



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

SEDE
ESMERALDAS

ESCUELA DE COMERCIO EXTERIOR

TESIS DE GRADO

**ANÁLISIS DE LA INTERNACIONALIZACIÓN DE LA COCADA
ESMERALDEÑA**

PREVIO A LA OBTENCIÓN DE TÍTULO DE

INGENIERA EN COMERCIO EXTERIOR

AUTORA

RACINES ALBÁN LUISA TATIANA

ASESORA

Mgt. CRISTINA MENDOZA MACÍAS

Esmeraldas, septiembre 2018

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 TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

.....
Lcdo. Freddy Betancourt Aguilar
Lector 1

.....
Mgt. Roxana Benítez Cañizares
Lector 2

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

.....
Mgt. Cristina Mendoza Macías
Directora de Tesis

Fecha: Septiembre, 2018

AUTORÍA

Yo, Racines Albán Luisa Tatiana, portadora de la cédula de ciudadanía N° 080431051-4, declaro que el presente trabajo de investigación es de mi propia autoría, respetando las diferentes fuentes de información, realizando las debidas citas correspondientes.

Autora: Racines Albán Luisa
CI: 080431051-4

DEDICATORIA

Este trabajo se lo dedico principalmente a Dios por darme sabiduría y permitirme realizarlo con paciencia, fe y dedicación, a mi madre por el amor, y apoyo incondicional que me brindó día a día, además de los valores que inculcó en mí, junto a mi padre, que está guiándome desde el cielo, a mi abuelita que con amor me mostró lo grande que es ser perseverante y humilde. A mis familiares que estuvieron pendientes de que este paso se dé por cumplido, a mi amiga Evelyn Mina que me a compañía siempre. A mi novio y su familia que me ayudaron y apoyaron durante este proceso.

AGRADECIMIENTO

Le agradezco primeramente a Dios por darme la bendición de terminar este proceso importante, a los representantes de las diferentes instituciones por dar respuestas a las entrevistas realizadas, a los representantes de las asociaciones de cocaderos que aportaron con información valiosa para los resultados de esta investigación.

A mi directora de tesis Mgt. Cristina Mendoza Macías por guiarme en este proceso brindándome sus conocimientos y apoyo necesario para culminar tan anhelado objetivo.

Así mismo a mis compañeros por brindarme su apoyo, y a mis maestros que día a día dedicaron su tiempo para compartir sus experiencias prácticas y cognitivas, que fortalecieron mis cualidades profesionales.

ÍNDICE

| | |
|---|------|
| TRIBUNAL DE GRADUACIÓN | i |
| AUTORÍA | ii |
| DEDICATORIA | iii |
| AGRADECIMIENTO | iv |
| ABREVIATURAS | viii |
| LISTA DE FIGURAS | ix |
| LISTA DE TABLAS | ix |
| RESUMEN | x |
| ABSTRACT..... | xi |
| CAPÍTULO I | 12 |
| 1. INTRODUCCIÓN | 12 |
| 1.1. Presentación del tema de investigación | 12 |
| 1.2. Planteamiento del problema | 13 |
| 1.3. Justificación | 14 |
| 1.4. Objetivos | 15 |
| General | 15 |
| Específicos | 15 |
| CAPÍTULO II | 16 |
| 2. MARCO TEÓRICO | 16 |
| 2.1 Bases teórico-científicas..... | 16 |
| Producción de artesanías | 16 |
| Tipos de artesanías que existen | 16 |
| Origen del coco..... | 17 |

| | |
|---|----|
| Descripción botánica | 17 |
| Propiedades y usos alimentarios del coco | 17 |
| Producción del coco | 18 |
| La cocada como producto artesanal | 19 |
| Tipos de cocadas..... | 19 |
| Valor agregado de la cocada | 20 |
| Mercado actual de la cocada..... | 20 |
| Situación geográfica de la provincia de Esmeraldas | 21 |
| Población de la provincia de Esmeraldas | 21 |
| Instituciones que participan en la promoción y exportación de la cocada | 21 |
| Internacionalización de MIPYMES..... | 22 |
| Factores que promueve la internacionalización de la cocada | 23 |
| 2.2 Antecedentes | 25 |
| 2.3 Marco legal..... | 28 |
| CAPÍTULO III | 31 |
| 3. MATERIALES Y MÉTODOS..... | 31 |
| 3.1 Metodología | 31 |
| Tipo de estudio | 31 |
| Métodos | 31 |
| Técnicas e instrumentos..... | 31 |
| Ubicación | 32 |
| Definición conceptual y operacionalización de las variables | 32 |
| Población y muestra | 32 |
| Alcance de la investigación..... | 33 |

| | |
|--|----|
| Análisis de datos | 33 |
| CAPÍTULO IV | 34 |
| 4. RESULTADOS..... | 34 |
| 4.1. Análisis e interpretación de datos cualitativos | 34 |
| 4.2 Análisis de datos obtenidos en las entrevistas | 42 |
| 4.3 Análisis de datos obtenidos en las encuestas | 44 |
| CAPÍTULO V | 48 |
| 5. DISCUSIÓN | 48 |
| CAPÍTULO VI..... | 50 |
| 6. CONCLUSIONES..... | 50 |
| CAPÍTULO VII..... | 51 |
| 7. RECOMENDACIONES | 51 |
| CAPÍTULO VIII | 52 |
| 8. REFERENCIA | 52 |
| ANEXOS | 56 |
| ANEXO 1 | 57 |
| ANEXO 2 | 58 |
| ANEXO 3 | 60 |

ABREVIATURAS

PRO ECUADOR: Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones

MIPRO: Ministerio de Industrias y Productividad

SENAE: Servicio Nacional de Aduana del Ecuador

INEN: Instituto de Normalización y Estandarización

RUC: Registro Único de contribuyentes

SCPM: Superintendencia de Control del poder de Mercado

SMPS: Control of market power Superintendent

RISE: Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano

ARCSA: Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

IEPS: Instituto de Economía Popular y Solidario

UNESCO: Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

AGROCALIDAD: Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario

MIPYMES: Micro, Pequeñas, Medianas Empresas

LISTA DE FIGURAS

| | |
|-----------------|----|
| Figura 1: | 16 |
| Figura 2: | 20 |
| Figura 3: | 37 |
| Figura 4: | 39 |
| Figura 5: | 45 |
| Figura 6: | 46 |

LISTA DE TABLAS

| | |
|---------------|----|
| Tabla 1 | 21 |
| Tabla 2 | 36 |

RESUMEN

El presente estudio tiene como propósito realizar un análisis de los factores que intervienen en el comportamiento comercial de la tradicional cocada de la provincia de Esmeraldas; identificando cuáles son los requisitos exigidos frente a las normativas vigentes que garanticen su elaboración y consumo, para así poder conocer que el producto este apto para ser exportado y dar cumplimiento a los estándares internacionales exigidos para este tipo de producto.

La investigación se realizó en la provincia de Esmeraldas, donde se aplicaron entrevistas a los representantes de las diferentes instituciones como: MIPRO, IEPS, AGROCALIDAD, SCPM, IEPI, CORREOS DEL ECUADOR, con la finalidad de conocer cuál es el apoyo que brindan a los productores de cocada. Por otra parte se aplicaron encuestas a representantes de asociaciones, productores individuales y grupos de familias dedicadas a la producción de este producto, ubicados en el cantón Esmeraldas.

Se utilizó el método cualitativo, permitiendo describir el comportamiento de la producción y comercialización de la tradicional cocada, concluyendo que los productores no cuentan con los recursos necesarios para la elaboración de este producto, además que los pocos ingresos que generan son compartidos entre los miembros de la asociación o familia. Así mismo se evidencia que no cumplen con los requisitos establecidos en la normativa nacional e internacional, por este motivo los productores no han logrado introducir el producto a nivel nacional en los supermercados y tiendas del país, así como su exportación a mercados internacionales.

Por otra parte, información relevante obtenida de esta investigación, la cual es importante destacar la habilidad que poseen los artesanos en hacer este delicioso producto, que atrae a los turistas nacionales e internacionales por su olor y sabores a coco y manjar, producto que debe ser aprovechado y explotado mediante la ayuda que brindan instituciones tanto de gobiernos locales, como del gobierno nacional, así como las ONG's, Instituciones de Educación Superior, entre otras, con programas de apoyo a los emprendimientos de artesanos y pequeños productores de la provincia.

Palabras claves: Cocada, exportación, internacionalización

ABSTRACT

The present study aims to perform an analysis of the factors involved in the commercial behavior of the traditional cocada of Esmeralda's province; Identification of the requirements required for this type of product.

The investigation was carried out in the province of Esmeraldas, where interviews were given to the representatives of Ministry of Industries and Productivity, Popular and Solidary Economy Institute, the Agency for Regulation and Control Phyto and zoo-Sanitary, Control of Market Power Superintendent, Ecuadorian Institute of Intellectual Property, and Ecuador Couriers, to know the support they provide to the producers of cocada. Surveys were also applied to representatives of associations, producers and groups of families dedicated to the production of this product, located in the canton of Esmeraldas.

The qualitative method was used, the behavior described was the behavior of commercialization and commercialization of the traditional one, concluding that the users do not have the adequate resources for the elaboration of this product, besides that the little income that is generated is shared between the members of the association or family. Likewise, it is evident that it does not have requirements according to national and international regulations, which is why producers have not managed to take the product to the national markets through the hangers of the country's supermarkets, as well as its export in international markets.

However, we can highlight the skill of the artisans in making this delicious product, which attracts national and international tourists with their taste and flavors of coconut and delicacy, a product that must be exploited and exploited by the help provided by institutions of both national government as the states, as well as Non-Governmental Organizations, institutions of higher education, among others, with support programs for entrepreneurs of artisans and small producers in the province.

Keywords: Cocada sweet, export, internationalization

CAPÍTULO I

1. INTRODUCCIÓN

1.1. Presentación del tema de investigación

En la actualidad los países están cambiando su matriz productiva exportable de materia prima a productos terminados de alta calidad, en donde la globalización ha desempeñado un rol importante, ya que permite tener acceso a un mercado internacional mucho más amplio, lo que conlleva a mejorar los estándares de producción para aumentar la calidad de los productos por su compleja competitividad.

Asimismo, el aprovechamiento de los recursos naturales y la capacidad que tiene la población para producir un bien con valor agregado y calificado para su exportación, promoviendo el desarrollo económico.

Existen varios tipos de productos en el mercado externo, entre estos encontramos los artesanales, que también son comercializados, obteniendo buenas críticas y valoraciones por los consumidores internacionales.

Las MIPYMES tienen como objetivo principal ampliar el mercado para poder competir internacionalmente y establecer procesos de exportación con más beneficios a nivel nacional, utilizando el potencial de producción que cumplan con exigencias del mercado y promoviendo la fuente de trabajo (Berumen, 2006).

En este sentido (Saltos, 2014) manifiesta la importancia del estudio que financió la Unión Europea en Centroamérica para la ampliación y mayor absorción de cosechas a precios remunerativos, brindando la oportunidad al Ecuador para que logre expandirse al mercado internacional y de esta manera fortalecer el proyecto del cambio de la matriz productiva.

