



**República del Ecuador**  
**Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil**

**Trabajo de Titulación**  
**Para la Obtención del Título de:**  
**licenciado en Comercio Exterior**

**Tema:**  
**Plan de Exportación de Pasta de Cacao Producido en el Cantón Quinsaloma al**  
**Mercado de Estados Unidos**

**Autor:**  
**Mario José Escobar Landívar**  
**Director de Trabajo de Titulación:**  
**Ing. Andrés Ortega Ortega**

**2024**

**Guayaquil – Ecuador**

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco de mil maneras posibles a mi familia y a Dios, por haberme encaminado a estudiar en esta interesante carrera como lo es Licenciatura en Comercio Exterior, en el transcurso varios obstáculos se hicieron presente, pero por la pasión que tenía a la carrera pude salir victorioso.

Un agradecimiento muy especial a mi mamita Jennifer que gracias a su esfuerzo y dedicación me apoyo en todo el proceso como estudiante, dándome ánimos y consejos que me mantuvieron firme en este hermoso camino que recorrí como estudiante de esta prestigiosa institución como es la Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil.

Concluyendo con un agradecimiento fraterno ami tutor, Ing. Andrés Ortega Ortega, quien con sus enseñanzas y sabiduría me guio para la creación de este maravilloso articulo científico que será de ayuda para la sociedad y me permitirá expandirme como profesional.

## **DEDICATORIA**

Dedico la creación de mi artículo científico en forma muy especial a mi familia que estuvo hay en momentos difíciles y me dieron la mano cuando más lo necesitaba a mis amigos que con sus ánimos me permitieron seguir adelante.

Con mucho valor me felicito y doy Gracias a Dios por guiarme y animarme a que continúe alcanzando mismetas y objetivos con mucha fe, optimismo y mucha perseverancia.

Agradezco grandemente a mi abuelo Bolivar Landivar por apoyarme en todo lo que necesite para hoy estar orgulloso de este paso y darme ánimos a seguir creciendo como profesional.

Mario José Escobar Landivar

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA**

La autoría de este artículo científico, análisis y conclusiones del presente trabajo corresponde exclusivamente a los autores, y el patrimonio Intelectual de la misma Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil.

---

Mario José Escobar Landivar

# **PLAN DE EXPORTACIÓN DE PASTA DE CACAO PRODUCIDO EN EL CANTÓN QUINSALOMA AL MERCADO DE ESTADOS UNIDOS**

Mario José Escobar Landívar  
marioescobarlandi2000@gmail.com

## **RESUMEN**

En Ecuador la exportación de cacao representa una de las principales fuentes de ingreso para su economía después de la venta de petróleo, banano y camarón; debido a la alta demanda que existe por parte de los mercados extranjeros por las características distintivas en aroma y sabor; por la ubicación y clima del país, ha posesionado al cacao del Ecuador como el mejor del mundo.

Pero el problema radica en que el país la gran mayoría de sus exportaciones son solo exportaciones de semilla y en un menor porcentaje productos elaborados como pasta, chocolate, licor de cacao y manteca de cacao; por lo que con este trabajo se busca cambiar el modelo de negociación de materia prima a productos con valor agregado a través de la producción y exportación de pasta de cacao y así aportar al cambio de la matriz productiva del cantón Quinsaloma uno de los principales productores de la Provincia de Los Ríos a

El mercado que se pretende ingresar con este producto es los Estados Unidos ya que en los últimos años ha presentado una alta demanda del producto y además de contar nuestro país con acuerdos comerciales que nos permite tener una ventaja competitiva.

Dentro de los análisis se demuestra con resultados que el cantón Quinsaloma cuenta grandes extensiones de terreno con una alta producción de cacao para cubrir la materia prima de la planta y así lograr satisfacer parte de la demanda del mercado estadounidense que se posiciona como el mayor consumidor de la pasta de cacao ecuatoriana a nivel de continente.

Se concluye que el consumo de la pasta de cacao en el mercado norteamericano es constante y creciente y que su exportación está libre de aranceles gracias al Acuerdo Económico que tiene firmado con Ecuador.

**Palabras Clave:** Cacao, Importaciones, exportaciones, demanda, agroindustria.

## INTRODUCCIÓN

Después de pasar la crisis de la pandemia hubieron productos no tradicionales que marcaron un crecimiento inédito en el 2021 y que son catalogados como revelaciones por FEDEXPOR dentro de esto se destaca la Pasta de cacao en donde nuestro país el Ecuador paso de cubrir la demanda mundial de 0,7% en el 2017 al 3,7% en el 2021, pero esta cifra aún es baja si comparamos a los niveles de exportación de cacao en grano a nivel mundial por la falta de implementación de planes de exportación y desarrollo de la agroindustria en el país.

De acuerdo a cifras del Banco Central del Ecuador, el país exportó en el 2021 más de USD 819 millones de cacao en grano a nivel mundial, esta cifra se alcanzó debido a un récord en los niveles de producción con respecto a los últimos años a pesar de una baja en su precio internacional en relación al año 2020. Los Estados Unidos el principal destino de exportación de cacao y sus derivados, alcanzando los USD 181,47 millones, que representó el 22% de las exportaciones totales de cacao del país, siendo el Ecuador uno de los mayores productores y exportadores de cacao en grano en el año 2021 el país solo cubrió el 3,7% de la demanda mundial de pasta de cacao, pese a que existió un acelerado incremento de la demanda en el mundo; exportando solo USD 74,5 millones, cifra muy por debajo al del cacao sin procesar, esto demuestra que el sector agroindustrial cacaotero sigue manteniendo un bajo crecimiento, mismo que solo se centra en comercializar materia prima es decir granos de cacao, esto permitió que países como Costa de Marfil en donde sus exportaciones se centran en el crecimiento de la agroindustria para darle un valor agregado a sus productos pasara a liderar las exportaciones mundiales de pasta de cacao y reduzcan la participación de sus competidores. Con la finalidad de redefinir este sector y hacerlo más competitivo, este artículo científico busca diversificar la oferta exportable relacionada con los derivados de cacao, a través de la implantación de un Plan de Exportación de pasta de cacao fino de aroma desarrollado en cantón Quinsaloma provincia de Los Ríos hacia el Mercado Norteamericano, pues este producto es requerido en este país por su alta demanda para la elaboración de chocolateros de élite, al finalizar se espera las exportaciones en el en el sector crezcan, la agroindustria se desarrolle y se fomente a la creación de empleos.

En el cantón Quinsaloma de la provincia de los Ríos se producen más de 7000 toneladas de cacao en el año de las cuales todas son destinadas a la exportación en granos debido a la

falta de agroindustrias y planes de exportación de productos semielaborados como la pasta de cacao en el sector.

El presente trabajo de titulación analiza la relación de los indicadores y normativas que se han desarrollado en los Acuerdos Comerciales que el Ecuador ha firmado con los Estados Unidos, en la cual se menciona las alternativas de los aranceles en los productos de exportación, siendo el cacao ecuatoriano favorecido en este aspecto por no pagar este rubro. El mercado internacional es muy competitivo por lo que empresas instaladas en el exterior solicitan el cacao en grano, derivados como manteca, licor o pasta de cacao, existen en el Ecuador pocas industrias especializadas en este sector

La metodología de investigación aplicada es cualitativa, con técnicas de entrevistas, en la cual indica que se encuentran satisfechas con las negociaciones realizadas con los Acuerdos Comerciales. Las herramientas utilizadas de recolección primaria y secundaria que proporcionan datos relevantes tanto de la situación actual de la exportación del cacao y también el nivel de conocimientos sobre los Acuerdos comerciales de los productores. Mediante el análisis se determina los beneficios obtenidos, ventajas competitivas y comparativas en la participación en el Comercio Internacional, por lo es necesario continuar en las observaciones del cumplimiento de las normativas y negociaciones pactadas en los Acuerdos.

### **Objetivo General**

Elaborar un plan de exportación para la pasta de cacao al mercado de Estados Unidos, con la finalidad de identificar alternativas para la diversificación de productos e internacionalización de mercados para los productores de Quinsaloma.

### **Objetivos Específicos.**

- Determinar los requisitos necesarios para el ingreso de la pasta de cacao al de Estados Unidos.
- Determinar la factibilidad técnica, financiera, operativa, social, ambiental para el plan de exportación de pasta de cacao al mercado de Estados Unidos.
- Realizar un diagnóstico general de la exportación de pasta de cacao desde Ecuador

hacia Estados Unidos.

## **MARCO TEÓRICO**

### **Historia del Cacao en Quinsaloma**

El Cantón Quinsaloma es uno de los 13 cantones de la provincia de Los Ríos, los trabajos que mayormente se realizan son tipo agrícola, esto representa ingresos importantes para las familias, Un tipo de Cacao que más se produce en el Cantón es el cultivo de cacao (*Theobroma cacao* L.). La Mayoría de esta producción se da en huertas que son manejadas en forma tradicional por personas que llevan el oficio de la agricultura de generación en generación, aunque existen tecnologías que en estos tiempos te pueden simplificar el trabajo dentro del campo, estas tecnológicas no pueden hacer aprovechadas por los agricultores por que no cuentan con conocimientos adecuados para el uso y mantenimiento de las mismas.

