



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

**TRABAJO DE TITULACIÓN PRESENTADO PARA OPTAR POR EL
TÍTULO DE INGENIERÍA EN COMERCIO EXTERIOR**

TEMA:

**“ESTUDIO DE LA PRODUCCIÓN DEL CAVIAR DE ATÚN EN LA
ZONA 8 Y SU OFERTA EXPORTABLE”**

AUTORAS:

BANDA LOOR JAZMÍN ANDREA

MERCHÁN JIMÉNEZ MARCIA LISSETTE

TUTOR:

ING. MARIO WILFRIDO MATA VILLAGÓMEZ, MBA.

GUAYAQUIL, FEBRERO 2018



Presidencia
de la República
del Ecuador



Plan Nacional
de Ciencia, Tecnología,
Innovación y Saberes



SENESCYT
Secretaría Nacional de Educación Superior,
Ciencia, Tecnología e Innovación

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS

TÍTULO Y SUBTÍTULO:	ESTUDIO DE LA PRODUCCIÓN DEL CAVIAR DE ATÚN EN LA ZONA 8 Y SU OFERTA EXPORTABLE		
AUTOR(ES)	Banda Loor Jazmín Andrea Merchán Jiménez Marcia Lisette		
REVISOR(ES)/TUTOR(ES)	Ing. Mata Wilfrido Villagómez Mario, MBA.		
INSTITUCIÓN:	Universidad De Guayaquil		
UNIDAD/FACULTAD:	Ciencias Administrativas		
MAESTRÍA/ESPECIALIDAD:			
TÍTULO OBTENIDO:	Ingeniería en Comercio Exterior		
FECHA DE PUBLICACIÓN:		No. DE PÁGINAS:	
ÁREAS TEMÁTICAS:	Área Comercio Exterior		
PALABRAS CLAVES/ KEYWORDS:	Producción, matriz productiva, caviar, exportación y oferta		
RESUMEN/ABSTRACT (150 - 250 palabras):	<p>El presente proyecto de titulación estudia la producción del caviar a partir de las gónadas de Atún en la parroquia pesquera de Posorja y su posible oferta exportable. Si bien es cierto el Ecuador es un país que posee unas condiciones climatológicas favorables, dando como resultado que tanto su flora como fauna sea rica y diversa. Dentro de la Balanza Comercial, el pez que tiene una mayor exportación es el Atún (<i>Thunnus thynnus</i>) y no sólo como materia prima, sino que además como preservado en lata que viene a ser un producto con valor agregado. Se denomina caviar únicamente a las huevas del Salmón y del Esturión los cuales son comercializados a un alto precio debido a su exquisitez. En el Ecuador se desperdician las gónadas de Atún y por tal razón es que se estudia la posibilidad de producir caviar a partir de las mismas, teniendo en cuenta que es una materia prima que el Ecuador dispone en altos rubros, pero que no se le da ningún tipo de proceso y por ende no se comercializa como un producto terminado. El objetivo es dinamizar la producción del caviar a partir de las gónadas de Atún para poder incrementar la oferta exportable, trayendo consigo una mejor economía para el país; la metodología implementada fue descriptiva con un enfoque cualitativo el que permite determinar si es factible la oferta exportable del caviar a partir de las gónadas de Atún.</p>		
ADJUNTO PDF:	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
CONTACTO CON AUTOR/ES: Banda Loor Jazmín Andrea Merchán Jiménez Marcia Lisette	Teléfono: 0992828061 0982497919	E-mail: andrita105@hotmail.es marliss_baby95@hotmail.com	
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN:	Nombre: Secretaría de la Universidad		
	Teléfono: (04) 2596830		
	E-mail: fca.infocomputo@ug.edu.ec		



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
Facultad de Ciencias Administrativas
Ingeniería en Comercio Exterior



UNIDAD DE TITULACIÓN

Guayaquil, 12 de enero del 2018

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR REVISOR

Habiendo sido nombrado el **Ing. Mario Wilfrido Mata Villagómez, MBA**, tutor del trabajo de titulación “**Estudio de la producción del caviar de atún en la zona 8 y su oferta exportable**” certifico que el presente proyecto, elaborado por **Banda Loor Jazmín Andrea** con C.C. **0950584144** y **Merchán Jiménez Marcia Lissette** con C.C. **0950535716**, con mi respectiva supervisión como requerimiento parcial para la obtención del título de **Ingeniería En Comercio Exterior**, en la Carrera de **Comercio Exterior /Facultad Ciencias Administrativas**, ha sido **REVISADO Y APROBADO** en todas sus partes, encontrándose apto para su sustentación.

ING. MARIO WILFRIDO MATA VILLAGOMEZ, MBA.

C.C. No. 0916905854

REGISTRO SENESCYT: 1006-13-86035148



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
Facultad de Ciencias Administrativas
Ingeniería en Comercio Exterior



LICENCIA GRATUITA INTRANSFERIBLE Y NO EXCLUSIVA PARA EL USO NO COMERCIAL DE LA OBRA CON FINES NO ACADÉMICOS

Nosotras, **Banda Loor Jazmín Andrea** con C.C. No. 0950584144 y **Merchán Jiménez Marcia Lissette** con C.C. 0950535716, certificamos que los contenidos desarrollados en este trabajo de titulación, cuyo título es **“Estudio de la producción del caviar de atún en la zona 8 y su oferta exportable”**, son de nuestra absoluta propiedad y responsabilidad Y SEGÚN EL Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN*, autorizo el uso de una licencia gratuita intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la presente obra con fines no académicos, en favor de la Universidad de Guayaquil, para que haga uso del mismo, como fuera pertinente.

Banda Loor Jazmín Andrea

Merchán Jiménez Marcia Lissette

C.C. No. 0950584144

C.C. No. 0950535716

*CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN (Registro Oficial n. 899 - Dic./2016) Artículo 114.- De los titulares de derechos de obras creadas en las instituciones de educación superior y centros educativos.- En el caso de las obras creadas en centros educativos, universidades, escuelas politécnicas, institutos superiores técnicos, tecnológicos, pedagógicos, de artes y los conservatorios superiores, e institutos públicos de investigación como resultado de su actividad académica o de investigación tales como trabajos de titulación, proyectos



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
Facultad de Ciencias Administrativas
Ingeniería en Comercio Exterior



CERTIFICADO PORCENTAJE DE SIMILITUD

Habiendo sido nombrado **Ing. Mario Wilfrido Mata Villagómez, MBA**, tutor del trabajo de titulación certifico que el presente proyecto ha sido elaborado por: **Banda Loor Jazmín Andrea** con C.C. **0950584144** y **Merchán Jiménez Marcia Lissette** con C.C. **0950535716**, con mi respectiva supervisión como requerimiento parcial para la obtención del título de Ingeniería en Comercio Exterior.

Se informa que el proyecto: **“Estudio de la producción del caviar de atún en la zona 8 y su oferta exportable”** ha sido orientado durante todo el periodo de ejecución en el programa anti plagio **URKUND** quedando el **0%** de coincidencia.

The screenshot shows the URKUND interface with the following details:

- Documento:** Tesis_Estudio de la producción del caviar de atún_Banda Loor-Merchan Jimenez_2018.docx (034636861)
- Presentado:** 2018-01-12 14:02 (-05:00)
- Presentado por:** Carlos Eduardo Sanchez Parrales (carlos.sanchez202@cu.ucsg.edu.ec)
- Recibido:** carlos.sanchez202.ucsg@analysis.orkund.com
- Mensaje:** Tesis sobre el Estudio de la Producción de Atún de Caviar de la Zona 8 [Mostrar el mensaje completo](#)
- Resultado:** 0% de estas 26 páginas, se componen de texto presente en 0 fuentes.

The interface also includes a sidebar with categories like 'Fuentes alternativas' and 'Fuentes no usadas', and a bottom toolbar with options like 'Reiniciar', 'Exportar', and 'Compartir'.

Below the interface, the document content is visible, starting with an introduction and a chapter on generalities:

Introducción
El actual estudio de titulación tiene como finalidad estudiar la producción del caviar de atún en la zona 8 para que mediante este análisis se pueda conocer si es factible diversificar la oferta exportable de Ecuador incurriendo en la mejora de su economía.

Dentro de los primeros puntos clave a tratar se encuentra: el problema por el cual nace la presente investigación, el mismo que se desarrollará a profundidad para poder determinar una posible propuesta que contribuya a mejorar ese problema que se halla latente en el sector pesquero de la zona 8. Se analizarán todos los aspectos que intervienen en la logística al momento de realizar una exportación para poder tener una idea mucho más profunda y específica con la finalidad de saber qué medidas tomar a la hora de plantear una posible solución. Seguido se encontrarán los métodos investigativos que se van a emplear para conseguir información verídica y exacta. Para finalizar con la investigación, se planteará una propuesta la cual va a abarcar la información que se fue detallando en cada uno de los capítulos anteriores; y, a su vez, la misma que contendrá la solución que será la oferta exportable a Alemania.

Capítulo I Generalidades
1.1. Planteamiento del problema
La pesca como tal es una actividad de carácter social, cultural y económico, la cual se relaciona de manera directa con la captura de especies que se encuentran en zonas marinas, costeras e interiores. "Esta actividad

ING. MARIO WILFRIDO MATA VILLAGOMEZ, MBA.
C.C. 0916905854
REGISTRO SENESCYT: 1006-13-86035148

Dedicatoria

La presente tesis se la dedico a Dios quien es el que me da la fuerza y sabiduría para lograr cada una de mis metas planteadas.

A mis padres, **Miguel Banda Loor**; y, **Rubí Loor Pinargote**, quienes han sido mi pilar fundamental en todo momento, siendo así mi ánimo, mi apoyo, mi fortaleza para seguir adelante y sobre todo por darme ese aliento para no decaer cuando me veía vencida. Y ahora al culminar una etapa importante les doy las gracias por haberme formado con valores y principios los cuales me ayudaron para llegar a ser una profesional.

A mi hermana, **Rubí Banda Loor** quien siempre estuvo pendiente de mí si algo yo no podía realizar.

A mis amigas **Marcia Merchán**, **Millycen Larrea** y **Melissa Molina** quienes compartieron conmigo momentos alegres, momentos tristes; y, sobre todo, nunca faltó un consejo de ellas hacia mi cuando se presentaban situaciones complicadas.

A mis distinguidos docente, **Econ. Juan Gabriel López** e **Ing. Cristian Correa Morán**, quienes, con su carisma y ánimo para enseñar, han sido un gran apoyo durante un año y medio, resolviendo así cada incógnita que se me presentaba en clases y en los proyectos, sobre todo en lo financiero, exportación y en la investigación.

Banda Loor Jazmín

Dedicatoria

Como actor principal se la dedico a Dios, por poner en mi camino a las personas indicadas y permitir que llegara este momento tan anhelado en mi vida.

A mis queridos padres, **Wilson Merchán Sánchez**; y, **Mercedes Jiménez Vera**, quienes, supieron sembrar en mí el deseo de superarme cada día y sobre todo por creer en mí que fue lo que me empujó a seguir adelante para no defraudarlos.

A mis hermanos, **Melissa Merchán**, **Geanella Merchán**, **Wilson Merchán**; y, **Miriam Merchán**, quienes han demostrado que pese a cualquier dificultad de la vida siempre estarán predispuestos a ayudarme.

A mis sobrinos, **Leisthon**; y, **Josías**, quienes sin duda marcaron mi vida con sus ocurrencias y aunque no siempre se los demuestre los quiero mucho.

A **Byron Conforme Vera**, quien aportó en mí el afán de superarme de una u otro forma y especialmente por su colaboración en el surgimiento del tema de esta investigación.

A **Jefferson Chávez Lucas**, quien forma parte de este proceso de producción de tesis, por la disposición de su tiempo e interés.

A mi compañera de tesis, **Andrea Banda**, quien ha hecho que el trabajo sea más llevadero por la armonía, coordinación y tranquilidad.

A mis grandiosas amigas **Melissa**, **Andrea**; y, **Millycen**, puesto que no tiene precio todas aquellas horas incontables vividas en la universidad.

A mi tutor, el Ing. **Mario Mata Villagómez**, ya que creyó en este proyecto y despertó en nosotras el interés de tomarlo como tema de investigación.

Merchán Jiménez Marcia

Agradecimiento

“Nuestro más sincero agradecimiento a Dios por haber hecho posible el sueño de culminar una etapa tan importante en nuestras vidas y por guiarnos en cada paso que vinimos dando hasta ahora.

A nuestros padres porque gracias a su educación aprendimos a ser mujeres honestas y de bien, siempre actuando con responsabilidad, respeto y esmero. Sin ellos no seríamos los profesionales que somos ahora.

Dejamos por constancia de nuestros más sinceros agradecimientos a los docentes por los conocimientos impartidos y sin duda alguna a nuestro estimado tutor de tesis, el Ing. **Mario Mata Villagómez**, que sin su ayuda no hubiese sido posible concluir con la tesis”

También le queremos agradecer a la Universidad de Guayaquil, quien nos acogió y supimos aprovechar de la institución lo máximo, brindándonos aprendizaje y el haber concluido la carrera de Ingeniería en Comercio Exterior.

Banda Loor Jazmín

Merchán Jiménez Marcia

Resumen

El presente proyecto de titulación estudia la producción del caviar a partir de las gónadas de Atún en la parroquia pesquera de Posorja y su posible oferta exportable. Si bien es cierto el Ecuador es un país que posee unas condiciones climatológicas favorables, dando como resultado que tanto su flora como fauna sea rica y diversa. Dentro de la Balanza Comercial, el pez que tiene una mayor exportación es el Atún (*Thunnus thynnus*) y no sólo como materia prima, sino que además como preservado en lata que viene a ser un producto con valor agregado. Se denomina caviar únicamente a las huevas del Salmón y del Esturión los cuales son comercializados a un alto precio debido a su exquisitez. En el Ecuador se desperdician las gónadas de Atún y por tal razón es que se estudia la posibilidad de producir caviar a partir de las mismas, teniendo en cuenta que es una materia prima que el Ecuador dispone en altos rubros, pero que no se le da ningún tipo de proceso y por ende no se comercializa como un producto terminado. El objetivo es dinamizar la producción del caviar a partir de las gónadas de Atún para poder incrementar la oferta exportable, trayendo consigo una mejor economía para el país; la metodología implementada fue descriptiva con un enfoque cualitativo el que permite determinar si es factible la oferta exportable del caviar a partir de las gónadas de Atún.

Palabras claves: Matriz Productiva, Caviar, Oferta Exportable, Balanza Comercial.

Abstract

The present project of titling studies the production of caviar from the gonads of Tuna in the fishing parish of Posorja and its possible exportable offer. Although it is true that Ecuador is a country that has a favorable weather conditions, resulting in both its flora and fauna is rich and diverse. Within the Commercial Balance, the fish that has a greater export is the Tuna (*Thunnus thynnus*) and not only as raw material, but also as preserved in can that is a product with added value. It is called caviar only Salmon and Sturgeon eggs which are marketed at a high price due to its exquisiteness. In Ecuador, the tuna gonads are wasted and for what reason it is studying the possibility of producing caviar from them, taking into account that it is a raw material that Ecuador has in high categories but that is not it gives no type of process and therefore it is not marketed as a finished product. The objective is to boost the production of caviar from the tuna gonads in order to increase the exportable supply, bringing with a better economy for the country, the methodology implemented was descriptive with a qualitative approach that allows to determine if the exportable supply of caviar from tuna gonads is feasible.

Key words: Productive Matrix, Caviar, Exportable Offer, Commercial Balance.

Tabla de Contenido

Dedicatoria.....	VI
Dedicatoria.....	VII
Agradecimiento.....	VIII
Resumen.....	IX
Abstract.....	X
Tabla de Contenido.....	XI
Índice de Tablas.....	XVI
Índice de Figuras.....	XVIII
Introducción.....	1
Capítulo I.....	2
Generalidades.....	2
1.1. Planteamiento del Problema.....	2
1.2. Formulación y Sistematización de la Investigación.....	3
1.2.1. Formulación del Problema.....	3
1.3. Objetivos de la Investigación.....	4
1.3.1. Objetivo General.....	4
1.3.2. Objetivos Específicos.....	4
1.4. Justificación de la Investigación.....	4
1.4.1. Justificación Teórica.....	4

1.4.2. Justificación Metodológica	6
1.4.3. Justificación Práctica	7
1.5. Hipótesis	8
1.5.1. Variable Independiente	8
1.5.2. Variables Dependientes	8
1.6. Operacionalización de las Variables	9
Capítulo II	10
Marco Teórico.....	10
2.1. Situación Pesquera en el Comercio Internacional y su Aporte	10
2.2. Ley de Pesca y Desarrollo Pesquero	12
2.3. Evolución del Sector Pesquero en el Ecuador: Antecedentes e Importancia.....	13
2.4. Clases y Propiedades del Atún.....	14
2.5. La Pesca como Aporte para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición	15
2.6. Exportación Definitiva: Generalidades	16
2.6.1. Organismos que Intervienen en el Proceso de Exportación.....	17
2.6.2. Incoterms en el Proceso de las Exportaciones	18
2.6.3. Aplicación del Seguro en la Modalidad de Transporte.....	18
2.7. Diagnóstico de la Balanza Comercial de Exportación.....	19
2.7.1. Principales Destinos de la Exportación del Atún.....	20
2.7.2. Desarrollo de la Matriz Productiva y su Importancia en la Industria Pesquera.	21
2.8. Acuerdo Ministerial N°. -227 Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca	22

2.9. Acuerdo Interministerial N°. -326 Ministerio de Salud Pública y el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca	23
2.10. Reglamentaciones del CODEX STAN 10	24
2.11. Descripción del Caviar.....	25
2.11.1. Componentes del Producto y Proceso de Elaboración.....	25
2.12. Acuerdo Multipartes	28
2.13. Investigación de Mercado	29
Capítulo III.....	34
Análisis de Datos	34
3.1. Matriz de Datos en SPSS	36
3.2. Análisis de Fiabilidad – Alfa de Cronbach.....	38
3.3. Análisis por Preguntas de Tabla de Frecuencias y Gráficos.....	42
3.4. Triangulación de Datos	53
Capítulo IV:	55
Propuesta.....	55
4.1. Propuesta y Validación	55
4.2. Objetivos de la Propuesta.....	55
4.2.1. Objetivo General de la Propuesta	55
4.2.2. Objetivos Específicos de la Propuesta	55
4.3. Justificación	56
4.4. Beneficios del Plan de Exportación	56
4.5. Beneficiarios del Plan	57

4.6. Presentación del Producto.....	57
4.7. Entidades que Actúan en el Plan de Exportación	59
4.7.1. Servicio Nacional de Aduana del Ecuador (SENAE).....	59
4.7.2. Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones (PRO ECUADOR)	59
4.8. Cadena de Valor.....	60
4.9. Partida Arancelaria.....	63
4.10. Documentos que Acompañan a la DAE en el Plan de Exportación	65
4.10.1 Autorizaciones Previas.....	65
4.10.2. Documentos de Soporte	68
4.11. Transmisión de la Declaración Aduanera de Exportación para el Plan de Exportación del Caviar a Partir de las Gónadas de Atún	69
4.12. Regularización de la Exportación	71
4.13. Documentos que Deben Portar los Productos Importados	71
4.14. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)	72
4.15. Estimaciones Financieras.....	72
4.16. Cronograma de Actividades.....	74
4.17. Flujograma de Exportación del Caviar a Partir de las Gónadas de Atún.....	75
4.18. Fases del Proceso de Exportación.....	76
Conclusión	77
Recomendaciones	78
Referencias.....	79
Apéndice A	86

Apéndice B	88
Apéndice C	94
Apéndice D	96
Apéndice E.....	100

Índice de Tablas

Tabla 1.- Operacionalización de las Variables.....	9
Tabla 2.- Matriz de Datos de Encuesta Piloto.....	36
Tabla 3.- Claves para la Matriz de Datos.....	37
Tabla 4.- Tabla de Resumen de Procesamiento de Casos.....	39
Tabla 5.- Estadísticas de Fiabilidad	39
Tabla 6.- Estadísticas de Escala	39
Tabla 7.- Estadísticas de Total de Elemento	40
Tabla 8.- Frecuencia Estadística de Datos desde la pregunta 1 hasta la 6	41
Tabla 9.- Frecuencia Estadística de Datos desde la pregunta 7 hasta la 11	41
Tabla 10.- Actualmente, ¿Consume usted productos elaborados del mar?	42
Tabla 11.- ¿Sabía usted que el caviar son los huevos del pescado y puede existir una variedad del mismo?.....	43
Tabla 12.- Marque una de las opciones, en el caso de que usted no consuma caviar.....	44
Tabla 13.- ¿Conoce usted que el caviar de Atún es rico en potasio, yodo, hierro, y diferentes vitaminas que ayudan al cuerpo humano?	45
Tabla 14.- ¿Estaría usted dispuesto a probar un producto alternativo del caviar de Esturión, siendo este el caviar de Atún?.....	46
Tabla 15.- ¿Sabiendo los beneficios, con qué frecuencia usted consumiría el caviar de Atún?	47
Tabla 16.- Teniendo en cuenta que el envase de vidrio ayuda a mantener el sabor y olor del producto, ¿Usted qué cantidad en gramos estaría interesado en consumir?	48
Tabla 17.- ¿Qué factor considera más importante al elegir un producto para su consumo?...	49
Tabla 18.- Observe el logotipo y etiqueta del producto y conteste lo siguiente ¿Considera usted que la presentación del envase del caviar de Atún es aceptable?.....	50

Tabla 19.- ¿Le parece interesante que el caviar de Atún forme parte de la oferta exportable del Ecuador?.....	51
Tabla 20.- ¿Considera usted importante que mediante el Acuerdo Multipartes UE se exporte el caviar de Atún con preferencia arancelaria?	52
Tabla 21. Ficha Técnica del Producto.....	57
Tabla 22.- Estimación de Costos y Gastos para la Producción y Exportación del Caviar a Partir de las Gónadas de Atún.....	73
Tabla 23.- Cronograma de Actividades del Plan de Exportación del Caviar a Partir de las Gónadas de Atún.....	74
Tabla 24.- Pescados Exportados por el Ecuador.....	96
Tabla 25.- Principales Constituyentes químicos del Músculo del Pescado (Porcentaje en Base Húmeda).....	96
Tabla 26.- Composición Química del Atún	96
Tabla 27.- Clasificación Tradicional de los Términos Internacionales de Negociación	97
Tabla 28.- Tipo y Documento de transporte	97
Tabla 29.- Lista de Industrializados no Tradicionales	97
Tabla 30. Captura de Atún Expresado en Tonelada (t) 2000-2016	98
Tabla 31. Balanza Comercial Total Ecuador-Alemania	98
Tabla 32.- Países de Europa y su Población Expresado en Millones	99

Índice de Figuras

Figura 1.- Actualmente, ¿Consume usted productos elaborados del mar?.....	42
Figura 2.- ¿Sabía usted que el caviar son los huevos del pescado y puede existir una variedad del mismo?.....	43
Figura 3.- Marque una de las opciones, en el caso de que usted no consuma caviar	44
Figura 4.- ¿Conoce usted que el caviar de Atún es rico en potasio, yodo, hierro, y diferentes vitaminas que ayudan al cuerpo humano?	45
Figura 5.- ¿Estaría usted dispuesto a probar un producto alternativo del caviar de Esturión, siendo este el caviar de Atún?.....	46
Figura 6.- Sabiendo los beneficios, ¿Con qué frecuencia usted consumiría el caviar de Atún?	47
Figura 7.- Teniendo en cuenta que el envase de vidrio ayuda a mantener el sabor y olor del producto, ¿Usted qué cantidad en gramos estaría interesado en consumir?	48
Figura 8.- ¿Qué factor considera más importante al elegir un producto para su consumo? ...	49
Figura 9.- Observe el logotipo y etiqueta del producto, ¿Considera usted que la presentación del envase del caviar de Atún es aceptable?	50
Figura 10.- ¿Le parece interesante que el caviar de Atún forme parte de la oferta exportable del Ecuador?.....	51
Figura 11.- ¿Considera usted importante que mediante el Acuerdo Multipartes UE se exporte el caviar de Atún con preferencia arancelaria?	52
Figura 12.- Cadena de Valor del Plan de Exportación del Caviar a Partir de las Gónadas de Atún.....	62
Figura 13.- Negociación de Tarifa de Exportación.....	64
Figura 14.- Flujograma de Exportación del Caviar a Partir de las Gónadas de Atún.....	75
Figura 15.- Fases del Proceso de Exportación	76

Figura 16.- Organismos que Intervienen en la Exportación	100
Figura 17.- Composición del PIB Manufacturero.	101
Figura 18.- Balanza Comercial Total Ecuador-Alemania	101
Figura 19.- Habitantes de los 28 Países de Europa Expresado en Porcentaje	102
Figura 20.- Matriz de Datos Encuestados	104
Figura 21.- Entrevista realizada en Sállica (ZOFRAPORT)	104
Figura 22.- Cámaras de frío de la empresa JANEC.....	105
Figura 23.- Visita del lugar donde clasifican los peces para consumo humano y los de no ingesta	105
Figura 24.- Entrevista realizada en la empresa JANEC.....	106
Figura 25.- Visita de los muelles de JANEC	106
Figura 26.- Entrevista a trabajador de la empresa FORTIDEX (Fábrica de harina de pescado y camarón industrial)	107
Figura 27.- Encuesta realizada en las afueras de Mi Comisariato	107
Figura 28.- Encuesta realizada en las afuera de Mi Comisariato.....	108
Figura 29.- Encuesta realizada en las afueras de Megamaxi	108
Figura 30.- Encuesta realizada en las afueras de Megamaxi	109

Introducción

El existente trabajo de titulación tiene como finalidad estudiar la producción del caviar a partir de las gónadas de Atún (*Thunnus thynnus*) en la parroquia pesquera de Posorja para que mediante este análisis se pueda conocer si es factible diversificar la oferta exportable del Ecuador incurriendo en la mejora de su economía.

