



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

**“PROYECTO DE EXPORTACIÓN DE CACAO EN POLVO  
A MIAMI - ESTADOS UNIDOS”**

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

**PRESENTADO POR**

Bach. ERICH ADENI QUINTANA ANDRADE  
<https://orcid.org/0000-0002-2248-2093>

**ASESOR**

Mg. ANGEL ULISES ESPINOZA CASANOVA  
<https://orcid.org/0000-0002-4537-4343>

**LIMA – PERÚ  
2022**

## DEDICATORIA

A Dios por darme la vida, las ganas y tenacidad para seguir adelante, permitiéndome sortear las dificultades que se presentan en el día a día.

A mi familia por el constante y desinteresado apoyo y la confianza brindada con la esperanza en hacernos hombres de bien y valores.

A todos los docentes que dedicaron su tiempo, paciencia y experiencia para inculcarnos los conocimientos y valores profesionales que perdurarán toda nuestra vida.

## INTRODUCCION

Actualmente las empresas tienen que competir a nivel mundial en diferentes aspectos y nuestro país no está exento a ello, la exportación de los productos tradicionales en los últimos años se ha ido incrementando, poniendo en valor muchos productos algunos ya conocidos y otros totalmente nuevos en el mercado.

Nuestro trabajo pretende incentivar la exportación del cacao en polvo, enfocándonos hacia un mercado muy grande como es el norteamericano, cumpliremos con los requisitos y las especificaciones básicas asignadas al producto a reconocer a través de partida arancelaria, así como todo el procedimiento de empaques y embalajes llegando a un producto final, la estrategia de suministro y almacenamiento del producto.

Detallaremos las etapas de exportación, la etapa comercial, y las etapas operativa y logística, para la etapa comercial, contar con los documentos de exportación necesarios y un conocimiento profundo del país de destino en cuanto a infraestructura y distribución en el país de destino, mientras que para la etapa de logística y operaciones, definimos el producto desde el empaque hasta el proceso de unitarización. Estos serán los procesos que acompañarán a nuestros productos al exportar al mercado estadounidense, para asegurar el comercio en el tiempo con el país de destino.

## RESUMEN

Nuestro trabajo actual consiste en desarrollar los pasos necesarios para lograr el objetivo de exportar cacao en polvo al mercado estadounidense, nuestra empresa estará encargada de exportar cacao en polvo gestionando que se cumplan los requisitos para poder exportar, identificando primero el potencial de nuestro producto.

El destino de nuestro producto en el mercado está determinado por ser el país que más movimiento comercial ha tenido en estos últimos años, el atractivo mercado de los Estados Unidos de América. Esto se debe a las nuevas tendencias alimentarias y comportamientos de consumo de alimentos saludables, que la empresa es capaz de atender.

Los procesos operativos que debemos tener en cuenta desde el aprovisionamiento, envasado, empaquetado hasta la unitarización para poder ser embarcado nuestro producto, se describen paso a paso para un mejor entendimiento de la labor realizada en la exportación. Se desarrolla también los requisitos y certificaciones que deberá tener nuestro producto para poder ingresar en el mercado extranjero.

## INDICE

DEDICATORIA .....	ii
INTRODUCCION.....	iii
RESUMEN.....	iv
INDICE .....	v
CONTENIDO	
1. EL PRODUCTO A EXPORTAR.....	12
1.1. Ficha Técnica para el Producto.....	14
1.2. Clasificación arancelaria .....	16
1.3. Flujo grama para el proceso de producción .....	16
2. EL APROVISIONAMIENTO.....	19
2.1. Proveedores potenciales del producto .....	19
2.2. Matriz para seleccionar los proveedores.....	20
2.3. El Control de calidad .....	22
2.4. Costos en fabricación y adquisición del producto.....	27
3. EL ALMACENAMIENTO.....	28
3.1. Estrategias en el almacenamiento .....	28
3.2. Lay-out del almacén .....	29
3.3. Mobiliario usado en almacenamiento .....	30
3.4. Costo Fijo de Almacén .....	31
4. ROTULADO Y ETIQUETADO TECNICO .....	32
4.1. Modelo de etiquetas / rotulado de producto .....	32
4.2. Norma técnica aplicable .....	33

4.3. Proceso de rotulado .....	33
5. EMPAQUE Y ENVASE .....	34
5.1. Ficha técnica de Envase .....	35
5.2. Criterios usados en la selección del empaque primario .....	36
5.3. Proceso de empaque primario .....	36
5.4. Costo de proceso del Envasado.....	37
6. EL EMBALAJE .....	38
6.1. Ficha técnica para la selección del embalaje .....	38
6.2. Criterios usados al seleccionar el embalaje .....	39
6.3. Procesos para correcto embalaje.....	40
6.4. Costos del proceso de embalaje .....	41
7. LA UNITARIZACION .....	42
7.1. Ficha técnica del Pallet seleccionado.....	42
7.2. Criterios usados para la selección del pallet .....	43
7.3. Proceso de palletización .....	43
7.4. Plano para estiba de pallet.....	44
7.5. Tiempos y costos del proceso de palletizado .....	45
8. LA CONTENEDORIZACION .....	46
8.1. Ficha técnica del contenedor .....	46
8.2. Criterio usado para escoger un contenedor .....	46
8.3. Procesos en la contenedorización.....	47
8.4. Plano de estiba del contenedor.....	47
8.5. Costos del proceso para contenedorización .....	49

9.	EL TRANSPORTE.....	50
9.1.	Proveedores para el Transporte Interno.....	50
9.2.	Costo de transporte interno.....	50
9.3.	Proveedores de servicio de transporte internacional.....	51
9.4.	Costo de flete marítimo.....	52
10.	SERVICIO DE SOPORTE AL COMERCIO INTERNACIONAL.....	53
10.1.	Agente aduanero.....	53
10.2.	Costo de agenciamiento.....	54
10.3.	Aseguradoras prestadora de Póliza de Seguros.....	54
10.4.	Cobertura de la Póliza de Seguros.....	54
10.5.	Depósitos temporales.....	56
11.	INFRAESTRUCTURA PARA LA DISTRIBUCION FISICA EN EL PAIS DESTINO	57
11.1.	Puertos, aeropuertos o terminales terrestres disponibles para la carga peruana	57
11.2.	Proceso de Exportación y nacionalización en el país destino (flujo grama con costos y tiempos)	60
11.3.	Descripción, análisis de los principales puertos incluyendo rutas.	65
11.4.	Información de proveedores en los servicios logísticos de Estados Unidos	66
12.	DISTRIBUCION.....	67
12.1.	Mapeo en la secuencia comercial proveedor-consumidor.	67
12.2.	Identificación y descripción de canales de distribución.	67
12.3.	Identificación de los márgenes de intermediación, condiciones de compra (60-90-120 días, incoterms utilizados)	68

12.4. Perspectivas esperadas en materia de evolución, diversificación de los actores de los canales de distribución. .... 69

12.5. Tendencias actuales y su implicación para los márgenes de comercialización, exigencias de compra y competencia de productos por canal. . 70

13. MATRIZ DE COSTOS PARA LA EXPORTACION ..... 71

14. VALUACION ECONOMICA FINANCIERA ..... 72

CONCLUSIONES..... 73

BIBLIOGRAFIA..... 75

ANEXOS ..... 81

#### INDICE DE TABLAS

Tabla 1 *Principales Importadores*..... 13

Tabla 2 *Ficha técnica* ..... 14

Tabla 3 *Valor Nutricional del Cacao* ..... 15

Tabla 4 *Clasificación Arancelaria* ..... 16

Tabla 5 *Proceso Productivo* ..... 18

Tabla 6 *Proveedores Potenciales de Cacao* ..... 19

Tabla 7 *Calificación al Proveedor por Pesos*..... 20

Tabla 8 *Matriz de Selección de Proveedores de Cacao*..... 20

Tabla 9 *Proveedores de Envase Plástico*..... 21

Tabla 10 *Proveedores de Cajas de Cartón* ..... 21

Tabla 11 *Proveedores de Pallets de Madera* ..... 22

Tabla 12 *Como Obtener Certificado de Origen* ..... 24

Tabla 13 *Costos de Fabricación y Adquisición*..... 27



Tabla 14 <i>Volumen de Ventas por Año</i> .....	27
Tabla 15 <i>Costo Fijo para el Almacenamiento</i> .....	31
Tabla 16 <i>Costos del Proceso de Rotulacion</i> .....	33
Tabla 17 <i>Ficha Técnica para Envase</i> .....	35
Tabla 18 <i>Selección para el Empaque</i> .....	36
Tabla 19 <i>Costo del Proceso para el Envasado</i> .....	37
Tabla 20 <i>Ficha Técnica para el Embalaje</i> .....	38
Tabla 21 <i>Costos del Proceso de Embalaje</i> .....	41
Tabla 22 <i>Ficha Técnica para el Pallet</i> .....	42
Tabla 23 <i>Costo del Proceso de Palletizado</i> .....	45
Tabla 24 <i>Ficha Técnica para el Contenedor</i> .....	46
Tabla 25 <i>Costos del Proceso para Contenedorización</i> .....	49
Tabla 26 <i>Proveedores del Transporte Interno</i> .....	50
Tabla 27 <i>Costo para Transporte Interno</i> .....	50
Tabla 28 <i>Proveedores de Servicio de Transporte Internacional</i> .....	51
Tabla 29 <i>Agentes de Aduana</i> .....	53
Tabla 30 <i>Depósitos Temporales</i> .....	56
Tabla 31 <i>Características del Puerto Callao - Peru</i> .....	57
Tabla 32 <i>Características del Puerto Balboa</i> .....	58
Tabla 33 <i>Características del Puerto Miami – Estados Unidos</i> .....	59
Tabla 34 <i>Documentación para Exportación</i> .....	63
Tabla 35 <i>Proveedores Logísticos en Estados Unidos</i> .....	66
Tabla 36 <i>Ficha Perfil para los Canales de Distribución</i> .....	67

Tabla 37 <i>Matriz de Costos para la Exportación</i> .....	71
Tabla 38 <i>Costos de Almacenamiento</i> .....	72
Tabla 39 <i>Costos Totales de Produccion</i> .....	72
Tabla 40 <i>Estado Integral de Costos</i> .....	73
Tabla 41 <i>Costo de Fabricación y/o Adquisición de Producto</i> .....	81
Tabla 42 <i>Volumen de Ventas del Producto</i> .....	81
Tabla 43 <i>Costos del Proceso de Etiquetado, Envasado, Unitarización y Contenedorización.</i> .....	82
Tabla 44 <i>Transporte Interno del Producto</i> .....	83
Tabla 45 <i>Calculo de WACC</i> .....	84
Tabla 46 <i>Costo Ponderado</i> .....	84
Tabla 47 <i>Flujo de Caja</i> .....	85
Tabla 48 <i>Evaluación Financiera (VAN, TIR)</i> .....	86
Tabla 49 <i>Interpretación de VAN y TIR</i> .....	86
 INDICE DE FIGURAS	
Grafico 01 <i>Cacao en Polvo</i> .....	15
Grafico 02 <i>Flujo-grama del Proceso Productivo</i> .....	16
Grafico 03 <i>Certificado de Origen</i> .....	24
Grafico 04 <i>Lay-out de Almacén</i> .....	30
Grafico 05 <i>Modelo de Etiquetas / Rotulado de Producto</i> .....	32
Grafico 06 <i>Bolsas trilaminadas</i> .....	34
Grafico 07 <i>Proceso de Palletización</i> .....	43

Grafico 08 <i>Plano de Estiba del Pallet</i> .....	44
Grafico 09 <i>Plano de Estiba del Contenedor en el Buque</i> .....	48
Grafico 10 <i>Plano de Estiba del Contenedor</i> .....	48
Grafico 11 <i>Mapa de Transporte Interno</i> .....	51
Grafico 12 <i>Flete de Líneas Navieras</i> .....	52
Grafico 13 <i>Puerto de Callao - Perú</i> .....	57
Grafico 14 <i>Puerto de Balboa - Panamá</i> .....	58
Grafico 15 <i>Puerto de Miami – Estados Unidos</i> .....	60
Grafico 16 <i>Medios de Pago de Exportación</i> .....	61
Grafico 17 <i>Proceso de Exportación</i> .....	62
Grafico 18 <i>Flujo-grama de Nacionalización</i> .....	65
Grafico 19 <i>Ruta de Exportación</i> .....	66
Grafico 20 <i>Mapeo de secuencia Comercial</i> .....	68
Grafico 21 <i>Incoterm FOB</i> .....	69
Grafico 22 <i>Formula de WACC</i> .....	84

## 1. EL PRODUCTO A EXPORTAR

El Cacao en polvo es un producto procesado proveniente de la baya de Cacao, el cual se encuentra desprovisto de su manteca mediante procesos de prensado y también mediante procesos con disolventes alimentarios especiales logrando un producto final con una textura pulverulenta muy fina, este producto final es la forma más concentrada del cacao conteniendo la propiedades del chocolate y solamente con una porción de sus grasas. (Beckett, 2008).

“El cacao en polvo suele tener contenidos grasos por debajo del 20 % de manteca de cacao” (Fundación Wikimedia, Inc., 2022)

“El cacao es una baya denominada mazorca o maraca, con forma de calabacín alargado que al madurar se vuelve amarilla. Cada baya contiene de 30 a 50 semillas. Los granos de cacao fermentados, secados y tostados se usan para hacer chocolate.” (Medypsi, 2012).

### ***La Gastronomía y el Cacao en Polvo***

Nuestro Producto crudo es muy nutritivo, tiene muchos antioxidantes. Existen muchas aplicaciones culinarias para este producto, y su principal ventaja en relación con los chocolates es que no presentan el impacto negativo de las grasas y azúcares encontrados en estos últimos. Esos usos incluyen:

- 1) Mezclarlo con leche para saborear una taza de chocolate.
- 2) Espolvorearlo en confites, frutas y otros dulces, brindándoles sabor a chocolate.
- 3) En decoraciones de galletas, tortas, trufas en reemplazo al azúcar en polvo.
- 4) Añadir una cucharada a la avena del desayuno.
- 5) Es un potente saborizante dentro de la pastelería, entre muchas otras.

En Gastronomía el cacao en polvo es denominado el algunos lugares como el Oro Marrón y generalmente recomiendan que cuando que al comprarlo, tomar en cuenta que no debe poseer azúcar quedando el cacao completamente natural y que su contenido graso este

entre un 22% a 24% para que se obtenga un sabor y olor mas óptimos. (Pregelmexico, 2019)

El cacao en polvo es utilizado habitualmente industrialmente como paso medio en la elaboración de conservantes y cremas (Nocilla, Nutella, sirope , etc.). Es común la mezcla con leche (malteadas) con el fin de darle un sabor a chocolate a la leche, decoraciones para bebidas como café moca, capuchino, etc. (Santos, 2013)

**Tabla 1**

*Principales Importadores*

Mercado	%Var	%Part.	Total Import. 2018
	18-17	13	(millón US\$)
Estados Unidos	-5%	17%	526.38
Alemania	-6%	8%	241.90
Francia	-13%	6%	199.45
Países Bajos	-27%	5%	215.69
China	-25%	11%	111.51
Rusia	-8%	4%	129.97
Ucrania	13%	4%	93.48
Japón	2%	3%	98.33
Canadá	14%	3%	78.79
Argentina	34%	3%	61.69
Otros Países(137)	-11%	33%	166.85

Fuente: (comtrade)

Estados Unidos se encuentra en el primer puesto de países que más compran el cacao con y sin adición de azúcar u otro edulcorante, por lo cual Estados Unidos será el país al cual se tiene como objetivo exportar el cacao.

