PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

ESCUELA DE COMERCIO EXTERIOR

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:

FACTORES QUE INCIDEN EN EL PROCESO DE EXPORTACIÓN DEL PESCADO DESDE EL PUERTO PESQUERO ARTESANAL DE ESMERALDAS.

LINEA DE INVESTIGACIÓN:

DESARROLLO E INTERNACIONALIZACIÓN DE EMPRESAS (MICRO, PEQUEÑAS, MEDIANAS EMPRESAS Y EPS).

PREVIO AL GRADO ACADÉMICO DE:

LICENCIATURA EN COMERCIO EXTERIOR

AUTORA:

JUANA ALEXANDRA RIVADENEIRA CHÁVEZ

ASESOR:

MGT. CHRISTIAN MORA

ESMERALDAS, 2021

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

Disertación aprobada luego de haber dado cumplimiento de los requisitos exigidos por el reglamento de Grados de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede en Esmeraldas, previa la obtención del Título de Ingeniería en Comercio Exterior.

PRESIDENTE TRIBUNAL DE GRADUACIÓN.

Lector 1

Mgt. Paúl Vera

Lector 2

Mgt. Francisco Mila

Director de la Escuela

Mgt. Mario Armas

Director de Tesis

Mgt. Christian Mora Torres

Esmeraldas, XXX 2021

AUTORÍA

Yo, JUANA ALEXANDRA RIVADENEIRA CHÁVEZ, con cédula de ciudadanía N° 080351282-1, declaro que la presente investigación titulada "Factores que inciden en el proceso de exportación del pescado desde el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas", es totalmente inédita y personal. Agregando que en virtud el contenido de esta investigación es de exclusiva responsabilidad legal y académica de la autora y de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas.

JUANA ALEXANDRA RIVADENEIRA CHÁVEZ

080351282-1

DEDICATORIA

Este logro se lo dedico con mucho amor y con todas las fuerzas de mi corazón a mi hija Shelley Alaska Morejón Rivadeneira, por ser mi gran motivación a seguir, por todos esos ánimos y ese amor que me reflejaba para que no me rindiera, por las veces en que ya no podía más y me decía te amo tú puedes con todo. Ella ha dado razón a mi vida.

A mi madre Mirtha Chávez Lara, por esa paciencia enorme, por enseñarme a cómo ser madre, por esas noches de desvelos y que jamás me dejó de apoyar, Gracias a ti madre por ponerme siempre tus hombros, por secar mis lágrimas y por siempre anhelar lo mejor para mi vida, a mi padre Edwin Rivadeneira por ser tan bondadoso, amoroso, por ser un ejemplo a seguir. Mis padres que los adoro, los amo, ellos también son mi pilar fundamental para que todos estos sueños de llegar a cumplir mis metas, hoy por hoy se cumplan, me han ayudado tanto económicamente y emocionalmente.

A mis hermanos Patricio Oleas, Alan Oleas, Alexander Rivadeneira y Hoover Gracia que siempre han estado pendientes de su pequeña hermana, por todas esas energías transmitidas que llenan mi alma, por ser leales conmigo y por motivarme a no rendirme.

Una dedicatoria especial va para: mi abuelita Juana Lara Viver y a mi abuelito Homero Rivadeneira, que desde el cielo junto a Dios me mandan sus energías positivas y cuidan de mí, estoy segura que están muy orgullosos de todo lo que eh podido lograr y me abrazan el alma. De la misma forma a mi abuelita Laura Inés por creer en mi capacidad, brindándome amor, paciencia y comprensión.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, le agradezco a Dios porque su amor y su bondad no tienen fin, además por haberme enseñado que no existe tiempo perdido, cada tiempo dedicado es un triunfo y un logro.

Agradezco inmensamente a mis padres por ser incondicionales conmigo, ese inmenso esfuerzo que día a día ha hecho realidad este sueño de poder continuar con mis estudios, me extendieron la mano para seguir apoyándome en todo momento recordando que siempre debo seguir adelante, siempre con mucha fe y fortaleza. A mi familia, que siempre me preguntaban cómo va mi trabajo de tesis, y me recordaban lo valiosa que soy.

Agradezco a mi profesora de titulación Mgt. Mónica Vergara porque desde el principio de todo este proceso ha tenido demasiada paciencia conmigo en volverme a explicar si era necesario lo que no había entendido y saber guiarme; así mismo a todos mis profesores que aportaron brindándome todos sus conocimientos dentro de estos largos años de estudio; un agradecimiento especial al Mgt. Fernando Díaz que ahora se encuentra junto a Dios gracias miles por su amistad que dejó marcada en mi corazón, el día a día me recordaba que no desmaye por nada del mundo, me motivo, me inculcó cosas nuevas y buenas en mi vida, el duro de los duros, el mejor maestro. Al Mgt. Mario Armas por volverme a recibir con los brazos abiertos en la universidad y ser un excelente director de escuela, siempre queriendo el 125%.

A mi asesor Mgt. Christian Mora, por sus conocimientos impartidos, apoyo, por sus buenas correcciones en las que me ha hecho ver mis falencias para mejor y poder dar lo mejor de mí, gracias por su amistad.

Agradezco a todos mis amigos, vecino que estuvieron presente con cada voz de aliento hacia mi persona, a mi amiga Salma no tengo palabras para definir lo agradecida que estoy por esos momentos en los que quería rendirme, pero ella siempre estaba ahí brindándome su apoyo desde el principio hasta el fin.

Por último, gracias a todos los que creyeron en mí en eso lo incluyo a mi amigo Coto que me ayudó un montón desde que nos hicimos muy buenos amigos estuvo en todo momento apoyándome y por último a la vida por este nuevo triunfo.

ÍNDICE

AUTORÍA II
DEDICATORIA III
AGRADECIMIENTO IV
LISTA DE TABLAS VI
LISTA DE ILUSTRACIONES VI
LISTA DE GRÁFICOS VI
ABREVIATURAS VII
RESUMEN / PALABRAS CLAVES VIII
ABSTRACT / KEYWORDS IX
INTRODUCCIÓN 1
Presentación de la investigación 1
Planteamiento del problema 3
Justificación 5
Objetivos 6
Objetivo General 6
Objetivos Específicos 6
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO 7
1.1. Bases Teóricas-Científicas 7
1.2. Antecedentes del estudio 14
1.3. Marco Legal 17
CAPÍTULO II: MATERIALES Y MÉTODOS 19
2.1. Tipo de Estudio 19
2.2. Definición Conceptual y Operacionalización de las variables 21
2.3. Métodos de Investigación 23
2.4. Población y muestra 23
2.5. Técnicas e instrumentos 23
CAPÍTULO III: RESULTADOS 25
3. Análisis de los resultados 25
3.1. Proceso de Exportación y Comercialización 25
3.2. Volumen de Exportación 27
3.3. Capacidad de producción 29
3.4. Factores mas relevantes de las entrevistas a los Bodegueros 30
CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN 35
CAPÍTULO V: CONCLUSIONES 37
CAPÍTULO VI: RECOMENDACIONES 38
REFERENCIAS 39
ANEXOS 48

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Operacionalización de Variables 21
Tabla 3: Volumen de exportación 2020 en toneladas 28
Tabla 2: Capacidad de producción 2020 por libras 29
Tabla 4. Entrevista a los propietarios de las bodegas del Puerto Artesanal Pesquero. .. 30

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Atún Aleta amarilla (Thunnus Albacares) 12
Ilustración 2: Dorado (Coryphaena hippurus) 13

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 2. Exportación por años 27
Gráfico 3. Volumen de Exportación 28
Gráfico 1. Capacidad de producción 30

ABREVIATURAS

Término	Abreviatura
APE	Autoridad Portuaria de Esmeraldas
Articulo	Art.
BCE	Banco Central del Ecuador
Edición	Ed.
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
INEC	Instituto Nacional de Estadística y Censos
INP	Instituto Nacional de Pesca
Numero	Núm.
Pagina	p. o pág.
PIB	Producto Interno Bruto
Volumen	Vol.
WWF	Fondo Mundial para la Naturaleza

RESUMEN / PALABRAS CLAVES

El Ecuador es un país que se encuentra en expansión, busca reformar todas las estructuras políticas, jurídicas, económicas y sociales para promover el crecimiento y mejorar la calidad de vida de las personas.

La provincia de Esmeraldas se caracteriza por ser uno de los puntos de la costa ecuatoriana donde la actividad pesquera es una de las principales fuentes de ingreso en la población, en donde se puede afirmar que el puerto pesquero artesanal de la provincia de Esmeraldas ofrece una igualdad de oportunidad económica y social durante las jornadas de trabajo.

En base a esta premisa el presente trabajo de investigación tiene como objetivo realizar un análisis de los factores que inciden en la no exportación en la pesca de dorado (Coryphaena hippurus) y atún aleta amarilla (Thunnus Albacares), para determinar la capacidad de producción, volumen de pesca, sus procesos de comercialización y exportación en el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas.

El estudio realizado se efectúo de carácter cualitativo, exploratorio, descriptivo y de campo, en el que se utilizaron herramientas como entrevistas a expertos en el tema y revisión bibliográfica para la recopilación de información.

En el desarrollo del trabajo investigativo arrojo como resultados que las personas que residen y laboran en el interior del puerto pesquero artesanal de Esmeraldas no exportan la pesca captada de aleta amarillo y pez dorado, siendo comercializada comúnmente dentro y fuera de la ciudad.

Finalmente, en el último capítulo se presentan las conclusiones a las que se llegaron con la investigación realizada., en donde, se responde al objetivo general y objetivos específicos de la tesis, enunciando las recomendaciones para incrementar el volumen de exportación desde las bodegas del puerto pesquero de Esmeraldas.

Palabras Clave: Puerto Pesquero, Industria, Comercio, Factores, Exportación.

ABSTRACT / KEYWORDS

Ecuador is a country that is in expansion, it seeks to reform all political, legal, economic and social structures to promote growth and a better quality of life for people.

The province of Esmeraldas is characterized by being one of the points on the Ecuadorian coast where fishing activity is one of the main sources of income in the population, where it can be said that the artisanal fishing port of the province of Esmeraldas offers equality of economic and social opportunity during working hours.

Based on this premise, the objective of this research work is to carry out an analysis of the factors that affect the non-exportation in the fishing of dorado (Coryphaena hippurus) and yellowfin tuna (Thunnus Albacares), to determine the production capacity, volume of fishing, its commercialization and export processes in the Artisanal Fishing Port of Esmeraldas.

The study carried out was of a qualitative, exploratory, descriptive and field nature, in which tools such as interviews with experts on the subject and bibliographic review were used to collect information.

In the development of the investigative work, the results showed that the people who reside and work in the interior of the artisanal fishing port of Esmeraldas do not export the caught yellowfin and goldfish, being exclusively commercialized inside and outside the city.

Finally, in the last chapter, the conclusions reached with the research carried out are presented., Where, the general objective and specific objectives of the thesis are answered, stating the recommendations to increase the export volume from the port warehouses. Esmeraldas fishing boat.

Key Words: Fishing Port, Industry, Trade, Factors, Export.

INTRODUCCIÓN

Presentación de la investigación

El sector pesquero del Ecuador proporciona sustento a un gran número de personas y es considerado como piedra angular de la seguridad alimentaria de la zona y el país. La pesquería más valiosa para la exportación es el atún (atún aleta amarilla, patudo y sobre todo barrilete), que representa el principal producto de exportación después del petróleo crudo y otras materias primas como el banano), seguido por el pescado blanco, en particular el dorado, con su nombre científico (Coryphaena hippurus); y el camarón pomada. Hay que destacar que la pesca artesanal también tiene un lugar importante en el sector de la pesca en el Ecuador, dicho esto la pesquería artesanal del Dorado, representa alrededor del 65% de los desembarques de peces pelágicos grandes y es el principal producto de exportación de pescado blanco (WWF, 2018).

El pescado es uno de los alimentos más populares a nivel mundial, dado a sus proteínas como su carne rica en vitaminas y minerales, por ello, es muy apetecido por la mayoría de países a nivel global. Para algunas economías y para el Ecuador también es un factor importante ya que es un país que se desenvuelve en la pesca.

La FAO (2013), indica: *"La pesca y la acuicultura realizan contribuciones importantes al bienestar y la prosperidad mundial, contribuyendo al desarrollo socioeconómico de los países productores"* (p.1). La pesca ha significado una fuente de ingreso muy importante para algunos países de Latino América y el Caribe. La FAO (2013), explica: *"En América Latina la actividad pesquera se ha transformado en una importante actividad económica, generadora de empleo e ingresos para una gran cantidad de familias"*(p.1).

Alrededor del 70% de los pescadores artesanales ecuatorianos capturan dorado, por el alto valor comercial, dicho esto el pescado para exportación debe cumplir con el peso mínimo de 12 libras. La pesca de esta especie se la realiza en invierno, porque el agua cambia de temperatura, es decir, se calienta, y es cuando aumenta la producción (INP, 2017).

La pesca es una forma de sustento para los ciudadanos de un país, el buen clima y las aguas cálidas son un beneficio para realizar esta actividad porque provocan mayor producción. Como es el caso de Ecuador que goza del privilegio territoral, el cual posee

una diversidad climática, que le permite tener una gran variedad de pescados entre ellos el pez dorado (Coryphaena hippurus) y atún aleta amarilla (Thunnus albacares).

El Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas es uno de los mayores comercializadores de estos productos a nivel nacional; aun siendo uno de los mayores proveedores de pesca como lo es el dorado (Coryphaena hippurus) y atún aleta amarilla (Thunnus Albacares), el puerto esmeraldeño no exporta sus productos de manera directa debido algunas problemáticas que se citan a continuación: no contar con contactos internacionales para incitar a la exportacion y los materiales necesarios que les permita el ingreso de sus mercancías a potencias mundiales, esta situación, reduce también todas las expectativas comerciales entre los empresarios Esmeraldeños en el comercio exterior.

El presente trabajo tiene el propósito de analizar los factores o las razones de por qué los comerciantes de las bodegas que funcionan dentro del Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas no realizan directamente su exportación a mercados internacionales con su propia marca o quizás lo estén haciendo para otras empresas que si exportan con productos provenientes del puerto pesquero en mención.

Planteamiento del problema

En un informe del INEC (2020), describe que la provincia de Esmeraldas está ubicada en la parte norte de la República del Ecuador, tiene aproximadamente 15.516.964 habitantes ecuatorianos dentro de su población. La ciudad de Esmeraldas cuenta con un clima tropical, sus fuentes principales de ingreso económico son: la pesca, agricultura, ganadería y turismo. La pesca es una de las actividades que permite mejorar la vida de los pescadores y sus familias.

El Puerto Pesquero Artesanal fue creado un 28 de diciembre de 1970 y fue renovado con el propósito de promover el desarrollo socioeconómico de Esmeraldas, a través de actividades productivas. El Ex Presidente de la República. Correa (2016), menciona:

> El puerto está dotado de servicios para el embarque, desembarque y comercialización de los productos del mar. Tiene capacidad para 850 fibras, 1 patio de comidas, 50 bodegas para comerciante y 16 locales comerciales. Hay además un edificio administrativo y otro para capacitaciones. (p.1)
>
> Entre todos los productos que se adquieren del mar los más destacados de los peces para destino de exportación son el atún aleta amarilla y el dorado entre otros, los cuales son de mayor preferencia para ser exportados hacia Estados Unidos. Sin embargo se ha destacado que los dueños de las bodegas del Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas no realizan exportaciones directas de estos dos peces, cuando este vendría siendo un producto atractivo para mercados internacionales y no solamente local (Zambrano, 2014).

Otros aspectos que limitan la exportación de estos productos, son los canales de distribución carentes en la ciudad de Esmeraldas para poder realizar las mismas hacia destino final; por citar uno, el Puerto Comercial de Esmeraldas, a pesar de no estar al lado del puerto pesquero, no exporta carga refrigerada, las razones, por no poseer tomas eléctricas adecuadas para utilizar contenedores refrigerados por consecuente a esto, el puerto no es competente en el manejo de estos contenedores. La ciudad de Esmeraldas cuenta con un aeropuerto internacional que tampoco ofrece el servicio de carga para posibles exportaciones, todo esto conlleva a que los propietarios de la pesca, busquen canales de intermediación para ser parte de la cadena de distribución, pero no, como usuarios de las mismas para poder exportar de manera directa.

Con lo anterior expuesto, este trabajo investigativo busca conocer las razones del porqué los pescadores, dueños de bodegas y empresas empacadoras que manejan la pesca de los pescados dorado y atún aleta amarilla, no pueden realizar la exportación de manera directa, aun sabiendo, que esto limita la posibilidad de que puedan incrementar sus márgenes por entregar productos a intermediarios.

Por este motivo y mantener en cuenta lo ante mencionado nace la problemática del presente tema de investigación y la necesidad de recolectar información para obtener resultados claros y contundente.

Formulación del problema

- ¿Cuáles son los factores que inciden en el proceso de exportación de la pesca dorado y atún desde el puerto pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas?

Además de la pregunta central formulada en este trabajo investigativo, existen otras interrogantes como:

- ¿Cuál es volumen de pesca de atún aleta amarilla y dorado que es destinado para su exportación, según sea su presentación fresca congelada a través del Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas?
- ¿Cuántos comerciantes de las distintas bodegas ubicadas en el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas realizan algún proceso dentro de la cadena de distribución del proceso de exportación?
- ¿Los productores, o los pescadores que se encuentran dentro del Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas alguno incursionan o ha tratado de incursionar en el comercio exterior?

