



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE NEGOCIOS

INTERNACIONALES

Oportunidad de comercialización en el mercado italiano para la exportación de cacao en grano de empresas exportadoras de Piura, 2022.

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Licenciada en Negocios Internacionales

AUTORAS:

Castillo Paiva, Laury Zarai (orcid.org/0000-0003-1310-5218)

Gomez Benites, Frecia Romina (orcid.org/0000-0001-8110-3703)

ASESOR:

MBA. Neyra Panta, Marlon Joel (orcid.org/0000-0002-6298-7226)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Marketing y comercio Internacional

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:

Desarrollo económico, empleo y emprendimiento.

PIURA - PERÚ

2022

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación está dedicado a nuestros padres, quienes nos han motivado y apoyado incondicionalmente en cada etapa de nuestra vida y a nuestro docente encargado que nos ha brindado la ayuda necesaria para ser posible este trabajo.

AGRADECIMIENTO

Agradecemos a Dios por guiarnos y permitirnos estar aquí. A nuestras familias por su apoyo y comprensión. Al docente por brindarnos su soporte en cada clase, de igual manera a las personas que nos apoyaron en el proceso del desarrollo de la investigación.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
ÍNDICE DE CONTENIDOS	iv
ÍNDICE DE TABLAS	v
ÍNDICE DE GRÁFICOS Y FIGURAS	vi
RESUMEN	vii
ABSTRACT	viii
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	4
III. METODOLOGÍA	9
3.1. Tipo y diseño de investigación	9
3.2. Variables y operacionalización	10
3.3. Población, muestra y muestreo	11
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	13
3.5. Procedimientos	13
3.6. Método de análisis de datos	13
3.7. Rigor científico	14
3.8. Aspectos éticos	14
IV. RESULTADOS	15
V. DISCUSIÓN	38
VI. CONCLUSIONES	43
VII. RECOMENDACIONES	45
REFERENCIAS	47
ANEXOS	52

ÍNDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1.</i>	15
<i>Producto ofrecido</i>	15
<i>Tabla 2.</i>	18
<i>Total de producción y porcentaje disponible para un nuevo mercado de las empresas en Piura.</i>	18
<i>Tabla 3.</i>	20
<i>La Balanza Comercial de Italia 2017 - 2020</i>	20
<i>Tabla 4.</i>	21
<i>Barreras arancelarias y no arancelarias</i>	21
<i>Tabla 5.</i>	23
<i>Requisitos para la entrada al mercado italiano</i>	23
<i>Tabla 6.</i>	25
<i>Cadena de suministro del cacao en grano</i>	25
<i>Tabla 7.</i>	31
<i>Precios por toneladas en las empresas exportadoras 2021- 2022.</i>	31
<i>Tabla 8.</i>	32
<i>Calidad del producto</i>	32
<i>Tabla 9.</i>	34
<i>Innovación en plataformas digitales para la producción y comercialización del cacao en grano.</i>	34
<i>Tabla10.</i>	36
<i>Riesgo país</i>	36
<i>Tabla 11.</i>	52
<i>Cuadro de Operacionalización</i>	52
<i>Tabla 12.</i>	54
<i>Matriz De Consistencia</i>	54

ÍNDICE DE GRÁFICOS Y FIGURAS

<i>Figura 1.</i>	17
<i>Demanda de cacao en grano en Italia 2017 - 2021.</i>	17
<i>Figura 2.</i>	27
<i>Cadena de distribución</i>	27
<i>Figura 3.</i>	28
<i>Distribución física internacional</i>	28
<i>Figura 4.</i>	29
<i>Países que exportan cacao en grano al país de Italia</i>	29
<i>Figura 5.</i>	30
<i>Principales zonas de producción de cacao en grano en el Perú</i>	30
<i>Figura 6.</i>	36
<i>Mapa de riesgo político a nivel mundial.</i>	36
<i>Figura 6.</i>	60
<i>Informe de originalidad Turnitin</i>	60

RESUMEN

La presente investigación denominada “Oportunidad de comercialización en el mercado italiano para la exportación de cacao en grano de empresas exportadoras de Piura, 2022”, que tiene como objetivo general determinar la oportunidad de comercialización en el mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura. Como metodología, la investigación, fue aplicada con enfoque cuantitativo. Siendo la población, las empresas exportadoras de cacao en grano ubicadas en Piura. Por otra parte, se utilizaron la guía de entrevista y las fichas documentales como técnicas de recolección de datos. Como resultados se encontró que Italia es un mercado fuerte, puesto que se dedica al procesamiento de chocolate, por lo que demanda altos volúmenes de cacao. Además, ambas empresas están al tanto de las exigencias fitosanitarias, así que tienen mucha precaución en el tema de residuos químicos. Igualmente, Italia no presenta un riesgo político elevado. se concluye que, existe oportunidad comercial en el mercado italiano para la exportación de cacao en grano de empresas exportadoras de Piura, por la alta demanda del producto por parte del país, adicionalmente, las empresas exportadoras de Piura disponen de capacidad productiva y tienen intención de exportar su producto hacia un nuevo mercado.

Palabras clave: Comercio internacional, cacao en grano, Italia, exportación, Piura.

ABSTRACT

The present research called "Marketing opportunity in the Italian market for the export of cocoa beans of exporting companies from Piura, 2022", which has the general objective of determining the marketing opportunity in the Italian market for the export of cocoa beans of exporting companies from Piura. As methodology, the research was applied with a quantitative approach. The population was the cocoa bean exporting companies located in Piura. On the other hand, the interview guide and documentary records were used as data collection techniques. The results showed that Italy is a strong market, since it is dedicated to chocolate processing and therefore demands high volumes of cocoa. In addition, both companies are aware of phytosanitary requirements, so they are very cautious about chemical residues. Likewise, Italy does not present a high political risk. It is concluded that there is a commercial opportunity in the Italian market for the export of cocoa beans from exporting companies in Piura, due to the high demand of the product by the country, additionally, exporting companies in Piura have production capacity and intend to export their product to a new market.

Keywords: International trade, cocoa beans, Italy, export, Piura.

I. INTRODUCCIÓN

El cacao ha estado percibiendo exigencias ante amenazas de sostenibilidad, debido a que el ingreso de los productores de cacao no ha progresado pese a las iniciativas de impulso en los últimos años. Uno de los factores fue que una gran parte de los productores están en alto nivel de pobreza y que se exige más el cuidado ambiental y social en la cadena de suministro de las mercancías básicas (ICCO, 2022).

Al mismo tiempo, la demanda de cacao se observó en aumento, ya que es consumido cada vez más, esto debido a los beneficios saludables que ofrece, además, la Organización Internacional del Cacao (ICCO) indicó que la producción de cacao en el mundo ha estado aumentando, a pesar de que en octubre del 2021 las producciones del cacao en grano cayeron, debido a un virus que debilitó las cosechas, por lo que al mismo tiempo disminuyeron los ingresos de varios países productores. Hoy en día, algunos de los productores importantes son Ghana, Indonesia, Ecuador, Brasil, Perú, Colombia y República Dominicana, quienes lideran la lista de productores de cacao en grano (Gavrilova, 2021; Myers, 2022).

Como se mencionó anteriormente, las exportaciones de cacao percibieron exigencias sanitarias, en el caso del Perú se han visto afectadas debido a estas por parte de la Unión Europea (UE) dado que estas exigencias buscaron controlar el uso de cadmio (Cd) que se encuentra en la producción con el objetivo de cuidar la salud del consumidor. Exponiendo así, Schmidt *et al.* (2022) mencionó que al cacao se le reconoce por las propiedades y nutrientes que proporcionan, para su comercialización en mercados europeos, teniendo presente los procesos sanitarios exigidos. Además, Nelino (2021) explicó que más del 79% de la producción nacional se vio afectada por este requerimiento. Es aquí donde se mostró la ausencia de información por parte de los productores de cacao generando consecuencias y afectando las exportaciones. Apoyando la idea, López *et al.* (2020) señaló que el Perú tiene grandes oportunidades en cuanto a las producciones y exportaciones agrícolas de cacao, teniendo como ventajas el clima, la mano de obra y las fuerzas productivas, aun cuando lo que los detiene son parámetros en las exigencias del mercado internacional. Además, Sosa (2018) mencionó que existen posibilidades para lograr la introducción de productos del

cacao en los mercados internacionales, haciendo referencia a las ferias internacionales donde los exportadores pueden enseñar sus productos, disponiendo relaciones con los importadores, mayoristas o representantes. El Perú ha estado demostrando que, con su procedencia y alto ingreso y demanda de cacao y chocolates finos, puede ser reconocido a nivel mundial, asimismo se llegue a conseguir el progreso de la reducida, media y gran industria de este sector que es la producción y exportación.

Se planteó el problema general ¿Cuáles son las oportunidad de comercialización en el mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura?, asimismo los problemas específicos, ¿Cuál es el comportamiento de la demanda del mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022?, ¿Cuáles son los factores económicos del mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022?, ¿Cuáles son los factores competitivos del mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022?, ¿Cuáles son los factores políticos del mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022?.

La presente investigación se justificó teórica y metodológicamente, en la importancia que tiene la producción de cacao en el país y en la región, por lo que se aportaron conocimientos acerca de la capacidad potencial y la oportunidad de exportación hacia Italia. Con la finalidad de que más investigadores, productores y exportadores de cacao se beneficien de la investigación. Cohen y Gómez (2019) comprendieron que una investigación se justificó metodológicamente en el momento en que se planteó un nuevo enfoque que facilite alcanzar conocimiento verídico o firme. Además, Fernández (2020) mencionó que la justificación teórica tiene que ver con la necesidad de indagar los planteamientos teóricos que relacionan la dificultad que se muestra, en conclusión, de progresar en el conocimiento de un término de investigación, con el fin de lograr analizar y discutir sobre la problemática verificando con teorías y comparando resultados.

Como objetivo principal se planteó determinar la oportunidad de comercialización en el mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura. Teniendo, como objetivos específicos, Describir el comportamiento de la demanda del mercado italiano para la exportación de cacao en

grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022. Describir los factores económicos del mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022; Describir los factores competitivos del mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022; Describir los factores políticos del mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022.

II. MARCO TEÓRICO

Según los autores Kuusaana *et al.* (2021) y Abdullahi *et al.* (2021) mencionaron en sus investigaciones que la producción de cacao en los países donde se realizó dicha actividad alzaron significativamente la comercialización internacional y, por lo tanto, también su economía, impulsando a invertir y elaborar fábricas procesadoras para este producto. Además, visualizaron factores que se han tenido en cuenta para una exportación exitosa, siendo estas, el Producto Bruto Interno (PBI), la política, la Organización Mundial de Comercio (OMC) y la Unión Europea.

Al igual que, Guerrero (2019) y Anido *et al.* (2019), indicaron en sus investigaciones que la producción de cacao a nivel mundial ha venido evolucionando tanto como en el sector agrícola y como en lo económico, así mismo ha tenido un gran potencial productivo lo que equivale al 85% de producción a nivel mundial. Recalcan el interés por el cultivo de cacao en el cual los pequeños productores de diferentes países toman una parte importante, transformando las tierras y bosque de la diversidad biológica para la actividad agrícola, permitiéndoles nuevas oportunidades e ingresos económicos, es por eso que procuran mejorar el volumen de la productividad del cultivo, analizando los factores como la fertilización de suelos, el control de plagas y drenaje. Concluyen que en la actualidad el comercio del cacao, mundialmente se ha elevado en gran escala aportando a la economía de cada país.

Por otro lado, Coral *et al.* (2021) y Jaza *et al.* (2021) mencionaron en sus investigaciones que se debe considerar que el producto ofrecido debe obedecer requisitos del país a donde será exportado, en cuanto a calidad, precios, logística, entre otros. Además, mencionaron que se pretendió alentar a los agricultores de cacao a obtener certificaciones de origen, fitosanitarias, orgánicas ya que en la actualidad son pocos los productores que cuentan con estos certificados. Mostraron así que muy a pesar de los gastos complementarios, las producciones de cacao certificadas generan una producción de calidad por lo tanto una exportación exitosa.

Asimismo, Rosales, J. *et al.* (2020), Dávila *et al.* (2020) y Florida Rofner, N. (2021) hablan sobre la contaminación del suelo en los cultivos de cacao, aportan que el control en los niveles de cadmio en los cultivos de cacao puede llegar a afectar toda la producción, dado que para la exportación de este producto si contiene altos niveles

de cadmio se desechará por contaminación. En sus investigaciones correspondientes señalan que, en Perú, el cacao excede los límites establecidos para la salud pública por lo que sugieren efectuar métodos para su disminución.

Igualmente, Crawford *et al.* (2021), Moreno *et al.* (2021) y Rodríguez *et al.* (2021) explicaron en sus investigaciones lo importante que son las estrategias para la producción del cacao en grano, a fin de crear nuevas alianzas en el mercado internacional. Comentaron que aumentar un valor agregado al cacao mediante las mejoras en los cultivos como su cosecha, fermentación o técnicas para controlarlos, hará más atractivo el producto. De la misma manera, la necesidad de crear relaciones con organizaciones o empresas para crecer debido a que el mercado del cacao es muy competitivo y rentable, gracias a esto, la comercialización está ayudando en el desarrollo sostenible de muchas familias rurales.

Además, López Medina *et al.* (2018); Guzmán y Chire (2019); Andrade *et al.* (2019) y Chávez *et al.* (2020) mencionaron que el cacao peruano ha impulsado a que el producto sea considerado y cotizado internacionalmente con las diferentes variedades comerciales determinando la viabilidad, estableciendo como resultado la incorporación de estrategias para la rivalidad de las empresas que incluyan el sector del cacao, todo ello para llegar a alcanzar la ventaja competitiva con la finalidad impulsar la exportación de cacao en diferentes mercados tratando de cumplir con la demanda internacional. Relacionando a los países en la semejanza de los componentes para la producción del cacao para la buena calidad, el nivel competitivo y el tamaño internacional que percibe, estimulando así la exportación y el rendimiento económico de cada país.

Igualmente, Benites (2018) y López *et al.* (2020) expusieron que en el Perú se apreciaron grandes fortalezas y oportunidad para transformar la producción de cacao, apoyándose en que tiene posibilidades de surgir positivamente en las exportaciones del cacao, ya que se cuenta con factores como el suelo, el clima, las fuerzas productivas y el capital humano, por otro lado, para la el estudio del país destino, coincidieron elementos como, análisis de mercado, el disponer buena capacidad para afrontar la competencia, disponer de la adecuada logística y las barreras arancelarias.

Además, Harwich (2020) agregó la idea de que los productores necesitan motivarse a exhibir su producción ante posibles clientes con gran dominio adquisitivo,

logrando aumentar así su lista de clientes. Del mismo modo, sostuvo que la buena calidad en la producción hace que se puedan cumplir con las normas que exige el mercado internacional.

Por otra parte, Hernández y Cárdenas (2018), Cárdenas (2019) y Higuchi *et al.* (2022), analizaron la influencia de las políticas públicas y la asistencia técnica para la productividad y la exportación del cacao en el Perú. La productividad de los pequeños agricultores se atraviesa por muchas limitaciones de comercialización, lo que perjudica el acceso a los mercados finales, es por eso que la asistencia técnica es de primordial manejo para levantar los diferentes retos que atraviesan los productores, así mismo, con el uso de nuevas tecnologías y los servicios de extensión se produce un impacto revelador para la productividad. Además, se evaluó la función productiva y eficiencia técnica en los productores de cacao, dando resultados positivos para la producción. Ante la fijación de las políticas públicas se ha aplicado el avance de hectáreas cosechadas y producidas, para mejorar los sistemas de manejo agrarios y, por tanto, la competitividad de los cacaoteros, lo cual ha logrado un incremento en las exportaciones nacionales.

Según los autores Chupillon *et al.* (2017) comentan que el cadmio es uno de los metales pesados con menos frecuencia en las plantaciones de cacao en diferentes lugares del Perú. Destacando los valores nulos (0.00 mg) de las regiones de Cajamarca, San Martín, Cusco y Huánuco. Asimismo, resaltan los mayores valores de cadmio que se encontraron en Piura, en la zona Norte del Perú. Concluyeron que los suelos muestreados por los valores de metales pesados como hierro, cobre, zinc, manganeso, cadmio, níquel y plomo, se encuentran por debajo de los niveles que se consideran como fitotóxicos por lo que no resultan ser un riesgo para la comercialización.

Finalizando, Curo *et al.* (2020) y Lares (2020) mencionaron que la cadena de valor está relacionada directamente con el crecimiento económico de los productores de cacao. Además, expresaron la implementación del comercio electrónico en la región Piura, describiendo el impacto efectivo en el rendimiento de la comunicación eficaz en las agroexportaciones con el consumidor. Resaltaron también, que las políticas peruanas tienen que tener en cuenta también las demás regiones

productoras de cacao nacionales, debido que es importante el gran potencial y la gran generación de ingresos que se pueden originar.

De acuerdo con las bases teóricas relacionadas, la variable oportunidad de comercialización fue sustentada por la teoría Sarasvathy (2017) quien establece la variable como ideas originadas con la finalidad de conseguir beneficios económicos, donde el impacto sea favorable y determinar acciones para llevarlo a cabo. Examinando que las oportunidades comerciales inician desde la medida en que el producto es deseado por el consumidor y de esa manera se constata que probablemente se podría realizar. Para complementar, Arroteia y Hafeez (2019) enfatizan que la indagación de oportunidades es un efecto de actividades colectivas. Muchos empresarios utilizan herramientas para conseguir información de los mercados extranjeros, conjuntamente se menciona que la comercialización depende de adaptar el producto a la exportación. Mientras que Jimenes (2019) conceptualiza la comercialización como, cuando el producto percibe una demanda en el extranjero y esta puede abastecerse.

Para esta variable se generan tres dimensiones que evalúan la oportunidad de comercialización hacia un mercado potencial, el comportamiento de la demanda, que hace referencia a la evaluación de la cantidad o valor de algún bien o servicio que el mercado potencial adquiere de un país externo, donde se expresa el valor de importaciones de cacao en Italia y el volumen de las importación de cacao en Italia en los últimos cinco años, los factores económicos, donde se expresan analizando la balanza comercial, que es el registro económico que desarrolla un país, examinando las importaciones y exportaciones realizadas; el Producto Bruto Interno, que es el valor de los bienes y servicios producidos por un país en un año y las barreras arancelarias y no arancelarias, identificando los impuestos que se deben cancelar por las exportaciones o importaciones en las aduanas y las regulaciones del mercado estudiado. Siguiendo con los factores políticos, medidos mediante el riesgo país, que expresa las probabilidades de infracciones financieras de un país determinado e identificado en un mapa del riesgo político a nivel mundial. Y, por último, los factores competitivos medidos mediante la identificación de los países de donde el país de Italia exporta el cacao en grano y los países exportadores de cacao en grano a nivel mundial, donde se identifican aquellos países que exportan el mismo producto al mercado estudiado (Ferrell y Hartline, 2018).

