



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

**“PROYECTO DE EXPORTACIÓN DE PASTA DE CACAO SIN
DESGRASAR HACIA ARGENTINA, BUENOS AIRES”**

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

PRESENTADO POR

Bach. HERRERAS SALCEDO, LIZBETH BRITZ
<https://orcid.org/0000-0002-8974-3198>

ASESOR

Dr. BARCO SOLARI, ESTEBAN AUGUSTO
<https://orcid.org/0000-0003-0870-5729>

**AYACUCHO – PERÚ
2022**

Dedicatoria:

Esta presente tesis se lo dedico con todo mi cariño y amor a mi hermana e hija por la paciencia, sacrificio y esfuerzo que pusieron para poder cumplir mis sueños y llegar a la meta que aposté.

Agradecimiento:

Agradezco a Dios por darme la oportunidad de estar presente en este mundo, en especial a mi madre, que me ayudo con paciencia y amor a conseguir este logro.

INTRODUCCIÓN

El producto Pasta de Cacao, se exportará al país de Argentina, ello admitirá a la empresa alcanzar nuevas oportunidades para expandirse en el mercado internacional y obtener de manera excelente una compensativa rentabilidad. Nuestro producto de exportación es de suma interés y cuenta con una demanda en los mercados internacionales por su alto valor nutricional y calidad.

Este plan de negocios está diseñado para promover las características y factores a considerar si está proyectando a iniciar un negocio de exportación de pasta de cacao al mercado argentino, aprovechando las ventajas que tiene el país después de la firma del Tratado de Libre Comercio, y que ha permitido actualmente tenga un arancel cero. Dicha exportación de Cacao, Pasta de Cacao sin desgrasar tiene una gran aceptación en el mercado de Argentina, dado su consistencia y su alto valor nutricional, por lo que existe una gran porción del mercado que tiene sus preferencias por este tipo de producto, y que representan una gran oportunidad de negocio para la empresa. En este sentido, es que tomaremos esta iniciativa de exportación, así como de las estrategias que se deben poner en marcha para hacer frente a la competencia a los exportadores de Pasta de Cacao sin desgrasar.

El Cacao se produce principalmente en tierras cálidas, con clima insuperable de 25 grados promedio, con una humedad de 70 y 80, pero es considerado entre los 500 a 800msnm. El Perú, es el segundo productor de los granos de cacao a nivel mundial, es cultivada mayoritariamente en el departamento de Cusco con una participación de

33,1% del total, seguido por Ayacucho (22,3%), Amazonas y Junín. Estos cuatro departamentos concentran el 78% de la producción nacional para la exportación.

RESUMEN

El desarrollo de la elaboración del proyecto de suficiencia profesional se desempeñó de acuerdo a la estructura determinada por la universidad; se puntualizó el producto a exportar, en este punto es la exportación de Pasta de Cacao, se describió el aprovisionamiento que consistió en la elección del proveedor de Pasta de Cacao, en este caso se eligió a las empresas dedicadas la producción de pasta de cacao, en primer lugar tenemos a la empresa de Royal Raymi y en segundo lugar esta la empresa Warikao, se explicó la importancia del proceso y del almacenamiento enfocado en el control de calidad, donde tenemos la estrategia de almacenamiento para nuestro producto. Asimismo, se habló del rotulado y etiquetado que consistirá en tener un rotulo para la Pasta de Cacao el cuál se denominará AYACAO-PERÚ. También hablamos del empaque en el que escogimos las bolsas de aluminio contenido neto de la bolsa será de 250g de pasta de cacao sin desgrasar. Y el embalaje que escogimos son las cajas de cartón corrugado de tipo A, la caja contendrá 48 unidades de bolsas de pasta de cacao con un peso de 12kilogramos. también se habla de la paletización, llegando a escoger el Euro pallet denominada también parihuelas con un peso de 24 kilos. con tratamientos de MINF. contará con 48 cajas de pasta de cacao y el peso total de pallet llega hacer de 600 kg incluido el peso de la parihuela. Así mismo la empresa AYACAO- PERÚ, menciona la contenedorización, eligiendo así el contenedor estándar de 20 pies.

En cuanto al transporte interno elegimos a dos empresas TRANSERVIS CARGO S.A.C. Y SHALOM AYACUCHO de la Ciudad de Ayacucho cuyo precio es factible. Contamos con dos transportes internacionales que son HAMBURG SUD PERÚ y 3STARS WORLDWIDE LOGISTIC S.A. cuyo flete marítimo es razonable. Ya que también contamos con las agencias de aduanas CROSSTAINER cuyo costo de agenciamiento nos brindó información por vía correo electrónico. Por lo tanto, contamos con tres aseguradoras como son: Rimax Seguros, Liberty Seguros y Pacífico. Mencionamos los terminales de almacenamiento. En cuanto a la infraestructura de la distribución física en el país de destino contamos con puertos, aeropuertos, terminales terrestres para la carga peruana. Damos a conocer también la importancia del puerto Buenos Aires ARGENTINA, Este puerto Cada año, recibe una amplia variedad de carga, especialmente frutas y verduras, prendas de vestir y textiles, productos no refrigerados, alimentos y cemento, equipos industriales, equipos electrónicos e inclusive camiones, autobuses y coches. En la distribución nosotros realizaremos con el canal indirecto donde intervienen el productor, consumidor y otros como mayoristas, minoristas o detallistas. Damos a conocer también la matriz de costos de exportación. Cuyo incoterm que utilizaremos es el FOB (Free on Bord) que significa que el vendedor en este caso exportador debe realizar la carga de las mercancías en el barco seleccionado por el comprador que representa al importador. Finalmente, la exportación realizada por la empresa ayacao-peru del producto de pasta de cacao a Argentina - Buenos Aires fue efectiva. Ya que tuvimos una excelente acogida en el mercado de ARGENTINA asimismo con dicha exportación generamos buena rentabilidad y liquidez. Por lo que la exportación nos ayudó a ganar experiencia en el proceso de todos los trámites a realizar.

ARGENTINA., este país nos brinda la oportunidad de realizar mayores exportaciones de pasta de cacao que es producida en la Ciudad de AYACUCHO.

ÍNDICE

1. PRODUCTO A EXPORTAR	02
1.1. Ficha técnica del producto.....	03
1.2. Clasificación arancelaria del producto.....	04
1.3. Flujo grama de proceso de productivos.....	04
2. APROVISIONAMIENTO	07
2.1. Proveedores potenciales.....	07
2.2. Matriz de selección de proveedores.....	11
2.3. Control de calidad.....	12
2.4. Costo de fabricación y/o adquisición.....	13
3. ALMACENAMIENTO	15
3.1. Estrategia de almacenamiento.....	15
3.2. Lay-out de almacén.....	17
3.3. Equipamiento para el almacén.....	18
3.4. Costo fijo de almacén.....	20
4. ROTULADO Y ETIQUETADO TÉCNICO	21
4.1. Modelo de etiquetas / rotulado de producto.....	21
4.2. Normas técnicas aplicable.....	23
4.3. Proceso de rotulado.....	25
4.4. Tiempos y costos del proceso de empaçado.....	26
5. EMPAQUE	27
5.1. Ficha técnica de empaque seleccionado.....	28
5.2. Criterios usados para la selección del empaque.....	28
5.3. Proceso de empaque.....	29
5.4. Tiempo y costo del proceso de empaçado.....	30
6. EMBALAJE	31
6.1. Ficha técnica de embalaje seleccionado.....	33
6.2. Criterios usados para la selección de embalaje.....	34
6.3. Proceso de embalaje.....	35
6.4. Tiempos y costos del proceso de embalaje.....	36
7. UNITARIZACIÓN (Únicamente si aplica al producto)	37
7.1. Ficha técnica del pallet.....	37
7.2. Criterios usados para la selección del pallet.....	38
7.3. Proceso de paletización.....	38
7.4. Plano de estiba del pallet.....	39
7.5. Tiempo y costos del proceso de paletizado.....	39
8. CONTENEDORIZACIÓN (Únicamente si aplica el producto)	40
8.1. Ficha técnica del contenedor.....	41
8.2. Criterios usados para la selección del contenedor.....	42

8.3. Proceso de contenedorización.....	43
8.4. Plano del contenedor.....	44
8.5. Tiempos y costos del proceso de contenedorización.....	44
9. TRANSPORTE.....	45
9.1. Proveedores del transporte interno.....	45
9.2. Costo de transporte interno (Inland Freight).....	47
9.3. Proveedores de servicio de transporte internacional.....	48
9.4. Cotizaciones de flete marítimo y aéreo.....	51
10. SERVICIO DE SOPORTE AL COMERCIO INTERNACIONAL.....	52
10.1. Agentes de aduana.....	52
10.2. Costo de agenciamiento.....	53
10.3. Aseguradoras.....	54
10.4. Póliza de seguros (cobertura y costo).....	55
10.5. Terminales de almacenamiento.....	56
11. INFRAESTRUCTURA PARA LA DISTRIBUCIÓN FÍSICA EN EL PAÍS DESTINO.....	57
11.1. Puertos, aeropuertos o terminales terrestres disponibles para la carga peruana.....	57
11.2. Análisis de la infraestructura vial, portuaria y aeroportuaria del país destino.....	58
11.3. Descripción, análisis de los principales puertos y aeropuertos incluyendo rutas, infraestructura, capacidad, restricciones, servicios, procedimientos, costos, etc.....	60
12. DISTRIBUCIÓN.....	65
12.1. Mapeo de la secuencia comercial proveedor-consumidor.....	66
12.2. Identificación y descripción de canales de distribución (Ficha de perfil que incluye: ciudad, contacto, dirección, teléfono, fax, e-mail, número de establecimiento o puntos de ventas, estrategias y términos de compra, cubrimiento geográfico, productos, proveedores actuales, márgenes, plazos).....	66
12.3. Canal con mayor flujo comercial para las importaciones del producto.....	67
12.4. Perspectivas esperadas en materia de evolución, diversificación, simplificación o especialización de los actores de los canales de distribución y comercialización.....	68
12.5. Tendencias actuales y su implicación para los márgenes de comercialización, exigencias de compra y competencia de productos por canal.....	69
13. MATRIZ DE COSTOS DE EXPORTACIÓN.....	70
14. VALUACIÓN ECONÓMICA FINANCIERA.....	71
14.1 Costo de oportunidad de capital.....	71
14.2 Valor actual neto.....	72

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Ficha técnica del producto.....	03
Tabla 2	Clasificación arancelaria.....	04
Tabla 3	Proveedores.....	07
Tabla 4	Matriz de selección.....	11
Tabla 5	Costo de adquisición del producto.....	13
Tabla 6	Costo fijo de exportación	14
Tabla 7	costos fijos de almacén	20
Tabla 8	Implementos de seguridad para el personal	20
Tabla 9	Tiempos y costos del proceso de rotulado.....	26
Tabla 10	Ficha técnica del empaque.....	28
Tabla 11	Tiempos y costos del proceso de empackado.....	29
Tabla 12	Proceso de empackado.....	30
Tabla 13	Ficha técnica del embalaje de pasta de cacao.....	33
Tabla 14	Proceso de embalaje.....	35
Tabla 15	Tiempos y costos del proceso de embalaje.....	36
Tabla 16	Ficha técnica de pallet.....	37
Tabla 17	Tiempo y costo de paletización	39
Tabla 18	Ficha técnica del contenedor.....	41
Tabla 19	Proceso de contenedorización	43
Tabla 20	Tiempo y costo de contenedorización	44
Tabla 21	Proveedores de transporte interno.....	45
Tabla 22	Costo de transporte interno	47
Tabla 23	Proveedores del transporte internacional	48
Tabla 24	Costos de transporte internacional.....	51
Tabla 25	Costo de agenciamiento naviero.....	53
Tabla 26	Empresas aseguradoras	54
Tabla 27	Póliza de seguros	55
Tabla 28	Empresas de depósito temporal.....	56
Tabla 29	Datos del proveedor logístico de ECU WORLDWIDE.....	63
Tabla 30	Datos del proveedor logístico de AVERSEAS ARGENTINA S.A....	64
Tabla 31	Matriz de costo de exportación	70
Tabla 32	Costo de oportunidad de capital	71
Tabla 33	Valor actual neto y tasa de interés de retorno	72

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	Flujograma del Proceso productivo.....	04
Figura 2	Logo Empresa proveedora ROYAL RAYMI.....	08
Figura 3	Logo de la empresa proveedora WARIKAO.....	09
Figura 4	Logo de la empresa proveedora CHUNCHO VRAE.....	10
Figura 5	Logo de la empresa proveedora AKO S.A.C.....	10
Figura 6	Logo de la empresa proveedora SELVA DE ORO VRAEM.....	11
Figura 7	Lay out de almacén	17
Figura 8	modelo de etiqueta.....	21
Figura 9	valor nutricional.....	22
Figura 10	Flujograma del Proceso de Rotulado.....	25
Figura 11	Modelo de ficha técnica de cartón.....	32
Figura 12	Plano de estiba del pallet.....	39
Figura 13	Plano de estiba del contenedor.....	44
Figura 14	Lgo del transporte interno TRANSERVIS CARGO.....	46
Figura 15	Lgo del transporte interno SHALOM.....	47
Figura 16	Logo del transporte internacional HAMBURG SUD.....	49
Figura 17	Logo del transporte internacional STARS WORLD.....	50
Figura 18	Logo de la agencia aduanas CROSSTAINER.....	52
Figura 19	Modelo de cotización para exportación en CROSSTAINER.....	54
Figura 20	Puerto de BUENOS AIRES	57
Figura 21	Infraestructura portuaria.....	59
Figura 22	Infraestructura aeroportuaria.....	59
Figura 23	Flujograma de importación	61
Figura 24	Mapeo comercial	65
Figura 25	Canal de distribución	66
Figura 26	Canal con mayor flujo según mercado de consumo.....	67

CAPÍTULO I

PASTA DE CACAO

- **Descripción del producto:**


La Pasta de Cacao, es un producto que sale como resultado de un proceso, el cual p rincipalmente consiste en el tostado, la molienda y el refinado del cacao en granos tras haber pasado por un proceso inicial de limpieza, secado y descascarillado. EL AEO de fabrica Pasta de Cacao 100% cacao. en presentacion de 250g en barra . Además, al producto ya mencionado, se le conoce como licor de cacao, chocolate amargo y sin azúcar. En Argentina, se le conoce como masa de cocoa(cacao), licor de chocolate. Cabe recalcar que aun que el producto posea el nombre de licor, ello no contiene alcohol.

