



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

**“PROYECTO DE EXPORTACIÓN DE CAFÉ MOLIDO
AL MERCADO DE PARÍS - FRANCIA”**

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

PRESENTADO POR

Bach. GLADIS LEON BORDA
<https://orcid.org/0000-0001-9070-7250>

ASESOR

MBA. JULIO SEBASTIAN GARCÍA BARRETO
<https://orcid.org/0000-0002-4311-7538>

**CUSCO – PERÚ
2023**

DEDICATORIA

A Dios quien me dio el privilegio de la vida y permitirme haber culminado mi formación profesional sin perder la fé. De manera especial a mis hijos Jorge, Camila, Saywa, esposo y padres, por ser el soporte fundamental y brindarme su apoyo incondicional sin importar los obstáculos.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Alas Peruanas alma mater, por permitirme crecer personalmente y profesionalmente. A la Escuela de formación Profesional de Administración y Negocios Internacionales, por la oportunidad de realizar este anhelo. A los docentes de la Escuela Profesional de Administración y Negocios Internacionales que de una y otra forma me han guiado en base a su experiencia, por compartir sus conocimientos de manera profesional.

INTRODUCCIÓN

El trabajo monográfico de suficiencia profesional, se ha ejecutado teniendo en consideración las diferentes etapas que comprenden el proceso de exportación definitiva digital, con la finalidad de colocar en el mercado de París – Francia a nuestro producto a exportar café molido “GOLD KUMPIRO COFFEE”, para lo cual se cumplido con todos los requisitos que exigen las autoridades nacionales e internacionales y los términos comerciales pactados por los negociantes. Las razones que me llevaron a desarrollar el mencionado trabajo responden a la necesidad de no solamente internacionalizar el café, sino el de ofrecerlo con valor agregado en su nuevo formato industrializado, por tal motivo se procedió a realizar un estudio de carácter descriptivo para la elaboración del café molido, producido en la provincia de Quillabamba- Cusco.

Asimismo, se planteó como objetivo general: Determinar el proceso de exportación definitiva digital del café molido “GOLD KUMPIRO COFFEE al mercado de Paris – Francia. Los objetivos específicos fueron: OE1: Desarrollar la ficha técnica del producto y su respectiva partida arancelaria, así como los costos de adquisición de los diversos proveedores. OE2: Preparar el producto mediante los procesos de etiquetado, empaque y embalaje para su exportación final. OE3: Determinar el proceso y costos de logística interna de la unitarización, contenedorización, transporte y agenciamiento aduanero correspondiente del producto a exportar. OE4: Formular la matriz de costos y evaluación económica financiera del proyecto de exportación.

El trabajo de suficiencia profesional tiene una relevancia social, toda vez que involucra a otras empresas locales y logra incluir su participación en el proceso de exportación, de esta manera se contribuye con mejorar la calidad de vida de la población del Quillabamba y específicamente en centro poblado de Kepashiato que

se ven beneficiadas mediante la obtención de un puesto de trabajo, desde el proceso de sembra, hasta la cosecha del café. Así mismo desde el punto de vista económico estas familias se verán beneficiadas mediante la obtención de un sueldo y nuestra empresa generará un margen de utilidad considerable que le permitiera lograr una rentabilidad y un beneficio económico para poder seguir exportando.

De manera general el capítulo I trata de la identificación del producto a exportar, se elabora la ficha técnica, se describe el proceso del producto. El capítulo II identifica a los proveedores y el costo del café. El capítulo III desarrolla la estrategia y costos de almacenamiento. Los capítulos IV, V, y VI, realizan el acondicionamiento del producto en sus fases de etiquetado/rotulado, envase, empaque y embalaje determinando en cada uno sus costos. Los capítulos VII y VIII desarrollan el proceso de la logística internacional determinando los tipos de pallet, el cubicaje, y los procedimientos para la contenedorización. Asimismo, los capítulos IX y X se realiza la cotización del transporte interno y la agencia de aduana. El capítulo XI se describe el puerto de destino, el capítulo XII muestra el mapa de la distribución del producto. En el capítulo XIII se presenta la matriz de costos de exportación en el cual se consolida todos los rubros de costos que se han presentado durante el proceso de la exportación a valores FOB (Free On Board) y finalmente en el capítulo XIV se realiza la valuación económica financiera, la cual nos permite determinar el agenciamiento del capital y los plazos de cancelación; así como la liquidez con la que se dispondrá en determinados plazos.

RESUMEN

La presente investigación de suficiencia profesional tiene como meta principal presentar las fases o etapas de exportación de café molido “GOLD KUMPIRO COFFEE” al mercado de París – Francia, periodo 2022. Sabiendo que este producto tiene una alta demanda por los sectores económicos medio altos y altos de Francia, este proceso comprende la presentación del producto, empaque y embalaje. Asimismo, presenta la forma de desarrollar el tránsito tanto interno como el internacional de la carga hasta su correcta entrega final, logrando de esta manera realizar exitosamente la primera exportación del café molido a la ciudad de París en Francia. En el marco del proceso económico financiero, se empleará el INCOTERM FOB, el cual nos va a permitir una buena rentabilidad financiera, sin embargo, se tendrá que ejecutar un agenciamiento económico ya que no se dispone en liquidez de la totalidad del capital necesario para la exportación. De acuerdo al valor FOB ((Free On Board o Libre a bordo) obtenido, los indicadores de evaluación económica financiera muestran un VAN positivo de S/. 132,971.29 una TIR de 39.69%, la ratio de costo beneficio de 1.83 mayor a 1; resultando factible el proyecto de exportación. Finalmente es necesario hacer conocer la importancia del proceso de exportación definitiva digital, sobre todo de alimentos que nuestro país produce y puede hacerlo conocer al mundo entero de manera sobresaliente, el cual es el caso de nuestro producto.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
INTRODUCCIÓN	v
RESUMEN	6
ÍNDICE DE CONTENIDOS	7
ÍNDICE DE TABLAS	11
ÍNDICE DE FIGURAS	13
CAPITULO I	15
PRODUCTO A EXPORTAR	15
1.1 Ficha técnica del producto	15
1.2 Clasificación Arancelaria	17
1.3 Flujograma de proceso productivo.	18
CAPITULO II	23
APROVISIONAMIENTO	23
2.1 Proveedores Potenciales	23
2.2 Matriz de selección de proveedores	24
2.3 Control de Calidad	26
2.4 Costo de fabricación y/o adquisición	27
CAPITULO III	29
ALMACENAMIENTO	29
3.1 Estrategia de almacenamiento	29
3.2 Lay-out de almacén	29
3.3 Descripción de los equipos usado en el almacenamiento	30
3.4 Costo fijo de almacén	31
CAPITULO IV	32

ROTULADO Y ETIQUETADO TÉCNICO	32
4.1 Modelo de etiquetas / rotulado de producto	32
4.2 Normas técnica aplicable.....	34
4.3 Proceso de rotulado	36
4.4 Tiempos y costos del proceso de empaçado interno	37
CAPITULO V	38
EMPAQUE.....	38
5.1 Ficha técnica de empaçado seleccionado	38
5.2 Criterios usados para la selección del empaçado.....	39
5.1. Proceso de empaçado	40
5.2. Tiempo y costo del proceso de empaçado	40
CAPITULO VI	41
EMBALAJE.....	41
6.1. Ficha Técnica de embalaje seleccionado	42
6.2. Criterios usados para la selección del embalaje.....	42
6.3. Proceso de embalaje.....	43
6.4. Tiempos y costos del proceso de embalaje.....	44
CAPITULO VII	45
UNITARIZACIÓN.....	45
7.1. Ficha técnica de pallet seleccionado	45
7.2. Criterios usados para la selección de pallet	46
7.3. Proceso de paletización.....	47
7.4. Plano de estiba de pallet	48
7.5. Tiempos de costos del proceso de paletización	49
CAPITULO VIII	50
CONTENEDORIZACIÓN.....	50

8.1. Ficha técnica del contenedor seleccionado	50
8.2. Criterios usados para la selección del contenedor	51
8.3. Proceso de contenedorización	52
8.4. Plano de estiba de contenedor	52
8.5. Tiempos y costos del proceso de contenedorización	53
CAPITULO IX	55
TRANSPORTE	55
9.1. Proveedores del transporte interno.....	55
9.2. Costo de transporte interno	56
9.3 Proveedores de Servicio de Transporte Internacional.....	56
9.4 Cotizaciones de Flete Marítimo	57
CAPITULO X	58
SERVICIO DE SOPORTE AL COMERCIO INTERNACIONAL	58
10.1. Agentes de aduana	58
10.2. Costo de agenciamiento.	59
10.3. Aseguradoras	60
10.4. Documentos que exige Aduanas para la exportación:	60
10.5. Terminales de Almacenamiento.	61
CAPITULO XI	62
INFRAESTRUCTURA PARA LA DISTRIBUCIÓN FÍSICA EN EL PAÍS DE DESTINO	62
11.1. Puertos, aeropuertos o terminales terrestres disponibles para la carga peruana.	62
11.2. Análisis de Infraestructura Portuaria de RUAN - PARIS.....	63
11.3. Descripción, análisis de los principales puertos y aeropuertos incluyendo rutas, infraestructura, capacidad, restricciones, servicios, procedimientos, costos, etc.	66
11.4. Datos de proveedores de servicios logísticos en el país destino.....	69

11.5. Requisitos para importar muestras sin valor comercial.	69
11.6 Datos de proveedores de servicios logísticos en el país destino	70
CAPITULO XII	72
DISTRIBUCIÓN.....	72
12.1 Mapeo de la secuencia comercial proveedor-consumidor.....	72
12.2 Identificación y descripción de canales de distribución.	73
12.3 Canal con mayor flujo comercial para las importaciones del producto	74
12.4 Identificación y cuantificación de los márgenes de intermediación, condiciones de compra (60-90-120 días, incoterms utilizados), volúmenes mínimos, etc.	74
12.5 Perspectivas esperadas en materia de evolución, diversificación, simplificación o especialización de los actores de los canales de distribución y comercialización.	78
12.6 Tendencias actuales y su implicación para los márgenes de comercialización, exigencias de compra y competencia de productos por canal.	78
CAPITULO XIII	80
MATRIZ DE COSTOS DE EXPORTACIÓN	80
CAPITULO XIV	84
EVALUACIÓN ECONÓMICA FINANCIERA.....	84
CONCLUSIONES.....	87
FUENTES DE INFORMACIÓN.....	88

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Partida Arancelaria del Café tostado molido Francia - Paris</i>	17
Tabla 2 <i>Convenio internacional Perú – Francia</i>	18
Tabla 3 <i>Proveedores potenciales del producto (café en grano)</i>	24
Tabla 4 <i>Matriz de selección de proveedores</i>	25
Tabla 5 <i>Proveedores de suministros para el café molido “Gold Kumpiro Coffee”</i>	26
Tabla 6 <i>Organismos y certificación de control de calidad</i>	26
Tabla 7 <i>Organismos y certificación de calidad en Francia</i>	27
Tabla 8 <i>Costo del producto (café molido “Gold Kumpiro Coffee”)</i>	28
Tabla 9 <i>Mobiliario utilizado para el proceso de almacenaje del producto</i>	31
Tabla 10 <i>Costo fijo de almacén</i>	31
Tabla 11 <i>Tiempos del proceso de empacado</i>	37
Tabla 12 <i>Costos del proceso de rotulado</i>	37
Tabla 13 <i>Tiempos del proceso del empacado</i>	40
Tabla 14 <i>Costos del proceso de empacado</i>	40
Tabla 15 <i>Tiempos del proceso de embalaje</i>	44
Tabla 16 <i>Costos del proceso de embalaje</i>	44
Tabla 17 <i>Tiempos del proceso de paletizado</i>	49
Tabla 18 <i>Gastos para la paletización</i>	49
Tabla 19 <i>Tiempos del proceso de contenedorización</i>	53
Tabla 20 <i>Costos del proceso de contenedorización</i>	54
Tabla 21 <i>Proveedores de servicio transporte interno</i>	56
Tabla 23 <i>Proveedores de Servicio de Transporte Internacional</i>	57
Tabla 26 <i>Descripción de equipos de oficina</i>	82
Tabla 27 <i>Gastos generales y administrativos</i>	82

Tabla 28	<i>Gastos financieros: comisión de transferencia al exterior</i>	82
Tabla 29	<i>Costos de ayuda a la comercialización</i>	82
Tabla 30	<i>Gastos de ventas</i>	83
Tabla 31	<i>Fuentes de financiamiento</i>	84
Tabla 33	<i>Flujo de caja financiero</i>	85
Tabla 34	<i>Indicadores de valuación económica financiera</i>	85
Tabla 35	<i>Simulación de préstamo</i>	86

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Ficha Técnica del producto</i>	16
Figura 2 <i>Restricciones y prohibiciones de exportación</i>	17
Figura 3 <i>Flujograma de Proceso de Producción y Exportación</i>	18
Figura 4 <i>Recepción de muestras representativas de lotes</i>	19
Figura 5 <i>Tostado de Café</i>	19
Figura 6 <i>Análisis Sensorial (cata)</i>	20
Figura 7 <i>Recepción de lote completo exportable en almacén</i>	21
Figura 8 <i>Escala de evaluación de Likert</i>	25
Figura 9 <i>Lay - out de almacén</i>	30
Figura 10 <i>Modelo de etiquetas / rotulado de producto</i>	33
Figura 11 <i>Información nutricional</i>	34
Figura 12 <i>Normas técnicas que aplica para la exportación</i>	35
Figura 13 <i>Rotulado posterior y anterior del producto caja de cartón master</i>	36
Figura 14 <i>Ficha técnica de empaque seleccionado</i>	39
Figura 15 <i>Ficha técnica de la caja master</i>	42
Figura 16 <i>Embalaje para despacho del café molido “GOLD KUMPIRO COFFEE”</i>	43
Figura 17 <i>Ficha técnica de Pallet seleccionado</i>	45
Figura 19 <i>Plano de estiba del pallet</i>	48
Figura 20 <i>Muestra de estiba del pallet</i>	48
Figura 21 <i>Ficha técnica del contenedor</i>	50
Figura 22 <i>Proceso de contenedorización</i>	52
Figura 23 <i>Plano de estiba del contenedor</i>	53
Figura 24 <i>Modelo de camión para la carga</i>	55
Figura 25 <i>Ruta transporte marítimo del Callao a Paris</i>	57

Figura 26 <i>Agentes de aduana.</i>	59
Figura 27 <i>Puertos comerciales de Francia.</i>	63
Figura 28 <i>Localización del Puerto de Le Havre</i>	65
Figura 29 <i>Cotización de transporte marítimo puerto callao – puerto Ruan, París</i>	65
Figura 30 <i>Imagen de empresas logística, Francia.</i>	69
Figura 31 <i>Secuencia de distribución.</i>	73
Figura 32 <i>Canal de distribución internacional elegido.</i>	73
Figura 33 <i>Modelo del contrato de compra venta internacional</i>	75
Figura 34 <i>Factura de compra venta – INVOICE</i>	76
Figura 35 <i>Incoterm Fob: Franco a bordo</i>	77

CAPITULO I

PRODUCTO A EXPORTAR

1.1 Ficha técnica del producto

El entorno natural de los Andes, a más de 1.000 m.s.n.m, es el escenario natural donde cada año se producen más de 4 millones de sacos de café peruano, un grano muy bien valorado en el mercado internacional. El café de Perú se distribuye a todo el mundo, donde, a pesar de haber llegado inicialmente como sustituto puntual de cafés colombianos, hoy ocupa un lugar destacado en la demanda de los consumidores por su excelente calidad, habiéndose hecho un lugar en la oferta de las mejores firmas y cafeterías de especialidad. Del café peruano, los consumidores aprecian su sabor suave, ligeramente dulce, su buen cuerpo y su aroma delicado, que lo han hecho merecedor de numerosos reconocimientos en concursos de calidad y campeonatos baristas de todo el mundo.

