



República del Ecuador

Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil

Trabajo de Titulación

para la obtención del título de:

Licenciada en Comercio Exterior

Tema:

**Plan de exportación de cacao desde el cantón Milagro hacia los
Estados Unidos de América**

Autora:

Wendy Kerly González Quinde

Director de trabajo de titulación:

Ing. Silva Pérez Evelyn Johanna Mgtr.

Febrero 2024

Guayaquil - Ecuador

AGRADECIMIENTO

Agradezco infinitamente a Dios, por haberme dado la posibilidad de estudiar esta hermosa e interesante carrera como lo es Licenciatura en Comercio Exterior, en el tiempo de él; y que haya sido capaz de sobrepasar todas las vicisitudes ocurridas en este transcurso de este tiempo.

Un agradecimiento muy especial y sincero a mí al Alma Mater la Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil, que me acogió en sus aulas, para facilitarme el conocimiento adquirido hasta la actualidad, siento inmensa alegría al formar parte de los profesionales formados en esta prestigiosa Universidad.

Concluyendo con un agradecimiento fraterno a mi Tutor el Msc. Francisco Hernández, quien con sus enseñanzas me guio y apoyó para culminar mi proceso de elaboración del artículo científico.

Wendy Kerly González Quinde

DEDICATORIA

Dedico la creación de mi artículo científico en forma muy especial y fraterna a mi abuelita la Sra. Ángela Patiño, quien con sus enseñanzas amor y mucha paciencia supo guiarme, inculcarme buenos principios y fue una incesante precursora para que yo continuara en el arduo camino del saber.

Con mucho cariño agradezco a mis padres y mis hermanas, por inculcarme el amor a Dios y animarme a que continúe alcanzando mis metas con mucha fe, perseverancia y optimismo.

Agradezco grandemente a mi esposo y mis hijos que son mi motor, mi mayor inspiración y quienes me han alentado a continuar en el arduo camino para alcanzar mis objetivos y ser mejor cada día tanto a nivel personal como profesional.

Wendy Kerly González Quinde

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

La autoría de este artículo científico, análisis y conclusiones del presente trabajo corresponde exclusivamente a los autores, y el patrimonio Intelectual de la misma Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad tecnológica Empresarial de Guayaquil

Guayaquil, 01 de febrero de 2024

(f) _____

Wendy Kerly González Quinde

Plan de Exportación de Cacao desde el Cantón Milagro hacia los Estados Unidos de América

Cocoa Export Plan from Milagro Canton to the United States of America

Wendy Kerly González Quinde
wkgqcomex@gmail.com

Resumen

La logística de exportación es un aspecto fundamental para las compañías que desean ampliar su alcance comercial y mejorar su competitividad en el ámbito internacional. El objetivo de este trabajo fue diseñar un plan de exportación de cacao hacia los Estados Unidos de América. El enfoque metodológico empleado implicó la evaluación de la literatura y la aplicación del análisis documental para lo cual se utilizó un enfoque cualitativo, descriptivo con un diseño no experimental. Los resultados indicaron que es fundamental cumplir con los requisitos sanitarios y fitosanitarios impuestos por las autoridades estadounidenses para ejecutar el procedimiento de exportar. Además, se identificó que el cacao ecuatoriano se encuentra presente en diferentes partes del mundo, donde los destinos predominantes de las exportaciones del producto engloban a los Estados Unidos, Países Bajos y Malasia. Finalmente, se propuso un plan de exportación para el cantón Milagro que incluye el empaquetado, asegurarse de que se cumplen los requisitos legales necesarios para llevar a cabo la exportación, certificados fitosanitarios, selección de empresas competitivas para el transporte y definición de incoterm y medio de pago recomendado.

Palabras clave: cacao, comercio internacional, logística, exportación, plan de negocios.

Abstract

Export logistics is a fundamental aspect for companies that wish to expand their commercial reach and improve their competitiveness in the international arena. The objective of this work was to design a cocoa export plan to the United States of America. The methodological approach used involved the evaluation of the literature and the application of documentary analysis for which a qualitative, descriptive approach with a non-experimental design was used. The results indicated that it is essential to comply with the sanitary and phytosanitary requirements imposed by the US authorities to execute the export procedure. In addition, it was identified that Ecuadorian cocoa is present in different parts of the world, where the predominant destinations for the product's exports include the United States, the Netherlands and Malaysia. Finally, an export plan was proposed for the Milagro canton that includes packaging, ensuring that the necessary legal requirements to carry out the export are met, phytosanitary certificates, selection of competitive companies for transportation and definition of incoterm and means of transport. recommended payment.

Keywords: cocoa, international trade, logistics, export, business plan.

Introducción

La logística de exportación consta de múltiples fases, las cuales pueden diferir dependiendo del tipo de producto y mercado de destino, pero en general incluyen la adecuación del envío, el empaquetado y etiquetado, la selección del modo de transporte, la selección de la ruta más adecuada, la contratación y coordinación de los transportistas, la gestión de los tiempos de entrega, el despacho aduanero, el seguimiento de la carga y la resolución de posibles problemas (Riofrio et al., 2019).

