

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR**  
**SEDE ESMERALDAS**



**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES**  
**ESCUELA DE COMERCIO EXTERIOR**

**ESTUDIO DE CASO**  
**ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DEL COCO CON**  
**PERSPECTIVA DE EXPORTACIÓN EN LA CIUDAD DE**  
**ESMERALDAS**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN**  
**COMERCIO EXTERIOR, INVESTIGACIÓN DE MERCADOS**

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

**AUTORA:**  
**JOSELYN ROMINA TENORIO CHILA**

**ASESORA:**  
**ING. ANDREA DUEÑAS**

**ESMERALDAS, NOVIEMBRE 2017**

## **Tribunal de Graduación:**

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 del Tribunal de Graduación

.....  
Mgt. Junior Alencastro Guerrero  
Lector 1

.....  
Mgt. Gimmy Jácome  
Lector 2

.....  
Mgt. Mario Armas Arias  
Director de la Escuela de Comercio Exterior

.....  
Ing. Andrea Dueñas  
Directora de Estudio de Caso

## **Autoría**

Yo, **JOSELYN ROMINA TENORIO CHILA**, declaro que la presente investigación enmarcada en el actual trabajo de tesis es absolutamente original, auténtica y personal.

En virtud que el contenido de esta investigación es de exclusiva responsabilidad legal y académica de la autor/a” y de la Pontificia Universidad Católica de Ecuador Sede Esmeraldas.

.....  
**Joselyn Romina Tenorio Chila**

CI. 0850218488

## **Dedicatoria**

Quiero dedicar el presente trabajo a nuestro Padre Celestial, el cual ha permitido que en este proceso de aprendizaje, me permitió salud, inteligencia, paciencia, voluntad, perseverancia y amor en lo que hago.

Es importante reconocer el apoyo incondicional de mis padres Carmen Alicia Chila Soto y Sandro Tenorio Quintero, en especial el apoyo moral, espiritual y de motivación de mi madre que día a día me brindaba para continuar en esta lucha de resistencia, mas no de velocidad, hay que poseer fuerza y voluntad siempre manteniendo presente el ideal de superación y perseverancia, deseo enfatizarla frase que mi madre cada día repite como motivación, “La única herencia, que un padre puede brindarle a sus hijos es el estudio”

## **Agradecimiento**

Agradezco de todo corazón a mis familiares, amigos, compañeros y personas muy cercanas que me han brindado su apoyo incondicional, en el transcurso de este proceso de aprendizaje, superación, siempre prestos para contribuir con su granito de arena.

Quiero agradecer a mis maestros, los mismo que cumplieron uno de los roles más importantes por mi paso en la universidad han sabido formarme académicamente, llena de valores, ser un buen ser humano y un gran profesional.

Es crucial reconocer el apoyo primordial de nuestro director de escuela Ing. Francisco Mila, sus valores morales y la importancia del bienestar de sus estudiantes, y siempre con ideales de mejoramiento constante.

## Contenido

1.	INTRODUCCIÓN .....	9
1.1.	Resumen.....	9
1.1.1.	Abstract .....	11
1.2.	Justificación .....	12
2.	Objetivos .....	13
2.1.	General.....	13
2.1.1.	Objetivos Específicos.....	13
3.	Informe del caso.....	14
3.1.	CASO.....	14
3.1.1.	Problema .....	14
3.1.2.	Ámbitos de estudio.....	15
3.1.3.	Actores implicados .....	15
3.1.4.	Identificación del problema.....	15
3.2.	Metodología .....	16
3.2.1.	Tipo de investigación.....	16
3.2.2.	Método de investigación .....	16
3.2.3.	Técnicas de investigación .....	17
3.2.4.	Población.....	17
3.3.	Diagnostico.....	18
3.3.1.	Marco Conceptual .....	18
3.3.2.	Análisis e interpretación de resultado .....	20
3.3.2.1.	Diagnostico situacional de Esmeraldas .....	20
3.3.2.2.	Resumen análisis e interpretación de resultado.....	27
3.3.2.3.	Conclusión .....	30
4.	Propuesta de intervención .....	31
4.1.	Propuesta .....	31
4.2.	Objetivo General .....	32
4.2.1.	Objetivos específicos .....	32
4.3.	Justificación .....	33
4.4.	Proceso de producción de agua de coco .....	36
4.4.1.	Materia prima.....	37
4.4.2.	Mano de obra .....	38
	Fuente: George Grie .....	38

4.4.3.	Presentación del producto .....	39
4.5.	Temas de las capacitaciones que serán impartidas .....	40
4.5.1.	Contenido .....	41
4.5.1.1.	Definiciones básicas.....	41
4.5.1.2.	Introducción al Comercio Exterior .....	43
4.5.1.3.	Requisitos para exportación del producto .....	44
4.5.1.4.	Normas calidad .....	45
4.5.1.5.	Guía de certificaciones internacionales .....	48
4.5.1.6.	Bloque al que desea exportar .....	49
a.	Referencias.....	57
-	Bibliografía .....	57
b.	Anexos.....	61
i.	Operacionalización de las variables Operacionalización de las variables .....	61
ii.	Formato de encuesta.....	63
iii.	Formato de entrevista a cocoteros.....	65
iv.	Formato de entrevista dirigida a representantes de consejo provincial .....	67
v.	Formato de encuesta dirigida a la población esmeraldeña .....	69

## ÍNDICE DE TABLA

Tabla 1. Análisis e interpretación de resultados .....	28
Tabla 2. Cronograma de actividad N°1 .....	50
Tabla 3. Cronograma de actividad N°2 .....	51
Tabla 4. Cronograma de actividad N°2 .....	52
Tabla 5. Cronograma de actividad N°4 .....	53
Tabla 6. Cronograma de actividad N°5 .....	55
Tabla 7. Bloque exportable N°6 .....	56

## ÍNDICE DE FIGURA

Figura 1. Mapa de la Provincia de Esmeraldas .....	20
Figura 2. Caldera tradicional para la elaboración de Cocadas .....	21
Figura 3. Presentación de la Cocada Tradicional .....	21
Figura 4. Levante de Información .....	22
Figura 5. Cocotero.....	22
Figura 6. Logo del Agua embotellada .....	34
Figura 8. Prototipo de Embotellamiento con su etiquetado .....	34

## INDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1. Introducción al Comercio Exterior .....	43
Ilustración 2. Requisitos para exportación del producto .....	44
Ilustración 3. Normas de calidad .....	45
Ilustración 4. Norma de calidad .....	46
Ilustración 5. Norma de calidad.....	47
Ilustración 6. Guía de certificaciones internacionales .....	48

## INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. ¿Ha consumido o utilizado algún producto derivado del coco?.....	23
Gráfico 2. ¿Cuál de los siguientes productos ha consumido o utilizado? .....	23
Gráfico 3. ¿Con qué frecuencia consumo o utiliza este tipo de productos derivados del coco?..	24
Gráfico 4. ¿Mencione su local preferido para la adquisición de estos productos derivados del coco?.....	24
Gráfico 5. ¿Ha presenciado algún tipo de publicidad o promoción de productos derivados del coco?.....	25
Gráfico 6. Identifique según su perspectiva el porcentaje en el siguiente rango del 1% al 100% que tienen los productos derivados del coco ofertados en el mercado local según su calidad? ..	25
Gráfico 7. ¿Qué características prefiere del lugar de compra? .....	26

# 1. INTRODUCCIÓN

## 1.1. Resumen

El presente estudio de caso sobre el Análisis de la Producción de Derivados del coco con Perspectiva de Exportación en la Ciudad de Esmeraldas surge de la falta de explotación de este producto natural con valor agregado, a pesar de tener ventajas de producción por el clima existente, se puede encontrar el producto en la zona norte y sur de la provincia, este es considera como un producto representativo de Esmeraldas.

La problemática radica en la falta de explotación de este producto que abunda en la zona norte y sur de la provincia de Esmeraldas, dejando de lado el emprendimiento que se le puede dar a estos productos dándole un valor agregado a los mismos y por ende se generaran mayores ingresos a los pequeños artesanos, con la posibilidad de expansión en el mercado local, nacional y con perspectiva de exportación.

La mayor parte de la población dedicada a la producción de derivados del coco de manera artesanal y tradicional, son personas de los sectores más vulnerables de Esmeraldas, a pesar de conocer el gran potencial de estos productos que existen en la ciudad de Esmeraldas, no es un producto explotado en capacidades industriales, debido a la falta de conocimientos y capacitaciones para dar a conocer su producto en el mercado internacional.

El estudio de caso fue realizado bajo el método inductivo, el mismo que permitió un análisis de las variables para la investigación, apoyada del estudio de campo, para el levantamiento respectivo de los datos, las encuestas permitieron analizar desde el punto de vista del consumidor y las entrevistas permitieron un análisis detallado, uno de los productos con mayor consumo es el agua de coco, pero la falta emprendimiento ha periten que se produzca un producto con valor agregado y que se pueda explotar en grandes escalas.

Entre los resultados se determinó que el agua de coco es un producto de consumo masivo, como bebida refrescante y con propiedades que ayudan al mejor funcionamiento del organismo, es importante señalar que el consumidor se siente

atraído al producto debido que el agua de coco representa una imagen completamente natural.

Palabras clave: Producción /coco/ consumo/ emprendimiento/ exportación.

### **1.1.1. Abstract**

The present case study on the analysis of the production of coconut products with export Perspective in the city of Esmeraldas arises from the lack of exploitation of this natural product with added value, in spite of having advantages of production by the existing climate, you can find the product in the area north and south of the province, this is considered as a representative product of Emeralds.

The problem lies in the lack of exploitation of this product that abounds in the area north and south of the province of Esmeraldas, leaving to one side the undertaking that can be given to these products giving an added value to the same and therefore generate more income to the small artisans, with the possibility of expansion in the local market, national and export.

The majority of the population dedicated to the production of coconut products of artisanal and traditional way, are the most vulnerable sectors of Emeralds, despite knowing the great potential of these products that exist in the city of Esmeraldas, is not a product exploited in industrial capabilities, due to the lack of knowledge and skills to make your product in the international market.

The case study was conducted under the inductive method, the same one that allowed an analysis of the variables for the research, supported the field study, for the lifting of the data, surveys to analyze from the consumer's point of view and the interviews enabled a detailed analysis, one of the products with the highest consumption is the coconut water, but the lack entrepreneurship has periten a value-added product and that can be exploited in large scales.

Among the results it was determined that the coconut water is a product of mass consumption, as a refreshing drink and with properties that help the better functioning of the Agency, it is important to note that the consumer is attracted to the product due to the coconut water represents a completely natural.

Key words: Production /coco/ power/ entrepreneurship/export.

## **1.2. Justificación**

El comercio exterior es importante para los países ya que permite el desarrollo debido a la interrelación de naciones a través de la globalización, el alcance de las exportaciones e importaciones han generado parte fundamental de la dinamización de la economía de los países.

El presente estudio de caso se enfoca en la falta de explotación y de valor agregado de productos derivados del coco con perspectiva de exportación, debido a la falta de información de los pequeños artesanos de los procesos que se deben realizar y de financiamiento en búsqueda de alternativas las cuales permitan impulsar el mercado de manera competente y con recursos naturales que sean sostenibles, generando oportunidades de negocios de negocios.

Es importante destacar que “El coco es una fruta comestible, obtenida de la planta del cocotero, que son cultivadas a nivel mundial, y tienen una gran aceptación en consumo artesanal y cultural” (Adalycoco, 2010). Entre sus derivados más importantes sobresale: aceite de coco, leche de coco, mantequilla de coco, harina de coco, azúcar de coco, agua de coco, cáscara de coco carbón activado y cocada, lo cual permite ser un producto atractivo para el consumidor.

## **2. Objetivos**

### **2.1. General**

Análisis de la producción de derivados del coco con perspectiva de exportación en la ciudad de Esmeraldas.

#### **2.1.1. Objetivos Específicos**

- Identificar el tamaño de la producción derivados del coco en la ciudad de Esmeraldas.
- Distinguir las características de producción del coco y sus derivados en la ciudad de Esmeraldas.
- Diseñar un manual de capacitación, para la exportación de agua de coco envasada, dirigida a los artesanos expendedores de productos derivados del coco.

### **3. Informe del caso**

#### **3.1. CASO**

##### **3.1.1. Problema**

La provincia de Esmeraldas, es reconocida por la fertilidad de sus tierras en el cultivo de productos primarios en especial el coco, fruta tropical y tradicional de este lugar.

“Se piensa que el coco es originario de las islas del Pacífico y fue a Europa desde el trópico merced a la gestión de los exploradores, saqueadores y civilizadores que recorrieron todos los continentes, en los años del Renacimiento” (Plaza, 2007).

Permitiendo que esta fruta tropical hoy en día forme parte de los productos nacionales, y reconocidos, con diversidad de subproductos que se pueden elaborar a raíz de esta materia prima.