En relación a la segunda variable, exportación se sustentó por la teoría de David Ricardo con la ventaja comparativa donde explicaron la competencia de producir y promocionar bienes y servicios a bajo valor con respecto a otros países, donde dicho autor extiende la teoría competitiva para aquellos donde su producción se encuentre en una posición sobresaliente al resto (Palmieri, 2019). De esta manera se escogió esta teoría debido a que se conecta con la investigación, puesto que el Perú presenta una ventaja en la producción del cacao con respecto al país determinado.

Por otro lado, se define conceptualmente la práctica de exportación, como una gestión que soporta riesgos. Se refiere así al hecho de enviar y recibir mercancías y géneros, lo cual el resultado final en conclusión incurre en unas ganancias para la empresa o país emisor. Un régimen aduanero que consiste en la salida de productos fuera del país de origen hacia otro. Existen distintos procedimientos, métodos o variedades de exportación, tales como, hacerlo desde la empresa base hacia una sucursal en otro país. Las cuales pueden ser medidas por la evolución y variación de las exportaciones y las proyecciones del cacao en grano para la exportación hacia Italia (International Chamber, 2018).

Para esta variable se generan dos dimensiones para evaluar las exportaciones de cacao en grano, estos son el comportamiento de la oferta, donde se identifica el número de hectáreas que disponen para la exportación, las cantidades dispuestas a ofrecer por las empresas estudiadas, y la Evolución y variación de las empresas exportadoras piuranas, y la producción, que complementa la primera dimensión, haciendo referencia a la actividad que realizan las empresas estudiadas con el fin de aprovechar ventajosamente sus recursos disponibles. Estudiando esta dimensión se identifican los precios equivalentes al cacao en grano de las empresas estudiadas, la variación en los precios a lo largo de los últimos cinco años e identificando la cantidad disponible de mano de obra para la producción del producto (Daniels, 2018).

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

El trabajo de investigación, según su finalidad, fue aplicada, este tipo resuelve problemas prácticos, realizando descubrimientos mediante investigaciones y permite que se planteen soluciones para los objetivos de estudio (CONCYTEC, 2018).

Según el carácter de medida, la presente investigación se dispuso del método cuantitativo. Según Martínez (2018) se enfoca en medidas objetivas y análisis estadístico. Además, explica que el análisis cuantitativo se analiza por medio de predicciones iniciales, que es denominada como hipótesis, y estudios previos, que hace referencia a las teorías existentes. Estos son datos recopilados mediante encuestas, cuestionarios. Es así que se eligió el enfoque cuantitativo para dar a conocer la oportunidad de exportación en el mercado italiano ya que se realizaron entrevistas a las empresas de cacao para identificar si tienen conocimiento de la oportunidad que hay en el mercado italiano y si sus recursos pueden abastecer un nuevo mercado, siendo así, útil para la viabilidad del estudio de investigación.

Según su profundidad, el tipo de investigación se consideró descriptivo, ya que permite observar y explicar un fenómeno o situación dentro del centro de estudio (Arias y Covinos, 2021).

Asimismo, según el alcance temporal, el estudio fue transversal, ya que permitió que la investigación sea un estudio observacional estudiando a la población en un determinado tiempo, relacionándolo con las variables correspondientes (Manterola *et al.* 2019).

Para el diseño de la investigación se tomó en consideración, no experimental transversal para investigar y analizar la oportunidad en el mercado italiano para así abarcar los resultados encontrados en el tiempo indicado. Álvarez (2020) mencionó que la investigación no experimental se da cuando no existe manejo de las variables por medio de los investigadores, sino que se observan las variables tal y como se dan en su contexto natural para que en el transcurso de las investigaciones sean analizados. De igual manera señaló el tipo transversal, el cual evalúa y mide de una las variables y con esos datos se lleva a cabo el estudio; de igual manera se

cuantifican las especificaciones de uno o más conjunto de cantidades en una ocasión establecida, sin estimar la variación de las unidades.

3.2. Variables y operacionalización

Variable independiente: Oportunidad de comercialización.

Esta variable se evaluó mediante las siguientes dimensiones:

- Comportamiento de la demanda
- Factores Económicos
- Factores Competitivos
- Factores Políticos

Siendo los indicadores comprendidos:

- Valor de importaciones de cacao en Italia en los últimos cinco años.
- Volumen de las importaciones de cacao en Italia en los últimos cinco años.
- Balanza comercial
- PBI
- Barreras arancelarias y no arancelarias
- Países exportadores de cacao en grano a nivel mundial.
- Importaciones de cacao en grano de Italia, por países.
- Riesgo país
- Mapa del riesgo político.

Variable dependiente: Exportación de cacao en grano.

Esta variable se evaluará mediante las siguientes dimensiones:

- Comportamiento de la oferta
- Producción

Siendo los indicadores comprendidos:

- Cantidad ofrecida de cacao en grano por las empresas piuranas.
- Evolución y variación de las exportaciones piuranas.
- Cantidad de hectáreas disponibles para el cacao en grano por las empresas piuranas.
- Precios por tonelada métrica de cacao en grano en los últimos cinco años.
- Disposición de mano de obra.

- Precios por toneladas en las empresas exportadoras actualmente.
- Capacidad productiva.
- Producto Ofrecido
- Cadena de suministro del cacao en grano

Para ambas variables la escala de medición: fue escala de intervalo, ya que permitió la clasificación y el orden en los elementos evaluados.

3.3. Población, muestra y muestreo

POBLACIÓN

Según Bologna (2018) definió a la población como un conjunto total de participantes, objeto de estudio o medidas que poseen algunas determinaciones entre sí y se encuentran en un sitio y en un punto establecido, por donde se fue desarrollando la investigación. Para esta investigación, la población fueron todas las empresas exportadoras de cacao en grano de la región Piura.

CRITERIOS DE INCLUSIÓN

Se designaron criterios de inclusión, a las peculiaridades de los participantes de la población de preferencia. Que se acepte su ingreso para hacer parte de la población en observación. (Arispe *et al.* 2020)

En este estudio los criterios de inclusión fueron:

- Empresas exportadoras de cacao en grano.
- Exportaciones de los últimos 5 años.
- Empresas activas actualmente.
- Empresas exportadoras que estén ubicadas dentro de la región Piura.

CRITERIOS DE EXCLUSIÓN

Se designaron criterios de exclusión a los participantes de la población que no pueden participar o no formar parte de la población en estudio. (Arispe *et al.* 2020)

En esta investigación los criterios de exclusión fueron:

- Empresas exportadoras de otros productos.
- Empresas Sólo productoras
- De años anteriores al 2018.

- Que no estén registradas en la Región Piura

MUESTRA

Según Sánchez (2018) la muestra en una investigación hace referencia a los elementos que cumple como los subgrupos de cuestiones de una población en donde se recolectan los resultados. Asimismo, Hernández y Carpio (2019) explicaron que la muestra es conocida como el subconjunto de la parte característica de la población, constituida así por unidades muestrales que son los componentes objetos de estudio.

Para esta investigación, según el censo realizado para la investigación se encontraron 02 empresas exportadoras de cacao en grano que están registradas y actualmente exportando, ubicadas en la región Piura, por lo tanto, se realizaron las entrevistas a los presidentes de cada empresa.

MUESTREO

Mencionado anteriormente se utilizará el muestreo No probabilístico por conveniencia. Según Hernández y Carpio (2019) mencionó que en los métodos no probabilísticos se escogen minuciosamente a los individuos de la población manejando criterios específicos, averiguando hasta donde sea posible la representación. Dado que en la investigación se halla la facilidad y disponibilidad de los presidentes/representantes legales de las empresas estudiadas.

UNIDAD DE ANÁLISIS

La unidad de análisis fue entendida como:
Aquella empresa exportadora de cacao en grano que esté ubicada dentro de la región Piura; quien con su experiencia aportó a la investigación elementos importantes para la resolución de problemas futuros que pueden enfrentar aquellos que desean emprender en la evaluación de nuevos mercados con respecto al producto, los cuales serán sujetos de estudio de la investigación y apoyarán a realizar el estudio situacional.

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

En el avance de la investigación se tomó como técnica de recolección de datos, la elaboración de entrevistas para las empresas exportadoras de cacao en la región de Piura, en la cual se recabó información necesaria para la investigación. Además, el análisis documental fue a través de la búsqueda de información por medio de bibliotecas, revistas y herramientas digitales.

Las herramientas que se usaron para la recopilación de información son mediante: La entrevista, donde se dejó constancia de las respuestas que se obtuvieron para la problemática expuesta en el proyecto de investigación. Dicha encuesta fue dada a los jefes encargados de las empresas exportadoras mediante manera presencial y como segunda herramienta de recolección de datos fue por medio de ficha de análisis documental, mediante herramientas de inteligencia comercial donde se realizó la revisión, análisis e interpretación de documentos, además de datos estadísticos acerca del tema de la investigación.

3.5. Procedimientos

Para la recolección de datos establecida, primero se indagó exhaustivamente en documentos y páginas web sobre la exportación de cacao al mercado italiano, en relación a eso se consiguieron estadísticas que fueron útiles para la viabilidad del trabajo. Los datos fueron obtenidos mediante bases de datos de entidades como: La Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (SUNAT); bases de datos internacionales como el Sistema Integral de Información de Comercio Exterior (SIICEX), Estadísticas del comercio para el desarrollo internacional de las empresas (TRADE MAP), los cuales fueron sistematizados en fichas de recolección de datos para anotar con claridad los hallazgos. No obstante, la investigación pasó por un riguroso protocolo para la revisión de la investigación, la cual fue evaluada por el comité de ética de la institución. (Anexo 04)

3.6. Método de análisis de datos

Para el proceso de análisis de información se consiguió datos dinámicos y activos propios del análisis estadístico, por el cual se demostraron datos obtenidos por gráficas y números que permiten dar un resumen de lo encontrado para transformar los datos en información provechosa.

3.7. Rigor científico

En cuanto a rigor científico, la credibilidad se enfocó en ver como los resultados del trabajo de investigación fueron verdaderos para aquellas personas que colaboraron y fueron observadas y para aquellas que tendrán contacto con la presente investigada; en el estudio se realizó la recolección de datos de fuentes primarias por el medio de entrevistas, produciendo descubrimientos conocidos por las personas que colaboraron y del análisis documental, por lo que fue de suma importancia tener documentación y contar con un registro que esté completo acerca de las decisiones y opiniones que los investigadores hayan tenido en concordancia con el estudio realizado. Este enfoque permitió que otro investigador continúe revisando documentos y datos, ayudando a que su investigación llegue a conclusiones similares o distintas.

3.8. Aspectos éticos

En la investigación desarrollada se tuvo presente las prácticas morales de manera ética y responsable, utilizando herramientas para la detección de plagio (Turnitin) para demostrar la validez y veracidad de la investigación. Además, de una evaluación rigurosa por parte del código de ética de la universidad. También, con ayuda del manual de normas APA 7ma edición para el conocimiento decente de las fuentes bibliográficas utilizadas, evitando así quebrantar los derechos de los autores. Además de ejercer con sinceridad la recolección de los datos para la investigación.

IV. RESULTADOS

La presente investigación tuvo como objetivo general, determinar la oportunidad de comercialización en el mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura. de manera que se establecieron objetivos específicos:

Objetivo específico N°1: Describir el comportamiento de la demanda del mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022.

En este objetivo se consideraron las dimensiones del comportamiento de la demanda y el comportamiento de la oferta. En la tabla 1 se presenta la ficha técnica del cacao en grano producto ofrecido por las empresas exportadoras,.

Tabla 1.

Producto ofrecido

FICHA TÉCNICA	
Nombre Común	Cacao
Nombre Científico	Theobroma cacao
Familia	Esterculiáceas
Variedades	Trinitario, Forastero Amazónico y Criollo
Partida arancelaria	18.01.00.10.00 Cacao en grano, entero o partido crudo. 18.01.00.19.00 - Cacao en grano tostado excepto para siembra

Descripción	El cacao es una fruto grande, ovalada, cáscara amarilla, afilada; cada mazorca contiene entre 30 a 40 semillas, las cuales suelen envolver un aceite esencial que le da un sabor aromático particular agradable.
Lugares de producción en Perú	Amazonas, San Martín, Tumbes, Piura, Junín, Cajamarca, Huánuco, Ucayali, Cusco, Ayacucho.
Cosecha	Todo el año Temporada mayor: Mayo a Junio Temporada menor: Julio a Octubre
Principales mercados demandantes	Países Bajos, Bélgica, Alemania, Italia, Estados Unidos, etc.

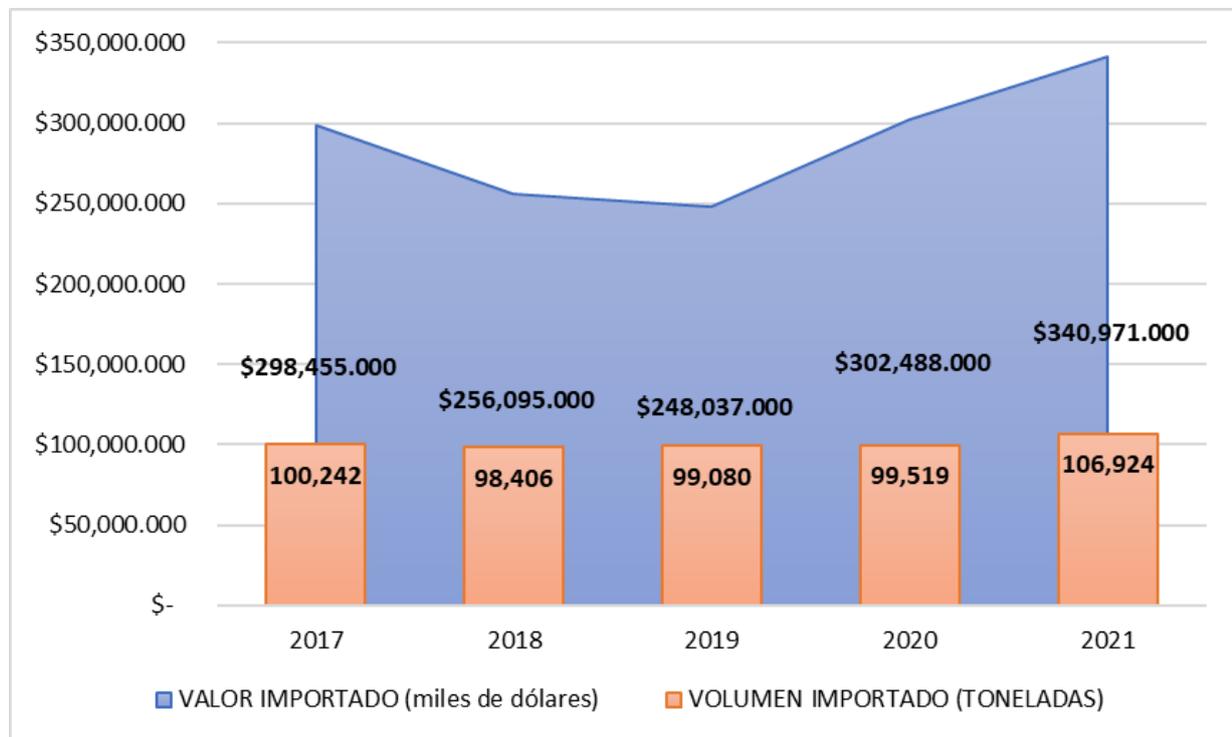
NOTA. Tabla sobre ficha técnica del cacao. *Elaboración propia con base en datos obtenidos por medio de entrevista y Siicex.*

Visualizando en la tabla 1, la ficha técnica del cacao en grano se muestra que proviene del árbol denominado Theobroma quien da las semillas de cacao que son usadas para la elaboración del chocolate. El cacao en grano en la región piura se ha posicionado como un producto de calidad, ganando concursos nacionales sobre la calidad del producto, certificando el duro trabajo que realizan los productores piuranos, haciendo que su producto sea reconocido a nivel internacional, resaltando que la región es uno de los pocos lugares donde se cultiva esta variedad haciendo más atrayente el producto.

A su vez, en la Figura 1 muestra los resultados en relación al valor y volumen de las importaciones de cacao en Italia en los últimos cinco años.

Figura 1.

Demanda de cacao en grano en Italia 2017 - 2021.



NOTA. Figura sobre el valor y volumen de importaciones por años de cacao en grano por parte de Italia en los últimos cinco años. *TradeMap.*

En la figura 1 se aprecia la demanda que tiene el país de Italia con respecto al cacao en grano a nivel mundial a lo largo del periodo 2017 - 2021. Constatando con la presente tabla, que Italia es un mercado fuerte, debido a que la industria de fabricación y procesamiento de chocolate en el país es alta, lo que hace que demande altos volúmenes de cacao en grano. siendo Italia el segundo productor de chocolate como producto de consumo en el mercado europeo, esto siendo conocimiento de las empresas exportadoras de la región Piura, lo que hace que eleven sus ganas de exportar a ese país. Observando que el último año tuvo un volumen importado de 106 924 toneladas valoradas en USD \$340 971. Siendo Europa el mayor importador de cacao en granos en todo el mundo, representando el 56% de las importaciones mundiales. Constatando con la presente tabla, que Italia es un mercado fuerte, debido a que la industria de fabricación y procesamiento de chocolate en el país es alta, lo que

hace que demande altos volúmenes de cacao en grano. siendo Italia el segundo productor de chocolate como producto de consumo en el mercado europeo, esto siendo conocimiento de las empresas exportadoras de la región Piura, lo que hace que eleven sus ganas de exportar a ese país.

Añadiendo, en la tabla 2 los resultados obtenidos por medio de la entrevista a las empresas exportadoras de cacao, donde se hace referencia a la capacidad productiva que poseen, identificando el total de producción que tienen al año y el porcentaje de la producción que es exportado hacia el mercado internacional.

Tabla 2.