Según Asencio, Villegas, Tenemaza, Cando y González (2020) la logística de exportación hace referencia al conjunto de acciones y procedimientos que involucran la planificación, organización, ejecución y control del transporte de mercancías desde el punto de partida hasta el lugar de llegada definitivo en un mercado extranjero. Es un proceso clave en la secuencia logística de una compañía que se dedica a la exportación, que implica la coordinación de distintos actores, como proveedores de servicios logísticos, transportistas, autoridades aduaneras, entre otros.

Es fundamental que las empresas exportadoras planifiquen cuidadosamente la logística de exportación, ya que un error en cualquiera de las etapas puede tener efectos adversos en la entrega de la mercancía y en la relación con los clientes. Una gestión eficiente de la logística de exportación puede generar ventajas competitivas para las empresas, como la reducción de costos, incremento de la eficacia y el perfeccionamiento del servicio al cliente y la expansión a nuevos mercados.

A nivel mundial, Ecuador representa uno de los mayores exportadores de cacao (Alcívar, Quezada, Barrezuela, Garzón, & Carvaja, 2021), donde el 60% de su producción proviene de la provincia del Guayas, destacando el cantón Milagro (Corporación Financiera Nacional, [CFN, 2022]). Los productores cacaoteros milagreños continuamente están enfocados en mejorar sus condiciones productivas, obtener precios competitivos e impulsar la exportación de este producto. Sin embargo, el proceso de exportación constituye un desafío para estos productores debido a la carencia de entendimiento acerca del procedimiento de exportación y a la complejidad de los trámites necesarios para obtener una exportación directa sin la ayuda de una entidad externa, lo que limita sus posibilidades de obtener mayores ingresos. Esto impulsa la necesidad de realizar un plan de exportación que permita internacionalizar el cacao del cantón Milagro hacia los Estados Unidos.

En ese contexto, el problema se centra en ¿Cómo mejorar la logística de exportación desde el cantón Milagro hacia los Estados Unidos de América, dado el desconocimiento del proceso? Para dar respuesta, se plantea como objetivo general: Diseñar un plan de exportación de cacao hacia los Estados Unidos de América. Los objetivos específicos son: 1) Identificar la normativa legal sobre la exportación hacia los Estados Unidos de América; 2) Analizar estadísticas de la exportación del cacao ecuatoriano en el período 2019-2023; e, 3) Identificar el proceso de exportación de la mercancía al mercado estadounidense.

Cultivos de Cacao del cantón Milagro

El cacao proveniente de Ecuador goza de renombre a escala global por su calidad y diversidad genética. Existen dos variedades de cacao, el cacao nacional o sabor Arriba y el CCN51, mismos que destacan por sus atributos sensoriales y nutricionales, diferenciándose de otros por su sabor, aroma y textura, que son el resultado de un manejo cuidadoso y sostenible de los recursos naturales (Abad, Acuña, & Naranjo, 2020; UNOCACE, 2023; Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, [Anecacao], 2022).

Por otro lado, los cultivos de cacao del cantón Milagro tienen una edad promedio de 15,35 años, mientras que, la media de hectáreas (ha) se sitúa en 1,62. Con respecto a la mano de obra, la inversión que realizan los productores sobre este rubro sustenta una media de \$33,81, en tanto que, la media de inversión para el ámbito de equipos y herramientas es de \$45,8. Con respecto al área de construcción e instalaciones, la inversión media es de \$160,47; en cuanto al uso de fertilizantes, el promedio es de \$1,99 debido a la tenencia de unidades de producción agropecuarias (UPAs) pequeñas. Referente a la producción, el cantón Milagro produce en promedio 16,25 quintales de cacao y cuentan con una eficiencia técnica del 51%, y una eficiencia asignativa del 69% (Bucaram, Quinde, Mayorga, & Bueno, 2021).

Según Coll y Dilas (2022) la exportación de cacao implica una serie de procesos logísticos y comerciales que deben ser cuidadosamente planificados y ejecutados para garantizar una entrega eficiente en tiempo y forma del producto. La logística de transporte, almacenamiento y distribución son aspectos clave que deben ser gestionados de manera efectiva para asegurar que el cacao llegue en óptimas condiciones a su destino.

Logística de transporte

Según Riofrio et al. (2019) el transporte logístico constituye un componente esencial de la cadena de suministro, abarcando la planificación, organización, ejecución y supervisión de los movimientos de carga desde el punto de partida hasta el lugar de recepción definitivo. Su objetivo es garantizar una entrega eficiente y en tiempo y forma del producto. Dentro del ámbito del comercio internacional y el exportación de cacao ecuatoriano hacia los Estados Unidos, la logística de transporte es un aspecto crucial, cuidadosamente planificado y ejecutado.

Los medios de transporte más utilizados para el cacao en grano son el terrestre, el marítimo y el aéreo, dependiendo de la distancia, el volumen y la urgencia de la entrega. El transporte terrestre se utiliza principalmente para trasladar el cacao desde las áreas de fabricación hasta los centros de acopio o los puertos de salida. Pero también implica mayores riesgos de daños o pérdidas por las condiciones de las carreteras, el clima o la seguridad.