Justificación

La internacionalización de productos ecuatorianos se ha visto con un cierto crecimiento en la pesca, debido a que la mayoría de estos productos como lo son la pesca Atún aleta amarilla y Dorado siguen siendo tradicionales para los consumidores del mercado externo.

Esmeraldas siendo una provincia pesquera, no reporta su producción en número de toneladas ni por las instituciones de control como lo es el Instituto Nacional de Pesca, ni por las Autoridades que controlan el Puerto Pesquero que son representantes de Autoridad Portuaria de Esmeraldas y la localidad; en general solo se conoce que todas las cargas se dirigen hacia Santo Domingo, Manta, Guayaquil y Quito ya que estas ciudades antes mencionadas están preparadas para cubrir el volumen de pesca que se requiere para poder ser enviadas hacia el mercado internacional.

La provincia de Esmeraldas cuenta con infraestructura para la manipulación de carga pesquera y con altos índices de calidad para poder hacerlas llegar a mercados internacionales, sin embargo, se desconoce cuáles son las razones por las que personas que están relacionadas con este mundo de la pesca y al por mayor para su acopio y venta, no se han animado a exportar sus productos de manera directa.

La presente investigación tiene un fin social con sus resultados finales, porque permitirá poner en conocimiento a todo el personal del puerto pesquero artesanal para lograr exportar directamente productos al exterior, en otras palabras, mejorar la vinculación con los mercados internacionales. Es necesario incentivar a las autoridades competentes de Esmeraldas para generar proyectos de capacitación, en donde, los principales beneficiarios serán los involucrados en la pesca.

Objetivos

Objetivo General

- Analizar los factores que inciden en el proceso de exportación de la pesca atún aleta amarilla (Thunnus Albacares) y dorado (Coryphaena hippurus) mediante una investigación cualitativa, para mejorar los procesos de comercialización del Puerto Pesquero Artesanal de la ciudad de Esmeraldas.

Objetivos Específicos

- Determinar el proceso de comercialización del pescado atún aleta amarilla (Thunnus Albacares) y dorado (Coryphaena hippurus), desde el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas de las empresas que se dedican a la exportación del mismo.
- Identificar el volumen de exportación según su presentación de la pesca atún aleta amarilla y dorado del Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas.
- Determinar la capacidad de producción del pescado atún aleta amarilla y dorado que se produce en el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas.
- Establecer los factores que han incidido para que los propietarios de bodegas del puerto pesquero artesanal de Esmeraldas no hayan incurrido en la exportación de la pesca captada de atún aleta amarillo y pez dorado.

CAPITULO I: MARCO TEÓRICO

1.1. Bases Teóricas-Científicas

Teoría de la internacionalización

Se entiende por internacionalización todo aquel conjunto de operaciones que facilitan el establecimiento de vínculos estables entre la empresa y los mercados internacionales para poder obtener beneficios de dichos mercados, a lo largo de un proceso de creciente implicación y proyección internacional.

En un informe de Gonzalvez (2015), describe que la principal Teoría de la internacionalización, se basa en la teoría de los costos de transacción, es ahí donde la internacionalización tiene razón de ser si los beneficios derivados de abrir nuevos mercados, son superiores a los costos de aprendizaje y establecimiento que conlleva la expansión exterior.

La internacionalización tiene sus orígenes en la teoría clásica del comercio internacional la cual indica que los países tienden a especializarse para producir bienes y servicios en los cuales tienen menores costos de producción, de modo que el comercio internacional se da como consecuencia de la especialización y de la división del trabajo (internacionalmente); lo que permite dirigir los recursos a los usos más productivos en cada país involucrado en actividades comerciales (Cardozo, Chavarro, & Ramírez, 2007).

De esta manera, la internacionalización es el proceso de adaptar su modalidad de transacciones a los mercados internacionales en donde un país debería de producir y exportar aquellos productos en los que sería más eficiente, e importaría los productos en los que no tuviera eficiencia de producción; en este caso la producción del pescado sería una opción a considerar si se llegara a exportar desde el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas.

El Desarrollo Económico Local y las Teorías de Localización

El desarrollo como concepto económico manifiesta un proceso de evolución, cambio y mejora en las condiciones generales de bienestar y calidad de vida de los habitantes, como parte de un contexto espacial definido, nacional, regional o local, que supera la idea de crecimiento, medida en términos de la generación de valor y riqueza. En este

sentido, las condiciones relativas de competitividad de un territorio en particular constituyen el punto de partida para alcanzar un mayor grado de desarrollo y bienestar (Alarcón & Becerra, 2018).

El concepto de desarrollo siempre va a tener un grado positivo, el cual podrá impactar de manera más amplia y permanente si este es el resultado de un esfuerzo interno; todo esto es originado por los agentes locales ya que el poder potenciar el uso de los recursos disponibles y de este modo mejorar el bienestar de la población.

En una investigacion de Alarcón & Becerra (2018), manifiesta que, el aumento de la producción cuenta como punto de partida para alcanzar el crecimiento económico, y por expansión lograr mayores niveles de desarrollo y bienestar; esto implica que, factores como la innovación, creatividad, el funcionamiento de los mercados, la infraestructura física y social, la formación del capital humano, la tecnología entre otros actúen sobre las decisiones que cada uno de los actores involucrados como lo son el gobierno local, sector productivo, gremios, academia y comunidad de los distintos sectores productivos.

La teoría de localización dice que la incorporación del espacio como separación entre la producción y el consumo ocasiona que los precios no sean idénticos y que varíen con su localización, así como también, en una economía sin espacio los productores y consumidores están localizados en el mismo lugar y por ende aquí opera la competencia.

La teoría de la localización proporciona los fundamentos deductivos de la mayor parte de las teorías que pretenden explicar el comportamiento económico en el espacio. La variable clave es la distancia y los costos en dinero que implica su superación (Asuad, 2014).

Por otro lado, Asuad (2014), considera que, la localización depende de las ventajas que arroja su utilización atribuible a la distancia con respecto al mercado, de tal forma que, entre menor distancia mayor renta; Además, acota que la localización y distancia de la producción al mercado de consumo son aquellos aspectos esenciales del comportamiento económico. Quiere decir que el espacio o sitio es considerado como unidad productiva a la renta del suelo y al espacio distancia que es dado por la localización y costo de transporte entre el sitio de producción y el consumo implica superación.

Según Quintana (2018), en un analisis bibliografico sobre las teorias de localizacion expuestas por Alfred Weber, describe que los factores que se consderan son los costos de transporte, costo de mano de obra y las materias primas, subdividiendose de acuerdo a la inluencia que ejercen en la distribucion regional de la industria reactivando las actividad economica de un lugar determinado.

El comercio como un factor productivo

Los factores de producción se desplazan cada vez más a nivel internacional debido a que las relaciones comerciales en el ámbito global están sustentadas en un sistema de acuerdos internacionales y busca asegurar el desarrollo económico de cada nación tomando en cuenta que sus insumos que se requieren para la producción pueden ser: materia prima, mano de obra, energía y capital del trabajo (Huesca, 2012).

Según como lo menciona Banredcultural (2016), basta con tener capital que permita contribuir a la producción y factores que ayuden a la misma pueda ser que exista una mejor empresa que produzca en mejores condiciones ya que eso ayuda a la producción; es decir, capital más materia prima, debido a que, sin capital no se puede comprar materia prima.

Las ganancias del comercio

Cuando en los países se venden mutuamente bienes y servicios, se produce siempre un beneficio mutuo para el país que requiera un producto que no lo puede producir y a su vez obtiene de este productos o servicios distintos a los que estos producen, esto relacionado con los productos de la pesca debido a que el pescado de por sí se consume a nivel mundial no solo local.

El comercio internacional es mucho más beneficioso de lo que las personas suponen debido a que este permite el crecimiento y el desarrollo de muchas empresas bajo un conjunto de circunstancias.

El mercado es un universo de consumidores los cuales se necesitan satisfacer con un producto o servicio la necesidad de estos. En la ciudad de Esmeraldas existen muchos consumidores que requieren del producto de la pesca para utilizarlo en platos típicos a la venta como también para el consumo de hogares, esto permite que las bodegas puedan ofertar sus productos a nivel local como a otros mercados de otras ciudades.

La razón fundamental, por la que el comercio se beneficia potencialmente en un país es porque amplía las opciones de elección de la economía, estas opciones de elección significan que siempre es posible distribuir la renta de tal modo que todos ganen con el comercio, pero lamentablemente no se da así. En el mundo real, la presencia de perdedores y ganadores del comercio es una de las razones más importantes por las que el comercio no es libre, debido a que no expanden sus producciones internacionalmente.

La pesca Artesanal

Según la FAO (2001), menciona: la pesca artesanal se la domina como la pesquería artesanal tradicional que consiste en empresas o bodegas pequeñas de carácter familiar, utilizando pequeñas lanchas para realizar la captura cerca de la costa con poco capital y energía, que luego estás capturas pasan a ser vendidas al mercado local.

En Ecuador existen 57 puertos pesqueros artesanales, alrededor de 11.000 pescadores asentados en la costa y cerca de 2.200 personas que intervienen en la comercialización nacional de productos del mar. La mayoría del pescado fresco que se consume en el país proviene del sector pesquero artesanal, que también abastece a las empresas exportadoras con determinadas especies como lo es el atún (Thunnus Albacares) y el dorado (Coryphaena hippurus) que tienen una fuerte demanda en el mercado externo (ESPOL, CEPLAES, & ILDIS, 1987).

De este modo Coayla & Rivera (2008), nos puntualiza que la mayor concentración de la flota artesanal en el país se observa en la provincia de Manabí (62%), seguida de las flotas de las provincias de Esmeraldas, Guayas y El Oro. La flota artesanal costera se caracteriza por embarcaciones menores a 10 m de eslora, estructura de madera o de fibra de vidrio, motor fuera o dentro de borda, y una capacidad de almacenamiento no mayor a 5 toneladas.

Cadena de frío de productos del mar

El pescado es uno de los alimentos perecederos más delicados es por ello que uno de los sistemas de conservación de los productos del mar es la congelación debido a que esta ayuda a mantener en calidad óptima dichos productos, así mismo el tener una cadena de frio estable hace que los valores nutritivos se mantengan intactos.

> La congelación está reconocida como uno de los sistemas de conservación más eficaces en el tratamiento de los alimentos frescos. Su mecanismo básico del uso

del frío para esta finalidad es fácil de explicar: bajas temperaturas hacen que la mayoría de microorganismos responsables de las infecciones o intoxicaciones también paralicen su crecimiento, además de esto detienen el crecimiento de patógenos y retrasan los procesos de degradación. La ultra congelación consiste en conseguir una temperatura de entre -18°C y -20°C hasta el momento del consumo final (Maresmar, 2016).

Capacidad pesquera

La capacidad pesquera se define como la aptitud de una flota para pescar, esta capacidad suele medirse a través de indicadores y su forma más sencilla es contar el número de lanchas u embarcaciones que tiene una flota y depende a lo que logren atrapar con su arte de pesca pues ahí se sacan resultados.

Otras evaluaciones más exactas para determinar la capacidad de pesca es tomando en cuenta otras variables como: el tipo de embarcaciones con la que consta la flota comprendido en su tamaño, la capacidad de su motor, los días que pasan en el mar y por último el tipo de equipo que utilizan (FAO, 2008).

Control de calidad

El control de calidad es uno de los aspectos fundamentales dentro de la pesca para que el producto pueda ser aceptado por el mercado internacional y sobre todo es requisito que se debe obtener previo al proceso de una exportación.

La calidad es el término moderno para describir el control, evaluación y auditoría de un sistema para el procesamiento de alimentos. Su función primaria es proporcionar confianza tanto a la gerencia como al consumidor final, de que la compañía suministra productos con la calidad deseada; calidad que ha sido especificada en contratos comerciales entre el productor y el comprador (FAO, 1999).

Comercialización de productos pesqueros

La actividad pesquera en el Ecuador tiene un valor altamente significativo tanto en el plano social como en la actividad económica, generando empleo, debido a que desde hace muchos años se ha mantenido en práctica esta actividad pesquera.

En el comercio exterior ecuatoriano, la relevancia de los productos pesqueros también ha aumentado en los últimos años, de este modo la exportación de pescado y demás productos pesqueros es el tercer rubro en importancia en las exportaciones ecuatorianas,

tras el petróleo y el banano, primer y segundo producto más exportado respectivamente (FAO, 2013).

Característica del pescado Atún aleta amarilla y Dorado.

Ilustración 1: Atún Aleta amarilla (Thunnus Albacares)



Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura.

El atún de aleta amarilla con nombre científico (Thunnus Albacares) es un pez que pertenece a la familia Scombridae. Su cuerpo es fusiforme y alargado, cubierto de escamas pequeñas. Tiene dos aletas dorsales y una aleta anal, que puede llegar a medir el 20% de la longitud furcal. Su aleta pectoral es de tamaño mediano, en cuanto a su coloración.

La región dorsal es negra azulada metálica, contrastando con un vientre de tono gris plateado. La primera aleta dorsal es amarilla intensa, mientras que la segunda dorsal y la anal son amarillas más claras. Se encuentra distribuido en las aguas abiertas de las regiones subtropicales y tropicales de los océanos a nivel mundial. Las tallas más comunes se sitúan entre 60 y 150cm dependiendo del área (Marrero, 2019).

Ilustración 2: Dorado (Coryphaena hippurus)



Fuente: Universidad Nacional Agraria La Molina.

El dorado es un pez que vive alrededor de 5 años y crece muy rápido, llega a pesar entre 15 lb y 40 lb; su color dorado con verdes azulados a los lados es lo que le dan su nombre, este pez es considerado increíble y vistoso por sus colores y su particular forma de atacar a sus presas, el dorado o mahi ha sido siempre una excelente captura para los pescadores; su carne es rosada adquiriendo en ocasiones un tono rojo intenso (Brito, 2017).

Así como también el pescado Atún es uno de los pescados más consumidos en nuestro país, constituye una fuente de alto valor nutricional, en cuanto a minerales, aporta fósforo, magnesio, y hierro importante para el sistema nervioso central, huesos, dientes, actividad muscular, correcto funcionamiento del intestino, entre otros y por ello también es apetecido por mercados internacionales. Al ser un pescado graso aporta también cantidades significativas de vitaminas liposolubles, como vitamina A y la vitamina D, que son importantes en el mantenimiento y conservación de la piel, mucosas y tejidos (Jiménez, 2018).

1.2. Antecedentes del estudio

La economía del Ecuador es totalmente dependiente de las actividades productivas que se generan en cada una de las regiones, abasteciendo de materias primas a los diferentes mercados internacionales para generar mayor valor agregado (Herrera, 2015).

Autoridad Portuaria de Esmeraldas es la Entidad Portuaria creada por el Decreto Ejecutivo 1043 del 28 de diciembre de 1970, que ejerce jurisdicción y es responsable de la administración, mantenimiento, explotación y desarrollo del Puerto pesquero Comercial de Esmeraldas. En agosto del año 2014, el Puerto de Esmeraldas, fue entregado en Concesión por el lapso de 25 años, para la ocupación y uso de sus instalaciones operativas al Consorcio Puerto Nuevo Milenium S.A. Esta imagen del puerto de Esmeraldas ha tenido cambios durante sus 50 años de vida institucional conforme diversas circunstancias sociales, políticas y laborales (Herrera, 2015).

El puerto pesquero artesanal de Esmeraldas, está entre los más grandes del país favoreciendo a aproximadamente 900 fibras, que corresponden a 3000 pescadores artesanales, así como a mayoristas comerciantes quienes tienen 50 bodegas para realizar su actividad comercial de acuerdo a los datos presentados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (Moran, 2013).

De hecho, el cambio en la infraestructura que se realizó en el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas se puede notar a simple vista la diferencia que existe, obteniendo de la misma forma muelles, las vías de acceso, mercado minorista, con mejores atracaderos, restaurantes, bodegas en mejores condiciones, siendo fundamental para así poder tener un orden, pero esto no quiere decir que por contar con todo lo nuevo que tiene el puerto necesariamente implique que se vaya a pescar más, o tener una comercialización mayor y de mejor calidad, debido a razones expuestas por considerar de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en 1992, quien advirtió una

> "Crisis Global de la Pesquería", por lo que se debe considerar que los productos de la pesca artesanal de Esmeraldas tienen una ventaja competitiva ya que se capturan los peces del mar con artes de pesca selectivas lo que significa que se respeta el medio ambiente. No obstante, es muy importante la asociatividad para lograr mayores beneficios tanto sociales como económicos, desarrollando estrategias de dar valor agregado a sus productos, tal como lo cita Allut (2003),

> quien además indica: A medida que las fronteras se hacen más permeables y los sistemas de producción, la cultura y la imagen del mundo se homogenizan, hay una conciencia cada vez mayor de que se está perdiendo la sabiduría tradicional que define a las identidades culturales locales. Por otra parte, la actividad pesquera artesanal, portadora de valores para un futuro más humano y sostenible, es vulnerable a esta dinámica por la poca atención que recibe de los gobiernos y por el carácter expansionista de la pesca industrial" (p.1).

El atún es una especie marítima migratoria y su captura se realiza a nivel mundial, este al igual que el dorado es ofrecido bajo diferentes presentaciones clasificadas por tipo de procesos o producto terminado.

