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

"PROYECTO DE EXPORTACIÓN DE CACAO ORGÁNICO AL MERCADO NORTEAMERICANO"

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

PRESENTADO POR

Bach. GARFIAS VASQUEZ, KATERIN KATIUSKA
https://orcid.org/0000-0003-0278-9976

ASESOR

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

ICA – PERÚ
2022

DEDICATORIA

A Dios por permitirme la vida y salud, a mi familia por su apoyo a mi persona por el sacrificio, la perseverancia en realizar este proyecto que me llevará a la obtención de mi título profesional.

AGRADECIMIENTO

A mi centro de estudio superior por darme la procedencia de tener una carrera profesional, a su plana docente por cooperar con sus inteligencia y su apoyo en todo el proceso de formación superior.

INTRODUCCIÓN

Este trabajo de investigación nos ha demandado varios meses de estudio y recopilar todo lo aprendido durante todos los módulos de clases dentro del tiempo que duró el curso de titulación. Se recogen criterios principales de un producto altamente demandado en los mercados internacionales y por consiguiente se hace rentable para cualquier empresario que quiera tomar la decisión de exportar desde Perú.

El mismo que aborda temas generales direccionados desde la siembre del cacao hasta la puesta al exterior, con el fin de poder informar al leyente sobre las etapas ordenadas del proceso, recordar que el valor agregado radica principalmente en su naturaleza de origen orgánico, razón por la cual adquiere una mayor revelación y valoración en mercados extranjeros como en EE.UU.

Como se mencionó líneas este producto va desde la siembra y cosecha para luego buscar el aprovisionamiento que se realiza en la región oriental de la selva amazónica de nuestro país. Así mismo, se requerirá determinar el tratamiento arancelario del estado peruano.

RESUMEN

El mercado mundial pide ciertos estándares de calidad, que van a partir de la forma idónea del almacenamiento y después rotular el empaque y etiquetado con los estándares que exigen los países o territorio de destino.

Este producto ya unitarizado debería moverse de forma correcta debido a que el cacao, en ocasiones absorbe olores lo cual dificulta luego su venta, por esa razón se fija el cuidado y controles en las ocupaciones de trasporte como además en el proceso de agenciamiento.

Al final se ha buscado al mercado americano, debido a que pertenece a los más grandes consumidores del cacao, debido a que tienen la posibilidad de costear diversos de centenares de dólares americanos gracias a la enorme demanda y elevado costo cotizado, la localidad de Los Ángeles fue el sitio escogido debido al enorme flujo comercial y la interconexión importante con una secuencia de accesos de los servicios logísticos para todo el planeta.

Dando por término a la indagación que no ha creado esfuerzo en un entorno difícil y espero que el lector logre interesarse en esta indagación, la misma que representa un paso transcendental en mi vida profesional.

ÍNDICE

ÍNDICE DE TABLAS

NDICE DE FIGURAS

CAPITULO I

PRODUCTO PARA EXPORTAR EXPORTACIÓN DE CACAO ORGÁNICO

1.1. Ficha técnica del producto:

A nota de inicio se recoge la cita: (EcoAndino, 2018) “Se puede decir que el cacao es considerado por el Ministerio de Agricultura y Riego como Patrimonio Natural de la Nación” ya que el Perú alberga más del 60% de todas las variedades que hay en el mundo.

Tabla 1: *Ficha Técnica del Cacao*

Ficha Técnica	
NOMBRE COMÚN:	Cacao.

NOMBRE CIENTÍFICO:	Theobroma cacao L.
FAMILIA:	Malvaceae.
PROCEDENCIA:	Origen: Originario de la Amazonía, luego se extendió a América Central, en especial a México.
REGIONES NATURALES:	Selva Alta o Rupa Rupa (entre 300 a 900 msnm).
VARIEDADES AMAZÓNICO:	Criollo, Trinitario y Forastero amazónico.
PERIODO VEGETATIVO:	Es un cultivo permanente, la primera cosecha.

Nota: *Elaboración Propia*

Figura 43:

Germinación del cacao

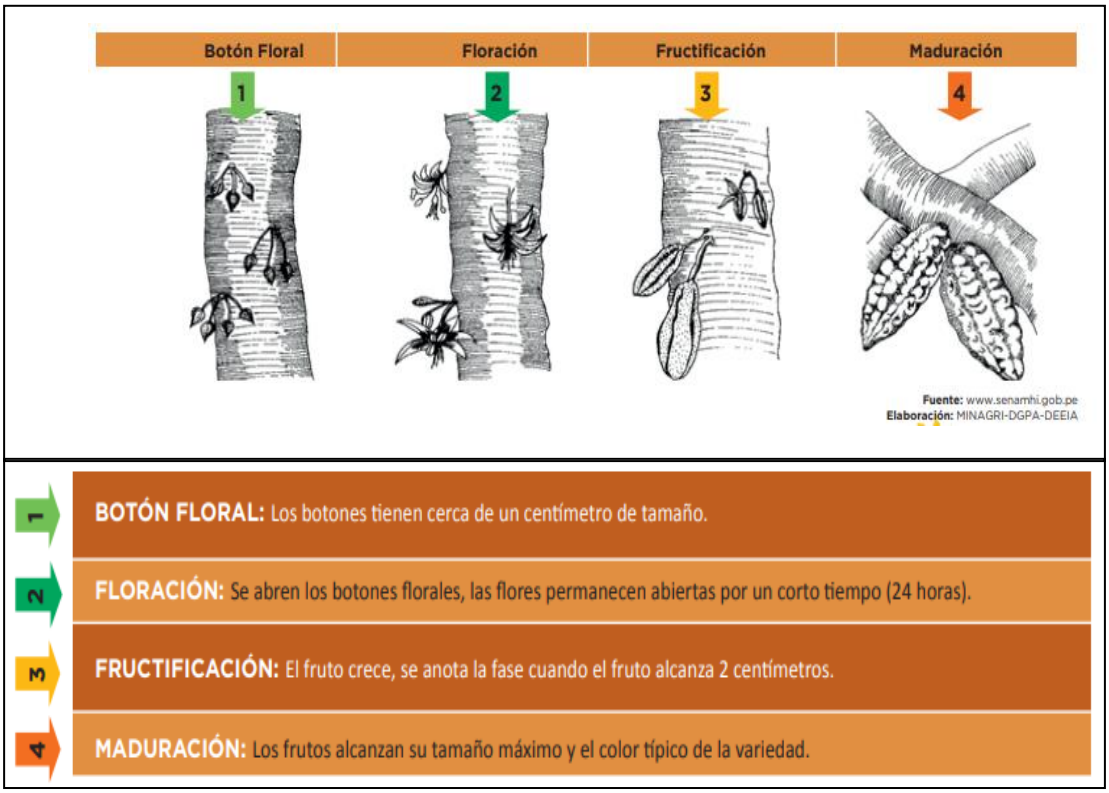
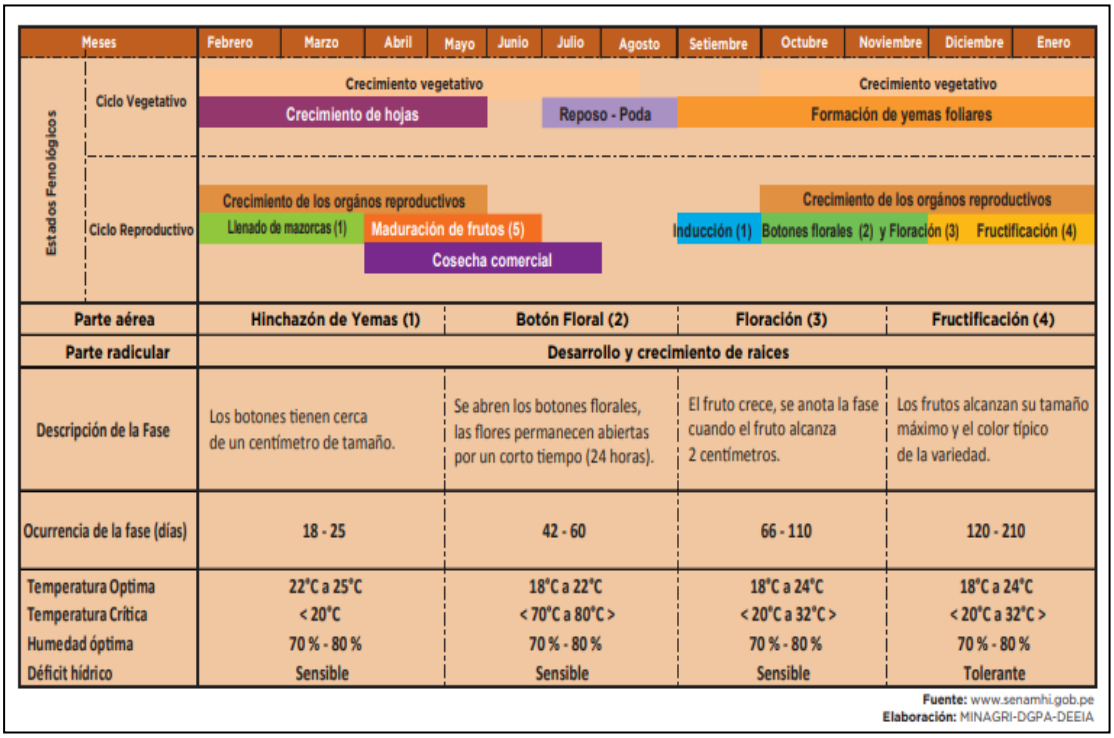


Tabla 2:

Ciclo de vida del desarrollo del cacao



Nota: www.senahmi.gob.pe

El cacao es un cultivo que se encuentra en la parte baja de la vertiente occidental de los andes, pero se ha desarrollado básicamente en la selva peruana entre los 300 y 900 m.n.s.m. Se menciona que prefiere zonas de climas cálidos y húmedos y que no tengan una estación seca prolongada tropical, crece entre 26° latitud norte y 26° latitud sur.

La temperatura es un factor de mucha importancia debido a su relación con el desarrollo, floración y fructificación del cultivo de cacao. La temperatura media anual (óptima) debe ser alrededor de los 25°C (máx. 32°C y min. 23°C). El efecto de temperaturas bajas se manifiesta en la velocidad de crecimiento vegetativo, desarrollo de fruto y en grado en la intensidad de floración (menor

intensidad). Así mismo, controla actividad de las raíces y de los brotes de la planta. (EcoAndino, 2018.2)

Figura 44:

Granos de Cacao

1.2. Clasificación arancelaria del producto:

El cacao le pertenece la clasificación arancelaria: 1801.00

Tabla 3:

Tabla Clasificación Arancelaria

SUNAT

MEDIDAS IMPOSITIVAS PARA LAS MERCANCÍAS DE LA SUBPARTIDA NACIONAL **1801.00.19.00** ESTABLECIDAS PARA SU INGRESO AL PAÍS

TIPO DE PRODUCTO:	DS.340-2014-EF-DS.314-2014-EF-FE ERRATAS 08.11.2014-DS.312-2

Gravámenes Vigentes	Valor
Ad / Valorem	0%
Impuesto Selectivo al Consumo	0%
Impuesto General a las Ventas	0%
Impuesto de Promoción Municipal	0%
Derecho Específicos	N.A.
Derecho Antidumping	N.A.
Seguro	1.25%
Sobretasa Tributo	0%
Unidad de Medida:	(*)
Sobretasa Sanción	N.A.

Figura 45:

Tratamiento Arancelario

MEDIDAS IMPOSITIVAS PARA LAS MERCANCÍAS DE LA SUBPARTIDA NACIONAL **1801.00.19.00** ESTABLECIDAS PARA SU INGRESO AL PAÍS

TIPO DE PRODUCTO:	DS.340-2014-EF-DS.314-2014-EF-FE ERRATAS 08.11.2014-DS.312-2

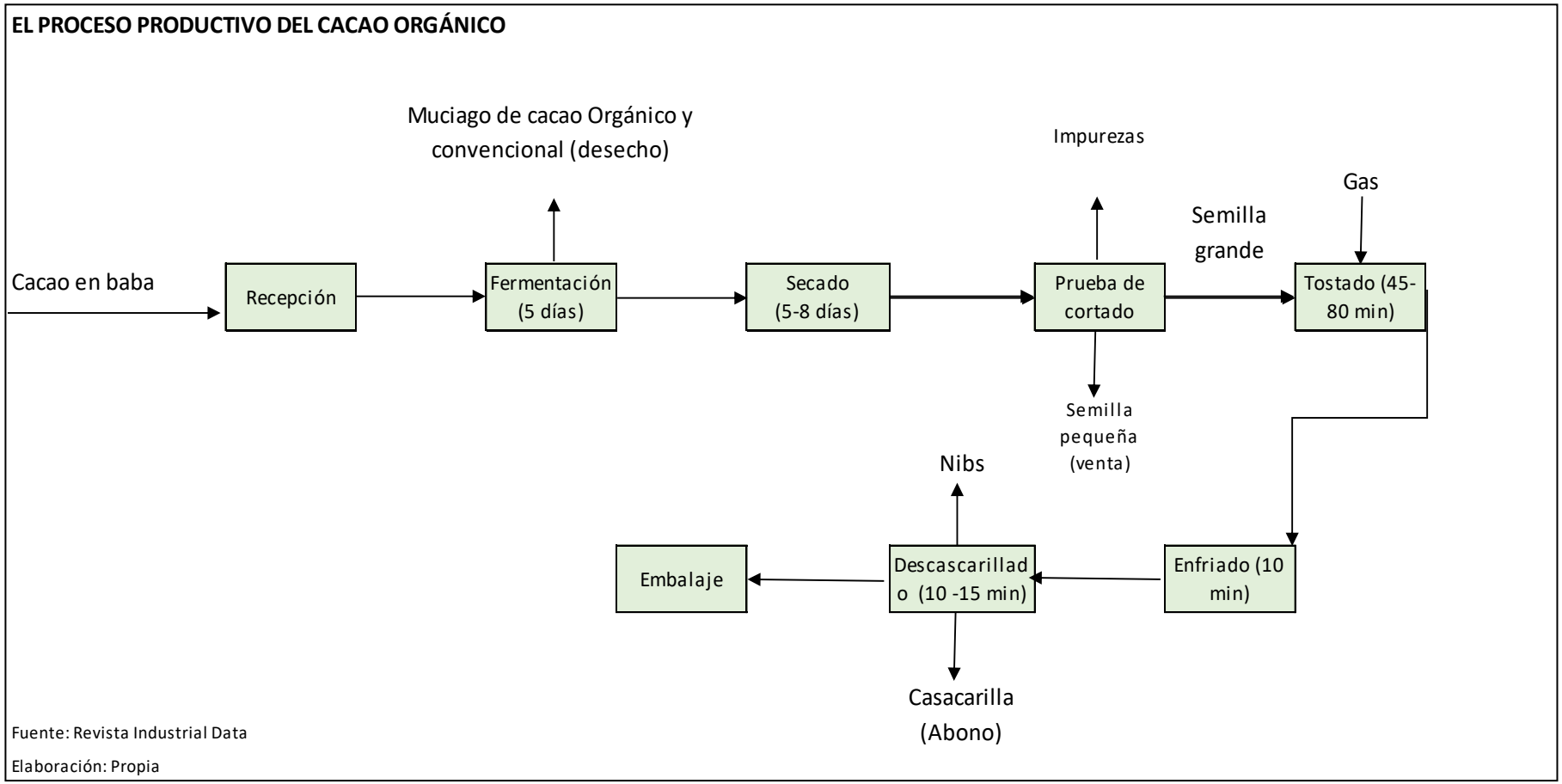
Gravámenes Vigentes	Valor
Ad / Valorem	0%
Impuesto Selectivo al Consumo	0%
Impuesto General a las Ventas	0%
Impuesto de Promoción Municipal	0%
Derecho Específicos	N.A.
Derecho Antidumping	N.A.
Seguro	1.25%
Sobretasa Tributo	0%
Unidad de Medida:	(*)
Sobretasa Sanción	N.A.

1.3. Flujo grama del proceso productivo:

En este caso como futuros exportadores para el desarrollo del proceso productivo empezaremos a desarrollar desde la siembra hasta la obtención de los granos de cacao orgánico, el mismo que deben las plantaciones ser abonados con abonos naturales (isla, compus entre otros), muy necesitadas de urea y amoniaco, en el cual esto estará basado de la cita: (Molina-Cedeño et al., 2020).

Figura 46:

Proceso Productivo de Cacao



Recepción: El cacao es comprado a los agricultores socios en la temporada de cosecha (enero a julio) en nuestro caso se harán adquisiciones por 500 Kilogramos de cacao en bayas.

