



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

**“PROYECTO DE EXPORTACIÓN DE CACAO EN POLVO A
ESTADOS UNIDOS, LOS ANGELES, COMERCIALIZADO POR LA
EMPRESA ANTHONY EXPORT DE LA CIUDAD DE AREQUIPA”**

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

PRESENTADO POR

Bach. TAPARA PUCHO, MARCO ANTONIO
<https://orcid.org/0000-0002-4325-556X>

ASESOR

Mg. BOZA MUÑOZ, JOAN CARLOS
<https://orcid.org/0000-0002-8461-1612>

**AREQUIPA – PERÚ
2022**

DEDICATORIA:

Primeramente, doy gracias a Dios por la vida y salud que Él nos brinda cada día.

Dedico este proyecto a mi madre Rita y a mis hermanas Giovanna y Karen con mucho cariño y amor, ya que siempre estuvieron motivándome a culminar mi carrera profesional, el cual requiere de mucha dedicación.

AGRADECIMIENTO:

El agradecimiento muy especial a la universidad Alas Peruanas, por su contribución en la educación y formación de jóvenes futuros profesionales del país. De igual modo agradecer a los docentes que contribuyeron con sus conocimientos, en la culminación de este proyecto, para obtener el título de licenciado.

INTRODUCCIÓN

El producto que se va a exportar es el cacao en polvo al mercado internacional especialmente a Estados Unidos, el cual nos permitirá a la empresa a conseguir nuevas oportunidades de negocio obtener y obtener una rentabilidad para nuestra organización, el producto a exportar es de mucho interés y tiene alta demanda por los consumidores americanos.

El cacao en polvo se puede utilizar en postres y tortas de diversas variedades, también se pueden hacer chocolates dulces en su derivado el cual tiene gran acogida por los clientes, lo importante es un aliado para la salud contribuyendo gran valor nutricional. También podemos señalar que el producto contribuye a estabilizar la presión arterial de quienes consumen el producto, fortalece el ritmo cardiaco y se debe a las proteínas que contiene el cacao, también ayuda a controlar el estrés a los consumidores de nuestro producto.

La gran mayoría de la producción del cacao en el Perú, está orientada a la exportación, ya que el consumo interno es reducido. Las bondades del cacao son para realizar diferentes tipos de chocolates y postres que son utilizados en las panaderías. El incremento de las exportaciones nos da nuevas oportunidades de trabajo para nuestra empresa ANTHONY EXPORT por los altos que ofrece el mercado americano.

RESUMEN

De acuerdo al desarrollo de la elaboración del trabajo de suficiencia profesional se cumplió de acuerdo a las estructuras establecidas por la universidad; se detalló el producto a exportar, en este punto es la exportación de cacao en polvo en su derivado, se describió el aprovisionamiento que consistió en trabajar con dos proveedores también se explicó la importancia del almacenamiento enfocado en el control de calidad y también sacamos el costo de fabricación del producto a exportar.

También se explica de manera minuciosa el almacenamiento las estrategias del almacenamiento con el cacao se debe almacenar en un lugar fresco y seco, después se ve el lay-out de almacén luego vemos el equipamiento para el almacén posteriormente se saca el costo fijo del almacén. También se explica sobre el rotulado y etiquetado técnico del producto de ahí pasamos a ver las normas técnicas aplicables que para el Perú de acuerdo a DIGESA.

Posteriormente pasamos el proceso rotulado del cacao en polvo también se saca los tiempos y costos del proceso del empaque. Describimos el empaque la ficha técnica del empaque que va dentro de la presentación de la bolsa, después describimos también los criterios usados para la selección del empaque, pasamos el proceso, tiempo y costo del empaque. Luego pasamos al embalaje y la ficha técnica del embalaje seleccionado de ello está la descripción, diseño, color y capacidad también hablamos del proceso de embalaje, luego viene tiempos y costos del proceso del embalaje.

De ahí pasamos a unitarización y ficha técnica del contenedor a utilizarse, luego se describe la contenedorización y ficha técnica del pallet seleccionado para poder exportar el producto, posteriormente buscamos proveedores del transporte interno, costos de transporte interno, también los proveedores de transporte internacional para saber los costos de transporte marítimo, donde se encuentra el agente de aduanas lo cual se trabaja con tres agentes los costos de vecinamiento y las aseguradoras.

Tenemos que ver los terminales de almacenamiento, la parte estructural, el proceso para la distribución relacionado con la exportación, el registro de información de la tercerización de los proveedores que se encargan de la logística, se describe también la distribución el mapeo de la secuencia comercial proveedor, consumidor se determina también el canal de distribución que el canal indirecto, se ve la perspectivas esperadas, tendencias actuales y sus implicación para los márgenes por último se describe la matriz de costes de exportación del producto a exportar.

El incoterm que utilizaremos es el FOB (free on bord) esto significa que el vendedor la empresa ANTHONY EXPORT S.A.C., quien es el exportador, debe de cargar la mercadería al barco escogida por el comprador, finalmente la exportación realizada por la empresa ANTHONY EXPORT S.A.C., del producto de Cacao en polvo a Estados Unidos – Los Ángeles fue realizada con éxito.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Caratula	
Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Introducción.....	iv
Resumen.....	v
Índice de Contenidos.....	vii
Índice de Tablas.....	x
Índice de Figuras.....	xi
1. PRODUCTO A EXPORTAR.....	1
1.1. Ficha técnica del producto.....	2
1.2. Clasificación arancelaria del producto.....	3
1.3. Flujo grama de proceso de productivos.....	3
2. APROVISIONAMIENTO.....	5
2.1. Proveedores potenciales.....	5
2.2. Matriz de selección de proveedores.....	8
2.3. Control de calidad.....	8
2.4. Costo de fabricación y/o adquisición.....	10
3. ALMACENAMIENTO.....	11
3.1. Estrategia de almacenamiento.....	11
3.2. Lay-out de almacén.....	12
3.3. Equipamiento para el almacén.....	13
3.4. Costo fijo de almacén.....	15
4. ROTULADO Y ETIQUETADO TÉCNICO.....	16
4.1. Modelo de etiquetas / rotulado de producto.....	16
4.2. Normas técnicas aplicables.....	17
4.3. Proceso de rotulado.....	18
4.4. Tiempos y costos del proceso de empaqueo.....	19
5. EMPAQUE.....	20
5.1. Ficha técnica de empaque seleccionado.....	20
5.2. Criterios usados para la selección del empaque.....	22
5.3. Proceso de empaque.....	22
5.4. Tiempo y costo del proceso de empaqueo.....	23
6. EMBALAJE.....	24
6.1. Ficha técnica de embalaje seleccionado.....	24
6.2. Criterios usados para la selección de embalaje.....	25
6.3. Proceso de embalaje.....	27
6.4. Tiempos y costos del proceso de embalaje.....	28
7. UNITARIZACIÓN (Únicamente si aplica al producto).....	29
7.1. Ficha técnica del pallet.....	29
7.2. Criterios usados para la selección del pallet.....	30
7.3. Proceso de paletización.....	30

7.4. Plano de estiba del pallet.....	31
7.5. Tiempo y costos del proceso de paletización.....	32
8. CONTENEDORIZACIÓN (Únicamente si aplica el producto)	33
8.1. Ficha técnica del contenedor.....	33
8.2. Criterios usados para la selección del contenedor.....	34
8.3. Proceso de contenedorización.....	35
8.4. Plano del contenedor.....	35
8.5. Tiempos y costos del proceso de contenedorización.....	36
9. TRANSPORTE	37
9.1. Proveedores del transporte interno.....	37
9.2. Costo de transporte interno (Marvisur).....	40
9.3. Proveedores de servicio de transporte internacional.....	40
9.4. Cotizaciones de flete marítimo y aéreo.....	42
10. SERVICIO DE SOPORTE AL COMERCIO INTERNACIONAL	43
10.1. Agentes de aduana.....	43
10.2. Costo de agenciamiento.....	46
10.3. Aseguradoras.....	47
10.4. Póliza de seguros (cobertura y costo).....	47
10.5. Depósitos temporales.....	48
11. INFRAESTRUCTURA PARA LA DISTRIBUCIÓN FÍSICA EN EL PAÍS DESTINO	49
11.1. Puertos, aeropuertos o terminales terrestres disponibles para la carga peruana.....	49
11.2. Análisis de la infraestructura vial, portuaria y aeroportuaria del país destino.....	51
11.3. Descripción, análisis de los principales puertos y aeropuertos incluyendo rutas, infraestructura, capacidad, restricciones, servicios, procedimientos, costos, etc.....	53
11.4. Datos de proveedores de servicios logísticos en el país de destino.....	54
12. DISTRIBUCIÓN	56
12.1. Mapeo de la secuencia comercial proveedor-consumidor.....	56
12.2. Identificación y descripción de canales de distribución.....	57
12.3. Canal con mayor flujo comercial para las importaciones del producto.....	58
12.4. Perspectivas esperadas en materia de evolución, diversificación, simplificación o especialización de los actores de los canales de distribución y comercialización.....	59
12.5. Tendencias actuales y su implicación para los márgenes de comercialización, exigencias de compra y competencia de productos por canal.....	59
13. MATRIZ DE COSTOS DE EXPORTACIÓN	60
14. VALUACIÓN ECONOMICA FINANCIERA	62
14.1 Costo de oportunidad de capital.....	62
14.2 Valor actual neto.....	63
14.3 Tasa interna de retorno.....	63