La exportación de café, específicamente café molido “Gold Kumpiro Coffee” al mercado europeo, desde Cusco - La convención - Kumpirushiato, que tiene el objetivo de mejorar la elaboración, promoción y publicidad del café convenciano, para satisfacer los deseos de clientes europeos por la calidad, espesor y sabor del café.

Figura 1

Ficha Técnica del producto.

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	
EMPRESA: Gold Kumpiru Coffee SAC. RUC 20465772595 DIRECCION: C.P. KEPASHIATO KUMPIRUSHIATO CUSCO - PERU	PRESENTACION DEL PRODUCTO 
Producto Especifico	Café Tostado Molido Coffea arábica
Nombre Común	Café Molido
Nombre Comercial	Gold Kumpiru Coffee
Variedades Del Producto	Típica, Bourbon, Geisha.
Partida Arancelaria	09.01.21.20.00
DESCRIPCION GENERAL	
Descripción física de café	Contenido humedad: 12%
	Olor: a limpio y fresco
	Color: café parejo uniforme
	Densidad del grano: 300/450 gramos/litro
	Rendimiento físico: 75%
Taza: superior de 80 puntos	
Procedencia	Perú, departamento Cusco, provincia La Convención, Distrito de Kumpirushiato
Importancia del producto	El cultivo del café es uno de los principales productos permanentes, es el que involucra la mayor cantidad de tierras productivas, generando mayor empleo a la población que capitaliza la economía del sector y desarrollo alternativo del producto por sus características ecológicas y climatológicas.
Formas de consumo o consumidores potenciales	A partir de los granos del café, la industrialización final del café oro es en café tostado, molido, cafeinado. También puede utilizarse como insumo en la industria. Sus consumidores potenciales son los países de Europa.
Características comerciales del producto	Empaque: un material de amortiguamiento ligero que lo cuida y lo protege, en el momento de ser manipulado en el transporte Peso: 500 Gr. Almacenamiento: 18 – 25 °C, 60 – 75 % H. R. Olor: característico libre de errores extraños ajenos al producto
Vida útil del café	Hasta seis meses, almacenado en las condiciones indicadas.
Oferta exportable 2022	2 contenedores por año, equivalente a 14,400 kg de café molido y tostado

Nota. Tomado de data Sanipes (2022). Elaboración propia.

1.2 Clasificación Arancelaria

Es sumamente valioso atender a esta clasificación arancelaria, ya que de esta manera nos va a permitir determinar cuáles son los impuestos y derechos, así como otras contribuciones que se tienen que pagar; por otro lado, se va a poder identificar las regulaciones y restricciones no arancelarias

La clasificación numérica (partida arancelaria) utilizada en Perú hacia exportar el café molido es 09.01.21.20.00 que describe el café tostado sin descafeinar molido.

Tabla 1

Partida Arancelaria del Café tostado molido Francia - Paris.

Partida Arancelaria	Descripción
09.01	Café, incluso tostado o descafeinado; cascara y cascarilla de café.
09.01.21	Sin descafeinar
09.01.21.20.00	Molido

Nota. Tomado de plataforma SUNAT aranceles (2022).

Figura 2

Restricciones y prohibiciones de exportación

EXONERACION DE CERTIFICADO DE INSPECCION
No existen restricciones de Inspección No existen Prohibiciones de salida de la mercancía No existen Prohibiciones del Ingreso de la mercancía

Nota. Tomado de Plataforma SUNAT aranceles (2022).

De conformidad con los acuerdos comerciales internacionales celebrados entre el Perú y la Unión Europea – Francia, y a fin de exportar el producto, existe el acuerdo comercial N° 812 fue celebrado el 01 marzo 2013 y a la fecha tiene vigencia.

Tabla 2

Convenio internacional Perú – Francia.

País	Nº	Convenio Internacional	Fecha de vigencia
Francia	812	Acuerdo Comercial Perú – Unión Europea	01/03/2013 – 31/12/9999

Nota. Tomado de Aduanet Sunat Tratados (2022). Elaboración propia

1.3 Flujograma de proceso productivo.

A continuación, se muestra el diagrama de los procesos realizados para la exportación del café molido “Gold Kumpiro Coffee”, que comprende desde la recepción del producto hasta el proceso de almacenamiento.

Figura 3

Flujograma de Proceso de Producción y Exportación.



Nota. Elaboración propia.

En breve, se detalla la forma general cada etapa del proceso:

1. Recepción de Muestras Representativas de Lotes:

El responsable de almacén junto a su equipo se encargará de recolectar las pruebas e ir al almacén de los proveedores trayendo pequeñas cantidades para realizar el procedimiento como se aprecia en la imagen.

Figura 4

Recepción de muestras representativas de lotes.



Nota. Tomado de data carabela coffee (2021).

2. Tostado de café:

El proceso del dorado de café de muestras, se ejecuta por medio de aire caliente o a fuego continuo y directo para que el grano brinde un mejor sabor como se aprecia en la imagen.

Figura 5

Tostado de Café.



Nota. Tomado de data carabela coffee (2021).

3. Análisis sensorial (cata):

En este procedimiento se analizará el aroma, sabor y demás atributos; así como defectos, estímulos gustativos, olfativos y visuales que se obtendrán en la cata para evaluar sus propiedades y un mejor control de calidad de nuestro grano para luego elegir con excelencia el producto.

Figura 6

Análisis Sensorial (cata).



Nota. Tomado de data carabela coffee (2021).

4. Clasificación por taza según SCAA:

Es un procedimiento donde para preparar una taza de café aromático, los tostadores de café seleccionan los granos que se van a tostar en la tostadora bajo una cuidadosa supervisión y una circulación continua. Para esto, se aprovecha información sobre la diversidad, la calidad, el origen y la categorización según el sistema de clasificación de la SCAA en cinco valores diferentes.

- Categoría 1 café de especialidad
- Categoría 2 café Premium
- Categoría 3 mercancía
- Categoría 4 café por debajo de estándar
- Categoría 5 café fuera de calidad

El café la categorización SCAA, involucra la estirpe de una muestra de 300 gramos, el verificador extrae los granos para realizar la prueba, para examinar cuidadosamente el muestreo tiende a llegar de esta manera la clasificación de 90-100 exquisito. 85-89.9 excelente, 80-84.9 muy bueno.

5. Elección de lote a adquirir:

La forma de elegir el lote será de acuerdo a la tasa de excelencia y los procedimientos realizados con la toma de muestra de los granos de café.

6. Recepción de lote completo exportable en almacén:

Se trasladar al almacén todo el lote requerido para su acondicionamiento, almacenamiento para que el grano mantenga su calidad como se aprecia en la imagen.

Figura 7

Recepción de lote completo exportable en almacén.



Nota. Tomado de data carabela coffee (2021).

7. Envasado:

El envasado del café molido se realiza en bolsas de polietileno con una cobertura interior, una espita de frescura y un cerrado hermético, esta presentación para la exportación es de 500 kg.

8. Sellado:

Nuestro producto contará con un el sellado hermético y un cintillo superior, que da una mayor protección al producto en su presentación de 500gr.

9. Etiquetado:

La bolsa de polietileno de nuestro producto de la empresa posee los siguientes aspectos: logotipo de la marca del producto, la combinación de barras y la leyenda del producto.

CAPITULO II

APROVISIONAMIENTO

2.1 Proveedores Potenciales

La empresa Gold Kumpiru Coffee SAC, al ser una empresa nueva en el mercado, cuenta con posibilidades de competir con proveedores del mismo rubro. En la investigación se detectó que la existencia de competencia directa respecto a los proveedores potenciales es amplia, debido a que en el país la cantidad de productores de café es regular, lo que genera que el proveedor sea altamente expectante y que brinde buen servicio.

Los abastecedores de los insumos para la producción del café molido “Gold Kumpiro Coffee”, serán seleccionados en base a las políticas de selección del producto terminado de la empresa de la variedad del café TIPICA, BOURBON y GEISHA. Para lo cual se realizará el muestro de lotes

Los proveedores serán las organizaciones, cooperativas y agricultores que cumplan con la certificación de Cafés Especiales Del Distrito De Echarati.

Los proveedores clasificados se describen a continuación:

Tabla 3*Proveedores potenciales del producto (café en grano).*

N°	PROVEEDOR	SEDE	CARACTERISTICAS
1	Cooperativa agraria cafetera "Alto Urubamba" Ltda.	Centro poblado de Kepashiato	Proveedor de café natural, de buen grano y alta calidad
2	Central de cooperativas agrarias cafetaleras - cocla Ltda	Prolongacion Edgar de la Torre 1353 Quillabamba Av. Grau N° 123	Acopiador de café natural en granos Productor y acopiador de café en grano
3	Café Alcasa	Quillabamba	Ganadora de cafes especiales summun - Echarati
4	Filomena Pilaes Rivera	C.P. de Palma Real - Echarati	Productor de la variedad de Bourbon
5	Miguel Enrique Espinoza	Sector de Chuyfupuerto - Echarati	Acopiador de café de Kepashiato
6	Gilbert Utani Huaman	Av. Libertadores S/N - Kepashiato	

Nota. Tomado de data proveedores Sunat (2022). Elaboración propia.

2.2 Matriz de selección de proveedores

Para tomar decisiones respecto a los proveedores, se realizó una adecuada selección de los mismos poder exportar el producto bajo los parámetros de calidad, a continuación, el siguiente cuadro se muestran la asignación de rangos de calificación de los proveedores del 1 al 5 con base en los criterios definidos:

- 1: Calidad
- 2: Precio
- 3: Color
- 4: Grado de humedad

Tabla 2

Matriz de selección de proveedores.

N°	Criterios de elección/ proveedores	Calidad	precio	color	grado de puntaje humedad total	
1	Cooperativa agraria cafetera "Alto Urubamba" Ltda.	5	4	4	3	16
2	Central de cooperativas agrarias cafetaleras - cocla Ltda	4	4	4	3	15
3	Café Aicasa	4	4	4	3	15
4	Filomena Pílares Rivera	3	4	3	4	14
5	Miguel Enrique Espinoza	3	3	3	4	13
6	Gilbert Utani Huaman	3	4	3	2	12

Nota. Elaboración propia.

Asimismo, a cada proveedor se le califico de acuerdo a la escala de Likert de uno (1) a cinco (5); siendo cinco la nota más alta. De acuerdo con la siguiente figura:

Figura 8

Escala de evaluación de Likert

Criterios ponderados	
1	Muy malo
2	Malo
3	Regular
4	Bueno
5	Muy bueno

Nota. Tomado de Hubspot (2021). Elaboración propia

Luego de realizar la respectiva ponderación se optó por seleccionar al proveedor Cooperativa agraria cafetera "Alto Urubamba" Ltda., para que nos venda el café.

A continuación, se exponen a los abastecedores de los materiales, envases, suministros, embalajes y otros, que intercederán en el procedimiento para elaborar el producto café molido “Gold Kumpiro Coffee”.

Tabla 5

Proveedores de suministros para el café molido “Gold Kumpiro Coffee”.

Nº	PROVEEDOR	SEDE	CARACTERISTICAS
1	Envasados industriales SAC	Calle Simon Condori 256. Cusco	Fabricamos bolsas para el envasado de café en mas de 13 colores; como fuelle o pack con zipper, asi como en kraft-aluminio-polipropileno
2	Bolsiplast Perú EIRL	Av. La Cultura 1025 - Cusco	Equipo de alta trayectoria con mucha experiencia en la fabricacion y comercializacion de bolsas, envolturas y empaques. Fabricacion y ventas, de sacos y
3	Sacos y telas de polipropileno	Calle huanapichu 456 - Cusco	telas arpilleras de polipropileno (sacos arroceros y sacos arineros)
4	Global Packing Perú SAC	Calle Inca Garcilazo de la Vega 1456 - Cusco	Fabricacion y distribucion decajas de carton

Nota. Tomado registro proveedores Sunat (2022). Elaboración propia

2.3 Control de Calidad

La calidad de nuestro producto está determinada sobre la base del estricto cumplimiento de nuestras políticas de control para la adquisición del café verde, por los que se filtran nuestros proveedores de acuerdo a los siguientes requisitos:

A continuación, se muestra los organismos y certificación de control de calidad de la empresa exportadora en su respectivo país.

