



**UNIVERSIDAD ALAS PERUANAS
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y EDUCACIÓN
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS
INTERNACIONALES**

**“PROYECTO DE EXPORTACIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO
DEL DISTRITO DE CANCHAQUE-PIURA-PERÚ AL MERCADO DE
SANTIAGO DE CHILE 2022”**

**TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR EL
TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN Y
NEGOCIOS INTERNACIONALES**

PRESENTADO POR

Bach. BOBADILLA HUAMÁN, ERIKA ALMENDRA
<https://orcid.org/0000-0003-2039-9672>

ASESOR

Mg. ARÉVALO RODRIGUEZ, MIRIAN ELIZABETH
<https://orcid.org/0000-0003-3730-3577>

**LIMA – PERÚ
2022**

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de investigación a mis padres Catalina y Pedro, por ser mi empuje a continuar hacia adelante pese a las circunstancias que actualmente nos vemos enfrentados para lograr la meta que en familia tanto anhelamos, a mi hermana Gaby por su apoyo incondicional durante toda mi carrera profesional y a mi pequeñito(a) quien vive aún en mis entrañas, espero este sacrificio sea un impulso más en tu vida para lograr todo lo que te propongas.

AGRADECIMIENTO

A Dios por su gran misericordia hacia mi vida y la de mis padres. Durante el transcurso de la pandemia trabajé junto a ellos en atención presencial directa a clientes y no enfermamos, este gran detalle es muy valioso, porque la vida no tiene precio.

INTRODUCCIÓN

En los últimos cinco años, las exportaciones peruanas se han incrementado, especialmente en aquel producto agrícola tradicional, que son una de las principales fuentes de ingresos del país y sustentan la expansión formal del empleo. Estos productos se han ido adaptando a las exigencias de los mercados exteriores de acuerdo con las necesidades del consumidor y cliente, ganando reconocimiento por su prestigio y calidad a escala mundial.

En Perú, el café es el segundo producto de exportación en el mercado mundial después del petróleo, siendo considerado como un producto orgánico y natural. Los principales países de exportación del café peruano tostado y molido a nivel mundial son Estados Unidos con una participación del 38.3%, La Unión Europea con el 37.5% y Alemania con el 17.7%. Por otro lado, Chile con el 41.7%, Brasil con el 29%, son los principales países de destino en el caso de América Latina representadas por tres empresas peruanas Nestle Marcas Perú SAC con el 29.0%, Café Britt Perú SAC con el 16.5% y Tostanor SAC con el 14.1% (Veritrade, 2019).

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo fundamental como objetivo principal exportar café tostado y molido del distrito de Canchaque-Piura-Perú al mercado de Chile-Santiago de Chile 2022. Con el fin de cumplir con el objetivo planteado se desarrollaron los siguientes capítulos: la descripción del producto a exportar, el aprovisionamiento, el almacenamiento, el rotulado y etiquetado, el empaque y embalaje del producto, unitarización y contenedorización, el transporte, el servicio de soporte al comercio internacional, la infraestructura de distribución física del país a exportar, la distribución, la matriz de costos de exportación, la evaluación económica y financiera, y finalmente las conclusiones, recomendaciones, bibliografía y anexos.

Importancia de la investigación

La importancia del presente trabajo de investigación radica en lograr exportar café tostado y molido del distrito de Canchaque, provincia Huancabamba, departamento de Piura a Santiago de Chile cuya finalidad es potenciar la exportación de este producto, hacer conocido su origen de cultivo por ser unos de los más sobresalientes en el mundo, esto gracias a que competitividad del el café Canchaque ganando muchos premios en concursos de catación y concursos internacionales por ejemplo en Europa, siendo únicamente exportado por Norandino.

Asimismo, incentivar su exportación a muchos jóvenes profesionales en especial a los hijos de agricultores que cultivan las plantas de café, que sea motivo este trabajo de investigación de innovar nuevos productos derivados de café siendo sustentables técnica, tecnológica y económicamente.

Descripción de la realidad problemática

El Café es un producto orgánico cuya producción se da en los valles interandinos siendo perenne y permanente en el Perú, siendo el cultivo con mayor cobertura en la Amazonía con un área igual al 25% de la agricultura teniendo así un rendimiento de 13 quintales por hectárea (Díaz & Willems, 2017). En los últimos años ha disminuido significativamente las exportaciones de café de Perú como resultado de una mayor competitividad mundial en la industria, lo que se ha traducido en precios más bajos y una mayor producción en otras naciones exportadoras como Brasil, que es el mayor exportador y productor de café, seguido de Colombia, Vietnam, Etiopía, Indonesia, Uganda, México, India y Perú (Choque, 2021).

Otros factores, como el rendimiento del área cultivada de café, tienen un impacto en las exportaciones además de la producción y el precio de café a escala mundial. Debido a factores como la falta de fertilizantes, la dificultad para acceder al

material a exportar, los altos costos de mantenimiento, entre otros factores, este componente ha ido disminuyendo en el Perú, a pesar de los esfuerzos del país por potenciarlo mediante la ejecución de numerosos proyectos y programas.

El café es considerado como el producto agrícola que se exporta con mayor frecuencia en Perú, ocupando el décimo lugar a nivel mundial. Con cafetales sembrados en 338 distritos, 67 provincias y 17 regiones, cuenta con 425.416 hectáreas dedicadas al cultivo del café, lo que representa el 25% del área amazónica y el 6% del área agrícola total del país apoyando a 223.738 familias peruanas (Choque, 2021).

Por lo que, con el presente trabajo de investigación se busca mejorar las políticas comerciales, reforzar las tendencias de los consumidores y aumentar las exportaciones, beneficiando tanto a los exportadores como a los consumidores de alimentos de café tostado y molido en general.

Objetivos

Objetivo general

- Exportar café tostado y molido del distrito de Canchaque-Piura-Perú al mercado de Chile-Santiago de Chile 2022.

Objetivos específicos

- Describir las características del producto de café tostado y molido a exportar.
- Definir el aprovisionamiento y almacenamiento más óptimo del producto a exportar.
- Determinar el rotulado, etiquetado, empaque y embalaje del producto a exportar.
- Realizar la unitarización y contenedorización del producto a exportar.

- Definir el transporte, el servicio de soporte al comercio internacional, la infraestructura de distribución física del país a exportar.
- Evaluar los costos de exportación del café tostado y molido.

Justificación

En el aspecto práctico el presente trabajo de investigación se justifica con el fin de cumplir con la demanda y/o necesidades del café tostado y molido sin descafeinar en mercado de Chile en Santiago. En el aspecto metodológico se justifica, puesto que, se emplearán los conocimientos relacionados a la administración y el negocio internacional dado por los aprovisionamientos, almacenamiento y el comercio exterior. En el aspecto social se justifica, puesto que, incentiva la participación de los agricultores del distrito de Canchaque, provincia Huancabamba, departamento de Piura promoviendo el trabajo a los mismos. En el aspecto económico se justifica, puesto que, al generar mayor empleabilidad los ingresos económicos de los agricultores y los pobladores del distrito de Canchaque, provincia Huancabamba, departamento de Piura aumentarán significativamente.

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tuvo como objetivo exportar café tostado y molido del distrito de Canchaque-Piura-Perú al mercado de Chile-Santiago de Chile 2022 siendo el objeto de estudio la empresa Natural Coffe SAC. Debido a que se busca incentivar la exportación del café mejorando las políticas comerciales, reforzando las tendencias de los consumidores y aumentando las exportaciones, beneficiando tanto a los exportadores como a los consumidores de alimentos de café tostado y molido en general. La metodología de investigación estuvo dada por la descripción del producto a exportar, el aprovisionamiento, el almacenamiento, el rotulado y etiquetado, el empaque y embalaje del producto, unitarización y contenedorización, el transporte, el servicio de soporte al comercio internacional, la infraestructura de distribución física del país a exportar, la distribución, la matriz de costos de exportación y la evaluación económica y financiera. Se concluye que la exportación de café tostado al mercado de Chile es viable económicamente con una inversión S/357,270.79 siendo financiado el 88.85% alcanzando así un VAN positivo de S/375,569.20, un TIR positivo de 56.53%, un beneficio costo de 1.13 significando una ganancia de S/0.13 por cada S/1.00 invertido y un periodo de recuperación de 1 año con 7 meses y 21 días.

ABSTRACT

The objective of this research work was to export roasted and ground coffee from the district of Canchaque-Piura-Peru to the market of Chile-Santiago de Chile 2022, being the company Natural Coffe SAC the object of study. Because it seeks to encourage coffee exports by improving trade policies, reinforcing consumer trends and increasing exports, benefiting both exporters and consumers of roasted and ground coffee foods in general. The research methodology was given by the description of the product to be exported, the supply, the storage, the labeling and labeling, the packing and packaging of the product, unitization and containerization, transportation, the support service for international trade, the infrastructure of physical distribution of the country to be exported, the distribution, the matrix of export costs and the economic and financial evaluation. It is concluded that the export of roasted coffee to the Chilean market is economically viable with an investment of S/357,270.79, 88.85% being financed, thus reaching a positive NPV of S/375,569.20, a positive IRR of 56.53%, a cost benefit of 1.13, meaning a profit of S/0.13 for each S/1.00 invested and a recovery period of 1 year with 7 months and 21 days.

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
INTRODUCCIÓN	iv
Importancia de la investigación.....	v
Descripción de la realidad problemática	v
Objetivos.....	vi
Justificación	vii
RESUMEN	viii
ABSTRACT	ix
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	x
ÍNDICE DE TABLAS	xv
ÍNDICE DE FIGURAS	xviii
CAPÍTULO 1	20
PRODUCTO A EXPORTAR.....	20
1.1. Ficha técnica de producto	20
1.2. Clasificación arancelaria del producto.....	22
1.3. Flujograma de proceso de productivos	22
CAPÍTULO 2	24
APROVISIONAMIENTO.....	24
2.1. Proveedores potenciales.....	24
2.2. Matriz de selección de proveedores.....	25
2.3. Control de calidad	26
2.4. Costo de fabricación y/o adquisición.....	27
CAPÍTULO 3	30

ALMACENAMIENTO.....	30
3.1. Estrategia de almacenamiento.....	30
3.2. Lay-out de almacén.....	31
3.3. Detalle del mobiliario usado en almacenamiento	32
3.4. Costo fijo de almacén.....	33
CAPÍTULO 4	34
ROTULADO Y ETIQUETADO TÉCNICO.....	34
4.1. Modelo de etiquetas/rotulado de producto	34
4.2. Normas técnicas aplicable	35
4.3. Proceso de rotulado	36
4.4. Tiempos y costos del proceso de empaqueo interno	37
CAPÍTULO 5	39
EMPAQUE	39
5.1. Ficha técnica del empaque seleccionado	39
5.2. Criterios usados para la selección del empaque.....	40
5.3. Proceso de empaque	41
5.4. Tiempos y costos del proceso de empaqueo	42
CAPÍTULO 6	43
EMBALAJE	43
6.1. Ficha técnica de embalaje seleccionado.....	43
6.2. Criterios usados para la selección del embalaje.	44
6.3. Proceso de embalaje	44
6.4. Tiempos y costos del proceso de embalaje	45
CAPÍTULO 7	47
UNITARIZACIÓN	47

7.1. Ficha técnica del contenedor seleccionado	47
7.2. Criterios usados para la selección del contenedor	48
7.3. Proceso de contenedorización	48
7.4. Plano de estiba del contenedor	49
7.5. Tiempo y costos del proceso de contenedorización.....	50
CAPÍTULO 8	52
CONTENEDORIZACIÓN	52
8.1. Ficha de pallet seleccionado.....	52
8.2. Criterios usados para la selección del pallet	53
8.3. Proceso de paletización	53
8.4. Plano de estiba del pallet	54
8.5. Tiempos y costos del proceso de paletizado	55
CAPÍTULO 9	57
TRANSPORTE.....	57
9.1. Proveedores del transporte interno	57
9.2. Costo del transporte interno (Inland Freight).....	58
9.3. Proveedores de servicio de transporte internacional	59
9.4. Cotizaciones de flete marítimo	59
CAPÍTULO 10	61
SERVICIO DE SOPORTE AL COMERCIO INTERNACIONAL.....	61
10.1. Agentes de aduana.....	61
10.2. Costo de agenciamiento	62
10.3. Aseguradoras	63
10.4. Póliza de seguro (Cobertura y costo).....	64
10.5. Terminales de almacenamiento.....	66

CAPÍTULO 11	68
INFRAESTRUCTURA PARA LA DISTRIBUCIÓN FÍSICA EN EL PAÍS DESTINO .	68
11.1. Puertos, aeropuertos o terminales terrestres disponibles para la carga peruana.....	68
11.2. Análisis de la infraestructura vial, portuaria y aérea.....	73
11.3. Descripción, análisis de los principales puertos y aeropuertos incluyendo rutas, infraestructura, capacidad, restricciones, servicios, procedimientos, costos, etc.	77
11.4. Datos de proveedores de servicios logísticos en el país destino	79
CAPÍTULO 12	80
DISTRIBUCIÓN	80
12.1. Mapeo de la secuencia comercial proveedor-consumidor	80
12.2. Identificación y descripción de canales de distribución.....	81
12.3. Identificación y cuantificación de los márgenes de intermediación, condiciones de compra, volúmenes mínimos, etc.....	83
12.4. Perspectivas esperadas en materia de evolución, diversificación, simplificación o especialización de los actores de los canales de distribución y comercialización	85
12.5. Tendencias actuales y su implicación para los márgenes de comercialización, exigencias de compra y competencia de productos por canal .	86
CAPÍTULO 13	90
MATRIZ DE COSTOS DE EXPORTACIÓN.....	90
13.1. Estructura de costos de exportación.....	90
CAPÍTULO 14	92
EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA.....	92

14.1.	Inversión	92
14.2.	Presupuesto de ingresos	94
14.3.	Presupuesto de egresos	95
14.4.	Punto de equilibrio	98
14.5.	Estados financieros proyectos	98
14.6.	Indicadores económicos y financieros	101
CONCLUSIONES.....		102
RECOMENDACIONES		106
BIBLIOGRAFÍA		107
ANEXOS		109

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Clasificación arancelaria del café tostado y molido	22
Tabla 2 Proveedores de café tostado y molido	24
Tabla 3 Proveedores de insumos de la empresa Natural Coffee S.A.C.....	25
Tabla 4 Matriz de selección de proveedores.....	26
Tabla 5 Certificados de calidad alimentaria.....	26
Tabla 6 Límites de control de calidad.....	27
Tabla 7 Costo de materia prima e insumos.....	27
Tabla 8 Costo de mano de obra directa e indirecta.....	28
Tabla 9 Costo de suministros.....	28
Tabla 10 Costo de maquinarias y equipos	29
Tabla 11 Costos fijos de almacén	33
Tabla 12 Costos del empaque interno seleccionado.....	38
Tabla 13 Ficha técnica del empaque interno seleccionado.....	39
Tabla 14 Ficha técnica del empaque externo seleccionado.....	40
Tabla 15 Costos el empaque externo seleccionado.....	42
Tabla 16 Ficha técnica del embalaje seleccionado	43
Tabla 17 Costos del embalaje seleccionado	46
Tabla 18 Ficha técnica del contenedor seleccionado.....	47
Tabla 19 Costos de contenedorización seleccionado	51
Tabla 20 Ficha técnica del pallet seleccionado	52
Tabla 21 Costos de paletizado seleccionado	56
Tabla 22 Proveedores de transporte interno	58
Tabla 23 Costos de transporte interno	59
Tabla 24 Proveedores de servicio de transporte internacional.....	59

Tabla 25 Costos de flete marítimo	60
Tabla 26 Agente de aduana seleccionado	61
Tabla 27 Costos de agenciamiento.....	62
Tabla 28 Matriz de selección de aseguradoras.....	63
Tabla 29 Costos de la aseguradora	65
Tabla 28 Matriz de selección de terminales de almacenamiento	66
Tabla 31 Costos de los terminales de almacenamiento	67
Tabla 32 Matriz de selección del puerto marítimo	72
Tabla 33 Terminales portuarios de Valparaíso.....	74
Tabla 34 Características de equipamiento y arranque de los sitios portuarios	76
Tabla 35 Proveedores de servicio logístico en Chile.....	79
Tabla 36 Ficha del canal de distribución	82
Tabla 37 Ferias alimentarias de promoción del café tostado y molido	85
Tabla 38 Matriz de costos de exportación – Incoterms CIF	90
Tabla 39 Costo de maquinarias	92
Tabla 40 Costo de equipos	92
Tabla 41 Gastos preoperativos	93
Tabla 42 Capital de trabajo	93
Tabla 43 Inversión total	94
Tabla 44 Presupuesto de ingresos.....	95
Tabla 45 Costo de producción	95
Tabla 46 Gastos de comercialización.....	96
Tabla 47 Gastos administrativos	97
Tabla 48 Gastos administrativos	97
Tabla 49 Costos totales.....	98

Tabla 50 Punto de equilibrio.....	98
Tabla 51 Depreciación	99
Tabla 52 Estado de ganancias y pérdidas	99
Tabla 53 Flujo de caja.....	100
Tabla 54 Indicadores económicos y financieros.....	101

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Ficha técnica del producto	20
Figura 2 Proceso productivo del café tostado y molido	23
Figura 3 Almacenamiento de la materia prima	31
Figura 4 Lay-out del área de almacenamiento	32
Figura 5 Mobiliario del área de almacenamiento	32
Figura 5 Rotulado del producto final.....	35
Figura 7 Proceso de rotulado	37
Figura 8 Información obligatoria del rotulado	37
Figura 9 Plano de embalaje del producto final	45
Figura 10 Dimensiones del contenedor	49
Figura 11 Plano del contenedor en la contenedorización.....	50
Figura 12 Dimensiones del pallet	54
Figura 13 Plano del pallet en la unitarización.....	55
Figura 14 Logotipo de empresa aduanera seleccionada.....	62
Figura 15 Logotipo de empresa aseguradora seleccionada.....	64
Figura 16 Cobertura de la póliza de seguro	64
Figura 17 No cobertura de la póliza de seguro	65
Figura 18 Logotipo de empresa de terminal de almacenamiento seleccionada.....	67
Figura 19 Principales puertos marítimos de Chile	68
Figura 20 Puerto de San Antonio	69
Figura 21 Puerto de Valparaíso	69
Figura 22 Puerto de San Vicente	70
Figura 23 Puerto de Coronel	70
Figura 24 Puerto de Lirquén.....	71

Figura 25 Puerto de Caldera	71
Figura 26 Puerto de Coquimbo	72
Figura 27 Ubicación geográfica del puerto de Valparaíso	73
Figura 28 Ubicación de los terminales portuarios de Valparaíso	74
Figura 29 Terminal Pacífico Sur Valparaíso	75
Figura 30 Terminal Cerros de Valparaíso	75
Figura 31 Simulación de rutas marítimas en Chile	77
Figura 32 Líneas navieras	78
Figura 33 Costo de la línea naviera.....	78
Figura 34 Mapeo de Santiago de Chile	80
Figura 35 Secuencia de distribución	81
Figura 36 Canal de distribución del café tostado y molido	82
Figura 37 Incoterms	83
Figura 38 CIF	84
Figura 39 Importaciones de café tostado y molido por Chile.....	87
Figura 40 Precio del kg de café tostado y molido por Chile	88
Figura 41 Empresas importaciones de café tostado y molido por Chile.....	89

CAPÍTULO 1

PRODUCTO A EXPORTAR


1.1. Ficha técnica de producto

En la figura 1 se observa la ficha técnica del producto a exportar al mercado de Chile siendo el producto de café tostado y molido en un envase de 1 kg, asimismo se detallan las propiedades generales, específicas y organolépticas del producto.

Figura 1

Ficha técnica del producto

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	
Producto Específico:	Envase de 1 kg de Café Tostado y Molido.
Nombre común	Café Molido
Principales a Variedades a exportar	Café Tostado y Molido
Nombre Comercial:	Café Tostado y Molido
Código CPC V.2:	23911.01.01
Código CIU 4.0:	C1079.11
Partida Arancelaria	0901.21.20.00
PROPIEDADES GENERALES	
Usos:	Preparación de bebidas elaboradas a partir de café, en la elaboración de productos de repostería y demás productos de la culinaria.
Unidad de medida	1Kg
Características Físicas	Granos seleccionados secos, tostados y molidos, olor específico, aroma intenso.