En general, el transporte marítimo se utiliza para enviar el cacao en grano a los mercados internacionales, ya que permite transportar grandes cantidades a menor costo que el aéreo. Sin embargo, este medio requiere más tiempo y cuidados para evitar la contaminación o el deterioro del producto por la humedad, las plagas o las temperaturas extremas. Algunas empresas que ofrecen este servicio son Maersk Line, MSC (Mediterranean Shipping Company) y Hamburg Süd. Por otro lado, el transporte aéreo se utiliza para enviar el cacao en grano a destinos lejanos o con demandas urgentes, ya que ofrece mayor velocidad y seguridad que los otros medios. No obstante, este medio tiene un costo muy elevado y una capacidad limitada, por lo que se reserva para envíos especiales o de alto valor agregado (K. L. B. Abad, Cevallos, Montealegre, & Romero, 2021).

El medio de transporte más utilizado para el cacao en grano es el marítimo, debido a su menor costo y mayor capacidad que el aéreo o el terrestre. Sin embargo, presenta desafíos como los tiempos de tránsito, los riesgos climáticos y las normas aduaneras. Según la empresa MSC, una de las principales empresas que ofrecen servicios de transporte marítimo de cacao, los granos de cacao deben ser transportados al poco tiempo de ser cosechados, ya que el almacenaje prolongado puede provocar pérdidas debido a la alta humedad respectiva en el país. Por ello, es importante contar con un equipo y una asistencia correctos en el lugar adecuado en el momento oportuno, todo el tiempo. Además, se debe elegir el tipo de contenedor más apropiado para la carga, que puede ser un contenedor seco estándar, un contenedor ventilado o un contenedor refrigerado, según las particularidades del producto y del destino (Díaz, 2021; Mediterranean Shipping Company, 2023).

En el contexto nacional, el principal puerto de salida para el cacao en grano es Guayaquil, donde se localiza la mayor parte de la producción ecuatoriana. Desde allí, se pueden enviar los contenedores a diferentes puertos de Estados Unidos, como Nueva York, Miami, Houston o Los Ángeles. El tiempo de tránsito varía según la ruta y la frecuencia de los servicios, pero puede oscilar entre 10 y 30 días. Al llegar al puerto de destino, se deben satisfacer los requisitos fitosanitarios y de aduana exigidos por las autoridades estadounidenses, lo que puede implicar inspecciones, certificaciones y pagos de aranceles (Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, 2018).

Incoterm FOB

Las Incoterm son acrónimos en inglés para International Commercial Terms son conceptos utilizados en el ámbito del comercio a nivel internacional concretos, acordados por la International Chamber of Commerce (Cámara de Comercio Internacional). Estas son usadas en acuerdos comerciales internacionales para definir los términos y responsabilidades de cada parte en una transacción comercial (Cabrera, 2021). El incoterm Free on Board (FOB) que quiere decir libre a bordo, indica que el vendedor será responsable de los costos de embarque, carga, descarga y entrega hasta el punto de embarque designado. En cambio, el comprador asumirá el riesgo y los

costos relacionados con la carga, descarga y entrega desde el punto de embarque escogido (Ramírez, 2021).

Comercio con los Estados Unidos

El comercio exterior de Ecuador con los Estados Unidos es de gran importancia para la economía ecuatoriana, debido a que Estados Unidos es uno de los socios comerciales primordiales de la nación. Además, el envío de cacao nacional a los Estados Unidos tiene un impacto significativo, ya que este producto es uno de los de mayor relevancia en términos de exportación no petrolera y representa una fuente significativa de ingresos y empleo para la población (Alcívar, Quezada, Barrezuela, Garzón, & Carvajal, 2021). Como se puede apreciar en la tabla 1, entre 2018 y 2022 el crecimiento de las exportaciones ha sido significativo para el cacao certificado y los “los demás” que se atribuye a la exportación tradicional del cacao ecuatoriano que, en este periodo, pasó de 51.5 millones a 160.9 millones en valores FOB (ver tabla 1, Anexo A).

En el caso del cantón Milagro, que también se dedica al envío de cacao desde Ecuador hacia el país norteamericano, la relevancia del comercio exterior con este país se acentúa aún más. El cacao de alta calidad es una oportunidad para los productores y asociaciones cacaoteros milagreños de generar mayores ingresos y expandir su presencia en el mercado internacional. Además, al exportarlo hacia Estados Unidos, está contribuyendo a la promoción de la marca país y a la consolidación del prestigio de Ecuador como productor de cacao de calidad.

Metodología

La metodología de la investigación que se utilizó consistió en un enfoque cualitativo de alcance descriptivo y un diseño no experimental. Se recopilaron datos por medio de un análisis documental, enfocándose en la presentación de algunos datos estadísticos de las exportaciones de cacao ecuatoriano hacia el país norteamericano, a fin de explicar la capacidad de exportación de ese producto. Dado el uso de la revisión documental como método de recopilación de información, se enfatiza que la información se obtuvo de portales institucionales como el Banco Central del Ecuador (BCE), el Sistema de Información Pública Agropecuaria (SIPA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), Anecacao, entre otros, considerando datos desde el año 2019.

Resultados y discusión

Los documentos necesarios que se deben manejar son la factura comercial, el certificado de origen y de inspección fitosanitaria, la DAE y el conocimiento de embarque, pero previo a esto se requiere del RUC, la firma electrónica y estar registrado como exportador en el Ecuapass. Los documentos principales son la factura, la DAE, el bill of Lading y los certificados fitosanitarios y de origen. Por otro lado, es necesario satisfacer los requisitos de calidad según la norma INEN 176; además, se

debe realizar una solicitud de inspección fitosanitaria con 48 horas de anticipación para la exportación.