CONCLUSIONES.....	64
RECOMENDACIONES.....	65
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	66

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Ficha técnica del producto.....	2
Tabla 2	Clasificación arancelaria.....	3
Tabla 3	Proveedores.....	5
Tabla 4	Matriz de selección.....	8
Tabla 5	Costo de fabricación.....	10
Tabla 6	Implementación de seguridad para el personal.....	14
Tabla 7	Costo fijo del almacén.....	15
Tabla 8	Tiempos y costos del proceso de rotulado.....	19
Tabla 09	Ficha técnica del empaque.....	21
Tabla 10	Tiempos y costos del proceso de empacado.....	22
Tabla 11	Proceso de empacado.....	23
Tabla 12	Ficha técnica del embalaje.....	25
Tabla 13	Proceso de embalaje.....	27
Tabla 14	Tiempos y costos del proceso de embalaje.....	28
Tabla 15	Ficha técnica del pallet.....	29
Tabla 16	proceso de paletización.....	30
Tabla 17	Tiempos y costos del proceso de paletización.....	32
Tabla 18	Ficha técnica del contenedor.....	33
Tabla 19	Proceso de contenedorización.....	35
Tabla 20	Tiempos y costos del proceso de contenedorización.....	36
Tabla 21	Proveedores del transporte interno.....	37
Tabla 22	Empresa MARVISUR.....	38
Tabla 23	Empresa RANSA.....	38
Tabla 24	Empresa TRANSMOTAR.....	39
Tabla 25	Costo de transporte interno.....	40
Tabla 26	proveedores de transporte internacional.....	40
Tabla 27	PERUMAR S.A.C.....	41
Tabla 28	GHC LOGISTICS S.A.C.....	41
Tabla 29	Costo a exportar.....	42
Tabla 30	ADUAMERICA.....	43
Tabla 31	ACAMAR.....	44
Tabla 32	COMEX.....	45
Tabla 33	Cotización de exportación.....	46
Tabla 34	Aseguradoras.....	47
Tabla 35	Póliza de seguros.....	47
Tabla 36	RANSA.....	48
Tabla 37	LyR Operadores S.A.C.....	48
Tabla 38	Datos del proceso de exportación.....	60
Tabla 39	Costo de oportunidad.....	62
Tabla 40	VAN.....	63
Tabla 41	TIR.....	63

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	Flujograma de Proceso.....	3
Figura 2	Logo de la Empresa COCLA.....	6
Figura 3	Logo de la empresa JOSE OLAYA.....	7
Figura 4	ISO 9001.....	9
Figura 5	ISO 18001.....	10
Figura 6	Lay-out de almacén.....	12
Figura 7	Rotulado del producto.....	16
Figuro 8	Rotulado del producto.....	19
Figura 9	Plano estructural de la parihuela.....	31
Figura 10	Plano de estiba del contenedor.....	36
Figura 11	Logo MARVISUR.....	38
Figura 12	Logo RANSA.....	39
Figura 13	Logo empresa TMT.....	39
Figura 14	Logo empresa PERUMAR.....	41
Figura 15	Logo empresa GHC.....	42
Figura 16	Logo de la Empresa ADUAMERICA.....	44
Figura 17	Logo de la Empresa ACAMAR.....	44
Figura 18	Logo de la Empresa COMEX.....	45
Figura 19	Puerto del Callao.....	50
Figura 20	Aeropuerto Jorge Chávez.....	50
Figura 21	Autopista de EE, UU.....	51
Figura 22	Puerto los Ángeles.....	52
Figura 23	Aeropuerto Los Ángeles.....	53
Figura 24	Logo de la empresa SHIPVENTRAL.....	54
Figura 25	Logo de la empresa LANSDALE.....	55
Figura 26	Mapeo secuencial.....	57
Figura 27	Canales para la exportación.....	58

CAPÍTULO I

PRODUCTO A EXPORTAR

- **Descripción del producto:**

El Cacao en polvo a exportar se utiliza para diferentes postres y chocolates de consumo y para la preparación de tortas a nivel internacional especialmente en el mercado americano, la cual tiene una alta demanda de cacao es por ello que es importante la exportación. La presentación del fruto es de un diámetro considerable en respecto al tamaño. Que también es conocido como una mazorca muy pulposa de forma curvada, su color es café amarillento cada fruto contiene alrededor de 40 semillas en los cuales está cubierto por aceite, tiene un sabor muy agradable y aroma agradable.

1.1 Ficha técnica del producto:

Tabla 1

Ficha técnica del producto

FICHA TÉCNICA	
Producto Nombre Científico	cacao en polvo cacao
	
Cantidad	500 miligramos
Descripción	Cacao en polvo sin edulcorante ni azúcar. El Cacao proviene del árbol de semillas del cacao. Es una planta tropical. Crece en diferentes lugares de nuestra selva peruana.
Características	<ol style="list-style-type: none">1. Es una baya de forma ovalada.2. Tiene cascara relativamente gruesa.3. Su interior es muy carnoso.4. Tiene un sabor muy agradable.
Color	El cacao natural en polvo es de color café.
Valores Nutricionales	Energía – kilo- 228 Grasas: 2.5% Carbohidratos –gramo- 57.9 Proteínas – gramos – 19.6 Calorías 11% Proteína: 19.60 Sodio 21 ml. Vitamina B2 Vitamina B9
Consumo	Pueden consumir niños, jóvenes y adultos, aporta vitaminas B, vitamina. Aporta minerales, Fosforo, Hierro, Sodio, Magnesio, Calcio, Cobre, Zinc y Silesio.
Zona de Producción	Tumbes, Piura, Amazonas, Cajamarca, San Martin, Huánuco, Ucayali, Junín, Cusco y Ayacucho.

Nota: www.totus.com.pe

1.2 Clasificación arancelaria del producto:

Tabla 2

Clasificación arancelaria

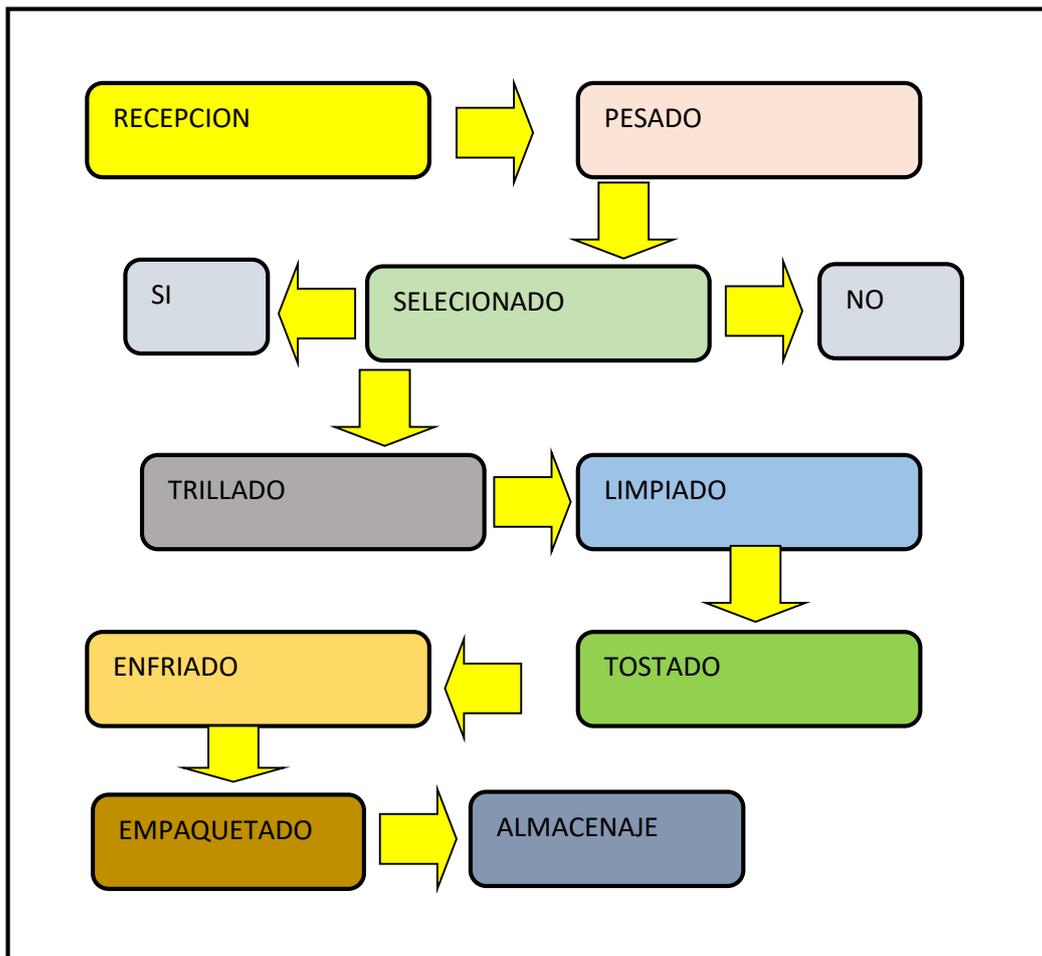
N°	Partida	Descripción
05	1805000000	Cacao en polvo

