



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y  
EMPRESARIALES**  
**CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES**

**TEMA:**

Estudio de factibilidad comercial para la exportación de café molido orgánico de la comuna de Olmedo en Loja, Ecuador hacia Portugal.

**AUTORAS:**

Cabrera Ramón Shakyra Alejandra

**Trabajo de titulación previo a la obtención del título de  
Licenciada en Comercio y Finanzas Internacionales Bilingüe**

Ramirez Celi Joselyn Nayelhi

**Trabajo de titulación previo a la obtención del título de  
Ingeniera en Comercio y Finanzas Internacionales Bilingüe**

**TUTOR:**

Lcdo. Layana Ruiz, Javier Francisco, Mgs.

**Guayaquil, Ecuador**  
**25 de febrero del 2022**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y  
EMPRESARIALES  
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES**

**CERTIFICACIÓN**

Certificamos que el presente trabajo de titulación fue realizado en su totalidad por **Cabrera Ramón Shakyra Alejandra**, como requerimiento para la obtención del título de **Licenciada en Comercio y Finanzas Internacionales Bilingüe**.

**TUTOR (A)**



Firmado electrónicamente por:

**JAVIER  
FRANCISCO  
LAYANA  
RUIZ**

f. \_\_\_\_\_

Lcdo. Layana Ruiz, Javier Francisco, Mgs.

**DIRECTOR DE LA CARRERA**

f. \_\_\_\_\_

Ing. Knezevich Pilay, Teresa Susana, PhD.

**Guayaquil, a los 25 días del mes de febrero del año 2022**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y  
EMPRESARIALES  
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES**

**CERTIFICACIÓN**

Certificamos que el presente trabajo de titulación fue realizado en su totalidad por **Ramirez Celi Joselyn Nayelhi**, como requerimiento para la obtención del título de **Ingeniera en Comercio y Finanzas Internacionales Bilingüe**.

**TUTOR (A)**



f. \_\_\_\_\_  
Lcdo. Layana Ruiz, Javier Francisco, Mgs.

**DIRECTOR DE LA CARRERA**

f. \_\_\_\_\_  
Ing. Knezevich Pilay, Teresa Susana, PhD.  
**Guayaquil, a los 25 días del mes de febrero del año 2022**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y  
EMPRESARIALES  
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES**

**DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD**

Yo, **Cabrera Ramón, Shakyra Alejandra**

**DECLARO QUE:**

El Trabajo de Titulación, **Estudio de factibilidad comercial para la exportación de café molido orgánico de la comuna de Olmedo en Loja, Ecuador hacia Portugal**, previo a la obtención del título de **Licenciada en Comercio y Finanzas Internacionales Bilingüe**, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan en el documento, cuyas fuentes se incorporan en las referencias o bibliografías. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance del Trabajo de Titulación referido.

**Guayaquil, a los 25 días del mes de febrero del año 2022**

**LA AUTORA:**

*SCabreraR*

f. \_\_\_\_\_

**Cabrera Ramón, Shakyra Alejandra**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y  
EMPRESARIALES  
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES**

**DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD**

**Yo, Ramirez Celi Joselyn Nayelhi**

**DECLARO QUE:**

El Trabajo de Titulación, **Estudio de factibilidad comercial para la exportación de café molido orgánico de la comuna de Olmedo en Loja, Ecuador hacia Portugal**, previo a la obtención del título de **Ingeniera en Comercio y Finanzas Internacionales Bilingüe**, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan en el documento, cuyas fuentes se incorporan en las referencias o bibliografías. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance del Trabajo de Titulación referido.

**Guayaquil, a los 25 días del mes de febrero del año 2022**

**LA AUTORA:**

f. \_\_\_\_\_  
**Ramirez Celi Joselyn Nayelhi**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y  
EMPRESARIALES  
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES**

**AUTORIZACIÓN**

Yo, **Cabrera Ramón, Shakyra Alejandra**

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil a la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación, **Estudio de factibilidad comercial para la exportación de café molido orgánico de la comuna de Olmedo en Loja, Ecuador hacia Portugal**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

**Guayaquil, a los 25 días del mes de febrero del año 2022**

**LA AUTORA:**

*SCabreraR*

f. \_\_\_\_\_  
**Cabrera Ramón, Shakyra Alejandra**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y  
EMPRESARIALES  
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES**

**AUTORIZACIÓN**

Yo, **Ramirez Celi Joselyn Nayelhi**

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil a la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación, **Estudio de factibilidad comercial para la exportación de café molido orgánico de la comuna de Olmedo en Loja, Ecuador hacia Portugal**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

**Guayaquil, a los 25 días del mes de febrero del año 2022**

**LA AUTORA:**

f. \_\_\_\_\_  
**Ramirez Celi Joselyn Nayelhi**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y  
EMPRESARIALES  
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES**

**CERTIFICADO DE ANTIPLAGIO**

Certifico que después de revisar el documento final del trabajo de titulación denominado **Estudio de factibilidad comercial para le exportación de café molido orgánico de la comuna de Olmedo en Loja, Ecuador hacia Portugal**, presentado por los estudiantes **Cabrera Ramón Shakya Alejandra; Ramirez Celi Joselyn Nayelhi**, fue enviado al Sistema Antiplagio URKUND, presentando un porcentaje de similitud correspondiente al (0%), por lo que se aprueba el trabajo para que continúe con el proceso de titulación

Documento	CABRERAS_RAMIREZ.docx (D127263814)
Presentado	2022-02-07 08:59 (-05:00)
Presentado por	Javier Francisco Layana Ruiz (javier.layana@cu.ucsg.edu.ec)
Recibido	javier.layana.ucsg@analysis.orkund.com

0% de estas 32 páginas, se componen de texto presente en 0 fuentes.

Lista de fuentes	Bloques	Categoria	Enlace/nombre de archivo
			<a href="https://gourmetdemexico.com.mx/bebidas/valor-nutricional-del-cafe-y-cuantas-calor...">https://gourmetdemexico.com.mx/bebidas/valor-nutricional-del-cafe-y-cuantas-calor...</a>
			<a href="https://concafe.es/tipos-de-cafe-en-grano-cafe-arabica-y-cafe-robusta/">https://concafe.es/tipos-de-cafe-en-grano-cafe-arabica-y-cafe-robusta/</a>
			TESIS CAFE CORRECIÓN BAJO SUGERENCIAS DEL REVISOR.docx
			<a href="http://201.159.223.180/bitstream/3317/17109/1/T-UCSG-PRE-FSP-CFI-610.pdf">http://201.159.223.180/bitstream/3317/17109/1/T-UCSG-PRE-FSP-CFI-610.pdf</a>
			proyecto-cafe_2doparcial_grupo6.docx

**TUTOR (A)**

Firmado electrónicamente por:



**JAVIER  
FRANCISCO  
LAYANA  
RUIZ**

f. \_\_\_\_\_  
Lcdo. Layana Ruiz, Javier Francisco, Mgs.



## **AGRADECIMIENTO**

Infinitas gracias a Dios por ser quien ha cuidado de mí siempre con salud y gracia; por haber puesto en mi camino a las mejores personas que han hecho posible que hoy se esté dando un momento tan importante en mi vida. Piedad, mi madre quien me ha enseñado a ser fuerte ante cualquier situación, por creer en mí siempre, gracias por la paciencia, complicidad, trabajo duro, y comprensión, eres la mejor. Roy, mi papá, por compartir conmigo sus consejos, sabiduría, perseverancia y amor; siempre estás en mí. Darío, gracias por compartir la vida conmigo, ser mi soporte y ayuda siempre, eres un ser de otro planeta, te amo. Romina, mi hermana, mi compañera de siempre, gracias por ser la más noble y atenta conmigo. Mis niños: Isaías y Hazel, gracias por enseñarme a diario, por sus muestras de cariño y amor. Todos ustedes son el motor de mi vida, mi motivación y respaldo, les agradezco por todo siempre, los amo.

Agradezco a mi tutor por hacer que este proyecto se realice de manera exitosa, a mis profesores por el conocimiento impartido en las aulas de clase y a mi compañera de tesis y amiga Josselyn, por haber tenido la determinación para lograr este proyecto juntas.

**Shakyrá Alejandra, Cabrera Ramón**

Concluir esta etapa me llena de satisfacción, agradezco en primer lugar a Dios que siempre me supo guiar y sostener para llegar a cumplir mis metas.

A mis papás Lucrecia Celi e Ilder Ramirez quienes siempre estuvieron a mi lado guiándome, este logro también es de Uds. Mamá gracias por enseñarme y demostrarme que quien persevera, alcanza. Papá, gracias por absolutamente todo desde mi primer día de vida, no me alcanzará la vida para agradecerte, este título también es tuyo.

A mis hermanos, Carlos Ramirez gracias por tus palabras de aliento, gracias por inducirme siempre al estudio. Yoberth Ramirez, gracias por el cariño que me brindaste. Aldahir Ramirez, gracias porque siempre estuviste dispuesto ayudarme, eres el hermano que todos desearían tener.

Emma Mena y Carmita Mena, gracias por su apoyo incondicional

Quiero expresar mi más grande y sincero agradecimiento a José Gregorio Lucas Oroporte, quien llegó a mi vida y ha sabido ser un apoyo incondicional, su compañía me ha dado fortaleza, el sentimiento es mutuo y sé que nos seguiremos apoyando a lo largo de nuestras vidas.

Gracias a mi tutor Javier Layana, quien ha sabido guiarnos gracias por sus conocimientos, a mi compañera de tesis y amiga Shakyra Cabrera, admiro tu esfuerzo y dedicación gracias por tu apoyo y consejos.

**Joselyn Nayelhi, Ramirez Celi**

## **DEDICATORIA**

De manera especial dedico este trabajo a mis niños: Isaías y Hazel, como muestra de amor y ejemplo de superación, por mostrarme partes de mí que no conocía, y por desarrollar al máximo mis capacidades para salir adelante siempre.

**Shakya Alejandra, Cabrera Ramón**

Ilder Ramirez y Lucrecia Celi, mis pilares fundamentales.  
Carlos, Yoberth y Aldahir Ramirez, mi más grande motivación.

**Joselyn Nayelhi, Ramirez Celi**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y  
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES**

**TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN**

---

Lcdo. Layana Ruiz Javier Francisco, Mgs  
TUTOR

---

Ing. Knezevich Pilay, Teresa Susana, PhD.  
DIRECTORA DE CARRERA O DELEGADO

---

Ing. Echeverría Bucheli Monica, Mgs.  
COORDINADOR DEL ÁREA

---

Econ. Hidalgo Proaño, José Luis  
OPONENTE



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y  
CARRERA DE COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES**

**CALIFICACIÓN**

<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>NOTA FINAL DEL TUTOR</b>
Cabrera Ramón Shakyra Alejandra	<b>10</b>
Ramirez Celi Joselyn Nayelhi	<b>10</b>



Firmado electrónicamente por:

**JAVIER  
FRANCISCO  
LAYANA  
RUIZ**

f. \_\_\_\_\_  
Lcdo. Layana Ruiz, Javier Francisco, Mgs.

**TUTOR**

## ÍNDICE GENERAL

AGRADECIMIENTO .....	IX
DEDICATORIA .....	XI
TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN .....	XII
CALIFICACIÓN.....	XIII
ÍNDICE GENERAL.....	XIV
ÍNDICE DE TABLAS .....	XVIII
ÍNDICE DE FIGURAS.....	XIX
RESUMEN .....	XX
ABSTRACT.....	XXI
INTRODUCCIÓN .....	2
CAPÍTULO I.....	4
GENERALIDADES DE LA INVESTIGACIÓN .....	4
1.1. Antecedentes .....	4
1.2. Justificación.....	5
1.3. Planteamiento del problema.....	7
1.4. Formulación del Problema .....	8
1.5. Preguntas de Investigación .....	9
1.6. Objetivos .....	9
1.6.1. Objetivo General.....	9
1.6.2. Objetivos Específicos.....	9
1.7. Delimitación del Tema.....	9
1.8. Limitaciones del Trabajo .....	10
CAPÍTULO II.....	11
MARCO TEÓRICO, CONCEPTUAL Y METODOLÓGICO .....	11

2.1. Marco Teórico .....	11
2.1.1. Teoría de la ventaja absoluta.....	11
2.1.2. Teoría Pura y Monetaria del Comercio Internacional.....	12
2.1.3. Teoría del Equilibrio y el Comercio Internacional.....	14
2.2. Marco Conceptual .....	14
2.2.1. Factibilidad comercial .....	14
2.2.2. Importancia de realizar un estudio de factibilidad comercial.	15
2.2.3. Exportación .....	16
2.2.4. Exportaciones y demanda agregada .....	17
2.2.5. Las exportaciones desde el siglo XX .....	18
2.2.6. Base Legal.....	18
2.3. Marco Metodológico .....	20
2.3.1. Paradigma Constructivista .....	21
2.3.2. Método Inductivo.....	21
2.3.3. Enfoque Mixto .....	21
2.3.4. Diseño no experimental .....	22
2.3.5. Alcance Descriptivo .....	22
2.3.6. Instrumentos de recopilación de información.....	23
2.4. Análisis estadístico.....	23
2.4.1. Investigación de mercado .....	23
2.4.2. Encuestas .....	24
CAPÍTULO III.....	25
ANÁLISIS DEL PRODUCTO A EXPORTAR .....	25
3.1. Estudio de los granos de café .....	25
3.1.1. Clasificación del café. ....	26
3.1.2. Café Robusta.....	27

3.1.3. Importancia del café orgánico.....	28
3.1.4. Orígenes históricos del café.....	29
3.2. El café en Ecuador .....	30
3.2.1. Beneficios del café orgánico .....	32
3.2.2. Valores nutricionales del café.....	34
3.2.3. Importaciones y Exportaciones del Café.....	35
3.2.4. Proceso de Producción del Café.....	40
CAPÍTULO IV.....	43
ANÁLISIS DEL MERCADO DESTINO.....	43
3.3. Mercado Objetivo .....	43
3.3.1. Portugal .....	43
3.3.2. Información General .....	44
3.4. FODA .....	46
3.5. PESTEL .....	48
CAPÍTULO V.....	54
ANÁLISIS COMERCIAL Y EMPRESARIAL DEL PRODUCTO .....	54
4.1. Nombre de la Empresa y razón Social .....	54
4.2. Ubicación .....	54
4.3. Logo .....	54
4.4. Misión.....	55
4.5. Visión .....	55
4.6. Organigrama .....	55
4.7. Descripción y Diseño.....	56
4.7.1. Empaque Individual .....	57
4.7.2. Embalaje.....	58
4.8. Logística.....	59



CAPÍTULO VI.....	63
ANÁLISIS FINANCIERO.....	63
6.1. Requerimiento de activos.....	63
6.2. Capital de trabajo al iniciar el negocio.....	64
6.3. Financiamiento.....	65
6.4. Cuadro de amortización de préstamo al 14% capital inicial .....	65
6.5. Costos Fijos .....	65
6.6. Costos Variables .....	66
6.7. Costos totales .....	66
6.8. Ingresos totales (proyección de ventas).....	67
6.9. Punto de equilibrio del proyecto por año .....	67
6.10. Estado de resultados (pérdidas y ganancias) .....	68
6.11. Balance general .....	69
6.12. Flujo neto de caja.....	70
6.13. Evaluación del proyecto .....	71
CONCLUSIONES .....	72
RECOMENDACIONES.....	73
BIBLIOGRAFÍA.....	74
APÉNDICES .....	80

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1.</b> <i>Base Legal</i> .....	19
<b>Tabla 2.</b> <i>Información General sobre Portugal</i> .....	44
<b>Tabla 3.</b> <i>FODA</i> .....	47
<b>Tabla 4.</b> <i>Requerimientos de activos</i> .....	63
<b>Tabla 5.</b> <i>Activos</i> .....	63
<b>Tabla 6.</b> <i>Capital de trabajo al iniciar el negocio</i> .....	65
<b>Tabla 7.</b> <i>Financiamiento</i> .....	65
<b>Tabla 8.</b> <i>Cuadro de amortización</i> .....	65
<b>Tabla 9.</b> <i>Costos Fijos</i> .....	66
<b>Tabla 10.</b> <i>Costos Variables</i> .....	66
<b>Tabla 11.</b> <i>Costos Totales</i> .....	67
<b>Tabla 12.</b> <i>Ingresos totales</i> .....	67
<b>Tabla 13.</b> <i>Punto de equilibrio</i> .....	68
<b>Tabla 14.</b> <i>Estados de resultado</i> .....	69
<b>Tabla 15.</b> <i>Balance general</i> .....	70
<b>Tabla 16.</b> <i>Flujo neto de caja</i> .....	71
<b>Tabla 17.</b> <i>Evaluación del proyecto</i> .....	72

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> <i>Exportación de café ecuatoriano en el mundo.</i> .....	37
<b>Figura 2.</b> <i>Países de la UE de destino de las exportaciones ecuatorianas (Enero-Octubre 2017).</i> .....	38
<b>Figura 3.</b> <i>Exportaciones de Ecuador hacia la Unión Europea.</i> .....	38
<b>Figura 4.</b> <i>Mapa de Portugal.</i> .....	43
<b>Figura 5.</b> <i>Ubicación de la Planta</i> .....	54
<b>Figura 6.</b> <i>Logo de la empresa.</i> .....	55
<b>Figura 7.</b> <i>Organigrama empresarial</i> .....	56
<b>Figura 8.</b> <i>Diseño del producto</i> .....	57
<b>Figura 9.</b> <i>Empaque del producto</i> .....	58
<b>Figura 10.</b> <i>Punto de Equilibrio</i> .....	68

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación trata del estudio de factibilidad comercial para la exportación de café molido orgánico de la comunidad Olmedo en Loja, Ecuador hacia el mercado de Portugal. El estudio consiste en un análisis de mercado objetivo de Portugal y una proyección financiera que permita conocer la utilidad de la actividad exportadora. La metodología de investigación fue un enfoque mixto no experimental de alcance descriptivo mediante la utilización de fuentes primarias con la encuesta como instrumento. La proyección se realizó cinco años pudiéndose observar que el negocio es rentable debido a que los parámetros de evaluación el VAN y el TIR arrojan resultados favorables. El crecimiento sostenido año tras año permiten determinar que en poco tiempo el producto estará posicionado en el mercado de Portugal. El presente trabajo se constituye como guía para el inversionista en la exportación de café orgánico y se convierte en referencia para la exportación de otros tipos de productos agrícolas orgánicos muy apetecidos en el país de Portugal.

**PALABRAS CLAVES:** OLMEDO; ECUADOR; EXPORTACIÓN; FACTIBILIDAD; CAFÉ ORGÁNICO; PORTUGAL;

## **ABSTRACT**

The present research work deals with the commercial feasibility study for the export of organic ground coffee from the Olmedo community in Loja, Ecuador to the Portuguese market. The study consists of an analysis of the target market of Portugal and a financial projection that allows knowing the usefulness of the export activity. The research methodology was a non-experimental mixed approach with a descriptive scope through the use of primary sources with the survey as an instrument. The projection was carried out for five years, and it was possible to observe that the business is profitable because the evaluation parameters, the NPV and the IRR, show favorable results. The sustained growth after year will allow determining that the product will be positioned in the Portuguese market in a short time. This work is constituted as a guide for the investor in the export of organic coffee and becomes a reference for the export of other types of organic agricultural products that are highly desired in the country of Portugal.