Fermentación: El cacao fresco pasa un proceso de fermentación en cajas madera durante aproximadamente 5 días, aquí se vigilan las características organolépticas (aroma, sabor, textura) del cacao. El mucílago o baba del cacao convencional y orgánico pasan a ser almacenados en un pozo sin tratamiento, mientas que el mucílago del cacao se aprovecha para la elaboración de helados.

Secado: Esta actividad se realiza en marquesinas aprovechando el calor del sol por lo que puede durar entre 5 a 8 días hasta que las habas de cacao se sequen dependiendo de las condiciones climáticas de la zona.

Prueba de corte: Aquí las habas de cacao deben tener del 70 a 85 % de fermentación; las habas pequeñas se venden a un valor entre $1 y $1.10, mientras que las habas grandes pasan al proceso de chocolate. Una vez seleccionado el cacao de calidad para el procesamiento de chocolate continúan los siguientes procesos que se realizan 3 veces por día.

Tostado: Las habas de cacao ingresan a la tostadora, que trabaja con gas y un motor a 110v, el proceso dura aproximadamente de 45 a 50 min con una temperatura que va desde los 80 a 95 °C.

Enfriado: En esta etapa se adiciona aire a temperatura ambiente mediante una bomba centrífuga y en un tiempo inferior a 10 min.

Descascarillado: Las habas una vez tostadas y enfriadas pasan a la descascarilladora, aquí se obtiene como subproductos los Nibs que son trocitos de semillas de cacao tostado y las cascarillas que se venden como abono a $10 el quintal, por cada quintal de cacao se obtiene el 5% de cascarilla.

Empaque: Se empaca en plásticos y cartones por kilogramo; todo esto se realiza en un cuarto frio a 17°C.

CAPITULO II

APROVISIONAMIENTO

2.1. Proveedores potenciales: Los potenciales proveedores son:

- **Cacao Group S.A.A**

Empresa Agrícola, especializada en el cultivo de Cacao. Contamos con una plantación de más de 300 has. sembradas en el distrito de Honoria, región Huánuco, citado por: (Universidad Perú, s. f.).

RUC: 20536523104

Razón Social: CACAO GROUP S.A.A.

Tipo Empresa: Sociedad Anónima Abierta

Condición: Activo

Fecha Inicio Actividades: 01 / Julio / 2010

Actividades Comerciales:

Cultivo de Frutas.

Cultivos de Cereales.

CIIU: 01136

Dirección Legal: Jr. 28 de Julio Nro. 279 A.H. 9 de octubre

Distrito / Ciudad: Calleria

Provincia: Coronel Portillo

Departamento: Ucayali, Perú

Figura 47: *Cacao Group S.A.A*

- **Cargo T Racing**

“Es una empresa una compañía de capitales peruanos con más de 21 años de experiencia moviendo carga alrededor del mundo; es dicha experiencia sumada a las habilidades de nuestro personal altamente capacitado y nuestra red de oficinas alrededor del mundo la que ponemos a su disposición para el transporte de su valiosa carga”. (Editores de Cargo T-Racing, s. f.)

Razón Social: Cargo T Racing

RUC: 20600008529

Dirección Legal: Cal. Ivan Huerta Nro. 374

Ubicado en: Santiago de Surco –Lima.

Figura 48:*Cargo T Racing*

- **Sumak Sinchi Peru**

Empresa que inició sus actividades económicas el 02/08/2021, se encuentra dentro del sector venta al por mayor de materias primas agropecuarias y animales vivos. Realiza actividades de comercio exterior como importador/exportador.

Registro Único de Contribuyente (RUC): 20608298224

Estado: ACTIVO

Condición: HABIDO

Tipo de Sociedad: Sociedad Anónima Cerrada

Figura 49: *Sumak Sinchi Perú*

- **App Cacao**

Es el gremio nacional que representa a los productores de cacao peruano en temas de política nacional e internacional que son importantes para el sector de cacao.

Dirección: Jr. Sáenz Peña N° 525 - Int. 605

Distrito: Magdalena del Mar

Lugar: Lima, Perú

Figura 50: *App Cacao*

- **Proteínas Agro y Mar:**

Es una empresa de cacao natural que se dedica a ofrecer cacao a todo el Perú y también para complementar las exportaciones dado que también acopia cacao, según la variedad requerida.

RUC: 20603798920

Razón Social: EMPRESA AGRO LA MAR S.A.C.

Tipo Empresa: Sociedad Anónima Cerrada

Condición: Activo

Fecha Inicio Actividades: 13 / Noviembre / 2018

Actividades Comerciales:

Transporte de Carga por Carretera.

Servicios Agrícolas, Ganaderas.

CIIU: 60230

Dirección Legal: Bq Patibamba Mza. M Lote. 02 (por las Plaza Principal)

Distrito / Ciudad: San Miguel

Provincia: La Mar

Departamento: Ayacucho, Perú

Figura 51: *Proteínas Agro y Mar*

- **COLCA del Perú**:

Una empresa en Perú importadora de materia prima plástica, con sede principal en Lima. Opera en Comerciantes al por Mayor de Otros Productos No Duraderos desde 1990. En el rubro de: Varios.

Razón Social: Colca Del Perú S A

RUC: 20100351804

Dirección: Avenida Santa Maria 249 Urb. Industrial Aurora

Ubicado en: Ate - Lima – Lima

Figura 52: *COLCA del Perú*

- **MAERSK:**

Esta empresa se enfoca en los negocios internacionales, dedicadas a distintas áreas pero, su principal actividad es el transporte nacional e internacional y la energía.

Razón Social: Ceruti Fabrica De Envases de Cartón S A

RUC: 20100172624

Dirección: Avenida J Luis De Orbegoso 283 Urb. Industrial El Pi

Ubicado en: San Luis - Lima – Lima

Condición: Activo

Fecha Inicio Actividades: 01 / Julio / 2011

Actividades Comerciales: Manipulación de la Carga**,** Transporte Marítimo

y de Cabotaje.

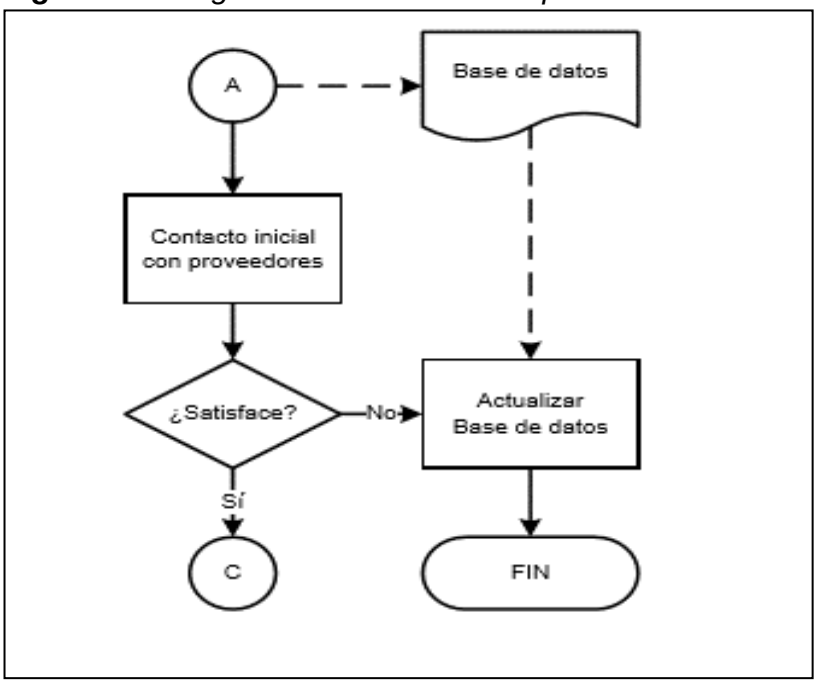
Figura 53: *Maersk*

2.2. Matriz de selección de proveedores:

Desarrollando el tema de la exportación de cacao, generalmente los proveedores se encuentran en la capital de la República, pero también existen acopiadores que vienen desde las zonas de Chanchamayo, San Martín, Saposoa, Huancayo, y otras localidades de la selva peruana, a traer su insumo, considerando que para ello es necesario que presenten sus certificados de origen.

Luego las empresas que vienen de la selva a sus puntos de acopio y distribución del café, por lo que desde ahí inicia el proceso más delicado para la exportación del cacao orgánico, sin duda hay varios productores, pero antes deben ser seleccionados y homologados, para tener una buena trazabilidad del producto.

Figure 54: *Diagrama de selección de proveedores*



Además, no se debe pasar por alto la cita: (Familiar & Calderón, 2018)" El medio de transporte que se usará para la exportación dependerá mucho a que país se desea exportar, se sabe que si deseamos pasar a otros continentes la mejor opción es el marítimo por costo y volumen: por ello la exportación del caco es el 99% marítimo; y el 0.1% es vía terrestre por ser a países vecinos. En Perú el puerto que tiene mayor capacidad de exportar e importar es el puerto del Callao, por donde se exportó el 97% del total a dos principales destinos: Holanda, con el 25.82%; y Bélgica, con el 17.57%. El resto de los países compradores del cacao peruano exportado a través del Callao fueron Alemania (12%), Italia (9.8%), Estados Unidos (5.47%), Indonesia (5.23%), España (4.89%), Canadá (3.1%), entre otros"

Tabla 4: *Matriz de Selección de Proveedores*

CRITERIOS DE SELECCIÓN DE PROVEEDORES DEL CACAO ORGÁNICO

Empresas

Criterios de selección	E1	E2	E3	E4	E5	E6
Cobertura geográfica						
Información/Comunicación						
Costos Adecuados						
Credibilidad e Imagen						
Confiabilidad						
Plazo de resarcimiento						
Condiciones de Pago						
Plazo de Pago						
Responsabildiad Social						
Flexibilidad en la Demanda						
Calidad						
Ética						

E1 Materia Prima (Cacao Group S.A.A)
E2 Logística (Empresa Cargo T Racing)
E3 Embalaje (Colca del Perú)
E4 Vendedor de Cacao (Sumak Sinchi Peru)
E5 Envases de plástico (Colca del Perú)
E6 Empresa de Transporte (Maersk)

Elaboración: Propia

Elaboración: Propia

Los proveedores, son los mejores en particular por la experiencia en su rama, la cobertura del servicio, la información que suministra, por lo que han sido seleccionados para ofrecer los servicios.

2.3. Control de calidad:

En cuanto al control de calidad del cacao orgánico se podría decir que en cierta forma es un proceso minucioso y muy cuidadoso que se explicará

para el mejor conocimiento, para ello se ha tomado como referencia al siguiente manual**:** (Swiss Contact, s. f.), bajo los principales pasos:

a. **Muestreo:** Para realizar la muestra de los granos del cacao se tomar al menos el 10% del total; por ejemplo si se tiene 100 sacos de granos de cacao se tomara 10 sacos para realizar la muestra y esta será seleccionada al azar; los granos de muestra no será menor a los 100 gramos por saco.

Figura 55: *Apilamiento de los sacos de cacao*

b. **Homogenización de la muestra:** Una vez obtenida la muestra representativa, esta debe ser reducida a un kilogramo por el método de cuarteo, ya sea de manera manual o mecánica. Esto es: se mezclan muy bien todas las muestras elementales recogidas para formar la

muestra global. Esta se divide en 4 partes iguales y se eliminan dos porciones

diagonalmente opuestas, para luego mezclar de nuevo y repetir sucesivamente este proceso, hasta obtener la muestra reducida de un (1) kilo.

Figura 56*: Muestras de granos de cacao*

c. **Identificación de la muestra:** La muestra debe ser rotulada adecuadamente llenando la siguiente ficha. Si se piensa colocar el rótulo al interior de la bolsa, se debe verificar que este no desprenda ningún olor proveniente de las tintas. Para prevenir esta contaminación es más recomendable pegar este rótulo en el exterior de la bolsa o emplear doble bolsa, colocando el cacao en la primera bolsa y el rótulo que la identifica en la segunda:

Figura 57: *Identificación de la Muestra*

d. Cuidado de la muestra (1 kilo): La muestra debe guardarse temporalmente en un lugar seco y libre de malos olores, usando un empaque adecuado para que no se contamine. Esto aplica también para el momento del transporte al laboratorio.

Figura 58: *cuidado de la muestra*

e. Evaluación de la Ficha: Como primera medida, se consigna la información básica necesaria para identificar y controlar la calidad al principio de la ficha.

Tabla 5: *Ficha de Evaluación del cacao*

Atributo	Especificaciones Calidad A	Especificaciones Calidad B
A. Contenido de humedad 1) Humedad del grano	Máximo: 6.5 %	Máximo: 6.5 %
B. Peso promedio de granos 2) Peso por grano	Mínimo: 1.05 g Máximo: sin limite	Mínimo: 0.80 g Máximo: sin límite
C. Prueba de corte 3) Bien fermentados 4) Ligeramente violetas 5) Violetas 6) Sobre fermentados 7) Moho interno 8) Pizarrosos 9) Gemelos, planos, germinados, quebrados y otros 10) Daños por insectos	 Mínimo: 75 % Máximo: 20 % Máximo: 8 % Máximo: 3 % Máximo: 3 % Máximo: 1 % Máximo: 2.5 % Máximo: 1 %	 Mínimo: 65 % Máximo: 30 % Máximo: 20 % Máximo: 15 % Máximo: 5 % Máximo: 4 % Máximo: 3.5 % Máximo: 1.5 %
D. Análisis sensorial 11) Sabor de cacao 12) Acidez 13) Amargura 14) Sabor extraño (p.ej. humo, jamón, podrido, etc.)	 Alto Poco Poco No se acepta, aunque tenga buena fermentación	 Se evalúa para detectar malos sabores y malos olores, no se acepta malos olores extraños a cacao.

f. Análisis externo del grano:

En esta etapa se evalúa las características exteriores del grano y para ello, se procede de la siguiente manera:

f.1: Se toma la muestra y se procede a oler el interior de la bolsa para registrar el resultado en la casilla “Aroma de la Muestra”. Si el olor percibido es característico o

típico a cacao, se identifica con una T.

f.2: Si el olor es atípico, se identifica con una A. Un olor atípico es un olor extraño diferente del cacao como puede ser de excrementos, combustibles, alimentos, plástico, agroquímicos, entre otros.

Figura 59: Análisis del grano de cacao

f.3: Luego se verifica visualmente si los granos son homogéneos tanto en tamaño como en color y se califica con H para homogéneos y NH para no homogéneos. Para evaluarlos, se debe colocar parte de la muestra sobre una superficie limpia que no le transfiera olor y distribuir los granos de manera que se puedan observar ampliamente.

Figura 60: *Grano de cacao optimizado*

g. **Tamizado, residuos y material extraño**: para ello se ha considerado lo siguientes subprocesos:

g.1 Confirmar el peso exacto de 1.000 gramos de la muestra y realizar las siguientes operaciones.

g.2 Colocar los 1.000 gramos de la muestra en un tamiz de 5,0 milímetros de apertura, agitar hasta que no pasen más residuos, recoger y pesar los residuos (generalmente son fragmentos de cacao, tierra, pequeñas piedras) y calcular su porcentaje respecto a los 1.000 gramos de la muestra original.

Figura 61: *Tamizado del grano de cacao*

h. **Después de tamizar**, se toma el material restante que no pasó por el tamiz (libre de los primeros residuos) y se extiende en una superficie limpia y plana (una mesa) para separar aún otros residuos y materiales extraños.

i. **Por Residuos (del cacao),** se entiende los materiales que no son partes de grano de cacao, pero que pueden ser parte de la mazorca como cáscaras y placentas, por ejemplo.

j. **Los Granos aplanados o partidos, (pasilla),** son los granos aplanados que son tan delgados que no permiten hacer un corte longitudinal del mismo.

k. **Contenido de materias extrañas,** son piedras, madera, hojas, granos de suelo y cualquier otro material que no es propio de la mazorca de cacao.

l. **Restos de insectos**, corresponde a partes o insectos enteros, vivos o muertos en la muestra.

m. **Granos pegados,** Es cuando dos o más granos están unidos y dificulta la manipulación normal del cacao en grano.

Figura 62:*Granos Defectuosos*

2.4. Costo de fabricación y/o adquisición:

En la producción de cacao orgánico se puede decir que tiene un proceso peculiar del cual se va a detallar de la siguiente manera, del cual se cita: (Sánchez, 2021).