Debido al incremento del interés por el Cacao procesado y sin procesar a nivel Mundial, El Ecuador ha impulsado el uso de tecnologías para dar plusvalía a este producto mediante capacitación a productores, giras de campo entre otros medios de transmisión de informacion importante para la mejora de la cosecha y administración del producto, esto permitió diversificar la oferta exportable generándoles más ingresos a las familias campesina, que día a día se esfuerzan por cosechar un producto que sea bien pagado por las exportadoras de cacao que compran el producto a nivel nacional. (Luis Fernando Simba Ochoa, Betty Beatriz González Osorio, Emma Danielly Torres Navarrete, Luis Alonso Vallejo Sevillan., sep. - dic. 2018)

## **MARCO CONCEPTUAL**

### **Acuerdo Comercial:**

Se menciona un Tratado de Comercio o Comercial como un derecho internacional para la salida y entrada de productos claves para el crecimiento de ambas partes, para que se de dicho tratado debe haber interés mutuo para proceder con el Acuerdo y firma del mismo. (Nirian, 2021)

### **Acceso a mercados:**

Facilitación de negociaciones entre países para que el producto ofertado por el país origen y demandado por el país destino pueda ingresar sin ninguna barrera arancelaria, no existe prohibiciones, pero siempre y cuando aplicando el correcto uso de normas sanitarias y fitosanitarias. (Agurto, 2014)

### **Cacao:**

El cacao es un árbol tropical que se descubrió por la conquista de las tierras americanas desde ese entonces, el producto se han diversificado delicias donde el chocolate sirve como protagonista, El cacaotero más conocido como (*Theobroma cacao*) es un árbol tropical americano amazónico, cuya originalidad se presenta a unos 20 grados al norte y al sur del Ecuador, representando así una fuente ingreso para las familias campesinas que habitan en el país. (Martín, 2022)

### **Variedad del cacao:**

Dentro del país Ecuador se cultivan dos importantes tipos de Cacao demandado por todo el mundo: el Cacao CCN-51 y el denominado Cacao Nacional. Es un Cacao Fino de Aroma conocido por el campesino por el olor que desprende al momento de su manejo, Ecuador es el país con la mayor participación en este segmento del mercado mundial. Ganando así el premio para el 2011 como "mejor cacao por su calidad oral" y "mejor grano de cacao por región geográfica" (Guerrero, 2020)

### **Uso del Cacao:**

El cacao es un alimento muy nutritivo además de su intenso olor y sabor. Se consume en alimentos y bebidas tradicionales como: Pinolillo, tiste, cacao con leche, cajeta de leche con cacao, entre otros.

Los granos de cacao se utilizan en la elaboración de: chocolates dentro de las fabricas y repostería a nivel mundial el uso del chocolate es clave para generar interés en los consumidores que frecuentemente compran por gustos a lo dulce y lo delicioso.

En la actualidad y como cambia el mundo a medida que pasa el tiempo la implementación de tecnologías ayuda a los países a transformar lo tradicional y buscar

formas de aprovechar el cultivo del cacao: los granos o almendras de cacao en mantequilla o manteca de cacao, polvo de cacao y torta de cacao, estos derivados del cacao producen mayores ingresos que la venta de los granos.

Según (Arredondo, 2021) el chocolate cuenta con varios beneficios para la salud de una persona como un antioxidante lo que ayuda a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares, disminuir los niveles de colesterol y mejorar los síntomas de hipertensión. También tiene beneficios para el cerebro ayuda a mejorar las funciones cognitivas y contribuye a estimular el flujo de la sangre al cerebro y hacia el corazón.

### **Certificado de origen mercadería:**

La documentación en el Origen de productos de exportación, tiene como objetivo regular y controlar los criterios de certificación de origen por cada uno de los acuerdos comerciales acordados por el Ecuador y de preferencias arancelarias otorgadas unilateralmente al país junto al convenio del mismo. (GOB, 2021)

### **Certificado AE1:**

Para los países que están dentro de la Comunidad Económica Europea CEE, documentación que sustituye al certificado de origen cuando la expedición se realiza por vía terrestre o marítima. (Reexporta, 2022)

### **Documento Único Aduanero (DUA):**

Documento de origen aduanero cuyo objetivo es unir los Países Miembros la presentación de la declaración aduanera de mercancías, Sintonizar herramientas y los procedimientos aduaneros que se presente en un comercio entre países, estandarizar los datos pertinentes para llevar a cabo una transacción, además de simplificar la información exigida a los operadores del comercio exterior, la documentación se presenta en la administración aduanera a través de medios electrónicos y en documento físico estipulado en el Anexo I de la Decisión 670. (Ecuador L. O., 2022)

### **Exportación:**

Es una actividad de intercambio comercial cuya meta es la venta o envío de productos

con destino al exterior del territorio nacional. Como exportación nombramos a la acción y efecto de enviar, con fines comerciales, bienes y servicios desde un país hacia otro para obtener remuneración por la venta. (Ecuador S. N., 2021)

### **Competitividad e Internacionalización:**

Debido a la globalización el uso de herramientas que potencializa el crecimiento de la empresa resulta una base fundamental para incrementar la participación en el mercado que se esté incursionando, por eso; ser competitivo resulta una batalla que las empresas luchan día a día en sus actividades comerciales.

Apalancarse de una institución financiera y lograr convenios con el estado nos facilitara el manejo de los departamentos financieros y operativos; para una tendencia alcista en el desarrollo empresarial, cuya meta es la expansión de las fronteras mercantiles para lograr una internacionalización. (Castillo, 2022)

### **Negociaciones Internacionales:**

Los negocios internacionales se dan por un acuerdo previamente discutido y firmado cuyos intereses satisfagan las necesidades de los ciudadanos eje principal del intercambio entre países, para el éxito de las negociaciones implementar métodos de comunicación adecuados facilita el entendimiento, aumenta la confianza y reduce costos por el tiempo que se desarrolla dicha documentación y su ambiente laboral.

### **Estrategia de Negocio:**

Es una guía para la aplicación de métodos con la finalidad de aprovechar las ventajas competitivas con la que cuenta la empresa, en un escenario negativo tener una estrategia de negocio nos facilitara el uso de planes de contingencia para sobrellevar cualquier adversidad y poder encaminar a la entidad por un buen camino de logros y éxitos. (Hernández, 2014)

### **Innovación:**

Es el modelo mental de ser creativo para cambiar un proceso cuya finalidad es resolver problemas que se presenten dentro de un entorno, muchas personas cometemos el error de confundir la innovación con un proceso de aprendizaje, pero este tema va más allá

que una lectura comprensiva efectiva, son datos aplicativos en la vida de una persona para generar un impacto que ayude a mejorar la situación en el que habita dicho individuo. (JARA, 2022)

### Plan de Negocio:

Contar con un plan de acción para la administración es de mucha utilidad para seguir el camino trazado que se formuló en la planificación estrategia con el objetivo de cumplir todos los objetivos planteados, este análisis previo a las actividades comerciales nos dará una visión amplia para manejar de mejor forma el control de la organización del emprendedor. Toda empresa que desea comenzar con buen pie sus operaciones debería realizar un plan de negocio para aprovechar al máximo los recursos con los que cuenta de forma eficiente y eficaz. (PÉREZ, 2021)

### Elementos de la Logística.

- 1. Gestión de materiales:** Concierno en el arduo trabajo de abastecimiento total de materia prima, producto que es la parte fundamental de la producción final.
- 2. Sistema de flujo de materiales:** Implica la planificación de transformar la materia prima en producto procesado, para dar por final el resultado de la demanda en el mercado nacional o internacional.
- 3. Distribución física:** Ingreso al mercado cuyo objetivo es la aceptación del consumidor con producto de calidad.

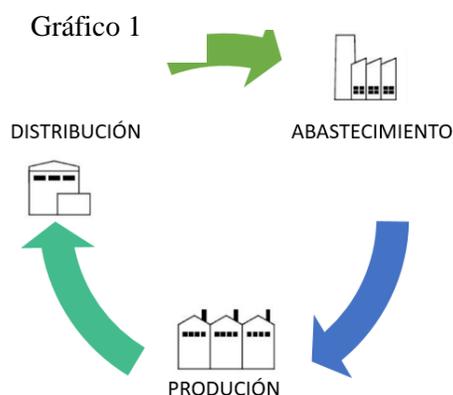


Figura: Proceso logístico en la cadena de suministro

Fuente: (Castellano, 2017) Logística Comercial Internacional

Elaborado por: Los autores

### **Plan de exportación:**

Un plan de exportación va más allá que una herramienta de administración, consta de métodos que permitirán dinamizar la mercadería por cadenas de suministros para la comercialización internacional eficiente y así cumplir metas y desafíos planteados para crecimiento progresivo de la entidad. (GÓMEZ, 2021)

### **Logística internacional:**

La logística que se da entre países y conforman un grupo de operaciones para asegurar el buen resguardo de la mercancía y esta cuenta con una base fuerte de infraestructura, procesos aduaneros y políticas que demanda un exigente control de calidad de los bienes.

