

Decanato de Ciencias Económicas y Empresariales Escuela de Mercadeo

Título

"Aprovechamiento de las oportunidades del sector cacao de República Dominicana bajo el marco del EPA" (Caso de estudio Cortés Hermanos)

| Nombres estudiantes | Matrículas |
|----------------------------|------------|
| Melvin Martínez Vizcaíno | 2010-0112 |
| Jorge Luis López Herrera | 2012-0542 |
| Denny Javier Moncion Belén | 2012-1962 |

Asesoras

Juana Patricia Céspedes Ilena Rosario

Monografía para optar por el Titulo de: **Negocios Internacionales**

Distrito Nacional Abril, 2016

APROVECHAMIENTO DE LAS OPORTUNIDADES DEL SECTOR CACAO DE REPÚBLICA DOMINICANA BAJO EL MARCO DEL EPA. CASO DE ESTUDIO CORTÉS HERMANOS.



LISTA DE ABREVIATURAS

| EPA | Economic Partnership Agreements. |
|---------|--|
| RD | República Dominicana. |
| OMC | Organización Mundial del Comercio. |
| UE | Unión Europea. |
| AAE | Acuerdo de Asociación Económica. |
| PYMES | Pequeñas y Medianas Empresas. |
| ADOEXPO | Asociación Dominicana de Exportadores. |
| ACP | África, Caribe y Pacifico. |
| PIB | Producto Interno Bruto. |

ÍNDICE

| RESUMEN EJECUTIVO | iii iv |
|---|----------------------------------|
| CAPÍTULO 1. GENERALIDADES DEL CACAO | |
| 1.1 Generalidades 1.2 Historia Del Cacao. 1.3 Variedad Del Producto. 1.4 Importancia Del Cacao. | 2 5 |
| CAPITULO 2. CACAO EN LA REPUBLICA DOMINICANA | |
| 2.1 Orígenes Del Cacao En Rep. Dom | 10 12 14 15 16 18 |
| CAPITULO 3. EL ACUERDO DE ASOCIACION ECONOMICA (AAEE/EPA) Y LA REPUBLICA DOMINICANA | |
| 3.1 Acuerdo De Asociación Económica | a 24 30 |

CAPITULO 4. EL CACAO EN LA UE

| 4.1 Sector Cacao En Los Mercados Internacionales | 36 |
|--|-------|
| 4.2 Unión Europea | |
| 4.3 Exportación De Cacao Hacia Europa | 39 |
| 4.4 Demanda de cacao de la Unión Europea | |
| 4.5 Precio del cacao en la Unión Europea | |
| CAPITULO 5. CORTÉS HERMANOS & CO | |
| | |
| 5.1 Historia De Cortés Hermanos | 44 |
| 5.2 Cortés Hermanos En República Dominicana | 45 |
| 5.3 Línea De Productos | 48 |
| 5.4 Exportación de cacao hacia Europa | 51 |
| 5.5 Posibles beneficios del AAE/EPA para Cortés Hermanos | |
| CONCLUSIÓN | xvi |
| RECOMENDACIONES | |
| BIBLIOGRAFIA | xviii |
| ANEXOS | |

RESUMEN EJECUTIVO

La calidad de la producción del cacao en la República Dominicana lo hace característico y merecedor de uno de los mejores en todo el mundo. La investigación parte del alto nivel del cacao dominicano enfocándose en el mercado de mayor demanda como lo es el europeo. En un segundo orden sigue con la cadena que inicia con el cultivo del fruto y culmina con el proceso de exportación involucra una serie de herramientas de apoyo legal y gubernamental que dan forma y fundamento forjando en cierta forma una marca país que tiene como resultado aportar propiedad y valor agregado a los productos agrícolas producidos en el país.

La intermediación en estos procedimientos del acuerdo comercial EPA, sirve de ayuda para la implementación de nuevas formas de comercio así como la apertura y expansión a nuevos mercados de empresas nacionales como Cortes Hermanos que cuentan con un latente estatus a nivel nacional pero que no deja riendas sueltas al momento de poder experimentar nuevos horizontes.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a **Dios** por haberme permitido llegar hasta esta nueva etapa de mi vida, dándome la fortaleza y la sabiduría necesaria para no dejarme quebrantar ante los obstáculos que surgieron durante el desarrollo de mi carrera y toda mi vida. Porque Él es el maestro por excelencia.

Agradezco a mis padres, Lucio Moncion Núñez y Francisca Belén Infante, por haber confiado en mí, dándome la confianza necesaria para desarrollarme como ser humano y contando con ustedes y su apoyo incondicional. Gracias madre y padre por haberse sacrificado por mi aun en sus des venturanzas de la vida, porque nunca se sintieron haber cometido un error siendo tan jóvenes con un hijo. Porque siempre han esperado de mi lo mejor y han demostrado estar orgullosos de mi hablando a todos quienes les rodean de mí. No tengo ningún voto o forma alguna de agradecer todo lo que han hecho por mí más que darles las gracias y decirle con todos mis sentimientos de orgullo que los amo.

Gracias te doy **Dianelis Romero Belén** por haber puesto de ti todo el esfuerzo que pudiste ayudándome siempre y pensando en mí en cada paso que daba, por ser mi segunda madre, llamándome la atención cuando estaba errado, corrigiendo mis errores, pero apoyándome totalmente sin medida alguna cuando he tenido la razón, porque has sido y serás siempre una persona muy importante en mi vida y quien quiero que siga viéndome desarrollarme como un ser humano de bien y exitoso.

Gracias a ti **Deandelis Moncion Belén** mi hermana amada, mi sangre, porque con tu inocencia cada día me regalabas una sonrisa y me dabas esperanzas y apoyo para seguir adelante, porque eso me ayudaba a recordar que tanto he crecido y que tan bella es la infancia y que a ella hemos nunca de olvidar y eso daba alegría en mis días de esfuerzos estudiando hasta el amanecer.

Gracias a mis demás familiares: Ramón Belén, María Elercida Infante, Juan Carlos Belén Infante, Arcenio Romero Belén, Rosalba Romero Belén, Cecilia Belén Infante, Radelin Rosa Belén, Luis Miguel Rosa Belén, Hansel Rosa Belén, Ana Karen Belén, Jean Carlos Belen, Orlando Romero Belén, Midalma Monción Núñez, Jeison Pimentel Moncion, Melisa Pimentel Monción, y demás familiares por apoyarme y de alguna forma u otra confiar en mí y mi capacidad, demostrándome su orgullo por tenerme como parte de mi familia.

Agradezco a personas como: Bertha Genao, Crimilda Ramírez, Miguel Angel Gomez, Edil Vasquez Castillo, Manelix de León, Fernando Laurencio, Wilma Hernández, Vanesa Reyes, Belkys Diaz, Ysabel Belliard, Elvin Gómez, Javish Soriano, y todos mis demás allegados, porque de alguna forma u otra me inspiraron, me forjaron, los hice mi competencia

Les agradezco a: Eliezer Mena Belen, Oscar Ruiz, Omar Cruz, Roberto Estrella, Jorge López, porque me inspiraron a seguir adelante con sus acciones, porque me hicieron sentirme una competencia para ustedes, motivarme, inspirarme y tratar de sacar siempre con todo el esfuerzo posible lo mejor de mí para estar

frente a ustedes, porque es bueno tener personas a tu alrededor que los veas como una competencia para ti, siempre y cuando sea de buen corazón.

Agradezco a mi novia Ambar Jlmenez- (Mi princesa), porque Dios te envió a darme fuerzas y ánimos cuando ya estando en los finales me quedaba sin aliento y a tu familia Rosa Ortiz, Rosalía Segura, Larimar Jiménez, Rosalía Jiménez, Wilson Ortiz, gracias por haberme acogido de tan grata forma y permitirme formar parte de ustedes apoyándome y ayudándome cuando han podido sin ponerme peros alguno cuando los he necesitado. También agradezco por su gran amistad y apoyo a Joel Guzmán, Miguel Ángel Suarez, Brayan Quiroz, son amigos importantes que se esperan de mí lo mejor y están dispuestos a ayudarme cuando los he necesitado.

Por otro lado agradezco a: Yazmín Méndez Peña, Abel Lantigua Morel, Ismerlyn Álvarez, Santo Thomas Martínez, Edgar Meran, Joidy Cordero, Yanibell Martínez, por haberme apoyado y creer e mí siempre, dándome buenos ejemplos y dejándome aprender de ustedes, lo que es la amistad, los amigos, compartiendo conmigo me hicieron saber que en el mundo estaré siempre con personas que de alguna manera u otra pensaran en mi al igual que yo en ellos y gozaran como yo, mis logros.

Hay muchas personas que aquí no he mencionado pero que sé que aun sean pocas o muchas las veces su disposición me ha sido más que suficiente para sentirme que no estoy solo en el mundo, créanme ha sido más que suficiente.

De nuevo doy gracias a ti Señor Jehová por haberme permitido lograr esto que es tan grande para mí.

Denny Monción Belén.-

AGRADECIMIENTOS

A lo largo del camino han sido muchos los tropiezos, pero suficientes los logros para poder gritar a todo pulmón que lo logre!

En primer lugar quiero agradecer a mi Dios por darme las fuerzas para seguir adelante siempre cuando quise soltar la toalla, no muy lejos y de igual forma a mi madre quien a lo largo de mi vida ha sido un pilar en toda mi vida y este proceso no ha sido la excepción, quien con todo su esmero siempre se preocupó porque a pesar de los altos y bajos me enfocara y siguiera el camino hacia el llamado éxito, muchas gracias madre querida y adorada. Mi familia por mantener la confianza en mí en todo momento depositando ese voto teniendo siempre presente cuán lejos podía llegar. Agradecer infinitamente a todos mis amigos en especial: Julián Ernesto y Winsleidy, por siempre aceptarme tal cual soy y aportar ante todas las cosas su honestidad necesaria para encaminarme en momentos en que tal vez no sabía dónde estaba el camino.

Gracias totales a todas y cada una de las personas que formaron parte de esta etapa de mi vida la cual culmino con mucha alegría y satisfacción personal, ya que así siempre lo soné y como tal la logre.

Jorge Luis Lopex Herrera.-

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar quiero agradecer a Dios por darme la fuerza y la convención por llegar a esta etapa de mi vida que en algunos momento se hizo difícil lo sé pero gracia a él y a las figuras que me sirvieron de modelo aun sin saberlo solo por el hecho de ser luchadores actitud suficiente para darme la motivación necesaria para llegar a la recta final, solo queda alcanzar la meta y demostrarme a mí mismo que se puede y que se pudo.

Gracias a las figuras que me motivaron directa e indirectamente por su forma de ser gracias, gracias a mi madre Delia Estervina Vizcaino y Linarez por el apoyo y por ser una luchadora me inspira seguir adelante en el camino del bien y superarme. A mi padre Antonio LLordy Martinez mi mayor inspiración te dedico este trabajo y todo proyecto por delante. Agradecimientos especiales a ti Maria Laura Serrano Suarez por estar ahí por el apoyo incondicional en las buenas y en las malas, más de una vez fuiste mi pilar para sostenerme y seguir adelante. Quiero agradecer a Antonio Francisco Martinez Garrido (Tony) pues sin su intervención en esta etapa de mi vida el proyecto no hubiese podido completarse. Gracias a todos los amigos que estuvieron a lo largo de nuestra formación a lo largo de la carrera, Gracias Ivón Méndez amiga por el apoyo. A todas aquellas persona que depositaron su confianza en mí y creyeron que lo lograría gracias lo logramos aquí estamos.

Melvin Antonio Martinex Vixcaino –

DEDICATORIAS

En primer lugar y sin sustitución alguna dedico este trabajo a Dios, porque sin él no hubiera podido llegar a esta nueva etapa de mi vida, que con tanto esfuerzo y sacrificio he logrado superar.

Luego de nombrar a nuestro Padre Dios, con todo el amor y el cariño que puedo sentir por un ser humano les dedico a Mi Padre, Mi Madre, Mi Hermana y mi prima-Dianelis Romero Belén, este trabajo, los cuales sentaron en mí las bases de responsabilidad y deseos de superación, forjándome como un hombre de bien, en busca del éxito constante. Gracias por sus infinitas virtudes y gran corazón al soportar, todos mis berrinches, mis malas actitudes, mis desesperaciones y gozar mis alegrías, triunfos y buenos momentos conmigo. Los amo inmensamente, me siento orgulloso y feliz de ser quien soy gracias a ustedes principalmente.

A mi familia en general, novia, amigos y demás porque gracias a ustedes hoy me siento muy completo en muchas cosas en las que tengo que lidiar a diario, porque de todos ustedes he aprendido y les debo las gracias y el honor por formar parte del mi proceso de formación como un ente social que busca el éxito, con los principios y valores que ustedes han inculcado y confiado en mí, depositando su esperanza y fé de que seguiré escalando más y más.

Denny Javier Moncion Belén.-

DEDICATORIAS

Empezar a escribir las dedicatorias de este, uno de los pasos más importantes de mi vida, me llena la cabeza de alegría inigualable... Dedico este logro a Dios por haberme brindado la salud necesaria para poder decir hoy he terminado!!! .

Mi madre Laura Altagracia Herrera Checo sin ti esto tal vez no hubiera sido posible, a ti dedico los mejor de mí y por siempre será así. Mi hermano Jose Miguel Lopez, has sido ejemplo de fortaleza para mí y de que siempre habrá una razón para confiar en la familia ante todas las cosas, esto va para ti.

A ti mi padre amado, Jose Del Carmen Lopez Polanco. Para hablar de este hombre no alcanzan las buenas palabras que describan lo grande que fue y siempre será en mi vida. A ti dedico esto y todo lo que siempre este en mi futuro, por haber sido un padre lleno de amor y comprensión, preocupado siempre por el bienestar de su familia dejando a un lado muchas veces su persona. Tú nombre retumbara por siempre en mi historia y tu legado por siempre me hará sentir el ser humano más orgulloso del mundo. Gracias por tanto, gracias por todo!!!

A ti mi adorada y amada hermana Laury Esther Lopez. Realmente no me salen las palabras para expresar lo grande que has significado en mi vida y en especial en todo lo que refiere mi vida estudiantil. Gracias por enseñarme a escribir, a leer, a contar y a esforzarme aun cuando no me quedaban fuerzas

para pensar que puedo dar más. Siempre serás ese ser lleno de amor y alegría que depositaba toda su confianza en que lo podía hacer, por eso mi mayor dedicatoria va para ti.

Jorge Luis Lopex Herrera.-

DEDICATORIAS

Este es el final de una etapa pero el comienzo de muchas otras así, como muchas personas me sirvieron de inspiración quiero servir a otras.

Querido papa que descanses en paz te dedico este trabajo y todos los otros logros de mi vida eres mi mayor inspiración pusiste la educación como pilar durante tu vida y así fue hasta el último día me enseñaste la importancia de la familia y la educación gracias hoy en día sigo tu camino superando barreras y estudiando para ser mejor persona y salir adelante, muchas gracias. Antonio LLordy Martinez Garcia.