La presentación del producto será en bolsas fill de aluminio de 250g con contenido de 2 tabletas. las tabletas serán puestas en las bolsas fill de aluminio y por último se pasará al embalaje en cajas de cartón corrugado.

1.1 Ficha técnica del producto:

Tabla 1

Ficha técnica de la Pasta de Cacao

FICHA TÉCNICA		
Producto Nombre Científico	Pasta de cacao Theobroma	
Cantidad	25344 UND de 250gr	
Descripción	La pasta de cacao es el producto resultante del tostado, la molienda y el refinado del cacao en grano se presenta después de haberlo limpiado, secado y descascarillado. También se le conoce como chocolate amargo o chocolate orgánico sin azúcar.	
Características	<ul style="list-style-type: none">• Pasta refinada a: 75 micras o inferior• Peso neto: 250Gr• Origen del grano: Habas de cacao• Sabor: ligeramente amargo	
Color	Marrón oscuro	
Valores Nutricionales	<ul style="list-style-type: none">• Energía: 550 k cal• Lípidos :58.9 g• Carbohidratos: 23 g• Fibra: 3 g• Colesterol: 0 g• Proteína: 14.0 g• Calcio: 170 mg• Hierro: 2.1 mg	
Consumo	Elaboración de tabletas 100%puro cacao sin desgrasar, comer directamente o chocolate ala taza y perfectas para la repostería.	
Zona de Producción	Ayacucho Vraem	

Nota: Autoría propia.

1.2 Clasificación arancelaria del producto:

Tabla 2

Clasificación arancelaria

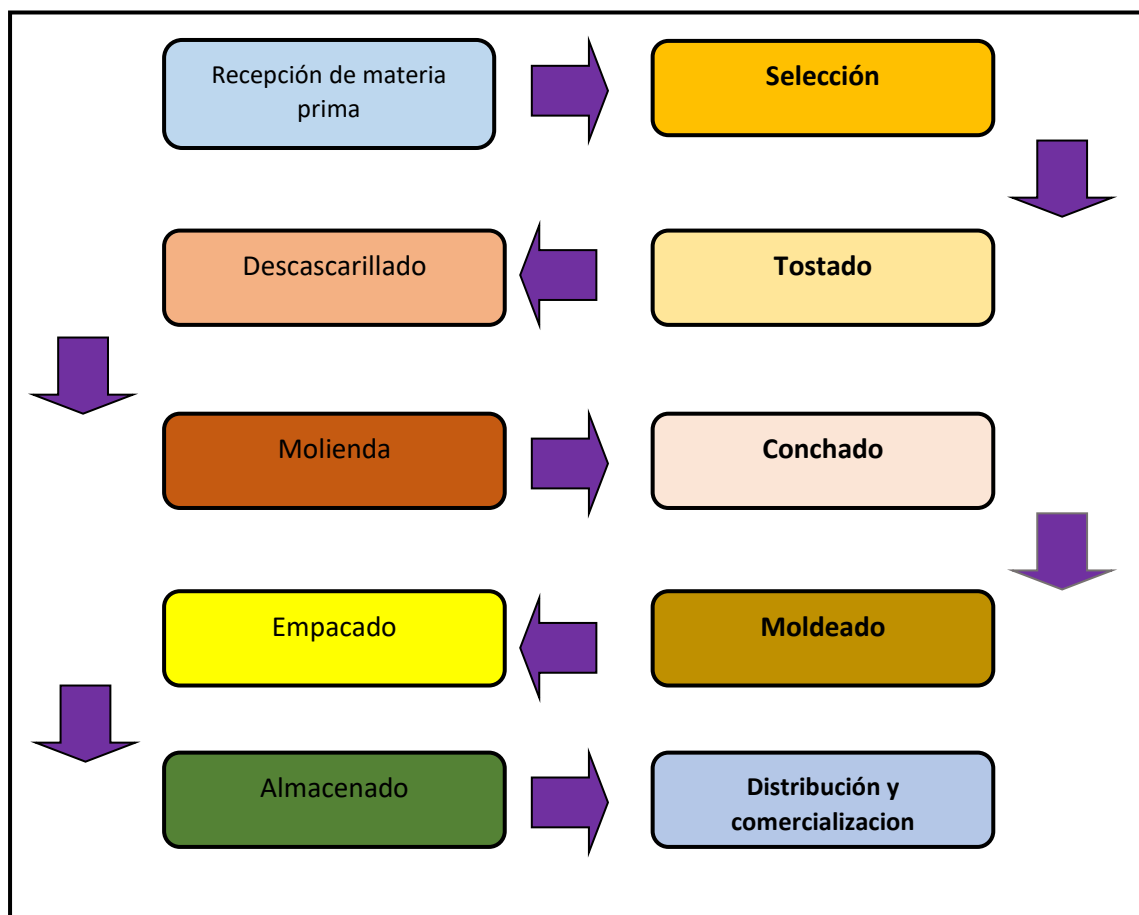
N°	PARTIDA	DESCRIPCIÓN
01	1803.10.00.00	Pasta de Cacao sin desgrasar

Nota: SUNAT

1.3 Flujograma de proceso productivo:

Figura 1

Flujograma del proceso productivo para obtener el producto final



Nota: (s, 2022) Autoría propia

Recepción:

Se controla la calidad del cacao procedente de diferentes zonas de producción, es decir esto determina si ha recibido el programa de beneficios correctamente o no, Luego la materia prima pasara a ser almacenada en un espacio adecuado para los granos de cacao.

Selección:

Una vez que los granos de cacao han pasado. El control de calidad, es colocada en una maquina a través del sistema de transporte de sacos. El propósito de esta operación es eliminar defectos en la calidad de los contaminantes que puedan dañar la salud de los consumidores, daños en el producto final. Estos contaminantes pueden ser piedras, arenas, madera, granos y otros, es necesario eliminar estas impurezas por completo.

Tostado:

El Cacao que ha sido debidamente fermentado, secado, limpiado y clasificado antes de su uso La acción, el tostado, tiene lugar donde se desarrollan los aromas y sabores característicos. chocolate. Entre otras cosas, está diseñado para oscurecer los colores, promover la separación descascarillado y obtener la textura perfecta para romper el grano. durante la cocción. Los granos de cacao se tuestan a una Temperatura de 120-140°C durante 60 minutos, teniendo en cuenta que si hay un exceso de tostado el cacao va presentar un olor a quemado desagradable.

Descascarillado:

La eliminación de la cáscara se basa en la diferencia en la densidad de la cáscara y el alimento.

Los granos de cacao se transportan a la máquina mediante un sistema neumático. transportación. Un tamiz separa el grano partido del grano entero antes de que entren en trituradoras de impacto que reducen el número de piezas finas. El grano triturado se descarga limpiamente de la máquina a través del canal de recogida y la cascara pasa a ser colocada en un recipiente.

Molienda:

En esta operación los granos de cacao son molidos hasta obtener una masa adecuada.

Conchado:

La pasta de cacao se pasa al conchador en una temperatura alta con el objetivo de obtener el tamaño de las partículas adecuadas y disminuir el contenido de humedad, de tal forma que la pasta de Cacao sea suave y tenga una textura agradable.

Moldeado:

Luego de obtener una masa líquida, se pasa a colocar respectivamente con un peso deseado a los moldes en forma de barras de chocolate y luego se procede al enfriamiento.

Empacado:

Se procede a empacar las tabletas de pasta de cacao en bolsas bilaminada con su respectiva etiqueta en las cuales a su vez serán etiquetadas y almacenadas en cajas de cartón corrugado.

Almacenamiento:

El producto terminado será almacenado durante seis días para su exportación.

CAPÍTULO II

APROVISIONAMIENTO

2.1 Proveedores potenciales:

Tabla 3

Proveedores

N°	Proveedor	Lugar
1	Royal Raymi	Ayacucho
2	Warikao	Ayacucho
3	Chuncho vraem	Ayacucho
4	Corporación AKO S.A.C.	Ayacucho
5	Selva de oro Vraem	Ayacucho

Nota: Autoría propia.

Empresa proveedora: Royal Raymi

Lugar: Ayacucho

Productos:

- Cacao en pasta
- Chocolate de cacao
- Café natural

Certificaciones de calidad:

USDA Organic

Misión:

Somos una compañía agroindustrial dedicada a procesar y comercializar productos andinos, amazónicos y sus derivados naturales con un alto estándar de calidad; a su vez creando una cadena socioeconómica ayudando así a mejorar la rentabilidad y calidad de vida de nuestros productores, consumidores, y trabajadores.

Visión:

Ser una empresa líder y sostenible, con productores de alta calidad orgánica reconocidos a nivel nacional, y de esta manera contribuir al desarrollo del agro en el Perú.

Figura 2

Logo de la empresa



Nota: Google Imágenes

Empresa proveedora: WARIKAO S.A.C.

Lugar: Ayacucho

Productos:

- Café
- Cacao en pasta
- Chocolate te cacao

Certificaciones de calidad:

- USDA ORGANIG

Misión:

Buscamos promover el consumo de productos de alto valor nutricional que sean naturales, ecológicos y orgánicos.

Visión:

Ser líderes en diferentes mercados ofreciendo productos de calidad a precios competitivos y excelencia en servicios.

Figura 3

Logo de la empresa



Nota: Google Imágenes

Empresa proveedora: Chuncho Vrae S.R.L

Lugar: Ayacucho

Productos:

- Pasta de Cacao
- Nibs de cacao
- Chocolates con variedades de sabor

Certificación de calidad: USDA ORGANIG, BRC

Figura 4

Logo de la empresa



Nota: Google imágenes

Empresa proveedora: corporación AKO S.A.C.

Lugar: Ayacucho

Productos:

- café
- chocolate de cacao

Certificación de calidad:

Figura 5

Logo de la empresa



Nota: Google imágenes

Empresa proveedora: selva de oro Vraem

Lugar: Ayacucho

Productos:

- polvo de cacao
- chocolates de cacao
- café tostado y molido
- Nibs y pasta de cacao

Certificación de calidad:

Figura 6

Logo de la empresa



Nota: Google imágenes

2.2 Matriz de selección de proveedores:

Tabla 4

Matriz de selección de nuestros proveedores

Criterios	DESCRIPCIÓN:				
	ROYAL RAYMI	WARIKAO	CHUNCHO VRAE	CORPORACION AKO SAC	SELVA DE ORO VRAEM
	100%	100%	100%	100%	100%
Precio S/.	25%	18%	17%	10%	5%
Seguridad	15%	10%	7%	5%	5%
Transporte	20%	18%	10%	5%	5%
Certificaciones	12%	10%	8%	8%	6%
Cercanía	25%	20%	16%	6%	6%
TOTAL	97%	76%	58%	34%	27%

Nota: Autoría propia.

Resultado:

Según el cuadro de matriz de selección basado en el 100% como el mayor puntaje, podemos decir que la empresa Royal Raymi con un 97%, es la empresa proveedora indicada para este proyecto de exportación, seguidamente contamos con la empresa de Warikao con un 76% de evaluación.

2.3 Control de calidad:

Para realizar la exportación de nuestro producto que viene a ser la pasta de cacao debemos cumplir con los requisitos de exportación del país .

SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y calidad Agroalimentaria).

según SENASA es fundamental la intervención previa de dicha entidad en cuanto a trámites de exportación e importación se realice, encargada de realizar las inspecciones, verificaciones y certificaciones fitosanitarias y zoonosanitarias de todos aquellos productos que sean de agraria (SENASA-2022), el cual es el organismo que pertenece al Ministerio de Agricultura del Perú, que posee con autoridad oficial para dirigir en todos los asuntos que tengan que ver en los ámbitos de sanidad agraria, calidad de insumos, producción orgánica e inocuidad agroalimentaria para la exportación (MINAGRI-2022), en cuanto nuestra empresa AYACAO-PERU, cumple con las exigencias conforme a los requerimientos con la autoridad del sistema nacional de sanidad agraria que viene a ser del país importador de ARGENTINA.