**KEYWORDS:** OLMEDO; ECUADOR; EXPORT; FEASIBILITY; ORGANIC COFFEE; PORTUGAL

## INTRODUCCIÓN

La presente investigación se trata de medir la factibilidad comercial para exportación de café molido orgánico de la comuna de Olmedo en Loja, Ecuador hacia Portugal.

En Ecuador el café se produce en 20 de sus 22 provincias, con un promedio de siembra de la costa de 112.000 ha.; sierra 62.000 ha.; Amazonía 55.000 ha. Y Galápagos 1000. La exportación en los últimos 20 años un promedio anual de 1'900.000 quintales de café equivalentes a \$160.000.000 (Delgado, et al., 2002).

El café orgánico se elabora mediante prácticas y técnicas que buscan minimizar o eliminar el uso de producto agroquímicos orientadas a la producción de un producto saludable con vitaminas, antioxidantes y otras características que proporcionan energía y vitalidad a sus consumidores.

Según Muñoz (2017) La demanda de café orgánico en el mundo constituye entre el 1 % y 2% que representa 16.330 toneladas al año. Esto nos permite conocer que existe un gran nicho de mercado en el exterior y entre sus países tenemos a Portugal en el que sus ciudadanos beben un promedio de 2.2 tazas de café al día que constituye un promedio per cápita de 4,1 kilogramos al año (Asociación Industrial e Comercial del Café, 2022).

La investigación se orienta a conocer la factibilidad de la actividad exportadora desde Olmedo provincia de Loja hacia Portugal, para lo cual se realiza un estudio del mercado objetivo de destino y proyección financiera que refleje la utilidad de la actividad exportadora.

La metodología se basa en el paradigma constructivista utilizando el método inductivo, con enfoque mixto, diseño no experimental, de alcance descriptivo, utilizando las fuentes primarias y secundarias con encuestas

como instrumentos; el análisis estadístico y la investigación de mercado mediante encuestas.

En el Capítulo I se presentan las generalidades de la investigación que nos permite conocer los antecedentes, la justificación, la formulación del problema, las preguntas de investigación, los objetivos y la delimitación del tema.

En el Capítulo II se da a conocer el marco teórico, el marco conceptual y el marco metodológico en el que se da la investigación.

En el Capítulo III se realiza el análisis del producto a exportar con estudios sobre el grano de café, su clasificación. Importancia del café orgánico, sus orígenes, el café en Ecuador, los beneficios para la salud, los requisitos de exportación en Ecuador y el proceso de producción.

En el Capítulo IV se realiza el análisis del mercado destino que es Portugal, su ubicación en el mapa, información general, análisis FODA y PESTEL.

En el Capítulo V se realiza el análisis comercial y empresarial del producto describiendo la empresa, su razón social, ubicación, logo, misión, visión, organigrama, descripción y diseño de su empaque; y, logística.

En el Capítulo VI se hace el análisis financiero que permiten conocer los requerimientos de activos, el capital necesario para iniciar el negocio, los costos e ingresos, el punto de equilibrio, el Estado de Pérdidas y Ganancias, balance general, el flujo neto de cada y la evaluación del proyecto mediante el VAN y la TIR.

# **CAPÍTULO I**

## **GENERALIDADES DE LA INVESTIGACIÓN**

### **1.1. Antecedentes**

El café es un producto de amplio recorrido que ha sido protagonista de grandes periodos de la historia, dejando una huella presente hasta nuestros días con una presencia permanente en el mercado internacional. Se considera que su consumo data de la Europa del siglo XVII, cuya popularización se dio del XVIII al XIX. La presencia del colonialismo en América introdujo gradualmente la producción de la planta durante una época en la que el continente europeo ya contaba con su industrialización y comercialización (Reyes, 2020).

El café orgánico es aquel en el que no se han utilizado elementos químicos para su cosecha y fabricación, es un producto que ha usado elementos naturales en su creación y desarrollo. El proceso del café orgánico está exento de productos químicos desde la siembra hasta su empacado para la comercialización, lo cual representa un problema desde el punto de vista económico, porque es un proceso oneroso que requiere de un capital considerable, por lo cual, es mucho más económica el desarrollo y comercialización de productos con químicos o pesticidas. Debido a ello, la productividad es menor y en la mayoría de casos, poco convencional.

Debido a la valoración del café orgánico como un producto saludable con el ser humano y con el medio ambiente, es evidente que su notoriedad en el mercado haya desarrollado prolongadamente un nicho desde el cual opera un cambio del enfoque tradicional hacia uno orgánico y saludable. (Madrigal, 2021)



La creciente demanda de productos orgánicos nace de la influencia de los movimientos ambientalistas, cuyo rol ha permitido propiciar el interés por el cuidado de la salud en el mercado. (Ablin, 2021). El café es sobresaliente en la economía ecuatoriana porque su exportación es fundamental para el ingreso de divisas del mercado internacional proporcionando ingresos a las familias productoras y a quienes integran su proceso de producción. En el ámbito social, el café promueve la pluriculturalidad, porque su proceso permite la participación de diferentes pueblos y culturas, siendo sus actores hombres y mujeres de todas las edades y de todo nivel de escolaridad produciendo un impacto para los diversos sectores que conforman su producción. (Mosquera Vivanco, Estudio de factibilidad para la internacionalización de café orgánico ecuatoriano alemán a través de una empresa productora y comercializadora, 2018)

Ecuador es un lugar que goza de una geografía rica, natural y biodiversa cuyos ecosistemas facilitan la producción de café, permitiendo su ampliación hacia los diferentes lugares que conforman al país, pudiéndose encontrar el café arábigo, natural y robusto. El café producido en el país se encuentra en una gran parte del mundo, siendo considerado como el mejor de Sudamérica. El proceso de producción de las variedades de café como el arábigo, el de mayor calidad se encuentra en la provincia de Loja, Manabí y en la Cordillera de los Andes, mientras que, el robusto se produce y cultiva en la Amazonía ecuatoriana en las provincias de Sucumbíos y Orellana (Parra, 2018).

## **1.2. Justificación**

La presente investigación se halla orientada al análisis de la exportación de la factibilidad comercial para la exportación de café molido orgánico de la comuna de Olmedo en Loja, Ecuador hacia Portugal, puesto que Ecuador es un país con una condición geográfica y ambiental abierta

a la diversificación en la producción y comercialización del café orgánico. De esta manera, mediante la investigación se permitirá comprender la importancia del café orgánico como un producto innovador en el mercado actual y se identificarán las cualidades de su producción. A su vez, se comprenderá la importancia de la protección y sustentabilidad de la salud y medio ambiente, lo cual facilitará una visión global de las características que conforman el mercado de los orgánicos.

Se propone entonces investigar la factibilidad del café orgánico en el mercado y la evolución de su participación en relación al proceso que caracteriza a su desarrollo. Por ello, la condición que concierne al desarrollo del trabajo compone el estudio del vínculo entre la producción orgánica del café y la apertura que el mercado tiene de la misma.

Si se identifica el mercado de especialidad por el nivel de calidad del café consumido en un país, se puede afirmar que Portugal es un mercado de consumo de café diferenciado, porque en este país es de gran importancia que el café sea un producto de gran calidad. Debido a ello, Portugal es el candidato principal para exportar café orgánico de calidad de acuerdo con lo contemplado en este proyecto.

El objetivo del estudio consiste en el desarrollo del mercado de café de especialidad orgánica y su sistema de comercialización, puesto que hay una escasez de empresas ecuatorianas orientadas a este tipo de producción que compiten en el mercado europeo, y de esta manera se logra a su vez identificar la importancia de motivar las negociaciones de productos de esta clase hacia ese tipo de países.

En consecuencia, se busca lograr el cumplimiento del Objetivo 5 del Plan Nacional de Desarrollo, que se relaciona al impulso de la productividad y competitividad para el crecimiento económico sostenible de forma redistributiva y solidaria. Desde lo expuesto y en relación con las líneas de

investigación de la carrera de Comercio y Finanzas Internacionales, este trabajo se apega a la línea 1, ya que es un estudio para determinar la factibilidad de exportar un producto no tradicional.

### **1.3. Planteamiento del problema**

La presente investigación tiene como propósito el análisis de la factibilidad comercial para la internacionalización de Café Molido Ecuatoriano en el mercado de Portugal, a través de una industria dedicada al procesamiento y comercialización. Cabe recalcar que dentro de lo que respecta al proceso de producción se ha suscitado una demanda creciente en el mercado mundial, fundamentada en hábitos sociales y personales, pero, acompañada de criterios orientados a la salud y la producción ecológica libre de pesticidas.

En lo que respecta a ello, hay una tendencia de los consumidores en la adquisición de productos de carácter molido, en especial en el mercado portugués, que se halla orientado al consumo de productos cuyo proceso debe ser beneficioso para la salud y no dañino para el medio ambiente.

En el Ecuador, hay una gran proporción de las unidades productoras de Café molido orgánico, conocido también como “café de altura”, que se encuentra mayoritariamente en la provincia de Loja-Ecuador y que ha avanzado en el mercado ecuatoriano y presenta excelentes condiciones de calidad en sus productos.

Por ello, se produce la iniciativa de incrementar las perspectivas de comercialización internacional. Sin embargo, existen deficiencias respecto al mercadeo y exportación por parte de los productores, ya que, en primera instancia, el país requiere de una evolución de su nivel productivo que logre el cumplimiento de los requerimientos comerciales a nivel del mercado, como son la calidad y cantidad del producto. Dificultades como la falta de

información y conocimiento sobre el mercado objetivo, el elevado costo de transporte destinado a la exportación y las barreras arancelarias y no arancelarias para la internacionalización, son temas que representan obstáculos ante el posicionamiento de un producto en el mercado extranjero. Y en relación a esto, el presente estudio busca analizar los factores de comercialización y la influencia que tienen en los procesos de exportación del café.

Previamente, se identificó que la logística y las circunstancias que componen la exportación constituyen el eje fundamental de las garantías de exportación. Las instalaciones portuarias de Portugal poseen una infraestructura actualizada, adecuada, y un sistema óptimo de gestión logística de la carga. Por este motivo, es importante que los productores ecuatorianos que quieran introducir sus productos en el comercio portugués, analicen y consideren las condiciones dentro del plan de negocios o en los estudios de factibilidad. (Pro Ecuador, 2018)

De acuerdo con lo manifestado, la investigación propone una aproximación a las condiciones de la producción nacional de café orgánico y su introducción al mercado portugués de exportación, determinando el proceso que se requiera para que el producto nacional pueda participar y competir en el mercado internacional de productos orgánicos, aprovechando las oportunidades geográficas y ambientales que identifican al país como un productor potencial de café orgánico de alta calidad.

#### **1.4. Formulación del Problema**

¿De qué manera se puede conocer la factibilidad para la exportación de café molido orgánico de la comuna de Olmedo en Loja, Ecuador hacia Portugal?

## **1.5. Preguntas de Investigación**

- ¿Cuáles son las propiedades del café molido orgánico, sus beneficios y el proceso productivo?
- ¿Cuál es la dimensión del nicho de mercado portugués para el café molido oriundo de Olmedo?
- ¿Cuál es la proyección comercial que determina la factibilidad del proyecto?

## **1.6. Objetivos**

### **1.6.1. Objetivo General**

Realizar un estudio de factibilidad comercial para la exportación de café molido de la comuna de Olmedo en Loja, Ecuador hacia Portugal.

### **1.6.2. Objetivos Específicos**

- Describir las propiedades del café molido, sus beneficios para la salud y su proceso productivo.
- Definir la dimensión del nicho de mercado al cuál se ofertará el producto en Portugal.
- Establecer una proyección comercial que determine la factibilidad del proyecto.

## **1.7. Delimitación del Tema**

**Delimitación del mercado:** El proyecto va dirigido a la población de Portugal que consuman Café Molido.

**Delimitación del tiempo:** 2021 - 2022

**Delimitación de producción:** El proceso de producción del café molido se lo llevará a cabo en la comuna de Olmedo en Loja.

### **1.8. Limitaciones del Trabajo**

La limitación principal es el estudio de campo directo, ya que por motivos del confinamiento debido al COVID – 19, es complejo realizar viajes Portugal, por lo que las encuestas se las llevará a cabo online mediante encuestas preelaboradas en Google Form.

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO, CONCEPTUAL Y METODOLÓGICO**

#### **2.1. Marco Teórico**

##### **2.1.1. Teoría de la ventaja absoluta**

La teoría de la ventaja absoluta es una teoría económica propuesta por el filósofo y economista escocés Adam Smith que enfatiza al libre comercio como la vía de crecimiento del enriquecimiento de las naciones. Este autor sustenta su explicación bajo el ejemplo de que ningún jefe de familia fabricaría un bien que le genere un costo superior a su adquisición. En referencia a la dinámica comercial entre países, si “A” es un país extranjero, no fabricaría un bien menor al costo de producción del país “B”. (Robalino Ortega, 2019)

Según lo manifestado, la ventaja absoluta es la habilidad de fabricar un bien a un costo mucho menor al valor que cuesta en ser fabricado. Adam Smith despeja su teoría identificando la relación que guardan Estados Unidos e Inglaterra en su uniformidad y tendencia a la productividad de alimentos y tela. Considera que, si Estados Unidos necesita de ocho unidades de trabajo para producir alimento y cuatro unidades para producir tela, Inglaterra, requiere de diez unidades de trabajo por cada unidad de alimento y dos unidades de trabajo por cada unidad de tela que se haga.

Se comprende que Estados Unidos es mucho más eficaz en la producción de alimentos e Inglaterra en la producción de tela. Considerando lo expuesto, para Adam Smith hay una rentabilidad entre ambos países, ya que hay una ventaja absoluta fundamentada en una eficacia que se reafirma en la producción de bienes.

Sin embargo, en la actualidad se estima que el exportado debe contar con una ventaja absoluta sobre el competidor extranjero, siendo una valoración muy simple y generalizada, ya que implicaría en referencia al ejemplo anterior que Estados Unidos debería producir telas y alimentos, e Inglaterra no; hecho posible en una condición de libre movilidad del trabajo entre países. De acuerdo con lo expuesto, se identifica que la rentabilidad del comercio internacional no se forma de una ventaja absoluta, sino más bien de la competencia.

### **2.1.2. Teoría Pura y Monetaria del Comercio Internacional**

Esta teoría propone que el comercio internacional se forma de dos campos de estudio, que son la teoría pura y la teoría monetaria. La teoría pura propone un análisis de valor orientado al intercambio internacional que parte de la premisa de que los países poseen técnicas semejantes con factores diferenciados. Comprende una organización similar de la demanda entre países, que, bajo la condición de estar cerradas al comercio, harán por combinar los factores mencionados en conformidad a principios relacionados a los bienes.

De esta manera, los países con una apertura orientada al comercio poseen una ventaja comparativa en productos que empleen una proporción superior de factores, de tal manera que cada país exporte la mercancía que emplee el factor más utilizado. (Palmieri, 2019)

Esta teoría parte de la aplicación de un enfoque positivo empleado para desarrollar y pronosticar determinados acontecimientos concernientes al tipo de comercio que ejercen los países y el despeje de los elementos que intervienen en el intercambio comercial, como las fuerzas que identifican la naturaleza de la importación y exportación, al igual que el intercambio de la mercancía.



A pesar de ello, la teoría no responde afirmativamente al desarrollo del comercio internacional, identificando que las variables que pueden identificar y responder el fenómeno difieren de acuerdo con el tipo de comercio con el que se relacione.

Por otro lado, el análisis del bienestar, utilizado en el estudio de los efectos que forman parte de la demanda en nexos con la relación objetiva del intercambio que tiene un país evidencia interrogantes acerca de la ventaja del comercio internacional bajo este enfoque y el crecimiento o decrecimiento del consumo y de la tasa del desarrollo económico. La teoría pura fundamenta la explicación de este tipo de interrogantes a través del desarrollo de propuestas teóricas que permitan identificar el alcance de los hechos y las medidas que requieran ser aplicadas.

La teoría monetaria compone aspectos como el uso de los principios monetarios orientados al intercambio internacional que implica una relación entre la circulación de la moneda, precio de la mercancía, el saldo comercial, el ingreso económico, la forma de cambio e interés y el análisis del proceso de ajuste mediante el uso de instrumentos monetarios, cambiarios y financieros componen la neutralización del desequilibrio de la balanza en relación a la duración, intensidad y extensión orientada a la restauración del equilibrio. (Vidal Carrión, 2020)

Se comprende que el desarrollo de este conjunto de teorías tiene como fundamento intervenir en el proceso que integra el comercio internacional, haciendo énfasis en la importancia de incrementar la calidad de las relaciones comerciales entre países de acuerdo con los elementos que integran el proceso. La utilidad que poseen estas teorías se sustenta en la importancia que tiene en relación con el análisis teórico y práctico del comercio internacional que sustenta la política comercial y los cambios que la relacionan. Emplea los elementos que integran el proceso de ajuste para establecer una estabilidad en el proceso de intercambio.

### **2.1.3. Teoría del Equilibrio y el Comercio Internacional**

Es una teoría basada en el estudio del mercado y del precio de la mercancía en declive, consolidando la mayor parte de su interés en la adquisición de la ganancia sin contemplación por la manera en que es adquirida.

En vista de que los simpatizantes de la teoría del equilibrio consideraban que la economía en su proceso evolutivo se hallaba en estado estacionario, identificaron su atención en un precio y cantidad que le proporcionara una estabilidad en el movimiento de los productos desde su desarrollo hasta que sus condiciones fueran modificadas. Es un proceso que involucra que el dinero cumpla con la función de medir económicamente sin tener en cuenta el nivel de precio. (Palmieri, 2019)

## **2.2. Marco Conceptual**

### **2.2.1. Factibilidad comercial**

La factibilidad comercial es un proceso mediante el cual se evalúa la disponibilidad que posee una empresa y define la capacidad de competencia y ganancia que posee un producto o servicio. Posee un conjunto de requisitos de carácter elemental que identifican la apertura a la participación de una empresa en relación a sus productos o servicios. Si cumple con los objetivos puede determinar la viabilidad que posee dentro del mercado.

Entre las condiciones que integran la factibilidad se encuentra lo siguiente:

- a) **Producto:** Integra las características del producto y las cualidad y ventajas diferenciales que lo componen, de igual manera se relaciona con las necesidades de los clientes.
- b) **Mercado:** Engloba el tamaño del público objetivo y las características que forman parte del sector hacia el que se dirige el producto.
- c) **Desarrollo:** Es un requisito mediante el cual se investiga la posibilidad de fabricación de un producto, su funcionamiento y utilidad.
- d) **Recursos:** Engloba el tiempo y habilidad que corresponde al producto y al mercado.
- e) **Finanzas:** Permite conocer si la demanda del producto será superior al gasto.  
(Escalona, 2020)

La factibilidad comercial se relaciona a la toma de decisiones que se realizan en la búsqueda de productos y servicios. Permite identificar mediante un proceso si la suma de recursos es acorde al desarrollo del producto. De esta manera, permite identificar a través de la identificación de un proceso la viabilidad de una empresa.