Tabla 6

Organismos y certificación de control de calidad

Nº	DESCRIPCIÓN	SIGLA
1	Dirección general de salud alimentaria	DIGESA
2	Instituto Nacional de la Calidad	INCAL
3	Gestión de Calidad	ISO 9000

Nota. Tomado registro RAM Promperu (2022). Elaboración propia

Tabla 7

Organismos y certificación de calidad en Francia

Nº	DESCRIPCIÓN	SIGLA
1	Organización de las Naciones para la Agricultura y Alimentación	FAO
2	Organización Mundial de la Salud	OMS
3	Comisión de Codex Alimentarius	CCA
4	Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria	EFSA
5	Agencia Nacional de Seguridad Alimentaria	ANSES
6	Agencia Francesa de Seguridad Alimentaria de los alimentos	AFFSA

Nota. Tomado registro RAM Promperu (2022). Elaboración propia

2.4 Costo de fabricación y/o adquisición

Para determinar el costo de producción del producto se procederá a valorizar desde la compra del café en grano, así como los costos incurridos en las fases de pesado, etiquetado y codificado y finalmente almacenado del producto.

Para efectos de determinar los costos de adecuación del producto a exportar, se tomaron en consideración los siguientes supuestos:

- a. El costo unitario por contenedor despachado.
- b. El precio internacional del café verde.
- c. El Tipo de cambio será referencial de setiembre del 2022 (S/. 3.85)

Tabla 8*Costo del producto (café molido “Gold Kumpiro Coffee”)*

N°	DESCRIPCIÓN	Costo Unitario	Unidad medida	Cantidad	Costo Total S/.	Costo Total US \$
1.	Café verde	12.00	Kg.	8,800	105,600.00	27,428.57
2.	Bolsas de polietileno de 500 gr	0.32	Unidad	14,400	4,608.00	1,196.88
Sub Total					110,208.00	
Gastos directos						
4.	Personal tecnico tostador y empacador	1,500.00	Unidad	2	3,000.00	779.22
5.	personal obrero	1,200.00	unidad	2	2,400.00	623.38
Sub Total					5,400.00	779.22
TOTAL					115,608.00	1,402.60

Nota. Tomado de costos Repositorio Promperú (2022). Elaboración propia.

CAPITULO III

ALMACENAMIENTO

3.1 Estrategia de almacenamiento

El acopio del café verde inicia en el desarrollo de compra, según las responsabilidades adquiridas con los proveedores de forma diaria. Asimismo, la adquisición de él implica una revisión del color, tamaño, humedad y otros detalles que condicionan la calidad del producto, los precios son establecidos de acuerdo al mercado local y los contratos pre-establecidos con los proveedores.

Cabe destacar que, para el internamiento del producto, todas las compras serán ensacadas, cada saco por 50 kilogramos de café verde. Una vez internado el café verde es apilado sobre marcos de madera aguano hasta por cinco (5) sacos por columna.

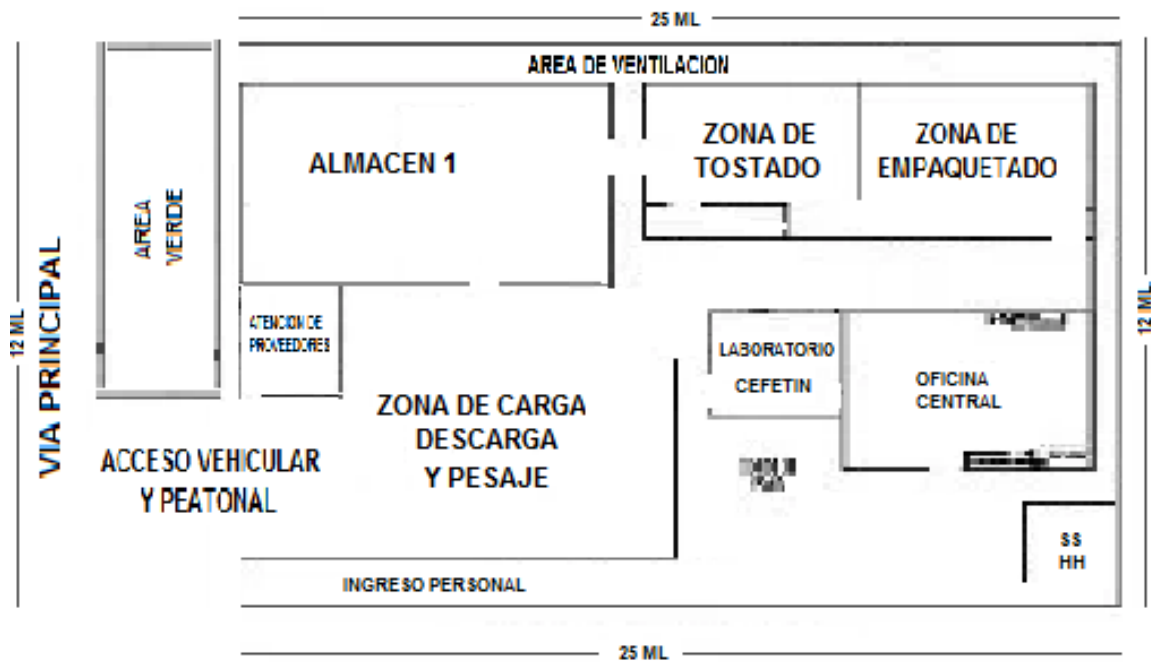
3.2 Lay-out de almacén

En nuestro estudio se ha considerado el alquiler de una instalación, puesto que conveniente para la empresa, ya que consta de las áreas de producción,

almacén de producción y almacén del producto terminado; área de oficinas administrativas, para lo cual se hace el cálculo para las instalaciones en general, está distribuido de acuerdo al proceso que se realiza dentro de la empresa.

Figura 9

Lay - out de almacén.



Nota. Elaboración propia.

3.3 Descripción de los equipos usado en el almacenamiento

El mobiliario (activo fijo) que corresponde al almacén a ser empleado se detalla a continuación:

Tabla 9

Mobiliario utilizado para el proceso de almacenaje del producto.

Nº	Descripción	Costo Unitario	Unidad medida	Cantidad	Costo Total S/.	Costo Total US \$
1.	Computadora Intel Core i5	2,200.00	Unidad	2	4,400.00	1,142.86
2.	Impresora Epson L365	850.00	Unidad	1	850.00	220.78
3.	Estante de Madera	420.00	Unidad	2	840.00	218.18
4.	Sillones de metal giratorio	250.00	Unidad	2	500.00	129.87
5.	Escritorios de madera	400.00	Unidad	2	800.00	207.79
Total activo fijo					7,390.00	1,919.48

Nota. Tomado de costos exportación Promperú (2022). Elaboración propia.

3.4 Costo fijo de almacén

La empresa incurre en gastos generados durante el proceso del almacenamiento del producto como se detalla.

Tabla 10

Costo fijo de almacén.

Nº	Descripción	Costo Unitario	Unidad medida	Cantidad	Costo Total S/.	Costo Total US \$
1.	Alquiler de local	500.00	Unidad	2	1,000.00	259.74
2.	Servicio de internet	120.00	Unidad	2	240.00	62.34
3.	Utiles de oficina	200.00	Unidad	2	400.00	103.90
4.	Servicio agua y desagüe	120.00	Unidad	2	240.00	62.34
5.	Costo energía eléctrica	1,000.00	Unidad	2	2,000.00	519.48
TOTAL					3,880.00	1,007.79

Nota. Tomado de cedulas de costos Promperú (2022). Elaboración propia.

CAPITULO IV

ROTULADO Y ETIQUETADO TÉCNICO

4.1 Modelo de etiquetas / rotulado de producto

Para el etiquetado existe el REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 que hace referencia a los datos de tipo alimentario entregada al consumidor, la cual incluye la etiqueta de los alimentos envasados que se tendrán que comercializar en la Unión Europea.

Las normas en relación a la etiqueta indican que ésta se deberá de ubicar en una parte visible del producto, así mismo la etiqueta deberá ser en idioma español o en este caso francés.

Las alternativas diseñadas para la presentación del producto giran en torno a tres elementos claves de la misma: el envase, el logo del producto y el modelo de etiqueta.

Figura 10

Modelo de etiquetas / rotulado de producto.



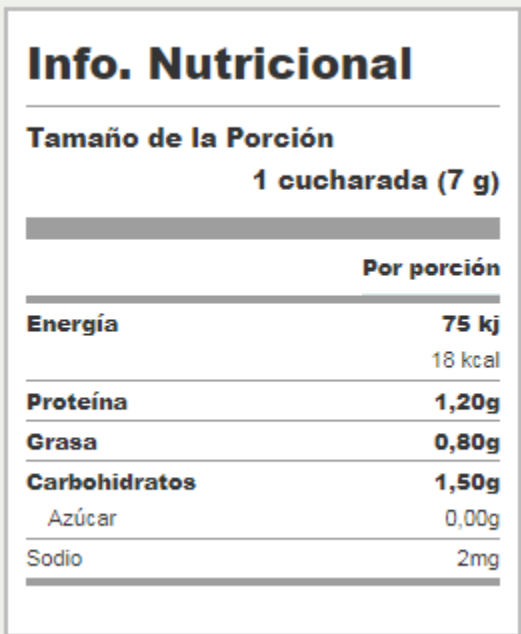
Nota. Elaboración propia.

Detalles:

- a. **Nombre de la empresa:** indica la naturaleza del producto de forma específica café molido “GOLD KUMPIRO COFFEE”.
- b. **Peso neto:** El producto contiene 500gr.
- c. **País de origen:** Nuestro país de origen es Perú. “hecho en Perú”.
- d. **Fecha de producción (FP):** indica: el día, el mes y el año (22/07/2022) disponible en todo momento a la autoridad sanitaria.
- e. **Fecha de vencimiento (FD):** indica: el día, el mes y el año (22/07/2022).
- f. **Ingredientes:** café puro tostado y molido.
- g. **Conservación:** lugar fresco y seco.
- h. **Información nutricional:**

Figura 11

Información nutricional.



Info. Nutricional	
Tamaño de la Porción	
1 cucharada (7 g)	
Por porción	
Energía	75 kJ 18 kcal
Proteína	1,20g
Grasa	0,80g
Carbohidratos	1,50g
Azúcar	0,00g
Sodio	2mg

Nota. Elaboración propia.

4.2 Normas técnica aplicable

La norma técnica es un documento aprobado por un organismo en la cual establece especificaciones técnicas en este caso etiquetadas y rotuladas que se deben cumplir en los productos que se comercializan en el país y la exportación.

A continuación, se presentan las normas e instituciones que controlan el etiquetado y rotulado.

- a. La Norma Técnica Peruana (NTP) 209.038:2003 (2009) Comité de Normalización y Supervisión de Obstáculos No Arancelarios al Comercio – INDECOPI aplica en el etiquetado de todos los alimentos envasados, la cual especifica la información correcta que debe llevar todo alimento envasado.
- b. Decreto No. 1304, (2022) Ley de Etiquetado y Verificación de reglamentos técnicos de productos Industriales Manufacturados, la finalidad de esta ley es definir el etiquetado obligatorio para las industrias de consumo y productos

manufacturados con el fin de proteger los derechos de información de los compradores o importadores. (Ley 1304).

- c. El Codex Alimentarius es la norma y guía para regular el etiquetado de productos, su propósito es cuidar la salubridad de los consumidores y certificar la equidad de la conducta comercial de la mercancía en el mercado nacional e internacional.
- d. Gestión de inocuidad alimentaria ISO 22000, Es importante porque fomenta la protección al consumidor y mejora el rendimiento de los costos en la cadena de abastecimiento, es por ello que se consideró en la exportación del café molido.

Figura 12

Normas técnicas que aplica para la exportación.

AÑO	COD	NORMA TECNICA	RE SUMEN	ICS
2013	NTP ISO 6666	CAFÉ, Muestreo de café	Establece las características de muestreadores de café verde	
2016	NTP-ISO 3509	Café y sus derivados. Vocabulario (EQU. ISO 3509:2005)	Establece los términos más utilizados en el campo del café y sus derivados.	01.040.67Tecnología de alimentos (Vocabulario)67.140.20Café y sustitutos del café
2015	NTP 209.312	CAFÉ. Buenas Prácticas Agrícolas para prevenir la formación de mohos.	Esta norma técnica peruana establece las buenas prácticas en la cadena de café (producción, beneficio, acopio, proceso, transporte, almacenamiento y comercialización) con objeto de brindar orientación básica sobre cómo minimizar el riesgo de formación de mohos y por lo tanto a la posible presencia de la ocratoxina A (OTA)	67.140.20Café y sustitutos del café
2014	NTP 209.310	CAFÉ PERGAMINO.	Establece los requisitos de café pergamino Aplicable para su comercialización.	67.140.20Café y sustitutos del café

Nota. Tomado datos Norma del Exportador (2022). Elaboración propia

4.3 Proceso de rotulado

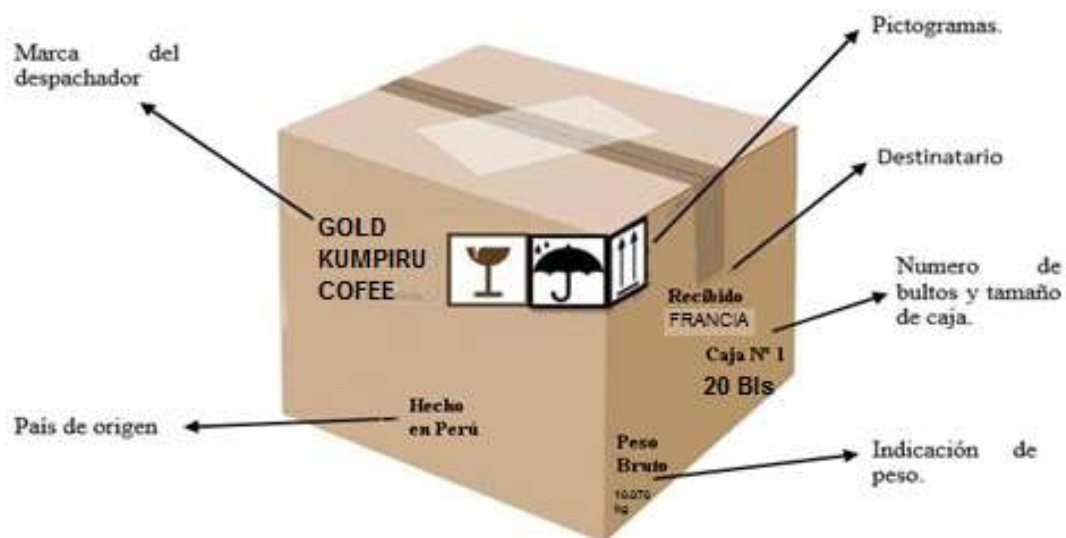
La rotulación de las cajas externas de cartón corrugado es encargada a una empresa especializadas en este tipo de impresiones, se caracteriza por emplear una técnica innovadora para sus impresiones en alta velocidad que utiliza una placa con relieve y permite que el resultado tenga colores nítidos y una mejor calidad.