En relación al Ecuador, el país es internacionalmente reconocido por la calidad de su pescado. El Banco Central del Ecuador, 2019 señala que:

> El sector pesquero aportó al Producto Interno Bruto Ecuatoriano en más de USD 289,4 millones de dólares es decir tubo una aportación del 5,7 %.
>
> Ecuador tiene la segunda flota Atunera más potente del Pacífico Oriental, después de Tailandia. Actualmente el país cuenta con 118 embarcaciones que, en conjunto, tienen una capacidad de arrastre de 98000 toneladas. Las industrias locales Ecuatorianas procesan 500.000 toneladas de atún al año (Núñez J. , 2019).

Cecilia Pilligua (2016), manifestó que la falta de lluvias en la costa ecuatoriana ha llevado a la profundidad del mar a la especie Dorado, lo que impide su captura en abundancia, estos peces cuando hay lluvia salen a comer los sólidos que arrastran los ríos hacia el mar, proceso que es parte de la naturaleza del dorado para purgarse, caso contrario no saldrán a comer la carnada que lanzan los espineles (artes de pesca). (p.1)

Estas variaciones del clima afectan a la pesca, sobre todo a las dos especies consideradas importantes para la exportación como lo es el atún y el dorado. El presidente de la Cámara Ecuatoriana de Industrias Procesadoras de atún (2016) menciona:

> La posibilidad de un fenómeno agresivo "El niño" de las caracteristicas del año 1998, que fue bastante complicado para el sector atunero, así mismo el calentamiento de las aguas obliga a emigrar al atún en busca de un ambiente

> propicio, lo que merma la captura de la flota atunera, además destacó que la flota Ecuatoriana gracias a su autonomía de navegación, busca el atún en otras costas para atender la producción industrial. (p.1)

Desde hace muchos años atrás la Pesquería de Esmeraldas que se desarrolla en el Puerto Pesquero, se caracteriza por realizar la pesca de manera artesanal, esto se refiere al manejo de las artes de pesca, por lo que se realiza de forma manual. Para este tipo de pesca se utilizan varios tipos de embarcaciones; las pangas es una de ellas puesto que es movida por motor fuera de borda y motores de baja potencia. Sin embargo, las embarcaciones pequeñas son movidas por remos. En la pesca de panga cooperan una o dos personas dedicándose específicamente a la captura de peces del mar en horarios rotativos de 10 horas tanto en el día como en la noche, donde los botes o también conocidas lanchas se mueven cerca de las playas (Fernández, 2013).

Según Toala (2017), en un estudio realizado sobre la actividad comercial del Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas manifiesta:

> Que no existe una información exacta levantada al Puerto Comercial Pesquero de lo que venden, por lo que es difícil tener un volumen determinado sobre el total de la producción de la pesca del Atún aleta amarilla y Dorado, y cuántos de estos verdaderamente se están exportando o cuántos se están dirigiendo a intermediarios para su posterior exportación.

En su informe Zambrano (2014), sobre el analisis de las PYMES Ecuatorianas para exportar productos del mar menciona:

> A los propietarios o arrendantes de las bodegas comerciales que están en el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas, en su gran mayoría se dedica a captar la pesca de algunas fibras o lanchas que llegan al puerto pesquero para un pre proceso o simplemente una manipulación de transbordo, esto quiere decir que la carga la embalan o la ponen en condiciones de transporte de lo que es la pesca para luego colocar su producto en hielo después de haberle retirado todas las vísceras, para su posterior comercialización, a los puntos de los intermediarios como lo son debido a que su gran mayoría lo venden a estos, por motivos que la internacionalización directa o con marca Esmeraldeña de este tipo de pesca no es conocido a nivel mundial.

1.3. Marco Legal

La Constitución Ecuatoriana, expresa que todas las personas que viven en el Ecuador; tienen derecho, a una buena y sana alimentación por los alimentos producidos de preferencia a nivel nacional.

En el artículo 13 de la Constitución de la República del Ecuador, señala que las personas tienen derecho al acceso seguro y a alimentos sanos, suficientes y nutritivos, producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales (Asamblea Nacional, 2020).

La Constitución, establece impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, como también señala precautelar a los animales destinados a la alimentación humana.

En el artículo 281 de la Constitución de la República del Ecuador, garantiza que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimento sano y culturalmente apropiado, de forma permanente. (Asamblea Nacional, 2020).

El Presidente de la Comisión de Soberanía Alimentaria dice que con la aprobación de esta ley brinda un importante mensaje al país, de trabajo, de apoyo a los sectores pesqueros y acuícola que han estado desprotegidos por más de 40 años.

La Asamblea Nacional, de conformidad con las atribuciones que le confiere la Constitución de la República del Ecuador y la Ley Orgánica de la Función Legislativa, discutió y aprobó la LEY ORGÁNICA PARA EL DESARROLLO DE LA ACUICULTURA Y PESCA.

Este artículo de la Ley Orgánica para el Desarrollo de la Acuicultura y Pesca dice, en el artículo 16 de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, establece que el estado deberá fomentar la producción pesquera y acuícola sustentable con la norma de protección de los ecosistemas. Asimismo, debe de garantizar la protección a los pescadores artesanales, recolectores comunitarios y la adopción de prácticas sustentables de reproducción en cautiverio de las especies de mar, río y manglar.

Del artículo 2 del Ámbito a la aplicación, su aplicación en el caso de la actividad pesquera y sus actividades fuera del territorio nacional, se atribuyen los diferentes tipos

de actividad pesquera y la forma en la que se realiza en sus distintas embarcaciones con bandera nacional e internacional.

En la Asamblea Nacional (2020), en el Artículo 3 literal b, h, i, señala la importación de crear un Sistema Nacional de Acuicultura y Pesca, para garantizar la seguridad y soberanía alimentaria y desarrollo sostenible de los recursos hidrobiológicos.

Del artículo 4 literal d principios. Para la aplicación de esta ley se observarán los siguientes principios, sin perjuicio de los establecidos en la Constitución de la República y demás normativas vigentes.

El numeral 4 del artículo 30 del código Orgánico del ambiente establece, habla sobre la pesca ilegal, no declarada y reglamentada convirtiéndose en la principal amenaza a la explotación sostenible de los recursos hidrobiológicos y a la biodiversidad marina, en donde, es necesario actualizar la normativa y adecuarla a los principios y disposiciones constitucionales.

CAPITULO II: MATERIALES Y METODOS

2.1. Tipo de Estudio

Investigación Descriptiva

La presente investigación es de tipo descriptiva, en donde se permitirá analizar los factores que inciden en los procesos de exportación de los peces dorado y atún aleta amarilla desde el Puerto Pesquero Artesanal de la ciudad de Esmeraldas, Así también, esta investigación es de corte transversal porque permitió realizar un adecuado análisis de los datos durante un tiempo determinado. Según Samanes (1983), con este tipo de estudios se pretende describir un fenómeno dado, analizando su estructura y descubriendo las características que lo definen, sobre la base de una observación sistemática del mismo.

En la investigacion de Toala (2017), indica que los estudios descriptivos llegan finalmente a conclusiones generales construidas por medio de abstracciones, que dan cuenta de los hechos observados y se llaman generalizaciones empíricas, las cuales pueden ser tomadas como presunciones teóricas o hipótesis.

Factores que influyeron en la recopilación de datos

En lo referente a la naturaleza de los datos de investigación, estos pueden ser cuantitativos o cualitativos. En los cuantitativos se suelen emplear muestras grandes de sujetos, mientras que los cualitativos comprenden estudios hechos con mayor profundidad sobre un número más reducido de casos (Carrasco & Calderero, 2000).

En el caso de esta investigación, al haberse obtenido los datos a través de una muestra reducida de participantes, se considera un estudio descriptivo cualitativo.

Investigación Cualitativa

La presente investigación estará enmarcada en un tipo de estudio cualitativo, ya que se podrá establecer cuáles son las razones por la que los dueños de bodegas o empacadoras del Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas, no incursionan dentro del comercio de exportación de atún aleta amarilla y dorado al exterior, así como también los factores que inciden en el proceso de exportación.

Este tipo de investigación aporta más datos a la investigación relacionados con la realidad, basándose en criterios de propósito y aplicabilidad. De hecho, la investigación cualitativa se basa en una inmersión en la situación y en el fenómeno estudiado (Marshall & Rossman, Designing qualitiative research, 1989).

Para la obtención de datos, se acudió a los sectores de población dentro del mercado laboral: director zonal del ministerio de producción comercio exterior, inversiones y pesca, presidente de la Unión Provincial de Cooperativas Pesqueras de Esmeraldas UPROCOOPES Ovidio Quiñonez, Propietarios y funcionarios de empacadoras y 2 bodegas del puerto artesanal de Esmeraldas.

Instrumentos para recopilar información

Debido al carácter exploratorio y no experimental de la investigación, se utilizó la Entrevista como instrumento para obtener información.

Los instrumentos seleccionados para la obtención de datos en este trabajo investigativo, fueron elegidos en concordancia con los objetivos de esta investigación. Es decir, para obtener información de parte de los directores, presidentes, jefes, propietarios y funcionarios de las empacadoras y bodegas del puerto artesanal de Esmeraldas, se utilizaron las entrevistas abiertas o en profundidad; se utilizó la evaluación a través de la observación grabada.

Con la elección de estos instrumentos seguimos los postulados teóricos de Cook & Reichardt (1982), Bogdam & Bilken (1992) y Creswell (1998), que exponen que los dos instrumentos investigadores más importantes en una investigación cualitativa son precisamente la entrevista semiestructurada y la observación, por el acercamiento y la relación que se establece facilita la obtención de información real.

En la validación de los instrumentos se realizó por medio de la aceptación de las entrevistas efectuadas a algunos de los dueños y trabajadores de las bodegas del puerto pesquero, las respectivas empacadoras y los funcionarios de pesca que desarrollan sus labores dentro de la ciudad, brindando seguridad, confianza y credibilidad en cada una de las interrogantes planteadas dentro de la investigación.

Con ayuda de la Mgt. Ana Sarah Intriago Ferrin , tutora y mentora dentro del proceso de investigación se logró responder cada una de las interrogantes planteadas a lo largo del proyecto, considerando los aportes positivos y negativos que arroja la investigación.

2.2. Definición Conceptual y Operacionalización de las variables

Tabla 1. *Operacionalización de Variables*

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	TÉCNICAS	FUENTES DE INFORMACIÓN
Proceso de exportación del pescado atún aleta amarilla (Thunnus Albacares) y dorado (Coryphaena hippurus).	En el comercio exterior ecuatoriano, la relevancia de los productos pesqueros también ha aumentado en los últimos años, de este modo la exportación de pescado y demás productos pesqueros es el tercer rubro en importancia en las exportaciones ecuatorianas, tras el petróleo y el banano, primer y segundo producto más exportado respectivamente. Ecuador, el país es internacionalmente reconocido por la calidad de su	-La capacidad de pescas del pescado Atún aleta amarilla y Dorado que se produce en el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas. -El proceso de comercialización del pescado atún aleta amarilla y dorado desde el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas. - Determinar cuál es el volumen de exportaciones del pescado atún aleta amarilla y dorado según su	Capacidad Productiva: Toneladas de Atún y Dorado De 20 a 30 tonel. De 30 a 50 tonel. De + de 50 tonel. Infraestructura con Bodegas frigoríficas y los congeladores de menor capacidad Tipo de exportación según su presentación: Frescos- Congelados. Cubos.	Atún aleta amarilla/ Dorado El plan de manejo pesquero de exportación si es de manera directa o entrega de sus productos de pescado a intermediarios para exportación; -Autonomía de pesca dedicada a las actividades de extracción y movilización. -Procesamiento. -Limpieza biológica, almacenamiento,	Entrevista	UPROCOOPES (La Unión provincial de cooperativas pesqueras de Esmeraldas) -Funcionarios de la pesca. -empresas empacadoras. - A los dueños de las bodegas

	pescado. El Banco Central del Ecuador, 2019 señala que: El sector pesquero aportó al Producto Interno Bruto Ecuatoriano en más de USD 289,4 millones de dólares es decir tubo una aportación del 5,7 %.	presentación. - Analizar si los pescadores del pescado atún aleta amarilla y dorado que se encuentran en el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas, han incursionado en procesos del comercio exterior.	Bloques. Fileteados Certificaciones de calidad, y cadena de frío-	embalaje y transportación especializada.		comerciales que se encuentran dentro del puerto de esmeraldas.

2.3. Métodos de Investigación

Inductivo

Se utilizó el método inductivo ya que inicialmente se investigó las características individuales del proceso de exportación del pescado atún aleta amarilla y dorado desde el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas. Se realizó el análisis de resultados obtenidos de la aplicación del instrumento mediante el cual se determinó los factores que inciden en los procesos de exportación desde el Puerto Pesquero Artesanal de la ciudad de Esmeraldas, para luego plantear las conclusiones generales de dicho estudio investigativo.

El presente estudio gracias a una publicación del Ministerio de Agricultura y Ganadería (2013), se logró la selección de la población, la misma que se realizó en el sector que facilita información general y real de la problemática a estudiar; la población con la que se validó toda la investigación son los 2 propietarios de las 50 bodegas que existen en el Puerto Pesquero Artesanal de la ciudad de Esmeraldas, y con los representantes de cada administración y empacadoras siendo esta el universo de la población. Por lo cual siendo un número pequeño a entrevistar no necesitará realizar un muestreo.

2.4. Población y muestra

La población con la que se trabajó en el presente trabajo de investigación, son 2 dueños de las bodegas que existen en el interior de Puerto Pesquero Artesanal de la ciudad de Esmeraldas, a los 3 funcionarios dentro del puerto pesquero de Esmeraldas; como el Presidente de la Unión Provincial de Cooperativas Pesqueras de Esmeraldas, al Director zonal del ministerio de producción comercio exterior, inversiones y pesca y al Inspector de Pesca, y a los representantes de la administración y empacadoras, tomando como referencia un total de 7 personas a entrevistar, siendo un número pequeño que no necesitó de realizar la muestra.

2.5. Técnicas e instrumentos

Para el presente estudio de investigación se realizó:

Entrevistas

La entrevista es una forma específica de conversación en la que se genera conocimiento mediante la interacción entre un entrevistador y un entrevistado. Proporcionando de

forma eficaz datos útiles y válidos en cuanto a lo que los participantes dicen. Uno de los mayores inconvenientes de las entrevistas es el consumo de tiempo, no sólo al realizarlas, sino al transcribirlas. Ya que al ser entrevistas semiestructuradas en las que hay un amplio margen de flexibilidad de contenidos, deseamos contrastar cualquier comentario extra que dijeron los entrevistados (Robson, 2003).

Para obtener la información y datos específicos de dicho estudio de investigación, se realizó entrevistas a los funcionarios de aduanas del área de exportación del puerto de Esmeraldas, 2 propietarios de las bodegas del Puerto pesquero artesanal de Esmeraldas, al jefe de operaciones y al presidente de la Unión provincial de cooperativas pesqueras de Esmeraldas (UPROCOOPES), para el efecto se elaboró un instrumento de preguntas semiestructuradas.

Existen tres tipos de entrevistas desde el punto de vista de la estructura y organización: estructuradas, semiestructuradas y desestructuradas. A continuación, se explica aquélla que se adaptó en esta investigación.

Semiestructurada: Se formula preguntas predeterminadas, pero estas pueden variar en cuanto al orden y a la forma de realizar la pregunta. Aunque el investigador aquí tenga una visión clara de las preguntas que tienen que ser respondidas, está preparado para ser flexible en cuanto a la información y desarrollo y se pueden ir añadiendo preguntas nuevas a medida que avanza la entrevista Pomposo Yanes (2015). El entrevistado puede exponer su punto de vista ya que por el margen de flexibilidad las respuestas pueden ser abiertas.

Preparación de las entrevistas y tipos de preguntas

Es muy difícil crear un modelo fijo de entrevista, ya que se trata de una conversación en la que, inevitablemente, surgirá cierta improvisación. Pero sí es importante clasificar los tipos de preguntas, ya que de ellas depende la utilidad de las respuestas que se obtengan.

Expertos como Holstein & Gubrium (1995), consideran necesarios esos dos aspectos en las entrevistas:

- El contrato comunicativo, que es un pacto previo entre entrevistador y entrevistado en el que se ponen de acuerdo en el tema a tratar y cómo tratarlo.
- También se acuerda el tiempo de duración y el tipo de diálogo.

CAPITULO III: RESULTADOS

3. Análisis de los resultados

De acuerdo con la información recabada, en el interior del puerto pesquero existen alrededor de 51 bodegas en donde no solo se almacena productos para la venta, en una gran minoría lo reservan para comercializarlo a empacadoras y ser exportado a diferentes mercados internacionales; adicionalmente, se debe considerar las razones por las cuales la gran parte de pescadores y bodegueros del puerto no logran exportar sus productos como son las normas de fitosanitarias, desconocimiento de los procesos de exportación y falta de capital por parte de los propietarios.

Dentro del puerto pesquero artesanal existen dos empacadoras, los dueños de las bodegas comercializan a estas industrias los productos de exportación, y los demás productos son vendidos a los mercados locales.

3.1. Proceso de Exportación y Comercialización

Según la información receptada en la entrevista por Jimmy Intriago, propietario de la empresa Sead Food S.A, el describe que para el proceso de exportación en una planta es necesario poseer certificados cumpliendo los requerimientos que exigen las autoridades sanitarias para ser aprobadas.

