



Marzo 2018 - ISSN: 1696-8352

## **LA IMPORTANCIA EN LA EXPORTACIÓN DE DULCES ARTESANALES DEL CANTÓN ROCAFUERTE DE MANABÍ - ECUADOR.**

**Srta. Carolyn Nirvana Fuentes Gavino**

Egresada de la Escuela de Comercio Exterior  
Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil  
[nirvanacarolay@gmail.com](mailto:nirvanacarolay@gmail.com)

**Srta. Marcia Magaly León Guerrero**

Egresada de la Escuela de Comercio Exterior  
Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil  
[mleongu@gmail.com](mailto:mleongu@gmail.com)

### **DOCENTES:**

**MSc. Cleotilde María Quinapallo García**

Magister en Docencia Superior  
Carrera de Comercio Exterior  
Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil  
[cquinapallog@ulvr.edu.ec](mailto:cquinapallog@ulvr.edu.ec)

**MSc. Marlene Merizalde Sellan**

Magister en Diseño Curricular  
Carrera de Comercio Exterior  
Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil  
[mmerizaldes@ulvr.edu.ec](mailto:mmerizaldes@ulvr.edu.ec)

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Carolyn Nirvana Fuentes Gavino, Marcia Magaly León Guerrero, Cleotilde María Quinapallo García y Marlene Merizalde Sellan (2018): "La importancia en la exportación de dulces artesanales del Cantón Rocafuerte de Manabí - Ecuador", Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, (marzo 2018). En línea:  
<https://www.eumed.net/rev/oel/2018/03/exportacion-dulces-artesanales.html>



Marzo 2018 - ISSN: 1696-8352

## RESUMEN

En el presente artículo se hace referencia a la importancia de la exportación de dulces artesanales que se elaboran en el Cantón Rocafuerte de la Ciudad de Manabí, puesto que genera un incentivo económico a los productores artesanales para darse a conocer internacionalmente.

El Ecuador se ha caracterizado por ser un país con una variedad de productos que se han ido incrementando con el paso de los años; dichos productos son elaborados a mano, dentro de los cuales se encuentran las artesanías y los dulces típicos del país.

La elaboración de los dulces se originó en la provincia de Manabí, por esa razón se la conoce como "la capital dulcera del país". Existe una variedad de dulces, entre ellos la galleta de coco, que sobresale por el tiempo de vida útil que tiene. Con todos estos antecedentes, se decidió elaborar un plan de exportación que sirva como guía a los productores de la zona, para poder vincularse en el mercado italiano, tomando en consideración ciertos parámetros para el ingreso del producto en el país destino.

La información del presente artículo se fundamenta en la investigación realizada previamente por Fuentes N. y León M. en el 2017, denominada "Plan de exportación de galletas de coco artesanales hacia la ciudad de Milán – Italia"; se tomará como base dicha información para poder determinar la importancia que tiene el presente artículo, con la finalidad de verificar el grado de aceptación del producto en el mercado meta.

Cabe recalcar, que la técnica utilizada para verificar si el producto tendría la acogida esperada, fue el grupo focal, donde se le realizó una encuesta a 12 personas en el mercado destino del producto.

**PALABRAS CLAVES:** Plan de exportación, galletas de coco, Asociación de Productores y Comercializadores de Dulces Artesanales de Rocafuerte.

## ABSTRACT

This article refers to the importance of exports of artisanal sweets that are made in the Rocafuerte Canton of the City of Manabí, since it generates an incentive for local artisanal producers in international marketing.

Ecuador is characterized as a country with a variety of products that has increased over the years; these products are handmade, within which are the crafts and sweets typical of the country.

The place where the production of sweets originated in Ecuador is the province of Manabí, which is known as "the confectionery capital of the country". There is a variety of sweets, among them the coconut cookie, which stands out for its shelf life; for that reason an export scheme was elaborated, which would be used as a guide for the domestic producers, and be able to link with the Italian market, taking into consideration some parameters for the entry of the product in the destination country.

