



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

**“PROYECTO DE EXPORTACIÓN DE CACAO EN GRANO CRUDO
ORGÁNICO”**

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

PRESENTADO POR

Bach. CATHERINE MICHELLE ZEGARRA ACOSTA
<https://orcid.org/0000-0003-1133-4797>

ASESOR

JORGE ANTONIO SALINAS CERREÑO
<https://orcid.org/0000-0002-0040-5150>

**PUCALLPA – PERÚ
2022**

Dedicatoria

Con mucho cariño y amor para mi familia por siempre confiar en mí y en mis capacidades, a mi esposo por ser uno de los principales impulsores para concretar este proyecto y a mi hijito Gareth quien se convirtió en mi mayor motivo para salir adelante.

Agradecimiento

Las infinitas gracias a Dios, por no soltar mi mano a lo largo de mi carrera universitaria y hasta el día de hoy, porque gracias a Él se han abierto cada una de las puertas para que este proyecto se haya finalmente concluido. A mi esposo Franklin por su apoyo constante.

Introducción

El Perú es uno de los países de donde el cacao es originario y además alberga el 60% de variedades de cacao en el mundo. Al poseer esta gran variedad de cacao, el país se ha convertido en un referente importante de este fruto. Lo mencionado anteriormente se refleja en la distinción que le ha otorgado la Organización Internacional del cacao (ICCO) como uno de los países con un cacao fino de buena calidad y aroma, lo que representa el 36% de la producción de este tipo de cacao al nivel mundial. Siguiendo esa línea, en los últimos años, el Perú ha ganado premios internacionales que ratifican su posición como uno de los mejores (Sierra Exportadora, 2012).

La variedad de cacao que le da reconocimiento al Perú como uno de los principales productores y exportadores de cacao a nivel global, se debe a la riqueza de la Amazonía del país. Ya que las condiciones son ideales para el cultivo de cacao, puesto que se cultiva entre los 300 y 900 msnm, siendo las principales tierras productoras las regiones San Martín, Junín, Cusco, Ucayali, Amazonas, Ayacucho y Huánuco (ComexPerú, 2017).

Esto ha llevado a que el Perú sea el segundo productor de cacao orgánico de la región. De acuerdo con la Asociación Peruana de Exportadores, el Perú ha presentado un crecimiento en las exportaciones de cacao y sus derivados en el año 2021, ya que solo entre enero y julio del año pasado, las exportaciones sumaron un monto de USD 150 millones 784 mil (ADEX, 2021).

Asimismo, los principales destinos de exportación del cacao peruano son Europa y Estados Unidos. En Europa, el primer país importador es Países Bajos con USD 26.4 millones ya que la demanda es grande sobre todo para fabricar chocolate de gran calidad (ComexPerú, 2017).

Debido a la pandemia por el Covid-19, los productores y los exportadores de cacao peruano se vieron afectados, ya que por la inmovilización y por ende el cierre de comercios no se pudo continuar con los avances que ha venido presentando el sector durante los últimos años en esta

materia. Los costos internos subieron y el precio del cacao fue en descenso, por lo cual recoger cacao húmedos se convirtió en un desafío para los cacaoteros (Palomino, 2020).

La situación se consideraba grave debido a que el mayor reto era la recolección del cacao húmedo, al ser zonas rurales la dificultad del transporte jugaba en contra de la producción de cacao. Sin embargo, cooperativas como Pangoa aprovecharon la oportunidad para apostar por las parcelas diversificadas, es decir, alimentar familias y usar los excedentes con fines comerciales, en ese sentido la cooperativa vendía los excedentes de productos frescos para tener ingresos adicionales (Palomino, 2020).

Finalmente, las estadísticas sobre el comoditi grano de cacao, muestran que los principales mercados son los países europeos como, por ejemplo, Países Bajos, quien consume aproximadamente 550000 toneladas de cacao al año y además es uno de los principales destinos porque sirve como entrada de las mercancías a Europa puesto que Rotterdam es uno de los puertos más importantes de la región, al igual que Ámsterdam en cuestión de aeropuertos (ECAEUROPEAN, 2022).

Resumen

En el presente trabajo de grado se desarrolló un plan de exportación teniendo en cuenta el crecimiento de la exportación del cacao peruano y el reconocimiento de su calidad a nivel mundial. Por otro lado, al ser Países Bajos uno de los principales destinos de exportación del cacao peruano, se consideró desarrollar el plan de exportación teniendo en cuenta la logística de este.

En el primer capítulo del plan de exportación se expuso la ficha técnica del producto elegido, sus características y su clasificación arancelaria. Asimismo, se presentó el flujograma del proceso productivo del grano de cacao para que de tal manera se conozca el producto a exportar. Después de la presentación del grano de cacao, se analizó a los proveedores potenciales en función a las zonas productoras de cacao, cadena de valor y logística, sobre todo para el transporte del producto y en cierto grado, la región de origen e interés de quién desarrolló el presente trabajo. Asimismo, se elaboró la matriz de proveedores, el control de calidad y los costos que estos implican. Es necesario mencionar que el cacao del presente plan de exportación tiene la distinción de orgánico con las certificaciones correspondientes por parte del proveedor.

En el capítulo tres, se presentó la estrategia de almacenamiento, sobre todo teniendo en cuenta el lay-out, los costos de almacenamiento y el detalle del mobiliario usado. Sin embargo, en este capítulo, también se menciona los requisitos a considerar para un buen almacenamiento del grano de cacao, como la selección, la temperatura, el material para el almacenamiento, sobre todo de acuerdo con las normas que indican las instituciones correspondientes.

Tras ese proceso se pasa al rotulado, en este capítulo, se presentó el diseño de la marca, junto con el proceso y tiempo que tarda empaquetado, elección y compra de material, los cuales van en armonía con las normas aplicables para el rotulado y empaquetado del cacao en grano orgánico. Considerando la información brindada en líneas anteriores, se elaboró la ficha técnica, los criterios utilizados para la selección del embalaje y el tiempo que tarda. Este proceso está ligado estrechamente a la paletización (cuyo punto está

denominado como contenedorización, de acuerdo con las especificaciones solicitadas para el presente trabajo). En este capítulo se desarrolló el proceso para la selección del contenedor, debido a que, al ser el grano de cacao orgánico un producto frágil, precisa de un cuidado especial al exportar, sobre todo a una distancia considerablemente lejana como Europa. En el capítulo ocho se dio más detalles de la contenederización y del sistema de palets, al igual que el costo y el tiempo.

Como parte del capítulo nueve se realizó el análisis y la selección del proveedor de transporte tanto interno como internacional. En este mismo capítulo, se explica la cotización y especificaciones del flete marítimo. En el capítulo diez, se alinea dicha información con la selección del servicio de aduana, el costo de agenciamiento y aseguradoras.

Asimismo, en el capítulo once, se detalló la infraestructura para la distribución física en el país de destino. Para ello, se tuvo en cuenta, la infraestructura de los puertos del Perú y de Países Bajos. En el caso del Perú, se mencionó a los corredores internos y el estado de las carreteras por las que se transporta el producto hasta llegar al almacenamiento y luego a la zona de contenedorización. Con respecto a Países Bajos, se realizó una descripción de puertos y del proceso de importación y nacionalización del cacao en grano orgánico, acompañado del flujograma con costos y tiempo.

Finalmente, en los últimos dos capítulos se desarrolló la secuencia comercial proveedor-consumidor y los canales de distribución, al igual que la especialización de los canales de distribución para luego dar paso a la parte de finanzas del plan de exportación del cacao en grano con la matriz de costos.

Índice De Contenido

PRODUCTO A EXPORTAR	1
ORIGEN Y NOMBRE CIENTÍFICO:	2
BENEFICIOS DEL CONSUMO DE CACAO	2
INFORME DE ESTADÍSTICA DE EXPORTACIÓN MUNDIAL DEL CACAO EN GRANO 2022	4
ELECCIÓN DE PAÍS DE DESTINO	4
CONDICIONES AGROECOLÓGICAS	5
<i>FERMENTACIÓN</i>	6
<i>SECADO</i>	6
<i>OTROS PROCEDIMIENTOS</i>	6
FLUJOGRAMA DEL PROCESO DEL GRANO DEL CACAO EN CRUDO ORGÁNICO	7
FLUJOGRAMA DE PROCESO DE PRODUCTIVO	8
CADENA DE LOGÍSTICA	9
CADENA DE VALOR.....	10
APROVISIONAMIENTO	11
PROVEEDORES POTENCIALES.....	11
MATRIZ DE PROVEEDORES	12

CONTROL DE CALIDAD	20
COSTO DE FABRICACIÓN Y/O ADQUISICIÓN	24
ALMACENAMIENTO	27
ESTRATEGIA DE ALMACENAMIENTO	27
LAY-OUT DE ALMACÉN	28
DETALLE DE MOBILIARIO USADO EN ALMACENAMIENTO	29
COSTO FIJO DE ALMACÉN	31
ROTULADO Y ETIQUETADO TÉCNICO	33
MODELO DE ETIQUETAS / ROTULADO DE PRODUCTO	33
NORMAS TÉCNICAS APLICABLE	34
PROCESO DE ROTULADO	35
TIEMPOS Y COSTOS DEL PROCESO DE EMPACADO	35
EMPAQUE	37
FICHA TÉCNICA DE EMPAQUE SELECCIONADO	37
CRITERIOS USADOS PARA LA SELECCIÓN DEL EMPAQUE	38
PROCESO DE EMPAQUE	38
TIEMPO Y COSTO DEL PROCESO DE EMPACADO	40
EMBALAJE (NO APLICA)	41
UNITARIZACIÓN (NO APLICA)	42

CONTENEDORIZACIÓN	43
FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO SELECCIONADO	43
CRITERIOS USADOS PARA LA SELECCIÓN DEL PALLET	44
PROCESO DE PALETIZACIÓN	44
TIEMPOS Y COSTOS DEL PROCESO DE PALETIZADO	45
DETALLE	45
TIEMPO	45
COSTO EN SOLES	45
PALETS	45
TRANSPORTE	46
PROVEEDORES DEL TRANSPORTE INTERNO	46
COSTO DE TRANSPORTE INTERNO (INLAND FREIGHT)	46
PROVEEDORES DE SERVICIO DE TRANSPORTE INTERNACIONAL (NO APLICA)	47
COTIZACIONES DE FLETE MARÍTIMO Y AÉREO	48
SERVICIO DE SOPORTE AL COMERCIO INTERNACIONAL	49
AGENTES DE ADUANA	49
COSTO DE AGENCIAMIENTO	50
ASEGURADORAS	50
PÓLIZA DE SEGUROS (COBERTURA Y COSTO)	51

TERMINALES DE ALMACENAMIENTO.....	52
INFRAESTRUCTURA PARA LA DISTRIBUCIÓN FÍSICA EN EL PAÍS DESTINO	53
PUERTOS, AEROPUERTOS O TERMINALES TERRESTRES DISPONIBLES PARA LA CARGA PERUANA	53
ANÁLISIS DE LA INFRAESTRUCTURA VIAL, PORTUARIA Y AEROPORTUARIA DEL PAÍS DESTINO.....	60
DESCRIPCIÓN, ANÁLISIS DE LOS PRINCIPALES PUERTOS Y AEROPUERTOS INCLUYENDO RUTAS, INFRAESTRUCTURA, CAPACIDAD, RESTRICCIONES, SERVICIOS, PROCEDIMIENTOS, COSTOS, ETC.	63
PROCESO DE IMPORTACIÓN Y NACIONALIZACIÓN EN EL PAÍS DESTINO (FLUJOGRAMA CON COSTOS Y TIEMPOS).....	66
.....	66
REQUISITOS PARA IMPORTAR MUESTRAS SIN VALOR COMERCIAL.....	67
DISTRIBUCIÓN.....	68
MAPEO DE LA SECUENCIA COMERCIAL PROVEEDOR-CONSUMIDOR.....	68
IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE CANALES DE DISTRIBUCIÓN. (FICHA DE PERFIL QUE INCLUYE: CIUDAD, CONTACTO, DIRECCIÓN, TELÉFONO, FAX, E-MAIL, NUMERO DE ESTABLECIMIENTO O PUNTOS DE VENTAS, ESTRATEGIAS Y TÉRMINOS DE COMPRA, CUBRIMIENTO GEOGRÁFICO, PRODUCTOS, PROVEEDORES ACTUALES, MÁRGENES, PLAZOS).....	69
MATRIZ DE COSTOS DE EXPORTACIÓN.....	75
ANEXOS	88

Índice De tablas

TABLA 1: Ficha técnica del producto a exportar.....	1
TABLA 2:Proveedor de cacao en grano de la región san martín	13
TABLA 3:Proveedor de cacao en grano de la región de junín.....	13
TABLA 4:Proveedor de cacao en grano de la región san martín	14
TABLA 5:Características de los proveedores de cacao en grano.....	15
TABLA 6:Tabla de puntuación y elección de proveedores	16
TABLA 7:Ficha técnica del proveedor de saco de polirpopileno	17
TABLA 8:Ficha técnica del proveedor de fibra de yute	18
TABLA 9:Ficha técnica del proveedor de sco de fibra de fique	18
TABLA 10: Matriz de selección de proveedores de los sacos para exportar.....	19
TABLA 11: Criterios a considerar para la exportación de cacao en grano.....	26
TABLA 12: Costo de materia prima y sacos de yute	26
TABLA 13: Costo mensual de almacenamiento proyectado	31
TABLA 14: Costo de almacen proyectado anualmente.....	31
TABLA 15: Componentes del rotulo para la exportación de granos de cacao	34

TABLA 16: Costos del rotulado	35
TABLA 17: Ficha técnica del empaque	37
TABLA 18: Criterios para la selección de empaque	38
TABLA 19: Tiempo y costo de empacado	40
TABLA 20:Ficha técnica del palet	43
TABLA 21:Tiempo y costo de paletizado	45
TABLA 22: Ficha técnica del proveedor de transporte interno	46
TABLA 23:Costo de transporte interno	47
TABLA 24: Ficha técnica del proveedor de transporte internacional	47
TABLA 25:Ficha técnica de la agencia de aduana	49
TABLA 26: Precio referencial de póliza.....	51
TABLA 27: Principales almacenes.....	52
TABLA 28: Terminales de carga en el Perú	54
TABLA 29: Navieras de Perú a Países Bajos.....	59
TABLA 30: Tiempo referencial del transporte internacional marítimo	59
TABLA 31: Requisitos para la nacionalización	64

TABLA 32: Líneas navieras y tiempo de transporte	65
TABLA 33: ficha del vendedor- exportador	69
TABLA 34: ficha del comprador- importador.....	70
TABLA 35: Condiciones de compra	72
TABLA 36: Detalle de gastos administrativos	75
TABLA 37: Estado integral de gastos de exportación.....	76

Índice de figuras

FIGURA 1:Flujograma del proceso del grano de cacao en crudo orgánico	7
FIGURA 2:Flujograma de proceso productivo	8
FIGURA 3: Cadena logística del cacao en grano	9
FIGURA 4: Cadena de valor del cacao en grano.....	10
FIGURA 5: Requisitos fitosanitarios para la exportación de cacao en grano a Países Bajos	22
FIGURA 6: Variación del precio de granos de cacao, precio en efectivo	24
FIGURA 7: Fluctuación de precio FOB referencial de exportación hacia Países Bajos en USD	25
FIGURA 8:Diagrama de creiterios de almacenamiento	28
FIGURA 9: Lay out del almacén para granos de cacao	28
FIGURA 10: Caerretas de carga para transportar los sacos de cacao en grano	29
FIGURA 11: Apiladora eléctrica	29
FIGURA 12: Laptop	30
FIGURA 13: Escritorio	30
FIGURA 14: Cuadro de costo total de almacén y mobiliarios	32
FIGURA 15: Prototipo de rotulado en el saco con características del grano de cacao.....	33
FIGURA 16: Proceso y tiempo de rotulado	36
FIGURA 17: Proceso de empacado	39
FIGURA 18: Proceso de paletización de los sacos con cacao en grano	44

FIGURA 19: Plano de estiba del contenedor	45
FIGURA 20: Cotización de naviera y tiempo de transporte	48
FIGURA 21: Condiciones comerciales: costo de agenciamiento.....	50
FIGURA 22: Mapa de los terminales de carga del Perú.....	55
FIGURA 23: Rutas identificadas para la exportación de cacao	57
FIGURA 24: Principales corredores internos de transporte de cacao en grano	57
FIGURA 25: Mapa de los puertos de Países Bajos	57
FIGURA 26: Mapa de aeropuertos de Países Bajos	62
FIGURA 27: Líneas navieras y tiempo de tránsito Callao-Rotterdam	65
FIGURA 28: Diagrama del proceso de nacionalización.....	66
FIGURA 29: Diagrama de proceso proveedor-consumidor.....	68
FIGURA 30: Canal de distribución del cacao en grano en el país de destino.....	74

Producto A Exportar

TABLA 1

Ficha técnica de producto a exportar: Cacao en grano crudo

FICHA TÉCNICA – CACAO DE EXPORTACIÓN	
Nombre de la empresa:	GARECAO
Lugar / Origen	Región San Martín-Perú
Lugar de despacho	Lima-Perú
Contacto	Michelle Zegarra catty.zegarra@gmail.com
Teléfonos	949745549
Sitio web	https://brenda51998.wixsite.com/website-1
Nombre comercial del producto	Cacao en grano orgánico
Nombre científico	<i>Theobroma cacao</i>
Fotografía	Descripción del producto
	Cacao en grano orgánico en sacos de yute
	Materia constitutiva
	Cacao en grano orgánico
	Presentación
	Sacos de yute
	Uso
	Multiuso
	Unidades por saco
	Depende del tamaño de la semilla
	Peso por saco
	50 kg
	Atributos
	Granos de cacao orgánico con buena fermentación y humedad
	Composición nutricional x 100 gr
	Energía 456.0 kcal
	Carbohidratos 34.7 g
	Calcio 106.0 g
	Fosforo 3.6 g
	Hierro 3.6 g
	Agua 3.6 g
	Proteína 12.0 g
	Características
	Humedad 7%, fermentación 80%
Partida arancelaria nacional	1801009000
Cantidad de exportación	20 toneladas (dos veces al año)
Precios referenciales	S/.7.00 – S/.8.00 por kg
Forma y medio de pago	Pago contra entrega



Origen Y Nombre Científico:

El cacao es un árbol oriundo del continente americano, predominante de las regiones tropical húmedas de México y América central y recientemente, los hallazgos arqueológicos muestran crecimiento natural en el norte de Sudamérica. El nombre científico que recibe el cacao es *Theobroma cacao* que proviene del griego “alimento de los dioses”, mientras que el origen de la palabra cacao proviene del idioma náhuatl “cacahuatl” (Waizel-Haiat, Waizel-Bucay, Magaña-Serrano, Campos-Bedoya, & Esteban-Sosa, 2012). De acuerdo con Stoler, 2012, históricamente el cacao a sido un alimento valora, ya que en Mesoamérica por ejemplo, las pepas eran usadas como monedas antes de la conquista española. Los principales productos intermediarios en los que se procesa el cacao son: la manteca de cacao, el cacao en polvo, el licor de cacao y la torta de cacao (Gamarra, 2017).

Beneficios Del Consumo De Cacao

Al escuchar cacao, lo primero que las personas solemos imaginar es una barra de chocolate y esto, es entendible debido a que gran parte de la industria del aprovechamiento del cacao se basa en el uso de los granos para elaborar chocolate y sus derivados, pero los granos de cacao no solo son materia prima de uso para la elaboración de productos sin algún otro valor de interés, sino que también tienen beneficios saludables para el cuerpo.

La composición del cacao depende del lugar en donde se sembró, tratado y cultivado, sin embargo, suelen tener en general los siguientes componentes y proporciones. Con respecto a los componentes y proporciones del grano de cacao sin cascara por cada 100 gr se puede encontrar macronutrientes (que equivalen entre 24.4 % - 43.4 % de los carbohidratos, en estos se encuentran los distintos tipos de azúcares), proteínas que suelen representar entre 11.7 % -13.4 %, grasas, entre 24.6 % - 43.1 %, en

esta categoría están los ácidos grasos como, ácido esteárico, ácido oleico y ácido palmítico. También se encuentra fibra en un 60% aproximadamente cuando se extrae toda la humedad de los granos sin cascara. Asimismo, por cada 100 gr de cacao en grano se encuentran los fitoquímicos (estas sustancias se encuentran en todas las plantas y son los encargados de dar propiedades benéficas al cuerpo humano) específicamente los flavonoides como la epicatequina con 16868 mg/kg extracto, catequina con 1623 mg/kg extracto, quercetina con 139 mg/kg extracto. Procianidinas como la procianidina B12 con contenido entre $10,116 \pm 1191$ mg/kg extracto. Metilxantinas como ácido cafeico con 2.1 mg/kg extracto, teobromina con 4.7 – 11.6 mg/g de extracto y teofilina. También posee aminoácidos como el triptófano (Cinar, Z. Ö., Atanassova, 2021).