Tabla 1: Documentos para exportar

Documento	Detalle
Factura comercial	Generado por los productores o asociación en particular, que detalla la descripción del producto, cantidades, precios y términos de venta.
Documento de embarque	Bill of Lading emitido por la compañía naviera Mediterranean Shipping Company
Lista de empaque	Elaborada por el exportador donde se detalla los productos específicos incluidos en el envío y su cantidad
Autorizaciones previas	Certificados fitosanitarios, certificado de origen y certificado de calidad
Declaración aduanera de exportación	Tras obtener el Registro de Exportador, se debe preparar la factura y documentos necesarios para la Declaración Aduanera de Exportación (DAE) por medio del Ecuapass. Ingresando con el código OCE, se selecciona y completa la opción de exportación. Después de transmitir la DAE al SENAE y recibir la aprobación, se presenta la mercancía en la zona aduanera correspondiente con los documentos pertinentes, se embarca y se obtiene el documento de transporte. Este trámite es gratuito. Hay un paso adicional de regularización de la DAE, que verifica datos del consignatario y puede realizarse hasta 30 días después del embarque según el reglamento aduanero.

Fuente: Elaboración propia (2023)

Tabla 2: Certificados de autorizaciones previas

Documento	Detalle
Certificados fitosanitarios	Emitidos por Agrocalidad
Certificaciones de origen	Vía ECUAPASS y la Ventanilla Única Ecuatoriana (VUE). Se necesita la firma electrónica, DJO, factura comercial, conocimiento de embarque y el pago de la tasa de \$10,00.
Certificados de calidad orgánica	Emitidos por organismos reconocidos internacionalmente. Estados Unidos exige la certificación USDA NOP.

Fuente: Elaboración propia (2023)

Proceso de exportación

La Figura 1 ilustra el procedimiento de exportación de este plan según tres fases identificadas: pre-embarque, embarque y post-embarque.

En este ámbito, existen factores que se toman en cuenta para la frecuencia y cantidad de envíos, como el monitoreo de la demanda del mercado, los costos de transporte

internacional y las regulaciones y normas de exportación e importación. Se destacaron los principales desafíos y problemas que se han enfrentado en el proceso de exportación de cacao hacia los Estados Unidos, como el acatamiento de las regulaciones sanitarias y fitosanitarias, la competencia con otros productores de cacao, las variaciones en los precios a nivel global y los falta de infraestructura adecuada.

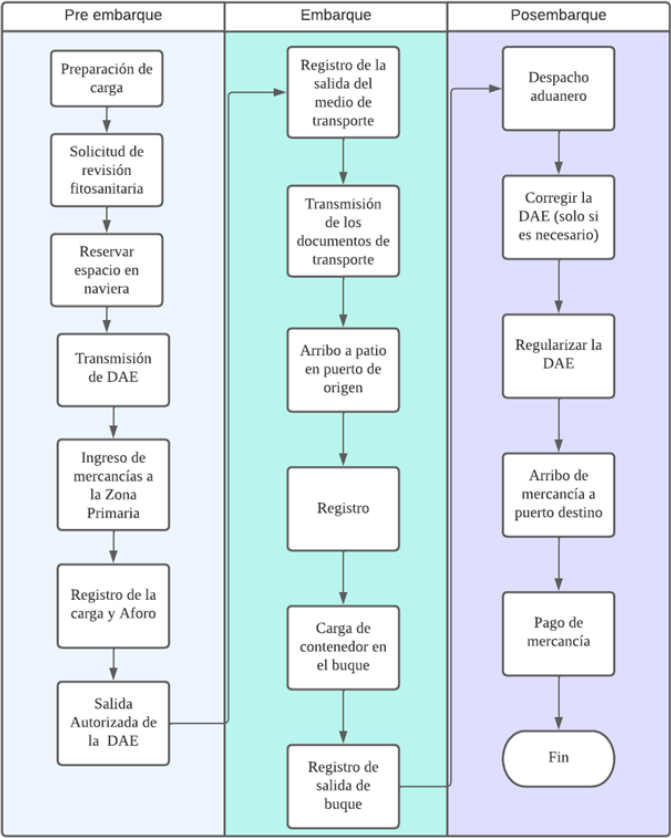


Figura 1: Flujograma del proceso de exportación

Fuente: elaboración propia (2023)