En el Ecuador existen grandes ventajas competitivas no en producción a escala sino en la calidad, sabor y un nicho de mercado que se presenta como son los derivados del coco frente al hecho de que el jugo natural del coco es escaso, más bien los demás subproductos como la cáscara, la parte dura de esta fruta y otras partes pueden ser usados para crear productos como aceite de coco, cremas y cosméticos de coco, bisutería como anillos, aretes, collares, adornos, bolsos de la corteza de coco y hasta la madera para hacer muebles (PROECUADOR, 2014).

Esmeraldas es uno de los lugares más reconocidos a nivel nacional por el cultivo del coco, ubicados en la zona norte y sur de la provincia de Esmeraldas, existe una cosecha constante de este producto con recolección y venta de aproximadamente 16 toneladas cada cuatro meses en promedio, a si lo indico el dueño de grandes hectáreas de coco en el sur de la provincia.

A pesar de ser un producto de fácil cultivo y sus características que benefician a la salud de quien lo consume, no es un producto con vista empresarial por sus productores.

El coco posee versatilidad en su producción debido al tamaño de coco y su sabor, a pesar de aquello no cuenta con una visión de industrialización generando un producto sin valor agregado y estándares de calidad y comercialización al mercado extranjero.

De acuerdo a esta problemática se plantean las siguientes interrogantes:

1. ¿Cuál es el volumen de productos derivados del coco en la ciudad de Esmeraldas?
2. ¿Cuáles son las características de producción del coco y sus derivados en la ciudad de Esmeraldas?
3. Los artesanos dedicados a la expedición de productos derivados del coco en la ciudad de Esmeraldas ¿cuentan con los conocimientos necesarios para que sus productos entren en el mercado internacional?

### **3.1.2. Ámbitos de estudio**

El presente estudio de caso fue realizado en la ciudad de Esmeraldas y parte del Cantón de Atacames, debido a la zona turística y logística de la venta y adquisición masiva de productos derivados del coco.

### **3.1.3. Actores implicados**

Se tomó en consideración a los consumidores potenciales de productos derivados del coco, permitiendo conocer la frecuencia de consumo, cual es el producto estrella de todos los derivados del coco, así mismo sugerencias, parte fundamental de los implicados son los artesano que brindan información sobre los volúmenes de venta, y los productores de coco el tiempo de cosecha y de mayor auge.

### **3.1.4. Identificación del problema**

La problemática surge, de la falta de industrialización y valor agregado a los productos derivados del coco con perspectiva de exportación en la Ciudad de Esmeraldas.

## **3.2. Metodología**

### **3.2.1. Tipo de investigación**

Para el siguiente estudio de caso se llevó a cabo el tipo de investigación de campo según (M., 2011) “La investigación de campo es entendida como el análisis sistemático de problemas en la realidad, con el propósito bien sea de describirlos, interpretarlos, entender su naturaleza y factores constituyentes, explicar sus causas, y efectos, o predecir su ocurrencia, haciendo uso de métodos característicos de cualquiera de los paradigmas o enfoques de investigación conocidos o en desarrollo”, consiste en la recolección de datos directamente de los objetos investigados, el mismo permitirá adquirir toda la información necesaria de manera preliminar para determinar en el estudio de investigación los diferentes productos derivados del coco, capacidad de productos y calidad de los mismos, permitiendo la recopilación de información que se necesita para llevar a cabo la investigación.

### **3.2.2. Método de investigación**

Para el siguiente estudio de investigación, se realizó por el método inductivo según (Mill, 1973) “las investigaciones científicas comenzarían con la observación de los hechos, de forma libre y carente de prejuicios, con posterioridad -y mediante inferencia- se formulan leyes universales sobre los hechos y por inducción se obtendrían afirmaciones aún más generales que reciben el nombre de teorías”. Permitiendo obtener la información necesaria sobre los derivados del coco, se examinó de forma minuciosa la información, permitiendo obtener conclusiones generales a partir de premisas particulares, a través de la observación, se registró los hechos, el análisis, clasificación, contrastación y verificación de la información obtenida de los productores cocoteros, su calidad, capacidad y volumen de producción, la colaboración prestada por parte de las autoridades y determinar los productos derivados del coco.

### 3.2.3. Técnicas de investigación

La técnica utilizada para esta investigación fue la entrevista según (Valdez, 1999) “permite una comparación de los resultados obtenidos por diferentes vías, que se cumplimentan y permiten alcanzar una mayor precisión en la información recogida”, estas entrevistas fueron dirigidas a representantes de la cámara de comercio de Esmeraldas, con la finalidad de obtener información sobre las diferentes asociaciones de cocoteros que hay en Esmeraldas y sus montos de producción.

También se utilizaron encuestas a los consumidores para determinar el nivel de consumo de los diferentes productos derivados del coco, la observación de los diferentes locales que vendan productos derivados del coco, permitieron la recopilación del listado de productos que se encuentran ofertados en el mercado esmeraldeño, volumen de venta de los mismos, el análisis documental y fichas para el levante de información de la población dedicada a la venta de productos derivados del coco, estos instrumentos permitieron una recopilación de información necesaria para llevar a cabo la investigación y tener las necesidades de información, según (Valdez, 1999) se debe seleccionar al grupo de personas a encuestar y la elaboración del cuestionario o los cuestionarios.

### 3.2.4. Población

La presente investigación estuvo conformada de artesanos que vendan productos derivados de coco de la ciudad de Esmeraldas, principales vías de acceso de Atacames, y zona norte de la provincia, existen 5 asociaciones dedicadas a la elaboración de productos derivados del coco.

Para determinar el correcto muestreo debe utilizar la siguiente fórmula

$n$ = tamaño de la muestra

$N$ = tamaño del universo

$z$ = nivel de confianza deseado, 95%, valor representado de 1.96

$p$ = proporción estimada del fracaso

e= error del estimado, representado por el 5%

$$n = \frac{(1.96)^2 * (113.307) * (0.80) * (0.20)}{(0.05)^2 * (113.307) + (1.96)^2 (0.80) (0.20)}$$

**n=387**

Según lo determinado en la fórmula se debe de proceder a realizar la encuesta a 387 personas y realizar la respectiva tabulación y análisis de los datos.

La presente encuesta fue dirigida a 387 personas las mismas que son de Esmeraldas, Atacames, y en Eloy Alfaro se realizaron en lugares estratégicos, el recorrido comenzó desde la playa de las Palmas hasta el balneario de Atacames y Eloy Alfaro.

### **3.3. Diagnostico**

#### **3.3.1. Marco Conceptual**

El presente estudio de caso, implica el manejo de definiciones, las cuales contribuirán en la comprensión de los temas que se desarrollan dentro de la investigación, por lo cual es importante conocer desde la historia del coco:

“El origen del cocotero se sitúa en las islas del Océano Pacífico, con climas tropicales y subtropicales, desde donde se extendió a Centroamérica y Mar Caribe” (Guerrero, 2012, pág. 1)

El cocotero era una palmera muy apreciada, ya que de él se obtenía comida, bebida, vestuario (los pelos de sus capas exteriores) y madera para construir casetas o viviendas. Además, a partir del siglo XIX la copra se utilizaría como producto comercial en el sureste asiático. (Región de Murcia, 2015, pág. 1)

Este fruto se produce en zonas que mantengan climas cálidos, es un fruto nutritivo con fibra, vitaminas, minerales, es un producto muy apetecido a nivel internacional, y los países con climas cálidos han sacado el mayor provecho al cultivo de coco, a continuación se determina la definición del coco:

El fruto es una drupa de tres caras, de 20 a 30 cm de diámetro, que pesa alrededor de 1.5 kg, con epicarpio brillante, mesocarpio fibroso de color castaño a rojizo y endocarpio lignificado o “nuez” que encierra una sola semilla. El endospermo o reserva alimenticia de la semilla está formado por una porción carnosa o albuminosa y un jugo lechoso dulce, denominados respectivamente como carne y agua de coco. El endospermo carnoso seco se utiliza para producir la copra, de la cual se extrae el aceite de coco. Los frutos requieren de 9 a 10 meses para madurar (Sanchez, 2002, pág. 39).

Es un fruto con mayor cultivo a nivel mundial, en país con climas cálidos, se pueden crear variedad de productos derivados del coco, también es considerado como productos con bondades naturales que le ofrece al consumidor.

Según el Ministerio de Agricultura y Ganadería se tienen identificado los siguientes productos derivados del coco:

Agua de coco, aceite de coco, harina de coco, hueso o concha, de igual manera (Global Foods, sf) muestra la gama de productos que se puede obtener del coco teniendo así: Vinagre de coco, nata de coco, alcohol de coco, aceite de coco, leche de coco, coco deshidratado, harina de coco, mantequilla de coco, fibra de coco, carbon de coco, medula de coco.

El coco es una materia prima, el cual tiene biodiversidad de producto derivados generando una amplia gama de productos como:

- Saludables
- Cosméticos de belleza
- Bisutería
- Adornos

### 3.3.2. Análisis e interpretación de resultado

#### 3.3.2.1. Diagnostico situacional de Esmeraldas

La provincia de Esmeraldas está llena de cultura, tradiciones y ancestrales, únicas en la región costa de nuestro país.

Se encuentra situada en el extremo noroccidental del país. Según el INEC (2010) cerca del 40% de todos los afro-ecuatorianos habitan en un territorio de más de 15 mil Km.<sup>2</sup> de playa, bosque húmedo y aguas tranquilas. Esmeraldas, es un lugar pleno para la población, por su riqueza natural, ecológica.

**Figura 1. Mapa de la Provincia de Esmeraldas**



Fuente: Esmeraldasine (2012)

Esmeraldas es reconocida a nivel nacional, su tradición, cultura, recursos naturales y la fabricación de productos de manera artesanal, los de mayor acogida, y reconociendo son: la cocada tradicional, la blanca, cocada de manjar, chicharon, alfajor, helados, jugos, agua de coco, aceite de coco, las asociaciones que se encuentran registradas son; Manuela Sáenz, Unidos Somos Más, La Perla, 21 de Abril, Turismo Esmeraldas, la mayor producción de coco se encuentra en la parte norte y sur de la provincia de Esmeraldas, de acuerdo a la información recolectada de las encuestas y entrevistas.

**Figura 2 Caldera tradicional para la elaboración de Cocadas**



Fuente: Obtenida por la autora en Esmeraldas- Vía Atacames

De acuerdo con los resultados del presente estudio de caso, dentro de sus técnicas se aplicó la respectiva entrevista, a las Asociaciones de Cocoteros de Esmeraldas, en el cual se logró realizar el registro de información de 21 negocios dedicados a la venta de productos derivados del coco, entrevista en el Gobierno Provincial de Esmeraldas, el cual permitió conocer a fondo como las autoridades manejan este tipo de organizaciones, las mismas que cumplen un importante rol en el sector de emprendimiento de la ciudad de Esmeraldas.

**Figura 3. Presentación de la Cocada Tradicional**



Fuente: Obtenida por la autora en Esmeraldas- Atacames

Se realizó la respectiva encuesta, dirigida a la población de Esmeraldas Atacames y en la zona norte , en diferentes puntos de la ciudad, con el fin de analizar, la opinión que tienen las personas sobre los productos derivados del coco, determinando que el agua de coco es de consumo masivo.

**Figura 4. Levante de Información**



Fuente: Obtenida por la autora en Esmeraldas- Atacames

Se considera que en la zona norte y sur de la provincia de Esmeraldas, el mayor cultivo, los mismos que reflejan diferencias dependiendo de su tamaño y ubicación geográfica, los vendedores de productos derivados del coco expresaron que el coco se saca del norte es pequeño y su sabor es más picante, mientras que los de la zona sur son más grandes, los precios del mismo varía dependiendo el tamaño se expenden desde los más pequeños en \$0.25, \$0.35 manilos o cocos pequeños, los híbridos en \$0.60, los criollos en \$0.80, aproximadamente se cultivan 16 toneladas cada cuatro meses en el año, es importante que el coco sea cosechado mínimo a las 9 meses.

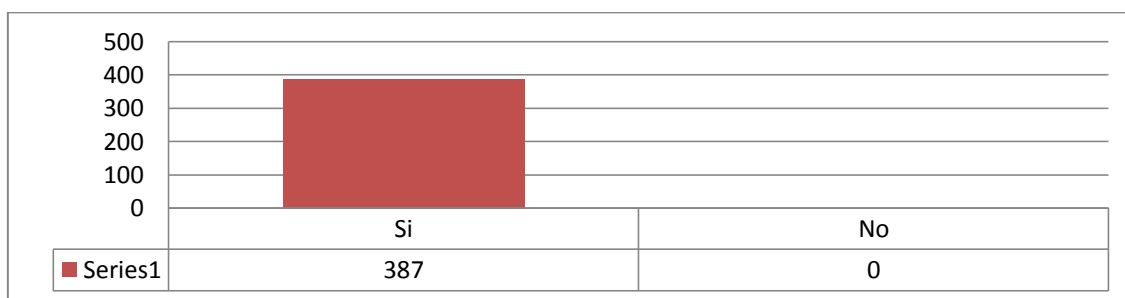
**Figura 5. Cocotero**

Fuente: Obtenida por la autora en Esmeraldas- Muisne-Portete



A Continuación se presenta el respectivo análisis de las encuestas formuladas al público en general.