Por otro lado, se encuentran los componentes en la cascara del grano de cacao por cada 100 g como los carbohidratos de los cuales contiene entre 7.85g, grasas en bajo nivel, con solo 2.3 g, proteínas con 20.9 g, siendo un buen aporte, posee 55.1 g de fibra dietética y minerales como potasio entre 0.21– 1.82 g, magnesio entre 0.20– 1.29 g, calcio entre 0.09– 0.51 g, fósforo entre 0.15– 1.00 g, cobre entre 12.1– 66.2 g y zinc, entre 17.3– 75.3 g. además de fitoquímicos como epicatequina, catequina y teobromina (Cinar, Z. Ö., Atanassova, 2021).

El cacao estimula el sistema nervioso central dado que contiene teobromina, lo que produce efectos positivos en nuestra memoria y concentración; así como en la reducción de niveles de estrés. Asimismo, mejora el estado de ánimo por lo cual es recomendado para los pacientes que sufren algún tipo de depresión, esto gracias a los componentes que posee como el triptófano, el cual estimula la producción de serotonina (hormona de la felicidad) y la anandamida que ayuda a mejorar el estado de ánimo (Perú Info, 2021).

Con esta información se observa los componentes y con ellos los beneficios que contiene los granos de cacao. El fruto completo de cacao tiene distintas utilidades, donde la mayor intensidad y aprovechamiento se da en los granos para la elaboración de chocolates y distintas mantecas.

Informe de estadística de exportación mundial del cacao en grano 2022

La exportación de cacao no ha disminuido en los últimos años, mientras la exportación de otros sectores económicos ha disminuido, los productos no tradicionales, dentro de los cuales se encuentra el cacao, han presentado un crecimiento de 8.3% en los primeros meses en lo que va del año en comparación con las estadísticas del año anterior 2021 (ver anexo 1), según un estudio realizado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI, 2022). De acuerdo con Sunat (2022), el valor FOB en miles de dólares presentados en los dos primeros trimestres para la categoría donde se encuentra el cacao en grano es de 16,242.8 en total. Si bien es cierto el portal no presenta un reporte detallado del comoditi en cuestión, se menciona el valor presentado en líneas anteriores dentro del apartado productos tradicionales (ver anexo 2).

Elección de país de destino

Como se menciona en la parte introductoria de este trabajo de suficiencia académica se eligió a Países Bajos como el país de destino, dicha elección está determinada por dos factores principales, en primer lugar, porque se encuentra dentro de los 10 principales importadores de cacao en grano. De acuerdo con Siicex (2022), Países Bajos se encuentra en el primer puesto de países importadores de cacao en grano, teniendo una importación total de 2, 167.58 millones de dólares americanos en el año 2018. En segundo lugar, la logística de llegada y distribución al país de destino son favorables, Países Bajos funciona como una entrada a toda la región europea, el detalle

de la importancia de este factor se puede comprender en los próximos capítulos gracias al análisis de la infraestructura portuaria, aeroportuaria y terrestre del país de destino.

Condiciones Agroecológicas

El clima es uno de los factores importantes para establecer el crecimiento del cultivo del cacao. La temperatura y la lluvia son esenciales para que el cultivo del cacao, de igual manera, las condiciones ideales para este cultivo son las que comprenden entre los 0 y los 800 msnm.

Con respecto al cultivo de cacao en la parte occidental de los andes, la temperatura promedio a para un buen crecimiento está entre los 300 a 900 msnm. Por otro lado, la temperatura anual debe presentar un rango entre los 21° y 25° grados centígrados para que tanto el proceso de floración y fructificación como el de maduración del cacao no se vean afectados (Gamarra, 2017). Tal como menciona Gamarra (2017), el cultivo de cacao se desarrolla con buena calidad siempre y cuando se establezca en suelos con una textura suelta, arcillosos, asimismo, en francos arenosos y franco-limoso.

El cacao en la actualidad se cultiva principalmente en África occidental, América Central, América del Sur y Asia. De esa producción total, los tipos de cacao más comunes son el criollo, el forastero y el trinitario.

El cultivo del cacao representa un proceso de sumo cuidado, existen especificaciones y condiciones ideales para que el cultivo de cacao se desarrollé de la mejor manera, estas especificaciones regulan desde la siembra hasta la cosecha de los granos, sin embargo, se detallan a continuación solo los procesos que son de interés fundamental para el desarrollo del presente plan de trabajo, los cuales son la fermentación y el secado.

Fermentación

La fermentación de cacao se realiza en cajones de madera. Esta fermentación tiene una duración aproximada de entre 7 a 8 días. En primer lugar, se hace la remoción a las 48 horas y las siguientes remociones cada 24 horas. Dichas remociones se hacen hasta completar el número de días.

Secado

El secado de los granos de cacao se da principalmente de tarimas de secado y mantas de polipropileno y se da en un promedio de 4 a 5 días. Este proceso también puede darse en secadoras industriales. El secado de los granos de cacao presenta una variabilidad en el tiempo que toma debido al porcentaje de humedad que presentan.

Otros Procedimientos

Por otro lado, para la limpieza, lo más utilizado son cernideros de madera y las zarandas industriales para de tal manera seleccionar los granos partidos, los germinados y los granos dobles. El envasado se puede realizar en sacos de polipropileno de 70 kg, sin embargo, lo recomendable para tener en cuenta los estándares de calidad es solo poner un peso de 50 kg.

Otros de los materiales más recomendados para el envasado de los granos son los sacos de yute debido a que están elaborados de fibra natural y son biodegradables, además permiten una ventilación adecuada (INKACAO, 2013).

El almacenamiento de los granos de cacao debe dar en tarimas de manera y en los sacos de yute. Sobre estas tarimas de madera (pallets) deben estar apilados aproximadamente 18 sacos de yute (variable según se acomode, respectando el peso que soporta el pallet) con un peso de 50 kg (Gamarra, 2017).

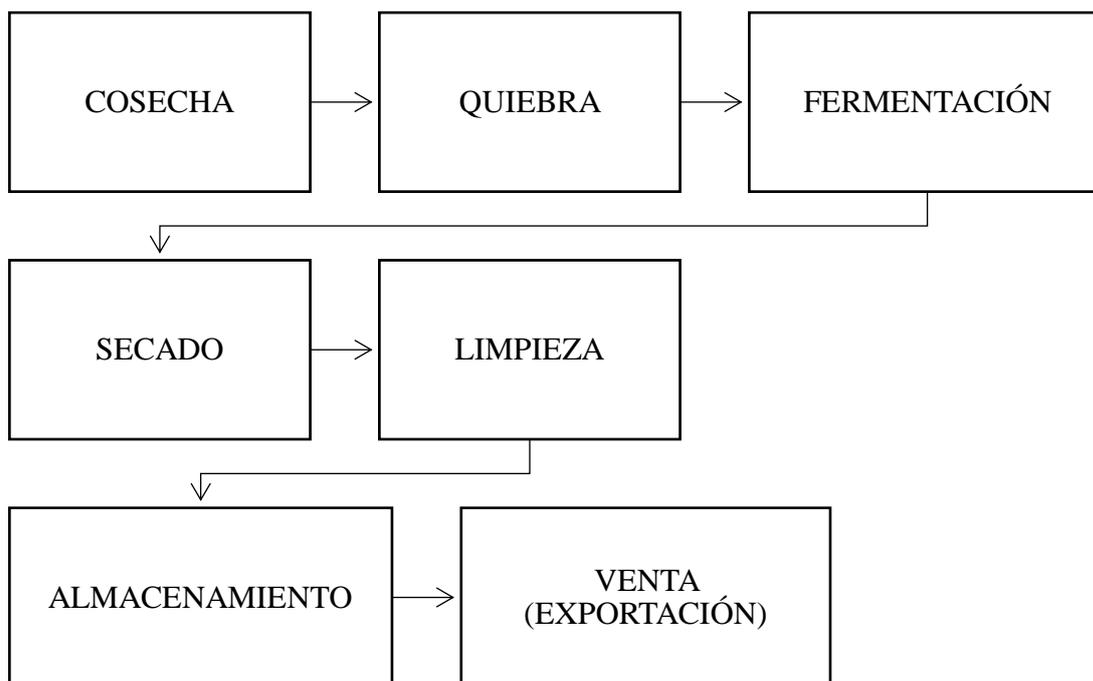
A continuación se detalla el proceso del grano de cacao en crudo orgánico, en donde se observa con mayor detalle los pasos previos antes de la fermentación y secado

para que de tal manera se comprendan los factores que se toman en cuenta para considerar a los granos de cacao bueno y brindarle una distinción de buena calidad.

Flujograma del proceso del grano del cacao en crudo orgánico

FIGURA 1

Flujograma del proceso del grano del cacao en crudo orgánico



Nota: La figura muestra el proceso del grano de cacao. Fuente: Mincetur (2016).

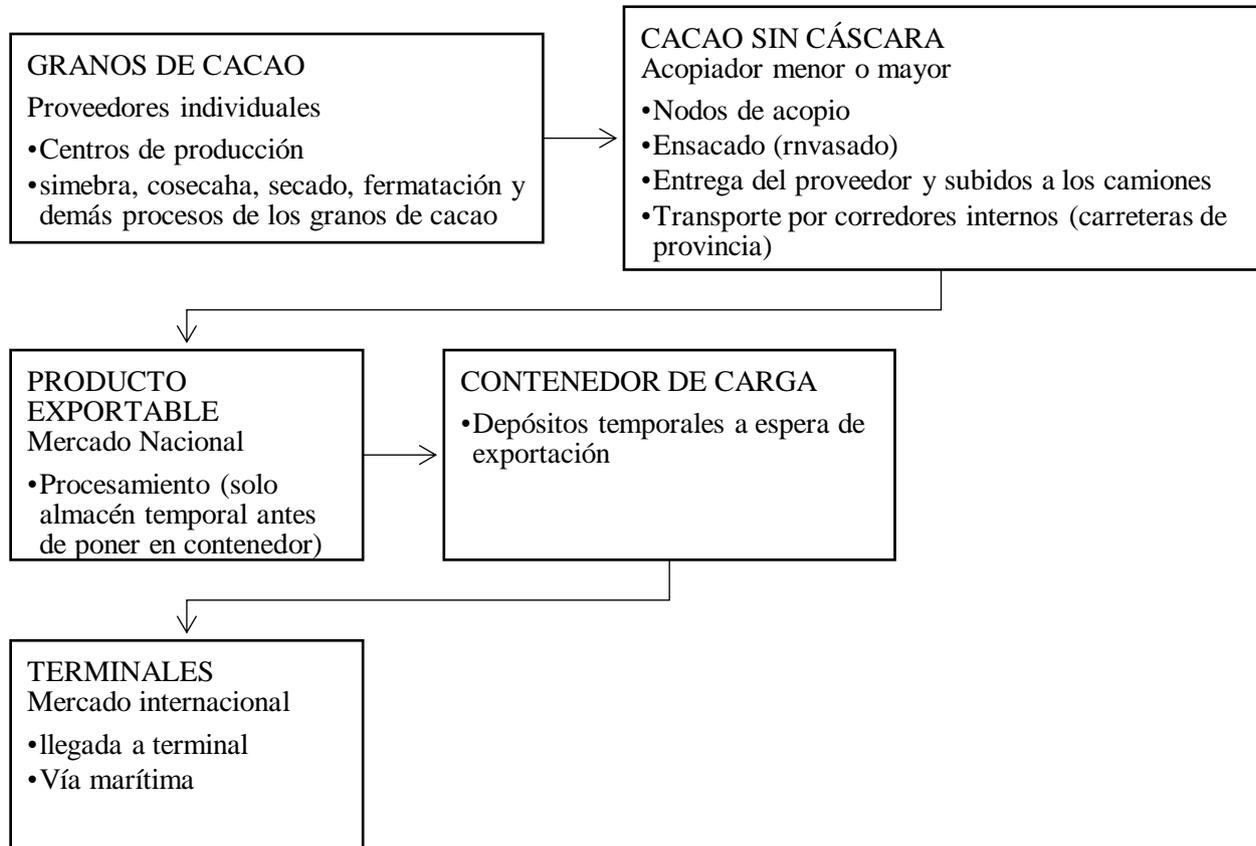
Como se detalló en los párrafos anteriores, el proceso para la exportación del cacao en grano orgánico inicia desde la cosecha y selección de los mejores frutos de cacao teniendo en cuenta las especificaciones brindadas para el reconocimiento del grano como de una “buena calidad”. Este proceso continúa con la quiebra y la fermentación en los centros de acopio donde después de culminado dicho paso, se inicia la logística para el almacenamiento (contenedorización) y exportación.

Los siguientes flujogramas muestran el proceso productivo del grano de cacao con sus respectivas vías y la cadena logística de este, con lo cual puede comprenderse la forma en la que se da el proceso que se desarrolla en este plan de exportación.

Flujograma De Proceso Productivo

FIGURA 2

Flujograma de proceso productivo



Nota: La figura muestra una explicación del proceso productivo del cacao. Fuente: MINCETUR (2016).

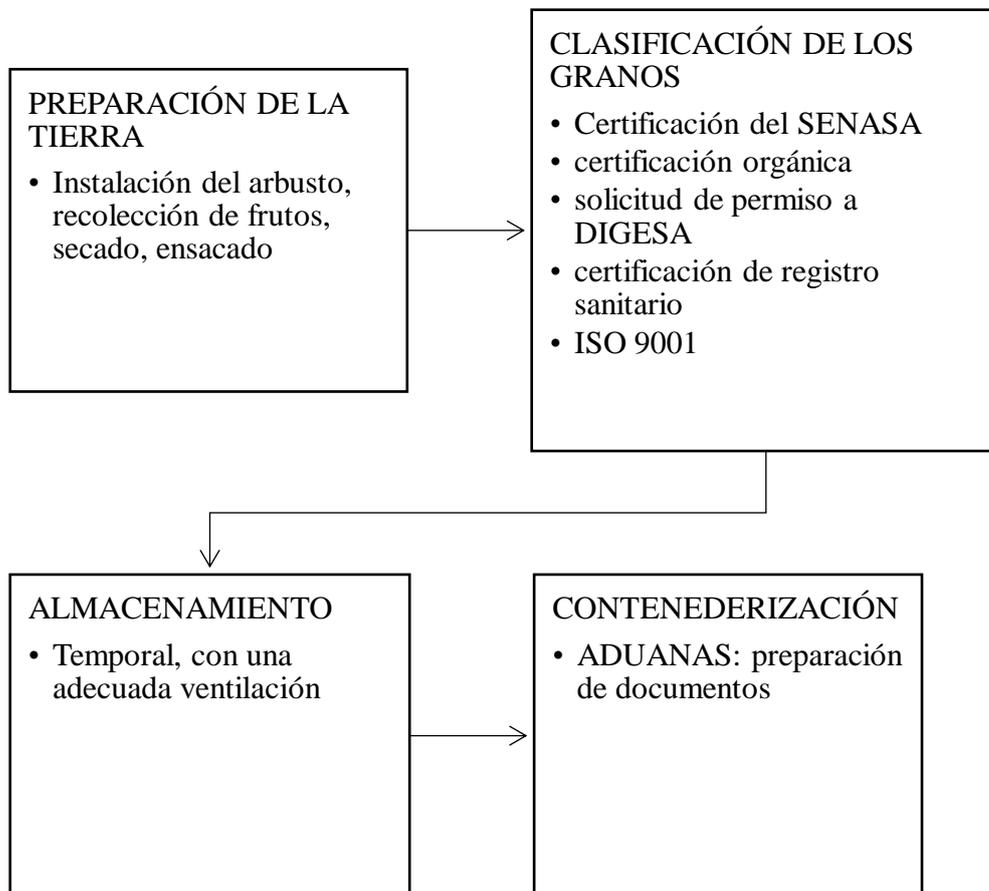
De acuerdo con el MINCETUR (2016), la cadena de logística y el proceso productivo que generalmente se usa para la exportación de cacao en grano es el presentado en el flujograma anterior, en este diseño se puede observar como punto de inicio del proceso la existencia de los granos de cacao en los centros de acopio o cooperativas quienes se encargan de la preparación, siembra, cosecha, secado y fermentación y demás procesos por los que pasan los granos de cacao; GARECAO como empresa, inicia su operación con la compra del cacao en grano al proveedor, el cual es ensacado en el centro de acopio y transportado hasta el almacén temporal cerca

al terminal marítimo a la espera de la exportación. El modelo presentado en el flujograma anterior está basado también en el modelo presentado por Gonzales et al (2012), en su tesis de exportación de cacao en grano de comunidades nativas Awajún.

Cadena De Logística

FIGURA 3

Cadena logística del cacao en grano

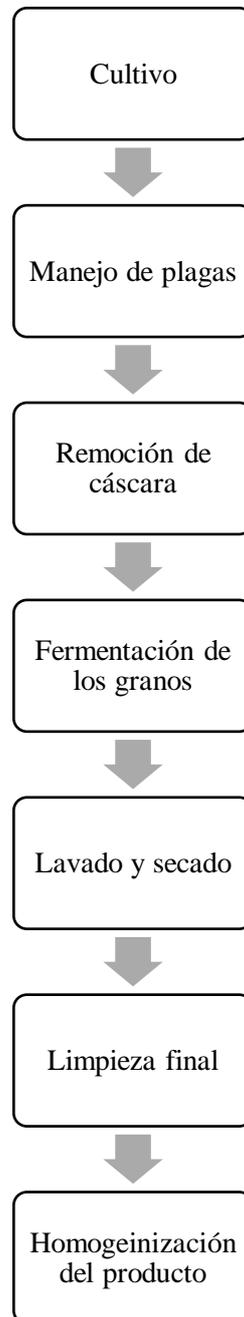


Nota: Esta figura muestra la cadena logística del proceso del grano de cacao. Fuente: MINCETUR (2016).

Cadena De Valor

FIGURA 4

Cadena de valor del cacao en grano



Nota: La figura muestra la cadena de valor del grano de cacao hasta la cosecha y limpieza. Fuente: MINCETUR (2016).

Aprovisionamiento

Proveedores Potenciales

Para que el plan de exportación sea sostenible en el tiempo y cuente con los estándares de calidad necesarios, se debe asegurar el establecimiento de socios estratégicos con respecto al aprovisionamiento del cacao en grano orgánico. Esta alianza se debe realizar en función a ciertos criterios como la calidad del producto, el precio y la lejanía del área de producción con respecto al almacén.

Si bien es cierto los principales países exportadores de grano crudo de cacao en el mundo se encuentran en el continente africano, liderado por Costa de Marfil, seguido por Ghana, Nigeria y Camerún (OEC, 2019) y que el Perú aparece con la exportación mundial de 1.64 %, por debajo de Ecuador, se debe considerar a los socios estratégicos dentro de la gama de proveedores nacionales, dado que los costos de flete, aranceles, tiempo y gastos extras que recurriría importar el producto para luego realizar nuevamente el proceso de exportación, ocasionarían que el plan de negocio no sea factible o sostenible, incluso si se da un valor agregado.

Teniendo esto en cuenta, se debe realizar la elección de proveedores de acuerdo con la categorización que realiza el MINCETUR (2016), donde se reconoce a los agricultores no organizados, a los pequeños agricultores organizados (cooperativas) y a las grandes y medianas empresas acopiadoras. Asimismo, se hace la selección de acuerdo con las regiones con mayor presencia de cultivo de cacao, siendo la región San Martín quien ostenta el primer lugar con una superficie de 37% del total de su territorio, seguido de Junín con un 12% y Ucayali con un 12%.

Matriz De Proveedores

Considerando que las principales regiones que cuentan con cultivo de cacao son San Martín y Junín, la elección de proveedores potenciales se realizó de las cooperativas pertenecientes a esas regiones, en base a criterios básicos como la calidad del cacao de acuerdo con la humedad y fermentación, la ubicación de las zonas de cultivo y la certificación de la planta. De acuerdo con Gonzales et al (2012), es importante considerar la estacionalidad y en ello la región san Martín cuenta con mayor disponibilidad. La Cooperativa Oro Verde se encuentra localizada en la región San Martín y los cultivos se manejan a sombra y las zonas de producción se encuentran ubicadas a latitud Sur: 06° 22' 36" / Longitud Oeste: 76° 31' 37". El grano de esta cooperativa con 7 certificaciones entre las cuales destacan la certificación Orgánica NOP, EU y COR. La humedad del cacao Trinitario de Oro Verde es de 7 a 7.5% y un mínimo de fermentación de 80% (Oro Verde, 2022). En el caso del cacao trinitario de la Cooperativa Satipo, cuyas zonas de cultivo están ubicadas en los distritos de Satipo, Río Negro, Mazamari, Coviriali, Pampa Hermosa, cuenta con una fermentación de 85% y una humedad de 7%. Sin embargo, cuenta con solo dos certificaciones las cuales son: Orgánica y Comercio Justo (CAC SATIPO, 2022).