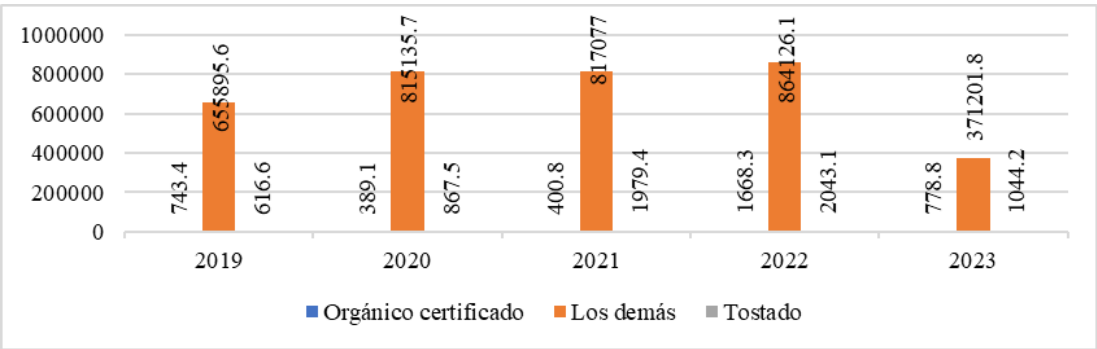


Figura 2: Exportaciones de cacao a Estados Unidos 2018-2022 (miles de USD)

Fuente: Banco Central del Ecuador (2023)

Con respecto al cacao clasificado en la categoría "Los demás" al cierre del 2022, las exportaciones hacia Malasia, Estados Unidos e Indonesia superaron los \$150 mil, siendo mayor en Malasia con \$167.739,1 (miles). En el caso del cacao "Tostado", las exportaciones hacia Estados Unidos y Países Bajos fueron superiores. Considerando las exportaciones por bloque comercial, desde el 2019 a mayo del 2023, el 39,6% de los envíos de cacao en grano se han dirigido a la Asociación de Naciones del Sudeste Asiático (ANSA), representando un valor de \$1'375,198 y 572,236 toneladas. En relación con las exportaciones por continente, Asia se consolidó al 2022 como el de mayor representatividad con el 38,45% del total de las exportaciones.

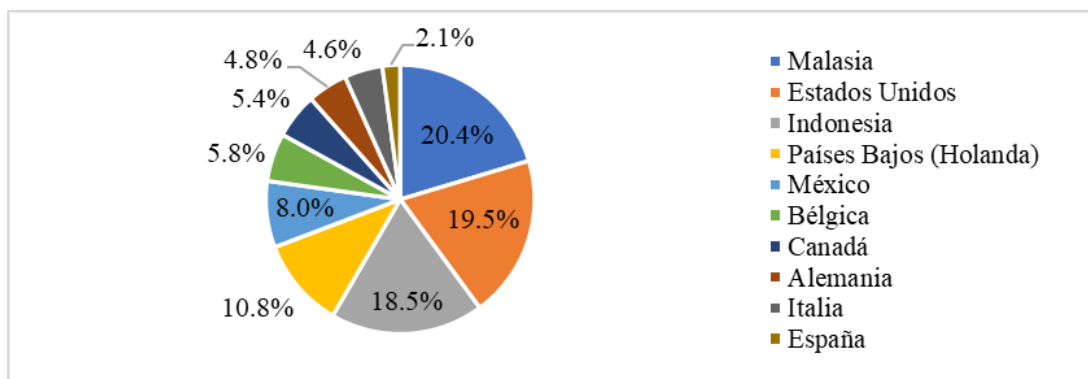


Figura 2: Principales países destino de cacao ecuatoriano en 2022

Fuente: Banco Central del Ecuador (2023).

Considerando la producción del cacao por provincia, se destaca que Los Ríos y Guayas representaron el 52% de la producción en el 2021, logrando en este último una superficie cosechada de 101,949.20 ha (CFN, 2022). Cabe mencionar que, hasta el año 2013, el 56% de la producción cacaotera del Guayas provino del cantón Milagro, donde el cacao se ubica en el segundo lugar dentro de su producción agrícola (24,84%). Además, el 85% de la producción se dirige a destinos comerciales (Romero et al., 2016). Al 2018, en Milagro se cultivaron 1336.53 toneladas métricas (tm) de cacao, alcanzando ventas de \$1259.2 por tm (Flores & Juela, 2018).

Propuesta de Plan de exportación de cacao

La exportación de cacao desde Ecuador se realiza dentro de la partida 18.01 que refiere a "Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado" (RESOLUCIÓN COMEX 020-2017, 2017, p. 68). Este producto se exporta tradicionalmente con la subpartida 1801.00.19.90 (los demás), no obstante, para el cacao orgánico certificado se utiliza el código 1801.00.19.10. A continuación, se presenta un plan de exportación detallado que comienza desde el empaquetado de los granos de cacao seleccionados hasta la comercialización en Estados Unidos.

Mercado objetivo

El mercado objetivo para la exportación de cacao hacia Estados Unidos en el presente plan es la ciudad de New Jersey, sede de varias empresas chocolateras, además de poseer una ubicación estratégica y una población diversa que puede ofrecer oportunidades interesantes para los productores de cacao del cantón Milagro. Estas oportunidades incluyen la proximidad a una de las principales instalaciones portuarias de exportación de ese país como es el puerto de Nueva York/New Jersey.

Empacado

Antes de ensacar el cacao, se seleccionan granos de alta calidad basados en tamaño, color, aroma y sabor, conforme a la norma técnica ecuatoriana. Posteriormente, se empaquetan en sacos de yute de 50 kg, costando entre \$1 y \$2 cada saco. Hay gastos adicionales por embalaje, transporte y mano de obra, cuyo salario base es de \$425.00.

