



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

**“PROYECTO DE EXPORTACIÓN DE CACAO ORGÁNICO EN
GRANO HACIA NEW YORK – EE. UU, 2022”**

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

PRESENTADO POR

Bach. MAGAÑO TAPIA, VICTORIA FELICIANA
<https://orcid.org/0000-0002-5736-5508>

ASESOR

Mg. BENAVIDES MAYAUTE, ALDO LUIGI
<https://orcid.org/0000-0002-0280-1181>

**AREQUIPA – PERÚ
2022**

DEDICATORIA

El presente trabajo se lo dedico a Dios, por acompañarme y cuidarme en cada momento de mi vida. El proyecto de exportación también está dedicado a mi querida madre Laureana y a mi padre Casiano, quienes me dieron todo su apoyo incondicional para lograr mis objetivos y metas asimismo por estar presente en los momentos complicados y buenos, por su gran apoyo y amor de familia.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Alas Peruanas por ser mi alma mater y por haberme formado profesionalmente. A los asesores del curso de titulación quienes me aportaron valiosos conocimientos para realizar el trabajo de investigación. Agradecer a mis padres y familiares quienes siempre confiaron en mí persona y brindarme sus consejos. A mis estimados amigos y amigas quienes estuvieron alentando para realizar este trabajo de investigación. Finalmente agradecer a la empresa Cooperativa Cacao Alto Huallaga quien me facilitó la información necesaria para elaborar este trabajo.

INTRODUCCIÓN

En el presente se ha denotado la tendencia al consumo de alimentos nutritivos y saludables ya que existe una preocupación por la salud y mejorar aspectos físicos y nutricionales, lo cual provoca que el consumidor se incline por adquirir productos naturales y orgánicos teniendo más valor la calidad que el precio. Por otro lado, también está el respeto y cuidado al medio ambiente con el rechazo de productos químicos, esto indica el interés creciente por parte de los clientes por consumir productos orgánicos. En la actualidad los mercados internacionales que demandan estos productos alimenticios orgánicos se encuentran en Estados Unidos. El auge por el consumo de chocolate saludable como principal materia prima es el cacao, hace que se convierta en una oportunidad para su cultivo, fortaleciendo a toda la cadena de distribución en particular a los agricultores.

La importancia de este cultivo radica en la socioeconómica del país siendo el segundo exportador mundial de cacao orgánico, puesto que el cacao se ha vuelto en un ingrediente peruano de mayor calidad mundial para las fábricas de chocolate de primera calidad. Asimismo, el cacao peruano ha ganado premios internacionales dejando al Perú en un nivel muy alto, reconocer en el factor interno que ha marcado la importancia del cultivo de cacao contra la lucha del cultivo ilegal de la coca.

El país es considerado el segundo productor de cacao orgánico y este mantiene un 49% de las exportaciones que salen del Perú, el 20% realizó un proceso exportador con certificados que demuestra ser un producto orgánico, también ocupa el puesto octavo a nivel mundial. (FONTAGRO, 2019)

La presente investigación se justifica en desarrollar un proyecto de exportación de granos de cacao orgánico a los consumidores estadounidense ya que este producto va en crecimiento por la demanda de consumo de chocolates saludables y otros derivados del cacao y, por el bien que aporta a la salud, siendo una mercancía commodity se sigue todo los procesos que asegure la calidad exigidos por el cliente y, sirva de guía básica para tener una buena exportación evitando o minimizando riesgos e incluso se analizará la rentabilidad y si es viable para llevar a cabo el modelo en un futuro cercado esto también beneficiará económicamente a los agricultores ya que se pagará por comercio justo.

El objetivo general de este trabajo de suficiencia profesional es describir los procesos y procedimientos logísticos en la cadena de exportación del grano de cacao. Los objetivos específicos son: Analizar el producto exportable del cacao orgánico en grano. Identificar los procesos de la distribución física internacional (DFI) desde el lugar de producción hasta el mercado de Nueva York. Analizar la viabilidad del proyecto para la exportación de granos de cacao orgánico hacia EE.UU.

RESUMEN

De acuerdo al proyecto de exportación tiene como mercado objetivo el país de Estados Unidos en el estado de Nueva York donde se encuentra nuestro cliente la empresa General Cocoa Company (Genco), además EE.UU. representa el tercer país importador de granos de cacao peruano también tiene el TLC, se considera todos los requisitos legales y técnicos sanitarios para la exportación, el SENASA inspecciona todo el proceso productivo del cacao orgánico asimismo para el almacenamiento contar con un plan HACCP y GMP, para la exportación tramitar el certificado fitosanitario, el certificado orgánico del USDA, registro de FDA y las certificaciones adicionales como Global Gap y Comercio Justo.

Se considera como proveedor del cacao orgánico a granel a la empresa Coop. Agroindustrial Cacao Alto Huallaga sus precios son competitivos y cuenta con las certificaciones necesarios para comercializar en el exterior cabe considerar son 3 certificaciones del proceso orgánico el del productor, acopiador y comercializador en referencia al abastecimiento tiene la capacidad de proveer volúmenes grandes para este caso se adquiere 12,672 para después empacar en sacos de yute de 64 kg un total de 198 sacos y se venderá a 57,563 USD valor FOB – Callao el precio por kilo es de 4.54 USD, se realiza envíos en un contenedor de 20 pies para esta operación se contratará un agente logístico para facilitar la operación.

En la distribución física internacional se selecciona el canal indirecto largo porque nuestro cliente importador distribuirá a las fábricas de chocolate para después ser consumidos por el cliente final.

ABSTRACT

According to the export project has as its target market the country of the United States in the state of New York where our client is located the company General Cocoa Company (Genco), in addition the USA represents the third importing country of Peruvian cocoa beans also has the FTA, all the legal and technical sanitary requirements for export are considered, SENASA inspects the entire production process of organic cocoa also for storage to have a HACCP and GMP plan, for export process the phytosanitary certificate, the USDA organic certificate, FDA registration and additional certifications such as Global Gap and Fair Trade.

The company Coop is considered as a supplier of organic cocoa in bulk. Agroindustrial Cacao Alto Huallaga its prices are competitive and has the necessary certifications to market abroad can be considered are 3 certifications of the organic process that of the producer, collector and marketer in reference to the supply has the capacity to provide large volumes for this case 12,672 are acquired and then pack in jute bags of 64 kg a total of 198 bags and will be sold at 57,563 USD FOB value – Callao the price per kilo is 4.54 USD, shipments are made in a 20-foot container for this operation a logistics agent will be hired to facilitate the operation.

In international physical distribution, the long indirect channel is selected because our importing client will distribute to the chocolate factories and then be consumed by the final customer.

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
INTRODUCCIÓN.....	iv
RESUMEN.....	vi
ABSTRACT.....	vii
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	viii
ÍNDICE DE TABLAS.....	xi
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xiii
1. PRODUCTO A EXPORTAR.....	1
1.1. Ficha técnica del producto.....	2
1.2. Clasificación arancelaria del producto.....	4
1.3. Flujo grama de proceso de productivos.....	4
2. APROVISIONAMIENTO.....	10
2.1. Proveedores potenciales.....	10
2.2. Matriz de selección de proveedores.....	13
2.3. Control de calidad.....	14
2.4. Costo de fabricación y/o adquisición.....	21
3. ALMACENAMIENTO.....	22
3.1. Estrategia de almacenamiento.....	22
3.2. Lay-out de almacén.....	24
3.3. Detalle de mobiliario usado en almacenamiento.....	26
3.4. Costo fijo de almacén.....	29
4. ROTULADO Y ETIQUETADO TÉCNICO.....	30
4.1. Modelo de etiquetas / rotulado de producto.....	31
4.2. Normas técnicas aplicable.....	32
4.3. Proceso de rotulado.....	33
4.4. Tiempos y costos del proceso de rotulado.....	34
5. EMPAQUE.....	35
5.1. Ficha técnica de empaque seleccionado.....	36
5.2. Criterios usados para la selección del empaque.....	37
5.3. Proceso de empaque.....	38
5.4. Tiempo y costo del proceso de empaclado.....	39
6. EMBALAJE.....	40
6.1. Ficha técnica de embalaje seleccionado.....	41
6.2. Criterios usados para la selección de embalaje.....	42
6.3. Proceso de embalaje.....	42
6.4. Tiempos y costos del proceso de embalaje.....	43
7. UNITARIZACIÓN (Únicamente si aplica al producto).....	44
7.1. Ficha técnica de seleccionado.....	45
7.2. Criterios usados para la selección del pallet.....	45
7.3. Proceso de paletización.....	46
7.4. Plano de estiba del pallet.....	47

7.5.	Tiempo y costos del proceso de paletizado.....	48
8.	CONTENEDORIZACIÓN (Únicamente si aplica el producto)	49
8.1.	Ficha técnica del contenedor seleccionado.....	49
8.2.	Criterios usados para la selección del contenedor.....	50
8.3.	Proceso de contenedorización.....	50
8.4.	Plano de estiba del contenedor.....	52
8.5.	Tiempos y costos del proceso de contenedorización.....	53
9.	TRANSPORTE	54
9.1.	Proveedores del transporte interno.....	55
9.2.	Costo de transporte interno (Inland Freight).....	58
9.3.	Proveedores de servicio de transporte internacional.....	58
9.4.	Cotizaciones de flete marítimo	61
10.	SERVICIO DE SOPORTE AL COMERCIO INTERNACIONAL	62
10.1.	Agentes de aduana.....	62
10.2.	Costo de agenciamiento.....	65
10.3.	Aseguradoras.....	66
10.4.	Póliza de seguros (cobertura y costo).....	67
10.5.	Terminales de almacenamiento.....	68
11.	INFRAESTRUCTURA PARA LA DISTRIBUCIÓN FÍSICA EN EL PAÍS DESTINO	70
11.1.	Puertos, aeropuertos o terminales terrestres disponibles para la carga peruana.....	70
11.2.	Análisis de la infraestructura vial, portuaria y aeroportuaria del país destino.....	72
11.3.	Descripción, análisis de los principales puertos y aeropuertos incluyendo rutas, infraestructura, capacidad, restricciones, servicios, procedimientos, costos, etc.....	75
11.4.	Datos de proveedores de servicios logísticos en el país de destino... ..	76
12.	DISTRIBUCIÓN	78
12.1.	Mapeo de la secuencia comercial proveedor-consumidor.....	78
12.2.	Identificación y descripción de canales de distribución.....	79
12.3.	Canal con mayor flujo comercial para las importaciones del producto.....	80
12.4.	Identificación y cuantificación de los márgenes de identificación, condiciones de compra (60-90-120 días, incoterms utilizados), volúmenes mínimos, etc.....	82
12.5.	Perspectivas esperadas en materia de evolución, diversificación, simplificación o especialización de los actores de los canales de distribución y comercialización.....	82
12.6.	Tendencias actuales y su implicación para los márgenes de comercialización, exigencias de compra y competencia de productos por canal.....	83
13	MATRIZ DE COSTOS DE EXPORTACIÓN	84
14	VALUACIÓN ECONOMICA FINANCIERA	86

14.1	Costo de oportunidad de capital.....	91
14.2	Valor actual neto.....	92
14.3	Tasa interna de retorno.....	92
	CONCLUSIONES.....	94
	RECOMENDACIONES.....	96
	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA.....	97
	ANEXOS.....	100

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Ficha informativa.....	2
Tabla 2	Lista de composición cualitativa y cuantitativa	3
Tabla 3	Relación de subpartida nacional.....	4
Tabla 4	Matriz de proveedores.....	13
Tabla 5	Principales Proveedores (Leoncio Prado – Huánuco)	14
Tabla 6	Costo de adquisición y producción de granos de cacao orgánico	21
Tabla 7	Zonas de Layout de cacao en grano.....	25
Tabla 8	Maquinas, equipos y herramientas necesarios	27
Tabla 9	Costo fijo de almacén	29
Tabla 10	Costos directos del proceso de rotulado	34
Tabla 11	Ficha técnica de empaque	36
Tabla 12	Costos directos del proceso de empacado	39
Tabla 13	Fichas de embalaje	41
Tabla 14	Tiempo y costo de embalaje	43
Tabla 15	Ficha técnica de unitarización	45
Tabla 16	Tiempo y costo paletizado	48
Tabla 17	Ficha técnica de contenedor	49
Tabla 18	Medidas para plano de contenedor	52
Tabla 19	Tiempo de costo de contenedorización	53
Tabla 20	Proveedor de transporte Grupo Clemente	55
Tabla 21	Proveedor de transporte Mega Transp	56
Tabla 22	Proveedor de transporte Marvisur	56
Tabla 23	Proveedor de transporte Shalom	57
Tabla 24	Proveedor de transporte Transmotar	57
Tabla 25	Costo del transporte interno.....	58
Tabla 26	Transporte marítimo MSC	59
Tabla 27	Transporte marítimo Hapag-Lloyd	59
Tabla 28	Transporte marítimo CMA CGM	60
Tabla 29	Transporte marítimo Hamburg Sud	60
Tabla 30	Tarifario de la línea naviera Hapag-Lloyd	61
Tabla 31	Tarifa de flete marítimo	61
Tabla 32	Agente aduanero SLI ADUANAS	63
Tabla 33	Agente aduanero Depisa S.A.....	63
Tabla 34	Agente aduanero Transel.....	64
Tabla 35	Agente aduanero Miasa	64
Tabla 36	Cargo World Perú SAC.....	65
Tabla 37	Cotización de agente aduanero	66
Tabla 38	Empresas aseguradoras	67
Tabla 39	Cotización de la aseguradora Anova	67
Tabla 40	Terminales de almacenaje	68

Tabla 41	Empresa Agunsa en Nueva York	76
Tabla 42	Empresa DSV en Nueva York	77
Tabla 43	Canal Indirecto al consumidor	79
Tabla 44	Perfil de la empresa importadora	80
Tabla 45	Ficha de perfil de los canales de distribución en Nueva York	81
Tabla 46	Costo de exportación de granos de cacao orgánico hacia Estados Unidos.....	85
Tabla 47	Inversión inicial	87
Tabla 48	Costos directos de producción del cacao orgánico en grano.....	88
Tabla 49	Costos indirectos de producción del cacao orgánico en grano	89
Tabla 50	Estado de Resultado Anual Proyectado - 2022.....	90
Tabla 51	Evaluación de costo oportunidad de capital	91
Tabla 52	Cálculo de COK	91
Tabla 53	Flujo de fondos económicos y financieros en soles – 2022.....	80

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	Flujograma de proceso productivo.....	5
Figura 2	Extracción del cacao.....	6
Figura 3	Extracción a mano del cacao.....	6
Figura 4	Proceso de cacao.....	7
Figura 5	Cacao extendido.....	7
Figura 6	Proceso de limpieza del cacao.....	8
Figura 7	Traslado y almacenamiento del cacao.....	8
Figura 8	Publicidad en facebook de Machu Picchu Foods	11
Figura 9	Facebook Cooperativa Agroindustrial Cacao.....	12
Figura 10	Publicidad en facebook Cooperativa Naranjillo.....	13
Figura 11	Cumplimiento de las especificaciones y requisitos.....	16
Figura 12	Criterios para establecer niveles máximos.....	17
Figura 13	Logo EPA.....	17
Figura 14	Logo Global STD.....	18
Figura 15	SENASA PERÚ.....	19
Figura 16	Logo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria	19
Figura 17	Certificado orgánico USDA.....	20
Figura 18	Almacén para granos de cacao	24
Figura 19	Layout planta de producción de cacao en grano	26
Figura 20	Presentación del producto debidamente etiquetado	31
Figura 21	Flujograma de rotulado	34
Figura 22	Flujograma de empaque	38
Figura 23	Flujograma de embalaje	43
Figura 24	Flujograma de paletización	43
Figura 25	Embalaje con medidas	47
Figura 26	Flujograma de contenedorización	51
Figura 27	Cubicaje de sacos en el contenedor	52
Figura 28	Puerto Callao	71
Figura 29	Aeropuerto	71
Figura 30	Sistema vial.....	72
Figura 31	Sistema portuario	73
Figura 32	Sistema aeroportuario.....	74
Figura 33	Costos de flete marítimo Callao a New York	76

CAPÍTULO I

PRODUCTO A EXPORTAR

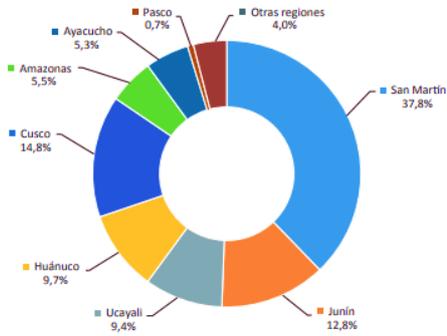
El producto que se va a exportar es cacao y este comprende a la familia Malvaceae, es conocido por su alto valor nutricional y sabor, tiene alta demanda por los consumidores debido a sus múltiples usos entre los que destaca que es insumo para producir chocolate, esto hace que su demanda sea significativa, su origen es de Sudamérica y Mesoamérica; de este existen básicamente tres tipologías de la cual se desprenden más de 22 variedades, de híbridos y clones que se cultivan con mucho éxito a nivel mundial, siendo los más conocidos los: criollos, forasteros y trinitarios, que se siembran en regiones cálidas y húmedas, ocasionado un impacto relevante en la parte financiera de aquellos lugares donde lo cultivan, cuyo proceso productivo es desarrollado por 150,000 productores dando oportunidad de trabajo a

1'500.000 puestos de trabajo, divididos en los procedimientos que se hacen durante la parte productiva, esto durante el año 2021. (Arvelo et.al, 2017, pág. 10)

1.1 Ficha técnica del producto:

Tabla 1

Ficha informativa

DESCRIPCIÓN																					
<p>Nombre Comercial: Cacao orgánico en grano</p> <p>Nombre Científico: Theobroma cacao L.</p>																					
Familia	Malvaceae																				
Origen	Corresponde a los bosques de Sudamérica																				
Descripción	Este producto se saca de las bayas teniendo entre 20 y 50 semillas, su interior es de pulpa dulce y mucilaginoso de color blanco llamada "baba de cacao". Según su variedad difiere en color, tamaño y forma.																				
Beneficios	<ul style="list-style-type: none"> - Antioxidante - Antidepresivo - Aporta minerales, magnesio, vitaminas y fibras - Mejora la salud 																				
Usos y aplicaciones	Grano, polvo, manteca, pasta, licor, chocolate, industrias de cosméticos y farmacéuticas.																				
Zonas de producción	 <table border="1"> <caption>Datos de producción por zona</caption> <thead> <tr> <th>Zona</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>San Martín</td> <td>37,8%</td> </tr> <tr> <td>Junín</td> <td>12,8%</td> </tr> <tr> <td>Cusco</td> <td>14,8%</td> </tr> <tr> <td>Huánuco</td> <td>9,7%</td> </tr> <tr> <td>Ucayali</td> <td>9,4%</td> </tr> <tr> <td>Amazonas</td> <td>5,5%</td> </tr> <tr> <td>Ayacucho</td> <td>5,3%</td> </tr> <tr> <td>Pasco</td> <td>0,7%</td> </tr> <tr> <td>Otras regiones</td> <td>4,0%</td> </tr> </tbody> </table>	Zona	Porcentaje	San Martín	37,8%	Junín	12,8%	Cusco	14,8%	Huánuco	9,7%	Ucayali	9,4%	Amazonas	5,5%	Ayacucho	5,3%	Pasco	0,7%	Otras regiones	4,0%
Zona	Porcentaje																				
San Martín	37,8%																				
Junín	12,8%																				
Cusco	14,8%																				
Huánuco	9,7%																				
Ucayali	9,4%																				
Amazonas	5,5%																				
Ayacucho	5,3%																				
Pasco	0,7%																				
Otras regiones	4,0%																				

Nota: Elaboración propia con datos tomados de (Sistema Comercio Exterior, 2022)

Tabla 2*Lista de composición cualitativa y cuantitativa*

DESCRIPCIÓN			
Humedad entre	6% y 8%.	Grado de fermentación	Mayor a 80%
Acidez (ácido oleico)	0.5-0.8 %	Tamaño del grano	75 – 95 und / 100gr
Granos pizarrosos	Max. 3%	Cadmio (Cd)	<0.1 a >0.8 mg/ kg
Granos germinados	Max. 3%	Ceniza entre	3% y 4%.
Granos mohosos	Max. 3%	Grasas	Entre 45% y 47%.
Granos picados	Max. 2%	Alto en proteína	12%
Impurezas	Max. 2%	Contenido de acetatos de metilo.	
VALOR NUTRICIONAL CACAO EN GRANO			
Componentes	Cont. promedio * 100g		
Energía	570 kcal.		
Agua	3.6 g.		
Carbohidrato	34.7g.		
Azúcares	3.0 g.		
Fibras	23 g.		
Grasas	46.3 g		
Proteínas	12 g		
Ácido Fólico	36 mg		
Calcio	106 mg		
Magnesio	500 mg.		
Fósforo	537 mg.		
Hierro	3.60 mg.		
Vitamina B1	0.17 mg.		
Vitamina B2	0.14 mg.		
Vitamina B3	1.70 mg.		
Vitamina C	3.0 mg.		
Sodio	0.2 g		
Potasio	2 g		
Vitamina A (UI)	3		
Vitamina E	1 mg		

Nota: Elaboración propia con datos tomados del (Ministerio de Salud, 2017, pág. 38)

1.2 Clasificación arancelaria del producto

Referido al aspecto arancelar y al proceso de exportación, este tiene un valor integral para el producto, esto permite determinar una identificación numeral que hace posible establecer una clasificación para la mercadería, esto como parte de una exigencia para el control de aduanas y para que viabilice el proceso exportador. (Estado Peruano, 2022).

