

PRÓLOGO

La instalación de una planta procesadora de cacao en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas para la exportación, responde a la necesidad cada vez creciente de la falta de fuentes de empleo la transferencia tecnológica, el ingreso de divisas y aquellas necesidades de los agricultores de la provincia verde que les permita mejorar los precios de venta del cacao, un producto de mucha importancia para la economía del sector agrícola de la provincia, y a su vez de suma trascendencia para el comercio exterior del país, por su incidencia en el Producto Interno Bruto, y en la Balanza Comercial del Ecuador.

El valor del presente proyecto es de notable significación, dado que relieves un producto agrícola que es parte de la historia socioeconómica de la provincia, puesto que ha sido baluarte de muchas familias, y también actor del apogeo económico y de la bonanza durante los años de vida republicana del siglo XIX y primeras décadas del XX. Fue una época de progreso y desarrollo de grandes edificaciones, y que ayudó a la estabilidad interna de muchos gobiernos mediante la caja fiscal.¹

Hoy, este producto nuevamente ocupa un sitio preponderante en nuestra producción gracias a los buenos precios internacionales del cacao, en especial el ecuatoriano, por su exquisitez y fino aroma de ganada fama en los mercados de Europa y Norte América, donde se elaboran los más preciados chocolates y bombones con un alto contenido de la “pepa de oro ecuatoriana” puesto que los más famosos *connoisseurs*² y *gourmets*³ de Bélgica, Alemania, Suiza y Francia así lo han calificado, como el grano con mayor propiedad para su utilización en la elaboración de tabletas, postres y dulces.

Sin embargo, lo realizado no es suficiente, pues dependemos de las fluctuaciones en las Bolsas Internacionales y, a pesar de tener el mejor cacao del mundo, no hemos conseguido que éste se comercialice como un producto único, fuera de Bolsa. Son metas que debemos alcanzar; el camino ha sido iniciado por visionarios que han fundado fábricas de chocolatería fina, cuyos productos superan a muchos de los extranjeros que

¹ El cacao comienza a exportarse, entre los siglos XVIII y XIX, después del auge de los cultivos de la Costa, y específicamente en el año 1879, con la cantidad de un millón de quintales (4.500 T.M.) Ecuador se convierte en el mayor exportador hasta inicios del siglo XX.

² Persona con una habilidad natural para identificar, distinguir y apreciar la buena calidad de los sabores.

³ Persona que disfruta y gusta de la buena mesa, tanto de la comida como de licores.

dicen estar hechos con cacao del Ecuador. Esto es el renacer del cacao hecho chocolate. Es el inicio de dejar de ser materia prima, es dar valor agregado a nuestro producto diciéndole al mundo que nuestro cacao no es solo fuente de energía que lleva nuestra marca país, sino que estamos proporcionando uno de los alimentos más completos.

Por otra parte la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas, por su principio de extraterritorialidad brinda beneficios innegables permitiendo que las empresas que califiquen como usuarios gocen de los mismos, y aunque los objetivos de su creación no han sido alcanzados totalmente, proyectos como estos son de gran aporte como iniciativa para cambiar esta realidad.

Este proyecto conlleva beneficios colaterales para los agricultores de la zona, ya que verán mejorar su economía familiar al contar con un lugar apropiado para la venta del cacao en grano a un mejor precio, y lo más relevante, la realización de negocios tanto locales como internacionales, dada la ubicación próxima de la planta procesadora de cacao en la Zona Franca y al puerto de Esmeraldas.

EC. IVÁN DÁVILA ORDINOLA

RESUMEN EJECUTIVO

Generalidades

Históricamente el cacao es uno de los cultivos que ha sido producido en la provincia de Esmeraldas y que con el paso del tiempo ha ido mejorando en calidad y en montos de producción hasta llegar a tener una alta demanda en mercados internacionales.

La Planta Procesadora de pasta de Cacao fino de aroma se instalará en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas.

El problema central que enfrenta la provincia y los productores de cacao es la falta de industrialización o infraestructura agroindustrial en donde los procesos puedan darle valor agregado a la producción, aprovechando aquellas oportunidades que brinda el medio, esto frena el desarrollo productivo y económico de las comunidades y por ende el desarrollo de la provincia.

Por esta razón el proyecto de **instalación de una planta procesadora de pasta de cacao en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas para la exportación por el puerto de Esmeraldas**, permitirá que parte de la productividad de cacao obtenida en la provincia sea procesada y colocada en un mercado potencial a nivel internacional aportando con la generación de fuentes de empleo y transferencia tecnológica y por medio de la venta de este derivado se mejore los ingresos económicos de los miembros de la asociación proveedora de la materia prima, y de los demás implicados en la cadena productiva contribuyendo al desarrollo de sus comunidades y de la provincia.

El objetivo principal del trabajo de tesis es instalar una planta procesadora de pasta de cacao en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas, que permita dar valor agregado a la producción de cacao, mejorando los ingresos económicos de los miembros que conforman la Aso. De productores agropecuarios autónomos de lagarto y aportar al desarrollo comercial de la Zona franca y del puerto de Esmeraldas.

Plasmando la búsqueda y aplicación de estrategias sustentables que aporten al desarrollo productivo, que permitan elevar el nivel de calidad y los montos de producción de los proveedores para aprovechar eficientemente la capacidad instalada de la planta procesadora de cacao.

INTRODUCCION

EL desarrollo empresarial global, el avance tecnológico y su cooperación en los procesos productivos permiten la búsqueda de nuevas ideas de negocio e investigación que puedan aportar al desarrollo del entorno y el campo en el cual se van a aplicar, mediante el aprovechamiento sustentable de los recursos y las oportunidades que brinda el medio.

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo general la **creación de una empresa procesadora de pasta de cacao en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas para su exportación.**

Para una mejor comprensión la información recopilada en el trabajo de investigación ha sido analizada y ordenada de forma específica y clara; la misma que se detalla a continuación en forma de síntesis en cada uno de los seis capítulos que conforman el proyecto realizado.

CAPÍTULO I.- Consiste en el desarrollo del marco contextual donde se define el problema de la investigación describiendo que es lo que acontece en la actualidad y que se espera realizar, justificando como se desarrollaría el proyecto en conjunto con el planteamiento de los objetivos que permitirán definir las metas a cumplir.

CAPÍTULO II.- Es la esquematización del plan de investigación, describe el marco teórico que compone a todo el proyecto; cada tema ha sido desarrollado conforme se ha presentado la necesidad de ampliar la teoría científica, y con el propósito de sustentar toda la información recopilada se adjunta en cada una el respectivo pie de página y fuente bibliográfica.

CAPÍTULO III.- Se especifica la metodología utilizada en la investigación, en todo lo que refiere a los métodos, técnicas, formas y tipos de investigación; así como la determinación de la muestra parte importante de todo el proyecto.

CAPÍTULO IV.- Estructurado por el análisis e interpretación de los resultados en relación con los objetivos propuestos, el mismo que se divide en:

El Estudio de Mercado, el cual se realizó en base a una planificación y tomando en consideración variables como: oferta, demanda, precio, necesidad, ubicación; las cuáles fueron analizadas a través de las técnicas de investigación como la encuesta, entrevista y observación.

A través de la identificación del universo se pudo seleccionar la muestra y en relación a esta se realizó las respectivas encuestas dirigidas a los productores de cacao de la provincia de Esmeraldas, lo cual permitió conocer el cantón de mayor producción el tipo de cacao producido y los principales problemas que enfrentan los productores.

Este capítulo también hace referencia al estudio técnico, que sirvió para conocer los montos de inversión de la empresa en infraestructura, equipamiento, personal; esta información se obtuvo con la ayuda de profesionales en el área.

Incluye también, el análisis económico financiero del proyecto, el mismo que determina la viabilidad del estudio, los requerimientos de la inversión para la ejecución de este proyecto.

CAPÍTULO V.- Consiste en identificar que impactos y cuales indicadores afectarían en la puesta en marcha de la empresa.

CAPÍTULO VI.- Hace referencia a las conclusiones y recomendaciones finales del proyecto de grado.

Como autor de este trabajo de investigación espero haber contribuido a la solución del problema determinado y cubrir la necesidad comercial y empresarial que requiere la ciudad de Esmeraldas brindando las mejores opciones en cuanto al aprovechamiento sustentable de los recursos naturales y comerciales que posee la provincia.

INDICE DE CONTENIDOS

CAPÍTULO I

MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN	1
1.2 JUSTIFICACIÓN	2
1.3 OBJETIVOS	3
GENERAL	3
ESPECÍFICOS	3

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 ANTECEDENTES	4
2.1.1 OPINIONES GENERALES DEL TEMA	5
2.1.1.1 Exportaciones de Ecuador de productos	
Agrícolas	5
2.1.1.2 Exportaciones en la Ciudad de Esmeraldas	6
2.1.1.3. Mercados atractivos para el cacao	
Ecuatoriano	6
2.2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	7

2.2.1 ESMERALDAS	7
2.2.2 COMERCIO DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS	7
2.2.3 COMERCIO EXTERIOR	8
2.2.4 REGÍMENES ADUANEROS	8
2.2.4.1. Régimen 90	8
2.2.5. EXPORTACIONES	8
2.2.5.1 Exportaciones de Zona Franca	9
2.2.6 ZONA FRANCA	9
2.2.6.1 Zonas Francas del Ecuador	9
2.2.6.2 Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas	10
2.2.7 LEY DE ZONAS FRANCAS	11
2.2.7.1 objetivos de zona franca	11
2.2.7.2 Clases de empresas que se instalen en Zona Franca	11
2.2.7.3 Usuarios de Zona Franca	12
2.2.7.4 Actividades que podrá realizar los Usuarios de zona franca.	12
2.2.7.5 Empresas Administradoras de Zona Franca	13
2.2.8 REGLAMENTO DE LA LEY DE ZONA FRANCA	13
2.2.9 EL CACAO GENERALIDADES	13
2.2.9.1 Derivados del cacao	14
2.2.9.2 Pasta de cacao	15

2.2.9.3 Procesos de industrialización para la Obtención de la pasta de cacao	15
2.2.10 PRODUCCIÓN DE CACAO EN LA PROVINCIA DE ESMERALDAS	15

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN	17
3.2 CONSTRUCCIÓN METODOLÓGICA DEL OBJETO DE INVESTIGACIÓN	17
3.2.1 NIVEL DE INVESTIGACIÓN	17
3.3 ELABORACIÓN DEL MARCO TEÓRICO	17
3.4 RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN EMPÍRICA	18
3.4.1 Información Primaria	18
3.4.2 Información Secundaria	18
3.5 DESCRIPCIÓN DE LA INFORMACIÓN OBTENIDA	18
3.6 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS	18
3.6.1 Población y Muestra	20
3.7 CONSTRUCCIÓN DEL INFORME DE INVESTIGACIÓN	20
3.7.1 NECESIDADES DE INFORMACIÓN.	20
3.7.2 DEFINICIÓN DE HIPÓTESIS	21
3.7.3 DEFINICIÓN DE LOS OBJETIVOS GENERALES Y	

ESPECÍFICOS DE LA INVESTIGACIÓN DE MERCADO	21
3.7.4 COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS	22
3.7.5 ANALISIS DE OBJETIVOS GENERALES Y ESPECIFICOS DE LA INVESTIGACION DE MERCADO.	24
3.7.6 ANALISIS DE ENTREVISTAS	29
3.7.7. CONCLUSIONES DE LA INVESTIGACION DE MERCADO	30

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

4.1 CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO DEL PROYECTO	31
4.1.1 Efectos del Plan Nacional de Desarrollo para el Proyecto	31
4.1.2 Efectos de las Restricciones con Tratados Internacionales	31
4.2 FUNCIÓN DE LA DEMANDA	32
4.2.1 La Naturaleza de la Demanda del Proyecto	32
4.2.2 Estructuras preferenciales y gustos de la Demanda De Consumo	33
4.2.3 Nivel de Ingresos de la Demanda	34
4.2.4 Precios de los artículos relacionados	35
4.2.4 Demanda del Producto (elástica)	36
4.2.5 Condiciones del Mercado para su comercialización	36
4.2.6 Durabilidad del producto	37

4.2.7	Condiciones del consumo del producto	37
4.3	OFERTA DEL PRODUCTO	37
4.3.1	Incentivo nacional para la comercialización	37
4.3.2	Requerimientos tecnológicos para la comercialización	38
4.3.3	Incidencia climática	38
4.3.4	Bienes sustitutos existentes en el mercado	39
4.4	ESTUDIO DE MERCADO	39
4.4.1	Mercado Proveedor	39
4.4.2	Mercado Competidor	45
4.4.3	Proyección de ventas	46
4.4.4	Estrategia Comercial	50
4.4.4.1	Canales de Distribución y Comercialización	50
4.4.4.2	Análisis FODA	52
4.4.4.3	Análisis de los factores internos	52
4.4.4.3.1	Matriz de Prioridades	56
4.4.4.3.2	Cuadro de Capacidad de Respuesta	57
4.4.4.3.3	Análisis de Resultados IFAS	58
4.4.4.4	Análisis de los Factores Externos	58
4.4.4.4.1	Matriz de prioridades	64
4.4.4.4.2	Cuadro de Capacidad de Respuesta	66
4.4.4.4.3	Análisis de los Resultados	67
4.4.4.5	Cuadro de interrelación	67

4.4.4.6 Estrategias de venta, promoción y publicidad	71
4.5 INGENIERÍA DE PROYECTOS	71
4.5.1 Características del Proyecto	71
4.5.2 Proceso de Producción y Comercialización	72
4.5.3 Descripción del Proceso	72
4.5.4 Flujo del Proceso	77
4.5.5 Sistema de Comercialización	78
4.5.6 Localización y Tamaño	78
4.5.7 Disponibilidad de la materia prima.	78
4.5.8 Disponibilidad del capital.	79
4.5.9 Programa de producción.	79
4.5.10 Localización y tamaño	80
4.5.11 Distribuciones de la planta	81
4.5.12 Inversión de equipos y maquinaria	82
4.6 ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL	
4.6.1 Nombre del negocio	82
4.6.2 Logo	82
4.6.3 Propuesta de Venta	83
4.6.4 Características y tipo de organización	83
4.6.5 Misión, Visión y Objetivos	84
4.6.6 Requerimiento del proyecto	85
4.6.6.1 Requerimiento del capital humano	85

4.6.7 Organigrama Estructural y Funcional de la Organización.	87
4.6.7.1 Organigrama Estructural de la Organización.	87
4.6.7.2 Organigrama Funcional de la organización.	88
4.6.8 Trámites y permisos para funcionamiento.	91
4.6.8.1 Requisito para exportar como persona jurídica	92
4.6.8.1 Información para ser calificado como usuario de la	
Zona Franca de Esmeraldas, ZOFREE.	95
4.6.9 Certificaciones y Normativas para el proceso de	
Exportaciones e Importación.	97
4.6.10 Restricciones Arancelarias	97
4.6.11 Controles fitosanitarios y sanitarios.	97
4.6.12 Sistema de negociación	98
4.6.13 Proceso de exportación.	98
4.6.13.1 Procedimiento para realizar una importación desde	
El territorio extranjero.	99
4.6.13.2 Procedimiento para realizar una importación desde el territorio	
nacional	100
4.6.13.3 Procedimiento para realizar una exportación al	
Territorio extranjero.	101
4.6.13.4 Procedimiento para realizar una exportación al territorio	
nacional.	102
4.6.13.5 Proceso Aduanero de Exportación	103
4.7 ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO	105
4.7.1 Inversión Fija	105

4.7.2 Gasto de Constitución	110
4.7.3 Recurso Humano	111
4.7.4 Capital de Trabajo	112
4.7.5 Resumen de Inversión	113
4.7.6 Financiamiento	114
4.7.8 Estado Financiero Inicial	119
4.7.9 Depreciación de Activos Fijos	120
4.7.10 Resumen de Gastos Operativos	125
4.7.11 Cuadro de Ingresos y Costos	126
4.7.12 Punto de Equilibrio	127
4.7.13 Flujo de Caja	129
4.7.14 Indicadores Financieros del Proyecto	132

CAPÍTULO V
ANÁLISIS DE IMPACTOS

5.1 IMPACTO ECONÓMICO	134
5.2 IMPACTO SOCIAL- CULTURAL	135
5.3 IMPACTO AMBIENTAL	136
5.4 IMPACTO GENERAL	137

CAPÍTULO VI
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1 CONCLUSIONES	138
6.2 RECOMENDACIONES	139
SECCIÓN REFERENCIAL	
GLOSARIO	141
BIBLIOGRAFÍA	144
ANEXOS	146

CAPÍTULO I

MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Problema de la Investigación

La provincia de Esmeraldas se encuentra ubicada al noroccidente del Ecuador en las costas del Océano Pacífico, cuenta con un clima tropical, posee gran variedad productiva y de calidad, entre ellas: agricultura, comercio, recursos naturales, pesca y turismo. Además, considerando que es una provincia privilegiada en cuanto a la producción del cacao, es evidente que el no aprovechamiento de sus fuerzas productivas ocasiona la salida de materia prima y de gran calidad a costos no significativos para luego ser importados con un valor agregado y con precios más altos.

Conscientes de esta realidad y de la inestabilidad política y económica que ha venido atravesando el país, junto con el desconocimiento y no aprovechamiento de los beneficios que brinda la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas, ha generado que no exista la suficiente inversión de empresas dentro de la misma, lo cual no ha permitido que se generen nuevas fuentes de empleo, el ingreso de divisas, la inversión extranjera, la transferencia de tecnología y el incremento de las exportaciones de bienes y servicios.

Es de esta manera y en función de lo detallado que se ha determinado el siguiente problema:

La no existencia de una empresa procesadora de cacao en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas ha frenado el desarrollo del comercio y con esto el crecimiento sostenido de la economía, teniendo en cuenta que en la provincia se produce el cacao de buena calidad y en cantidades considerables.

JUSTIFICACIÓN

Apreciando la realidad de la provincia, es evidente la falta de fuentes de empleo, de ingreso de divisas, y con esto el crecimiento de las necesidades insatisfechas de la ciudad de Esmeraldas, y que probablemente esto ha sido ocasionado en un alto porcentaje por el mal manejo de los fondos públicos, así como por el poco aprovechamiento de los recursos naturales y por desconocer tal vez las oportunidades que brinda el medio.

Lo que no es sorpresa para los esmeraldeños y ecuatorianos en general, es que el Ecuador se caracteriza por ser productor y exportador de materias primas de diversos productos, y que luego se revierte al convertirse en importador y consumidor de esta misma materia prima transformada, que países industrializados por darle un valor agregado obtienen grandes utilidades al venderla como artículos terminados.

Sin embargo no basta el conformarse con conocer esta realidad sino, el buscar la oportunidad de contribuir al crecimiento y desarrollo de la provincia, aprovechando los beneficios que brinda la ciudad entre ellas un área como es la conocida Zona Franca de Esmeraldas, y tomando como ejemplo uno de los tantos frutos de los cuales se produce y a la vez se consume sus deliciosos derivados, se ha creído en la necesidad de la creación de una empresa que pueda darle valor agregado al cacao dentro de la Zona Franca y así contribuir en el desarrollo económico de la ciudad y provincia.

1.2 OBJETIVO

GENERAL:

Crear una empresa procesadora de pasta de cacao en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas para su exportación.

ESPECÍFICOS

- Identificar mediante la realización de una investigación de mercado los volúmenes de producción de cacao en la provincia de Esmeraldas y la factibilidad de crear una empresa procesadora de pasta de cacao en Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas.
- Identificar los requerimientos aduaneros, tributarios y de comercio exterior para la creación de una empresa procesadora de pasta de cacao dentro de Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas determinando las ventajas y desventajas generales del macroentorno y microentorno de la empresa.
- Estudio de factibilidad técnico, económico y financiero para la creación de una empresa procesadora de pasta de cacao en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 ANTECEDENTES TEÓRICOS

La provincia de Esmeraldas conocida popularmente como la Provincia Verde goza de una ubicación geográfica privilegiada, cuenta con una diversidad muy rica de producción y se destaca por su riqueza natural.

Gran parte de su economía ha dependido de la pesca, el turismo, la producción de camarón, tabaco, café y cacao, lo cual se ha desarrollado en cantidades considerables, pero la falta de organización y el desconocimiento de las oportunidades con las que cuenta, ha sido uno de los problemas más comunes que ha enfrentado la provincia.

La ciudad ha desarrollado su comercio interno con el resto de las provincias de manera constante y gracias a su capacidad productiva, cubre una demanda cada vez más alta y exigente dentro del país.

Cuenta con uno de los principales puertos del Ecuador, por lo que el comercio exterior es una de las actividades comunes de la provincia, esto le ha permitido buscar con el paso del tiempo el mejoramiento de la competitividad de sus productos, promover las cadenas productivas, fortalecer la pequeña y mediana industria, para mejorar así el bienestar y calidad de vida de su población.

Como uno de sus atractivos comerciales la ciudad también cuenta con una Zona Franca, establecida con el objetivo de crear fuentes de empleo, transferencia tecnológica, e innovación.

Esta área permite disminuir costos en la producción, en el comercio y en la prestación de servicios especializados que en ella se negocien, elaboren o se presenten, facilitando de esta forma la proyección comercial de la provincia.

Objetivos que no se han alcanzado en su plenitud, por lo que el desarrollo del comercio exterior se ha visto frenado, esto en cierta manera por la falta de inversión y por la desconfianza creada en un ambiente lleno de oportunidades pero aparentemente no muy atractivo por el entorno social como parte de una debilidad que enfrenta la provincia.

Conscientes de esta realidad y sin dejar de lado sus debilidades, es evidente la fuerza productiva y las oportunidades comerciales que brinda la provincia principalmente en el sector agrícola con la producción del cacao y en el comercio exterior al contar con un paraíso fiscal que exonera el pago de los impuestos y tributos, como es la Zona Franca, que con el paso del tiempo y con un mundo cada vez más globalizado no basta simplemente contar con ellas, sino aprovecharlas de una manera eficaz y poder contribuir al desarrollo.

Utilizando la producción del cacao con la que cuenta la provincia, para luego del proceso de la obtención de pasta de cacao sea exportado, manejando de esta manera el comercio como un instrumento de la planeación que prevea y mejore las relaciones económicas y comerciales de la provincia y del país con el resto del mundo.

2.1.1 OPINIONES GENERALES DEL TEMA

2.1.1.1 EXPORTACIONES DE ECUADOR DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

“Las exportaciones de Ecuador hacia muchos de los países compradores se concentran en productos agrícolas y alimenticios. Como un claro ejemplo tenemos que en el año 2008 productos como la harina y polvo de pescado se exportaron en un 26% sobre el total de las exportaciones realizadas a Australia.

También se exportaron jugo de maracuyá (22%), pasta de cacao (21%) y preparados y conservas de alimentos (9%). A pesar de que el mercado australiano cuenta con una diversidad de flores, las exportaciones de rosas ecuatorianas representaron un 4% sobre las exportaciones del país hacia ese mercado”⁴.

Los datos expresados muestran con claridad que Ecuador cuenta con una diversidad de productos y entre ellos agrícolas y alimenticios, los cuales tienen una gran demanda en los mercados extranjeros gracias a la calidad de los mismos, considerando también los esfuerzos de darle valor agregado a las exportaciones de productos como la maracuyá y el cacao aunque aun es un mínimo en comparación con la producción total.

⁴ http://www.comunidadandina.org/turismo/img/mapas/mapa_cacao.jpg

2.1.1.2 EXPORTACIONES EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS

“El comercio exterior es una de las actividades comunes de la ciudad de Esmeraldas, gracias a que cuenta con un puerto, la situación geoestratégica del puerto comercial de Esmeraldas con relación a los mercados del Asia y lo equidistante que se encuentra en los mercados del sur, centro y Norteamérica, lo ubican en un lugar muy favorable para el desarrollo de la actividad marítimo-portuaria.

El puerto de Esmeraldas es muy conocido en el ámbito mundial por ser un centro importador; es decir, que a través de éste la cantidad de carga que entra es muy superior a las exportaciones, y las que normalmente se realizan son astillas de pino, y aceite de palma”⁵.

La ubicación geográfica del puerto es muy favorable para los exportadores e importadores que realizan su actividad comercial a través del puerto, pero pese a que la provincia cuenta con una gran variedad productiva, las importaciones están por encima de las exportaciones, esto debido posiblemente a la fuga de producción hacia otras provincias del país, al no contar con la industria o empresas que brinden servicios que puedan proporcionar al producto los acondicionamientos necesarios como el empaque y embalaje, o que le den al producto el tratamiento necesario para que este cumpla con los requisitos de calidad de exportación.

Pero esto no solo se presenta como un problema, sino como una oportunidad de inversión en nuevos proyectos, que fomenten un sistema de procesos bien estructurados, que puedan darle valor agregado y que proporcionen también los acondicionamientos necesarios para su comercialización y exportación a nuevos mercados.

2.1.1.3 MERCADOS ATRACTIVOS PARA EL CACAO ECUATORIANO

El cacao que oferta Ecuador es el “fino de aroma” y lleva por nombre “cacao Arriba”; este le ha dado al país reconocimiento internacional por ser un grano de alta calidad y poseer un sabor y aroma único. Ecuador es el primer proveedor mundial de cacao fino de aroma, en el 2009 los ingresos por exportaciones sumaron unos 396 millones de dólares. En volumen, el sector exportó 146 000 toneladas, lo cual representa un 60% del

⁵<http://www.eluniverso.com/2005/07/24/0001/12/12503D94796C4E34849FE692A214BB9D.html>

total mundial, según Xavier Elizalde, gerente de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (Anecacao).⁶

Para Ecuador, el cacao tiene positivas perspectivas puesto que Malasia, Singapur, Japón, China, Tailandia, India, Corea del Sur son mercados atractivos”⁷.

La producción de cacao tiene una demanda considerable en muchos mercados extranjeros, esto produce perspectivas positivas para el cultivo, procesamiento y comercialización del producto.

2.2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.2.1 ESMERALDAS

“Esmeraldas es una provincia turística y agrícola por excelencia, de privilegiados suelos y exuberante vegetación, situada en el extremo noroccidental de la República del Ecuador. La provincia de Esmeraldas tiene una extensión de 15.954 km² la conforman los cantones: Esmeraldas, Eloy Alfaro, Atacames, Muisne, Quinindé, La Concordia, San Lorenzo y Ríoverde y su población se estima en 450.000 habitantes.”⁸

La economía de Esmeraldas se basa en la producción agropecuaria y la riqueza del suelo y del mar. En la provincia está asentada la industria mayor importancia para la economía ecuatoriana como la Refinería Estatal de Esmeraldas.⁹

2.2.2 COMERCIO DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS

Debido a la influencia climática y a la ubicación geográfica, la provincia de Esmeraldas posee una extraordinaria variedad de recursos naturales. La confluencia de varios factores, como el mar, los ríos las montañas, etc., que dan origen a un sinnúmero de microclimas y ecosistemas, todos y cada uno con sus características particulares en cuanto a biodiversidad se refiere.

Gracias a esto, la provincia registra un importante movimiento comercial y portuario; posee una zona agrícola por excelencia, donde el tabaco, café, cacao, banano, palma

⁶ <http://www.pymex.pe/noticias/mundo/3727-ecuador-prevee-mas-ingresos-por-exportaciones-de-cacao.html>

⁷ http://www.comunidadandina.org/turismo/img/mapas/mapa_cacao.jpg

⁸ Según el censo de población y vivienda 2001 del INEC

⁹ <http://municipio-esmeraldas.org/>

africana y diversas frutas tropicales son sus principales productos. La explotación de madera, la pesca y el turismo, constituyen también importantes fuentes de ingresos.”¹⁰

2.2.3 COMERCIO EXTERIOR

Considerando que comercio exterior es la venta de productos y prestación de servicios nacionales en el extranjero, y por ende, la adquisición por parte de un país, de productos fabricados en el exterior, o la compra de un servicio prestado por entidades extranjeras, en la provincia de Esmeraldas, es muy común ya que la ciudad cuenta con un puerto y una zona franca, en donde normalmente se exportan e importan mercadería bajo los diferentes regímenes que el comercio exterior permite.

2.2.4 REGÍMENES ADUANEROS

El régimen aduanero es el tratamiento que se le da a las mercancías al momento de exportarla o importarla, y pueden ser regímenes comunes, especiales y particulares.

2.2.4.1 RÉGIMEN 90

Es un régimen aduanero especial de código 90 o Zona Franca, régimen liberatorio que por el principio de extraterritorialidad, permite el ingreso de mercancías, libre de pago de impuestos, a espacios autorizados y delimitados del territorio nacional.

Este régimen se regulará por las normas especiales contenidas en la Ley de Zonas Francas.

2.2.5 EXPORTACIONES

Exportación es la entrada y salida de mercancías del territorio nacional hacia el extranjero.

Existen varios tipos de exportaciones tales como la exportación a consumo, exportación Temporal con Reimportación en el mismo Estado, Exportación Temporal para Perfeccionamiento Pasivo, Exportaciones bajo régimen de Zonas francas de acuerdo al tratamiento que se le den a las mercancías bajo los diferentes regímenes aduaneros establecidos en la Ley Orgánica de Aduanas.

¹⁰ idem

2.2.5.1 EXPORTACIONES DE ZONA FRANCA

“Precisamente porque la Zona Franca es considerada como una área extraterritorial dentro del territorio aduanero nacional, por tanto la Zona Franca es considerada como otro país dentro del país. Una Zona Franca recibe productos del exterior y en el momento en que los recibe es como si todavía permaneciera en el país de origen, solamente hasta cuando esta mercancía sale de la Zona Franca, se convierte en una importación y por tanto requiere un proceso de nacionalización. En el caso de la exportación simplemente cuando el producto entra a la Zona Franca es como si entrara a otro país y por tanto recibe el mismo tratamiento aduanero que recibiera si entrara en un puerto”¹¹.

2.2.6 ZONA FRANCA

“Zona Franca es un área de territorio delimitada y autorizada y sujeta a regímenes especiales por ley, en cambiaria, en materia de comercio exterior, aduanas, tributaria, cambiaria, financiera, de tratamiento de capitales y laboral, en la que los usuarios debidamente autorizados, se dedican a la producción y comercialización de bienes para la exportación o reexportación, así como a la prestación de servicios vinculados con el comercio internacional, o a la prestación de servicios turísticos, educativos y hospitalarios”¹².

Una Zona Franca goza del principio de extraterritorialidad esto le permite a esta área gozar de privilegios de exoneración en el pago de impuestos y tributos al comercio exterior en la que las empresas que califiquen como usuarios gozan de sus beneficios.

2.2.6.1 ZONAS FRANCAS DEL ECUADOR

El Ecuador cuenta con Zonas Francas ubicadas en diferentes partes del país, fueron establecidas con objetivos claros y en ciudades estratégicas, para la creación de fuentes de empleo, transferencia tecnológica, motivación a la industrialización, y prestación de servicios especiales que en ella se brindan, las zonas francas del país son las siguientes:

Zona Franca de Cuenca - ZOFRAC

Zona Franca de El Oro (ZOFRAORO S.A.)

¹¹ <http://www.uamerica.edu.co>

¹² <http://www.aduana.gov.ec>

Zona Franca de Esmeraldas – ZOFREE

Zona Franca de Manabí - ZOFRAMA S.A.

Zona Franca de Manta - ZOFRAMANTA

Zona Franca del Centro Ecuatoriano - ZOFRACENE

Zona Franca del Guayas - ZOFRAGUA

Zona Franca del Pacífico – ZOFRAPACIFIC

Zona Franca Metropolitana (METROZONA S.A.)

A pesar de los intentos, en cierta forma fallidos, en el alcance de los objetivos de las Zonas Francas del Ecuador, estas no dejan de ser un sitio privilegiado para los usuarios que califiquen como tal en cualquier Zona franca del país.

2.2.6.2 ZONA FRANCA DE LA CIUDAD DE ESMERALDAS

La compañía de economía mixta Zona Franca de Esmeraldas, ZOFREE, nace con el objeto de administrar la Zona Franca, se constituyó el 15 de Enero de 1987 con 61 socios fundadores, de los cuales Autoridad Portuaria es el socio mayoritario.

El gobierno del Presidente León Febres Cordero, mediante Decreto No. 3540 del 18 de Diciembre de 1987, autorizó a ZOFREE para administrar el régimen de Zona Franca de Esmeraldas. Recién en Diciembre de 1995, la empresa, se encuentra en condiciones de iniciar sus operaciones y actualizar con el CONAZOFRA su autorización y la de futuros usuarios.

ZOFREE, es la pionera del sistema franco en el Ecuador, la misma ha establecido lineamientos para el funcionamiento del mismo en el país, empezando desde la creación de la Ley de Zonas Francas, Manuales Operativos y funcionamiento de los organismos que tienen que ver con el sistema.

La Zona Franca de Esmeraldas está ubicada en el puerto de Esmeraldas, lo que permite contar con una extraordinaria fluidez para el ingreso y salida de bienes y mercaderías terminadas. Tiene una extensión de 22 Has. y cuenta con todos los servicios para la operación de sus usuarios.”¹³

¹³ <http://www.zofree.com>

2.2.7 LEY DE ZONAS FRANCAS

“La Ley de Zonas Francas es de carácter especial, y tienen como finalidad crear, estimular y regular el sistema de Zonas Francas en el país, dentro de un ordenamiento jurídico claro, estable y ágil que garantice su óptimo funcionamiento”¹⁴.

Esta ley permite que cada una de las empresas de zonas Francas sea creada de manera adecuada bajo un ámbito jurídico que facilite su instauración y sus operaciones dentro de área, estableciendo los parámetros necesarios para que ejerzan su actividad.

2.2.7.1 OBJETIVOS DE ZONA FRANCA

Art. 2.- Las zonas francas, tendrán como objetivo promover el empleo, la generación de divisas, la inversión extranjera, la transferencia tecnológica, el incremento de las exportaciones de bienes y servicios y el desarrollo de zonas geográficas deprimidas del país.

Según lo que detalla la Ley de Zonas Francas esta área tiene objetivos puntuales en beneficio del lugar en donde se establezca una de ella y por ende el mejoramiento de la economía y el movimiento comercial.

2.2.7.2 CLASES DE EMPRESAS QUE SE INSTALEN EN ZONA FRANCA

Las clases de empresas detalladas según la ley de zonas francas conforme a la actividad que realiza la empresa dentro del área debidamente autorizada se encuentra estipulada en el artículo cuatro de esta ley.

Art. 4.- Las empresas que se instalen en las zonas francas podrán ser de una o más de las siguientes cuatro clases:

- a) Industriales, que se destinarán al procesamiento de bienes para la exportación o reexportación;
- b) Comerciales, que se destinarán a la comercialización internacional de bienes para la importación, exportación o reexportación;

¹⁴ www.conazofra.gov.ec/baselegaldocs/leydezonasfrancas.pdf

- c) De servicios, que se destinarán a la prestación de servicios internacionales; y,
- d) De servicios turísticos, que se encargará de promover y desarrollar la prestación de servicios en la actividad turística destinados al turismo receptivo y de manera subsidiaria al turismo nacional.