Querida hermana, Dominicana Gottlieb también te dedico este trabajo porque muchas de tus palabras son las que uso como lema personal y profesional en el día a día, tus éxitos en la vida son mi inspiración para seguir adelante porque me has demostrado que si se puede.

Melvin Antonio Martinex Vixcatno –

INTRODUCCIÓN

La introducción del cacao a la República Dominicana data desde la última mitad del siglo XVI, pero no fue hasta finales del siglo XVII cuando empezó a introducirse cacao a República Dominicana; pues se consideraba esta como el puente del comercio exterior entre América, Europa y Asia. Desde ese entonces la isla se convirtió en la palabra obligatoria de los viajantes, los cuales transportaron mazorcas de cacao provenientes de Venezuela y otros países.

Con el paso de los años el cacao dominicano ha tenido un auge en los mercados internacionales tanto así que la oferta y la demanda han aumentado significativamente, lo que ha cambiado el curso en la forma de comercializar el grano. En la actualidad los compradores han pasado a ser entes organizados dando origen a la cadena agro-exportadora la cual crea una estructura comercializadora diferente a lo que hacía en principio y es que los productores solo producen y cosechan el cacao, luego lo venden en baba o húmedo a Cooperativas, Asociaciones y Empresas privadas.

En la actualidad la República Dominicana es líder en la región del caribe en la comercialización de dicho producto y se encuentra incluida entre los 15 países con mayor producción y mejor nivel de calidad de cacao. Sin embargo, el nivel de calidad del cacao dominicano en comparación con varios de los países de la UE que representan competencia para la republica dominicana en este sector aún está por encima del actualmente alcanzado, lo que supone un problema

para este a la hora de entrar al mercado europeo y posicionarse cumpliendo con los estándares esperados y adecuados.

Cabe destacar, que con la entrada en vigencia del Acuerdo de Asociación Económica con la Unión Europea, se encontró un nuevo sendero por el cual la Unión Europea se comprometió a liberalizar totalmente su mercado sin aranceles, cuotas o barreras discriminatorias para los productos agrícolas procedentes del CARIFORO.

En lo que respecta al acceso de bienes agrícolas europeos y de los demás países de la región del Caribe al mercado dominicano, el mismo se encuentra limitado en el marco del Acuerdo. Pero a esto surgen interrogantes sobre los informes estadísticos que datan el desconocimiento del cacao o chocolate que se exporta desde la República Dominicana hacia los diferentes mercados de la Unión Europea.

En este sentido, es preciso destacar, el aumento con gran relevancia en los reportes estadísticos de nuestro país, cuando se habla de materia de cacao y exportación por parte de empresas como Cortés Hermanos, lo cual pone en desventaja la veracidad de algunos reportes ya emitidos por organismos internacionales.

De igual forma existe una situación muy preocupante pero que busca un alivio en dicho acuerdo, sobre como la exportación de chocolate ya procesado en sus

diferentes variedades podría ingresar al mercado europeo compitiendo en calidad, precio y paladar, reconociendo la basta competencia que existe tomando como ejemplo el chocolate suizo.

Asimismo, este proyecto de investigación abordará el aprovechamiento del EPA y las posibilidades de llevar la empresa dominicana Cortés Hermanos a la competencia en el mercado europeo, reconociendo la diversificación de las oportunidades de negocios para futuras empresas, incluyendo las Pymes en República Dominicana.

1. GENERALIDADES DEL CACAO



- 1.1 Generalidades del cacao
- 1.2 Historia del cacao
- 1.3 Variedades del producto
- 1.4 Importancia del cacao y su consumo

1.1 Generalidades

Las plantas de cacao llegan a medir hasta una altura de 10 metros. Su fruto mide de entre 15 a 25 centímetros de largo. En su interior podemos encontramos entre 30 y 40 semillas, las que al ser secadas y fermentadas pasan a ser grano de cacao, con las mismas se elaboran las bebidas y dulces del chocolate.

La cosecha de la planta comienza luego de cuatro o cinco años de haberse sembrado y se mantiene por décadas.

En el cultivo orgánico los abonos se elaboran utilizando residuos de las podas o cosechas de las mismas plantas. La posterior descomposición de estos residuos sobre el suelo es la que efectúa el trabajo de nutrición de la tierra, también dicho sistema mantiene la humedad. Aquí también para el control de malezas se hace manualmente, es decir a base de instrumentos como el machete para no erosionar el suelo como cuando se emplea la pala de corte o la azada. (CEI-RD, 2007)

1.2 Historia Del Cacao.

Basados en las investigaciones de Lepido Batista en su guía técnica de 2009, los orígenes del cultivo del cacao se ubica en el continente Americano pero aun hoy en día el lugar específico de su procedencia se desconoce con certeza y es tema de debate.

Algunos autores hacen referencia a que el cultivo del cacao inicia en México y algunos lugares de América Central y que los españoles no lo vieron cultivado en América del Sur cuando llegaron a ese continente, aunque lo pudieron ver creciendo en muchos bosques a lo largo de los ríos Amazonas y Orinoco, donde aún hoy existen tipos genéticos de valor.

Los toltecas y los aztecas de México valoraban el cacao desde antes del descubrimiento de América. Cuando Hernán Cortés llego a ese país encontró que esas civilizaciones usaban las almendras del cacao no solo para la preparación de brebajes sino también como moneda.

Los aztecas creían que la planta de cacao era de origen divino y que su bebida confería discreción y sabiduría. Por eso Linneo le asignó el nombre de Theobroma, que significa "alimento de los dioses".

La civilización maya ocupaba las tierras bajas de bosques tropicales al sureste del imperio azteca. En los tiempos de Cristóbal Colón, los mayas eran los cultivadores del cacao; perfeccionaron su cultivo, aprendieron a curar y conservar las semillas y a hacer una bebida agradable. Todas las clases sociales consumían la bebida en su dieta diaria e intercambiaban el producto con los aztecas, quienes muy pronto llegaron a apreciar sus cualidades.

Alrededor de 20 años después del descubrimiento, los conquistadores españoles se deslumbraron con la gran cantidad de cacao que encontraron en

los almacenes del emperador Moctezuma, la bebida tenía una gran popularidad en la corte. Esta es la razón por la que se estableció una relación entre los aztecas y el cacao. (Batista, 2009)

Según estudios de Pound y Cheesman (1934), el cacao es más bien originario de América del Sur, del área del alto Amazonas, que esto es lo que hoy comprenden países como Colombia, Ecuador, Brasil y Perú, aquí es encontrada una alta variabilidad. Desde este lugar de origen, las especies se fueron diseminando y evolucionando en dos grupos de cacao con las características fenotípicas y genotípicas bien definidas, las cuales conocemos como los cacaos Criollo y Forastero.

Se cree que el cacao Criollo se originó luego de la dispersión a través del sur de américa Venezuela, cruzando a Colombia, continuando hacia Ecuador y al norte hacia América Central y luego a México.

El cacao forastero por otro lado resultaría de la distribución hacia la parte baja del rio Amazonas, dispersándose hacia la parte norte de Guayanas y Brasil.

Existe un tercer tipo genético de cacao resultante de cruzamientos espontáneos del cacao Criollo con el forastero, al cual se le ha denominado Cacao Trinitario. (Batista, 2009)

1.3 Variedad Del Producto.

De reconocimiento mundial existen tres variedades del cacao:

 Cacao Forastero: Representa el 90% en el mundo y proviene en gran parte de las regiones de África Occidental y Brasil. Es de poco sabor y aroma.

(FUNGLODE., 2011)

- Cacao Criollo: Esta variedad Predomina en la región del Caribe y
 Suramérica, también se puede encontrar en algunas islas del océano
 indico y en indonesia. Es un cacao que se reconoce por su gran calidad,
 reservados para la elaboración de finos chocolates.
- Los Híbridos: es un cruce entre el cacao forastero y el criollo aunque su calidad es más parecida a la del forastero, es originario de las Islas de trinidad.

Para su comercialización, el cacao dominicano se clasifica en dos tipos: el Hispaniola (Fermentado) y Sánchez (Sin fermentar). El tipo Sánchez se produce en condiciones naturales, desde que se recoge del suelo hasta su secado, y constituye el 70% de la exportación anual de cacao dominicano. Debido a su naturaleza, su alto contenido en manteca y su bajo precio, es preferido por el mercado norteamericano. (CEI-RD, 2012)

1.4 Importancia Del Cacao.

La República Dominicana se caracteriza por la producción de cacao Orgánico, destacándose como el mayor exportador de cacao orgánico y tercer mayor productor del continente. Por la calidad del producto, la República Dominicana fue incluida en el grupo selecto de 15 países reconocidos como productores de cacao gourmet, donde se utiliza base esencial de trufas y bombones de la más alta calidad." (Fao, 2003)

La agricultura orgánica es un sistema de producción que trata de utilizar al máximo los recursos de la finca o campo, dándole énfasis a la fertilidad del suelo y la actividad biológica y al mismo tiempo, a minimizar el uso de los recursos no renovables y no utilizar fertilizantes y plaguicidas sintéticos para proteger el medio ambiente y la salud humana. En general la producción de una actividad agricultora orgánica es aquella que está libre de pesticidas o herbicidas así como el uso de fertilizantes químicos o algún agente toxico perjudicial para el ser humano. (Fao, 2003)

El consumo de cacao orgánico como un producto orgánico tiene gran importancia no solo la para salud del consumidor si no para la cosecha responsable y cien por ciento renovable que representa. Esta actividad es reconocida y premiada como producto de alta calidad libre de agentes toxico algo que cabe resaltar es muy importante en los mercados de Europa.

La industria Chocolatera y sus derivados, genera miles de millones de dólares cada año por concepto de divisas para la República Dominicana.

El cacao fino como materia prima es prácticamente codiciado por los principales países de Europa productores de chocolates de alta calidad, el cacao también es utilizado para la elaboración de otros productos comestibles además del chocolate y productos del área de los cosméticos y salud.

2. CACAO EN LA REPUBLICA DOMINICANA



- 2.1 Historia del cacao en Rep. Dom
- 2.3 Cultivo del cacao
- 2.4 Riesgos en la producción
- 2.5 Manejo post-cosecha
- 2.6 Volumen y valor de las exportaciones

- 2.7 Zona de producción en Rep. Dom
- 2.8 Principales empresas exportadoras
- 2.9 Organismos e instituciones involucradas
- 2.10 Principales puertos de exportación en Rep. Dom
- 2.11 Ventajas y limitaciones de la exportación del cacao
- 2.12 Precios del cacao dominicano

2.1 Orígenes Del Cacao En Rep. Dom.

El cultivo del cacao tuvo su origen en américa pero no se puede indicar con precisión el lugar específico ni su distribución. Aún hoy día continúa siendo tema de discusión. Algunos autores indican que el cultivo del cacao se inició en México y américa central y señalan al mismo tiempo que los españoles no lo vieron cultivado en américa del sur cuando arribaron a ese continente, aunque lo encontraron creciendo en forma natural en muchos bosques a lo largo de los ríos amazonas y Orinoco y sus afluentes, donde aún hoy existen tipos genéticos de mucho valor.

No fue hasta 1600, cuando España introdujo el cacao como cultivo a sus territorios del Caribe, Santo Domingo, Trinidad y otros. Luego, los franceses lo fomentaron con mucho éxito, con nuevas introducciones después del año 1665. A través del tiempo, su consumo, principalmente en forma de bebida, se fue haciendo popular en Europa, desarrollando rápidamente la demanda, el mercado y, por consiguiente, la importancia del cultivo. (Batista, 2009)

La República Dominicana entra al listado de los países exportadores de cacao fino o de aroma a partir del 18 de enero del 2008, logrando posicionarse dentro de los de los primeros cinco países en el continente americano en exportar este fruto.

2.2 Cultivo Del Cacao Orgánico

En los últimos años, la República Dominicana ha desarrollado el cultivo del cacao orgánico, premiado por la creciente demanda proveniente en primer orden de Europa, Estados Unidos y Japón, y por las mismas buenas prácticas ambientales que favorecen el cuidado del medio ambiente y mantenimiento en salud de los terrenos.

Uno de los principios más importantes de la agricultura orgánica es mantener, recuperar y aumentar la fertilidad del suelo. La pérdida de la fertilidad de los suelos es provocada principalmente por la erosión, cuyo daño se observa en la perdida de la materia orgánica y en la destrucción de la vida en el suelo.

De acuerdo con el Departamento del Cacao del Ministerio de Agricultura, la mejor temporada para el cultivo del cacao abarca desde abril a junio desde Octubre a Diciembre.

En la producción de Cacao Orgánico y otros productos está prohibido el uso de abonos químicos, herbicidas, insecticidas, raticidas, fungicidas y cualquier tipo de agroquímicos en general. (Acebey Gualberto, 2001)

2.3 Riesgos En La Producción

El control de malezas consiste en eliminar manualmente con ayuda de un colín o machete, aquellas plantas que no aportan ningún beneficio al cultivo o al

productor. Entre estas plantas se encuentran las gramíneas, cundeamor, bejuco, caro, suelda con suelda, mata puerco, pringamoza, entre otras.

Las enfermedades que atacan a los cacaotales son ocasionadas por lo general por hongos, tales como la mazorca negra, producida por el hongo Phythopthoraspp., Muerte regresiva, Ceratocystis (Ceratocystisfimbriata), Monilla (Moniliaroreri) y Escoba de Bruja (Crinipelli perniciosa). Por otro lado, las plagas que más afectan la producción son las ratas, los pájaros carpinteros y en un segundo plano los insectos. (Acebey Gualberto, 2001)

Otras enfermedades son:

- □ Diplodia (Diplodiatheobromae Nowell);
- □ Antracnosis (Colletotricumgloeosporoides, Penz);
- Thielaviopsis (Thielaviopsisparadoxa);
- □ Koleroga (Pelliculariakolerogao Corticiumkoleroga);
- Mal rosado (Coriciumsalmonicolor);
- □ Rosellinia (Roselliniabunodes y otras especies);
- ☐ La Buba Floral y Buba de Puntos Verdes. (Batista L., 2009)

Estas plagas y enfermedades pueden ser controladas mediante el uso de productos elaborados en base a sustancias naturales. (Acebey Gualberto, 2001) Entre los principales defectos comerciales se pueden mencionar el moho, los insectos y materias extrañas (piedras, placentas, corazones e impurezas que se adhieren durante el proceso de secado).

El moho produce micro toxinas patógenas (acrotoxina) que representa un riesgo para la salud humana, motivo por el cual los principales países consumidores están aplicando normas cada vez más estrictas para evitar que el cacao que consumen sea contaminado con moho. (Acebey Gualberto, 2001)

2.4 Manejo Post-Cosecha

El manejo Post-Cosecha constituye la labor más importante para mejorar las características organolépticas como el color, aroma y sabor del cacao, factores que influyen en la calidad que demandan los compradores nacionales e internacionales.