Una planta para estar aprobada debe de contar con los siguientes certificados:

- ✓ **Certificado de monitoreo y control de desembarque de peces, conocido como documento de captura.**
- ✓ **HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Análisis de Peligros y puntos críticos de control):** Manual a través del cual una empresa determina como enfrenta soluciones y cómo controla los puntos críticos de producción. Al emitir este certificado quiere decir que la empresa está cumpliendo con su manual.
- ✓ **FDA (Agencia Federal de control de Drogas y Alimentos):** registro de autoridad sanitaria de Estados Unidos
- ✓ **BPM:** Buenas prácticas de Manufacturación.

Indispensables para poder exportar a la mayoría de los países.

SEAD FOODS (FLOTA PESQUERA DERIANCOM S.A y Empacadora DEPRODEMAR inician la negociación de sus productos por pedido y contactando

directamente a sus clientes, en donde ellos indican su requerimiento, su oferta de precios y finalmente la entrega.

Logística

El proceso permite enviar el producto, en camiones refrigerados al aeropuerto de Guayaquil o Quito dependiendo del espacio aéreo disponible para poder enviarlo, los comerciantes que envían el producto de manera natural, sin procesar utilizan diversas empresas ubicadas en Guayaquil y otras ciudades para la exportación directas de sus productos hacia mercados internacionales.

Presentación

La exportación en fresco ya sea para el pescado atún y dorado se lo envía en presentación HG, sin cabeza, sin cola, le cortan la cola, la cabeza, lo limpian y se los pone en unas cajas de cartón, pero están recubiertas de parafinas

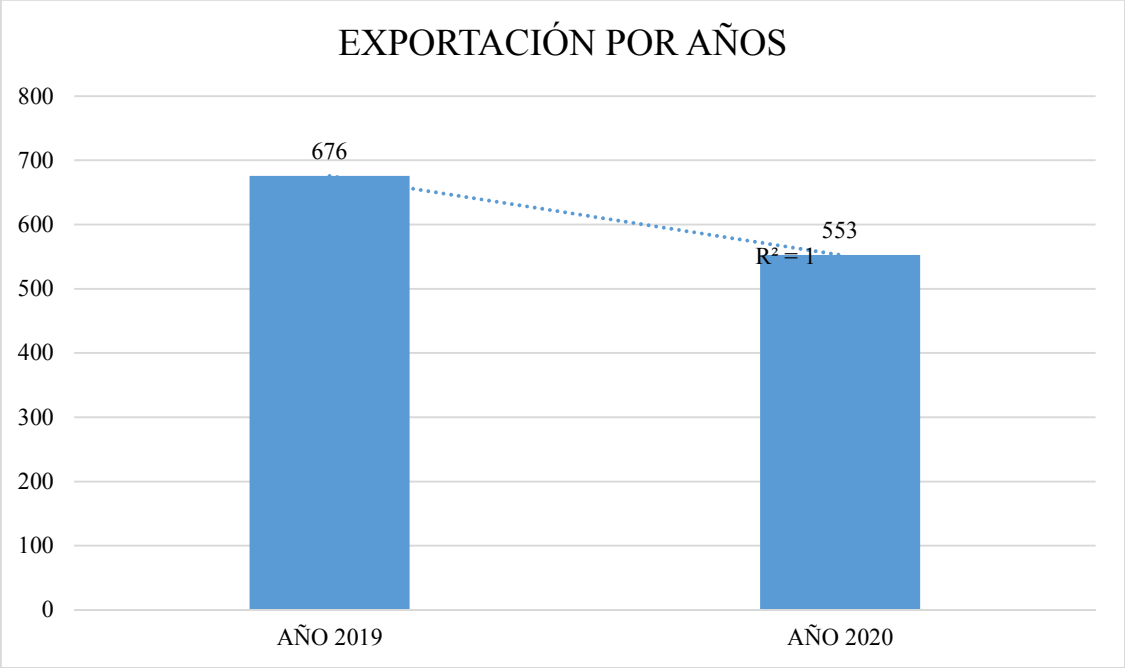
La presentación en congelado es cuando uno hace filete, porciones, fleches, bloques, cubitos; ese ya es un proceso más prolongado en el cual se congela durante 24 horas a 25° Fahrenheit, “bien congelado” y cuando está listo se lo embarca en contenedores refrigerados y es transportado por vía marítima.

Se pudo conocer que existen diversos tipos de presentaciones para la exportación de mariscos, los cuales son: frescos y congelados, ambos teniendo un proceso diferente al momento de su tratamiento y exportación.

3.2. Volumen de Exportación

Jimmy Intriago señala que en el año 2020 la empresa SEAD FOODS S.A, exportó 553 toneladas de pescado atún aleta amarilla y dorado a diferencia del año anterior el cual se logró exportar 676 toneladas del mismo producto, como se muestra a continuación:

Gráfico 1. *Exportación por años*



Fuente: *Empresa SEAD FOOD S.A*

Elaborado por: *La autora*

En la ciudad Esmeraldas no existen empresas que se dediquen a realizar procesos de exportación, todas se encuentran ubicadas en las ciudades Quito y Guayaquil, razón por la cual las empresas pesqueras de Esmeraldas al momento de exportar sus productos necesitan transportar su carga hasta estas ciudades, realizando en estas sus trámites aduaneros, por mayor agilidad y conocimiento que tienen las empresas que realizan este tipo de trámites en cuanto a la exportación vía aérea.

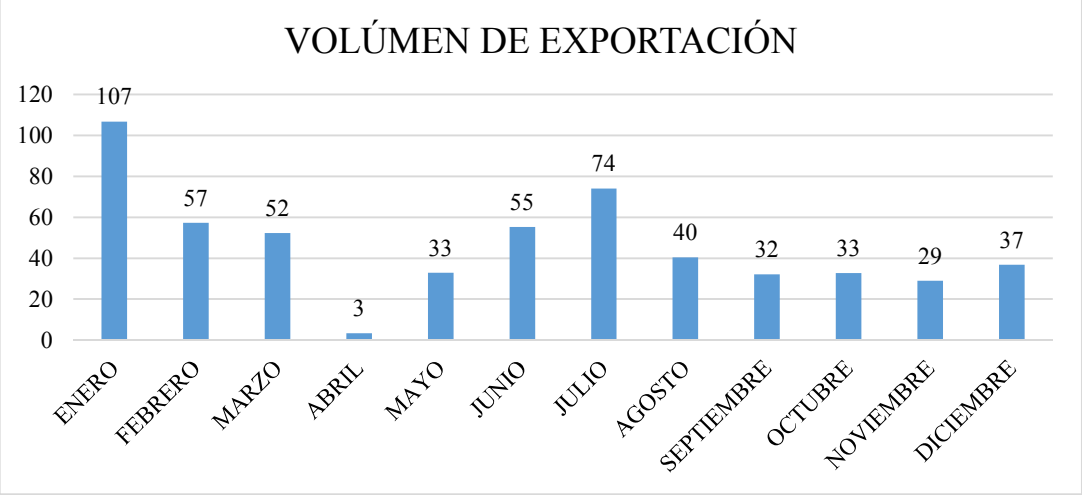
Detalle de exportación por meses de la empresa SEAD FOODS S.A

Como se demuestra en la tabla que viene a continuación según lo que indica el señor Jimmy Intriago, propietario de la empresa SEAD FOODS S.A, detalla que exporta entre 74 - 107 contando con gran acogida en mercados internacionales, pese a no exportar estos productos del mar directamente por Esmeraldas.

Tabla 2: *Volumen de exportación 2020 en toneladas*

MESES	TONELADAS
ENERO	107
FEBRERO	57
MARZO	52
ABRIL	3
MAYO	33
JUNIO	55
JULIO	74
AGOSTO	40
SEPTIEMBRE	32
OCTUBRE	33
NOVIEMBRE	29
DICIEMBRE	37
TOTAL	**553**

Gráfico 2. *Volumen de Exportación*



Fuente: *Empresa SEAD FOOD S.A*

***Elaborado por*:** *La autora.*

3.3. Capacidad de producción

El área de producción de la empresa empacadora Sead Food S.A, señala que: un embarque para un cliente tiene que ser como mínimo de 1 tonelada y media fresco, cuando es congelado ya es un poco mayor toneladas porque son enviadas por buque y ahí se envía por toneladas más grandes.

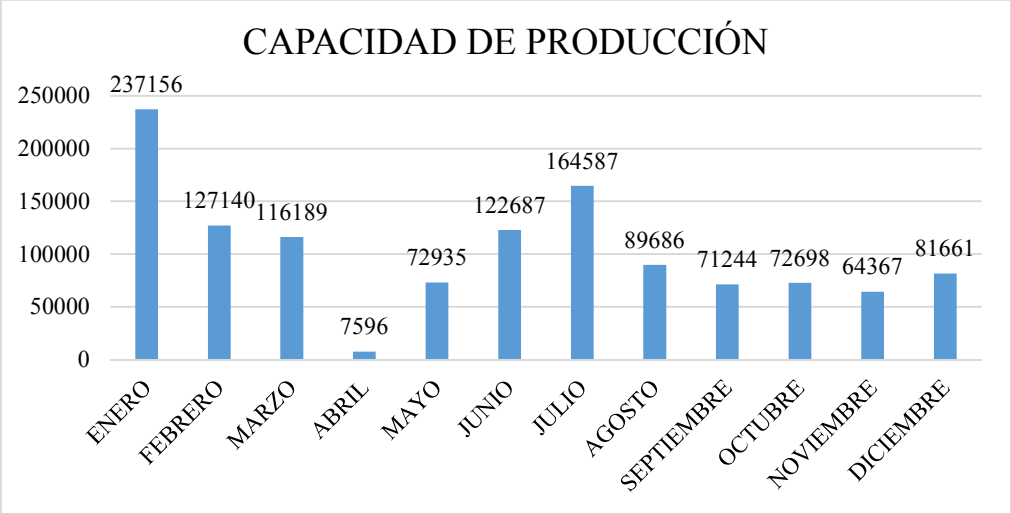
El desembarque anual de pesca artesanal de Esmeraldas representa el 70% y de ese total según los registros de subsecretaría de recursos pesqueros el pescado atún aleta amarilla de exportación es más complicado por lo que depende del tamaño o temporada en que se encuentre.

Según la información obtenida por Jimmy Intriago, propietario de la empresa empacadora Sead Food S.A, señala que en el año 2020 el Puerto pesquero artesanal de Esmeraldas tuvo una producción de 1,227.946 libras de pescado atún aleta amarilla y dorado todo esto pese a que el planeta se enfrentó frente a una fuerte crisis sanitaria como los es la pandemia COVID-19. Lo que quiere decir que fue una cantidad aceptable y buena para la empresa ya que la capacidad de producción que ellos manejan es muy buena, todo gracias a los bodegueros que le comercializan su pesca atún aleta amarilla y dorado de calidad y fresco para ser procesadas y enviadas hacia mercados internacionales desde la ciudad de Quito, Guayaquil, Manta.

Tabla 3: *Capacidad de producción 2020 por libras*

MESES	LIBRAS
Enero	237156
Febrero	127140
Marzo	116189
Abril	7596
Mayo	72935
Junio	122687
Julio	164587
Agosto	89686
Septiembre	71244
Octubre	72698
Noviembre	64367
Diciembre	81661
Total	1227946

Gráfico 3. *Capacidad de producción*



Fuente: *Empresa SEAD FOOD S.A*
Elaborado por: *La autora*

3.4. Factores más relevantes de las entrevistas a los Bodegueros

Tabla 4. *Entrevista a los propietarios de las bodegas del Puerto Artesanal Pesquero.*

Preguntas/ Entrevistados	**Bodega 7**	**Bodega 45**
1. ¿Si usted no se dedica a la actividad de exportación directa de su producto, de qué manera realiza la comercialización de los mismo? Podría explicar cuál es proceso que realiza.	El vende a terceras personas el producto, es decir a través de un intermediario que si exporta. El pescador se lo entrega, y él lo compra para luego venderlo a las empresas empacadoras, en donde, ellos se encargan de la recepción y proceso de los pescados, embalaje, almacenamiento y envío.	El producto que llega dependiendo del tipo de mercado se vende, lo que es mercado local y lo que es mercado de exportación. Dentro del puerto pesquero artesanal existen dos empacadoras, el dueño de la bodega 45 comercializa a estas industrias los productos de exportación, y los demás productos al mercado local como lo es el pescado picudo, banderon, gacho; ese tipo de peces se venden para el mercado de Guayaquil, Quito, Ambato, Santo Domingo.
2. ¿Conoce usted como es el proceso de la comercialización de los peces dorados y atún	El como dueño de bodega, lo que hace es vender ese tipo de pescado enteros a las empacadoras, cabe	En realidad, la propietaria y encargada de la bodega 47 verifica que los pescados se envíen a las

aleta amarilla? Si tiene conocimiento podría dar una breve explicación	señalar que este tipo de peces ya vienen sin tripa, es decir el pescado del mar ya viene sin víscera, el albacora (atún aleta amarilla) y el dorado viene sin víscera desde afuera del mar para que se mantenga la frescura.	empacadoras por lo general de forma entera y sin tripas. Ellos se encargan de procesarlos y empacarlos de acuerdo a las normas y peticiones de los países que realizan las compras.
3. ¿Usted conoce más o menos Cuánto es el registro del volumen de carga que produce el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas mensualmente del pescado atún aleta amarilla y dorado?	Un promedio por embarcación es de 800 libras de pesca de exportación del dorado que por lo general va mezclado con albacora es decir el atún aleta amarilla.	No existe un numero seguro porque es por temporada que se visualizan mejores las ventas ya que el dorado es comercializado en abundancia en la temporada de invierno es mucho más solicitado y adquirido.
4. Algo que se me escapaba cuando exportan los pescados lo hacen de qué forma es decir en qué presentación?	Por lo general fresco, los comerciales entregan a las compañías fresco y ellos se encargan de procesarlo. Existen productos como el dorado que por temporadas lo mandan congelados y en otras ocasiones frescos	Por el momento no realizan exportaciones pero de lo que tiene conocimiento es que lo envían fresco.
5. Conociendo las ventajas que posee el puerto pesquero artesanal de la cuidad de esmeraldas ¿Cuál cree usted que son los factores que inciden en la no exportación de los peces dorado y atún aleta amarilla?	Que teniendo un aeropuerto las autoridades no son capaces de trabajar con cargas congeladas de mariscos que vayan a mercados internacionales directamente sin tanta traba, ya que deberían de velar y dar oportunidad a los dueños de bodegas para que logren exportar sin complicaciones. No exista congelación o que no salgan las cargas desde Esmeraldas. Los administrativos deberían hacer todo lo posible para que se exporte por el puerto artesanal de esmeraldas y contar con los conteiner refeer.	Hay que considerar que el dorado y atún aleta amarilla se exporta fresco, entonces por el puerto comercial de esmeraldas no se puede porque eso es tema marítimo y demora mucho entonces se deben obligatoriamente enviar a Quito, Guayaquil, para que llegue fresco. Si se habla por el puerto comercial son 15 días, entonces ya no llegaría un producto fresco; la salida se realiza solo por vía aérea, porque la albacora y el dorado son productos frescos, si fueran congelados si se efectuaría de forma marítima porque si existen contenedores.

Análisis

En el análisis presentado por los entrevistados propietarios de las bodegas ubicadas en el puerto pesquero de la ciudad de Esmeraldas. Se logra visualizar que cada uno tiene una respuesta y perspectiva diferente en cuanto a la organización y comercialización de cada uno de los productos derivados del mar que conservan en el interior de sus bodegas.

De tal manera que se procedió a realizar un resumen de los elementos más importantes, los cuales se muestran a continuación.

Cumpliendo con cada uno de los objetivos planteados dentro de la investigación, los propietarios y encargados de las bodegas 7 y 45 venden sus productos a personas del medio local y a las empresas empacadoras que prestan sus servicios de exportación en el interior del puerto pesquero artesanal.

De la información recopilada de los dueños de bodegas del Puerto pesquero artesanal de Esmeraldas se menciona que el proceso de comercialización de los productos es vender el pescado atún aleta amarilla, dorado entero y sin vísceras para que sea procesado y empacado por las empresas empacadoras de acuerdo a las normas y peticiones que exija cada país de destino.

Por otra parte, existen dos respuestas diferentes con respecto al volumen de carga que produce el puerto pesquero, el encargado de la bodega 7 manifestó que existe un promedio de 800 libras de pesca mensual y la propietaria de la bodega 45 expreso que no existe un número seguro porque todo depende las temporadas donde se observan las mejores ventas y de la temporada en la que se encuentre debido a que el pescado dorado en tiempos de invierno se comercializa en abundancia dado a que es una pesca que se capta con más facilidad y por ende es más solicitada.

Dentro de las bodegas del puerto pesquero artesanal persiste una cantidad mínima de exportadores, en mayor parte no tienen conocimiento de qué forma llega este producto a mercados internacionales, que en ocasiones lo prefieren congelado y el gran tiempo es fresco.

En la actualidad, se visualiza que las personas dentro de las bodegas del puerto desean en un futuro exportar sus productos a los mercados internacionales de forma directa sin intermediarios, pero por falta de asesoramiento, capital y conocimiento no se ha logrado realizar.

Uno de los principales problemas dentro de la exportación de productos derivados del mar en este caso, el pescado atún y el pescado dorado son las normas fitosanitarias que se requieren y exigen los países de destino.

Así también, cumplir con todas las normas y costos que implica trasladar los productos desde el puerto pesquero de Esmeraldas hasta las ciudades de Guayaquil y Quito ya que no se lograría exportar desde la ciudad de Esmeraldas.