2.2.7.3 USUARIO DE ZONAS FRANCA

Art. 5.- Se denomina usuarios de las zonas francas a las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, que se instalen en las zonas francas para realizar las actividades debidamente autorizadas.

El Art.5 de la ley de Zona Franca define de manera puntual a quienes se considerara usuarios de Zona Franca tanto empresas extranjeras como nacionales y puedan realizar sus actividades dentro de la misma.

2.2.7.4 ACTIVIDADES QUE PODRÁN REALIZAR LOS USUARIOS DE ZONA FRANCA

Art. 18.- Los usuarios de las zonas francas podrán realizar las siguientes actividades:

- a) Construir los edificios que requieran para cumplir los fines establecidos en la autorización de operación.
- b) Fabricar, exhibir, comercializar, empacar, desempacar, envasar, ensamblar, refinar, operar, escoger, seleccionar y manipular todo tipo mercancías, insumos, equipos y maquinarias; y realizar las demás actividades destinadas a cumplir los fines establecidos en la autorización de operación.
- c) Internar en el territorio de la zona franca, libre de derechos, tributos y control de divisas, toda clase de materias primas, insumos, maquinarias y equipos necesarios para las actividades autorizadas.
- d) Exportar o reexportar; libres de derechos, tributos y control de divisas, los bienes finales, las materias primas, los bienes intermedios de capital que utilicen, produzcan o capitalicen.
- e) Prestar servicio de alojamiento, de agencia de viajes, de transporte, restaurantes, actividades deportivas, artísticas o recreacionales

2.2.7.5 EMPRESAS ADMINISTRADORAS DE ZONA FRANCA

Art. 6.- Se denominan empresas administradoras de zonas francas a las personas jurídicas públicas, privadas o de economía mixta, que obtengan, mediante decreto ejecutivo, la concesión para operar los mecanismos de zonas francas en el país.

Este artículo detalla claramente aquellas empresas que en conformidad con lo dispuesto por la ley tendrán la facultad de administrar las Zonas Francas del país.

2.2.8 REGLAMENTO DE LA LEY DE ZONA FRANCA

El reglamento de la ley de Zonas Franca es una norma jurídica de carácter general dictada por el poder ejecutivo. Su rango en el orden jerárquico es inmediatamente inferior a la ley, y generalmente la desarrolla.

Su dictación corresponde tradicionalmente al Poder Ejecutivo, aunque los ordenamientos jurídicos actuales reconocen potestad reglamentaria a otros órganos del Estado.

Por lo tanto, según la mayoría de la doctrina, se trata de una de las fuentes del Derecho, formando pues parte del ordenamiento jurídico. La titularidad de la potestad reglamentaria viene recogida en las constituciones.

2.2.9 EL CACAO GENERALIDADES

El cacao proviene del árbol de cacao *Theobroma L.*, el mismo que es una planta perenne que rinde varias cosechas al año, sus semillas o granos están encerrados en una mazorca o piña de sabor amargo.

Este fruto empezó a cultivarse en América, donde era ya un producto básico en algunas culturas antes de que llegaran los colonizadores europeos, el cacao procede de las regiones tropicales de México y Centroamérica, aunque en el siglo XVI se introdujo en África, que es donde más se cultiva en la actualidad. En América hoy se cultiva principalmente en Brasil, **Ecuador**, México, Colombia, Venezuela y la República Dominicana.

En la actualidad, la mayor parte del cacao exportado por Ecuador corresponde a una mezcla de nacional y trinitarios introducidos después del año 1920, la cual se define por el término complejo tradicional.

Sin embargo, el sabor arriba sigue permaneciendo ya que el Ecuador tiene las condiciones agro-climáticas para el desarrollo del cultivo.

Existen dos variedades de cacao en el mundo, estas variedades son conocidas como Criollo y Forastero, existiendo una tercer grupo denominado Trinitarios, que son una mezcla de las dos anteriores. El cacao criollo se encuentra principalmente en Venezuela y Ecuador. Esta variedad es particularmente susceptible a las influencias del clima y es difícil de cultivar. Las semillas de este tipo de cacao son de una calidad mucho más finas que las del cacao forastero, y son usadas únicamente en la producción de chocolate de muy alta calidad, o en mezclas con otras variedades de cacao. El cacao criollo representa hoy en día sólo el 10 % del cacao producido a escala mundial. El restante 90 % es cacao del tipo forastero, y sus diversas variantes, siendo África occidental la zona de mayor producción.

2.2.9.1 DERIVADOS DEL CACAO

“El producto, que se puede encontrar derivado del cacao son; pasta, manteca, chocolates, entre otros.

Los hábitos de consumo son en forma permanente, existe ciertas épocas donde se presenta mayor de demanda de cacao, como San Valentín, Día de la Madre, Navidad y eventualmente en los cumpleaños de familiares y allegados.

Por las características del producto de consumo final, el chocolate, este tiene un sinnúmero de presentaciones en chocolates y el precio depende de su calidad y marca. Los envases dependen de la presentación y de la marca.

El tamaño, color, peso, textura, olor, sabor, aroma, perecibilidad, depende de la marca y de los diferentes motivos de presentación.

Los subproductos de cacao son bienes de consumo final, se presentan directamente al usuario sin sufrir ninguna transformación; es decir, son de consumo inmediato o durable”¹⁵.

¹⁵<http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/6955/9/PLAN%20DE%20NEGOCIOS-MAE.OBANDO.doc>

2.2.9.2 PASTA DE CACAO

“La transformación del cacao y la producción de chocolate son dos procesos diferentes que, aunque ligados, requieren diferentes procedimientos para obtener los productos finales. La transformación de cacao significa básicamente convertir el cacao en grano en cacao sin cáscara, licor, manteca, torta y polvo. La fabricación de chocolate incluye la mezcla y refinado del licor de cacao, la manteca de cacao y otros ingredientes tales como la leche y el azúcar.

Para poder iniciar la transformación de los granos, se debe limpiar minuciosamente toda sustancia exterior. Los granos pueden ser tostados con o sin la cáscara. En general los fabricantes de chocolate prefieren tostar los granos antes de extraer la cáscara, mientras que los transformadores de cacao prefieren tostarlos después de extraer la cáscara¹⁶”.

2.2.9.3 PROCESOS DE INDUSTRIALIZACIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE LA PASTA DE CACAO

Para la obtención de la pasta de cacao se dan los siguientes pasos generales:

- Recolección, fermentación y secado de los mejores granos.
- Después de clasificar y limpiar bien los granos se tuestan con mucho cuidado, aquí es donde se consigue el aroma característico del cacao.
- Los granos de cacao, limpios y tostados, se muelen hasta conseguir una pasta densa que es la pasta del cacao.

2.2.10 PRODUCCIÓN DE CACAO EN LA PROVINCIA DE ESMERALDAS

“La producción de cacao en la provincia de Esmeraldas ha constituido un importante renglón para la economía nacional, en especial por su significativa contribución a la generación de divisas por concepto de exportación.

En la actualidad ocupa el tercer lugar en el monto de exportaciones del sector agrícola, después del banano y de las flores.

No menos importante es su participación en la generación de empleo, estimándose que da ocupación al 5% de la población económicamente activa del país, tanto en la fase de

¹⁶ http://ecuadorexporta.org/archivos/documentos/circuito_organico_de_la_cadena_de_cacao.pdf

producción en 60 000 Unidades de Producción Agropecuaria (UPA), como en la comercialización e industrialización.

La producción de cacao con el paso del tiempo en la provincia de Esmeraldas ha aumentado considerablemente y se ha convertido en una significativa forma de proporcionar fuentes de empleo para la población, sin dejar de lado lo que aporta a la economía nacional gracias a su comercialización y exportación, que cada vez intenta satisfacer de una mejor manera la demanda de mercados exigentes como el europeo.

La producción de la provincia en el 2006 fue aproximadamente de 20.0000 quintales del grano de cacao, y en el 2007 se dio un incremento a 50.000 quintales.

En el 2008 al unirse los cacaoteros a través de una organización llamada APROCANE (**Asociación de Productores de Cacao del Norte de Esmeraldas**) alcanzó un aumento en la producción de 170.000 quintales en lo que lleva del año, esto se dio debido a que como organización solicitaron un préstamo al banco mundial, con su matriz en los Estados Unidos y su sede en la ciudad de Quito a través de un proyecto y este les exigió como garantía el incremento de la producción.

Los incrementos significativos en la producción del cacao se han dado gracias a la unión de los productores y la creación de asociaciones en donde la unión de sus fuerzas productivas les ha permitido obtener nuevos medios de financiamiento conjuntamente con el aumento y mejoramiento de la producción”¹⁷.

¹⁷ MB A. SOCRATES, QUINTERO

CAPITULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

El método que se utilizó en la investigación es el método **científico** partiendo desde la problemática general de las Zonas Franca y del no aprovechamiento del Cacao como recurso permitió determinar las formas adecuadas para la producción sustentable del cacao con valor agregado.

3.2 CONSTRUCCIÓN METODOLÓGICA DEL OBJETO DE INVESTIGACIÓN

Este trabajo se ha desarrollado conforme a los parámetros que establece la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas, así como también a los parámetros regulares de investigación proporcionados por el asesor de proyecto que ha tenido como fin común presentar un trabajo coherente a través de los resultados obtenidos para que la universidad determine la puesta en marcha del mismo.

3.2.1 NIVEL DE INVESTIGACIÓN

La investigación utilizada fue de tipo **descriptiva** ya que se investigó cómo el cacao es procesado, como se está realizando su exportación y cómo sería la mejor forma de aprovechar este recurso natural dentro de un área que nos permite la liberación de tributos como es Zona franca.

3.3 ELABORACIÓN DEL MARCO TEÓRICO

El marco teórico se ha desarrollado en base a conceptos básicos y definiciones sobre exportaciones, regímenes aduaneros, especiales, Zonas Franca, la ley y su reglamento por el cual está regida, como también por información del cacao por ser la materia prima objeto de nuestro estudio y por aspectos generales relacionados en si con el análisis de factibilidad para la creación de la empresa procesadora de pasta de cacao en Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas.

3.4 RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN EMPÍRICA

3.4.1 Información Primaria

La información primaria, se obtuvo a través de las técnicas de estudio tales como:

ENCUESTA.- Se realizó a una muestra de los productores de cacao de la provincia de Esmeraldas, para conocer los métodos, montos tipo de producción que realizan y los precios actuales a los cuales venden su producción esto permitió determinar los proveedores de materia prima y los montos anuales que la empresa comprara para realizar su actividad productiva.

ENTREVISTA.- Estuvo dirigida a profesionales y funcionarios que se destaquen en cada área referente al tema como por ejemplo: funcionarios de Zona Franca, exportadores de cacao, ingenieros del Ministerio de Agricultura, Presidentes de las asociaciones, ministerios, organismos de control y todos quienes aportaron con ideas para lograr los mejores resultados.

3.4.2 Información Secundaria

Se ha recopilado toda la información necesaria de textos, libros, folletos, leyes y reglamentos, búsquedas en páginas web, entre otros; para así, contar con información verídica que certifique el trabajo que se realizó.

3.5 DESCRIPCIÓN DE LA INFORMACIÓN OBTENIDA

Para el estudio se utilizaron fuentes primarias y secundarias, para el desarrollo de las primarias las técnicas de encuesta y entrevista. Para el desarrollo de las encuestas se tuvo que trasladar a los diferentes cantones de la provincia de Esmeraldas para cumplir con el número de encuestas realizadas; así mismo, con las entrevistas se tuvo que dialogar con los diferentes profesionales y por medio de sus conocimientos y experiencia recopilar la mayor información posible que fue de mucha ayuda para realizar la investigación necesaria.

3.6 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

$$N = \frac{Z^2 PQN}{Z^2 PQ + Ne^2}$$

Donde:

n = Tamaño de la muestra

N = Población

Z = Nivel de Confianza

95% $0.95/2 = 0.475$ $Z = 1.96$

P = Probabilidad de ocurrencia 0.50

Q = Probabilidad de no ocurrencia $1 - 0.50 = 0.50$

e = Error de muestreo 0.09 (9%)

$$n = \frac{Z^2 \cdot P \cdot Q \cdot N}{Z^2 \cdot P \cdot Q + Ne^2}$$
$$n = \frac{(1,96)^2 \times (0,50) \times (0,50) \times (4.000)}{(1,96)^2 \times (0,50) \times (0,50) + (4.000) \times (0,09)^2}$$
$$n = 100$$

N = 100

Productores de cacao a encuesta

3.6.1 Población y Muestra

Para la realización de la investigación de mercado en el presente trabajo, se consideró los datos proporcionados por el Ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca de la ciudad de Esmeraldas juntamente con los datos proporcionados por el CEFODI de los productores de cacao de la provincia, con el objetivo de obtener información para determinar la viabilidad que tendría la creación de una empresa procesadora de Pasta de cacao en la Zona Franca de la ciudad Esmeraldas para su exportación.

Para la realización de la investigación se procedió a la elaboración previa de un cuestionario y entrevistas cuyo propósito es determinar la factibilidad de la creación de una empresa procesadora de pasta de cacao en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas.

El cuestionario fue diseñado, cuidando de cada detalle, para que al momento de realizarlo no se preste a confusión y cumpla con su objetivo que es obtener información efectiva, para que contribuya a la resolución de objetivos generales y específicos y a la comprobación de hipótesis.

3.7 CONSTRUCCIÓN DEL INFORME DE INVESTIGACIÓN

A continuación se presentan los resultados de las hipótesis y objetivos planteados en la Investigación de Mercado realizada por medio de encuestas y entrevistas realizadas a los productores de cacao de la ciudad de Esmeraldas, y a los profesionales y funcionarios del área de Comercio Exterior.

3.7.1 NECESIDADES DE INFORMACIÓN

PRODUCTORES DE CACAO

- Determinar los lugares de mayor producción de cacao en la provincia.
- Identificar los lugares en los cuales existe producción de cacao y no existen muchos compradores.
- Identificar cuántas cosechas en el año realizan los productores.
- Determinar los montos de producción.
- Conocer el tipo de cacao que produce.

- Identificar si se les es dificultoso el vender la producción.
- Conocer los precios de venta de cacao.
- Identificar cuáles son los mayores compradores de cacao.
- Identificar cuáles son los factores por los que los productores venden su producción.
- Conocer que opinan de la creación de una empresa procesadora de pasta de cacao en ZOFREE para su exportación.

3.7.2 DEFINICIÓN DE HIPÓTESIS

- Comprobar si el 50% de los productores se sienten satisfechos al vender su producto.
- Comprobar si el 50% de los productores venden con facilidad su producción.
- Comprobar si el 50% de la producción es cacao fino de aroma.
- Comprobar si el 50% de los encuestados y entrevistados considera viable la creación de una empresa procesadora de pasta de cacao en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas.

3.7.3 DEFINICIÓN DE LOS OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS DE LA INVESTIGACIÓN DE MERCADO

Objetivos Generales

- Determinar los lugares de mayor producción de cacao en la provincia de Esmeraldas.
- Determinar los costos y formas de venta de la producción de cacao en la provincia de Esmeraldas.
- Determinar la viabilidad de crear una empresa procesadora de Pasta de cacao en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas para su Exportación.

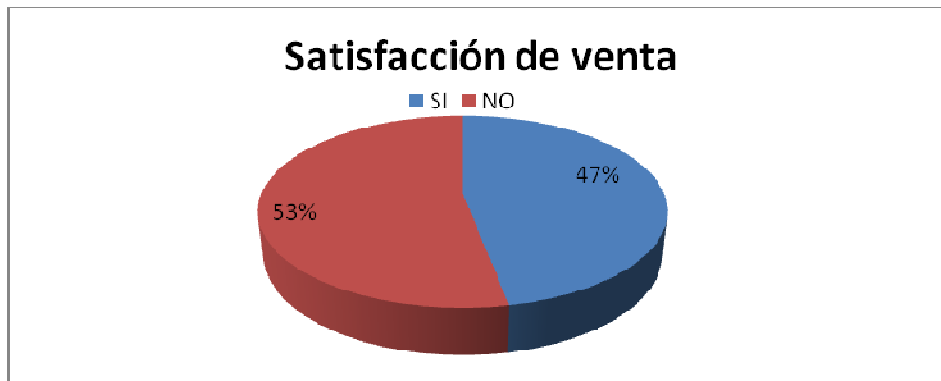
Objetivos Específicos

- Determinar los montos de producción de cacao en la provincia de Esmeraldas.
- Determinar los tipos de cacao que se producen en la provincia de Esmeraldas.

- Determinar los lugares de la provincia de Esmeraldas en los cuales existe producción de cacao y no existen muchos compradores.
- Determinar los precios de venta de cacao producido en la provincia de Esmeraldas.
- Determinar si a los productores se les dificulta vender la producción en la provincia de Esmeraldas.

3.7.4 COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS

- Comprobar si el 50% de los productores se sienten satisfechos al vender su producto.

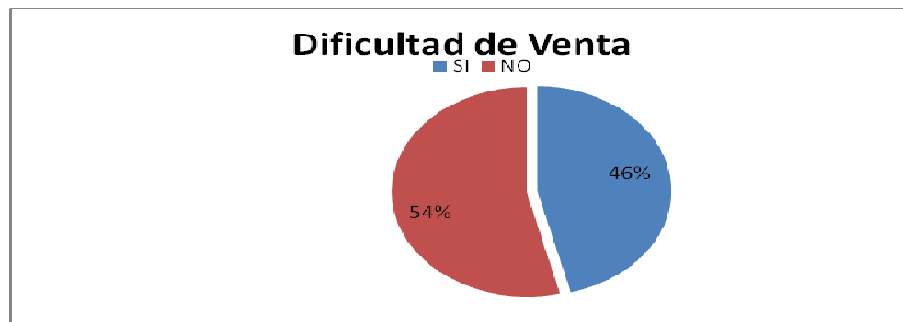


Fuente. Investigación de Mercado realizada por el autor

SE RECHAZA LA HIPÓTESIS.

El gráfico nos muestra que el 53% de los productores no se sienten satisfechos al vender su producción.

- Comprobar si el 50% de los productores venden con facilidad su producción.



Fuente. Investigación de Mercado realizada por el autor

SE RECHAZA LA HIPÓTESIS

Conforme a los datos que observamos en el gráfico podemos determinar que más del 50% de los productores tienen dificultad para vender la producción.

- Comprobar si el 50% de la producción es cacao fino de aroma.

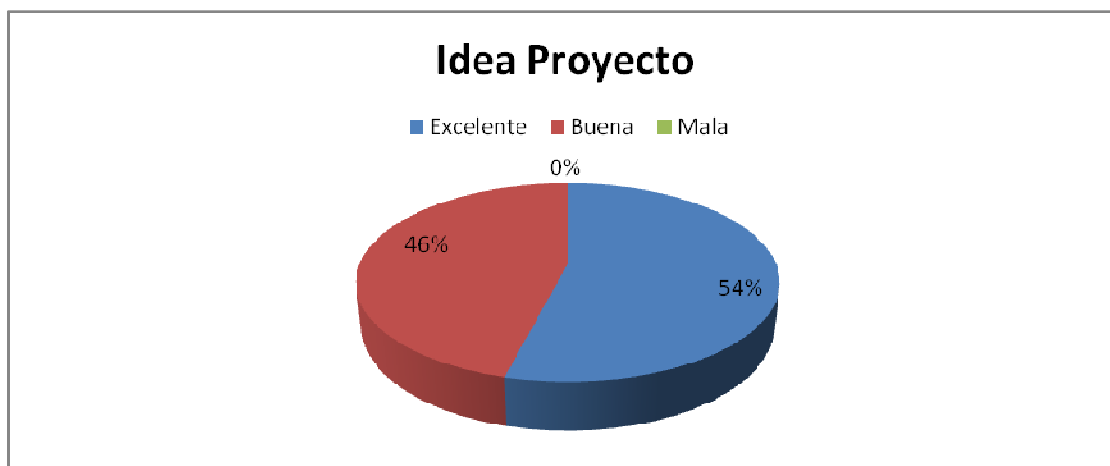


Fuente. Investigación de Mercado realizada por el autor

SE ACEPTA LA HIPÓTESIS

El gráfico nos muestra claramente que existe una alta producción de cacao fino de aroma.

- Comprobar si el 50% de los encuestados y entrevistados considera viable la creación de una empresa procesadora de pasta de cacao en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas.



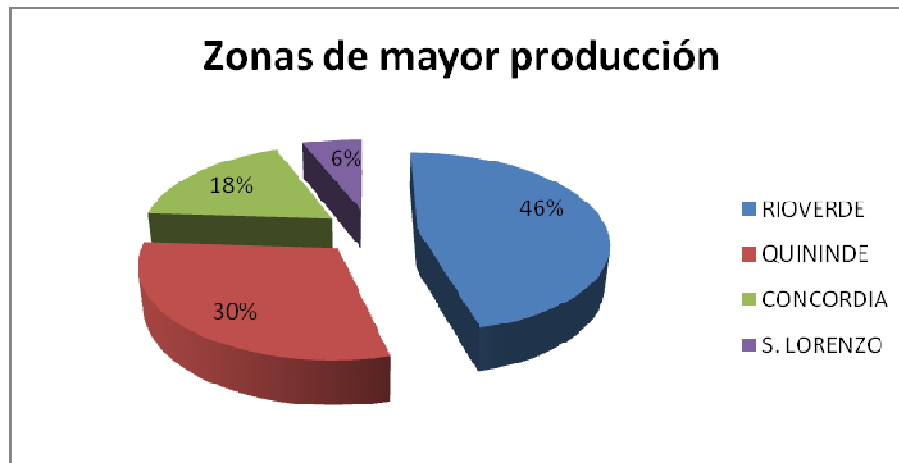
Fuente. Investigación de Mercado realizada por el autor

SE ACEPTA LA HIPÓTESIS

Los datos del gráfico nos muestran que el 54% de los encuestados consideran excelente la propuesta de proyecto y el 46% lo considera buena.

3.7.5 ANÁLISIS DE OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS DE LA INVESTIGACION DE MERCADO

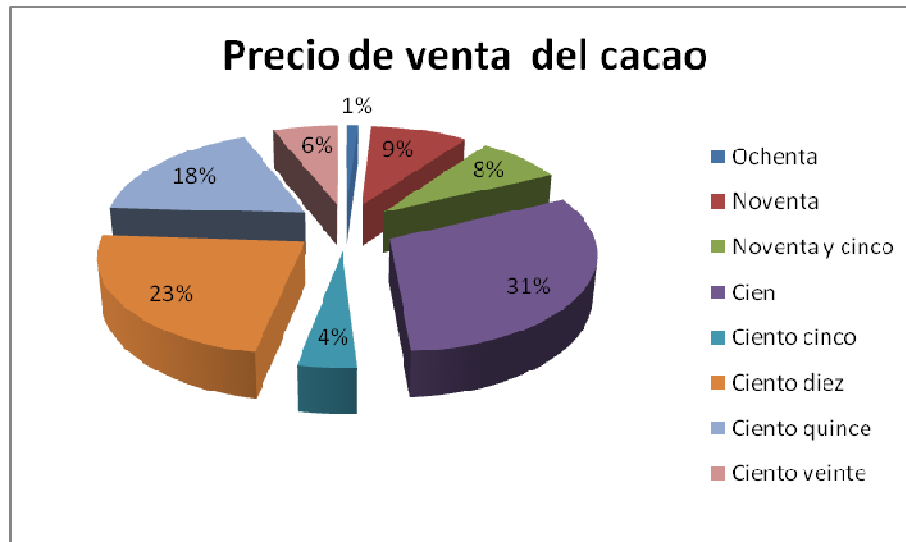
- Determinar los lugares de mayor producción de cacao en la provincia de Esmeraldas.



Fuente. Investigación de Mercado realizada por el autor

El gráfico nos muestra que dentro de las zonas de mayor producción de la provincia de Esmeraldas se encuentran Rioverde con un 46%, seguido de Quininde con un 30% y la Concordia con un 18% y San Lorenzo con un 6%.

- Determinar los costos de venta de la producción de cacao en la provincia de Esmeraldas.



Fuente. Investigación de Mercado realizada por el autor

Conforme a los datos que se observan en el gráfico se puede determinar que el precio que el precio actual fluctúa entre los \$80.00 y \$120.00 por quintal de cacao seco.

- Determinar la viabilidad de crear una empresa procesadora de Pasta de cacao en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas para su Exportación.

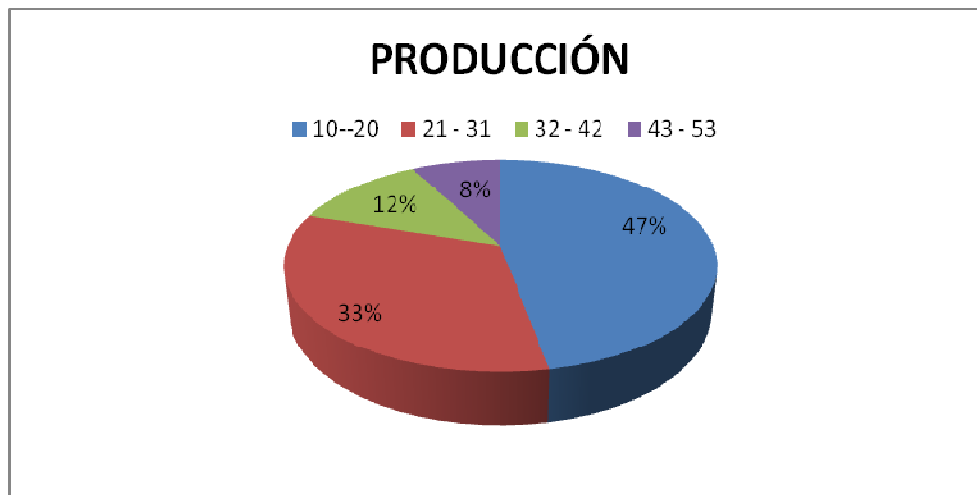


Fuente. Investigación de Mercado realizada por el autor

El gráfico nos muestra que el 54% de los encuestados considera excelente la idea de crear una empresa procesadora de pasta de cacao en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas y un 46% la considera buena.

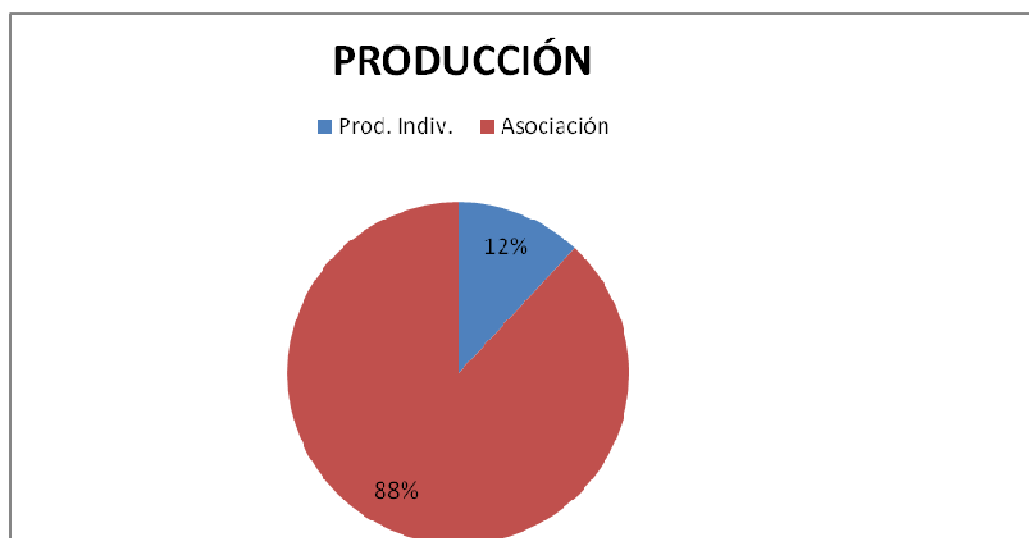
Objetivos Específicos

- Determinar los montos de producción de cacao en la provincia de Esmeraldas.



Fuente. Investigación de Mercado realizada por el autor

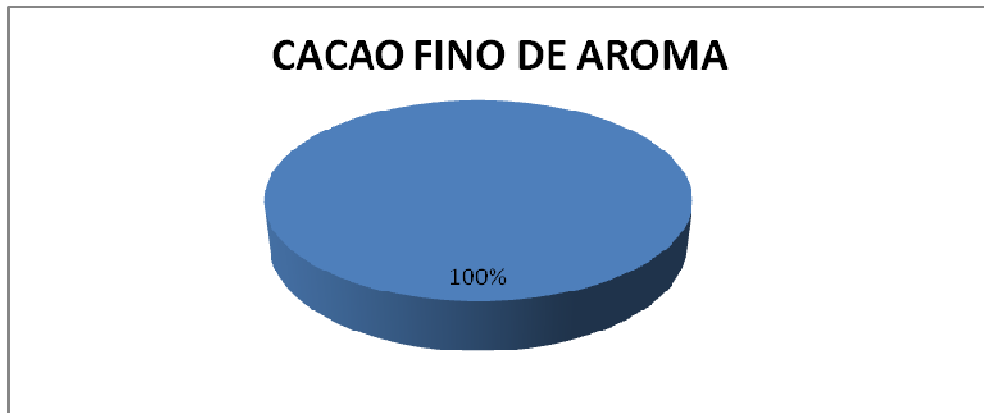
El gráfico nos muestra que un 47% produce de 10 a 20 quintales de cacao al año y un 33% de 21 a 31 quintales, considerando que esta producción es la de un productor individual.



Fuente. Investigación de Mercado realizada por el autor

Se puede determinar un mayor volumen de producción en las asociaciones; ya que, los datos de producción son la suma de cada miembro de la asociación.

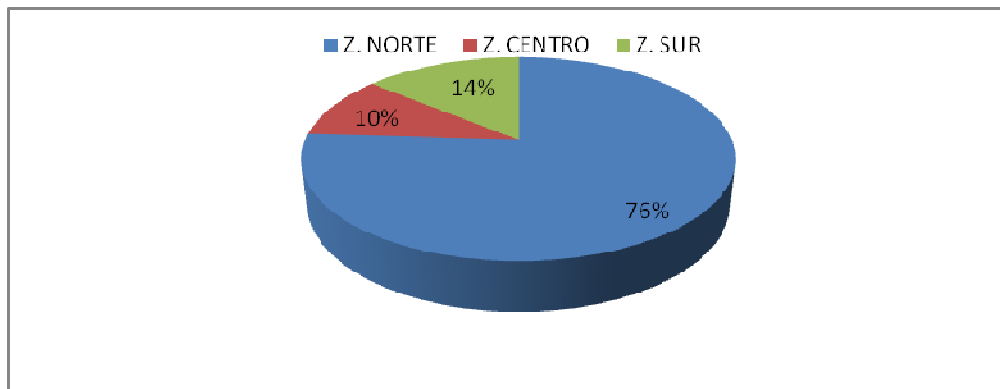
- Determinar los tipos de cacao que se producen en la provincia de Esmeraldas.



Fuente. Investigación de Mercado realizada por el autor

El gráfico nos muestra que el 100% de la producción de cacao es el fino de aroma o conocido ente los productores como nacional. Estos datos que se presentan son conforme a las encuestas realizadas, considerando que existe el cacao conocido como el CCN51.

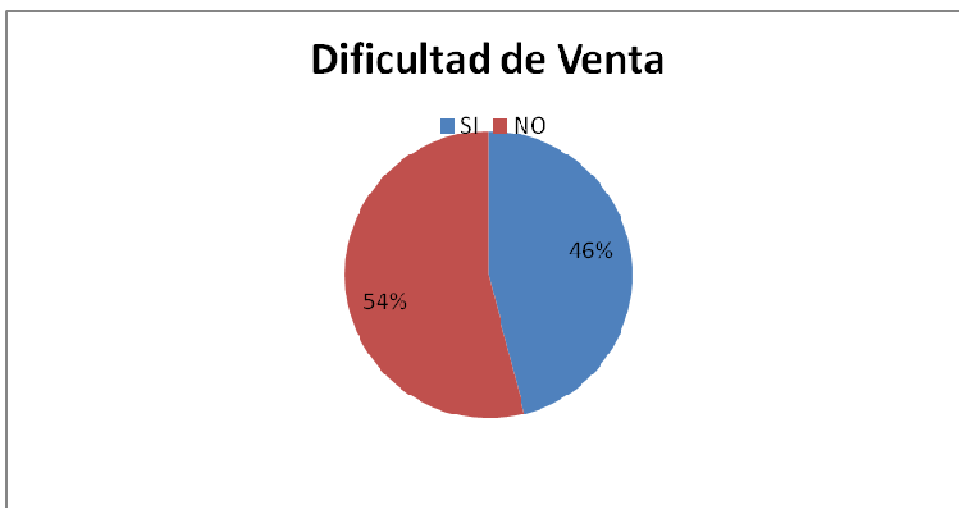
- Determinar los lugares de la provincia de Esmeraldas en los cuales existe producción de cacao y no existen muchos compradores.



Fuente. Investigación de Mercado realizada por el autor

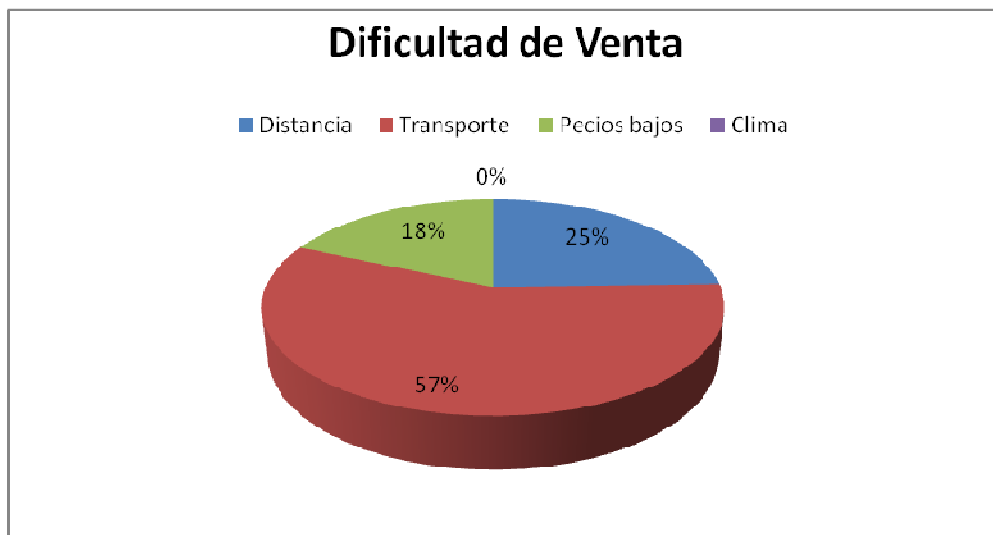
El gráfico nos muestra con un 76% que la zona norte es la que menos compradores posee, considerando como compradores sólo a aquellos ubicados en la zona.

