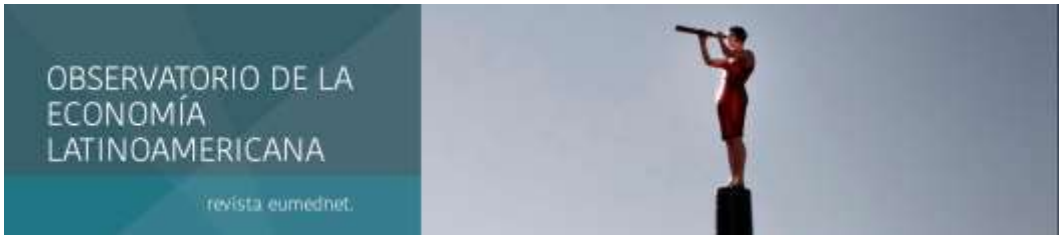

Ecuador – Marzo 2017 - ISSN: 1696-8352

PLAN DE EXPORTACIÓN DE ALMIDÓN DE YUCA DESDE EL CANTÓN CHONE-MANABÍ AL MERCADO DE FLORIDA – ESTADOS UNIDOS

Mayra Elizabeth Sabando Muñoz

Estudiante

Escuela de Comercio Exterior, Universidad Laica Vicente Rocafuerte, Guayaquil, Ecuador

mayrasabando@hotmail.com

Tutor

MAE. Jessica Julieta Aroca Clavijo

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Mayra Elizabeth Sabando Muñoz (2017): "Plan de exportación de almidón de yuca desde el Cantón Chone- Manabí al mercado de Florida – Estados Unidos", Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, Ecuador, (marzo 2017). En línea:
http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2017/yuca.html

Resumen

El gobierno ecuatoriano, promueve la tecnificación y exportación de productos, lo que se conoce como el cambio a la matriz productiva, misma que busca aumentar el ingreso económico del país por medio de exportaciones ajenas a la venta de petróleo. El presente proyecto se enfoca en el desarrollo de un plan de exportación de almidón de yuca hacia el mercado de Florida en los Estados Unidos, proponiendo que el mismo sea para la elaboración de jugo natural. Se definió, argumentó y detallo la normativa aduanera en vigencia, para esclarecer los procesos a llevar al momento de realizar una exportación, de este modo los productores del cantón Chone cuenten con el conocimiento necesario para estudiar la propuesta y verificar la rentabilidad de la misma.

Se constituye como objeto bajo estudio de la presente investigación a la exportación del almidón de yuca, para lo cual se empleó la metodología de estudio científico. De igual forma se

empleó la técnica de la encuesta, logrando definir la opinión de los habitantes de Florida, acerca del producto a exportar, las preferencias de consumo de los mismos, como la disponibilidad económica al momento de adquirir el producto, mediante el uso de dicha técnica, se logró realizar una encuesta a los productores de yuca del cantón Chone, determinando el nivel de conocimiento con el que estos cuentan, acerca del proceso de exportación, así como verificar el nivel de interés que los productores muestran hacia la exportación de sus productos.

Palabras claves: Exportación, Plan, Tecnificación, Almidón.

Abstract

The Ecuadorian government promotes the technology and export of products, which is known as the change to the productive matrix, which seeks to increase the country's economic income through exports outside the sale of oil. The present project focuses on the design of a plan of export of cassava starch to the market of Florida in the United States of North America proposing that it be for the elaboration of natural juice. It was defined, argued and detailed customs regulations in force, to clarify the processes to be carried out at the time of export, so that the producers of Chone canton have the necessary knowledge to study the proposal and verify the profitability of the same.

It is constituted as object under study of the present investigation to the export of the starch of cassava, for which the methodology of scientific study was used. In the same way, the survey technique was used, defining the opinion of the inhabitants of Florida, about the product to be exported, the consumption preferences of the same, as the economic availability at the time of purchasing the product, through the use of This technique, a survey was made to the cassava producers of Canton Chone, determining the level of knowledge with which they count, about the export process, as well as verify the level of interest that the producers show towards the export of their products.