Evidenciando la creciente demanda de la plantación de árbol de coco en mercados extranjeros, ya que se pueden obtener diversos productos de esta planta, y podría ser el momento para aprovechar que el país planifique nuevas metas en la producción.

El desarrollo económico de Ecuador está impulsado por el constante trabajo de los productores nacionales, que realizan las actividades dependiendo de su capacidad de

producción, para luego avanzar a lugares en los que haga falta su producto para lograr un beneficio económico y así mejorar la calidad de vida de sus familias y comunidades. Las principales actividades que aportan al desarrollo de la economía en la provincia de Esmeraldas son la agricultura, ganadería y pesca. Añadiendo a esto el desarrollo de la línea de turismo al que las autoridades locales le están dando mucha importancia para su fortalecimiento. Dentro de esta actividad se encuentran los emprendimientos que aprovechando los conocimientos ancestrales se dedican a la elaboración de dulces tradicionales como: champú hecho a base de maíz, conservas de guineo y guayaba; y la tradicional cocada esmeraldeña elaborada con coco, miel y otros productos que para su cocción se utiliza el fogón con carbón y especialmente leña.

Bonilla (2017) refiere que la cocada esmeraldeña es un dulce ancestral de la provincia verde (...) el 5,7% de la población utiliza leña o carbón para cocinar a diario no sólo las cocadas sino también sus comidas habituales. En cantones como Atacames, Río Verde, San Lorenzo y Esmeraldas, cerca de 100 familias crean sus pequeños negocios, dedicados a la preparación de la cocada, con diferentes recetas.

Sin embargo, cuando se trata de la comercialización de este producto a nivel nacional e internacional se evidencia que no existen muchas alternativas debido a que el proceso de producción es artesanal y ésta es elaborada con recetas no estandarizadas, además existe un desconocimiento de los trámites que deben realizar para poder producir con estándares que les permita obtener un producto de calidad garantizada.

1.2. Planteamiento del problema

Ecuador es un país con gran diversificación de productos primarios que lo hacen característico dentro de los países de Sudamérica, en el que existe materia prima de calidad.

El mercado ecuatoriano en la actualidad demanda que los productores busquen estrategias o mecanismos para transformar la materia prima en producto terminado, exigencias requeridas por la competencia y la falta de fuentes de empleo que se refleja en el campo comercial del Ecuador; esto se da por la modernidad y la innovación que se requiere para ser más competitivos. Es por ello que los productores nacionales

reconocidos y poco reconocidos deben buscar alternativas que les permita mejorar el producto a ofrecer y cumplir las exigencias del mercado a elegir.

Sin embargo, no existe un estudio sobre el análisis de la situación actual de la producción de la cocada esmeraldeña, que permita conocer cuáles son las condiciones para la fabricación y comercialización de la misma, además de los requisitos internos planteados por las entidades de control para la internacionalización.

Para conocer la realidad de lo que está sucediendo con los productores artesanales de cocadas, fue necesario llevar a cabo la investigación utilizando como fuente de información a los grupos familiares: Palma norteña, San Luis, Los Samanes, cocadas de Neymar, y las asociaciones: grupo Club Unión con aproximadamente 12 miembros, el grupo de cocaderos de la Isla Piedad con 10 personas, Unidos somos más de 15 miembros, y la Asociación de expendedores de cocada Turismo Esmeraldas con 18 miembros, entre vendedores y productores.

1.3. Justificación

El presente estudio consiste en analizar la situación actual por la que atraviesan los productores de cocada en la provincia de Esmeraldas, con el propósito de conocer si su producto está enfocado a la internacionalización, globalización y comercialización; temas que actualmente están siendo pronunciados constantemente por los gobiernos de los diferentes países por lo que es inevitable e imprescindible conocer cuál es la realidad de los emprendedores que ofrecen este tipo de productos.

Dentro del estudio se logró obtener información relevante sobre la elaboración de la cocada esmeraldeña, el proceso y costos de producción, su funcionamiento, así como los precios de venta al público, entre otros. Cabe señalar que existen investigaciones relevantes que han permitido conocer la factibilidad que tiene la comercialización de este producto sin embargo hasta la fecha no se le ha sacado provecho a ese potencial.

Es importante destacar que la cocada es parte de la gastronomía esmeraldeña y uno de los dulces típicos apetecidos por propios y extraños que visitan la provincia, los que deleitan el paladar con su exquisito sabor y textura. Todas estas cualidades deben ser tomadas en cuenta para fortalecer y convertirlo en uno de los productos más

comercializados al igual que otros derivados de la misma materia prima principal que es el coco.

Los resultados obtenidos en este estudio son un aporte importante para que los productores de cocada tengan información que les permita mejorar sus negocios. Ya que los productos tradicionales sin valor agregado o con un acabado poco industrial no tienen mucha participación en el mercado internacional, porque depende de la cultura, gustos, preferencia y pensamientos de las personas.

La difícil situación económica por la que atraviesan los productores de cocada la cual impide mejorar las instalaciones y procesos de producción, por lo que requieren de apoyo tanto del gobierno nacional como de gobiernos locales para que de manera conjunta realicen planes de negocios con el fin de mejorar la calidad de sus productos y buscar mercados internacionales para su exportación.

Los datos obtenidos en esta investigación brindan información necesaria para futuras investigaciones dándoles un punto de partida a los futuros investigadores y que facilitan respuestas a una problemática identificada.

1.4 Objetivos

General

Analizar la situación de la cocada esmeraldeña para su internacionalización

Específicos

Describir las condiciones de la producción de la cocada esmeraldeña y su comercialización

Caracterizar los trámites legales que permite la exportación de la cocada

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1 Bases teórico-científicas

Producción de artesanías

La historia de cada ciudad, país o región se mantiene presente a través de generaciones, debido a que muchos objetos existentes en el mercado nacional tienen un valor simbólico para la población, estos objetos suelen ser creados por las personas, aplicando su creatividad e innovación, elaboradas a mano o con ayuda mínima de maquinarias. Estos productos creados por los grupos familiares suelen ser comestibles, decorativos y accesorios de vestir, cuyo objetivo es transmitir la tradición y cultura de sus pueblos.

Las artesanías son elementos u objetos producidos por artesanos, tanto a mano, como con herramientas manuales o mecánicas. Siendo éste el caso de la cocada, ya que es elaborada mayormente de forma artesanal, sin preservantes y con laboriosa producción a mano. (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, 2014, pág.1).

Tipos de artesanías que existen

Los artesanos se destacan realizando diferentes tipos de artesanías, entre los sectores que más se conocen están:

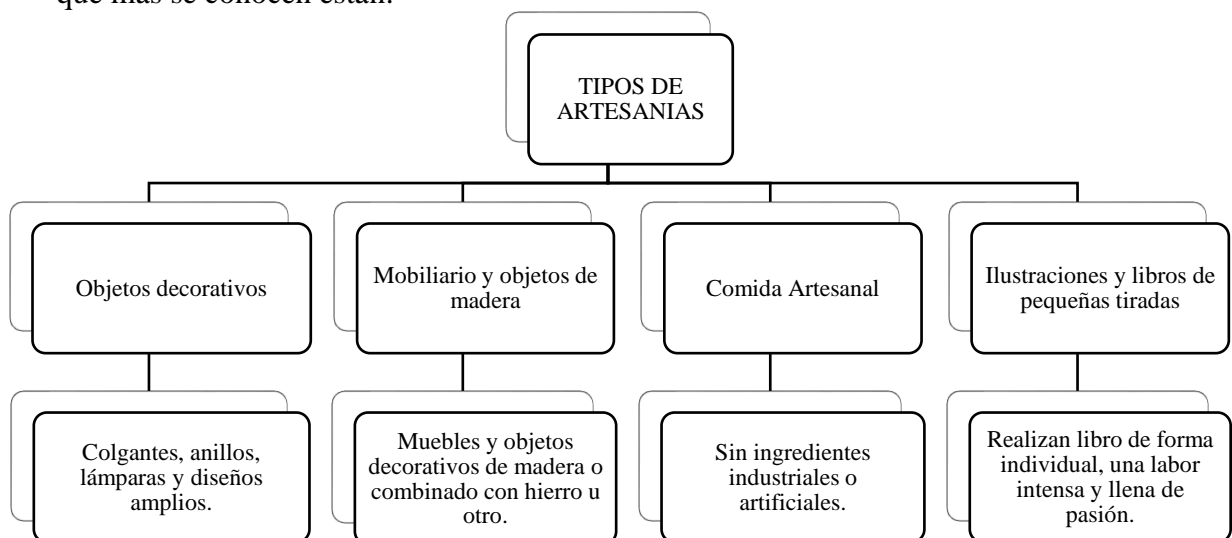


Figura 1: Tipos de artesanía
Fuente: (Porto & Gardey, 2013)

Origen del coco

Aún se desconoce con exactitud la procedencia de la planta del coco, pues es probable que se origine en el Sureste Asiático, Indonesia o las Islas del Pacífico Occidental (...) datos publicados en el año 2000 por la FAO, clasificó al continente asiático como el mayor productor de cocos a nivel mundial con unas 48.374.677 t. Mientras que el continente sudamericano producía 2.114.422 t. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura , 2000) (Como se citó en (Gardens K. , s.f.)

Conjuntamente Gardens y Pavone, puntualizan que actualmente el coco es una de las palmeras más cultivadas en el mundo y uno de los más útiles para el ser humano, se cultiva tanto en el continente asiático como en América central y meridional.

Por tanto, es importante realizar investigaciones de estudios de terrenos donde existan tierras adecuadas para plantación del coco en Ecuador en la provincia de Esmeraldas y así ampliar las ofertas de los productos, ya sea en materia prima como en productos elaborados.

Descripción botánica

En Plantas y Hortalizas, se señala que el nombre científico es cocos nucífera, que se refiere a la producción de nueces de cocos. Cocotero es una palmera longeva, que tiene un tronco que puede alcanzar entre los 25 y 30 metros de altura y con una base gruesa. El tronco posee una veintena de hojas pinnadas que alcanzan entre cuatro a seis metros de largo. Cada año se forman de 10 a 20 hojas nuevas, según la variedad y las condiciones ecológicas. (Gardens K. , s.f.).

Las inflorescencias ramificadas llevan juntas un gran número de flores de ambos sexos, las flores femeninas nacen en la base de las ramificaciones, mientras que las masculinas se encuentran arriba. Después de su fecundación las flores se transforman en drupas ovoides, componiéndose cada una por una semilla. Esta semilla es el coco. (Lizano, s.f).

Propiedades y usos alimentarios del coco

El coco, es un fruto con un importante aporte nutritivo, ya que tiene calorías debido a su contenido en grasas y carbohidratos, el 45 % es de agua, proteínas superior a otros frutos carnosos, fibra recomendado en la dieta de un adulto, vitamina B para energía,

y minerales como el potasio, fósforo, selenio y cromo, entre otras (Lizano, s.f). Lo que permite el crecimiento de la apetencia de la planta y también la producción de sus derivados.

El coco es reconocido por los diferentes usos que tiene, gracias a todos los componentes y derivados que pueden obtenerse de esta materia prima.