Total de producción y porcentaje disponible para un nuevo mercado de las empresas en Piura.

Empresa	Total de producción al año	% de la producción que es exportado	Producción dispuesta a exportar a nuevo mercado	% de lo que dispone a exportar a nuevo mercado
Empresa N° 01	45 - 50 toneladas	60%	20 - 27 toneladas	40%
Empresa N° 02	200 - 400 toneladas	55%	90 - 180 toneladas	45%

NOTA. Tabla sobre el total de producción al año, el porcentaje de producción que exporta y el porcentaje de producción que dispone exportar a un nuevo mercado. *Elaboración propia con base en datos obtenidos por medio de entrevista.*

Según la tabla 2 la empresa N° 01 de cacao en grano cuenta con un total de 200 hectáreas las cuales están distribuidas en salitral, Bigote y Canchaque, siendo así su producción anual de entre 45 a 50 toneladas de donde exporta el 60% de su producción al país de España, también menciona que están tratando de incrementar su nivel de producción e implementando nuevas hectáreas para poder ofrecer más cantidad de cacao en grano. Mientras que la empresa N° 02 cuenta en la región de Piura con un

total de 550 hectáreas, produciendo un total de 200 a 400 toneladas de cacao en grano, exportando el 55% de su producción a diferentes países como Alemania, Suiza, Ecuador y Chile. Ambas empresas están dispuestas a exportar hacia el país de Italia si es que este resulta viable, donde su producción adicional tendría por destino satisfacer la demanda exterior. Adicionalmente, según la entrevista desarrollada, las empresas cuentan con 4 administradores que se encargan de diferentes funciones en las empresas y la empresa N° 02 cuenta con 400 socios y la empresa N° 01 que cuenta solo con 216 socios.

Objetivo específico N° 2: Describir los factores económicos del mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022

En este objetivo se consideró la dimensión de factores económicos. En la tabla 3 se mostraron los resultados en relación a la balanza comercial y su representación dentro del PIB, debido que, el análisis de la balanza comercial permite observar la relación entre las exportaciones e importaciones con el mundo en un determinado tiempo.

Tabla 3.

La Balanza Comercial de Italia 2017 - 2020

AÑO	BALANZA COMERCIAL	BALANZA COMERCIAL % DEL PIB
2021	44.191,7 M€	2,48%
2020	63.289,5 M€	3,81%
2019	56.115,9 M€	3,12%
2018	39.279,7 M€	2,22%
2017	47.641,8 M€	2,74%

NOTA. Tabla sobre la variación de la balanza comercial de Italia desde el año 2017 hasta el 2021. *DatosMacro*

Los resultados muestran que Italia en el año 2021, registró en su balanza comercial 44 191,7 Millones de euros, representando un 2,48% de su PIB registrando así un superávit, el cual fue inferior al alcanzado en el año 2020 que fue de 63 289,5 millones de euros, con un 3,81% de su PIB. Esta alteración sucedió debido a que se incrementaron las exportaciones representando el 28,97% del PIB en el país, siendo mayores que las importaciones, que, aunque crecieron fueron menores que estas, las cuales representaron el 26,49% de su PIB. El PIB del 2021 fue de 1.782.050 Millones de euros con una variación anual de 6.7%.

Además, en la tabla 4 se presentan los resultados obtenidos acerca de las barreras arancelarias y no arancelarias que tiene Perú con Italia, reflejados en el Tratado de Libre Comercio entre Perú - Unión Europea. como resaltó Baena (2018) Las barreras arancelarias son impuestos que se deben abonar en un país para poder exportar o importar un bien o servicio. Mientras que las barreras no arancelarias, son medidas distintas a un arancel que pueda alterar el comercio de mercancías importadas, donde se pueden encontrar medidas sanitarias y fitosanitarias, obstáculos que requieren un cambio en las características técnicas de las importaciones.

Tabla 4.

Barreras arancelarias y no arancelarias

TLC PERÚ - UNIÓN EUROPEA	
Partida arancelaria	18.01.00.19.00 - Cacao en grano tostado excepto para siembra
Barrera arancelaria	Ad Valorem 0.00%. Exento de arancel.
Barreras no arancelarias	Normas de Origen Declaración en factura Certificado Fitosanitario - emitido por senasa LMR - Límite máximo de residuos de plaguicidas Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios Certificaciones Voluntarias : Agricultura ecológica de la UE Global G.A.P. Safe Quality Food Program - SQF Fair Trade Certificación Orgánica Norma de producción orgánica: EU 834/2007 - EU 889/2008. Está certificación es necesaria para exportar el producto orgánico a Europa.

NOTA. La tabla sobre las barreras arancelarias y no arancelarias con respecto al cacao en grano en el país de Italia. Elaboración propia con base en datos obtenidos por medio de TLC Perú - UE y PROMPERU.

Los resultados en la tabla 4, muestran que según el tratado de libre comercio Perú - Unión Europea, el producto 18.01.00.19.00 - Cacao en grano tostado excepto para siembra está libre de arancel para la exportación hacia el país de Italia. En cuanto a las barreras no arancelarias se encontraron documentación que se basa en certificar la originalidad del producto para disponer del beneficio arancelario. Además de encontrarse los límites máximos de plaguicidas permitidos por el gobierno de Italia, el cual aplica la regulación de la base de datos de la Unión Europea sobre metales pesados que se pueden llegar a encontrar en la producción. Al igual para obtener la certificación orgánica se debe tomar prioridad a medidas preventivas para el control de las plagas, las enfermedades y las malas hierbas y establecerse las condiciones para utilizar productos fitosanitarios.

Asimismo, en la tabla 5 se presentan los requisitos para la entrada al mercado italiano, describiendo los niveles de plaguicidas y demás metales pesados aceptados por la Unión Europea. Además de las certificaciones y normas que garantizan la calidad del producto.

Tabla 5.

Requisitos para la entrada al mercado italiano

Requisitos legales	
Plaguicidas	Dibromoetano 0,02* mg/kg Dicloro 0,1* Clopiralida 0,5
Micotoxinas	ocratoxina A , es una micotoxina las cuales son toxinas naturales producidas por algunas especies de hongos (mohos), y pueden estar presentes en los alimentos. Los mohos crecen en varios cultivos
Metales pesados como cadmio	el cadmio es un problema muy particular para el cacao en grano, los niveles exigidos son de entre 0,3 a 1.0 ppm
Requisitos de calidad	
Certificación de calidad	Certificado de Calidad: A través de este documento se hace constar que determinada mercancía cumple con ciertos estándares, una especificación o norma técnica suministrada por la parte interesada. Para el caso de alimentos y bebidas, este documento es emitido por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA).
Según el consumidor	Los consumidores en Italia evalúan la calidad y el sabor del cacao en grano, Según la federación del comercio de cacao, la intensidad del sabor y el aroma

	es un criterio clave de calidad en este producto. (feration of cocoa commerce, 2020)
Norma iso 34101	La serie ISO 34101 es el resultado de una colaboración entre el CEN (Comité Europeo de Normalización) y la ISO (Organización Internacional de Normalización). Las dos organizaciones han establecido comités de estandarización compuestos por una amplia gama de expertos internacionales y una fuerte representación de jugadores en el campo. Tiene como finalidad implementar las buenas prácticas agrícolas, proteger el medio ambiente, y mejorar las condiciones sociales y los medios de vida de los agricultores. Todo esto con el fin de que a futuro el cultivo de cacao sea más atractivo para los jóvenes, lo cual es relevante ya que le ayudará a cambiar sus plantaciones en negocios económicamente viables.

NOTA. La tabla sobre Requisitos para la entrada al mercado italiano. Elaboración propia con base en datos obtenidos por RAMPERÚ.

La tabla 5 muestra los metales pesados más comunes que se encuentran en la producción de cacao en grano y las certificaciones requeridas para el ingreso del producto al país de Italia, se menciona que los consumidores italianos de cacao en grano tienen en cuenta la calidad del producto que importan por lo que es de gran importancia contar con las certificaciones que respalden la calidad del producto. Ambas empresas están al tanto de estas exigencias por parte del país, es por eso que tienen mucha precaución en el tema de metales pesados como el alto contenido de cadmio, Níquel, entre otros y sobre los requisitos de calidad para tener en cuenta para la exportación, las entrevistas realizadas la empresa N° 02 menciona que si su producto detecta alto contenido de cadmio es mezclado con producto que llega de otras zonas del Perú con el fin de aminorar este elemento químico y que no llegue a afectar la exportación.

Adicionalmente, en la tabla 6 se presenta la cadena de suministro del cacao en grano.

Tabla 6.

Cadena de suministro del cacao en grano

Cadena Logística	Cadena de valor	Cadena de producto orgánico
<ul style="list-style-type: none"> ● Acondicionamiento de tierra. ● Plantación ● Recolección de producto ● Ensacado con sacos de arpillera que protegen del polvo y del agua. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cultivo, manejo de plagas ● Poda y frutos enfermos. ● Cosecha y selección. ● Limpieza de impurezas 	<ul style="list-style-type: none"> ● Zona de amortiguamiento ● Conservación ● Protección y mejoramiento del suelo ● Transformación hacia fertilizantes orgánicos ● Compra de insumos permitidos para el cuidado del producto.
<ul style="list-style-type: none"> ● Selección de los granos ● Acuerdo de la carga de sacos ● Contratación del transporte de carga ● Certificación fitosanitaria por Senasa 	<ul style="list-style-type: none"> ● Remover cáscara ● Fermentación de los granos ● Lavado y secado ● Revisión del producto en cuanto al aroma, humedad y tamaño) trillado y clasificación 	<ul style="list-style-type: none"> ● Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y responsabilidad social
<ul style="list-style-type: none"> ● Almacenamiento del producto final con ventilación, envasado y etiquetado ● Certificación fitosanitaria de la planta de procesamiento 	<ul style="list-style-type: none"> ● En las plantas de procesamiento se realiza la limpieza final del producto. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Certificación de los sistemas productivos de calidad de transporte. ● Certificación de productos orgánicos por Senasa

<p>empaques.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Certificación de exportación de productos procesados de origen vegetal ● Preparación de documentos para la revisión de aduanas, como factura comercial, documento de transporte, certificado de origen, póliza de seguro, DAM, permisos. ● Recepción de la carga ● Agrupación y apilamiento en zonas de pre-embarque. ● Colocación de la carga de embarcación. 		
---	--	--

NOTA. La tabla sobre Cadena logística, cadena de valor y cadena de producto orgánico del cacao en grano. Elaboración propia con base en datos obtenidos por MIDAGRI.

Según la tabla 6 se muestran los procesos logísticos para la producción y exportación de cacao en grano. Una vez se haya empezado con la preparación de la tierra para la cosecha, un encargado lleva el control post cosecha desde que se recibe el grano que viene de las parcelas, para la selección del producto hasta la fermentación, el secado y el almacenamiento del producto, de igual forma, se hace la contratación del transporte, y se coloca la carga de embarcación. Además, la cadena de valor mide que el producto debe tener certificación fitosanitaria por senasa, un control de monitoreo por plagas, poda y limpieza, al igual contar con los insumos necesarios para el cuidado del producto. Por último, indica la cadena de productos orgánicos que se debe tomar por las buenas prácticas agrícolas, realizando la transición de fertilizantes orgánicos y obtener certificación orgánica por senasa.

Asimismo, en la figura 2 se describe la cadena de distribución para la comercialización del cacao en grano.

Figura 2.

Cadena de distribución



NOTA. Figura la cadena de distribución de las empresas exportadoras. *Elaboración propia con base en datos obtenidos por medio de la entrevista.*

En la figura 2 se hace referencia al proceso de exportación del cacao en grano. Las empresas toman como embalaje para la exportación, sacos de fibra natural de 50 kilos, cumpliendo con estándares de calidad y certificaciones específicas como las fitosanitarias, estos sacos son característicos por ser biodegradables y por resguardar un óptimo rendimiento para la conservación del aroma, la humedad requerida para su almacenamiento y su ventilación. El producto a exportar, es trasladado por contenedores de 40 pies y el valor dado es de \$5,700, el cual es transportado primero por vía terrestre, hacia el puerto de exportación y después es transportado por vía marítima al puerto destino. Asimismo, para la comercialización, ambas empresas inician evaluando el mercado objetivo, analizando la demanda que se tiene del producto por el consumidor, además de verificar las exigencias impuestas por el país que son mencionadas anteriormente.

Además, en la figura 3 se describe la distribución física internacional que consiste en el recorrido del producto hasta llegar al destino, detallando la ruta marítima desde el puerto de origen hasta el puerto destino.

Figura 3.

Distribución física internacional



NOTA. Figura sobre la ruta Europa desde puerto callao hasta el país destino Italia (puerto salerno). *Figura obtenida por medio de SIICEX - Simulador de rutas marítimas.*

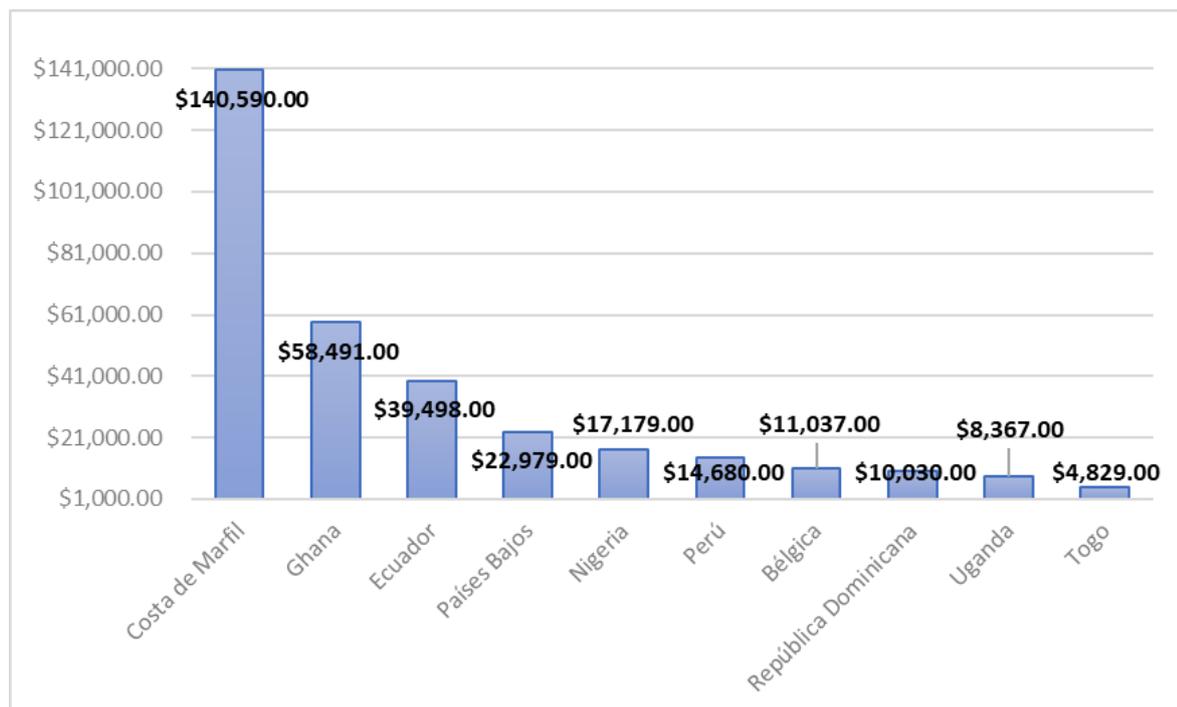
La figura 3 muestra la ruta de la carga por transporte vía marítima, debido a que es el método utilizado por las empresas estudiadas. Siendo el puerto de origen, el puerto Callao y el puerto destino, el puerto Salerno de Italia. Siendo el tiempo de tránsito aproximadamente de 25 a 30 días. Según menciona Siicex las tarifas promedio de flete por contenedor serían de \$2,800 por 20 pies y \$5,700 40 pies refrigerado.

Objetivo específico N° 3: Describir los factores competitivos del mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022

En este objetivo se consideraron las dimensiones sobre los factores competitivos y la producción en las empresas exportadoras de cacao en grano de Piura. Agregando, en la figura 4 se presentan los países principales de donde el mercado italiano importa cacao en grano.

Figura 4.

Países que exportan cacao en grano al país de Italia



NOTA. Figura sobre los países exportadores de cacao en grano a Italia, según el valor FOB importado en el año 2021. *TradeMap*

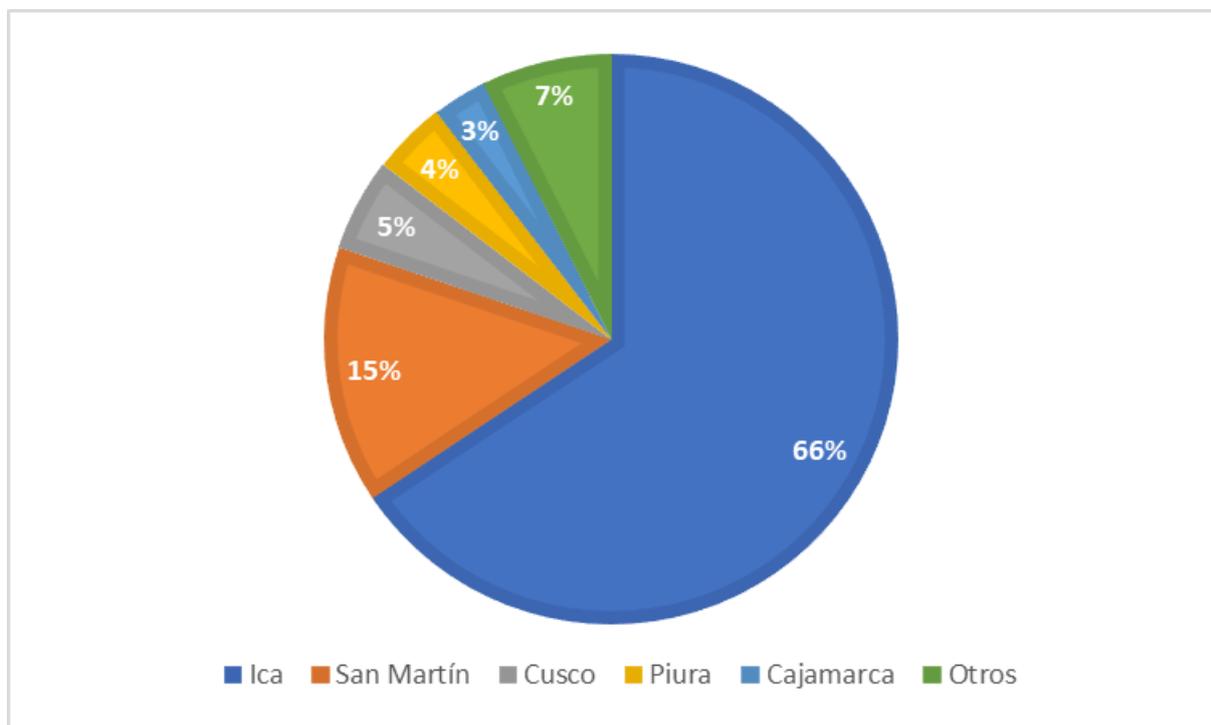
Según los resultados obtenidos el Perú se encuentra como el sexto país con un valor importado de \$14 680 de entre los principales países que exportan cacao en grano al país de Italia, teniendo en primer lugar el país de costa de marfil el cual también se denomina como el primer país exportador de cacao en grano a nivel mundial, encontrándose también a Perú dentro de los primeros lugares en el octavo puesto de los países que exportan cacao en grano a nivel mundial. Lo que los hace querer ganar

más presencia en este mercado dado que según los entrevistados, el cacao peruano es distinto a otros, mencionan que en la región tienen variedad, el cacao producido es distinto en cuanto al olor y sabor, es más dulce. Mientras que otros en cuanto al sabor son más insípidos y no tiene olor, por eso necesitan otros procesos para que llegue a exportarse.

