



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL
Campus Santo Domingo
ARTURO RUIZ MORA

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y NEGOCIOS
CARRERA DE INGENIERÍA EN COMERCIO EXTERIOR, INTEGRACIÓN Y
ADUANAS

Tesis previa la obtención del Título de:

INGENIERA EN COMERCIO EXTERIOR, INTEGRACIÓN Y ADUANAS

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA EXPORTACIÓN DE PASTA DE CACAO, SIN DESGRASAR DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CACAO DE PUERTO QUITO, AL MERCADO CHILENO, SANTO DOMINGO 2010”.

Estudiante:

NOHEMY MARICEL MANZANO RUBIANO

Director de Tesis

ING. CÉSAR EFRÉN MIÑACA LÓPEZ.

Santo Domingo - Ecuador

Junio, 2012

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA EXPORTACIÓN DE PASTA DE CACAO, SIN DESGRASAR DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CACAO DE PUERTO QUITO, AL MERCADO CHILENO, SANTO DOMINGO 2010”.

Ing. César Efrén Miñaca López
DIRECTOR DE TESIS

APROBADO

Ing. Msc. Katusca Rosero
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Ing. Jaime Merizalde Paredes
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Econ. MSc. Rúl Luna Benavides
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Santo Domingo.....de.....del 2012.

Autor: NOHEMY MARICEL MANZANO RUBIANO

Institución: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Título de Tesis: “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA EXPORTACIÓN DE PASTA DE CACAO, SIN DESGRASAR DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CACAO DE PUERTO QUITO, AL MERCADO CHILENO, SANTO DOMINGO 2010”

JUNIO, 2012

El contenido del presente trabajo, es de exclusiva responsabilidad de su autora.

NOHEMY MARICEL MANZANO RUBIANO

0802956169

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL
Campus Santo Domingo
ARTURO RUIZ MORA

INFORME DEL DIRECTOR DE TESIS

Santo Domingo.....de.....del 2012.

Econ. Msc.

Raúl Luna Benavides

**COORDINADOR DE LA CARRERA DE INGENIERÍA DE COMERCIO
EXTERIOR, INTEGRACIÓN Y ADUANAS.**

Estimado Economista:

Mediante el presente tengo a bien informar que el trabajo investigativo realizado por la señorita: **NOHEMY MARICEL MANZANO RUBIANO** cuyo tema es: **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA EXPORTACIÓN DE PASTA DE CACAO, SIN DESGRASAR DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CACAO DE PUERTO QUITO, AL MERCADO CHILENO, SANTO DOMINGO 2010”**, ha sido elaborado bajo mi supervisión y revisado en todas sus partes, por lo cual autorizo su respectiva presentación.

Particular que informo para fines pertinentes

Atentamente,

Ing. César Efrén Miñaca López
DIRECTOR DE TESIS

DEDICATORIA

Este proyecto va dirigido a mis padres Gonzalo Manzano y Noemí Rubiano quienes han permitido ser posible este gran sueño, a mis hermanos, tíos, sobrinos, mi esposo Julio y demás familiares que siempre me dieron ánimo para seguir adelante y no decaer y culminar esta etapa de mi vida.

Con todo mi cariño y amor

Noemy Manzano

AGRADECIMIENTO

Agradezco primeramente a Dios que ha iluminado mis pasos y haberme permitido culminar esta gran etapa de mi vida.

A mis Padres por ser el pilar fundamental, por estar ahí siempre incondicionalmente apoyándome gracias a ustedes, ya que con su amor y confianza que me han brindado en esta etapa de estudios, han permitido que alcance un nuevo logro en la vida.

A mi hermana por ser quien ha estado conmigo en el transcurso de mi carrera y me ha brindado su ayuda para que pueda culminar esta etapa muy importante.

A mi esposo por su apoyo moral e incondicional, quien me ha ayudado en todo momento para no decaer, y estar presto a cualquier ayuda.

Y por último a usted Ing. César Miñaca mi tutor quien ha sido el guía compartiendo sus conocimientos y experiencias los cuales fueron esenciales para el desarrollo del presente proyecto.

Gracias a todos

Nohemy Manzano.

ÍNDICE DE CONTENIDO

Portada.....	i
Sustentación y Aprobación de los Integrantes del Tribunal	ii
Responsabilidad del Autor.....	iii
Aprobación del director de Tesis	iv
Dedicatoria.....	v
Agradecimiento.....	vi
Índice de Contenido	vii
Índice de Fotos.....	xii
Índice de Gráficos.....	xii
Índice de Tablas	xii
Índice de Anexos	xiv
Resumen Ejecutivo	xv
Executive Summary.....	xvi

CAPÍTULO I

1	EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN	1
1.1	Planteamiento del Problema.....	1
1.2	Formulación del Problema	1
1.3	Objetivos	1
1.3.1	Objetivo General	1
1.3.2	Objetivos Específicos.....	2
1.4	Justificación de la Investigación	2
1.4.1	Justificación Teórica	2
1.4.2	Justificación Metodológica	2
1.4.3	Justificación Práctica.....	3
1.4.4	Justificación Económica	3
1.4.5	Justificación Ambiental.....	3
1.5	Marco de Referencia	4
1.5.1	Marco Teórico.....	4
1.6	Metodología	6
1.6.1	Unidad de Análisis	6
1.7	Tipo y nivel de investigación	7
1.7.1	Investigación Explorativa	7
1.7.2	Investigación Descriptiva.....	7
1.7.3	Predictiva	7
1.8	Métodos de Investigación	7
1.8.1	Método de Observación	8
1.8.2	Método Inductivo	8
1.8.3	Método Deductivo.....	8
1.8.4	Método de Análisis	8
1.8.5	Método de Síntesis	8
1.8.6	Método Estadístico.....	9

CAPÍTULO II

2	ANTECEDENTES	10
2.1	Antecedentes	10
2.1.1	Antecedentes Históricos.....	10
2.1.2	Antecedentes científicos.	11
2.2	Principales usos del cacao y sus derivados	13
2.2.1	Características comerciales	13
2.2.2	Ventajas.....	14
2.2.3	Desventajas	14
2.2.4	Beneficios del cacao.....	14
2.2.5	Valor nutricional del cacao	15
2.3	Pasta de Cacao	16
2.3.1	Características de la producción de pasta de cacao en el Ecuador.....	18

CAPÍTULO III

3	ESTUDIO DE MERCADO	20
3.1	Objetivo de Estudio.....	20
3.1.1	Objetivo General	20
3.1.2	Objetivos Específicos.....	20
3.2	Producción Mundial de Cacao	21
3.2.1	Análisis de la Demanda Mundial	21
3.2.2	Proyecciones de oferta y demanda mundiales	23
3.2.3	Exportaciones de cacao ecuatoriano.	24
3.2.4	Superficie Cultivada de cacao en Ecuador.....	25
3.2.5	Exportaciones ecuatorianas de pasta de cacao	26
3.2.6	Principales empresas exportadoras de pasta de cacao en el Ecuador	27
3.2.7	Destinos de la Pasta de Cacao, sin Desgrasar	28
3.2.8	Exportaciones ecuatorianas de pasta de cacao sin desgrasar a Chile.....	31
3.3	Oferta	31
3.3.1	Balanza Comercial entre Ecuador y Chile	32
3.4	Características del mercado Chileno.....	34
3.4.1	Características económicas	35
3.4.2	Características político legal	36
3.4.3	Características socio cultural	37
3.4.4	Características tecnológicas	38
3.5	Consumo	38
3.6	Demanda	39
3.7	Análisis de la oferta y demanda	40
3.7.1	Metodología para cuantificar la demanda.....	40
3.7.2	Producción Nacional	41

CAPÍTULO IV

4	ANTECEDENTES DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CACAO, DE PUERTO QUITO – ECUADOR.....	47
---	---------------------------------------------------------------------------------------	----

4.1	Localización	47
4.1.1	Macro localización	47
4.1.2	Micro-localización	48
4.1.3	Tamaño del Proyecto	49
4.2	Antecedentes.	49
4.2.1	Logotipo	52
4.2.2	Organización Administrativa	52
4.2.3	Organigrama estructural.....	54
4.3	Logística de pasta de cacao	55
4.3.1	Proceso de producción y transformación de pasta de cacao	55
4.3.1.1	Labores Culturales.....	55
4.3.2	Técnicas de cultivo.....	61
4.3.2.1.	Flujograma de procesos	62
4.3.2.2	Proceso de Almacenamiento.....	63
4.3.3	Proceso post-cosecha	65
4.3.4	Proceso previo embarque	67

CAPÍTULO V

5	EXPORTACIÓN DE PASTA DE CACAO, SIN DESGRASAR.....	69
5.1	Requisitos y trámites generales para la exportación	69
5.1.1	Normativa para la exportación	69
5.1.2	Requisitos y trámites generales para ser exportador	70
5.2	Exportación Definitiva.....	71
5.2.1	Negociación internacional.....	72
5.2.2	Incoterm	73
5.2.3	Determinación del precio	74
5.2.4	Contrato.....	74
5.3	Proceso logístico de exportación.....	75
5.3.1	Recepción del pedido	75
5.3.2	Empaques y embalajes	76
5.3.3	Cubicación	77
5.3.4	Unitarización.....	79
5.3.5	Manipulación en las bodegas de la pasta de cacao en la Asociación.....	79
5.3.6	Selección medio de transporte	80
5.3.7	Puerto de Embarque	80
5.3.8	Puerto de destino	82
5.3.9	Certificados	82
5.3.9.1	Certificado de origen	82
5.3.9.2	Certificado Fitosanitario.....	83
5.4	Procedimiento aduanero.....	83
5.4.1	Packing list – lista de empaque	83
5.4.2	DISV(declaración de ingreso y salida de vehículos)	84
5.4.3	DAU 15 u orden de embarque	84
5.4.4	Factura comercial.....	85
5.4.5	Guía de remisión	86
5.4.6	Seguro hasta el puerto de embarque.	86

5.4.7	Almacenamiento en el puerto	87
5.4.8	Aforo	87
5.4.9	Antinarcóticos	87
5.4.10	Embarque	87
5.4.11	Manifiesto de carga	88
5.4.12	B/L o Bill of Loading.....	88
5.4.13	DAU 40.....	88
5.4.14	Servicios bancarios	89
5.4.15	Agente de aduanas	89
5.4.16	Flujo grama de Exportación.....	91

CAPÍTULO VI

6	INVERSIÓN Y FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO	92
6.1	Inversiones	92
6.1.1	Inversión en activos fijos o tangibles	94
6.1.1.1	Terreno	94
6.1.1.2	Edificios y Acopio.....	95
6.1.1.3	Maquinaria y Equipo	95
6.1.1.4	Utensilios y accesorios	96
6.1.1.5	Muebles y enseres	97
6.1.1.6	Equipos de oficina.....	98
6.1.1.7	Equipos de computación	98
6.1.1.8	Plantación de Cacao	99
6.2	Activos diferidos o intangibles	99
6.2.1	Capital de trabajo.	100
6.3	Financiamiento.....	101
6.3.1	Fuentes de financiamiento	101

CAPÍTULO VII

7	COSTOS E INGRESOS	102
7.1	Presupuesto de costos.....	102
7.2	Reparación y Mantenimiento	105
7.3	Seguros.....	106
7.4	Amortización.....	109
7.5	Gastos administrativos	110
7.6	Gastos de Ventas	111
7.7	Costos de Producción para el Año 1	112
7.8	Ingresos por Ventas.....	114

CAPÍTULO VIII

8	EVALUACIÓN FINANCIERA Y ECONÓMICA.....	116
8.1	Estado de situación inicial.....	116
8.2	Estado de resultados.....	118
8.3	Flujo de caja.....	121

8.4	Valor actual neto	121
8.5	Tasa interna de retorno.....	123
8.6	Punto de equilibrio	124

CAPÍTULO IX

9	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	126
9.1	Conclusiones	126
9.2	Recomendaciones.....	128
	BIBLIOGRAFÍA	129
	ANEXOS	132

ÍNDICE DE FOTOS

Foto N° 1 Tema: Pasta de cacao	10
Foto N° 2 Tema: Logotipo.....	52
Foto N° 3 Tema: Cosecha.....	57
Foto N° 4 Tema: Frutos enfermos	58
Foto N° 5 Tema: Secado.....	60
Foto N° 6 Tema: Recogido de cacao seco	63
Foto N° 7 Tema: Peso por calidades.....	64
Foto N° 8 Tema: Clasificación de cacao	64
Foto N° 9 Tema: Cubicación.....	77
Foto N° 10 Tema: Manipulación en las bodegas de pasta de cacao en la Asociación	80
Foto N° 11 Tema: Puerto de destino.....	82

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1-Tema: Principales países productores de cacao	21
Gráfico N° 2-Tema: Demanda Mundial	22
Gráfico N° 3-Tema: Balanza Comercial Petrolera	33
Gráfico N° 4-Tema: Balanza Comercial No Petrolera	33
Gráfico N° 5-Tema: Mapa del Ecuador (Macrolocalización)	47
Gráfico N° 6-Tema: Mapa del Ecuador (Microlocalización)	48
Gráfico N° 7-Tema: Acopio	48
Gráfico N° 8-Tema: Planta procesadora.....	49
Gráfico N° 9-Tema: Organigrama Estructural.....	55
Gráfico N° 10-Tema: Fermentación	59
Gráfico N° 11-Tema: Proceso productivo	62
Gráfico N° 12-Tema: Proceso de almacenamiento.....	65
Gráfico N° 13-Tema: Proceso de fabricación.....	67
Gráfico N° 14-Tema: Proceso logístico para la exportación	68
Gráfico N° 15-Tema: Cartón para la exportación.....	77
Gráfico N° 16-Tema: Flujograma de la exportación	91

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1-Tema: Usos de cacao y sus derivados	13
Tabla N° 2-Tema: Contenido de los nutrientes en las semillas del cacao (por 100 g)	16
Tabla N° 3-Tema: Proyecciones de oferta y demanda mundiales en miles TM.....	24
Tabla N° 4-Tema: Principales Exportaciones de Cacao en Grano 2010	24
Tabla N° 5-Tema: Superficie Cultivada de Cacao en Ecuador	25
Tabla N° 6-Tema: Exportaciones Ecuatorianas de Pasta de Cacao.....	27
Tabla N° 7-Tema: Principales Exportadores de pasta de Cacao	28
Tabla N° 8-Tema:Destinos de las Exportaciones Ecuatorianas de Pasta de Cacao, sin Desgrasar.....	30
Tabla N° 9-Tema: Exportaciones de Pasta de Cacao, sin Desgrasar Ecuatoriana a Chile.....	31
Tabla N°10-Tema:Importaciones Chilenas de Pasta de Cacao sin Desgrasar	40

Tabla N°11-Tema: Datos Históricos de las Importaciones de pasta de Cacao, sin Desgrasar.....	41
Tabla N° 12-Tema: Proyección de las Importaciones	42
Tabla N° 13Tema: Cifras Proyectadas de las Importaciones	42
Tabla N° 14Tema: Exportaciones de Pasta de Cacao, sin Desgrasar a Chile.....	43
Tabla N° 15Tema: proyección de las Exportaciones.....	43
Tabla N° 16Tema: Cifras Proyectadas de las Exportaciones	44
Tabla N° 17Tema:Consumo Aparente de pasta de Cacao, sin Desgrasar en Chile.....	45
Tabla N° 18Tema: Determinación del Precio.....	74
Tabla N° 19Tema: Capacidad Instalada	93
Tabla N° 20Tema: Inversión del Proyecto	94
Tabla N° 21Tema: Activos Fijos Tangibles	94
Tabla N° 22Tema: Terreno	95
Tabla N° 23Tema: Edificio y Acopio	95
Tabla N° 24Tema: Maquinaria y Equipo.....	96
Tabla N° 25Tema: Utensilios y Accesorios.....	97
Tabla N° 26Tema: Muebles y Enseres	98
Tabla N° 27Tema: Equipo de Oficina	98
Tabla N° 28Tema: Equipo de Computo	99
Tabla N° 29Tema: Plantación de Cacao	99
Tabla N° 30Tema: Activos dieferidos o Intangibles	100
Tabla N° 31Tema: Capital de Trabajo.....	101
Tabla N° 32Tema: Costo de Materia prima/Año.....	102
Tabla N° 33Tema: Pasta de Cacao/promedio de producción Anual	103
Tabla N° 34Tema: Materiales Indirectos.....	104
Tabla N° 35Tema: Insumos	104
Tabla N° 36Tema: Materiales Directos	105
Tabla N° 37Tema: Reparación y Mantenimiento	105
Tabla N° 38Tema: Seguros.....	106
Tabla N° 39Tema: Depreciación Edificaciones.....	107
Tabla N° 40Tema: Depreciación Maquinaria y Equipo	107
Tabla N° 41Tema: Depreciación de Utensilios y Accesorios.....	108
Tabla N° 42Tema: Depreciación de Muebles y Enseres	108
Tabla N° 43Tema: Depreciación Equipo de Oficina.....	108
Tabla N° 44Tema: Depreciación de Equipos de Computación	109
Tabla N° 45Tema: Depreciación de plantación de Cacao	109
Tabla N° 46Tema: Depreciación	109
Tabla N° 47Tema: Amortización.....	110
Tabla N° 48Tema: Gastos Administrativos	110
Tabla N° 49Tema: Gastos de Ventas	111
Tabla N° 50Tema: Costos de Producción para el Año 1	112
Tabla N° 51Tema: Proyección de Costos	113
Tabla N° 52Tema: Presupuesto de Ingresos Proyectados	115
Tabla N° 53Tema: Balance de Situación Inicial.....	117
Tabla N° 54Tema: Estado de Resultados	120
Tabla N° 55Tema: Flujo de Caja	121
Tabla N° 56Tema: Valor Actual Neto	122

Tabla N° 57 Tema: punto de Equilibrio.....	125
--------------------------------------------	-----

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO N° 1-REGISTRO EN EL MICIP.....	133
ANEXO N° 2-BOOKING	135
ANEXO N° 3-RUC	136
ANEXO N° 4-REGISTRO SENAE	137
ANEXO N° 5-RESOLUCIÓN DE PRECIOS FOB CACAO Y SUS DERIVADOS	138
ANEXO N° 6-PRECIOS DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE CHILE	139
ANEXO N° 7-NOTA DE PEDIDO.....	140
ANEXO N° 8-COTIZACIÓN CARTONERA PICHINCHA	141
ANEXO N° 9-COTIZACIÓN DE ECUAPLAST	142
ANEXO N° 10-SESA.....	143
ANEXO N° 11-LÍNEA NAVIERA.....	144
ANEXO N° 12-COTIZACIÓN TRANSAVISA S.A.....	146
ANEXO N° 13-CERTIFICADO DE ORIGEN.....	147
ANEXO N° 14-DISV	148
ANEXO N° 15-DAU 15	149
ANEXO N° 16-FACTURA COMERCIAL	150
ANEXO N° 17-SEGURO.....	151
ANEXO N° 18-ANTINARCÓTICOS	152
ANEXO N° 19-CONOCIMIENTO DE EMBARQUE.....	153
ANEXO N° 20-B/L	154
ANEXO N° 21-DAU 40.....	155
ANEXO N° 22- GUÍA DE REMISIÓN	156
ANEXO N° 23-CARTA DE CRÉDITO	157
ANEXO N° 24-EDIFICIOS Y ACOPIO.....	158
ANEXO N° 25-MAQUINARIA Y EQUIPO	159
ANEXO N° 26-UTENSILIOS.....	163
ANEXO N° 27-INVENTARIO DE MAQUINARIA	165

RESUMEN EJECUTIVO

El presente estudio busca incentivar la industrialización del cacao y a su vez a que la Asociación de Productores de Cacao Puerto Quito puedan ingresar a mercados internacionales, la cual lleva en funcionamiento 10 años y han permitido obtener una ayuda económica para las familias asociadas, por esta razón encontramos un derivado del cacao como una oportunidad potencial para generar divisas.

La pasta de cacao es originaria de México y Centroamérica donde los indígenas como lo tolteca, aztecas y mayas lo consumían siendo considerado como alimento de los dioses, pero las características climáticas en Ecuador ha dado buenos resultados en el cultivo de cacao siendo uno de los que mejor cacao produce a nivel internacional.

Se ha escogido el mercado de Chile, específicamente Santiago de Chile porque alberga los principales movimientos económicos ya que es considerada la mejor ciudad para hacer negocios en América Latina, además Ecuador es uno de los principales proveedores de pasta de cacao con un incremento del 0,31% en 2010. La pasta de cacao es importada por Chile debido a que no tienen producción de cacao, ya que sus condiciones climáticas no son favorables para su cultivo.

El presente estudio es un requisito previo a la obtención del título de Ingeniería en Comercio Exterior e Integración y Aduanas y para poder poner en práctica los conocimientos adquiridos en el desarrollo de la carrera, y por consiguiente evaluar si es estudio es rentable, de ser así es factible al ponerlo en práctica.

EXECUTIVE SUMMARY

This study seeks to promote the industrialization of cocoa and in turn to the Association of Cocoa Producers Puerto Quito to enter international markets, which has been operating for 10 years and have provided a financial assistance for families associated with, for this reason find a derivative of cocoa as a potential opportunity to generate foreign exchange.

The cocoa paste is originally from Mexico and Central America where the Indians as the Toltecs, Aztecs and Mayans consumed being considered as food of the gods, but the climatic conditions in Ecuador has been successful in the cultivation of cocoa is one of those best cocoa produced worldwide.

We have chosen the market of Chile, Santiago, Chile specifically because it houses the main economic movements and is considered the best city for doing business in Latin America, and Ecuador is one of the leading suppliers of cocoa paste with an increase of 0, 31% in 2010. The cocoa paste is imported from Chile because they do not have cocoa production, since climatic conditions are not favorable for cultivation.

This study is a prerequisite to obtaining the title of Engineering and Integration Trade and Customs to implement the knowledge gained in the career development, and therefore assess whether the study is profitable, if so is feasible to implement it.

CAPÍTULO I

1 EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 Planteamiento del Problema

La escasa visión de las empresas dedicadas a la exportación de cacao de Santo Domingo en incursionar compañías que puedan transformar la materia prima, dándole un mayor valor al producto ecuatoriano en mercados internacionales y a la misma vez aprovechar de una mejor manera el recurso agrícola, lo cual se ha desperdiciado la oportunidad que existe en el mercado brasileño de beneficiarse de acuerdos y convenios celebrados entre los dos gobiernos y su potencial de demanda.

1.2 Formulación del Problema

¿Qué efectos produce al sector productivo de pasta de cacao, a la ausencia de empresas dedicadas a la exportación de esta clase de productos?

Causa: Ausencia de empresas exportadoras de pasta de cacao

Efecto: Exportación de pasta de cacao

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo General

✚ Elaborar un estudio la factibilidad para la exportación de pasta de cacao desde la ciudad de Santo Domingo hacia Chile, con el propósito de ofertar un producto de alta calidad, que cubra las necesidades y expectativas de este mercado, a la vez obtener una rentabilidad para la empresa.

1.3.2 Objetivos Específicos

- ✚ Determinar la demanda potencial del producto en la Ciudad de Santiago.
- ✚ Investigar la oferta interna y externa de pasta de cacao.
- ✚ Determinar la inversión necesaria e identificar las fuentes de financiamiento para llevar a cabo la aplicación del proyecto.
- ✚ Investigar y analizar aspectos generales sobre acuerdos comerciales.
- ✚ Analizar sobre el impacto ambiental.
- ✚ Determinar la cadena logística
- ✚ Determinar la rentabilidad del proyecto

1.4 Justificación de la Investigación

1.4.1 Justificación Teórica

La presente investigación se regirá de acuerdo a los conceptos básicos en cuanto a investigación de mercados, proyectos, marketing internacional, comercio exterior, finanzas y la Ley Orgánica de Aduanas, para poder elaborar un estudio de factibilidad para la exportación de la pasta de cacao, con el propósito de internacionalizarse al mercado chileno y cubrir necesidades potenciales.

1.4.2 Justificación Metodológica

La presente investigación va a ser desarrollada en base a las técnicas de investigación más actualizadas como el internet, revistas de economía, libros, consultas a expertos, por el gran acceso de información actualizada para el desarrollo del problema. Con lo que recopilaría datos confiables para poder cuantificar la demanda del proyecto, la frecuencia de compra de pasta de cacao; para poder determinar la manera de abastecer el mercado potencial.

1.4.3 Justificación Práctica

Al plantear el estudio de factibilidad de exportación de pasta de cacao, sin desgrasar, podemos conocer que tan viable es esta idea, además el impacto que tendría este producto en dicho mercado además de ello mejorar los ingresos de la empresa, servir como ejemplo multiplicador.

1.4.4 Justificación Económica

El presente trabajo de investigación brinda muchos beneficios económicamente hablando, porque fomenta la exportación de productos finales o intermedios para obtener un mayor ingreso de divisas, y nuestra balanza comercial la cual se equilibraría paulatinamente.

Algunos mercados de América Latina o Centroamérica podrían ser atendidos por empresas ecuatorianas de una manera apropiada, ya que posee potencial en la elaboración de pasta de cacao, sin desgrasar, es decir en estos mercados hay muchas oportunidades comerciales para productos de calidad y a precios competitivos.

1.4.5 Justificación Ambiental

El ritmo actual de la contaminación en el planeta es sorprendentemente elevado debido a la enorme amenaza por el uso de químicos que se utiliza en la agricultura, la tala de árboles.

La siembra de árboles de cacao viene a ser un sistema agroforestal, por lo que el cultivo trae beneficios ambientales ayudando a la conservación del suelo y la biodiversidad, porque permite la siembra de árboles maderables y frutales en combinación con el cacao, dando como resultado un menor desgaste del suelo y reducir los gastos en el control de las malezas por la sombra generada.

1.5 Marco de Referencia

1.5.1 Marco Teórico

Al desarrollar la investigación es trascendental realizar una revisión de material bibliográfico que tenga relación con el presente proyecto por lo cual plateo las siguientes teorías:

Según Nassir Sapag Chain manifiesta que ***“Proyecto no es ni más de ni menos que la búsqueda de una solución inteligente al planteamiento de un problema tendiente a resolver, entre tantas una necesidad humana”¹***.

Es importante que para realizar un estudio de mercado se deben seguir una variedad de etapas que va desde una formulación hasta la evaluación. Permitiendo detectar las necesidades insatisfechas para ahí encontrar nuestro mercado objetivo y poder determinar si el proyecto es realmente factible y financieramente rentable.

El comercio internacional según Isabel González, Ana Martínez, M.^a Carmen Otero y Encarnación González sustenta que ***“Es el que tiene lugar entre todos los países, es decir, el conjunto de los intercambios comerciales que se realizan en el mundo.”²***

Se debe realizar entre dos o más países ya que de esta manera genera un intercambio de bienes y servicios es decir, trascienden las fronteras de un país y de esta manera se quedan sujetos a legislaciones, normas, usos y costumbres de los países que se involucren.

¹ Chain, Sapag, Reinaldo, “Preparación y evaluación de Proyectos”, 2003, Pág. 1

² Isabel González, Ana Martínez, M.^a Carmen Otero y Encarnación González, “Gestión de Comercio Exterior de la Empresa”, Madrid, 2009, Pág.22

Según Laura Fisher y Jorge Espejo, autores del libro “Mercadotecnia”, la oferta se refiere a ***“las cantidades de un producto que los productores están dispuestos a producir a los posibles precios del mercado.”***³

Los dos autores revelan que la oferta son las cantidades de productos o servicios que los productores ofrecen en venta en el mercado a diferentes precios y condiciones dadas. Las cuales tienden a variar en relación directa entre la variación en la cantidad ofrecida, frente a modificación en el precio, es decir si baja el precio, la oferta baja, y si es lo contrario el precio aumentaría.

Morales sostiene que mercados ***“Es el conjunto de consumidores potenciales que comparten una necesidad o deseo y que podrán estar dispuestos a satisfacerlas, a través del intercambio de otros elementos de valor”***⁴

Es una organización social donde los ofertantes y demandantes de un determinado bien o servicio mantienen una relación con la finalidad de realizar varias transacciones comerciales donde buscan satisfacer sus necesidades.

Según Estrada manifiesta que ***“El exportador debe conocer todos los documentos que se requieren para enviar o legalizar la salida de las mercancías del territorio aduanero, para cartas de crédito, para cobranzas provenientes del exterior y para que el comprador pueda nacionalizar las mercancías en su país”***.⁵

Es fundamental estar bien informado acerca de todos los documentos necesarios para realizar una actividad de comercio exterior, además facilitarle cualquier inconveniente que se le presente en el transcurso del envío de la mercadería.

³ <http://www.monografias.com/trabajos11/invmerc/invmerc.shtml>

⁴ Morales C. “Plan de exportación” Pág.50.

⁵ Estrada, Patricio y Estrada Raúl, (2007), “Lo que se debe Conocer para Exportar, Exportar es el Reto”, Quito-Ecuador, Pág. 95.

Según Mokate Karen sustenta que *“son varios los estudios que forman parte de la formulación y evaluación de un proyecto. Entre ellos podemos mencionar los siguientes: El estudio del entorno, el estudio legal, el estudio del mercado, el estudio técnico, el estudio administrativo-organizacional, el estudio financiero, el estudio socioeconómico y el estudio ambiental”*⁶.

Todos estos estudios darán una significativa aportación para poder determinar la factibilidad técnica y financiera de la inversión, por lo que es necesario hacer un estudio pormenorizado de todos aquellos elementos de importancia para el proyecto.

Mendoza señala que *“Los métodos de evaluación de proyectos de inversión que sí consideran el valor del dinero en el tiempo incluyen: 1. El método del valor presente neto, y 2. El método de la tasa interna de rendimiento”*⁷.

Al momento de realizar la evaluación financiera de un proyecto se utilizarán los indicadores financieros como es el VAN y TIR, los cuales permiten determinar si un proyecto es viable financieramente y poderlo comparar con otras opciones de inversión.

1.6 Metodología

1.6.1 Unidad de Análisis

- ✚ Empresas exportadoras de pasta de cacao.
- ✚ Elaboradores de la pasta de cacao, sin desgrasar en la ciudad de Santo Domingo.
- ✚ Destino de exportación: Ciudad de Santiago–Chile.