### **2.2.2. Importancia de realizar un estudio de factibilidad comercial**

Un estudio de factibilidad comercial es de amplia importancia para determinar la toma de decisiones que caracterizan a una empresa, mediante la identificación de los productos y servicios que lo caracterizan. El proceso de toma de decisiones es fundamental porque le permite a la empresa determinar la apertura de un producto o servicio, por ende, es indispensable para identificar si su actividad comercial de una empresa tendrá el éxito proyectado. (Sy Corvo, 2019)

El desarrollo y aplicación de un estudio de factibilidad comercial es esencial desde la perspectiva organizativa, ya que identifica la importancia de un proyecto grande y lo que se relaciona a una inversión de considerable riesgo. Además, le permite a la empresa conocer la cantidad de recursos que la estructuran, como el tiempo, personal, inversión y tecnología.

### **2.2.3. Exportación**

La exportación es la venta de bienes y servicios legítimos de un país productor o exportador que envía como mercancía a un importador y que se encuentra destinado al uso o compra.

La aduana es la dependencia administrativa y gubernamental que regula esta actividad, compone un proceso en el que la mercancía sale de la dependencia de un país o bloque económico que opera como emisor para ingresar a otro país que ejerce de receptor. La transacción comercial posee un nivel de dificultad legal y fiscal que representa el conjunto de requerimientos que le dan validez al proceso.

Con un origen que se remonta a la antigüedad, la palabra "exportación" proviene del latín 'exportatio', y se refiere al acto de emitir y receptor mercancías con la finalidad de que la empresa o país emisor obtenga ganancias a cambio, integra una serie de procedimientos orientados a la exportación.

Puede también relacionarse a la transacción dirigida a clientes independientes o hacia un comprador directo a través de un intermediario. También se halla la exportación de bienes semiacabados o materia prima en dirección a una empresa que hará de receptor y terminará de manufacturar el producto. (Montes De Oca, 2021)

En la actualidad, cada país posee una legislación propia que emplea en la regulación de sus propios intereses y necesidades, que representan una de las fuentes de ingresos más relevantes. El antecedente histórico de la exportación reconoce la importancia e influencia que tiene en el desarrollo económico de un país. Por ello, a nivel gubernamental es indispensable para la creación de normas que regulen la producción nacional bajo estándares que beneficien a los países productores e incentiven el proceso comercial.

#### **2.2.4. Exportaciones y demanda agregada**

La exportación cumple un rol fundamental en la producción nacional y la venta que integra su territorio, puesto que cada país puede producir desde una óptica nacional el trabajo sobre la óptica de su territorio, como también tener compradores en el exterior.

La identificación de la calidad de exportación se registra mediante el uso de fórmulas concretas, lo cual tiene como objetivo identificar si la demanda agregada es semejante al crecimiento del Producto Interno Bruto. (PIB)

En relación con la balanza de pagos, se establece un vínculo generalmente erróneo entre la exportación y la balanza comercial, la cual corresponde a productos, pero también a pagos y servicios, por lo cual, lo correcto es referirse únicamente a la balanza por cuenta corriente, la cual integra bienes y servicios. (Montes De Oca, 2021)

Luego de lo expresado, la exportación es mayor a la importación en relación a la suma de bienes y servicios, lo que refleja un superávit para el país en el que se realiza la actividad, de lo contrario si la exportación es menor a la importación se puede presentar un déficit en relación a los bienes y servicios.

### **2.2.5. Las exportaciones desde el siglo XX**

En el presente, el ente regulador de la actividad comercial es la legislación, que varía de acuerdo con las leyes propias de cada nación, puesto que cada legislación se adecúa a la realidad característica de cada país y a los desafíos que posee y representa una principal fuente de ingresos. Por esta razón la actividad comercial nacional y extranjera requiere de establecer procesos de interacción que fomenten el desarrollo económico y el comercio, de lo contrario, los obstáculos que puedan presentarse pueden estar vinculados a las importaciones. La actividad de exportación que sostiene la economía de un país es determinante para su progreso interno y se halla condicionada al valor que pueda tener dentro del mercado, ya que depende de una demanda que pueda incentivar el crecimiento. Una demanda creciente puede representar un alto nivel de ingresos para un país.

La aplicación de una normativa legislativa es fundamental porque permite regular y combatir la presencia de actividades ilegales que no se identifican como exportación como el narcotráfico o tráfico de armas, pero sí aplica para bienes no tangibles como los provenientes de la banca. (Bárcena, Cimoli, García - Buchaca, & Pérez, 2019)

### **2.2.6. Base Legal**

Para realizar este proyecto se necesita conocer la base legal, basados en la Constitución Política de Ecuador, Plan Nacional de Desarrollo, Código Orgánico De La Producción Comercio e Inversiones (COPCI), bases legales que nos ayudó a sustentar este proyecto:



---

p) Ayuda a impulsar las actividades de la economía popular solidaria, implantando su oferta productiva a nivel mundial.

**Art. 61.-** Del acceso a la tierra y de su fomento integral. - Literal (a).- Incentivará mecanismos de comercialización alternativos para que, a la vez que se procura el mejoramiento de los ingresos de las familias campesinas productoras, se garantice el abastecimiento de los mercados.

**Art. 72 Literal (s).** - Promover exportaciones e importaciones ambientales responsables.

**Art. 93.-** Fomento a la exportación. - El Estado fomentará la producción orientada a las exportaciones.

**Art. 108.-** Tributos al Comercio Exterior

---

*Nota.* Datos tomados de la Constitución Política del Ecuador (2008), Plan Nacional de Desarrollo (2017 - 2021), Código Orgánico de la Producción e Inversiones (COPCI).

### **2.3. Marco Metodológico**

La metodología es la suma de procedimientos dirigidos al estudio de un fenómeno desde una perspectiva científica, se refiere a la elaboración, definición y sistematización de una investigación. Es aplicable a las diferentes fases de investigación e integra una etapa de estudio en la cual se expone, describe y razona sobre los criterios concernientes a la metodología bajo una validación de los resultados de estudio. (Cohen & Gómez Rojas, 2019). Dentro de la investigación se empleará el siguiente diseño metodológico:



### **2.3.1. Paradigma Constructivista**

El paradigma de investigación es una concepción del objeto de estudio de una disciplina en relación con sus interrogantes y fenómenos. Engloba la explicación, interpretación y comprensión de la investigación. (Tech Ecuador, 2021)

En la presente investigación se empleará un paradigma de tipo constructivista porque permitirá establecer un conocimiento sobre el origen del fenómeno investigado. Propone el estudio del fenómeno desde un principio para determinar los elementos que configuran a la investigación.

### **2.3.2. Método Inductivo**

El método inductivo es un tipo de razonamiento utilizado para conocer desde lo específico hacia lo generalizado. Engloba una amplitud de teorías que parten de una observación particular para llegar a una conclusión general. Es un método mediante el cual se determina que los hechos sean lógicos y sostenidos según una coherencia centrada en hechos particulares (González, 2020).

### **2.3.3. Enfoque Mixto**

La investigación mixta, es un tipo de investigación que emplea una metodología cualitativa y cuantitativa en el desarrollo del estudio. Los métodos son utilizados complementariamente para ahondar en el estudio de un fenómeno donde se emplean diferentes puntos de vista para identificar aspectos de la investigación que requieren de una mayor precisión. Es una manera de promover los beneficios y utilidades de los métodos de forma complementaria. y (Hernández Sampieri, Fernández Collado, & Baptista Lucio, 2020).

Este enfoque se lo aplicará ya que la investigación es cualitativa porque se van a recopilar datos de diversas fuentes indagando las cualidades del mercado objetivo y cuantitativo ya que se realizará un estudio de mercado a los pobladores de Portugal que permitirá recopilar datos numéricos mediante una encuesta.

#### **2.3.4. Diseño no experimental**

El diseño no experimental, es aquel que se emplea en una investigación sin la manipulación premeditada de las variables. Parte de la observación de fenómenos en el entorno al que corresponden, para posteriormente ser analizados. (Moreno Díaz, 2020)

Este diseño será utilizado para establecer una observación de la población de la investigación, ya que como tema investigativo posee un antecedente amplio, que condiciona el control de las variables que lo relacionan. Según su ubicación temporal, la investigación es transversal porque cuenta con una recolección de datos en un momento específico del tiempo, por lo cual se describirá e interrelacionará.

#### **2.3.5. Alcance Descriptivo**

El estudio de alcance descriptivo es de tipo cuantitativo y se comprende como aquel que estudia un fenómeno mediante la especificación de propiedades, características y rasgos indagando en los elementos que componen el fenómeno. (Mata Solis, 2019)

Se emplea el uso del estudio de alcance descriptivo para indagar y especificar en los rasgos y características de la población portuguesa que conforma la investigación y lo que determinen respecto a las interrogantes planteadas en el proyecto recopilando información de forma independiente.

### **2.3.6. Instrumentos de recopilación de información**

Un instrumento precisa de una calidad de información, que compone de las etapas y resultados que conforman la investigación. Para ello, la investigación requiere de un enfoque que determine las características de la investigación.

Para ello, el instrumento utilizado para llevar a cabo para la recolección de datos debe estar acorde con el enfoque concebido en la investigación y para ello se partirá del uso de fuentes primarias y secundarias.

**Fuentes primarias:** Compone información original publicada de forma primaria, como es la utilización de encuestas mediante la plataforma Google Form para conocer el índice de consumo de café orgánico en Portugal, así como los valores dispuestos a cancelar por parte de la población.

**Fuentes secundarias:** Se emplea como complemento a las fuentes primarias y facilitan la verificación de los hallazgos de la investigación. Para ello, se utilizará bibliografía especializada en comercio internacional, Café orgánico y su exportación hacia Portugal; así mismo se hará uso de documentos académicos virtuales relacionados al tema.

## **2.4. Análisis estadístico**

### **2.4.1. Investigación de mercado**

La investigación de mercado es una serie de acciones que se realizan para obtener información sobre el estado actual de un segmento de mercado. El propósito es conocer el nicho de mercado que se va a conquistar y su rentabilidad.

La finalidad del presente estudio de mercado es de recopilar información esencialmente sobre el conocimiento, beneficios, consumo, gastos y precios a pagar, así como el índice de consumo de Café orgánico en la población de Portugal, para esto tomaremos en consideración las fuentes de recopilación primarias y secundarias.

## 2.4.2. Encuestas

Cumpliendo como fuente de recolección primaria, mencionado anteriormente se va a realizar una encuesta Online en base a un cuestionario pre elaborado <https://forms.gle/dmKXWHghrLkKg65D8> (Apéndice A), a través de la plataforma Google Form, para conocer la cantidad de personas a encuestar se llevó a cabo un Muestreo probabilístico aleatorio simple, mediante la aplicación de la una fórmula que se aplica cuándo el tamaño de la población es estadísticamente infinita (Otzen & Manterola, 2017) (Corral, Corral, & Corral, 2015).

$$n = \frac{(Z\alpha^2) pq}{e^2}$$

En donde:

n = tamaño de la muestra

E = error de la estimación (5% = 0,05)

Z $\alpha$  = nivel de confianza (95% = 1,96)

p = probabilidad de éxito (0,5)

q= probabilidad de fracaso (1 - p)

$$n = \frac{(1,96^2) 0,5*(1-0,5)}{0,05^2}$$

$$n = \frac{3,8416*0,5*0,5}{0,0025}$$

$$n = \frac{0,9604}{0,0025}$$

$$n = 384,16 \approx 384$$

$$n = 384 //$$

## **CAPÍTULO III**

### **ANÁLISIS DEL PRODUCTO A EXPORTAR**

#### **3.1. Estudio de los granos de café**

Se hace referencia al café orgánico como un producto cuyo desarrollo se efectúa a través de prácticas comprobadas y estructuradas. La diferencia de un producto común está en la ausencia de ingredientes químicos en el proceso. Es un insumo que representa un factor elemental en la exportación de Ecuador y el mundo.

El café orgánico presenta una variedad a partir de lo que representa como materia prima, por ello en el mundo se hallan dos tipos de semillas que son las arábicas y robustas. Hay una variedad de adaptaciones de estas variaciones que forman parte de los cultivos locales con plantaciones propias. La planta del café, conocida como cafeto de la especie “coffea”, familia “rubiaceen” es una planta tropical que produce flores y frutos de diversos grados de madurez.

Son arbustos que pueden alcanzar entre los 10-12 metros de altura y que en relación con el mantenimiento y recolección se podan entre 2 y 4 metros. Posee un tronco recto y liso de hojas verdes durante todo el año. Posee flores son blancas similares al jazmín. El cafeto es una planta con la capacidad de presentar en sus ramas, flores, frutos verdes y frutos maduros, requiere de climas tropicales, calurosos y con abundante agua. En zonas con temperaturas inferiores a los 15°C no florece y a más de 29°C tampoco. El arbusto del cafeto crece a una altitud de entre 500 metros y 2000 metros de altitud, siendo la clase Robusta la que crece entre los 500 metros y la Arábica superando los 2000 metros de altitud. Un arbusto de café da frutos a los dos años. Pertenece a la familia de las rubiáceas con 500 géneros y más de 6.000 especies. (Torres, 2019)

Según la preferencia por productos orgánicos se determina que el consumidor tiene inquietudes relacionadas a la preservación de las cualidades naturales de un producto, como es el caso particular del café en este apartado. Por ello, la comprensión general de la dimensión que conlleva el desarrollo del café orgánico contribuye a producir un acercamiento de elemental importancia hacia la tendencia creciente del mercado de productos orgánicos en contraposición a la tendencia común de productos procesados.

### **3.1.1. Clasificación del café.**

El café posee una clasificación de acuerdo con el tipo de grano y sus características que se determina de la siguiente manera:

#### **3.1.1.1. Café arábica o arábigo**

Es originario de Etiopía y es procedente del árbol del cafeto, una planta de la familia Rubiaceae, integrada por 90 especies. Requiere de una altitud de 500 a 800 metros para su producción y crece en climas subtropicales. Es sensible al calor y a la humedad extrema. Es rico en aroma y su sabor es suave con un toque fresco, frutal y floral, de una acidez balanceada.

El café arábigo presenta las siguientes variedades:

**Moka:** Es un grano caracterizado por una acidez reducida y un sabor similar al del chocolate.

**Java:** Es la variedad más popular, con un sabor fuerte, picante y dulzón.

**Kenya AA:** De un sabor mucho más fuerte, con aromas a frutos del bosque con una leve acidez.

**Tarrazú:** De buen cuerpo, tiene un sabor similar al chocolate y posee un tono similar al de la madera.

**Peaberry:** Emplea semillas fertilizadas y posee un aroma dulce con una combinación floral y cítrica.

**Sierra Nevada de Santa María:** Procedente de Colombia, posee una característica ácida y amarga con un sabor a caramelo con toques de pan tostado.

**Harrar:** Presenta un proceso de recolección, secado y tueste para la región de Harrar en Etiopía. Es un grano de cuerpo medio y gran acidez.

**Yirgacheffe:** Tiene una densidad y es de un sabor dulce, con aromas grutales y silvestres.

**Mandheling y Lintong:** Posee un aroma a hierba del bosque, lo que reduce su calidad.

**Taroja Kalossi:** Originario de la isla de Célebes en Indonesia, posee un cuerpo y acidez balanceada.

**Blue Montain:** Es procedente de Jamaica y posee un aroma intenso y agradable con una ligera acidez.

### **3.1.2. Café Robusta**

Originaria de la República Democrática del Congo, pertenece a un grupo denominado Coffea canephora. Presenta una mayor resistencia que la

arábiga y tiene una adaptabilidad a una gran mayoría de terrenos. Posee un sabor amargo mezclado con matices de frutos secos y madera, que lo hace áspero y cremoso, es de una textura rústica que lo hace ideal para su uso en el café espresso.

#### **3.1.2.1. Café Excelsa *Coffea Excelsa***

Originario de la frontera entre Chad, Nigeria, Níger y Camerún, a las orillas del lago Chad, también cultivado en Indonesia y Filipinas posee una gran resistencia a las plagas. Puede medir entre 6 a 20 metros de altura e involucra la recolección de frutos secos y es un grano de calidad reducida.

#### **3.1.2.2. Café Libérica *Coffea Libérica***

Originario de Monrovia en Liberia posee un sabor particular, forma parte de un árbol que crece de 10 a 15 metros de altura apreciado, soporta la exposición al sol y su producción es de calidad reducida. En la Costa de Marfil hay una variedad de café liberiano, donde destaca la ivorensis, liberiensis e indeniensis. (ConCafé, 2019)

Las plantas de café poseen una serie de sabores con aromas e intensidad, que forman parte del resultado del grano con un mayor cuerpo y acidez. Según la serie de variantes que la conforman se evidencia que su desarrollo, condiciones ambientales y características poseen una diversidad que ofrece distintos tipos de sabores y texturas.

#### **3.1.3. Importancia del café orgánico**

El café orgánico en relación a la preferencia del consumidor se cultiva sin el uso de pesticidas o fertilizantes sintéticos utilizando técnicas tradicionales. La diferencia que presenta este producto está en que los cafetos realizan su fertilización con el uso de



materiales orgánicos preparados a través de compostas y no se emplean insumos químicos.

Según Mosquera y Villa (2018) dicen que:

La elaboración de productos basados en el desarrollo de procesos de tipo orgánico se realiza a partir de la garantía que corresponde al consumo de alimentos libres del uso de agroquímicos para su elaboración mediante una producción realizada bajo sistemas agrícolas que no generen consecuencias negativas en la naturaleza. Por ello, presenta beneficios asociados al estímulo del sistema nervioso, facilitando la coordinación y mejorando los cambios anímicos, creando un estrecho nivel de confianza en el consumidor, y proporcionando un afianzamiento de la administración de un producto natural, libre de químicos, plaguicidas y herbicidas. (p.5)

La producción orgánica del café mediante el uso de procesos naturales libres de químicos y pesticidas le permite al consumidor crear un sentido de confianza que garantice una fertilización cuyo resultado proporcione una mejoría en el desarrollo del producto al no utilizar elementos químicos.

#### **3.1.4. Orígenes históricos del café**

El café es una planta de amplia expansión geográfica cuyo desarrollo ha surgido de las relaciones y sucesos históricos que han contribuido a reconocer su importancia y especial relevancia en la actualidad.

El origen histórico del café remonta a los primeros cafetos en las montañas de Etiopía, desde donde pasaron a Yemen con el traslado de esclavos a través del puerto de Moca, la ruta marítima a la Meca, el lugar

más visitado en aquel tiempo. Estos esclavos comían de los frutos del café y podrían encontrarse allí los inicios de su expansión.

