

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
SEDE ESMERALDAS**



FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

ESCUELA DE COMERCIO EXTERIOR

TESIS DE GRADO

TÍTULO

**ANÁLISIS DE LA ACTIVIDAD COMERCIAL QUE SE REALIZA
EN EL PUERTO PESQUERO ARTESANAL DE LA CIUDAD DE
ESMERALDAS CON PERSPECTIVAS DE EXPORTACIÓN**

**PREVIO AL GRADO ACADÉMICO DE INGENIERA EN
COMERCIO EXTERIOR**

**LINEA DE INVESTIGACIÓN: COMERCIO EXTERIOR,
LOGÍSTICA Y TRANSPORTE**

TÍTULO PROFESIONAL CORRESPONDIENTE

AUTORA

TOALA MAZO KARLA MIREYA

ASESOR

LCDO. FERNANDO DÍAZ SÁNCHEZ

ESMERALDAS – 2017

TRIBUNAL DE GRADUACION:

Trabajo de tesis aprobado luego de haber dado cumplimiento a los requisitos exigidos por el reglamento de Grado de la PUCESE previo a la obtención del título de INGENIERA EN COMERCIO EXTERIOR.

.....
PRESIDENTE TRIBUNAL DE GRADUACIÓN
.....

Ing. Andrea Dueñas

Lector 1

.....
Mgt. Mario Armas Arias

Lector 2

.....
Lcdo. Fernando Díaz Sánchez

Asesor

.....
Mgt. Mario Armas Arias

DIRECTOR DE LA ESCUELA DE COMERCIO EXTERIOR

AUTORÍA

Yo, **Karla Mireya Toala Mazo**, declaro que la presente investigación está enmarcada en un tema de investigación, es absolutamente original, auténtico y personal.

En virtud de que el contenido de esta investigación es de exclusiva responsabilidad legal y académica de la autora y de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede en Esmeraldas.

.....
Karla Mireya Toala Mazo

CI: 0804501237

AGRADECIMIENTO

A mí querida Madre por haber luchado por mí desde que estuve en su vientre y sobre todo por sacrificar casi su vida por mí al nacer, por ser una madre incondicional conmigo por cada lágrima por cada lucha, semestre a semestre por cada voz de aliento en todo este camino, gracias madre por todo.

A Dios por darme la sabiduría para no caer, y a cada uno de mis maestros, por su entrega al transmitirnos conocimientos valiosos que harán de mí una profesional.

A mis hermanas, unas mujeres leales conmigo a mi pareja por todo su apoyo brindado y a toda mi familia por nunca dejar que caiga.

A mi amiga Adriana por ser incondicional conmigo en este proceso, y por siempre darme su voz de aliento.

A todas aquellas personas, que coadyuvaron con su presencia, sus palabras de aliento y su aprecio a que este trabajo de Titulación culminara con éxito.

Y por supuesto a mi estimado Asesor además de ser una guía, un gran amigo muchas gracias por su magnífico apoyo.

DEDICATORIA

A Dios principalmente, por permanecer tomado de mi mano todos los días enseñándome hacer con humildad las cosas ordinarias de manera extraordinaria.

A mis padres, Mireya Mazo y Carlos Toala, pilares fundamentales de mi vida, por su apoyo incondicional, su ejemplo de perseverancia, tenacidad y excelencia, por confiar en mí y transmitirme siempre su inmenso amor.

A mi hija Meliá Raphaella Vilela Toala que es mi mayor fuerza para culminar con todo este proceso de llegar a ser un buen profesional.

ÍNDICE

TRIBUNAL DE GRADUACION:	II
AUTORÍA	III
AGRADECIMIENTO	IV
DEDICATORIA	V
RESUMEN	IX
ABSTRACT.....	X
1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1 Presentación de la Investigación.....	1
1.2. Problema	3
1.3. Justificación	4
1.4. Objetivos.....	5
CAPITULO II.....	6
2. MARCO TEÓRICO	6
2.1 Antecedentes.....	6
2.2 Bases teórico- científico.....	11
2.2.1 El pescado artesanal y la pesca	11
2.2.2 Capacidad de pesca	11
2.2.4 Productos del mar.....	12
2.2.5 Exportación	12
2.2.6 Cadena de frio de productos del mar.....	13
2.2.7 Control de calidad	13
2.2.8 Logística y almacenaje.....	14
2.2.9 Eviscerado	14
2.3 Marco Legal.....	15
2.3.1 COPCI.....	15
2.3.1.1 Régimen de exportación (régimen 40).....	15
2.3.2 El consejo nacional de desarrollo pesquero	15
2.3.2 De la actividad pesquera.....	16
2.3.4 Ley de fomento artesanal	16
2.3.5. Normas de calidad INEN	17
CAPITULO III.....	18

3. MATERIALES Y MÉTODOS	18
3.1 Tipo de investigación	18
3.2 Métodos.....	18
3.2.1 Método Cualitativo.....	18
3.2.2 Método Cuantitativo.....	18
3.2.3 Población y Muestra.....	19
4. Técnica e Instrumento	20
4.1. Entrevista.....	20
4.2. Encuestas.....	20
5. Análisis estadístico de datos empleados	20
6. Normas éticas	21
7. Presupuesto	21
8. Fuente de financiamiento	21
CAPITULO IV	22
4. ANALISIS DE RESULTADOS	22
4.1 Proceso para exportar productos de acuicultura y pesca	28
4.1.1 Registro como exportador e el ECUAPASS	28
4.1.2 Estructura arancelaria.....	30
4.1.3 Requisitos para exportar productos de acuicultura y pesca.....	31
4.1.3.1 Obtener autorización en el MAGAP	31
4.1.3.2 Aprobar la verificación	31
4.1.3.3 Obtener certificación	31
CAPITULO V.....	42
5. DISCUSIÓN	42
CAPITULO VI	44
6. CONCLUSIONES	44
CAPITULO VII.....	45
7. RECOMENDACIONES	45
8. Referencia bibliográficas.....	50
Anexos	

Índice de tabla

Tabla 1 Referencia de Encuestas y Entrevistas	19
Tabla 2 Estructura arancelaria de los mariscos.....	32
Tabla 3 Referencia de productos más destacados.....	34
Tabla 4 Referencia al año 2013 del atún en mercados extranjeros.....	36
Tabla 5 Referencia al año 2014 del atún en mercados extranjeros.....	37
Tabla 6 Referencia al año 2015 del atún en mercados extranjeros.....	38
Tabla 7 Referencia al año 2016 del atún en mercados extranjeros.....	39
Tabla 8 Referencia al año 2013 del dorado en mercados extranjeros.....	40
Tabla 9 Referencia al año 2014 del dorado en mercados extranjeros.....	41
Tabla 10 Referencia al año 2015 del dorado en mercados extranjeros.....	42
Tabla 11 Referencia al año 2016 del dorado en mercados extranjeros.....	43
Tabla 12 Referencia del año 2013/2016 del atún y dorado en España.....	44

Índice de figura

Figura 1 Años de la actividad pesquera	23
Figura 2 Volúmenes de pesca semanal	23
Figura 3 Compra y venta productos del mar.....	24
Figura 4 Forma que usted vende los productos del mar	25
Figura 5 Destino de los productos que vende	25
Figura 6 Meses del año que mas se vende	26
Figura 7 Mayor utilidad al venderlo	26
Figura 8 Especies destinadas a exportación.....	27
Figura 9 Ecuapass.....	30

RESUMEN

En el siguiente trabajo de investigación se presenta el análisis de la actividad comercial que realiza el puerto pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas lugar donde muchos pescadores comercializan sus productos, pero no cuentan con un amplio conocimiento que les permita tener perspectivas de exportar a niveles internacionales los productos del mar, mediante este estudio se analizó las capacidades de almacenamiento y la forma de comercializar los productos extraídos del mar.

En el trabajo se puede visualizar la profunda investigación realizada en el sector pesquero de la ciudad para poder sustentar los objetivos del proyecto.

La metodología que se utiliza dentro de este proyecto fue específicamente los métodos descriptivos, cuantitativos y cualitativos, los cuales nos sirvieron de referencia para identificar las capacidades de almacenamiento y la capacidad de volumen de compra que tienen los mayoristas tanto a nivel nacional como internacional, especificando las especies que más son consumidas por los clientes. Los instrumentos que se utilizaron fueron las encuestas y las entrevistas para concretar la recolección de los datos primarios, complementada con el análisis de datos realizados.

Dentro de este proceso de investigación se especifican cuáles son los componentes, necesarios que se necesitan en el momento de realizar una exportación directa a proveedores internacionales, dándose a conocer primero a nivel nacional.

Los principales resultados obtenidos dentro de este proyecto de investigación fueron que los productos más destacados para destino de exportación son el atún y el dorado, seguido de esto la infraestructura actual del puerto pesquero de Esmeraldas está a la medida de almacenamiento de los productos frescos que provienen del mar. Sin embargo, los dueños de cada bodega no realizan exportaciones directas.

Palabras claves: Almacenamiento, Exportaciones, Comercialización, Pesca, Ecuador, Esmeraldas, Logística.

ABSTRACT

In the next investigation work is shown the analysis of the commercial activity that make the fishing port in Esmeraldas, place where many fishers sell their products, but dont have with wide awareness for get prospect of export to high international levels the sea products by this investigation was analyze the skills of storage and the way of sell the sea products.

In this work we can see the deep investigation made in the fishing block of the city to can keep up the goals of this project.

The methodology used in this project was specifically descriptive, cuantitative and cualitative methods, these were used of reference for identify skills of storage and weight of shop than have the jobbers as a national level as a international level, ordering the species more eating for people. The isnruments that used were surveys and interviews for finish the recolection of first dates, completed with the analyze of made dates.

Inside this investigation process is specified which are the necessary components that is needed in the instant of make an direct exportation to international suppliers, ginving to know first to national level.

The main results gotten inside this project of investigation were the products most outstanding for exportation destiny are tunafish and Golden fish, followed this the today infrastructure about the fishing port of Esmeraldas city is in a high of the storage capacity for the fresh products from the sea. However the owners of each basement they dont make direct exportation.

Key words: storage, exportation, awareness, fishing, Ecuador, Esmeraldas, logistics.

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Presentación de la Investigación

El presente trabajo de investigación ha sido enfocado prioritariamente en el sector del puerto pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas, para identificar las problemáticas que tiene este referente al modo de comercializar sus productos o darse a conocer a niveles internacionales, por lo que es muy importante tener en cuenta un poco de historia referente a la pesca dentro del Ecuador, y las demás dimensiones que ha tenido esta en la provincia de Esmeraldas.

La pesca en el Ecuador, ha sido una actividad ancestral que se ha venido desarrollando en la mayoría de las poblaciones costeras las cuales concentran gran parte de su subsistencia y alimentación en productos derivados del mar.

En el Ecuador en cuanto a la industria pesquera no se ha desarrollado lo suficiente, tomando en cuenta las grandes posibilidades de desarrollo que tiene debido al gran tesoro ictiológico de su región costera e insular. La figura de corrientes marinas cercanas a la costa y otros factores climáticos, le dan una gran riqueza marina de interés comercial al país que ha sido poco aprovechada según lo manifiesta Muñoz (2010).

El país hace muchos años, se ha centrado en actividades productivas son la agricultura y la pesca, donde existen trabajos encaminados a establecer el potencial pesquero que existe en la zona costera del Ecuador.

A continuación, en el siguiente trabajo de investigación se detallarán siete capítulos que se desarrolló dentro de la investigación. Tomando en cuenta todos los parámetros pertinentes.

En el capítulo I se llevó a cabo el marco contextual de la investigación, por medio del cual se pudo identificar el problema de la investigación, la justificación del problema y los respectivos objetivos (general y específico).