Finalmente, una vez revisada y analizada la entrevista completa a distintos bodegueros (Ver Anexo 4), se logró identificar los principales factores que influyen en el proceso de exportación en el interior de las bodegas desde el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas; entre ellas se encuentra: baja capacidad de almacenamiento de productos del mar, falta de inversión para realizar procesos de exportación, déficit en el manejo logístico de su pesca de exportación atún aleta amarilla y dorado para que lleguen a mercados internacionales, el volumen de carga (producción) que produce el puerto pesquero artesanal de Esmeraldas no existe una determinada cantidad debido a que depende mucho de la temporada y pesca objetiva de los pescados atún aleta amarilla y dorado, desconocimiento del proceso de exportación por parte de los que conforman el Puerto pesquero artesanal de Esmeraldas, variación de la oferta y la demanda de los pescados atún aleta amarilla y dorado; y falta de asesoramiento por parte del gobierno.

Entrevista a 3 funcionarios dentro del puerto pesquero de Esmeraldas, como el Presidente de la Unión Provincial de Cooperativas Pesqueras de Esmeraldas, al Director zonal del ministerio de producción comercio exterior, inversiones y pesca y al Inspector de Pesca. Su deber o función es informar y respaldar a los dueños y encargados de las bodegas dentro del puerto pesquero.

El análisis realizado por los 3 funcionarios dentro de la industria pesquera tiene gran aclaración del porque no se logra exportar el pescado dorado y atún aleta amarilla derivados del mar y al revisar cada interrogante se logró percibir que tienen muchas coincidencias en sus respuestas.

De tal manera que se procedió a realizar un resumen de los elementos más importantes, los cuales se muestran a continuación.

Respetando cada uno de los objetivos planteados dentro de la presente investigación manifiesta que la principal pesca que se comercializan en el interior del puerto pesquero artesanal de Esmeraldas son el dorado, el pez espada, la corvina, atún aleta amarilla (Thunnus Albacares).

Los principales países de exportación son Colombia y Estados Unidos, siendo comercializado en diferentes formas Fileteados, en cubitos, sin cabezas, sin tripas (frescos) cumpliendo con las normas que requieran los países de destino.

En una clara acotación todos los funcionarios de la industria pesquera tienen claro que los pescadores del puerto pesquero artesanal de Esmeraldas venden sus productos a minoristas y a intermediarios que se encargan de transportarlos hasta las empacadoras grandes que realizan todo tipo de procesos ya sea logístico u de producción.

Entre los principales factores que impiden la exportación de la pesca atún aleta amarilla y dorado que son los más apetecidos por los mercados internacionales, desde el puerto pesquero artesanal de Esmeraldas son la falta de capital, organización, volumen de producción, asesoramiento, capacitación, incumpliendo de las normas fitosanitarias.

De acuerdo con la información recibida, no existe ninguna relación entre el Puerto Comercial de Esmeraldas y las industrias pesqueras, debido al producto que exportan las empresas antes mencionadas son transportadas por vía aérea para que mantengan su calidad y frescura como lo exigen los compradores.

CAPITULO IV: DISCUSIÓN

En la presente investigación se analizaron los factores que han estancado a la exportación de pescado atún y dorado en el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas, a través de los datos tomados por los propietarios de las bodegas ubicadas en el interior del puerto, funcionarios del Instituto de Pesca y los administrativos de Sead Foods S.A. y Deprodemar revelan las diferentes causas presentadas en la investigación.

Con respecto a las condiciones en las que se encuentra el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas, y las actividades que se desempeñan en el interior del mismo, tomando en cuenta la información recolectada por las entrevistas a expertos y la investigación realizada por Toala (2017), en donde hace referencia a la actividad de pesca que se desarrolla en la ciudad de Esmeraldas no es comunmente exportada a otros paises ya que la mayor parte de empresas o plantas empacadoras de productos provinientes del mar no tienen facilidad de dar a conocer sus productos a gran parte del extranjero, los mismos que no le pueden dar valor agregado, por la falta de conocimiento en el proceso de produccion conservación, empacado, embalado y exportación.

Según ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (2012), en su informe describe que los puertos pesqueros son especialistas en recibir barcos de pesca, y que cuentan con los servicios necesarios para la recepcion del pescado, el tratamiento, conservación y transporte. A lo largo de la investigación se logró comprobar que el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas es altamente competitivo en comparación a las otras ciudades como Manta o Guayaquil, pero debido sus malas administraciones y encargados incompetentes no se lo ha podido implementar para mejorar los ingresos económicos de muchos pescadores y seria de forma más fácil iniciar proyectos y capacitaciones en donde, ellos sean los exportadores directos o varios países.

En la actualidad, según Herrera (2015), los puertos pesqueros artesanales son uno de los representantes de la economía en el país, ya que han permitido el desarrollo y un mejor estilo de vida. En el interior del puerto se manejan grandes volúmenes de pesca diariamente, mensual o anualmente, dependiendo la temporada del año, pero cada producto sacado del mar no es manipulado ni conservado de la forma adecuada, por contar con pocas bodegas con cadenas de frio y procesos de frio que mantengan su estado de frescura.

Por medio de los resultados obtenidos dentro de este proyecto de investigación se generaliza que la capacidad logística y almacenamiento con las que cuenta el puerto pesquero es la necesaria gracias a su nueva infraestructura fomentando la compra y venta de productos del mar, a pesar de contar con mucha competencia las exportaciones se realizar por vía aérea, incrementando el nivel de exportaciones dentro del país.

El Ministerio de Agricultura y Ganadería (2013), considera a Esmeraldas como la provincia verde del Ecuador, depende principalmente de la actividad pesquera artesanal en donde, la mejor pesca se encuentra dentro de la ciudad y los pescadores a través de capacitación se deben de preparar para brindar un buen servicio y sobre todo calidad a sus productos para lograr exportarlos desde la provincia hacia diferentes nichos de mercado. Los pescadores artesanales carecen de una cultura financiera y no saben lo que es venta para el ahorro, es por eso que al momento que reciben dinero por la comercialización de su producto, se lo gastan en otras actividades como el arreglo de sus artículos de pesca, mantenimiento de sus fibras, compra de gasolina artesanal para los días que son necesarios.

Finalmente, gracias a la información obtenida por medio de las entrevistas y por la manera en que se comercializa los productos del mar los dueños de las bodegas cuentan con varios accesos directos e indirectos en el mercado nacional y en el mercado internacional para generar sus propios ingresos, y visualizar a tener su propio control frente a un proceso de exportación, ganando así reputación como localidad con países estratégicos que consumen muchos los productos del mar, como lo son Estados Unidos, Canadá. Los procesos de exportación que se realizan permiten fortalecer la economía de un porcentaje mínimo de los dueños de las bodegas que se encargan de vender sus productos directamente a las empacadoras de mariscos, teniendo en cuenta a varios dueños que exportan directamente a nivel internacional, esto serviría de mucho para iniciar el proyecto ya antes mencionado para los dueños de las bodegas del puerto pesquero de Esmeraldas.

CAPITULO V: CONCLUSIONES

- Se logró determinar que los procesos de producción y exportación dentro de una empresa empacadora debe contar con todos los certificados para cumplir con los requerimientos que exigen las autoridades sanitarias, para que una vez contratada con la negociación, sean trasladados en camiones refrigerados a los aeropuertos de Quito o Guayaquil como sea de preferencia del comprador. Siempre presentando el producto HG, sin cabeza, sin cola, le cortan la cola, la cabeza, lo limpian y se los pone en unas cajas de cartón recubiertas de parafinas, la presentación congelado es cuando uno hace filete, porciones, fleches, bloques, cubitos bien congelado transportándolo por vía marítima.
- De acuerdo a la investigación se identificó que el volumen de exportación que realiza la empacadora SEAD FOODS S.A, detalla que exporta entre 74 - 107 contando con gran acogida en mercados internacionales, a pesar de no contar con empresas que faciliten los procesos de exportación para evitar ir hasta otras ciudades.
- La capacidad de producción del Puerto pesquero artesanal de Esmeraldas tuvo una producción de 1,227.946 libras de pescado atún aleta amarilla y dorado todo esto pese a que el planeta se enfrentó frente a una fuerte crisis sanitaria como los es la pandemia COVID-19. Lo que quiere decir que fue una cantidad aceptable y buena para la empresa ya que la capacidad de producción que ellos manejan es muy buena, todo gracias a los bodegueros que comercializan su pesca atún aleta amarilla y dorado de calidad y fresco para ser procesados y enviados hacia mercados internacionales desde la ciudad de Quito, Guayaquil, Manta.
- Se ha establecido cuales son los factores que han incidido para que los propietarios de bodegas del puerto pesquero artesanal de Esmeraldas no puedan exportar sus productos como son; la falta de inversión para realizar procesos de exportación, déficit en el manejo logístico de pesca de atún aleta amarilla y dorado para que lleguen a mercados internacionales, el volumen de carga (producción) que produce el puerto pesquero artesanal de Esmeraldas no existe una determinada cantidad debido a que depende mucho de la temporada y pesca objetiva de los pescados atún aleta amarilla y dorado, desconocimiento del proceso de exportación por parte de los que conforman el Puerto pesquero artesanal de Esmeraldas, variación de la oferta y la demanda de los pescados atún aleta amarilla y dorado; y falta de asesoramiento por parte del gobierno.

CAPITULO VI: RECOMENDACIONES

- Se recomienda en el presente proyecto de investigación una vez determinada cada uno de los procesos de comercialización y exportación del pescado atún aleta amarilla y el dorado cumplir con cada uno de los reglamentos que establecen las autoridades para que quede en alto la marca país en su mercado de destino.
- Incentivar a cada uno de los pescadores que se encuentran en el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas, a ponerse límites entre los volúmenes mensuales de pesca que debe de entregar al inspector y todo dependiendo de cómo se encuentre la temporada ya que en tiempo de invierno se logra observar la mejor temporada para ser comercializado en abundancia.
- Es importante que el interior del puerto pesquero tenga una capacidad de producción altamente acogedora para cada uno de los bodegueros que se encuentra interesado en exportar su producto bien presentado a otros países del mundo para incrementar el valor agregado en el país.
- En la actualidad, se recomienda fomentar la exportación de productos del mar el cual está teniendo gran acogida en este mercado. Para esto, se recomienda realizar búsqueda de clientes interesados en adquirir los productos y además promocionar con más fuerza la venta del mismo.

REFERENCIAS

Alarcón, O. A., & Becerra, H. E. (22 de 12 de 2018). El desarrollo económico local y las teorías de localización. Revisión teórica. *Espacios, 39*(51), 4.

Alarcón, O., & Becerra, H. (22 de 12 de 2018). El desarrollo económico local y las teorías de localización. Revisión teórica. *Espacios, 39*(51), 4.

Alburquerque, F. (Octubre de 2004). Desarrollo Económico Local y Empleabilidad. *El enfoque del Desarrollo Económico Local, Primera edición* , 2-84. Buenos Aires: Organización Internacional del Trabajo.

Allut, A. G. (01 de 07 de 2003). La pesca artesanal, el cambio y la Patrimonialización del conocimiento. *PH44 Instituto Andaluz del Patrimonio histórico. Consejería de cultura y patrimonio historico , ISSN 2340 - 7565*, 1. doi:https://doi.org/10.33349/2003.44.1567

Álvarez, Ó. (2018). David Ricardo: la ventaja comparativa en el comercio internancional. *Mercados y Tendencias*, 1.

Asamblea Constituyente. (2020). *Asamblea Constituyente*. Obtenido de Asamblea Constituyente: https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec030es.pdf

Asamblea Nacional. (17 de Abril de 2020). *TFC.* Obtenido de Consultores Coorporativos: https://www.tfc.com.ec/uploads/noticia/adjunto/667/LEY_ORG%C3%81NICA_PARA_EL_DESARROLLO_DE_LA_ACUICULTURA_Y_PESCA.pdf

Asamblea Nacional República del Ecuador. (17 de Abril de 2020). *Asamblea Nacional República del Ecuador.* (H. E. Barrezueta, Ed.) Obtenido de Fiel Copial del original: https://www.tfc.com.ec/uploads/noticia/adjunto/667/LEY_ORG%C3%81NICA_PARA_EL_DESARROLLO_DE_LA_ACUICULTURA_Y_PESCA.pdf

Asuad, N. (2014). *Teoría de Localización.* Obtenido de http://www.economia.unam.mx/cedrus/descargas/TEORIA%20LOCALIZACION%20%20primera%20parte.pdf

Asuad, N. (2014). *Teoría Localización agrícola de Von Thunen 1820.* Obtenido de http://www.economia.unam.mx/cedrus/descargas/TEORIA%20LOCALIZACION%20%20primera%20parte.pdf

Banco Central del Ecuador. (2019). *BCE*. Obtenido de Banco Central del Ecuador: https://www.bce.fin.ec/index.php/boletines-de-prensa-archivo/item/1182-la-econom%C3%ADa-ecuatoriana-creci%C3%B3-06-en-el-primer-trimestre-de-2019

Banredcultural. (2016). *Banredcultural*. Obtenido de Red Cultural del Banco de la República: https://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Factores_de_producci%C3%B3n

Bogdam, R. .., & Bilken, S. (1992). *Qualitative Research for Education. An Introduction to Theories and Models.* Boston: Allyn and Bacon.

Bogdam, R., & Bilken, S. (1992). *Qualitative Research for Education. An Introduction to Theories and Models.* Boston: Allyn and Bacon.

Brito, R. (18 de Octubre de 2017). *Big fish*. Obtenido de Big fish: https://www.bigfish.mx/360/El-pez-dorado-una-gran-presa-de-mar-20170529-0003.html

Cardozo, P. P., Chavarro, A., & Ramírez, C. A. (2007). Teorías de la Internacionalización. *Dialnet, 1*(3), 1-20. Obtenido de Teorías de Internacionalización: https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4780130

Cardozo, P., Chavarro, A., & Ramírez, C. (2007). Teorías de la Internacionalización. *Dialnet, 1*(3), 1-20. Obtenido de Teorías de Internacionalización: https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4780130

Carrasco, J., & Calderero, J. (2000). *Aprendo a Investigar en educación.* Madrid: Ediciones Rialp. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/260262421_Enlace_a_APRENDO_A_INVESTIGAR_EN_EDUCACION

Carvajal, D. (2013). *Pesca artesanal y pobreza en comunidades aledañasal golfo de Nicoya.* Costa Rica.

Coayla, P., & Rivera, R. (2008). Estudio sobre la seguridad en el mar para la pesca artesanal y en pequeña escala. *FAO Circular de la pesca N°1024/2*, 58. Obtenido de http://www.fao.org/3/i0027s/i0027s.pdf

Cook, T., & Reichardt, C. (1982). *Métodos cualitativos y cuantitativos en investigación evaluativa.* . Madrid: Ediciones Morata SL.

Correa, R. (26 de 05 de 2016). *Presidencia de la República del Ecuador*. Obtenido de https://www.presidencia.gob.ec/el-puerto-artesanal-de-esmeraldas-dignifica-la-pesca-en-esta-provincia/

Corvo, H. S. (2019). Teoría del mercado: en que consiste. *Lifeder.com*, 1.

Creswell, J. (1998). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing among five traditions.* Londres: Sage.

Daniels, J. D., buckley, P, D., Sullivan, & Radebaugh. (s.f.). *Negocios Internacionales: Ambiente y Operaciones.* (I. P. 10, Ed.)

Daniels, J., Sullivan, D., & Radebaugh, L. (2004). *Negocios Internacionales: Ambiente y Operaciones* (10 ed.). México: Pearson Education.

Duarte, G. (2008). *Definición ABC*. Obtenido de Definición ABC: https://www.definicionabc.com/general/capacidad.php

Ecuador, B. C. (2019). *Banco Central del Ecuador*. Obtenido de https://www.bce.fin.ec/index.php/boletines-de-prensa-archivo/item/1182-la-econom%C3%ADa-ecuatoriana-creci%C3%B3-06-en-el-primer-trimestre-de-2019

Ecuador, C. d. (2020). *Asamblea Constituyente*. Obtenido de Asamblea Constituyente: https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec030es.pdf

Ecuador: Bajas las capturas de Atún y Dorado. (04 de Enero de 2016). *El diario: El productor (periódico del campo)*, pág. 1.