The information in this article is based on the previous research done by Fuentes N. and León M. in 2017, called "Artisanal coconut cookies export scheme to the city of Milan - Italy"; the research information will be taken as a basis to determine the importance of this article, in order to verify the acceptance rates of the product in the target market.

It is emphasized that the technique used to verify if the product had the expected acceptance, was a focus group, where a survey was conducted to 12 people in the destination market of the product.

**KEY WORDS:** Export scheme, coconut cookies, Producers and Marketers Association of Artisan Sweets of Rocafuerte

## **1 INTRODUCCIÓN.**

En el Ecuador, se ha buscado la forma de incrementar la oferta exportable de productos no tradicionales con el fin de sustituir las importaciones y aprovechar la producción del país, de manera que se cumpla con uno de los ejes del cambio de la matriz productiva.

Para iniciar la exportación de un producto se deben cumplir ciertos requisitos establecidos por el mercado que ha sido motivo de estudio, de esta manera se podrá obtener datos certeros y ver el grado de aceptación de dicho producto.

El presente artículo es un extracto del plan de exportación de galletas de coco artesanales hacia la ciudad de Milán – Italia, las cuales son elaboradas manualmente por los productores del cantón Rocafuerte.

Dentro de la información que se recopiló para el desarrollo del plan mencionado anteriormente, se tuvo una entrevista con uno de los productores, quien supo comentar que le gustaría iniciar la exportación de uno de sus productos, como lo es la galleta de coco, y luego dar a conocer la variedad de dulces que elaboran, y posteriormente comercializarlos en el resto de países.

## **2 MATERIALES Y MÉTODOS**

### **2.1 MATERIALES**

El enfoque que se utilizó es el mixto, debido a que en la parte cualitativa se pudo recopilar datos por medio de la observación a la audiencia seleccionada, mientras que en la parte cuantitativa se obtuvo resultado mediante la tabulación de las encuestas.

### **2.2 MÉTODOS**

Para la presente investigación se consideró la combinación de la investigación descriptiva con la exploratoria, ya que principalmente se dio a conocer lo que sucede en la actualidad con los productores del Cantón Rocafuerte, para posteriormente proponer un plan de exportación, que les permita iniciar la comercialización internacional de sus productos poco a poco.

La investigación exploratoria se la utilizó dado que para obtener resultados se pueden aplicar algunas variables, en el caso del plan de exportación de galletas de coco artesanales, se planteó una serie de preguntas cerradas que llevaron a obtener buenos resultados.

## **3 ANTECEDENTES**

### **3.1 Dulces en Ecuador.**

En el Ecuador, los dulces se elaboran en el cantón Rocafuerte, provincia de Manabí; esta elaboración se ha ido dando de generación en generación, es decir de forma tradicional, lo que más llama la atención de las personas que visitan la ciudad es la variedad de dulces que se elaboran ahí, ya que estos vienen en diferentes formas y sabores, y lo más importante es que tienen precios bajos.

La preparación desde siempre, ha sido manual, y la mayoría de las personas que los elaboran han aprendido esta labor desde hace muchos años, y no quieren que se pierda la tradición, sino más bien buscan iniciar el envío de sus productos a otros países.

En la actualidad, los dulces no faltan en las fiestas de muchas ciudades en el país, ya que a raíz del terremoto que hubo en Ecuador el 16 de abril del 2016, han hecho actividades para poder sacar adelante a Manabí, incluyendo en estas la venta de los dulces.

Los productores del cantón Rocafuerte, lanzaron su producto " Galletas de coco artesanales" en el mercado nacional, y está siendo reconocido por su exquisito sabor.

En Rocafuerte se ofrecen 300 tipos de creaciones o variedades de dulces, de los cuales se pueden destacar las galletas de coco artesanales, el alfajor, dulce de guineo, huevo moyo, limón relleno, entre otros. Los ingredientes para su preparación son seleccionados cuidadosamente con el fin de brindar un producto confiable, altamente saludable y de excelente sabor.