Mientras que, en la figura 5 se muestran los resultados obtenidos en cuanto a las principales regiones del Perú que producen cacao en grano.

Figura 5.

Principales zonas de producción de cacao en grano en el Perú



NOTA. Figura sobre el porcentaje de producción en las principales regiones del Perú que producen cacao en grano. *Midragri*

La figura 5 presenta las regiones que producen cacao en grano, de las cuales Piura representa el 4 % de la producción a nivel nacional midiéndose con regiones como Ica, San Martín, Cusco y Cajamarca. Las cinco regiones representan el 93% de la producción nacional, participando entre 100 mil pequeños productores, alcanzando

en el 2021, 157.000 toneladas de cacao peruano con una tasa de crecimiento de 14% anual.

Mientras que, en la tabla 7 se muestran los resultados obtenidos en cuanto al precio del cacao en grano por toneladas en las empresas exportadoras de Piura actualmente. Además, el peso neto y valor fob exportado en el 2021.

Tabla 7.

Precios por toneladas en las empresas exportadoras 2021- 2022.

Empresa	FOB, 2021.	Peso Neto Kg., 2021.	Precios FOB, 2021.	Precios por tonelada, 2022.
Empresa 01	97 800	24 000	USD \$ 4.08	USD \$ 2.5 Mil
Empresa 02	7 310 834	28 023 163.86	USD \$ 3.83	USD \$ 2.6 Mil

NOTA. Tabla sobre valor FOB exportado y peso neto exportado 2021 junto a precios actuales por toneladas de las empresas exportadoras. *Elaboración propia con base en datos obtenidos por medio de entrevista e Infrotade.*

Los resultados mostraron los precios por tonelada utilizando el incoterm FOB dónde integran los gastos para la comercialización del producto como, los costos de embarque, flete y seguros a cargo de las empresas, que disponen las empresas estudiadas actualmente. La empresa 01 actualmente dispone de USD \$2,5 mil y la empresa 02 dispone de un precio similar, que es de USD \$2.6 mil. Sin embargo, en el año 2021 el precio a nivel nacional se estimaba en 2,38 mil dólares la tonelada, pero para las empresas estudiadas el precio en ese año equivalía a entre 4,08 mil o 3,83 mil dólares la tonelada, debido a la inevitable caída de la oferta por la pandemia. En el 2019 el precio se estimaba a 2,44 mil dólares por tonelada y para el año 2017 se encontraba en 2,00 mil dólares la tonelada. Siendo el precio más alto en los últimos cinco años a nivel nacional, el año 2019 con 2,44 mil dólares por tonelada.

Además, en la tabla 8 se describe el manejo en la producción del cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, con el fin de ayudar a mejorar la calidad de su producto.

Tabla 8.

Calidad del producto

Temporalidad	Aspectos a considerar
Pre Cosecha	Se tiene en cuenta las condiciones ambientales del lugar donde se encuentran los cultivos. Para una buena producción los cultivos necesitan sol y sombra. La hojarasca que son las hojas que han caído de los árboles aconsejan que debe permanecer con la finalidad de facilitar la generación de los insectos polinizadores.
Cosecha	Este proceso dura entre 5 meses dependiendo de los factores climáticos. Cuando el producto se considera listo para la recolección, el grano no debe estar verde.
Post Cosecha	En este proceso se realiza el secado con el fin de eliminar y terminar la fase de oxidación del grano de cacao, El secado también es un proceso que debe ser riguroso y cuidar la calidad del lugar, tiempo de volteado del secado por la exposición solar para que estos se sequen de manera uniforme

NOTA. Tabla sobre aspectos para una mejor calidad de cacao en grano. *Elaboración propia con base en datos obtenidos por medio de entrevista y Cakawa Chocolates.*

Según la tabla 8 definir con anticipación el tiempo de los procesos ayudará a mejorar la calidad de la producción de cacao en grano. El cacao peruano está catalogado como uno de los mejores a nivel mundial, por lo mismo que es deseado por grandes fábricas de chocolate que desean elaborar sus productos de cacao peruano. Según las entrevistas realizadas, las empresas mencionan que llevan un control minucioso que es monitoreado por una persona específica para el mejor control de la actividad, desde que reciben los granos de cacao que vienen desde las parcelas hasta

la realización de la fermentación, secado y almacenamiento de la producción. Además, mencionan que en la región Piura se produce un cacao con un olor que trasciende y sobre todo es más dulce y más agradable. Considerando que este control exigente les está funcionando en la calidad por lo que ha hecho que se sigan posicionando en el mercado internacional. Una alternativa para eliminar el alto nivel de cadmio en el cacao en grano es el uso de fertilizantes que contienen nutrientes que son capaces de retener el cadmio, el uso de zinc o calcio limitaría el nivel de cadmio en la producción.

A su vez, en la tabla 9 muestra los resultados sobre las diferentes plataformas digitales que ayudan en el control de la producción y comercialización del cacao en grano.

Tabla 9.

Innovación en plataformas digitales para la producción y comercialización del cacao en grano.

Plataformas Digitales	
Nombre	Objetivo
CIC Agro	<ul style="list-style-type: none"> ● Capacita, controla y optimiza los cultivos de cacao a nivel nacional. ● Brinda recomendaciones sobre actividades dependiendo de la región y la variedad del cacao. ● Brinda recomendaciones sobre el tipo de nutrientes o fertilizantes que favorecen y se adaptan a los cultivos de los productores. ● Brinda catálogo para identificar plagas o enfermedades que afectan a los cultivos.
Cacao Móvil	<ul style="list-style-type: none"> ● Brinda información sobre la documentación acerca de la exportación de cacao ● Brinda vídeos sobre el manejo del cultivo ● Brinda información sobre cómo moderar el nivel de cadmio en el cacao. ● Cuenta con herramientas como Gestión De costos postcosecha que pretende motorizar el registro de costos vinculados al acopio, transformación y comercialización generando un flujo de efectivo y puntos de equilibrio que permitirán a los productores aclarar su toma de decisiones.

b2match	<ul style="list-style-type: none"> ● Pretende potenciar las conexiones entre el proveedor y el comprador. ● Permite organizar eventos virtuales para ofrecer el producto en diferentes mercados con la finalidad de encontrar posibles compradores y discutir precios, volúmenes, calidad, certificados y posibles acuerdos.
---------	--

Nota. Alternativas de Plataformas digitales para los productores de cacao en grano. Elaboración propia con base en datos obtenidos por medio del centro de innovación del cacao, B2match y Cacao Móvil.

En la tabla 9 se presentan plataformas digitales que podrían ser utilizadas por las empresas de cacao en grano. Ambas plataformas ofrecen instrumentos que ayudarán a la producción y comercialización del producto. Cuentan con herramientas como la información sobre las posibles plagas que se pueden percibir en las plantaciones, además de información sobre la documentación necesaria para exportar el producto. Según las entrevistas realizadas las empresas están empezando a tomar acciones para incrementar su productividad y a su vez monitorear sus procesos. Comentan que se está trabajando en involucrar a las nuevas generaciones y utilizar programas que les permiten por satélite monitorear lo que siembran sus productores, los productos químicos que se están usando, si es que les faltan a las parcelas poda o si alguna hectárea está teniendo problemas, todo eso monitoreado a través de un celular móvil.

Objetivo específico N° 4: Describir los factores políticos del mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022.

Para el desarrollo del objetivo se decidió identificar los factores políticos del mercado italiano. Para eso en la tabla 9 se describe el riesgo país de Italia, Es el riesgo de todo país frente a operaciones financieras internacionales, indicando si el país es óptimo para la inversión.

Tabla10.

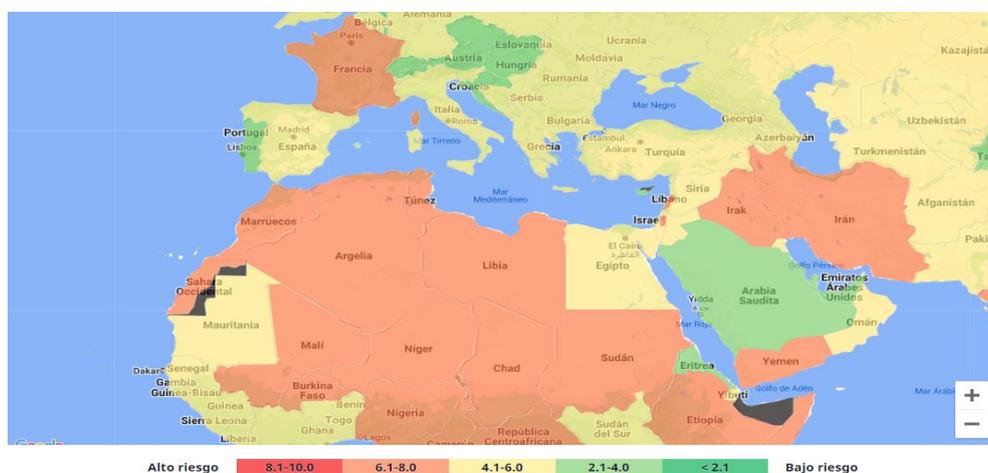
Riesgo país

Italia		
Situación Política	Relativamente Estable	
Riesgo Comercial	Alto	
Riesgo Político	Corto Plazo Riesgo bajo	Medio/Largo Plazo País Renta Alta

NOTA. Tabla sobre el riesgo país de Italia. cesce

Figura 6.

Mapa de riesgo político a nivel mundial.



NOTA. Figura sobre riesgo político identificado en mapa por países a nivel mundial.
Marsh 2022

Según la figura 6 se mostró en MARSH, que es una plataforma digital que se dedica al análisis y localización de los riesgos políticos por medio de un mapa detallando el riesgo de los países a nivel mundial. (MARSH, 2022) y en la tabla 10 que mostró el estudio del riesgo país en Italia, enseñando, que en cese, el riesgo político es bajo, por lo que se determina que Italia es un país que no presenta un riesgo político elevado.

Sin embargo, tampoco se puede decir que sea confiable al 100%, debido a los cambios políticos que están surgiendo en la actualidad y las situaciones del gobierno que pueden afectar a Italia como un mercado potencial, estas situaciones negativas pueden reflejarse en la disminución de inversión extranjera. No obstante, evidentemente es uno de los países potenciales para la exportación de cacao en grano por el alto consumo que año tras año va aumentando.

V. DISCUSIÓN

Acorde a los resultados obtenidos en la presente investigación, se planteó lo siguiente: La ola digital permite integrar al mercado nuevos productos a nichos específicos.

Con relación al objetivo general determinar la oportunidad de comercialización en el mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, se estableció que, si existe una oportunidad comercial para la exportación de cacao en las empresas piuranas, dado que, existe una demanda de altos volúmenes por parte del país en cuanto al cacao en grano, además, encontrándose la oportunidad de integrarse a la era digital, el e commerce, que permite integrar el producto a nuevos mercados, mencionando en resultados de igual manera plataformas digitales que ayudarán a los productores de cacao, los cuales son específicos para el sector de cacao permitiendo la comercialización e información para este producto, constatándose con la teoría sobre oportunidades de comercialización donde Sarasvathy (2017) quien menciona que una oportunidad de comercialización se establece cuando se aprecia que el producto es deseado por el consumidor y a la vez puede determinar si es que se puede abastecer. Al igual que las empresas que son objeto de estudio en la investigación, se encuentran en capacidad para poder abastecer un nuevo mercado, siempre y cuando se permanezca el compromiso de capacitar y manejar consistentemente el mantenimiento de las hectáreas con el fin de mejorar la producción y que se produzca al 100%. No dejando de lado el hecho de que ya tienen práctica en cuanto a exportación. Guerrero (2019) y Anido et al. (2019), indican que la demanda de cacao ha generado que muchos de los pequeños y grandes productores busquen mejoras en sus cultivos con el fin de optimizar el volumen de la productividad de sus cultivos, igualmente recalcan la importancia que se le están poniendo a las exigencias en el control de plagas del producto.

Siguiendo con los objetivos específicos, el describir el comportamiento de la demanda del mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022, en donde los resultados obtenidos presentaron que Italia tiene un alto nivel de demanda de cacao en grano, debido que en el país tiene un alto volumen de producción de chocolate por lo que las fábricas procesadoras de Italia

necesitan granos de cacao para su elaboración para luego ser exportado como producto de consumo. Esto se verifica en las grandes cantidades de cacao en grano que han importado desde diferentes países del mundo. Gavrilora (2021) y Myers (2022) mencionaron que hoy en día la demanda de cacao se ha observado en aumento a nivel mundial, especialmente en Europa, puesto que se considera un mercado muy diverso, ya que las empresas europeas compran cacao en grano de diversos orígenes y calidades para satisfacer la fuerte demanda de la diversificada industria de transformación del cacao. Esto resaltando la oportunidad que tienen las empresas estudiadas, observando según los resultados obtenidos que ambas empresas exportadoras de Piura están dispuestas a ofrecer su producto hacia Italia y que tienen cómo abastecer de cacao en grano a este nuevo mercado. No obviando las actividades que están realizando para mejorar su producción y que esta produzca al 100%, lo que muestra su desempeño e interés por exportar a nuevos mercados.

Siguiendo con el objetivo, describir los factores económicos del mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022. Se estableció que Italia se encuentra dentro de las 10 economías más grandes e importantes a nivel mundial por su volumen en el PIB que según los resultados en el 2021 se encontró en 1.782.050 Millones de euros. Al igual que su balanza comercial, en el 2021 se encontró en superávit, debido a que se incrementaron las exportaciones, siendo mayores que las importaciones, que de igual manera aumentaron como se mencionó anteriormente. Además, la relación de Perú e Italia facilita, generosamente, el comercio entre ambos países. esto haciendo referencia a la existencia del TLC Perú - Unión Europea, donde se halla la exención de aranceles y exigencias fitosanitarias que se deben cumplir para este beneficio arancelario, resaltando que los consumidores italianos de cacao en grano exigen calidad en el producto que importan, por lo que es de gran importancia contar con las certificaciones que respalden la calidad del producto, lo que las empresas piuranas ya tienen conocimiento y los hace que actualmente sean más rigurosos en el control cadmio y otros metales pesados que se puedan encontrar en su producción. Concordando así con Coral *et al.* (2021) y Jaza *et al.* (2021) quienes mencionaron en sus investigaciones que los productores para exportar su producto deben obedecer los requisitos del país a donde será exportado su producto. Además de alentar a los productores a obtener certificaciones. Mostraron así que las

producciones de cacao certificadas generan una producción de calidad por lo tanto una exportación exitosa.

Continuando así, con el objetivo describir los factores competitivos del mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022. Se identificó que el comercio del cacao en grano está siendo significativo a nivel mundial. Igualmente, Crawford et al. (2021), Moreno et al. (2021) y Rodríguez et al. (2021) comentaron la gran importancia de tomar estrategias para la producción para así poder crear nuevas alianzas en el mercado internacional. Debido a que el mercado del cacao es muy competitivo y rentable, es primordial relacionarse con organizaciones o empresas para crecer positivamente. Es por eso que las importaciones por parte de la Unión Europea provienen de distintos países productores, el Perú se encuentra en el sexto país con un valor importado de \$14 680 de entre los demás países, siendo uno de los principales países de donde el mercado italiano importa cacao en grano, teniendo a regiones como, Ica, San Martín, Cusco, Piura y Cajamarca como principales productoras de cacao en el Perú. Además, Benites (2018) y López *et al.* (2020) nos hablan que el Perú se presenta como uno de los países con grandes oportunidades y fortalezas para incrementar positivamente en las exportaciones, lo que permite tener más presencia en el mercado, dado a que según los entrevistados el cacao peruano es distinto a otros, gracias a que en la región tienen variedad, el cacao que se produce es distinto en cuanto al olor y sabor. Todo ello gracias a factores como el suelo, el clima, las fuerzas productivas y el capital humano. De igual manera, Guzmán y Chire (2019). López *et al.* (2018), Andrade et al. (2019) y Chávez *et al.* (2020) nos dicen que el cacao peruano ha impulsado a que el producto sea considerado y cotizado internacionalmente con las diferentes variedades comerciales, para llegar a alcanzar la ventaja competitiva con la finalidad de impulsar la exportación de cacao en diferentes mercados, cumpliendo con la demanda internacional. Debido a eso, en las empresas exportadoras de cacao en grano de Piura hace referencia al costo total operativo dividido por su producción total, donde el precio por la empresa 01 y 02 es de un valor de 2.5 mil y 2.6 mil dólares por tonelada lo que en relación a los últimos cinco años los precios por tonelada métrica que es entre 2.0 mil a 2.44 mil dólares, actualmente en las empresas estudiadas se dispone de un precio mayor esto debido a las oportunidades que ha tenido la producción de cacao en grano en la región.