Certificaciones

Para exportar cacao a Estados Unidos, los productores necesitan obtener de Agrocalidad la certificación fitosanitaria y de Cacao Fino de Aroma tras una revisión técnica. También es esencial conseguir la certificación orgánica USDA NOP para comercializar en EE.UU. y, opcionalmente, el Certificado de Conformidad Fairtrade que valida el comercio justo en el cantón Milagro. Además, se requiere un certificado de origen que confirme que el cacao proviene de Ecuador. Previamente, el exportador debe realizar la DJO.

Etiquetado

Para exportar sin inconvenientes, los sacos de cacao deben tener un rotulado con la clasificación según la NTE INEN 176.

Régimen de exportación definitiva

El plan se enmarca en el régimen de exportación definitiva (régimen 40) para mercancías enviadas con fines comerciales (Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, 2010). Según aquello, las mercancías deben salir de Ecuador en 30 días tras aceptarse la Declaración Aduanera de Exportación (DAE) o un documento equivalente simplificado (Reglamento al Título de la Facilitación Aduanera para el Comercio, del Libro V del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, 2011). Esto implica solicitar la autorización para la exportación definitiva del caco, para lo cual se necesita la inscripción como operador de comercio exterior en el sistema Ecuapass, la DAE, factura Comercial, ingreso de mercancías a Zona Primaria, aforo de mercancías según lo designe la autoridad aduanera, documento de transporte, solicitud de corrección de la DAE en caso de requerirlo. Una vez autorizada, la DAE tiene un plazo de 30 días para el embarque.

Almacenamiento y transporte interno

En origen, una vez empaquetados y con los permisos y certificaciones necesarias, es obligatorio que los granos de cacao sean almacenados en bodegas impermeables, con condiciones secas, separados del suelo y las paredes, en un ambiente controlado con la temperatura, ventilación y humedad adecuadas para mantenerlas en óptimas condiciones. En este sentido, los granos de cacao se pueden conservar sin sufrir daños si se mantienen a una temperatura de entre 18-20 °C y una humedad relativa del 70%. Estas condiciones permiten almacenar los granos por periodos prolongados sin perder calidad. Además, debe mantenerse alejado de los agroquímicos u otros contaminantes, colocándose sobre pallets a una distancia de 80cm de las paredes. Del tiempo de almacenaje, los sacos de cacao tienen una tasa de rotación de 15 días en bodega antes de salir para el puerto de salida. Después, los sacos de cacao deben ser transportados hasta el puerto de embarque en Guayaquil.

Fase Pre-embarque:

La fase comienza mediante el envío de la Declaración Aduanera de Exportación (DAE) a través de Ecuapass, adjuntando factura comercial, proforma o packing list. Luego, las mercancías ingresan a la Zona Primaria del depósito temporal, y se registran en Ecuapass. Si es necesario, se realiza un aforo, ya sea documental o físico, anexando la factura definitiva, o automático, asociando esta factura durante la corrección de la DAE. Finalmente, se recibe la Salida Autorizada de la DAE, permitiendo el embarque de las mercancías.

Fase de embarque

Inicia con el registro de la partida del vehículo de transporte, responsabilidad del depósito temporal. Después, la empresa transportista se encarga de el envío de la documentación de transporte, como el máster y los hijos. Estos documentos son necesarios para la verificación de la carga en el puerto de llegada y la entrega definitiva al destinatario.

Logística de transporte internacional y contenedores

Se usará un contenedor de 20 pies para enviar 10 a 15 toneladas de cacao en bolsas de fibra de 50 kg, apiladas en pallets para facilitar su manejo y economizar espacio. Para proteger el cacao de daños, humedad y moho durante el transporte, se recomienda usar el TranSafeLiner (TSL), una bolsa hermética. Esta solución es costeable, con un precio de \$225.00, y permite enviar el cacao con seguridad a nivel global.

El precio de un contenedor de 20 pies para transporte internacional varía entre \$2,500 y \$4,000, dependiendo de factores como ruta, temporada y compañía naviera. Para la exportación de cacao, se planea usar la Mediterranean Shipping Company. Esta empresa cobra \$4,000 por enviar un contenedor desde el Puerto de Guayaquil al de

New York/NewJersey, con un tránsito de 17 días. Además, ofrece Smart containers que permiten monitorear en tiempo real el estado y ubicación de la carga sin costo adicional.

Incoterm y medio de pago

El término de negociación acordado es "FOB New York/New Jersey Incoterms 2020". El plazo de entrega es de 30 días contados a partir de la fecha en que se reciba la carta de crédito. Los productores o asociaciones se encargará del proceso logístico de exportación, incluyendo el embalaje, el etiquetado, el transporte interno y la inspección previa al embarque. De manera general, desde el empaquetado del producto hasta la entrega al comprador estadounidense se estima un tiempo logístico de exportación de 25 días.

Despacho aduanero

Se debe presentar declaración aduanera de exportación, el manifiesto de carga, el conocimiento de embarque, y los permisos y certificados mencionados anteriormente, además de pagar impuestos y aranceles. Una vez en Nueva York, el cacao se almacenará en una bodega cercana al puerto para su nacionalización. El distrito aduanero de Guayaquil es el más adecuado debido a su cercanía con el cantón Milagro. Exportar cacao desde Ecuador a EE.UU. por mar toma entre 21 y 25 días. El Servicio Nacional de Aduana del Ecuador estima que el despacho aduanero dura 3 días en promedio, pero este plazo puede cambiar según la documentación y situaciones en el puerto.