Gráfico 1. ¿Ha consumido o utilizado algún producto derivado del coco?

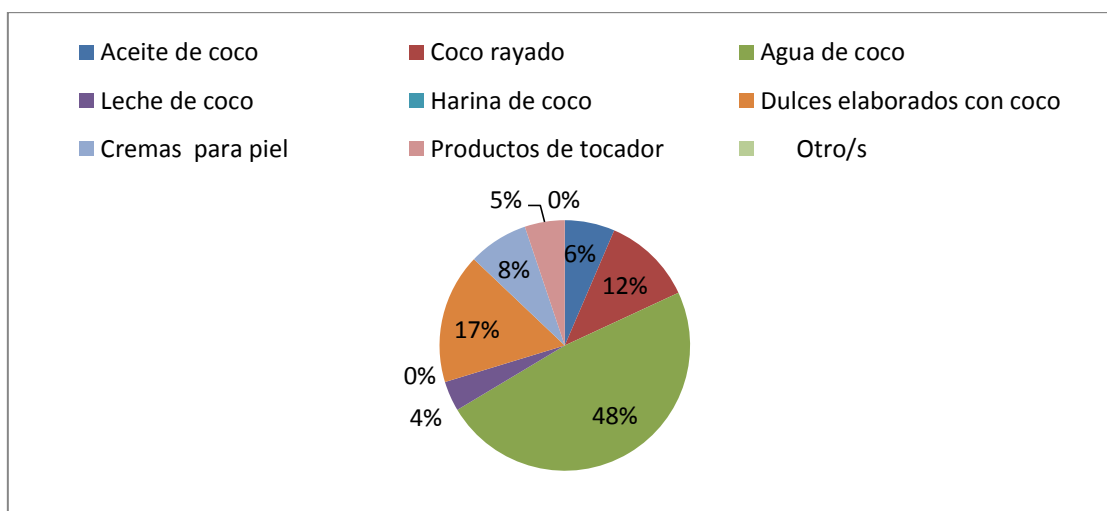


Fuente: Datos Obtenidos de la encuesta

### Análisis

La totalidad de la población encuestada consume o ha consumido productos derivados del coco en algún momento de su vivir.

Gráfico 2. ¿Cuál de los siguientes productos ha consumido o utilizado?

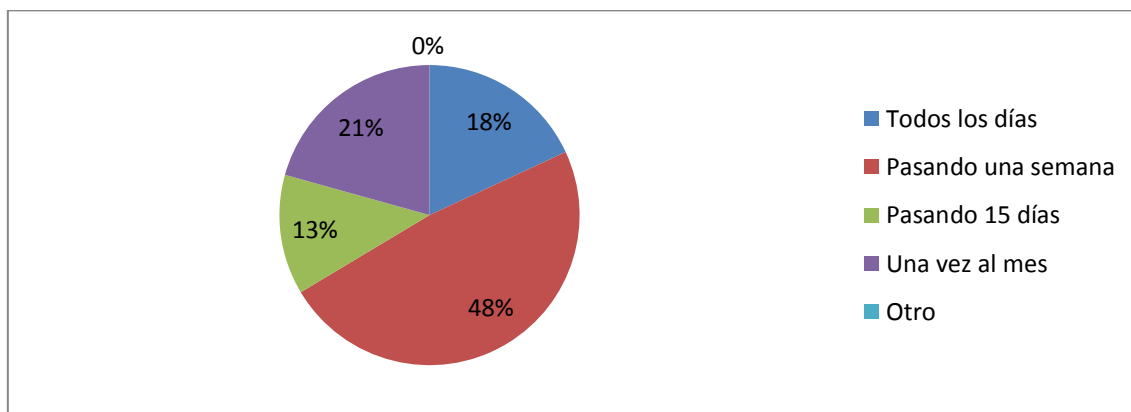


Fuente: Datos Obtenidos de la encuesta

### Análisis

El 48% de la población encuestada en Esmeraldas, Atacames y Eloy Alfaro, refleja un alto consumo de agua de coco, producto derivado del mismo, generando tal efecto en su consumo beneficioso para la salud y un es hidratante natural.

Gráfico 3. ¿Con qué frecuencia consumo o utiliza este tipo de productos derivados del coco?

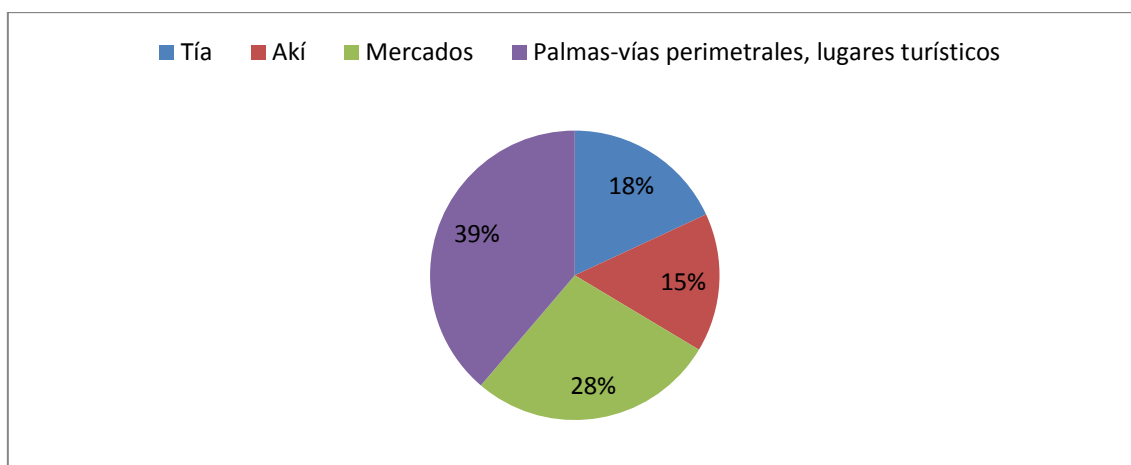


Fuente: Datos Obtenidos de la encuesta

### Análisis

Se puede evidenciar un consumo activo de los productos derivados de coco, pero el mayor porcentaje de consumo se determina en un 48% pasando una semana el cliente adquiere algún producto derivado del coco.

Gráfico 4. ¿Mencione su local preferido para la adquisición de estos productos derivados del coco?

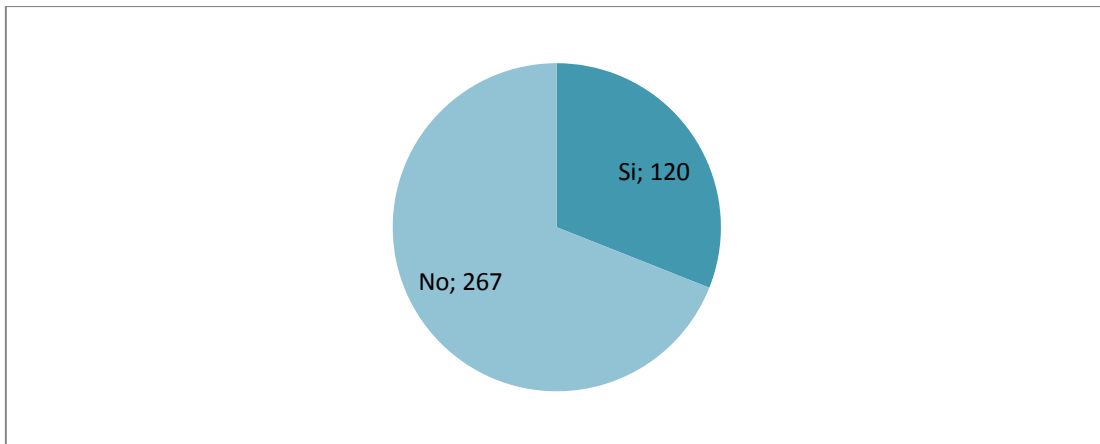


Fuente: Datos Obtenidos de la encuesta

### Análisis

Existen lugares predeterminados por el consumidor para adquirir algún tipo de producto derivado del coco, representando un 39% el mayor lugar de consumo en lugares turísticos.

Gráfico 5. ¿Ha presenciado algún tipo de publicidad o promoción de productos derivados del coco?

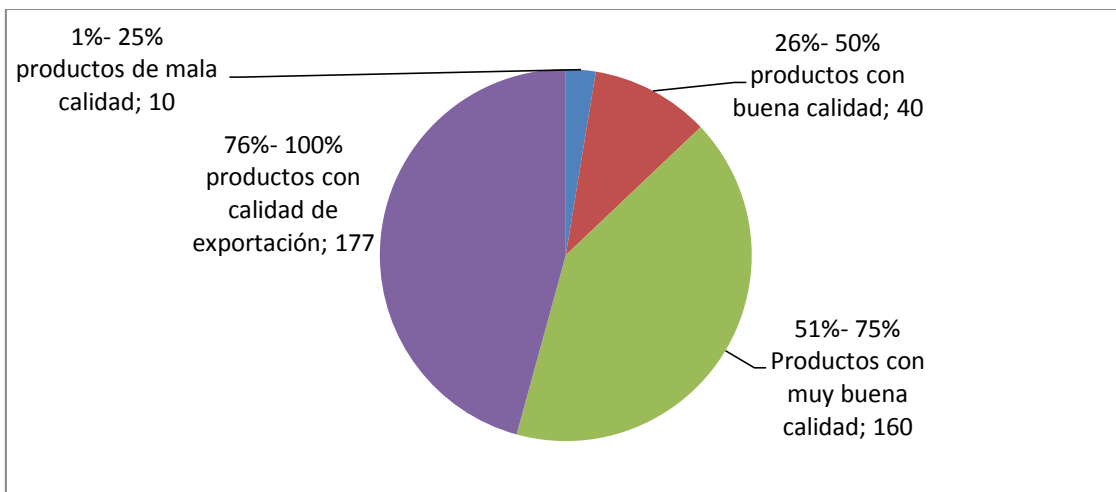


Fuente: Datos Obtenidos de la encuesta

### Análisis

Los resultados arrojan que 267 de los encuestados no ha presenciado ningún tipo de publicidad o Generando oportunidad de publicidad para el coco y sus derivados.

Gráfico 6. Identifique según su perspectiva el porcentaje en el siguiente rango del 1% al 100% que tienen los productos derivados del coco ofertados en el mercado local según su calidad?



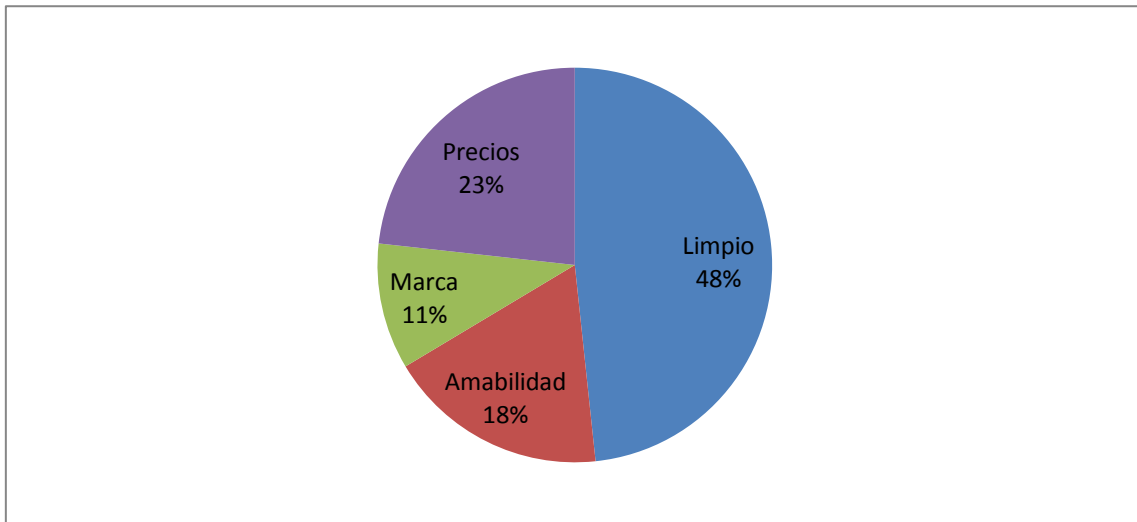
Fuente: Datos Obtenidos de la encuesta

### Análisis

Del 1%- 25% solo 10 personas de la población encuestada consideran que los productos derivados del coco son de mala calidad, por los componentes de los mismos al

momento de ser procesados, del 26%- 50% de la población encuestada 40 consideran como productos con buena calidad representando un, del 51%- 75% de la población encuestada 160 consideran productos con muy buena calidad, del 76%- 100% productos con calidad de exportación en un 177.