En Ecuador, por ejemplo, la concha de coco se emplea para fabricar botones, cucharas, adornos, y bisuterías, las hojas se usan para hacer canastas, sombreros, alfombras, entre otras. La fibra, se utiliza para hacer cobijas y bolsos. Aparte, que son plantas ideales para favorecer lugares costeros dentro del turismo.

Así mismo, la pulpa de la semilla se consume como fruta fresca, o en repostería; El aceite de coco se usa en aplicaciones cosméticas; Las abejas pueden elaborar miel del néctar de sus flores. (Lizano, s.f); (Gardens K. , s.f.).

En Europa y otras zonas no productoras de coco, se usa el coco rallado en ensaladas, compotas, cremas, pudines, helados, galletas, tartas y pasteles. Se puede emplear para empanar la carne, el pescado o las verduras. Pero el coco es un ingrediente básico en la cocina asiática: la pulpa rallada se añade a los pasteles, arroz, carne o pescado. (Lizano, s.f).

Debido a la demanda positiva de los productos derivados del coco, dentro y fuera del país; se está impulsando que, en Ecuador, se aproveche al máximo la versatilidad de la materia prima, de la cual se obtienen: aceite de coco, leche de coco, cocadas, manjar de coco, igualmente muchos platos se realizan con ralladura o agua de coco.

Producción del coco

Las plantas de coco se encuentran en Esmeraldas, Manabí, Santa Elena, Guayas y El Oro, pudiendo ser en zonas silvestres y en huertos sembradas y cultivadas por una población.

De acuerdo al último Censo realizado por el (Instituto Nacional de Estadística y Censo, 2004) Ecuador cuenta con plantaciones de 88.644 árboles de Cocotero, el cual producen 4.606 Toneladas Métricas al año y se venden 1.778 Toneladas Métricas a diferentes mercados internacionales como EEUU y la Unión Europea.

Según (Freire, 2012), en el recinto Tolita Pampa de Oro, cantón Eloy Alfaro, los pobladores tomaron la alternativa de comercializar el coco sin procesar y desecado, en ese año se comercializó una tonelada cada quince días. Reafirmando la fertilidad de la tierra que tiene Borbón, cantón Eloy Alfaro, ya que es muy producido y barato.

Posteriormente (Velasco, 2017), menciona que Esmeraldas tiene la mayor producción de coco, con un 77,26% hectáreas del total nacional, seguida de Manabí, con el 18,72%, sin embargo la provincia de Esmeraldas a pesar de ser un productor en potencia por la calidad de suelo que tiene, la debilidad está en la falta de industrias para explotar el volumen significativo de estas plantaciones.

La cocada como producto artesanal

La cocada esmeraldeña es un dulce tradicional que se vende en diferentes lugares de la provincia de Esmeraldas tanto a consumidores locales como a turistas nacionales e internacionales. La receta de esta dulce ha pasado de generación en generación, conquistando el paladar de quienes la consumen por su exquisito sabor a coco endulzado con miel o manjar de leche, llegando a ser un producto típico y tradicional elaborado por familias esmeraldeñas. Para (Bonilla, 2016) este producto es cien por ciento natural, porque está hecho a base de coco rallado, azúcar, canela, anís y clavo de olor, utilizando pailas de bronce o aluminio para su cocción (...) sin preservantes, colorantes ni químicos.

Tipos de cocadas

La cocada tradicional es un producto con gran demanda en el mercado nacional. Las mencionadas son la cocada negra y la cocada blanca, que son ofrecidas en envases de plástico. Existen diferentes sabores de cocadas (Cadena, 2016), indica que la Asociación Unidos Somos Más propone un gráfico con una clasificación de la cocada:

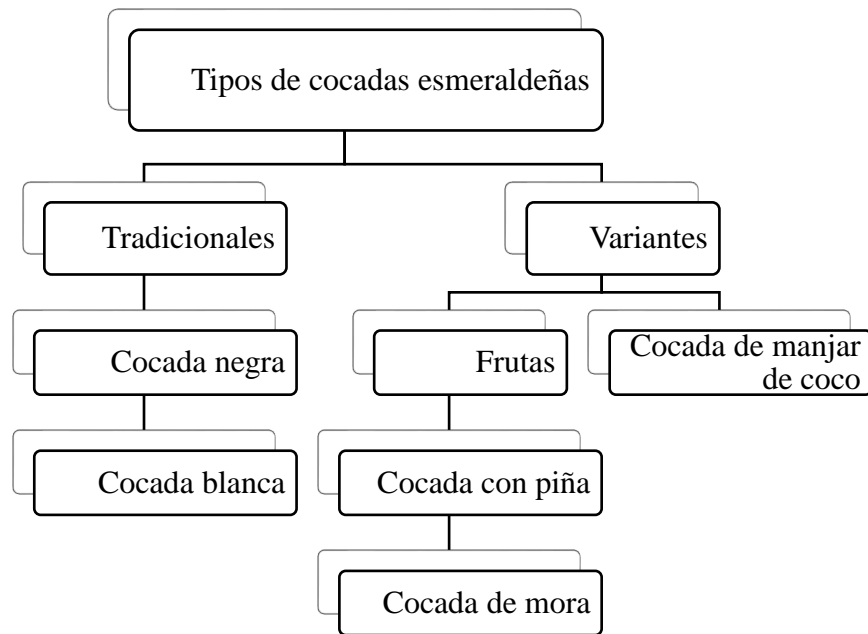


Figura 2: Tipos de cocada esmeraldeñas

Fuente: (Cadena, 2016)

Valor agregado de la cocada

Existen dos cocadas tradicionales, la negra y la blanca, pero, el consumidor demandó de nuevos sabores y productos, de tal manera que los productores añadieron al mercado la cocada de frutas y la cocada de manjar.

Mercado actual de la cocada

Los ecuatorianos conocen las tradiciones y gastronomía esmeraldeña, de modo que en feriados y vacaciones visitan lugares turísticos de la provincia de Esmeraldas, entre ellos, los balnearios tanto al norte, centro y sur en los sectores de: Las palmas, Atacames, Tonsupa, Súa, Same, Mompiche, entre otros, donde se hace presente la tradicional cocada. De tal manera son los turistas nacionales e internacionales que deciden comprar los dulces típicos como la cocada o manjar para consumir y llevar en su retorno, por esto los productores tienen un mercado nacional abierto para ofertar su producto a grandes cantidades, pero deberán apoyarse en las aprobaciones de instituciones públicas que favorezcan su actividad. Además de obtener recursos para adoptar formas de distribución.

Situación geográfica de la provincia de Esmeraldas

Esmeraldas, limita al norte con la República de Colombia, al sur con las provincias de Manabí y Pichincha, al este con las provincias de Carchi, Imbabura y al oeste con el océano Pacífico; está integrada por siete cantones: Atacames, Eloy Alfaro, Esmeraldas, Muisne, Quinindé, Río Verde y San Lorenzo.

Población de la provincia de Esmeraldas

La cocada esmeraldeña es conocida dentro de la provincia por su sabor y tradición, lo cual permite que la población sea su mercado actual. Esmeraldas es una provincia que cuenta con 534.092 mil habitantes según el último censo realizado por el INEC del 2010.

Tabla 1

Población de la provincia de Esmeraldas

| | |
|-----------|-------------------------------|
| Población | 534.092 mil habitantes |
| Mujeres | 262.780 mil habitantes |
| Hombres | 271.312 mil habitantes |

Fuente: Censo de Población y Vivienda 2010- Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC).

Instituciones que participan en la promoción y exportación de la cocada

Ministerio de industrias y productividad (MIPRO)

Esta institución está facultada para promover la producción industrial a través de la formulación e implementación de políticas públicas, para la transformación del patrón de especialización industrial, que genere condiciones favorables para el Buen Vivir.

Cuyos beneficios para los productores son variados y significativos, los cuales permite producir y comercializar sus productos con calidad y buena presentación. Además, que al acceder a sus servicios, los usuarios se beneficiarán con la emisión de la calificación

de actividad productiva de su empresa, MIPYMES, ensambladoras, centros de acopio, recicladoras, entre otras. (Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO)).

A fin de que los productores de la provincia de Esmeraldas puedan brindar un servicio o producto de calidad, el MIPRO gestiona los procesos de calificación, permisos y estandarización de los productos a elaborar, además promociona productos nuevos y existentes en el mercado nacional mediante ferias dentro y fuera del país.

De tal manera que los productores de cocada tienen la oportunidad de mejorar sus productos y ofrecerlos en las ferias tanto nacionales e internacionales que el MIPRO les propone, ya que para el MIPRO la cocada transmite cultura y tradición.

Instituto de normalización y estandarización (INEN)

Organismo técnico nacional que mantiene vínculo directo con el Ministerio de Industrias y Productividad, mediante la cual se realiza la normalización, validación, certificación y reglamentación técnica de bienes o servicios creados en Ecuador por persona o grupo de personas.

Garantizando el cumplimiento de los derechos ciudadanos relacionados con la seguridad; la protección de la vida y la salud humana, animal y vegetal; la preservación del medio ambiente; la protección del consumidor y la promoción de la cultura. (Instituto de Normalización y estandarización INEN).

El INEN dentro de la provincia de Esmeraldas tiene un rol importante, ya que promueve la productividad y competitividad entre los productores esmeraldeños, exigiendo productos de calidad y calificados para la comercialización de forma confiable.

Internacionalización de MIPYMES

En un entorno globalizado, lleno de competencia y retos para las micro, pequeñas y medianas empresas, se hace necesario la ayuda de organismos gubernamentales nacionales e internacionales, para el fomento de un mejor desarrollo tecnológico, social y económico que garanticen la continuidad de las empresas.

En el Ecuador aún hace falta instaurar infraestructura industrial para mejorar la matriz productiva y optimizar el rendimiento de los recursos, de la misma manera que se

garantizaría una mayor calidad y cualificación al momento de certificar los procesos estructurados para la elaboración de un determinado producto.

Para (Araque, 2016), la internacionalización de la MIPYMES representa las oportunidades que tienen este conjunto de empresas para poder formar parte del mercado mundial; sin embargo, el mismo autor refiere que las MIPYMES ecuatorianas poseen escasa experiencia en el mercado externo, que se debe principalmente por la baja calidad e invención de productos y la certificación de los procesos. El autor recalca que el gobierno juega un papel muy importante ya que, al momento de suscribir un convenio, este no solamente es comercial, sino que también de cooperación académica y tecnológica.

La (Comisión económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), 2016) refiere que la internacionalización de las micro, pequeñas y medianas empresas motivan a mejorar la calidad de la productividad genera nuevas plazas de trabajo. Dentro del proyecto realizado por la CEPAL se encuentran resultados que determinan que para que se realice la internacionalización de manera positiva hace falta que se fundamenten las políticas comerciales que permitan el acceso al mercado internacional mediante la colaboración entre organismos públicos, además de cooperación con la propaganda de las empresas al mercado internacional.

Factores que promueve la internacionalización de la cocada

La internacionalización de una empresa está determinada por la dirección que tenga planteado, del crecimiento que se desea lograr mediante estrategias de desarrollo, con la implementación y fusión de todos los recursos que promueve las capacidades necesarias que debe mantener la empresa para permanecer en el mercado actual interno y para ingresar a los mercados nuevos.