Nota: SUNAT

1.3 Flujograma de proceso productivo:

Figura 1

Flujograma de proceso productivo



Nota: www.aiteco.com

Recepción:

La recepción se realizará la puerta de control con su respectiva documentación.

Pesado:

El producto será debidamente pesado para llevar un control de la materia prima.

Selección:

Una vez ingresado el producto a nuestras instalaciones, se seleccionará cuidadosamente.

Trillado:

Es el proceso donde se eliminan todas las cascarras de las semillas de Cacao.

Limpiado:

Es el procedimiento por el cual se hace un control de las impurezas que podrían haberse pasado.

Tostado:

En este proceso se ve el grado de aroma y sabor del producto, según lo requiere nuestro proveedor.

Empaquetado:

En el proceso de empaquetado se debe de considerar que el producto debe de estar libre de humedad.

Almacenaje: Los productos terminados serán trasladados cuidadosamente a nuestros ambientes muy bien acondicionados, que nos permitan conservar nuestros productos

CAPÍTULO II

APROVISIONAMIENTO

2.1 Proveedores potenciales:

Tabla 3

Proveedores

Proveedor	Lugar
COCLA	La Convención- Cusco
Coop. José Gálvez	Santa Ana - Cusco
HVC	Santa Ana – Cusco
Café MARANURA	Maranura – La Convención
Tranquilla	Santa Ana – Cusco

Nota: Autoría propia.

Empresa proveedora: COCLA Ltda.

Lugar: Cusco – Perú

Productos:

- Café
- Cacao

Certificaciones de calidad:

- ISO 9001
- ISO 1401

Misión:

Contribuir al desarrollo socioeconómico de sus cooperativas socias y de sus integrantes, prestando servicios cooperativos y de calidad.

Visión:

Es convertirse en la principal marca de alta calidad de café del Perú y una autoridad en la preparación de los mismos, así también de otros productos.

Figura 2

Logo de la empresa



Nota: www.cocla.com

Empresa proveedora: Cooperativa José Gálvez

Lugar: Cusco

Productos:

- Cacao
- Café

Certificaciones de calidad:

- ISO 9001
- ISO 14001

Misión:

Somos productores de café de altura, trabajamos para el bienestar de nuestros socios colaboradores, la comunidad y nuestros clientes.

Visión:

Al 2023 la prosperidad de la cooperativa sostenible y líder de la población y productividad de café de calidad y de origen bien posicionado en el mercado.

Figura 3

Logo de la empresa



Nota: www.ascjoseolaya.com

2.2 Matriz de selección de proveedores:

Tabla 4

Matriz de selección

DESCRIPCIÓN			
Criterios	COCLA	JOSE OLAYA	MARANURA
Precio	85	70	75
Seguridad	95	85	77
Transporte	85	70	66
Certificaciones	80	80	70
Cercanía	55	90	67
Total	400	395	355
	80%	79%	71%

Nota: Autoría propia.

Resultado: Teniendo en cuenta los valores obtenidos. Donde 0 es el valor más bajo y 100 es el valor más alto, obtenemos como resultado, que nuestro socio estratégico es la empresa COCLA por motivos de geografía cercana, costos de transporte, mayor seguridad y por los estándares de calidad.

2.3 Control de calidad:

En este aspecto del control de calidad, lo relacionamos con el excelente sabor y buen aroma que tiene nuestro producto, las propiedades tangibles que se direcciona con el rendimiento de la producción, también nos ayudan diversos certificados de calidad a fortalecer nuestra imagen de la productividad de nuestra empresa.

- **Importancia de la calidad:**

La calidad genera productos y servicios mejorados, disminuye costes y permite aumentar la rentabilidad financiera de las empresas. es un factor de motivación e integración de los trabajadores, ya que es el objetivo que orienta las actuaciones en las organizaciones. (www.ceupe.com)

- **Certificaciones de Calidad:**

Certificación 1: ISO 9001

- Enfoque al cliente y liderazgo
- Compromiso de los trabajadores y enfoque a procesos
- Gestión de las relaciones y mejora continua

Figura 4

ISO 9001 gestión de calidad



Nota: www.normasiso.com

Certificación 2: ISO 18001:2018 con OSHA:

Su función primordial es ver la seguridad y la salud de los trabajadores, su indicador se establece en el trabajo donde el personal este seguro de su integridad y deben de contar con los implementos de seguridad de protección personal.

Figura 5

Logo ISO 18001



Nota: www.ranza.com

2.4 Costo de fabricación:

Tabla 5

Costo de fabricación y/o producto

DESCRIPCIÓN			
Descripción	Cantidad	Precio x Kg.	Total
Producto Cacao	12,150 kg.	14.00	170,100.00
Proceso	12150 kg.	0.30	3,645.00
Rotulado (Etiquetas)	24,300	0.20	4,860.00
Empacado (Cajas)	810	2.00	1,620.00
Embalado	10	24.00	240.00
Paletizado	10	25.00	250.00
Costo			S/. 180,715.00

Nota: Autoría propia.

CAPÍTULO III

ALMACENAMIENTO

3.1 Estrategia de almacenamiento:

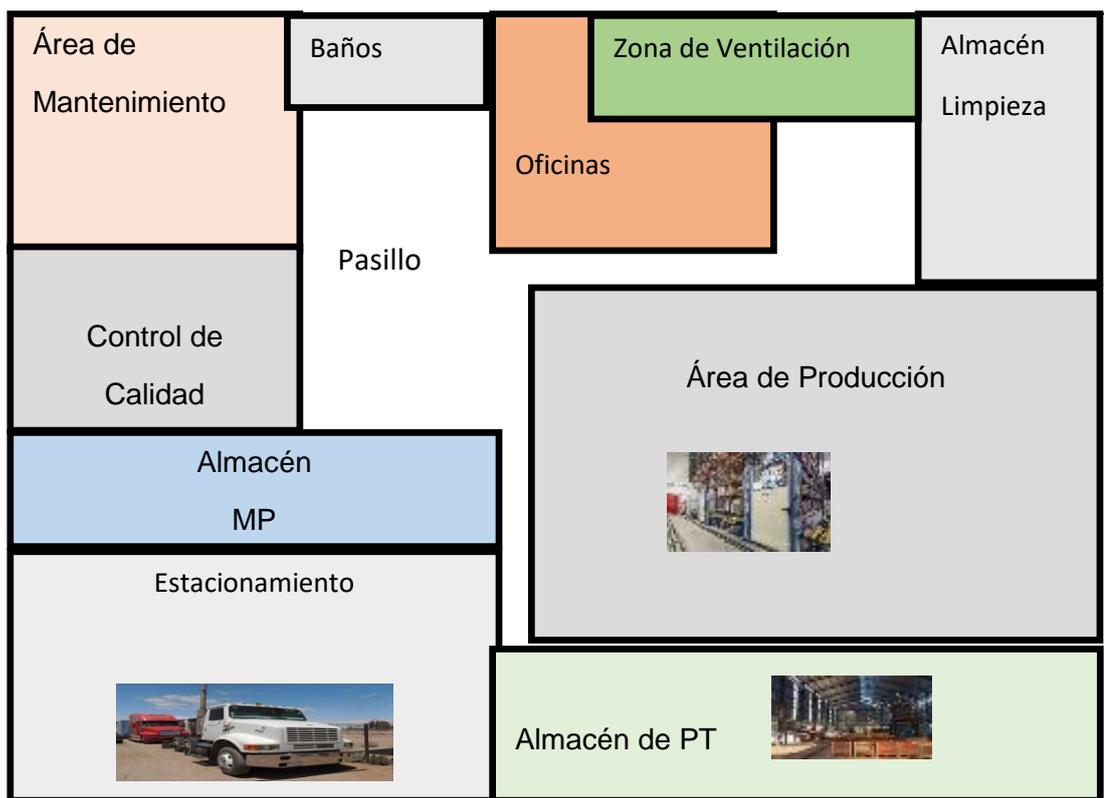
La empresa ANTHONY EXPORT se encuentra ubicada en la Av. La cultura Q-8 Zona C lote 8 distrito de Paucarpata en la ciudad de Arequipa y ya cuenta con las disposiciones y autorización del municipio (municipalidad de Arequipa) desarrolla su estrategia de almacenamiento de la siguiente manera. La materia prima o producto es el cacao, se debe almacenar cuidadosamente en un ambiente muy bien acondicionado, para proteger sus propiedades del cacao, la temperatura adecuada de 25° a 30°C lo cual nos permitirá conservar la calidad del producto, cuando el producto sea convertido en polvo se debe conservar de la misma forma en envases muy bien cubiertos.