Gráfico 7. ¿Qué características prefiere del lugar de compra?



Fuente: Datos Obtenidos de la encuesta

### **Análisis**

De la población encuestada refleja que el lugar donde se vaya a adquirir el producto debe de ser limpio representado en el 48% de la población encuestada y con precios accesibles en un 23%, se encuentra expresada en gráfico, según los gustos de compra del consumidor.

### **3.3.2.2. Resumen análisis e interpretación de resultado**

A continuación se describen las respuestas a las entrevistas realizadas con el objetivo de obtener información del coco y sus diferentes características, las mismas que fueron dirigidas a la Asociación de Cocoteros, PROECUADOR, Consejo Provincial de Esmeraldas con los siguientes temas a tratar;(ver tabla 8)

- Identificar los montos y tipos de productos derivados de coco que se producen en la ciudad de Esmeraldas.
- Distinguir las características empresariales y de producción de los derivados del coco, elaborados en la ciudad de Esmeraldas.
- Identificar si la producción de derivados de coco de la ciudad de Esmeraldas cuenta con características necesarias para la exportación.

Detallados en la siguiente tabla de resultados.

Tabla 1. Análisis e interpretación de resultados

N°	ENTREVISTA	FUENTE	RESULTADOS
1	Identificar el tamaño de producción de derivados del coco en la ciudad de Esmeraldas.	Asociación de Cocoteros  PROECUADOR	Aproximadamente 120 familias trabajan unidas en la fabricación artesanal de productos derivados del coco, en especial los productos con mayor producción son los dulces de coco (cocada, manjar, chicharon, empanadas), helados, agua de coco, aceite de coco.
2	Distinguir las características de producción del coco y sus derivados en la ciudad de Esmeraldas.	Consejo Provincial de Esmeraldas  Cocoteros	<p>La fabricación de los productos derivados de coco aún son artesanales, lo cual no genera una mayor industrialización, aun así, se recalca que son productos de calidad, y de tradiciones ancestrales de los esmeraldeños.</p> <p>Dentro de las características se determina que su sabor puede variar, al igual que su tamaño y precio, los expendedores de productos derivados del coco dieron a conocer que el coco que se produce en la zona norte de la provincia es más pequeño y tienen un sabor un poco picante, mientras que los cocos de la zona sur son más grandes y por ende tienen mayor agua.</p>
3	Diseñar un manual de capacitación, para la exportación de agua de coco envasada, dirigida a los artesanos expendedores de productos derivados del coco.	Consejo Provincial de Esmeraldas  PROECUADOR  Cocoteros	<p>Los productos son de buena calidad, pero aún falta que se le dé un valor agregado, que se vuelva atractivo y llame la atención del cliente con un buen empaque, sellado y con todos los registros necesarios, el cual permitirá crear una imagen que pueda implantarse en la mente del consumidor.</p> <p>Los principales requisitos son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sacar RUC en el SRI</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sacar el RUA o RUM con el MIPRO</li> <li>• Obtener la notificación sanitaria simplificada con el ARCSA</li> <li>• Registrar marca en el IEPI</li> <li>• Obtener Código de barras.</li> </ul> <p>El coco se produce todo el año, ya que carga constantemente por lo general cada dos meses, su temporada de mayor auge es en invierno, necesita que esta plata se encuentre cultivada en terrenos de suelos salinos y abundante agua, debido que la palmera necesita la absorción del mismo para almacenarlo en los cocos.</p>
--	--	--	--

Fuente: Realizado por la autora

### **3.3.2.3. Conclusión**

- Según los datos de la investigación se concluye que existe una producción de aproximadamente 16 toneladas de coco cuatro veces en el año, tanto en la zona norte y sur de la provincia de Esmeraldas, de esta producción se venden derivados del coco por ejemplo; cocada, manjar, chicharon, helados, agua de coco, aceite de coco, los cuales son elaborados de manera artesanal y expendidos en diferentes puntos de la provincia, sin mayor valor agregado.
- Se puede determinar que dentro de las características del coco se determina de acuerdo a su tamaño y ubicación, se considera que los cocos de la zona norte de la provincia son cocos pequeños y su sabor es picante mientras que los de la zona sur son más grandes, estos se clasifican en el coco manila que los pequeños, los híbridos los medianos y los criollos los más grandes, sus precios varían desde los \$0.25 ctv., \$0.60ctv , \$0.80ctv , la cosecha de coco es constante por lo general cada dos meses, en tiempo de invierno es cuando este tiene mayor abundancia, el lugar propicio para el cultivo del mismo son los suelos salinos y con abundante agua, debido que las palmeras necesitan absorber mucha agua, de esta manera la almacena en los cocos.
- De acuerdo a la tabla 2, el agua de coco es la más consumida, por lo que resulta necesario darle valor agregado para su exportación mediante el diseño de un manual para las respectivas capacitaciones.

Teniendo en cuenta las sugerencias de mejoras que se realiza en la propuesta.

## **4. Propuesta de intervención**

### **4.1. Propuesta**

Según los resultados obtenidos de las encuestas, la autora propone el diseño de un manual que facilite a los productores del agua de coco la exportación de sus productos, con el fin de obtener mayores ganancias y dinamizar la economía de la provincia y del país, estas capacitaciones se llevarán a cabo en la sala Euskadi en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas en el transcurso de 2 semanas, 2 hora al día, los materiales de apoyo serán, copias, laptops, proyector, esfero, internet, con un tiempo de duración de 20 horas.

Este manual está diseñado para realizar capacitaciones, con temas de formación de PYMES, normativas de calidad, valor agregado al producto, y comercio exterior (área de exportación) fomentando al desarrollo empresarial del sector productor de coco y sus derivados, generando divisas, empleos, dando oportunidad de un mejor nivel de vida, a la vez generando que el agua de coco sea un producto de exportación.

A continuación se explica de mejor manera en que consisten las capacitaciones.

## **4.2. Objetivo General**

Siendo el producto más consumido el agua de coco bajo el contenido de valor agregado, se plantea la siguiente propuesta:

Elaboración de un manual de Capacitaciones para la Exportación del Agua de Coco.

### **4.2.1. Objetivos específicos**

1. Socializar la marca Esmeraldeña del agua de coco envasada “Coco Esmeraldas”.
2. Preparar a los microempresarios en tema de exportación del agua de coco.
3. Incentivar a los artesanos a expender productos derivados del coco con valor agregado.

### **4.3. Justificación**

Por las propiedades y el nivel de consumo del agua de coco, se debe de dar capacitaciones de exportación, normativas de calidad, valor agregado al producto, y comercio exterior, lo cual permitirá que los pequeños productores puedan expandir su producto en el mercado internacional, generando la dinamización de la economía, y la apertura de productos esmeraldeños en mercados internacionales.

Según el análisis del consumidor el agua de coco es el producto de consumo masivo, el cual posee perspectivas de exportación debido a la aceptación del producto en los consumidores dentro del mercado, a este producto se le debe dar un valor agregado permitiendo que este producto sea apetecido en el mercado internacional con las posibilidades de exportación, a este producto se le crearía una prototipo de marca, envase y etiqueta, con características de producto terminado, para consumo en el mercado nacional e internacional sin alterar su sabor natural.

Debido a la información anterior surge la siguiente propuesta, la implementación de una buena marca que le permita al producto ser reconocida por los consumidores, su respectivo envasado para la venta de agua de coco generando mayor comodidad y un mejor aspecto, para el consumidor al momento de adquirir el producto para su respectivo consumo, lo mismo que generara un mayor impacto visual en el consumidor, y por ende el reconocimiento de la marca de un producto cien por ciento esmeraldeño, acompañada de una campaña publicitaria, para dar a conocer el respectivo producto, motivar e incentivar al cliente a consumir un producto, natural, refrescante y nutritivo.

Se debe comenzar promocionando el producto de agua de coco, por las escuelas, particulares, fiscomisionales y del estado, El Ministerio de Educación del Ecuador, actualmente llevan a cabo el programa de alimentación escolar saludable para el buen vivir, la misma que busca que dentro de las instituciones educativas se elimine el consumo de productos grasos, comida chatarra y productos con elevados niveles de azúcar, buscando siempre el bienestar de sus estudiantes, sin dejar a un lado a los estudiantes universitarios los mismos que buscan productos naturales, y en las tiendas

barriales, por cuestiones de logísticas de movilización para el consumidor, facilitaría el acceso en la adquisición del agua de coco embotellada y a precios accesibles.

A continuación se presenta el prototipo de lo que sería la marca, envase y etiqueta del respectivo producto terminado del agua de coco.

La marca, parte esencial del producto, el mismo debe generar un impacto visual en el consumidor, la marca para esta propuesta se denominará “COCO ESMERALDAS”

Continuación su respectivo logotipo

**Figura 6. Logo del Agua embotellada**



azúcares	4,4
proteínas	0,7
grasas	0,1
Proteína	0.1
Sodio	0.03

Fuente: Elaborado por la autora

El respectivo etiquetado del producto se lo realizará de forma manual, el mismo que irá en la respectiva botella en la parte frontal, con la información necesaria sobre sus ingredientes, componentes, generando un impacto visual en el consumidor, en la etiqueta es importante detallar el nombre del producto, ingredientes, peso, volumen, fecha de elaboración, expedición, nombre del fabricante, lugar de origen y algún tipo de contacto, para receptar algún tipo de sugerencia.

**Figura 7. Prototipo de Embotellamiento con su etiquetado**



Fuente: Elaborado por la autora

Para este proyecto se propone, el envasado del agua de coco de manera natural, utilizando filtros de purificación de agua para brindarle al consumidor un producto de calidad, natural y saludable, este proceso está bajo la supervisión de un Ingeniero de alimentos, además realiza permanentes controles de calidad, una de las variables más importantes es la obtención del respectivo registro sanitario, el mismo que se puede adquirir en el ARCSA Entidad encargada de realizar el listado de los solicitantes a realizar los exámenes para el registro sanitario, requisitos obligatorios al tratarse de un producto de consumo humano; es considerado como un producto que puede prevenir ciertas enfermedades, por sus componentes naturales que contribuyen al buen funcionamiento del organismo.

La entidad encargada de la entrega del respectivo registro sanitario y certificado de productos manufacturados y control sanitario en la Agencia Nacional de Regularización, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), se deben de presentar los siguientes requisitos:

- Presentar una solicitud dirigida al director del ARCSA Con los siguientes requisitos:

Información del fabricante (RUC, número de cédula),

- Descripción del producto (nombre, marca comercial, fórmula, número de código de lote, fecha de elaboración, entre otros).
- A esto se debe adjuntar un certificado de control de calidad del producto. Este se obtiene luego de que se hayan tomado y analizado muestras del mismo, proceso que se puede hacerse en cualquier laboratorio privado acreditado por el Ministerio de Industrias y el INH.
- Además el informe técnico relacionado con el proceso productivo. Este documento debe ser elaborado por un especialista en el tema, como un ingeniero en alimentos.
- También se debe incluir una certificación de las especificaciones químicas del material utilizado en la manufactura del envase.
- Un documento indicando el proyecto de etiqueta que irá en el envase también debe adjuntarse. Esta debe cumplir con todos los parámetros de la norma INEN, que está

disponible en "<http://www.inen.gob.ec>" [www.inen.gob.ec](http://www.inen.gob.ec). También la fórmula cuantitativa de todos los ingredientes, (ARCSA, 2014).

- Finalmente estos requisitos: permisos de funcionamientos respectivos de las instalaciones en donde se van a elaborar los productos, comprobando de pago del registro sanitario, copia de la cédula de identidad del representante técnico y legal de la empresa, RUC, título profesional del representante técnico, certificado de constitución de la empresa, interpretación del código de lote (ARCSA, 2014).

#### **4.4. Proceso de producción de agua de coco**

Según (FAO, 2007) los participantes involucrados en el proceso de elaboración del agua de cocos, son; quienes cosechan, cargan, descargan, transportan, parten los cocos, recolectan y filtran el agua de coco y quienes finalmente embotellan, enfrían y venden el producto deberán ser responsables de aplicar las buenas prácticas de manejo e higiene.