La investigación presenta los siguientes Capítulos:

En el Capítulo I se detalla el Planteamiento del Problema por el cual nace la presente investigación, la Formulación y Sistematización del Problema, los Objetivos, la Justificación, la Hipótesis y la Operacionalización de las variables, a más de la Metodología e instrumentos empleados.

En el Capítulo II se aborda a profundidad las teorías que dan soporte científico a la investigación, así como información relevante acerca del tema y un amplio estudio del mercado tanto nacional como a nivel de Europa.

En el Capítulo III se pone de manifiesto los resultados alcanzados por medio de las encuestas realizadas a los consumidores y las entrevistas realizadas a los funcionarios de JANECA, SALICA y NIRSA, los cuales fueron sujetos al análisis de Cronbach por medio del programa Statistical Package for the Social Sciences (SPSS).

En el Capítulo IV se detalla la propuesta en la que se da a conocer al producto, partida arancelaria, los organismos inmersos, la respectiva cadena de valor y el proceso de exportación que conlleva el realizar la internacionalización del caviar a partir de las gónadas de Atún hacia el mercado meta.

Capítulo I

Generalidades

1.1. Planteamiento del Problema

La pesca como tal es una actividad de carácter social, cultural y económico, la cual se relaciona de manera directa con la captura de especies que se encuentren en zonas marinas, costeras e interiores. “Esta actividad se desarrolla en todo el mundo y a su vez es una fuente alimenticia, de nutrición, de ingresos y también actúa como un medio de vida para cientos de millones de individuos que habitan alrededor del mundo” (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2017).

El Ecuador, a lo largo del tiempo se ha dado a notar por ser un país que tiene una climatología favorable por lo que se halla en la zona tórrida sur del continente americano y por ende la influencia en especies marinas es abundante, lo que ha venido permitiendo que la industria pesquera goce de un creciente desarrollo.

En la actualidad el Ecuador registra que la industria pesquera atunera es la segunda más grande y moderna de América. La actividad de la pesca del Atún (*Thunnus thynnus*) en el Ecuador se remonta en 1952 en el puerto de Manta; y, desde ese entonces la actividad pesquera ha venido tomando más fuerza (FAO, 2003).

El Ecuador tiene la ventaja de poseer una gran industria a nivel de América Latina que a su vez es conocida en los demás continentes por su variedad de peces los mismos que se procesan y se exportan, esta actividad ha ido evolucionando desde años atrás y cada vez se fortalece más el sector.

Según la (FAO, 2003), en la provincia del Guayas, la pesca se concentra de manera fundamental a la captura de tres peces: Atún aleta amarilla, barrilete y

Atún ojo grande; siendo un motivo por el cual exista una gran comercialización de Atún tanto en materia prima como en la presentación de enlatado del mismo, alcanzando un éxito a nivel mundial en el sector pesquero.

Existe una diversa gama de atunes pero en especial, en el Ecuador se pescan tres tipos, con los cuales se realizan los elaborados para ser exportados a países extranjeros y es aquí donde surge la problemática ya que las gónadas del Atún son tratadas para elaborados de harina sin tomar en cuenta que se están desperdiciando ya que las mismas se podrían vender como un producto terminado pero para consumo humano, tanto a nivel local como a nivel internacional, ampliando así la oferta exportable del Ecuador para tener como resultado directo el aporte al crecimiento económico debido a que se generarán plazas de trabajo y de igual manera un mejor estilo de vida de los involucrados. Por tal motivo se presenta este proyecto de titulación, con la finalidad de bosquejar un plan de exportación para que colabore con distintos enfoques.

1.2. Formulación y Sistematización de la Investigación

1.2.1. Formulación del Problema

¿Cómo aporta un plan de exportación del caviar a partir de las gónadas de Atún (*Thunnus thynnus*) en la diversificación de la oferta exportable?

1.2.2. Sistematización del Problema

- ¿Es factible económica y comercialmente la producción de caviar a partir de las gónadas de Atún?
- ¿Cómo ayuda la implementación de un Plan de Exportación para facilitar los procesos internos y externos en la salida de producto?

- ¿Qué ganarían las empresas de la parroquia Posorja cuando empiecen a comercializar el caviar a partir de las gónadas de Atún a nivel internacional?

1.3. Objetivos de la Investigación

1.3.1. Objetivo General

Analizar la factibilidad comercial de producir caviar a partir de las gónadas de Atún (*Thunnus Thynnus*) en el puerto pesquero de Posorja de la zona de planificación 8.

1.3.2. Objetivos Específicos

- Determinar el grado de producción del caviar a partir de las gónadas de Atún en la parroquia pesquera Posorja.
- Analizar los procesos de exportación para la correcta oferta exportable del caviar a partir de las gónadas de Atún hacia mercados estratégicos.
- Esbozar un plan de exportación sobre el caviar a partir de las gónadas de Atún para su oferta exportable.

1.4. Justificación de la Investigación

1.4.1. Justificación Teórica

La justificación teórica del presente proyecto pone de manifiesto los fundamentos necesarios concernientes al estudio de la producción del caviar a partir de las gónadas de Atún (*Thunnus thynnus*) para la industria pesquera de Posorja, para lo cual se analizan varios puntos de apoyo para poder llevar a cabo el desarrollo del presente trabajo.

Según (Hernandez, Fernández, & Baptista, 2014), describen que el método exploratorio se debe realizar cuando el estudio no ha sido investigado con anterioridad, este a su vez, tiende a un alcance descriptivo el cual tiene como finalidad detallar las propiedades, características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se vaya a someter a un análisis (p.91).

El presente estudio se basa en el método cualitativo, con un alcance descriptivo debido a que se detallan las propiedades y características del producto, el perfil de los habitantes del mercado meta y los procesos concernientes al Plan de exportación.

Según (Pope, Margetts, & Akyüz, 1983), describen en el documento sobre la selectividad del arte de pesca en la cual hace distinción de las clases de especies pelágicas cuyo término forma parte de una de las dos grandes divisiones ecológicas del mar.

Los peces pelágicos son aquellos que se subdividen en zona costero y son de menor tamaño, por otra parte, están los oceánicos, los cuales se encuentran en alta mar, siendo así de mayor tamaño, como lo es el Atún (*Thunnus thynnus*), la albacora y el dorado.

Según (Lozada, s.f), hace mención sobre “las Líneas de Investigación de la Universidad de Guayaquil, teniendo como primer dominio el Desarrollo Productivo Sostenible”(p.2). Es de suma importancia mencionar que se encuentran comprendidas por facultades y también por carrera. A partir de aquello, la investigación actual toma como referencia la línea de investigación de emprendimiento, innovación y desarrollo social, del mismo que se desglosa la sublínea comercio justo, productos saludables, exporta fácil, bloques de integración, economía popular y solidaria propias del área de investigación de la carrera de Ingeniería en Comercio Exterior. A través de la línea y

sublínea antes mencionada, se busca la oferta exportable de los huevos de Atún en mercados estratégicos donde el producto vaya a ser aceptado en una medida considerable.

(Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2017), “sectorizó en niveles administrativos de planificación, por medio de los mismos se puede tener una mejor identificación y apreciación de las necesidades de la ciudadanía. Esta distribución está comprendida por 9 zonas, 140 distritos y 1.134 circuitos”. De entre ellos, el análisis de factibilidad de la producción del caviar a partir de las gónadas de Atún se desarrolla en la parroquia pesquera Posorja. La sectorización antes mencionada se realizó por motivo a que en esa zona existe un gran volumen de captura de peces sobre todo los peces que se encuentran en alta mar, tal es el caso del Atún.

Mediante el anterior mandato de (Asamblea Nacional del Ecuador, 2016), su alcance de apoyar al desarrollo económico y facilitar el comercio internacional de mercancías, mediante las firmas se suscitó el contrato sobre la construcción del puerto de aguas profundas en Posorja, cuya propuesta fue presentada por la compañía Dubai Port World a la autoridad Portuaria de Guayaquil, la cual fue aprobada a la par con el Ministerio de Transporte y Obras Públicas (p.3).

El mencionado proyecto es catalogado como un enfoque positivo, cuyo fin es de mejorar la accesibilidad y de contribuir con el progreso del país. Se espera que los resultados guarden reciprocidad con los fundamentos teóricos expuestos con anterioridad.

1.4.2. Justificación Metodológica

El método de investigación empleado es de tipo descriptivo debido a que se profundizará de manera meticulosa sobre el estudio de las gónadas de Atún (*Thunnus*

thynnus) en la parroquia pesquera Posorja, motivo por el cual es necesario bosquejar un plan de exportación el cual permita medir la viabilidad que tiene y con ella alcanzar la futura oferta exportable. A partir de lo expuesto, existen otras situaciones identificadas como objetos de estudio metodológico que también se pone de manifiesto, tales como las características que posee la empresa JANEK S.A., SALICA y NIRSA como posibles proveedores de materia prima, en especial JANEK S.A. debido a su capacidad de producción e interés. No obstante, se espera poder solucionar la falencia del desperdicio del Atún con respecto a sus huevos al no considerar que en otros países el mismo producto, pero con distinto pez se vende a un alto precio, así también se espera un aporte favorable a la balanza comercial y a la sociedad en la que se desarrolla la investigación presente.

El método investigativo de campo consiste en elaborar un formulario de preguntas, con el fin de analizar a las entidades del sector seleccionado dedicadas a la pesca de Atún para conocer cuál es el destino que las mismas les otorgan a los huevos del mencionado pez. También se realizará una entrevista que será dirigida a los diferentes delegados de las empresas que se dediquen a la actividad pesquera atunera. La información derivada de aquella metodología debe ser depurada y posteriormente tabulada para mostrar resultados estadísticos y a partir de los mismos, proceder a plantear la propuesta de solución y aplicación de la misma.

1.4.3. Justificación Práctica

Muchos individuos que se dedican a la actividad pesquera no están al tanto del valor nutricional y lo económico que pueden llegar a ser los huevos, incluso desconocen que en el continente de América del Norte, Europa y Asia se comercializa el caviar de

Esturión, el cual es distinguido por su color negro; y, el del Salmón, que se identifica por su color rojo, ambos ubicándose a un alto precio de adquisición en el mercado.

Según el Ing. Patricio, funcionario de la compañía JANECA, comenta que actualmente en el Ecuador los huevos del pescado se los denomina no pelágicos, cuyo destino termina siendo el procesamiento de sucedáneos, entre ellos está la harina de pescado o simplemente son considerados como desperdicio. He aquí la importancia que conlleva a analizar si es factible producir caviar a partir de las gónadas de Atún en la zona 8, específicamente en la parroquia pesquera Posorja. Al ser posible la producción, se logrará que el producto ingrese a competir internacionalmente, lo que significaría para el Ecuador una mejora en su oferta exportable y en su economía.

1.5. Hipótesis

- Si se implementara un Plan de Exportación del caviar a partir de las gónadas de Atún (*Thunnus thynnus*), entonces se diversificaría la oferta exportable del Ecuador, incrementando el PIB y generando rentabilidad a las empresas del gremio.

1.5.1. Variable Independiente

Plan de Exportación del Caviar a partir de las gónadas de Atún.

1.5.2. Variables Dependientes

- Diversificación de la oferta exportable del Ecuador
- Incremento del PIB

1.6. Operacionalización de las Variables

Tabla 1.- Operacionalización de las Variables

Categorías	Concepto	Definición	Indicadores	Ítems	Escala
Categoría 1 Variable Independiente	Plan de exportación del Caviar a partir de las gónadas de Atún	Son pasos a seguir, los cuales se rigen bajo ciertas normas para poder llevar a cabo la exportación de un bien o servicio en un mercado seleccionado.	<ul style="list-style-type: none"> - Oferta - Demanda - Demanda insatisfecha 	<ul style="list-style-type: none"> - ¿Considera usted importante que mediante el acuerdo multipartes UE se exporte el caviar de Atún con preferencia arancelaria? - Si ustedes fueran proveedores directos del caviar de Atún, ¿Tendrían la capacidad apropiada en producción a la demanda que exige Alemania? - ¿Cuál es su opinión acerca de cómo exportar el caviar de Atún en base a la presentación? 	- Likert
	Diversificación de la oferta exportable del Ecuador	Ampliar la oferta exportable ecuatoriana	Número de productos exportables	<ul style="list-style-type: none"> - ¿Le parece interesante que el caviar de Atún forme parte de la oferta exportable del Ecuador? - ¿Está de acuerdo con la implementación de un plan de exportación del caviar de Atún para poder diversificar la oferta exportable del Ecuador? 	- Likert
Categoría 2 Variables Dependientes	Incremento del PIB	Aumento en los ingresos a la caja fiscal	Ingresos fiscales	<ul style="list-style-type: none"> - Sabiendo los beneficios, ¿Con qué frecuencia usted consumiría el caviar de Atún? - Ustedes como comercializadores del Atún tanto de materia prima como de elaborados, ¿Han visto la manera de darle otro trato a los desperdicios del Atún? 	- Likert

Elaborado por: Las Autoras

Capítulo II

Marco Teórico

2.1. Situación Pesquera en el Comercio Internacional y su Aporte

El sector pesquero es una parte esencial dentro de la negociación internacional ya que genera empleo, actúa como abastecedor de alimentos; y, es una fuente de ingreso monetario para los países que desarrollan esta actividad. “A nivel mundial el pescado y sus derivados representan un segmento bien grande en el sector alimentario, se espera que el 78% de la producción marina se encuentre compitiendo internacionalmente” (FAO, 2016, p.7).

Los productos del mar tienen una gran representatividad a nivel internacional en lo que concierne al sector alimentario debido a sus propiedades nutricionales, las cuales benefician al ser humano. Estos productos también llegan a ser competitivos con los productos del mar de diferentes países. “Para muchos países, las exportaciones tanto del pescado como sus derivados son de suma importancia, como es el caso de los países insulares debido que para ellos representa el 40% del total de los productos que ellos comercializan” (FAO, 2016, p.7).

Para las zonas costeras esta actividad económica representa uno de los rubros que tiene mayor exportación, que por su ubicación geográfica es la actividad con mayor realce y por eso es la que se va a comercializar en gran cantidad pudiendo ser a nivel local como internacional.

Con el pasar del tiempo, el consumo de pescado y sus productos derivados se vuelve masivo. Según un escrito que emite la FAO, se constata que “el consumo per

cápita de pescado a nivel global en la década de los 60, registró un aumento de 9,9 kg a 14,4 kg en 1990 y de 19,7 kg para el 2013” (FAO, 2016, p.8).

A nivel global la ingesta de productos provenientes del mar se torna mayor y esas cifras de incremento se ven reflejadas en documentos confiables que emite la FAO, las mismas cifras se espera que para los años próximos vayan en aumento debido a las fuertes demandas que cada país posee.

China es el productor principal en productos marinos, seguido de Indonesia, E.E.U.U. y la federación de Rusia, así mismo, los pacíficos también se clasifican en los que tienen mayor productividad, teniendo como el mejor al Pacífico noroccidental, seguido del Pacífico centro-occidental, el Atlántico nororiental y el Océano Indico oriental. Todos ellos han tenido aumentos en los rubros de capturas. Aparte de China ser un gran exportador de productos del mar también se lo considera como un gran importador ya que existen especies marinas que en ese país no se originan y por ende el consumo es masivo (FAO, 2016, p.5).

Dentro de las naciones que producen a escala los productos marinos, China ocupa el primer puesto, región que no es solo conocida por tener una alta producción y exportación, sino que también importan este tipo de producto ya que hay ciertas especies marinas que no se hallan en sus aguas territoriales.

Como fue mencionado en párrafos anteriores, la pesca contribuye a perfeccionar la situación económica del país y también al desarrollo social. Esto ocurre ya que al tener una mayor producción de peces genera el deseo de explotar toda esa materia prima

y consigo crea tasas de empleo, dando como resultado un desarrollo en la humanidad y así mismo aportando positivamente al país en su economía.

2.2. Ley de Pesca y Desarrollo Pesquero

La ley de pesca y desarrollo pesquero hace referencia a las normas por las cuales las entidades que se dedican a la pesca deben seguir; y, así mismo a todas las operaciones que deben desarrollar para poder gestionar una buena práctica.

Artículo 2 del título I hace referencia acerca de lo que es la actividad pesquera y menciona cuáles son sus fases. En el artículo 5 del mismo título se hace referencia sobre el fortalecimiento de la economía nacional, desarrollo social y una mejora en el bienestar de los ecuatorianos basado en los productos pesqueros. Dentro del artículo 8 se puntualiza que el estado impulsará todas aquellas empresas dedicadas a la pesca de peces y a la elaboración de los derivados de pescados (H. Congreso Nacional; Comisión de Legislación y Codificación, 2005, p.1).

Artículo 18 del título II se funda en que para ejercer cualquier tipo de actividad pesquera se debe estar autorizado por el organismo que esté a cargo; y, así mismo deberá sujetarse ante sus disposiciones. Es de suma importancia recalcar que dentro de la ley de pesca y el desarrollo pesquero también se encuentra estipulado de los requisitos que deberán poseer las embarcaciones que sean destinadas a ejecutar una operación pesquera (H. Congreso Nacional, et al, 2005, p.4).

Es significativo reiterar que la ley de pesca y desarrollo pesquero regulan toda actividad tanto de manera directa o indirecta así mismo tanto a personas naturales como a personas jurídicas que estén inmersas en el sector pesquero.

2.3. Evolución del Sector Pesquero en el Ecuador: Antecedentes e Importancia

Con el pasar del tiempo, el Ecuador es un país que ha venido creciendo significativamente en cuanto a la captura de peces. De igual manera, ha venido transformando esa materia prima en productos terminados siendo así un fortalecimiento a la matriz productiva.

El primero sucede cuando el Ecuador junto con Chile y Perú firman la Declaración de Santiago y el segundo hecho es el nacimiento del subsector pesquero industrial. Las primeras plantas que se especializaron en el Atún (*Thunnus thynnus*) y en el camarón, se ubicaron en Manta y en Posorja.

Posterior a la producción de estos dos productos marinos se empezó con la pesca de los pelágicos pequeños los cuales fueron destinados a enlatados y a la harina de pescado (FAO, 2003).

Dentro de los antecedentes que guarda el sector pesquero en el Ecuador existen dos hitos que se dieron para precautelar los recursos marinos; y, asociar directamente la captura, su debido procesamiento y la negociación del Atún y del camarón. La ciudad de Manta y el cantón de Posorja aún siguen siendo grandes comercializadores de este producto y con el transitar de los años diversificaron la oferta exportable, no solo de productos primarios, sino además de productos elaborados.

Hoy por hoy no sólo se comercializa el Atún, el camarón y los pelágicos pequeños, sino que también otro tipo de peces y crustáceos, inclusive se ha comenzado

en la producción de especies acuáticas vegetales. Inclusive las embarcaciones se han venido transformando con el transcurso del tiempo, haciéndose mucho más resistentes y sofisticadas en la actividad pesquera. El Ecuador cuenta con una diversa gama de pescados que exporta actualmente, los cuales se detallan en la tabla 24 en el apéndice D.

Como es evidente, el Ecuador es una nación que tiene una gran riqueza marina y grandes empresas que se dedican a la captura, producción y comercialización, por tal motivo es que el Ecuador ha logrado entrar a mercados internacionales y llegar a ser parte del grupo de los referentes mundiales de productos del mar (PRO ECUADOR, 2013, p.1).

Por todo lo mencionado es que hoy por hoy, la pesca se ha convertido en un gran aporte para el Ecuador, no sólo ayudando en el desarrollo social del sector pesquero, sino que ayudando a la economía del país ya que los productos pesqueros ecuatorianos son cada día más demandados a nivel internacional, generando así el ingreso de divisas.

2.4. Clases y Propiedades del Atún

En toda la gama de peces existente no solo se encuentra un solo tipo de especie, sino una biodiversidad, las cuales estas se subdividen en categorías. En el caso del Atún (*Thunnus thynnus*) se encuentran unos que son mayormente consumidos y otros de menor ingesta.

Los atunes se dividen en 5 géneros: Thunnus, Euthynnus, Katsuwonus, Auxis y Allothunnus; y, estos mismos se subdividen en 15 categorías. Dentro de la familia de la especie Thunnus los principales atunes son: Atún blanco, patudo, Atún rojo del Atlántico, Atún aleta azul del Pacífico, Atún rojo del sur y el rabil. También se encuentran más clases de atunes, tales como: Atún tongol,

Atún aleta negra, barrilete negro, bacoreta oriental bacoreta, melvera y la melva (Majkowski, s.f).

En las aguas ecuatorianas hay una variedad de peces, diferenciándose por clases de pescado y estos llegan a dividir en géneros y a subdividirse en categorías. Existen unos que llegan a ser más comunes que otros, los mismos que pasan a ser identificados con facilidad por parte de los pescadores y de los consumidores.

El pescado en general es reconocido por aportar mucho en la buena alimentación de las personas, aunque la composición química del mismo varíe según las especies. Muchas veces se encuentran peces con mayor grasa en su carne y otras veces con menor grasa, no obstante, también incurre la edad que tengan, el sexo y el medio ambiente de donde vivan. Para una mayor comprensión, en la tabla 25 del apéndice D, se detallan los constituyentes químicos que poseen los músculos del pescado, de igual manera en la tabla 26 del mismo apéndice se encuentra el detalle de la variación de agua, lípidos, proteínas y energía que posee el Atún (*Thunnus thynnus*).

2.5. La Pesca como Aporte para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición

El pescado ocupa un rol muy esencial en la alimentación, además es una fuente de ingresos para los países cuya economía no es alta y con el transcurrir de los días va tomando más fuerza y se va expandiendo.

La pesca va tomando más fuerza y así mismo se exige que se establezcan y se cumplan ciertas ordenanzas que estén enfocadas en proteger los recursos marinos, evitando así la explotación excesiva y satisfaciendo la demanda de este tipo de alimentos (FAO, 2016, p.7).

A nivel internacional, los países compiten ofertando productos del sector pesquero, pero muchas de las veces no miden el impacto que se genera en la explotación de los recursos marinos y por eso se dictan ciertas leyes en donde trate de equiparar dicho impacto, es decir, que se oferte los volúmenes que tienen previstos, pero utilizando técnicas para no desaparecer con toda la vida marina.