- Partida arancelaria: 1801.00 (cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado)

Tabla 3

Relación de subpartida nacional

Datos	Información
1801.00.20.00	<i>Cacao en grano, entero o partido, tostado</i>
1801.00.11.00	<i>Cacao en grano, entero o partido, crudo</i>
1801.00.19.00	<i>Cacao en grano, entero o partido, crudo</i>

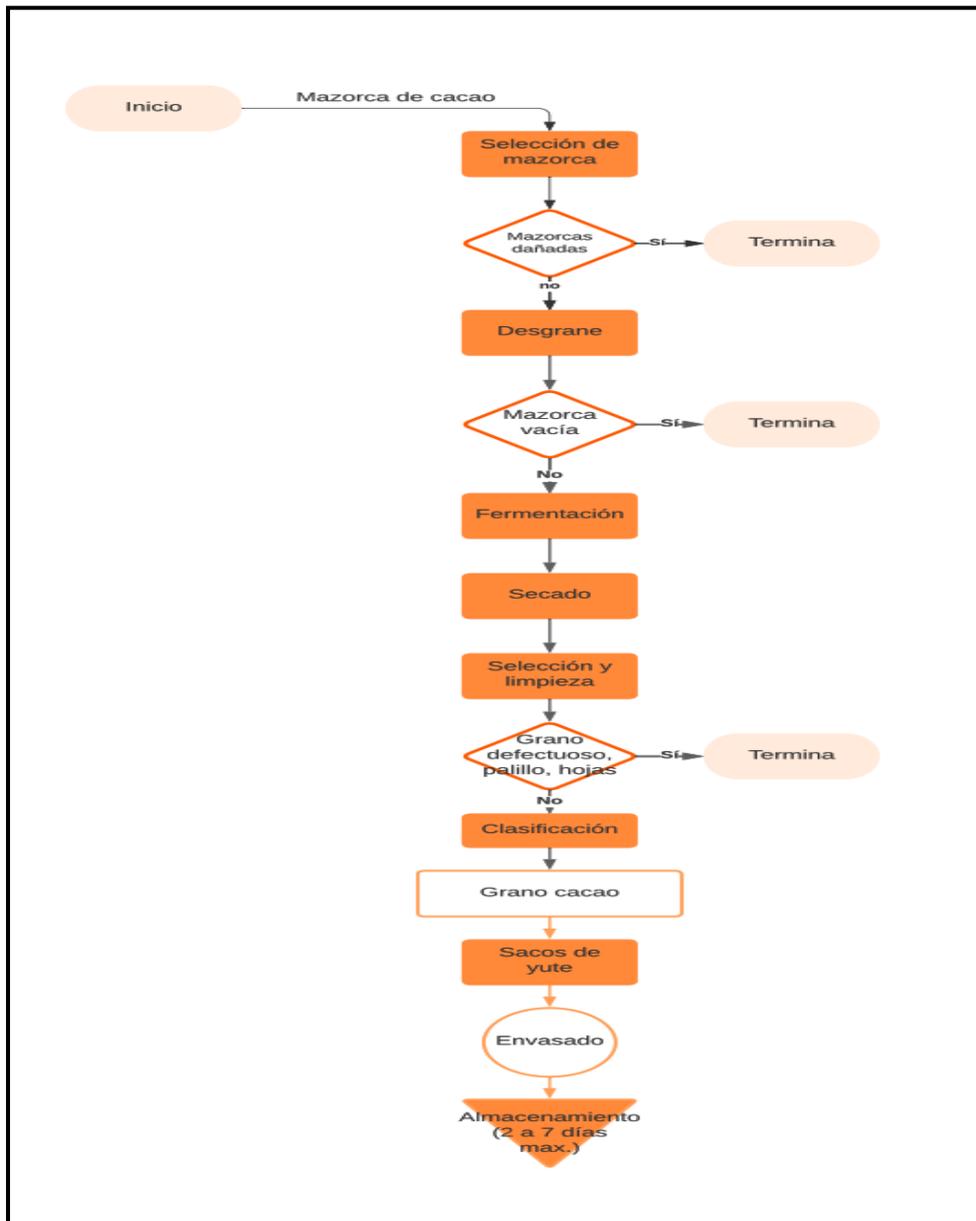
Nota: Extraído de (SUNAT, 2022)

1.3 Flujograma de proceso de productivo:

De acuerdo al producto a exportar se ha considerado la parte productiva considerando 8 fases o secuencia que se tiene que cumplir para que el proceso se considere óptimo:

Figura 1

Flujograma de proceso productivo



Nota: Elaboración propia

De acuerdo a la información se precisa la secuencia productiva referida al cacao orgánico, considerando los aspectos relevantes desde su cosecha, las especificaciones técnicas productivas, el transporte logístico y otros procesos que son de interés para la exportación. (Arvelo et.al, 2017).

Paso 1: Cosecha selectiva

Este proceso empieza cuando el producto ya se considera maduro, y se evalúa el tamaño, la mazorca que no están en buenas condiciones no pasan al proceso, para ello el personal está calificado para hacer una selección del producto.

Figura 2

Extracción del cacao



Nota: Extraído de (CAC. Pangoa, 2016)

Paso 2: Selección y limpieza

El retiro de las almendras a exportar se realiza luego del quiebre de la mazorca, se hace un corte de las mazorcas con machetes sin filo, evitando dañar y contaminar los granos. Separar almendras sanas y enfermas, en plástico colocar la baba cacao.

Figura 3

Extracción a mano del cacao



Nota: (CAC. Pangoa, 2016)

Paso 3: Fermentación del cacao

El siguiente proceso, se debe prestar mayor atención por ser el que tiene mayor incidencia en la calidad del grano, y al mismo tiempo donde se buscara que su sabor sea el deseado. Se coloca en cajas de madera dulce y cubrir por 48 horas.

Figura 4

Proceso se cacao



Nota: (CAC. Pangoa, 2016)

Paso 4: Secado

En esta fase del proceso, se elimina el contenido de humedad en los granos, gradualmente siendo el parámetro recomendado dejarle en un 6% o 7%, ya que si excede el 8% puede ocasionar la creación de mohos. Según Arvelo et.al, (2017).

Figura 5

Cacao extendido



Nota: (CAC. Pangoa, 2016)

Paso 5: Selección

En este proceso se logra seleccionar los granos para realizarle una limpia para ello se utiliza una maya de metal, esta secuencia hace que se retiren los granos que son pequeñísimos o cualquier cuerpo extraño.

Figura 6

Proceso de limpieza del cacao



Nota: Extraído de (Arvelo et.al, 2017)

Paso 6.: Almacenamiento

Después del trabajo realizado en la fase de selección, se considera su almacenaje, para tal secuencia se recomienda que los granos se depositen en sacos de yute o polietileno y, preservar el producto no mayor a 6 meses.

Figura 7

Traslado y almacenamiento del cacao



Nota: Extraído de (CAC. Pangoa, 2016)

Paso 7: Transporte

La selección del transporte es fundamental para que el producto sea trasladado en buenas condiciones, lo fundamental es su protección durante el trayecto, para que no esté en contacto con la tierra, y evitar que su exposición al sol, en el primer caso lograría que el producto se ensuciara y respecto al segundo malograría las propiedad y características propias del producto.

CAPÍTULO II

APROVISIONAMIENTO

En el área comercial es importante, contar con una logística que facilite el flujo del proceso desde el primer contacto con el proveedor y culminando con los consumidores, en este punto el aprovisionamiento garantiza la disposición del producto en el momento necesario, para ello se deben cumplir una serie de pasos que aseguran el éxito en la gestión, entre los que destacan los siguientes:

2.1 Proveedores potenciales:

La selección de proveedores sobre todo de productos para exportar, se debe efectuar tomando en consideración con los requerimientos que hacen los

compradores sobre el buen estado del producto, el costo y entre otros hasta se considera el tiempo de garantía, estos indicadores son muy importantes para la sostenibilidad de la empresa.

Machu Picchu Foods SAC:

La organización es una de las principales en la producción de cacao como en sus derivados como el chocolate en el país, el producto que se vende tiene más de 30 años siendo reconocido a nivel internacional y está a la altura de los mejores chocolates y se puede distinguir su sabor y aroma, sus procesos productivos son considerados de calidad por ser orgánicos y no contiene alérgenos.

Figura 8

Publicidad en facebook de Machu Picchu Foods



Nota: Extraído de (Machu Picchu Foods, 2022)

Coop. Agroindustrial Cacao Alto Huallaga:

En base a los datos obtenidos sobre la empresa, considerada entre las mejores a nivel nacional y líder en la producción de cacao, sus inicios se remonta en el 2009 y su nombre comercial fue Asociación de Productores

Cacao Alto Huallaga, para posteriormente se realizó un cambio en la marca para ser una empresa muy comercial a Cooperativa Agroindustrial Cacao Alto Huallaga en 2016, en el presente la cooperativa cuenta con 360 socios y están enmarcados en Huanuco, San Martín y Ucayali, departamentos que por su clima hace posible que el cultivo de este producto sea bueno y le genera una cosecha de calidad cuenta con certificaciones internacionales como la certificación orgánica, Fairtrade y certificación UTZ.

Figura 9

Facebook Cooperativa Agroindustrial Cacao



Nota: Extraído de (Cooperativa agroindustrial, 2022)

Cooperativa Agraria Naranjillo:

La Cooperativa Naranjillo está formada por agricultores asociados que producen en sus fincas café y cacao en 3 departamentos (San Martín, Huánuco y Ucayali). Son especialistas en el acopio de café y cacao con certificaciones orgánicas.

Figura 10

Publicidad en facebook Cooperativa naranjillo



Nota: Extraído de (CoopNaranjillo, 2022)

2.2 Matriz de selección de proveedores:

Tabla 4

Matriz de proveedores

MATRIZ DE PROVEEDORES DE GRANOS DE CACAO ORG.					
1. PONDERACIÓN DE LOS CRITERIOS A TENER EN CUENTA EN LA VALORACIÓN					
Total Ponderaciones: 100% PONDERACION COMPLETA					
Aspectos Técnicos		Aspectos comerciales y económicos		Aspectos empresariales	
Calidad del producto/servicio	18,0%	Precios	20,0%	Estabilidad del proveedor	6,0%
Capacidad técnica del proveedor	10,0%	Formas y plazos de pago	5,0%	Proximidad	7,0%
Calidad certificada (ISO o similar)	7,0%	Servicio postventa	3,0%	Facilidad de entendimiento	3,0%
Capacidad de adaptación	8,0%	Garantías	2,0%	Reconocimiento/experiencia	2,0%
Plazos de entrega	7,0%	Total asp. comerc. y econ.	30,0%	Referencias de terceros	2,0%
Total asp. técnicos	50,0%			Total asp. Empresariales	20,0%
2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PROVEEDORES A COMPARAR					
Item	Proveedores				
1	Machu Picchu Foods SAC				
2	Coop. Agroindustrial Cacao Alto Huallaga				
3	Cooperativa Agraria Naranjillo				

Nota: Elaboración propia

Tabla 5

Principales Proveedores (Leoncio Prado – Huánuco)

4. RESULTADOS DE LA COMPARACIÓN					
RESULTADOS					
	Aspectos Técnicos	Aspectos comerciales y econ.	Aspectos empresariales	TOTAL	POSICIÓN
1 Machu Picchu Foods SAC	0,74	1,38	0,32	2,44	3
2 Coop. Cacao Alto Huallaga	2,17	0,53	0,92	3,62	1
3 Cooperativa Agraria Naranjillo	1,03	1,17	0,52	2,72	2

Nota: Elaboración propia

De acuerdo a la evaluación exhaustiva obtuvimos que la cooperativa agroindustrial cacao alto Huallaga es con quien se cree conveniente ser nuestro proveedor de adquisición de materia prima para su posterior exportación al exterior ya que nos brinda el grano de mayor calidad y el abastecimiento del volumen de 20 toneladas.

2.3 Control de calidad:

Los procedimientos operativos estandarizados de sanidad y como consecuencia el buen estado del producto a exportar según a las normas NTP-ISO 2451 y en el caso de Codex Alimentarius, permitiendo una adecuada comercialización. Donde se detalla lo siguiente:

Norma Técnica Peruana - NTP-ISO 2451:2018

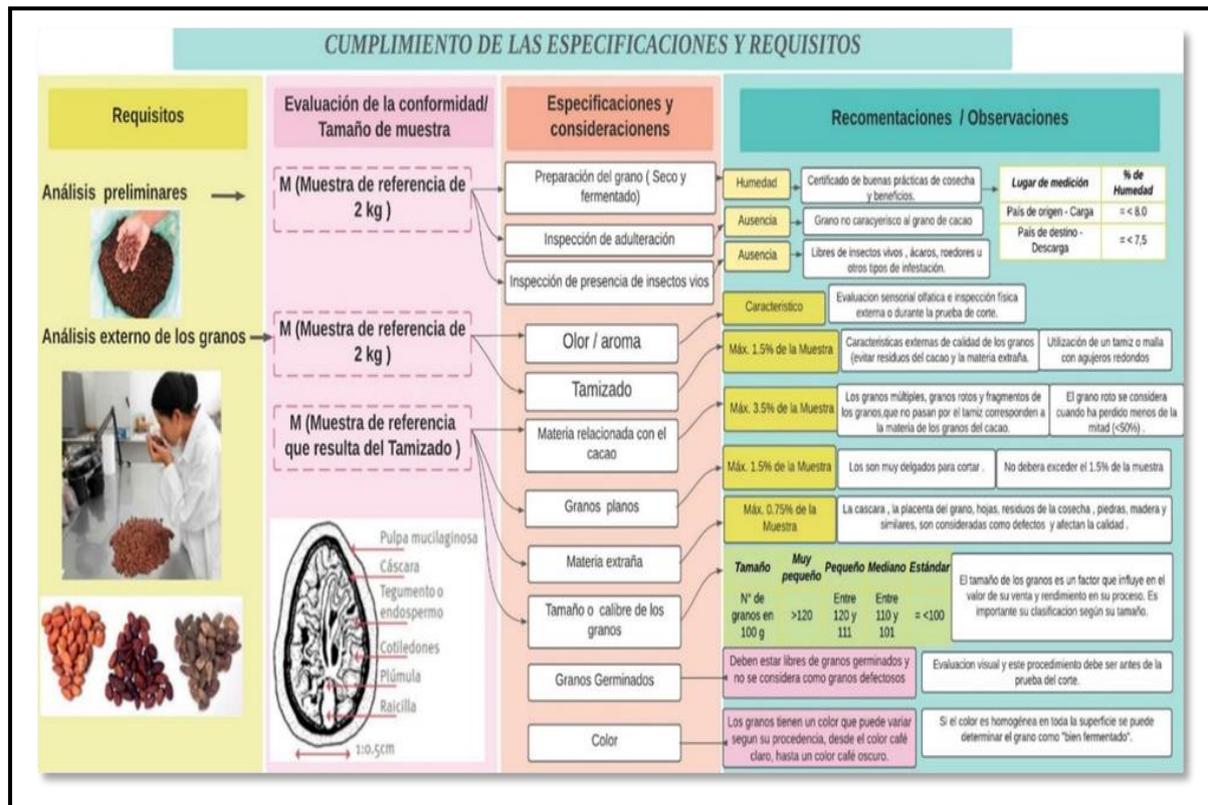
Respecto a los indicadores para los controles que se aplican al grano de cacao para la exportación como cita (INACAL, 2021) en función de norma GIP 103 2021, considerando las especificaciones y los requisitos de calidad que son aplicados para el producto, esta información esta diseñado considerando las normas técnicas que comprenden las siglas (GQSP) que esta comprendido y refrendado por la ONUDI que respalda todo sistema de desarrollo industrial, asi mismo esta comprendido con Cooperación Suiza, y en función a INACAL se vincula con el programa de Fortalecimiento para la exportación de café y el cacao del Perú.

Se pone en consideración para los empresarios y distribuidores sobre el producto exportable o en sus derivados considerar los requisitos que son exigidos por los compradores, por tal se expone lo siguiente:

- Es preciso tener operadores logísticos capacitados para las funciones y conocimiento de los requisitos para la exportación.
- Tener los equipamientos y materiales necesarios para complementar los procesos productivos como lo señalan las normas técnicas internacionales y las exigencias comerciales.
- Los agricultores que están directamente ligados con la siembra y cosecha del producto deben poner en práctica las buenas funciones para que la calidad de la producción sea óptima.
- Es importante hacer un seguimiento a la producción como lo señala la norma NTP-ISO 2292:2019

Figura 11

Cumplimiento de las especificaciones y requisitos



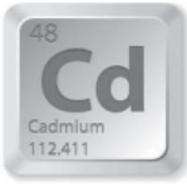
Nota: Elaboración propia con datos tomados de (INACAL, 2021, pág. 4)

Codex Alimentarius:

Este indicador o considerado como norma, está ligada a controlar los índices inocuos alimentarios, en vista que se enfoca a todos los productos que son para el consumo y que requieren tal proceso para la viabilidad del proceso de exportación tanto para el país de origen como para el de destino y tal responsabilidad se precisa en los controles aduaneros y de exportación. (Mendoza, et.al, 2018, pág. 16).

Figura 12

Criterios para establecer niveles máximos

PELIGRO	RIESGO	VALOR DE REFERENCIA	DECISIÓN
	MUY ALTO	\geq IMTP	Debería PROHIBIRSE
	MEDIO/ALTO	$< 100\%$ IMTP $> 5\%$ IMTP	Indispensable regular a través de niveles máximos y Código de Buenas Prácticas
	BAJO	$< 5\%$ IMTP	No indispensable regular pero sí precaver (p. ej., vía Código de Buenas Prácticas)

Nota: Extraído de (Mendoza, et.al, 2018)

Entidad reguladora EPA (Agencia de Protección Ambiental)

Es una institución el cual tiene la responsabilidad de hacer los controles para no dañar el medio ambiente por ello las empresas exportadoras deben tener presente los requerimientos para tal aspecto, es importante mencionar que hay ciertas restricciones con el uso de químicos (LMR de cacao) y que también son regulados por la institución responsable del país de destino como la FDA, ya que tal entidad siempre busca el bienestar de su población.

Figura 13

Logo EPA



Nota: Extraído de (EPA, 2022).

Certificado HACCP:

Consiste en la aplicación adecuada de un proceso para minimizar todos los posibles daños que pueden presentarse y contaminar el producto, no solamente al bien terminado también puede dañar a los insumos y durante todo el proceso productivo, por ello es muy importante considerar el sistema de las Buenas Prácticas de Manufactura “BPM” para que la secuencia productiva sea óptima.