Keywords: Export, Plan, Technification, Starch.

1. Introducción

Se elaboró el presente trabajo de titulación, bajo la problemática de cómo lograr mejorar la productividad de los productores de yuca del cantón Chone, mediante la aplicación de un Plan de Exportación de un producto tecnificado en base al almidón de yuca para el mercado de Florida-Estados Unidos; Una exportación es la liberación de una mercancía del punto de origen de la misma, para que esta sea comercializada en mercados internacionales, el plan de exportación corresponde a como se realizará dicha exportación; el objetivo de este trabajo corresponde a la elaboración de dicho plan, para así lograr mejorar la productividad de los agricultores del cantón Chone. El método científico, ayudó a la investigación de las teorías y la información necesaria para el cumplimiento del objetivo, así como a definir las técnicas e instrumentos empeladas a lo largo del trabajo; se elaboró una encuesta a 384 habitantes de Florida para conocer sus hábitos de consumo y opinión sobre el producto, además de encuesta a 75 productores del cantón Chone, para conocer el interés y conocimiento de los mismos sobre el tema, donde se determinó que el interés de los pobladores de Florida hacia el producto es alto, no obstante el conocimiento de los productores de Chone sobre exportaciones es casi nulo, razones por las cuales se propone el diseño de un plan de exportación de almidón de yuca, como respuesta a la problemática.

2. Historia

La yuca es un cultivo de raíz amilácea originario de países de Latino América; continente en el cual se ha venido cultivando desde la época prehistórica. Su nombre científico es Manihot esculenta Crantz asignado en un origen por el botánico austriaco Crantz en el año de 1766. Hasta que años después fue reclasificada por Pohl y Pax, como un tubérculo de dos especies, siendo estas la yuca amarga Manihot utilissima y la yuca dulce conocida como M. aipi.

Según Hershey (2015) el cultivo de la yuca, ha crecido de manera acelerada los últimos años, siendo el principal cultivo en resistir al cambio de clima. El autor mencionó en datos proporcionados para el seminario celebrado de la FAO en Roma, que la producción de la yuca está dividida de la siguiente forma, siendo el 65 % al consumo humano y el 35 % restante para los combustibles y la industria; se han constituido como los principales productores de este tubérculo los sigguientes continentes: America Latina, Asia y Africa. Ubicándose Asia como el

continente con más comercialización de yuca, Tahilandia el principal proveedor de China, país que la compra para el desarrollo de su industria.

3. Almidón de yuca

Como lo describe Provefru (2012) El almidón es:

La sustancia a través de la cual las plantas guardan su alimento en raíces (yuca), tubérculos (patata), frutas y semillas (cereales), el cual resulta ser nutritivo para el consumo del humano, debido a la cantidad energética. Las raíces de este tubérculo contiene mucho almidón, lo que vuelve a la yuca una gran fuente de energía. Al tiempo que posee vitamina C.

La yuca ha sido el tubérculo que contiene más almidón en comparación a otras raices, además es bien conocido que el proceso de obtención de almidón de la yuca es también el más simple, mediante la implementación de tecnologías sencillas.

4. Almidón de yuca en Ecuador

El almidón de yuca es de constante producción en Ecuador, aprovechando los suelos de las regiones de Manabí que sin problema alguno producen yuca en todas las estaciones. Este almidón, ha sido producido en rallanderias, que elaboran cuatro tipos diferentes de almidón, dependiendo del uso que se le vaya a dar, la calidad necesaria, si sera dirigido al consumo humano o no. La producción del almidón ha evolucionado desde la artesanal, hasta una producción enteramente mecanizada.

En Ecuador se dan cuatro tipos diferentes de almidón de yuca siendo el primero de ellos:

El almidón dulce: llamado así, por ser de uso alimenticio, direccionado a la elaboración de yogut, panes, etc. Tambien se lo utiliza para la industria de cartón o de balanceado, este tipo de almidón se lo encuentra mayormente en Manabí y en el Guayas.