Aparición de nuevos mercados sumamente atractivos

Existen países que tienen una expansión económica y comercial actual, la cual lo hace competitivo e interesante para la oferta y la demanda.

La cocada esmeraldeña tiene diferentes destinos comerciales sin aprovechar, ya que este producto se hace conocer a los turistas internacionales que visitan las costas del país, los cuales llevan de recuerdo artesanías o los dulces del coco y manjar, pero no

es posible cubrir demandas de los mercados extranjeros porque los productores desconocen los requisitos y las facilidades para exportar este producto, además, antes de considerar el desarrollo económico del país a través del mercado internacional, se debe identificar las necesidades del país destino y los factores internos dentro de la asociación o la empresa familiar que produce las cocadas.

Diversificación del riesgo de operar en un mismo mercado

Existen autores que coinciden en que dejando la producción en un solo mercado como es el país de origen, puede estar expuesto a diversas circunstancias económicas, políticas, financieras, demográficas que puede arriesgar a la producción y atrasa la necesidad de internacionalizarse. Sin embargo, teniendo la oportunidad de entrar a otros mercados reduce los riesgos. (Benítez, 2007) (Carpintero, 2014).

Incentivos gubernamentales y déficit comercial

Respecto a incentivos gubernamentales, Flores (2013) indica en un documento que los países llegan a tener altas pérdidas comerciales, lo cual incentivan las exportaciones con el objetivo de tener divisas para comprar lo que necesita el país.

Es importante que el gobierno apoye a los productores nacionales implementando normativas o requisitos que faciliten la creación de empresas, talleres o fábricas dedicadas a la producción, comercialización y exportación, que generen empleo y beneficios. En el Ecuador existen normativas con diferentes incentivos para los empresarios y emprendedores, por ejemplo incentivos a medianas empresas como: Deducción adicional del 100% de los gastos incurridos para el cálculo del impuesto a la renta; Capacitación técnica, investigación e innovación; Estudios de mercado y competitividad; Viaje, estadía y promoción comercial para apertura de nuevos mercados (Instituto de Promoción de exportaciones e inversiones, s/n).

2.2 Antecedentes

En la tesis realizada por Norma Mercedes Martínez Naranjo y Jessica Graciela Piloza Barzola titulada: “Estudio de factibilidad para la implementación de una empresa industrial, procesadora y comercializadora de cocadas”, en este estudio se aplicaron los métodos históricos, el que brindó información acerca de la historia, elaboración, de la cocada, entre otros. Además, el método inductivo que permitieron conocer las técnicas de comercialización y el método deductivo, que permite el análisis del producto.

Las investigadoras manifestaron que: “Que los consumidores de cocadas demandan que el producto sea elaborado de una manera tecnificada, cumpliendo con los niveles de calidad, ya que el proceso artesanal no cumple con las normas de higiene. Además, que deberían renovar la presentación del producto, y así diferentes supermercados o tiendas podrían venderlo. (Martínez y Piloza, 2012).

La investigación se realizó en Milagros, donde hay Esmeraldeños que realizan las cocadas, donde pudieron abarcar mercado importante.

En la investigación titulada “Creación de una empresa exportadora de dulces típicos provenientes de la provincia de Manabí hacia Madrid, España” realizada por María de Fátima Avedaño Goya, María Julia Burneo Núñez y Viviana Paola Zambrano Farías, se utilizó el método descriptivo, por lo tanto, se obtuvieron datos cuantitativos y cualitativos, mediante muestra tomada a ecuatorianos residentes en España como clientes potenciales de estos productos (Goya, Núñez, y Farías, 2009)

Obteniendo como resultados que los inmigrantes ecuatorianos en España han consumido dulces de manjar, de membrillo, las cocadas y el alfajor. Por lo tanto, demuestra que a los mismos les gustaría consumir los dulces ecuatorianos, sin embargo, es conveniente llegar al mercado con un precio de penetración bajo. Por otro lado, algunos encuestados argumentaron que consideran más importante la cantidad y la calidad a la hora de comprar.

Sobre este mismo tema, la investigación realizada por Andrea Cadena Taipe cuyo título es “Desarrollo de la identidad corporativa y mejora de packaging aplicando estrategias de diseño para los productos de la asociación de productores y

expendedores de cocadas unidos somos más de la provincia de Esmeraldas”, donde se expone:

“Que no existe una competencia directa para la cocada esmeraldeña dentro del mercado nacional, y además en el mercado internacional existe una gran variedad de productos elaborados con coco. Es por ello que las cocadas podrían abarcar mercados extranjeros, por su sabor y calidad”. (Cadena, 2016).

En otro estudio realizado por Cecibel Aracely Peña Gallegos titulada como “Producción y comercialización de cocadas y sus variedades”. En la cual se encuestaron 384 personas. En la ciudad de Quito.

Tuvo como resultado que el 81 % si consume cocadas y sus variedades, mientras que el 19% de las personas encuestadas mencionaron que no. En Quito se vende la cocada de café, implementada por el gran consumo del mismo, resaltando que son las más consumidas, seguidas de la cocada blanca. (Gallegos, 2011)

Además, que se manifiestan los inconvenientes que tiene la cocada para ser consumida a mayor volumen, los cuales son, la poca existencia de lugares de venta de las cocadas, la producción artesanal y la venta muy informal del producto en la calle y buses en la ciudad. Lo que significa que los consumidores están dispuestas a comprar las cocadas y sus variedades, pero con mejor calidad de producción y comercialización.

También concluye señalando que la producción de la cocada y confites está basada en recursos naturales debido a que es un producto con base agroindustrial y estos productos no necesitan de tecnología de punta, estables y mano de obra muy calificada, ni de maquinarias especializada, basta con una paila de bronce para poder prepararlas y también se obtiene ventaja antes grandes empresas.

Otra investigación realizada por Sánchez Menéndez Johanna Alexandra con título de “Creación de una empresa especializada en la producción de dulces tradicionales de la provincia de esmeraldas y en la comercialización de caramelos y chocolates con servicio integrado”.

“Para este proyecto se utilizó el método inductivo, las técnicas utilizadas en la investigación fueron: la encuesta dirigida 398 personas ubicados en la urbe de la

ciudad de esmeraldas, cabe mencionar que la propuesta pretende darle a este producto una garantía sanitaria, que avale el cuidado y preservación en su elaboración, y la seriedad de esta empresa al ofrecer su producto al mercado, como también establecer la importancia que representan estos dulces en la identidad tradicional, generando una mejor proyección dentro del medio esmeraldeño. “(Sánchez, 2014).

El resultado que se obtiene de este estudio es la aceptación de la creación de la mencionada empresa dentro de la provincia de esmeraldas.

Las personas respondieron que siendo Esmeraldas cuna de los productos elaborados con coco, debe darse una mejor promoción y comercialización a sus dulces tradicionales, asimismo se pudo conocer quiénes son la competencia directa del producto, encontrando que, en la zona céntrica de la ciudad de Esmeraldas, solo existen tres competidores rivales de los dulces tradicionales de esta provincia, los cuales son puestos informales, mismos elaboran y venden sus productos.

2.3 Marco legal

Para realizar la fundamentación legal de la presente investigación, se ha considerado tanto leyes como reglamentos y normativas legales que son el marco de referencia del sector productivo, alimentario y de salud, información importante y necesaria para el análisis de este tema.

Constitución de la República del Ecuador

Art. 4 Derechos del consumidor. - Son derechos fundamentales del consumidor, a más de los establecidos en la Constitución Política de la República, tratados o convenios internacionales, legislación interna, principios generales del derecho y costumbre mercantil, los siguientes: derecho a la protección de la vida, salud y seguridad en el consumo de bienes y servicios, así como a la satisfacción de las necesidades fundamentales y el acceso a los servicios básicos.

Derecho a un trato transparente, equitativo y no discriminatorio o abusivo por parte de los proveedores de bienes o servicios, especialmente en lo referido a las condiciones óptimas de calidad, cantidad, precio, peso y medida.

Art. 214.- Régimen de comercialización de venta directa “El régimen de comercialización mediante la modalidad de venta directa consiste en que una empresa fabricante o importadora venda sus productos o servicios a consumidores finales mediante contacto personal y directo, puerta a puerta, de manera general no en locales comerciales establecidos, sino a través de vendedores independientes cualquiera sea su denominación.

Art. Art. 281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente. Para ello, será responsabilidad del Estado:

1. impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.

6. Promover la preservación y recuperación de la agro-biodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella; así como el uso, la conservación e intercambio libre de semillas.

10. Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como la de comercialización y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos.

11. Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas y cualquier tipo de especulación con productos alimenticios.

13. Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos.

14. Adquirir alimentos y materias primas para programas sociales y alimenticios, prioritariamente a redes asociativas de pequeños productores y productoras.

Ley Económica Popular y Solidaria

Art. 25.- Cooperativas de consumo. - Son aquellas que tienen por objeto abastecer a sus socios de cualquier clase de bienes de libre comercialización; tales como: de consumo de artículos de primera necesidad, de abastecimiento de semillas, abonos y herramientas, de venta de materiales y productos de artesanía.

Art. 77.- Artesanos. - Es artesano el trabajador manual, maestro de taller o artesano autónomo que desarrolla su actividad y trabajo personalmente. En caso de ser propietario de un taller legalmente reconocido, no excederá los límites de operarios,

trabajo, maquinarias, materias primas y ventas, que serán fijados anualmente por la Superintendencia.

Reglamento de etiquetado de alimentos procesados para consumo humano

Art. 1.- El presente Reglamento tiene como objeto regular y controlar el etiquetado de los alimentos procesados para el consumo humano, a fin de garantizar el derecho, constitucional de las personas a la información oportuna, clara, precisa y no engañosa sobre el contenido y características de estos alimentos, que permita al consumidor la correcta elección para su adquisición y consumo.

Art.5.- El etiquetado de los alimentos para el consumo humano, se ajustará a su verdadera naturaleza, composición, calidad, origen y cantidad del alimento envasado, de modo tal que se evite toda la concepción errónea de sus cualidades o beneficios y estará fundamentada en las características o especificaciones del alimento, aprobadas en su Registro Sanitario.

Ley Orgánica de la Salud

Art. 137. Están sujetos a registro sanitario los alimentos procesados, aditivos, alimentarios, medicamentos en general, productos nutracéuticos, productos biológicos, naturales procesados de uso medicinal, medicamentos homeopáticos productos dentales; dispositivos médicos.

Código Orgánico de producción, Comercio e Inversiones

Art. 154.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.

CAPÍTULO III

3. MATERIALES Y MÉTODOS

3.1 Metodología

La investigación tuvo lugar en la provincia de Esmeraldas, cantón Quinindé, parroquia Viche, además en el centro del cantón Esmeraldas y sur en el barrio, con el objetivo de analizar cuál es la situación de la cocada esmeraldeña para su internacionalización.

Tipo de estudio

El presente trabajo es de carácter analítico-descriptivo, porque permitió identificar los elementos involucrados en la elaboración y comercialización de la cocada a nivel local, así como también analizar las normativas existentes para la internacionalización del producto que se estudió en esta investigación.