El proceso para el rotulado de las cajas que contiene el producto, en este caso de café molido, se realizan los siguientes procedimientos:

1. Revisar la normativa legal vigente para el rotulado y etiquetado.
2. Establecer el rótulo de acuerdo a lo establecido legalmente.
3. Establecer el loteado interno para los productos.
4. Programación del equipo de rotulación.
5. Verificación de los rótulos.
6. Aprobación del rótulo y puesta en marcha.

Figura 13

Rotulado posterior y anterior del producto caja de cartón master.



Nota. Tomado de Seguridad Alimentaria UE (2021). Elaboración propia.

4.4 Tiempos y costos del proceso de empaclado interno

Las cajas máster serán embaladas en pallets americanos, se le colocará información correspondiente a la empresa "GOLD KUMPIRO COFFEE", como el peso, número de bultos, país de origen, puerto de llegada, país de destino, pictograma de manejo en el rotulado. Lo que se busca es garantizar y asegurar una correcta manipulación de la mercancía durante la distribución internacional.

Tabla 11

Tiempos del proceso de empaclado.

Nº	CONCEPTO	TIEMPO
1.	Proceso de rotulado de 720 cajas de carton	8 horas
	TOTAL	8 horas

Nota. Elaboración propia.

Tabla 12

Costos del proceso de rotulado

Nº	Descripción	Costo Unitario	Unidad medida	Cantidad	Costo Total S/.	Costo Total US \$
1.	Rotulado cajas de exportación	1.60	Unidad	720	1,152.00	299.22
	TOTAL				1,152.00	299.22

Nota. Tomado de cedulas de costos PromPerú (2022). Elaboración propia.

CAPITULO V

EMPAQUE

5.1 Ficha técnica de empaque seleccionado

El envase a utilizar para el producto será Bolsas en fuelle de aluminio trilaminado (PET, Aluminio, Polietileno), con un gramaje de 120 +/-, Orgánico, Marrón Orgánico, Plata, Oro, Negro Mate y Brillante, Blanco Mate y Brillante, Rojo Mandarina y Azul de 500gr.

Estas laminaciones, compuestas por tres sustratos, pueden contener en la capa intermedia tanto aluminio como películas plásticas metalizadas, materiales necesarios para proteger el producto de la luz, principalmente. Las combinaciones más frecuentes son Poliéster/aluminio/Polietileno (PET/Al/PE); PET/PET Met/PE y PET/BOPP Met/PE.

Figura 14

Ficha técnica de empaque seleccionado.

NOMBRE DEL PRODUCTO		BOLSAS DE POLIETILENO METALIZADA	
FOTOGRAFÍA		DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
		MATERIA PRIMA	Polietileno Natural + Poliester Metalizado
		PESO	3.7 Gr
OTROS		La Bolsa de café molido "GOLD KUMPIRU COFFEE" con capacidad de embolsar 500Gr de contenido neto, tiene alta resistencia a las temperaturas altas capaz de soportar alta presión.	

Nota. Elaboración propia.

5.2 Criterios usados para la selección del empaque

El reglamento europeo (CE) No. 1935/2004 Describe los requisitos básicos para el envío de alimentos. Por lo tanto, el material envolvente no debe ceder sus ingredientes en cuantías que puedan dañar la salud humana o perjudicar el aroma o el sabor.

Objetivo. Es de resguardar el producto y/o el recipiente; además ser impulsor en el artículo adentro del canal de distribución.

El producto café molido "GOLDKUMPIRU COFFEE" es empacado en cantidades de 500 Gr se empaca en una bolsa de polietileno de alta calidad y propiedades que a continuación se detalla:

Propiedades de la bolsa de polietileno:

- Resguarda el producto en el transcurso del trayecto de fábrica hasta los distintos puntos de reparto.
- Que mantenga la frescura y la calidad (inocuidad) de los alimentos

- Mantener los productos fuera de alcance de una posible contaminación del medio ambiente.
- Alta transparencia y brillo.
- Buenas propiedades mecánicas.
- Una debida permeabilidad al vapor de agua.

5.1. Proceso de empaque

Para realizar este procedimiento se realizan las siguientes actividades:

- Se introduce 500 Gr de café molido “GOLDKUMPIRU COFFEE” en una bolsa de polietileno 25cm x 11cm con el embudo medidor de cantidad.
- El personal de empaques procede al sellado de las bolsas.

5.2. Tiempo y costo del proceso de empackado

Tabla 13

Tiempos del proceso del empackado

Nº	CONCEPTO	TIEMPO
1.	Proceso de empackado de 720 cajas de carton	4 días
	TOTAL	4 días

Nota. Elaboración propia.

Tabla 14

Costos del proceso de empackado.

Nº	Descripción	Costo Unitario	Unidad medida	Cantidad	Costo Total S/.	Costo Total US \$
1.	Cajas de Carton Master	6.00	Unidad	720	4,320.00	1,122.08
2	Rotulado de las cajas 40x25x36 cm (LAH)	2.00	Unidad	720	1,440.00	374.03
3.	Empacado de cajas de exportación	0.90	Unidad	720	648.00	168.31
	TOTAL				6,408.00	1,664.42

Nota. Elaboración propia.

CAPITULO VI

EMBALAJE

El embalaje a utilizar es de cartón corrugado, el cual contendrá 20 bolsas de café, estas cajas de cartón estarán debidamente aseguradas en su respectivo pallet.

El cartón corrugado es uno de los materiales directos que se emplea con mayor frecuencia para el envasado y embale de productos, ya que brinda seguridad y protección al contenido en el proceso de transporte y sobre todo almacenamiento.

Este material es una combinación formada por un nervio céntrico de papel ondulado, el cual esta reforzado en la parte exterior por dos capas de papeles pegados con un adhesivo en las crestas de la onda. El cartón corrugado es liviano, cuya resistencia se basa en el trabajo conjunto y vertical de estas tres láminas de papel.

6.1. Ficha Técnica de embalaje seleccionado

Figura 15

Ficha técnica de la caja master

NOMBRE	Cartones Master isotérmicas.
USO	Cada cartón tiene la capacidad de 20 UND de bolsas de café
IMAGEN	
MEDIDAS	40 cm largo 25 cm ancho 36 cm altura
COMPOSICIÓN	El cartón está compuesto principalmente de pasta de madera de los árboles de pino. La pulpa tiene la consistencia de la harina de avena líquida, que luego se calienta y se presiona en hojas de papel.
GRAMAJE	En la industria, el cartón se mide generalmente por su gramaje, que es el peso del cartón expresado en g/m ² ; la mayoría del cartón utilizado para fabricar envases tiene un gramaje entre 160 y 600 g/m ² .
PESO	83 Gr

Nota. Elaboración propia.

6.2. Criterios usados para la selección del embalaje.

El café molido "GOLD KUMPIRO COFFEE" necesita estar a una temperatura adecuada, Las cajas de cartón isotérmicas son el resultado de los avances de la investigación. Estas cajas tienen unidades de acumulación que mantienen los alimentos a una temperatura constante y controlada.

Propiedades:

- A largas distancias protege el producto contra riesgos.
- Acceder su identificación.
- Es duradera en las manipulaciones, transporte y/o repartición comercial.

6.3. Proceso de embalaje

Su empaçado es de plástico polietileno que agrupa 20 UND de bolsas de café molido “GOLD KUMPIRO COFFEE” y su envase será en cartones llamados Máster de la siguiente forma:

Medidas:

- Largo 40 cm (L)
- Ancho 25 cm (A)
- Altura 36 cm (H)

La caja contendrá 20 empaques (Bolsas de Polietileno) de café molido “GOLD KUMPIRO COFFEE” de 500 gramos.

Figura 16

Embalaje para despacho del café molido “GOLD KUMPIRO COFFEE”.



Nota. Tomado de Prom Perú (2021). Elaboración propia.

6.4. Tiempos y costos del proceso de embalaje

Tabla 15

Tiempos del proceso de embalaje.

Nº	CONCEPTO	TIEMPO
1.	proceso de embalaje de las cajas	1 día
TOTAL		1 día

Nota. Elaboración propia.

Tabla 16

Costos del proceso de embalaje.

Nº	Descripción	Costo Unitario	Unidad medida	Cantidad	Costo Total S/.	Costo Total US \$
1.	Strech Film 20 (50 cm.) caja x 4 rollos	105.00	Caja	5	525.00	136.36
2.	Embalador (1) de Palets	10.00	Unidad	10	100.00	25.97
TOTAL					625.00	162.34

Nota. Tomado de cedulas de costos Promperú (2022). Elaboración propia.

CAPITULO VII

UNITARIZACIÓN

En este caso por tratarse de exportación de productos embolsados y embalados en cajas master, emplearemos un contenedor Dry van 20' o contenedor de carga seca, así mismo se emplearán 10 pallets americanos, y cada uno contendrá 72 cajas master. Cada caja tiene un peso bruto de 10 Kg, por lo que el pallet con las 72 cajas, tendrá un peso total de 720 Kg.

7.1. Ficha técnica de pallet seleccionado

Figura 17

Ficha técnica de Pallet seleccionado



- **Codigo:** 16
- **Medidas:** 1000 x 1200 mm
- **Peso:** Aproximadamente 25 Kg.
- **Carga dinámica:** 1500 Kg.
- **Carga estática:** 2000 Kg.
- **Carga en estanterías:** 1300 kg
- **Entradas transpaleta:** 2 entradas.
- **Para química / almacenamiento / distribución**
- **Cubierta superior cerrada.**
- **Sin enmohecimiento.**
- **Es un palet muy fuerte y de gran calidad**

Nota. Tomado de Ibertransit (2022). Elaboración propia.

7.2. Criterios usados para la selección de pallet

Las excelentes prácticas para el desarrollo logístico, la paletización es la mejor opción para acceder en las actividades de carga, traslado, acopio y descargar las mercaderías, también incrementa la utilización de los medios y la efectividad de los métodos a través de los miembros de los canales de distribución.

Son estandarizados por ISO (organización Internacional de Estandarización). El objetivo principal del pallet es mover la carga. Los pallets, por su parte, tienen una forma rectangular o cuadrada. El objetivo de esto es facilitar su manipulación. En general, sus medidas son algo universales.

Las rejillas de horquilla se utilizan para manipular las paletas. Se colocan debajo del pallet para luego levantarlas. El pallet se considera un embalaje rígido porque su fabricación es de madera.

Para la selección del pallet se utilizará pallets americanos ya que sus medidas son adecuadas para la exportación del producto hacia Paris – Francia.

Ventajas de Pallet

- Decrecimiento de duración de carga de transporte y preparación.
- Mínimos precios de carga y descargue.
- Mengua la estación de atención en el recibo de hasta un 80%.
- Menor manipulación de los productos.
- El mejor aprovechamiento del espacio utilizable y la facilidad de rotación de los artículos almacenados.
- Una baja de las alergias relacionadas con la maniobra de productos.
- Un uso más eficaz de la flota de transporte.

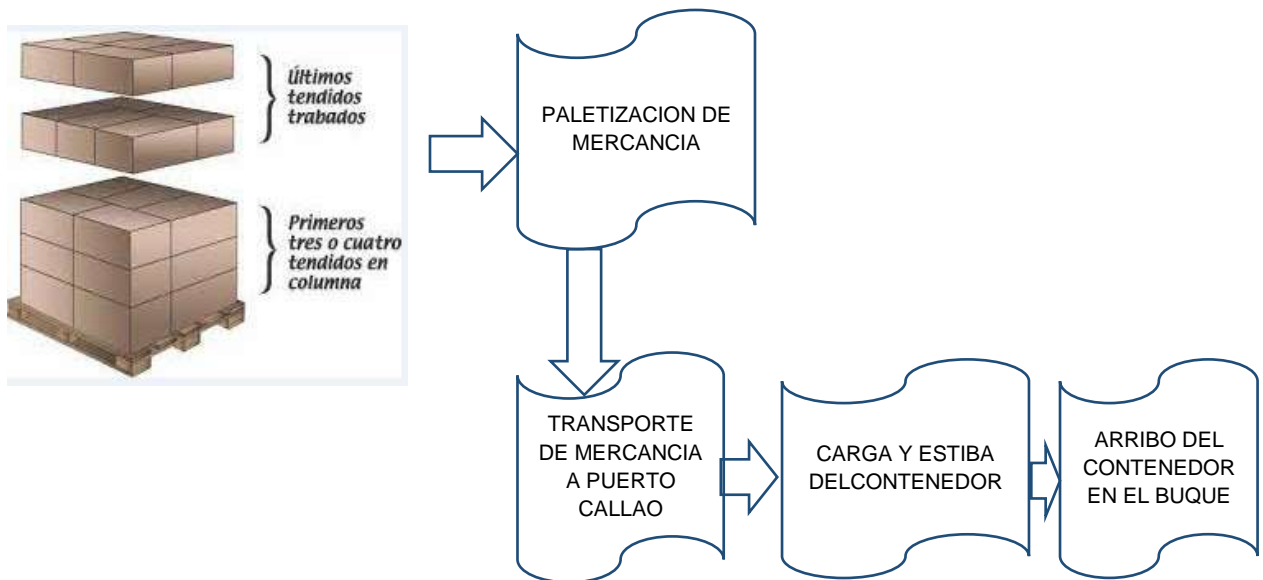
- óptimo representación de los insumos en los lugares de despacho.
- Incremento de la rapidez y permanencia en comparación de productos varios.
- Protección eficiente para quienes trabajan en la gestión de las mercaderías.