Figura 14

Logo de Global STD



Nota: Extraído de (Global STD, 2022)

Norma Fitosanitarias – NIMF 15

Los sistemas seleccionados para el embalaje que son de madera y que son los que tendrán acceso al mercado internacional deberán tener un sello certificado que avale que han sido procesado contra cualquier materia extraña que pueda ocasionar daño al producto ya que para ello se utilizan tratamientos de limpieza con Bromuro de Metilo o térmico. Este certificado es entregado por SENSA (Rotom, 2022, pág. 41)

Figura 15

SENASA PERÚ



Nota: Extraído de (Silva, 2019, pág. 18)

Certificado fitosanitario

Este documento de gestión depende exclusivamente de SENASA con dependencia para controlar los riesgos por diversas enfermedades que podrían ingresar al Perú. (Prom Perú, 2015)

El SENASA certifica a las plantas de exportación que han sido inspeccionadas y se encuentran libres de plagas, de acuerdo a la regulación fitosanitaria del país de destino. (SENASA Certificación, 2020, pág. 11)

Figura 16

Logo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria



Nota: (SENASA, 2022)

Certificado orgánico USDA (Departamento de Agricultura de los EE. UU)

Conforme a las Normas Orgánicas Nacionales de EE. UU más conocido por NOP, todo producto certificado se muestra con el sello USDA ORGANIC. Una de las certificadoras como orgánico encargada y autorizada a nivel global que abalan en Perú es la organización “BIO LATINA”.

Figura 17

Certificado orgánico USDA.



Nota: Extraído de (BIO LATINA, 2022)

2.4 Costo de fabricación y/o adquisición:

Tabla 6

Costo de adquisición y producción de granos de cacao orgánico

1. COSTOS DIRECTOS DE PRODUCCIÓN		TC	3.70			
Descripción	Unidad Medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total S/	Costo Total \$	
Materiales directos				S/ 141,928.15	\$ 38,358.96	
Costos Variables	Materia prima - cacao en grano	TM	12.672	S/ 9,612.60	S/ 121,810.87	\$ 32,921.86
	Certificado orgánico de producción	TM	12.672	S/ 1,480.00	S/ 18,754.56	\$ 5,068.80
	Sacos de yute	Sacos	198	S/ 5.20	S/ 1,029.60	\$ 278.27
	Etiqueta - impresión	Sacos	198	S/ 1.44	S/ 285.12	\$ 77.06
	Combustible (Montacarga)	Galón	3	S/ 16.00	S/ 48.00	\$ 12.97
Mano de obra directo				S/ 4,100.00	\$ 1,108.11	
Costos Fijos	Auxiliar de almacén	N° Personas	1	S/ 1,025.00	S/ 1,025.00	\$ 277.03
	Operador de montacarga	N° Personas	1	S/ 1,025.00	S/ 1,025.00	\$ 277.03
	Vigilante	N° Personas	1	S/ 1,025.00	S/ 1,025.00	\$ 277.03
	Personal de limpieza	N° Personas	1	S/ 1,025.00	S/ 1,025.00	\$ 277.03
Total 1				S/ 146,028.15	\$ 39,467.07	

Nota: Elaboración de la investigadora

CAPÍTULO III

ALMACENAMIENTO

3.1 Estrategia de almacenamiento:

Sobre la base donde se incluye el sistema de almacenaje se señala en las Normas Técnicas:

Almacenaje apropiado: No es apropiado que los productos se almacenen en lugares donde impera la humedad o que estos sean ambientes cerrados, por tal es importante que las bodegas sean lugares secos. (GIP INACAL, 2021, pág. 13)

Cuidados necesarios en el almacenaje: De ninguna manera los productos que se van a custodiar este cercanos a insumos que sean tóxicos y que no estén en cercanías con animales. (GIP INACAL, 2021, pág. 13)

Limpieza y desinfección: Estos aspectos son importantes para los controles y supervisiones de las entidades, un mal proceso puede contaminar o impedir que la exportación no sea viable. (GIP INACAL, 2021, pág. 13)

Materiales de almacenamiento: Para este sistema se debe utilizar sacos que estén en buenas condiciones y de preferencia que sea en yute, su buen estado permitirá una manipulación sin riesgo. (GIP INACAL, 2021, pág. 13)

Clasificación de los granos: Previo a las actividades para el almacenamiento es importante seleccionar el producto considerando ciertos indicadores que debe conocer el personal para tal función. (GIP INACAL, 2021, pág. 13)

Control de almacén: Los operadores logísticos deben considerar en este proceso una supervisión constante esto permitira identificar los lotes, el peso de los sacos, la fecha de ingreso y otras características como parte de las exigencias para la exportación. (GIP INACAL, 2021, pág. 13)

Tiempo de almacenamiento: Para corroborar esta etapa se establece en un tiempo de 3 a 6 meses, y durante este se debe configurar el producto de 18 a 24 °C es propio que no se debe exceder de un ambiente muy húmedo de 55%. (Poscosecha, 2022, pág. 53)

Figura 18

Almacén para granos de cacao



Nota: Extraído de (GRANDSUR, 2022)

3.2 Lay-out de almacén:

El plano es primordial para el desarrollo del proyecto, donde la planta de producción de la empresa tiene una medida de área total de 140 m² y, está debidamente ubicada y distribuida en lugares para el recibimiento, almacenaje, clasificación, procesos, trámites, distribución entre otras áreas necesarias para el funcionamiento de la empresa. Esto también ayuda para las inspecciones por parte de los auditores de las organizaciones certificadoras.

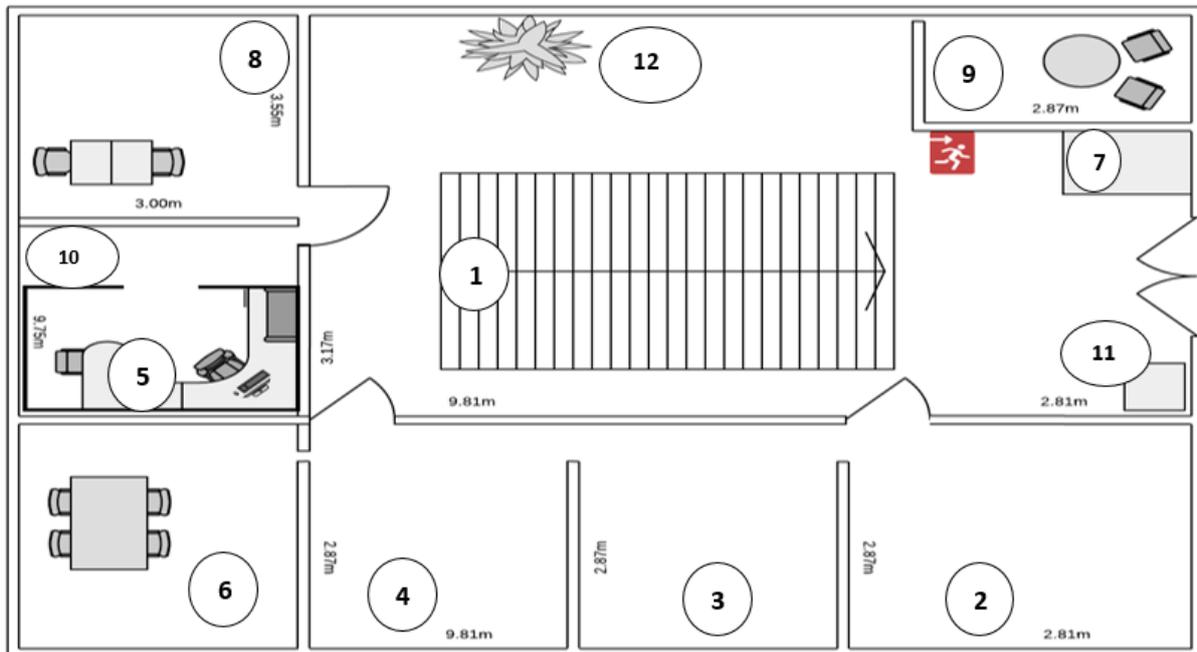
Tabla 7*Zonas de Layout de cacao en grano.*

N°	ZONA	DESCRIPCIÓN	ÁREA M2
1	Zona de embarque y desembarque	Recibimiento de granos de cacao entre otros recursos y despachos de los productos terminado	40
2	Almacén de materia prima	Se deposita la mercadería procedente de la zona de descarga. Se sitúa próximo a la entrada y debe ser independiente (solo almacén de cacao).	20
3	Zona de selección	Se deja temporalmente la mercadería para su control de calidad.	10
4	Zona de envasado – embalaje	Es primordial para proteger la mercancía en el transcurso del transporte y depósito y, llegue al cliente en las mejores condiciones.	15
5	Área administrativa	Se encuentran las oficinas de gerencia, marketing, contabilidad y finanzas, y de recursos humanos. Necesarias para la buena gestión de la empresa.	10
6	Oficina del jefe de producción o almacén	Asume la dirección, planificación y coordinación de las actividades relacionadas con la producción en conjunto con la parte técnica u operativo del personal.	10
7	SSHH Administrativos	Para el uso del personal de la empresa.	5
8	Área de mantenimiento	Es el soporte de las demás áreas y salvaguarda los recursos de la organización como los equipos, herramientas, etc. evitándose peligros.	10
9	Comedor	Lugar adecuado para la alimentación del personal.	5
10	Almacén de limpieza	Depósito de las herramientas usados para la limpieza y desinfección del almacén.	5
11	Vigilancia	Forma parte de la seguridad del almacén y supervisando las actividades diarias y previniendo incidentes inusuales.	2
12	Área verde	Parte ambiental que apoya a la sostenibilidad y la productividad del personal.	8

Nota: Elaboración propia

Figura 19

Layout planta de producción de cacao en grano



Nota: Elaboración de la investigadora

3.3 Detalle de mobiliario usado en almacenamiento:

De acuerdo al proceso para adquisición y producción del producto se requiere diversos implementos y herramientas importantes en el almacén, oficina y medios para protección personal. En base a la inversión y producción proyectada para los próximos años, realizar las compras de maquinaria y herramientas específicas para la comercialización con proveedores que tengan las autorizaciones correspondientes, en la búsqueda de proveedores se sigue una serie de condiciones claves que permitan ofrecer de buena calidad, costes, condiciones de entrega, garantía, costo de mantenimiento, forma de pago y la adaptación de lo que quiere la organización.

Tabla 8

Maquinas, equipos y herramientas necesarios

MAQUINA	MARCA - MODELO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	DETALLE
<p>Balanza digital de plataforma de 100 kg</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Marca: Patricks - Modelo: TCS-K1 	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad: 100 kg. - Precisión: 50 gr - Batería DC 6V – 4 amp. - Tensión eléctrica 220 V - pantallas LCD - Botón kg/Libra - Fabricación de Acero - Tara y Cero restablecer peso - Memorias de auto guardado - Plataforma estriada 	<ul style="list-style-type: none"> - Estado: Producto Nuevo - Garantía: 01 Año
<p>Medidor de humedad para granos de cacao</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Marca: Wile - Línea: Café y cacao - Peso de la unidad: 1500 kg 	<ul style="list-style-type: none"> - Incluye escalas para: granos de café arábico, robusta, café tostado, café pergamino, café verde, y granos de cacao. - Pantalla LCD fácil de leer. - Compensación automática de temperatura. - Precisión +/- 0.5%. - Rango de humedad de 1% a 36% dependiendo del tipo de grano. - Provisto de estuche de transporte. - Aparato Altura x Ø (mm): 180x70 - Aparato embalado Lx Px Alt. (mm): 120x90x200. - Peso neto: 1,050kg. - Peso bruto: 1,500kg. 	<ul style="list-style-type: none"> - Insensible a las vibraciones - Fabricado en aluminio.
<p>Máquina cerradora de sacos</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Marca: NEWULONG - Modelo: NP-7A. 	<p>TECNOLOGÍA JAPONESA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo de tecnología: Mecánica - Cantidad de puntos: 1350 - Tipo de enhebrado: Manual - Tipo de máquina: Cerradora - Con iluminación: No 	<p>De 1 aguja:</p> <p>Cose costales, fardos, cartón, fácil de manejar y transportar.</p>

<p>Carretilla elevadora de motor japonés de 3 toneladas</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Marca: HIFOUNE - Número de Modelo: FD30T 	<ul style="list-style-type: none"> - Nota de energía: Motor diésel - Min. Altura de elevación: 1500 mm - Longitud de la bifurcación: 1220 mm - Anchura de la bifurcación: 150 mm - Dimensiones totales: 2705mm * 1240mm * 2185mm - Los componentes principales: Recipiente de presión, Motor, Rodamiento, De la bomba, Motor - Peso (KG): 4110 kg - Motor: ISUZU/Mitsubishi/CHAOCHAI - Hidráulica: Detección de carga dirección sistema de prioridad - Tipo de neumático: Neumático/sólido 	<ul style="list-style-type: none"> - Condición: Nuevo - Lugar del origen: Fujian, China - Garantía: 1 año - Asiento: Suspensión - Luces: LED
--	---	--	---

Nota: Elaboración propia con varios datos de la tabla fueron extraídos de (Mercado libre, 2022) y (Alibaba, 2022)

3.4 Costo fijo de almacén:

Tabla 9

Costo fijo de almacén

DETALLE	CANTIDAD	PRECIO S/	INVERSIÓN
TERRENOS, INMUEBLES			1,500.00
Remodelación de planta			1,000.00
Equipos Eléctricos y de Iluminación			500.00
MAQUINARIA, EQUIPOS Y VEHÍCULOS			26,442.00
Balanza de Plataforma	1	289	289.00
Medidor de Humedad de Grano de Cacao	1	2500	2,500.00
Máquina cerradora de Sacos de Yute	1	450	450.00
Montacarga	1	18500	18,500.00
Pallets de madera (Almacén)	9	40	360.00
Computadora	1	2299	2,299.00
Impresora	1	1299	1,299.00
Mantas de Polipropileno 5 x 10 m2	5	25	125.00
Extintor	1	120	120.00
Implementos de EPPS	5	100	500.00
MUEBLERÍA			1,305.00
Mesa Escritorio	2	189	378.00
Sillas	4	99	396.00
Estante	2	109	218.00
Mesa de Trabajo	1	299	299.00
Botiquín	1	14	14.00
TOTAL			29,247.00

Nota: Elaboración Propia

CAPÍTULO IV

ROTULADO Y ETIQUETADO TÉCNICO

Para el proceso de exportación es fundamental que la mercancía tenga información que está señalada en las etiquetas y estas deben estar de acuerdo a las normas técnicas y al país de destino. (Promperu, 2022)

En base a la importancia se menciona:

- Nombre
- Peso
- Dirección del exportador
- País exportador
- Idioma según el país de destino

4.1 Rotulado y etiquetado técnico:

Las reglas del etiquetado para el cacao orgánico, cubre la redacción permitida mostrado en el panel principal (PDP) del producto empaquetado y, la parte del panel de información (IP) no es obligatorio para el cacao en grano dado que va sin valor nutricional.

Figura 20

Presentación del producto debidamente etiquetado



Nota: Elaboración de la investigadora

4.2 Normas técnicas aplicables:

Todo lo que se señala en el proceso de rotulado es viable para la exportación de los bienes como comercio internacional o al país de destino en este caso a EE.UU., esto se debe cumplir como exigencias de las entidades supervisoras. (Scotto, 2019, pág. 15)

Productos a etiquetarse conforme a la regulación de los EE UU:

- Conformidad con la FDA: Responsable de verificar que el alimento se encuentre seguro, saludable, adecuadamente etiquetado.
- Formulación de la Ley FDC: De acuerdo a los alimentos, medicamentos y cosméticos.
- Regulaciones legales sobre rotulado y procedimientos de embalado
- Legalidad en función a los valores nutritivos

También se debe tener en cuenta según las normas legales: (Scotto, 2019, pág. 16)

- Todo lo comprendido a la ley bioterrorismo
- La modernización sobre la inocuidad alimentaria FDA

Programa Nacional Orgánico (NOP)

Esta entidad tiene competencia para otorgar acreditaje a diversas empresas que tiene como objetivo exportar y con ello realizar una secuencia de capacitaciones que estén enmarcadas en el proceso de exportación. (USDA, 2022). Las etiquetas de los productos orgánicos deben ser revisadas y aprobadas de acuerdo a la supervisión que realiza la USDA.

Normas aplicables en el país de origen

Para el mercado (rotulado) según la Norma Técnica Peruana-ISO 2451. (Guía Implementación , 2021, pág. 23). De acuerdo a cada producto lo principal que se evidencia es el sellado con ello se estaría evitando alguna pérdida de la mercancía, la marca debe describir lo siguiente:

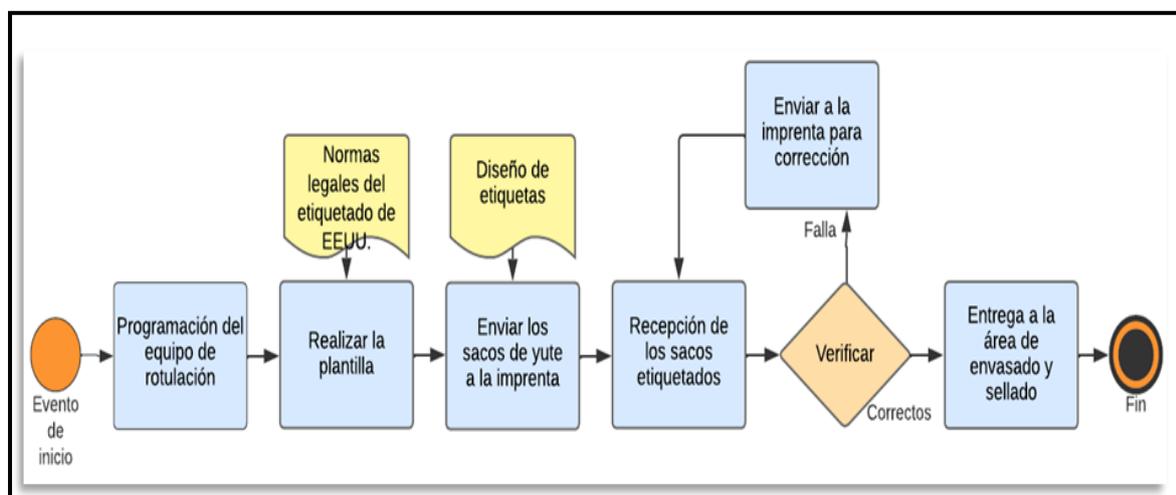
- Lugar de procedencia
- Datos del bien
- Notas de embarque
- Considerar información alterna de interés como código de loteado, el origen, etc. para el proceso comercial.

4.3 Proceso de rotulado:

De acuerdo al sistema para rotulado comienza sobre la programación del equipo de rotulación una vez definido se realiza la plantilla de etiquetado dependiendo de los acuerdos y normas legales de EEUU. Seguidamente se envían los sacos de yute junto con el diseño de etiquetas a la imprenta de sacos. Una vez confirmada el recojo por parte de la imprenta se continúa con la recepción de los sacos de yute debidamente etiquetados así mismo verificar que estén correctamente etiquetados y rotulados.

Figura 21

Flujograma de rotulado



Nota: Elaboración de la investigadora

4.4 Tiempos y costos del proceso de rotulado:

Tabla 10

Costos directos del proceso de rotulado

Descripción	Cant.	T.C	3.7	Tiempo/ Hrs	Peso
		Costo Total S/	Costo Total \$		
Programación del equipo de rotulación		39.856	10.77	0.2	5%
Realizar la plantilla de acuerdo con las normas legales del etiquetado de EE.UU.		159.424	43.09	0.8	20%
Enviar los sacos de yute junto con el diseño de etiquetas a la imprenta de sacos		239.136	64.63	1.2	30%
Recepción de los sacos de yute debidamente etiquetados		79.712	21.54	0.4	10%
Verificar que estén correctamente etiquetados y rotulados		119.568	32.32	0.6	15%
Si hay falla mandar otra vez a la imprenta para corrección		79.712	21.54	0.4	10%
Entrega de los sacos etiquetados al área de envasado y sellado		79.712	21.54	0.4	10%
TOTAL	198	797.12	215.4	4.00	100%

Nota: Elaboración propia información de Mano de obra – 1 personal de almacén y proveedor de impresiones (Etiqueta) S/ 797.12

CAPÍTULO V

EMPAQUE

Sobre el bien que se formara parte de la exportación se debe empaquetar en yute siguiendo con las normas técnicas sus medidas serán: largo 100 cm., por ancho 60 cm., y su soporte es de 64 kg., como se debe indicar al empaque comercial, con el respectivo etiquetado según las regulaciones de EE.UU. y estándares de calidad. El grano necesita cuidados por lo que el saco de yute es ideal ya que proviene de fibras de la planta de yute y el proceso es completamente natural, su característica principal es biodegradable y ofrece una resistencia para preservar las propiedades particulares del grano de cacao, como lo señala (ICCO).