El consumo del café en Yemen era promovido para evitar el consumo de "Kat" una planta cuyo consumo se realizaba como estimulante.

De esta manera, se abrieron las primeras cafeterías, cuya rápida expansión los convirtió de lugares de diversión a centros de discusión política, lo que motivó su prohibición. Luego fueron permitidos con el cobro de grandes impuestos.

Sin embargo, como este tipo de establecimientos continuaban apareciendo, contrario a la norma, se resolvió permitir su existencia, pero cobrarles altos impuestos.

El pueblo árabe prohibió la exportación del café para evitar la expansión de su cultivo, pero en 1616 los holandeses comenzaron a cultivarlo y exportarlo a Ámsterdam donde su consumo pasó de Europa a Asia y mediante las colonias a América (Cafemalist, 2020).

De esta manera, se comprende cómo el desarrollo de su expansión se ha realizado desde los antecedentes históricos más lejanos. En la actualidad, el café es un producto que tiene una gran presencia global contribuyendo a reconocer la importancia que posee su producción como factor social, cultural, económico y nutricional para diversos sectores.

### **3.2. El café en Ecuador**

El café es un producto de larga data en Ecuador, cuyos orígenes se remontan a la expansión geográfica y comercial de Asia a Europa y América, teniendo un importante papel en la producción nacional y una considerable repercusión en la economía nacional.

El estudio y producción del café es una actividad de relevancia social, económica y ambiental, porque representa un nivel importante de ingresos para los caficultores, acopiadores, transportistas y comercializadores, como se refleja en el ingreso de divisas que proporcionan un impulso a la economía rural de los productores. El café es un producto con un importante rol social en Ecuador, vinculado a la contribución de diferentes pueblos y etnias, hombres y mujeres, de todas las edades y niveles de escolaridad, en el proceso de producción, transformación y comercialización del café, y en la generación de empleo, especialmente en la cosecha. Los cafetaleros abarcan 23 de las 24 provincias del país, conformando un gran tejido social con un impacto multisectorial. (Venegas Sánchez , Orellana Bueno, & Pérez Jara, 2018)

El café agrupa un importante sector productor que compone a la gran mayoría del país, tiene una repercusión de gran influencia en la parte económica del mismo y un alcance social importante.

Según los historiadores, no hay una evidencia exacta de la llegada del café al Ecuador, pero de acuerdo con los indicios su aparición surgió después del 1800. El registro de los primeros cultivos data de 1830, con plantaciones de cafetos de la variedad Típica, de café Arábica, en los recintos de Las Maravillas y El Mamey, en el cantón de Jipijapa, en la provincia de Manabí.

Cien años después, surgió la aparición del café Robusta en 1951, desarrollándose en la Estación Experimental Tropical Pichilingue, en Quevedo, provincia de Los Ríos.

La apertura de las aptitudes agroecológicas ha incentivado desde el inicio, el cultivo de café en Ecuador, caracterizándose por ser uno de los pocos países del mundo donde es su cultivo es posible en toda la geografía nacional. La provincia de Tungurahua es el único entorno geográfico donde

el café no es cultivado, aunque hay una presencia de pequeñas cosechas en el cantón Baños (Fórumcafé, 2020).

El cultivo de café en Ecuador posee tanto valor económico, como social y ecológico y su importancia social repercute en la generación de empleo las familias vinculadas a su comercialización, industrialización, transporte y exportación. Desde la perspectiva ecológica, el café posee una importancia asociada a la adaptabilidad de los cafetales a los agroecosistemas del país. La actividad agro - productiva del café presenta una serie de factores que contribuyen a la productividad y calidad del grano, lo que también se refleja en la comercialización.

### **3.2.1. Beneficios del café orgánico**

Según diferentes investigaciones realizadas, el consumo moderado de café tiene un efecto beneficioso en la salud, que reafirma el gran posicionamiento que tiene como producto de alto consumo.

#### **1. Reduce el riesgo de padecer diabetes tipo 2**

Según la revista Nutrition Reviews el riesgo de padecer diabetes tipo 2 se reduce en un 6% por cada taza de café que se consume. La explicación está en que el café posee una diversidad de fitoquímicos que funcionan como antioxidantes, compuestos antiinflamatorios y amplificadores de la sensibilidad a la insulina, igual sucede con el café descafeinado, pero en menor cantidad. De acuerdo con la revista Journal of Internal Medicine, el consumo de dos o tres tazas diarias de café sin filtrar tiene un 60% menor de riesgo de padecer diabetes tipo 2, en comparación con quienes toman una taza menos de café filtrado por día.

## **2. Protege el corazón**

El consumo de café en la frecuencia de una taza por día puede reducir el riesgo de insuficiencia cardíaca, lo que no aplica para el café descafeinado. Mientras tanto, la European Society of Cardiology manifiesta que el sistema cardiovascular se ve beneficiado en su totalidad por el consumo de café. En personas sin cardiopatías diagnosticadas, el consumo de hasta tres tazas de café por día se asocia con una reducción de riesgo de padecer derrame cerebral o de una enfermedad cardiovascular.

## **3. Fortalece la salud del cerebro en un consumo moderado**

Según un estudio de personas de entre 65 y 84 años de la revista Journal of Alzheimer's Disease se registra un menor indicio de problemas cognitivos leves en personas que consumen una o dos tazas de café por día, en relación a quienes lo consumen casualmente o no. Se sugiere que representa una protección contra el mal de Parkinson. Sin embargo, un consumo mayor a cinco tazas puede tener efectos negativos en la salud cerebral.

## **4. Mejora el estado de ánimo**

De acuerdo con la Facultad de Medicina de Harvard, el consumo de café reduce en un tercio riesgo de padecer depresión, lo que se relaciona a sus propiedades antiinflamatorias. Los fitoquímicos del café alimentan las bacterias buenas en el intestino, que fortalecen otros compuestos que tienen un efecto en el cerebro y mejoran el estado de ánimo.

## **5. Contribuye positivamente al ejercicio físico**

El consumo de una taza de café antes de ir al gimnasio puede mejorar la práctica de ejercicio físico, contribuyendo a la circulación,

resistencia y fuerza muscular. Según la revista Sports Medicine del 2019, el café puede reducir el dolor y actuar como diurético. (Goad, 2021)

Las diferentes investigaciones sobre el consumo medido de café reconocen que produce un efecto beneficioso para la salud, lo cual ha ido desmitificando la imagen negativa que ha sido asociada a su consumo, lo que también incentiva la importancia de su comercialización.

### **3.2.2. Valores nutricionales del café.**

El café orgánico posee una variedad de aportes nutricionales característicos de su importancia como producto de consumo, lo cual reafirma la calidad que tiene según los rasgos que definen su utilidad para la demanda.

El café posee una cifra aproximada a 1000 sustancias químicas naturales, pero a pesar de ello, tiene una cantidad mínima de calorías, grasas y proteínas. Posee una serie de sustancias entre las que destaca la cafeína y los polifenoles, las cuales proporcionan un beneficio al cuerpo como estimulantes y antioxidantes.

Está formado de compuestos químicos como los aminoácidos, polisacáridos, azúcares, triglicéridos, el ácido linoleico y diterpenos como cafestol y kahweol, que forman parte del café sin filtro. Posee ácidos volátiles como el fórmico y acético, y no volátiles como el láctico, tartárico, pirúvico, cítrico, compuestos fenólicos, cafeína, sustancias volátiles, vitaminas y minerales. Integra compuestos asociados a niveles de concentración relacionados a la variedad, madurez, beneficiado, almacenamiento y el nivel de tostado. Posee agua y materia, lo cual caracteriza a parte de los granos de café tostado y molido. En 100 gramos de café en infusión y sin azúcar, se halla el siguiente valor nutricional del café:

- 0-2 calorías
- 0.2 gramos de grasa
- 0.1 gramo de proteína
- 97.8 gramos de agua
- 40 miligramos de cafeína

El consumo de 100 gramos de café infusionado con agua y sin endulzantes se compone de menos del 1 por ciento en una dieta de 2, 200 calorías diarias. Aporta calcio (2 miligramos), magnesio (80 mg), fósforo (7mg), potasio (115 mg) y zinc (0.05 mg), que son micronutrientes en cantidades reducidas (Gourmet de México, 2020).

El consumo moderado de café estimula el sistema nervioso y proporciona una mejoría en la concentración, además de poseer una diversidad de propiedades atribuidas a la conservación de la salud. El nivel de calidad del producto es mucho más cotizado por tratarse de un tipo de café que cuenta con un proceso natural de producción.

### **3.2.3. Importaciones y Exportaciones del Café**

Desde la perspectiva del mercado internacional, el consumo de café se orienta hacia la “Coffea Canephora” o café robusta, lo cual es una ventaja para el Ecuador, al ser productor de esta variación.

Ecuador posee variedades como el café Arábigo Lavado, producido en El Oro, Guayas y Manabí, Arábigo Natural, producido en Loja, Pichincha, Los Ríos, El Oro y Guayas; y, Robusta, producido en la provincia de Orellana, Guayas y Santa Elena. En general, es uno de los pocos países exportadores que puede producir todas las variedades de café debido a la versatilidad de su ecosistema, por lo cual representan una gran ventaja competitiva en el mercado internacional.

Ecuador es parte de la OIC (International Coffee Organization) y fue uno de los países exportadores que firmó el séptimo Acuerdo Internacional del Café en 2008, desde donde se ha podido desarrollar un conjunto de políticas dirigidas a incrementar la inocuidad del café, y en conjunto con los agricultores mantener un equilibrio entre la oferta y la demanda mundial en relación a iniciativas orientadas al consumo, mejora de calidad y diversificación de cultivos complementarios. La afiliación a la OIC, le permite desarrollar proyectos y orientar la producción hacia lineamientos de calidad propuestos por la organización, que va a incentivar su calidad.

La comercialización nacional e internacional del café se caracteriza por las mezclas o “blend”, que se adecúa a las necesidades de los consumidores por ser presentar una gran variedad, pero de manera general, el desarrollo del sector requiere de una reactivación de la caficultura, lo cual forma parte de los esfuerzos del MAGAP, lo que implica la expansión del cultivo del *Coffea canephora* de la región amazónica hacia la costa y sierra. (Ponce Vaca, Orellana Suárez, Acuña Velásquez, Alfonso Alemán, & Fuentes Figueroa, 2018)

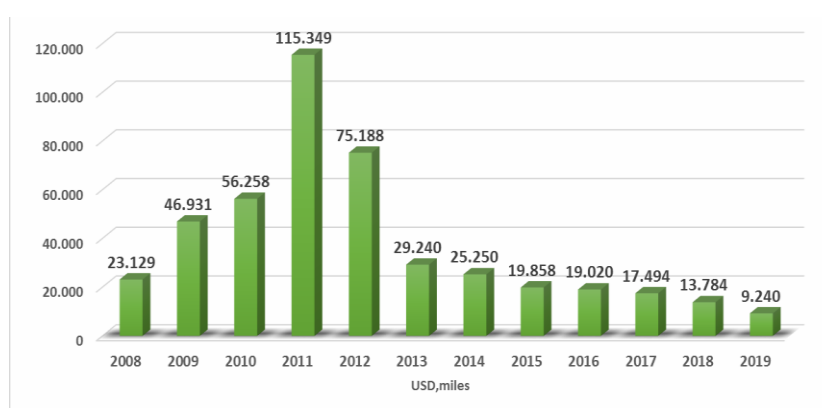
En relación con la exportación, Ecuador exporta a países como Estados Unidos, Alemania, España, Chile, Colombia, Italia, Francia, Polonia, Japón, Bélgica, Argentina, Países Bajos, Canadá, entre otros. De acuerdo con la Asociación Nacional de Exportadores de Café, la exportación de café en el mercado internacional ha ido experimentando una reducción de forma considerable durante los últimos años.

En el año 2018 hubo una cifra de exportación de \$80 millones, en comparación con los \$500 millones de años anteriores. En el año 2019 Ecuador recibió \$77,8 millones por exportaciones de café, que es un valor reducido en comparación al 2005, donde obtuvo \$88,4 millones, lo cual refleja un contraste de forma considerable con un 68 % de volumen reducido y un 72 % en ingreso de divisas.



El café industrializado y en grano obtuvo una cifra de exportación de 1,570.000 sacos y \$274 millones en el 2012 y en el 2019 una reducción de 1,064.000 sacos en volumen de venta y una baja de ingresos de \$196 millones. La razón de la reducción se atribuye al clima, debido a la presencia de una sequía y a que en la presencia de la floración del café hubo lluvia. La producción de café en los años recientes ha sido de 250.000 sacos, mientras que en el 2019 apenas llegó a 200.000. (El Universo, 2020)

**Figura 1.** *Exportación de café ecuatoriano en el mundo.*



*Nota.* Fuente: de Chango Yosa & García Regalado (2021).

Para la Unión Europea, Ecuador es un país de ingresos medios altos, a causa de la cooperación bilateral para el desarrollo. Desde el 2001, las exportaciones de la Comunidad Andina de Naciones -CAN- con la UE presentan un crecimiento sostenido, siendo el segundo socio comercial de los países latinoamericanos después de Estados Unidos.

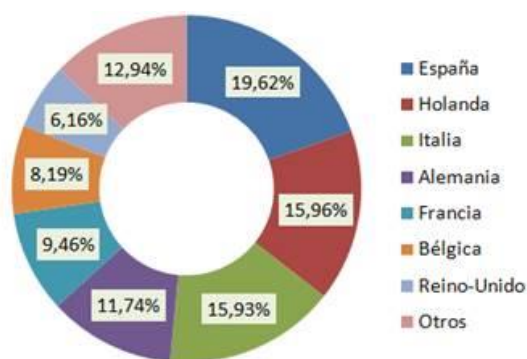
Dentro de lo concerniente al país, en cuestiones económicas, la firma del Acuerdo Comercial Multipartes entre Ecuador y la UE en vigencia desde el 1 de enero de 2017 propuso un reemplazo al sistema previo SGP+ de preferencias arancelarias, otorgado de forma unilateral orientada a la totalidad de las exportaciones y que el país gozaba hasta 2014.

El Acuerdo Comercial con la UE proporciona garantías de acceso con 0% de arancel para el 99,7% de los productos agrícolas y el 100% de los productos industriales y pesqueros del Ecuador de forma inmediata. En

cifras, los exportadores de la UE lograrían ahorrar con el convenio 106 millones de euros, mientras que los exportadores ecuatorianos hasta 248 millones de euros por año.

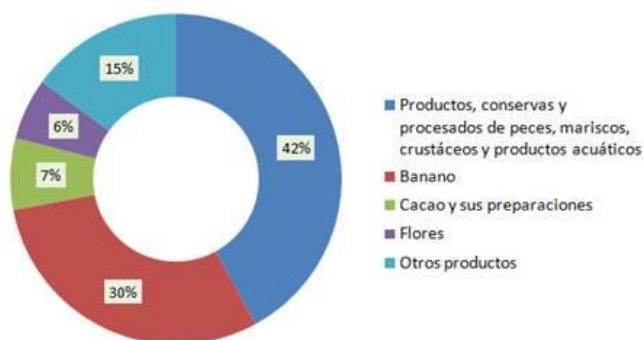
Las exportaciones del 2017, obtuvieron un 12% más que en el año 2016, teniendo en cuenta la serie de exportaciones que se desarrollan en los diferentes países del organismo. Cabe recalcar que los productos de exportación no afectan la producción nacional, sino que al contrario fortalecen el mercado nacional. (Cevallos Villegas, Montesdeoca Rodríguez, & Cevallos Conde, 2018)

**Figura 2.** Países de la UE de destino de las exportaciones ecuatorianas (Enero-Octubre 2017).



Nota. Fuente: Cevallos Villegas, Montesdeoca Rodríguez, & Cevallos Conde (2018)

**Figura 3.** Exportaciones de Ecuador hacia la Unión Europea



Nota. Fuente: Cevallos Villegas, Montesdeoca Rodríguez, & Cevallos Conde (2018)

La Unión Europea posee el 44% del consumo de café mundial, posicionándose como el principal mercado del mundo. De acuerdo a la OIC (International Coffee Organization) el europeo promedio tiene un consumo anual de café de 4,67 kilos. Bajo esta cifra, Europa importa anualmente 46,2 millones de sacos de café verde, 0,7 millones de café tostado y 2 millones de café soluble.

Portugal, como miembro de la Unión Europea poseen una serie de normas y requisitos indispensables que los países exportadores de América Latina y El Caribe deben cumplir para llevar a cabo su actividad comercial.

La exportación es el régimen aduanero es aquella que permite la salida definitiva de mercancías en libre circulación, fuera del territorio aduanero ecuatoriano o a una Zona Especial de Desarrollo Económico en concordancia con las disposiciones establecidas en la normativa legal vigente.

### **Requisitos de exportación en Ecuador**

- Tener Ruc y ninguna obligación pendiente con el SRI
- Tener firma digital
- Registrarse como exportador en el portal Ecuapass.
- Presentar la Declaración Aduanera de Exportación (DAE)
- Agente de Aduanas (No es obligatorio)
- Factura comercial
- Lista de empaque
- Autorizaciones previas (Solo si es requerido)

### **3.2.4. Proceso de Producción del Café**

La obtención de una producción sostenible es indispensable que se efectúen una serie de técnicas agrícolas de tipo orgánico, lo que incluye la formación de estiércol con material de tipo orgánico. Para ello, el revestimiento del suelo bajo los árboles con material orgánico, lo que implica un recurso biológico de las plagas y la regulación de la sombra.

Por ello, el desarrollo de la agricultura sostenible se relaciona con un valor correspondiente al valor cosechado que se desarrolla de la siguiente manera:

#### **Cosecha**

La plantación es la primera etapa del proceso de producción del café, que corresponde a un ciclo natural que va de la plantación de la semilla hasta la formación de la planta, que puede obtener 2 metros de altura. Conlleva una recolección de semillas de los mejores cafetos que son sembrados en un semillero hasta su germinación para posteriormente ser llevadas a un vivero en fundas negras de polietileno con agujeros para el término de su crecimiento inicial. El café se produce a una altitud de 500 metros, plantado alrededor de árboles de plátano, naranjo y aguacate, proporcionando sombra completa. Las ramitas u hojas marchitas se utilizan como abono, así como el grano de mala calidad y otros desechos para el abono.

La recolección de granos de café se considera madura o no o amarilla o roja, se dice que es una cereza, está lista para el siguiente proceso, que es el secado; Si todavía está verde, todavía necesita estar maduro y no se puede usar ya que afectan negativamente el rendimiento y el sabor del café.

La cosecha por hectárea de frijol se llena con sacos de aproximadamente 50 quintales, una vez recolectadas las bolsas, las semillas se llevan a la zona de clasificación para separar las semillas de mala calidad. Una vez finalizada esta zona de clasificación, continuamos con el proceso de poscosecha donde tendremos las operaciones de secado, pelado, tostado, triturado, embotellado y envasado.