EN ARGENTINA :

Para poder ingresar al país de Argentina se debe cumplir los requisitos fitosanitarios:

INAL(Instituto Nacional de Alimentos)-Intervención previa

Este instituto está encargada de realizar la intervención previa ya que el servicio aduanero exige que se realice dicho control para aquellas mercaderías que sean destinadas al procesamiento en la industria alimentaria. (Control de Calidad, 2021)

AFIDI, Se necesita la autorización Fitosanitaria de Importación (AFIDI) Para la importación, a la República Argentina, de productos o subproductos de origen vegetal como así también otros artículos , es obligatorio contar con esta autorización para toda transacción comercial.

- Se debe realizar el registro del producto y de la empresa importadora ante la SENASA.
- Contar con las medidas sanitarias específicas según el país de destino y el origen .

2.4 Costo de fabricación y/o adquisición

Tabla 5

Costo de fabricación y adquisición del producto

DESCRIPCION				
Descripción	Cantidad	Unid/medida	Precio por kg.	Precio Total
Materia prima				
Pasta de cacao	6436	kg	9.00	57924.00
COSTOS			S/. 9.00	S/. 57924.00
528 cajas de pasta de cacao – 6336 kilos – 6.336 toneladas				
6.336 toneladas = S/.57,924.00				

Nota: Autoría propia

CAPÍTULO III

ALMACENAMIENTO

3.1 Estrategia de almacenamiento:

Estratégicamente, con respecto a la ubicación del almacén de nuestra Empresa AYACAO-PERÚ, estará constituido de la siguiente manera: El almacén será de construcción segura, atendiendo las prácticas del área que autoriza la construcción en el Gobierno Local (Municipalidad Distrital de San Juan Bautista). Estará ubicada en el Jr. Pockras N° 295 del distrito de San Juan Bautista-Ayacucho.

El local constara de 150 m² de material noble, contara con diferentes áreas dejando así un espacio de 30m²; esto es necesario para el traslado de las mercancías también para la carga y estiba de las cajas, el área de producción será de 40m² este espacio se utilizara para la elaboración de las tabletas de pasta de cacao y la zona de almacenamiento contara con un espacio de 50m², aquí se lograra colocar el producto terminado, la oficina tendrá un

espacio de 20m², en esta zona se realizara el control de pedidos y control de personal y diferentes actividades de oficina , por último se encuentra el área del baño con un espacio de 10m².

Las paredes estarán pintadas en tonos templados; las puertas, ventanas y pisos poseerán la capacidad de ser impermeables para que posteriormente el producto no sea dañado por los medios físicos.

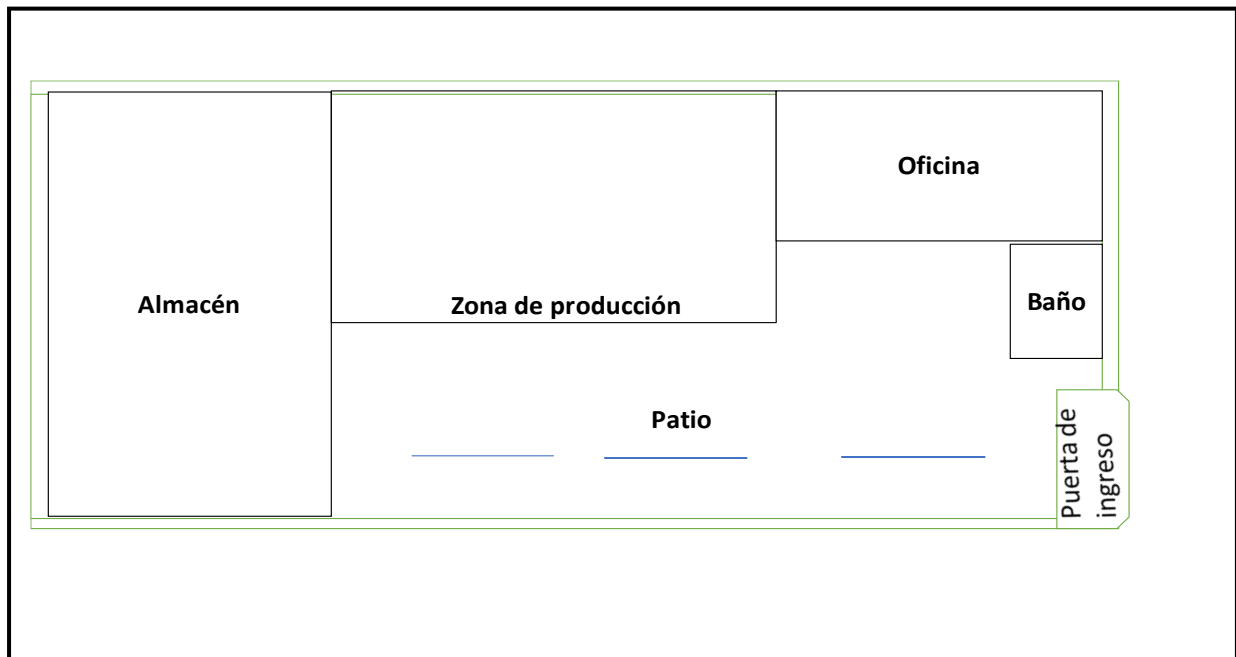
El piso será de mayólica, porque este material tiene ventajas para el tema de la limpieza, ya que no cuenta con grietas. Además, a largo plazo con el constante mantenimiento son libres de residuos de impurezas como de grasas o alimentos.

El local contara con servicios higiénicos, separados por sexo, manteniendo un excelente estado de limpieza, desinsectación diaria.

3.2 Lay-out de almacén:

Figura 7

Lay-out de almacén



Nota: Autoría propia

3.3 Equipamiento para el almacén:

- **Bienes de Equipamiento:**

Escritorio:

Un escritorio de madera tornillo con medidas de, 100cm x 45cm, altura de 75 cm color cedro.

Silla giratoria:

Una silla para oficina modelo home office sus medidas son: alto 90cm, ancho 50cm, altura 60cm de material inoxidable tapizada, regula dos niveles.

Estante de madera:

Un estante de madera con medidas de alto 180 cm x ancho de 30cm largo 80cm color cedro, resistente a la humedad perfecto para guardar los archivadores y otros documentos.

Parihuelas:

12 parihuelas de madera roble de medidas de 1200cm x 80cm, altura de 14.40cm

Perfectas para almacenar las cajas de pasta de cacao.

Computadora:

Una computadora, sus características son: PC Intel Core i5 3.2ghz Monitor 24" FHD RAM 16GB Disco Duro 1TB

Impresora:

Una impresora multifuncional EPSON L6270 Negro.

Maquina refinadora:

Una maquina refinadora para hacer chocolate del grano de cacao a la barra, tiene una capacidad hasta 11kg, voltaje de 220 watts, potencia 200 voltios, tamaño aproximado de la maquina 20x17.5x24anch/40x44x60cm, tiempo máximo de trabajo 72 horas continuas.

Mesas:

Dos mesas de madera, con medidas de 200 x 80cm, en ellas se realizará el moldeado de la pasta de cacao en tabletas y en la segunda mesa se procederá a realizar el empaquetado en sus respectivas cajas.

Silas:

Ocho sillas de madera, para el respectivo descanso de los colaboradores de la empresa.

Utensilios de cocina:

Dos espátulas, tres ollas de aluminio industrial, tres tazones de aluminio, tres tachos de 50 Ltrs, 20 moldes de silicona para las tabletas de pasta de cacao.

Extintores:

Un extintor de fuego de 4 kilos.

Luces de emergencia:

Dos luces de emergencia, una para el área de elaboración de pasta de cacao y el segundo para el almacén.

- **Equipo de protección para el personal:**

Guantes de látex:

6 cajas por 100 de guantes para la manipulación de las barras de chocolate.

Guantes de lona:

12 pares de guantes, para la carga y descarga de las cajas y sacos.

Cubre zapatos:

6 cajas de cubre zapatos desechables por 100 UND.

Cubre bocas:

8 cajas de cubre bocas por 50 UND.

Gorras desechables:

8 cajas de gorras desechables por 100 UND.

Mandiles:

4 unid de mandiles blancos perfectos para la elaboración de pastas de cacao.

Costo fijo del almacén:

Tabla 7

Costo fijo del almacén

DESCRIPCIÓN	PRECIO S/.	PRECIO TOTAL S/.
Alquiler de local- Mensual	800.00	800.00
Servicio aguaM3	84.00	84.00
Servicio energía eléctrica-KW	210.08	210.08
Internet y teléfono	100.00	100.00
TOTAL	S/.	1,194.08

Nota: Autoría propia.

Tabla 8

Implementos de costos variables

EQUIPOS DE SEGURIDAD PARA EL PERSONAL			
	CANTIDAD	PRECIO S/.	PRECIO TOTAL S/.
Guantes de látex caja por 100und	6 cajas	17.00	102.00
Guantes de lona por und	12 und	5.00	70.00
Cubre zapatos caja por 100und	6 cajas	13.30	79.80
Cubre bocas caja por 50und	8 cajas	3.50	28.00
Gorras desechables caja x 100und	8 cajas	12.80	102.40
Mandiles por und	8 und	15.00	120.00
TOTAL			S/ 502.20

Nota: Autoría propia.

CAPÍTULO IV

ROTULADO Y ETIQUETADO TÉCNICO

4.1 Modelos de etiquetas / rotulado del producto:

Para realizar el etiquetado del producto se optará por los diseños de forma idónea que llevará colores que identifiquen el cacao también contará con la imagen de los granos de cacao, el etiquetado describirá toda información requerida de la pasta de cacao desde el valor nutricional, modo de preparación, fecha de inicio y vencimiento ya que la etiqueta será un elemento que fortalece y afianza la calidad de nuestro producto. Además, ayudara a transmitir la esencia de nuestra marca.

Figura 8

Modelo de etiqueta



Nota: Autoría propia

La etiqueta será utilizada para nombrar el rótulo que presentara la información considerada. La empresa AYACAO-PERÚ, utilizará un modelo de etiqueta, con los colores blanco, mostaza, crema y marrón que representan el color de las habas de cacao y contara con una imagen de granos de cacao, representando así a nuestra empresa exportadora.

FIGURA 9

Modelo de Etiqueta de Valor Nutricional

<u>INFORMACION NUTRICIONAL PASTA DE CACAO</u>			
Medida de proporcion		100g	
colesterol		0,g	
Energia		2747kJ	
Carbohidratos		26.3g	
azucares		14g	
fibra		14,4g	
proteinas		13,4g	
vitaminas		A,B1,C,D	

NOTA: *Autoría propia.*

4.2 Normas técnicas aplicables:

Normas de Perú para la Exportación:

Norma CODEX CXS 1-1985: “Es la norma general para realizar el etiquetado de todos los alimentos preenvasados”. Dicha norma se empleará al etiquetado del producto que viene hacer la pasta de cacao que se ofrecen como tales al cliente, el objetivo de esta norma es cuidar la salud del consumidor y Garantizar prácticas justas en el comercio de alimentos.

- Directrices sobre etiquetado nutricional
- Normativa del MERCOSUR relacionada al etiquetado y rotulo de alimentos
- Empacada en bolsas de aluminio de 250Gr.
- Sello de denominación de origen
- Sello de Fitosanitario de exportación, (CFE)

Normas para el Acceso a Argentina:

SIMI 2022 (sistema integral de monitoreo de importaciones)

El Sistema Integral de Monitoreo de Importaciones es un instrumento desarrollado en conjunto entre la Secretaría de Comercio y la Administración Federal de Ingresos Públicos con el objeto de establecer un procedimiento administrativo sencillo, ágil y transparente que permita monitorear las importaciones y garantizar el cumplimiento de las regulaciones de seguridad básicas de los productos importados. Los importadores deberán brindar la información a través de sus pedidos de licencias de importación, que solo quedará aprobado cuando figure con estado de “Salida”, para así obtener la aprobación del giro de divisas con el estado de “Aprobado”. (Sueldo, 2022).

Este registro certifica que la empresa, el proceso de producción y el producto final han recibido las aprobaciones.