Table 6: *Costos de Adquisición del Cacao Orgánico*

COSTOS DE ADQUISICIÓN DEL CACAO ORGÁNICO

Item de Costo	Costo	Máximo	Minímo	Est. Porcent
Abono	73,5	2150	273,6	7,18%
Arrendamiento de	0,4	212,5		0,71%
Jornales	4687,3	18476,2		61,68%
Asistencia Técnica	6,8	2205		7,36%
Alquilero reparacić	0,65	95,1		0,32%
Combustible	458,3	1365,7		4,56%
Otros 1/	198,4	725,4		2,42%
Total		**29956,1**		**100,00%**

1/ Incluye: Alquiler de yunta, capacitaciones y asesorías especializadas, fletes, envases (incluyendo sacos, cajas o javas para acopiar el producto cosechado), cobertores y mallas de corta duración, reparaciones menores (no referidas a equipos), servicios de mantenimiento, certificaciones de calidad (Global Gap, Fair Trade, orgánicas, por ejemplo), certificaciones sanitarias (servicio de SENASA), indumentaria de trabajo (uniformes, trajes, cascos, sombreros, gorros, gafas, guantes, botas, botines, zapatos, zapatillas), herramientas, botiquines, utensilios de cocina, guardianía, etc.Estos costos se han actualizado al año 2022.

CAPITULO III

ALMACENAMIENTO

3.1. Estrategia de almacenamiento:

El cacao debe ser almacenado en un lugar que cuente con todos los cuidados necesarios preservando su integridad y calidad del producto (Nogales, 2020).

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE UN ALMACÉN DE CACAO.

- El cacao debe de estar situado en un lugar en el cual no exista amenazas ya que es materia prima para la elaboración de alimentos.

- Debe estar en un lugar adecuado que nos permita realizar el mantenimiento, limpieza y desinfección del área de trabajo.
- Debe ser una construcción sólida, con materiales duraderos.
- La superficie de suelos y paredes debe ser con materiales impermeables que no generen efectos tóxicos.
- Las paredes deben tener superficie lisa.
- Debe contar con servicios básicos, una adecuada ventilación e iluminación.
- Las ventanas y puertas deben estar diseñadas para evitar el ingreso de plagas (insectos, roedores y aves).
- Las lámparas o artefactos para iluminación deben estar protegidos.
- Se deben proteger los sumideros con rejillas y/o telas metálicas para evitar el ingreso de plagas.
- Contar con recipientes debidamente señalados para la deposición de los desechos sólidos.
- Tener extintores para incendios.
- Evitar las goteras en los techos.

Figura 63: *Apilamiento de sacos*

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

- El local de almacenamiento debe estar limpia y desinfectada interna como externamente (paredes, piso, techo y maquinarias existentes); y resguardada contra el ingreso de roedores y presencia de palomas.
- Al hacer uso de plaguicidas, solo se utilizara los permitidos por las normativas nacionales, cumpliendo con las (Tablas de tolerancias permitidas) y hacerlo de acuerdo a las BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA).
- El almacén debe ser de uso exclusivo para el cacao. Mas no para otros productos que puedan perjudicar la integridad del cacao transmitiendo olores o sabores extraños.

- Los sacos tienen que estar limpios sin sustancias que contaminar al cacao.
- Los granos de cacao ensacados deben estar almacenados sobre estibas entre 10 cm a 15 cm de altura del nivel del piso. (Bajo el cumplimiento de la NIMF Nº 15) y cada lote debe estar separado por un pasillo de 1 m de ancho entre ellos y de las paredes. para evitar daños.
- El local de almacenamiento debe tener buena ventilación procurando mantener la humedad relativa menor al 70%. Se debe verificar la condición fitosanitaria del lote de cacao antes de su salida del almacén por parte de inspectores certificados.

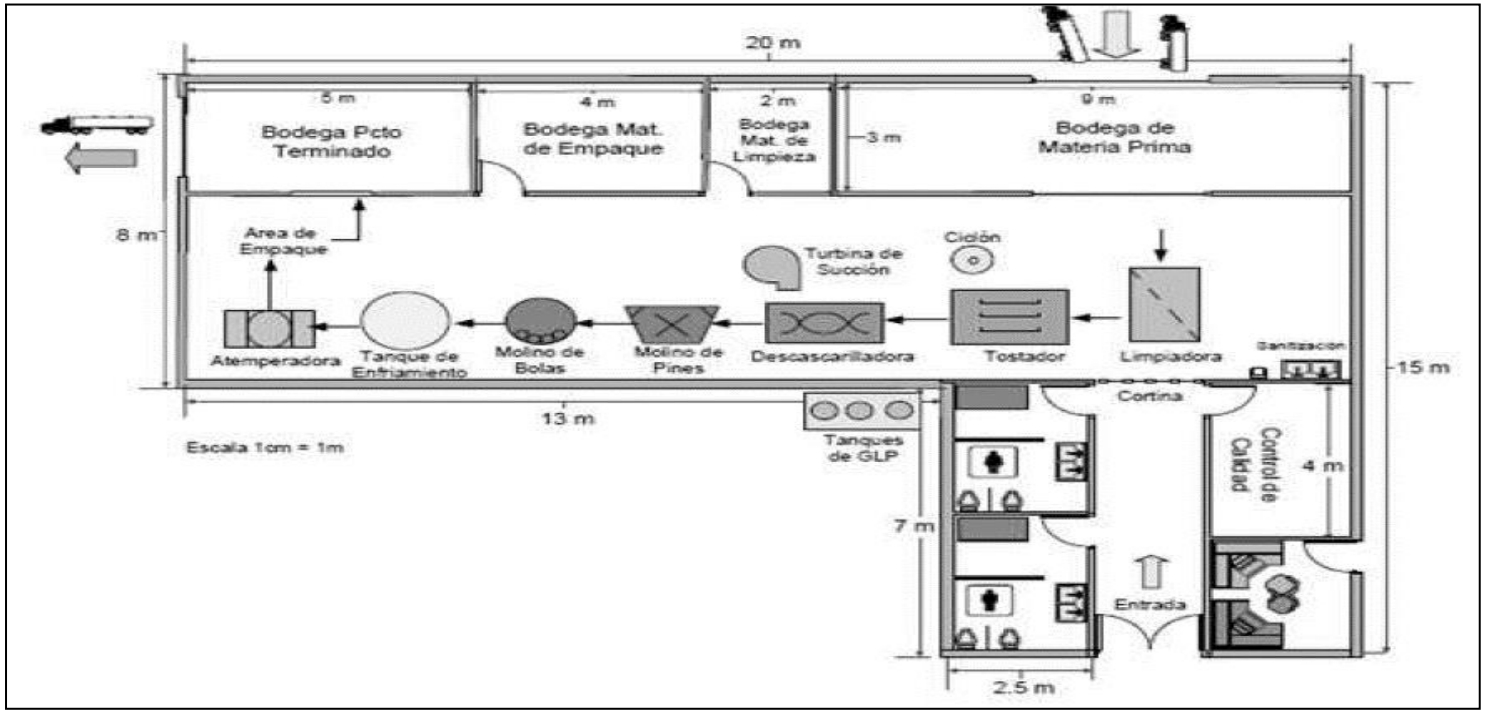
Evitar los insectos plagas más importantes que atacan al cacao almacenado: Polilla del algodón almacenado o Palometa (Ephestia cautella); Gorgojo de los granos del café (Araecerus fasciculatus); Coquito del tabaco almacenado (Lasioderm aserricorne); Gorgojo rojo de la harina (Tribolium casteneum); Polilla del arroz (Corcyra cephalonica); Gorgojo de cuello cuadrado (Cathartus quadricollis) y Gorgojo extranjero de los granos (Ahasverus advena) que son ocasionales por mal almacenaje.

Figura 22: *Semilla de cacao inadecuadas*.

3.2. Lay-out de almacén:

En este Layout se ha podido referenciar el trabajo desarrollado por: (Valarezo, 2014) en el cual nos presenta del cómo se pueden administrar los espacios y se mantenga el proceso de almacenamiento en el cual los trabajadores desarrollaran sus actividades, los equipos, maquinarias y los espacios a fin de lograr el expendio del producto.

Figura 64: *Lay-out de almacén*



3.3. Detalle de mobiliario usado en almacenamiento:

Para ello se han registrado los equipos necesarios para procesar el cacao orgánico el cual debe presentarse de manera natural (sin procesamiento ni aditivos) lo que hace un producto de excelencia y de gran aceptación para el mercado norteamericano del cual se va a exportar, el cual se han tomado las fotografías del cual es citado por: (Guerrero et al., 2012). Además, debe tenerse medidor de humedad, guillotina para los granos de cacao, tostadora, pallets y apiladoras.

Máquina descascarillada.

Tabla 7: *Características de Máquina descascarilladora*

Nombre	**Descascarilladora de cacao**
Modelo	**DESC – 100**
Capacidad	**20 kg/ hora**
Proveedor	**Maquiagro**
Origen del proveedor	**Lima**
Contacto	**01-2822751**
Precio	**S/.1,040.00**
Dimensiones(axLxh)	**600x900x120mm**

Nota: *Elaboración propia*

Figure 65: *Descascarilladora*

Tabla 866: *Características máquina de tostado*

Nombre	**Tostadora**
Modelo	**TD - 25**
Capacidad	**25 Kg/hora**
Proveedor	**Maquiagro**
Origen delproveedor	**Lima**
Contacto	**01-2822751**
Precio	**S/.2,340.00**
Dimensiones(axLxh)	**700x1200x1200mm**

Nota: *Elaboración propia*

Figure 25: *Máquina de tostado*

Table 9: *Empaquetadora*

Nombre	**Empaquetadora**	**Empaquetadora**
Modelo	Bt-2000b	**Ys-i**
Capacidad	500 paq/h	**300 paq/h**
Proveedor	Ruian Huada Machinery Co., Ltd.	**Huizhou Pingfang Trading Co., Ltd**
Origen del proveeor	China	**China**
Precio	S/.4,333.33	**S/.10,833.33**
Dimensiones(axLxh)	**2250x1000x1800mm**	**2300x1945x1870mm**

Nota: *Elaboración propia*

Figure 26: *Empaquetadora*

También son importantes los siguientes utensilios como son, por ejemplo: pequeñas cocinas para evaluar la cocción del cacao, una guillotinadora de cacao para evaluar las medidas y la calidad de los granos del cacao.

Figura 27: *Guillotina*

Debe precisarse también que el cacao orgánico y para que se pueda exportar necesita ser certificado ya que países como: (alimentos, s. f.) “Colombia, Ecuador, Venezuela y nuestro país produce el 76% del cacao fino, el cual se caracteriza por sus aromas y sabores frutales, florales, de nueces y malta”, para ello definiremos sus costos estimados y las instituciones competentes.

Tabla 10: *Buenas Prácticas*

Trámite	Institución	Costo total S/.
Inspección Fitosanitaria	SENASA	139.99
Certificado de Origen	CeresPerú S.	2318.62
	MINAGRI	931.01
	SENASA	531.98
DAM	ADUANAS	371.07
Buenas Prácticas	Fair Trade In	175.58
	Inmocontrol	2949.4
TOTAL		7417.65

Nota: *Elaboración propia*

3.4. Costo fijo de almacén:

Los costos logísticos para la exportación del cacao son significativos y han sido actualizados en función a la tasa de inflación acumulada de los dos anteriores años, el cual ha sido cita por: (Fernández, 2018).

Tabla 11: *Costos de Almacenamiento*

COSTOS DE ALMACENAMIENTO DEL CACAO POR TONELADA		
Item	Costo	
Comisión de Acopio	S/	6.676,63
Transporte	S/	1.055,24
Sacos Cosecheros	S/	274,74
Certificaciones de Prod.	S/	829,24
TOTAL	**S/**	**8.835,85**

Nota: *Elaboración propia*

CAPITULO IV

ROTULADO Y ETIQUETADO TECNICO

4.1. Modelo de etiquetas / rotulado de producto:

Para el mercado de los Estados Unidos se tienen requisitos y normativas de etiquetado para que todo exportador pueda ingresar al mercado, y pueda ser comercializado, es muy similar al de la Unión Europea.

a) Directiva 2000/36/CE. Brinda y regula pautas de características y etiquetado.

b) Reglamento (CE) 834/2007, Reglamento (CE) 889/2008 y Reglamento 1235/2008; reglamentos que definen las condiciones y pautas para países terceros.

c) En el caso de ser producto orgánico, deberá de llevar el logotipo y etiquetado orgánico de la UE.

La FDA según el tipo de producto a exportar asigna un tipo de etiqueta que

esta debe llevar, alimentos convencionales, suplementos dietéticos, alimentos medicinales, cosméticos no farmacológicos, fármacos sin receta (OTC) (medicamentos convencionales y homeopáticos) y los fármacos con receta (Rx), como lo cita: (Centro de Comercio Internacional, 2011).

Aquí nombraremos La Ley de Envasado y Etiquetado Correctos (FPLA)59 estipula que tanto la Comisión Federal de Comercio (FTC) como la FDA emitir normativas que exijan que todos los “productos de consumo” como los cosméticos, suplementos dietéticos, fármacos, alimentos, etc. Deben de llevar un etiquetado que informe de:

- Los contenidos netos (la cantidad neta en términos de peso, medida o recuento (medidos tanto en sistema métrico (gramos, etc.) como estadounidense (onzas, etc.).
- Identidad del producto (una notificación que identifique el producto.
- Nombre y domicilio social del fabricante, envasador o distribuidor del producto.

Figura 28: *Etiquetado*

En cuanto al rotulado se puede decir que es la pieza fundamental y punto de partida para poder ingresar al mercado norteamericano, que en breve se explicará con mayor profundidad.

4.2. Normas técnicas aplicable al cacao orgánico:

Se sabe que el cacao peruano se caracteriza por uno de los mejores en el Perú, razón a su preservación y cuidado es necesario el respeto y vigilancia de esta normatividad que es la Resolución Directoral Nº 034-2018-IMACAl/DN.

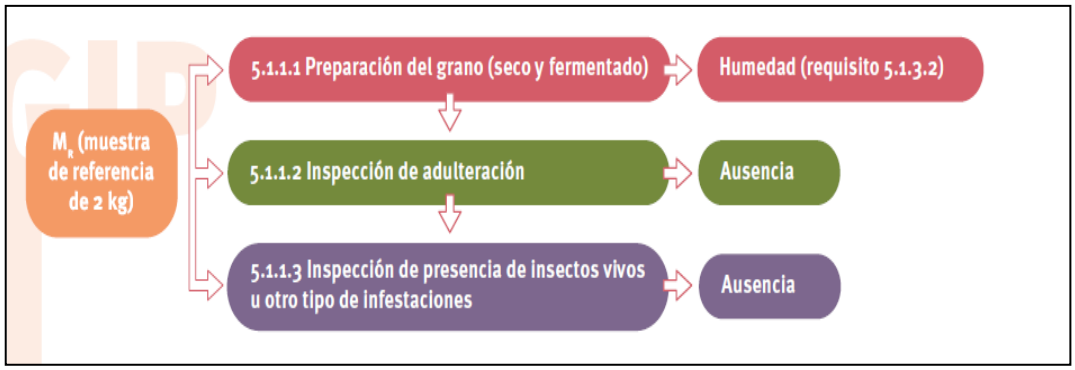
Conforme a lo dispuesto en el numeral 20.3 del artículo 20 de la Ley N° 30224, los Comités Técnicos de Normalización en materia de: a) Cacao y chocolate, b) Evaluación de la conformidad, c) Plaguicidas de uso agrícola, d) Productos forestales maderables transformados, e) Explosivos y accesorios de voladura, f) Uso racional de energía y eficiencia energética, g) Alimentos irradiados, h) Cereales, leguminosas y productos derivados, i) Tubos, válvulas, conexiones y accesorios de material plástico, j) Cuero, calzado y derivados, k) Tecnología para el cuidado de la salud, proponen aprobar 22 Proyectos de Normas Técnicas Peruanas; y dejar sin efecto 11 Normas Técnicas Peruanas.

Que, mediante el informe N°010-2018-INACAL/DN.PN de fecha 16 de octubre de 2018, la Dirección de Normalización señaló que los proyectos de normas técnicas peruanas, descritos en el considerando precedente han

cumplido con el procedimiento establecido en el artículo 20 de la Ley N° 30224”.

Por ejemplo, el siguiente esquema presenta la secuencia para implementar el cumplimiento de requisitos de los análisis preliminares y muchos aspectos que fueron líneas anteriores.

