



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

**“PROYECTO DE EXPORTACIÓN DE CACAO EN POLVO A PAISES
BAJOS”**

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

PRESENTADO POR

Bach. DE LA CRUZ RECALDE MIGUEL ANGEL
<https://orcid.org/0000-0003-0355-0641>

ASESOR

Mg. CORILLA CONDOR MARGOT CECILIA
<https://orcid.org/0000-0002-1578-6558>

**CHICLAYO – PERÚ
2022**

DEDICATORIA

Este trabajo monográfico está dedicado a mis padres, Miguel y Hilda, ya que, con su esfuerzo y dedicación apoyaron mi carrera universitaria, a mis hermanas por su apoyo incondicional. A mi hijo Alessandro y mi esposa Karen por estar junto a mí en cada todo momento, ayudándome a cumplir cada uno de mis sueños y metas que me propongo.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer en mi primer lugar a Dios por permitirme culminar este trabajo monográfico con éxito y a mi familia por su apoyo incondicional.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo se refiere a la exportación de cacao en polvo hacia el mercado de países bajos, como sabemos el Perú es uno de los países netamente agrícola durante toda su historia, dónde se exporta productos como maíz, arroz, cacao, azúcar y café

. La exportación de cacao constituye para Perú una de las mayores fuentes de ingreso de dinero al país ya que con ello se produce más trabajo para las familias humildes que trabajan para sembrar y cosechar el cacao, elevar sus ingresos y mejorar sus condiciones de vida. Este producto brinda un aporte a la economía del país, por tratarse de un producto que puede penetrar en los mercados internacionales debido a su alta calidad.

La participación del valor de las exportaciones del cacao peruano en el valor de las exportaciones agrarias se ha incrementado de manera sostenida desde el 2007, El cacao, tanto en semilla como en grano, es usado para la elaboración de productos intermedios como el licor, la manteca, la pasta de cacao y el cacao en polvo. Durante los últimos años, destaca el crecimiento en la producción de la torta de cacao, que se ha quintuplicado con respecto al 2012, así como del licor de cacao y el grano procesado para su exportación.

El objetivo del presente proyecto tiene como finalidad la exportación de cacao en polvo a países bajos, ya que como sabemos el mercado de Europa es uno de los que más importa este producto.

RESUMEN

El presente proyecto permite conocer la historia del cacao, la situación actual de este producto cuyo objetivo general es la exportación a países bajos un derivado del cacao, en este caso cacao en polvo. En mi primer lugar se determinó cuáles son los lugares en el Perú que producen mayor cantidad de cacao, así mismo, el proceso de la elaboración, desde la cosecha hasta la obtención del cacao en polvo seco. Se determinó el envase para el producto a exportar, ya que, como sabemos el envase es uno de los factores importantes en un producto.

El cacao en polvo en la actualidad se planea como un producto importante de exportación en el mercado mundial por ser de origen natural, el destino escogido fue los países bajos por lo que Europa es uno de los continentes que más consume este producto.

Palabras claves: cacao en polvo, exportación, países bajos, Europa.

ÍNDICE

| | |
|-------------------------------------------------|-----|
| DEDICATORIA | ii |
| AGRADECIMIENTO | iii |
| INTRODUCCIÓN | iv |
| RESUMEN | v |
| ÍNDICE | vi |
| ÍNDICE DE TABLAS | ix |
| ÍNDICE DE FIGURAS | x |
| 1. PRODUCTO A EXPORTAR | |
| 1.1. Definicion | 1 |
| 1.2. ¡Error! Marcador no definido. | |
| 1.3. Beneficios del cacao | 2 |
| 1.4. Paises a exportar | 2 |
| 1.5. Ficha tecnica del producto | 4 |
| 1.6. Clasificacion arancelaria | 5 |
| 1.7. Flujograma de proceso productivo | 7 |
| 2. APROVISIONAMIENTO | 8 |
| 2.1. Proveedores potenciales | 9 |
| 2.2. Control de calidad | 12 |
| 2.3. Costo de fabricación y adquisición | 16 |
| 3. ALMACENAMIENTO | 167 |
| 3.1. Estrategia de almacenamiento | 20 |
| 3.2. Lay-out de almacen | 20 |
| 4. ROTULADO Y ETIQUETADO | 265 |
| 4.1. Definición de rotulado | 25 |
| 4.2. Modelo de etiqueta / rotulado del producto | 27 |
| 4.3. Normas técnicas aplicables | 29 |
| 4.4. Proceso de rotulado | 29 |
| 5. EMPAQUE | 32 |
| 5.1. Definición de empaque | 32 |
| 5.2. Importancia del empaque | 33 |

| | |
|----------------------------------------------------------|------------|
| 5.3. Ficha técnica del empaque | 33 |
| 5.4 Criterios usados para la selección del empaque | 34 |
| 5.5 Proceso de envasado | 364 |
| 6. EMBALAJE | 366 |
| 6.1. Definición del embalaje | 36 |
| 6.2. Ficha técnica | 36 |
| 6.3. Proceso de embalaje | 420 |
| 6.4. Tiempo y costo del proceso de embalaje | 40 |
| 7. UNITARIZACIÓN | 42 |
| 7.1. Definición | 42 |
| 7.2. Ficha técnica | 42 |
| 7.3. Proceso de paletización | 44 |
| 7.4. Tiempo y costo del proceso de paletizado | 46 |
| 8. CONTENEDORIZACIÓN | 47 |
| 8.1. Definición | 47 |
| 8.2. Ficha Técnica del contenedor seleccionado | 48 |
| 8.3. Criterios usados para la selección del contenedor | 478 |
| 8.4. Proceso de contenedoración | 49 |
| 8.5. Plano de estiba del contenedor | 50 |
| 8.6. Tiempo y costo del proceso de contenedorización | 51 |
| 9. TRANSPORTE | 522 |
| 9.1. Definición | 522 |
| 9.2. Proveedores del transporte interno | 52 |
| 9.3. Costo de transporte interno (inflando freight) | 523 |
| 9.4. Proveedores de servicio de transporte internacional | 54 |
| 9.5. Cotización de flete marítimo y aéreo | 524 |
| 10. SERVICIO DE SOPORTE AL COMERCIO INTERNACIONAL | 555 |
| 10.1. Agente de aduana | 55 |
| 10.2. Costo de agenciamiento | 56 |
| 10.3. Empresas aseguradoras | 57 |
| 10.4. Póliza de seguros (Cobertura y costo) | 58 |
| 10.5. Depositos temporales | 58 |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 11. INFRAESTRUCTURA PARA LA DISTRIBUCIÓN FÍSICA EN EL PAÍS DESTINO | 600 |
| 11.1. Infraestructura para la distribución física en el país de destino | 60 |
| 11.2. Puerto, aeropuerto o terminal terrestre disponibles para la carga | 60 |
| 11.3. Análisis de infraestructura vial, portuaria y aeroportuaria del país de destino | 61 |
| 11.4. Descripción, análisis de los principales puertos o aeropuertos incluyendo rutas, infraestructura, capacidad, restricciones, costos | 61 |
| 11.5. Proceso de importación y nacionalización en el país de destino | 62 |
| 11.6. Requisitos para importar sin valor comercial. | 66 |
| 11.7. Datos de los proveedores de servicios logísticos en el país de destino | 66 |
| 12. DISTRIBUCIÓN | 67 |
| 12.1. Mapeo de la secuencia comercial proveedor , consumidor | 67 |
| 12.2. Identificación y descripción de canales de distribución | 68 |
| 12.3. Canal de mayor flujo comercial para las importaciones del producto | 69 |
| 12.4. Identificación y cuantificación de los márgenes de intermediación | 680 |
| 12.5. Perspectivas esperadas en materia de evolución | 71 |
| 12.6. Tendencias actuales y su implicación para los márgenes de comercialización | 68 |
| 13. MATRIZ DE COSTOS DE EXPORTACIÓN | 722 |
| 14. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA | 79 |
| 14.1. Flujo de caja | 79 |
| 14.2. Van y tir | ¡Error! Marcador no definido.0 |
| CONCLUSIONES | 811 |
| BIBLIOGRAFÍA | 822 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | | |
|----------|----------------------------------------------------|----|
| Tabla 1 | Principales países a exportar | 3 |
| Tabla 2 | Información de proveedores approcap | 10 |
| Tabla 3 | Informacion de proveedor trapal S.A | 10 |
| Tabla 4 | Información de proveedores apagam | 11 |
| Tabla 5 | Cuadro comparativo de proveedores | 11 |
| Tabla 6 | Costo para la elaboración de cacao en polvo | 16 |
| Tabla 7 | Costo fijo de almacén | 17 |
| Tabla 8 | Costo de rotulado de cacao en polvo | 30 |
| Tabla 9 | Características de empaque | 33 |
| Tabla 10 | Tiempo y costo del empaque | 35 |
| Tabla 11 | Ficha técnica de empaque | 37 |
| Tabla 12 | Ficha técnica del embalaje | 37 |
| Tabla 13 | Tiempo y costos en el proceso de embalaje | 41 |
| Tabla 14 | Ficha técnica del pallet | 43 |
| Tabla 15 | Tiempo y costo del proceso de paletizado | 45 |
| Tabla 16 | Agente de aduanas en la provincia de Paita - Piura | 55 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|------------------------------------------------------|----|
| Figura 1 Lay-aut de almacén de cacao | 22 |
| Figura 2 Almacén | 24 |
| Figura 3 Etiqueta del producto cacao en polvo | 28 |
| Figura 4 Estiba de pallet | 45 |
| Figura 5 Plano de estiba | 50 |
| Figura 6 Ruta y tiempo de llaga del barco | 62 |
| Figura 7 Esquema de secuencia Proveedor - consumidor | 68 |
| Figura 8 Incoterms Fob | 70 |

1. CACAO EN POLVO

1.1. DEFINICIÓN

El primer trimestre del 2021, las exportaciones peruanas de cacao en grano se incrementaron 22.261 toneladas por US\$ 58 millones sumando un aumento de 23% en volumen y 19% en valor frente a lo alcanzado en igual trimestre del año anterior.

La compra del cacao en grano ha ido en aumento, la cotización de kilo de cacao se mantiene estable US\$ 2.00 por kilo, igual a como se vendía en el 2021. Los países que más solicitan el cacao en grano son los Países Bajos, con 22.80% con mayor pedido, Indonesia, con 20.10%, y Bélgica, con 8.20%.

Para países bajos se exportaron 5.004 toneladas de cacao por US\$ 13.9 millones, 39% más en volumen y 32% más en valor con respecto al año previo. En esta plaza, el precio del cacao peruano fue de US\$ 2.75 por kilogramo, 5% menos en comparación al 2021. Los principales importadores son Trading Organic Cocoa B.V., con 24% de compra en el mercado peruano, y The Obroma B.V., con 13%.

1.2. PRINCIPALES ZONAS DEL PERÚ DONDE SE PRODUCE

CACAO EN GRANO

Los departamentos del Perú que más sobresalientes en producción de plantas de cacao, tenemos San Martín (el mayor departamento que produce cacao en grano), luego tenemos Cusco, Ucayali, Huánuco y Junín. Estos últimos departamentos representan una producción de un 85 % en todo el territorio peruano.

1.3. BENEFICIOS DEL CACAO

El cacao en polvo es un buen antioxidante, es mucho mejor que el vino y sacando muy buena ventaja al té verde, esto se debe a que es muy rico en vitamina C, ayuda a mejorar los problemas cardiacos, previene el cáncer y ayuda al colon. Así como también:

- Disminuye las inflamaciones en el cuerpo.
- Ayuda a combatir enfermedades cardiacas.
- Protege y reduce las probabilidades de contraer cáncer.
- Nos protege de la diabetes.
- muy bueno para la memoria
- Aumenta el estado de ánimo.
- Ayuda con el asma.
- Protege la piel de los rayos solares.
- Ayudan que no aparezcan arrugas en el cuerpo.

1.4. PAISES A EXPORTAR CACAO EN POLVO

- El mercado destino para exportar será países bajos.

| | | | |
|-----------------|-------------------------------------------------|----------------------|---------------------------|
| PAISES BAJOS | 812 - ACUERDO COMERCIAL PERU - UNION EUROPEA | FECHA DE VIGENCIA | 01/01/2022- 31/12/2022 |
|-----------------|-------------------------------------------------|----------------------|---------------------------|

Tabla 1

Principales países exportadores

| N° | País | % Var 18-17 | % Part 18 | Total Exp. 2018 (millón US \$) |
|-----------|-------------------|------------------------|------------------|-------------------------------------------|
| 1 | Países bajos | -1% | 34% | 1,067.22 |
| 2 | Malasia | -4% | 15% | 472.97 |
| 3 | Alemania | -26% | 9% | 397.81 |
| 4 | Francia | -6% | 7% | 243.55 |
| 5 | España | -16% | 7% | 252.47 |
| 6 | Indonesia | 5% | 5% | 158.00 |
| 7 | Singapur | 1% | 5% | 146.99 |
| 8 | Brasil | 0% | 4% | 132.78 |
| 9 | Estados Unidos | 20% | 3% | 83.49 |
| 10 | Turquía | -9% | 2% | 53.62 |
| 1000 | Otros países (98) | -36% | 9% | 435.10 |

Nota: COMTRADE, (2022)

1.5. FICHA TECNICA DEL PRODUCTO.

Tenemos como conocimiento que una ficha técnica es un papel de acreditado que nos ayuda de forma breve todo lo que contiene nuestro producto, las condiciones que fueron fabricadas, también nos brinda información de la empresa que produce el producto, el documento nos brinda toda la información que el cliente necesita. Al enviar la ficha técnica también podemos pasarle los precios y las formas de pago si es que los compradores solicitan el producto.

FICHA TÉCNICA DE CACAO EN POLVO

| | | |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO | CACAO EN POLVO | |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | <p>Polvo seco extraído del fruto del cacao que ha sido industrializado y acidificado para su uso comercial (alimentos), de color marrón oscuro que tiene el sabor característico; exento de impurezas, olores y/o sabores extraños.</p> |  |
| INGREDIENTE PRINCIPAL | CACAO | |
| EPOCA DE SIEMBRA | Todo el año | |
| PAIS DE ORIGEN | Perú - Paíta | |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO | Apariencia | polvo |
| | Color | Marrón oscuro |
| | Olor | Característico |
| | Sabor | Amargo |
| | pH | 5.5-6.0 |
| | Textura | Polvo fino y homogéneo |
| ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO | Sólido- polvo seco | |
| EMPAQUES Y PRESENTACIONES | Bolsa Doypack de aluminio | |
| CANTIDAD | 200 gramos | |
| TEMPERTURA DE ALMACENAMIENTO | Temperatura ambiente | |
| USOS | Este producto de consumo humano se utiliza en repostería, panadería, pastelería, gastronomía de dulce. | |
| VIDA ÚTIL | 12 meses, siempre y cuando se someta a los requisitos y controles específicos de almacenamiento y transporte recomendados. | |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Conservar en un lugar fresco y libre de humedad. | |
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | Para trasladar el producto tomamos toda tipo de precaución para que el producto no se contamine y tampoco ingresen microorganismos que dañen nuestros productos. | |
| DESCRIPCION DE LA SUBPARTIDA ARANCELARIA | 1805000000 cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante. | |

Fuente: Elaboración propia, (2022).

1.6. CLASIFICACION ARANCELARIA.

SUNAT es la entidad del estado encargada de las importaciones y exportaciones en Perú y es la entidad que ha realizado la clasificación de todos los productos, siendo la clasificación arancelaria para el producto a exportar:

- **SECCIÓN IV**

Productos de la industria alimentarias, bebidas, líquidos alcohólicos y vinagre; tabaco y sucedáneos del tabaco, elaborados.

- **CAPITULO 18**

Cacao y sus preparaciones

- **EXONERACIÓN DE CERTIFICADO DE INSPECCIÓN**

No aplica.

No existen restricciones de inspección.

No existen prohibiciones de salida de la mercancía.

No existen prohibiciones del ingreso de la mercancía.

- **18.05**

18.05.00.00.00 Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante.