⁶ Mokate, Karen, Marie, “Evaluación Financiera de Proyectos de Inversión”, Segunda Edición, Colombia, 2004, Pág. 30

⁷ Mendoza, García, Alberto, “Evaluación de Proyectos de Inversión”, Primera Edición, México, 1998, Pág. 17

1.7 Tipo y nivel de investigación

1.7.1 Investigación Explorativa

Debemos ver la forma de cómo vamos a realizar un diagnóstico de la situación actual de las empresas exportadoras de pasta de cacao, para poder efectuar una buena investigación acerca sus etapas iniciales para tener en cuenta al momento de tomar decisiones.

1.7.2 Investigación Descriptiva

Al implementar esta técnica puedo darme cuenta de las necesidades que hay en el mercado brasilero, para aprovechar las oportunidades que se presenten, aquí está en juego las preguntas que serán formuladas por medio de las encuestas, entrevistas y la disponibilidad de fuentes secundarias que ayuden al estudio.

1.7.3 Predictiva

Busca proyectar valores en un futuro, donde mide las variables de demanda de un bien y puede darse cuenta con facilidad el volumen de oferta que tendría a futuro, esta conlleva a determinar si la empresa tendría éxito o fracaso.

1.8 Métodos de Investigación

Son procedimientos expuestos de una manera lógica, las cuales el investigador debe seguir para realizar el estudio.

1.8.1 Método de Observación

Es una técnica que consiste en observar detenidamente el fenómeno a investigar desde un inicio hasta la culminación de la investigación.

1.8.2 Método Inductivo

Es el que permite al investigador obtener los conocimientos necesarios para realizar una debida comercialización y concretar las destrezas (definir técnicas) al momento de realizar la exportación.

1.8.3 Método Deductivo

Este método parte de aspectos generales de las exportaciones para llegar a lograr un excelente posicionamiento en el mercado internacional.

1.8.4 Método de Análisis

Es un método que permite al investigador conocer la realidad de muchas variables desde lo más simple a lo más compuesto y de esta forma me permitirá exportar los muebles de oficina al mercado requerido.

1.8.5 Método de Síntesis

Es la reconstrucción de todo lo descompuesto por el análisis es decir los dos son un complemento, encargándose de ver los más mínimos detalles llevando una secuencia de todos los trámites al momento de llevar a cabo la exportación.

1.8.6 Método Estadístico

Este método me permite realizar y cuantificar los datos obtenidos de acuerdo al interés para transformarlos en resultados que sirvan de ayuda al momento de realizar las conclusiones y recomendaciones confiables para la investigación. Este método es de suma importancia porque puede determinar al mercado objetivo con datos históricos provenientes de la CORPEI ya que de esta manera puedo determinar con proyecciones la demanda de muebles de oficina en el mercado panameño.

CAPÍTULO II

2 ANTECEDENTES

2.1 Antecedentes

2.1.1 Antecedentes Históricos

FOTO N° 1

Tema: Pasta de cacao



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2010

El origen de cultivo y consumo del cacao se inicia por los indígenas como los toltecas, aztecas y mayas en los países de México y Centroamérica previo al descubrimiento de América. Donde las culturas nativas la consideraban como el alimento de los dioses y sus granos eran utilizados por los Aztecas como monedas y lo consumían en bebida. Era ingerido como una bebida que tomaba el nombre de xocoalt, ya que por su sabor amargoso no fue de agrado por Montezuma y sus acompañantes.

Al descubrir América Cristóbal Colón también encontró el cacao, este no fue de mucha importancia para los europeos, sin embargo a través de los tiempos Hernán Cortés envió granos de cacao junto con la receta de la bebida amarga que consideraban los Aztecas al Rey Carlos V, donde fue mejorado su sabor añadiéndole azúcar.

El aporte del cacao permitió desarrollar la industria chocolatera en Europa, que hace hincapié en la importancia del cacao en Brasil y Ecuador convirtiéndose en productores. Después de unos años los colonizadores de África lo llevan a Ghana luego se expande por Nigeria, Camerún y Costa de Marfil.

A pesar de las prohibiciones establecidas mediante las Cédulas Reales. Ya en 1623, el Corregidor de Guayaquil, Don Diego de Portugal, informa a la Corte de España que había un gran número de plantas sembradas en la provincia y que su producto era comercializado clandestinamente desde Guayaquil, primero por Acapulco y posteriormente, por prohibiciones desde España, salía por los puertos de Sonsonate en Nicaragua, Ajacutla y Amapala en Guatemala.

A todo esto se provocó que el Cabildo de Caracas envíe solicitudes al Rey para ponerle fin a la producción y negociación de cacao en Guayaquil, con resultados negativos finalmente en 1789, el Rey Carlos decidió mediante la Cédula Real, el cultivo y exportación de cacao desde la costa ecuatoriana, lo cual ha permitido desde ese entonces hasta la actualidad ser muy reconocido por el cacao con el mejor aroma.

2.1.2 Antecedentes científicos

El árbol de cacao recibe el nombre científico de *Theobroma cacao* L. de la familia Sterculiaceae, que en griego significa «alimento de dioses»; cacao deriva del nahua «cacáhua» (jugo amargo) que es una palabra azteca.

Es un árbol tropical que crece en climas calientes y húmedos, es delicado y exigente con la temperatura de 24-26 grados centígrados, requiere de lluvias, necesita un suelo rico en potasa, nitrógeno y el oligo-elementos. Mide cerca de 5 metros en 3 años, y alcanza 8 metros hacia la edad de 10 años, también se forman arbustos de 2 o 3 metros de altura lo que facilitando el cultivo. El periodo de vida del árbol de cacao es hasta de 30-40 años siendo remplazado a partir de los 25 años.

El cacao produce millares de flores en el año. Solamente 5 a 10 % de las flores son fecundadas, en 5 meses bajo la forma de una mazorca madura pueda llegar a pesar de 200 gr a 1 kg. La nuez de cacao tiene una longitud de 15 y 25 centímetros. Cada fruto contiene de 30 a 40 semillas que una vez fermentadas y secas es el cacao en grano, sus semillas presentan un color marrón rojizo en el exterior cubiertas de una pulpa blanca y dulce.

“Hay tres variedades de cacao, la más conocida es como Forastero que representa un 90% del cacao producido a nivel mundial, este lo encontramos en África del Oeste y Brasil. La segunda variedad es el criollo, que es el que produce el cacao fino y de aroma que es cosechado en el Caribe, Venezuela, Nueva Guinea Papua, las Antillas entre otros países. Por último encontramos el Trinitario resultado del cruce entre Criollo y Forastero.”⁸

De estas almendras una vez transformadas obtenemos el chocolate, que surgió en Europa. Sin embargo ***“se cuenta que en épocas de auge de los toltecas, estos descubrieron que las semillas de cacao tomaban otro aroma y sabor cuando caían al suelo húmedo y se pudrían, ellos al lavar los granos y llevárselos a la boca eran más dulzones, lo que ahora lo conocemos como fermentación que es de 5 a 10 días, para obtener un cambio de aroma, descubriendo los indígenas este proceso buscaron la forma de cosechar estos frutos.”⁹***

Una vez obtenidas las semillas se las fermentaba enterrándolas en la tierra para luego sacarlas y les quitaban las envolturas podridas para posteriormente lavarlas y se colocaban al sol para que se sequen y tuesten, lo cual les permitía obtener una masa que era batida con agua fría y endulzada con miel así nace el xocolatl

⁸http://www.pac.com.ve/index.php?option=com_content&view=article&id=8319:tipos-de-cacao&catid=64:industria&Itemid=87

⁹ www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/8351/2/8157.docx

Según la historia, en 1728 surgió la primera fábrica de chocolate en Inglaterra; y en 1756 en Alemania; en 1781 Francia ya tenía varias fábricas. Los que más saben cuentan que fueron los suizos los que lograron transformar la pasta de cacao en el chocolate que conocemos actualmente.

2.2 Principales usos del cacao y sus derivados

A partir de las semillas del cacao obtenemos el grano del cacao del cual se derivan productos intermedios (licor de cacao, manteca de cacao, pasta de cacao y cacao en polvo) y el chocolate. El mercado del chocolate es el mayor consumidor de cacao en grano.

Tabla N° 1
Tema: Usos de cacao y sus derivados

Producto	Usos del Cacao y sus Derivados
Manteca de cacao	Elaboración de chocolate y confitería, y también puede ser usado en la industria cosmética (cremas humectantes y jabones), y la industria farmacéutica
Pulpa de cacao	Producción de bebidas alcohólicas y no alcohólicas
Cáscara	Puede ser utilizado como comida para animales
Cenizas de cáscara de cacao	Puede ser usado para elaborar jabón y como fertilizante de cacao, vegetales y otros cultivos
Jugo de cacao	Elaboración de jaleas y mermeladas
Polvo de Cacao	Puede ser usado como ingrediente en casi cualquier alimento: bebidas chocolatadas, postres de chocolate como helados y mousse, salsas, tortas y galletas
Pasta o licor de Cacao	Se utiliza para elaborar chocolate

Fuente:<http://www.mincetur.gob.pe/comercio/otros/penx/pdfs/Cacao.pdf>

2.2.1 Características comerciales

- ✚ Alta demanda en el mercado
- ✚ Facilidad de cosecha
- ✚ No implica mucho proceso para su transformación
- ✚ Propiedades medicinales
- ✚ Aromático

- ✚ Energético por su grasa, carbohidratos y proteínas
- ✚ Bajo coste de producción
- ✚ Excelente calidad y aroma floral

2.2.2 Ventajas

- ✚ Base para la producción de diversos derivados como: manteca, torta, polvo de cacao y chocolates.
- ✚ Poco nivel de procesamiento
- ✚ Necesita tecnología sencilla para su elaboración
- ✚ Posee propiedades medicinales
- ✚ Alto grado de demanda
- ✚ Conserva todas las propiedades, tanto nutritivas como de sabor y aroma.
- ✚ Alto valor energético
- ✚ Puede durar de 6 meses a un año refrigerado

2.2.3 Desventajas

- ✚ Necesita un ambiente fresco para mantener la contextura
- ✚ Delicado al transportar.
- ✚ Pierde contextura al contacto con el agua
- ✚ Por mal manejo es susceptible al moho y a la polilla

2.2.4 Beneficios del cacao

- ✚ Posee un alto poder antioxidante.
- ✚ Te ayudará a prevenir problemas cardiovasculares.
- ✚ Disminuirá el riesgo formar coágulos en tus arterias.
- ✚ Te ayudara a evitar el desarrollo de algunas enfermedades como el cáncer
- ✚ Evita que desarrolles colesterol LDL.

- ✚ Te ayudará a combatir el deterioro de tu cuerpo.
- ✚ Mejora tu funcionamiento cardiovascular en general.
- ✚ Te ayudará a combatir los radicales libres.
- ✚ Estimula las funciones del sistema nervioso
- ✚ Se emplea contra el agotamiento físico
- ✚ Eficaz excitante nervioso
- ✚ Posee propiedades reductoras, anticelulíticas, suavizantes, hidratantes y los polifenoles (antioxidantes) presentes en el cacao contribuyen a la eliminación de grasas.

2.2.5 Valor nutricional del cacao

La semilla del cacao es rica en grasas e hidratos de carbono, nutrientes que aportan energía a nuestro cuerpo, las grasas proceden de la manteca del mismo cacao y no aumenta el nivel de colesterol en la sangre, además son fuente de minerales tales como potasio, fósforo, magnesio, calcio.

El cacao como materia prima contiene vitamina B1 y el ácido fólico, otros beneficios que brinda el cacao no nutritivos como la teobromina que tiene un poder estimulante menor que la cafeína y los polifenoles que contribuyen a evitar el mal colesterol (LDL-c) el cual es relacionado por prevenir los trastornos cardiovasculares y estimulación de las defensas del organismo.

Tabla N° 2
Contenido de nutrientes en las semillas del cacao (por 100 g)

Calorías	456	Nicotinamida	2.1 mg
Agua	3.6 ml	Ácido Pantoténico	1.35 mg
Proteína	12.0 gr	Histidina	0.04-0.08 gr
Grasa	46.3 gr	Arginina	0.03-0.08 gr
Carbohidratos (totales)	4.7 gr	Treonina	0.14-0.84 gr
Fibra	8.6 gr	Serina	0.88-1.99 gr
Glucosa	-13 gr	Acido Glutámico	1.02-1.77 gr
Sucrosa	4-0.9 gr	Prolina	0.72-1.97 gr
Calcio	106 mg	Glicina	0.09-0.35 gr
Fósforo	537 mg	Alanina	1.04-3.61 gr
Hierro	3.6 mg;	Valina	0.57-2.60 gr
Tiamina	0.17-0.24 mg	Lisina	0.08-0.56 gr
Riboflavina	0.14-0.41 mg	Leucina	0.45-4.75 gr
Niacina	1.7 mg	Isoleucina	0.56-1.68 gr
Acido Ascórbico	3.0 mg	Tirosina	0.57-1.27 gr
Piridoxina	0.9 mg	Fenilalanina	0.56-3.36 gr

Fuente: <http://www.hipernova.cl/Notas/ElCacao.html>

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

2.3 Pasta de Cacao

La Pasta de Cacao es el chocolate en su estado más puro. Para obtenerla, las semillas de cacao se fermentan y se limpian, para posteriormente ponerse a secar. Cuando están perfectamente secas, pasan al proceso de tostado, tras el cual se les retira la cáscara, con antelación, son cuidadosamente seleccionadas, ya que de tal selección dependerá la calidad de la pasta de cacao, y consecuentemente, del chocolate.

En la Pasta de Cacao pura se encuentra también la manteca de cacao. Durante el proceso de producción del chocolate, la manteca de cacao suele ser separada de la pasta, pero ambos son importantísimos ingredientes a la hora de la fabricación. Sin embargo, si no se usa para fabricar chocolate, la pasta de cacao puede someterse a otros para obtener el cacao en polvo o cocoa, manteca etc.

Parte primordial del chocolate, porque es la que conserva las propiedades nutritivas como de sabor y aroma de la semilla del cacao. La misma que toma un color café oscuro y permite determinar la calidad del chocolate. En la pasta de cacao se ve reflejado los procedimientos sufridos en su almendra, lo que es esencial para obtener un chocolate de excelente calidad. Con un 7% de humedad para evitar la susceptibilidad al crecimiento del moho en su almacenamiento, ya que tan solo un 3% de moho genera un sabor desagradable en la pasta, además permite obtener una contextura única y apetecida por el cliente para la elaboración de chocolates.

Por consiguiente la fermentación es un factor muy importante para obtener excelente pasta de cacao lo ideal está entre el 70 y 80% de habas fermentadas, no deben existir habas grises ya que tan solo el 5% es negativo para su sabor.

Aquéllos chocolates que cuentan con un 50% o más de Pasta de Cacao entre sus ingredientes, son considerados chocolates de muy buena calidad. Sin embargo, muchas veces son otros productos los que tienen preeminencia en la composición de los chocolates y así encontramos aquellos cuyo componente principal es la manteca de cacao, la leche o, en los chocolates de mala calidad, los aceites vegetales y las grasas hidrogenadas. Esto también disminuye los costos, ya que la pasta de cacao es precisamente el ingrediente más costoso.

2.3.1 Características de la producción de pasta de cacao en el Ecuador

La industria más sabrosa del mundo tiene un incremento anual del 4%, según la Organización Mundial del Cacao (ICCO) y en 2009 Ecuador exportó 56 mil Ton en granos de cacao, pero en cuanto a exportaciones de chocolate industrializado es muy poca la cantidad ya que apenas el 27% de 100 mil toneladas de cacao se industrializa.

El país cuenta con 10 industrias dedicadas a la producción de torta, pasta o licor, manteca y polvo de cacao; lo que requiere una intervención del gobierno para brindar financiamiento a pequeños productores y tecnificar sus cultivos. Ya que de esta manera va a permitir mejorar el nivel económico mediante un rubro más relevante al exportar un producto semielaborado como lo es la pasta de cacao.

A partir del siglo XIX con el desarrollo de la industria en Europa del chocolate, la producción cacaotera en Ecuador tuvo un gran impulso para su comercialización.

“Según la investigación en 1800-1822, la producción de cacao fue la fuente más elemental para el financiamiento de la economía ecuatoriana. Lo que representaba entre un 40 al 60% de las exportaciones totales del país, además pagaba hasta el 68% de los impuestos del Estado. Siendo el cacao el principal producto generador de divisas y recursos, permitió la creación de los primeros bancos del país y fue también el soporte para el manejo político y económico de los grupos gobernantes de turno.”¹⁰

En 1918 se producía aproximadamente 50.000 TM, pero aparece la monilla, enfermedad junto a la escoba de bruja devastaron las plantaciones reduciendo a menos de la mitad su producción, lo que motivó a cerrar varias industrias y el despido de

¹⁰ www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/6569/1/D-39115.pdf

trabajadores. Esta crisis motivó a los hacendados a vender sus tierras, las cuales fueron adquiridas por pequeños y medianos propietarios.

Estos comenzaron a rescatar los pocos árboles y a sembrar nuevas huertas lo que originó el complejo varietal, denominado híbrido nacional por la mezcla que surgió de la variedad introducida de Venezuela después de 1920, pero aún se mantiene la variedad pura del cacao nacional ya que el Ecuador tiene condiciones agro-climáticas para el desarrollo del cultivo.

El Ecuador siendo un potencial productor de cacao ya que posee climas que le favorecen el cultivo en todo el año, debe aprovechar dicha ventaja absoluta para no solo proveer de materia prima, sino también invertir en maquinaria que permita obtener productos semi-elaborados de excelente calidad, de manera que aprovecha los beneficios de la naturaleza generando más divisas al Ecuador. El propósito es dar a conocer el potencial que representa el cacao si lo aprovechamos de una manera adecuada invirtiendo para mejorar la economía ecuatoriana.

CAPÍTULO III

3 ESTUDIO DE MERCADO

El estudio de mercado permite visualizar si el proyecto es viable a nivel comercial, tomando en cuenta un estudio técnico donde analizamos los factores de aceptación, financieros y logísticos, que permiten realizar una evaluación más acertada con menos posibilidades de riesgo.

La información obtenida es muy valiosa debido al contenido que presta para tomar una decisión, lo cual da una idea más clara, por medio de un pronóstico de ventas y el tamaño del mercado meta, de esta manera se coordina con conocimientos generales cual es la oferta, demanda y precio en dicho mercado internacional.

3.1 Objetivo de Estudio

3.1.1 Objetivo General

- ✚ Estipular el número de empresas demandantes de pasta de cacao en Brasil para establecer precios competitivos y tener la cantidad suficiente a exportar, generando utilidad.

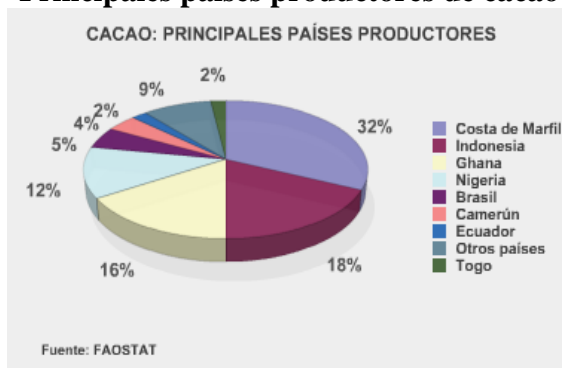
3.1.2 Objetivos Específicos

- ✚ Determinar empresas compradoras de pasta de cacao.
- ✚ Establecer la frecuencia que importan pasta de cacao.
- ✚ Investigar datos estadísticos que permitan obtener información acerca de la rentabilidad en el mercado.
- ✚ Determinar el precio FOB del producto a exportar.
- ✚ Investigar las culturas, requerimientos y certificaciones de la pasta de cacao en Chile.

3.2 Producción Mundial de Cacao

El cultivo de cacao se da en unos 50 países principalmente en África del Oeste, Centro y Sudamérica y Asia, donde los principales países son Costa de Marfil, Indonesia, Ghana, Nigeria, Brasil, Camerún, Ecuador, Togo representando el 91% de la producción de cacao en grano a nivel mundial en el 2007. Ecuador se ubica en el 7mo lugar como productor mundial del grano.

Gráfico N° 1
Principales países productores de cacao



Fuente: http://sigagro.flunal.com/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=95

“En el 2009 se destacó mayoritariamente el continente africano liderado por Costa de Marfil con casi la mitad de la producción mundial; seguida por Indonesia que figura al Lejano Oriente con un 14,5%; y Latino América con Brasil el cual dentro de los cinco lugares con una participación del 5,3% y Ecuador en el séptimo con el 2,5% de participación.

La producción mundial de cacao es de 3.6 millones de toneladas originadas por 5-6 millones de productores anualmente que responde a una demanda creciente la cual ha pasado de 2.2% en el 2000 a 3.7% para el 2010 (ICCO 2010).”¹¹

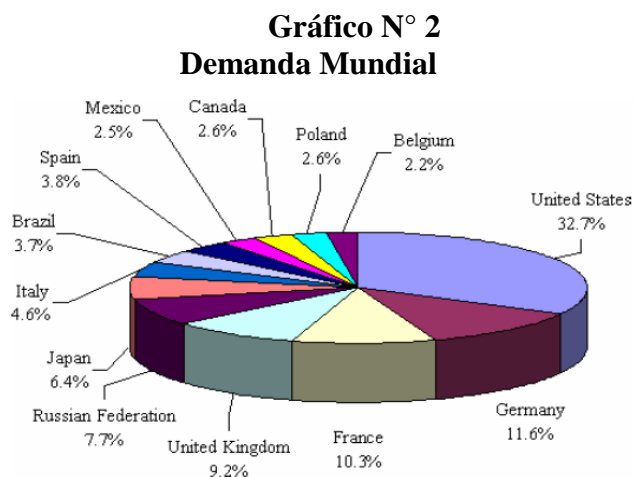
¹¹<http://www.catie.ac.cr/BancoMedios/Documentos%20PDF/cadena%20de%20valor%20cacao%20costa%20rica.pdf>

El comercio mundial de cacao es de significativa importancia para la mayoría de los países subdesarrollados, dado que depende su economía del producto primario, esta materia prima es la base fundamental para la elaboración de diversos productos finales que una vez generan un valor energético y nutricional para sus consumidores.

El cacao es un bien considerado de lujo no indispensable pero muy apetecido a nivel mundial por lo tanto Ecuador tiene todas las condiciones climáticas para el cultivo del cacao y poder mejorar su economía con productos ya industrializados.

Ecuador tiene una participación del 2,5% a nivel mundial de las exportaciones de cacao en grano ubicándose en un 7mo lugar según la ICCO. EL 85% de la producción se exporta, donde el 73% es en grano y un 12% como productos elaborados y un 5% es para consumo interno del país. Los principales destinos del cacao ecuatoriano son Estados Unidos y Europa, ya que ahí existen industrias donde transforman en cacao o pasta de cacao en un producto más refinado y apetecido por el mercado mundial.

3.2.1 Análisis de la Demanda Mundial



Fuente: <http://www.infoaserca.gob.mx/analisis/cacao.pdf>

Los países que tiene una mayor participación de acuerdo a la apreciación del gráfico son: EE.UU con un 32.7%, Alemania 11.6%, Francia 10.3%, Reino Unido 9.2%, Japón 6.4%, Italia 4.6% y Brasil 3,7%.

Las regiones que muestran un significativa expansión de la industria chocolatera es la zona Asia – Pacífico donde el consumo de chocolate es cada vez más popular y tiende a crecer un 4%.

“La industria procesadora se ha hecho dependiente de la oferta de África que representa un 70% de la producción mundial, siendo Ghana y Costa de Marfil los principales proveedores, pero la el disturbio político o social en la región deja a los consumidores susceptibles de cambios adversos en los precios de la materia prima.”¹²

De acuerdo a investigaciones médicas señalan que los flavoides del cacao ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares mientras que sus antioxidantes reducen el riesgo de cáncer, por lo tanto la demanda de chocolate negro con alto porcentaje de cacao es apetecido.

3.2.2 Proyecciones de oferta y demanda mundiales

Las estimaciones de la ICCO aprecian que en un futuro la producción aumentará, así como los niveles de molienda mundial, como podemos observar en el presente cuadro.

¹² <http://www.infoaserca.gob.mx/analisis/cacao.pdf>

Tabla N° 3
Tema: proyecciones de oferta y demanda mundiales en miles TM

Años	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13
Producción	4076	4193	4324	4459
Molienda	3900	4024	4154	4285
Inventarios /Stocks	1742	1869	1995	2125

Fuente: ICCO Annual Forecast of Production and Consumption 2008

3.2.3 Exportaciones de cacao Ecuatoriano

Las exportaciones ecuatorianas tienen una buena aceptación en los mercados internacionales debido a sus variedades, especialmente el cacao denominado nacional o cacao arriba que es de alta calidad y contiene los sabores concentrados del mundo.

Al observar en la tabla podemos ver de manera clara que los Países Bajos con EE:UU tienen la mayor participación del destino de la exportaciones ecuatorianas es decir con un 48% y los diez países restantes en forma conjunta participan con el 52% , lo cual los principales compradores son Los Países Bajos Y EE.UU.

Tabla N° 4
Principales Exportaciones de Cacao en Grano 2010

PAIS	TONELADAS	FOB - DOLAR
HOLANDA(PAISES BAJOS)	27.917,73	83.886,25
ESTADOS UNIDOS	27.153,46	80.886,11
MEXICO	16.827,36	50.248,00
BELGICA	13.672,70	41.211,55
ALEMANIA	11.393,43	34.802,78
COLOMBIA	4.628,68	13.864,53
ITALIA	4.214,64	12.715,74
JAPON	3.554,09	10.980,56
ESPANA	2.959,23	9.756,86
REINO UNIDO	1.225,86	3.426,15
SINGAPUR	850,84	2.411,62
INDIA	566,00	1.706,31
TOTAL	114.964,02	345.896,46

Fuente: [Http://Www.Portal.Bce.Fin.Ec/Vto_Bueno/Seguridad/Comercioexteriorest.Jsp](http://Www.Portal.Bce.Fin.Ec/Vto_Bueno/Seguridad/Comercioexteriorest.Jsp)
Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

3.2.4 Superficie Cultivada de cacao en Ecuador

El Ecuador posee gran cantidad de plantaciones de cacao, dando un total de 286.268 hectáreas, con una producción en TM de 87.599; según III Censo Agropecuario del 2000. Como se puede observar en el siguiente gráfico que tiene la mayor superficie de cultivos de cacao en La Región Costa donde, el Guayas representa el 22,18%, Los Ríos con un 24,38% y Manabí con el 18,34%.

En la Región Sierra con Cotopaxi 6,18%, Pichincha 6,15% y Bolívar 3,67% son las más representativas de esta región, además de la Región Oriental encabezan la lista Napo con el 1,50% y Sucumbíos 1,21%.

Tabla N° 5
Superficie Cultivada de cacao en Ecuador 2003

PAIS	TONELADAS	FOB - DOLAR
HOLANDA(PAISES BAJOS)	27.917,73	83.886,25
ESTADOS UNIDOS	27.153,46	80.886,11
MEXICO	16.827,36	50.248,00
BELGICA	13.672,70	41.211,55
ALEMANIA	11.393,43	34.802,78
COLOMBIA	4.628,68	13.864,53
ITALIA	4.214,64	12.715,74
JAPON	3.554,09	10.980,56
ESPANA	2.959,23	9.756,86
REINO UNIDO	1.225,86	3.426,15
SINGAPUR	850,84	2.411,62
INDIA	566	1.706,31
TOTAL	114.964,02	345.896,46

Fuente: http://www.magap.gob.ec/sigagro/charts/swf/cacao_estudio.swf

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

Según apreciaciones del SICA, la producción nacional de cacao pasó de 64.991 TM en el año 2000 a 87.599 TM en el 2003, lo que quiere decir que tuvo una tasa de crecimiento del 10% anual. A pesar que la superficie cultivada tuvo un déficit del 11% anual.

3.2.5 Exportaciones Ecuatorianas de pasta de cacao

Como podemos ver en el Ecuador las exportaciones de pasta de cacao presenta una significativa evolución debido a la demanda mundial que tiene, es así que en el 2006 exporta 3.325,07 TM en el 2007 tuvo una tendencia a la baja de 2.444,26 TM debido a las enfermedades y las lluvias devastadoras, en el 2008 tuvo una recuperación significativa de 8.784,43 TM, sin embargo en el 2009 tiende a bajar generando una diferencia de 2.152,20 TM igualmente en el 2010 con referencia al 2009 tiene una divergencia de 837,72 TM. Lo que quiere decir que no se está procesando el mismo volumen de cacao, lo que significa menos ingresos por divisas.