Según la (FAO, 2016), el pescado es muy reconocido a nivel global por su excelente contenido nutricional y por eso es que su ingesta se está volviendo mayor. El pescado es una fuente rica en proteínas de muy alta calidad y es fácil de digerir. El pescado también contiene todos los aminoácidos indispensables, grasas esenciales, vitaminas D, A y B; y, minerales como el calcio, yodo, zinc, hierro y selenio, ideales para el desarrollo del cerebro y del sistema nervioso en los fetos y niños (p.4).

Al ser rico en tantos nutrientes provoca que el cuerpo humano tenga reacciones favorables en el bienestar, ya que contribuye a controlar y prevenir enfermedades cardiovasculares, hematológicas, cerebrales, entre otras.

2.6. Exportación Definitiva: Generalidades

La exportación definitiva es un régimen que tiene como finalidad exportar bienes para que consuman por completo en otros países. Si el bien no llegó en las condiciones requeridas, puede existir la posibilidad que retorne la mercancía siempre que no haya sido objeto de transformación.

La exportación definitiva pertenece al régimen (40) según la terminología aduanera de no transformación, esta se razona por la salida de bienes tal como se expresa de forma definitiva permitiendo la circulación fuera del territorio

aduanero, en este régimen existe un tiempo de exactamente 30 días contados a partir del momento en que se acepta la Declaración Aduanera de Exportación (Asamblea Nacional del Ecuador, s.f, p.32).

En este escenario no figura recargo a la exportación porque el Ecuador mantiene un trato preferencial de incentivar e impulsar las exportaciones. La documentación concerniente a la exportación definitiva es la Declaración Aduanera de Exportación (DAE), la misma que se efectúa de manera electrónica y se presenta junto con los documentos de soporte y de acompañamiento.

2.6.1. Organismos que Intervienen en el Proceso de Exportación

El exportador una vez que disponga de proveedores de materia prima, envases y embalajes y tenga como resultado el producto terminado, es decir, que esté apto para exportar, se procede a relacionarse con las instituciones tanto públicas como privadas siendo estas empresas certificadoras; y, compañías de seguro y transporte para cumplir con la demanda por parte del cliente. Cada uno de estos entes se ven relacionados unos con otros ya que si uno de ellos llega a faltar no podría completarse el proceso de exportación y se corre con el riesgo de no cumplir con las expectativas de venta programadas entre comprador y vendedor. En figura 16 del apéndice E se detalla de una manera más explícita los organismos que están directamente relacionados con el proceso de la exportación

2.6.2. Incoterms en el Proceso de las Exportaciones

En el convenio de compra y venta se debe estipular el Incoterm a usar para poder determinar hasta donde llega la responsabilidad de los involucrados, en el caso del exportador que figura como vendedor ayuda a conocer hasta donde incurre en los gastos de tal forma que se incluyan en el precio del producto a ofertar.

La (Cámara de Comercio Internacional, s.f.) (ICC) ha definido algunas reglas estandarizadas para los comerciantes a nivel internacional llamados Incoterms, los cuales han sido objeto de revisión. La primera se dio en 1936 hasta la última modificación del 2010 (p.1).

Los Incoterms son esenciales para negociaciones internacionales ya que los mismos delimitan desde que momento empieza el compromiso de los actores involucrados y hasta qué punto termina, la ICC con el objetivo de mejorar, ha abolido y agregado Incoterms los mismos que se ven reflejados en las modificaciones que se han venido desarrollando en los años posteriores hasta la última que se realizó en el 2010. En la tabla 27 del apéndice D se muestran las siglas de los Incoterms con su significado y tipo de modalidad.

2.6.3. Aplicación del Seguro en la Modalidad de Transporte

Las mercancías durante su traslado al mercado internacional pueden correr con el peligro que se pierdan o pueden llegar a ser objeto de robo que involucre daño, independientemente del medio de transporte seleccionado. Por tales razones y según el Incoterm pactado se debe contratar una póliza de seguro para que dé cobertura y seguridad ante cualquier siniestro. Las aseguradoras solicitan al dueño de la mercancía la documentación necesaria entre ellas la factura, la estipulación de la póliza y el

documento de transporte para efectuar la respectiva póliza de seguro sobre el valor declarado en los escritos. En la tabla 28 del apéndice D se muestra que cada tipo de transporte tiene su propio documento.

2.7. Diagnóstico de la Balanza Comercial de Exportación

Dentro de la economía ecuatoriana participan 6 sectores que contribuyen al Producto Interno Bruto (PIB). Hace una década atrás, el escenario era totalmente distinto al de hoy, puesto que antes tenía una mayor intensificación el sector petrolero lo cual ha sido revertido a favor del sector manufacturero. “Este último está integrado por las diferentes industrias tales como la fabricación de alimentos y bebidas, química, textil y de cuero, minerales no metálicos; y, la industria metálica” (Maldonado, Proaño, & Equipo editorial Ekos, 2015, p.50).

La explicación a tal hecho se demuestra mediante el análisis de la balanza comercial respecto a los productos que son industrializados, en el que se denota que tiene un mayor porcentaje de demanda en la importación y uno menor al de la exportación. Según (Maldonado, et al, 2015) “indica que a pesar del peso que lo destaca al sector manufacturero frente a los demás sectores dentro del PIB, el mismo presenta una pérdida en cuanto a las cuentas externas” (p.52).

Según los boletines que el BCE sobre la balanza comercial, se analiza y se llega a determinar que hay una tendencia creciente de exportación sobre productos no tradicionales con los cuales se ha podido diversificar la oferta exportable compuesta por 15 productos tanto primarios no tradicionales como industrializados no tradicionales. El último incluso tiene una estrategia especial

por pertenecer a uno de los objetivos que tiene el Plan Nacional del Buen Vivir (Banco Central del Ecuador, 2017).

Dentro de los productos industrializados no tradicionales, se encuentran enlatados de pescado, la harina de peces y otros elaborados del mar los cuales son analizados. Es aquí donde se ambiciona en mejorar la oferta exportable con la inclusión de caviar a partir de las gónadas de Atún que formaría parte de esta sub clasificación. Para una mejor explicación, la figura 17 del apéndice E detalla cómo está compuesto el PIB manufacturero y en la tabla 29 del apéndice D se describe la lista de los productos industrializados no tradicionales.

2.7.1. Principales Destinos de la Exportación del Atún

El Atún tiene ganado una parte bien extensa del mercado internacional, debido a los acuerdos y tratados que mantiene con los diferentes países y bloques comerciales. Hoy por hoy, el Ecuador mantiene un trato preferencial con la Unión Europea y es por eso que, de todas sus exportaciones, la mayor parte son dirigidas hacia ese mercado.

Las exportaciones pesqueras en general van dirigidas a diferentes mercados, siendo en total 83 países de destino, entre ellos y por acuerdos comerciales pactados, los potenciales mercados. En primera posición, se encuentra la UE con un 40%, seguido por Estados Unidos con un 20%, quienes han permitido el desarrollo debido a las cifras porcentuales que derivan de ambos mercados de la totalidad de exportaciones del sector pesquero (Cámara Nacional de Pesquería, 2016).

El Atún, en cualquiera de sus dos presentaciones genera divisas para el país, especialmente las conservas de Atún o también conocidas como enlatados de pescador,

reflejando un crecimiento constante en el volumen total de exportaciones hasta el periodo anterior del 2016. “De acuerdo con la base de datos del BCE aportó con 208 toneladas y 9.5% de participación, pasando a ser un porcentaje fuerte con respecto a los demás productos no tradicionales y que actualmente mantiene una tasa de variación positiva” (Banco Central del Ecuador, 2017).

En el año 2017 mediante un análisis correspondiente a los dos primeros trimestres, se observan variaciones de cada producto pesquero respecto al año anterior; en donde se aprecia un crecimiento, especialmente de lomo y conversas de Atún con una variación en dólares de 39.7% y un peso de 19.4% (CNP, 2017).

Por tal motivo, se considera indispensable que el Atún (*Thunnus thynnus*) ejerza un rol en la economía del país como producto primario o industrializado; debido a que de este pez pueden surgir nuevas alternativas de exportación como lo es el caviar a partir de sus gónadas, que consiste en retirar de la membrana los huevos del pez y colocarlos en un envase adecuado aprovechando los mercados existentes.

2.7.2. Desarrollo de la Matriz Productiva y su Importancia en la Industria Pesquera

El Ecuador por razones de déficit presentados en años anteriores y con el objetivo de salvaguardar a la industria nacional, se estableció para el periodo 2015, medidas de restricción comercial para poder mermar y equiparar a las importaciones, de tal forma que “los sectores económicos que se hallaran afectados pudieran aumentar el volumen de exportación y con ello el retorno de divisas al país” (Ministerio de Comercio Exterior, s.f).

La medida arancelaria que fue aplicada en su entonces, en la actualidad ya dejó de ser implementada ya que cumplió con su objetivo que era proteger la industria nacional frente a las importaciones. Luego de su tiempo en vigencia, dio como efecto la mejora en la balanza comercial, no es decir que se equilibró, pero si hubo un cambio positivo para el país.

Dentro de la pesca ecuatoriana, se evidencia la transformación productiva en la que se ha innovado, creando así posibilidades a los distintos productos del mar que se ofertan. Incluso se establecieron cadenas, las mismas que tienen prioridad para ser desarrolladas, en la cual consta el Atún como principal en la lista (El agro, s.f).

En la actualidad, el Ecuador busca la manera de diversificar los productos líderes del sector pesquero, incluso se presta una atención especial para poder identificar nuevas maneras de desarrollarlo mediante la innovación.

2.8. Acuerdo Ministerial N°. -227 Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca

Según la notificación emitida por el (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca, 2015) (MAGAP), en su plan de control, hace mención en el artículo 2 que la autoridad competente para el sector pesquero le es concedido al Instituto Nacional de Pesca (INP) quien mediante la Coordinación Nacional es el encargado de certificar los productos del mar que se vayan a exportar manteniendo un alto grado de inocuidad en el mismo (p.3).

En el artículo 4 indica que únicamente las certificaciones serán concedidas a las entidades que posean un registro previo y que consten en el listado de

empresas autorizadas, además permite conocer los requerimientos legales en lo que concierne a normas y reglamentos del mercado al que se pretende enfocar. Todo esto es debido a las relaciones institucionales que desempeña, permitiendo así un mejor direccionamiento para quienes se dediquen a esa actividad (MAGAP, 2015, p.4).

En el artículo 5 se estipulan laboratorios acreditados por el INP y externos en cuanto a la verificación física, química, biológica microbiológica y organolépticos, cuyo análisis muestra los parámetros de producción y elaboración del producto, obteniendo por consiguiente las certificaciones sanitarias para exportar (MAGAP, 2015, p.4).

En el artículo 7 se reitera que quienes estén dedicados a esta actividad y que pretendan la exportación a un mercado internacional, deberán ajustarse a la autoridad competente, la que exigirá el registro del establecimiento ya que sin ello no podrá recibir, almacenar, procesar y mucho menos su exportación (MAGAP, 2015, p.4).

En definitiva, el acuerdo ministerial que está vigente desde el 1 de septiembre del 2015, proporciona seguridad en el consumo de productos pesqueros ofertados a los mercados que mantienen relaciones comerciales con el Ecuador.

2.9. Acuerdo Interministerial N°. -326 Ministerio de Salud Pública y el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca

El presente acuerdo fue suscrito el 30 de julio del 2014 por el MAGAP en concordancia con el (MSP); y, fue puesto en ejecución por parte del (INP) para la obtención del certificado HACCP, el mismo que pasa a ser requisito indispensable para

la obtención del certificado BPM que lo otorga la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).

El certificado HCCP cuyas siglas en inglés significan Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, es únicamente entregado a instituciones que elaboren productos pesqueros procesados y cuya comercialización sea objeto internacional, al igual que las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) el cual es dirigido a los alimentos procesados. (Ministerio de Comercio Exterior, 2017, p.17).

2.10. Reglamentaciones del CODEX STAN 10

Este código va a ser referencia específicamente a los huevos del Esturión. El CODEX STAN 291-2010 norma las instrucciones de cómo ser llamado el producto, su manera de cómo almacenarlo, envasarlo, etiquetarlo y también rige diversas especificaciones en base a sustancias extrañas entre otras. El Codex define el proceso que se realiza desde el momento en que se trata al Esturión cuando se encuentra en las piscinas hasta el momento en que los huevecillos son enlatados o puestos en algún envase.

Dentro del proceso, se aplica sal a las gónadas del pez, siendo la misma apta para alimentos y así mismo a un cierto grado de salazón para que pueda brindar el toque especial que posee el caviar. Así mismo, se indica la temperatura a la cual debe mantenerse el producto para que no se dañe mientras cumple con la cadena logística hasta su punto de destino.

Como fue mencionado, el envase dependerá del productor debido a que no es lo mismo envasar en latas a envasar en frascos de vidrio, pues el sabor es

distinto y el costo no será el mismo. Dentro del punto 4 del Codex se detalla los aditivos alimentarios que puede poseer el caviar, dejando sin autorización a los colorantes o agentes modificadores de textura y autorizando los reguladores de acidez, antioxidantes y conservantes (Codex Stan 291-2010, p.2).

Así mismo se pone en conocimiento que el producto debe estar acorde con los niveles máximos que establece la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos, el cual se norma en el Codex Stan 193-1995. Con respecto al etiquetado, también se lo norma en el literal siete Codex Stan 291-2010.

2.11. Descripción del Caviar

El caviar como su término original, es proveniente de la gónadas del Esturión, este pez habita en el hemisferio norte debido a la temperatura del agua, actualmente esta especie está en peligro de extinción requiriendo así un excelente cuidado para su preservación.

Según el (Blgo. Vecsei, 2011), el caviar son las huevas que poseen los peces, las cuales son obtenidas únicamente de la familia de los Acipenseriformes, cuya clase primitiva incluye al Esturión y pez espátula quienes habitan en el hemisferio norte que comprende a Europa, América del Norte y Asia (p.17).

En la actual fecha, las empresas pesqueras que se dedican a la elaboración y venta de estos productos acostumbran a diversificar, ampliando así la cartera ya que dan a conocer ante el mercado nuevas líneas.

2.11.1. Componentes del Producto y Proceso de Elaboración

El caviar es considerado altamente perecedero debido a sus propiedades físicas y químicas, además este producto no requiere de una compleja y avanzada tecnología para

sus procedimientos de elaboración, sino que son realizados manualmente generando así la probabilidad de que exista riesgo de contaminación para el producto al estar en contacto con las manos, utensilios, el aire, agua, aditivos, la piel del pescado o las vísceras.

La gónadas, están libres de microorganismos contaminantes mientras permanezcan en los ovarios que se localizan en la cavidad abdominal, por eso es necesario desarrollar Buenas Prácticas de Manufactura para que garantice la calidad del caviar y así que tenga una buena apariencia, sabor y aroma a la hora de comercializarlo al mercado objetivo (FAO/OMS, 2013).

Según la (FAO/OMS, 2013), se recomienda que el pez debe ser transportado vivo hasta la planta industrial para evitar el estrés o cualquier daño físico al mismo; y, en caso que estuviese muerto debe ser evaluado para conocer si está apto para el consumo humano caso contrario desecharlo.

Todo aquello es importante para tener información relativa del estado sanitario en el que se receptorá el pescado, por lo que hay que tener precaución con el tiempo y temperatura durante el traslado para evitar posibles defectos como que se descomponga el producto.

Una vez que ha ingresado el pescado a la planta industrial se debe tener precaución en que no se contamine durante el proceso de extracción de las gónadas ya que prácticamente están en contacto con las manos, agua y utensilios los cuales han utilizado químicos como detergentes y otros agentes para desinfectar el área y si estos implementos contienen aún sustancias a la hora de realizar la extracción puede generar posibles defectos como la pérdida de olor y sabor del producto (FAO/OMS, 2013).

Para continuar, se aplican diferentes métodos existentes, en caso de querer mantener vivo al pescado hasta la extracción, se debe emplear el método de aturdimiento siendo el más aceptable para disminuir el estrés y forcejeo, otro es la aplicación de descargas eléctricas con un voltaje admisible para evitar daño físico a los huevos del pescado.

Si se desea mantener vivo al pez después de la extracción, se aplica una micro cesárea; en otras palabras, se emplea un minúsculo corte en el abdomen, el mismo que puede ser realizado de forma manual o con ayuda de implementos como una bomba de succión; y, si está muerto debe ya haber sido desangrado y solo debe ajustarse a los escenarios de extracción (FAO/OMS, 2013).

Según el método que se aplique, se pueden generar posibles defectos como lo es la contaminación de la sangre en los órganos del pescado.

Posteriormente al método aplicado o matanza se empieza a ejecutar la incisión abdominal que es básicamente la extracción del ovario donde se localizan las gónadas, para lo cual se hace un corte desde las branquias hasta el ano, esta zona previamente debe haber sido lavada con agua potable para reducir la contaminación con la piel del pescado. Otro tipo de contaminación se origina por el mal corte efectuado al estar cerca de las vísceras, cualquiera evento que se suscite puede generar posibles defectos tales como la pérdida de olor, sabor y descomposición (FAO/OMS, 2013).

Seguidamente los ovarios extraídos deben colocarse en agua fría potable para que tenga una mejor consistencia y debe ser llevado a otra zona separada que esté limpia en donde se empezará a realizar el corte de los ovarios en trozos

pequeños; y, con la ayuda de un tamiz se logrará eliminar el tejido ovárico y otras sustancias como la grasa y sangre (FAO/OMS, 2013).

El posible riesgo es la contaminación microbiana, es decir debe tener un tiempo y temperatura adecuada para evitar posibles defectos.

Luego de haber tamizado, los huevos se deben lavar con agua potable de manera minuciosa para eliminar sustancias extrañas y posteriormente escurrirla con la ayuda de bowls con tamices, a continuación se procede a colocar aditivos que para este caso, solo requiere la sal pero no de cualquier tipo, sino aquella con un tamaño minúsculo de cristales y que contenga el 99.99 % de cloruro de sodio es decir que no contenga impureza como magnesio o calcio (FAO/OMS, 2013).

Para concluir se envasan las gónadas en recipientes de vidrio los cuales son verificados si existe la inocuidad antes de usarlo, de igual manera, deberán ser resistentes a los componentes del caviar específicamente a la sal y que permitan la óptima conservación de la vida útil del producto.

2.12. Acuerdo Multipartes

En la actualidad, la mirada está puesta en Europa debido al Acuerdo Comercial Multipartes, el cual actualmente está en vigor desde el 2017. Lo beneficioso del Acuerdo es que gracias al mismo se logrará eliminar los aranceles de los productos industriales y así mismo los que provengan de la pesca, también habrá mayor facilidad en el acceso al mercado de los productos agrícolas. Con todo lo mencionado se logrará que “Ecuador ahorre hasta 248 millones de euros en derechos eliminados” (Unión Europea, 2016, p.1).

Este acuerdo es de ganar - ganar ya que tanto la UE como el Ecuador se van verán beneficiados ya que hay una asimetría. De igual manera, se estima que, si se lleva a cabalidad este acuerdo, el PIB del Ecuador sea considerable debido a que la UE libera casi el 95% de las líneas arancelarias y el Ecuador en un 60% (Unión Europea, 2016, p.1).

Los productos de acuicultura y pesca gozarán de beneficios con el acuerdo multipartes ya que entrarán con una preferencia arancelaria, pero no solamente el Ecuador es el que se ve beneficiado ya que la UE de igual manera porque ellos como mercado también tendrán la facilidad de ingresar sus productos al mercado ecuatoriano.

Para la pesca y la acuicultura el acuerdo multipartes será esencial ya que estos productos de mar ingresarán con el 0% de arancel y constan con los más altos rubros en exportaciones del Ecuador hacia el Europa, manteniendo así la presencia del Ecuador ante los países que conforman la UE (Ministerio de Comercio Exterior, 2014, p.11).

Gracias al acuerdo multipartes las relaciones comerciales con Europa se van a intensificar ya que los volúmenes de exportación se van a ver incrementados, aprovechando la lista de los productos negociada por los ministros de comercio exterior del Ecuador.

2.13. Investigación de Mercado

La Balanza Comercial del Ecuador específicamente centrados en productos del mar, demuestra gran participación en las exportaciones no petroleras de productos tradicionales entre ellos el camarón, Atún (*Thunnus thynnus*) y otros pescados en presentaciones entero y filetes frescos o congelados; y, dentro de los productos

industrializados que no son tradicionales figuran la harina de pescado y enlatados de pescado. “En ambos casos son dirigidos a Canadá, Estados Unidos, Europa y Asia, representados por áreas económicas como: Cooperación Económica del Asia y del Pacífico (APEC), Grupo de los Ocho (G8) y Tratado de Libre Comercio de América del Norte (NAFTA)” (BCE, 2017).

En la entrevista realizada al Ing. Patricio, funcionario de la compañía JANEC, mencionó que en el Ecuador se realizan dos tipos de pesca, siendo aquellas la industrial cuyas flotas ejercen un fuerte potencial debido a la captura específica de peces y la artesanal cuya flota son de menor potencial debido a la variedad de peces capturados. En ambos casos se clasifican si son para consumo humano o para sobrante, siendo este último empleado para la elaboración de diferentes productos para uso animal y recientemente también para la fertilización de plantas. La pesca de estos peces es más fácil si se efectúa por la noche; y, sabiendo las fases lunares, se encontrarán abundantes cantidades de pescado a razón que les atraen las aguas frías haciendo que suban a la superficie. En la tabla 30 del apéndice D se mostrará el valor expresado en tonelada con respecto a la captura de Atún durante el período 2000 – 2016.

Por lo ya especificado anteriormente se establece que, el sector pesquero constituye importantes rubros de divisas para la economía ecuatoriana, convirtiéndola en una industria atractiva para el impulso de nuevos emprendimientos de exportación. Como ya se observó, la pesquería del Atún está dentro de la oferta exportable, el mismo que se considera como un producto simbólico y de gran representación para el país por su rápida expansión en los mercados a nivel mundial.

La relación comercial existente entre el Ecuador y Alemania se visualiza mediante el gráfico de la balanza comercial, la misma que refleja fluctuaciones que se

han desarrollado durante un periodo de 6 años de anterioridad entre el nivel de las exportaciones contra el nivel de importaciones, en el que notoriamente desde el 2015 la balanza se torna positiva. En la tabla 31 del apéndice D y en la figura 18 del apéndice E, se muestra que el nivel de exportaciones del Ecuador dirigidas a Alemania desde el 2015 fue mayor; y, se espera que se incremente con el acuerdo bilateral pactado con la comunidad europea.

Los fundamentos mencionados son de escenarios realistas, obtenidos por el Departamento de Inteligencia Comercial del Ecuador cuya labor es facilitar información actualizada acerca de los mercados internacionales y promover las exportaciones. Es así como se ha tomado esta valiosa investigación para demostrar que el Ecuador tiene importantes exportaciones dirigidas al mercado meta y esta aceptación surge por la relación bilateral que existe.

Alemania ocupa la principal posición económica y tiene el mayor porcentaje de población de Europa cuya capital es Berlín. Sus principales ciudades son Hamburgo, Múnich y Colonia, tal como se detalla en la tabla 32 del apéndice D y la figura 18 del apéndice E.

Los indicadores socioeconómicos de Alemania señalan que la población está alrededor de 80,854,408 millones de habitantes quienes se caracterizan por tener un elevado poder de compra que en cierta parte es por la moneda oficial que es el euro (PRO ECUADOR, 2016, p.1).

Se define a este mercado como de clase media y alta, cuyos consumidores exigen calidad porque en cuestión de dinero están dispuestos a pagar un poco más por productos saludables ya que ellos cuidan su salud.

La balanza comercial de Alemania tiene cifras a favor, es decir, el crecimiento de las exportaciones es mayor que el de las importaciones, definiéndose así que posee una excelente planificación económica.

La Unión Aduanera de Europa es considerada como el bloque comercial más fuerte, el mismo que se maneja mediante un sistema uniforme en el que se ejerce un mejor control aduanero, con el fin de salvaguardar a los ciudadanos que la conforman, sobre todo en el ámbito de la salud y el cuidado del medio ambiente (Unión Europea, 2017).