<p>Envase y Empaque</p> 	<p>El envase interno de Café Molido y Tostado, contiene una bolsa interna transparente de polietileno de 1kg. El empaque de presentación es una bolsa laminada de alta barrera. Medidas de la caja de presentación 18cms*24cms*5cms</p>
<p>Presentación Comercial:</p>	<p>Café Tostado y Molido del Vergel Andino Piurano</p>
<p>PROPIEDADES ESPECÍFICAS</p>	
<p>Descripción del producto</p>	<p>El empaque interno es el encargado de preservar el contenido bajo las condiciones de sanidad y mantener el aroma del producto, por lo cual en materia de exportación se definieron estos tipos de empaques para mantener y conservar la calidad y aroma del café de la empresa: Natural Coffe S.A.C. Inicialmente el empaque interno con la bolsa de Polipropileno BOPP biodegradable muy sellado a calor, es recubierto con bolsa laminada de alta barrera.</p>
<p>Composición</p>	<p>El café contiene alrededor de 1000 componentes químicos (6), incluidos aminoácidos y otros compuestos nitrogenados, azúcares, polisacáridos, ácido linoleico, triglicéridos, diterpenos (kahweol y cafestol), ácidos volátiles (acético y fórmico) y ácidos no volátiles (tartárico láctico, cítrico, pirúvico).</p>
<p>Uso</p>	<p>Preparación de bebidas elaboradas a partir de café, en la elaboración de productos de repostería y demás productos de la culinaria.</p>
<p>Almacenamiento</p>	<p>Temperatura normal en un lugar higiénico, libre de olores, libre de plagas, seco y ventilado.</p>
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	
<p>Color</p>	<p>Negro achocolatado.</p>
<p>Olor</p>	<p>Caramelo, afrutado cereal, fermentado, goma, tostado, sabor a tierra, ácido, base y amargo.</p>
<p>Sabor</p>	<p>Agradable para el que consume.</p>

Fuente: Elaboración propia.

1.2. Clasificación arancelaria del producto

En la tabla 1 se evidencia la clasificación arancelaria del café tostado y molido en el Perú, el cual se subdivide en 4 puntos, el capítulo de la partida (09), la subpartida (0121), NANDINA (20) y la subpartida nacional (00).

Tabla 1

Clasificación arancelaria del café tostado y molido

Capítulo Partida del Sistema Armonizado	09 café, té, yerba mate y especias.
Subpartida del Sistema Armonizado (HS Code Subpartida)	090121 Café Tostado y sin Descafeinar.
NANDINA	0901.21.20 Café Tostado-Sin Descafeinar, Molido.
Subpartida Nacional	0901.21.20.00 Café Tostado-Sin Descafeinar, Molido

Fuente: Elaboración propia.

1.3. Flujograma de proceso de productivos

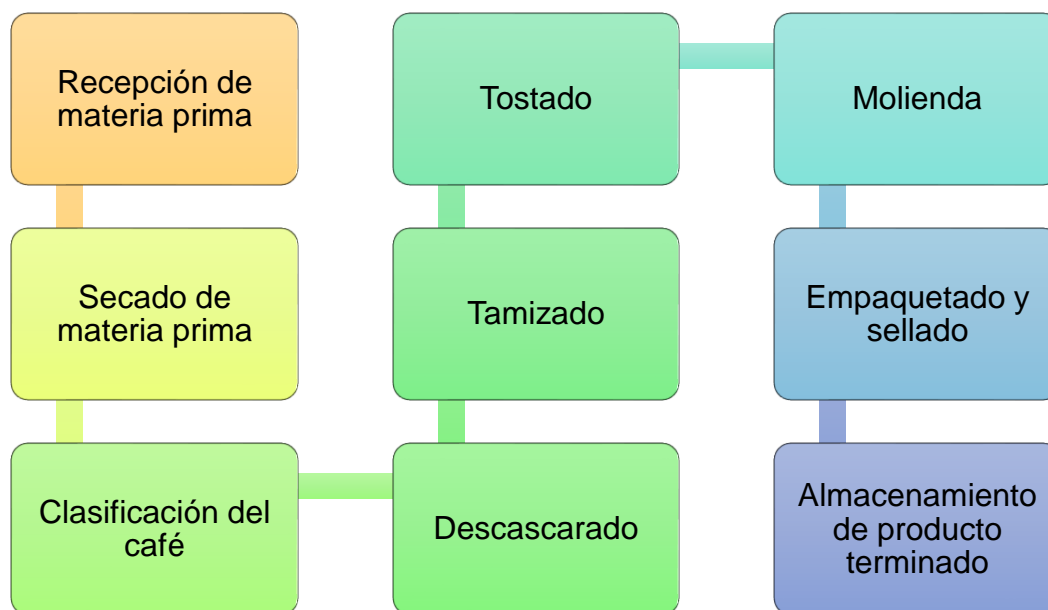
El proceso productivo del café tostado y molido está compuesto por las siguientes operaciones:

- **Recepción de materia prima:** Llega la materia prima dado por el grano de café el cual es pesado mediante balanzas eléctricas.
- **Secado de la materia prima:** Posterior a la recepción del grano de café es secado mediante una caldera teniendo como residuos las pastillas de café.
- **Clasificación del café:** El grano de café secado es clasificación manualmente por operarios a fin de seleccionar el grano de mejor calidad.
- **Descascarado:** Todos los granos de café seleccionados pasan por una máquina de trillado con el objetivo de desprender la cáscara del café.
- **Tamizado:** Los granos de café sin cáscara son separadores en diferentes tamaños mediante la máquina de tamizado a través de un filtro con malla industrial.

- **Tostado:** Los granos de café son tostados a fin de perder humedad y peso en un 15-20% a través de la evaporación por un tiempo de 2 horas a una temperatura de 65°C.
- **Molienda:** Una vez los granos de café tostados son molidos mediante la máquina de molienda con una capacidad de 30 kg por hora.
- **Empaquetado y sellado:** El café tostado y molido es empaquetado y sellado en envases de 1kg con un sellado a presión.
- **Almacenamiento de producto terminado:** Los envases de 1kg son almacenados a temperatura ambiente en un lugar fresco.

Figura 2

Proceso productivo del café tostado y molido



Fuente: Elaboración propia.

CAPÍTULO 2

APROVISIONAMIENTO

2.1. Proveedores potenciales

Los productores de Café Tostado y Molido de Natural Coffee S.A.C. han sido cuidadosamente preseleccionados de diversas regiones o caseríos altoandinos del mismo distrito de Canchaqueo. Estos caficultores tienen una larga trayectoria en el cultivo y cuidado de las plantas de café durante sus procesos de crecimiento y riego para producir granos de cereza de la más alta calidad y aroma, manteniendo la producción de una materia prima vital y necesaria.

Tabla 2

Proveedores de café tostado y molido

Proveedores	Características
Familia Gonzales García	5 000 sacos de café maduro de 55 kg c/u por 3 meses: julio, agosto y septiembre.
Familia Tineo Tocto	15 000 sacos de café seco 40 kg c/u por 2 meses: agosto, septiembre.
Familia Huamán Tocto	4 500 sacos de café seco de 45 kg c/u, meses: julio, agosto y septiembre.
Cooperativa Condorcanqui	20 000 sacos de 45 kg c/u en el mes de julio.
Cooperativa Vaquería	5 600 sacos de café maduro de 40kg, sólo en septiembre.

Fuente: Elaboración propia.

Cabe mencionar que la cosecha del café orgánico empieza a inicios del mes de julio y acaba a finales del mes de septiembre, por tal motivo la empresa Natural Coffee S.A.C, trata de comprar directamente al agricultor (desde chacra), por la competencia gigantesca de la Empresa Exportadora: Norandino.

Los granos son seleccionados y supervisados por personal de la empresa Natural Coffe SAC, al ser recibidos en sacos de diferentes kilos, de acuerdo a criterio del vendedor, antes de salir de chacra, hasta llegar a planta procesadora donde el control de calidad se torna exigente y disciplinario para llegar al producto final.

Asimismo, en la tabla 3 se observan los proveedores de insumos siendo el principal los envases del producto.

Tabla 3

Proveedores de insumos de la empresa Natural Coffee S.A.C

Proveedores	Productos
Envasadores Industriales SAC	La empresa es proveedor de envases de café fabricados de aluminio trilaminado con triple barrera de protección.
Envapack Perú	Es una compañía dedicada a la mercantilización de empaques de productos pulverizados, en grano, etc.
ECOBAGS	Empresa dedicada a la mercantilización de envases trilaminados y laminados a productos líquidos, granel y polvos.

Fuente: Elaboración propia.

2.2. Matriz de selección de proveedores

En la tabla 4 se observa la matriz de selección del proveedor de la materia prima de granos de café el cual es evaluado mediante 4 criterios dado por el precio, plazo de entrega, distancia y calidad, con una puntuación de 1 a 5 en escala likert. Siendo así el proveedor con mayor puntaje la Familia Tineo Tocto siendo el proveedor con mayor capacidad de distribución.

Tabla 4*Matriz de selección de proveedores*

Proveedores	Precio	Plazo de entrega	Distancia	Calidad	Puntaje
Familia Gonzales García	4	3	5	4	16
Familia Tineo Tocto	5	4	5	5	19
Familia Huamán Tocto	4	3	5	3	15
Cooperativa Condorcanqui	4	4	4	5	17
Cooperativa Vaquería	4	4	4	4	16

Fuente: Elaboración propia.

2.3. Control de calidad

En la tabla 5 se observan los certificados de calidad alimentaria que la empresa contratará a fin de mejorar la calidad del producto y su competitividad en el mercado internacional y nacional. Asimismo, se realizarán los siguientes controles de calidad a la materia primera, y producto terminado.

Tabla 5*Certificados de calidad alimentaria*

Certificado de inocuidad
HACCP
BRC
Orgánico Trader
FSSC 22000
BPM
SQP
IFS Food

Fuente: Elaboración propia.

- Grados brix, pH, color y textura: Verificar que las materias primas estén en el nivel de madurez necesario para producir el café tostado y molido.
- % de humedad inicial y final: Verificar que el nivel de humedad antes y posterior al proceso tostado de cada grano.

- Plan de HACCP: El control de la seguridad del producto se garantizará mediante la adhesión a los principios rectores del sistema HACCP, que identifican, evalúan y controlan peligros importantes.
- Cantidad de mohos y bacillus cereus: Asegurar de que los niveles de mohos y bacillus cereus no vayan más allá de los límites especificados por los organismos de control de calidad.

Tabla 6

Límites de control de calidad

Agente microbiano	Límite por g
Mohos	10-10 ²
Bacillus Cereus	10 ² -10 ⁴

Fuente: Elaboración propia.

2.4. Costo de fabricación y/o adquisición

Los costos de fabricación están dados en primer lugar por los costos de materia prima, mano de obra directa, maquinaria y equipos de producción. Teniendo en consideración el precio del grano de café está a \$ 0.55 el kg y el tipo de cambio del dólar es de 3.85 soles.

En la tabla 7 se aprecia el costo de materia prima dado por un consumo mensual de 8,857.20 kg de granos de café ascendiendo así un total de S/1,624,874.60 al año.

Tabla 7

Costo de materia prima e insumos

Materia prima	Unidad de medida	Cantidad por mes	Costo (kg o und)	Costo total mensual	Costo total anual
Grano de café orgánico	Kg	8,857.20	S/15.29	S/135,406.22	S/1,624,874.60

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 8 se aprecia el costo de mano de obra directa e indirecta de las áreas administrativas, comerciales y de producción ascendiendo a S/318,000.00 anualmente.

Tabla 8

Costo de mano de obra directa e indirecta

Mano de obra directa	Área	Cantidad	Costo mensual	Costo anual
Gerente	Administrativa	1	S/5,500.00	S/66,000.00
Administrador		1	S/2,000.00	S/24,000.00
Asistente financiero		1	S/2,000.00	S/24,000.00
Asistente de RR.HH		1	S/1,500.00	S/18,000.00
Jefe de logística	Comercial	1	S/2,200.00	S/26,400.00
Jefe de comercial		1	S/2,200.00	S/26,400.00
Ejecutiva comercial		2	S/1,500.00	S/36,000.00
Jefe de producción	Producción	1	S/2,500.00	S/30,000.00
Asistente de producción		1	S/1,500.00	S/18,000.00
Asistente de calidad		1	S/1,500.00	S/18,000.00
Operarios de producción		2	S/1,300.00	S/31,200.00

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 9 se aprecia el costo de suministros dado por el consumo de agua, energía eléctrica, teléfonos, materiales de oficina, y los costos indirectos de fabricación ascendiendo a S/60,420.00 anualmente.

Tabla 9

Costo de suministros

Suministros	Cantidad	Costo mensual	Costo anual
Agua	12	S/80.00	S/960.00
Energía eléctrica	12	S/1,800.00	S/21,600.00
Teléfonos	12	S/455.00	S/5,460.00
Materiales de oficina	12	S/500.00	S/6,000.00
Costos indirectos de fabricación	12	S/2,200.00	S/26,400.00

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 10 se aprecia el costo de maquinarias y equipos ascendiendo a S/161,521.90.

Tabla 10

Costo de maquinarias y equipos

Maquinarias y equipos	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Balanza eléctrica	3	S/153.00	S/459.00
Mesa de trabajo	3	S/620.00	S/1,900.00
Estantería	4	S/160.00	S/655.00
Máquina secadora	1	S/23,780.00	S/23,780.00
Máquina descascadora	1	S/22,268.40	S/22,268.40
Máquina tamizadora	1	S/13,940.00	S/13,940.00
Máquina tostadora	1	S/15,681.50	S/15,681.50
Máquina de molienda	1	S/45,756.50	S/45,756.50
Máquina empaquetadora y selladora	1	S/24,686.50	S/24,686.50
Cabinas de extracción	1	S/10,850.00	S/10,850.00
Lavatorios	1	S/1,600.00	S/1,600.00

Fuente: Elaboración propia.

CAPÍTULO 3

ALMACENAMIENTO

3.1. Estrategia de almacenamiento

El oxígeno, la temperatura, la humedad, y la luz son los elementos más críticos que influyen en el café molido y los granos de café. Si una de estas variables entra en contacto con él, perderá su olor considerablemente más rápido e incluso puede volverse no comestible. Por lo que, las estrategias de almacenamiento están en torno a los 4 factores mencionados a fin de garantizar la excelente calidad del producto con los protocolos de inocuidad.

Almacenamiento de materia prima

El café se envasa frecuentemente en un recipiente especial de protección del aroma que lo protege de la interacción del oxígeno mediante el uso de un ambiente de gas inerte o una bolsa de vacío. La oxidación ocurre cuando el oxígeno interactúa con componentes particulares de los granos de café, causando gradualmente que el café tenga un sabor a podrido. Para contrarrestar esto, el almacenamiento de los granos de café se realizará de la forma más hermética posible tal como se observa en la figura 3. Las bolsas y latas resellables son muy útiles para esto, asimismo, dicho almacenamiento se dará en un área con temperatura ambiente en bolsas herméticas de manera interna y sacos de 50 kg de manera externa.

Figura 3

Almacenamiento de la materia prima



Fuente: Elaboración propia.

Almacenamiento de producto en proceso

El almacenamiento del producto en proceso estará dado en tres fases la primera en la operación de secado de la materia prima la cual es almacenada en un tanque de almacenamiento hasta llegar a una temperatura ambiente.

Posteriormente se almacenan en bolsas herméticas los granos de café clasificados para que finalmente sean almacenados en un tanque de almacenamiento hasta continuar con el empaquetado y sellado.

Almacenamiento de producto terminado

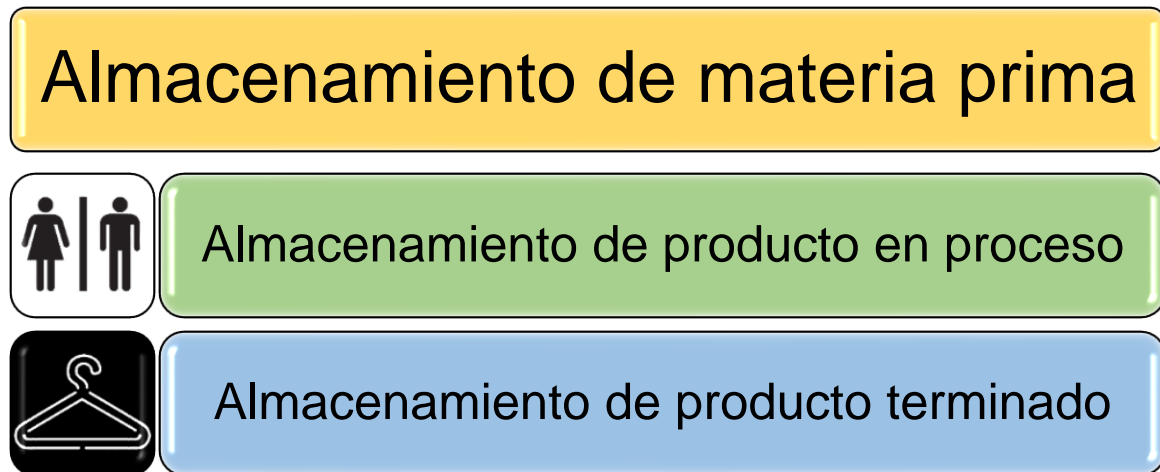
El producto terminado primero es envasado en bolsas de polipropileno de 1kg y en la parte externa en bolsas laminadas la cual permitirá conservar su aroma, el oxígeno, la humedad, la temperatura y la luz. Asimismo, en el área de almacén los productos estarán en una caja el cual contiene 20 unidades ubicadas en estantes.

3.2. Lay-out de almacén

En la figura 4, se observa el lay-out y la distribución del área de almacén de la empresa compuesta por el almacenamiento de materia prima, de producto en proceso y de producto terminado.

Figura 4

Lay-out del área de almacenamiento



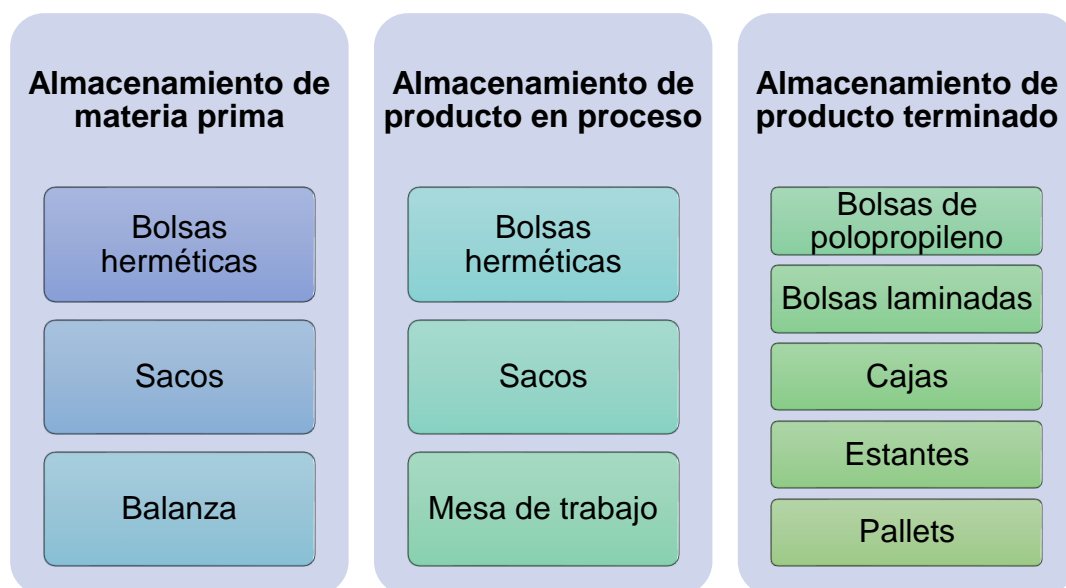
Fuente: Elaboración propia.

3.3. Detalle del mobiliario usado en almacenamiento

En la figura 5, se observa de manera detallada el mobiliario del área de almacén de la empresa compuesta por el almacenamiento de materia prima, de producto en proceso y de producto terminado.

Figura 5

Mobiliario del área de almacenamiento



Fuente: Elaboración propia.

3.4. Costo fijo de almacén

En la tabla 11 se aprecia el costo fijo del área de almacén dado por el consumo de agua, energía eléctrica, materiales de oficina, almacenero y mantenimiento el área ascendiendo a S/24,240.00 anualmente.

Tabla 11

Costos fijos de almacén

Costos fijos	Cantidad	Costo mensual	Costo anual
Agua	12	S/30.00	S/360.00
Energía eléctrica	12	S/90.00	S/1,080.00
Materiales de oficina	12	S/150.00	S/1,800.00
Almacenero	12	S/1,400.00	S/16,800.00
Mantenimiento	12	S/350.00	S/4,200.00

Fuente: Elaboración propia.