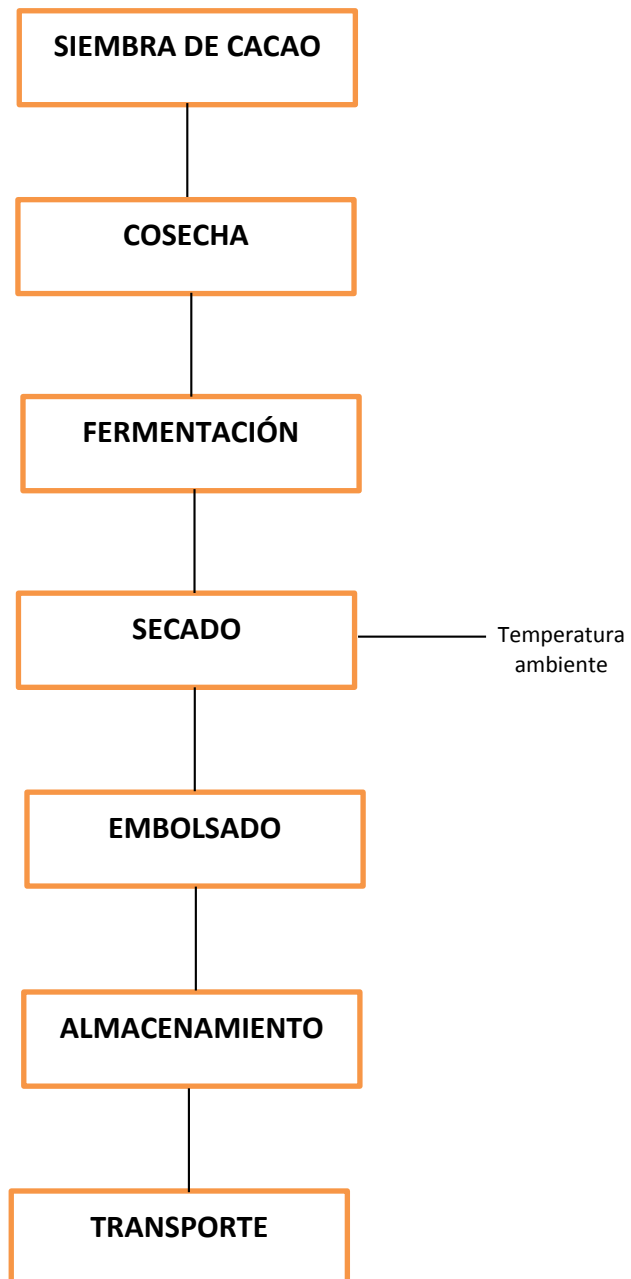
1.7. FLUJOGRAMA DE PROCESO PRODUCTIVO

A continuación, se detalla los siguientes flujogramas:

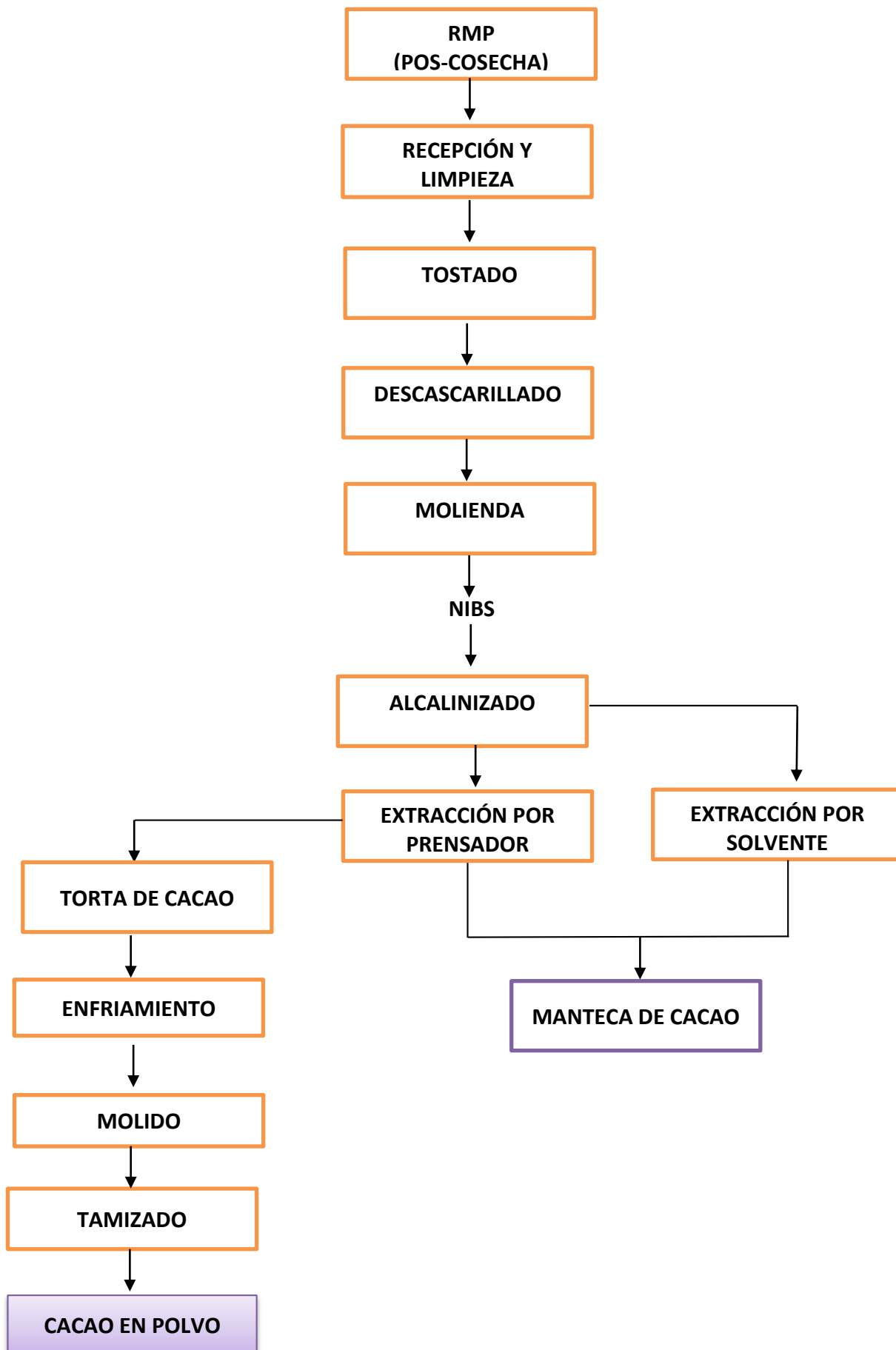
Flujograma 1: Proceso de obtención del grano de cacao, desde la siembra de cacao, cosecha, fermentación, secado, embolsado, almacenamiento y transporte.

Flujograma 2: Proceso de obtención del cacao en polvo, desde la llegada del cacao en grano hasta la obtención del polvo seco.

F1: FLUJOGRAMA DE LA OBTENCIÓN DEL GRANO DE CACAO



F2: FLUJOGRAMA DE LA OBTENCIÓN DE CACAO EN POLVO



2. APROVISIONAMIENTO

El aprovisionamiento es la función de adquirir, comprar lo que necesita la organización ya sea para la producción del producto podemos abastecernos con materia prima o operaciones logísticas para la misma empresa.

- Prevenir todas las necesidades de los clientes.
- Lo planificado esté a tiempo.
- Añadir la terminación que se requiere.
- Buscar en los puntos de ventas.
- Comprarlas.
- Verificar que la mercancía esté en orden.
- Cancelar lo acordado.

-La función de comprar es término de adquirir un bien o servicio, que la organización requiere y busca, se retribuye a cambio de una remuneración.

Para realizar estas funciones se necesitan:

- Encontrar los puntos de venta.
- Comprarlas.
- Verificar que la mercancía esté en orden.
- Cancelar por lo adquirido.

-El aprovisionamiento es muy útil en una organización sus tres principales variables nos ayudan para una buena gestión organizacional.

- **Costos materiales adquiridos.** Disminuye considerablemente sus variables esto nos proporciona un ahorro para la empresa.
- **Términos de aprovisionamiento.**
Financiación de proveedores, ayuda en las formas de pago, nos brinda formas de financiar las deudas.
- **Inversiones,** podemos rotar la mercadería para evitar que los productos se venzan, cubrir las necesidades de nuestros clientes.

2.1. PROVEEDORES POTENCIALES

Según la Rea los proveedores son “persona o empresa que provee o abastece de todo lo necesario para un fin a grandes grupos, asociaciones, comunidades, etc.”. Teniendo la necesidad de brindar al cliente lo que necesita satisfaciendo las necesidades requeridas por su empresa.

- El proveedor es el encargado de satisfacer con materia prima a la organización, De esta definición se excluye a quienes prestan servicios laborales, a quienes se llama trabajadores. Y no es necesario que el cliente sea una empresa u organización. Puede ser perfectamente un particular. Es decir, es el concepto recíproco del cliente. Somos los proveedores de nuestros clientes y clientes de nuestros proveedores.
- En la parte contable se dice de las cuentas o créditos que nos brinda los proveedores esas acciones es normal en los negocios.

A continuación, se detalla información de los proveedores de cacao para determinar que empresa sería la idónea.

TABLA 2

Información del proveedor APPROCAP

Información del proveedor: ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO DE PIURA – APPROCAP



| | |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Razón social | ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO DE PIURA - APPROCAP |
| Nombre Comercial | |
| Tipo de Empresa | Asociación de agricultores de cacao Piura |
| Condición | Activo |
| Fecha de inicio de actividades | 01/05/2012 |
| Actividades comerciales | Venta de granos de cacao |
| Dirección Legal | Alto Piura- Chulucanas |
| Distrito / Ciudad | Chulucanas |
| Departamento | Piura |
| Teléfono | 944415217 |

Fuente: Elaboración propia, (2022).

Tabla 3

Información del proveedor TRUPAL SA

Información del proveedor: TRUPAL SA – GRUPO GLORIA



| | |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| RUC | 220418453177 |
| Razón social | TRUPAL S.A |
| Nombre Comercial | TRUPAL |
| Tipo de Empresa | Sociedad Anónima |
| Condición | Activo |
| Fecha de inicio de actividades | 19/11/1998 |
| Actividades comerciales | Fabricación cartón corrugado, cajas, bolsas con impresión flexo. |

| | |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Dirección Legal | Mz. U Lote 1 Zona Industrial N° 05 |
| Distrito / Ciudad | Sullana |
| Departamento | Piura |
| Teléfono | 928 883 221 - +51 (073) 28 67 40 |

Fuente: Elaboración propia, (2022)

TABLA 4

Información del proveedor cacao empresa APAGAM

Información del proveedor: Asociación de Pequeños Agricultores del Sector Maningas



| | |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Nombre Comercial | Asociación de Pequeños Agricultores del Sector Maningas |
| Tipo de Empresa | Asociación Apagam |
| Condición | Activo |
| Fecha de inicio de actividades | 02/10/2020 |
| Actividades comerciales | VENTA DE GRANO DE CACAO |
| Dirección Legal | Caserío Tambogrande |
| Distrito / Ciudad | Tambogrande – Sullana |
| Departamento | Piura |
| Teléfono | (073) 379 541 |

FUENTE: Elaboración propia, (2022).

Para la elección del proveedor se tomará en cuenta una escala idónea del 1 al 4 con respecto al peso del grano.

PESO:

Debilidad mayor (MUY MALO): 1

Debilidad menor (MALO): 2

Fortaleza menor (BUENO): 3

Fortaleza mayor (MUY BUENO): 4

Tabla 5

CUADRO COMPARATIVO DE LOS PROVEEDORES PARA DETERMINAR CUAL SERÍA LA IDEAL

| FACTORES DEL ÉXITO | PONDERACION | NARANJILLO CHOCOLATES | PRODUCTORES DE CACAO DE PIURA | ASOCIACION MANINGAS |
|---------------------------|--------------------|------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|
|---------------------------|--------------------|------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|

| CRITERIOS | 100% | PESO | PUNTOS | PESO | PUNTOS | PESO | PUNTOS |
|--------------------------|------|------|--------|------|--------|------|------------|
| Cantidad de Producto | 30% | 3 | 0.9 | 4 | 1.2 | 4 | 1.2 |
| Competitividad de precio | 20% | 3 | 0.6 | 4 | 0.8 | 4 | 0.8 |
| Tiempo de espera | 20% | 2 | 0.4 | 3 | 0.6 | 4 | 0.8 |
| Limpieza del local | 20% | 2 | 0.4 | 1 | 0.2 | 3 | 0.6 |
| Seguridad del local | 5% | 2 | 0.1 | 2 | 0,1 | 3 | 0.15 |
| Ubicación del local | 5% | 3 | 0.15 | 3 | 0.15 | 1 | 0,05 |
| Resultado | 100% | | 2,55 | | 3.05 | | <u>3.6</u> |

Fuente: Elaboración propia, (2022).

Nuestros proveedores cumplen una función fundamental dentro de la organización y de la cadena de valor de toda la empresa. Por eso para el buen abastecimiento de materia prima nosotros como empresa elegimos a la **Asociación Maningas**. Proveedores cumplen un rol fundamental para la organización depende de ellos el crecimiento de organización o el fracaso del mismo. Por eso la empresa busca los mejores hace un seguimiento estricto a la empresa que desea contratar, la elección de un buen proveedor dará la tranquilidad al empresario de tener un buen abastecedor para su empresa. Asociación Maningas nos genera confianza en los granos de cacao seleccionado que nos vende. Por eso su calificación es de 3.6.

2.2. CONTROL DE CALIDAD

Pablo Orellana Nirian (2021) hace referencia a control de calidad como estándares que debe pasar un producto para luego poder ser comercializado en el mercado y pueda ser comprado por su mercado objetivo, como organización tenemos la

obligación de verificar que se vendan un producto de calidad, para que su ingreso en el mercado sea un éxito.

Según la norma ISO 9001, establece un sistema de gestión de calidad que acredita a una empresa organización o empresa, tener la capacidad de abastecer a sus clientes o un ente que quiera adquirir el producto con productos de buena calidad.

- **CONTROL EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN**

La calidad del cacao en polvo se resuelve en la calidad del grano, pero también del proceso de elaboración, ya que en este se potencian las particularidades químicas del cacao. En este marco, el proceso de elaboración de productos derivados del cacao, como el cacao en polvo, consta de las siguientes etapas:

- a. Grano**

La selección del grano es esencial para obtener un buen producto de calidad. En este sentido, es un requisito obtener granos con un porcentaje de humedad óptimo, es decir, entre el 7 y 7.5 %. Si la empresa chocolatera adquiere granos de mayor porcentaje, estos deben primero secarse para poder ser utilizados en la elaboración de algún producto. Adicionalmente, los chocolateros miden el aroma y sabor del grano (ácido, amargo, astringente), con base en los parámetros del producto a elaborar.

- b. Tostado**

El tostado es una de las primeras técnicas que se realiza luego de seleccionar los granos de cacao, con el objetivo fundamental de potenciar, en esencia, las características químicas y sensoriales del grano, es decir, definir los sabores del cacao (Domínguez et al., 2019). Al respecto, es preciso señalar que existe predominancia de algunos sabores derivados del proceso de cultivo del cacao, es

decir, si un grano tuvo problemas desde el campo, el sabor ácido de este se acentuará durante el tostado.

c. Descarrillado

El descarrillado se realiza con una máquina que se encarga de sacar la cáscara o en ocasiones se realiza con el personal de apoyo, ya que una vez tostado el grano la cascara es muy suave de sacar, siendo en esta etapa donde se evidencia el rendimiento del grano adquirido.

d. Conchado

Acevedo et al. (2017) manifiestan que el proceso de conchado “contribuye en la obtención de las características organolépticas y reo lógicas del chocolate” (p. 33); por lo cual, este proceso se enfoca en la volatilización de la acidez del cacao, pero también incluye el control de la humedad. Cabe precisar que, cada producto derivado del cacao otorga importancia jerárquica distinta en cuanto a los aspectos a considerar durante su elaboración.

e. Almacén

Para el cacao en polvo, el tiempo de vida útil es de 1 año 6 meses, en caso de que sea un producto de 100 % pasta de cacao.