## 1.1. Ficha Técnica para el Producto

**Tabla 2**

*Ficha técnica*

Nombre Comercial:	Cacao en Polvo
Código Arancelario:	1805000000
Descripción de la Partida	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante
Nombre Científico:	Theobroma Cacao
Presentación:	En bolsas trilaminadas de 300 gr
Mercado Objetivo:	Estados Unidos de Norteamérica
Descripción :	El cacao en polvo es la porción de cacao al que se le quito gran parte de su manteca mediante el uso de una prensa hidráulica y un disolvente alimentario especial, generalmente un álcali, hasta obtener una textura pulverulenta. El cacao en polvo suele tener un contenido de grasa inferior al 20 % de manteca de cacao.
Zonas de Producción:	Piura, Cajamarca, Cusco, Ayacucho, Junín, Amazonas, Tumbes.
Especies y Variedades:	Criollo, Forastero, Trinitario y Chuncho
Usos y Aplicaciones:	Se puede utilizar como ingrediente en casi cualquier alimento: bebidas de chocolate, postres de chocolate como helados, salsas, pasteles y galletas. Fabricación de chocolate y confitería, pudiendo ser utilizado también en la industria cosmética (cremas y jabones humectantes), y la industria farmacéutica El cacao puro se utiliza como fuente de energía por su alto valor calórico contribuye a la dieta para recuperarse de enfermedades agudas y en las últimas semanas del embarazo (ingesta se limita por su contenido en cafeína).

---

Valor Nutricional:

**Tabla 3**

*Valor Nutricional del Cacao*

---

Compuesto	Promedio
Energía	456 Kcal
Agua	3.6 g
Carbohidratos	34.7 g
Grasas	46.3 g
Proteínas	12 g
Fibra	8.6 g
Calcio	106 mg
Fosforo	537 mg
Hierro	3.6 mg
Vitamina B1 (Tiamina)	0.17 mg
Vitamina B2 (Riboflavina)	0.14 mg
Vitamina C (Acido ascorbico)	3 mg
Vitamina A (Retinol)	2 mcg

---

Fuente: Valor Nutricional Cacao (Collazos, 1996)

---

**Grafico 01**

*Cacao en Polvo*



(pinterest.es, 2022)

## 1.2. Clasificación arancelaria

**Tabla 4**

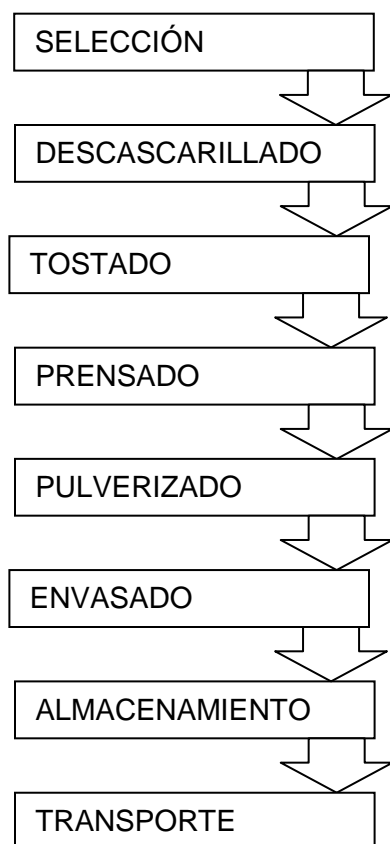
*Clasificación Arancelaria*

Sub-Partida Arancelaria	Detalle de Partida
1805.00.00.00	Cacao en Polvo sin Adición de Azúcar ni otro Edulcorante
Elaboración Propia	

## 1.3. Flujo grama para el proceso de producción

**Grafico 02**

*Flujo-grama del Proceso Productivo*



Elaboración Propia



El cacao en polvo se obtiene moliendo los granos de cacao. Después de la molienda, el tamaño de partícula promedio no supera los 3 mm.

Dentro de las propiedades fisicoquímicas de nuestro producto son la actividad del agua (aW) que oscila entre 0,1 y 0,35; pH entre 5 y 5,6 dependiendo de su contenido; porcentaje de humedad entre 1 y 1,8% y temperatura de almacenamiento de 30 a 39°C. (Fundación Wikimedia, Inc, 2022)

El cacao a su llegada, se examina, se lavan, se divide y pelan, quedando solamente trozos, conocidos como "nibs", luego se tuestan y muelen para convertirlas en líquido.

Resultando en una masa o licor de chocolate con la conformado en mitad manteca de cacao y mitad sólidos. Técnicamente aun no es chocolate, es la forma más pura del chocolate obtenido de granos tostados y molidos y es la base de todos los productos derivados.

Seguidamente prensaremos mecánicamente la masa o licor de chocolate para extraer y filtrar la grasa, o manteca. Obtendremos un residuo sólido denominado torta de cacao, de unos 5 cm de espesor. Estos pasteles se muelen para reducir el tamaño y se muelen hasta obtener un polvo fino de cacao. (Pregelmexico, 2019)

**Tabla 5***Proceso Productivo*

Proceso	Descripción
Selección:	Las semillas secas recepcionadas se tamizan, eliminaremos las dañadas también residuos externos que puedan estar presentes, utilizaremos mallas para tamizar, por las que pasarán las partículas de manera mecánica y manual por los operadores.
Tostado:	Luego se tuesta el grano del proceso anterior, lo cual se realiza en un tostador industrial con capacidad de 50 kg/h. Asimismo, la temperatura máxima será de 110 °C.
Descascarillado	Al final del proceso de tostado, se separan las semillas y las cáscaras restantes, las semillas se limpian a fondo.
Prensado	Prensaremos mecánicamente la masa o licor de chocolate para extraer y filtrar la grasa, o manteca. Obtendremos un residuo sólido denominado torta de cacao, de unos 5 cm de espesor.
Pulverizado	Estos pasteles se muelen para reducir el tamaño y se muelen hasta obtener un fino polvo del producto.
Envasado y Control de Calidad	Se envasan en bolsas trilaminadas de 300g cada uno, los cuales también son pesados y sometidos a rigurosos controles de calidad del cacao envasado.
Almacenamiento	Se envían al almacén para su posterior envío.

Elaboración Propia

## 2. EL APROVISIONAMIENTO

El aprovisionamiento está definido como una operación logística que tiene como objetivo el aprovisionar de mercancía, materias primas, envases, etc. a nuestro almacén, fábrica o tienda, para gestionar de manera correcta nuestra actividad empresarial.

### 2.1. Proveedores potenciales del producto

Proveedor potencial es aquel que puede ser capaz de competir con proveedores actuales en un mercado, del cual se espera que cumpla o supere las expectativas de los proveedores actuales.

**Tabla 6**

*Proveedores Potenciales de Cacao*

Información del Proveedor	N1	N2
RUC	20602984509	20490478788
Razón social	Cacao S.A.C.	Productos Alimenticios Valle de Oro S.A.C.
Nombre Comercial	Cacao Juntos S.A.C.	Chocolates Alto Urubamba
Tipo de Razón social	S.A.C	Sociedad Anónima Cerrada
Condición	Activo	Activo
Inicio de actividades	08/03/2018	11/03/2011
Actividades Comerciales	Elaboración de Cacao y chocolate y de productos de confitería	Venta al por mayor de materias primas agropecuarias y animales vivos
Dirección Legal	Martin Pio Concha Nro. 611 Cusco – La Convención - Santa Ana	Jr. Confraternidad Mza. W Lote 9 Quillabamba - La Convención - Santa Ana
Distrito / Ciudad	Santa Ana - Quillabamba	Santa Ana - Quillabamba
Departamento	Cusco	Cusco
Teléfono		984998820-984687557-984998830
Correo	<a href="mailto:hola@cacaojuntos.com">hola@cacaojuntos.com</a>	
Web	<a href="https://www.cacaojuntos.com/">https://www.cacaojuntos.com/</a>	

Fuente: (universidadperu, 2005-2022)

## 2.2. Matriz para seleccionar los proveedores

**Tabla 7**

*Calificación al Proveedor por Pesos*

Peso:	
DEBILIDAD MAYOR(MUY MALO):	1
DEBILIDAD MENOR(MALO):	2
FORTALEZA MENOR (BUENO):	3
FORTALEZA MAYOR(MUY BUENO):	4

Elaboración Propia

**Tabla 8**

*Matriz de Selección de Proveedores de Cacao*

Factores de Elección Criterios	Ponderado =1	Proveedor N1		Proveedor N2	
		Pesos	Puntaje	Pesos	Puntaje
Calidad	0.3	3	0.9	4	1.2
Competitividad en Precio	0.2	4	0.8	3	0.6
Tiempo de Espera	0.2	2	0.4	3	0.6
Limpieza en Local	0.2	2	0.4	4	0.8
Seguridad de Local	0.05	2	0.1	4	0.2
Ubicación Comercial	0.05	2	0.1	4	0.2
Resultado	1		2.7		3.6

Elaboración Propia

**Tabla 9***Proveedores de Envase Plástico*

Información del Proveedor de Envoltura	Proveedor N1	Proveedor N2
RUC	20553320021	20546255299
Nombre de Empresa	Gamma Plast S.A.C.	Packplast Envolturas S.A.C.
Tipo de Razón social	Sociedad Anónima Cerrada	Sociedad Anónima Cerrada
Condición	Activo	Activo
Inicio de Actividad	01/08/2013	02/01/2012
Actividad comercial	Fábrica de Productos de Plásticos.	Fábrica de Productos de
Dirección Legal	Av. Mariscal Eloy Ureta Nro. 309 Z.I. Residencial el Pino	Calle los Cedros C -. 20
Lugar	San Luis - Lima	Lurigancho - Lima
Contacto	(01) 3260030	933243298 - 983769825 - (01) 282-8888
Correo		ssimon@packplast.com.pe
Web	ventas@gammplast.com.pe	https://www.packplast.com.pe

Fuente: (universidadperu, 2005-2022)

**Tabla 10***Proveedores de Cajas de Cartón*

Prodecar S.R.L.	Pandesa
<ul style="list-style-type: none"> <li>• RUC: 20101610960</li> <li>• Razón Social: Productos de cartón SRL - PRODECAR SRL</li> <li>• Nombre : Prodecar</li> <li>• Tipo de Razón social: SRL</li> <li>• Condición: Activo</li> <li>• Inicio Actividades: 13 / Noviembre / 1979</li> <li>• Actividades Comerciales: Fabricación de Otros Artículos.</li> <li>• Dirección: Av. Húsares de Junín-522 -Asociación Barbadillo</li> <li>• Lugar: Ate-Lima</li> <li>• Web: <a href="http://www.prodecar.com">http://www.prodecar.com</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• RUC: 20101624324</li> <li>• Razón Social: Papelera de los Andes S.A.</li> <li>• Nombre Comercial: Pandesa</li> <li>• Tipo de Razón social: Sociedad Anónima</li> <li>• Condición: Activo</li> <li>• Inicio Actividades: 01 / Septiembre / 1991</li> <li>• Actividades Comerciales: Elaboración de Otros Artículos.</li> <li>• Dirección Legal: Av. Simón Bolívar Nro. 114 Zona Industrial (Otro Nro.124)</li> <li>• Lugar: Ate-Lima</li> </ul>

Fuente: (universidadperu, 2005-2022)

**Tabla 11***Proveedores de Pallets de Madera*


---

<ul style="list-style-type: none"> <li>• RUC: 20603286805</li> <li>• Nombre: RYCA PALLETS E.I.R.L.</li> <li>• Tipo de Razón social : EIRL</li> <li>• Condición: Activo</li> <li>• Inicio Actividades: 12 / Junio / 2018</li> <li>• Actividad: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fabricación de Muebles.</li> <li>○ Otras Actividades de Transportes.</li> </ul> </li> <li>• CIIU: 36104</li> <li>• Dirección Legal: Calle Gran Chimú Nro. 568 los Chancas de Andahuaylas</li> <li>• Distrito / Ciudad: Santa Anita</li> <li>• Departamento: Lima, Perú</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• RUC: 20520770870</li> <li>• Razón Social: M&amp;G PALLETS S.A.C.</li> <li>• Tipo Empresa: SAC</li> <li>• Condición: Activo</li> <li>• Inicio Actividades: 15 / Enero / 2009</li> <li>• Actividad: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Otras Industrias Manufactureras.</li> <li>○ Fabricación de recipientes de Madera.</li> </ul> </li> <li>• CIIU: 36996</li> <li>• Dirección Legal: Antigua Panamericana Sur Km. 32 Ex Fundo Santa Rosa Distrito / Ciudad: Lurín</li> <li>• Departamento: Lima, Perú</li> </ul>
--	--

---

Fuente: (universidadperu, 2005-2022)

### **2.3. El Control de calidad**

“Es el proceso de regulación a través del cual podemos medir la calidad real, compararla con la normas y actuar sobre la diferencia” (Juran, 1993)

Para realizar la inspección de calidad del cacao en polvo, se aplicará en detalle el siguiente enfoque.

Este control de Calidad nos permitirá obtener insumos competitivos dentro del mercado.

- Recepción: Comprobar que el producto está libre de impactos y contaminación por otros agentes.
- Pesaje: El cacao debe pasar el control de pesaje de entrada
- Limpieza: Eliminar cuerpos extraños y/o contaminantes.

**Calidad del Cacao en Polvo**

- “El control de calidad se realiza en cada una de las etapas necesarias para la elaboración del Cacao en Polvo, desde la recepción de la Torta de Cacao hasta la consecución del producto final” ( Indcre S.A)
- Tiene que tener un color marrón claro y un pH entre 5,1 y 5,4 valores de pH se considerados seguros para la alimentación. Debe ser almacenado en un lugar fresco y seco para conservar el sabor y la vida útil. Se requiere una temperatura de almacenamiento inferior a 30 °C (86 °F) para mantener la calidad general. El producto, siempre debe almacenarse lejos de los rayos UV directos y la luz solar natural. (Flexicon Corporation, parrafo tercero)
- Debe almacenarse en bolsas selladas o sueltas para evitar la contaminación de aromáticos. materiales u olores.

**Documentos Obligatorios:**

- “Certificado Fitosanitario, este documento es emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (Senasa) y certifica que las plantas para exportación han sido inspeccionados y son considerados libres de plagas, de acuerdo a la regulación fitosanitaria del país de destino.” (La camara revista digital, 2021)
- Habilitación Sanitaria de Establecimiento debe estar vigente, se expide por la DIGESA.
- Registro Sanitario del producto debe estar vigente, se expide por la DIGESA.
- Certificaciones de Origen: documento mediante el cual el exportador, si lo hubiere, declara que la mercancía exportada ha cumplido con los requisitos establecidos para preparar la mercancía bajo las reglas de origen del país mencionado acuerdo. Este documento se presenta en diferentes formatos dependiendo de los respectivos acuerdos, en el caso de Perú el certificado de origen permitirá incluso la reducción de barreras arancelarias.