Finalizando, con el objetivo describir los factores políticos del mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022. Según Ferrell y Hartline (2018) expresa que el riesgo país muestra las probabilidades de infracciones financieras del país determinado. La empresa 01 comenta que por la pandemia se dejó de exportar el cacao por las mayores exigencias que requería el país determinado. Es así que los autores Kuusaana, *et al.* (2021) y Abdullahi *et al.* (2021) visualizaron factores que se han tenido en cuenta para una exportación exitosa, siendo estas, el Producto Bruto Interno (PBI), la política, la Organización Mundial de Comercio (OMC) y la Unión Europea. Italia se encuentra en una situación política relativamente estable, es por eso que MARSH, 2022 estudia el riesgo país en Italia que se dedica al análisis y localización de los riesgos políticos mediante un mapa donde se observa el riesgo de los países a nivel mundial, asimismo, indica que el riesgo político es bajo, pero, aun así, no se puede decir que es netamente confiable, eso depende de los cambios políticos que se establezcan. De igual forma, COFACE (2022) considera un riesgo comercial alto por lo que se recalca algunas de las cualidades para el desenvolvimiento del país, y así poder desarrollar el clima de negocios, donde se indica que se deben aumentar los esfuerzos para reducir la informalidad y la evasión fiscal, además, mejorando la calidad de los activos bancarios, también, que se presente una ventaja comparativa en los productos alimenticios más consumidos, de igual forma, la oportunidad del apoyo europeo para la modernización. Después de décadas, a pesar de la inestabilidad electoral, la política italiana está experimentando un raro período de consenso político bajo el gobierno de unidad del primer ministro Mario Draghi. Complementando así que el riesgo político forma parte del riesgo país, también se conforma por otros factores como, la posibilidad de estatización de empresas privadas, no pagar la deuda externa, posibles reformas fiscales, etc.

Con relación a la metodología utilizada, teniendo en cuenta que se realizó el enfoque cuantitativo, se expresa que dicho enfoque permitió positivamente proporcionar los resultados encontrados mediante las entrevista y las fichas documentales las cuales fueron los instrumentos para la recolección de datos de la presente investigación, quienes permiten hallar datos numéricos y estadísticos que ayudan a proporcionar comparaciones y resúmenes de los datos obtenidos acerca de las variables y del objeto de estudio de la presente. En cuanto a lo negativo del enfoque,

se puede decir que en cuanto a la obtención de los datos no hay manera de determinar si las respuestas de los entrevistados son exactas.

Con respecto a esta investigación, el aporte en el contexto científico social, es que la recopilación de información sobre factores que son de relevancia para el análisis de un mercado, en este caso, del mercado italiano, puede ayudar a determinar si el país estudiado es viable para la comercialización. En este caso la investigación puede servir de ayuda para investigadores futuros que necesiten información acerca del mercado o del producto estudiado, utilizando la información teórica acerca de las variables o la información recopilada en los resultados. También, para aquellos productores de cacao en grano que pretenden exportar hacia un país, pero no determinan a cuál o para aquellos que ya tienen definido a Italia como su objetivo. El trabajo de investigación describe el comportamiento de la demanda actual que tiene el país con respecto al cacao en grano, además, de poder encontrar las restricciones o requisitos que el país exige para la comercialización del producto.

VI. CONCLUSIONES

1. Se concluyó que existe una oportunidad comercial en el mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, puesto que existe una alta demanda de este producto por parte de dicho país, lo que hace a Italia como uno de los países más interesantes para exportar cacao en grano. Además, las empresas exportadoras de Piura disponen de capacidad productiva y tienen intención y el deseo de exportar su producto hacia un nuevo mercado, afirmando que gracias a sus mejoras en la producción incluso se pueda aumentar la oferta de exportación hacia el país de Italia.
2. Con relación al comportamiento de la demanda se determinó que Italia tiene un alto consumo de cacao en grano, constatando que en los tres últimos años las importaciones de cacao en grano han aumentado constantemente. En el último año, tuvo un volumen importado de más de 100.000 toneladas valoradas en USD \$340 971. Además de percibir un gran gusto en la variedad que ofrece la región piura ya que ellos demandan de un producto de calidad y que sobresalga su sabor exquisito para la fabricación de chocolate.
3. Con relación al factor económico las importaciones de Italia representaron el 26, 49% del PIB. En cuanto a las barreras arancelarias y no arancelarias, el cacao en grano está libre de arancel por lo que es provechoso para las empresas que quieren exportar, siempre y cuando tengan en cuenta las exigencias fitosanitarias. Además, ambas empresas tienen conocimiento acerca de las exigencias, cuentan con las certificaciones necesarias para exportar su producto y tienen determinado el tema de embalaje y el transporte para la comercialización al extranjero, lo que hace más fácil la posibilidad de exportar su producto, por la experiencia que tienen de exportar a otros países.

4. Se concluye que el Perú tiene un buen posicionamiento dentro de los demás países productores de cacao en grano, tomando el sexto puesto de los principales países que exportan cacao en Italia con un valor importado de \$14 680. Asimismo, se concluye que existen más regiones dentro del Perú que producen cacao, sin embargo, para las empresas exportadoras de la región Piura resalta que el cacao que ellos cosechan realza en el sabor y olor mostrando una mejor apariencia y calidad, lo que forma parte de la caracterización de la demanda del mercado italiano, además ambas empresas disponen de precios similares de USD \$2,5 mil y 2,6 mil, esto por alta demanda del producto.
5. Con respecto a los factores políticos, se concluye que el riesgo país de Italia se muestra estable dentro del entorno de negociación, lo que favorece al país exportador ya que se podrá comercializar al mercado italiano sin inconvenientes. En cuanto al riesgo político es bajo, sin descartar posibles cambios futuros en el país que puedan afectar a las negociaciones con otros países. Asimismo, este factor permite la evaluación del país para ver si es un país óptimo para la inversión.

VII. RECOMENDACIONES

1. Se recomienda que ambas empresas se mantengan en la posición de querer evolucionar e innovar con la ayuda de las nuevas generaciones. Se puede llegar a utilizar programas que permitan llevar un mejor control de su producción con el fin de que su producción incremente.
2. Se recomienda que las empresas perseveren en involucrar más socios para que les permitan incrementar el volumen de producción y por lo tanto de exportación de cacao en grano, ya que hay muchas personas en la región Piura que cuentan con cantidades de hectáreas pequeñas que pueden tener oportunidad en empresas como estas.
3. Ante la oportunidad de comercialización en el mercado italiano, la empresa N°1 debe comprometerse a incrementar el nivel producción y seguir invirtiendo e innovando en las herramientas sobre el control de sus cultivos, que permitirán que genere una producción al 100% para solventar la demanda de cacao en grano que presenta Italia.
4. Se recomienda utilizar la información presentada en resultados por una de las empresas, sobre la innovación de nuevas modalidades, como el monitoreo por satélite, permitiendo identificar plagas en las plantaciones o registrar si los cultivos necesitan poda, y así puedan mejorar en ese aspecto para lograr una buena producción y comercialización. Asimismo, tener en cuenta el nivel de cadmio bajo, con respecto a los límites permitidos que tiene el país destino ya que es muy representativo en cuanto a los requisitos para la exportación del producto y así no se presenten complicaciones al ofrecerlo al mercado italiano. De igual manera, se recomienda a los productores tomar alternativas de fertilizantes como el zinc o el calcio que permiten disminuir el nivel de cadmio en las plantaciones de los cultivos con el fin de no perjudicar la comercialización de sus productos.

5. Se recomienda sostener un buen acuerdo y financiamiento con el país italiano para sobrellevar una buena negociación del producto, asimismo, estar al pendiente de los riesgos políticos que puedan surgir durante el periodo político, ya que eso puede dificultar la exportación al país de Italia y perjudicar al exportador. Es así, que se debe buscar que el mercado esté estabilizado para una mejor consolidación.

REFERENCIAS

- Abdullahi, N. M., Shahriar, S., Kea, S., Abdullahi, A. M., Zhang, Q., & Huo, X. (2021). Nigeria's cocoa exports: a gravity model approach. *Ciência Rural*, 51(11). <https://doi.org/10.1590/0103-8478cr20201043>
- Álvarez Risco, A. (2020). Clasificación de las investigaciones. Universidad de Lima, Facultad de Ciencias Empresariales y Económicas, Carrera de Negocios Internacionales. <https://hdl.handle.net/20.500.12724/10818>
- Álvarez Risco, A. (2020). Clasificación de las investigaciones. Universidad de Lima, Facultad de Ciencias Empresariales y Económicas, Carrera de Negocios Internacionales. <https://hdl.handle.net/20.500.12724/10818>
- Andrade Almeida, J., Rivera García, J., Chire Fajardo, G., y Ureña Peralta, M. (2019). Propiedades físicas y químicas de cultivares de cacao *Theobroma cacao* L. de Ecuador y Perú. *Enfoque UTE*, 10(4), 1-12. http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1390-65422019000400001&lng=es&tlng=es.
- Arévalo-Gardini, Enrique, Obando-Cerpa, Meyier E., Zúñiga-Cernades, Luis B., Arévalo-Hernández, Cesar O., Baligar, Virupax, & He, Zhenli. (2017). Metales pesados en suelos de plantaciones de cacao (*Theobroma cacao* L.) en tres regiones del Perú. *Ecología Aplicada*, 15(2), 81-89. <https://dx.doi.org/10.21704/rea.v15i2.747>
- Arias Gonzales y Jose Luis (2020) Proyecto de tesis. Guía para la elaboración. <http://hdl.handle.net/20.500.12390/2236>
- Arias Gonzáles, J. L., y Covinos Gallardo, M. (2021). Diseño y metodología de la investigación. <http://hdl.handle.net/20.500.12390/2260>
- Arispe Alburqueque, C. M., Yangali Vicente, J. S., Guerrero Bejarano, M. A., Lozada de Bonilla, O. R., Acuña Gamboa, L. A., y Arellano Sacramento, C. (2020). La investigación científica. <https://repositorio.uide.edu.ec/handle/37000/4310>
- Benites, J. (2018) Plan de exportación de cacao fino de aroma en grano al mercado de Suiza <https://hdl.handle.net/20.500.12990/4190>

- Bologna E. (2018) Métodos estadísticos de investigación. Editorial Brujas & Encuentro Grupo Editor.
<https://ebookcentral.proquest.com/lib/biblioucv/detail.action?docID=6802586>
- Chupillon-Cubas, J., Arévalo-Hernández, C. O., Arévalo-Gardini, E., Farfán-Pinedo, A., & Baligar, V. C. (2017). Acumulación de cadmio en seis genotipos de cacao utilizados como patrón. In International Symposium on Cocoa Research (ISCR-2017) (pp. 1-3).
- COFACE (2022). Compagnie Française d'Assurance pour le Commerce Extérieur, Riesgo país. <https://www.coface.es/actualidad-economica-financiera/analisis-de-riesgopais>
- Cohen, N. y Gómez Rojas, G. (2019). Metodología de la investigación, ¿para qué? <http://up-rid2.up.ac.pa:8080/xmlui/handle/123456789/1363>
- Coral Rojas, Y. E., Melo Mosquera, G. O., Agredo Madroñero, D. A., y Moncayo Rosero, J. K. (2021). Oferta Exportable Del Cacao Del Departamento De Nariño, (2010-2018). Tendencias: Revista de La Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, 22(1), 279–302. <https://doi.org/10.22267/rtend.202102.164>
- Crawford-Visbal, J., Ezcurra, T. P., Crawford, L., y Burga, R. C. (2021). Rural marketing and entrepreneurship social imaginaries in peruvian farming communities. Academy of Entrepreneurship Journal, 27(6), 1-12. <https://www.proquest.com/scholarly-journals/rural-marketing-entrepreneurship-social/docview/2586556991/se-2?accountid=37408>
- Dávila-Zamora, E. C., Reyes-Evangelista, L., ALDORADIN-PUZA, E., Londoño-Bailon, P., y Aleman-Polo, M. (2020). Cd and Pb reduction in cocoa (Theobroma cacao) nib using two organic amendments. Revista Colombiana De Investigaciones Agroindustriales, 7(1), 20-29. <https://doi.org/10.23850/24220582.2776>
- Fernández-Bedoya, V. (2020) Tipos de justificación en la investigación científica. Espiritu Emprendedor TES, 4(3), 65-76. <https://doi.org/10.33970/eetes.v4.n3.2020.207>
- Fernandez-Romero, E., Chavez-Quintana, S. G., Siche, R., Castro-Alayo, E. M., y Cardenas-Toro, F. P. (2020). The Kinetics of Total Phenolic Content and Monomeric Flavan-3-ols during the Roasting Process of Criollo Cocoa. Antioxidants, 9(2), 1BE+. <https://doi.org/10.3390/antiox9020146>

- Ferrell, O., Hartline, M. D.(2018). Estrategia de marketing. Cengage Learning. <http://www.ebooks7-24.com/?il=4204>
- Florida Rofner, N. (2021). Cadmium in soil and cacao beans of Peruvian and South American origin. *Revista Facultad Nacional de Agronomía Medellín*, 74(2), 9499–9515. <https://doi.org/10.15446/rfnam.v74n2.91107>
- Florida Rofner, N. (2021). Review on maximum limits of cadmium in cocoa (*Theobroma cacao* L.). *La Granja, de Ciencias de La Vida*, 34(2), 113–126. <https://doi.org/10.17163/lgr.n34.2021.08>
- Gavrilova, N. G. (2021). Contemporary global production and consumption of cocoa: an assessment. *IOP Conference Series. Earth and Environmental Science*, 839(2)<https://doi.org/10.1088/1755-1315/839/2/022095>
- Guerrero, F. R. G. (2019). Cultivo de Cacao (*Theobroma cacao* linnaeus) como Rubro para la Sustentabilidad de los Suelos:(Investigación en Desarrollo). *Revista Scientific*, 4(13), 78-89.
- Guzman, JH y Chire Fajardo, GC (2019). Evaluación de la cadena de valor del cacao peruano (*Theobroma cacao* L.) Enfoque UTE, 10 (1), pp. 97 - 116. *Revista de Ingeniería Científica*, e-ISSN: 1390-6542. <https://doi.org/10.29019/enfoqueute.v10n1.339>
- Harwich, N. (2020). Cocoa and Chocolate Trade Routes. *Revista (Cambridge)*, 20(1), 1-9. <https://www.proquest.com/scholarly-journals/cocoa-chocolate-trade-routes/docview/2474316879/se-2?accountid=37408>
- Hernandez C. y Carpio N. (2019) Introducción a los tipos de muestreo. <https://doi.org/10.5377/alerta.v2i1.7535>
- Higuchi, A., Coq-Huelva, D., Vasco, C., Alfalla-Luque, R., & Maehara, R. (2022). Una relación basada en evidencia entre asistencia técnica y productividad en cacao de Tocache, Perú. *Revista de Economía y Sociología Rural* , 61 (1). <https://doi.org/10.1590/1806-9479.2021.253614>
- International cocoa organization (ICCO)(2022) economia <https://www.icco.org/>
- Jaza, Ngwack, Achu, Geitzenauer y Mathe. (2021). A comparative cost-benefit analysis between fairtrade certified and non-certified cocoa production in the South-West region of Cameroon. *Revista de Agricultura y Desarrollo Rural en los Trópicos y Subtrópicos*, 122(2), 321–333. <https://doi.org/10.17170/kobra-202112035151>

- Kuusaana, M., Adu-Gyamfi, S. & Darkwa, B. (2021). Cocoa Production in Ghana (1879-1976). *Studia Historiae Oeconomicae*, 39(1) 55-76. <https://doi.org/10.2478/sho-2021-0003>
- Lares Acero L. (2020) SOSTENIBILIDAD Y CADENAS AGROPRODUCTIVAS DE CACAO EN EL PERÚ PERSPECTIVAS DESDE LAS REGIONES PIURA Y SAN MARTÍN. *Nova revista amazonica*. <http://dx.doi.org/10.18542/nra.v8i1.8626>
- López M., Cunias M. y Carrasco Y. (2020). El cacao peruano y su impacto en la economía nacional. *Revista Universidad y sociedad*, 12(3), 344-352. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202020000300344&lng=es&tlng=es.
- López-Medina, S., Mostacero-León, J., Gil-Rivero, A., López-Zavaleta, A. y De la Cruz-Castillo, A. (2018). Lapso de viabilidad de semillas de *Theobroma cacao* L. (Malvaceae) "cacao" en condiciones de laboratorio, La Libertad, Perú. *Arnaldoa*, 25(2), 481-488. <https://dx.doi.org/http://doi.org/10.22497/arnaldoa.252.25208>
- Manterola, C., Quiroz, G., Salazar, P., y García, N. (2019). Metodología de los tipos y diseños de estudio más frecuentemente utilizados en investigación clínica. *Revista Médica Clínica Las Condes*, 30(1), 36-49. <https://doi.org/10.1016/j.rmcl.2018.11.005>
- Martínez Ruiz, H. (2018). *Metodología de la investigación*. Cengage Learning. <http://www.ebooks7-24.com/?il=6401>
- Moreno, C., Paredes, M. L., Escobar Guerrero, J. E., y Molina Sánchez, J. I. (2021). Evaluación de la sostenibilidad socio-económica en fincas productoras de cacao en el centro-norte de Ecuador: una propuesta de estrategias inter-organizacionales. *Acta Agronómica*, 70(1). <https://doi.org/10.15446/acag.v70n2.85876>
- Myers, P. (2022). *Life and Nature in the Tropics*. <https://books.google.es/books>
- Nelino, F. R. (2021). Cadmium in soil and cacao beans of Peruvian and South American origin. *Revista Facultad Nacional De Agronomía Medellín*, 74(2), 9499-9515. <https://doi.org/10.15446/rfnam.v74n2.91107>
- Palmieri, G. (2019). *Comercio Internacional Repensando las teorías del comercio internacional*. Instituto de Estrategia Internacional. <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:VGNvkITKA0AJ:h>

- https://www.cera.org.ar/newsite/descargarArchivo.php%3Fidioma_code%3Des%26contenido_id%3D4794+%&cd=3&hl=es-419&ct=clnk&gl=ec&client=opera
- Rodriguez, C., Alfaro, O., Paredes, P., Esenarro, D., y Hilario, F. (2021). Machine Learning Techniques in the Detection of Cocoa (*Theobroma cacao* L.) Diseases. *Annals of the Romanian Society for Cell Biology*, 25(3), 7732-7741. <https://www.proquest.com/scholarly-journals/machine-learning-techniques-detection-cocoa/docview/2565224492/se-2?accountid=37408>
- Rosales-Huamani, J., Breña-Ore, J. L., Sespedes-Varkarsel, S., Luis Huamanchumo de, I. C., Centeno-Rojas, L., Otiniano-Zavala, A., Andrade-Choque, J., Valverde-Espinoza, S., y Castillo-Sequera, J. (2020). Study to Determine Levels of Cadmium in Cocoa Crops Applied to Inland Areas of Peru: "The Case of the Campo Verde-Honoría Tournavista Corridor". *Agronomy*, 10(10), 1576. <https://doi.org/10.3390/agronomy10101576>
- Sánchez Carrión, J. J. (2018). Errores de muestreo: precisión de los estimadores en encuestas probabilísticas. Dextra Editorial. <http://www.ebooks7-24.com/?il=7823>
- Sarasvathy (2017) Systematic literature review on commercialization opportunities.... *Journal of Economics Science*, 10(20), 307-327. <https://doi.org/10.16174/ret.n20.2017.07>
- Schmidt, J. E., DuVal, A., Isaac, M. E., y Hohmann, P. (2022). At the roots of chocolate: understanding and optimizing the cacao root-associated microbiome for ecosystem services. A review. *Agronomy for Sustainable Development* (Springer Science & Business Media B.V.), 42(2), 1–19. <https://doi.org/10.1007/s13593-021-00748-2>
- Siicex. Simulador de rutas marítimas. Index (promperu.gob.pe)
- Sosa, M. (2018). Mercado internacional del cacao: una referencia obligada para la inserción del cacao de Baracoa. <https://n9.cl/2ckgd>

ANEXOS

Anexo 1:

Tabla 11.