- Se debe de iniciar con la recolección del fruto, el mismo que debe de ser seleccionado y desinfectado de manera general, este proceso se lo realiza una cucharada de 5% de cloro blanqueador en 5 litros de agua, se lava de manera que no quede ningún sucio y se sumerge mínimo por 15 minutos, permitiendo la esterilización del producto (FAO, 2007).
- La respectiva filtración se da cuando se extrae el agua de coco pasando por la respectiva filtración mediante telas de algodón esterilizadas o telas de gasas, se debe constatar que el agua no este turbia o se encuentre con algún tipo de residuo debe de mantener un PH de 5-5.4.
- Luego se lo coloca el recipientes esterilizados manteniendo una temperatura de 4°C, se debe de ser transportada a través de conductos de acero inoxidable, el mismo que garantice la calidad del producto, enviado el mismo al área de envasado del respectivo liquido de agua de coco, previamente al envasado ya se debe de encontrar las botellas y tapas esterilizadas y con su respectivo etiquetado, y volver a su cadena de frio para preservar y evitar algún tipo de microorganismo que contamine el producto, colocación de etiquetas brindado la información necesaria al consumidor sobre su respectivo registro sanitario, información de ingredientes, fecha de elaboración y expedición la FAO anuncia una sencilla tecnología de conservación, adecuada para las agroindustrias pequeñas y medias, que permite embotellar

el agua de coco en refrigeración y conservarla fresca de 10 días a tres semanas. Este tiempo es suficiente para satisfacer al mercado minorista interno y permitir la exportación a los países desarrollados, donde está aumentando la demanda de agua de coco de buena calidad., lugar de origen, fabricante y respectivas indicaciones las mismas que se encuentran reguladas por la Legislación Nacional y normas ISO 9001 Europea, luego las botellas deben de colocarse en las cajas y ser transportadas hasta el respectivo almacén (FAO, 2007).

- Una de las condiciones en el almacenamiento es que no se debe de romperse la cadena de frío que puede ser de 0°C – 4°C, y el lugar debe de estar limpio sin microorganismo que pudieran contaminar el producto. (FAO, 2007).

#### **4.4.1. Materia prima**

La adquisición del coco se lo puede realizar tanto en la zona norte de la provincia de Esmeraldas como; Borbón, San Lorenzo, y en la zona sur en específicamente en la isla de Portete sacan 16 toneladas cada 4 veces al año en promedio, el precio del producto varía según la clasifica su tamaño como; el más pequeñito en \$0.25ctv el manilo que es el coco pequeño \$0.35ctv, el híbrido que es el mediano desde \$0.60ctv, el criollo que es el más grande en \$0.80ctv.

Los insumos químicos que serán usado para la sanidad de la planta, se realizaran a empresas que venden estos productos como: “Plastempaques S.A.” ubicada Vía a Durán-Tambo, Km. 1 1/2, antes de llegar a Feria de Durán - Durán – Guayaquil; “Rhenania S.A.” Avenida Eloy Alfaro N67-108 y Los Arupos - Cristiania – Quito; “Amanco Plastigama S.A.” Km. 4 1/2 , vía a Durán-Tambo - Durán – Guayaquil; “Pica Plasticos Industriales CA” Boyacá 1205 y 9 de Octubre , Edificio Pycca - Centro – Guayaquil; “Plasticos Rival CIA LTDA” Diego de Almagro 926 y Colón - Norte – Quito; “Sigmaplast S.A.” Juan de Selis Oe1-25 y Vicente Duque - Carcelén – Quito, para el respectivo envasado del producto.

#### 4.4.2. Mano de obra

En este proyecto es necesaria la mano de obra directa, para la respectiva producción, los obreros y operación deben de ser calificados, para la elaboración correcta del producto final.

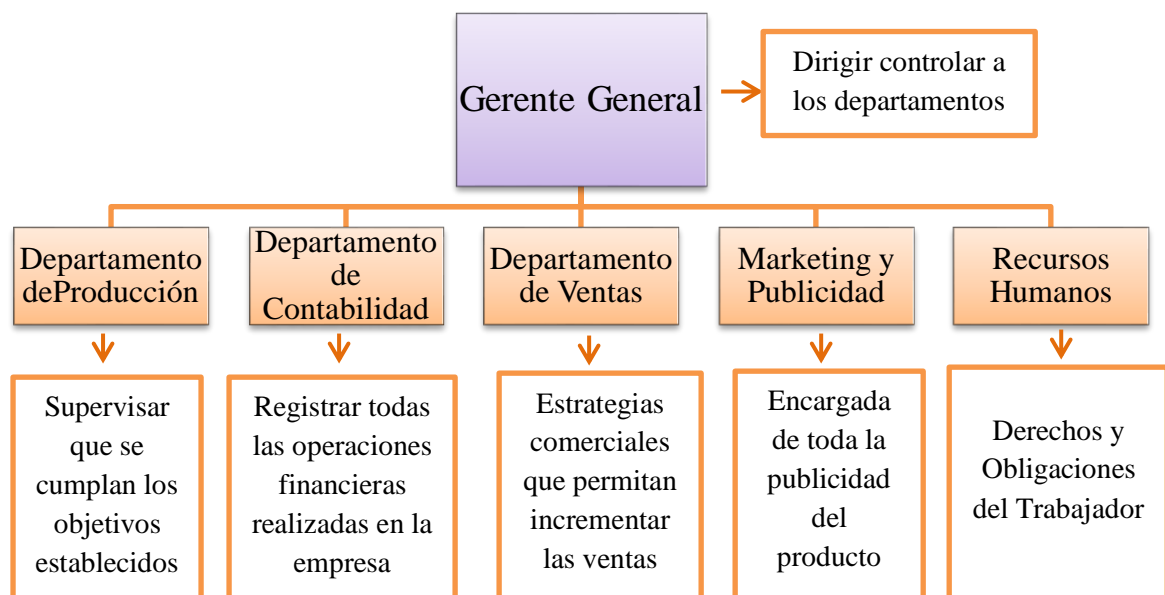
Es indispensable contar con la mano de obra indirecta, la misma que se encuentra conformada por las diferentes áreas administrativas de la empresa, para el buen funcionamiento en apoyo a la producción de área comercial.

Sin dejar de lado a una de las más importantes la mano de obra de gestión el mismo que se encuentra conformado por el personal directivo y ejecutivo de la empresa.

Dentro de este proceso el área comercial es sin duda alguna la base fundamental para poder mantener el producto en el mercado.

Personal deberá laborar dentro de las 8 horas diarias, como lo estipula la ley, dentro de estas horas se implementaran, cursos de entrenamiento, charlas de seguridad, respectiva producción.

A continuación se detalla en el siguiente organigrama;



Fuente: George Grie

#### **4.4.3. Presentación del producto**

El producto estrella dentro de los derivados del coco es el envasado de agua de coco, con su respectivo control sanitario, se procesara un producto completamente natural sin preservantes, el mismo que tiene una duración de tres semanas bajo refrigeración tiempo necesario para su respectiva distribución y consumo.

El consumo de agua de coco genera muchas ventajas para el organismo humano, lo cual resulta atractivo para el consumidor, no solo es hidratante si no que es saludable y refrescante.

**4.5. Temas de las capacitaciones que serán impartidas**

TEMAS	MES									
	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5	Día 6	Día 7	Día 8	Día 9	Día 10
<b>1. Definiciones Básicas</b>	X	X								
<b>2. Introducción al Comercio Exterior</b>		X	X							
<b>3. Requisitos de exportación del producto</b>			X	X						
<b>4. Normas de Calidad</b>					X	X				
<b>5. Guía de certificaciones</b>							X	X		
<b>6. Bloque al que desea exportar</b>									X	X

Fuente: Elaborado por la autora

## 4.5.1. Contenido

### 4.5.1.1. Definiciones básicas

Este será el primer tema a tratar dentro de las capacitaciones de exportación, normativas de calidad, valor agregado al producto, y comercio exterior tendrá una duración de 2 semanas, 2 horas al día, con un tiempo de duración de 20 horas, es importante dar a conocer los conceptos básicos que se tratan dentro del comercio exterior, permitiendo la comprensión de los temas a tratar, los mismos que se detallan de manera breve a continuación:

- **Comercio Exterior:** Intercambio Comercial entre dos países, Razones: Ningún país es autosuficiente para abastecerse de lo que necesita.
- **Globalización:** Relación Interdependiente entre personas en diferentes partes del mundo, Integración económica mundial mediante la reducción de barreras comerciales.
- **Negocios Internacionales:** Transacciones comerciales que toman lugar en uno o más países.  
Participan dos actores fundamentales: Empresa y Estado.
- **Mercado:** Conjunto de personas y empresas que concurren a un espacio físico a demandar y ofertar bienes y servicios, varios tipos de mercados, de bienes, servicios, de capital, de divisas.
- **Barreras de Acceso:** Arancelarias: Ad-valorem, Específico, Mixto, No Arancelarias: Normas técnicas, Sanitarias, Fitosanitarias, otras.
- **Consumidor:** Interviene en las relaciones de consumo con fines privados, contratando bienes y servicios como destinatario final, sin incorporarlos, directa ni indirectamente, en procesos de producción, comercialización o prestación a terceros.
- **Arancel:** Es un tributo (impuesto) que se aplica a los bienes objeto de importación.
- **Sistema Armonizado:** Sistema ordenado y progresivo de designación y clasificación de mercancías.
- **Exportador:** Persona o empresa autorizada por el Servicio Nacional de Aduana para vender un producto de un país a otro.

- **Banco:** Empresa comercial que realiza operaciones financieras.
- **Servicio Nacional de Aduana:** Órgano de la administración pública competente, facilitadora del comercio exterior para aplicar la legislación aduanera y sus normas complementarias.
- **Importador (Comprador Internacional):** Persona que introduce productos en un país.
- **Transportista: Consolidador de carga.-** Operador que transporta carga en forma agrupada, bajo su nombre y responsabilidad, destinada a uno o más consignatarios finales, debidamente autorizados por el Servicio Nacional de Aduana.
- **Transportista.-** Autorizado por el organismo competente de su país de origen, para ejecutar o hacer ejecutar el transporte de mercancías.
- **Agente de Aduana:** Operador que gestiona los trámites de exportación/importación. No obligatorio en el proceso de exportación.
- **Sistema Armonizado:** Sistema ordenado y progresivo de designación y clasificación de mercancías.

#### 4.5.1.2. Introducción al Comercio Exterior

En este apartado se tratarán temas importantes para los artesanos expendedores del agua de coco que se puedan relacionar de manera general sobre el comercio exterior y las ventajas que brinda en la expansión de nuevos mercados.

A continuación se detallan los temas a tratar:

##### Ilustración 1. Introducción al Comercio Exterior

1. ¿Qué es el comercio exterior?
2. ¿Qué es exportación?
3. ¿Por qué es necesaria la exportación?
4. ¿Qué es la Clasificación Arancelaria?
5. Tipo de Carga
6. Términos de negociación internacional INCOTERMS
7. Precio de Exportación
8. RUC [www.sri.gob.ec/](http://www.sri.gob.ec/)
9. TOKEN [www.eci.bce.ec/firma-electronica](http://www.eci.bce.ec/firma-electronica)
10. ECUAPASS <https://portal.aduana.gob.ec>

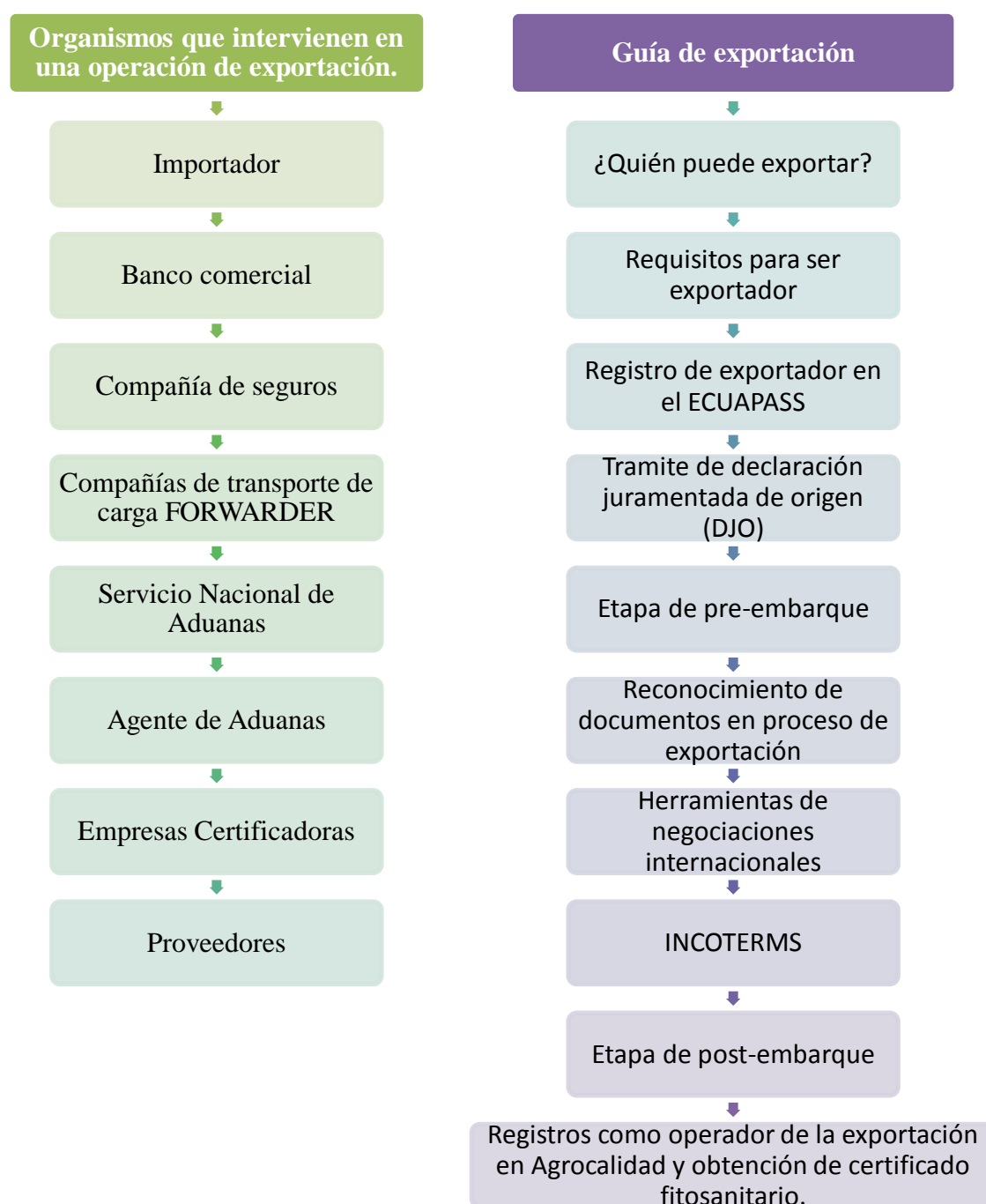
Fuente: Elaborado por la autora.