Su manipulación es muy delicado al momento de ser transformado en polvo, se debe de tener cuidado con la humedad, lo cual será almacenado en un ambiente a temperatura adecuada. El producto llega en sacos de manera segura y ordenada lo cual se tiene la facilidad de ser desplazado en nuestro almacén que se encuentra ubicado en la ciudad de Arequipa El almacén contara con luz solar la cual será almacenada en baterías recargables con energía solar también contara con alcantarillado y desagüe para evitar la contaminación

3.2 Lay-out de almacén:

Figura 6

Modelo de almacén



Nota: Autoría propia

3.3 Equipamiento para el almacén:

Para un almacén es importante tener muy bien equipado, tanto como para la producción y como para seguridad de los colaboradores, se tiene que tener en cuenta lo siguiente:

Bienes de Equipamiento:

- Maquina trilladora y secadora de Cacao marca WILLPAC, modelo MEZ-SR-ROT 5HP
- Faja transportadora
- Aire acondicionado
- Balanza electrónica TCS de 500 kg. Max.
- Extintores
- Luces de emergencia
- Escritorio
- Sillas giratorias
- Computadoras
- Impresora
- Mueblería

Implementos de Seguridad para el Personal:

- Guantes de seguridad
- Zapatos de seguridad
- Cascos
- Lentes

- Guantes
- Herramientas
- Tapones para oídos
- Mascarillas 3M
- Vestimenta

3.4 Costo fijo del almacén:

Tabla 6

Equipo de almacén y seguridad

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO S/.	TOTAL S/.
Maquina trilladora	1	7,000.00	7,000.00
Faja transportadora	1	4,000.00	4,000.00
Aire acondicionado	2	450.00	900.00
Balanza TCS 500 kg.	1	750.00	750.00
Extintores	2	300.00	600.00
Luces de emergencia	3	80.00	240.00
Escritorio	2	300.00	600.00
Sillas giratorias	2	250.00	500.00
Impresora	1	750.00	750.00
Computadora	1	2,000.00	2,000.00
Sub Total			S/. 17,340.00
Zapatos de seguridad	4	60.00	240.00
Cascos	4	20.00	80.00
Lentes	4	5.00	20.00
Herramientas		240.00	240.00
Guantes	4	7.00	28.00

Tapones para oídos	5	6.00	30.00
Mascarillas 3M	3	40.00	120.00
Vestimenta	4	30.00	120.00
Sub Total			S/. 878.00
TOTAL			S/. 18,218.00

Nota: Autoría propia

Tabla 7

Costo fijo del almacén

DETALLE	
Equipamiento para el Almacén	17,340.00
Implementos de Seguridad	878.00
TOTAL	18,218.00

Nota: Autoría propia

CAPÍTULO IV

ROTULADO Y ETIQUETADO TÉCNICO

4.1 Modelos de etiquetas / rotulado del producto:

Figura 7

Rotulado del producto

NUTRITIUN	GRAMOS
CALORIE	142
GREASE	57.9
PROTEIN	19.6
VITAMIN	A-B
Quantity	500 gr.
KARBOHIDRAT	58 gr.



ANTHONY EXPORT

ORIGIN: PERU-AREQUIPA
DESTINY: EE. UU.



Nota: www.tottus.com.pe

La etiqueta a utilizarse y el rotulo donde la empresa ANTHONY EXPORT S.A.C., presenta la información del producto a exportar, en un I diseño y modelo de etiquetas de diversos tamaños que puedan ser vistos en los productos, embaces y cajas donde lo más importante es destacar el nombre de la empresa.

4.2 Normas técnicas aplicables:

Normas de Perú para la exportación:

- Las plantas de producción y las empacadoras tienen que contar con permisos y certificados fitosanitarios emitidos por SENASA.
- Planta de empacadoras aprobadas por SENASA. Emisión de certificado fitosanitario.
- Certificado de lugar de producción. (www.senasa.gob.pe)
- DIGESA es la institución de vigilar y controlar todos los aspectos técnicos sanitarios de las empresas productoras y exportadoras de productos a otros países.
- Según DIGESA el registro sanitario se otorga ya sea por producto, como por una línea de productos y también a empresas que son fabricantes; pero se señala que el control será permanente. (www.digesa.gob.pe)

Normas de acceso de EEUU:

- Requisitos que dicta la FDA para exportar alimentos a los Estados Unidos.
- Detención administrativa.
- Sistema de gestión de inocuidad de alimentos.
- Etiquetado de alimentos.
- Colorantes y aditivos permitidos. (www.fda.gov)

4.3 Proceso de rotulado:

Es toda inscripción, leyenda, imagen o materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, esparcido, marcado o adherido al envase:

Logo del fabricante:

En el logo resalta principalmente el nombre de la empresa ANTHONY EZPORT S.A.C., y la imagen del cacao en polvo.

Dirección del fabricante:

Urbanización Ciudad Blanca Mz. Q Lt. 8 Paucarpata Arequipa.

País de origen:

Perú

Medidas de la caja:

Largo 40 cm., x Ancho 33 cm., Alto 20 cm.

Marcas de manipuleo:

Cantidad de apilar las cajas y conservar en lugar seco.

Dirección de embarque:

Puerto del Callao

Dirección de destino:

Los Ángeles - EE.UU.

Peso bruto:

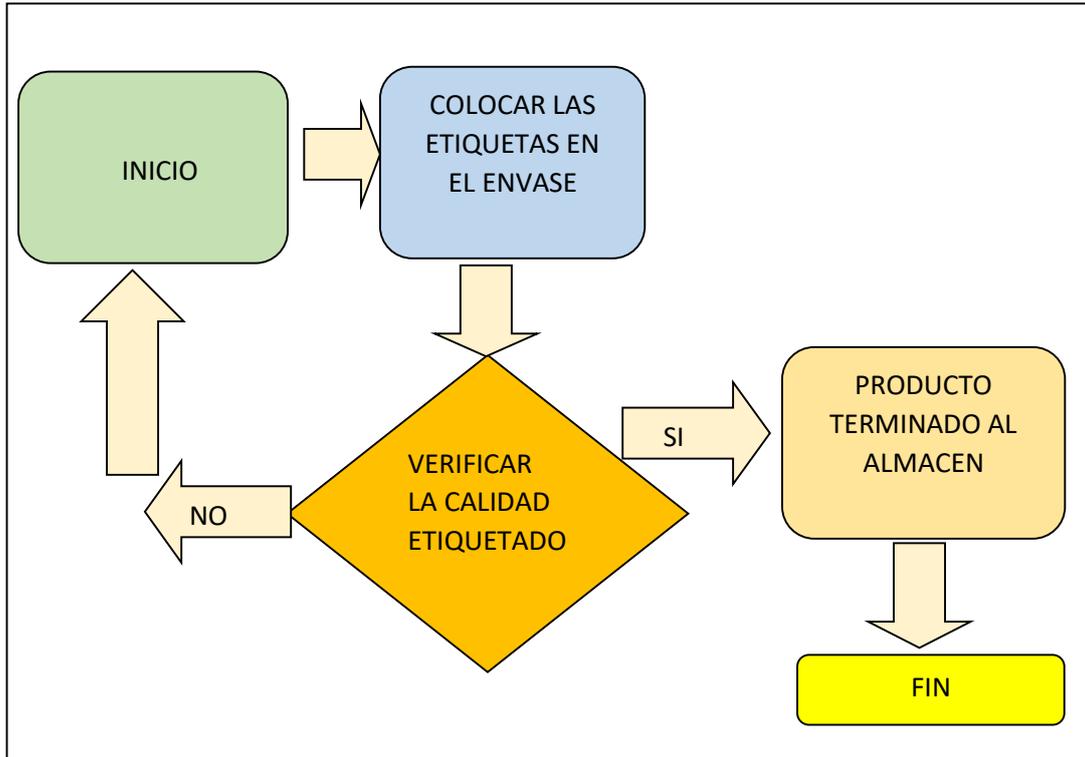
12,500 kg.

