

Ecós de un buen negocio en la exportación del chocolate artesanal

Echoes of a good business in the export of artisanal chocolate

Johanna Cristina Llanqui Saltos¹ , Jessica Matilde Ulloa Torres² , Luis Fernando Jácome Alarcón² , Marilin Vanessa Albarrasin Reinoso³ 

¹Instituto Superior Tecnológico La Maná, Ecuador.

²Universidad Técnica Estatal de Quevedo.

³Universidad Técnica de Cotopaxi, La Maná, Ecuador.

Correo correspondencia: jllanqui@istlamana.edu.ec, julloat@uteq.edu.ec, ljacomea@uteq.edu.ec, marilin.albarrasin@utc.edu.ec

Información del artículo

Tipo de artículo:
Artículo original

Recibido:
21/07/2022

Aceptado:
19/10/2022

Publicado:
23/11/2022

Revista:
DATEH



Resumen

El cacao como producto tradicional del Ecuador, por cultura propia ha sido uno de los principales bienes de exportación ocupando los primeros puestos a nivel internacional en la misma proporción que sus derivados. Al hablar de cacao siempre o en su gran mayoría de veces lo relacionamos con chocolate, el cual es bastante consumido, dicha demanda se basa sobre todo en el sabor especial que obtiene el chocolate al elaborarlo artesanalmente puesto que contiene aproximadamente un 66% de chocolate y un 34% de azúcar lo cual le da ese sabor especial y delicioso. Tal singularidad conlleva a la elaboración del chocolate artesanal o pasta de cacao que se produce principalmente en la parte litoral de Ecuador, escenario que permite continuar con actividades de exportación del producto. Existen tres tipos sobresalientes de cacao: forastero, criollo y trinitario, como resultado tenemos uno de los mejores chocolates artesanales en el mundo con gran aroma y persistencia en el paladar al degustarlo, por tal motivo existe la gran posibilidad de penetrar a un mercado con éxito con un chocolate ecuatoriano de gran calidad hacia un grupo que exige un chocolate de gran sabor.

Palabras clave: productores, cacao, chocolate, artesanal, exportación.

Abstract

Cocoa as a traditional product of Ecuador, due to its own culture, has been one of the main export goods, occupying the first positions at the international level in the same proportion as its derivatives. When talking about cocoa, we always or in the vast majority of times relate it to chocolate, which is quite consumed, this demand is based above all on the special flavor that chocolate obtains when it is made by hand, since it contains approximately 66% chocolate and 34% sugar which gives it that special and delicious flavor. Such uniqueness leads to the production of artisanal chocolate or cocoa paste that is produced mainly in the coastal part of Ecuador, a scenario that allows the continuation of product export activities. There are three outstanding types of cocoa: forastero, criollo and trinity, as a result we have one of the best artisanal chocolates in the world with great aroma and persistence on the palate when tasting it, for this reason there is a great possibility of penetrating a market with success. with a high quality Ecuadorian chocolate towards a group that demands a great tasting chocolate.

Keywords: producers, cocoa, chocolate, artisanal, export.

Forma sugerida de citar (APA): López-Rodríguez, C. E., Sotelo-Muñoz, J. K., Muñoz-Venegas, I. J. y López-Aguas, N. F. (2024). Análisis de la multidimensionalidad del brand equity para el sector bancario: un estudio en la generación Z. Retos Revista de Ciencias de la Administración y Economía, 14(27), 9-20. <https://doi.org/10.17163/ret.n27.2024.01>.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación está realizada para así poder ampliar el mercado nacional e internacional de chocolate artesanal sobre todo en el cantón La Maná donde solo se realiza más la comercialización del cacao que la producción del chocolate artesanal, entonces con la creación de un plan de negocios se dio solución al

desaprovechamiento del cacao en el Cantón, con los estudios respectivos se obtendrá resultados tales como generar un producto de calidad el cual se puede incluso exportar como es el chocolate artesanal que ya en muchos países se lo realiza.