Aunque la pandemia que azoto el mundo, los países priorizaron los acuerdos comerciales para que la economía tenga un aumento de flujo de dinero y así de alguna forma cambiar la matriz productiva del país para diversificar la oferta exportable. (Importacionesecuador, 2021)

### **Matriz Productiva:**

Es la evolución de la materia prima para la diversificación de productos procesados, buscando obtener un valor agregado de la venta de dicho bien, si relacionamos la matriz productiva con el artículo podemos mencionar el uso de un proceso establecido para el cambio de la materia prima que es el Cacao y así contribuir al mejoramiento de calidad de vida de los agricultores ya que tendrán un retorno de inversión acompañado con más ganancias dentro de su línea de productos ofertantes.

## **FACTIBILIDAD OPERATIVA**

### **Diagnóstico del requerimiento a satisfacer:**

Por medio de la aplicación de métodos de estudio de mercado podemos diferenciar en los gustos y preferencias de los clientes y ver nuestro mercado potencial para explotarlo.

El mercado es un grupo donde interviene el demandante que requiere un producto o servicio para satisfacer las necesidades que tiene y el ofertante persona natural o jurídica que

documento busca la mejor forma de establecer un plan en donde el agricultor del Cantón Quinsaloma se beneficie de su productos obtenido del esfuerzo excesivo de su trabajo, para el cual necesitamos conocer la oferta y demanda del mercado a incursionar, como es en este caso el de la Pasta de Cacao.

### **Análisis de la Oferta de Pasta de Cacao:**

Al realizar un análisis de oferta y demanda de nuestro producto que entrara en un mercado determinado se debe tener en cuenta cual son los mayores ofertantes dentro del

La producción y exportación de cacao en grano a nivel mundial, está liderada por los países africanos; Costa de Marfil (38.7%), Ghana (21.1%), Indonesia (9.8%), Nigeria (5.5%), y Camerún (4.6%), Ecuador y Malasia representan el 4.5% y 4% respectivamente en todas las variedades, mientras que, en la variedad fino de aroma Ecuador, representa el 63% (TRADEMAP, 2015).

A continuación, Se presenta las hectáreas plantadas y cosechadas, de igual forma la producción y ventas a nivel nacional y de la región costa.

<b>TABLA 1: SUPERFICIE, PRODUCCIÓN Y VENTAS, SEGÚN REGIÓN Y PROVINCIA</b>					
Región y Provincia		Superficie (Has.)		Producción <sup>TM.</sup>	Ventas <sup>TM.</sup>
		PLANTADA	COSECHADA		
<b>TOTAL NACIONAL</b>		461.030	372.637	156.216	153.876
Región Sierra		65.249	53.702	24.342	23.764
Región Costa		324.270	270.586	116.239	115.607
Región Oriente		56.433	36.138	11.413	10.356
Zonas no Delimitadas		15.077	12.210	4.223	4.149
<b>REGION COSTA</b>					
EL ORO	Solo	16.599	14.761	6.816	6.617
	Asociado	2.021	1.682	247	247
ESMERALDA	Solo	48.150	37.800	12.336	12.234
	Asociado	4.734	3.143	1.057	1.056
GUAYAS	Solo	51.205	44.797	29.064	29.026
	Asociado	8.374	7.270	2.489	2.489
LOS RÍOS	Solo	84.350	72.674	32.556	32.361
	Asociado	12.920	7.375	1.521	1.520
MANABÍ	Solo	76.008	65.391	24.654	24.588
	Asociado	19.596	15.679	5.498	5.468
SANTA ELENA	Solo	36	13	2	2
	Asociado	278		—	—

Fuente: Adaptado del INEC (2020).

La pasta de cacao es considerada en la exportación a nivel mundial, es importante reconocer que la principal fuente de este producto es en Costa de Marfil, tomado en cuenta que los países tales como Holanda y Alemania ocupan el segundo y tercer lugar, por su volumen de importación de cacao en grano contando con maquinarias que utilizan para la transformación del producto.

<b>TABLA 2: MAYORES EXPORTADORES DE PASTA DE CACAO EN TM.</b>						
<b>EXPORTADORES</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>PART. %</b>
		671,45	671,47	688,23	930,252	
Costa De Marfil	142,819	143,216	131,843	214,343	300,091	45%
Países Bajos	148,132	144,869	143,988	165,289	135,826	26%
Alemania	80,111	77,357	80,717	76,628	86,166	15%
Malasia	59,443	38,775	33,215	32,343	33,649	6%
Estados Unidos	36,044	34,709	31,573	29,529	20,217	4%
Camerún	12,859	9,264		17,396	16,671	2%
Ecuador	8,419	8,209	9,749	10,622	9,667	2%
<b>Fuente:</b> Trade Statistics for International business development (TRADEMAP, 2020)						

Tomando en cuenta datos de ANECACAO (2020), el Ecuador aproximadamente exporto 23 mil toneladas entre ellos polvo, manteca, pasta y otros, que es el 95% del producto en producción. El próximo gráfico observamos que la pasta de cacao se exporta a Chile, mercado principal del Ecuador y hacia el mundo.

<b>TABLA 3: EXPORTACIÓN DE PASTA DE CACAO POR ECUADOR EN TM.</b>						
<b>IMPORTADORES</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	
		<b>8,379</b>	<b>8,209</b>	<b>9,749</b>	<b>10,622</b>	<b>9,667</b>
Chile	1,224	1,484	1,472	1,296	1,296	
Argentina	200	308	381	573	1,187	
Estados Unidos	391	625	713	434	1,018	
Parú	166	629	1,357	1,123	954	
Alemania	2,852	1,22	2,136	2,355	904	
Países Bajos	100	183	132	121	729	
Brasil	338	198	180	1,08	601	
Australia	708	480	693	476	471	
Resto del Mundo (14)	2,400	3,082	2,685	3,164	2,513	
<b>Fuente:</b> Trade Statistics for International business development (TRADEMAP, 2020)						

#### **Escenario internacional:**

Para aproximar un valor referencial de la pasta de cacao, es de mucha ayuda revisar

las fluctuaciones de precios que se ven afectando con la demanda y oferta que hay en el mercado internacional, tal es el caso que el Ecuador, En el año del 2020 exportó \$74,5M en Pasta de cacao, llevándolo así a convertirse en el exportador número 10 de Pasta de cacao en el mundo. Durante el mismo año, El producto ofertante fue el número 23 más exportado por parte de Ecuador. El destino más demandado de la Pasta de cacao es: Estados Unidos (\$36,6M), Argentina (\$6,93M), Japón (\$6,22M), Chile (\$5,78M), y Canadá (\$5,16M).

### **Pasta de Cacao:**

Tomando en consideración a (Maretai, 2023) nos dice que la Pasta de Cacao se produce moliendo los Nibs de Cacao hasta que ten como resultado un estado suave y líquido. La pasta de cacao se puede definir también como licor de cacao, chocolate sin azúcar, chocolate para hornear o chocolate amargo. En otros países como en Canadá y Europa, es conocida como masa de cocoa (cacao), licor de cocoa y licor de chocolate.

### **Descripción de procesos**

#### **Obtención de materia prima y fermentación**

Al momento de obtener la materia prima se la realizara en estado fresco directamente de los campos agricultores, donde se elimina la baba del cacao en un lapso de 3 a 4 días, haciendo uso de cajones de madera para evitar la contaminación de hongos

Secado consiste en poner las semillas al aire libre por 1 a 3 días hasta tomar un color café oscuro.

Tostado en este proceso se determina el olor, color y sabor del producto final, la temperatura con lo que se debe preparar las semillas consiste en un aproximado de 100 a 150° Grados en un tiempo lapso de 30 minutos.

Descascarado después del proceso de tostado la semilla esta óptima para usarse en una máquina de triturado que separara la cascara del grano, para así molerlo después.

Molienda En este proceso de molienda el cacao como producto a exportar debe alcanzar el 99% de finura, por lo que este se debe realizar una o dos veces dependiendo la temperatura de la maquina es aquí donde se obtiene el licor de cacao, sin embargo, la pasta

requiere un proceso extra. El Atemperado y su respectivo enfriamiento.