Seguido del capítulo II consiste en la esquematización de la investigación, con respecto al marco teórico del cual se estructura el planteamiento de la investigación. Dicho trabajo fue desarrollado conforme a la ampliación de nuevos conocimientos y sustentación de información adjunta en el reciente documento.

El capítulo III se detalla todo lo relacionado a la metodología que fue utilizada para la adquisición de información para el proceso de esta investigación.

Dentro del capítulo IV se especifica el análisis e interpretación de los resultados obtenidos en el trabajo de investigación.

Los resultados de este proceso de investigación se pueden detallar los volúmenes de toneladas, kilos y los valores por libra que son consumidos el atún y el dorado como principales producto de adquisición a niveles internacionales.

El capítulo V, se estima la discusión de los resultados frente a estudios previos y en consecuencia cual sería la manera adecuada de formar una asociación que les permita como dueños de sus bodegas ser exportadores directos.

En el capítulo VI, se expresan las conclusiones del trabajo de investigación destacando que Esmeraldas es una ciudad con una potencia muy fuerte en cuanto al producto que extrae del mar, por ende, es acto para iniciar de manera adecuada los procesos de exportación.

Por último, el capítulo VII, determina las recomendaciones obtenidas de los resultados de la investigación y la bibliografía utilizada; así como también los anexos del proyecto planteado.

1.2. Problema

Esmeraldas es conocida como la provincia verde del país, esta ciudad es poseedor de numerosos recursos naturales, los mismos que son atractivos para el turista local e internacional. El mar es uno de sus principales recursos, por lo que es conocido como una de sus fuentes de trabajo para muchos pobladores de la provincia, sus aguas contienen exuberantes especies marinas las cuales son apresadas para su comercialización o subsistencia para muchas familias en Esmeraldas.

Los principales problemas de la investigación es saber que productos son más representativos económicamente para el sector pesquero de la ciudad, pero la inexperiencia en la comercialización de los productos del mar hacia localidades extranjeras, hace que los dueños de las bodegas del puerto pesquero de Esmeraldas solo se dediquen atender el mercado local, desaprovechando las oportunidades que les brinda la actual infraestructura, del puerto pesquero artesanal de la ciudad.

Actualmente en el puerto pesquero artesanal, no existe una base datos que muestre la capacidad de producción que mantienen los pescadores del puerto pesquero basado en la actividad comercial que realiza, lo cual nos dice el escaso control de la comercialización de los productos que nos brinda el mar.

Sin embargo, el valor agregado es un punto clave en términos mundiales de comercialización de productos, la población busca mercancías no solo de buena calidad si no lista para el consumo humano; por los dueños de las bodegas del puerto pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas carecen de experiencia en el ámbito de exportación de los mismos.

Conforme a lo expuesto anteriormente nacen varias interrogantes.

Formulación del problema

¿Cuáles son las actividades comerciales que se realizan en el puerto pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas?

¿Cuál es la capacidad de producción y almacenamiento del puerto pesquero artesanal?

¿Cuentan con una base de datos para el control de los productos comercializados?

¿Cuentan con cursos de capacitación respecto a cómo exportar?

1.3. Justificación

El Ecuador es un país muy rico en cuanto a recursos naturales se trata; la producción de mariscos es uno de sus fuertes atractivos a nivel internacional, debido a que el sabor y la calidad, por su frescura al ser consumidos de diferencia a los demás en el mundo.

Ecuador se ha caracterizado por la producción y exportación de materia prima, por lo que la transformación de la matriz productiva es una de las estrategias más importantes que el actual gobierno ha desarrollado, con la finalidad de crear nuevas fuentes de ingresos económicos para el país.

La gestión que realiza la comunidad del puerto pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas es la venta de los productos del mar dentro de la localidad de Esmeraldas y a nivel nacional, para él efecto cuenta con una nueva infraestructura, la cual permite mejorar la calidad de vida del puerto, siendo apropiada para la comercialización de los productos donde está actualmente beneficia a más de 3 mil pescadores de la ciudad de Esmeraldas.

Sin embargo, el libre acceso a la pesquería artesanal y la evolución tecnológica de la flota pesquera artesanal, han traído consigo el aumento del número de pescadores junto con el grupo humano que depende directa o indirectamente de esta actividad, así como el número de técnicas, artes, embarcaciones empleadas e implementaciones o mejoras en la infraestructura básica de algunas comunidades pesqueras.

Conforme a lo mencionado el presente trabajo de investigación busca analizar las actividades comerciales que se realizan en el puerto pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas, en cuanto a sus volúmenes de producción y calidad para conocer su capacidad de exportación con la que cuentan los comerciantes.

La información de esta investigación será de gran apoyo para las instituciones encargadas de la planificación y sostenibilidad del sector pesquero artesanal, ya que servirá de base para los futuros proyectos relacionados para el desarrollo eficiente de la pesca artesanal de Esmeraldas, cuyo fin debe ser la exportación.

1.4. Objetivos

Objetivo General

- Analizar la actividad comercial que se realiza en el Puerto Pesquero Artesanal de la ciudad de Esmeraldas.

Objetivos Específicos

1. Identificar la capacidad logística y de almacenamiento del puerto pesquero de la ciudad de Esmeraldas.
2. Identificar los productos que se comercializan en el puerto pesquero de la ciudad de Esmeraldas.
3. Indicar el proceso para la exportación de los productos pesqueros del puerto artesanal de Esmeraldas.

CAPITULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes

La economía en el Ecuador se ha destacado por abastecer de materias primas en bruto al mercado internacional, así como también es un país importador de bienes y servicios con mayor valor agregado.

El puerto pesquero artesanal de Esmeraldas, está entre los más grandes del país favoreciendo a un universo de 800 fibras, que corresponde a 3000 pescadores artesanales así como a mayoristas comerciantes quienes tienen 50 bodegas para realizar su actividad, de acuerdo a datos de Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (Moran, 2013), esta obra beneficia a muchas familias de pescadores cuyo nivel de ingreso no es el óptimo, pero se aspira a que al mejorar el sistema de forma integral dotando de una infraestructura logística, mejore el precio en base a la calidad del producto, cambiando radicalmente la forma de comercialización anterior, en la que se venía vendiendo directamente al consumidor y a mayoristas que previamente habían acordado una negociación en la cual los productos de mayor calidad se clasificaban en el lugar de atraque, rompiéndose la cadena de productividad ya que se realizaba el proceso de eviscerado al aire libre, particularidad que hace que pierda el producto competitividad, esta mala práctica la hacen en varios sitios del mundo como bien señala Ruiz, (1997).

El cambio en función de infraestructura, realizado en el puerto pesquero artesanal se nota a simple vista, con mejores atracaderos, muelles flotantes, vías de acceso, mercado minorista, restaurantes, bodegas mayoristas equipadas, siendo fundamental, pero esto no necesariamente implica que se vaya pescar más, ni por ende comercializar mayor y mejor calidad de producto, ya que hay que considerar que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en 1992, advirtió de una 'Crisis Global de la Pesquería', para el efecto se debe considerar que los productos de la pesca artesanal tienen una ventaja competitiva ya que se capturan con artes de pesca selectivas que respetan el medio ambiente, siendo muy importante la asociatividad para lograr

mayores beneficios sociales y económicos, desarrollando estrategias de dar valor agregado a los productos, tal como lo cita (Allut, 2003), quien además indica que:

El valor añadido consistió fundamentalmente en darle a los productos una certificación de: mínima manipulación, trazabilidad; información sobre el procedimiento de captura (con artes que son selectivas y respetuosas con el medio); información sobre la fecha en que fue capturado, etcétera. En definitiva, un producto natural sin ser sometido a procesos mecánicos o químicos para su conservación. Valores éstos que contrastan con los productos pesqueros que provienen de la acuicultura o pesca industrial. p.8

Según la organización de FAO, manifiesta que la pesca artesanal es desarrollada en varios puntos de América Latina y el Caribe como lo es Atlántico centro-occidental, Atlántico suroccidental, Pacífico centro-oriental y Pacífico suroriental, los productos pesqueros de las regiones mantienen una organización de obtención muy alta, basada en la captura de grandes volúmenes de pesca; en los cuales destacan el atún, pez espada, camarones, y varias especies que nos brinda el mar de muy elevado valor comercial según nos lo manifiesta (Coayla Berroa).

La ciudad de Esmeraldas no cuenta con suficientes empacadoras que le den el valor agregado a los productos derivados del mar, es por ello que este proyecto consiste en recomendar a los dueños de cada bodega del puerto pesquero a crear una asociación que les permita saber cuál es la capacidad de almacenamiento que cuentan dentro del puerto y como pueden exportar sus productos directamente, realizando todos los procesos como: limpieza de los productos, congelación, empaçado, entre otro procesos de imagen que muestre que es un producto fresco y de alta calidad a nivel internacional.

Dentro de esta investigación es muy importante conocer el significado de varios términos claves como lo es asociatividad:

La asociatividad desarrolla mecanismos de acción conjunta y cooperación empresarial, que contribuye a que las empresas mejoren su posición en el mercado, brindando una estructura más sólida y competitiva. Las empresas que trabajan de manera conjunta cuentan con mayores oportunidades de acceso a servicios, compra de insumos, comercialización y financiamiento (p.4).

El desarrollo de la pesquería está íntimamente ligada con las diferentes zonas de capturas en relación a las artes de pesca y sus diferentes modalidades, tomando en consideración

las características de las costas los cauces de los ríos presente en cada una de las provincias que brindan productos del mar, los procesos de exportación provenientes de la captura de pesca comercial artesanal, al hacer referencia a la unidad de medida nos damos cuenta que estos son representados en toneladas, de acuerdo al artículo expresado por los autores (IWASZKIW, 2011).

Tal como lo establece el departamento de pesca de la FAO las tendencias del consumo de pescado en el mundo en los próximos años, con proyección al 2030; tanto la producción, el consumo total, la demanda para la alimentación y el consumo humano per capital mundiales, crecerán, pero las pautas del consumo de la demanda y las importaciones de las especies serán a costos de valores elevados (Navarro, p.2-15).

En la ciudad de Esmeraldas, entre los principales productos del mar que nos brinda el puerto pesquero de Esmeraldas son el camarón, la picuda, el atún, el pargo, la sierra, la corvina, el bagre, la tilapia, el robalo, el dorado, entre otras especies que son apetecidas tanto en el mercado local como en el nacional e internacional.

Sin embargo desde hace muchos años atrás la pesquería de Esmeraldas se desarrolla en el puerto pesquero, que se caracteriza por realizar la pesca de manera artesanal, esto hace referencia al manejo de las artes de pesca, la cual se realiza de forma totalmente manual, para este tipo de pesca se utilizan varios tipos de embarcaciones; las pangas es una de ellas la cual es movida por motor fuera de borda, motores de baja potencia, lo que son embarcaciones pequeñas movidas por remos, en la pesca de panga cooperan una o dos personas dedicándose específicamente a la captura de peces y camarones del mar en horarios rotativos de 10 horas tanto en el día como en la noche donde los botes o también llamadas lanchas se mueven cerca de las playas tal como lo menciona Carvajal, (2013).

La infraestructura portuaria para el comercio internacional cuenta con cuatro puertos: Guayaquil, Manta, Esmeraldas y Puerto Bolívar. También, se dispone de terminales para para la carga y la descarga, lo que facilita su transportación, siendo Esmeraldas uno de los puertos más grande y con facilidad logística; tanto el puerto pesquero como el puerto comercial se encuentran en la misma área, lo que debería permitir que los productos del mar tengan mayor facilidad logística de ser exportados internacionalmente, más aún si se toma en consideración que el aeropuerto está a tan sólo 10 minutos. Sin embargo, los servicios portuarios para la actividad pesquera son insuficientes.