El aporte que dará este proyecto es un beneficio económico e innovador tanto para los productores como para los

trabajadores puesto que se generaran fuentes de trabajo al ejecutarlo, [1]el plan de negocios nos ayudará a realizar cuidadosos estudios de mercado que hoy en día se hacen para un correcto manejo de las organizaciones en el área comercial sobre todo, nos demostrará que nosotros tenemos una materia prima de excelente calidad con la cual se pudo realizar un producto ecuatoriano y exportarlo sin ninguna clase de problemas, para ello se expone el proceso para poder ser exportador: [2]

1. Verificar estatus fitosanitario:

Verificar si el país de destino ha levantado las restricciones sanitarias de acceso a los productos de origen vegetal ecuatorianos a través del Estatus Fitosanitario. ¿Qué es un Estatus Fitosanitario? Consiste en la información que detalla la situación sanitaria y fitosanitaria del chocolate en el Ecuador para revisión y aprobación del país de destino.

2. Registrarse en Agrocalidad:

[3]Solicitar el registro de operador en la página web de Agrocalidad (www.agrocalidad.gob.ec) según si el usuario es Exportador, Productor, Productor - Exportador. DOCUMENTOS REQUERIDOS: RUC, copia de cédula, constitución de la empresa y nombramiento del representante legal (persona jurídica), croquis de ubicación del centro de acopio (exportador) y cultivo (exportador - productor) Factura de pago según la solicitud del registro. El registro tendrá una duración de dos años.

3. Inspección y certificado de calidad

El exportador debe solicitar la inspección del lote o lotes por exportar a AGROCALIDAD, setenta y dos horas previas a la exportación. Luego, AGROCALIDAD dispone a una verificadora externa a realizar la inspección. La verificadora emite un informe, el cual, es analizado por técnicos de AGROCALIDAD. Si los parámetros están acordes con las normas del tipo de cacao, se emite el Certificado de Calidad previo el pago de 0.25% del valor FOB en las cuentas de AGROCALIDAD en el Banco Nacional de Fomento (BNF), Banco del Pacífico o Banco de Guayaquil. Una vez aprobado el reporte se emite al usuario un certificado de registro y un código de registros los cuales confirman el registro de operador en Agrocalidad (Reconocidos Internacionalmente).

4. Solicitar certificado fitosanitario:

El certificado Fitosanitario se lo requiere por cada exportación y se lo debe solicitar máximo dos días antes del despacho de la misma. Se solicita una inspección o preinspección (si el lugar de acopio o cultivo sea fuera del lugar de salida de la carga) esto se realiza en el punto de control (Aeropuertos, Puertos Marítimos, Pasos Fronterizos) o en las coordinaciones provinciales de Agrocalidad en el caso de una preinspección.

Documentos requeridos: Registro como operador, copia del manifiesto de embarque, factura proforma u otro documento que indique información del envío. En el caso de preinspección se emitirá un certificado provisional que

se canjeará por el Certificado Fitosanitario en el punto de control. En el caso de una inspección una vez aprobada se otorgará el Certificado Fitosanitario para el envío a realizarse.

- El consumo de chocolate es ubicuo. Entre los adultos, el 89% de las mujeres y el 85% de los hombres reportan comer un poco de chocolate en el transcurso del año [4]. Adultos representan el 81% del consumo del chocolate. El rango de edades 18-44 y 45-64 cuentan con los porcentajes de consumo más altos del 33% y 31%, respectivamente.

- La gran mayoría de los consumidores (80%) comen chocolate como un aperitivo, los consumidores de más edad (45+) que tienen hábitos de comer "snacks" reflejan un consumo ligeramente mayor.

- Los consumidores indican que la razón más común de consumir chocolate es "como un regalo", seguido por el criterio "satisfacer un antojo." [5]En otra encuesta, el 20,5% de los consumidores afirman que el criterio "querer algo de chocolate" es el motivador principal para comer chocolate en casa. En particular, los consumidores más jóvenes son más propensos a comer chocolate bajo los criterios "para relajarse" y "mejorar el estado de ánimo."