Cuadro de Operacionalización

VARIABLE	DEF, CONCEPTUAL	DEF, OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES
Oportunidad de comercialización	La comercialización es acomodar el producto o servicio a la venta, se junta con la distribución la cual se ocupa de hacer llegar al cliente el producto o servicio, así como también se puede juntar al servicio directo al consumidor. (Jimenes Nieto, L 2019)	Según (Jimenes Nieto, L 2019). En su libro habla de llevar a cabo una evaluación para distinguir la oportunidad de comercialización de un mercado específico. Las dimensiones para evaluar la oportunidad de comercialización de un mercado potencial, la que puede ser medida por factores económicos, políticos y competitivos.	Comportamiento de la demanda Factores Económicos	1.Producto Ofrecido 2.Valor de importaciones de cacao en Italia en los últimos cinco años. 3.Volumen de las importaciones de cacao en Italia en los últimos cinco años 1.Balanza comercial. 2.Evolución anual del Producto Bruto Interno - PBI de Italia 3.Barreras arancelarias y no arancelarias. 4.Requisitos para la entrada al mercado italiano 5.Cadena de suministro del cacao en grano 6.Cadena de distribución

			Factores Competitivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Países exportadores de cacao en grano a nivel mundial. 2. Importaciones de cacao en grano de Italia, por países. 3. Calidad del producto ofrecido. 4. Innovación en plataformas digitales
			Factores Políticos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Riesgo país 2. Mapa del riesgo político a nivel mundial
Exportación de cacao en grano	<p>La práctica de exportación es una gestión que soporta riesgos. Se refiere así al hecho de enviar y recibir mercancías y géneros, lo cual el resultado final en conclusión incurre en unas ganancias para la empresa o país emisor.</p> <p>Existen distintos procedimientos, métodos o variedades de exportación, tales como, hacerlo desde la</p>	<p>Según International Chamber (2018). La exportación permite el envío de mercancías fuera del área aduanera nacional, teniendo ventajas macro y micro económicas para el país. Las cuales pueden ser medidas por medio de la investigación de los factores de viabilidad de la exportación hasta el país determinado y la contestación del Perú frente a la demanda.</p>	Comportamiento de la oferta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cantidad ofrecida de cacao en grano por las empresas piuranas. 2. Evolución y variación de las empresas exportadoras piuranas. 3. Cantidad de hectáreas disponibles para el cacao en grano por las empresas piuranas. 4. Producto Ofrecido
			Producción	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disposición de mano de obra 2. Precios por toneladas en las empresas exportadoras actualmente. 3. Capacidad productiva 4. Cadena de suministro del cacao en grano

empresa base hacia una sucursal en otro país.
(International Chamber, 2018)

Anexo 2:

Tabla 12.

Matriz De Consistencia

TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN	PROBLEMA	OBJETIVO	VARIABLES	METODOLOGÍA
Oportunidad de comercialización en el mercado italiano para la exportación de cacao en grano desde la región Piura, 2022.	<p>General: ¿Cuál es la oportunidad de comercialización en el mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura?</p> <p>Específicos:</p>	<p>General: Determinar la oportunidad de comercialización en el mercado italiano como oportunidad comercial para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura.</p> <p>Específicos:</p>	<p>Oportunidad de comercialización</p> <hr/> <p>Exportación de cacao en grano</p>	<p>Método y diseño de investigación:</p> <p>Tipo: Aplicada Método: Cuantitativa - Descriptivo Alcance: Transversal Diseño: No experimental</p>

¿Cuáles son los factores económicos del mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022?

¿Cuáles son los factores competitivos del mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022?

¿Cuáles son los factores políticos del mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022?

Describir los factores económicos del mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022.

Describir los factores competitivos del mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022.

Describir los factores políticos del mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022.

Población y muestra:

Población: la población serán las empresas exportadoras de cacao en grano.

Muestreo: No probabilístico por conveniencia

Técnica e instrumento de recolección de datos:

Entrevista

Ficha de Análisis documental

Anexo 03:

PROTOCOLO PARA LA REVISIÓN DE LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN POR PARTE DEL COMITÉ DE ÉTICA EN INVESTIGACIÓN

Ficha de evaluación de los proyectos de investigación

Título del proyecto de Investigación: Oportunidad de comercialización en el mercado italiano para la exportación de cacao en grano de empresas exportadoras de Piura, 2022.

Autor/es: Castillo Paiva, Laury Zarái
Gómez Benites, Frecia Romina

Escuela profesional: Negocios Internacionales

Lugar de desarrollo del proyecto (ciudad, país): Sullana, Piura - Perú

Criterios de evaluación	Alto	Medio	Bajo	No precisa
I. Criterios metodológicos				
1. El proyecto cumple con el esquema establecido en la guía de productos de investigación.	Cumple totalmente	----	No cumple	-----.
2. Establece claramente la población/participantes de la investigación.	La población/participantes están claramente establecidos	----	La población/participantes no están claramente establecidos	-----
II. Criterios éticos				

<p>1. Establece claramente los aspectos éticos a seguir en la investigación.</p>	<p>Los aspectos éticos están claramente establecidos</p>	<p>----</p>	<p>Los aspectos éticos no están claramente establecidos</p>	<p>-----</p>
<p>2. Cuenta con documento de autorización de la empresa o institución (Anexo 3 Directiva de Investigación N° 001-2022-VI-UCV).</p>	<p>Cuenta con documento debidamente suscrito</p>	<p>----</p>	<p>No cuenta con documento debidamente suscrito</p>	<p>No es necesario</p>
<p>3. Ha incluido el ítem del consentimiento informado en el instrumento de recojo de datos.</p>	<p>Ha incluido el ítem</p>	<p>----</p>	<p>No ha incluido el ítem</p>	<p>-----</p>

Mgtr. Macha Huamán Roberto
Presidente

Dr. Fernández Bedoya
Víctor Hugo
Vicepresidente

Dra. Emma Verónica Ramos Farroñán
C.A.B.A.P. 12002 - Resol. L. 18/2008

Dra. Emma Verónica Ramos Farroñán
Código RENACYC: F0053082
Grupo: CM / Nivel: IV
FIRMA

Dra. Ramos Farroñán Emma
Verónica
Vocal 1

Mgtr. Huamaní Paliza
Frank David
Vocal 2 (opcional)

Anexo 04:
PROTOCOLO PARA LA REVISIÓN DE LOS PROYECTOS DE
INVESTIGACIÓN POR PARTE DEL COMITÉ DE ÉTICA EN INVESTIGACIÓN

Dictamen del Comité de Ética en Investigación

El que suscribe, presidente del Comité de Ética en Investigación de la Facultad de Ciencias Empresariales, deja constancia que el proyecto de investigación titulado “Oportunidad de comercialización en el mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de empresas exportadoras de Piura, 2022”, presentado por los autores Castillo Paiva, Laury Zaraí; Gómez Benites, Frecia Romina, ha sido evaluado, determinándose que la continuidad del proyecto de investigación cuenta con un dictamen: favorable(x) observado() desfavorable().

.....22....., de ...junio..... de 2022



Mgtr. Macha Huamán Roberto
Presidente del Comité de Ética en Investigación
Facultad de Ciencias Empresariales

C/c

• Sr., Dr..... investigador principal

Anexo 06:

INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS. FICHA DOCUMENTAL

FICHA DOCUMENTAL	
Código de ficha	
Investigadores	
Dimensión	
Indicador	
Título	
Año de exploración	
Fecha de publicación	
Autores	
Resumen	
Enlace de ubicación	
Hallazgo	
Observaciones	

Anexo 07:

INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS. ENTREVISTA

¿Hace cuánto tiempo produce cacao?

¿Dónde comercializa su producto?

¿Ha tenido a Italia como opción para la exportación de cacao?

INDICADOR: CANTIDAD DE CACAO OFRECIDO POR TONELADAS EN LAS EMPRESAS PIURANAS AL AÑO

¿Cuánto produce aproximadamente de cacao al año?

¿Qué cantidad de lo producido es lo que se ofrece para el mercado internacional?

INDICADOR: EVOLUCIÓN Y VARIACIÓN DE LAS EMPRESAS PIURANAS

¿Qué % de sus ventas del 2021 corresponde a exportación de cacao?

¿Qué % de sus ventas aproximadamente cree que este año corresponderá a la exportación de cacao?

INDICADOR: N° HECTÁREAS DISPONIBLES PARA EL CACAO EN GRANO POR LAS EMPRESAS PIURANAS

¿con cuántas hectáreas cuenta para la producción / exportación de cacao?

INDICADOR: DISPOSICIÓN DE MANO DE OBRA

¿Con cuántos colaboradores o asociados mantiene relación para lograr sus exportaciones de cacao?

¿realizan capacitaciones a los colaboradores acerca de los procesos post-cosecha?

INDICADOR: PRECIOS POR TONELADA EN LAS EMPRESAS EXPORTADORAS ACTUALMENTE

¿Cuáles son los precios de exportación aproximados por tonelada de cacao hacia el/los país/es que exporta?

INDICADOR: CAPACIDAD PRODUCTIVA

¿Cuáles son los meses en los que se produce el cacao?

¿Considera que su empresa tiene suficiente capacidad de producción para suministrar un nuevo mercado exportador?

VARIABLE OPORTUNIDAD DE COMERCIALIZACIÓN

¿Cuenta con el conocimiento acerca de las regulaciones para la exportación del cacao hacia el país de Italia?

¿Conoce el nivel de importaciones de cacao en grano por parte de Italia?

¿cuenta con conocimiento de países que exportan el mismo producto?

En el caso de que acceda a exportar su producto a Italia ¿Qué porcentaje de su producción estaría dispuesto a exportar hasta ese país?

Anexo 08:
PRUEBA PILOTO

VARIABLE 1: OPORTUNIDAD DE COMERCIALIZACIÓN

FICHA DOCUMENTAL	
Código de ficha	F.1.1.1
Investigadores	Castillo Paiva Laury Zaraí, Gómez Benites Frechia Romina.
Dimensión	Comportamiento de la demanda
Indicador	Valor de las importaciones de cacao en Italia en los últimos cinco años.
Título	Granos de cacao
Año de exploración	2022
Fecha de publicación	2020
Autores	Trade Data Overview
Resumen	Esta página contiene los datos de comercio más recientes para Granos de cacao importados desde el país de Italia, donde se visualiza el valor total de las importaciones por año y los principales países exportadores.
Enlace de ubicación	Trade Data Overview - Tridge
Hallazgo	Entre 2017 y 2021, las importaciones tuvieron los siguientes valores: 2021: 341 millones 2020: 302,3 millones

	<p>2019: 248,4 millones</p> <p>2018: 256,1 millones</p> <p>2017: 299,75 millones</p>
Observaciones	Se obtuvo un valor de crecimiento del 3,63% para el año 2021, en cuanto a la participación en el valor de importaciones.

FICHA DOCUMENTAL	
Código de ficha	F.1.1.2
Investigadores	Castillo Paiva Laury Zarái, Gómez Benites Frechia Romina.
Dimensión	Comportamiento de la demanda
Indicador	Volumen de las importaciones de cacao en Italia en los últimos cinco años.
Título	Lista de los mercados proveedores para un producto importado por Italia
Año de exploración	2022
Fecha de publicación	2022
Autores	Trademap

Resumen	Mercados de los proveedores por la cantidad un producto importado por Italia en los años 2017 a 2021,
Enlace de ubicación	Trade Map - Lista de los mercados proveedores para un producto importado por Italia
Hallazgo	<p>2021: 106.924 M</p> <p>2020: 99.519 M</p> <p>2019: 99.080 M</p> <p>2018: 98.406 M</p> <p>2017: 100.242 M</p> <p>Medido por Toneladas</p>
Observaciones	

FICHA DOCUMENTAL	
Código de ficha	F.1.2.1
Investigadores	Castillo Paiva Laury Zaraí, Gómez Benites Frechia Romina.
Dimensión	Factores económicos

Indicador	Balanza Comercial
Título	Italia - Balanza Comercial
Año de exploración	2022
Fecha de publicación	2022
Autores	DatosMacro.
Resumen	En el 2021, Italia tuvo un superávit en la balanza comercial inferior al del año anterior. La variación se ha debido a un incremento de las exportaciones de Italia, pero aún mayor en las importaciones.
Enlace de ubicación	https://datosmacro.expansion.com/comercio/balanza/italia
Hallazgo	Balanza comercial del año 2017 - 2021 2021 44.191,7 M€ 2020 63.289,5 M€ 2019 56.115,9 M€ 2018 39.279,7 M€ 2017 47.641,8 M€
Observaciones	El mayor porcentaje de la balanza comercial % del PBI es del año 2020 con 3.81%

FICHA DOCUMENTAL	
Código de ficha	F.1.2.2
Investigadores	Castillo Paiva Laury Zarái, Gómez Benites Frecia Romina.
Dimensión	Factores económicos
Indicador	Evolución anual del Producto Bruto Interno - PBI de Italia
Título	El PIB sube un 1,1% en Italia en el segundo trimestre
Año de exploración	2022
Fecha de publicación	Julio 2022
Autores	DatosMacro
Resumen	<p>El producto interior bruto de Italia en el segundo trimestre de 2022 ha crecido un 1,1% respecto al trimestre anterior. Esta tasa es 10 décimas mayor que la del primer trimestre de 2022, que fue del 0,1%.</p> <p>La variación interanual del PIB ha sido del 4,7%, 16 décimas menor que la del primer trimestre de 2022, cuando fue del 6,3%.</p>
Enlace de ubicación	https://datosmacro.expansion.com/pib/italia
Hallazgo	Evolución del PBI en los últimos años 2021 - 1.782.050 M€

	<p>2020 - 1.660.621 M€</p> <p>2019 - 1.796.649 M€</p> <p>2018 - 1.660.621 M€</p> <p>2017 - 1.736.593 M€</p>
Observaciones	El PIB en Italia (Producto Interior Bruto) mide el valor monetario de la producción de bienes y servicios finales de Italia a lo largo de un periodo determinado.

FICHA DOCUMENTAL	
Código de ficha	F.1.2.3
Investigadores	Castillo Paiva Laury Zarái, Gómez Benites Frechia Romina.
Dimensión	Factores Económicos
Indicador	Barreras arancelarias
Título	TLC PERÚ - UNIÓN EUROPEA
Año de exploración	2022
Fecha de publicación	

Autores	Ministerio de Comercio Exterior y Turismo
Resumen	Las negociaciones del Acuerdo Comercial entre Perú y la UE consolidan la integración de ambos bloques, por lo que lo consideran como una estrategia para el comercio, buscando formar al Perú en un país exportador atrayendo a más mercados desarrollando una oferta exportable competitiva, para ofrecer mejores oportunidades económicas y un mejor nivel de vida.
Enlace de ubicación	https://n9.cl/acuerdoscomercialesue
Hallazgo	<p>Este Acuerdo Comercial se ha obtenido un acceso preferencial:</p> <p>Al 99.3% Productos agrícolas</p> <p>Al 100% Productos industriales</p> <p>Los productos de alta demanda de Perú: espárragos, paltas, café, frutos del género capsicum, alcachofas, entre otros ingresarán al mercado europeo libre de aranceles a la entrada en vigencia del Acuerdo.</p> <p>Ad Valorem 0.00% Exento de arancel.</p>
Observaciones	

Código de ficha	F.1.2.4
Investigadores	Castillo Paiva Laury Zaraí, Gómez Benites Frecia Romina.
Dimensión	Factores Económicos
Indicador	Barreras no arancelarias
Título	Requisitos de acceso a mercados Cacao en grano, entero o partido, crudo excepto para siembra
Año de exploración	2022
Fecha de publicación	
Autores	PromPerú
Resumen	Las barreras no arancelarias son medidas distintas a un arancel que pueda alterar el comercio de mercancías importadas, donde se pueden encontrar medidas sanitarias y requisitos fitosanitarios de exportación, obtenidos por senasa.
Enlace de ubicación	RAM (promperu.gob.pe)
Hallazgo	<p><u>Los requisitos principales:</u></p> <p>Normas de Origen Declaración en factura Certificado Fitosanitario - emitido por senasa LMR - Límite máximo de residuos de plaguicidas Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios</p> <p><u>Certificaciones Voluntarias</u></p> <p>-Global G.A.P.</p>

	-Safe Quality Food Program - SQF -Fair Trade
Observaciones	

FICHA DOCUMENTAL	
Código de ficha	F.1.3.1
Investigadores	Castillo Paiva Laury Zarái, Gómez Benites Frecia Romina.
Dimensión	Factores Competitivos
Indicador	Países exportadores de cacao en grano a nivel mundial.
Título	Midagri / Observatorio de Commodities- Cacao
Año de exploración	2022
Fecha de publicación	Agosto 2022
Autores	Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego
Resumen	Durante la campaña 2020/2021, la exportación mundial de cacao en grano mostró un volumen de 3 495 miles de toneladas que, sumadas a las reexportaciones de 488 miles toneladas realizadas, básicamente, por la