### 4.5.1.3. Requisitos para exportación del producto

En este apartado se explica de forma detallada paso a paso qué se debe realizar en el proceso de exportación del agua de coco, la logística y requisitos para la respectiva exportación, y el artesano pueda realizar de manera ordenada y fácil el proceso de exportación.

A continuación se detallan los temas a tratar:

**Ilustración 2. Requisitos para exportación del producto**



Fuente: Elaborado por la autora.

#### 4.5.1.4. Normas calidad

En este apartado se enseñará a los artesanos acerca de los requisitos de etiquetados exigidos por los principales países importadores de productos derivados del coco a nivel mundial, permitiendo obtener conocimientos exigidos por el mercado internacional, para nuevos nichos de venta del producto.

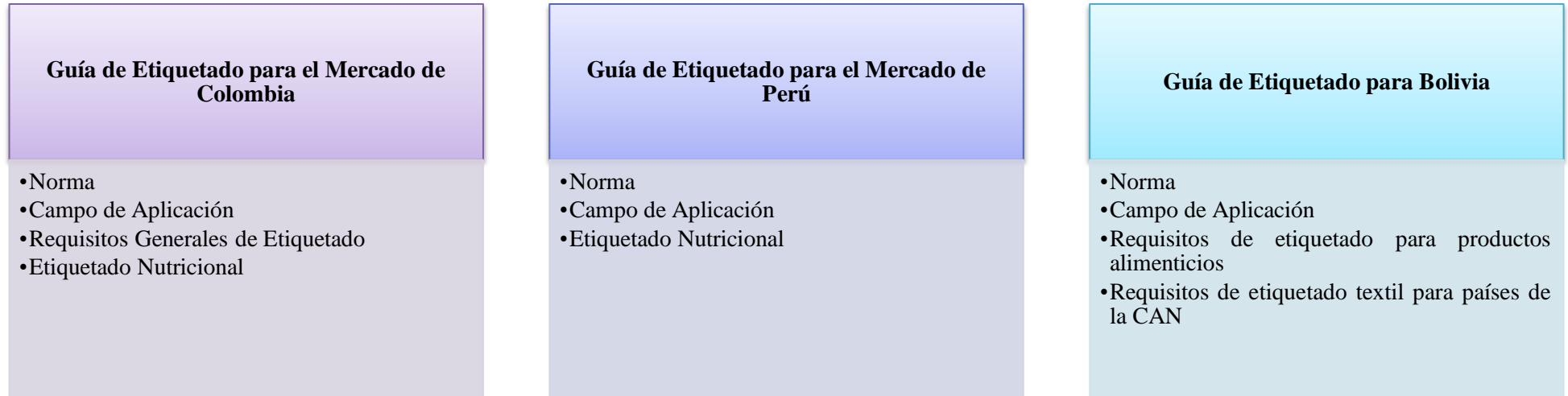
A continuación se determinan los temas a tratar:

**Ilustración 3. Normas de calidad**

<b>Guía de etiquetado para la Unión Europea</b>	<b>Guía de etiquetado de la República Popular de China</b>	<b>Guía de etiquetado de la República de Corea</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Legislación alimentaria para productos de la Unión Europea</li><li>• Requisitos de etiquetado para el ingreso de productos alimenticios</li><li>• Resumen de los requisitos generales para el etiquetado de productos alimenticios</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Legislación alimentaria para el mercado chino</li><li>• Requisitos de etiquetado de los alimentos pre-envasados</li><li>• Disposiciones en referencia al peso neto</li><li>• Requisitos de etiquetado para productos agroalimenticios</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Requisitos de etiquetado de los alimentos</li><li>• Requisitos de etiquetado nutricional</li></ul>

Fuente: Elaborado por la autora.

**Ilustración 4. Norma de calidad**



Fuente: Elaborado por la autora.

**Ilustración 5. Norma de calidad**

**Guía de Etiquetado para Canadá**

- Legislación alimentaria para productos alimenticios de Canadá
- Requisitos de etiquetados para productos alimenticios
- Etiquetado Nutricional
- Requisitos de etiquetado de los productos textiles

**Guía de Etiquetado para Brasil**

- Ley alimentaria para productos alimenticios de Brasil
- Requisitos de etiquetados para productos alimenticios
- En referencia a Lista de Ingredientes
- Requisitos de etiquetado de los productos textiles

**Guía de Etiquetado para los Estados Unidos de América**

- Ley alimentaria para productos alimenticios de los Estados Unidos
- Requisitos generales de etiquetados para productos alimenticios
- Etiquetado Nutricional
- Requisitos de etiquetado de los productos textiles

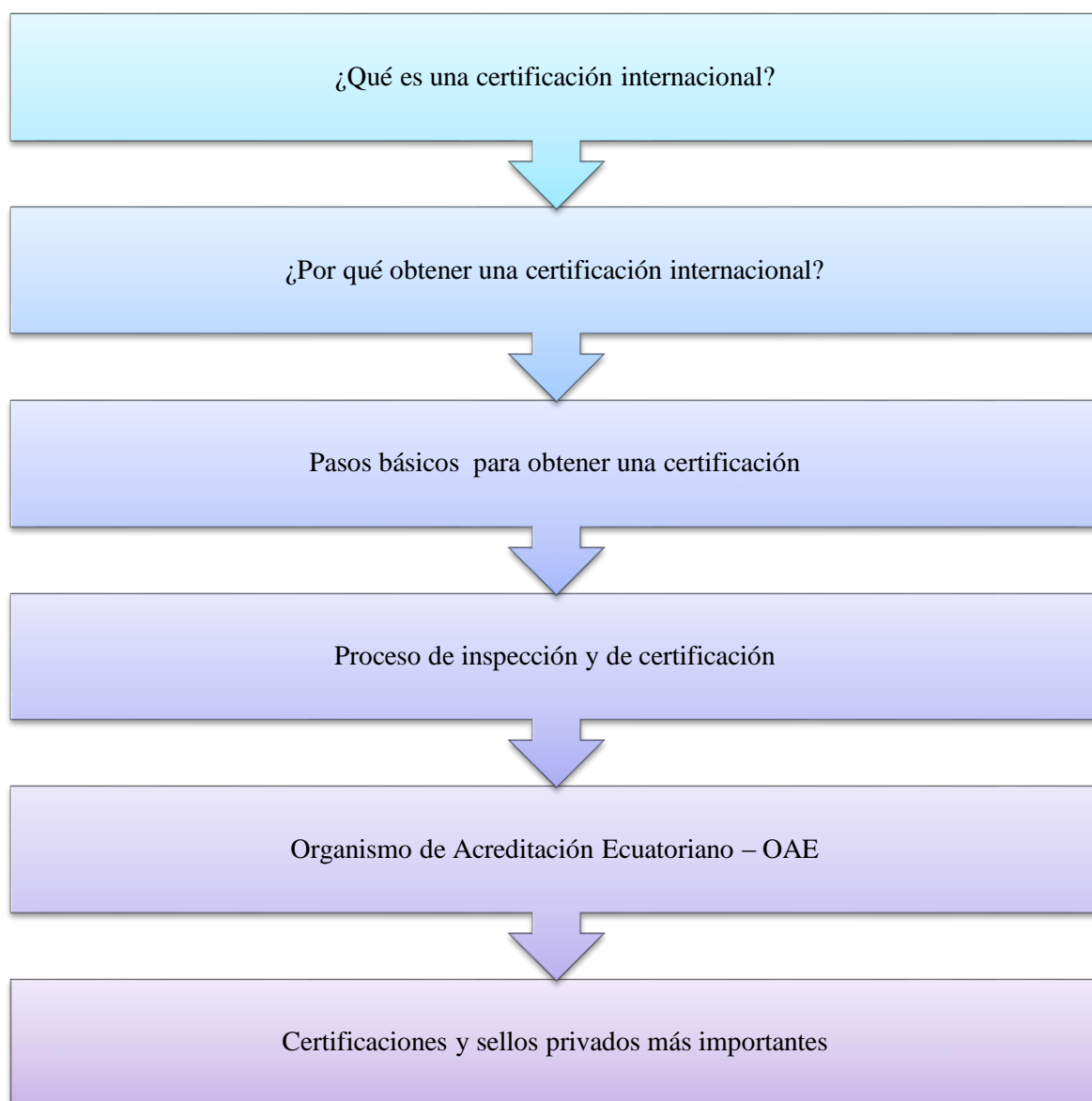
Fuente: Elaborado por la autora.

#### 4.5.1.5. Guía de certificaciones internacionales

En este apartado se indica el proceso para la obtención de certificados y acreditación del agua de coco, permitiendo a los artesanos podrán tener conocimiento de la importancia y de la logística para obtención del mismo.

A continuación se determinan los temas a tratar:

**Ilustración 6. Guía de certificaciones internacionales**



Fuente: Elaborado por la autora.

#### 4.5.1.6. Bloque al que desea exportar

Uno de los países con mayor consumo es Estados Unidos, es un producto apetecido en este mercado y con la ventaja de no poseer restricciones arancelarias en el país de destino.

**Producto:** los demás cocos, nueces de Brasil y nueces de marañón frescos, secos.

**Mercado destino:** Estados Unidos

SUBPARTIDA ARANCELARIA SUGERIDA: 0801.19 <b>Sección II :</b>	PRODUCTOS DEL REINO VEGETAL
<b>Capítulo 8 :</b>	Frutas y frutos comestibles, cortezas de agrios (cítricos), melones o sandías
<b>Partida Sist. Armonizado 0801 :</b>	Cocos, nueces de Brasil y nueces de marañón (marey, cajuil, anacardo, cajú), frescos o secos, incluso sin cascara o mondados.
<b>SubPartida Sist. Armoniz. 080119 :</b>	Los demás

Fuente: Comex

Los acuerdos comerciales antes mencionados se hacen válidos una vez presentado el Certificado de Origen que confirme la producción ecuatoriana del producto en mención.

<b>Código de Producto</b>	<b>Descripción del Producto</b>	<b>Descripción Régimen Comercial</b>	<b>Tarifa Aplicada</b>	<b>Equivalente Tarifa del Total Ad Valorem</b>
0801.19	Cocos, frescos sin cascara	Nación más favorecida	0.00%	0.00%

Fuente: Market Access Map Año del Reporte 2012

A continuación se detalla de manera simplificada las actividades que se llevarán a cabo en la respectiva capacitación, para la socialización de la guía de exportación.

**Tabla 2. Cronograma de actividad N°1**

<b>N° 1 ACTIVIDAD</b>	<b>Definiciones Básicas</b>
<p style="text-align: center;"><b>OBJETIVO</b></p> <p><b>SUB-TEMAS</b></p>	<p>Explicar los conceptos básicos del comercio exterior, para que los artesanos puedan comprender todos los temas que se tratarán en toda la guía de exportación.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comercio Exterior</li> <li>- Aduana</li> <li>- Arancel</li>   <li>- Globalización</li> <li>- Negocios Internacionales</li> <li>- Mercado</li> <li>- Barreras de Acceso</li> <li>- Consumidor</li> <li>- Arancel</li> <li>- Sistema Armonizado</li> <li>- Exportador</li> <li>- Banco</li> <li>- Servicio Nacional de Aduana</li> <li>- Transportista: Consolidador de carga</li> <li>- Transportista</li> <li>- Agente de Aduana</li> <li>- Sistema Armonizado</li> </ul>	
<b>NIVEL DE APRENDIZAJE</b>	ALTO
<b>MATERIALES DE APOYO</b>	Documentos de apoyo, Proyector, Esferos, Internet.
<b>FECHA DE EJECUCIÓN</b>	Día 1 Y 2

Fuente: Elaborado por la autora.