5.1 Ficha técnica de empaque seleccionado:

Tabla 11

Ficha técnica de empaque

<p>SACO DE YUTE</p>		
<p>MEDIDAS</p>	<p>DETALLE</p>	<p>USO</p>
<p>Pulgadas: 24" x 40" Largo: 100 cm Ancho: 60 cm Alto/ grosor: 20 cm Gramos: 10 Oz.</p>	<p>Capacidad: 64 Kg Peso: 520 gr. Tipo: Tejido</p>	<p>Para darle seguridad al producto que se exporta y para su manipulación.</p>
<p>MATERIALES</p>	<p>MÉTODO DE CONSTRUCCIÓN</p>	<p>ESTRUCTURA</p>
<p>100% fibra natural de yute, obtenida de la planta corchorus capsularis.</p>	<p>Tejido a máquina con VOT (Tratamiento con aceite vegetal).</p>	<p>Cosida lateral e inferior reforzada, cosida superior sencillo. Etiqueta FOOD GRADE - MADE INDIA a un costado.</p>
<p>NORMA</p>	<p>Para exportación de café y cacao, cumple con normas IJO 98/01</p>	
<p>DESCRIPCIÓN</p>	<p>Su material es completamente tejido y por tal su dureza permite fijar los productos y conservarlos.</p>	

Nota: Elaboración propia con información de (Inversiones, 2022) y (Rainforest, 2022)

5.2 Criterios usados para la selección del empaque:

Condiciones de los sacos:

- Estar en condiciones adecuadas
- Sin ningún indicio de rotura
- Debe ser nuevo de fabrica
- Recomendado las de fibra de yute
- No debe alterar al producto y conserve sus propiedades
- Es importante que la materia que se utilice para el rotulo no debe ser contaminante. (Guía Implementación , 2021, pág. 22)

Entidades reguladoras para el empackado: Como principal institución es la FDA quien certifica y controla los tipos para envases y la rotulación. También se señala la CFSAN permite acreditar que el insumo utilizado en el proceso de envase no perjudique al producto exportable. (Promperu, 2022)

Requerimientos para el grano de cacao: El cacao es un organismo vivo por lo cual se debe mantener en sacos de yute que permita tener una humedad que va desde 6% a 8% aproximadamente. (Viva el cacao, 2017)

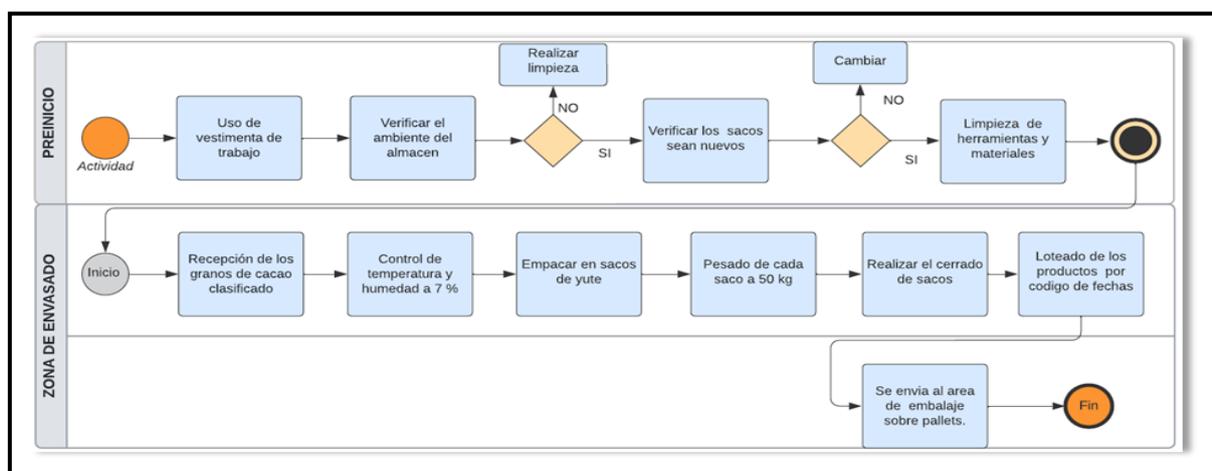
Ventajas de los sacos de yute: Resisten peso, mantiene sus propiedades, permite su apilación, mejor manipulación, permite resistencia a golpes y ofrece seguridad al producto. (INKACAO, 2022)

5.3 Proceso de empaque:

En esta parte las actividades del proceso de empaque inician con previa preparación y verificación del personal con el uso de vestimenta adecuada para el trabajo por seguridad laboral, así mismo verificar el ambiente de empackado que esté en buenas condiciones higiénicas, estar libres de olores extraños u otros que afecten la estabilidad y calidad del grano, también revisar los sacos que sean nuevos y los materiales y herramientas deben limpiarse y desinfectarse antes y después de su uso. Por otro lado, se recibe los granos de cacao ya clasificados con un control de temperatura y medir la humedad a 7%, de tal forma que su utilizan los sacos y se realiza el pesado de cada saco que contiene 64 kilogramos, posteriormente se hace el sellado o cerrado de los sacos, aplicándose el loteado de los productos acabados por código de fechas y número de producción. Para culminar si todo está bien se deriva al área de embalaje colocados sobre pallets.

Figura 22

Flujograma de empaque



Nota: Elaboración Propia

5.4 Tiempo y costo del proceso de empaçado:

Tabla 12

Costos directos del proceso de empaçado

Descripción	Cantidad	T.C		Tiempo/ Hras.	Peso
		Costo Total S/	Costo Total \$		
Preparación pre inicial: verificar el ambiente de empaçado.		163.70	44.24	0.6	10%
Recepción de los granos de cacao clasificados		327.40	88.49	1.2	20%
Control de temperatura y humedad a 7%		163.70	44.24	0.6	10%
Empacar en sacos de yute		409.25	110.61	1.5	25%
Realizar el pesado de cada saco que contiene 64 kg.		163.70	44.24	0.6	10%
Realizar el cerrado de sacos		163.70	44.24	0.6	10%
Se emplea el loteado de los productos acabados por código de fechas		163.70	44.24	0.6	10%
Derivar al área de embalaje colocados sobre pallets		81.85	22.12	0.3	5%
TOTAL	198	1637.00	442.43	6.00	100%

Nota: Elaboración propia información de **Mano de obra – 2 personales de almacén y limpieza S/ 1637

CAPÍTULO VI

EMBALAJE

Es una herramienta que permite uniformar la mercancía y su seguridad para los procesos productivos que puede ser considerado para su traslado a los almacenes o para ser transportados. El embalaje seleccionado se consideró de acuerdo a varios indicadores que ofrecen medidas de estabilidad a los productos, este sistema se enmarca dentro de las regulaciones normados de EE.UU. El embalaje de mayor uso para la distribución del producto a comercializar como lo es el cacao, se adapta a los pallets que por lo general se construyen a base de madera por tal son resistentes.

6.1 Ficha técnica de embalaje seleccionado:

Tabla 13

Fichas de embalaje

<p>PALLET AMERICANO</p>		
<p>DIMENSIONES</p>	<p>ESPECIFICACIONES</p>	
<p>Largo: 1200mm /120cm Ancho: 1000mm /100 cm Grosor: 150 mm /15 cm</p>	<p>Color: Madera natural Material: Madera Peso: 20 kg.</p>	<p>Carga dinámica: 1,000 kg. Carga estática: 2,000 kg. Carga estantería: 800 kg.</p>
<p>CARACTERÍSTICAS</p>	<p>Pasan por un sistema de certificación NIMF 15. La entidad SENASA lo avala Para su construcción se requiere madera seca</p>	
<p>SELLO</p>	<p>USO</p>	
	<p>Especialmente indicado para exportaciones a Estados Unidos y Japón. Para almacenamiento, distribución, química, etc.</p>	
<p>ENTRADAS</p>	<p>Brinda estabilidad para la mercancía</p>	

Nota: Elaboración propia con información de (Maderera Andina, 2022)

6.2 Criterios usados para la selección de embalaje:

Aplicación de las buenas prácticas en el transporte: Estos indicadores permiten que se supervise constantemente la humedad para que no afecte a la mercancía, también se debe tener un registro de la temperatura adecuada. Para evitar el contacto con el piso se utilizan tarimas de madera o pallets.

Requisitos principales durante la estiba:

- Tapar los lugares para la carga del producto como para su descarga.
- Controlar la cantidad del producto de modo que esté en buen estado.
- Control de mantenimiento de las unidades.

Programa de higiene: Este proceso debe ser en general considerando todos los ambientes allegados a la mercadería y mantener la buena medida.

6.3 Proceso de embalaje:

Toda la etapa de procesamiento considerados para el embalaje tiene por finalidad establecer un sistema de calidad. Siguiendo los pasos del proceso de embalaje se considera:

Primero: recepción de 9 unidades de pallets certificados.

Segundo: organizar los pallets por variedad de producción

Tercero: todos los productos deben tener su identificación

Cuarto: revisar la cantidad de sacos por paleta

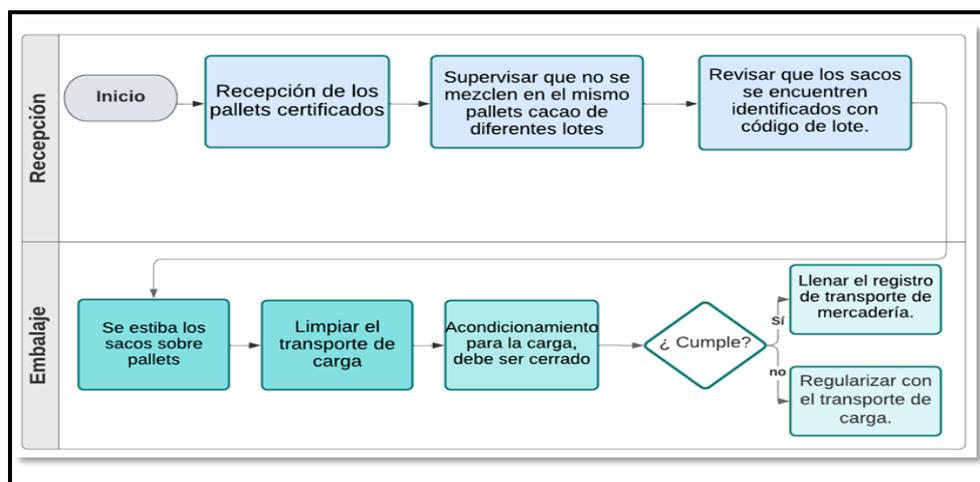
Quinto: mantener limpias las movilidades

Sexto: Asegurar y cubrir la carga

Séptimo: Llenar el registro de transporte de mercadería.

Figura 23

Flujograma de embalaje



Nota: Elaboración propia

6.4 Tiempos y costos del proceso de embalaje

Tabla 14

Tiempo y costo de embalaje

Descripción	Cantidad	T.C		Tiempo/ Hrs	Peso
		Costo Total S/	Costo Total \$		
Recepción de los pallets certificados		273.75	73.99	0.6	15%
Supervisar que no se mezclen en el mismo pallets cacao de diferentes lotes		273.75	73.99	0.6	15%
Verificar los sacos que estén identificados con su número de lote		273.75	73.99	0.6	15%
Se estiba los sacos sobre pallets		365.00	98.65	0.8	20%
Limpiar el transporte de carga		365.00	98.65	0.8	20%
Acondicionamiento para la carga debe ser cerrado		182.50	49.32	0.4	10%
Llenar el registro de transporte de mercadería		91.25	24.66	0.2	5%
TOTAL	198	1825.00	493.24	4.00	100%

Nota: Elaboración propia información de empleado agrónomo y limpieza S/ 1825

CAPÍTULO VII

UNITARIZACIÓN

Este sistema consiste en el agrupamiento de los bienes que será exportado de manera unificada, esto permite minimizar los tiempos en los procesos y facilita la carga para su transporte.

Los pallets refieren sostener un número determinado de bienes, para evitar inconvenientes que puedan dañar los productos que se dispondrán en cada parihuela.

Se debe contener un sistema para la apilación de cada bien y para ello se debe contar con los operadores logísticos adecuados y capacitados, esto permitirá generar una estabilidad por cada pallet a la hora de su manipulación.

7.1 Ficha técnica de seleccionado:

Tabla 15

Ficha técnica de unitarización

Producto	Cacao orgánico a granel	
Tipo de empaque	Sacos de yute	
Imagen	Sacos de yute	Pallets americano
		
Cantidad total	198	9
Dimensiones	Largo: 100 cm Ancho: 60 cm Alto/ grosor: 20 cm	Largo: 120 cm Ancho: 100 cm Grosor: 15 cm
Capacidad	64 kg	2,000 kg
Peso por unidad	520 gr.	20 kg
Norma exportación	IJO 98/01.	NIMF 15.
Proveedor	Empresa Rainforest Trading	Empresa Madera Andina
Utilización	En cada pallet se apila 22 sacos cada saco con peso de 64 kg.	

Nota: Elaboración propia

7.2 Criterios usados para la selección del pallet:

Uno de los principales criterios hace referencia a las normas fitosanitarias o conocido por las siglas NIMF 15, que señala la reducción contra las plagas en el transporte que se evidencia en el comercio internacional y la utilización de las paletas que se utilizan para la exportación. Otro de los criterios que se deben considerar es la impresión de la marca predispuesto en la parihuela, que señale el trato de mantenimiento y se señala el código de origen, producción y del proceso fitosanitario. (FAO, 2018, pág. 5)

7.3 Proceso de paletización

El uso de los pallets es muy recomendable para cargas de cacao orgánico para facilitar la carga y descarga. Teniendo en cuenta en la planta lo siguiente:

Primero: El personal de estiba debe hacer un uso correcto de equipo de protección individual (EPPs).

Segundo: Las cargas son trasladadas a la zona de despacho, por medio de montacargas para evitar sobre peso de carga a los trabajadores.

Tercero: Revisar la cantidad de sacos de yute por pallets.

Cuarto: Agrupar en cada pallet los sacos formando dos columnas y 11 filas una tras otra obteniendo un total de 22 sacos por cada pallet.

Quinto: Realizar el forrado al furgón del camión con papel kraft en paredes y colocar las bolsas absorbentes de humedad.

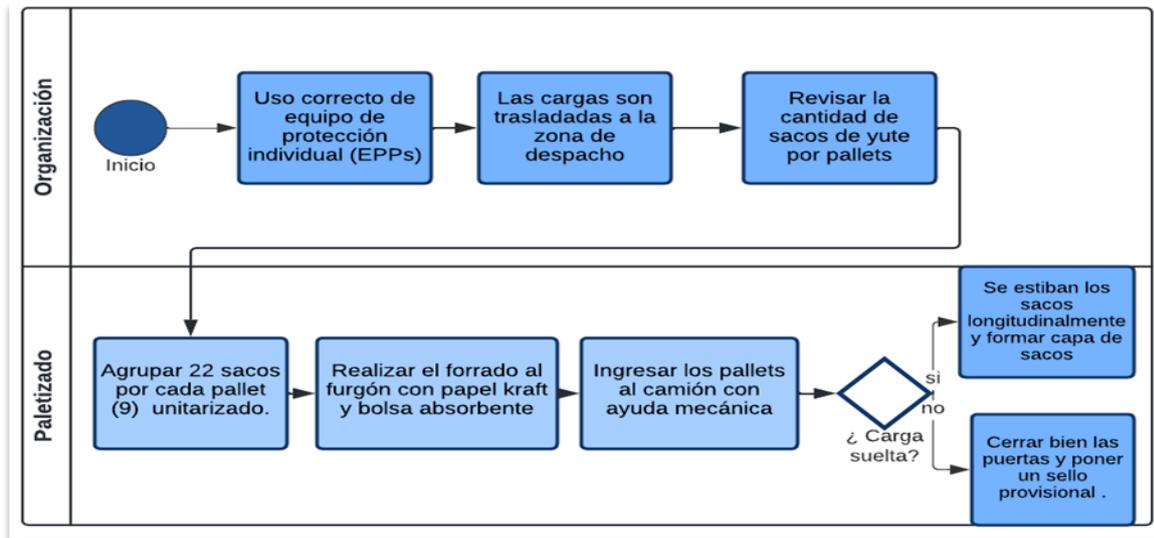
Sexto: Ingresar los pallets al camión con ayuda mecánica (montacargas).

Séptimo: En el proceso de carga debe considerarse la dirección longitudinal que permita la segunda fila en dirección a los lugares vacíos, este criterio se toma si es mercancía suelta.

Octavo: Finalizado el proceso de paletizado dentro del transporte se debe comprender la seguridad de cerraje de la puerta colocando un precinto de seguridad.

Figura 24

Flujograma de paletización



Nota: Elaboración propia

7.4 Plano de estiba del pallet:

Figura 25

Embalaje con medidas



Nota: Elaboración propia

Van 2 sacos por pallet, es decir se formarían 2 columnas por pallet y la cantidad máxima que puede entrar uno sobre otro son 11 en cada columna en total se tendría 22 sacos por un pallet siempre y cuando no exceda los 2000 kg de la capacidad del pallet. En este caso el peso son 1408 kg indica que estamos dentro de la capacidad.

7.5 Tiempos y costos del proceso de paletizado:

Tabla 16

Tiempo y costo paletizado

Descripción	Cantidad	T.C		Tiempo/ Hras	Peso
		Costo Total S/	Costo Total \$		
Uso correcto de equipo de protección individual (EPPs)		187.30	50.62	0.2	10%
Las cargas son trasladadas a la zona de despacho		187.30	50.62	0.2	10%
Revisar la cantidad de sacos de cacao por pallets		187.30	50.62	0.2	10%
Agrupar 22 sacos por cada pallet unitarizado		561.90	151.86	0.6	30%
Realizar el forrado al furgón con papel kraft y colocar bolsas absorbentes		280.95	75.93	0.3	15%
Ingresar los pallets al camión con ayuda mecánica (montacargas)		187.30	50.62	0.2	10%
Estibar los sacos longitudinalmente y no transversalmente		187.30	50.62	0.2	10%
Cierre de las puerta con seguridad adicional		93.65	25.31	0.1	5%
TOTAL	198	1873.00	506.22	2.00	100%

Nota: Elaboración propia información empleado agrónomo, operador y combustible S/ 1873.

CAPÍTULO VIII

CONTENEDORIZACIÓN

8.1. Ficha técnica del contenedor seleccionado:

Tabla 17

Ficha técnica de contenedor

CONTENEDOR 20´	
Peso vacío - tara	2,250 kg.
Peso máximo	28,240 Kg.
Cubicaje / Volumen	33,30 m ³
Medidas exteriores	Largo (6.05 m) x Ancho (2.43 m) x Alto (2.59 m)

Medidas interiores	Largo (5.9 m) x Ancho (2.35 m) x Alto (2.4 m)
Apertura de la puerta	Ancho (2.33 m) x Alto (2.29 m)
Descripción	Contenedor Dry Van hermetizado para carga seca
Utilización	Capacidad para contener 10 pallets estándar o 11 europallets.

Nota: Elaboración propia con información de (HAPAG, 2022)

8.2 Criterios usados para la selección del contenedor:

Flete marítimo: es el transporte de mejor conveniencia en referencia a los costos bajos y cuenta para la carga de contenedores acondicionados.

Traslado de productos orgánicos: el contenedor se adecua a la carga de de productos orgánicos siendo importante revisar la carga para evitar riesgos de contaminación.

Recomendaciones para transporte marítimo: supervisar si el contenedor cumple con las características de la carga, la mercancía debe tener gel de sílice para controlar la humedad. (INACAL, 2021, pág. 14)

Ventajas del contenedor elegido: el container dispone de certificados de calidad, su infraestructura es de acero, tener materiales de cartón en el suelo para la humedad y control del aire o ventilación. (HAPAG, 2022)

8.3 Proceso de contenedorización:

Se debe considerar previamente y durante la estiba del contenedor los siguientes pasos: (PTLS CACAO, 2019)

Primero: Solicitar al agente de carga la disposición del contenedor de 20 pies para carga seca especificando con la ficha técnica del producto.

Segundo: Se traslada los sacos de cacao en un camión para la entrega en el terminal portuario y ser almacenado.

Tercero: Utilizar un montacarga para agilizar el proceso.

Cuarto: Es necesario cubrir el piso y paredes del contenedor con papel kraft.

Quinto: Se requiere colocar bolsas absorbentes dentro del contenedor.

Sexto: Controlar que la mercancía no llegue a límites cercano al techo.

Séptimo: Después de las supervisiones del container se cubre nuevas capas a la mercadería ubicados en la puerta.