CAPÍTULO 4

ROTULADO Y ETIQUETADO TÉCNICO

4.1. Modelo de etiquetas/rotulado de producto

En la figura 5 se observa la etiqueta y el rotulado del producto final de café tostado y molido de la empresa Natural Coffee S.A.C, la cual está compuesta por los siguientes puntos:

- Envase: Se observa que el envase del producto está dado por una bolsa laminada con su rotulado y etiquetado.
- Imagen de procedencia: En la parte central de la vista frontal del producto se encuentra la imagen del producto.
- Contenido neto: En la parte inferior izquierda se encuentra el contenido neto del producto siendo de 1 kg.
- Marca de venta: Se encuentra ubicado en la parte inferior central de la vista frontal siendo de Canchaque.
- Código de barra: Se encuentra ubicado en la parte lateral izquierda de la bolsa laminada.
- Nacionalidad del producto: Se encuentra ubicado en la parte inferior central de la vista frontal siendo de Piura-Perú.

Por otro lado, el producto final es empaquetado en una caja compuesta por 20 unidades, dicho producto brinda toda la información concisa y detallada en relación a las características fundamentales del producto en relación a su tabla de valor nutricional, marca, contenido neto, conservación, manipulación y fecha de vencimiento. Dicho producto será comercializado a los mayoristas del país de Chile a fin de que ellos se encarguen de distribuir el producto a los minoristas y al consumidor final.

Figura 6

Rotulado del producto final



Fuente: Elaboración propia.

4.2. Normas técnicas aplicable

La norma técnica es un documento aprobado por un organismo en la cual establece especificaciones técnicas en este caso etiquetadas y rotuladas que se deben cumplir en los productos que se comercializan en el país y la exportación. A continuación, se presentan las normas e institución que controlan las normas.

Normas Peruanas

- **NTP 209-308:2009:** Norma Técnica Peruana cuyo fin es establecer información necesaria que todo producto de consumo humano debe tener. Los

requisitos en el etiquetado es el nombre del alimento, la lista de ingredientes, transferencia de aditivos alimentarios, coadyuvantes de elaboración, peso escurrido y contenido neto, nombre y dirección, país de origen, identificación del lote, instrucciones de conservación, fecha de vencimiento, registro sanitario e instrucción de uso (INDECOPI, 2010).

Normas Internacionales

- **CODEX STAN 1-1985:2008:** Norma general de etiquetado de alimentos preenvasados. Los requisitos de la información obligatoria en el etiquetado son iguales a la NTP 209-308 emitida por INDECOPI siendo aplicada a todos los alimentos o comidas preparadas al consumidor o con fines gastronómicos, así como a algunos aspectos de su presentación (FAO, 1991).

Norma Chilena

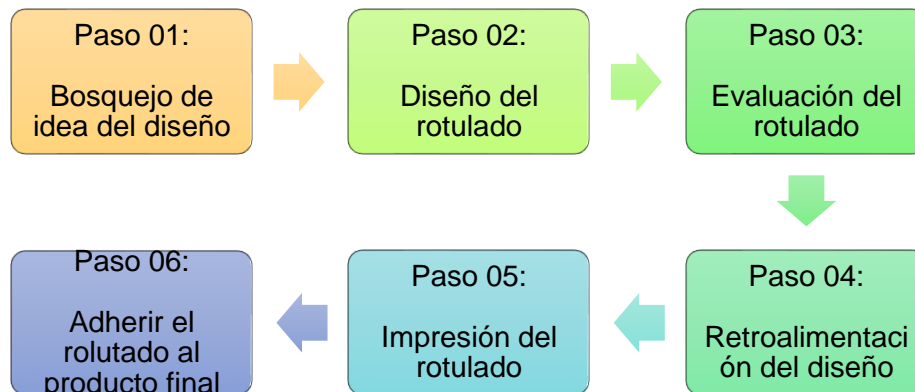
- **Ley N°20606:** Ley de alimentos según el manual de etiquetado nutricional en Chile. Los requisitos para el rotulado en general es el nombre del alimento, el contenido neto, la razón social, país de origen, domicilio, fecha de resolución, fecha de elaboración, lote de producción, fecha de vencimiento, instrucciones de almacenamiento y uso, lista de aditivos e ingredientes (Ministerio de Salud, 2018).

4.3. Proceso de rotulado

El procedimiento de etiquetado implica tomar las medidas necesarias para ofrecer información lo suficientemente clara e inteligible para evitar confusiones y permitir una selección adecuada del producto elaborado con granos de café seleccionados para la exportación. A continuación, en la figura 7 se observa el proceso de rotulado de la empresa Natural Coffee S.A.C.

Figura 7

Proceso de rotulado

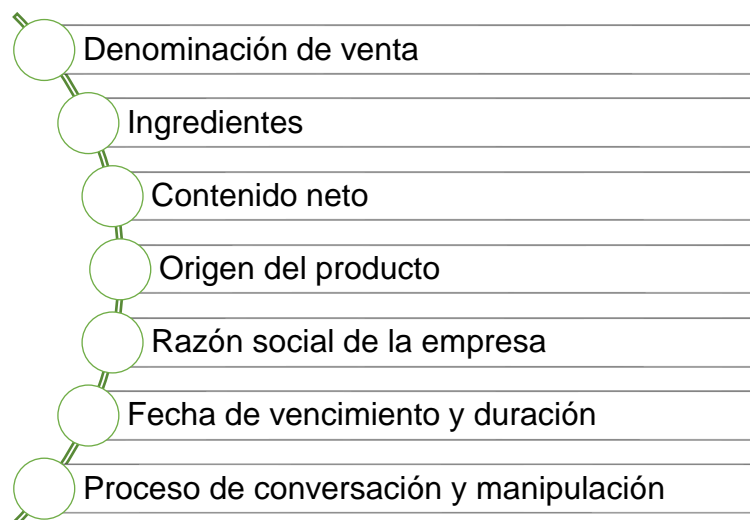


Fuente: Elaboración propia.

Por otro lado, en la figura 8 se detalla la información obligatoria que debe contar el rotulado del producto de café tostado y molido de la empresa Natural Coffee S.A.C.

Figura 8

Información obligatoria del rotulado



Fuente: Elaboración propia.

4.4. Tiempos y costos del proceso de empaque interno

En la tabla 12 se observa el material del empaque interno del producto siendo la bolsa de polipropileno de 1 kg con una cantidad mensual de 1,320 unidades con un costo unitario de S/0.89 ascendiendo así a un costo anual de S/14,172.05.

Tabla 12

Costos del empaque interno seleccionado

Empaque interno	Unidad de medida	Cantidad por mes	Costo (und)	Costo total mensual	Costo total anual
Bolsa de polipropileno	und	1,320	S/0.89	S/1,181.00	S/14,172.05

Fuente: Elaboración propia.

CAPÍTULO 5

EMPAQUE

5.1. Ficha técnica del empaque seleccionado

En la tabla 13 se aprecia la ficha técnica del empaque interno seleccionado por la empresa Natural Coffe S.A.C, donde especifica el nombre del producto de café tostado y molido, la materia prima siendo los granos de café, el peso neto de 1 kg, el material de empaque siendo bolsas de polipropileno y el costo unitario del producto siendo de S/0.89.

Tabla 13

Ficha técnica del empaque interno seleccionado

Nombre del producto	Café tostado y molido	
Fotografía	Descripción del producto	
	Materia prima	Granos de café
	Peso	1 kg
	Otros	Bolsa de polipropileno biodegradables de 10x15cm
	Costo del producto	Unitario: S/0.89 Mensual: S/1,181.00 Anual: S/14,172.05
	Otras características	Compra al por mayor

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 14 se aprecia la ficha técnica del empaque externo seleccionado por la empresa Natural Coffe S.A.C, donde especifica el nombre del producto de café tostado y molido, la materia prima siendo los granos de café, el peso neto de 1 kg, el material de empaque siendo bolsas laminadas y el costo unitario del producto siendo de S/0.89.

Para el empaque externo se contemplaron los colores propios de la naturaleza vergelina del Distrito de Canchaque respecto a los granos de café seleccionados ya tostados para su posterior molido, el color laminado que cubre el primer empaque interno es necesario para mantener el control de calidad requerido por el importador chileno, con cierre de alta barrera como se muestra en la ficha técnica a continuación.

Tabla 14

Ficha técnica del empaque externo seleccionado

Nombre del producto	Café tostado y molido: Del “Vergel Andino Piurano”	
Fotografía	Descripción del producto	
	Materia prima	Granos de café
	Peso	1 kg
	Otros	Bolsa de laminadas 18cms*20cms*5cms
	Costo del producto	Unitario: S/0.89 Mensual: S/1,181.00 Anual: S/14,172.05
	Otras características	Compra al por mayor

Fuente: Elaboración propia.

5.2. Criterios usados para la selección del empaque

Para la selección del empaque la empresa Natural Coffee S.A.C., considera ciertos criterios importantes a fin de mantener y conservar la calidad, inocuidad y aroma del producto almacenado hasta su consumo final, siendo las siguientes:

- Textura: El empaque tiene que presentar una adecuada textura para la conservación del aroma y la calidad del producto.
- Resistencia: La resistencia del material es importante para la conservación al medio ambiente en relación a la variación de temperatura.
- Manipulación: La sencillez en su uso o manipulación permite un mejor rendimiento en su manejo.
- Toxicidad: Ser un material o producto no tóxico para la salud.
- Medio ambiente: Material no contaminante contribuyendo con la minimización del impacto ambiental.

Asimismo, el empaque tiene como objetivo proteger el producto durante el transporte desde la producción hasta el consumidor final, mantener la seguridad y frescura de los alimentos, mantener en excelentes condiciones el brillo y la transparencia, manteniendo la permeabilidad al vapor de agua como sus características mecánicas.

5.3. Proceso de empaque

Se debe tener una cuenta los siguientes pasos en el proceso de empaque

- Se empaca las unidades de bolsas de polipropileno de medida 10x15 cm, inmediatamente después la operación de molienda con una cantidad de 1kg, la bolsa es doblemente sellada a calor.
- La bolsa laminada siendo el empaque externo con su respectiva etiqueta, que incluye el nombre del alimento, la lista de ingredientes, contenido neto, nombre y dirección, país de origen, identificación del lote, instrucciones de conservación, fecha de vencimiento, registro sanitario e instrucción de uso.
- Según los parámetros de calidad y de etiquetado del mercado chileno en la etiqueta menciona la originalidad del producto siendo orgánico.

5.4. Tiempos y costos del proceso de empaçado

El tiempo del proceso de empaçado en la cantidad de 1,320 bolsas laminadas es de 30 días.

La vida útil de café tostado y molido en supermercados y en el hogar es de 24 meses bajo una temperatura adecuada, desde la llegada del producto al supermercado u hogar.

El oxígeno es uno de los parámetros que impactan en la selección de un paquete para café tostado y molido. La acción del oxígeno promueve la oxidación del producto debido a la granulometría del café, su alto contenido de lípidos y su área superficial, que depende especialmente del nivel de humedad, de la temperatura de almacenamiento y el grado de tostado.

En la tabla 15 se observa el material del empaque externo del producto siendo la bolsa de laminado de 1 kg con una cantidad mensual de 1,320 unidades con un costo unitario de S/0.89 ascendiendo así a un costo anual de S/14,172.05.

Tabla 15

Costos el empaque externo seleccionado

Empaque externo	Unidad de medida	Cantidad por mes	Costo (und)	Costo total mensual	Costo total anual
Bolsa laminada	und	1,320	S/0.89	S/1,181.00	S/14,172.05

Fuente: Elaboración propia.

CAPÍTULO 6


EMBALAJE

6.1. Ficha técnica de embalaje seleccionado

En la tabla 16 se aprecia la ficha técnica del embalaje seleccionado por la empresa Natural Coffe S.A.C, donde especifica el nombre del producto de cartones master isotérmicas, la materia prima siendo el cartón, con una capacidad máxima de 60 kg, cuyas dimensiones son de 90cms*20cms*20cms y el costo unitario del producto siendo de S/0.78.

Tabla 16

Ficha técnica del embalaje seleccionado

Nombre del producto	Cartones Master Isotérmicas	
Fotografía	Descripción del producto	
	Materia prima	Cartón
	Capacidad	60 kg
	Medidas	90cms*20cms*20cms
	Costo del producto	Unitario: S/0.78 Mensual: S/51.35 Anual: S/616.18
	Otras características	Compra al por mayor

Fuente: Elaboración propia.

6.2. Criterios usados para la selección del embalaje.

El producto comercial de café tostado y molido debe estar en una temperatura adecuada, y los avances en la investigación han dado como resultado cajas de cartón isotérmicas debido a que permite mantener al alimento y/o producto a una temperatura constante y regulada durante su almacenamiento y transporte al lugar de destino.

Los criterios importantes en la selección del embalaje son los siguientes:

- Proteger al producto ante cualquier riesgo durante su traslado.
- Fácil adaptación del producto según la ergonomía, tamaño, calidad, entre otros.
- Fácil identificación del producto.
- Resistencia en el transporte, manipulación y distribución comercial.
- El precio competitivo en el mercado.
- Excelente protección.
- Producto reciclable.
- Adecuación en el apilamiento del pallet.
- Excelente presentación del producto
- Flexibilidad en la unitarización
- Flexibilidad en la contenedorización

6.3. Proceso de embalaje

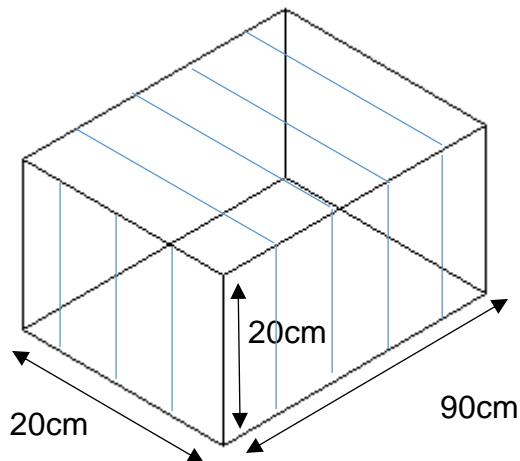
El proceso de embalaje del producto se siguen los siguientes pasos:

- Primero se llena el producto terminado en las bolsas de polipropileno de 1 kg como empaque interno.
- Segundo se realiza el empaque externo dado por las bolsas laminadas de 1kg con su rotulado.

- Tercero se procede a llenar las cajas de cartón el cual está compuesta de 20 bolsas laminadas de 1 kg de café tostado y molido.
- Finalmente, es embalado con el film para proteger cada caja.

Figura 9

Plano de embalaje del producto final



Fuente: Elaboración propia.

Peso: 20.03 kg

$$20.03 \text{ g} = 1 \text{ kg} \times 20 + 0.03 \text{ kg}$$

1 caja = 20 unidades

6.4. Tiempos y costos del proceso de embalaje

El tiempo del proceso del embalaje en la cantidad de 66 cajas es de 30 días.

Dicho material del embalaje permitirá conservar la calidad del producto durante su traslado al lugar de destino bajo una temperatura adecuada.

En la tabla 17 se observa el material del embalaje del producto siendo las cajas de cartón con un peso de 20 kg con una cantidad mensual de 66 unidades con un costo unitario de S/0.78 ascendiendo así a un costo anual de S/616.18. Y del rollo de fleje film con una cantidad mensual de 3 unidades a un costo unitario de S/15.10 y un costo anual de S/543.60.

Tabla 17*Costos del embalaje seleccionado*

Embalaje	Unidad de medida	Cantidad por mes	Costo (und)	Costo total mensual	Costo total anual
Cajas de cartón (marcadas y rotuladas)	und	66	S/0.78	S/51.35	S/616.18
Rollo de fleje film	und	3	S/15.10	S/45.30	S/543.60.

Fuente: Elaboración propia.

CAPÍTULO 7


UNITARIZACIÓN

7.1. Ficha técnica del contenedor seleccionado

En la tabla 18 se aprecia la ficha técnica del contenedor seleccionado por la empresa Natural Coffe S.A.C, donde especifica el nombre del producto de contenedor de 20 pies, la materia prima siendo el acero, con una capacidad máxima de 28,000 kg, un peso de 2,500 kg cuyas dimensiones son de 6.10 m*2.44 m*2.59 m y el costo de alquiler de S/3,695.50.

Tabla 18

Ficha técnica del contenedor seleccionado

Nombre del producto	Contenedor de 20 pies	
Fotografía	Descripción del producto	
	Materia prima	Acero
	Peso	2,500 kg
	Capacidad	28,000 kg
	Medidas	6.10 m*2.44 m*2.59 m
	Costo de alquiler	Anual: S/3,695.50
	Otras características	Alquiler

Fuente: Elaboración propia.

7.2. Criterios usados para la selección del contenedor

La empresa Natural Coffe S.A.C, tuvo como criterio de selección al contenedor de 20 pies, debido a que, se ajusta a la capacidad de producción y ventas anual, asimismo, por su versatilidad, amplitud y facilidad de organización.

Los criterios importantes en la selección del pallet son los siguientes:

- Flexibilidad en el transporte de cualquier tipo de mercadería.
- Mejor velocidad en la descarga y carga del producto o mercadería.
- Excelente resistencia del material.
- Fácil adaptación del producto según la ergonomía, tamaño, calidad, entre otros.
- Fácil de realizar un mantenimiento.
- Norma ISO 6346 y ISO 1496.
- Resistencia en el transporte, manipulación y distribución comercial.
- Infraestructura y maquinaria a buen costo.
- Mejor seguridad ante golpes, daños y robos.

7.3. Proceso de contenedorización

El proceso de contenedorización del producto se siguen los siguientes pasos:

- Primero se realiza la apertura del contenedor, el almacenamiento en palets de los productos de café tostado y molido tendrá prioridad sobre la apertura de las puertas de los contenedores.
- Se procese a realizar la carga del pallet en base al producto que se enviará al país de destino mediante montacargas.
- Luego se realiza el acomodamiento y llenado, para mejorar la estabilidad de las tarimas y reducir la posibilidad de que los productos se rompan durante el tránsito, las tarimas deben acomodarse correctamente.

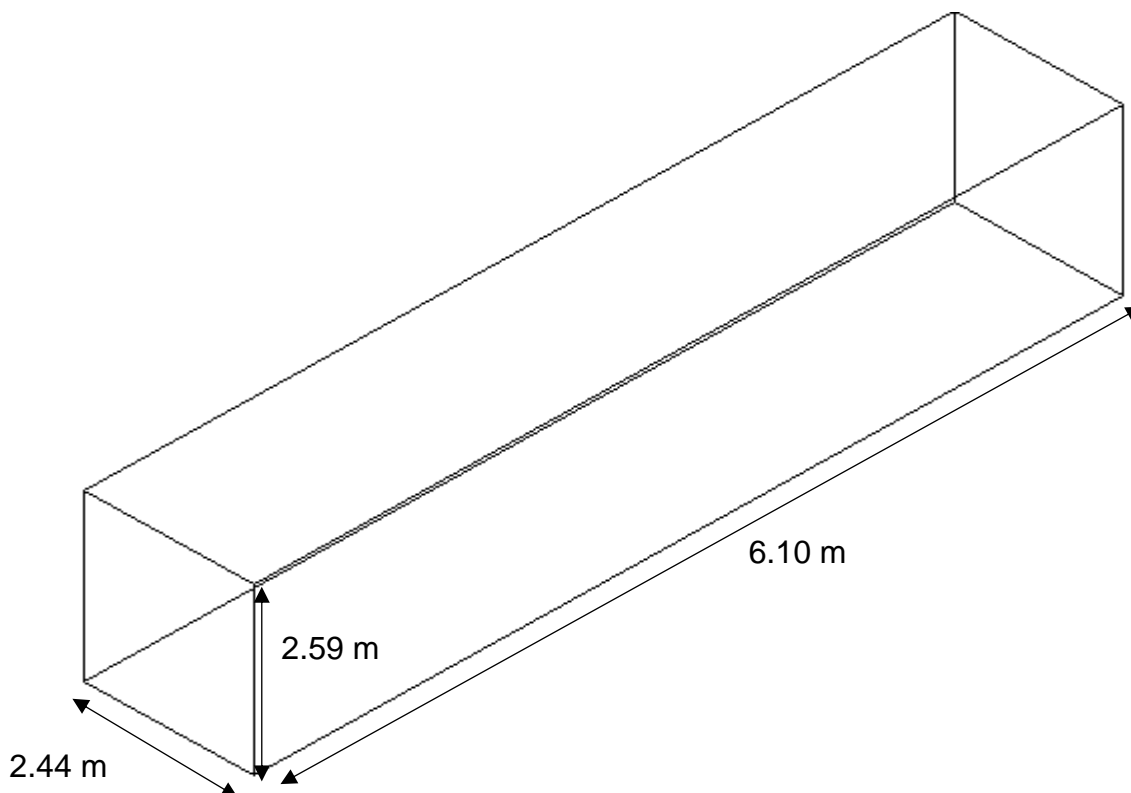
- Finalmente, se verifica el almacenamiento final del pallet en el contenedor, siendo la mejor manera de organizar dichos pallets colocando los artículos que acompañarán a la mercancía en un orden lógico, prestando el simbolismo que exhibe cada producto para evitar contaminación del producto y futuros daños.