Estos dulces artesanales están elaborados con ingredientes sanos, frescos y naturales, cuidadosamente seleccionados. En la zona urbana existen aproximadamente 7

dulcerías o puntos de venta donde los dulces son presentados en vitrinas de vidrios. En el lugar donde se realiza la elaboración de los mismos, se dispone de hornos de barro o de gas, pailas de bronce, mesones, batidoras eléctricas o manuales, así como demás utensilios menores de cocina (GAD Rocafuerte., 2014).

### 3.2 Producto a exportar.

Tabla 1: ficha técnica del producto.



| FICHA TÉCNICA<br>PRODUCTO TERMINADO |   |
|-------------------------------------|---|
| NOMBRE DEL PRODUCTO                 | Galletas de coco artesanales  |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO            | Producto crujiente, elaborado a partir de una pasta obtenida al mezclar todos los ingredientes, su forma es redonda.    |
| LUGAR DE ELABORACIÓN                | El producto es elaborado en la panadería "el pato", ubicada en el sitio Tabacales, Km 2 de la vía Rocafuerte – Riochico |
| PRESENTACIÓN                        | Una bolsita de 40 gr.   |
| NORMA                               | INEN 2085:2005  |
| TIPO DE CONSERVACIÓN                | Temperatura ambiente  |
| ALMACENAMIENTO                      | Conservar el producto en su respectivo empaque, para evitar posibles contaminaciones con el medio donde se encuentre    |
| VIDA ÚTIL ESTIMADA                  | Tiempo estimado de 3 meses  |
| INSTRUCCIONES DE CONSUMO            | Una vez abierto el empaque, consumir en el menor tiempo posible   |

Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Dulces Artesanales de Rocafuerte.

Elaborado por: Fuentes, Carolyn; León, Marcia.

En la tabla # 1 se observa la ficha técnica del producto " Galletas de coco artesanales" que en Italia se lo considera un sustituto del pan blanco, ya que no contiene mucha harina, y los más pequeños pueden consumirlas en su merienda, aportándoles ciertas vitaminas y minerales; ya que, si el coco es consumido en pocas cantidades, el cuerpo humano absorbe sus propiedades, las cuales muchas personas desconocen.

## 4 PLAN DE EXPORTACIÓN

### 4.1 Mercado Meta.

El país, al que se pretende llegar con el producto, pertenece a la Unión Europea; bloque de integración con el cual Ecuador firmó un Acuerdo Comercial Multipartes que entró en vigencia el 1 de enero del presente año 2017.

Su territorio se encuentra ubicado en Europa del sur, formada por la península Itálica, limitando al norte con Francia, Austria y Suiza. Dentro del territorio italiano se encuentran dos estados independientes que son: San Marino y la ciudad del Vaticano.

Italia es uno de los países más industrializados debido a que el eje primordial de su economía, y uno de los principales factores de su desarrollo es el sector Industrial. Se considera que la economía italiana es la cuarta más grande de la Unión Europea, siendo así en términos absolutos la 8va del mundo; goza de pocos recursos naturales, las condiciones climáticas y el suelo son desfavorables para un buen desarrollo de la agricultura; pero sobresale en su gastronomía, dentro de la cual se encuentra el sector de la panadería y pastelería industrial, lo cual empezó como algo artesanal.

Dicho sector comprende diferentes productos, que van desde las galletas hasta el pan industrial y los productos sustitutivos del pan; los cuales son en su mayoría producción nacional de dicho País. En lo que respecta a las importaciones de estos productos, sus principales proveedores son: Alemania, Austria, Bélgica, España, Francia y Polonia.

Entre los productos sustitutos del pan blanco, se encuentra el pan integral; este último desde el año 2012 hasta la actualidad es el más preferido, desde que se iniciaron los cambios en el hábito alimenticio de las personas europeas. Seguido de los productos de la rama pastelera, sean estos dulces o salados.