Tabla N° 6
Tema: Exportaciones Ecuatorianas de pasta de cacao

Año	Partida	Descripción	TM	Miles USD Fob	% Total Fob
2006	1803100000	Pasta de cacao, sin desgrasar	3.001,60	6.804,02	97,75
	1803200000	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	323,47	156,78	2,26
	Totales		3.325,07	6.960,80	100,01
	Partida	Descripción	TM	Miles USD Fob	% Total Fob
2007	1803100000	Pasta de cacao, sin desgrasar	2.413,00	8.963,80	99,64
	1803200000	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	31,26	32,7	0,37
	Totales		2.444,26	8.996,50	100,01
	Partida	Descripción	TM	Miles USD Fob	% Total Fob
2008	1803100000	Pasta de cacao, sin desgrasar	8.468,66	29.073,56	98,97
	1803200000	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	315,77	303,44	1,04
	Totales		8.784,43	29.377,00	100,01
	Partida	Descripción	TM	Miles USD Fob	% Total Fob
2009	1803100000	Pasta de cacao, sin desgrasar	5.952,67	18.990,32	95,99
	1803200000	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	679,56	793,44	4,02
	Totales		6.632,23	19.783,76	100,01
	Partida	Descripción	TM	Miles USD Fob	% Total Fob
2010	1803100000	Pasta de cacao, sin desgrasar	4.812,08	18.334,75	86,08
	1803200000	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	982,43	2.967,30	13,93
	Totales		5.794,51	21.302,05	100,01

Fuente: <http://www.bce.fin.ec/frame.php?CNT=ARB0000766>

Elaborado: Manzano Nohemy/2011

3.2.6 Principales empresas exportadoras de pasta de cacao en el Ecuador

Entre las principales empresas exportadoras de pasta de cacao, sin desgrasar en el Ecuador con sus diferentes destinos en el mundo como podemos apreciar hay países de la Unión Europea, América Latina y Estados Unidos, podemos visualizar los siguientes:

Tabla N° 7
Tema: Principales exportadores Ecuatorianos de pasta de cacao

EXPORTADORA	DESTINOS	CIUDAD
Ecuacocoa	Argentina	Guayaquil
Ecuacoffee S.A.	Alemania, Argentina, Guatemala, Chile	Guayaquil
	Singapore, Bélgica, Perú	
FONMSOEAM	Francia	Atácames
Nestlé Ecuador	Argentina, Australia, Japón	Quito, Guayaquil, Cayámbe
Productos SKS Farms Cia.Ltda.	Canadá, EE.UU., Reino Unido, Bélgica	Guayaquil
Transmar Ecuador	Alemania, Colombia, Chile, España	Guayaquil
	Japón, EE.UU.	
Fapecafes	Francia	Loja
Triairi S. A.	Argentina, Chile, Alemania	Guayaquil
Worldfoods S.A.	Italia	Guayaquil

Fuente: <http://www.anecacao.com/estadisticas.html>

Elaborado por: Manzano Nohemí/ 2011

3.2.7 Destinos de la Pasta de Cacao, sin Desgrasar

Al analizar el cuadro representativo del destino de las exportaciones de pasta de cacao a 39 países en todo el mundo, se ha tomado en cuenta los cinco países más sobresalientes como Japón, Australia, Venezuela, Chile y Alemania. Japón tiene un 0,23% en el 2006, pero en el 2007 figura un alza del 0,31%, sin embargo en el periodo 2008 a 2010 figura un declive del que no se recupera, ubicándose por debajo del 2007 con el 0,21% en su valor Fob en miles de dólares. Australia en el 2006 participa con el 0,21% y en el 2007 aumenta en un 0,04% con referencia al año anterior por lo tanto en los siguientes años hasta el 2010 no se recupera de manera significativa.

Venezuela en el 2006 representa un 0,20% y en el 2007 tiene una significativa baja del 0,13%, en los periodos 2008-2010 no tiene una buena participación por lo que grafica en el cuadro. Chile en el 2006 posee el 0,20% pero en el 2007 ha tenido tendencia a bajar en un 0,15%, por consiguiente en los años 2008 a 2010 se ha mantenido su volumen de importaciones motivando así a los exportadores como mercado objetivo.

En los porcentajes de Alemania demuestra un 0,16% en el 2006 y en el 2007 apenas un 0,08%, además en el 2008 y 2009 se triplican los destinos hacia este país de pasta de cacao, por lo que concierne al 2010 vuelta tiende a bajar de manera representativa.

Tabla N° 8
Tema: Destinos de las Exportaciones Ecuatorianas de Pasta de Cacao, sin Desgrasar

PAÍS	2006		2007		2008		2009		2010	
	TM	FOB	TM	FOB	TM	FOB	TM	FOB	TM	FOB
Japón	347,20	1.108,32	592,35	2.530,60	380,00	1.501,48	1.054,30	3.364,07	820,00	2.781,12
Australia	414,03	1.043,87	303,60	1.190,33	525,29	1.810,09	598,28	2.305,35	640,06	3.139,70
Venezuela	370,76	992,46	110,89	311,82	-	-	-	-	103,00	508,00
Chile	434,86	955,81	77,17	256,11	923,28	3.565,14	915,50	3.125,87	1.002,04	3.550,60
Alemania	345,32	792,07	118,13	390,86	1.808,00	6.213,41	2.050,90	6.687,69	1.078,55	3.480,01
Nueva Zelanda	180,00	406,52	120,00	505,34	-	-	-	-	-	-
Estados unidos	135,77	319,08	51,97	163,00	2.468,06	8.282,22	584,51	1.125,69	257,01	890,29
Singapur	60,76	236,21	139,00	543,17	32,00	127,84	116,00	393,70	124,00	501,60
Guatemala	78,02	187,63	36,00	120,78	60,00	250,08	40,00	140,50	40,90	168,26
España	318,82	177,59	-	-	319,91	330,81	35,50	87,80	40,00	143,07
Holanda	36,00	116,75	57,58	332,33	532,60	1.973,20	18,00	52,74	57,19	260,70
Argentina	50,41	110,02	55,63	220,00	151,38	620,99	166,53	672,66	217,28	1.044,19
Panamá	50,00	105,10	-	-	-	-	-	-	-	-
México	18,00	45,80	-	-	-	-	-	-	-	-
Hong Kong	20,00	45,00	20,00	69,00	-	-	-	-	-	-
Uruguay	80,06	35,54			20,01	88,05	127,00	226,26	-	-
Italia	8,01	31,24	4,52	9,31	14,56	32,45	3,19	12,54	10,41	48,99
Bolivia	10,00	23,58	26,00	107,87	56,00	220,24	-	-	13,00	54,10
Colombia	7,03	20,88	-	-			20,00	55,53	239,20	964,00
Taiwán	8,00	16,98	-	-	-	-	-	-	-	-
Argelia	5,00	14,95	-	-	-	-	-	-	-	-
Rusia	20,00	8,90	-	-	-	-	-	-	-	-
Corea del sur	3,00	8,85	-	-	-	-	-	-	0,09	0,51
Suecia	0,59	0,94	-	-	-	-	-	-	0,38	6,40
Perú	-	-	682,00	2.127,59	935,15	3.121,43	78,00	287,77	130,00	571,35
Reino unido	-	-	18,19	85,75	1,75	6,95	4,99	41,69	5,19	52,71
Brasil	-	-	-	-	200,00	794,72	36,00	136,85	-	-
China	-	-	-	-	40,70	134,55	20,00	56,38	20,00	90,00
Costa rica	-	-	-	-	-	-	80,00	168,00	-	-
Bélgica	-	-	-	-	-	-	2,62	33,90	-	-
Finlandia	-	-	-	-	-	-	0,44	4,09	-	-
Canadá	-	-	-	-	-	-	0,45	4,02	0,15	4,77
Dinamarca	-	-	-	-	-	-	0,10	2,55	-	-
Checoslovaquia	-	-	-	-	-	-	0,20	2,21	-	-
Sudáfrica	-	-	-	-	-	-	0,17	2,06	0,06	0,61
Francia	-	-	-	-	-	-	0,02	0,14	10,40	57,34
Bahamas	-	-	-	-	-	-	-	-	3,00	14,63
Rep. Checa	-	-	-	-	-	-	-	-	0,23	1,88
Total	3.001,64	6.804,09	2.413,03	8.963,86	8.468,69	29.073,65	5.952,70	18.990,06	4.812,14	18.334,83

Fuente: http://www.portal.bce.fin.ec/vto_bueno/seguridad/ComercioExteriorEst.jsp

Elaborado: Manzano Nohemy/ 2011

3.2.8 Exportaciones ecuatorianas de pasta de cacao sin desgrasar a Chile

Se puede apreciar que la evolución de las exportaciones de pasta de cacao, sin desgrasar a Chile en el 2006 tiene una participación del 0,08% en valor Fob, en el 2007 presenta una intervención en el mercado 0,02% lo que significa un 0,06% de diferencia, por lo tanto en el 2008 representa un crecimiento del 0,29%, pero en el 2009 vuelta tiene tendencia a bajar en un 0,02% con referencia al año anterior y recuperándose finalmente en el 2010 con el 0,31% en valor Fob.

Tabla N° 9
Tema: Exportaciones de pasta de cacao, sin desgrasar ecuatoriana a Chile

Año	Partida	Descripción	TM	Miles USD Fob
2006	1803100000	Pasta de cacao, sin desgrasar	434,86	955,81
2007	1803100000	Pasta de cacao, sin desgrasar	77,17	256,11
2008	1803100000	Pasta de cacao, sin desgrasar	923,28	3.565,14
2009	1803100000	Pasta de cacao, sin desgrasar	915,5	3.125,87
2010	1803100000	Pasta de cacao, sin desgrasar	1.002,04	3.550,60
Total General			3.352,85	11.453,53

Fuente: http://www.portal.bce.fin.ec/vto_bueno/seguridad/ComercioExteriorEst.jsp

Elaborado: Manzano Nohemy/ 2011

3.3 Oferta

*“Es la cantidad de bienes y servicios que los productores están dispuestos a vender en el mercado a un precio determinado”.*¹³ De acuerdo a la ley de la oferta a mayor precio mayor cantidad ofertada y a un menor precio menor cantidad ofertada, lo que significa es que la cantidad es e directamente proporcional al precio.

¹³ <http://www.promonegocios.net/oferta/definicion-oferta.htm>

El desplazamiento de la oferta es cuando el precio baja, la oferta disminuye lo que al productor no le conviene producir cuando el precio está bajo, donde la oferta se desplaza hacia dentro, pero si el precio aumenta la oferta es mayor por lo tanto se desplaza hacia afuera mercado a un precio determinado.

La elasticidad de la oferta es la alteración de un bien o servicio donde se demuestra la reacción de los productos ante la variación en el precio porcentual y la cantidad que se ofrece en contestación al cambio porcentual del precio.

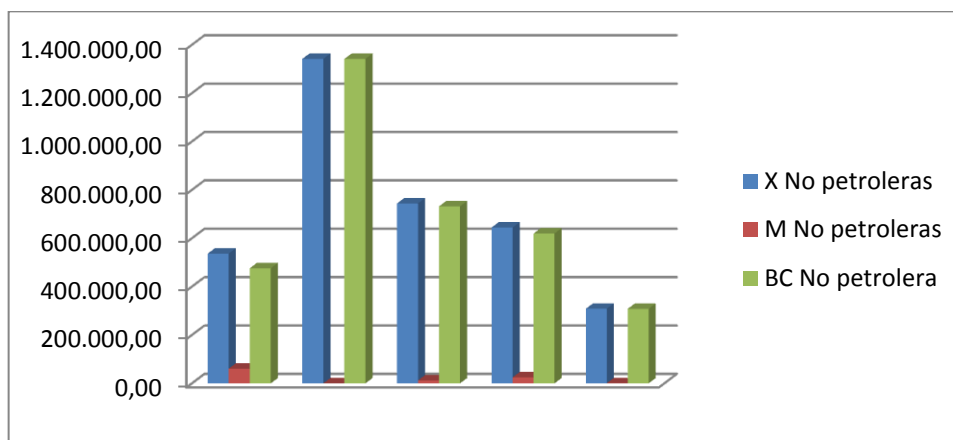
3.3.1 Balanza Comercial entre Ecuador y Chile

La balanza comercial es el intercambio bienes y servicios de un país dentro de un periodo de tiempo con el resto del mundo, ahora presentamos a Ecuador –Chile, el cual es una balanza positiva ya que las exportaciones superan la importaciones.

Según Proecuador en la evolución de la balanza bilateral entre Chile y Ecuador es favorable conteniendo los productos petroleros alcanzando en el 2010 USD 619.527 millones, refleja buenas condiciones tanto para las importaciones como en las exportaciones de ambos países 2011, por consiguiente el petróleo es uno de los principales ingresos no renovables para Ecuador dando un equilibrio a la balanza de ambos países.

Si se efectúa un análisis de los saldos de balanza comercial podemos verificar que durante los últimos 6 años la balanza comercial no petrolera ha sido deficitaria llegando para el 2010 a los USD 306.839 millones y en lo que va del 2011 USD 206.182 millones.

Gráfico N° 3
Balanza Comercial Petrolera
Ecuador-Chile (Miles USD FOB) 2007-2011

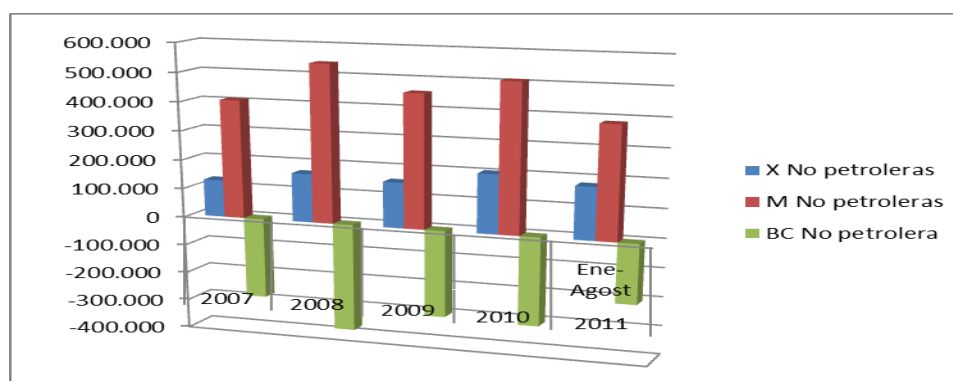


	2007	2008	2009	2010	2011 Ene- Agust
X No petroleras	536.453,24	1.341.663,00	743.874,00	644.565,00	308.541,41
M No petroleras	60.671,47	94,03	12.022,21	25.038,08	537,02
BC No petrolera	475.781,77	1.341.568,97	731.851,79	619.526,92	308.004,39

Fuente: <http://www.proecuador.gob.ec>

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

Gráfico N° 4
Balanza Comercial No Petrolera
Ecuador-Chile (Miles USD FOB) 2007-2011



X No petroleras	128.086	167.704	156.108	203.063	179.775
M No petroleras	407.091	542.091	457.130	508.902	385.956
BC No petrolera	-279.498	-374.387	-301.023	-306.839	-206.182

Fuente: <http://www.proecuador.gob.ec>

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

3.4 Características del mercado Chileno

Chile está ubicado en el suroeste de América del Sur, con el nombre oficial República de Chile, está constituido por tres zonas. La primera es Chile continental ubicada en la costa occidental del Cono Sur. La segunda Chile Insular que corresponde a los territorios insulares del Océano Pacífico Sur. La tercera zona tiene el nombre de Territorio Chileno Antártico, comprendida entre los meridianos 90° y 53° Oeste. Por la presencia en América, Oceanía y Antártida, Chile es catalogado como un país tricontinental.

Chile limita al norte con Perú, al este con Bolivia y Argentina, al sur y al oeste con el océano pacífico. El norte tiene la característica por su riqueza minera y marítima, además en el centro está ubicada su capital Santiago donde existen las mayores áreas cultivadas e industrializadas, sin embargo al Sur hay recursos pesqueros y forestales que son explotados de acuerdo a la ley.

País que el 2009 según datos del banco Mundial estima 16.970.265 millones de habitantes, con una densidad de 22.62% hab/ km², con una tasa de crecimiento de 0.856% de acuerdo a estadísticas del 2010, además Chile está dividido a nivel de etnias por el 77% mestizo, 18.40% descendientes de Europa y 4.6% indígena en su mayor parte mapuches. Chile posee una superficie de 756.096 km², aumentando en 1.259.000 km² tomando en cuenta al territorio Antártico.

El idioma oficial de Chile es el español, su moneda es el peso chileno, con una tasa de alfabetismo del 94% sobresaliendo como una de las más altas de Latinoamérica, por otro lado su población el 90% son Católicos romanos.

Forma de gobierno República democrática, de carácter presidencial. El estado está dividido en tres poderes independientes: Ejecutivo, Legislativo, Judicial. El que lidera es el poder Ejecutivo donde se encuentra el Presidente, que es elegido por sufragio

popular y directo por los ciudadanos chilenos mayores de 18 años con un periodo de 4 años, sin derecho a reelección.

3.4.1 Características económicas

La economía chilena es reconocida a nivel internacional como una de las más sólidas de Latinoamérica, a pesar de que ha enfrentado diversos periodos de crisis. Caracterizada por continuar en estos últimos años con una estabilidad macroeconómica lo que ha atraído la inversión extranjera en lo que se refiere al sector minero, servicios (electricidad, telecomunicaciones y banca).

La desigualdad de género incide como variable en la economía chilena debido a la baja participación laboral de la mujer, dificulta la reducción del desempleo, además tiene una gran diferencia salarial entre hombres y mujeres a pesar de los avances en estos últimos años.

A finales del 2009 el PIB cayó 1,6% para el 2010 tuvo un crecimiento sobre el 5% y proyectan para el 2011 un incremento del 6%. En el 2010 la economía mostró un fortalecimiento desde abril debido al incremento del comercio que se registró con un aumento del 15,9%. La evolución se debe principalmente por las ventas de automóviles nuevos, usados, productos textiles y aparatos de uso doméstico.

Composición sectorial del PIB (2010)

Agricultura: 6%

Industria: 40%

Servicios: 54%

En la actualidad Chile ha firmado 20 acuerdos con 58 países como por ejemplo con la Unión Europea, Estados Unidos, Corea del Sur, China y el Acuerdo P4. Así mismo es

miembro de los foros económicos del Mercosur y la Comunidad Andina. En el 2010 se convierte en el primer miembro de la OCDE en Sudamérica y segundo de América latina, de acuerdo a sus avances en la economía en los últimos años ya que lo han llevado a ubicarse en la treintena de miembros de esta organización que agrupa las principales economías industrializadas del mundo.

Chile es un mercado abierto al mundo con una economía caracterizada por la exportación y explotación en materias primas de acuerdo a datos publicados por la Agencia Central de Inteligencia CIA. Dependiendo del 36% de la minería del cobre, aunque también hay la explotación del hierro, molibdeno, nitrato, oro, plata.

La actividad económica en 2010 fue impulsada por todos los rubros, con la excepción de pesca e industria, sectores que cayeron 13,7% y 1%, respectivamente, por los efectos del terremoto y tsunami del 27 de febrero. Sus principales socios son China 14,8%, los EE.UU 12,5%, Japón 10,5%, Netherlands 5,8%, Corea Del Sur 5,7%, Italia 5,1%, Brasil 5%. Chile es un mercado muy globalizado con barreras arancelarias prácticamente inexistentes, siendo su arancel máximo un 6% y un IVA parejo de un 19%.

3.4.2 Características político legal

Chile es en estos últimos años se ha convertido en un líder regional, por su estabilidad democrática que garantiza y da confiabilidad para hacer negocios. Tiene un sistema político republicano, democrático y representativo de carácter presidencial. El Estado se divide en tres poderes Ejecutivo, Legislativo y Judicial.

En el Poder Ejecutivo se encuentra el Presidente, y es el líder regional, debido a su estabilidad democrática que garantiza un ambiente seguro a los negocios por el periodo de 4 años sin derecho a ser relegido.

El Poder Legislativo reside en el Congreso Nacional, con sede en el puerto de Valparaíso (V Región). Tiene la facultad fiscalizadora y colegisladora, y es bicameral: Senado con 38 miembros y la Cámara de Diputados de 120.

El Poder Judicial es un órgano independiente y autónomo que responsabiliza de la administración de la justicia, el tribunal superior es la Corte Suprema de Justicia con 21 miembros y eligen presidente cada 3 años. El sistema procesal penal chileno ha tenido una reformulación en los últimos años. Generando un resultado beneficioso en la resolución de procesos debido a su agilidad.

3.4.3 Características socio cultural

La expansión económica y la apertura al mundo han permitido reestructurar la sociedad chilena debido a los progresos en la educación, al desarrollo del pensamiento a las artes y a los contactos con los extranjeros.

Las consecuencias sociales que, en lo inmediato, significaron la evolución hacia una sociedad dinámica, conformada por clases sociales. Al contrario de la sociedad colonial, rígida, jerárquica y conformista, actualmente la sociedad republicana tiene un dinamismo con una actitud crítica insatisfecha aspirando siempre lo mejor.

A pesar de la homogeneidad étnica existente en el país, las expresiones culturales varían notoriamente en diferentes zonas, debido, principalmente, a las distintas características geográficas que presenta el territorio chileno.

La cultura ha tenido significantes evoluciones en el caso del arte, gastronomía debido a la gastronomía colonial española, con las de origen incaico y mapuche y las influencias europeas. Las distintas realidades han condicionado el origen y desarrollo de las principales expresiones culturales que se han producido al interior de la nación, las que son representadas de norte a sur.

Al norte se identifica la música andina, el mundo altiplánico, la teatralización de bailes religiosos. Por otro lado en torno al desierto de Atacama y la pampa del Tamarugal se ha desarrollado la verdadera cultura minera, la geografía física y humana ha sido una gran fuente de inspiración poética. En la educación chilena se distingue los niveles parvulario, básico, secundario y superior son obligatorios y gratuitos.

3.4.4 Características tecnológicas

Chile ha avanzado significativamente en los últimos veinte años en el ámbito científico-tecnológico, medido en términos de su propia historia y en comparación con otros países a principio del siglo XXI.

Por otro lado Chile puede volverse un país desarrollado debido a la transformación que ha presentado últimamente ya que juega un papel muy importante en su crecimiento donde hay una transferencia tecnológica desde los países desarrollados hacia las empresas chilenas. La transferencia tecnológica se ha centrado en equipamiento, infraestructura, servicios y personal calificado, principalmente en la minería donde se han obtenido grandes mejoras.

Las empresas más grandes de Chile se han orientado a las exportaciones y a una creciente internacionalización en busca de mejores mercados incorporando altas tecnologías que usan sus competidores dándoles como resultado una diferenciación en su oferta a bajos costos.

3.5 Consumo

La pasta de cacao ecuatoriana es muy reconocida internacionalmente debido a sus características de aroma floral y calidad que requieren para elaborar los mejores chocolates por consiguiente Ecuador aprovecha las condiciones climáticas que posee. En la segunda mitad del siglo XVI fue tan rentable el negocio del cacao, que atrajo el

interés de empresarios guayaquileños de cultivar este producto y desde entonces ha generado divisas y empleo para muchas familias ecuatorianas.

Entre los 5 principales importadores de pasta de cacao tenemos a Japón, Australia, Venezuela, Chile y Alemania. Donde se han presentado grandes variaciones ganando mayor participación en el mercado Chile en el 2008 con USD 3.565,14, decreciendo en el 2009 un USD 439,27. Recuperándose en el 2010 de manera significativa USD 424,73, lo que figura que Chile es un mercado potencial en consumo.

3.6 Demanda

Es la cantidad de bienes y servicios que están dispuestos a adquirir los consumidores para satisfacer sus necesidades a un precio determinado. El estudio de la demanda es muy importante debido a su dependencia porque permite determinar la viabilidad que tiene un proyecto o estudio, por medio de proyecciones que muestre el comportamiento en el mercado en los futuros años.

Según Trade Map los principales proveedores de Chile son Brasil y Ecuador debido a las estadísticas descritas en el siguiente cuadro donde Brasil representa en el 2006 el 0,81% y por consiguiente en el 2007 aumenta un 0,12% con respecto al año anterior, sin embargo en el 2008 tuvo un descenso de 0,36% y por consiguiente en el 2009 y 2010 se mantuvieron los niveles de importaciones chilenas.

Tabla N° 10
Importaciones Chilenas de pasta de cacao sin desgrasar

PAÍS	2006		2007		2008		2009		2010	
	Tons	MILES USD	Tons	MILES USD	Tons	MILES USD	Tons	MILES USD	Tons	MILES USD
Brasil	1.677	3.923	1.699	4.918	1.092	4.633	975	4.339	2.243	4.854
Ecuador	382	831	67	243	882	3.364	929	3.468	1.080	4.337
EE.UU.	18	79	18	83	36	171	9	53	48	160
China	-	-	1	2	3	14	3	12	16	23
Perú	8	20	11	38	-	-	15	63	16	22
Argentina	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Colombia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
España	-	-	10	30	-	-	4	17	-	-
TOTAL	2.085	4.853	1.806	5.314	2.013	8.182	1.935	7.952	3.403	9.396

Fuente: http://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx

Elaborado por: Manzano Nohemy/2011

3.7 Análisis de la oferta y demanda

3.7.1 Metodología para cuantificar la demanda

De acuerdo a la investigación existen datos estadísticos históricos suficientemente confiables que nos permiten ver la producción nacional, importaciones y exportaciones; la metodología que se va aplicar a continuación para cuantificar la demanda de la pasta de cacao, sin desgrasar en Chile es la del consumo aparente. Iniciamos analizando los datos de la producción nacional de pasta de cacao, sin desgrasar en Chile.

FORMULA DEL CONSUMO APARENTE

$$CA = P + M - X$$

P= Producción

M= Importaciones

X= Exportaciones

3.7.2 Producción Nacional

Chile no registra hasta el 2008 producción nacional de cacao, por lo tanto no elabora pasta de cacao, según la FAO.

$$Y = \frac{(\sum XY)}{(\sum X^2)} X$$

Tabla N° 11

Tema: Datos históricos de las importaciones de pasta de cacao, sin desgrasar

AÑOS	IMPORTACIONES TM	MILES DE DÓLARES
2006	2.085	4.854
2007	1.805	5.314
2008	2.013	8.182
2009	1.935	7.967
2010	2.243	9.396
TOTAL	10.081	35.713

Fuente: http://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

PROYECCIÓN PARA CUANTIFICAR LA IMPORTACIÓN DE PASTA DE CACAO, SIN DESGRASAR.

$$Y = \frac{(\sum XY)}{(\sum X^2)} X$$

Tabla N° 12
Tema: Proyección de las Importaciones

AÑOS	IMPORTACIONES TM	X	X= x-x	Y=y -Y	X*Y	x2
2006	2.085,00	5	-2	68,8	-137,6	4
2007	1.805,00	6	-1	-211,2	211,2	1
2008	2.013,00	7	0	-3,2	0	0
2009	1.935,00	8	1	-81,2	-81,2	1
2010	2.243,00	9	2	226,8	453,6	4
TOTAL	10.081,00	35	0	0	446	10
	2.016,20	7				

Fuente: http://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

Ecuación de Proyección

$$Y = 44,6 x + 2.016,20$$

Tabla N° 13
Tema: Cifras proyectadas de las importaciones

AÑOS	IMPORTACIÓN TM
2011	2.373,00
2012	2.417,60
2013	2.462,20
2014	2.506,80
2015	2.551,40
2016	2.596,00
2017	2.640,60
2018	2.685,20
2019	2.729,80
2020	2.774,40
2021	2.819,00

Fuente: http://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

De acuerdo al estudio realizado, la fluctuación futura de las importaciones según la proyección es favorable debido al incremento de la industrialización de la pasta e cacao en Chile.

Tabla N° 14
Tema: Exportaciones de Pasta de Cacao, sin desgrasar a Chile

AÑOS	TM
2006	0
2007	4
2008	0
2009	10
2010	1
TOTAL	15

Fuente: http://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx
Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

**PROYECCIÓN PARA CUANTIFICAR LA EXPORTACIÓN DE PASTA DE
CACAO, SIN DESGRASAR A CHILE**

Tabla N° 15
Tema: Proyección de las exportaciones

AÑOS	EXPORTACIONES TM	X	X= x-x	Y=y -Y	X*Y	x2
2006	0	5	5	0	0	25
2007	4	6	6	4	24	36
2008	0	7	7	0	0	49
2009	10	8	8	10	80	64
2010	1	9	9	1	9	81
TOTAL	15	35	35	15	113	255
	3	7				

Fuente: http://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx
Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

Ecuación de Proyección

$$Y = -0,44x + 3$$

Tabla N° 16
Tema: Cifras proyectadas de las exportaciones

AÑOS	EXPORTACIÓN TM
2011	6,55
2012	6,99
2013	7,43
2014	7,87
2015	8,32
2016	8,76
2017	9,2
2018	9,65
2019	10,09
2020	10,53
2021	10,98

Fuente: http://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

CONSUMO APARENTE DE PASTA DE CACAO, SIN DESGRASAR EN CHILE

A continuación el cuadro nos da a conocer el consumo aparente de las empresas dedicadas a la transformación de la Pasta de Cacao. Al observarla nos damos cuenta que aparentemente será abastecida con la oferta de la Asociación de Productores de Cacao, de Puerto Quito.

Tabla N° 17
Tema: Consumo Aparente de Pasta de Cacao, Sin Desgrasar en Chile

AÑOS	PRODUCCIÓN TM	IMPORTACIONES TM	EXPORTACIONES TM	CONSUMO APARENTE TM
2011	0	2.373,00	6,55	2.366,45
2012	0	2.417,60	6,99	2.410,61
2013	0	2.462,20	7,43	2.454,77
2014	0	2.506,80	7,87	2.498,93
2015	0	2.551,40	8,32	2.543,08
2016	0	2.596,00	8,76	2.587,24
2017	0	2.640,60	9,2	2.631,40
2018	0	2.685,20	9,65	2.675,55
2019	0	2.729,80	10,09	2.719,71
2020	0	2.774,40	10,53	2.763,87
2021	0	2.819,00	10,98	2.808,02

Fuente: http://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

EMPRESAS DE CHILE

Se describen a continuación las empresas dedicadas a transformar en productos finales la pasta de cacao, sin desgrasar que pertenecen a industrias chocolateras.

Los datos obtenidos son en base a ANECACAO (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao).

Nestlé Chile

Calle Roger de Flor 2800

Santiago de Chile, Chile

Tel: + 56-2-338 40 00 Fax: + 56-2-338 41 41

Calaf S.A.

Avenida vitacura 2670

Vitacura – Santiago

(56) - (2) - 2737222

Foods Compañía de Alimentos ccu s.a.

Carozzi S. A.

Camino longitudinal sur 5201, KM. 23

San Bernardo – Santiago

(56) - (2) – 3776400

Inco Alimentos S. A.

Calle Martínez de rozas 3770

Quinta normal – Santiago

(56) - (2) – 7732622

Arcor Dos en Uno

Industria de alimentos dos en uno sociedad anónima

Calle placer 1324

Santiago - Santiago

(56) - (2) – 5208700

Intecsa

Innovaciones tecnológicas s.a

Calle miguel claro 1604

Providencia – Santiago

(56) - (2) – 963360

CAPÍTULO IV

4 ANTECEDENTES DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CACAO, DE PUERTO QUITO – ECUADOR

4.1 Localización

4.1.1 Macro localización

Es la ubicación que tiene la empresa en el país ya sea en el espacio rural o urbano de alguna región del Ecuador.