### Grafico 03

#### *Certificado de Origen*



Fuente: (webscolar, 2013)

### Tabla 12

#### *Como Obtener Certificado de Origen*

Pasos Para Tener Certificado de Origen en Cámara de Comercio de Lima	
Ingresar al portal de negocios de la Cámara de Comercio de Lima	
Realizar una Declaración Jurada del proceso para la exportación del Producto	
Realizar el pago según opción que corresponda	
Enviar factura comercial y/o copia del depósito bancario	
Confirmar recepción del documento	
COSTOS (S/)	
Pago para Certificado	30.00
Formatos "A"	6.00
Total	36.00
Elaboracion: (Ventanilla Única de Comercio Exterior-vuce , 2022)	

Los tiempos aproximados para el trámite son de 8 días útiles.



“El cacao en polvo, es un producto de la Categoría de Riesgo Fitosanitario CRF (2) – pero no tiene acceso a EE.UU si se regula por el SENASA. El producto es regulado por DIGESA, debido al tratamiento que contiene.” (late.gob.pe, 2022)

“Debiendo contar con el registro sanitario correspondiente y a potestad del importador puede solicitar el certificado libre venta o libre comercialización, así como la Certificación Oficial Sanitaria con fines de exportación (obligatorio), los cuales deben ser tramitados en la VUCE.” (cinternacionaluni.blogspot.com, 2019)

Institución que regula este requisito en el país destino es Food and Drug Administration FDA (Administración de Alimentos y medicamentos)

Institución que regula este requisito en el país de origen es Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA

Para el ingreso a los Estados Unidos se requiere:

- DIGESA

-Certificado Libre Venta o Libre Comercialización

-Certificado Sanitario Oficial de Exportación de alimentos para consumo humano (Se debe de adjuntar el Informe de análisis físico químico y microbiológico del producto a exportar emitido por un laboratorio acreditado ante el INACAL, packing list, Informe de inspección del lote y Copia de Resolución por Habilitación Sanitaria Vigente [Cumplimiento de BPM, HACCP y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)], así como de sus respectivas ampliaciones de ser el caso).

- VUCE

- DGS006 - Inscripción o Reinscripción en el Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano - PRODUCTO NACIONAL (TUPA: 30).

- DGS004 - Certificado de libre comercialización de alimentos de consumo humano fabricados y/o elaborados en el país (TUPA: 33). (Pre – requisito DGS006)

- DGS002 - Certificado Sanitario Oficial de Exportación de alimentos para consumo humano (TUPA: 34). (*late.gob.pe, 2022*)

### **Entidades Peruanas Certificadoras**

- “Asociación de Exportadores, se enfoca en contribuir a generar el desarrollo descentralizado y sostenible de las exportaciones peruanas, impulsando la innovación, competitividad e internacionalización de las empresas asociadas; promoviendo con especial énfasis la generación de valor agregado, el desarrollo de competencias y capacidades profesionales y empresariales con responsabilidad social y ambiental.”  
(*adexperu*)
- “La Cámara Nacional de Comercio del Perú es una organización de índole nacional con autonomía política, económica y administrativa, constituida conforme a las normas peruanas y creada con el fin de promover, fortalecer e implementar acciones para el desarrollo del sector empresarial del país.” (*camara de comercio de Peru, 2022*)
- “La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA es el órgano de línea dependiente del Vice ministerio de Salud Pública, constituye la Autoridad Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, responsable en el aspecto técnico, normativo, vigilancia de los factores de riesgos físicos, químicos y biológicos externos a la persona y fiscalización en materia de salud ambiental.”  
(*digesa.minsa.gob*)
- “El INACAL tiene por finalidad promover y asegurar el cumplimiento de la Política Nacional para la Calidad con miras al desarrollo y la competitividad de las actividades económicas y la protección del consumidor”. (*inacal*)

- **“Servicio Nacional de Sanidad Agraria (Senasa)** es responsable de planificar, organizar y ejecutar programas y planes específicos que reglamentan la producción, orientándola hacia la obtención de alimentos inocuos para el consumo humano y animal”. (senasa)

#### 2.4. Costos en fabricación y adquisición del producto

**Tabla 13**

*Costos de Fabricación y Adquisición*

Precio X Kg. Del Mercado (S/)	Cantidad Requerida (Kg.)	Total Compras (S/)	Presentación (Gr)	Precio de Compra (S/)	Precio Unitario de Venta (S/)	Precio Unitario de Venta (\$)
20	1000	20000	300	6	12	3.16

Elaboración Propia

**Tabla 14**

*Volumen de Ventas por Año*

Año	Cacao en Polvo (Unidades de 300 gr)	Volumen de Ventas				Ingreso Total (S/)
		Cantidad (Kg)	Precio Unitario (S/)	cantidad de cajas	cantidad de Pallets	
2022	3333	1000	13	139	2	43329
2023	3500	1050	13	146	2	45500
2024	3800	1140	13	159	2	49400
2025	4444	1334	13	186	3	57772
2026	4700	1410	13	196	3	61100

Elaboración Propia

### 3. EL ALMACENAMIENTO

“La logística de almacenamiento consiste en tareas de almacenamiento de los aprovisionamientos recibidos, mantenerlos en correcto estado y que el depósito de todos estos redunde de manera positiva en la actividad de la empresa. Es decir, no solo tratan de almacenar, también tratan de que el almacenaje sea eficiente.” (mejorsoftware.info, 2021)

#### 3.1. Estrategias en el almacenamiento

Los factores más importantes en el período de almacenamiento son la temperatura y la humedad que logran hacer otros elementos. Estas condiciones están íntimamente relacionadas y el grado de deterioro de los productos almacenados se infiere de la acción relevante que realizan. Se distingue claramente por el grado de crecimiento de microorganismos, así como por el grado en que ocurren cambios físicos y químicos

El almacenamiento debe ser en un lugar limpio y fresco, las bolsas deben colocarse sobre una tarima de madera a 15 cm de la pared y del suelo para evitar que la Polvo de Cacao absorba la humedad.

“El cacao en polvo debe almacenarse en un lugar fresco y seco para preservar el sabor y la vida útil. Las temperaturas de almacenamiento por debajo de 30°C (86° F) son necesarias para mantener la calidad general. El cacao en polvo siempre debe mantenerse alejado de la luz ultravioleta y la luz solar natural directas, además debe guardarse en sacos sellados herméticamente a fin de evitar contaminación de otros materiales aromáticos u olores.” (Flexicon Corporation)

El almacenamiento debe hacerse lejos de productos intrusivos cercanos, por lo tanto, debe ser retirado o excluido de fuentes con olores fuertes de productos e impurezas que puedan alterar nuestro producto

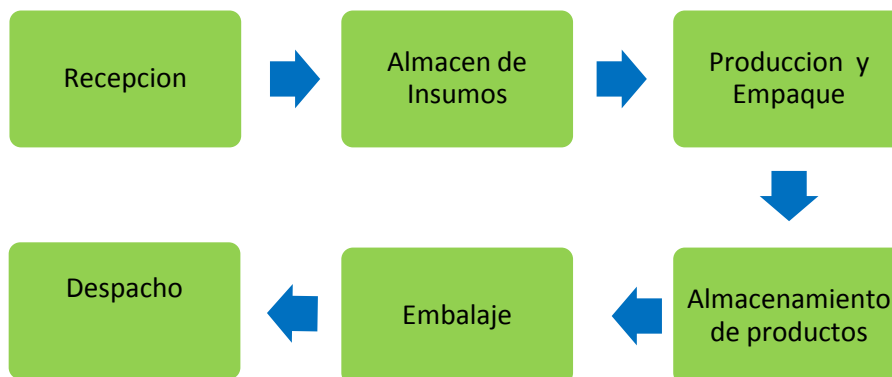
Su conservación será adecuando lugares fresco y seco. Un lugar seco se puede expresar como una zona que tendrá humedad relativa menor a 80%, mientras que un lugar fresco rondara temperaturas menores a los 18 °C.

Evitar la luz directa del sol y los olores fuertes. El producto debe conservarse en su envase original durante al menos 16 meses en condiciones de humedad y temperatura ambiente normales sin que se produzcan cambios en el sabor ni en las propiedades organolépticas siempre y cuando el envase permanezca cerrado, después de abierto consumir lo antes posible y mantener alejado de sustancias que puedan contaminarlo.

Solo debe almacenarse en lugares seguros para recibir materias primas (almacén cerrado). Siempre que sea posible, la temperatura no debe superar los 18°C ya que evita el deterioro del Cacao en polvo y afecta a la calidad. El polvo se puede almacenar durante mucho tiempo. Idealmente la Humedad debe estar al 60%, siendo un último recurso el 70% como máximo, también, para el almacenamiento a largo plazo, se debe proporcionar una temperatura ambiente de entre 5 y 15 °C.

### **3.2. Lay-out del almacén**

Corresponde a una estrategia de almacenamiento que sigue una secuencia lineal con sus diferentes procesos que atraviesa, es optado por la empresa según el tamaño de la planta, el tiempo que demanda cada proceso optimizándose así los tiempos y los procesos.

**Grafico 04***Lay-out de Almacén*

Elaboración Propia

**3.3. Mobiliario usado en almacenamiento**

- 02 balanzas de precisión de 1 Kg
- 02 escritorios.
- 02 sillas.
- 02 computadoras.
- 01 impresoras.
- 12 filas de racks (3m)

### 3.4. Costo Fijo de Almacén

**Tabla 15**

*Costo Fijo para el Almacenamiento*

Costo de Almacén	Detalle	Cantidad	Valor Unitario. (Sin IGV)	Valor de Compra Activos	Valor de Compra Gastos	IGV	Precio de Compra Activos	Precio de Compra Gastos	Deprecia c. (Tabla SUNAT)	Deprecia c. ANUAL (% Dep. x Valor)	Gasto Anual Otros
Alquiler de Almacén	20 m2, Alquiler Mensual	12	S/ 350.00		S/ 4,200.00	S/. 0.00		S/ 4,200.00		S/. 0.00	S/ 4,200.00
Deshumecedor Eléctrico	Alfano Q60 660W	01	S/ 3,389.83	S/ 3,389.83		S/. 610.17	S/ 4,000.00		10%	S/ 338.98	
Alquiler de montacargas	Marca Yale 2.5 TN, Petrolero	01	S/ 300.00	S/ -	300	S/. 0.00	S/ 0.00		20%	S/ 0.00	
Gasto de Servicio Publico		12	S/ 70.00		S/ 840.00	S/ 151.20					991.20
Gasto de Limpieza		12	S/ 50.00		S/ 600.00	S/ 0.00		S/ 600.00			S/ 600.00
Gasto de Mantenimiento		01	S/ 200.00		S/ 200.00			S/ 200.00			S/ 200.00
<b>TOTAL</b>				<b>3,389.83</b>	<b>6,140.00</b>	<b>761.3</b>	<b>4,000.00</b>	<b>5,991.20</b>		<b>338.98</b>	<b>5,991.20</b>
						<b>10,291.20</b>	<b>9,991.20</b>				

#### 4. ROTULADO Y ETIQUETADO TECNICO

“El rótulo de los productos es cualquier marca u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, adherido al producto, su envase o empaque, destinada a informar al consumidor sobre las características particulares de los productos, su forma de elaboración, manipulación y/o conservación, sus propiedades y su contenido”. (cardenas, 2021)

##### 4.1. Modelo de etiquetas / rotulado de producto

El rotulado tendrá que ser acorde con la legislación del país del importador quien enviara un modelo de rotulado acorde con las legislaciones de su país destino.

##### Grafico 05

*Modelo de Etiquetas / Rotulado de Producto*

<b>Nutrition Facts</b>	
85 servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>1 tsp (5g)</b>
<b>Amount per serving</b>	
<b>Calories</b>	<b>20</b>
<b>% Daily Value*</b>	
<b>Total Fat</b> 0.5g	<b>1%</b>
Saturated Fat 0g	
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 3g	<b>1%</b>
Dietary Fiber 1.5g <b>6%</b>	
Total Sugars 0g <b>0%</b>	
<b>Protein</b> 1g	<b>2%</b>
Copper 23%	Manganese 12%
Magnesium 8%	Iron 4%
* % D.V. based on a 2,000 calorie diet.	

##### INGREDIENTS

100% Organic Cacao Powder (Criollo variety)



CERTIFIED ORGANIC BY CONTROL UNION



Elaboración: (Herbazest, 2022)



#### 4.2. Norma técnica aplicable

Respecto al etiquetado del cacao, se debe cumplir con lo estipulado en las normas de etiquetado publicadas por la Administración de Medicamentos y Alimentos de EEUU (FDA, por sus siglas en inglés), las cuales establecen que las etiquetas deben contener al menos la siguiente información: nombre del producto y tipo, identificación del lote, razón social de la empresa y logotipo, contenido neto y contenido bruto en unidades del sistema internacional de unidades y país de origen.

#### 4.3. Proceso de rotulado

Cada etiqueta tendrá un logotipo con el nombre y la dirección de la empresa, el texto específico necesario, también se colocara una etiqueta en la parte posterior indicando los valores nutricionales correspondientes al producto y las certificaciones requeridas.

#### 4.4. Costos en el proceso de rotulado

**Tabla 16**

*Costos del Proceso de Rotulacion*

Detalle	Cantidad	Costo Unitario (S/)	Costo Total (S/)	IGV (S/)	Precio Final (S/)	Precio Final (\$)
Rótulos		0.00	0.00	0.00	0.00	
Etiquetas 10 cm X 15 cm	6,666	0.13	866.58	155.98	1022.56	
Mano de Obra	6,666	0.02	133.32	0.00	133.32	
Otros Costos Adicionales	1	50.00	50.00	9.00	59.00	
Tipo de Cambio		3.80				
<b>Total</b>			<b>1049.90</b>	<b>164.98</b>	<b>1214.88</b>	<b>276.29</b>

Elaboración Propia

## 5. EMPAQUE Y ENVASE

“Es el recipiente de cualquier material y forma que adopte destinado a contener mercancías para su empleo. Asimismo se caracteriza por individualizar, dosificar, conservar, presentar y describir unilateralmente a los productos, pudiendo estar confeccionando con uno o más materiales distintos simultáneamente”. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo., 2009)

“Envase es todo recipiente o soporte que contiene o guarda un producto, protege la mercancía, facilita su transporte, ayuda a distinguirla de otros artículos y presenta el producto para su venta.” (Blogspot, 2012)

Cuando se trata de un producto que se va a exportar por primera vez a un mercado exigente, es fundamental tener una buena presentación en el empaque que ayude en la primera decisión de compra y que además refleje la seguridad, el cuidado y la atención a detalles sobre la seguridad, la información y el estado del producto después de la mudanza. (PADILLA, 2018)

Nuestro empaque primario viene a ser el envase que utilizaremos para poder contener los 300 gramos de Cacao en Polvo por unidad del producto que vamos a exportar, este envase deberá cumplir con los requisitos que nuestro producto amerita.