Por otro lado, el cacao de la cooperativa Pangoa, en Junín, al igual que la Cooperativa Satipo, está dentro de las regiones con mayor superficie de cultivo de cacao, su producto posee una fermentación de 80% y una humedad de 7.5-8%. Entre sus certificaciones destacan Orgánico y Comercio Justo. De acuerdo con lo descrito en su página web, presenta un intenso sabor a chocolate, con una fina acidez frutal pero cremoso (Viza, 2018). A continuación se presentan las fichas técnicas de los tres proveedores de los cuales se obtendrá al proveedor principal.

TABLA 2*Proveedor de cacao en grano de la región San Martín*

Información Del Proveedor De Cacao En Grano Crudo Orgánico:	
RUC	20489109981
Razón Social	Cooperativa Agraria Cafetalera Y De Servicios Oro Verde LTDA
Nombre Comercial	Cooperativa Oro Verde
Tipo De Empresa	Cooperativa
Condición	Habido
Fecha De Inicio De Actividades	08/05/2000
Actividades Comerciales	Cultivo De Cereales (Excepto Arroz), Legumbres Y Semillas Oleaginosas
Dirección Legal	Av. Cascanueces Mza. II M Lote. 02 Lima - Lima - Santa Anita
Distrito / Ciudad	Santa Anita
Departamento	Lima
Teléfono	977256458 / 997069718

Nota. Datos tomados del portal de Sunat (2022).

TABLA 3*Proveedor de cacao en grano de la región de Junín*

Información Del Proveedor De Cacao En Grano Crudo Orgánico:	
Ruc	20129529530
Razón Social	Coop Agraria Cafetalera Satipo LTDA
Nombre Comercial	C.A.C. Satipo Ltda.
Tipo De Empresa	Cooperativa
Condición	Habido
Fecha De Inicio De Actividades	11/03/1993
Actividades Comerciales	Cultivo De Plantas Con Las Que Se Preparan Bebidas
Dirección Legal	Jr. Manuel Prado Nro. 433 Junín - Satipo - Satipo
Distrito / Ciudad	Satipo
Departamento	Junín
Teléfono	943193225

Nota. Datos tomados del portal de Sunat (2022).

TABLA 4*Proveedor de cacao en grano de la región San Martín*

Información Del Proveedor De Cacao En Grano Crudo Orgánico:	
Ruc	20135240681
Razón Social	Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa Lt
Nombre Comercial	Cac Pangoa LTDA
Tipo De Empresa	Cooperativa
Condición	Habido
Fecha De Inicio De Actividades	19/03/1978
Actividades Comerciales	Cultivo De Otras Plantas Perennes
Dirección Legal	Av. Los Cafetaleros Nro. 600 San Martin De Pangoa Junín - Satipo - Pangoa
Distrito / Ciudad	Satipo
Departamento	Junín
Teléfono	964557135 / 964557160

Nota. Datos tomados del portal de Sunat (2022).

Los factores que se toman en cuenta para determinar la calidad del cacao pueden ser clasificado en factores genéticos, ambientales y de beneficios, como en el caso de la fermentación y secado. Estas dos últimas características, son generalmente resaltadas en las páginas de los proveedores de cacao en grano orgánico. Asimismo, es necesario, que durante la cosecha la selección se realice solo con las mazorcas maduras, para que en el quiebre se pueda dar una fermentación ideal. De acuerdo con los estándares de calidad propuestos por el SENASA y la certificación ISO 9001, debemos tener en cuenta, la certificación, la humedad y la fermentación como principales criterios para considerar la calidad del grano de cacao (PromPerú , 2019).

TABLA 5*Características de los proveedores de cacao en grano*

CRITERIO	ORO VERDE	SATIPO	PANGO
PRECIO POR KG	s/ 7.00	s/7.00	s/ 7.50
CERTIFICADOS	Orgánica NOP, EU y COR Rainforest Alliance UTZ Certified Comercio Justo Símbolo de Pequeños Productores Oro verde Grado Superior. Oro Verde Grado 1	Orgánica Comercio Justo	Orgánico Comercio Justo SPP Producción Agroecológica
HUMEDAD	7 a 7.5%	7%	7.5-8%.
FERMENTACIÓN	Mínimo 80%	85%	80%
DESCRIPCIÓN / variedad	Finos criollos amazónicos de alta calidad, fermentados de manera centralizada controles de los grados Brix, acidez y temperaturas durante todo el proceso de fermentación; secados en marquesinas de manera controlada	Notas frutales y nuez, con intenso sabor a chocolate dulce, cremoso con fino amargor.	Presenta un intenso sabor a chocolate, es cremoso con fina acidez frutal, albaricoque y manzana con notas de post gusto Herbales.

Nota: Elaboración: propia al 15 de mayo del 2022.

El proveedor de cacao en grano con mayor puntaje fue la Cooperativa Oro Verde, gracias a que cuenta con mayor respaldo del cacao orgánico de calidad debido a las certificaciones que presenta, asimismo, representa a una de las regiones con mayor índice de cultivo en el país. Por otro lado, cuenta con una humedad y fermentación indicada por SENASA para la denominación de cacao de buena calidad. A continuación, se observa la suma del puntaje de acuerdo con los criterios utilizados para la selección del proveedor.

TABLA 6

Tabla de puntuación y elección de proveedores

FACTORES DE ÉXITO	PONDERACIÓN =1	PROVEEDORES					
		ORO VERDE		SATIPO		PANGOA	
CRITERIOS		PESO	PUNTOS	PESO	PUNTOS	PESO	PUNTOS
COMPETITIVIDAD DE PRECIO	0.4	4	1.6	3	1.2	4	1.2
CERTIFICADOS	0.4	4	1.6	3	1.2	3	1.2
UBICACIÓN COMERCIAL	0.05	3	0.15	3	0.15	3	0.15
HUMEDAD	0.05	3	0.15	3	0.15	4	0.2
FERMENTACIÓN	0.05	3	0.6	4	0.2	3	0.6
VARIEDAD	0.05	3	0.15	3	0.15	3	0.15
RESULTADO	1		4.25		3.05		3.5

PESO:

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

Nota: Elaboración: propia al 15 de mayo del 2022.

Para este trabajo también se consideró elaborar una matriz de proveedores para los sacos en donde se almacenará el producto para su posterior exportación. En la industria de exportación de grano crudo cacao se usan sacos de fibra de polímero sintético como polipropileno y fibras de origen natural como fique y yute. Para mantener la calidad del grano de cacao crudo es recomendable usar los sacos de fibra natural, ya que estos sacos tienen como característica principal el ser biodegradables, lo cual apoya a la contribución de la conciencia ambiental, un óptimo rendimiento en la conservación del aroma y la humedad adecuada para su almacenamiento y su ventilación. Por tal motivo, se eligió las fibras naturales en contraste con las fibras sintéticas, ya que a parte de la calidad se busca un equilibrio con el medio ambiente (Cacao de exportación, 2022). Se consideró a los siguientes proveedores:

TABLA 7

Ficha técnica del proveedor de saco de polipropileno

Información del proveedor de sacos de fibra de polipropileno: TINPAC SAC	
RUC	20545167035
Razón Social	TINPAC S.A.C.
Nombre Comercial	TINPAC S.A.C.
Tipo de Empresa	Sociedad Anónima Cerrada
Condición	Activo
Fecha de Inicio de Actividades	01/11/ 2011
Actividades Comerciales	Preparación y Tejidos de Fibras Textiles.
Dirección Legal	Car. Sub.Par.2 las Salinas Km. 40 Fnd. Asoc. Predio Rústico (Alt. Modasa Paradero los Claveles) Lima - Lurín
Distrito / Ciudad	Lurín
Departamento	Lima, Perú
Teléfono	+01 6713650

Nota. Datos tomados del portal de Sunat (2022).

TABLA 8

Ficha técnica del proveedor de saco de fibra de yute

Información del proveedor de sacos de fibra de yute: POLIBAGPERU E.I.R.L.	
RUC	20602693539
Razón Social	Polibagperu E.I.R.L.
Nombre Comercial	Polibagperu E.I.R.L.
Tipo de Empresa	Empresa Individual de Responsabilidad Limitada
Condición	Activo
Fecha de Inicio de Actividades	02/01/2018
Actividades Comerciales	Venta al por Mayor de Otros Productos.
Dirección Legal	Av. los Proceres Nro. 193 A.H. Hogar Policial Zona Uno (Cruce con Av. Salvador Allende, Hogar Po)
Distrito / Ciudad	Villa María del Triunfo
Departamento	Lima, Perú
Teléfono	+51 913121533 / +51 955107938

Nota. Datos tomados del portal de Sunat (2022).

TABLA 9

Ficha técnica del proveedor de saco de fibra de fique

Información del proveedor de sacos de fibra de fique: MAXISACOS S.A.C.	
RUC	20536738305
Razón Social	MAXISACOS S.A.C.
Nombre Comercial	MAXISACOS S.A.C.
Tipo de Empresa	Sociedad Anónima Cerrada
Condición	Activo
Fecha de Inicio de Actividades	08/07/2010
Actividades Comerciales	Venta al por Mayor de Otros Productos, Fabricación de Otros Artículos.
Dirección Legal	Jr. Santiago Crespo N° 348 - San Luis / Av. Bauzate y Meza N° 1937 - La Victoria.
Distrito / Ciudad	San Luis / La victoria
Departamento	Lima, Perú
Teléfono	+51 970590223 / +51 998104824

Nota. Datos tomados del portal de Sunat (2022).

TABLA 10

Matriz de selección de proveedores de los sacos para exportar el cacao en grano

FACTORES DE ÉXITO	POND ERACIÓN	EMPRESA N01, POLIPROPILE NO		EMPRESA N02, YUTE		EMPRESA N03, FIQUE	
		PES O	PUNTO S	PES O	PUNTO S	PESO	PUNTO S
CRITERIOS	=1						
CALIDAD DEL PRODUCTO	0.3	3	0.90	4	1.20	3	0.90
COMPETITIVIDAD DE PRECIO	0.2	4	0.80	3	0.60	4	0.80
RESISTENCIA FÍSICA	0.2	3	0.60	4	0.80	3	0.60
CAPACIDAD DE TRANSPIRACIÓN	0.2	2	0.40	4	0.80	3	0.60
VARIEDAD DE DISEÑOS	0.05	3	0.15	4	0.20	4	0.20
UBICACIÓN COMERCIAL	0.05	3	0.15	3	0.15	3	0.15
RESULTADO	1.00		3		3.75		3.25

PESO: DEBILIDAD MAYOR (MUY MALO) :1 DEBILIDAD MENOR (MALO): 2 FORTALEZA MENOR (BUENO): 3 FORTALEZA MAYOR (MUY BUENO): 4 MAYOR PUNTAJE OBTENIDO: 3.75
--

Nota: Elaboración: propia al 15 de mayo del 2022

El proveedor con **mayor puntaje fue el de las bolsas de yute**, esto debido en gran medida a que estas bolsas tienen mejor calidad en lo que respecta al almacenamiento de los granos, prueba de ello es que en la matriz tiene los mejores puntajes respecto a calidad, resistencia física y capacidad transpirativa, factores importantes para mantener la calidad al momento de exportar los granos.

Control De Calidad

La subpartida arancelaria de nuestro producto corresponde a 1801002000, según ADUANAS. Nuestro proveedor contara con el Permiso Fitosanitario de Tránsito Internacional (PFTI) de productos vegetales. Este permiso expide SENASA y es necesario para poder comercializar productos vegetales y animales, por tal, nuestro producto está dentro de esta categoría (SENASA, 2022). Además, para envasar nuestro producto y para una producción final de ser el caso, se requiere La Certificación Sanitaria Oficial de Exportación, este documento se solicita mediante DIGESA, que es el documento de Registro Sanitario a nivel nacional, pero con énfasis en aprobar la salida de estos insumos bajo estándares salubres adecuados para una exportación de calidad (DIGESA, 2022).

Finalmente, obtenido todos estos permisos, se es posible exportar nuestro producto, sin embargo, se prevé la obtención del certificado ISO 9001, que es el certificado que acredita una logística y organización de calidad en una empresa. Este proceso no es inmediato, ya que consta de una evaluación y requisitos organizaciones dentro de una empresa para obtenerlo (CEGEP 2021), por tal, GARECAO al iniciar su producción, de la par está organizándose para obtener el certificado ISO 9001 y con ello tener un sello más de garantía para todos sus clientes.

Nuestro producto a exportar es cacao en grano crudo, por lo tanto, se considerará aspectos fisicoquímicos y las certificaciones de sanidad correspondientes y el grado de cacao orgánico. Con los aspectos fisicoquímicos, se evaluará y confirmará la calidad del producto mediante distintas pruebas de control y laboratorio (Sciences, 2016), mientras que con los certificados se establecerá que el producto cumple con todas las normas técnica, sanitarias y de calidad. Como primer punto, al momento de obtener la materia prima, nuestro proveedor debe contar con las certificaciones sanitaras que exige

SENASA, certificado de ser orgánico y certificación ISO 9001. La ISO 9001 garantiza que se cumplen los requisitos para un Sistema de Gestión de la Calidad (PromPerú , 2019). Después, solicitaremos los certificados sanitarios correspondientes y el de grado de cacao orgánico, que los proveedores lo obtienen al evaluar los granos en los Organismos de Certificación de la Producción Orgánica Registrada, ejemplo de un organismo autorizado es la empresa BIO LATINA S.A.C (Torres, 2022). Ambas certificaciones, sanidad y calidad orgánica son supervisadas por SENASA. Los certificados sanitarios son necesarios para el aseguramiento de la calidad, salud e inocuidad, estos se expiden para poder exportar frutos, vegetales y pieles de animales (Mincetur, 2018).

Aparte de lo ya mencionado, se debe tener en cuenta que un factor importante para la elección de proveedor se ha considerado a las certificaciones ofrecidas por los potenciales proveedores, al contar con las certificaciones correspondientes a orgánico se ha otorgado los puntajes correspondientes para determinar el ganador. Este factor permite ser un exportador competitivo.

Es necesario mencionar que la documentación necesaria para exportar un producto depende del país destino. Este plan de exportación elige a Países Bajos como mercado potencial, esto es debido a que según los últimos índices de Siicex de 2018 muestra que Países Bajos lidera como el país con mayor importación de granos de cacao de todo el Perú con un 21%, seguido por Estados Unidos con 13%, Alemania con 12%, Malasia con 11% y otros países (Siicex, 2022). Por lo tanto, se considera viable y accesible exportar nuestros granos de cacao a Países Bajos por la gran cantidad de consumo que tienen sobre el producto. Los certificados necesarios para exportar nuestros granos de cacao a Países Bajos son los siguientes.

FIGURA 5

Requisitos fitosanitarios para la exportación de cacao en grano a Países Bajos

Aplicación	País de Destino	País de Origen
COMERCIALIZACION	PAISES BAJOS	PERU

Mostrar Requisito

REQUISITO FITOSANITARIO DE EXPORTACION

Producto	Nombre Científico	
CACAO, grano	Theobroma cacao	
País Destino	País de Origen	
PAISES BAJOS	PERU	
Uso o Destino	Tipo	Estado
COMERCIALIZACION,CONSUMO,INDUSTRIAL,MUESTRA	EXPORTACION	AUTORIZADO

Requisito(s) fitosanitario(s)

1. **REQUISITOS GENERALES:**
Certificado Fitosanitario.
2. **PLAGAS REGULADAS:**
3. **DECLARACIÓN ADICIONAL:**
Sin declaración adicional.
4. **TRATAMIENTO CUARENTENARIO:**
No requiere tratamiento.
5. **REQUISITOS DE ETIQUETADO:**
Ninguno.
6. **CONSIDERACIONES PARA LLENAR EL C.F.:**
Ninguno.

Requisitos Sanitarios para la Exportación

INFORMATIVO

Nota
El país de destino no exige que se cumplan los requisitos sanitarios presentados mediante certificación

Nota: La figura muestra los requisitos necesarios para la exportación al país de destino.

Fuente: SENASA (2022).

Obtenidos los granos, solicitaremos al proveedor los siguientes valores de análisis fisicoquímicos de cada lote adquirido.

Ficha técnica: Muestra la fecha de cosecha del fruto, días de fermentación, días de secado, el tipo de secado realizado y el tiempo almacenado en sus bodegas de ser el caso. Esta ficha permite tener un seguimiento de los procesos por los cuales pasó el fruto hasta llegar al grano seco, lo que otorga una descripción del tiempo de procesado.

Observación de cada lote: Solicitar fotos de cada lote y un cuestionario que indique el color predominante de los granos de cada lote, peso neto de cada lote, peso medio de los granos por unidad y la geometría predominante de los granos.

Ver las características físicas y el conteo de los granos permite tener datos gravimétricos que garanticen la máxima homogeneidad. Es recomendable según la FAO que el peso medio del grano seco sea superior a 1g en lo que respecta a la calidad.

Humedad: Mostrar valores de humedad de 10 muestras de cada lote en el que se observe el porcentaje de humedad, estos valores tienen que estar entre 7-8% de humedad.

La humedad es una variable a considerar debido a que, si tiene un valor inferior a lo mencionado, los granos se quiebran con facilidad.

Niveles de pH: El pH nos indica el nivel de alcalinidad o acidez, en este caso el valor deseado debe ostentar entre 3.0 – 5.2 pH.

El PH de los granos está asociado a la intensidad aromática, mientras menor sea el pH mayor es la intensidad del aroma.

Contenido graso de los granos: Realizar 10 muestras por cada lote.

El contenido graso sirve para evaluar el porcentaje de manteca disponible de los granos, se considera de calidad al grano con un porcentaje de grasa mayor al 50 %.

Finalmente, en caso de que los proveedores no consten con la instrumentaria necesaria para los ensayos de calidad en cuestión, como humedad, porcentaje de grasa y pH, se buscará laboratorios terceros que brinden tales resultados una vez adquirido los granos.

El laboratorio a considerar para realizar los ensayos es SGS, ubicado en Lima, Av.

Elmer Faucett 3348 Callao, quien cuenta con toda la metodología y equipos necesarios para las pruebas en cuestión. Para los estándares de calidad se usó como referencia a lo

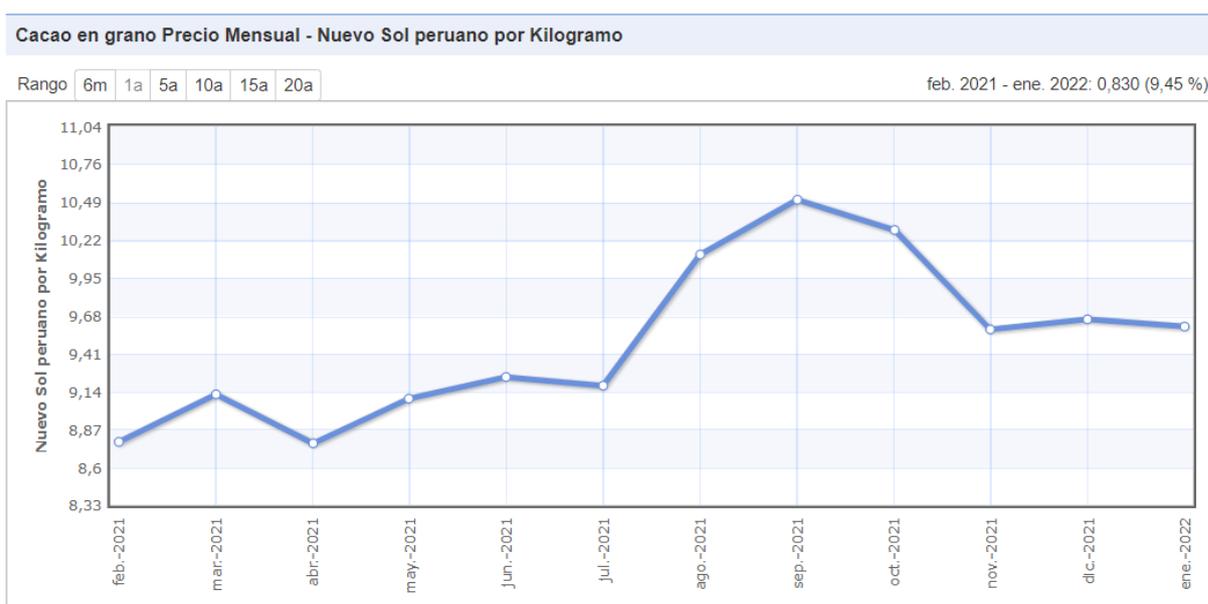
que indica la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (Mundaca Vidarte, 2016).