Este proceso incluye las etapas de cosecha, recolección, picado, descorazonado, transporte, fermentación, secado y almacenamiento. Un buen manejo de estas son las que determinan la calidad del producto, atendiendo las exigencias de mercado internacional.

□ La Cosecha: es la recolección de las mazorcas maduras, el tiempo aproximado de la cosecha es de 5 a 6 meses, este periodo va a depender de las condiciones climatológicas, debido a que puede alagarse o reducirse. El cacao dependiendo de la variedad presenta diferente coloración cuando alcanza su punto óptimo de madurez.

- □ Recolección: es la cosecha de mazorcas que hayan alcanzado su estado de maduración, y es preferible realizar los cortes cada 15 días para evitar la sobre maduración.
- □ Selección De Las Mazorcas: después del productor haber realizado la recolección de las mazorcas y antes de proceder con el picado de las mismas, se debe de realizar una buena selección. Esta consiste en separar las mazorcas con grado óptimo de madurez de aquellas maduras y verdes, así como aquellas atacadas por plagas y enfermedades.
- Quiebra O Descorazonado: una vez realizada la selección se procede a la quiebra o picado de las mazorcas del cacao. Esta labor se debe de realizar con mucho cuidado con el propósito de no causarles daño a las almendras.
- □ Transporte: después del picado y descorazonado, el saco debe ser transportado al área de fermentación entre las primeras 4 a 6 horas. Es recomendable que se transporte en envases adecuados para que no corran el riesgo de ser contaminados.
- □ Fermentación: proceso bioquímico al cual son sometidos los granos de cacao con la finalidad de provocar la muerte del embrión, eliminar el mucilago y desarrollar las características organolépticas (aroma, sabor y color). En República Dominicana los métodos de fermentación más utilizados son: en sacos, en carro secadero, en cajas y montones.

□ **Secado**: consiste en disminuir el contenido de humedad de las almendras, después de haber salido del proceso de fermentación.

2.5 Volumen Y Valor De Las Exportaciones

La República Dominicana posee el 60% del mercado mundial de cacao orgánico, existiendo en el país sembradas unas 401,553 tareas, que representan el 16.5% de 2, 436,185 tareas cultivadas del grano, distribuidas en 40 mil fincas grandes, medianas y pequeñas, las cuales están concentradas en cinco zonas productoras. (CEI-RD, 2008)

Es inevitable el crecimiento de las exportaciones de cacao dominicano, el cual se debe a los precios de los que goza el mismo en el mercado internacional. En la actualidad se producen en el país cerca de 70,000 toneladas métricas y se exportan aproximadamente 45,000 toneladas métricas. (Acosta, 2013)

En orden de importancia, atendiendo a los valores exportados, el cacao crudo en grano de origen orgánico es producto de gran demanda en los mercados externos. Como parte de la oferta exportable de la República Dominicana, el cacao orgánico representa un gran aporte en divisas para el país. (CEI-RD, 2008)

2.6 Zona De Producción en República Dominicana

Las regiones de mayor producción de cacao en el país son las regiones nordeste y sureste pro sus excelentes condiciones climáticas y tipos de suelo, siendo representadas por las siguientes provincias: Puerto Plata, Espaillat, La Vega, María Trinidad Sánchez, Samaná, La Altagracia, Salcedo, Duarte, Monseñor Nouel, Sánchez Ramírez, Monte Plata, El Seibo Y Hato Mayor.

2.7 Principales Empresas Exportadoras

Las principales empresas y/o asociaciones que se dedican a la producción y comercialización del cacao orgánico, así como también su exportación están:

- □ Roig Agro-Cacao S. A. es resultado directo de la visión apropiada, decisiones acertadas, y experiencias de una familia "cacaotera" dedicada a la mejora constante de la industria del cacao en la República Dominicana. Nuestra empresa fue fundada en el año 1967 por los señores Gabriel Roig Roselló y Diego Pérez, y desde sus inicios en el pequeño pueblo de San Francisco De Macorís, Roig Agro-Cacao S. A. ha jugado un papel principal en la producción y la comercialización del cacao. (ROIG, 2007)
- Munné & Co se destaca por ser las principales empresas productoras de derivados de cacaos con más del 45% de la producción nacional.
- □ Cortés Hermanos. Ha sido líder indiscutible en el sector cacao de la República Dominicana. Actualmente se ocupa de mantener a la vanguardia desarrollando continuamente productos nuevos bajo los más

estrictos estándares de calidad internacionales, con el objetivo de satisfacer los gustos cambiantes del público consumidor. (Cortes, 2013).

- Nazario Rizek C Por A. Se posiciona como la pionera del cacao en República Dominicana en 1985, Logrando dicho merito gracias a sus trabajadores de campo y a un equipo progresista e innovador de profesionales. Como estrategia de negocio, 20 años más tarde, surge Rizek Cacao, que se encarga de la investigación, comercialización y exportación del cacao. (cacao, 2016)
- ☐ Yacao S.A. Este proyecto tiene como objetivo principal la producción de cacao orgánico de primera calidad y la creación de un ingreso sostenible para campesinos sin recursos.

2.8 Organismos E Instituciones Involucradas

El conjunto de instituciones y organismos cumplen un papel importante al momento de referirnos al caco dominicano y las diversas actividades que se realizan con el mismo, ya que fungen la función de apoyo indirecto en cuanto a la producción y exportación del producto. Dentro de las entidades más importantes están:

Ministerio de Agricultura de la República Dominicana. Tiene como objetivo fundamental Formular las políticas agropecuarias de acuerdo con los planes generales de desarrollo del país, para que los productores aprovechen las ventajas comparativas y competitivas en los mercados y contribuir de esa manera a garantizar la seguridad alimentaria, la generación de empleos productivos y de divisas y el mejoramiento de las condiciones de vida de la población. (AGRICULTURA, 2015)

- □ Comisión Nacional Del Cacao. A nivel nacional, esta es la comisión adscripta al ministerio de agricultura, el cual representa en el país la organización internacional del cacao y que coordina las políticas en este subsector.
- Ministerio de Relaciones Exteriores. (MIREX) es una institución de gran importancia del Estado Dominicano, creada mediante ley, en los albores del surgimiento de la nación misma. Desarrolla Políticas de Relaciones Exteriores activa que vincule la agenda nacional de desarrollo con el contexto internacional, en beneficio de los intereses de la República Dominicana. (Ministerio de Relaciones Exteriores de Republica Dominicana, 2015)
- □ CEI-RD. El Centro de Exportación e Inversión de la República Dominicana se encarga de la promoción y fomento de las exportaciones dominicanas y las inversiones, a fin de impulsar la inserción competitiva del país en los mercados internacionales de bienes y servicios. (CEIRD, 2016)

Dirección General De Aduanas. La Dirección General de Aduanas nace para Facilitar y controlar el comercio de la República Dominicana con el resto del mundo, teniendo como fundamento la eficiencia y transparencia de los procesos aduaneros, acorde con las mejores prácticas internacionales de la administración aduanera, el control de la evasión fiscal y el comercio ilícito, el fortalecimiento de la seguridad nacional y la protección de la salud y el medio ambiente. (Direccion Gerenal de Aduanas, 2016).

2.9 Principales Puertos De Exportación En República Dominicana

☐ Haina International Terminals

Haina International Terminals, S. A. S., es una empresa creada el 10 de Octubre del año 2000 por un grupo de empresarios del sector naviero, con el propósito de realizar y modernizar todas las operaciones del Puerto de Río Haina, de esta manera colocarlo a la altura de los puertos del área del Caribe, por ser este el más importante del país, realizando una inversión millonaria para su modernización, de acuerdo a los estándares de comercio internacional.

En la actualidad la empresa está certificada BASC (La Alianza Empresarial para un Comercio Seguro), del Código PBIP (Protección de los Buques y de las Instalaciones Portuarias) y C-TPAT, que son requerimientos establecidos por los organismos internacionales que contribuyen a la facilitación y agilización del

comercio, y convertir este puerto en el más importante del área del Caribe. (Haina International Terminals, 2011)

DP World Caucedo es una terminal marítima y zona franca de clase mundial

□ Dp World Caucedo

localizada en Punta Caucedo, República Dominicana, a 25 kilómetros de la ciudad de Santo Domingo, capital comercial y política del país. Nace con el objetivo de unir las alternativas de transporte terrestre, aéreo y marítimo y de esa manera proyectar a la República Dominicana como un gran competidor en los mercados internacionales y un modelo de desarrollo nacional y regional. Forma parte del portafolio de DP World, líder mundial en operaciones portuarias, desarrollo de nuevas terminales, logística y servicios relacionados. DP World cuenta con más de 65 terminales marítimas en 6 continentes, incluyendo nuevos proyectos en desarrollo en India, África, Europa y Medio Oriente.

2.10 Ventajas Y Limitaciones de industrializar el sector cacao

Ventajas

Creación de nichos de mercados en donde la demanda llega a superar la oferta, evidenciando un gran potencial para el sector orgánico de origen criollo.

- □ Las condiciones con las que cuenta la República Dominicana son idóneas y favorables para la producción de productos como estos altamente demandados en mercados internacionales.
- □ El gran crecimiento que ha podido experimentar la República Dominicana logrando alcanzar importante liderazgo a nivel mundial en cuanto al cacao se refiere en sus diversas categorías.
- □ El sector cacao ha sido desde hace ya 10 años aproximadamente un sector sostenible y todavía se espera un crecimiento en los diversos mercados que puede que continúen a ritmos mayores.

Limitaciones

□ Introducción de plagas y enfermedades del cacao de otros países productores de la región, provocando una reducción en la productividad y el uso necesario de pesticidas no aprobados por las certificadoras orgánicas.

Crecimiento de la oferta mundial del cacao lo cual podría significar un riesgo a los productores locales.

2.11 Precio del cacao Dominicano.

En los mercados internacionales en el cual nuestro cacao es considerado como gourmet, para el año 2014 nuestro cacao se cotizo a un promedio de \$3,110

USD la tonelada. Este dato puede ser calculado fácilmente con los datos de exportación de la fuente Trade map; Valores monetarios sobre la cantidad en toneladas nos arrojara el valor unitario de las toneladas vendidas.

En el presente capitulo no hablaremos de los países en lo que el producto se vende más caro por unidad ya que hay una relación entre la cantidad vendida y el costo, en algunos países donde el producto fue vendido hasta a más de 4,000 dólares la tonelada fueron vendidas muy pocas toneladas relativamente a otros países donde el precio estuvo cerca del promedio. Esto podría deberse a los costó de transporte o algún pedido con característica especial como enviado en mucho menor tiempo.

De manera generalizada el precio promedio en el que República Dominicana le vende al mundo en los últimos años exceptuando el 2012 y el 2013 esto se debió a una baja en la demanda internacional de cacao. No fue hasta el 2008 los precios del cacao Dominicano en los mercados internacionales no empezó a cotizarse a un precio considerable el cual tuvo una tendencia a la alza hasta alcanzar su promedio de aproximadamente 3,000 dólares la tonelada.

3. EL ACUERDO DE ASOCIACION ECONOMICA (AAEE/EPA) Y LA REPUBLICA DOMINICANA



- 3.1 Acuerdo de Asociación Económica
- 3.2 El Acuerdo de Asociación Económica (AAEE/EPA)
- 3.3 Entrada en vigencia de (AAEE/EPA) en Rep. Dom
- 3.4 Beneficios del (AAEE/EPA) para la exportación de cacao en Rep. Dom
- 3.5 Repercusiones en la economía dominicana del (AAEE/EPA)
- 3.6 Oportunidades para el sector cacao en Rep. Dom

3.1 Acuerdo De Asociación Económica

"Hoy en día con el concepto de la globalización, muchas empresas de diferentes países están realizando diferentes clases de negociaciones. Los acuerdos comerciales son una llave muy importante para que en las naciones se facilite el comercio. Gracias a los acuerdos muchos países han logrado una ventaja competitiva lo cual les ha permitido ser eficientes en su economías" (Vivenzi, 2011)

Se puede definir El Acuerdo de Asociación Económica como un acuerdo bilateral entre un tratado de libre comercio y un acuerdo de alcance parcial, ya que permite abrir arancelariamente mercados y puede plantear acuerdos en otros temas vinculados aun cuando no sean directamente comerciales.

Los Acuerdos de Asociación Económica están basados en la reciprocidad, hacia la reciprocidad en el comercio a través de un modelo de relaciones de Unión Europea y República Dominicana, por tanto para el caso vigente de África, el Caribe y el Pacífico (ACP) son acuerdos destinados a facilitar la integración de las regiones mencionadas en la economía mundial a través de la liberalización comercial gradual y la mejora de la cooperación relacionada con el comercio; estos mismos están adaptados para adecuarse a circunstancias regionales específicas y fomentan el crecimiento sostenible y la reducción de la pobreza a través del comercio (incluyendo asistencia para ayudar a los países de ACP a implementar los acuerdos), los cuales se establecen dentro del marco del Acuerdo

de Asociación ACP-UE (Acuerdo de Cotonú) por el que se rigen las relaciones entre la UE y los países de estas regiones. Al amparo de los AAE, los mercados de la UE se abren total e inmediatamente, mientras que los países del ACP disponen de 15 años para abrirse a las importaciones de la UE (con protección para importaciones sensibles) e incluso 25 años en casos excepcionales. Los Acuerdos de Asociación Económica conforman ciertas negociaciones entre la UE y 76 países.

3.2 El Acuerdo De Asociación Económica (AAE/EPA) y República Dominicana

El Acuerdo de Asociación Económica (AAE), mejor conocido por las siglas en inglés de Economic Partnership Agreement (EPA), es un acuerdo negociado por la República Dominicana dentro del conjunto de países del Foro de Estados de los países de ACP (África, Caribe y Pacífico) del Caribe (CARIFORO), firmado en el 2008 con los Estados de la Unión Europea.

Se trata de un modelo de convenio comercial orientado hacia el avance, que dispone mecanismos de cooperación y permite gran flexibilidad para que los países integrantes efectúen sus responsabilidades de forma gradual. Este mismo esta supuesto a reemplazar el sistema preferencial no reciproco el cual fue previsto en las convenciones de Lomé y continuados por Cotonú.

Este Acuerdo de Asociación Económica está conformado por un lado por los 28 países miembros de la Unión Europea: Austria, Bélgica, Bulgaria, Chipre, República Checa, Croacia, Dinamarca, Estonia, Finlandia, Francia, Alemania, Grecia, Hungría, Irlanda, Italia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Malta, Países Bajos, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovaquia, Eslovenia, España, Suecia y Reino Unido. Por el otro lado, por los 15 Estados miembros del CARIFORO: Antigua y Barbuda, Bahamas, Barbados, Belice, Dominica, Granada, Guyana, Haití, Jamaica, Santa Lucía, San Cristóbal y Nieves, San Vicente y las Granadinas, Surinam, Trinidad y Tobago, y República Dominicana. (MIC MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO, 2008).

