

RESUMEN

La exportación de chocolate es una idea que ayudará a alcanzar este objetivo, el uso de una tecnología adecuada, mano de obra calificada, cuidado del medio ambiente y la utilización apropiada de los recursos naturales, obteniendo un producto final de buena calidad para exportar y comercializar en los diferentes países con buenas referencias, se buscará nuevas alternativas para promocionar el producto ecuatoriano es un aspecto importante que se debe tomar en cuenta para el desarrollo de la presente investigación, es así que se puede mencionar la participación en ferias mundiales acerca del tema y el desarrollo de conferencias y congresos. Al elaborar cualquier producto con azúcar sabemos que las calorías en el cuerpo aumentan de manera significativa y por ende las personas suben de peso sin importar ni edad ni género, por este motivo el chocolate se elabora en el momento de endulzar con el edulcorante sin calorías “splenda” y además de reducir las calorías, personas con enfermedades de obesidad y diabetes pueden consumir sin problemas. Se utilizará los servicios de la empresa Cofina Cocoa para la elaboración de tabletas de chocolate, La productora Cofina Cocoa se encuentra ubicada en la ciudad de Guayaquil en el sector de la Cdla. Urdenor Parque empresarial Colón y en Quevedo km 14 Vía a Duran- Tambo (300 m. pasando el peaje).

PALABRA CLAVE

- **PRODUCTO**
- **CHOCOLATE**
- **EXPORTACION**
- **CALIDAD**
- **COFINA COCOA**

ABSTRACT

The export of chocolate is an idea that will help achieve this objective, the use of appropriate technology, skilled labor, environmental protection and proper use of natural resources, obtaining a final product of good quality for export and market in different countries with good references, new alternatives will seek to promote the Ecuadorian product is an important aspect to be taken into account in the development of this research, so that we can mention participation in world fairs on the subject and the development of conferences and congresses. In developing any product with sugar we know that the calories in the body increase significantly and therefore the people gain weight regardless of age or gender and for this reason chocolate is made at the time of sweetened with no-calorie sweetener " Splenda "and in addition to cutting calories, people with diseases of obesity and diabetes can consume without problems. Services company Cofina Cocoa for making chocolate bars are used, the production Cofina Cocoa is located in the city of Guayaquil in the field of Cdla. Urdenor Columbus Business Park and 14 km Vía Quevedo during Tambo (300 m. Past the toll).

KEY WORDS

- **PRODUCT**
- **CHOCOLATE**
- **EXPORT**
- **QUALITY**
- **COFINA COCOA**