ESPOL, CEPLAES, & ILDIS. (1987). *La pesca artesanal en el Ecuador.* Escuela Superior Politécnica del Litoral, Centro de Planificación y Estudios Sociales. Quito: CEPLAES. Obtenido de

https://ecuador.fes.de/fileadmin/user_upload/pdf/0101%20PEZART1987_0101.pdf

Fao. (1997). *Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.* Obtenido de Bioeconomía pesquera Teoría, modelación y manejo.: http://www.fao.org/3/W6914S/W6914S00.htm#TOC

FAO. (1997). *Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.* Obtenido de http://www.fao.org/3/W6914S/W6914S00.htm#TOC

FAO. (1999). *El Pescado Fresco: Su Calidad y Cambios de su Calidad.* (H. Hus, Ed.) Roma, Italia. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación: http://www.fao.org/3/v7180s/v7180s00.htm#Contents

Fao. (2001). *Organizacion de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.* Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

FAO. (2001). *Organizacion de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.* Obtenido de http://www.fao.org/

FAO. (2008). *FAO Sala de Prensa*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación: http://www.fao.org/newsroom/es/focus/2004/47127/article_47132es.html#:~:text=B%C3%A1sicamente%2C%20la%20capacidad%20pesquera%20se,medirse%20a%20trav%C3%A9s%20de%20indicadores.&text=En%20esas%20situaciones%2C%20el%20exceso,da%20incluso%20sin%20avance%20tec

FAO. (31 de 08 de 2013). *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. Obtenido de Agronoticias: Actualidad agropecuaria de América Latina y el Caribe: http://www.fao.org/in-action/agronoticias/detail/es/c/512591/

FAO. (Mayo de 2013). *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. Obtenido de http://www.fao.org/fishery/facp/ECU/es#CountrySector-PostHarvest

Fao. (Mayo de 2013). *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.* Obtenido de http://www.fao.org/fishery/facp/ECU/es#CountrySector-PostHarvest

Fernández, D. (2013). Pesca artesanal y pobreza en Comunidades aledañas al Golfo de Nicoya. *Rev. Ciencias Sociales, 140*(140), 1-16. doi:10.15517

Food and Agriculture Organization, F. (2012). *El estado mundial de la pesca y la acuicultura Parte 1 "Evaluación mundial de la pesca y acuicultura". Roma: D - FAO.* . Obtenido de El estado mundial de la pesca y la acuicultura Parte 1 "Evaluación mundial de la pesca y acuicultura". Roma: D - FAO. .

Gonzalvez, J. (2015). *Diario del exportar*. Obtenido de Portal especializado en comercio exterior y gestión de los negocios internacional: https://www.diariodelexportador.com/2016/06/errores-en-la-internacionalizacion.html

Hernández, R., Fernandez, C., & Bautista, P. (2010). *Metodología de la investigación* (Quinta ed.). (I. E. S.A., Ed.) México: McGRAW-HILL . Obtenido de http://www.pucesi.edu.ec/webs/wp-content/uploads/2018/03/Hern%C3%A1ndez-Sampieri-R.-Fern%C3%A1ndez-Collado-C.-y-Baptista-Lucio-P.-2003.-Metodolog%C3%ADa-de-la-investigaci%C3%B3n.-M%C3%A9xico-McGraw-Hill-PDF.-Descarga-en-l%C3%ADnea.pdf

Herrera, G. H. (2015). *Autoridad Portuaria de Esmeraldas*. Obtenido de Autoridad Portuaria de Esmeraldas: http://www.puertoesmeraldas.gob.ec/index.php/el-puerto/ventajas-comparativas-y-competitivas

Holstein, J., & Gubrium, J. (1995). *The Active Interview.* California: Sage Publications.

Huesca, C. (2012). *Comercio Internacional* (Primera ed.). México: RED TERCER MILENIO S.C. Obtenido de http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Comercio_internacional.pdf

INEN. (23 de 06 de 2020). *INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y CENSOS.* Obtenido de https://www.ecuadorencifras.gob.ec/estadisticas/

INP. (2017). *INP*. Obtenido de Instituto Nacional de Pesca: http://www.institutopesca.gob.ec/

Instituto Nacional de Pesca. (2013). *DESEMBARQUES ARTESANALES DE ATUNES EN LA COSTA ECUATORIANA PERIODO 2007-2013*. Ministerio de Agricultura, Ganadería Acuacultura y Pesca. Obtenido de DESEMBARQUES ARTESANALES DE ATUNES EN LA COSTA ECUATORIANA PERIODO 2007-2013: http://institutopesca.gob.ec/wp-content/uploads/2017/07/3-Desembarques-Artesanales-de-Atunes-en-la-Costa-Ecuatoriana-Per%C3%ADodo-2007-2013.pdf

Jiménez, P. (2018). *Puleva*. Obtenido de Nutrición Humana y Dietética: https://www.lechepuleva.es/aprende-a-cuidarte/tu-alimentacion-de-la-a-z/a/atun

Krugman, P., & Obstfeld, M. (2006). *Economía Internacional Teoría y Política* (Séptima ed.). Madrid: Pearson Educación S.A. Obtenido de http://fad.unsa.edu.pe/bancayseguros/wp-content/uploads/sites/4/2019/03/Krugman-y-Obstfeld-2006-Economia-Internacional.pdf

Krugman, P., & Wells, R. (2007). *Macroeconomía: Introducción a la Economía* (Vol. 1). Barcelona: Editorial Reverté S.A.

Laxe, F. (25 de Junio de 2001). Marcos estratégicos del sector pesquero. *Boletìn ICE Económico*. ICE Nº 2696. Obtenido de https://www.udc.es/iuem/documentos/monografias/marcos_estrategicos.pdf

Laxe, F. G. (25 de Junio de 2001). Marcos estratégicos del sector pesquero. *Boletìn ice Económico*. ICE Nº 2696. Obtenido de https://www.udc.es/iuem/documentos/monografias/marcos_estrategicos.pdf

Maresmar. (08 de Septiembre de 2016). *Maresmar*. Obtenido de https://www.maresmar.com/la-importancia-mantener-la-cadena-del-frio/

Marrero, A. (2019). *Lifeder.com*. Obtenido de https://www.lifeder.com/atun-de-aleta-amarilla/

Marshall, C., & Rossman, G. (1989). *Designing qualitiative research* (Sexta ed.). Los Angeles: Sage Publications.

Marshall, C., & Rossman, G. B. (1989). *Designing qualitiative research.* Sage.

Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2013). *Ministerio de Agricultura y Ganadería*. Obtenido de https://www.agricultura.gob.ec/puerto-artesanal-de-esmeraldas-el-mas-grande-del-pais-beneficiara-a-mas-de-tres-mil-pescadores/

Ministerio de producción, C. E. (14 de Abril de 2020). *LEY ORGÁNICA PARA EL DESARROLLO DE LA ACUICULTURA Y PESCA SERÁ PUBLICADA.* Obtenido de LEY ORGÁNICA PARA EL DESARROLLO DE LA ACUICULTURA Y PESCA SERÁ PUBLICADA: https://www.expreso.ec/uploads/files/2020/04/14/BOLETIN%20LEY%20ORGANICA%20DE%20ACUICULTURA%20Y%20PESCA.pdf

Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Invesiones y Pesca. (14 de Abril de 2020). *LEY ORGÁNICA PARA EL DESARROLLO DE LA ACUICULTURA Y PESCA SERÁ PUBLICADA.* Obtenido de LEY ORGÁNICA PARA EL DESARROLLO DE LA ACUICULTURA Y PESCA SERÁ PUBLICADA: https://www.expreso.ec/uploads/files/2020/04/14/BOLETIN%20LEY%20ORGANICA%20DE%20ACUICULTURA%20Y%20PESCA.pdf

Miranda, P. (2008). *Estudio sobre la seguridad en el mar para la pesca artesanal y en pequña escala.* Obtenido de Organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación.

Moran, G. (2013). *Magap*. Obtenido de Ministerio de Agricultura y Ganadería: https://www.agricultura.gob.ec/puerto-artesanal-de-esmeraldas-el-mas-grande-del-pais-beneficiara-a-mas-de-tres-mil-pescadores/

Núñez, J. (01 de Diciembre de 2019). *El mercado de pesca y acuacultura en Ecuador.* (E. M. ICEX España Exportación e Inversiones, Ed.) Obtenido de El mercado de pesca y acuacultura en Ecuador: www.icex.es

Núñez, J. C. (01 de Diciembre de 2019). *El mercado de pesca y acuacultura en Ecuador.* (E. M. ICEX España Exportación e Inversiones, Ed.) Obtenido de El mercado de pesca y acuacultura en Ecuador : www.icex.es

Obstfeld, P. K. (2001). *Economía Internacional Teoría y Política* (Vol. 5a ed). Madrid: Pearson Educación S.A.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. (2012). *FAO*. Roma: ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. Obtenido de http://www.fao.org/3/i2382s/i2382s.pdf

Pesca, I. N. (2013). *DESEMBARQUES ARTESANALES DE ATUNES EN LA COSTA ECUATORIANA PERIODO 2007-2013*. Ministerio de Agricultura, Ganadería Acuacultura y Pesca. Obtenido de DESEMBARQUES ARTESANALES DE ATUNES EN LA COSTA ECUATORIANA PERIODO 2007-2013: http://institutopesca.gob.ec/wp-content/uploads/2017/07/3-Desembarques-Artesanales-de-Atunes-en-la-Costa-Ecuatoriana-Per%C3%ADodo-2007-2013.pdf

Pesca, L. O. (17 de Abril de 2020). *Asamblea Nacional República del Ecuador*. (H. E. Barrezueta, Ed.) Obtenido de Fiel Copial del original: https://www.tfc.com.ec/uploads/noticia/adjunto/667/LEY_ORG%C3%81NICA_PARA_EL_DESARROLLO_DE_LA_ACUICULTURA_Y_PESCA.pdf

POMPOSO YANES, L. (2015). *ANÁLISIS DE NECESIDADES Y PROPUESTA DE EVALUACIÓN EN LÍNEA DE LA COMPETENCIA ORAL EN INGLÉS EN EL MUNDO EMPRESARIAL*. Obtenido de http://e-spacio.uned.es/fez/eserv/tesisuned:Filologia-Mlourdespomposo/POMPOSO_YANES_Lourdes_Tesis.pdf#page=23&zoom=100,109,94

Porto, J. P., & Merino, M. (2012). *Definición de Volumen*. Obtenido de Definición de Volumen: https://definicion.de/volumen/

Porto, J., & Merino, M. (2012). *Definición de Volumen*. Obtenido de Definición de Volumen: https://definicion.de/volumen/

Quintana, L. (2018). Obtenido de http://www.saree.com.mx/unam/sites/default/files/MODELO%20WEBER.pdf

QUIÑONEZ, O. (08 de 07 de 2020). PRESIDENTE DE LA UNIÓN PROVINCIAL DE COOPERATIVAS PESQUERAS DE ESMERALDAS (UPROCOOPES). (J. A. RIVADENEIRA, Entrevistador)

R, P., Krugman, & Wells, R. (2007). *Introducción a la Economía. Macroeconomía.* (Reverte, Ed.)

Ricardo, D. (1772). Londres.

Robson, C. (2003). A Resource for Social Scientists and Practitioner-Researchers. *Real World Research*, 1-25.

Samanes, A. (1983). La investigación empírica de carácter educativo en las universidades españolas (1980-1983). *Revista de investigación educativa, 1*(2), 144-204. Obtenido de https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=91327

Sampieri, Hernandez, Fernandez, & Bautista, &. R. (2010). Metodología de la investigación. 1-10.

Toala, K. (2017). *Análisis de la actividad comercial que se realiza en el Puerto Pesquero Artesanal de la Ciudad de Esmeraldas.* Tesis de Ingenieria, PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS, Facultad de Ciencias Administrativas y Contables, Esmeraldas. Obtenido de https://repositorio.pucese.edu.ec/bitstream/123456789/1402/1/TOALA%20MAZO%20KARLA%20MIREYA%20.pdf

WWF. (2018). *WWF Ecuador - pesquerías y Acuacultura*. Obtenido de WWF Ecuador - pesquerías y Acuacultura: https://www.wwf.org.ec/nuestro_trabajo/pesquerias/

Yanez, M. S., & Williamson. (1975). *Introducción a las ciencias sociales y económicas.* (P. E. 2005, Ed.)

Zambrano, E. (2014). *ANÁLISIS Y PERSPECTIVAS DE LAS PYMES ECUATORIANAS PARA EXPORTAR PRODUCTOS DEL MAR DE INTERÉS COMERCIAL HACIA CHINA.* TESIS DE MAGÍSTER EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS CON MENCIÓN EN NEGOCIOS INTERNACIONALES, PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR-MATRIZ, FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES, Quito. Obtenido de http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/6941/2.39.000968.pdf?sequ

ANEXOS

Anexo 1. Entrevista dirigía a las empresas de la industria pesquera SEAD FOODS S.A. y la Empacadora DEPRODEMAR

PONTIFICA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR

SEDE ESMERALDAS

ENTREVISTA DIRIGÍA A LOS GERENTES DE LA INDUSTRIA PESQUERA SEAD FOODS S.A. Y LA EMPACADORA DEPRODEMAR

Reciba un cordial saludo por parte de JUANA ALEXANDRA RIVADENEIRA CHÁVEZ estudiante de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador (PUCE) Esmeraldas. La presente entrevista tiene como finalidad recolectar datos que ayuden al desarrollo del plan de tesis sobre el análisis de FACTORES QUE INCIDEN EN EL PROCESO DE EXPORTACIÓN DEL PESCADO DESDE EL PUERTO PESQUERO ARTESANAL DE ESMERALDAS; ante la acogida favorable que se digne dar al presente cuestionario, le quedo totalmente agradecida. Los datos que usted facilite serán tratados con profesionalismo, discreción y responsabilidad.

1. **¿A qué se dedica su empresa?**

2. **¿Usted como dueño de empresa ha incursionado en el comercio exterior con sus productos?**

Si la respuesta es sí ¿Cuándo, ¿Cuánto y Cómo?

3. **¿Si usted se dedica a la actividad de exportación directa de su producto, de qué manera realiza la comercialización del mismo? ¿Podría explicar cuál es proceso que realiza?**

4. **¿Cuáles son los pescados que exporta o exportaba desde su empresa hacia mercados internacionales?**

5. **¿Desde qué ciudad su empresa exporta su producto? De no exportarlo directamente desde la ciudad de Esmeraldas, ¿porque no lo realiza por esta?**

6. Cómo exportan sus productos; fresco, congelados. Es decir, ¿en qué presentación realizan la exportación del pescado?

7. ¿Desde su empresa qué cantidad de producto se exporta y hacia qué destino el pescado Thunnus Albacares y dorado?

8. ¿Cuánto es el registro del volumen de carga mensualmente que le ingresa a su empresa del pescado atún aleta amarilla y dorado?

9. ¿Conoce cuantas empresas o empacadoras del puerto pesquero artesanal de Esmeraldas son las que exportan directamente los peces atún aleta amarillo (Thunnus Albacares) y dorado? ¿Si existen otras empresas, me podría mencionar cuáles conoce que son esas empresas?

10. ¿Cuál es el proceso de producción que usted realiza dentro de su empresa para la exportación de los peces dorados y atún aleta amarilla (Thunnus Albacares)? podría dar una breve explicación.

11. Se han realizado capacitaciones a su empresa sobre la exportación de sus productos para que se incursionen en el comercio exterior?

Si su respuesta es sí. ¿Puede describirme brevemente sobre qué tipo de capacitaciones han tenido?

12. ¿Qué proyectos se han creado para ayudar a mejorar la situación comercial del puerto pesquero artesanal de esmeraldas? Si su respuesta es sí podría mencionar alguno.

13. ¿Cuenta con los certificados de calidad para realizar exportaciones, si no es así será esto una traba para realizar esta actividad?

14. ¿Existe capacidad de almacenamiento para sus productos?

15. ¿Hay alguna estructura para mantener el producto en condiciones de calidad óptima de sus productos?

16. Conociendo las ventajas que posee el puerto pesquero artesanal de la cuidad de Esmeraldas ¿Cuál cree usted que son los factores que inciden en los procesos de exportación de los peces dorado y atún aleta amarilla?