**Tabla 3. Cronograma de actividad N°2**

<b>N° 2 ACTIVIDAD</b>	<b>Introducción al Comercio Exterior</b>
<p><b>OBJETIVO</b></p> <p><b>SUB-TEMAS</b></p>	<p>Tiene como fin dar a conocer las principales actividades que se realizan dentro del comercio exterior, permitiendo al capacitado un conocimiento amplio del manual.</p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ¿Qué es exportación?</li> <li>2. ¿Por qué es necesaria la exportación?</li> <li>3. ¿Qué es la Clasificación Arancelaria?</li> <li>4. Tipo de Carga</li> <li>5. Términos de negociación internacional INCOTERMS</li> <li>6. Precio de Exportación</li> <li>7. TOKEN <a href="http://www.eci.bce.ec/firma-electronica">www.eci.bce.ec/firma-electronica</a></li> <li>8. ECUAPASS <a href="https://portal.aduana.gob.ec">https://portal.aduana.gob.ec</a></li> </ol>	
<b>NIVEL DE APRENDIZAJE</b>	ALTO
<b>MATERIALES DE APOYO</b>	Documentos de apoyo, Proyector, Esferos, Internet.
<b>FECHA DE EJECUCIÓN</b>	Día 2 y 3

Fuente: Elaborado por la autora.

Tabla 4.Cronograma de actividad N°2

N° 3 ACTIVIDAD	Guía de exportación
<p><b>OBJETIVO</b></p> <p><b>SUB-TEMAS</b></p>	<p>Guiar paso a paso el proceso de exportación permitiendo a los artesanos conocer el proceso logístico del proceso de exportación.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organismos que intervienen en una operación de exportación.               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Importador</li> <li>✓ Banco comercial</li> <li>✓ Compañía de seguros</li> <li>✓ Compañías de transporte de carga FORWARDER</li> <li>✓ Servicio Nacional de Aduanas</li> <li>✓ Agente de Aduanas</li> <li>✓ Empresas Certificadoras</li> <li>✓ Proveedores</li> </ul> </li> <li>- ¿Quién puede exportar?</li> <li>- Requisitos para ser exportador</li> <li>- Registro de exportador en el ECUAPASS</li> <li>- Trámite de declaración juramentada de origen (DJO)</li> <li>- Etapa de pre-embarque</li> <li>- Reconocimiento de documentos en proceso de exportación</li> <li>- Herramientas de negociaciones internacionales</li> <li>- INCOTERMS</li> <li>- Etapa de post-embarque</li> <li>Registros como operador de la exportación en Agrocalidad y obtención de certificado fitosanitario.</li> </ul>
<b>NIVEL DE APRENDIZAJE</b>	ALTO
<b>MATERIALES DE APOYO</b>	Documentos de apoyo, Proyector, Esferos, Internet.
<b>FECHA DE EJECUCIÓN</b>	Día 3 y 4

Fuente: Elaborado por la autora.

**Tabla 5. Cronograma de actividad N°4**

<b>N° 4 ACTIVIDAD</b>	<b>Guía de etiquetado para alimentos</b>
<b>OBJETIVO</b>  <b>SUB-TEMAS</b>	Mejorar el conocimiento de los requisitos exigido en los principales mercados internacionales.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Guía de etiquetado para la Unión Europea</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Legislación alimentaria para productos de la Unión Europea</li> <li>✓ Requisitos de etiquetado para el ingreso de productos alimenticios</li> <li>✓ Resumen de los requisitos generales para el etiquetado de productos alimenticios</li> </ul> </li> <li>- <b>Guía de etiquetado de la República Popular de China</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Legislación alimentaria para el mercado chino</li> <li>✓ Requisitos de etiquetado de los alimentos pre-envasados</li> <li>✓ Disposiciones en referencia al peso neto</li> <li>✓ Requisitos de etiquetado para productos agroalimenticios</li> </ul> </li> <li>- <b>Guía de etiquetado de la República de Corea</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Requisitos de etiquetado de los alimentos</li> <li>✓ Requisitos de etiquetado nutricional</li> </ul> </li> <li>- <b>Guía de Etiquetado para la Comunidad Andina</b></li> <li>- <b>Guía de Etiquetado para el Mercado de Colombia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Norma</li> <li>✓ Campo de Aplicación</li> <li>✓ Requisitos Generales de Etiquetado</li> <li>✓ Etiquetado Nutricional</li> </ul> </li> <li>- <b>Guía de Etiquetado para el Mercado de Perú</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Norma</li> <li>✓ Campo de Aplicación</li> <li>✓ Etiquetado Nutricional</li> </ul> </li> <li>- <b>Guía de Etiquetado para Bolivia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Norma</li> <li>✓ Campo de Aplicación</li> <li>✓ Requisitos de etiquetado para productos alimenticios</li> <li>✓ Requisitos de etiquetado textil para países de la CAN</li> </ul> </li> <li>- <b>Guía de Etiquetado para Canadá</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Legislación alimentaria para productos alimenticios de Canadá</li> <li>✓ Requisitos de etiquetados para productos alimenticios</li> <li>✓ Etiquetado Nutricional</li> <li>✓ Requisitos de etiquetado de los productos textiles</li> </ul> </li> <li>- <b>Guía de Etiquetado para Brasil</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ley alimentaria para productos alimenticios de Brasil</li> <li>✓ Requisitos de etiquetados para productos alimenticios</li> <li>✓ En referencia a Lista de Ingredientes</li> </ul> </li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Requisitos de etiquetado de los productos textiles</li> </ul> <p>- <b>Guía de Etiquetado para los Estados Unidos de América</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ley alimentaria para productos alimenticios de los Estados Unidos</li> <li>✓ Requisitos generales de etiquetados para productos alimenticios</li> <li>✓ Etiquetado Nutricional</li> <li>✓ Requisitos de etiquetado de los productos textiles</li> </ul>	
<b>NIVEL DE APRENDIZAJE</b>	ALTO
<b>MATERIALES DE APOYO</b>	Documentos de apoyo, Proyector, Esferos, Internet.
<b>FECHA DE EJECUCIÓN</b>	Día 5 y 6

Fuente: Elaborado por la autora.

**Tabla 6. Cronograma de actividad N°5**

<b>N° 5 ACTIVIDAD</b>	<b>Guía de certificaciones</b>
<p><b>OBJETIVO</b></p> <p><b>SUB-TEMAS</b></p>	<p>Determinar la logística del proceso de tramitación de los respectivos certificados.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Qué es una certificación internacional?</li> <li>- ¿Por qué obtener una certificación internacional?</li> <li>- Pasos básicos para obtener una certificación</li> <li>- Proceso de inspección y de certificación</li> <li>- Organismo de Acreditación Ecuatoriano – OAE</li> <li>- Certificaciones y sellos privados más importantes</li> </ul>	
<b>NIVEL DE APRENDIZAJE</b>	ALTO
<b>MATERIALES DE APOYO</b>	Documentos de apoyo, Proyector, Esferos, Internet.
<b>FECHA DE EJECUCIÓN</b>	Día 7 y 8

Fuente: Elaborado por la autora.

Tabla 7. Bloque exportable N°6

<b>N° 6 ACTIVIDAD</b>	<b>Bloque exportable</b>
<p><b>OBJETIVO</b></p> <p><b>SUB-TEMAS</b></p>	<p>Determinar el país de mayor acogida en el mercado internacional</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Cómo elegir un mercado?</li> <li>- Investigación de mercado</li> <li>- Estructura de la Competencia</li> <li>- Benchmarking competitivo</li> <li>- Criterio de Selección Estratégica</li> <li>- Recomendaciones para un buen desarrollo de negocios</li> <li>-</li> </ul>	
<b>NIVEL DE APRENDIZAJE</b>	ALTO
<b>MATERIALES DE APOYO</b>	Documentos de apoyo, Proyector, Esferos, Internet.
<b>FECHA DE EJECUCIÓN</b>	Día 9 y 10

Fuente: Elaborado por la autora.

## **a. Referencias**

### **- Bibliografía**

(s.f.).

(2010).

Adalycoco. (22 de Noviembre de 2010). Obtenido de  
<http://adalycoco.blogspot.com/2010/11/el-coco-introduccion.html>

ARCSA. (2014).

Arias, F. G. (2012). Introducción a la investigación científica . Caracas Venezuela:  
Editorial Episteme, sexta edición.

Aviléz. (2012). [www.encyclopediadecuador.com](http://www.encyclopediadecuador.com).

Aviléz. (s.f.). <http://www.encyclopediadecuador.com/temasOpt.php?=15947>.

Beca, G. (2001). Evaluación de proyectos. Mexico: Graw Hill.

Bernal, C. T. (2010). Metodología de la investigación, tercera edición. Colombia:  
Editorial Pearson.

Blanca, L. (2004). Ingeniería económica. Mexico: Mc Graw Hill.

Bravo, C. J. (2011). Gestión de procesos . Santiago de Chile: Editorial Evolución.

Cabrerizo, M. (2009). Plan de negocio. Vértice.

Combay, C. H. (2016). Mejoramiento de estrategias para la atención de solicitudes en  
base al mejoramiento de los procesos, sección zonal centro Empresa Eléctrica  
Quito S.A. Quito: Escuela Politécnica Nacional.

Constitución de la República, d. E. (2015).

Cristian Walhi. (2012).

Digital, R. d. (s.f.). pág. 3.

Emprendedor. (2012). [www.emprendedor.ec/coco-express](http://www.emprendedor.ec/coco-express).

EP-FLOPEC;, E. o. (s.f.). 2013.

Estatuto orgánico de gestión organizacional por proceso de EP-FLOPEC. (2013).

FAO. (2007). Obtenido de [www.fao.org/ag/esp/revista/0701spl.htm](http://www.fao.org/ag/esp/revista/0701spl.htm).

FAO. (2007). Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la  
Alimentación, 49.

- Franklin, F. E. (2010). Organización de empresas: Análisis de diseño y estructura. México: Editorial McGraw-Hill.
- Global Foods. (sf). Global Foods. Obtenido de Global Foods: [http://www.globiafoods.com/?page\\_id=1567](http://www.globiafoods.com/?page_id=1567)
- Gomez. (2001). [www.gestopolis.com/canales/financiera/articulos/nol/proforma/htm](http://www.gestopolis.com/canales/financiera/articulos/nol/proforma/htm).
- Guerrero. (2012).
- Hammer, M., & Champin, J. (2010). Reingeniería de empresas: quinta reimpresión. Barcelona España: Editorial Paramon.
- Hernández et al. (2010). Metodología de la investigación: quinta edición. México: McGraw-Hill.
- Hernández y Rodríguez, S. (2011). Introducción a la administración. Teoría general administrativa. México: McGraw.Hill, quinta edición.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2010). Metodología de la investigación. México: McGraw-Hill, quinta edición.
- Hernández, S. R. (2010). Metodología de la investigación . México D.F.: McGraw.hill, quinta edición.
- Herrera, S. C. (2007). Levantamiento de procesos en la Empresa ASISTECOM CIA Ltda. para desarrollar un sistema de calidad. Quito Ecuador: Escuela Politécnica Nacional.
- INEC. (2010).
- INEC. (2010). Fascículo de la provincia de Esmeraldas.
- Iso 9001, 2. (2015). Requisitos para los sistemas de gestión de calidad. Interpretación libre: cuarta edición. Madrid España: Secretaria central de Iso en Ginebra.
- Jones et al. (2010). Administración contemporánea, sexta edición. México: McGraw-Hill.
- Jones, G. R., & George, J. (2010). Administración contemporánea: sexta edición. México: McGraw-Hill, .
- Kotler, P. (2002). Dirección de marketing. Mexico: Person-Educación.
- Kotler, P. (2010). Fundamentos de marketing. México: Editorial Pearson.
- Larrea, P. (2010). Calidad de servicio del marketing a la estrategia. Madrid España: Editorial Díaz de Santos.
- M., I. V. (2011).

- Malhotra. (2004).
- Mill. (1973).
- MIPRO. (2014).
- Munch, L. G. (2010). Administración, Gestión organizaciona: Enfoques y proceso administrativo. México: Editorial Pearson, primera edición.
- P. J. (2010). Gestión por procesos. Madrid España: Editorial Esic, quinta edición.
- Palella, S., & Martins, F. (2012). Metodología de la investigación cuantitativa. Caracas Venezuela: Editorial Fedupel, tercera edición.
- Pasquel, V. A. (2016). Levantamiento de procesos de la Unidad de compras públicas de Ep Flopec. Esmeraldas, Ecuador: Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Esmeraldas.
- Perez, F. J. (2010). Gestión por procesos: quinta edición. Madrid España: Editorial Esic.
- Pérez, F. J. (2010). Gestión por procesos: quinta edición. Madrid España: Editorial Esic
- Plaza, J. (2007).
- PROECUADOR. (2014).
- PROECUADOR. (2014). EL COCO Y SUS PRODUCTOS.
- Región de Murcia. (2015). Obtenido de [http://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2715&r=ReP-23704-DETALLE\\_REPORTAJESPADRE](http://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2715&r=ReP-23704-DETALLE_REPORTAJESPADRE)
- Robbins et al. (2010). Estructura y diseño organizacional: décima edición Pearson editores, México. México: Editorial Pearson.
- Robbins, S. y. (2010). Estructura y diseño organizacional. México: Pearson editores, décima edición.
- Robbins, S., & Coulter, M. (2010). Estructura y diseño organizacional. México: Editorial Pearson, décima edición,.
- Roig, A. (2010). De la evaluación cualitativa a la gestión documental. Revista catalana de Barcelona, 219.
- Rojas, P. W. (2016). Modelo de gestión para liquidación de buquesatendidos por la Gerencia de Agenciamiento de Ep Flopec. Esmeraldas, Ecuador: Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Esmeraldas.
- Salazar, A. (2010).