Costo De Fabricación Y/O Adquisición

Según Index mundo, un portal web que almacena datos estadísticos sobre distintos productos en varios países, muestra que el precio del *commodity* cacao en grano crudo es el siguiente:

FIGURA 6

Variación Del Precio De Granos De Cacao, Precio En Efectivo De La Organización Internacional Del Cacao

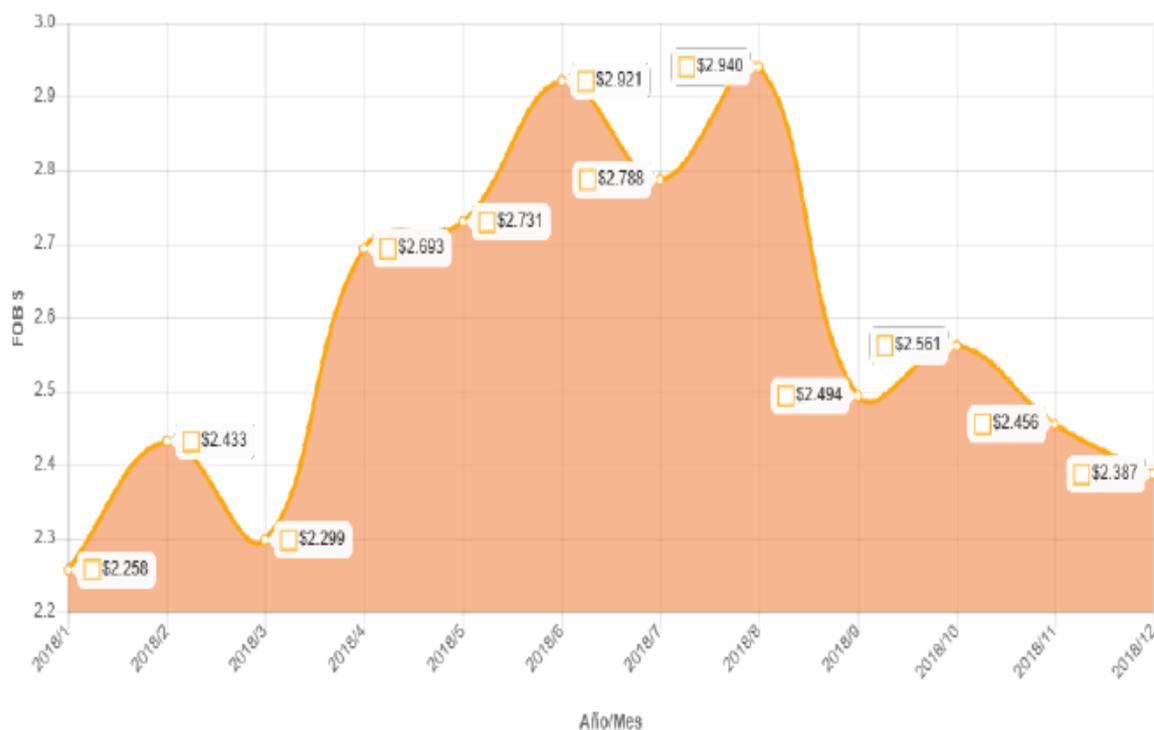


Nota: La figura muestra la variación del precio del grano de cacao en soles. Fuente: Precios de Materias Primas (2022).

Asimismo, se ha determinado que el incoterm a utilizar en el plan de exportación será FOB, el detalle se presenta en los puntos posteriores. Teniendo eso en cuenta, se presenta a continuación la fluctuación de la exportación de grano de cacao en crudo en valor FOB en dólares:

FIGURA 7

Fluctuación de precio FOB referencial de exportación hacia Países Bajos en dólares



Nota: El gráfico muestra la variación del precio FOB referencial de las exportación desde Perú hacia Países Bajos en los últimos 12 meses. Fuente: SIICEX (2021).

Según la SUNAT hay dos formas para exportar un producto, mediante exportación fácil, que es una exportación simplificada respecto a la documentación necesaria, y exportación definitiva. Exportación fácil es promotor de exportaciones diseñado principalmente para el micro y pequeño empresario, mediante el cual podrá acceder a mercados internacionales a través de Serpost S.A. pueden acceder las personas naturales o empresas que exporten mercancías con fines comerciales por un valor que no podrá exceder de US\$7500 ni los 30 Kg de peso (SUNAT,2022). Además, aún no está habilitado el envío de productos perecibles mediante este formato

Por lo tanto, se considerará un modelo de exportación definitiva, por facilidad de datos, se trabajará con la adquisición de 20 toneladas de cacao en grano crudo.

La moneda a elegir será en dólares americanos (USD), debido a que es la moneda más comerciable en el mercado internacional y que la SUNAT exige al momento de realizar las transacciones aduaneras. Se tomará el valor más cercano a la fecha actual de la tabla para tener en cuenta el precio de producto adquirido, es decir, el precio de enero 2022. Por 20 toneladas, el costo de adquisición será de S/.140,000.00 o \$37,533.51. Al costo de materia prima se le suma el costo de los sacos, para ello se debe determinar la cantidad de sacos a utilizar (las medidas de los sacos se detallarán en la sección de empaques).

TABLA 11

Criterios a considerar para la exportación de cacao en grano

ITEM	CACAO	SACOS
CANTIDAD	20000 KG (50 K X SACO)	400
IGV	18% SOBRE EL COSTO	18% SOBRE EL COSTO

Nota: Elaboración propia al 15 de mayo del 2022

TABLA 12

Costo de materia prima y sacos de yute

COSTOS DE LOS GRANOS Y SACOS A EXPORTAR POR CADA ENVÍO					
CANTIDAD Y MATERIAL	COSTO (SOLES)	UNITARIO	COSTO (SOLES)	TOTAL	COSTO TOTAL (USD)
20 TONELADAS DE GRANOS DE CACAO	S/. 7.00 x kg		S/.140,000.00		\$37,533.51
400 SACOS DE YUTE	S/.5.90 X SACO		S/.2,360.00		\$632.71

Nota: Elaboración propia al 15 de mayo del 2022.

Almacenamiento

Estrategia De Almacenamiento

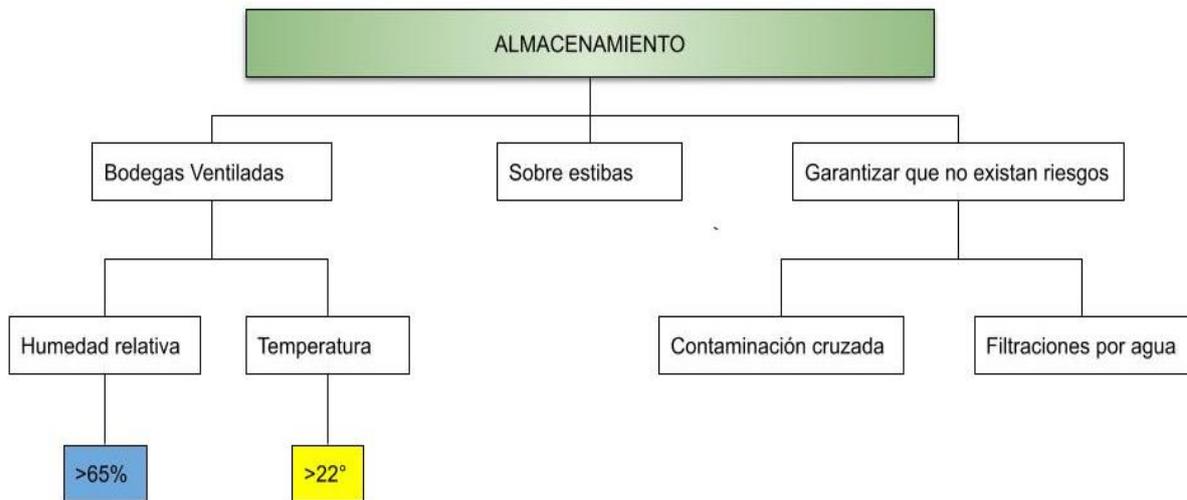
Se almacenará en una bodega bien ventilada e impermeable sobre estibas de madera, con una humedad relativa inferior al 65 % y una temperatura por debajo de los 22°C. Se debe garantizar que no existan riesgos de contaminación cruzada o filtraciones por agua ya que puedan dañar los granos, por eso se verificará que el almacén sea cerrado completamente y no tenga fugas de agua en el área circundante. Los empaques húmedos o deteriorados pueden contribuir a la contaminación de los granos y a la proliferación de plagas y hongos, por lo tanto, antes de la apilación de los sacos se verificará el estado de cada uno de estos antes y después de su ingreso al almacén (Beltrán Rodríguez, Jaico Carranza, & Rosello Ychiyanagui, 2018).

El cacao es higroscópico, es decir su contenido de humedad varía de acuerdo con las condiciones de temperatura y humedad relativa del aire y es capaz de absorber olores que predominen en el exterior, por ende, el almacén solo estará ocupado los sacos y mobiliario necesario para el ingreso y traslado de estos. (Sciences, 2016). En el siguiente diagrama se observan los criterios a considerar para el almacenamiento de los granos de cacao y posterior a ellos se observa el lay-out del almacén el cual deberá estar ubicado en la ciudad de Lima para una mejor accesibilidad con respecto al recojo de la carga para el traslado a puerto y por consiguiente el envío al país de destino.

Es importante mencionar que el almacenamiento es un proceso que, de acuerdo con el ciclo productivo de la exportación, se llevará al cabo solo dos veces al año, ya que será solo un depósito temporal entre la llegada del cacao en grano desde provincia (San Martín) hasta el almacén en la ciudad de Lima para trasladarse posteriormente al puerto y enviarse a Países Bajos.

FIGURA 8

Diagrama de criterios de almacenamiento



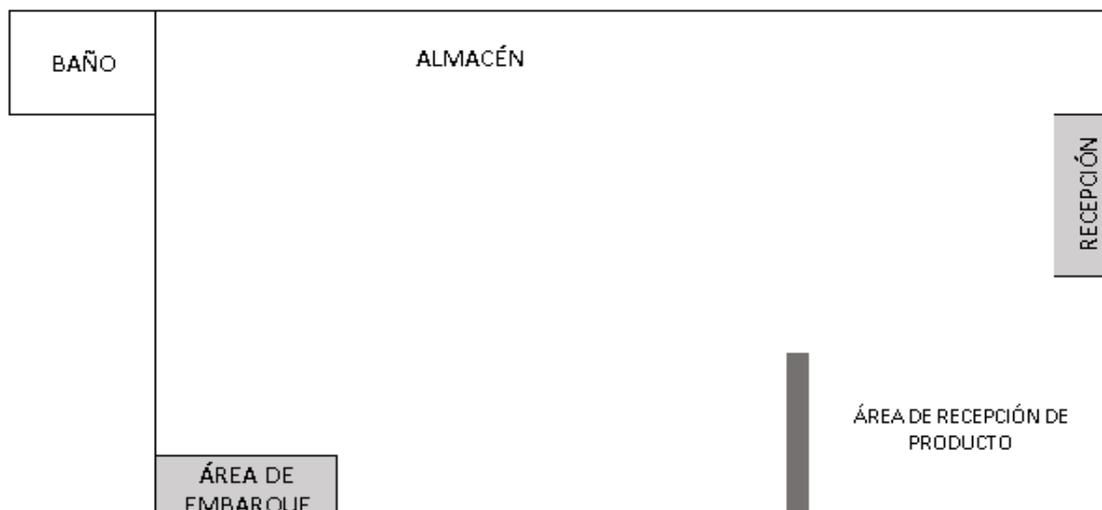
Nota: La figura muestra los criterios de almacenamiento a tomar en cuenta para la conservación del grano de cacao. Elaboración propia al 15 de mayo del 2022.

Lay-Out De Almacén

Teniendo en cuenta que el objetivo de nuestro almacén es almacenar solo el producto, su función será aprovechar al máximo cada metro cuadrado y aumentar la densidad de ocupación al máximo.

FIGURA 9

Lay out del almacén para los granos de cacao



Nota: Elaboración propia al 15 de mayo del 2022.

Detalle De Mobiliario Usado En Almacenamiento

Para el fin de nuestro almacenamiento, que será de recibir, contener y enviar el producto, se necesitará de equipos de carga básicos como las carretas de carga y apiladoras, con estos equipos se facilitará el trabajo para la cuadrilla (personas que cargan).

FIGURA 10

Carretas de carga para transportar los sacos de cacao en grano



Nota: La figura muestra las carretas que generalmente se usan para facilitar el trabajo de las cuadrillas. Fuente: Ferretería Industrial (2022).

FIGURA 11

Apiladora eléctrica



Nota: La figura muestra una apiladora eléctrica básica. Fuente: Ferretería Industrial (2022).

Asimismo, en el almacén se contará con un escritorio y una laptop que permita realizar todas las funciones relacionadas al desarrollo del proceso de la venta del cacao en grano, para ello se ha realizado una cotización de los elementos adecuados pero procurando que el precio sea cómodo para que de ese modo no aumente el costo de exportación.

FIGURA 12

Laptop



Nota: La figura muestra el equipo de cómputo para el almacén: Fuente: Ripley (2022).

FIGURA 13

Escritorio



Nota: La figura muestra el mobiliario para el almacén. Fuente: Sodimac (2022).

Costo Fijo De Almacén

TABLA 13

Costo mensual de almacenamiento proyectado

DETALLE	COSTO EN SOLES
Costo de alquiler del almacén	S/. 500 mensual
Factura de consumo de agua	S/. 20 (con IGV) mensual
Factura de consumo de electricidad	S/. 25 (con IGV) mensual
Costo de limpieza del almacén	S/. 80 mensual
Factura de internet	S/. 40 mensual
Gasto de mantenimiento de equipos	S/. 200 semestral

Nota: Costos elaborados al 01/06/2022.

Proyectando los gastos a un año se obtiene lo siguiente:

TABLA 14

Costo de almacén proyectado anualmente

DETALLE	COSTO EN SOLES
Costo de alquiler del almacén	S/. 1000 anual
Factura de consumo de agua	S/. 40 (con IGV) anual
Factura de consumo de electricidad	S/. 50 (con IGV) anual
Costo de limpieza del almacén	S/. 160 anual
Factura de internet	S/. 80 (con IGV) anual
Gasto de mantenimiento de equipos	S/. 400 anual
Total	S/. 1730 anual

Nota: En costos fijos el gasto anual corresponderá a S/.1730. Costos elaborados al 01/06/2022.

FIGURA 14*Cuadro de costo total de almacén y mobiliarios*

COSTO DE ALMACEN	CARACTERISTICAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO (SIN IGV)	VALOR COMPRA ACTIVOS	VALOR COMPRA GASTOS	IGV	PRECIO COMPRA ACTIVOS	PRECIO COMPRA GASTOS	PORCENTAJE DEPRECIAC. (Tabla SUNAT)	DEPRECIAC. ANUAL (% Dep. x Valor)	GASTO ANUAL DEPRECIAC. ACTIVOS	GASTO ANUAL OTROS
ALQUILER DE ALMACEN	100 m ² , ALQUILER MENS	02	S/ 500.00		S/ 1,000.00	S/. 0.00		S/. 1,000.00		S/. 0.00		S/ 1,000.00
CARRETA DE CARGA	Producto importado. Medidas, 110x39x40 cm. De aluminio. Capacidad de carga de	01	S/ 100.00	S/ 100.00		S/. 18.00	S/. 118.00		20%	S/. 20.00	S/. 20.00	
APILADORA ELÉCTRICA	Carga máx. 200 kg, 1.9x0	01	S/ 7,588.14	S/ 7,588.14		S/. 1,365.86	S/. 7,500.00		20%	S/. 1,517.63	S/. 1,517.63	S/ -
GASTOS DE LIMPIEZA	-	12	S/ 80.00		S/ 960.00			S/ 960.00				S/ 960.00
FACTURA DE INTERNET	-	12	S/ 40.00		S/ 480.00	S/. 0.00		S/ 480.00				S/ 480.00
FACTURA DE ELECTRICIDAD	-	12	S/ 25.00		S/ 300.00	S/. 0.00		S/ 300.00				S/ 300.00
FACTURA DE AGUA	-	12	S/ 20.00		S/ 240.00	S/. 0.00		S/ 240.00				S/ 240.00
ESCRITORIO	De madera	01	S/ 120.00							S/. 12.00		
EQUIPOS DE OFICINA	computadora	01	S/ 900.00							S/. 225.00		
GASTO DE MANTENIMIENTO DE	-	02	S/ 200.00		S/ 400.00			S/ 400.00				S/ 400.00
TOTAL				S/ 7,688.14	S/ 3,380.00	S/ 1,383.86	S/ 7,618.00	S/ 3,380.00			S/ 1,537.63	S/ 3,380.00
ACTIVO FIJO	S/ 8,608.14			S/ 12,452.00			S/ 10,998.00					

Nota: La figura muestra un cuadro de costo total que se realizó teniendo en cuenta IGV y la depreciación de los elementos que ahí detalla.

Elaboración propia al 7/06/2022.

Rotulado Y Etiquetado Técnico

Modelo De Etiquetas / Rotulado De Producto

En el caso del cacao el grano, las unidades se cuentan por sacos de 50 kg, por lo que el empaque principal está enfocado en los sacos de yute con la presencia del logo de la empresa. A continuación, un modelo de etiqueta y el rótulo, que presentará las principales características del producto:

FIGURA 15

Prototipo de rotulado en el saco con características del grano de cacao



Nota: La figura muestra un prototipo del rotulado del saco con características básica del cacao en grano. Elaboración propia.

Normas Técnicas Aplicable

De acuerdo con la guía de rotulado que propone INDECOPI (2013), el rótulo es cualquier marca o materia descriptiva adherida al empaque del producto que tiene el propósito de brindar información al consumidor sobre las características de este. En este sentido el rotulado de los sacos de grano de cacao deben contener las siguientes características: país exportador, el nombre del producto, el peso neto del saco (en Kg), el nombre del productor o de la zona de donde proviene el grano. La norma a tomar en cuenta es la Norma técnica peruana NTP-ISO 2451 y también las especificaciones señaladas en la legislación D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” (artículos 116 y 117) y su modificatoria DS-004-2014-SA (CDN, 2021). Asimismo, Olenka (2021), aclara que para que una exportación de cacao sea buena, se precisa de una buena impresión del rótulo en los empaques de yute, para ello se debe especificar el lote, el origen del cacao, el país al que se dirige, la variedad, logo y nombre de la empresa y las características del cacao (Luque, 2020).

TABLA 15

Componentes del rotulo para la exportación de granos de cacao

COMPONENTES DEL RÓTULO	
NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Granos de cacao en crudo orgánico y el nombre de la marca, GARECAO (logo)
PAÍS DE FABRICACIÓN	PERÚ
CONTENIDO NETO DEL PRODUCTO	50 KG
NOMBRE Y RUC	SAN MARTÍN 10459681839

Nota: Datos tomados del portal de Indecopi (2013). Elaboración propia.

Proceso De Rotulado

Para el proceso de etiquetado se ha considerado, el nombre del exportador, el número de certificado orgánico, país destino y las características del producto como la humedad y la fermentación. El rotulado de las bolsas de yute se realizará con el proveedor POLIBAGPERU E.I.R.L.