Fase Post embarque:

Tras el embarque, se deben ajustar y presentar ciertos documentos. Se debe corregir la DAE con los detalles finales del envío y añadir la factura comercial definitiva. Después, se regulariza la declaración confirmándose ante la SENA. Una vez regularizada, es el estado final de la DAE. Si hay correcciones posteriores, se presenta una declaración sustitutiva, la cual puede hacer el exportador o su representante en Ecuapass.

Llegada al destino y distribución

Una vez que el producto llegue al puerto o aeropuerto de New York/New Jersey, se debe realizar el trámite aduanero de ingreso al país, presentando los documentos solicitados por la aduana estadounidense, tales como la declaración aduanera de importación, el conocimiento de embarque, y los permisos y certificados mencionados anteriormente. Además, se deben pagar los impuestos y aranceles correspondientes, según el régimen aduanero aplicable. Finalmente, se debe distribuir el producto a los clientes o intermediarios que lo hayan comprado previamente.

Análisis de costos

El valor del cacao en grano (materia prima), con una cantidad mensual de 1200 quintales, tiene un costo unitario estimado de \$95.00 por quintal. El total mensual es de \$114.000.00 y el total anual de \$1,368,000.00.

Entre los costos del empackado, se estiman 1200 sacos de yute (\$2), 1200 etiquetas (\$0.50), 3 equipos de seguridad (\$200) y 4 hilos de empackar (\$30). El total mensual suma \$3,720.00 y el total anual es de \$44,640.00.

En cuanto a los gastos relacionados con la exportación, según datos estimados, el costo total mensual de exportación es de \$6,910.00, mientras que el costo anual \$82,920.00. Estos datos refieren a: Transporte interno (\$500); Jefe de exportación (sueldo \$600); Trámite aduanero (\$175); Certificado de inspección (\$200); Tarifa de envío (contenedor: \$4,000); Recargos locales en naviera (\$200); Manejo de carga (\$100); TranSafeLiner (\$225); Certificado de origen (\$10); Certificado fitosanitario (\$250); Almacenamiento temporal (\$600); y la Inspección operativo antinarcóticos (\$50).

Con base en los datos anteriores, el capital de trabajo para realizar la exportación (proceso logístico desde empackado hasta embarque) el costo total mensual del capital de trabajo es de \$124,630.00, mientras que el costo anual se estima en \$1,495,560.00. Este capital de trabajo incluye los costos de la materia prima directa, el empackado y los gastos relacionados con la exportación.

En función de los datos presentados, el costo de producción (Materia prima directa + Costo de empackado) es de \$117,720.00 mensuales, por tanto, el costo unitario para 1200 quintales de cacao se estima en \$98.10. A partir de este valor, con una intención de margen de utilidad por quintal del 25%, el precio por quintal quedará estimado en \$122.63.

Ingreso de ventas: $1200 \text{ quintales} \times \$122.63 = \$147,156.00$

Factibilidad: Para determinar la factibilidad del plan se considera lo siguiente:

Costo total mensual de producción: \$117,720.00 Ingreso de ventas: \$147,156.00
Ganancia por exportación: \$29,436.00. Por lo tanto, el plan de exportación presentado es factible. Estos datos se respaldan con la información estadística, evidenciando que Estados Unidos representa un mercado oportuno para la exportación del cacao milagreño. Esto debido a que en los últimos años (2019-2022) se ha identificado un crecimiento de las exportaciones, pasando de \$177.9 (valores en miles de USD) en el 2019 a \$1,409.9 en el 2022 en la categoría de cacao orgánico; de \$113,942.6 en 2019 a \$160,965.4 en el 2022 en la categoría Los demás; y, de \$330.2 en 2019 a \$558 en el 2022 en la categoría tostado, determinando que el plan de exportación resulta factible contemplando tanto los datos financieros como estadísticos.

Además, para identificar el índice de rentabilidad se contempla lo siguiente: Ganancia por exportación ÷ Costo total mensual de producción = 0.25 = 25%. Por lo tanto, el índice de rentabilidad del plan de exportación es del 25%.

Por otro lado, la Inversión total es igual al Capital de trabajo anual. Entonces:

Inversión total = \$1,495,560

ROI = (Utilidad neta / Inversión total) * 100 ROI = (\$29,436 / \$1,495,560) * 100

ROI ≈ 1.97%

El índice de rentabilidad (ROI) obtenido es del 1.97%, lo cual indica que el plan de exportación tiene una rentabilidad relativamente moderada en el primer año de exportación en comparación con el capital invertido. Es crucial considerar que este análisis se basa únicamente sobre costos y ventas. Con cada exportación adicional, lo más probable es que la empresa adquiera experiencia y conocimiento en el proceso de exportación. Esto puede llevar a una mayor eficiencia operativa, una mejor gestión de costos y una optimización de los recursos, lo cual puede tener un impacto positivo en la rentabilidad.

Conclusiones

Dentro de los requerimientos se incluye el acatamiento de los estándares de calidad requeridos por el país receptor, así como la documentación legal necesaria para realizar el trámite de exportación.