### **Secado**

La primera etapa de poscosecha se realiza en un lugar soleado, sobre una superficie plana de cemento, todas las semillas se colocan y se voltean con frecuencia para asegurar un secado uniforme para evitar la contaminación por hongos o bacterias. Una vez finalizado este proceso se envasa en frascos de vidrio con tapa para conservar su aroma, después de 2 horas se pela y se tuesta.

### **Descascarado o Pelado**

Este proceso es manual, se necesita un mortero gigante a base de troncos y cemento, que permita romper la cáscara y separarla de los granos de café de forma tradicional. Antes de tostar, los frijoles deben limpiarse, eliminando los residuos que quedan después de ser pelados.

### **Tostado**

Consiste en tostar los granos de café para que se convierta en un producto con un sabor y aroma agradables. Está hecho en un horno de leña en una bandeja de aluminio, se calienta en la oscuridad, lo que le da un sabor ligeramente amargo. En la parte superior de los frijoles, puede notar una textura grasosa y brillante, debido a la técnica manual utilizada en el proceso de tostado.

## **Terreno**

Actualmente, esta etapa del proceso se realiza con las plantas Corona de Colombia, de las marcas Landers y Cia. El café tostado se coloca y muele manualmente, luego se obtiene el café que pasa por él. Se prepara una taza de café inmediatamente después de haberla molido, obtendrá un aroma y un sabor más fuertes.

## **Almacenamiento**

El café tostado es muy sensible a los siguientes factores: luz, calor, humedad y sobre todo oxígeno. Un buen almacenamiento preservará la frescura y el carácter del café durante el mayor tiempo posible, alrededor de 2 a 3 semanas, para que sus clientes puedan disfrutar de su café de la mejor manera posible. La temperatura de almacenamiento correcta es de unos 19 ° C. (Galarza Hernández, 2020)

La sostenibilidad en la producción del café orgánico requiere del uso de técnicas que permitan facilitar procesos que contribuyan con el desarrollo del producto sin la necesidad de usar químicos para fortalecer el rendimiento de la cosecha. Su práctica corresponde a una tendencia de preservar un proceso natural e integral de producción que permita conservar las propiedades orgánicas del café y desarrollar un producto fiel a sus condiciones naturales.

## CAPÍTULO IV

### ANÁLISIS DEL MERCADO DESTINO

#### 3.3. Mercado Objetivo

##### 3.3.1. Portugal

Figura 4. Mapa de Portugal



Nota: Fuente: Proyecto Mapamundi (2021)

### 3.3.2. Información General

**Tabla 2.** *Información General sobre Portugal.*

<b>Capital</b>	Lisboa
<b>Idioma oficial</b>	Portugués
<b>Gobierno</b>	República semipresidencialista
<b>Presidente</b>	Marcelo Rebelo de Sousa
<b>Primer Ministro</b>	António Costa
<b>Independencia</b>	Del Teino de León
*Fundación	* 5 de Octubre de 1143
*República	* 5 de Octubre de 1910
<b>Superficie</b>	92.391 km <sup>2</sup>
*Agua	*0,5%
<b>Fronteras</b>	
*Norte y Este	*España
*Sur y Oeste	*Océano Atlántico
<b>Población total</b>	Puesto 82
*Total	*10.562.178
*Densidad	*114.3 hab/km <sup>2</sup>
<b>Moneda</b>	Euro
<b>Miembro de</b>	ONU, la Unión Europea (incluyendo la eurozona y el Espacio Schengen), la OTAN, la OCDE, CPLP, Europa Latina.

*Nota.* Datos tomados de Unión Europea (2021).

Portugal, es un país con una rica historia de navegación y descubrimientos, mira hacia el Océano Atlántico desde la Península Ibérica. Su historia ha dejado una huella indeleble en la cultura, palpable en las influencias moriscas y orientales en la arquitectura y en las artes. Sobre la historia de este país la AICEP (2012) aclara que, durante 3 000 años, Portugal ha sido testigo del ir y venir de civilizaciones, y su cultura lleva la impronta de fenicios, griegos, celtas, cartagineses, romanos y árabes.



En el siglo XV, los intrépidos exploradores marítimos portugueses, encabezados por Vasco da Gama, descubrieron nuevos territorios y dieron origen a la creación de un imperio de ultramar. La Universidad de Coimbra, fundada en 1290, es una de las más antiguas de Europa.

Portugal es una república semipresidencialista con un jefe del Gobierno el primer ministro y un jefe del Estado el presidente, que tiene el poder de nombrar al primer ministro y a otros miembros del gobierno. Administrativamente, el país está dividido en 308 municipios, subdivididos en 3.092 distritos. Desde el punto de vista operativo, las únicas unidades administrativas identificables jurídicamente son el municipio, el distrito y el gobierno central.

Portugal continental, ofrece a los exportadores de América un mercado de aproximadamente 10,6 millones de personas en un país del tamaño del Estado de Indiana. Como miembro de la Unión Europea (UE), está plenamente integrada en la UE, utiliza el euro como moneda, y sigue las directivas de la Comisión Europea en Bruselas.

En 2018, los sectores más importantes de la economía portuguesa fueron el comercio mayorista y minorista, el transporte, la hostelería y la restauración (24,9%) y la administración pública, la defensa, la educación, la sanidad y los servicios sociales (19,1%) y la industria (18,5%).

El comercio intracomunitario representa el 76% de las exportaciones de Portugal (España 25%, Francia 13% y Alemania 11%), mientras que el extracomunitario tiene destinos como Estados Unidos (5%) y Angola (3%).

En cuanto a las importaciones, el 76% procede de Estados miembros de la UE (España 31%, Alemania 14% y Francia 8%), mientras que las extracomunitarias proceden de países como China (3%), Estados Unidos (2%) y Rusia (2%).

Como en todos los países de la UE, las fronteras de Portugal y los puertos son totalmente abiertas al libre flujo del comercio con otros países miembros de la UE y en nuestro caso utilizaremos los convenios que existen para facilitar el comercio entre Ecuador y los países de la U. E. Existe un ambiente políticamente estable con un gobierno democráticamente elegido parlamentario que da la bienvenida a los negocios y la inversión extranjera.

El PIB de Portugal per cápita es de 22.439 dólares (2020), y su lengua es la sexta más hablada en el mundo. El país mantiene una estrecha relación política con las antiguas colonias, que se extienden por toda África, Asia y América del Sur. El tipo de cambio del euro sigue constituyendo una ventaja para los exportadores de países dolarizados a Portugal y todos los países de la zona del euro. Otra ventaja para Ecuador es que los productos de Portugal son de alta calidad, pero no son competitivos en su precio.

### **3.4. FODA**

El análisis FODA es un instrumento utilizado en la identificación de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de un proyecto específico o en forma general de un plan de negocios. Es una herramienta que facilita la planificación estratégica y posiciona a la empresa en las tendencias que correspondan al mercado. En la presente investigación permite determinar los elementos que facilitan esta planificación, dentro de ello se comprende que la producción y exportación de café molido de la comunidad de Olmedo hacia Portugal surge de un proceso de producción cíclico y prolongado cuyo desarrollo requiere de un entorno con diversos elementos y características que le permitan a la comunidad y a los trabajadores que participan contar con condiciones agrícolas y económicas propicias para su crecimiento.

**Tabla 3. FODA.**

<b>Fortalezas</b>	<b>Oportunidades</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entorno natural propicio para el desarrollo de variedades de café.</li> <li>• Condiciones ambientales óptimas para la producción</li> <li>• Alta presencia de unidades productoras de café orgánica en la provincial de Loja.</li> <li>• El producto cuenta con una excelente comercialización</li> <li>• Personal capacitado en el cultivo del café.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potencial crecimiento en nuevos mercados de Europa</li> <li>• Promoción de organismos nacionales y ayuda de convenios internacionales.</li> <li>• Accesibilidad al cliente</li> <li>• Alta demanda en el mercado europeo.</li> <li>• Desarrollo de nuevos nichos de mercado.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Debilidades</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de un sistema tecnológico eficiente para el desarrollo óptimo de la industria.</li> <li>• Falta de información sobre el mercado objetivo.</li> <li>• Participación condicionada de los caficultores en el manejo del proceso de la infraestructura tecnológica de producción.</li> <li>• Falta de experiencia en el mercado europeo.</li> <li>• No posee una imagen posicionada en el mercado.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Amenazas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Posicionamiento de otros países en la producción de café orgánico.</li> <li>• Incertidumbre política y económica.</li> <li>• Plagas que dañen las zonas de cultivo.</li> <li>• Afectación a causa de posibles crisis sanitarias que obstruyan la producción y afecten al personal.</li> <li>• Pérdida de apoyo de instituciones y organismos nacionales e internacionales.</li> </ul>

### **3.5. PESTEL**

Es un instrumento empleado en la investigación que le proporciona a las compañías la definición de su entorno, mediante el análisis de una variedad de factores formado por las iniciales que le dan el nombre. Engloba factores políticos, económicos, sociales y tecnológicos. En la presente investigación es utilizado para determinar los diferentes factores que definen el entorno concerniente a la exportación de café molido hacia Portugal, se desarrolla de la siguiente manera:

#### **Político**

Hacen referencia a cómo las decisiones o posturas gubernamentales a nivel local, regional, nacional e internacional pueden afectar a la marcha del negocio. Los incentivos empresariales, las políticas fiscales, el respaldo de ciertos lobbies, el fomento del comercio exterior, la existencia de tratados internacionales o la propia estabilidad política pertenecen a este grupo.

Dentro de ello se cuenta con la participación del MAGAP con el “Proyecto de Reactivación de la Caficultura Ecuatoriana”, que es una iniciativa público-privada dirigida al fortalecimiento de la industria en el país, con la intención de fortalecer las ventajas competitivas del café ecuatoriano con base en una producción integrada, diferenciada y sostenible.

Por otro lado, también se presentan acuerdos y convenios internacionales mediante iniciativas con la Asociación Europea de Libre Comercio (EFTA) que es una iniciativa que conforma a países como Suiza, Noruega, Islandia y Liechtenstein, los cuales son países que no forman parte de la Unión Europea. Le proporciona a Ecuador la eliminación total e inmediata de arancel para todos los bienes no agrícolas procesados de sardina y atún, maderas, textiles, entre otros, también frutas, vegetales

frescos, cereales, flores, café y tabaco ingresarán al EFTA con 100% de preferencias arancelarias desde el primer día de vigencia del acuerdo. También habrá una reducción parcial de arancel, según el país para pastas, láctea, brócoli congelado y otros con un beneficio de exportación en el mercado suizo

La Asociación Económica Integral Regional (RCEP) (Regional Comprehensive Economic Partnership o Alianza Integradora Económica Regional), es un acuerdo entre Asia y Pacífico que luego de una negociación de 8 años se concretó el 15 de noviembre de 2020 y se espera que entre en vigor en un plazo inferior a dos años, después de que sea ratificado por todos los estados miembros. Nace de la iniciativa de China, en 2012, para contrarrestar la influencia de Estados Unidos en Asia-Pacífico y consiste en proporcionar una desgravación arancelaria a las importaciones de los países miembros por 120 años incentivando el comercio de bienes en la región.

Potencial adhesión del Ecuador a la Alianza Del Pacífico, que es un mecanismo de integración regional formado por países como Perú, Colombia, Chile y México, que con la integración de Ecuador podría producir mayores oportunidades de encadenamientos productivos y proporcionará cadenas regionales de producción entre Colombia, Perú, Chile y México. Se incentiva la comercialización de productos competitivos y las oportunidades comerciales del mercado asiático.

### **Económico**

Engloba la dimensión macroeconómica que rodea a la empresa, que puede relacionarse a la inflación, el tipo de interés, el Producto Interno Bruto (PIB) y todo lo concerniente a ello, es indispensable su conocimiento para determinar el éxito de un negocio.

De acuerdo con el Banco Central del Ecuador (BCE), el Producto Interno Bruto (PIB) en 2021 registra un crecimiento interanual de 3,55% (USD 68.661 millones en valores constantes año base 2007), una recuperación frente a la contracción de 7,75% de 2020, lo cual evidencia un crecimiento del PIB en comparación al 2,8% proyectado hasta la actualidad.

El incremento se halla relacionado al plan de vacunación, al aumento del crédito del sistema financiero nacional (USD 4.926 millones en el período enero-octubre de 2021) y a la recuperación de la exportación petrolera y al correcto desempeño de la exportación no petrolera, el aumento en el flujo de las remesas, que involucra el consumo final del hogar y la inversión.

La recuperación de 2021 responde al crecimiento del gasto de consumo final de hogares (4,6%), exportaciones de bienes y servicios (4,7%) y formación bruta de capital fijo (FBKF) en 2,6%. En relación a la industria hay un mayor crecimiento en la refinación de petróleo (22,7%); pesca excepto camarón (13,9%); acuicultura y camarón (10,9%); comercio (7,9%) y comunicaciones (6,7%).

En lo concerniente a oportunidades de crédito para los productores, se encuentran aquellos otorgados por instituciones como la CFN Y BIESS de \$ 84,000 hasta \$ 5'000.000 con montos desde USD 25.000 hasta USD 100.000 para segmento PYME, con una tasa desde el 8.95% reajutable con un plazo de 18 meses. Microcrédito de BanEcuador hasta \$ 150,000 a tasas reajustables desde 11,25% hasta 15,30%. Pyme hasta USD 1'000.000 a la tasa reajutable del 9,76%, Reactívale Ecuador del Banco del Pacífico, de \$ 500 hasta USD 500.000 con una tasa de interés fija de 5% con plazo de hasta 36 meses, alto interés en microcréditos en la banca privada de costo administrativo.

## **Socio – cultural**

Se refiere a los sociales, culturales y demográficos del mercado, son elementos que pueden afectar de manera favorable o desfavorable los resultados de una empresa ya que los aspectos sociales cambian y presentan diferentes tendencias.

Desde el ámbito socio – cultural, Ecuador posee una caficultura de amplia relevancia y posicionamiento social en relación a la producción de diferentes tipos de café, lo cual se realiza en provincias como El Oro, Manabí, Loja, Los Ríos, Santa Elena, Guayas, Orellana, Sucumbíos y Zamora Chinchipe, lo cual reafirma que forma parte de la actividad productiva, comercial y del modo de vida de la comunidad de las diferentes provincias productoras del país, ya que es una actividad que se encuentra arraigada como tradición familiar en las comunidades con un alcance generacional.

## **Tecnológico**

Se relaciona a la tecnología y las innovaciones que la rodean y como puede influir en el desarrollo de la empresa. Por ello, es conveniente estudiar el impacto que tiene la tecnología en la empresa porque de ello depende el nivel de penetración en el público objetivo y con ello, el grado de obsolescencia que pueda tener la empresa, pudiendo determinar a su vez las innovaciones que requiera.

Desde el aspecto tecnológico, el productor moderno debe contar con toda la información necesaria acerca de las condiciones climáticas y ambientales del entorno geográfico que corresponde a la zona de cultivo, ya que las limitaciones en el control de plagas, el uso de agua de riego y la condición nutricional del suelo puede afectar de sobremanera el desarrollo de una adecuada producción. La modernización de la agricultura de

regadío mediante el proyecto de irrigación tecnificada proporciona a los agricultores una mejora del cultivo rescatándolo de las condiciones que limitaban la irrigación, donde se utiliza prácticas que no podían cubrir todo el cultivo. El sistema de riego tecnificado parcelario, a través del uso de aspersores, micro aspersores y goteo ha contribuido con el incremento de la producción cada año generando un incremento del 60% para los campesinos.

### **Ecológico**

Se refiere al medio ambiente y a las actividades y regulaciones que se relacionen con ello, lo cual se traduce en la concientización y búsqueda de hábitos de consumo más sostenibles. Dentro de ello, integra regulaciones e incentivos gubernamentales que fomenten el desarrollo y aplicación de medidas de cuidado ambiental.

Desde la perspectiva ambiental, el 65% de la producción nacional de café es de la especie Arábigo, y el 35% restante de la especie Robusta. Se presentan dos plagas que afectan mayormente a los cultivos de café en Ecuador que son la roya y la broca.

Los cafetales poseen una gran adaptación a distintos agro - ecosistemas de la Costa, Sierra, Amazonía e Islas Galápagos con una superficie aproximada de 193.009 hectáreas, según el Sistema de Información Nacional de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. En lo concerniente a la cosecha, el 26% de los productores la realizan en junio, pero la mayor parte lo hace en abril. El café como planta contribuye a la conservación del suelo con énfasis en suelos de materia orgánica y los protege de la erosión.



## **Legal**

Integra las normativas legales que sustentan y sostienen a la empresa y que son determinantes para su desarrollo y éxito. Para ello se requiere que la empresa y su constitución estén acordes a los lineamientos legislativos.

Dentro de ello se encuentra la ley de apoyo humanitario, aprobada el 12 de noviembre del 2020 establece que trabajadores y empleadores pueden llegar a acuerdos en la modificación de las condiciones económicas en la relación laboral con el objetivo de preservar las fuentes de trabajo y garantizar estabilidad. Proporciona incentivos tributarios orientados a dar créditos productivos y refinanciar créditos presentes a través de la garantía de acuerdos, que pueden ser de utilidad para los productores.

La Ley Orgánica para el Fomento Productivo, Atracción de Inversiones, Generación de Empleo y Estabilidad y Equilibrio Fiscal cuya aplicación corresponde al fortalecimiento de Pymes, eliminación del pago mínimo del anticipo del impuesto a la renta y a la reducción gradual del Servicio de Rentas Internas.

La Ley Especial del Sector Cafetalero es una ley que a nivel nacional declara de interés público y de prioridad nacional el proceso de producción, elaboración, mercadeo y exportación del café para los fines en las y los convenios internacionales. Dentro de ello, el Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC), se refleja como una persona jurídica de derecho privado con finalidad social y pública que está orientada a la dirección y organización de las políticas del sector cafetalero nacional.