### **Grafico 06**

*Bolsas trilaminadas*



(Envasados Industriales S.A.C., 2022)

## 5.1. Ficha técnica de Envase

**Tabla 17**

*Ficha Técnica para Envase*

Bolsas Doy pack con Zipper	
NOMBRE	Bolsas Doy pack denominadas también bolsas Trilaminadas
DESCRIPCION	El Doy pack está fabricado con tres capas de aluminio (PET, Aluminio y Polietileno) y cuenta con cierre zipper, que tiene la función de volver a empaquetar después de abierto, evitando la pérdida de Aroma.
PRESENTACION	Bolsas de 300 gramos.
Medidas	Largo:20 cm Ancho:14 cm Base:5 cm
DESCRIPCION DEL MATERIAL	“Las bolsas DOYPACK son fabricadas de película laminada de aluminio apta para contacto con alimentos. Este material ofrece una buena protección al producto ya que lo protege de la humedad, los gases y a la luz gracias a su material.” (Iarico, 2022) El envase consta de plástico transparente de buena calidad, para que el consumidor pueda ver el producto contenido en el empaque. Por último, el producto cuenta con un zipper que se puede cerrar (cerrar), lo cual es un accesorio muy útil para los clientes ya que el producto se puede abrir y cerrar tantas veces como se desee.
USOS Y APLICACIONES	Las aplicaciones que se dan con este producto son principalmente para la protección de alimentos, cosméticos y productos farmacéuticos.
Elaboración Propia	

Para entrar en los Estados Unidos es necesario cumplir los Reglamentos que establecen ellos, un marco común de materiales y capacidad de diseño y objetos que entrarán en contacto con el alimento.

También se debe seguir las buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Se eligió la bolsa de aluminio de tres capas

porque es económica, de fácil moldeo y/o personalizable, ideal para mantener las propiedades del producto y evitar la contaminación. El diseño contará con una base cuadrada, con fuelle y zipper, para que una vez roto el cierre hermético, el estuche se pueda cerrar fácilmente y el producto permanezca seco y sin contaminar.

## 5.2. Criterios usados en la selección del empaque primario

**Tabla 18**

*Selección para el Empaque*

Factores de Éxito	Ponderación =1	Proveedor N1		Proveedor N2	
		Peso	Puntos	Peso	Puntos
Calidad del Producto	0.3	2	0.9	2	1.2
Competitividad de Precio	0.2	3	0.8	3	0.6
Tiempo de Espera	0.2	1	0.4	2	0.6
Limpieza de Local	0.2	1	0.4	1	0.8
Seguridad de Local	0.05	2	0.1	4	0.2
Ubicación Comercial	0.05	2	0.1	4	0.2
Resultado	1		2.7		3.6

Elaboración Propia

## 5.3. Proceso de empaque primario

El proceso de empaque primario será de la siguiente manera:

- El cacao en polvo, se envasa en empaque primario, al interior de las bolsas trilaminadas.
- Por cada una bolsa se introducirán 300 gr. De cacao en polvo, nuestro empaque primario será manejado manualmente.
- Los envases se irán almacenando para luego ser estos embalados.

- Al momento de realizar el envasado debemos de evitar contaminar el cacao en polvo o deteriorar las bolsas mientras estamos manipulando el producto.

#### 5.4. Costo de proceso del Envasado

**Tabla 19**

*Costo del Proceso para el Envasado*

Detalle Envase (Bolsas de 300 gr )	Cantidad	Costo Unitario (S/)	Costo Total (S/)	IGV (S/)	Precio Final (S/)	Precio Final (\$)
(Empaque Primario) 20x14+5 cm	3333.00	0.70	2333.10	419.96	2753.06	
Mano de Obra	3333.00	0.07	233.31	0.00	233.31	
Costo Adicional	1.00	50.00	50.00	9.00	59.00	
Tipo de Cambio		3.80				
total			2616.41	428.96	3045.37	688.53

Elaboración Propia

## 6. EL EMBALAJE

“Es cualquier medio material para proteger una mercancía para su despacho o conservación en almacenamiento. Está conformado por materiales manufacturados a través de métodos aplicados, generalmente con medios mecánicos, que tienden a lograr la protección en la distribución de mercancías a largas distancias protegiéndolas de los riesgos de la carga, transporte, descarga”. (andrade, 2017)

### 6.1. Ficha técnica para la selección del embalaje

**Tabla 20**

*Ficha Técnica para el Embalaje*

Ítem	Característica
Cajas	cartón
Diseño	caja de cartón corrugado
Descripción	Envases de cartón de forma cúbica o paralelepípedo, relativamente frágiles, estos sirven de envase secundario externo, son económicos y de fácil manipulación. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo., 2009)
Alto	25 Cm
Largo	40 Cm
Ancho	30 Cm
Capacidad	25 bolsas de 300gr

Elaboración Propia

La ventaja de las cajas de cartón es que son económicas, son excelentes empaques terciarios por su manejo y unitarización, estas evitan el aplastamiento de los empaques de bolsas de aluminio trilaminadas y se logren en condiciones ideales.

## 6.2. Criterios usados al seleccionar el embalaje

El criterio usado para seleccionar cajas de cartón corrugado para poder embalar nuestro producto será el siguiente:

- Deberá poseer buena resistencia ante los golpes.
- Permitir el Almacenamiento correcto y el lugar adecuado.
- Tener un costo económico.
- Permitir una fácil manipulación de la carga y para el apilamiento en los pallets
- Brindar mejor presentación de nuestro producto

Adicionalmente para una mejor protección en el embalaje de las cajas añadiremos el Stretch Film o película estirable, la cual deberá presentar las siguientes características:

- Ser Auto adherente y proteger las cajas unitarizadas para su traslado y almacenamiento.
- Brinda una protección rápida.
- De fácil manipulación
- Poseer calidad del material muy resistente y Capacidad de envolvimiento de las cajas.

### 6.3. Procesos para correcto embalaje

#### ***Cajas de cartón corrugado.*** (Ramírez Rosales., 2016)

- a. Armar las cajas de cartón corrugado.
- b. Ubicar las cajitas de 250gr del producto en las cajas ya armadas de cartón corrugado.
- c. El acomodo de las cajas de cartón corrugado contendrán 40 cajitas del producto por cada caja de dimensiones 60cm x 40cm x 20cm.
- d. Las cajitas en la caja de cartón corrugado se encontraran más conservadas para el envío a Miami.
- e. La caja se procederá al sellado de la caja con los materiales de embalaje con las películas plásticas de polietileno los cuales ayudaran a un mejor mantenimiento del producto.

#### ***Fleje film manual*** (Ramírez Rosales, 2016)

- a. Antes que se realice el proceso de embalado se debe apilar las cajas sobre el pallet a utilizar.
- b. Posterior con fleje film se procede a embalar las cajas apiladas sobre el pallet de manera manual, esto con el objetivo que las cajas no se desacomoden y se mantengan unitarizadas al momento de ser paletizadas, por su auto adherencia el fleje mantiene firme las cajas es recomendable que se realice más de una vuelta del embalado para asegurar la firmeza de la unitarización de las cajas para evitar grietas y posteriores daños en la mercadería.



#### 6.4. Costos del proceso de embalaje

**Tabla 21**

*Costos del Proceso de Embalaje*

Detalle Embalaje (caja para 25 bolsas)	Cantidad	Costo Unitario (S/)	Costo Total (S/)	IGV (S/)	Precio Final (S/)	Precio Final (\$)
Empaque Secundario (caja 40x30x25 cm)	139.00	2.50	347.50	62.55	410.05	
Mano de Obra	139.00	1.50	208.50	0.00	208.50	
Costo Adicional	1.00	50.00	50.00	9.00	59.00	
Tipo de Cambio		3.80				
<b>Total</b>			<b>606.00</b>	<b>71.55</b>	<b>677.55</b>	<b>159.47</b>

Elaboración Propia

## 7. LA UNITARIZACION

La unitarización es útil para trasladar nuestro producto en cantidades grandes, es una fase por la que pasa una Cadena de Suministro para preparar los productos almacenados y gestionar así su mejor y más rápida.

La unitarización es un método de agrupación de Productos que hay que tener en cuenta para agilizar los procesos logísticos de las grandes empresas y conseguir una mayor productividad.

### 7.1. Ficha técnica del Pallet seleccionado

Hay diferentes tamaños de pallets, en los Estados Unidos solo se permiten tamaños de pallets norteamericanos o paleta GMA. Los tamaños de pallets de EE. UU. Normalmente pueden transportar hasta 4600 libras (2085 kg) y pesar 37 libras (16,8 kg) cada uno.

**Tabla 22**

*Ficha Técnica para el Pallet*

Pallets	Americano
Medidas	1200 mm x 1000 mm x 144 mm
Peso	37 Lb (16,8 kg)
Carga Estática	4000 kg
Carga móvil	1500 Kg
Elaboración Propia	

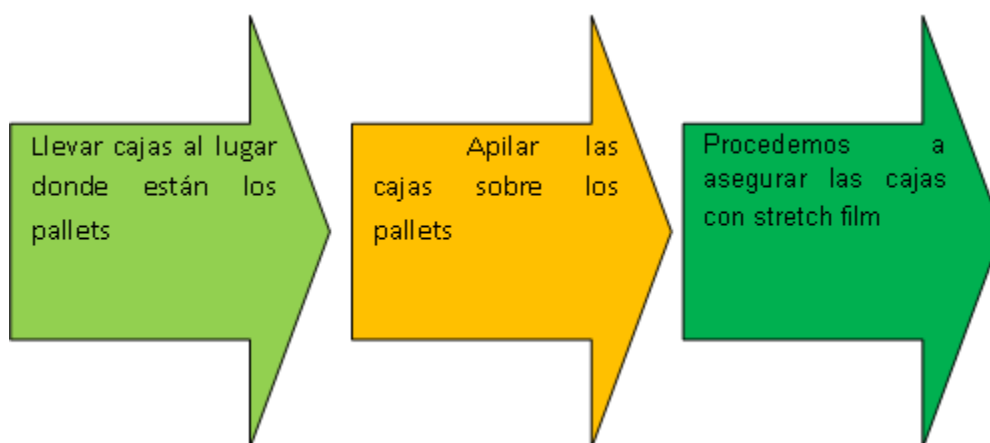
## 7.2. Criterios usados para la selección del pallet

- Alta resistencia.
- Permitir el almacenamiento y acomodo rápido en las bodegas cubiertas con ambientes secos
- Permitir la ventilación.
- Tener alta resistencia vertical y estabilidad
- Poseer buen Soporte al peso especificado.
- Proteger de la humedad a la carga.
- Ser de fácil uso.
- Estar certificados por SENASA

## 7.3. Proceso de palletización

### Grafico 07

#### *Proceso de Palletización*



Elaboración Propia

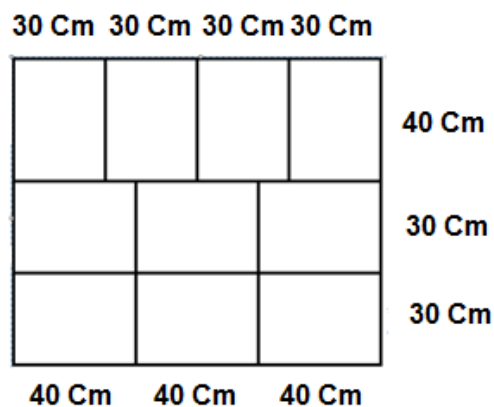
#### 7.4. Plano para estiba de pallet

Se define como la carga de mercancías en un buque para su transporte con la máxima seguridad para el buque y su tripulación, ocupando el menor espacio posible, evitando averías y minimizando los retrasos en la descarga.

Nosotros habremos de exportar una tonelada de cacao en Polvo, específicamente exportaremos 1000 Kg de cacao en polvo, los cuales distribuiremos en 3333 bolsas trilaminadas de 300 gramos, que serán empaquetadas en 139 cajas de cartón corrugado con medidas de 40cm x 30cm x 25cm, disponiendo 25 bolsas en cada caja pero disponiendo en una de las cajas solo con 21 unidades. Por tanto planificaremos utilizar 2 pallets Americanos.

#### Grafico 08

*Plano de Estiba del Pallet*



Elaboración Propia

### 7.5. Tiempos y costos del proceso de palletizado

**Tabla 23**

*Costo del Proceso de Palletizado*

Detalle Unitarización	Cantidad	Costo Unitario (S/)	Costo Total (S/)	IGV (S/)	Precio Final (S/)	Precio Final (\$)
Embalaje Terciario (Strech- Film)	2.00	23.00	46.00	8.28	54.28	
Pallets	2.00	35.00	70.00	12.60	82.60	
Mano de Obra	2.00	50.00	100.00	0.00	100.00	
Zuncho	1.00	55.00	55.00	9.90	64.90	
Costo Adicional (Certificac.)	1.00	72.00	72.00	0.00	72.00	
Tipo de Cambio		3.80				
<b>Total</b>			<b>343.00</b>	<b>30.78</b>	<b>373.78</b>	<b>90.26</b>

## 8. LA CONTENEDORIZACION

### 8.1. Ficha técnica del contenedor

**Tabla 24**

*Ficha Técnica para el Contenedor*

Definición	Los contenedores estándar de 20 pies, también conocido como dryvan, es el más común en el mundo. Gracias a su versatilidad, puede transportar casi cualquier carga.
Tipo de carga	Seca
Capacidad	33.2 m <sup>3</sup>
Dimensiones internas	Largo 5.91 m Ancho 2.34 m Alto 2.38 m
Cantidad de pallets	Aproximadamente 10 pallets americanos
Carga útil máxima	21920 Kg.
Promedio de tara	2080 Kg.
Abertura de la puerta	ancho: 2,340m / altura: 2,282m

Elaboración Propia

### 8.2. Criterio usado para escoger un contenedor

- Ser seguros, económicos y ahorren espacio
- Adecuado para embarcaciones de destino, Facilitan el envío internacional
- Disponible para pequeñas y medianas empresas con bajos volúmenes de envío.
- Norma ISO 6346
- Facilita la carga y descarga de mercancías
- Manera de como se accederá a los elementos.
- Según volumen de nuestro producto.
- Entrega fácil y rápida.
- Conservar el producto en su estado natural.

### **8.3. Procesos en la contenedorización**

Utilizaremos un contenedor de 20 pies conocido como contenedor TEU. Este contenedor es de tipo Leasse container y permite esperar a que se llegue otra carga hasta llenarlo para su envío al puerto destino. Nuestra carga ocupara dos pallets dentro del contenedor y esperaremos consolidar con las cargas de otros productores para hacer el envío.

- Apertura del contenedor: al abrirse la puerta nos permitirá realizar la estiba de nuestro producto a exportar hacia el interior del contenedor.
- Carga de pallet: utilizaremos un montacargas para poder trasladar nuestro producto al interior del contenedor.
- Alojamiento y carga: los pallets deben apilarse adecuadamente para que el pallet sea más estable y se reduzca el riesgo de rotura de la carga durante el viaje.