TABLA 16

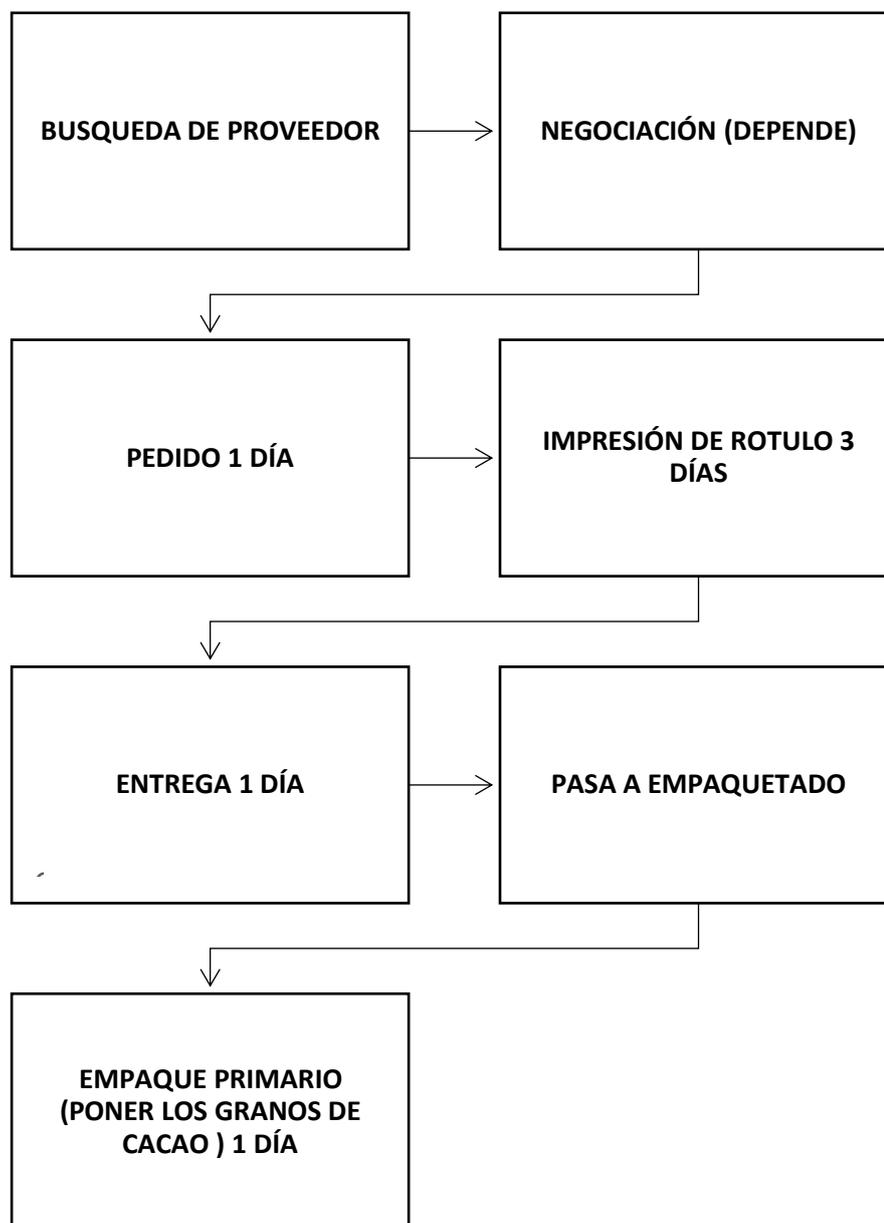
Costo del rotulado

DETALLE	CANTIDAD	CTO. UNITARIO	COSTO TOTAL	IGV	PRECIO FINAL	\$
ROTULADO Y ETIQUETADO TÉCNICO						
RÓTULOS	400.0	S/. 0.70	S/. 280.00	S/. 50.40	S/. 330.40	
ETIQUETAS	-	S/. -	S/. -	S/. -	S/. -	
MANO DE OBRA	-	S/. -	S/. -	S/. -	S/. -	
OTROS COSTOS ADICIONALES	-	S/. -	S/. -	S/. -	S/. -	
TOTAL ROTULADO Y ETIQUETADO TÉCNICO			S/. 280.00	S/. 50.40	S/. 330.40	\$75.07

Nota: Datos tomados del portal de Polibagperu (2022). Elaboración propia.

Tiempos Y Costos Del Proceso De Empacado

En el cuadro anterior se detalla el costo del rotulado y empaque, debido a que la empresa elegida como proveedor para los sacos de yute se encargará del rotulado e impresión del logo y los datos que solicita la norma. Asimismo, el tiempo de rotulado al ser solo para un estimado de 20 toneladas, tardaría 7 máximo días después del pedido.

FIGURA 16*Proceso y tiempo de rotulado*

Nota: La figura muestra un diagrama del proceso de rotulado teniendo en cuenta la información que brindó el proveedor de sacos. Elaboración propia al 07/06/22.

EMPAQUE

Ficha Técnica De Empaque Seleccionado

TABLA 17

Ficha técnica del empaque

Ficha técnica del empaque	
Descripción física y función del empaque	Saco fabricado con fibra de yute, cuyas funciones son contener, proteger, almacenar, identificar y transportar los granos de cacao.
Características físicas del empaque	Ancho 55 cm
	Largo 80 cm
	Densidad 1,230 g/cm ³
	Resistencia a tracción 187-773 [MPa]
	Elongación 1,5-3,1 %
	Módulo de Young 13-26,5
	Temperatura de combustión 193°C
	Rigidez 20-55 [GPa]
	Esfuerzo último antes de rotura 200 – 500 [MPa]
	Peso (del empaque sin los granos) 10 onzas – 283,495 g
Versión	Modelo de fabricación del año 2022



Nota: Datos tomados del blog Cunalata & Jiménez (2019). Elaboración propia al 07/06/2022.

Criterios Usados Para La Selección Del Empaque

TABLA 18

Criterios para selección de empaque

	Criterio para la selección del empaque
Capacidad Transpirativa	Es el criterio en mayor prioridad debido a que el producto necesita transpirar para no contener demasiada humedad.
Resistencia física	Los sacos deben poder resistir la carga deseada, lo cual cumple el empaque seleccionado.
Biodegradabilidad	El cuidado del medio ambiente es un rol importante, lo cual el yute cumple esa función.
Competitividad del precio	El precio del yute es un poco más costoso que las fibras sintéticas, sin embargo, la calidad del producto es más importante respecto a la diferencia de costo con la fibra sintética.
Facilidad de adquisición	Como las fábricas están en Lima, no hay diferencia entre las demás opciones, por lo tanto, no hay factores relevantes entre el yute y las demás fibras respecto a la adquisición.

Nota: Datos tomados del blog Cunalata & Jiménez (2019). Elaboración propia al 07/06/2022.

Proceso De Empaque

Obtenido los granos de cacao y verificar mediante los certificados y fichas técnicas que cumplen con las normas sanitarias y de calidad, se procede a empaquetarlo correctamente en las bolsas de yute de 50 kg previamente rotuladas, todo esto manualmente (Cacao Móvil, 2022).

FIGURA 17*Proceso de empackado*

Nota: Elaboración propia al 15/05/2022.

Tiempo Y Costo Del Proceso De Empacado

Adquirido los granos, estos se vaciarán a los sacos de yute para su correcto empacado y puestos en el almacén. Consultando a personas que laboran en el área de carga y descarga mencionaron que cobran entre S/. 0.30 – S/. 0.50 soles por saco de descarga de arroz (peso del saco de arroz, 50kg) por lo cual se usará esa referencia.

Por tal, se elegirá el costo de 0.30 soles por saco. Es necesario mencionar que el tiempo de esta operación depende del número de trabajadores y la forma en como lo ejecutan. Consultando a personas que trabajan en esta área en promedio, por cada 300 sacos de 50 kg y con 3 trabajadores se tardan 40 minutos.

Entonces, si es S/.0.30 soles por saco y tenemos 400 sacos, el proceso tarda 53.3 minutos en los 400 sacos. Pasando el costo en soles por cada minuto nos da que 1 minuto cuesta S/2.25 soles. A continuación el detalle del tiempo y costo de empacado.

TABLA 19

Tiempo y costo de empacado

Tiempo y costo de empacado		
	Costo unitario	Costo total
Tiempo (minutos)	1 minuto	53.3 minutos
Costo (Soles)	S/.2.25	S/.120

Nota: Calculo al 01/06/22.

Embalaje (No Aplica)

Debido a que nuestro producto son específicamente los granos de crudo de cacao orgánico, el proceso de embalaje no aplica para este plan de exportación.

Unitarización (No Aplica)

Contenedorización

Este proceso, inicia desde que el producto ingresa al almacén para poder asegurar la integridad del producto. Paletizar la carga es un proceso que permite ordenar, agrupar y organizar la mercancía para salvaguardar integridad y facilitar el transporte de la mercancía, generalmente, este proceso se realiza apilando la mercancía en palets (MECALUX, 2009). Para ello, con el fin de mantener la calidad del grano, se usan los “DRY CONTAINER” los cuales tienen una capacidad de carga de 20 a 25 toneladas. También se debe considerar el peso de los sacos. Por otro lado, dichos sacos deben apilarse en paletas de aproximadamente 1.2 m x 1 m, así mismo, la altura de estas pilas no debe superar los dos metros de alto (Faena, 2020).

Ficha Técnica Del Producto Seleccionado

TABLA 20

Ficha técnica del palet

Ficha técnica del empaque		
Descripción física	estructuras de madera (especies standard o bolaina) empleadas en el movimiento de carga facilitando el majeo de la mercadería con los stocka o montacarga	
Características físicas	Ancho	80 cm
	Largo	120 cm
	Alto	16 cm
	Resistencia	1.5 Toneladas
	Peso	25 kg
Versión	EPAL 1 Europeo	



Nota: Datos tomados de la página Icontainers (2020).

Criterios Usados Para La Selección Del Pallet

Unos de los primeros requisitos en cuanto a los pallets a utilizar en el comercio exterior deben ser de madera. La confección debe realizarse en madera fumigada o por lo menos tratada térmicamente. Lo mencionado anteriormente se da en conformidad con la Norma Internacional de Medidas Fitosanitarias N° 15 donde se regula que no se debe confeccionar con el uso de cualquier madera. En caso de no cumplir con la norma establecida, las autoridades en materia del país del destino rechazarán los productos que se embarquen con esa madera (MINCETUR, 2013).

Proceso De Paletización

FIGURA 18

Proceso de paletización de los sacos con cacao en grano



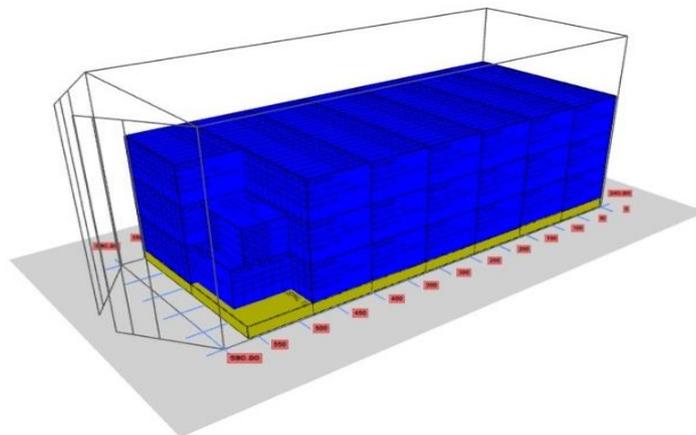
Nota: Datos tomados de la página Mecalux (2020.).

Plano de estiba del pallet

El cubicaje de los granos de cacao en palets se realizó en la aplicación Pier2pier se usó los datos del contenedor requerido, las medidas del palet EPAL 1 (palet europeo), la cantidad de granos kg de cacao y la medida de los sacos para que acomodara la carga en un contenedor High Cube de 20". Es necesario mencionar que en la imagen la carga se ve representada por bultos en forma cuadrada, sin embargo, estos hacen referencia a los sacos

FIGURA 19

Plano de estiba del contenedor



Nota: La figura muestra la distribución y mejor posición de los sacos. Fuente: Pier2pier (2022).

Tiempos Y Costos Del Proceso De Paletizado

Cada palet cuesta 6.91 euros, según PaletOnline, esto convertido a la tasa actual en soles es S/. 27, esto multiplicado por 14 da el costo total de S/. 378 soles.

TABLA 21

Tiempo y costo de paletizado

DETALLE	TIEMPO	COSTO EN SOLES
Palets	1-3 horas	S/. 378

Nota: Datos tomados de la página PaletOnline (2022).

Transporte

Proveedores del transporte interno

TABLA 22

Fiche técnica del proveedor de flete interno

INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR DE TRANSPORTE INTERNO	
RUC	20463958590
RAZÓN SOCIAL	SCHARFF LOGÍSTICA INTEGRADA S.A.
NOMBRE COMERCIAL	SCHARFF LOGÍSTICA INTEGRADA S.A.
TIPO DE EMPRESA	Sociedad Anónima
CONDICIÓN	Activo
FECHA DE INICIO DE ACTIVIDADES	15 / Marzo / 2000
ACTIVIDADES COMERCIALES	Transporte de Carga por Carretera. Almacenamiento y Deposito
DIRECCIÓN LEGAL	Cal. los Cedros Nro. 143 Fnd. Bocanegra (Alt. Cuadra 48 Elmer Faucett)
DISTRITO / CIUDAD	Callao
DEPARTAMENTO	Prov. Const. del Callao, Perú
TELÉFONO	5171600 / 5751884

Nota: Datos tomados del portal de la SUNAT (2022).

Costo de transporte interno (Inland Freight)

Para el coste de transporte interno se considera los valores referenciales que decreta el estado supremo del callao a zonas entre 0 – 65 km, ya sea por carga, contenido o distancias. El rango de distancia establecida entra en el tramo de nuestro proveedor al puerto de callao.

TABLA 23*Costo de transporte interno*

Del puerto de Callao a destino o viceversa:		Valor referencial:
		Alimentos, cisternas y otros.
		Soles x tonelada métrica
		S/. 18.44
Zona II	Los	Costo total de 20 Toneladas:
15 – 30 km	Olivos, Independencia, Rímac, El Agustino, Santa Anita , La Victoria, Pueblo Libre y otros	S/. 533.20

Nota: Datos tomados del documento del Decreto supremo – Diario oficial el Peruano (2019). Elaborado el 13/05/2022.

Proveedores De Servicio De Transporte Internacional (No Aplica)**TABLA 24***Ficha técnica del proveedor de transporte internacional*

PROVEEDOR DE TRANSPORTE MARÍTIMO INTERNACIONAL	
RUC	20516602695
RAZÓN SOCIAL	Iph Logistic Peru S.A.C.
NOMBRE COMERCIAL	Iph Logistic Peru S.A.C.
TIPO DE EMPRESA	Sociedad anónima Cerrada
CONDICIÓN	Activo
FECHA DE INICIO DE ACTIVIDADES	31 / Agosto / 2007
ACTIVIDADES COMERCIALES	Activ.de Asesoramiento Empresarial
DIRECCIÓN LEGAL	Cal. 44 Nro. 236. Urb. El Pinar, Comas.
DISTRITO / CIUDAD	Comas
DEPARTAMENTO	Lima, Perú
TELÉFONO	5753863 / 6287620

Nota: Datos tomados del portal SUNAT (2022).

Cotizaciones De Flete Marítimo Y Aéreo

Teniendo en cuenta que el INCOTERM a utilizar es FOB, se reconoce que no es necesario la cotización del flete marítimo, ya que dicho costo de exportación no está dentro de las obligaciones del exportador sino del importador. Sin embargo, se presenta en el siguiente cuadro una referencia de la tarifa promedio del flete por contenedor. El monto referencial del flete marítimo es de USD 9000 dólares americanos.

FIGURA 20

Cotización de naviera y tiempo de transporte

Puerto de origen (Perú)	Puerto de destino	US\$ Tarifa promedio de flete por contenedor (*)				Días de tránsito (**)	Frecuencia de salida (**)	Líneas navieras
		Contenedores			Mercadería Consolidada Tm/m ³			
		20 pies	40 pies	40 pies refrigerado				
Callao	Balboa (Panamá)	1,600	1,800	2,800	80	3	SEMANAL	Ver lineas
Callao	Cartagena (Colombia)	1,600	1,800	3,000	80	9	SEMANAL	Ver lineas
Callao	Leixoes (Portugal)	2,800	3,500	5,000	100	26	SEMANAL	Ver lineas
Callao	Le Havre (Francia)	2,900	3,800	5,500	100	35	SEMANAL	Ver lineas
Callao	Rotterdam (Países Bajos (Holanda))	3,000	3,900	6,000	100	24	SEMANAL	Ver lineas
Callao	Hamburgo (Alemania)	3,200	4,000	7,200	100	26	SEMANAL	Ver lineas

Nota: La figura muestra las rutas marítimas disponibles y el tiempo que tardan hasta el lugar de destino. Fuente: SIICEX (2022).

Servicio De Soporte Al Comercio Internacional

En el comercio internacional el cacao se clasifica en dos categorías generales, el cacao orgánico y el cacao internacional con precios atractivos para el producto Enel mercado respectivo (ATOCHE, UNFV).

Agentes De Aduana

Si el valor FOB supera los US\$ 5,000,00 es necesaria la participación de una agencia de aduana para que realice las gestiones aduaneras. En la SUNAT se encuentran registradas aproximadamente 300 agencias de aduanas que operan en las diferentes aduanas del país. La agencia aduanera fue Maersk Logistics and services Peru.

TABLA 25

Ficha técnica de la agencia de aduana

INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR DE LA AGENCIA DE ADUANA	
RUC	20107012011
RAZÓN SOCIAL	MAERSK Logistics and Services Peru SA
NOMBRE COMERCIAL	MAERSK Logistics and Services Peru
TIPO DE EMPRESA	Sociedad Anónima
CONDICIÓN	Activo
INICIO DE ACTIVIDADES	01 / ENERO / 1993
ACTIVIDAD COMERCIAL	Almacenamiento y depósito
DIRECCIÓN LEGAL	Av Nestor Gambetta Ventanilla, Callao
DISTRITO / CIUDAD	Callao
DEPARTAMENTO	Lima, Perú

Nota: Datos tomados del portal de la SUNAT (2022).

Costo De Agenciamiento

FIGURA 21

Condiciones comerciales: costo de agenciamiento

SERVICIO	PUERTO	ACTIVIDAD	COMMODITY	TARIFA
Agenciamiento de aduana	Callao / Paita	Importación	General DRY	0.27% del valor CIF
Comisión mínima	Callao / Paita	Importación	General DRY	\$ 150.00 /DAM
Agenciamiento de aduana	Callao / Paita	Exportación	General DRY	\$ 70.00 /CNTR
Agenciamiento de aduana	Callao / Paita	Exportación	Reefer	\$ 85.00 /CNTR
Agenciamiento de aduana	Callao / Paita	Importación	Reefer	\$ 95.00 /CNTR
Carga consolidada	Callao / Paita	Exportación	DRY / Reefer	\$ 70.00 /DAM adicional
Depósito Parcial	Callao / Paita	Importación	General DRY	\$ 120.00 /DAM
Anulación de DAM /Falsa numeración	Callao / Paita	Import / Export	DRY / Reefer	\$ 30.00 /DAM
Rectificaciones de Expediente	Callao / Paita	Importación	DRY / Reefer	\$ 35.00 /DAM
Trámite de CO y pago tasa	Callao / Paita	Exportación	DRY / Reefer	\$ 35.00 /DAM
Tramite de ICO y pago tasa	Callao / Paita	Exportación	Café	\$ 40.00 /DAM
Precinto adicional	Callao / Paita	Import / Export	DRY / Reefer	\$ 10.00 /CNTR
Aforo	Callao / Paita	Importación	General DRY	\$ 70.00 /DAM
Gastos operativos SENASA	Callao / Paita	Importación	DRY / Reefer	\$ 120.00 /DAM

Nota: La figura muestra el precio por agenciamiento de aduana por contenedor General Dry lleno para exportación, 70 USD, dando un total de 140 USD. Fuente: Maersk (2022). Costos al 20/05/2022.

Aseguradoras

La garantía a cubrir para que el producto llegue en óptimas condiciones al país destino es un punto importante a considerar siempre en una exportación, por lo tanto, considerar una aseguradora resulta adecuado. Según la Asociación Peruana de Empresas de Seguros (APESEG), estas son las 6 empresas más conocidas en brindar seguro de

transporte de mercancías en todas las vías; Rimac, CHUBB, Mapfre, Pacífico, Liberty, La positiva. Se puede optar por contratar una aseguradora para el transporte de la mercancía de provincia al almacén en Lima. Sin embargo, no es común. En el caso de una aseguradora internacional, no es necesaria debido a que al exportar con el Incoterm FOB la responsabilidad no recae sobre el exportador sino sobre el importador.

Póliza de seguros (cobertura y costo)

Del mismo modo la cobertura de la póliza de seguros es una responsabilidad que recae sobre el importador y no del exportador. La póliza es el seguro marítimo que mediante un contrato el asegurador se compromete a indemnizar al asegurado en la forma y medidas convenidas, contra pérdidas o daños que pudieran producirse durante el transporte.

El costo de la póliza marítima depende del tipo de Incoterm, de la empresa a tratar, así como el tipo de cobertura y el flete. Sin embargo, debido a que nuestro tipo de venta se realizará por el Incoterm FOB, no se considera una póliza marítima debido a que el pago es contra entrega.

TABLA 26

Precio referencial de póliza

Incoterm	Póliza	Precio	Fecha
FOB	Para el importador (Cobertura carga seca)	USD 428	A1 01/06/2022

Nota: Datos tomados de la página de seguros MAPFRE Perú (2022).

Terminales De Almacenamiento

Las terminales de almacenamiento son las empresas que reciben la carga en una zona primaria donde toda mercadería está bajo potestad de la aduana peruana. Los principales terminales de almacenamiento son: Maersk Perú S.A., Enapu, Imupesa, Neptunia, Tramarsa, Unimar S.A., RANSA, ALSA, LICSA, entre otros.

TABLA 27

Principales almacenes

PRINCIPALES ALMACENES
MAERSK
PERÚ
ENAPU
NEPTUNIA
TRAMARSA
UNIMAR
RANSA
LUCSA

Nota: Datos tomados del portal Páginas Amarillas (2020).

Infraestructura Para La Distribución Física En El País Destino

Países Bajos ocupa el primer puesto como importador de cacao en el mundo, debido a que cuenta con una participación del 20.5% de las exportaciones del mundo (El peruano, 2022). Por tal motivo, es necesario analizar la logística que involucra el proceso de exportación e importación del Perú a Países Bajos respectivamente (Andino, 2012).