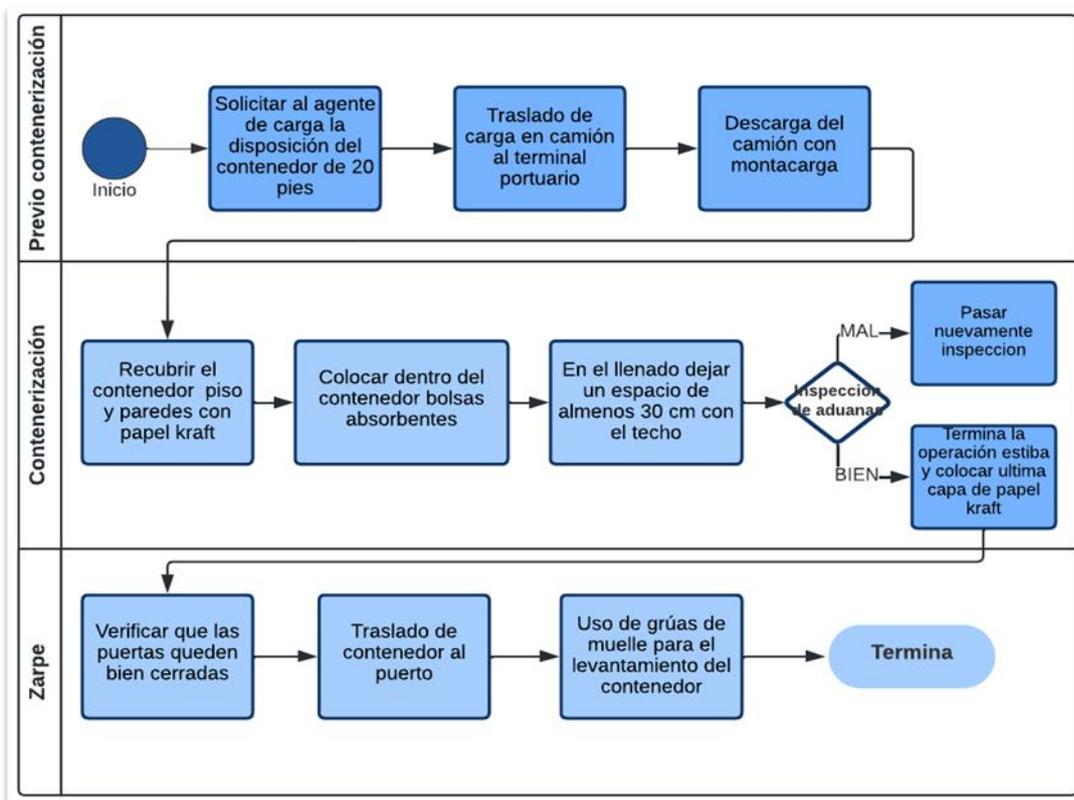
Octavo: Revisar el cierre con la seguridad de las puertas.

Noveno: Traslado de contenedor al puerto de callao.

Decimo: El contenedor se moviliza en grúas de muelle al transporte marítimo.

Figura 26

Flujograma de contenedorización



Nota: Elaboración propia

8.4 Plano de estiba del contenedor:

Tabla 18

Medidas para plano de contenedor

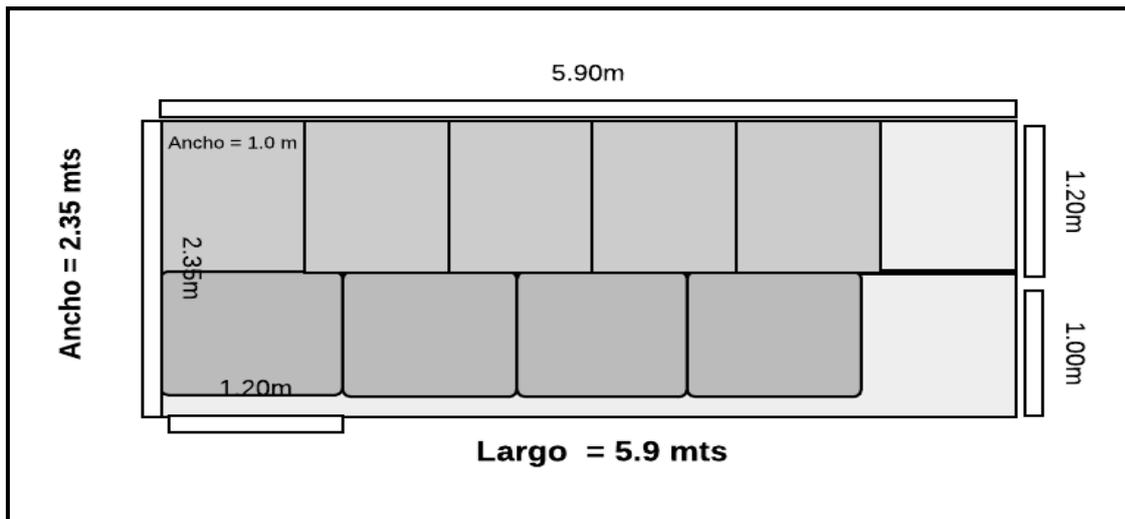
Dimensiones Contenedor Dry Van 20´	Largo	5.9 m / 590 cm
	Ancho	2.35 m / 235 cm
	Alto	2.4 m / 240 cm
Dimensiones Pallets Unitarizadas	Largo	1.2 m / 120 cm
	Ancho	1.0 m / 100 cm
	Alto	2.35 m / 235 cm

Nota: Elaboración propia

Lo más óptimo es colocar 9 pallets en una fila de 5 de ancho y 4 de largo de pallets resultando en un contenedor.

Figura 27

Cubicaje de sacos en el contenedor



Nota: Elaboración propia

8.5 Tiempo y costos del proceso de contenedorización:

Tabla 19

Tiempo de costo de contenedorización

Descripción	Cantidad	T.C	3.7	Tiempo/ Hras	Peso
		Costo Total S/	Costo Total \$		
Solicitar al agente de carga la disposición del contenedor de 20 pies		218.15	58.96	0.4	5%
Trasladar la carga en camión al terminal portuario.		1265.27	341.96	2.32	29%
Descarga del camión con montacarga		654.45	176.88	1.2	15%
Cubrir el contenedor piso y paredes con papel kraft		349.04	94.34	0.64	8%
Colocar dentro del contenedor bolsas absorbentes		349.04	94.34	0.64	8%
En el llenado dejar un espacio de 30 cm con el techo		218.15	58.96	0.4	5%
Pasar la inspección de aduanas		436.3	117.92	0.8	10%
Colocar nuevas capas de papel kraft		130.89	35.38	0.24	3%
Registrar el cierre de puertas		87.26	23.58	0.16	2%
Traslado de contenedor al puerto		218.15	58.96	0.4	5%
Uso de grúas de muelle para el levantamiento del contenedor		436.3	117.92	0.8	10%
TOTAL	198	4363.00	1179.19	8.00	100%

Nota: Elaboración propia con información de empleado, materiales y servicios S/.
4363.00

CAPÍTULO IX

TRANSPORTE

El transporte para el proceso exportador del cacao representa un costo fundamental, donde se tiene como única ruta Tingo María – Huánuco hasta Callao – Lima, este se considera un punto estratégico ya que existe flujo comercial y el servicio de transporte es muy óptimo y concurrente para salidas a diferentes ciudades. Se debe considerar la infraestructura de transporte, los costos y tiempos requeridos para la exportación, dado que el transporte puede incurrir mayores costos, una desventaja también son las vías de tránsito de carga hasta el puerto de Callao, también el factor clima y accidentes geográficos.

9.1 Proveedores del transporte interno:

Para el estudio del proyecto se considera el transporte interno de acuerdo al proceso logístico de comercialización como, la vía terrestre, el volumen de carga, el tipo de mercadería en este caso el cacao orgánico a granel se considera carga especial, el tiempo de tránsito es de 10 horas aproximadamente, por tanto, el exportador incurre en todos los cargos de sus costos. A continuación, se nombra a 5 principales proveedores de carga nacional.

Tabla 20

Proveedor de transporte Grupo Clemente

	
Descripción	Una de las mejores empresas que cuenta con una flota de vehículos equipado con alta tecnología.
RUC	20394004058
Dirección	Lima: Prolongación Antonio Raymondi 817, La Victoria
Teléfono	Teléfono: 064-406436 Celular: 942526181
Correo	informes@grupoclemente.net
Página web	https://grupoclemente.net

Nota: (Grupo Clemente, 2022)

Tabla 21*Proveedor de transporte Mega Transp*

Descripción	Su experiencia en el rubro lo hace muy importante para aquellas empresas exportadoras.
RUC	20263190727
Dirección	Av. Cascanueces, Mz. II-M – lote 2 Santa Anita - Lima
Teléfono	(01) 354 3474 (01) 354 3371
Correo	ventas@megatransp.com ofilima@megatransp.com
Página web	https://www.megatranspperu.com/

*Nota: (MegaTranp, 2022)***Tabla 22***Proveedor de transporte Marvisur*

Descripción	Su marca es reconocida por las empresas y su principal características es su calidad del servicio.
RUC	20498189637
Dirección	Av Ucayali 1039 Rupa Rupa Leoncio Prado Huanuco
Teléfono	(054) 206733
Correo	marketing@expresomarvisur.com
Página web	https://www.expresomarvisur.com/

Nota: (MARVISUR, 2022)

Tabla 23*Proveedor de transporte Shalom***SHALOM**

Descripción	Envíos a todo el Perú, contamos con más de 45 agencias en Lima y más de 90 agencias en provincias, para estar más cerca, envíos de sobres, paqueterías, encomiendas y carga.
RUC	20378157138
Dirección	La Victoria Av. México N° 1187
Teléfono	Central: (01)500 7878
Correo	atencionalcliente@shalom.com.pe
Página web	https://shalom.com.pe

*Nota: (SHALOM, 2022)***Tabla 24***Proveedor de transporte Transmotar*

Descripción	Cuenta con operadores logísticos capacitados para ofrecer un trabajo efectivo.
RUC	20498456856
Dirección	Av. Javier Luna Pizarro 600, La Victoria, Lima
Teléfono	958030896 / 969737849
Correo	limatransmotar.com
Página web	http://www.transmotar.com

Nota: (Transmotar, 2022)

9.2 Costo de transporte interno (Inland Freight):

La empresa que se eligió como proveedor en el servicio de carga nacional será Shalom por la buena experiencia, ofrecen mejores precios, brinda seguridad a la carga, está ubicada cerca de la planta. Se detalla el precio de acuerdo al volumen de carga, en este caso será 12.672 TM un total de 198 sacos de cacao.

Tabla 25

Costo del transporte interno

Proveedor del transporte	Shalom	
Servicio	Carga seca	
Destino	Tingo María a Lima	
Cantidad	198 sacos	
Peso del saco	64 kg	
Moneda	Soles	Dólares
Costo por saco	45.00	12.16
Costo total	8910.00	2408.20
T.C	3.7	

Nota: Elaboración propia en base a la cotización realizada

9.3 Proveedores de servicio de transporte internacional:

La exportación de cacao orgánico a granel se trasladará por vía marítima por el puerto de Callao (Lima) con dirección a Nueva York (EE. UU) en 14 días aproximadamente, dado que el puerto de Callao es de mayor flujo comercial de mercancía y le sigue el puerto de Paita. A continuación, se nombran las líneas navieras que tienen la ruta marítima.

Tabla 26*Transporte marítimo MSC*

Línea naviera	
Razón social	Mediterranean Shipping Company del Peru Sac
Agente de carga	MSC PERU
Días de tránsito	14 días
RUC	20259814210
Condición	Activo
Dirección	Av. Alvarez Calderon 185 Int. 501 San Isidro – Lima
CIU	63093
Página web	http://www.msiperu.com

Notas: Elaboración propia con información de Siicex rutas marítimas (Abril – 2022)

Tabla 27*Transporte marítimo Hapag-Lloyd*

Línea naviera	
Razón social	Hapag-Lloyd (Peru) S.A.C.
Agente de carga	TRAMARSA
Días de tránsito	14 días
RUC	20492185087
Condición	Activo
Dirección	Calle Dean Valdivia 148 San Isidro – Lima
CIU	63037
Página web	https://www.hapag-lloyd.com/es/home.html

Notas: Elaboración propia con información de Siicex rutas marítimas (Abril – 2022)

Tabla 28*Transporte marítimo CMA CGM*

Línea naviera	
Razón social	Cma Cgm Peru S.A.C.
Agente de carga	UNIMAR
Días de tránsito	14 días
RUC	20510927754
Condición	Activo
Dirección	Calle 41 N°894 San Isidro
CIU	63037
Página web	http://www.cma-cgm.com

Notas: Elaboración propia con información de Siicex rutas marítimas (Abril – 2022)

Tabla 29*Transporte marítimo Hamburg Sud*

Línea naviera	
Razón social	Hamburg Sud Perú
Agente de carga	COSMOS
Días de tránsito	17 días
RUC	20338846305
Condición	Activo
Dirección	Av. Ricardo Navarrete N° 475 San Isidro
CIU	61107
Página web	http://www.hamburg-sued.com

Notas: Elaboración propia con información de Siicex rutas marítimas (Abril – 2022)

9.4 Cotizaciones de flete marítimo:

En coordinación con el agente de carga se adquieren los servicios de la línea naviera Hapag – Lloyd para el traslado de nuestro contenedor seco de 20 pies, además cuenta con experiencia en el transporte de productos a granel.

Tabla 30

Tarifario de la línea naviera Hapag-Lloyd

#	Concepto	Unidad Cobro	P. Unitario	Total	Moneda	Factura
0	GATE OUT (Vacíos)	Contenedor	133.00	133.00	DOLARES	TRAMARSA
1	Gestión de Despacho de Contene	Contenedor	122.00	122.00	DOLARES	TRAMARSA
2	Precinto BASC	Contenedor	5.00	5.00	DOLARES	TRAMARSA
3	Tramite Documentario de Export	BL	98.00	98.00	DOLARES	TRAMARSA
Monto calculado en USD por contenedor: 358.00						

Nota: Elaboración propia con información de (CALLAO ON LINE, 2022)

Tabla 31

Tarifa de flete marítimo

Puerto Origen: Callao

Puerto Destino: Nueva York

Contenedor: 20 pies std

Naviera: Hapag – Lloyd

Agente de carga: Tramarsa

Tarifa	Costo en S/.	Costo en \$
Flete marítimo	18315.00	4950.00
	T. C	3.7

Nota: Elaboración propia con cotización realizada por email

CAPÍTULO X

SERVICIO DE SOPORTE AL COMERCIO INTERNACIONAL

10.1 Agentes de aduana:

Se refiere a un profesional que tiene conocimiento de todas las normas legales que se enfocan a un proceso de exportación, y que ofrecen su servicio a aquellas empresas que están enmarcadas en el comercio internacional, y quienes le permiten viabilizar sus operaciones sin perjuicio financiera ni afectando los productos o mercancías, estos agentes deben estar registrados como empresas formales. (Ley de Aduanas, 2004).

En este caso el agente de aduanas nos representará ante Aduanas para los diferentes documentos que se debe filtrar. A continuación, se presentan los principales agentes aduaneros para adquirir sus servicios.

Tabla 32

Agente aduanero SLI ADUANAS

	
Descripción	Objetivo de ofrecer los servicios de agenciamiento aduanero siendo una opción diferente en el comercio internacional.
RUC	20392990624
Dirección	Calle Honorio Delgado 187 189 Magdalena del Mar
Teléfono	636-4747
Correo	ventas@sliaduanas.com.pe
Certificado	  operador económico autorizado

Nota: Elaboración propia con información de (SLI ADUANAS, 2022)

Tabla 33

Agente aduanero Depisa S.A.

	
Descripción	Su experiencia está enfocada en los procesos de exportación e importación y por estar actualizado en las normas legales.
RUC	20521204541
Dirección	Urb. Grimanesa - Callao
Teléfono	01 575 3377
Correo	depisa@depisa.com.pe
Página web	http://www.depisa.com.pe/nosotros.jsp
Certificado	

Nota: Elaboración propia con información de (DEPISA, 2022)

Tabla 34

Agente aduanero Transel

	
Descripción	Además de proporcionar un eficiente sistema logístico también cuenta con depósitos temporales acondicionados con última tecnología.
RUC	20390455080
Dirección	Calle B 263, Urb. Industrial Bocanegra, Callao – Lima
Teléfono	51 1 614 2700
Correo	info@transel.com.pe
Página web	www.transel.com.pe
Certificado	

Nota: Elaboración propia con información de (TRANSEL, 2022)

Tabla 35

Agente aduanero Miasa

	
Descripción	Con acceso a numeración electrónica anticipada de importaciones y exportaciones. Operamos en los puertos del Callao y Matarani, en Arequipa
RUC	20100408849
Dirección	Av. 2 de mayo 731, Ofc. 701 – 702 Callao
Teléfono	51 998 351 006
Correo	info@miasa.com
Página web	https://miasaperu.com/
Certificado	 

Nota: Elaboración propia con información de (MIASA, 2022)

Tabla 36*Cargo World Perú SAC.*

Descripción	Tiene un equipo capacitado para representar a los clientes ante Aduana brindando confiabilidad y seguridad en cada gestión aduanero de manera eficiente en la legalidad de exportaciones e importaciones
RUC	20522531872
Dirección	Cal Omega 267, Urb Parque Int. de Ind. y Comer.- Callao
Teléfono	51.1.719-5560 Ext. 112
Correo	ffernandez@cargoworld.com.pe
Página web	www.cargoworld.com.pe
Certificado	

Nota: Elaboración propia con información de (CARGO WORLD, 2022)

10.2 Costo de agenciamiento:

Se considera idóneo después de evaluar a los agentes aduanero prestar los servicios de Cargo World ya que es más confiable y tiene la experiencia además es recomendable por sus usuarios, Cargo World nos ofrece un servicio integral esto nos ayuda a reducir gastos y evitar en caer en multas o fallos en la operación de exportación, la tarifa que maneja es competitiva en el mercado gracias al gran manejo que realizan esto permite reducir costos a sus clientes también brinda un servicio de calidad y seguridad en la cadena logístico.

Tabla 37*Cotización de agente aduanero*

Descripción	Costo en Soles	Costo en Dólares
Comisión de Aduana	869.50	235.00
Gastos Operativos	240.50	65.00
Gastos Administrativos	370.00	100.00
Recojo en Lima	1313.5	355.00
** Canal Rojo	148.00	40.00
TOTAL	2941.50	795.00
** IGV		18%
	T.C	3.7

Nota: Elaboración propia con información del agente aduanero.

10.3 Aseguradoras:

La inseguridad es un factor relacionado a la falta de infraestructura de transporte que acarrea en la mayoría de las localidades del país, a eso se suma los accidentes en las vías, asaltos y robos de mercadería, afectando la cadena de suministro del cacao dado que nos vemos obligados a contratar los seguros para salvaguardar la carga. Estos costos lo asumen en gran parte las empresas transportistas y lo propio también asume el exportador en costos de seguridad. Se representan a los proveedores del servicio de seguros en la siguiente tabla.

Tabla 38*Empresas aseguradoras*

LOGO	DESCRIPCIÓN	
	Mafre Perú	RUC 20202380621
	Corredores de Seguro VIP	RUC 20505829574
	Rimac Seguros y Reaseguros	RCU 20100041953
	Anova Marine Insurance	RUC 20602793126
	Global Comex	RUC 20600077962

Nota: Elaboración propia con cada página oficial (ANOVA E.I.R.L., 2022)

10.4 Póliza de seguros (cobertura y costo):

La aseguradora Anova va acorde con los lineamientos de la exportación de cacao y nos brinda un servicio más acorde a nuestras necesidades, así como para envíos de volúmenes pequeños y grandes en todo el territorio nacional e internacional excepto en países en conflictos internos o con sanciones económicas. Se ajusta con las operaciones logísticas de aduanas y carga internacional, cubre la mercadería a todo riesgo desde la planta o bodega hasta la bodega del cliente.

Tabla 39*Cotización de la aseguradora Anova*

Descripción	Costo en Soles	Costo en Dólares
Seguro de carga	1165.5	315.00
** IGV		18%
	T.C	3.7

Nota: Elaboración propia con datos de la cotización del proveedor.

10.5 Terminales de almacenamiento:

En el puerto, la carga de cacao es recibida en los almacenes o terminales portuarios para ser contenedorizado y pasar las inspecciones correspondientes, luego del acondicionamiento de carga se transporta al buque. Los almacenes tienen que cumplir las normas de calidad como lo indica para el cuidado del cacao orgánico ya que no pueden estar junto con otros productos así también se debe mantener el grado de humedad. En la siguiente tabla se encuentran los principales terminales portuarios del Callao.