• SEGURIDAD E HIGIENE DEL PERSONAL

La seguridad e higiene es importante en cualquier empresa chocolatera, permite garantizar productos de calidad libre de alguna contaminación, así como un almacenamiento más duradero de los granos y el producto derivado obtenido. Es preciso resaltar el marco mundial actual, ya que la propagación de la COVID-19 (enfermedad causada por el nuevo coronavirus), ha afectado no solo la vida y salud

de los individuos a nivel mundial, sino que este también ha influenciado negativamente en las cadenas productivas, específicamente respecto al factor económico, ya que se tienden a dudar de la seguridad e higiene de las fábricas de producción. Con base en lo indicado, es fundamental que todos los actores de la cadena productiva del cacao y productos derivados implementen sistemas de seguridad más rigurosos; para ello, deben establecer acción y prácticas enfocadas en la prevención y contención de la transmisión de la COVID-19 en el lugar de trabajo, a fin de asegurar la continuidad del negocio, mantener el funcionamiento y asegurar la salud y seguridad de los empleados. En este marco, se recomienda incluir en el protocolo de seguridad e higiene, los siguientes aspectos:

- Uñas cortas
- Usar guantes
- Usar tapabocas
- Cabellera cubierta con cofia
- Prohibido usar joyas ni productos de belleza.
- Mantener el distanciamiento, los trabajadores deben encontrarse a una distancia mínima de 1 m.
- El personal debe bañarse antes de entrar a la fábrica y al retirarse deberá dejar su uniforme dentro de las instalaciones de trabajo.
- Control de la indumentaria adecuada y limpia (cada colaborador debe tener 3 uniformes y un casillero personal).
- Higiene personal.
- No usar perfume, ya que el chocolate o cacao absorbe los olores.
- Reportar si algún personal tiene sintomatología de COVID-19 u otra enfermedad.

Según AEOR SEGURIDAD ALIMENTARIA ISO (22000), establece los requisitos para un sistema de gestión de seguridad alimentaria y se puede certificar según este. La empresa tiene el deber de mostrar su capacidad que tiene para controlar los peligros que podemos encontrar en los alimentos para poder garantizar un producto bueno, para que luego pueda ser utilizada en cualquiera de sus formas que sea requerida.

2.3. COSTO DE FABRICACION Y ADQUISICIÓN

TABLA 6

Costos de producción para la elaboración de cacao en polvo

| COSTO DE PRODUCCION DE CACAO EN POLVO | | | |
|---------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|-------------|
| COSTOS DIRECTOS | | | |
| TIPO DE CAMBIO S/3.85 | PRECIO UNITARIO | | |
| COSTO DE ADQUISION | SOLES | USD | |
| cacao por Kilo | S/6.00 | | |
| cacao por kg 5000 | S/30,000.00 | | |
| FILM 10 UNDS x 28.00 | S/280.00 | S/. 0.01 | |
| PALLEST 10 UNDS x 27 | S/270.00 | S/. 0.01 | |
| Bolsa Doypack de aluminio / 23.000 unidades x 0.89 | S/20,470.00 | S/. 0.68 | 0.18 |
| Cajas de cartón x 350 Cajas x 7.50 | S/2,625.00 | S/. 0.09 | 0.02 |
| COSTO TOTAL ADQUISIÓN | S/53,645.00 | S/0.79 | 0.20 |

Fuente: Elaboración propia. (2022).

3. ALMACENAMIENTO

Sergi Flamarique (2017), nos dice que los almacenes son lugares especiales contruidos con el fin de salvaguardar y almacenar un producto, también se puede adaptar una parte de la organización que fueron construidas para otras funciones.

Almacenar materiales y productos es una necesidad esencial de las empresas comerciales, ya que se encuentran abastecidas para cualquier pedido o exportación de sus productos, eso ayuda a no quedarse desabastecido, y poder mantener el equilibrio de la oferta y demanda del mercado.

Su principal función del almacenamiento es cuidar y proteger el producto, cuando sea su venta la organización entregue un producto de calidad, el comprador se encuentre satisfecho al realizar la compra por las condiciones que le entregan el producto.

- **Almacenamiento del cacao en polvo.**

En seguida se enumeran los factores que deben considerarse para el almacenamiento correcto de cacao en polvo. Tenemos que tener cuidado con la humedad de aire como mínimo 49% de humedad ya que al pasar ese porcentaje malogra el cacao en polvo, provoca el crecimiento de hongos y otras bacterias que malogran el producto.

Cuando se descarga el cacao en polvo debemos evitar la presión del producto, debemos evitar que el almacenamiento se dé demasiado alto ya que el cacao en polvo se puede presionar por el peso que contiene. El cacao en polvo tiene porcentajes algo eso permite que el producto adhiera rápidamente los malos olores que se encuentren en el ambiente, se debe evitar almacenar el cacao en polvo en almacenes que le ingresen aires del medio ambiente ya que pueden contener olores fétidos.

Las variedades de temperatura que cuenta el Perú se deben evitar, por la grasa del cacao en polvo se puede endurecer y malograr toda la producción, también por las variaciones de temperatura le puede salir los hongos, una buena temperatura recomendada es 15° y 19° no se debe exceder de 20°.

- **CARACTERÍSTICAS QUE DEBE TENER UN ALMACEN DE CACAO EN POLVO**

- El almacén debe estar adecuado para una buena limpieza, el almacén tiene que facilitar trabajo. Evitar que se contamine con agua u otra materia de limpieza.
- Su edificación tiene que ser buena y fuerte para salvaguardar la calidad del cacao en polvo.
- El piso tiene que ser construido con material impermeable, para evitar que el cacao en polvo absorba malos olores.
- Tienen que tener desagües para ayudar en la limpieza del almacén.

- El almacén tiene que tener una adecuada iluminación sin exceder los rayos solares.
- Tanto las puertas como las ventanas tienen ser construidas de una buena forma para evitar el ingreso de plagas y hongo.
- Los focos y toda iluminación artificial que encontramos en el almacén tienen que ser protegida ya que esa luz atrae mosco y otros insectos.
- Se debe contar con todos los servicios necesarios para su buena limpieza.
- Tener un techo bien construido para evitar las goteras ya que el agua malogra el cacao en polvo.

3.1. ESTRATEGIA DE ALMACENAMIENTO.

- La prioridad en los almacenes de cacao en polvo es la limpieza por eso se debe limpiar y la parte de afuera y por dentro.
- Para el tratamiento de plaguicidas se debe contratar con el personal autorizado y todos los permisos requeridos por las autoridades correspondientes.
- El uso del almacén debe ser solo para el almacenado del cacao en polvo, no se debe incluir otro tipo de productos, porque el cacao en polvo absorbe rápidamente los olores.
- Los sacos o bolsas deben ser de uso exclusivos y total mente nuevos, ya que el producto se puede contaminar rápidamente.
- El producto ya ensacado tiene que tener una altura adecuada del piso a los sacos, la altura puede ser de 11cm a 16 cm.
- Se tiene que supervisar el lote del producto que ingrese al almacén para luego certificar el tiempo de entrada y salida del cacao en polvo
- Tener cuidado con los insectos que puedan ingresar al almacén, son peligrosos ya que instimulan el crecimiento de bacterias.

3.2. LAYOUT DE ALMACEN

Según Díaz (2016), el layout es la acción de como se ha arreglado los productos o como se ha puesto en el almacén puede ser por peso, o la cantidad de productos ingresados, la fecha de ingreso para su salida, o diferentes criterios que se pueden presentar la ubicación ya depende de los encargados del almacén, el core business definido, la mercancía que va ser distribuido, así mismo se tiene ver los costos que

conlleve. a esto se le suma más costos como seguridad del personal, salud y seguridad fija del mismo. Sus bases son:

a) Operatividad: es lo que ayuda a los trabajadores del almacén encontrar rápidamente a los ítems para hacer el picking. Señalizar todos los accesos de ubicaciones que tengamos en el almacén y autonomía tanto 30 en un almacén de 100 m2 como uno de 500 m2. La operatividad busca que todos los productos o producto en específico que entre al almacén, tiene que ingresar en óptimas condiciones y ser vendido en bajos precios para que ambos empresarios comprador y vendedor se beneficien.

b) Localización: se debe considerar como una variable primaria, donde, uno de sus fines es la satisfacción de sus clientes externos e internos a través de sus almacenes, este fin es el principal criterio que están aptos a obedecer, puesto que la expectativa que tiene el cliente sobre el valor debe ser satisfecho, debido a que los clientes no solo piensan en el producto como un objeto aislado, sino también en la satisfacción de sus necesidades como algo circunscrito al producto, generándose, así, el valor esperado.

- **LA IMPORTANCIA DE UN LAYOUT**

Layout es importante por ayuda a distribuir cada espacio del almacén para una mayor ubicación de materiales o productos puedan ingresar en el almacén, se pueden incluir departamentos como una área de tecnológica, o también vestuarios para que los trabajadores se instalen antes de ingresar al área de trabajo, así tener una área de trabajo segura aumentando la productividad del personal de apoyo.

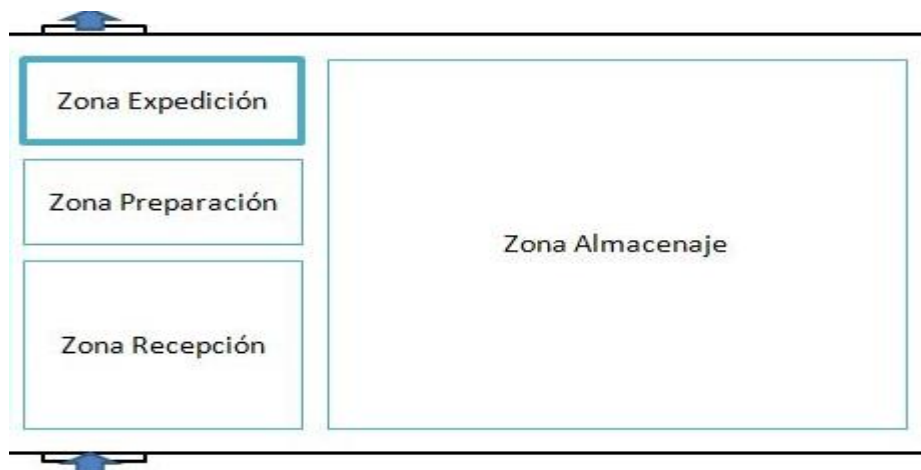
- **LAY-OUT DE ALMACÉN DE CACAO.**

Zona de recepción

Nuestra zona de recepción es un área del almacén encargada de recibir el cacao en grano, para pasar por un control de calidad. La zona de recepción debe ser una zona espaciosa, debe tener las dimensiones adecuadas para recibir todos los productos y materia prima que puedan llegar al almacén. Nuestros proveedores nos dejan la materia prima en el área de recepción, nuestros talentos humanos se encargan de recibir los productos, una vez recibidos la materia prima pasa al almacén para su respectivo proceso.

Figura 1

Lay-out de almacén de cacao



FUENTE: Elaboración propia (2022).

- **Almacenamiento**

El área de almacenamiento está diseñada para depender de dos procesos diferentes una área designada para el almacenamiento de la materia prima (cacao grano) para ejecutar y dar inicio al trabajo en el pedido que se tiene que hacer para su venta, la segunda área se guardará la materia prima que posteriormente será utilizada.

Para que se lleve a cabo el diseño de un almacén de las características mencionadas, se inicia elaborando un **estudio de los índices de rotación de los productos**, los cuales posteriormente se clasifican en dos categorías: **Mercadería de salida, alta rotación**. La determinación de estas dos categorías es muy subjetiva, por supuesto, pero se puede y se debe determinar mediante la designación de un índice medio de referencia.

Una vez definidos los productos, sus volúmenes y sus rotaciones proporcionados, se procede a su ubicación dentro del almacén, es por ello que se debe tener en cuenta dos consideraciones, la primera es la mercadería de salida, considerando a este aspecto salida porque se trabaja en los granos de cacao, puesto que, ya están dispuestos para su proceso, cuando culmine el proceso de elaboración y se tiene ya el producto culminado, se pasará a guardar en cajas y colocados en pallets en su pertinente ubicación seleccionada en el área del almacén y como segundo las mercancías de **alta rotación**, la cual es rotativa dependiendo el tiempo que tenga guardada en el almacén, siendo la más antigua la seleccionada para el proceso final.

- **Zona de expediciones**

En esta zona de especial se agrupan los especialistas para preparar la mercancía que a sido comprada, este departamento será el encargado de verificar y contar todos los productos que serán vendidos, una vez contado y teniendo todo listo se pasara al siguiente paso.

En esta área se debe preparar la mercadería lo primero que se realiza, lo primero que se debe hacer es alistar las cajas con sus pedidos que el comparador ha requerido para luego embalar, preparar los pallets y esperar la movilidad para enviar al contenedor seleccionado para el envío.

Figura 2



Fuente: <https://www.mecalux.es/manual-almacen/disenio-de-almacenes>

3.3 COSTO FIJO DE ALMACÉN

A continuación, en la Tabla 7 se talla el CF de almacenamiento

Tabla 7

| Mobiliario usado en El almacén | Unds | Precio | Soles | Dólares | Proveedores |
|-------------------------------------------|------|-------------|-------------|------------|-------------------------------------------|
| Mesa de trabajo | 2 | S/. 1800.00 | S/.3600.00 | \$/472.44 | Acero Inoxidable Piura. Cel. 987106944 |
| Estante | 2 | S/. 750.00 | S/.1500.00 | \$/196.85 | Promart – Piura |
| Canastillas de uso industrial | 10 | S/. 8.60 | S/. 86.00 | \$/2.25 | Mall plast-Piura Telf. 073-420052 |
| Bandejas de acero | 12 | S/. 60.00 | S/. 720 | \$/15.74 | Acero Inoxidable Piura. Cel. 987106944 |
| Tostadora pedro 200 | 1 | S/. 5500.00 | S/. 5500.00 | \$/1443.56 | Fischer Agro – Perú Cel. 998838409 |
| MOLINO DE GRANOS INOX-1 / INOX-2 / INOX-3 | 1 | S/. 7000.00 | S/. 7000.00 | \$/1837.27 | Fischer Agro – Perú Cel. 998838409 |
| DESCASCARILLADORA DE CACAO DESC - 100 | 1 | S/. 1800.00 | S/. 1800.00 | \$/472.44 | Fischer Agro – Perú Cel. 998838409 |

3.4 DETALLE DEL MATERIAL USADO PARA EL ALMACEN

| | | |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mesas De Trabajo De Acero Inoxidable |  | Mesa de trabajo de 2 ancho x 6 de largo, para el proceso y envasado del cacao en polvo. |
| Estante |  | Los estantes son elegidos para proteger la mercadería delicada, las herramientas de trabajo. |
| Utensilios de limpieza |  | Utensios de aseo para el buen cuidado de nuestro almacén y áreas de trabajo |
| Canastillas de uso industrial |  | Para el llenado de cacao en las máquinas y el recojo de cascaras de cacao. |
| Bandejas de acero |  | Bandeja de acero, para la recolección del cacao molido cuando cuando recién sale del maquina moledero de granos. |
| TOSTADORA PEDRO 200 |  | Máquina usada para tostar granos de café, cacao y cereales, en esa maquina podemos controlar la temperatura para el buen funcionamiento de la maquina. |
| MOLINO DE GRANOS INOX-1 / INOX-2 / INOX-3 |  | Esta Máquina es la que tritura o muele los granos de cacao ya tostados |
| DESCASCARILLA DORA DE CACAO DESC - 100 |  | Máquina que será la cascara del grano. |

4. ROTULADO Y ETIQUETADO

4.1. Definición de rotulado

CALOR BERAÚN 2017 define al rótulo como la etiqueta impresa sobre un producto, que tiene por finalidad informar sobre las características que contiene el producto, donde, consiste en brindar información relevante a los consumidores sobre los productos que adquiere, en relación con la forma de elaboración, manipulación y/o conservación, su contenido, condiciones de uso, peligros, etc. se deduce como información primordial aquella que un consumidor quiere, según las circunstancias que contiene el interés y adquirir el producto. Por eso, no nos encontramos ante una obligación puramente formal, sino que esta tiene como propósito último proteger por el interés de los que compran el producto.