- Determinar si a los productores se les dificulta vender la producción en la provincia de Esmeraldas.



Fuente. Investigación de Mercado realizada por el autor

El gráfico nos muestra que al 46% de productores se le es dificultoso vender su cosecha y al 54% lo vende con facilidad.



Fuente. Investigación de Mercado realizada por el autor

El gráfico nos muestra los diferentes tipos de dificultades que posee un productor al momento de vender su cosecha teniendo así un 57% de dificultad en el transporte, un 25% en la distancia al punto de venta y un 18% por precios bajos.

3.7.6 ANÁLISIS DE ENTREVISTAS

“El cacao es un recurso natural de mucha demanda y un negocio viable si se lo realiza con planificación estratégica, buscando el beneficio dentro de la cadena productiva desde el productor hasta el exportador, sin dejar de lado que si se realiza procesos para obtención de un producto derivado del mismo, se debe tener en cuenta la calidad de lo que se va a realizar, porque existen mercados extranjeros exigentes en cuanto a la calidad, lo que ha hecho que se dificulte en cierta manera la penetración de los productos de nuestro país hacia mercados extranjeros.

Zona franca es un lugar creado con objetivos claros pero que en parte ciertas políticas, y la inestabilidad económica del país ha hecho que su entorno no sea muy atrayente para la inversión, pero que si se lo aprovechara de manera correcta previniendo aquellas falencias que como todo atractivo comercial posee, los beneficios son muy altos para las empresas que se encuentren ubicadas dentro de la misma”¹⁸.

“Existe muchos productores insatisfechos al vender la producción, lo que ha generado con el paso del tiempo la búsqueda de las asociaciones tratando de unir sus fuerzas productivas para obtener un mayor precio por sus cosecha, la creación de una empresa procesadora de cacao en la ciudad generaría una oportunidad de venta clara ya que ayudaría a regulara la competitividad de comercio siempre y cuando se busque beneficiar al productor y no simplemente a la empresa que desea exportar”¹⁹.

“El cacao de la provincia es muy bueno con relación a los diferentes tipos de caco que se producen, todo proyecto es factible con una idea clara de lo que se busca ya que a la provincia de Esmeraldas, le hace falta industrias que genere empleo, que pueda incrementar el comercio interno y externo, estamos acostumbrados a vender nuestra riqueza productiva, por no buscar procesos serios y factibles que con esfuerzos ayuden al desarrollo comercial para mejorar inclusive nuestra imagen como consumistas nada innovadores, ya que no lo somos porque tenemos una riqueza muy grande y la capacidad para hacerlo”²⁰.

“Como asociación poseemos 1.200 productores y anualmente producimos 28.000 quintales al año, estamos abiertos como organización a negociaciones, consideramos

¹⁸ Ing. Elías Salazar

¹⁹ Ing. Daysi (CEFODI)

²⁰ Ing. Cesar Toapanta (MAGAP)

que el comercio de nuestra provincia debe crecer, no quedarnos estancados en lo que poseemos y hacemos, tratando de aprovechar nuestro puerto, nuestra producción y nuestra ideas de proyectos considero excelente la creación de un industria para procesar pasta de cacao y exportarlo mucho más si se lo realizaría por el puerto de la ciudad y si se trabaja con la producción local”²¹.

3.7.7. CONCLUSIONES DE LA INVESTIGACIÓN DE MERCADO

- Se determinó que las zonas de mayor producción de cacao en la provincia de Esmeraldas se encuentran Ríoverde y Quinindé.
- Se determinó que los volúmenes de producción en los pequeños productores son 10 a 30 quintales anuales, realizando dos cosechas por año.
- Se puede determinar un mayor volumen de producción en las asociaciones; ya que los datos de producción son la suma de cada miembro de la asociación.
- Se determinó que el cacao que se produce en la provincia es el fino de aroma que peculiarmente es conocido entre los productores como nacional ya que se ha implantado dentro de la provincia una cultura de producción con este tipo de cacao que es de gran demanda en el mercado extranjero.
- Se determinó que el precio actual de cacao en la provincia fluctúa entre los \$80.00 y \$120.00 por quintal de cacao seco.
- Se determinó que la zona norte es la que menos compradores posee, considerando como compradores solo a aquellos ubicados en la zona.
- Se determinó que la mayoría de los productores no se sienten satisfechos al vender su producción.
- Se determinó que la mayor dificultad que tiene los compradores al vender su producción es el transporte.
- Se determinó que la mayoría de los encuestados considera excelente la idea de crear una empresa procesadora de pasta de cacao en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas.

²¹ Sr. Kléver Calderón

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

4.1 CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO DEL PROYECTO

4.1.1 Efectos del Plan Nacional de Desarrollo para el proyecto

El Gobierno Nacional con el afán de impulsar el sector agropecuario ha generado políticas para el sector, especialmente el sector cacaotero ecuatoriano para el período 2.007 - 2.020

Dentro de estas políticas de Estado se encuentran detallados objetivos estratégicos y específicos que el MAGAP por medio de la Comisión Interinstitucional conformada por el IICA, CORPEI, FUNDAGRO y SNV, impulsa todo este proceso para atender las diferentes demandas del sector, como lo detalla el siguiente artículo que especifica cada uno de los objetivos a alcanzar:

- “Impulsar la modernización del sector cacaotero ecuatoriano sobre bases competitivas y de equidad, orientado a la reactivación productiva, en función de la demanda de los mercados nacionales e internacionales, dando énfasis a la calidad, la diferenciación y la generación de valor agregado”
- Fomentar la producción de cacao bajo certificaciones especiales, destinados a nichos del mercado internacional: orgánico (Organic), comercio justo (Fair Trade), amigable con el ambiente (Rain Forest Alliance),
- Mejorar la productividad y calidad a través de técnicas del cultivo y poscosecha.
- Fomentar la organización y fortalecimiento gremial”²².

Dentro de las políticas mencionadas el gobierno se encuentra actualmente trabajando en la provincia de Esmeraldas en el sector cacaotero por medio del MAGAP.

4.1.2 Efectos de las restricciones con tratados internacionales

Existen diferentes tratados comerciales que Ecuador por pertenecer a diferentes bloques comerciales se encuentra beneficiado, entre ellos el Mercosur o Mercado común del sur donde pertenece como país asociado y se encuentra beneficiado de un Acuerdo de

²² <http://www.roundtablecocoa.org/documents/MAGAP%20-%20Vicente%20Urrutia%20-%20Ecuador.pdf>

Asociación Unión Europea UE- Mercosur sobre la agricultura, como se lo expresa a continuación:

“Muchos productos exportados por los países del Mercosur, como la soja y productos “tropicales” como el café, cacao, mangos, están sometidos a aranceles bajos o inexistentes al entrar en el mercado europeo.

La agricultura del Mercosur es más competitiva que la de la UE y podría desarrollarse muy rápidamente²³”.

La UE tiene hoy en día 27 países miembros y uno de ellos es Francia, mercado potencial del producto (cacao) objeto del estudio. Los productos agrícolas y alimentarios representan más de la mitad de las exportaciones del Mercosur a la UE.

4.2 FUNCIÓN DE LA DEMANDA

4.2.1 La naturaleza de la demanda del proyecto

Existen muchos factores que hacen que los países tengan que exportar ciertos productos entre ellos el clima como lo es para Europa en el sector agrícola; ya que, su ciclo estacionario no permite el cultivo de productos de manera continua y en otros casos impide la producción, como lo mencionado a continuación:

“El trastorno que los cambios en las estaciones provocan en el ciclo vegetativo de los cultivos reporta consecuencias negativas de diversa índole para los agricultores, ante todo, la persistencia del calor propicia el mantenimiento de las plagas, lo que supone un incremento del número de tratamientos y, por ende, de los costes productivos que soporta el agricultor”²⁴.

Es de esta manera que industrias chocolateras de Europa y Estados Unidos conscientes del nivel de competencia actual en el sector del chocolate y para ofrecer un mejor producto, buscan la compra de mayor cantidad de cacao nacional para satisfacer las demandas actuales del mercado como lo detalla el siguiente artículo:

²³http://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:UhFS3XQd1ScJ:trade.ec.europa.eu/doclib/html/134566.htm+francia+sector+agricola&hl=es&gl=ec&pid=bl&srcid=ADGEESjLaf7j7AC6G8uNTXSvSuZeT7MWA661cEDW4m-Q-IFgcFSi3_pl7ahVFe3eI-WiM8dYqO5dAP0Ww3Ey3oS9YKE1n2xM5-Y9sovNSpgwR6nqv47VXWh_R-0zF7n_DEvjT3YvAxIM&sig=AHIEtbQo1L5nauvpW-JCdvC8z1LTpXDfEg

²⁴http://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:tdg7gIL6Yo4J:www.ceam.es/press/levante/LevanteImages/Cuad_Agra.pdf+como+afecta+el+clima+de+francia+en+la+agricultura&hl=es&gl=ec&pid=bl&srcid=ADGEESgU-EQxlzjyMn4Cy3cMCRLsCsAfyYvIPjhMR2sjqb6N7YUshYQGhbh12y6IEEPWAoB6CrLAiG_SePGGTa972oMXc7gAKoUnfP41Lo532wZNj2YiujKqbgTHt9zjXdv-Fil3cwy&sig=AHIEtbTBESP6Tg7QAO-SWCqsv32e90qLig

“Sabemos de la calidad del cacao ecuatoriano, y por eso nuestro empeño por comprar el producto. Buscamos cacao orgánico de buena calidad”, declararon los europeos. La competencia de las industrias chocolateras de Europa y Estados Unidos por ofrecer un mejor producto, origina una mayor demanda del cacao ecuatoriano, considerado como fino de aroma.²⁵

Es evidente que, la calidad del cacao Ecuatoriano atrae la demanda de los países extranjeros para comprarlo. La producción del país muy rica en calidad identificada en gran cantidad por el cacao fino de aroma, permite cubrir una demanda cada vez más alta y exigente de los mercados mundiales, como lo expresado a continuación:

“El cacao ecuatoriano es un producto interesante desde el punto de vista comercial; existen nichos de mercado especiales con potencial crecimiento en Suiza, Alemania, Italia, Estados Unidos, Francia y Japón.²⁶”

4.2.2 Estructura preferencial y gustos de la demanda de consumo

El cacao ecuatoriano es muy apreciado en todo el mundo, su sabor y aroma son únicos e irremplazables en las fórmulas de los chocolates más finos, así lo detallado:

“Existen fórmulas de marcas reconocidas como las mejores del mundo que llevan un 2% de cacao ecuatoriano. Algunos dirán que es casi nada, que tan sólo es un mínimo aporte del cacao nacional.

Sin embargo, ocurre que este 2% es determinante, indispensable e irremplazable; sin ese pequeño porcentaje simplemente no tendrían ese sabor espectacular que tienen algunos chocolates.

Las perspectivas futuras del cacao son excelentes, existe una demanda no satisfecha de alrededor del 3% a nivel mundial, lo que representa aproximadamente 100.000 TM. La demanda supera ampliamente a la oferta y cada año el déficit es mayor, se vende hasta la última pepa que se produce; con las tendencias de consumo que ubican al chocolate como alimento y no como golosina, con las investigaciones que demuestran que el

²⁵<http://www.explored.com.ec/noticias-ecuador/aroma-del-cacao-local-atrae-losfranceses124320-124320.html>

²⁶http://74.125.45.132/search?q=cache:pb3rjuZns2EJ:www.equatorinitiative.org/images/stories/2006winner/FEPTCE/final_assessment_ecuador_060706.pdf+El+Presidente+dividió+su+programa+económico+en+sectores;+entre+ellos+se+encuentra+incluida+la+reactivación+productiva+en+el+sector+cacaotero+del+país+para+impulsar+las+exportaciones+de+cacao&cd=5&hl=es&ct=clnk&gl=ec

chocolate negro es bueno para la salud, y, con China y la India que empiezan a consumir chocolate, seguramente el déficit mantendrá la tendencia creciente”²⁷.

La estructura de la demanda y los gustos de los consumidores de preferencia del cacao ecuatoriano es muy bueno por su creciente demanda en los mercados mundiales, lo que permite proyecciones de agricultores y de la creación y fomentación de proyectos que puedan darle valor agregado al cacao ahorrando tiempo y procesos a los posibles nichos y clientes conocidos actualmente como mercados potenciales.

4.2.3 Nivel de Ingresos de la Demanda

“La economía de la Unión Europea (UE), es la más grande del mundo, según el Fondo Monetario Internacional (FMI), actualmente Francia es un país altamente desarrollado económica y socialmente, con una elevada difusión internacional de su cultura e influyente en el plano geopolítico.”²⁸

El nivel económico de la UE es muy bueno, como un claro ejemplo de los países miembros es Francia, el mismo que se torna atractivo para la producción nacional, considerando que el mercado europeo es altamente atrayente para el cacao ecuatoriano.

“Francia cuenta con alrededor de 27,6 millones de personas activas. Dentro de esta categoría, se cuenta con 25,1 millones de asalariados y 2,5 millones de solicitantes De empleo. La tasa de actividad se eleva al 74,5% en los hombres y el 63,8% en las mujeres.

El salario neto medio por asalariado es de 21.480 euros anuales. Ahorro bruto medio doméstico: 15,3% de los ingresos disponibles.

A continuación se presenta el siguiente cuadro:

INGRESOS ANUALES

²⁷http://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:lgZWWrgeYHcJ:www.fiepymes.com/espanol/descargas/ask,doc_view/gid,115/Itemid,119/+que+produce+europa+con+el+cacao+ecuatoriano&hl=en&pid=bl&sr cid=ADGEESjUqIN9v3pWr6vaS06VsZdsnPL7NZfrq2xYxBT822attU_xPAbqd02J6m1uxNurmkGb_EPiYPdm--bSx_qliKhuUM0BjviFw_UpSfDicVo50yOzkbWQGS0rYUQ8GT9ZiCyP0t-&sig=AHIEtbRrvP-aZtgdptlpExn2h8CXTbWIA

²⁸ <http://es.wikipedia.org/wiki/Francia>

Profesiones liberales: 82.100 euros
Directivos: 45.327 euros
Técnicos, agentes de mando inferior: 23.139 euros
Agricultores-labradores: 20.000 euros
Otras profesiones intermedias: 21.502 euros

En el cuadro detalla los ingresos fiscales anuales medios de las economías domésticas de los diferentes niveles de empleos”²⁹.

4.2.4 Precios de los artículos relacionados

Existen diferentes tipos de cacao que son cotizados por industrias chocolateras a nivel mundial, entre ellos tenemos el cacao fino de aroma y el CCN51, aunque este a pesar de que bota más volúmenes de producción en la cosecha no tiene el aroma que es característico del nacional y no es muy utilizado en los mercados de estándares altos de calidad como el europeo.

“Desde el punto de vista comercial e industrial, en el mercado mundial generalmente se clasifican los granos de cacao en dos categorías:

Cacao ordinario: Son granos producidos por los cacaos variedad “Forastero”; éstos son utilizados en la fabricación de manteca de cacao y de productos que tengan una elevada proporción de chocolate.

Cacao fino y de aroma: Considerado como el “príncipe de los cacaos”, éste es famoso por sus características específicas de aroma o color en chocolates finos de revestimientos o capas de cobertura. La oferta mundial de cacao fino y de aroma es relativamente reducida y representa aproximadamente el 5% del cacao producido en el mundo, debido a su fragilidad frente a las enfermedades y frente a los insectos.

Debido a la calidad del grano y a su alto contenido de manteca el CCN-51 se cotiza en el mercado internacional con Premios de hasta \$100 sobre la Bolsa de New York. Los precios del cacao responden a factores de oferta y de demanda. Los precios

²⁹ http://www.diplomatie.gouv.fr/es/francia_221/descubrir-francia_222/asi-es-francia_223/modos-vida_102.html

internacionales tienden a seguir un patrón de largo plazo ligado al ciclo del cacao, que se estima que dura un poco más de 20 años.

Durante los periodos de expansión de la producción, existe un excedente de producción que genera primero una caída y más tarde un estancamiento de los precios. En consecuencia, los precios bajos fruto del exceso de producción generalmente tienen un impacto negativo sobre las cosechas, puesto que los productores tienden a cambiar de cultivo, factor que nuevamente permite una subida de precios. El ciclo del cacao se caracteriza de esta manera por efectos de expansión y recesión”³⁰.

4.2.5 Demanda del producto

Considerando que la demanda está determinada por las necesidades sentidas, el poder adquisitivo, las posibilidades de compra y las preferencias del consumidor, y al ser considerada la pasta de cacao y sus derivados como bienes no necesarios se puede determinar que el producto tiene una demanda elástica; ya que, los consumidores disminuirían la cantidad de consumo en forma parcial o total al existir variaciones en el alza del precio del bien, como lo menciona la siguiente definición:

“Al no ser bienes necesarios el consumidor puede prescindir de ellos en un momento determinado. Esto determina que su demanda reaccione con intensidad ante variaciones del precio”³¹.

4.2.6 Condiciones del mercado para su comercialización

La creciente producción de cacao en el mundo de aquellos países considerados como los proveedores de la pepa de oro entre ellos el Ecuador, ha permitido que exista competencia perfecta obligando que cada uno de estos países busquen las mejoras en el cultivo y la calidad del producto; esto ha beneficiado en la comercialización de la materia prima y con el paso del tiempo ha permitido que ha mas de la riqueza del producto de forma natural se busquen procesos que puedan darle valor agregado contribuyendo al desarrollo productivo de los países que lo realizan.

4.2.7 Durabilidad del producto

³⁰ <http://www.sudnordnews.org/cgi-bin/sudnordnews/index.cgi?l=2&A=113>

³¹ http://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:ATS-0mp-TbYJ:www.edured.ec/web_html/documentos/links/Microeconomia/Elasticidad_de_demanda_y_oferta.pdf+definicion+de+bien+sustituto&hl=es&gl=ec&pid=bl&srcid=ADGEESi4uv239vER4oWW81APM3ewe3Q08DmXBSRGh

Conociendo que la pasta de cacao es un producto obtenido por la trituración de las habas del cacao (*Theobroma cacao*) previamente seleccionadas, tostadas y descascaradas sin la adición de aditivos y que también se le denomina Licor de Cacao o Masa de Cacao; se puede determinar que bajo las condiciones de almacenamiento adecuadas tendrá una durabilidad de mínimo 12 meses.

4.2.8 Condiciones de consumo del producto

La pasta de cacao es un bien complementario porque se lo utiliza con otros productos para la obtención del chocolate, según la siguiente definición:

“Bienes complementarios son aquellos bienes que tienden a utilizarse en conjunto; por lo tanto, si baja la demanda de uno (por ejemplo, porque aumenta su precio) esto afecta la demanda del otro bien”³².

Clasificación por su uso

- **Bienes de Consumo Final.-** Lo Constituyen aquellos bienes que no necesitan ningún otro tratamiento, son llevados directamente al mercado para ser consumidos, la demanda está determinada básicamente por el crecimiento poblacional, cambios en los precios, y la capacidad de compra de los consumidores.
- **Bienes de consumo intermedio.-** Estos en cambio son adquiridos por empresas cuya actividad principal es la transformación de productos finales.

Acogiéndome a esta clasificación, la pasta de cacao es un bien de consumo intermedio, puesto que es un producto que difícilmente puede ser consumido de manera directa este es utilizado por las empresas como materia prima para elaborar chocolates, y demás derivados de este.

4.3 OFERTA DEL PRODUCTO

4.3.1 Incentivo nacional para la producción

Dentro de los incentivos para la producción nacional el gobierno se encuentra actualmente trabajando en la provincia de Esmeraldas en el sector cacaotero por medio del MAGAP en capacitaciones, buscando promover la asociación de pequeños

³² http://es.mimi.hu/economia/bienes_complementarios.html

productores proporcionándoles plantas de cacao nacional en los distintos cantones de la provincia, con el propósito de alcanzar los objetivos propuestos; así lo detalla la entrevista realizada al ingeniero agrónomo César Toapanta encargado del sector productor del cantón Rioverde:

¿Ingeniero, como está fomentando el Gobierno el desarrollo del sector cacaotero en la provincia?

“El gobierno por medio del MAGAP se encuentra actualmente proporcionando plantas de cacao nacional o más conocido como fino de aroma, todo esto para impulsar la siembra de este tipo de producto en la provincia de Esmeraldas, el trabajo se lo lleva a cabo por sectores incentivando y capacitando a los productores para que los cultivos se los realicen de mejor manera y se obtenga una mejor cosecha.”³³

4.3.2 Requerimientos tecnológicos para la producción y comercialización

Para el procesamiento del cacao hasta la obtención de la pasta, se utilizara tecnología y maquinaria de punta, entre ellas la secadora, los tamices rotatorios o clasificadores de aire, las trituradoras y molinos y el desecador por atomización, las cuales se va a importar acogándose al régimen 90 o Zona franca esto permitirá la liberación del pago de impuestos o ad valorem que es una de las ventajas de la creación de una empresa dentro de esta zona.

4.3.3 Incidencia climática

El Ecuador conocido por su ubicación geográfica privilegiada y en especial la provincia de Esmeraldas normalmente cuenta con dos estaciones invierno y verano y que en la actualidad las constantes variaciones climáticas imposibilitan en cierta parte las proyecciones de la producción agrícola; ya que, muchas veces estos períodos se alargan y los productores retrasan la siembra o cosecha de ciertos productos que normalmente son cultivados.

La incidencia climática en la producción y comercialización de cacao es notable en la provincia, existen muchos casos en los cuales los productores no pueden realizar la cosecha y el secado del producto a causa de las fuertes lluvias que azotan la zona norte, en la cual se realizan grandes cantidades de producción.

³³ Ing. César Toapanta MAGAP

Otro ejemplo se da en la comercialización; ya que, en ciertas ocasiones el mal tiempo produce el desborde de los ríos en las vías, dificultando e impidiendo el ingreso y la salida del transporte con el producto, escaseando de esta manera la materia prima en las empresas o industrias donde es procesado.

4.3.4 Bienes sustitutos existentes en el mercado

Existen diferentes variedades de cacao en el país y en el mundo los cuales son producidos y comercializados, entre ellos los más conocidos son el fino de aroma y el CCN51. En el Ecuador se cultivan y se exportan estos dos tipos de cacao que son utilizados en las industrias para el procesamiento y la obtención de productos semi elaborados y terminados.

El CCN51 se caracteriza por su gran volumen de producción que se obtiene de su cosecha, aunque su aroma es inferior al cacao nacional, es vendido en mercados que realizan procesos donde intervienen una mezcla de productos y donde no es tan exigente la calidad sino el cubrimiento y la producción del bien a ofertar.

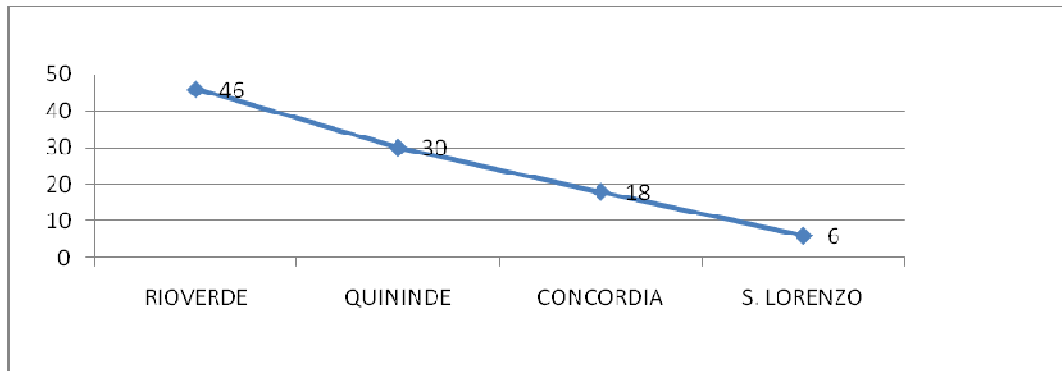
4.4 ESTUDIO DE MERCADO

4.4.1 Mercado Proveedor

Para la elaboración del producto se ha seleccionado los siguientes proveedores que nos proporcionaran la materia prima de calidad.

El mercado proveedor de la materia prima será el cantón Rioverde de Esmeraldas como lo detalla el grafico a continuación:

**Gráfico 1. Zonas de Mayor
Producción**



Fuente: Investigación de Mercado realizada por el autor

El cantón Rioverde en donde se encuentra la mayor producción de cacao de la provincia con un 46% de la producción total actual, siendo el cacao nacional o fino de aroma el que más se cultiva en esta zona, el mismo que será la materia prima de la empresa procesadora de pasta de cacao.

A continuación se detalla información sobre el proveedor:

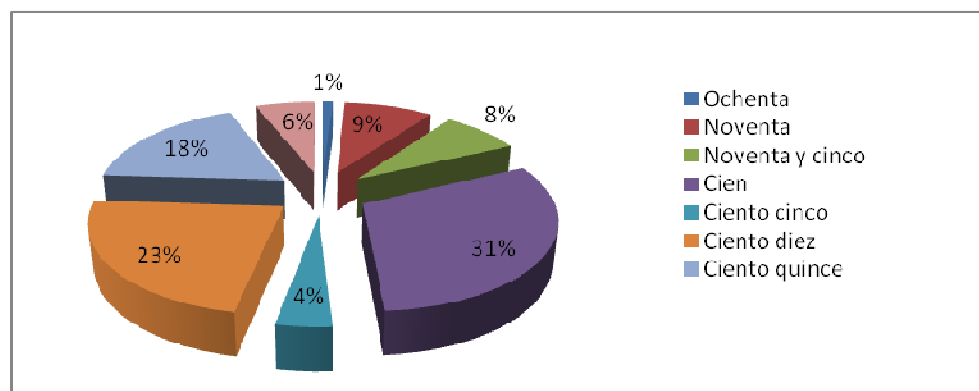
Aso. De productores agropecuarios autónomos de lagarto. Constituye una asociación de 2800 productores de los diferentes lugares de la zona norte de Esmeraldas, establecida sobre el acuerdo ministerial 0068. Y que persigue intereses y objetivos específicos en búsqueda del bienestar y el apoyo de iniciativas locales para fortalecer el proceso de trabajo comunitario.

Entre su producción se encuentra el caco fino de aroma o nacional con una producción aproximada de 18000 quintales anuales.

ITEM- PRODUCTO

Can.	Características	P. unitario	P. Total
1 qq	Cacao fino de aroma seco	100.00	100.00

Gráfico 9. Precio de la Producción



Fuente. Investigación de Mercado realizada por el autor

EQUIPOS DE OFICINA

Can.	Características	P. unitario	P. Total
1	Dispensador de agua g/e	260.00	260.00
1	Teléfono- fax	130.00	130.00
1	Aire acondicionado g/e	360.00	360.00

MUEBLES DE OFICINA

Cant.	Características	P. Unitario	P. Total
1	Sillón gerencial Brawa	186.70	186.70
1	Modular flex Éxtasis de 3 gavetas de 180x180x60	308.93	308.93
2	Sillas Tentación	43.63	87.26
1	Archivador 4 gavetas c/riel	176.96	176.96
1	Modular flex 1 gaveta de 150x150	147.23	147.23
1	Silla Pilot mediana c/brazo	94.82	94.82
1	Butaca triple Possio	232.54	232.54
2	Sillas apilables	26.94	53.88
1	Mesa de centro Sensación	51.61	51.61

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN

Can.	Características	P. unitario	P. Total
2	Computadoras 2 duo 2.9Ghz Disco duro 500 Gb Maimboard Intel DVD - tarjeta de video	825.00	825.00

PROVEEDORES

Materia Prima

NOMBRE O ASOCIACIÓN	PRESIDENTE	DIRECCIÓN	CARACTERÍSTICAS	TIPO DE PRODUCTO
Aso. de productores agropecuarios autónomos de Lagarto. Acuerdo Ministerial 0068	Sr. Kléver Calderón	Esmeraldas cantón Rioverde, parroquia Lagarto	2.800 productores 18.000 quintales anuales	Cacao fino de aroma

Muebles de Oficina

NOMBRE O EMPRESA	DIRECCIÓN	TELÉFONOS	TIPO DE PRODUCTO
INDUMASTER	Calles Sucre entre Salinas y Mejía frente a la Casa de la Cultura	062714-172 084363750	Muebles de oficina

Equipos de Oficina

NOMBRE O EMPRESA	DIRECCIÓN	TELÉFONOS	TIPO DE PRODUCTO
CREDIHOGAR	Olmedo y 9 de Octubre		Equipos de oficina

SERVICIOS

NOMBRE O EMPRESA	DIRECCIÓN	TELÉFONOS	TIPO DE PRODUCTO
Zona Franca de Esmeraldas	Dirección: Av. Jaime Roldós Aguilera	(593 6) 2728500 Fax: (593 6) 2728504	Servicios básicos e internet

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN

NOMBRE O EMPRESA	DIRECCIÓN	TELÉFONOS	TIPO DE PRODUCTO
COMPUNET	Salinas y Olmedo	062721-044	Equipo de computación

MATERIALES OPERACIONALES

NOMBRE O EMPRESA	DIRECCIÓN	TELÉFONOS	TIPO DE PRODUCTO
ALMECEN J Y M	Olmedo Y DELGADILLO	062728-219	Material ferretería

MAQUINARIAS

NOMBRE O EMPRESA	DIRECCIÓN	TELÉFONOS	TIPO DE PRODUCTO
ITAL MEXICANA S.A www.italmexicana.com kefidmachinery@hotmail.com	MEXICO	0086-371-67999255 0086- 371-67988500	Maquinaria

4.4.2 Mercado Competidor

OFERTA

NOMBRE O EMPRESA	CARACTERÍSTICAS	DIRECCIÓN	TELÉFONOS
Centro de acopio Chumundé y Lagarto	Acopio de cacao fino de aroma en seco y en baba	Parroquia Chumundé, cantón Rioverde, Esmeraldas	

COMPETENCIA

NOMBRE O EMPRESA	CARACTERÍSTICAS	DIRECCIÓN	TELÉFONOS
INFELERSA	Produce y exporta pasta manteca, torta y polvo de cacao	Km 10 de la vía a Daule	Telfs.: 593-4-3412057 4141357 - 2111156
ECUACOFFEE S.A.	Exportadora de Cacao en Grano y Productos del Cacao.	Km. 10 Vía a Daule P.O. Box: 09-06-289	Telfs.: 593-4-2111057 2111091 - 2111156 Fax: 593-4-2111351

4.4.3 PROYECCIÓN DE VENTAS

Exportaciones de Pasta de Cacao

Años	TONELADAS METRICAS
2007	2444,34
2008	6919,76
2009	6561,40
2010	9099,61

Fuente: CORPEI, Exportaciones ecuatorianas de pasta de cacao, período 2007- 2010

Cálculos:

años	x	y	x2	xy	y2
2007	-3	2444,34	9	-7333,02	5974.798,04
2008	-1	6919,76	1	-6919,76	47883.078,46
2009	1	6561,40	1	6561,40	43051.969,96
2010	3	9099,61	9	27298,83	82802.902,15
SUMAN	0	25025,11	20	19607,45	179712.748,60

Formulas:

$$\frac{\sum (xy) - (\sum x) (\sum y)}{N}$$

$$b = \frac{\sum (xy) - (\sum x) (\sum y)}{\sum (x^2) - (\sum x)^2 / N}$$

$$\frac{\sum (x^2) - (\sum x)^2}{N}$$

$$a = \frac{\sum y - b \sum x}{N}$$

$$y = a + b \cdot (x)$$

$$\frac{19607,45 - (0) (25025,11)}{4}$$

4

$$\mathbf{b} = \text{_____}$$

$$20 - \frac{0}{4}$$

4

$$\mathbf{b} = 980,37 //$$

$$25025,11 - (980,37) (0)$$

$$\mathbf{a} = \text{_____}$$

$$\mathbf{a} = 6256,28 //$$

4

$$\mathbf{y} = \mathbf{a} + \mathbf{b} \cdot (5)$$

$$\mathbf{y} = 6256,28 + 980,37 (5)$$

$$\mathbf{y} = 11158,13 //$$

Proyecciones de venta a 10 años

AÑOS	TONELADAS MÉTRICAS
2011	11158,13
2012	12138,53
2013	13118,93
2014	14099,33
2015	15079,73
2016	16060,13
2017	17040,53
2018	18020,93
2019	19001,33
2020	19981,73
2021	20962,13

En el cuadro anterior esta detallada la proyección de las ventas por exportaciones de pasta de cacao, partiendo de la información proporcionada por la CORPEI, periodo 2007- 2010, y aplicando la formula estadística indica que la variación de este producto en 10 años estaría estimado el incremento cada año en **980,40 toneladas**. Teniendo en cuenta esta variación, y analizando que la empresa exportadora de pasta de cacao utilizará la materia prima que actualmente se exporta en grano, la empresa aportará en un 91% de lo que actualmente se exporta; ya que, en el país existen pocas empresas dedicadas a darle valor agregado al producto.

DEMANDA

La empresa procesadora de pasta de cacao cuenta con una demanda directa e indirecta dentro del mercado francés al cual se va dirigir, teniendo en cuenta que se va a elaborar pasta de cacao la misma que es utilizada para la elaboración de chocolates de muy alta calidad.

Demanda Indirecta

El producto va dirigido indirectamente a hombres como a mujeres del mercado francés debido a que los productos derivados del cacao son consumidos por ambos sexos, las edades fluctúan desde los 8 años en adelante, siendo de 16 a 45 años las que más cacao y sus derivados consumen.

Los franceses disfrutan de un nivel de vida entre los más altos del mundo, y dentro del consumo promedio como parte del presupuesto doméstico se encuentra destinado un 20% para la alimentación, bebidas, tabaco en el cual se encuentra el consumo del cacao como producto terminado o en sus diferentes derivados, el consumo medio por habitante es de 6,8 Kilos al año, las fiestas de fin de año y de Pascua son unos momentos particularmente privilegiados del consumo. Conforme a lo expresado a continuación:

“En Francia, el consumo medio por habitante es de 6,8 Kilos al año, las fiestas de fin de año y de Pascua son unos momentos particularmente privilegiados para saborear y ofrecer chocolate; en fin, Europa del Este representa un nuevo mercado que hay que desarrollar en los años venideros.”³⁴

Demanda Directa

NOMBRE O EMPRESA	CARACTERÍSTICAS	DIRECCIÓN	TELÉFONOS
FEODORA CHOCOLATE GMBH & CO .KG	FABRICANTE DE CHOCOLATES Y ELABORADOS DE CACAO	28199 BREMEN PAIS: ALEMANIA- FRANCIA SITIO WEB: http://www.feodora.de/	TELEFONO: +49421 509001 FAX: +49421 509001

³⁴ <http://www.zchocolat.com/z34/chocolate/chocolate/produccion-cacao.asp>

El producto va dirigido a las empresas chocolateras del mercado francés las mismas que utilizan la pasta de cacao para producir chocolates, esta pasta debe ser de buena calidad, porque es esta la que le dará la característica especial al producto. Existe una creciente demanda de importaciones de pasta de cacao en el mundo, registrando un dinamismo importante, en España, Estados Unidos y Francia las cuales concentraron en su conjunto un 70.10% de las importaciones totales, en donde constan dos países del mercado europeo y en especial Francia ha donde va dirigido el producto materia de nuestro estudio.