Atemperado y enfriamiento Luego de terminar el proceso de molienda se prosigue con el atemperado donde se va desintegrando la manteca del licor para así obtener la consistencia cremosa con el buen aroma que representa nuestra tierra ecuatoriana, el producto clave de este artículo como es la pasta de cacao.

### Envase y sellado

Etiquetado y envasado Según la norma INEN 623, nos dice que los envases y recipientes que se utiliza en la pasta de cacao u otro producto derivado del mismo, para mantener una composición organoléptica y que la calidad del producto no se vea afectada se debe manejar con un producto de envase resistente y su etiqueta debe contener el idioma español e inglés, los datos a incluir son: Nombre y Marca del producto además de su fabricante, Lote, Contenido detallado con normas del sistema internacional y muy importante el país de origen para distinción de otros productos.



## **Disposiciones generales para la elaboración y exportación de pasta de cacao.**

La elaboración de pasta de cacao como todo producto destinado a la exportación debe cumplir con las disposiciones generales que garanticen el origen y la calidad del producto estas normas se citan en el INEN-623 (1988), donde nos especifica el siguiente punto a considerar:

La elaboración de pasta de cacao debe estar sujetas a condiciones sanitarias que garantice su perfecto estado como, semillas limpias, una correcta fermentación, descascarillado y exentas de cualquier sustancia toxica perjudicial para la salud.

Para la elaboración de pasta soluble se puede utilizar alcalinizantes teniendo en cuenta que no debe exceder el 3,5%, neutralizantes con una cantidad máxima de 0,25% y ácido tartárico que no supere el 0,50%, estos porcentajes deben estar calculados en base a la masa total.

En el momento de la elaboración de la pasta de cacao se debe evitar el contacto de las semillas con cualquier otra especie de grano o plantas, además, no se puede agregar algún elemento que altere su composición natural.

Para la exportación de pasta de cacao el producto puede usar los nombres de licor de cacao, chocolate sin edulcorante, chocolate amargo o masa de cacao, así mismo debe cumplir con los siguientes requisitos para ser calificada como producto limpio y apto para el consumo.

### **Control de la calidad de la pasta de cacao en Ecuador**

De acuerdo a la norma INEN 537 se deben establecer un muestreo para el análisis de la calidad de la pasta del cacao y otros derivados, dicha muestra debe cumplir con los requisitos generales y microbiológicos y estar alejada de materia que pueda cambiar la condición original del producto, en caso de que la muestra seleccionada no cumpla con los requisitos solicitantes se realizara nuevamente la prueba y originando así la aceptación o rechazo de la misma para mejora de calidad de producto.

## **Requisitos de empaque, envase y embalaje**

La protección además del manejo del producto a exportar es indispensable en la ruta de origen hasta la llegada final al consumidor, por lo que se debe acotar con normas internacionales en lo relaciona con el empaque, envase y embalaje. Dentro de los requerimientos para la comercialización de la pasta de cacao en Estados Unidos, la etiqueta debe estar en español y cumplir con los siguientes, requisitos: nombre del importador, y del producto, país y lugar de origen, pureza, calidad, mezcla e ingredientes utilizados en la elaboración, peso neto, fecha de fabricación y expiración, como se estipula en la Norma ISO 780 y 7000, mientras que los pallets deben cumplir con las especificaciones de las Normas NIMF No 15 del 2003, que certifica la sanidad y resistencia de la madera

## **Exportación de pasta de cacao**

Los beneficios de la exportación de la pasta de cacao es el valor del bien que se comercializa en mercados internacional para tomar plusvalía además de dar diversificación a la oferta exportable que el país siempre ha tenido la ideología de comercializar materias primas de primer origen, es así como transformándola podemos obtener más ganancias que como empresa es uno de los principales objetivos a tener en cuenta.

La exportación de pasta de cacao o cualquier otro producto autorizado y es de una buena tendencia a la comercialización sin barreras comerciales, lo pueden realizar personas naturales o jurídicas ya sean nacionales o extranjeras cumpliendo siempre con los siguientes requisitos:

### **Requisitos para exportar**

1. Obtener el registro único del contribuyente en el Servicio de Rentas Internas (RUC), con la actividad que se va a desarrollar.
2. Solicitar el toquen o firma digital en el Banco Central o Security data.
3. Registrarse como exportador mediante la plataforma ECUAPASS del Servicio Nacional de Aduanas del Ecuador, donde podrá actualizar datos, crear usuario y contraseña, aceptar políticas de uso y registrará firma electrónica.

4. Con el usuario y la clave obtenidos se debe acceder al icono de la ventanilla única ecuatoriana para solicitar el certificado de origen y realizar la declaración juramentada, desde la plataforma ECUAPASS.
5. Elaboración de la Declaración Juramentada (DJO).

Para la elaboración de la DJO se debe realizar lo siguiente:

- Registrar el nombre de la empresa.
- Registrar el producto, en caso de ser más de uno, se debe gestionar un formulario por cada producto.
- Utilizar los instrumentos de competitividad aduanera.
- Especificar si los materiales usados para la producción son importados o nacionales.
- Materiales extranjeros importados directamente, adquirido en el mercado local o son nacionales.
- Registrar el costo y valor en fábrica del producto terminado.
- Describir las etapas del proceso de producción.
- Especificar las características técnicas y aplicaciones del producto.
- Registrar el valor agregado nacional.
- Representante legal.
- Guardar temporal, o Consultar información.

### **Etapas de pre-embarque**

La exportación se inicia con la transmisión de la declaración aduanera de exportación (DAE) desde el sistema ECUAPASS, la DAE es el medio que crea vínculo legal entre el Servicio Nacional de Aduanas del Ecuador y el exportador, debe estar acompañada con la factura comercial, lista de empaque, autorizaciones previas y orden de embarque.

En la factura comercial se deben registrar los datos del exportador, la descripción de mercancías por ítem, el destino de carga, los datos del consignatario, las cantidades peso, formas de pago, moneda de ventas, medio de transporte otras especificaciones relacionadas a la mercancía.

Cuando ya se ha obtenido la aceptación de orden de embarque, se procede a trasladar la mercancía desde el recinto aduanero hasta zona primaria donde se designa el tipo de aforo que se debe realizar ya sea físico, documental, o automático dependiendo el perfil de riesgo del exportador, para luego ser embarcada en el medio de transporte acordado por el exportador.

### **Fase de post-embarque**

En la fase de pos- embarque se regulariza la DAE ante el Servicio Nacional de Aduanas del se debe presentar la copia de la factura comercial, copia de lista de empaque enviado por las transportistas, certificado de origen según lo amerite el caso y las copias de transporte modal no negociables.

### **Logística para la Exportación de Pasta de Cacao al Mercado Estadounidense.**

La logística es el conjunto de operaciones que permite la transportación de bienes de un punto de origen a un punto de destino ya sea terrestre, marítimo o aéreo. Como se lo menciono anteriormente el producto será exportado en unidades de 1 kg, cada caja contendrá 24 unidades. Para que el producto se mantenga en perfectas condiciones se usa un contenedor de 20” refrigerante, en el cual entrarán 1625 caja mensual. La salida del producto se la realizara desde Guayaquil al puerto de Nueva York y Nueva Jersey. Debido a que es el puerto más agilitado y reconocido además de que existe frecuencia directa.

<b>TABLA 4: MEDIDAS DEL EMPAQUE Y ENVASE</b>	
<b>MEDIDAS</b>	<b>Largo x Ancho x Alto</b>
<b>CAJA</b>	30x20x25
<b>PALLET</b>	1,20 x 1 x 0.15
<b>CONTENEDOR 20 PIES</b>	590 x 235 x239
Fuente: Elaboración Propia.	

## **MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN.**

### **Métodos del nivel teórico**

Es deductivo – inductivo, porque se tomaron datos generales acerca de las exportaciones de pasta de cacao, luego de lo cual se efectuó el análisis de los resultados a través de la investigación empírica, con cuyos resultados se pudo verificar la viabilidad del proyecto.

Investigación Bibliográfica. – También se empleará fuentes secundarias como la revisión bibliográfica en textos digitales y físicos, para determinar la relación teórica entre las variables.

### **Métodos del nivel empírico**

Investigación de Campo. – La investigación aplicará herramientas pertinentes a la investigación de campo, para aprobar o rechazar la hipótesis que manifiesta que el plan de exportación de pasta de cacao hacia los Estados Unidos incidirá en la ampliación de la producción de cacao en el sector de Quinsaloma.

### **Tipo de investigación**

La presente investigación tiene enfoque cuantitativo porque se aplicó la técnica de la encuesta para con los resultados que se obtengan de la misma, se puede determinar que es factible el plan de acción para la iniciación de la exportación de pasta de cacao hacia el mercado norteamericano incidirá en la ampliación de la producción de cacao en el cantón Quinsaloma.

Es descriptiva porque se describe el fenómeno de la no exportación del cacao crudo y sus efectos en la competitividad empresarial, para efectuar la asociación de las variables que permita aprobar o rechazar la hipótesis inherente a si el plan de exportación de pasta de cacao.