Requisitos para productos alimenticios en ARGENTINA:

Los consumidores deben leer atenta y conscientemente el rotulado a la hora de comprar un alimento. Si éste no llegara a presentar la información mencionada o no se incluyeran los números de RNE y RNPA, este producto se encuentra en infracción y no puede ser comercializado. La etiqueta debe contener obligatoriamente una información clara y verdadera como:

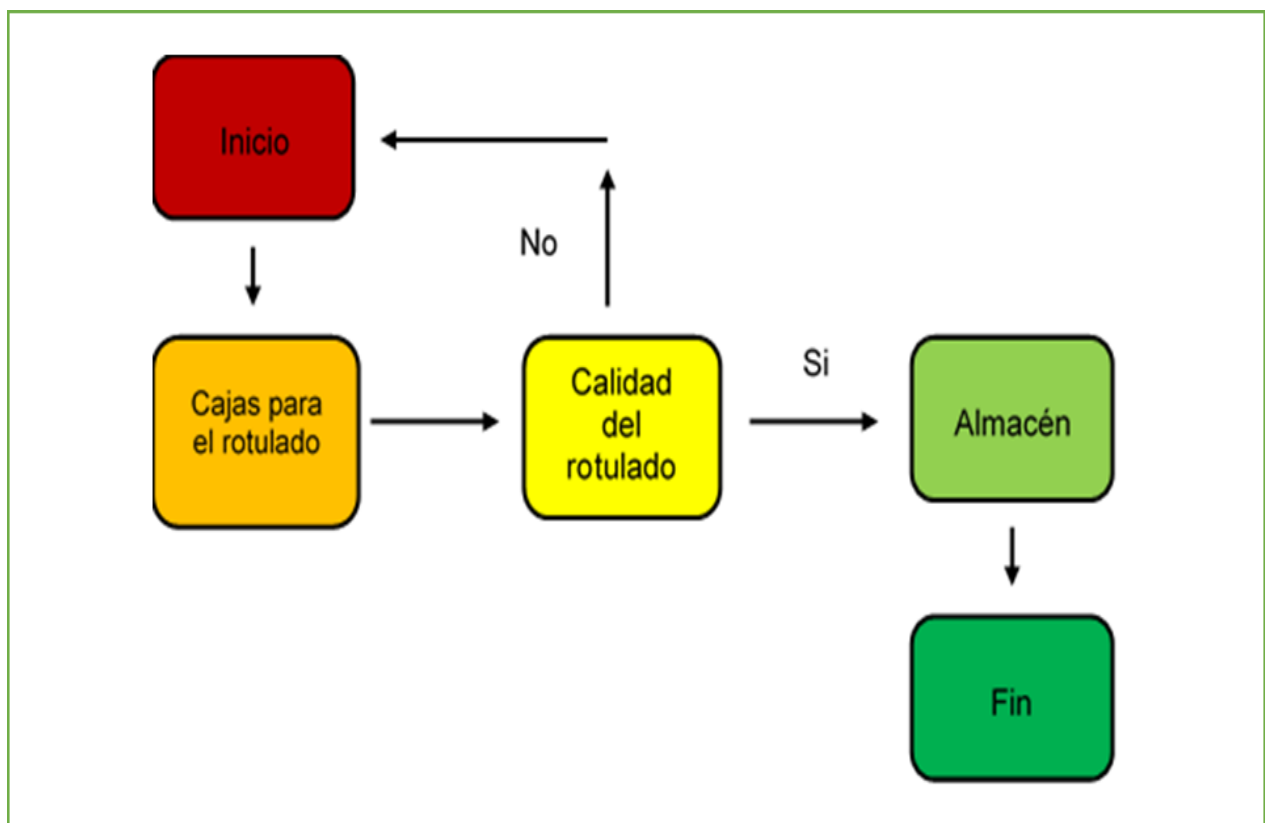
- Denominación de venta del alimento.
- Contenidos netos
- Lista de ingredientes
- Identificación de origen
- Rotulado
- Fecha de duración o caducidad
- Fecha de envasado
- Nombre o razón social
- Dirección del exportador

4.3 Proceso de rotulado:

El proceso de rotulado que se llegara a realizar, muestra la interacción de las actividades que se ara para establecer el rotulado de nuestro producto hasta llegar al final de manera eficiente.

Figura 10

Flujo grama del proceso de rotulado



Nota: Autoría propia

4.4 Tiempos y costos del proceso de rotulado:

La rotulación es la información que va sobre las características del producto dirigidas para el consumidor, dentro de ello va el proceso de elaboración, la información nutricional e ingredientes.

Tabla 9

Tiempos y costos del rotulado

DESCRIPCIÓN		
Tiempo	Costos S/.	Productos
8 horas	50.00	Rotulo 845 bolsas con 250 gr.
240 horas laboradas	1500.00	Rotulo de 25344 bolsas con 250gr.
Resultado del rotulado	(1 d = 845, 30d =25344) = S/.1,500.00	

Nota: Autoría propia

CAPÍTULO V

EMPAQUE

5.1 Ficha técnica del empaque seleccionado:

El envoltorio es una presentación mercantil de los productos, el cual cuenta con figuras y texto impreso que llegan al consumidor, lo cual cuenta como marketing del producto y su propia herramienta promocional.

La importancia radica, en proteger y garantizar el buen estado del producto al llegar al lugar de destino final o consumidor final. Además, podemos afirmar que motiva la compra de los productos, mediante promociones y el marketing. También, facilita la identificación del producto y sus aspectos físicos al comprador.

Tabla 10

Ficha técnica del empaque

DESCRIPCIÓN	
--------------------	--

Bolsa de aluminio : El foil de aluminio se encargará de mantener en buen estado las tabletas de pasata de cacao, mantener su aroma y sabor.

Características generales	Posee una excelente resistencia térmica y química. Además de un poseer de buena resistencia al impacto, es flexible, sólido, incoloro y traslucida. La bolsa foill tiene un sellado térmico, bastante resistente a las temperaturas, así como al agua y a los gases del ambiente cuenta con barrera total a luz perfecta para la pasta de cacao.
---------------------------	--

Material	Bolsa de Foil de aluminio
Características físicas	La bolsa cuenta con alta preservación, variedad de colores.
Medidas	Las bolsas escogidas miden 10cmx 15cmx3.5cm.

Nota: Autoría propia

5.2 Criterios usados para la selección del empaque:

La empresa utilizará los siguientes criterios:

- Buena resistencia a la humedad
- Perfectas para agrupar productos
- Colores atractivos
- Resistencia a los cambios de temperatura
- Conservación de el aroma y sabor
- Conservación del producto en buen estado

5.3 Proceso de empaque:

El proceso inicia con un diseño perfecto para el producto de pasta de cacao, luego se procede a la adaptación, el producto debe ir perfectamente distribuida en su interior de la caja.

Tabla 11

Proceso de empackado

PROCESO DE EMPACADO	
	<p>Una vez enfriada la pasta de cacao se procede a retirar los moldes de la tableta de cacao para ser envasadas en su respectiva bolsa de fil de aluminio.</p>
	<p>Para el sellado de las bolsas de pasta de cacao se utilizará una maquina especial y con ello se pueda minimizar tiempo y costo de mano de obra.</p>
	<p>Una vez obtenido la pasta de cacao en su empaque se pasa a la verificación de cada una de ella, buscar fallas de sellado y peso.</p>
	<p>Por ultimo las bolsas de pasta de cacao serán embaladas en las cajas de cartón de tipo A según las especiaciones de peso y medidas.</p>

Nota: Autoría propia.

5.4. TIEMPOS Y COSTOS DEL PROSESO DE EMPACADO:

El proceso para el empaçado se realizará de la siguiente manera; colocar dos tabletas de 1.25g dentro de la bolsa foil de aluminio obteniendo como resultado el peso de 250g de pasta de cacao en un tiempo de una hora se logrará empaçar 15 bolsas de pasta de cacao cuyo costo será de 4.50.00 y el costo por día será de 36.00 soles obteniendo 120 bolsas empaçadas.

Tabla 12

Tiempos y costos del proceso de empaçado

TIEMPOS Y COSTOS		
TIEMPOS	COSTOS S/.	PRODUCTOS
1 hora	4.50	Empaçar 15 bolsas 250gr.
8 horas laborales	36.00	Empaçar 120 bolsas de 250gr.

Nota: Autoría propia. $(1 \text{ d } 120 \text{ bolsas a } 0.30) = \text{S/} . 36.00$

CAPÍTULO VI

EMBALAJE

6.1 Ficha técnica del embalaje seleccionado:

El embalaje, es necesario para acondicionar el producto, protegerlo y/o agruparlo temporalmente para su manipulación, transporte y almacenamiento. Al utilizar este formato, mantenemos la calidad de las mercancías en todos los pasos involucrados, al mismo tiempo que garantizamos su seguridad durante el tránsito entre el exportador y el importador.

La empresa AYACAO-PERÚ, realizó una debida investigación de diferentes empresas dedicadas a la elaboración de las cajas, eligiendo el tipo de caja denominado cartón corrugado de tipo A, ya que el embalaje es de suma importancia para el correcto y seguro transporte de las mercancías, resguarda los productos durante el recorrido de transporte, también facilita el montaje de carga que se realizara.

FIGURA 11

Ficha Técnica de Cartón Corrugado



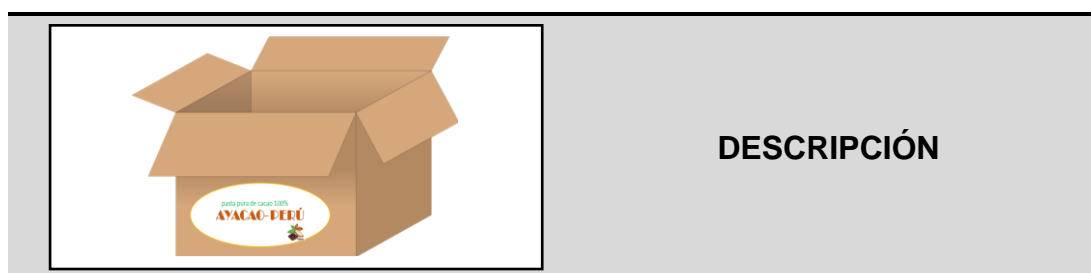
FICHA TECNICA CARTON CORRUGADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO				
Descripción	Lámina de cartón corrugado constituida por dos hojas de papel voluminoso 100 % virgen, una lisa y una ondulada, pegadas entre sí por un adhesivo vegetal a base de almidón de maíz. Cumple con la norma FDA para envases en contacto con alimentos.			
Código SAP	PC11001	PC12001	PC13001	PC14001
Medidas (mm)	270 x 360	270 x 460	360 x 270	360 x 570
Uso recomendado caja (cm)	30x40 cm	30x50 cm	40x30 cm	40x60 cm
Peso del Producto (g)	11,42	14,59	24,32	24,59
Tipo de Onda	B			
Altura de la Onda	2,8 mm			
Tolerancia	+/- 10%			
EMBALAJE				
Cartones por paquete	200 unidades			
Peso Neto Kg. (Aprox.)	2,28 KN	2,92 KN	3,89 KN	4,82 KN
Medidas paquete	270x370x260	270x470x260	360x470x260	360x570x260
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PAPEL				
	Valor Estándar		Norma de Análisis	
Peso Base	50 gr/m ²		TAPPI 410	
Humedad	8%		TAPPI 412	
Blancura ISO	56%		ISO 2472	
Carga Ruptura L	2,4 kN/m		TAPPI 494	
Rasgado Elmendorf T	400,00 mn		TAPPI 414	
Rugosidad Bendtsen S	950,00 ml/min		ISO 8791/4	

NOTA: Imagen referencial de Google

Tabla 13

Ficha técnica del embalaje de pasta de cacao



DESCRIPCIÓN

Descripción física del empaque

Cajas de cartón de tipo A corrugado

Beneficios

Es flexible durante su proceso de fabricación, resísete durante el transporte, beneficios de sus caras para colocar la comunicación gráfica y su bajo costo de producción.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL EMPAQUE

Medidas 40 x 30cm altura de 21cm

Peso 12Kg

Resistencia vertical 12Kg

Resistencia horizontal 12Kg

Color mostaza

Nota: Autoría propia

6.2 Criterios usados para la selección del embalaje:

Para realizar un correcto embalaje, la Empresa AYACAO-PERÚ, tomará en cuenta los siguientes puntos:

- **Tamaño y volumen:**

La caja tendrá una altura de 21cm, contará con bolsas de pasta de cacao con medida de 3.5cm cada una, por cama será ocho unidades de bolsa y por piso será de seis unidades, en total tendremos 12 kg por caja.

- **El material y su calidad:**

El material apropiado, será el cartón corrugado de tipo A, el cual cuenta con canal doble y se distingue por tener dos flautas respectivamente separadas. Además, posee un plus de resistencia entorno al su aspecto físico.

- **Diseño:**

Las cajas estarán diseñadas para el uso perfecto de exportación de pasta de cacao resistente al apilamiento, carga y estiba de las cajas.

- **Coste:**

cada caja tendrá un costo de 2.10 céntimos.

- **Sostenibilidad:**

La caja cuenta con las siguientes normas y certificación:

La certificación LNE: Esta certificación es emitida por el Laboratorio Nacional de Metrología y Pruebas, el cual tiene como finalidad brindar seguridad al cliente con respecto a la buena calidad del embalaje adquirido.

- **Sellos de garantía:**

La caja tiene el sello RESY, que indica que el embalaje es totalmente reciclable, y el E.C.T. (Edge Crash Test), que indica que los bordes de la caja de cartón son resistentes a la compresión vertical.

Proceso de embalaje:

Tabla 14

Proceso de embalaje

PROCESO DE EMBALAJE	
	 <p>EMPRESA AYACAO-PERU, para la comercialización del producto, cuando es empacado se coloca en cajas de doble corrugado con el peso y dimensiones correctos.</p>
	 <p>Una vez teniendo las bolsas de pasta de cacao dentro de las cajas, se procede a sellar las cajas corrugadas con una cinta adhesiva, para garantizar la seguridad del paquete hasta el destino final.</p>
	 <p>Las cajas correctamente empaquetadas y selladas, se llevará a un pallet para ser agrupadas y apiladas según especificaciones técnicas.</p>
	 <p>Una vez terminado de apilar las cajas en el pallet, se realizará a colocar los esquineros y la cinta fil para mayor protección y seguridad de la carga.</p>
	 <p>Por último, la carga de pasta de cacao ya lista para su exportación será transportada por un montacarga y llevada al puerto de callao.</p>

Nota: Autoría propia

6.3 Tiempos y costos del proceso de embalaje:

Para realizar nuestro proceso de embalaje se determinó el tiempo y costos, que se realizarán de la siguiente manera: en una hora se embalará 30 cajas y el costo será de 0.25 y en ocho horas laboradas se realizará a embalar 240 cajas y el costo total será de 60.00soles por día.