Peso neto:

12,150 kg.

Figura 8

Rotulado del producto



Nota: Autoría propia.

4.4 Tiempos y costos del proceso de rotulado:

Con los datos obtenidos se procesara 20,000 etiquetas, el tiempo estimado es de 8 horas y tendrá un costo de s/.4,000.00

Tabla 8

Tiempos y costos del proceso de las etiquetas

DETALLE		
Tiempo	Costos S/.	Productos
1 hora	0.20	3,037 bolsas de 500 gramos
(9) día de trabajo	4,860,00	24,300 bolsas de 500 gramos

Nota: Autoría propia

CAPÍTULO V

EMPAQUE

5.1 Ficha técnica del empaque seleccionado:

El empaque es la presentación del producto comercial, es un sistema de elementos entrelazados que brindan un valor agregado al producto, cumpliendo a las necesidades y características del mismo, al requerimiento del mercado al cual nos vamos a dirigir. La importancia radica en la mejor presentación del producto durante la vida útil, el empaque nos ayuda a transportar cómodamente desde el almacén donde fue fabricado hasta el consumidor final, también encontramos las indicaciones de cómo se debe de dar su uso, los ingredientes y otros textos que se presentan en la etiqueta que resulta importante para el consumidor final. (www.euroinnova.com)

Tabla 9*Ficha técnica del empaque*

DESCRIPCIÓN	
	<p>Gracias al empaque el consumidor puede identificar rápidamente la marca de su preferencia y crear fidelidad a nuestro producto a pesar de de otras opciones disponibles.</p>
Características generales	<p>El envase que se utilizara es de materiales que no son tóxicos, nos aseguran a conservar el producto en muy buena calidad Cada empaque contendrá 500 gramos Cumple con la resolución n° 5109 de 2005 Lo cual establece los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados. No debe de tener olores ni sabores extraños Debe de conservar su color y olor natural.</p>
Material	<p>Las bolsas serán a base de papel kraft de grado OOD para el embolsado del cacao en polvo.</p>
Características físicas	<p>El envase llamado papel kraft que contendrá 500 gramos de cacao en polvo.</p>
Medidas	<p>Las bolsas escogidas miden 200 x 160x 60 mm.</p>
Calidad	<p>Debe de cumplir con las normas técnicas NTC 793</p>

Nota: www.mincetur.gob.pe

5.2 Criterios usados para la selección del empaque:

Los criterios que nuestra empresa ANTHONY EXPORT S.A.C., tomara en cuenta serán de acuerdo a las normas técnicas ya establecidas por las entidades competentes:

- Conservar el color y sabor natural
- Fácil manipulación
- Identificar el producto de amortiguamiento
- Resistente al transporte y su manipulación
- Facilitar acopio y clasificación
- Motivar al consumidor para que adquiera el producto

5.3 Proceso de empaque:

Tabla 10

Proceso de empackado

PROCESO DE EMPACADO	
 A photograph showing a pile of dark brown cacao beans and several cacao pods (one whole, one partially open) resting on a green leaf.	El cacao en polvo es un alimento muy saludable y exquisito, es nativo de nuestra selva peruana.
 A photograph showing a small wooden cup filled with fine brown cacao powder, surrounded by cacao beans and pods.	El cacao en polvo es un derivado del cacao que se obtiene luego de la pulverización de la semilla de cacao.

	<p>El cacao es llenado en bolsa de papel kraft.</p>
	<p>En este proceso el cacao en polvo esta listo para su empaclado y almacenaje.</p>

Nota: www.empaquesdelcacao.blogspot.com

5.4 Tiempos y costos del proceso de empaclado:

El empaclado del cacao en polvo será de la siguiente forma; empaclar una bolsa de 500 gramos de cacao en un tiempo de 5 minutos cuyo costo será de 0.40 soles. Es entonces que al empaclar 840 bolsas de 500 gramos, tendrá un costo de 336.00 soles en un tiempo de 8 horas laboradas.

Tabla 11

Tiempos y costos del proceso de empaclado

TIEMPOS Y COSTOS		
TIEMPO	COSTOS S/.	PRODUCTOS
1 Hora	0.40	Empacar 105 bolsa
8 Horas Laboradas	336.00	Empacar 840 bolsas

Nota: Autoría propia.

CAPÍTULO VI

EMBALAJE

6.1 Ficha técnica del embalaje seleccionado:

El embalaje es un proceso que se lleva para dar protección a la mercadería cuando se esté manipulando, al momento de su almacenamiento y transporte. El embalaje es importante porque funciona en la protección del producto del daño que pueda ocasionarse, al movimiento brusco cuando este sea transportado en el transporte nacional e internacional, también debe de resistir los cambios de climas de diferentes países y ser fácil de manipular al momento de despacho.

Tabla 12*Ficha técnica del embalaje*

DESCRIPCIÓN	
Descripción	Empaque de cartón corrugado muy resistente al momento de su manipulación.
Beneficios	Su función es la de proteger el producto Fácil de identificar Resistente al momento de su traslado Su costo es bajo y es reciclable.
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Medidas:	Alto: 25 cm., Largo 50 cm., Ancho 40 cm.
Peso:	250 gr.
Resistencia vertical:	19 kg. / cm ²
Resistencia horizontal:	7 kg. / cm ²
Color:	Marrón

Nota: www.sodimac.com.pe**6.2 Criterios usados para la selección del embalaje:**

La empresa ANTHONY EXPORT S.A.C., tendrá en cuenta los siguientes criterios para la selección del embalaje:

- Tamaño y volumen:

Las cajas de cartón corrugado tendrán un espesor de 4mm. Y el tamaño será de alto 25cm. Largo 50cm. Y ancho 40cm. Serán apiladas en una altura de 8 filas.

- **El material y su calidad:**

El material que utilizaremos será de cartón corrugado con un espesor de 4mm. Muy resistente y de buena calidad.

- **Cartón:**

Tendrá cuatro cartulinas lisas en el exterior y las internas serán onduladas haciendo una estructura sólida.

- **Ergonomía:**

Será desde un enfoque de ergonomía participativa.

- **Tipo de impresión:**

La impresión de cajas de cartón corrugado se realizará sobre el mismo con un soporte muy resistente.

- **Diseño:**

El diseño será rectangular para contener 32 bolsas de 500gm.

- **Comunicación:**

En el exterior de la caja estará las indicaciones de contenido del producto y la posición de apilado.

- **Conservación y seguridad:**

Se debe de colocar sobre los pallet para una buena conservación de la humedad.

- **Sostenibilidad:**

Las cajas de cartón son reciclables.

- **Coste:**

Precio por caja 2.00 soles.

6.3 Proceso de embalaje:

Tabla 13

Proceso de embalaje

PROCESO DE EMBALAJE	
	La empresa ANTHONY EXPORT seleccionara el cacao según las normas técnicas.
	Se procederá al molido del cacao para ser posteriormente embolsado
	Para su embolsado se utilizará bolsas de papel kraft especiales para conservar su color y sabor natural.
	El cartón corrugado tendrá cuatro cartulinas lisas en el exterior y una corrugado por el interior, para reducir cualquier daño.
	Una vez envasado nuestro producto, se colocara en las cajas de cartón.

Nota: www.empaquesdelcacao.blogspot.com

6.4 Tiempos y costos del proceso de embalaje:

Los tiempos y costos del proceso de embalaje tendrá un tiempo de ocho horas laborables, en este lapso se embalará un total de 240 cajas y tendrá un costo de 600.00 soles.

Tabla 14

Proceso de embalaje

DESCRIPCIÓN		
Tiempo	Costos S/.	Productos
1 hora	2.50	Embalar 30 caja
8 horas laboradas	600.00	Embalar 240 cajas

Nota: Autoría propia

CAPÍTULO VII

UNITARIZACIÓN

7.1 Ficha técnica de pallet seleccionada:

Tabla 15

Ficha técnica de las parihuelas

INFORMACIÓN		
	El pallet americano es muy resistente y se utilizan para transportar diferentes tipos de mercancías	
Características	Largo	1,000 mm.
	Ancho	1,200 mm.
	Alto	144 mm.
	Volumen	9 filas
	Peso bruto	1,500 kg.
	Tara	25 kg.

Nota: www.transeop.com

7.2 Criterios usados para la selección del pallet:

Los criterios son muy importantes para el proceso de exportación y se debe considerar:

- El pallet que vamos a utilizar es americano es que más se utiliza por las diferentes empresas exportadoras.
- Es muy cómodo al momento de apilar en el almacén y permite reducir espacios y tiene bajo costo de mantenimiento.
- El pallet es muy resistente que nos permite el traslado con seguridad.