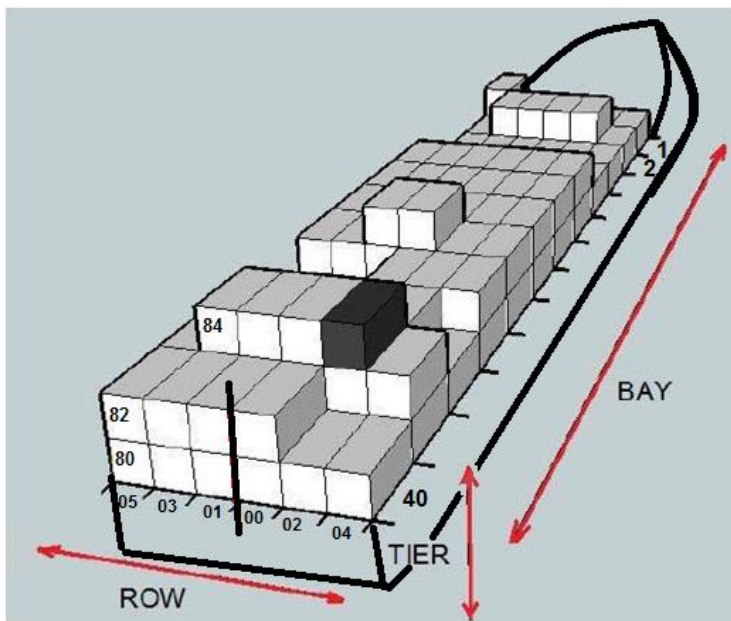
### **8.4. Plano de estiba del contenedor**

El plan de estiba es un croquis que indica la posición de cada contenedor en la embarcación, ubicándolos de manera segura y ocupando el mínimo espacio y posibilitando la reducción de tiempos para el puerto de carga y descarga.

En nuestro caso corresponde al modo en que procederemos a acomodar el contenedor a bordo del barco, el acomodamiento es a nuestro criterio, estaremos almacenando nuestros contenedores gracias al sistema Baroti el cual nos permite ubicar nuestro contenedor según BAY (según el largo del buque), ROW(columna según el ancho, pares a la derecha e impares a la izquierda) y TIER (según el eje z del buque salta de dos en dos y a partir de la plataforma empieza en 80).

**Grafico 09**

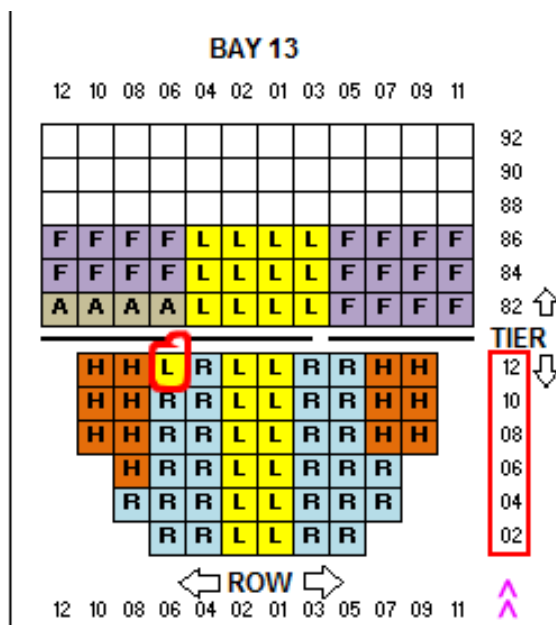
*Plano de Estiba del Contenedor en el Buque*



Elaboración: (Elorrieta, 2011)

**Grafico 10**

*Plano de Estiba del Contenedor*



Elaboración: (gruasytransportes, 2022)



“Se define como estiba el arte de colocar la carga a bordo para ser transportada con un máximo de seguridad para el buque y su tripulación, ocupando el mínimo espacio posible, evitando averías en las misma y reduciendo al mínimo las demoras en el puerto de descarga”.

(Monografias.com SA, 2022)

### 8.5. Costos del proceso para contenedorización

**Tabla 25**

*Costos del Proceso para Contenedorización*

Detalle de Contenedorización	Cantidad	Costo Unitario (S/)	Costo Total (S/)	IGV (S/)	Precio Final (S/)	Precio Final (\$)
Remolque	1.00	28.02	28.02	5.04	33.06	8.7
Amarre y desamarre	1.00	6.92	6.92	1.25	8.17	2.15
Uso del amarre	1.00	43.47	43.47	7.83	51.30	13.5
Practicaje	1.00	14.49	14.49	2.61	17.10	4.5
Recepción y despacho	1.00	30.08	30.08	5.41	35.49	9.34
Inspección sanitaria	1.00	7.47	7.47	1.34	8.82	2.32
Faros balizas	1.00	44.34	44.34	7.98	52.33	13.77
Guardiana	1.00	1.84	1.84	0.33	2.17	0.57
Pases de inmigración	1.00	1.45	1.45	0.26	1.71	0.45
Comisión de agencia	1.00	13.04	13.04	2.35	15.39	4.05
Estiba/desestiba	1.00	108.01	108.01	19.44	127.45	33.54
Uso de muelles para contenedores	1.00	31.53	31.53	5.67	37.20	9.79
Uso del muelle transbordos	1.00	26.41	26.41	4.75	31.16	8.2
Transbordo	1.00	2.80	2.80	0.50	3.31	0.87
Manipuleo en trasbordo	1.00	4.35	4.35	0.78	5.13	1.35
<b>Total</b>			<b>364.22</b>	<b>65.56</b>	<b>429.78</b>	<b>113.10</b>

Elaboración Propia

## 9. EL TRANSPORTE

### 9.1. Proveedores para el Transporte Interno

**Tabla 26**

*Proveedores del Transporte Interno*

Directorio de Transporte de la Ciudad de Cusco					
RUC	Razón Social	Ciudad	Dirección	Servicio	contacto
20100039207	Ransa Comercial S.A	cusco -lima	Av. Argentina Nro. 2833 Z.I. Industrial	Transporte Terrestre Carga Nacional, Servicios Asesoría Logística, Depósito Temporal, Depósito Aduanero	51-12018200
20474674208	Carrasos S.A.C.	cusco -lima	Av. Mariscal Sucre J- 8 Huancaro, Santiago	Transporte Terrestre Carga Nacional	(084) 221-761 / 984 620 092 / 955 500 903
20127882666	Avila Operador Logístico S.R.L	cusco -lima	Parque Industrial - A-18, Wanchaq	Transporte Terrestre Carga Nacional	(084) 223678
20369167619	Expreso Marvisur	cusco -lima	Urb. Surihuaylla Chico C-1, San Sebastián	transporte terrestre a nivel nacional	(084)-248438 / 974796606

Elaboración Propia

### 9.2. Costo de transporte interno

**Tabla 27**

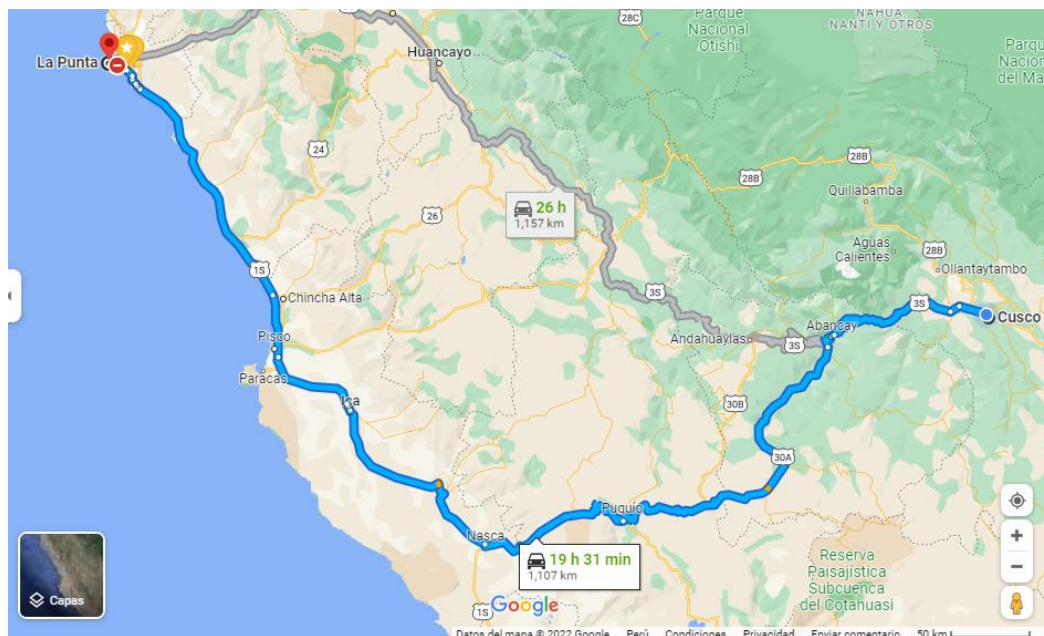
*Costo para Transporte Interno*

Detalle	
distancia cusco-callao	1107 km
tiempo de llegada	19 h 30 min
Costo por Tonelada	S/700
	\$ 184.21

Elaboración Propia

## Grafico 11

### Mapa de Transporte Interno



Fuente: (google)

### 9.3. Proveedores de servicio de transporte internacional

**Tabla 28**

#### *Proveedores de Servicio de Transporte Internacional*

NAVIERAS DE SERVICIO DE TRANSPORTE INTERNACIONAL					
Naviera	Transporte	Direcciones	Teléfono	Web	Correo
Hapag-lloyd	Marítimo	Calle Dean Valdivia 148 Torre A Piso 03 San Isidro	(1) 421-7533	<a href="https://www.hapag-lloyd.com/">https://www.hapag-lloyd.com/</a>	Peru@service.hlag.com
Crosstainer cargo y agente aduanero	Marítimo	Av. San Juan Masías Mz. B1 Lote 45 Dpto. 201 Urb. San Juan Masias-Callao	933 076 662	<a href="https://crosstainer.pe/transporte-maritimo/">https://crosstainer.pe/transporte-maritimo/</a>	pricing@crosstainer.pe
Mediterranean Shipping Company S.A.C.	Marítimo	Avenida Álvarez Calderón # 185 – 5to piso- Lima- San Isidro	(1) 221 7561	<a href="https://www.mscperu-epay.com/">https://www.mscperu-epay.com/</a>	Pe087-mscperu@msc.com

Elaboración Propia

#### 9.4. Costo de flete marítimo

Las tarifas que nos brindan las navieras por su costo de flete marítimo partiendo del Puerto del Callao con destino al Puerto de Miami en los Estados Unidos está costando un promedio de \$1800 para un contenedor de 20 pies con una mercadería de 90 Tm/m<sup>3</sup>, el tiempo estimado que estará en tránsito será de 16 días y su frecuencia de salida es semanal.

#### Grafico 12

##### *Flete de Líneas Navieras*

Línea naviera	Agente	Depósito	Días de tránsito	Frecuencia de salida
MSC	MSC PERU	LICSA	13	SEMANAL
HAMBURG SUD	COLUMBUS	ALCONSA	18	SEMANAL
CMA CGM	UNIMAR	UNIMAR	18	SEMANAL

**Líneas Navieras:**  
**Callao - Miami**

**Puerto de origen:**  
Callao (Perú)

**Puerto de destino:**  
Miami (Estados Unidos)

**Tarifa promedio de flete por contenedor**  
20 pies: \$ 1800  
40 pies: \$ 2300  
40 pies refrigerado: \$ 3550

**Mercadería Consolidada**  
Tm/m<sup>3</sup>  
\$ 90

Fuente: (promperu)

## 10. SERVICIO DE SOPORTE AL COMERCIO INTERNACIONAL

### 10.1. Agente aduanero

Un despachante el agente aduanero es una persona natural o jurídica que es responsable de los acuerdos aduaneros para la exportación o la importación. Estos funcionarios de las aduanas deben estar mentalmente preparados y conocer todas las reglamentaciones aduaneras y cualquier cambio nuevo que se realice en dicho ámbito.

Las aduanas con las que trabajaremos son:

**Tabla 29**

*Agentes de Aduana*

RUC	Código	Agente	Dirección	Teléfono	Representante
20100246768	659	Interamerican Service S.A.C	Jr. Talara Nro. 140 - Callao	613- 6400	Eduardo freund Bosio
20100008824	1487	Lavalle Suito Aduaneros S.A	Av. Miguel Capurro 216 - Callao	465- 7107	Hugo Brigneti Lozada
20100255325	91	Agencias Ransa S.A	Av. Argentina 2833 - Callao	313- 6000	Judy Subauste Gildemeist
20100408687	2972	Ramsey S.A	Jr. Moreira y Riglos 695- Pueblo libre	462- 3420	Julio Loayza Carraza

Fuente: (Promperu)

## **10.2. Costo de agenciamiento**

El agente de aduanas cobra en exportaciones el 0.18% del valor de la mercancía, en promedio.

## **10.3. Aseguradoras prestadora de Póliza de Seguros**

Están encargados de brindar el seguro a las mercancías evitando así los riesgos de exportación, en caso de siniestro, serán responsables de indemnizar total o parcialmente la pérdida o daño que causen las mercancías por causa de lo estipulado en el contrato. En nuestro caso se realizara una exportación FOB por lo cual no utilizaremos seguros.

Entre las principales aseguradoras tenemos:

- INTEGRA
- COFACE
- AVLA
- MAPFRE
- PACIFICO

## **10.4. Cobertura de la Póliza de Seguros**

El Seguro es una forma de mitigar los riesgos y compartir con la compañía de seguros que se encargará de mantener asegurados, reparar todo o parte del daño causado por la aparición de algunas situaciones aleatorias.

Entre las ventajas de tomar un seguro es que mejora la competitividad del mercado, previene impagos, asegura el flujo de efectivo, disminuye las provisiones, facilita acceso a ser financiado, etc.

MAPFRE cubre las mercancías transportadas en todo el trayecto, el transporte terrestre hasta los domicilios aduaneros y depósitos, siempre en el curso normal de la importación y/o exportación. (Mapfre, 2022)

Para poder hacer la gestión de cobro del seguro por alguna circunstancia, los siguientes documentos deberán ser proporcionados por el ASEGURADO para su reclamación bajo la póliza: (Mapfre, 2022)

- Original de la póliza de seguro y/o aplicación y/o certificado de seguro.
- Factura comercial cancelada.
- Conocimiento de Embarque.
- Lista de contenido y/o peso.
- Póliza de consumo y/o Importación.
- Planilla de Agencia de Aduana.
- Guía de remisión local.
- Permiso de salida de la autoridad portuaria.
- Cartas de Reclamo a los Transportistas Marítimos, Fluviales, Terrestres y/o Aéreos y respuestas de los mismos.
- Papeletas de Inventario de la Descarga.
- Certificado de peso de la autoridad portuaria.
- Denuncia ante la autoridad policial en caso que el seguro incluyera el tránsito terrestre y la pérdida se hubiera producido en dicho tramo.