Innovación en la presentación y comercialización

- Según "Package Fact", los formatos "king size" y "stand up pouches" han incrementado su popularidad, especialmente en el segmento de "chocolate de consumo diario". [6]

- Una de las principales tendencias en el sector del chocolate ha sido un mayor enfoque en los beneficios de salud del chocolate, lo cual ha contribuido al crecimiento del consumo del chocolate negro, reconocido por sus antioxidantes. Otras tendencias importantes se destacan el crecimiento del marketing "basado en la causa" y el incremento de los chocolates de origen. [7]

Se realizó la investigación pertinente donde se obtuvo datos muy importantes que nos confirman que el producto antes mencionado tiene aceptación en diferentes mercados internacionales como por ejemplo Estados Unidos, Colombia, Argentina, Japón, entre otros.

Los mercados de exportación de más rápido crecimiento para Chocolate de Ecuador Entre 2019 y 2020 fueron Japón (\$642k), Colombia (\$599k), y Emiratos Árabes Unidos (\$64,6k). [8]

En 2020, Ecuador exportó \$12M en Chocolate, convirtiéndolo en el exportador número 67 de Chocolate en el mundo. En el mismo año, el chocolate fue el producto número 66 más exportado en Ecuador. El principal destino del Chocolate en exportaciones de Ecuador es: Colombia (\$3,14M), Estados Unidos (\$2,26M), Argentina (\$1,99M), Chile (\$1,21M), y Japón (\$773k).

[9]En diciembre 2021 Chocolate en Ecuador contabilizaron exportaciones hasta \$1,79M y las importaciones representaron hasta \$3,64M, resultando en un negativo balance comercial de \$1,84M. Entre diciembre 2020 y diciembre 2021 las exportaciones de Ecuador's Chocolate tuvieron un incremento \$924k (106%) desde \$868k a \$1,79M, mientras que las importaciones tuvieron un incremento de \$628k (20,9%) desde \$3,01M a \$3,64M.

Podemos ver en la siguiente información un ejemplo con valores de aranceles y demás impuestos sobre la exportación a Colombia.[10]La tarifa de Arancel que se aplica es del 15%.

Certificación requerida

Título de la legislación: Resolución N° 1412 de 19/06/1998. Instituto Colombiano Agropecuario (ICA).
 Resumen de la legislación: Requisito de autorización para importar (Art. 1). Requisito de certificación (Art. 4). Requisitos de etiquetado y envasado (Art. 12). Requisitos de inspección (Art. 13).

Autoridad de aplicación: Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) Validez: from 06.1998[11]Con esto nos damos cuenta de que existe una gran variedad de mercado en el mundo consumidor del chocolate artesanal con el que se puede ayudar de manera económica y levantando el porcentaje de exportaciones desde el Ecuador hacia otros países con un producto de calidad que tendrá buena acogida.

MATERIAL Y MÉTODOS

La investigación desarrolló en el área de los productores cacaoteros y los grupos de mujeres emprendedoras que producen el chocolate artesanal en el Cantón La Maná, se utilizaron técnica e instrumentos como la encuesta y la entrevista, la estructura del instrumento (encuesta) estuvo compuesto de 6 ítems de opción múltiple el mismo que se aplicó de manera presencial con cada uno de los productores de Cacao obtener información, con el propósito de analizar la producción de cacao como principal materia prima para el chocolate. El porcentaje analizado se considera significativo dentro del universo y, en este sentido, la muestra permite inferir resultados precisos. Se utilizaron técnicas de estadística las cuales nos permitieron interpretar, resumir y presentar la información a través de figuras, se aplicó el enfoque metodológico Cualitativo-cuantitativo, enmarcado en la recolección e interpretación de datos obtenidos en la investigación descriptiva- bibliográfica.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los resultados obtenidos en el trabajo de investigación realizado a los productores de cacao que destinan su

producción a los productores de chocolate artesanal del Cantón La Maná, producto el cual se procederá a exportar. De acuerdo a los resultados obtenidos y luego de haberlos analizado podemos darnos cuenta que es un proyecto positivo para el Cantón, puesto que se cuenta con productores de la materia prima principal que están dispuestos a destinar su producto a la elaboración de este producto de gran calidad y de excelente sabor el cual según el estudio realizado tendrá una gran acogida a nivel mundial.