Puertos, aeropuertos o terminales terrestres disponibles para la carga peruana

En el caso de Perú, es importante tener en cuenta la Ley del Sistema Portuario Nacional (LSPN) de 20037, la cual ha servido como referente para la reforma portuaria, así como para la modernización y el desarrollo del Sistema Portuario del Perú. Gracias a ello, se tiene un modelo de gestión de los puertos público promoviendo la inversión de operadores privados, principalmente en infraestructura ya sea portuaria, superestructura e infraestructura tecnológica (Ministerio de Comercio y Turismo, 2017).

Si bien es cierto, existen otros dos puertos en el Perú, el Terminal Portuario del Callao, ubicado en la costa central del país en la Provincia Constitucional del Callao, presenta un 63% de carga contenedorizada del total que se aneja en el puerto, de los cuales el 20% es granel sólido, el granel líquido un 9%, el 6% carga y el 1% representa la carga rodante. El Puerto del Callao se ubicó en el sexto puesto en Sudamérica en cuestión de carga de contenedores según el CEPAL, es de allí donde recae su importancia (Medina, Álvarez, Lugo, & Calderón, 2016). El papel del nodo logístico es esencial para las exportaciones e importaciones del Perú, puesto a que aproximadamente el 72% de estas actividades se realizan por vía marítima; siendo el TP del Callao el puerto marítimo más importante del país (Ministerio de Comercio y Turismo, 2017).

Lo mencionado anteriormente es determinante para la elección del punto de origen de la exportación de la mercadería hacia el destino (países bajos). Asimismo, es necesario mencionar la distribución y logística interna de cada muelle presente en el TP Callao (Ministerio de Comercio y Turismo, 2017).

A continuación se presenta un cuadro con la descripción de los muelles en cuestión:

TABLA 28

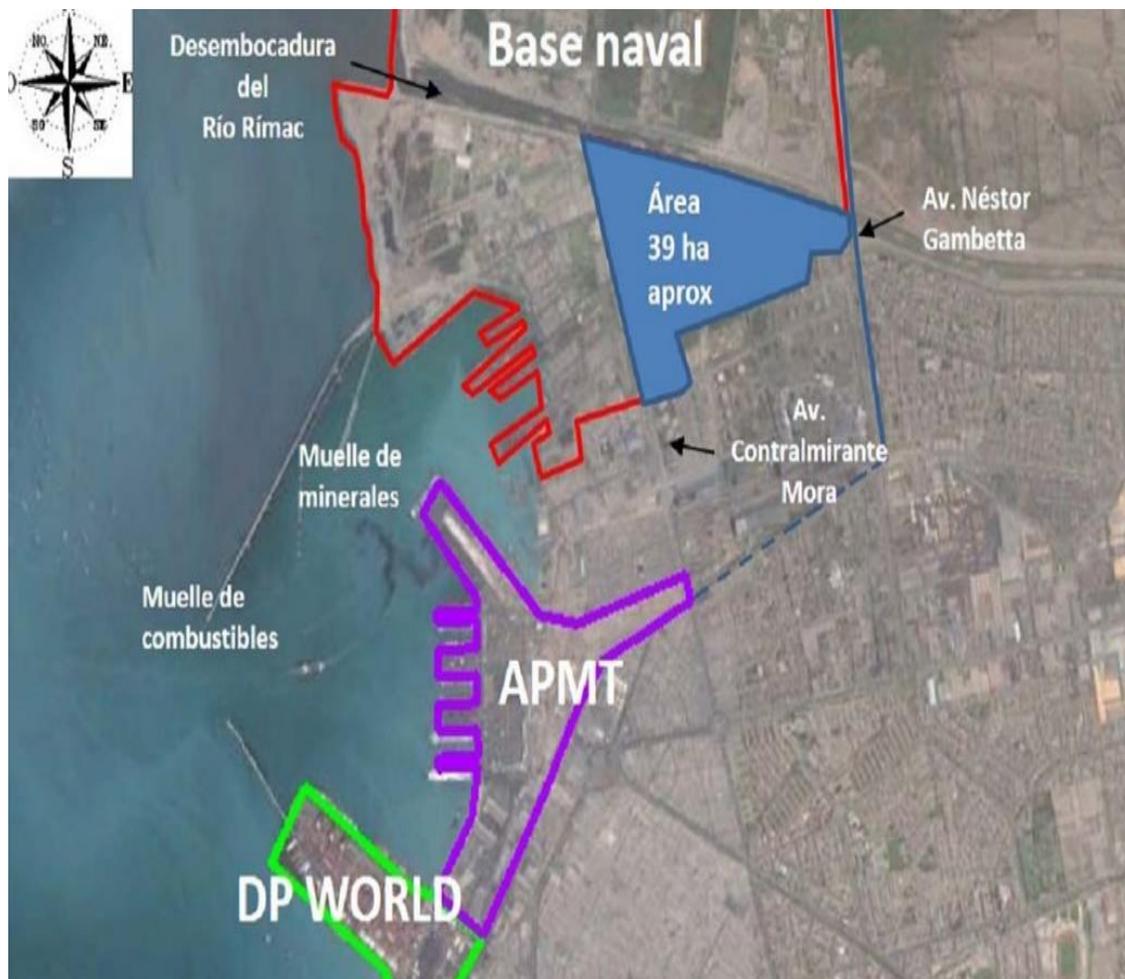
Terminales de carga en el Perú

TERMINAL	OPERADOR Y LÍNEAS NAVIERAS	DESCRIPCIÓN
Terminal Muelle Sur	<ul style="list-style-type: none"> • Operado por DPW • Líneas navieras: <ul style="list-style-type: none"> Hamburgo Sud (21%) Hapag Lloyd (17%) MSC (15%) Maersk (10%) 	<ul style="list-style-type: none"> • Cargo con una profundidad de 16 m. • Dispone de 6 grúas post-panamax • Patio de contenedores de 14.5 hectáreas. • 21 grúas de patio, lo cual le da mayor rapidez en la entrega y recepción de contenedores.
Terminal Muelle Norte	<ul style="list-style-type: none"> • Operado por APMT • Terminal Multipropósito • Líneas navieras: 	<ul style="list-style-type: none"> • Diseñado para carga contenedorizada • Carga general (granos, entre otros) • Capacidad de unos 1,3 millones de TEUs y 8 millones de carga no contenedorizada • 6 grúas panamax y 4 grúas móviles

Nota: Datos tomados del Ministerio de Comercio y Turismo (2017).

FIGURA 22

Mapa de los terminales de carga del Perú



Nota: La figura muestra la posición de los terminales de carga en el Perú: Fuente: Apam Perú (2020).

De acuerdo con Apam Perú (2020), actualmente existe congestión para ingresar al TP del Callao. Los camiones deben esperar un aproximado de 12 a 14 horas para el ingreso al terminal. A esto se le suma la inseguridad en la zona, al igual que otros factores que al final conllevan a un costo adicional de USD 500 por contenedor. En el caso de un exportador o importador más pequeño, el costo podría estar sobre los USD 1000 de acuerdo con un informe realizado por el MINCETUR y el Banco Mundial (Apam Perú, 2020).

En el caso de aeropuertos del Perú, el Aeropuerto Internacional Jorge Chávez ocupa el puesto 85 del mundo en infraestructura para el transporte aéreo. Según este ranking de competitividad realizado por el Foro Económico Mundial en el 2017. En este se muestra una mejora de la infraestructura en general, ya que se pasó del lugar 88 en el 2010. La competitividad y operatividad aeroportuaria en el marco del comercio exterior del País se puede visualizar en la comparación, por ejemplo, con Colombia que presentó un crecimiento anual del 6.4% entre el 2010 y el 2017 a comparación de nuestro país con dos puntos menos. Esto es importante porque nos permite reconocer que el Perú presenta mayor operatividad marítima que aérea con respecto al comercio exterior. A pesar de lo mencionado anteriormente, la exportación de ciertos productos agropecuarios por vía aérea podría tener potencial (COMEXPERÚ, 2018). Sin embargo, no hay mucho desarrollo de la exportación de cacao en grano por vía aérea, por lo cual se elegiría a la vía marítima como la mejor opción de envío.

Finalmente, los terminales terrestres son considerados solo como la parte interna de la logística de exportación, principalmente para el transporte de los granos de cacao desde los puntos de acopio en provincia hasta las terminales marítimas en el puerto del Callao para la respectiva exportación hacia Países Bajos. Teniendo en cuenta que las principales regiones productoras de cacao en el Perú son las regiones San Martín y Junín, las principales rutas en la logística permiten el paso de camiones de mediana capacidad en las cuales se transporta la carga hacia los depósitos temporales.

A continuación el detalle de las rutas terrestres identificadas para la exportación del cacao:

FIGURA 23

Rutas identificadas para la exportación de cacao



Nota: La figura muestra las carreteras para el transporte interno y los terminales de salida.

Fuente: MINAGRI (2016).

FIGURA 24

Principales corredores internos de transporte de cacao en grano

CORREDOR	REGIÓN	FASE	N° VIAS	CARACTERÍSTICAS	ESTADO	LONGITUD
TOCACHE-ZARUMILLA	SAN MARTÍN	1. Nodo de producción-centro de acopio	12	Afirmado 4% Asfaltado 19% Sin afirmar 37%	Bueno 0% Regular 53% Malo 37%	923
		2. centro de acopio-planta	1	Asfaltado 100%	Bueno 100%	225
	AMAZONAS	1. Nodo de producción-centro de acopio	5	Afirmado 66% Asfaltado 19% Sin afirmar 0% Trocha 15%	Bueno 0% Regular 17% Malo 60% Muy malo 14%	268
		2. centro de acopio-planta	1	Asfaltado 100%	Bueno 100%	150
	CAJAMARCA	1. Nodo de producción-centro de acopio	5	Afirmado 58% Asfaltado 11% Sin afirmar 30%	Bueno 0% Regular 11% Malo 66% Muy malo 22%	178
		2. centro de acopio-planta	2	Afirmado 0% Asfaltado 100% Sin afirmar 0%	Bueno 76% Regular 24% Malo 0%	165
	PIURA-TUMBES	3. Planta-terminal	4	Afirmado 93% Asfaltado 0% Sin afirmar 7%	Bueno 0% Regular 93% Malo 0%	278
		3. Planta-terminal	1	Asfaltado 100%	Bueno 100%	140
SATIPO-CALLAO	JUNÍN, LIMA, CALLAO	1. Nodo de producción-centro de acopio	4	Afirmado 57% Trocha 15% En proyecto 28%	Bueno 0% Regular 22% Malo 35% Muy malo 15% En proyecto 28%	284
		2. centro de acopio-planta	6	Afirmado 10% Asfaltado 90% Trocha %	Bueno 90% Malo 10%	715
PUNO-CALLAO	CUSCO	1. Nodo de producción-centro de acopio	7	Afirmado 69% Trocha 24% Sin afirmar 8%	Malo 76% Muy malo 24%	662
		2. centro de acopio-planta	3	Afirmado 25% Sin afirmado 21% Asfaltado 54%	Regular 79% Malo 21%	292
	CUSCO Y APURÍMAC	3. Planta-terminal	3	Afirmado 24% Asfaltado 76% Sin afirmado 0%	Bueno 57% Regular 19% Malo 24%	279
	APURÍMAC Y AYACUCHO	2. centro de acopio-planta	1	Afirmado 100%	Malo 100%	248
	AYACUCHO	1. Nodo de producción-centro de acopio	10	Afirmado 75% Sin afirmar 12%	Bueno 33% Malo 67% Muy malo 24%	560
	AYACUCHO, HUANCVELICA, ICA, LIMA	2. centro de acopio-planta	2	Asfaltado 100%	Bueno 100%	570
TOCACHE-CALLAO	SAN MARTÍN Y HUANUCO	1. Nodo de producción-centro de acopio	4	Afirmado 25% Asfaltado 75%	Regular 33% Malo 67%	361
	HUANUCO, PASCO, LIMA, CALLAO	2. centro de acopio-planta	5	Afirmado 90% Asfaltado 10%	Regular 56% Malo 44%	481

Nota: La figura muestra las rutas internas y el estado de estas. Fuente: MINAGRI (2016).

TABLA 29*Navieras de Perú a Países Bajos*

P. ORIG EN	P. DESTINO	NAVIE RA	FRE C.	T/ t	SERV.	AGENT E	DEPÓSITO
CLL	ROTTERDAM	Hambur g Sud	Sema nal	2 5	Naves portacontenedores de servicio regular.	Cosmos	Licsa
		Evergre en	Sema nal	2 3	Servicios de transporte de mercancías	GreenAn des	TPP
		Maersk Line	Sema nal	2 3	en contenedores de 20 y 40 pies.	Maerks Perú	Alconsa
		Mol	Sema nal	2 5		Mol Peru SAC	Neptunia

Nota: Datos tomados de la página del MINCETUR (2019). Elaboración propia

TABLA 30*Tiempo referencial del transporte internacional marítimo*

RUTA	PUERTO DE ORIGEN	PUERTO DE DESTINO	DE TIEMPO DE TRANSPORTE*	DE FRECUENCIA DE SALIDA
MARÍTIMA	CALLAO	RÓTERDAM	24 DÍAS	SEMANTAL
AÉREA	CALLAO	AMSTERDAM	36 HORAS	DIARIA

Nota: Datos tomados de la página Promperú (2020).

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

En este plan de exportación se ha contemplado a Países Bajos como el país de análisis, puesto que es uno de los principales importadores de cacao en grano del mundo en los últimos años. Asimismo, los valores importados de Países Bajos tienen una tasa de crecimiento promedio de 11.58% durante el periodo 2013 – 2017.

Países Bajos es uno de los países europeos con mayores facilidades en cuestión de transporte. Asimismo, cuenta con las mejores infraestructuras y servicios marítimos y aéreos por lo cual se ha convertido en los principales puntos de llegada de mercancías hacia la región (MINCETUR, 2013).

En el caso de la infraestructura del transporte vial, MINCETUR (2013), indica que está compuesta por una red de carreteras las cuales se extienden sobre 1350,470 Km y las autopistas comprenden 2,582 Km del total. Por otro lado, cuenta con 2,801 Km de transporte ferroviario.

Asimismo, el puerto de Rotterdam es uno de los más importantes del mundo, ya que incluso hasta el año 2004 se consideró como el puerto más grande del mundo. Este puerto es el más importante de Europa, ya que significa la entrada al mercado de esa región y a donde llegan las mercancías que consume una población estimada de 350 millones. En el puerto de Rotterdam laboran aproximadamente 90.000 personas, siendo un complejo industrial que comprende 10.500 hectáreas. En este puerto existen 6 terminales de crudo, refinerías, empresas relacionadas a la petroquímica y gas, entre otras.

FIGURA 25

Mapa de los puertos de Países Bajos



Nota: La figura muestra los principales puertos de Países Bajos. Fuente: Es Maps (2022).

Países bajos ostenta una infraestructura portuaria que comprende más de 40 puertos marítimos los cuales son tanto principales como complementarios (Urban-e, s.f.).

Por otro lado, el puerto de Ámsterdam es el principal puerto de entrada para el norte de Europa. Este puerto, es un puerto multipropósito además de ser el segundo puerto más importante del país y de acuerdo con MINCETUR (2013), indica que el puerto ingresa aproximadamente de 70 millones de toneladas de carga anualmente.

La infraestructura aeroportuaria está compuesta por 26 aeropuertos, de los cuales uno de los más importantes es el de Ámsterdam – Schiphol, que funciona en gran medida para el transporte de mercancías. Asimismo, los aeropuertos de Maastricht

Aachen, Rotterdam, Eindhoven y Groningen también funcionan para el transporte de mercancía pero en menor medida. primordialmente. El volumen de movilización transfronteriza es de un volumen de 0.9 millones de toneladas en cuanto a la mercancía que se importa.

FIGURA 26

Mapa de aeropuertos de Países Bajos



Nota: La figura muestra los principales aeropuertos del país de destino Fuente: Es Maps (2022).

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

La modalidad de transporte que es más recurrente para la exportación de mercancías de Perú a Países Bajos para el año 2016 fue el marítimo, seguido del transporte aéreo, sin embargo, la diferencia es considerable ya que el porcentaje es de 90,25% a comparación del 9,63% que representa el transporte aéreo (MINCETUR, 2019).

Como ya se mencionó anteriormente, Países Bajos cuenta con 40 puertos marítimos, además, los ejes principales ejes de transporte para mercancías son los ríos Rin y Meuse, también el canal de Ámsterdam-Rin y la conexión Escaut. Por otro lado, el país tiene aproximadamente 139 mil kilómetros de carreteras en buen estado (Logística Portuaria CBN, 2017).

En el caso de la capacidad del puerto de Rotterdam posee facilidades portuarias lo que incluyen 122 muelles, con un número de boyas de atraque, 162 grúas de uso múltiple, además de 103 rúas pórtico y 25 grúas flotantes. También cuenta 90 terminales especializados en diferentes cargas y 9 terminales de aguas profundas destinadas para portacontenedores, entre otros (Logística Portuaria CBN, 2017)

En el caso de las restricciones de Países Bajos sobre todo con respecto al cacao en grano, no se ha encontrado alguna más que las especificaciones y certificados que se requieren. Sin embargo, si se presentan los requisitos, aranceles y otros impuestos; Países Bajos es miembro de la Unión Europea por lo que se rige a las regulaciones de importación establecidos por ese bloque económico, a continuación, la tabla de requisitos:

TABLA 31*Requisitos para la nacionalización*

DOCUMENTOS	
REQUISITOS PARA EXPORTACIÓN	Certificado Fitosanitario
	Certificado Fitosanitarios
	FAIR TRADE
REQUISITOS PARA NACIONALIZACIÓN	GLOBAL G.A.P
	Logo de orgánico
	Resultados favorables de los ensayos de límites máximos de residuos (LMR) de pesticidas, drogas, veterinarias y aditivos alimenticios prohibidos por la legislación europea.
	País de origen
REQUISITOS DE MERCADO Y ETIQUETADO	Nombre de producto
	Grado
	Código del lote
	Peso Neto

Nota: Datos tomados de Promperú (2019).

Sobre los servicios, el procedimiento y el costo de nacionalización, entre otros, recae en el importador, teniendo en cuenta que se eligió el Incoterm FOB. Sin embargo a continuación se presentan datos de algunas empresas y el servicio que ofrecen, como las navieras:

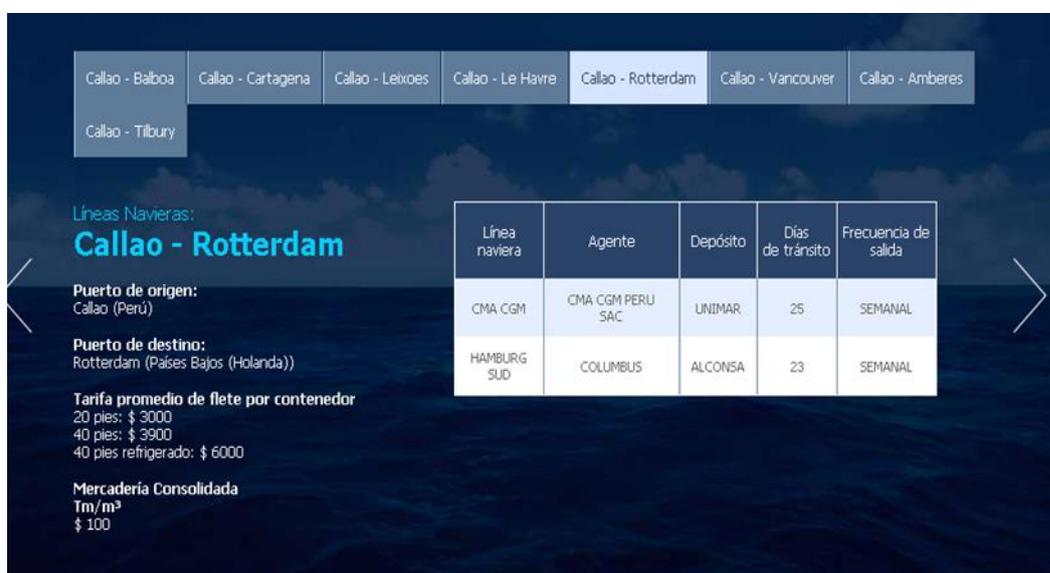
TABLA 32

Líneas navieras y tiempo de transporte

Línea naviera	Agente	Depósito	Días de tránsito	Frecuencia de salida
CMA CGM	CMA CGM PERU SAC	UNIMAR	25	SEMANAL
HAMBURG SUD	COLUMBUS	ALCONSA	23	SEMANAL

Nota: Datos tomados de Index (2022).