- Salazar, C. P. (2016). Diseño y propuesta de un sistema de mejoramiento de los procesos del área de operaciones en Plaza de las Américas de la ciudad de Quito. Quito: escuela Politécnica Nacional.
- Sanchez, G. (1 de Junio de 2002). Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/629/62980105.pdf>
- Sapag, y. C. (2008). Preparación y evaluación de proyectos. Bogotá: Mc Graw-Hill.
- Secretaría de Relaciones exteriores. (2010). La guía técnica para elaboración de manual de procedimientos.
- Terapiasmanuales. (2007). [terapias.typepad.com/terapiasmanuales/2007/06/resfrante\\_y\\_shtml](http://terapias.typepad.com/terapiasmanuales/2007/06/resfrante_y_shtml).
- Torres, H. S. (2014). Teoría general de la administración. México: Editorial patria, segunda edición.
- Valdez. (1999).
- Wehrich, H., Cannice, M., & Koontz, H. (2012). Administración, una perspectiva empresarial y global. México: Mcgraw-hill/interamericana editores.

**b. Anexos**

**i. Operacionalización de las variables**

Objetivos Específicos	Variable	Indicadores	Técnica/ herramienta	Fuente de información	Preguntas
Identificar los montos y tipos de productos derivados de coco que se producen en la ciudad de Esmeraldas.	Montos de producción	Capacidad de producción.	Entrevista  Análisis Documental	<b>Asociación de cocoteros de Esmeraldas.</b>  <b>PROECUADOR</b>	8. ¿Porcentaje actual de personas que se dedican al cultivo? 9. ¿Cuál es la capacidad de producción de cada mes? 10. ¿En qué lugar de Esmeraldas existe mayor producción?
Distinguir las características empresariales y de producción de los derivados del coco, elaborados en la ciudad de Esmeraldas	características empresariales y de producción	Producción de los derivados del coco.	Entrevista	<b>Consejo Provincial de Esmeraldas</b>	1. ¿Cuántos productos se encuentran identificados de los derivados del coco? 2. ¿Existe algún tipo de proyecto dirigido al desarrollo de nuevos productos? 3. ¿Cuál es los productos que más se elabora?

<p>Identificar si la producción de derivados de coco de la ciudad de Esmeraldas cuenta con características necesarias para la exportación.</p>	<p>producción de derivados de coco</p>	<p>Características necesarias para la exportación.</p>	<p>Encuesta Entrevista Análisis Documental</p>	<p><b>Población esmeraldeña</b>  <b>Consejo Provincial de Esmeraldas PROECUADOR</b></p>	<p>¿Cuál es el porcentaje de calidad de los productos derivados del coco?  ¿Existe algún tipo de capacitación para mejora de la producción?  ¿Cuál es el producto que más se destaca por su calidad?</p>
--	--	--	--	---	--

## ii. Formato de encuesta



### Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas

**Encuesta dirigida a la población esmeraldeña, análisis del consumo y calidad de productos derivados de coco de la ciudad de Esmeraldas**

Sector:

Edad:

Sexo:

---

11. **¿Ha consumido o utilizado algún producto derivado del coco?**

Si

No

12. **¿Cuál de los siguientes productos ha consumido utilizado?**

Aceite de coco

Coco rayado

Agua de coco

Leche de coco

Harina de coco

Dulces elaborados con coco

Cremas para piel

Productos de tocador

Otro/s.....

13. **¿Con que frecuencia consume o utiliza este tipo de productos derivados del coco?**

Todos los días

Pasando una semana

Pasando 15 días

Una vez al mes

Otro.....

14. **¿Mencione su local preferido para la adquisición de estos productos derivados del coco?**

.....  
15. **¿Ha presenciado algún tipo de publicidad o promoción de productos derivados del coco?**

Si  No

16. **¿Indique según su perspectiva el porcentaje en el siguiente rango de 1% al 100% que tienen los productos derivados del coco ofertados en el mercado local son de calidad?**

1% - 25% productos de mala calidad

26% - 50% productos con buena calidad

51% - 75% Productos con muy buena calidad

76% - 100% productos con calidad de exportación

17. **¿Qué características prefiere del lugar de compra?**

Cerca  Limpio  Amabilidad  Marca  Precios

### iii. Formato de entrevista a cocoteros



## Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas

**Entrevista dirigida Asociación de Cocoteros de Esmeraldas, análisis del volumen, capacidad de producción y mayor lugar de producción en Esmeraldas.**

Fecha: 07-01-2017

Sector: Sur

Dirección: Atacames

Entrevistado/a: Atahualpa Valencia

Cargo: Forma parte de la asociación

---

**1. ¿Mencione quien se encuentra a cargo de la dirección de cocoteros en la ciudad de Esmeraldas?**

Emenegilda Quintero, presidenta de la asociación

**2. ¿Alrededor de cuantas asociaciones cocoteras existen en la ciudad de Esmeraldas?**

Aproximadamente 120 familias se dedican a la fabricación de productos derivados del coco, en Atacames se encuentran 27 familias, las cuales producen, entre cocada, aceite de coco, y venta de agua de coco y las asociaciones que se encuentran registradas son: Manuela Sáenz, Unidos Somos Más, La Perla, 21 de Abril, Turismo Esmeraldas.

**3. ¿Cuál es la capacidad de producción y cultivo?**

Se produce hasta 100 cajas de cocadas semanal aproximadamente

**4. ¿Cada que tiempo existe la cosecha de coco?**

La cosecha varía según el tipo de cocotero, el coco se cosecha de 5 a 7 meses tiene mayor apogeo de enero a julio.

**5. ¿Dentro de la asociación de cocoteros existen personas dedicados a la producción de derivados del coco?**

La mayor parte de la asociación se dedica a la fabricación de cocadas de manera artesanal, aceite de coco natural, agua de coco.

**6. ¿Qué tipos de productos derivados del coco producen?**

Se realizan cocadas, helados, dulces, galletas, agua de coco, aceite de coco

**7. ¿Cuál es la capacidad de producción de los productos derivados del coco?**

100 cajas semanales de dulces elaborados de coco

**8. ¿Menciones los precios exactos o aproximados de los productos ofertados de los derivados del coco?**

Los precios varían de 0.25 hasta 4.50 depende del lugar donde se adquiera el producto

**9. ¿Mantienen capacitaciones para incentivar a la producción de productos de calidad?**

Si en el transcurso del año se organizan las reuniones, para atender sugerencia, siempre cultivando la atención al cliente

**10. ¿Considera que estos productos derivados del coco tienen capacidad de exportación?**

Los productos por su sazón tienen oportunidad en el mercado internacional, pero falta el apoyo del gobierno, que busque el mercado y cumplir con las exigencias del mismo

**11. ¿Qué falta para mejorar la producción de productos derivados del coco?**

Más que mejorar la producción hace falta identificar una marca, empaque, cumpliendo con los registros sanitarios

**12. Observaciones**

Les gustaría realizar una producción de una manera más industrializada

---

Firma del Entrevistado

---

Firma de la entrevistadora

#### **iv. Formato de entrevista dirigida a representantes de consejo provincial**



### **Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas**

Entrevista dirigida Consejo Provincial de Esmeraldas, análisis de los productos que se encuentren identificados como derivados del coco y propuestas de mejora dedicado a este sector productivo esmeraldeño.

Fecha: 06-01-2017

Sector: Centro

Dirección: 10de Agosto entre Bolívar y Malecón

Gonsejo provincial de Esmeraldas

Entrevistado/a: Ing. Antonio Portocarrero

#### **4. ¿Cuántos productos se encuentran identificados de los derivados del coco?**

En la población esmeraldeña se identifica la producción de cocadas, venta de agua de coco, coco rallado, aceite de coco entre los más tradicionales

#### **5. ¿Existe algún tipo de proyecto dirigido al desarrollo de nuevos productos?**

Las capacitaciones se realizan con el fin, de que los vendedores siempre tengan un buen trato con el consumidor, que la población siga emprendiendo

#### **6. ¿Brindan capacitaciones a este sector productivo y con qué frecuencia?**

Existen capacitaciones las mismas que se coordinan, en el organigrama establecido

#### **7. ¿Cuáles son los productos que se encuentran identificados que se comercializan derivados del coco?**

Agua de coco, aceite de coco, cocadas y demás dulces del mismo producto como base

#### **8. ¿Cuál es el monto de producción mensual?**

No existe un monto exacto registrado en la producción, pero alrededor de 2 toneladas

**9. ¿Existen productores esmeraldeños que se encuentre exportando algún tipo de producto derivado del coco?**

No se poseen registros a nivel internacional, pero a a nivel nacional si existen envíos en especial a la región sierra

**10. ¿Zona identificado con mayor oferta y producción?**

Se considera que el área del norte tiene mayor hectáreas de palma de coco, y se estima que el en el sur especialmente en Atacames existen mayores ventas de productos derivados del coco, (Cocada, aceite de coco)

**11. ¿Existe algún tipo de apoyo para impulsar la producción de productos derivados del coco con valor agregado?**

Por el momento no maneja esa información, pero siempre prestos para colaborar en lo que más se pueda con la población.

**12. ¿Considera que los productos ofertados poseen calidad de exportación?**

Considero que la calidad en los productos existe, pero falta el mejoramiento de su marca

**13. ¿Qué recomienda a los productores de estos derivados?**

Hay que seguir mejorando, mejorar la parte visual del producto, que se más atractivo para el consumidor, el mismo que permitirá ser identificados como una marca esmeraldeña con potencial.

**v. Formato de encuesta dirigida a la población esmeraldeña**



**Pontificia Universidad Católica del Ecuador  
Sede Esmeraldas**

**Encuesta dirigida a la población esmeraldeña, análisis del consumo de agua embotellada  
de coco en ciudad de Esmeraldas y Atacames**

Fecha:

Sector:

Edad:

Sexo:

---

**Marcar las alternativas de acuerdo a su criterio que usted crea conveniente:**

**1. ¿Por qué Usted consume agua de coco?**

- a) Gusto y sabor
- b) Beneficios nutritivos
- c) Costumbre
- d) Todas las anteriores

**2. ¿Conoce Usted los beneficios nutricionales del coco para su consumo?**

- a) Mucho
- b) Poco
- c) Muy poco
- d) Nada

**3. ¿Ha consumido alguna vez agua de coco?**

- a) Si
- b) No

**4. ¿Con que frecuencia compra o compraría el producto?**

- a) Diario
- b) Semanal
- c) Mensual

- 5. ¿En una bebida de agua de coco le interesa que el producto sea 100% natural?**
- a) Si
  - b) No
- 6. ¿Qué tamaño de envase prefiere usted en una bebida de coco?**
- a) ¼ de litro
  - b) ½ litro
  - c) 1 litro
- 7. ¿Qué presentación de empaque prefiere usted para tomar agua de coco?**
- a) Botella plástica
  - b) Botella de vidrio
  - c) Lata
  - d) Caja de cartón
- 8. ¿Considera que el precio que paga actualmente por una bebida de coco es accesible a su bolsillo?**
- a) Si
  - b) No
- 9. ¿En qué lugar preferiría adquirir usted el agua de coco?**
- a) Tiendas
  - b) Universidades
  - c) Colegios
  - d) Escuelas
- 10. ¿Qué tipo de promoción usted considera más atractiva para el producto de agua de coco?**
- a) Descuento en el precio
  - b) Aumento en el tamaño
  - c) Artículos promocionales.
  - d) Premios instantáneos en las tapas
- 11. ¿Qué marcas de bebidas de agua de Coco conoce?**
- a) Coco express
  - b) Ninguna
  - c) Otro
- 12. ¿Cuál considera usted la característica más importante en una nueva bebida de agua de coco?**
- a) Calidad

- b) Precio
- c) Diseño
- d) Duración

**13. ¿Le gustaría disponer de la venta de una nueva bebida de coco?**

- a) SI
- b) NO

**14. ¿Conoce alguna marca de agua de cocos esmeraldeña?**

- a) Si
- b) No

**15) ¿Qué tipo de bebida consumiría para aplacar la sed?**

- a. Cerveza
- b. Agua pura
- c. Agua con gas
- d. Colas y refrescos
- e. Jugos de frutas
- f. Té