Métodos

En la investigación se utilizaron el método de investigación científica cualitativo que permitió obtener información sobre las estrategias o formas de apoyo de entidades hacia la producción de la cocada esmeraldeña, entre estas técnicas se utilizó la entrevista no estructurada, el análisis documental que permite la recopilación de información, obtenida en documentos digitales afines con el tema investigado y la observación que permitió conocer la realidad de manera directa de los entes y procesos involucrados en la investigación; también se utilizó el método de investigación cuantitativo que hace uso de herramientas tales como encuestas para recoger información medible.

Técnicas e instrumentos

Para la obtención de datos en respuesta al objetivo uno de la presente investigación se empleó como instrumento un cuestionario, elaborando una encuesta la que se aplicó a los productores de cocada, para conocer información más precisa y extensa de los factores que se inmergen dentro la elaboración y venta de este tradicional producto.

Además, se elaboró un cuestionario que permitió elaborar una entrevista dirigida a las instituciones públicas, que se encargan de implementar y regular las políticas y normativas de exportación de productos.

Ubicación

La presente investigación se realizó en Viche, codesa y centro de la ciudad de Esmeraldas, provincia Esmeraldas. Teniendo como objetivo el grupo de personas que integran las asociaciones de cocaderos y los grupos familiares que se dedican a esta actividad.

Definición conceptual y operacionalización de las variables

| Variable | Dimensiones | Indicadores |
|--|---|--|
| Factores que influyen en la internacionalización de la cocada esmeraldeña. | <ul style="list-style-type: none"> • Calidad • Volumen de Producción • Legalización del producto • Recursos | <ul style="list-style-type: none"> • Certificaciones de calidad • Normativa nacional e internacional • Pasos y requisitos de Autorización • Capacidad de inversión • Recurso humano que participa |

Población y muestra

Este proyecto se realizó con la recolección de datos mediante las entrevistas hacia el MIPRO, EPS, AGROCALIDAD, SCPM, IEPI, CORREOS DEL ECUADOR y la encuesta a los productores de la cocada representantes de grupos familiares del cantón Esmeraldas: Palma norteña, San Luis, Los Samanes, cocadas de Neymar, y las asociaciones: grupo Club Unión, la Isla Piedad, Unidos somos más y la Asociación de expendedores de cocada Turismo Esmeraldas

Alcance de la investigación

La presente investigación se realizó con el propósito de describir la situación de la cocada esmeraldeña en el mercado nacional en los diferentes aspectos como: calidad, volumen de producción, legalización del producto y recursos. Para luego poder identificar si está apta para ser comercializada fuera del país.

De esto, se derivan los factores que deben ser considerados para posibles soluciones tanto de las instituciones que apoyan a este sector de producción, como por las familias y asociaciones dedicadas a la fabricación de cocadas.

Análisis de datos

Esta investigación se realizó con la colaboración de los productores esmeraldeños de dulces artesanales, como el caso de los grupos familiares: Palma norteña, San Luis, Los Samanes, cocadas de Neymar, y las asociaciones: grupo Club Unión con aproximadamente doce miembros, el grupo de cocaderos de la Isla Piedad con diez personas, Unidos somos más de quince miembros, y la Asociación de expendedores de cocada Turismo Esmeraldas con dieciocho miembros, entre vendedores y productores.

Además, se obtuvo información digital de instituciones encargadas de regular y presentar normativas y requisitos, que deben conocer y aplicar los productores. La misma que fue analizada para su previa aplicación en la investigación.

CAPÍTULO IV

4. RESULTADOS

4.1. Análisis e interpretación de datos cualitativos

Con la finalidad de dar cumplimiento a los objetivos antes planteados se analizó la información obtenida mediante las técnicas de revisión documentaria, entrevista y encuesta, realizando análisis, tablas y gráficos para una mejor comprensión de los resultados.

Existen instituciones encargadas de formular, y ejecutar políticas públicas que contribuyan a la transformación, industrialización y desarrollo de los sectores económicos del país, para obtener reconocimiento por la productividad, tecnología y calidad, influyendo en una mejor inserción en el mercado nacional e internacional.

De las cuales dicha información se menciona en cada una de las páginas electrónicas oficiales de las instituciones donde se describe los requisitos y trámites que deben cumplirse según la normativa vigente para ser exportador y realizar dichas operaciones.

Actualmente, en las normativas vigentes nacionales, en temas de creación de empresas y/o fábricas deben cumplir con requisitos específicos para solicitar el permiso de funcionamiento de establecimientos como los mencionados en la siguiente lista:

- Comprobante de pago cuando corresponda después de haber completado la solicitud y adjuntar los requisitos solicitados.
- Los siguientes requisitos no son necesarios adjuntarlos porque serán verificados en línea con las instituciones pertinentes.
- Número de Cédula de ciudadanía o de identidad del propietario o representante legal del establecimiento.
- Número de cédula y datos del responsable técnico de los establecimientos que lo requieren.
- Número de RUC/RISE
- Categorización del MIPRO (ANEXO 1), categorización otorgada por el Ministerio de Turismo (ANEXO 2).

- En caso que alguno de los requisitos mencionados anteriormente no se encuentren registrados en el sistema, el usuario deberá acercarse a las oficinas del ARCSA a nivel nacional o enviar al correo soporte.permisos@controlsanitario.gob.ec la documentación que lo habilite.
- Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura actualizado (1 y 2)
- Título del Técnico responsable del establecimiento (3)
- Categorización otorgada por el MIPRO (1)
- Métodos y procesos que se van a emplear para: materias primas, método de fabricación, envasado y material de envase, sistema de almacenamiento de producto Terminado (3)
- Indicar el número de empleados por sexo y ubicación: administración, técnico, operarios (3)
- Planos de la empresa con ubicación de equipos siguiendo el flujo del proceso (3)
- Planos de la empresa a escala 1:50 con la distribución de áreas (3) información referente al edificio (3)
- Detalle de los productos a fabricarse (3)
- Patentes municipales
- Ruc de la empresa
- Permiso de funcionamiento del cuerpo de bomberos
- Copia de la cedula del propietario o representante.
- Especie de funcionamiento en rentas.
- Declaración del Impuesto a la Renta.
- Declaración de Retenciones en la Fuente.
- Declaración Mensual de IVA.
- Garantía sanitaria de los productos que elabora la empresa inscrito en el Ministerio de Salud, el Registro Sanitario de Alimentos.
- Registro de Alimentos

(Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria, 2014).

Procedimiento para obtener la notificación sanitaria de alimentos procesados

Tabla 2

Notificación sanitaria de alimentos procesados

| | |
|---|---|
| 1 | La Planta de Alimentos deberá tener Permiso de Funcionamiento vigente del ARCSA |
| 2 | Ingresar a la VUE del ECUAPASS para realizar la solicitud. -Registro de Representante Legal o Titular del Producto -Registro del Representante Técnico. |
| 3 | En el sistema se consignará los siguientes datos y documentos: -Declaración de la norma técnica nacional bajo la cual se elaboró el producto, en caso de no existir deberá presentar la declaración basada en normativa internacional y si no existe una norma técnica aplicable para el producto, se aceptarán los detalles del fabricante, y la respectiva justificación sea técnica o científica. -Descripción e interpretación del código de lote, diseño de etiqueta o rótulo del o los productos, especificaciones físicas y químicas del material de envase, bajo cualquier formato emitido por el fabricante o distribuidor, descripción general del proceso de elaboración del producto. |
| 4 | El sistema emitirá una orden de pago de acuerdo a la categoría que consta en el Permiso de Funcionamiento y dispondrá de 5 días laborables para realizar la cancelación, caso contrario será cancelada dicha solicitud de forma definitiva del sistema de notificación sanitaria. |
| 5 | El ARCSA revisará los requisitos en función del Perfil de Riesgo del Alimento, en 5 días laborales. |
| 6 | Una vez realizado el pago, la Agencia podrá emitir observaciones si fuera el caso. Las rectificaciones se deberán hacer en máximo 15 días laborables y únicamente se podrán realizar 2 rectificaciones a la solicitud original, caso contrario se dará de baja dicho proceso. Si la empresa tiene certificado de Buenas Prácticas de Manufactura, no necesita notificación sanitaria. Siempre y cuando haya homologado su certificado BPM con la ARCSA. |

Emisión de Permisos de Funcionamiento

Este documento es otorgado por el ARCSA a los establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria que cumplen con todos los requisitos para su funcionamiento.

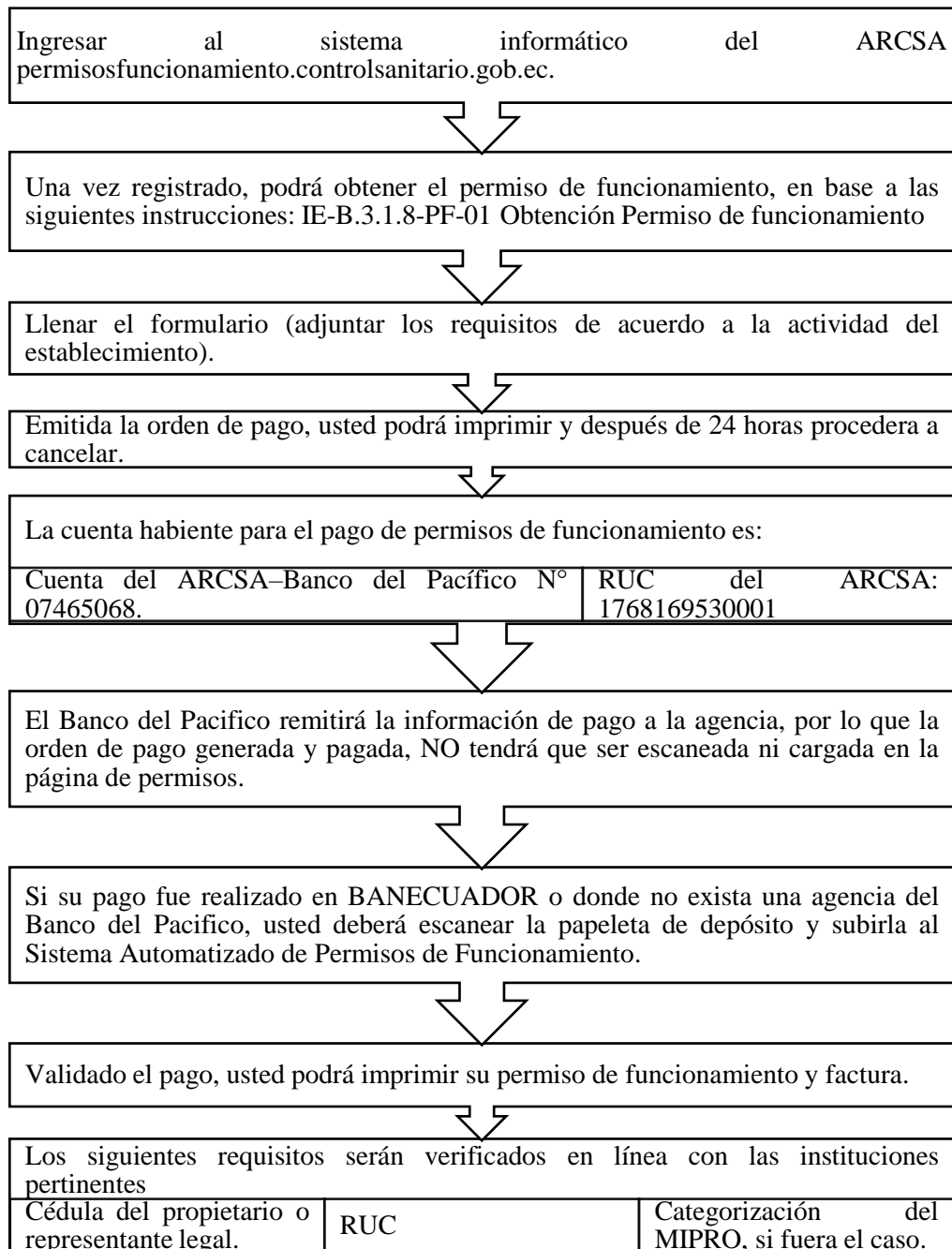


Figura 3: Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG

Requerimientos para la exportación

El Instituto de promoción de exportaciones e inversiones en la página oficial describe que la exportación puede realizar cualquier persona natural o jurídica, ya sea ecuatoriana o extranjero residente, cumpliendo con los siguientes requisitos:

- ✚ Contar con el RUC otorgado por el SRI.
- ✚ Registrarse en la Página Web del SENA E.