En el estudio de (Juan Cambreleng Contreras, 2013) se hace mención a que los productos de la panadería y pastelería se los puede agrupar según el momento de consumo, de esta manera se obtiene lo siguiente:

- **Desayuno:** galletas, bizcochos, y en menor medida snacks.
- **Merienda:** Snacks dulces y salados. (Comúnmente consumidos entre las 5 de la tarde)
- **Comidas Principales:** Pan blanco, grissini, crackers. (Se lo menciona al pan blanco como comida principal, ya que este se acostumbra a consumirlo con los alimentos en las reuniones de familia)
- **Productos de fiestas:** panettone y pandoro en navidad, colomba en pascua.
- **Regalo:** dulces de las diferentes provincias.

#### **4.2 Relación bilateral Ecuador – Italia.**

Ecuador e Italia han ido fortaleciendo sus relaciones comerciales, de hecho, se ha consolidado como el principal socio comercial del país dentro de la Unión Europea, ya que recibe el 37,3% de las exportaciones de banano, flores y atún.

Según datos de Ecuador inmediato, es por esa razón que en la actualidad los empresarios ecuatorianos hacen esfuerzos por estrechar sus lazos comerciales y así colaborar con el crecimiento del sector productivo, generando así plazas de trabajo y participar en el desarrollo económico y social del País.

A principios de año, la Cámara de Comercio de Quito, la Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones y la Cámara de Comercio Italiana del Ecuador organizaron una misión comercial a ese país para ampliar horizontes entre ambas naciones.

En respuesta a esa iniciativa privada, una pequeña comisión de empresarios italianos estuvo en el país para dictar una charla sobre líneas de crédito para la adquisición de maquinaria y tecnologías italianas.

Todo lo mencionado anteriormente es imprescindible para poder emprender o impulsar un negocio, ya que se deben contar con fondos para poder adquirir maquinarias; estos fondos pueden ser propios o de terceros, actualmente se puede contar con créditos bancarios, los cuales impulsan el crecimiento de las MIPYMES que existen en el Ecuador (EL FINANCIERO, 2017).

#### **4.3 Tratamiento Arancelario.**

Desde que se firmó el acuerdo Multipartes entre Ecuador y la Unión Europea, algunas partidas arancelarias entrarán libres del pago de tributos; en total fueron suscritas 2.565 partidas arancelarias, de las cuales el 69,6% ingresará con 0 arancel desde que entra en vigencia dicho acuerdo, mientras que el 3,6% deberán pagar tributos al comercio exterior al momento de su ingreso en el continente europeo.

Esto no solo es para los productos que van desde Ecuador hacia los países de la Unión Europea, sino también de los productos que se importen desde allá.

##### **4.3.1 Clasificación Arancelaria en Ecuador.**

Para las galletas de coco, la subpartida ecuatoriana es la siguiente:

**1905 Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas, y productos similares.**

**1905.31.00** -- Galletas dulces (con adición de edulcorante).

El producto a exportar es "galletas de coco artesanal", en la **Sección IV** Productos de las industrias alimentarias; Bebidas, líquidos alcohólicos y vinagre; Tabaco y sucedáneos del tabaco elaborados, del **Capítulo 19** Preparaciones a base de cereales, harina, almidón, fécula o leche; Productos de pastelerías y se acoge a la siguiente **Subpartida Arancelaria 1905.31.00**; consta de 8 dígitos, sus últimos dos dígitos es 00 esto indica que no se ha subdividido y es una SUBPARTIDA NANDINA (Nomenclatura Arancelaria para los países miembros de la Comunidad Andina de Naciones), la cual está basada en el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías; y sirve para mantener un lenguaje aduanero común dentro de los países que conforman la Comunidad Andina de Naciones (CAN).

### 4.3.2 Clasificación Arancelaria en Italia.

Gráfico 1: Subpartida Arancelaria de las galletas de coco en Italia.