7.4. Plano de estiba del contenedor

En la figura 10 se aprecia las dimensiones del contenedor de 20 pies con un ancho de 2.44 m, un largo de 6.10 m y una altura de 2.59 m.

Figura 10

Dimensiones del contenedor



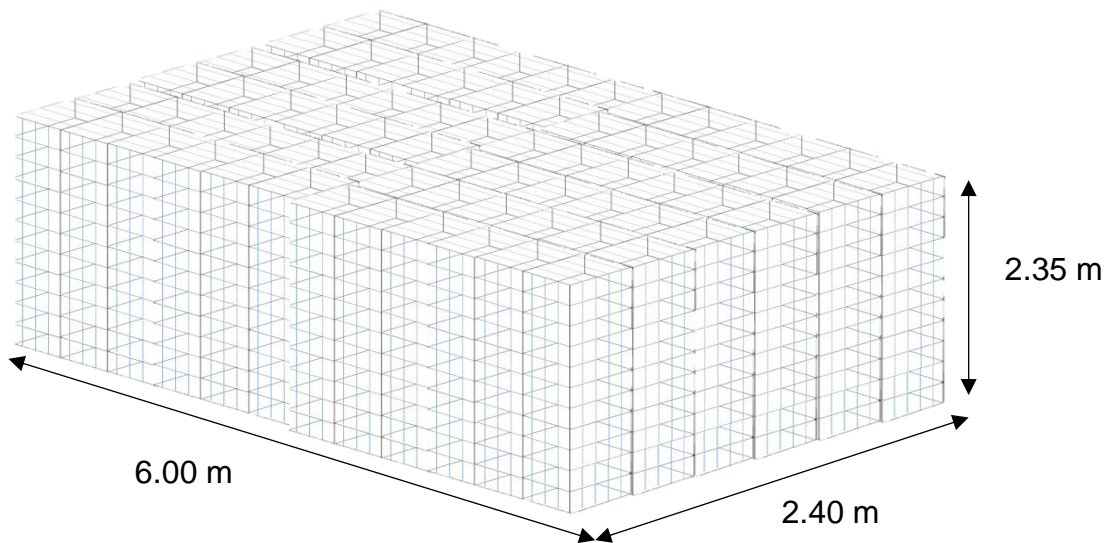
Fuente: Elaboración propia.

Por lo que, se realiza el cálculo para determinar la mayor cantidad de pallets por fila en un contenedor siendo así de 12 pallets por fila en un contenedor.

$$\text{Filas: } \frac{6.1 \text{ m}}{1 \text{ m}} = 6.1 \cong 6; \frac{2.44 \text{ m}}{1.2 \text{ m}} = 2.03 \cong 1; \therefore 6 * 2 = 12$$

Figura 11

Plano del contenedor en la contenedorización



Fuente: Elaboración propia.

Además, se realiza el cálculo para el peso de carga del contenedor, siendo de 18,163.78 kg por contenedor el cual es inferior a la capacidad máxima de 28,000 kg por contenedor.

$$12 \frac{\text{pallet}}{\text{contenedor}} \times 1,346.98 \frac{\text{kg}}{\text{pallet}} = 16,163.76 \frac{\text{kg}}{\text{contenedor}}$$
$$16,163.76 \frac{\text{kg}}{\text{contenedor}} + 2,500 \frac{\text{kg}}{\text{contenedor}} = 18,663.76 \frac{\text{kg}}{\text{contenedor}}$$
$$< 28,000 \frac{\text{kg}}{\text{contenedor}}$$

Finalmente, se calcula la cantidad de unidades de bolsas laminadas de café tostado y molido por 1 contenedor siendo de 15,840 unidades.

$$12 \frac{\text{pallet}}{\text{contenedor}} \times 66 \frac{\text{cajas}}{\text{pallet}} \times 20 \frac{\text{unidades}}{\text{caja}} = 15,840 \frac{\text{unidades}}{\text{contenedor}}$$

7.5. Tiempo y costos del proceso de contenedorización

El tiempo del proceso de contenedorización en la cantidad de 1 contenedor es de 12 meses.

Dicho material de la contenedorización del producto permitirá conservar la calidad del producto durante su traslado al lugar de destino bajo una temperatura adecuada.

En la tabla 10 se observa el material de contenedorización del producto siendo el contenedor de 20 pies con un peso de 2,500 kg con una cantidad anual de 1 jornada con un costo anual de alquiler de S/3,695.50. Y del alquiler de montacarga con una cantidad anual de 1 jornada a un costo unitario anual de S/450.00.

Tabla 19

Costos de contenedorización seleccionado

Contenedorización	Unidad de medida	Cantidad por año	Costo (und)	Costo total anual
Alquiler de montacarga	jornada	1	S/450.00	S/450.00
Alquiler de contenedor	jornada	1	S/3,695.50	S/3,695.50

Fuente: Elaboración propia.

CAPÍTULO 8

CONTENEDORIZACIÓN

8.1. Ficha de pallet seleccionado

En la tabla 20 se aprecia la ficha técnica del pallet seleccionado por la empresa Natural Coffe S.A.C, donde especifica el nombre del producto de pallet americano, la materia prima siendo la madera, con una capacidad máxima de 1,500 kg, un peso de 35 kg cuyas dimensiones son de 1 m*1.2 m*0.15 m y el costo unitario del producto siendo de S/27.00.

Tabla 20

Ficha técnica del pallet seleccionado

Nombre del producto	Pallet americano		
Fotografía	Descripción del producto		
	Materia prima	Madera	
	Peso	25 kg	
	Capacidad	1 500 kg	
	Medidas	1 m*1.2 m*0.15 m	
	Costo del producto	Unitario: S/27.00 Mensual: S/27.00 Anual: S/324.00	
	Otras características	Compra directa	

Fuente: Elaboración propia.

8.2. Criterios usados para la selección del pallet

La empresa Natural Coffe S.A.C, tuvo como criterio de selección al pallet americano de madera, debido a que, presentan mayor demanda en el mercado con una participación entre el 90% al 95%.

Los criterios importantes en la selección del pallet son los siguientes:

- Precio competitivo en el mercado.
- Excelente resistencia del material.
- Fácil de realizar un mantenimiento.
- Fácil adaptación del producto según la ergonomía, tamaño, calidad, entre otros.
- Resistencia en el transporte, manipulación y distribución comercial.
- Producto reciclable.
- Ciclo de vida largo.
- Adecuación en el apilamiento del contenedor.
- Excelente presentación del producto.
- Flexibilidad en la contenedorización.

8.3. Proceso de paletización

El proceso de paletización del producto se siguen los siguientes pasos:

- Primero se verifica que las cajas estén embaladas correctamente con el film para proteger y evitar algún riesgo.
- Se procede a ubicar la cantidad de cajas por filas, siendo así 6 cajas por filas.

Por lo que, se realiza el cálculo para determinar la mayor cantidad de cajas por fila en un pallet siendo así de 6 cajas por fila en un pallet.

$$\text{Filas: } \frac{1 \text{ m}}{0.9 \text{ m}} = 1.1 \cong 1; \frac{1.2 \text{ m}}{0.2 \text{ m}} = 6; \therefore 1 * 6 = 6$$

- Luego se verifica que el pallet contiene 11 filas de 6 cajas por filas.

Posterior a ello, se realiza el cálculo para determinar la mayor cantidad de filas en un pallet siendo así de 11 filas en un pallet, cuyo peso total no supera el 1,500 kg.

$$h = \frac{2,59 - 0,2 - 0,15}{0,20} = 11,2 \cong 11 \frac{\text{filas}}{\text{pallet}}$$

$$6 \frac{\text{cajas}}{\text{fila}} \times 11 \frac{\text{filas}}{\text{pallet}} = 66 \frac{\text{cajas}}{\text{pallet}}$$

$$66 \frac{\text{cajas}}{\text{pallet}} \times 20,03 \frac{\text{kg}}{\text{caja}} = 1,321,98 \frac{\text{kg}}{\text{pallet}} + 25 \text{kg}$$

$$= 1,346,98 \frac{\text{kg}}{\text{pallet}} < 1,500 \frac{\text{kg}}{\text{pallet}}$$

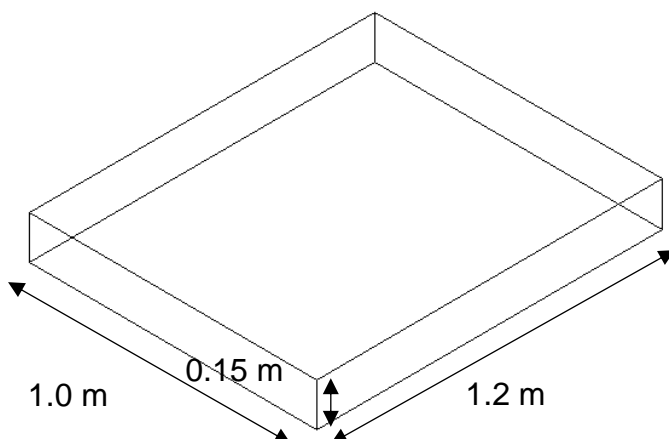
- Se procede a embalar todo el pallet.
- Y finalmente se procede a adherir dos cintas de seguridad.

8.4. Plano de estiba del pallet

En la figura 12 se aprecia las dimensiones del pallet americano con un ancho de 1 m y un largo de 1.2 m.

Figura 12

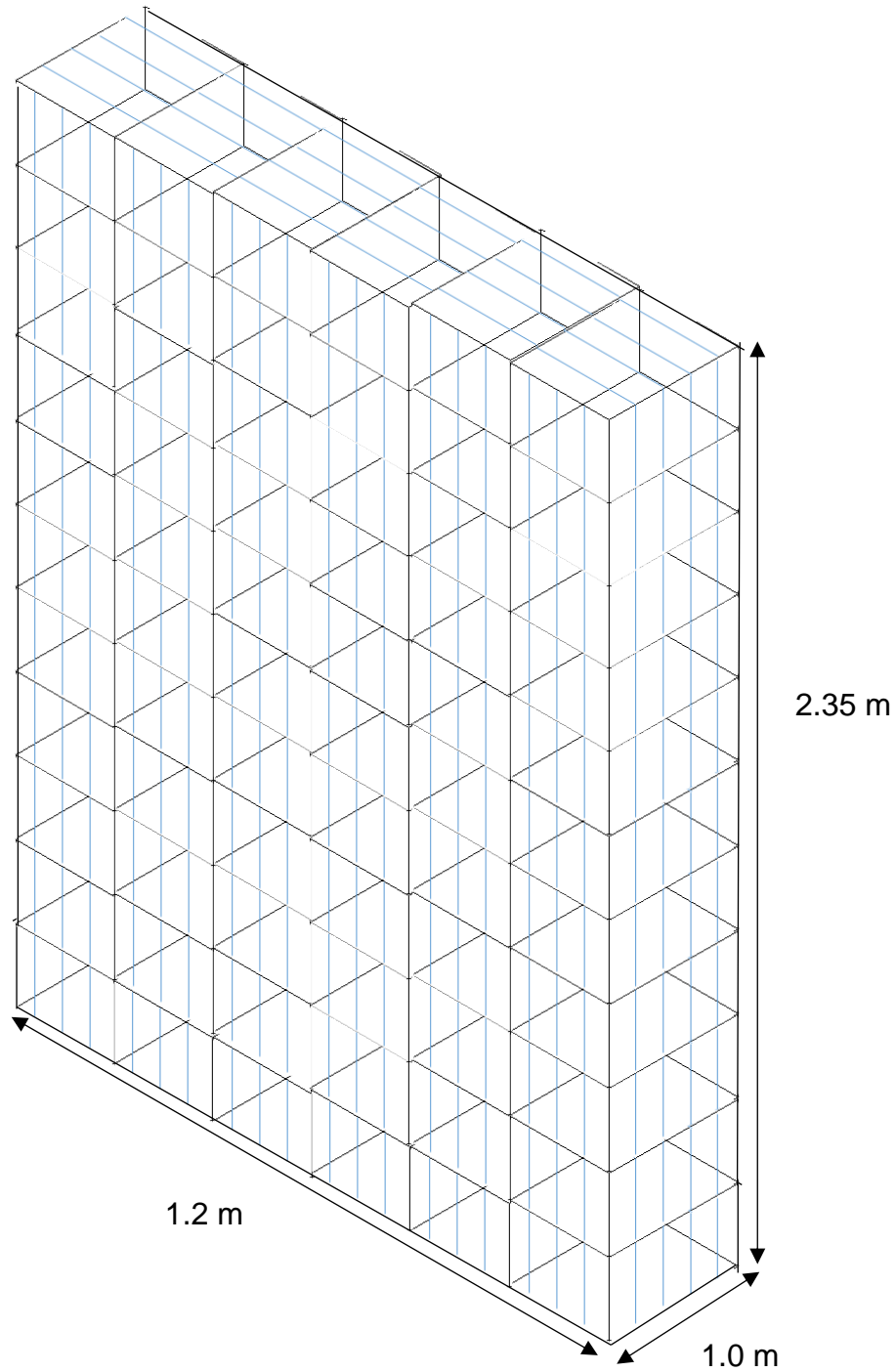
Dimensiones del pallet



Fuente: Elaboración propia.

Figura 13

Plano del pallet en la unitarización



Fuente: Elaboración propia.

8.5. Tiempos y costos del proceso de paletizado

El tiempo del proceso de paletizado en la cantidad de 12 pallet es de 30 días.

Dicho material de la unitarización del producto permitirá conservar la calidad del producto durante su traslado al lugar de destino bajo una temperatura adecuada.

En la tabla 21 se observa el material de unitarización del producto siendo el pallet americano de madera con un peso de 25 kg con una cantidad mensual de 1 unidad con un costo unitario de S/27.00 ascendiendo así a un costo anual de S/324.00. Y del rollo de fleje film con una cantidad mensual de 3 unidades a un costo unitario de S/15.10 y un costo anual de S/543.60. Asimismo, de la cinta sujetadores con una cantidad mensual de unidades a un costo unitario de S/100.00 y un costo anual de S/2,400.00.

Tabla 21

Costos de paletizado seleccionado

Unitarización	Unidad de medida	Cantidad por mes	Costo (und)	Costo total mensual	Costo total anual
Pallet	und	1	S/27.00	S/27.00	S/324.00
Rollo de fleje film	und	3	S/15.10	S/45.30	S/543.60.
Cinta sujetadora	und	2	S/100.00	S/200.00	S/2,400.00

Fuente: Elaboración propia.

CAPÍTULO 9

TRANSPORTE

9.1. Proveedores del transporte interno

En la tabla 22, se observan los proveedores de transporte interno dado por el nombre de la empresa, su RUC, el lugar de procedencia, su dirección legal y su principal actividad cuya finalidad es brindar el servicio de transporte de carga por vía terrestre cuya capacidad del vehículo tiene que ser mayor a 18.7 toneladas, transportando al producto final de café tostado y molido de 1 kg desde el distrito de Canchaque donde se encuentra ubicada la empresa hacía el puerto de Callao donde se realizará el envío por vía marítima.

Cabe resaltar que en el distrito de Canchaque hay un local de producción y venta directa a turistas extranjeros y nacionales, contando con un local de almacenamiento apropiado que cumple con todos los requisitos internacionales para poder comercializar al exterior en este caso de manera inicial al país de Chile, país vecino latino que cada vez consume y prefiere café peruano sobre el brasilero.

Ante ello, el principal proveedor del transporte interno para la mercadería consolidada es Induamérica Servicios Logísticos SAC.

Tabla 22*Proveedores de transporte interno*

Empresa	RUC	Lugar	Dirección	Actividad
Romero Express SAC	20510180101	Lima	Jr. C. Gutiérrez Nro. 520	Transporte de carga terrestre
Franjos Express EIRL	20604533652	Piura	Mz. B Lote. 24 Int. 01 A.H. Fatima	Transporte de carga por carretera
Security Logistic SCRL	20492952193	Lima	Jr. Jirón A. Novoa #217	Transporte de carga terrestre
Arequipa Expreso Marvisur EIRL	20498189637	Arequipa	Cal. Garci Carbajal Nro. 511	Transporte de carga por carretera
Induamérica Servicios Logísticos SAC	20479729141	Lima	Mz. I-1 Lote. 6. Colonizadora las Vertient	Transporte de carga por carretera
Costa Transport EIRL	20525373551	Piura	Mz. H Lote. S/n San Francisco de la Buena	Transporte de carga terrestre
Transportes y Servicios Generales Carolina S.A.C.	20483885581	Piura	Av. Panamericana Km. 4 Mz. A7 Lote. 07 C.C	Transporte de carga por carretera
Transportes FBM SAC	20529937769	Piura	Cal. Máncora Nro. 390	Transporte de carga terrestre
SHALOM EMPRESARIAL S.A.C.	20512528458	Lima	Jr. Antonio Raymondi Nro. 113	Transporte de carga por carretera

Fuente: Elaboración propia.

9.2. Costo del transporte interno (Inland Freight)

En la tabla 23 se aprecia el costo de transporte interno dado por el servicio de transporte desde el distrito de Canchaque donde se encuentra ubicada la empresa hacia el puerto de Callao donde se realizará el envío por vía marítima con una distancia de recorrido de 1,051 km significando 18 horas, siendo así su costo de S/3,407.92. Asimismo, se pagará un seguro de transporte mensual de S/150.00 ascendiendo anualmente a S/1,800.00.

Tabla 23*Costos de transporte interno*

Transporte interno	Unidad de medida	Cantidad por año	Km recorrido	Costo de servicio	Costo total anual
Servicio de transporte	Jornada	1	1,051	S/3,407.92	S/3,407.92
Seguro de transporte	Jornada	12	1,051	S/150.00	S/1,800.00

Fuente: Elaboración propia.

9.3. Proveedores de servicio de transporte internacional

En la tabla 24, se observan los proveedores de servicio de transporte internacional dado por el nombre de la línea naviera, el agente, el depósito, los días de tránsito y la frecuencia de salida, cuya finalidad es brindar el servicio de transporte internacional por vía marítima desde el puerto de Callao – Perú como país de origen hacia el puerto de Valparaíso – Chile como país de destino debido a que se encuentra a 118.6 km de la ciudad de Santiago de Chile, además, el peso máximo de cada contenedor es de 70 toneladas por metro cúbico de mercadería consolidada.

Tabla 24*Proveedores de servicio de transporte internacional*

Línea naviera	Agente	Depósito	Días de tránsito	Frecuencia de salida
HAMBURG SUD	COLUMBUS	ALCONSA	5	Semanal
MSC	MSC PERÚ	LICSA	4	
CMA CGM	UNIMAR	UNIMAR		
COSCO PERÚ	COSCO	TPP		
HAPPAG LLOYD	TRAMARSA	DPWORLD	3	

Fuente: PROMPERU (2022).

9.4. Cotizaciones de flete marítimo

En la tabla 25 se aprecia el costo de transporte internacional dado por el servicio de transporte marítimo desde el puerto de Callao hasta el puerto de

Valparaíso, siendo así su costo de S/1,556.00 equivalentes a \$400 por un contenedor de 20 pies.

Tabla 25

Costos de flete marítimo

Transporte internacional	Unidad de medida	Cantidad por año	Días de tránsito	Costo de servicio	Costo total anual
Flete marítimo	Jornada	1	4	S/1,556.00	S/1,556.00

Fuente: PROMPERÚ (2022).

CAPÍTULO 10

SERVICIO DE SOPORTE AL COMERCIO INTERNACIONAL

10.1. Agentes de aduana

Es aquella entidad encargada de todos los trámites de exportación del producto siendo el café tostado y molido al país de Chile; el agente aduanal tendrá como principal función la coordinación de los requisitos y los trámites del embarque. Además, dicha organización necesita en cada aduana su respectiva oficina y es quien se encarga de las coordinaciones y el respectivo seguimiento para la llegada a tiempo del producto a exportar.

A continuación, en la tabla 26, se observa el agente de aduana seleccionado siendo Tecniaduana SAC y asimismo se muestran las características del agente de aduanas elegido.

Tabla 26

Agente de aduana seleccionado

Ruc	Agente	Dirección	Distrito	Representante
20100250447	Tecniaduana S.A.C	Jr. Nicolás de Piérola 269 Bellavista.	Bellavista Callao	Rodrigo Hinojosa Ruiz.

Fuente: Elaboración propia.

10.2. Costo de agenciamiento

En la figura 14 se observa a la empresa aduanera seleccionada siendo Tecniaduana SAC, esta empresa estará a cargo de gestionar las comunicaciones, operaciones, verificar el respectivo seguimiento de la carga del transporte marítimo, prevenir las contingencias tributarias aduaneras, representar en los canales de control numerando ante la aduana, siendo capaces de realizar cualquier régimen aduanero.