Dentro de los antecedentes de estudio se puede enmarcar trabajos relacionados al sector pesquero, justamente en donde está enfocado el presente trabajo.

- ✓ En el año 2014 se realizó una investigación previo a la obtención del título de ingeniera de Administración de ventas sobre el tema “Análisis de la pesca artesanal de la parroquia Anconcito” por parte de la estudiante Mueckay Serrano Natasha Carolina, de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil donde especifica que la pesca artesanal en la parroquia Anconcito es la actividad que se realiza diariamente por la comunidad y personas individuales con pequeñas embarcaciones de las cuales ellos subsisten diariamente con los productos del mar que extraen. Sin embargo, por motivo de restricciones de un centro de acopio, para la transformación del producto los pescadores no tienen la posibilidad de crecer externamente. (Carolina, 2014)
- ✓ El siguiente estudio referente al tema de esta investigación fue realizado el 30 de mayo del 2011 por el autor María Daniela Santos Estupiñán, estudiante del Instituto Superior de Altos Estudios Nacionales con el tema “Producción y Comercialización de Artesanías con Materias Primas del Mar En El Cantón Río Verde de la Provincia de Esmeraldas Año 2011, donde manifiesta que los principales problemas que tiene la ciudad de Esmeraldas son la falta de apoyo por parte de las instituciones para el mejoramiento de las actividades comerciales y productivas, la cual afecta la economía de la comunidad de Esmeraldas, causando así un efecto negativo en los hogares (Estupiñán, 2011).
- ✓ Otro estudio previo relacionado en varios puntos clave para la ejecución de esta investigación en curso, es el elaborado por parte del Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación), con el tema “ESTUDIO SOBRE LA SEGURIDAD EN EL MAR PARA LA PESCA ARTESANAL Y EN PEQUEÑA ESCALA” donde los consultores Ricardo Coayla Berroa y Paolo Rivera Miranda, declaran que el estudio permitió estar al tanto de la importancia que tiene la seguridad en el mar de América Latina y el Caribe a la Organización Latinoamericana del Desarrollo Pesquero, que pueda facilitar la evaluación de las acciones prioritarias a ser financiadas por las direcciones nacionales y de la FAO en la región. Donde la pesca artesanal y la pesca en pequeñas escalas son de beneficio importante para las

economías de los países en vía de desarrollo debido a la gran población y a la generación de empleos productivos directos e indirectos que genera la actividad pesquera. (Berroa Ricardo, 2007)

- ✓ Un estudio muy reciente en el año 2015 con un tema de investigación de “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DE PESCADO EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS, PARA EXPORTAR A LOS ESTADOS UNIDOS” elaborado por la estudiante Sandra Simbaña Aveiga, donde concluye que la pesca que se realiza en la ciudad de Esmeraldas no es comúnmente exportada a otros país ya que no cuenta con muchas empresas o plantas empacadoras de productos del mar, lo cual no permite que le den un valor agregado a sus productos, porque tienen una falta de conocimiento sobre el proceso de producción, así como el de exportación y del manejo adecuado de una carga refrigerada. (AVEIGA, 2015)
- ✓ Un estudio previo encontrado en el año 2011, de la ciudad de Quito con el tema de “MANEJO DE LAS BODEGAS DE A&B EN LA CASA HOGAR DE LA FUNDACIÓN REMAR, haciendo referencia al tipo de bodegas se deben utilizar para el respectivo almacenamiento de productos que necesiten refrigeración, este estudio fue realizado por Gladys Margarita Salazar Avalos. Donde se define que las bodegas de frío son compartidas en dos áreas en las bodegas de refrigeración y bodegas de congelamiento donde las que hace referencia respecto al tema en investigación son las bodegas de almacenamiento congelado que es de acuerdo para los productos que tienen un proceso más delicado para el consumo humano el cual debe tener una temperatura muy baja. (Avalos, 2011)

2.2 Bases teórico- científico

2.2.1 El pescado artesanal y la pesca

La pesca artesanal es muy importante debido a que se pone en práctica en pequeñas embarcaciones, en el cual sus recursos naturales son muy sostenibles dentro de la economía y ecología del sector portuario de la provincia de Esmeraldas. Fuera de los sistemas artesanales de la pesca provocan un desequilibrio entre las especies, pero la pesca artesanal es más respetuoso con la biodiversidad del territorio, ayudando así a que los pescadores obedezcan las leyes de la naturaleza y del agua.

Dentro del pescado artesanal y la pesca, esta hace referencia a la actividad que se realiza en los puertos pesqueros, donde la acción que se desempeña es muy importante en la economía de un país, para el continuo desarrollo de la generación de empleos directos e indirectos a individuos que viven de ello (Miranda, 2008).

2.2.2 Capacidad de pesca

La capacidad de pesca o pesquera suele medir varios aspectos e indicadores como los son las embarcaciones, la cual hace énfasis a los tipos de embarcaciones, comprendidos en los tamaños y la capacidad de motores y los días que pasan en el mar y el tipo de equipo que utilizan. La capacidad de pesca puede aumentar respecto a las novedades tecnológicas que se puedan implementar para las artes y los métodos de pesca. Enfatizando que la pesca artesanal actualmente es muy usada en las costas ecuatorianas por su enriquecido producto que se obtiene de las costas del pacífico.

El concepto notable de la capacidad de pesca es de la captura de máxima cantidad de peces durante un periodo de tiempo (un año, una estación) o tiempos de corto plazo o largo plazo, por parte de una flota utilizada a pleno, habida cuenta de la biomasa de la estructura de edad de la unidad de población óptica y el desarrollo tecnológico de ese momento (Berroa, 2009).

2.2.3 Pesca Comercial

La actividad pesquera comercial, es aquella actividad de carácter lucrativo la cual es la captura de peses que sean mayormente comerciales y consumibles y representen un ingreso económico, donde este sujeto a las normativas jurídicas comerciales respectivas vigentes.

Sin embargo las actividades relacionadas con la captura de peces o mariscos son únicamente con un fin económico, frente a las artes de pesca artesanales o tradicionales para la obtención de recursos hidrobiológicos, la pesca se puede distinguir entre la pesca artesanal que es la que se realiza todavía en varios sectores pesqueros y la pesca industrial con un amplio enfoque tecnológico, lo que deriva en el volumen de captura y la afectación ambiental (Empowerment, 2017).

2.2.4 Productos del mar

El pescado y los mariscos son productos que se obtienen del mar y los ríos a través d la actividad de la pesca.

En general los productos de la pesca, incluidos los mariscos, constituyen una excelente fuente de nutrientes: sus proteínas son de alto valor biológico como las de la carne y los huevos; su contenido en minerales (Ca, Mg, P), oligoelementos y vitaminas es variado y muy significativo y las grasas, aunque no muy abundantes, son especialmente interesantes al ser del tipo de las poliinsaturadas (especialmente Omega 3) (Lucero, 2010, parr.3).

2.2.5 Exportación

Dentro de la economía las exportaciones siempre hacen referencia al tráfico legítimo de mercancías y servicios donde se da a conocer un producto a otro país o países en todo el mundo. Por eso, las condiciones están regidas por las legislaciones del país emisor (el exportador) y del país receptor (el importador) (Gardey, 2013).

Actualmente la exportación es una parte fundamental del comercio exterior y por ende en la economía de los países, se ha ido desarrollando de tal manera que ahora es mucho más fácil llevar un producto de un país a otro sin importar la distancia. La evolución de los

medios de transporte son las bases de la exportación y hace que las distancias sean más cortas.

2.2.6 Cadena de frío de productos del mar

Las pescaderías son uno de los eslabones por los que pasa el pescado desde que se captura en el mar hasta que llega al domicilio del consumidor. En ellas se deben dar unas circunstancias muy específicas para que el producto mantenga todas las garantías de inocuidad y, para ello, cuentan con unas normativas higiénicas y una guía de buenas prácticas, se debe hacer hincapié en el mantenimiento de la cadena de frío en los alimentos que no pueden almacenarse a temperatura ambiente, Para garantizar la higiene y la conservación del pescado y del marisco, es imprescindible mantener la cadena de frío.

Asimismo, de asegurar un producto inocuo, se garantizan las cualidades organolépticas, como el gusto y el color. Las bajas temperaturas también detienen el crecimiento de patógenos y retrasan los procesos de degradación. Los productos a granel deben mantenerse en todo momento con hielo, que, sin embargo, lograr a congelar el producto, tiene una alta capacidad de refrigeración porque está en contacto directo con el pescado y lo mantiene húmedo (MORATÓ, 2010).

2.2.7 Control de calidad

El control de calidad es uno de los aspectos muy importante para determinar dentro de esta investigación; debido a que es un requisito previo para iniciar el proceso de una exportación.

Contando con el conjunto de técnicas y actividades de acción operativa que se utilizan, actualmente, para evaluar los requisitos que se deben cumplir respecto de la calidad del producto o servicio, cuya responsabilidad recae, específicamente, en el trabajador competente (Anónimo, Zona establecimientos y empresas, s.f.).

2.2.8 Logística y almacenaje

Dentro de este punto las logísticas que se lleva a cabo en el caso de los peces o mariscos, deben ser un proceso muy cauteloso en cuanto al cuidado del producto y sobre todo el almacenamiento que debe este tener por los motivos de refrigeración que llevan a que el producto se mantenga fresco y muy cuidado en el momento de ser exportado y consumido por una gama de clientes extranjeros.

El almacén es, hoy por hoy, una unidad de servicio y soporte en la estructura orgánica y funcional de una empresa comercial o industrial con propósitos bien definidos de custodia, control y abastecimiento de materiales y productos. Es una estructura clave que provee elementos físicos y funcionales capaces de generar valor agregado (López, s.f.).

2.2.9 Eviscerado

El eviscerado realizado correctamente puede proteger la calidad de sus productos finales. Los equipos de eviscerado que realizan el corte de cloacas, en el proceso de eviscerado, se realiza la inspección final y la limpieza de la carcasa, ofrecen los niveles más altos posibles de rendimiento e higiene disponibles actualmente en el sector ya que el proceso es de manera artesanal. (Marel, 2016)

El eviscerado hace referencia a la manera en que se extraen las vísceras del pescado desde la cabeza hasta el ano, se retiran las escamas del pescado hasta que el abdomen del mismo quedo totalmente limpio este se enjuaga con agua fría y se filetea para su mejor consumo.

Existen varios modelos de actividades que se realiza en la pesca uno de ellos es:

La pesca domestica hace referencia a la actividad que realizan los pescadores pequeños los cuales viven de la venta de productos del mar, utilizando sus embarcaciones pequeñas como lo son las balsas, lanchas, canoa, etc.

2.3 Marco Legal

2.3.1 COPCI

2.3.1.1 Régimen de exportación (régimen 40)

Exportación definitiva. - Es el régimen aduanero que permite la salida definitiva de mercancías en libre circulación, fuera del territorio aduanero comunitario o a una Zona Especial de Desarrollo Económico ubicada dentro del territorio aduanero ecuatoriano, con sujeción a las disposiciones establecidas en el presente código y en las demás normas aplicables (Reglamento COPCI, 2013, art. 158).

En el Ecuador la Ley que regula la pesca artesanal es el reglamento a LA LEY DE PESCA Y DESARROLLO PESQUERO. Unificado en la ley pesquera

Decreto Ejecutivo 3198, Registro Oficial 690 de 24 de octubre del 2002, dice:

Todas las personas naturales o jurídicas que realicen alguna actividad de pesca deben estar regidas por la Ley de Pesca y Desarrollo Pesquero, de la misma manera esta ley fomenta el funcionamiento de empresas que realizan el procesamiento de la pesca y que contribuyan al fortalecimiento económico.