Cantón ubicado al noroccidente de la provincia de Pichincha, vía Calacalí–La Independencia, a tan solo tres horas de Quito Km 141 y 2 horas de la ciudad de Santo Domingo - Los Bancos Km 70.

Gráfico N° 5
Mapa del Ecuador (Macrolocalización)



Fuente: <http://www.en-ecuador.com/mapa.php>

4.1.2 Micro-localización

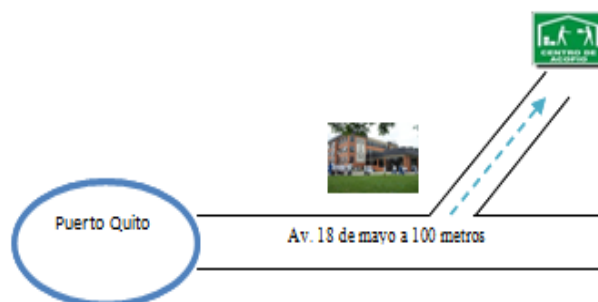
Gráfico N° 6
Mapa del Ecuador (Micro-localización)



Fuente: http://www.ask.com/wiki/Puerto_Quito_Canton

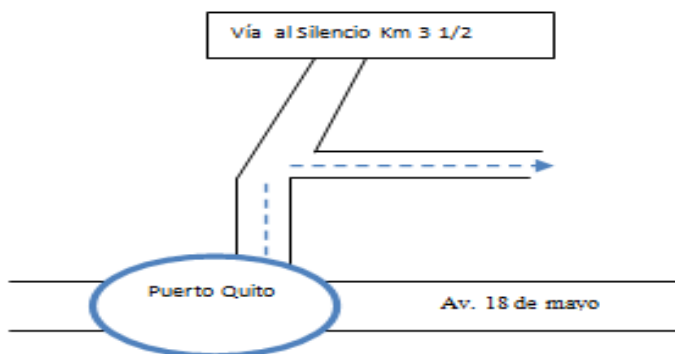
La micro-localización es el lugar exacto para instalar un proyecto. El centro de acopio está ubicado en la Av. 18 de mayo tras la Escuela Santiago de Apóstol.

Gráfico N° 7
Tema: Acopio



Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

Gráfico N° 8
Tema: Planta procesadora



Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

4.1.3 Tamaño del Proyecto

El tamaño del proyecto está determinado por la demanda que se va a atender, la Asociación de Productores de Cacao Puerto Quito, pretende expandirse para satisfacer al mercado chileno, por lo que la capacidad que se instalará será de producir y despachar 126.720 kg/año. De las cuales son destinados en su totalidad a Chile, con un desperdicio del 37,4% en la elaboración de pasta de cacao; solo se aprovecharía el 62,6%.

El proyecto se realiza con 450 hectáreas que pertenecen a 200 socios que conforman la Asociación de Productores de Cacao Puerto Quito. Los cuales tienen sus fincas en Puerto Quito, donde cultivan el cacao y es entregado en el centro de acopio de la asociación los días viernes, sábados y domingos. El cacao se receipta con el 7% en humedad y el 1% de pureza.

4.2 Antecedentes

En el cantón de Puerto Quito al ver la necesidad de ayudar a los agricultores para que tecnifiquen sus cultivos y tengan una mejor nivel de comercialización y impulsaron el

proyecto de procesar un semi-elaborado del cacao obteniendo como resultado la pasta de cacao.

El proyecto manejado por la Fundación Caritas por la conferencia episcopal con sus recursos económicos. Iniciaron con el proceso de capacitación a 5 grupos como asociaciones con alrededor de 200 agricultores.

La pasta de cacao era entregada a nivel nacional comercializada por los mismos socios, además en Padre Fínbar y el Padre Martín ayudaban a vender para de esta manera mantener la empresa y que siga creciendo.

En el 2005 con los mismos recursos de las conferencias capacitaban a sus socios, en este año ya obtuvieron unos buenos fondos que le permitieron adquirir la planta procesadora y el centro de acopio. En el 2006 comenzaron a ofrecer en los supermercados en Quito.

A mediados del 2010 decide retirarse del proyecto el Padre Martín Kelly de Santo Domingo de los Tsáchilas para que la misma asociación se encargue por completo. El padre se fue llevando parte de la maquinaria adquirida lo que significa una reducción en sus labores de procesamiento. Esto le ha costado a la Asociación reponerse por lo que tuvieron que llevar la planta a otro lugar.

En el 2011 los miembros de la Asociación y el Padre Fimbar decidieron comprar otro terreno más retirado del centro poblado y emprender nuevamente la actividad.

Objeto de La Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario

Artículo 3 de la Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario, tiene por objeto:

“Reconocer, fomentar y fortalecer la Economía Popular y Solidaria y el Sector Financiero Popular y Solidario en su ejercicio y relación con los demás sectores de la economía y con el Estado. Potenciar las prácticas de la economía popular y solidaria que se desarrollan en las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades, y en sus entidades económicas productivas para alcanzar el Sumak Kawsay.

Establecer un marco jurídico común para las personas naturales y jurídicas que integran la Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario. Instituir un marco jurídico común para las personas naturales y jurídicas que integran la Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario. Establecer la estacionalidad pública que ejercerá la rectoría, regulación, control, fomento y acompañamiento.”¹⁴

Artículo 4 Principios.- las personas y organizaciones amparadas por esta ley, en el ejercicio de sus actividades, se guiarán por los siguientes principios, según corresponda.

- a) La búsqueda del buen vivir y del bien común;
- b) La prelación del trabajo sobre el capital y de los intereses colectivos sobre los individuales;
- c) El comercio justo y consumo ético y responsable
- d) La equidad de género
- e) El respeto a la entidad cultural
- f) La autogestión
- g) La responsabilidad social y ambiental, la solidaria y rendición de cuentas; y,
- h) La distribución equitativa y solidaria de excedentes.

¹⁴ <http://www.ieps.gob.ec/files/ley%20de%20economia%202011/LEY%20D%20ECONOMIA%20POPULAR%20Y%20SOLIDARIA.PDF>

4.2.1 Logotipo

Es una identificación gráfica compuesto por letras e imágenes que representa a una persona, empresa o institución haciendo referencia a su actividad.

Foto N°2
Tema: Logotipo



Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

El logotipo hace referencia a la actividad de la Asociación en la parte superior están las iniciales de la Asociación de Productores de Cacao, además en la parte inferior se encuentra el país de origen donde se produce el cacao, el color verde muestra la actividad agrícola, la mazorca de cacao y sus flores representa el cultivo a que se dedica y de que se obtiene la pasta de cacao.

El proyecto propone la siguiente estructura organizacional.

4.2.2 Organización Administrativa

En la organización administrativa de la compañía sus directivos y colaboradores cumplirán con las etapas del proceso administrativo para alcanzar una eficiencia y eficacia en el cumplimiento de sus objetivos organizacionales. La administración, la dirección, y vigilancia o control interno de la Asociación se ejercerá con los organismos siguientes:

- La Asamblea General de Socios

- El Consejo de Administración
- El Consejo de Vigilancia
- La Gerencia

LA ASAMBLEA GENERAL DE SOCIOS

Artículo 33 de la Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario dice que: la Asamblea General es el máximo órgano de gobierno de la Asociación y estará integrada por todos los socios, quienes tendrán derecho a un solo voto, sin considerar el monto de sus aportaciones y que podrá ser ejercido en forma directa o mediante delegación de otro socio. Sus decisiones y resoluciones obligan a todos los socios y a los órganos de la Asociación.

EL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

Artículo 38 de la Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario dice: es el órgano directivo y de fijación de políticas de la Asociación, estará integrado por un mínimo de tres y máximo de nueve vocales principales y sus respectivos suplentes, elegidos en Asamblea General en votación secreta, de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de esta Ley.

Los vocales durarán en sus funciones cuatro años y podrán ser reelegidos una sola vez.

EL CONSEJO DE VIGILANCIA

Artículo 40 de la Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario dice: es el órgano de control interno de las actividades económicas que, sin injerencia e independiente de la administración, responde a la Asamblea General; estará integrado por un mínimo de tres y máximo de cinco vocales principales y sus respectivos suplentes, elegidos en la Asamblea General en votación secreta, de acuerdo a lo establecido en el reglamento de esta Ley.

Los vocales duraran en sus funciones cuatro años y podrán ser relegidos una sola vez.

LA GERENCIA

Artículo 45 de la Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario dice: es el representante legal, judicial y extrajudicial de la Asociación será designado por el Consejo de Administración, siendo de libre designación y remoción y será responsable de la gestión y administración integral de la misma, de conformidad con la ley, su reglamento y el estatuto social de la Asociación.

La modalidad de contratación será de acuerdo al Código civil.

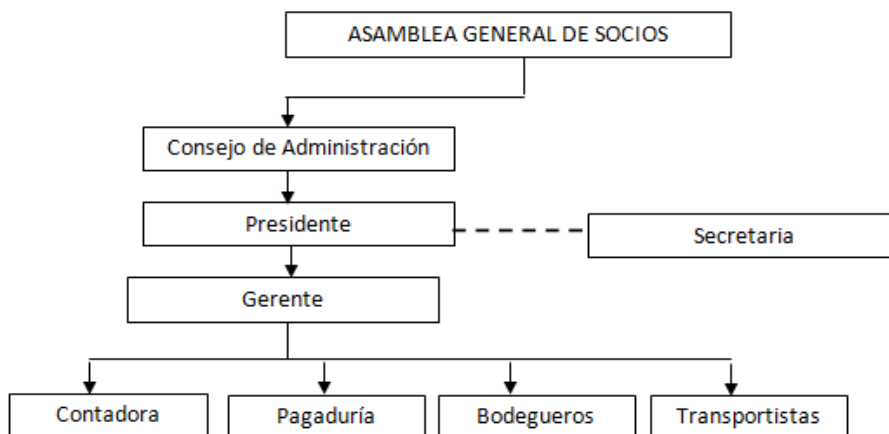
4.2.3 Organigrama estructural

Representación jerárquica que determina la función y el cargo que ocupan las personas dentro de una compañía para unir sus esfuerzos buscando un mismo fin y cumplir con los objetivos de la misma.

El proyecto propone la siguiente estructura organizacional.

Gráfico N° 9

Tema: Organigrama Estructural Gráfico



Fuente: Investigación de Campo

Elaborado: Manzano Nohemy/ 2011

4.3 Logística de pasta de cacao

4.3.1 Proceso de producción y transformación de pasta de cacao

Los socios compran las tierras donde van a sembrar las plantas de cacao, primero hacen los nacederos de la planta con los debidos cuidados, siembran la planta de cacao, le dan mantenimiento hasta que se pueda cultivar, entregan en el centro de acopio de la Asociación.

PRÁCTICAS DE CULTIVO

4.3.1.1 Labores Culturales

Limpiezas o rozas.- Es cortar todas las malezas del terreno donde se encuentra sembrada la planta, esto se lo realiza 3 veces al año, dejando la maleza distribuida de manera uniforme.

Poda.- Es necesario a partir del segundo año efectuar podas ligeras para mantener la forma de un árbol de manera que tenga una buena producción y controlar su tamaño, se poda 2 veces por año.

Deshije.- Es la eliminación de los chupones o ramas indeseables sombreadas o secas, este mantenimiento se debe realizar de 1 a 2 veces al año.

Fertilización al suelo.- Es una sustancia o mezcla química, natural o sintética utilizada para enriquecer el suelo y favorecer el crecimiento de la planta y su producción, esta práctica se la hace cada 6 meses.

Abono foliar.- Se pulverizan o se fumiga cada 2 meses sobre las hojas y sus nutrientes penetran hasta la savia. No debe ser utilizado en días lluviosos o muy soleados.

Control de plagas.- es el uso de prácticas agronómicas que permite un control oportuno de enfermedades cada 2 meses.

Productividad.- la duración de la productividad tiene que ver mucho con los cuidados como poda, deshije, control de las malezas, abonos lo que permitirán tener una mejor producción. Cuando tenga 4 o 5 años de cada 6.000 flores solo pueden polinizarse 20 las que serán mazorcas o vainas y un árbol puede vivir hasta 30-40 años que después son remplazados por árboles más jóvenes.

Cosecha

Foto N° 3
Tema: Cosecha



Fuente: Investigación de Campo
Elaborado: Manzano Nohemy/ 2011

El proceso de cosecha consta de lo siguiente:

➤ **Maduración de los frutos**

El fruto se cosecha completamente maduro, esto ocurre entre los 160 y 185 días de haber fecundado la flor.

➤ **Eliminación de los frutos enfermos**

Estos deben ser desechados para que no dañe el resto de mazorcas.

Foto N° 4
Tema: Frutos enfermos



Fuente: Asociación Nacional de Exportadores de Cacao –ANECACAO

➤ **Evitar herir las almendras**

"Para extraer las almendras se debe utilizar un mazo de madera, ya que si usa un objeto afilado causa heridas en la almendras.

➤ **Bajar las mazorcas con las herramientas adecuadas**

La herramientas a utilizar deben ser de acuerdo a la posición de la mazorca, sino se toma en cuenta este aspecto puede existir afecciones a la planta y disminuye su rendimiento.

➤ **Manejo de los restos de la cosecha**

Las mazorcas vacías si no son manejadas de una manera responsable se pueden volver en focos de contaminación patógena."¹⁵

¹⁵ www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/8351/2/8157.docx

Fermentación

En este procesos se elimina el mucílago que cubre las almendras y la muerte del embrión lo que es primordial para la formación de las sustancias precursoras del sabor y aroma del chocolate.

La manera de cómo se logra es colocar en sacos de yute que facilitan la evacuación de la baba o agente químico, y taparlos de manera que quede semi-tapado en un periodo de tiempo de 3 a 5 días.

Gráfico N° 10 Fermentación



Fuente: Asociación Nacional de Exportadores de Cacao –ANECACAO

El proceso consta de 2 etapas

➤ Etapa de hidrólisis o fase alcohólica

Aquí las levaduras ayudan a convertir los azúcares del mucílago en alcohol, y con ayuda del oxígeno, de ahí se oxida y se convierte en ácido acético porque hace la función de

matar el embrión que contiene la almendra. *“Esta etapa se realiza a temperaturas e 40°C y con PH de 4.0 y 5.0”*¹⁶

➤ Etapa de Oxidación

Es donde inicia la mayor penetración del oxígeno en las almendras y el nivel de humedad disminuye paulatinamente, hasta que se detiene la actividad enzimática por la falta de agua. Esto ocurre durante la fase de secado propiamente dicha.

Secado

Foto N° 5
Tema: Secado



Fuente: Investigación de Campo
Elaborado: Manzano Nohemy/ 2011

Esta práctica tiene como finalidad detener la actividad enzimática eliminando el nivel de humedad el 45-60%, y al finalizar este proceso se obtiene un nivel de, a 7-8%. El que facilita la manipulación y almacenamiento de la almendra, por lo tanto sino adquiere este último nivel la almendra es propenso al ataque del moho. Su periodo de secado es de 6 a 8 días y pueden ser en tendales de caña, madera o cemento.

¹⁶ www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/8351/2/8157.docx

4.3.2 Técnicas de cultivo

Existen dos técnicas que se utilizan; la sombra temporal y sombra permanente.

➤ **Temporal**

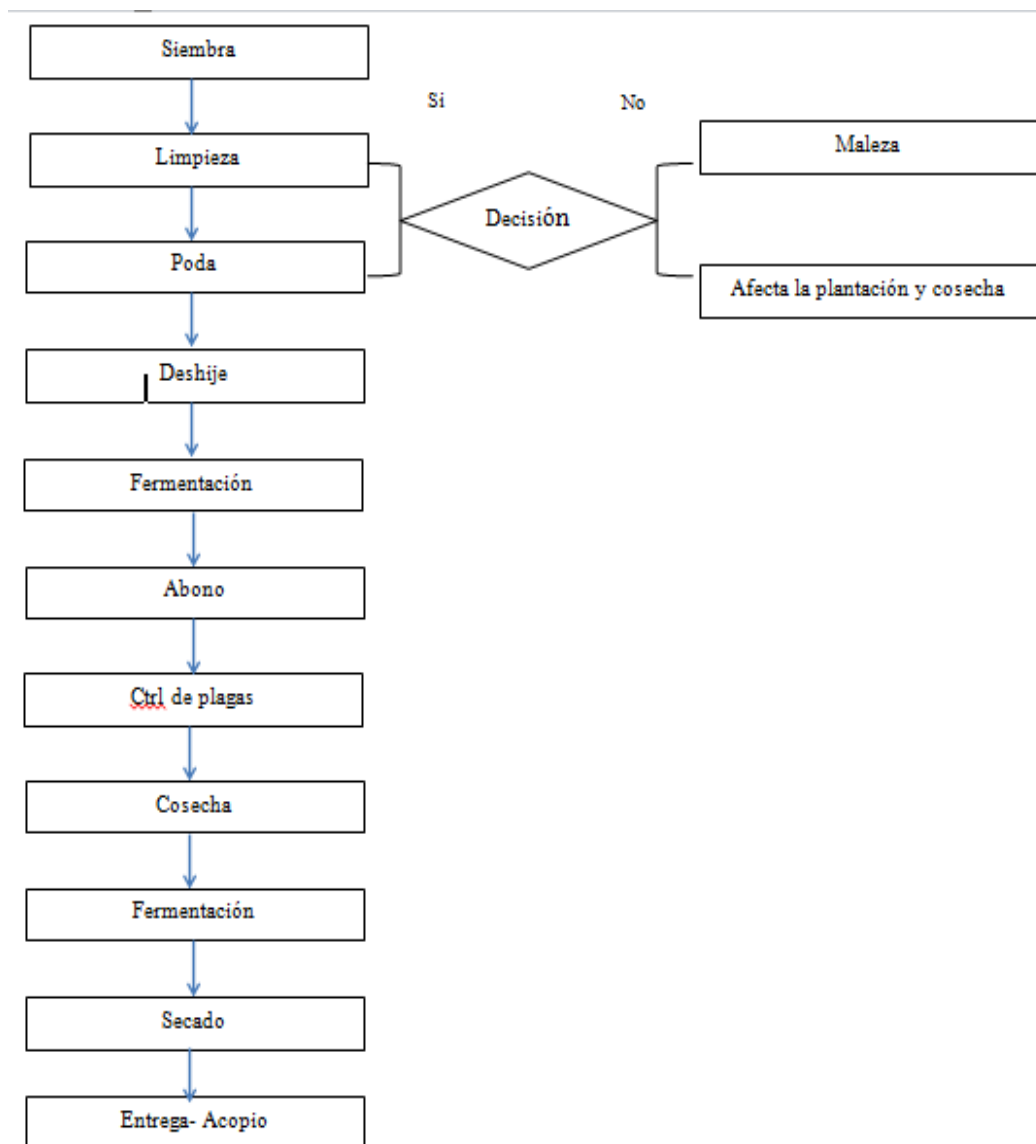
Es aquella que proporciona sombra por periodo de 3 años, lo que sirve para proteger las plantas jóvenes del exceso de luz, lo que afecta su crecimiento.

➤ **Permanente**

Es la sombra definitiva al cacao, tiene como propiedades regular la temperatura, humedad y luminosidad sin embargo aporta con materia orgánica, mantiene humedad en el suelo, disminuye la procreación de malezas.

4.3.2.1. Flujograma de procesos

Gráfico N° 11
Tema: Proceso productivo



Fuente: Investigación de Campo
Elaborado: Manzano Nohemy/ 2011

4.3.2.2. Proceso de Almacenamiento

Recepción del cacao

Los días viernes, sábados y domingos los socios sacan de sus fincas el grano del cacao ya sea en baba, semi-seco o seco de la cual depende el pago por el producto. Ahí se selecciona para ver el grado de humedad y respecto a esta variable es colocado en un lugar distinto.

Las condiciones de almacenaje de la almendra de Cacao deben ser bastante rigurosas.

- La humedad de las almendras debe mantenerse en 7%
- La humedad relativa del aire debe ser menor a 70%
- Las pilas de sacos deben estar separadas entre si por pasillos de 1 metro de ancho.

Foto N° 6
Recogido de cacao seco



Fuente: <http://www.vistazo.com/webpages/pais/?id=7436>

Peso por calidades.- cuando llega el cacao al centro de acopio, es pesado y se parte varias almendras para ver su estado de seco.

Foto N° 7
Tema: Peso por calidades



Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

Clasificación del cacao.- A medida que van llegando los socios con el cacao se la acumula por el grado de seco o humedad que tiene para así tomar la decisión si requiere más seco o no.

Foto N° 8
Tema: Clasificación del cacao

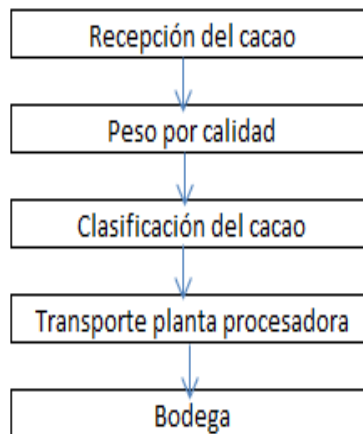


Fuente: Investigación de Campo
Elaborado: Manzano Nohemy/ 2011

Transporte a la planta procesadora.- Traslado del centro de acopio a la planta donde se procesa la pasta de cacao.

Bodega.- Una vez las sacas de cacao en la planta se almacenan en las sacas de yute donde se mantiene ventilado el cacao dándole una contextura y color.

Gráfico N° 12
Tema: Proceso de Almacenamiento



Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

4.3.3 Proceso post-cosecha

Limpieza.- El cacao es sometido a un proceso de limpieza donde se procura extraer elementos extraños como piedras, metales o cualquier otra impureza encontrada. Esta acción tiene una demora de 2 horas a mano por quintal.

Secado.- Permite quitar el mayor grado de humedad del cacao obteniendo un 7%, emparejando el calor del cacao de manera equitativa para que en el tostado no se tuesta uno más que otro.

Tostado.- Bajo controles estrictos de tiempo y temperatura. Este es otro de los procesos de máxima importancia que define el gusto y aroma que posteriormente resaltará en el chocolate. Consiste en emparejar todo el grano de cacao a un 2% de humedad que permitirá tener la contextura en color y espesor de la pasta de cacao.

Descascarillado.- tiene un tiempo de duración de 20 minutos, el cual consiste de quitar la cascarilla no deseable que recubre el grano de cacao. Como resultado del grano partido o nib de cacao, como comúnmente se lo llama en la industria.

Molienda 1.- Los nibs de cacao son sometidos a un proceso de molienda o trituración. La temperatura en el molino ayuda a que se desprenda el alto contenido de grasa presente en los nibs.

Molienda 2.- Es el mismo paso anterior sino que la diferencia es que aquí se trata de eliminar las partículas que quedan de los nibs, haciendo que los fragmentos de cacao sólido se conviertan en una pasta conocida como pasta, masa o licor de cacao. Tiene un tiempo de duración de 20 minutos.

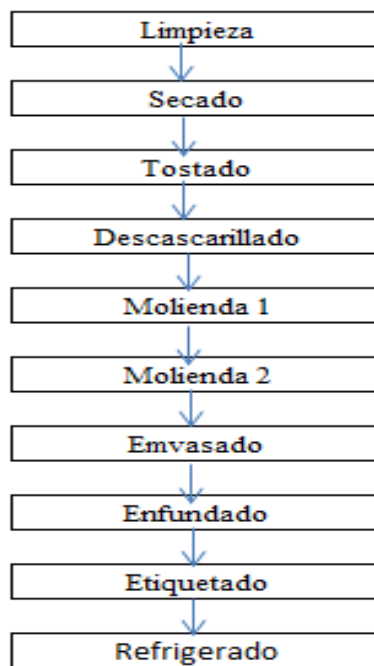
Envasado.- Es colocado en los moldes deseados mediante un envasador que mantiene la temperatura la pasta.

Enfundado.- Una vez envasado se espera media hora que repose la pasta, de ahí se saca del molde y coloca una funda de polietileno.

Etiquetado.- Se limpia cualquier impureza o humedad de la funda y se colocan las etiquetas de papel adhesivo.

Refrigerado.- Una vez etiquetado se coloca en refrigeración de 5° a 10°.

Gráfico N° 13
Tema: Proceso de fabricación



Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

4.3.4 Proceso previo embarque

Empacado.- En las cajas de cartón corrugado son colocados los bloques de pasta de cacao en cajas de 22 kilos.

Booking.- Es cuando se realiza la reservación de un espacio en el buque (Anexo2).

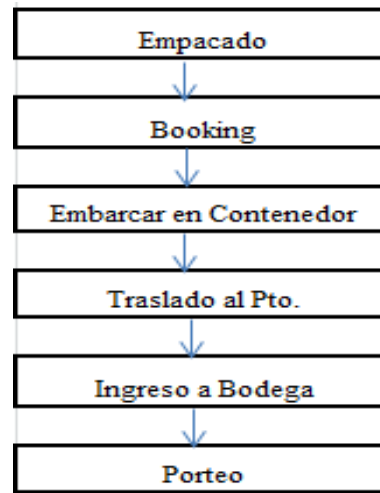
Embarcar en el contenedor.- Se colocan las cajas en los pallets para luego ser subidas al contenedor que llevará la carga hasta el país de destino.

Traslado al puerto.- Es el traslado de el contenedor ya una vez cubicada la pasta de cacao desde las bodegas hasta el puerto de origen.

Ingreso a bodega.- Cuando la mercancía llega al Terminal Portuario de Guayaquil es almacenado.

Porteo.- el momento que ingresa y sale la carga contenerizada debe pasar por la báscula, creando el DISV(registro de vehículos).

Gráfico N° 14
Tema: Proceso logístico para exportación



Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

CAPÍTULO V

5 EXPORTACIÓN DE PASTA DE CACAO, SIN DESGRASAR

5.1 Requisitos y trámites generales para la exportación

5.1.1 Normativa para la exportación

La Constitución de la República del Ecuador como proteccionista de los derechos, garantiza el libre comercio en personas naturales como jurídicas dentro y fuera del país, por lo que en las actividades comerciales debe regularse mediante normas y leyes con la finalidad de brindar seguridad, en las exportaciones es importante que exista acuerdos, convenios, norma y ley para que regulen estas negociaciones entre el ofertante y demandante y así controlar la mercancía que se va exportar, esto facilitara una mejor negociación y fiel cumplimiento de lo acordado.

Chile tiene un clima muy positivo para los negocios por su estabilidad política, por sus sólidos fundamentos macroeconómicos, creciente proceso de inserción internacional, alto nivel de conectividad, amplia disponibilidad de recurso humano calificado y excelente calidad de vida, lo que posiciona a este país en la plataforma de excelencia para exportar bienes, servicios y tecnologías.

Acuerdo comercial

Ecuador y Chile tienen un Acuerdo de Complementación Económica que anteriormente se denominaba (ACE 32) ahora cambió a (ACE 65), suscrito el 10 de marzo del 2008, publicado en la edición especial N° 26 del Registro Oficial 22 de enero del 2010, mediante el decreto Ejecutivo N° 170, publicado en el Registro Oficial N° 90 de diciembre 2009 y forma parte la partida establecida en la Naladisa 1803.10.00 Pasta de cacao, sin desgrasar que consta en el ACEN°32 según el SICE (Sistema de Información sobre Comercio Exterior), en la lista de Desgravación Inmediata.

“Capítulo 3 Trato Nacional y Acceso a los Mercados, Artículo 3.1 trato nacional cada parte otorgará a las mercancías de la otra Parte de conformidad con el artículo III del GATT 1994, y sus notas interpretativas se incorpora a este Acuerdo y forman parte del mismo, mutatis mutandis. Sección IV Productos de las industrias alimentarias.”¹⁷

En el (ACE 32), Según el Capítulo II: Programa de Liberación, Artículo 3 *“Los productos incluidos en el Anexo 1 Que forman parte del Acuerdo de Alcance Parcial de Renegociación de las preferencias otorgadas en el período 1962 - 1980 (Acuerdo N° 15), suscrito entre Chile y Ecuador en el marco de ALADI, gozarán de una preferencia arancelaria recíproca del 100% a partir de la fecha de suscripción del presente Acuerdo.”¹⁸*

5.1.2 Requisitos y trámites generales para ser exportador

Para poder hacer actividades de comercio exterior el exportador debe generar todos los documentos necesarios para que en el país de destino se pueda legalizar y nacionalizar las mercancías, por consiguiente los operadores de comercio exterior deben cumplir las normas ecuatorianas.

“La actividad exportadora tiene variadas características. Al ser parte de un régimen legal, tiene que seguir las reglas establecidas. Debemos determinar qué tipo de operación es la que proyectamos realizar. Puede ser que nuestra exportación está enmarcada dentro de lo que según la Ley se conoce como Régimen Aduanero Común o Especial”¹⁹.

¹⁷ http://www.sice.oas.org/Trade/chilec/CHL_ECU_65_s.asp

¹⁸ www.sice.oas.org/trade/chilec/chec-m.asp

¹⁹ Estrada H. Patricio. “Lo que se debe conocer para exportar, Exportar es el Reto”

Según el Código Orgánico de la producción, Comercio e Inversiones las Exportaciones establecen como Exportación Definitiva (Régimen 40), cuando la mercancía nacional es enviada al exterior y no retorna.

Para ser exportador necesitamos lo siguiente:

- *“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 (SENAE).”²⁰*

5.2 Exportación Definitiva

Llamada también como exportación general y se debe proceder con los siguientes pasos:

1. Calificarse como exportador.

- **Obtención del RUC**

Las personas naturales o jurídicas que se dedican a esta actividad deberán solicitar el RUC en la oficina del SRI (Servicio de Rentas Internas) la misma que exige los siguientes requisitos:

- ✚ Cédula de ciudadanía
- ✚ Papeleta de votación,
- ✚ Original y Copia de la planilla de luz, agua o teléfono (Anexo 3)

²⁰ <http://www.aduana.gov.ec/contenido/procExportar.html>

- ✚ Para persona jurídica se presentará copia y original certificada de la constitución de la empresa y certificación del nombramiento en el Registro Mercantil.