Tabla 40

Terminales de almacenaje

APM TERMINALS		
Ofrece el servicio variado de carga contenerizado y su aporte comercial es del 40% contenerizada.	Cuenta con depósitos temporales que se ajustan a las normas legales.	Ruc: 20543083888 Dirección: Av. Contralmirante 111
https://www.apmterminalscallao.com.pe		
UNIMAR		
Su infraestructura es de 90,000 m ² y desarrolla procesos para la carga especializada	Sus operadores logísticos están altamente calificados para sus funciones	Ruc: 20101418341 Dirección: Av. Gambeta 5349
https://www.unimar.com.pe		

MEDLOG		
Las instalaciones están cerca a los terminales aéreos y portuarios para la exportación directa	Cuenta con diversas maquinarias como equipos tecnológicos para sus operaciones	Ruc: 20347646891 Dirección: Av. Gambeta 358

<https://www.medlogperu.pe>

DP WORLD		
Consagrado líder en operaciones, logística, con nuevos terminales y servicios marítimos.	Implementado con sistemas electrónicos para aduanas y zonas de verificación portuaria.	Ruc: 20100010217 Dirección: Av. Argentina 2085

<https://www.dpworldcallao.com.pe>

Nota: Elaboración propia con información de (APM TERMINALS, 2022); (UNIMAR, 2022); (MEDLOG, 2022) y (DP WORLD, 2022)

Siguiendo con el proceso de exportación se considera trabajar con el terminal portuario de DP World ya que es por el único terminal portuario por donde se carga el contenedor a la línea naviera Hapag – Lloyd dado que cada naviera tiene acuerdos con los terminales.

CAPÍTULO XI

INFRAESTRUCTURA PARA LA DISTRIBUCIÓN FÍSICA EN EL PAIS DESTINO

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

En base al puerto marítimo el Callao, se evidencia como el principal sistema portuario que se dispone para todas las empresas que se dedican a la exportación e importación; también se señala que es el que mantiene mayor tráfico de embarcaciones; así mismo se señala que es el que mantiene mayor tráfico de embarcaciones y por su infraestructura tiene alta capacidad de carga.

Figura 28

Puerto Callao



Nota: Extraído de (LOGISTICA 360, 2021)

Sobre el sistema aeroportuario el de mayor infraestructura es el terminal internacional Jorge Chavez, en él se ubican las principales empresas aéreas de ruta nacional como de tránsito internacional, por sus equipamientos y tecnología está al nivel que otros países, y permite ser un terminal competitivo y se conecta con los principales aeropuertos del mundo.

Figura 29

Aeropuerto



Nota: Extraído de (Peru.ladevi, 2021)

11.2 Análisis de la infraestructura vial, portuaria y aeroportuaria del país destino

Análisis de la infraestructura vial; corresponde al lugar de destino donde finaliza el proceso de exportación, Nueva York tiene 2,743 kilómetros de carreteras y cuenta con un sistema acondicionado para el tránsito urbano como para el transporte de carga pesada, también se puede identificar las vías para un mejor control y seguridad (I 78, I 80, I 81, I 84, I 87, entre otras) que permiten una interconexión para minimizar los tiempos de rutas. (Arguello, 2020, pág. 11)

Figura 30

Sistema vial



Nota: Extraído de (Wiki, 2020)

Análisis de la infraestructura portuaria; este tiene un alcance referencial de 40 kilómetros, también mantiene vías fluviales de 1,050 kilómetros evidenciado en las costas, es considerado uno de los mejores puertos naturales, puede soportar el acceso de 4,811 barcos que incluye 33 millones de toneladas de mercancías que se importan de distintos países para poder cubrir la demanda no solamente del estado de Nueva York sino otros cercanos.

Figura 31

Sistema portuario



Nota: Extraído de (World Energy Trade, 2020)

Análisis de la infraestructura aeroportuaria; respecto a este sistema es uno de los más desarrollados en el mundo por su alta tecnología y por su capacidad para sostener las importaciones y exportaciones, el principal sistema aeroportuario es el terminal JFK, es que cuenta con una infraestructura de mayor capacidad, y tiene conexiones con más de 165 países del mundo, en el 2020 se procedió a realizar una remodelación para ampliar el terminal por la importancia de su comercio internacional.

Figura 32

Sistema aeroportuario



Nota: Extraído de (Expreso, 2020)

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

Principales puertos:

- Manhattan
- Brooklyn
- Queens
- Jersey City
- Bronx

Principales aeropuertos:

- Jhon F. Kennedy
- La Guardia
- Newark Liberty

Capacidad:

Las tres infraestructuras sostenibles en su proceso de importación y exportación permiten señalar por la tecnología y toda la infraestructura se evidencia que en el 2019 se logra exportar 1`643,160.90 millones de dólares que equivale a un PBI de 7.69% (FAO, 2022).

Restricciones:

- Carne
- Leche
- Aves
- Productos elaborados como sopa seca

Costos y servicio:

Figura 33

Costos de flete marítimo Callao a New York

Líneas Navieras: Callao - New York		Línea naviera	Agente	Depósito	Días de tránsito	Frecuencia de salida
Puerto de origen: Callao (Perú)		MSC	MSC PERU	LICSA	14	SEMANTAL
Puerto de destino: New York (Estados Unidos)		HAPPAG LLOYD	TRAMARSA	DPWORLD	14	SEMANTAL
Tarifa promedio de flete por contenedor						
20 pies: \$ 2650						
40 pies: \$ 3650						
40 pies refrigerado: \$ 4800						
Mercadería Consolidada						
Tm/m ³						
\$ 80						

Nota: Extraído de (Lineas Navieras, 2022)

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

Tabla 41

Empresa Agunsa en Nueva York

Agente AGUNSA	
Servicios	- Móviles especiales - Equipados para temperaturas bajas - Control para insumos químicos - Contenedor para trenes
Dirección	Calle Jorge Chavez 631 - Lima
Teléfono	51 1 626 0800
Correo	comercial@agunsa.com.pe
Página web	https://agunsa.com

Nota: Autoría propia con información de la pág. de (AGUNSA, 2022)

Tabla 42*Empresa DSV en Nueva York*

Agente DSV	
Servicios	- Despacho de aduanas - Tramitación aduanera - Seguro - Protección dsv
Dirección	268 Main St 14202 Búfalo - Nueva York, Estados Unidos Av. Los Forestales Mz F Villa El Salvador - Lima
Teléfono	1 716 220 9490
Correo	alonso.ortiz@dsv.com info@cc.us.dsv.com
Página web	https://www.dsv.com/en/our-solutions/logistics-solutions

Nota: Autoría propia con información de la página de (DSV, 2022)

CAPITULO XII

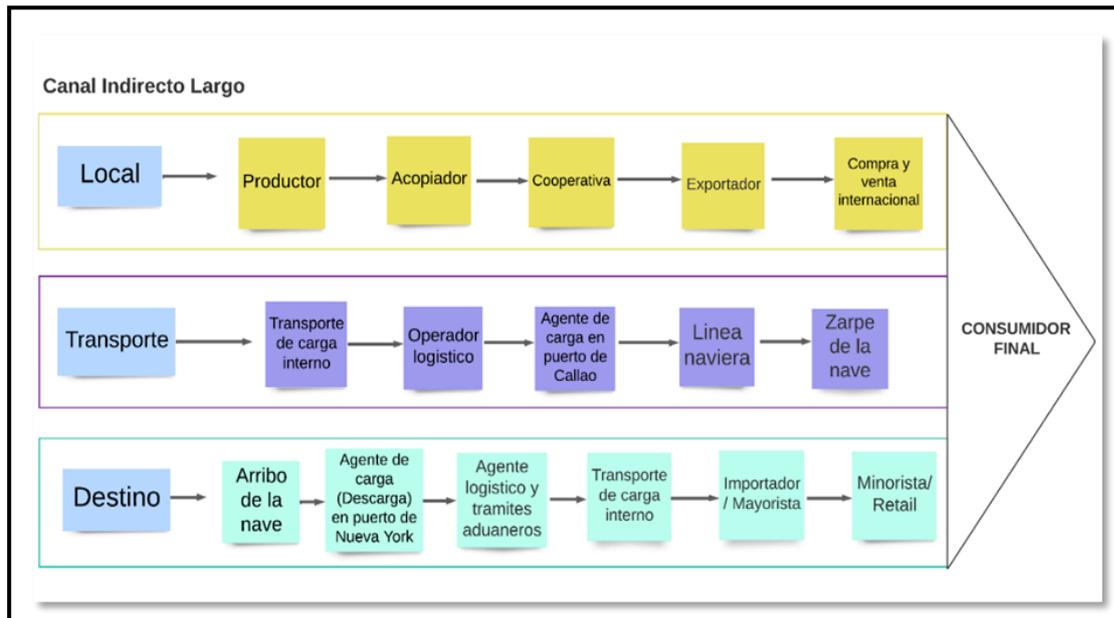
DISTRIBUCIÓN

12.1 Mapeo de la secuencia comercial proveedor-consumidor:

El mapeo consiste en una secuencia de fases en el que el producto recorre para culminar con el proceso de exportación, es importante que cada etapa productiva sea la adecuada para que el proceso sea eficiente. En este sistema se requiere la participación de los agricultores, los acopiadores, las cooperativas, los operadores logísticos, los importadores y finalmente culmina con la puesta de los productos en el mercado para los consumidores.

Tabla 43

Canal Indirecto al consumidor



Nota: Elaboración propia

12.2 Identificación y descripción de canales de distribución:

De acuerdo al cliente final General Cocoa Company (Genco), es una empresa grande en los EE.UU. cuya sede principal es Nueva York, compran granos de cacao de productores, procesadores y exportadores a nivel mundial para su distribución a diversas empresas de chocolates en diversos países. Genco desarrolla una sólida base de clientes estadounidenses y son altamente valorados por su implementación en su sistema de la cadena de suministro del cacao.

Tabla 44*Perfil de la empresa importadora*

General Cocoa Company (Genco)	
Contacto	Emanuel Garboua
Dirección	Dirección: 30 Wall Street Nueva York
Teléfono	+ 1 212 422 7750
E-mail	generalcocoa@sucden.com
Número de establecimiento	Suministra a las fábricas de chocolate y procesadoras de cacao en todo Estados Unidos, Europa y Asia
Términos de compra	Precio de venta por TM en sacos de yute de 64 kg.
Cubrimiento geográfico	Oficinas en 25 países y clientes en más de 100 destinos en Europa, Rusia, África, Oriente Medio, América, Asia, Pacífico y Japón.
Productos	Cacao, café, azúcar, etanol
Proveedores	Costa de Marfil en África, América Latina y Asia
Márgenes	20 % sobre el costo de producción
Plazos de pago	50 % previo conocimiento de embarque y 50% entregada la mercancía

Nota: Elaboración propia con información de (SUDEN, 2022)

12.3 Canal con mayor flujo comercial para las importaciones del producto

Para el proceso de importación del cacao orgánico representa el canal más favorable y con mayor flujo comercial es los Estados Unidos, porque genera comercio convirtiendo en una oportunidad de negocio a nivel internacional. Está compuesto por productores, empresa exportadora, transporte internacional, empresas distribuidoras, ferias y consumidores de productos orgánicos.

También existen empresas dedicadas a la compra de cacao básicamente para la fabricación de chocolate y cosmetología en la siguiente tabla se especifican:

Tabla 45

Ficha de perfil de los canales de distribución en Nueva York

PUNTOS DE VENTA	PRECIO RETAIL	DESCRIPCION	LOGO
HERSHEY'S CHOCOLATE WORLD	\$ 6.99	La tienda HERSHEY'S más grande del mundo y famoso en New York-New York Hotel & Casino.	
Chocolate Ridgewood	\$ 10.00	Con Ridgewood Chocolate anteriormente de Ridgewood, Queens. Ahora están operando desde Manhattan	
SOL CACAO	\$ 7.00	Fabricante de chocolate artesanal "bean to bar" que elabora barras de chocolate de origen único en el sur del Bronx	
Chocolates Jomart	\$ 6.00	Gente de todas partes de Nueva York vendría a Franklin Ave a comprar chocolates y otros dulces.	

Nota: Autoría propia

12.4 Identificación y cuantificación de los márgenes de intermediación, condiciones de compra (60-90-120 días, incoterms utilizados), volúmenes mínimos, etc.

El sistema exportador utilizado, está enmarcado en el trato suscrito (CCVI) con la empresa importadora y se respalda en el CIF que evidencia los gastos, los seguros y el pago de flete; por tal medio el vendedor se compromete con el costo a cubrir por el tránsito marítimo y el pago respectivo a la aseguradora permitiendo cubrir cualquier incidencia con la mercancía, se fija un plazo de pago del 50% enviado la documentación del embarque y la otra parte contra entrega, el volumen será de 12.672 toneladas de cacao orgánico depositado en un contenedor de 20' con destino a Nueva York.

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

Tener un adecuado plan estratégico enfocado al mercado internacional es fundamental para seguir operando e incrementar la rentabilidad del negocio en base a una serie de estrategias en mercadotecnia como son parte del marketing la promoción, distribución, posicionamiento de marca, publicidad, ventas, entre otras. Las herramientas para lograr las metas previstas sobre la comercialización del cacao orgánico a granel es participar en ferias internacionales, ruedas de negocios, desarrollar una página web y el marketing mix.

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

El comercio en USA es exigente en la inocuidad de los bienes alimentarios y valoran más si son orgánicos. Cada vez es mayor las empresas que venden productos orgánicos y esto hace que estemos constantemente mejorando y aportando valor a la protección en salud humana y lo propio en el cuidado del medio ambiente donde participamos.

Para el presente estudio el segmento del mercado son los estadounidenses, lo que significa es un mercado atractivo y cercano para el transporte, tiene cualidades potenciales ya sea en su economía, infraestructura, cultura y comercial, la pasión que tienen por los productos naturales y orgánicos, las exigencias de buenas prácticas agrícolas y entre otros hace que se convierte en un aliado principal. También aprovechando los acuerdos suscritos del TLC, la barrera fitosanitaria proteccionista en este sentido es ideal para optimizar la calidad e inocuidad del producto, ya que es un país que protege a su población en base a leyes para productos que ingresan a EE.UU.

Por otra parte, PromPerú organiza y participa en eventos internacionales donde podemos articular y colocar nuestros productos en un stand donde nos hacemos conocidos internacionalmente y encontrar potenciales socios comerciales.

CAPÍTULO XIII

MATRIZ DE COSTOS DE EXPORTACIÓN

El valor exportable es una inversión que se recupera cuando el cliente termina de pagar, su aplicación para el costo de exportación es de acuerdo al volumen, el grado de calidad del grano y considerando los Incoterms® 2020 valor CIF – Callao para finalizar la nave zarpar al puerto de Nueva York. En la siguiente tabla de costos de exportación se toma el tipo del cambio en dólar a 3.70.

Tabla 46

Costo de exportación de granos de cacao orgánico hacia Estados Unidos.

DESCRIPCIÓN	UND. MEDIDA	CANT.	TOTAL SOLES	TOTAL DOLARES
Costos de producción directo			S/. 146,028.15	\$ 39,467.07
Materia prima	TM	12.672	121,810.87	32,921.86
Certificado orgánico	TM	12.672	18,754.56	5,068.80
Sacos de yute	Sacos	198	1,029.60	278.27
Etiquetado - impresión	Sacos	198	285.12	77.06
Combustible (Montacarga)	Galón	3	48.00	12.97
Mano de obra directo	Personal	4	4,100.00	1,108.11
Costos indirectos			S/. 14,131.00	\$ 3,819.19
Gastos administrativos	Serv.		7,860.00	2,124.32
Gastos de venta	Serv.		1,340.00	362.16
Gastos financieros	Préstamo		4,931.00	1,332.70
Precio EXW (En fabrica)			S/. 160,159.15	\$ 43,286.26
Envases y embalajes			S/. 680.00	\$ 183.78
Papel kraft	Rollo	2	60.00	16.22
Absorbente de humedad	Bolsa	4	60.00	16.22
Pallets de madera	Parihuela	9	360.00	97.30
Paletizado y contenedorización	Serv.		200.00	54.05
Logística de carga			S/. 9,950.00	\$ 2,689.19
Transporte carga a Lima	Sacos	198	8,910.00	2,408.11
Seguro de carga nacional			890.00	240.54
Estiba y desestiba de carga			150.00	40.54
Gastos de exportación			S/. 6,699.70	\$ 1,810.73
Certificado fitosanitario			43.20	11.68
Envío de documentos al comprador			200.00	54.05
Comisión de aduna			869.50	235.00
Gastos operativos			240.50	65.00
Gastos administrativos			370.00	100.00
Recojo de almacén			1,313.50	355.00
Canal rojo			148.00	40.00
Almacenaje y embarque			3,515.00	950.00
Total costo de exportación de 1 contenedor			S/. 177,488.85	\$ 47,969.96
Utilidad 20%			35,497.77	9,593.99
Precio FOB - Callao			S/. 212,986.22	\$ 57,563.95
*Precio FOB x Kilo			16.81	4.54
Flete internacional marítimo			18,315.00	4,950.00
*Handing			314.50	85.00
*Transmission Fee			351.50	95.00
*Solas Port			370.00	100.00
Sub Total			S/. 19,351.00	\$ 5,230.00
Precio CFR			S/. 232,337.62	\$ 62,793.95
*Precio CFR x Kilo			18.33	4.96
Seguro marítimo			1,165.50	315.00
Precio CIF			S/. 233,503.12	\$ 63,108.95
*Precio CIF x Kilo			18.43	4.98

Nota: Autoría propia

CAPÍTULO XIV

VALUACIÓN ECONÓMICA FINANCIERA

Para este proyecto de exportación de granos de cacao se tiene la siguiente propuesta del cálculo de las inversiones en los activos fijos tangibles con un total de S/ 29,247.00, en intangibles son S/ 7,000.00 y capital de trabajo con S/ 169,194.85 necesarios para iniciar las operaciones del plan de negocio.