Los organismos de Europa se encargan de regular el ingreso de las mercancías para poder precautelar que los productos que ingieran los habitantes estén en óptimas condiciones y que los mismos no sean perjudiciales para su salud.

Las importaciones están sujetas a estrictos controles sanitarios, por eso deben cumplir con requisitos previos, para esto, las compañías de alimentos deben declarar el proceso productivo de la actividad a través de un análisis de **Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)** para asegurar la inocuidad en los productos que intentan ingresar a Europa, por lo cual, “La función del Codex Alimentario es emitir manuales que son de interés para los exportadores, dentro de los manuales se identifica con facilidad los mecanismos y controles de posibles peligros y riesgos” (PRO ECUADOR, 2014).

La certificación de la ISO 22000 debe ser obtenida debido a que demuestra que la entidad tiene una buena gestión de seguridad alimentaria y otorga confianza al consumidor al adquirir el producto. Otros requisitos de empaque que predomina es la norma ISO 3394, la misma que puntualiza las medidas tanto de las cajas que contiene al producto como la correcta forma de paletizar, acorde a

lo estipulado por el Parlamento y Consejo Europeo, en cambio la ISO 780 y 7000 detalla la simbología más adecuada para cada producto; y, por último el etiquetado debe poseer información responsable sobre los datos de origen y cuadro de composición detallando los ingredientes y el nombre del producto (PRO ECUADOR, 2014).

Los exportadores se apoyan en las normas ISO para acatar los dictámenes que se deben desarrollar cuando se vaya a exportar, los cuales desempeñan un rol muy importante para que el producto cumpla con las expectativas del mercado objetivo .

Capítulo III

Análisis de Datos

En la evidente investigación fue necesario determinar el instrumento que contribuya a tener buenos niveles de estimación a la hora de establecerlo sobre la muestra, para el caso se empleó entrevistas debido al enfoque cualitativo.

Sálica, Nirsa y Janec son empresas situadas en la parroquia pesquera Posorja, quienes fueron objeto de estudio para conocer el tratamiento o destino de las gónadas del Atún en la que no necesariamente se busca generalizar los resultados del estudio sino analizar a cada una de ellas, por lo que mantienen diferentes tipos de posturas.

La recolección de los datos obtenidos de la entrevista, proveyó de un mayor entendimiento y aporte a la investigación debido a la experiencia de las personas que fueron consultas, posteriormente se analiza la información recogida sin la necesidad de recurrir al uso de la estadística descriptiva o inferencial.

El modo en el que se recolectó los datos fue de tipo textual, imágenes y simbólico en audio; dicha información provista de los entrevistados es descrita en el Apéndice B con la finalidad de comprender a los individuos, eventos y su contexto desde el punto de vista de sus actores además de las observaciones basadas del investigador como tal para llegar a definir resultados.

Para enriquecer la investigación se realiza un formulario de encuestas con variables cerradas de escala tipo Likert dirigidas a consumidores de centros comerciales del Supermaxi y Comisariatos, a razón que la propuesta tiene como referencia orientarse al mercado Europeo, el mismo que por cuestiones de distancia se encuentra fuera de alcance para ser evaluado por el instrumento y por lo cual se realiza una triangulación

de datos para justificar a través de dicha información que la encuesta ha sido destinada a un segmento que posee características similares.

Como propietarias de la investigación se tomó la decisión de trabajar con los recursos disponibles, teniendo en consideración el problema de estudio y la propuesta a diseñar, se aplicó la técnica de muestreo por conveniencia, que fue utilizada al no poder determinar el tamaño de la muestra y por cuestiones de accesibilidad del mercado.

Según (Battaglia, 2008), el muestreo por conveniencia “consiste en tomar muestras de casos que estén disponibles a los cuales se tenga acceso”. Tal es la situación que no se puede ingresar al mercado meta de Europa a encuestar a los consumidores para medir el grado de percepción que tienen sobre el producto, entonces se decide emplear el instrumento en el mercado nacional en un segmento con muestras similares (p.390).

Posteriormente, en cuanto a la recolección de los datos se sujetaron a un análisis en el programa SPSS para poder medir la correlación de las variables que existe entre ellas, mediante el Alpha de Cronbach efectuada en la prueba piloto, el cual demostró una categorización positiva mayor a nueve por tales resultados se procede a aplicar la encuesta al tamaño de muestra seleccionada por conveniencia, siendo esta un número de 120 encuestados.

3.1. Matriz de Datos en SPSS

Tabla 2.- Matriz de Datos de Encuesta Piloto

Pregunta										
N° 1	N° 2	N° 3	N° 4	N° 5	N° 6	N° 7	N° 8	N° 9	N° 10	N° 11
1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
2,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	2,00	1,00	1,00	1,00	1,00
2,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	2,00	1,00	1,00	1,00	1,00
2,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	2,00	2,00	1,00	1,00	1,00
2,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	2,00	2,00	1,00	1,00	1,00
2,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	2,00	1,00	1,00	1,00
2,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	2,00	1,00	1,00	1,00
2,00	2,00	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	2,00	1,00	1,00	2,00
2,00	2,00	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	2,00	2,00	1,00	2,00
2,00	2,00	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	2,00	2,00	1,00	2,00
3,00	2,00	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	2,00	2,00	1,00	2,00
3,00	2,00	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	2,00	2,00	1,00	2,00
3,00	2,00	2,00	1,00	1,00	3,00	2,00	2,00	2,00	1,00	2,00
3,00	2,00	2,00	1,00	1,00	3,00	2,00	2,00	2,00	1,00	2,00
3,00	2,00	2,00	2,00	1,00	3,00	2,00	2,00	2,00	1,00	2,00
3,00	2,00	2,00	2,00	1,00	3,00	2,00	2,00	2,00	1,00	2,00
3,00	2,00	2,00	2,00	1,00	3,00	2,00	2,00	2,00	1,00	2,00
3,00	2,00	3,00	2,00	2,00	3,00	2,00	2,00	2,00	1,00	2,00
3,00	2,00	4,00	2,00	2,00	3,00	2,00	3,00	2,00	1,00	2,00
3,00	2,00	4,00	2,00	2,00	3,00	2,00	3,00	2,00	1,00	2,00
3,00	2,00	4,00	2,00	2,00	3,00	2,00	4,00	2,00	2,00	2,00
3,00	2,00	4,00	2,00	2,00	3,00	2,00	5,00	2,00	2,00	2,00
3,00	2,00	4,00	2,00	2,00	3,00	3,00	5,00	2,00	2,00	2,00
3,00	3,00	4,00	2,00	2,00	3,00	3,00	5,00	2,00	2,00	2,00
4,00	3,00	4,00	3,00	2,00	3,00	3,00	5,00	2,00	2,00	2,00
4,00	3,00	4,00	3,00	2,00	4,00	3,00	5,00	3,00	2,00	3,00
4,00	4,00	4,00	3,00	2,00	4,00	4,00	5,00	3,00	2,00	3,00
4,00	4,00	4,00	3,00	3,00	4,00	4,00	5,00	4,00	3,00	3,00

Elaborado por: Autoras

Tabla 3.- Claves para la Matriz de Datos

Valores de Variable		Etiqueta
Pregunta_1	1,00	S: Siempre
	2,00	CS: Casi siempre
	3,00	AV: A veces
	4,00	CN: Casi nunca
	5,00	N: Nunca
Pregunta_2	1,00	TD: Totalmente de acuerdo
	2,00	DA: De acuerdo
	3,00	IN: Indiferente
	4,00	ED: En desacuerdo
	5,00	TA: Totalmente en desacuerdo
Pregunta_3	1,00	A) Son caros
	2,00	B) No los conoce
	3,00	C) Desconfía de su origen
	4,00	D) Difícil acceso al producto
	5,00	E) Relación calidad/ precio
Pregunta_4	1,00	TD: Totalmente de acuerdo
	2,00	DA: De acuerdo
	3,00	IN: Indiferente
	4,00	ED: En desacuerdo
	5,00	TA: Totalmente en desacuerdo
Pregunta_5	1,00	TD: Totalmente de acuerdo
	2,00	DA: De acuerdo
	3,00	IN: Indiferente
	4,00	ED: En desacuerdo
	5,00	TA: Totalmente en desacuerdo
Pregunta_6	1,00	A) Muy frecuentemente
	2,00	B) Frecuentemente
	3,00	C) Ocasionalmente
	4,00	D) Rara vez
	5,00	E) Nunca
Pregunta_7	1,00	A) Menor a 50 gramos
	2,00	B) 50 gramos
	3,00	C) 75 gramos
	4,00	D) 150 gramos
	5,00	E) Más
Pregunta_8	1,00	A) Su sabor
	2,00	B) Su precio
	3,00	C) Agradable a la vista
	4,00	D) Su caducidad
	5,00	E) Su contenido nutricional
Pregunta_9	1,00	TD: Totalmente de acuerdo
	2,00	DA: De acuerdo
	3,00	IN: Indiferente
	4,00	ED: En desacuerdo
	5,00	TA: Totalmente en desacuerdo
Pregunta_10	1,00	MI: Muy interesante
	2,00	IN: Interesante
	3,00	MI: Moderadamente interesante
	4,00	DI: De poco interés
	5,00	SI: Sin interés
Pregunta_11	1,00	MI: Muy importante
	2,00	IM: Importante
	3,00	MI: Moderadamente importante
	4,00	DI: De poca importancia
	5,00	SI: Sin importancia

Elaborado por: Autoras

3.2. Análisis de Fiabilidad – Alfa de Cronbach

El análisis aplicado de Alfa de Cronbach es una medida de correlación que permite a los investigadores evaluar el grado de fiabilidad en cuanto a la consistencia interna que existe entre los ítems de las preguntas expuestas y conocer en cuanto mejora si se excluye una de ellas.

Para interpretar los resultados se debe tener en consideración que, a mayor alfa existe un mayor grado de confiabilidad y dependiendo del porcentaje se determina si el valor es aceptable, de ser negativo o cero se elimina la pregunta.

A continuación se muestran los criterios para evaluar los coeficientes que se sugiere según (George & Mallery, s.f.).

- Alfa > 0.9 Excelente
- Alfa > 0.8 Bueno
- Alfa > 0.7 Aceptable
- Alfa > 0.6 Cuestionable
- Alfa > 0.5 Pobre
- Alfa < 0.5 inaceptable

La interpretación de los datos se explica mediante la tabla denominada “Estadísticos total – elementos” en la que se puede observar la “Media de escala si el elemento se ha suprimido”, cuya columna muestra el valor que podría tener la media si es que se eliminaría cada uno de los ítems de preguntas. Para mayor comprensión se expone lo siguiente, observar la tabla 16 “Estadísticos de la escala”, la media es de 22,7333 y si se elimina la pregunta 1 la escala que quedaría es de 20,0000.

La “Correlación total de elementos corregida” cuya columna indica el coeficiente de homogeneidad, de tratarse de un valor cero o negativo, se elimina la pregunta. En este caso, no refleja lo mencionado y por lo cual no debe suprimirse ninguno de los ítems planteados.

El “Alfa de Cronbach si el elemento se ha suprimido” cuya columna indica el valor de Alfa, demuestra que, si se elimina cada uno de los ítems planteados, el valor es aceptable, lo cual da a entender que existe una alta fiabilidad.

Tabla 4.- Tabla de Resumen de Procesamiento de Casos

		N	%
Casos	Válido	30	100,0
	Excluido ^a	0	,0
	Total	30	100,0

a. La eliminación por lista se basa en todas las variables del procedimiento.

Elaborado por: Autoras

Tabla 5.- Estadísticas de Fiabilidad

Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en elementos estandarizados	N de elementos
,955	,971	11

Elaborado por: Autoras

Tabla 6.- Estadísticas de Escala

Media	Varianza	Desviación estándar	N de elementos
22,7333	58,616	7,65611	11

Elaborado por: Autoras

Tabla 7.- Estadísticas de Total de Elemento

	Media de escala si el elemento se ha suprimido	Varianza de escala si el elemento se ha suprimido	Correlación total de elementos corregida	Correlación múltiple al cuadrado	Alfa de Cronbach si el elemento se ha suprimido
1. Actualmente, ¿Consumen usted productos elaborados del mar?	20,0000	49,034	,872	,868	,949
2. ¿Sabía usted que el caviar son los huevos del pescado y puede existir una variedad del mismo?	20,7667	47,909	,898	,948	,947
3. Marque una de las opciones, en el caso de que usted no consuma caviar	20,5000	41,914	,846	,951	,955
4. ¿Conoce usted que el caviar de Atún es rico en potasio, yodo, hierro, y diferentes vitaminas que ayudan al cuerpo humano?	21,1333	49,016	,895	,859	,948
5. ¿Estaría usted dispuesto a probar un producto alternativo del caviar de Esturión, siendo este el caviar de Atún?	21,3333	51,333	,863	,924	,951
6. ¿Sabiendo los beneficios, con qué frecuencia usted consumiría el caviar de Atún?	19,8667	51,361	,761	,840	,953
7. Teniendo en cuenta que el envase de vidrio ayuda a mantener el sabor y olor del producto, ¿Usted qué cantidad en gramos estaría dispuesto a consumir?	20,5000	50,879	,822	,875	,951
8. ¿Qué factor considera más importante al elegir un producto para su consumo?	20,0000	41,034	,880	,944	,954
9. Observe el logotipo y etiqueta del producto, ¿Considera usted que la presentación del envase del caviar de Atún es aceptable?	20,9000	49,748	,850	,933	,950
10. ¿Le parece interesante que el caviar de Atún forme parte de la oferta exportable del Ecuador?	21,4333	51,840	,842	,923	,952
11. ¿Considera usted importante que mediante el acuerdo multipartes UE se exporte el caviar de Atún con preferencia arancelaria?	20,9000	51,197	,834	,959	,951

Elaborado por: Autoras

Tabla 8.- Frecuencia Estadística de Datos desde la pregunta 1 hasta la 6

	1.Actualmente, ¿Consume usted productos elaborados del mar?	2. ¿Sabía usted que el caviar son los huevos del pescado y puede existir una variedad del mismo?	3.Marque una de las opciones, en el caso de que usted no consuma caviar	4.¿Conoce usted que el caviar de Atún es rico en potasio, yodo, hierro, y vitaminas que ayudan al cuerpo humano?	5. ¿Estaría usted dispuesto a probar un producto alternativo de caviar de Esturión, siendo este el caviar de Atún?	6. ¿Sabiendo los beneficios, con qué frecuencia usted consumiría el caviar de Atún?
N Válido	120	120	120	120	120	120
Perdidos	0	0	0	0	0	0
Media	2,6333	2,1500	2,3917	1,4167	1,3833	2,8583
Mediana	3,0000	2,0000	2,0000	1,0000	1,0000	3,0000
Moda	3,00	2,00	1,00	1,00	1,00	3,00
Desviación estándar	,85929	,98433	1,36151	,65572	,55281	,80226
Varianza	,738	,969	1,854	,430	,306	,644
Rango	3,00	3,00	4,00	2,00	2,00	3,00
Mínimo	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Máximo	4,00	4,00	5,00	3,00	3,00	4,00

Elaborado por: Autoras**Tabla 9.-** Frecuencia Estadística de Datos desde la pregunta 7 hasta la 11

	7. Teniendo en cuenta que el envase de vidrio ayuda a mantener el sabor y olor del producto, conteste lo siguiente ¿Usted qué cantidad en gramos estaría interesado en consumir?	8. ¿Qué factor considera usted más importante al elegir un producto para su consumo?	9.Observe el logotipo y etiqueta del producto y conteste lo siguiente ¿Considera usted que la presentación del envase del caviar de Atún es aceptable?	10. ¿A usted le parece interesante que el caviar de Atún forme parte de la oferta exportable del Ecuador?	11. ¿Considera usted importante que mediante las preferencias arancelaria que otorga el Acuerdo Multipartes firmado entre el Ecuador y la Unión Europea, se exporte el caviar de Atún?
N Válido	120	120	120	120	120
Perdidos	0	0	0	0	0
Media	2,4583	2,7500	1,7917	1,4000	1,7083
Mediana	2,0000	2,0000	2,0000	1,0000	2,0000
Moda	2,00	2,00	2,00	1,00	2,00
Desviación estándar	,75477	1,39778	,73216	,69088	,54071
Varianza	,570	1,954	,536	,477	,292
Rango	3,00	4,00	3,00	2,00	2,00
Mínimo	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Máximo	4,00	5,00	4,00	3,00	3,00

Elaborado por: Autoras

3.3. Análisis por Preguntas de Tabla de Frecuencias y Gráficos

Tabla 10.- Actualmente, ¿Consumen usted productos elaborados del mar?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	S: Siempre	10	8,3	8,3	8,3
	CS: Casi siempre	44	36,7	36,7	45,0
	AV: A veces	46	38,3	38,3	83,3
	CN: Casi nunca	20	16,7	16,7	100,0
	Total	120	100,0	100,0	

Elaborado por: Autoras

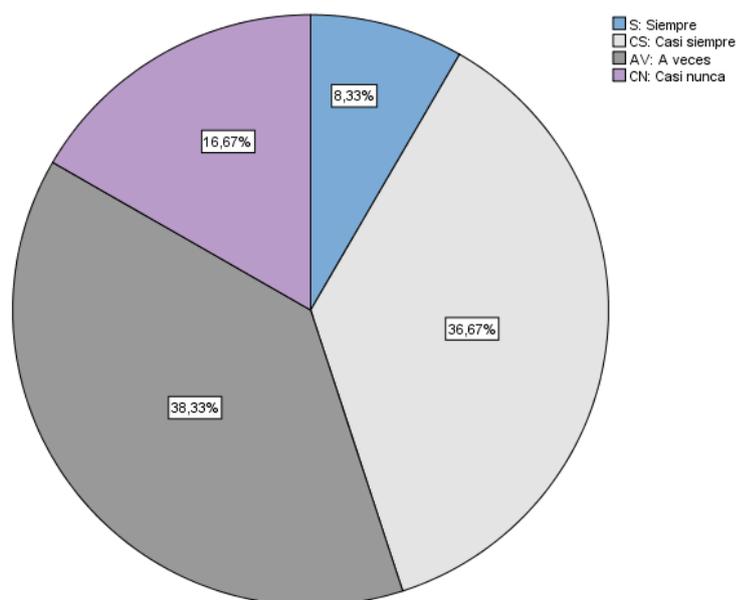


Figura 1.- Actualmente, ¿Consumen usted productos elaborados del mar?

Elaborado por: Autoras

La pregunta 1 de la encuesta busca conocer la frecuencia con la que la gente consume productos elaborados del mar y de esta forma saber el grado de preferencia hacia este tipo de productos procesados.

En la figura 1 se pueden observar los resultados obtenidos: el 8,33% respondió siempre; el 36,67% contestó casi siempre; el 38,33% respondió a veces; y, el 16,67% dijo casi nunca. Según los criterios de valor establecidos para la escala de Likert, figura un escenario positivo con mayor porcentaje acumulado de 83,3%. Sin embargo,

presenta un porcentaje minúsculo de escenario negativo por la calificación de casi nunca.

Tabla 11.- ¿Sabía usted que el caviar son los huevos del pescado y puede existir una variedad del mismo?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	TD: Totalmente de acuerdo	35	29,2	29,2	29,2
	DA: De acuerdo	47	39,2	39,2	68,3
	IN: Indiferente	23	19,2	19,2	87,5
	ED: En desacuerdo	15	12,5	12,5	100,0
	Total	120	100,0	100,0	

Elaborado por: Autoras

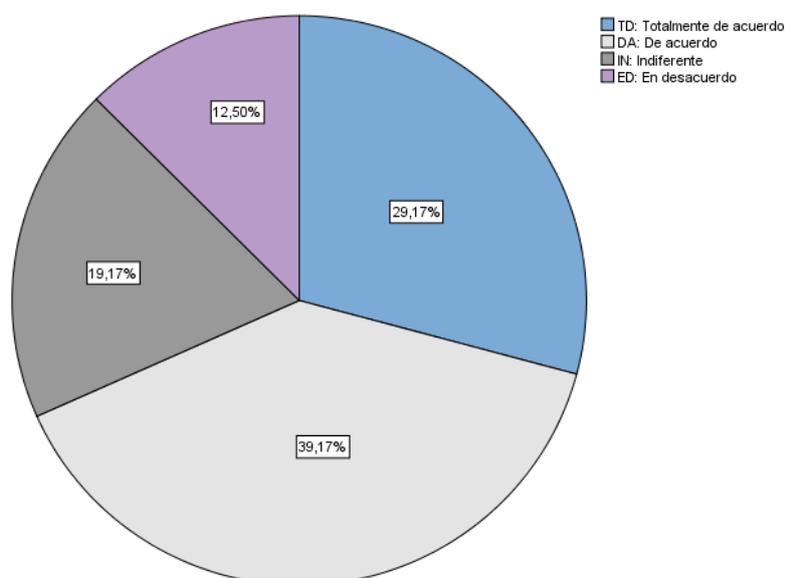


Figura 2.- ¿Sabía usted que el caviar son los huevos del pescado y puede existir una variedad del mismo?
Elaborado por: Autoras

La pregunta 2 de la encuesta busca saber si la gente relaciona el término caviar con los huevos de pescado y si cada huevo es denominado con el nombre del pez del que proviene. De esta forma se intenta explicar el lenguaje del producto para que no exista problemas con el desarrollo de las posteriores preguntas.

En la Figura 2 se pueden observar los resultados obtenidos: el 29,17% dijo estar totalmente de acuerdo; el 39,17% contestó de acuerdo; el 19,17% respondió de manera

indiferente; y, el 12,50% dijo estar en desacuerdo. Según los criterios de valor establecidos para la escala de Likert, figura un escenario positivo por el mayor porcentaje acumulado de 87,5%. Sin embargo, presenta un pequeño porcentaje de escenario negativo por estar en desacuerdo.

Tabla 12.- Marque una de las opciones, en el caso de que usted no consuma caviar

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	A) Son caros	48	40,0	40,0	40,0
	B) No los conoce	21	17,5	17,5	57,5
	C) Desconfía de su origen	11	9,2	9,2	66,7
	D) Difícil acceso al producto	36	30,0	30,0	96,7
	E) Relación calidad/ precio	4	3,3	3,3	100,0
	Total	120	100,0	100,0	

Elaborado por: Autoras

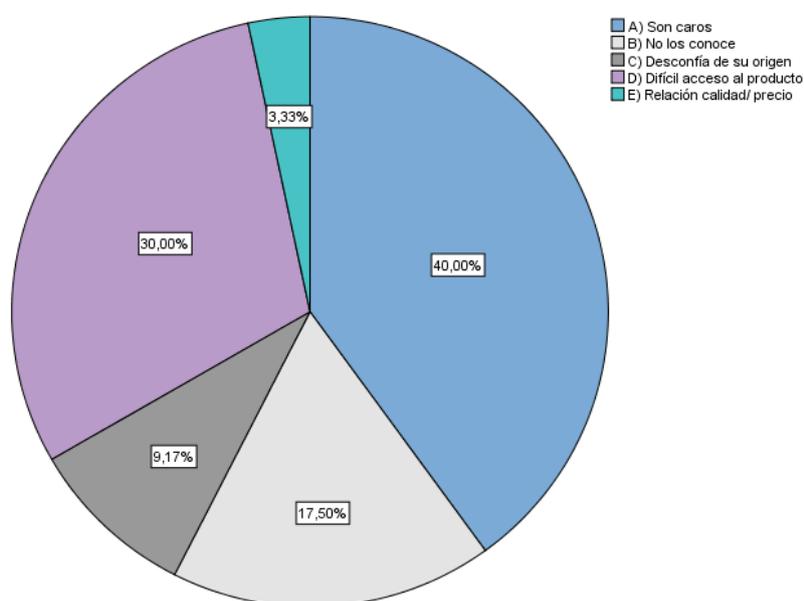


Figura 3.- Marque una de las opciones, en el caso de que usted no consuma caviar

Elaborado por: Autoras

La pregunta 3 de la encuesta cumple la función de filtrar y evitar que contesten a aquellas personas a quienes no va dirigida la encuesta. Por eso se indica la palabra "de ser el caso", además busca conocer la razón de su no consumo y con esta ayuda mejorar el marketing mix del producto. A continuación, en la figura 7 se muestran los resultados obtenidos.