Anexo 2. Análisis de la entrevista dirigía a las empresas de la industria pesquera SEAD FOODS S.A. y la Empacadora DEPRODEMAR

Preguntas/ Entrevistados	SEAD FOOD S.A	DEPRODEMAR
6. ¿A qué se dedica su empresa?	Somos una empresa empacadora y procesadora de pescados y mariscos dedicados a la exportación de los mismos, en esta empresa tenemos tres años y medio exportando marisco. Trabajando como comerciante de marisco yo tengo como más de 30 años.	Somos una empresa empacadora y procesadora de pescados y mariscos dedicados a la comercialización nacional e internacional de pesca blanca.
7. ¿Usted como dueño de empresa ha incursionado en el comercio exterior con sus productos? Si la respuesta es sí ¿Cuándo, Cuánto y Cómo?	Si, hace tres años y medio exportamos mariscos . Yo soy el de la idea de que todo el pescado que se produce en esmeraldas sea exportado desde empresas que esten en esmeraldas, no importa que sean las mismas empresas que hoy están en manta , guayaquil, pero si ellos quieren comprar productos de esmeraldas deben poner sus empresas aquí para generar empleo, para eso esta un libre comercio	Nosotros iniciamos exportando en el año 2004, iniciamos por Mercado Colombiano y nos fuimos abriendo paso hacia otros destinos. Cumpliendo todas las exigencias sanitarias y de control, a su vez obteniendo los permisos de exportación necesarios. Calificándonos como exportadores en diferentes mercados a través del INP, ARCSA y otras instituciones. Hemos alcanzado ventas anuales de hasta $ 15’000.000.00, vendiendo a mercados como CHINA, EUROPA, UNION EUROASIATICA, ESTADOS UNIDOS, ÁFRICA y otros.
8. ¿Si usted se dedica a la actividad de exportación directa de su producto, de qué manera realiza la comercialización de los mismo? Podría explicar cuál es proceso que realiza?	Primero nos contactan desde otros países Nosotros como empresa le compramos a los dueños de bodegas toneladas de pescado para abastecernos de productos y los que más se envían a mercados internacionales son el atún	Iniciamos con la negociación o pedido por parte de un cliente, en donde nos indica su requerimiento, ofertamos precios y cerramos la negociación. Toda nuestra materia prima es transportada,

	y el dorado.	procesada y almacenada cumpliendo todas las normas de seguridad exigidas en el mercado, sin romper las cadenas de frio desde el inicio en la extracción hasta su distribución final, nuestra tecnología de punta y nuestras modernas instalaciones le garantizan un producto que cumple con todas las normas necesarias y exigidas y la calidad que está buscando para un exitoso desarrollo de su negocio.
9. ¿Cuáles son los pescados que exporta o exportaba desde su empresa hacia mercados internacionales?	Entre los pescados que exportamos si está el atún aleta amarilla, dorado en diferentes presentaciones y de la misma forma camarones.	En años anteriores exportamos Pescados como: MERLUZA, DORADO, PICUDO NEGRO, PICUDO BLANCO, PICUDO BANDERÓN, PICUDO GACHO, ATÚN ALETA AMARILLA, ATÚN OJO GRANDE, BIGEYE, PATUDO, BONITO PATA SECA, PATUDO , MIRAMELINDO, ESCAMUDO, BONITO BARRILETE, GUAJO, PEJE SIERRA, PEZ ESPADA, BONITO SIERRA, PEZ SIERRA.
10. ¿Desde qué ciudad su empresa exporta su producto? De no exportarlo directamente desde la ciudad de Esmeraldas, porque no lo realiza por esta?	Desde Guayaquil, Quito cuando se trata de exportar pescado fresco. Y cuando son ya en productos congelados desde Guayaquil, Manta porque van por vía marítima; pero todo dependerá del espacio que nos den para poder enviar nuestras cargas.	Exportamos desde Guayaquil, no lo hacemos desde Esmeraldas porque el terminal portuario no cumple con las necesidades de los contenedores que requerimos para producto congelado, además necesitamos variedad de navieras por los destinos que requerimos.
6. Cómo exportan sus productos; fresco,	Pescado fresco lo que es el pescado Dorado en	Exportamos principalmente producto

congelados. Es decir en qué presentación realizan la exportación del pescado?	ENTERO – en HG – hacemos FILETES – PORCIONES – FLECHES; el pescado Atún también va hacia Estados Unidos igual en esas mismas presentaciones. Básicamente más hacemos envíos a Estados Unidos, Europa	congelado, producto fresco lo realizamos para Colombia, pero vía terrestre. Las presentaciones lo hacemos en BLOQUE congelado e IQF(Individual Quick Frozen).
7. ¿Desde su empresa qué cantidad de producto se exporta y hacia qué destino el pescado Thunnus Albacares y dorado?	Un embarque para un cliente tiene que ser mínimo de 1 tonelada y media fresco, cuando es congelado ya es un poco mayor toneladas porque son enviadas por buque y ahí se envía por toneladas más grandes.	El último año no realizamos exportaciones de Pescado, pero va desde 9000kg a 15000kg.
8. ¿Cuánto es el registro del volumen de carga mensualmente que le ingresa a su empresa del pescado atún aleta amarilla y dorado?	Esmeraldas equivale a un total de 30- 40 toneladas	De 20 a 35 toneladas representa esmeraldas por eso se dice que la capacidad no le permite exportar
9. ¿Conoce cuantas empresas o empacadoras del puerto pesquero artesanal de Esmeraldas son las que exportan directamente los peces atún aleta amarillo (Thunnus Albacares) y dorado? ¿Si existen otras empresas, me podría mencionar cuáles conoce que son esas empresas?	Sé que exportamos por avión pero son pocas, actualmente somos 3 empresas pero ninguna envía directamente desde esmeraldas el pescado fresco (que es el que se exporta más); todas estas exportaciones son enviadas desde Quito, Guayaquil o Manta porque allá si hay la facilidad de que salgan los envíos directamente sobre todo frescos y congelados.	Si hay otras empresas empacadoras en Esmeraldas, no conozco exactamente cuáles exportan esos productos.
10. ¿Cuál es el proceso de producción que usted realiza dentro de su empresa para la exportación de los peces dorados y atún aleta amarilla (Thunnus Albacares)? podría dar una breve explicación.	EL PROCESO PARA EL FRESCO EN EL CASO DEL DORADO Y ATÚN es tomar ese pescado sin dejar que pierda la línea de frio, osea viene con hielo en la lancha, al momento de llegar a la empresa se lo pone nuevamente en hielo	El proceso de negociación es la misma a la del camarón, para la documentación se añade el documento de monitoreo o de captura ya que es un producto de mar, para solicitar los certificados se requiere dicho documento.

	acá, luego hay que limpiarlo, procesarlos.	
11. Se han realizado capacitaciones a su empresa sobre la exportación de sus productos para que se incursionen en el comercio exterior? Si su respuesta es sí. Puede describirme brevemente sobre qué tipo de capacitaciones han tenido?	Aquí en la empresa, periódicamente realizamos capacitaciones al personal en diferentes aspectos, de producción, medio ambiente, en prevención de riesgos, primeros auxilios, en relaciones humanas y todo eso pues direccionado a mantener el puerto en buenas condiciones. De igual en el puerto de vez en cuando lo hacen.	Las capacitaciones que se han realizado generalmente son de control de calidad de productos congelados para exportación
12. ¿Qué proyectos se han creado para ayudar a mejorar la situación comercial del puerto pesquero artesanal de esmeraldas? Si su respuesta es sí podría mencionar alguno.	Hasta ahorita solo la transformación del puerto pesquero artesanal de esmeraldas, lo que permite que este mucho más ordenado, pero soy el de la idea que no solo se necesita tener el puerto y que solo se lo utilice para pescar y para vender localmente sus productos, creo que deberían hacer mucho más para convertirnos en exportadores directos y que toda nuestra pesca que se produce aquí en esmeraldas sea reconocida, y no se ponga que Guayaquil es dueño de muchas toneladas de pescados solo porque exportan.	Creería yo que el de haber mejorado el puerto pesquero artesanal de esmeraldas, porque antes era sumamente feo.
13. ¿Cuenta con los certificados de calidad para realizar exportaciones, si no es así será esto una traba para realizar esta actividad?	Una planta para estar aprobada pues tiene que tener aprobado HACCP, tiene que tener su certificado de FDA, su registro de FDA con Estados Unidos, tiene que tener BPM y algunas otras certificaciones que esas ya son opcionales, pero las tres que te nombre son	Si, contamos con certificación HACCP que es un requisito para exportar productos a otros mercados.

	para poder exportar a la mayoría de los países.	
14. ¿Existe capacidad de almacenamiento para sus productos?	Si depende de cuánto se le compre a las bodegas de acopio que están aquí dentro del puerto pesquero artesanal de esmeraldas y esmeraldas es rico en dar mucha cantidad de pescado.	Sí, tenemos capacidad de almacenamiento congelado para 250toneladas.
15. ¿Hay alguna estructura para mantener el producto en condiciones de calidad óptima de sus productos?	El proceso de congelado en cuartos de frío ese ya es cuando uno hace filete, ese ya es un proceso más prolongado y que se congela durante 24 horas a -25 grados cero ósea bien congelado.	Para mantener el producto debe someterse a temperaturas de -20°C
16. Conociendo las ventajas que posee el puerto pesquero artesanal de la cuidad de Esmeraldas ¿Cuál cree usted que son los factores que inciden en los procesos de exportación de los peces dorado y atún aleta amarilla?	Primero que nada, la falta de organización, tenemos que ser organizados, tenemos que creer en nosotros mismos, tenemos que empoderarnos de nuestra provincia ya le digo aquí hay muchos productos que salen y una de las razones por la que mi socio y yo pusimos esta planta es porque no nos parece que el pescado que es de esmeraldas aparezca como que es de Manabí, Guayaquil, manta. Si todos pensáramos así aquí hubiese mucho más empresas.	Dentro de las dificultades que tiene es manejo logístico, ya que el puerto artesanal de esmeraldas tiene alto potencial ante diferentes mercados.

Anexo 3. Entrevista dirigía a los propietarios de las bodegas del Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas

PONTIFICA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR

SEDE ESMERALDAS

ENTREVISTA DIRIGÍA A LOS PROPIETARIOS DE LAS BODEGAS DEL PUERTO PESQUERO ARTESANAL DE ESMERALDAS

Reciba un cordial saludo por parte de JUANA ALEXANDRA RIVADENEIRA CHÁVEZ estudiante de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador (PUCE) Esmeraldas. La presente entrevista tiene como finalidad recolectar datos que ayuden al desarrollo del plan de tesis sobre el análisis de FACTORES QUE INCIDEN EN EL PROCESO DE EXPORTACIÓN DEL PESCADO DESDE EL PUERTO PESQUERO ARTESANAL DE ESMERALDAS; ante la acogida favorable que se digne dar al presente cuestionario, le quedo totalmente agradecida. Los datos que usted facilite serán tratados con profesionalismo, discreción y responsabilidad.

1. ¿En su trayectoria como dueño de bodega del Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas alguna vez se ha motivado en querer exportar su producto de manera directa hacia mercados internacionales? ¿Por qué?

2. ¿Si usted no se dedica a la actividad de exportación directa de su producto, de qué manera realiza la comercialización de los mismos? Podría explicar cuál es proceso que realiza.

3. ¿Qué cantidad de producto se vende desde las bodegas del puerto pesquero artesanal de Esmeraldas?

4. ¿Usted tiene conocimiento si los dueños de bodegas del puerto pesquero artesanal de Esmeraldas han incursionado en el comercio exterior con sus productos?

Si la respuesta es sí ¿Cuándo, ¿Cuánto y Cómo?

5. ¿Conoce cuantas empresas o empacadoras del puerto pesquero artesanal de Esmeraldas son las que exportan directamente los peces atún aleta amarillo y dorado?

6. Conoce usted como es el proceso de la comercialización de los peces dorados y atún aleta amarilla? Si tiene conocimiento podría dar una breve explicación

7. ¿Usted conoce más o menos Cuánto es el registro del volumen de carga que produce el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas mensualmente del pescado atún aleta amarilla y dorado?

8. ¿Se han realizado capacitaciones a pescadores, dueños de bodegas, dirigentes sobre la exportación de sus productos para que se incursionen en el comercio exterior?

Si su respuesta es sí. ¿Puede describirme brevemente sobre qué tipo de capacitaciones han tenido?

9. ¿Qué proyectos se han creado para ayudar a mejorar la situación comercial del puerto pesquero artesanal de esmeraldas? Si su respuesta es sí podría mencionar alguno.

10. ¿El Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas cuenta con los certificados de calidad para realizar exportaciones, si no es así será esto una traba para realizar esta actividad?

11. ¿Existe capacidad de almacenamiento para sus productos?

12. Algo que se me escapaba cuando exportan los pescados lo hacen de qué forma es decir en qué presentación?

13. ¿Hay alguna estructura para mantener el producto en condiciones de calidad óptima de sus productos?

14. Conociendo las ventajas que posee el puerto pesquero artesanal de la cuidad de esmeraldas ¿Cuál cree usted que son los factores que inciden en los procesos de exportación de los peces dorado y atún aleta amarilla?

Anexo 4. Análisis de la entrevista dirigía a los propietarios de las bodegas del Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas

Preguntas/ Entrevistados	Bodega 7	Bodega 45
1. ¿En su trayectoria como dueño de bodega del Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas alguna vez se ha motivado en querer exportar su producto de manera directa hacia mercados internacionales? Por qué?	Si he querido, pero no he tenido la facilidad de poder hacerlo, no sé cuáles son los pasos a seguir y cuál es la documentación que se necesita para poder exportar; no hay una persona que nos asesore o que nos ponga en conocimiento. Y pues si me eh motivado a querer hacerlo porque te hace abrir a nuevas experiencias y abrirte más de conocimiento, como generar más trabajo para los que realizan el arte de pesca.	Si porque se consigue mejor futuro.
2. ¿Si usted no se dedica a la actividad de exportación directa de su producto, de qué manera realiza la comercialización de los mismo? Podría explicar cuál es proceso que realiza.	Vendiéndole a terceras personas el producto, es decir a través de un intermediario que si exporta ya que yo no puedo. El pescador me lo trae a mí, yo le compro al pescador y yo le vendo a las empresas empacadoras y ellos se encargan de la recepción y proceso de los pescados, embalaje, almacenamiento y envío.	El producto que llega dependiendo del tipo de mercado se vende, lo que es mercado local y lo que es mercado de exportación. Aquí hay dos empacadoras, yo más lo que le vendo a una de ellas lo que es producto de exportación, y los demás productos al mercado local como lo es el pescado picudo, banderon, gacho; ese tipo de cosas se venden para el mercado de Guayaquil, Quito, Ambato, Santo Domingo.
3. ¿Qué cantidad de producto se vende desde las bodegas del puerto pesquero artesanal de Esmeraldas?	Según como este la pesca, hay temporadas que como dueño de lancha puedes mandar 10 lanchas y puedes llegar a recoger 500 libras, cómo hay temporadas que puedes mandar 10 lanchas y te	Ahí sería el volumen de exportación que se realiza de cada bodega a las empacadoras, porque no es lo mismo que me pregunte a mí que yo tengo la mitad de las embarcaciones de pesca de altura y la otra de

	puedes recoger 100 quintales entre las 10 lanchas. Esto va a depender de cómo este la pesca.	pesca de orilla, y hay otros que solo trabajan con pesca de altura
4. ¿Usted tiene conocimiento si los dueños de bodegas del puerto pesquero artesanal de Esmeraldas han incursionado en el comercio exterior con sus productos? Si la respuesta es sí ¿Cuándo, Cuánto y Cómo?	No ninguno, porque como te digo talvez si tengas oportunidades de realizarlo pero existen muchas falencias, únele a esto que quizás no lo hagan por la FALTA DE CAPITAL del empresario para que tengan esa facilidad para exportar.	En realidad no tengo conocimiento pero si en algún momento se da la oportunidad si lo intentaría.
5. ¿Conoce cuantas empresas o empacadoras del puerto pesquero artesanal de Esmeraldas son las que exportan directamente los peces atún aleta amarillo y dorado?	Si pues Sead Foods, Juan de Dios y tenía entendido que antes Deprodemar, pero cabe mencionar que igual ellos exportan si pero desde Guayaquil, Quito, mas no directamente de esmeraldas	Si, Sead Foods, Deprodemar y Juan de Dios exportando desde Guayaquil y Quito.
6. Conoce usted como es el proceso de la comercialización de los peces dorados y atún aleta amarilla? Si tiene conocimiento podría dar una breve explicación	Uno como dueño de bodegas se vende ese tipo de pescado enteros a las empacadoras, cabe señalar que este tipo de peces ya viene sin tripa, es decir el pescado del mar ya viene sin víscera, lo único que exportas con víscera es el pescado pargo (en ocasiones); pero si te menciono que el albacora (atún aleta amarilla) y el dorado viene sin víscera desde afuera del mar para que se mantenga la frescura porque si no se daña.	En realidad, yo como propietaria y encargada de las bodegas verifico que los pescados se envíen a las empacadoras por lo general de forma entera y sin tripas. Ellos se encargan de procesarla y empacarlo de acuerdo a las normas y peticiones de los países que realizan las compras.
7. ¿Usted conoce más o menos Cuánto es el registro del volumen de carga que produce el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas mensualmente del pescado atún aleta	Si es mensual muy poco, en esta temporada estamos entrando a la temporada del dorado es decir al invierno. Un promedio por embarcación en este momento es de 800 libras de pesca de exportación	La verdad que no estoy muy segura porque es por temporada que se ven mejores las ventas ya que el dorado es comercializado en abundancia en la temporada de invierno es

amarilla y dorado?	del dorado y puede venir mezclado con albacora es decir el atún aleta amarilla con el nombre científico Thunnus Albacares. Estamos hablando que en puerto artesanal de esmeraldas aproximadamente hay unas 1200 embarcaciones. No todo se queda aquí en esmeraldas se saca la mayoría para Guayaquil, aquí en esmeraldas quedará más o menos un 30 % de la pesca, de ahí todo corre para las empresas de Guayaquil por su valor. Hay una diferencia de precio entre esmeraldas y Guayaquil de 0,50 ctvs. en libra en ocasiones llega has en 1 dólar en libras esa es la diferencia entre los dos.	mucho más adquirido y comercializado.
8. ¿Se han realizado capacitaciones a pescadores, dueños de bodegas, dirigentes sobre la exportación de sus productos para que se incursionen en el comercio exterior? **Si su respuesta es sí. Puede describirme brevemente sobre qué tipo de capacitaciones han tenido?**	Ningún tipo de capacitación y creo yo que debería ser constante eso para todos los que conforman el puerto ya que esmeraldas debería aprovecharse al máximo por lo rico que es en productos del mar.	Si nosotros hemos tenido capacitaciones de Pro ecuador, pero ya hace tiempo de tema tratado sobre las exportaciones.
9. ¿Qué proyectos se han creado para ayudar a mejorar la situación comercial del puerto pesquero artesanal de esmeraldas? Si su respuesta es sí podría mencionar alguno.	Ninguna, hay un grupo de la cámara de pesquería que supuestamente tendría que darnos beneficios, pero ningún beneficio que nos da para la gente del puerto, entonces es como que no existiera. Pero para decirte que ni seguridad hay para los pescadores.	Hasta el momento las promesas han quedado en la nada y no recibimos la ayuda adecuada para nuestro puerto.
10. ¿El Puerto	Este puerto no cuenta con	El puerto como tal no,