### **Técnica e instrumento de recolección de datos**

La técnica que se aplicará a los clientes actuales de cacao y potenciales de pasta de cacao, es la encuesta, cuyo instrumento es el cuestionario el cual solo incluirá preguntas cerradas, para su mejor apreciación.

## **Población y muestra**

La población de la investigación son 10 exportadores actuales de cacao crudo y alrededor de 100 exportadores de cacao crudo, destacándose que la pasta de cacao es un producto que tiene visión de exportación al mercado de los Estados Unidos. Debido a que la población es pequeña y no sobrepasa los 110 elementos, se tomó el universo como la muestra del estudio.

## **Procesamiento y presentación de los resultados obtenidos**

El procesamiento de los datos se realizó mediante las encuestas aplicadas a los involucrados, para la tabulación de las encuestas se procedió con los siguientes pasos:

- Recopilación y clasificación de los resultados obtenidos.
- Ingresó de los resultados tabulados en la hoja de cálculo del programa informático.
- Obtención de los cuadros y gráficos estadísticos por cada pregunta para posteriormente ser analizados e interpretados.

Podemos concluir que, para la elaboración de este trabajo basado en artículo científico, se establece la metodología desde el punto de vista deductivo – inductivo, que encamina a conocer la viabilidad del plan de exportación de pasta de cacao para los productores del cantón Quinsaloma, como tal pueda darse a ser conocido en el mercado de Estados Unidos.

Se obtuvo información relevante que permite estudiar la situación, para realizar interrogantes y dar contestación concreta para interpretar los acontecimientos actuales, analizando las actividades económicas en el proceso de comercial y distribución del producto, de tal manera se cuestionó preguntas importantes para la recopilación de datos, relacionado al tema que nos ayuda a reconocer las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades en el mercado, que se está incursionando esto, permitirá mejorar las gestiones en estrategias logrando alcanzar los objetivos planteados.

## ENCUESTAS Y ANÁLISIS

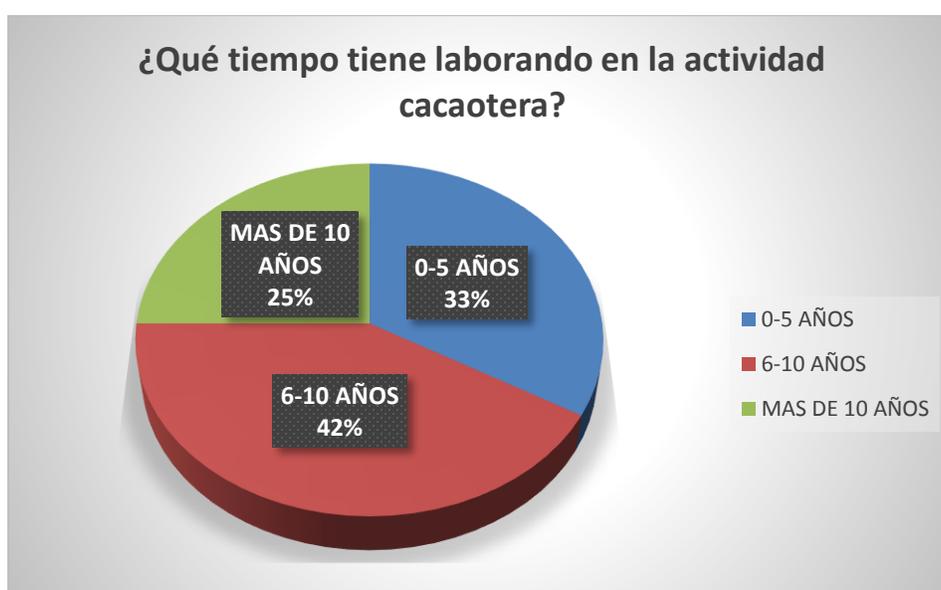
### 1. ¿Qué tiempo tiene laborando en la actividad cacaotera?

**Tabla 1. 1**

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
<b>0-5 AÑOS</b>	40	33,30%	0,33	33,30%
<b>6-10 AÑOS</b>	50	41,70%	0,42	75,00%
<b>MAS DE 10 AÑOS</b>	30	25,00%	0,25	100,00%
<b>TOTALES</b>	120	100,00%	1	

Elaborado por: Autor

**Gráfico 1.1 Tiempo de Actividad Cacaotera**



#### **Análisis:**

Se aprecia en general que todos los productores de cacao de la zona de Quinsaloma están laborando en la actividad cacaotera entre 6 a 10 años, como se visualiza en la imagen el 70% tienen más 5 años de experiencia que se ve reflejada en la calidad del producto.

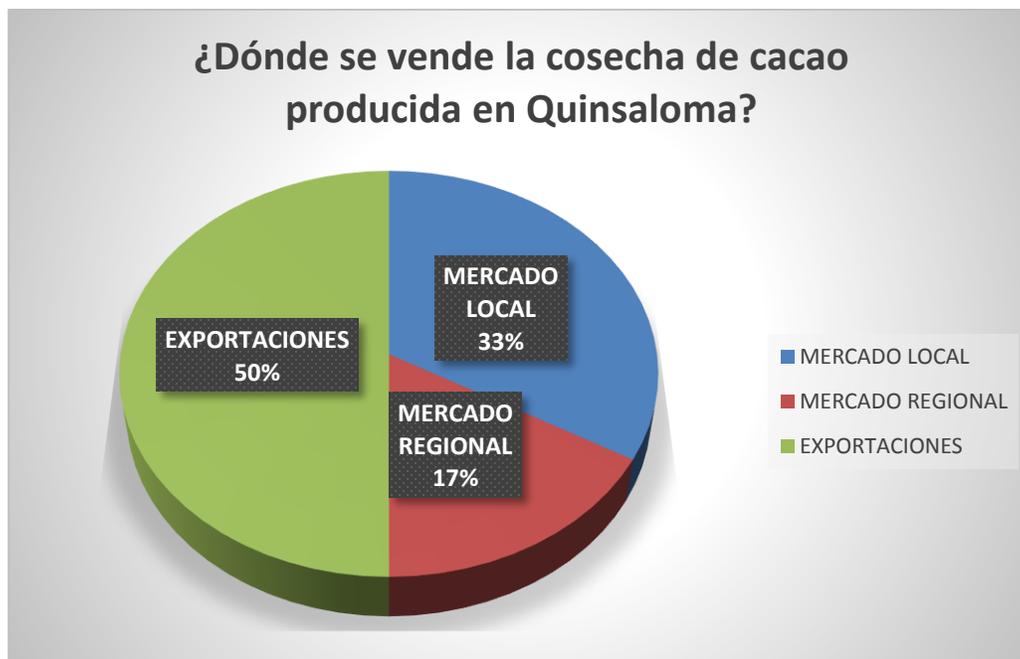
### 2. ¿Dónde se vende la cosecha de cacao producida en Quinsaloma?

**Tabla 2. 1**

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
<b>MERCADO LOCAL</b>	40	33,30%	0,33	33,30%
<b>MERCADO REGIONAL</b>	20	16,70%	0,17	50,00%
<b>EXPORTACIONES</b>	60	50,00%	0,50	100,00%
<b>TOTALES</b>	120	100,00%	1	

Elaborado por: Autor

**Gráfico 2.1 Venta de Cosecha de cacao**



**Análisis**

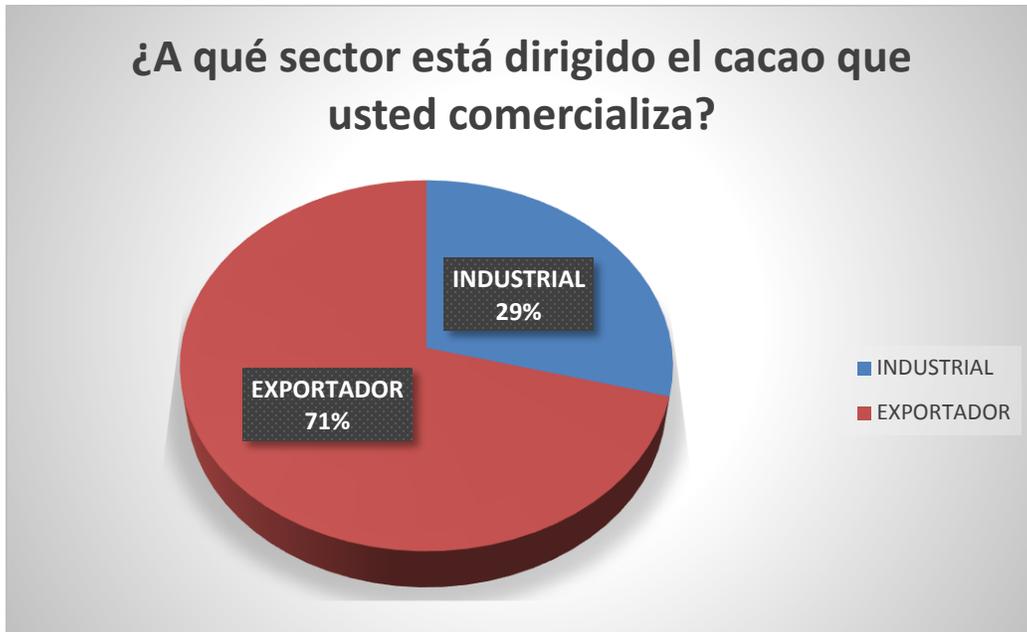
Se observa como el mayor nivel de ventas del cacao de Quinsaloma es para las exportaciones, por ser un cacao de alta calidad, pero sin darle un valor agregado creando una desventaja competitiva frete a otros países que se están industrializando el cacao y transformándolo en chocolate, pasta o algún derivado.