## CAPÍTULO V

### ANÁLISIS COMERCIAL Y EMPRESARIAL DEL PRODUCTO

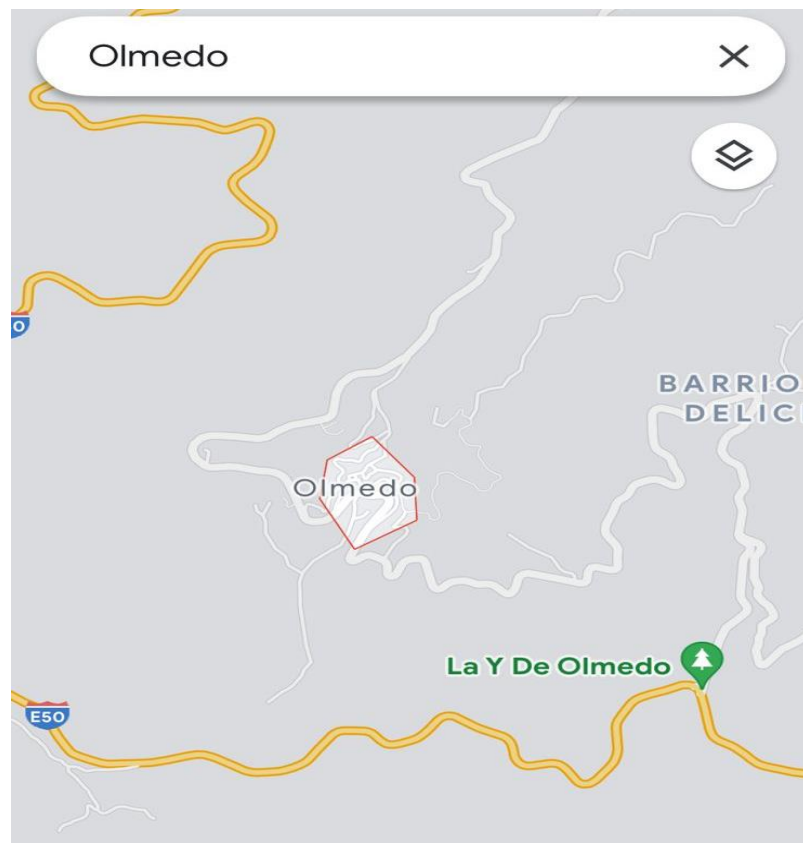
#### 4.1. Nombre de la Empresa y razón Social

Palta's

#### 4.2. Ubicación

La planta de producción del Café Orgánico Palta's está ubicada en el cantón Olmedo, en la Vía transversal sur E50, km 5 de la Y de Olmedo.

**Figura 5.** *Ubicación de la Planta*



*Nota.* Fuente: Google Maps.

#### 4.3. Logo

Figura 6. Logo de la empresa.



#### 4.4. Misión

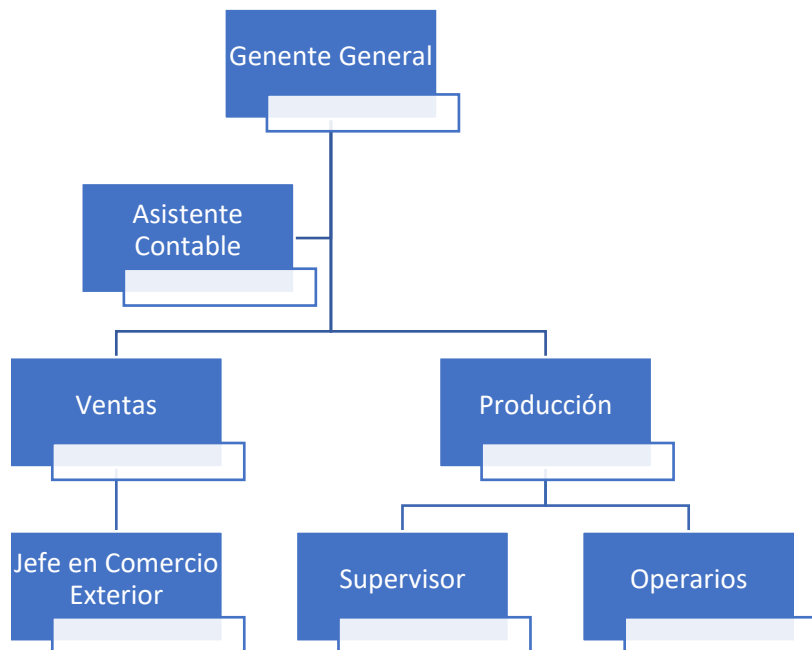
La misión de Café Palta's es procesar café 100% Orgánico de origen Lojano-Ecuatoriano comprometidos con la producción y comercialización de café de alta calidad, cumpliendo con la legislación Ecuatoriana y con los estándares nacionales e internacionales propios del sector Cafetero.

#### 4.5. Visión

Su visión está enfocada a ser una empresa como una de las mejores a nivel regional y nacional en la producción, comercialización y exportación de café no solo orgánico, si no de diversas variedades, ofreciendo productos de calidad con el mejor sabor.

#### 4.6. Organigrama

**Figura 7. Organigrama empresarial**



#### **4.7. Descripción y Diseño**

Es una fina mezcla elaborada artesanalmente con granos de café de primera calidad, granos de variedad 100% Arábigo, cultivado en las altas y fértiles tierras de Olmedo, recolectado a mano con un tostado perfecto para que disfrute de una taza de exquisito café.

Al tener en sus manos una bolsa de café Palta's usted se encuentra frente a un producto ecuatoriano que ha sido elaborado bajo las más estrictas normas de calidad y producción orgánica.

Figura 8. Diseño del producto



#### 4.7.1. Empaque Individual

Se van a utilizar packs de 400 g, que bloquean la humedad, los rayos UV y el oxígeno, tienen una válvula de liberación de CO<sub>2</sub> y ayudan a mantener la frescura del producto de café. Los paquetes tienen sellado Flow pack, que es resistente y fácil de manipular, y cinta Peel and Stick, que permite empaques repetidos, preservando el producto.

Figura 9. *Empaque del producto*



#### 4.7.2. Embalaje

Se los embalará en cajas de cartón, en su interior se encontrarán 24 unidades de 400g con separadores de cartón, para evitar que el producto se dé la vuelta al moverlo. El peso neto de la caja de 24 unidades es de 9,6 kg.

#### **4.8. Logística**

La persona que quiera exportar debe obtener un registro en la página web de Ecuapass con pasos orientados a la exportación legal en Ecuador.

Para ello, se requiere de una firma digital que puede ser obtenida en la página web del Banco Central del Ecuador (<http://eci.bce.ec>) o en Security Data (<http://securitydata.net.ec/>).

Luego de obtenida la firma digital continúa un registro en Ecuapass en el enlace <http://www.ecuapass.aduana.gob.ec>

Para ello deberá actualizar base de datos, crear usuario y contraseña, aceptar las políticas de uso y registrar firma electrónica obtenida previamente. Posteriormente es indispensable presentar el documento DAE.

El inicio del trámite de exportación requiere de una declaración aduanera de exportación o DAE mediante el portal electrónico de Ecuapass. Requiere una factura comercial y documentación correspondiente a la mercadería. La DAE debe contar con información del exportador, importador, mercadería, puerto de embarque, destino, cantidad y peso.

Luego de que la Senae confirme a la DAE, la mercancía es llevada a la Zona Primaria del distrito de la terminal de embarque. La mercadería es guardada en una bodega temporal hasta el momento de su exportación. Previo a ello, la Senae dará una notificación acerca del aforo asignado que puede ser automático, físico intrusivo y documental. Los aforos requieren que la información sea verificada en la Declaración Aduanera de Exportación.

Posteriormente sigue el post – embarque, que es obtenido a través de la marca que involucra un plazo máximo de 30 días. La realización del trámite requiere de una copia de la factura comercial, packing list, certificado de origen y documento de transporte. (Servicio Nacional de Aduana del Ecuador, 2021)

### **Normativa de exportación de la Unión Europea**

Se debe cumplir con requisitos sanitarios y de seguridad de la UE que prohíben la comercialización de alimentos que no sean seguros para la salud o aptos para el consumo humano. Por ello, las normas de higiene deben cumplirse desde la producción hasta el consumo, hay normas específicas ligadas a la regulación de los plaguicidas, estableciendo un control estricto de su uso en la producción.

También posee una serie de normas de etiquetado, que deben incluir lo siguiente:

#### **Denominación de venta del producto:**

Ante la falta de regulaciones europeas o nacionales aplicables, la denominación del producto alimentación será común. La denominación genérica no sustituye a la marca registrada.

#### **Ingredientes:**

Integra los aditivos y debe especificar si hay sustancias que puedan producir intolerancia o alergias.



Entre otros requerimientos se encuentra lo siguiente:

- La cantidad neta de productos alimenticios pre-envasados.
- La fecha de vencimiento.
- El nombre, razón social y dirección del fabricante, del envasador o de un vendedor establecido dentro de la UE.
- El lugar de origen o de procedencia.
- Indicaciones de conservación o de uso.
- La indicación del lote.

Hay una serie de normas específicas que integran la regulación del etiquetado de las variantes del café (extracto de café, café soluble, café instantáneo, café descafeinado, etcétera). El término 'concentrado' sólo puede aparecer en el etiquetado si el contenido de materia seca procedente del café es superior al 25 % en peso, mientras que el término "descafeinado" debe aparecer si el contenido de cafeína anhidra no es superior en peso al 0,3 % de la materia seca procedente del café. La información debe formar parte del campo visual que integra la denominación de venta. (Unión Europea, 2021)

### **Incoterms**

Los incoterms o términos internacionales de comercio son normas condiciones de entrega de la mercancía. Son empleadas para dividir los costes de la transacción comercial internacional a través de la determinación de las responsabilidades entre el comprador y el vendedor, que se refleja en el transporte internacional de mercancías.

Entre los incoterms más utilizados se encuentran los siguientes:

**EXW (Ex Works, en fábrica, lugar convenido):** En este Incoterm, el vendedor se limita a poner la mercancía a disposición del comprador en la puerta de su almacén o de la fábrica. Es decir, se limita a la entrega, ni colabora en el transporte ni tramita documentación. Es el comprador quien asume los riesgos desde entonces. Así, la documentación, la

documentación para la exportación y cualquier gasto derivado de la gestión aduanera son todos pagados por el comprador, así como los gastos de transporte desde el punto de origen, al puerto, incluso el flete marítimo, y todos otros gastos en el destino. El vendedor es sólo responsable de embalar y tener la carga lista para que se la lleve el comprador.

**FOB (Free On Board):** Bajo sus condiciones, los riesgos de pérdida o daño de la mercancía se traspasan al comprador en el momento en que la mercancía pasa la borda del buque. Y el comprador quien se hace cargo del flete, de la descarga en el puerto de destino, de los trámites aduaneros, de su precio de compra y del seguro. Es el Incoterm más utilizado en el transporte en contenedor.

**CIF (Cost, Insurance and Freight):** CIF viene de las siglas en inglés de Costo, Seguro y Flete. En este caso, la empresa vendedora entrega la mercancía a bordo del buque y debe contratar y pagar los costos, todos los trámites aduaneros y el flete hasta el puerto de destino. Sin embargo, el comprador asume el riesgo de pérdida o daño de la mercancía en el puerto de embarque. Por ello, el seguro lo contrata el vendedor, pero da derecho al comprador. (Carmona, 2019)

## CAPÍTULO VI ANÁLISIS FINANCIERO

### 6.1. Requerimiento de activos

**Tabla 4.** *Requerimientos de activos*

MUEBLES DE OFICINA	1,855.00
EQUIPOS DE OFICINA	5,000.00
EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	6,600.00
MAQUINARIAS Y EQUIPOS DE PRODUCCIÓN	20,978.00
VEHÍCULO	26,000.00
MARCAS Y PATENTES	1,500.00
Total	61,933.00

*Elaborado por las autoras.*

El total de requerimiento de activos es de 61.933,00.

**Tabla 5.** *Activos*

ITEM	CANT.	P/U	TOTAL
------	-------	-----	-------

<b>MUEBLES DE OFICINA</b>				<b>1,855.00</b>
ESCRITORIOS EJECUTIVOS	5.00	150.00	750.00	
ESCRITORIO DE GERENCIA	1.00	250.00	250.00	
SILLAS EJECUTIVAS	5.00	60.00	300.00	
1 SILLÓN EJECUTIVO	1.00	80.00	80.00	
ARCHIVADORES	5.00	70.00	350.00	
PERFORADORA, GRAPADORAS, SACA GRAPAS, TIJERAS, OTROS)	5.00	25.00	125.00	
<b>EQUIPOS DE OFICINA</b>		635.00		<b>5,000.00</b>
AIRE ACONDICIONADO	3.00	1,600.00	4,800.00	
TELÉFONOS INALÁMBRICOS	5.00	40.00	200.00	
<b>EQUIPOS DE COMPUTACIÓN</b>				<b>6,600.00</b>
COMPUTADORAS DE ESCRITORIO	5.00	900.00	4,500.00	
IMPRESORA LASER	1.00	700.00	700.00	
LAPTOP	1.00	1,400.00	1,400.00	
<b>MAQUINARIAS Y EQUIPOS</b>				<b>20,978.00</b>
HORNOS DE LEÑA (2)	2.00	650.00	1,300.00	
BANDEJAS INDUSTRIALES	2.00	60.00	120.00	
ZARANDA CRIBA	1.00	2,950.00	2,950.00	
DESPULPADORA	1.00	2,988.00	2,988.00	
BÁSCULA	1.00	220.00	220.00	
ETIQUETADORA	1.00	600.00	600.00	
EMPACADORA FLOW PACK	1.00	12,000.00	12,000.00	
MESA DE TRABAJO ACERO GALVANIZADO	1.00	800.00	800.00	
<b>VEHÍCULOS</b>				<b>26,000.00</b>
CAMIÓN DE 3.5 T.	1.00	26,000.00	26,000.00	
<b>ACTIVO DIFERIDO</b>				<b>1,500.00</b>
PATENTES Y MARCAS		1,500.00		
<b>TOTALES</b> .....				<b>61,933.00</b>

*Elaborado por las autoras.*

Se detallan todos los activos necesarios para el proyecto.

## 6.2. Capital de trabajo al iniciar el negocio

**Tabla 6. Capital de trabajo al iniciar el negocio.**

REQUERIMIENTO DE ACTIVOS	61,933.00
SUELDOS Y SALARIOS	8,477.93
GASTOS OPERATIVOS DEL PRIMER MES	2,088.30
GASTOS DE VENTAS Y PUBLICIDAD	800.00
<b>TOTAL CAPITAL DE TRABAJO NECESARIO</b>	<b>73,299.23</b>
AJUSTE	0.77
<b>CAPITAL DE TRABAJO NETO</b>	<b>73,300.00</b>

Se determina que se requiere un capital neto de 73.300,00

### 6.3. Financiamiento

**Tabla 7. Financiamiento**

PROPIO	21,990.00	30.00%
PRÉSTAMO BANCARIO	51,310.00	70.00%
TOTAL	73,300.00	100.00%

El financiamiento se dará con capital propio de un 30% con 21.990,00 y un préstamo a una entidad crediticia de 51.310,00

### 6.4. Cuadro de amortización de préstamo al 14% capital inicial

**Tabla 8. Cuadro de amortización**

AÑO	DIVIDENDOS DE CAPITAL	INTERESES	AMORTIZACIÓN	SALDO
				51,310.00
2022	10,262.00	7,183.40	17,445.40	41,048.00
2023	10,262.00	5,746.72	16,008.72	30,786.00
2024	10,262.00	4,310.04	14,572.04	20,524.00
2025	10,262.00	2,873.36	13,135.36	10,262.00
2026	10,262.00	1,436.68	11,698.68	0.00

La amortización del capital a cinco años con sus respectivos intereses.

### 6.5. Costos Fijos

**Tabla 9. Costos Fijos.**

	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>	<b>2026</b>
SUELDOS Y SALARIOS	112.085,19	123.770,76	114.317,63	136.287,37	141.134,33
SERVICIOS BASICOS E INTERNET	1.800,00	1.980,00	2.184,00	2.400,00	2.640,00
MANTENIMIENTO Y COMBUSTIBLE DE VEHICULO	1.200,00	1.320,00	1.452,00	1.596,00	1.752,00
GASTOS GENERALES	360,00	396,00	432,00	480,00	528,00
IMPLEMENTOS E INSUMOS (Uniforme, guantes, gorros y mascarillas)	300,00	336,00	372,00	408,00	444,00
GASTOS DE VENTAS Y PUBLICIDAD	9.600,00	11.520,00	13.824,00	16.588,80	19.906,56
GASTOS DE SEGUROS	2.332,99	1.518,80	1.578,21	1.200,82	823,42
GASTOS FINANCIEROS: INTERESES PAGADOS POR PRÉSTAMOS BANCARIOS	7.183,40	5.746,72	4.310,04	2.873,36	1.436,68
<b>TOTAL COSTOS FIJOS</b>	<b>134.861,58</b>	<b>146.588,28</b>	<b>138.469,88</b>	<b>161.834,35</b>	<b>168.664,99</b>

Se determinan los costos fijos que intervienen en el proyecto.

## 6.6. Costos Variables

**Tabla 10. Costos Variables.**

	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>	<b>2026</b>
MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO (400 g)	13.899,60	17.028,00	20.304,00	24.960,00	30.096,00
EMPAQUES Y ETIQUETAS	7.200,00	8.712,00	10.454,40	12.456,60	14.758,80
EMBALAJE	300,00	363,00	10.454,40	522,60	621,60
<b>TOTALES.....</b>	<b>21.399,60</b>	<b>26.103,00</b>	<b>41.212,80</b>	<b>37.939,20</b>	<b>45.476,40</b>

Se determinan los costos variables que intervienen en el proyecto.

## 6.7. Costos totales

**Tabla 11. Costos Totales.**

<b>GASTOS ANUALES</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>	<b>2026</b>
GASTOS ADMINISTRATIVOS	112.085,19	123.770,76	114.317,63	136.287,37	141.134,33
GASTOS OPERATIVOS	25.059,60	30.135,00	35.637,60	42.823,20	50.840,40
GASTOS FINANCIEROS	7.183,40	5.746,72	4.310,04	2.873,36	1.436,68
GASTOS DE SEGUROS	2.332,99	1.518,80	1.578,21	1.200,82	823,42
GASTOS DE VENTAS Y PUBLICIDAD	9.600,00	11.520,00	13.824,00	16.588,80	19.906,56
<b>TOTAL.....</b>	<b>156.261,18</b>	<b>172.691,28</b>	<b>169.667,48</b>	<b>199.773,55</b>	<b>214.141,39</b>

Se determinan los costos totales del proyecto que ascienden a la cantidad de 214.141,39 dólares americanos.