“Las importaciones de pasta de cacao han registrado un dinamismo importante, tras la mayor demanda de España (34%) EEUU (16%), y Francia (12%) los cuales concentraron en conjunto el 62% de las importaciones totales”³⁵.

Todo esto teniendo en cuenta que la pasta será realizada con el cacao fino de aroma producido en la provincia de Esmeraldas el cual es altamente demandado en el mercado francés.

4.4.4 Estrategia Comercial

El abastecimiento de la materia prima de este producto a elaborar está sustentado y garantizado por la eficiente administración de la organización Aso. De Productores Agropecuarios Autónomos de Lagarto, además cuentan con el respaldo financiero de la CFN, establecieron la siguiente estrategia de mercado.

- Abastecimiento sostenido y confiable de materia prima.
- Óptimos procesos de industrialización.
- Precios competitivos en el mercado.
- Óptima calidad del producto.

4.4.4.1 Canales de Distribución y Comercialización

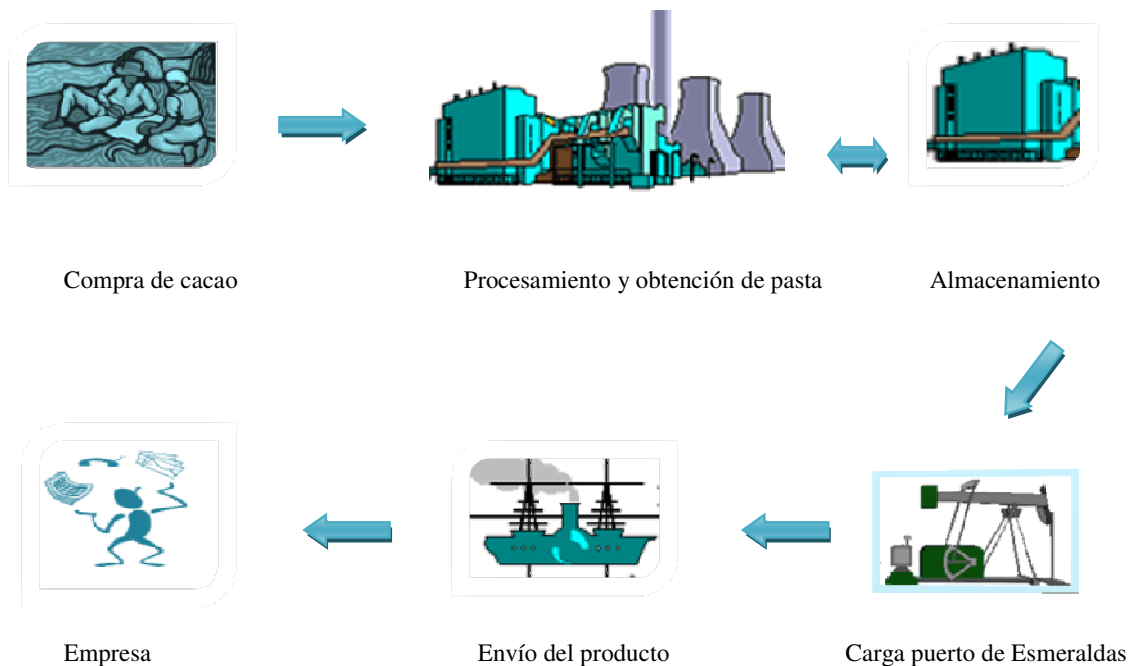
Un canal de distribución está formado por personas o compañías que intervienen en la transferencia de la propiedad de un producto a medida que este pasa por cada uno de los canales de distribución hasta llegar al comprador o cliente.

³⁵ <http://www.mincetur.gob.pe/comercio/otros/penx/pdfs/Cacao.pdf>

Se receipta la materia prima del centro de acopio del proveedor ubicado en Parroquia Chumundé, cantón Rioverde, esta materia prima será transportadas a la bodega de acopio de la empresa en la Zona franca de la ciudad de Esmeraldas, la materia prima al estar una vez en la planta se procede al limpiado y selección de los granos, para continuar con el tostado, enfriamiento, molido intermedio y fino, filtrado temperado del licor y por último el llenado o envasado de licor o pasta de cacao.

Una vez obtenida la pasta de cacao y ya en las bodegas de la empresa se pacta la venta definiendo el monto e ícoterm a utilizar en la transacción internacional, para terminar con el embarque y envío de la mercancía concluyendo así con el proceso de exportación y comercialización del producto.

Canal de Distribución



4.4.4.2 ANÁLISIS FODA

Se realiza el siguiente análisis FODA para determinar aquellos factores que influirán directamente en la viabilidad de la creación de una empresa procesadora de pasta de cacao.

Tema: Creación de una empresa procesadora de pasta de cacao en la Zona Franca de la Ciudad de Esmeraldas para su exportación.

4.4.4.3 Análisis de los Factores Internos

Nº	Factores		Comportamiento Impacto	Respuestas	Implicados
CD 1	Liderazgo	+	Buena distribución organizacional y funcional	Capacitación de funciones asignadas	Directorio, personal de trabajo
CD 2	Comunicación	+	Organización en los procesos y buen manejo de información	Elaboración y presentación de informes trimestrales	Directorio, personal de trabajo
CD 3	Dirección	+	Interrelación de los procesos administrativos y productivos	Fortalecimiento directivo	Directorio, personal de trabajo
CD 4	Trabajo en equipo	+	Cooperación y cumplimiento de funciones	Motivación constante	Directorio, personal de trabajo
CD 5	Desarrollo Organizacional	+	Personal calificado	capacitación de recursos humanos	Directorio, personal de trabajo
CD 6	Sistema de Organización	+	Reuniones continuas con el personal	incentivos al personal	Directorio, personal de trabajo
CC	Servicio de	+	Eficiencia en relaciones	Capacitación en la ética	Directorio, personal

1	Atención al Cliente		humanas y atención al cliente	de trabajo	de trabajo
CC 2	Medición del Trabajo	+	Desempeño eficiente/mayor productividad	Control de tareas	Directorio, personal de trabajo
CC 3	Sistema de Control Flexible	+	Flexibilidad al cambio	Planificación de sistemas y controles	Directorio, personal de trabajo
CC 4	Conocimientos Técnicos	-	Falta de adaptación en el manejo de maquinarias	Capacitación previa a la realización de actividades	Directorio, personal de trabajo
CC 5	Control de Calidad	+	Herramientas apropiadas conforme a los requerimientos necesarios y certificados de calidad determinados.	Evaluación de informes de resultados de calidad y recomendación de mejoras.	Directorio, personal de trabajo
CC 6	Políticas de Participación	+	Coordinación de procesos	Incentivos al buen desempeño del personal	Directorio, personal de trabajo
CT T1	Control de Maquinarias	+	Manejo adecuado en los procesos productivos.	Mantenimiento continuo de maquinaria.	Directorio, personal de trabajo
CT T2	Conexión Interna	+	Adecuada distribución operacional de maquinarias	Control adecuado de la productividad	Directorio, jefe operativo
CT T3	Equipos Adecuados	-	Dificultad en los Proceso de Adquisición y tramitación de maquinarias	Buena Logística y minimización de errores en el proceso de importación de maquinarias y equipos.	Directorio, Administrativos, Jefe productivo.
CT T4	Inventario de Recursos	+	Buen sistema de control de recursos	Actualizaciones constantes de	Directorio, contador,

				inventarios	administrativos
CT T5	Sistema interactivo de Comercio Exterior	+	Apertura y calificación como OCE `S sencilla por la actividad a realizar	Auto capacitación de los continuos cambios y manejos del sistema	Directorio, ventas
CT T6	Sistema Contable	-	Adquisición del sistema que complemente el proceso contable	Capacitación previa y actualizaciones constante	Directorio, gerente y contador
CF 1	Aplicación Presupuestaria	+	Asignación de recursos adecuados	Análisis e informe del resultado de la asignación de recursos	Directorio y administrativos
CF 2	Control o Seguimiento Financiero	+	Minimización de malversación de la inversión.	Registro adecuado de las actividades financieras	Directorio, gerente administrativos
CF 3	Plan de compra de materia prima	+	Fijación adecuada de recurso para la compra de materia prima	control de cantidad y calidad de compro	Directorio, departamento financiero, contador, encargado de la compra
CF 4	Flujo de Recursos Económicos	+	Distribución adecuada de recursos en cada departamento	control y análisis de las necesidad departamentales	Gerente, administrativos
CF 5	Reinversión de Capital	+	Preparación de Planes estratégicos para reinversión de capital.	Correcta aplicación de lo planificado	Gerente, administrativos
CF 6	Sistema de Cotización exportaciones importaciones	+	Diversidad de cotización y promociones aplicables según volúmenes de producción.	Elaboración de cotizaciones previas y requisitos de exportación	Gerente encargado de ventas.

CT H1	Valores	+	Proceso de pruebas de desempeño y valores	Análisis del comportamiento previo al contrato	Administrador
CT H2	Ética profesional	+	Principio de honestidad y buena reputación	Charlas de relaciones laborales constantes	Directorio, gerente, Administrador
CT H3	Acoplación al cambio	+	Proyección a futuros cambios e ingresos a nuevos mercados	constante investigación de mercados	Empresa
CT H4	Desempeño Laboral	+	Capacidad de desempeño y cumplimiento laboral	Control del cumplimiento de labores y actividades diarias	Directorio, gerente, Administradores y empleados
CT H5	Manejo de maquinaria	+	Capacidad de adaptación y conocimientos básicos necesarios	Capacitación constante	Jefe operativo, operadores
CT H6	Capacidad de solución de problemas.	+	Observaciones del desenvolvimiento en presiones laborales necesaria	Provisión de herramientas necesarias para el desenvolvimiento.	Gerente, administrativos, empleados.

Fuente: Cuadro de estudio de factores internos en el análisis FODA realizado por el autor.

4.4.4.3.1 Matriz de Prioridades

ALTA	MEDIA	BAJA	
CD1 CC1 CC4 CT3 CF4	CF1 CF2 CF3 CTH4		ALTA
CD2 CD4 CC5 CT2 CT5 CTH2 CTH5	CD3 CD6 CC3 CC6 CT4 CTH1 CTH6		MEDIA
CD5 CC2 CT1 CT6 CF6 CTH3			BAJA

Fuente: cuadro de matriz de prioridades del análisis FODA realizado por el autor.

CODIGO	FACTOR	1 2 3 4 5				
		GRAN DEBILIDAD	DEBILIDAD	NORMAL	FORTALEZA	GRAN FORTALEZA
CD1	Liderazgo				4	
CC1	Servicio de atención al cliente				4	
CC4	Conocimientos técnicos					5
CTT3	Equipos adecuados		2			
CF4	Flujo de recursos económicos		2			
CD2	Comunicación		2			
CD4	Trabajo en equipo		2			
CC5	Control de calidad				4	
CT2	Conexión interna				4	
CT5	Sistema interactivo de comercio exterior					5
CTH2	Ética profesional				4	
CTH5	Manejo de maquinarias		2			
CF1	Aplicación presupuestaria		2			
CF2	Control y seguimiento financiero				4	
CF3	Plan de compra de materia prima					5
CTH4	Desempeño laboral					5

Fuente: Cuadro realizado en el análisis FODA por el autor.

4.4.4.3.2 Cuadro de Capacidad de Respuesta

Código	Factor	Ponderación	Peso	Clasificación	Valor Ponderado
CD1	Liderazgo	13	0,061	4	0,245
CC1	Servicio de atención al cliente	15	0,071	4	0,283
CC4	Conocimientos técnicos	15	0,071	5	0,354
CTT3	Equipos adecuados	15	0,071	2	0,142
CF4	Flujo de recursos económicos	9	0,042	3	0,127
CD2	Comunicación	11	0,052	3	0,156
CD4	Trabajo en equipo	9	0,042	3	0,127
CC5	Control de calidad	15	0,071	4	0,283
CT2	Conexión interna	11	0,052	4	0,208
CT5	Sistema interactivo de comercio exterior	15	0,071	5	0,354
CTH2	Ética profesional	15	0,071	4	0,283
CTH5	manejo de maquinarias	15	0,071	3	0,212
CF1	aplicación presupuestaria	13	0,061	3	0,184
CF2	Control y seguimiento financiero	11	0,052	4	0,208
CF3	Plan de compra de materia prima	15	0,071	5	0,354
CTH4	Desempeño laboral	15	0,071	3	0,212
		212			3,731

Fuente: cuadro de capacidad de respuesta del análisis FODA realizado por el autor.

4.4.4.3 Análisis de Resultados IFAS

Conforme a los datos expresados en el cuadro de capacidad de respuesta podemos determinar que existen mayores fortalezas que debilidades, en la creación de una empresa procesadora de pasta de Cacao en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas considerando que existen algunos factores donde la empresa deberá buscar las estrategias necesarias para que las debilidades no influyan considerablemente en la creación y puesta en marcha de la empresa.

4.4.4.4 Análisis de los Factores Externos

Nº	FACTORES		COMPORTAMIENTO/ IMPACTO	RESPUESTA	IMPLICADOS
DE1	Sistema Económico del Entorno Actual	- D	Políticas económicas inestables	estrategias de acoplamiento	Estado y empresa
DE2	Crisis Económica Mundial	- D	Inestabilidad económica de los mercados	Búsqueda de alternativas de financiamiento y promoción	Empresa, países y estado
DE3	Participación del Estado		Aporte y cooperación del estado a la productividad cacaotera	Aprovechar los beneficios que nos brinda el gobierno al sector agrícola	Estado y empresa
DE4	Riesgo País	N	Escasa motivación de inversión	Ideas de cooperación en el desarrollo económico	Estado y empresa
DE5	Políticas económicas		Estabilidad de la oferta y la demanda	Políticas de promoción	Estado y empresa

DE6	Transferencia tecnológica	- d	Limitado avance industrial	Propuesta e ideas de inversión	Estado y empresa
DSC 1	Nivel de empleo	-	Poca inversión en proyectos e ideas de negocios	Generación de fuentes de empleo	Estado, empresa y población
DSC 2	Cultura de producción		Buena producción de cacao	Búsqueda de mejoras para un producto de calidad	Productores, estado y empresas
DSC 3	Desarrollo profesional		Fuerza laboral activa	Captar el personal idóneo para ejercer funciones	Empresa, empleados
DSC 4	Cultura de inversión	- D	Desmotivación de los planes e ideas de negocios por falta de recursos económicos	Búsqueda de medios de financiamiento	Población, fuentes financieras y estado
DSC 5	Vocación empresarial	- d	Mínimo desarrollo empresarial	políticas de Motivación para la ejecución de planes	estado, universidades, población
DSC 6	Índice de desarrollo		Políticas de fomentación de desarrollo	Acoplación a políticas y fomentación individual de desarrollo	Estado, empresas
DT1	Tecnología de punta		Agilidad de procesos	Capacitación en el manejo de recursos	Empresa y empleo
DT2	Sistematización		Ahorro de recursos y	Renovación de	Empresa

	en los servicios		servicios de información	sistemas constantes	
DT3	Aceptación de servicios		Cubrimiento de necesidades satisfechas	Implementación de estrategias comerciales y de servicio	Empresa
DT4	Facilidad de acceso a la tecnología		Agilidad en los procesos de comunicación	Constante desarrollo tecnológico	Empresa y estado
DT5	Globalización tecnológica		Actualización de información	Análisis de información para la búsqueda de nuevos mercados	Empresa
DT6	Capacidad tecnológica de exportaciones e importaciones		Crecimiento en las operaciones de comercio exterior	Mejoramiento logístico en los sistemas a utilizar	Empresa
DP1	Acuerdos comerciales		Facilidad de ingreso de productos a los países miembros	Búsqueda de estrategias para el aprovechamiento de los acuerdos	Bloques Comerciales, Estado y empresa
DP2	Intereses comerciales		Fomento de la productividad para la exportación de bienes y servicios	Información de diferentes cambios e intereses para su aprovechamiento sustentable	Países, estado y empresa

DP3	Apoyo del Estado		fomentación de exportaciones "CORPEI"	Captar los beneficios de las aportaciones y pagos en las exportaciones recuperables del cupón.	Estado, CORPEI, Empresa
DP4	Reestructuración en la ley de zonas francas		Reestructuración de sistemas de ingreso y calificación de usuario	Acoplación a leyes y políticas.	Estado, Empresa, Zona Franca
DP5	Política de trabajo		Búsqueda de implementación y acoplación a las leyes	implementación de los requisitos necesarios	Estado, leyes, Empresa
DP6	Credibilidad de productos y certificados de calidad		Acogida favorable del producto a exportar	cumplir con los requerimientos necesarios para la obtención del certificados	Entidades Sanitarias, Estado, Empresa, Mercados
DG1	Acceso vial		Nuevas rutas de acceso Habilitadas y en excelente estado	Implementación de sistemas de información de las diferentes rutas de acceso	Estado, Empresa Cliente
DG2	Cercanía al puerto		Fácil movilidad del producto para la exportación y Minimización de costos de	Planificación de logística previo a cada embarque y envío del	Empresa, Aduana, Puerto

			transporte interno	producto	
DG3	Calado adecuado del muelle		facilita el ingreso de buques y líneas de transporte	Aprovechamiento adecuado de los recursos	Empresa, Navieras, Puerto
DG4	Clima		Permite y facilita la producción de cacao fino de aroma.	Análisis del tiempo y fomentación de estrategias de acoplación	Empresa
DG5	Recursos naturales		excelente producción de cacao fino de aroma	Aprovechamiento sustentable de los recursos naturales	Empresa, Productores
DG6	Cercanía al canal de Panamá		Fácil acceso al canal de Panamá y aprovechamiento de rutas de Transporte de acceso a mercados	Fortalecimiento de la capacidad logística de exportación	Empresa

Fuente: cuadro de factores externos de análisis FODA realizado por el autor.

CÓDIGO	FACTOR	PONDERACIÓN	PESO	CLASIFICACIÓN	VALOR PONDERADO
DE6	Transferencia Tecnológica	13	0,063	2	0,125
DSC2	Cultura de producción	15	0,072	5	0,361
DSC6	Índice de desarrollo	9	0,043	4	0,173
DT1	Tecnología de Punta	9	0,043	4	0,173
DP1	Acuerdos Comerciales	15	0,072	4	0,288

DP2	Intereses Comerciales	13	0,063	4	0,250
DG5	Recursos Naturales	11	0,053	3	0,159
DE3	Participación del Estado	11	0,053	3	0,159
DE5	Políticas Económicas	9	0,043	3	0,130
DSC3	Desarrollo profesional	9	0,043	3	0,130
DT2	Sistematización en los Servicios	15	0,072	3	0,216
DT5	Globalización Técnica	11	0,053	3	0,159
DP3	Apoyo del estado	11	0,053	3	0,159
DE1	Sistema del entorno económico Actual	11	0,053	2	0,106
DT4	Facilidad de acceso a la información	11	0,053	3	0,159
DT6	Capacidad tecnológica de exportaciones e importaciones	9	0,043	3	0,130
DP6	Credibilidad de productos y certificados de calidad	11	0,053	3	0,159
DG3	Calado adecuado del muelle	15	0,072	4	0,288
SUMA		208			3,322

Fuente: cuadro de capacidad de respuesta de análisis FODA realizado por el autor.

4.4.4.1 Matriz de Prioridades

ALTA	MEDIA	BAJA	
DE6 DSC2 DSC6 DT1 DP1 DP2 DG5	DE1 DT4 DT6 DP6 DG3		ALTA
DE3 DE5 DSC3 DT2 DT5 DP3	DE2 DE4 DSC5 DG1 DG2 DG4		MEDIA
DSC1 DSC4 DT3 DP4	DP5 DG6		BAJA

FACTORES DE ALTA PRIORIDAD 18

FACTORES DE ESTUDIO: 12

CODIGO	FACTOR	1	2	3	4	5
		GRAN DEBILIDAD	DEBILIDAD	NORMAL	FORTALEZA	GRAN FORTALEZA
DE6	TRANSFERENCIA TECNOLOGICA					
DSC2	CULTURA DE PRODUCCION					
DSC6	INDICE DE DESARROLLO					
DT1	TECNOLOGIA DE PUNTA					
DP1	ACUERDO COMERCIALES					
DP2	INTERESES COMERCIALES					
DG5	RECURSOS NATURALES					
DE3	PARTICIPACION DEL ESTADO					
DE5	POLITICAS ECONOMICAS					
DSC3	DESARROLLO PROFESIONAL					
DT2	SISTEMATIZACION EN LOS SERVICIOS					
DT5	GLOBALIZACION TECNOLOGICA					
DP3	APOYO DEL ESTADO					
DE1	SISTEMA ECONOMICO DEL ENTORNO ACTUAL					
DT4	FACILIDAD DE ACCESO A LA TECNOLOGIA					
DT6	CAPACIDAD TECNOLOGICA DE EXPORTACIONES E IMPORTACIONES					
DP6	CREDIBILIDAD DE PRODUCTOS Y CERTIFICADOS DE CALIDAD					
DG3	CALADO ADECUADO DEL MUELLE					

Fuente: Cuadro realizado en el análisis FODA por el autor

4.4.4.2 Cuadro de Capacidad de Respuesta

CÓDIGO	Factor	Ponderación	Peso	Clasificación	Valor Ponderado
DE6	transferencia tecnológica	13	0,063	2	0,125
DSC2	cultura de producción	15	0,072	5	0,361
DSC6	índice de desarrollo	9	0,043	4	0,173
DT1	tecnología de punta	9	0,043	4	0,173
DP1	acuerdo comerciales	15	0,072	4	0,288
DP2	intereses comerciales	13	0,063	4	0,250
DG5	recursos naturales	11	0,053	3	0,159
DE3	participación del estado	11	0,053	3	0,159
DE5	políticas económicas	9	0,043	3	0,130
DSC3	desarrollo profesional	9	0,043	3	0,130
DT2	sistematización en los servicios	15	0,072	3	0,216
DT5	globalización tecnológica	11	0,053	3	0,159
DP3	apoyo del estado	11	0,053	3	0,159
DE1	sistema económico del entorno actual	11	0,053	2	0,106
DT4	facilidad de acceso a la tecnología	11	0,053	3	0,159
DT6	capacidad tecnológica de exportaciones e importaciones	9	0,043	3	0,130
DP6	credibilidad de productos y certificados de calidad	11	0,053	3	0,159
DG3	calado adecuado del muelle	15	0,072	4	0,288
		208			3,322

4.4.4.3 Análisis de los Resultados

Conforme a los datos expresados en el cuadro de capacidad de respuesta se puede determinar que existen mayores oportunidades que amenazas, para la creación de una empresa procesadora de pasta de Cacao "EXPOCAFINO S.A" en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas considerando que existen algunos factores donde la empresa deberá buscar las estrategias para aprovechar correctamente las oportunidades que presenta el entorno en la creación de la empresa , y buscar los mecanismos que permita prepararse para contrarrestar las amenazas.

4.4.4.5 Cuadro de Interrelación

Factores Externos	Factores Internos	FORTALEZAS								DEBILIDADES	TOTAL
		CD1	CC1	CC4	CC5	CT2	CTH2	CF2	CF3	CTT3	
Oportunidades	DSC2	3,33	4,00	4,67	5,00	2,66	4,00	3,66	4,67	5,00	36,99
	DSC6	5,00	3,67	4,00	2,67	2,00	4,00	2,67	3,33	4,00	31,34
	DT1	3,33	4,33	4,33	4,67	4,00	2,33	4,00	3,67	5,00	35,66
	DP1	4,00	3,00	4,00	3,67	2,00	2,67	3,33	4,00	4,00	30,67
	DP2	4,33	3,00	4,00	3,67	3,33	3,33	3,00	3,67	4,00	32,33
	DG3	2,00	3,33	4,00	2,67	2,67	2,33	1,67	2,67	4,00	25,34
Amenazas	DE6	6,67	4,33	5,00	3,67	4,33	3,33	3,67	4,00	5,00	40,00
	DE1	4,00	3,33	4,67	4,00	3,33	2,66	4,33	4,33	4,33	34,98
TOTAL		32,66	28,99	34,67	30,02	24,32	24,65	26,33	30,34	35,33	

factores externos	32,16
Factores internos	30,34

Fuente: Cuadro de interrelación realizado en el análisis FODA por el autor.

FACTORES INTERNOS FACTORES EXTERNOS		FORTALEZAS		DEBILIDADES
		CONOCIMIENTOS TECNICOS	LIDERAZGO	EQUIPOS ADECUADOS
OPORTUNIDADES	CULTURA DE PRODUCCIÓN	La empresa debe utilizar los conocimientos técnicos con las herramientas adecuadas, que permitan aprovechar la cultura de producción del cacao fino de aroma de la provincia de Esmeraldas de manera sustentable.	El liderazgo de la empresa deberá aplicarse buscando el fortalecimiento de la cadena de valor de los implicados dentro del proceso, desde la compra de la materia prima hasta la venta del producto con valor agregado.	El aumento de la cultura de producción del cacao fino de aroma es una oportunidad palpable que la empresa debe aprovechar con la venta de la producción que tiende a aumentar y de esta manera financiar la compra de mejores equipos que permitan cada vez aumentar la competitividad y de esta manera el ingreso a nuevos mercados.
	TECNOLOGÍA DE PUNTA	Teniendo como fortalezas los conocimientos técnicos para llevar a cabo una buena administración y una excelente proyección de desarrollo comercial expandiendo el mercado, se podrá aprovechar la oportunidad de adquirir tecnología que permita aumentar la producción y crecer como empresa.	Tener un buen liderazgo como una fortaleza de la empresa, se convierte en el pilar de desarrollo de producción, adquiriendo mejores utilidades y aumentando las posibilidades de mejorar la tecnología para una mejor producción.	Aprovechando la tecnología con que se cuenta que puede ser importada para su utilización en la empresa procesadora de pasta de cacao ubicada en la zona franca de Esmeraldas, conlleva a la utilización de equipos adecuados que permiten calidad y cantidad productiva de pasta de cacao para su exportación.

AMENAZAS	TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA	Teniendo los conocimientos técnicos de la oportunidad que nos brinda el régimen de zona franca para la importación de maquinarias, se pone en práctica el aprovechamiento de este régimen para poder adquirir la maquinaria necesaria para la producción.	Con un buen liderazgo se abre la oportunidad de crecer como empresa y aprovechar al máximo los beneficios del régimen de zona franca para la adquisición de maquinarias necesarias.	La transferencia para el proceso de industrialización de ciertas materias primas ha sido dificultosa por políticas que se han aplicado y que ha ocasionado en gran medida la disminución productiva altamente sustentable para cubrir necesidades de mercados exteriores
	SISTEMA ECONÓMICO DEL ENTORNO ACTUAL	El conocimiento técnico existente permite desarrollar una empresa industrial, sin embargo el sistema económico actual, se ha dificultado por la aplicación de políticas y discrepancia por intereses políticos personales	El liderazgo permite el fortalecimiento para los implicados en el desarrollo de la actividad de la empres procesadora de pasta de cacao siempre que se tomen en cuenta los cambios continuos que se dan en la aplicación del entorno económico actual para evitar contratiempos y desestabilidades económicas de la empresa a desarrollarse.	La empresa deberá buscar la autogestión para financiar la adquisición de todos los equipos adecuado para los procesos de producción que se realizara, lo que le permita desarrollar una producción de calidad y con esto el aumento de competitividad en el mercado.

Fuente: Análisis FODA realizado por el autor.

FORTALEZAS

- Industrialización del cacao en pasta como pionero en exportación.
- Una de las fortalezas previo a la actividad comercial a realizar es tener los conocimientos necesarios en el proceso de exportación.
- Para el transporte interno de la materia prima se cuenta con un camión.
- Producción local garantizada en calidad y cantidad.
- Pasta de cacao de producto orgánico.

OPORTUNIDADES

- La ciudad de Esmeraldas cuenta con uno de los principales puertos del Ecuador y el comercio exterior se da de manera constante.
- Cuenta con la presencia de empresas navieras facilitando el transporte a las exportaciones e importaciones que se realicen por la ciudad.
- La ciudad cuenta con un atractivo comercial como es la Zona Franca (ZOFREE) que por tener el principio de extraterritorialidad es un área que permite la exoneración de tributos a las empresas que califiquen como usuarios.
- Existe una alta producción de cacao y en especial el nacional o conocido internacionalmente como fino de aroma.
- La ciudad cuenta con instituciones financieras que brindan créditos para proyectos que vayan encaminados a la producción como lo es la Corporación Financiera Nacional.

DEBILIDADES

- No se cuenta con certificados de calidad que permitan obtener mayores beneficios en el mercado francés.
- Poca experiencia en el ingreso a mercados internacionales.

AMENAZAS

- Cambios en leyes a los aranceles.
- Eliminación de la Zona Franca.
- Devaluación del euro.
- Cambios climáticos.
- Sistema económico del entorno actual.

4.4.4.6 Estrategias de venta, promoción y publicidad

Las estrategias a utilizar y en el caso del mercado europeo, especialmente Francia será los envíos de muestras previos los contactos con las empresas internacionales, a manera de promoción donde se describirá el origen cuya connotación principal será la descripción de que el producto es elaborado con cacao fino de aroma cultivado de manera orgánica, incluyendo sus cualidades nutricionales y forma de procesamiento. Se utilizara el Internet donde la planta contara con una página Web, folletos y videos los cuales se utilizara como medios publicitario.

4.5 INGENIERÍA DE PROYECTO

4.5.1 Características del producto

El cacao es internacionalmente conocido como la pepa de oro, este producto no lleva su nombre en vano ya que su misma naturaleza posee distintas cualidades que lo hacen único y muy demandado en la industria chocolatera, especialmente el cacao fino de aroma objeto de nuestro estudio es una variedad nacional, considerado por mucho tiempo como un producto con características de calidad y aroma único, entre los más reconocidos beneficios que posee el cacao tenemos:

“Triptófano, el contenido del cacao en este aminoácido favorece la producción de serotonina, un neurotransmisor que lleva a una señal nerviosa que produce felicidad, la anandamina, es un compuesto que activa receptores cerebrales que producen placer y lucidez mental. Y frente a la salud cardiovascular, porque contiene ácido esteárico, una sustancia grasa que se desatura rápidamente al ácido oleico (como el aceite de oliva), y por ello se le considera beneficioso para el organismo, porque contrarresta el ‘colesterol malo’.

La concentración de minerales en el cacao es muy alta en potasio, fósforo y magnesio, también aporta hierro, calcio, zinc, cobre y cromo. Y vitaminas E, B1 y B2”.³⁶

Estos múltiples beneficios también se mantienen luego de los procesos por los cuales pasa el cacao hasta la obtención de sus diferentes derivados, entre ellos la pasta la

³⁶ Crespo Holguin, Geovanna; López Bone, Lorena (2006): Estudio de factibilidad para la creación de una fábrica procesadora de Pasta de Cacao, en el cantón Quinindé de la provincia de Esmeraldas. Tesis de grado en Ingeniería Comercial. Facultad de Ciencias Administrativas y Contables. PUCESE. P.47

cual además de conservar su riqueza natural por su proceso de fermentación establece diferentes grados de humedad y su aroma es más notorio lo que permite obtener chocolates exquisitos y muy sanos para la salud de los consumidores a más del momento de delicia que experimentan las personas que ingieren productos elaborados con cacao.

4.5.2 Proceso de Producción y Comercialización

Se receipta la materia prima del centro de acopio del proveedor ubicado en Parroquia Chumundé, cantón Rioverde, el producto viene seco ya que es una política de venta de la asociación, esta materia prima será transportadas a la bodega de acopio de la empresa en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas, se los almacenará adecuadamente acorde a las necesidades, esta bodega permitirá la terminación del secado y la clasificación de las almendras previo al tostado de las mismas, la materia prima al estar una vez en la planta se procederá al limpiado y selección de los granos, para continuar con el tostado, desbacterización, alcalinización, enfriamiento, molido intermedio y fino, filtrado temperado del licor y por último el llenado o envasado de licor o pasta de cacao.

Una vez obtenida la pasta de cacao y ya en las bodegas de la empresa se pacta la venta definiendo el monto e Icoterm a utilizar en la transacción internacional, se realizara cada uno de los trámites necesarios para la exportación, tanto aduaneros como, requerimientos previos y formalidades dentro de Zona Franca, para terminar con el embarque y envío de la mercancía concluyendo así con el proceso de exportación y comercialización del producto.

4.5.3 Descripción del Proceso

Granos de cacao

Antes de iniciar el proceso, los granos de cacao crudos deben ser limpiados, o sea quitar cualquier cuerpo extraño tales como piedras, partículas de metal, piezas de madera y arena, etc.

Proceso de Tostado

El tostado de los granos enteros es el método tradicional del tostado del cacao y es preferido por numerosos fabricantes de chocolates debido al buen desarrollo del aroma. Pasos del proceso; secándose en las temperaturas alrededor de 1000C y tostando hasta

una temperatura del producto alrededor de 125/1300C, esto ocurrirá en secciones separadas. El tiempo de residencia en el tostador es variable al igual que la temperatura de recirculación del aire caliente. El calentamiento directo por aire asegura una rápida corrección de la temperatura y un fácil mantenimiento de esta temperatura.

Desbacterización

Para poder cumplir con los requisitos mínimos actuales la masa del cacao debe tener máximo 5000 germs/gr, por lo que las semillas o granos deben ser tratadas a presión en una atmósfera húmedo-caliente antes o después del tostado; con este fin, los granos de cacao se tratan con vapor sobrecalentado en un recipiente del reactor separado por un período de varios segundos. La temperatura y el tiempo de residencia iniciales determinan el grado de enriquecimiento de la humedad, temperatura del vapor, tiempo de residencia y ejercen presión sobre la eficacia. Una duración corta del tratamiento es posible con absorción de la humedad lo que protegerá contra pérdidas indeseadas del aroma. **En este caso habrá una pérdida de la capacidad de la instalación de torrefacción de cerca de 15% debido a que la humedad de proceso es más alta**, si el tratamiento ocurre antes del proceso de tostado. Si las semillas descortezadas van a ser tratadas (es más eficiente-sin el riesgo de recontaminación durante el proceso de descortezamiento), estas deben ser secadas posteriormente antes del molido para prevenir una pérdida en este punto de la capacidad.