Luego de registrarse en el SENA E, es importante presentar una Declaración Aduanera Única (DAU) de exportación, con las indicaciones correspondientes, además de presentar lo siguiente:

- RUC de exportador.
- Factura comercial original.
- Autorizaciones previas (cuando el caso lo amerite).
- Certificado de Origen (cuando el caso lo amerite).
- Registro como exportador a través de la página web del SENA E
- Documento de Transporte

Registro de exportador

1.- RUC

Es el registro único de contribuyentes el cual es un número o código de identificación para las personas naturales o jurídicas. Así lo afirma: (SRI, 2015) “corresponde a un número de identificación para todas las personas naturales y sociedades que realicen alguna actividad económica en el Ecuador, en forma permanente u ocasional o que sean titulares de bienes o derechos por los cuales deban pagar impuestos.

Requisitos Para Obtener el RUC

Copia de Cedula de ciudadanía.

- Copia de Papel de votación
- Copia de la Planilla de servicios básicos del domicilio y lugar en el que se realice la actividad económica.

| Persona jurídica | Persona natural |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Número de RUC de la empresa. • Copia de cédula o pasaporte a color. • Copia de papeleta de votación. • Copia del Nombramiento o Certificado Laboral. • Autorización firmada por el representante legal. | <ul style="list-style-type: none"> • Copia de cédula o pasaporte a color • Copia de papeleta de votación, • Copia planilla de servicios básicos para validar la dirección. |

Figura 4: Datos a entregar para la solicitud de Certificado digital

Una vez obtenido el RUC, se hace el registro como exportador, de la siguiente manera:

- Se deberá adquirir el Certificado Digital para la firma electrónica y autenticación.
- Verificar el listado de los documentos en formato PDF para después adjuntarse.
- Recibirá un correo electrónico de aprobación, después de esto deberá acercarse al Registro Civil para confirmar la aprobación y realizar el pago de la emisión del certificado y dispositivo portable o Token).
- El solicitante deberá acercarse a las oficinas del Registro Civil con el comprobante de pago, cédula o pasaporte y carta de autorización del representante legal en caso de ser personas jurídicas, para la emisión del certificado y entrega del Token (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2013).

Después de esto se realiza el respectivo ingreso en el ECUAPASS

Ya que ha obtenido el Token o Firma digital lo primero que debe realizar el exportador es ingresar a la página www.portal.aduana.gob.ec, en la opción “Solicitud de Uso”. Y registrarse en el ECUAPASS como exportador (<http://www.ecuapass.aduana.gob.ec>).

Aquí se podrá:

- Actualizar base de datos
- Crear usuario y contraseña
- Aceptar las políticas de uso
- Registrar firma electrónica

(SENAE, 2015)

Proceso de exportación

Antes de conocer los procedimientos, se hará una breve explicación de los términos que se verán más adelante.

Declaración Aduanera de Exportación: Es el documento donde consta las características de la mercancía o producto a exportar.

ECUAPASS: Sistema informático que implementó el SENA E para la facilitación de entrega de documentos y de tramitación.

Obligación tributaria aduanera: Es la relación jurídica que obtiene el declarante, exportador o persona natural con el estado (Asamblea Nacional, 2016).

Zona Primaria: A esto se lo conoce como la parte del territorio ecuatoriano que encierra los puertos, aeropuertos y recintos aduaneros ubicados en las fronteras del país (Asamblea Nacional, 2016).

Documento de Acompañamiento: Son los documentos que antes del embarque obtiene el exportador como requisito para la producción, y comercialización del producto antes de la venta al exterior, y también son documentos que soportan la transacción de compra y venta que realizan los participantes de esta (Asamblea Nacional, 2016).

El proceso de exportación empieza con la transmisión electrónica de la Declaración Aduanera de Exportación (DAE) por medio del sistema ECUAPASS, la cual deberá adjuntar los documentos de acompañamiento correspondiente, como una factura o proforma y documentación requerida previo al embarque, es por este paso que se adquiere un vínculo legal y obligaciones con el Servicio Nacional de Aduana del Ecuador por parte del exportador (Servicio Nacional de Aduana del Ecuador, 2013).

Los datos que se consignarán en la DAE son:

- Del exportador o declarante
- Descripción de mercancía por ítem de factura
- Datos del consignante
- Destino de la carga
- Cantidades

- Peso; y demás datos relativos a la mercancía.

Los documentos digitales que acompañan a la DAE a través del ECUAPASS son:

- Factura comercial original.
- Autorizaciones previas.
- Certificado de Origen electrónico.

(Servicio Nacional de Aduana del Ecuador, 2013). Una vez aceptada la DAE, la mercancía ingresa a Zona Primaria del distrito en donde será embarcada, el cual es registrado y almacenado por el depósito temporal.

Al exportar se le notificará el canal de aforo asignado, los mismos que pueden ser:

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

Obtención de certificados

(Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2013) Presentó los requisitos que deben cumplirse para obtener el Certificado de Origen siguiendo los siguientes pasos:

Generación de la declaración juramentada de origen DJO:

Dentro del sistema aduanero llamado ECUAPASS, debe ingresar al menú “Ventanilla Única”, y seleccionar la opción “Elaboración de DJO”. En este momento el usuario deberá generar la Declaración Juramentada de Origen del producto a exportar, requisito mínimo para la obtención de todo Certificado de Origen.

Generación del certificado de origen:

En este punto se debe tomar en cuenta que, si desea exportar a países como Estados Unidos, Unión Europea, Terceros Países, y los participantes de SGP o SGP+, la entidad encargada de emitir y entregar el certificado es el Ministerio de promoción de Exportaciones (MIPRO).

Pero si su decisión es hacia grupos o bloques económicos; CAN, ALADI O MERCUSUR, el emisor podrán ser la Cámara de Industrias y Producción o FEDEXPOR. (Servicio Nacional de Aduana del Ecuador, 2013).

4.2 Análisis de datos obtenidos en las entrevistas

Se realizaron entrevistas a instituciones públicas como: MIPRO, EPS, AGROCALIDAD, SCPM, IEPI, CORREOS DEL ECUADOR.

La información esta presentada en orden de pregunta del cuestionario utilizado, donde se menciona que la cocada esmeraldeña no es un producto exportable, ya que no cumple con algunos requisitos.

Actualmente no existe un registro de la exportación de dulces típicos esmeraldeños, ya que lo poco que sale de la provincia es por la compra que realizan los turistas para llevar a su provincia o país natal, y es muy poco para ubicarlo dentro de un rango. Entre los dulces esmeraldeños que se exportan en pocas cantidades están el manjar de coco, licores hechos de cacao, entre otros; los cuales se registran como artículos del viajero o encomiendas y no como ventas.

Pero, a pesar de no tener registros de venta a mercados internacionales, se estima que la tendencia del mercado internacional de los derivados del coco sea alta, ya que los productos ecuatorianos son aceptados y reconocidos por su materia prima, como es el cacao fino de aroma, dulces y confiterías de calidad, además que la demanda de dulces y confitería es creciente en mercados internacionales.

Sin embargo, la exportación del coco, se realiza en materia prima, ya que aún no se logra cumplir con los requisitos para un producto terminado o industrializado, apto para la exportación; resaltando que durante el año 2017 se efectuó la exportación de coco deshidratado en pocas cantidades, pero resulta un gran paso para abrir nuevos mercados.

Para ello, es bueno saber que aparte de los requisitos específicos que exige el SENA E para exportar que son: los documentos de acompañamiento como facturas, lista de empaques, entre otros, hay que destacar que los mercados internacionales son más

exigentes, los cuales piden para productos terminados y de alimento como la cocada, un registro sanitario, certificación de agro calidad que certifique que la materia prima que se utilizó para la producción no haya tenido una peste, y si la cocada se va a enviar a EEUU y Comunidad Andina o la Unión Europea se envía el documento de originalidad del producto.

Principalmente es necesario obtener el registro sanitario, tener una buena presentación y empaque del producto, lo cual hoy por hoy se está fortaleciendo para que desde el presente año 2018, ya se pueda exportar los derivados del coco.

La cocada esmeraldeña, a pesar de ser antigua y que se la ve en varios lugares de la ciudad y provincia, hasta la fecha no es un rubro significativo para la economía de la provincia, ya que no es un producto que se exporte en grandes cantidades y no forma parte de las principales actividades económicas.

Pese a que los gobiernos locales, gestionan apoyo a los pequeños productores y emprendedores mediante ferias locales y nacionales, siendo estos programas superficiales, ya que apoyan como ícono de cultura y tradición, pero no realizan el apoyo necesario y directo sobre la capacidad productiva, inversión, maquinarias o infraestructura.

No obstante, en el año 2017 los emprendedores y productores pidieron la colaboración a las instituciones locales para lanzar una cocada que pueda ser comercializada fuera del país con las características adecuadas. En la cual proponen fabricar una cocada diferente y que se acoja a las necesidades y preferencias del mercado internacional, y se estima que se empiece con los trámites necesarios dentro del año 2018.

4.3 Análisis de datos obtenidos en las encuestas

Las encuestas se realizaron a los productores esmeraldeños, como los grupos Palma norteña, San Luis, Los Samanes, cocadas de Neymar, y las asociaciones: grupo Club Unión, Isla Piedad, Unidos somos más, y la Asociación de expendedores de cocada Turismo Esmeraldas.

La cocada es un producto tradicional de la provincia de Esmeraldas, y ha sido elaborada desde nuestros ancestros, quienes enseñaron el proceso a las nuevas generaciones. Mantienen este dulce tradicional como algo fundamental dentro de su cultura, sin embargo, es ahora cuando los productores necesitan adaptarse a los cambios y las exigencias del mercado interno y externo, lo que hace que busquen estrategias para producir y comercializar en mayores cantidades, dándose un apoyo mutuo.