Tabla 13.- ¿Conoce usted que el caviar de Atún es rico en potasio, yodo, hierro, y diferentes vitaminas que ayudan al cuerpo humano?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	TD: Totalmente de acuerdo	81	67,5	67,5	67,5
	DA: De acuerdo	28	23,3	23,3	90,8
	IN: Indiferente	11	9,2	9,2	100,0
	Total	120	100,0	100,0	

Elaborado por: Autoras

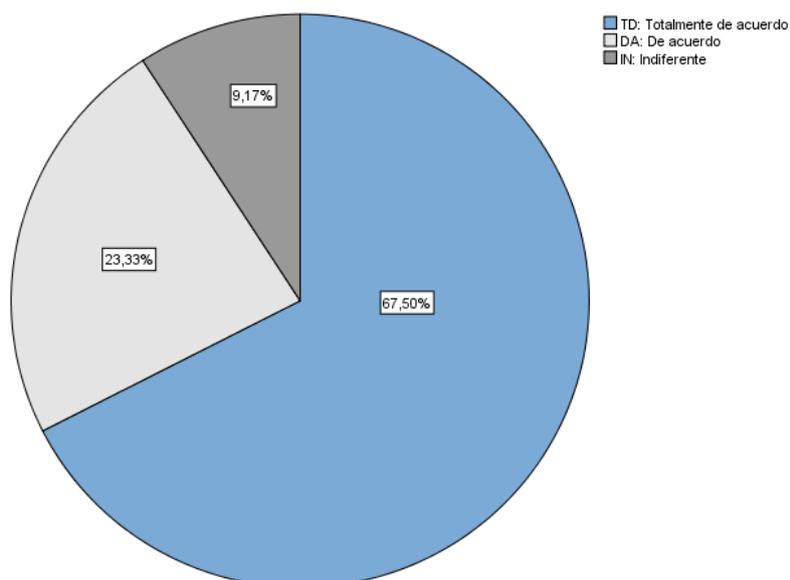


Figura 4.- ¿Conoce usted que el caviar de Atún es rico en potasio, yodo, hierro, y diferentes vitaminas que ayudan al cuerpo humano?

Elaborado por: Autoras

La pregunta 4 de la encuesta busca saber si la gente conoce las propiedades nutricionales que poseen los huevos del pescado y su aporte al cuerpo humano. De esta forma también se intenta persuadir en la mente del consumidor en caso de desconocerlo.

En la Figura 4 se pueden observar los resultados obtenidos: el 67,50% estuvo totalmente de acuerdo; el 29,33% de acuerdo; y, el 9,17% en total desacuerdo.

Tabla 14.- ¿Estaría usted dispuesto a probar un producto alternativo del caviar de Esturión, siendo este el caviar de Atún?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	TD: Totalmente de acuerdo	78	65,0	65,0	65,0
	DA: De acuerdo	38	31,7	31,7	96,7
	IN: Indiferente	4	3,3	3,3	100,0
	Total	120	100,0	100,0	

Elaborado por: Autoras

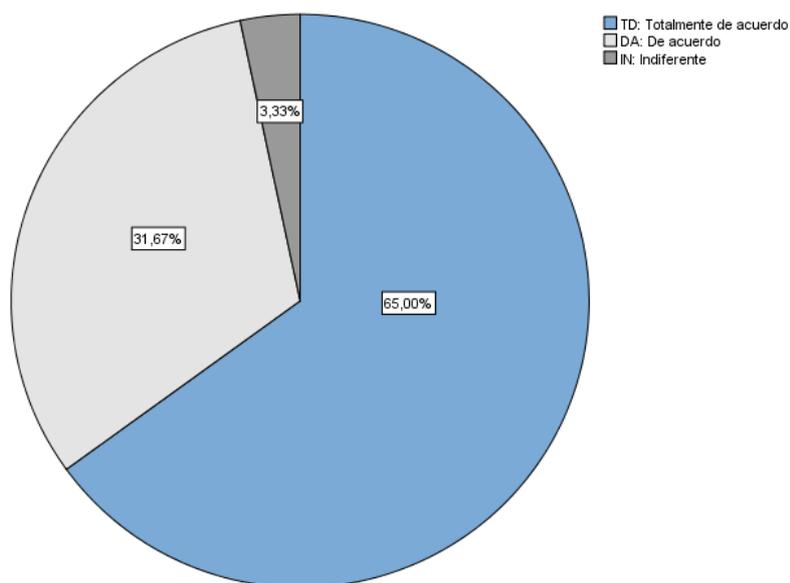


Figura 5.- ¿Estaría usted dispuesto a probar un producto alternativo del caviar de Esturión, siendo este el caviar de Atún?

Elaborado por: Autoras

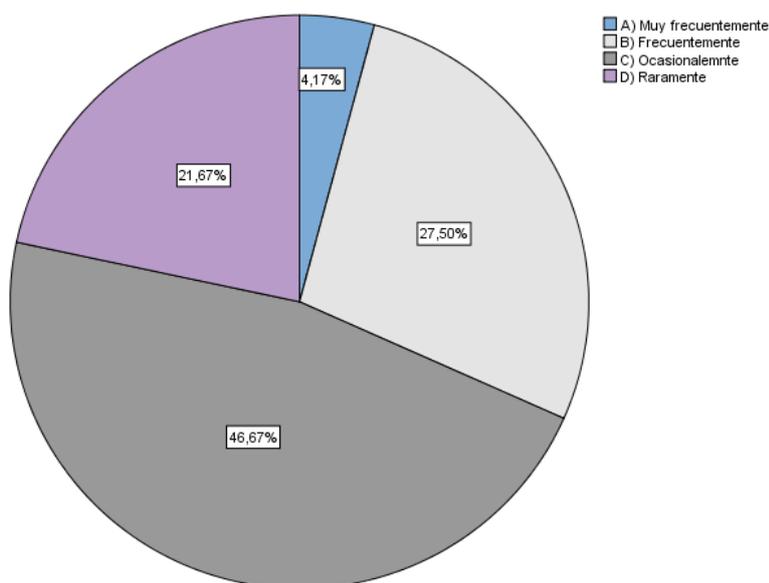
La pregunta 5 de la encuesta busca saber si la gente guarda algún tipo de gusto o preferencia por el caviar de Esturión o está dispuesto a probar un producto alternativo, intentando dar conocer el grado de aceptación que podría tener el caviar de Atún.

En la Figura 5 se pueden observar los resultados obtenidos: el 65,00% dijo estar totalmente de acuerdo; el 31,67% contestó estar de acuerdo; y, el 9,17% respondió de manera indiferente. Según los criterios de valor establecidos para la escala de Likert, figura un escenario positivo con un porcentaje acumulado de 100,0%. No presenta escenario negativo.

Tabla 15.- ¿Sabiendo los beneficios, con qué frecuencia usted consumiría el caviar de Atún?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	A) Muy frecuentemente	5	4,2	4,2	4,2
	B) Frecuentemente	33	27,5	27,5	31,7
	C) Ocasionalmente	56	46,7	46,7	78,3
	D) Rara vez	26	21,7	21,7	100,0
	Total	120	100,0	100,0	

Elaborado por: Autoras

**Figura 6.-** Sabiendo los beneficios, ¿Con qué frecuencia usted consumiría el caviar de Atún?

Elaborado por: Autoras

La pregunta 6 de la encuesta cumple la función de filtrar y evitar que contesten las personas que no estén interesados en consumir el producto. Cabe mencionar que, de aquí en adelante las preguntas posteriores tratan más a profundidad sobre el producto del caviar Atún y por eso es necesario conocer si existe interés en continuar respondiendo el formulario. De esta forma se intenta conocer con qué frecuencia le gustaría comprar el caviar de Atún previamente ya conociendo las propiedades que dispone el producto.

En la Figura 6 se pueden observar los resultados obtenidos: el 27,50% dijo muy frecuentemente; el 46,67% contestó frecuentemente; el 21,67% respondió

ocasionalmente; y, el 4,17% dijo rara vez. Según los criterios de valor establecidos para la escala de Likert, figura un escenario positivo con un porcentaje acumulado de 78,3%, no presenta escenario negativo, sin embargo, presenta un pequeño porcentaje de escenario negativo por la calificación de raramente.

Tabla 16.- Teniendo en cuenta que el envase de vidrio ayuda a mantener el sabor y olor del producto, ¿Usted qué cantidad en gramos estaría interesado en consumir?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	A) Menos	5	4,2	4,2	4,2
	B) 50 gramos	69	57,5	57,5	61,7
	C) 75 gramos	32	26,7	26,7	88,3
	D) 150 gramos	14	11,7	11,7	100,0
	Total	120	100,0	100,0	

Elaborado por: Autoras

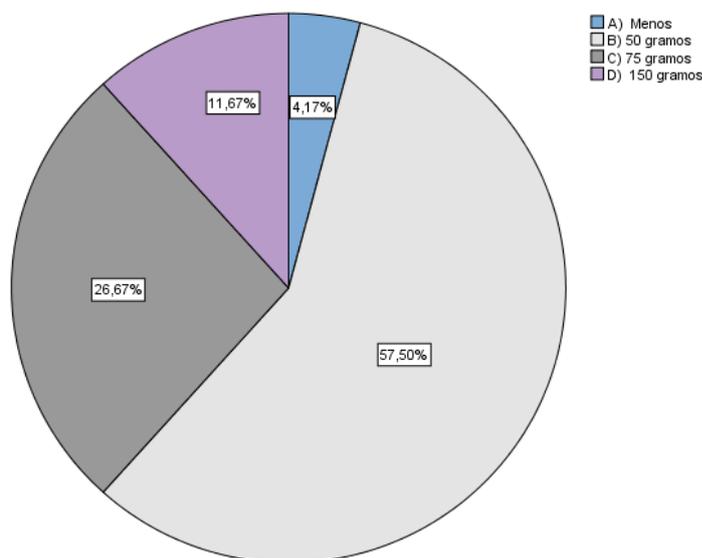


Figura 7.- Teniendo en cuenta que el envase de vidrio ayuda a mantener el sabor y olor del producto, ¿Usted qué cantidad en gramos estaría interesado en consumir?

Elaborado por: Autoras

La pregunta 7 de la encuesta busca identificar el tamaño ideal para la presentación del producto según las preferencias de uso y consumo seleccionadas por parte de los consumidores.

En la Figura 7 se pueden observar los resultados obtenidos: el 4,17% dijo menos de 50 gramos; el 57,50% contestó 50 gramos; el 26,67% respondió 75 gramos; y, el 11,67% dijo 150 gramos.

Tabla 17.- ¿Qué factor considera más importante al elegir un producto para su consumo?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	A) Su sabor	19	15,8	15,8	15,8
	B) Su precio	52	43,3	43,3	59,2
	C) Agradable a la vista	15	12,5	12,5	71,7
	D) Su caducidad	8	6,7	6,7	78,3
	D) Su contenido nutricional	26	21,7	21,7	100,0
	Total	120	100,0	100,0	

Elaborado por: Autoras

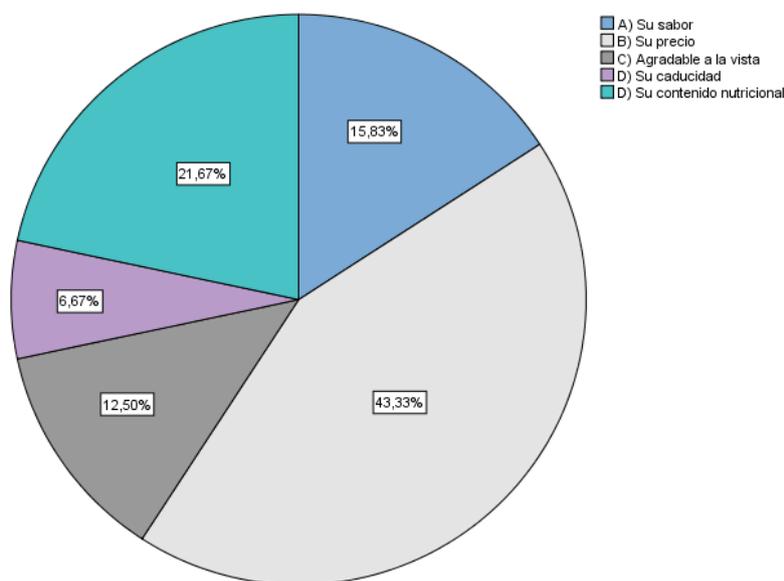


Figura 8.- ¿Qué factor considera más importante al elegir un producto para su consumo?

Elaborado por: Autoras

La pregunta 8 de la encuesta busca identificar cual es el factor de importancia que predomina cuando se selecciona un producto, según las preferencias del consumidor.

En la Figura 8 se pueden observar los resultados obtenidos: el 15,83% dijo por su sabor; el 43,33% contestó por su precio; el 12,50% respondió por ser agradable a la vista; el 6,67% dijo por su caducidad; y, el 21,67% contestó por su contenido nutricional.

Tabla 18.- Observe el logotipo y etiqueta del producto y conteste lo siguiente ¿Considera usted que la presentación del envase del caviar de Atún es aceptable?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	TD: Totalmente de acuerdo	45	37,5	37,5	37,5
	DA: De acuerdo	57	47,5	47,5	85,0
	IN: Indiferente	16	13,3	13,3	98,3
	ED: En desacuerdo	2	1,7	1,7	100,0
	Total	120	100,0	100,0	

Elaborado por: Autoras

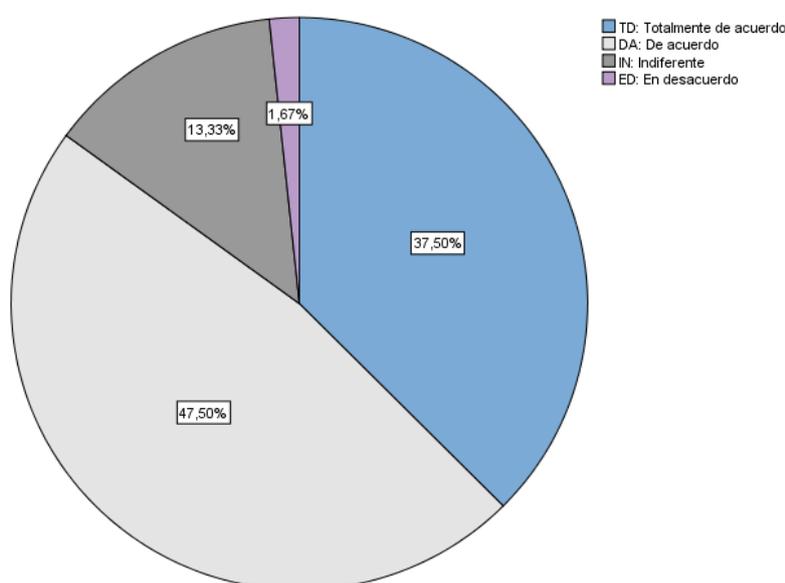


Figura 9.- Observe el logotipo y etiqueta del producto, ¿Considera usted que la presentación del envase del caviar de Atún es aceptable?

Elaborado por: Autoras

La pregunta 9 de la encuesta busca obtener información sobre cómo debe presentarse el logotipo y etiqueta del producto en cuanto a la apreciación del consumidor. De esta forma se está realizando una mejora en el diseño.

En la Figura 9 se pueden observar los resultados obtenidos: el 37,50% dijo total de acuerdo; el 447,50% contestó estar de acuerdo; el 13,33% respondió de manera indiferente; y, el 1,67% dijo estar en desacuerdo. Según los criterios de valor establecidos para la escala de Likert, figura un escenario positivo con un porcentaje acumulado de 98,3%, sin embargo, presenta un pequeño porcentaje de escenario negativo por la calificación estar en desacuerdo.

Tabla 19.- ¿Le parece interesante que el caviar de Atún forme parte de la oferta exportable del Ecuador?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	MI: Muy interesante	86	71,7	71,7	71,7
	IN: Interesante	20	16,7	16,7	88,3
	MI: Moderadamente interesante	14	11,7	11,7	100,0
	Total	120	100,0	100,0	

Elaborado por: Autoras

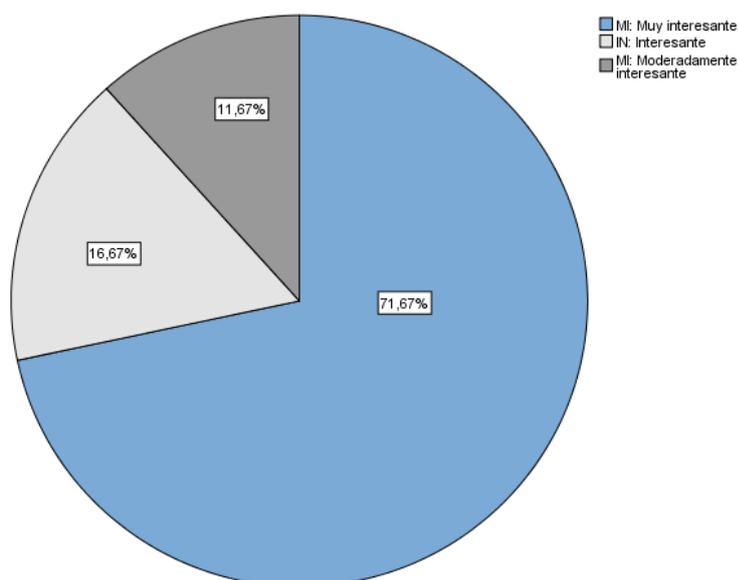


Figura 10.- ¿Le parece interesante que el caviar de Atún forme parte de la oferta exportable del Ecuador?
Elaborado por: Autoras

La pregunta 10 de la encuesta busca saber si existe el interés por parte de los ciudadanos encuestados de que el Ecuador incremente los productos de la oferta

exportable, posicionando así en mercados internacionales el caviar a partir de las gónadas de Atún.

En la Figura 10 se pueden observar los resultados obtenidos: el 71,67% dijo muy interesante; el 16,67% contestó interesante; y, el 11,67 % respondió moderadamente. Según los criterios de valor establecidos para la escala de Likert, figura un escenario positivo con un porcentaje acumulado de 88,3%, no presenta escenario negativo.

Tabla 20.- ¿Considera usted importante que mediante el Acuerdo Multipartes UE se exporte el caviar de Atún con preferencia arancelaria?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	MI: Muy importante	40	33,3	33,3	33,3
	IM: Importante	75	62,5	62,5	95,8
	MI: Moderadamente importante	5	4,2	4,2	100,0
	Total	120	100,0	100,0	

Elaborado por: Autoras

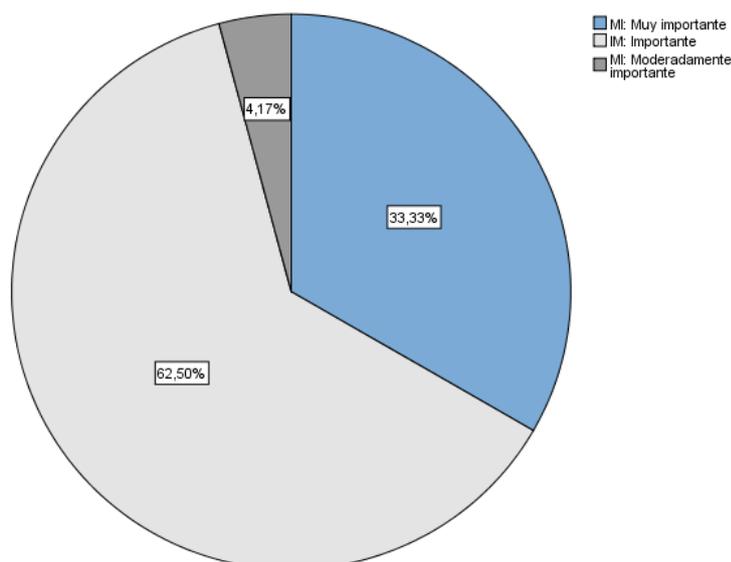


Figura 11.- ¿Considera usted importante que mediante el Acuerdo Multipartes UE se exporte el caviar de Atún con preferencia arancelaria?

Elaborado por: Autoras

La pregunta 11 de la encuesta busca la opinión sobre la importancia que puede llegar a tener el producto al acogerse a las preferencias arancelarias que se mantiene con el Acuerdo Multipartes que mantiene el Ecuador con la Unión europea.

En la Figura 11 se pueden observar los resultados obtenidos: el 33,33% dijo muy importante; el 62,50% contestó importante; y, el 4,17 % respondió moderadamente importante. Según los criterios de valor establecidos para la escala de Likert, figura un escenario positivo con un porcentaje acumulado de 95,8%. No presenta escenario negativo.

3.4. Triangulación de Datos

Para este tercer capítulo se implementó la técnica de muestreo por conveniencia y debido a eso se realiza la triangulación de datos con el estudio de mercado que se hizo de Alemania y las encuestas que se realizaron a nivel local en el Ecuador. Según los resultados que se obtuvieron en las encuestas, se puede denotar que el plan de exportación resultaría favorable en todos sus aspectos, es decir, tanto por el hábito de consumo de productos de mar, por los beneficios que ofrece el caviar y porque sería una buena opción tenerlo como un producto de la oferta exportable. Para corroborar dicha investigación sobre el alto consumo del caviar a partir de las gónadas de Atún en Alemania se sustentan las bases de las importaciones que este país realiza.

Entre el año 2009 y 2010 las importaciones en relación a las conservas (preparaciones y conservas de pescado y huevas de pescado) aumentaron un 5,6% debido a que en el 2009 el rubro expresado en miles de euros se hallaba en 670.928 y para el año 2010 llegó a 708.902; entre el año 2010 y 2011 el aumento fue de 12,6% puesto que en el 2011 la cifra llegó a 798.135; entre el año 2011 y 2012 el crecimiento en las importaciones fue de 7,6% ya que en el

2012 la cifra fue de 858.567; y, para el último periodo analizado entre el 2012 y 2013, el crecimiento fue de 8,3%. Anualmente estos crecimientos reflejan una tasa compuesta del 7% (Trincado, 2014, p.23).

En Alemania, las preparaciones, conservas y huevas de pescado cubren el mayor porcentaje en comparación con las preparaciones y conservas de crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, teniendo el 76,1% (Trincado, 2014, p. 23).

Capítulo IV:

Propuesta

Desarrollo de un Plan de Exportación del Caviar a Partir de las Gónadas de Atún con Destino a Alemania

4.1. Propuesta y Validación

Concluida la recopilación de datos, el análisis de los resultados y la validación de la hipótesis, se logró formular la siguiente propuesta del presente trabajo de titulación, la misma que es el diseño de un plan de exportación del caviar a partir de las gónadas de Atún con destino a Alemania, con la finalidad de diversificar la oferta exportable del país, y generar una mayor rentabilidad a las empresas del gremio.

4.2. Objetivos de la Propuesta

4.2.1. Objetivo General de la Propuesta

Desarrollar un plan de exportación del caviar a partir de las gónadas de Atún (*Thunnus thynnus*) dirigido al mercado europeo.

4.2.2. Objetivos Específicos de la Propuesta

- Estudiar el mercado alemán para medir el grado de aceptación del caviar a partir de las gónadas de Atún.
- Analizar los procesos de exportación para la correcta oferta exportable a Alemania.

- Ofrecer a los actores intervinientes del sector pesquero atunero información necesaria que les facilite la exportación de un producto innovador como lo es el caviar a partir de las gónadas de Atún.

4.3. Justificación

Actualmente, el mercado alemán se caracteriza por demandar productos saludables que ayuden a mejorar su estilo de vida en lo que concierne a una excelente alimentación ya que la mayor parte de esta población son personas mayores y tienden a tener otro pensamiento el cual es cuidar su salud.