Tabla 15

Tiempo y costo del Proceso de embalaje.

DESCRIPCIÓN		
Tiempo	Costos S/.	Productos
1. hora	0.25	embalar 30 cajas
8 horas laboradas	60.00	embalar 240 cajas

Nota: Autoría propia


CAPÍTULO VII

UNITARIZACIÓN

7.1 Ficha técnica del pallet seleccionada:

Tabla 16

Ficha técnica del pallet

DESCRIPCION DEL EUROPEO PALLETS	
Descripción física de los pallets	
Características de los pallets	Largo 1.20 cm
	Ancho 0.80cm
	Alto 145mm
	Volumen 25kg
	Peso bruto 1008Kg
	Tara 1500kg

Nota: Autoría propia

7.2 Criterios usados para la selección del pallet:

Los criterios que se obtendra para la selección de los pallets serán los siguientes:

- El tamaño determinado será de, 1200 x 800mm son múltiplos de las cajas de cartón estándar, lo que facilitara el agrupamiento de nuestras mercancías.
- Por su fácil manipulación, sin restricciones.
- Por otro lado, al estar todo estandarizado, será más sencilla la acumulación de pallets unos encima de otros al portar cajas que son compatibles con ellos.
- Por su resistencia de peso.

7.3 Proceso de paletización:

Con respecto a este proceso, se verificará que las cajas estén rotuladas y en perfectas condiciones, luego la mercancía deberá ser apiladas de forma ordenada y uniforme y por ultimo las cajas deberán ser protegidas con esquineros y forradas con bolsa fill. Las cajas se ubicarán de acuerdo a la medida del pallet, por piso habrá 8 cajas y altura de 6 pisos el total de cajas que contendrá el pallet es de 48 cajas de pasta de cacao.

Plano de estiba del pallet:

Figura 12

Plano de estiba del pallet



Nota: Autoría propia

7.4 Tiempo y costos del proceso de paletización:

Tabla 17

Tiempo y costos de paletización

DESCRIPCIÓN		
Tiempos	Costos S/.	Productos
1 hora	10.00	Paletizar 66 caja en una Pallet
8 horas laboradas	80.00	Paletizar 528 cajas

Nota: Autoría propia

CAPÍTULO VIII

CONTENEDORIZACIÓN

8.1 Ficha técnica del contenedor seleccionado:

El contenedor es un depósito de carga, que principalmente sirve para transporte marítimo, fluvial o terrestre. Son unidades que protegen la carga de las condiciones climáticas. El tamaño del contenedor está estandarizado para un fácil manejo; por lo general, mide 6 metros (20 pies) de altura.

El contenedor elegido para nuestro producto es el DRY´ STANDARD VENTILADO de 20 pies, así aseguramos la mayor eficiencia en el transporte de nuestra mercancía, mejor coste y protección.

Tabla 18*Ficha técnica del contenedor*

**CONTENEDOR
DRY´ STANDARD VENTILADO**

Para hacer el cubicaje se utilizará un contenedor de 20 pies, en base a sus dimensiones se alcanzará a utilizar 11 euro pallets, mostrando así que es ideal cuando es una carga FCL.

Peso vacío o tara	2.300Kg		
Peso máximo:	24,000kg		
Carga Máxima	28.000kg		
MEDIDAS	EXTERNO	INTERNO	PUERTAS ABIERTAS
LARGO	6.10M	5.90M	
ANCHO	2.44M	2.35M	2.34M
LARGO	2.59M	2.39M	2.28M
CARGA DE PASTA DE CACAO			
CARGA MÁXIMA	28.000kg		
CARGA UTIL	6,600 kg		
VOLUMEN	528 cajas de 12kg de pasta de cacao		

NOTA: Autoría propia

8.2 Criterios usados para la selección del contenedor

Los principales criterios que utilizaremos para la selección de un contenedor adecuado dependerán de los siguientes indicadores:

- **Tamaño y volumen:** Un contenedor de 20 pies puede contener 11 europalets según el tamaño del contenedor elegido tendrá espacio de maniobra para cargar y descargar mercancías.
- **El material y su calidad:** El contenedor está fabricado con acero o aluminio y está diseñada con un mecanismo, el cual ocasiona la expulsión del aire cálido y húmedo por las aperturas superiores, en paralelo a ello el aire fresco ingresa a través de las aperturas inferiores.
- **Tipo de contenedor:** Es un contenedor seco, del tipo más usado para la exportación de mercancías de carga estándar o DRY especial para los pallets europeos.
- **Conservación y seguridad:** El contenedor está diseñado principalmente para cargas que no pueden soportar cambios violentos de temperaturas, por lo tanto se debe transportar con ventilación constante para evitar la acumulación de gases, lo que ayudará a que la pasta de cacao llegue en buenas condiciones al país de destino.

8.3 Proceso de contenedorización:

La Empresa AYACAO-PERÚ transportará la pasta de cacao en un contenedor Dry de 20 pies.

Tabla 19

Proceso de contenedorización



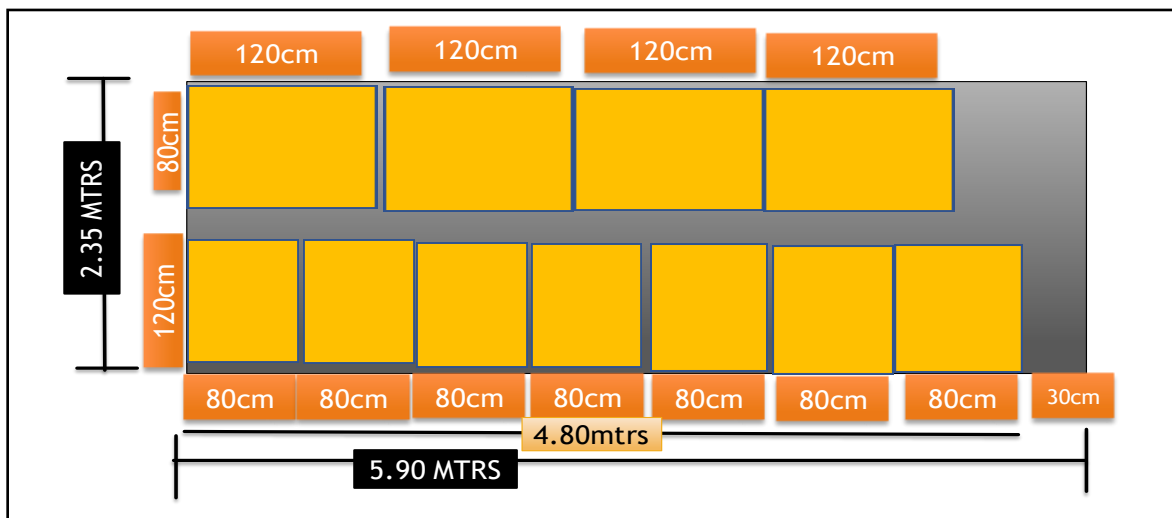
Nota: Autoría propio

Plano de estiba del contenedor:

El plano de estiba está representado en un documento donde indica que la mercancía debe ser colocada de forma segura y ordenada para evitar daños causados por el movimiento del vehículo, nuestro plano contara con 11 pallets europeos con medidas de 120x80cm, será colocada en dos filas y se dejara un espacio mínimo para la manipulación de la carga de mercancía.

Figura 13

Plano de estiba del contendor



Nota: Autoría propia

8.4 Tiempo y costos del proceso de contenedorización:

Tabla 20

Tiempos y costos del proceso de contenedorización

TIEMPO Y COSTOS DEL PROCESO DE CONTENEDORIZACION			
CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO	TIEMPO
Alquiler de Montacarga	11 pallets	S/. 340.00	2h

Nota: Autoria propio

CAPÍTULO IX

TRANSPORTE

9.1 Proveedores del transporte interno:

Tabla 21

Proveedores del transporte interno

N°	Proveedor	Lugar
1	TRANSERVIS CARGO S.A.C.	AYACUCHO
2	SHALOM	AYACUCHO
3	CARGA GUIZADO S.A.C.	AYACUCHO
4	MARVISUR AYACUCHO	AYACUCHO

Nota: Autoría propia

Empresa proveedora de transporte: TRANSERVIS CARGO S.A.C.

Lugar: Jr. Manco Capac 538, Ayacucho 05001

Servicios: ofrece transportar mercancías y paqueterías desde 01 kilogramos a más, cuenta con furgones cerrados y cuenta con vehículos de 5-10-15-20-30 toneladas, monitorizados con GPS las 24 horas del día.

Políticas: contamos con el permiso del MTC para el transporte de residuos y/o materiales peligrosos (productos químicos, pinturas, oxígeno, productos agrícolas, entre otros)

Misión: Brindar un servicio de transporte satisfactoria y plenamente a nuestros clientes. somos una empresa con más de 20 años de servicio, brindando rapidez, seguridad y puntualidad en nuestras entregas.

Visión: Convertirnos en una empresa líder en la industria del transporte de carga, fortalecer su posición en el mercado peruano y expandirse internacionalmente como una empresa de primer nivel que ofrece experiencia, eficiencia y seguridad.

Figura 14

Logo de la Empresa



Nota: Google Imágenes

Empresa proveedora de transporte: SHALOM EMPRESARIAL

Lugar: Av. Las Rosas Mz. O2 Lt.13, Ayacucho 07604, Perú.

Servicios: Es una empresa de carga y paquetería que está especializada en ofrecer soluciones inmediatas a los clientes en cuanto a envíos. Contamos con una red de 90 agencias en todo el país y contamos con más de 20 años de experiencia en la industria del transporte.

Figura 15

Logo de la Empresa



Nota: Google Imágenes

9.2 Costo de transporte interno (Inland Freight):

Tabla 22

Costo del transporte interno

DESCRIPCIÓN			
Ruta.	Trayecto.	Precio S/.	Tiempo.
Ayacucho - Callao	(569.9 km) por Ctra. Panamericana S/Carretera 1S y Carretera 28A	2,900.00	12h

Nota: Autoría propia

9.3 Proveedores de servicio de transporte internacional:

Tabla 23

Proveedores del transporte internacional

N°	Proveedor	Dirección
1	HAMBURG SUD PERÚ	Avenida Pardo y Aliaga 652 San Isidro, Lima 27, 15073
2	3STARS WORLDWIDE LOGISTICS S.A.	calle los Tucanes n° 125 ofic.405 bellavista - callao
3	MEDITERRANEAN SHIPPING COMPANY DEL PERÚ S.A.C.	Av. Alvarez Calderón 185, Lima 15073
4	NEW ATLANTIC S.A.C.	Av. Óscar R. Benavides 4595, Callao 07006
5	HAPAG LLOYD S.A.C.	Av. Elmer Faucett S/n, Callao 07026

Nota: Autoría propia

Empresa proveedora: HAMBURG SUD PERÚ

Lugar: Lima-callao

Servicios:

Cuenta con carga seca, refrigerada, carga especial y carga peligrosa, servicios.

Cargas terrestres, marítimo y aéreo

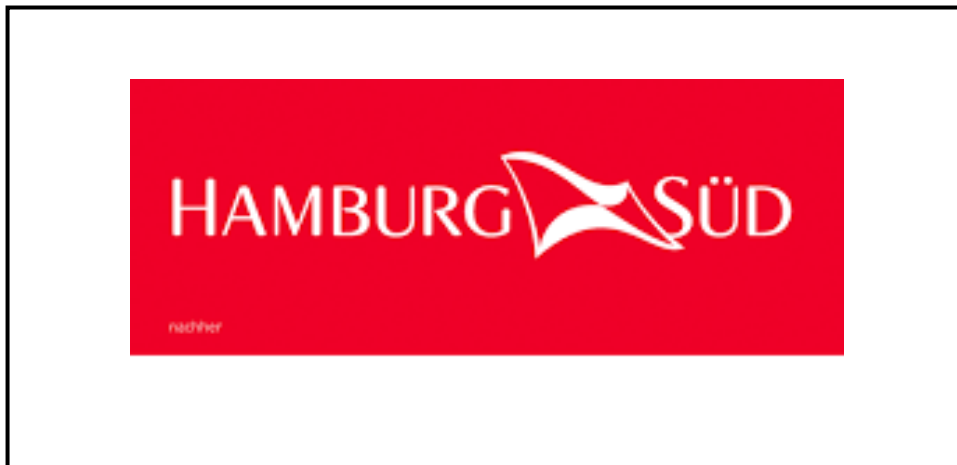
LA EMPRESA Comprometidos con la gestión empresarial y logística internacional, servicios logísticos integrados marítimos, aéreos y terrestres. Con más de 250 oficinas en todo el mundo, carga contenerizada, líder en transporte marítimo internacional.