[12]Según la CFN, respecto al análisis de los indicadores financieros del sector en el 2016, ROA, ROE y Margen Neto disminuyeron respecto al año 2015, retorno de la Inversión(ROA): En 2016 por cada USD 100 de Activos se generaron USD 4,08 de Utilidad Neta. • Rentabilidad Financiera (ROE): En el 2016 por cada USD 100 invertido por los accionistas, la empresa genera USD 9,50 de Utilidad Neta. El Margen Neto: En el 2016 por cada USD 100 de Ventas sobran para los propietarios USD 10,60 de Utilidad Neta.

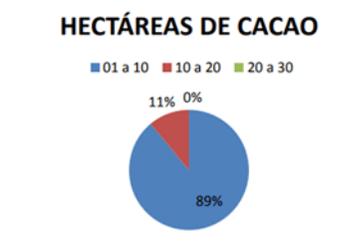


Figura 1. Hectáreas de cacao

De acuerdo a la encuesta realizada a los productores dice que el 89% posee un promedio de 1 a 10 hectáreas, el 11% posee un promedio de 10 a 20 hectáreas y el 0% posee de 20 a 30 hectáreas de cacao, se entiende que la gran mayoría de productores de cacao poseen un promedio de 1 a 10 hectáreas y la menor parte tiene un promedio de 10 a 20 hectáreas de las cuales obtienen sus respectivas producciones de cacao.

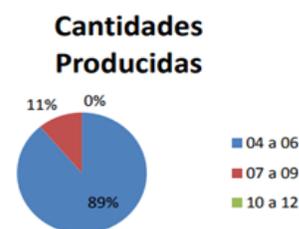


Figura 2. Producción de cacao.

De acuerdo al resultado de la encuesta realizada se obtuvo que el 89% produce un promedio de 4 a 6 sacos, el 11% produce un promedio de 7 a 9 sacos y el ninguno produce de 10 a 12 sacos por hectárea, la producción de cacao es muy buena en el sector como podemos observar de

acuerdo a las encuestas realizadas la mayor parte de productores cosecha de 4 a 6 quintales de cacao por hectárea.

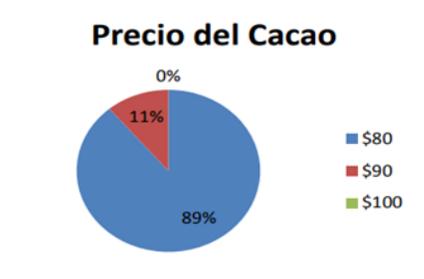


Figura 3. Valor de cacao por quintal.

Según la encuesta realizada se determinó que el 89% dice que el precio del cacao es de \$80 y el 11% dice que el precio es de 90\$ el quintal, conforme a los datos obtenidos mediante las encuestas se pudo determinar que el precio del cacao no baja de los \$80 dólares a pesar de sus variaciones de precios en diferentes temporadas.

Frecuencia de Venta

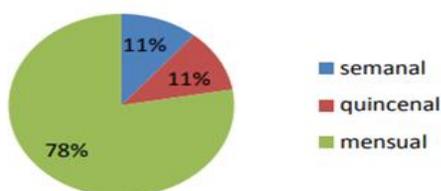


Figura 4. Frecuencia de venta del cacao

Según la investigación realizada se determinó que la frecuencia en que se vende el cacao es el 78% mensual, el 11% quincenal y el otro 11% lo hace de manera semanal, la frecuencia de venta que se da con el cacao de acuerdo a las investigaciones pertinentes es más mensual muy pocos lo hacen de manera quincenal, así como semanal.

Satisfacción de precio del Cacao

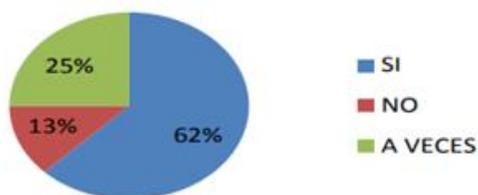


Figura 5. Satisfacción del precio del cacao

Conforme a la encuesta realizada a los productores de cacao se obtuvo de información que el 62% está de acuerdo con el precio de venta del cacao, el 25% a veces está de acuerdo y el 13% no está de acuerdo con el precio al que se vende el cacao, la mayoría de los productores de cacao del sector están satisfechos con el precio del cacao pues con el precio al que venden su cacao y el número de quintales que obtienen por hectárea si reduce ganancias.