	Unión Europea ascendieron a un total de 3 983 miles de toneladas. Si se compara con el mismo periodo del año anterior, se observa un aumento de 12,8%.
Enlace de ubicación	https://n9.cl/commoditiescacao2022
Hallazgo	<p>Los mayores envíos se realizan en los países como:</p> <p>Costa de marfil (48%) Ghana (17%) Ecuador (8%) Camerún (6%) Nigeria (6%) Brasil (5%) Indonesia (4%) Perú (3%) República Dominicana (2%) Colombia (1%)</p>
Observaciones	

FICHA DOCUMENTAL	
Código de ficha	F.1.3.2
Investigadores	Castillo Paiva Laury Zaraí, Gómez Benites Frecia Romina.
Dimensión	Factores Competitivos
Indicador	Zonas de producción de cacao en el Perú
Título	Midagri: Hay 12.830 toneladas de cacao en grano almacenado en el país
Año de exploración	2022
Fecha de publicación	2019
Autores	Midagri
Resumen	Se tiene la finalidad de conocer el volumen disponible de cacao grano, asimismo, de haber registrado un listado actualizado de plantas procesadoras, cooperativas o centros de acopio, donde se almacena el cacao grano a nivel nacional.
Enlace de ubicación	https://elcomercio.pe/economia/peru/hay-12-830-toneladas-cacao-grano-almacenado-pais-censo-minagri-noticia-nndc-649997-noticia/?ref=ecr
Hallazgo	Los centros de acopio o cooperativas del cacao en grano más importantes se concentra en las regiones como Tumbes, Pasco, Piura, Huánuco, Lambayeque, Loreto, Amazonas, Ucayali, Cajamarca, Ica, Puno, La Libertad, San Martín, Ayacucho, Junín y Cusco.
Observaciones	

FICHA DOCUMENTAL	
Código de ficha	F.1.3.3
Investigadores	Castillo Paiva Laury Zarái, Gómez Benites Frecia Romina.
Dimensión	Factores Competitivos
Indicador	Importaciones de cacao en grano de Italia por países
Título	Lista de los mercados proveedores para un producto importado por Italia
Año de exploración	2022
Fecha de publicación	
Autores	Trademap
Resumen	Las importaciones por Italia del cacao en grano se visualizan en costa de marfil con el mayor valor de 140,590.00 miles de dólares y Perú muestra un valor de 14,680.00 dólares.
Enlace de ubicación	https://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx?nvpm=3%7c381%7c%7c%7c1801%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c1%7c2%7c1%7c%7c1
Hallazgo	<p>Importaciones de cacao en grano de Italia</p> <p>Costa de marfil (\$140,590.00) Ghana (\$58,491.00) Ecuador (\$39,498.00) Países Bajos (\$22,979.00)</p>

	<p>Nigeria (\$17179.00)</p> <p>Perú (\$14,680.00)</p> <p>Bélgica (\$11,037.00)</p> <p>República Dominicana (\$10,030.00)</p> <p>Uganda (\$8,367.00)</p> <p>Togo (\$4,8229.00)</p>
Observaciones	

FICHA DOCUMENTAL	
Código de ficha	F.1.3.4
Investigadores	Castillo Paiva Laury Zaraí, Gómez Benites Frecia Romina.
Dimensión	Factores competitivos
Indicador	Calidad del producto ofrecido
Título	Agricultores de Piura incrementan la calidad y rentabilidad en la producción de cacao.
Año de exploración	2022
Fecha de publicación	2020
Autores	Ministerio de Agricultura y Riego (MIDAGRI)
Resumen	La Asociación de Pequeños Productores de Cacao (APPROCAP) de la región de Piura, busca que con la aplicación de técnicas agronómicas aplicadas por MIDAGRI donde buscan mejorar la calidad en la

	producción de cacao, permitiendo una mejor calidad genética en los plantones, control de plagas, secado del producto y paquetes tecnológicos de fertilización proporcionando la certificación orgánica en 119 hectáreas de cultivo.
Enlace de ubicación	https://www.inia.gob.pe/020-nota-069/#:~:text=Este%20fondo%20permiti%C3%B3%20la%20adquisici%C3%B3n,hect%C3%A1rea%20y%20la%20calidad%20del
Hallazgo	El rendimiento anual del cacao incrementó de 389 a 492 kg por hectárea.
Observaciones	

FICHA DOCUMENTAL	
Código de ficha	F.1.3.4
Investigadores	Castillo Paiva Laury Zará, Gómez Benites Frechia Romina.
Dimensión	Factores Competitivos
Indicador	Calidad del producto ofrecido.
Título	Cacao: Plantean el uso de fertilizantes capaces de atenuar la absorción de cadmio
Año de exploración	2022
Fecha de publicación	2018

Autores	Correo Gestión
Resumen	<p>Las exportaciones de cacao peruano se pueden ver afectadas por las medidas sanitarias por parte de la UE.</p> <p>Los productores junto con MIDAGRI buscan la forma de eliminar el contenido de cadmio en las zonas del país con menor cantidad de cadmio en las tierras para la siembra de cacao.</p>
Enlace de ubicación	https://gestion.pe/economia/cacao-plantean-fertilizantes-capaces-atenuar-absorcion-cadmio-253789-noticia/?ref=gesr
Hallazgo	Para la comercialización al mercado europeo el límite máximo de cadmio es de 0,60 y 1,00 mg/kg.
Observaciones	

FICHA DOCUMENTAL	
Código de ficha	F.1.3.4
Investigadores	Castillo Paiva Laury Zaraí, Gómez Benites Frecia Romina.
Dimensión	Factores Competitivos
Indicador	
Título	Piura es la estrella de la producción de cacao de calidad y triunfa en concurso nacional
Año de exploración	2022

Fecha de publicación	2022
Autores	Andina
Resumen	El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego posiciona a Piura como un productor de cacao de calidad, siendo reconocidos a escala nacional.
Enlace de ubicación	https://andina.pe/agencia/noticia-piura-es-estrella-de-produccion-cacao-calidad-y-triunfa-concurso-nacional-832354.aspx#:~:text=El%20c%20acao%20blanco%20de%20Piura%20es%20reconocido,esta%20variedad%20org%C3%A1nica%2C%20considerada%20la%20mejor%20del%20planeta.
Hallazgo	El cacao piurano es diferenciado de otras variedades por su gran calidad, sobresaliente aroma, sabor y baja acidez, de igual forma por su alta tolerancia frente a las principales enfermedades que afectan al cacao.
Observaciones	

FICHA DOCUMENTAL	
Código de ficha	F.1.4.1
Investigadores	Castillo Paiva Laury Zaraí, Gómez Benites Frecia Romina.
Dimensión	Factores Políticos
Indicador	Riesgo país
Título	Ficha país

	Italia - República Italiana
Año de exploración	2022
Fecha de publicación	Abril 2022
Autores	Ministerio de Asuntos Externos Unión Europea y Cooperación
Resumen	El riesgo país es analizado y estudiado por especialistas, con una investigación muy estructurada, opiniones y datos, del estudio de la situación política y económica del país, así mismo como en el entorno de los negocios.
Enlace de ubicación	https://www.cesce.es/es/w/riesgo-pais/riesgo-pais-italia
Hallazgo	RIESGO PAÍS - ITALIA Riesgo comercial (ALTO) Riesgo político (Corto plazo BAJO - Largo/medio plazo - PAÍS RENTA ALTA)
Observaciones	La situación política de Italia es estable

FICHA DOCUMENTAL	
Código de ficha	F.1.4.2
Investigadores	Castillo Paiva Laury Zaraí, Gómez Benites Frechia Romina.
Dimensión	Factores Políticos
Indicador	Mapa del riesgo político nivel mundial
Título	Informe de Riesgo Político 2022
Año de exploración	2022
Fecha de publicación	Marzo 2022
Autores	Marsh McLennan
Resumen	MARSH, que es una plataforma digital que se dedica al análisis y locación de los riesgos políticos por medio de un mapa detallando el riesgo de los países a nivel mundial
Enlace de ubicación	https://www.marsh.com/pe/es/services/political-risk/insights/political-risk-report.html?bsrc=marsh
Hallazgo	Riesgo político – BAJO Italia es un país que no presenta un riesgo político elevado
Observaciones	

VARIABLE 2: EXPORTACIÓN DE CACAO EN GRANO

FICHA DOCUMENTAL	
Código de ficha	F.2.1.2
Investigadores	Castillo Paiva Laury Zaraí, Gómez Benites Frecia Romina.
Dimensión	Comportamiento de la oferta
Indicador	Evolución y variación de las empresas exportadoras piuranas.
Título	
Año de exploración	2022
Fecha de publicación	-
Autores	Infotrade
Resumen	Infotrade presenta Reportes sobre las exportaciones que realizan las empresas en el Perú presentando el total de los productos exportados en Kg. y su valor correspondiente en USD.
Enlace de ubicación	https://infotrade.promperu.gob.pe/detRankingEmpresaAgrupadoBloque

Hallazgo	EMPRESA 01		
		PESO NETO KG.	VALOR FOB
	2020	12000.00	50400.00 34%
	2021	24000.00	97800.00 66%
	EMPRESA 02		
		PESO NETO KG.	VALOR FOB
	2020	8385081.50	25643783.68 48%
	2021	7310834.00	28023163.86 52%
Observaciones			

FICHA DOCUMENTAL	
Código de ficha	F.2.2.1
Investigadores	Castillo Paiva Laury Zarái, Gómez Benites Frecia Romina.
Dimensión	Producción
Indicador	Precios por tonelada métrica de cacao en grano en los últimos cinco años
Título	Cacao en grano Precio Mensual - Dólares americanos por tonelada métrica
Año de exploración	2022
Fecha de publicación	Septiembre 2022
Autores	Index

Resumen	Descripción del precio en dólares americanos por tonelada métrica del cacao en grano en los últimos 5 años se da recopilando estadísticas de diferentes fuentes y en diferentes años.												
Enlace de ubicación	https://www.indexmundi.com/es/precios-de-mercado/?mercancia=granos-de-cacao&meses=60												
Hallazgo	<p>Precios por tonelada métrica de cacao en grano de los últimos cinco años</p> <table> <thead> <tr> <th>Año</th> <th>Miles de dólares americanos por toneladas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2017</td> <td>2.00</td> </tr> <tr> <td>2018</td> <td>2.21</td> </tr> <tr> <td>2019</td> <td>2.44</td> </tr> <tr> <td>2020</td> <td>2.41</td> </tr> <tr> <td>2021</td> <td>2.38</td> </tr> </tbody> </table>	Año	Miles de dólares americanos por toneladas	2017	2.00	2018	2.21	2019	2.44	2020	2.41	2021	2.38
Año	Miles de dólares americanos por toneladas												
2017	2.00												
2018	2.21												
2019	2.44												
2020	2.41												
2021	2.38												
Observaciones													

Anexo 09:
ENTREVISTA 01

PREGUNTAS	PRESIDENTE DE LA EMPRESA 01	ADMINISTRADOR DE LA EMPRESA 01
¿hace cuánto tiempo produce cacao?	Desde el 2003, ya casi 20 años	Desde hace 19 años se produce el cacao.
¿Dónde comercializa su producto?	Como mencionaba, exportamos a España y hace poco estábamos también exportando a Portugal.	Por ahora solo a una empresa española en Barcelona
¿Ha tenido a Italia como opción para la exportación de cacao?	Si, lo hemos tenido como alternativa, pero por la pandemia se dejó a un lado.	Si, se estuvieron haciendo análisis para ese mercado, pero quedó inconcluso.
INDICADOR: CANTIDAD DE CACAO OFRECIDO POR TONELADAS EN LAS EMPRESAS PIURANAS AL AÑO		
¿Cuánto produce aproximadamente de cacao al año?	Mire, nuestra capacidad es de 45 a 50 toneladas al año y eso es lo que estamos tratando de incrementar la producción.	Aproximadamente producimos entre 50 toneladas.
¿Qué cantidad de lo producido es lo que se ofrece para el mercado internacional?	El 60% de lo que producimos al año es exportado.	Aproximadamente entre el 50 a 60% de lo que producimos.
INDICADOR: EVOLUCIÓN Y VARIACIÓN DE LAS EMPRESAS PIURANAS		
¿Qué % de sus ventas del 2021 corresponde a exportación de cacao?	El año pasado llegamos a exportar el 40% de lo producido	En el 2021, alrededor de 40 a 45% de lo que se cosechó.

¿Qué % de sus ventas aproximadamente cree que este año corresponderá a la exportación de cacao?	Si todo va bien el 50%	Esperamos que sea el 50 hasta 60% de todo.
---	------------------------	--

INDICADOR: N° HECTÁREAS DISPONIBLES PARA EL CACAO EN GRANO POR LAS EMPRESAS PIURANAS

¿con cuántas hectáreas cuenta para la producción / exportación de cacao?	Del acumulo de todas las hectáreas hace un promedio de 200 quienes están distribuidas en salitral, bigote y Canchaque.	En total tenemos aproximadamente 200 hectáreas.
--	--	---

INDICADOR: DISPOSICIÓN DE MANO DE OBRA

¿Con cuántos colaboradores o asociados mantiene relación para lograr sus exportaciones de cacao?	Aquí trabajadores aquí en la planta tenemos a la administradora, la señorita Katy que ve todo lo que es logística a quienes más adelante estamos preparándose para darle la función de comercialización y marketing para que ya pueda trabajar en ese sentido. en cuestión de socios 216 .	Entre los administrativos somos 4 los que manejamos la logística y comercialización, por otro lado, con nuestros socios entre 200 productores.
--	--	--

¿realizan capacitaciones a los colaboradores acerca de los procesos post-cosecha?	Si, por supuesto, siempre tratamos de hacerlas trimestralmente o hasta 5 veces al año, es más, en la actualidad estamos trabajando en promover e involucrar a las nuevas generaciones con recursos como programas, redes sociales, aplicar	Si, estamos tratando que sean frecuentemente, por ahora solo hacemos entre 4 a 5 veces al año.
---	--	--

	<p>rastreos por satélites ahorita con el celular todo esta monitoreado, nuestra parcela coordenadas quienes están que es lo que siembran entonces a través del satélite puedo ver lo que hacen, lo que siembran.</p>	
--	--	--

INDICADOR: PRECIOS POR TONELADA EN LAS EMPRESAS EXPORTADORAS ACTUALMENTE

<p>¿Cuáles son los precios de exportación aproximados por tonelada de cacao hacia el/los país/es que exporta?</p>	<p>Por tonelada aproximadamente 2500 dólares, en total Más de 141 mil dólares</p>	<p>Por tonelada ganamos 2500 dólares aproximadamente</p>
---	---	--

INDICADOR: CAPACIDAD PRODUCTIVA

<p>¿Cuáles son los meses en los que se produce el cacao?</p>	<p>de enero a mayo es la campaña grande</p>	<p>Desde enero hasta mayo se recauda el 80% de lo que se produce en todo el año.</p>
<p>¿Considera que su empresa tiene suficiente capacidad de producción para suministrar un nuevo mercado exportador?</p>	<p>Claro si, en eso estamos tenemos una ONG que es callari y ayuda en acción ellos nos están ayudando en los temas de comercialización nosotros gracias a dios tenemos tiempo, yo tengo ya tres a cuatro años estamos en proceso de evolución.</p>	<p>Por supuesto, ya está en nuestros planes, por ahora estamos en la planificación de mejorar nuestro producto. Nosotros acá, en esta zona tenemos variedad, tenemos ese lujo, porque el 80% del cacao está en la selva.</p>

VARIABLE OPORTUNIDADES DE COMERCIALIZACIÓN		
¿Cuenta con el conocimiento acerca de las regulaciones para la exportación del cacao hacia el país de Italia?	Si, sabemos que Italia pide que las certificaciones vayan acompañadas de análisis, especialmente de que no haya residuos químicos, insecticidas. Ahora son más rigurosos en eso.	Tengo entendido que son muy minuciosos con las certificaciones fitosanitarias, por el alto contenido de cadmio.
¿Conoce el nivel de importaciones de cacao en grano por parte de Italia?	Se sabe que Italia es el país del chocolate y tengo entendido que también producen cacao, pero no la cantidad suficiente y mucho menos por las condiciones en el clima que no les ayudan.	Italia es uno de los países que más importa cacao en el mundo después de países Bajos que también importan cacao.
¿cuenta con conocimiento de países que exportan el mismo producto?	De Latinoamérica, conozco que Ecuador y Colombia exportan cacao	Ecuador es uno de los países cercanos que exporta cacao.
En el caso de que acceda a exportar su producto a Italia ¿Qué porcentaje de su producción estaría dispuesto a exportar hasta ese país?	Te diría que el 40% a 50%, deseamos que toda la producción que hacemos sea exportada, así como empresas en el mismo sector que exportan su 100%	Para exportar a Italia, el 40% de la producción, que sería casi el resto que no exportamos de lo que producimos.

Anexo 10:
ENTREVISTA 02

PREGUNTAS	PRESIDENTE DE LA EMPRESA 02	ADMINISTRADOR DE LA EMPRESA 02
¿hace cuánto tiempo produce cacao?	La comercialización empezamos desde el 2007	Desde el 2007, ya hace 15 años
¿Dónde comercializa su producto?	Nosotros vendemos a diferentes países del mundo: Alemania, Francia, Inglaterra, Suiza, Holanda, Nueva Zelanda, Estados Unidos, Ecuador, Chile, Canadá.	Nosotros exportamos a Francia, Estados Unidos, Canadá.
¿Ha tenido a Italia como opción para la exportación de cacao?	Si, de hecho, ya hemos exportado a Italia en el 2020	Tenemos en los planes volver a exportar a Italia, ya que antes era un país fuerte para nosotros, ya que era uno de los que compraba más.
INDICADOR: CANTIDAD DE CACAO OFRECIDO POR TONELADAS EN LAS EMPRESAS PIURANAS AL AÑO		
¿Cuánto produce aproximadamente de cacao al año?	200 a 400 toneladas	Aproximadamente 400 toneladas
¿Qué cantidad de lo producido es lo que se ofrece para el mercado internacional?	Ahora por el tema de cambio hemos reducido estamos en 240 toneladas en el año pasado, pero por un tema de cadmio, porque estuvimos en 450 toneladas. Lo que hace el 60% de que se produce	Hasta ahora exportamos el 60% de la producción, lo que no logramos exportar se ofrece al mercado nacional.