Figura 14

Logotipo de empresa aduanera seleccionada



Fuente: TLI (2022).

En la tabla 27 se aprecia el costo de agenciamiento dado por el servicio de agencia aduanal, costo de tramitación, transporte interno en aduanas y almacenaje, siendo así su costo de S/1,412.07 equivalentes a \$363 al año.

Tabla 27

Costos de agenciamiento

Agenciamiento	Unidad de medida	Cantidad por año	Costo de servicio	Costo total anual
Agencia aduanal – honorarios	Jornada	1	S/311.2	S/311.2
Costo de tramitación en aduanas	Jornada	1	S/369.55	S/369.55
Transporte interno en aduanas(contenedores)	Jornada	1	S/389	S/389
Almacenaje	Jornada	1	S/342.32	S/342.32

Fuente: Elaboración propia.

10.3. Aseguradoras

La finalidad de las aseguradoras y contar con un seguro es básicamente para prevenir un riesgo o sus repercusiones, el cual es cubierto por la indemnización o reembolso (generalmente económica) por parte de las empresas aseguradoras cuando sucede un siniestro o evento especificado en el contrato (cobertura de seguro) a cambio.

En la tabla 28 se observa la matriz de selección de aseguradores el cual es evaluada mediante 4 criterios dado por la rapidez, la eficiencia, el costo y la seguridad, con una puntuación de 1 a 5 en escala likert. Siendo así la aseguradora con mayor puntaje la empresa RÍMAC.

Tabla 28

Matriz de selección de aseguradoras

Proveedores	Rapidez	Eficiencia	Costo	Seguridad	Puntaje
Rímac	4	5	4	5	18
Pacífico	3	5	4	5	17
CHUBB	4	3	5	5	17
Liberty	5	3	3	4	15
Mapfre	5	3	3	5	16

Fuente: Elaboración propia.

En base a la matriz de selección de aseguradoras se definió a la empresa RIMAC quien estará a cargo de asegurar la carga y prevenir las pérdidas en la exportación de café tostado y molido.

Se debe considerar algunos peligros en la industria de exportación de café tostado y molido. Como resultado, es sencillo obtener un seguro que proteja a la mercadería consolidada. De esta forma se evitará imprevistos en caso de daño o pérdida de la mercancía. En la figura 15, se observa el logo de la empresa RIMAC

quien cubrirá el seguro del producto de café tostado y molido durante su permanencia del procedimiento de exportación en la aduana e incluido el transporte marítimo.

Figura 15

Logotipo de empresa aseguradora seleccionada



Fuente: Rímac (2022).

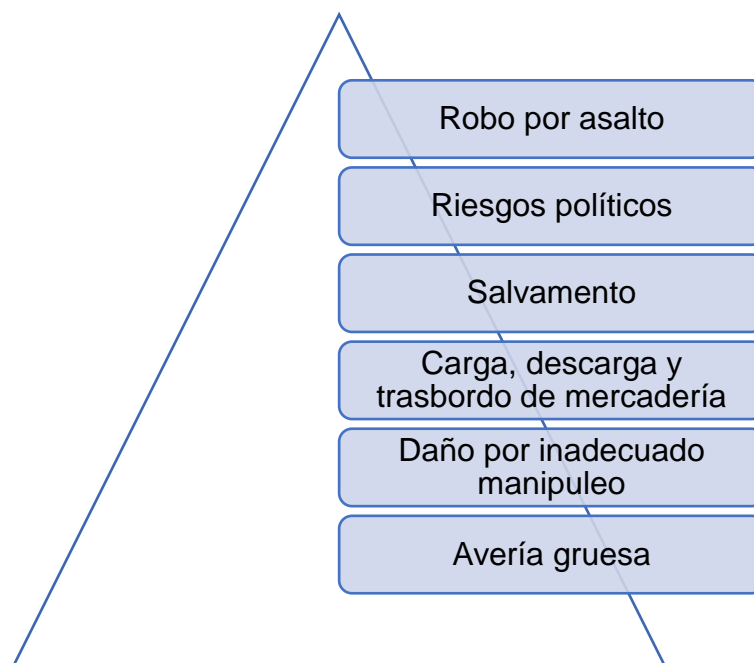
10.4. Póliza de seguro (Cobertura y costo)

La póliza de seguro de la empresa RIMAC tiene como finalidad fundamental proteger a la mercadería consolidada a exportar durante todo su transporte ante cualquier pérdida o daño del producto.

A continuación, en la figura 16, se observa la cobertura que brinda la póliza de seguro de la empresa RIMAC.

Figura 16

Cobertura de la póliza de seguro

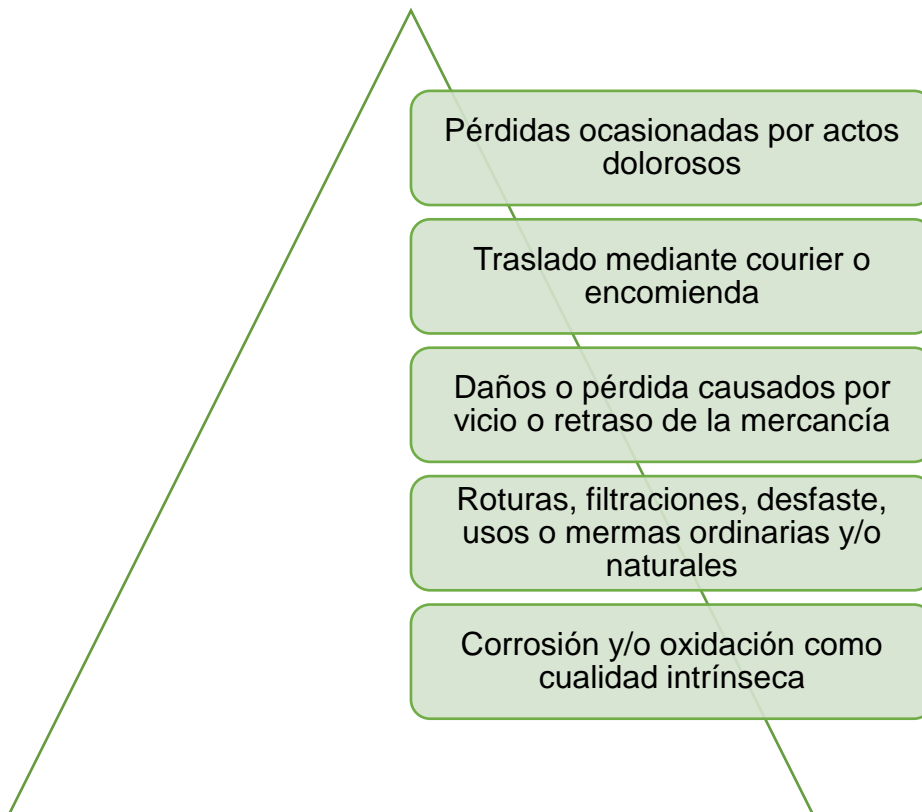


Fuente: Rímac (2022).

Asimismo, en la figura 17, se observa los puntos que no cubre la póliza de seguro de la empresa RIMAC.

Figura 17

No cobertura de la póliza de seguro



Fuente: Rímac (2022).

En la tabla 29 se aprecia el costo de la aseguradora dado por la póliza de seguro de la mercadería consolidada, siendo así su costo mensual de S/200.00 ascendiendo anualmente a S/2,400.00.

Tabla 29

Costos de la aseguradora

Aseguradora	Unidad de medida	Cantidad por año	Costo de servicio	Costo total anual
Póliza de seguro	Jornada	12	S/200.00	S/2,400.00

Fuente: Elaboración propia.

10.5. Terminales de almacenamiento.

La finalidad de los terminales de almacenamiento es básicamente ser el destino de almacén donde se deposita la mercadería de desembarque o embarque por vía marítima.

En la tabla 28 se observa la matriz de selección de terminales de almacenamiento el cual es evaluada mediante 4 criterios dado por la rapidez, la eficiencia, el costo y la seguridad, con una puntuación de 1 a 5 en escala likert. Siendo así el terminal de almacenamiento con mayor puntaje el agente TRAMARSA.

Tabla 30

Matriz de selección de terminales de almacenamiento

Proveedores	Rapidez	Eficiencia	Costo	Seguridad	Puntaje
MSC PERÚ	3	3	5	4	15
COLUMBUS	5	3	3	3	14
COSCO	3	5	3	5	16
UNIMAR	4	4	4	4	16
TRAMARSA	5	4	4	4	17

Fuente: Elaboración propia.

En base a la matriz de selección de terminales de almacenamiento se definió a la empresa TRAMARSA quien estará a cargo de almacenar la mercadería consolidada de café tostado y molido para su embarque.

La empresa TRAMARSA, cuenta con estándares de calidad a nivel internacional, siendo vigente en el cumplimiento de la legislación nacional. Asimismo, desempeña un importante papel en el desarrollo económico de las operaciones marítimas.

En la figura 18, se observa el logo de la empresa TRAMARSA quien almacenará de manera segura la mercadería de café tostado y molido durante su permanencia del procedimiento de exportación en la aduana hasta su embarque.

Figura 18

Logotipo de empresa de terminal de almacenamiento seleccionada



Fuente: TRAMARSA (2022).

En la tabla 31 se aprecia el costo del terminal de almacenamiento dado por el servicio de almacenamiento en el despacho de contenedores de exportación, siendo así su costo anual a S/466.80.

Tabla 31

Costos de los terminales de almacenamiento

Terminales de almacenamiento	Unidad de medida	Cantidad por año	Costo de servicio	Costo total anual
Servicio de almacenamiento	Jornada	1	S/466.80	S/466.80

Fuente: Elaboración propia.

CAPÍTULO 11

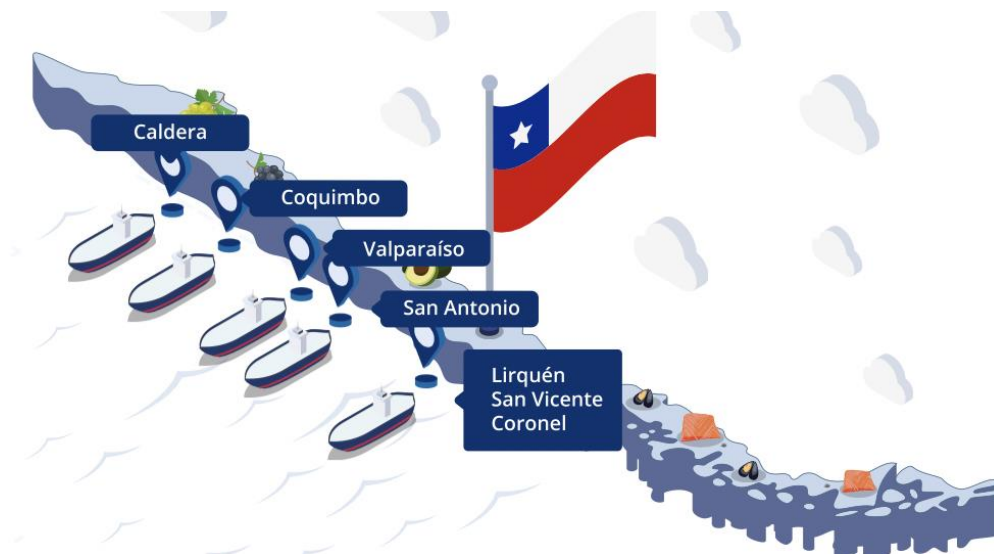
INFRAESTRUCTURA PARA LA DISTRIBUCIÓN FÍSICA EN EL PAÍS DESTINO

11.1. Puertos, aeropuertos o terminales terrestres disponibles para la carga peruana

El país de destino de la mercadería peruana dado por el café tostado y molino tiene como principal medio de transporte en el comercio exterior a la vía marítima con una participación del 93.7%. Asimismo, en la figura 19, se observan los principales puertos marítimos de Chile donde se concentra la mayor participación de las exportaciones e importaciones efectuadas marítimamente.

Figura 19

Principales puertos marítimos de Chile



Fuente: South Pacific Logistics (2022).

Puerto marítimo – San Antonio

En la figura 20, se observa el puerto marítimo en mención, el cual es uno de los más principales de Chile y asimismo de América del Sur. Este puerto se encuentra ubicado a 110 km de la capital Santiago exactamente en la zona central del país.

Figura 20

Puerto de San Antonio



Fuente: South Pacific Logistics (2022).

Puerto marítimo – Valparaíso

En la figura 21, se observa el puerto marítimo en mención, el cual es uno de los más principales de Chile ubicado en la zona central a 118.6 km de la capital Santiago, lugar donde se centra la actividad económica en gran proporción.

Figura 21

Puerto de Valparaíso



Fuente: South Pacific Logistics (2022).

Puerto marítimo – San Vicente

En la figura 22, se observa el puerto marítimo en mención, ubicado al sur de la capital de Santiago a unos 505 km específicamente en la bahía de San Vicente, la cual facilita una mejor conexión con las rutas principales de Chile.

Figura 22

Puerto de San Vicente



Fuente: South Pacific Logistics (2022).

Puerto marítimo – Coronel

En la figura 23, se observa el puerto marítimo en mención, ubicado al sur de la ciudad de Concepción a unos 30 km, la cual se encuentra cerca a los centros forestales, agrícolas y pesqueros siendo el corazón exportador y productivo del país.

Figura 23

Puerto de Coronel



Fuente: South Pacific Logistics (2022).

Puerto marítimo – Lirquén

En la figura 24, se observa el puerto marítimo en mención, ubicado al sur de la capital de Santiago a unos 500 km específicamente en la bahía de Concepción, la cual se centra entre la 7ma y 10ma región del país conectando los principales centros de producción.

Figura 24

Puerto de Lirquén



Fuente: South Pacific Logistics (2022).

Puerto marítimo – Caldera

En la figura 25, se observa el puerto marítimo en mención, ubicado a 2 km de la ciudad de Caldera específicamente en la Bahía, la cual se tiene un acceso flexible desde el sur y el norte del país.

Figura 25

Puerto de Caldera



Fuente: South Pacific Logistics (2022).

Puerto marítimo – Coquimbo

En la figura 26, se observa el puerto marítimo en mención, ubicado al norte de la capital de Santiago a unos 463 km específicamente en la ciudad de Coquimbo, la cual permite un acceso con Argentina y todo el país chileno.

Figura 26

Puerto de Coquimbo



Fuente: South Pacific Logistics (2022).

Con la finalidad de determinar el mejor puerto marítimo para la exportación del café tostado y molido al mercado de Chile. En la tabla 32 se observa la matriz de selección del puerto marítimo en Chile el cual es evaluada mediante 4 criterios dado por la infraestructura, cercanía a la capital, conexión estratégica y demanda, con una puntuación de 1 a 5 en escala likert. Siendo así el puerto marítimo con mayor puntaje el Puerto de Valparaíso.

Tabla 32

Matriz de selección del puerto marítimo

Puertos marítimos	Infraestructura	Cercanía a la capital	Conexión estratégica	Demanda	Puntaje
San Antonio	4	5	4	5	18
Valparaíso	5	5	4	5	19
San Vicente	4	3	5	3	15
Coronel	5	3	4	4	16
Lirquén	4	4	3	4	15
Caldera	5	4	5	3	17
Coquimbo	5	3	5	3	16

Fuente: Elaboración propia.

11.2. Análisis de la infraestructura vial, portuaria y aérea

Puerto marítimo de Valparaíso

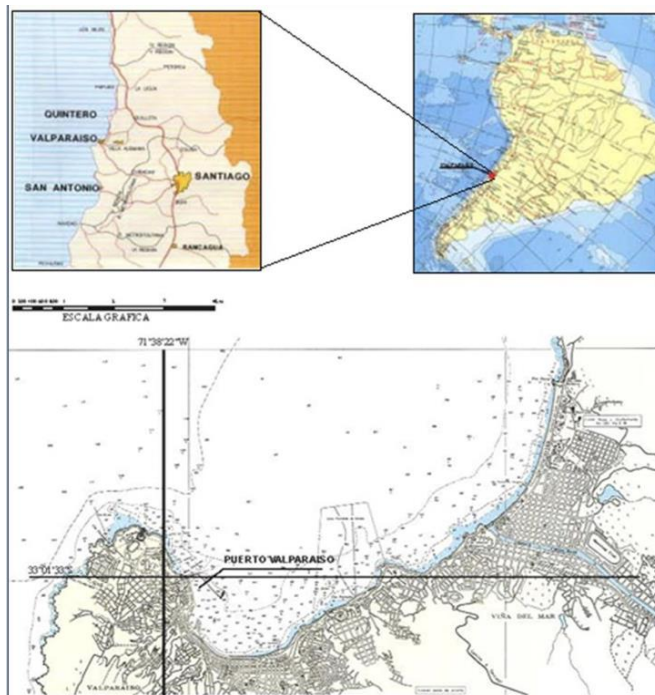
El puerto marítimo en mención es administrado por la empresa portuaria Valparaíso operando bajo la concesión de las áreas logísticas de apoyo y los terminales portuarios.

La ubicación geográfica del puerto marítimo está dado a una latitud de $33^{\circ}02'S$ y a una longitud de $71^{\circ}38'W$ con una superficie de 401.6 km^2 en la bahía de Valparaíso con una profundidad entre 10-50 metros de arena siendo protegido por el molo de abrigo. Además, es un puerto donde las actividades bancarias, comerciales y recreativas presentan un crecimiento significativo anualmente.

Asimismo, se encuentra a 118.6 km de la capital Santiago de Chile donde se centra el 40% de toda la población chilena. En la figura 27, se observa la ubicación geográfica del puerto de Valparaíso en un contexto local, regional y nacional.

Figura 27

Ubicación geográfica del puerto de Valparaíso



Fuente: Puerto Valparaíso (2020).

Por otro lado, los terminales portuarios de Valparaíso están subdividido en 2 terminales muy importantes tales como se muestra a continuación:

Tabla 33

Terminales portuarios de Valparaíso

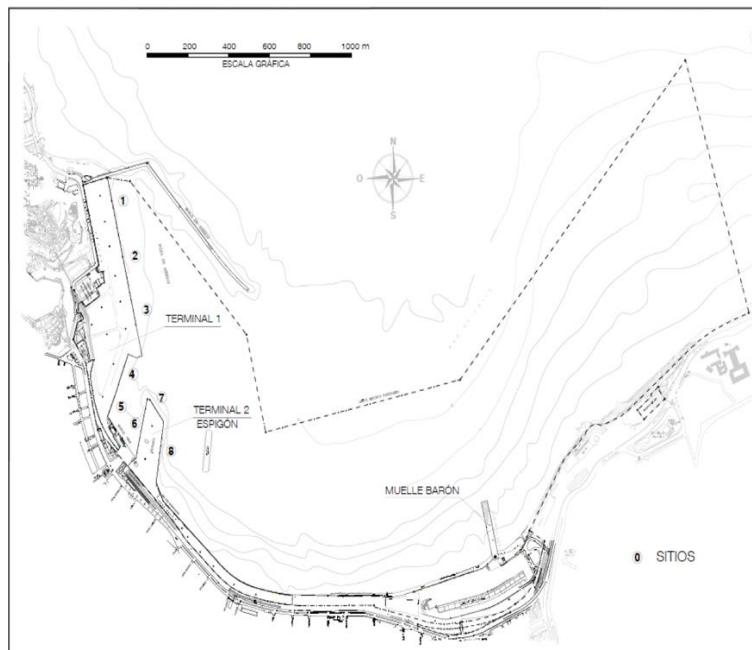
Terminales	Sitio
1	1-5
2	6-8

Fuente: Puerto Valparaíso (2020).

En la figura 28, se observa la ubicación de los terminales portuarios de Valparaíso donde los sitios del 1 al 3 presentan un borde de atraque de aproximadamente 740 m de longitud a diferencia de los sitios 4 y 5 que tienen un borde de atraque de 266 metros siendo operado y controlado bajo la administración del Terminal Pacífico Sur Valparaíso SA (figura 29). Y el terminal 2 dado por los sitios 6 al 8 se encuentran bajo la administración del Terminal Cerros de Valparaíso SA (figura 30).