Figura 29: *Propuesta para la aceptación de los requisitos preliminares*



Además, los productores de cacao tienen que estar en constante capacitación para la cosecha del cacao y aprovechar sus beneficios, siguiendo la norma NTP 208.040:2017 CACAO Y CHOCOLATE. Buenas prácticas para la cosecha y beneficio.

El almacenamiento cuidado y desinfección debe ser considerado por todas las partes involucradas a la comercializa del cacao en grano, para cumplir con la NTP-ISO 2451:2018.

para la cosecha y beneficio, se debe tomar también muestras siguiendo la norma NTP-ISO 2292:2019 Granos de cacao, proceso denominado Muestreo y finalmente debe elaborar formatos que permitan el registro de la

verificación de los requisitos.

4.3. Proceso de rotulado:

Se sabe la importancia del rotulado es importante porque en ella se precisa el contenido y hacia dónde se dirige el producto, peso, especificaciones de uso, etc., para ello será necesario listar los siguientes ítems:

Nombre del Producto:

CACAO ORGÁNICO EN GRANOS

Lista de Ingredientes:

Cacao orgánico

Cantidad de los ingredientes o las categorías de los ingredientes:

Cacao orgánico (100%)

Cantidad Neta: **500 gr**

Fecha de duración mínima: **Consumir preferentemente antes de la fecha indicada.**

Condiciones especiales de conservación y utilización: **Mantener en lugar fresco y seco.**

Nombre o la Razón social, dirección del Fabricante: **CACAO ORGANICO PERU EXPORTA- SAC**

Dirección: Calle Lima 336 – Ica

Modo de empleo: Cacao orgánico en granos para la dulcería y repostería

Grado de alcohol volumétrico adquirido: **No aplica.**

Respecto a la información nutricional, esta va a acorde a la Regulación que indica que es mandatorio que toda etiqueta tenga la siguiente información.

Tabla 52: ***Composición Orgánica del cacao***

CACAO ORGANICO PERU EXPORTA- SAC **RACIÓN POR 500 Grms** (Consideración del valor nutricional para una ración de 100 gr)..		
Descripción	**Ración**	**% CDO**
Valor Energético:	112 kcal	5,60%
Grasas	1,1 g	1,70%
Grasas Saturadas	0,7 g	3,00%
Carbohidratos	23,4 g	8,70%
Azúcares	18,4 g	36,70%
Proteína	1,9 g	2,60%
sodio	0,1 g	< 0,1%

Esto ha sido adaptado de: (Medina, 2019) el cual ha sido mejorado con información pertinente.

Marcas de Manipuleo: Para poder movilizar el producto de un lugar a otro tenemos que cumplir con las Instrucciones internacionales y hacer uso de los pictogramas para evitar que se dañe la carga o sea expuesto al peligro en este caso usaremos los siguientes pictogramas:

Figura 30: Pictogramas

4.4. Tiempos y costos del proceso de empacado:

Al exportar un producto al extranjero es muy importante tener una buena presentación en el envase del producto para que el consumidor al momento de realizar la compra pueda ver a detalle la información y el cuidado del producto después de la travesía", como lo cita: (Medina, 2019.2).

Es importante tomar la cita de: (Vega, 2010) en la que explica:" que el envase debe ser adecuado, asegurando la protección y cuidado de agentes externos que puedan dañar el producto y esta debe de ser resistente al momento de ser manipulado al momento de ser transportado, siendo el empaque más adecuado el foil de aluminio cubierto de laminado con polietileno o papeles muy delgados.

Tabla 13: *Estructura porcentual de los granos de cacao.*

ESTRUCTURA PORCENTUAL DE LOS COSTOS DEL EMPACADO DE LOS GRANOS DE CACAO		
Proceso	Tiempo Estructura P	Costo Promed. Minutos Porc
Colocar la jaba en la banda transportadora	25,00	5,00%
Transportar el cacao al área de selcción	65,00	7,00%
Retirarla de la banda transportadora	35,00	2,00%
Colocación en la mesa de selección	240,00	5,00%
Clasificar según categoría	60,00	7,00%
Colocar jabas vacías en la banda transportadora	42,00	48,00%
Transportar jabas vacías a la empacadora	180,00	1,00%
Salida de los productos empacados	370,00	11,00%
Colocar las jabas en las bandas transportadoras	50,00	3,00%
Trasportar cajas al área de pesaje	120,00	11,00%
Elaboración: Propia		

CAPITULO V

EMPAQUE

5.1. Ficha técnica de empaque seleccionado

El envase que usara la empresa CACAO ORGANICO PERU EXPORTA-SAC. Será en foil y cajas de cartón.

Los granos de cacao serán envasados cada 500gm en foil de aluminio plateado recubierto con plástico para mantener de mejor manera el aroma de los granos y estas no capten otros olores, como es citado por: (Vega, 2010).

El envase del cacao orgánico es fácil de abrir, guardar y una vez terminado el producto se puede reutilizar

El empaque será en cajas de cartón corrugado facilitándonos el traslado del producto. quien por función tiene proteger el producto envasado evitando daños externos (evitar que se moje, que se exponga al sol o se rompa el envase),

Figura 31: *Empaque del cacao*

Nota: *Elaboración propia*

Tabla 64: *Ficha Técnica del empaque del cacao*

FICHA TÉCNICA: EMPAQUE **GRANOS DE CACAO ORGÁNICO**	
ITEM	**CARACTERÍSTICAS**
Material	Aluminio-Foil
Diseño	Bolsa con fuelle, base cuadrada, cierre hermético
Color	Marrón claro, con diseños de cacao
Capacidad	500 gr.
Medida	Alto:30 cm
	Largo: 10 cm
	Ancho: 15 cm.
Elab. Propia	

- **Cajas de cartón:** El empaque que se usara para la exportación, serán las cajas de cartón corrugado, ya que estas nos facilita el traslado de cantidades moderadas del producto, su función es proteger el producto envasado de las condiciones climáticas ya que esta será embala para su envió con papel film, evitando que las cajas sean mojadas o dañadas.

Figura 32: Empaque con cajas

Tabla 15: *Segundo empaque para granos de cacao orgánico*

FICHA TÉCNICA: SEGUNDO EMPAQUE GRANOS DE CACAO ORGÁNICO	
ITEM	**CARACTERÍSTICAS**
Material	Cartón corrugado triple
Diseño	Disreto
Color	Marrón claro
Capacidad	5000 gr.
Medida	Alto:50 cm
	Largo: 20 cm
	Ancho: 20 cm.

Elab. Propia

- **Pallets:** Es una pequeña plataforma de madera muy resistente, su función principal es facilitar el traslado de cargamento pesado y/o voluminoso. EE.UU. establecido estándares de medidas y recomienda

120 x 100 cm. (Editores de Rotom, 2014) y siendo este el más utilizado conocido como el europeo o europalet.

En ella se apilan las cajas que serán enviadas al extranjero y estas serán selladas con pale film, en este caso el pallet concentrara 36 cajas y cada una de ella llevara 5 kilogramos de los granos de cacao correctamente envasados.

Figura 33: *Pallets*

- **Embalajes de madera:** Este tipo de embalaje debe de llevar obligatoriamente un sello que certifique que ha recibido tratamiento térmico o de fumigación contra plagas, termitas porque es de madera. Este sello es otorgado por SENASA en base al cumplimiento de las Normas Internacional para Medidas Fitosanitarias – NIMF (o International Standards for Phytosanitary Measures – ISPM), específicamente de la NIMF 15 “Directrices para reglamentar el embalaje de madera utilizado en el comercio internacional” (o ISPM 15

“Guidelines for Regulating Wood Packaging Material in International Trade”). Más adelante se detalla los requisitos de embalajes de madera, como lo presenta la ilustración para un mejor conocimiento.

Figura 34: *Embalajes de madera*

5.2. Criterios usados para la selección del empaque:

Al elegir el empaque es sustancial saber cuáles son sus funciones básicas; entre ellas: esto se ha recogido de: (Red Cacaotera, s. f.)

- Ante de realizar el proceso del empaque se sugiere que se almacene en bolsas de plástico y costal de fibra natural
- Si se acopiar en grandes cantidades se sugiere que los envases se etiqueten a manera de prevención y detección de posibles infecciones/plagas u otros agentes perturbadores.

- Almacenar en lugares secos, ventilados, frescos y secos.
- Evitar almacenar en ambientes húmedos con presencia de roedores o animales menores.
- No almacenar con sustancias extrañas tales como insumos agropecuarios, fertilizantes, presencias de humos u otro tipo vapores.
- Almacenar por períodos cortos no mayores de quince días, para su comercialización.
- Transportar en vehículos adecuados para evitar el pisoteo y contaminación por sustancias extrañas hasta el sitio final de comercialización.

5.3. Proceso de empaque:

En el proceso de empaque los granos de cacao no deben tener olor a humo u otros olores diferentes, tampoco pueden ser envasados granos partidos, rotos o que tengan residuos de cascaras; pero nos permiten pasar cierta cantidad de los granos averiados; por cada (100g/max4,0g de granos partidos o mochos puede a ver), (granos incoloros de 100g/8,0g es permitido), (aplastados o germinados de cada 100g/6,0g está permitido). El cual es citado por: (Cámara de Microempresas, s. f.).

CAPITULO VI

EMBALAJE

6.1. Ficha técnica de embalaje seleccionado

Para esto es importante tener en cuenta las características más importantes que se tiene para poder asegurar el producto, para ello se ha creado una ficha técnica ad hoc.

Tabla 76: *Embalaje de granos de cacao*

FICHA TÉCNICA DEL EMBALAJE: EXPORTACIÓN DE GRANOS DE CACAO
VARIEDAD: ORGÁNICO TIPO DE CAJA: CARTÓN 5 KG CARACTERÍSTICAS:
TAMAÑO: EXPRESADO EN PESO X 500 gr.
COLOR: Grano de color marrón ó marrón rojizo, violeta alargado, ovalado
FORMA: Alargada y ovalada
ASPECTO: Grano seco, con estrías producto de la fermentación,sano, libre de granos múltiples y almendras
TEXTURA:Firmes al tacto
ESTADO DE DESARROLLO: Grano de cacao, bien desarrollado, sin deformaciones, con un buen paso específico, sin presentar granos varios y un contenido de humedad del grano máximo al 7%
EMBALAJE: Bolsas de papel Foil de 500 grms y cajas de cartón 5000 grms
Elaboración: Propia

6.2. Criterios usados para la selección de embalaje

Para seleccionar el tipo de embalaje para nuestro producto tiene que cumplir los siguientes criterios como.

- Seguridad
- Resistencia
- Transportabilidad
- Trazabilidad
- Flexibilidad
- Bajo Costo

6.3. Proceso de embalaje

Hay que recordar que el embalaje puede ser el interno y el externo y no confundir con el envase, dado que este último su fin es la protección del cacao.

Como se había manifestado anteriormente después de haber seleccionado los granos de cacao se pasan hacia la empacadora y previo control del área seguridad y empacado, las cajas de 05 kilos de cacao pasan el proceso de empacado y sellado del producto, en la base con la cinta adhesiva y luego sellar la tapa de la misma forma, cuidando del rotulado y la posterior unitarización.

6.4. Tiempos y costos del proceso de embalaje

Tabla 17: *Estructura porcentual de los tiempos y costos del embalaje*

ESTRUCTURA PORCENTUAL DE LOS TIEMPOS Y COSTOS DEL EMBALAJE DE LOS GRANOS DE CACAO		
Proceso	**Minutos**	**Costo Pro**
Confirmar el estado de desarrollo del grano de cacao, buen peso y humedad, en el caso del grano máximo debe ser al 7%	5,5	26%
Verificar la Limpieza del grano , a fin de que no haya mucilago,tierra u otra sustancia no adecuada.	4	22%
Garantizar que el grano de cacao debe estar seco, fermentado y libre de infectaciones.	3	17%
Condiciones de ckima: 13° C a 20°C, HR: 65%-75%, No más de 12 meses de almacenamiento.	2,5	4%
Verter en la emabasadora los granos de cacao	2	6%
Sellar y empacar el producto	1	11%
Recogerlo y acomodar las bolsas	3	7%
Deben ser selladas y emapacadas	4	7%
Total	25	100%

Elaboración: Propia

CAPITULO VII

UNITARIZACION

7.1. Ficha técnica de seleccionado

A la cita: (Medina, 2019) “Las cajas de cartón serán de 2 tamaños, tanto para que las bolsas quepan sin aplastarse y golpearse entre ellas, como para que calcen en el pallet Europeo”, para este cálculo se podrán juntar seis cajas para unitarizar la carga la misma que responde a la fórmula: dimensión del pallet Europeo/ largo x ancho del empaque primario, es decir Pallet Caja= (120cm x 80 cm) (40 cm x 40 cm) = 6 cajas.

Figura 35: *Carga Unitarizada*

CARGA UNITARIZADA	
PRIMER EMPAQUE	
BASE:	6 CAJAS
ALTO:	6 CAMAS
CAJAS EN TOTAL:	36 CAJAS
CONTENIDO:	180 KILOS

Elab. Propia

La paletización será de 6 cajas por cama, y contará con 6 camas de alto para evitar desplomes. Para realizar el cubicaje, se presume utilizar un contenedor de 20 pies, el cual por sus dimensiones permite 11 pallets, lo cual es ideal cuando es una carga FCL.

Tabla 18: *El Paletizado*

CONTENEDOR		**N° DE PALLETS**
20´STANDARD		10 Standars/pallets
		1,2 x 1,0 cm
		11 Europallets
		1,2 x 0,8 m
CUBICAJE DE LA CARGA		
STANDARD 20´ (MEDIDAS INTERNAS)		
LARGO:		5,898 mts
ANCHO:		2,352 mts
ALTO:		2,393 mts
PALLETS POR CONTENEDOR		
11 Europallets		
CARGA:		1782 Kgs
TOTAL CAJAS		396 CAJAS

7.2. Criterios usados para la selección del pallet:

Para esto se han tenido en cuenta los siguientes criterios que permitirán que nuestra carga llegue en las mejores condiciones y aceptadas en el mercado de los Ángeles- California- Estados Unidos.

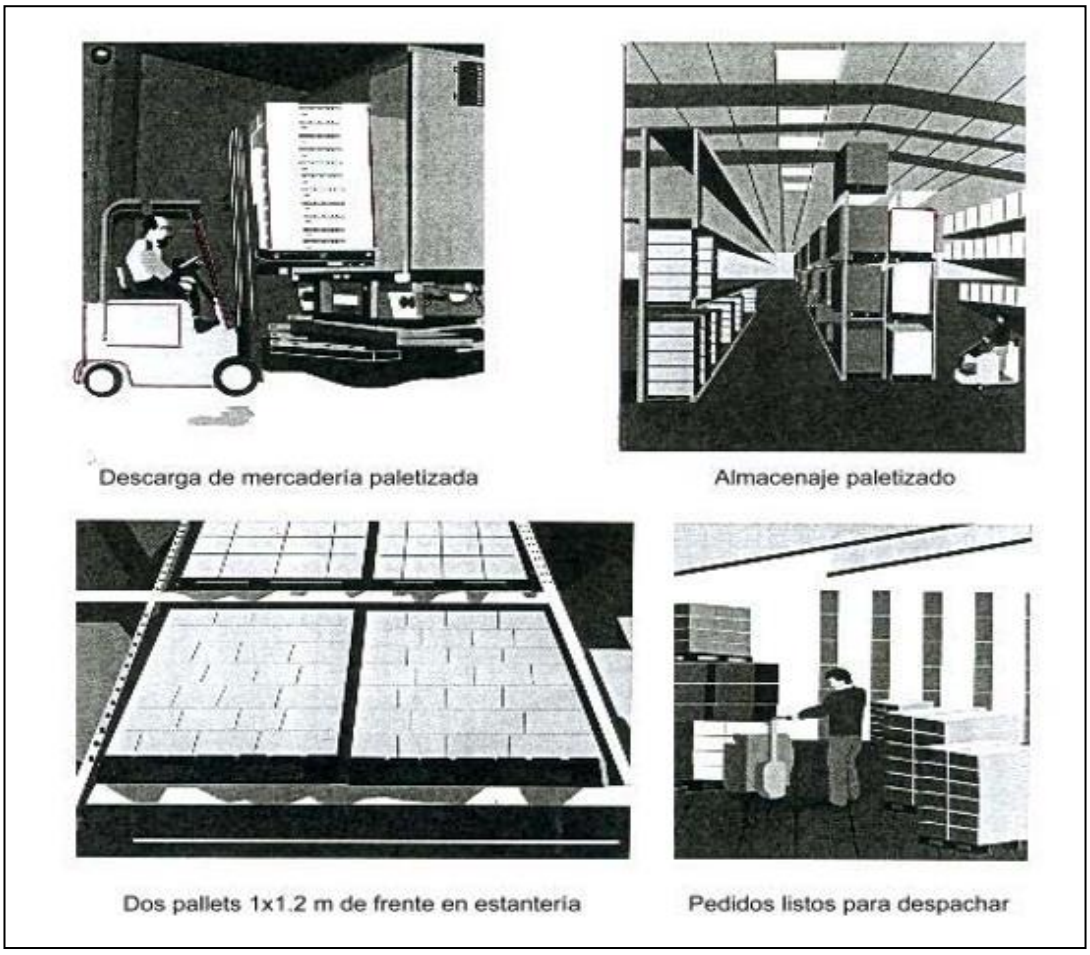
- Facilidad de recepción y control de entregas.
- Aceleración de la descarga y el almacenamiento.