En la Ley de Pesca y Desarrollo Pesquero se informa sobre disposiciones legales, como ejercer la actividad pesquera, la fase de procesamiento, la fase de comercialización y entre otras, lineamientos que sirven de base para poder ejercer esta actividad desde sus diferentes formas.

2.3.2 El consejo nacional de desarrollo pesquero

Art. 1.- El Consejo Nacional de Desarrollo Pesquero es una entidad adscrita al Ministerio de Comercio Exterior, Industrialización, Pesca y Competitividad.

Art. 2.- Las facultades previstas en el artículo 12 de la Ley de Pesca y Desarrollo Pesquero señaladas en los literales c) y h) serán ejercidas por el Subsecretario de Recursos Pesqueros.

2.3.2 De la actividad pesquera

Art. 11.- Son actividades conexas de la actividad pesquera los servicios de construcción, reparación y mantenimiento de instalaciones, buques, maquinarias, equipos y artes de pesca, y el transporte de productos pesqueros.

Art. 12.- Los pescadores artesanales que se constituyan en cooperativas, continuarán gozando de los beneficios que otorga la ley al sector pesquero artesanal, sin consideración a los volúmenes de pesca que obtengan.

Entre lo manifestado, se dice los lineamientos que sirven de base para poder ejercer esta actividad desde sus diferentes formas.

Otra entidad que regula la pescadería artesanal es la Ley de Fomento Artesanal que hace énfasis en los puntos relevantes de los artesanos.

2.3.4 Ley de fomento artesanal

Art. 31.- El Ministerio de Industrias, Comercio, Integración y Pesca, a través de la Subsecretaría de Artesanías, conducirá y coordinará la gestión administrativa de conformidad con las disposiciones legales y reglamentarias vigentes, integrando los cuerpos colegiados existentes en el sector artesanal, presidiendo en los que forma parte el Ministerio de Industrias, Comercio, Integración y Pesca, y, como miembro, en los demás de su competencia. Además, planificará, organizará, supervisará y ejecutará las políticas, objetivos, metas y actividades relacionadas con el fomento artesanal, implementando la infraestructura indispensable para la promoción, fomento y desarrollo de la producción artesanal de bienes, servicios y artística.

Art. 32.- El Ministerio de Industrias, Comercio, Integración y Pesca será el encargado de administrar la Ley de Fomento Artesanal, sin perjuicio de la atribución del presidente de la República, constante en el Art. 86 de la Constitución y en el Decreto Supremo No. 3732, promulgado en el Registro Oficial No. 5 de 17 de agosto de 1979.

De tal manera la ley que dice unos de los objetivos Relacionados con el Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017

El capítulo número 10 del Plan del Buen Vivir está principalmente enfocado a fomentar e impulsar la producción dando iniciativas a los productores, apoya a fortalecer las infraestructuras para que los trabajos se realicen con mayor calidad y se pague un precio justo por la producción, siempre pensando en la protección del ecosistema, para tener un planeta más limpio.

2.3.5. Normas de calidad INEN

La normalización tiene que ver con la relación y aprobación de normas para garantizar la calidad de elementos fabricados, la seguridad de funcionamiento y el trabajo con responsabilidad.

“Las normas van siendo redactadas en base a un análisis de las necesidades y en función de los sectores estratégicos para el desarrollo planteado, en la ejecución de los procesos establecidos en el Sistema Ecuatoriano de la Calidad, donde satisface la demanda nacional en los campos de la normalización, reglamentación y metrología que contribuye al mejoramiento de: competitividad, salud y seguridad del consumidor.

CAPITULO III

3. MATERIALES Y MÉTODOS

3.1 Tipo de investigación

El tipo de investigación que se utilizó fue el descriptivo, ya que mediante este se pudo analizar el funcionamiento comercial del Puerto Pesquero Artesanal de la ciudad de Esmeraldas, respecto a los productos que salen de la ciudad, a través de esta investigación se detalló la capacidad de exportación que tiene el puerto pesquero.

3.2 Métodos

3.2.1 Método Cualitativo

Por este método se pudo establecer cuál es la capacidad de producción y almacenamiento del Puerto Pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas, así como determinar todo el proceso que se realiza para la exportación de los productos del mar, además, en base a los fundamentos teóricos se estructuró una propuesta organizacional para que a través de este proyecto se pueda identificar cuáles son los productos que se comercializan fuera y dentro de la provincia.

3.2.2 Método Cuantitativo

Mediante este método se pudo establecer la capacidad del volumen de compra de los mayoristas, diferenciando entre el que es de exportación versus el que va dirigido al mercado local. Se debe tomar en consideración las variables de acuerdo con el tipo de producto el cual tiene que ser cuantificado en base a la observación empírica y deductiva ya que es una representación de la realidad al momento en que se realiza la investigación.

3.2.3 Población y Muestra

La población con la que se trabajó en este proyecto de investigación son: a los dueños de las 50 bodegas que existen en el Puerto Pesquero Artesanal de la ciudad de Esmeraldas, de almacenamiento y distribución y a los representantes de cada administración y empacadoras, siendo el universo de la población, las 53 personas a encuestar, siendo un número pequeño no se necesitó realizar la muestra.

Tabla 1
Referencia de Encuestas y Entrevistas

Representante	Cantidad
Administración del puerto pesquero artesanal	1
Propietarios de bodegas	50
Director de Subsecretaria de recursos pesqueros de la ciudad de Esmeraldas	1
Representante de la Empacadora Diamante.	1

La autora

4. Técnica e Instrumento

4.1. Entrevista

En la presente investigación se utilizó como instrumento la entrevista, misma que serviría como puntos clave para el desarrollo de toda la investigación, tomando en cuenta a los representantes de las empacadoras y administraciones del puerto pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas.

4.2. Encuestas

La encuesta es uno de los instrumentos más importantes, ya que mediante la información obtenida se pudo analizar, la capacidad logística y de almacenamiento que cuenta el puerto pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas, la cual fue aplicada a los dueños de las bodegas del puerto pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas

5. Análisis estadístico de datos empleados

Las técnicas a que se utilizaron en este presente trabajo de investigación fueron, mediante encuestas y entrevistas realizadas a los dueños de las bodegas del puerto pesquero y respectivas empacadoras que realizan exportaciones, estas fueron realizadas con preguntas cerradas y abiertas para que estas generen una buena tabulación y por ende un correcto análisis.

Para la recolección de toda la información de esta investigación acudimos ante los dueños de las bodegas para realizar las encuestas y entrevistas personalmente para así tener más credibilidad de las respuestas dadas. Además, se utilizó el programa Excel para realizar la tabulación de todos los datos.

6. Normas éticas

Este proyecto de investigación fue realizado por la autora con todas las normas éticas y compromisos de no dar la información adquirida a terceros.

7. Presupuesto

Detalles	Precios
Transportes y salida de campo	150.00
Materiales y suministros	100.00
Material bibliográfico y fotocopias	250.00
Equipos, y servicios técnicos	180.00
Varios imprevistos	100.00
TOTAL	780.00

8. Fuente de financiamiento

- Financiado por el Autor de esta Investigación

CAPITULO IV

4. ANALISIS DE RESULTADOS

El Puerto Pesquero Artesanal de la ciudad de Esmeraldas, es uno de los puertos pesqueros más representativos actualmente en el Ecuador ya que por su gran infraestructura, cuenta con muchas posibilidades de crecimiento económico en cuanto a la actividad de comercialización de compra y venta de productos del mar, esto hace referencia a que con ellos se den a conocer mucho más a niveles internacionales.

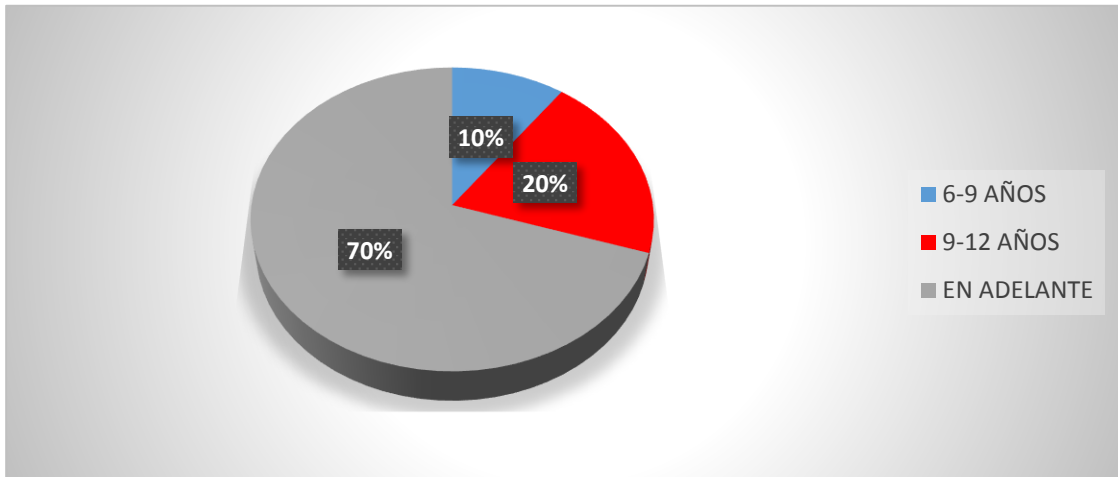
En las encuestas y entrevistas realizadas a los dueños de las bodegas se conoció como almacenan, de qué manera se comercializa los productos del mar, y cuáles son los procesos que se realizan para exportar sus productos a otros países.

De acuerdo con la capacidad logística de almacenamiento de los productos del puerto pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas, los resultados conseguidos se manifiestan en las figuras, donde se detalla el tiempo que llevan realizando esta actividad de compra y venta de productos del mar en el puerto pesquero, y cuanto es el volumen de pesca que ellos compran semanalmente, y también que productos del mar tiene la mayor demanda de compra en el mercado nacional.

La siguiente información obtenida se expresa por medio de gráficos donde se analiza y se tabula con criterios propios y sentido común todos los resultados adquiridos.

Dentro del objetivo uno buscamos identificar la capacidad logística de almacenamiento que cuenta el puerto pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas, tomando en cuenta la nueva infraestructura, estas se encuentran en adecuadas condiciones para un aproximado de más de 500 libras de peces para almacenarlos y llevar la logística correspondiente al momento de llevar a cabo el inicio de una exportación.

Figura 1 Años de la actividad pesquera

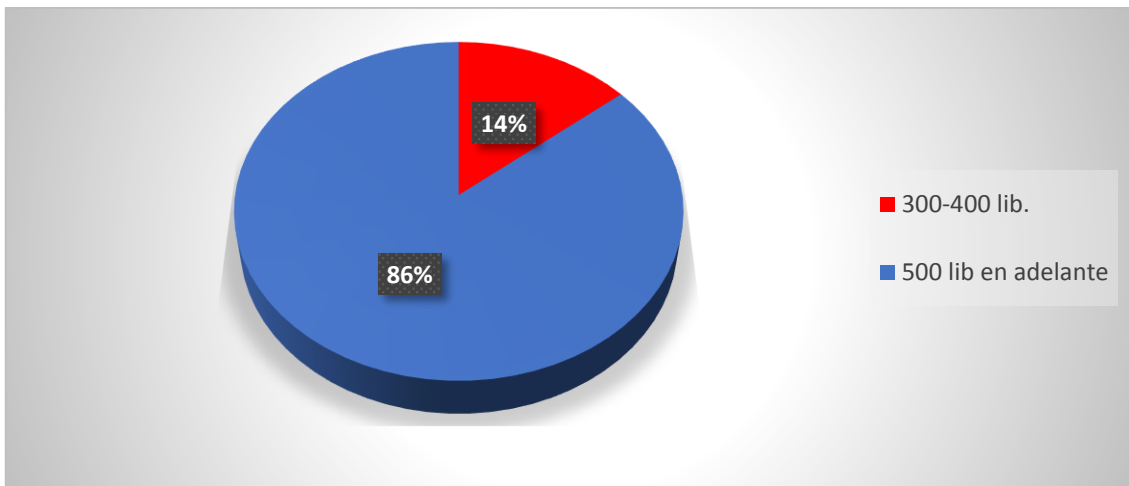


Fuente: Encuestas

La autora

En la figura 1, se puede demostrar que el tiempo que llevan realizando la actividad de compra y venta de los productos del mar son que el 70% de los dueños de cada bodega, llevan más de 20 años dentro de la actividad, a diferencia del 20% que revelaron que llevan de 9 a 12 años, y el 10% que cortamente lleva de 6 a 9 años en la actividad de comprar y venta de productos que brinda el mar. Esto hace referencia que existe un porcentaje muy alto que desempeña esta actividad con conocimiento de volúmenes y especies específicas, que son más rentables económicamente a niveles tanto locales como internacionales, del puerto pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas.