7.3. Proceso de paletización.

Los pallets, tiene forma rectangular 120cm x 100cm x 14cm. Esto es, para que sea más fácil su manipulación por medio de grúas de horquilla. Las cuales tienen dos uñetas largas, las cuales se ubican por debajo del pallet y así son alzados. Se denomina el pallet, como una jaula rígida.

Figura 18

Proceso de paletización.



Nota. Elaboración propia.

7.4. Plano de estiba de pallet

La colocación de las cajas que van encima del pallet, debe considerarse las medidas adecuadas para un buen acoplamiento con los pallets.

Figura 19

Plano de estiba del pallet.



Nota. Tomado de datos calaméon (2022). Elaboración propia.

Figura 20

Muestra de estiba del pallet.



Nota. Tomado datos imágenes MECALUX (2022).

7.5. Tiempos de costos del proceso de paletización

Tabla 17

Tiempos del proceso de paletizado

Nº	Descripción	Cantidad	TIEMPO
1.	Tiempo de Proceso de Paletizado de cajas de exportación	2.00	Horas
TOTAL		2.00	Horas

Nota. Elaboración propia.

Tabla 18

Gastos para la paletización.

Nº	Descripción	Costo Unitario	Unidad medida	Cantidad	Costo Total S/.	Costo Total US \$
1.	Cinta Sujetadora de Carga	10.00	Unidad	10	100.00	25.97
2.	Alquiler de Zona de Embarque	150.00	dia	3	450.00	116.88
3.	Alquiler de la máquina de carga y estiba	150.00	Unidad	1	150.00	38.96
4.	Otros gastos para imprevistos	100.00	Unidad	1	100.00	25.97
5.	Pallets de madera	70.00	Unidad	10	700.00	181.82
TOTAL					1,500.00	389.61

Nota. Elaboración propia.

CAPITULO VIII

CONTENEDORIZACIÓN

8.1. Ficha técnica del contenedor seleccionado

Figura 21

Ficha técnica del contenedor.

DESCRIPCION	<ul style="list-style-type: none"> • Diseñado especialmente para cargas pesadas, cargas altas que puedan ser cargadas a través del techo. • El techo puede ser quitado para facilitar la operación de cargue con una grúa. 		
Max. Peso Bruto	30,480 kg. 67,200 lbs	Tara	
		2.590 Kgs 5.710 Lbs	
MEDIDAS	EXTERNAS	INTERNAS	PUERTAS
	L: 6,058 mm	L: 5,910 mm	W: 2,346 mm
	W: 2,438 mm	W: 2,340 mm	H: 2,282 mm
	H: 2,591 mm	H: 2,388 mm	
CAPACIDAD	PESO		CUBICA
	27,780 kg. 61,250 lbs		32.8 m ³ 1,160 cuft



Nota. Tomado de Docplayer (2022).

8.2. Criterios usados para la selección del contenedor

Se eligió este tipo de contenedor de acuerdo con la naturaleza de la mercancía, peso y volumen, que se acomodan a las características técnicas de dicho contenedor Dry Van de 20 pies, además estos contenedores son los más adecuados para la carga seca en cajas y/o pallets como lo es el producto de café en bolsas. Es necesario tener en cuenta que los contenedores Dry Van son muy herméticos y no disponen de ventilación o refrigeración.

Así mismo estos contenedores brindan las siguientes características, que los hacen ideales para su utilización con nuestra mercancía.

a. Conocer la certificación y la conformidad ISO del contenedor ya que los estándares internacionales orientan a elegir el contenedor adecuado, se debe verificar también el código de cumplimiento ISO, la certificación y el enchapado del contenedor.

b. El correcto uso y aplicación del precinto: o sello del contenedor colocado en la parte posterior del mismo, el cual contiene códigos alfanuméricos que coincidan con el Bill of Lading (B/L), que nos ayudarán a identificar al contenedor y la mercancía que traslada dentro a fin de evitar la manipulación.

c. Tener en cuenta el volumen de la carga y el peso: que deberá distribuirse de uniformemente al interior del container, debiendo acomodar el producto en todo el espacio interior, en caso hubiera espacios vacíos deben ser cubiertos con material de relleno, a fin de evitar problemas de transporte debido a demasía de peso en los extremos.

d. También se debe considerar la capacidad y aprovechamiento del espacio, es decir utilizar todo el espacio de extremo a extremo del contenedor para sujetar bien

la mercancía y de esta forma asegurar la carga durante el transporte y el permanente movimiento.

8.3. Proceso de contenedorización

La contenedorización es un procedimiento universal de transporte de mercancías que maneja contenedores. Por lo que su uso ha facilitado la cadena de suministro a nivel internacional.

Figura 22

Proceso de contenedorización.



Nota. Tomado de Logismarket.es (2022) elaboración propia.

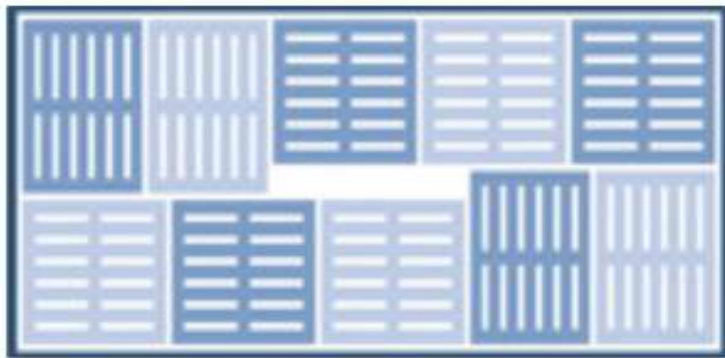
8.4. Plano de estiba de contenedor

- Pallets por contenedor de 20'
- Largo de contenedor=5.9 m/1 m=5 pallets de largo
- Ancho de contenedor =2.34 m/1.20 m=2 pallets de ancho
- Cantidad total de pallets por contenedor de 20' = $5 \times 2 = 10$ pallets americanos

- e) Altura = Se incluye la altura del pallet de 0.15 m o 14,4 cm y el apilamiento de la caja 2.10 m que suman un total de 2.25m. Se deja un espacio en la parte superior para asegurar la mercancía que en este caso es de 0.15m.

Figura 233

Plano de estiba del contenedor.



Nota. Tomado de Planos de estiba (2022) elaboración propia.

8.5. Tiempos y costos del proceso de contenedorización

Tabla 19

Tiempos del proceso de contenedorización.

Nº	Descripción	Cantidad	TIEMPO
1.	Tiempo de Proceso de Contenedorizacion	3.00	Horas
TOTAL		3.00	Horas

Nota. Elaboración propia.

Tabla 20*Costos del proceso de contenedorización.*

Nº	Descripción	Costo Unitario	Unidad medida	Cantidad	Costo Total S/.	Costo Total US \$
1.	Cargo por operador portuario	600.00	Unidad	1	600.00	155.84
2.	Alquiler del contenedor de 20 pies	2,700.00	Unidad	1	2,700.00	701.30
TOTAL					3,300.00	857.14

Nota. Tomado de cédulas de costos Promperú (2022) elaboración propia.

CAPITULO IX

TRANSPORTE

9.1. Proveedores del transporte interno

Para el traslado de las mercancías (café molido) de Quillabamba – Cusco al Puerto de Callao – Lima, se utilizará un camión especial para el transporte logístico, comercial y alimentario con carrocería, con capacidad de carga: 4.5 toneladas, largo carrozable de 6.0 m.

Figura 24

Modelo de camión para la carga



Nota. Tomado de SK Rental (2022).

Tabla 21*Proveedores de servicio transporte interno*

Nº	PROVEEDOR	RUC	SEDE
1	Carrasos transporte Expres Quillabamba - Cusco	20494283914	Jiron Machupicchu 419 - Quillabamba
2	Trnasquilla Quillabamba	20601275776	Av. Miguel Grau 123 Quillabamba
3	Marvisur Quillabamba	20494419166	Jr. Gral. Gamarra Quillabamba
4	Representaciones y distribuciones Star SAC	20494283914	Av. Jesus de Nazareno 368 Quillabamba

Nota. Tomado de muestra Infoisinfo, (2022). Elaboración propia

9.2. Costo de transporte interno

El precio para el transporte del producto desde la provincia de Quillabamba - Cusco hasta el Puerto Callao será de S/. 1320.00 nuevos soles. Este monto ha sido establecido sobre las proformas obtenidas de los diversos proveedores de servicio de transportes en Quillabamba citadas en la tabla anterior. La empresa seleccionada es Expreso Marvisur E.I.R.L. con RUC N° 20494419166.

Tabla 3*Costo del transporte terrestre interno.*

Nº	Descripción	Costo Unitario	Unidad medida	Cantida d	Costo Total S/.	Costo Total US \$
1.	Expreso Marvisur EIRL	1,320.00	toneladas	1	1,320.00	342.86
	TOTAL				1,320.00	342.86

Nota. Tomado de muestra Infoisinfo, (2022). Elaboración propia

9.3 Proveedores de Servicio de Transporte Internacional

Para el traslado de la mercancía, se procedió hacer la selección del servicio de transporte internacional por vía marítima partiendo del puerto del Callao con destino al puerto de Le Havre – Francia por el costo y tiempo de entrega promedio seleccionando la naviera MSC para el proceso de exportación.

Tabla 23

Proveedores de Servicio de Transporte Internacional

PUERTO	LINEA NAVIERA	FRECUENCIA	T/T
LE Havre	MSC	Semanal	32 días
(Paris – Francia)	APL	Semanal	30 días
	HAPAG – LLOYD	Semanal	31 días
	CMA CGM	Semanal	27 días

Nota. Tomado de data Searates Dp World, (2022). Elaboración propia

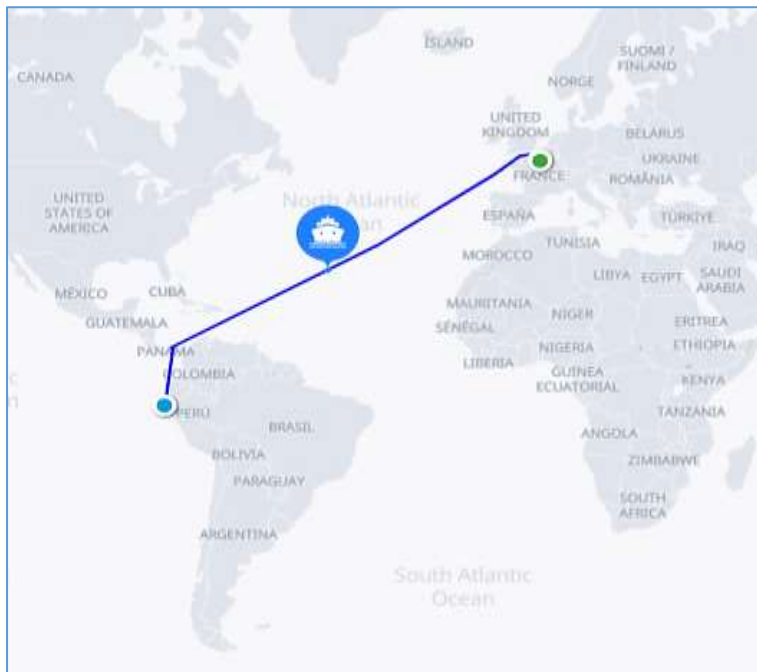
9.4 Cotizaciones de Flete Marítimo

Observación:

De acuerdo con lo estipulado en el contrato internacional celebrado con el importador, la exportación se hará bajo la Norma INCOTERM FOB, en consecuencia, el importador (comprador) se hará cargo del flete marítimo y los seguros.

Figura 25

Ruta transporte marítimo del Callao a Paris



Nota. Tomado de data Searates Dp World, (2022).

CAPITULO X

SERVICIO DE SOPORTE AL COMERCIO INTERNACIONAL

10.1. Agentes de aduana

La destinación aduanera designada para la venta internacional será Exportación Definitiva Digital. Se elegirá los servicios de un agente de Aduana que cuente con toda la cadena logística que se requiere para realizar la exportación y a un precio accesible.

El agente de aduana se encargará de la forma de exportación de Café molido “GOLD KUMPIRO COFFEE” a Francia, será ANTARES ADUANAS SAC, que coordinará las diligencias y exigencias de la carga solicita en cada oficina de aduanas, de tal forma que la mercadería alcance a su destino de acuerdo a la fecha proyectada

A continuidad, el agente que asumirá ciertas responsabilidades

Figura 26

Agentes de aduana.



Nota: Tomada data Sunat, (2022). Logo de la agencia aduanera.

10.2. Costo de agenciamiento.

La empresa elegida es una empresa especializada en trabajos de aduanas, aseverando el desempeño de las exigencias legales actuales para la exportación y el transporte de aduanas. Esta empresa se encarga de realizar las operaciones, comunicarse con las aduanas, controlar el envío, calcular contra las aduanas, y actuar como su representante en los distintos canales de control. También son capaces de llevar a cabo todas las regulaciones de los aduaneros.