Cabe destacar que República Dominicana concluyó en diciembre de 2007 junto a los países de la Comunidad del Caribe (CARICOM), las negociaciones de este Acuerdo de Asociación Económica con la Unión Europea, con la finalidad de sustituir el régimen de preferencias unilaterales que otorgaba la UE a esta región como parte del bloque de países ACP, por un régimen de comercio recíproco, compatible con las normas de la Organización Mundial del Comercio (OMC). Las negociaciones del EPA para la región del Caribe habían iniciado oficialmente en Jamaica, el 16 de abril de 2004. El EPA representa el segundo acuerdo de mayor importancia para nuestro país, pues abre las posibilidades de exportar libre de aranceles en todos los renglones productivos hacia 28 Estados miembros de la Unión Europea, así como también refuerza el marco jurídico para aprovechar de una vez por todas el atractivo mercado del caribe,

incluyendo a Haití. Este acuerdo permitió a los productores agropecuarios de República Dominicana excluir alrededor de 394 líneas arancelarias (39% del total de partidas consideradas agrícolas), entre las cuales se encuentran productos con alta sensibilidad productiva como las carnes y los helados. También, el sector industrial pudo proteger líneas sensibles, que incluyen productos como metales, refrigeradores, plásticos en forma primaria-químicos, entre otros. (ISPRI, 2008)

Como este acuerdo busca asegurar un ambiente propicio en todos los sentidos comerciales que puedan proveerse entre ambas partes se entornan los servicios y las inversiones, donde se establecen normativas que permiten a los profesionales y suplidores de servicios del país acceder al mercado europeo, así como un mayor fomento y estímulo para las inversiones europeas en nuestro país.

Los principios de forma resumida según un boletín virtual del Centro de Investigación Económica para el Caribe-CIECA, para el seguimiento de las negociaciones del Acuerdo CARIFORO- Unión Europea, son:

- a) La igualdad de las partes, de modo que hay derechos y obligaciones de ambas partes.
- b) La integración regional como medio de aprovechar las potencialidades y proximidad de los países.

- c) El trato diferenciado y especial conforme al nivel de desarrollo y otras características y vulnerabilidades de los países.
- d) Las semejanzas con las reglas y normas de la OMC.

República Dominicana (RD) se ha visto beneficiada desde un principio por preferencias unilaterales para el acceso de bienes al mercado de la Unión Europea (UE) desde su incorporación en 1989, a la Convención de Lomé IV junto con Haití, el mismo establecía un régimen de preferencias comerciales y de cooperación para el desarrollo en las relaciones de las naciones europeas con sus ex colonias en África, el Caribe y el Pacífico (ACP).

De ese mismo modo en continuación a la Convención de Lomé en el 1992, se creó el Foro de Estados ACP del Caribe (CARIFORO). En 1998, se firmó el Acuerdo con la CARICOM, que fue la base para las negociaciones del EPA. El Acuerdo de Lomé, sustituido por el Acuerdo de Cotonú a partir del 23 junio del año 2000, mediante el cual se establecía la necesidad de avanzar hacia un esquema de reciprocidad en las preferencias comerciales, en cumplimiento de los compromisos asumidos ante la OMC. En el 2003, RD anuncia negociar con la UE en el marco de CARIFORO, en vista de que en Cotonou se pactó el compromiso de que la dispensa otorgada por la OMC para desmontar el sistema de liberalización comercial unilateral de la UE con los países ACP concluiría el 31 de diciembre del 2007.

Así mismo, este Acuerdo abrió nuevos mercados para esas empresas que estaban dispuestas a competir con estándares de calidad requeridos, de modo que pudieran aprovechar las oportunidades de exportar sus productos a mercados europeos y que ingresaran libre de aranceles.

Para el país, el Acuerdo de Asociación Económica AAE/EPA presentó algunos desafíos, para lo cual se tuvo que trabajar en fortalecer la institucionalidad para darle continuidad a los compromisos asumidos en el Acuerdo, donde cada entidad gubernamental involucrada jugó un rol fundamental para hacer cumplir los compromisos identificados en el texto legal del, AAE- EPA.

Asimismo se ha trabajado en aprovechar las oportunidades que infiere el EPA y encaminar sinergia entre el Sector Privado y el Sector Gubernamental para posicionar el país, aprovechando los recursos que posee la República Dominicana en la agricultura, en el turismo y en otras áreas.

La firma se logró después de cuatro años de negociaciones, en los que se celebraron doce rondas de negociaciones con la Unión Europea (UE) y más de 25 reuniones técnicas intra-CARIFORO para consensuar las posiciones regionales, en este mismo orden el Caribe fue la primera de las siete regiones del grupo de África, Caribe y Pacífico (ACP) en suscribir un EPA con la UE. En ese momento generó grandes expectativas como un esquema comercial con una dimensión desarrollista que contribuiría a promover el crecimiento sostenible y la integración comercial de los países del CARIFORO.

El AAE/EPA fue firmado en Barbados, el 15 de octubre de 2008, ratificado por el Congreso Nacional de la República Dominicana el 24 de octubre del mismo año y ratificado por el Poder Ejecutivo, el 30 de octubre de 2008, mediante Resolución 453-08. Entró en vigor en el país, el 27 de abril del 2009. Aunque cabe destacar que no todo ha sido de beneficios para el país debido a que se presentan desventajas en ciertos sectores productivos (agricultura, lácteos, entre otros), además competencia directa de productos altamente subsidiados, procedente de regiones avanzadas con productores de países más pobres, que no cuentan con muchos beneficios similares. Inclusive existen estudios como los de OXFAM INTERNACIONAL, en los cuales se advierte que el Acuerdo de Libre Comercio propuesto por la Unión Europea a los países del Caribe es injusto, ya que si en realidad son acuerdos que tienen como función beneficiar en igualdad a los integrantes del mismo no deberían conducir a la pérdida de ingresos públicos y empleos. Ahora bien ante todo esto algo que alivio la tención actual y desde sus inicios de vigencia es que Este Acuerdo abrió nuevos mercados para aquellas empresas que estaban y aún siguen estando dispuestas a competir con estándares de calidad requeridos, con lo cual pudieron aprovechar las oportunidades de exportar sus productos a mercados europeos ingresando mercadería libre de aranceles. (Beato, 2013).

3.3 Repercusiones En La Economía Dominicana Del AAE/EPA

Después que un país firma un acuerdo como este comienzan a surgir de los intercambios comerciales con los países firmantes ciertas repercusiones en la economía, ya sea en aumento o disminución de las exportaciones, lo cual afecta de una forma u otra forma los indicadores económicos de ese país.

En términos generales de productos importados en 2013, las importaciones dominicanas desde la Unión Europea ascendieron a 1.1 mil millones de euros y las exportaciones desde la RD a la UE a 834 millones de euros; para entonces las últimas experimentaron un crecimiento bastante consistente y significativo desde la crisis financiera de 2009, incluyendo un aumento de 8% entre 2012 y 2013. En general, las importaciones dominicanas desde la UE han seguido una tendencia similar, con la excepción de una disminución del 22% entre 2012 y 2013 debido al hecho de que el 2012 fue año de actividades extraordinarias. En comparación con el nivel de comercio entre los dos socios antes de la crisis, tanto las exportaciones como las importaciones de la República Dominicana hacia/desde la UE no sólo se recuperaron completamente del efecto de la crisis, sino que también aumentaron en aprox. 4%. Lo cual fue bastante significativo para la situación en la que se encontraba el comercio a nivel mundial. Algunos ejemplos de los productos de exportación muy exitosos desde la República Dominicana a la Unión Europea incluyen bananos y plátanos (incremento del 100% en términos de valor entre 2008 y 2013), tabaco (+70%), cacao (+48%),

instrumentos y aparatos medico quirúrgicos (+44%) o calzado (+28%). (Delegacion de la Union Europea RD, 2013).

Por consiguiente en vista de que se ha visto en los informes de los principales periódicos dominicanos opiniones y análisis así como también informes emitidos por organismos nacionales que hablan acerca de las exportaciones de productos orgánicos como el cacao a través del AAE/EPA sustentando que el mismo ha brindado ventajas a la República Dominicana, como el aumento de las exportaciones y de la producción agrícola, que de antemano ha dado como resultado el aumento de empleos para la mano de obra, se entiende que ha repercutido positivamente en la balanza de pagos.

Según (Osiecka, 2014) "La República Dominicana es el país que más avanzado en la implementación del Acuerdo de Asociación Económica con la Unión Europea, destacando que el país se encuentra en la delantera en la implementación de los recortes de aranceles, lo que significa más apertura y liberalización del comercio con los países que conforman la UE. También el país destaca en las disposiciones sobre la propiedad intelectual, contratación pública, defensa comercial, compromisos medioambientales, y en derechos laborales".

Con esto podríamos destacar de antemano que en cuanto al cumplimiento de los acuerdos, la economía dominicana es la que más se ha beneficiado en la región del Caribe, a través del intercambio comercial con ese bloque económico, a través de las exportaciones de sus productos, esto gracias al aprovechamiento

de la producción agrícola nacional, que aun cuando ha tenido sus bajas, sigue siendo de las fuentes comerciales internacionales más importantes, en materia de productividad y crecimiento económico. (Ruiz, 2015).

3.4 Repercusiones Para El Sector Cacao Del AAE/EPA en República Dominicana

A continuación se presentan tablas representativas de lo que han sido los volúmenes de exportación de cacao de la República Dominicana hacia el mercado europeo. Tomando como consideración el renglón de años entre los 4 años antes de entrar en vigencia el AAE/EPA y 4 años después de empezar a ser implementado.

Tabla #1

Exportaciones de Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.

Antes de entrar en vigencia el acuerdo EPA

2004-2007

| 2004 2001 | | | | |
|-----------|----|-------|--|--|
| (MM | de | US\$) | | |

| Años | Valor US\$ | | |
|------|------------|--|--|
| | 8.35 | | |
| 2004 | | | |
| 2005 | 8.14 | | |
| 2006 | 16.09 | | |
| 2007 | 66.24 | | |

Fuente: Trade Map volumen de exportación cacao dominicano hacia Europeo 2004-2007

Link de Pág. http://www.trademap.org/Bilateral_TS.aspx

Tabla #2

Exportaciones de Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.

Después de entrar en vigencia el acuerdo EPA

2008-2011

| Años | Valor US\$ | | |
|------|------------|--|--|
| 2008 | 76.098 | | |
| 2009 | 31.897 | | |
| 2010 | 79.764 | | |
| 2011 | 88.363 | | |

(MM de US\$)

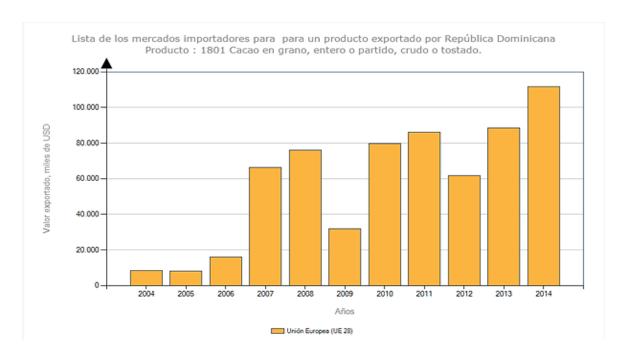
Fuente: Trade Map volumen de exportación cacao dominicano hacia Europeo 2008-20011

Link de Pág. http://www.trademap.org/Bilateral_TS.aspx

Ya ha siete años de haber entrado en vigor el acuerdo (AAE/EPA), en un informe emitido por el Centro de Exportación e Inversión de la República Dominicana CEI-RD para el año 2015, se destacó que el país se encontraba posicionada en segundo lugar como socio comercial de la región del caribe en exportación de cacao hacia la zona europea. (Perez, 2015).

Analizando las tablas anteriormente descritas se pudo observar que entre un periodo y otro existe mucha diferencia, lo cual indica que la apertura al mercado europeo se ha incrementado y se ha podido aprovechar de manera sustancial el acuerdo entre ambas partes, ya que la exportación de cacao en volúmenes ha sido sustanciosa. Por otra parte no hay que detenerse solo en ese reporte, pues

solo se toma como referencia a la hora de analizar un impacto, pero debemos ver si los resultados han seguido favoreciendo hasta los años de actualidad, lo cual presentaremos en los años más recientes, en el siguiente cuadro:



Datos de trade map 2004-2014

En ese sentido puede observarse una comparativa más detallada y como hasta el año 2014 las exportaciones de Cacao aun exceptuando el 2012, han aumentado de manera muy significativa. Lo cual sin más preámbulos el (AAE/EPA) representa ventajas para la economía dominicana, mayor estabilidad política e impulsa la integración efectiva en la comunidad internacional, destacando el ambiente viable de normativas y procedimientos relacionados a la exportación e importación con los cuales fortalece la adopción a los estándares internacionales.

4. EL CACAO EN LA UE





- 4.1 Sector Cacao En Los Mercados Internacionales
- 4.2 Unión Europea.
- 4.3 Exportación De Cacao Hacia Europa.
- 4.4 Demanda de cacao de la Unión Europea
- 4.5 Precio del cacao en la Unión Europea.

4.1 Sector Cacao En Los Mercados Internacionales

Según el Ministerio de Agricultura para el año 2014 la República Dominicana logró en cacao 214 millones de dólares por concepto de exportación esto es equivalente a 69 mil toneladas métricas que fueron vendidas hacia los mercados internacionales.

El Ministerio de Agricultura también expresa que gracias a esfuerzos por parte de los productores y el gobierno Dominicano el 40 por ciento de la producción nacional de cacao es considerada a nivel mundial como cacao fino o de aroma, lo que hace que la dominicana esté en el exclusivo club de naciones que producen el cacao de mayor calidad internacional.

"Este valor en las exportaciones supera en 59 millones de dólares el del año anterior, que fue de 155 millones, lo que refleja la efectividad de la política institucional orientada a transformar la producción de ese importante rubro agrícola." (Ministerio de Agricultura, 2014)

El director del Departamento de Cacao, de la mencionada institución, José González Citó entre las principales regiones nacionales productoras del grano aromático esta la Nordeste, con un 61 por ciento; Este, 13%; Central, 10%; Norte, 9% y Norcentral, con un 7%.

Esto evidencia el beneficio directo de 36 mil productores distribuidos áreas de alrededor de 40 mil unidades productivas.