Figura 2 Volúmenes de pesca semanal

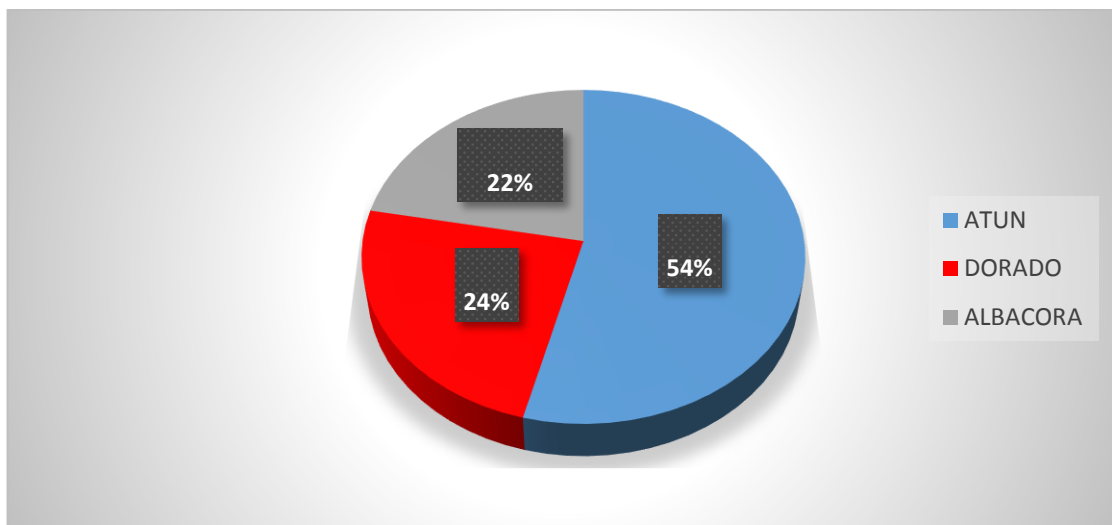


Fuente: Encuestas

La autora

En relación con el volumen de pesca que los dueños de las bodegas compran semanalmente 43 dueños de las bodegas del puerto indicaron que son más de 500 libras que ellos compran semanalmente esto ocurre más aun en temporadas altas, a diferencia de 7 bodegueros que manifiestan que a veces compran de 300 a 400 libras semanalmente. Esto lo podemos ver reflejados en la figura 2.

Figura 3 Compra y venta productos del mar

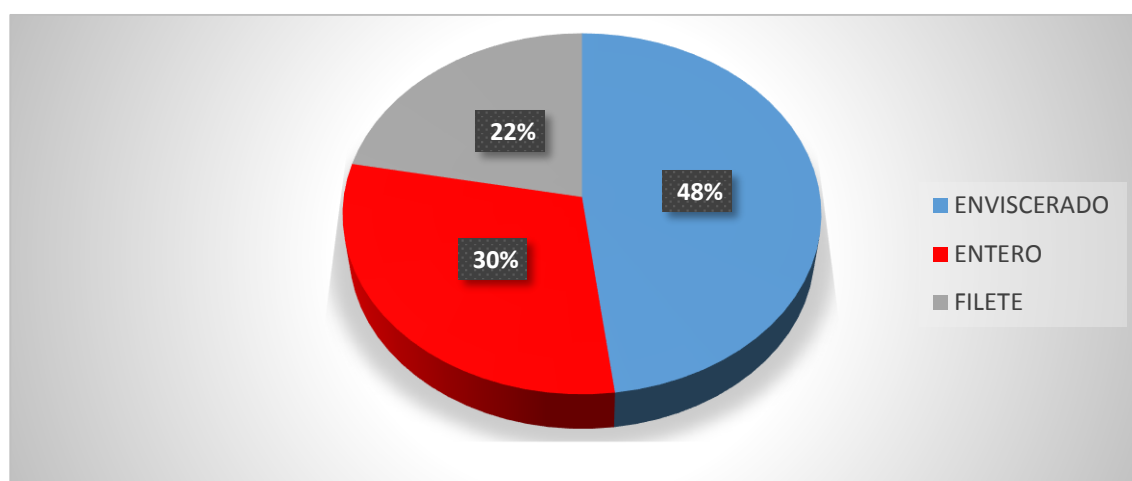


Fuente: Encuestas
La autora

De acuerdo con lo mencionado por los dueños de las bodegas que compran productos del mar, el Atún es el producto que mayor demanda tiene dentro del el mercado Nacional, por lo que representa importantes ingresos económicos, si se tomara la decisión de utilizar este producto como prioridad para el inicio de grandes exportaciones a niveles internacionales. Seguido de este el dorado y la albacora son productos muy apetecidos por su

El objetivo dos nos dice que para identificar los productos que se comercializan en el puerto pesquero de la ciudad de Esmeraldas, los resultaos alcanzados por medio de encuestas y entrevistas se reflejan en los siguientes gráficos donde nos dice cuáles son, los productos del mar que ellos compran y venden durante todo el año, de qué forma son vendidos, que destino tienen y en qué meses del año son más vendidos.

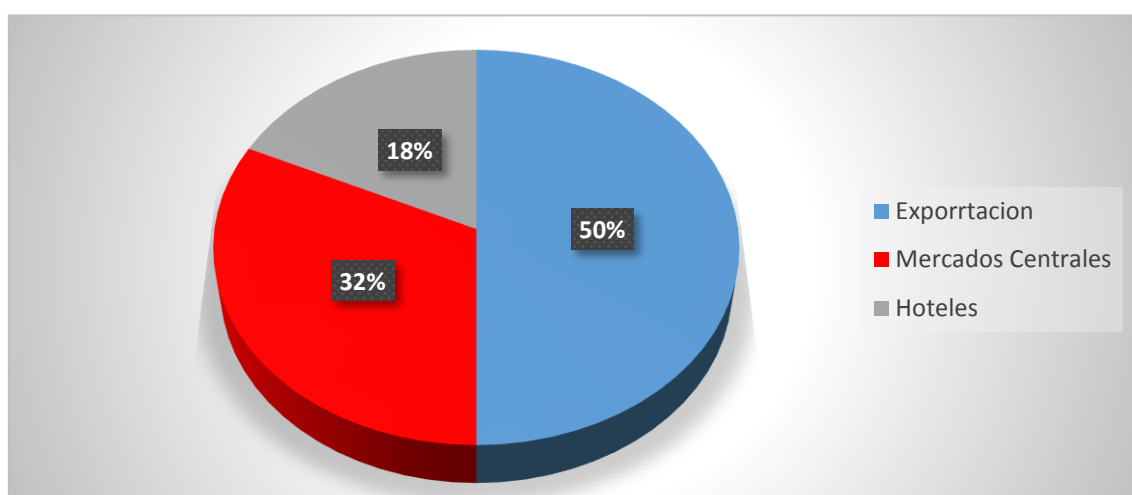
Figura 4 Forma que usted vende los productos del mar



Fuente: Encuestas
La autora

Conforme a la actividad que se realiza en el puerto pesquero los productos del mar son vendidos de mayor manera en de forma Eviscerado, con un porcentaje de concordancia en 24 personas frente a otros dueños de bodega que manifiestan que el producto del mar lo venden en menores proporciones en entero y en filete.

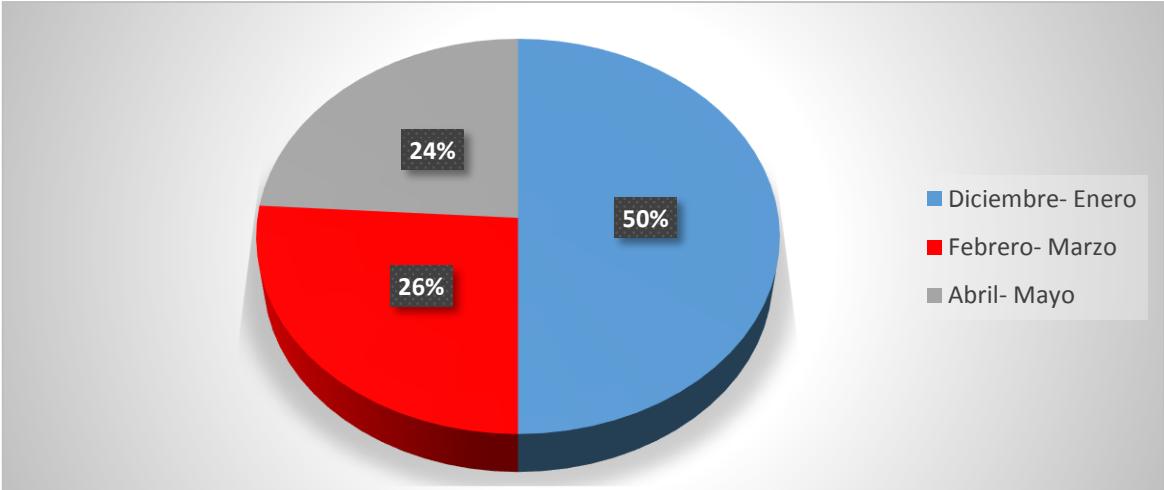
Figura 5 Destino de los productos que vende



Fuente: Encuestas
La autora

Los productos del mar que más se venden para diferentes destinos dentro del puerto pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas están entre el 50% son para ser exportados por las empacadoras tales como Diamante, Coral del Pacifico como prioridad de país Estados Unidos. Otros son hacia mercados centrales y un porcentaje mínimo en hoteles y hacia otros destinos.

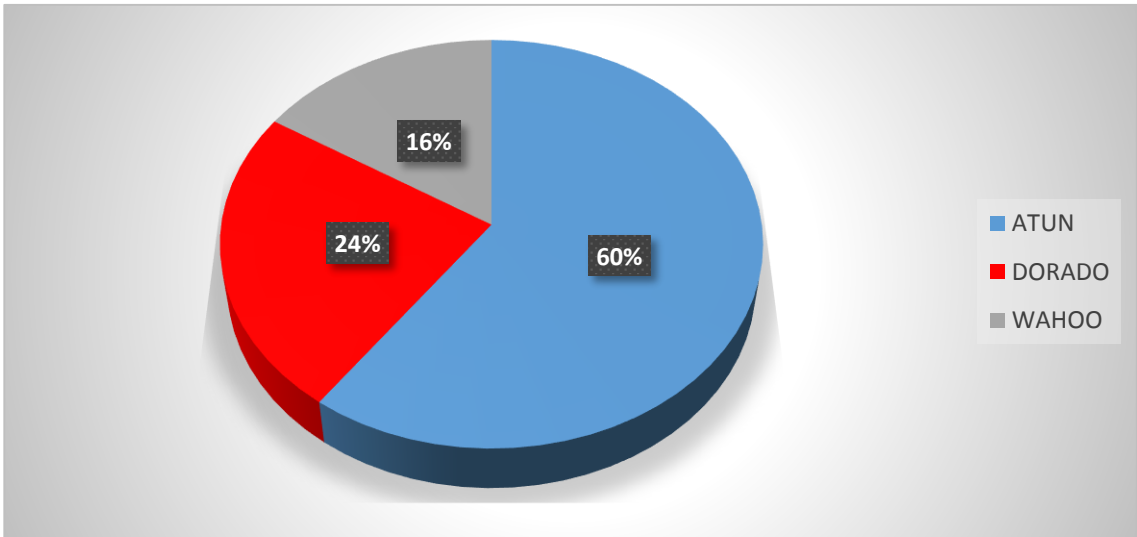
Figura 6 Meses del año que más se vende



**Fuente: Encuestas
La autora**

Dentro de los resultados obtenidos referente al tiempo en el que se tiene mayor adquisición de productos del mar para su venta es en la época de invierno entre los meses de diciembre a enero con un porcentaje del 50% que manifiestan los dueños de cada bodega, esto hace énfasis en que es estos meses del año se presenta mayor afluencia de mariscos, frente a el otro 50% que se divide en un 26 y 24 por ciento de febrero a mayo.