- **Registrarse ante la SENAE**

Una vez que el RUC sea habilitado por el SRI, se debe presentar ante el Servicio Nacional de Aduanas del Ecuador para registrarse como exportador, la cual se ingresa a la página web de la Aduana www.aduana.gov.ec, selecciona OCE (Operadores de Comercio Exterior), elige Registro de Datos, donde se despliega un formulario y lo llena, la aduana examina la información y si no hay inconvenientes lo agrega a la base de datos acreditándole la clave de acceso al SICE (Sistema interactivo de Comercio Exterior), donde el exportador hará el seguimiento del trámite de acuerdo al régimen amparado cabe recalcar que la clave tiene un periodo de validez muy corto lo que obliga a cambiarla continuamente. (Anexo4)

Documentos solicitados para persona natural:

- ✚ Registro Único de Contribuyentes.
- ✚ Cédula de ciudadanía copia a color
- ✚ Copia de papeleta de votación a color.
- ✚ Registro de firmas.

5.2.1 Negociación internacional

Es preciso establecer con quienes y de qué manera se desarrollará el primer contacto, por consiguiente se debe recolectar información del país importador, estado de la empresa, si es socio potencial (fabricante, vendedor a menudeo, o compañía comercializadora), sin embargo indagar si la empresa tiene agencias o sucursales en el país comercializador y establecer un encuentro con el cliente potencial.

Exponer una muestra del producto, además acordar las condiciones acerca de calidad, materiales, volumen, precio, periodos de entrega, medio de transporte, liquidación de facturas, moneda, etc. Las condiciones y plazos de pago, disponibilidad de entrega, los Bancos que intervendrán en la transacción internacional, condiciones de entrega – INCOTERMS, puerto de embarque y desembarque, modalidad de transporte, el pago de flete y concretar un contrato comercial entre las dos partes procediendo la firma del mismo.

Acordado el contrato con los términos y condiciones mencionados antes expuestos se procede:

- + Protocolizar los precios ante un notario
- + Receptar el pedido y elaborar la factura comercial
- + Conocimiento de embarque marítimo
- + De ser necesario se presentarán los certificados de origen, calidad, fitosanitarios, etc.
- + Con antelación al embarque tener a disposición las facturas consulares, packing list, licencias, trámites, autorizaciones previas, tasas, contribuciones, orden de embarque y su regularización etc.

5.2.2 Incoterm

El Incoterm que se utilizará para el presente estudio de exportación será FOB/ Free On Board (Franco a bordo), que consiste que el vendedor se compromete a entregar la mercancía cuando sobrepase la borda del buque en el puerto de embarque convenido, lo que quiere decir que el comprador sobrelleva todos los costes y riesgos de la mercadería desde aquel punto. En este término exige al vendedor despachar la mercancía en la aduana de exportación, este tipo de incoterm es para transporte marítimo.

5.2.3 Determinación del precio

Los precios se determinan de acuerdo a lo que se estipule en el contrato, por lo que en el proyecto se negociará en kilogramos. (Anexo5) y (Anexo6)

A continuación se detallan los precios de la pasta de cacao a nivel internacional.

Tabla N° 18
Tema: Determinación del precio

Precios Mínimos referenciales Fob para la exportación de cacao y semielaborados	
Calidad / Presentación	USD \$/45,36 kgr.
Cacao CCN 51	\$ 94,43
Cacao ASE	\$ 94,43
Cacao ASS	\$ 100,57
Cacao ASSS	\$ 103,40
Cacao ASSPS	\$ 108,60
Manteca	\$ 137,70
Manteca Residual, Tipo Expeller	\$ 103,28
Licor o Pasta	\$ 133,77
Chocolate No Endulcorado Amargo o Similares	\$ 133,77
Torta	\$ 13,43
Torta Residual, Tipo Expeller	\$ 1,34
Polvo	\$ 15,82

Fuente: http://www.mipro.gob.ec/images/stories/PRECIOS_CAFE_CACAO.pdf
Elaborado por: Manzano Nohemy, 2011

5.2.4 Contrato

En el Comercio Exterior un contrato es imprescindible para llevar a cabo una transacción internacional por la muestra de seriedad y orden, evitando inconvenientes futuros, un contrato pacta las obligaciones y responsabilidades tanto del exportador e

importador. El contrato constituye la principal fuente de Derecho Internacional por todo ello necesita sustento de un marco legal.

Cláusulas que lo conforman:

- Objeto del contrato
- El precio de las mercancías
- Forma de envío de las mercancías
- Momento y forma de pago
- Entrega de las mercancías
- Entrega de los documentos
- Certificación del producto
- Responsabilidad sobre el producto
- Patentes y marcas
- Vigencia del contrato
- Rescisión por incumplimiento
- Legislación aplicable
- Solución de controversias

Para el presente proyecto se renovará el contrato cada cuatro años, la forma de pago giro a la vista a 30 días plazo, el precio estará estipulado de acuerdo a los precios mínimos referenciales para la exportación de cacao FOB, Acuerdo de Resolución N° 36 del 7 de septiembre del 2011. El transporte será marítimo por el puerto de Guayaquil con destino al puerto de San Antonio.

5.3 Proceso logístico de exportación

5.3.1 Recepción del pedido

Una vez firmado el contrato, el importador establece el primer envío, generando como primer documento la nota de pedido (Anexo7), donde puntualizada lo siguiente:

- Nombre y dirección del importador y exportador
- La cantidad que requiere el comprador
- Fecha de embarque
- Partida arancelaria
- Forma de pago
- Plazo de entrega
- Moneda
- Incotetms
- Vía- Lugar de embarque-Destino

5.3.2 Empaques y embalajes

Debido a la naturaleza de nuestro producto para reducir los riesgos y de acuerdo a las normas y exigencias del país de destino; esta debe ser paletizada (Europallets); por lo que permitirá que se realice un mejor manejo de la mercadería durante todo el proceso logístico. La empresa proveerá los cartones.

El presente estudio va a contratar a la Empresa “ Cartonera Pichincha” (Anexo8), quien nos proveerá de cajas de cartón corrugado color Kraft, en medidas de 32 cm de largo, 25 cm de ancho y 60 cm de alto; en cada caja entran aproximadamente 1.8 kg y con todas las normas de calidad para el ingreso a Chile. Además se empacará en fundas de polietileno de alta densidad que serán proveídas por la empresa ECUAPLAST. (Anexo9)

Para el proyecto se utilizará un stickers pre impresos, en la cual va detallado lo siguiente:

- ✓ Número de lote
- ✓ Grado
- ✓ País
- ✓ Peso bruto
- ✓ Peso Neto

✓ Ítem

Gráfico N° 15
Tema: Cartón para la exportación



Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

5.3.3 Cubicación

Foto N° 9
Tema: Cubicación



Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

CALCULO CONTENEDOR

Para el cálculo del contenedor los datos a utilizarse son los 129.468,00 kg de pasta de cacao que se produce anualmente la cual va ha ser enviado a Chile trimestralmente.

126720,00 (Kg) Cantidad pasta de cacao, sin desgrasar a exportar.

26040(kg/contenedor) Peso Neto por Contenedor

22 (kilos/caja) Peso de cada caja

Medidas cajas

Largo 32 cm

Ancho 25 cm

Altura 60 cm

Medidas del Contenedor

Largo 12,03

Ancho 2,35

Altura 2,70

Medidas del pallets

Largo 1,20

Ancho 0,80

CUBICACIÓN

Cajas por pallets

Largo: $1,20\text{m} / 0,32\text{ m} = 4$ cajas

Ancho: $0,80\text{m} / 0,25\text{m} = 3$ cajas

Alto: $2,70\text{m} / 0,6\text{m} = 4$ cajas

Total = 48 cajas/ pallets

Pallets por contenedor

Largo: $12,03\text{ m} / 1,20 = 10$ pallets

Ancho: $2,35\text{ m} / 0,80 = 2$ pallets

Total: 20 pallets / contenedor

Total de cajas por contenedor

48 cajas $\times 20$ pallets = 960 cajas /contenedor

Peso neto = $960 \times 22\text{ kg.} = 21.120\text{ kg}$ / contenedor

Peso bruto = $960\text{kg} + 21.120\text{ kg} = 22080\text{ kg}$

5.3.4 Unitarización

Los costos de unitarización conciernen a los costos de paletización y el respectivo espacio de la carga en el local del exportador. (Anexo 10)

5.3.5 Manipulación en las bodegas de la pasta de cacao en la Asociación

La manipulación es manualmente utilizando un gato estándar de plataforma que facilita el traslado de la mercancía hasta el contenedor.

Foto N° 10

Tema: Manipulación en las bodegas de la pasta de cacao en la Asociación



Fuente: <http://www.google.com.ec/imgres?imgurl=http>

5.3.6 Selección medio de transporte

En el presente proyecto se va a utilizar el transporte marítimo; en consecuencia genera el conocimiento de embarque marítimo, documento también llamado Bill of Loading; que tiene como finalidad dar veracidad a las partes interesadas.

Se contratará con los servicios de la empresa CIA. CHILENA DE NAVEGACIÓN INTEROCEANICA (CCNI) (Anexo11), la misma que ofrece una mayor frecuencia, tarifas más económicas, mayor capacidad para grandes volúmenes, más diversidad en tipos de buques, transporta cualquier tipo de carga, menos susceptible de sufrir variaciones en condiciones climáticas adversas.

5.3.7 Puerto de Embarque

En este estudio se va a contratar los servicios del puerto de Guayaquil como puerto de embarque, por su frecuencia y capacidad, es el que se ha tomado en cuenta para transportar los bloques de pasta de cacao.

La situación geográfica es la siguiente:

- Latitud 2° 16' 51" S
- Longitud 79° 54' 49" O

Características principales del puerto

- ✓ Área total del puerto: 200 hectáreas.
- ✓ Longitud total del área de los muelles: 1.625 metros

El terminal portuario de Guayaquil TPG es uno de los más importantes que posee el Ecuador, por tener una infraestructura adecuada para desarrollar el comercio internacional, por lo tanto cuenta con un servicio para todo tipo de naves, como en el manipuleo y almacenaje de contenedores.

Está ubicado al pie del estero Santa Ana, en la isla trinitaria, muy cerca de la vía perimetral (aproximadamente 1km) y a menos de 2 millas náuticas de Autoridad Portuaria de Guayaquil.

- a) El TPG posee 103.000 metros cuadrados
- b) Capacidad 200.000 contenedores
- c) Muelles de 180x 31,5 metros (soportan grúas Gantry)
- d) Personal técnico experimentado
- e) Maquinaria especializada (recepción, movilización y despacho)
- f) Oficinas de la Corporación Aduanera Ecuatoriana hoy SENA E
- g) Oficinas e instalaciones de la Policía Antinarcóticos
- h) Oficina Bancaria con todos los servicios

5.3.8 Puerto de destino

Foto N° 11
Tema: Puerto de destino



Fuente: http://www.mardechile.cl/index.php?option=com_content&task=view&id=222&Itemid=36

Como destino de la mercadería, es el Puerto de Santo Antonio, ubicada a 104 km de Santiago de Chile, situado en una zona central lo que permite un mayor tráfico internacional de mercancías.

5.3.9 Certificados

Hay diferentes certificados dentro de este grupo por ejemplo, certificado de origen y fitosanitario.

5.3.9.1 Certificado de origen

Documento que garantiza el origen de una mercadería, es decir que es producida o fabricada en el país exportador. Los cuales son exigidos a razón de derechos preferenciales que hay en los convenios para que se acoja el producto a negociar. (Anexo13)

Este certificado lo emite el Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO) y por las Cámara de Comercio, Industrias o Producción. Los certificados de origen se emiten para los fines del régimen de desgravación arancelaria, tienen un plazo de validez de un año a partir de la fecha en que fue emitido.

5.3.9.2 Certificado Fitosanitario

Aquel que prueba la condición de salubridad en que se encuentra cierto producto vegetal a ser exportado. Son otorgados por las dependencias del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAGAP).

5.4 Procedimiento aduanero

5.4.1 Packing list – lista de empaque

Es el que indica el contenido, peso bruto y peso neto de la mercadería a ser exportada, de acuerdo a su embalaje, en esta hoja membrete manifiesta:

- ✓ Datos del exportador e importador
- ✓ Marcas y números de bultos
- ✓ Lugar y fecha de emisión
- ✓ Modo de embarque
- ✓ Cantidad de bultos y descripción de la mercadería
- ✓ Total de peso
- ✓ Tipo de embalaje
- ✓ Firma y sello del exportador

5.4.2 DISV(declaración de ingreso y salida de vehículos)

Es una autorización de ingreso y salida de vehículos con mercadería en la zona primaria, que pasan por la báscula previo a dirigirse a los almacenes para dejar o retirar mercadería (Anexo14), donde describe:

- Información general del viaje, como nombre del exportador, agencia, nave y línea naviera
- Fecha y hora de salida, número de refrendo, número booking
- Puerto de destino
- Peso neto de la carga, tipo de producto, nombre del producto
- Tipo, número, tara, de contenedor
- Número de sellos
- Información sobre el transportista

5.4.3 DAU 15 u orden de embarque

La declaración Aduanera Única (DAU) se podrá presentar 24 horas antes del ingreso de la carga a la zona Primaria Aduanera o a su vez con un plazo de 30 días al ingreso de la misma.

El formulario se puede llenar por el propietario, consignatario o consignante de forma personal o por medio de la agente afianzado de aduana; la declaración de las mercancías con destino al extranjero en el que se solicita el régimen aduanero al que se registrá.

El DAU se emite vía electrónica (SICE), dando autorización al ingreso de la mercadería al puerto, luego de ser aceptado se imprime y es presentado en la zona primaria para luego pasarlo al departamento de exportación. (Anexo15)

5.4.4 Factura comercial

La factura comercial es el documento mercantil que detalla toda la información de una operación de compraventa. Es un documento que emite el exportador a nombre del importador donde se detallan varios aspectos importantes para ambas partes. (Anexo16)

- Lugar y fecha de emisión
- Número de la factura que se emite
- Direcciones, teléfonos y fax, e-mail tanto del comprador como del vendedor.
- Embarcador
- Cliente
- Vapor
- Fecha de embarque
- Producto
- Cantidad de bultos en este caso cantidad de pacas por grado a enviar
- Marcas
- Peso neto y peso bruto en kilogramos
- Partida arancelaria
- Moneda de venta
- Destino de la mercadería
- Precio o valor de la mercadería, precio de cada artículo en la moneda de venta.
- Descripción de la mercadería, incluidos el nombre por el que se conoce cada artículo, el grado o la calidad, y las marcas, los números y los símbolos que utiliza el vendedor o el fabricante en la venta comercial en el país de exportación, junto con las marcas y los números de los fardos que contiene la mercancía.

Es emitida por el vendedor al comprador como constancia de que ha adquirido un bien o servicio, como acto de constancia de una transacción comercial.

“La factura y todos los documentos adjuntos deben ser escritos en inglés o ir acompañados de una traducción fiel al inglés. Cada factura indicara en detalle, para cada clase o tipo de mercancía, cualquier descuento del precio de lista u otro precio de base que se haya concebido, o pueda concederse, al fijar el valor o precio de compra”²¹.

5.4.5 Guía de remisión

Es un documento que sirve como constancia de la mercadería entregada de acuerdo a las condiciones solicitadas por el cliente, por lo que la nota de pedido tiene una o dos copias según el requerimiento. (Anexo22)

5.4.6 Seguro hasta el puerto de embarque

Es el que cubre distintos riesgos a los cuales la mercadería está expuesta en el transcurso del viaje, siempre y cuando no estén excluidos en las cláusulas del contrato. Las principales formas de cobertura son: "Libre de Avería Particular", "Con avería Particular" y "Contra Todo Riesgo". Salvo se especifique lo contrario, el seguro es considerado "Libre de Avería Particular". (Anexo 17)

El seguro cubre desde la bodega de la Asociación de productores de Cacao hasta el momento de que la mercadería es ubicada en el buque del puerto de embarque mediante el cual la prima del seguro establece del 1% sobre el valor total de la mercadería a ser trasladada y esta se negocia en términos FOB(Franco a bordo).

El presente estudio va a contratar el seguro “Contra Todo Riesgo”, debido a que en Ecuador existen varios riesgos por la falta de seguridad, las malas condiciones de vías y los múltiples accidentes que se reportan a diario.

²¹ Estrada A. Patricio, Lo que se debe conocer para Exportar, Exportar es el Reto

5.4.7 Almacenamiento en el puerto

Es el ingreso de la mercadería en las bodegas del puerto hasta que estén preparadas con toda su documentación necesaria para su embarque y ser enviadas a su destino en el medio de transporte seleccionado por el cliente.

5.4.8 Aforo

Proceso administrativo donde determinan las obligaciones tributarias a través de una verificación correcta, ya sea al reconocimiento físico o documental y de esta manera define la naturaleza, cantidad, valor y clasificación arancelaria de las mercancías. Este acto se realiza en el embarque y salida de la mercancía al exterior y el exportador debe presentar el DAU, copia de la factura y el documento de embarque. Para las exportaciones generalmente se efectúa el aforo documental.

5.4.9 Antinarcoóticos

La policía comunica ante el departamento de facturación de la Aduana y a las empresas navieras la lista de la carga a inspeccionar. La aduana informa a las líneas navieras las inspecciones antinarcoóticos programadas y son realizadas ante el exportador o su delegado. (Anexo18)

Previo a la revisión antinarcoóticos se hace una solicitud de inspección de la mercadería, la que avala que la mercadería es embarcada libre de sustancias estupefacientes y psicotrópicas en país de origen.

5.4.10 Embarque

Requisito obligatorio para realizar una exportación es contar con un Conocimiento de Embarque Marítimo (Anexo19), que conste en la lista de empaque o packing list.

El documento que representa una evidencia del contrato de transporte, el título de propiedad de la carga, guía de remisión.

5.4.11 Manifiesto de carga

Es el documento que detalla la mercadería, esta es emitida por el capitán del buque quien a su vez afirma que el producto ha sido embarcado para que la línea naviera extienda el B/L, la misma que contendrá lo siguiente:

- Número de manifiesto y B/L
- Información del importador
- Información del exportador
- Datos del medio de transporte
- Puertos: origen y destino
- Fecha de embarque
- Régimen

5.4.12 B/L o Bill of Loading

El B/L o conocimiento de embarque se emplea en el transporte marítimo, este acredita que se ha receiptado la mercancía a su entera satisfacción y es emitido por el capitán del buque. (Anexo20)

5.4.13 DAU 40

Significa la normalización de la orden 15, es decir la culminación del trámite de exportación. (Anexo21) una vez que la mercadería ha sido embarcada y ha partido a su destino final, luego que el transportista ha emitido el manifiesto de carga.

5.4.14 Servicios bancarios

Son desembolsos de dinero por la prestación de un servicio bancario, en el presente estudio los costos se dan por apertura y cobranza de cartas de crédito. Para lo cual se ha previsto utilizar como mecanismo de pago a la carta de crédito, porque cuenta con varios beneficios por ejemplo, cancelación del pago en su totalidad, crédito bancario, despacho a tiempo de la documentación de exportación.

“Una carta de crédito es un “documento de pago irrevocable que sirve para garantizar la compra y venta de un producto” brindando seguridad tanto exportador como el importador. Las cartas de crédito pueden ser revocables, irrevocables y a su vez se pueden transformar en créditos confirmados, sin confirmar, back to back, clausula roja, clausula verde, transferible, divisible, rotativas, Stand by.”²²

Las más utilizadas en Ecuador s las cartas de crédito a la vista y a plazos.

El proyecto utilizará la Carta de **Crédito a la Vista**, donde el beneficiario de la carta tiene derecho a recibir un pago por medio del banco emisor o confirmado al momento de presentar los documentos como: documentos del transporte, factura, certificados, y demás papeles para poder nacionalizar la mercancía de acuerdo con los requisitos del crédito. (Anexo23)

5.4.15 Agente de aduanas

“Persona natural o jurídica, debidamente autorizada por las respectivas autoridades aduaneras, que actúa ante los organismos competentes (aduanas, ministerios, y demás entes privados o públicos) en nombre y por cuenta de un tercero que contrata

²² Estrada H. Raúl, Lo que se debe conocer para exportar, Exportar es el Reto

sus servicios y le otorga un poder autenticado y permanente, en los trámites de una operación de importación, exportación o tránsito.”²³

Se requiere la intervención de un agente afianzado de aduanas para los siguientes casos:

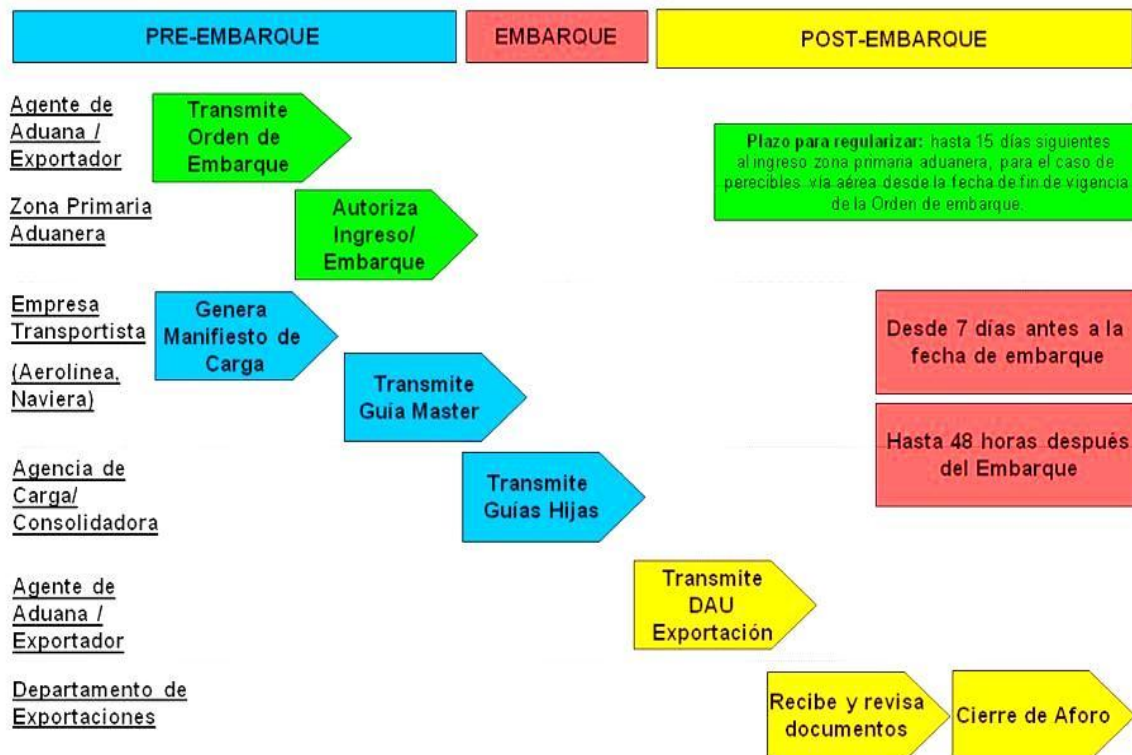
- ✓ Para exportaciones cometidas por entidades del sector público.
- ✓ Para los regímenes especiales.

²³ <http://es.wikipedia.org/wiki/Aduana>

5.4.16 Flujo grama de Exportación

Gráfico N° 16
Tema: Flujograma de Exportación

Procedimiento Exportaciones



Fuente: www.aduana.gov.ec/index.asp

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

CAPÍTULO VI

6 INVERSIÓN Y FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO

6.1 Inversiones

”La inversión es todo desembolso de recursos financieros para adquirir bienes concretos durables o instrumentos de producción, denominados bienes de equipo, y que la empresa utilizará durante varios años para cumplir su objeto social.”²⁴

Implica la colocación de capital para realizar una actividad comercial o proyecto que durante un cierto tiempo viene a obtener resultados económicos al empresario, dependiendo el éxito obtenido en la organización, se clasifican en tres grandes grupos:

ACTIVOS FIJOS

Son aquellos elementos patrimoniales que perduran durante más de un año y se utilizan para la producción y distribución de los productos ofrecidos por la empresa. Son denominados también activos intangibles.

ACTIVOS CIRCULANTE

Son bienes y derechos de la empresa que viene a ser líquido como (caja, bancos, activos financieros a corto plazo) además pueden ser transformados en efectivo en el plazo de un año. Este tipo de activo está en constante operación y puede venderse, transformarse, utilizarse, o entregarse como pago en cualquier operación normal.

²⁴ <http://www.zonaeconomica.com/inversion/definicion>

CAPITAL DE TRABAJO

Son los recursos que requiere la empresa para su funcionamiento, también conocido como activo corriente. (Efectivo, inversiones a corto plazo, cartera e inventarios).

El capital neto se obtiene restando el activo corriente con el pasivo corriente dando como resultado con cuanto cuenta la empresa para su funcionamiento; al pagar los pasivos a corto plazo permite que la empresa financie la primera producción previamente de recibir ingresos.

INVERSIÓN TOTAL

La inversión está originada por los activos fijos, activos diferidos y capital de trabajo, para la ejecución del proyecto de la Asociación cuenta con Activos Fijos: 64.459,31 USD, en Activos Diferidos: 6.173,26 USD, y en Capital de Trabajo: 59.328,04 USD, por lo tanto la infraestructura con la que cuenta desde hace más de 10 años de 129.960,62 USD, la misma que se encuentra financiada por la Conferencia Episcopal de Santo Domingo y por tener la capacidad instalada se va a hacer un estudio de factibilidad para la exportación de pasta de cacao a Chile.

Tabla N° 19
Tema: Capacidad Instalada

CONCEPTO	TOTAL
Activos Fijos Tangibles	64.459,31
Activos Fijos Intangibles	6.173,26
Capital de Trabajo	59.328,04
INVERSION TOTAL	129.960,62

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

Para llevar a cabo el presente estudio la inversión inicial será el costo del primer embarque a Chile, sumando los gastos de ventas y de los materiales indirectos necesarios siendo un valor de 683.713,09.

Tabla N° 20
Tema: Inversión del Proyecto

CONCEPTO	TOTAL (\$)
Costo del primer embarque Chile	658.944,00
Gastos ventas	18.573,26
Materiales indirectos	6.195,83
INVERSION TOTAL	683.713,09

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

6.1.1 Inversión en activos fijos o tangibles

Comprende a elementos patrimoniales imprescindibles para las actividades de la empresa, lo que significa activos de larga vida que no se destinan a la venta porque son el apoyo operacional del proyecto. Los activos fijos tangibles para este proyecto se enuncian en el siguiente cuadro:

Tabla N° 21
Tema: Activos fijos tangibles

DESCRIPCIÓN	VALOR \$
Terreno	23.774,80
Edificios e Instalaciones	20.403,21
Maquinaria y Equipo	15.888,42
Utensilios y accesorios	1.050,86
Muebles y Enseres	415,14
Equipo de Oficina	90,76
Equipo de Computo	510,53
Plantación de Cacao	2.325,60
Total	64.459,31

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2010

6.1.1.1 Terreno

Ubicado en Puerto Quito, Provincia de Pichincha, cuenta con 4 hectáreas y está evaluada en \$ 23.774,80. Lo cual una hectárea sirve para la distribución física de las

instalaciones como el proceso logístico de recepción, elaboración, empaçado y embalado del producto, por lo que las 3 hectáreas restantes tienen cultivo de cacao.

Tabla N° 22
Tema: Terreno

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL ANUAL
Terreno	Hectáreas	4	5.943,70	23.774,80
Total				23.774,80

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemí/ 2010

6.1.1.2 Edificios y Acopio

Los datos de los edificios son obtenidos del balance general y el valor es de acuerdo al tipo de edificación. (Anexo24)

Tabla N° 23
Tema: Edificios y Acopio

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL ANUAL
Oficina	m ²	8	122	976
Planta Industrial	m ²	85	140	11.900,00
Acopio	m ²	96	74,24	7.127,04
Sub-Total				20.003,04
Imprevistos 2%				400
Total				20.403,04

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

6.1.1.3 Maquinaria y Equipo

La maquinaria y equipo se describen a las herramientas que se utiliza en la Asociación para llevar a cabo la actividad productiva como: la selección, transformación, peso y embalaje de la pasta de cacao dentro de la planta procesadora. (Anexo27)

Tabla N° 24
Tema: Maquinaria y Equipo

Descripción	Unidad de Medida	Cant.	Valor Unitario	Valor Total
Báscula	Unidad	1	328,16	328,16
Tostadora de cacao	Unidad	1	1.223,20	1.223,20
Descascaradora	Unidad	1	2.004,00	2.004,00
Mesa seleccionadora	Unidad	1	891,52	891,52
Molinos	Unidad	1	3.726,40	3.726,40
Tanque Agitador	Unidad	1	3.847,20	3.847,20
Clasificadora	Unidad	1	325	325
Coche Transportador	Unidad	1	253	253
Refrigeradora	Unidad	1	600	600
Cocineta	Unidad	1	70	70
Tanque plastigama	Unidad	1	230	230
Secador de Cacao	Unidad	1	520	520
Embassador	Unidad	1	180	180
Bomba de Mochila	Unidad	1	50	50
Selladora	Unidad	1	133	133
Cuarto Frío	Unidad	1	265,4	265,4
Congelador	Unidad	1	930	930
			Sub - Total	15.576,88
			Imprevistos 2%	311,54
			Total	15.888,42

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

6.1.1.4 Utensilios y accesorios

Están conformados los demás utensilios necesarios para el proceso de transformación de la pasta de cacao. (Anexo26)

Tabla N° 25
Tema: Utensilios y Accesorios

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL ANUAL
Balanza	Unidades	1	13	13
Balanza Digital	Unidades	1	40	40
Baldes	Unidades	4	2	8
Moldes	Unidades	1200	0,35	420
Basureros	Unidades	5	3,8	19
Extintores	Unidades	2	150	300
Materiales de Aseo	Unidades	15	1,2	18
Franelas	Unidades	10	1	10
Tijeras	Unidades	3	0,75	2,25
Guantes	Unidades	100	1,25	125
Mascarilla	Unidades	20	0,18	3,6
Gavetas plásticas	Unidades	4	4,35	17,4
Orejas	Unidades	3	15	45
Gorros	Unidades	5	1	5
Cuchillo	Unidades	1	4	4
			Sub-Total	1.030,25
			Imprevistos 2%	20,61
			Total	1.050,86

Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

6.1.1.5 Muebles y enseres

Los muebles y enseres son para adecuar las oficinas del área administrativa y de ventas de la empresa.