Figura 28

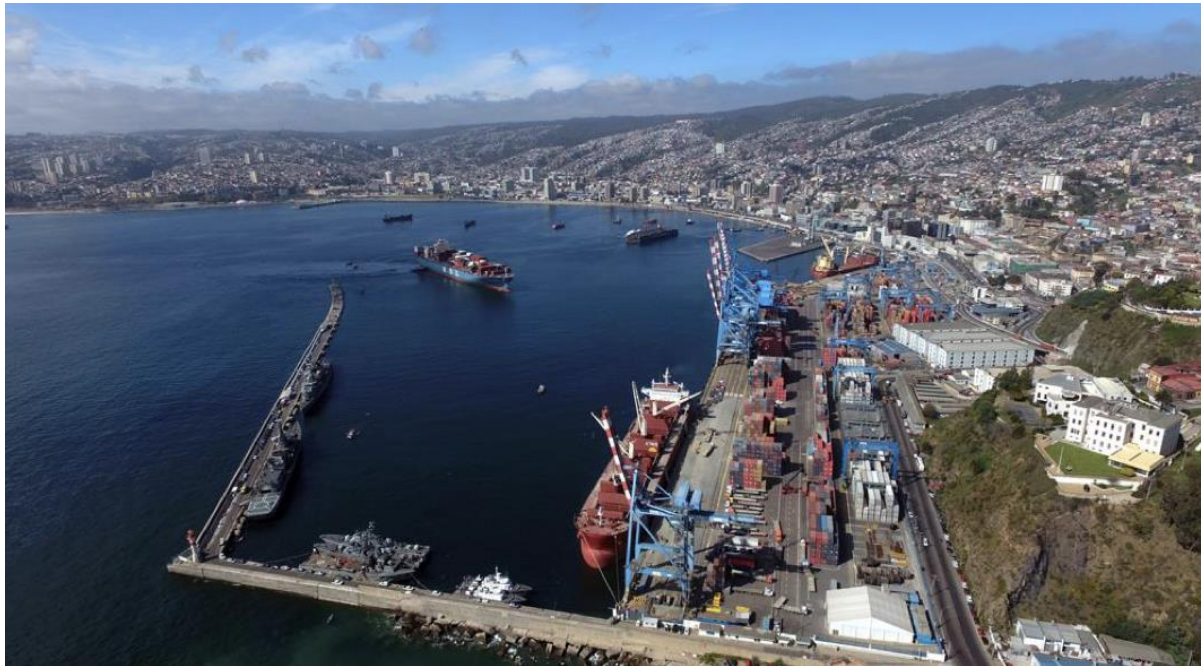
Ubicación de los terminales portuarios de Valparaíso



Fuente: Puerto Valparaíso (2020).

Figura 29

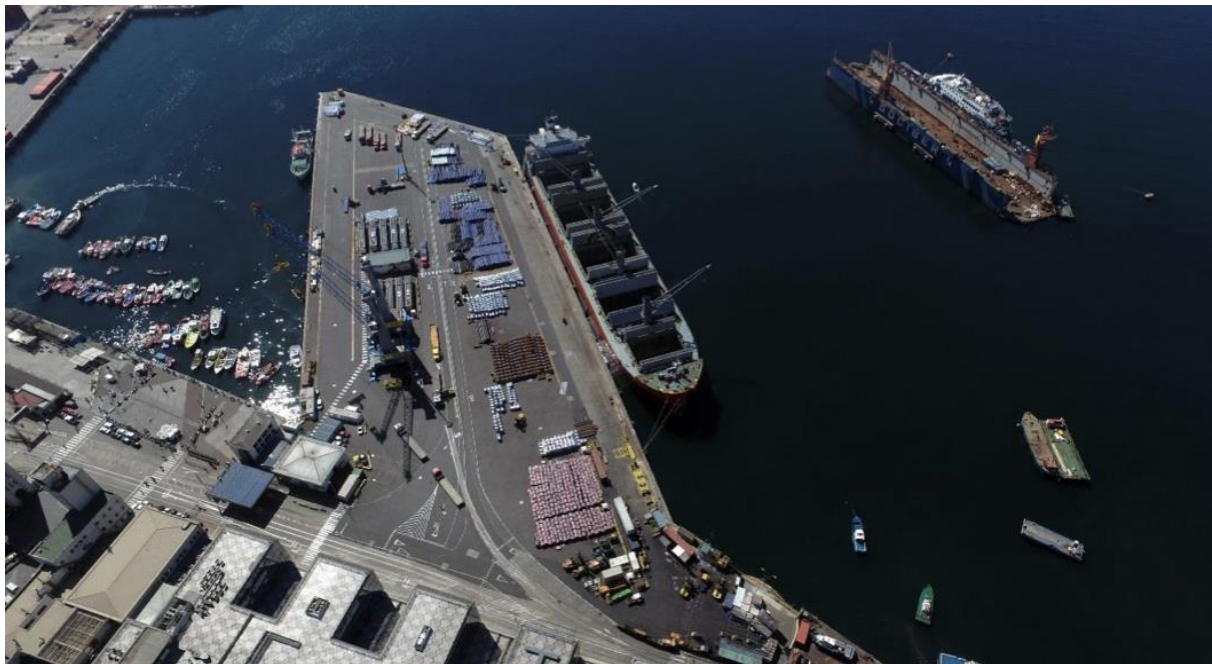
Terminal Pacífico Sur Valparaíso



Fuente: Puerto Valparaíso (2020).

Figura 30

Terminal Cerros de Valparaíso



Fuente: Puerto Valparaíso (2020).

Asimismo, en la tabla 34, se observan las características de equipamiento y arranque de los sitios del puerto de Valparaíso.

Tabla 34

Características de equipamiento y arranque de los sitios portuarios

Terminal	1				2			
	1	2	3	4	5	6	7	8
Sitio ²	1	2	3	4	5	6	7	8
Longitud [m]	188,5	200	351,5	115,6	150,4	245	120	240
Longitud Continua [m]			740		266	--	--	--
Profundidad [m] ³	14,7	14,7	14,7	10	9,1	9,1	7,5	9,9
Ancho del Delantal [m] ⁴	26,4	26,4	26,4	19,5	19,5	14,4	14,4	14,4
Número de grúas		9					2	
Año de Construcción	1998-1999	1997-1998	1996-1997	1922-1932	1922-1932	1922-1932	1922-1932	1922-1932
Calado Máximo Autorizado [m] ⁵	14,1	14,1	14,1	9,4	8,5	8,5	6,9	9,3
Tipo de Estructura	Tablero Hormigón Armado sobre Pilotes Tubulares Metálicos	Tablero Hormigón Armado sobre Pilotes Tubulares Metálicos	Tablero Hormigón Armado sobre Pilotes Tubulares Metálicos	Tablero apoyado en Pilas de Hormigón y Muro de Bloques de Hormigón	Muro de Bloques de Hormigón	Muro de Bloques de Hormigón	Muro de Cajones de Hormigón	Muro de Bloques de Hormigón

Fuente: Puerto Valparaíso (2020).

11.3. Descripción, análisis de los principales puertos y aeropuertos incluyendo rutas, infraestructura, capacidad, restricciones, servicios, procedimientos, costos, etc.

Rutas marítimas

En la figura 31, se observa las rutas marítimas en el país destino Chile evidenciando la salida en el puerto del Callao – Perú, seguido del puerto de Matarani, el puerto de Arica, puerto de Antofagasta y la llega final del producto al puerto de Valparaíso, sin embargo, a la ruta marítima continúa al puerto de San Antonio y finaliza en el puerto de San Vicente con un tiempo de travesía entre 16 días a 26 días.

Figura 31

Simulación de rutas marítimas en Chile



Fuente: SIICEX (2022)

Líneas navieras

Asimismo, en la figura 32, se observan las líneas navieras disponibles para el transporte marítimo desde el puerto del Callao hasta el puerto de Valparaíso siendo 4 líneas dadas por el MSC, HAMBURG SUD, COSCO PERÚ, CMA CGM y HAPPAG LLOYD.

Figura 32

Líneas navieras

Línea naviera	Agente	Depósito	Días de tránsito	Frecuencia de salida
MSC	MSC PERU	LICSA	4	SEMANAL
HAMBURG SUD	COLUMBUS	ALCONSA	5	SEMANAL
COSCO PERÚ	COSCO	TPP	4	SEMANAL
CMA CGM	UNIMAR	UNIMAR	4	SEMANAL
HAPPAG LLOYD	TRAMARSA	DPWORLD	3	SEMANAL

Fuente: PROMPERÚ (2022).

Costos de las Líneas navieras

En la figura 33, se observa la tarifa promedio del flete por contenedor de 20 pies desde el puerto del Callao hasta el puerto de Valparaíso con una mercadería consolidada de 70 toneladas por metro cúbico.

Figura 33

Costo de la línea naviera

Líneas Navieras:
Callao - Valparaíso

Puerto de origen:
Callao (Perú)

Puerto de destino:
Valparaíso (Chile)

Tarifa promedio de flete por contenedor
20 pies: \$ 400
40 pies: \$ 400
40 pies refrigerado: \$ 1600

Mercadería Consolidada
Tm/m³
\$ 70

Fuente: PROMPERÚ (2022).

11.4. Datos de proveedores de servicios logísticos en el país destino

Por otro lado, en la tabla 35, se observan los proveedores de servicio logístico en el país destino Chile dado por su nombre comercial, el logo, su email y el contacto del mismo, tales como se muestra a continuación:

Tabla 35

Proveedores de servicio logístico en Chile

Nombre	Logo	E-mail	Contacto
DHL		prochile@dhl.com	+569 6735 2704 Jocelyn Brito
AGUNSA		jessica.restrepos@agunsa.com	+56 9 4133 5711 Jessica Restrepos
SCHARFF LOGISTICA INTEGRADA S.A.		danessa.rios@holascharff.com	+51 998 183 777 Danessa Ríos
GLOBAL CARGO PANAMÁ S.A.		echen@globalcargo.com.pa	+507 6673 7178 Edwin Chen
FedEx Express		diana.garzon@fedex.com	+56 9 95659522 Diana Garzón
United Parcel Service		ecallinirnorambuena@ups.com	+56 2 2685 0779 Eduardo Callinir
LOGISTOK		contacto@logistok.cl	+56 9 7248 1180

Fuente: ProChile (2022)

CAPÍTULO 12

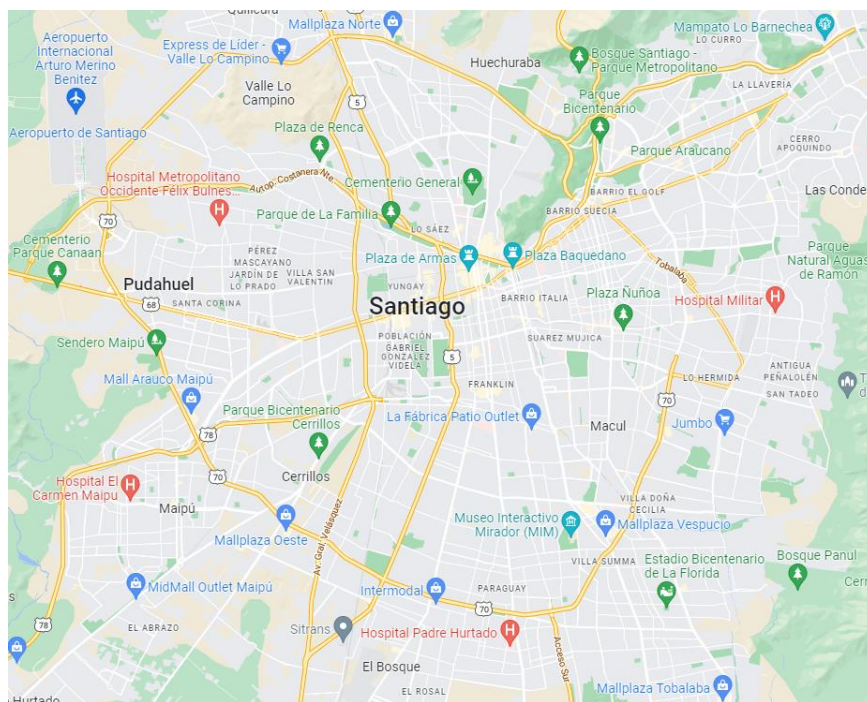
DISTRIBUCIÓN

12.1. Mapeo de la secuencia comercial proveedor-consumidor

En primera instancia, se identificó el mapeo de la zona comercial en el país de destino siendo la ciudad de Santiago de Chile, en la figura 34, se observa el mercado comercial donde los importadores del producto de café tostado y molido distribuirán hasta llegar al consumidor final.

Figura 34

Mapeo de Santiago de Chile



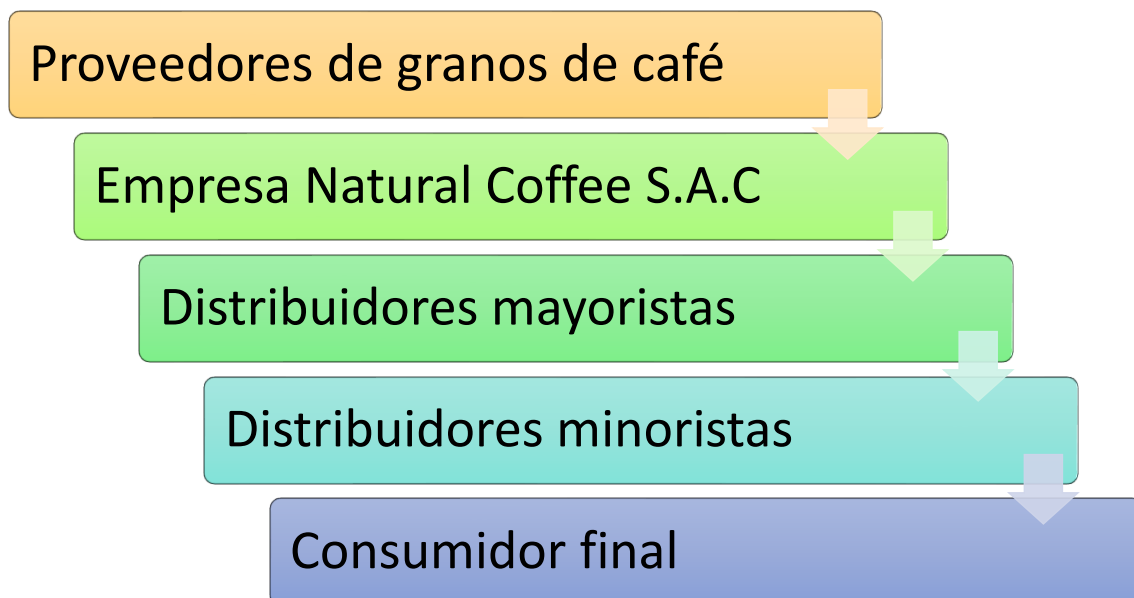
Fuente: Google maps (2022).

Asimismo, se identificó que el perfil del consumidor es muy exigente en la calidad del producto valorando el aroma, textura y el precio competitivo en el mercado, puesto a que, tienen más poder adquisitivo en términos de calidad y precio de los artículos evitando las comparaciones de costos, siendo detallistas en el valor nutricional del producto.

Por lo que, en la figura 35, se muestra la secuencia comercial entre el proveedor y el consumidor final.

Figura 35

Secuencia de distribución



Fuente: Elaboración propia.

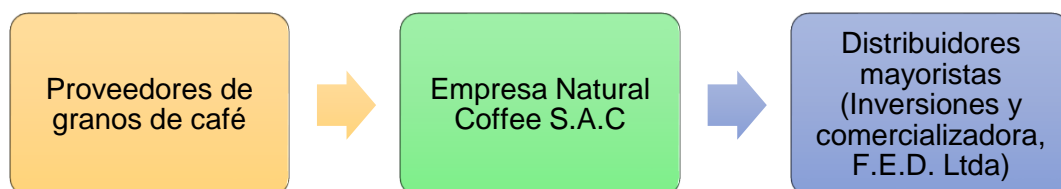
12.2. Identificación y descripción de canales de distribución

Si bien es cierto, los canales de distribución incluyen desde el proveedor de granos de café hasta el consumidor final, la empresa Natural Caffee SAC., para la comercialización del producto final café tostado y molido tendrá contacto con los distribuidores mayoristas quienes serán encargadas de distribuirlos a los distribuidores minoristas como bodegas, mercados o supermercado, hasta que llegue al consumidor final.

En la figura 36, se muestra el canal de distribución del café tostado y molido seleccionado, siendo la empresa Inversiones y comercializadora F.E.D. Ltda cuyo nombre comercial en Chile es Café Altura.

Figura 36

Canal de distribución del café tostado y molido



Fuente: Elaboración propia.

Con la finalidad de determinar el mejor distribuidor de café tostado y molino en Chile, en la tabla 36, se observa la ficha del canal de distribución siendo la empresa Café Altura cuya misión es producir, elevar y proveedor una mejor calidad de vida a través de suministros accesibles y saludables, tanto en productos orgánicos como el café

Tabla 36

Ficha del canal de distribución

Ficha del canal de distribución en Chile		
Nombre comercial	Café Altura	 CAFÉ ALTURA
Razón social	Inversiones y comercializadora, F.E.D. Ltda	
Sector	Distribuidora mayorista	
Ciudad	Santiago de Chile	
Fax	+56 9 4577 2070	
Teléfono	9 7371 0397 - 9 4577 2070	
Dirección	Puma 1180, Recoleta (Al interior de IF Blanco)	
Email	ventas@cafealtura.cl	
Página web	https://www.cafealtura.cl/	
Instagram	@cafealturachile	
Facebook	Café Altura "Chile"	

Fuente: Elaboración propia.

12.3. Identificación y cuantificación de los márgenes de intermediación, condiciones de compra, volúmenes mínimos, etc.

A nivel mundial, el consumo de café ha ido aumentando constantemente, en el 2021 se obtuvo un consumo total de 164 millones de sacos de café el cual se prevé un incremento en para el 2022 a 167 millones de sacos.

Asimismo, en Chile el consumo de café ha ido creciendo siendo un país importador considerable ocupando el puesto 61 en el Ranking mundial con una segmentación del mercado entre 25 años a 55 años siendo los clientes potenciales.

En base a lo mencionado, se realizará la exportación de café tostado y molido a Chile, tal como se aprecia en la figura 37, del total de incoterms se seleccionará el CIF debido a que es el más empleado en el Perú y Chile, facilitando el cargo a bordo, el costo de flete y el seguro.

Figura 37

Incoterms

	Embajale y tramitación	Cargo	Transporte	Trámites de exportación	Cargo a bordo	Coste y flete	Descarga de buque	Trámites de importación	Transporte a destino	Descarga en destino
EXW	EXWORKS	LUGAR DE CONTENIDO								
FCA	FREE CARRIER	LUGAR CONVENIDO								
FAS	FREE ALONGSIDE SHIP	PUERTO DE ENVÍO								
FOB	FREE ON BOARD	PUERTO DE ENVÍO								
CFR	COT AND FREIGHT					PUERTO DE DESTINO				
CIF	COT, INSURANCE AND FREIGHT						PUERTO DE DESTINO			
CPT	COT PAID TO...							PUERTO DE DESTINO		
CIP	CARRIER AND INSURANCE PAID TO...							PUERTO DE DESTINO		
DAP	DELIVERY AT PLACE									
DPU	DELIVERY AT PLACE UNLOADED									
DDP	DELIVERY DUTY PAID									

Fuente: IDEXCAM (2021).

Respecto al Incoterms CIF, está relacionado cuando el proveedor tiene como responsabilidad entregar la mercancía consolidada a bordo del buque contratando y pagando el flete, seguro y los costos del mismo hasta el país de destino. A menos que se indique lo contrario en el contrato de compraventa, el proveedor siendo la

empresa Natural Coffee S.A.C, corre con los gastos de transporte hasta el Puerto de Valparaíso en Chile, pero transfiere el riesgo al comprador siendo la empresa Inversiones y comercializadora, F.E.D. Ltda., cuando el producto se transfiere al primer transportista. Además, el costo de despacho de aduanas en la exportación es asumido por la empresa Natural Coffee S.A.C.

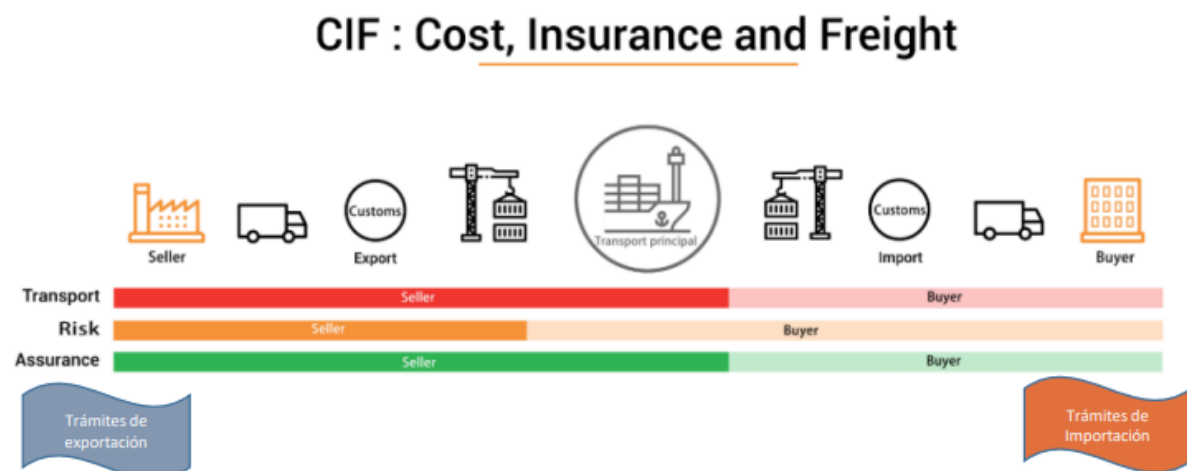
Por otro lado, se recomienda totalmente el CIF porque los costos son identificables y controlables, existe un mayor margen de negociación, se tiene un mayor control en la totalidad de la operación, plazos, destino y de la mercadería consolidada, siendo el riesgo transmitido en origen y las búsquedas de alternativas ante contingencias.