Tabla 24

Costo de agenciamiento.

Nº	Descripción	Costo Unitario	Unidad medida	Cantidad	Costo S/	Costo US \$
1.	Servicio de agenciamiento aduanero	400.00	Unidad	1	400.00	103.90
TOTAL					400.00	103.90

Nota. Elaboración propia.

10.3. Aseguradoras

Dentro de territorio peruano teniendo en cuenta el APESEG (Asociación de Empresas de Seguros) existen varias empresas que se encomiendan del seguro de transporte entre las que logramos indicar:

- La Positiva
- Mapfre
- Pacífico
- Rímac
- Chubb

Observación:

La cobertura del riesgo comienza en el origen o la descarga de la carga que debe ser transportada en el barco o vehículo. Sin embargo, hay que mencionar que la cobertura de los riesgos será asumida por la empresa compradora ya que las condiciones de compra de acuerdo a nuestro contrato son a precios de INCOTERM FOB (FREE ON BOARD).

10.4. Documentos que exige Aduanas para la exportación:

DAM de exportación: Documento que tiene carácter de Declaración Jurada.

Factura Comercial (Invoice): Documento donde se señala el monto en dólares, la cantidad del producto en unidades, peso en kilogramos y partida arancelaria del producto que será exportado, el incoterm, puerto de origen y puerto de destino.

B/L (Bill of Lading): Documento que demuestra un tratado de transporte entre la línea naviera y el dueño de la carga. Este documento es emitido por la línea naviera

para confirmar que ha recibido la mercancía a bordo de uno de sus buques. En él deben aparecer listados correctamente como la información del importador y el exportador o el incoterm, en el caso de esta exportación indicará incoterm FOB con una responsabilidad de pago Prepaid.

Certificado de origen: Éste es un documento que acreditará el origen del producto que se le enviará al importador y de esa manera el importador pueda gozar de reducciones o exoneraciones.

Certificado de DIGESA: Documento donde se acredita que la empresa ALTAMAR S.A.C exporta mercancía limpia de plagas o algún tipo de contaminantes y es apta para el consumo humano.

Documento que acredite el Mandato: Documento que faculta al agente de aduana a enumerar, rectificar, regularizar o legajar la declaración aduanera de mercancías, que en adelante se denominara DAM.

10.5. Terminales de Almacenamiento.

Administración Aduanera realiza la emisión de documentos con código QR electrónico, insertando la correlación de carga lista para embarcar y controlar el traslado y movilización de la mercadería, mediante el procedimiento automático de programación del reconocimiento físico.

CAPITULO XI

INFRAESTRUCTURA PARA LA DISTRIBUCIÓN FÍSICA EN EL PAÍS DE DESTINO

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

Es esencial la logística de transporte marítimo para llevar a cabo las actividades económicas internacionales. Los puertos marítimos que tienen los países, son los primordiales canales de ingreso y salida de mercancías que permiten el desarrollo económico.

Los principales puertos que atienden la comercialización internacional de Francia, son:

- Burdeos.
- Nantes Saint-Nazaire.
- Dunkerque
- Marsella

- Le Havre.
- Ruan.
- La Rochelle.

Figura 27

Puertos comerciales de Francia.



Nota. Tomado de data Wikipedia elaboración propia.

11.2. Análisis de Infraestructura Portuaria de RUAN - PARIS

Los puertos que son denominados principales de ingreso y salida de los mercados francés y europeo, así como de los mercados internacionales.

Francia goza de una situación geográfica privilegiada en medio de las rutas con mayor transitabilidad a nivel mundial. Nuestro país vecino cuenta con cuatro litorales que conectan con varios continentes:

- El Mar Mediterráneo: El Canal de Suez conecta Europa con el Magreb y Asia a través del puerto de Marsella-Fos.

- El Océano Atlántico: conecta la Unión Europea con América del Norte y África a través de sus principales puertos.

Los principales puertos marítimos de Francia son Le Havre, Ruan, París (también conocido como HAROPA), Dunkerque y Marsella. Representan más del 60% de todo el tráfico que pasa por los puertos franceses y dan empleo a más de 130.000 personas sólo en Francia.

Los tres grandes puertos denominados conjuntamente "HAROPA" -Le Havre, Ruan y París- ofrecen un servicio unificado e integrado a lo largo del Sena hasta la terminal portuaria de Ruan en París. Por otro lado, Dunkerque es miembro de la "gama norte", una agrupación de puertos de la región francesa de los Altos que da servicio a la red de actores logísticos y portuarios que unen los puertos costeros y los del interior. Las posibilidades logísticas de los Altos de Francia van a mejorar colectivamente gracias a ello. El puerto de Marsella-Fos, situado en el sur de Francia, se encarga de impulsar el tráfico marítimo y fluvial de los ríos Ródano y Saona.

Puerto de Puerto de Rouen - Francia

Representa uno de los puertos más importantes de la región de Normandía, este puerto es considerado uno de los más importantes de Francia destinado para el comercio internacional, se caracteriza por ser el gran puerto de tráfico de contenedores, el Código Puerto: FRLEH; País: FRANCIA; Código País: 412 Continente: EUROPA.

Figura 28

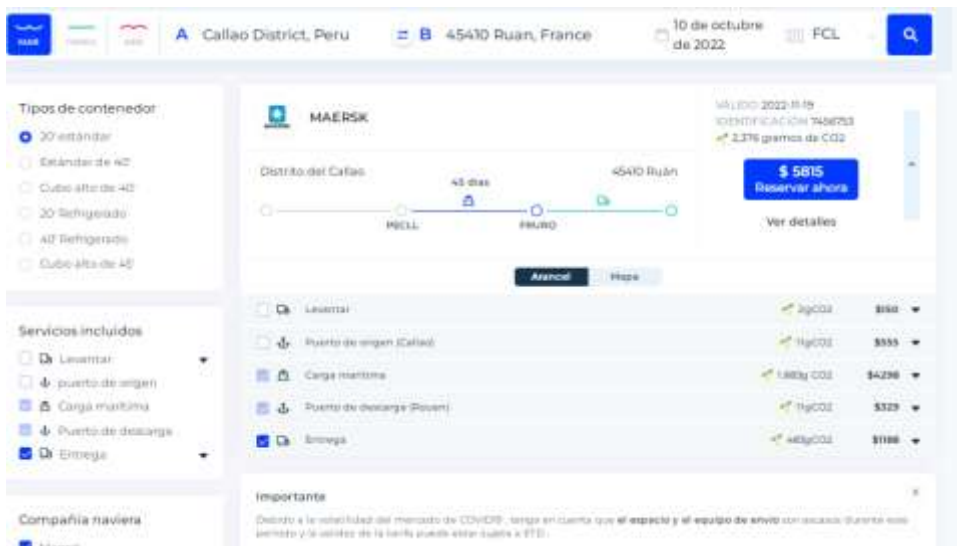
Localización del Puerto de Le Havre



Nota. Tomado de Puesto marítima de Francia. (2022).

Figura 29

Cotización de transporte marítimo puerto callao – puerto Ruan, París.



Nota. Tomado de simulador Searates Dp World, (2022). Elaboración propia.

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

Los puertos franceses avanzan en su desarrollo sostenible, cumpliendo con los estándares y requisitos que establece la (ESPO) claves para su funcionamiento dentro de los estándares normativos de la Unión Europea y a su vez tiene un gran número de conexiones y servicios que operan entre estos.

Los principales puertos de Francia se destacan por su avanzada tecnología y el cuidado en el impacto medioambiental en sus actividades. Entre las principales tenemos:

Puerto Le Havre.

El Puerto de Le Havre, es el principal puerto francés para el comercio exterior y considerado a nivel mundial como uno de los puertos que cumplen con los estándares de calidad, se proponen unir esfuerzos para fortalecer la cooperación técnica, por medio de proyectos y actividades encaminados a fomentar el intercambio de experiencias, conocimientos y prácticas en el sector portuario.

Considerada la continuación de la apertura internacional del puerto de Le Havre, no solamente para el tránsito de mercaderías, no solamente para el comercio, sino también para la difusión de la cultura francesa”.

El puerto de Le Havre está ubicada en la región de Normandía, específicamente al norte de Francia. Es considerado uno de los más importantes tanto como el comercio internacional de contenedores con en la exportación e importación de coches nuevos, en algunas ocasiones por la proximidad del mercado principal automovilístico de Francia, considerado como el Gran Oeste. Le Havre y Caen, se

encuentran concertadas por la A29 y la A13, respectivamente, en lo que respecta a los viajes de tren, existen 70 salidas por semana a 16 destinos de Francia, entre los más principales esta Toulouse y Burdeos.

- 72 millones de toneladas de tráfico
- Cuenta con 150 km de rutas y 200 km de líneas ferroviarias en la zona
- Acoge más de 6.000 escalas anuales

Puerto de Nantes-Saint-Nazaire

Nantes-Saint-Nazaire (se denominaba antes como Puerto Autónomo de Nantes-Saint-Nazaire), considerado como un principal punto marítimo, un establecimiento público del Estado francés, supervisado por la Dirección General de Infraestructuras, Transporte y Mar del Ministerio de Ecología, Desarrollo Sostenible y Energía. Cuya función es gestionar la actividad marítima y portuaria de la ría del Loira y aplicar políticas públicas de desarrollo.

Anualmente procesa alrededor de 33,6 millones de toneladas (cifra de 2008) de bienes (el 77% de los cuales son hidrocarburos). A esto hay que añadir 3,1 millones de toneladas de tráfico fluvial interior. El cuarto puerto más grande de Francia, es el principal puerto agroalimentario, el principal centro comercial de madera (terminales de Cheviré en Nantes) y el principal puerto de la costa atlántica de Francia. La terminal de GNL de Montoir es la más grande de Europa. Su capacidad anual es de 10 mil millones de m³ de gas. Nantes-Saint-Nazaire es sobre todo un puerto de importación de energía con un tráfico que representa alrededor del 75% de las importaciones. Sin embargo, se está produciendo una relativa diversificación con el auge del tráfico a granel, en contenedores y ro-ro.

Puerto de Marsella.

Es considerada como la líder el puerto de Marsella que cuenta con un total de 1.315.000 visitantes recibidos en el periodo del año anterior. El puerto de Noumea es el segundo que tuvo un total de cruceritos 351.400 en sus instalaciones portuarias en 2014.

Los únicos puertos incluidos en la simbolización de L'Echo Touristique son los que reciben mayor cantidad de pasajeros con un aproximado de 4.000. La industria, los servicios portuarios y las Cámaras de Comercio e industria, sirvieron como fuentes los organismos de promoción turística y los organismos institucionales de turismo, permitiendo la clasificación de los puertos en función del número de pasajeros de cruceros recibidos.

Puerto de Dunkerque.

Conocida también como Dunquerque de estilo español, se encuentra ubicada en el departamento del Norte en la ciudad portuaria de Francia, en la zona de Alta Francia.

Se encuentra ubicada a 10 km de la frontera con Bélgica, según información histórica la ciudad fue partes de Flandes francés, de dialecto flamenco, cuenta en la actualidad con los caracteres culturales de este territorio.

Dunkerque considerado como el tercer puerto de Francia posterior al de Marsella y El Havre. Es una importante ciudad industrial y una de las infraestructuras energéticas esenciales del país. La más alta central nuclear de Europa occidental, que cuenta con seis reactores, en segunda posición se encuentra la Europa tras la central nuclear de Zaporiyia (Ucrania).

La ciudad es conocida por la playa de arena en el barrio de Malo-les-Bains, su gastronomía y su legado histórico. Que inicia el 1 de septiembre de 2018, son gratis los medios de transporte, el cual da a entender que el Dunkerque en la amplia área

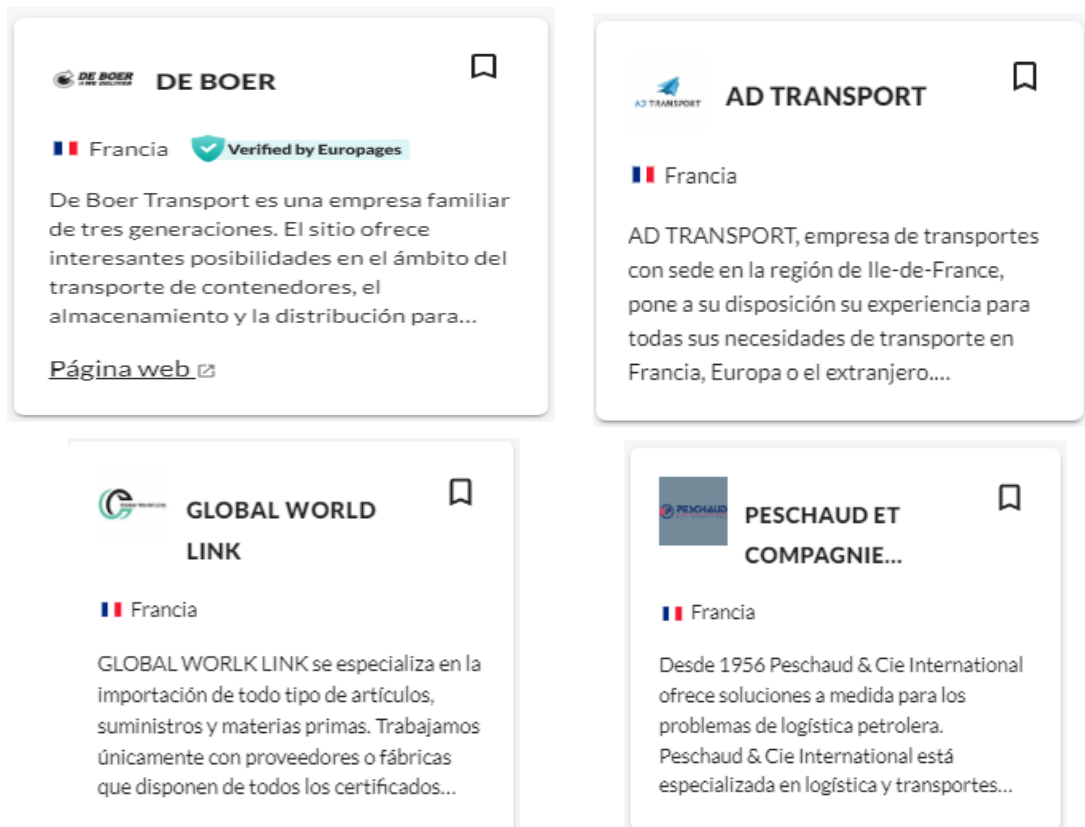
metropolitana de Europa que tiene (residentes y visitantes) considerada como red gratuita para todos (residentes y visitantes).