Alcalinización

La alcalización durante el proceso de tostado de los granos no es posible sin otras medidas, pues la cáscara de cacao debe ser quitadas normalmente y los núcleos del cacao quebrados tratados previamente. Alternativamente, solamente aquí puede ocurrir la alcalización total (del licor).

Enfriamiento

Los granos de cacao calientes se refrescan después de tostados a una temperatura por debajo de cercana a 60-750C para terminar el proceso termal y excluir cualquier subconsecuencia posterior al proceso de tostado durante el molido fino.

Aventamiento (Separación de los nibs de las cáscaras)

Los granos de cacao pre-tratados con sus cáscaras expandidas, son alimentados por una rampa dosificante hasta una unidad de pre-tamizado. Desde aquí, solamente los granos de cacao enteros pasan hacia la cámara de despedazamiento, donde son mecánicamente arrojados contra una superficie de impacto. Las cáscaras quebradizas se rompen en pedazos gruesos, y los nibs se rompen aparte a lo largo de sus líneas naturales de separación en fracciones grandes. El producto roto es transportado directamente a la sección de tamizado y aspiración. La separación de la cáscara de los nibs, más la graduación de los nibs en los rangos de diferente tamaño, se obtiene por medio de una combinación de aspirado/tamizado.

El material retenido en la cubierta del tamiz, consiste principalmente de granos de cacao que son difíciles de romper. Estos regresan a la cámara de despedazamiento.

Pre-molido

(Molido inicial de los nibs tostados para obtener el licor o pasta de cacao): El molino utiliza tamices para controlar el tamaño de las partículas que siguen adelante a un grado fino de molido.

Molido intermedio y fino en un molino de bolas

(Molido final de la pasta o licor para alcanzar la finura requerida:

El segundo molino es la acción de moler, complementada por un eje con un brazo agitador, el cual gira en el tanque de molido lleno de bolas de acero, estas se mueven en la misma dirección con diferentes velocidades para crear el efecto de frotamiento para moler la masa.

Filtrado

(Filtrado de la masa molida y almacenamiento) Después que se ha obtenido la finura requerida, la pasta o licor de cacao es bombeada a través de la instalación de tamizado hacia los tanques de almacenamiento de licor de cacao. La instalación de tamizado elimina las pequeñas cantidades de partes gruesas que estén en la pasta y actúa a la vez como una pantalla de seguridad para cualquier bola que pudiera escaparse del molino.

Después de almacenar la pasta de cacao está ya estará lista para el prensado o su envasado en bloques y podrá ser bombeada desde del tanque acondicionador o del sistema de bloques.

Temperado del licor

El licor del cacao se bombea a través de la tubería de enfriamiento por medio de una bomba con la producción ajustable; el rodillo giratorio del raspador obtiene un traspaso térmico óptimo por raspar continuamente la pared.

El traspaso térmico óptimo es alcanzado por el transporte del producto al raspar la pared conjuntamente con un flujo turbulento de los medios de enfriamiento que van por el exterior de la pared. El agua fría va en dirección opuesta al flujo del producto.

La tubería será enfriada con agua a 10°C aproximadamente y obtendremos finalmente una temperatura del licor del cacao para el relleno de 22-24°C; en caso, de no haber llenado o alguna dificultad, el sistema será calentado hasta 45°C por medio de agua caliente, esto prevendrá que el licor sea cristalice en los tubos y ocurra un bloqueo de todo el sistema.



Fuente: <http://www.google.chocolateicorcom.ec>

Envases/empaques y rotulado

Se envasa en cajas de cartón de 30kg, con bolsa interna de polietileno de alta densidad, la boca de esta bolsa sellada con precinto y la tapa de la caja pegada y sellada. Rotulado: nombre del producto, n° de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, registro sanitario, registro empresarial, RUC, razón social de la empresa, dirección, peso neto, condiciones de almacenamiento.



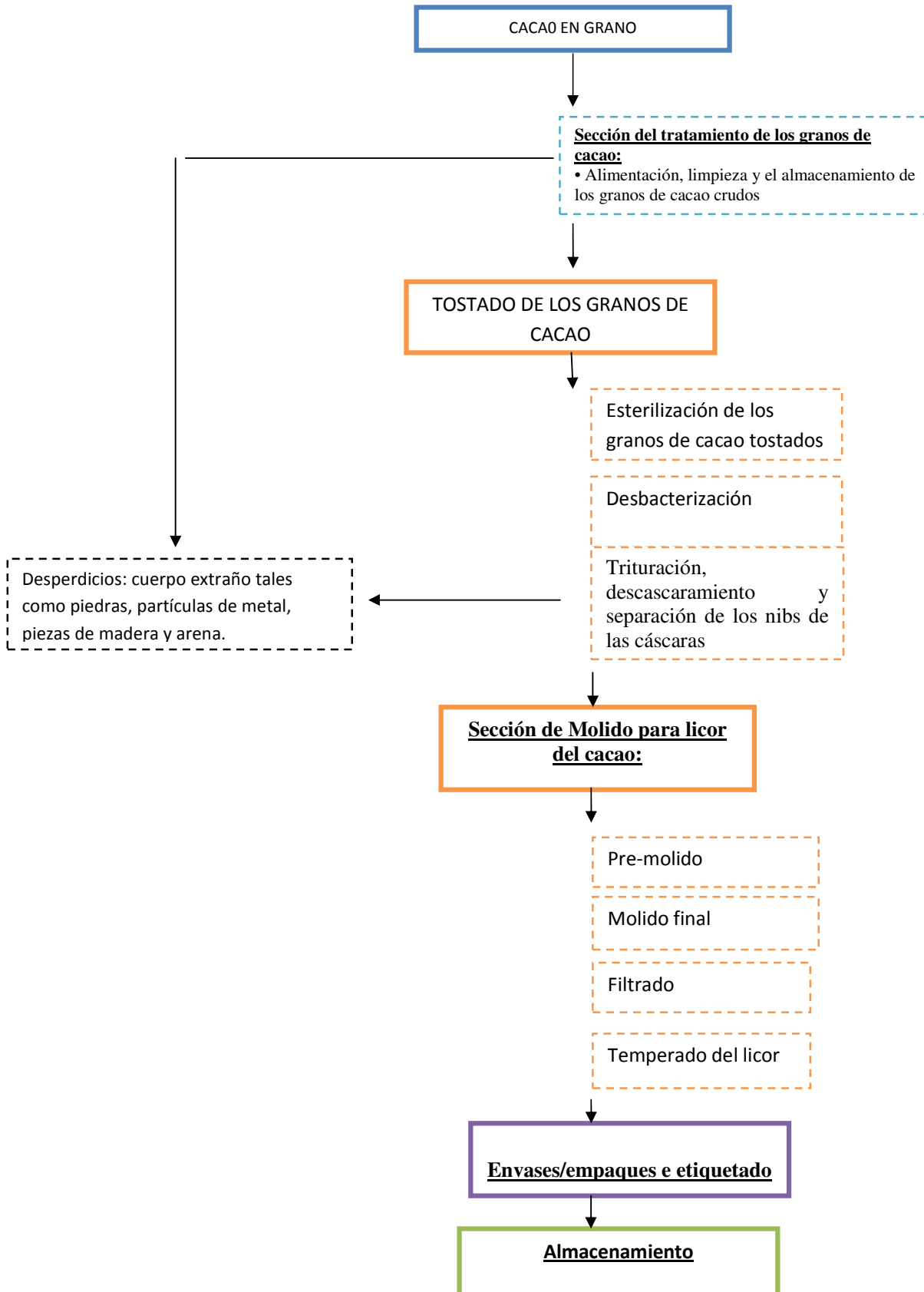
Fuente: <http://www.google.cacaolicorcom.ec>

Almacenamiento

El producto será almacenado en la bodega diseñada especialmente para el Almacenamiento: 18 – 25 °C y 50 – 65 % H.R.

Transporte: el transporte es terrestre hasta el puerto de embarque, considerando que la exportación se lo realizará por el Puerto Comercial de Esmeraldas ubicado frente a la Zona Franca lugar donde estará ubicada la empresa.

4.5.4 Flujo de proceso



4.5.5 Sistema de Comercialización

La exportación del producto al mercado francés se lo realizará a la empresa FEODORA CHOCOLATE GMBH&CO.KG con matriz en Alemania y Francia, se utilizará el instrumento adecuado como la carta de crédito que le permita a la empresa tener seguridad en el proceso de venta; ya que, conforme a su definición “el crédito documentario es el medio de pago que ofrece un mayor nivel de seguridad en las ventas internacionales, asegurando al exportador el cobro de su operación”³⁷.

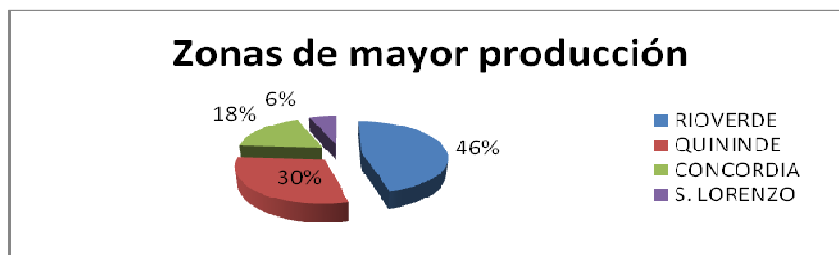
Así cada proceso de exportación estará respaldado por un documento legal teniendo en cuenta que no se descarta la posibilidad de exportar el producto a diferentes importadores.

4.5.6 Tamaño del Mercado

El mercado actualmente es potencial como el proyecto va dirigido al mercado francés ya que es que industrias especializadas de chocolates se encuentran asentadas en este país, las exportaciones de cacao y de la pasta de cacao específicamente tienden al crecimiento pero la empresa lograra cubrir un porcentaje mínimo de los requerimientos totales de demanda que se darán según las proyecciones.

4.5.7 Disponibilidad de la materia prima

La materia prima en este caso el cacao se cultiva normalmente en la provincia de Esmeraldas la unión de asociaciones y la motivación del gobierno ha hecho que los productores se vean motivados en aumentar y mejorar cada año la producción es así que se tiene a nuestro proveedor en la parroquia de Rioverde actualmente con un gran crecimiento de producción y es la zona de mayor producción de la provincia como lo muestra el gráfico de la investigación de mercado realizada.



Fuente: Investigación de Mercado realizada por el autor

³⁷ <http://www.aulafacil.com/marketinginternacional/Lecc-33i.htm>

4.5.8 Disponibilidad del capital

El proyecto va a ser financiado con recursos familiares en una asociación que permita crear una sociedad familiar de inversión, legalmente constituida y con objetivos claros, la otra parte del capital se lo obtendrá de la Corporación Financiera Nacional la cual direcciona créditos para proyectos de industrialización y producción, todo esto cumpliendo los requerimientos necesarios para poder tener acceso al crédito.

4.5.9 Programa de producción

El cacao semielaborado se encuentra clasificado en la partida Arancelaria **NANDINA** de la siguiente manera:

Pasta de cacao: 1803.20.00.00 - Desgrasada total o parcialmente

La producción se la realizar con 1.136.36 toneladas por año (que significan 1136.364.64 Kg de granos o 24.682 quintales) y se basa en el siguiente programa:

Planta procesadora de cacao orgánico:

Capacidad: 1.136.36 toneladas por año (94.72 toneladas / mes)

Horas de trabajo: horas por año

Granos de cacao: Tomado como base el cacao originario de Ecuador específicamente en Esmeraldas con un porcentaje de humedad del 6%-7%

Porcentaje de grasa: 50%-54% en los granos.

➤ Volúmenes de derivado de pasta de cacao que se obtiene del procesamiento de una tonelada de cacao seco (1.000 Kg.):

DETALLE	%	VOLUMEN, KG	OBSERVACIÓN
1.000 KG. DE CACAO SECO PRODUCE:			
MATERIA EXTRAÑA (IMPUREZAS DEL CACAO):	1,00	10	se elimina
PÉRDIDA DE HUMEDAD DURANTE EL TOSTADO	4,30	43	
PASTA O LICOR	78,60	786	

CASCARILLA	16,10	161	Se elimina
TOTAL	100,00	1000	

A continuación se presenta el detalle del total de pasta de cacao que la empresa producirá considerando que trabajara anualmente con 460,396.39 kg.

DETALLE	%	VOLUMEN, KG	OBSERVACIÓN
1.136.363,64 KG. DE CACAO SECO PRODUCE:			
MATERIA EXTRAÑA (IMPUREZAS DEL CACAO):	1	11,363,64kg	se elimina
PÉRDIDA DE HUMEDAD DURANTE EL TOSTADO	4,3	48.863,64	
PASTA O LICOR	78,6	893.181,82	Lo que la empresa va a producir.
CASCARILLA	16,1	182,954.55	
TOTAL	100	1.136.363,64	

Elaborado por: El autor

La empresa producirá **893.181.82Kg** de pasta de cacao anual

4.5.10 Localización y tamaño

La empresa estará ubicada en los patios de la Zona franca de Esmeraldas ubicada a 474 millas de Balboa-Panamá; 2.940 millas de San Diego-U.S.A.; a 2.179 millas de Valparaíso-Chile; a 9.455 millas de Hong Kong.

Vías de Acceso a ella.

Por aire: Frente al aeropuerto General Rivadeneira.

Por mar: Junto al Puerto de Esmeraldas.

Por tierra: Todas las vías de acceso al Puerto de Esmeraldas, las mismas que están pavimentadas.

4.5.11 Distribuciones de la planta

La empresa productora de pasta de cacao contara con un espacio físico muy amplio ya que el distribuir adecuadamente las maquinarias y equipos en cada una de las áreas permitirá salvaguardar la movilización y la calidad de trabajo del personal.

La planta estará ubicada dentro del área de lotes industriales en la Zona Franca de Esmeraldas en un espacio de 50x60m y estará distribuida de la siguiente manera:

La primera área estará constituida por bloque administrativo en donde funcionaran las oficinas distribuidas de la siguiente manera:

- Gerente
- Secretaria, ubicada en recepción
- Jefe Administrativo
- Contador

La segunda área está constituida por el bloque de procesos u operaciones, el cual es de suma importancia; ya que, es de aquí donde se ejecutan la fase de productividad y su distribución adecuada permitirá el ahorro de recursos, esta área está distribuida de la siguiente manera:

La cantidad necesaria de personal para el perfecto funcionamiento de la planta es de 19 personas.

Oficinas

- Jefe operativo
- Ing. En Alimentos

Y el área de procesos

- Sección del tratamiento de los granos de cacao
- Área de tostado de los granos de cacao
- Sección de Molido de cacao
- Envases/empaques e etiquetado
- Almacenamiento

Cabe indicar que la fábrica contara con baño, comedor y el área de descarga. (VER ANEXO)

4.5.12 Inversión de equipos y maquinaria

MAQUINARIA Y EQUIPO

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U. USD	TOTAL USD
1	Limpiadora y clasificación con zarandas	10.500,00	10.500,00
1	elevador de banda con paletas y tolva	3.750,00	3.750,00
1	tostadora de capacidad de 2m cúbicos	9.870,00	9.870,00
1	Descascarrilladora	8.000,00	8.000,00
1	Trituradora	12.000,00	12.000,00
1	Prensadora	15.000,00	15.000,00
1	molino de capacidad de 40 qq/h	14.500,00	14.500,00
1	Báscula	700,00	700,00
1	Balanza de mesa	80,00	80,00
1	Medidor de humedad	120,00	120,00
			-
	TOTAL MAQUINARIA		74.520,00

Elaborado por: El Autor

4.6 ESTUDIO ORGANIZACIONAL LEGAL

4.6.1 Nombre del negocio.

La empresa llevara como nombre *ExpoCafino. S.A* por ser una empresa procesadora de cacao fino de aroma para exportación.

4.6.2 Logo.



4.6.3 Propuesta de venta (Slogan)

Saboreando Aroma

4.6.4 Características y tipo de organización.

La empresa procesadora de pasta de cacao ubicada en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas para su exportación, es un organismo particular y privado de desarrollo productivo e industrial que mantendrá una capacidad de gestión técnica y operativa, marco jurídico, visión, misión, estructura organizacional, disponibilidad de recursos, plan de inversión, que permita una planificación y desarrollo empresarial sustentable, estará creada en una sociedad anónima con 4 accionistas, los cuales aportarán económicamente y formarán parte del directorio de la empresa.

El proyecto va enfocado a la creación de un planta procesadora de pasta de cacao dentro del área de Zona Franca por lo que se basara en la Ley de Zonas Francas para determinar la características y tipo de organización.

Para la creación, legalización, constitución y desarrollo de las operaciones industriales y comerciales de la Empresa dentro del recinto de Zona Franca se debe considerar la **Ley de Zonas Francas**.

Esta misma Ley en el Art.4Literal a) determina la creación del tipo de empresa a instalar.

Las empresas que se instalen en las zonas francas podrán ser de una o más de las siguientes cuatro clases.

- a) Industriales, que se destinarán al procesamiento de bienes para la exportación o reexportación;
- b) Comerciales, que se destinarán a la comercialización internacional de bienes para la importación, exportación o reexportación;
- c) De servicios, que se destinarán a la prestación de servicios internacionales;
- d) De servicios turísticos, que se encargará de promover y desarrollar la prestación de servicios en la actividad turística destinados al turismo receptivo y de manera subsidiaria al turismo nacional.

Conforme a lo estipulado en la ley de Zonas Francas la creación de la empresa procesadora de pasta de cacao es de tipo industrial, una vez constituida se convierte en

usuario de Zona Franca como lo señala la Ley de Zonas Francas en el Art.5, denomina como tal a las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, que se instalen en las Zonas Francas para realizar las actividades debidamente autorizadas.

Según el Art.9 de la Ley de Zona Franca los usuarios de estos recintos pagarán al Concejo Nacional de Zonas Francas una tasa única que será fijada en el reglamento de esta ley, pero cuyo monto no podrá ser superior al dos por ciento del valor de todas las divisas que los usuarios requieran para los gastos de operación, administración, servicios, sueldos y jornales, exceptuando los de adquisición de maquinarias, materias primas o insumos.

4.6.5 Misión, visión y objetivos

Misión

Promover el desarrollo local sostenible con la creación de una empresa de procesamiento y comercialización de pasta de cacao, mediante el fortalecimiento organizativo y aprovechamiento sustentable de los recursos naturales y económicos que beneficie y fortalezca la cadena de valor de los implicados en el proceso.

Visión

Llegar a ser uno de los principales proveedores de pasta de cacao del mercado francés, ofreciendo un producto de alta calidad que permita el reconocimiento internacional y el posterior ingreso en nuevos mercados.

Objetivo General

Instalar una planta procesadora de pasta de cacao en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas, que proporcione valor agregado a la producción de cacao fino de aroma obtenida de las comunidades del cantón Rioverde para su colocación en mercados potenciales a nivel internacional; aportando a la generación de fuentes de trabajo, la mejora de los ingresos económicos de los productores cacaoteros y contribuir al desarrollo económico de la provincia.

Objetivos Específicos

- Diseñar y utilizar planes de venta y comercialización que le permita a la empresa alcanzar su máxima rentabilidad ofreciendo un precio justo para el mercado al cual se va a dirigir.

- Fortalecer la cadena de valor de los implicados dentro del proceso desde la compra de la materia prima hasta la venta del producto con valor agregado.
- Ofrecer un derivado del cacao fino de aroma de alta calidad que le permita a los compradores ahorrar tiempo y dinero en la producción de chocolates o cualquiera que sea el fin del producto.

4.6.6 Requerimiento del proyecto

La creación de una empresa procesadora de pasta de cacao demanda requerimientos de infraestructura, recurso humano y económico que a continuación se detallan:

4.6.6.1 Requerimiento del capital humano

Considerando que en la provincia de Esmeraldas, lugar donde estará ubicada la planta procesadora de cacao existe suficiente mano de obra subutilizada y profesionales capacitados se procederá a la selección del personal de la provincia que trabajará en la planta procesadora de pasta de cacao, los cuales pasarán por una etapa donde se realizará las capacitaciones adecuadas y entrenamiento; la finalidad de esta etapa es lograr una adecuada adaptación del trabajador en las funciones que serán a ellos encomendadas.

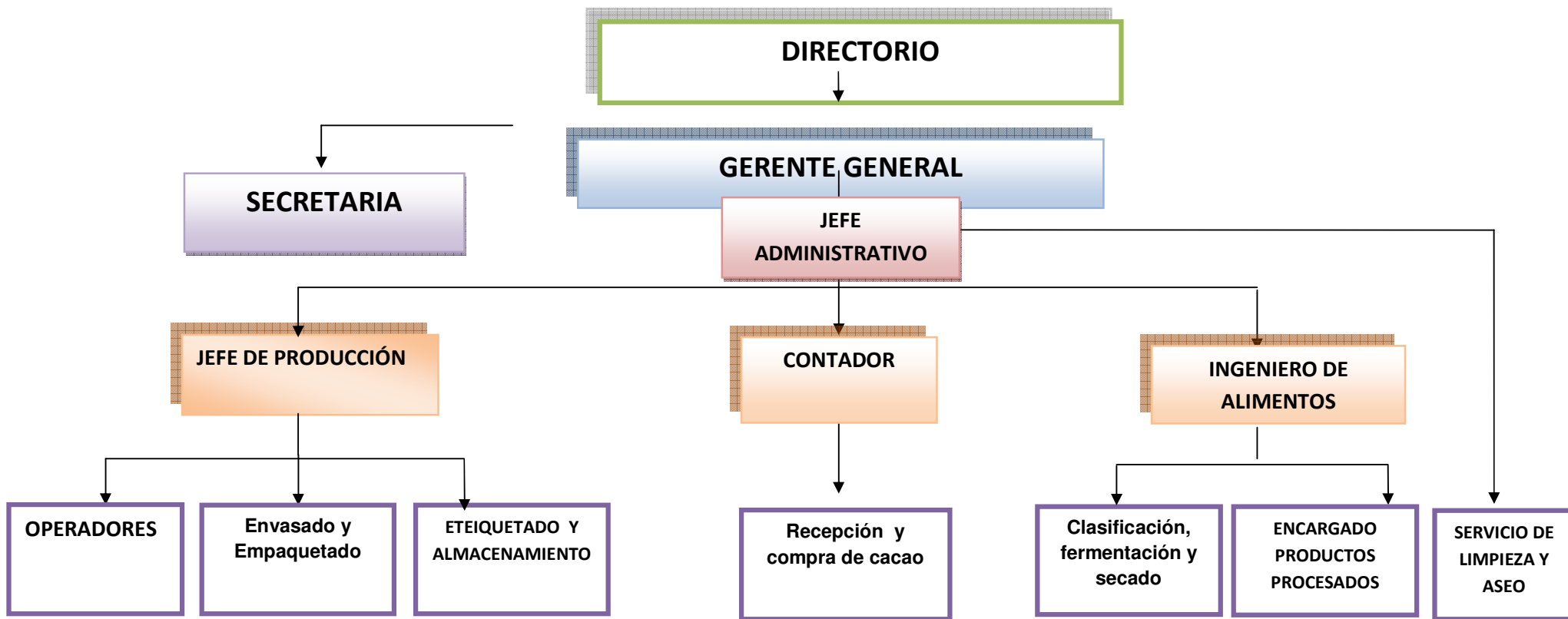
El personal requerido es el que se expresa en el siguiente cuadro:

CANTIDAD	FUNCION	REMUNERAC UNIFICADA TABLA SECT.	HORAS EXTRAS	TOTAL	10º TERCERO	10º CUARTO	FONDO DE RESERVA	LIQUIDACION AÑOS DE SERVICIOS	VACACIONES	TOTAL BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL REMUNERACION
1	Gerente	850,00		850,00	70,83	22,00		212,50	35,42	340,75	1190,75
1	Contador	400,00		400,00	33,33	22,00		100,00	16,67	172,00	572,00
1	Secretaria	300,00		300,00	25,00	22,00		75,00	12,50	134,50	434,50
1	Jefe operativo	450,00		450,00	37,50	22,00		112,50	18,75	190,75	640,75
1	Ingeniero en alimentos	450,00		450,00	37,50	22,00		112,50	18,75	190,75	640,75
2	Recepción y compra	250,00		500,00	41,67	44,00		125,00	20,83	231,50	731,50
2	Clasificador fermentador	250,00		500,00	41,67	44,00		125,00	20,83	231,50	731,50
3	Operador de maquinas	350,00		1050,00	87,50	66,00		262,50	43,75	459,75	1509,75
3	Envasado y empaquetado	250,00		750,00	62,50	66,00		187,50	31,25	347,25	1097,25
2	Etiquetado y almacenamiento	250,00		500,00	41,67	44,00		125,00	20,83	231,50	731,50
1	Servicio de limpieza y aseo	250,00		250,00	20,83	22,00		62,50	10,42	115,75	365,75
1	Chofer	250,00		250,00	20,83	22,00		62,50	10,42	115,75	365,75
				0,00	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00
19	TOTAL	4.300,00	0,00	6250,00	520,83	418,00	0,00	1562,50	260,42	2761,75	9011,75

SUELDOS	6.770,83		
TOTAL IESS PATRONAL	822,66	2761,75	
TOTAL SUELDOS MES	7593,49		124262,88
		10355,2	

4.6.7 Organigrama Estructural y Funcional de la Organización

4.6.7.1 Organigrama Estructural de la Organización



4.6.7.2 Organigrama Funcional de la organización

Par asegurar la sostenibilidad de la productividad y garantizar un eficiente manejo administrativo y operativo de la empresa procesadora de pasta de cacao, se formará la siguiente estructura en los niveles administrativos y planes:

Nivel ejecutivo; Nivel administrativo, Nivel operativo.

Nivel Ejecutivo

En este nivel se encuentra la dirección de la planeación estratégica de las operación de la planta; conformado por el Directorio de la Planta Procesadora de pasta de Cacao y el Gerente, el Directorio estará conformada por los socios de la empresa designado.

- **El Directorio.-** Tendrá la función de aprobar el plan operativo y administrativo de la planta, los presupuestos, balances económicos, los informes del Gerente y/o aprobar cambios que podrían presentarse en el proceso; ratificar políticas y mecanismos que deberán acatarse para la mejora de los procesos productivos, administrativos y/u operativos.

- **El Gerente.-**

Profesional con título de cuarto nivel.

Experiencia de 2 años en cargos administrativos.

Conocimientos de Finanzas, Marketing, Computación, Comercio Exterior, Inglés.

Capacidad de relaciones interpersonales, innovación, creatividad.

El gerente tendrá la función de dirigir y controlar las políticas y mecanismos que se aplican en cada una de las áreas de la empresa analizar los informes de los jefes encargados, e implementar diseños y herramientas para mejorar los procesos dentro de la planta, y deberá presentar informes generales al directorio junto con cambios que podrían realizarse para mejorar los procesos.

Conforme lo establezcan los socios el nivel directivo estará conformado por un Presidente, un secretario, y Directivos de control de procesos, el Gerente y el Presidente de la asociación proveedora formaran parte como voz de los cuales son representantes.

Nivel Administrativo

En este nivel, se encuentra los encargados de los procesos administrativos desde los proveedores de materia prima, hasta el comprador o compradores, velando para que los objetivos de la planta se cumplan.

➤ **El Jefe Administrativo:**

Capacidad Profesional con título de Tercer nivel.

Experiencia de 2 años en cargos Administrativos.

Conocimientos en Administración de Empresas, Finanzas, Relaciones Humanas Marketing, Computación, Comercio.

Será el responsable de administrar y de controlar los movimientos, contables y financieros, juntamente con el Contador y secretaria, también se encargara de la administración del recurso humano de la planta y de presentar informes constantes y posibles mejoras al gerente de la empresa, esta sección se encargará de llevar los registros necesarios de acuerdo a lo que demande la empresa.

➤ **Contador:**

Profesional con Título de CPA.

Experiencia 3 años en cargos similares.

Conocimiento en Contabilidad y Computación (Tributación, Código de trabajo, Word, Excel, etc.)

Tener buenas relaciones humanas.

Disponibilidad de tiempo.

Tendrá la función de llevar el registro contable de la empresa colaborar puntualmente en la elaboración de presupuestos e informes financieros que deberán ser presentados al gerente, llevar el inventario de la materia prima maquinaria e insumos, dispondrá de las técnicas Internacionales de Contabilidad que permita el perfecto funcionamiento de la empresa.

➤ **Secretaria:**

Estudios superiores (Título en CPA O Comercio Exterior).

Experiencia 3 años en cargos similares.

Conocimiento en Contabilidad, Computación, Comercio Exterior

Buenas relaciones humanas.

Disponibilidad de tiempo.

La secretaria deberá tener conocimientos contables y tendrá la función de realizar cada uno de los oficios cartas de permisos para la administradora de ZOFREE en los procesos de importaciones, exportaciones y transferencia de datos. Realizar los pagos al recurso humano y acatar órdenes conforme demanda la empresa con su inmediato superior en este caso el gerente.

➤ **Jefe Operativo:**

Título Profesional Ingeniero en seguridad industrial.

Experiencia 3 años en cargos similares.

Conocimiento en maquinaria, normas de seguridad, administración de recursos.

Tener buenas relaciones humanas.

Disponibilidad de tiempo.

Función

Es el encargado y responsable de las operaciones de producción de la empresa y tendrá la función de controlar, dirigir y evaluar cada una de las actividades que se ejecute en la planta procesadora de pasta de cacao y/o las que se incorporaren a futuro, estableciendo los procedimientos generales juntamente con la administración.

Nivel Operativo

Este nivel está enfocado en lo técnico administrativo.

➤ **Ingeniero en alimentos:**

Título Profesional de tercer nivel.

Experiencia 3 años en cargos similares.

Conocimiento de la materia prima el cacao, sus diferentes procesos y cuidados del mismo, (bodegaje, tratamiento de granos, proceso obtención pasta y almacenaje)

Tener buenas relaciones humanas.

Disponibilidad de tiempo.

Teniendo como responsabilidad vigilar y salvaguardar los cuidadosos procesos de producción para la obtención de una producción que cumpla con un alto nivel de calidad y requerimientos necesarios, desde la recepción y/o compra de cacao hasta el almacenamiento del producto terminado.

➤ **Operadores:**

Estudios secundarios (conocimiento general).

Experiencia 3 años en cargos similares.

Conocimiento en manejo de maquinaria para el proceso del cacao, molienda, tostado, tratamiento de granos.

Tener buenas relaciones humanas.

Disponibilidad de tiempo.

Función

Tienen la función de clasificación, fermentación y secado, procesos operacionales de las máquinas, conserva de productos procesados, el embazado, empaquetado, etiquetado y almacenamiento, cuidando y salvaguardando la calidad de la producción.

- **Personal de limpieza:** Teniendo en cuenta que también se encuentra un área importante de la empresa que es el personal de limpieza quien tendrá como función salvaguardar el aseo ,la imagen y el control de un ambiente adecuado para el funcionamiento apropiado de toda la planta tanto operativa como administrativa.

4.6.8 Trámites y permisos para funcionamiento.

Los requisitos y trámites para la exportación requeridos para la creación de una empresa procesadora de pasta de cacao en la Zona franca de la ciudad de Esmeraldas, están enmarcados en las leyes nacionales de constitución de empresas y la ley de Zonas Francas, los mismos que se expresan a continuación:

4.6.8.1 Requisito para exportar como persona jurídica.

- Registro Único de Contribuyentes (RUC)
- Comunicación del Representante Legal en el que consten nombres, apellidos y cédula de ciudadanía de personas autorizadas para firmar las declaraciones de exportación.
- Una vez constituida la empresa y habiendo obtenido el RUC como personería jurídica, se procede a inscribirse como exportador en la Corporación Aduanera Ecuatoriana, en el en el sitio web www.aduana.gov.ec sección OCES en registro de datos, seleccionar exportador.

The image shows a registration form for an exporter. The 'Tipo de Operador' is set to 'EXPORTADOR'. The 'Sector' is 'Exportador'. The 'Código SICE asignado' is '0802497255001'. The 'CLAVE ACCESO' section includes 'Clave de Acceso temporal' and 'Confirmación Clave de Acceso', both with masked input fields. The 'DATOS GENERALES' section shows 'Tipo de Identificación' as 'RUC' and 'Número RUC' as '0802497255001'. The 'RAZON SOCIAL / APELLIDOS Y NOMBRES' section is filled with 'Expocafino S.A.'. Below this, there are sections for 'CONTACTO' and 'DIRECCION', each with fields for 'Primer Apellido', 'Segundo Apellido', 'Nombres', 'Cargo', 'Tipo de Documento' (set to 'RUC'), and 'Nro. de Documento'.

Los requisitos generales para el establecimiento de una empresa en Zona Franca son los siguientes:

Podrán ser calificados como usuarios de las Zonas Francas aquellas personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, que se instalen en las Zonas Francas para realizar las actividades debidamente autorizadas.

Los usuarios de Zonas Francas podrán realizar las siguientes actividades:

- Construir los edificios que requieran para cumplir sus actividades para lo cual fueron autorizados.
- Fabricar, exhibir, comercializar, empacar, desempacar, envasar, ensamblar, refinar, operar, escoger, seleccionar y manipular todo tipo de mercancías, insumos equipos y maquinarias.
- Internar en el territorio de la Zona Franca libre de impuestos y aranceles, toda clase de materias primas, insumos, maquinarias y equipos necesarios para las actividades autorizadas.
- Exportar o reexportar, libres de impuestos y aranceles los bienes finales, las materias primas, los bienes intermedios y los bienes de capital que utilicen, produzcan o comercialicen.

Dentro del proceso de calificación como usuario se deberá presentar la **solicitud de ingreso**.

La solicitud debe estar acompañada del formulario para obtener la Calificación de Usuario³⁸, el mismo que deberá contener la siguiente información:

- a) **Datos de la Empresa:** Toda la información que le sirva a la empresa administradora a identificar a la persona que quiere ser usuario de la Zona Franca. Razón Social del usuario, si es persona natural o jurídica, el tipo de sociedad de ser el caso, nacionalidad y nombre del representante legal.
- b) **Características Generales del Usuario en la Zona Franca:** Se debe describir la actividad que la persona o empresa va a desarrollar dentro de la Zona Franca, la ubicación y área a utilizar, el plazo de la actividad y la fecha probable de inicio de actividades en el caso de que es aprobada la solicitud.
- c) **Objetivo del Proyecto:** Descripción general del proyecto en Zona Franca, el detalle de todos los procesos: materia prima, partes o piezas, proceso productivo, tipo de almacenamiento, embalaje, tipo de distribución y mercados. Es importante detallar la transferencia tecnológica que se va a dar en el proyecto a desarrollarse.