En la figura 38, se observa la gráfica de incoterms CIF donde se evidencia que el exportador asume los siguientes costos:

- Modo de transporte
- Entrega de la mercadería consolidada a bordo del buque
- Riesgo de carga

Figura 38

CIF



Fuente: Soto (2020)

12.4. Perspectivas esperadas en materia de evolución, diversificación, simplificación o especialización de los actores de los canales de distribución y comercialización

La finalidad de la exportación del producto de café tostado y molido por parte de la empresa peruana Natural Coffee S.A.C es obtener una gran aceptación en el mercado chileno, a fin de incrementar las exportaciones peruanas en el sector cafetero, cuyo objetivo es alcanzar una consolidación competitiva y fiable siendo sólidos en el mercado facilitando así una diversificación del producto. Por lo que, los resultados esperados es obtener una relación satisfactoria entre los costos y tiempos de exportación, para ello, en la tabla 37 se muestran las ferias alimentarias más importantes del café a fin de promocionar idóneamente al producto a exportar.

Tabla 37

Ferias alimentarias de promoción del café tostado y molido

Evento	Temas	Fechas	Web
Expo Café Chile	Feria orientada a acrecentar el consumo de café de alta calidad Su objetivo es popularizar la cultura del café reuniendo a productores, baristas, tostadores, cafeterías y, lo más importante amantes del café	30/11 y 01/12 de todos los años	https://bit.ly/3wt2mNS
Espacio Food & Service	La Feria internacional más importante del sector de alimentos de Chile siendo referencial en América Latina.	10-12 de septiembre de todos los años	https://bit.ly/3dWYKgv
SURMET	Evento para establecer nuevos prospectos de negocios en el sur de Chile. Entre los beneficios está la venta directa del producto, la consolidación de marcas locales, la posibilidad de conocer las tendencias actuales de la industria, y el contacto directo entre proveedores, empresas y futuros consumidores.	15-17 de noviembre de todos los años	https://bit.ly/3AM3dvV

Fuente: PROMPERÚ (2019).

12.5. Tendencias actuales y su implicación para los márgenes de comercialización, exigencias de compra y competencia de productos por canal

Tendencias actuales

Según el PROMPERÚ (2019) el café es una bebida popular en el mercado chileno y se puede encontrar en restaurantes, cafeterías especializadas, supermercados y tiendas minoristas. La cual se evidencia en el incremento del volumen de ventas desde el 2011 hasta la actualidad en un 71.3% con un valor en el mercado de \$100 millones de café instantáneo y fresco.

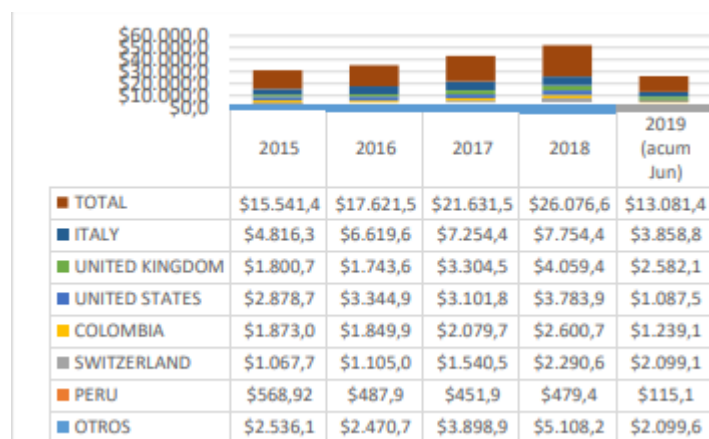
Por otro lado, el café en grano o molido fresco tuvo el mayor incremento en un 157% desde el año 2011 representando así un volumen de ventas de \$15.47 millones para el 2022.

Asimismo, las importaciones de café en el mercado chileno tuvieron un incremento del 140% desde el 2014 al 2018 alcanzando a 34 millones en el último año.

Cabe recalcar, que las importaciones de café por parte de Chile, tal como se evidencia en la figura 39 han ido incrementando constantemente desde el 2015 hasta el 2019, sin embargo, Perú no ha tenido dicho éxito similar, debido a los conflictos políticos existentes entre ambos países. A pesar de ello, la calidad y aroma del café peruano ha sido rescatado y considerado en la demanda del mercado chileno representando en el incremento entre el año 2017 y 2018.

Figura 39

Importaciones de café tostado y molido por Chile



Fuente: PROMPERÚ (2019).

Exigencias de compra

La exigencia de la compra por parte de la empresa chilena Inversiones y comercializadora, F.E.D. Ltda., es básicamente en relación del cumplimiento del control de calidad del producto tales como los certificados de productos orgánicos, certificados de calidad y diversas certificaciones como el HACCP, BRC, Orgánico Trader, FSSC 22000, BPM, SQP y IFS Food y distintos documentos y certificados que demuestren el grado de calidad óptimo para el mercado chileno cumplimiento específicamente con las exigencias y necesidades del consumidor lo cual facilitará una mejor relación, comunicación y entendimiento entre el importador (Natural Coffee S.A.C) y el exportador (Inversiones y comercializadora, F.E.D. Ltda.).

Por otro lado, un factor clave en el éxito de la negociación de la mercadería es el precio, históricamente tal como se observa en la figura 40, el precio por kilogramo de café tostado y molido ha ido creciendo significativamente para el Perú siendo en el 2015 de \$6.4 y en el 2018 de \$8.4 evidenciando así la competitividad en el mercado debido al cumplimiento de los requisitos y exigencias del consumidor final de manera satisfactoria.

Figura 40

Precio del kg de café tostado y molido por Chile

PAIS	2015	2016	2017	2018	2019 (acum Jun)
ITALY	\$11.8	\$10.7	\$11.0	\$10.8	\$5.9
UNITED KINGDOM	\$14.3	\$12.6	\$13.4	\$13.3	\$12.7
UNITED STATES	\$5.3	\$5.5	\$4.0	\$6.0	\$4.2
COLOMBIA	\$12.2	\$10.9	\$11.3	\$9.1	\$9.9
SWITZERLAND	\$11.8	\$16.3	\$15.8	\$22.5	\$30.7
PERU	\$6.4	\$7.8	\$8.4	\$8.4	\$5.3
OTROS	\$8.2	\$8.4	\$8.2	\$8.1	\$8.3
TOTAL	\$9.0	\$9.0	\$8.7	\$9.5	\$8.3

Fuente: PROMPERÚ (2019).

Competencia de productos por canal

Según Trade Mapel, los granos de café tostado personifican el 12% del mercado, mientras que los cafés gourmet y especiales personifican el 3%. Las cafeterías y empresas son los principales usuarios; este primer grupo ha experimentado un crecimiento significativo en los últimos años, con el establecimiento de work cafés y cafeterías en importantes áreas metropolitanas.

Según una investigación de Mapcity de 2017 titulada "Principales Cafeterías de la Región Metropolitana", menciona que las cafeterías en la capital de Chile se encuentran establecidas en Las Condes con el 27%, en Providencia con el 20% y en Santiago con el 18%.

Debido a que no existen barreras arancelarias para el café y todos sus derivados, en la actualidad es posible importar al mercado chileno con café tostado y molido. Sin embargo, existen otros países que exportan al mercado chileno, siendo fundamental convertirse en una marca país y posicionar una marca de empresa en relación a las buenas prácticas exportadoras.

En la figura 41, se puede observar la competitividad que existe entre las principales empresas importadoras de café tostado en Chile, siendo Nestle Chile SA una empresa retail con mayor participación de café en el 2019, seguido de Fast Food Chile SA, NESPRESSO Chile SA, entre otras empresas.

Figura 41*Empresas importaciones de café tostado y molido por Chile*

IMPORTADOR	2018			2019 (a junio)		
	USD	QTY (kg)	USD / KG	USD	QTY (kg)	USD / KG
NESTLE CHILE SA	\$5.023.282,52	373.486,41	\$13,45	\$64.268,81	\$7.303,58	\$8,80
FAST FOOD CHILE S A	\$2.987.496,87	630.937,51	\$4,74	\$1.344.032,04	\$307.755,58	\$4,37
NESPRESSO CHILE S.A.	\$2.304.653,14	100.944,14	\$22,83	\$2.319.146,94	\$74.528,30	\$31,12
IMPORTADORAYALIMENTOSICBFO	\$1.795.325,42	174.983,80	\$10,26	\$898.954,00	\$75.101,52	\$11,97
PROMOTORA CHILENA DE CAFE COLO	\$1.727.199,94	141.878,53	\$12,17	\$820.673,68	\$68.084,04	\$12,05
IMPORTADORA SOMAGEL LIMITADA	\$1.415.482,83	112.725,03	\$12,56	\$545.563,32	\$42.876,03	\$12,72
COMERCIAL DICALLA S.A.	\$1.401.016,06	120.710,38	\$11,61	\$40,23	\$1,20	\$33,53
RENTOKIL INITIAL CHILE SPA	\$1.278.119,53	125.822,39	\$10,16	\$874.791,31	\$98.614,66	\$8,87
ASESORIAS E INVERSIONES SANTA	\$958.248,97	41.624,65	\$23,02	\$558.399,92	\$26.849,14	\$20,80
IMPORTADORA CAFE DO BRASIL S A	\$843.712,23	104.781,00	\$8,05	\$448.824,62	\$61.842,50	\$7,26
CAFE BRITT CHILE LTDA	\$417.604,69	34.469,75	\$12,12	\$446.251,38	\$20.517,56	\$21,75
DIST. Y COMERCIAL EVS E.R.I.L.	\$367.251,73	66.537,30	\$5,52	\$257.933,68	\$46.170,84	\$5,59
ALIMENTOS DULCE LUNA LIMITADA	\$322.073,89	34.760,19	\$9,27	\$150.364,52	\$17.607,00	\$8,54
OTROS	\$5.235.138,08	\$672.070,66	\$7,79	\$5.070.970,82	\$734.348,05	\$6,91
TOTAL	\$26.076.605,90	\$2.735.731,74	\$9,53	\$13.800.215,27	\$1.581.600,00	\$8,73

Fuente: PROMPERÚ (2019).

CAPÍTULO 13

MATRIZ DE COSTOS DE EXPORTACIÓN

13.1. Estructura de costos de exportación

En la tabla 38, se aprecia la matriz de costos de exportación bajo el incoterm CIF, dado por los costos del producto, costos de comercialización, costos de distribución y ventas siendo el costo total de S/2,234,304.10, una utilidad del 40% siendo el precio EX-WORKS, para ello se le adiciona los costos de exportación y se obtiene el precio FAS, se le agrega los costos de carga y estiba y es el precio FCA ó FOB, se le suma el flete marítimo y es el precio CFR, sumando el seguro obteniendo finalmente el precio CIF de S/3,136,058.49 equivalentes a \$806,184.70 con una tasa de cambio de 3.89.

Tabla 38

Matriz de costos de exportación – Incoterms CIF

CONCEPTO		FIJOS	VARIABLES	TOTALES S/.	TOTALES US\$
I.	COSTOS DEL PRODUCTO	2,156,980.59	60,420.00	2,217,400.59	570,025.86
1.1.	Materia prima directa	1,653,218.69		1,653,218.69	424,991.95
1.2.	Mano de obra directa	318,000.00		318,000.00	81,748.07
1.3.	Gasto directo	161,521.90		161,521.90	41,522.34
1.4.	Costos Indirectos de fabricación	24,240.00	26,400.00	50,640.00	13,017.99
1.5.	Gastos generales y Administrativos		34,020.00	34,020.00	8,745.50

1.6.	Gastos Financieros			0.00	0.00
II.	COSTOS DE AYUDA A LA COMERCIALIZ.	0.00	2,381.40	2,381.40	612.19
2.1.	Folletos		1,701.00	1,701.00	437.28
2.2.	Otros		680.40	680.40	174.91
				0.00	0.00
III.	COSTOS DE DISTRIBUCIÓN Y VENTAS	14,522.11	0.00	14,522.11	3,733.19
3.1.	Embalaje	1,159.78		1,159.78	298.14
3.2.	Gastos de ventas	7,413.10		7,413.10	1,905.68
3.3.	Marcado de bultos			0.00	0.00
3.4.	Transporte Interno Origen	5,207.92		5,207.92	1,338.80
3.5.	Documentos de exportación (Certificados)	741.31		741.31	190.57
				0.00	0.00
	COSTO TOTAL			2,234,304.10	574,371.23
	UTILIDAD	40%		893,721.64	229,748.49
	PRECIO EX-WORKS			3,128,025.74	804,119.73
3.6.	Gastos de Exportación			2,481.85	638.01
	3.6.1. Conducción al puerto o aeropuerto	389.00		389.00	100.00
	3.6.2. Almacenaje	809.12		809.12	208.00
	3.6.3. Gastos Operativos	369.55		369.55	95.00
	3.6.4. Precinto	484.80		484.80	124.63
	3.6.5. Comisión del Agente de Aduana	311.20		311.20	80.00
	3.6.6. Otros gastos en puerto de origen	118.18		118.18	30.38
	PRECIO FAS			3,130,507.59	804,757.74
	3.6.7. Carga y Estiba	1,594.90		1,594.90	410.00
	3.6.8. Gastos Financieros			0.00	0.00
	PRECIO FCA ó FOB			3,132,102.49	805,167.74
IV.	FLETE	1,556.00		1,556.00	400.00
	PRECIO CFR			3,133,658.49	805,567.74
V.	Seguro	2,400.00		2,400.00	616.97
	PRECIO CIF			3,136,058.49	806,184.70

Fuente: Elaboración propia

CAPÍTULO 14

EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

14.1. Inversión

Inversión tangible

En la tabla 30 se aprecia el costo de maquinarias ascendiendo a S/146,112.90.

Tabla 39

Costo de maquinarias

Maquinarias	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Máquina secadora	1	S/23,780.00	S/23,780.00
Máquina descascadora	1	S/22,268.40	S/22,268.40
Máquina tamizadora	1	S/13,940.00	S/13,940.00
Máquina tostadora	1	S/15,681.50	S/15,681.50
Máquina de molienda	1	S/45,756.50	S/45,756.50
Máquina empaquetadora y selladora	1	S/24,686.50	S/24,686.50

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 40 se aprecia el costo de equipos ascendiendo a S/15,409.00.

Tabla 40

Costo de equipos

Equipos	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Balanza eléctrica	3	S/153.00	S/459.00
Mesa de trabajo	3	S/620.00	S/1,900.00
Estantería	4	S/160.00	S/655.00
Cabinas de extracción	1	S/10,850.00	S/10,850.00
Lavatorios	1	S/1,600.00	S/1,600.00

Fuente: Elaboración propia.

Inversión intangible

En la tabla 41 se aprecia los gastos preoperativos ascendiendo a S/.7,350.00.

Tabla 41

Gastos preoperativos

Gastos preoperativos	Costo total
Estudios	S/2,250.00
Capacitaciones	S/1,500.00
Gestión de trámites	S/1,500.00
Movilidades varias	S/1,000.00
Comunicaciones	S/1,100.00

Fuente: Elaboración propia.

Capital de trabajo

En la tabla 42 se aprecia el capital de trabajo ascendiendo a S/.171,331.00 el cual está compuesto por el costo de producción, gastos administrativos y de comercialización en el primer mes del primer año debido a que según la utilidad acumulada en el primer año es positivo.

Tabla 42

Capital de trabajo

Años	1	2	3	4	5
Ingresos	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17
Total, De Ingresos	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17
Egresos					
Costos de producción	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69
Gastos administrativos	S/166,020.00	S/166,020.00	S/166,020.00	S/166,020.00	S/166,020.00
Gastos de comercialización	S/113,133.28	S/113,133.28	S/113,133.28	S/113,133.28	S/113,133.28
Intereses del préstamo	S/59,520.73	S/47,616.58	S/35,712.44	S/23,808.29	S/11,904.15
Amortización de préstamos	S/63,488.78	S/63,488.78	S/63,488.78	S/63,488.78	S/63,488.78
Total, De Egresos	S/2,178,981.48	S/2,167,077.33	S/2,155,173.19	S/2,143,269.04	S/2,131,364.89
Saldo (déficit/superávit)	S/260,397.69	S/272,301.83	S/284,205.98	S/296,110.13	S/308,014.27
Utilidad Acumulada	S/260,397.69	S/532,699.52	S/816,905.50	S/1,113,015.62	S/1,421,029.90

Fuente: Elaboración propia.

Imprevistos

Con la finalidad de contrarrestar el incremento del precio de la inversión se considerará un imprevisto del 5%.

Inversión total

En la tabla 43, se observa la inversión del trabajo de investigación dado por un total de S/357,270.79 de la cual el 88.85% será financiado y el 11.15% lo brindará el promotor la empresa.

Tabla 43

Inversión total

Descripción	Inversión Total (S/)	Promotor del proyecto (S/)	Financiamiento (S/)
Capital del trabajo	S/171,331.00		S/171,331.00
Inversión tangible			
Maquinaria de producción	S/146,112.90		S/146,112.90
Equipo de producción	S/15,464.00	S/15,464.00	
Total, inversión tangible	S/161,576.90	S/15,464.00	S/146,112.90
Inversión intangible			
Gastos preoperativos	S/7,350.00	S/7,350.00	
Total, inversión intangible	S/7,350.00	S/7,350.00	S/0.00
Imprevistos 5%	S/17,012.89	S/17,012.89	
INVERSIÓN TOTAL	S/357,270.79	S/39,826.89	S/317,443.90
Porcentaje	100.00%	11.15%	88.85%

Fuente: Elaboración propia.

14.2. Presupuesto de ingresos

En la tabla 44, se observa el presupuesto de ingresos siendo de manera constante anualmente con un precio de S/22.95 la bolsa de 1 kg de café tostado sumando así un ingreso anual de S/2,439,379.17.

Tabla 44*Presupuesto de ingresos*

Año	Programa de venta (und)	Precio de venta	Total, de ingresos
1	106,286.40	S/22.95	S/2,439,379.17
2	106,286.40	S/22.95	S/2,439,379.17
3	106,286.40	S/22.95	S/2,439,379.17
4	106,286.40	S/22.95	S/2,439,379.17
5	106,286.40	S/22.95	S/2,439,379.17

Fuente: Elaboración propia.

14.3. Presupuesto de egresos**Costos de producción**

En la tabla 45, se observa el costo de producción dado por los costos directos e indirectos sumando anualmente un total de S/1,776,818.69.

Tabla 45*Costo de producción*

Años	1	2	3	4	5
Costo D. de producción					
Materiales directo	S/1,624,874.60	S/1,624,874.60	S/1,624,874.60	S/1,624,874.60	S/1,624,874.60
Materiales indirectos	S/28,344.10	S/28,344.10	S/28,344.10	S/28,344.10	S/28,344.10
Mano de obra directa	S/97,200.00	S/97,200.00	S/97,200.00	S/97,200.00	S/97,200.00
Total, C.D. P	S/1,750,418.69	S/1,750,418.69	S/1,750,418.69	S/1,750,418.69	S/1,750,418.69
Costo I. de producción					
Suministros	S/26,400.00	S/26,400.00	S/26,400.00	S/26,400.00	S/26,400.00
Total, C.I. P	S/26,400.00	S/26,400.00	S/26,400.00	S/26,400.00	S/26,400.00
Total, de CP	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69

Fuente: Elaboración propia.

Gastos de comercialización

En la tabla 46, se observa los gastos de comercialización dado por los sueldos de colaboradores, gastos de marketing, gastos de ventas, y gastos de exportación sumando anualmente un total de S/113,133.28.