El almidón fuerte: originario de Manabí en Chone, este tipo de almidón presenta una calidad superior al resto, por ende goza de una mayor demanda y es comercializado a mayor precio. Su obtención tiene un proceso de dos semanas, en las cuales se deja secar al almidón.

El almidón agrio: el almidon agrio es el que se produce en mayor abundancia, en ´´rallanderias´´ procesadas o semiprocesadas, lo producen durante todo el año.

El almidón corriente: es el de menor producción nacional, direccionado a las industrias de balanceado o pegamento, no es de consumo humano, sin embargo pese a no ser de consumo humano, se lo comercializa en todo el país.

5. Jugo en base al Almidón de yuca.

Otro de los derivados del almidón de yuca, es la elaboración de jugo, el cual es un manjar poco conocido aún, sin embargo, es conocido como un elixir por aquellos que lo conocen y lo disfrutan. El jugo nace como bebida de consumo para festivales de países como Perú, Colombia y Ecuador, debido a la similitud de sus cultura y cercanía geográfica. (Vive in, 2012)

6. Preparación del jugo de almidón de yuca

Pese a no ser de un nombre muy comercial o agradable en primera instancia, el sabor resulta de ser de total agrado para las personas que han contado con la oportunidad de consumirlo; su elaboración es extremadamente sencilla, basándose solo en la mezcla del almidón de yuca con leche y esencia de vainilla, azúcar o astillas de canela a gusto.

El jugo se lo puede servir helado o al ambiente, su presentación es blanca y viscosa, de sabor fuerte y firme, parecido al sabor de la avena.

La preparación del almidón de yuca para la elaboración del jugo se efectúa de la siguiente manera:

1) rayar y pelar la yuca

2) mezclar la yuca con agua

3) cernir la mezcla

4) esperar que se asiente el almidón

5) dejar enfriar por 24 horas

En cuanto a la producción de yuca en el cantón Chone, dicho cantón cuenta con una capacidad productiva de ´´45 mil kilos´´ de yuca las cuales corresponden a dos conteiner por semana, que son exportados hacia Estados Unidos, por ende y en base a estas cifras, se ha podido cubrir con la demanda necesaria para la producción del jugo de almidón de yuca para su consumo en Florida-Estados Unidos.

Tabla 1

Beneficios del jugo de almidón de yuca

ventajas	**beneficio**
Bajo en grasas	Ideal para reducir peso,
Alto en fibras	Disminuye niveles de triglicéridos
Sistema nervioso	Actúa como un relajante natural
Vitamina K	Combate la osteoporosis
folatos, tiamina, riboflavina y ácido pantoténico	Cuida del cabello y acné
zinc, magnesio y cobre	Aportan energía a sus consumidores

Fuente: investigación
Elaborado por: Mayra Sabando

7. Metodología

Se procedió en primera instancia a clarificar que la metodología es el camino o ruta que conduce al investigador hacía el fin o intención de la investigación, esto mediante la clasificación u ordenamiento de los conocimientos para lograr un entendimiento real de los mismos, en función de realizar el correcto diseño de exportación hacia el mercado estadounidense.

Para el presente trabajo investigativo se ha seleccionado un enfoque ´´cuantitativo´´, el cual se alinea de mejor manera a las características bajo estudio, debido a la capacidad que posee este enfoque para secuenciar análisis procesados de manera estadísticos bajo la función de demostrar la teoría o hipótesis formuladas en el trabajo.

8. Diseño de estudio

El presente trabajo según el nivel de estudio que se propuso obtener, se presentó con características de exploratorio, debido a que en el mismo se han utilizado antecedentes referenciales de investigación y elementos teórico referenciales, a los cuales se los considera como el primer nivel de investigación (exploratoria), nivel que se emplea para realizar la aproximación de un problema, permitiendo la obtención de una visión generalizada del mismo; en base a esta visión del problema obtenido por el método exploratorio, se prosigue al estudio descriptivo, mismo que toma lugar en la descripción detallada de las características que posee el objeto o la situación bajo estudio, de esta manera, empleando las técnicas especificadas por este segundo estudio, se han obtenido características sobre la población de Florida como el número de habitantes, edades, costumbres, gustos, preferencias, movimientos sociales, etc. Características que se han visto codificadas y tabuladas para el pertinente análisis estadístico.