**3. ¿A qué sector está dirigido el cacao que usted comercializa?**

**Tabla 3. 1**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>INDUSTRIAL</b>	35	29,17%	0,29	29,17%
<b>EXPORTADOR</b>	85	70,83%	0,71	100,00%
<b>TOTALES</b>	120	100,00%	1,00	

**Gráfico 3.1 Cacao que se comercializa**



**Análisis**

En la gráfica se observa que en un 71% de la producción de cacao de Quinsaloma está dirigido al sector exportador de cacao en semillas, esto se debe que el sector de Quinsaloma y sus alrededores no hay empresas que se dedican a procesar cacao, las que actualmente existen se encuentra en ciudades como Quito y Guayaquil.

**4. ¿Estaría interesado en vender cacao para la producción y exportación de pasta de cacao?**

Tabla 4. 1

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
<b>SI</b>	106	88,33%	0,88	88,33%
<b>NO</b>	14	11,67%	0,12	100,00%
<b>TOTALES</b>	120	100,00%	1,00	

Elaborado por: Autor

**Gráfico 4.1 Interés en vender cacao para la producción y exportación de pasta de cacao**



**Análisis**

Como se observa la gran mayoría de los productores de cacao en Quinsaloma si desea vender cacao para la producción y exportación de pasta de cacao, ya que representa un mayor reto para el productor y mejoraría el precio que ellos venden su producto.

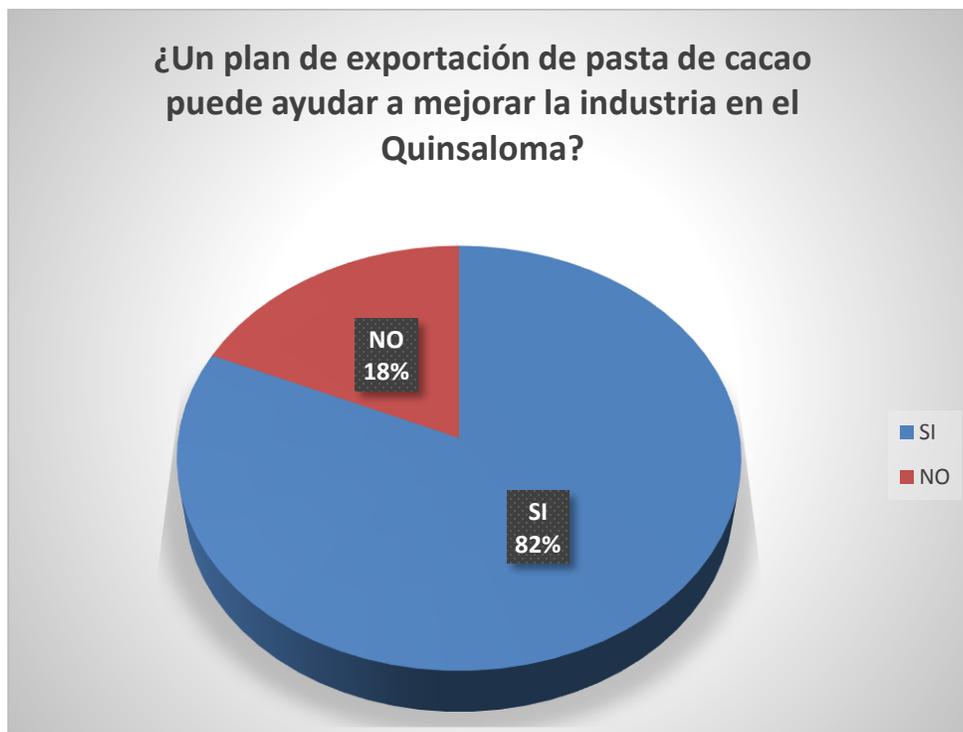
**5. ¿Un plan de exportación de pasta de cacao puede ayudar a mejorar la industria en el Quinsaloma?**

Tabla 5. 1

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
<b>SI</b>	98	81,67%	0,82	81,67%
<b>NO</b>	22	18,33%	0,18	100,00%
<b>TOTALES</b>	120	100,00%	1,00	

Elaborado por: Autor

**Gráfico 5.1 Plan estratégico de ayuda al sector productivo de Quinsaloma.**



**Análisis**

En resumen, el plan de exportación es muy esperado, ya que la pasta de cacao es muy bien recibida en el mercado, para ello se está estudiando la venta de la misma y tiene muy buenas alternativas de exportación. Un 82% dijo que si, ya que para una exportación se necesita un plan para exportación a largo plazo que generaría más fuente de ingresos, un 18% respondió que no, ya que tienen sus clientes para la venta de cacao en grano.

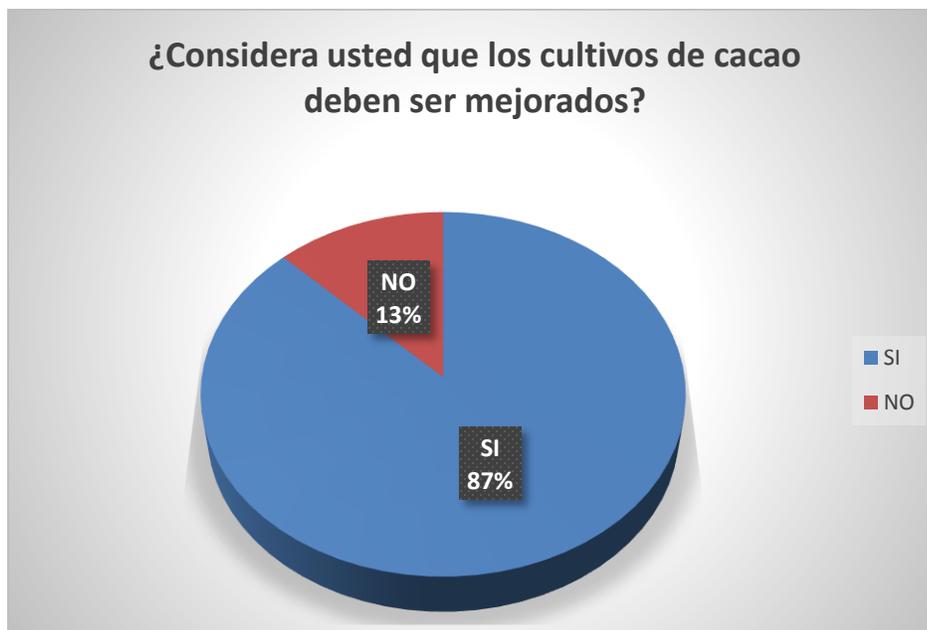
**6. ¿Considera usted que los cultivos de cacao deben ser mejorados para una mayor producción?**

Tabla 6. 1

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
<b>SI</b>	105	87,50%	0,87	87,50%
<b>NO</b>	15	12,50%	0,13	100,00%
<b>TOTAL</b>	120	100,00%	1,00	

Elaborado por: Autor

**Gráfico 6.1 Cultivos de cacao mejorados**



**Análisis**

El 87,50% respondieron que sí, debido a que muchas veces existe la combinación de cacao fino con el cacao criollo, y algunas mazorcas llegan muy maduras, lo cual para el exportador o comprador es una desventaja, y un 12,50% respondió que no, ya que no han tenido por el momento problemas con sus proveedores.