4.2 Unión Europea.

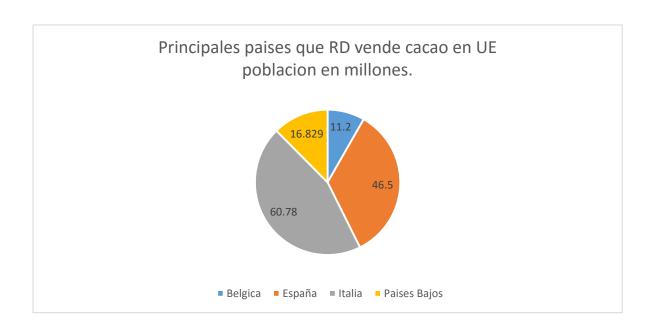
La Delegación de la Unión Europea en la República Dominicana, define a la UE como; "Una familia de 28 Estados europeos democráticos, que se han comprometido a trabajar juntos en aras de la paz y la prosperidad a nivel global." Cabe destacar que la Unión Europea conformados por 28 países con una política y sistema jurídico similar es la única región en el mundo en haber alcanzado con éxito un nivel de integración de unión monetaria y económica. Esto quiere decir que los países que conforman el mencionado acuerdo tienen un libre flujo tanto de mercancía como de personas, para ello los países tuvieron que pasar por un gran proceso político, económico y social, como la adopción de una única moneda que es el Euro, la eliminación de aduanas entre las fronteras y la adopción de políticas claras que buscan la armonía de diferentes mercados y culturas.

No fue fácil la Unión Europea fue forjada por etapas que aun hoy en día continua en mejoras, con altas y bajas desde su primera etapa en 1990 cuando permitió el libre tráfico de capitales en un proceso que en la integración económica de los países se conoce como Unión Aduanera y posteriormente un mercado común.

La Unión Económica y Monetaria como tal, implica la elaboración de un solo banco central que represente todo los países que conforman la Integración y por ende se comparte la deuda monetaria que un país tenga con otro y pasa a ser responsabilidad de todos responder ante esta. También es responsabilidad del

bloque trabajar en el desarrollo social y económico de sus integrantes que este mismo tenor tengan un bajo desarrollo.

El bloque de la Unión Europea está conformado por una población de 508 millones de habitantes para el 2015 según fuentes como Eurostat. Esto la hace tercera potencia con mayor población en el mundo seguido de India y China. Un mercado aún más grande que el de Estados Unidos y con una moneda más fuerte como la es el Euro lo hacen de por si atractivo. Si tomamos en cuenta los principales 4 países de la Unión europea que consumen nuestro producto directamente como materia prima; Bélgica población 11, 203,992, España 46, 507,760, Italia 60, 782,668, Países Bajos 16, 829,289 tenemos que 81% de nuestro producto es vendido a un mercado de 135 millones de personas.



Para el año 2015 la Unión Europea contaba con un producto interno bruto (PIB) de aproximado de 14.625.373 (billones) de euros, que a la tasa promedio del año 2015; EUR/USD 1.1031, Serían unos 16.13 billones de dólares. (Idescat, 2016)

El PIB per cápita de la región tomando en cuenta los datos antes mencionados PIB / Población, para el 2015 es de \$31,751.96 anual, lo que comparativamente con el país origen, que radica en unos \$6,000 USD es un margen mucho mayor de los posibles ingresos generales de la zona a favor de la Unión Europea.

4.3 Exportación De Cacao Hacia Europa.

El cacao en grano, entero o partido crudo o tostado. Código de producto 180100 Según lo clasifica la página destinada a documentar todas las transacciones correspondientes a los negocios internacionales Trade Map, para el 2014 exporto un valor en dólares de (116\$ millones usd) 116, 347,000 de dólares esto representa el 54 por ciento del total exportado por la República Dominicana al mundo. En cuento a cantidad este valor monetario representa 37.062 toneladas del producto exportado hacia Europa en general, estos incluye países fuera de la UE.

(Unidades en miles)

| Código del producto | Descripción del producto | República Dominicana exporta hacia Europa | | |
|---------------------|---|--|------------------|------------------|
| Coulgo del producto | Descripcion dei producto | Valor en 2012 | Valor en 2013 | Valor en 2014 |
| 180100 | Cacao en grano, entero o partido crudo o tostado. | 66624 | 89579 | 116347 |
| 160100 | 1051800. | 00024 | 69379 | 110347 |

Fuente: (Trade Map, 2015)

Como podemos observar en el cuadro una característica que resalta de las ventas a esta región es que han ido en aumento gradual en los últimos años un promedio anual de 24% en aumento.

De los 116.35 millones de dólares exportados a la región de Europa en general 111.60\$ son exportados concretamente a miembros de los 28 países pertenecientes a la unión europea es decir el 95% exportado a Europa está bajo el amparo del tratado de libre comercio que afecta a la Unión Europea y a la República Dominicana EPA.

Como se puede apreciar en el ANEXO #1 los principales países de la Unión europea con lo que República Dominicana tuvo una actividad en los últimos años referente a la exportación de cacao fueron; Países Bajo 38%, Bélgica 22%, España 12% e Italia 9 % fuera de los países perteneciente a la integración económica Unión Europea se encuentran Suiza y Rusia con una participación menor al 10%.

(Trade Map, 2015)



Como se puede analizar en el ANEXO #1 podemos identificar como la República Dominicana se ha beneficiado gradualmente del acuerdo y así como los esfuerzos realizados por el Ministerio de Agricultura y el gobierno para el desarrollo continuo del sector cacao y los mismo productores de la industria como tal para mejorar y garantizar la producción estable del producto.

4.4 Demanda de cacao de la Unión Europea.

Los Datos ya mencionados y aquí expuestos evidencia la oferta de cacao de la República Dominicana hacia el mencionado bloque económico, y las posibles oportunidades que ofrece teniendo en cuenta las informaciones económicas del país y la población.

A continuación en este capítulo se analizara la demanda de la región basados en lo que la Unión Europea importa del mundo y la posición de la República Dominicana frente a esta demanda.

La Unión Europea en su conjunto para el año 2014 importo en valor monetario de \$5.015 millones de dólares y una cantidad de 1.645.450 toneladas de cacao, esto refleja la alta demanda por parte de zona europea en relación a lo ofertado por la República Dominicana el valor queda siendo muy bajo. ANEXO #2

El país exporto \$111.60 millones de los \$5.015 millones esto es el 2.2% de participación. En cuanto a cantidades la potencia importo alrededor de 1.645.450 toneladas esta cantidad se superpone a los 33.617 toneladas que le

vendió la nación Dominicana a estos países, solo un 2.04% de la cantidad total exportada por la Unión Europea. (Trade Map, 2015)

4.5 Precio del cacao en la Unión Europea.

En el conjunto de países que conforma la Unión Europea en su total 28, el precio promedio en el que es vendido en codiciado producto dominicano es de \$3,146 dólares la tonelada, anteriormente mencionábamos el precio promedio al que se vende al mundo \$3,110 USD es decir que el precio promedio de Europa está dentro del margen.

Los países de la Unión Europea a pesar de que forman un bloque económico en su conjunto, también actúan con países con independencia económica y tomando en cuenta esto los países donde mejor se cotiza el precio de nuestro producto son; Francia, Italia, Países Bajos y Bélgica.

Algunos de estos países se destacan por que además del precio al que se compra el producto la cantidad en ventas en ellos es relativamente alta, por ejemplo Países bajos en lo que el producto se vende a precio promedio de \$3.170 USD la tonelada se vendió la cantidad 13.633 toneladas, un número sustancial comparado con lo exportado a Estados Unidos el mismo año 21.893 toneladas.

5. CORTÉS HERMANOS & CO





- 5.1 Historia De Cortés Hermanos
- 5.2 Cortés Hermanos En República Dominicana
- 5.3 Línea De Productos
- 5.4 Exportación de cacao hacia Europa
- 5.5 Posibles beneficios del AAE/EPA para Cortés Hermanos

5.1 Historia De Cortés Hermanos

En el año de 1929 cuando se iniciaba la gran depresión económica un hombre decidido y visionario se propuso la misión de creer en el inmenso potencial del cacao caribeño. Fue entonces cuando Don Pedro Cortés Forteza fundó a Cortés Hermanos en la República Dominicana. Como testimonio de su seriedad y compromiso con la calidad, bautizó con su propio nombre al producto y así nació el Chocolate Cortés.

Más tarde en el 1931, Don Pedro comenzó a exportar el chocolate de mesa a Puerto Rico y apenas divisó una oportunidad, comenzó a fabricarlo en suelo boricua. Gracias a su ética de trabajo, disciplina y liderazgo, la empresa experimentó crecimiento sostenido desde un principio. Don Pedro se distinguió por fomentar la tradición de calidad y el compromiso con el servicio al cliente lo cual hasta la fecha ha caracterizado la empresa. La segunda mitad del siglo veinte fue tan dinámica como la primera para la compañía.

En 1952, Don Ignacio Cortés del Valle, el hijo de Don Pedro, lanzó la empresa a incursionar exitosamente en el mercado internacional con productos semi-procesados de cacao y amplió también la gama de productos para el consumidor.

Así como iba pasando el tiempo la empresa en la República Dominicana se iba convirtiendo en la principal procesadora de cacao del país, a la misma vez que consiguió elaborar más de cincuenta variedades de productos, en diversidad de

sabores y tamaños, todos líderes en ventas hasta el día de hoy y favoritos de la familia dominicana. También en Puerto Rico bajo el nombre de Sucesores Pedro Cortés, Inc. consiguieron consolidarse en una posición de liderato y hoy gracias a ello operan un negocio exitoso elaborando una gran variedad de productos de chocolate que son parte de la cultura culinaria en la isla.

Cuatro generaciones después de Don Pedro, es una compañía de familia con proyección mundial. (CHOCOLATE CORTES, 2015)

Algunas informaciones de actualidad histórica se destacan a continuación:

- 2011: Lanzamiento de Cortés Premium, delicioso y cremoso chocolate que viene en 3 exquisitos sabores para deleitar a los más exigentes paladares; Cono, Café y Cacao.
- 2012: Lanzamiento nueva presentación Cortés Molido, Ahora el chocolate es más fácil de preparar, formatos Regular y Lite.
- 2012: Remozamiento imagen de la línea completa Cocoa Sobrino.
- 2013: Revitalización de la envoltura en la tableta de Embajador a empaque Flow Pack
- 2014: Introducción FORTEZA, Fina de línea de Chocolates del Caribe.

5.2 Cortés Hermanos En República Dominicana

Somos una importante fuente de ocupación laboral tanto en la República Dominicana como en Puerto Rico. Nuestro personal es experto en materia de cacao y está altamente calificado para procesar y exportar nuestros productos.

Nos llena de satisfacción afirmar que la gran familia Cortés labora dentro de un marco de ética profesional y camaradería.

Compromiso social. Cortés Hermanos dirige esfuerzos permanentes con la responsabilidad social empresarial, contribuyendo con los consumidores, sus accionistas, empleados, proveedores y distintos sectores involucrados en las actividades comunitarias, conservación del medio ambiente, cuidado de la niñez y la educación.

Colabora en diversos proyectos de desarrollo que impactan en los procesos de abastecimiento, producción y comercialización, dirigiendo esos trabajos de manera preferencial a entidades y organizaciones sin fines de lucro. La empresa está comprometida en preservar el medio ambiente mediante la oportuna inversión técnica en sus instalaciones y la continua modificación y revisión de los procesos de trabajo con el objetivo de eliminar los posibles elementos contaminantes.

Las acciones sociales de Cortés Hermanos han sido dirigidas a instituciones como la Casa Rosada, Maternidad San Rafael, Congregación Siervas de María y Maternidad San Lorenzo de Los Mina. También, Hogar Albergue Divina Providencia, en San Francisco de Macorís, y la Biblioteca y el Dispensario Médico Santa Joaquina de Vedruna, en Villa Mella.

Además de la fábrica y oficinas centrales en la avenida Máximo Gómez, de Santo Domingo, Cortés Hermanos tiene otros centros en el kilómetro 24 de la Autopista Duarte, en Santiago, San Francisco de Macorís, Yamasá y en El Seibo. Su contribución al progreso integral del país conforma su base primordial como parte de su cultura corporativa, pero además la empresa es una importante fuente de ocupación laboral, cuenta con una nómina directa administrativa y de fábrica de más de 500 empleados, personal de alta calificación y experiencia que laboran dentro de un excelente marco de relaciones e identificación con la empresa. Las facilidades industriales y de almacenamiento cubren un área de más de quince mil metros cuadrados de construcción. La misión de Cortés Hermanos ha estado dirigida, desde sus inicios, a ser líder en industrializar y comercializar en el país y el exterior productos de calidad derivados del cacao.

También es importante destacar que Cortés continúa posicionado como líder en la región del caribe procesando seis mil toneladas métricas por año. Actualmente se ocupa incansablemente de mantenerse a la vanguardia en el mercado y por eso desarrolla continuamente productos nuevos bajo los más estrictos estándares de calidad internacionales, con el objetivo de satisfacer los gustos cambiantes del público consumidor.

5.3 Línea De Productos

Fleiki: La unión entre chocolate con leche y hojuelas de maíz tiene nombre y se llama Fleiki. La nueva combinación para los amantes del cereal. Con Fleiki la sensación de estos ingredientes es divertida y crocante en cada mordida.
 Chocolate Embajador: Este exquisito chocolate, con todos sus valores nutritivos, es una tradición de generaciones, ideal para quienes desean una deliciosa combinación de sabor y energía en cualquier momento del día.
 Sobrino Instantáneo: Cocoa ideal para tomar frío o caliente, es una bebida fácil y rápida de preparar porque se disuelve al instante.
 Copittas: Rico bombón de chocolate con leche, disponible en empaque de 100 unidades. Estas porciones individuales son ideales para fiestas y cumpleaños.

□ Cortés Premium: Nueva línea de Chocolates Cortés Premium, con ingredientes finos, originales y una formulación de calidad superior que viene a llenar un vacío en el segmento de Chocolates Premium de producción nacional. Cortés Premium, chocolate rico y cremoso que viene en cinco exquisitos sabores para deleitar a los más exigentes

paladares: Cortés Premium Cono; Cortés Premium Cacao; Cortés Premium Café; Cortés Premium Almendras; Cortés Premium Cono & Cream.

- Más Más: ¡No hay otro igual! Más Más es el chocolate único y original que combina chocolate con leche, pasas y maníes. Para los atrevidos a probar combinaciones fuera de lo común, Más Más es el indicado para saborear una fiesta de ingredientes perfectos para el paladar.
- □ Rocky Kid: Con Rocky descubres una sensación de trozos de almendras bañadas en chocolate con leche. Para los fanáticos de las almendras, Rocky es el compañero ideal para una aventura de sabor.
- Mr Milk: Mr. Milk es la barra que no podrás dejar de comer por su delicioso e intenso sabor de chocolate con leche. Este clásico sabor saciará a todo verdadero amante del chocolate que no necesita combinar otros ingredientes con esta delicia.
- □ Crachi: ¡Su nombre lo dice todo! Con solo mirar a Crachi se percibe la sensación crujiente de chocolate con leche y arroz crispado; una barra de chocolate deliciosa para los que prefieren el chocolate con un toque más de diversión.
- ☐ Chocolate embajador con canela: El mismo exquisito chocolate Embajador, con su tradición de generaciones y con todos sus valores

nutritivos, y un sabroso toque de canela. Ideal para quienes desean una deliciosa combinación de sabor y energía en cualquier momento del día.