Tabla 46

Gastos de comercialización

Años	1	2	3	4	5
Sueldo de colaboradores de comercialización	S/88,800.00	S/88,800.00	S/88,800.00	S/88,800.00	S/88,800.00
Gastos de marketing					
Folletos	S/1,701.00	S/1,701.00	S/1,701.00	S/1,701.00	S/1,701.00
Otros	S/680.40	S/680.40	S/680.40	S/680.40	S/680.40
Total, de Gastos de Marketing	S/2,381.40	S/2,381.40	S/2,381.40	S/2,381.40	S/2,381.40
Gastos de ventas					
Alquiler de montacarga	S/450.00	S/450.00	S/450.00	S/450.00	S/450.00
Alquiler de contenedor	S/3,695.50	S/3,695.50	S/3,695.50	S/3,695.50	S/3,695.50
Pallet	S/324.00	S/324.00	S/324.00	S/324.00	S/324.00
Rollo de fleje film	S/543.60	S/543.60	S/543.60	S/543.60	S/543.60
Cinta sujetadora	S/2,400.00	S/2,400.00	S/2,400.00	S/2,400.00	S/2,400.00
Total, de Gastos de Ventas	S/7,413.10	S/7,413.10	S/7,413.10	S/7,413.10	S/7,413.10
Gastos de distribución					
Embalaje	S/1,159.78	S/1,159.78	S/1,159.78	S/1,159.78	S/1,159.78
Transporte Interno Origen	S/5,207.92	S/5,207.92	S/5,207.92	S/5,207.92	S/5,207.92
Documentos de exportación (Certificados)	S/741.31	S/741.31	S/741.31	S/741.31	S/741.31
Total, de Gastos de Distribución	S/7,109.01	S/7,109.01	S/7,109.01	S/7,109.01	S/7,109.01
Gastos de exportación					
Agenciamiento	S/1,412.07	S/1,412.07	S/1,412.07	S/1,412.07	S/1,412.07
Terminales de almacenamiento	S/466.80	S/466.80	S/466.80	S/466.80	S/466.80
Carga y estiba	S/1,594.90	S/1,594.90	S/1,594.90	S/1,594.90	S/1,594.90
Transporte internacional	S/1,556.00	S/1,556.00	S/1,556.00	S/1,556.00	S/1,556.00
Aseguradora	S/2,400.00	S/2,400.00	S/2,400.00	S/2,400.00	S/2,400.00
Tota, de Gastos de exportación	S/7,429.77	S/7,429.77	S/7,429.77	S/7,429.77	S/7,429.77
Gastos Totales	S/113,133.28	S/113,133.28	S/113,133.28	S/113,133.28	S/113,133.28

Fuente: Elaboración propia.

Gastos administrativos

En la tabla 47, se observa los gastos administrativos dado por materiales de oficina, costo de teléfonos, consumo de energía eléctrica y agua y los sueldos administrativos sumando anualmente un total de S/166,020.00.

Tabla 47

Gastos administrativos

Años	1	2	3	4	5
Sueldos administrativos	S/132,000.00	S/132,000.00	S/132,000.00	S/132,000.00	S/132,000.00
Agua	S/960.00	S/960.00	S/960.00	S/960.00	S/960.00
Energía eléctrica	S/21,600.00	S/21,600.00	S/21,600.00	S/21,600.00	S/21,600.00
Teléfonos	S/5,460.00	S/5,460.00	S/5,460.00	S/5,460.00	S/5,460.00
Materiales de oficina	S/6,000.00	S/6,000.00	S/6,000.00	S/6,000.00	S/6,000.00
Gastos Totales	S/166,020.00	S/166,020.00	S/166,020.00	S/166,020.00	S/166,020.00

Fuente: Elaboración propia.

Gastos financieros

En la tabla 48, se observa los gastos financieros con un préstamo a largo plazo de S/317,443.90 con un interés del 18.75% por 5 años sumando anualmente un total de S/123,009.51 en el primer año y disminuyendo al quinto año a S/75,392.93.

Tabla 48

Gastos administrativos

Años	1	2	3	4	5
Intereses	S/59,520.73	S/47,616.58	S/35,712.44	S/23,808.29	S/11,904.15
Amortizaciones	S/63,488.78	S/63,488.78	S/63,488.78	S/63,488.78	S/63,488.78
Total, de gastos financieros	S/123,009.51	S/111,105.36	S/99,201.22	S/87,297.07	S/75,392.93

Fuente: Elaboración propia.

Costos totales

En la tabla 49, se observa los costos totales sumando anualmente un total de S/2,178,981.48 dado por los costos de producción, gastos administrativos, de comercialización y financieros.

Tabla 49*Costos totales*

Años	1	2	3	4	5
Costos de producción	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69
Gastos administrativos	S/166,020.00	S/166,020.00	S/166,020.00	S/166,020.00	S/166,020.00
Gastos de comercialización	S/113,133.28	S/113,133.28	S/113,133.28	S/113,133.28	S/113,133.28
Intereses del préstamo	S/59,520.73	S/47,616.58	S/35,712.44	S/23,808.29	S/11,904.15
Amortización de préstamos	S/63,488.78	S/63,488.78	S/63,488.78	S/63,488.78	S/63,488.78
Total, De Egresos	S/2,178,981.48	S/2,167,077.33	S/2,155,173.19	S/2,143,269.04	S/2,131,364.89

Fuente: Elaboración propia.

14.4. Punto de equilibrio

En el anexo 1, se observa el cálculo del punto de equilibrio de la empresa dado por los costos variables y fijos siendo así en el primer año la cantidad mínima de venta de 64,514 bolsas de 1kg de café tostado a fin de no tener pérdidas ni ganancias.

Tabla 50*Punto de equilibrio*

Años	Punto de equilibrio soles	Punto de equilibrio unidades
1	S/1,480,661.11	64,514
2	S/1,436,833.07	62,604
3	S/1,393,005.03	60,695
4	S/1,349,176.99	58,785
5	S/1,305,348.95	56,875

Fuente: Elaboración propia.

14.5. Estados financieros proyectos**Depreciación**

En la tabla 51, se observa la depreciación anual de las maquinarias de producción a 8 años y los equipos de producción a 5 años siendo así anualmente la depreciación de S/21,356.91.

Tabla 51*Depreciación*

Descripción	Activos Total S/	Valor de Recuperación S/	Valor a Depreciar S/	Años a Depreciar	Depreciación Anual
Maquinaria de producción	S/146,112.90	S/54,792.34	S/146,112.90	8	S/18,264.11
Equipo de producción	S/15,464.00	S/0.00	S/15,464.00	5	S/3,092.80
TOTAL	S/161,576.90	S/54,792.34			S/21,356.91

Fuente: Elaboración propia.

Estado de ganancias y pérdidas

En la tabla 52, se observa el estado de ganancias y pérdidas dado por una utilidad neta después de impuestos de S/213,283.34 en el primer año aumentando al quinto año a S/276,966.27.

Tabla 52*Estado de ganancias y pérdidas*

Años	1	2	3	4	5
Ingresos totales	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17
Costos de producción	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69
Utilidad bruta	S/662,560.47	S/662,560.47	S/662,560.47	S/662,560.47	S/662,560.47
Gastos administrativos	S/166,020.00	S/166,020.00	S/166,020.00	S/166,020.00	S/166,020.00
Gastos de comercialización	S/113,133.28	S/113,133.28	S/113,133.28	S/113,133.28	S/113,133.28
Depreciación	S/21,356.91	S/21,356.91	S/21,356.91	S/21,356.91	S/21,356.91
Utilidad operativa	S/362,050.28	S/362,050.28	S/362,050.28	S/362,050.28	S/404,764.11
Gastos financiamiento (interés)	S/59,520.73	S/47,616.58	S/35,712.44	S/23,808.29	S/11,904.15
Utilidad antes de impuesto	S/302,529.55	S/314,433.70	S/326,337.85	S/338,241.99	S/392,859.96
Impuesto a la renta (29.5%)	S/89,246.22	S/92,757.94	S/96,269.66	S/99,781.39	S/115,893.69
Utilidad neta	S/213,283.34	S/221,675.76	S/230,068.18	S/238,460.60	S/276,966.27

Fuente: Elaboración propia.

Flujo de caja

En la tabla 53, se observa el flujo de caja siendo así la utilidad acumulada positiva en el segundo año de S/70,709.84.

Tabla 53

Flujo de caja

Años	0	1	2	3	4	5
Inversión						
Préstamos a CP y LP	S/317,443.90					
Total, inversión	S/317,443.90					
Ingresos		S/2,439,379.17	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17
Total, de ingresos		S/2,439,379.17	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17
Egresos						
Costos de producción		S/1,776,818.69	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69
Gastos administrativos		S/166,020.00	S/166,020.00	S/166,020.00	S/166,020.00	S/166,020.00
Gastos de comercialización		S/113,133.28	S/113,133.28	S/113,133.28	S/113,133.28	S/113,133.28
Intereses del préstamo		S/59,520.73	S/47,616.58	S/35,712.44	S/23,808.29	S/11,904.15
Amortización de préstamos		S/63,488.78	S/63,488.78	S/63,488.78	S/63,488.78	S/63,488.78
Valor de salvamento		S/0.00	S/0.00	S/0.00	S/0.00	S/54,792.34
Depreciación		S/21,356.91	S/21,356.91	S/21,356.91	S/21,356.91	S/21,356.91
Total, de egresos		S/2,200,338.39	S/2,188,434.25	S/2,176,530.10	S/2,164,625.95	S/2,207,514.14
Saldo bruto (antes de impuestos)		S/239,040.77	S/250,944.92	S/262,849.07	S/274,753.21	S/231,865.02
Impuestos a la renta		S/70,517.03	S/74,028.75	S/77,540.47	S/81,052.20	S/68,400.18
Saldo (después de impuestos)		S/168,523.75	S/176,916.17	S/185,308.59	S/193,701.02	S/163,464.84
Valor de salvamento		S/0.00	S/0.00	S/0.00	S/0.00	S/54,792.34
Depreciación		S/21,356.91	S/21,356.91	S/21,356.91	S/21,356.91	S/21,356.91
Saldo final (déficit/superávit)	-s/317,443.90	S/189,880.66	S/198,273.08	S/206,665.50	S/215,057.93	S/239,614.09
Utilidad acumulada	-s/317,443.90	-s/127,563.24	S/70,709.84	S/277,375.35	S/492,433.27	S/732,047.36

Fuente: Elaboración propia.

14.6. Indicadores económicos y financieros

En la tabla 54, se observan los indicadores económicos y financieros dado por un VAN positivo de S/375,569.20, un TIR positivo de 56.53%, un beneficio costo de 1.13 significando una ganancia de S/0.13 por cada S/1.00 invertido y un periodo de recuperación de 1 año con 7 meses y 21 días.

Tabla 54

Indicadores económicos y financieros

Indicadores	Valor
VAN	S/375,569.20
TIR	56.53%
B/C	1.13
Periodo de recuperación	1 año 7 meses 21 días

Fuente: Elaboración propia.

CONCLUSIONES

Se concluye que la empresa Natural Coffe SAC tiene el potencial necesario para abarcar y penetrar el mercado de Chile, por lo que el presente trabajo de investigación permite el análisis de todos los factores claves y relevantes en el éxito del desarrollo de la exportación de café tostado y molido.

De acuerdo al objetivo general, es exportar café tostado y molido del distrito de Canchaque-Piura-Perú al mercado de Chile-Santiago de Chile 2022 cuyo producto está dado por una bolsa de 1kg de café tostado y molido cumpliendo los requerimientos de calidad y las exigencias del mercado chilena siendo un puente de referencias para la comercialización al mercado de destino.

De acuerdo a los objetivos específicos el análisis de realizó desde la descripción del producto a exportar, el aprovisionamiento, el almacenamiento, el rotulado y etiquetado, el empaque y embalaje del producto, unitarización y contenedorización, el transporte, el servicio de soporte al comercio internacional, la infraestructura de distribución física del país a exportar, la distribución, la matriz de costos de exportación hasta la evaluación económica y financiera, concluyendo lo siguiente:

1. Producto a exportar: Se realizó una ficha técnica del producto a exportar siendo un envase de 1kg de café tostado y molido detallan las propiedades generales, específicas y organolépticas del producto, su partida arancelaria de 0901.21.20.00 y el proceso productivo dado por 9 operaciones.
2. Aprovechamiento: El proveedor principal de la empresa Natural Coffe SAC estará dado por la Familia Tineo Tocto quien abastece un total de 15 000 sacos de café seco 40 kg c/u por 2 meses: agosto, septiembre con un precio de S/15.29 el kg. Asimismo, se detallaron los controles de calidad de la materia prima, del producto en proceso y del producto terminado.
3. Almacenamiento: Se plantearon estrategias de almacenamiento con su layout y el mobiliario empleado en el almacenamiento de la materia prima, del producto en proceso y del producto terminado con un costo fijo de S/24,240.00.
4. Rotulado y etiquetado técnico: Se realizó el rotulado del producto final cumpliendo los requisitos de la NTP 209-308:2009 donde se detallan los criterios de selección y su proceso; teniendo así un costo unitario al por mayor de S/0.89 la bolsa de polipropileno.
5. Empaque: Se realizó la ficha técnica del empaque externo seleccionado siendo la bolsa laminada de 1kg a un precio unitario de S/0.89 donde se detallan los criterios de selección y su proceso.
6. Embalaje: Se realizó la ficha técnica del embalaje seleccionado siendo la caja de cartón a un precio unitario de S/0.79 donde se detallan los criterios de selección y su proceso, asimismo del rollo de fleje film para su embalaje.
7. Unitarización: Se seleccionó el contenedor de 20 pies con una capacidad máxima de 28,000 kg, un peso de 2,500 kg cuyas dimensiones son de 6.10

m*2.44 m*2.59 m y el costo de alquiler de S/3,695.50. Donde en 1 contener ingresan 12 pallet equivalentes a 15,840 unidades.

8. Contenedorización: Se seleccionó el pallet americano con una capacidad máxima de 1,500 kg, un peso de 35 kg cuyas dimensiones son de 1 m*1.2 m*0.15 m y el costo unitario del producto siendo de S/27.00. Donde en 1 pallet ingresan 66 cajas y en cada caja 20 unidades.
9. Transporte: El proveedor principal de transporte interno desde el distrito de Canchaque donde se encuentra ubicada la empresa hacía el puerto de Callao es la empresa Induamérica Servicios Logísticos SAC con un costo de S/3,407.92. Asimismo, se pagará un seguro de transporte mensual de S/150.00 ascendiendo anualmente a S/1,800.00.
10. Servicio de soporte al comercio internacional: El agente de aduanas estará a cargo de la empresa Tecniaduana S.A.C cuyo costo asciende a S/1,412.07. Asimismo, la aseguradora será RIMAC con un costo mensual de S/200.00; siendo así el terminal de almacenamiento la empresa TRAMARSA con un costo de alquiler de S//466.80.
11. Infraestructura para la distribución física en el país destino: Se analizaron los siete principales puertos de Chile siendo seleccionado el Puerto de Valparaíso el cual cuenta con 2 terminales portuarios bajo la administración del Terminal Pacífico Sur Valparaíso SA y el Terminal Cerros de Valparaíso SA cuyo flete marítimo es de \$400 para un contenedor de 20 pies
12. Distribución: El canal de distribución de la mercadería consolidada será directamente a los distribuidores mayoristas del mercado chileno siendo la empresa Inversiones y comercializadora F.E.D. Ltda cuyo nombre comercial en Chile es Café Altura a quien se venderá el producto.

Asimismo, se promocionará el producto en tres principales ferias en Chile dada por Expo Café Chile, Espacio Food & Service y SURMET.

13. Matriz de costos de exportación: Se alcanzó un precio CIF de S/3,136,058.49 equivalentes a \$806,184.70 con una tasa de cambio de 3.89. Puesto a que, este incoterm es el más empleado en las exportaciones peruanas e importaciones chilenas.

14. Evaluación económica y financiera: Se tuvo una inversión S/357,270.79 siendo financiado el 88.85% alcanzando así un VAN positivo de S/375,569.20, un TIR positivo de 56.53%, un beneficio costo de 1.13 significando una ganancia de S/0.13 por cada S/1.00 invertido y un periodo de recuperación de 1 año con 7 meses y 21 días.

RECOMENDACIONES

1. Se recomienda realizar un estudio de planeación y control de la producción con el objetivo de analizar los indicadores de productividad.
2. Realizar un estudio de balance de materia para identificar el rendimiento de la materia prima en el proceso productivo.
3. Diseñar un plan de marketing mix a fin de afianzar una mejor fidelización con el cliente.
4. Analizar sobre los peligros y riesgos de exportación con el objetivo de tener un plan de contingencia ante ello.
5. Analizar la flexibilidad y versatilidad de la materia prima con el objetivo de ofrecer diferentes productos de exportación mediante su industrialización.
6. Diseñar un plan de seguridad y salud en el trabajo con el fin de minimizar los accidentes laborales en la empresa y cumplir con la Ley Peruana 29783.
7. Diseñar un sistema de aprovechamiento de los residuos sólidos con el fin de minimizar el impacto ambiental generado en el proceso productivo.

BIBLIOGRAFÍA

- Choque, D. (Abril de 2021). *Evolución de la exportación de café: 2010-2020*.
Universidad de Lima: <https://bit.ly/3Kptbsi>
- Díaz, C., & Willems, M. (Mayo de 2017). *Línea de base del sector café en el Perú*.
MIDAGRI: <https://bit.ly/3ANCoqX>
- FAO. (1991). *Norma general del CODEX para el etiquetado de los alimentos preenvasados*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: <https://bit.ly/3AOoKnw>
- Google maps. (2022). *Santiago de Chile*. Recuperado el 2022, de <https://bit.ly/3CwN3Yp>
- IDEXCAM. (28 de Junio de 2021). *Incoterms más usados en las importaciones peruanas*. Revista digital de La Cámara de Comercio de Lima: <https://bit.ly/3Akmjrv>
- INDECOPI. (2010). *Alimentos envasados. Etiquetado*. Lima: Norma Técnica Peruana NTP 209.308:2009. <https://bit.ly/2Jw20vv>
- Ministerio de Salud. (2018). *Manual de etiquetado nutricional de alimentos*. Santiago: ABA Publicidad S.A. <https://bit.ly/2WpjsHB>

ProChile. (23 de Agosto de 2022). *Servicios Logísticos*. Ministerio de Relaciones Exteriores: <https://bit.ly/3AntZJr>

PROMPERÚ. (2019). *“Ficha Mercado Producto del Café en Chile”*. Lima: Dirección de las Oficinas Comerciales del. <https://bit.ly/3ww2tbr>

PROMPERÚ. (23 de Agosto de 2022). *Líneas navieras: Callo-Valparaíso*. Rutas marítimas: <https://bit.ly/3R3GAbG>

Puerto Valparaíso. (Diciembre de 2020). *Plan Maestro Puerto Valparaíso*. <https://bit.ly/3AMntgB>

RIMAC. (Enero de 2022). *Transporte de mercadería*. <https://bit.ly/3cgCEFK>

SIICEX. (23 de Agosto de 2022). *Ruta Costa Oeste Sudamérica*. PROMPERU: <https://bit.ly/3q3YxeJ>

Soto, G. (26 de Noviembre de 2020). *Incoterms 2020*. International Chamber of Commerce: <https://bit.ly/3AKsVAP>

SPL. (7 de Julio de 2022). *Los 7 principales puertos marítimos de Chile*. South Pacific Logistics: <https://bit.ly/3KmljTw>

TLI. (Enero de 2022). *Técnica Logística Integral*. <https://bit.ly/3dXNxn5>

TRAMARSA. (2022 de Agosto de 2022). *Trabajos Marítimos S.A.* <https://bit.ly/3PKe3qk>

Veritrade. (21 de Diciembre de 2019). *090121: Café tostado: Sin descafeinar*. <https://bit.ly/3wvghDI>

ANEXOS

Anexo 1: Punto de equilibrio de la empresa

Años	1	2	3	4	5
Costos de producción					
Materiales directo	S/1,624,874.60	S/1,624,874.60	S/1,624,874.60	S/1,624,874.60	S/1,624,874.60
Materiales indirectos	S/28,344.10	S/28,344.10	S/28,344.10	S/28,344.10	S/28,344.10
Mano de obra directa	S/97,200.00	S/97,200.00	S/97,200.00	S/97,200.00	S/97,200.00
Suministros	S/26,400.00	S/26,400.00	S/26,400.00	S/26,400.00	S/26,400.00
Costos variables total	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69	S/1,776,818.69
Gastos operativos					
Gastos administrativos	S/166,020.00	S/166,020.00	S/166,020.00	S/166,020.00	S/166,020.00
Gastos de comercialización	S/113,133.28	S/113,133.28	S/113,133.28	S/113,133.28	S/113,133.28
Gastos financieros	S/123,009.51	S/111,105.36	S/99,201.22	S/87,297.07	S/75,392.93
Costos fijo total	S/402,162.79	S/390,258.64	S/378,354.49	S/366,450.35	S/354,546.20
Costos totales	S/2,178,981.48	S/2,167,077.33	S/2,155,173.19	S/2,143,269.04	S/2,131,364.89
Ingreso total	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17	S/2,439,379.17
Punto de equilibrio soles	S/1,480,661.11	S/1,436,833.07	S/1,393,005.03	S/1,349,176.99	S/1,305,348.95
Punto de equilibrio unidades	64,514	62,604	60,695	58,785	56,875