De Ecuador a Italia Modificar la búsqueda

|   |    |    |        |
|---|----|----|--------|
| Preparaciones a base de cereales, harina, almidón, fécula o leche; productos de pastelería  | 19 | 00 | 000000 |
| Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, setos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas, y productos similares | 19 | 05 | 000000 |
| Pan crujiente llamado Knäckebrot  | 19 | 05 | 100000 |
| Pan de especias   | 19 | 05 | 200000 |
| Galletas dulces (con adición de edulcorante); barquillos y obleas, incluso rellenos (gaufrettes, wafers) y waffles(gaufres)   | 19 | 05 | 310000 |
| <b>Galletas dulces (con adición de edulcorante)</b>   | 19 | 05 | 310000 |
| Barquillos y obleas, incluso rellenos (gaufrettes, wafers) y waffles(gaufres)   | 19 | 05 | 320000 |
| Pan tostado y productos similares tostados  | 19 | 05 | 400000 |
| Los demás   | 19 | 05 | 900000 |

|                               |                         |                            |                              |   |              |              |
|-------------------------------|-------------------------|----------------------------|------------------------------|---|--------------|--------------|
| Procedimientos de importación | Requisitos del producto | EU derechos de importación | <b>Gravámenes interiores</b> | Reglas de origen<br>ALC Colombia<br>Pérou | Estadísticas | Mostrar todo |
|-------------------------------|-------------------------|----------------------------|------------------------------|---|--------------|--------------|

|  |                         |         |
|--|-------------------------|---------|
| Gravámenes interiores                        |                         |         |
| Origen                                       | Tipo de medida          | Arancel |
| Ecuador                                      | Preferencia arancelaria | 0%      |
| No hay impuestos internos para este producto |                         |         |

Fuente: (European Commission, 17).

Elaborado por: Comisión europea.

En el gráfico # 1, se muestra la subpartida arancelaria del producto a exportar a Italia, se pudo constatar que la clasificación arancelaria del país destino no discrepa con la clasificación arancelaria del país de origen, esta cuenta con 10 dígitos, el cual los dos últimos terminan en 00 y esto indica que la subpartida arancelaria no se ha subdividido.

Se detalla también los procedimientos de importación de la UE e información específica del país con la subpartida 1905.31.00.00 del producto seleccionado, donde indica los documentos para el despacho de aduana como: la factura comercial, declaración del valor en aduana, el documento de transporte de mercancías y como la negociación es FCA se requiere del conocimiento aéreo (AWB), seguro de transporte de mercancías, lista de carga o Packing list y por último la declaración de importación (DUA).

### 4.4 Empaque y embalaje del producto.

#### 4.4.1 Empaque.

La presentación del producto es un empaque de 40 gr., el cual tiene un tiempo de vida útil de 3 meses.

A continuación, se muestra un modelo de empaque, que fue recomendado a los productores por parte de las autoras, de manera que puedan cumplir con uno de los requisitos de ingreso al mercado.





Gráfico 2: empaque del producto.

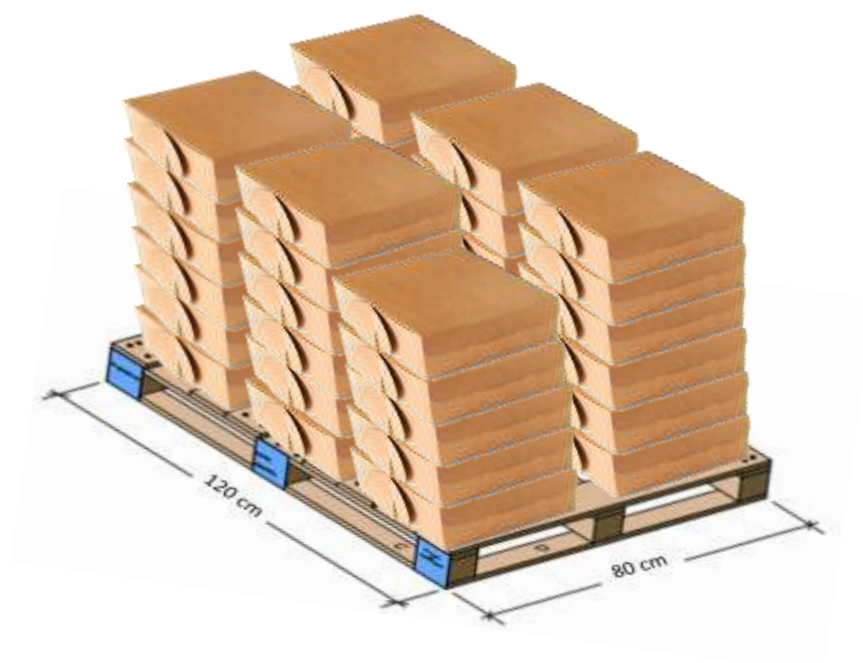
Fuente: Fuentes, Carolyn; León, Marcia.