- □ Chocolate Cortés Barra: La tradicional barra de Chocolate Cortés es un clásico para quienes disfrutan la exquisitez de una taza de chocolate caliente. Esta barra dulce tiene todo el delicioso sabor y aroma natural del mejor chocolate. Una excelente opción para la confección de repostería fina.
- ☐ Cortés Molido: Ahora el chocolate es más fácil de preparar, Ideal para preparar una taza de chocolate caliente, rica y espesa, de manera fácil y rápida. Chocolate Cortés Molido tiene todas las características nutritivas y el delicioso sabor del Chocolate Cortés en barra, pero viene listo para una preparación más rápida.
- □ Chocolate Diplomático: Delicioso chocolate, ideal para preparar caliente con leche o agua en el desayuno o en cualquier momento del día. Cocoa Diplomático Instantánea: Exquisita y refrescante instantánea de chocolate, la puedes preparar en frio o caliente. Una delicia fácil y rápida de preparar, rica en vitaminas y minerales, favorita de chicos y grandes. Disponible en sus formatos pouchs de 200gr. y 400gr.

□ Popcorners: Bocados naturales, hechos de maíz, libres de gluten en una variedad de sabores dulces y sabrosos, que pueden ser disfrutados como Snacks o como picaderas. (Cortes Hermanos, 2015).

5.4 Exportación de cacao hacia Europa

La empresa Cortes Hermanos & Co, C x A, luego de destacarse como una de las empresas con mayor participación en el mercado dominicano no ha detenido sus aspiraciones y deseos de expansión, abordando hasta la fecha mercados de países europeos los cuales son de gran importancia para la misma y de antemano para la economía dominicana, con 85 años de arduo trabajo, es pionera en el país en la producción y exportación de cacao y sus derivados.

En sus inicios la empresa había estado exportando productos como; Cacao en grano, como tal, pero para el 2016 con el fin de poder incursionar en otro tipo de mercado y ganar aún más terreno la empresa se ha aunado por exportar derivados del cacao, como son; Licor de cacao, manteca de cacao y chocolate aunque en muy bajas porciones, pero destacando a sus chocolates más selectivos y de mayor calidad, a países europeos donde antes no tenían participación, como lo es Amsterdan- Alemania, con el fin de poder competir en este mercado con mayor fortaleza frente a productos provenientes de la misma región europea como lo es Suiza (Pichardo, 2010).

Es importante destacar que Cortes Hermanos enfrentaba barreras en la competencia, con relación a la exportación del Cacao en grano, puesto a que

existen ya empresas de la misma rama que se encuentran compitiendo con la misma las cuales en cuanto a preferencia, son de primera intención ante la población de consumo masivo y de empresas de la región que hacen uso del cacao, en su producción para productos terminados como es el chocolate Suizo, que gracias a provenir de la misma región posee ventajas comparativas mucho mayores frente a las que podría poseer Republica Dominicana por vía al AAE/EPA, considerando también que gracias a la industrialización de las empresas chacolotearas de países europeos como suiza y otros que agregar también ya con bastante mercado como el Cacao proveniente de Ghana- África llevan suma delantera jugando papel importante en la determinación de este nicho de mercado, con el cual Republica Dominicana se encuentra totalmente en desventaja, en materia de exportación y producción. Aunque es importante destacar que si bien es cierto la mayor cantidad de chocolate producido en Suiza es con materia prima de República Dominicana.

Por tanto esto no detiene a la empresa Cortes Hermanos y es por esto que pese a la desventaja que ha llevado frente a países como Suiza y Ghana la empresa se está abriendo a un nuevo mercado y así aprovechar los beneficios que puede aportarles en Europa el cual promete ser de mucho más factible en materia de economía para la empresa según explicaba en una entrevista realizada al Gerente de Exportaciones de la empresa Antonio Duran. "La empresa en la actualidad se encuentra exportando Cacao en grano como tal, pero hemos decidido direccionarnos más a los que es la exportación de

derivados del cacao en mercados donde aún no se explota al máximo el potencial de este comercio reconociendo los beneficios que le ofrecen países como Alemania en sus importaciones de derivados como el Licor de cacao, manteca de cacao y otros" (Duran, 2016).

5.5 Posibles beneficios del AAE/EPA para Cortés Hermanos

Son innumerables los beneficios que la empresa Cortes Hermanos & Co ha podido aprovechar para llevar a cabo la comercialización de sus productos a nivel internacional en la Unión Europea, ya que como se ha visto desde un principio la empresa hoy día puede gozar del liderazgo en el mercado dominicano en la producción y exportación del mismo, por lo cual se ha manejado aprovechando al máximo cada uno de los sesgos beneficiarios que el acuerdo ofrece, destacando primordialmente la forma en que la empresa ha acatado los impulsos a la industrialización y modernización para llevar a cabo la producción, que es uno de los puntos primordiales que quiere llevar a cabo como beneficio para las empresas que el acuerdo busca incentivar en sus políticas de desarrollo bilateral.

El acuerdo de asociación económica ha abierto una puerta a un conglomerado de 28 países que en su conjunto conforman un mercado de 508 millones de personas, es decir aproximadamente 50 por ciento mayor al de Estados Unidos si bien la ubicación frente a el mencionado mercado es una desventaja las

estadísticas demuestran que la demanda Europea es mucho mayor frente a cualquier otro mercado.

Tomando en cuenta estas atractivas características de mercado, empresas como Cortes Hermanos pueden aprovechar las herramientas comerciales que brinda el tratado de libre comercio EPA para exportar su producto totalmente libre de arancel hacia el mercado de Europa y no solo su materia prima si no que competir también en mencionado mercado con sus productos terminados.

De aprovechar el mercado y sus medios para facilitar el comercio en dicha región, estamos hablando de un posible benéfico de aproximadamente \$46.875 dólares por contenedor. Tomando en cuenta el precio promedio de las toneladas de cacao vendidas a la UE. (\$3,146 USD) por la cantidad máxima de sacos de cacao posibles en un contenedor (297 sacos) y el peso de cada saco (50 kg), esto quiere decir 14.9 toneladas de cacao por contendor será igual al beneficio mencionado. Estos sin tomar en cuenta los posibles derivados del cacao.

CONCLUSIÓN

Siempre será importante el llevar acabo acuerdos que beneficien a los países, destacando por igual el gran aporte que estos hacen al sector empresarial de los mismos brindándoles un campo de desarrollo mucho más beneficioso para el crecimiento y desarrollo de las mismas que de ante mano conllevan a un incremento positivo en la economía nacional del país en donde se apliquen. Con el aprovechamiento de la oportunidades que ofrece el Acuerdo de Asociación Económica AAE/EPA, para el sector cacao en la República Dominicana se ha podido determinar que empresas como Cortes Hermanos & Co, se han beneficiado de forma muy significativa, sin dejar a un lado las oportunidades de crecimiento que aún faltan por cubrir. El AAE/ EPA promete seguir siendo la herramienta diplomática con más fuerza y viabilidad para el sector empresarial que busque expandirse en el mercado Europeo Incrementando con el pasar de los años las oportunidades que ofrece el mismo. La empresa Cortes Hermanos sique avanzando en sus esfuerzos por consequir mayor mercado y competir en Europa frente a los productos de empresas líderes de la misma rama a la cual está dedicada la empresa, reconociendo que de no existir un acuerdo como el AAE/EPA, Cortes Hermanos no hubiera podido aprovechar los nichos de mercado que posee hoy en Europa.

RECOMENDACIONES

- □ Cortes Hermanos debe seguir trabajando arduamente en los mercados que ya tiene en la Unión Europea, pero antes de esto deberá trabajar arduamente en modernizar y e industrializar aún más la empresa para asi también poder abarcar más mercado del que apuntan conseguir en los próximos años. Reconociendo que con el EPA la empresa así como el país ha sido uno de los más beneficiados del acuerdo la empresa en su sector también lo ha sido, lo cual es cuestión de redireccionamientos y nuevos planes de comercialización que mantengan a la vanguardia la empresa con los cambios que surgen a diario en el comercio.
- □ Es importante que se analice o piense la posibilidad de crear una estrategia que pueda impulsar la empresa a nivel internacional para que de esta forma pueda adquirir beneficios brindados mediante el EPA que hasta el momento no han sido captados.
- □ Haciendo un análisis del volumen de producción nacional, la empresa podría determinar si el volumen de producción local frente a los beneficios que de ella devenga sería factible frente a los devengados al momento de también incursionar con el cacao per se como en tiempos anteriores logrando reivindicarse en este mercado al mismo tiempo que procede con el actualmente abarcado.

BIBLIOGRAFIA

- (2015). Retrieved from Ministerio de Relaciones Exteriores de República

 Dominicana: http://www.mirex.gob.do/nosotros/quienes-somos
- Acebey Gualberto, A. R. (2001). *Zamorano*. Retrieved from http://catalogo.zamorano.edu/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=20153
- Acosta, C. (2013). País exporta más de US\$100 MM en cacao.
- AGRICULTURA, M. D. (2015). . Retrieved from MINISTERIO DE

 AGRICULTURA: http://www.agricultura.gob.do/sobre-nosotros/-quienessomos-/
- Batista, L. (2009). Cosecha de cacao. Santo Domingo, Distrito Nacional, República Dominicana.
- Batista, L. (2009). Guia tecnica del cultivo del cacao en la República Dominicana.
- Beato, N. (2013, agosto 29). aduanasdigital.gob.do. Retrieved from aduanasdigital.gob.do: http://aduanasdigital.gob.do/2013/08/29/el-epa-acuerdo-comercial/
- cacao, E. S. (2016). *El Sendero del cacao*. Retrieved from http://www.cacaotour.com/index.php/es/sobre-rizek
- CEI-RD. (2007). Comportamiento comercial del cacao organico. Santo Domingo.

 Retrieved from www.cei-

- rd.gov.do/estudios_economicos/estudos_productos/perfiles/cacao_organico.pdf
- CEI-RD. (2008). COMPORTAMIENTO COMERCIAL DEL CACAO ORGANICO.
- CEI-RD. (2012). Perfil Cacao 2012. Santo Domingo. Retrieved from

 http://www.ceird.gov.do/ceird/estudios_economicos/estudios_productos/perfiles/cacao.p
- CEIRD. (2016). Retrieved from http://cei-rd.gob.do/es/sobre-nosotros/
- Cheesman, E., & Pound, F. (1934). Further Notes on Criterion of Selection in Cacao I.C.T.A. Annual Report on Cocoa Research, St. Augustine,

 Trinidad.
- CHOCOLATE CORTES. (2015). Retrieved from http://www.chocolatecortes.com/rd/sobre-nosotros/
- Cortes. (2013). *Chocolates Cortes*. Retrieved from http://www.chocolatecortes.com/
- Cortes Hermanos. (2015, septiembre 19). *Cortes Hermanos*. Retrieved from Cortes Hermanos:
 - http://www.chocolatecortes.com/rd/portfolio_type/productos/
- Cruz, S. D. (2014, noviembre 20). *Prezi*. Retrieved from Prezi: https://prezi.com/iyx8dx_ehamm/cortes-hermanos/

- Delegacion de la Union Europea RD. (2013). *FLUJOS COMERCIALES ENTRE LA REPÚBLICA DOMINICANA Y LA UNIÓN EUROPEA.* Santo Domingo:

 Delegacion Europea de la República Dominicana.
- Direccion Gerenal de Aduanas. (2016). Retrieved from

 http://www.aduanas.gob.do/sobrenosotros?perPage=50#divQuienesSomo
 s
- Eurostat. (2015, Enero 01). *Eurostat*. Retrieved from Eurostat:

 http://ec.europa.eu/eurostat/tgm/refreshTableAction.do?tab=table&plugin=

 1&pcode=tps00001&language=en
- Fao. (2003). ¿Es la certificación algo para mí? . In C. Pazderka, S. José, & C.R. Retrieved from ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/007/ad818s/ad818s00.pdf
- Haina International Terminals. (2011). Retrieved from http://www.hit.com.do/app/do/somos.aspx
- Idescat. (2016, marzo 18). *Producto interior bruto. 2015.* Retrieved from Instituto de estadisca de Cataluña.:
 - http://www.idescat.cat/economia/inec?tc=3&id=8150&lang=es
- ISPRI . (2008, OCTUBRE). http://www.seic.gov.do/. Retrieved from http://www.seic.gov.do/:
- http://www.seic.gov.do/media/1796/Texto%20informativo%20EPA.pdf JORGE. (2005).
- L., B. (n.d.). El.

- MIC MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO. (2008).
 - http://www.seic.gov.do/. Retrieved from http://www.seic.gov.do/: http://www.seic.gov.do/direcciones/comercio-exterior/acuerdos-comerciales-vigentes/acuerdo-cariforo-uni%C3%B3n-europea.aspx
- Ministerio de Agricultura. (2014, Octubre 01). República Dominicana exporta en cacao 214 millones de dólares. Retrieved from Ministerio de agricultura: http://www.agricultura.gob.do/noticias/2014/10/República-dominicana-exporta-en-cacao-214-millones-de-dolares-/
- Osiecka, A. (2014). A seis años del EPA en República Dominicana. Santo Domingo: CEI-RD.
- ROIG. (2007). *Roig Agro-Cacao S. A.* Retrieved from http://www.comercialroig.com.do/roigqsomos.html
- Ruiz, E. (2015, febrero 27). http://www.diariolibre.com/. Retrieved from http://www.diariolibre.com/: http://www.diariolibre.com/economia/economia-personal/la-repblica-dominicana-ms-aventajada-en-los-acuerdos-epa-EBDL1032521
- Trade Map. (2015, enero 01). Lista de los mercados importadores para Europa para un producto exportado por República DominicanaMetadata.

 Retrieved from Lista de los mercados importadores para Europa para un producto exportado por República DominicanaMetadata:

 http://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx

- Vivenzi, J. P. (2011, mayo). *Acuerdos Comerciales*. Retrieved from http://acuerdos-comerciales-col.blogspot.com/: http://acuerdos-comerciales-col.blogspot.com/
- FUNGLODE. (2011). Comercio Justo en la Republica Dominicana: Café, Cacao y Banano/Maco Coscione. Fundacion Global Democracia y Desarrollo-FUNGLODE.

ANEXOS

Anexo #1.

Lista de los mercados importadores para Unión Europea (UE 28) para un producto exportado por República Dominicana

Producto: 18 Cacao y sus preparaciones

Fuentes: Cálculos del CCI basados en estadísticas de UN COMTRADE.