Teniendo en cuenta que la mayor población es de clase media, la propuesta se justifica en la exportación del envasado de caviar a partir de las gónadas de Atún con destino a Alemania. El Atún, al no ser el pez de donde se obtiene el caviar clásico tiende a bajar costo de producción y por ende su precio va a ser mucho más módico en comparación al del Esturión. No obstante, las gónadas del Atún también pueden llegar a ser muy apetecidas por diversos clientes que se encuentran a nivel mundial debido a que poseen los mismos beneficios que el del Esturión. Por eso surge la necesidad de realizar una oferta exportable del mencionado producto con el fin de promover a los clientes potenciales europeos a que inviertan en este producto.

4.4. Beneficios del Plan de Exportación

- Desarrollo del proceso de exportación del caviar a partir de las gónadas de Atún al mercado europeo
- Rentabilidad para las empresas del gremio pesquero
- Impulso al cambio de la matriz productiva

- Contribución al crecimiento del PIB

4.5. Beneficiarios del Plan

Los beneficiarios de este plan en primer plano serán las empresas del sector pesquero atunero de la zona 8 que se dediquen a la producción de caviar a partir de las gónadas de Atún. Por consiguiente, los otros beneficiarios serán los ecuatorianos que residen en el país.

4.6. Presentación del Producto

Tabla 21. Ficha Técnica del Producto

Nombre Comercial Del Producto:	Caviar a partir de las gónadas de Atún
Fotografía:	Descripción del producto:
	Es un producto hecho a base de los huevos del Atún considerado como producto gourmet. Ayuda en la circulación sanguínea, salud ósea, fuente de hierro y actúa como antioxidante.
Materia prima:	Atún (<i>Thunnus thynnus</i>)
Color:	Rojo

Elaborado por: las autoras

La tabla 21 muestra la ficha técnica del producto a exportarse. Este mismo se hace a base de las gónadas del Atún, su color característico es rojo y es de tamaño pequeño. Al igual que el caviar de Esturión posee componentes que ayudan en la salud de las personas y es una fuente de vitaminas E, B12, B5, B2, sodio, magnesio, hierro y

proteínas. Ayuda a combatir y a prevenir la anemia, el cáncer, enfermedades relacionadas con los huesos, migraña; y, también ayuda al buen estado de la piel.

En comparación con la capacidad de producción que poseen los proveedores del caviar a partir de las gónadas de Atún (*Thunnus thynnus*) se denota que pueden cumplir con el abastecimiento que demanda Alemania cuya cifra es de 7 toneladas anuales, ya que los proveedores JANEK, NIRSA Y SALICA tienen la capacidad de entregar anualmente 3 toneladas en total. Si bien es cierto cubre con la demanda insatisfecha que requiere Alemania debido a que de las 7 toneladas que requiere solo satisface 6, teniendo una demanda insatisfecha anual de 1 tonelada.

Ecuador tiene puesta la mira en Alemania para poder introducir este producto, pero tampoco se niega a venderle a cualquier país que se sienta atraído por adquirir un producto que rompe los paradigmas del caviar del Esturión.

Existen importadores directos que se localizan en Alemania o en algún país que conforma la UE, siendo ellos los clientes potenciales en el actual trabajo de titulación debido a que primero debe llegar a sus manos para que a su vez el mismo producto pueda tener un mejor tratamiento y ser comercializado dentro de la Unión Europea a los clientes. Armen Petrossian dueño de una empresa que representa el 15% de la producción mundial de caviar afirma que “su empresa se abastece de muchos criaderos alrededor del mundo, pero sobre todo con los mayores productores” (telemetro, 2013).

Si bien es cierto, para poder darse a conocer ante los importadores directos es necesario asistir a ferias que se realicen localmente y así mismo a las que se llevan a cabo internacionalmente ya que es la única manera de convencer al europeo de que el Ecuador posee materia prima de calidad regido bajo estándares de calidad.

Se estima que el precio por cada envase de 50 gr. es de \$6.95 en el cual ya están calculados los costos y gastos, los fletes tanto nacional como internacional y la utilidad al 80%. El precio antes mencionado es en base al término de negociación CFR, se empleará como medio de transporte internacional la aerolínea KLM ya que el producto como es perecedero debe ser trasladado de una manera mucho más rápida y siendo así el recorrido durará menos de 24 horas para llegar a destino.

4.7. Entidades que Actúan en el Plan de Exportación

4.7.1. Servicio Nacional de Aduana del Ecuador (SENAE)

El SENAЕ es el ente que regula el ingreso y la salida de mercancías dentro del Ecuador, es el delegado en verificar que se efectúen los parámetros que se establece en cada régimen aduanero haciendo uso de un sistema integrado llamado ECUAPASS.

El Servicio Nacional de Aduana del Ecuador es la entidad encargada de realizar los controles de manera eficiente en todo lo que concierne a comercio exterior, promueve la competencia justa entre los diferentes sectores económicos, empleando alta tecnología y servicios aduaneros óptimos con procesos automatizados e integrados entre sí. Toma decisiones imparciales, objetivas e íntegras; enfoca su trabajo en cumplir de manera eficaz, eficiente y proactiva; y, está comprometida con el desarrollo del país (Aduana del Ecuador, 2017).

4.7.2. Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones (PRO ECUADOR)

PROECUADOR es un instituto público que forma parte del ministerio de comercio exterior, el mismo que da la facilidad de promover las ofertas exportables de

bienes posee el Ecuador, propiciando la inserción estratégica en el comercio internacional y atrayendo la inversión extranjera. Adicionalmente, Pro Ecuador “Puede dar a conocer los diferentes mercados que están disponibles en el exterior para que así se puedan fomentar las exportaciones hacia esos nichos que aún no han sido explorados” (PRO ECUADOR, 2017).

4.8. Cadena de Valor

El diseño de la cadena de valor debe de estar bien desarrollado para que dé a conocer las ventajas competitivas que tiene el producto a exportarse, se debe realizar una descripción sobre las actividades y acciones que se realizan desde el aprovisionamiento de los peces hasta la post venta para que si fuese necesario mejorar y optimizar la interacción porque una buena comunicación entre la cadena de valor es esencial para poder asegurar la calidad del producto y disminución de los costos. La cadena de valor se expresa mediante un esquema logístico para lograr una mejor comprensión de la factibilidad de exportación de caviar a partir de las gónadas de Atún al mercado de Alemania.

El departamento comercial inicia las operaciones logísticas internas de la empresa, ya que se encarga de recibir la solicitud de pedido que efectúan los clientes y posteriormente transmitirla al departamento de producción específicamente al área de almacenaje para que constate el stock ya que a partir de allí se conocerá si dispone con las cantidades necesarias para cumplir con la demanda o caso contrario abastecerse solicitando materia prima al proveedor y empezar el proceso productivo de nuevas unidades de gónadas de Atún. Es así como se lleva a cabo el efectivo cumplimiento a través de la aceptación del pedido en la que se define el término de la negociación. Seguidamente comunicar al departamento de comercio exterior para que se inicie el

proceso y trámites correspondientes para la elaboración de la Declaración Aduanera de Exportación. De ahí se procede a estibar las mercancías al contenedor refrigerado para su futura exportación al país de destino.

A continuación, en la figura 12 se detallará todo el proceso logístico antes mencionado que debe pasar el caviar a partir de las gónadas de Atún para poder llegar a su punto de destino por medio del término de negociación.

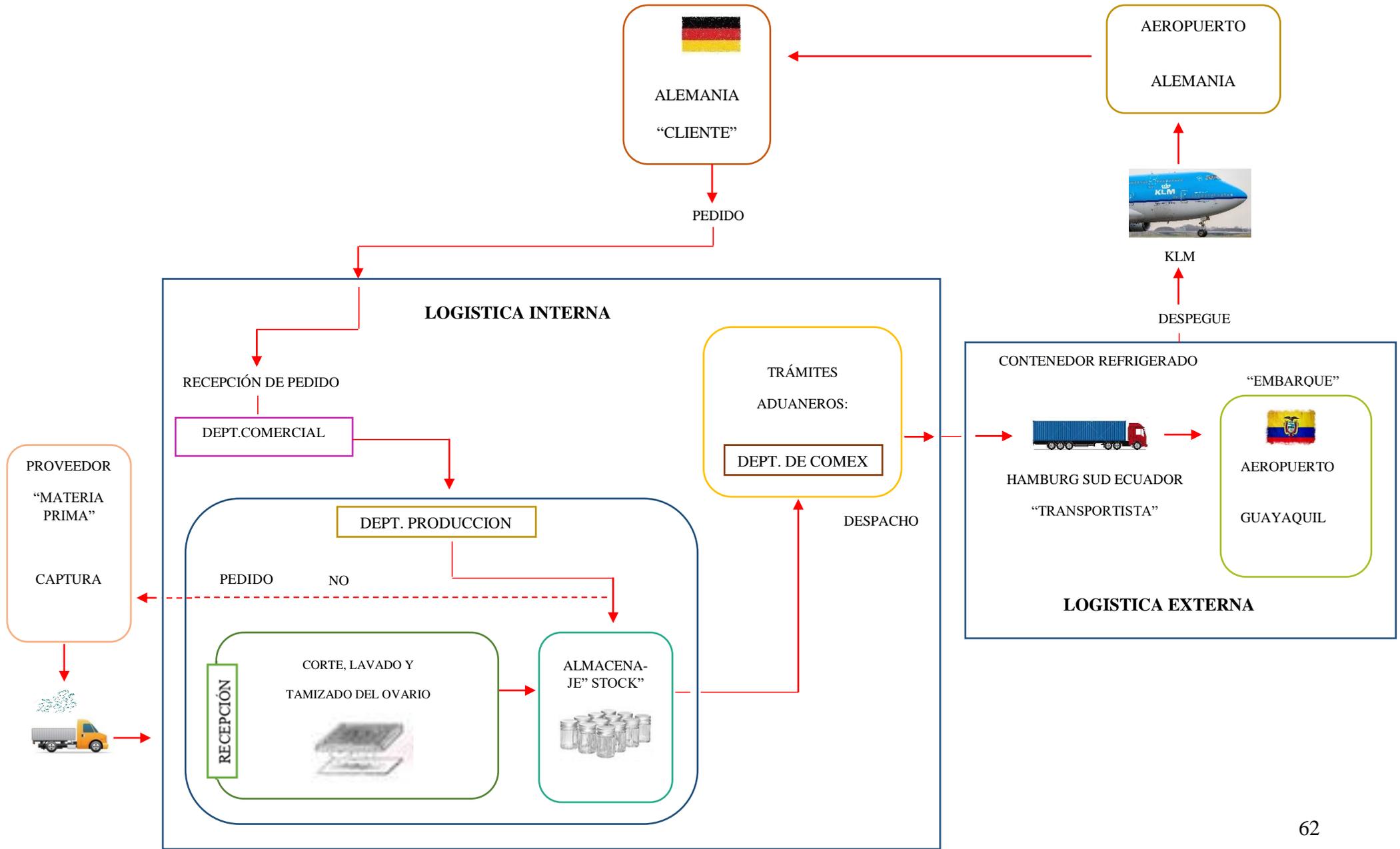


Figura 12.- Cadena de Valor del Plan de Exportación del Caviar a Partir de las Gónadas de Atún
Elaborado por: Autoras

4.9. Partida Arancelaria

Sin duda, la correcta asignación de la Sub partida arancelaria es de suma importancia dentro del proceso de exportación al permitir fijar los impuestos a la mercancía, aunque en este escenario no figura recargo porque al menos el Ecuador tiene un trato preferencial de incentivar e impulsar las exportaciones; además, resulta importante para cuando se efectúe el control aduanero demuestre no ser de prohibida o restringida exportación; y, así también para el debido seguimiento estadístico de las operaciones de exportación que realiza la aduana cuyos datos posteriores son tomados por el BCE. Por tales razones para poder exportar el caviar a partir de las gónadas de Atún debe estar sujeto a la clasificación arancelaria.

El Capítulo 3 del arancel de importación del Ecuador expresa en su nota del literal d) que no comprende el caviar y los sucedáneos del caviar preparados con huevas de pescado (partida 16.04) por lo cual la Sub partida arancelaria que corresponde al caviar a partir de las gónadas de Atún es la que se muestra en la figura 13.

 ARANCEL DE IMPORTACIONES INTEGRADO DEL ECUADOR	RESTRICCIONES Y AUTORIZACIONES PREVIAS			NOTAS	% AD-VALOREM		REGIMEN DE INTEGRACION A PAGAR										
	IMPUESTO AL VALOR AGRAGADO (IVA) %				VENEZUELA	UNION EUROPEA	CAN	MERCOSUR					ALADI			PAR	
	TARIFA ARANCEL NACIONAL % AD-VALOREM CIF							BO CO PE	AR	BR	PY	UY	OBS	CL	CU	MX	OBS.
	UNIDAD FISICA																
PARTIDA Y DESCRIPCIÓN																	
16.04	SECCION IV PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS; BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHOLICOS Y VINAGRE; TABACO Y SUCEDÁNEOS DEL TABACO ELABORADOS Capítulo 16 Preparaciones de carne, pescado o crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos Preparaciones y conservas de pescado; caviar y sus sucedáneos preparados con huevas de pescado - Caviar y sus sucedáneos																
1604.32.00	-- Sucedáneos del caviar.....			kg	30	12											

Figura 13.- Negociación de Tarifa de Exportación

Fuente: PUDELECO, 2017

Elaborado por: Autoras

4.10. Documentos que Acompañan a la DAE en el Plan de Exportación

4.10.1 Autorizaciones Previas

Existen un sin número de certificados que autorizan la exportación del producto, sin embargo, dependerá de la naturaleza de la mercancía para determinar qué organismo es competente de emitir dicho documento. Acorde al producto objeto de exportación en este se le confiere Certificado de Origen e Ictiosanitario por tratarse de producto originario de la acuicultura y pesca.

Para obtener el Certificado de Origen solo se requiere de tres pasos como requisitos, el primero consiste en registrarse en el ECUAPASS como exportador en la opción solicitud de uso para lo cual se debe disponer con anticipación la firma digital o TOKEN, la misma que en cualquiera de las dos entidades puede obtenerse, sea realizando una solicitud al Banco Central del Ecuador, cuya tarifa es \$27,00 con vigencia de 2 años y su renovación es de \$18,00 mientras que la otra opción es por medio de la compañía Security Data que lo entrega en solo 40 minutos y por tal motivo su costo es de \$49,50 con una vigencia de 1 año y su renovación es de \$22,00. Para ambos casos, los valores mencionados no incluyen el dispositivo portable o conocido como TOKEN el cual dispone de una clave para su uso. La firma electrónica tiene la misma validez que la escrita y permite gestionar los trámites del proceso de exportación ya que actualmente se exige la incorporación de ésta en los documentos a razón de dar mayor seguridad (PRO ECUADOR, 2017).

El segundo paso es generar la Declaración Juramentada de Origen por cada producto a exportar, pudiendo así beneficiarse de las preferencias arancelarias

de los acuerdos que mantenga el país proveniente de dicho producto con otros estados. La Declaración Juramentada de Origen es obtenida dentro del portal del ECUAPASS en la opción Ventanilla Única en la sección de elaboración de la DJO y tiene una duración de 2 años. Como tercer y último paso es la generación del Certificado de Origen que como único requisito previo debe haberse procesado la DJO (PRO ECUADOR, 2017).

Hay que tener en cuenta el país al que se desea exportar para conocer la entidad que se encarga de emitir el Certificado de Origen. Por ejemplo, en el caso de exportar a Estados Unidos de América o a la Unión Europea, el Ministerio de Industria y Productividad (MIPRO) es el único organismo designado actualmente a quién el exportador debe cumplir y seguir los procedimientos que dicte para su emisión (PRO ECUADOR, 2013, p.1).

En el marco de elaboración sobre la estructura ejecutiva por parte de la SEMPLADES, enfocándose específicamente en el Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad (MCPEC) se encuentra el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y por otra parte está el Ministerio de Acuicultura y Pesca (MAP) llamados así hoy en día, los mismos que están divididos por Subsecretarías. Para el caso del último mencionado le corresponde la Subsecretaría de Acuicultura y la Subsecretaría de Recursos Pesqueros que de igual forma otra subdivisión por Dirección de Pesca industrial y Dirección de Pesca artesanal, en el que constan otras entidades adscritas y de principal interés el (INP, 2017).

Por la descripción antes detallada cabe resaltar que por tratarse de productos provenientes de la pesca para la obtención del Certificado de Origen útil para la

exportación deben dirigirse aquella entidad conexas que es controlada y regulada por parte del Ministerio de Industria y Productividad (MIPRO). El Certificado de Origen no es obligatorio, pero en esta ocasión debe ser utilizado para aprovechar el Acuerdo Multipartes que mantiene el Ecuador con la Unión Europea en este caso Euro 1. Es importante recordar que la fecha del certificado debe coincidir o ser posterior a la fecha de la factura comercial, su tarifa por emisión es de \$15 dólares y se presentan en juego de 1 original y 4 copias.

El Certificado Ictiosanitario, es apropiado para productos provenientes del mar como lo es el caviar a partir de las gónadas de Atún que ha pasado por un proceso de elaboración, a este se le conoce también como licencias o autorizaciones previas de exportación que todo exportador debe gestionar con tiempo sobre el producto que desea comercializarlo en el exterior para que de tal manera muestre y garantice estar libre de algún elemento patógeno, brindando la seguridad alimentaria necesaria al mercado de destino y consiguiente esté listo para el consumo humano.

Entonces como primer punto, en este escenario se tiene que dirigir al MAP, a la Subsecretaría de Recursos Pesqueros, quien otorga dos autorizaciones para exportar este tipo de producto, generándose de manera electrónica dentro del portal de VUE identificado como un formulario emitido del INP 130-001-REQ, certificado Sanitario de Exportación Único que acredita que es para consumo humano. La otra autorización es el Acta de Producción Efectiva que es la inspección realizada a la planta donde se elabora el producto. Por medio de ambos, el producto cumple con la respectiva normativa sanitaria ecuatoriana (PRO ECUADOR, 2013, p.1).

El segundo punto a seguir, es la presentación ante el Instituto Nacional de Pesca, quien es el encargado de aprobar el formulario 11.1 que se titula como el pedido de inclusión en el listado para el acceso al mercado de la Unión Europea (INP, s.f., p. 1).

Como último punto, habiendo cumplido con lo especificado y habiendo pasado las pruebas de calidad de forma previa al embarque, se realiza la emisión del Certificado Sanitario, cuya vigencia es de 5 años e incluso también de otros certificados que requiera el país de destino. La obtención se efectúa en las instalaciones del INP.

Así como lo estipula que los documentos de acompañamiento deben tramitarse y aprobarse antes del embarque de las mercancías (...), en conjunto con la Declaración Aduanera en este caso de Exportación (...), no eximirá de la presentación del documento para el levante de las mismas (Código Orgánico de la Producción e Inversiones; COPCI, 2011, p.18).

Todo lo indicado se debe tener en consideración al momento de exportar para que el producto no vaya a ser observado en origen y el proceso pueda tener éxito.

4.10.2. Documentos de Soporte

Los documentos de soporte a la declaración Aduanera son los siguientes:
Documento de transporte, factura comercial, y otros que considere necesarios la Dirección General del SENAE, entre ellos, la póliza de seguro.

Se debe contratar un agente de carga para que pueda hacer el booking, es decir reservar un espacio en la línea aérea para que pueda ir la carga. De ahí depende prácticamente de un contacto directo entre comprador y vendedor sin dejar atrás al agente de carga debido a que en el momento en que ya se tenga el espacio reservado se

debe comunicar entre los dos negociantes para poder fijar la fecha de envío. El mismo agente de carga deberá emitir y declarar la DAE.

Según el término de negociación CFR la responsabilidad del vendedor llega hasta dejar el producto embarcado en el medio de transporte, a partir de allí la responsabilidad ya corre por parte del comprador, inclusive la forma en que va a internacionalizar el producto.

4.11. Transmisión de la Declaración Aduanera de Exportación para el Plan de Exportación del Caviar a Partir de las Gónadas de Atún

Para un mejor control a la hora de reservar espacio en una aerolínea, la elaboración de la DAE para el caviar a partir de las gónadas de Atún la debe realizar un agente de carga, siendo legal ya que la Legislación Aduanera así lo permite en el proceso de exportación.

La Declaración Aduanera de Exportación es un documento electrónico transmitido en el Sistema Ecuapass, el mismo que debe ser presentado junto con los documentos de soporte y de acompañamiento en el distrito aduanero donde se lleva a cabo la exportación. Contiene información como datos del declarante, descripción de la mercancía detallada en la factura como cantidad y peso, datos del destinatario y el destino de la carga.

Según el (COPCI, 2017) en su art. 66 señala que para este régimen existe un tiempo prudencial de plazo para la presentación de la declaración aduanera que comprende desde 24 horas antes del ingreso de la mercancía a zona primaria (...), y hasta 30 días posteriores contado a partir del embarque (p.17).

Una vez que se haya sido transmitida la DAE en conjunto con los documentos de acompañamiento y de soporte pasarán por un proceso de validación en el que se determina si el trámite es aceptado o rechazado; de ser el escenario positivo pues se le asigna el canal de aforo de manera previa al ingreso a la zona primaria.

Cuando la mercancía ingresa a Zona Primaria es porque ya dispone de la DAE, guía de remisión del transportista y la factura comercial, en donde inmediatamente se realiza de manera aleatoria inspecciones por parte de la policía antinarcóticos con la intervención del exportador y un informe electrónico del estado de la carga, quedando registrado el peso que se determinó en la báscula se proceden a revisar los documentos ya mencionados con anterioridad; y, si todo está bien y a su vez si no existen correcciones, la grúa procede a tomar el contenedor de mercancías el mismo que será trasladado al depósito temporal. El transportista antes de salir de la zona primaria nuevamente debe pasar por la báscula para ser pesado y esta acción sirve para hacer una diferencia entre el peso de ingreso del contenedor con el peso de la salida del contenedor.

El canal de aforo, de ser automático el estado pasa a ser receptado, caso contrario si existiese observaciones estas deben ser subsanadas realizando correcciones a la DAE hasta antes del levante es decir hasta el aforo. El canal de aforo en la exportación por lo general un 95% es asignado a canal automático, ya que no hay tributos a calcular y existe el compromiso de impulsar las exportaciones ya que el aforo es una operación de verificación sobre los pesos y precios.

La salida se da cuando se cierra el proceso aduanero. Si el aforo fue automático queda cerrado, pero si se le asignó documental o físico estará a la espera del aforador que culmine el proceso. A partir de aquel momento las mercancías

pueden ser levantadas por la aprobación respectiva de la autorización por parte de la Aduana y el PAN (Jaime Asencio & Moreira Orama, 2016, p.58).

4.12. Regularización de la Exportación

Como último paso se realiza la regularización de la exportación que consiste básicamente en que la autoridad aduanera va a consultar al exportador si la exportación se realizó como se declaraba en la DAE, si la respuesta por parte del exportador es afirmativa el proceso de exportación concluye allí, caso contrario toca regular la DAE, haciéndole las correcciones pertinentes y una vez concluida la corrección también concluye el plan de exportación.

4.13. Documentos que Deben Portar los Productos Importados

Dentro del marco de las normas SAFE, las cuales fueron dictadas por la Organización Mundial de Aduanas (OMA), la Unión Europea implementó el Import Control System (ICS), el cual es un sistema totalmente nuevo para poder tener un mejor control en las importaciones. Este sistema hace mucho más seguro los flujos de mercancías al momento que las mismas ingresan al territorio aduanero de la Unión Europea. Desde la fecha que el sistema entró en vigor, es obligación por parte de los operadores, transmitir una declaración sumaria de ingreso a la oficina de la aduana del país de llegada (Santander Trade Portal, 2017).

Los productos que son importados desde Unión Europea deben contar con la declaración aduanera que se emite en el Ecuador y la respectiva factura que respalda a los productos que están siendo importados. Como el Ecuador firmó conjunto a la Unión Europea el acuerdo Multipartes, también es necesario que

se adjunte el certificado de origen para que de tal manera pueda ser exento de impuestos el Ecuador (Santander Trade Portal, 2017).