Según los datos obtenidos en las encuestas realizadas a los productores, se puede destacar que el 50% de los encuestados mencionan que están conformados por un grupo familiar que fabrican la cocada tradicional y de manera artesanal, mientras que el 50% restante están asociados donde participan varias personas en la producción de cocada.

Sobre este mismo tema, el 50% de los encuestados señalan que pertenecen a una asociación de fabricantes de cocadas, el 25% indicaron que dentro de la misma existen de 15 a 20 socios/productores.

Cantidad de cocada a producir diariamente

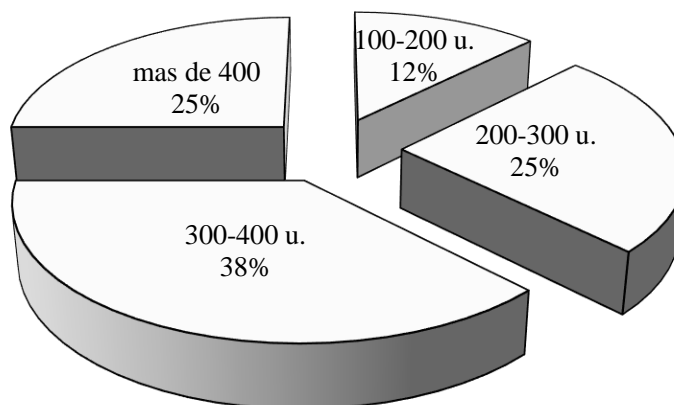


Figura 5: Volumen de producción diaria

Referente a la cantidad producida el 38% de los productores indicaron que producen de 300 a 400 cocadas diarias, que equivalen a 1200 cocos, pero esto varía, puesto un 25% de encuestados confirman que para los feriados se fabrican entre 400 a 1000 cocadas.

El tiempo de duración de la cocada según los miembros de las asociaciones y familias, el 63% refiere que la cocada negra caduca a los tres meses de elaborada y la cocada blanca tiene hasta un mes para consumo, para esta última utilizan harina como uno de los ingredientes; mientras que el 37% contradice esta información manifestando que ambas tienen menos de un mes para ser consumida.

Los cocaderos tradicionales, que mantienen su negocio familiar, no tienen un registro, tampoco un proceso para la elaboración de la cocada, lo indicaron el 50% de los encuestados, mientras que el 50% restante mencionó que si tienen un proceso de elaboración porque son una asociación registrada y autorizada.

La venta de cocada es muy variada dentro de la ciudad de Esmeraldas, puesto que los ciudadanos no consumen el producto con frecuencia, dicho por los encuestados esta es adquirida en fechas especiales o feriados dentro del país, en meses entre junio y agosto, cuando los turistas nacionales se acercan a esta provincia visitando las playas. Mientras

tanto los demás meses del año la demanda baja sustancialmente, generando ingresos ínfimos que apenas alcanzan para mantener sus necesidades básicas.

Monto de venta, que realizan diariamente

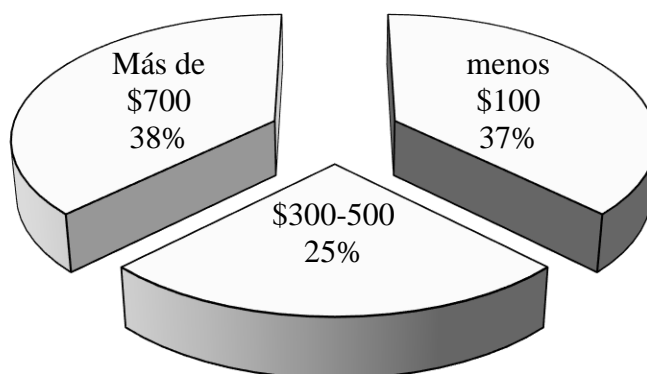


Figura 6: Nivel de ventas

Por tratarse de un producto que es apetecido en su mayoría por los turistas que visitan la provincia, los ingresos generados por la venta de la cocada varían de acuerdo a la temporada, es decir, el 37% de los productores manifiesta que entre los días lunes a viernes ingresan alrededor de 100,00 dólares máximo. Sin embargo, en temporadas altas de feriados o fines de semana este se incrementa entre 300,00 a 500,00 dólares lo manifiesta el 25% de socios, y en época de vacaciones de los estudiantes de escuelas y colegios de la sierra sobre todo las ventas incrementan a unos 700.00 dólares según el 38% de encuestados.

En la ciudad de Esmeraldas es poca la producción de la siembra del coco, utilizado como materia prima del producto, según los resultados del 75% de encuestados se ven obligados a comprar en el cantón Eloy Alfaro, para obtener la materia prima al por mayor aumentando gastos de transporte para el traslado de los cocos hasta el lugar de destino, pero el 25% restante destacó que lo obtienen en mercados municipales.

Existen instituciones gubernamentales y no gubernamentales que realizan ferias de exposición de productos locales como forma de apoyo para el mantenimiento de la cultura y tradición. Y para esto deben solicitar la participación de emprendedores, artesanos u/o productores, quienes en un 63% respondieron que no participan en ellas porque en ocasiones venden muy poco y en otras no venden, mientras el 37% de encuestados mencionaron que, si asisten, y nombraron las ferias realizadas en la plaza cívica por la prefectura de Esmeraldas, en Cuenca y Loja que eran organizadas por el MAGAP.

Los productos alimenticios deben ser autorizados para la venta final de acuerdo a las normativas nacionales, ya que el consumidor necesita garantía de alimentos saludable, de calidad, y que mantuvo un proceso adecuado de fabricación. Pero un 63% de los productores encuestados confirmaron que no lo han obtenido porque no tienen dinero, poco apoyo de las instituciones a fines y por la dedicación de tiempo que demanda los procesos, mientras que el 37% mencionó que si tienen permiso de venta ya que es un requisito para la creación de una asociación o fábricas.

En la encuesta realizada a los productores de cocada se muestra que este producto se envía fuera del país, mediante familiares y conocidos a países como España e Italia, afirmándolo el 37% de los encuestados, mientras que el 63% indicaron que no han enviado su producto fuera del país.

CAPÍTULO V

5. DISCUSIÓN

Esta investigación tiene como objetivo caracterizar los factores que influyen en la internacionalización de la cocada esmeraldeña, por lo que se examinaron las condiciones que cumple la cocada para ser exportada y cuáles son las condiciones de producción en la que se encuentra para ser comercializada fuera del país.

Las condiciones de la producción de la cocada esmeraldeña fue uno de los objetivos específicos para sustentar esta investigación y como resultado de los instrumentos aplicados se logró conocer que los productores no han logrado hasta la actualidad obtener el registro sanitario para poder garantizar la venta del producto a otros lugares, considerando que el mercado internacional es muy exigente.

Sin embargo, cabe destacar que la cocada es un producto apetecido por propios y extraños, es decir que tienen buena aceptación en el mercado nacional, lo que indica que falta trabajar de manera unánime entre productores y responsables de gobiernos e instituciones para que a través de análisis del producto con el apoyo de los entes de control puede lograrse un producto de calidad con las condiciones de exportación.

Estos resultados guardan cierta relación con lo que sostienen (Goya, Núñez, y Farías, 2009) que señalan que la cocada y demás dulces tradicionales tienen buena aceptación en el mercado nacional, lo cual permite que este producto sea conocido fuera del país por ejemplo los ecuatorianos residentes en España, que, a pesar de no ser una venta directa al exterior, demuestra que el producto es viable para ingresar en ese mercado. Lo mismo ocurre con Italia que las encuestas realizadas a los productores son los dos países donde más envían los turistas que compran la cocada.

Además, sobre las condiciones en la que es producida la cocada coincide con los resultados de (Martínez y Piloza, 2012) que manifiestan que los consumidores demandan que la cocada sea elaborada de una manera tecnificada, es decir debe tener un proceso industrializado y estandarizado para así dar cumplimiento con los niveles de calidad y normas de higiene, ya que aún se elabora de forma artesanal y no cumple las normas establecidas. El estudio concuerda con los hallazgos.

Contrastando este estudio se evidencia que no coincide con la investigación realizada por (Gallegos, 2011) que expresó que los inconvenientes para la comercialización de la cocada es la poca existencia de lugares de ventas, y la venta informal del producto en la calle y buses en Quito y Esmeraldas. Señalando también que la producción de la cocada y confites no necesita de tecnología especializada de punta y mano de obra muy calificada. Los resultados de la presente investigación evidencian que la falta de financiamiento, materia prima a precios elevados por el transporte, engorrosos trámites para la obtención de permisos son los factores que impiden que este producto cumpla con todas las condiciones para la exportación. Y al no existir inversión en tecnología no será posible cumplir con el volumen de pedidos que incrementaría al buscar mercado internacional.

Por otra parte (Sánchez, 2014) concluye que solo existen tres competidores rivales de los dulces tradicionales de esta provincia, los cuales son puestos informales, que elaboran y venden sus productos. Estos resultados contradicen a los obtenidos en esta investigación en la que se logró conocer que existen cuatro asociaciones y varios productores familiares con un lugar físico donde producen y venden cocada a propios y extraños.

CAPÍTULO VI

6. CONCLUSIONES

- La producción de la cocada tradicional carece aún de procesos estandarizados y además del cumplimiento de las normativas sanitarias y legales para su internacionalización.
- El mercado internacional es muy amplio e interesante, pero es complejo para que los productores puedan aprovechar ese espacio por no contar con instalaciones y tecnologías de punta que les permita tener capacidad para producir a grandes volúmenes.
- Según los productores encuestados el mercado considerado para exportar es Europa en los países de España e Italia por la cantidad de ecuatorianos radicados ahí.
- A pesar de existir facilidades para la exportación de productos nacionales, para los productores es difícil obtener los requisitos necesarios para creación de una fábrica de cocada, por falta de financiamiento y oportunidades para este gremio que no se lo ha visto aún como un potencial para el desarrollo social económico.
- La falta de control e interés por autoridades e instituciones de la provincia que se vinculan con este sector económico, no ha permitido conocer el volumen de venta mensual y anual de este producto.
- Existe poca información en las instituciones que se manejan dentro del sector, lo cual dificulta la recolección de información.

CAPÍTULO VII

7. RECOMENDACIONES

- La ayuda de instituciones hacia el sector artesanal debe ir conforme a las necesidades de ellos, para la fabricación de la cocada.
- Los productores deben visualizar su producción, su trabajo, en un mundo actualizado e industrializado, para así tener en un reconocimiento internacional, por nuevos productos, que sean de calidad y que les produzca grandes resultados.
- Invertir en maquinarias competentes para esta producción, para que pueda ser un producto con mejor presentación.
- Buscar y aprovechar el apoyo de las instituciones financieras, en cuanto al capital para pequeñas y nuevas empresas, o préstamos a nuevos microempresarios.
- Tanto productores como las instituciones que apoyan a los artesanos y emprendedores, podrían investigar si existen fundaciones o corporaciones que se relacionen con este tipo de emprendimientos.
- Adoptar formas de apoyo de instituciones gubernamentales y no gubernamentales a productores de cocadas de la provincia como capacitaciones e instrucciones para los procesos de producción, promoción y comercialización.
- Identificar los posibles mercados para la posible comercialización de la cocada, y aprovechar la apertura de mercados como España e Italia, e indagar a profundidad los procesos y las normas para el ingreso de la cocada.