³⁸ Establecido por el Consejo Nacional de Zonas Francas (CONAZOFRA)

- d) Características del producto:** Describir detalladamente los productos a elaborar, comercializar o servicios a prestar; la unidad de medida, presentación, volúmenes de producción o comercialización mensual o anual en cantidad y valores.
- e) Descripción de materia prima e insumos:** Describir las materias primas, partes y piezas e insumos a utilizar en el proceso productivo, comercial o de servicios, incluyendo unidad, cantidad y origen de las mismas.
- f) Características de la maquinaria y equipo que se va a utilizar:** Descripción de los principales equipos y maquinarias a utilizar en el proceso productivo y operativo; las características, el origen, el año de producción, la capacidad y el valor FOB³⁹.

Generación de empleo: Detalle de trabajadores estimados nacionales y extranjero, nivel técnico y profesional, experiencia, remuneración mensual o anual, proyección de capacitación requerido.

- a) Consumo Local (Exportación neta nacional):** Descripción de todos los gastos mensuales o anuales incurridos en el mercado local sean materias primas, insumos, combustible, etc.
- b) Financiamiento del proyecto:** Descripción, montos y origen de las inversiones. Se necesita anexarse documentos habilitantes que demuestren la capacidad financiera y operativa:
 - **Empresas Jurídicas Nacionales:** Estado de Situación Financiera y Estado de Resultados.
 - **Personas Naturales Nacionales:** Declaración de bienes y/o certificación bancaria o accionaria.
 - **Empresas Extranjeras:** Estado de Situación Financiera.
 - **Personas Naturales Extranjeras:** Declaración de Bienes.

³⁹ Free on Board - Franco a Bordo: Significa que el vendedor ha cumplido con sus obligaciones contractuales cuando la mercancía haya pasado la borda del buque en el puerto de embarque designado.

- c) **Impacto Ambiental y Medidas de Mitigación:** Describir de manera general el impacto ambiental por características de la actividad y determinar las medidas de mitigación. Este estudio lo debe realizar un consultor debidamente autorizado.

Además la empresa interesada en calificarse como usuaria de una Zona Franca debe adjuntar:

- Copia de la Escritura de Constitución de la empresa o el Certificado Consular⁴⁰ que acredite su existencia legal si es empresa extranjera.
- Certificado de la Superintendencia de Compañías que acredite la existencia legal de la empresa⁴¹.
- Copia del documento que acredite la Representación Legal.
- Copia del Registro del Consultor que realiza el estudio del impacto ambiental.

La empresa administradora deberá, en el término de 15 días, aprobar o rechazar la solicitud de usuario, mediante resolución que deberá ser notificada al petitionerario en el plazo de 72 horas y al CONAZOFRA en el plazo de 8 días, contados a partir de su expedición.

Una vez calificado como usuario, se deberán pagar las tarifas correspondientes a cada Zona Franca en particular, y cumplir con sus respectivos requisitos adicionales que puedan estar mencionados en sus reglamentos internos, para luego, comenzar con su actividad.

Los usuarios autorizados para desarrollar una clase de actividad, que deseen cambiarla o ampliarla, deberán presentar una nueva solicitud cumpliendo con los requisitos mencionados anteriormente.

4.6.8.1 Información para ser calificado como usuario de la Zona Franca de Esmeraldas, ZOFREE

ZOFREE tiene a disposición de los usuarios, tres tipos de lotes para ser alquilados en plazos de hasta 20 años o más dependiendo de la actividad a realizarse, el usuario puede construir su edificio de acuerdo a sus requerimientos y a las normas y especificaciones de ZOFREE o puede alquilar uno construido.

⁴⁰ Art. 17 de la Ley de Zonas Francas

⁴¹ Sólo para Empresas Nacionales

Los tipos de lotes son los siguientes:

Lotes industriales, lotes comerciales en modalidad fija, lotes comerciales en modalidad temporal, como la creación de una empresa procesadora de pasta de cacao es de tipo industrial, la empresa procederá alquilar el lote donde puede realizar procesos de industrialización, el alquiler del lote de tipo industrial tendrá un plazo mínimo de acuerdo a la inversión que se realice porque el espacio será destinado al desarrollo de un proceso productivo.

1. Realizar una carta modelo.(ver anexo)
2. Se debe llenar el formulario para obtener la calificación de usuario, el objetivo del formulario es conocer de manera resumida el tipo de empresa, el tipo de calidad del producto, el tamaño de la oferta y mercados potenciales, el origen de la inversión, el área requerida y fundamentalmente el tipo, cantidad y calidad de la mano de obra a utilizarse, para ofertar por parte de ZOFREE un banco de mano de obra y finalmente el tipo y cantidad de insumos y servicios nacionales que se requerirá para el funcionamiento de la empresa.
3. Luego de analizarse el formulario, ZOFREE solicitará un estudio justificativo de la información entregada, que incluirá un estudio de impacto ambiental y los mecanismos de seguridad y control, se incluirá planos de las construcciones, especificaciones y presupuestos generales de las obras y maquinarias a instalarse.
4. En un plazo máximo de 10 días a partir de su presentación, el estudio será conocido por el director de ZOFREE, y la resolución se hará conocer al interesado.
5. El potencial usuario contará con toda la información y ayuda necesaria para cumplir con los requisitos indicados en la ley de Zonas Francas de la República del Ecuador, para lo cual ZOFREE pone a consideración de la empresa, si lo requiere, personal preparado de la localidad.
6. Los valores de los arriendos son muy competitivos y se puede negociar modalidades de pago.
7. Los plazos son establecidos según la necesidad del potencial usuario (formulario) (ver anexos)

El interesado es un potencial usuario, es ya u cliente y tiene derecho a la información que requiera. ZOFREE brinda todos servicios nacionales e internacionales.

4.6.9 Certificaciones y Normativas para el Proceso de Exportación e Importación.

- Original del certificado de antinarcóticos del Ecuador emitido por las autoridades competentes.
- Original Certificados Sanitario emitido por las autoridades de salud del Ecuador, en este caso por el ministerio de Salud pública antes del embarque.
- Original del conocimiento de embarque.
- Original de la factura comercial emitida por el exportador.

4.6.10 Restricciones Arancelarias

Conforme a los acuerdos comerciales entre Ecuador y la Unión Europea, y aquellos realizados directamente con Francia, actualmente la pasta de cacao está libre de aranceles y no tiene restricciones arancelarias.

“Muchos productos exportados por los países del Mercosur, como la soja y productos “tropicales” como el café, cacao, mangos, están sometidos a aranceles bajos o inexistentes al entrar en el mercado europeo.

La agricultura del Mercosur es más competitiva que la de la UE y podría desarrollarse muy rápidamente⁴².”

4.6.11 Controles fitosanitarios y sanitarios.

Certificado de Calidad de ANECACAO

La empresa con personería jurídica dará información a ANECACAO del producto que comprará como materia prima para obtener de esta identidad un certificado de calidad para garantizar la producción de pasta de cacao.

⁴²http://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:UhFS3XQd1ScJ:trade.ec.europa.eu/doclib/html/134566.htm+francia+sector+agricola&hl=es&gl=ec&pid=bl&srcid=ADGEESjLaf7j7AC6G8uNTXsvSuZeT7MWA661cEDW4m-Q-IFgcFSi3_pl7ahVFe3eI-WiM8dYqO5dAP0Ww3Ey3oS9YKE1n2xM5-Y9sovNSpgwR6nqv47VXWh_R-0zF7n_DEvjT3YvAxIM&sig=AHIEtbQo1L5nauvpW-JCdvC8z1LTpXDfEg

Certificado Fitosanitario

- Realizar una solicitud dirigida al Inspector de Agro-calidad en el Puerto para solicitar el pre- certificado fitosanitario, la inspección será realizada en la Planta Procesadora de Cacao.
- Entregar Factura Comercial y DAU al Departamento de Inspectoría de Agro-calidad en el Puerto.
- Comprar el Formulario Fitosanitario para ser llenado por El Agente Afianzado de Aduana.
- Realizar el Pago por el trámite en el Banco correspondiente.

Certificado Sanitario

Conforme a lo expresado anteriormente el certificado sanitario es emitido para exportar desde Ecuador todos aquellos productos que reúnan las características necesarias para obtener el certificado, cabe recalcar que el certificado Sanitario y Fitosanitario deben ser emitidos por el Ecuador conforme a las normas establecidas por las normas de sanidad de la OMC.

4.6.12 Sistema de negociación

Conscientes de las condiciones para la exportación de pasta de cacao hacia Francia, ya sea mediante un bróker o a un importador directo, EXPOCAFINO SA utilizará el termino de negociación CIF, en donde la empresa se encargará en poner la mercancía a disposición del comprador en el del puerto de destino, y a partir de ahí es responsabilidad del importador la mercancía y gastos que demanden hasta llegar al destino final.

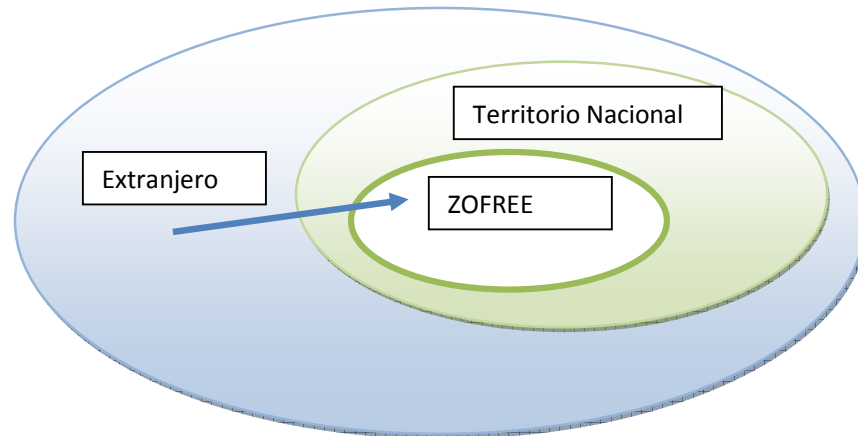
Considerando que por la ubicación de la empresa minimiza en cierta manera los costos de transporte interno por la cercanía de la ubicación del puerto de origen siendo este el puerto de Esmeraldas.

4.6.13 Proceso de exportación

Una vez constituida la empresa y habiendo obtenido el ruc como personería jurídica, y ya inscrito como exportador en la Corporación Aduanera Ecuatoriana, se procede a realizar el proceso de exportación y a continuación se describe:

Existen diferentes tipos de procedimientos y tratamientos especiales para realizar importaciones y exportaciones desde o hacia Zona Franca.

4.6.13.1 Procedimiento para realizar una importación desde el territorio extranjero

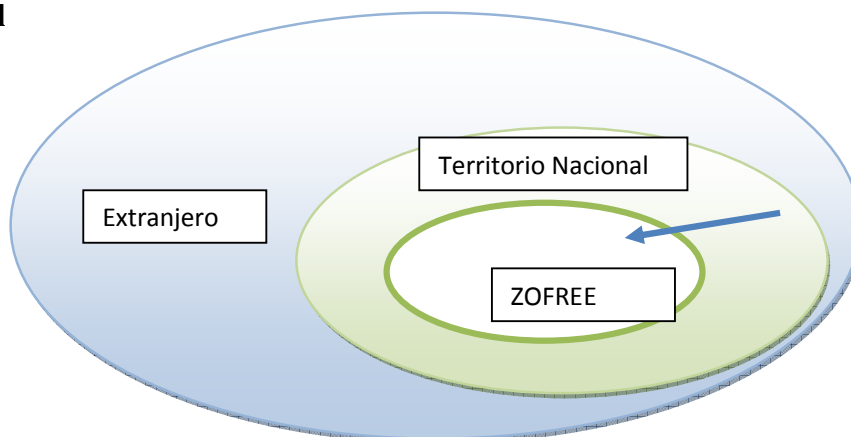


- 1.El usuario enviará a la Administración de Zona Franca, la solicitud previa para la importación desde el extranjero, adjuntando copia de la factura o documento de compra, el nombre del Agente de Aduanas que realizara el tramite.(MODELO 01 ITE)(ver anexo)
- 2.Una vez conocida la solicitud, la Administradora autorizada al usuario la importación mediante comunicación.
- 3.Previo a la realización del trámite aduanero, el Agente de Aduanas informará a la Administradora lo siguiente:
 - Descripción comercial de la mercadería a importar y valor FOB.
 - Número de partida(s) arancelaria(s).
 - Manifiesto de la mercadería (unidades, bultos, peso).
 - Valor FOB de cada partida.

La administración procederá a ingresar esta información al SICE de la aduana y entregará al Agente de Aduanas el número de autorización de ingreso para continuar con el trámite.

4. Llegada la mercadería y realizados el trámite aduanero correspondiente, el agente de aduanas solicitará a la administración el ingreso de la misma a la Zona Franca (MODELO 02 ITE)(ver anexo)
5. La administración y la CAE realizarán la inspección de la mercadería al ingreso de la Zona Franca.
6. Si llega a otro distrito Aduanero, se presentará la declaración a régimen de Zona Francas (90), en el distrito de ingreso, y con guía de movilización interna se trasladará la mercadería directamente a la Zona Franca de destino donde se procederá al aforo físico por parte de la Aduana en el interior de la Zona Franca en un área específica para esta operación.
7. La administradora cancelará el trámite enviando copia del certificado de inspección a la Gerencia Distrital de Aduanas.

4.6.13.2 Procedimiento para realizar una importación desde el territorio nacional



1. El usuario a la administración la solicitud previa para la importación desde el territorio nacional, adjuntando copia de la factura o documento de compra e indicando el uso que le dará a la mercadería, el nombre del Agente de Aduanas que realizará el trámite y si será mediante uno o varios embarques (MODELO 01 ITN) (ver anexo)
2. Una vez conocida la solicitud, la administración autorizada al usuario la importación y comunicará del mismo a la gerencia Distrital de Aduana.
3. El usuario o el agente de aduanas comunicará a la empresa Administradora de la Zona Franca sobre la exportación adjuntando los siguientes documentos y datos:

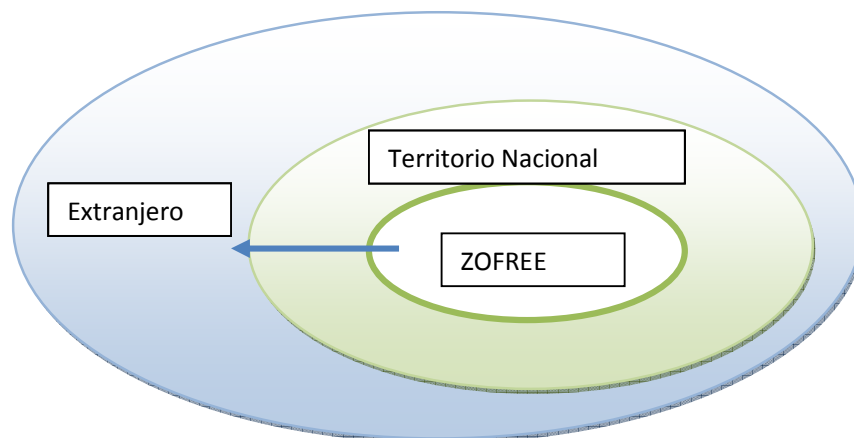
- Fecha y hora de ingreso de la mercadería de Zona franca.
- Factura Comercial.
- Copia de FUE autorizado por el Banco corresponsal y aprobando por la Gerencia Distrital de Aduanas.

4. Realizando el trámite aduanero, el Agente de Aduanas solicitará a la administradora el ingreso de la mercadería a la Zona Franca (MODELO 02 ITN) (ver anexo)

5. La administración y la CAE realizara la inspección de la mercadería al ingreso de la Zona Franca. La administradora emitirá el certificado de inspección correspondiente.

6. El agente Afianzado de Aduanas entregará a la Administradora toda la documentación que legaliza la importancia a Zona Franca (MODELO 03 ITN) (ver anexo) y la administración cancelara el tramite en la Gerencia Distrital de Aduanas, adjuntando el certificado de inspección de ingresos de la mercadería.

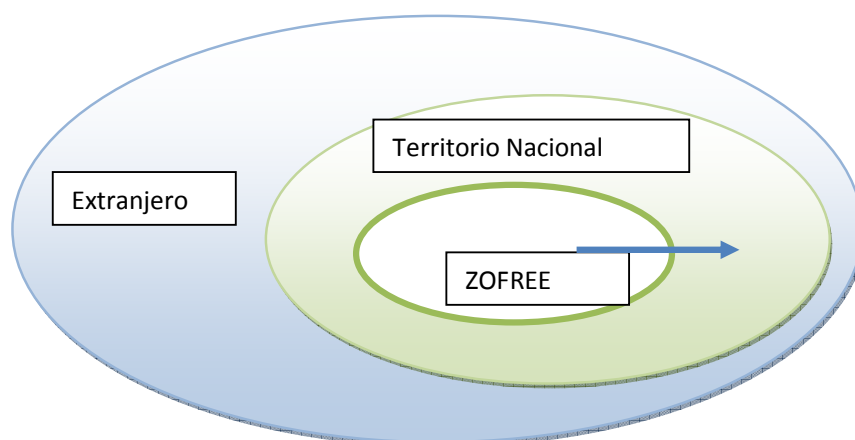
4.6.13.3 Procedimiento para realizar una exportación al territorio extranjero



1. El usuario enviará a la Administración de las Zonas Francas la solicitud previa para la exportación al extranjero, detallando la mercadería e indicando si ha sufrido transformación y los componentes que ha utilizado, fechas y números del DUI DAU con que ingresaron y el Agente Afianzado de Aduanas que realizará el tramite (MODELO 01 EEX) (ver anexo)

2. La Administradora realizará la inspección de la mercadería, determinando los diferentes componentes que tengan y emitirá el certificado correspondiente. Si fuere el caso para determinada mercadería, se realizara la inspección con empresas especializadas en la materia.
3. La administradora autoriza al usuario y comunicará del mismo a la Gerencia Distrital de Aduanas, proporcionándole una copia de esta comunicación al usuario.
4. La Gerencia Distrital de Aduanas hará la inspección o aforo de la mercadería si lo estimare necesario en las bodegas del usuario de la Administradora.
5. A fin de tener la autorización para la salida de las mercaderías, el Agente Afianzado de Aduanas realizará los trámites aduaneros correspondientes en el formulario especial donde constará la certificación de la empresa Administradora y los principales datos relativos a la mercadería, acompañando de la factura comercial, conocimientos de embarque.
6. En caso de que la mercadería salga al exterior por otro distrito aduanero, esta deberá ir con guía de movilización interna y vigilancia aduanera.
7. Una vez terminado los trámites aduaneros el Agente de Aduanas, entregara toda la documentación a la Administradora quien autorizará la salida de la misma (MODELO 02 EEX) (Ver anexo)
8. La administradora cancelará el trámite luego de recibir los documentos que respalden la exportación adjuntando copia del certificado de inspección a la Gerente Distrital de Aduanas.

4.6.13.4 Procedimiento para realizar una exportación al territorio nacional



1. El usuario enviará a la Administradora la solicitud previa para la exportación al territorio nacional, (MODELO 01 ETN) (ver anexo) adjuntando copia de la factura de ventas, detallado la mercadería a exportar e indicando lo siguiente.
 - Si será mediante uno o varios embarques.
 - Si la mercadería ha sufrido transformaciones en Zona Franca, los componentes que han utilizado, fecha y número del DAI-DAU con que egresaron.
 - El agente Afianzado de Aduanas que realizará el trámite.
2. La administradora autorizará al usuario la exportación al territorio nacional, mediante comunicación al usuario.
3. El agente Afianzado de Aduanas realizará los trámites aduaneros correspondientes a fin de tener la autorización para la salida de la mercadería.
4. La aduana realizará el aforo físico de la mercadería previo a la salida de la Zona Franca.
5. Una vez terminado los trámites aduaneros el Agente Afianzado de Aduanas entregará a la administradora toda la documentación que legalice a la nacionalización de la mercadería, incluyendo el certificado de inspección de la verificadora que haya realizado la inspección.
6. La Administradora realizará a la inspección de la mercadería a la salida de la Zona Franca, determinado los diferentes componentes que tengan y emitirá el certificado correspondiente. Si fuere el caso para determinada mercadería, se realizara la inspección con empresas especializadas en la materia.
7. La Administradora cancelará el trámite enviando a la Gerencia Distrital de Aduanas copia de inspección que haya emitido.

A más de los requerimientos y formalidades documentales de Zona Franca ya mencionados, a continuación se describen los requerimientos y documentos necesarios para realizar la exportación:

4.6.13.5 Proceso Aduanero de Exportación

Agente Afianzado de Aduanas.

La empresa deberá contratar un agente afianzado de Aduana que se encargará de realizar los siguientes trámites para la exportación:

- Con la Factura Comercial se Apertura el Régimen 15 (Orden de embarque), documento importante para embarcar la mercadería al transporte.
- Realizar contrato de transporte.
- Entregar la Orden de embarque a la empresa de transporte.
- Inspección antinarcoóticos, en donde debe estar presente el exportador y/o su representante, el Agente Afianzado de Aduanas, un representante de la naviera con los respectivos documentos de exportación, a fin de garantizar transparencia en el control.
- Se procede a embarcar los contenedores al transporte una vez sellado por antinarcoóticos.
- Posterior al embarque se debe realizar el Régimen 40 (Exportación a consumo) hasta 15 días después de embarcada la mercadería.
- Pago a CORPEI.

Documentos Presentados a la Aduana para legalizar la exportación.

La Declaración de las mercaderías a exportarse se presentaran en la Aduana, en un plazo, desde siete días antes hasta quince días hábiles siguientes al ingreso de las mercancías a la zona primaria aduanera para que legalice la exportación, con los siguientes documentos (**VER ANEXOS , FORMATO DE DOCUMENTOS DE EXPORTACIÓN**):

- Se presentará la declaración de exportación, en la **Declaración Aduanera Única A, B, C** (1 original y 1 copia).(**Ver Anexo**)
- Detalle de bultos y contenedores (**packing list**). (**Ver Anexo**)
- Original o copia negociable de la documentación de transporte (conocimiento de embarque). (**Ver Anexo**)
- Original Factura comercial o copia certificada. (**Ver Anexo**)
- Orden de embarque original.(**Ver Anexo**)

4.7 ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO

4.7.1 Inversión Fija

EQUIPOS INFORMÁTICOS

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
5	COMPUTADORAS DUO 2.9H2 DISCO DURO 500	825,00	4.125,00
			-
			-
			-
			-
	TOTAL EQUIPOS INFORMATICOS		4.125,00

Elaborado por: el Autor

EQUIPOS DE OFICINA

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
2	DISPENSADOR DE AGUA G/E	260,00	520,00
1	TELÉFONO FAX	128,00	128,00
1	AIRE ACONDICIONADO G/E	390,00	390,00
2	VENTILADORES	85,00	170,00
			-
			-
			-
	TOTAL EQUIPOS DE OFICINA		1.208,00

Elaborado por: el Autor

MUEBLES Y ENSERES

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
1	SILLON GERENCIAL BRAWA	186,70	186,70
1	MODULAR FLEX 3 GAVETAS 180X180X60	308,93	308,93
2	SILLAS TENTACION	43,63	87,26
2	ARCHIVADOR 4 GAVETAS C/RIEL	176,96	353,92
4	MODULAR FLEX 1 GAVETA 150X150	147,23	588,92
4	SILLA PILOT MEDIANA C/BRAZO	94,82	379,28
1	BUTACA TRIPLE POSSIO	232,54	232,54
1	MESA DE CENTRO SENSACION	51,61	51,61
3	SILLAS APILABLES	26,94	80,82
			-
			-
			-
			-
			-
			-
	TOTAL MOBILIARIOS Y ENSERES		2.269,98

Elaborado por: el Autor

VEHICULOS

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
1	CAMIONETA CHEVROLET LUV DMAX HEC	18.000,00	18.000,00
			-
			-
	TOTAL VEHICULOS		18.000,00

Elaborado por: el Autor

EDIFICIO

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
1	Infraestructura	120.000,00	120.000,00
			-
			-
			-
			-
	TOTAL EDIFICIO		120.000,00

Elaborado por: el Autor

MAQUINARIA Y EQUIPO

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
1	Limpiadora y clasificación con Zarandas	10.500,00	10.500,00
1	elevador de banda con paletas y tolva	3.750,00	3.750,00
1	tostadora de capacidad de 2m cúbicos	9.870,00	9.870,00
1	descascarrilladora	8.000,00	8.000,00
1	tritadora	12.000,00	12.000,00
1	prensadora	15.000,00	15.000,00
1	molino de capacidad de 40 qq/h	14.500,00	14.500,00
1	Báscula	700,00	700,00
1	Balanza de mesa	80,00	80,00
1	Medidor de humedad	120,00	120,00
			-
			-
	TOTAL MAQUINARIA		74.520,00

Elaborado por: el Autor

HERRAMIENTAS

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
5	PALAS	10,75	53,75
3	CARRETILLAS	37,00	111,00
1	CAJA DE HERRAMIENTAS	70,00	70,00
10	GUANTES	1,90	19,00
4	RASTRILLOS	11,50	46,00
			-
	TOTAL OTROS ACTIVOS		299,75

Elaborado por: el Autor

SUMINISTROS DE OFICINA

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U	TOTAL
6	PAPEL A 4	4,00	24,00
12	ESFEROS	0,25	3,00
12	LAPICES	0,30	3,60
3	BORRADOR	0,50	1,50
10	MARCADORES	0,60	6,00
5	CLIPS	0,60	3,00
3	GRAPADORA	12,00	36,00
3	PERFORADORA	14,00	42,00
5	TABLEROS PORTA PAPEL	4,80	24,00
			-
			-
	TOTAL SUMINISTROS DE OFICINA		143,10

Elaborado por: el Autor

SUMINISTROS DE LIMPIEZA

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U	TOTAL
3	DESINFECTANTES TIPS	1,59	4,77
1	GALON AJAX CLORO	2,35	2,35
2	TRAPEADOR DE ALGODÓN	1,99	3,98
2	ESCOBAS PLUMADA	2,79	5,58
3	GUANTES MASTER	1,29	3,87
3	AMBIENTADOR GLADE	2,94	8,82
2	JABON LIQUIDO	2,50	5,00
3	TACHOS DE BASURA	2,80	8,40
2	PALAS DE BASURA	1,50	3,00
10	PAQUETES FUNDAS DE BASURA	1,20	12,00
	TOTAL SUMINISTROS DE LIMPIEZA		57,77

Elaborado por: el Autor

4.7.2 Gasto de Constitución

GASTO DE CONSTITUCION

Gastos de Abogado	120,00
Gastos de Publicidad	35,00
Gastos de Ingreso a Zona Franca	3.000,00
Gastos de Funcionamiento y Servicios	300,00
Gasto Registro Mercantil	85,00
TOTAL GASTOS DE CONSTITUCION	3.540,00

Elaborado por: el Autor

TOTAL INVERSIÓN FIJA

US \$224.163,60

4.7.3 Recurso Humano

CANTIDAD	FUNCION	REMUNERAC UNIFICADA TABLA SECT.	HORAS EXTRAS	TOTAL	10º TERCERO	10º CUARTO	FONDO DE RESERVA	LIQUIDACION AÑOS DE SERVICIOS	VACACIONES	TOTAL BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL REMUNERACION
1	Gerente	850,00		850,00	70,83	22,00		212,50	35,42	340,75	1190,75
1	Contador	400,00		400,00	33,33	22,00		100,00	16,67	172,00	572,00
1	Secretaria	300,00		300,00	25,00	22,00		75,00	12,50	134,50	434,50
1	Jefe operativo	450,00		450,00	37,50	22,00		112,50	18,75	190,75	640,75
1	Ingeniero en alimentos	450,00		450,00	37,50	22,00		112,50	18,75	190,75	640,75
2	Recepción y compra	250,00		500,00	41,67	44,00		125,00	20,83	231,50	731,50
2	Clasificador fermentador	250,00		500,00	41,67	44,00		125,00	20,83	231,50	731,50
3	Operador de maquinas	350,00		1050,00	87,50	66,00		262,50	43,75	459,75	1509,75
3	Envasado y empaquetado	250,00		750,00	62,50	66,00		187,50	31,25	347,25	1097,25
2	Etiquetado y almacenamiento	250,00		500,00	41,67	44,00		125,00	20,83	231,50	731,50
1	Servicio de limpieza y aseo	250,00		250,00	20,83	22,00		62,50	10,42	115,75	365,75
1	Chofer	250,00		250,00	20,83	22,00		62,50	10,42	115,75	365,75
				0,00	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00
19	TOTAL	4.300,00	0,00	6250,00	520,83	418,00	0,00	1562,50	260,42	2761,75	9011,75

SUELDOS	6.770,83		
TOTAL IESS PATRONAL	822,66	2761,75	
TOTAL SUELDOS MES	7593,49		124262,88
		10355,2	

Elaborado por: el Autor

4.7.4 Capital de Trabajo

CUADRO DE CAPITAL DE TRABAJO		
DESCRIPCIÓN	SUBTOTAL	TOTAL
GASTOS DE CONSTITUCIÓN		3.540,00
SUELDOS Y REMUNERACIONES		9.011,75
Sueldos y salarios del personal fijo	9.011,75	
Sueldos y salarios del personal eventual		
SERVICIOS BÁSICOS		1.119,00
Energía Eléctrica	687,00	
Agua	187,00	
Telecomunicación	245,00	
SUMINISTROS DE OFICINA		116,00
SUMINISTROS DE LIMPIEZA		110,00
PUBLICIDAD Y PROPAGANDA		455,00
SUMINISTROS DE SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO		
SERVICIO BANCARIO		25,00
OTROS		150,00
SUBTOTAL		14.526,75
TOTAL DE CAPITAL DE TRABAJO		14.526,75
Nota: El capital de trabajo ha sido provisionado para tres meses		

Elaborado por: el Autor

4.7.5 Resumen de Inversión

RESUMEN DE INVERSION TOTAL				
DESCRIPCION				TOTAL
Recursos materiales y equipos			220.623,60	220.623,60
Recurso Humano	1,00	7.593,49		7.593,49
Gastos de Constitución				3.540,00
Capital de Trabajo			14.488,75	14.488,75
Materia Prima			232.166,86	232.166,86
TOTAL INVERSION INICIAL				478.412,70

Elaborado por: el Autor

4.7.6 Financiamiento

FUENTES DE FINANCIAMIENTO COSTO DE CAPITAL						
MESES						
INVERSION INICIAL	478.412,70	100%	TASA SISTEMA FINANCIERO		TASA DEL SISTEMA FINANCIERO	TASA APLICADA AL PROYECTO
TOTAL APOORTE ONG's	25.000,00	0,05	Tasa Pasiva	3,85	0,0385	0,00201
PRESTAMO CFN	253.412,70	0,53	TASA ACTIVA	10,50	0,1050	0,05562
PRESTAMOS PARTICULAR	200.000,00	0,42	Tasa Activa	12,45	0,1245	0,05205
TOTAL INVERSION	478.412,70	1,00	TASA DE RENTABILIDAD			0,109677
						10,97%

Elaborado por: el Autor

El proyecto de la creación de la empresa procesadora de pasta de cacao en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas será financiada por un aporte de la sociedad y miembros del directorio de \$25.000,00 y para cubrir el total de la inversión, se realizará un préstamo de \$253.412,70 amortizados a 5 años, con una tasa activa referencial del 10,50% en la Corporación Financiera Nacional. Y otro préstamo de 200.000,00 amortizado a 5 años, con una tasa activa de 12,45% en el Banco Pichincha de la ciudad de Esmeraldas.