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

En Francia hay numerosas empresas logísticas que prestan una amplia gama de servicios logísticos, como la distribución, el transporte terrestre, el transporte marítimo, aéreo y la logística general.

Figura 30

Imagen de empresas logística, Francia.



Nota. Tomado de euro pages, Francia (2022).

11.5. Requisitos para importar muestras sin valor comercial.

El capítulo 11.5 no corresponde al trabajo de suficiencia profesional dado que no se requiere exportar muestras.

11.6 Datos de proveedores de servicios logísticos en el país destino

KOTOEN NATIE

Es un proveedor internacional de servicios logísticos y operador portuario. La empresa está presente en 36 países de los cinco continentes y utiliza a unas 13.000 personas alrededor del mundo. En 2009 la empresa contaba con 154 plataformas logísticas. Su sede se encuentra en Amberes, Bélgica.

CEDILEC

Cedilec es una empresa que recibe, almacena y distribuye los productos que importa (alimentos muy frescos, textilera, calzados, etc.). Esta empresa recibe aproximadamente 18000 contenedores al año, los cuales se distribuyen entre los 4 almacenes ubicados en el puerto de ROUEN y que tiene una superficie total de 106 000 m²

DHL

Esta es una empresa que tiene el rubro logístico a nivel internacional, de origen alemana y que brinda servicios de mensajería, entrega y recepción de paquetes y hasta correo urgente, esta empresa entrega alrededor de 1600 millones de paquetes anualmente y su ubicación es en Bonn, Alemania.

XP LOG

Ofrece servicios ajustables de acuerdo con las especificaciones del producto. Sus instalaciones portuarias y perfecto dominio de toda la cadena de suministro le permiten ofrecer soluciones logísticas personalizadas y completas. Integran todos los servicios de la cadena de suministro, desde la entrega de la mercancía (por contenedor) hasta el envío final a los clientes.

XP LOG puede brindarle soluciones logísticas rápidas y sólidas basadas en su experiencia. Su papel es ayudarlo a optimizar la gestión de su stock y cuidar la calidad y la competitividad.

CAPITULO XII

DISTRIBUCIÓN

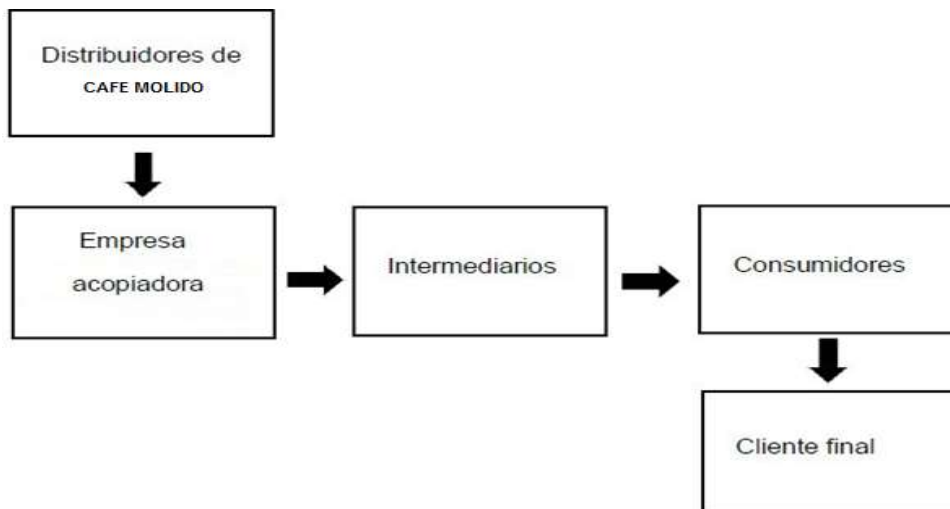
La distribución se inicia con la colocación de la ruta de transporte terrestre desde Kepashiato hasta el Terminal Portuario (TP) del Callao en la provincia más meridional del Perú, en el sur del Océano Pacífico. El cargamento es descargado y almacenado en preparación para su entrega al puerto de Ruan-Francia, donde se autoriza su liberación tras la nacionalización para su distribución final.

12.1 Mapeo de la secuencia comercial proveedor-consumidor.

El proceso comienza con los distribuidores de café fundido "GOLD KUMPIRU COFFEE", luego el producto es enviado al fabricante, después pasa por los intermediarios, o vendedores, antes de llegar a los consumidores, que son los consumidores finales.

Figura 31

Secuencia de distribución.



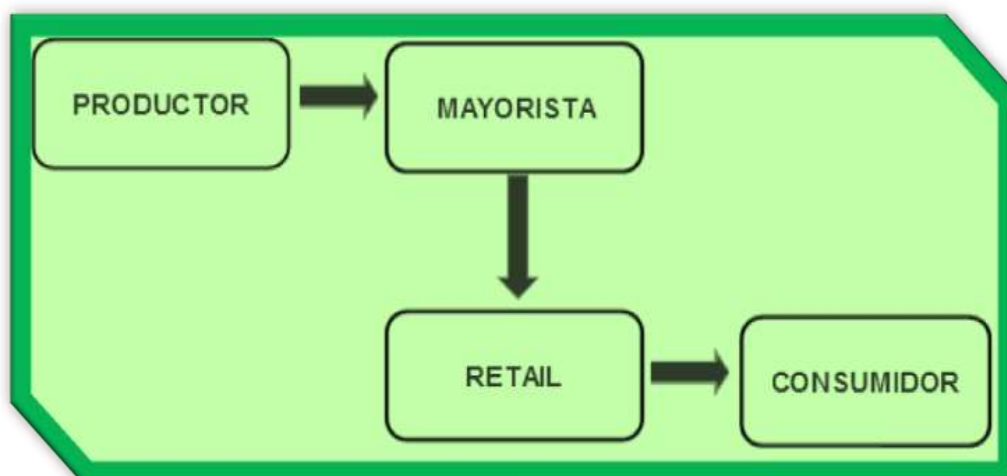
Nota. Elaboración propia.

12.2 Identificación y descripción de canales de distribución.

La distribución que se gestionará en Francia es el que se expresa desde el productor hasta el mayorista, que se encargará de la venta al por menor y la entrega al consumidor, como muestra la siguiente figura.

Figura 32

Canal de distribución internacional elegido.



Nota. Elaboración propia.

12.3 Canal con mayor flujo comercial para las importaciones del producto

Este ítem no aplica por cuanto el Trabajo de Suficiencia Profesional está orientado básicamente a desarrollar un proceso de exportación, por lo tanto, no contamos con información de canales para importaciones

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

Es necesario tener en cuenta los documentos del contrato de compraventa, las operaciones financieras y los documentos fiscales de la SUNAT, que se describen a continuación, para identificar y calcular las obligaciones del vendedor (exportador) y del comprador:

- a) Cotización Internacional
- b) Contrato de compra venta Internacional
- c) Factura comercial (INVOICE)
- d) Transferencia bancaria

Cotización Internacional

La cotización es enviada a nuestro comprador en Francia, se trata de la empresa "CAFÉ DE FLORE" Ltda., con dirección en 172 Bd Saint-Germain, Paris-Francia.

Figura 33*Modelo del contrato de compra venta internacional*

ASPECTOS DE LA COMPRA VENTA	INFORMACIÓN GENERAL
LAS PARTES	Vendedor: GOLD KUMPIRU COFFE S.A.C
	C.P. Kepashiato
	Cusco - Perú
	Comprador: Laugier-Goulevant ETS
	Rue des Roches, 17750 Étaules, Francia
LA MERCANCIA	Café molido cafeinado
LA CANTIDAD	14,400 Bolsas
EL ENVASE	Bolsas de 500 gramos
EL EMBALAJE	Cajas de Cartón corrugado
EL TRANSPORTE	Vía marítima. Contenedor de 20 pies.
LA FECHA MÁXIMA DE EMBARQUE	30 días posterior al adelanto de pago del 50%
LUGAR DE ENTREGA	Puerto de embarque: Puerto Del Callao - Perú
EL INCOTERM	FOB CALLAO
LOS GASTOS	Se acuerda vender en términos FOB
LA TRANSMISIÓN DE LOS RIESGOS	Al ser una venta FOB, la transmisión de los riesgos para el vendedor termina al poner la mercancía en el buque.
MONEDA DE TRANSACCIÓN	USD (dólares americanos)
PRECIO	50,936.68
FORMA DE PAGO	50% Pago adelantando, 50% después de 30 días de recibidos los productos por parte del comprador.
MEDIO DE PAGO	Carta de crédito
LA DOCUMENTACIÓN	- Certificado de origen - Packing List - Bill of lading B/L
LUGAR DE FABRICACIÓN	Cusco - Perú
ARBITRAJE	Reglas del Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio Internacional de Lima.

Nota. Elaboración propia.

Figura 34

Factura de compra venta – INVOICE

FACTURA - PROFORMA (INVOICE)			
Remitente: Empresa "GOLDKUMPIRU COFFEE"		Destinatario: Café de Flore	
GLADIS LEON BORDA			
Gerente			
Dirección: C.P. Kepashiato		Dirección: 172 Bd Saint-Germain, 75006	
Cusco - Perú		París - Francia	
Teléfono: 957620214		Teléfono: +33 1 45 48 55 26	
E-mail: gladicorazon_484@hotmail.com		E-mail: cafedeflore.fr	
Fecha: 30, Setiembre 2022			
Nº unidades	Descripción	Valor unitario	Valor total
14,400	Bolsas de café molido "GOLD KUMPIRU COFFEE" de 500 Gr.	\$3.5373	\$50,936.68
		Valor total	\$50,936.68
País de origen: Perú			
El remitente declara que toda la información en esta factura es cierta y correcta			

Nota. Elaboración propia.

Figura 35

Incoterm Fob: Franco a bordo



Nota. Tomado de incoterms. Online (2022).

Motivos para la elección del incoterm FOB:

- a. En el transporte por vía marítima, FOB es el incoterm que más utilizan los exportadores.
- b. Cuando se trata de empresas que recién inician sus operaciones de exportación, se sugiere no asumir riesgos, ni costos.
- c. Para el caso del Incoterm FOB se asume que el comprador (importador) se encarga de hacer los trámites de importación, también se encarga de gestionar el transporte desde el puerto de embarque y asume los costos.

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

A efectos de lograr un mejoramiento continuo en la comercialización del producto se tienen estimado:

Ferias internacionales

Participar en exposiciones internacionales del café, difundir y promover la conciencia ciudadana sobre el valor de consumo de los granos artesanales, su origen, valor nutricional y proceso de producción. Aumentar la producción y las ventas de en granos mientras se trabaja para establecer múltiples marcas como una opción Premium en los mercados nacionales e internacionales.

Comunicado sobre los beneficios nutricionales de importantes cereales andinos y esfuerzos para promover el consumo interno.

Venta directa

Los consumidores realizan la compra directa de la empresa exportadora. Esto genera una ventaja competitiva para las empresas que se asocia con bajos costos de inversión, ya que se eliminan las barreras al control competitivo.

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

El mercado orgánico francés ha crecido un 18% (2021) y continúa ocupando nuevos lugares en los supermercados. Se ha renovado el significado del café porque no sólo es un alimento saludable y sin gluten, sino que también se puede servir de diferentes formas. La mayoría (98%) del café exportado por Perú se vende en grano

entero, y se están haciendo esfuerzos para seguir aprovechando las mayores ganancias que se pueden obtener con la exportación de productos de café.

CAPITULO XIII

MATRIZ DE COSTOS DE EXPORTACIÓN

Este formulario monetario ha sido elaborado sobre la base de la acumulación de todas y cada una de las cédulas de costos en la cuales se han incurrido para la determinación final de los precios acordados con el importador a valores Incoterm FOB (Free On Board), por el importe de US \$ 50,936.68 dólares americanos habiendo incluido para el vendedor un margen de utilidad en ventas del 45%, calculado sobre el valor del Incoterm EXW (Ex Works).

Tabla 4*Matriz de costos de exportación.*

CONCEPTO	FIJOS	VARIABLES	COSTO \$/. CONTAINER 20'	COSTO \$. CONTAINER 20'
I. COSTOS DEL PRODUCTO	5,371.20	115,608.00	120,979.20	31,423.17
1.1. Materia prima directa		110,208.00	110,208.00	28,625.45
1.2. Mano de obra directa			0.00	0.00
1.3. Gasto directo		5,400.00	5,400.00	1,402.60
1.4. Costos Indirectos de fabricación	3,880.00		3,880.00	1,007.79
1.5. Gastos generales y Administrativos	1,400.00		1,400.00	363.64
1.6. Gastos Financieros	91.20		91.20	23.69
II. COSTOS DE AYUDA A LA COMERCIALIZ.	650.00	0.00	650.00	168.83
2.1. Folletos, ferias, rueda negocios, pagina web	650.00		650.00	168.83
III. COSTOS DE DISTRIBUCIÓN Y VENTAS	9,119.91	0.00	9,119.91	2,069.59
3.1. Costos de rotulado	1,152.00		1,152.00	299.22
3.2. Costos de empaclado	6,408.00		6,408.00	1,664.42
3.3. Costos de embalaje	625.00		625.00	162.34
3.5. Gastos de ventas (Certificados exportación)	934.91		934.91	242.83
COSTO TOTAL	15,141.11	115,608.00	130,749.11	33,960.81
UTILIDAD	45%		58,837.10	15,282.36
PRECIO EX-WORKS	6,520.00		189,586.21	49,243.17
3.6. Gastos de Exportación			6,520.00	1,693.51
3.6.1. Transporte al puerto o aeropuerto	1,320.00		1,320.00	342.86
3.6.2. Gastos Almacenaje			0.00	0.00
3.6.3. Gastos de paletizado	1,500.00		1,500.00	389.61
3.6.4. Gastos de contenedorización	3,300.00		3,300.00	857.14
3.6.5. Costo de Agenciamiento	400.00		400.00	103.90
3.6.7. Gastos Operativos				
PRECIO FAS			196,106.21	50,936.68
PRECIO FCA ó FOB			196,106.21	50,936.68
Nº Unidades a Exportar (Bolsas de 500 Gr)			14,400	14,400
Precio de Venta Unitario FOB			13.62	3.537
Costo Unitario FOB			9.08	2.36
Utilidad			4.54	1.18

Nota. Elaboración propia.