Destinar Cacao a la producción de Chocolate

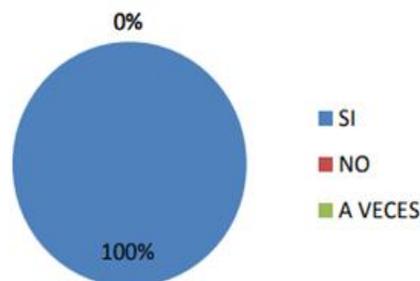


Figura 6. Destinación del cacao a la producción de chocolate

Con la investigación realizada se resolvió que el 100% de estos productores están dispuestos a destinar su producción de cacao a la elaboración de chocolate artesanal, conforme a las investigaciones previas se pudo determinar que el total de productores encuestados están dispuestos a destinar su producción de cacao a la elaboración de chocolate artesanal, lo cual es importante para la realización de este trabajo investigativo.

CONCLUSIONES

El chocolate artesanal ecuatoriano es muy cotizado incluso en mercados internacionales, por lo cual este trabajo investigativo es innovador considerando que existe poca atención a lo que se puede realizar con nuestra materia prima.

De acuerdo al Estudio de Mercado realizado y por ser el chocolate artesanal un producto bastante cotizado tanto en los mercados nacionales como internacionales, existe un alto nivel de aceptación.

El hecho de exportar un producto totalmente artesanal y con una materia prima reconocida a nivel mundial, hace que este trabajo de investigación sea aceptado para exportar un producto de muy buena calidad y libre de químicos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

[1]WEINBERGER, VILLARAN KAREN, PLAN DE NEGOCIOS, Herramienta para evaluar la viabilidad de un negocio, Primera edición: junio de 2009 © Nathan Associates Inc, 2017. Edición:

- Eduardo Lastra, Alejandro Arce Diseño gráfico y Prensa: Media Corp Perú, 137 pag.
- [2]Servicio Nacional de Aduana del Ecuador, Julio 2021 disponible en <https://www.aduana.gob.ec/paraexportar/#:~:text=Las%20actividades%20a%20seguir%20para,p or%20parte%20del%20dep%C3%B3sito%20temporal>
- [3]Agrocalidad, disponible en www.agrocalidad.gob.ec
- [4]Nutrición Hospitalaria versión On-line ISSN 1699-5198versión impresa ISSN 0212-1611,disponible https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112017000400013
- [5]Instituto de Promoción de Exportaciones e inversiones PROECUADOR, Ministerio de Comercio Exterior, Disponible en www.proecuador.gob.ec
- [6]Instituto de Promoción de Exportaciones e inversiones PROECUADOR, Ministerio de Comercio Exterior, año 2019 Disponible en www.proecuador.gob.ec
- [7]Infoalimenta Síguenos en: Fundación Alimentum, Tu portal de alimentación y salud, 2021 disponible en <http://www.infoalimenta.com/ciencia/65/65/el-chocolate-y-sus-beneficios-sobre-la-salud/>
- [8]Agosto, 2022 Observatorio de Complejidad Económica (OEC)[https://oec.world/es/profile/bilateral-product/chocolate/reporter/ecu#:~:text=Los%20mercados%20de%20exportaci%C3%B3n%20de%20Chocolate%20en%20el%](https://oec.world/es/profile/bilateral-product/chocolate/reporter/ecu#:~:text=Los%20mercados%20de%20exportaci%C3%B3n%20de%20Chocolate%20en%20el%20)
- [9]Servicio Nacional de Aduana del Ecuador, Diciembre 2012, Disponible en www.aduana.gob.ec/pro/to_export.action.
- [10] Instituto Colombiano Agropecuario, disponible en <https://www.ica.gov.co/>, Colombia 2022
- [11]PEDROZA, José, Exportación Efectiva, 1° Edición, Editorial ISEF, México 2019, 200 páginas, ISBN 970-676-612-x.
- [12]Corporación Financiera Nacional, disponible en <https://www.cfn.fin.ec/>, Ecuador 2022