Pesquero Artesanal de Esmeraldas cuenta con los certificados de calidad para realizar exportaciones, si no es así será esto una traba para realizar esta actividad?	certificaciones pero sé que cada empresa empacadora realiza sus certificados por si solos.	cada empacadora saca su certificación pero de ahí que tengan por ejemplo certificado de trazabilidad que necesita el INP para poder avalar en la empacadora, todavía no lo tienen, ni las bodegas; el puerto como tal no tiene certificación de exportación no es un puerto certificado por eso lo hace cada empresa.
11. ¿Existe capacidad de almacenamiento para sus productos?	Si cuarto frio, cámara de congelación, osea, pero me refiero a que las empresas cuentan con esto. Por ejemplo si estados unidos me pide 200.000 toneladas de dorado, en el día no la recogen, entonces parte en la mañana, parte en la noche y al siguiente día entonces necesita que tener esa pesca recogida en congelación.	Si cuarto frio, cámara de congelación.
12. Algo que se me escapaba cuando exportan los pescados lo hacen de qué forma es decir en qué presentación?	Por lo general fresco, mira nosotros los comerciales entregamos a la compañía fresco y las compañías a las que les vendemos lo procesan. Hay productos como el dorado que por temporadas lo mandan congelados y en otras ocasiones frescos	Por el momento no eh realizado exportaciones pero de lo que tengo conocimiento es que es fresco.
13. ¿Hay alguna estructura para mantener el producto en condiciones de calidad óptima de sus productos?	Una estructura en si como tal en las bodegas no hay, solo por el momento son descargados cuando los traen los pescadores a las bodegas en grandes tinas que están con mucho hielo y se trata de hacer negocio lo más rápido posible con las empacadora para que estas le den el trato adecuado para mantener el pescado de exportación de calidad. En ocasiones ya	Pues con mucho hielo y en tinas grandes para que mantenga su frescura y no entre en descomposición,

	se tiene negociado con las empresas que van a exportar más o menos lo que se traiga de pesca o las toneladas que ellas les pidan por lo que son encargas de mercados internacionales.	
14. Conociendo las ventajas que posee el puerto pesquero artesanal de la cuidad de esmeraldas ¿Cuál cree usted que son los factores que inciden en los procesos de exportación de los peces dorado y atún aleta amarilla?	Que teniendo un aeropuerto no son capaces las autoridades de trabajar con cargas congeladas de mariscos que vayan a estados unidos directamente sin tanta traba, ya deberían de velar y darle la oportunidad a los dueños de bodegas para que nos animemos a exportar sin complicaciones de que no haya congelación o que no salgan las cargas desde esmeraldas, o hacer que el puerto trabaje 24/7 Deberían hacer todo lo posible para que se exporte por el puerto artesanal de esmeraldas y contar con los conteiner refeer para que pueda llegar bien hacia mercados internacionales.	Hay que saber que el dorado y atún aleta amarilla (de este lo poco que se pesca) se exporta fresco, entonces por el puerto comercial de esmeraldas no podrían porque eso es tema marítimo y demora mucho entonces deben obligatoriamente mandarlos bien sea a Quito, Guayaquil, para que así pueda llegar fresco; eso máximo puede demorar dos, tres días; no puede demorar más. Si hablamos de la parte del puerto comercial son 15 días entonces ya no llegaría un producto fresco; la salida es solo por vía aérea, porque es producto fresco lo que es albacora y lo que es dorado, Ojo si ya es producto congelado ya es diferente, porque por eso hay contenedores.

Anexo 5. Entrevista dirigía a 3 funcionarios dentro del puerto pesquero de Esmeraldas, como el Presidente de la Unión Provincial de Cooperativas Pesqueras de Esmeraldas, al Director zonal del ministerio de producción comercio exterior, inversiones y pesca y al Inspector de Pesca.

PONTIFICA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR

SEDE ESMERALDAS

ENTREVISTA DIRIGÍA A EL PRESIDENTE DE LA UNIÓN PROVINCIAL DE COOPERATIVAS PESQUERAS DE ESMERALDAS, AL DIRECTOR ZONAL DEL MINISTERIO DE PRODUCCIÓN COMERCIO EXTERIOR, INVERSIONES Y PESCA Y AL INSPECTOR DE PESCA.

Reciba un cordial saludo por parte de JUANA ALEXANDRA RIVADENEIRA CHÁVEZ estudiante de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador (PUCE) Esmeraldas. La presente entrevista tiene como finalidad recolectar datos que ayuden al desarrollo del plan de tesis sobre el análisis de FACTORES QUE INCIDEN EN EL PROCESO DE EXPORTACIÓN DEL PESCADO DESDE EL PUERTO PESQUERO ARTESANAL DE ESMERALDAS; ante la acogida favorable que se digne dar al presente cuestionario, le quedo totalmente agradecida. Los datos que usted facilite serán tratados con profesionalismo, discreción y responsabilidad.

1. **¿Si Ud. tiene conocimiento de cuántos pescadores más o menos son los que están trabajando activos en el puerto pesquero artesanal de Esmeraldas?**
2. **Usted conoce qué pescados exportan o cuáles son los pescados que venden más a sí sea a nivel local o internacional?**
3. **¿A qué países exportan?**
4. **¿Conoce usted los motivos de porqué en sí los pescadores de aquí de esmeraldas no exportan? Es decir, cuáles son los factores que impiden que no exporten directamente.**
5. **¿Todos los exportadores tienen conocimiento de cómo exportar?**
6. **Cuántas empresas o bodegas comerciales conforman el puerto.?**
7. **Los pescadores venden más ha minoristas o a los mayoristas?**
8. **Tienen asociaciones los pescadores o cada quien vende a su manera?**

Anexo 6. Entrevista dirigía a 3 funcionarios dentro del puerto pesquero de Esmeraldas, como el Presidente de la Unión Provincial de Cooperativas Pesqueras de Esmeraldas, al Director zonal del ministerio de producción comercio exterior, inversiones y pesca y al Inspector de Pesca.

Preguntas/ Entrevistados	Presidente de la U.PC.P.E	Director Zonal del M.P.C.I.P	Inspector de pesca
1. ¿Si Ud. tiene conocimiento de cuántos pescadores más o menos son los que están trabajando activos en el puerto pesquero artesanal de Esmeraldas?	En la actualidad no te puedo señalar el número porque nosotros tenemos un registro del 2010 entonces en ese registro puede haber más pescadores o puede ser lo contrario. Pero diría yo que puede haber unos 2000 pescadores beneficiarios con la certeza que no es un número preciso, pero si es un aproximado.	Si necesitas un número, cifras, ahorita no los tengo aquí, no estoy en la oficina, te voy a poner alguno de mis técnicos para que ellos te ayuden con la información que tú necesitas en cuanto a estadística	En realidad no te puedo señalar el número porque nosotros tenemos un registro entonces en ese registro puede haber más pescadores o puede ser lo contrario
2. Usted conoce qué pescados exportan o cuáles son los pescados que venden más a sí sea a nivel local o internacional?	Los peces de exportación o los pescados que ya están capturados, el de exportación es el Dorado, el pez Espada, la Corvina, los Atunes que aquí lo conocemos como albacora la que más se exporta es el Atún aleta amarilla (Thunnus Albacares).	Lo que yo si te voy a decir es algo Alexandra acá en Esmeraldas no hay cantidad de aleta amarilla el nombre científico es **Thunnus Albacares** o le dicen Yellow fish, aquí en Esmeraldas no hay, no es un puerto de una pesca objetiva de Aleta Amarilla como lo es Manta, aquí la aleta amarilla es una pesca un poco hasta accidental diría yo. Porque realmente no existe una pesca objetiva para ese producto, acá te caen es de, hay el grueso, cuando se va el	El de exportación es el Dorado, el pez Espada, la Corvina, los Atunes que aquí lo conocemos como albacora

		grueso los pescadores los que se ponen a pescar en estas fibras, pero cambian el arte de pesca al grueso.	
3. ¿A qué países exportan?	A Colombia, Estados Unidos, pero como tal en Esmeraldas una o dos empresas son las que hacen ese trabajo y de allí todas exportan de Santo domingo, manta, quito, son los que más exportan porque allá pueden cubrir el volumen de las pescas que ellos se hallan comprometido, porque Ud. sabe que cuando firman un convenio, Yo le voy a entregar mensual a esa empresa las toneladas que ellos pidan y si yo no tengo esa cantidad tengo que ir a buscar a otro puerto y por eso hay algunas que ya tienen establecidos sus mensuales en otras partes de aquí de Esmeraldas	Colombia, Estados Unidos, Lo desembarcan aquí en el puerto, lo llevan a las bodegas y de ahí lo llevan lo más rápido posible a la empacadora que queda aquí mismo dentro del puerto por donde están ubicadas las bodegas, allá en las empacadoras lo califican, los que no pasan la selección no pueden ser exportados y los devuelven, es decir no pasan.	Colombia, Estados Unidos, ellos lo envían Fileteados, en cubitos ya sin cabezas, sin tripas, de aquí de las empacadoras salen todos frescos, ya congelados, hay que decir que la empacadoras que hay aquí procesan dorado, ahí les sacan la cabeza a los pescados que ingresan ya calificados y seleccionados, le sacan la piel y lo envían. Cuando es directamente aquí y de ahí también cogen dorado entero y lo mandan a procesadoras en Guayaquil o directamente a Quito para ser transportados en avión. Entonces en ocasiones se lo exporta enteros o como lo pida el país que lo está comprando
4. ¿Conoce usted los motivos de porqué en sí los pescadores de aquí de esmeraldas no exportan? Es decir cuáles son los factores que	El principal factor de aquí es la FALTA DE CAPITAL del empresario que tengan esa facilidad para exportar. Otro de los inconvenientes, no	Uno de los principales factores son las normas de fitosanitarias que exigen los países de destino y al momento de ya intentar un trato	Por la falta de dinero, capacitación, volumen y más asesoramiento de las compañías encargadas para su exportación.

impiden que no exporten directamente.	hay un volumen adecuado para decir Esmeraldas va a exportar 100, 20, 40 toneladas no hay un volumen.	comercial son anuladas por esto.	
5. ¿Todos los exportadores tienen conocimiento de cómo exportar?	No, es un poco limitado los pescadores que conozcan de cómo exportar o que es, una parte porque se da este desconocimiento es porque nosotros los empresarios sabemos cuál es el protocolo a seguir, cómo tiene que ir el pescado, en qué condiciones, cuándo se debe exportar, pero no lo socializamos con los que hacen la pesca, los que capturan, como también porque se juegan intereses.	De hecho, este año nosotros el ministerio vamos a realizar un plan de capacitaciones a un alto nivel, inclusive haciendo una ronda de negocios internacionales, para así promover el tema de exportación y si no es individual por lo menos una promoción de exportación asociativa porque en lo personal me gusta trabajar más con asociaciones porque la actividad se desarrolla mejor, porque es un tema horizontal donde todos ganan y a la vez todos invierten. Pero en sí, si se hacen.	Nosotros como inspectores de pesca solo nos encargamos del control y también damos capacitaciones a los pescadores como arte de pesca, periodos de veda. Y el mayor proyecto que benefició al puerto fue la construcción de este puerto porque antes estaba en pésimas condiciones. No está bien hecho, pero ya es lo único que hay y que le da mejor aspecto.
6. Cuántas empresas o bodegas comerciales conforman el puerto.?	Hay dos empresas las exportadoras, pero el PAPES lo conforman 50 bodegas y de ahí viene una cadena de negocios que están adheridos o que son apéndice de la pesca, la gasolinera, los que venden los materiales de pesca, los que construyen o reparan fibras de	Si pues Sead Foods, Juan de Dios y tenía entendido que antes Deprodemar, pero cabe mencionar que igual ellos exportan si pero desde Guayaquil, Quito, mas no directamente de esmeraldas	Sead Foods (flot pesquera Deriancomp S.A), Juan de Dios, Deprodemar, pero no sé si exportan directamente, pero ellos si llevan a Quito o Guayaquil. Por ejemplo, aquí hay una planta procesadora de aquí de esmeraldas, pero la matriz está en

	igual manera los que reparan motores, los almacenes que venden motores, las señoras que preparan alimentación estas también hacen la cadena de provisión en el Puerto, los comerciantes minoristas que compran y salen a vender por el puerto, también lo conforman la armada del Ecuador rentada por la capitanía del puerto porque ella tiene que entregar la documentación que legaliza la salida a pescar también vigila que la pesca no traiga novedades como la muerte, la delincuencia, también está conformada por la zonal de pesca.		Guayaquil. Hay dos empresas una se encarga del procesamiento y la otra se encarga de la exportación.
7. Los pescadores venden más ha minoristas o a los mayoristas?	Los pescadores más venden a los minoristas divididos en dos fases hay una cantidad de pescadores que tienen una flota pesquera y son compuestas desde 5 hasta 50 embarcaciones, esos que trabajan con ellos les venden los pescados a los dueños de las embarcaciones, también se habla del semi-mayorista para llevar al mercado, al pescador le gusta el dinero rápido uno	La verdad en mi opinión y lo qué eh logrado apreciar en todo este tiempo es que la mayor parte de ventas se hacen a los comerciantes minoristas resultándose mucho más fácil de comercializar.	Por ahora resulta mucho más fácil la venta a personas minoristas, por problemas económicos y la crisis a causa de la pandemia ocasionada por el Covid-19, esta venta es más beneficiosa para los pescadores.

	tras de otro que no se demoren en pagar		
8. Tienen asociaciones los pescadores o cada quien vende a su manera?	Para ser sincero un 30 % está en organización exageradamente y de allí los otros son individuales, el que tiene su lancha trabaja solo.	Mira hay asociaciones dentro del puerto pesquero, no todas están asociadas aquí solo creo que hay, si hablamos solamente del puerto pesquero del cantón esmeraldas. Aquí existe cerca de 4 o 5 organizaciones. Los dueños de las bodegas de cierto modo no son organizaciones, una bodega no pertenece a una asociación, una bodega pertenece a una persona particular que está dentro de una asociación; aquí está la 4 de marzo, está la cámara de la pesquería, está la cooperativa San Pablo. Entonces más que organizaciones son personas particulares y dueños porque eso es un arriendo que ellos hacen en una bodega ellos pagan un arrendataje es ahí donde ellos alquilan pero son parte de una organización, ojo no todos de los que te nombré, solo unos que otros pero la mayoría son dueños propietarios, personas naturales.	En la ro de esmeraldas pero la mayoría de las personas son individuales que quiere decir que son dueños de sus propias lanchas.

Anexo 7. Validación de Instrumentos de Investigación

Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Sede Esmeraldas
Escuela de Comercio Exterior

PUCE

ÍTEM	CRITERIOS A EVALUAR Entrevista a Pescadores										OBSERVACIONES
	Claridad en la redacción		Coherencia interna		Inducción a la respuesta (sesgo)		Lenguaje adecuado con el nivel del informante		Mide lo que pretende		
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
1	X		X			X	X		X		
2	X		X			X	X		X		
3	X		X			X	X		X		
4	X		X			X	X		X		
5	X		X			X	X		X		
6		X		X		X	X		X		Revisar Comentarios en el documento
7	X			X		X	X		X		Revisar Comentarios en el documento
8	X		X			X	X		X		
9	X		X			X	X		X		
10	X			X		X	X		X		Revisar Comentarios en el documento
11	X			X		X	X		X		Revisar Comentarios en el documento
12	X		X			X	X		X		

ASPECTOS GENERALES	SI	NO	OBSERVACIONES
El instrumento contiene instrucciones claras y precisas para responder el cuestionario	X		
Los ítems permiten el logro del objetivo de la investigación	X		
Los ítems están distribuidos en forma lógica y secuencia	X		Hay recomendaciones que le puse en el documento
El número de ítems es suficiente para recoger la información. En caso de ser negativa su respuesta sugiera los ítems a añadir	X		

VALIDEZ			
APLICABLE:		NO APLICABLE:	
APLICABLE ATENDIENDO LAS OBSERVACIONES:	X		

Validado por:	Mgtr. Ana Sarah Intriago Ferrin
C.I:	0801558446
Firma:	Mgtr. Ana Sarah Intriago Ferrin

Anexo 8. Validación de Instrumentos de Investigación

Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Sede Esmeraldas
Escuela de Comercio Exterior

PUCE

ÍTEM	CRITERIOS A EVALUAR Entrevista a Inspectores										OBSERVACIONES
	Claridad en la redacción		Coherencia interna		Inducción a la respuesta (sesgo)		Lenguaje adecuado con el nivel del informante		Mide lo que pretende		
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
1	X		X			X	X		X		
2	X		X			X	X		X		
3	X		X			X	X		X		
4	X			X		X	X		X		Revisar Comentarios en el documento
5	X		X			X	X		X		
6	X		X			X	X		X		
7	X		X			X	X		X		
8	X		X			X	X		X		
9	X		X			X	X		X		
10	X		X			X	X		X		

ASPECTOS GENERALES	SI	NO	OBSERVACIONES
El instrumento contiene instrucciones claras y precisas para responder el cuestionario	X		
Los ítems permiten el logro del objetivo de la investigación	X		
Los ítems están distribuidos en forma lógica y secuencia	X		Hay recomendaciones que le puse en el documento
El número de ítems es suficiente para recoger la información. En caso de ser negativa su respuesta sugiera los ítems a añadir	X		

VALIDEZ			
APLICABLE:		NO APLICABLE:	
APLICABLE ATENDIENDO LAS OBSERVACIONES:	X		

Validado por:	Mgt. Ana Sarah Intriago Ferrin
C.I:	0801558446
Firma:	Mgt. Ana Sarah Intriago Ferrin
Fecha:	30 Noviembre 2020