Según DECRETO LEGISLATIVO N° 1304, Que, mediante Ley N° 30506 (ley del etiquetado)

Etiquetado: Señalización, marca u otro material inscrito o impreso, que tiene que ir pegada al producto, tiene que estar en alto relieve para que el consumidor lea lo que contiene el producto. El etiquetado contiene la información exigida en el artículo 3.

Artículo 3.- Información del etiquetado

El etiquetado debe contener la siguiente información:

- a) Nombre exacto del producto que se va a comercializar.
- b) lugar o país de origen.
- c) condiciones estrictas del producto:

c.1 Fecha de plazo límite de consumo.

c.2 medidas para su almacenaje.

c.3 recomendación del fabricante.

d) forma como fueron vendidos el producto, puede ser un producto de segunda mano, puede presentar fallas, o quizá sea un producto reconstruido.

e) Como está comercializado el producto, su peso o volumen.

f) si el producto contiene como materia de producción un insumo que sea dañino para el consumo tiene que ser declarado.

g) tiene que tener información obligatoria del fabricante (Domicilio legal de la empresa, quien envasa el producto, así como el RUC de la empresa que fabrica el producto).

h) Advertir algún riesgo peligroso que contiene el producto que fuese dañino para la naturaleza.

i) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.

La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano, en forma muy visible y en lugar fácil de encontrar. La información de los incisos c.2 y c.3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar presentes necesariamente en castellano.

La información referente al país de fabricación y fecha de vencimiento debe señalar con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del mismo.

4.2. Modelo de etiquetas / rotulado de producto.

A continuación, se detalla el modelo de etiqueta del cacao en polvo, donde contiene información nutricional, contenido neto, lugar de elaboración, etc.

Figura 3

Etiqueta del producto cacao en polvo



4.3. Normas técnicas aplicable

- Debe de estar en un idioma sencillo de entender.
- No se le obliga imprimir en el producto Etiquetado Ecológico de la UE.
- Si se coloca que el producto es orgánico, se tiene que tener todos los papeles que acrediten que es un producto orgánico.
- Codex Alimentarius, da información para avalar un producto bueno, puro y correctamente etiquetado.

• REGLAS DE EMBALAJE Y ETIQUETADO EN PAISES BAJOS.

El embalaje

Debe estar en igualdad con las leyes permitidas en europea para prevenir riesgos en la salud de los consumidores y sobre todo proteger el medio ambiente exclusivamente en lo relativo al tratamiento de residuos. Los envases hechos con material vegetal o madera podrán verse sometidos a un control fitosanitario.

Idiomas permitidos en el embalaje y el etiquetado

Todos los productos que van a ser comercializados en mercados minoristas deben tener una reseña en neerlandés. En lo que concierne al etiquetado de textiles, dibujos, símbolos o pictogramas se le puede agregar una lengua extranjera que sea la más usada a nivel internacional, no traducida al Neerlandés.

Unidades de medida autorizadas.

Se debe utilizar estrictamente el sistema métrico, puesto que, las unidades de medida anglosajonas no son muy conocidas.

Mercado de origen "Hecho en"

Aduanas del país importador controla el origen del producto por eso en la etiqueta tiene que estar el país de origen.

Normativa relativa al etiquetado

Edad mínima para consumir alcohol, colorantes, normas, etc. Además de los sistemas obligatorios y voluntarios de la UE, pueden aplicarse sistemas nacionales de etiquetado voluntarios, que los consumidores a menudo aprecian. En cuanto a los productos alimentarios, las etiquetas deben mencionar la definición del producto, su duración, las precauciones necesarias o instrucciones para su uso, las informaciones sobre su contenido, incluyendo todos los aditivos, conservantes y colorantes, el país de origen del producto, el nombre del importador o del vendedor, y el número de lote o del fabricante.

4.4. Proceso de rotulado

La creación del rotulado es lo primordial para el producto sea mejor visto y tenga una buena aceptación en el mercado, para la empresa PRODUCTORES DE CACAO SAC. El rotulado tiene la función de fidelizar a los clientes a partir del contenido y sabor que tiene el producto

Nombre del Producto:

CACAO EN POLVO ORGANICO "DULCE AROMA"

Lista de Ingredientes:

Cacao en grano 100% puro.

Cantidad de los ingredientes o las categorías de los ingredientes:

Granos de cacao (100%)

Cantidad Neta:

200 gr

Fecha de duración mínima:

Dura un año desde su producción.

Condiciones especiales de conservación y utilización:

El producto debe estar en lugares fresco.l

Nombre o la Razón social, dirección del Fabricante

PRODUCTORES DE CACAO S.A.C

Jr Zepita #124 Puerto de Paita – Piura

Modo de empleo:

Para chocolate de taza.

Grado de alcohol volumétrico adquirido:

No aplica.



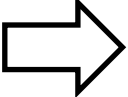



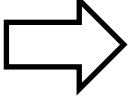

Respecto a la información nutricional, esta va a acorde a la Regulación (EU) N° 1169/2011, que entró en vigencia desde el 13 de diciembre del 2011.

4.5. Tiempo y costos del proceso de rotulado.

TABLA 7

Tabla sobre costo y tiempo de producción del rotulado de cacao en polvo

| DETALLE | DIAS | COSTOS | |
|-----------|------|--------|---------|
| | | SOLES | DOLARES |
| ETIQUETAS | 1 | S/. 34 | \$8.83 |

| DIAGRAMA DE PROCESO | | | | | |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| ETIQUETADO DE CACAO EN POLVO | | | | | |
| ACTIVIDAD | OPERACIÓN | INSPECCIÓN | TRANSPORTE | DEMORA | TIEMPO DE EJECUCIÓN |
| <i>Revisar la Etiqueta</i> |  |  |  |  | <i>3 min</i> |
| <i>Pegado de etiquetas</i> |  |  |  |  | <i>2 min</i> |
| TOTAL | 2 | 2 | 0 | 2 | 5 |

| | | | |
|-------------------------------------|---|---------|---------|
| PEGADO DE ETIQUETAS EN BOLSA | 1 | S/. 300 | \$77.92 |
| TOTAL | 2 | S/. 334 | \$86.75 |

| | |
|-----------------------|------|
| TIPO DE CAMBIO | 3.85 |
|-----------------------|------|

FUENTE: Elaboración propia (2022)

5. EMPAQUE

5.1. DEFINICIÓN DE EMPAQUE

Para elegir el tipo de empaque se tienen que tener presente la modalidad de exportación que se va a realizar, habiéndose elegido el INCOTERMS FOB; por lo tanto, eligiéndose el empaque apropiado y resistente para mantener en buenas condiciones el producto que se está exportando.

Según Stanton, Etzel y Walker, el empaque "consiste en todas las actividades de diseño y producción del contenedor o envoltura del producto".

Para Kerin, Hartley y Rudelius, el empaque es "cualquier contenedor en que se ofrece un producto para venta en que se comunica la información de la etiqueta".

Según Fischer y Espejo, el empaque "se define como cualquier material que encierra un artículo con o sin envase, con el fin de preservarlo y facilitar su entrega al consumidor".

La American Marketing Association (A.M.A.), define el empaque (package) de la siguiente manera: "Contenedor utilizado para proteger, promocionar, transportar y / o identificar un producto. El empaque puede variar de un envoltorio de plástico a una caja de acero o de madera o de tambor. Puede ser primario (contiene el producto), secundario (contiene uno o más paquetes primarios) o terciario (contiene uno o más paquetes secundarios)"

El empaque es el que contiene el producto, está hecho para proteger la mercancía durante el transporte, el empaque protege el producto durante la carga y descarga, así entregar un producto de calidad.

5.2. IMPORTANCIA DEL EMPAQUE

Vamos a ver algunos puntos que ponen de manifiesto la importancia que tiene el empaque:

Según Czinkota y Kotabe, el empaque es muy bueno para entregar la mercancía en buenas condiciones al comprador, tratándose de cualquier tipo que sea el producto puede ser un electrodoméstico, como un producto comestible.

La finalidad que se inventó en empaque fue para proteger la mercancía en la actualidad un producto sin empaque no puede ser comercializado por el peligro que conlleva transportarlo.

5.3. FICHA TÉCNICA DE EMPAQUE SELECCIONADO

Como será un producto comercializado y exportado por primera vez hacia Europa, es primordial presentarles una buena presentación en el envase la cual ayuda que la compra sea determinante, esto también implica la seguridad y cuidado que tiene el producto durante la travesía. El envase para la empresa Cacao Orgánico Peruano SAC tendrá las siguientes características:

Tabla 8

Características del empaque para el cacao en polvo

| ITEM | CARACTERÍSTICA |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------|
| MATERIAL | bolsas fabricadas en BOPP laminado con polietileno de 120 g/m ² |
| DISEÑO | Bolsas Doy Pack con ventana |

| | | |
|------------------|------------------------------------|---------|
| COLOR | Marrón claro, con diseños de cacao | Fuente: |
| CAPACIDAD | 200 GR | |
| MEDIDA | Alto: 22 cm ancho: 11.5 cm | |

Elaboración propia (2022).

5.4 Criterios usados para la selección del empaque

El empaque seleccionado para mi producto cumple con lo dispuesto en las normas legales aplicables la cual es.

La Norma Técnica Peruana “NTP-ISO 18604:2020, Envases y el ambiente. Reciclaje de material” establece los procedimientos para identificar los criterios que se deben tener en cuenta al evaluar la factibilidad de los envases para el reciclaje de material.

Debemos tener en cuenta la **LEY N° 30884, Ley** que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.

5.5 PROCESO DE ENVASADO

-PROCESO DE EMPAQUE PRIMARIO

Para el empaque primario se debe de tener en cuenta lo siguiente:

- Una vez ya finalizado em proceso de producción de cacao en polvo este será envasado en su Bolsas Doy Pack con ventana.
- La cantidad de producto que va ser embazado en casa bolsa es de 200 gr. Pesado en balanzas electrónicas para su buen manejo y sellado.
- El empaque sellado ingresará a un almacén especial únicamente para productos ya terminados, así evitaremos que tenga contacto con productos por procesar y evitar que se contamine.

5.6 TIEMPO Y COSTO DEL PROCESO DE EMPACADO

TABLA 9



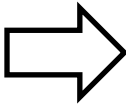



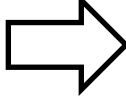



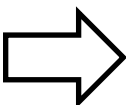



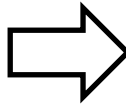



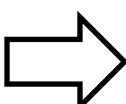

Tiempo y costo en el proceso de empacado de cacao en polvo

| CARACTERISTICA | TIEMPO | COSTO S/ | COSTO \$ |
|----------------|-------------|----------|----------|
| Empaque | 15- 20 DIAS | 0.33 | 0.096 |
| TOTAL | | 7 | 0.40 |

Fuente: Elaboración propia (2022)

Figura 3

Diagrama del proceso de empacado del cacao en polvo

| DIAGRAMA DE PROCESO | | | | | |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| EMPACADO DE CACAO EN POLVO | | | | | |
| ACTIVIDAD | OPERACIÓN | INSPECCIÓN | TRANSPORTE | DEMORA | TIEMPO DE EJECUCIÓN |
| <i>Revisar la textura y temperatura del cacao en polvo</i> |  |  |  |  | <i>5 min</i> |
| <i>Seleccionar el producto</i> |  |  |  |  | <i>2 min</i> |
| <i>Embolsado del cacao en polvo</i> |  |  |  |  | <i>3 min</i> |
| <i>Sellado de la bolsa</i> |  |  |  |  | <i>1 min</i> |
| <i>Colocar y ordenarlo en la caja</i> |  |  |  |  | <i>2 min</i> |
| TOTAL | 5 | 4 | 0 | 3 | 13 |

6. EMBALAJE

6.1. Definición de embalaje

El proceso de embalaje es lo que se necesita para acomodar los productos, agruparlos y sobre todos salvaguardar y proteger la mercancía ya que en su manipulación se puede estropear, de esta manera protegemos la calidad del producto y que se mantenga a salvo, durante la trayectoria desde que el exportador vende al importador.

En el recorrido que hace el producto, el embalaje cumple la función de cuidar de determinados riesgos: en el contenedor se puede chancar, cambios climáticos, en el almacenamiento protege de agua o insectos que pueden ingresar al área.

Las principales funciones del embalaje son:

- Proteger las cajas que contienen el producto durante el transporte marítimo o terrestre y sobre todo cuando sea almacenado.
- Identificación: brinda ayuda sobre las cualidades de la mercancía y como se a manipular evitando pedidas del producto.
- Manipulación de la carga: ayuda a un mejor conteo de los productos, a una mejor distribución del producto.

6.2 Ficha técnica de embalaje.

A continuación, se detalla la ficha técnica del embalaje para la exportación de cacao en polvo.

Tabla 10

FICHA TECNICA DEL EMBALAJE



CARTÓN CORRUGADO

Características generales

- Su estructura es flexible.
- Es muy fácil para el proceso de estiba y almacenaje.
- Sencillez de uso
- Preciso para acomodar cajitas por su sencillez al acomodar el producto.

Aplicaciones

- Cosméticos, productos plásticos, Alimentos.

Definición

Las cajas son el embalaje ideal para todo tipo de utilidad, podemos impregnar la publicidad del producto en cualquier parte de la caja, y sobre todo es ecológica.

Almacenamiento

La caja es muy sencilla y practica para almacenar en cualquier parte del almacén, esperando su turno de salir del almacén.

Peso

Aprox. 15 gr.

Medidas

Alto 30 cm

Prof. 28 cm

Ancho 35 cm

TABLA 11

Ficha técnica del recubrimiento del embalaje

FICHA TECNICA DEL EMBALAJE.



FILM MANUAL

PROPIEDADES DEL FILM

- Muy fuerte y flexible.
- Es una protección muy compacta y cómoda.
- Es pegajoso.
- Cuenta con una facilidad muy rápida para su uso.
- Ayuda a proteger nuestros productos de la contaminación externa.

Aplicaciones

Para embalaje de todo tipo de productos ya sea, electrodomésticos, muebles, frutas.

Definición

El FILM es ideal para proteger y embalar las cajas, para que el proceso de paletización se nos haga más sencillo y rápido.

Capacidad

Su capacidad es buena ya es muy elástica, y nos permite proteger nuestros productos.

Composición

Hechas de polietileno que es un material termoplástico auto adherente.

Medidas

No tiene medidas, ya que es elástico. Es rollo más largo es de 60 cm pero varía mucho por sus metros de elasticidad.

6.2 Criterios usados para la selección de embalaje

Para el embalaje seleccionado nos basamos a las normas peruanas:

NTP 900.080:2015 (ENVASES Y EMBALAJES), evaluación de biodegradabilidad.

-Cajas de cartón para la protección y embalaje del producto.

- Es muy resistente a las caídas de golpes que se pueden dar durante el traslado.
- El costo para el embalaje es barato.
- Una protección sencilla y la vez muy fuerte.
- Son reusables y tienen múltiples usos.
- Las medidas de las cajas van a depender del tamaño del producto, o como lo quiera el cliente.
- Rápido de cargar.
- Son muy fácil de acomodar.
- Son muy sencillo de ingresar en los contenedores.
- Ayuda que el producto se va más vistoso
- Se acomodan en cualquier tipo de almacén.

-Embalaje de cajas film manual

Según Almex (2015), menciona que el embalaje que vamos a utilizar contará con los siguientes criterios los cuales ayudan al embalado de nuestro producto.

- ✓ Auto adherente.
- ✓ Nos otorga una protección precoz, sencilla y muy buena, y sobre todo económica
- ✓ Su uso es fácil.
- ✓ Cuida el daño de las cajas de los golpes exteriores.
- ✓ Hay colores depende del cliente.
- ✓ Se enrolla muy fácil a las cajas.
- ✓ El material es muy elástico y sobre todo resistible.