Elaborado por: Fuentes, Carolyn; León, Marcia.

#### 4.4.2 Embalaje.

Para el presente proyecto se recomienda usar cajas cuyas dimensiones son: 31 x 31 x 17 cm, donde caben 20 paquetes de galletas de coco de 40gr cada uno.

Gráfico 3: cajas personalizadas



*Fuente: Fuentes, Nirvana; León, Marcia.*

*Elaborado por: Fuentes, Nirvana; León, Marcia.*

#### **4.5 Aspectos del comercio exterior.**

##### **4.5.1 Requisitos para ser exportador.**

- 1) Para poder exportar, hay que cumplir con una serie de requisitos, uno de estos es contar con el Registro Único de Contribuyente, con el cual ya cuentan los productores de la zona.
- 2) Luego de esto se deberá obtener un certificado de firma digital o TOKEN los cuales los otorgan el Banco Central del Ecuador y la empresa Security Data.
- 3) Como último paso se deberá registrar como exportador en el sistema aduanero ECUAPASS, el cual facilitará al exportador o importador las operaciones de comercio exterior.

##### **4.5.2 Proceso de Exportación.**

*Gráfico 4: Proceso de exportación.*



*Fuente: Fuentes, Nirvana; León, Marcia.*

*Elaborado por: Fuentes, Nirvana; León, Marcia.*

En el gráfico # 4, se hace mención al proceso de exportación, el cual empieza con la **selección del mercado** donde se busca obtener información sobre la competencia, canales de distribución, necesidades de adaptación del producto, precios, nichos de mercado y los principales puntos de entrada al país donde va dirigido el producto.

Para poder iniciar con la exportación, hay que **registrarse como exportador**, para lo cual se debe obtener previamente el Registro Único de Contribuyente (RUC) y luego registrar los datos en la página de la aduana, de esta manera se podrá realizar la transmisión electrónica de la declaración aduanera de exportación.

En lo que se refiere a las **certificaciones**, se debe considerar los sellos con los que contará el envase del producto para poder ingresar a la Unión Europea; en el caso de Italia se debe poner la información del producto en el idioma nativo del país.

El procedimiento necesario para empezar la exportación aérea se define el embarque; es decir la cantidad de las cajas que se van a exportar, las dimensiones de las mismas, el peso y demás detalles de la carga

En el punto # 7, de acuerdo al término de negociación el medio de transporte seleccionado es aéreo, por tal motivo se define el aeropuerto en destino y solicitar el código IATA del aeropuerto, luego debe **reservar espacio en la línea aérea** mínimo dos días antes de la fecha de salida.

Tener todos los documentos listos para la exportación, se solicita la reserva correspondiente y procede el ingreso de la carga al almacén de la línea aérea, para recibir el Waterhouse y dan paso a numerar la declaración única aduanera – DUA.

Una vez que ya numeren la DUA, dejan todos los documentos con el agente de carga o aerolínea previo al embarque de la mercancía, esta declaración crea un vínculo legal y ciertas obligaciones que debe cumplir el exportador.