Figura 7 Mayor utilidad al venderlo



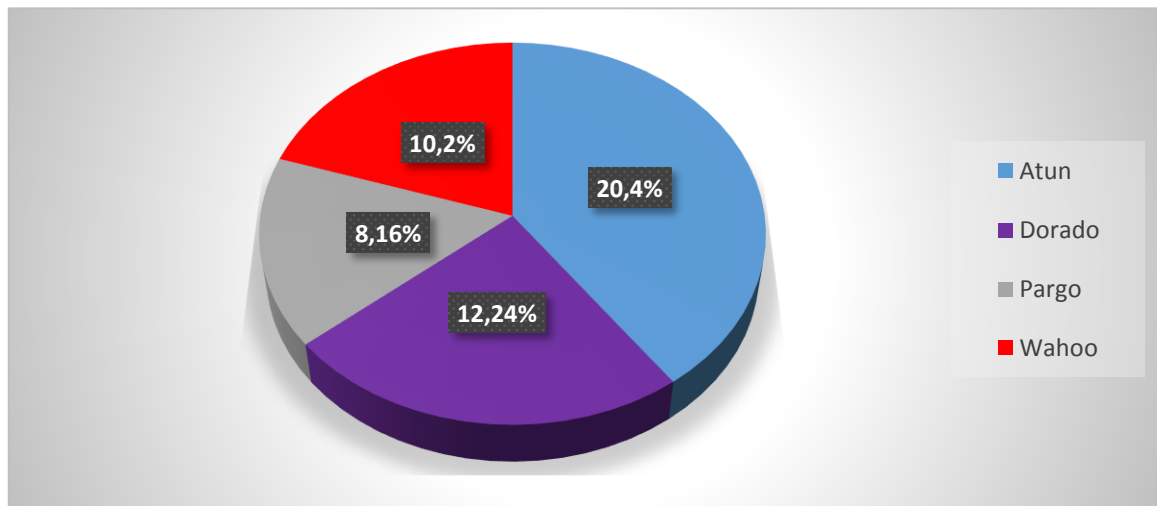
**Fuente: Encuestas
La autora**

En el tiempo de mayor venta dentro de todo lo que se comercializa en el puerto, los productos del mar que dan mayor utilidad al venderlos es el atún con un 60% de aceptación tanto en el mercado nacional como para la venta externa

Además de las especias que nos brinda el mar los productos que los dueños de las bodegas compran y venden durante todo el año calendario según su fecha, sus especies y el volumen de libras que ellos adquieren en el año son el atún, dorado, pez espada, pargo wahoo entre otros, en el tiempo de invierno que es la época que hay más pesca, con volúmenes aproximados de más de 50.00 libras de pesca que ellos adquieren durante toda su producción.

Dentro del objetivo tres se busca indicar el proceso de exportación de los productos del mar que se realiza en el puerto pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas, en los siguientes gráficos demostramos su proceso, varias especies destinadas a la exportación, cuál de sus productos es el de mayor demanda en el momento de ser exportados, y los precios que son expuestos en el ámbito local e internacional

Figura 8 Especies destinadas a Exportación



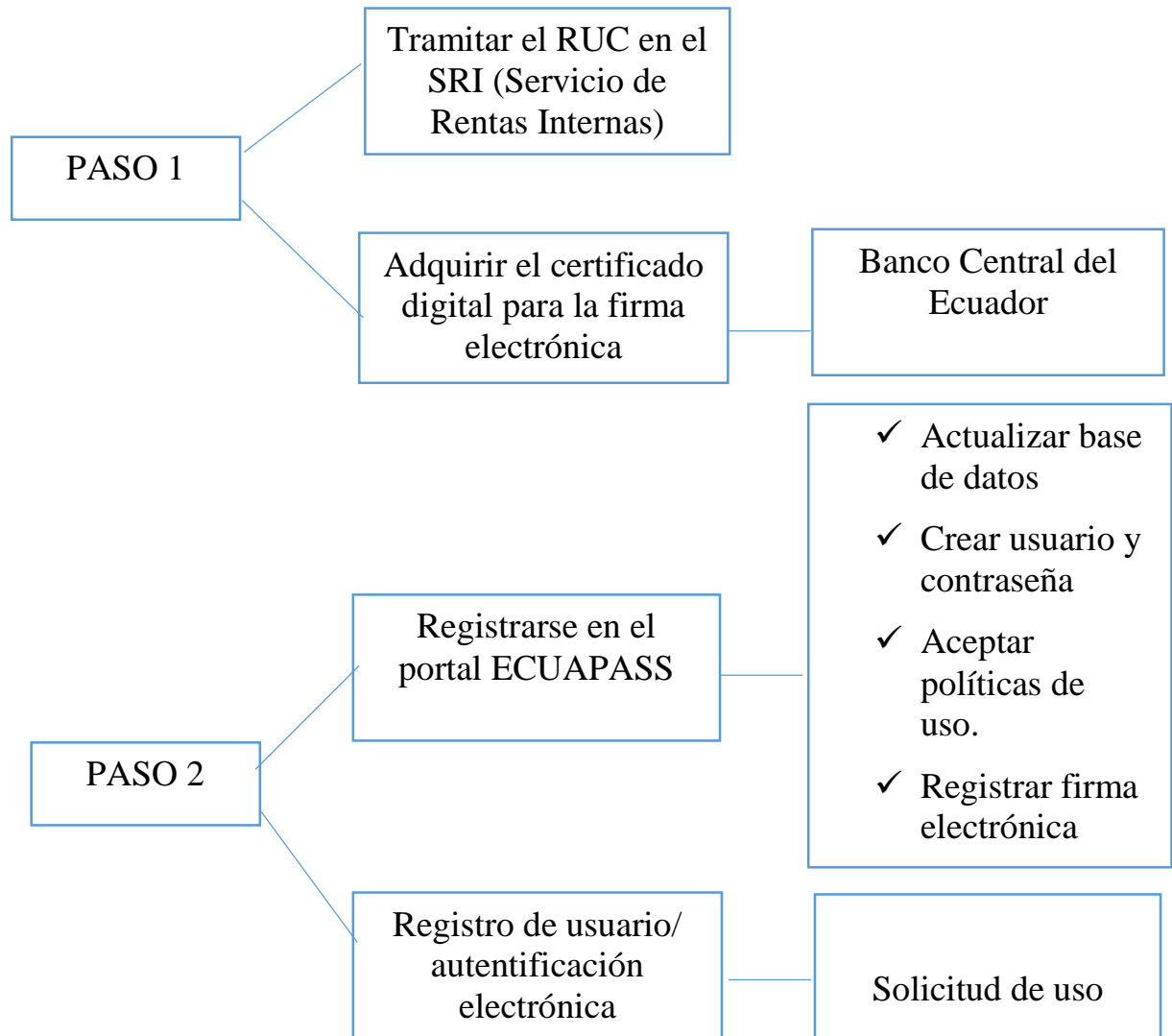
Fuente: Encuestas
La autora

En la figura 8 se observa que en un 20,4% los dueños de las bodegas destinan toda su producción pesquera a las exportaciones el producto que más destacada es el atún, por toda su calidad y gustos preferenciales a nivel internacional tomando en cuenta que da más valor económico a todas las exportaciones.

4.1 Proceso para exportar productos de acuicultura y pesca

4.1.1 Registro como exportador e el ECUAPASS

Figura 9 Ecuapass



Fuente: Banco Central del Ecuador
La autora

El proceso de exportación inicia con la transmisión electrónica de una declaración aduanera de exportación (DAE) en el sistema ECUAPASS.

Los datos que se consignan dentro de la DAE son:

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

Documentos de acompañamiento de la DAE son:

- ✓ Factura comercial original
- ✓ Autorizaciones previas si las amerita
- ✓ Certificado de origen cuando lo amerite (Aduana, 2015, párr. 3-4-5).

Una vez ingresada la documentación y aceptada la DAE; la mercancía a zona primaria del distrito, en donde se embarca el producto, se registra en depósito temporal y es almacenada previo a su exportación.

Para la presentación y transmisión de la DAE existe unos plazos establecidos en el artículo 66 del reglamento al libro V del COPCI donde explica que:

Para los productos perecibles en estado fresco, por vía aérea se puede presentar una sola declaración para varios embarques siempre y cuando sean a un mismo destino y dentro del mes.

La declaración debe realizarse a los 3 días hábiles del inicio de cada mes y sus respectivos documentos de acompañamiento y soporte podrán ser entregados hasta en 30 días posteriores a la finalización del mes.

El exportador tiene el tiempo estimado de 30 días para el registro de ingreso a zona primaria en el ECUAPASS, mismo que al finalizar el tiempo automáticamente será rechazado en el sistema.

Posteriormente al exportador la Aduana notificara el canal de aforo asignado, los mismos que pueden ser:

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

4.1.2 Estructura arancelaria

La estructura que se utiliza en el Ecuador es la NANDINA, es una nomenclatura común entre los países miembros de la Comunidad Andina de Naciones y que se encuentra fundada en el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de mercancías; para el presente trabajo de investigación las subpartidas según la Aduana del Ecuador son:

Tabla 2

Estructura arancelaria de los mariscos.

Productos	Subpartida	Descripción
Pescados	0304990000	✓ Los demás filetes y demás carne de pescado, no contemplados en otra parte
	0302690090	✓ Peces espada frescos o refrigerados
	0302310000	✓ Albacora o atunes blancos (Thunnus alalunga) frescos o refrigerados.
	0304299090	✓ Los demás filetes congelados no contemplados en otra parte.
	0303890010	✓ Pescados congelados y demás peces, excepto los filetes y demás carnes de la partida 0304. (Dorado)

Fuente: Aduana del Ecuador
La autora

4.1.3 Requisitos para exportar productos de acuicultura y pesca

4.1.3.1 Obtener autorización en el MAGAP

1. Acuerdo Ministerial (autoridad para exportar otorgada por la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura).
2. Acta de Producción Efectiva (inspección del establecimiento por parte de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura).

4.1.3.2 Aprobar la verificación

1. Presentar el formulario de Inscripción 11.1 (descargarlo del sitio web INP), Acuerdo Ministerial, acta de Producción Efectiva y todo el documento requerido por el Instituto Nacional de Pesca INP, toda verificación consiste en una inspección y el proceso técnico de revisión.

4.1.3.3 Obtener certificación

1. Finalmente previo al embarque del producto, el exportador debe acercarse al INP para solicitar la emisión de certificados como, el Certificado Sanitario a los establecimientos verificados. También pueden emitir Certificados de Calidad y certificados varios (según las exigencias del país importador) (Proecuador, s.f).