Tabla N° 26
Tema: Muebles y Enseres

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL ANUAL
Escritorio de Metálico	unidad	1	340	340
Archivador	unidad	1	60	60
Sillas de plástico	unidad	1	7	7
Sub – Total				407
Imprevistos 2%				8,14
Total				415,14

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemí/ 2011

6.1.1.6 Equipos de oficina

Para el mejor funcionamiento del área administrativa y ventas se debe proveer con el equipo que permita laborar de manera cómoda y a su vez obtener resultados efectivos al ejecutar las actividades encomendadas.

Tabla N° 27
Tema: Equipo de Oficina

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL ANUAL
Sumadora	Unidad	1	46	46
Calculadora	Unidad	1	8	8
Útiles de oficina	Unidad	6	5,83	34,98
Sub - Total				88,98
Imprevistos 2%				1,78
Total				90,76

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

6.1.1.7 Equipos de computación

Se requiere de un computador bien equipado con una impresora para el Gerente, para que pueda realizar su trabajo de forma ágil y eficiente.

Tabla N° 28
Tema: Equipo de Computo

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL ANUAL
Computador	Unidad	1	465,32	465,32
Impresora	Unidad	1	35,2	35,2
			Sub - Total	500,52
			Imprevistos 2%	10,01
			Total	510,53

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

6.1.1.3. Plantación de cacao

La plantación de cacao está conformada por 3 hectáreas que están a nombre de la Asociación, las cuales están situadas en el kilómetro 31/2 de la vía Silencio 21/2 has y en la vía a los Bancos a unos 1.000 metros del centro poblado 1/2 has, con un valor unitario por cada has de plantación de cacao de 760 USD las cual por las 3 has viene a dar un total de 2.280 USD.

Tabla N° 29
Tema: Plantación de cacao

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL ANUAL
Plantación de Cacao	3	760	2.280
			Sub – Total
			2.280
			Imprevistos 2 %
			45,60
			Total
			2.325,60

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

6.2 Activos diferidos o intangibles

“Las inversiones en activos diferidos o intangibles están representadas por aquellas cuyos beneficios se obtendrán en varios periodos. Este grupo tiene las características

*de que incluye valores intangibles, es decir está integrado por valores cuya recuperabilidad está condicionada generalmente por el transcurso del tiempo, es el caso de inversiones realizadas por el negocio y que en lapso de tiempo se convertirán en gastos*²⁵.

Tabla N° 30
Tema: Activos diferidos o intangibles

DESCRIPCIÓN	Valor Total
Programas de Computación	560,00
Gastos de Organización	4.750,86
Gastos de Investigación	741,36
Sub Total	6.052,22
Imprevistos 2%	121,0444
Total	6.173,26

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

6.2.1 Capital de trabajo

*“El capital de Trabajo está presentado por el capital adicional, distinto de la inversión en activo fijo y diferido, con que hay que contar para que empiece a funcionar una empresa, es decir hay que financiar la primera producción antes de recibir ingresos”*²⁶

Por lo que el Capital de Trabajo está dado por los recursos que la empresa necesita para continuar sus operaciones en un periodo de explotación determinado. Para el cálculo del Capital de trabajo en relación al presente proyecto es ineludible considerar el periodo inicial de comercialización, además se debe tomar en cuenta la fecha en que se recibirá el ingreso de divisas, de acuerdo a las condiciones de pago.

²⁵ Contabilidad para no contadores, Víctor E Molina Aznar – 2002

²⁶ Manual de control de gestión, Rolland, Yves Dupuy – 1992

Tabla N° 31
Tema: Capital de Trabajo

DESCRIPCIÓN	VALOR TOTAL ANUAL \$
ACTIVO DISPONIBLE	55.230,00
ACTIVO EXIGIBLE	1.506,67
ACTIVO REALIZABLE	3.400,00
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	60.136,67
OBLIGACIONES CORTO PLAZO	808,63
TOTAL PASIVO CORRIENTE	808,63
CAPITAL DE TRABAJO (AC-PC)	59.328,04

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

6.3 Financiamiento

Se refiere al conjunto de recursos monetarios para ejecutar una actividad económica que generalmente se refiere a un préstamo para complementar los recursos propios convirtiéndose en una inversión.

El financiamiento está estructurado por los recursos propios y de terceros, los mismos que permiten el financiamiento de las operaciones para poner en marcha la empresa.

6.3.1 Fuentes de financiamiento

Su financiación es directamente por el vendedor siendo así la Asociación de Productores de Cacao Puerto Quito cabe recalcar que cada socio cubre sus gastos, y la empresa como tal tiene recursos propios por lo cual no se tendrá inconveniente al momento de realizar la comercialización internacional.

CAPÍTULO VII

7 COSTOS E INGRESOS

7.1 Presupuesto de costos

Es el análisis profundo que permite proyectar los ingresos que va a generar en un periodo de tiempo, para después proyectar los ingresos que tendrá como empresa y conocer las unidades a vender, el precio del producto final por lo que todos los procesos deben ser realizados con eficacia y eficiencia para poder minimizar costos y ser más competitivos en el mercado.

➤ Materia Prima

Son los productos esenciales y básicos utilizados en las empresas industriales para transformarlo mediante un proceso que permite obtener un producto final.

“La materia prima debe ser perfectamente identificable y medible, para poder determinar tanto el costo final de producto como su composición.”²⁷

Tabla N° 32
Tema: Costo de materia prima/año

Detalle	Valor
Materia prima	366.300,00
Fletes a bodega	2.018,85
TOTAL	368.318,85

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy,/2011

²⁷ <http://www.gerencie.com/materia-prima.html>

El total a ser exportado es 126.720,00 kg, lo que equivale a 126,72 toneladas de pasta de cacao lo que se refiere a 6 contenedores al año en 4 envíos es decir trimestralmente, dos envíos serán de 21.120,00 Kg y los dos restantes serán cada uno de 42.240,00 utilizará contenedores de 40 pies **REEFER**, para lo cual necesitamos el 100% de la producción total de la Asociación de Productores de Cacao, que poseen 450 has de plantación de cacao, las que dan un promedio de 198.000,00 kg al año, y de esta cantidad tiene un 36% es desperdicio, aprovechando un 64% por 45,36kg.

Tabla N° 33
Tema: Pasta de cacao/ promedio de producción anual

Árboles/Has	Seco Kg/Árbol	Has	Prod. Total
900	0,5	450	202.500,00
		Desperdicio 37,4%	75.735,00
		Pasta de cacao	126.765,00
		Exportar	126.720,00
		Excedente	45

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

Según el estudio realizado se siembran 900 árboles de cacao por hectárea y cada árbol puede producir 0, 50 a 1 kg de cacao seco al año lo que quiere decir que las 450 has producen 202.500 kg de cacao seco al año del cual hay un desperdicio del 37,4% al elaborar la pasta de cacao, generando un total de 126.765 kg de los cuales 126.720 kg es la demanda de Chile. Quedando un excedente de 45 kg.

➤ **Materiales Indirectos**

Materiales involucrados en la presentación del producto final como por ejemplo las etiquetas y empaques.

Tabla N° 34
Tema: Materiales indirectos

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Cartones	Unidades	5.760	0,67	3.859,20
Etiqueta de identificación del producto	Rollos	58	28	1.624,00
Etiqueta de información	Rollos	8	30	240
Fundas de polietileno	Miles	70	2,29	160,3
Cinta de embalaje	Unidades	26	7,34	190,84
Subtotal				6.074,34
Imprevistos				121,49
Total				6.195,83

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

➤ **Insumos**

Los insumos son necesarios para complementar el proceso de comercialización de pasta de cacao, energía eléctrica, teléfono.

Tabla N° 35
Tema: Insumos

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MENSUAL	V. TOTAL ANUAL
Luz Eléctrica	Kilowatts	215,41	2.377,09
Telefax	-	13,44	252,92
Sub Total			2.630,01
Imprevistos 2%			0
Total			2.630,01

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

➤ Materiales Directos

En este rubro se contempla como materia principal al cacao en grano porque una vez pasado por los procesos se convierte en pasta de cacao.

Tabla N° 36
Tema: Materiales directos

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD KG	VALOR	VALOR TOTAL
	ANUAL	UNITARIO KG	ANUAL
Cacao en grano	204.081,63	1,85	377.928,95
		Sub Total	377.928,95
		Imprevistos 2%	7.558,58
		Total	385.487,53

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

7.2 Reparación y Mantenimiento

Son los activos fijos que dispone la empresa que comercializa la pasta de cacao.

Tabla N° 37
Tema: Reparación y Mantenimiento

DESCRIPCIÓN	VALOR \$		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
				MENSUAL \$	ANUAL \$
Terreno	23.774,80	2	485,2	40,43	485,2
Edificios e Instalaciones	20.403,21	2	416,39	34,7	416,39
Maquinaria y Equipo	15.888,42	2	324,25	27,02	324,25
Utensilios y accesorios	1.050,86	2	21,45	1,79	21,45
Muebles y Enseres	415,14	2	8,47	0,71	8,47
Equipo de Oficina	90,76	2	1,85	0,15	1,85
Equipo de Computo	510,53	2	10,42	0,87	10,42
Plantación de Cacao	2.325,60	2	47,46	3,96	47,46
				Sub Total	1.315,49
				Imprevistos 2%	26,31
				Total	1.341,80

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

7.3 Seguros

El seguro es un contrato la cual una persona paga una prima a cambio que garanticen la actividad comercializadora de la empresa, brindando bienestar y garantía de la inversión en activos fijos en caso de siniestros, robos.

Tabla N° 38
Tema: Seguros

DESCRIPCIÓN	VALOR \$	%	V. UNIT	MENSUAL \$	ANUAL \$
Edificios e Instalaciones	20.403,21	1	204,03	17	204,03
Maquinaria y Equipo	17.370,11	1	173,7	14,48	173,7
				Sub Total	377,73
				Imprevistos 2%	7,55
				Total	385,29

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

➤ Depreciación

“Estimación del desgaste o pérdida del valor que sufre un activo fijo por su utilización en la actividad productiva, por el paso del tiempo o por la aparición de métodos de producción más eficientes.”²⁸

La depreciación es un reconocimiento razonado y metódico del costo de los bienes, que es distribuido durante la vida útil estimada, para poder ver la necesidad de reponer el bien de manera que se conserve la actividad productiva de la empresa.

²⁸ Diccionario de Contabilidad y Finanzas, pág. 66

Tabla N° 39
Tema: Depreciación Edificaciones

EDIFICIOS Y BODEGAS				
Descripción	5%	20%	Total Anual	Total mensual
Oficina	12,2	231,8	11,59	0,97
Planta Industrial	148,75	2.826,25	141,31	11,78
C. Acopio	89,09	1.692,67	84,63	7,05
Total	250,04	4.750,72	237,54	19,79

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

Tabla N° 40
Tema: Depreciación Maquinaria y Equipo

MAQUINARIA Y EQUIPO				
Descripción	10%	10	Total Anual	Total mensual
Báscula	16,41	147,67	14,77	1,23
Tostadora de cacao	61,16	595,19	55,04	4,59
Descargadoras	100,2	985,59	90,18	7,52
Mesa seleccionadora	44,58	429,35	40,12	3,34
Molinos	186,32	1.846,79	167,69	13,97
Tanque Agitador	192,36	1.907,19	173,12	14,43
Clasificadora	16,25	146,09	14,63	1,22
Coche Transportador	12,65	110,09	11,39	0,95
Refrigeradora	30	283,59	27	2,25
Cocineta	3,5	18,59	3,15	0,26
Tanque plastigama	11,5	98,59	10,35	0,86
Secador de Cacao	26	243,59	2,6	0,22
Embazador	9	73,59	8,1	0,68
Bomba de Mochila	2,5	8,59	2,25	0,19
Selladora	6,65	50,09	5,99	0,5
Cuarto Frío	13,27	116,29	11,94	1
Congelador	46,5	448,59	41,85	3,49
Total	778,84	7.509,50	680,16	56,68

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

Tabla N° 41
Tema: Depreciación de Utensilios y Accesorios

UTENSILIOS Y ACCESORIOS				
Descripción	10%	3	Total Anual	Total mensual
Balanza	0,26	12,74	0,23	0,02
Balanza Digital	0,8	39,2	0,72	0,06
Baldes	0,16	7,84	0,14	0,01
Moldes	8,4	411,6	7,56	0,63
Basureros	0,38	18,62	0,34	0,03
Extintores	6	294	5,4	0,45
Materiales de Aseo	0,36	17,64	0,32	0,03
Franelas	0,2	9,8	0,18	0,02
Tijeras	0,045	2,21	0,04	0
Guantes	2,5	122,5	2,25	0,19
Mascarilla	0,072	3,53	0,06	0,01
Gavetas plásticas	0,348	17,05	0,31	0,03
Orejeras	0,9	44,1	0,81	0,07
Gorros	0,1	4,9	0,09	0,01
Cuchillo	0,08	3,92	0,07	0,01
Total	20,605	1.009,65	18,54	1,55

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

Tabla N° 42
Tema: Depreciación Muebles y Enseres

MUEBLES Y ENSERES				
Descripción	10%	10	Total Anual	Total mensual
Escritorio Metálico	17	153	15,3	1,28
Archivador	3	27	2,7	0,23
Sillas Plásticas	0,35	3,15	0,32	0,03
Total	20,35	183,15	18,32	1,53

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

Tabla N° 43
Tema: Depreciación Equipos de Oficina

EQUIPO DE OFICINA				
Descripción	10%	10	Total Anual	Total mensual
Sumadora	2,3	20,7	2,07	0,17
Calculadora	0,4	3,6	0,36	0,03
Útiles de oficina	1,749	15,74	1,57	0,13
Total	4,45	40,04	4	0,33

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

Tabla N° 44
Tema: Depreciación Equipos de Computación

EQUIPO DE COMPUTACIÓN				
Descripción	33%	3	Total Anual	Total mensual
Computadora	102,37	204,74	68,25	5,69
Impresora	7,74	15,49	5,16	0,43
Total	110,11	220,23	73,41	6,12

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

Tabla N° 45
Tema: Depreciación Plantación de cacao

PLANTACIÓN DE CACAO				
Descripción	10%	10	Total Anual	Total mensual
Plantación de Cacao	114	1.026	102,6	8,55
Total	114	1.026	102,6	8,55

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

Tabla N° 46
Tema: Depreciación

TOTAL				
TOTAL.	Total Anual	1.134,57	Total mensual	94,55

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

7.4 Amortización

Es la reducción parcial de una deuda durante un cierto periodo, es decir es un préstamo que a medida que se va pagando el prestamista tiene un reembolso de dinero en un plazo ya establecido y con tasas de interés estipuladas al momento de adquirir la deuda.

Tabla N° 47
Tema: Amortización

DESCRIPCION	Inversión \$
Amortización	
Activos Diferidos	6.173,26

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/2011

7.5 Gastos administrativos

Son los rubros que se designan para consecución de las actividades dentro de una empresa, que tienen que ver solamente con la dirección general de la empresa y no con acciones operativas.

Tabla N° 48
Tema: Gastos Administrativos

DETALLE	TOTAL
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	19.489,15
REMUNERACIONES	9.826,69
Sueldos y Salarios	9.136,89
Horas Suplementarias	689,8
BENEFICIOS SOCIALES	3.178,99
Décimo Tercer Sueldo	724,63
Décimo Cuarto Sueldo	851,36
Fondo de Reserva	400,28
Aporte Patronal I.E.S	1.202,72
OTROS GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	6.483,47
Gastos de Viaje y Movi	69,63
Transporte Local	5,63
Gastos Legales	194
Impuestos Fiscales y M	356,29
Cursos y Capacitación	65
Viáticos	138,07
Refrigerios	98,75
Multas e Intereses SRI	9,96
Alimentos	6
Otros Gastos	343,66
Certificaciones y Marc	5.196,48

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

7.6 Gastos de Ventas

Son costes relacionados directamente con la logística, imprescindibles para la venta y comercialización de pasta de cacao.

Tabla N° 49
Gastos de Ventas

	Numero de embarques	Unidad de medida	Valor Unitario	Valor Total
DOCUMENTOS				1.152,00
Packing list	6	documento	0,5	3,00
DISV	6	documento	0,5	3,00
DAU	6	documento	0,5	3,00
Factura Comercial	6	documento	0,25	1,50
Guía de Remisión	6	documento	0,25	1,50
Almacenamiento	6	documento	60	360,00
Declaración aduanera	6	documento	30	180,00
Aforo y antinarcóticos	6	documento	45	270,00
Documento de transporte	6	documento	45	270,00
Certificado de origen	6	documento	10	60,00
MARCADO	6	unidad	50	300,00
UNITARIZACION				603,90
Pallets	120	u	4,28	513,60
Sunchos	3	rollo	30,1	90,30
TRANSPORTE INTERNO				8.288,64
Flete	126.720	Kilo	0,037	4.688,64
Seguro	6	documento	600	3.600,00
PAGO CORPEI				360,00
MANIPULEO EN EL PUERTO				1.080,00
Manejo de la carga	6		250	1.500,00
BANCARIO (CARTA CREDITO + AGENTE AFIANZADO)				6.788,72
CARTA DE CREDITO				1.482,68
Comisión apertura	6	documento	200,64	1.203,84
Comisión de aviso	6	documento	50	300,00
Comisión de confirmación	6	documento	97,56	585,36
Comisión por enmienda	6	documento	40	240,00
Comisión sobre valor negociado	6	documento	205,64	1.233,84
Comisión de aceptación	6	documento	100	600,00
Telex swift	6	documento	25	150,00
Fax nacional	6	documento	0,5	3,00
Fax internacional	6	documento	15	90,00
AGENTE AFIANZADO	6	u	150	900,00
TOTAL				18.573,26

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

7.7 Costos de Producción para el Año 1

Para realizar el cálculo del costo unitario se divide el total de los costos para el número de unidades producidas en un periodo contable.

Los costos totales del primer año son los siguientes:

Tabla N° 50
Tema: Costos de Producción para el Año 1

Costos Directos	Año 1
Materiales Directos	385.487,53
Materiales Indirectos	6.074,34
Insumos	2.630,01
Mantenimiento y Reparación	1.341,80
Seguro	377,73
Depreciación	1.134,57
Gastos Administrativos	19.489,15
Gastos de Ventas	18.573,26
Total	435.108,39

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

Tabla N° 51
Tema: Proyección de Costos

Costos Directos	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Materiales Directos	385.487,53	406.342,40	428.325,53	451.497,94	475.923,98	501.671,46	528.811,89	557.420,61	587.577,07	619.364,99
Materiales Indirectos	6.074,34	6.402,96	6.749,36	7.114,50	7.499,40	7.905,11	8.332,78	8.783,58	9.258,78	9.759,68
Insumos	2.630,01	2.772,29	2.922,27	3.080,37	3.247,02	3.422,68	3.607,85	3.803,03	4.008,78	4.225,65
Mantenimiento y Reparación	1.341,80	1.341,80	1.341,80	1.341,80	1.341,80	1.341,80	1.341,80	1.341,80	1.341,80	1.341,80
Seguro	377,73	377,73	377,73	377,73	377,73	377,73	377,73	377,73	377,73	377,73
Depreciación	1.134,57	1.073,19	1.015,13	960,21	908,26	859,13	812,65	768,68	727,10	687,76
Gastos Administrativos	19.489,15	20.543,51	21.654,92	22.826,45	24.061,36	25.363,08	26.735,22	28.181,60	29.706,22	31.313,33
Gastos de Ventas	18.573,26	19.578,07	20.637,25	21.753,72	22.930,60	24.171,14	25.478,80	26.857,21	28.310,18	29.841,76
Total	435.108,39	458.431,97	483.023,99	508.952,73	536.290,15	565.112,14	595.498,73	627.534,25	661.307,66	696.912,70

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

Presupuesto de Ingresos

Se da por medio de una planificación de la Asociación en la proyección del movimiento de diez años del flujo de efectivo, de acuerdo a las ventas.

7.8 Ingresos por Ventas

Se relaciona de manera directa con el volumen de las ventas, y está dada por las transacciones que lleva a cabo la empresa, permitiendo cuantificar en un cierto periodo de tiempo y poder saber cuanto ha generado en ingresos.

El precio fue establecido por el Sistema Andino de Franja de Precios para productos marcadores, los cuales están en constante renovación cada 15 días siendo mostrados en la página de la Aduana para de esta manera registrarla en las Declaraciones Aduaneras. Para presupuestar en base al precio se debe proyectar los costos de producción sabiendo que estos precios pueden variar constantemente, además al realizar la proyección del precio de venta se ha tomado en cuenta la inflación del 5,41% lo que va generando un incremento del precio con el pasar de los años.

Tabla N° 52
Tema: Presupuesto de Ingresos Proyectado

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Costos Totales	435.108,39	458.431,97	483.023,99	508.952,73	536.290,15	565.112,14	595.498,73	627.534,25	661.307,66	696.912,70
Kilos a Chile	126.720,00	126.720,00	126.720,00	126.720,00	126.720,00	126.720,00	126.720,00	126.720,00	126.720,00	126.720,00
Precio de Venta	5,20	5,48	5,78	6,09	6,42	6,77	7,13	7,52	7,93	8,35
Ingresos Chile	658.944	694.593	732.170	771.781	813.534	857.546	903.940	952.843	1.004.391	1.058.729
Total Ingresos	658.944	694.593	732.170	771.781	813.534	857.546	903.940	952.843	1.004.391	1.058.729

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

CAPÍTULO VIII

8 EVALUACIÓN FINANCIERA Y ECONÓMICA

Es un elemento de suma utilidad para tomar decisiones dentro del área administrativa financiera, porque viene a ser la herramienta que analiza desviaciones, problemas a largo plazo, la utilidad y por consiguiente determina si el proyecto es factible o no por cálculos matemáticos.

“La evaluación financiera de una empresa consiste en construir los flujos de dinero proyectados que en un horizonte temporal serían hipotéticamente generados, para después descontarlos a una tasa adecuada de manera tal que podamos medir (cuantificar) la generación de valor agregado y su monto”²⁹

Los métodos utilizados cuando la inversión genera ingresos por sí misma, lo cual se permite medir por medio de los indicadores financieros tales como: Valor Actual Neto (VAN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR).

8.1 Estado de situación inicial

Es un informe financiero que se efectúa cuando se inicia la actividad comercial, ya que hay movimiento financiero, generando constante movimiento al valor inicial de las cuentas que participan en cada transacción.

Sus compone de cuentas de activo, pasivo y patrimonio lo que permitirá ver la situación financiera del estudio.

²⁹ <http://www.mitecnologico.com/Main/EvaluacionFinanciera>

Tabla N° 53
Tema: Balance de Situación Inicial

ACTIVOS 2010		
ACTIVO CIRCULANTE		
ACTIVO DISPONIBLE		55.230,00
BANCOS	55.230,00	
ACTIVO EXIGIBLE		1.506,67
CUENTAS POR COBRAR	1.200,00	
OTRAS CUENTAS POR COBRAR A P	306,67	
ACTIVO REALIZABLE		3.400,00
INVENTARIO PASTA DE CACAO	3.400,00	
ACTIVO FIJO NO RENOVABLE		23.774,80
TERRENOS	23.774,80	
ACTIVO FIJO DEPRECIABLE		23.848,98
EDIFICIOS Y BODEGAS	20.003,04	
(-) DPRE. EDIFICIOS Y BODEGAS	(5.000,76)	
MAQUINARIA Y EQUIPO	15.576,88	
(-) DPRE. MAQUINARIA Y EQUIPOS	(8.288,35)	
MUEBLES Y ENSERES	407,00	
(-) DEPR. MUEBLES Y ENSERES	(203,50)	
EQUIPO DE OFICINA	88,98	
(-) DEPR EQUIPO DE OFICINA	(44,49)	
EQUIPO DE COMPUTACIÓN	500,52	
DEPR. EQUIPO COMPUTACIÓN	(330,34)	
PLANTACION DE CACAO	2.280,00	
(-)DEPR. PLANTACIÓN CACAO	(1.140,00)	
ACTIVO DIFERIDO		6.052,22
PROGRAMAS DE COMPUTACIÓN	560,00	
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	4.750,86	
GASTOS DE INVESTIGACIÓN	741,36	
TOTAL ACTIVOS		113.812,67

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

PASIVO		
PASIVO CORRIENTE		
OBLIGACIONES A CORTO PLAZO		808,63
CUENTAS POR PAGAR COM.	128	
CUENTAS POR PAGAR A PR	122,15	
OTRAS CTAS. X PAGAR	558,48	
TOTAL PASIVO		808,63
PATRIMONIO		
CAPITAL		95.646,96
APORTE SOCIOS	2396,56	
DON CONF EPISCOPAL STO. DGO.	93.250,40	
RESERVAS		1.800,00
RESERVA LEGAL	1.800,00	
RESULTADOS		15.557,08
UTILIDAD EJERCICIOS ANTERIORES	6.247,86	
UTILIDAD DEL PRESENTE EJERCICIO	9.309,22	
TOTAL PATRIMONIO		113.004,04
TOTAL PASIVO+PATRIMONIO		113.812,67

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

Los resultados en el análisis del estado de situación inicial evidencian que el valor por activos corresponde a 113.812,67 USD, pasivos corresponde a 808,63 USD, mientras que los recursos propios correspondientes al patrimonio son de 113.004,04 USD.

8.2 Estado de resultados

“El Estado de Resultados, es el instrumento que utiliza la administración de la empresa para reportar las operaciones efectuadas durante el periodo contable. De esta manera la utilidad (pérdida) se obtiene restando los gastos y/o pérdidas a los ingresos y/o ganancias.

Ahora, desde el punto de vista del inversionista (sea acreedor o accionista), el estado de resultados es visto como el instrumento que lo provee de un "Índice de eficiencia". Las utilidades son, generalmente, asociadas con eficiencia en las operaciones, y las pérdidas, al contrario, se asocian con ineficiencia.”³⁰.

³⁰ <http://www.ii.iteso.mx/Ing%20de%20costos%20I/costos/tema13.htm>

Es el resultado de las actividades de una empresa cada cierto periodo contable mostrando sus movimientos y es ahí cuando los expertos analizan dando un criterio si la empresa está progresando o no y a su vez tomar mejores decisiones para mantener la empresa en le mercado competitivo.

Tabla N° 54
Tema: Estado de resultados

CONCEPTO	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Ingresos	658.944,00	694.592,87	732.170,34	771.780,76	813.534,10	857.546,29	903.939,55	952.842,68	1.004.391,47	1.058.729,05
Costo de Producción	397.045,98	418.310,38	440.731,83	464.372,56	489.298,19	515.577,92	543.284,70	572.495,45	603.291,26	635.757,61
UTILIDAD BRUTA	261.898,02	276.282,49	291.438,52	307.408,20	324.235,91	341.968,37	360.654,85	380.347,23	401.100,21	422.971,43
Gastos Administración	19.489,15	20.543,51	21.654,92	22.826,45	24.061,36	25.363,08	26.735,22	28.181,60	29.706,22	31.313,33
Gastos de Ventas	18.573,26	19.578,07	20.637,25	21.753,72	22.930,60	24.171,14	25.478,80	26.857,21	28.310,18	29.841,76
UTIL. ANT.PAR. LAB.	223.835,61	236.160,90	249.146,35	262.828,03	277.243,95	292.434,15	308.440,82	325.308,43	343.083,81	361.816,34
Participación Lab.	33.575,34	35.424,14	37.371,95	39.424,20	41.586,59	43.865,12	46.266,12	48.796,26	51.462,57	54.272,45
UTIL. ANT. I.R.	190.260,27	200.736,77	211.774,40	223.403,83	235.657,36	248.569,03	262.174,70	276.512,16	291.621,24	307.543,89
Impuesto Renta	47.565,07	50.184,19	52.943,60	55.850,96	58.914,34	62.142,26	65.543,67	69.128,04	72.905,31	76.885,97
UTIL. ANT R. L.	142.695,20	150.552,57	158.830,80	167.552,87	176.743,02	186.426,77	196.631,02	207.384,12	218.715,93	230.657,92
Reserva Legal	14.269,52	15.055,26	15.883,08	16.755,29	17.674,30	18.642,68	19.663,10	20.738,41	21.871,59	23.065,79
UTILIDAD NETA	128.425,68	135.497,32	142.947,72	150.797,58	159.068,72	167.784,09	176.967,92	186.645,71	196.844,34	207.592,13

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

8.3 Flujo de caja

Se determina de la inversión que tiene como infraestructura la Asociación en bienes inmuebles. La Asociación no persigue fines de lucro solo para sus socios directamente.

Tabla N° 55
Tema: Flujo de caja

AÑOS	UTILIDAD NETA	DEPRECIACIÓN	VALOR	C. TRABAJO	INV. INICIAL	FNC
			RESIDUAL			
0					683.713,09	(683.713,09)
1	128.425,68	1135				129.560,25
2	135.497,32	1073				136.570,51
3	142.947,72	1015				143.962,85
4	150.797,58	960				151.757,79
5	159.068,72	908				159.976,98
6	167.784,09	859				168.643,22
7	176.967,92	813				177.780,57
8	186.645,71	769				187.414,39
9	196.844,34	727				197.571,43
10	207.592,13	688	0	55.622,67		263.902,56

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

8.4 Valor actual neto

Es aquel que da el criterio financiero para el análisis del presente estudio ya que permite determinar si una inversión va a incrementar o reducir, obteniéndose de la diferencia de los ingresos y egresos totales, si el resultado es positivo quiere decir que ha aumentado el valor de su inversión y si es negativo significa que ha reducido su riqueza.

Por lo general las inversiones son normalmente a largo plazo, para actualizar los distintos flujos al momento inicial se utiliza la ley de descuento compuesto.

$$\text{VAN} = (\text{Suma de flujos netos} / (1+i)^n) - \text{Inversión Inicial}$$

Calculo para el primer año:

$$\text{VAN} = 129.560,25 / (1+0,15)^1$$

$$\text{VAN} = 112.661,09$$

Significa que al actualizar el flujo al primer año con la tasa mínima requerida es de 112.661,09 USD.