Los documentos requeridos para la exportación por vía aérea son:

- **Pre guía aérea:** Este documento autoriza el ingreso de la mercancía a los almacenes correspondiente, donde se verifica, datos del exportador e importador, la cantidad de cajas, descripción del producto, peso aproximado, el aeropuerto de salida y de llegada.
- **Instrucciones de embarque:** En este documento se detalla la información del despacho para la exportación aérea, datos del exportador e importador, dimensiones de la caja, peso, valor de la carga, cantidad de la carga, descripción del producto con su respectiva partida arancelaria, fecha de entrada del embarque, fecha estimada de llegada requerida por el comprador, aeropuerto de salida y de llegada.
- **Factura comercial:** Aquí se especifica todo sobre el producto a exportar, la cantidad de las galletas de coco artesanales q serán enviadas al país destino y los datos del exportador e importador
- **Packing list:** Es el documento mediante el cual se detalla la descripción del embarque aéreo, es decir las características del producto, modelo, peso aproximado y la cantidad de piezas por caja.
- **Guía de remisión:** Documento que se emplea en el comercio para el envío de la mercadería solicitada por el cliente y para el comerciante esto le sirve como un fiel testimonio de la mercadería que se ha entregado, en las óptimas condiciones y aprobadas por el departamento de ventas.
- **Declaración única de aduana – DUA:** Este es un documento aduanero oficial puesto que sirve para la declaración de las mercancías ante la aduana para su debida exportación.

- **Certificados y permisos adicionales:** Estos documentos son requeridos de acuerdo al tipo de producto que será exportado y acorde al país de destino, en el caso del presente producto se requiere del certificado de origen y el certificado fitosanitario.

Luego de que la Declaración Aduanera de Exportación haya sido aceptada, pasa por el sistema integrado de gestión aduanera de lo cual el depósito temporal la registra y almacena previo a su exportación. También se le notificara el canal de exportación asignado, los cuales pueden ser:

- **Canal de Aforo Documental:** Se designará al funcionario a cargo del trámite, al momento del ingreso de la carga, luego de lo cual procederá a la revisión de los datos electrónicos y documentación digitalizada; y procederá al cierre si no existieren novedades. Cualquier observación será registrada mediante el esquema de notificación electrónico previsto en el nuevo sistema. Una vez cerrada la Declaración Aduanera de Exportación (DAE) cambiará su estado a salida autorizada y la carga podrá ser embarcada.
- **Canal de Aforo Físico:** Se procede según lo descrito anteriormente adicional al proceso la inspección física de la carga y su corroboración con la documentación electrónica y digitalizada.

## 5 Conclusión.

El producto en el mercado internacional, será consumido como snack (piqueo). Según un estudio del Sr. (Juan Cambreleng Contreras, 2013) los productos de la rama pastelera se han ido incrementando, ya que buscan productos sustitutos del pan blanco; dentro de dichos productos se encuentran las galletas de sal y de dulce.

De acuerdo a lo investigado en el grupo focal, se llega a la conclusión que el producto tendrá acogida en el mercado, y la demanda se incrementará según se dé a conocer en dicho país.

## 6 BIBLIOGRAFÍA

EL FINANCIERO. (13 de AGOSTO de 2017). MEJORAN RELACIONES COMERCIALES ENTRE ECUADOR E ITALIA. *ECUADOR INMEDIATO*, pág. 1.

European Commission. (14 de 12 de 17). *TRADE HELPDESK*. Obtenido de <http://trade.ec.europa.eu/tradehelp/es/myexport#?product=1905310000&partner=EC&reporter=IT&tab=all>

GAD Rocafuerte. (06 de AGOSTO de 2014). *GAD ROCAFUERTE*. Obtenido de GAD ROCAFUERTE: <http://www.rocafuerte.gob.ec/index.php/component/content/article/94-artesantias/157-dulces-de-rocafuerte>

Juan Cambreleng Contreras. (27 de 12 de 2013). *ICEX*. Obtenido de <http://www3.icex.es:8080/icex/cma/contentTypes/common/records/mostrarDocumento/?doc=4723389>

SALUD, M. C. (2017). *MEJOR CON SALUD*. Obtenido de MEJOR CON SALUD: <https://mejorconsalud.com/beneficios-del-coco-que-no-sabias/>