**TABLA DE AMORTIZACIÓN GRADUAL
CRÉDITO BANCARIO C.F.N.**

METODO		CUOTA FIJA		
CAPITAL	253.412,70	PAGO CADA		12
TASA DE INTERES ANUAL		10,50%	PERIODOS	60
PLAZO		5	AÑOS	
PAGOS ANUALES		12		
INTERÉS	0,88%	PAGO PERIÓDICO		5.446,83
PERÍODO	PAGO PERIÓDICO	INTERESES PAGADOS	CAPITAL PAGADO	SALDO INSOLUTO
0				253.412,70
1	5.446,83	2.217,36	3.229,47	250.183,23
2	5.446,83	2.189,10	3.257,72	246.925,51
3	5.446,83	2.160,60	3.286,23	243.639,28
4	5.446,83	2.131,84	3.314,98	240.324,30
5	5.446,83	2.102,84	3.343,99	236.980,31
6	5.446,83	2.073,58	3.373,25	233.607,06
7	5.446,83	2.044,06	3.402,77	230.204,29
8	5.446,83	2.014,29	3.432,54	226.771,75
9	5.446,83	1.984,25	3.462,57	223.309,18
10	5.446,83	1.953,96	3.492,87	219.816,30
11	5.446,83	1.923,39	3.523,43	216.292,87
12	5.446,83	1.892,56	3.554,26	212.738,60
TOTAL	65.361,93	24.687,83	40.674,09	
13	5.446,83	1.861,46	3.585,36	209.153,24
14	5.446,83	1.830,09	3.616,74	205.536,50
15	5.446,83	1.798,44	3.648,38	201.888,12
16	5.446,83	1.766,52	3.680,31	198.207,81
17	5.446,83	1.734,32	3.712,51	194.495,31
18	5.446,83	1.701,83	3.744,99	190.750,31
19	5.446,83	1.669,07	3.777,76	186.972,55
20	5.446,83	1.636,01	3.810,82	183.161,73
21	5.446,83	1.602,67	3.844,16	179.317,57
22	5.446,83	1.569,03	3.877,80	175.439,77
23	5.446,83	1.535,10	3.911,73	171.528,04
24	5.446,83	1.500,87	3.945,96	167.582,09
TOTAL	65.361,93	20.205,41	45.156,52	
25	5.446,83	1.466,34	3.980,48	163.601,60
26	5.446,83	1.431,51	4.015,31	159.586,29
27	5.446,83	1.396,38	4.050,45	155.535,84
28	5.446,83	1.360,94	4.085,89	151.449,95
29	5.446,83	1.325,19	4.121,64	147.328,31
30	5.446,83	1.289,12	4.157,70	143.170,61
31	5.446,83	1.252,74	4.194,08	138.976,52
32	5.446,83	1.216,04	4.230,78	134.745,74
33	5.446,83	1.179,03	4.267,80	130.477,94
34	5.446,83	1.141,68	4.305,15	126.172,79
35	5.446,83	1.104,01	4.342,82	121.829,98

36	5.446,83	1.066,01	4.380,81	117.449,16
TOTAL	65.361,93	15.229,00	50.132,92	
37	5.446,83	1.027,68	4.419,15	113.030,02
38	5.446,83	989,01	4.457,81	108.572,20
39	5.446,83	950,01	4.496,82	104.075,38
40	5.446,83	910,66	4.536,17	99.539,21
41	5.446,83	870,97	4.575,86	94.963,35
42	5.446,83	830,93	4.615,90	90.347,46
43	5.446,83	790,54	4.656,29	85.691,17
44	5.446,83	749,80	4.697,03	80.994,14
45	5.446,83	708,70	4.738,13	76.256,01
46	5.446,83	667,24	4.779,59	71.476,42
47	5.446,83	625,42	4.821,41	66.655,02
48	5.446,83	583,23	4.863,60	61.791,42
TOTAL	65.361,93	9.704,18	55.657,74	
49	5.446,83	540,67	4.906,15	56.885,27
50	5.446,83	497,75	4.949,08	51.936,19
51	5.446,83	454,44	4.992,39	46.943,80
52	5.446,83	410,76	5.036,07	41.907,73
53	5.446,83	366,69	5.080,13	36.827,60
54	5.446,83	322,24	5.124,59	31.703,01
55	5.446,83	277,40	5.169,43	26.533,58
56	5.446,83	232,17	5.214,66	21.318,93
57	5.446,83	186,54	5.260,29	16.058,64
58	5.446,83	140,51	5.306,31	10.752,33
59	5.446,83	94,08	5.352,74	5.399,58
60	5.446,83	47,25	5.399,58	0,00
TOTAL	65.361,93	3.570,51	61.791,42	

TABLA DE AMORTIZACION GRADUAL
CRÉDITO BANCO PICHINCHA

MÉTODO		CUOTA FIJA 12		
CAPITAL	253.412,70	PAGO CADA 1		MESES
TASA DE INTERES ANUAL	12,45%	PERÍODOS	60	
PLAZO	5	AÑOS		
PAGOS ANUALES	12			
INTERÉS	1,04%	PAGO PERIÓDICO		5.694,82
PERIODO	PAGO PERIODICO	INTERESES PAGADOS	CAPITAL PAGADO	SALDO INSOLUTO
0				253.412,70
1	5.694,82	2.629,16	3.065,66	250.347,03
2	5.694,82	2.597,35	3.097,47	247.249,56
3	5.694,82	2.565,21	3.129,61	244.119,96
4	5.694,82	2.532,74	3.162,08	240.957,88
5	5.694,82	2.499,94	3.194,88	237.763,00
6	5.694,82	2.466,79	3.228,03	234.534,97
7	5.694,82	2.433,30	3.261,52	231.273,45
8	5.694,82	2.399,46	3.295,36	227.978,09
9	5.694,82	2.365,27	3.329,55	224.648,54
10	5.694,82	2.330,73	3.364,09	221.284,45
11	5.694,82	2.295,83	3.398,99	217.885,46
12	5.694,82	2.260,56	3.434,26	214.451,20
TOTAL	68.337,85	29.376,35	38.961,50	
13	5.694,82	2.224,93	3.469,89	210.981,31
14	5.694,82	2.188,93	3.505,89	207.475,42
15	5.694,82	2.152,56	3.542,26	203.933,15
16	5.694,82	2.115,81	3.579,01	200.354,14
17	5.694,82	2.078,67	3.616,15	196.737,99
18	5.694,82	2.041,16	3.653,66	193.084,33
19	5.694,82	2.003,25	3.691,57	189.392,76
20	5.694,82	1.964,95	3.729,87	185.662,89
21	5.694,82	1.926,25	3.768,57	181.894,32
22	5.694,82	1.887,15	3.807,67	178.086,65
23	5.694,82	1.847,65	3.847,17	174.239,48
24	5.694,82	1.807,73	3.887,09	170.352,39

TOTAL	68.337,85	24.239,05	44.098,80	
25	5.694,82	1.767,41	3.927,41	166.424,98
26	5.694,82	1.726,66	3.968,16	162.456,82
27	5.694,82	1.685,49	4.009,33	158.447,49
28	5.694,82	1.643,89	4.050,93	154.396,56
29	5.694,82	1.601,86	4.092,96	150.303,60
30	5.694,82	1.559,40	4.135,42	146.168,18
31	5.694,82	1.516,49	4.178,33	141.989,86
32	5.694,82	1.473,14	4.221,68	137.768,18
33	5.694,82	1.429,34	4.265,48	133.502,70
34	5.694,82	1.385,09	4.309,73	129.192,97
35	5.694,82	1.340,38	4.354,44	124.838,53
36	5.694,82	1.295,20	4.399,62	120.438,91
TOTAL	68.337,85	18.424,36	49.913,48	
37	5.694,82	1.249,55	4.445,27	115.993,64
38	5.694,82	1.203,43	4.491,39	111.502,26
39	5.694,82	1.156,84	4.537,98	106.964,27
40	5.694,82	1.109,75	4.585,07	102.379,21
41	5.694,82	1.062,18	4.632,64	97.746,57
42	5.694,82	1.014,12	4.680,70	93.065,87
43	5.694,82	965,56	4.729,26	88.336,61
44	5.694,82	916,49	4.778,33	83.558,28
45	5.694,82	866,92	4.827,90	78.730,37
46	5.694,82	816,83	4.877,99	73.852,38
47	5.694,82	766,22	4.928,60	68.923,78
48	5.694,82	715,08	4.979,74	63.944,04
TOTAL	68.337,85	11.842,98	56.494,87	
49	5.694,82	663,42	5.031,40	58.912,64
50	5.694,82	611,22	5.083,60	53.829,04
51	5.694,82	558,48	5.136,34	48.692,70
52	5.694,82	505,19	5.189,63	43.503,06
53	5.694,82	451,34	5.243,48	38.259,59
54	5.694,82	396,94	5.297,88	32.961,71
55	5.694,82	341,98	5.352,84	27.608,86
56	5.694,82	286,44	5.408,38	22.200,49
57	5.694,82	230,33	5.464,49	16.736,00
58	5.694,82	173,64	5.521,18	11.214,81
59	5.694,82	116,35	5.578,47	5.636,34
60	5.694,82	58,48	5.636,34	0,00
TOTAL	68.337,85	4.393,80	63.944,04	

Elaborado por: El Autor

4.7.8 Estado Financiero Inicial

ACTIVO		PASIVO	
ACTIVOS CORRIENTES		PASIVO CORRIENTE	
BANCOS	22.082,24	DEUDA CORTO PLAZO	40.674,09
INVENTARIOS	232.667,48		
HERRAMIENTAS	299,75	TOTAL PASIVO CORRIENTE	40.674,09
SUMINISTROS DE OFICINA	143,10		
SUMINISTROS DE LIMPIEZA	57,77		
MATERIA PRIMA	232.166,86	PASIVO NO CORRIENTE	
		DEUDA LARGO PLAZO	212.738,60
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	254.749,72	TOTAL PASIVO NO CORRIENTE	212.738,60
ACTIVOS NO CORRIENTES(FIJOS)		TOTAL PASIVO	253.412,70
MUEBLES Y ENSERES	2.269,98	PATRIMONIO	
EDIFICIO	120.000,00	Accionistas	225.000,00
VEHICULO	18.000,00		
EQUIPOS DE OFICINA	1.208,00		
EQUIPOS DE COMPUTACION	4.125,00		
MAQUINARIA Y EQUIPOS	74.520,00		
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	220.122,98	TOTAL PATRIMONIO	225.000,00
OTROS ACTIVOS			
	3.540,00	PASIVO MAS PATRIMONIO	
TOTAL OTROS ACTIVOS	3.540,00		
TOTAL ACTIVO	478.412,70		478.412,70

Elaborado por: el Autor

4.7.9 Depreciación de Activos Fijos

TABLA DE DEPRECIACIÓN ANUAL			
NOMBRE DEL ACTIVO		VEHICULO	
COSTO		18.000,00	
VIDA UTIL		5 AÑOS	
VALOR RESIDUAL		10%	1.800,00
DEPRECIACION ANUAL		3.240,00	
V.U.	DEPRECIACION ANNUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EL LIBROS
0			18.000,00
1	3.240,00	3.240,00	14.760,00
2	3.240,00	6.480,00	11.520,00
3	3.240,00	9.720,00	8.280,00
4	3.240,00	12.960,00	5.040,00
5	3.240,00	16.200,00	1.800,00
	16.200,00		

TABLA DE DEPRECIACIÓN ANUAL			
NOMBRE DEL ACTIVO		MUEBLES Y ENSERES	
COSTO		2.269,98	
VIDA UTIL		10 AÑOS	
VALOR RESIDUAL		10%	227,00
DEPRECIACION ANUAL		204,30	
V.U.	DEPRECIACION ANNUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EL LIBROS
0			2.269,98
1	204,30	204,30	2.065,68
2	204,30	408,60	1.861,38
3	204,30	612,89	1.657,09

4	204,30	817,19	1.452,79
5	204,30	1.021,49	1.248,49
6	204,30	1.225,79	1.044,19
7	204,30	1.430,09	839,89
8	204,30	1.634,39	635,59
9	204,30	1.838,68	431,30
10	204,30	2.042,98	227,00
	2.042,98		

TABLA DE DEPRECIACIÓN ANUAL			
NOMBRE DEL ACTIVO		MAQUINARIA Y EQUIPOS	
COSTO		74.520,00	
VIDA UTIL		10 AÑOS	
VALOR RESIDUAL		10%	7.452,00
DEPRECIACION ANUAL		6.706,80	
V.U.	DEPRECIACION ANNUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EL LIBROS
0			74.520,00
1	6.706,80	6.706,80	67.813,20
2	6.706,80	13.413,60	61.106,40
3	6.706,80	20.120,40	54.399,60
4	6.706,80	26.827,20	47.692,80
5	6.706,80	33.534,00	40.986,00
6	6.706,80	40.240,80	34.279,20
7	6.706,80	46.947,60	27.572,40
8	6.706,80	53.654,40	20.865,60
9	6.706,80	60.361,20	14.158,80
10	6.706,80	67.068,00	7.452,00
	67.068,00		

TABLA DE DEPRECIACIÓN ANUAL			
NOMBRE DEL ACTIVO		EDIFICIO	
COSTO		120.000,00	
VIDA UTIL		20 AÑOS	
VALOR RESIDUAL		10%	12.000,00
DEPRECIACION ANUAL		5.400,00	
V.U.	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EL LIBROS
0			120.000,00
1	5.400,00	5.400,00	114.600,00
2	5.400,00	10.800,00	109.200,00
3	5.400,00	16.200,00	103.800,00
4	5.400,00	21.600,00	98.400,00
5	5.400,00	27.000,00	93.000,00
6	5.400,00	32.400,00	87.600,00
7	5.400,00	37.800,00	82.200,00
8	5.400,00	43.200,00	76.800,00
9	5.400,00	48.600,00	71.400,00
10	5.400,00	54.000,00	66.000,00
11	5.400,00	59.400,00	60.600,00
12	5.400,00	64.800,00	55.200,00
13	5.400,00	70.200,00	49.800,00
14	5.400,00	75.600,00	44.400,00
15	5.400,00	81.000,00	39.000,00
16	5.400,00	86.400,00	33.600,00
17	5.400,00	91.800,00	28.200,00
18	5.400,00	97.200,00	22.800,00
19	5.400,00	102.600,00	17.400,00
20	5.400,00	108.000,00	12.000,00
	108.000,00		

TABLA DE DEPRECIACIÓN ANUAL			
NOMBRE DEL ACTIVO		EQUIPOS DE COMPUTACION	
COSTO		4.125,00	
VIDA UTIL		3 AÑOS	
VALOR RESIDUAL		10%	412,50
DEPRECIACION ANUAL		1.237,50	
V.U.	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EL LIBROS
0			4.125,00
1	1.237,50	1.237,50	2.887,50
2	1.237,50	2.475,00	1.650,00
3	1.237,50	3.712,50	412,50
	3.712,50		

TABLA DE DEPRECIACIÓN ANUAL			
NOMBRE DEL ACTIVO		EQUIPOS DE OFICINA	
COSTO		1.208,00	
VIDA UTIL		10 AÑOS	
VALOR RESIDUAL		10%	120,80
DEPRECIACION ANUAL		108,72	
V.U.	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EL LIBROS
0			1.208,00
1	108,72	108,72	1.099,28
2	108,72	217,44	990,56
3	108,72	326,16	881,84
4	108,72	434,88	773,12
5	108,72	543,60	664,40
6	108,72	652,32	555,68

7	108,72	761,04	446,96
8	108,72	869,76	338,24
9	108,72	978,48	229,52
10	108,72	1.087,20	120,80
	1.087,20		

Elaborado por: El Autor

RESUMEN DE DEPRECIACIONES					
NOMBRE DEL ACTIVO	VIDA UTIL	COSTO DEL ACTIVO	DEPRECIACION MENSUAL	DEPRECIACION ANNUAL	VALOR DE RESCATE
MUEBLES Y ENSERES	10	2.269,98	17,02	204,30	227,00
EDIFICIO	20	120.000,00	450,00	5.400,00	12.000,00
VEHICULO	5	18.000,00	270,00	3.240,00	1.800,00
EQUIPOS DE OFICINA	10	1.208,00	9,06	108,72	120,80
EQUIPOS DE COMPUTACION	3	4.125,00	103,13	1.237,50	412,50
MAQUINARIA Y EQUIPOS	10	74.520,00	558,90	6.706,80	7.452,00
TOTAL		220.122,98	1.408,11	16.897,32	22.012,30

Elaborado por: El Autor

4.7.10 Resumen de Gastos Operativos

PRESUPUESTO DE GASTOS		
DESCRIPCION	GASTO MENSUAL 1ER.AÑO	GASTO MENSUAL 2DO.AÑO
Sueldos	7.593,49	7.593,49
Luz	687,00	687,00
Agua	187,00	187,00
Teléfono	245,00	245,00
Publicidad	455,00	455,00
Pago de intereses crédito	2.694,56	2.694,56
Útiles de Aseo y Limpieza	110,00	110,00
Útiles de Oficina	116,00	116,00
Mantenimiento De Maquinarias y equipos	185,00	185,00
Mantenimiento De Instalaciones	210,00	210,00
Depreciación de Activos Fijos	1.408,11	1.408,11
Trámites Aduaneros	4.005,89	4.005,89
Servicios Bancarios	25,00	25,00
Décimo Tercer Sueldo		520,83
Décimo Cuarto Sueldo		380,00
Provisión Años de Servicio y Vacaciones		1.822,92
Fondo de Reserva		520,83
Gastos de Constitución	59,00	59,00
Otros Gastos	150,00	150,00
TOTAL GASTOS MENSUALES	18.131,05	21.375,63
TOTAL GASTOS ANUALES	217.572,57	217.572,57

Elaborado por: El Autor

4.7.11 Cuadro de Ingresos y Costos

PRODUCTO	KILOS	PASTA	LIBRAS	CANTIDAD KILOS	COSTO UNITARIO X KILO	VENTA UNITARIA X KILO	COSTO TOTAL	VENTA TOTAL
Cacao Fino De Aroma	1.000	786,00	2.700.000,00	1.136.363,64	2,42		2.750.275,03	
Procesado En Pasta				893.181,82		4,2		3.751.363,64
Cartón					0,80			
Funda para absorber humedad					0,40			
			Kilos x Caja	29.772,73	1,20		35.727,27	
Total Anual		\$					2'786.002,30	3'751.363,64
Total Mensual		\$					232.166,86	312.613,64

Elaborado por: El Autor

El total de materia prima a compra es de 1.136.363 Kg, luego de haber pasado por los diferentes procesos se obtendrá el monto de 893.181,82 Kg de pasta de cacao que exportará anualmente la empresa; teniendo así los valores detallados en el cuadro.

4.7.12 Punto de Equilibrio

DESCRIPCION	MENSUALES		TOTAL MENSUAL	ANUALES		TOTAL ANUAL
	FIJOS	VARIABLES		FIJOS	VARIABLES	
Sueldos	7.593,49		7.593,49	91.121,88		91.121,88
Luz	687,00		687,00	8.244,00		8.244,00
Agua	187,00		187,00	2.244,00		2.244,00
Teléfono	245,00		245,00	2.940,00		2.940,00
Publicidad	455,00		455,00	5.460,00		5.460,00
Pago de intereses crédito	2.694,56		2.694,56	32.334,70		32.334,70
Útiles de Aseo y Limpieza	110,00		110,00	1.320,00		1.320,00
Útiles de Oficina	116,00		116,00	1.392,00		1.392,00
Mantenimiento de Maquinarias y equipos	185,00		185,00	2.220,00		2.220,00
Mantenimiento de Instalaciones	210,00		210,00	2.520,00		2.520,00
Depreciación de Activos Fijos	1.408,11		1.408,11	16.897,32		16.897,32
Trámites Aduaneros	4.005,89		4.005,89	48.070,68		48.070,68
Servicios Bancarios	25,00					
Décimo Tercer Sueldo	-		-	-		-
Décimo Cuarto Sueldo	-		-	-		-
Provisión Años de Servicio y Vacaciones	-		-	-		-
Fondo de Reserva	-		-	-		-
Gastos de Constitución	59,00		59,00	708,00		708,00
Otros Gastos	150,00		150,00	1.800,00		1.800,00
MATERIA PRIMA		232.166,86	232.166,86		2.786.002,30	2.786.002,30
TOTAL	18.131,05	232.166,86	250.297,91	217.272,57	2.786.002,30	3.003.274,87

	MENSUAL	ANUAL
VENTAS	337.622,73	4.051.472,73
COSTOS FIJOS TOTALES	18.131,05	217.272,57
COSTOS VARIABLES TOTALES	232.166,86	2.786.002,30
PUNTO DE EQUILIBRIO	58.047,54	695.610,00

Elaborado por: El Autor

Al calcular el Punto de Equilibrio da un valor mensual de \$ 58.047,54 lo que significa que eso es lo mínimo que debe vender la empresa para no ganar ni perder.

4.7.13 Flujo de Caja

INGRESOS	AÑO 0		VIDA UTIL DEL PROYECTO					TOTAL
			AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
Ventas		337.622,73	4.051.472,73	4.456.620,00	4.902.282,00	5.392.510,20	5.931.761,22	24.734.646,15
Recursos materiales y equipos	220.623,60		220.623,60					
Recurso Humano	7.593,49		7.593,49					
Gastos de Constitución	3.540,00		3.540,00					
Capital de Trabajo	14.526,75		14.526,75					
Materia Prima	232.166,86		232.166,86					
TOTAL INGRESOS			4.529.923,43	4.456.620,00	4.902.282,00	5.392.510,20	5.931.761,22	24.734.646,15
COSTO DE VENTA								
Costo de producción			3.008.882,48	3.159.326,61	3.317.292,94	3.483.157,59	3.657.315,47	16.625.975,08
TOTAL COSTO DE VENTA			3.008.882,48	3.084.104,55	3.161.207,16	3.240.237,34	3.321.243,27	15.815.674,80
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS			1.521.040,94	1.559.066,96	1.598.043,64	1.637.994,73	1.678.944,60	7.995.090,87
GASTOS OPERACIONALES								
Gastos de Administración								
Sueldos		7.593,49	91.121,88	93.399,92	95.734,92	98.128,29	100.581,50	478.966,51
Luz		687,00	8.244,00	8.450,10	8.661,35	8.877,89	9.099,83	43.333,17
Agua		187,00	2.244,00	2.300,10	2.357,60	2.416,54	2.476,96	11.795,20
Teléfono		245,00	2.940,00	3.013,50	3.088,84	3.166,06	3.245,21	15.453,61
Publicidad		455,00	5.460,00	5.596,50	5.736,41	5.879,82	6.026,82	28.699,55
Pago de intereses crédito		2.694,56						-
Útiles de Aseo y Limpieza		110,00	1.320,00	1.353,00	1.386,83	1.421,50	1.457,03	6.938,35
Útiles de Oficina		116,00	1.392,00	1.426,80	1.462,47	1.499,03	1.536,51	7.316,81

Mantenimiento de Maquinarias y equipos		185,00	2.220,00	2.275,50	2.332,39	2.390,70	2.450,46	11.669,05
Mantenimiento de Instalaciones		210,00	2.520,00	2.583,00	2.647,58	2.713,76	2.781,61	13.245,95
Depreciación de Activos Fijos		1.408,11	16.897,32	16.897,32	16.897,32	16.897,32	16.897,32	84.486,59
Trámites Aduaneros		4.005,89	48.070,68	49.272,45	50.504,26	51.766,86	53.061,04	252.675,29
Servicios Bancarios		25,00	300,00	307,50	315,19	323,07	331,14	1.576,90
Décimo Tercer Sueldo		-	7.593,49	7.783,33	7.977,91	8.177,36	8.381,79	39.913,88
Décimo Cuarto Sueldo		-	5.016,00	5.517,60	6.069,36	6.676,30	7.343,93	30.623,18
Provisión Años de Servicio y Vacaciones		-		21.875,04	24.062,54	26.468,80	29.115,68	101.522,06
Fondo de Reserva		-	-	6.249,96				
Gastos de Constitución		59,00	708,00	-	-	-	-	708,00
Otros Gastos		150,00	1.800,00	1.845,00	1.891,13	1.938,40	1.986,86	9.461,39
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACION			197.847,36	230.146,61	231.126,09	238.741,70	246.773,69	1.144.635,45
Gastos Financieros								
Intereses Bancarios			54.064,18	44.444,46	33.653,37	21.547,16	7.964,31	161.673,48
TOTAL GASTOS FINANCIEROS			54.064,18	44.444,46	33.653,37	21.547,16	7.964,31	161.673,48
TOTAL GASTOS OPERACIONALES			251.911,54	274.591,07	264.779,45	260.288,86	254.738,00	1.306.308,93
UTILIDAD OPERACIONAL			1.269.129,40	1.300.857,63	1.333.379,07	1.366.713,55	1.400.881,39	6.670.961,04
15% Participación trabajadores	15%		190.369,41	195.128,64	200.006,86	205.007,03	210.132,21	1.000.644,16
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS			1.078.759,99	1.105.728,99	1.133.372,21	1.161.706,52	1.190.749,18	5.670.316,89
25% Impuesto a la Renta	25%		269.690,00	276.432,25	283.343,05	290.426,63	297.687,30	1.417.579,22
UTILIDAD DESPUES DE IMPUESTOS			809.069,99	829.296,74	850.029,16	871.279,89	893.061,89	4.252.737,66
Pago de cuota bancaria			40.674,09	45.156,52	50.132,92	55.657,74	61.791,42	253.412,70

Depreciación de Activos fijos			16.897,32	16.897,32	16.897,32	16.897,32	16.897,32	84.486,59
								-
UTILIDAD ANTES DE RESERVAS			785.293,22	801.037,54	816.793,55	832.519,46	848.167,78	4.083.811,56
VALOR DE RESCATE								-
FLUJO NETO			785.293,22	801.037,54	816.793,55	832.519,46	848.167,78	4.083.811,56

Elaborado por: El Autor

RENTABILIDAD					
=		4.051.472,73	785.293,22	19,38%	1ER. AÑO

4.7.14 Indicadores Financieros del Proyecto

INDICADORES FINANCIEROS DEL PROYECTO

INVERSION INICIAL			478.412,70	TASA MENOR DEL	TASA MAYOR DE	
TASA PASIVA REFERENCIAL			3,58%	PROYECTO	INCERTIDUMBRE	
TASA ACTIVA REFERENCIAL			10,97%	0,1097	0,2097	
VIDA UTIL PROYECTO		5 AÑOS			0,1	
VIDA UTIL PROYECTO	FLUJO NETO		FACTOR TASA DE RENTABILIDAD	FLUJO PRESENTE NETO	FACTOR TASA DE INCERTIDUMBRE	FLUJO PRESENTE NETO
0	-478.412,70			-478.412,70		
1	785.293,22	0,1097000	0,9011445	707.662,63	0,8267	649.163,61
2	801.037,54	0,1097000	0,8120613	650.491,61	0,6834	547.390,82
3	816.793,55	0,1097000	0,7317846	597.716,91	0,5649	461.401,77
4	832.519,46	0,1097000	0,6594436	548.999,63	0,4670	388.761,88
5	848.167,78	0,1097000	0,5942539	504.027,05	0,3860	327.411,08
	3.605.398,86					
TOTAL FLUJO PRESENTE NETO				3.008.897,82		2.374.129,16
INVERSION INICIAL				478.412,70		478.412,70
VAN				2.530.485,12		1.895.716,46
PRC				0,6635		
TIR				50,83%		
R.C.B.				7,54		
RENTABILIDAD SIMPLE				1,51		

Elaborado por: El Autor

Al analizar los índices financieros se puede establecer que el proyecto es viable y factible; por tanto, dependerá de los socios que puedan llevar a adelante este proyecto.

CAPÍTULO V

ANÁLISIS DE IMPACTOS

Como es de conocimiento general la creación de un proyecto genera impactos favorables como consecuencia del mismo y a continuación se hace referencia sobre los efectos que la creación de una empresa procesadora de pasta de cacao en la zona franca de la ciudad de Esmeraldas tendría sobre la comunidad en general.

Después de dar cumplimiento a las fases iniciales del estudio, el paso siguiente es realizar ciertos análisis dar un criterio más preciso de cómo esta investigación va a afectar el entorno; es por ello, que a continuación se mencionan en forma general lo positivo y beneficioso que este proyecto generará en diferentes ámbitos, los mismos que para una mejor interpretación se los analizará sobre la base de matrices de impactos que tiene la siguiente estructura y metodología:

NIVEL DE IMPACTO	INTERPRETACIÓN
-3	ALTO NEGATIVO
-2	MEDIO NEGATIVO
-1	BAJO NEGATIVO
0	NO HAY IMPACTO
1	BAJO POSITIVO
2	MEDIO POSITIVO
3	ALTO POSITIVO

Para determinar el impacto se desarrolló una fórmula matemática en la que se divide la sumatoria de los niveles de impactos de cada indicador para el número de indicadores.

Bajo cada matriz se realiza un breve análisis; indicador es el que se fundamenta los motivos o las razones por los que asigno determinado nivel de impacto de cada indicador.

IMPACTO ECONÓMICO

NIVEL DE IMPACTOS INDICADORES	-3	-2	-1	0	1	2	3
Genera fuentes de empleo						x	
Rotación de Capital							x
Ingreso de Divisas							x
Inversión de capital						x	
Total						4	6

$$\text{Nivel de Impacto Económico} = \frac{\Sigma}{\text{Número de Indicadores}}$$

$$\text{Nivel de Impacto Económico} = 10 / 4 = \mathbf{2,5 \text{ Alto Positivo}}$$

ANÁLISIS

EL nivel de impacto económico es de 2,5 alto positivo; ya que la creación de una empresa le otorga valor agregado al cacao producido en la provincia aportará al incremento de la economía, gracias a la inversión se producirán nuevas fuentes de empleo, rotación de capital, y conjuntamente con su exportación el ingreso de divisas y reinversión fortaleciendo una economía que sea sostenible en el tiempo.

Aportará al bienestar y desarrollo del sector productor y exportador del cacao de la provincia y del país aportando al importante aumento porcentual de los ingresos monetarios obtenidos por las exportaciones anuales de este producto.

5.2 IMPACTO SOCIO-CULTURAL

NIVEL DE IMPACTO INDICADORES	-3	-2	-1	0	1	2	3
Cultura de exportación							x
Motivación a la utilización de los recursos naturales						x	
Fortalecimiento sustentable de la cadena productiva							x
Total						2	6

$$\Sigma = 8$$

$$\text{Nivel de Impacto Social} = \frac{\Sigma}{\text{Número de Indicadores}}$$

$$\text{Nivel de Impacto Social} = 8 / 3 = 2,7 \text{ Alto Positivo}$$

Análisis

El nivel de impacto es de 2,7 alto positivo en la propuesta de la creación de una empresa procesadora de pasta de cacao en la Zona Franca de Esmeraldas para su exportación, aportará al cambio en la cultura de exportación que se practica no solo en la provincia, sino en el país contribuyendo en la búsqueda de procesos que le otorguen a los productos valor agregado e impulsando el consumo de productos que sean elaborados en nuestro país.

Pero que sobre todo busca la satisfacción de las necesidades disminuyendo la fuga de producción y utilizando los recursos naturales para proporcionar valor agregado a la producción creando una cadena de valor dentro de la provincia.

5.3 IMPACTO AMBIENTAL

NIVEL DE IMPACTOS INDICADORES	-3	-2	-1	0	1	2	3
Utilización de químicos						x	
Desecho reutilizable						x	
Utilización de recursos Naturales						x	
Total						6	

$$\Sigma = 6$$

$$\text{Nivel de Impacto General} = \frac{\Sigma}{\text{Número de Indicadores}}$$

$$\text{Nivel de Impacto General} = 6 / 2 = 3 \quad \text{Alto Positivo}$$

ANÁLISIS

Es notoria una conciencia generalizada en la población mundial respecto a la necesidad de preservar los recursos naturales: suelos, agua, vegetación y fauna silvestre, aún no intervenidos por el hombre. Sin embargo, para evitar la depredación de dichos recursos y detener la expansión inconveniente de las fronteras agrícolas, en la actividad industrial que se realizara en la creación de la empresa procesadora de pasta de cacao, será mínima pero se requerirá propiciar técnicas alternativas de desarrollo del sector agropecuario con nuevos enfoques que incorporen la dimensión ambiental y los cambios tecnológicos adecuados para mejorar la competitividad.

5.4 IMPACTO GENERAL

NIVEL DE IMPACTOS INDICADORES	-3	-2	-1	0	1	2	3
Económico							x
Social- Cultural							x
Ambiental						x	
Total							6

$$\Sigma = 6$$

$$\text{Nivel de Impacto General} = \frac{\Sigma}{\text{Número de Indicadores}}$$

$$\text{Nivel de Impacto General} = 6 / 2 = 3 \quad \text{Alto Positivo}$$

La puesta en marcha de este proyecto tendrá un impacto alto positivo tanto en lo económico como en lo social- cultural y ambiental ya que, generará fuentes de empleo para los esmeraldeños, aportando al ingreso de divisas, la transferencia tecnológica por su creación en los patios de Zona Franca y contribuirá al desarrollo comercial del puerto de Esmeraldas y por ende de la economía de la provincia.

CAPÍTULO VI

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1 CONCLUSIONES

- Se realizó la investigación de mercado que permitió identificar los volúmenes de producción de cacao en la provincia en donde se determinó que la mayor producción de Cacao Fino de aroma se la cultiva en el cantón Rioverde, lo que permitirá que la empresa procesadora de pasta de cacao cuenta con una línea base actualizada sobre la producción cacaotera de la asociación que será la proveedora de la materia prima requerida para la factibilidad y el buen funcionamiento en la creación de una empresa procesadora de pasta de cacao en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas
- En base al estudio realizado se identificó los requerimientos aduaneros tributarios y de comercio exterior detallado específicamente en el trabajo investigativo los mismos que son viables y asequibles para la ejecución o creación de una empresa que pueda darle valor agregado al cacao dentro de Zona franca de la ciudad de Esmeraldas para su exportación.
- Se determinó las ventajas y desventajas generales de la creación de una empresa procesadora de pasta de cacao en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas teniendo como resultado favorable la existencia de mayores ventajas por el tipo de producto a procesar, la riqueza y calidad productiva juntamente con las oportunidades notables que brinda el medio, sin descartar aquellas desventajas importantes como la desconfianza creada en un ambiente lleno de oportunidades pero aparentemente no muy atractivo por el entorno político- social como parte de una debilidad que enfrenta la provincia.
- Se estudio la factibilidad técnica económica y financiera de la creación de una empresa procesadora de pasta de cacao en la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas y debido a la eficiencia en el manejo de la producción de la asociación proveedora de la materia prima y a la capacidad de gestión, negociación, y el rendimiento de la productividad en volúmenes de venta, presenta un superávit a

partir del primer año; lo que, permitirá que la productividad de la planta proporcione un gran beneficio a la cadena productiva implicada en el proceso.

RECOMENDACIONES

- Realizar cada año diagnósticos que permitan determinar la evolución de la productividad en la planta procesadora de pasta de cacao que posibilite diagnosticar métodos y formas sustentables para el mejoramiento continuo de cada uno de los procesos manejados en la planta.
- Establecer alianzas estratégicas que apoyen a difundir las nuevas técnicas a los productores de la asociación proveedora de la materia prima que permitan ideales para incrementar la productividad y mejorar los procesos de poscosecha, trabajando con responsabilidad empresarial respetando y exaltando en todo tiempo la labor realizada.
- Realizar reinversión de capitales en la búsqueda de obtener certificados e ISO de calidad como el ISO14000 y el certificado de comercio justo, que permitirá a la empresa alcanzar un mayor precio en la venta del producto y posicionarse competitiva en el mercado Europeo.
- Revisar los cambios suscitados con la aprobación del nuevo código orgánico de la producción comercio e inversiones a fin de efectivizar cada uno de los procesos y conocer las directrices para su aplicación para efectos del presente estudio de investigación.

SECCIÓN REFERENCIAL

GLOSARIO

INCOTERMS: Son las siglas en inglés de International Commercial Terms (Términos Internacionales de Comercio), emitidos por la Cámara de Comercio Internacional, con sede en París, Francia. Su primera versión se publicó en 1936, con revisiones posteriores en 1953, 1967, 1976, 1980, 1990 y la vigente del año 2000.

Estos términos se utilizan como reglas mundialmente aceptadas por su exactitud, aceptación y empleo.

Ellos indican las obligaciones y derechos entre el vendedor o exportador y el importador o comprador; tales como punto de entrega, medio de transporte, inclusión o no de seguros, responsabilidad de la documentación, entre otros puntos.

EXW, Ex Work (En Fábrica)

Significa que el exportador entrega sus responsabilidades cuando pone las mercancías a disposición del comprador en el establecimiento de venta, bodega o cualquier otro lugar convenido (es decir, fábrica, factoría, etc.).

FAS, Free Alongside Ship (Libre al costado del buque)

Significa que el vendedor entrega cuando las mercancías son colocadas al costado del buque en el puerto de embarque convenido

CIF, Cost, Insurance and Freight (Costo, Seguro y Flete)

Significa que el vendedor queda libre de obligaciones cuando las mercancías sobrepasan la borda del buque en el puerto de embarque convenido.

FOB, Free On Board (Libre a bordo)

Significa que el vendedor queda libre de obligaciones cuando las mercancías sobrepasan la borda del buque en el puerto de embarque convenido. Este término puede ser utilizado sólo para el transporte por mar o por vías navegables interiores.

RÉGIMEN ADUANERO: Un régimen aduanero es una modalidad de importación o exportación orientada a darle un destino aduanero específico a una mercancía.

Procedimientos aduaneros susceptibles de ser armonizados

Importación para consumo: Es la nacionalización y puestas a libre disposición para uso o **consumo** definitivo de mercancías

Exportación a título definitivo: según la Ley Orgánica de Aduanas, es el régimen aduanero por el cual las mercancías, nacionales o nacionalizadas, salen del país para el uso o consumo definitivo.