7.3 Proceso de paletización:

Tabla 16

Etapas para el paletizado

 Three bags of Cacao en Polvo (Cocoa Powder) are shown. Each bag is white with a brown top section and features the brand name 'VITALITI' and 'CACAO EN POLVO' along with an image of cocoa beans.	<p>En este proceso del empaqué llenamos los envases con el producto del cacao en polvo.</p>
 A worker in a blue shirt is shown in a warehouse setting, packaging cardboard boxes on a conveyor belt. The worker is placing a label on the side of a box.	<p>Después procedemos a colocar los envases en la caja y pegar la etiqueta.</p>



Luego se selecciona el pallet para luego proceder con el apilado de cajas con el producto.



Posteriormente embalamos los pallet con las cajas para su almacenamiento y transporte.

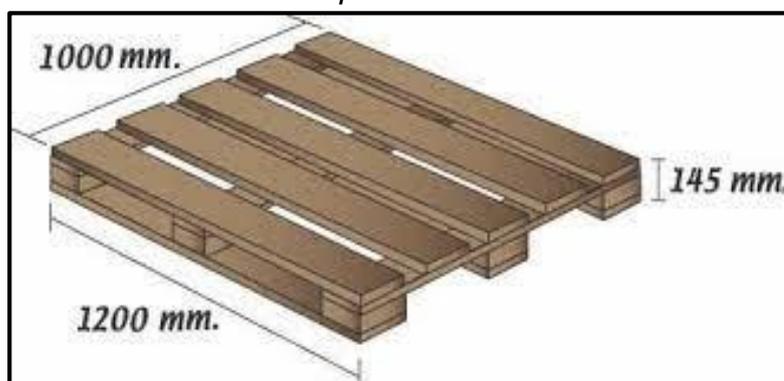
Nota: www.smurfitkappa.com

7.4 Plano de estiba del pallet:

Para la unitarización de nuestro producto se utilizarán pallet americanos de 120cm. X 100cm, estarán agrupados en 81 cajas por cada pallet, que en conjunto serán 10 pallet por contenedor.

Figura 9

Plano estructural de la parihuela



Nota: www.myglobaltruck.com

7.5 Tiempo y costos del proceso de paletización:

Tabla 17

Tiempo y costos de paletización

DESCRIPCIÓN		
Tiempo	Costos S/.	Parihuelas
1 hora	62.50	1.25
8 horas laboradas	500.00	10

Nota: Autoría propia

CAPÍTULO VIII

CONTENEDORIZACIÓN

8.1 Ficha técnica del contenedor seleccionado:

Tabla 18

Ficha técnica del contenedor

CONTENEDOR		20' DC
	Largo	605 cm.
	Ancho	243 cm.
	Alto	259 cm.
	Volumen	33.0 cm.
	Alto puerta	240 cm.
	Tara	2,280 kg.
	Carga Max.	21,800 kg.

Nota: www.globalcourier.com

8.2 Criterios usados para la selección del contenedor:

Los criterios a utilizar para el contenedor dependerán de los indicadores del exportador y de lo que se va a exportar, detallamos los siguientes:

- **Tamaño y volumen:**

El contenedor que utilizaremos es de 20 pies de largo y el volumen será de 33 (cbm).

- **El material y su calidad:**

El material del contenedor es de acero de acuerdo a normas internacionales y de muy buena calidad.

- **Ergonomía:**

Cuenta con una puerta de dos hojas que nos permite una facilidad de carga y descargue.

- **Contenedor 20' DC:**

Totalmente hermético, sin ventilación y sin refrigeración.

- **Conservación y seguridad:**

Es un contenedor muy bien cerrado para mantener la mercancía seca el cual nos permite transportar el producto por el transporte terrestre y marítimo.

(Cesar Martínez Dueñas)

8.3 Proceso de contenedorización:

La empresa INKA PERÚ transportará el MAIZ MORADO en un contenedor reefer de 40 pies.

Tabla 19

Etapas de contenedorización

ETAPAS	
	Procedemos a seleccionar las cajas del cacao en polvo para embalarlas y empacarlas.
	Posteriormente embalamos los pallet con las cajas para ser almacenadas a una temperatura adecuada.
	Una vez seleccionado el contenedor de 20 pies en nuestro almacén se procede a cargar los pallet, antes son verificadas por los inspectores de SENASA para dar el visto bueno de nuestro producto a exportar.
	Finalmente el contenedor es transportado al puerto del Callao, donde será embarcado al transporte marítimo para su destino final Los Ángeles EE.UU.

Nota: dreamstime.com

8.4 Plano de estiba del contenedor:

El plano de estiba nos señala como debemos de colocar los pallet correctamente en el contenedor y ocupar el mínimo espacio posible, para posteriormente poner abordo nuestra carga en al transporte marítimo y así nuestra mercancía llegara a su destino de manera segura.

Figura 10

Plano de estiba del contenedor de 20´



Nota: www.frlcargo.com

8.5 Tiempo y costos del proceso de contenedorización:

En esta fase de contenedorización durara un tiempo de dos horas lo cual utilizaremos un contenedor de 20 pies la colocación de cada pallet dentro del contenedor, tendrá un costo de 50.00 soles, todo el proceso costara 500.00 soles.

Tabla 20

Tiempos y costos del proceso de contenedorización

DESCRIPCION		
Tiempo	Costo	Contenedor
2 horas	500.00	10 pallet

Nota: (SIICEX, 2021)

CAPÍTULO IX

TRANSPORTE

9.1 Proveedores del transporte interno:

Tabla 21

Proveedores del transporte interno

Proveedor	Lugar
EXPRESO MARVISUR	Arequipa
RANSA S.A.	Arequipa
TRANSMOTAR S.A.C.	Arequipa
EXPRESO CARGO SUR	Arequipa

Nota: Autoría propia

Tabla 22*Empresa de transporte*

EXPRESO MARVISUR E.I.R.L.	
Ruc	20498189637
Departamento	Arequipa
Dirección	Garci Carbajal 511 Urb. IV Centenario
Teléfono	959177150

Transporte de carga por carretera importador y exportador.

Nota: www.marvisur.pe

Figura 11*Logo de la empresa*

Nota: www.marvisur.pe

Tabla 23*Empresa de transporte*

RANSA	
Ruc	20100039207
Departamento	Arequipa
Dirección	Av. Pizarro 113 J. L. Bustamante y R.
Teléfono	(054)400324

Con más de 80 años en operaciones logísticas distribución y almacén

Nota: www.ransa.biz

Figura 12

Logo de la empresa



Nota: www.ransa.biz

Tabla 24

Empresa de transporte

TRANSMOTAR S.A.C.	
Ruc	20498456856
Departamento	Arequipa
Dirección	Daniel Alcides Carrión 215 La Pampilla
Teléfono	(054)427383

Más de 25 años llevando tus mercancías a tu destino.

Nota: www.transmotar.com

Figura 13

Logo de la empresa



Nota: www.trnsmotar.com

9.2 Costo de transporte interno:

El traslado de la mercadería de 12,150 kg. Tendrá un costo de 4,050.00 soles, de la ciudad de Arequipa a la ciudad del Callao, la distancia será de 1,173.3 kilómetros en un tiempo de 18 horas y 50 minutos.

Tabla 25

Información del transporte interno

DATOS			
Ruta	Kilometro	Precio en Soles	Tiempo
Arequipa-Callao	1,173.3 km	4,050.00	18 h 50 m.

Nota: Autoría propia

9.3 Proveedores de servicio de transporte internacional:

Tabla 26

Proveedores del transporte internacional

Proveedor	Lugar
PERUMAR S.A.C.	Lima – EE.UU
GHC. LOGISTICS S.A.C.	Lima – EE.UU
FORBIS LOGISTICS S.A.	Lima – EE.UU
HANSERMAR S.A.C.	Lima – EE.UU

Nota: Autoría propia

Tabla 27*Información del transporte internacional*

PERUMAR S.A.C.	
RUC	20100106320
Departamento	Lima
Dirección	Av. Benavides 1480 Of. 3C Miraflores
Teléfono	(+511)4440101

Desde 1967 brinda servicios logísticos en transporte internacional.