- Liberación de los puestos de despacho.
- Despeje de los andenes.
- Rapidez de los flujos de mercaderías.
- Mejor aprovechamiento del espacio de almacenaje.
- Reducción de los daños en las mercaderías, gracias a la mejora de las condiciones del transporte.
- Simplificación de las operaciones de recuento y verificación de stocks, disminuyendo así los conflictos con los proveedores por causa de las entregas. asegurada de tal manera que toda se pueda mover como si fuera un solo bulto.

7.3. Proceso de paletización

Para el desarrollo del proceso de paletización será necesario de cuidado porque el producto es altamente perecible, como se puede apreciar en la ilustración.

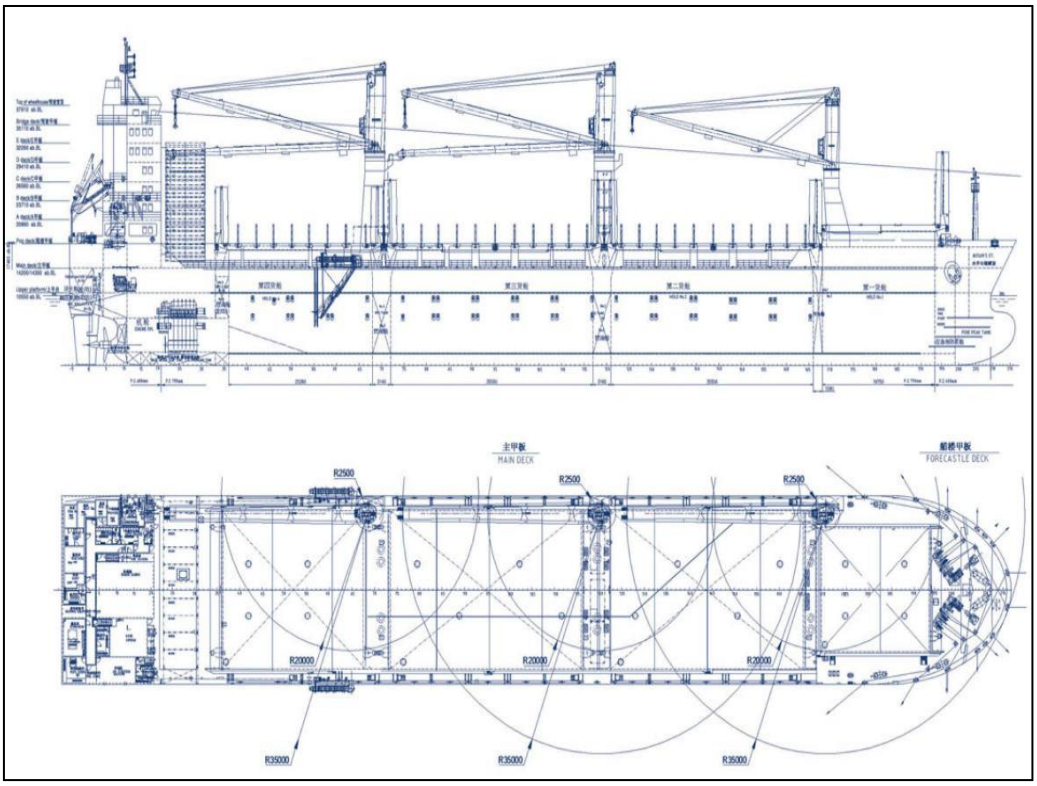
Figura 3667: *Proceso de paletización*



7.4. Planos de estiba del pallet

En ella se puede apreciar la estiba y la distribución de la carga en la embarcación a fin de proteger el producto y este sea fácil de ubicar y pueda mantenerse de manera correcta, como se aprecia en la ilustración.

Figura 3768: *Plano de Estiba*



Factores en la elaboración de un plano de estiba

- Movimiento de carga y descarga
- Puerto de destino
- Tipo de mercancía contenida
- El peso y tamaño.
- El status

Elementos básicos en la estiba

- La seguridad
- La economía

7.5. Tiempos y costos del proceso de paletizado

Tabla 182: *Tiempo y costos del proceso de paletizado (opcional)*

COSTOS DEL PROCESO DEL PALETIZADO	
Operador de paletizado	1000.00 mensuales
Operador de paletizado	1000.00 mensuales
Tiempo	8 horas

Nota: *Elaboración Propia*

CAPITULO VIII

CONTENEDORIZACION

8.1. Ficha técnica del contenedor seleccionada.

Tabla 20: *Ficha técnica del contenedor*

Información General Del Contenedor	
Capacidad	67.7 cbm / 2,387 cbft
Grupo de tipo ISO	45 RT
Tamaño de tipo ISO	45 R1
Medidas Internas	Largo 11.599mm Ancho 2.290mm Alto 2.425mm
Medidas Puertas Abiertas	Ancho 2.290mm Alto 2.557mm
Peso	Max bruto 34,000 Tara 4,420 Capacidad Max. 29,580

Nota*: Elaboración Propia*

8.2. Criterios usados para la selección del contenedor

Para esto se han tenido en cuenta los siguientes criterios que permitirán que nuestra carga llegue en las mejores condiciones y aceptadas en el mercado exportador.

- Facilidad de transporte
- Seguridad
- Fácil manejo
- Comodidad en el transporte
- Paletización

Unitarización

Para realizar el cubicaje, se presume utilizar un contenedor de 20 pies, el cual por sus dimensiones permite 11 pallets, lo cual es ideal cuando es una carga FCL.

8.3. Proceso de contenedorización:

La exportación de cacao en sus distintas formas, como lo señala: (Ministerio de Producción, Comercio Exterior, inversiones y pesca, s. f.) es principalmente por vía marítima y requiere de contenedores que facilitan su unitarización y transportación, aunque existe también la posibilidad de exportaciones en buques graneleros con carga completa de cacao a granel o en sacos sueltos, ya que para este proceso es importante determinarlo de

manera ordenada:

- Lo primero es garantizar que los contenedores no existan amenazas de contaminación.
- Eso significa que el contenedor más aun el cacao es fruto seco muy absorbente por lo que debe estar correctamente higienizado.
- Asegurarse que el contenedor no tenga agujeros por ningún lado. Para ello lo más indicado es encerrarse en el contenedor por unos minutos hasta que los ojos se acostumbren a la total oscuridad.
- La mayoría del cacao en grano que se exporta conlleva un proceso de consolidación en puerto, es decir que las cajas son transportadas desde la planta al puerto en camiones convencionales, luego almacenados temporalmente en bodegas del puerto mientras se preparan los contenedores para su llenado y estiba.
- Asegurar que el camión que llevará los sacos de cacao al puerto este limpio por completo y esté cubierto con plásticos.
- El personal de estiba debe tener la ropa apropiada para su labor, y hacerlo con todas las precauciones necesarias para evitar accidentes de trabajo.

Figura 38: *El Embarque*

- Para garantizar la ausencia de humedad, es muy importante colocar dentro del contenedor algunas bolsas con cristales de sílice, que es un material altamente absorbente, que atrapa las moléculas de humedad.

Figura 39: *Condiciones de salubridad*

- Una vez terminada la operación de estiba y la inspección y/o aforo de aduana, se procede a colocar unas últimas capas de papel absorbente sobre los sacos quedan a la puerta, luego se cierra la puerta izquierda y luego la puerta derecha.

Figura 40: *Cerrado del contenedor*

8.4. Plano de estiba del contenedor

Para este proceso se estará acondicionando de la mejor forma el contenido de las cajas para que transportado marítimamente el producto. Para ello se coloca una imagen referencial.

Figura 41: *Plano del contenedor-A*

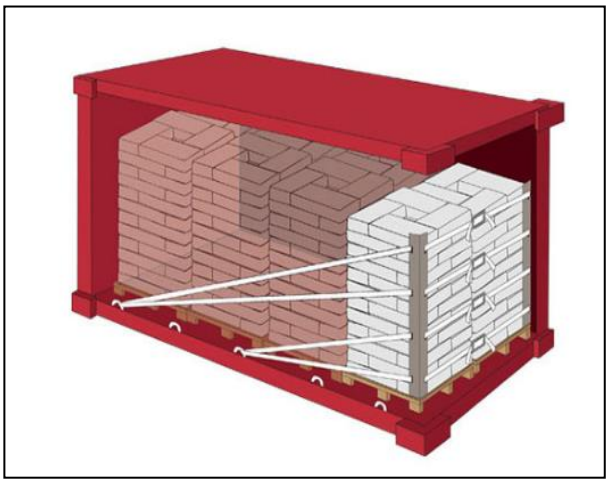
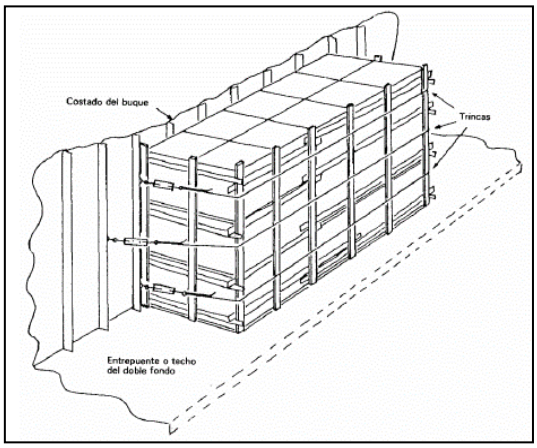


Figura 42: *Plano del contenedor-B*



8.5. Tiempo y costos del proceso de contenedorización

La contenedorización de gráneles sólidos limpios (maíz, trigo, soya, sorgo, cebada, avena, harinas, etc.) permiten a los proveedores –exportadores– evitar la mezcla de sus mercancías con otros productos; de igual forma, facilita la trazabilidad, seguridad y protección (los contenedores tienen un sello numérico o precinto y cerradura de acero en la puerta) durante el transporte del producto desde el punto de origen al punto de destino (Eslava, 2019).

Tabla 21: *Estructura porcentual de los tiempos y costos de la contenedorización*

ESTRUCTURA PORCENTUAL DE LOS TIEMPOS Y COSTOS DE LA CONTENEDORIZACIÓN DE LOS GRANOS DE CACAO ORGÁNICO.		
Proceso	Tiemp/ Minutc	Costo prom. Porc
Transporte terrestre	60	25%
Carga de contenedores en el lugar al muelle	45	15%
Traslado de los contenedores al puerto	100	25%
Uso de grúas de muelle para levantar los contenedores dentro del barco	30	35%

Elaboración: Propia

CAPITULO IX

TRANSPORTE

9.1. Proveedores del transporte interno, para ello podemos ver los siguientes:

Transporte de Carga y fletes a nivel Nacional - DIFLET

Compañía de transporte de carga en el distrito de Santiago de Surco

Dirección: Av. Circunvalación del Golf los Incas 204, Cercado de Lima 15023

Áreas de servicio: Ica y en áreas cercanas.

Salud y seguridad: Se requiere una cita · Se requiere el uso de mascarilla · Se requiere una revisión de temperatura · El personal usa mascarillas · Desinfección de superficies obligatoria por parte del personal después de cada visita.

Empresa: Servicios y Transportes Núñez S.R.L.

RUC: 20475552645

Tipo Empresa: Sociedad con responsabilidad limitada.

Condición: vigente,

Fecha Inicio Actividades: 01 / Octubre / 2000

Actividad Comercial: Transporte terrestre.

Dirección Legal: Prolongación Huánuco Nro. 2245

Distrito: La Victoria

Departamento: Lima, Perú

Empresa de Transporte de Carga Luchito E.I.R.L

RUC: 20274117541

Tipo Empresa: Empresa Individual de Resp. Ltda

Condición: Activo

Fecha Inicio Actividades: 21 / Marzo / 1995

Actividad Comercial: Transporte de Carga por Carretera.

Dirección Legal: Cal. Santa Luisa Mza. D Lote. 06 A

Urbanización: Santa Leonor

Distrito / Ciudad: Trujillo

Provincia: Trujillo

Departamento: la Libertad, Perú

Empresa de Transporte: TRANSLIDER PERU S.A.C.

RUC: 20537881811

Razón Social: TRANSLIDER PERU SAC

Tipo Empresa: Sociedad Anónima Cerrada

Condición: Activo

Fecha Inicio Actividades: 22 / Octubre / 2010

Actividades Comerciales: Transporte de Carga por Carretera.

Dirección Legal: Mza. C2 Lote. 08 A.V. Residencial Santa Anita (Frente a la Puerta 4 Mercado Productores)

Distrito / Ciudad: Santa Anita

Departamento: Lima, Perú

9.2. Costo de transporte interno (Inland Freight)

En nuestro caso compraremos el cacao desde la zona de Satipo hacia el Callao luego este proceso significará que aquí mismo se hará el proceso para luego ser transformado en grano para luego ser enviado a los Estados Unidos, esto ha sido ayudado de: (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2016) el cual será actualizado a una depreciación del 1.5% anual.

Tabla 22: *Costo del Transporte Intermo*

Fase	Mecanismo	Promedio (Dólares)	Kg Prom de envío
Centro de aco	seguros	$ 3.425,70	8910
	Resguardo al	$ 267,25	8910
	Resguardo al	$ 2.857,00	8910
Planta- Puerto	Seguros	$ 923,25	8910
Total		$ 7.473,20	

Fuente: Ministerio de Relaciones Exteriores

Elaboración:Propia

9.3. Proveedores de servicio de transporte internacional

Para ello se puede decir que son:

Gold Cargo Group SAC: Agencia de Carga Internacional y Aduanas. Lima, Perú. Servicio de despacho de mercadería en el distrito de Bellavista

Dirección: Av. Óscar R. Benavides 4710, Bellavista LIMA 32

Teléfono: (01) 2885363.

TCLI - Transporte de Carga y Logística Internacional S.A.C

Oficinas de empresa:

Dirección: Jr. María José de Arce 283, San Miguel 15088

Teléfono: 989 472 154

Intercargo Logistics - **Transporte de Carga Internacional**

Servicio de gestión de residuos en el distrito de Pueblo Libre

Dirección: Jirón, José Gregorio Paredes 273, Pueblo Libre 15084

Teléfono: 924 834 047

DPPERÚ Agencia de Carga Internacional

Oficinas de empresa

Ubicado en: Parroquia San Juan Macias

Dirección: C. los Heliotropos 274, Callao 07036

Teléfono: (01) 5388834

Coordifronteras Perú - Transporte Terrestre de Carga Pesada

Servicio de transporte

Dirección: Magdalena del Mar

Teléfono: (01) 7698550

9.4. Cotizaciones de flete marítimo

En este caso será por vía marítima, por lo que se estiman los respectivos costos, como se aprecia en la ilustración.

Tabla 23: *Servicios de Aduana por contenedor*

SERVICIOS DE ADUANA POR CONTENEDOR: EXPORTACIÓN DE GRANOS DE CACAO ORGÁNICO

Descripción	Tarifa (Dólares)
Comisión Miníma de Aduana	998,24
Gastos Operátivos	340,31
Aforo Físico	343,43
Transmisión	230,31
Total	1912,29

Elaboración:Propia

CAPITULO X

SERVICIO DE SOPORTE AL COMERCIO INTERNACIONAL

10.1. Agentes de aduana: Nombraremos algunos agentes.

INFINIA OPERADOR LOGÍSTICO S.A.

Tipo Empresa: Sociedad Anónima

Dirección Legal: Av. Elmer Faucett Nro. S/n Fnd. San Agustin Valle Bocaneg.

RUC: 20518254970

Teléfonos:4644122

Costo promedio: $480.00

Figura 43: INFINIA OPERADOR LOGÍSTICO S.A.

V&P CUSTOMS S.A.C.