Unidad: miles Dólar Americano

| Importadores | Valor exportada en 2010 | Valor exportada en 2011 | Valor exportada en 2012 | Valor exportada en 2013 | Valor exportada en 2014 |
|-------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Mundo | 178.466 | 172.708 | 180.756 | 171.477 | 227.076 |
| Unión Europea (UE 28) Agregación | 85.335 | 87.694 | 63.828 | 91.216 | 114.191 |
| Países Bajos | 43.519 | 38.919 | 19.938 | 27.753 | 44.599 |
| Bélgica | 14.758 | 17.350 | 9.322 | 21.540 | 25.019 |
| España | 3.852 | 0 | 6.467 | 13.070 | 14.774 |
| Italia | 8.762 | 9.788 | 14.930 | 11.701 | 10.376 |
| Alemania | 10.029 | 16.790 | 8.749 | 10.523 | 8.752 |
| Francia | 1.635 | 4.365 | 3.228 | 5.250 | 8.087 |
| Polonia | 0 | 0 | 0 | 571 | 2.151 |
| Reino Unido | 2.780 | 407 | 973 | 775 | 313 |
| Grecia | 0 | 0 | 0 | 0 | 69 |
| Estonia | 0 | 0 | 0 | 32 | 50 |
| Suecia | 0 | 75 | 0 | 1 | 1 |
| Dinamarca | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

(Trade Map, 2015)

Anexo #2

Comercio actual y potencial entre República Dominicana y Unión Europea (UE 28)

Producto: 1801 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.

Fuentes: Cálculos del CCI basados en estadísticas de UN COMTRADE.

Los datos basados en la información reportada por los socios comerciales (datos espejo) son presentados en naranja.

Unidad: Dólar Americano miles

| Códi Descri go pción del del | | República Dominicana exporta hacia Unión Europea (UE 28) | | Unión Europea (UE 28) importa desde el mundo | | | República Dominicana exporta hacia el mundo | | | comercio potencial indicativo | | | |
|------------------------------------|---|---|-----------------------------|--|---------------------|---------------------|--|------------|-----------------------------|----------------------------------|--------------------|--------------------|--|
| prod produc to | Val or en 201 3 | Valo r en 201 4 | Val or en 20 15 | Valor en 2013 | Valor en 2014 | Valor en 2015 | Valor en 201 | | Val or en 20 15 | Pote ncial en 2013 | Pote ncial en 2014 | Pote ncial en 2015 | |
| '1801 00 | cacao en grano, entero o partido crudo o tostado | 88. 521 | 111. 609 | | 4.354 .274 | | 4.768 .900 | 162 289 | | | 73.76 8 | 100.5 07 | |

UNIVERSIDAD APEC

CURSO DE MONOGRAFICO DE EVALUACION FINAL EVALUACION DE LAS PROPUESTAS ENERO ABRIL 2016

| TITULO : | APROVECHAMIENTO DE LAS OPORTUNIDADES DEL SECTOR CACAO DE REPÚBLICA DOMINICANA BAJO |
|------------|--|
| | EL MARCO DEL (EPA), CASO DE ESTUDIO CORTÉS HERMANOS |
| | |
| | |
| | |
| IODULO : | ACUERDOS Y TRATADOS COMERCIALES |
| OFESOR (A) | LIC. JUANA PATRICIA CESPEDES / LIC. ILENA ROSARIO |
| JTOR : | MARTINEZ VIZCAINO MELVIN ANTONIO LOPEZ HERRERA JORGE LUIS |
| | MONCION BELEN DENNY JAVIER |
| ATRICULA : | 20100112 20120542 20121962 AREA NEGOCIOS INTERNACIONALES |
| MINIOUEN . | 2010012 2012002 Princip |
| ROBADO : | APROBADO CON MODIFICACION : |
| RECHAZADO: | FIRMA: ARNOW / STE |
| | FECHA DE ENTREGA DEL TRABAJO AL PROFESOR : |
| | |
| | |
| BSERVACIO | |
| OFESOR, EX | PLIQUE LAS RAZONES POR LAS QUE USTED APROBO CON MODIFICACIONES O RECHAZO |
| | |
| | Ver observaciones al documento. |
| | Val. (2.25) All 1945 |
| | |



Decanato de Ciencias Económicas y Empresariales Escuela de Mercadeo

Título

"Aprovechamiento de las oportunidades del sector cacao de República Dominicana bajo el marco del EPA" (Caso de estudio Cortés Hermanos)

| Nombres estudiantes | Matrículas |
|----------------------------|------------|
| Melvin Martínez Vizcaíno | 2010-0112 |
| Jorge Luis López Herrera | 2012-0542 |
| Denny Javier Moncion Belén | 2012-1962 |

Asesoras

Juana Patricia Céspedes Ilena Rosario

Anteproyecto de monografía para optar por el Titulo de: **Negocios Internacionales**

Distrito Nacional Abril, 2016

Lista de abreviaturas

| EPA | Economic Partnership Agreements. |
|----------|--|
| RD | República Dominicana. |
| OMC | Organización Mundial del Comercio. |
| UE | Unión Europea. |
| CARIFORO | Acuerdo de Asociación Económica. |
| PYMES | Pequeñas y Medianas Empresas. |
| ADOEXPO | Asociación Dominicana de Exportadores. |
| ACP | África, Caribe y Pacifico. |

1. Selección del título y definición del tema.

"Aprovechamiento de las oportunidades del sector cacao en la República Dominicana bajo el marco del EPA: caso de estudio Cortés hermanos".

El EPA, es un acuerdo en entre dos bloques regionales CARIFORO y Unión Europea, sobre distintos tópicos o campos de trabajo incluyendo entre ellos el libre comercio de bienes y servicios. Este acuerdo internacional es "jurídicamente vinculante", compatible con las normas de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

Representa para la República Dominicana el establecimiento de una zona de libre comercio, para eliminar progresivamente los aranceles de los países Partes del Acuerdo, así como todas las medidas no arancelarias, cuotas y disposiciones similares, aprovechando las oportunidades que infiere el EPA y encaminar sinergia entre el Sector Privado y el Sector Gubernamental para posicionar el país, aprovechando los recursos que posee la República Dominicana en la agricultura y otros sectores de interés. (Beato, 2011).

2. Planteamiento del problema

La introducción del cacao a la Republica Dominicana data desde la última mitad del siglo XVI, pero no fue hasta finales del siglo XVII cuando empezó a introducirse cacao a República Dominicana; pues se consideraba esta como el puente del comercio exterior entre América, Europa y Asia. Desde ese entonces la isla se convirtió en la palabra obligatoria de los viajantes, los cuales transportaron mazorcas de cacao provenientes de Venezuela y otros países.

Con el paso de los años el cacao dominicano ha tenido un auge en los mercados internacionales tanto así que la oferta y la demanda han aumentado significativamente, lo que ha cambiado el curso en la forma de comercializar el grano. En la actualidad los compradores han pasado a ser entes organizados dando origen a la cadena —agro-exportadora la cual crea una estructura comercializadora diferente a lo que hacía en principio y es que los productores solo producen y cosechan el cacao, luego lo venden en baba o húmedo a Cooperativas, Asociaciones y Empresas privadas.

En la actualidad la República Dominicana es líder en la región del caribe en la comercialización de dicho producto y se encuentra incluida entre los 15 países con mayor producción y mejor nivel de -calidad de cacao. Sin embargo, el nivel de calidad del cacao dominicano en comparación con varios de los países de la UE que representan competencia para la republica dominicana en este sector aún está por encima del actualmente alcanzado, lo que supone un problema

para este —a la hora de entrar al mercado europeo y posicionarse cumpliendo con los estándares esperados y adecuados.

Cabe destacar, que con la entrada en vigencia del Acuerdo de Asociación Económica con la Unión Europea, se encontró un nuevo sendero por el cual la Unión Europea se comprometió a liberalizar totalmente su mercado sin aranceles, cuotas o barreras discriminatorias para los productos agrícolas procedentes del CARIFORO.

En lo que respecta al acceso de bienes agrícolas europeos y de los demás países de la región del Caribe al mercado dominicano, el mismo se encuentra limitado en el marco del Acuerdo. Pero a esto surgen interrogantes sobre los informes estadísticos que datan el desconocimiento del cacao o chocolate que se exporta desde la República Dominicana hacia los diferentes mercados de la Unión Europea.

En este sentido, es preciso destacar, el aumento con gran relevancia en los reportes estadísticos de nuestro país, cuando se habla de materia de cacao y exportación por parte de empresas como Cortés Hermanos, lo cual pone en desventaja la veracidad de algunos reportes ya emitidos por organismos internacionales.

De igual forma existe una situación muy preocupante pero que busca un alivio en dicho acuerdo, sobre como la exportación de chocolate ya procesado en sus

diferentes variedades podría ingresar al mercado europeo compitiendo en calidad, precio y paladar, reconociendo la basta competencia que existe tomando como ejemplo el chocolate suizo.

Asimismo, este proyecto de investigación abordará el aprovechamiento del EPA y las posibilidades de llevar la empresa dominicana Cortés Hermanos a la competencia en el mercado europeo, reconociendo la diversificación de las oportunidades de negocios para futuras empresas, incluyendo las Pymes en República Dominicana.

3. Objetivos de investigación

3.1 Objetivo General

Destacar las oportunidades del sector cacao dominicano y su aprovechamiento en el marco del EPA 2009-2015.

3.2 Objetivos Específicos

- Determinar los beneficios que recibe el sector cacao del país bajo el marco del EPA.
- Determinar valor agregado, calidad del cacao y su aceptación en los mercados internacionales.
- Identificar barreras del comercio del cacao que han sido eliminadas después del EPA.
- Comparar los efectos del acuerdo después de su entrada en vigencia.

4. Justificación

4.1 Justificación Teórica

La República Dominicana es el tercer mayor productor de cacao de la región del caribe y Latinoamérica, esto es gracias a la calidad del producto está entre los 15 países seleccionados como productores de cacao gourmet, los países de Europa donde se destacan países como Alemania, Holanda, Francia e Italia y Suiza la mayoría de estos exceptuando al último pertenecientes al acuerdo de la Unión Europea tienen una gran demanda por la preciada materia prima.

Tomando esto en cuenta y el hecho de que el país es participe activo del tratado comercial EPA con la Unión Europea el cual busca una disminución progresiva de las barreras comerciales entre el país y la región y que desde una primera instancia a la República Dominicana se le permitió entrar en su totalidad los artículos sobre todo los orgánicos, este trabajo busca exponer como se han aprovechado este tratado y para ser más específicos por entes como la empresa de chocolates Cortés Hermanos.

4.2 Justificación Metodológica

La empresa Cortés hermanos, no solo procesa el cacao para hacer un producto totalmente terminado si no que comercializan con la materia prima nos servirán como ente facilitador de la información. A la misma se le realizará

encuestas en busca de responder los diferentes puntos que le competen dentro de la investigación.

Este trabajo también está sujeto a investigaciones tanto primarias como secundarias en busca de completar todos los eslabones de la investigación y de cumplir con la misma, de ser necesario se expondrán o citaran; hechos y gráficas antes publicadas por organismos como Trade Map, OMC, Periódicos etc. Los mismos solo servirán como referencia o apoyo a la investigación.

4.3 Justificación Práctica

El mencionado acuerdo está vigente desde 2008, y busca el desarrollo progresivo de la región afectando a los países (ACP) África, Caribe y Pacifico. El mencionado acuerdo buscara exponer como se han aprovechado o no las oportunidades que nos ofrece. ¿Qué se está exportando actualmente? ¿Qué no se está exportando? Estos son preguntas bases que se busca responder con el objetivo del saber por qué y cómo se puede mejorar y aprovechar lo que actualmente tenemos.

5. Marco de Referencia

5.1 Marco Teórico

La República Dominicana se destaca como el mayor exportador de cacao orgánico y tercer mayor productor del continente, aportando 15 mil toneladas métricas del producto al año a mercado tan exigente como Japón, Estados Unidos y Europa. (ADOEXPO)

A partir de la década de los noventa, el Gobierno de la República Dominicana conduce importantes reformas en la política comercial con el objetivo de incrementar la competitividad de la economía y lograr una mayor participación en los mercados internacionales. Es por ello que se han adoptado un sinnúmero de medidas de liberalización comercial, y se han eliminado una amplia variedad de restricciones arancelarias y para-arancelarias que contribuyen a ampliar y fortalecer la capacidad exportadora del país. Dado lo anterior, la República Dominicana mantiene un papel activo en las negociaciones comerciales con el objetivo de diversificar el mercado internacional para sus productos. (Dominicana Online, 2016)

Los diversos acuerdos firmados por la República Dominicana; han permitido que esta no se quede rezagada en cuanto al tema, ya que debe buscar la manera de suplir su demanda, además de poder proveer hacia otros países

aquellos productos para los cuales no pueden tener acceso, mediante un marco que los regule.

Uno de los principales acuerdo firmados y que agrega valor a productos exportados hacia la UE, es el acuerdo de asociación económica entre los países de la Unión Europea y los países del CARIFORO, cuya finalidad principal es promover y acelerar el desarrollo económico, cultural y social de los Estados ACP, de contribuir a la paz y a la seguridad, propiciar un clima político estable y democrático.

A modo de enriquecimiento y aprovechamiento sobre las ventajas contraídas con este acuerdo, Cortés Hermanos, denominada como una de las principales procesadoras de cacao del país podrá aumentar el volumen de exportación del cacao en grano directamente a los mayores manufactureros de la UE, abriéndose paso ante el pilar y principal consumidor de chocolate en el mundo.