#### **6.8. Ingresos totales (proyección de ventas)**

**Tabla 12. Ingresos totales**

<b>AÑO</b>	<b>VENTAS (Unidades de 400 grs)</b>	<b>TOTAL</b>
2022	14,400.00	192,528.00
2023	15,840.00	232,958.88
2024	17,424.00	281,880.24
2025	19,164.00	341,032.39
2026	21,084.00	412,719.66

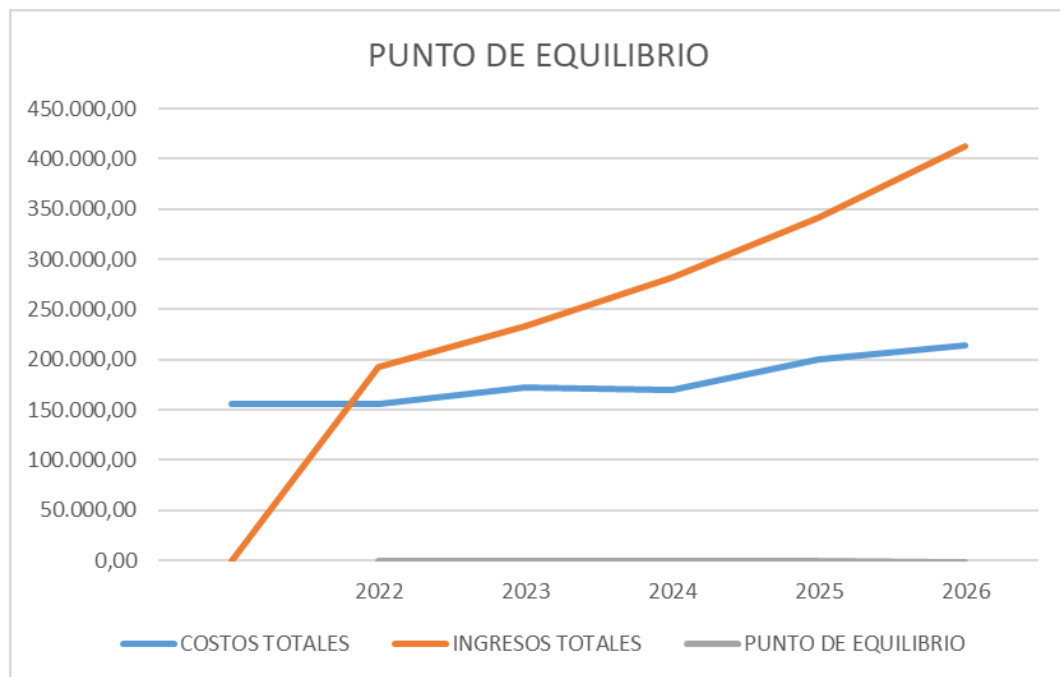
Se determinan la proyección de los ingresos por ventas que se darán en los cinco años que dura el proyecto. Ascende a la cantidad de 412.719,66 dólares americanos.

#### **6.9. Punto de equilibrio del proyecto por año**

**Tabla 13. Punto de equilibrio**

		2022	2023	2024	2025	2026
COSTOS						
TOTALES	156.261,18	156.261,18	172.691,28	169.667,48	199.773,55	214.141,39
INGRESOS						
TOTALES	0,00	192.528,00	232.958,88	281.880,24	341.032,39	412.719,66
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>		<b>0,90</b>	<b>0,73</b>	<b>0,71</b>	<b>0,59</b>	<b>0,52</b>

**Figura 10. Punto de Equilibrio**



El punto de equilibrios es favorable pues determina que se da desde el primer año, de ahí en adelante los ingresos son superiores a los costos asegurando la rentabilidad del negocio.

## 6.10. Estado de resultados (pérdidas y ganancias)



**Tabla 14. Estados de resultado.**

<b>INGRESOS</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>	<b>2026</b>
VENTAS	192.528,00	232.958,88	281.880,24	341.032,39	412.719,66
<b>TOTAL INGRESOS</b>	<b>192.528,00</b>	<b>232.958,88</b>	<b>281.880,24</b>	<b>341.032,39</b>	<b>412.719,66</b>
<b>GASTOS</b>					
GASTOS ADMINISTRATIVOS	112.085,19	123.770,76	114.317,63	136.287,37	141.134,33
GASTOS OPERATIVOS	25.059,60	30.135,00	35.637,60	42.823,20	50.840,40
GASTOS FINANCIEROS	7.183,40	5.746,72	4.310,04	2.873,36	1.436,68
GASTOS DE SEGUROS	2.332,99	1.518,80	1.578,21	1.200,82	823,42
GASTOS DE VENTAS Y PUBLICIDAD	9.600,00	11.520,00	13.824,00	16.588,80	19.906,56
<b>TOTAL GASTOS</b>	<b>156.261,18</b>	<b>172.691,28</b>	<b>169.667,48</b>	<b>199.773,55</b>	<b>214.141,39</b>
UTILIDAD ANTES DEL 15% DE TRABAJADORES	36.266,82	60.267,60	112.212,77	141.258,84	198.578,27
15% TRABAJADORES	0,00	9.040,14	16.831,92	21.188,83	29.786,74
UTILIDAD ANTES IMPUESTOS	36.266,82	51.227,46	95.380,85	120.070,01	168.791,53
25% DE IMPUESTOS	9.066,70	12.806,87	23.845,21	30.017,50	42.197,88
<b>UTILIDAD DESPUES DE IMPUESTOS</b>	<b>27.200,11</b>	<b>38.420,60</b>	<b>71.535,64</b>	<b>90.052,51</b>	<b>126.593,65</b>

*Elaborado por las autoras.*

Se determina utilidad desde el primer año de proyecto que inicia con 27.200,11 en el primer año y culmina con 126,593,65 en el último año.

## **6.11. Balance general**

**Tabla 15. Balance general**

<b>ACTIVOS / AÑOS</b>	<b>0</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>	<b>2026</b>
<b>ACTIVO CIRCULANTE</b>						
BANCOS MERCADERIA E INSUMOS		26.710,60	37.775,46	70.734,88	89.096,13	125.481,65
<b>TOTAL CIRCULANTE</b>	<b>0,00</b>	<b>26.710,60</b>	<b>37.775,46</b>	<b>70.734,88</b>	<b>89.096,13</b>	<b>125.481,65</b>
<b>ACTIVO FIJO</b>						
MUEBLES DE OFICINA	1.855,00	1.855,00	1.521,10	1.187,20	853,30	519,40
EQUIPOS DE OFICINA	5.000,00	5.000,00	4.100,00	3.200,00	2.300,00	1.400,00
EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	6.600,00	6.600,00	5.544,00	4.488,00	3.432,00	2.376,00
MAQUINARIAS Y EQUIPOS DE PRODUCCIÓN	20.978,00	20.978,00	17.621,52	14.265,04	10.908,56	7.552,08
VEHÍCULO	26.000,00	26.000,00	21.840,00	17.680,00	13.520,00	9.360,00
<b>SUBTOTAL DE ACTIVO FIJO</b>	<b>60.433,00</b>	<b>60.433,00</b>	<b>50.626,62</b>	<b>40.820,24</b>	<b>31.013,86</b>	<b>21.207,48</b>
(-) DEPRECIACIÓN DE ACTIVO FIJO		9.472,48	9.472,48	9.472,48	9.472,48	9472,48
<b>TOTAL ACTIVO FIJO</b>	<b>60.433,00</b>	<b>50.960,52</b>	<b>41.154,14</b>	<b>31.347,76</b>	<b>21.541,38</b>	<b>11.735,00</b>
<b>ACTIVO DIFERIDO</b>						
PATENTES Y MARCA	1.500,00	<b>1.500,00</b>				
<b>SUBTOTAL ACTIVO DIFERIDO</b>	<b>1.500,00</b>	1.500,00	1.200,00	900,00	600,00	300,00
(-) AMORTIZACIÓN DE ACTIVO DIFERIDO		<b>300,00</b>	<b>300,00</b>	<b>300,00</b>	<b>300,00</b>	<b>300,00</b>
<b>TOTAL ACTIVO DIFERIDO</b>		<b>1.200,00</b>	<b>900,00</b>	<b>600,00</b>	<b>300,00</b>	<b>0,00</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>61.933,00</b>	<b>78.871,12</b>	<b>79.829,60</b>	<b>102.682,64</b>	<b>110.937,51</b>	<b>137.216,65</b>
<b>PASIVOS</b>						
DOCUMENTOS POR PAGAR	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAL PASIVO A CORTO PLAZO</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>PASIVO A LARGO PLAZO</b>						
PRÉSTAMO BANCARIO	51.310,00	41.048,00	30.786,00	20.524,00	20.524,00	10.262,00
<b>TOTAL PASIVO A LARGO PLAZO</b>	<b>51.310,00</b>	<b>41.048,00</b>	<b>30.786,00</b>	<b>20.524,00</b>	<b>10.262,00</b>	<b>0,00</b>
<b>TOTAL PASIVO</b>	<b>51.310,00</b>	<b>41.048,00</b>				
<b>PATRIMONIO</b>						
<b>CAPITAL</b>	<b>10.623,00</b>	<b>10.623,00</b>	<b>10.623,00</b>	<b>10.623,00</b>	<b>10.623,00</b>	<b>10.623,00</b>
UTILIDADES RETENIDAS AÑOS ANTERIORES						
UTILIDAD DEL EJERCICIO		27.200,11	38.420,60	71.535,64	90.052,51	126.593,65
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>10.623,00</b>	<b>37.823,11</b>	<b>49.043,60</b>	<b>82.158,64</b>	<b>100.675,51</b>	<b>137.216,65</b>
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>61.933,00</b>	<b>78.871,12</b>	<b>79.829,60</b>	<b>102.682,64</b>	<b>110.937,51</b>	<b>137.216,65</b>

\* La caja es una cuenta de ajuste por que es la que acumula la utilidad de cada año

En el balance general se determina la utilidad acumulada que va desde 26.710,60 el primer año hasta 125.481,25 el último año.

## 6.12. Flujo neto de caja

**Tabla 16. Flujo neto de caja.**

	2020	2021	2022	2023	2024	2025	TOTAL
<b>INGRESOS</b>		192.528,00	232.958,88	281.880,24	341.032,39	412.719,66	1.461.119,17
<b>COSTO VARIABLES</b>		21.399,60	26.103,00	41.212,80	37.939,20	45.476,40	
CONTRIBUCIÓN MARGINAL		171.128,40	206.855,88	240.667,44	303.093,19	367.243,26	<b>1.461.119,17</b>
<b>COSTOS FIJOS</b>							
SUELDOS Y SALARIOS		112.085,19	123.770,76	114.317,63	136.287,37	141.134,33	
SERVICIOS BÁSICOS E							
INTERNET		1.800,00	1.980,00	2.184,00	2.400,00	2.640,00	11.004,00
MANTENIMIENTO Y							
COMBUSTIBLE DE							
VEHÍCULO		1.200,00	1.320,00	1.452,00	1.596,00	1.752,00	7.320,00
GASTOS GENERALES		360,00	396,00	432,00	480,00	528,00	
IMPLEMENTOS E INSUMOS							
(Guantes, gorros y mascarillas)		300,00	336,00	372,00	408,00	444,00	1.860,00
GASTOS DE VENTAS Y							
PUBLICIDAD		9.600,00	11.520,00	13.824,00	16.588,80	19.906,56	
GASTOS DE SEGUROS		2.332,99	1.518,80	1.578,21	1.200,82	823,42	
GASTOS FINANCIEROS:							
INTERESES PAGADOS POR							
PRÉSTAMOS BANCARIOS		7.183,40	5.746,72	4.310,04	2.873,36	1.436,68	
<b>TOTAL COSTOS FIJOS</b>		127.678,18	140.841,56	134.159,84	158.960,99	167.228,31	<b>20.184,00</b>
UTILIDAD ANTES DEL 15%		43.450,22	66.014,32	106.507,61	144.132,20	200.014,95	
DE TRABAJADORES							
UTILIDAD 15% DE			9.902,15	15.976,14	21.619,83	30.002,24	
TRABAJADORES							
UTILIDAD ANTES		43.450,22	56.112,18	90.531,47	122.512,37	170.012,71	
IMPUESTOS E INTERESES							
25% DE IMPUESTOS			14.028,04	22.632,87	30.628,09	42.503,18	
<b>UTILIDAD DESPUÉS DE</b>		<b>43.450,22</b>	<b>42.084,13</b>	<b>67.898,60</b>	<b>91.884,28</b>	<b>127.509,53</b>	
<b>IMPUESTOS</b>							
VALOR DE RESIDUAL DE					11.401,10		
ACTIVOS							
INVERSIÓN INICIAL	-21.990,00						
CAPITAL DE TRABAJO	-51.310,00						
PRÉSTAMO BANCARIO	51.310,00	-10.262,00	-10.262,00	-10.262,00	-10.262,00	-10.262,00	
<b>FLUJO NETO DE CAJA</b>	<b>-21.990,00</b>	<b>33.188,22</b>	<b>31.822,13</b>	<b>57.636,60</b>	<b>93.023,38</b>	<b>117.247,53</b>	

*Elaborado por las autoras.*

El flujo neto de caja inicia el primer año con 33.188,22 y finaliza con 117.247,53 el último año.

### 6.13. Evaluación del proyecto

**Tabla 17. Evaluación del proyecto.**

	<b>AÑO 0</b>	<b>AÑO1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
FLUJO NETO DE CAJA	-21.990,00	33.188,22	31.822,13	57.636,60	93.023,38	117.247,53
<b>EVALUACION CON EL VAN</b>		<b>180.307,59</b>				
<b>EVALUACION CON LA TIR</b>		<b>1,71</b>				

*Elaborado por las autoras.*

Evaluando el proyecto con el valor actual neto, se determina que produce una riqueza de 180.307,59 con una tasa de descuento del 15%. Al evaluar con la tasa interna de retorno se determina que el proyecto garantiza una tasa de rentabilidad el 5,34%. Ambos indicadores determinan que el proyecto es viable.

## **CONCLUSIONES**

La aplicación de las técnicas de investigación de mercado y de medición y evaluación financiera proyectada a cinco años, nos permite concluir que la exportación de café molido orgánico desde la comuna Olmedo en Loja Ecuador hacia Portugal constituye un proyecto rentable. La proyección de negocio es totalmente confiable, factible y viable debido a las facilidades que el gobierno está brindando a negocios emprendedores mediante préstamos con muy bajo interés para su financiamiento, asesoría y capacitación.

A nivel mundial existe alto interés del cuidado de la salud mediante el consumo de productos orgánicos; y Portugal no es la excepción, en su predilección, no solo toma en cuenta el sabor y aroma del café ecuatoriano sino, además, que en el producto no sea utilizado ningún tipo de abono o pesticida químico; es decir sea orgánico.

En Olmedo Loja se produce café orgánico de exquisito sabor que permitirá posicionar su producto rápidamente en el mercado de Portugal abriendo en poco tiempo un nicho de mercado para todo tipo de productos orgánicos. La inversión del proyecto será recuperada en poco tiempo con utilidades para el inversionista desde el primer año según lo refleja su punto de equilibrio en el que se mide los ingresos totales que en el presente estudio son superiores a los costos totales.

El nivel de endeudamiento de la empresa es aceptable, pues sus parámetros se enmarcan en la normalidad de todo proyecto viable en el que las utilidades anuales permiten la cancelación del préstamo realizado. En la presente proyección de negocios su evaluación arroja resultados satisfactorios pues se cuenta con un Valor Actual Neto (VAN) de 180.307,59 y una Tasa Interna de Retorno (TIR) de 1,71 determinándose que el negocio es rentable.

## **RECOMENDACIONES**

Extender los estudios sobre factibilidad a otras ciudades de Portugal con la finalidad de expandir la distribución del producto, al inicio empezar con ciudades de la misma región y luego hacerlo para otras regiones.

Investigar sobre nuevos modelos de investigación de mercado y análisis financieros que puedan contribuir a un mejor presupuesto con respecto a la producción y distribución de las Café Orgánico.

Realizar evaluación y monitoreo constante sobre la marcha del proyecto con la finalidad de realizar cambios que favorezcan positivamente su implementación.

Realizar estudios que contemplen la ampliación de la oferta de variedades de Café saludables que puedan incorporarse a la actual oferta de la empresa.

Establecer una política de capacitación a todos los empleados que conlleve a mejorar el producto y la atención a los clientes.

Elaborar un manual de procesos, para que cada uno de los colaboradores tengan claro cuál es el procedimiento que tienen que llevar a cabo según su puesto.

Realizar inspecciones permanentes en sitio al proceso productivo con la finalidad de evaluar las normas internacionales de control de calidad.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- Ablin, A. (19 de Agosto de 2021). *El futuro de los alimentos orgánicos en el mundo*. Obtenido de El Economista: <https://eleconomista.com.ar/debates/el-futuro-alimentos-organicos-mundo-n45601>
- Asociación Industrial e Comercial del Café. (2022). *Nuevos datos estadísticos y de previsiones de consumo de café en Portugal*. Obtenido de Asociación Industrial e Comercial del Café: <https://www.hostelvending.com/noticias-vending/nuevos-datos-estadisticos-y-de-previsiones-de-consumo-de-cafe-en-portugal>
- Bárcena, A., Cimoli, M., García - Buchaca, R., & Pérez, R. (2019). *Perspectivas del Comercio Internacional de América Latina y El Caribe*. Santiago de Chile: CEPAL.
- Cafemalist. (29 de Enero de 2020). *Origen e Historia del Café: ¿Cómo nació esta bebida popular?* Obtenido de Cafemalist: <https://cafemalist.com/origen-e-historia-del-cafe/>
- Carmona, Á. S. (2019). *Logística internacional de la exportación de café colombiano*. Bogotá: Universidad de América.
- Cevallos Villegas, D. M., Montesdeoca Rodríguez, E. A., & Cevallos Conde, R. D. (2018). Relación estratégica para el desarrollo del Ecuador: acuerdo comercial multipartes con la Unión Europea. *Revista Universidad y Sociedad*, 166 - 167. Obtenido de Relación estratégica para el desarrollo del Ecuador: acuerdo comercial multipartes con la Unión Europea
- Chango Yosa, M. A., & García Regalado, J. O. (05 de Agosto de 2021). *Análisis de la competitividad de las exportaciones de café de Ecuador versus Colombia y Brasil hacia el mercado de USA*. Obtenido de Xpedientes económicos: <http://portal.amelica.org/ameli/jatsRepo/392/3922449005/html/index.html>
- Cohen, N., & Gómez Rojas, G. (2019). *Metodología de investigación ¿Para qué?* Buenos Aires: Teseo.

- ConCafé. (31 de Enero de 2019). *Tipos de café en grano: Café Arábica y Café Robusta*. Obtenido de ConCafé: Tipos de café en grano: Café Arábica y Café Robusta
- Corral, Y., Corral, I., & Corral, A. F. (2015). Procedimientos de Muestreo. *Revista Ciencias de la Educación* , 151 - 167.
- Delgado, P., Larco, A., García, C., Alcívar, R., Chilán, W., & Patiño, M. (2002). *Café en Ecuador: Manejo de la Broca del Fruto (Hypothenemus hampei Ferrari)*. Manta: Anecafé.
- El Universo. (07 de Febrero de 2020). *Café de Ecuador cae drásticamente en cosecha y venta*. Obtenido de El Universo: <https://www.eluniverso.com/noticias/2020/02/07/nota/7727550/asociacion-nacional-exportadores-cafe-anecafe-exportaciones-bajas/>
- Escalona, A. (24 de Septiembre de 2020). *Estudio de Factibilidad: ¿Qué es?, Tipos y más*. Obtenido de Tu Mundo Economía: <https://tumundoeconomia.com/empresas/estudio-de-factibilidad/>
- Fórumcafé. (04 de Marzo de 2020). *El café en Ecuador*. Obtenido de Fórumcafé: <https://www.revistaforumcafe.com/el-cafe-en-ecuador>
- Galarza Hernández, M. A. (2020). *Estudio de factibilidad comercial para la exportación de café orgánico hacia Finlandia*. Guayaquil: Universidad Católica Santiago de Guayaquil.
- Goad, K. (20 de Septiembre de 2021). *5 beneficios del café para la salud*. Obtenido de AARP: <https://www.aarp.org/espanol/salud/vida-saludable/info-2021/beneficios-de-tomar-cafe.html>
- González, G. (26 de Mayo de 2020). *Método inductivo*. Obtenido de Liferder: <https://www.liferder.com/metodo-inductivo/>
- Gourmet de México. (23 de Abril de 2020). *Cuántas calorías tiene el café y otros valores nutricionales*. Obtenido de Gourmet de México: <https://gourmetdemexico.com.mx/bebidas/valor-nutricional-del-cafe-y-cuantas-calorias-tiene/>
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. D. (2020). *Metodología de la investigación*. México: Mc Graw Hill.