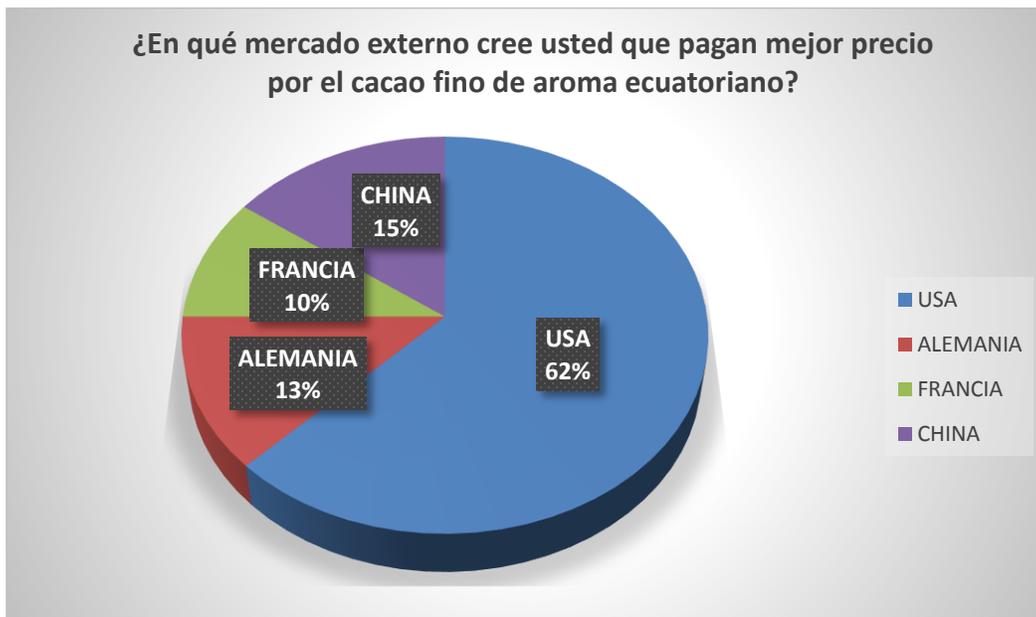
**7. ¿En qué mercado externo cree usted que pagan mejor precio por el cacao fino de aroma ecuatoriano?**

Tabla 7. 1

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>USA</b>	75	62,50%	0,63	62,50%
<b>ALEMANIA</b>	15	12,50%	0,13	75,00%
<b>FRANCIA</b>	12	10,00%	0,10	85,00%
<b>CHINA</b>	18	15,00%	0,15	100,00%
<b>TOTALES</b>	120	100%	1,00	

Elaborado por: Autor

**Gráfico 7.1 Pago de cacao**



**Análisis**

Se aprecia que el 62% de los productores de Quinsaloma creen que Estados Unidos es aquel país que dan un precio muy accesible para la venta y comercialización del producto, a la gente le gusta el chocolate, en el cual se centra la gran mayoría de las exportaciones del país.

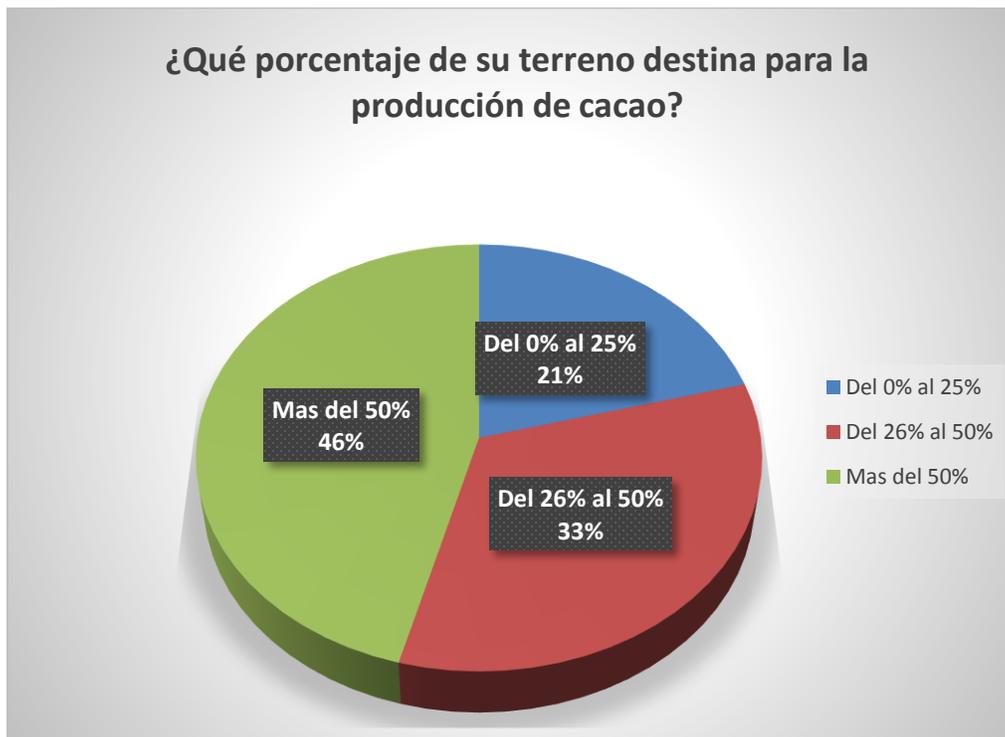
**8. ¿Qué porcentaje de su terreno destina para la producción de cacao?**

**Tabla 8.1**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Del 0% al 25%	25	20,83%	0,21	20,83%
Del 26% al 50%	40	33,33%	0,33	54,17%
Mas del 50%	55	45,83%	0,46	100,00%
Total	120	100,00%	1,00	

Elaborado por: Autor

**Gráfico 8.1 Terreno destina para la producción de cacao**



**Análisis**

Como resultado se obtiene que tan sólo el 20,83% designa menos del 25% de su terreno para la producción de cacao, mientras el 79,17% destina más del 25% de su terreno para la producción de cacao convirtiendo al cantón Quinsaloma en un cantón eminentemente productor de cacao, manteniendo todo el año la producción suficiente para la producción de pasta de cacao.

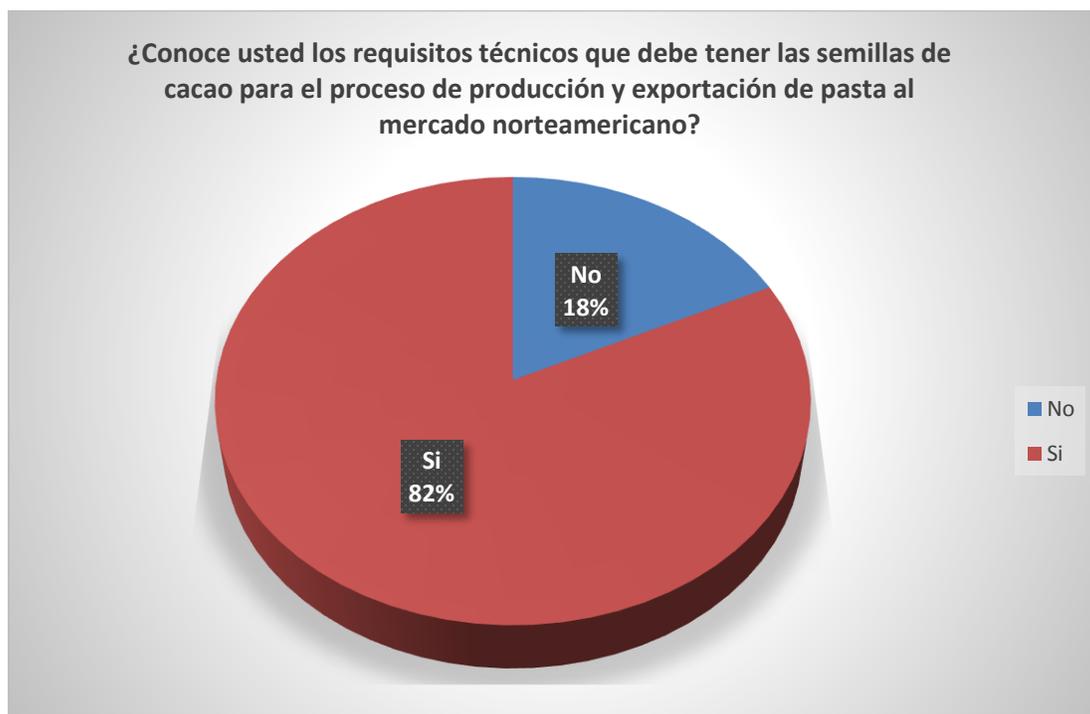
**9. ¿Conoce usted los requisitos técnicos que debe tener las semillas de cacao para el proceso de producción y exportación de pasta al mercado norteamericano?**

Tabla 9.1

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
No	25	17,86%	0,18	17,86%
Si	115	82,14%	0,82	100,00%
Total	140	100,00%	1,00	

Elaborado por: Autor

**Gráfico 9.1 Conocimientos técnicos que deben tener las semillas de cacao para el proceso de producción y exportación de pasta**



**Análisis**

Como resultado se obtiene que 82% de los productores de cacao de Quinsaloma conocen los requisitos técnicos que debe tener las semillas de cacao para el proceso de producción de pasta siendo es de vital importancia para el proyecto ya que la capacitación será mínima y la compra de semillas de calidad podría hacerse de inmediata.