En relación con los precios de venta, los productos que se destina para exportarlos y para el mercado nacional, con mayor volumen de personas concuerdan que tanto el atún, y el dorado son las especies que dan más rentabilidad en el momento de comercializarlos. Los precios varían según la siguiente tabla.

Tabla 3
Referencia de productos más destacados

Producto	Precio por libra para el mercado nacional	Precio por libra para el intermediario.
Atún	\$4.00	\$4.80
Dorado	\$3.20	\$3.80

Fuente: Encuestas

La autora

De acuerdo a la entrevista realizada a la Empacadora Diamante, el volumen y la especie que ellos destinan a las exportaciones son su totalidad de todos los productos que adquieren del mar ya que son exportadores directos a proveedores del país Estados Unidos, varios productos como lo son el atún, dorado, entre otros los cuales son de mayor preferencia a nivel exterior, la frecuencia con la que ellos exportan son de 50 veces al año más en temporadas altas como lo son en el invierno que es donde se encuentra mayor afluencia de especies.

Dentro de la actividad que se realiza en el puerto pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas el 80% de los dueños de las bodegas y de varias empacadoras como lo son Empacadora Diamante y Empacadora Coral del Pacifico, indicaron que la pesca en la ciudad de Esmeraldas desde el año 2005 han bajado un porcentaje del 70% de casi toda su producción ya que lo que llega del mar actualmente no presenta económicamente para ellos iniciar un proceso de exportación directo, con el paso de los años los pescadores de las 50 bodegas del puerto pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas lleva un tiempo estimado de 8 a 10 meses, que las libras que adquieren son de 4.000 a 6.000 en cada embarcación y eso lo hace que obtengan perdidas en cuanto a al tiempo que toma la captura de las especies del mar lo cual obtienes dichas cantidades con una cantidad grande de combustible de 15 a 17 pomas de gasolina.

En el proceso de pesca corre el riesgo de asaltos en alta mar ya que mientras más lejos más grande es el peligro, que tienen en las afueras del mar. Pero esto no impide su actividad que realizan durante todo el año calendario.

En relación con los precios de venta, el atún (albacora) que se destina para exportarlos a niveles internacionales, el banco central del Ecuador concuerda que tanto el atún, es una de las especies más apetecidas en los mercados extranjeros por partes de los consumidores como se refleja en la siguiente tabla.

Tabla 4
Referencia al año 2013 del atún en mercados extranjeros

Código Subpartida	Subpartida	País Destino	TM (Peso Neto)	FOB	Valor unitario por tonelada	Valor unitario por kilo	Valor unitario por libra
TOTALES:			1414,66363	17785511,6	12572,2548	12,5722548	5,71466128
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	ARUBA	3,10455	38961,05	12549,661	12,549661	5,70439136
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	CANADÁ	2,57273	35013,83	13609,6015	13,6096015	6,18618249
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	CHILE	-	-			
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	FRANCIA	-	-			
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	PANAMÁ	0,08364	977,04	11681,4921	11,6814921	5,30976914
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	ESTADOS UNIDOS	1408,90271	17710559,7	12570,4632	12,5704632	5,71384693

Fuente: Banco Central del Ecuador
La autora

El atún es uno de las especies más capturadas dentro del puerto pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas es por ello por lo que podemos verificar en las siguientes tablas de los siguientes años, el incremento que tiene esta especie en cuanto al valor unitario por libra que es vendido de los países que tienen más potencia al consumir el atún (albacora).

Tabla 5

Referencia al año 2014 del atún en mercados extranjeros

Código Subpartida	Subpartida	País Destino	TM (Peso Neto)	FOB	Valor unitario por tonelada	Valor unitario por kilo	Valor unitario por libra
TOTALES:			846,5	11.213.356,5	13246,1071	13,2461071	6,0209578
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	ARUBA	2,0	27.974,3	13802,0495	13,8020495	6,27365887
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	CANADÁ	0,3	5.532,5	17952,1059	17,9521059	8,16004814
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	CHILE					
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	FRANCIA	5,9	78.340,1	13277,9763	13,2779763	6,03544376
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	PANAMÁ					
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	ESTADOS UNIDOS	838,3	11.101.509,7	13242,8087	13,2428087	6,01945849

Fuente: Banco Central del Ecuador
La autora

Tabla 6

Referencia al año 2015 del atún en mercados extranjeros

Código Subpartida	Subpartida	País Destino	TM (Peso Neto)	FOB	Valor unitario por tonelada	Valor unitario por kilo	Valor unitario por libra
TOTALES:			1.045,9	12.980.825,1	12410,697	12,410697	5,64122592
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	ARUBA	1,3	17.509,2	13580,724	13,580724	6,17305635
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	CANADÁ	2,7	44.362,0	16564,2265	16,5642265	7,52919384
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	CHILE					
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	FRANCIA					
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	PANAMÁ					
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	ESTADOS UNIDOS	1.042,0	12.918.953,9	12398,5735	12,3985735	5,63571522

Fuente: Banco Central del Ecuador
La autora

Tabla 7

Referencia al año 2016 del atún en mercados extranjeros

Código Subpartida	Subpartida	País Destino	TM (Peso Neto)	FOB	Valor unitario por tonelada	Valor unitario por kilo	Valor unitario por libra
TOTALES:			685,5	8.877.946,6	12950,1561	12,9501561	5,8864346
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	ARUBA	1,4	14.722,0	10171,0468	10,1710468	4,6232031
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	CANADÁ					
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	CHILE	0,9	9.000,0	9920,63492	9,92063492	4,50937951
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	FRANCIA	-	-			
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	PANAMÁ	-	-			
0302310000	Albacoras o atunes blancos (Thunnus alalunga)	ESTADOS UNIDOS	683,2	8.854.224,7	12960,0669	12,9600669	5,8909395

Fuente: Banco Central del Ecuador
La autora

En relación con los precios de venta, el dorado que se destina para exportarlos a niveles internacionales, el banco central del Ecuador coincide que tanto el dorado, es otra de las especies más apetecidas en los mercados extranjeros por partes de los consumidores como se refleja en la siguiente tabla.

Tabla 8

Referencia al año 2013 del dorado en mercados extranjeros

Código Subpartida	Subpartida	País Destino	TM (Peso Neto)	FOB	Valor unitario por tonelada	Valor unitario por kilo	Valor unitario por libra
217,4	717.307,2	3299,740826	3,299740826				1,49988219
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	BRASIL	24,0	82.800,0	3450	3,45	1,56818182
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	CHINA					
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	COLOMBIA	60,4	153.537,0	2543,098022	2,543098022	1,15595365
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	CURAZAO, ISLA					
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	ESPAÑA	7,4	9.643,4	1300	1,3	0,59090909
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	PAÍSES BAJOS (HOLANDA)					
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	PUERTO RICO					
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	TRINIDAD Y TOBAGO					
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	ESTADOS UNIDOS	15,6	95.143,0	6102,466824	6,102466824	2,77384856
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	VENEZUELA, REPÚBLICA BOLIVARIANA	110,0	376.183,9	3419,853455	3,419853455	1,55447884

Fuente: Banco Central del Ecuador
La autora

Tabla 9

Referencia al año 2014 del dorado en mercados extranjeros

Código Subpartida	Subpartida	País Destino	TM (Peso Neto)	FOB	Valor unitario por tonelada	Valor unitario por kilo	Valor unitario por libra
			519,5	1.665.784,9	3206,65144	3,20665144	1,45756884
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	BRASIL	44,7	195.688,5	4374,88263	4,37488263	1,98858301
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	CHINA	0,0	0,0			
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	COLOMBIA	65,4	147.583,7	2257,58754	2,25758754	1,02617615
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	CURAZAO, ISLA	-	-			
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	ESPAÑA	30,1	28.738,6	953,978423	0,95397842	0,43362656
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	PAÍSES BAJOS (HOLANDA)	2,0	5.280,0	2640	2,64	1,2
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	PERÚ	-	-			
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	PUERTO RICO	-	-			
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	TRINIDAD Y TOBAGO	25,0	84.000,0	3360	3,36	1,52727273
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	ESTADOS UNIDOS	6,9	50.084,7	7309,27394	7,30927394	3,32239725
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	VENEZUELA, REPÚBLICA BOLIVARIANA	345,4	1.154.405,6	3342,27974	3,34227974	1,51921806

Fuente: Banco Central del Ecuador
La autora

Tabla 10

Referencia al año 2015 del dorado en mercados extranjeros

Código Subpartida	Subpartida	País Destino	TM (Peso Neto)	FOB	Valor unitario por tonelada	Valor unitario por kilo	Valor unitario por libra
			280,9	846.765,0	3014,00799	3,01400799	1,37000363
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	BRASIL	24,2	76.107,2	3150	3,15	1,43181818
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	CHINA	-	-			
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	COLOMBIA	104,0	111.700,6	1073,83883	1,07383883	0,48810856
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	CURAZAO, ISLA	22,5	11.249,6	500	0,5	0,22727273
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	ESPAÑA	12,4	10.956,8	885,469533	0,88546953	0,40248615
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	PAÍSES BAJOS (HOLANDA)	0,3	866,2	2555,10324	2,55510324	1,16141057
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	PERÚ	36,5	16.435,4	449,692186	0,44969219	0,20440554
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	PUERTO RICO	-	-			
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	TRINIDAD Y TOBAGO	-	-			
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	ESTADOS UNIDOS	55,0	533.389,3	9697,62405	9,69762405	4,40801093
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	VENEZUELA, REPÚBLICA BOLIVARIANA	26,0	86.060,0	3310	3,31	1,50454545

Fuente: Banco Central del Ecuador
La autora

Tabla 11

Referencia al año 2016 del dorado en mercados extranjeros

Código Subpartida	Subpartida	País Destino	TM (Peso Neto)	FOB	Valor unitario por tonelada	Valor unitario por kilo	Valor unitario por libra
TOTALES:			268,3	1.205.379,6	3014,00799	3,01400799	1,37000363
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	BRASIL	-	-			
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	CHINA	-	-			
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	COLOMBIA	35,5	72.698,0	1073,83883	1,07383883	0,48810856
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	CURAZAO, ISLA	-	-			
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	ESPAÑA	-	-			
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	PAÍSES BAJOS (HOLANDA)	2,0	5.511,9	1073,83883	1,07383883	0,48810856
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	PERÚ	-	-			
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	PUERTO RICO	4,1	18.258,1	1073,83883	1,07383883	0,48810856
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	TRINIDAD Y TOBAGO	-	-			
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	ESTADOS UNIDOS	64,6	598.611,6	9697,62405	9,69762405	4,40801093
0303890010	Dorado (Coryphaena Hippurus)	VENEZUELA, REPÚBLICA BOLIVARIANA	162,0	510.300,0	1073,83883	1,07383883	0,48810856

Fuente: Banco Central del Ecuador
La autora

Dada la investigación, se identificó que la actividad pesquero dentro del puerto artesanal de la ciudad de Esmeraldas en cuanto a la infraestructura y la capacidad de almacenamiento que cuenta, actualmente es uno del puerto con mayor capacidad para el proceso de los productos derivados del mar con especificación al atún y el dorados los cuales son de mayor captura durante el año, es un producto que es mucho más consumible en los países como lo son Estados Unidos y Canadá, es por ello que se expresa en las tablas la diferencia del 80% de aceptación que tienes estos productos tienen, para ser exportados directamente por los dueños de las bodegas haciendo énfasis en la formación de una asociación donde ellos ganarían más del 50% de venta de sus productos por cada libra, que al venderlo a las diferentes empacadoras que se encuentran en la ciudad.

En correlación con los precios de venta, los productos derivados del mar como el atún y el dorado, como productos destinados para las exportaciones, a España nos dice que este país las exportaciones son más baratas en cuento en el periodo del 2013 al 2016, sin embargo, esto no concuerda con los datos que nos refleja el banco central del Ecuador. A continuación se detalla el valor por libra que es vendido el pescado en España.