De la misma forma se obtiene para el resto de años. Para proceder al cálculo se establecerá una tasa que representa el costo de oportunidad de la siguiente forma:

Tabla N° 56
Tema: Valor Actual Neto

FNC	FNCA
	15%
- 683.713,09	(683.713,09)
129.560,25	112.661,09
136.570,51	103.266,92
143.962,85	94.657,91
151.757,79	86.768,01
159.976,98	79.536,83
168.643,22	72.909,12
177.780,57	66.834,30
187.414,39	61.266,10
197.571,43	56.162,13
263.902,56	65.232,68
VAN	115.582,00

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

Debido a que el valor neto es positivo y genera ganancias de 115.582,00 USD el mismo que representa lo que el inversionista acumulará luego de recuperar la inversión, se acepta realizar el estudio, sin embargo es notorio que la inversión es alta y tiene una rentabilidad baja.

8.5 Tasa interna de retorno

Es aquella que nos muestra el porcentaje de rentabilidad que obtendría el inversionista por haber tomado la decisión de invertir en dicho estudio.

Habitualmente conocida como TIR, es el descuento que hace que el VAN se haga cero, es decir, el tipo de descuento que iguala el valor actual de los flujos de entrada (positivos) con el flujo de salida inicial y otros flujos negativos actualizados de un proyecto de inversión. Para que un proyecto sea rentable en el análisis de inversiones, su TIR debe ser superior al coste de capital empleado.

Por medio de este método se evalúa un proyecto ya que cuando el TIR es mayor que la tasa de oportunidad, el beneficio que obtendrá el inversionista al realizar la inversión, es mayor que el que obtendrá en la mejor alternativa, por lo que conviene realizar la inversión.

La tasa interna de retorno es:

$$TIR = \sum FNP(1+?)^{-n} - \sum FNN (1+?)^{-0}$$

Los datos considerados para la aplicación de la fórmula son:

\sum FNP= Sumatoria del flujo neto positivo

?= Valor a obtener

n= Número de años

\sum FNN= Sumatoria del flujo neto negativo

$$\text{TIR} = 19\%$$

El presente estudio muestra la rentabilidad que el inversionista obtiene por poner su dinero en este proyecto el cual es de 19%, se puede ultimar que es factible ya que su tasa de rendimiento es superior a la tasa mínima requerida que es del 15%.

8.6 Punto de equilibrio

“Es uno de los elementos centrales en cualquier tipo de negocio pues nos permite determinar el nivel de ventas necesario para cubrir los costes totales o, en otras palabras, el nivel de ingresos que cubre los costes fijos y los costes variables.”³¹

Es una herramienta financiera clave a la hora de tomar decisiones al observar la liquidez del estudio y rentabilidad, ya que ayuda a establecer el volumen mínimo de ventas que debe realizar una empresa para no perder ni ganar.

Punto de equilibrio de producción física:

$$PE = CF / (1 - (Pu - Cvu))$$

Donde:

Pu = Precio de venta unitario

CF = Costo Fijo

CV = Costo Variable

VT = Ventas Totales

CVu = Costo variable unitario

³¹<http://www.elblogsalmon.com/conceptos-de-economia/el-punto-de-equilibrio-y-su-importancia-estrategica>

Tabla N° 57
Tema: Punto de Equilibrio

DESCRIPCION	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
COSTO FIJO	1.719,54	1.719,54	1.719,54	1.719,54	1.719,54	1.719,54	1.719,54	1.719,54	1.719,54	1.719,54
COSTO VARIABLE	433.388,86	456.712,43	481.304,46	507.233,19	534.570,61	563.392,61	593.779,19	625.814,72	659.588,12	695.193,17
COSTO TOTAL	435.108,39	458.431,97	483.023,99	508.952,73	536.290,15	565.112,14	595.498,73	627.534,25	661.307,66	696.912,70
INGRESOS	658.944,00	694.592,87	732.170,34	771.780,76	813.534,10	857.546,29	903.939,55	952.842,68	1.004.391,47	1.058.729,05
P. EQUILIBRIO \$	5.023,51	5.020,91	5.018,59	5.016,51	5.014,64	5.012,96	5.011,46	5.010,11	5.008,90	5.007,82
Unidades	126.720,00	126.720,00	126.720,00	126.720,00	126.720,00	126.720,00	126.720,00	126.720,00	126.720,00	126.720,00
Costo Variable Unitario	3,42	3,60	3,80	4,00	4,22	4,45	4,69	4,94	5,21	5,49
Precio de Venta Unitario (kilo)	5,20	5,48	5,78	6,09	6,42	6,77	7,13	7,52	7,93	8,35
P. EQUILIBRIO UNIDADES	966,06	916,00	868,59	823,67	781,10	740,77	702,54	666,30	631,95	599,39

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Manzano Nohemy/ 2011

CAPÍTULO IX

9 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

9.1 Conclusiones

Al culminar el presente estudio se ha establecido las siguientes conclusiones

- ✚ Ecuador posee un clima privilegiado para el cultivo de cacao lo que brinda al sector agrícola una oportunidad de negocio generando ingresos y fuentes de empleo para el país.
- ✚ La producción de cacao en Ecuador tiene una ventaja competitiva en la calidad obtenida por su aroma floral alcanzando u reconocimiento a nivel internacional, lo cual permite la aceptación e ingreso al mercado chileno sin ninguna dificultad.
- ✚ Ecuador está creciendo en mayor cantidad de cultivos de cacao pero su calidad se está perdiendo debido a los nuevos injertos, que si bien generan más ingresos a corto plazo, perjudican su prestigio y precio a nivel nacional e internacional y desventaja en su sabor para la industria del chocolate.
- ✚ El Acuerdo de Complementación Económica N°65 brinda facilidad de acceso a nuevos nichos del mercado Chileno con una desgravación del 100% de impuestos en ciertos productos establecidos y por consiguiente crea mayores niveles de competitividad.
- ✚ La Asociación al contar con las hectáreas garantiza la producción necesaria para satisfacer la demanda Chilena.

- ✚ De acuerdo al estudio financiero presenta un VAN de 115.582,00 dólares y un TIR del 19%, concluyendo que el estudio es factible.

9.2 Recomendaciones

Para tener buenos resultados en el presente estudio es importante considerar lo que se describe a continuación:

- ✚ Realizar más inversión en lo que se refiere a maquinaria y mano de obra y de esta manera disminuir el desperdicio en su proceso de transformación para efectuar ganancias.
- ✚ Establecer programas de inversión mediante los gobiernos de turno para fomentar el cultivo del Cacao nacional y apoyar a los agricultores para mantener el estándar internacional.
- ✚ Adoptar procesos tecnológicos durante los procesos posterior a la cosecha durante la fermentación y secado que permitan alcanzar la calidad necesaria para la obtención de la pasta de cacao.
- ✚ Fomentar la cultura de calidad en los socios para poder competir con la nueva apertura de mercados internacionales que traen desafíos donde requiere la eficiencia y eficacia en el proceso logístico.
- ✚ Realizar capacitaciones a los socios para aumentar el volumen de producción y cubrir la demanda por Chile, además a futuro poder conquistar nuevos mercados. Así también, realizar un mejor control financiero de la Asociación mediante una persona especialista en el área.
- ✚ Analizar y tomar acciones eficaces para reducir costos y gastos innecesarios que están afectando el flujo anual de efectivo y de esta manera obtendremos una máxima ganancia.

BIBLIOGRAFÍA

Libros y Revistas:

1. Chain, Sapag, Reinaldo, “Preparación y evaluación de Proyectos”, 2003, Pág. 1
2. Contabilidad para no contadores, Víctor E Molina Aznar – 2002
3. Diccionario de Contabilidad y Finanzas, pág. 66
4. Estrada H. Patricio. “Lo que se debe conocer para exportar, Exportar es el Reto”
5. Estrada, Patricio y Estrada Raúl, (2007), “Lo que se debe Conocer para Exportar, Exportar es el Reto”, Quito-Ecuador, Pág. 95.
6. Isabel González, Ana Martínez, M.^a Carmen Otero y Encarnación González, ”Gestión de Comercio Exterior de la Empresa”, Madrid, 2009, Pág.22
7. Ley Orgánica de la Economía popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario.
8. Manual de control de gestión, Rolland, Yves Dupuy – 1992
9. Mendoza, García, Alberto, “Evaluación de Proyectos de Inversión”, Primera Edición, México, 1998, Pág. 17
10. Mokate, Karen, Marie, “Evaluación Financiera de Proyectos de Inversión”, Segunda Edición, Colombia, 2004, Pág. 30.
11. Morales C. “Plan de exportación” Pág.50.
12. Revista <http://www.vistazo.com/webpages/pais/?id=7436>

Internet:

13. <http://es.wikipedia.org/wiki/Aduana>
14. http://sigagro.flunal.com/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&
15. <http://www.aduana.gov.ec/contenido/procExportar.html>
16. <http://www.anecacao.com>
17. <http://www.anecacao.com/estadisticas.html>
18. http://www.ask.com/wiki/Puerto_Quito_Canton
19. <http://www.bce.fin.ec/frame.php?CNT=ARB0000766>
20. [http://www.catie.ac.cr/BancoMedios/Documentos%20PDF/cadena%20de%](http://www.catie.ac.cr/BancoMedios/Documentos%20PDF/cadena%20de%20)
21. [http://www.ccn.cl/esp/index.php?option=com_content&task=view&id=7
&Itemid=15](http://www.ccn.cl/esp/index.php?option=com_content&task=view&id=7&Itemid=15)
22. [http://www.elblogsalmon.com/conceptos-de-economia/el-punto-de-equilibrio-y-su-
importancia-estrategica](http://www.elblogsalmon.com/conceptos-de-economia/el-punto-de-equilibrio-y-su-importancia-estrategica)
23. <http://www.gerencie.com/materia-prima.html>
24. <http://www.hipernova.cl/Notas/ElCacao.html>
25. <http://www.icco.org/economics/market.aspx>
26. <http://www.ii.iteso.mx/Ing%20de%20costos%20I/costos/tema13.htm>
27. <http://www.infoaserca.gob.mx/analisis/cacao.pdf>
28. <http://www.infoaserca.gob.mx/analisis/cacao.pdf>
29. http://www.magap.gob.ec/sigagro/charts/swf/cacao_estudio.swf
30. http://www.mardechile.cl/index.php?option=com_content&task=view&id=222
31. <http://www.mincetur.gob.pe/comercio/otros/penx/pdfs/Cacao.pdf>
32. http://www.mipro.gob.ec/images/stories/PRECIOS_CAFE_CACAO.pdf
33. <http://www.mitecnologico.com/Main/EvaluacionFinanciera>
34. <http://www.monografias.com/trabajos11/invmerc/invmerc.shtml>
35. http://www.pac.com.ve/index.php?option=com_content&view=article&id
36. Http://Www.Portal.Bce.Fin.Ec/Vto_Bueno/Seguridad/Comercioexteriorest.Jsp
37. http://www.portal.bce.fin.ec/vto_bueno/seguridad/ComercioExteriorEst.jsp
38. [http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2011/10/PROEC-
FT2011-CHILE.pdf](http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2011/10/PROEC-FT2011-CHILE.pdf)
39. <http://www.promonegocios.net/oferta/definicion-oferta.html>

40. http://www.sice.oas.org/Trade/chilec/CHL_ECU_65_s.asp
41. http://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx
42. <http://www.zonaeconomica.com/inversion/definicion>
43. [valor%20cacao%20rica.pdf](#)
44. www.adauana.gov.ec/index.asp
45. www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/6569/1/D-39115.pdf
46. www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/8351/2/8157.docx
47. www.sice.oas.org/trade/chilec/chec-m.asp

ANEXOS

ANEXO N° 1

REGISTRO EN EL MICIP

República del Ecuador



Nº. 03 395

LA MINISTRA DE COMERCIO EXTERIOR, INDUSTRIALIZACIÓN, PESCA Y COMPETITIVIDAD

Considerando:

QUE, con fundamento en el numeral 19 del Art. 23 de la Constitución Política, expedida en el Registro Oficial No. 1 de 11 de agosto de 1998, que garantiza la libertad de asociación con fines pacíficos, la **ASOCIACIÓN ARTESANAL DE PRODUCCIÓN DE BIENES AGRÍCOLAS, PECUARIOS Y PISCÍCOLAS "PUERTO QUITO"**, domiciliada en la ciudad y cantón del mismo nombre, provincia de Pichincha, solicitó la aprobación de su Estatuto;

QUE, previo el análisis correspondiente, se determinó que el mencionado Estatuto no tiene nada contrario a la Constitución y Leyes, cumple con los requisitos determinados en el Art. 1 del Decreto Ejecutivo No. 213-B, publicado en el Registro Oficial No. 182 de 7 de mayo de 1980, y se ha cancelado la tasa prevista en el Acuerdo N°. 02 283, promulgado en el Registro Oficial N°. 639 de 13 de agosto del 2002, por lo cual debe ser aprobado;

QUE, como lo prevé la Carta Magna, es deber del Estado propiciar la formación de empresas comunitarias o de autogestión para su integración a la vida activa y al desarrollo del País; y,

EN EJERCICIO de la facultad establecida en el Art. 8 de la Ley de Fomento Artesanal, expedida en el Registro Oficial No. 446 de 29 de mayo de 1986,

ACUERDA:

ART. 1.- Apruébase el **ESTATUTO DE LA ASOCIACIÓN ARTESANAL DE PRODUCCIÓN DE BIENES AGRÍCOLAS, PECUARIOS Y PISCÍCOLAS "PUERTO QUITO"**, con las siguientes modificaciones:

- En todo el texto del Estatuto reemplázase: "Asociación de Productores Agroartesanales de Puerto Quito", por: "Asociación Artesanal de Producción de Bienes Agrícolas, Pecuarios y Piscícolas "Puerto Quito";



Despachó

Código

República del Ecuador

03 395



MICIP
MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR
INDUSTRIALIZACIÓN PESCA Y COMPETITIVIDAD

- En el Art. 1, luego de: "privado, con", agrégase: "patrimonio propio,"; y, sustitúyese, en el mismo artículo: "que posteriormente se dictará", por: "Reglamento para la aprobación o reforma de estatutos de ciertos organismos clasistas previstos en las leyes";
- Al inicio del Art. 6 eliminase: "de la Asociación";
- Al final del Art. 47, reemplázase: "pasarán a poder de quien determine la Asamblea General", por: "se repartirán entre los socios"; y,
- Luego del Art. 49, añádese: "DISPOSICIONES TRANSITORIAS"; y, sustitúyense: "Art. 50", "Art. 51" y "DISPOSICIONES TRANSITORIAS / PRIMERA", por: "PRIMERA", "SEGUNDA" y "TERCERA", respectivamente.

ART. 2.- Codifíquense las reformas que anteceden.

COMUNÍQUESE.-

Dado en Quito, Distrito Metropolitano, 04 AGO 2003

Ivonne Juez de Baki
IVONNE JUEZ DE BAKI



DR.FR
DAJ
2003-07-24

Despacho

ANEXO N° 2

BOOKING

Compañía Chilena de Navegación Interoceánica (CCNI)			
BOOKING CONFIRMATION FORM			
BOOKING REF: 18509451			
TO : NESTLE CHILE S.A.			
DATE of BKG : 10/02/2012			
B/L NO: CCNIGYE00836			
FURTHER TO YOUR BOOKING OF THE BELOW SHIPMENT			
PLEASE FIND THE FOLLOWING DETAILS FOR YOUR KIND REFERENCE			
SHIPPER: ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CACA PUERTO QUITO			
TEL/FAX: 022758+1-870			
PIC : ASPROC S.A.			
SUPPLIER:			
FORWARDING:			
TEL/FAX:			
CARRIER: CCNI			
MAIN VESSEL: CAP PATION V 120 N			
ORIGIN:		ETD Origin: 14/07/2012	
P.O.L : GUAYAQUIL		ETD POL: 15/07/2012	
P.O.D : SANTIAGO DE CHILE		ETD POD:	
FINAL DEST:		ETA FDEST:	
TRANSHIPT 1:			
TRANSHIPT 2:			
Transit Time :			
CUT-OFF DATE/TIME:			
GOODS DELIVERY TO : NESTLE CHILE S.A.			
STUFFING DATE & PLACE :			
No.type of entrs:			
WEIGHT (KGS): 132.480			
FCL/FCL: FCL/FCL			
DESCRIPTION : PASTA DE CACAO, SIN DESGRASAR			
YARD LOCATION:			
SPECIAL REMARKS: freight prepaid, B/L EN ORIGEN, CCNI: JOSÉ ECHANIQUE			
SHIPPING NOTE: USD 0,90/13248 KG + USD 25 + GASTOS LOCALES GUAYAQUIL			
INSERT YOUR AGENCY FOOTER HERE			

ANEXO N° 3

RUC



ANEXO N°3

REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES SOCIEDADES

NUMERO RUC: 1715930333001

RAZON SOCIAL: ASOCIACIÓN ARTESANAL DE PRODUCCIÓN DE BIENES AGRICOLAS, PECUARIOS Y PISCICOLAS "PUERTO QUITO"

CLASE CONTRIBUYENTE: OTROS OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD: SI
CALIFICACION ARTESANAL: NUMERO:

FEL. INICIÓ ACTIVIDADES: 22/06/2008 FEL. SUSPENSIÓN DEFINITIVA:
FEL. BAJA/PLAZA: 22/06/2008 FEL. RENALIZ. ACTIVIDADES:

ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL:
EXPORTACION DE MATERIA DE ORO

DIRECCION DOMICILIO PRINCIPAL:
Provincia: CANTON: PUEBLO NUEVO Parroquia:
Municipio: (Código S.N.) (Código S.N.) Teléfono: (Código) (Código)

RELACIONES TRIBUTARIAS

RELACIONES TRIBUTARIAS:
RELACIONES TRIBUTARIAS:

Las personas naturales que poseen múltiples establecimientos en el Registro para la Aplicación de la Ley de Tributos
Indicados, deben declarar a cada establecimiento, como mínimo un agente de retención, y no deben ser agente de retención
de otro establecimiento.

DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS: 01 ABERTOS: 1
SUSPENDIDOS: 0

DIRECCION: (Código S.N.) (Código S.N.)





Handwritten signatures and stamps at the bottom of the document.

Nombre: JACQUELINE Lugar de emisión: SANTO DOMINGO/AV. QUITO Fecha y hora: 22/08/2008

ANEXO N° 4

REGISTRO SENAE



REGISTRO DE FIRMA PARA DECLARACIÓN ANDINA DEL VALOR	
Persona Natural	<input type="checkbox"/>
EXPORTADOR :	
CEDULA:	
RUC:	
NOMBRE COMERCIAL/FANTASÍA DEL ESTABLECIMIENTO:	
Persona Jurídica	<input checked="" type="checkbox"/>
REPRESENTANTE LEGAL:	MAURICIO ERAZO
CEDULA / PASAPORTE:	1701818961
RUC COMPAÑIA:	1715930333001
RAZON SOCIAL:	ASPROC SA

FIRMA	
Persona Natural	<input type="checkbox"/>
Persona Jurídica	<input checked="" type="checkbox"/>
COPIA DELANTERA	COPIA POSTERIOR
	
COPIA DE LADO Y LADO DE CEDULA O PASAPORTE	
ESTE REGISTRO DEBE DE SER NOTARIADO	

Entrega de la documentación en la Secretaría del Distrito.

- Finalizado el registro en el sistema de la Corporación Aduanera Ecuatoriana, de los delegados (solo de Personas Jurídicas); el Importador deberá acercarse a la Secretaría de cualquier Distrito Aduanero para ingresar la documentación referente al Poder.Especial junto con el documento de "Ingreso de Datos del Operador de Comercio Exterior" (notariado)
- Si no existe delegación, únicamente deberá entregar el Registro de Firma para Declaración Andina del Valor arriba mencionado en la Secretaría de cualquier Distrito Aduanero, junto con el documento de "Ingreso de Datos del Operador de Comercio Exterior" (notariado), tanto para personas naturales como personas jurídicas (Representante Legal).
- El funcionario aduanero de Secretaría, deberá revisar en el momento en que esta es recibida y verificar la documentación para compararla con la que el importador registró previamente vía electrónica.

ANEXO N° 5
RESOLUCIÓN DE PRECIOS FOB CACAO Y SUS DERIVADOS

 GOBIERNO DEL ECUADOR REPÚBLICA DEL ECUADOR	 MIPRO Ministerio de Industrias y Pesca Acuática	Av. Eloy Alfaro y Amazonas Edificio MAGAP PBX: 02 2 548290 Fnc: 02 2 503510 www.mipro.gov.ec
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

RESOLUCIÓN DE CACAO No. 36

**LA COMISIÓN INTERINSTITUCIONAL ENCARGADA DE FIJAR LOS PRECIOS
 MÍNIMOS REFERENCIALES FOB PARA LA EXPORTACION
 DE CACAO Y ELABORADOS DE CACAO**

CONSIDERANDO:

Que en sesión celebrada el 7 de septiembre de 2011, la comisión analizó los precios que regirán durante el período comprendido entre el 8 y el 14 de septiembre de 2011, según consta en el Acta No. 36 del 7 de septiembre de 2011, y,

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Ley 79 publicado en el Registro Oficial No. 93 del 2 de octubre de 1981; el Acuerdo Interministerial No. 0103 del 3 de abril de 1996; y los Decretos Ejecutivos No 1720-A y 887, publicados en los Registros Oficiales Nos. 369 de 2 de julio de 2004 y 165 de diciembre 14 de 2005, respectivamente.

RESUELVE:


Artículo Único.- Fijar los precios mínimos referenciales fob de exportación de cacao y sus elaborados para cada 45.36 kilos (cien libras netas), correspondientes a la semana del 8 al 14 de septiembre de 2011, conforme al siguiente detalle:

<u>PRODUCTO</u>	<u>US\$/FOB/45,36 KG.</u>
Cacao CCN51	133,23
Cacao Ayc	133,23
Cacao Ass	141,80
Cacao Aaaa	145,89
Cacao Assps	153,21
Manteca	164,25
Manteca residual, co-peller	123,19
Lícor o Pasta	153,04
Chocolote no edulcorado, stango o similares	153,04
Torta	13,32
Torta residual, co-peller	1,33
Pulvo	15,69

Dado en Quito, 7 de septiembre de 2011

Ldo. Juan Francisco Ballén, SUBSECRETARIA DE COMERCIO E INVERSIONES - MIPRO -	Eca. María Alejandra Pareja Arriéndaris, SUBSECRETARIA DE COMERCIALIZACIÓN MAGAP
------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

Elaborado: Ido Hidalgo
 Revisado: Carlos Vera


El Centenario

ANEXO N° 6

PRECIOS DE LA CAMARA DE COMERCIO DE CHILE 2011

Estimada Nohemy,				
Anexo a continuación los datos requeridos:				
Importer	Product	Cantidad /	Suma de US\$	Suma de US\$
ALIMENTOS FRUNA	LICOR DE CACAO	16000	4,86	77732,14
	Total LICOR DE CACAO		4,86	77732,14
Total ALIMENTOS FRUNA LTDA.			4,86	77732,14
EMPRESAS CAROZZI	CACAO EN PASTA	18000	27,54	495722,64
		36000	4,42	159258,25
		72000	4,75	342222,9
	Total CACAO EN PASTA		36,71	997203,79
	LICOR DE CACAO	0,3	23,4	7,02
	Total LICOR DE CACAO		23,4	7,02
	PASTA DE CACAO	54	4845,73	261669,23
		18000	14,06	252851,91
		36000	33,1	1191727,6
		54000	20,55	1109372,93
		72000	4,68	336954,81
		90000	4,16	374537,02
	Total PASTA DE CACAO		4922,28	3527113,5
Total EMPRESAS			4982,39	4524324,31
INCO ALIMENTOS	PASTA DE CACAO	13000	4,74	61580,93
		15000	4,35	65229,64
	Total PASTA DE CACAO		9,09	126810,57
Total INCO			9,09	126810,57
INNOVA LTDA.	PASTA DE CACAO	4000	5,41	21622,04
		6000	4,79	28760,43
		12000	4,92	58988,45
	Total PASTA DE CACAO		15,12	109370,92
Total INNOVA LTDA.			15,12	109370,92
NESTLE CHILE S.A.	LICOR DE CACAO	10500	5,04	52890,46
	Total LICOR DE CACAO		5,04	52890,46
Total NESTLE CHILE			5,04	52890,46
Total general			5016,5	4891128,4
La cantidad esta medida en kilogramos.				
Saludos cordiales,				
Marcela Reyes				
Encargada de Comercio Exterior y Marketing				
Cámara Oficial Española				
de Comercio de Chile				
-90 ANOS PROMOVRIENDO NEGOCIOS ENTRE ESPAÑA Y CHILE-				
Carmen Sylva 2306 – Providencia				
Santiago – Chile				
Fono: (+56-2) 2317160				

ANEXO N° 7

NOTA DE PEDIDO				
FECHA:	01-ene-12			
DE:	NESTLE CHILE S.A.			
PARA:	ASPROC S.A.			
PAGO:	CARTA DE CRÉDITO		PEDIDO	
ORIGEN:	ECUADOR		N° 001-001-2348	
PTO EMBARQUE:	GUAYAQUIL			
DESTINO:	CHILE-SAN ANTONIO			
EMBARQUE:	PALLETS			
SEGURO:	CONTRATADO POR EL IMPORTADOR			
MARCA:	ASPROC S.A.			
PARTIDA ARANCELARIA:	18031000000			
ITEM	DESCRIPCION	CANT	UNITARIO	TOTAL USD
1	PASTA DE CACAO, SIN DESGRASAR	21.120	3,8	80.256,00
TOTAL FOB, GUAYAQUIL		UNIDAD	USD	80.256,00
FLETE MARITIMO				
TOTAL CHILE- SAN ANTONIO			USD	80.256,00

ANEXO N° 8
COTIZACIÓN CARTONERA PICHINCHA

ANEXO N° 14



ESCOCAR RUIZ CIA. LTDA.
CARTONERA PICHINCHA
www.cartonerapichincha.com



ESCOBAR RUIZ
IMPORT & EXPORT INC.
www.cartonerapichincha.com

COTIZACIÓN

RUC: 0802956196001

Señores: Nohemy Manzano
Atención: Nohemy Manzano
Tel: 2232-430
Fecha: 04/15/2011
Ciudad: Santo Domingo

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS INTERNAS mm			TEST	PRECIO UNIT.	COLOR
		LARGO	ANCHO	ALTO			
2,050	CAJAS DE CARTON	320	250	600		0,67	KRAF

Validez de la Cotización: 4 día

Fecha de Entrega : 15 días laborables a partir de la aprobación de tarjetas de impresion.
Forma de Pago : 50 % AL CONTRATO Y 50 % A LA ENTREGA
(Los precios NO incluyen el 12% de I.V.A.)
Transporte: Cartonera Pichincha
Impresión: De acuerdo

Por cantidades mayores o menores ofertadas favor solicitar nueva cotización.
Observaciones: En todos los pedidos las cantidades solicitadas tienen un margen de 10% mas o menos en la producción.
Sin otro particular, quedamos a la espera de su aprobación a la presente Cotización.

Atentamente



Claudia González
CARTONERA PICHINCHA

Fray Agustín León N52-165 y Aníbal Egúsquiza
(La Florida Alta) Quito - Ecuador
PBOX: (593) 2 292 4235 / 245 4822
Fax: (593) 2 246 4361
E-mail: escobaruz@cartonerapichincha.com

P.O. BOX 654 822
MIAMI FL 33265-4822 U.S.A.
Tel.: (305) 431-2604
Telefax: (305) 485-1481
E-mail: manoloescobar@cartonerapichincha.com

ANEXO N°9

ECUAPLAST**COTIZACION**

Quito, 28 de febrero del 2012

Empresa: NOHEMI
 Telf.: 092430968
 Contacto:

Presente.-

Atendiendo su gentil solicitud a continuación le presento en detalle nuestra cotización.

DESCRIPCION: FUNDAS DE POLIETILENO TRANSP.VIRGEN PAQUETES DE 100UNIDADES.

ANCHO	LARGO	ESPEJOR	CANT. MINIMA	VALOR MILLAR	TOTAL
25cm	32cm	2.5	12.000	27.50	\$330.00

- ✓ Forma de pago: 50% al pedido y 50% contra entrega
- ✓ Tiempo de entrega: 10 días laborables
- ✓ Validez de esta cotización 30 días
- ✓ Estos precios no incluyen IVA
- ✓ El calibre y la cantidad puede variar en un +/- 5%

Cualquier información adicional requerida estaremos gustosos de atenderlos.

Atentamente,

MARIELA ZAMBRANO
 EJECUTIVA DE VENTAS
 FONO: 2482-813 EXT. 11 / 12
ecuaplast@hotmail.com

 **ECUAPLAST** esta comprometido con el medio ambiente ¡UNETE!

ANEXO N° 10

SESA



REPÚBLICA DEL ECUADOR
SERVICIO ECUATORIANO DE SANIDAD AGROPECUARIA, SESA



En cumplimiento a la Resolución 012, publicada en el Registro Oficial 248 de 19 de febrero del 2004, mediante la cual se expide la norma que establece los procedimientos técnicos de las medidas fitosanitarias y el uso de la marca que aprueba su aplicación, para el transporte de madera que se utilizó en el comercio internacional, se concede el presente:

CERTIFICADO DE REGISTRO N° 000160

NOMBRE DE LA EMPRESA: EURO PALLET

PROPIETARIO/GERENTE: LEIDA LUIA MOANTE

PRODUCTO: MADERA (FABRICAR EURALAJES)

CODIGO DE REGISTRO: EC-F-ET-HT-SESA

TRATAMIENTO UTILIZADO: _____

PROVINCIA: QUITO CANTON: PUERTO QUITO

PARROQUIA: PUERTO QUITO SECTOR: PUERTO QUITO

FECHA DE EXPEDICION: _____


DIRECTOR EJECUTIVO DEL SESA



NOTA: en caso de incumplimiento de lo establecido en la resolución 012 y el Anexo de Procedimientos, el SESA procederá a cancelar el presente certificado.