“Efectuado el reconocimiento de la pérdida y/o daño, el ASEGURADO deberá presentar la documentación solicitada por LA COMPAÑÍA y/o los representantes dentro del plazo más inmediato de efectuada la inspección. Asimismo, LA COMPAÑÍA y/o el Ajustador tienen la facultad de solicitar cualquier otro documento que estime necesario para esclarecer las

circunstancias del siniestro. Si pasado un año de producido el transporte, EL ASEGURADO no hubiera proporcionado toda la documentación requerida para la liquidación y ajuste de la pérdida y/o daño, caducarán los derechos del ASEGURADO y LA COMPAÑÍA quedará automáticamente relevada de responsabilidad respecto de todo pago parcial y/o total del siniestro reclamado”. (Mapfre, 2022)

### 10.5. Depósitos temporales

**Tabla 30**

*Depósitos Temporales*

Terminales de Almacenamiento			
Empresa	servicio	ubicación	teléfono
TradeSur SAC	Almacenamiento y transporte de su mercadería	Zarate. ( Cdra. 10 y 11 de Av. Chimú)	994114742 / 998986771
Limahub	Centro logístico	Av. Elmer Faucett S/N, Puente Quilca, Callao	994440919
ALBO Logística Express S.A	Almacenamiento y transporte de su mercadería	Calle Uno No 383, Urb. Industrial Bocanegra07036 Callao	51 (1) 574-2293



## 11. INFRAESTRUCTURA PARA LA DISTRIBUCION FISICA EN EL PAIS DESTINO

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

peruana

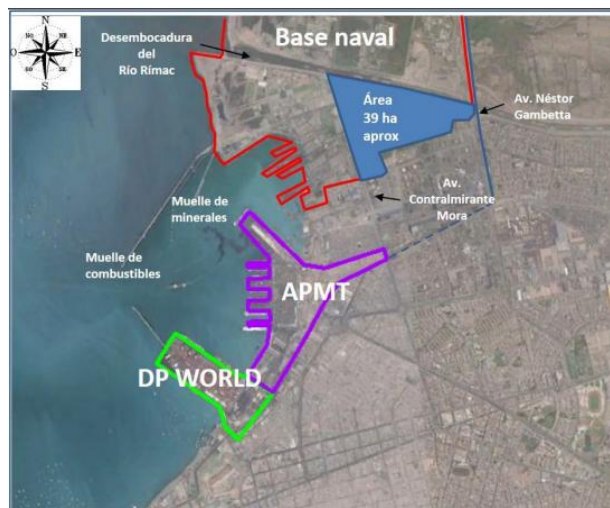
**Tabla 31**

*Características del Puerto Callao - Peru*

existen cinco muelles (1, 2, 3, 4 y Norte)
muelles tipo espigón y atraque directo
Su longitud es de 182.8 m. de lado
Cuenta con dos muelles de 86 m. y también con otros dos muelles más pequeños con 30m. De ancho.
Cada muelle posee dos amarraderos, y estos tienen unos 31 a 34 pies de profundidad.
Al Norte posee un muelle con cuatro amarraderos, con una profundidad de entre 34 y 36 pies.
Los amarraderos poseen de entre 20 y 30 m. de longitud.
Tipo de Construcción: Plataforma y Pilotes de Concreto Armado.
Elaboración Propia

**Grafico 13**

*Puerto de Callao - Perú*



Fuente: (mincetur)

**Tabla 32***Características del Puerto Balboa*

---

**Características del Puerto de BALBOA - PANAMA**

---

localizado junto a la desembocadura al Océano Pacífico del Canal de Panamá

“Este puerto posee una gran conexión terrestre conformada por el ferrocarril, la carretera transístmica (autopista Panamá-Colón) y la carretera Panamericana de Panamá”. (mincetur, 2015)  
atiende las necesidades de carga y descarga de mercancías de todo el continente

Sirve de tránsito por el Canal de Panamá.

---

Elaboración Propia

**Grafico 14***Puerto de Balboa - Panamá*

Fuente: (Mezquita, 2022)

**Tabla 33***Características del Puerto Miami – Estados Unidos*

---

Características del Puerto Miami-Port Everglades-Florida

---

Ubicación: Broward County, Florida - Estados Unidos

Tipo de puerto Natural / artificial

atracaaderos disponibles 33

Empleados 160.000 en estado de Florida

tonelaje anual de carga 22,1 millones

Ingresos anuales \$ 139 millones de

Es el mayor puerto de contenedores en Florida

El puerto sirve como almacenamiento primario y el puerto de distribución de productos.

Con una profundidad de 43 pies (13 m) (en la bajamar media).

Está equipado para manejar los buques Neo-Panamax.

---

Elaboración Propia

## Grafico 15

### *Puerto de Miami – Estados Unidos*



Fuente: (boat-project)

## 11.2 Proceso de Exportación y nacionalización en el país destino (flujo grama con costos y tiempos)

Nuestra exportación dará inicio con una Fase Comercial en la cual nos contactaremos con nuestro potencial cliente enviándole cartas de presentación exponiendo nuestro producto de Cacao en Polvo en cuanto a ventajas y beneficios. Una vez nuestro cliente nos responda y se muestre interesado en adquirir nuestro producto, procederemos a enviarle un correo con nuestra Cotización del producto que exportaremos. Una vez que el cliente este de acuerdo con la cotización nos solicitara una determinada cantidad de nuestro producto ofertado

Enviaremos nuestra proforma o factura (INVOICE) especificando la cantidad, la descripción del producto y el valor total a percibir. Se redactara un Contrato comercial de compra venta internacional (orden de compra O/C) donde en sus distintas clausulas estén estipulados la condiciones que se deberán cumplir para realizar la operación de compra venta


internacional. Seguidamente el comprador deberá firmar una carta de crédito irrevocable ante una entidad financiera en su país comprometiéndose con el pago de la carta de crédito.

## Grafico 16

### *Medios de Pago de Exportación*

**Medios de pago**

- **directa**
  - Depósito en cuenta bancaria.
  - Alto riesgo para el exportador. Costo bajo.
- **Cobranza documentada**
  - Banco del exportador tramita la cobranza contra la presentación de documentos de exportación.
  - Moderado riesgo para el exportador. Costo moderado.
- **Carta de crédito**
  - Alta interacción entre bancos, implica “congelar” fondos del importador para garantizar el pago.
  - Bajo riesgo para el exportador. Costo alto.

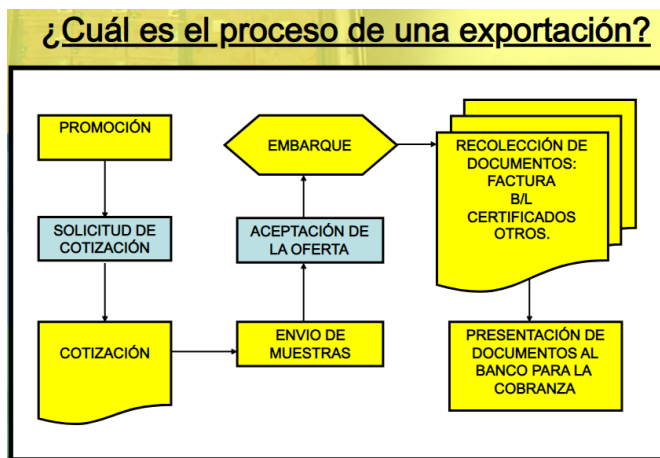
The image contains a slide titled 'Medios de pago' with a yellow header and a blue and green background. It lists three payment methods: 'directa', 'Cobranza documentada', and 'Carta de crédito'. To the right of the text, there is an illustration of a grey metal safe with its door open, and below it, several stacks of green banknotes tied with rubber bands.

Elaboración: ( SlidePlayer.es Inc.)

Después pasaremos a la fase logística consignado todos los documentos que sean necesarios para el trámite de aduanas (costos de aduanaje y llenar la DUA) y los documentos para el embarque (factura comercial, Lista de empaque, conocimiento de embarque B/L, certificaciones exigidas) y poder cumplir con el INCOTERM FOB con el cual realizaremos la exportación de nuestro producto.

## Grafico 17

### Proceso de Exportación



Elaboración: ( SlidePlayer.es Inc.)

- Nacionalización en el país destino

Nuestra responsabilidad FOB como vendedor será hasta el momento que el contenedor que contenga nuestro producto este correctamente embarcado sobre el buque en el puerto de envío, pero una vez llegada la carga al puerto de destino el comprador deberá realizar los trámites de nacionalización en la aduana de su país. El Servicio de Aduanas y Protección de Fronteras de los Estados Unidos (U.S. Custom and Border Protection, CBP) indica que todo producto pasara por etapas antes de ser despachado, tenemos:

- proceso de entrada
  - “Manifiesto de Carga (formulario 7533 del CBP) o solicitud y permiso especial para entrega inmediata (formulario 3461 del CBP) o cualquier otro formulario de entrega de mercancía solicitado por el director del puerto”. (late.gob.pe, 2022)
  - documentación

**Tabla 34***Documentación para Exportación*

Documento	Descripción
Documento presentado ante la Aduana	Declaración Aduanera de Mercancías (DAM)
Documento emitido por el Exportador	Factura Comercial (Commercial Invoice)
Documento emitido por el Exportador	Lista de Empaque (Packing List)
Documento emitido por el Transportista	Conocimiento de embarque (Bill of Lading - B/L)
Documento emitido por el Transportista	Carta Porte (Truck bill of lading)
Documento emitido por Instituciones	Certificado de Origen

Fuente: (late.gob.pe, 2022)

- determinación del arancel a pagar: Algunas mercancías pueden entrar en el mercado de EE. UU. libres de impuestos, y corresponderá al importador demostrar su elegibilidad para la exención condicional del impuesto. Entre las exenciones se pueden encontrar artículos con fines científicos, fines institucionales, o devoluciones de productos que procedían originariamente de Estados Unidos.
- la liquidación: El CBP toma la decisión sobre el arancel a aplicar cuando se liquida la entrada una vez entregada toda la documentación.

“El 26 de enero del año 2009 entró en vigencia la norma "Importer Security Filing and Additional Carrier Requirements" comunmente identificado como ISF 10+2, esta norma se aplica a toda carga importada que llega a EE.UU. vía marítima, el incumplimiento de esta norma podría resultar en sanciones monetarias, el aumento de las inspecciones y el retraso de la carga”. (late.gob.pe, 2022)

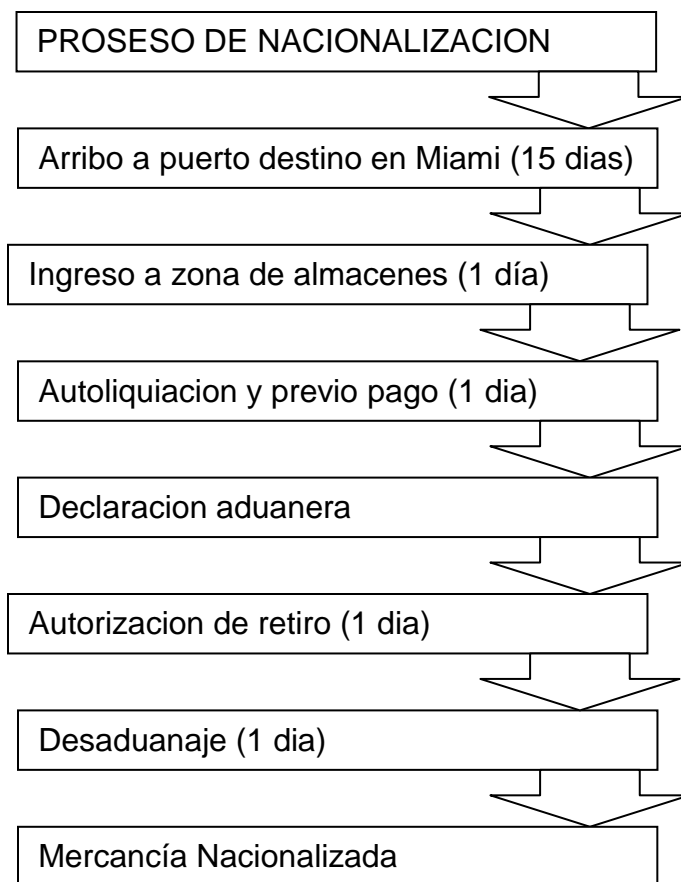
“Se exigen los siguientes diez (10) elementos de datos del importador y se deben enviar 24 horas antes de cargarse el buque con destino a los EE. UU”. (late.gob.pe, 2022)

- Información del vendedor
- Información del comprador
- Información del Registro del importador
- Información del registro del consignatario
- Información del fabricante o proveedor
- Ship to party o destinatario
- Certificado de País de origen
- Partida arancelaria, según el Commodity Harmonized Tariff Schedule
- Información del lugar de llenado del contenedor
- Información del consolidado

Documentación exigida por el transportista:

- Declaración de seguridad del transportistas (Carrier Security Filing)
- Plan de estiba en buque
- Mensajes de estatus de los contenedores



**Grafico 18***Flujo-grama de Nacionalización*

Fuente: (Ramirez Rosales, 2016)

**11.3 Descripción, análisis de los principales puertos incluyendo rutas.**

Tomaremos la ruta costa este de EE.UU partiendo desde el puerto de Callao en el Perú haciendo escala de transito en el puerto Balboa en Panamá para después arribar a nuestro destino el puerto de Miami en los Estados Unidos, el tiempo aproximado de travesía es de 12 a 18 días esto varía según la naviera y los tiempos que se queda en cada puerto de transito.

**Grafico 19***Ruta de Exportación*

Fuente: (promperu)

#### 11.4 Información de proveedores en los servicios logísticos de Estados Unidos

**Tabla 35**

*Proveedores Logísticos en Estados Unidos*

agente	nombre	mail	dirección	teléfono
multimodal	BOS Global Logistics	hello@bos.miami	5680 NW 32nd Ave, Miami, FL 33142	(305) 882-8808
operador logístico y agente aduanas	Cruise Logistics	webquery@craneww.com	Calle Ranking 1500 Houston, TX 77073	1 888-870-2726
operador logístico	Valesan	customerservice@valesan.miami	14260 SW 143 rd Court, Suites #602 Miami FL 33186	(+1)786 858 1867
operador logístico	American Association of Port Authorities	info@aapa-ports.org	1201 Maryland Ave SW, Suite 860, Washington, DC 20024	703 684 5700

## 12. DISTRIBUCION

### 12.1. Mapeo en la secuencia comercial proveedor-consumidor.

En nuestro caso como realizaremos una exportación utilizando el incoterm FOB, la secuencia comercial de Proveedor al consumidor terminara en el momento que la mercadería se coloque a bordo del buque que transportara nuestro producto hacia el importador, por ende la secuencia comercial que seguiremos será:

- Embalaje y marcación para la exportación
- Costo total de mercadería (ex-Works)
- Carga en fabrica para el transporte interno
- Transporte al muelle o aeropuerto
- Gasto de manipulación derechos de aduanaje en puerto
- Costos de documentación (conocimiento de embarque)
- Facturas, certificado de origen

### 12.2. Identificación y descripción de canales de distribución.

**Tabla 36**

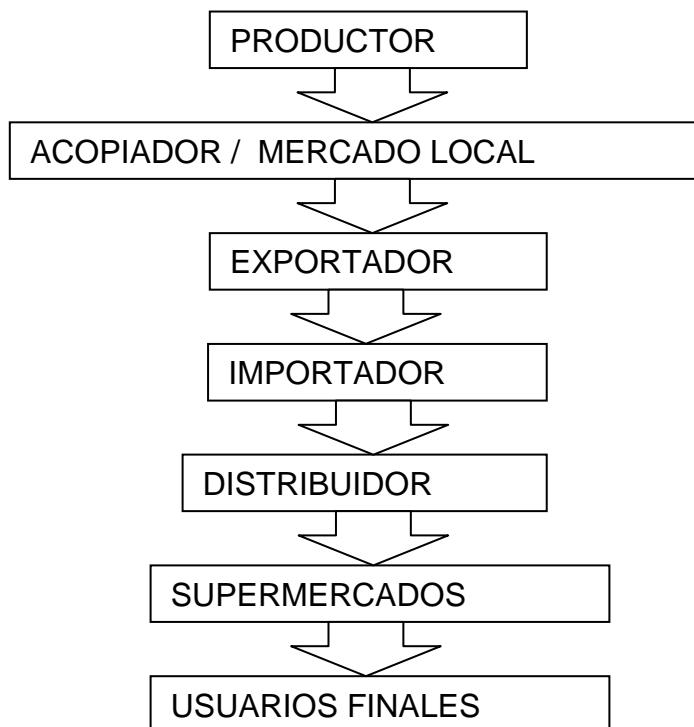
*Ficha Perfil para los Canales de Distribución*

Canal de distribución en Estados Unidos	
Razón Social:	Publix Super Market
Sector :	Supermercado
Dirección:	2270 SW 27th Ave, Miami, FL 33145, Estados Unidos
Teléfono:	+1 305-445-9661
Contacto:	Brent Underwood
Mail:	store709@topvaluecostplus.com
Productos:	Productos alimenticios
Estrategias:	Negociación Directa

Elaboración Propia

## Grafico 20

*Mapeo de secuencia Comercial*



### 12.3. Identificación de los márgenes de intermediación, condiciones de compra (60-90-120 días, incoterms utilizados)

El cacao en polvo como producto para exportación va en aumento en relación con su demanda en el mercado mundial, y los Estados Unidos es uno de los países con mayores consumidores, debido en parte a los conceptos bienestar y salud que buscan un estilo de vida saludable. Y para satisfacer ese consumo creciente, en nuestro caso el Incoterm utilizado para enviar cacao en polvo al mercado de Miami será en nuestro caso el FOB con el cual podremos exportar nuestro producto.