FIGURA 27

Líneas navieras y tiempo de tránsito Callao-Rotterdam

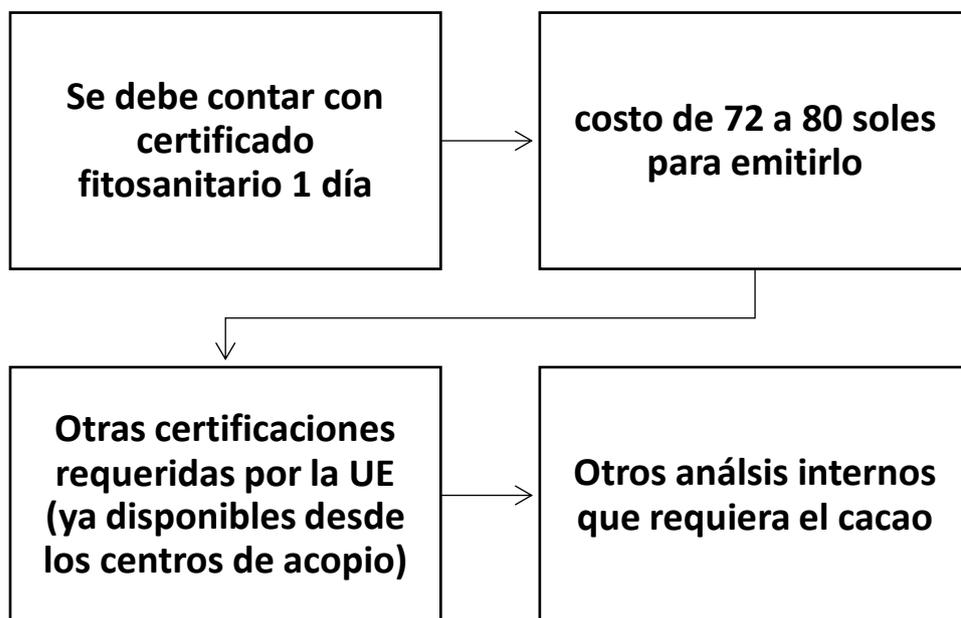
Nota: La figura muestra la línea naviera desde Callao a Rotterdam. Fuente: Index (2022).

Proceso de importación y nacionalización en el país destino (flujograma con costos y tiempos)

Como se mencionó en los requisitos para la nacionalización en el punto anterior, las regulaciones para Países Bajos están ligadas a la de la Unión Europea. Para la nacionalización del cacao en grano en Países Bajos se precisa del certificado fitosanitario que es expedido por el SENASA y tiene el monto de 72 a 80 soles. Aparte de lo mencionado anteriormente, la Unión Europea también precisa de ciertas certificaciones para la importación de la mercadería, entre los más importantes se tiene al certificado de Comercio Justo (Fair Trade), ISO, Etiquetado Ecológico (Orgánico) (MINCETUR, 2019).

FIGURA 28

Diagrama del proceso de nacionalización



Nota: La figura muestra los pasos y requisitos para el proceso de nacionalización.

Fuente: MINCETUR (2019).

Requisitos para importar muestras sin valor comercial

Con respecto a las condiciones para importar muestras sin valor comercial, el especialista en aduanas procede a la inutilización de las muestras mediante cortes, perforaciones, etc., al momento del reconocimiento. Estas muestras sin valor comercial no se encuentran sujetas a algún tipo de pago de derecho ad-Valorem.

Asimismo, para que la mercancía pueda importarse sin valor comercial, no deberá exceder los 3000 euros. En todo caso también aplica para las mercancías que son muestras y pueden ser objeto de carácter publicitario. Para poder aclarar el valor comercial se precisa del acompañamiento de la mercancía de un Documento de Acompañamiento de Exportación (DAE) (ICEX, 2021).

En el caso del valor FOB, para que la mercancía pueda ser considerada sin valor comercial el monto no debe exceder los USD 5000. Para la presentación de los documentos correspondientes no es necesario la contratación de un agente de aduanas. Es fácil de realizar y se puede hacer a través de SUNAT (SIICEX, 2020).

Datos de proveedores de servicios logísticos en el país destino

Después del arribo de la mercancía, se precisa de su traslado al lugar que el cliente decida. Para tal actividad mencionamos dos empresas encargadas del área logística con años de experiencia y asesoría en múltiples servicios asociados a la logística de carga, almacenamiento, envíos y más.

En primer lugar está M9 LOGISTICS que está ubicado en Países Bajos en la ciudad de Ámsterdam, entre los servicios que están el almacenamiento, despacho de aduanas y transporte de carga (Logistics Supply Chain Solutions Worldwide, 2022).

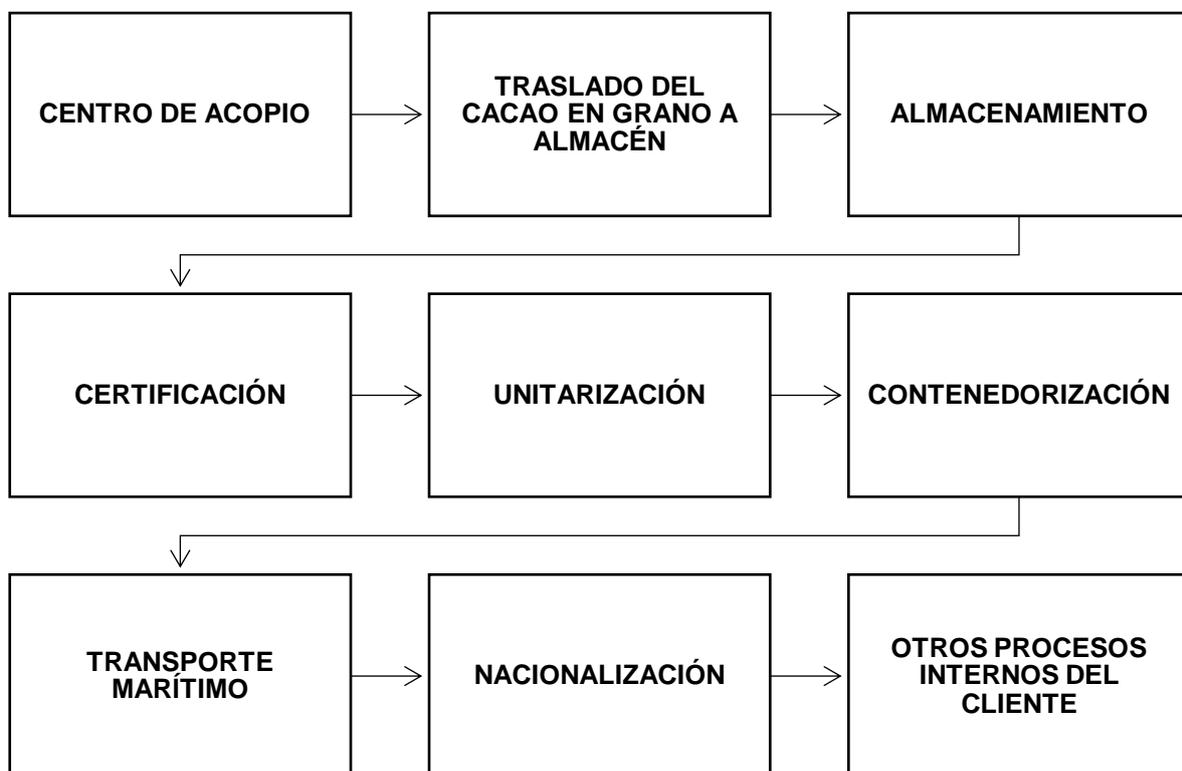
Por otro lado, la empresa GILBERTDECLERCQ quien ofrece servicios de transporte, almacenaje y servicios de logística y cadenas de suministro. Las principales sedes de esta empresa en España, Bélgica, entre otros países de la región.

Distribución

Mapeo de la secuencia comercial proveedor-consumidor.

FIGURA 29

Diagrama de proceso proveedor- consumidor



Nota: La figura muestra el proceso desde el cacao en grano en el centro de acopio hasta al consumidor final. Fuente: MINCETUR (2019). Elaboración propia.

Identificación y descripción de canales de distribución. (Ficha de perfil que incluye: ciudad, contacto, dirección, teléfono, fax, e-mail, numero de establecimiento o puntos de ventas, estrategias y términos de compra, cubrimiento geográfico, productos, proveedores actuales, márgenes, plazos)

TABLA 33

Ficha del vendedor- exportador- proveedor

FICHA DE PERFIL: Empresa GARECAO. Vendedora de granos de cacao crudo de alta calidad.	
CIUDAD	Lima
CONTACTO	Michelle Zegarra
DIRECCIÓN	Santa Anita, Lima.
TELÉFONO	+51 949745549
FAX	+51 949745549
EMAIL	catty.zegarra@gmail.com
PUNTO DE VENTA	Santa Anita, Lima.
PRODUCTOS	Granos de cacao crudo.
PROVEEDORES	COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA Y DE SERVICIOS ORO VERDE LTDA
MÁRGENES	1 – 2 meses dependiendo de los meses de cosecha.
PLAZOS	Inmediato si hay en stocks, sino a espera entre 1 - 2 meses.
ESTRATEGIAS	Marketing en redes sociales.
TÉRMINOS DE COMPRA	Vía contrato y acuerdos.
CUBRIMIENTO GEOGRÁFICO	Todo el mundo, exportación.

Nota: Elaboración propia.

TABLA 34

Ficha del comprador-importador

FICHA DE PERFIL: Empresa RAPS BENELUX. Vendedora de ingredientes para sazonadores, especias y acompañantes en los alimentos.	
CIUDAD	Best
CONTACTO	RAPS GmbH & Co
DIRECCIÓN	De Waal 50, Best.
TELÉFONO	+31 499 373 525
FAX	+31 499 373 525
EMAIL	info_benelux@raps.com
PUNTO DE VENTA	Alemania, Países Bajos y otros países.
PRODUCTOS	Salsas, especias y acompañantes para alimentos.
PROVEEDORES	Exportadores de distintas partes del mundo.
ESTRATEGIAS	Marketing en redes sociales y publicidad en los países donde labora.
TÉRMINOS DE COMPRA	Vía contrato y acuerdos.
CUBRIMIENTO GEOGRÁFICO	Todo el mundo.

Nota: Datos tomados de Industry (2022).

Canal con mayor flujo comercial para las importaciones del producto

Para tener en cuenta que canal cuenta con mayor flujo comercial primero es necesario conocer los tipos de canales. Existen dos tipos de canales de distribución, Indirecta y Directa.

Distribución Indirecta: Es cuando se tiene la necesidad de un intermediario para lograr tener al mercado minorista, en la cual, una vez llegado la carga de los

granos de cacao a manos del comprador extranjero, este tendrá que recurrir a un distribuidor, representante o agente de ventas, para que pueda enviar su producto a un mercado minorista, que a su vez, se encargará de brindar el producto al consumidor final. Representa una menor inversión en costos, ya que el intermediario será el encargado de vender el producto y realizar las negociaciones de la venta, siendo su obligación y el responsable (Mi, 2018).

Distribución Directa: Es cuando no se requiere de un agente intermedio, ya que el mismo exportador cumple la función de distribuir el producto en el país de destino, este tipo de distribución implica mayor inversión, tiempo y conocimiento del mercado (Mi, 2018).

Por tal, el presente plan de exportación utilizará el canal de Distribución Indirecta debido a la menor cantidad de inversión de tiempo y costo necesario y por considerar que al inicio es la mejor vía debido a que requiere menos experiencia en el negocio.

Considerando el canal de Distribución Indirecta e investigando potenciales consumidores de granos de cacao en Países Bajos, se propone a los siguientes intermediarios debido a su consumo, venta y conocimiento del producto:

DAARNHOUWER & CO, CHOCOLATERIE CANDELA, SPAANS

GROOTHANDEL B.V., RINGERS' IMPORT B.V., AQUARIS B.V., LOOS CACAO B.V. y CONTINENTAL CHOCOLATE B.V. (EUROPAGES, 2022).

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

Como se ha mencionado a lo largo del presente plan de exportación el Incoterm elegido es FOB debido a la fluctuación del mercado, es recomendable que las responsabilidades del flete y demás trámites de exportación después de la entrega de la mercancía en el puerto de origen recaiga sobre el comprador, al igual que la contratación de la póliza de seguro.

TABLA 35

Condiciones de compra

CONDICIONES DE COMPRA	PAGO CONTRA ENTREGA
DÍAS	30
INCOTERMS	FOB Free on Board
VOLUMEN MÍNIMO	20 Toneladas

Nota: Elaboración propia.

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

El uso de granos de cacao finos y de calidad es una de las características que resalta a Países Bajos para su uso en distintas industrias que van desde las confiterías hasta en condimentos y otros. Debido a la antigüedad del país y por la gran trayectoria portuaria abierta al mundo, los canales de distribución y comercialización se realizan con relativa facilidad por el conocimiento del área logística y de relaciones de compra y venta con varios países, por tal, la receptividad de materia prima es siempre bienvenida mientras cumpla los estándares de calidad solicitados por estos (MINCETUR, 2019).

Los valores adquiridos del grano de cacao se mencionan como la materia prima de mayor solicitud de importación en el sector de productos alimenticios de Países Bajos durante 5 años consecutivos (OEC WORLD), información que demuestra la importancia y consumo de los granos en el país europeo. Estos granos no son consumidos por su totalidad en el mismo país, sino que más bien son enviados a otros países como Suiza, esto debido a la facilidad logística del puerto de Países Bajos, que una vez arribado la importación, estos se envían por vía terrestre a otros destinos, donde al final la cadena directa bien puede ser directa o indirecta (Suazo, 2022).

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

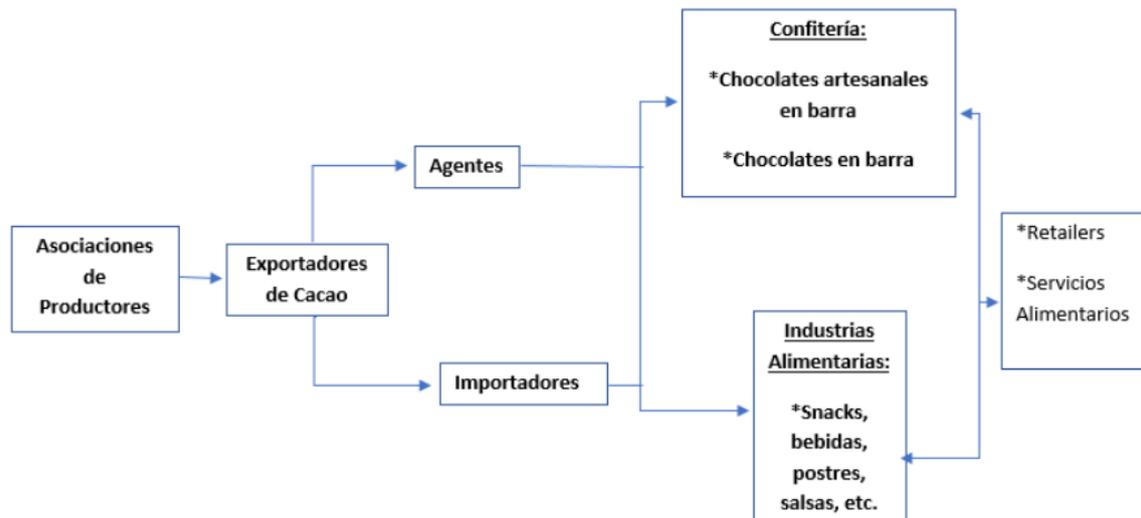
De acuerdo con el Centro de Promoción para Países en vías de desarrollo (CBI) en el mercado Europeo los más grandes importadores de cacao en granos son Países Bajos, Alemania y Bélgica; en donde se desarrollan clústeres. En ellos los “traders” y manufactureros trabajan de manera conjunta y ordenada. Es a través de agentes e importadores mayoristas que se puede llegar al mercado de Países Bajos, quienes son los encargados de comercializar los granos de cacao hacia las diferentes industrias como las de confitería y las industrias alimentarias; para posteriormente llegar a los retailers y servicios alimentarios.

Respecto de a los estándares de calidad, los granos se separan en dos categorías, granos de cacao foráneos y de fino aroma. Los dos son usados por las industrias, pero son estos últimos lo que llevan un valor agregado debido a su aroma, nivel de acidez y

porcentaje de manteca que lo hacen más costoso y solicitado. Usualmente el uso de estos granos son para la elaboración de chocolates finos y de la más alta calidad.

FIGURA 30

Canal de distribución del cacao en grano en el país de destino



Nota: La figura muestra un diagrama del proceso de distribución del producto a exportar. Elaboración propia.

MATRIZ DE COSTOS DE EXPORTACIÓN**TABLA 36***Detalle de gastos administrativos*

GASTOS ADM	USD
ADUANAS	140
ESTIBA	120
MANIPULEO	40
CERTIFICADO	19.3
TRANSPORTE (flete)	142.95
INTERNO	
TOTAL	462.25

Nota: Elaboración propia.

TABLA 37

Estado integral de gastos de exportación

ESTADO INTEGRAL DE COSTOS (EXPRESADO EN USD \$)			
			SOLES (3.73)
	Material directo	37533.5121	140000
	Mano de obra directa	1072.38606	4000
	Costos indirectos de Fabricación	88.5790885	330.4
	Costo de produccion del lote de exportación	38694.4772	144330.4
(+)	Invent. Inicial de productos en proceso	0	0
=	Costo de produccion acumulada	38694.4772	144330.4
(-)	Invent. Final de productos en proceso	0	0
=	Costo de producción terminada	38694.4772	144330.4
(+)	Invent. Inicial de productos terminados	0	0
=	Costo de producción disponible para la venta	38694.4772	144330.4
(-)	Invent. Final de productos terminados	0	0
=	Costo de produccion terminada y vendida	38694.4772	144330.4
(+)	Costos de almacenaje	659.199346	2458.813559
(+)	Gastos Operativos	-	
	Gastos de administración	462.25	1724.1925
	Gastos de ventas (embalaje, unitarización)	805.607307	3004.915254
=	Costo total	40621.5339	151518.3213
(+)	Utilidad	FOB 0.2	8124.30677
	Valor FOB TOTAL		30303.66426
PRECIO X KG	=		48745.8406
USD SOLES			181821.9856
\$ 1.88 S/7.00	=	Valor FOB POR UNIDAD COMERCIAL	2.43729203
			9.091099279

Nota: Elaboración propia.

Bibliografía

- ADEX. (01 de Octubre de 2021). *Acerca de nosotros: ADEX*. Obtenido de ADEX Web site: <https://www.adexperu.org.pe/notadeprensa/exportacion-de-cacao-y-sus-derivados-supero-los-us-150-millones/>
- Andino, L. G. (Setiembre de 2012). *Acerca de nosotros: Repositorio uisek*. Obtenido de Repositorio uisek Web site: <https://repositorio.uisek.edu.ec/bitstream/123456789/875/1/Z%C3%BA%C3%B1iga%20Andino%2C%20Lizeth%20Gabriela.pdf>
- Apam Perú. (4 de Agosto de 2020). *Acerca de nosotros: Apam Perú*. Obtenido de Apam Perú Web site: <https://apam-peru.com/web/un-antepuerto-en-callao-que-efectos-tendra-para-las-exportaciones-peruanas/>
- ATOCHE, S. G. (2020 de UNFV). *Acerca de nosotros: Repositorio UNFV*. Obtenido de Repositorio : <http://repositorio.unfv.edu.pe/bitstream/handle/UNFV/4517/RAMIREZ%20ATOCHE%20SANTOS%20GUILLERMO%20-%20DOCTORADO.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Beltrán Rodríguez, L. G., Jaico Carranza, J. E., & Rosello Ychiyanagui, M. J. (28 de Agosto de 2018). *Acerca de nosotros: Repositorio UPC*. Obtenido de Repositorio UPC Web site: https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/625473/JaicoC_J.pdf?sequence=4&isAllowed=y
- CAC SATIPO. (2022). *Acerca de nosotros: Satipo*. Obtenido de Satipo Web site: <https://www.cacsatipo.com/cacao-ecologico/>

Calderon, M. C., & Marengo, V. D. (2018). *Acerca de nosotros: Repositorio USMP* .