Misión: Nuestros clientes son la razón de nuestra existencia y hacemos todo lo posible por satisfacer sus necesidades.

Visión: Ser una empresa líder, mantenernos siempre entre los primeros todos, los productos de eCommerce de Hamburg Süd cumplen elevados estándares tecnológicos y de seguridad.

Figura 16

Logo de la empresa



Fuente: Google Imágenes

Empresa proveedora: 3STARS WORLDWIDE LOGISTICS S.A.

Lugar: Lima

Servicios:

Cuenta con el transporte aéreo, marítimo, multimodal también ofrece los siguientes servicios:

- FTL: Tipo de servicio de carga camión completo.
- LTL: Tipo de servicio de carga camión parcial.
- Posee el servicio de recojo en el punto indicado y traslado.

- Envase y embalaje.
- Manejo de proyectos de gran envergadura.
- Almacenaje y distribución.

LA EMPRESA Se constituyó en febrero de 2014 con un nuevo equipo y una dirección altamente cualificada con más de 20 años de experiencia en las mejores empresas nacionales e internacionales. Somos parte de una red global de agencias y manejamos todo tipo de carga, la misma carga puede ser consolidada o enviada directamente desde y hacia cualquier lugar del mundo por transporte aéreo, marítimo o multimodal.

Figura 17

Logo de la empresa



Fuente: Google Imágenes

9.4 Cotizaciones de flete marítimo y aéreo:

Para realizar la cotización de flete marítimo, la empresa AYACAO-PERÚ primeramente tomara como referencia los costos de las normas peruanas que vienen hacer de SIICEX.

Tabla 24

Costo del transporte internacional

FLETE MARÍTIMO			
Ruta	Precio en \$	Precio en Soles	tiempo
Puerto Callao PERÚ hasta Puerto Buenos Aires	397.38 \$	Siendo el tipo de cambio 3.81 1514.33	16 días

Nota: Autoría propia

Cotizaciones de flete aéreo:



Avda. Tarma 1820
Centro de Transportes Cacha (C.T.C.)
38880 CAYMA (Cayma - Arequipa)
Tel: 34-91-722-76.00
Fax: 34-91-679-81.08
www.accionafwd.com

TARIFAS GUBERNAMENTALES FLETE AEREO			
Libros y material educativo, impreso y encuadernado			
Desde Madrid y Barcelona a :	+ 100 kgs.	+ 300 kgs.	+ 500 kgs.
	Eur/k	Eur/k	Eur/k
Boston, Chicago, Nueva York, Washington	1.05	0.90	0.80
Miami	1.30	1.18	1.02
México	1.95	1.61	1.33
Santo Domingo	1.55	1.22	1.06
Bogotá	1.64	1.48	1.35
Guayaquil, Quito	1.85	1.59	1.47
Río de Janeiro, Sao Paulo	1.77	1.61	1.45
Lima	1.85	1.75	1.61
Caracas	1.51	1.25	1.11
Habana	1.64	1.18	1.06
San Juan	1.51	1.18	1.06
Montevideo	2.25	1.62	1.73
Buenos Aires	1.67	1.51	1.30
Santiago de Chile	1.94	1.68	1.71
Managua, San Salvador	1.89	1.61	1.46
San José, Panamá, Guatemala	1.89	1.53	1.38

TARIFAS PREFERENCIALES FLETE AEREO U.S.A.			
Libros y material educativo, impreso y encuadernado			
Desde Madrid y Barcelona a :	+ 100 kgs.	+ 300 kgs.	+ 500 kgs.
	Eur/k	Eur/k	Eur/k
Baltimore, Orlando, Tampa, Filadelfia	1.49	1.35	1.31
Pittsburg, Washington			
Los Angeles, San Francisco, Seattle	1.48	1.41	1.36
Atlanta, Charlotte, Chicago, Dallas			
Detroit, Houston	1.45	1.36	1.31

TARIFA G-4 (GTC) : 0,026 Eur / k
TASA SEGURIDAD (SCC) : Peso taxable 0,15 Eur / k (IBERIA 0,14 Eur / k)
TASA COMBUSTIBLE (MYC) : Peso taxable 0,95 Eur / k (IBERIA 0,93 Eur / k)
TASA PMS : Mercancía " Seguro " 4,52 Eur x expedición
Mercancía " No Seguro " Mínimo x expedición 12,12 Eur
Tarifa x kg. 0,085 Eur / kg.
Máximo x expedición 195,98 Eur.

CAPÍTULO X

SERVICIO DE SOPORTE AL COMERCIO INTERNACIONAL

10.1 **Agentes de aduana:** La empresa AYACAO-PERU, opto por elegir a la agencia de CROSSTAINER CARGO SAC, teniendo en conocimiento que es una agencia seria, con altos estándares en el área de logística internacional. Además, cuenta con gran experiencia en base a todo tipo de industrias para importar y exportar.

Agente: CROSSTAINER CARGO S.A.C.

Figura 18

Logo de la agencia de aduana



Nota: Internet

La agencia de aduanas es una empresa dinámica capaz de adaptarse con flexibilidad a los requerimientos que requiere la industria logística. En los últimos

años, la empresa evoluciono con respecto a sus trabajadores que inicialmente se le denomino "cargador" y actualmente es un "operador logístico integrado" y entre sus principales servicios tienen "intercambio" los cuales son útiles para los empresarios.

10.2 Costo de agenciamiento:

El costo de agenciamiento se realizó enviando un correo electrónico a la empresa CROSSTAINER CARGO S.A.C. Para poder saber los costos de dicha empresa.

Tabla 25


Costo de Agenciamiento de naviero:

COSTO DE AGENCIAMIENTO NAVIERO			
DESCRIPCION		COSTO	
Visto Bueno		S/.	190.00
Emision de B/L		S/.	150.00
THC		S/.	240.00
Gastos Navieros y administrativos		S/.	520.00
TOTAL		S/	1,100.00

Nota: *Autoría propia*

Figura 19

Cotización de Exportación con CROSSTAINER CARGO S.A.C.

			
COTIZACIÓN FCLEXPORTACION			
Callao, viernes, 05 de noviembre de 2022			
CLIENTE:	AYACAO PERU	CTC:	AYACAOPERU@gmail.com
TELÉFONO:	93522733	CORREO:	AYACAOPERU@gmail.com
Le hacemos nuestra cotización para su exportación marítima:			
*ORIGEN	CALLAO, POR ARGENTINA SEMANAL	*VALIDEZ	31.11.2022
* SALIDA		*DESORGA	0
		*TRANSITO	12 DIASAPROX.
*DATOS DE LACARGA			
BUL MODALIDAD	PRODUCTOS	PESO	VOLUMEN
FCL	1*20FR A		12,936 m3
PRECIOS FLETE + GASTOS LOCALES DEL SO:			
FLETE MARITIMO	1*20FR	USD	1650.00
	NENEAL FLETE	USD	1650.00
SERVICIO LOGISTICO		USD	1100.00
	THC	USD	160.00
	LICENCIADO EN DERECHO	USD	45.00
	IGV	USD	234.90
	NENEAL GAST sistema operativo	USD	1539.90
Gastos Locales:	\$ 285.00		
Visto Bueno:	\$ 30.00		
Gasto Administrativo:	\$ 115.00		
Comisión Aduana:	\$ 20.00		
Precontado:	\$ 600.00		
<small>Según el DL N° 1053 Ley GRAMC General Delaware Aduana título II capítulo yo Arte. 146 y 147 estipula What el agente Delaware carga Internacional debe transmitir electrónicamente a la administración aduanera la información del manifiesto Delaware coche Georgia desconsolidado vía marítima 48 horas antes de la nave de la nave, por lo que debe enviar el desglose una vez recibido el aviso Delaware Llegada teniendo como plazo máximo 96 horas antes Delaware la Llegada Delaware la nave. Delaware norteo cumplir estaba Este requisito debido depositario anterioro teniendo como plazo máximo 96 horas antes Delaware la Llegada Delaware la nave Alabama envió extemporáneo del desglose, la multa est oblicida en la Tabla de Sanciones e Importe por trámite de documento.</small>			
<small>Bruno Cruña Precios de correo @crosstainer.Educación física CRUZAINER CARGO SAC RUC: 20601746080 AV. San Juan Masías Mz. B-1 Lt. 45 – Urb. San Juan Masías, Callao</small>			

Nota: CROSSTAINER CARGO S.A.C.

10.3 Aseguradoras:

Una compañía de seguros, o proveedor de seguros, es una empresa especializada en seguros, cuya actividad financiera es la producción de un servicio de seguridad que cubre los riesgos financieros (riesgos de seguros) que afectan a determinadas entidades económicas productivas y de consumo.

Tabla 26

Aseguradoras

DESCRIPCIÓN	TELEFONO
MAPFRE PERU COMPAÑÍA DE SEGUROS	0801-1-1133
RIMAC SEGUROS Y REASEGUROS	(01)4111111
APESEG	(01)2011600

Nota: Autoría Propia

10.4 Póliza de seguros (cobertura y costo):

Para realizar la exportación de nuestra mercancía de pasta de cacao al país de destino que viene hacer Argentina, Se tuvo que cotizar los diferentes seguros, con lo cual pueda ser cubierto con los posibles daños y riesgos que pueda existir en la trayectoria del camino.

Tabla 27:

Póliza de seguro

DESCRIPCIÓN	
1.41%	Valor FOB

Nota: Autoría Propia

10.5 Depósitos temporales:

El depósito temporal permite que la mercancía esté en el depósito de la SUNAT por 30 días y otorga el derecho al pago y la posibilidad de retirar la mercancía en su totalidad con pago total de derechos (SUNAT-2010)

Tabla 28:

Depósitos temporales

DEPOSITOS TEMPORALES		
PROVEEDOR	DIRECCION	TELEFONO
	callao-Av. Nro. 204 fnd,exfundo	+511612-3500
	Av. Manco Cápac 113 Callao, Perú	(01) 206-6500
	Jr. Gaspar Hernández 700, Lima	(01) 6116363

NOTA: *Autoría propia*

CAPÍTULO XI

INFRAESTRUCTURA PARA LA DISTRIBUCIÓN FÍSICA EN EL PAÍS DESTINO

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

Dichas vías de transporte son sustanciales en la cadena logística internacional, porque realizar el traslado de toda la mercancía desde un punto a otro, nuestra empresa enviara las mercancías vía marítima al puerto de Buenos Aires, en el país de Argentina.

Puerto Buenos Aires:

Este puerto de contenedores es el más importante para Buenos Aires y Argentina, y maneja alrededor del 60% del tráfico de contenedores del país. También considerado uno de los puertos más importantes de América Latina por su moderna infraestructura y capacidad de carga. Este puerto cuenta con una capacidad de 1,5 millones de TEUs anuales de carga total, conecta a la Argentina con el mundo y opera más del 62% de la carga de contenedores del país. Recibe aproximadamente 1200 buques por año. (BENI, 2020)

Figura 20

Puerto Buenos Aires



Nota: www.puertobuenosaires.com

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

Con relación a la infraestructura vial o terrestre; para la empresa es muy importante ya que se exportará un producto de consumo que viene hacer la pasta de cacao por ello tomamos la decisión que la mercancía deberá ser transportada por la vía marítima de Buenos Aires.

Respecto a la infraestructura portuaria; Un puerto es básicamente una estructura natural o artificial que protege a los barcos, facilita su maniobra y les permite entrar en contacto con tierra, es decir. para atracar, tumbarse al borde del muelle. Además, su función principal es proteger a los barcos y permitirles conectarse con tierra, también sirve como centros de almacenamiento temporal de materias primas y el costo de transporte es mas bajo a diferencia de la vía aérea, y cuenta con mayor capacidad de carga.

El puerto cuenta con 5 elementos estructurales básicos, los cuales son: muelles, depósitos, silos, terrazas y edificios administrativos.

Respecto a la infraestructura aeroportuaria; La infraestructura básica de un aeropuerto esta conformada de pistas, puestos de estacionamiento de aeronaves, puentes de embarque, terminales de pasajeros, carga y centros de transporte terrestre. el costo es elevado a diferencia del transporte marítimo, cuenta con algunas ventajas como:

- **Rapidez:** El tiempo es menor a comparación de otros medios de transporte, es utilizado para largas distancias o situaciones de difícil acceso.
- **Mayor seguridad:** Brinda mayor seguridad con respecto a al producto ocasionando menos pérdidas y daños.
- **De bajo peso y alto valor:** Joyas, metales preciosos, materiales electrónicos, medicamentos, instrumentos de precisión, etc.
- **Perecederas:** Frutas, verduras, flores, etc.