Tabla 47

Inversión inicial

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO	INVERSIÓN TOTAL
INVERSIÓN TOTAL			S/. 205,441.85
1.- ACTIVOS FIJOS (INVERSIÓN)			36,247.00

A) TANGIBLES			29,247.00
- TERRENOS, INMUEBLES			1,500.00
		Remodelación de planta	1,000.00
		Equipos Electricos y de Iluminación	500.00
- MAQUINARIA, EQUIPOS Y VEHÍCULOS			26,442.00
	1	Balanza de Plataforma	289.00
	1	Medidor de Humedad de Grano de Cacao	2,500.00
	1	Máquina cerradora de Sacos de Yute	450.00
	1	Montacarga	18,500.00
	9	Pallets de madera (Almacén)	360.00
	1	Computadora	2,299.00
	1	Impresora	1,299.00
	5	Mantas de Polipropileno 5 x 10 m2	125.00
	1	Extintor	120.00
	5	Implementos de EPPS	500.00
- MUEBLERÍA			1,305.00
	2	Mesa Escritorio	378.00
	4	Sillas	396.00
	2	Estante	218.00
	1	Mesa de Trabajo	299.00
	1	Botiquín	14.00
B) INTANGIBLE			7,000.00
	1	Estudios del Proyecto	500.00
	1	Asesoría Comercial	1,000.00
	1	Capacitación pre operación (Manejo de equipos, seguridad, etc.)	1,000.00
	1	Formalización (Sunat, Licencia, Escritura, Notaria, Reg. Publ.).	500.00
	1	Sellos orgánicos comercial (3)	1,500.00
	1	Registro Fitosanitario en Almacén (Haccp,GMP)	500.00
	1	Implementación de Sistema contable	800.00
	1	Diseño de Pagina Web	200.00
	1	Marketing (Promoción, Ventas e Inauguración)	1,000.00
2.- CAPITAL DE TRABAJO			169,194.85
Materiales directos			141,928.15
Mano de obra directo			4,100.00
Gastos administrativos			7,860.00
Gastos de venta			1,340.00
Gastos de distribución			13,966.70

Nota: Elaboración propia

Tabla 48

Costos directos de producción del cacao orgánico en grano

1. COSTOS DIRECTOS DE PRODUCCIÓN						TC	3.70
	Descripción	Unidad Medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total S/	Costo Total \$	
Costos Variables	Materiales directos				S/ 141,928.15	\$ 38,358.96	
	Materia prima - cacao en grano	TM	12.672	S/ 9,612.60	S/ 121,810.87	\$ 32,921.86	
	Certificado orgánico de producción	TM	12.672	S/ 1,480.00	S/ 18,754.56	\$ 5,068.80	
	Sacos de yute	Sacos	198	S/ 5.20	S/ 1,029.60	\$ 278.27	
	Etiqueta - impresión	Sacos	198	S/ 1.44	S/ 285.12	\$ 77.06	
	Combustible (Montacarga)	Galón	3	S/ 16.00	S/ 48.00	\$ 12.97	
Costos Fijos	Mano de obra directo				S/ 4,100.00	\$ 1,108.11	
	Auxiliar de almacén	N° Personas	1	S/ 1,025.00	S/ 1,025.00	\$ 277.03	
	Operador de montacarga	N° Personas	1	S/ 1,025.00	S/ 1,025.00	\$ 277.03	
	Vigilante	N° Personas	1	S/ 1,025.00	S/ 1,025.00	\$ 277.03	
	Personal de limpieza	N° Personas	1	S/ 1,025.00	S/ 1,025.00	\$ 277.03	
Total 1					S/ 146,028.15	\$ 39,467.07	
2. COSTOS DE DISTRIBUCION Y VENTAS							
	Descripción	Unidad Medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total S/	Costo Total \$	
Costos Variables	Envases y embalaje				S/ 680.00	\$ 183.78	
	Papel kraft	Rollo	2	S/ 30.00	S/ 60.00	\$ 16.22	
	Absorbente de humedad	Bolsa	4	S/ 15.00	S/ 60.00	\$ 16.22	
	Pallets de madera (Contenedor)		9	S/ 40.00	S/ 360.00	\$ 97.30	
	Paletizado y contenerizado				S/ 200.00	\$ 54.05	
	Logística de carga				S/ 9,950.00	\$ 2,689.19	
	Transporte carga a Lima	Sacos	198	45	S/ 8,910.00	\$ 2,408.11	
	Seguro de carga nacional				S/ 890.00	\$ 240.54	
	Estiba y desestiba de carga				S/ 150.00	\$ 40.54	
	Gastos de exportación				S/ 3,336.70	\$ 901.81	
	Agente logístico - Agente aduana				S/ 2,793.50	\$ 755.00	
	Terminal portuario				S/ 300.00	\$ 81.08	
	Certificado fitosanitario para exportación				S/ 43.20	\$ 11.68	
	Envío de documentos al comprador				S/ 200.00	\$ 54.05	
	Total 2					S/ 13,966.70	\$ 3,774.78
Total costos directos					S/ 159,994.85	\$ 43,241.85	

Nota: Elaboración propia

Tabla 49

Costos indirectos de producción del cacao orgánico en grano

3. COSTOS INDIRECTOS						
	Descripción	Medida	Cantidad	Unitario	Costo Total S/	Costo Total \$
Costos Fijos	Gastos administrativos				S/ 7,860.00	\$ 2,124.32
	Gerente administrativo	N° Personas	1	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	\$ 540.54
	Jefe de almacén - Ing. Agrónomo	N° Personas	1	S/ 1,600.00	S/ 1,600.00	\$ 432.43
	Contador	N° Personas	1	S/ 1,300.00	S/ 1,300.00	\$ 351.35
	Luz	Serv.	1	S/ 80.00	S/ 80.00	\$ 21.62
	Agua	Serv.	1	S/ 50.00	S/ 50.00	\$ 13.51
	Teléfono	Serv.	1	S/ 30.00	S/ 30.00	\$ 8.11
	Internet	Serv.	1	S/ 40.00	S/ 40.00	\$ 10.81
	Alquiler de local	Renta	1	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	\$ 540.54
	Alquiler de camión	Renta	1	S/ 400.00	S/ 400.00	\$ 108.11
	Útiles de oficina		1	S/ 200.00	S/ 200.00	\$ 54.05
	Artículos de limpieza		1	S/ 100.00	S/ 100.00	\$ 27.03
	Medicamentos para botiquín		1	S/ 60.00	S/ 60.00	\$ 16.22
	Gastos de venta				S/ 1,340.00	\$ 362.16
	Vendedor		1	S/ 1,300.00	S/ 1,300.00	\$ 351.35
	Publicidad por internet		1	S/ 20.00	S/ 20.00	\$ 5.41
	Plataforma Ecommerce: Marketplace		1	S/ 20.00	S/ 20.00	\$ 5.41
	Gastos financieros				S/ 4,931.00	\$ 1,332.70
	Préstamo (interés)		1	S/ 4,931.00	S/ 4,931.00	\$ 1,332.70
	Total costos indirectos					S/ 14,131.00
COSTO TOTAL DE PRODUCCION					S/ 174,125.85	\$ 47,061.04

Nota: Elaboración propia

EI EE. RR:

El estado de resultados presentado muestra una proyección de 3 años que abarca los costos y egresos contabilizados la resta entre ambos será el resultado del ejercicio, en pérdida o utilidad. Para el proyecto que inicia como PYPE los impuestos asignado a la renta es una tasa de 1.5% entre los ingresos netos registrados mensualmente, esta tarifa se considera para el año 2022.

Tabla 50

Estado de Resultado Anual Proyectado - 2022

RUBROS	1	2	3	TOTAL
A.- INGRESOS	1,881,792.00	2,090,880.00	2,299,968.00	6,272,640.00
1,- Ventas	1,881,792.00	2,090,880.00	2,299,968.00	6,272,640.00
2,- Otros				0.00
B.- EGRESOS	1,452,169	1,608,054	1,763,939	4,824,162.00
1,- Costo Fijo	49,200.00	49,200.00	49,200.00	147,600.00
2,- Costo Variable	1,402,969	1,558,854	1,714,739	4,676,562.00
C.- Utilidad Bruta	429,623.40	482,826.00	536,028.60	1,448,478.00
* Gastos Operativos	110,400.00	110,400.00	110,400.00	331,200.00
- Gasto Financiero	33,782.00			33,782.00
* Depreciación	3,579	3,579	3,579	10,738
* Amortización - Est del proy.	2,333.00	2,333.00	2,333.00	6,999.00
D.- UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO	279,529	366,514	419,716	1,065,759
- Impuesto de Renta (1.5%/ Ingreso Neto)	28,227	31,363	34,500	94,090
E.- UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	251,302	335,151	385,217	971,670

N° UNIDADES:	1,782	1,980	2,178
% de VENTAS:	100%	100%	100%
UNIDADES VENDIDAS:	1,782	1,980	2,178
PRECIO DE VENTA:	1,056.00	1,056.00	1,056.00
VENTAS TOTALES:	1,881,792.00	2,090,880.00	2,299,968.00
COSTO FIJO	49,200.00	49,200.00	49,200.00
COSTO VARIABLE / Unidad S/.	787	787	787
COSTO VARIABLE	1,402,969	1,558,854	1,714,739
% GASTO OPERATIVO (VENTA ANUAL)			
GASTO OPERATIVO	110,400.00	110,400.00	110,400.00

Nota: Elaboración Propia

14.1 Costos de oportunidad de capital:

El coste de oportunidad se define en economía, como aquel coste que no se realizó para priorizar otra inversión más urgente o prioritaria. Es el conjunto de recursos que dejamos de percibir cuando nos decidimos por otra alternativa.

Tabla 51

Evaluación de costo oportunidad de capital

DETALLE		
Inversiones	Inversión total	Utilidad Neta
Exportación de Cacao	205,442.00	251,302.00
Exportación de Café	205,442.00	67,218.00
	Diferencia	184,084.00

Nota: Elaboración propia

En el presente plan de exportación de cacao orgánico basándose en la fórmula COK, se recomienda una rentabilidad mínima de 67 % que esperan obtener los inversionistas frente a otras inversiones.

Tabla 52

Cálculo de COK

Ponderación - COK.	
*TEA (préstamo)	36%
*Tasa de Utilidad	20%
*Tasa de Inflación	2.50%
Costos de oportunidad de capital	67%

Nota: Elaboración propia

14.2 Valor actual neto:

El VAN es una escala de medición económico que permite establecer la viabilidad de un proyecto de exportación. Calculando el precio actual con los valores del flujo de caja proyectado obtenemos VANE de S/ 248,680.95 se evalúa de acuerdo a los criterios de resultados del VAN indica que si es $VAN > 0$, obtendrá beneficios por la inversión, elevados frente a la rentabilidad esperada por lo mismo el proyecto de exportación es aceptable.

14.3 Tasa interna de retorno:

En el proceso de medir la viabilidad del proyecto de exportación es de interés considerar la tasa de descuento que ha generado la exportación, Si se evidencia que la tasa a descontar es superior a la TIR se considera que el proyecto no se puede concretar, porque se entiende que se va invertir en generar el proyecto que los resultados positivos de ganancia a largo plazo.

La tasa interna de retorno consiste en la rentabilidad que permite establecer una inversión económica. Para calcular el TIR se relaciona frente a lo que quiere como mínimo lograr económicamente tomando consideración al COK. Adquiriendo la guía de resultados de la TIR indica que si el TIR es mayor ($>$) al COK, la inversión podrá producir altos rendimientos por lo tanto se acepta el proyecto.

Tabla 53*Flujo de fondos económicos y financieros en soles - 2022*

RUBRO	MENSUAL	0	1	2	3	TOTAL
A. INGRESOS		0.00	1,881,792.00	2,090,880.00	2,477,162.00	6,449,834.00
1: Ventas			1,881,792.00	2,090,880.00	2,299,968.00	6,272,640.00
2: Valor residual			0.00	0.00	8,000.00	8,000.00
3: Recuperación Capital de trabajo			0.00	0.00	169,194.00	169,194.00
B. FLUJO DE COSTOS (Egresos)		205,441.00	1,562,568.60	1,718,454.00	1,874,339.40	5,360,803.00
1: Inversión fija		36,247.00				36,247.00
2: Inversión Capital de Trabajo		169,194.00				169,194.00
3: Costo Variables			1,402,968.60	1,558,854.00	1,714,739.40	4,676,562.00
4: Costo Fijos			49,200.00	49,200.00	49,200.00	147,600.00
5: Gasto Operativo			110,400.00	110,400.00	110,400.00	331,200.00
C. FLUJO ECONÒMICO (A - B)		-205,441.00	319,223.40	372,426.00	602,822.60	1,089,031.00
(+)1: Préstamo Bancario - Inversión		164,353.00				164,353.00
(-) 3: Servicios de la Deudas						
- Plazo Corto (TEA. 36%)			198,135.00	0.00	0.00	198,135.00
4.- Impuesto a la Renta				28,227	31,363	59,590.08
D. FLUJO FINANCIERO		-41,088.00	121,088.40	344,199.12	571,459.40	995,658.92
VANE		248,680.95				
VANF		277,535.12				
TIRE		165.37%				
TIRF		411.59%				
"K"		67%				

Nota: Elaboración Propia

CONCLUSIONES

- 1. Respecto al análisis del producto exportable de cacao orgánico en grano se concluye:** La demanda de cacao orgánico se debe a que contiene beneficios nutricionales y ayuda mejorar la salud de las personas también del cacao en grano se fabrican los chocolates saludables, polvo del cacao, nibs cacao, bebidas, manteca y entre otras, en el comercio internacional se identifica a los granos de cacao con la partida arancelaria del código 1801.00.19.00. Para la exportación a Estados Unidos se requiere el permiso del SENASA ya que es un producto restringido y requiere requisitos fitosanitarios además se debe cumplir los requisitos de calidad del grano de cacao que exige el cliente como son la humedad que no debe exceder el 7% en cuanto al orgánico se debe certificar en este caso Biolatina es quien certifica como orgánico el cacao. Se cumple con las normas del etiquetado de EE.UU. donde se muestra en el panel principal el sello orgánico de USDA, su presentación es en empaques de sacos de yute de 64 kg.
- 2. Respecto a los procesos de la distribución física internacional – DFI, se concluye:** Para la primera fase los granos de cacao debe ser envasado en sacos de yute esto ayuda a que transpire los granos y evita formación de mohos, luego se unitarizan en pallets americano para facilitar el transporte y proteger cualquier agente contaminante también se selecciona el contenedor estándar de 20' y durante el procedimiento en el puerto se contratará un agente logístico quien tiene mayor capacitación, experiencia y garantía con la operación logística en puerto, asimismo se depositara los granos de cacao

temporalmente en el terminal portuario de DP World hasta transportar al contenedor y ser cargado por grúas a la línea naviera Hapag Lloyd. Se declara en contrato de compraventa internacional acogerse al Incoterms 2020 CIF – Callao, es uno de los incoterms preferidos por el cliente cuando no tienen un agente de carga para Perú. La mercadería atravesará vía marítima dirigiéndose al puerto de Nueva York. Para la distribución en la ciudad de destino contamos con el importador-mayorista quien distribuye a las fábricas de chocolate y retail para posteriormente ser consumido por los clientes finales.

- 3. Respecto a la viabilidad del proyecto de exportación de granos de cacao orgánico hacia Nueva York se concluye:** El plan de exportación de granos de cacao orgánico tiene una inversión total de 205,442.00 una fracción es con préstamo para el capital de trabajo de S/ 164,353.00, esta inversión tiene previsto recuperar dentro de 3 años por lo tanto está garantizado la rentabilidad para los socios, dado que el cacao orgánico proviene de la ciudad de Tingo María – Perú para ser comercializado en los mercados de Nueva York, siendo los agricultores y empresas de la cadena de distribución en una parte se verán beneficiados económicamente. En cuanto a la evolución de la rentabilidad financiera tenemos el VANE de S/ 248,680.00 y un VANF de S/143,636 esto indica que el proyecto es aceptable porque generara recursos económicos por arriba de la rentabilidad esperada, también se evaluó la TIRE con 165 % y la TIRF de 411% esto se interpreta que el proyecto es rentable por lo tanto llevar a cabo el proyecto es viable.

RECOMENDACIONES

1. Se recomienda a los gestores de la empresa exportadora a desarrollar un plan estratégico para tener información de nuevos mercados internacionales para tener mayores oportunidades para exportar y para posicionar la marca y ser altamente competitivo.
2. Desarrollar capacitaciones permanentes a los trabajadores para poder fortalecer las capacidades y tener información actualizada para el comercio internacional y los procesos de exportación entre ellos los controles de calidad y las normas legales aduaneras.
3. Proponer una lista de empresas productoras a nivel nacional para tener una lista de nuevo producto que pueden ser exportables y que tiene alta demanda en diversos países, esto le permitirá a la empresa ampliar su mercado de competitivas y tener mayores ingresos.
4. Estar en contacto con empresas logísticas como transporte interno agente aduanero, o intermediarios que pueden orientar los procesos aduaneros y viabilizar la exportación, conocer las empresas de transporte internacional como terminales marítimos o aéreos, permitiendo minimizar los tiempos y cumplir a los clientes sus exigencias de carga y descarga.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGUNSA. (2022). Obtenido el 29 de 07 de 2022, de: <https://agunsa.com>
- ANOVA E.I.R.L. (2022). Recuperado el 30 de 07 de 2022, de Anova transporte de mercadería: <https://www.anovamarine.com/es/nuestra-cobertura/interes-del-exportador-y-carga-del-transportista/>
- APM TERMINALS. (2022). Recuperado el 30 de 07 de 2022, de Transporte de carga APM TERMINALS: <https://www.apmterminals.com/en/callao/services/temporary-storage-depot>
- Arguello, J. (2020). En *Guía del Estado de Nueva York, Estados Unidos*. Nueva York: r ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E., M.P. Recuperado el 30 de 07 de 2022, de r ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E., M.P
- Arvelo et.al, M. (2017). Recuperado el 28 de 07 de 2022, de Manual Tecnico del cultivo de cacao Practicas latinomarcianas: <https://repositorio.iica.int/handle/11324/6181?show=full>
- BIO LATINA. (2022). Obtenido el 29 de 07 de 2022, de BIO LATINA Certificadora: <https://biolatina.com/acreditaciones>
- CAC. Pangoa. (2016). Manual de proceso de calidad de Cacao Fino de Aroma. *Cooperativa agraria cafetalera*, 46. Recuperado el 28 de 07 de 2022, de <https://assets.rikolto.org>
- CARGO WORLD. (2022). Recuperado el 30 de 07 de 2022, de: <http://www.cargoworld.com.pe/agenciamiento-de-aduana.html>
- Cooperativa agroindustrial. (2022). Recuperado el 29 de 07 de 2022, de: <https://www.facebook.com/cacaoaltohuallaga/>
- CoopNaranjillo. (2022). Recuperado el 29 de 07 de 2022, de: <https://www.facebook.com/CoopNaranjillo/>
- DEPISA. (2022). Recuperado el 30 de 07 de 2022, de: <http://www.depisa.com.pe/nosotros.jsp>

DP WORLD. (2022). Recuperado el 30 de 07 de 2022, de:
<https://www.dpworldcallao.com.pe/servicio/deposito-temporal/>

DSV. (2022). Recuperado el 29 de 07 de 2022, de: <https://www.dsv.com>

EPA. (2022). Obtencion el 27 de 07 de 2022, de <https://espanol.epa.gov>

Estado Peruano. (06 de 01 de 2022). Recuperado el 28 de 07 de 2022, de:
<https://www.gob.pe/6996-clasificacion-arancelaria-de-mercancias>

Expreso (17 de 06 de 2020). Recuperado el 30 de 07 de 2022, de
<https://www.expreso.info>

FAO. (2018). Recuperado el 30 de 07 de 2022, de: <https://www.ippc.int/static>

FONTAGRO. (2019). *Plataforma multiagencia de cacao para América Latina y el Caribe: Cacao 2030-2050*. Washington, D.C., 20577: Fondo Semilla.
https://www.fontagro.org/new/uploads/adjuntos/Informe_CACAO

GlobalSTD. (2022). Recuperado el 28 de 07 de 2022 <https://www.globalstd.com>

GRANDSUR. (2022). Recuperado el 29 de 07 de 2022 <https://grandsur.com>

Grupo Clemente. (2022). Recuperado el 30 de 07 de 2022
<https://grupoclemente.net/rutas/>

Guía Implementación . (2021). Recuperado el 30 de 07 de 2022
<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document>

GIP INACAL. (2021). Recuperado el 29 de 07 de 2022, de Norma Técnica Peruana NTP-CODEX CAC/RCP72:2018: <https://hub.unido.org/sites/default/files>

HAPAG. (2022). Recuperado el 30 de 07 de 2022.
<https://www.hapag-lloyd.com/es/services-information/cargo-fleet/container/20-standard.html>

INACAL. (2021). *Guía de Implementación de la Norma Técnica Peruana NTP-ISO 2451:2018 Granos de cacao*.
<https://cdn.www.gob.pe>

INKACAO. (2022). Recuperado el 30 de 07 de 2022, <http://inkacao.blogspot.com>

Inversiones. (2022). Recuperado el 30 de 07 de 2022, de Inversiones Cordero Max:
<https://www.sacoscordero.com>

Ley de Aduanas. (2004). Recuperado el 30 de 07 de 2022, de Decreto legislativo que aprueba a la ley general de aduanas decreto legislativo N°1053:
<https://www.mef.gob.pe>

Machu Picchu Foods. (2022). Recuperado el 29 de 07 de 2022
<https://www.facebook.com/MachuPicchuFoodsSAC/>

Maderera Andina. (2022). Recuperado el 30 de 07 de 2022, <https://maderera-andina.com>

MARVISUR. (2022). Recuperado el 30 de 07 de 2022, <https://expresomarvisur.com>

MEDLOG. (2022). Recuperado el 30 de 07 de 2022, <https://medlogperu.pe>

MegaTranp. (2022). Recuperado el 30 de 07 de 2022,
<https://www.megatranspperu.com>

Mendoza, et.al, L. (2018). *Cadena de valor del Cacao*. Lima: Nova Print S.A.C.
Recuperado el 29 de 07 de 2022, de <https://www.cooperacionsuiza.pe>

Mercado libre. (2022). Recuperado el 29 de 07 de 2022, de Mercado libre:
<https://articulo.mercadolibre.com.pe>

MIASA. (2022). Recuperado el 30 de 07 de 2022, <https://www.transel.com.pe>

Ministerio de Salud. (2017). Recuperado el 28 de 07 de 2022,
<https://repositorio.ins.gob.pe>

Peru.ladevi. (07 de 12 de 2021). Recuperado el 29 de 07 de 2022, de
<https://peru.ladevi.info>