9. Términos a conocer en la negociación

El objeto: En la negociación se debe describir y especificar las características como peso, cantidad, calidad, medidas, etc. Que conformen al producto objeto de la negociación

El pago y sus formas: El pago será determinado y prefijado por el incoterm seleccionado entre el importador y el exportador.

El embalaje: será el medio a través del cual se dará protección durante la ruta de transporte del puerto de origen al de destino del producto objeto de negociación.

Entrega de la mercancía: corresponde a la fecha de entrega del producto de negociación, fecha fijada previamente, entre el vendedor y el comprador.

10. Plan de exportación

Se pudo definir al plan de exportación como el manual definitivo para realizar una exportación exitosa aclarando los medios y métodos para su realización, esclareciendo los panoramas de las negociaciones comerciales alrededor del globo, detallando la utilización de acuerdos comerciales, rutas, medios, costos, mercados, la realidad del comportamiento de la oferta y la demanda.

El plan de exportación contiene diversos puntos a seguir y que se han debido cumplir, entre los cuales figuran:

1. **análisis del exportador**

En esta sección se ha realizado la correspondiente verificación y calificación de la situación real del exportador, la calidad de sus productos, de su empresa, sus capacidades financieras, su misión y visión, como su planificación estratégica, la capacidad productiva que posee, y su nivel de tecnificación.

2. **Selección del mercado destino**

En esta sección se han realizado los pertinentes estudios a los distintos mercados mundiales, para poder elegir al mercado que presente mayor aceptación del producto a exportar, el mercado que cuente con las normas y leyes estables y más beneficiosas para poder exportar, al tiempo que los costos de exportación no resulten excesivos.

3. **País destino**

En esta sección se ha elegido ya un país de destino para el producto y se procede a realizar los estudios de la cultura, la economía, los medios de promoción e introducción del producto, se realizan campañas publicitarias y se entablan conversaciones con las cadenas de distribución para que estas adquieran el producto.

4. **Plan de acción**

En esta última sección se realizan los cronogramas de actividades, se especifican los procesos con las cantidades y tiempos requeridos, la logística empleada se la ha detallado, se ha dado solución a los problemas y posibles problemas que puedan ocurrir y se ha trazado un plan estratégico por un año.

Exportación definitiva a Consumo: La exportación a consumo es un régimen de exportación en el cual se libera una mercancía para que esta sea consumida en un país de origen sin opción de retorno. ´´Las exportaciones en el Ecuador pagan tasas por servicios aduaneros y la cuota de Corpei. ´´ (Heras)

Tabla 2

Proceso Productivo	
Orden	**Actividad**
1	Recepción de las raíces
2	Lavado y pelado
3	Rallado y desintegrado
4	Pre-deshidratado
5	Pre-molienda
6	Deshidratado final
7	Molido final
8	Tamizado
9	Embalaje del producto
10	Transporte al puerto
11	Contratación de seguro
12	Trámites aduaneros
13	Aforo
14	Embarque
15	Fin

Proceso logístico de producción y exportación del almidón de yuca

Fuente: (Servicio Nacional de Aduana del Ecuador, 2012)
Elaborado por: Mayra Sabando