Figura 21

Infraestructura portuaria



Nota: Google Imágenes

Figura 22

Infraestructura aeroportuaria



Nota: Google Imágenes

11.3 Descripción, análisis de los principales puertos y aeropuertos incluyendo rutas, infraestructura, capacidad, restricciones, servicios, procedimientos, costos, entre otros:

Argentina cuenta con tres principales puntos de ingreso al mercado (puertos/aeropuertos):

Vía marítima - principal puerto:

-Buenos Aires

Vía terrestre principales aduanas:

-Mendoza

-Bariloche

Vía aérea principal aeropuerto:

-Ezeiza

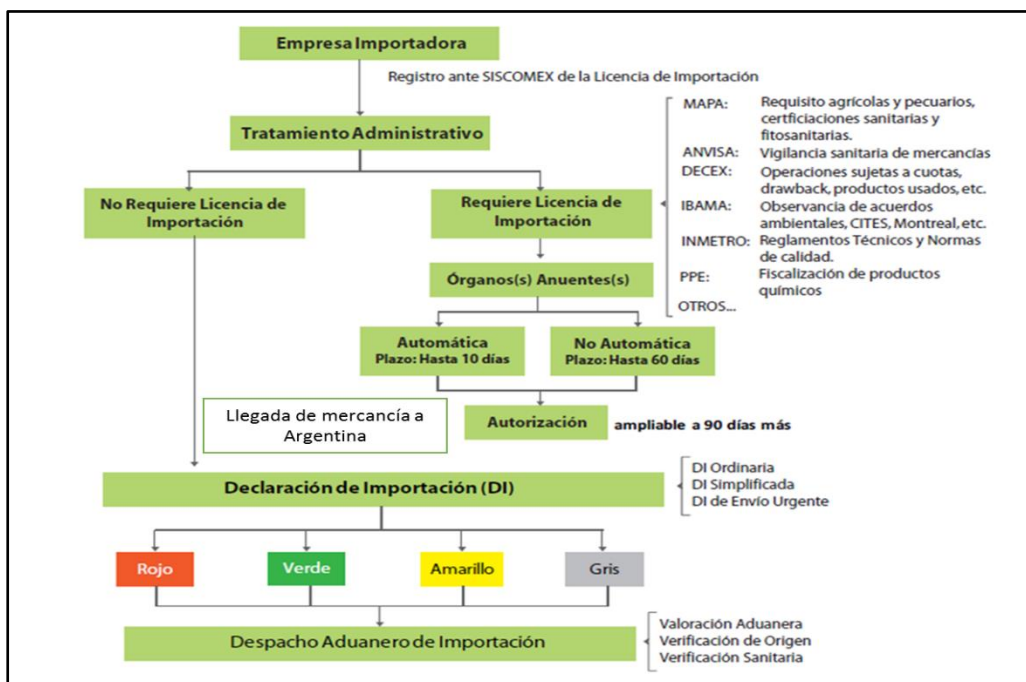
Puerto de Buenos Aires: Este es un puerto intermodal, es decir, proporciona conexiones entre diferentes modos de transporte para que las mercancías puedan ser importadas o exportadas. Las mercancías de las distintas provincias bajo nuestra jurisdicción portuaria están conectadas a todo el país a través de tres modos de transporte: camiones, ferrocarril y ríos.

Aeropuerto Ezeiza: El Aeropuerto Internacional Ministro Pistarini, conocido naturalmente como Aeropuerto Internacional de Ezeiza, es un terminal aéreo internacional, este aeropuerto tiene un gran impacto para el país con respecto a la cantidad de pasajeros que transitan a diario.

11.4 Proceso de importación y nacionalización en el país destino)

Figura 23

Flujograma de importación



NOTA: Imagen referencial de Google

11.5 Requisitos para importar muestras sin valor comercial

Las muestras que no poseen valor comercial son consideradas mercancías declaradas, cuyo valor total FOB no exceda de \$5.000 y no supere las 6 unidades. Con respecto a las piedras preciosas como el café y las esmeraldas, los artículos de metales preciosos, el oro y sus aleaciones, el platino y los metales del grupo del platino, las cenizas de orfebrería y los productos de vida silvestre y plantas no pueden exportarse como especímenes sin valor comercial.

Requisitos de muestra sin valor comercial al país de Argentina:

-Instrucción de embarque: Dichas instrucciones inician con el documentado, en el cual se elabora la información que contiene la mercancía transportada e información sobre su origen y destino.

-volante de despacho: Este es un documento emitido por los depósitos temporales, se verifica las condiciones como, cantidad de bultos, pesos brutos, precintos.

-Certificación de origen: Dicho documento tiene por finalidad acreditar y garantizar la información veraz del lugar de origen de las mercancías exportadas permitiendo beneficiar de las preferencias o reducciones arancelarias que otorga el país de Argentina.

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

ECU WORLDWIDE:

Es una empresa en buenos aires Argentina, ara su carga, confíe en una empresa con un rico patrimonio, experiencia local y global y una amplia red que ofrece una comodidad única. La confianza y la transparencia son los valores fundamentales de ECU Worldwide. Ya sea en nuestro gobierno corporativo, sustentabilidad o compromiso con nuestros empleados y clientes, nuestra filosofía y nuestros servicios reflejan calidad y excelencia en todo lo que hacemos.

TABLA 29

Datos del Proveedor Logístico

ECU WORLDWIDE		
COREO ELECTRONICO:	DIRECCION	TEFEFONOS
Letspartner@ecuworldwide.com	Av. Belgrano 355 – P.121092 – Ciudad de Bs. As.	5353-0200 5273-2323

NOTA *elaboración propia*

OVERSEAS ARGENTINA SA:

Proporciona soluciones logísticas, de almacenamiento y transporte de mercancías tanto en el ámbito local como internacional. Brinda a sus clientes servicios integrales para una gestión eficiente.

TABLA 30

Datos del proveedor logístico

OVERSEAS ARGENTINA SA		
DIRECCION	TELEONO	CORREO
Suipacha 268 – P. 5º	4320-9700/45	hmicieli@ecuarg.eculine.net
1008 – Ciudad de Bs. As.	4320-9710	

NOTA *Elaboración propia*

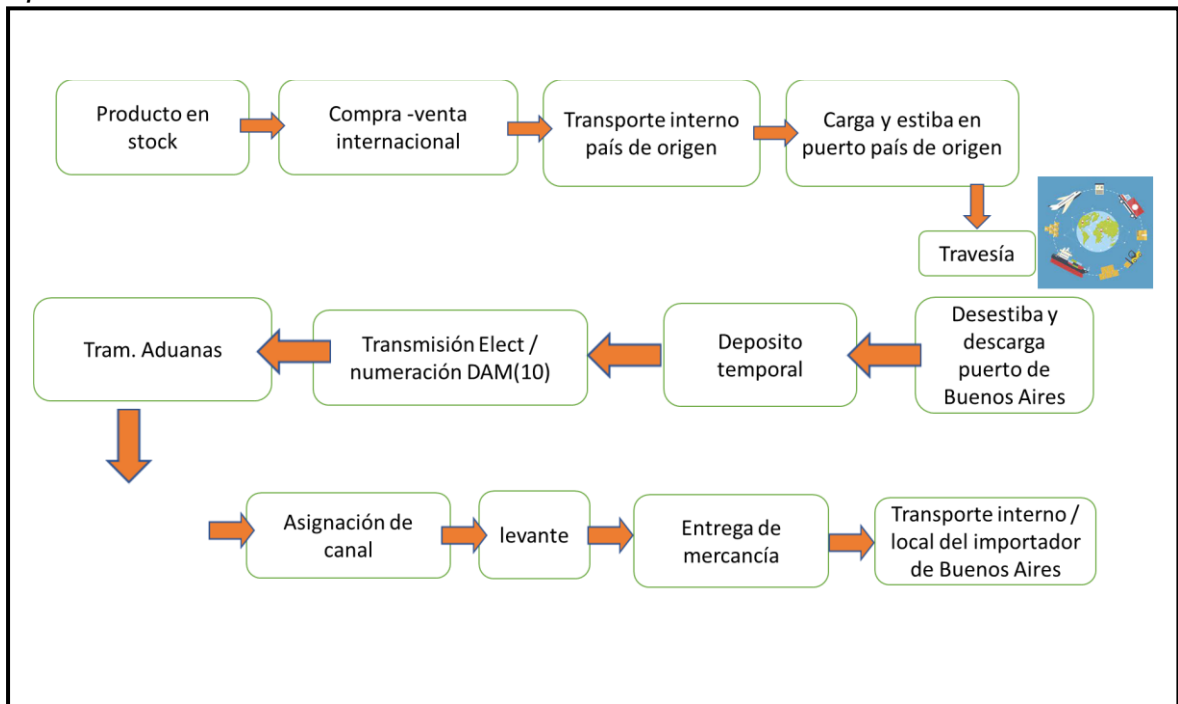
CAPÍTULO XII

DISTRIBUCIÓN

12.1 Mapeo de la secuencia comercial proveedor – consumidor:

Figura 24

Mapeo comercial



Nota: Autoría Propioa

12.2 Identificación y descripción de canales de distribución:

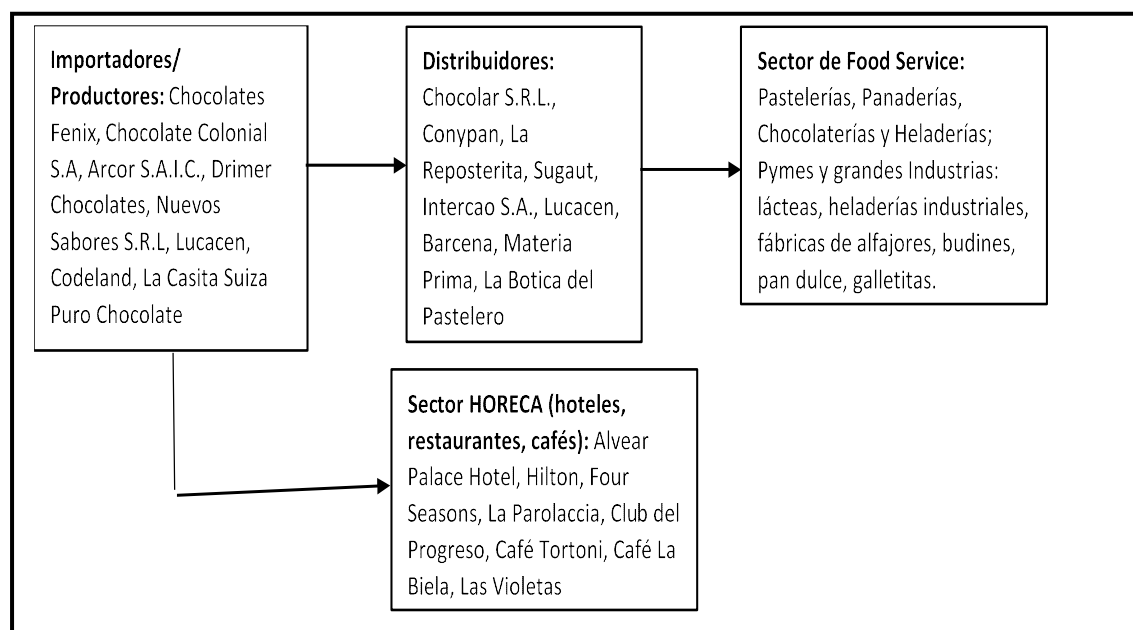
Para identificar nuestro canal de distribución se hizo un análisis de todo los mercados que hay en el país de argentina capital de Buenos Aires todas dedicada al comercio y distribución de pasta de cacao para así poder llegar a los super mercados o consumidor final.

El país destino (Argentina), se establece como un claro importador de la principal materia prima de la producción de chocolate: Como punto importante podemos resaltar que el cultivo que ellos tienen no progresa, debido a las condiciones agroecológicas que demanda. Por consiguiente, este país es el indicado para la importación de nuestro producto.

Se muestra a continuación las diferentes canales de distribución en Argentina capital de Buenos Aires.

Figura 25

Canales de distribución según mercado HORECA



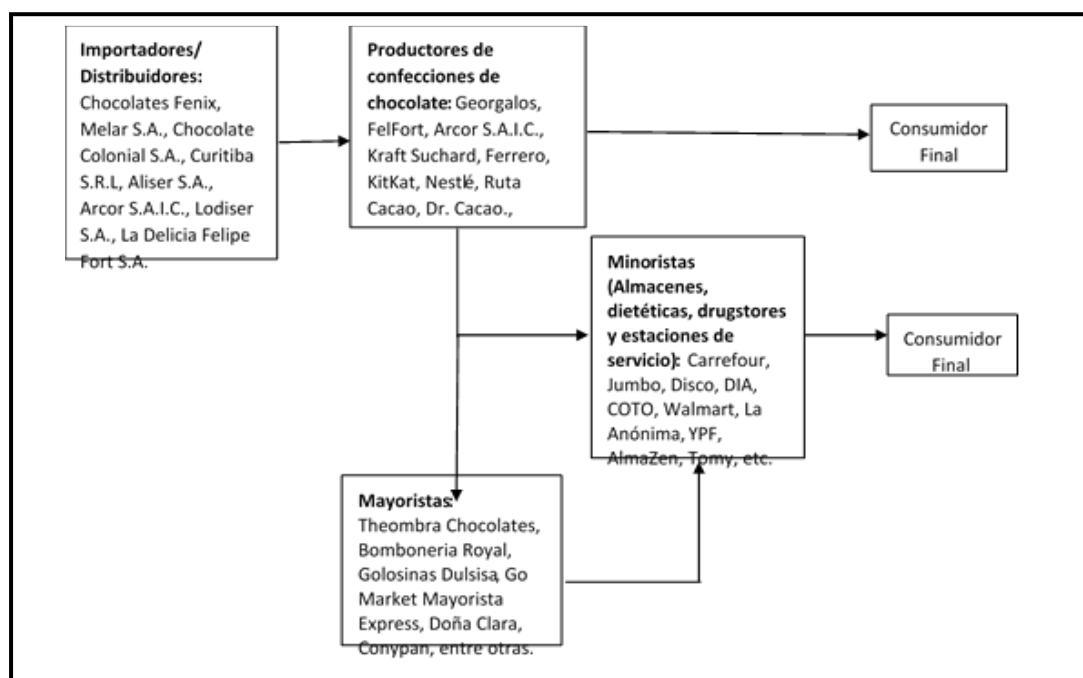
Nota: PROMPERU en Argentina 2020

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

Según la identificación y descripción del canal, se pueden crear los siguientes canales:

Figura 26

Canal con mayor flujo según mercado de CONSUMO



Nota: PROMPERU en Argentina 2020

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

Según PROMPERU en Argentina, “Hoy en día existen más de 620 productos activos en el mercado de consumo personal en el canal de kioscos, son respecto al punto de venta en promedio solo se tiene 127 por lo que 1 de cada 5 productos llega a estar presente” La competitividad del canal de kioscos es alta, ya que aproximadamente la mitad de los productos concentran el 89%

de la facturación. Esta concentración se traduce también en que 5 players hagan el 80% de toda la facturación.