Tabla 12

Referencia del año 2013/2016 del atún y dorado en España

Año	Importador	Exportador	Tonelada	Euros		Tipo de cambio o promedio	Valor en dólares	Valor unitario por tonelada	Valor unitario por kilo	Valor unitario por libra	variación del precio
2012	España	Ecuador	22,06	91.456,00	4.146,35	1,28	117.063,68	5.307,33	5,31	2,41	
2013	España	Ecuador	23,815	106356	4.465,92	1,32	140.389,92	5.895,02	5,90	2,68	11,2033195
2014	España	Ecuador	19,69	68287	3.468,11	1,32	90.138,84	4.577,90	4,58	2,08	- 22,3880597
2015	España	Ecuador	28,366	101766	3.587,60	1,11	112.960,26	3.982,24	3,98	1,81	- 12,9807692
2016	España	Ecuador	31,377	108257	3.450,20	1,10	119.082,70	3.795,22	3,80	1,73	-4,4198895

Fuente: EUMOFA

La autora

CAPITULO V

5. DISCUSIÓN

Referente a las condiciones en las que actualmente se encuentra el puerto pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas, y la actividad que en él se realiza, teniendo en cuenta lo anteriormente investigado por Sandra Simbaña Aveiga (2015) donde hace énfasis que la actividad que la pesca que se realiza en la ciudad de Esmeraldas no es comúnmente exportada a otros país ya que no cuenta con muchas empresas o plantas empacadoras de productos del mar que se encarguen directamente a dar a conocer sus productos en otros niveles extranjeros, por ende no permite que le den un valor agregado a sus productos, porque tienen una falta de conocimiento sobre el proceso de producción, ratificando ya lo antes mencionado por María Daniela Santos Estupiñán (2011), que efectúa que Esmeraldas tiene poco apoyo por parte de las instituciones para empezar, a que los dueños de las bodegas sean exportadores directos y no le vendan sus productos a las empacadoras para que ellas lo exhiban al exterior.

En base a lo expuesto, los estudios previos ya realizados conexas a los resultados captados dentro del proceso de investigación nos dice que Esmeraldas es una potencia ya que los dueños de las bodegas conocen la mejor manera de adquisición de los productos del mar, sería de manera más fácil iniciar un proyecto en el que ellos sean exportadores directos hacia un país o varios países, por ende este análisis es una referencia para estar al tanto de la manera en cómo se adquiere los productos del mar, la cual actualmente no es la adecuada, para que ellos inicien con un proceso de exportaciones directas, porque necesitan más que capacitaciones, para ellos saber cómo exportar, necesitan iniciar un proyecto de asociatividad de la mano de la cooperativa de producción pesquera que ya existe, dentro del puerto pesquero para formar los debidos impulsos sociales a beneficio de los involucrados dentro de esta asociación, para obtener mayor ingreso económico.

Conforme a los resultados obtenidos dentro del proyecto de investigación se puede generalizar que la capacidad logística y almacenamiento que cuenta el puerto pesquero es adecuada frente a su nueva infraestructura y esto hace que las compras y venta de productos del mar sea más fácil, a pesar de la baja adquisición de los productos, las exportaciones que se hacen son por vía aérea y quienes las realizan son las empacadoras,

varios destinos de adquisición económica teniendo en cuenta el nivel de demanda por temporada de adquisición de los productos del mar.

Respecto a los datos obtenidos por la manera en que ese comercializa los productos del mar los dueños de las bodegas cuentan con varios accesos directos e indirectos tanto con el mercado nacional y el mercado internacional para generar sus propios ingresos, y visualizar a tener su propio control frente a un proceso de exportación, ganando así reputación como localidad con países estratégicos que consumen muchos los productos del mar, como lo son Estados Unidos, Canadá.

Los procesos de exportación que se realizan permiten fortalecer la economía de un porcentaje mínimo de los dueños de las bodegas que se encargan de vender sus productos directamente a las empacadoras de mariscos, teniendo en cuenta a varios dueños que exportan directamente a nivel internacional, esto serviría de mucho para iniciar el proyecto ya antes mencionado de una asociatividad para ganar ventaja económicamente para los dueños de las bodegas del puerto pesquero de Esmeraldas.

CAPITULO VI

6. CONCLUSIONES

- Se pudo identificar la capacidad logística que los dueños de las bodegas, de acuerdo al manejo de los productos y especies en el puerto pesquero de la ciudad de Esmeraldas, esto permite saber todo el proceso que se realiza diariamente sea de mayor rentabilidad económica para el sustento de sus hogares.
- Se identificó que los productos que más se comercializan dentro del puerto pesquero de la ciudad de Esmeraldas, son el atún y el dorado, como productos principales para su comercialización tanto en el mercado nacional como internacional, no desmereciendo otros productos que tienen gran aceptación, los cuales no presentan mayor valor económico en el momento de su venta.
- La logística de almacenamiento que se maneja en el puerto pesquero artesanal de la ciudad Esmeraldas entre una bodega de productos listos para el consumo humano es importante tener un buen control respecto a los mariscos, para así evitar la descomposición de los productos del mar.
- La ubicación de los lugares de almacenamiento de los mariscos son un punto muy importante en el momento del tiempo en el que este esté guardado ya que tiene un tiempo determinado de despacho y de su ubicación depende el consumo que se le dé a este.
- Conforme a los procesos que se realizan dentro del puerto pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas las exportaciones, son hechas por varias empacadoras que se encuentran en la ciudad esto nos dice que nuestros productos si son consumidos a nivel internacional, rigiéndose por todas las normativas que estos procesos requieren.

CAPITULO VII

7. RECOMENDACIONES

- Se recomienda en este proyecto de investigación después de haber analizado todos los puntos y productos respectivos que tienen potencia para ser exportados que se realice una asociación destinada directamente para los dueños de las cincuenta bodegas.
- Incentivar dentro de esta asociación a los dueños de cada bodega, con capacitaciones de cómo manejar cada bodega respecto al almacenamiento, y refrigeración de los productos del mar.
- Implementar en la asociación una guía de cómo ser exportadores directos a nivel internacional, de la mano de la minoría de exportadores que si realizan este proceso.
- Explotar las vísceras de manera de subproductos para el consumo humano por ejemplo realizar harina de pescado, o carteritas entre otros productos.
- En un futuro no mayor a 1 año se recomienda hacer un nuevo estudio para implementar dentro de las asociaciones maneras de empaquetados que se distinga que el producto exportado es directamente desde Esmeraldas- Ecuador.
- Efectuar lo más pronto posible varios diseños de gestión de almacenamiento y de refrigeración para obtener así resultados óptimos en el manejo de despacho de los productos terminados.

8. Referencias bibliográficas

Allut, a. (julio de 2003). La pesca artesanal, el cambio y la patrimonialización del conocimiento. Debate e investigación (ph44, 074-075), 9. Doi: http://www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/1567#.v6yvs_nhadu

Anónimo. (2 de 08 de 2016). Guía sobre pescados. Obtenido de <http://pescadosymariscos.consumer.es/metodos-de-conservacion/refrigeracion>

Anónimo. (s.f.). Zona establecimientos y empresas. Obtenido de <http://ww2.educarchile.cl/portal.base/web/vercontenido.aspx?id=196022>

Avalos, g. m. (2011). Manejo de las bodegas de a&b en la. Universidad de especialidades, quito - ecuador. Recuperado el 2 de agosto de 2016

Artesanías con materia prima del mar en el cantón rio verde de esmeraldas (págs. 18-150). Esmeraldas: instituto de altos estudios nacionales. Recuperado el 28 de junio de 2016, <http://repositorio.iaen.edu.ec/bitstream/24000/2597/1/monograf%20daniela%20santos%20estupi%20c%2091%20c%2081n.pdf>

Berroa Ricardo, m. p. (2007). Estudio sobre la seguridad en el mar para la pesca artesanal y en pequeña escala. Dirección de comunicación FAO, pita- Perú .doi: 1024/2

Berroa, p. r. (2009). Estudio sobre la seguridad en el mar para la pesca artesanal y en pequeña escala. Organización de las naciones unida para la agricultura y la alimentación.

Carolina, m. s. (2014). Análisis de la pesca artesanal de la parroquia anconcito. : Análisis de la pesca artesanal de la parroquia anconcito. Propuesta: implementación de centro de acopio, (págs. 26-120). Guayaquil- ecuador. Recuperado el 24 de julio de 2016, de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/2003>

Carvajal, d. f. (23 de julio de 2013). Pesca artesanal y pobreza en comunidades aledañas al golfo de Nicoya. (c. s. rica, ed.)

Estudios de la mujer de la universidad nacional de costa rica (una). , 138-139. Doi: 140: 137-152 / 2013 (ii)

Estupiñán, m. d. (2011). Producción y comercialización de artesanías con materia prima del mar en el cantón rio verde de esmeraldas. Producción y comercialización de juan

miguel iwaszkiw, f. f. (2011). La pesca artesanal en la cuenca de la plata (argentina) y sus implicancias en la conservación de la biodiversidad. (f. f. juan miguel, ed.) Revista del museo argentino de ciencias naturales, n. s. 13 (1), 2011 22, 21-25. Recuperado el 17 de julio de 2016.

Gardey, j. p. (2013). Definición de exportación. Obtenido de <http://definicion.de/exportacion/>

Luis, a. (1987). Manejo de recursos costeros del ecuador. (Ceplaes, ed.) ("la pesca artesanal en el ecuador"), 8-284. Doi: pn-aaz-934

López, b. a. (s.f.). Licencia creativa commons atribución-no comercial-compartir igual 3.0 unported. Obtenido de <http://logisticayabastecimiento.jimdo.com/almacenamiento>

Morán, g. (2013). Magap. Obtenido de <http://www.agricultura.gob.ec/puerto-artesanal-de-esmeraldas-el-mas-grande-del-pais-beneficiara-a-mas-de-tres-mil-pescadores/>

Miranda, p. r. (2008). Estudio sobre la seguridad en el mar para la pesca artesanal y en pequeña escala. Organización de las naciones unida para la agricultura y la alimentación.

Muñoz, i. a. (2010). Instituto nacional de pesca. 2010. datos estadísticos del inp. (agrytec.com, editor) recuperado el 28 de julio de 2016, de http://agrytec.com/pecuario/index.php%3foption%3dcom_content%26id%3d45:la-pesca-en-el-ecuador%26itemid%3d39

Marel. (2016). leading global provider of advanced. Obtenido de <http://marel.com/latam/productos/procesamiento-de-aves/procesado-de-pollos-de-engorde/eviscerado/eviscerado>

Morató, n. g. (28 de junio de 2010). Pescado: higiene y conservación para evitar contaminaciones - see more at: <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2010/06/28/193936.php#sthash.xskeep97.dpuf>. Recuperado el 18 de agosto de 2016, de <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2010/06/28/193936.php>

Navarro, l. h. (s.f.). Desarrollo de un plan estratégico de marketing para la comercialización y internacionalización del pescado ecuatoriano. Escuela politécnica de litoral, 2-15. Doi: 09-01-5863

Ruiz, a. (1997). Análisis comparativo de tres sistemas de pesca artesanal. *Región y sociedad*, viii (13-14-1997), 78-97. Doi: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=10201303>aveiga, s. s. (2015). Estudio de factibilidad para la implementación de una planta. Pontificia universidad católica del ecuador sede esmeraldas. Esmeraldas: Pucese. Recuperado el 2 de agosto de 2016

Ricardo Coayla Berroa, p. r. (s.f.). Estudio sobre la seguridad en el mar para la pesca artesanal y en pequeña escala 2. América latina y el caribe.

ANEXOS