6.3 Proceso de embalaje

-Cajas de cartón

Las cajas de cartón deberán cumplir las siguientes condiciones:

- Encintar y acomodar las cajas.
- Acomodar las bolsitas de 200 g de cacao en polvo en las cajas ya armadas de cartón corrugado.
- La colocación de las cajas de cartón contendrá 20 Bolsas Doy Pack con ventana. 20 bolsas en la caja con dimensiones 30'cm x 35cm x 28cm.
- Las bolsas, en la caja de cartón corrugado se mantendrán con mayor protección para su exportación a Países Bajos.
- Las bolsas se procederán a ser selladas con materiales de embalaje (cinta y film).

-Fleje film manual

- Para el embalado en primer lugar tenemos que tener todas las cajas listas en el pallet seleccionado.
- Cuando ya esté todo listo procederá a enrollar las cajas juntas y listas ya en el pallet de manera manual, esto con la finalidad que las cajas no se muevan y se mantengan unitarizadas al momento de enrollar las cajas con el film, por su elasticidad del film las cajas se mantienen rígidas recomendamos que se dé muchas vueltas hasta que las cajas estén firmes en el embalado la unitarización tiene que estar bien hecho para evitar que las cajas se caigan.

6.4 Tiempos y costos del proceso de embalaje

TABLA 12

Tiempo y costos en el proceso de embalaje



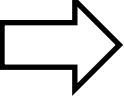



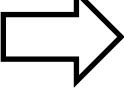



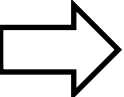







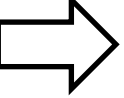



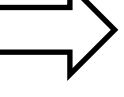



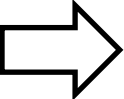



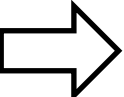

| CARACTERISTICA | TIEMPO | COSTO | PRECIO S/ | PRECIO \$ |
|-----------------------|---------------|--------------|------------------|------------------|
|-----------------------|---------------|--------------|------------------|------------------|

| | | | | |
|---------------------------|---------------|--------|--------------|--------|
| Coste cajas x 60 unidades | | 498 | 8.30 | 2.077 |
| JORNADA 3 COLABORADORES | 2 DIAS | 240.00 | 40.00 | 10.389 |
| TOTAL | 2 DIAS | | 48.30 | |

Fuente: Elaboración propia (2022).

TABLA 13

Diagrama del proceso de embalaje

| DIAGRAMA DE PROCESO | | | | | |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| EMBALAJE DE CAJAS | | | | | |
| ACTIVIDAD | OPERACIÓN | INSPECCIÓN | TRANSPORTE | DEMORA | TIEMPO DE EJECUCIÓN |
| <i>Revisar las cajas</i> |  |  |  |  | <i>3 min</i> |
| <i>Armas las cajas</i> |  |  |  |  | <i>8 min</i> |
| <i>Colocar los esquineros en el interior de la caja</i> |  |  |  |  | <i>4 min</i> |
| <i>Colocar stiker de rotulado de exportación</i> |  |  |  |  | <i>5 min</i> |
| <i>Contabilizar Las cajas</i> |  |  |  |  | <i>4 min</i> |
| <i>Colocar zuncho a la caja</i> |  |  |  |  | <i>6 min</i> |
| <i>Cerrar cada caja con cinta de embalaje</i> |  |  |  |  | <i>5 min</i> |
| <i>Sellar las cajas con cinta film</i> |  |  |  |  | <i>4 min</i> |
| TOTAL | 8 | 8 | 0 | 7 | 39 |

Fuente: Elaboración propia (2022).

7. UNITARIZACIÓN

7.1. Definición

Según Supply Chain (2021), la unitarización del proceso logístico forma parte de un método de empleo requerida para alistar el pedido requerido en las cantidades que pueden solicitar. Debemos preparar el pedido solicitado en mejor forma para una buena entrega y el cliente se sienta satisfecho. La unitarización es una buena forma para reunir la mercadería que debe tenerse muy en cuenta para agilizar el procedimiento logístico de las grandes empresas y obtener una mayor productividad.

La unitarización de la carga de mercancías es un método que, con el transcurrir de los años, ha adquirido mayor importancia por su ingreso de nuevas tecnologías y la legalización de operaciones. Esto se debe, primeramente, a la forma de preparar el pedido.

7.2 Ficha técnica.

Los pallets se han hecho para ayudar el en almacenamiento, agrupación y sobre todo en el transporte de mercancías nacionales e internacionales. Por eso, la fabricación de pallets se hace sobre las medidas ya dadas por cada pallet seleccionado para el envío de cajas.

- Pallet europeo o europalet con 800 x 1200 mm.
- Pallet americano o isopalet con 1000 x 1200 mm.

TABLA 15

Ficha técnica del pallet

FICHA TECNICA DEL PALLET



PALLETS DE MADERA TIPO ARLOG IRAM

Características generales

- ✓ Pallet de mayor uso en el mercado.
- ✓ Su durabilidad es muy buena y resistente a los golpes.
- ✓ Se acomoda muy bien en los contenedores.

Aplicaciones

Son utilizados para acomodar cajas luego se procede a embalarla mercadería.

Definiciones

Plataforma de madera o plástico con entradas para cuando sea cargada la grúa tenga una mayor estabilidad.

Almacenamiento

Su almacenamiento mayormente es en el piso por seguridad de los trabajadores.

Dimensión del pallet para Europa

Medida 120 x 800 x 145 mm

Peso: 27 kg.

Fuente: Elaboración propia (2022).

-Criterios usados para la selección del pallet

El punto de vista para usar el pallet europeo, es porque su uso es muy solicitado en el mercado europeo y se puede acomodar muy fácil en el contenedor.

El pallet es una pieza clave en todo negocio que se dedique a exportación de mercancías o cuente con un sistema de almacenamiento. Así, la elección de

los pallets es una decisión estratégica para el transporte y manipulación de las mercancías.

Para la elección correcta de los pallets nos basamos en el tamaño y sobre todo en la resistencia que este nos puede dar, entre otros factores, ya que si el pallet no es el indicado o se puede romper y a la vez dañar el producto.

- ✓ Precios más bajos.
- ✓ El pallet lo podemos volver a utilizar muchas veces.
- ✓ Es muy fácil de amontonar y almacenar.
- ✓ El producto está muy seguro.
- ✓ Nos ayuda que las cajas no toquen el piso.
- ✓ Es muy bueno para la fijación de las cajas.
- ✓ Es muy fácil su carga y descarga.

7.3 Proceso de paletización

El paletizado para nuestro producto de cacao en polvo tras la unitarización para el transporte y contenedores, agruparemos las cajas con el producto a exportar en los pallets seleccionados, para el buen manejo de las mercancías.

La paletización será de 6 cajas como base, y contará con 3 filas para evitar que se caigan. Para realizar la exportación, vamos a utilizar un contenedor de 20 pies, el cual por sus medidas nos permite 11 pallets en el contenedor, lo cual es bueno cuando es una carga FCL.

FIGURA 4

Estiba del pallet



7.4 Tiempos y costos del proceso de paletizado



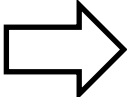



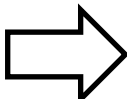

TABLA 11

Tiempo y costo del proceso de paletizado

| CARACTERISTICA | TIEMPO | COSTO | PRECIO S/ | PRECIO \$ |
|--------------------------------|---------------|--------------|------------------|------------------|
| Costo cajas x 60 unidades | 1 DIA | | | |
| JORNADA 2 COLABORADORES | 1 DIA | 80.00 | 40.00 | 10.389 |
| TOTAL | 2 DIAS | | 40.00 | |

Fuente: Elaboración propia

| DIAGRAMA DE PROCESO | | | | | |
|------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|-------------------|---------------|----------------------------|
| Paletizado De la Empresa Productores de cacao S.A.C | | | | | |
| ACTIVIDAD | OPERACIÓN | INSPECCIÓN | TRANSPORTE | DEMORA | TIEMPO DE EJECUCIÓN |

| | | | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <i>Contar, y cargar las cajas</i> |  |  |  |  | <i>15 min</i> |
| <i>Consolidar y fijar las cajas</i> |  |  |  |  | <i>18 día</i> |
| TOTAL | 2 | 2 | 0 | 3 | 23 |

Fuente: Elaboración propia

8. CONTENEDORIZACIÓN

8.1 Definición

La contenedorización es una buena forma de transporte de productos que utiliza contenedores. El uso de los contenedores ha ayudado en gran medida esta función, ya que los exportadores ya no mandan su mercancía suelta, evitando que se les malogre o se pierdan en el traslado, pudiendo mandar la mercadería en contenedores nos evitamos de muchos accidentes que puedan suceder con nuestras mercaderías.

-El proceso de contenedorización implica:

- Podemos cargar nuestros productos directo del almacén al muelle.
- Es muy fácil el traslado de contenedores por tráiler o ferrocarril.
- Su manipulación de a través de la grúa es fácil.

Los implementos típicos de portadores y estibadores se han vuelto esenciales, y de mayor cantidad de bienes pueden moverse mucho más veloz que antes.

Para el envío de los contenedores se requiere menos personal ya que las máquinas hacen el trabajo de carga y estiba del contenedor, eso implica un ahorro para las empresas navieras.

La demanda de exportación, importación y sobre todo el uso de los contenedores ha hecho que en estos últimos años aparezcan en el mercado nuevas líneas navieras con barcos diseñados más grandes para enviar muchos más contenedores.

8.2. Ficha técnica del contenedor seleccionado

Se detalla la ficha técnica del contenedor:

Ficha técnica del contenedor

FICHA TECNICA DEL CONTENEDOR



| | | | |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|
| Definición | El contenedor estándar de 20', se le conoce como como dry, van es el contenedor que más se usa para el transporte marítimo. Casi siempre puede llevar cualquier carga porque es muy versátil. | | |
| Cantidad de pallets | Entran entre 10 a 11 pallets de 120cm x 100 cm, según sea acomodado. | | |
| Tipo de carga | Mayormente carga seca. | | |
| Material | Todo el contenedor es metal. | | |
| Dimensiones del container | Largo | ancho | alto |
| | 5.9 m | 2.35 m | 2.39m |
| Puertas abiertas | ancho | alto | |
| | 2.3 m | 2.28m | |
| Peso máximo | 30, 481 Kg. | | |
| tara | 2232 Kg. | | |
| Carga máxima | 28 252 Kg. | | |
| Capacidad | 33.1 m3 | | |
| Sus anillos de seguridad y cantidad de resistencia. | 16 500 Kg. | | |

Fuente: Elaboración propia (2022).

8.3 Criterios usados para la selección del contenedor

Los criterios que usamos para la elección del contenedor son:

- Accesibles, sus precios son bajos.
- Su resistencia es muy buena aguanta fuertes mareas.

- Puede adaptarse a cualquier barco carguero.
- Se crea espacios ya que puede ir montado sobre otro contenedor.
- Los productos no se pueden contaminar ya que sus puertas son muy seguras.
- Sus precios son bajos y eso es bueno para los pequeños empresarios que quieren hacer su primer envío.
- Norma ISO 1496 y 6346
- Es muy fácil para su estiba y descarga del buque al puerto.
- Muy pocas veces se pierde el producto.
- Sencillo para su transporte marítimo.

8.4. Proceso de contenedorización

La Contenedorización de la mercancía será en los contenedores ya mencionados de 20' o ya conocido como container TEU que permitirá proteger y dar buen recaudo de nuestros productos, este contenedor con regularidad son los de tipo lease container.

-Apertura del contenedor: Al momento de abrir las puertas el contenedor se dará paso a la estiba de los pallets de nuestro producto cacao en polvo.

-Cargar el pallet: por medio de las grúas se suben los pallets al contenedor para su traslado y luego ser exportado.

-Acomodamiento: se acomoda los pallets de manera idónea el cual permita estabilidad precisa de los pallets y el riesgo es menor que el producto sufra algún daño en su transporte.

8.6 Tiempo y costos del proceso de contenedorización



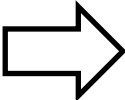



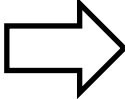


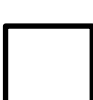




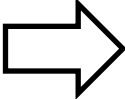

Tiempo y costos del proceso de contenedorización

| | COSTOS | DOLARES | TIEMPO |
|-------------------------------------------------------|---------------|----------------|---------------|
| A. DE CONTENEDOR | S/ .930.00 | \$/ . 241.55 | 2 |
| CINTAS SUJETADORAS | S/ .29.00 | \$/ . 7.53 | 1 |
| ALQUILER DE MAQUINARIA PARA ESTIBA Y DESESTIBA | S/. 460.00 | \$/ . 119.48 | 1 |
| TOTAL | S/ . 1,419.00 | \$/ . 368.56 | 4 |

Fuente: Elaboración propia (2022)

FIGURA 8

Diagrama del proceso de contenedorización

| DIAGRAMA DE PROCESO | | | | | |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| CONTENEDORIZACIÓN DE CACAO EN POLVO | | | | | |
| ACTIVIDAD | OPERACIÓN | INSPECCIÓN | TRANSPORTE | DEMORA | TIEMPO DE EJECUCIÓN |
| <i>Apertura del contenedor</i> |  |  |  |  | <i>2 min</i> |
| <i>Carga de pallet</i> |  |  |  |  | <i>15 min</i> |
| <i>Acomodar en el contenedor</i> |  |  |  |  | <i>5 min</i> |
| <i>Cierre del contenedor</i> |  |  |  |  | <i>2 min</i> |
| TOTAL | 4 | 3 | 0 | 4 | 24 |

Fuente: Elaboración propia (2022).

9. TRANSPORTE

9.1 Definición

La palabra transporte proviene del latín “trans” significa al otro lado y “portare” que significa trasladar. Es por ello, que el término transporte conlleva el traslado de productos o personas de un lugar a otro.

La transportación se atributa un conjunto de acciones que tiene como prioridad el cambio de posiciones para el buen traslado de mercancías o pasajeros, para lograr una mayor comodidad ya sea en los pasajeros y en las mercancías. Esta acción ayuda al empresario a satisfacer las necesidades del que envía el producto, ya que su mercancía llega en mejores condiciones (Islas & Lelis, 2007).

Para Gutiérrez (2009), el transporte constituye el componente material de la movilidad, ayuda al traslado de mercadería de un lugar a otro.

9.2 Proveedores del transporte interno

El transporte interno está a cargo de empresas privadas especialistas en el rubro del transporte y que se encargan de brindar asistencia en el traslado del producto del almacén de la organización a aduanas, respetando todos los protocolos establecidos para tal fin, cumpliendo con todas las normas legales aduaneras establecidas para poner orden a las exportaciones e importaciones.

Transportes para el traslado del producto

| RAZON SOCIAL | COD. DE JURICCION | JURIDICCION | ESTADO |
|--------------------------------|--------------------------|--------------------|---------------|
| Ransa | 20701 | Paita | Autorizado |
| Costa Transport | 20701 | Paita | Autorizado |
| DP World Logistic | 20701 | Paita | Autorizado |
| Grupo GTL Perú | 20701 | Paita | Autorizado |
| Global Tarde Logistic Perú Sac | 20701 | Paita | Autorizado |

Fuente: Elaboración propia (2022).

Para el traslado del contenedor como empresa elegimos a transportes Ransa porque nos ofrece el traslado de nuestro producto de una forma segura y muy confiable, y por las siguientes características.

- Transporte con larga experiencia en traslado de contenedores.
- Sus camiones cuentan con nueva infraestructura.
- Mucha experiencia en el rubro de transporte.
- Sedes a nivel nacional.
- Brinda un buen servicio.