En torno a la ubicación geográfica en la Capital Federal, la venta de la pasta de cacao se encuentra comercializada por toda la ciudad, porque es un producto que se compra por impulso y en base a ello hay alrededor de 7000 kioscos y 900 supermercados distribuidos en toda la ciudad, en los cuales se venden chocolates de distintas marcas. (Perú, 2020, pág. 11)

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

La demanda total en el sector cacao, chocolates y productos a base de pasta de cacao puro, registro un gran crecimiento durante los últimos 15 años, impulsado para el incremento de los ingresos per cápita de las economías emergentes.

El incremento de pasta de cacao en Argentina es el más alto de la región, pero aún se ubica por debajo de los niveles de algunos países europeos. Cabe recalcar que en la actualidad el consumidor se encuentra más informado en cuanto al etiquetado, información nutricional que tienen los productos. (Perú, 2020)

Incoterm utilizado: El incoterm que se utilizara para el transporte marítimo es el incoterm FOB (free on Bord), para el mercado Argentina capital Buenos Aires.

El vendedor también será responsable de todos los costos y riesgos desde su oficina hasta que la mercancía sea cargada por completo al buque.

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

En los últimos años el porcentaje de adquisición del grano de cacao creció de manera positiva. Se refiere a la gestión del proceso de producción que inicia con el grano hasta la obtención de la tableta. En Argentina esta tendencia ha tomado un impulso en 5 años, por lo cual cada vez más productores apuntan a la tendencia del grano a la barra, que requiere encontrar el origen y la más alta calidad del cacao. Actualmente, esta variedad de cacao dice ser americana, pero sus altos costos de producción la convierten en una esplendidez, y conforme a la pureza posee un sabor especial. En torno a ello, el éxito de la empresa radica en encontrar un segmento de clientes que estén dispuestos a pagar un valor mayor por la alta calidad y pureza.

Los productos a base de cacao, son procesados por muchas compañías de varios tamaños; esto engloba una amplia gama de empresas, incluyendo grupos internacionales como Kraft International, Nestlé y Ferrero, empresas locales líderes como Arcor, FelFort y George galos, Existen aproximadamente 150 empresas dedicadas a elaborar dulces o golosinas en el mercado argentino.

CAPÍTULO XIII

MATRIZ DE COSTOS DE EXPORTACIÓN

Tabla 31

Costo de exportación pasta de cacao

	Tipo de cambio:			3.9
	Utilidad:			5%
Egresos (Expresado en US\$)	Ene	Feb	Marzo	Costo total por el 1er envío
COSTO FIJO	1194.08	1194.08	1194.08	3582.23
local	800.00	800.00	800.00	2400.00
internet	100.00	100.00	100.00	300.00
energía eléctrica	210.08	210.08	210.08	630.23
agua	84.00	84.00	84.00	252.00
MANO DE OBRA	2860.00	2860.00	2860.00	8580.00
mano de obra en planta	1860.00	1860.00	1860.00	5580.00
mano de obra indirecta	1000.00	1000.00	1000.00	3000.00
MATERIA PRIMA	19308.00	19308.00	19308.00	57924.00
pasta de cacao	19308.00	19308.00	19308.00	57924.00
COSTO DE VENTA Y ADMINISTRACIÓN	844.80	844.80	844.80	2534.40
rotulado y etiquetado	844.80	844.80	844.80	2534.40
COSTO DEL PALETIZADO	1581.29	1581.29	1581.29	4743.88
rollo fiil de 18"	139.96	139.96	139.96	419.88
banda de seguridad	89.67	89.67	89.67	269.00
cajas	88.33	88.33	88.33	265.00
pallets	180.00	180.00	180.00	540.00
bolsa foil de aluminio por 100 unidades	1083.33	1083.33	1083.33	3250.00
TRANSPORTE	966.67	966.67	966.67	2900.0
transporte de ayacucho a callao	966.67	966.67	966.67	2900
COSTO TOTAL EN PLANTA	26754.84	26754.84	26754.84	80264.51
UTILIDAD (%)			1337.74	1337.74
GASTOS ADUANEROS			6865.68	
Agente aduanas			150.00	
Emision B/L			388.00	
Derecho de Embarque			190.00	
visto Bueno			48.72	
Deposito temporal			140.40	
Corruier(documento cliente destino)			69.97	
Gastos Administrativos			520.00	
Certificado de origen			4247.00	
Certificado sanitario (DIGESA)			241.50	
Carga y estiba al contenedor			335.00	
IMPREVISTOS			535.10	
GASTOS DE EXPORTACIÓN			6865.68	6865.68
VALOR FOB				88,467.93
Nro unidades			25344	
	Precio unitario (dólares) (Valor FOB)			3.49
	Precio unitario (soles) (Valor FOB)			13.61

CAPÍTULO XIV

VALUACIÓN ECONÓMICA FINANCIERA

14.1 Costos de oportunidad de capital:

Tabla 32

Inversión

Calculo plan de inversion exportacion					3.9
GASTOS DE CONSTITUCION	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO MN	TOTAL	Dolares
MARCA NOMBRE COMERCIAL	INTANGIBLE	1	S/750.00	S/750.00	192.31
GASTOS DE REGISTROS SANITARIO(DIGESA)	INTANGIBLE	1	S/241.50	S/241.50	61.92
ALQUILER DE LOCAL	INTANGIBLE	1	S/800.00	S/800.00	205.13
GASTOS NOTARIALES	INTANGIBLE	1	S/200.00	S/200.00	51.28
INSPECCION TECNICO PRODUCTIVO	INTANGIBLE	1	S/60.00	S/60.00	15.38
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO	INTANGIBLE	1	S/125.00	S/125.00	32.05
OTROS GASTOS DE CONSTITUCION	INTANGIBLE	1	S/1,200.00	S/1,200.00	307.69
				S/2,176.50	558.08
CANTIDAD	MAQUINAS Y EQUIPOS	UNIDAD	PRECIO MN	TOTAL	Dolares
1	COMPUTADORA	UND	S/3,850.00	S/3,850.00	987.18
1	MAQUINA REFINADORA DE 3 A 4 KG	UND	S/24,100.00	S/24,100.00	6179.49
1	MAQUINA DEPOSITADORA PARA CHOCOLATES	UND	S/32,000.00	S/32,000.00	8205.13
1	MOLINO TRITURADOR	UND	S/6,900.00	S/6,900.00	1769.23
1	MAQUINA TEMPERADORA	UND	S/3,400.00	S/3,400.00	871.79
1	Paletrens TM2500.	UND	S/800.00	S/800.00	205.13
1	IMPRESORA	UND	S/2,400.00	S/2,400.00	615.38
				S/40,000.00	
				S/113,450.00	29089.74
CANTIDAD	MUEBLERIA	UNIDAD	PRECIO MN	TOTAL	Dolares
3	ESTANTE DE 2.00 X 140	UND	S/800	S/2,400.00	615.38
2	MESA DE 0.70 X 1.50	UND	S/280.00	S/560.00	143.59
6	SILLAS	UND	S/100.00	S/600.00	153.85
1	MESA DE ALUMINIO INOXIDABLE	UND	S/1,500.00	S/1,500.00	384.62
1	ESCRITORIO	UND	S/600.00	S/600.00	153.85
				S/5,660.00	1451.28
CANTIDAD	HERRAMIENTAS	UNIDAD	PRECIO MN	TOTAL	Dolares
2	BALANZA DE 50KG	UND	S/1,200.00	S/2,400.00	615.38
12	PARIHUELA	UND	S/45.00	S/540.00	138.46
40	MOLDES	UND	S/3.00	S/120.00	30.77
5	ESPATULA	UND	S/8.00	S/40.00	10.26
2	TERMOMETRO	UND	S/120.00	S/240.00	61.54
1	SELLADORA DE BOLSAS	UND	S/3,000.00	S/3,000.00	769.23
				S/6,340.00	1625.64
					0.00
				TOTAL DE INVERSION	S/127,626.50
					32724.74

14.2 Valor actual neto y Tasa de interés de retorno:

Tabla 33

Valor actual neto y tasa de interés de retorno

FLUJO DE CAJA ECONOMICO	0	1	2	3	4	5
(Expresado en US\$)	2022	2023	2024	2025	2026	2027
VENTA DE PASTA DE CACAO		265404	291944	291944	291944	291944
Ingresos Totales		265,404	291,944	321,139	321,139	321,139
COSTO TOTAL EN PLANTA		240794	264,873	291,360	320,496	352,546
GASTO DE EXPORTACION		20597	22,657	24,922	27,415	
Egresos Totales		240,794	264,873	291,360	320,496	352,546
INVERSION	-32724.74					
FLUJO DE CAJA ECONOMICO	-32724.74	S/ 24,610.28	S/ 27,071.31	S/ 29,778.44	S/ 642.42	S/ -31,407.20
(*) Tasa de crecimiento	10.00%					
COK	10%					
VAN	S/ 15,332					
TIR	52%					
PR	4.00					

CONCLUSIONES

- El proyecto realizado, permitió conocer la viabilidad referente a la exportación de pasta de cacao al país de destino de Argentina capital Buenos Aires, mediante los indicadores del VAN (valor actual neto). Y TIR (tasa interna de retorno). Obteniendo como resultado del VAN, con un 15,332y TIR de 52%.
- De acuerdo a los análisis que se realizó a diferentes mercados, se observó que el mercado destino de buenos aires muestra una gran aceptación y cuenta con fácil acceso para la exportación, se aprovechara la demanda insatisfecha encontrada en Buenos Aires, ingresando al mercado con un producto exclusivo sobre todo manteniendo su valor nutricional.
- Se puede concluir que el proyecto de exportación de pasta de cacao es factible puesto que los resultados obtenidos, reflejan que es fundamental impulsar un producto peruano que se encuentra en crecimiento y con mucho potencial dicho así se implementa precio y buena calidad, la empresa AYACAO-PERU tiene la capacidad de llevar acabo esas estrategias y con los resultados obtenidos se logre a posicionar el producto de pasta de cacao en los mercados de Argentina.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda tener en cuenta este proyecto como base para nuevas investigaciones referido a la pasta de cacao, considerando que ya se tendría una marca posicionada se podría realizar la ampliación de nuevos clientes por ello lograr competir en un mercado más grande.
- Se propone que en el tiempo se logre obtener una buena aceptación en nuevos mercados y por ello se busque hacer socios directo con los productores de los granos de cacao con el objetivo de reducir los costos de la producción, cumplir la demanda de los importadores.
- Se recomienda que una vez se halla observado los resultados de los indicadores financieros y económicos, se obtenga incrementar la inversión así lograr alcanzar una mejor proporción de necesidades insatisfechas y así lograr posicionar el producto en el mercado destino.

REFERENCIAS

Mincetur. (s.f.). medidas sanitarias obtenido por:

https://www.mincetur.gob.pe/wpcontent/uploads/documentos/comercio_exterior/medidas_Sanitarias_Fitosanitarias/Guia_UE_Alta.pdf

Promperú. (s.f.). ficha de mercado cacao obtenido por:

<https://institucional.promperu.gob.pe/ContenidosFichas/centro-y-sudamerica/obas-ficha-mercado-argentina-producto-cacao-2020.pdf>

Siicex. (s.f.). obtenido de:

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

Mundo marítimo. (s.f.). puertos de argentina obtenido por:

<https://www.mundomaritimo.cl/noticias/puerto-de-buenos-aires-en-argentina-registro-alza-de-un-15-en-la-movilizacion-de-teus-en-los-primeros-cinco-meses-del-2020>

Agro data Perú. (s.f.). estadística de exportación de pasta de cacao obtenido por

<https://www.agrodataperu.com/2021/09/cacao-pasta-sin-desgrasar-peru-exportacion-2021-agosto>.

Mincetur. (s.f.). documentos de comercio exterior obtenido de

https://www.mincetur.gob.pe/wpcontent/uploads/documentos/comercio_exterior/Sites/ueperu/consultora/docs_taller/talleres_2/42.pdf

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/Guias/GuiaRotulo.pdf>