Declaración de Exportación

Todas las declaraciones de exportación deben formularse el "Formulario Único de Exportación" F.U.E., que debe ser llenado según instrucciones contenidas al reverso de referido documento y presentado para su aprobación en los bancos corresponsales del Banco Central del Ecuador de la ciudad en donde se tramita la exportación.

Documentos a Presentar

- a) Formulario Único de Exportación (F.U.E) aprobado por un banco corresponsal autorizado con cuatro copias reducidas del mismo, debiendo constar el número del RUC, en caso de ser exportadores habituales, o el de la cédula de identidad, cuando son exportadores ocasionales.
- b) Factura Comercial original y cinco fotocopias.
- c) Autorizaciones previas (cuando el caso lo amerite).

Trámite

El trámite de una exportación al interior de la aduana comprende dos fases:

Primera Fase

El propietario o consignatario, en su caso, personalmente o a través de un agente de aduana, presentará en el F.U.E la declaración de las mercancías destinadas al extranjero, en la que solicitará el régimen aduanero al que se someterá. En las exportaciones, la declaración se presentará en el Departamento de Exportaciones del Distrito Aduanero, desde siete días antes hasta quince días hábiles siguientes al ingreso de las mercancías a la zona primaria aduanera, con los documentos de acompañamiento antes mencionados.

Segunda Fase Con la documentación aprobada, se realizará la exportación definitiva y se regresara al mismo departamento, incluyendo el documento de embarque (conocimiento de embarque, guía aérea o carta de porte) con cuatro copias certificadas. El Departamento de Exportación procede a comprobar la información del F.U.E, comparándolos con los datos de la factura comercial y los datos del documento de embarque, luego de lo cual realiza la aprobación y cancelación definitiva del F.U.E con el referendo de aduana y se entrega al exportador la copia correspondiente del F.U.E.

Es necesario indicar que ciertos productos exportables, por su naturaleza, necesitan de autorización propia o están sujetos a cuotas u otros mecanismos; lo que el usuario, previo a realizar una exportación, debe conocer si su mercadería tiene que cumplir estos requerimientos.

BIBLIOGRAFÍA

DOCUMENTOS

Ley de zonas francas

Reglamento de la Ley de zonas franca

“LOA” LEY ORGÁNICA DE ADUANAS

Reglamento de la Ley Orgánica De Aduanas

ANECACAO 2007, www.anecacao.com – 13 de Diciembre 2008

Chu Yed, Susana – GTZ, Diagnostico de la realidad cacaotera de Esmeraldas - 2004.

Chen Consultores–ANECACAO, presentación de sistemas de control de calidad – 2006.

EL UNIVERSO. Las exportaciones de cacao marcan récord - 17-12-2008

FAO, países productores de cacao fino de aroma -2007

GTZ, Diagnóstico de cacao en esmeraldas - 2006

INIAP – MAG-- Programa del suelo – 1987

MAG, Diagnostico de la realidad cacaotera de Esmeraldas - 2004.

Manuel Chiriboga y Renato Piccino, La producción campesina cacaotera: problemas y perspectivas - 1982.

Ministerio de Agricultura (MAG), Estudios sobre cacao - 2.000

MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR, Trámites y requisitos para exportar - 2006

Montaño E., Determinación de la fertilidad de los suelos en la provincia de Esmeraldas- 1997.

Montaño E., Plan de Desarrollo de FOCAME –2000

PRODERUES. Informe de la Zona Norte – Diciembre 2007

Revista Raíces - 1994

SICA- MAG-INEC 2001. Resultados Nacionales del III Censo Nacional Agropecuario de 1999 – 2000. Proyecto SICA-MAG-INEC. Quito

Soria, J. MAG – Breve Historia del cultivo de cacao en el Ecuador -2.006

ENTREVISTAS

INGN. SOCRATES QUINTERO

ING. ELÍAS SALAZAR

ING. DAYSI GARCIA (CEFODI)

ING. CESAR TOAPANTA (MAGAP)

SR. KLEVER CALDERÓN (ASOCIACION CACAOTERA DE LAGARTO)

INTERNET

<http://www.comunidadandina.org/turismo/img/mapas/ma>

<http://www.comunidadandina.org/turismo/img/mapas/ma>

<http://www.eluniverso.com/2005/07/24/0001/12/12503D94796C4E34849FE692A214B9D.html>

http://www.comunidadandina.org/turismo/img/mapas/mapa_cacao.jpg

<http://municipio-esmeraldas.org/>

<http://www.uamerica.edu.co>

<http://www.aduana.gov.e>

<http://www.zofree.com>

<http://docs.google.com>

<http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/6955/9/PLAN%20DE%20NEGOICIOS-MAE.OBANDO.doc>

http://ecuadorexporta.org/archivos/documentos/circuito_organico_de_la_cadena_de_cacao.pdf

SICA-MAGAP-2008, www.sica.gov.ec/agronegocios/Convenio%20MAG%20IICA/productos/cacao_mag.pdf. – 5 de Enero 2009

http://www.sica.Gov.ec/cadenas/cacao/docs/historia_cacao.htm 13 de Agosto del 2007.

ANEXOS

7. ¿Cuáles son los precios actuales a los que vende su producción?

.....

8. ¿Se siente satisfecho al vender su producción?

Si No

¿Por qué?.....

9. Dentro de los diferentes compradores que se detallan a continuación ¿cuál de ellos compra su producción?

Persona individual Asociación Empresa exportadora

Otras.....

10. ¿Entre las opciones que se detallan a continuación cuáles son los factores por los que le vende su producción a sus compradores?

Precio

Porque su asociación tiene un convenio

No tiene más compradores

11. ¿Se siente satisfecho con los compradores actuales de su producción?

Si No

¿Por qué?.....

12. ¿Dentro del rango siguiente cómo considera usted las exportaciones de cacao como materia prima?

Excelente buena mala

¿Por qué?.....

13. ¿Qué opina usted de la creación de una empresa procesadora de pasta de cacao dentro de la Zona Franca de la ciudad de Esmeraldas?

Excelente buena mala

¿Por qué?.....

ENTREVISTAS

FUNCIONARIO DE ZONAS FRANCAS

¿Cuáles son los requerimientos necesarios para establecer una empresa en Zona franca?

¿Dentro de las operaciones internas de Zofree ¿cuál es el procedimiento que se debe seguir para constituirse como usuario de Zona Franca?

¿Cuáles son los principales costos de la creación de una empresa en ZOFREE?

¿Cuáles considera usted que son las ventajas de invertir en la creación de una empresa en Zona Franca?

¿Considera usted que existen desventajas en la creación de una empresa en Zofree? Porque

¿Cuáles son los servicios que brinda ZOFREE “Zona Franca de Esmeraldas?

¿Conforme a su experiencia considera usted que se le debería dar valor agregado al cacao y no simplemente exportarlo en Pepa?

¿Qué opina usted de la creación de una empresa procesadora de cacao en ZOFREE? para su exportación

EXPORTADORES DE CACAO

¿Qué tipos de productos exporta usted?

¿Cuáles son los principales beneficios de exportar cacao?

¿Usted exporta cacao en bruto o también sus derivados?

¿Cuál considera usted que son los mercados de mayor demanda del cacao ecuatoriano?

¿Cuáles considera usted que son las razones por las que las exportaciones de cacao como materia prima superan a las exportaciones de cacao procesado?

USUARIOS DE ZONA FRANCA

¿Por qué razón está aquí?

¿Cuál es el nombre de la empresa y a que se dedican?

¿Se siente a gusto con los servicios que brinda Zona Franca?

¿El costo de los servicios básicos le parece los adecuados?

¿Qué ventajas considera usted el que ha obtenido la creación de su empresa dentro del área de Zona Franca?

¿En las diferentes actividades que realiza como usuario de Zona Franca cual considera usted como una desventaja? ¿Por qué?

DOCUMENTOS DE EXPORTACIÓN

- DECLARACIÓN ADUANERA ÚNICA, B, C

ADUANA DEL ECUADOR		REPUBLICA DEL ECUADOR DECLARACION ADUANERA UNICA										A				
A. ADUANA / BANCO											B. REFRENDO					
01	Nº ORDEN	AÑO	02	ADUANA	CÓDIGO	03	REGIMEN	CÓDIGO	04	FECHA/HORA TX.	09	NUMERO				
05	# VTO. BNO.	06	BANCO	CIUDAD	OFICINA	07	FECHA EMISION	08	TIPO DE DESPACHO		FECHA RECEP					
C. CONTRIBUYENTE / AGENTE											HORA	AFORO				
10	IMPORTADOR / EXPORTADOR					11	TIPO y Nº DOC ID		12	CIUDAD						
13	DIRECCION					14	TELEFONO		15	NIVEL COMERCIAL						
16	DECLARANTE / AGENTE			CÓDIGO	17	SECTOR		18	CIU		19	T.DECLARADO USD (MPXCIF:EXP=FOB)				
D. REGIMEN PRECEDENTE / DEPOSITO																
20	REGIMEN PRECEDENTE	AÑO	21	SERIES	22	ADUANA REGIMEN	23	FECHA ACEPT.	24	FECHA VENCIM.	25	DEPOSITO	CÓDIGO	26	Nº DESP. PAR	
E. CONSIGNANTE o CONSIGNATARIO / TRANSACCIÓN																
27	CONSIGNANTE / CONSIGNATARIO				28	DIRECCION			29	BENEFICIARIO DEL GIRO		30	PAIS PROCED/DESTINO			
31	NATURALEZA TRANSACCION		32	FORMA DE PAGO		33	EX.CIE	34	C.ORG.	35	OT.EX.	36	MT.VL.	37	ALMACÉN	CÓDIGO
38	TIPO DE TRATAMIENTO			39	CÓDIGO DE SOLICITUD DE AFORO			40	CÓD.DE PROD.ACOG.DESP.URGENTE			41	CÓDIGO DE ENDOSO			
F. TRANSPORTE																
42	VIA DE TRANSPORTE	CÓDIGO	43	FECHA EMBARQU	44	FECHA LLEGADA	45	CARGA	CÓD	46	BANDERA	CÓD	47	LINEA TRANSPORTE	CÓD.	
48	COD. MANIFIESTO	AÑO	TIPO MANIF.	# MANIFIESTO	49	AG.CARGA / TRANSP.	CÓD.	50	NAVE /L. AERAMAT.VEH		51	#CONOC./G. AÉREA/C. PORTE				
52	NOM. NAVE/MATRIC.VEH		53	ADUANA SALIDA	54	VÍA SALIDA	55	ADUANA DESTINO	56	TIPO DESTINO		57	PAIS DESTINO	58	T.TRAT.	
G. DETERMINACIÓN BASE IMPONIBLE																
59	CONCEPTO	MONEDA	T.CAMB.USD	TOTAL MONEDA TRANSACCIÓN			TOTAL EN DÓLARES USD			TOTAL EN MONEDA NACIONAL						
60	FOB															
61	FLETE															
62	SEGURO															
63	VALOR ADUANA															
63	TOTAL SERIES PARTIDAS		64	PESO NETO (kilos)	65	PESO BRUTO(kilos)	66	TOTAL BULTOS	67	TOTAL CONTENEDORES	68	TOTAL U. FÍSICAS	69	TOTAL U.COM		
H. DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMIENTO																
	CLASE	NÚMERO	TIPO	EMISIÓN			VIGENCIA		# SR.	PARTIDA NANDINA	MONEDA	MONTO USD.				
				EMISOR	PAÍS	FECHA	DESDE	HASTA								
70																
71																
72																
73																
74																
75																
76																
77																
78																
79																
I. DECLARACIÓN DE LA MERCANCÍA																
80	Nº SERIE	TIPO SUFLJO	SUBPARTIDA NACIONAL	BREVE DESCRIPCIÓN DE LA MERCANCÍA		S T	BULTOS		U. FÍSICAS		U. COM.		PESO (Kgs.)		MARCAS Y NÚMEROS	T M
							CL	CANT	TP	CANT	TP	CANT	NETO	BRUTO		
	TPCI	TPNG	TPNE	PAÍS DE ORIGEN		CÓDIGO	FOB USD		FLETE USD		SEGURO USD		CIF USD			
J. OBSERVACIONES																
81	SECUENCIA		82	TIPO OBS.		83	CONTENIDO OBS.									
K. FIRMAS Y SELLOS																
FIRMA CONTRIBUYENTE			FIRMA DEL DECLARANTE				OBSERVACIONES			CÓD. Y FIRMA AFORADOR						




REPUBLICA DEL ECUADOR
DECLARACION ADUANERA UNICA



C

A. ADUANA / BANCO				B. REFRENDO																
01	Nº ORDEN	AÑO	02	ADUANA	CÓDIGO	03	RÉGIMEN	CÓDIGO	04	FECHA/HORA TX.	05	NÚMERO								
C. CONTRIBUYENTE / AGENTE																				
06	IMPORTADOR / EXPORTADOR				07	TIPO y Nº DOC ID		08	CIUDAD											
09	DIRECCION				10	TELEFONO		11	NIVEL COMERCIAL											
12	DECLARANTE / AGENTE				CÓDIGO	13	ALMACEN / DEPOSITO		CÓDIGO											
D. VALORES EN ADUANA																				
14	FOB USD		15	FLETE USD		16	SEGURO USD		17	AJUSTE USD		18	CIF USD		19	VALOR ADUANA USD				
E. AUTOLIQUIDACIÓN DE TRIBUTOS																				
	CONCEPTO		LIQUIDACIÓN \$ (1)				LIBERACIÓN \$ (2)				CANTIDAD A PAGAR \$ (1-2)									
20	AD / VALOREM																			
21	DERECHO ESPECÍFICO																			
22	IMP. CONSUMO ESPECIAL																			
23	IMP. VALOR AGREGADO																			
24	DERECHO ANTIDUMPING																			
25	DERECHOS CONSULARES																			
26	SOBRETIEMPLO PETROLERO																			
27	ADICIONAL POR BARRIL DE CRUDO																			
28	TASA MODERNIZACIÓN																			
29	TASA DE CONTROL																			
30	TASA ALMACENAJE																			
31	MULTAS (ART. 89 Y 91)																			
32	INTERESES																			
33	IMPUESTO A LA SALIDA DE DIVISAS																			
34	FODINFA																			
35	CORPEI																			
36	OTROS																			
37	SALVAGUARDIA																			
38							TOTAL AUTOLIQUIDACIÓN													
F. BANCO Y ADUANA																				
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 5%;">G.</td> <td style="width: 70%;">DECLARANTE</td> <td style="width: 25%;">FECHA</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">FIRMA DEL DECLARANTE</td> </tr> </table>												G.	DECLARANTE	FECHA				FIRMA DEL DECLARANTE		
G.	DECLARANTE	FECHA																		
FIRMA DEL DECLARANTE																				

• **DETALLE DE BULTOS O CONTENEDORES (PACKING LIST)**

				REPUBLICA DEL ECUADOR DECLARACION ADUANERA UNICA				DETALLE DE BULTOS O CONTENEDORES																			
A. ADUANA / BANCO										B. REFRENDO																	
01	N° ORDEN	AÑO	02	ADUANA	CÓDIGO	03	REGIMEN	CÓDIGO	04	FECHA/HORA TX.	05	NÚMERO															
C. CONTRIBUYENTE / AGENTE										FECHA RECEP																	
06					IMPORTADOR / EXPORTADOR		07		TIPO y N° DOC ID		08		CIUDAD														
09							DIRECCION		10		11		TELEFONO	NIVEL COMERCIAL													
12					DECLARANTE / AGENTE		CÓDIGO		13		ALMACEN / DEPOSITO		CODIGO														
D. TOTAL DE CARGA DECLARADA																											
14		TOTAL SERIES / PARTIDAS		15		PESO NETO (Kilos)		16		PESO BRUTO(Kilos)		17		TOTAL BULTOS		18		TOTAL CONTENEDORES		19		TOTAL U. FÍSICAS		20		TOTAL U. COM.	
E. DOCUMENTOS DE TRANSPORTE / BULTOS O CONTENEDORES																											
21		NÚMERO DE DOC. TRANSPORTE		CÓDIGO CONT. / MARCAS BLT.		TIPO CNT./BLT		COND CNT		DT As		MARCA O SELLO 1		MARCA O SELLO 2		MARCA O SELLO 3		MARCA O SELLO 4		ALMACÉN O DEPÓSITO (Cod.) NOMBRE							
F. FIRMAS Y SELLOS																											
FIRMA DECLARANTE						OBSERVACIONES						CÓD. Y FIRMA AFORADOR						FIRMA JEFE AFORO									

• CONOCIMIENTO DE EMBARQUE

 MAERSK LINE		BILL OF LADING FOR OCEAN TRANSPORT OR MULTIMODAL TRANSPORT		SCAC
				B/L N°
Shipper		Booking N°		
		Export references		Svc Contract
		Onward inland routing (Not part of Carriage as defined in clause 1. For account and risk of Merchant)		
Consignee (negotiable only if consigned "to order", "to order of" a named Person or "to order of bearer")		Notify Party (see clause 22)		
Vessel (see clause 1+19)	Voyage N°	Place of receipt. Applicable only when document used as Multimodal Transport B/L (see clause 1)		
Port of Loading	Port of Discharge	Place of Delivery. Applicable only when document used as Multimodal Transport B/L (see clause 1)		
PARTICULARS FURNISHED BY SHIPPER				
Kind of Packages; Description of goods; Marks and Numbers; Container N°/Seal N°		Weight		Measurement
Above particulars as declared by Shipper, but without responsibility of or representation by Carrier (see clause 14)				
Freight & Charges	Rate	Unit	Currency	Prepaid
				Collect
Carrier's Receipt (see clause 1 and 14). Total number of containers or packages received by Carrier.	Place of Issue of B/L	SHIPPED, as far as ascertained by reasonable means of checking, in apparent good order and condition unless otherwise stated herein, the total number or quantity of Containers or other packages or units indicated in the box entitled "Carrier's Receipt" for carriage from the Port of Loading (or the Place of Receipt, if mentioned above) to the Port of Discharge (or the Place of Delivery, if mentioned above), such carriage being always subject to the terms, rights, duties, provisions, conditions, exceptions, limitations, and liberties hereof (INCLUDING ALL THOSE TERMS AND CONDITIONS ON THE REVERSE HEREOF NUMBERED 1-26 AND THOSE TERMS AND CONDITIONS CONTAINED IN THE CARRIER'S APPLICABLE AFI F) and the Merchant's situation is drawn in particular to the Carrier's liberties in respect of on deck stowage (see clause 18) and the carrying vessel (see clause 19). Where the bill of lading is non-negotiable the Carrier may give delivery of the Goods to the named consignee upon reasonable proof of identity and without requiring surrender of an original bill of lading. Where the bill of lading is negotiable, the Merchant is obliged to surrender one original, duly endorsed, in exchange for the Goods. If the Carrier accepts a duty of reasonable care to check that any such document which the Merchant surrenders as a bill of lading is genuine and original. If the Carrier complies with this duty, it will be entitled to deliver the Goods against what it reasonably believes to be a genuine and original bill of lading, such delivery discharging the Carrier's delivery obligations. In accepting this bill of lading, any local customs or privileges to the contrary notwithstanding, the Merchant agrees to be bound by all forms and Conditions stated herein whether written, printed, stamped or incorporated on the face or reverse side hereof, so fully as if they were all signed by the Merchant.		
Number & Sequence of Original B(s)	Date of Issue of B/L (UTC Time)	IN WITNESS WHEREOF the number of original Bills of Lading stated on this side have been signed and wherever one original Bill of Lading has been surrendered any others shall be void.		
Declared Value (see clause 7.3)	Shipped on Board Date (Local Time)			
Signed for the Carrier A.P. Moller - Maersk A/S trading as Maersk Line				
 Maersk del Ecuador C.A. (As Agents) for the Carrier				
This transport document has one or more numbered attachments				

• **FACTURA COMERCIAL**

EXPORTADORES DE DERIVADOS DE CACAO		FACTURA Serie 001-001	
Dir.: Tachina	Telf.: 062721467/062716702	0000850	
RUC.: 0891702310001	Autoriz.: 1106640236		
Esmeraldas-Ecuador			
Cliente:..... RUC:..... Dirección:..... Teléfono:..... Fecha:..... Guía de Remisión:.....			
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	V. TOTAL
NO NEGOCIABLE			
Pinillo Castillo Luis Alfredo Imprenta EL PRESTIGIO RUC. 0801606336001 Aut. 2114 Telefax: 2728-725		SUB. TOTAL	
del 801 Al 850 Fecha de Impresión Febrero del 2009 Válido hasta Febrero del 2010		Descuento	
Original: Adquiriente	Copia: Emisor	IVA %	
		IVA 12%	
_____		TOTAL A PAGAR	
F. AUTORIZADA			

• **ORDEN DE EMBARQUE**

ADUANA DEL ECUADOR		REPUBLICA DEL ECUADOR ORDEN DE EMBARQUE										0 A																					
A. ADUANA / BANCO											B. REFRENDO																						
01	N° ORDEN	AÑO	02	ADUANA	CÓDIGO	03	RÉGIMEN	CÓDIGO	04	FECHA/HORA TX.	09			NÚMERO																			
05	# VTO. BNO.		06	BANCO	CIUDAD		OFICINA		07	FECHA EMISION	08	TIPO DE DESPACHO	FECHA RECEP																				
C. CONTRIBUYENTE / AGENTE											HORA																						
10						IMPORTADOR / EXPORTADOR	11			TIPO y N° DOC ID	12			CIUDAD																			
13						DIRECCION	14			TELEFONO	15			NIVEL COMERCIAL																			
16						DECLARANTE / AGENTE	17			SECTOR	18			CIU																			
19						T.DECLARADO USD (MP,CIF,EXP+FOB)																											
D. REGIMEN PRECEDENTE / DEPOSITO																																	
20	REGIMEN PRECEDENTE	AÑO	21	SERIES	22	ADUANA REGIMEN	23	FECHA ACEPT.	24	FECHA VENCIM.	25	DEPOSITO	CÓDIGO	26	N° DESP. PAR																		
E. CONSIGNANTE o CONSIGNATARIO / TRANSACCIÓN																																	
27				CONSIGNANTE / CONSIGNATARIO				28				DIRECCION		29		BENEFICIARIO DEL GIRO		30		PAIS PROCED/DESTINO													
31			NATURALEZA TRANSACCION			32			FORMA DE PAGO			33		EX.CIE		34		C.ORG.		35		OT.EX.		36		MT.VL.		37		ALMACEN		CÓDIGO	
38				TIPO DE TRATAMIENTO				39				CÓDIGO DE SOLICITUD DE AFORO				40				CÓD DE PROD.ACOG.DESP.URGENTE				41				CÓDIGO DE ENDOSO					
F. TRANSPORTE																																	
42		VIA DE TRANSPORTE		CÓDIGO		43		FECHA EMBARQU		44		FECHA LLEGADA		45		CARGA		CÓD		46		BANDERA		CÓD		47		LINEA TRANSPORTE		CÓD.			
48		COD. MANIFIESTO		AÑO		TIPO MANIF.		# MANIFIESTO		49		AG.CARGA / TRANSP.		CÓD.		50		HAVE I.L.AERAMAT.VEH		51		#CONOC.G.AEREA/C.PORTE											
52		NOM. NAVE/MATRIC.VEH		53		ADUANA SALIDA		54		VIA SALIDA		55		ADUANA DESTINO		56		TIPO DESTINO		57		PAIS DESTINO		58		T.TRAT.							
G. DETERMINACIÓN BASE IMPONIBLE																																	
CONCEPTO		MONEDA		T.CAMB USD		TOTAL MONEDA TRANSACCIÓN				TOTAL EN DÓLARES USD				TOTAL EN MONEDA NACIONAL																			
59		FOB																															
60		FLETE																															
61		SEGURO																															
62		VALOR ADUANA																															
63		TOTAL SERIES PARTIDAS		64		PESO NETO (kilos)		65		PESO BRUTO(kilos)		66		TOTAL BULTOS		67		TOTAL CONTENEDORES		68		TOTAL U. FISICAS		69		TOTAL U.COM							
H. DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMIENTO																																	
CLASE	NÚMERO	TIPO	EMISIÓN			VIGENCIA			# SR.	PARTIDA NANDINA	MONEDA	MONTO USD.																					
			EMISOR	PAÍS	FECHA	DESDE	HASTA																										
70																																	
71																																	
72																																	
73																																	
74																																	
75																																	
76																																	
77																																	
78																																	
79																																	
I. DECLARACIÓN DE LA MERCANCIA																																	
80	N° SERIE	TIPO SUFJO	SUBPARTIDA NACIONAL	BREVE DESCRIPCIÓN DE LA MERCANCIA			S T	BULTOS CL. CANT	U. FISICAS TP. CANT	U. COM. TP. CANT	PESO (Kgs.) NETO BRUTO		MARCAS Y NUMEROS		T M																		
TPCI	TPNG	TPNE	PAÍS DE ORIGEN	CÓDIGO	FOB USD			FLETE USD			SEGURO USD		CIF USD																				
J. OBSERVACIONES																																	
81		SECUENCIA		82		TIPO OBS.		83						CONTENIDO OBS.																			
K. FIRMAS Y SELLOS																																	
FIRMA CONTRIBUYENTE				FIRMA DEL DECLARANTE				OBSERVACIONES				COD. Y FIRMA AFORADOR																					

No.	FACILIDAD DE CRÉDITO	1. CREDITO DIRECTO PARA EL DESARROLLO
1.	BENEFICIARIO FINAL – ESPECIFICIDAD SOBRE EL SUJETO DE CRÉDITO	Personas naturales y jurídicas
2.	SEGMENTO	PYME, Productivo Empresarial y Productivo Corporativo
3.	MODALIDAD	Operación por operación
4.	METODOLOGÍA DE RIESGOS	MRPP-PG
5.	ACTIVIDADES FINANCIABLES	Ver Anexo A “Actividades Financiables”
6.	MONTO MÍNIMO FINANCIAMIENTO	a. US \$ 100.000 Matriz y Sucursal Mayor b. US \$ 50.000 Sucursales

No.	FACILIDAD DE CRÉDITO	1. CREDITO DIRECTO PARA EL DESARROLLO
	MONTO MÁXIMO FINANCIAMIENTO	Hasta el límite máximo definido en la Metodología de Riesgos de Crédito de Primer Piso
7.	TASA	TPP-A
8.	MONEDA	USD
9.	DESTINO DEL CRÉDITO	<ul style="list-style-type: none"> a. Activos Fijos hasta 10 años b. Capital de Trabajo hasta 3 años
10.	FINANCIAMIENTO CFN	<ul style="list-style-type: none"> a. Hasta el 70% para proyectos nuevos b. Hasta el 100% para proyectos en marcha c. Hasta el 60% para proyectos de construcción
11.	APLICACIÓN DE PERÍODO DE GRACIA Y CASOS ESPECIALES	Sí aplica

		DESTINO	TIPOS DE PROYECTOS	ANTIGÜEDAD DE LAS INVERSIONES
1.	DESTINO DEL CRÉDITO - TIPOS DE PROYECTOS Y ANTIGÜEDAD DE INVERSIONES	Activos Fijos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Proyectos Nuevos ▪ Proyectos en Marcha 	Se podrá reconocer inversiones efectuadas hasta 720 días, antes de la presentación de la solicitud de crédito a la CFN, conforme a justificativos presentados en atención a la normativa tributaria vigente.
		Capital de Trabajo	<ul style="list-style-type: none"> • Proyectos Nuevos • Proyectos en Marcha • Proyectos de Construcción 	Se podrá reconocer inversiones efectuadas hasta 90 días, antes de la presentación de la solicitud de crédito a la CFN, excepto en proyectos de construcción, donde se reconocerán inversiones efectuadas en hasta 180 días. El reconocimiento de inversiones se realizará conforme a justificativos presentados en atención a la normativa tributaria vigente.
		Seguro y Dispositivo	Atado a un crédito de activos fijos o de capital de trabajo	
7.	ACTIVIDADES FINANCIABLES	<p>a. La CFN otorgará financiamiento a todas las actividades de la economía a través de sus facilidades de crédito directo, a excepción de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Créditos de consumo; • Servicios financieros; • Compra de bonos y transferencia de acciones; • Actividades de exploración minera; y, • Actividades de exploración y explotación petrolera. <p>Se delega a la administración para que defina el detalle de las actividades financiables y no financiables.</p>		

8.	INFORMES DE VIABILIDAD DEL CRÉDITO	<p>a. Los informes de evaluación de operaciones de crédito, a ser presentados para aprobación de Comisión Ejecutiva y/o Directorio, deberán contemplar la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estados financieros del cliente con información histórica, de ser el caso (para proyectos de ampliación y nuevos en proceso de ejecución); • Impacto económico y social del proyecto; • Cumplimiento de límites de crédito de la CFN y la SBS; • Análisis sobre la competencia en los mercados nacional e internacional; • Análisis de situación patrimonial de los peticionarios; • Valores comercial, de oportunidad, de reposición y catastral de bienes muebles e inmuebles sobre los cuales se constituirían prendas y/o hipotecas que caucionan las operaciones; así como, el desglose de cada uno de los componentes; e, • Índice de morosidad (cartera vencida y contaminada) y monto total de exposición del sector económico con la CFN <p>b. La Comisión Ejecutiva recibirá información de las aprobaciones realizadas por los Comités de Crédito e informará al Directorio, utilizando cuadros informativos.</p>
9.	GARANTÍAS Y SEGUROS (DIR-005-2011)	Las garantías y seguros para todas las facilidades de Crédito de Primer Piso, se solicitarán conforme lo establecido en el Manual de Garantías y Avalúos. (DIR-005-2011)
10.	PERÍODO DE GRACIA	El período de gracia se fijará de acuerdo a las características del proyecto y su flujo de caja proyectado, considerando las características propias de cada facilidad de crédito.
11.	PATRIMONIO / ACTIVO TOTAL	El sujeto de crédito deberá mantener una relación de Patrimonio / Activo Total mínima del 30%, durante la vigencia del crédito otorgado por la CFN, excepto para operaciones de microcrédito.

	CAPITAL SOCIAL / ACTIVO TOTAL	La relación Capital Social Pagado / Activo Total de las personas jurídicas, que apliquen a operaciones de crédito directo, será de al menos el 10%, el cual deberá pagarse en función de las necesidades de financiamiento de cada proyecto, bajo la condición de que la empresa capitalice aquellas cuentas que no correspondan al giro normal del negocio, las mismas que deberán ser verificadas durante el Proceso de Evaluación. Se excluyen de este requisito las operaciones de capital de trabajo.
12.	DECLARACIÓN JURAMENTADA	Se requerirá declaración juramentada, de NO haber pedido o recibido u ofrecido o entregado en forma directa, indirecta ni por interpuesta persona, pago en dinero, regalo u ofrecimiento de algún beneficio para la realización de gestiones en la CFN, tanto a los prestatarios y/o beneficiarios como a quienes evaluaron los créditos y/o proyectos aprobados. Los costos que se generen por los derechos notariales de las declaraciones juramentadas serán asumidos por la CFN.
13.	POLÍTICAS DE VINCULACIÓN	Se aplicarán las políticas de vinculación conforme a lo establecido en el Capítulo I (Administración de Vinculación), Subtítulo VII (Políticas para la Administración de Vinculación) del Libro I (Normativa sobre Operaciones), Título IV (Administración de Riesgos), de la Normativa de la CFN. (DIR-008-2011.)
14.	CUPOS E INSTANCIAS DE APROBACIÓN DE CONCESIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CRÉDITO	Establecidos en el Título VII: Cupos e Instancias de Aprobación de las Modalidades de Financiamiento CFN, del Libro I de la Normativa de CFN (DIR-007-2011).

15.	FACILIDADES DE CRÉDITO CON FONDOS DE TERCEROS	<ul style="list-style-type: none">a. Las facilidades de crédito que se ofrezcan con fondos de otra institución financiera, se regirán por el contrato que se firme entre la CFN y esa institución financiera. El contrato prevalecerá incluso por encima de este manual.b. Las principales características del contrato firmado entre la CFN y la institución financiera deberán estar recogidas en este Subtítulo en Capítulo I "Facilidades de Crédito".c. En todo lo que no se oponga al contrato, se utilizará como guía los requisitos para la facilidad de Crédito Directo para el Desarrollo.
-----	--	--

EMPRESAS QUE DEMANDAN CACAO Y PASTA DE CACAO EN EL MUNDO

ORGANIZACIÓN: FEODORA CHOCOLATE
GMBH & CO .KG

DIRECCIÓN: 28199 BREMEN

**FABRICANTE DE CHOCOLATES Y
ELABORADOS DE CACAO**

PRODUCTO QUE DEMANDA: PASTA DE
CACAO Y CACAO

PAIS: ALEMANIA- FRANCIA

TELEFONO: +49421 509001

FAX: +49421 509001

FUENTE: OCE ALEMANIA

SITIO WEB: [htt://www.feodora.de/](http://www.feodora.de/)

ORGANIZACIÓN: BAUR CHOCOLAT
GMBH & CO. KG

DIRECCIÓN: UNTERE STEGWIESEN 2
88447 WARTHAUSEN

**FABRICANTE DE CHOCOLATES Y
ELABORADOS DE CACAO**

PRODUCTO QUE DEMANDA: CACO EN
BRUTO, PASTA DE CACAO,

PAIS: ALEMANIA

TELEFONO: 49 (0) 7351/1844-0

FAX: +49(0)7351/1844-55

FUENTE: OCE ALEMANIA

SITIO WEB: [htt://www.baur-chocolat.de/](http://www.baur-chocolat.de/)

ORGANIZACIÓN: ED&F MAN
DEUTSCHLAND GMBH

DIRECCIÓN: BAUMWALL 3 -
SLOMANHAUS, 20459 HAMBURG

**FABRICANTE DE CHOCOLATES Y
ELABORADOS DE CACAO**

PRODUCTO QUE DEMANDA: PASTA DE
CACAO Y CACAO

PAIS: ALEMANIA- FRANCIA

TELEFONO: +49(0)40/333066 10

FAX: 49(0)40/333066 20

FUENTE: OCE FRANCIA

SITIO WEB: [htt://www.edfam.com/](http://www.edfam.com/)

ORGANIZACIÓN: SCHOKOLADENFABRIK
GUSTAV BERNING GMBH & CO. KG

DIRECCIÓN: POSTFACH 11 10 D-49109

GEORGMARIERNHOTTE

**FABRICANTE DE CHOCOLATES Y
ELABORADOS DE CACAO**

PRODUCTO QUE DEMANDA: PASTA DE
CACAO

PAIS: FRANCIA

TELEFONO: 05401/8640-0

FAX: 0540145544

FUENTE: OCE FRANCIA

SITIO WEB: [htt://www.berning.de/](http://www.berning.de/)