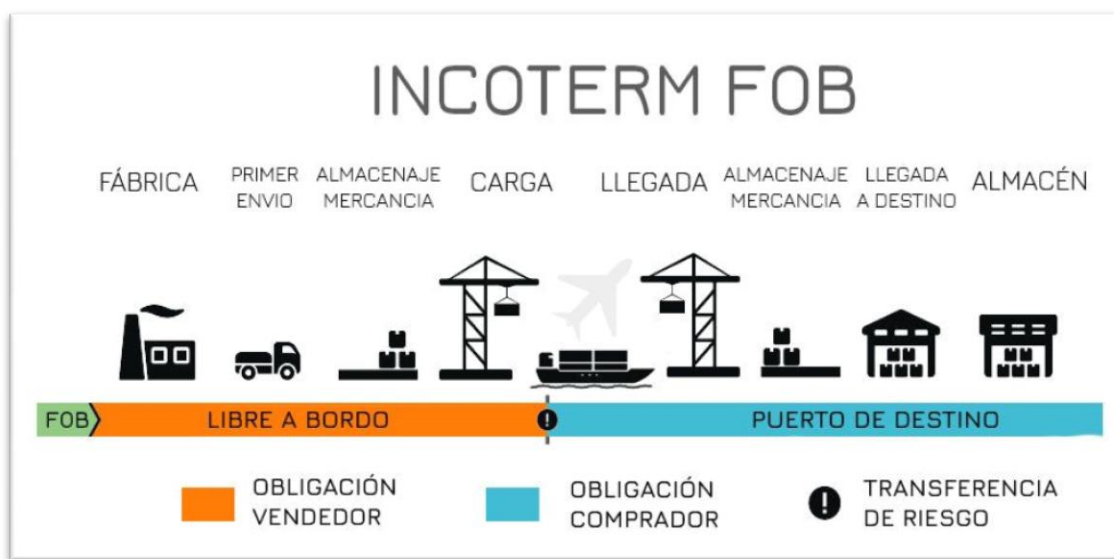
“El Incoterms FOB, el vendedor tiene la obligación de cumplir con la entrega cuando la mercancía ha llegado a bordo del buque en el puerto de embarque del lugar convenido”.

(ESPINO, 2022)

Cumpliendo así con despachar la mercancía para la exportación, por lo que el exportador no se hará cargo del seguro de exportación del producto.

### Grafico 21

#### Incoterm FOB



Fuente: (michelmiro, 2020)

#### 12.4. Perspectivas esperadas en materia de evolución, diversificación de los actores de los canales de distribución.

Los canales de distribución buscan la eficiencia del sistema con la minimización de costes, la distribución comercial estará actuando como nexo entre los productores y los consumidores de nuestro producto.

La perspectiva esperada para el mercado de Miami es que el producto reciba una gran aceptación por parte de los compradores de nuestros supermercados para luego consolidarnos como un exportador confiable y competitivo, fuerte en el mercado y expandir nuestra diversificación de productos. (Ramirez Rosales, 2016)

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

- **Tendencia Actual:** el aumentar la exportación de Cacao en polvo es un mejorado concepto y/o modelo alimentario puesto que en la actualidad se ha puesto de moda que los consumidores prefieren productos saludables para sus hábitos alimentarios y que le generen un aporte saludable en su vida cotidiana. El Cacao en polvo sin ningún edulcorante es un producto saludable y que aportan nutrientes para el organismo y es un gran estimulante del sistema nervioso, incrementa la producción de endorfinas, hormonas que mejoran el estado de ánimo, por lo que la tendencia actual del mercado está orientado a los productos saludables y beneficiosos.
- **Exigencias de Compra:** El entendimiento entre exportador e importador, se dará para cubrir las expectativas, el exportador de Cacao en polvo deberá cumplir con la calidad certificada, se requerirá que se presenten alimentos orgánicos certificados junto con certificaciones que demuestren que el Cacao en polvo está calificado y satisface con la demanda del importador.
- **Competencia de productos por industria:** La alta demanda que tiene actualmente el cacao en polvo en los Estados unidos permite la competencia, siendo necesario el hecho de realizar buenas prácticas y así poder ser competitivos llegando al usuario final que son las familias norteamericanas que serán quienes sean mejor beneficiadas de nuestro producto.

### 13. MATRIZ DE COSTOS PARA LA EXPORTACION

**Tabla 37**

*Matriz de Costos para la Exportación*

Concepto Costos de Exportación		Marítimo	
		Costo Unitario (\$)	Costo Total (\$)
A	VALOR EXW	2.863	9542.17
	<i>Costo Directo</i>		
1	Costo de Empaque	0.289	964.82
2	Costo de Embalaje	0.048	159.47
3	Costo de Unitarización	0.029	96.26
4	Costo de Manipuleo Local Exportador	0.029	95.85
5	Costo por Documentación	0.060	200.00
6	Costo de Transporte (Hasta Punto de Embarque)	0.055	184.21
7	Costo de Almacenamiento Intermedio	0.003	10.00
8	Costo de Manipuleo Pre embarqué	0.003	10.00
9	Costo de Manipuleo - Embarque	0.003	10.00
10	Costo de Seguro	0.000	
11	Costos Bancarios	0.000	
12	Costo de Agentes	0.030	100.00
	<i>Costo Indirecto</i>		
13	Costo Administrativo - Costo Indirecto	0.010	100.00
14	Costo de Capital-Inventario	0.005	
	COSTOS DE LA DISTRIBUCION FISICA INTERNACIONAL (DFI)- PAÍS EXPORTADOR	0.000	-
B	VALOR: FCA. No está Incluido el Embarque	3.978	9532.17
C	VALOR : DAP*		N/A
D	VALOR : FAS No está Incluido el Embarque	4.183	11462.78
E	VALOR : FOB	4.188	11472.68

P. Vásquez (Comunicación Personal, 05 de Abril de 2022)

## 14. VALUACION ECONOMICA FINANCIERA

**Tabla 38**

*Costos de Almacenamiento*

Costos de Almacenamiento	PEN S/		USD \$	
Detalle	Costo Mensual	Cantidad de Lotes para Exportación	Costo por Lote a Exportar	Costo por Lote a Exportar
Depreciación	338.98	1.00	338.98	89.21
Otros gastos de almacenaje	500.00	1.00	500.00	131.58
<b>TOTAL</b>	<b>838.98</b>		<b>838.98</b>	<b>220.78</b>

Elaboración Propia

**Tabla 39**

*Costos Totales de Produccion*

Detalle	Lote de Exportación 01				Tipo de Cambio:	3.8
	Costo Unitario (S/)	Cantidad	Valor (S/)	IGV (S/)	Precio (S/)	Valor (\$)
MATERIA PRIMA (A)			19998.00	3599.64	23597.64	5262.63
Cacao en Polvo 300 gr	6.000	3333.00	19998.00	3599.64	23597.64	5262.63
MANO DE OBRA (B)			673.27	0.00	673.27	177.18
Costo de M.O.D.	0.202	3333.00	673.27		673.27	177.18
COSTOS INDIRECTOS DE FAB. (C)			1533.18	324.68	1857.86	403.47
C.I.F. Variable	0.20	3333.00	666.60	119.99	786.59	175.42
Rotulado y Etiquetado	0.13	6666.00	866.58	204.69	1071.27	228.05
<b>Total Costos (A+B+C)</b>			<b>22204.45</b>	<b>3924.32</b>	<b>26128.76</b>	<b>5843.28</b>

P. Vásquez (Comunicación Personal, 05 de Abril de 2022)



**Tabla 40***Estado Integral de Costos*

Estado Integral de Costos - Expresado en USD (\$)		
Material directo		5,262.63
Mano de obra directa		177.18
Costos indirectos		<u>403.47</u>
Costo de producción por periodo		5,843.28
(+) Inventario Inicial de productos en proceso		<u>-</u>
= Costo de producción acumulada		5,843.28
(-) Inventario Final de productos en proceso		<u>-</u>
= Costo de producción terminada		5,843.28
(+) Inventario Inicial de productos terminados		<u>-</u>
= Costo de producción disponible para la venta		5,843.28
(-) Inventario Final de productos terminados		<u>-</u>
= Costo de producción terminada y vendida		5,843.28
(+) Costos de almacenaje		220.78
(+) Gastos Operativos		510.00
Gastos de administración	310.00	
Gastos de ventas	<u>200.00</u>	-
= Costo total		6,574.06
(+) Utilidad	35%	<u>2,300.92</u>
= Valor EXW TOTAL		8,874.98
= Valor EXW POR UNIDAD COMERCIAL	8.87	
(+) Flete por Transporte Interno		184.21
(+) Estiba		50
(+) Documentación		9.5
(+) Agente de Aduana		50
(+) Costos Operativos		<u>322.36</u>
= Valor FOB TOTAL		9,491.05
= Valor FOB POR UNIDAD COMERCIAL	9.49	

P. Vásquez (Comunicación Personal, 05 de Abril de 2022)

## CONCLUSIONES

1. Se determino que el mercado de Estados Unidos tiene un gran potencial debido a su carácter de importador como resultado de ello dicho país será nuestro destino de exportación más por la densidad de población con la que cuenta y la logística portuaria que posee, facilitándonos la exportación de nuestro producto de origen Peruano.
2. La ciudad de Miami de los Estados Unidos constituye un mercado atractivo por la densidad de población con la que cuenta y la logística portuaria que posee, lo que permite facilitar la exportación de nuestro producto de origen Peruano.
3. Se determino la factibilidad para poder realizar la exportación de nuestro producto utilizando las herramientas económicas y financieras como el VAN y la TIR.
4. En nuestro país poseemos una amplia variedad de productores de cacao en polvo, lo que nos permitirá abastecernos con regular facilidad para cubrir la demanda requerida de manera rápida y eficiente.

## BIBLIOGRAFIA

Indcre S.A. (s.f.). Recuperado el 09 de 04 de 2022, de <https://indcresa.com/calidad-y-seguridad-alimentaria/>

SlidePlayer.es Inc. (s.f.). *Exportaciones*. Recuperado el 21 de 03 de 2022, de <https://slideplayer.es/slide/3566864>

adexperu. (s.f.). Recuperado el 02 de 07 de 2022, de <https://www.adexperu.org.pe/nosotros/>

andrade, g. a. (2017). *Importacion de maquinaria C.N.C desde industrias romi (brasil)*. Plan de negocios Internacionales, Lima.

Beckett, S. T. (2008). *The Science of Chocolate* (2da ed.). RSC.

Blogspot. (13 de junio de 2012). Recuperado el 30 de 03 de 2022, de <http://virtualplantpancontroldecalidad.blogspot.com/?view=classic>

boat-project. (s.f.). Recuperado el 21 de 03 de 2022, de <http://www.boat-project.com/cruises/miami-map.jpg>

camara de comercio de Peru. (2022). Recuperado el 09 de 06 de 2022, de <https://camaracomercio.org.pe/nosotros-2/>

cardenas, S. b. (2021). *envases y enbalajes*. Recuperado el 02 de 04 de 2022, de es.scribd.com: <https://es.scribd.com/document/466997378/06-ENVASES-Y-EMBALAJES-B>

cinternacionaluni.blogspot.com. (2019). *producto a exportar: Pisco*. Recuperado el 22 de 03 de 2022, de <https://cinternacionaluni.blogspot.com/2019/09/producto-exportar-pisco.html>

Collazos, C. (1996). *Tablas Peruanas de Composición de Alimentos*.

comtrade. (s.f.). *principales importadores*. Recuperado el 20 de 12 de 2021, de [https://comtrade-un-org.translate.google.com/data?\\_x\\_tr\\_sl=en&\\_x\\_tr\\_tl=es&\\_x\\_tr\\_hl=es-419&\\_x\\_tr\\_pto=sc](https://comtrade-un-org.translate.google.com/data?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=es&_x_tr_hl=es-419&_x_tr_pto=sc)

digesa.minsa.gob. (s.f.). Recuperado el 21 de 02 de 2022, de <http://www.digesa.minsa.gob.pe/institucional1/institucional.asp>

Elorrieta, J. (2011). *Planificación y Gestión de Operaciones Portuarias en Patio*. Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.

Envasados Industriales S.A.C. (2022). *Bolsas Trilaminadas [fotografía]*. Recuperado el 21 de 03 de 2022, de <https://bolsasparacafe.pe/wp-content/uploads/2018/10/image00044.png>

ESPINO, N. R. (17 de 04 de 2022). Recuperado el 15 de 06 de 2022, de <https://www.internacionalmente.com/incoterm-fob/>

Flexicon Corporation. (s.f.). *Cacao-en-Polvo*. Recuperado el 12 de 02 de 2022, de <https://www.flexicon.es/Materiales-Manejados/Cacao-en-Polvo.html>

Fundación Wikimedia, Inc. (2022). *Cacao en polvo*. Recuperado el agosto de 2022, de [https://es.wikipedia.org/wiki/Cacao\\_en\\_polvo#cite\\_note-Science-1](https://es.wikipedia.org/wiki/Cacao_en_polvo#cite_note-Science-1): [https://es.wikipedia.org/wiki/Cacao\\_en\\_polvo#cite\\_note-Science-1](https://es.wikipedia.org/wiki/Cacao_en_polvo#cite_note-Science-1)

Fundación Wikimedia, Inc. (14 de 07 de 2022). *Wikipedia*. Recuperado el 03 de 08 de 2022, de [https://es.wikipedia.org/wiki/Cacao\\_en\\_polvo#:~:text=Algunas%20propiedades%20fisicoqu%C3%ADmicas%20del%20cacao,30%20a%2039%20%C2%B0C](https://es.wikipedia.org/wiki/Cacao_en_polvo#:~:text=Algunas%20propiedades%20fisicoqu%C3%ADmicas%20del%20cacao,30%20a%2039%20%C2%B0C).