Poscosecha. (2022). Recuperado el 29 de 07 de 2022, de Manual técnico:
<https://www.procomer.com>

Prom Perú. (2015). Recuperado el 29 de 07 de 2022
<https://www.siicex.gob.pe/siicex>

PTLS CACAO. (2019). Recuperado el 30 de 07 de 2022, de Protocolo tecnico logistico y de seguridad para la exportación de cacao:
<http://logistica.produccion.gob.ec>

Rotom. (2022). Recuperado el 29 de 07 de 2022 <https://rotom.es>

Scotto, V. (2019). Recuperado el 29 de 07 de 2022, de Guía de Requerimiento de etiquetado para el empaque de productos alimenticios a estados unidos:
<https://cdn.www.gob.pe/uploads>

SENASA. (2022). Recuperado el 29 de 07 de 2022, de Servicio Nacional de Sanidad Agraria: <http://www.foncreagro.org>

SHALOM. (2022). Recuperado el 30 de 07 de 2022 <https://shalom.com.pe>

Silva, J. (13 de 02 de 2019). Recuperado el 29 de 07 de 2022, de Requisitos para exportar alimentos a los estados Unidos de América:
<http://export.promperu.gob.pe>

Sistema Comercio Exterior . (2022). Recuperado el 28 de 07 de 2022, de SIICEX:
<https://www.siicex.gob.pe/siicex>

SLI ADUANAS. (2022). Recuperado el 30 de 07 de 2022, <https://sliaduanas.com.pe>

SUDEN. (2022). Recuperado el 28 de 07 de 2022, <https://www.sucden.com>

SUNAT. (2022). Recuperado el 28 de 07 de 2022, de Tratamiento arancelario por subpatida nacional: <http://www.aduanet.gob.pe>

TRANSEL. (2022). Recuperado el 30 de 07 de 2022 <https://www.transel.com.pe>

Transmotar. (2022). Recuperado el 30 de 07 de 2022, <https://www.transmotar.com>

UNIMAR. (2022). Recuperado el 30 de 07 de 2022, <https://www.unimar.com.pe>

USDA. (2022). Recuperado el 30 de 07 de 2022, de Agricultural Marketing Service:
<https://www.ams.usda.gov>

Viva el cacao. (2017). Recuperado el 30 de 07 de 2022, <https://vivaelcacao.com>

World Energy Trade. (04 de 09 de 2020). Recuperado el 30 de 07 de 2022
<https://www.worldenergytrade.com>

ANEXOS

Anexo 1

Contrato de compraventa internacional

CONTRATO COMPRAVENTA INTERNACIONAL

Este contrato de COMPRA-VENTA se celebra por una parte por la empresa "El origen Cacao", con Nro de RUC 20xxxxxx representada en este acto por el Srta. Victoria Magaña Tapia con DNI N° 74097413 y, por la otra la empresa, "**General Cocoa Company (Genco)**" con **RUT xxxxxxxx**, representada por el Sr. Emanuel Garboua, a quienes en lo sucesivo se les denominará "El vendedor" y "El comprador" respectivamente de acuerdo con las siguientes declaraciones y cláusulas:

DECLARA "EL VENDEDOR"

- I. Que es una sociedad legalmente constituida de conformidad con las leyes de la República de Perú según consta en la escritura.
- II. Que dentro del objeto social se encuentran entre otras actividades como la comercialización de CACAO ORGÁNICO EN GRANO
- III. Que cuenta con la capacidad, conocimientos, experiencia y personal adecuado para realizar las actividades a que se refiere la declaración que antecede.
- IV. Que la Srta. Victoria Magaña Tapia es su legítima representante y en consecuencia se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente instrumento y obligar a su representada en los términos del mismo.
- V. Que tiene su domicilio en la ciudad de Tingo Maria, Rupa - Rupa Jr. Arequipa 1013, el mismo que señala para todos los efectos legales a que haya lugar.

DECLARA EL COMPRADOR:

- I. Que es una empresa constituida de acuerdo con las leyes de USA, y que se dedica entre otras actividades a la comercialización e importación de los productos a que refiere la declaración de "El vendedor"
- II. Que conoce las características y especificaciones de los productos objeto del presente contrato.
- III. Que el SR. Emanuel Garboua es su legítimo representante y está facultado para suscribir este contrato.
- IV. Que tiene su domicilio en 30 Wall Street – 9th Floor 10005 Nueva York – Nueva York, EE.UU. mismo que señala para todos los efectos legales a que haya lugar

AMBAS PARTES DECLARAN: Que tienen interés en realizar las operaciones comerciales a que se refiere el presente contrato, de conformidad con las anteriores declaraciones y así al tenor de las siguientes:

CLAUSULAS:

PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO.- Por medio de este instrumento "EL VENDEDOR" se obliga a vender y "EL COMPRADOR " a adquirir cacao orgánico en grano; por un total de 12.672 toneladas.

SEGUNDA: VIGENCIA DEL CONTRATO.- El presente contrato tiene vigencia desde 01 de noviembre, hasta el 30 de diciembre del 2022.

Ambas partes convienen que una vez "El vendedor" haya entregado la totalidad de la mercancía convenida en la cláusula primera, y "El comprador " haya cumplido con cada una de las obligaciones estipuladas en el presente instrumento, éste se da por terminado.

TERCERA: ENTREGA DE LA MERCADERIA.- "El vendedor" se obliga a entregar las mercancías objeto de este contrato, bajo el término CIF Callao Perú según las especificaciones de la **publicación Incoterm® 2020 de la Cámara de Comercio Internacional.**

CUARTA: ENVASE Y EMBALAJE DE LAS MERCANCIAS.- El cacao irán en sacos de yute, cada uno con un peso aproximado de 64 kilos. Cada lote será de 198 sacos aproximadamente, que se embarcaran dentro de un contenedor de 20 pies.

QUINTA: RESERVA DE DOMINIO.- La mercadería pasará a ser de propiedad de los compradores una vez que se les envíe el documento con la conformidad de pago recibido y que la mercadería llegue al puerto de destino.

SEXTA: FORMA DE PAGO.- La forma de pago es por transferencia bancaria anticipada a la cuenta número 234633543 del Banco BBVA del Perú, a favor de la empresa "El origen cacao".

De conformidad con lo pactado en el párrafo anterior, "El comprador" se compromete a realizar las gestiones correspondientes a fin de que se realicen los trámites necesarios para su cancelación en las condiciones señaladas. La transferencia bancaria debe ser hecha entre los días 15 del mes de diciembre del año 2022.

SEPTIMA: PRECIO.- "El comprador" se obliga a pagar a "el vendedor" el precio USD 4,980.00 por tonelada de la calidad grado 1 en términos CIF Puerto de New York EE.UU., INCOTERMS 2020 de la Cámara de Comercio Internacional – CCI. Ambas partes se comprometen a renegociar el precio antes pactado, cuando éste sea afectado por variaciones políticas y sociales extremas en el país de origen o en el de destino, **en perjuicio de las partes.**

OCTAVA: RESOLUCION POR INCUMPLIMIENTO.- Ambas partes podrán resolver este contrato en caso de que una de ellas incumpla sus obligaciones y se abstenga de tomar medidas necesarias para reparar el incumplimiento dentro de los 10 días siguientes al aviso, notificación o requerimiento que la otra parte le haga en el sentido de que proceda a reparar el incumplimiento de que se trate. La parte que ejercite su derecho a la resolución deberá dar aviso a la otra, cumplido el término a que se refiere el párrafo anterior.

NOVENA.- INSOLVENCIA.- Ambas partes podrán dar por terminado el presente contrato, en forma anticipada y sin necesidad de declaración judicial previa en

caso de que una de ellas fuere declarada en quiebra, suspensión de pagos, concurso de acreedores o cualquier otro tipo de insolvencia.

DECIMA.- SUBSITENCIA DE LAS OBLIGACIONES.- La RESOLUCION o terminación de este contrato no afecta de manera alguna la validez y exigibilidad de las obligaciones contraídas con anterioridad, o de aquellas ya formadas que, por su naturaleza o disposición de la ley, o por voluntad de las partes, deben diferirse a fecha posterior. En consecuencia, las partes podrán exigir, aún con posterioridad a la rescisión o terminación del contrato, el cumplimiento de estas obligaciones.

Se firma este contrato en la ciudad de Lima a los 15 días del mes de noviembre De, 2022.

"EL VENDEDOR"



EL COMPRADOR"



Nota: Elaboración propia basado en el contrato de compraventa internacional

Anexo 2

Cotización de materia prima a la Coop. Agroindustrial Cacao Alto Huallaga



COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CACAO ALTO HUALLAGA.
 Tingo María
www.cacaualtohuallaga.com
 Teléfono: 969619551
 JORGE SIMON COOLLANA

COTIZACIÓN

FECHA	1/04/2022
COTIZACIÓN #	27
CLIENTE ID	1
VALIDO HASTA	8/04/2022

CLIENTE

Señor: PROYECTO UNAS
 Empresa:
 Dirección:
 Provincia o Departamento:
 Teléfono:

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	PRECIO UNIT.	PRECIO	CANT. TM	TOTAL
granos de cacao seco	60010	-	9,612.60	20	192,252.00
certificación ORGANICA Y COMERCIO JUSTO	60030	-	1,480.00	20	29,600.00
Subtotal					S/., 221,852.00
Imponible					S/., -
Impuesto %					0.00%
Total Impuesto					S/., -
Otros					S/., -
TOTAL					S/., 221,852.00

Si usted tiene alguna pregunta sobre esta cotización, por favor, póngase en contacto con nosotros
 IMAN DIAZ, JUAN FRANCISCO 966916941

Nuestros granos de cacao es procesado en nuestras instalaciones
 NOTA: tiene certificación física de grado 1
 la emisión de certificado organico lo asume el cliente
 el precio es puesto en nuestro almacen en castillo grande
 EL PRECIO POR TM ES S/. 2595 POR EL TC. DE S/. 3.70
 CERTIFICACION ES S/. 400 POR TC. S/. 3.70
 EL PRECIO NO INCLUYE IGV
 Forma de pago : PAGO SEGÚN ACUERDO CON CLIENTE
 Comprobante : Factura o boleta según el cliente lo requiera
 Envío : Lo cubre el cliente
 Tiempo de entrega : SEGÚN ACUERDO CON CLIENTE.

Nota: Cotización solicitada al proveedor de cacao orgánico

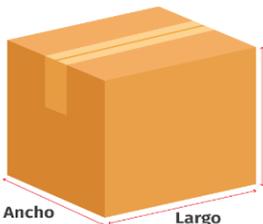
Anexo 3

Cotización del transporte interno de la empresa Shalom

Tarifa
✕

Precio por kilo: S/ 0.70
 Precio por volumen: S/ 185.00

Costo: S/. 45.00



Ancho m	Largo m	Alto m	Peso kg
<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="64"/>
Cantidad			
<input type="text" value="1"/>			

Nota: Cotización en la agencia de Shalom

Anexo 4

Cotización del flete marítimo al agente logístico

Victoria Magaña Tapia <victoriamt2211@gmail.com>

Cotización de operación logística

Frank Fernandez - Cargo World <ffernandez@cargoworld.com.pe>
Para: Victoria Magaña Tapia <victoriamt2211@gmail.com>

5 de julio de 2022, 08:51

Envío propuesta de exportación a New York

Carga General / No IMO
Carga SECA
Valor de la carga: 43,000.00 usd.
Callao - Nueva York(USA)
Puerto – Puerto
01*20 STD

Flete Marítimo: 4950.00 usd. / 20 std

Handling 85.00 + IGV
Transmission Fee: usd. 95.00 + IGV

Servicio Semanal
TT: 18-20 días
Solas Port: usd. 100.00
Validez: 30/072022

Valor del seguro: usd. 315.00 + IGV

<https://mail.google.com/mail/u/0/?ik=e1b906b15b&view=pt&search=all&permmsgid=msg-f%3A1737520919469753483&simpl=msg-f%3A173752...> 1/2

Nota: Cotización del flete marítimo realizada al agente logístico por medio de email

Anexo 5

Cotización para el agente aduanero a la empresa Cargo World

8/7/22, 14:10

Gmail - Cotización de operación logística

ADUANA DE EXPORTACION:

Comisión de Aduana: 0.5%* FOB..... mínimo: usd.235.00 + IGV

Gastos Operativos: 65.00 usd. +IGV

Gastos Administrativos: usd. 100.00 + IGV

Recojo en distrito de Lima: 355.00 usd. + IGV

****En caso de salir canal rojo, el coste por aforo físico es de usd. 40.00 + IGV/ por Container ****

****Sujeto a gastos portuarios por parte de la naviera, agente portuario y almacén, derechos de embarque. Estos son gastos de terceros, al coste y directamente facturados al cliente exportador. Para vuestra referencia debe ser alrededor de usd. 950.00 -1050.00 + igv aprox por contenedor****

Quedo atento a tus gratas instrucciones

Saludos Cordiales / Best Regards

Frank Fernández Céspedes

EJECUTIVO COMERCIAL

[Descripción: Descripción: Descripción: Descripción: Descripción: Descripción: Logotipo CARGO WORLD]

CAL.OMEGA NRO. 267 DPTO. 1 URB. PARQUE INTERNACIONAL DE INDUSTRIA Y COMERCIO PROV. CONST. DEL CALLAO - PROV. CONST. DEL CALLAO - CALLAO

Phone: 51.1.719-5560 Ext. 112

Fax: 51.1.718-3711

Mobile: 922682470 // 977 538 453

E-mail: ffernandez@cargoworld.com.pe<mailto:ffernandez@cargoworld.com.pe>

Web: www.cargoworld.com.pe<http://www.cargoworld.com.pe/>

[Texto citado oculto]



Nota: Cotización realizada por email al agente aduanero

Anexo 6

Cotización del seguro de carga internacional al proveedor

Frank Fernandez - Cargo World <ffernandez@cargoworld.com.pe> Para: "victoriant2211@gmail.com" <victoriant2211@gmail.com>	1 de abril de 2022, 17:33
Victoria, agrego seguro solicitado:	
Valor del seguro: usd. 315.00 + IGV	
Saludos Cordiales / Best Regards	
Frank Fernández Céspedes	
EJECUTIVO COMERCIAL	
[Descripción: Descripción: Descripción: Descripción: Descripción: Descripción: Logotipo CARGO WORLD]	
AV. Elmer Faucett cuadra 30 s/n Modulo "E" Of. 206 (Centro Aéreo Comercial) - Callao	
Phone: 51.1.719-5560 Ext. 112	
Fax: 51.1.718-3711	
Mobile: 922682470 // 977 538 453	
E-mail: ffernandez@cargoworld.com.pe < mailto:ffernandez@cargoworld.com.pe >	
Web: www.cargoworld.com.pe < http://www.cargoworld.com.pe >	

Nota: Cotización del seguro realizada por email al agente logístico

Anexo 7

Tarifario depósito temporal de DP WORLD



DP WORLD
Callao

TARIFARIO EXPORTACIÓN

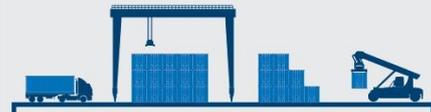
SERVICIO ESTÁNDAR

<p style="color: #0070c0; font-weight: bold;">EMBARQUE CONTENEDOR 20' STD</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; gap: 20px;"> <div style="background-color: #0070c0; color: white; padding: 10px; font-size: 24px; font-weight: bold;">20'</div> <div style="text-align: center;"> <p style="font-size: 24px; font-weight: bold;">\$ 98.68 + IGV</p> <p style="font-size: 12px;">POR CONTENEDOR</p> </div> </div>	<p style="color: #0070c0; font-weight: bold;">EMBARQUE CONTENEDOR 40' STD</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; gap: 20px;"> <div style="background-color: #0070c0; color: white; padding: 10px; font-size: 24px; font-weight: bold;">40'</div> <div style="text-align: center;"> <p style="font-size: 24px; font-weight: bold;">\$ 150.16 + IGV</p> <p style="font-size: 12px;">POR CONTENEDOR</p> </div> </div>
---	--

RECARGOS ADICIONALES SEGÚN EL TIPO DE CARGA

 <p style="font-weight: bold;">\$ 19.90 + IGV</p> <p style="font-size: 8px;">POR CONTENEDOR</p> <p style="font-size: 8px;">RECEPCIÓN DE CONTENEDOR ALTO CUBICAJE (HIGH - CUBE / HC)</p>	 <p style="font-weight: bold;">\$ 140.00 + IGV</p> <p style="font-size: 8px;">POR CONTENEDOR</p> <p style="font-size: 8px;">RECEPCIÓN DE CONTENEDOR REFRIGERADO (REEFER)</p>	 <p style="font-weight: bold;">\$ 170.00 + IGV</p> <p style="font-size: 8px;">POR TEU</p> <p style="font-size: 8px;">SEGREGACIÓN - CARGA SOBREDIMENSIONADA (OOG)</p>	 <p style="font-size: 8px;">SEGÚN TIPO*</p> <p style="font-size: 8px;">SEGREGACIÓN - CARGA PELIGROSA (IMO - DG)</p>
--	---	---	--

SERVICIO ESPECIAL DEPÓSITO TEMPORAL



CONTENEDOR 20' STD Y 40' STD

\$ / 300.00 + IGV

POR CONTENEDOR

INCLUYE

- Recepción directa de carga de exportación
- Periodo libre (incluido): 6 días antes del cutoff (07 días antes de la llegada de la nave)
- Revisión documentaria, refrendo de DUA exportación
- Transmisiones a Aduana y demás trámites relativos a la gestión de Depósito Temporal.

ALMACENAJE**

CONTENEDOR ESTÁNDAR / HIGH CUBE	DÍAS 8 - 14	\$ / 160.00 + IGV	POR TEU / DÍA
CONTENEDOR SOBREDIMENSIONADO (OOG)	DÍAS 8 - 21	\$ / 120.00 + IGV	POR TEU / DÍA

SERVICIOS ADICIONALES

INSPECCIÓN DE CARGA

 <p style="font-weight: bold;">\$ 66.00 + IGV</p> <p style="font-size: 8px;">POR CONTENEDOR</p> <p style="font-size: 8px;">MOVILIZACIÓN PARA INSPECCIÓN CICLO COMPLETO</p>	 <p style="font-weight: bold;">\$ 59.00 + IGV</p> <p style="font-size: 8px;">POR CONTENEDOR</p> <p style="font-size: 8px;">INSPECCIÓN DEL CONTENEDOR CUADRILLA</p>	 <p style="font-weight: bold;">\$ 59.00 + IGV</p> <p style="font-size: 8px;">POR CONTENEDOR</p> <p style="font-size: 8px;">INSPECCIÓN DEL CONTENEDOR MONTACARGAS</p>
---	---	--

SERVICIOS ADICIONALES

CARGA REEFER

 <p style="font-weight: bold;">\$ 58.00 + IGV</p> <p style="font-size: 8px;">POR DÍA O PARTE DE UN DÍA</p> <p style="font-size: 8px;">ENERGÍA</p>	 <p style="font-weight: bold;">\$ 15.00 + IGV</p> <p style="font-size: 8px;">POR DÍA O PARTE DE UN DÍA</p> <p style="font-size: 8px;">MONITOREO</p>
--	--

- La energía y monitoreo son contabilizados por día o parte de un día.
- Las tarifas por servicios especiales a contenedores con carga Peligrosa (IMO) o Sobredimensionada (OOG) estarán afectas a un recargo del 40% sujeto a IGV.

* Tener en consideración que los contenedores con carga IMO cuentan con tarifas especiales según nuestro tarifario público.

**Días adicionales (no retroactivos, según se utilicen).

Nota:

- El cobro del Servicio Especial de Depósito Temporal sólo aplica cuando DP World Callao sea nominado como Depósito Temporal (4004). No aplica en los siguientes casos: (a) Carga bajo régimen de Despacho Anticipado - SADA. (b) Carga nominada a otro Depósito Temporal.
- El tarifario está sujeto a modificación. Cualquier cambio será publicado en nuestra página web y en un diario de amplia circulación con anterioridad a su vigencia. Reglamento General de Tarifas OSITRAN, Art 33.

www.dpworldcallao.com.pe

Dirección: Av. Manco Cápac 113 Callao, Perú / Tel: 51 1 206 6500 / callao.comercial@dpworldcallao.com.pe

Vigencia: Desde el 6 de febrero 2021

Nota: Extraído de (DP WORLD, 2022)