Obtenido de Repositorio USMP :

https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/3892/rocha_tafur.pdf?sequence=1&isAllowed=y

CDN. (26 de Julio de 2021). *Acerca de nosotros: CDN*. Obtenido de CDN Web site:

<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2223206/GIP%20103.pdf.pdf>

ComexPerú. (30 de Octubre de 2017). *Acerca de nosotros: ComexPerú*. Obtenido de

ComexPerú Web site: <https://www.comexperu.org.pe/articulo/cacao-con-%E2%80%9Cc%E2%80%9D-de-campeon>

COMEXPERÚ. (10 de Agosto de 2018). *Acerca de nosotros: COMEXPERÚ*. Obtenido

de COMEXPERÚ Web site: <https://www.comexperu.org.pe/articulo/el-jorge-chavez-y-el-potencial-agroexportador>

Diario de exportador. (2020). *Acerca de nosotros: Diario del exportador*. Obtenido de

Diario del exportador Web site:

<https://www.diariodelexportador.com/2017/11/la-unitarizacion-de-la-carga-la.html>

ECAEUROPEAN. (2022). *Acerca de nosotros: EURO COCOA*. Obtenido de EURO

COCOA Web site: <https://www.eurococoa.com/es/historia-del-cacao-el-cacao-como-materia-prima/cocoa-story-el-mercado-de-cacao-de-europa-occidental/>

El peruano. (9 de Abril de 2022). *Acerca de nosotros: El peruano*. Obtenido de El

peruano Web site: <https://elperuano.pe/noticia/132375-cacao-cusqueno-se-abre-paso-en-noruega-paises-bajos-y-belgica>

- Es Maps. (2022). *Acerca de nosotros: Es Maps* . Obtenido de Es Maps Web site:
<https://es.maps-netherlands.com/los-mapas-de-los-paises-bajos---holanda-transporte/los-aeropuertos-de-paises-bajos-mapa>
- EUROPAGES. (Jueves 07 de Abril de 2022). *EUROPAGES*. Obtenido de
 EUROPAGES:
<https://www.europages.es/empresas/Paises/Bajos/Amsterdam,%20Holanda%20del%20Norte,%20Lelystad%20y%20Flevoland/cacao.html>
- Faena, L. (3 de Agosto de 2020). *Acerca de nosotros: Trafimar* . Obtenido de Trafimar
 Web site: <https://www.trafimar.com.mx/blog/tipos-de-contenedores-usos-y-dimensiones>
- Federation of Cocoa Commerce. (2015). *Chocolate and Cocoa Industry Quality Requirements*. ECA.
- Ferreteria Industrial. (22 de Junio de 2022). *Acerca de nosotros: Ferreteria Industrial*.
 Obtenido de Ferreteria Industrial Web site:
<https://ferreteriaindustrialjimaco.com/product/carreta-de-carga-con-extension/>
- Gamarra, G. C. (10 de Julio de 2017). *Acerca de nosotros: Agrobanco*. Obtenido de
 Agrobanco Web site: https://www.agrobanco.com.pe/wp-content/uploads/2017/07/010-f-cacao_CULTIVOS_.pdf
- Gonzalez, S. A., Rondón, J. L., Gaitan, S. S., & Ramírez, Y. D. (2012). *Acerca de nosotros: Repositorio PUCP*. Obtenido de Repositorio PUCP:
https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/5328/GONZALEZ_MAJE_CRUZ_RODRIGUEZ_CACAO_AWAJUN.pdf?sequence=1&isAllowed=y

ICEX. (Octubre de 2021). *Acerca de nosotros: ICEX*. Obtenido de ICEX Web site:

https://www.icex.es/icex/wcm/idc/groups/public/documents/documento_anexo/mdez/mju1/~edisp/dax2013255463.pdf

INDECOPI. (Junio de 2013). *Acerca de nosotros: INDECOPI.GOB*. Obtenido de

INDECOPI.GOB Web site:

https://www.indecopi.gob.pe/documents/20182/143803/guia_rotulado_2013.pdf

INEI. (Junio de 2022). *Acerca de nosotros: INEI*. Obtenido de INEI Web site:

<https://m.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/boletines/08-informe-tecnico-evol-de-expor-e-impor-jun-2022.pdf>

INKACAO. (21 de JUNIO de 2013). *Acerca de nosotros: INKACAO*. Obtenido de

INKACAO: <http://inkacao.blogspot.com/2013/06/envase-y-embalaje.html>

Logística Portuaria CBN. (Junio de 2017). *Acerca de nosotros: Logística Portuaria*

CBN. Obtenido de Logística Portuaria CBN Web site:

<https://logisticaportuariacbn.wordpress.com/puerto-de-rotterdam/#:~:text=El%20calado%20del%20puerto%20permite,carguen%20hasta%20350%20mil%20toneladas.&text=Todo%20el%20conjunto%20industrial%20del,largo%20del%20canal%20Nieuve%20Waterweg>.

Luque, A. R. (2020). *Acerca de nosotros: Repositorio La Molina*. Obtenido de

Repositorio La Molina Web site:

<https://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12996/4471/luque-luque-amarilda-rosa.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

MECALUX. (09 de Junio de 2009). *Acerca de nosotros: Mecalux*. Obtenido de

Mecalux Web site: <https://www.mecalux.es/blog/unitarizacion-de-la-carga>

MECALUX. (30 de Julio de 2020). *Acerca de nosotros: Mecalux*. Obtenido de Mecalux

Web site:

<https://www.mecalux.es/blog/paletizacion#:~:text=La%20paletizaci%C3%B3n%20es%20el%20proceso,los%20diferentes%20equipos%20de%20manutenci%C3%B3n.>

MINAGRI. (2016). *Estudio del cacao en el Perú y el mundo*. Lima: Dirección de

Estudios Económicos e Información Agraria .

MINCETUR. (Diciembre de 2013). *Acerca de nosotros: Congreso.gob.pe*. Obtenido de

Congreso.gob.pe Web site:

[https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con5_uibd.nsf/47F05AB4027FF4A3052582D3005A8C33/\\$FILE/Guia_08_Transporte_log%C3%ADstica_internacional.pdf](https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con5_uibd.nsf/47F05AB4027FF4A3052582D3005A8C33/$FILE/Guia_08_Transporte_log%C3%ADstica_internacional.pdf)

MINCETUR. (2013). *Acerca de nosotros: MINCETUR*. Obtenido de MINCETUR Web

site: <https://es.maps-netherlands.com/los-mapas-de-los-paises-bajos---holanda-transporte/los-aeropuertos-de-paises-bajos-mapa>

MINCETUR. (4 de Noviembre de 2019). *Acerca de nosotros: CDN*. Obtenido de CDN

Web site:

[https://www.google.com/search?rlz=1C1CHBF_esPE842PE842&nfpr=1&sxsrf=APq-WBuh0fKsu4zpyZjbXPZHkDcoljIEOQ:1649631181826&q=Plan+de+Desarrollo+de+Mercado+\(PDF\)+pa%C3%ACses+bajos&spell=1&sa=X&ved=2ahUKEwjalumEy4r3AhUmiJUCHZWLB_8QBSgAegQIARA2&biw=1366&bih=625&dp](https://www.google.com/search?rlz=1C1CHBF_esPE842PE842&nfpr=1&sxsrf=APq-WBuh0fKsu4zpyZjbXPZHkDcoljIEOQ:1649631181826&q=Plan+de+Desarrollo+de+Mercado+(PDF)+pa%C3%ACses+bajos&spell=1&sa=X&ved=2ahUKEwjalumEy4r3AhUmiJUCHZWLB_8QBSgAegQIARA2&biw=1366&bih=625&dp)

MINCETUR. (2019 de Noviembre de 2019). *Acerca de nosotros: MINCETUR*.

Obtenido de MICETUR Web site: https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/plan_exportador/Penx_2003_2013/6Planes_Mercados/POM_2007_2011/POM_Paises_Bajos.pdf

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2016). *Análisis Integral de la Logística del Perú*. Lima: Norman Bachmann.

Ministerio de Comercio y Turismo. (15 de Junio de 2017). *Acerca de nosotros:*

MINCETUR.gob. Obtenido de MINCETUR.gob Web site: https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/facilitacion_comercio_exterior/Costos_Portuarios_Maritimos_Peru.pdf

Observatorio del cacao. (2016). *Acerca de nosotros: Observatorio del cacao*. Obtenido de Observatorio del cacao Web site:

<http://www.observatoriodelcacao.com/origen/>

OEC. (2019). *Acerca de nosotros: OEC.world*. Obtenido de OEC.world Web site:

<https://oec.world/en/profile/hs92/cocoa-beans>

Olenka, I. U. (2021). *Acerca de nosotros: Repositorio USS*. Obtenido de Repositorio

USS Web site:

<https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/8481/Izquierdo%20Ubillus%20Claudia%20Olenka.pdf?sequence=1>

Oro Verde. (2022). *Acerca de nosotros: Cooperativa Oro Verde*. Obtenido de

Cooperativa Oro Verde Web site: <https://oroverde.com.pe/cacao-2/>

Palomino, N. (2020). *Acerca de nosotros. Rikolto*. Obtenido de Rikolto Web site:

<https://latinoamerica.rikolto.org/es/noticias/el-cacao-ante-el-covid-en-latinoamerica>

PromPerú . (2019). *Acerca de nosotros: PromPerú*. Obtenido de PromPerú Web site:

https://repositorio.promperu.gob.pe/bitstream/handle/123456789/4239/Requisitos_acceso_cacao_Union_Europea_2019_keyword_principal.pdf?sequence=1&isAllowed=y

RFL CARGO. (2018). *Acerca de nosotros: RFL CARGO*. Obtenido de RFL CARGO

Web site: <https://rflcargo.com/esquemas-de-carga/>

Sierra Exportadora. (2012). *Acerca de nosotros: Sierra Exportadora*. Obtenido de

Sierra Exportadora Web site:

<https://www.sierraexportadora.gob.pe/programas/cacao/que-significa.php>

SIICEX. (2020). *Acerca de nosotros: SIICEX*. Obtenido de SIICEX Web site:

<https://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/770566482rad79695.pdf>

Siicex. (19 de Marzo de 2022). *Acerca de nosotros: Siicex*. Obtenido de Siicex Web

site:

https://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?_page_=172.17100&_portletid_=sfichaproductoinit&scriptdo=cc_fp_init&pproducto=49&pnomproducto=Cacao#:~:text=180100%20CACAO%20EN%20GRANO%2C%20ENTERO%20%20PARTIDO%2C%20CRUDO%20O%20TOSTADO

SIICEX. (2022). *Acerca de nosotros: SIICEX*. Obtenido de SIICEX Web site:

https://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?_page_=172.17100&_portletid_=sfichaproductoinit&scriptdo=cc_fp_init&pproducto=%2049%20&pnomproducto=%20Cacao

Stoler, M. (7 de Setiembre de 2012). *Acerca de nosotros: Repositorio UNMSM*.

Obtenido de Repositorio UNMSM Web site:

<http://economieassolidarias.unmsm.edu.pe/sites/default/files/tesis%20cacao.pdf>

Suazo, R. (23 de Marzo de 2022). Exportación de cacao en grano. (M. Zegarra, Entrevistador)

SYMACH. (2022). *Acerca de nosotros: SYMACH*. Obtenido de SYMACH Web site:

<https://www.symach.nl/es/aplicaciones/13/granos-de-cafe-y-granos-de-cacao.html>

Transeop. (6 de Abril de 2019). *Acerca de nosotros: Transeop*. Obtenido de Transeop

Web site: <https://www.transeop.com/blog/Palet-Americano-universal-caracteristicas-medidas/401/>

Urban-e. (s.f.). *Acerca de nosotros: Urban-e*. Obtenido de Urban-e Web site:

<http://urban-e.aq.upm.es/articulos/ver/puerto-y-desarrollo-urbano-en-rotterdam-una-verdadera-historia-de-amor/completo>

Viza, G. R. (23 de Marzo de 2018). *Acerca de nosotros: Pangoa*. Obtenido de Pangoa

Web site: <https://www.cacpangoa.com/>

Waizel-Haiat, S., Waizel-Bucay, J., Magaña-Serrano, J. A., Campos-Bedoya, P., &

Esteban-Sosa, J. E. (Setiembre de 2012). Anales Médicos. *Medigraphic*, 236-245. Obtenido de Medigraphic Web site:

<https://www.medigraphic.com/pdfs/abc/bc-2012/bc123k.pdf>

SUNAT :: (n.d.). Retrieved March 9, 2022, from

<https://www.sunat.gob.pe/orientacionaduanera/exportafacil/>

Cacao en grano - Precio Diario - Precios de Materias Primas. (n.d.). Retrieved March 9,

2022, from <https://www.indexmundi.com/es/precios-de-mercado/?mercancia=granos-de-cacao&meses=12>

Cacao en grano - Precio Mensual (Nuevo Sol peruano por Kilogramo) - Precios de Materias Primas. (n.d.). Retrieved March 9, 2022, from <https://www.indexmundi.com/es/precios-de-mercado/?mercancia=granos-de-cacao&meses=12&moneda=pen>

Mundaca Vidarte, G. A. (2016). Análisis de la calidad del grano de cacao mediante imágenes hiperespectrales usando técnicas de visión artificial. *Universidad de Piura*, 1–74.

Lima: Norman Bachmann.

OEC. (2019). Acerca de nosotros: OEC.world. Obtenido de OEC.world Web site:

<https://oec.world/en/profile/hs92/cocoa-beans>

Sierra Exportadora. (2012). Acerca de nosotros: Sierra Exportadora. Obtenido de Sierra Exportadora Web site:

<https://www.sierraexportadora.gob.pe/programas/cacao/que-significa.php>

¿Cómo asegurar la calidad de proveedores y contratistas? (n.d.). Retrieved March 25, 2022, from <https://www.isotools.pe/asegurar-la-calidad-proveedores-contratistas/>

Cacao Móvil. (n.d.). Retrieved March 25, 2022, from

<https://www.cacaomovil.com/site/guide/cosecha-fermentacion-y-secado-del-cacao/43/principales-caracteristicas-del-grano-fermentado>

Condensación y migración de humedad en productos vegetales en sacos y contenedores - Herrera DKP - Inspectores y Ajustadores de Seguros. (n.d.). Retrieved March 25, 2022, from <http://www.hdkp.pe/boletines/condensacion-y-migracion-de-humedad-en-productos-vegetales-en-sacos-y-contenedores.html>

Cunalata Sánchez, E. F., & Jiménez Abarca, C. A. (2019). *Caracterización de un material compuesto de matriz poliéster reforzada con fibra de yute precargada mediante moldeo por compresión*. 123.

Esquemas de carga. (n.d.). Retrieved March 25, 2022, from

<https://rflcarga.com/esquemas-de-carga/>

Mincetur. (2018). Analisis integral de la cadena logistica en el Perú. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 32. https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/facilitacion_comercio_exterior/P_Cacao.pdf

Sciences, H. (2016). ~~済無~~*No Title No Title No Title*. 4(1), 1–23.

Torres, J., N, C. M. R., & Antonio, G. (n.d.). *Organismos de Certificación de la Producción Orgánica Registrados*. 16.

Ficha Comercial. (2022). Retrieved March 25, 2022, from

https://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?scriptdo=cc_fp_partida&ptarifa=1801002000&_portletid_=SFichaProductoPartida&_page_=172.17100#anclafecha

Conoce los extraordinarios beneficios del cacao | Perú Info. (n.d.). Retrieved March 25, 2022, from <https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/12/conoce-los-extraordinarios-beneficios-del-cacao>

Cinar, Z. Ö., Atanassova, M., Tumer, T. B., Caruso, G., Antika, G., Sharma, S., Sharifi-Rad, J., & Pezzani, R. (2021). Cocoa and cocoa bean shells role in human health: An updated review. *Journal of Food Composition and Analysis*, 103, 104115. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104115>

CEGEP, 2021: <https://cegepperu.edu.pe/2021/01/31/certificaciones-de-calidad-mas-requeridas-en-peru/>

SENSASA, 2022, PERMISO FITOSANITARIO: <https://www.gob.pe/11453-obtener-permiso-fitosanitario-de-transito-internacional-pfti-de-productos-vegetales>

DIGESA, 2022: <http://www.digesa.minsa.gob.pe/expedientes/detalles.aspx?id=31>

ANEXOS

ANEXO 1

Exportación definitiva por sector económico 2022 en valor FOB

Concepto	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	TOTAL
Total (I+II+III)	5,116,920.7	5,344,288.6	4,907,986.7	4,541,028.4	3,842,845.8	4,638,479.1	28,451,549.4
I.Productos Tradicionales	3,650,532.6	3,877,266.3	3,440,125.7	3,234,101.8	2,411,767.1	3,316,990.2	19,930,783.7
Miaero	2,706,020.1	3,016,771.1	2,277,986.6	2,530,219.5	1,815,868.1	2,399,182.6	14,746,047.9
Cobre	1,435,440.6	1,617,406.6	322,116.5	1,299,390.2	939,530.2	1,338,584.0	7,612,468.2
Hierro	155,735.3	187,671.3	140,284.0	120,550.8	8,295.2	1,853.5	614,390.2
Plata refinada	7,624.3	7,454.6	8,507.9	3,386.2	6,284.3	7,524.2	46,782.1
Plomo 1/	105,488.3	132,347.7	175,755.7	184,356.5	44,331.2	144,584.4	786,863.9
Zinc	207,353.2	266,275.7	171,352.1	126,610.3	117,745.1	128,411.9	1,017,748.3
Oro	536,851.8	647,734.4	718,530.3	635,339.7	597,177.0	674,416.9	3,870,050.1
Estaño	74,987.2	62,093.5	63,333.7	68,655.5	50,669.2	68,882.1	394,627.1
Resto 2/	62,538.8	95,781.2	72,106.4	85,930.2	51,835.8	34,925.5	403,117.9
Pesquero	194,216.6	232,198.5	355,057.8	133,073.3	51,775.3	219,966.0	1,186,287.4
Harina de pescado	168,650.3	196,045.3	279,043.8	90,347.9	33,260.4	200,394.1	968,341.8
Aceite de pescado	25,566.3	36,153.2	76,014.0	42,725.5	18,514.9	18,971.9	217,345.7
Petróleo y derivados	610,572.2	509,808.4	737,777.2	536,236.9	510,085.7	632,559.2	3,537,039.4
Crudo	31,170.8	14,398.6	11,821.5	19,310.5	39,782.5	126,292.8	242,776.6
Derivados	163,024.9	167,365.4	189,190.4	151,954.2	247,635.0	248,926.8	1,168,096.6
Gas Natural	416,376.5	328,044.5	536,765.2	364,972.2	222,668.1	257,339.6	2,126,166.2
Agrícolas	139,723.9	118,488.3	69,304.2	34,572.0	34,038.1	65,282.5	461,409.0
Algodón	0.0	250.2	38.9	54.0	19.6	15.0	377.7
Azúcar	4,826.9	509.5	735.9	744.8	891.0	932.6	8,640.7
Café	132,456.5	115,265.3	64,903.0	30,772.0	30,740.7	62,010.2	436,147.7
Resto 3/	2,440.5	2,463.3	3,626.4	3,001.2	2,386.8	2,324.6	16,242.8
II.Productos No Tradicionales	1,449,643.5	1,449,882.0	1,448,261.2	1,294,381.5	1,403,866.7	1,362,086.5	8,408,121.3
Agropecuario	777,919.8	646,414.0	551,191.2	503,360.6	544,464.3	522,977.6	3,546,327.4
Textil	122,282.7	143,629.7	163,622.0	150,614.4	175,311.1	162,940.9	924,400.9
Pesquero	127,900.8	167,555.7	181,154.7	138,219.3	134,752.1	127,244.9	876,827.6
Químico	155,973.9	178,421.3	192,140.8	192,318.9	220,226.4	209,539.9	1,149,221.0
Metal-Mecánica	39,936.8	51,627.1	61,175.0	52,796.3	58,987.4	47,722.6	312,245.2
Sidero-Metalúrgico	122,144.8	143,591.9	166,317.2	148,001.1	142,474.4	142,820.3	865,349.7
Minería no Metálica	61,332.8	71,833.6	71,572.3	62,747.2	78,310.4	100,112.0	445,908.4
Resto	42,151.9	46,808.6	55,088.0	45,723.6	49,340.7	48,728.3	287,841.1
Artesanías	13.0	186.7	41.1	101.6	442.7	58.5	843.6
Madera y papeles	21,743.6	26,837.3	32,742.0	26,791.3	29,857.9	23,532.8	161,504.9
Pieles y cueros	277.2	383.8	564.7	480.6	424.6	760.6	2,891.5
Varios (inc. joyería)	20,118.1	19,400.9	21,740.2	18,350.1	18,615.4	24,376.4	122,601.1
III. Otros 4/	16,744.6	17,140.4	19,599.8	12,545.2	27,212.0	19,402.4	112,644.4

Nota: Datos tomados de SUNAT (2022).

ANEXO 2

Exportación definitiva por sector económico del año 2021

Sector económico	(Millones de US\$ de 2007)		Variación porcentual	
	Jun. 21	Jun. 22	Jun.22 / Jun.21	Ene-Jun.22/ Ene-Jun.21
Total 1/	3 429,5	3 244,3	-5,4	-9,3
I Productos tradicionales	2 502,9	2 235,4	-10,7	-16,2
Pesquero	119,6	120,3	0,5	-20,3
Agrícola	20,7	28,3	36,8	131,9
Minero	2 191,4	1 771,1	-19,2	-25,1
Petróleo y gas natural	171,2	315,8	84,5	90,0
II Productos no tradicionales	917,7	998,7	8,8	8,3
Agropecuario	400,1	372,7	-6,9	3,1
Textil	99,5	115,8	16,4	17,3
Pesquero	102,9	83,4	-18,9	-5,6
Químico	109,4	144,1	31,7	9,9
Metalmecánico	44,4	43,1	-2,9	10,3
Siderometalúrgico	83,4	117,6	40,9	18,0
Minería no metálica	46,4	84,6	82,2	42,6
Resto	31,5	37,3	18,5	11,7

Nota: Información preliminar. Fuente: INEI, 2022.