Tipo Empresa: Sociedad Anónima Cerrada

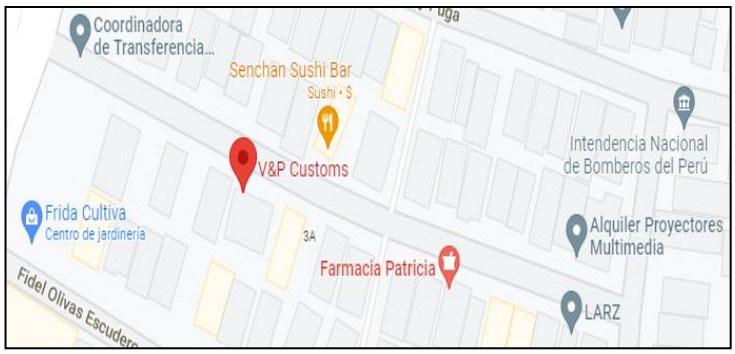
Dirección Legal: Cal. Josefina Ramos Cox Nro. 165 Pando 1et San Miguel

RUC: 20603116551

Teléfono: (01) 3021109

Costo promedio: $690.00

Figura 44: *V&P CUSTOMS S.A.C.*



SAVAR AGENTES DE ADUANA S A

Tipo: AGENCIA DE ADUANA

Dirección: AV null No.274 INT. -CALLAO,

RUC: 20100412366

Teléfono: 6137080

Figura 45: *SAVAR AGENTES DE ADUANA S A*

UNIADUANAS AGENTE DE ADUANAS SAC

Tipo: AGENTE DE ADUANAS

Dirección: Avenida Quilca 541, Callao

Teléfono: 6169780

Figura 4669:*UNIADUANAS AGENTE DE ADUANAS SAC*

Beagle Agentes De Aduana

Tipo: AGENTE DE ADUANAS

Dirección: Jr, Comandante Jiménez 120, Magdalena del Mar 15076

Teléfono: 6168585

Figura 47: *Beagle Agentes De Aduana*

DEPISA S.A.- Agencia de Aduanas

Tipo: AGENTE DE ADUANAS

Dirección: CAL.5 MZA. D LOTE. 7, URB. GRIMANESA, Callao

Teléfono: (01) 5753377

Figure 48: *DEPISA S.A*

10.2. Costo de agenciamiento:

Las cotizaciones son un poco variables, sin embargo, se ha tomado por conveniente tomar publicaciones oficiales para así no distorsionar las apreciaciones, citado por: (Banco Mundial, 2016) y tomando como referencia el documento: (Ministerio de Comercio Exterior & Grupo Banco Mundial, 2018).

Tabla 24: *Costos de agenciamiento*

COSTOS DE AGENCIAMIENTO MARÍTIMO: EXPORTACIÓN DE GRANOS DE CACAO			
Descripción	Quien Cobra	Categoría	USD contenedor
1	Depósito Tempora	Extra-Portuario	257,73
2	Depósitos Vacíos	Gate Out	135,68
3	Linea Naviera	Flete	1579,40
4	Agente Marítimo	THC (Therminal Handling Charges	42,40
		Doc Fee	68,90
		Box Fee	121,90
		Gastos Administ.	4,24
5	Agente de Aduana	Trámite Aduanas	47,70
6	Agencias del Estad	SENASA/SANIPES	47,70
	Total		2305,65

Fuente: Ministerio de Comercio Exterior y Grupo del Banco Mundial

Elaboración:Propia

10.3. Aseguradoras:

Las empresas seguradoras en el país son:

AVLA Perú

Compañía de seguros en San Isidro

Dirección: Calle Las Begonias 415, Edificio Torre Begonias, San Isidro 15073

Áreas de servicio: Perú

Teléfono: (01) 7154400

Figura 49: *AVLA Perú*

INSUR S.A. COMPAÑÍA DE SEGUROS.

Compañía de seguros en San Isidro

Dirección: Pardo y Aliaga 699, San Isidro 15073

Teléfono: (01) 6164141

Figura 5070: *Insur S.A. Compañía de Seguros.*

COMPAÑÍA DE SEGUROS EN PERÚ.

OFICINA SEGUROS MAPFRE MIRAFLORES

Dirección: Av. 28 de Julio 873, Miraflores 15074

Teléfono: (01) 2137373

Figure 5171: *Oficina seguros MAPFRE Miraflores*

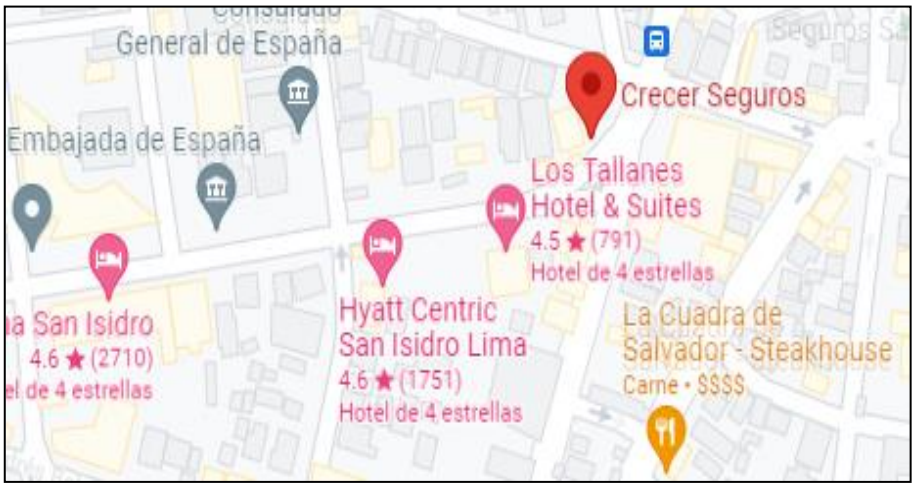
CRECER SEGUROS

Compañía de seguros en San Isidro

Dirección: Av Jorge Basadre N 310, San Isidro 15073

Teléfono: (01) 4174400

Figura 5272: *Crecer Seguros*



Para ello nos hemos ayudado de la tabla de porcentajes promedios de seguros: (SUNAT, 2012) el cual ase actualizado y se obtienen valores de prima cercanos a 500 dólares y de póliza cerca de 3500 dólares como una aproximación.

10.4. Póliza de seguros (cobertura y costo)

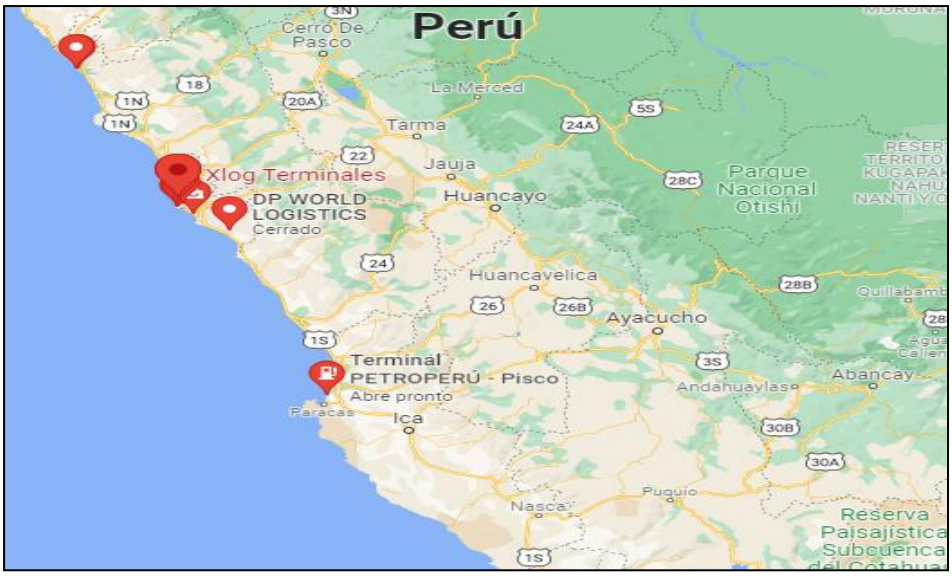
Por limitaciones de la pandemia, de distancias y demás limitaciones hemos recurrido nosotros a realizar una estimación de los costos del seguro de los granos cacao, se está asumiendo una exportación por cerca de un valor de carga de $ 18000 (diez y ocho mil dólares) y asumimos un deducible del 15% por lo que la suma asegurada es: $ 21176 dólares, por lo que la Prima Neta será del 1.25% eso quiere decir 225 dólares y por un derecho de emisión que próxima al 3% por un monto de 6.75 dólares, eso significará un total estimado de $ 231.75 dólares, nota estos valores son

estimados bajo los supuestos indicados,

10.5. Depósitos temporales

Para ello se van a citar los más conocidos en el medio, destacando los siguientes, pero antes se brinda la localización como se aprecia en la ilustración.

Figura 53: *Terminales de Almacenamiento*



Kuehne + Nagel S.A.

Calle Las Begonias 441 of. 1201 Piso 12, San Isidro, Lima, Perú

Tel.: +51 1-612-0800

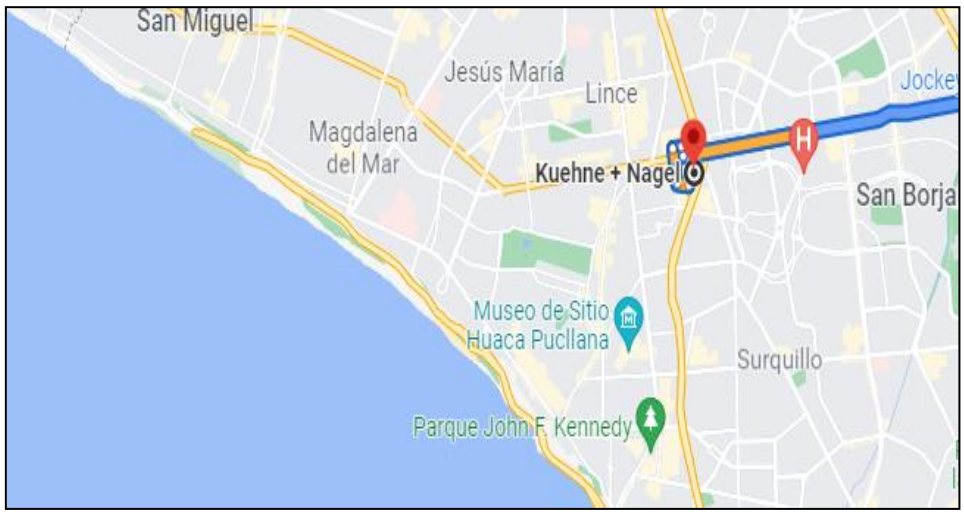
www.kuehne-nagel.com

Costo: $ 4370.10

Envíe sus productos frescos de una manera rápida y segura con nuestro

servicio especializado, para que lleguen con un tiempo de conservación óptimo a sus clientes y con la máxima frescura a sus consumidores.

Figura 54: *73Kuehne + Nagel S.A.*



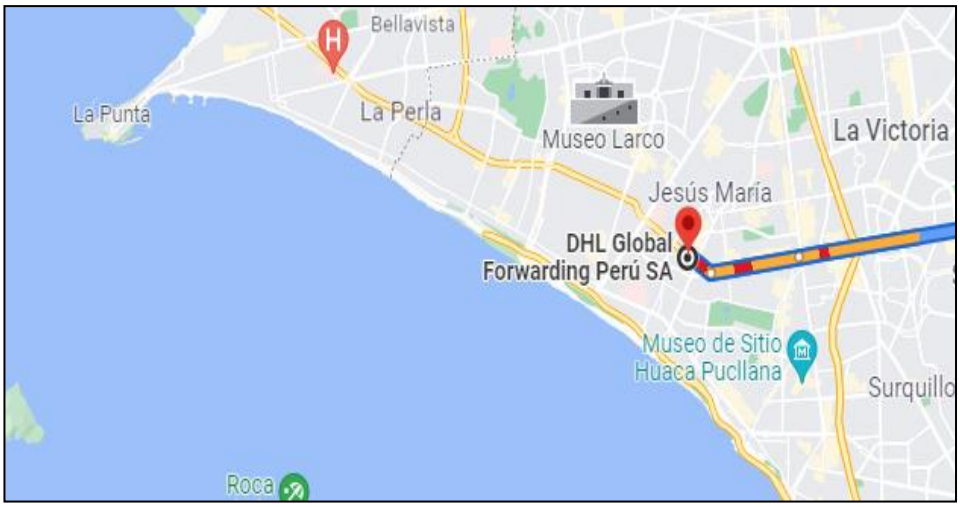
TRANSPORTE POR CARRETERA DE DHL GLOBAL FORWARDING

Dirección: Esquina con, Av. Faustino Sánchez Carrión 465, Magdalena del Mar 15076

https://www.dhl.com/pe-es/home.html

Costo: $3496.05

Figura 5574: *Transporte por Carretera de DHL Global Forwarding*



AGENCIAMIENTO: AGENTE DELFIN GROUP

Dirección: Av. Emilio Cavenecia No. 389. Oficina 401 - San Isidro

https://www.delfingroupco.com/agente-delfin-group-para-peru/

Costo: $2901.72

Figura 56: *Agente Delfin Grou**p***

Proceso de Servicio de Agenciamiento de Transporte de Carga de Importación Marítima que ofrece servicios de almacenamiento a empresas exportadoras e importadoras.

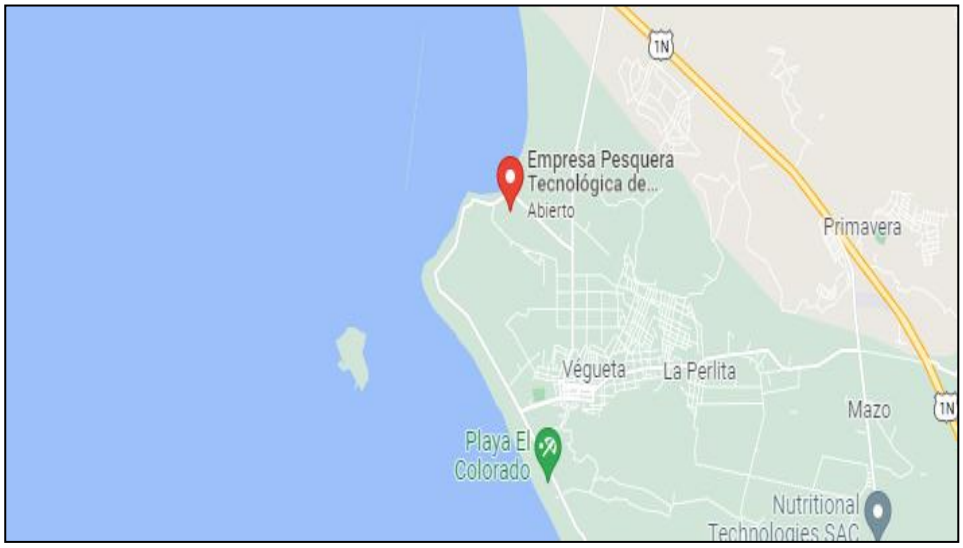
T**ECNOLOGICA DE ALIMENTOS S.A**

Jr. Carpaccio N°250, piso 11 – San Borja

https://www.tasa.com.pe

Costo: $ 2698.60

Figura 57: *TECNOLOGICA DE ALIMENTOS S.A*



CAPITULO XI

INFRAESTRUCTURA PARA LA DISTRIBUCION FISICA EN EL PAIS DESTINO

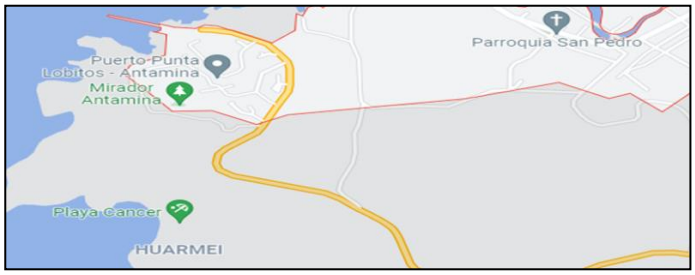
11.1. Puertos, aeropuertos o terminales terrestres disponibles para la carga peruana.

En ella se mencionarán las más conocidas plataformas:

Puerto Huarmey:

Está ubicado en la provincia de Ancash, en la ciudad de Huarmey en la costa nor-central del Perú.

Figura 5875: *Puerto de Huarmey*



Terminal Portuario Puerto Eten –Muelle:

Esta ubicado en el Departamento de Lambayeque, provincia Chiclayo, comprende la macrorregión Nor-Oriental ya que comprende las distintas regiones como Cajamarca, Amazonas, San Martín y Loreto, en cuya jurisdicción convergen importantísimos proyectos que son de: Utilidad Pública y de Interés Nacional, los cuales constituyen la estrategia Pro – Exportadora que permitirá el desarrollo económico del país, como se ve la ilustración.