Nota: www.perumar.com.pe

Figura 14*Logo de la empresa*

Nota: www.perumar.com.pe

Tabla 28*Información del transporte internacional*

GHC LOGISTICS S.A.C.	
Ruc	20555056673
Departamento	Callao
Dirección	Los Cedros Urb. Las fresas 103
Teléfono	(+51)949726677

Trabajamos con grandes empresas importadoras y exportadoras en Perú

Nota: www.datosperu.org

Figura 15

Logo de la empresa



Nota: www.datosperu.org

9.4 Cotizaciones de flete marítimo y aéreo:

Tabla 29

Información del costo de transporte internacional

DATOS DE FLETE			
Ruta	Km.	Precio	Tiempo
Perú (puerto Callao) EE.UU. (Los Ángeles)	6,594 km.	S/. 13,720.00 \$ 3,500.00	22 días

Nota: Autoría propia

CAPÍTULO X

SERVICIO DE SOPORTE AL COMERCIO INTERNACIONAL

10.1 Agentes de aduana:

Tabla 30

ADUAMERICA Operador Logístico

Descripción	
Departamento	Lima
Dirección	Av. Federico Fernandini 253 Sta. Marina Callao
Teléfono	016255000
Ruc	20172023069

Ponle luz verde a tus operaciones con un aliado estratégico con amplia experiencia en un tiempo real, con un servicio de calidad.

Nota: www.ventasaduamerica.com

Figura 16

Logo de la agencia



Nota: www.aduamerica.com

Tabla 31

ACAMAR Operador Logístico

DESCRIPCION	
Departamento	Lima
Dirección	Av. Antonio Miro Quesada 425
Teléfono	01-6966975
Ruc	20601852706

Brindamos el servicio más rápido y personalizado

Nota: www.acamar.pe

Figura 17

Logo de la agencia de aduana



Nota: www.acamar.pe

Tabla 32

Comex Soluciones Logísticas

DESCRIPCION	
Departamento	Lima
Dirección	Calle Ricardo Palma 212 Callao
Teléfono	01-6950891
Ruc	20392765001

Nuestro objetivo es brindar un servicio de calidad e integral como agentes de aduanas y asesoría en comercio internacional.

Nota: www.comex.com.pe

Figura 18

Logo de la agencia de aduana



Nota: www.comex.com.pe

10.2 Costo de agenciamiento:

Tabla 33

Cotización de Exportación



CALLAO, [REDACTED] 2023	Señores: [REDACTED]
PROFORMA [REDACTED]	[REDACTED]
Despacho N° [REDACTED]	RUC: [REDACTED]
Régimen: EXPORTACIÓN PARA EL COMERCIO	[REDACTED]
Aduana: MARITIMA CALLAO	Teléfono: [REDACTED]
Nave / Avión:	Fax: [REDACTED]
Tipo de cambio: 4.20	Contenido: [REDACTED]
Peso bruto: 0.00	Destino: EE.UU. – LOS ANGELES
Valor CIF 236,051.79	Fecha de Llegada: 22 DÍAS
FOB 231,423.32	Flete US\$ 3,500.00 Seguro US\$ 350.00
Valido: 15-01-2023	

Carga de productos

Observaciones:

Partida:

IGV (Exonerado)	37,027.73
IPM	4,628.47
Total Aduana	S/. 4,628.47
Gastos operativos	273.00
Documentos de aduanas	105.00
Gastos administrativos	399.00
Transporte	378.00
Almacenaje	924.00
Total Gastos	S/. 2,079.00
Comisión	820.00
IGV 18%	525.42
Total General	S/. 8,052.89

SON: OCHO MIL CINCUENTA Y DOS CON 89/100 SOLES

Av. Bertello Balatti Mz. "C" Lt. 14 Urb. Los Jazmines – Callao Provincia Constitucional del Callao

Teléfono: 01 574-2614

E-mail: contacto@logisticainternacionaladuanera.com

Web: www.logisticainternacionaladuanera.com

10.3 Aseguradoras:

Antes de elegir un seguro de carga internacional, es muy importante tener en cuenta la cobertura y el tipo de póliza que nos ofrece la empresa aseguradora, de acuerdo a las características de cada póliza podremos escoger el más conveniente. (www.ccalogisticsgroup.com)

Tabla 34

Empresas aseguradoras

DESCRIPCIÓN	
NEXUS LOGISTICS	\$ 350.00
CROSSTAINER SAC.	\$ 361.00
MAFRE	\$ 380.00

Nota: Autoría Propia

10.4 Póliza de seguros (cobertura y costo):

Tabla 35

Póliza de seguro

DESCRIPCIÓN	
NEXUS LOGISTICS	\$ 350.00

Nota: Autoría Propia

10.5 Depósitos temporales:

Tabla 36

RANSA

DESCRIPCION	
Departamento	Lima
Dirección	Av. Jorge Chávez 154 Miraflores
Teléfono	01-2018200
Certificaciones	BASC-OEA
Esta empresa se encarga al almacenamiento temporal de contenedores de diferentes tipos, para diferentes sectores del comercio internacional.	

Nota: www.ransa

Tabla 37

LyR Operadores S.A.C.

DESCRIPCION	
Departamento	Lima
Dirección	Calle Épsilon 179 Callao
Teléfono	(511)7174657
Certificaciones	ISO 9001 ISO 28000
Contamos con espacios adecuados que aseguran el cuidado de tu mercancía, lo cual te permitirá entregar tu mercadería en muy buen estado.	

Nota: www.lropradores.pe

CAPÍTULO XI

INFRAESTRUCTURA PARA LA DISTRIBUCIÓN FÍSICA EN EL PAÍS DESTINO

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

Puertos:

Como sabemos los puertos son muy importantes para el intercambio de negocios internacionales entre países, el Perú cuenta con varios puertos como es Matarani de Arequipa, Pisco y el más importante es el puerto del Callao, más conocido como terminal portuario de Callao es el principal puerto del Perú el cual también tiene mayor capacidad de almacenamiento que los demás puertos del Perú.
(www.sistemaportuario.gob.pe)

Figura 19

Imagen puerto del Callao



Nota: www.sistemaportuario.gob.pe

Aeropuertos:

Los aeropuertos son muy importantes para el desarrollo económico de cualquier país con el intercambio de negocios internacionales, también a mejorar las comunicaciones, eleva los puestos de trabajo, además de facilita el turismo. Así mismo el 35% del comercio exterior se realiza por vía aérea.

(www.sistemaaereo.gob.pe)

Figura 20

Imagen aeropuerto Jorge Chávez



Nota: www.sistemaaereo.gob.pe

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

Infraestructura vial:

En Estados Unidos cuenta con una infraestructura férrea de 2293,600 km. Y una infraestructura vial de 6, 586,600 km. Los cuales se agrupan en cuatro categorías: (www.datosmundial.com)

- Red de autopistas interestatales
- Red de carreteras federales
- Carreteras estatales
- Carreteras locales o de condado

Figura 21 *Imagen autopista EE.UU.*



Nota: www.datos.mundial

Infraestructura portuaria:

Los puertos marítimos en Estados Unidos son muy importantes en el sistema de transporte costero, los puertos marítimos hacen diferentes tipos de operaciones tales como tripulación de pasajeros, embarque y desembarque de mercancía y tiene 41,000 km. De vías navegables. (www.datosmundial.com)

Figura 22

Imagen puerto Los Ángeles



Nota: www.datosmundial.com

Infraestructura aeroportuaria:

El transporte aéreo es muy importante para el comercio internacional y el traslado de pasajeros, como vemos que los aviones son el vehículo más utilizado por los estadounidenses, la mayoría de los más grandes aeropuertos se encuentran en los Estados Unidos los cuales son de propiedad pública, estos son los principales: (www.datosmundial.com)

- Aeropuerto internacional Hartsfield
- Aeropuerto internacional Chicago
- Aeropuerto internacional de los Ángeles
- Aeropuerto internacional de Memphis
- Aeropuerto internacional de Nueva York
- Aeropuerto internacional de San Francisco
- Aeropuerto internacional George Bush.

Figura 23

Imagen aeropuerto Los Ángeles



Nota: www.aeropuertos.net

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

Principales puertos de Estados Unidos:

- Puerto de Los Ángeles
- Puerto de Nueva York
- Puerto Long Beach
- Puerto de Vancouver
- Puerto de Nueva Orleans

Principales aeropuertos en Estados Unidos:

- Aeropuerto internacional Hartsfield
- Aeropuerto internacional Chicago
- Aeropuerto internacional de los Ángeles
- Aeropuerto internacional de Memphis
- Aeropuerto internacional de Nueva York

Restricciones:

El control de exportaciones y sanciones está a cargo de la oficina de industria y seguridad (BIS) está prohibido exportar artículos de doble uso, también están prohibidas carnes, leches, aves, y sus derivados o elaborados con estos materiales están restringidos en los Estados Unidos. (www.siicex.gob.pe)

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

SHIPCENTRAL: Es una de las más grandes empresas en soluciones logísticas y envíos en los Estados Unidos y a otros países, reúne todas las características que un cliente necesita, así mismo nos ayuda a resolver todas las necesidades en envíos con tarifas muy económicas en lo cual nunca tendremos que pagar más de lo que necesitamos.