4.14. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

La autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) brinda asesoramiento científico independiente sobre los riesgos que estén relacionados con los alimentos. La EFSA asesora sobre cualquier tipo de riesgo alimentario que exista en algún producto, dicho asesoramiento se respalda bajo la legislación y políticas europeas, de tal forma que ayude a proteger ante cualquier riesgo a los consumidores (Unión Europea, 2017).

Básicamente su competencia engloba la seguridad de alimentos y piensos, nutrición, salud y bienestar de los animales, protección de las plantas y fitosanidad. Tiene como tarea el recopilar datos y conocimientos científicos para poder dar con certeza su asesoramiento científico fomentando confianza en el sistema de la seguridad alimentaria, divulga la labor que ha realizado, coopera con todos los países que conforman la Unión Europea y todos los organismos internacionales que estén interesado (Unión Europea, 2017).

“La EFSA beneficia a todos los consumidores europeos y así mismo a las instituciones europeas y nacionales que estén a cargo de la salud pública y de autorizar el consumo de alimentos y piensos” (Unión Europea, 2017).

4.15. Estimaciones Financieras

Para el presente trabajo se estima que cada envase de 50 gr sea vendido en un valor de \$6.95 en donde ya se encuentra incluido todos los costos y gastos que estén inmersos para llevar a cabo el proceso productivo y así mismo el proceso logístico. A

continuación, en la tabla 22 se va a mostrar un aproximado de todo lo mencionado en este punto.

Tabla 22.- Estimación de Costos y Gastos para la Producción y Exportación del Caviar a Partir de las Gónadas de Atún

COSTOS Y GASTOS	
Costos (anual)	\$ 8.505,00
Materia prima - caviar (tonelada)	\$ 5.880,00
Envases de vidrio de 50 gr.	\$ 1.475,00
Etiquetas	\$ 1.000,00
Cajas de cartón de 30*24*11	\$ 150,00
Gastos (anual)	\$ 13.960,00
Agua	\$ 1.000,00
Luz	\$ 5.000,00
Teléfono	\$ 360,00
Internet	\$ 720,00
Alquiler	\$ 2.400,00
Nómina de empleados	\$ 86.520,00
Total de Costos + Gastos	\$ 109.960,00
Utilidad	\$ 17.972,00
Precio en fábrica (Ex Work)	\$ 127.932,00
Flete nacional	\$ 1.000,00
Flete internacional	\$ 10.000,00
Costo de venta	\$ 138.932,00
Precio de Venta al Público / Unitario	\$ 6,95

Elaborado por: las autoras

El valor de costo de venta fue dividido para 20.000 unidades indistintamente como se exporten en el año ya que con esa cantidad es que se piensa completar esa brecha existente por demanda insatisfecha. Cabe mencionar que el análisis financiero es anualmente y se lo hace en base a una empresa que tenga la capacidad para desarrollar la exportación del caviar a partir de las gónadas de Atún.

4.16. Cronograma de Actividades

Tabla 23.- Cronograma de Actividades del Plan de Exportación del Caviar a Partir de las Gónadas de Atún

Actividades	Programación (meses)																																											
	Marzo				Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto				Septiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre							
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
Obtención del capital	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																																
Contratación de un experto para que realice un estudio en el mercado internacional	X	X	X	X																	X	X	X	X																				
Búsqueda de proveedores	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Recopilación sobre programas de ferias	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Obtención de permisos en el MAP	X	X	X	X	X	X	X	X																																				
Búsqueda de clientes potenciales					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Realizar los trámites para la exportación					X	X	X	X																																				
Exportación									X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Rediseñar la logística																									X	X	X	X	X	X	X	X												

Elaborado por: las autoras

4.17. Flujograma de Exportación del Caviar a Partir de las Gónadas de Atún

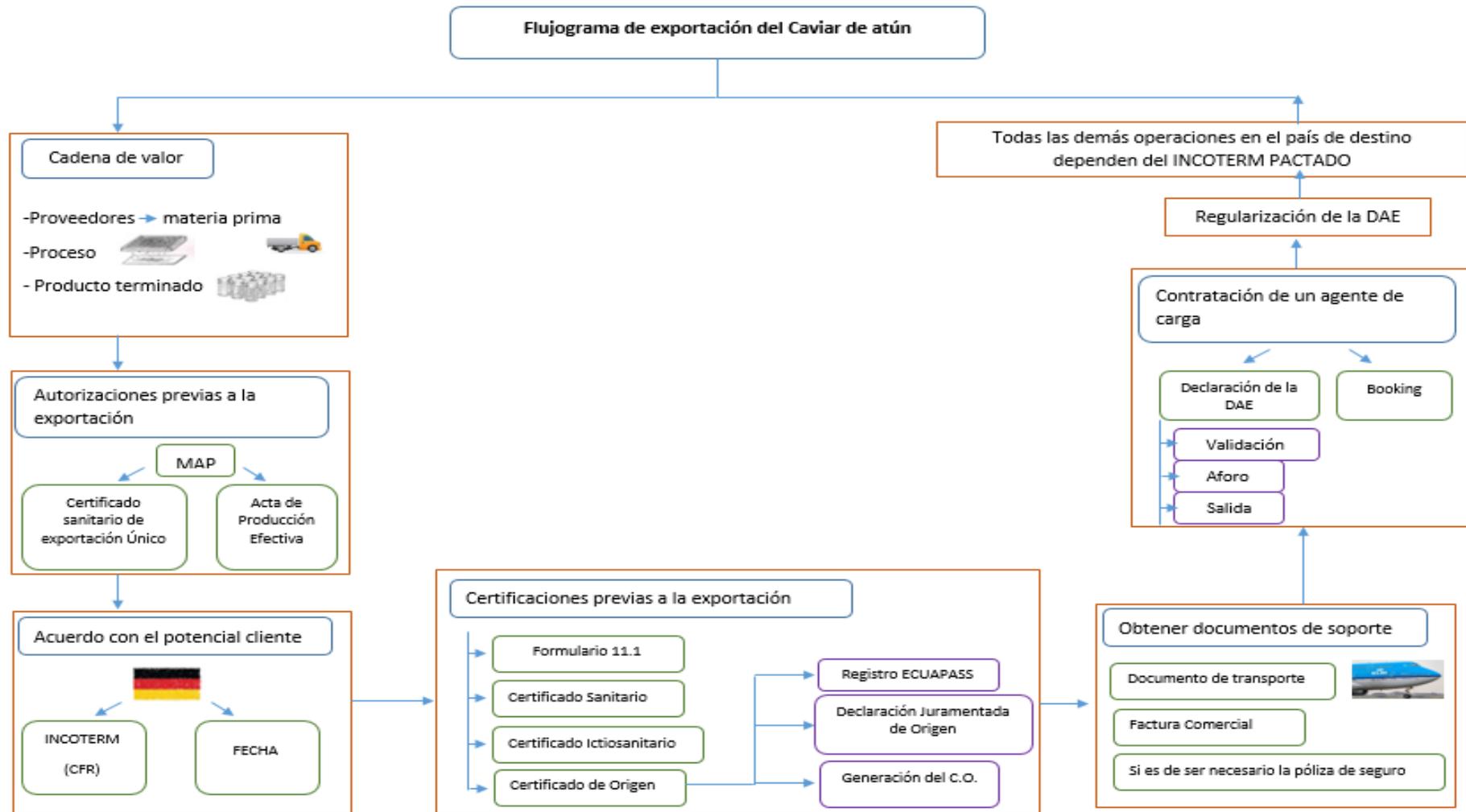


Figura 14.- Flujograma de Exportación del Caviar a Partir de las Gónadas de Atún
Elaborado por: Las autoras

4.18. Fases del Proceso de Exportación

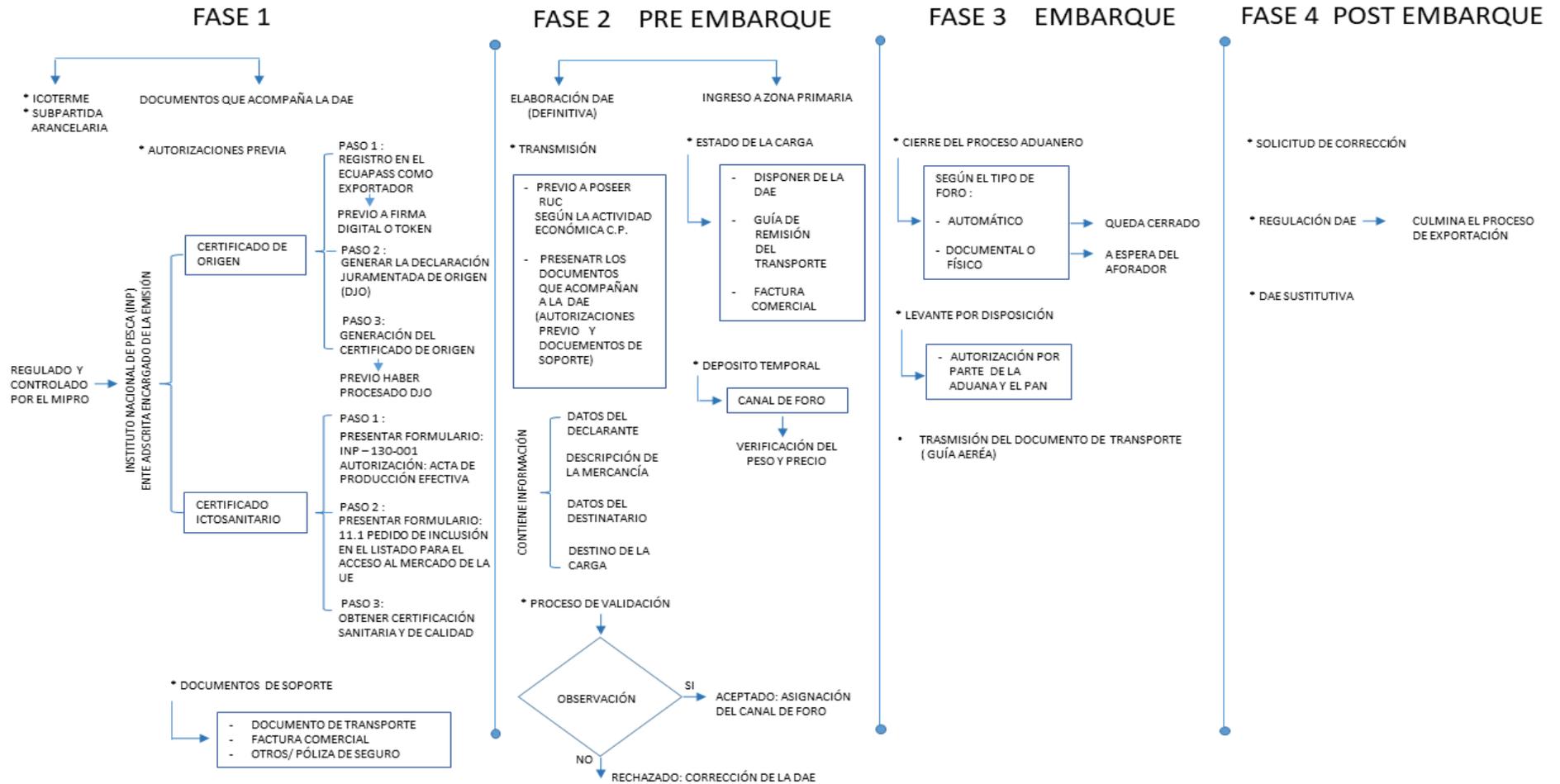


Figura 15.- Fases del Proceso de Exportación
Elaborado por: Autoras

Conclusión

En la parroquia pesquera Posorja se pudo determinar que existe una gran producción de Atún y a su vez se pudo constatar que las empresas que se localizan dentro de este sector como lo es Sállica y Nirsa le dan un valor agregado a la materia prima, haciendo que dichos productos lleguen hasta mercados internacionales.

El análisis que se realizó a cada uno de los procesos de exportación fue de gran ayuda ya que con el estudio de los mismos se pudo bosquejar el Plan de Exportación del caviar a partir de las gónadas de Atún, teniendo en cuenta tanto los requisitos que se piden a nivel nacional como a nivel internacional, así mismo las entidades los productos provenientes de la actividad pesquera y la logística que se debe emplear.

Se deja como constancia que el instrumento no define la metodología, motivo por el cual se realizó una encuesta a nivel nacional porque no se pudo encuestar al mercado meta y se necesitaba bosquejar una idea de los gustos y pensamientos de las personas. Con la entrevista se puede concluir que el trabajo de titulación se podría realizar porque existe la capacidad de producción y el interés por parte de las empresas productoras de Atún más grandes dentro de la zona pesquera de Posorja.

Recomendaciones

Seguir estudiando la zona pesquera de Posorja y levantar más la data para poder llegar a más productores, ya sean pequeños o medianos porque de tal forma podrían contribuir con el avance del presente trabajo de titulación y de igual manera contribuir al desarrollo del sector pesquero ya que se estaría diversificando la oferta exportable del país.

Implementar el plan de exportación que se detalla para poder seguir un correcto flujo del proceso de la exportación, brindando así una mayor facilidad a la producción del caviar a partir de las gónadas y su debida logística sin ocasionar dificultades o problemas a futuro; y, así mismo seguir investigando con mayor profundidad el tema de exportación sobretodo ara productos perecederos.

Estudiar el mercado alemán con mayor precisión, es decir encuestando a la población de dicho país para poder tener una data mucho más específica y poder realizar a futuro un plan de negocios en base al presente trabajo de titulación.

Referencias

Aduana del Ecuador. (2017). *La aduana*. Obtenido de aduana.gob.ec:

<https://www.aduana.gob.ec/category/la-institucion/>

Asamblea Nacional del Ecuador. (25 de 05 de 2016). *Ministerio de transporte y obras publicas*. Obtenido de obraspublicas.gob.ec:

http://www.obraspublicas.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/05/decreto_1060_Presidencia_Posorja.pdf

Asamblea Nacional del Ecuador. (s.f). *Código orgánico de la producción, comercio e inversiones*. Obtenido de aduana.gob.ec: [https://www.aduana.gob.ec/wp-](https://www.aduana.gob.ec/wp-content/uploads/2017/05/COPCI.pdf)

[content/uploads/2017/05/COPCI.pdf](https://www.aduana.gob.ec/wp-content/uploads/2017/05/COPCI.pdf)

Banco Central del Ecuador. (23 de Noviembre de 2017). *Exportaciones no tradicionales*. Obtenido de contenido.bce.fin.ec:

<https://contenido.bce.fin.ec/home1/estadisticas/bolmensual/IEMensual.jsp>

Battaglia. (2008). <https://trabajosocialudocpno.files.wordpress.com>. Obtenido de

https://trabajosocialudocpno.files.wordpress.com/2017/07/metodologic3a3c2ada_de_la_investigacic3a3c2b3n_sampieri-_6ta_edicion1.pdf

Blgo. Vecsei, P. (2011). *Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora*. Obtenido de <http://www.minambiente.it>:

http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/cites/manuale_identificazione_STORIONI_CAVIALE.pdf

Cámara de Comercio Internacional. (s.f.). *Los Incoterms 2010*. Obtenido de bmn.es:

https://www.bmn.es/BMN_/BMN/docs/BMNweb/negocio/comex/Guia_INCOTERMS2010.pdf

Cámara Nacional de Pesquería. (11 de Mayo de 2016). *Exportaciones pesqueras del Ecuador al mundo*. Obtenido de camaradepesqueria.com:

<https://camaradepesqueria.com/exportaciones-pesqueras-del-ecuador-al-mundo/>

El agro. (s.f). Fuerza del sector pesquero ecuatoriano - matriz productiva de la pesca. *El agro*, <http://www.revistaelagro.com/expopesca-una-muestra-de-la-fuerza-del-sector-pesquero-ecuadoriano/>.

FAO. (Abril de 2003). *Informacion sobre la ordenacion pesquera: La republica del Ecuador*. Obtenido de <http://www.fao.org>:

<http://www.fao.org/fi/oldsite/FCP/es/ecu/body.htm>

FAO. (Abril de 2003). *Información sobre la ordenación pesquera: La República del Ecuador*. Obtenido de [fao.org](http://www.fao.org):

<http://www.fao.org/fi/oldsite/FCP/es/ecu/body.htm>

FAO. (2010). *Codex Stan 291-2010*. Obtenido de [fao.org](http://www.fao.org): http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCODEX%2B2B291-2010%252FCXS_291s_2013.pdf

FAO. (2016). *El estado mundial de la pesca y la acuicultura*. Obtenido de [fao.org](http://www.fao.org): <http://www.fao.org/3/a-i5555s.pdf>

FAO/OMS. (2013). *Comisión del Codex Alimentarius Manual de procedimiento*. Obtenido de <http://www.fao.org>: <http://www.fao.org/3/a-i3243s.pdf>

George & Mallery. (s.f.). *Alfa de Cronbach y consistencia interna de los ítems de un instrumento de medida*. Obtenido de uv.es:

<https://www.uv.es/~friasnav/AlfaCronbach.pdf>

Hernandez, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación*.

México: Mc Graw Hill. Obtenido de trabajosocialudocpno.files.wordpress.com:

https://trabajosocialudocpno.files.wordpress.com/2017/07/metodologc3a3c2ada_de_la_investigac3a3c2b3n_sampieri-_6ta_edicion1.pdf

Instituto Nacional de Pesca. (24 de Mayo de 2017). *Ministerio de Acuicultura y Pesca*

asume el control sanitario de los productos pesqueros y acuícolas. Obtenido de

[institutopesca.gob.ec](http://www.institutopesca.gob.ec): <http://www.institutopesca.gob.ec/aviso-importante/>

Instituto Nacional de Pesca. (s.f.). *formulario 11.1 Inclusion en el listado para el acceso*

al mercado de la Union Europea. Recuperado el 05 de 12 de 2017, de

<http://institutopesca.gob.ec>: <http://institutopesca.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/Formulario-F11.1-Descargar.pdf>

Jaime Asencio, W. R., & Moreira Orama, D. J. (Abril de 2016). *Modelo de gestión en*

los procesos del régimen 40. Obtenido de repositorio.ug.edu.ec:

<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/10556/2/MODELO%20DE%20GESTION%20EN%20LOS%20PROCESOS%20DEL%20REGIMEN%2040%20%28EXPORTACION%20DEFINITIVA%29.pdf>

Lozada, D. (s.f.). *Líneas de Investigación de la Facultad de Ciencias Administrativas*.

Obtenido de <http://www.fca.ug.edu.ec>:

<http://www.fca.ug.edu.ec/docs/investigacion/NUEVA-Lineas-de-investigacio%CC%81n.pdf>

Majkowski, J. (s.f). *Atunes y especies afines*. Obtenido de fao.org:

<http://www.fao.org/docrep/009/y5852s/Y5852S09.htm>

Maldonado, F., Proaño, G., & Equipo editorial Ekos. (Septiembre de 2015). *La*

industria en Ecuador. Obtenido de ekosnegocios.com:

<http://www.ekosnegocios.com/revista/pdfTemas/1300.pdf>

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (25 de Junio de 2015). *Plan*

nacional de control. Obtenido de institutopesca.gob.ec:

http://institutopesca.gob.ec/wp-content/uploads/2017/07/Plan-Nacional-de-Control-2015_227.pdf

Ministerio de Comercio Exterior. (Diciembre de 2014). *El acuerdo comercial Ecuador -*

Unión Europea. Obtenido de <http://www.comercioexterior.gob.ec>:

<http://www.comercioexterior.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/04/CARTILLA-UNION-EUROPEA-1.pdf>

Ministerio de Comercio Exterior. (Agosto de 2017). *Informe sobre el sector atunero*

ecuatoriano. Obtenido de comercioexterior.gob.ec:

<http://www.comercioexterior.gob.ec/wp-content/uploads/2017/09/Reporte-del-sector-atunero.pdf>

Ministerio de Comercio Exterior. (s.f). *Salvaguardia por balanza de pagos*. Obtenido de

[comercioexterior.gob.ec](http://www.comercioexterior.gob.ec): <http://www.comercioexterior.gob.ec/boletin-de-prensa-salvaguardia-por-balanza-de-pagos/>

Organizacion de las Naciones Unidas para la Alimentacion y la Agricultura. (2017). *La*

pesca. Obtenido de <http://www.fao.org>: <http://www.fao.org/fisheries/es/>

Pope, J., Margetts, A., & Akyüz, E. (1983). *Manual de métodos para la evaluación de las poblaciones de peces. Parte 3. Selectividad del arte de pesca. FAO Doc. Téc. Pesca, (41) Rev.* Roma: FAO. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=gU29G6SZsM8C&pg=PA1&lpg=PA1&dq=los+peces+pelagico+fue+expuesta+por&source=bl&ots=hRNE92WxwK&sig=uyz0ZHAx0zPXufe-YHRpjQGrUIU&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwj23cztIzXAhXDJiYKHTfFDYMQ6AEIMTAC#v=onepage&q&f=false>

PRO ECUADOR. (14 de 11 de 2013). *Requisitos para exportar productos originarios de la Acuicultura y Pesca.* Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec>: <http://www.proecuador.gob.ec/pubs/requisitos-para-exportar-productos-originarios-de-la-acuicultura-y-pesca/>

PRO ECUADOR. (24 de Octubre de 2013). *Requisitos para obtener certificados de origen.* Obtenido de [proecuador.gob.ec](http://www.proecuador.gob.ec): <https://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/10/Flyer-CERTIFICADOS-DE-ORIGEN-2.pdf>

PRO ECUADOR. (2014). *Ficha comercial de república federal de Alemania.* Obtenido de [proecuador.gob.ec](http://www.proecuador.gob.ec): <http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2014/06/Ficha-Comercial-Alemania-mayo-2014.pdf>

PRO ECUADOR. (06 de 2016). *Ficha técnica de Alemania.* Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec>: http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2016/06/PROEC_FT2016_ALEMANIA_JUNIO-min.pdf

PRO ECUADOR. (30 de Julio de 2017). *Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones.* Obtenido de [proecuador.gob.ec](http://www.proecuador.gob.ec):

<http://www.proecuador.gob.ec/faqs/cual-es-el-tramite-en-aduana-que-debo-hacer-para-realizar-una-exportacion/>

PRO ECUADOR. (2017). *PRO ECUADOR*. Obtenido de

<https://www.proecuador.gob.ec/>: <https://www.proecuador.gob.ec/>

PROECUADOR. (Mayo de 2014). *Ficha comercial de república federal de Alemania*.

Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec>: <http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2014/06/Ficha-Comercial-Alemania-mayo-2014.pdf>

PUDELECO. (2017). *Pudeleco*. Obtenido de [pudeleco.com](http://www.pudeleco.com):

<http://www.pudeleco.com/acceso.php>

Santander Trade Portal. (2017). *Trámites aduaneros en Alemania*. Obtenido de

portal.santandertrade.com: <https://es.portal.santandertrade.com/gestionar-embarques/alemania/tramites-aduaneros-importacion>

Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2017). *Niveles Administrativos de Planificación*. Obtenido de [planificacion.gob.ec](http://www.planificacion.gob.ec):

<http://www.planificacion.gob.ec/3-niveles-administrativos-de-planificacion/>

telemetro. (29 de Noviembre de 2013). El caviar, un manjar exclusivo producido en todo el mundo. *telemetro*, pág. 1.

Trincado, M. (Noviembre de 2014). *Ficha informativa: Pescado y sus transformados en Alemania*. Obtenido de [ivace.es](http://www.ivace.es): http://www.ivace.es/Internacional_Informes-Publicaciones/Pa%C3%ADses/Alemania/Alemaniapescado_icex201%C2%BA4.pdf

Unión Europea. (2017). *Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria*. Obtenido de europa.eu: https://europa.eu/european-union/about-eu/agencies/efsa_es

Unión Europea. (11 de Noviembre de 2016). *Ecuador se suma al acuerdo comercial entre la UE y Colombia y Perú*. Obtenido de file:///C:/Users/Usuario/Downloads/IP-16-3615_ES.pdf

Unión Europea. (2017). *Aduanas*. Obtenido de europa.eu: https://europa.eu/european-union/topics/customs_es

Apéndice A

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA DE COMERCIO EXTERIOR

ENCUESTA

Dirigida a las clientes del supermaxi y mi comisariato

Objetivo: La presente encuesta fue elaborada con fines investigativos para conocer la opinión de los clientes que se hallaban comprando en las cadenas de supermaxi y mi comisariato y determinar si es adecuado elaborar un plan de exportación para el caviar de Atún

1. Actualmente, ¿Consumen usted productos elaborados del mar?

Siempre	Casi siempre	A veces	Casi nunca

2. ¿Sabía usted que el caviar son los huevos del pescado y puede existir una variedad del mismo?

Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo

3. Marque una de las opciones, en el caso de que usted no consuma caviar

Son caros	No los conoce	Desconfía de su origen	Difícil acceso al producto	Relación calidad precio

4. ¿Conoce usted que el caviar de Atún es rico en potasio, yodo, hierro y diferentes vitaminas que ayudan al cuerpo humano?

Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Indiferente

5. ¿Estaría usted dispuesto a probar un producto alternativo del caviar de Esturión, siendo este el caviar de Atún?

Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Indiferente

6. Sabiendo los beneficios, ¿Con qué frecuencia usted consumiría el caviar de Atún?

Muy frecuentemente	Frecuentemente	Ocasionalmente	Rara vez

7. Teniendo en cuenta que el envase de vidrio ayuda a mantener el sabor y olor del producto, ¿Usted qué cantidad en gramos estaría dispuesto a consumir?

Menor a 50 gr.	50 gr.	75 gr.	150 gr.

8. ¿Qué factor considera más importante al elegir un producto para su consumo?

Su sabor	Su precio	Agradable a la vista	Caducidad	Contenido nutricional

9. Observe el logotipo y etiqueta del producto ¿considera usted que la presentación del envase del caviar de Atún es aceptable?

Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo

10. ¿Le parece interesante que el caviar de Atún forme parte de la oferta exportable del Ecuador?

Muy interesante	Interesante	Moderadamente interesante

11. ¿Considera usted importante que mediante el acuerdo multipartes UE se exporte el caviar de Atún con preferencia arancelaria?

Muy importante	Importante	Moderadamente importante

Apéndice B

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA DE COMERCIO EXTERIOR

ENTREVISTA

Dirigida a los representantes de la empresa NIRSA

1. De acuerdo con su experiencia en lo correspondiente al Atún en general

¿Cuál es su apreciación con respecto al tratamiento que se le da a las gónadas del Atún?

De hecho, aquí en la planta las gónadas del Atún son clasificadas como desechos al igual que las demás partes del atún que no son consideradas para el enlatado o los filetes, las mismas que son tratadas para elaborar la harina y aceite de pescado. En lo personal me parece que el tratamiento que se les da no es malo porque al final del día es un producto con valor agregado y se comercializa a un buen precio, por otro lado, también tengo conciencia que se le podría dar un mejor tratamiento para que no sean consideradas como desperdicio sino más bien hacer de ellas un producto nuevo.

2. Ustedes como comercializadores del Atún tanto de materia prima como de elaborados, ¿Han visto la manera de darle otro trato a los desperdicios del Atún?

Como empresa aún no tenemos en mente darle algún otro tipo de proceso a los desperdicios puesto que ya tenemos establecidos nuestros productos tanto a nivel local como a nivel internacional y nos resulta mejor venderlo como harina y aceite de pescado.

3. Si ustedes fueran proveedores directos de las gónadas de Atún, ¿Tendrían la capacidad apropiada de producción en comparación a la demanda que exige Alemania?

Claramente somos una empresa muy grande que viene trabajando años en el mercado con las conservas de atún y por supuesto que tenemos la capacidad de producir una cantidad considerable para poder cubrir con la demanda insatisfecha que posee Alemania porque como usted lo acaba de decir, dicho país solo requiere una sola tonelada y nuestra planta si está en capacidad de cubrir hasta con esa única tonelada.

4. ¿Está de acuerdo con la implementación de un plan de exportación de las gónadas de Atún para poder diversificar la oferta exportable del Ecuador?

No me parece mala la idea de generar nuevas líneas de productos pesqueros para poder diversificar la oferta exportable y por ende es algo de suma importancia tener ya estructurado un Plan de Exportación debido a que los procesos se vuelven un poco más ágiles y fáciles al momento de querer exportar.

5. ¿Cuál es su opinión acerca de cómo exportar las gónadas de Atún en base a la presentación?

En mi opinión las gónadas de Atún deberían exportarse en grandes cantidades y de una manera semielaborada, sobre todo si se trata de alguna empresa nueva que quiera empezar a comercializar un producto que recién empieza a salir al mercado. Por otro lado, para el caso que sea una empresa que ya tenga tomado algunos mercados le va a ser mucho más fácil ingresar el producto terminado en cantidades pequeñas que se adapten a las medidas que mayormente se consumen debido a que ya tienen la confianza del consumidor y de algunos poseen la lealtad.

ENTREVISTA

Dirigida a los representantes de la empresa SÁLICA

1. De acuerdo con su experiencia en lo correspondiente al Atún en general

¿Cuál es su apreciación con respecto al tratamiento que se le da a las gónadas del Atún?

Como sabemos, el único tratamiento que se le da a las gónadas del Atún en el Ecuador se basa en dos productos, el primero es la harina de pescado y el segundo es el aceite de pescado. Mi apreciación acerca del tratamiento que se le efectúa a esta materia prima no es el correcto, pero es el más factible. Me refiero en estos términos a que se está desperdiciando un producto al cual se le puede dar un valor agregado sin la necesidad de clasificarlo como un desperdicio para que consecuentemente sea elaborado en harina o en aceite. Mencioné factible porque resulta mucho más fácil y beneficioso vender o transformar todo el restante que producir una nueva línea.

2. Ustedes como comercializadores del Atún tanto de materia prima como de elaborados, ¿Han visto la manera de darle otro trato a los desperdicios del Atún?

A nivel empresarial no creo que se tenga en mente ampliar la lista de productos que tenemos, como funcionario aún no nos han comentado nada al respecto.

3. Si ustedes fueran proveedores directos de las gónadas de Atún, ¿Tendrían la capacidad apropiada de producción en comparación a la demanda que exige Alemania?

Por supuesto que tendríamos la capacidad de producir la demanda que exige Alemania en lo que concierne a gónadas de Atún porque no somos una empresa

con poca producción de este pez ni con una sola línea de producto sino que el hecho de tener crecientes demandas tanto nacionales como internacionales nos obliga a que cada vez se capture en una cantidad masiva el Atún, es por eso que tengo la certeza que podríamos cumplir con la demanda insatisfecha latente ya que poseemos con la materia prima en grandes cantidades.

4. ¿Está de acuerdo con la implementación de un plan de exportación de las gónadas de Atún para poder diversificar la oferta exportable del Ecuador?

Teóricamente hablando no me parece mala la idea porque al final del día cualquier producto que se vaya a exportar genera el ingreso de divisas y por ende mejora la economía del país. Por eso puedo decir que si estaría de acuerdo con que se implemente un plan de exportación de las gónadas de Atún.

5. ¿Cuál es su opinión acerca de cómo exportar las gónadas de Atún en base a la presentación?

A mi parecer se debería exportar como producto terminado y en cantidades pequeñas que estén listas para posicionar en el mercado deseado. Obviamente habiendo cumplido con los requisitos sanitarios que se exijan a nivel nacional como a nivel internacional para que de esa confianza al consumidor y no tenga ningún recelo en probar algo nuevo que se encuentre a su disposición.

ENTREVISTA

Dirigida a los representantes de la empresa JANEK

1. De acuerdo con su experiencia en lo correspondiente al Atún en general

¿Cuál es su apreciación con respecto al tratamiento que se le da a las gónadas del Atún?

Si bien es cierto todo el desecho del pez, incluida las gónadas se utilizan para la elaboración de dos productos como lo es el aceite y la harina de pescado, pero para mi punto de vista no es el mejor proceso que se le deba dar ya que en otros países son cotizadas a un alto precio debido a su exquisitez y también por su contenido nutricional que aporta al cuerpo humano.

2. Ustedes como comercializadores del Atún tanto de materia prima como de elaborados, ¿Han visto la manera de darle otro trato a los desperdicios del Atún?

Para poder responder a esta pregunta cabe recalcar que la empresa JANEK no se dedica a la elaboración de ningún producto, sólo nos encargamos de capturar diversas especies y venderlas al mejor postor. A su vez clasificamos las que van para consumo humano y los que no son para ingesta. A partir de esta aclaración puedo comentar que no es necesario convertir esta materia prima en harina de pescado o en aceite, sino que debería tratársela por separado para que pueda tener un valor agregado sin tener que pasar como desecho.

3. Si ustedes fueran proveedores directos de las gónadas de Atún, ¿Tendrían la capacidad apropiada de producción en comparación a la demanda que exige Alemania?

Janec si cuenta con la capacidad de producir una capacidad considerable como para poder cubrir con la demanda que exige Alemania puesto que básicamente la empresa se encarga de capturar grandes toneladas de Atún, inclusive es nuestra empresa el proveedor de Nirsa y muchas veces de Sállica, cubriendo así demanda local e internacional.

4. ¿Está de acuerdo con la implementación de un plan de exportación de las gónadas de Atún para poder diversificar la oferta exportable del Ecuador?

Claro que sí, de hecho, hace un año atrás se realizó un estudio de mercado el cual demostró que en Europa el consumo de este tipo de productos es masivo y es por eso que se lanza la propuesta de incentivar a nuestros clientes potenciales que empiecen a producir algún producto a base de las gónadas de uno de los peces que tiene mayor influencia en la balanza comercial como lo es el Atún.

5. ¿Cuál es su opinión acerca de cómo exportar las gónadas de Atún en base a la presentación?

El estudio de mercado expone que la mejor presentación para llevar el producto a un mercado extranjero es en cantidades pequeñas y que sea en recipientes de vidrio ya que de esa manera se conserva la textura, el olor y el color. La población europea acostumbra a consumir en cantidades a partir de los 50 gr hasta los 75 gr.

Apéndice C

GLOSARIO

Gónadas: Órgano formador de gametos masculinos o femeninos

PIB: Producto Interno Bruto

DJO: Declaración Juramentada de Origen

INP: Instituto Nacional de Pesca

COPCI: Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones

DAE: Declaración Aduanera de Exportación

CFR: Término de negociación que significa costo y flete

OMA: Organización Mundial de Aduanas

ICS: Import Control System / Sistema de control de importación

EFSA: European Food Safety Authority / Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria

FAO: Food and Agriculture Organization / Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

BCE: Banco Central del Ecuador

UE: Unión Europea

Incoterm: International Commercial Terms / Términos internacionales de comercio

MAGAP: Ministerio de Agricultura y Ganadería

INP: Instituto Nacional de Pesca

MSP: Ministerio de Salud Pública

ARCSA: Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

HCCP: Certificado de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

Pelágico: Dicho de un animal o vegetal marino que viven en zonas alejadas de la costa, a diferencia de los neríticos.

APEC: Cooperación Económica del Asia y del Pacífico

NAFTA: Tratado de Libre Comercio de América del Norte

KLM: Línea aérea más conocida como KLM Royal Dutch Airlines

Token: firma electrónica

MIPRO: Ministerio de Industria y Productividad

VUE: Ventanilla Única de Exportación

Apéndice D

TABLAS DEL CAPÍTULO II

Tabla 24.- Pescados Exportados por el Ecuador

Nombre Comercial	Especie
Atún	Thunnus Albacares
Brótula Rosada	Brotula Clarkae
Carita	Selene Peruviana
Corvina	Cynoscion Stolzmanni
Dorado	Coryphaena Hippurus
Merluza	Merluccius Gayi
Mero Negro	Epinephelus Niphobles
Mero Rojo	Epinephelus Acanthistius
Mojarra	Diapterus Peruvianos
Oilfish	Lepidocybium Flavobrunneum
Pampano	Prepilus Medius
Picudo	Sphyræna Ensis
Sierra	Scomberomorus Sierra
Tilapia	Oreochromis Niloticus
Wahoo	Acanthocybium Solandri

Fuente: Proecuador

Elaborado por: Autoras

Tabla 25.- Principales Constituyentes químicos del Músculo del Pescado (Porcentaje en Base Húmeda)

Constituyentes	Proporción (intervalo)
Agua	70 a 80
Proteína	15 a 22
Grasa	1 a 22
Carbohidratos	0,5
Sales minerales, fósforo, sodio, calcio y yodo	0,1 a 1
Vitaminas	A, B, D y E

Fuente: Balbuena

Elaborado por: Autoras

Tabla 26.- Composición Química del Atún

Especie	Nombre científico	Agua (%)	Lípidos (%)	Proteínas (%)	Energía (Kj/100g)
Atún	Thunnus spp.	71	4.1	25.2	581

Fuente: Departamento de pesca

Elaborado por: Autoras

Tabla 27.- Clasificación Tradicional de los Términos Internacionales de Negociación

Siglas	Inglés	Español	Modalidad de Transporte
EXWORK	Ex Work	En fabrica	Polivalente
FCA	Free Carrier At	En Fabrica o porteador	Polivalente
FAS	Free Alongside Ship	Al costado del buque	Marítimo
FOB	Free On Board	A bordo del buque	Marítimo
CFR	Cost and Freight	Coste y flete	Marítimo
CIF	Cost Insurance and Freight	Coste, seguro y flete	Marítimo
CIP	Carriage and Insurance paid to	Transporte y seguro pagado hasta	Polivalente
CPT	Carriage Paid to	Transporte pagado hasta	Polivalente
DAP	Delivered at Place	En Destino sin descarga	Polivalente
DAT	Delivered at Terminal	En terminal con descarga	Polivalente
DDP	Delivered Duty Paid	En destino con impuestos pagados	Polivalente

Fuente: Banco Mare Nostrum

Elaborado por: Autoras

Tabla 28.- Tipo y Documento de transporte

Tipo de transporte	Documento de transporte
Aéreo	Guía aérea
Marítimo	Conocimiento marítimo de embarque
Terrestre	Carta porte
Multimodal	Documento de transporte multimodal

Fuente: Andrade Sánchez

Elaborado por: Autoras

Tabla 29.- Lista de Industrializados no Tradicionales

Lista de industrializados no tradicionales	
1. Jugos y conservas de frutas	9. Otras manufacturas de textiles
2. Harina de pescado	10. Manufacturas de cuero, plástico y caucho
3. Enlatados de pescado	11. Maderas terciadas y prensadas
4. Otros elaborados del mar	12. Extractos y aceites vegetales
5. Químicos y fármacos	13. Elaborados de banano
6. Vehículos y sus partes	14. Manufacturas de papel y cartón

7. Otras Manufacturas de metales	15. Otros industrializados
8. Prendas de vestir de fibras textiles	

Fuente: Banco Central del Ecuador, 2017

Elaborado por: Autoras

Tabla 30. Captura de Atún Expresado en Tonelada (t) 2000-2016

Años	Aguas nacionales		Aguas internacionales	Total
	Costeras	Galápagos		
2000	18380	43359	100449	162188
2001	5586	15907	118727	140220
2002	10833	15295	102404	128532
2003	35121	26395	114585	176101
2004	18335	23261	98032	139628
2005	16316	24491	115812	156619
2006	37397	48704	109019	195120
2007	3843	19105	123814	146762
2008	12688	62984	149686	225358
2009	6238	41755	141123	189116
2010	4684	15682	140262	160628
2011	7069	44924	187639	239632
2012	7373	41880	199185	248438
2013	7582	39783	206378	253743
2014	7513	46755	215834	270102
2015	12808	53654	243474	309936
2016	7900	25816	253229	286945

Fuente: PRO ECUADOR

Elaborado por: Autoras

Tabla 31. Balanza Comercial Total Ecuador-Alemania

	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Exportaciones	492,588	376,784	411,989	526,583	548,989	197,493
Importaciones	539,406	563,933	554,818	550,886	477,286	119,232
Balanza Comercial	-46,818	-187,149	-142,829	-24,303	71,703	78,261

Fuente: PRO ECUADOR

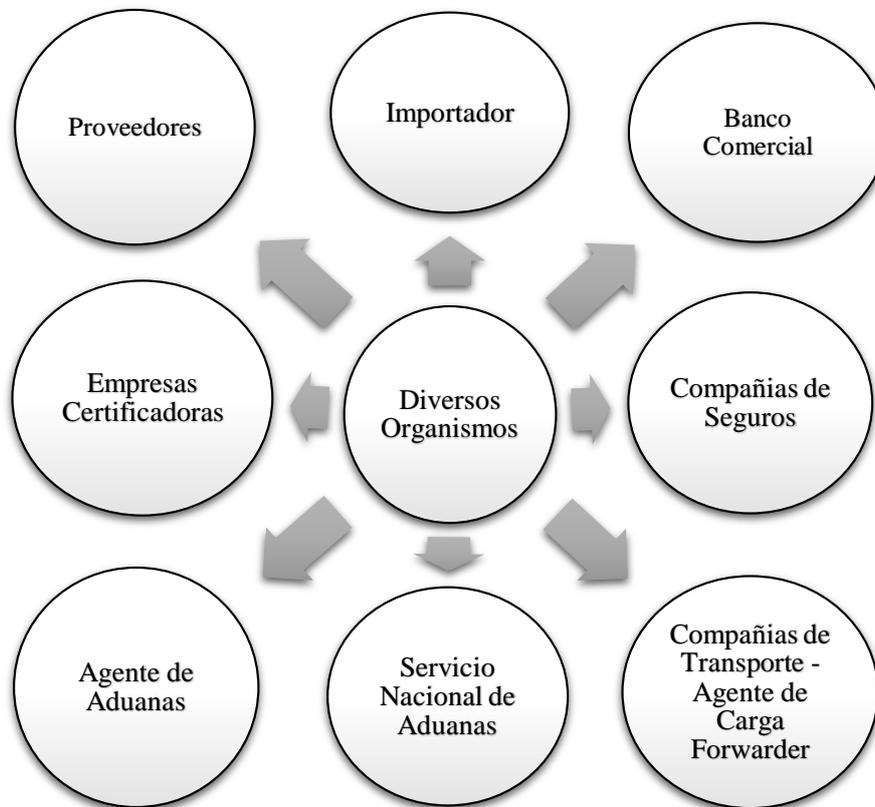
Elaborado por: las autoras

Tabla 32.- Países de Europa y su Población Expresado en Millones

N°	Países de Europa	2015
1	Bélgica	11.237.274
2	Bulgaria	7.202.198
3	República Checa	10.538.275
4	Dinamarca	5.659.715
5	Alemania	81.175.537
6	Estonia	1.314.870
7	Irlanda	4.628.949
8	Grecia	10.858.018
9	España	46.449.565
10	Francia	66.488.186
11	Croacia	4.225.316
12	Italia	60.795.612
13	Chipre	847.008
14	Letonia	1.986.096
15	Lituania	2.921.262
16	Luxemburgo	562.958
17	Hungría	9.855.571
18	Malta	429.344
19	Países Bajos	16.900.726
20	Austria	8.576.261
21	Polonia	38.005.614
22	Portugal	10.374.822
23	Rumania	19.870.647
24	Eslovenia	2.062.874
25	Eslovaquia	5.421.349
26	Finlandia	5.471.753
27	Suecia	9.747.355
28	Reino Unido	64.875.165

Fuente: Eurostat

Elaborado por: las autoras

Apéndice E**FIGURAS****Figura 16.-** Organismos que Intervienen en la Exportación**Fuente:** Pro Ecuador**Elaborado por:** Autoras

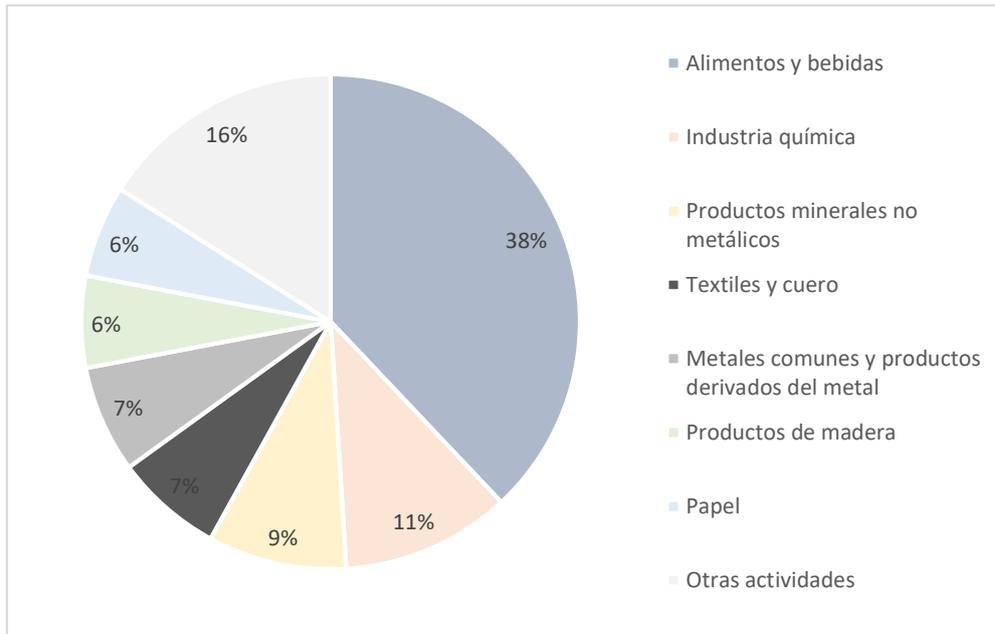


Figura 17.- Composición del PIB Manufacturero.
Fuente: Maldonado, Proaño, & Equipo editorial Ekos
Elaborado por: Las autoras

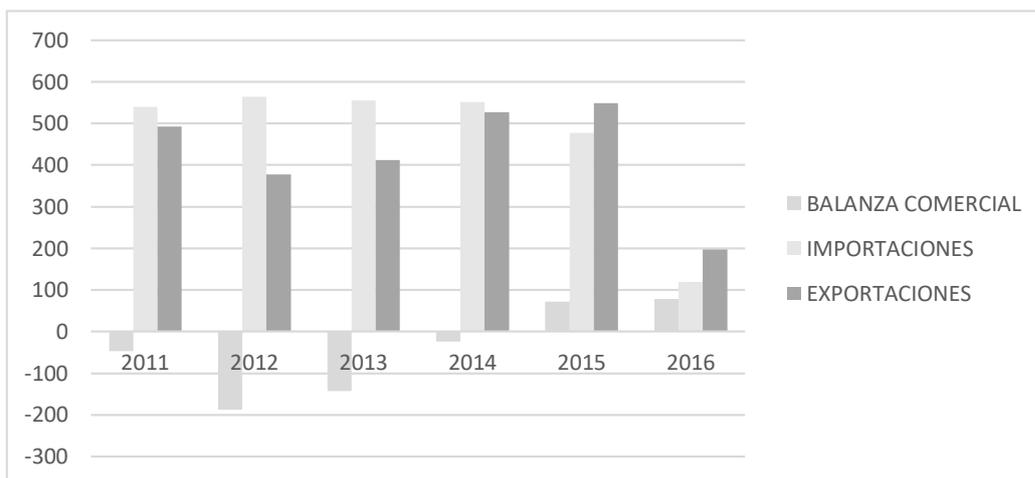


Figura 18.- Balanza Comercial Total Ecuador-Alemania
Fuente: PRO ECUADOR
Elaborado por: las autoras



Figura 22.- Cámaras de frío de la empresa JANECC



Figura 23.- Visita del lugar donde clasifican los peces para consumo humano y los de no ingesta



Figura 24.- Entrevista realizada en la empresa JANECA



Figura 25.- Visita de los muelles de JANECA



Figura 26.- Entrevista a trabajador de la empresa FORTIDEX (Fábrica de harina de pescado y camarón industrial)



Figura 27.- Encuesta realizada en las afueras de Mi Comisariato



Figura 28.- Encuesta realizada en las afuera de Mi Comisariato



Figura 29.- Encuesta realizada en las afueras de Megamaxi



Figura 30.- Encuesta realizada en las afueras de Megamaxi