El destino predominante de las exportaciones del cacao orgánico certificado fue Estados Unidos. El cacao clasificado como "Los demás" tuvo como destinos principales Malasia y Estados Unidos, mientras que, el cacao "tostado" se exportó mayoritariamente al mercado estadounidense y de países bajos.

El plan de acción incluye el empaque del producto conforme a las normativas o estándares de calidad establecidos, satisfacer los requerimientos en materia de sanidad e higiénicos, así como la selección de empresas competitivas que ofrezcan los mejores precios y servicios de transporte como MSC. Con base en la rentabilidad, se determinó que es factible que los productores o asociaciones de cacao del cantón Milagro realicen directamente la exportación hacia Estados Unidos.

Referencias bibliográficas

Abad, A., Acuña, C., & Naranjo, E. (2020). El cacao en la Costa ecuatoriana: Estudio de su dimensión cultural y económica. *Estudios de la Gestión. Revista Internacional de Administración*, 7, 59-83. <https://doi.org/10.32719/25506641.2020.7.3>

- Abad, K. L. B., Cevallos, H. V., Montealegre, V. J. G., & Romero, H. C. (2021). Análisis de las exportaciones del cacao ecuatoriano en grano en el periodo 2008 al 2018. *Revista Metropolitana de Ciencias Aplicadas*, 4(S1), Article S1.
- Alcívar, K., Quezada, J., Barrezueta, S., Garzón, V., & Carvaja, H. (2021). Análisis económico de la exportación del cacao en el Ecuador durante el periodo 2014 – 2019. *Polo del Conocimiento*, 6(3), 2430-2444.
<https://doi.org/10.23857/pc.v6i3.2522>
- Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. (2022). *Tipos de Cacao—Main*.
<https://anecacao.com/cacao-en-el-ecuador/tipos-de-cacao/>
- Banco Central del Ecuador. (2023). *Sector Externo—Base de datos de Comercio Exterior*. <https://www.bce.fin.ec/informacioneconomica/sector-externo>
- BCE. (2023). *Estadísticas de Comercio Exterior*.
<https://sintesis.bce.fin.ec/BOE/OpenDocument/2303281959/OpenDocument/opendoc/openDocument.jsp?logonSuccessful=true&shareId=0>
- Bucaram, M., Quinde, F., Mayorga, J., & Bueno, M. (2021). Evaluación de la eficiencia técnica en la producción de Cacao Nacional en los principales cantones de la provincia del Guayas. *Universidad, Ciencia y Tecnología*, 25(110), 14-22.
<https://doi.org/10.47460/uct.v25i110.471>
- Cabrera, A. (2021). *Manual de uso de las reglas Incoterms 2020*. Marge Books.
- Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, Suplemento del Registro Oficial No. 351 (2010).
<https://www.aduana.gob.ec/gacnorm/data/CODIGO-ORGANICO-DE-LA-PRODUCCION-COMERCIO-E-INVERSIONES.pdf>
- Coll, P., & Dilas, J. (2022). Producción y exportación del cacao ecuatoriano y el potencial del cacao fino de aroma Production and export of Ecuadorian cocoa and the potential of fine aroma cocoa. *Qantu Yachay*, 2(1), 08-15.
<https://doi.org/10.54942/qantuyachay.v2i1.17>
- Corporación Financiera Nacional. (2022). *Ficha sectorial. Cacao y chocolate*.
<https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2022/fichas-sectoriales-2-trimestre/Ficha-Sectorial-Cacao.pdf>
- Flores, A., & Juela, G. (2018). *Análisis de producción del cacao y su rentabilidad agrícola en el cantón Milagro, Provincia del Guayas, Ecuador*. [Grado, Universidad Estatal de Milagro].
<https://repositorio.unemi.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/123456789/4122/AN%c3%8>

1LISIS%20DE%20PRODUCCI%c3%93N%20DEL%20CACAO%20Y%20SU%20
RENTABILIDAD.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Ramírez, A. (2021). *Logística comercial internacional 2da edición*. Universidad del Norte.

Reglamento al Título de la Facilitación Aduanera para el Comercio, del Libro V del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, Decreto No. 758 Suplemento del Registro Oficial No. 452 (2011).

RESOLUCIÓN COMEX 020-2017, (2017). <https://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/2019/06/RESOLUCI%C3%93N-COMEX-020-2017.pdf>

Riofrio, C., Piloza, K., & Suárez, M. (2019). Plan logístico de exportación para la empresa Expomar, producto camarón hacia el mercado de Barcelona-España. *Observatorio de la Economía Latinoamericana*, marzo.
<https://www.eumed.net/rev/oel/2019/03/exportacion-empresa-expomar.html/hdl.handle.net/20.500.11763/oel1903exportacion-empresa-expomar>

Romero, E., Fernández, M., Macías, J., & Zúñiga, K. (2016). Producción y comercialización del cacao y su incidencia en el desarrollo socioeconómico del cantón Milagro. *Revista Ciencia UNEMI*, 9(17), 56-64.

Unocafe. (2023). *Somos UNOCACE – Unocace – Union de Organizaciones Campesinas Cacaoteras*. Somos Unocafe. <https://new.unocace.com/somos-unocace/>