Figura 24

Logo de la empresa



Nota: www.shipcentral.net

LANSDALE WAREHOUSE: Esta empresa se dedica como operador logístico a dar soluciones en envíos a sus clientes en todo el mundo, su ubicación se encuentra en un lugar estratégico entre Allentown y Filadelfia en Lansdale, su capacidad es más de 500,000 pies cuadrados y los clientes son su principal enfoque.

Figura 25

Logo de la empresa



Nota: www.shipcentral.com

CAPÍTULO XII

DISTRIBUCIÓN

12.1 Mapeo de la secuencia comercial proveedor – consumidor:

La secuencia comercial de la empresa ANTHONY EXPORT se dará desde que seleccionamos nuestro producto el cacao de mejor calidad a nuestro proveedor potencial quien nos entregara la materia prima, el cual será transportado a nuestros almacenes. Después procederemos con el rotulado, empaque y posteriormente seguir con el embalaje para luego llevar a almacén donde finalmente se contratara un contenedor de 20 pies, el cual transportara nuestra mercancía hasta el puerto del Callao para poder ser exportado por transporte marítimo utilizando el incoterms FOB. Hacia los Ángeles de Estados Unidos.

Figura 26

Mapeo secuencial



Nota: Autoría propia

12.2 Identificación y descripción de canales de distribución:

El canal de distribución es el medio por donde una empresa vende sus productos hasta el cliente final, los canales de distribución se conforman por empresas que ofrecen servicios, haciendo estrategias de distribución, promocionando sus productos a clientes potenciales. Los clientes más importantes en un canal de distribución son: el producto, clientes mayoristas y clientes minoristas, por medio de terceros para que nuestro producto pueda llegar a más cantidad de consumidores y nuestras ventas puedan crecer grandemente. (www.niubiz.com.pe)

- Canal directo
- Canal indirecto
- Canal intermediario
- Canal detallista
- Canal mayorista

Figura 27

Canales para la exportación



Nota: www.diariodelexplorador.com

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

La empresa ANTHONY EXPORT no utilizara intermediarios al momento de comercializar sus productos como es el cacao en polvo, se realizara de manera directa desde el fabricante hasta la empresa que va a adquirir nuestros productos.

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

Existen expectativas muy importantes en alimentos orgánicos y naturales, el cacao y sus derivados son productos muy bien aceptados en Estados Unidos El consumo es masivo y su demanda es muy alta. La empresa ANTHONY EXPORT buscara posicionarse en mercados pequeños y grandes de la ciudad de Los Ángeles buscando posicionar nuestra marca, se buscara mejorar la comercialización y distribución de nuestros productos.

En cuanto al comportamiento del consumo del cacao y sus derivados poseen una mayor diversidad de gustos, con lo cual da cabida para nichos de mercado en diferentes variedades, por ende las presentaciones son muy importantes para un consumo mayor de nuestro producto.

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

En cuanto a las tendencias actuales analizaremos el aspecto tanto interno como externo en el sector productivo del cacao, detectamos que se puede poseer clientes fijos en la comercialización de nuestros productos en el mercado internacional, de esta manera nuestros ingresos se incrementaran así podremos implementar nuestra maquinaria para optimizar el tiempo de nuestra producción. Así mismo se tiene buenas expectativas de crecimiento para las siguientes campañas en la comercialización del cacao y sus derivados, se pronostica el incremento de envíos a los principales mercados consumidores en especial al mercado americano y asiático en especial a india y china donde se tiene grandes expectativas de exportación.

CAPÍTULO XIII

MATRIZ DE COSTOS DE EXPORTACIÓN

Tabla 38

Datos para el proceso de exportación

INFORMACION		
Detalle	Costo \$	Precio S/.
Certificado ISO 9001	1,500.00	6,300.00
Certificado sanitario	60.00	252.00
Certificado fitosanitario	30.00	126.00
Gastos operativos	65.00	273.00
Documentos de aduanas	25.00	105.00
Gastos administrativos	95.00	399.00
Transporte	90.00	378.00

Almacenaje	220.00	924.00
Comisión	195.54	820.00
IGV 18%	125.10	525.42
Costo de Exportación	2,405.64	10,102.42
IPM	1,102.02	4,628.47
Total General	3,507.66	14,730.89

Nota: Autoría propia

CAPÍTULO XIV

VALUACIÓN ECONÓMICA FINANCIERA

14.1 Costos de oportunidad de capital:

Tabla 39

Costo de oportunidad

INFORMACION		
Exportación	Inversión	Rentabilidad
Exportación de cacao	221,320.90	486,000.00
Exportación de café	235,000.00	515,000.00

El costo de oportunidad es:

$$496,000.00 - 515,000.00 = 19,000.00$$

14.2 Valor actual neto:

Tabla 40

Datos referidos a los egresos

EGRESOS	COSTO
Producto	170,100.00
Procesos	3,645.00
Rotulado	4,860.00
Empacado	1,620.00
Embalado	240.00
Paletizado	250.00
Costo de exportación	14,730.89
Costo fijo de almacén	18,218.00
Gastos de exportación	15,987.00
Capital	6,400.90
Total	S/. 236,051.79

Resultado del VAN: S/. 188,560.88

14.3 Tasa de interés de retorno:

Tabla 41

TIR

Ingresos	Costos
0	-221,320.90
1	750,000.00
2	1,000,000.00
3	1,300,000.00
4	1,800,000.00
5	2,300,000.00

Resultados del TIR 5.98%

CONCLUSIONES

1. De acuerdo al desarrollo del proyecto se dio a saber que es viable el proceso para exportar el producto cacao orgánico en la presentación de polvo con destino al país de Estados Unidos, donde este producto tiene alta demanda por su consumo, esto permitirá explotar a todos aquellos clientes que son insatisfecho por no conseguir este producto; donde nuestra empresa ANTHONY EXPORT tiene procesos respaldados por los estándares de calidad.
2. Fomentar la producción en el Perú, genera un desarrollo y competitividad en la participación de diversos mercados internacionales, esto se debe a los ingresos económicos y la estabilidad que este indicador puede proporcionar a nuestra empresa, permitiendo cumplir con sus proveedores y otros recursos necesarios para poder cumplir con los procesos productivos y sobre todo asumir su responsabilidad social empresarial.
3. Nuestro almacén se encuentra ubicado en la ciudad de Arequipa de donde trasladaremos por vía terrestre nuestros productos hacia el puerto de Callao, donde será embarcado en el transporte marítimo hacia el puerto Los Ángeles de Estados Unidos.

RECOMENDACIONES

1. Para lograr una posición en el mercado la empresa deberá ampliar su gama de productos para exportar a nuevos países internacionales, esto permitirá que la empresa sea sostenible.
2. Analizar en el Perú nuevas empresas productoras y proveedoras que le permita suministrar de la materia prima para el proceso de exportación, y poder abastecer a los clientes de acuerdo a sus requerimientos.
3. Adquirir nuevas máquinas que haga de los procesos productivos mayor efectividad en menos tiempo y que se cumplan con las normas de calidad y los controles de actividades.

BIBLIOGRAFÍA

MINCETUR. (s.f.). Comercio Justo.

<https://www.mincetur.gob.pe>

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2013). Plan de Desarrollo de Mercado
(PDM)

PROINVERSION. (s.f.). Cuadro comparativo de sociedades.

<https://www.proinversión.com>

Sierra exportadora. (s.f.). Cacao Peruano.

<https://www.sierraexportadora.gob.pe>

SIICEX. (s.f.). Etiquetado y Envasado.

<http://www.siicex.gob.pe>

SIICEX. (s.f.). Guía requisitos sanitarios.

<https://www.siicex.gob.pe>

Sociedad Nacional de Industria - IEES. (Junio de 2016). Instituto de Estudios
Económicos y Sociales. Obtenido de Industria del cacao, chocolate y otros
derivados.

SUNAT (s.f.). Carga Inicial T-Registro.

<https://orientacion.sunat.gob.pe>

SUNAT (s.f.). Régimen Laboral

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

SUNAT (s.f.). Régimen MYPE Tributario

<http://orientacion.sunat.gob.pe>

Trade EU. (s.f.). Etiquetado y Embalaje.

<http://trade.ec.europa.eu>

Trademap. (s.f.). Exportaciones cacao.

<https://www.trademap.org>

Identificación de canales, (2022). Niubiz

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

Restricciones, (2022). CIISEX

<https://www.ciisex.com>

Infraestructura portuaria y aeroportuaria, (2022). Datos mundiales

<https://www.datosmundiales.com>

Agente de aduanas, (2022). Comex

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

Agente de aduanas, (2022). Acamar

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