9.3 Costo de transporte interno (Inflando Freight)

Costos de transporte interno

| COSTO DE TRANSPORTE INTERNO | | |
|-------------------------------------|--------------------|----------------|
| SERVICIO INTEGRADO DE PUERTO | COSTO TOTAL | DOLARES |
| EMBARQUE | S/. 90.00 | \$23.38 |
| MANIPULEO | S/. 10.00 | \$2.60 |
| TRACCION | S/. 20.00 | \$5.19 |
| ALMACENAJE | S/. 30.00 | \$7.79 |
| GASTOS ADMINISTRATIVOS | S/. 50.00 | \$12.99 |
| PESAJE / REPESAJE | S/. 50.00 | \$12.99 |
| INSPECCION DE PRESINTOS Y DAÑOS | S/. 60.00 | \$15.58 |
| USO DE MUELLE | S/. 40.00 | \$10.39 |
| VERIFICACION DE TEMPERATURAS | S/. 30.00 | \$7.79 |

| | | |
|----------------------|-------------------|-----------------|
| MONITOREO Y REGISTRO | S/. 25.00 | \$6.49 |
| CONEXIÓN Y REGISTRO | S/. 15.00 | \$3.90 |
| TOTAL | S/. 420.00 | \$109.09 |

| | |
|----------------|-----------------|
| TIPO DE CAMBIO | S/. 3.85 |
|----------------|-----------------|

Fuente: Elaboración propia (2022)

9.4 Proveedores de servicio de transporte internacional

Destéfano (2019), indica que el servicio de transporte internacional es importante porque va a permitir realizar la gestión operativa de la distribución física internacional de los productos, prestando servicios de transporte, almacenamiento, trámites aduaneros, gestión de inventarios entre otros.

| LINEA NAVIER A | TIPO DE TRANSPORTE | DIRECCIÓN | TELÉFONO | E-MAIL |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| HAPAG-LLOYD  | Marítimo | Malecón Jorge Chávez 308, Paita 20701 | (511) 413 0400 | infotramarsa@tramarsa.com.pe |
| MSC  | Marítimo | Av. Industrial Mza. L Lote 7-8 | <u>41</u> <u>227038888</u> | <u>info@msc.com</u> |
| Maersk Logistics & Services Perú S.A.  | Marítimo | KM.4.5 LT. 3 MZ. L - PAITA | 915724100 | https://www.maersk.com/contact |

Fuente: Elaboración propia (2022).

9.5 Cotizaciones de flete marítimo y aéreo

Como la exportación la empresa Productores de cacao S.A.C está que la realiza bajo la modalidad del INCOTERMS FOB no es necesario que esta contrate a la empresa que va a realizar el traslado internacional de la mercadería, por lo que corresponde al

importador realizar esta actividad, lo que sí es importante indicar que la modalidad de exportación es vía marítima, por lo tanto la empresa tienen que tener presente esto al momento de cotizar o contratar a quien crean conveniente para asegurar el adecuado traslado de los productos, evitando poner en riesgo el producto y su calidad afectando la comercialización en el exterior.

10. SERVICIO DE SOPORTE AL COMERCIO INTERNACIONAL

10.1 Agentes de aduana

SUNAT (2020), indica en el artículo 97 de la Ley General de Aduanas que el Agente de Aduana “es una persona natural o jurídica autorizada por ADUANAS para prestar servicios a terceros, como gestor habitual en toda clase de trámites aduaneros, en las condiciones y con los requisitos que establezca esta Ley y el Reglamento”.

TABLA 16

Agentes de adunas en la provincia de Paita - Piura

| AGENTES | COD. JURISDICCIÓN | PUERTO | ESTADO |
|-------------------|--------------------------|---------------|---------------|
| DOGANA SA AGENTES | 46 | Paita | Habilitado |

| AFIANZADOS DE ADUANAS | | | |
|-------------------------------|----|-------|------------|
| BEAGLE AGENTE DE ADUANAS S. A | 46 | Paita | Habilitado |
| RANSA AGENCIA DE ADUANAS | 46 | Paita | Habilitado |

Fuente: Elaboración propia (2022).

Para la presente exportación la empresa Productores de cacao S.A.C, ha elegido trabajar con el Agente aduanero BEAGLE AGENTE DE ADUANAS S.A por ser una compañía especializada y dedicada al transporte internacional, BEAGLE AGENTES DE ADUANA S.A. Cuenta con agencias a nivel nacional, sus precios son accesibles para los empresarios que quien hacer su primer envío.

-Servicios que ofrece BEAGLE AGENTE DE ADUANAS S.A.:

- Agenciamiento Aduanero
- Agencia de Carga Internacional
- Servicio Logístico Integral
- Transporte y Distribución
- Almacenamiento
- Servicio In-House
- Asesoría Técnico Aduanera
- Consultoría en Comercio Exterior

10.2 Costo de agenciamiento

Mercado (2017), es la modalidad por la cual el propietario de un producto encarga todas las actividades operativas de despacho aduanero a un Agente de Aduanas, representando a la empresa y asumiendo por propia cuenta todos los riesgos que podrían ocurrir, estando regulada esta 50.

Modalidad de contratación en la Ley y el Reglamento de aduanas y demás normas del país.

TABLA

| COSTO DE AGENCIAMIENTO | | | | | |
|-----------------------------------------|--------------|------------|-------------|------------|------------|
| | COSTO | | | | |
| CONTROL DOCUMENTARIO DE AGENCIA | \$/. 70.00 | S/. 296.50 | \$/. 50.00 | S/. 192.50 | BL |
| COORD. Y SUPERVISION DE EMBARQUE | \$/. 130.00 | S/. 500.50 | \$/. 130.00 | S/. 500.50 | CONTENEDOR |
| GASTO ADMINISTRATIVOS | \$/. 4.00 | S/. 14.40 | \$/. 4.00 | S/. 14.40 | FACTURA |
| | COSTO | | | | |
| CERTIFICADO DE ORIGEN | S/. 156.00 | | | | |
| COMISION AGENCIA DE ADUANAS | S/. 1,440.00 | | | | |
| DERECHO DE EMBARQUE | S/. 420.00 | | | | |
| GASTOS ADMINISTRATIVOS | S/. 14.40 | | | | |

Fuente: Elaboración propia (2022).

10.3 Empresas aseguradoras

Según Destéfano (2019), las empresas aseguradoras se encargan de proteger los productos que trasladan las empresas vía marítima, aérea, estadia en aduanas y/o el tránsito terrestre, para asegurar un adecuado manejo de los productos evitando posibles pérdidas que podría perjudicar el accionar de la empresa.

SUNAT (2017), manifiesta que las personas naturales, empresas de servicios y comerciales, y demás negocios en general pueden contratar los servicios de las empresas aseguradoras, con la finalidad de asegurar el traslado de sus productos.

TABLA 14

Empresas aseguradoras de transporte

| ASEGURADORAS DE TRANSPORTES | |
|------------------------------------|--------------------|
| | ASEGURADORA |
| 1 | Rímac |
| 2 | Pacífico |

| | |
|---|-------------|
| 3 | La positiva |
| 4 | Mapfre |

Fuente: Elaboración propia (2022).

10.4 Póliza de seguros (cobertura y costo)

En este caso la empresa PRODUCTORES DE CACAO S.A.C., el seguro que se va a adquirir o contratar es un seguro interno, el incoterm elegido en la negociación internacional es FOB, no es necesario contratar seguro internacional ya que la responsabilidad es del cliente internacional contratar ese tipo de seguro. Sin embargo, para evitar algún deterioro o robo al interno en nuestro país, la empresa va a contratar un seguro que le de garantía y seguridad en el producto a entregar.

Datos del seguro elegido

| SEGURO DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO LA POSITVA | |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CONTRATO | La Positiva cubrirá la mercancía que sea transportada a nivel de la región Piura |
| COSTO | El costo del seguro asciende al 1 % del valor de la mercancía |
| COBERTURA | La empresa aseguradora indemnizará las pérdidas y daños de la mercancía cuando sea trasladada en el territorio de la región Piura |

Fuente: Elaboración propia (2022).

10.5 Depósitos temporales


Son los espacios designados para el envío y recepción de mercancías, la misma que es transportada por diferentes medios transporte como aérea, marítima, terrestre, postal o fluvial. (Sunat, 2022).


TABLA 16


Empresas de depósitos temporales

| EMPRESA | SERVICIO | UBICACIÓN | TELEFONO |
|-----------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|------------------|
| Ransa comercial S.A. | Almacenamiento de carga y contenedores | Carretera Paita Sullana km.3.5. - Paita | Cel: 943 779 170 |



| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------|
| Unimar  | Almacenamiento de carga y contenedores | Mz H Lote N° Z.I. II (Sub Lote B-1, C-1) - 4.0km del puerto - Paita | Tel: 073 325 533 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------|

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------|
| Dp Word  | Almacenamiento de carga y contenedores | Zona Industrial II Mz F lt 1 Parte alta Paita. | Tel: 073 213235 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------|

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------|
| APM Terminals  | Almacenamiento de carga y contenedores | Zona Ind. II s/n Mz-L Lt-3 Km 4.5 carretera Paita | Tel: (073) 511809 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------|

Fuente: Elaboración propia (2022)

11. INFRAESTRUCTURA PARA LA DISTRIBUCIÓN FÍSICA EN EL PAÍS DESTINO

11.1 Infraestructura para la distribución física en el país destino

La Distribución Física Internacional, reconocida también por sus siglas DFI, es el periodo que se procesa con la llegada del producto al mercado internacional siempre y cuando se cumpla todos los acuerdos pactados por el vendedor y comprador. Su principal objetivo es minimizar al límite, los tiempos, los costos y eso incluye todos los riesgos que se puede dar durante el traslado, desde que sale del puerto de origen, hasta el puerto de llegada o destino final del producto.

11.2 Puertos, aeropuertos o terminales terrestres disponibles para la carga peruana

-Puerto: Según la RAE, determina el terminal portuario como “el lugar específico o construido en la costa o en los bordes de un mar o ríos, para el envío o desembarque de productos o personas.

Puertos y terminales del país de destino

| PRINCIPALES PUERTOS DE DESCARGA EN PAISES BAJOS | |
|-------------------------------------------------|-----------------------|
| 1 | El Puerto de Róterdam |
| 2 | Puerto de Ámsterdam |
| 3 | Puerto de Zelanda |
| 4 | Puerto de Midelburgo |

Fuente: Elaboración propia (2022).

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

Nuestra empresa Productores de cacao S.A.C., va a exportar sus productos al mercado europeo (Países Bajos), donde su variedad de puertos puede llegar el barco que traslada la mercancía, siendo la diferencia de la demora del traslado del puerto de destino, por lo que para desarrollar el caso se va a considerar que la carga tiene como destino el puerto de la ciudad de Róterdam, puerto que se presenta en óptimas condiciones para la realización del desarrollo de actividades de exportación desde cualquier país del mundo.

En la actualidad el puerto de Rotterdam es uno de los más importantes del continente europeo. Es el puerto más utilizado en Europa donde llegan la mayoría de mercancías que van a utilizar y consumir 351 millones de personas. En todo el puerto laboran más de 90.000 empleados.

- **Dirección:** 3198 LK Europoort Rotterdam, Países Bajos
- **Provincia:** Holanda Meridional
- **Cantidad de empleados:** 385.000
- **Coordenadas:** 51°53'06"N 4°17'12"E / 51.885, 4.2867
- **Inauguración:** Siglo XIV
- **Longitud de muelles:** 42 km
- **Operador:** Port of Rotterdam Authority

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

Nuestro producto cacao en polvo., tendrá como llegada principal el puerto de Rotterdam siguiendo la ruta según lo indicado por SIICEX Rutas Marítimas (2022), donde se puede apreciar que el tiempo de demora en ruta es de promedio de 21 a 23 mjhgfd días, el cliente es el que asume el costo de flete internacional, debido a que el INCOTERMS de la negociación es FOB.

FIGURA 6





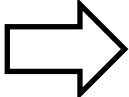



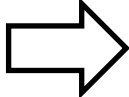















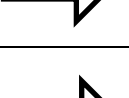













11.5 Proceso de importación y nacionalización en el país destino (flujograma con costos y tiempos)

Con relación a los procesos de importación y nacionalización que debe realizar nuestro cliente en el país de destino (Países Bajos) se cita a la Web Santander Trade (2022), quienes indican que se debe tener presente los trámites aduaneros correspondientes a los regímenes arancelarios:

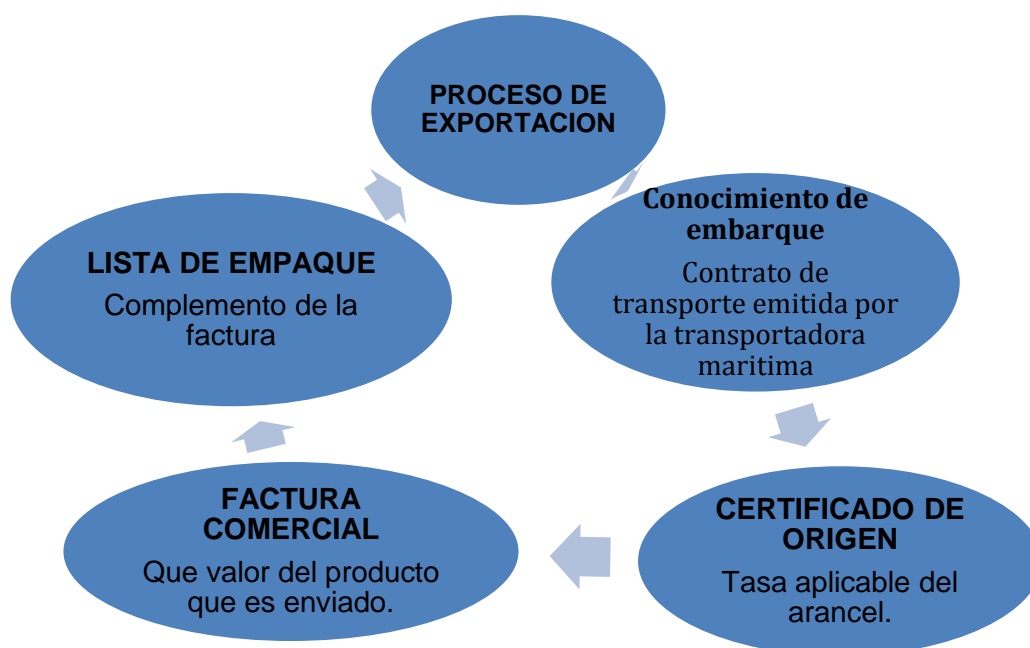
Respecto a los procedimientos de la importación, se deben revisar los procedimientos específicos.

El procedimiento de importación está relacionado con un proceso específico, por lo que se debe visitar el portal web de la SUNAT - Aduanas.

El cliente debe tener presente lo establecido por la FDA (Administración de Alimentos y Fármacos, Food and Drugs Administration) por ser la agencia federal responsable de verificar que los alimentos sean seguros, sanos e higiénicos, entre otras consideraciones que se debe tener presenta para preservar la salud y seguridad de la población en el consumo o la emisión de radiación.

| DIAGRAMA DE PROCESO | | | | | |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| ESTRUCTURA DEL PROCESO DE IMPORTACIÓN | | | | | |
| ACTIVIDAD | OPERACIÓN | INSPECCIÓN | TRANSPORTE | DEMORA | TIEMPO DE EJECUCIÓN |
| <i>Solicitud de Información</i> |  |  |  |  | <i>2 días</i> |
| <i>Envío de Lista de Precios</i> |  |  |  |  | <i>1 día</i> |
| <i>Solicitud de Cotización</i> |  |  |  |  | <i>1 día</i> |
| <i>Envío de la PI</i> |  |  |  |  | <i>2 días</i> |
| <i>Confirmación de la PI</i> |  |  |  |  | <i>1 día</i> |
| <i>Solicitud Orden de Compra Oficial</i> |  |  |  |  | <i>1 día</i> |
| <i>Envío de CI oficial</i> |  |  |  |  | <i>1 día</i> |
| <i>Lead Time (Auditoría en Origen)</i> |  |  |  |  | <i>30 días</i> |
| <i>ETA(hora estimada de llegada de la nave)</i> |  |  |  |  | <i>30 días</i> |

| | | | | | |
|------------------------------------------------------------------|-----------|----------|----------|-----------|---------------|
| <i>ETB (hora de atraque)</i> <i>ETD (hora de desembarque)</i> | | | | | |
| <i>Proceso de Nacionalización</i> | ● | ■ | ➔ | ◐ | <i>7 días</i> |
| <i>Proceso de Levante y Traslado</i> | ● | ■ | ➔ | ◐ | <i>2 días</i> |
| TOTAL | 11 | 7 | 4 | 11 | 69 |



El transcurso de importación para el mercado de Países Bajos, implica realizar el despacho aduanero, así como asegurar todos los trámites y documentos que se necesitan para realizar la nacionalización de la mercancía importada. La asociación que se encarga de la administración aduanera en Países Bajos es la Belastingdienst (www.belastingdienst.nl) o, en español, Agencia de Impuestos y Aduanas. Previo a la llegada de los productos, el importador en países bajos o representante tiene el deber de:

- debe estar registrado en la aduana oficial de Holanda y contar con los números de identificación EORI.