VALIDO POR UN AÑO

ANEXO N° 11

LÍNEA NAVIERA



CCNI es una compañía internacional dedicada, desde 1930, al transporte marítimo de carga con presencia en cuatro continentes. Como una naviera cercana, ágil y flexible, con una estrategia de crecimiento y de expansión a todas las regiones del mundo, ha creado una poderosa red de transporte con un liderazgo tanto a nivel regional como en Latinoamérica, Asia, Europa y África.

Nuestra compañía es parte del holding Empresas Navieras, cuyas filiales se complementan para formar parte de una cadena de servicios de transporte de carga, completa y eficiente. Además, contamos con una red mundial de agencias que nos permiten atender necesidades de transporte llegando a cubrir cinco continentes, con 236 puntos de venta, distribuidos en los 58 países donde ofrecemos nuestros servicios.

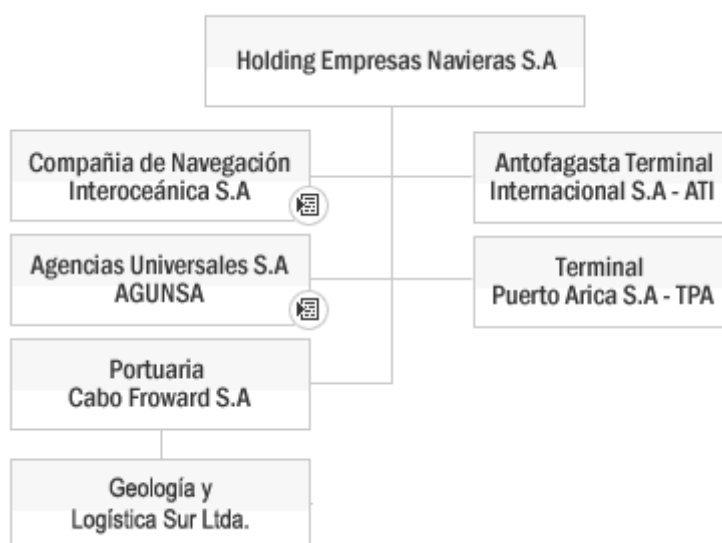
En CCNI centramos nuestra filosofía en el cliente, es por ello que durante los últimos años hemos realizado un esfuerzo global por mejorar nuestro esquema de atención, a través de una serie de innovaciones que se han implementado en todas nuestras áreas de trabajo. Estos esfuerzos se han basado principalmente en nuestro gran anhelo de ser la naviera cercana, ágil y rápida, a la cual resulta fácil contactar. Nuestra misión es lograr que todo aquel que valore estos atributos como parte del servicio, vea a nuestra compañía como un socio.

En CCNI ofrecemos distintos tipos de servicios de transporte de cargas:

- Contenedores (para carga seca, refrigerada o congelada).
- Granel (cobre, productos forestales, carga de proyectos).
- Vehículos (automóviles, camiones, buses y maquinaria).

Estos servicios se ofrecen en distintas áreas geográficas tales como las Costas de Sudamérica, Norteamérica, América Central, Golfo de México y el Caribe, Europa y Asia, y atienden con recaladas directas, las que se complementan con un eficiente sistema de trasbordos con conexiones terrestres rápidas, creándose así una poderosa red de transporte.

Con el objetivo de brindar un mejor servicio, y aprovechando las últimas tendencias en vanguardia tecnológica, hemos desarrollado nuevas soluciones informáticas que nos permiten estar atentos a las necesidades de nuestros clientes. Es gracias a esta plataforma web, que hemos logrado facilitar los negocios, haciéndolos más rápidos y mejor, utilizándose herramientas on-line, según se requiera, 24 horas al día.



ANEXO N°12

Alvia, Martha (TSA)
MAlvia@TRANSAVISA.COM.EC

Estimada Nohemy,

Favor notar que nosotros solo llevamos carga contenerizada, a continuación tarifa requerida:

GUAYAQUIL/ SAN ANTONIO

1X20´ DV USD 450 + THC USD 145 + EBS USD 30 + GASTOS LOCALES
1X40´ DV / HC USD 500 + THC USD 145 + EBS USD 60 + GASTOS LOCALES
1X40´ REE USD 2100 + THC USD 145 +EBS USD 150 + GASTOS LOCALES
- T/T: 8 DÍAS APROX
- PROX SALIDA: CAP FINISTERRE V.160 SEP 14

*** Gastos Locales (al momento de retirar documentos en Transoceánica)

Flete Collect:

USD 45 + IVA por emisión BL

USD 35 + IVA por handling out de cada contenedor en puerto

PAGO THC USD 5 + IVA

Flete Prepaid:

USD 45 + IVA por emisión BL

USD 35 + IVA por handling out de cada contenedor en puerto

Pago flete: USD 35 + IVA por contenedor.

****** Asignación, entrega y control de sello por un valor de USD 10 + IVA**

*Todas las tarifas están sujetas a cambios por variación en los recargos.

*Sujeto a disponibilidad de espacio.

A espera de sus comentarios sobre nuestras tarifas, no dude en comunicarse con nosotros.



Saludos cordiales,

Martha Alvia

Sales Export // Wayport / Caribe / Asia / México / Brasil

TRANSAVISA S.A.


ANEXO N° 13
CERTIFICADO DE ORIGEN
ACUERDO DE ASOCIACIÓN CHILE - ECUADOR

PAÍS EXPORTADOR Ecuador		PAÍS IMPORTADOR Chile		
1. Nombre, dirección y número de registro fiscal del Exportador ASPROC S.A. PUERTO QUITO-ECUADOR Av. 16 de mayo tras el colegio Santiago de Apostol N°809 RUC:1715930333001				
2. Nombre, dirección y número de registro fiscal del Importador NESTLE CHILE S.A. CHILE-SANTIAGO DE CHILE calle roger de flor 2800 las condes RUT: 90703000-8				
3. Descripción de las mercancías PASTA DE CACAO, SIN DESGRASAR	4. Naladisa 8 dígitos 1803.10.00	5. Criterio de Origen	5. Número y Fecha de Factura Comercial 10/03/2012	7. Peso bruto (kg.) u otra medida 22.080
8. Observaciones				
9. Declaración del exportador El que suscribe declara que las mercancías arriba designadas cumplen las condiciones exigidas para la emisión del presente certificado. País de origen.....ECUADOR..... Firma.....		10. Firma de la autoridad competente o entidad habilitada Certifico la veracidad de la presente declaración Nombre: MIPRO (Ministerio de Industrias y Productividad) <div style="text-align: center;">  <small>Ministerio de Industrias y Productividad</small> </div> Sello: Lugar y fecha: Guayaquil, 12/03/2012 <div style="text-align: center;">  <small>ECÓN. VERÓNICA SIÓN DE JOSSE MINISTRA DE INDUSTRIAS Y PRODUCTIVIDAD</small> </div> Firma		

ANEXO N° 14

DISV

Registro de Vehiculos (DISV) Page 1 of 1

 **Terminal Portuario de Guayaquil** Usuario: 20009
Cerrar Sesión

Ingreso de Vehiculos [Registros Portuarios](#) [Usuario](#)

Registro de Vehiculos (DISV)

Los campos con * son obligatorios [\[Imprimir\]](#) **NÚMERO DE REGISTRO:**
201022667

Documento Ingresado con .xifo

Información General-Viaje

Nombre del Exportador: ASPROC S.A

Nombre de la Agencia: CASA VICTORIA

Nombre de la Nave: CAP PATTON

Operador Contenedor/Linea : CCNI

Fecha y Hora de Salida de planta: 2012 hh: 00 min: 45 En formato 24 horas

Referendo CAE: 1 7 3 1 1 2 7 1

Booking Number: 1 8 5 0 9 4 5 1

Puerto Traabordo: SAN ANTONIO

Puerto Destino: SAN ANTONIO

Información Sobre la Carga

Peso Neto de la carga en Kg. : 21120 El punto (.) es separador de decimales

Tipo de Producto: COCOA PASTE

Producto Transportado: PASTA DE CACAO

Carga Peligrosa: No Si

Número de Contenedor: MCFU5844787

Tipo de Contenedor: STANDARD 40

Tara Contenedor(Kg): 2300

Número de Sellos: HLXU5019588

% De Ventilación: 0

Contenedor Refrigerado: No Si

Temperatura del Contenedor: 0

La temperatura indicada aquí es estrictamente referencial, se tomará como válida únicamente la Carta de Temperatura.

Información Sobre Transporte/Vehículo

Nombre del Conductor: ANDRÉS BUSTAMANTE

ID. del Conductor: 0400492997

Placa de Vehículo: S KANA PHJ-236

Empresa de Transporte: CASA VICTORIA


La información registrada en el DISV es de entera responsabilidad de quien los genera, por este motivo INARPI S.A., no se responsabiliza por cualquier error u omisión en la información proporcionada, siendo el cliente responsable de todos los gastos y perjuicios que se generen por este concepto.

© 2006 Terminal Portuario de Guayaquil. All rights reserved (Confidencial)

http://www.tpg.com.ec/webtpg/webpages/wpg_disv.php

ANEXO N° 16

FACTURA COMERCIAL

				ASPROC S.A. DERECCIÓN: Puerto Quito, vía al silencio km 3 PUERTO QUITO-ECUADOR TELÉFONO: 2751-870 094238106 MAIL: asprocsa@hotmail.com				FACTURA - INVOICE N° 00012 SERIE 001-003 AUTORIZACIÓN SRI 1106701322	
EMBARCADOR: ASPROC S.A. VENDIDO: NESTLE CHILE S.A. FECHA DE EMBARQUE: 10/03/2012 DESTINO: CHILE-SANTIAGO DE CHILE P.ORDER: VAPOR: PRODUCTO: PASTA DE CACAO, SIN DESGRASAR				PUERTO DE ORIGEN: GUAYAQUIL-INARPI PUERTO DE DESTINO: SAN ANTONIO FORMA DE PAGO: CARTA DE CRÉDITO PARTIDA NADINA: 1803.10.00.00				RUC: 1715930333001 RESOLUCIÓN N° 153 DEL 03-11-2011 VÁLIDO HASTA NOVIEMBRE 2012	
MARCA	CANT. CAJAS	CANT. KILOS	CANT. TON	DESCRIPCIÓN	LOTE N°	PRECIO UNIT. FOB US\$	PRECIO TOTAL FOB US\$		
ASPROC S.A.	960	21.120	21,12	REF. PEDIDO 001-001-2348 PASTA DE CACAO, SIN DESGRASAR	220402-1	3,8	80.256,00		
VALOR TOTAL							80.256,00		
SON: Cuatrocientos cuarenta y seis mil cincuenta y cuatro con cuarenta centavos de dólar									
PESO NETO: 21.120 Kilos									
PESO BRUTO: 22.080 Kilos									

ANEXO N° 18
ANTINARCÓTICOS



Guayaquil, Abril 15 del 2012

Señores:

POLICÍAS ANTINARCÓTICOS

REF: 17342886 REFRENDO: 028-2011-40-009742-1 Asociación de Productores Artesanal de Producción de bienes Agrícolas, Pecuarios y Piscícolas "Puerto Quito"

De nuestras consideraciones:

Por medio de la presente solicito a usted se sirva ordenar a quien corresponda la inspección física de la mercadería de la referencia que saldrá con destino a San Antonio, Chile.

Para lo cual adjunto los siguientes documentos:

- Orden de embarque
- Factura Comercial

Sin otro particular por el momento, me suscribo.

Muy atentamente

ANEXO N° 19

CONOCIMIENTO DE EMBARQUE

Page 3 / 3 B/L-No. HLCUGYE110241406


Cont/Seals/Marks	Packages/Description of Goods	Weight	Measure
HLXU 5019588	960 CAJAS	21120,00	KGM

=====

1260 PACKAGES

SHIPPED ON BOARD, DATE : 12 AGOSTO 2011
PORT OF LOADING: GUAYAQUIL
VESSEL NAME: CAP PATTON, 1201N

FREIGHT PREPAID



ANEXO N° 20

B/L

Hapag-Lloyd Aktiengesellschaft, Hamburg

Bill of Lading

Multimodal Transport or Port to Port Shipment

Shipper:
ASPROCS.A
Av 16 de Mayo tras el colegio Santiago de Apostol N°809
PUERTO-QUITO

Consignee (Not negotiable unless consigned to order):
Consignee
Nestle Chile S.A.
Calle Roger de Flor, 2800 Los Condes
phone (5-2) 3384000

Notify Address (Carrier not responsible for failure to notify, see clause 20 (f) hereof):
Consignee
Nestle Chile S.A.
Calle Roger de Flor, 2800 Los Condes
phone (5-2) 3384000

Vessel: CAP PATION **Voyage No.:** 1201N

Port of Loading: GUAYAQUIL
Port of Discharge: Santiago de Chile

Place of Receipt:
Place of Delivery: Santiago de Chile

Carrier's Reference: B/L No.: 18509451 Page: 2 / 3
Export References: HLCUGYE110241406

Forwarding Agent:

Consignee's Reference:

Container No., Seal No., Marks and No.	Number and Kind of Packages, Description of Goods	Gross Weight	Measurement
	1CNTRS 40 PASTA DE CACAO 960 CAJAS P Kilos netos 21.120 Kilos Brutos 22.080	80,256,00	

Zipper's declared value (see clause 7(2) and 7(3))

Bill No. of Containers received by the Carrier	Packages received by the Carrier	1260
Commodity	Currency	USD
Rate	Rate	Rate
Freight Prepaid	Total Freight Collect	Total Freight

Copy


(Above Particulars as declared by Shipper. Without responsibility or warranty as to correctness by Carrier (see clause 11).
RECEIVED by the Carrier from the Shipper in apparent good order and condition. Under the noted terms and conditions of the bill of lading, the goods are received by the Carrier for carriage subject to all the terms and conditions, general (INCLUDING THE TERMS AND CONDITIONS ON THE REVERSE HEREOF) AND THE SPECIAL AND CONDITIONS OF THE (APPLICABLE PART) from the Place of Receipt in the Port of Loading, whichever is applicable, to the Port of Discharge in the Place of Delivery, whereas it is agreed that the original bill of lading, duly endorsed, must be surrendered by the Merchant to the Carrier in exchange for the Goods or a delivery order in respecting the Bill of Lading, the Merchant, its agents and assigns, in and subject to all its terms and conditions, whether printed, stamped or written, or otherwise incorporated, notwithstanding the non-signing of the Bill of Lading by the Merchant.
As a condition of issue of the number of original Bills of Lading stated below all of the terms and conditions herein have been agreed, one of which being accomplished the others to stand void.)

Place and date of issue:
GUAYAQUIL 13 / 03 / 2012

Number of original B/L: 3

GUAYAQUIL

FOR ABOVE NAMED CARRIER,
TRANSOCEANICA CIA. LTDA.
(AS AGENT)




ANEXO N° 21

DAU 40

CORPORACION ADUANERA ECUATORIANA										REPUBLICA DEL ECUADOR										A					
DECLARACION ADUANERA UNICA										13322161															
A ADUANA / BANCO										B REFRENDO															
1 No. ORDEN	2 AÑO	3 ADUANA	4 CODIGO	5 REGIMEN	6 CODIGO	7 FECHA /HORA TX	9 NUMERO				028-2012-40-009742-1														
001	12	JAYAQUIL-MARITIM	28	EXPORTACION DEFINITIVA	40	18/03/2012	FECHA RECEP.				18/03/2012														
5 #VTOBNO	6 BANCO	7 CIUDAD	8 OFICINA	9 FECHA EMISION	10 TIPO DE DESPACHO	HORA				15:45:22															
				//	NORMAL	AFORO				AFORO DOCUMENTAL															
C CONTRIBUYENTE / AGENTE										D REGIMEN PRECEDENTE / DEPOSITO															
10 IMPORTADOR / EXPORTADOR					11 TIPO/ No DOC ID					12 CIUDAD					19 T. DERCLARADO USD (IMPXCIF,EXPXFOB)										
ASPROC S.A.					1,71593E+12					PUERTO QUITO					80.256,00										
13 DIRECCION					14 TELEFONO					15 NIVEL COMERCIAL															
16 DE DECLARANTE / AGENTE					17 SECTOR					CIUJ															
MAURICIO ERAZO JARAMILLO					1098																				
E CONSIGNANTE O CONSIGNATARIO / TRANSACCION										F TRANSPORTE															
20 REGIMEN PRECEDENTE	21 AÑO	22 SERI	23 ADUANA REGIMEN	24 FECHA ACEPT.	25 FECHA VENCIM	26 DEPOSITO	27 CODIGO	28 No. DESP. PAR																	
7424	2012	1	GUAYAQUIL-MARITIMO	07/08/2012	09/09/2012																				
G DETERMINACION BASE IMPONIBLE										H DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMIENTO															
27 CONSIGNANTE / CONSIGNATARIO		28 DIRECCION		BENEFICIARIO DE GIRO		30 PAÍS DE PROCEDENCIA / DESTINO																			
NESTLE CHILE S.A.		SBA-708 Y LATASCO238-4562		NESTLE CHILE SA		CHILE																			
31 NATURALEZA TRANSACCION		32 FORMA DE PAGO		33 EX CIE		34 C. ORG.		35 OT. EX.		36 MT. VL		37 ALMACÉN		CÓDIGO											
CARTA DE CRÉDITO						SI																			
38 TIPO DE TRATAMIENTO			CÓDIGO DE SOLICITUD DE AFORO			40 Cód. DE PROD.ACOG.DES.URGENTE			41 CÓDIGO DE ENDOSO																
1									40																
I DECLARACION DE LA MERCANCIA										J OBSERVACIONES															
80 No. SERIE	TIPO SUFJO	SUBPARTIDA NACIO	BREVE DESCRIPCION MERCANCIA			S	BULTOS	U. FISICAS	U. COM.	PESO KGS		MARCAS Y		TM											
1	0000	1803100000-0	PASTA DE CACAO, SIN DESGRASAR			T	CL	CANT	TP	CANT	TP	CANT	NETO	BRUTO	Marcas										
						1	NE	960	31	21.120	KG	22.080	1E+05	132480	ASPROC SA										
TPCI	TPNG	TPNE	PAÍS ORIGEN	CODIGO	FOB USD	FLETE USD		SEGURO USD		CIF USD															
			ECUADOR		80.256,00	0		0		80.256,00															
K FIRMAS Y SELLOS																									
81 SECUENCIA					82 TIPO OBS.					83 CONTENIDO OBS.															
FIRMA CONTRIBUYENTE					FIRMA DEL DECLARANTE					OBSERVACIONES					COD. Y FIRMA AFORADOR										

ANEXO N° 22
GUÍA DE REMISIÓN

ASPROC S.A.				
DIRECCIÓN: Puerto Quito, vía al silencio km 3			GUÁ DE REMISIÓN	
PUERTO QUITO-ECUADOR			001-002 000345	
TELÉFONO: 2751-870 094238106				
MAIL: asprocsa@hotmail.com				
				
FECHA DE EMISIÓN	COMPROBANTE DE VENTA	FECHA DE INICIO DE TRASLADO	FECHA DE TERMINACIÓN DE TRASLADO	
10/03/2012	Factura	10/03/2012	10/03/2012	
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DE DESTINATARIO		DIRECCIÓN	RUC/C.C.	
Nestlé S.A.				
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL TRANSPORTISTA		VEHÍCULO	RUC/C.C.	
Andrés Bustamante		S KANIA PHU-236	123659E+11	
MOTIVO DE TRASLADO				
<input type="checkbox"/>	VENTA	<input type="checkbox"/>	IMPORTACIÓN	
<input type="checkbox"/>	COMPRA	<input checked="" type="checkbox"/>	EXPORTACIÓN	
<input type="checkbox"/>	CONSIGNACIÓN	<input type="checkbox"/>	TRNASFORMACIÓN	
<input type="checkbox"/>	DEVOLUCIÓN	<input type="checkbox"/>	OTROS	
BIENES TRANSPORTADOS				
BULTO	UNIDADES	DESCRIPCIÓN		
20 P	960	PASTA DE CACAO, SIN DESGRASAR		
ELABORADO POR		TRASLADO POR	RECIBIDO POR	FEDATARIO SRI
C.C.		C.C.	C.C.	C.C.

ANEXO N° 23

CARTA DE CRÉDITO



BANCO DEL PICHINCHA C.A.

CONTRATO DE CARTA DE CREDITO

Una vez que el Banco del Pichincha C.A. ha aprobado la solicitud precedente en los términos y condiciones expresados, deciden celebrar el presente contrato por una parte el/los señor(es) quien (es) de aquí en adelante podrá denominarse el (los) cliente(s), indistintamente; y por otra El Banco del Pichincha C.A., al que se le llamará también "el Banco", de acuerdo a las siguientes estipulaciones:

PRIMERA.- El Banco acepta aperturar la carta de crédito solicitada, por cuenta y orden y bajo responsabilidad y riesgo del(los) cliente(s). Por su parte, el(los) cliente(s) se obliga(n) a pagar, en la moneda en que el crédito sea abierto, cualquier cantidad que hubiere sido utilizada bajo tal carta de crédito ya sea mediante pagos, anticipos, aceptaciones de letras, etc. y también, en el supuesto de que el Banco le(s) conceda plazo para la cancelación del crédito utilizado, se obliga(n) a aceptar/suscribir y/o pagar las letras de cambio/pagarés a la orden u otros documentos que se libren al efecto. Igualmente se obliga(n) a pagar cualquier diferencia en cambios o cualquier otro gasto o desembolso en que se incurra por razón o como consecuencia del crédito. En caso de que, por cualquier circunstancia, el pago se hiciera en moneda distinta de aquella en que el crédito fue abierto, tal valor será convertido a la moneda del crédito al tipo de cambio que rija en el mercado libre al momento de hacer tal conversión, para cuyo efecto renuncia(n) a cualquier derecho en contrario. Si el pago no se efectuare dentro de los dos días contados desde la notificación privada telefónica o por otro medio que hará el Banco del Pichincha C.A. al(los) cliente(s), el Banco podrá ejercitar todos los derechos y acciones que se deriven del presente contrato de carta de crédito, y la obligación del(los) cliente(s) se considerará clara, determinada, líquida, pura y de plazo vencido, por lo que constituirá una obligación ejecutiva, sin lugar a excepción alguna. La sola afirmación del Banco, de que la carta de crédito ha sido utilizada en cualquier forma, efectuada en el escrito de demanda, será prueba suficiente contra el(los) cliente(s).

SEGUNDA.- El(los) cliente (s) se obliga(n) a pagar los honorarios, comisiones e intereses de acuerdo con las disposiciones legales, regulaciones y más normas aplicables a la fecha en que tales honorarios, comisiones e intereses se causen, más los gastos de cables, timbres, seguros, etc., que serán todos por su cuenta y que podrán debitarse, así como los valores de capital, de cualesquier fondos que el(los) cliente(s) mantengan a su favor en el Banco del Pichincha C.A. y/o en el Banco del Pichincha Limited. Los honorarios, comisiones, intereses y gastos se refieren a los que correspondan al Banco del Pichincha C.A. como a los Bancos corresponsales que hubieran intervenido en la negociación y ejecución del crédito.

TERCERA.- Expresamente el(los) cliente(s) se compromete(n) a presentar al Banco el Documento Unico de Importación (cualquiera sea su denominación según las normas legales vigentes y las que se expidan en el futuro) debidamente concedido y/o cualesquiera otros documentos que sean necesarios para realizar la importación, y a cumplir con todas las disposiciones legales y reglamentarias, tanto nacionales como extranjeras, en relación con el embarque de la mercadería o con la financiación correspondiente y a obtener y presentar los documentos que en cualquier tiempo lo requiera el Banco del Pichincha C.A., directamente o a pedido del Banco o Bancos corresponsales.

CUARTA.- Se obliga(n) el(los) cliente(s) a mantener la mercadería asegurada contra todo riesgo a satisfacción y a favor del Banco del Pichincha C.A.

QUINTA.- No obstante cualquier enmienda de la carta de crédito efectuada con el consentimiento expreso y escrito de las partes involucradas y a petición expresa del(los) cliente(s), este instrumento continuará siendo obligatorio para los otorgantes en todas sus partes y de acuerdo con la modificación o alteración de la carta de crédito, inclusive con respecto a cualquier acción tomada por el Banco del Pichincha C.A. y/o sus corresponsales.

ANEXO N° 24
EDIFICIOS Y ACOPIO



ANEXO N° 25
MAQUINARIA Y EQUIPO

CLASIFICADORAS



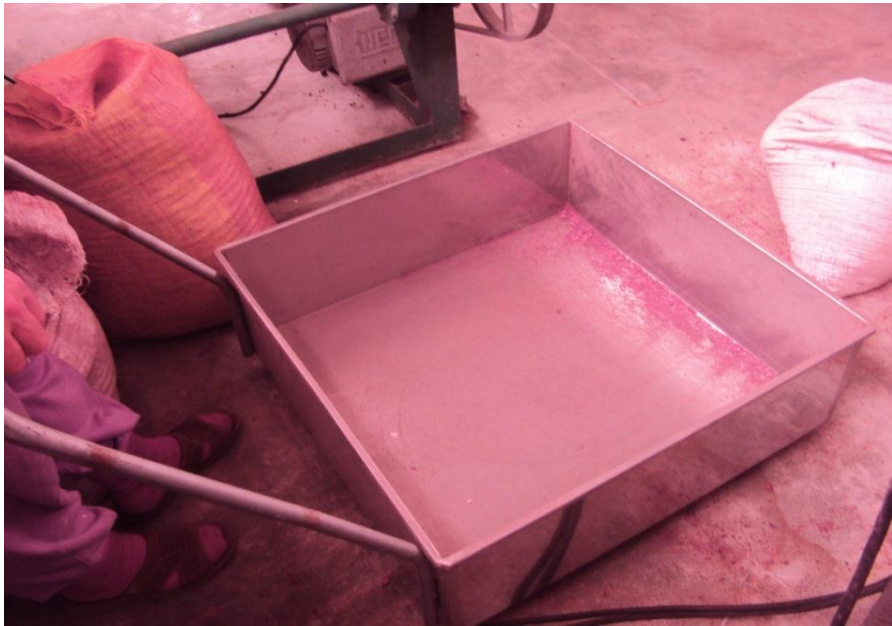
SECADORA DE CACAO**DESCASCARADORA**

MOLINO 1



MOLINO 2





ANEXO N° 26

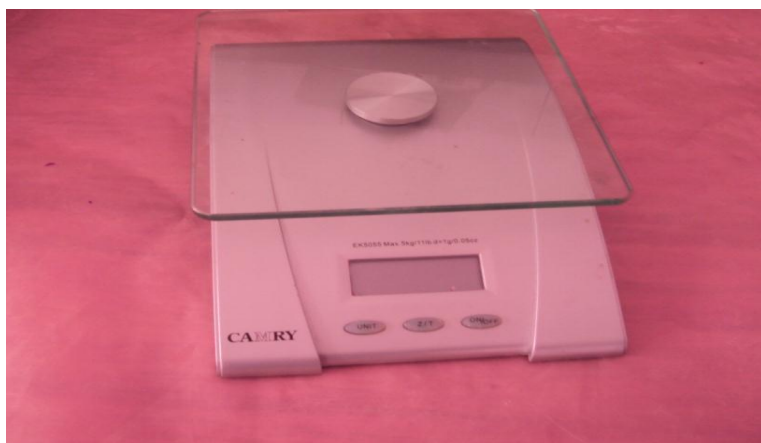
UTENSILIOS



SELLADORA



MOLDES



ANEXO 27

INVENTARIO MAQUINARIA

DIOCESIS SANTO DOMINGO FASCA - DISN								
INVENTARIO DE MUEBLES - MATERIALES - EQUIPOS								
AL 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2010								
ORD.	CANT	NOMBRE	CLASIFICACION	ESTADO	FECHA DE COMPRA	VIDA UTIL AÑOS	COSTO HIST.	UBICACIÓN
1	1	BASCULA	IDERNA	BUENO	7-ene-05	10	328,16	MAURICIO ERAZO
2	1	TOSTADOR	TOSTADOR	BUENO	31-jul-05	10	1.223,20	PUERTO QUITO
3	1	DESCASCA	AISI - 304	BUENO	31-jul-05	10	2.004,00	PUERTO QUITO
4	1	MESA	METALICA	BUENO	31-jul-05	10	891,52	PUERTO QUITO
5	1	MOLINOS	AISI - 304	BUENO	31-jul-05	10	3.726,40	PUERTO QUITO
6	1	TANQUE AG	TANQUE DE	BUENO	31-jul-05	10	3.847,20	PUERTO QUITO
7	1	CLASIFICADORA		BUENO	31-jul-05	10	325,00	PUERTO QUITO
8	1	COCHE TR	BLANCO (M	REGULAR	31-jul-05	10	253,00	PUERTO QUITO
9	1	REFRIGERA	220-110V	BUENO	31-jul-05	10	600,00	PUERTO QUITO
10	1	COCINETA	ECOGAS 40	REGULAR	31-jul-05		70,00	PUERTO QUITO
11	1	TANQUE	PLASTIGAM	BUENO	31-jul-05		230,00	PUERTO QUITO
12	1	SECADOR		BUENO	31-jul-05		520,00	PUERTO QUITO
13	1	EMBAZADOR		BUENO	31-jul-05		180,00	PUERTO QUITO
14	1	BOMBA	MOCHILA G	MALE ESTADO	31-jul-05		50,00	PUERTO QUITO
15	1	SELLADORA		BUENO	31-jul-05		133,00	PUERTO QUITO
16	1	CUARTO FRÍO		MEDIO USO	31-jul-05		265,40	PUERTO QUITO
17	1	CONGELAD	AMARILLA	BUENO	31-jul-05		930,00	PUERTO QUITO
							15.576,88	
-----		-----		-----				
Aprobado		Revisado		Elaborado				
08/09/2011 08:30:58 EDWIN ALCIVAR SAFI V6.5								

SACOS DE YUTE



ENVASADOR



FUNDAS DE POLIETILENO



PASTA DE CACAO