5.2 Marco Conceptual

Calidad: Satisfacer o superar las expectativas de un cliente. (Daniels, 2010)

Comercio: Desde el punto de vista económico, se llama comercio a la intermediación entre la oferta y la demanda de mercaderías, con el objetivo de obtener un lucro. Desde este punto de vista, la actividad mercantil, se distingue de otras actividades conexas a ella. (Rodríguez, 2012)

Acuerdo comercial: Es un entendimiento bilateral o multilateral entre estados, cuyo objeto es armonizar los intereses respectivos de los nacionales de las partes contratantes y aumentar los intercambios comerciales. (Vivenzi, 2012)

Tratado de libre comercio: Es un acuerdo comercial entre dos o más países, para ampliar sus respectivos mercados de bienes y servicios. (LING, 2012)

Arancel: impuesto con el que un gobierno grava los bienes, por lo general de importación, que se envía a nivel internacional. (Daniels, 2010)

Exportación: es el envío de mercaderías nacionales o nacionalizadas para su uso o consumo en el exterior. Jurídicamente, ello significa una venta más allá de las fronteras políticas del país. (CEBALLO, 2012)

Importación: Importar es la compra de bienes y servicios que provienen de empresas extranjeras. Puede ser cualquier producto o servicio recibido dentro de la frontera de un Estado con propósitos comerciales. Importar permite adquirir productos que en el país no se producen, que pueden ser más baratos o de mejor calidad. (CEBALLO, 2012)

Agricultura: se refiere al proceso que utiliza métodos que respetan el medio ambiente, desde las etapas de producción hasta las de manipulación y procesamiento. (Sostenible, 2002)

Demanda: En términos generales, la "demanda" es una de las dos fuerzas que está presente en el mercado (la otra es la "oferta") y representa la cantidad de productos o servicios que el público objetivo quiere y puede adquirir para satisfacer sus necesidades o deseos. (Thompson, 2006)

Producción: Acto de transformar los factores de producción en los bienes y servicios que se demandan para el consumo o la inversión. (Economica, 2010)

Mercado: El mercado es el contexto en donde tienen lugar los intercambios de productos y servicios. Es decir que en ese contexto es en dónde se llevan a cabo las ofertas, las demandas, las compras y las ventas. (Daniels, 2010)

CARIFORO: El Acuerdo de Asociación Económica (AAE), mejor conocido por las siglas en inglés de Economic Partnership Agreement (EPA), es un acuerdo negociado por la República Dominicana dentro del conjunto de países del Foro de Estados de los países de ACP (África, Caribe y Pacífico) del Caribe (CARIFORO), firmado en el 2008 con los Estados de la Unión Europea. (Ministerio de Industria y Comercio, 2015)

EPA: Es un Acuerdo de Asociación Económica, entre dos bloques regionales entre el Foro del Caribe (CARIFORO) y la Unión Europea, sobre distintos tópicos o campos de trabajo incluyendo entre ellos el libre comercio de bienes y servicios. Este acuerdo internacional es "jurídicamente vinculante", compatible con las normas de la Organización Mundial del Comercio (OMC). (RD, 2013)

Competitividad: La competitividad es la capacidad que tiene una empresa o país de obtener rentabilidad en el mercado en relación a sus competidores. El concepto de competitividad se puede aplicar tanto a una empresa como a un país. (Anzil, 2008)

Normas de origen: mecanismo de comercio internacional que mediante elementos cualitativos y cuantitativos persiguen establecer el origen de las mercancías. (Ardaya, 2007)

6. Aspectos Metodológicos

6.1 Hipótesis

"Las exportaciones de cacao y chocolate dominicano por parte de la empresa Cortés Hermanos, aprovechando el marco del EPA darían un giro a la economía nacional así como el fortalecimiento de las relaciones comerciales entre la Unión Europea y la República Dominicana".

Variables

- Aumento en la exportación de chocolate dominicano.
- Integración de las Pymes en la exportación de cacao.
- Fortalecimiento de la industria chocolatera en República Dominicana.

Unidades de análisis

- Exportación de cacao dominicano hacia la Unión Europea bajo el marco del EPA.
- Calidad y producción.

Indicadores

- Nivel de producción
- Exportación

- Nivel de aceptación
- Capacidad del mercado europeo
- Indicadores de exportación de cacao y chocolate dominicano.

Instrumentos de medición

- Investigaciones de primera mano
- Entrevistas a productores de cacao
- Entrevistas a ejecutivos de empresa Chocolatera Cortés Hermanos
- Encuestas
- Web sites de organismos internacionales de estadísticas.

6.2 Tipos de Estudio

Exploratorio o Formulativo: Con el objetivo de obtener un mejor resultado en nuestro campo de análisis aplicaremos un estudio que pueda detallar con la mayor exactitud posible los factores y beneficios que puedan aprovechar las empresas cacaoteras y chocolateras en la Republica Dominicana, dentro de las relaciones comerciales entre Europa y nuestro país bajo el acuerdo (EPA), así como también podríamos determinar con exactitud qué proyectos se pueden encaminar que sean de provecho para las PYMES que se encuentran en este mismo sector productivo, las cuales también se beneficiaran de este acuerdo en

caso de tomar los mejores factores y beneficios que este nos pueda ofrecer para ambas partes.

Descriptivo: con la información que podremos obtener buscamos detallar las facultades y necesidades que existen en el marco productivo del cacao en República Dominicana, de las empresas chocolateras, en especial Cortés Hermanos, la cual será nuestro foco de estudio al aplicar el Acuerdo EPA. A través de la entrevista que realizaremos y la investigación a fondo podemos analizar y destacar cada una de las respuestas que darán soporte a nuestro proyecto de investigación, el cual pondrá a Cortés Hermanos y posiblemente a las PYMES en un mejor campo de acción en materia de comercialización hacia Europa.

6.2 Metodología de la Investigación:

Observatorio: porque es el punto de partida y en nuestro campo de acción en la investigación necesitamos presentarnos en los lugares donde se produce el mejor cacao de la Republica Dominicana así como también la empresa Cortés Hermanos para analizar los diferentes factores de producción que se emplean mediante la producción del chocolate dominicano que se exporta hacia los mercados europeos.

Analítico: mediante el cual podremos establecer la causa y efecto comparando un antes y después de existir el EPA como acuerdo, reconociendo

en este el provecho que aporta a la economía dominicana vía el sector cacao en RD.

6.4 Recopilación de documentos como fuente:

Primarias:

- A) Entrevistas a los diferentes ejecutivos de Empresas y Organismos dominicanos involucrados en el desempeño y producción de cacao y chocolate en la República Dominicana.
- B) Informes estadísticos de la Unión Europea en materia de importación de cacao y Chocolate, procedentes de Republica Dominicana.

Secundarias:

- A) Periódicos.
- B) Revistas
- C) Informes de la OMC, MIC, Aduana y demás organismos de emisión estadística.

7 Tabla De Contenidos

7.1 Índice
DEDICATORIAS
AGRADECIMIENTO
RESUMEN EJECUTIVO
INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO I.-GENERALIDADES DEL CACAO

- 1.1 Generalidades del cacao
- 1.2 Historia del cacao
- 1.3 Variedades del producto
- 1.4 Importancia del cacao y su consumo

CAPÍTULO II.-CACAO ORGANICO EN LA REPUBLICA DOMINICANA

- 2.1 Historia del cacao en Rep. Dom
- 2.3 Cultivo del cacao orgánico
- 2.4 Riesgos en la producción
- 2.5 Manejo post-cosecha
- 2.6 Volumen y valor de las exportaciones
- 2.7 Zona de producción en Rep. Dom
- 2.8 Principales empresas exportadoras
- 2.9 Organismos e instituciones involucradas
- 2.10 Principales puertos de exportación en Rep. Dom
- 2.11 Ventajas y limitaciones de la exportación del cacao orgánico
- 2.12 Precios del cacao dominicano

CAPÍTULO III.-

EL ACUERDO DE ASOCIACION ECONOMICA (AAEE/EPA) Y LA REPUBLICA DOMINICANA

- 3.1 Acuerdo de asociación económica
- 3.2 El acuerdo de asociación económica (AAEE/EPA)
- 3.3 Entrada en vigencia de (AAEE/EPA) en Rep. Dom
- 3.4 Beneficios del (AAEE/EPA) para la exportación de cacao en Rep. Dom
- 3.5 Repercusiones en la economía dominicana del (AAEE/EPA)
- 3.6 Oportunidades para el sector cacao en Rep. Dom

CAPÍTULO IV.-**CORTÉS HERMANOS**

- 4.1 Historia de Cortés Hermanos
- 4.2 Cortés Hermanos en República Dominicana
- 4.3 Línea de productos
- 4.4 Distribución nacional y cadena de suministro4.5 Exportación de cacao hacia América
- 4.6 Exportación de cacao hacia Europa
- 4.7 Posibles beneficios del EPA para Cortés Hermanos

7. BIBLIOGRAFÍA

ADOEXPO. (s.f.). adoexpo.org.

120-que-es-importar

- Anzil, F. (Julio de 2008). *ZonaEconomica*. Obtenido de www.zonaeconomica.com:
 - http://www.zonaeconomica.com/definicion/competitividad
- Ardaya, L. A. (2007). *Normas de Origen*. Santa Cruz : Secretaria General Comunidad Andina.
- CEBALLO, L. (2012). Comercio y Aduana web site . Obtenido de Comercio y

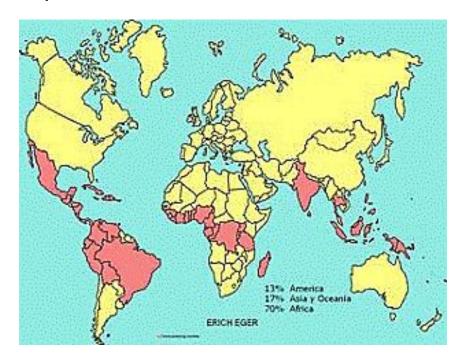
 Aduana web site:

 http://www.comercioyaduanas.com.mx/comoimportar/comopuedoimportar/
- Daniels, J. D. (2010). *Negocios Internacionales Ambientes y Operaciones.*Mexico: Pearson.
- Dominicana Online. (2016). Obtenido de http://www.dominicanaonline.org/portal/espanol/cpo_economia3_2.asp
- Economica, E. (2010). *economia48*. Obtenido de www.economia48.com: http://www.economia48.com/spa/d/produccion/produccion.htm
- LING, F. (23 de Enero de 2012). estudio juridico lingsantos. Obtenido de estudio juridico lingsantos: http://www.estudiojuridicolingsantos.com/
- Ministerio de Industria y Comercio. (2015). *Ministerio de Industria y Comercio de la Republica Dominicana*. Obtenido de www.seic.gov.do:

- http://www.seic.gov.do/direcciones/comercio-exterior/acuerdos-comerciales-vigentes/acuerdo-cariforo-uni%C3%B3n-europea.aspx
- Niurka Beato. (2011). El EPA, un Acuerdo Comercial. Acento, 1.
- RD, A. (29 de Agosto de 2013). *aduanas digital*. Obtenido de www.aduanasdigital.gob.do: http://aduanasdigital.gob.do/2013/08/29/elepa-acuerdo-comercial/
- Rodríguez, N. E. (2012). www.derechocomercial.edu.uy. Obtenido de http://www.derechocomercial.edu.uy/RespComercio01.htm
- Sostenible, D. d. (2002). *Deposito de documentos FAO*. Obtenido de www.fao.org: http://www.fao.org/docrep/005/y4137s/y4137s03.htm
- Thompson, I. (mayo de 2006). *Promonegocios.net*. Obtenido de Promonegocios.net: http://www.promonegocios.net/demanda/definicion-demanda.html
- Vivenzi, J. P. (23 de febrero de 2012). acuerdos-comerciales-col.blogspot.com.

 Obtenido de acuerdos-comerciales-col.blogspot.com: http://acuerdos-comerciales-col.blogspot.com/

Gráfica 1. Mapa De La Producción De Cacao En El Mundo Por Continentes



(OPORTUNIDADES DE NEGOCIOS, 2006)

Grafica 2. Plantación para el cultivo del cacao en República Dominicana



(Listin Diario, 2013)

Grafica 3. Principales Empresas exportadoras de cacao











Grafica 4. Principales instituciones









Grafica 5. Principales puertos exportadores

Puerto De Haina



• Puerto De Caucedo



Gráfica 6. Empresa Cortes Hermanos & Co, C x A







Entrevista para el Gerente de Exportación Antonio Durán

- 1. ¿Qué tipo de derivado del cacao exportan?
- 2. ¿Están exportando el producto terminado a algún mercado internacional?
- 3. ¿A cuales mercados están exportando tanto el derivado de cacao como el terminado?
- # ¿Se encuentra entre esto la unión europea?

(Si la respuesta a la pregunta # es SI)

- 4. ¿Desde qué año exportan a la Unión Europea?
- 5. ¿Cómo les afecta el tratado de libre comercio con la Unión Europa EPA?
- 6. ¿Cómo han aprovechado dicho tratado?
- 7. ¿Ha notado un cambio considerable en las exportaciones antes y después del EPA?

(Si la respuesta a la pregunta # es NO)

- 8. ¿Ha intentado vender grano de cacao al mercado Europeo?
- 9. ¿Por qué no han logrado ingresar al mercado o por que no se han mantenido?

(Preguntas generales)

- 10. ¿Es el sector beneficiado de manera sustanciosa en el Acuerdo del EPA?
- 11. ¿Considera usted que el cacao dominicano tiene mercado por explotar en Europa?

- 12. ¿Cree usted que bajo el acuerdo EPA la Republica Dominicana puede beneficiarse de forma tal que el producto de cacao y/o chocolate dominicano, puedan competir en el mercado europeo?
- 13. ¿Qué barreras entiende usted, aún tiene la Republica Dominicana frente a la Unión Europea aun existiendo el EPA como acuerdo comercial?
- 14. ¿Qué barreras al comercio ha podido identificar que antes había y gracias al EPA fueron eliminadas?
- 15. ¿Qué barreras al comercio ha podido identificar que aún prevalecen?
- 16. ¿Qué facilidades en particular le brinda este tratado al sector del cacao y chocolate?
- 17. ¿Cómo podría resumir la experiencia que han tenido exportado hacia el mercado europeo?

Grafica 7. Prueba anti-plagio: CHECKER

THE PLAGIARISM CHECKER

The plagiarism detector has analyzed the following text segments, and did not find any instances of plagiarism:

| Text being analy zed | Result |
|---|-------------|
| Desarrolla Políticas de Relaciones Exteriores activa que vincule la age | OK |
| integración regional como medio de aprovechar las potencialidades y | OK |
| negociaciones del EPA para la región del Caribe habían iniciado | OK |
| acuerdo permitió a los productores agropecuarios de República Domi | OK |
| términos generales de productos importados en 2013, las importacion | OK |
| momento generó grandes expectativas como un esquema comercial c | OK |
| evidencia el beneficio directo de 36 mil productores distribuidos áreas | OK |
| mismo esta supuesto a reemplazar el sistema preferencial no reciproco | OK |
| CITATION Hai11 \12057 (Haina International Terminals, 2011) | OK |
| conjunto de instituciones y organismos cumplen un papel importante al | OK |
| Tiene como objetivo fundamental Formular las políticas agropecuarias | OK |
| actualidad la empresa esta certificada BASC (La Alianza Empresarial | OK |
| Asimismo se ha trabajado en aprovechar las oportunidades que infiere | OK |
| crecimiento que ha podido experimentar la republica dominicana logra | OK |
| general, las importaciones dominicanas desde la UE han seguido una | OK |
| líder indiscutible en el sector cacao de la Republica Dominicana | OK |
| Actualmente se ocupa de mantener a la vanguardia desarrollando cont | OK |
| Acuerdos de Asociación Económica conforman ciertas negociaciones | OK |
| sector cacao ha sido desde hace ya 10 años aproximadamente | OK |
| director del Departamento de Cacao, de la mencionada institución, Jo | О ОК |

Results: No plagiarism suspected

Word count: 3381