Fundación Wikimedia, Inc. (2022). Recuperado el 30 de 04 de 2022, de [https://es.wikipedia.org/wiki/Cacao\\_en\\_polvo](https://es.wikipedia.org/wiki/Cacao_en_polvo)

google. (s.f.). Recuperado el 2022, de  
<https://www.google.com/maps/dir/cusco/Callao/@-13.4462079,-76.7918645,7z/data=!3m1!4b1!4m13!4m12!1m5!1m1!1s0x916dd5d826598431:0x2aa996cc2318315d!2m2!1d-71.9674626!2d-13.53195!1m5!1m1!1s0x9105cdcc6bbffa3:0x4aed9b274e053057!2m2!1d-77.1259843!2d-12.0508491>

gruasytransportes. (2022). Recuperado el 21 de 02 de 2022, de  
<https://gruasytransportes.wordpress.com/>

Herbazest. (2022). *Etiqueta [fotografia]*. Recuperado el 03 de 02 de 2022, de  
<https://www.herbazest.com/herbs/cacao#additional-information>

inacal. (s.f.). Recuperado el 21 de 02 de 2022, de  
<https://www.gob.pe/institucion/inacal/institucional>

Juran, J. M. (1993). *Ficha técnica de MANUAL DE CONTROL DE CALIDAD.* , 1,  
14.

La camara revista digital. (25 de mayo de 2021). Recuperado el 03 de 04 de 2022, de <https://lacamara.pe/podcast-como-puedo-obtener-el-certificado-fitosanitario-del-senasa/>

larico, d. c. (2022). *EXPORTACION DE OREGANO MOLIDO*. Trabajo de Suficiencia Profesional, tacna.

late.gob.pe. (2022). Recuperado el 21 de 02 de 2022, de  
<https://www.late.gob.pe/Formularios/PasosFuncionales/frmRequisitosNoArancelarios.aspx#no-back-button>

Mapfre. (2022). Recuperado el 03 de 04 de 2022, de

<https://www.mapfre.com.pe/media/cond-importacion-exportacion.pdf>

Medypsi. (2012). *Enciclopedia de Salud, Dietética y Psicología*. Recuperado el 02 de marzo de 2022, de <https://www.encyclopediasalud.com/definiciones/cacao/>

mejorsoftware.info. (2021). Recuperado el 21 de 03 de 2022, de <https://mejorsoftware.info/app33/28360/cual-es-la-importancia-del-almacenamiento-en-logistica>

Mezquita, R. (21 de 03 de 2022). *Puerto Balboa[fotografía]*. Obtenido de <https://twitter.com/rafaelmezquita>

michelmiro. (2020). Recuperado el 21 de 03 de 2022, de <https://michelmiro.com/incoterms/fob/>

mincetur. (s.f.). Recuperado el 21 de 03 de 2022, de [www.mincetur.gob.pe](http://www.mincetur.gob.pe)

mincetur. (2015). Recuperado el 23 de 03 de 2022, de [https://www.mincetur.gob.pe/wp-](https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/plan_exportador/Penx_2025/PDM/Panama/06_02.html)

[content/uploads/documentos/comercio\\_exterior/plan\\_exportador/Penx\\_2025/PDM/Panama/06\\_02.html](https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/plan_exportador/Penx_2025/PDM/Panama/06_02.html)

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2009). Recuperado el 02 de 03 de 2022, de <https://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/188937685rad66DEB.pdf>

Monografias.com SA. (2022). Recuperado el 23 de 04 de 2022, de <https://www.monografias.com/docs/planos-de-estiba-P3JK32KZMY>

PADILLA, I. R. (2018). *EXPORTACIÓN DE CACAO ORGÁNICO EN POLVO A HAMBURGO*. Recuperado el 21 de 03 de 2022, de [https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/5066/medina\\_pir.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/5066/medina_pir.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

pinterest.es. (2022). *Cacao en Polvo*[fotografía]. Recuperado el 03 de 04 de 2022, de <https://www.pinterest.es/pin/699324648382159720/>

Pregelmexico. (2019). *una-breve-leccion-sobre-el-cacao-en-polvo*. Recuperado el 21 de 03 de 2022, de <https://pregelmexico.com/news-item/una-breve-leccion-sobre-el-cacao-en-polvo/>

promperu. (s.f.). Recuperado el 21 de 03 de 2022, de <https://rutasmaritimas.promperu.gob.pe/empresa?pruta=21>

Promperu. (s.f.). Recuperado el 2022, de <https://directoriologistico.promperu.gob.pe/Consulta/Resultado?servicio=2&pais=1&departamento=7&empresa#>

Ramirez Rosales, C. R. *EXPORTACIÓN DE HIGOS SECOS AL MERCADO DE ESTADOS UNIDOS – MIAMI*. Universidad Alas Peruanas, lima.

Ramírez Rosales., C. R. *EXPORTACIÓN DE HIGOS SECOS AL MERCADO DE ESTADOS UNIDOS – MIAMI. Trabajo de suficiencia profesional para optar el Título de Licenciada en Administración y Negocios Internacionales*. Universidad Alas Peruanas, lima.

Santos, A. O. (2013). *“PERSPECTIVAS DE COMERCIALIZACIÓN DE UNA BEBIDA INSTANTANEA PREPARADA A BASE DE TOCOSH, KIWICHA Y CACAO”*. lima.

senasa. (s.f.). Recuperado el 21 de 02 de 2022, de <https://www.gob.pe/institucion/senasa/institucional>

universidadperu. (2005-2022). *universidadperu*. Recuperado el 2021 de 11 de 06, de <https://www.universidadperu.com/empresas/cacao-juntos.php>

Ventanilla Única de Comercio Exterior-vuce . (2022). Recuperado el 07 de 01 de 2022, de <https://www.vuce.gob.pe/co/origen.htm>

webscolar. (2013). *certificado de Origen [fotografia]*. Recuperado el 05 de 12 de 2021, de <https://www.webscolar.com/los-certificados-de-origen-antecedentes-y-sus-usos>



## ANEXOS

### ESTADOS FINANCIEROS

**Tabla 41**

*Costo de Fabricación y/o Adquisición de Producto*

Producto	Precio por Kilo. (S/)	Cantidad Requerida (Kg.)	Total de Compras (S/)	Total de Compras (\$)	Presentación (Gr)	Precio de Compra de 300 Gr. (S/)	Precio de Venta (S/)	Precio Unitario de Venta (\$)
Cacao en polvo	20	1000	20000	5264	300	6	13	3.42

Elaboración Propia

**Tabla 42**

*Volumen de Ventas del Producto*

Año	Producto (Unidades 300 gr) Trimestral	Volumen de Ventas				
		Cantidad Trimestral (Kg)	Precio Unitario (S/)	Cantidad de Cajas	Cantidad de Pallets	Ingreso Total (S/)
2022	3333	1000	13	139	2	43329
2023	3500	1050	13	146	2	45500
2024	3800	1140	13	159	2	49400
2025	4444	1334	13	186	3	57772
2026	4700	1410	13	196	3	61100

Elaboración Propia

**Tabla 43***Costos del Proceso de Etiquetado, Envasado, Unitarización y Contenedorización.*

Lote de Exportación:	1000	Kilos por Lote	Tipo de Cambio:	3.80		
Detalle	Cantidad	Costo Unitario (S/)	Costo Total (S/)	IGV (S/)	Precio Final (S/)	Precio Final (\$)
<b>Rotulado y Etiquetado</b>						
Etiquetas 10 cm X 15 cm	6,666	0.13	866.58	155.98	1022.56	
Mano de Obra	6,666	0.02	133.32	0.00	133.32	
Otros Costos Adicionales	1	50.00	50.00	9.00	59.00	
Total Rotulado y Etiquetado			1049.90	164.98	1214.88	276.29
<b>Envase Empaque Primario (Bolsas de 300 gr )</b>						
(Empaque Primario) 20x14+5 cm	3333.00	0.70	2333.10	419.96	2753.06	
Mano de Obra	3333.00	0.07	233.31	0.00	233.31	
Otros Costos Adicionales	1.00	50.00	50.00	9.00	59.00	
Total Empaque			2616.41	428.96	3045.37	688.53
<b>Embalaje (caja para 25 bolsas)</b>						
Empaque Secundario (caja 40x30x25 cm)	139.00	2.50	347.50	62.55	410.05	
Mano de Obra	139.00	1.50	208.50	0.00	208.50	
Otros Costos Adicionales	1.00	50.00	50.00	9.00	59.00	
Total Embalaje			606.00	71.55	677.55	159.47
<b>Unitarización</b>						
Embalaje Terciario (Strech-Film)	2.00	23.00	46.00	8.28	54.28	
Pallets	2.00	35.00	70.00	12.60	82.60	
Mano de Obra	2.00	50.00	100.00	0.00	100.00	
Zuncho	1.00	55.00	55.00	9.90	64.90	
Otros Costos Adicionales (Certificac.)	1.00	72.00	72.00	0.00	72.00	
Total Unitarización			343.00	30.78	373.78	90.26
<b>Contenedorización</b>						
Remolque	1.00	28.02	28.02	5.04	33.06	7.37
Amarre y desamarre	1.00	6.92	6.92	1.25	8.17	1.82
Uso del Amarre	1.00	43.47	43.47	7.83	51.30	11.44

Detalle	Cantidad	Costo Unitario (S/)	Costo Total (S/)	IGV (S/)	Precio Final (S/)	Precio Final (\$)
Practicaje	1.00	14.49	14.49	2.61	17.10	3.81
Recepción y Despacho	1.00	30.08	30.08	5.41	35.49	7.92
Inspección Sanitaria	1.00	7.47	7.47	1.34	8.82	1.97
Faros Balizas	1.00	44.34	44.34	7.98	52.33	11.67
Guardiana	1.00	1.84	1.84	0.33	2.17	0.48
Pases de Inmigración	1.00	1.45	1.45	0.26	1.71	0.38
Comisión de Agencia	1.00	13.04	13.04	2.35	15.39	3.43
Estiba/Desestiba	1.00	108.01	108.01	19.44	127.45	28.42
Uso de Muelles para Contenedores	1.00	31.53	31.53	5.67	37.20	8.30
Uso de muelle	1.00	26.41	26.41	4.75	31.16	6.95
Transbordos						
Transferencia en Transbordo	1.00	2.80	2.80	0.50	3.31	0.74
Manipuleo en Traslado	1.00	4.35	4.35	0.78	5.13	1.14
Total Contenedorización			364.22	65.56	429.78	95.85
TOTAL			4979.53			1310.40
INVERSION X BOLSA					S/ 4.98	\$ 1.31

Elaboración Propia

#### Tabla 44

##### *Transporte Interno del Producto*

Transporte Terrestre	
Distancia Cusco-Callao	1107 km
Tiempo de Llegada	19 h 30 min
Costo x Tonelada (S/)	700
Costo x Tonelada (\$)	184.210526

Elaboración Propia

**Tabla 45***Calculo de WACC*

Proveedores de Capital	Capital Invertido	Tasa de Rentabilidad Requerida (Ke)	Participación en el Financiamiento	Costo Ponderado (TRRxPF)	Rendimiento de la Inversión (CixTRR)
Propio (E)	10,000.00	35%	33.33%	11.67%	3,500.00
Proveedor	-	0%	0.00%	0.00%	-
Banco	20,000.00	13%	66.67%	8.67%	2,600.00
Total (V)	30,000.00		100%	20.33%	6,100.00

P. Vásquez (Comunicación Personal, 22 de Abril de 2022)

**Tabla 46***Costo Ponderado*

Proveedor de capital	Capital Invertido	Tasa en Rentabilidad Requerida	Participación del Financiamiento	Costo Ponderado (Kd)
Proveedor	0	0%	0.00%	0.00%
Banco	20,000	13%	100.00%	13.00%
Total (D)	20,000		100%	13.00%

P. Vásquez (Comunicación Personal, 22 de Abril de 2022)

**Grafico 22***Formula de WACC*

$$WACC = \frac{E}{V} \times Ke + \frac{D}{V} \times Kd \times (1 - T)$$

$$\text{WACC} = \frac{10,000}{30,000} \times 35\% + \frac{20,000}{30,000} \times 13.00\% \times (1-0.27)$$

$$\text{WACC} = 0.33 \times 35\% + 0.6667 \times 13.00\% \times 0.77$$

$$\text{WACC} = 18.34\%$$

**Tabla 47***Flujo de Caja*

Flujo de Caja					
Detalle	Trimestre 0	Trimestre 1	Trimestre 2	Trimestre 3	TOTAL
Entradas de Efectivo	-	S/. 43,329.00	S/. 43,329.00	S/. 43,329.00	129,987.00
Ventas Contado Periodo	-	S/. 43,329.00	S/. 43,329.00	S/. 43,329.00	-
Ventas Crédito Periodo Anterior	-	S/. 0.00	S/. 0.00	S/. 0.00	-
Salidas de Efectivo	-30,000.00	-27,030.40	-27,030.40	-27,030.40	-111,091.20
Activo Fijo	-S/. 10,000.00	-	-	-	-10,000.00
Capital de Trabajo	-S/. 20,000.00	-	-	-	-20,000.00
Costos de los Productos Terminados	-	-S/.19,998.00	-S/.19,998.00	-S/.19,998.00	-59,994.00
Costos para Exportación	-	-S/.4,618.18	-S/.4,618.18	-S/.4,618.18	-13,854.54
Gasto Administrativo	-	-S/.2,050.00	-S/.2,050.00	-S/.2,050.00	-6,150.00
Gastos en ventas	-	-S/.364.22	-S/.364.22	-S/.364.22	-1,092.66
Flujo de Caja	-30,000.00	S/. 16,298.60	16,298.60	16,298.60	18,895.80

P. Vásquez (Comunicación Personal, 19 de Abril de 2022)

**Tabla 48***Evaluación Financiera (VAN, TIR)*

Tasa de Descuento	WACC =	18.34%
Inversión Inicial	Trimestre 0 =	-30,000.00
Flujos Futuros	Trimestre 1 =	16,298.60
	Trimestre 2 =	16,298.60
	Trimestre 3 =	16,298.60
	VAN	5,245.50
	TIR	29.05 %

Elaboración Propia

**Tabla 49***Interpretación de VAN y TIR*

VAN	5,245.50	Cuando el VAN es superior a Cero, concluiremos que nuestro proyecto resulta <b>RENTABLE.</b>
TIR	29.05%	Cuando el TIR es superior al WACC, concluiremos que nuestro proyecto resulta <b>RENTABLE.</b>