Figura 59: *Terminal Portuario Puerto Eten –Muelle*

Terminal Portuario Puerto del Callao- Lima

Para realizar nuestras exportaciones de los granos de cacao orgánico a los estados unidos elegimos el puesto callao.

El puerto Callao es el más grande del país, se encuentra en la costa central y es el principal puerto de tráfico y capacidad de almacenaje.

Consta de cinco muelles, once almacenes, cuatro zonas de contenedores y cinco patios de contenedores.

El tráfico de contenedores en este puerto ha ido aumentando a lo largo de los años, se debe, sobre todo, al incremento de las exportaciones e importaciones.

El puerto callao es uno de los más importantes en Latinoamérica por la capacidad de exportaciones que genera cada año y logro ubicarse el 6 lugar.

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

En nuestro caso será nuestro destino es el puerto de los Ángeles, el mismo que fue fundado en 1906, tiene más de 100 años de trayectoria. Junto con el puerto de Long Beach manejan el 40% de la carga que llega a los Estados Unidos, 2/3 de la cual viaja a mercados del este a través del corredor ferroviario Alameda. Con 13 terminales de contenedores, el puerto de Los Ángeles también maneja automóviles, graneles y minerales, entre otros tipos de carga.

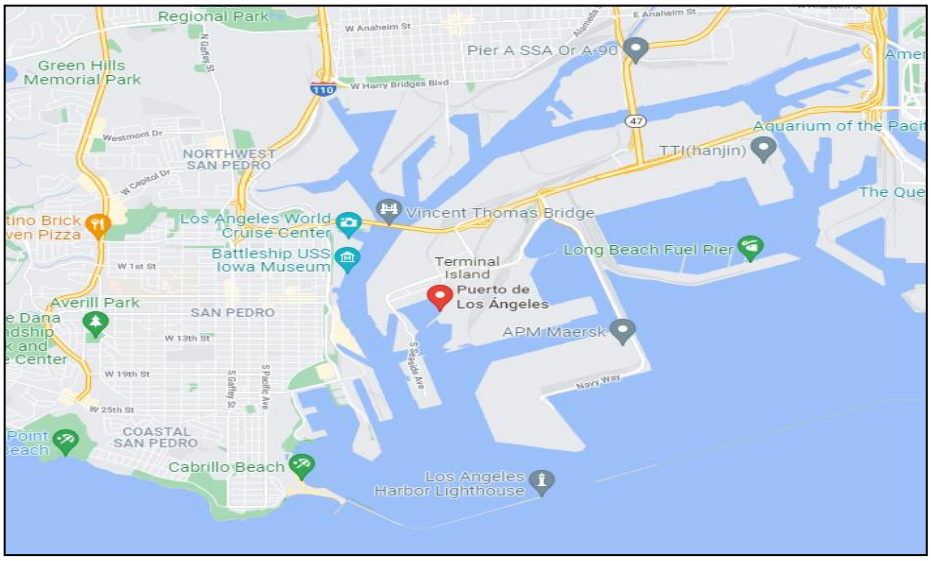
Es importante saber que el puerto de Los Ángeles tiene una buen a capacidad de desembarque llegando a los 9,46 millones de TEU durante el año, lo hace el más activo del país, donde se ve el flujo comercial, y el accesos de los servicios logísticos para todo el mundo.

En el segundo lugar de la lista está el vecino de Los Ángeles, en la bahía

San Pedro, el puerto de Long Beach, con un tráfico de 8,09 millones de TEU por año.

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

Figura 60: *Vías de comunicación*



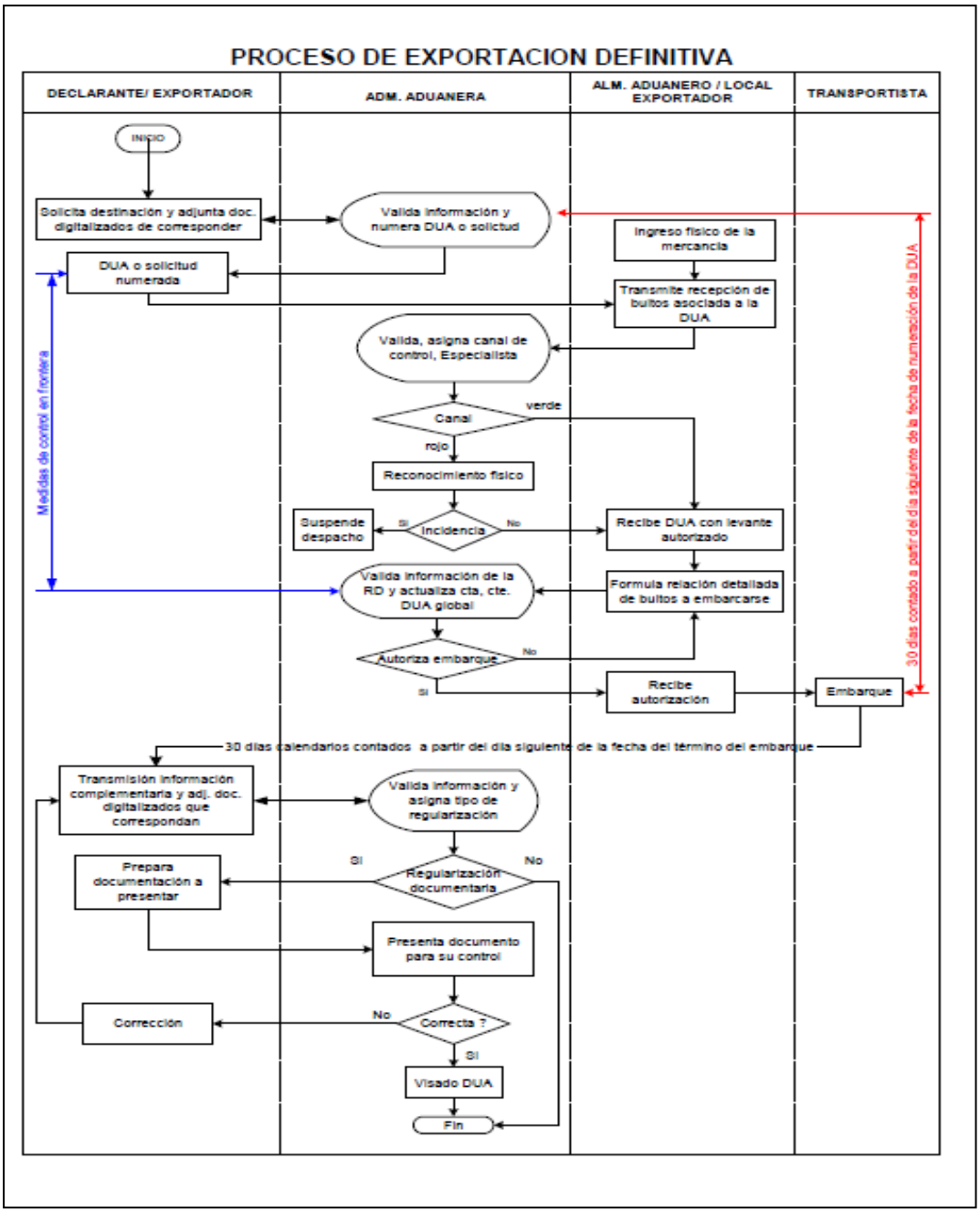
Nuestro producto a exportar es el cacao orgánico nos basaremos en: (Medina, 2019), nos dice que el régimen de exportación definitiva es un régimen aduanero que permite la salida de mercancía nacionales o nacionalizadas para su consumo definitivo en el exterior sin pagar impuestos. Acorde a la ilustración, en el primer paso el despachador mediante el agente de aduanas deberá de enviar electrónicamente la DUA

con datos provisionales de la carga y solicitar la destinación aduanera. Una vez recibidos los datos y validados, el SIGAD numera la DAM para que el despachador pueda ingresar a depósito temporal en el caso sea necesario.

La información de la carga (DUA, recepción de depósito, RUC del exportador, descripción de la mercancía, bultos, pesos, otros datos adicionales) será nuevamente transmitidos por el depósito temporal y validados por el SIGAD. Si se tiene conformidad se obtendría canal naranja, o si hay alguna observación canal rojo y se deberá de hacer reconocimiento físico de la mercadería.

El despacho y/o embarque de la mercadería deberá de ser dentro del plazo máximo de 30 días útiles de realizada la numeración de la DAM. Terminando, se deberá de regularizar el documento 30 días calendario después del embarque.

Figura 61: *Proceso de Exportación Definitiva*



11.4. Requisitos para importar muestras sin valor comercial

Esto ha sido tomado de: (SUNAT, 1999) en la que se detalla:

1. Para el despacho de muestras sin valor comercial, debe aplicarse el procedimiento establecido en el Despacho Simplificado de Importación (INTA-PE.01.01) y el Procedimiento Específico de Control de Mercancías Restringidas (INTA-PE.00.06). Para la aplicación de este procedimiento se debe tener en cuenta la excepción establecida en el numeral 5 del rubro anterior, así como los demás procedimientos específicos en lo que resulte aplicable.

2. El despacho de Muestras sin Valor Comercial, este sujeto a Reconocimiento Físico Obligatorio.

3. Las muestras de productos o manufacturas sin valor comercial deben ser presentadas a despacho inutilizadas para su comercialización. En caso de no cumplir esta condición, el Especialista en Aduanas al momento del reconocimiento, procede a la inutilización de las muestras mediante cortes, perforaciones, colocación de marcas indelebles, eliminación de los seguros (en el caso de cintas), o cualquier otro medio.

4. La importación de muestras sin valor comercial no se encuentra

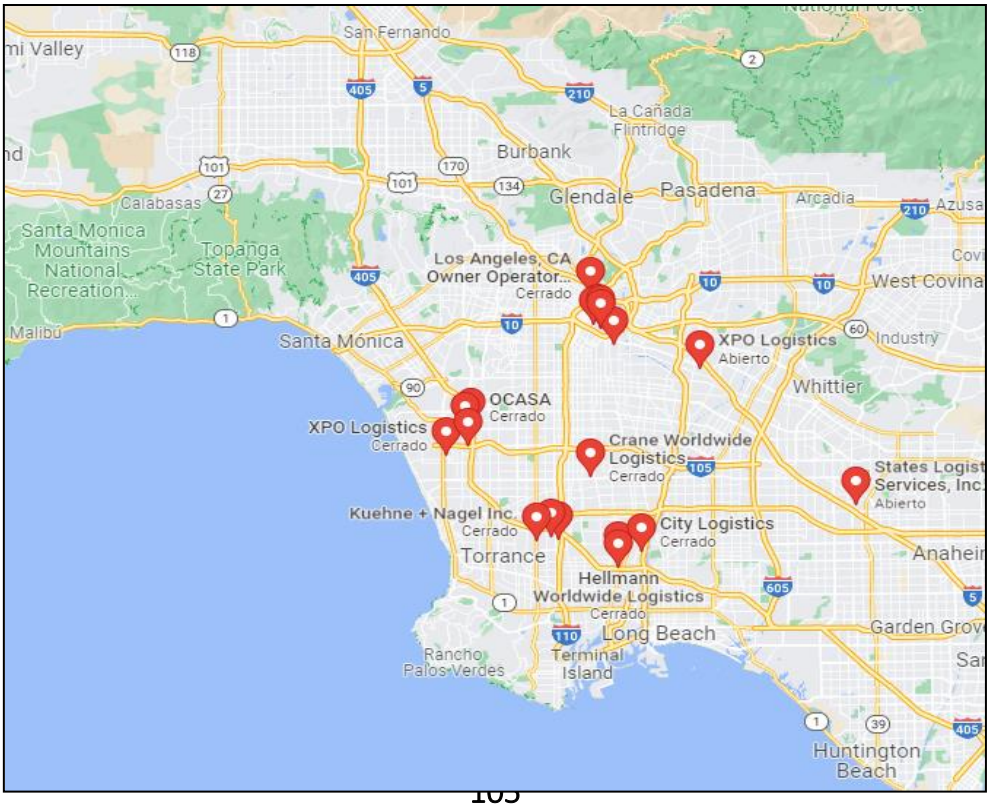
sujeta al pago de derechos Ad Valorem.

5. Para efectos de la exoneración de los Derechos Ad valorem, debe utilizarse el Código de Trato Preferencial Nacional Nº16.(SUNAT, 1999).

11.5. Datos de proveedores de servicios logísticos en el país destino:

Para esto se consideran los cinco más importantes proveedores logísticos para la exportación de los granos de cacao orgánico, como lo explica la ilustración, para su identificación.

Figura 62: *Identificación de los proveedores*



Logistics Plus Inc. - Los Angeles, CA

Si se encuentra en Los Ángeles, CA o en cualquier otra comunidad circundante, sus amigos de Logistics Plus están listos para brindarle servicios de transporte y logística locales, nacionales y globales. Además, le mostraremos cómo nuestra gente en Los Ángeles pone el “plus” en Logistics Plus al hacer las cosas grandes correctamente y las innumerables pequeñas cosas que juntas aseguran la completa satisfacción y éxito del cliente.

Correo electrónico: quotes@logisticsplus.com

Teléfono: 1-814-464-1719

Fax: 1-562-490-8673

Logistics Plus Inc. (LP): es una empresa de logística del siglo XXI ™ y un proveedor líder mundial se encarga de transporte, almacén, logística global, tecnología y cuenta con una cadena de suministro. La empresa fue fundada hace 25 años en Erie, Pensilvania, por el empresario local Jim Berlin. En la actualidad, LP tiene ventas globales, anuales de más de $ 330 millones y casi 1,000 empleados ubicados en más de 30 países en todo el mundo. La empresa es reconocida por su rápido crecimiento, un 3PL superior, un

proveedor de almacenamiento y corretaje de carga superior, un gerente de carga de proyectos líder y un excelente lugar para trabajar**,** como lo cita: Editores de Logistic Plus, «Global Logistics Company».

Torres Packing: es una empresa registrada en la Oficina de Finanzas de la Ciudad de Los Ángeles. El nombre de hacer negocios como (DBA) es TORRES PACKING. La actividad comercial son otros servicios de apoyo (incluidos los servicios de embalaje y etiquetado, y los organizadores de convenciones y ferias comerciales). La empresa opera en 928 S San Pedro Street, Los Ángeles, CA 90015-1827. Esta ubicación comercial comienza el 4 de enero de 2016.

PL Logistics - Transportation Transport Company - Los Angeles California: es una empresa con más de 100 años, APL Logistics ha tomado la cadena de suministro más difícil del mundo, por el cual se ha convertido en un proveedor rentable de servicios de cadena de suministro global para ayudar a habilitar las operaciones de comercio internacional a nivel mundial.

Dado que actualiza constantemente sus procesos probados por el tiempo para satisfacer las demandas del mercado moderno

818 Stanford Ave, Los Angeles, CA 90021: Central Cargo Express es una

empresa de transporte con sede principal en Gardena California, atendiendo dese el 2004 desde donde consolidamos carga aérea y marítima hacia diferentes países en el mundo incluido Guatemala, El Salvador, Honduras, Peru, Colombia, República Dominicana y muchos paises mas, con los que trabajamos en la importación y exportación de mercadería, carga, encomiendas, vehículos, etc. Bodegas: Para su comodidad contamos con bodega en Miami y Los Ángeles desde donde podemos manejar sus compras y envíos. (Editores de Stanford 818, s. f.).

SerCargo Express Los Angeles: Es una empresa líder en logística, con más de 15 años de experiencia, lo cual nos consolida como su aliado estratégico confiable en la logística de su carga. Brindamos servicio de paquetería, carga aérea, marítima y terrestre a Norte, Centro América, El Caribe y Sur América.

CAPITULO XII

DISTRIBUCION

12.1. Mapeo de la secuencia comercial proveedor-consumidor

Para esto es importante saber cómo el producto se va a distribuir siendo la red de carreteras que presenta el estado de los Ángeles, como lo cita: (Capture the Atlas, 2020), como se puede ver en la ilustración

Figura 63: *Identificación y descripción de los canales de distribución*

12.2. Identificación y descripción de canales de distribución.

Esto se ha hecho en función a los requisitos y a los datos investigados, ya que comúnmente venden productos funcionales de importación en especial alimentos.