- Madrigal, P. (23 de Septiembre de 2021). *Qué es el café orgánico y su relación con las certificaciones*. Obtenido de Amor Café Signature: <https://amorcafesignature.mx/que-es-el-cafe-organico-y-su-relacion-con-las-certificaciones/>
- Mata Solis, L. D. (02 de Julio de 2019). *Investigalia*. Obtenido de Profundidad o alcance de los estudios cuantitativos: <https://investigaliacr.com/investigacion/profundidad-o-alcance-de-los-estudios-cuantitativos/>
- Montes De Oca, J. (07 de Marzo de 2021). *Breve introducción a la exportación*. Obtenido de Comunidad de Comercio Exterior: <https://economipedia.com/definiciones/exportacion.html>
- Moreno Díaz, O. (21 de Enero de 2020). *Tipos de diseño de investigación*. Obtenido de INTEF: [http://formacion.intef.es/pluginfile.php/246701/mod\\_resource/content/1/index.html](http://formacion.intef.es/pluginfile.php/246701/mod_resource/content/1/index.html)
- Mosquera Vivanco, M. C. (2018). *Estudio de factibilidad para la internacionalización de café orgánico ecuatoriano alemán a través de una empresa productora y comercializadora*. Cuenca: Universidad del Azuay.
- Mosquera Vivanco, M. C., & Villa Vega, A. M. (2018). *Estudio de factibilidad para la internacionalización del café orgánico ecuatoriano al mercado alemán a través de una empresa productora y comercializadora*. Cuenca: Universidad del Azuay.
- Muñoz, M. (2017). *El Mercado del café Orgánico*. Obtenido de Forum del Café: [http://www.forumdelcafe.com/sites/default/files/biblioteca/f\\_11-organico\\_0.pdf](http://www.forumdelcafe.com/sites/default/files/biblioteca/f_11-organico_0.pdf)
- Otzen, T., & Manterola, C. (2017). Técnicas de Muestreo sobre una Población a estudio. *International Journal of Morphology*, 227 - 232.
- Palmieri, F. G. (2019). *Repensando las teorías del comercio internacional*. La Rioja: Instituto de Estrategia Internacional.

- Parra, M. J. (11 de Octubre de 2018). *Explorando el Café Especial de Ecuador*. Obtenido de Perfect Daily Grind: <https://perfectdailygrind.com/es/2018/10/11/explorando-el-cafe-de-ecuador/>
- Ponce Vaca, L. A., Orellana Suárez, K. D., Acuña Velásquez, I. R., Alfonso Alemán, J. L., & Fuentes Figueroa, T. (2018). Situación de la caficultura ecuatoriana: perspectivas. *Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina.*, 311 - 312. Obtenido de [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2308-01322018000100015](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2308-01322018000100015)
- Pro Ecuador. (2018). *Perfil Logístico de Portugal – 2018*. Obtenido de Pro Ecuador: [file:///C:/Users/andre/Downloads/PROEC\\_PL2018\\_PORTUGAL\\_ENERO.pdf](file:///C:/Users/andre/Downloads/PROEC_PL2018_PORTUGAL_ENERO.pdf)
- Proyecto Mapamundi. (2021). *Mapas de Portugal*. Obtenido de Proyecto Mapamundi: <https://proyectomapamundi.com/europa/portugal/>
- Reyes, M. (06 de Agosto de 2020). *Conoce la milenaria historia del café*. Obtenido de Buenazo: <https://buenazo.pe/notas/2020/08/06/historia-cafe-56>
- Robalino Ortega, E. S. (2019). *La teorías del comercio internacional: Análisis de las ventajas absolutas de las relaciones comerciales entre Ecuador y Colombia*. Machala: Universidad Técnica de Machala.
- Servicio Nacional de Aduana del Ecuador. (13 de Noviembre de 2021). *Para exportar*. Obtenido de Servicio Nacional de Aduana del Ecuador: <https://www.aduana.gob.ec/para-exportar/>
- Sy Corvo, H. (08 de Septiembre de 2019). *Factibilidad: tipos, estudio, ejemplos*. Obtenido de Lifeder: <https://www.lifeder.com/factibilidad/>
- Tech Ecuador. (10 de Mayo de 2021). *Paradigma de Investigación*. Obtenido de Tech Ecuador: <https://www.techtute.com/ec/periodismo-comunicacion/blog/paradigmas-investigacion>

- Torres, E. (19 de Septiembre de 2019). *La vida del cafeto: así se cultiva (y produce) el café*. Obtenido de Rayanos: <https://www.rayanos.com/noticias/agronatura/412-la-vida-del-cafeto-asi-se-cultiva-y-produce-el-cafe.html>
- Unión Europea. (15 de Noviembre de 2021). *Importación, exportación y comercio en la Unión Europea*. Obtenido de Unión Europea: [https://european-union.europa.eu/live-work-study/import-and-export\\_es](https://european-union.europa.eu/live-work-study/import-and-export_es)
- Unión Europea. (2021). *Portugal*. Obtenido de Unión Europea: [https://european-union.europa.eu/principles-countries-history/country-profiles/portugal\\_es](https://european-union.europa.eu/principles-countries-history/country-profiles/portugal_es)
- Venegas Sánchez , S., Orellana Bueno, D., & Pérez Jara, P. (20 de Marzo de 2018). *La realidad Ecuatoriana en la producción de café*. Obtenido de Recimundo: <https://www.recimundo.com/index.php/es/article/download/218/html?inline=1>
- Vidal Carrión, N. P. (2020). *Análisis de la participación del sector manufacturero en el Ecuador en la producción mundial: una perspectiva desde la productividad real de la Economía*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.

# APÉNDICES

## Apêndice A. Cuestionario Pre Elaborado.

<https://forms.gle/dmKXWHghrLkKq65D8>

24/2/22, 16:23

Consumo de café moído orgânico

### Consumo de café moído orgânico

Sou aluno da Universidade Católica de Santiago de Guayaquil - Equador, da carreira de Comércio Internacional e Finanças, desta vez faremos uma pesquisa com o objetivo de um trabalho de pesquisa relacionado ao consumo de café moído orgânico nos Olmedo comuna de Loja - Equador, para a qual solicitamos a sua colaboração respondendo a cada uma das perguntas com sinceridade, garantindo a total confidencialidade dos dados fornecidos já que o inquérito é ANÔNIMO.

**\*Obrigatorio**

1. 1. Quantos anos você tem? \*

*Marca solo un óvalo.*

- 18 - 35 anos
- 36 - 45 anos
- 46 - 65 anos
- Mais de 65 anos.

2. 2. Qual é o seu gênero? \*

*Marca solo un óvalo.*

- Masculino
- Feminino

3. 3. Que tipo de apresentação de café você consome? \*

*Marca solo un óvalo.*

- Solúvel
- Grãos de café
- Café moído
- Outras

4. 4. Qual é a média de café que você consome em casa por mês \*

*Marca solo un óvalo.*

- 700 - 1000 gr.  
 500 - 690 gr.  
 250 - 490 gr.  
 Menos de 250 gr.

5. 5. Quanto você está disposto a pagar por uma apresentação de 400 gr. \*

*Marca solo un óvalo.*

- Mais de 5 dólares  
 3 - 4,99  
 1 - 2,99  
 Menos de \$ 1,00

6. 6. Você sabia que o café orgânico reduz as chances de ataque cardíaco, retarda o Alzheimer e Parkinson, auxilia na prevenção do câncer por suas propriedades antioxidantes, fornece energia e fortalece o sistema imunológico? \*

*Marca solo un óvalo.*

- Sim  
 Não

7. 7. Você sabia que o café orgânico não tem produtos químicos e não polui a água ou o solo? \*

*Marca solo un óvalo.*

- Sim  
 Não

8. 8. Você já experimentou café orgânico moído? \*

*Marca solo un óvalo.*

Sim

Não

9. 9. Você encontra café orgânico no mercado? \*

*Marca solo un óvalo.*

Para todo sempre

As vezes

Nunca

10. 10. Você conhece o café orgânico moído do Equador? \*

*Marca solo un óvalo.*

Sim

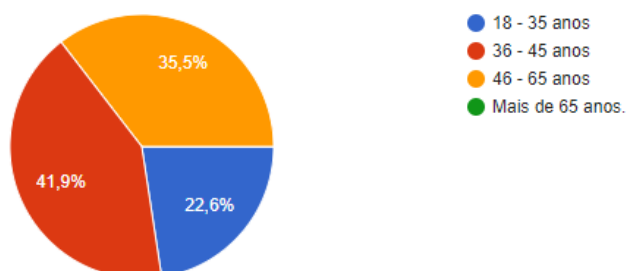
Não

---

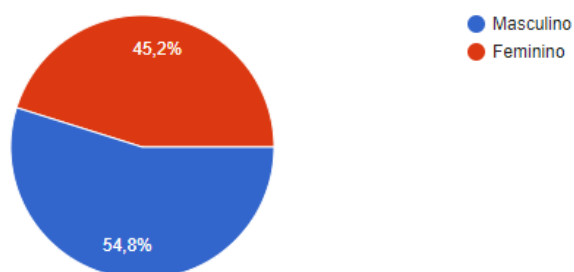
Google no creó ni aprobó este contenido.

Google Formularios

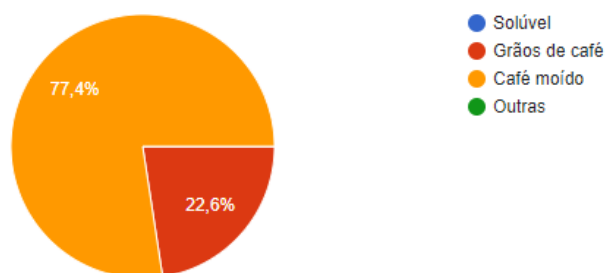
1. Quantos anos você tem?



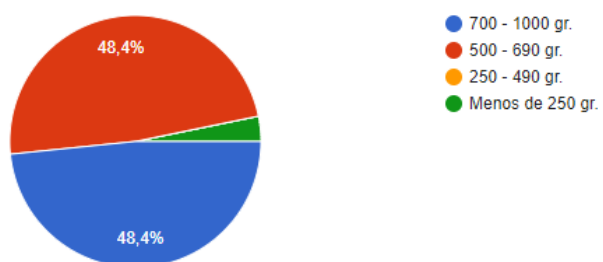
2. Qual é o seu gênero?



3. Que tipo de apresentação de café você consome?

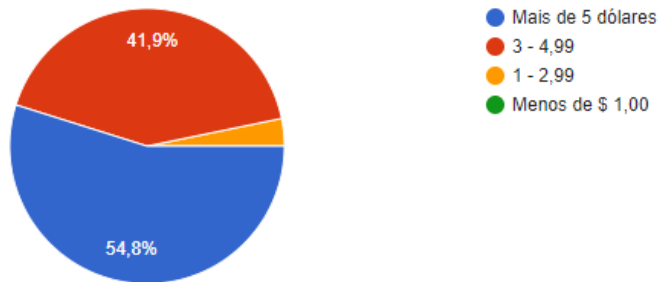


4. Qual é a média de café que você consome em casa por mês

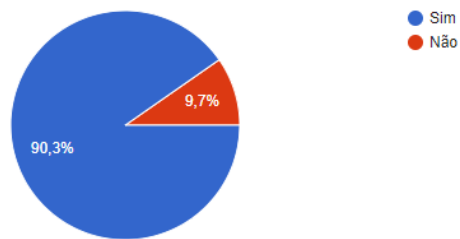




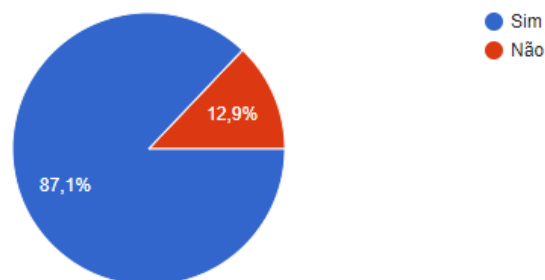
5. Quanto você está disposto a pagar por uma apresentação de 400 gr.



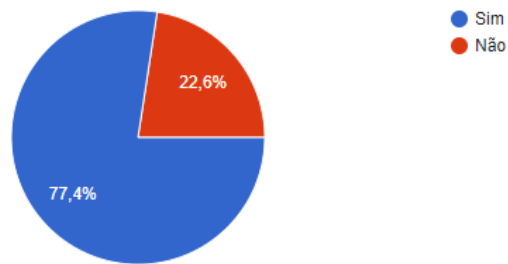
6. Você sabia que o café orgânico reduz as chances de ataque cardíaco, retarda o Alzheimer e Parkinson, auxilia na prevenção do câncer por suas propriedades antioxidantes, fornece energia e fortalece o sistema imunológico?



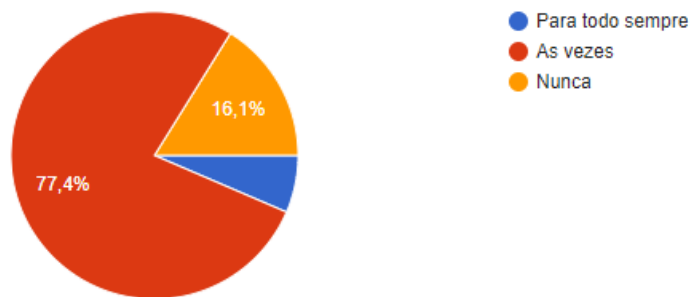
7. Você sabia que o café orgânico não tem produtos químicos e não polui a água ou o solo?



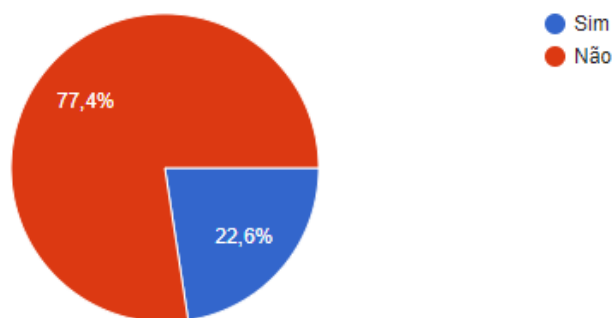
8. Você já experimentou café orgânico moído?



9. Você encontra café orgânico no mercado?



10. Você conhece o café orgânico moído do Equador?



## DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **Cabrera Ramón, Shakyra Alejandra** con C.C: # **1104482821** autora del trabajo de titulación **Estudio de factibilidad comercial para le exportación de café molido orgánico de la comuna de Olmedo en Loja, Ecuador hacia Portugal** previo a la obtención del título de **Licenciada en Comercio y Finanzas Internacionales Bilingüe** en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

**Guayaquil, a los 26 días del mes de febrero del año 2022**

f.



---

Nombre: **Cabrera Ramón, Shakyra Alejandra**

C.C: 1104482821

## DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

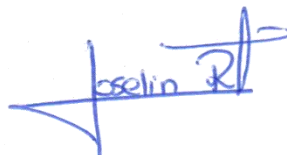
Yo, **Ramirez Celi, Joselyn Nayelhi** con C.C: # 0705447753 autora del trabajo de titulación **Estudio de factibilidad comercial para la exportación de café molido orgánico de la comuna de Olmedo en Loja, Ecuador hacia Portugal**, previo a la obtención del título de **Ingeniera en Comercio y Finanzas Internacionales Bilingüe** en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

**Guayaquil, a los 26 días del mes de febrero del año 2022**

f.



---

Nombre: **Ramirez Celi, Joselyn Nayelhi**

C.C: 0705447753

<b>REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA</b>			
<b>FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE TITULACIÓN</b>			
<b>TEMA Y SUBTEMA:</b>	Estudio de factibilidad comercial para la exportación de café molido orgánico de la comuna de Olmedo en Loja, Ecuador hacia Portugal.		
<b>AUTOR(ES)</b>	Cabrera Ramón, Shakyra Alejandra Ramirez Celi, Joselyn Nayelhi		
<b>REVISOR(ES)/TUTOR(ES)</b>	Lcdo. Layana Ruiz, Javier Francisco, Mgs.		
<b>INSTITUCIÓN:</b>	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil		
<b>FACULTAD:</b>	Ciencias económicas, administrativas y empresariales		
<b>CARRERA:</b>	Comercio y Finanzas Internacionales		
<b>TITULO OBTENIDO:</b>	Ingeniera y licenciatura en Comercio y Finanzas Internacionales Bilingüe		
<b>FECHA DE PUBLICACIÓN:</b>	26 de febrero del 2022	<b>No. DE PÁGINAS:</b>	85
<b>ÁREAS TEMÁTICAS:</b>	Organización y Dirección de Empresas-Marketing (Comercialización)		
<b>PALABRAS CLAVE/ KEYWORDS:</b>	Olmedo; Ecuador; Exportación; Factibilidad; Café orgánico; Portugal.		
<b>RESUMEN:</b> El presente trabajo de investigación trata sobre el estudio de factibilidad comercial para la exportación de café molido orgánico de la comunidad de Olmedo en Loja, Ecuador al mercado portugués. El estudio consta de un análisis del mercado objetivo de Portugal y una proyección financiera que permite conocer la utilidad de la actividad exportadora. La metodología de investigación fue un enfoque mixto no experimental con alcance descriptivo mediante el uso de fuentes primarias con la encuesta como instrumento. La proyección se realizó a cinco años, y se pudo observar que el negocio es rentable debido a que los parámetros de evaluación, el VAN y la TIR, arrojan resultados favorables. El crecimiento sostenido tras año permitirá determinar que el producto se posicionará en el mercado portugués en poco tiempo. Este trabajo se constituye como una guía para el inversionista en la exportación de café orgánico y se convierte en una referencia para la exportación de otro tipo de productos agrícolas orgánicos que son muy apetecidos en el país de Portugal.			
<b>ADJUNTO PDF:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
<b>CONTACTO CON AUTOR/ES:</b>	<b>Teléfono:</b> +593-9-3337441	E-mail: julemar15@hotmail.com	
<b>CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN</b>	<b>Nombre:</b> Ing. Mónica Echeverría Bucheli, Mgs.		
	<b>Teléfono:</b> 043804600 <b>o call center:</b> 2222024, 2222025 <b>ext.</b> 5021, 5129		
	<b>E-mail:</b> monica.echeverria@cu.ucsg.edu.ec		
<b>SECCIÓN PARA USO DE BIBLIOTECA</b>			
<b>Nº. DE REGISTRO (en base a datos):</b>			
<b>Nº. DE CLASIFICACIÓN:</b>			
<b>DIRECCIÓN URL (tesis en la web):</b>			