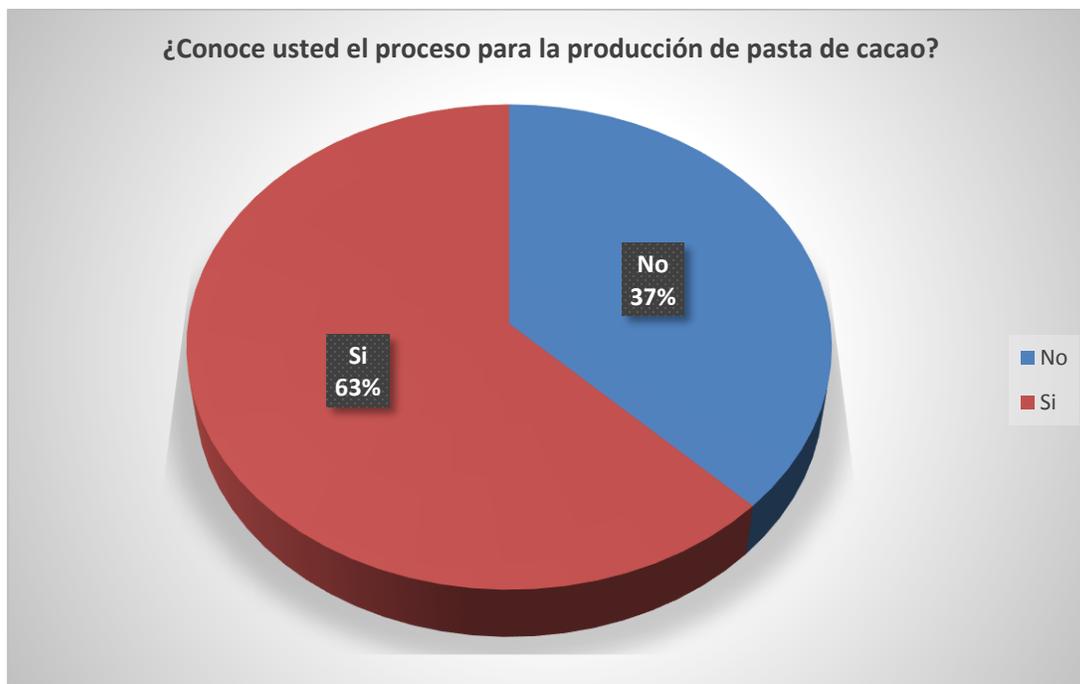
**10. ¿Conoce usted el proceso para la producción de pasta de cacao?**

Tabla 10.1

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
No	45	37,50%	0,38	37,50%
Si	75	62,50%	0,63	100,00%
Total	120	100,00%	1,00	

Elaborado por: Autor

**Gráfico 10.1 Proceso para la producción de pasta de cacao**



### **Análisis**

Como resultado se obtiene que 63% de los productores de cacao de Quinsaloma conocen el proceso para la producción de pasta de cacao siendo este bueno para el proyecto ya que se podría contratar personal de la zona para los trabajos de producción de forma inmediata

### **CONCLUSIONES**

- La aplicación de un plan de exportación de pasta de cacao al mercado de Estados Unidos es factible en el cantón Quinsaloma porque este cuenta con la producción necesaria para la obtención de materia prima, además el 82% de los productores cuentan con los conocimientos y experiencias para la implantación de una empresa productora de pasta junto a las normas de calidad que se requiere para incursionar en este mercado.
- Se demostró que un plan de exportación para la pasta de cacao al mercado de Estados Unidos crearía alternativas para la diversificación de productos e internacionalización de mercados para los productores de Quinsaloma ya que el 70% de la producción de cacao se usa para la exportación solo de semillas y no de productos con valor agregado como lo es la pasta de cacao.

- Se pudo determinar que el 62% de los productores de Quinsaloma conocen los requisitos necesarios para el ingreso de la pasta de cacao al mercado de Estados Unidos.
- En Quinsaloma más del 60% de los productores de cacao creen que el mercado más factible para la exportación de cacao es los Estados Unidos por la alta demanda que existe y los acuerdos comerciales para el ingreso de nuestros productos a ese mercado.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agurto, R. (15 de Junio de 2014). *comunidad.todocomercioexterior*. Obtenido de comunidad.todocomercioexterior:  
<https://comunidad.todocomercioexterior.com.ec/profiles/blogs/documento-nico-aduanero-dua>
- Arredondo, E. M. (4 de Enero de 2021). *cuidateplus*. Obtenido de cuidateplus:  
<https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/nutricion/2020/12/29/siete-beneficios-chocolate-sabias-176170.html>
- BID. (2021). Obtenido de <https://publications.iadb.org/publications/spanish/document/Encuesta-a-firmas-exportadoras-de-America-Latina-y-el-Caribe-buscando-comprender-el-nuevo-ADN-exportador-segunda-edicion-septiembre-2021.pdf>
- Castillo, D. (2022). *Primicias*. Obtenido de <https://www.ec/noticias/economia/cacao-marca-record-de-exportaciones-por-segundo-ano-consecutivo/#:~:text=El%20sector%20de%20exportaci%C3%B3n%20de,ventas%20por%20segundo%20a%C3%B1o%20consecutivo>
- Ecuador, B. C. (2021). *BCE*. Obtenido de <https://www.bce.fin.ec/>
- Ecuador, B. C. (2021). *Evolución de la Balanza Comercial*. Quito.
- Ecuador, L. O. (2022). Obtenido de [file:///C:/Users/ECUADOR/Documents/EC\\_Ley\\_Organica\\_de\\_Aduanas.pdf](file:///C:/Users/ECUADOR/Documents/EC_Ley_Organica_de_Aduanas.pdf)
- Ecuador, S. N. (Noviembre de 2021). *Servicio Nacional de Aduana del Ecuador*. Obtenido de <https://www.aduana.gob.ec/para-exportar/>
- Exterior, S. D. (2021). *SICE*. Obtenido de [http://www.sice.oas.org/ctyindex/ecu/ecuagreements\\_s.asp#Multilateral](http://www.sice.oas.org/ctyindex/ecu/ecuagreements_s.asp#Multilateral)
- Exterior, S. D. (2021). *SICE.oea*. Obtenido de <http://www.sice.oas.org/trade/junac/decisiones/dec371s.asp#A2>
- GOB, A. (2021). *AduanaGob*. Obtenido de <https://www.aduana.gob.ec/organizacion-mundial-de-aduana-oma/>
- GÓMEZ, J. C. (2021). *MARKETINGINTEL*. Obtenido de <https://www.marketinginteli.com/documentos-marketing/fundamentos-de-marketing/estrategias-de-precio/>
- Guerrero, G. (2020). *revistalideres*. Obtenido de [revistalideres: https://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuadoriano-historia-empezo-siglo.html](https://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuadoriano-historia-empezo-siglo.html)
- Hernández. (2014). *Repositorio.ug.edu.ec*. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/38829/1/TESIS%20KLEBER-%20ALEXA%20ANILLADO%20CORRECCIONES.pdf>
- Importacionesecuador. (05 de 06 de 2021). *importacionesecuador*. Obtenido de <https://www.importacionesecuador.com.ec/regimenes-aduaneros/regimenes-aduaneros-de-importacion/>

JARA, J. C. (2022). *dspace*. Obtenido de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1309/1/tcon611.pdf>

Luis Fernando Simba Ochoa, Betty Beatriz González Osorio, Emma Danielly Torres Navarrete, Luis Alonso Vallejo Sevillan. (sep. - dic. 2018). "Las ONGs y su impacto en la adopción de tecnologías" Caso productores de cacao del cantón Quinsaloma, Ecuador. *Revista Amazónica y Ciencia y Tecnología* , Volumen 7 (3): 158 – 171 .

Maretai. (2023). *maretai*. Obtenido de maretai.: <https://maretai.com.mx/pasta-de-cacao/#:~:text=La%20Pasta%20de%20Cacao%20se,cocoa%20y%20licor%20de%20chocolate>.

Martín, V. (14 de Marzo de 2022). *bonviveur*. Obtenido de bonviveur: <https://www.bonviveur.es/gastroteca/el-cacao-alimento-de-los-dioses>

Nirian, P. O. (2021). *economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/liderazgo-transformacional.html>

PÉREZ, R. L. (04 de 11 de 2021). *PORTAFOLIO*. Obtenido de <https://www.portafolio.co/internacional/comercio-global-afectado-por-escasez-y-altos-precios-de-contenedores-555890>

PROECUADOR. (2020). *PROECUADOR*. Obtenido de <https://www.proecuador.gob.ec/guia-del-exportador/>

Reexporta. (2022). *reexporta*. Obtenido de reexporta: <https://www.reexporta.com/diccionario-de-comercio-exterior/certificado-ae1/>

Riquelme, M. (8 de Julio de 2019). *Web y empresas*. Obtenido de <https://www.webyempresas.com/administracion-financiera/>