CATEGORÍA: SUPERMERCADOS Y TIENDAS

Figura 64: *Magnolia Foods Inc Magnolia Foods Inc*

Magnolia Foods Inc Magnolia Foods Inc

1045 Maple Ave

Los Angeles, CA90015

Teléfono: (213)-745-5042

Figura 65: *Smart & Final Extra!*

Smart & Final Extra!

Supermercado

Dirección: 845 S Figueroa St #100 · +1 213-629-0039

Cadena de supermercados con productos agrícolas, carnes, comida envasada y descuentos en artículos a granel.

Figura 66: *Walker Foods*

Walker Foods

Proveedor mayorista de alimentos

Dirección: 237 N Mission Rd, Los Angeles, CA 90033, Estados Unidos

Horas: Cerrado · Abre a las 06:00 del jue

Teléfono: +1 323-268-5191

Figura 67: Super Mercado Latino

Super Mercado Latino

Supermercado

Opciones de servicio: Compras en tienda

Dirección: 1049 W Martin Luther King Jr Blvd, Los Angeles, CA 90037, Estados Unidos

Teléfono: +1 323-734-9074

Figura 69: *Food Town*

Food Town

Dirección: 1019 W Martin Luther King Jr Blvd

Los Angeles, CA90037

Teléfono: +1 (323)-737-7025

Durante 66 años, la bandera de Foodtown ha servido con orgullo a las comunidades de Nueva Jersey, Nueva York, Connecticut.

Figura 76: Smart & Final Extra

Smart & Final Extra!

845 S Figueroa St, Unit 100

Los Angeles, CA90017

(213)-629-0039

Las tiendas combinan una tienda al por mayor estilo club, pero sin tarifa de membresía, con un supermercado tradicional en una ventanilla única, que incluye productos agrícolas frescos y opciones naturales / orgánicas.

Figura 77: *Rojas Inc*

Rojas Inc

Comestibles Supermercados y Súper Tiendas

2843 Whittier Blvd

Los Angeles, CA90023

(323)-266-2192

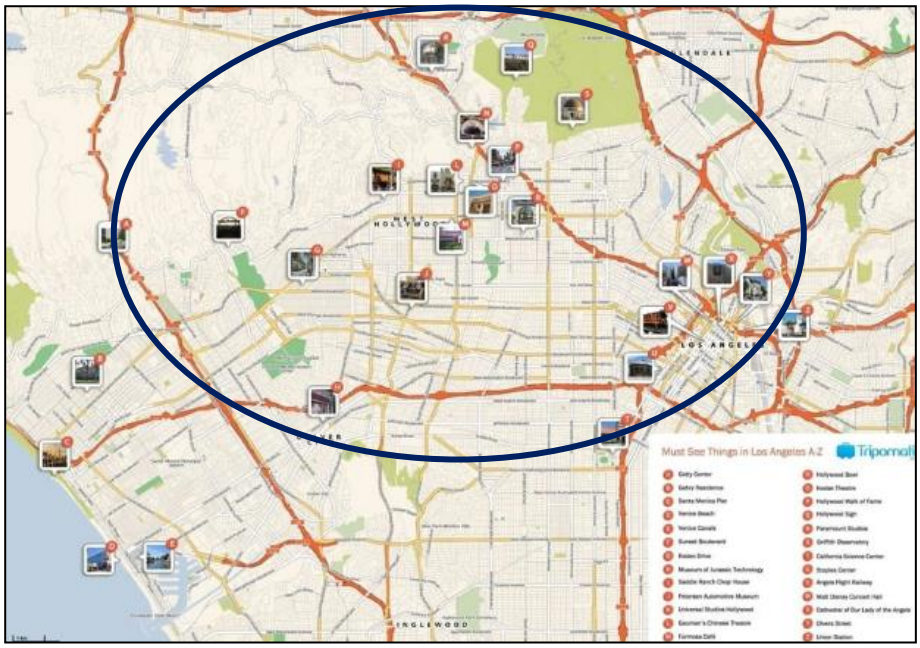
Mayorista premium de chiles, hierbas, especias, ciruelas naturales y saladas con chile y otros productos alimenticios finos desde 1975.

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

La zona de mayor comercio se encuentra en la zona marcada de rojo, dado que está casi en el centro de la ciudad, por lo que se ha convertido en una importante zona comercial, dado que es producto de los nuevos migrantes de México y todo Centro América, como se puede apreciar, el

comercio intensivo y el interesante poder adquisitivo, dado por la dinámica económica existente.

Figura 78: *Canales con mayor flujo comercial*



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

Como lo cita: (Ministerio de Agricultura y Riego, 2015) En los últimos años la demanda de cacao ha estado por encima de la oferta mundial. Además, la demanda de cacao para su consumo como chocolate u otro tipo de presentación, va a tender a utilizarse, orientándose hacia ciertos nichos de mercado.

Según proyecciones realizadas al 2023 (ICCO), esta situación está

llevando a una caída de los stocks mundiales de cacao y se espera que los precios internacionales del cacao se mantengan altos y se incrementen aún más.

Solo alrededor de un 8% a 10% de la producción mundial de cacao es catalogado como cacao fino o cacao de aroma. En el Perú alrededor de un 44% de las áreas cosechadas son de este tipo y corresponden a las variedades criollo y nativo.

Por otro lado, entre un 90% a 92% de la producción mundial es catalogada como cacao convencional, común o normal. En el Perú aproximadamente un 56% de las áreas son de este tipo y corresponden a la variedad Forastero. En ese sentido, la mayor demanda de cacao ha permitido al Perú ampliar su oferta, incluso convencional.

Cabe señalar que el Perú ocupa el 9° lugar entre los principales países productores de cacao y el 2° lugar entre los principales países productores y exportadores de cacao fino.

En cuanto al problema de las variedades genéticas en el caso de la variedad criollo, no obstante ser originarios de la región amazónica, es muy débil ante las enfermedades que azotan en la región, además que es de bajo rendimiento, características que limitan su desarrollo. A esto se debe su menor presencia en el mundo, estos tipos de cacao son los que actualmente se orientan a mercados especiales, donde la calidad es lo que prima ya que sus precios son bastante elevados. normas de higiene y distanciamiento social.

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

En el tema del cacao es un producto muy interesante ya que permite la articulación productiva de la selva peruana a la costa y se convierte en un producto que también integra al mercado internacional, cabe notar la cita: (Universidad Mayor de San Marcos, 2020) “En el caso de los granos de cacao, el principal mercado de este producto a nivel mundial es Países Bajos con una participación del 26.4% en 2019 y un valor FOB de US$ 36.5 millones, además siguió con un crecimiento del 2018 al 2019 del 34.8%, mientras que Suiza tuvo un crecimiento anual de la demanda de este producto de 281.3% y un valor FOB de US$ 1.2 millones mostrando su potencial para exportar mayor cantidad a ese mercado en el futuro”.

Además, se debe saber el contexto que nos permite entender mejor la realidad de la producción y comercialización del cacao, como lo cita: (Diario el Peruano, 2021) En el Perú hay 180,000 hectáreas de producción, principalmente, en las regiones de San Martín (43%), Junín (17%), Ucayali (14%) y Huánuco (9%), mantiene a más de 100000 familias, genera divisas y desarrollo parte del corredor económico Satipo-El Callao”.

Sin embargo, hoy en día los exportadores de cacao deben entender que todo esto es una cadena y que se puede romper por el lado más débil y

estos son los productores hoy estos han sido afectados por la pandemia, dado que el consumo de chocolate ha disminuido, por lo que es importante citar: (Alonso, 2021)" Los productores de cacao latinoamericanos vieron de reojo y desde la distancia las acciones emprendidas por los dos mayores productores de cacao del mundo: Costa de Marfil y Ghana. Hace unas semanas, sus productores llevaron a cabo protestas ya que la industria se negó a comprar su grano a un precio que incluye un impuesto que mejora la calidad de vida de las familias que trabajan en el área" eso nos hace pensar que para que esto permita un desarrollo sostenible unido a la calidad de vida es necesario fijar un precio adecuado.

Finalmente hay una gran demanda los países deben centra políticas para la explotación razonable, esto significa una producción sostenible, también diferenciada, lo que llamará también a una revalorización del producto y así mismo desarrollar mejores prácticas y más derivados de esta industria.

CAPITULO XIII

MATRIZ DE COSTOS DE EXPORTACION

13.1. Matriz de costos de exportación.

Tabla 8: Costos de Exportación

COSTOS ANUALES DE PRODUCCIÓN ESTIMADOS PARA LA EXPORTACIÓN DE LOS GRANOS DE CACAO (DÓLARES)				
Producto	Costo Unit	Cantidad	Costo Mensual	Costo Promedio
Materia Prima 5 Kg	3,6	1780	6408	76896,00
Caja (5 Kg)	0,8	356	284,8	3417,60
Caja (30 Kg)	2,8	59	166,13	1993,60
Máquila, calibración, empaquetado,etc	2,5	330	825	9900,00
Embalaje, pallets y demás(por palltes)	15	6	90	1080,00
Materiales Indirectos				25600,00
Costos de Venta				**118887,20**
Gastos de Administración				36520,00
Gastos de Venta				21500,00
Gastos Operátivos				**58020,00**
COSTO TOTAL				**176907,20**
Empaque				12300,00
Embalaje y unitarización				3560,00
EXW				**192767,20**
Seguro de carga				5600,00
Certificadon de Orígen				460,00
Comisión de Agente de Aduanas				
Gastos Operátivos				
Transporte Interno				12800,00
Recargo Transporte de carga referencial				
Aforo Físico				
FOB				211627,20
Márgen de ganancia: 25%				52906,80
Total				**264534,00**
Costo Unitario(Dólares)				3,44
Costo Unitario (soles)				13,76

Elaboración; Propia

CONCLUSIONES

1. El cacao es un producto rico en vitaminas y proteínas que ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares, cerebrovasculares, cáncer hepático entre otras enfermedades; por ello es importante incluir en nuestra alimentación.

2. El grano de cacao es un producto fácil de almacenar y tiene una vida útil muy prolongada, el cual facilita el manejo y distribución.

3. El costo del cacao orgánico es accesible en el mercado exterior y con los años se ha incrementado el consumo gracias a su versatilidad, haciendo que las exportaciones incrementen cada vez más.

4. En Perú la producción del cacao ayuda a muchas familias vulnerables, convirtiéndose este cultivo en fuente de ingresos económicos.

5. Es importante seguir captando más clientes y que ellos conozcan sobre las cualidades y beneficios del grano de cacao, es necesario realizar campañas de Marketing para posicionar el producto y llegar a más clientes.

6. La exportación es una ventaja y/o oportunidad para los productores ya que de esa manera se genera el desarrollo sostenible en las distintas comunidades del Perú, el cual incentiva a que más agricultores se dediquen a sembrar y a poder exportarlos.

BIBLIOGRAFÍA

Alonso, J. (2021, marzo 17). Cacao: El precio necesario para una vida digna | DW | 17.03.2021. DW.COM. https://www.dw.com/es/cacao-el-precio-necesario-para-una-vida-digna/a-56908232

Banco Mundial. (2016). Análisis Integral de Logística en Perú Parte 2a:

Cámara de Microempresas. (s. f.). Guía de Presentación deProductos de Micro Empresas. www.aladi.org/biblioteca/Publicaciones/ALADI/Secretaria_General/Documentos_Sin_Codigos/Caja_063_009.pdf+&cd=24&hl=es&ct=clnk&gl=pe

Centro de Comercio Internacional. (2011). Etiquetado de ¨Productos Naturales el Mercado de los Estados Unidos.

Diario el Peruano. (2018). Aprueban Normas Técnicas Peruanas sobre granos de cacao, madera, muebles y otras-RESOLUCION DIRECTORAL-Nº 034-2018-INACAL/DN. http://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/aprueban-normas-tecnicas-peruanas-sobre-granos-de-cacao-mad-resolucion-directoral-no-034-2018-inacaldn-1710933-1/

Diario el Peruano. (2021, diciembre 4). Perú será reconocido por alta oferta de cacao y chocolates finos al 2030. https://andina.pe/agencia/noticia-peru-sera-reconocido-alta-oferta-cacao-y-chocolates-finos-al-2030-872158.aspx

EcoAndino. (2018, octubre 17). Cacao Peruano: Patrimonio Natural de la Nación. Ecoandino. https://ecoandino.com/es/cacaopatrimonioperuano/

Editores de Cargo-T.Racing. (2021). Cargo T-Racing [Informativa]. https://cargot-racing.com/

Editores de Rotom. (2014). Las medidas del palet de madera. https://rotom.es/articles/post/las-medidas-del-palet-de-madera

Familiar, J., & Calderón, A. (2018). Producto CACAO. ANÁLISIS INTEGRAL DE LA LOGÍSTICA EN EL PERÚ. https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/facilitacion_comercio_exterior/P_Cacao.pdf+&cd=21&hl=es-419&ct=clnk&gl=pe

Fernández, J. (2018). Costos logísticos y precio de exportación del cacao de la Cooperativa Agraria Cacaotera ACOPAGRO, año 2018. San Martín -Tarapoto.

Gómez, G., Mena, A., Beltrán López, R., Gómez, G., Mena, A., & Beltrán López, R. (2019). Estudio de los factores determinantes del crecimiento de las cajas municipales de ahorro y crédito del Perú. Contaduría y administración, 64(3). https://doi.org/10.22201/fca.24488410e.2018.1596

Guerrero, D., Girón, C., Madrid, A., Mogollón, C., Quiroz, C., & Villena, D. (2012). Diseño de la línea de producción de chocolate orgánico. Universidad de Piura.

López, C. (s. f.). Cacao Orgánico. APPCACAO. Recuperado 15 de enero de 2022, de http://appcacao.org/

Medina, I. (2019). Exportación de cacao orgánico en polvo a Hamburgo—Alemania. https://repositorio.usmp.edu.pe/handle/20.500.12727/5066?show=full

Ministerio de Agricultura y Riego. (2015). Estudio del cacao en el Perú y en el mundo.

Ministerio de Comercio Exterior, & Grupo Banco Mundial. (2018). Análisis de los costos marítimos y portuarios.

Ministerio de Producción, Comercio Exterior, inversiones y pesca. (s. f.). Protocolo Técnico,Logístico y d Seguridad para la exportación de Cacao.

Molina-Cedeño, C. S., Pillco-Herrera, B. M., Salazar-Muñoz, E. F., Coronel-Espinoza, B. D., Sarduy-Pereira, L. B., & Diéguez-Santana, K. (2020). Producción más limpia como estrategia ambiental preventiva en el proceso de elaboración de pasta de cacao. Un caso en la Amazonia Ecuatoriana. Industrial Data, 23(2), 59-72. https://doi.org/10.15381/idata.v23i2.17640

Nogales, J. (2020, enero 11). ALMACENAMIENTO DE GRANOS DE CACAO. ALMACENAMIENTO DE GRANOS DE CACAO. ~ Poscosecha Cacao. https://poscosechacacao.blogspot.com/2020/01/almacenamiento-de-granos-de-cacao.html

Rayo, M. (2016, mayo 17). Tipos de datos en Big Data: Clasificación por categoría y por origen. Netmind. https://netmind.net/es/tipos-de-datos-en-big-data-2/

Red Cacaotera. (s. f.). 5. EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

GRANO DE CACAO by REDCACAOTERA - Issuu. Recuperado 24 de enero de 2022, de https://issuu.com/redcacaotera/docs/empaque

Sánchez, A. (2021). COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA LA ACTIVIDAD AGRICULTURA, GANADERÍA, CAZA Y SILVICULTURA EN BASE A LA ENCUESTA NACIONAL AGRARIA (ENA) 2018 (Instituto Nacional de Estadística e Informática).

SUNAT. (1999). Procedimientos—IMPORTACION DEFINITIVA. https://www.sunat.gob.pe/legislacion/procedim/despacho/importacion/importac/procEspecif/inta-pe-01-06.htm

SUNAT. (2012). Tabla de Porcentajes Promedios de Seguros. https://www.sunat.gob.pe/legislacion/aduanera/valoracionadua/cartillaValores.html

Swiss Contact. (s. f.). Coexca. Departamento Federal de Economía.

Universidad Mayor de San Marcos. (2020). Agronegocios.

Universidad Perú. (s. f.). Cacao Group S.A.A. UniversidadPeru. Recuperado 15 de enero de 2022, de https://www.universidadperu.com/empresas/acuifarm.php

Valarezo, H. (2014). Plan de negocios para la creación, implementación y funcionamiento de una empresa productora de pasta de cacao en Santo Domingo 2014. La Universidad Católica de Loja.

Vega, M. (2010). Empaque del Cacao. https://empaquesdelcacao.blogspot.com/