- los representantes tienen que presentar toda la documentación de llegada (los documentos deben tener toda la información requerida sobre la mercancía importado, la documentación debe ser presentada antes de las 24 horas o 4 horas de la llegada del barco).
- notificar a las autoridades correspondientes la llegada de la nave
- Se debe presentar un documento solicitando la fiscalización de la mercancía.
- A la llegada del producto, el importador holandés deberá tener todos los documentos que exige aduanas para realizar el levante de mercancías. (Incluidos los capacitados por el exportador), los cuales son:
 - comprobante de venta de la mercancía (factura).
 - Documentos del transporte.
 - Lista de empaque o "Packing List"
 - póliza de seguro.
 - Certificados otorgados por las autoridades correspondientes).
 - Certificado de origen de la mercancía.
 - Documentos de inspección fitosanitaria, o veterinaria que se otorga cuando la mercadería entra a europa.
 - Documentos de exportación de mercaderías restringidas (como medicinas, productos procesados y, en especial, alcohol, y otros)
 - Otros documentos conforme a la operación, la naturaleza de la mercancía y el país de origen (certificado CITES, documentos a efectos de los impuestos especiales, certificado de depósito previo a la importación, entre otros).

Después corresponde declarar el producto a través del Documento Único Administrativo (DUA), la cual debe estar en el idioma oficial del país importador y se lleva a la Agencia de Impuestos, luego los documentos son presentados de manera física o virtual ante la aduana de países bajos, llevando todos los documentos de importación. El documento único administrativo lo realiza el importador de forma directa o también el agente de aduanas o representantes del importador.

11.6 Requisitos para importar muestras sin valor comercial

Las muestras de mercancías o manufacturas que carezcan de valor comercial por sí mismo, razón por la que no puede destinarse a la venta interna. No están obligadas al pago de los derechos Ad Valorem. Aduanas da el visto bueno para su mercantilización de las mercancías.

Las mercaderías que ingresan bajo este régimen son:

- Las muestras sin valor comercial, tiene que presentarse con la documentación que acredita dicho valor.
- Los presentes o regalos con valor FOB que no exceda los US\$ 1,000.00
- Los regalos que su valor FOB no pase de US\$ 2,000.00, incluyendo las importaciones libres.
-

11.7 Datos de proveedores de servicios logísticos en el país destino

La venta de nuestro producto como empresa Productores de cacao S.A.C. Realizaremos las negociaciones mediante el INCOTERM FOB, Eso quiere decir que nosotros no somos responsables de la descarga de mercancía en el país de destino final, ni cualquier otro costo relacionado a la llegada del producto en venta.

12. DISTRIBUCIÓN

Distribución es la acción y efecto de repartir (entregar una cosa entre muchas personas, entregar algo al destino adecuado, proporcionar una mercancía). El término distribución, proviene del latín distributio, es muy habitual en las negociaciones para nombrar a la entrega de la mercancía.

Según, Ferrell, Hirt, Adriaenssens, Flores y Ramos (2010), nos dice que la distribución de un producto es la acción de dejar un producto para el reparto de los clientes en cantidades que sean necesarias para el consumo de los clientes.

12.1. MAPEO DE LA SECUENCIA COMERCIAL PROVEEDOR- CONSUMIDOR.

La continuidad Comercial, se especifica el método de transporte, los servicios de logística integral utilizados, y los servicios aduaneros para el envío de nuestro producto, cacao en polvo.

A continuación, mostramos un gráfico donde podemos verificar la ruta de la operación comercial, desde el punto de inicio, que es nuestra fábrica o almacén de reparto de nuestra mercancía, hasta la llegada final de la mercancía en este caso al puerto de Rotterdam.

FIGURA 7

**ESQUEMA 1 SECUENCIA COMERCIAL PROVEEDOR-
CONSUMIDOR**



12.2. 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).

La decisión del canal de distribución, involucra considerar muchos factores, principalmente el más sencillo es el coste, hay dos tipos, el directo y el indirecto:

Distribución Indirecta: tiene por necesidad buscar a un intermediario para poder distribuir la mercadería en mercados o supermercados minorista, en la cual, una vez que llega nuestra mercancía (cacao en polvo) al comprador, se tendrá que contratar a un distribuidor para las ventas. Representa una baja inversión en costos, el distribuidor indirecto se encargará de colocar la mercancía y ejecutar la venta de los

productos importados, tiene como obligación de distribuir y vender todos los productos. Para nuestra primera exportación vamos a utilizar este tipo de distribución, ya que vamos a contratar brókeres.

Distribución Directa: esta distribución no necesita brókeres mucho menos intermediarios para poder vender en producto, pero se necesita muchas estrategias de distribución para poder vender el producto.

| EMPRESA | PRODUCTOS | CONTACTO | DIRECCION |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Terrasana | Vendedor de productos y proveedor de muchas marcas de productos orgánicos. | TEL: +31(0) 172-503333 info@terrasana.nl | Ventilador 10 2451 VV Leimuiden – Paises Bajos |
| Udea | Exporta e importa productos de marcas reconocidas. | TEL: 0413 256 700 info@udea.nl | Kempkens 1000 5465 PR Veghel Paises Bajos |
| SAM Wholesale | SuperfoodsAndMore Wholesale es vendedor de super alimentos y productos orgánicos. | Tel +31 (0) 20 697 9000 info@sam-wholesale.com | Sam-Wholesale Waverveensepad 1 A 3641 RD Mijdrecht |

12.3. Canal con mayor flujo comercial para las importaciones del producto.

Según lo planteado en el punto anterior, el ideal y mayor flujo comercial que se presenta en las negociaciones internacionales es el canal de distribución indirecta, el cual no pone en riesgo lo invertido por el exportador, ni requiere de una mayor inversión para llegar a nuevos mercados que muchas veces son desconocidos para el exportador.

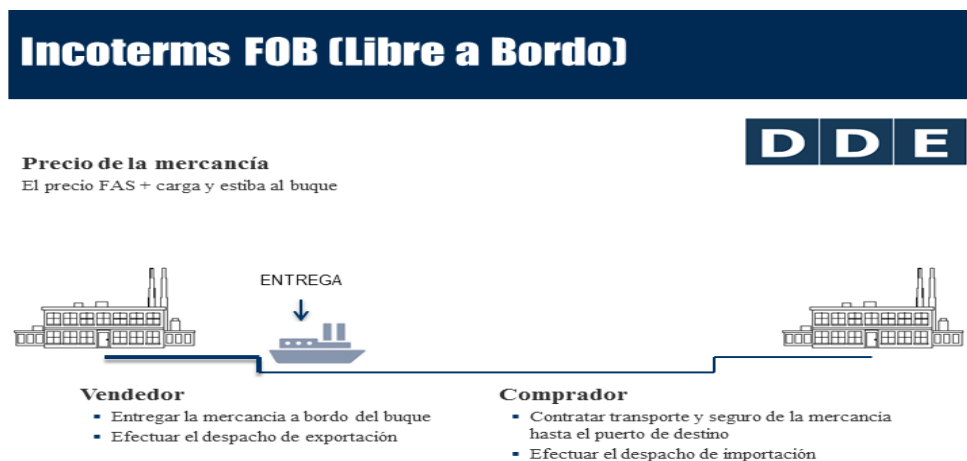
12.4. Identificación y cuantificación de los márgenes de intermediación, condiciones de compra (60-90-120 días, incoterms utilizados), volúmenes mínimos, etc.

El aumento en la demanda en Europa por el cacao en polvo, se ha visto en crecimiento en los mercados de Europa siendo el más consumidor Países Bajos, su población se interesa por la vida sana y compran productos orgánicos.

Incoterms Utilizado: El incoterms seleccionado para el traslado marítimo de nuestro producto cacao en polvo hacia el mercado de Países Bajos, para los costos utilizaremos el incoterms. FOB.

Fob Franco a Bordo: El exportador cumple con su deber de entregar cuando la mercancía ya pasó la borda del barco en el puerto de embarque acordado. El vendedor tiene que enviar la mercancía de exportación, el vendedor ya no se hace responsable de los daños del producto durante el traslado hacia el puerto final.

FIGURA 8



Fuente: Imagen diaria del exportador

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

Las exportaciones en el Perú de Cacao en polvo han registrado un aumento muy rápido en la cantidad registrada desde el año 2017 hasta el 2022. En el año 2020 registró una pequeña caída en el registro exportado. Sin embargo, cabe determinar que la tasa de aumento promedio para los años 2018-2022 es muy buena tanto en valor como en la cantidad, se ve un aumento de 11,95% y 14,95%. En estos meses se ve un crecimiento muy rápido de exportación de cacao en polvo. Es preciso recordar que Países Bajos está el primer puesto como principal llegada de las exportaciones peruanas de Cacao en granos, registrando una tasa de crecimiento promedio de + 17,18% y concentrando el 27% del total de las exportaciones de este producto con un valor FOB exportado durante estos últimos años de US\$ 36 millones.

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

Las nuevas preferencias de chocolate tienen que ver con el incremento en el consumo del cacao orgánico, que sea muy bueno de un solo país de origen. Actualmente, los clientes finales están dispuestos a pagar mucho más por un cacao orgánico de buen sabor. El mercado de Europa, cuyos consumidores son tradicionales como en Países Bajos, Bélgica, Alemania, Francia muestra un crecimiento en la compra de cacao orgánico.

En los últimos siete años, los compradores de cacao y sus derivados mantuvieron un comportamiento en aumento, con un crecimiento de 7,9% promedio por cada año. Entre el 2017 y el 2020, se importó por valores decrecientes, de modo que, en el

2019, fue por US\$ 34,8 millones; sin embargo, a partir del 2018, se vio un sólido aumento de las importaciones, con un, 75% respecto al año 2017; en el 2021, declinó levemente esta cifra, pero fue 71% respecto al 2018, Este aumento se ve impulsado por la mayoría importaciones de cacao en grano (26,5% promedio de cada año), chocolate (16,4%) y cacao en polvo (14,7%). En el año 2021, se ha importado un valor de US\$ 55,7 millones, esto es, 6,3% menor período anterior. Esto se debe a la inflación que se ha dado a causa de esta pandemia que se dio en todo el mundo.

13. MATRIZ DE COSTOS DE EXPORTACIÓN

Inversiones y financiamiento

| ACTIVOS TANGIBLES | | | | |
|-------------------------------------------|---------------|--------------|---------------------|-------------------|
| TIPO DE BIEN | CANTIDAD | Precio U. | Soles | Dólares |
| MAQUINARIAS Y EQUIPOS | | | | |
| Mesa de trabajo | 2 | S/. 400.00 | S/. 402.00 | \$104.42 |
| Estante | 2 | S/. 750.00 | S/. 752.00 | \$195.32 |
| Canastillas de uso industrial | 8 | S/. 8.60 | S/. 16.60 | \$4.31 |
| Bandejas de acero | 10 | S/. 40.00 | S/. 400 | \$103.90 |
| Tostadora pedro 200 | 1 | S/. 4,000.00 | S/. 4,000.00 | \$1,038.96 |
| MOLINO DE GRANOS INOX-1 / INOX-2 / INOX-3 | 1 | S/. 5,000.00 | S/. 5,000.00 | \$1,298.70 |
| DESCASCARILLADORA DE CACAO DESC - 100 | 1 | S/. 1,400.00 | S/. 1,400.00 | \$363.64 |
| CONGELADORA | 1 | S/. 1,300.00 | S/. 1,300.00 | \$337.66 |
| BALANZA DIGITAL | 2 | S/. 110.00 | S/. 220.00 | \$57.14 |
| TOTAL | | | S/.14,688.80 | \$3,504.05 |
| <hr/> | | | | |
| TIPO DE CAMBIO | \$3.85 | | | |

| MOBILIARIOS | | | | |
|--------------------------|---|---------------------|---------------------|-------------------|
| COMPUTADORA | 1 | S/. 1,850.00 | S/. 1,850.00 | \$480.52 |
| SILLAS GIRATORIAS | 2 | S/. 80.00 | S/. 160.00 | \$41.56 |
| CELULAR | 1 | S/. 450.00 | S/. 450.00 | \$116.88 |
| LAPTOP LENOVO | 1 | S/. 1,780.00 | S/. 1,780.00 | \$462.34 |
| IMPRESORA | 1 | S/. 700.00 | S/. 700.00 | \$181.82 |
| ESCRITORIO | 1 | S/. 90.00 | S/. 90.00 | \$23.38 |
| TOTAL | | | S/. 5,030.00 | \$1,306.49 |
| TIPO DE CAMBIO | | \$3.85 | | |
| GASTO TOTAL | | S/.19,718.80 | | |

Activos Intangibles

| INVERSION INTANGIBLE | | | |
|-----------------------------------|---------------------|-----------------|--|
| CONCEPTO | SOLES | DOLARES | |
| RESERVA DE NOMBRE SUNART | S/. 22.00 | \$5.71 | |
| ELABORACION DE MINUTA | S/. 45.00 | \$11.69 | |
| ELABORACION DE ESCRITURA PUBLICA | S/. 40.00 | \$10.39 | |
| INSCRIPCION EN REGISTROS PUBLICOS | S/. 50.00 | \$12.99 | |
| RUC | S/. 15.00 | \$3.90 | |
| CERFIFICADO DE FITOSANIDAD | S/. 72.00 | \$18.70 | |
| CERTIFICADO DE DEFENSA CIVIL | S/. 853.00 | \$221.56 | |
| LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO | S/. 150.00 | \$38.96 | |
| DESINECTACION Y RATIZACION | S/. 180.00 | \$46.75 | |
| TOTAL | S/. 1,427.00 | \$370.65 | |
| TIPO DE CAMBIO | 3.85 | | |

CAPITAL DE TRABAJO

| CAPITAL DE TRABAJO | | |
|-------------------------------|----------------------|---------------------|
| | COSTO MENSUAL | |
| CONCEPTO | SOLES | DOLARES |
| COSTO DE PRODUCCION | S/. 15,000.00 | \$/3,896.10 |
| MATERIAL INDIRECTO | S/. 1,110.00 | \$/285.71 |
| COSTO DE PERSONAL | S/. 6,751.33 | \$/1,753.59 |
| COSTOS POR EMBARQUE | S/. 2,050.00 | \$/532.46 |
| COSTOS ADMINISTRATIVOS | S/. 200.00 | \$/51.94 |
| TOTAL | S/25,101.33 | \$/ 6,519.82 |
| TIPO DE CAMBIO | S/. 3.85 | |

INVERSION TOTAL

| | | |
|--------------------|----------------------|----------------------|
| INVERSION TOTAL | SOLES | DOLARES |
| ACTIVO TANGIBLE | S/. 19,718.80 | \$/ 5,121.77 |
| ACTIVO INTANGIBLE | S/. 1,427.00 | \$/ 370.65 |
| CAPITAL DE TRABAJO | S/25,101.33 | \$/6,519.82 |
| TOTAL | S/. 46,247.13 | \$/ 12,012.24 |
| | | |
| TIPO DE CAMBIO | S/. 3.85 | |

Aporte Y Financiamiento de la empresa

| | | |
|-------------------------|------------|---------------|
| INVERSIÓN TOTAL | S/. 46,247 | 46,247 |
| CAPITAL PROPIO | 30% | S/. 13,874.14 |
| FINANCIAMIENTO BANCARIO | 70% | S/. 32,372.99 |