Flujograma de la exportación definitiva

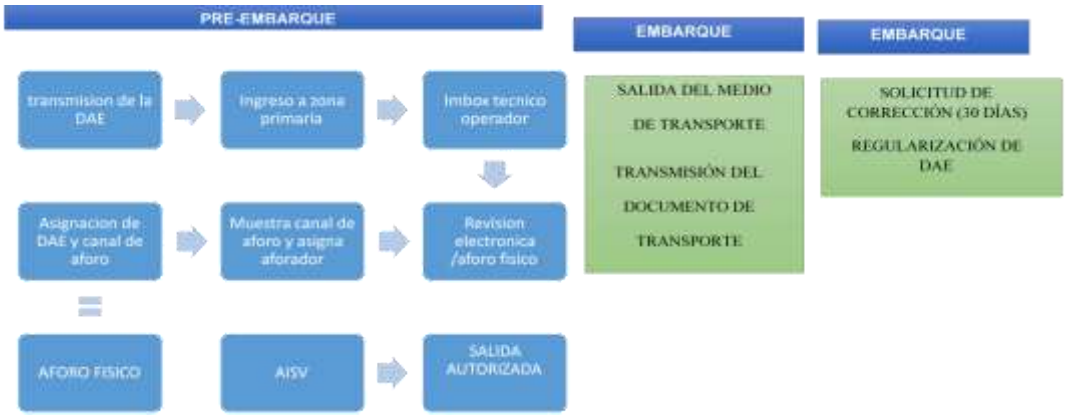

Ilustración 1 flujograma de la exportación definitiva. **Fuente:** *(Servicio Nacional de Aduana del Ecuador, 2012)* **Elaborado por:** Mayra Sabando

11. Conclusiones

Una vez que se concluyó el presente trabajo de titulación, se establecieron las siguientes conclusiones:

- El desarrollo del plan de exportación de almidón de yuca al mercado de Florida-Estados Unidos es rentable, logrando satisfacer la demanda de dicha población, recibiendo buena acogida del producto, lo que permite la exportación semestral del bien, desarrollando la competitividad productiva de los agricultores de yuca del cantón Chone.

- Es factible la producción de almidón de yuca, por el ciclo de cosecha que posee el mismo, por la facilidad de su cultivo, el poco cuidado que requiere, la cantidad de almidón que se obtiene por tonelada, lo que logra satisfacer la demanda del estado de Florida, permitiéndoles a los productores del cantón Chone, contar con una buena oferta exportable.

- Mediante la técnica de la encuesta aplicada, se determinó una buena aceptación por parte de los habitantes de Florida, hacia el producto objeto de exportación, mismos que en su mayoría, señalaron consumir el producto hasta cuatro veces por semana; de igual manera los productores de yuca del cantón Chone se mostraron entusiasmados en aprender más sobre las exportaciones y en los procesos necesarios para llevar acabo la tecnificación y posterior exportación de su producto a un mercado internacional.

Bibliografía

Hershey , C. (2015). *Organización de la ONU para la Alimentación y la Agricultura.* Roma: FAO.

Clases de almidon. (s.f.). *almidonelrendidor*. Obtenido de almidonelrendidor: http://almidonelrendidor.jimdo.com/clases-de-almidon/

Heras, L. (s.f.). *Breve manual para la exportación en Ecuador.* Obtenido de Breve manual para la exportación en Ecuador: http://www.monografias.com/trabajos62/manual-exportacion-ecuador/manual-exportacion-ecuador.shtml

Hershey, C. (2015). *Organización de la ONU para la Alimentación y la Agricultura. Roma: FAO.* Obtenido de Organización de la ONU para la Alimentación y la Agricultura. Roma: FAO.

Servicio Nacional de Aduana del Ecuador. (12 de 2012). *SENAE.* Obtenido de SENAE: http://www.aduana.gob.ec/pro/to_export.action

Tecnología en Quimica. (16 de 09 de 2011). *Extracciòn de almidòn.* Obtenido de Extracciòn de almidòn: http://extracciondealmidon.blogspot.com/2011/09/extraccion-de-almidon-de-yuca.html

Vive in. (16 de 10 de 2012). *Jugo de Yuca.* Obtenido de http://bogota.vive.in/especialesmultimedia/gastronomacolombiana/ARTICULO-WEB-NOTA_INTERIOR_VIVEIN-12308936.html