CAPÍTULO VIII

8. REFERENCIA

- Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria. (2014). *controlsanitario.gob.ec*. Obtenido de Guía de requisitos para obtener el permiso de funcionamiento: <http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/08/Guia-Requisitos-que-se-requieren-para-obtener-el-permiso-de-funcionamiento.pdf>
- Araque, W. (2016). *El telégrafo*. Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/88/8/la-internacionalizacion-de-las-mipymes-es-una-de-las-prioridades>
- Asamblea Nacional. (2016). *Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones*. Quito: Corporación de Estudios y Publicaciones.
- Balseca, F., & Artieda, K. (2004). *Enciclopedia Ecuador a su Alcance*. Bogota: Planeta Colombiana S.A.
- Barzola, N. M. (2002). "Estudio de factibilidad para la implementación de una empresa industrial, procesadora y comercializadora de cocadas.
- Benítez, J. E. (junio de 2007). *Eumed.net*. Obtenido de <http://www.eumed.net/ce/2007b/jelb1.htm>
- Berumen, S. (2006). Indicadores de la competitividad local y factores de la producción. *Redalyc*, 148.
- Bonilla, M. (24 de Febrero de 2016). *El Comercio*. Obtenido de Periódico online: <http://www.elcomercio.com/tendencias/cocada-gastronomia-esmeraldas-cocina-lena.html>
- Cadena, A. T. (2016). Desarrollo de la identidad corporativa y mejora del packaging aplicando estrategias de diseño para los productos de la Asociación de productores y expendedores de cocadas "Unidos somos mas".
- Carpintero, L. M. (2014). *Políticas de marketing internacional*. Parainfo SA.
- Comisión económica para América Latina y el Caribe (CEPAL). (2016). *Internacionalización de las PYMES: Medición, innovación y financiamiento*. Obtenido de Resumen ejecutivo: <https://www.cepal.org/es/proyectos/internacionalizacion-de-las-pymes-medicion-innovacion-y-financiamiento>
- Flores, K. M. (2013). *Etapas que sigue la empresa en su proceso de expansión internacional*. España.

- Freire, L. (12 de junio de 2012). *Industria del coco toma fuerza en Esmeraldas*. Obtenido de Esmeraldas digital noticias: <http://esmeraldas2012.blogspot.com/2012/06/industria-del-coco-toma-fuerza-en.html>
- Gallegos, C. A. (2011). Producción y comercialización de cocadas y sus variedades.
- Gardens, K. (s.f.). *Propiedades del coco*. Obtenido de http://www.dipbot.unict.it/palme_es/descr01.html
- Gardens, k., & Pavone, P. (s.f.). *www.dipbot.unict.it*. Obtenido de http://www.dipbot.unict.it/palme_es/descr01.html
- Goya, M. d., Nuñez, M. J., & Farías, V. P. (2009). Creación de una empresa exportadora de dulces típicos provenientes de la provincia de Manabí hacia Madrid España.
- Instituto de Normalización y estandarización INEN. (s.f.). *Instituto de Normalización y estandarización INEN*. Obtenido de <http://www.normalizacion.gob.ec/>
- Instituto de Promocion de Exportaciones e inversiones . (2013). *PROECUADOR*. Obtenido de Requisitos para obtener Certificados de Origen: <https://docs.google.com/viewerng/viewer?url=http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/10/Flyer-CERTIFICADOS-DE-ORIGEN-2.pdf>
- Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones. (2013). *PRO ECUADOR*. Obtenido de Requisitos para obtener el Certificado Digital de Firma Electrónica y Token: <https://docs.google.com/viewerng/viewer?url=http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/11/Flyer-TOKEN-2016.pdf>
- Instituto de Promoción de exportaciones e inversiones. (s/n de s/n de s/n). *Instituto de Promocion de exportaciones e inversiones*. Obtenido de <https://www.proecuador.gob.ec/invierta-en-ecuador/porque-invertir-en-ecuador/reglas-claras-e-incentivos-para-la-inversion/>
- Instituto Nacional de Estadística y Censo. (2004). *Censo*. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/institucional/home/>
- Lizano, M. (s.f). *Clasificación y Descripción Botánica del cultivo de coco*. Obtenido de Biblioteca Agroecología: <http://www.fundesyam.info/biblioteca.php?id=3344>
- Martínez, N. M., & Piloza, J. G. (2012). *Estudio de factibilidad para la implementación de una empresa industrial, procesadora y comercializadora de cocadas*. Milagro.

- Ministerio de Comercio Exterior. (2016). *Negociación del Acuerdo Multipartes UE – Ecuador*. Quito.
- Ministerio de Industrias y Productividad – Ecuador. (s.f.). Obtenido de Industrias.gob.ec: <http://www.industrias.gob.ec/>
- Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO). (s.f.). *Ministerio de Industrias y Productividad*. Obtenido de MIPRO: <http://www.industrias.gob.ec/>
- Miranda, B. C. (2013). Diseño de Marca y Packaging, aplicado a la “COCADA”, dulce tradicional esmeraldeño, para promoción de su identidad, en un nuevo contexto de mercado.
- Naranjo, N. M., & Barzola, J. G. (2012). *Estudio de factibilidad para la implementación de una empresa industrial, procesadora y comercializadora de cocadas*. Milagro.
- Ochoa, G. E. (2017). *Análisis de la producción artesanal de bambú con calidad de exportación de la ciudad de esmeraldas*. Esmeraldas.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura . (2000). www.fao.org . Obtenido de FAOSTAT Database Results: <http://www.fao.org>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, l. C. (2014). Reconocimiento de Excelencia UNESCO para la Artesanía. *Reglamento-2014 UNESCO*. Región Andina.
- Porto, J. P., & Gardey, A. (2013). *Definicion.de*. Obtenido de <https://definicion.de/artesano/>
- Saltos, G. A. (08 de febrero de 2014). *El.diario.ec*. Obtenido de Futuro prometedor para el coco: <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/304394-futuro-prometedor-para-el-coco/>
- Sanchez, M. J. (2014). Creacion de una empresa especializada en la producción de los dulces tradicionales de la provincia de esmeraldas y en la comercializacion de caramelos y chocolates con servicio integrado.
- Santos, C. X. (2015). Propuesta para la creación de una ruta gastronómica conformada por los cantones Río Verde, Esmeraldas y Atacames de la provincia de Esmeraldas. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo. (2011). *La Planificación*. Obtenido de <http://plan.senplades.gob.ec/ministerio-deturismo;jsessionid=13858C934114E9E92774D73F2C9D9D3B.nodeaplan>
- Servicio Nacional de Aduana del Ecuador. (2013). *SENAE*.
- Unidos somos más. (s.f.). Tipos de cocadas.

Velasco, B. (19 de Julio de 2017). *Elcomercio.com*. Obtenido de RevistaLíderes:
<https://www.revistalideres.ec/lideres/esmeraldas-concentra-palma-coco-negocios.html>.

Washington, C. C. (viernes de junio de 2015). *Somos del mismo barro*. Obtenido de
<http://somosdelmismobarro.blogspot.com/2015/06/mipro-potencializa-produccion-de-coco.html>

ANEXOS

ANEXO 1



CUESTIONARIO ENTREVISTA INSTITUCIONES

La presente encuesta realizada por Racines Albán Luisa Tatiana estudiante de la Pontificia Universidad Católica Del Ecuador Sede Esmeraldas, tiene como finalidad recoger información sobre el proyecto de grado titulado “Análisis de la Internacionalización de la cocada esmeraldeña” la cual permitirá caracterizar los factores que influyen en la internacionalización de la cocada esmeraldeña, con el aporte importante de los productores, emprendedores, y asociaciones.

1. ¿Conoce cuáles son los principales dulces típicos que se exportan desde la provincia de Esmeraldas?
2. ¿Sabe usted cuál es la tendencia del mercado internacional, en cuanto a la demanda de derivados de coco?
3. ¿Cuáles son los requisitos que deben cumplir los productores para realizar la exportación de la cocada?
4. ¿Qué normas de calidad y de estandarización debe cumplir la producción de cocada?
5. ¿Sabe usted si la provincia de Esmeraldas obtiene un beneficio económico por la producción y comercialización de la cocada tradicional?
6. ¿Considera usted que los gobiernos centrales realizan gestiones para motivar a la producción de cocadas con el carácter exportable?
7. ¿Cree usted que el gobierno incentive la exportación de cocadas hacia otros países?
8. ¿Usted conoce si actualmente se exporta la cocada?

ANEXO 2



ENCUESTA A PRODUCTORES

La presente encuesta realizada por Racines Albán Luisa Tatiana estudiante de la Pontificia Universidad Católica Del Ecuador Sede Esmeraldas, tiene como finalidad recoger información sobre el proyecto de grado titulado “Análisis de la Internacionalización de la cocada esmeraldeña” la cual permitirá caracterizar los factores que influyen en la internacionalización de la cocada esmeraldeña, con el aporte importante de los productores, emprendedores, y asociaciones.

1. ¿Puede mencionar de que tipo es el negocio del cual se encarga?
Familiar
Asociativo
Individual
2. ¿En caso de ser asociativo, cuántos socios son? Elija un rango
Menos de 10
10-15
15-20
20-25
Más de 25
3. ¿Cuál es la cantidad en libra de cocada a producir diariamente?
Menos de 100 lb.
100-200 lb.
200-300 lb.
300-400 lb.
4. ¿Cuál es el tiempo de consumo estimado o tiempo de caducidad de la cocada?
1 mes-3 meses
3-6 meses
6 meses en adelante
5. ¿En el negocio tiene un proceso definido para la producción de cocada?
Si
No
Porque
6. ¿Cuáles son los meses que tienen más venta de cocada?
Enero – Febrero
Marzo – mayo
Junio- agosto
Octubre- diciembre

7. ¿Cuál es el monto de venta, que realizan diariamente?

\$100-300

\$300-500

\$500-700

Más de \$700

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |

8. ¿Cómo se provee de la materia prima que transforman en cocada?

Siembra propia

Proveedores

Donación de parte de instituciones

Compra en mercados

| |
|--|
| |
| |
| |
| |

9. ¿Han participado en ferias o exposiciones en la provincia de Esmeraldas?

Si

No

| |
|--|
| |
| |

Porque? _____

Dónde: _____

Cual: _____

10. ¿Han realizado procedimiento para la obtención de certificaciones de calidad según la normativa? (ISO) SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD

Si

No

| |
|--|
| |
| |

Por qué _____ -

11. ¿Alguna vez ha tenido la oportunidad de enviar su producto a uno o dos mercados extranjeros?

Si

No

| |
|--|
| |
| |

Si dijo si: como: _____

Donde _____

ANEXO 3



Encuesta a productor de cocada vía atacames



Espacio físico donde fabrican cocadas



Fábrica de cocada vía San mateo



Entrevista a dueña de local y productora de cocada



Entrevista a productora y vendedora de cocada



Fábrica de cocada vía San mateo



San Luis



Personal productores de cocada



Cocadas lista para la venta



Producción de cocada



Entrevista a productora de cocada



Fábrica de cocada