Tabla 26*Descripción de equipos de oficina*

Nº	Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	% Depreciac.	Deprec. Anual S/.	Deprec. Mes S/.
1.	Laptop core I7 Lenovo	1	2,100.00	2,100.00	25%	525.00	43.75
2.	Impresora epon con tinta	1	850.00	850.00	25%	212.50	17.71
3.	Escritorios modulares	2	300.00	600.00	10%	60.00	5.00
4.	Archivadores metálicos	3	170.00	510.00	10%	51.00	4.25
5.	Ventiladores de pie	4	70.00	280.00	10%	28.00	2.33
6.	Sillas metálicas	4	150.00	600.00	10%	60.00	5.00
Total activo fijo				4,940.00		936.50	78.04

Nota. Elaboración propia

Tabla 27*Gastos generales y administrativos*

Nº	DESCRIPCIÓN	Costo Unitario	Unidad medida	Cantidad	Costo Mes S/.	Costo Mes US \$
1.	Tecnico de calidad	300.00	servicio	1	300.00	77.92
2.	Personal de Limpieza	400.00	Unidad	2	800.00	207.79
4.	Utiles de oficina, limpieza, etc	300.00	Unidad	1	300.00	77.92
TOTAL					1,400.00	363.64

Nota. Elaboración propia

Tabla 28*Gastos financieros: comisión de transferencia al exterior*

Nº	DESCRIPCIÓN	Costo Unitario	Unidad medida	Cantidad	Costo Mes S/.	Costo Mes US \$
1.	Comisión transferencias del exterior	91.20	Unidad	1	91.20	23.69
TOTAL					91.20	23.69

Nota. Elaboración propia

Tabla 29*Costos de ayuda a la comercialización*

Nº	Descripción	Costo Unitario	Unidad medida	Cantidad	Costo Mes S/.	Costo Mes US \$
1.	Gastos de Publicidad	200.00	Unidad	1	200.00	51.95
2.	Diseño página web	450.00	Unidad	1	450.00	116.88
TOTAL					650.00	168.83

Nota. Elaboración propia

Tabla 30*Gastos de ventas*

Nº	Descripción	Costo Unitario	Unidad medida	Cantidad	Costo Mes S/.	Costo Mes US \$
1	Certificado de origen	39.91	Unidad	1	39.91	10.37
2	Certificado de DIGESA	395.00	Unidad	1	395.00	102.60
3	Certificado de calidad	500.00	Unidad	1	500.00	129.87
TOTAL					934.91	242.83

Nota. Elaboración propia

CAPITULO XIV

EVALUACIÓN ECONÓMICA FINANCIERA

Tabla 31

Fuentes de financiamiento

Tipo de Financiamiento	Importe
Aporte Propio	95000.00
Préstamo Bancario Comercial	60,000.00
Total Financiamiento	155,000.00

Nota. Elaboración propia.

Tabla 32

Datos para valuación económica financiera

Descripción	Datos
Volumen ventas en unidades	14,400
Precio unitario	13.62
Costo unitario	9.08
Costo fijo	15,141.11
Inversión	155,000.00
COK (costo de oportunidad)	12%

Nota. Elaboración propia

Tabla 33*Flujo de caja financiero*

DESCRIPCIÓN	Meses						
	Mes 0	Mes 2	Mes 4	Mes 6	Mes 8	Mes 10	Mes 12
INGRESOS	0.00	196,106.21	196,106.21	196,106.21	196,106.21	196,106.21	196,106.21
Ventas		196,106.21	196,106.21	196,106.21	196,106.21	196,106.21	196,106.21
Valor residual							
EGRESOS	0.00	145,890.22	145,890.22	145,890.22	145,890.22	145,890.22	145,890.22
Costo Fijo		15,141.11	15,141.11	15,141.11	15,141.11	15,141.11	15,141.11
Costo Variable		130,749.11	130,749.11	130,749.11	130,749.11	130,749.11	130,749.11
Inversión	155,000.00						
Flujo Neto	-155,000.00	50,215.99	50,215.99	50,215.99	50,215.99	50,215.99	50,215.99
Flujo Acumulado	-155,000.00	-104,784.01	-54,568.02	-4,352.03	45,863.96	96,079.95	146,295.94

Nota. Elaboración propia.

Tabla 34*Indicadores de valuación económica financiera*

Indicadores de Evaluación Económica- Financiera	
VAN (valor actual neto)	S/51,458.39
TIR (Tasa Interna de Retorno)	23.08%
Capital de trabajo	S/104,784.01
Rentabilidad	33.20%
Valor Presente Flujos Positivos	S/206,458.39
Valor Presente Flujos Negativos	S/155,000.00
Ratio Costo beneficio	1.33

Nota. Elaboración propia.

Tabla 35

Simulación de préstamo

Préstamo Libre Disponibilidad							
Importe a solicitar							
S/ 160,000.00							
Cuota				S/ 7,905.57			
Duración total:				24 meses			
TCEA Referencial de Operación:				13.130113%			
+ Detalle del préstamo							
- Cronograma de pagos							
Mes	Vencimiento	Amortización	Interés	Comisiones + seguros	Subvención	Cuota	Saldo
1	10/11/2022	S/ 5,221.98	S/ 2,683.80	S/ 10.00	S/ 0.00	S/ 7,915.87	S/ 154,778.0
2	12/12/2022	S/ 6,215.23	S/ 1,690.64	S/ 10.00	S/ 0.00	S/ 7,915.87	S/ 148,562.7
3	10/01/2023	S/ 6,436.00	S/ 1,489.87	S/ 10.00	S/ 0.00	S/ 7,915.87	S/ 142,126.7
4	10/02/2023	S/ 6,402.19	S/ 1,563.68	S/ 10.00	S/ 0.00	S/ 7,915.87	S/ 135,724.6
5	10/03/2023	S/ 6,609.55	S/ 1,296.32	S/ 10.00	S/ 0.00	S/ 7,915.87	S/ 129,115.0
6	10/04/2023	S/ 6,339.85	S/ 1,366.02	S/ 10.00	S/ 0.00	S/ 7,915.87	S/ 122,575.2
7	10/05/2023	S/ 6,651.09	S/ 1,254.76	S/ 10.00	S/ 0.00	S/ 7,915.87	S/ 115,924.1
8	12/06/2023	S/ 6,599.84	S/ 1,306.03	S/ 10.00	S/ 0.00	S/ 7,915.87	S/ 109,324.2
9	10/07/2023	S/ 6,961.70	S/ 1,044.17	S/ 10.00	S/ 0.00	S/ 7,915.87	S/ 102,462.5
10	10/08/2023	S/ 6,821.83	S/ 1,084.04	S/ 10.00	S/ 0.00	S/ 7,915.87	S/ 95,640.7
11	11/09/2023	S/ 6,861.18	S/ 1,044.99	S/ 10.00	S/ 0.00	S/ 7,915.87	S/ 88,779.54
12	10/10/2023	S/ 7,027.49	S/ 879.38	S/ 10.00	S/ 0.00	S/ 7,915.87	S/ 81,752.05
...
23	10/09/2024	S/ 7,828.37	S/ 7745	S/ 10.00	S/ 0.00	S/ 7,915.87	S/ 0.00
		S/ 160,000.00	S/ 21,834.96	S/ 230.00	S/ 0.00	S/ 162,064.96	

Nota. Elaboración propia

CONCLUSIONES

1. En este trabajo se determinó el proceso de exportación definitiva digital del café molido “GOLDKUMPIRU COFFEE” al mercado de Paris – Francia. Lo más importante del proceso de exportación fue mantener un estándar de calidad óptimo porque ello nos permitirá cumplir con las exigencias de las autoridades correspondientes y del importador.
2. En este trabajo se desarrolló la ficha técnica del producto y su respectiva partida arancelaria, así como los costos de adquisición de los diversos proveedores. Lo más importante fue seleccionar al proveedor idóneo porque éste nos ofrece el producto de mejor calidad y a menor precio.
3. En este trabajo se preparó el producto mediante los procesos de etiquetado, empaque y embalaje para su exportación final. Lo más importante de este proceso fue la elaboración de una etiqueta atractiva visualmente para el importador porque se convenció de la calidad y bondades alimenticias del producto.
4. En este trabajo se determinó el proceso y costos de logística interna de la unitarización, contenedorización, transporte y agenciamiento aduanero correspondiente del producto a exportar. Lo más importante de este proceso fue la correcta unitarización de todas las cajas master en sus respectivos pallets porque se requiere mantener la calidad y seguridad del producto hasta su distribución final.
5. Finalmente se formuló la matriz de costos y evaluación económica financiera del proyecto de exportación. Lo más importante de esta evaluación fue determinar el monto del préstamo bancario comercial y el respectivo banco, porque este préstamo bancario forma parte de nuestro capital de trabajo necesario para el proceso de exportación.

FUENTES DE INFORMACIÓN

ADUANAS: *Buscador de partidas arancelarias, convenios internacionales, restricciones y prohibiciones* Recuperado de:

<http://www.aduanet.gob.pe/itarancel/arancelS01Alias>

ADUANET: *Buscar Tratado de Libre Comercio Internacionales.* Recuperado de:

<http://www.aduanet.gob.pe/aduanas/infoaduanas/clasifica/clasificacionarancelaria/entidad/relacioncodigos.htm>

CALLAO ONLINE: *Simulador de costos de container.* Recuperado de:

<https://callaonline.com/Home/Calculadora>

CERTIFICACIONES: *Organismos de control de calidad Nacional y extranjero.*

Recuperado de: <https://exportemos.pe/asesoria-especializada/regulaciones-para-exportar>

FOB: *Incoterm Free On Board.* Recuperado de: <https://vanessaolascoaga.com/fob-free-on-board/>

FLETES: *Calculadora de fletes.* Recuperado de:

<https://www.diariodelexportador.com/2018/05/como-se-calcula-el-flete-en-el.html>

GLOBAL NEGOTIATOR: *Revisión de los Incoterms 2020.* Recuperado de:

<https://www.globalnegotiator.com/es/incoterm-cif-es>.

INACAL: *Control de calidad Perú.* Recuperado de:

<https://www.gob.pe/institucion/inacal/institucional>

LAY – OUT DE ALMACEN: *imagen de lay-out de almacén:* Recuperado de:

<https://es.linkedin.com/pulse/importancia-del-layout-de-un-almac%C3%A9n-carlos-andres-torres-moreno>

LIKERT: *Escala de Likert.* Recuperado de: <https://blog.hubspot.es/service/escala-likert>

PALLETS: *Pallet americano*. Recuperado de: <https://ibertransit.com/tipos-de-palets/>

MAPCARTA: Mapa del puerto Le Havre. Recuperado de: <https://mapcarta.com/es/30852864/Mapa>

PROMPERÚ: *Regulaciones para exportar*. Recuperado de: <https://exportemos.pe/asesoria-especializada/regulaciones-para-exportar>

PROMPERU: *Simulador etiquetado*. Recuperado de: <http://simuladoretiquetado.promperu.gob.pe/SimuladorWeb/Seguridad/Logi>
[n](http://simuladoretiquetado.promperu.gob.pe/SimuladorWeb/Seguridad/Logi)

PROMPERU: *Costos de material usado para almacén*. Recuperado de: chrome-extension://efaidnbnmnnibpcajpcglclefindmkaj/https://repositorio.promperu.gob.pe/bitstream/handle/20.500.14152/3255/Fijaci%C3%B3n_%20precio_e_xportaci%C3%B3n_2018_keyword_principal.pdf?sequence=1&isAllowed=y

PUERTOS PERU: *Principales puertos de Perú*. Recuperado de <https://web.splogistics.com/blog/post/555/los-3-principales-puertos-maritimos-de-peru>

RFL CARGO: *Esquemas de contenedores*. Recuperado de: <https://rflcargo.com/esquemas-de-carga/>

SEARATES, *Simulador de rutas aéreas, marítimas, terrestres*. Recuperado de: <https://www.searates.com/es/services/distances-time/>

SIICEX, (25 de 03 de 2022). *Rutas marítimas*, Recuperado de: <https://rutasmaritimas.promperu.gob.pe/itinerario?prutamaestra=null,14,13,8,12,21>

SUNAT: *Video proceso exportación definitiva digital*. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=BSMnyAqZY3w&t=317s>

SERPOST: *Pictogramas de rotulado*. Recuperado de:

http://webservice.serpost.com.pe/transparencia/Documentos/Docs_2009/Datos_Generales/2Nodistribuable.pdf

TRANSPORTE: *Vehículos para transporte interno*. Recuperado de:

https://www.skrental.com/Peru/webapp/arriendo/camiones/camion-grua/29?gclid=Cj0KCQiAmaibBhCAARIsAKUIaKTU9pSV45PDv4Yk5hLhE_VFWnznKqPT_GWXODwAIFkhWwwoob8L-ywaAk_5EALw_wcB

TRANSPORTE: *Vehículos para transporte interno*. Recuperado de:

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