Financiamiento de la empresa

| PERIODO | CAPITAL | AMORTIZACIÓN | INTERES | CUOTA |
|---------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| 0 | 32,372.99 | | | |
| 1 | S/. 27,277.17 | S/. 5,095.82 | S/. 3,884.76 | S/. 8,980.58 |
| 2 | S/. 21,569.84 | S/. 5,707.32 | S/. 3,273.26 | S/. 8,980.58 |
| 3 | S/. 15,177.64 | S/. 6,392.20 | S/. 2,588.38 | S/. 8,980.58 |
| 4 | S/. 8,018.38 | S/. 7,159.27 | S/. 1,821.32 | S/. 8,980.58 |
| 5 | S/. 0.00 | S/. 8,018.38 | S/. 962.21 | S/. 8,980.58 |
| TOTAL | | S/. 32,372.99 | S/. 12,529.92 | S/. 44,902.91 |

Financiamiento total de la empresa

| | | |
|----------------------------|---------------------|------|
| CRONOGRAMA DE DEUDA | | |
| CAPITAL DE PRESTAMO | S/. 32,372.99 | |
| TASA DE INTERES | 12% | TCEA |
| PLAZO | 5 | AÑOS |
| | | |
| CUOTA | S/. 8,980.58 | |

Costos de producción

Costo de materiales directos

| | | | | | |
|-------|------|----|---------|--------------|-------------|
| CACAO | 2500 | Kg | S/ 6.00 | S/.15,000.00 | \$/3,896.10 |
|-------|------|----|---------|--------------|-------------|

| | | | | | |
|-----------------------|------|--------|----------|----------------------|----------------------|
| CAJAS CARTON | 150 | UNIDAD | S/ 7.00 | S/. 1,050.00 | \$/ .272.72 |
| BOLSAS ETIQUETADAS | 9000 | UNIDAD | S/1.00 | S/.9,000.00 | \$/ .2,337.66 |
| PALLET () | 10 | UNIDAD | S/ 27.00 | S/.270.00 | \$/ .70.12 |
| FILM | 5 | UNIDAD | S/28.00 | S/. 140.00 | \$/ .36.36 |
| TOTAL | | | | S/. 25,460.00 | \$/ .6,612.98 |

COSTOS DE EXPORTACION

| DESCRIPCION | COSTO | DOLARES |
|-------------------------------------------------|--------------------|--------------------|
| CERTIFICADO DE ORIGEN | S/. 173.25 | \$/ .45.00 |
| COMISION AGENTE DE ADUANAS | S/. 1,440.00 | \$/ .374.03 |
| DERECHO DE EMBARQUE | S/. 770.00 | \$/ .200.00 |
| GASTOS ADMINISTRATIVOS | S/. 197.60 | \$/ .51.34 |
| BILL OF LADING (CONOCIMIENTO DE EMBARQUE) | S/.385.00 | \$/ .100.00 |
| TOTAL | S/. 2,966.9 | \$/ .770.36 |
| TIPO DE CAMBIO | S/. 3.85 | |

MATERIALES INDIRECTOS.

MATERIALES INDIRECTOS

| MATERIALES DE LIMPIEZA | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | COSTO MENSUAL | COSTO ANUAL | DOLARES |
|---------------------------|-----------------|--------------------|-------------------|---------------------|-----------------|
| MANTENIMIENTO DE LOCAL | 1 | S/. 50.00 | S/. 50.00 | S/. 600.00 | \$155.84 |
| MATERIALES DE LIMPIEZA | VARIOS | S/. 50.00 | S/. 50.00 | S/. 600.00 | \$155.84 |
| TACHO DE BASURA | 3 | S/. 15.00 | S/. 45.00 | S/. 540.00 | \$140.26 |
| ESCOBAS | 4 | S/. 8.00 | S/. 32.00 | S/. 384.00 | \$99.74 |
| TRAPEADORES | 3 | S/. 4.00 | S/. 12.00 | S/. 144.00 | \$37.40 |
| TOTAL | | | S/. 189.00 | S/. 2,268.00 | \$589.09 |
| TIPO DE CAMBIO | S/. 3.85 | | | | |

MANO DE OBRA INDIRECTA

| COSTOS DE PERSONAL | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|----------|-------------|---------------|------------|--------------|---------------|-----------------|-------------------------|--------------------------|--------------------|
| PERSONAL | CANTIDAD | SUELDO | 13% ONP | ESSALUD 9% | CTS | GRATF. 6 | TOTAL MENSUAL | PLANILLA MENSUAL | PLANILLA ANUAL | DOLARES |
| CONTADOR | 1 | S/. 1200 | S/. 156 | 108 | 50 | S/. 200.00 | S/. 1,558.00 | S/. 1,558.00 | S/. 18,696.00 | \$4,856.10 |
| CONTROL DE CALIDAD | 1 | S/. 1200 | S/. 156 | 108 | 50 | S/. 200.00 | S/. 1,558.00 | S/. 1,558.00 | S/. 18,696.00 | \$4,856.10 |
| CAJERO | 1 | S/. 1050 | S/. 136.5 | 94.5 | 43.75 | S/. 175.00 | S/. 1,363.25 | S/. 1,363.25 | S/. 16,359.00 | \$4,249.09 |
| TOTAL | | | | | | | | S/. 4,479.25 | S/. 53,751.00 | |
| MANO DE OBRA DIRECTA | | | | | | | | | | |
| TEC. DE MANTENIMIENTO | 1 | S/. 1050 | S/. 136.5 | 94.5 | 43.75 | S/. 175.00 | S/. 1,363.25 | S/. 1,363.25 | S/. 16,359.00 | \$4,249.09 |
| ASESOR PUBLICITARIO | 1 | S/. 1050 | S/. 136.5 | 94.5 | 43.75 | S/. 175.00 | S/. 1,363.25 | S/. 1,363.25 | S/. 16,359.00 | \$4,249.09 |
| ALMACENERO | 1 | S/.1050 | S/. 136.5 | 94.5 | 43.75 | S/. 175.00 | S/. 1,363.25 | S/. 1,363.25 | S/. 16,359.00 | \$4,249.09 |
| CALABORADORES DE PLANTA | 2 | S/. 1025 | S/. 133.25 | 92.25 | S/. 42.71 | S/. 170.83 | S/. 1,330.79 | S/. 2,661.58 | S/. 31,939.00 | \$8,295.84 |
| TOTAL | | | | | | | | S/. 6,751.33 | S/. 81,016.00 | \$35,004.42 |

GASTOS ADMINISTRATIVOS

| MATERIALES DE OFICINA | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | UNIDAD DE MEDIDA | COSTO TOTAL | COSTO ANUAL | COSTO DOLARES |
|-----------------------|----------|-----------------|------------------|-------------------|-------------------|-----------------|
| | | | | | | |
| Hojas Bond | 2 | S/. 19.00 | Millar | S/. 38.00 | S/. 38.00 | \$9.87 |
| Folder | 1 | S/. 100.00 | Millar | S/. 100.00 | S/. 100.00 | \$25.97 |
| Sobre Manila | 1 | S/. 100.00 | Millar | S/. 100.00 | S/. 100.00 | \$25.97 |
| Engrampadores | 2 | S/. 15.00 | Unidad | S/. 30.00 | S/. 30.00 | \$7.79 |
| Perforador | 2 | S/. 12.00 | Unidad | S/. 24.00 | S/. 24.00 | \$6.23 |
| Lapiceros | 50 | S/. 0.70 | Unidad | S/. 35.00 | S/. 35.00 | \$9.09 |
| Sellos | 2 | S/. 12.00 | Unidad | S/. 24.00 | S/. 24.00 | \$6.23 |
| Archivadores | 2 | S/. 6.50 | Docena | S/. 156.00 | S/. 156.00 | \$40.52 |
| TOTAL | | | | S/. 507.00 | S/. 507.00 | \$131.69 |
| TIPO DE CAMBIO | S/. 3.85 | | | | | |

Venta del cacao en polvo

| 1 PALLET= 36 CAJAS | | 1 CAJA = 60 BOLSAS | |
|--------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------|--------------|
| | | | |
| PESO PALLET VACÍO = 27 Kg | | PESO CAJA VACÍA = 300 GR | |
| | | | |
| CÁLCULO DEL PESO TOTAL DE 1 PALLETS | | | |
| | 1 PALLET (CAJAS) | | 36 |
| | 1 CAJA (BOLSAS) | | 60 |
| | TOTAL DE BOLSAS EN 1 PALLET | | 2160 |
| | CAJAS VACÍAS EN 1 PALLET | | 36 |
| | PESO TOTAL DE LAS BOLSAS (g) | | 432000 |
| | PESO PALLET VACÍO (g) | | 27000 |
| | PESO CAJAS VACÍAS (g) | | 10800 |
| | PESO TOTAL PALLETS (g) | | 469800 |
| | PESO BRUTO TOTAL (Kg) | | 469.8 |
| | UN PALLET PESA 469.80 KILOGRAMOS | | |



1 BOLSA PESA 200 GRAMOS TOTAL DE PALLET = 4


CANTIDAD DE UNIDADES EN 4 PALLETS

PESO EN KILOGRAMOS

| PRODUCTO | CACAO EN POLVO | PRODUCTO | CACAO EN POLVO |
|------------------------|----------------|---------------------------|----------------|
| TOTAL DE PALLET | 4 | PESO DE LOS 4 PALLET (Kg) | 108 |
| TOTAL DE CAJAS | 144 | PESO DE CAJAS VACÍAS (Kg) | 43.2 |
| TOTAL DE BOLSAS | 8640 | PESO TOTAL BOLSAS (Kg) | 1728 |
| PESO TOTAL (g) | 1879200 | PESO TOTAL (Kg) | 1879.2 |

1879.2
EN 4 PALLETS Kilogramos

| | VENTA DE CACAO EN POLVO EN PAÍSES BAJOS | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------|------------------|
| | EUROS (EUR) | DOLARES (USD) | SOLES (S) |
| BUISMAN  | 2.78 | 2.6966 | 10.38191 |
| BIO FAIRTRADE | 2.84 | 2.7548 | 10.60598 |
| BIOLOGISCH | 2.75 | 2.6675 | 10.269875 |
| DROSTE  | 2.79 | 2.7063 | 10.419255 |

| PRECIO DE VENTA DE NUESTRO PRODUCTO FAVOR FOB | SOLES | DOLARES |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|
| | | S/.5.00 |
|  <p style="font-size: small; text-align: right;">dulce.aroma@hotmail.com</p> | | |
| | | |

14. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

14.1 FLUJO DE CAJA

| CONCEPTO | 0 | 1 | 2 | 3 |
|---------------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| I. INGRESOS | 0 | S/. 172,800.00 | S/. 172,800.00 | S/. 172,800.00 |
| INGRESOS DE VENTA | | S/. 172,800.00 | S/. 172,800.00 | S/. 172,800.00 |
| VALOR RESIDUAL | | 0 | 0 | 0 |
| II. EGRESOS | | S/. 45,211.21 | S/. 45,211.21 | S/. 45,211.21 |
| II.1 INVERSION TOTAL | S/. 22,345.80 | | | |
| II.2 COSTOS DE SERVICIO | | S/. 13,331.58 | S/. 13,331.58 | S/. 13,331.58 |
| II.3 GASTOS DE OPERACIÓN | | S/. 19,203.00 | S/. 19,203.00 | S/. 19,203.00 |
| II.4 IMPUESTO A LA RENTA | | S/. 4,279.00 | S/. 4,279.00 | S/. 4,279.00 |
| FLUJO DE CAJA ECONOMICO | S/. 22,345.80 | S/. 127,588.79 | S/. 127,588.79 | S/. 127,588.79 |
| PRESTAMO | S/. 15,642.06 | | | |
| SERVICIO DE DEUDA | | S/. 3,776.15 | S/. 3,776.15 | S/. 3,776.15 |
| AMORTIZACION | | S/. 2,462.21 | S/. 2,462.21 | S/. 2,462.21 |
| INTERES | | S/. 1,877.05 | S/. 1,877.05 | S/. 1,877.05 |
| escudo Tributario | | S/. 563.11 | S/. 563.11 | S/. 563.11 |
| FLUJO DE CAJA FINANCIERO | S/. 6,703.74 | S/. 123,812.64 | S/. 123,812.64 | S/. 123,812.64 |
| APORTE DE CAPITAL | 6703.74 | | | |
| SALIDA DE CAJA RESIDUAL | 0 | | | |
| SALDO DE CAJA ACOMULADA | 0 | S/. 123,812.64 | S/. 123,812.64 | S/. 123,812.64 |

14.2 VAN YTIR.

| CONCEPTO | 0 | 1 | 2 | 3 |
|---------------------------------|----------------|----------------|------------|----------------|
| I. INGRESOS | | S/. 172,800.00 | | |
| INGRESOS POR VENTA | | S/. 172,800.00 | | |
| II. EGRESOS | | S/. 45,211.21 | | |
| II.1 INVERSION TOTAL | | | | |
| II.2 COSTOS DE SERVICIO | | S/. 13,331.58 | | |
| II.3 GASTOS DE OPERACIÓN | | S/. 19,203.00 | | |
| 11.4 IMPUESTO A LA RENTA | | S/. 4,279.00 | | |
| FLUJO DE CAJA ECONOMICO | S/. 22,345.80 | S/. 127,588.79 | S/. | S/. 127,588.79 |
| | | | 127,588.79 | |
| VAN | S/. 339,640.24 | | | |
| TIR | 569.07% | | | |
| TKO | 10.00% | | | |
| PRESTAMO | | | | |
| SERVICIO DE DEUDA | | S/. 3,776.15 | | |
| AMORTIZACION | | S/. 2,462.21 | | |
| INTERES | | S/. 1,877.05 | | |
| Escudo Tributario | | S/. 563.11 | | |
| FLUJO DE CAJA FINANCIERA | S/. 6,703.74 | S/. 123,812.64 | S/. | S/. 123,812.64 |
| | | | 123,812.64 | |
| VANF | S/. 290,673.34 | | | |
| TIRF | 1846.67% | | | |
| WACC | 12% | | | |

CONCLUSIONES

Se determinó que la empresa idónea para la compra del cacao en grano será la Asociación de cacateros Maningas ya que en la evaluación fue la empresa con mayor puntaje por cumplir con todo lo requerido, En Europa se solicita mayormente el cacao orgánico, por eso como empresa aprovechamos ese mercado para comercializar nuestro producto, Países Bajos es el mercado que mayor compra productos orgánicos.

Al promocionar nuestro producto bandera peruano que hoy en día está en crecimiento rápidamente, a partir de indicadores comerciales resulta beneficioso exportar a países bajos para luego expandir nuestro producto a más países europeos.

Como parte de este proyecto se identificó que los consumidores ya no solo buscan productos de calidad que satisfagan sus necesidades, hoy en día se busca un producto que cumplan todos los estándares de calidad, que sea productos amigables con el medio ambiente, así poder proteger la naturaleza.

Se concluyó que los países bajos serán el destino ideal para exportar cacao en polvo ya que según investigaciones son uno de los que más consumen este producto, para obtener un producto (cacao en polvo) de buena calidad, inocuo y libre de cualquier sustancia extraña se debe cumplir estándares de calidad desde principio a fin.

BIBLIOGRAFÍA

www.sunat.pe

https://www.siicex.gob.pe/siicex/porta15ES.asp?_page_=160.00000

https://exportemos.pe/?gclid=Cj0KCQiAyMKbBhD1ARIsANs7rEHm2k_wJInpd7Xghf9buC7EqQJY4dANV3CWAn10JHz39ltkyu8qu0aAl6qEALw_wcB

[http://www.aduanet.gob.pe/operatividadAduana/.](http://www.aduanet.gob.pe/operatividadAduana/)

<http://www.aduanet.gob.pe/cl-ad->

[itconsultadwh/ieITS01Alias?accion=consultar&CG_consulta=1.](http://www.aduanet.gob.pe/cl-ad-itconsultadwh/ieITS01Alias?accion=consultar&CG_consulta=1)

<https://exportemos.pe/servicios-digitales/ruta-exportadora>