INDICADOR: EVOLUCIÓN Y VARIACIÓN DE LAS EMPRESAS PIURANAS

¿Qué % de sus ventas del 2021 corresponde a exportación de cacao?	El año pasado si hemos vendido el 100 de la producción. Este año también pensamos en el 100% . Más bien los años 2018 -2019 y 2020 si nos quedamos con bastante margen porque no teníamos capacidad, estamos trayendo cacao de San Martín para mezclarlo con Piura porque nivel de cadmio de San Martín es bajo y el nivel de cadmio de Piura es alto. ahora ya estamos saliendo de eso.	El año pasado logramos vender la toda la producción, tanto a nivel internacional, el 60% como nacional el 40%.
¿Qué % de sus ventas aproximadamente cree que este año corresponderá a la exportación de cacao?	Este año, esperamos que exportamos el 70%	Para este año, más del 50%, quizás entre 60%a 65%

INDICADOR: N° HECTÁREAS DISPONIBLES PARA EL CACAO EN GRANO POR LAS EMPRESAS PIURANAS

¿con cuántas hectáreas cuenta para la producción / exportación de cacao?	Aquí en Piura porque nosotros estamos en 5 regiones, la región Piura son 650 productores y 550 hectáreas.	Nosotros contamos con más 550 hectáreas
--	---	---

INDICADOR: DISPOSICIÓN DE MANO DE OBRA

¿Con cuántos colaboradores o asociados mantiene relación para lograr sus exportaciones de cacao?	Aquí 650 productores de ellos actualmente por el tema de cadmio estaremos con 400. Ahora porque hay varios grupos que si bien es cierto son socios, pero no están	Contando con los socios que nos brindan las hectáreas, somos una familia de casi 600 productores. Actualmente solo somos 400.
--	---	---

	acopiando porque tienen alto contenido de cadmio entonces vamos haciendo mezclas y no nos da mucho margen para poder absorber toda la producción	
--	--	--

¿realizan capacitaciones a los colaboradores acerca de los procesos post-cosecha?	Claro, nosotros tenemos un programa de cosecha técnica, todos los productores tenemos técnicos en campo. Se dan cada 3 meses	Si, cada vez que podemos queremos actualizar a nuestros colaboradores, mayormente lo hacemos cada 3 meses.
---	--	--

INDICADOR: PRECIOS POR TONELADA EN LAS EMPRESAS EXPORTADORAS ACTUALMENTE

¿Cuáles son los precios de exportación aproximados por tonelada de cacao hacia el/los país/es que exporta?	Depende para el cacao que tiene alto contenido de cadmio estamos con un precio aproximado de 2600 dólares por tonelada	Ahora por tonelada se está cobrando entre 2000 a 2500 dólares.
--	--	--

INDICADOR: CAPACIDAD PRODUCTIVA

¿Cuáles son los meses en los que se produce el cacao?	La producción aquí en Piura comienza en enero y va terminando en el mes de mayo - junio, la cosecha grande, la mayor producción lógicamente después hay pequeña producción, si hay agua, hay una cosecha pequeña.	A inicios de año de enero a junio se da la mayor capacidad de cosecha.
---	---	--

¿Considera que su empresa tiene suficiente capacidad de producción para suministrar un nuevo mercado exportador?	Si, todo depende también, nos encantaría.	Si, constantemente estamos evaluando a países para exportar.
--	---	--

VARIABLE OPORTUNIDADES DE COMERCIALIZACIÓN

¿Cuenta con el conocimiento acerca de las regulaciones para la exportación del cacao hacia el país de Italia?	Si, en Italia te exigen mucho el bajo contenido de cadmio, por eso mezclamos el cacao que traíamos de San Martín para reducirlo.	Si, revisan minuciosamente lo de las certificaciones fitosanitarias, por los químicos mayormente.
¿Conoce el nivel de importaciones de cacao en grano por parte de Italia?	Italia importa bastante cacao en grano para ser procesado de diferentes países.	Italia siempre se ha conocido por importar cacao en grandes cantidades
¿cuenta con conocimiento de países que exportan el mismo producto?	Ecuador y Colombia exportan también cacao.	Ecuador y Colombia son países cercanos que también exportan cacao.
En el caso de que acceda a exportar su producto a Italia ¿Qué porcentaje de su producción estaría dispuesto a exportar hasta ese país?	Nos gustaría exportar el 30 o 40%, dependiendo de cómo nos encontremos en ese momento, ya que, muchas veces dejamos de exportar en países, entonces la oferta de cacao para Italia podría aumentar.	El 30% de nuestra producción podríamos exportar, ya que era más o menos lo que exportábamos antes.

Anexo 11:

CONSENTIMIENTO INFORMADO 01



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

ANEXO 4a PROTOCOLO PARA LA REVISIÓN DE LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN POR PARTE DEL COMITÉ DE ÉTICA EN INVESTIGACIÓN

FORMATO PARA OBTENCIÓN DEL CONSENTIMIENTO INFORMADO

Título de la investigación: Oportunidades de comercialización en el mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022.

Investigadores principales: Castillo Paiva, Laury Zaráf y Gómez Benites, Frechia Romina

Asesor: MBA. Neyra Panta, Marlon Joel

Propósito del estudio:

Previo cordial saludo, le invitamos a participar en la investigación titulada: **Oportunidades de comercialización en el mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022.**, cuyo objetivo es: **determinar las oportunidades de comercialización en el mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura.** Asimismo, esta investigación es desarrollada por estudiantes de X ciclo de la Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Negocios Internacionales de la Universidad César Vallejo.

Procedimiento:

Si usted decide participar en la investigación se realizará lo siguiente:

1. Se le presentará una guía de entrevista en el que tendrá preguntas generales sobre usted como edad, zona de domicilio, lugar de nacimiento y otros, no es necesario que se anote su nombre, pues cada entrevista tendrá un código; luego se le presentarán preguntas sobre variables específicas de la investigación.
2. El tiempo que tomará responder la entrevista será de aproximadamente de 15 minutos, si gusta, puede responder ahora o comprometerse a hacerlo en otro momento o lugar, nosotros lo buscaremos.

Información general: se le brindará a cada persona, la información para cumplimiento de los principios de ética, se permitirá cualquier interrupción de parte del entrevistado para esclarecer sus dudas.

Participación voluntaria (principio de autonomía): Puede hacer todas las preguntas para aclarar sus dudas antes de decidir si desea participar o no, y su decisión será respetada. Posterior a la aceptación no desea continuar puede hacerlo sin ningún problema.

Riesgo (principio de no maleficencia): Indicar al participante la existencia que NO existe riesgo o daño al participar en la investigación. Sin embargo, en el caso que existan preguntas que le puedan generar incomodidad. Usted tiene la libertad de responderlas o no.

Beneficios (principio de beneficencia): Se le informará que los resultados de la investigación se le alcanzará a la institución al término de la investigación. No recibirá ningún beneficio económico ni de ninguna otra índole. El estudio no va a aportar a la salud individual de la persona, sin embargo, los resultados del estudio podrán convertirse en beneficio de la salud pública.

Confidencialidad (principio de justicia): Los datos recolectados deben ser anónimos y no tener ninguna forma de identificar al participante. Garantizamos que la información que usted nos brinde es totalmente Confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de la investigación. Los datos permanecerán bajo custodia del investigador principal y pasado un tiempo determinado serán eliminados convenientemente.

Información específica: Una vez que se haya terminado de brindar la información general, se debe compartir la información específica sobre la investigación: los datos que se requerirán, el hecho que se observará, o la acción que se realizará.

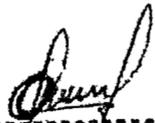
Problemas o preguntas:

Si tiene preguntas sobre la investigación puede contactar con el Docente Asesor Neyra Panta Marlon Joel al correo electrónico mneyrap@ucvvirtual.edu.pe o con el Comité de Ética al correo etica-fcienciasempresariales@ucv.edu.pe.

Consentimiento:

Después de haber leído los propósitos de la investigación autorizo mi participación en la investigación.

[Para garantizar la veracidad del origen de la información: en el caso que el consentimiento sea presencial, el encuestado y el investigador debe proporcionar: Nombre y firma. En el caso que sea cuestionario virtual, se debe solicitar el correo desde el cual se envía las respuestas].



JOSE FRANCISCO ARQUIMAGO SANCHEZ

Anexo 12:

CONSENTIMIENTO INFORMADO 02



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

ANEXO 4a PROTOCOLO PARA LA REVISIÓN DE LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN POR PARTE DEL COMITÉ DE ÉTICA EN INVESTIGACIÓN

FORMATO PARA OBTENCIÓN DEL CONSENTIMIENTO INFORMADO

Título de la investigación: Oportunidades de comercialización en el mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022.

Investigadores principales: Castillo Paiva, Laury Zaráf y Gómez Benites, Frecia Romina

Asesor: MBA. Neyra Pantà, Marlon Joel

Propósito del estudio:

Previo cordial saludo, le invitamos a participar en la investigación titulada: **Oportunidades de comercialización en el mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022.**, cuyo objetivo es: **determinar las oportunidades de comercialización en el mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura.** Asimismo, esta investigación es desarrollada por estudiantes de X ciclo de la Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Negocios Internacionales de la Universidad César Vallejo.

Procedimiento:

Si usted decide participar en la investigación se realizará lo siguiente:

1. Se le presentará una guía de entrevista en el que tendrá preguntas generales sobre usted como edad, zona de domicilio, lugar de nacimiento y otros, no es necesario que se anote su nombre, pues cada entrevista tendrá un código; luego se le presentarán preguntas sobre variables específicas de la investigación.
2. El tiempo que tomará responder la entrevista será de aproximadamente de 15 minutos, si gusta, puede responder ahora o comprometerse a hacerlo en otro momento o lugar, nosotros lo buscaremos.

Información general: se le brindará a cada persona, la información para cumplimiento de los principios de ética, se permitirá cualquier interrupción de parte del entrevistado para esclarecer sus dudas.

Participación voluntaria (principio de autonomía): Puede hacer todas las preguntas para aclarar sus dudas antes de decidir si desea participar o no, y su decisión será respetada. Posterior a la aceptación no desea continuar puede hacerlo sin ningún problema.

Riesgo (principio de no maleficencia): Indicar al participante la existencia que NO existe riesgo o daño al participar en la investigación. Sin embargo, en el caso que existan preguntas que le puedan generar incomodidad. Usted tiene la libertad de responderlas o no.

Beneficios (principio de beneficencia): Se le informará que los resultados de la investigación se le alcanzará a la institución al término de la investigación. No recibirá ningún beneficio económico ni de ninguna otra índole. El estudio no va a aportar a la salud individual de la persona, sin embargo, los resultados del estudio podrán convertirse en beneficio de la salud pública.

Confidencialidad (principio de justicia): Los datos recolectados deben ser anónimos y no tener ninguna forma de identificar al participante. Garantizamos que la información que usted nos brinde es totalmente Confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de la investigación. Los datos permanecerán bajo custodia del investigador principal y pasado un tiempo determinado serán eliminados convenientemente.

Información específica: Una vez que se haya terminado de brindar la información general, se debe compartir la información específica sobre la investigación: los datos que se requerirán, el hecho que se observará, o la acción que se realizará.

Problemas o preguntas:

Si tiene preguntas sobre la investigación puede contactar con el Docente Asesor Neyra Panta Marlon Joel al correo electrónico mneyrap@ucvvirtual.edu.pe o con el Comité de Ética al correo etica-fcienciasempresariales@ucv.edu.pe.

Consentimiento:

Después de haber leído los propósitos de la investigación autorizo mi participación en la investigación.

[Para garantizar la veracidad del origen de la información: en el caso que el consentimiento sea presencial, el encuestado y el investigador debe proporcionar: Nombre y firma. En el caso que sea cuestionario virtual, se debe solicitar el correo desde el cual se envía las respuestas].

Eduardo Espinoza
Inc Cadena Cacao

Anexo 13:

CONSENTIMIENTO INFORMADO 03



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

ANEXO 4a PROTOCOLO PARA LA REVISIÓN DE LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN POR PARTE DEL COMITÉ DE ÉTICA EN INVESTIGACIÓN

FORMATO PARA OBTENCIÓN DEL CONSENTIMIENTO INFORMADO

Título de la investigación: Oportunidades de comercialización en el mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022.

Investigadores principales: Castillo Paiva, Laury Zarái y Gómez Benites, Frecia Romina

Asesor: MBA. Neyra Panta, Marlon Joel

Propósito del estudio:

Previo cordial saludo, le invitamos a participar en la investigación titulada: **Oportunidades de comercialización en el mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022.**, cuyo objetivo es: **determinar las oportunidades de comercialización en el mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura.** Asimismo, esta investigación es desarrollada por estudiantes de X ciclo de la Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Negocios Internacionales de la Universidad César Vallejo.

Procedimiento:

Si usted decide participar en la investigación se realizará lo siguiente:

1. Se le presentará una guía de entrevista en el que tendrá preguntas generales sobre usted como edad, zona de domicilio, lugar de nacimiento y otros, no es necesario que se anote su nombre, pues cada entrevista tendrá un código; luego se le presentarán preguntas sobre variables específicas de la investigación.
2. El tiempo que tomará responder la entrevista será de aproximadamente de 15 minutos, si gusta, puede responder ahora o comprometerse a hacerlo en otro momento o lugar, nosotros lo buscaremos.

Información general: se le brindará a cada persona, la información para cumplimiento de los principios de ética, se permitirá cualquier interrupción de parte del entrevistado para esclarecer sus dudas.

Participación voluntaria (principio de autonomía): Puede hacer todas las preguntas para aclarar sus dudas antes de decidir si desea participar o no, y su decisión será respetada. Posterior a la aceptación no desea continuar puede hacerlo sin ningún problema.

Riesgo (principio de no maleficencia): Indicar al participante la existencia que NO existe riesgo o daño al participar en la investigación. Sin embargo, en el caso que existan preguntas que le puedan generar incomodidad. Usted tiene la libertad de responderlas o no.

Beneficios (principio de beneficencia): Se le informará que los resultados de la investigación se le alcanzará a la institución al término de la investigación. No recibirá ningún beneficio económico ni de ninguna otra índole. El estudio no va a aportar a la salud individual de la persona, sin embargo, los resultados del estudio podrán convertirse en beneficio de la salud pública.

Confidencialidad (principio de justicia): Los datos recolectados deben ser anónimos y no tener ninguna forma de identificar al participante. Garantizamos que la información que usted nos brinde es totalmente Confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de la investigación. Los datos permanecerán bajo custodia del investigador principal y pasado un tiempo determinado serán eliminados convenientemente.

Información específica: Una vez que se haya terminado de brindar la información general, se debe compartir la información específica sobre la investigación: los datos que se requerirán, el hecho que se observará, o la acción que se realizará.

Problemas o preguntas:

Si tiene preguntas sobre la investigación puede contactar con el Docente Asesor Neyra Panta Marlon Joel al correo electrónico mnevrap@ucvvirtual.edu.pe o con el Comité de Ética al correo etica-fcienciasempresariales@ucv.edu.pe.

Consentimiento:

Después de haber leído los propósitos de la investigación autorizo mi participación en la investigación. *[Para garantizar la veracidad del origen de la información: en el caso que el consentimiento sea presencial, el encuestado y el investigador debe proporcionar: Nombre y firma. En el caso que sea cuestionario virtual, se debe solicitar el correo desde el cual se envía las respuestas].*

Neyra Jiménez Carlos A.

Anexo 14:

CONSENTIMIENTO INFORMADO 04



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

ANEXO 4a PROTOCOLO PARA LA REVISIÓN DE LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN POR PARTE DEL COMITÉ DE ÉTICA EN INVESTIGACIÓN FORMATO PARA OBTENCIÓN DEL CONSENTIMIENTO INFORMADO

Título de la investigación: Oportunidades de comercialización en el mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022.

Investigadores principales: Castillo Paiva, Laury Zará y Gómez Benites, Frechia Romina

Asesor: MBA. Neyra Panta, Marlon Joel

Propósito del estudio:

Previo cordial saludo, le invitamos a participar en la investigación titulada: **Oportunidades de comercialización en el mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura, 2022.**, cuyo objetivo es: **determinar las oportunidades de comercialización en el mercado italiano para la exportación de cacao en grano de las empresas exportadoras de Piura.** Asimismo, esta investigación es desarrollada por estudiantes de X ciclo de la Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Negocios Internacionales de la Universidad César Vallejo.

Procedimiento:

Si usted decide participar en la investigación se realizará lo siguiente:

1. Se le presentará una guía de entrevista en el que tendrá preguntas generales sobre usted como edad, zona de domicilio, lugar de nacimiento y otros, no es necesario que se anote su nombre, pues cada entrevista tendrá un código; luego se le presentarán preguntas sobre variables específicas de la investigación.
2. El tiempo que tomará responder la entrevista será de aproximadamente de 15 minutos, si gusta, puede responder ahora o comprometerse a hacerlo en otro momento o lugar, nosotros lo buscaremos.

Información general: se le brindará a cada persona, la información para cumplimiento de los principios de ética, se permitirá cualquier interrupción de parte del entrevistado para esclarecer sus dudas.

Participación voluntaria (principio de autonomía): Puede hacer todas las preguntas para aclarar sus dudas antes de decidir si desea participar o no, y su decisión será respetada. Posterior a la aceptación no desea continuar puede hacerlo sin ningún problema.

Riesgo (principio de no maleficencia): Indicar al participante la existencia que NO existe riesgo o daño al participar en la investigación. Sin embargo, en el caso que existan preguntas que le puedan generar incomodidad. Usted tiene la libertad de responderlas o no.

Beneficios (principio de beneficencia): Se le informará que los resultados de la investigación se le alcanzará a la institución al término de la investigación. No recibirá ningún beneficio económico ni de ninguna otra índole. El estudio no va a aportar a la salud individual de la persona, sin embargo, los resultados del estudio podrán convertirse en beneficio de la salud pública.

Confidencialidad (principio de justicia): Los datos recolectados deben ser anónimos y no tener ninguna forma de identificar al participante. Garantizamos que la información que usted nos brinde es totalmente Confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de la investigación. Los datos permanecerán bajo custodia del investigador principal y pasado un tiempo determinado serán eliminados convenientemente.

Información específica: Una vez que se haya terminado de brindar la información general, se debe compartir la información específica sobre la investigación: los datos que se requerirán, el hecho que se observará, o la acción que se realizará.

Problemas o preguntas:

Si tiene preguntas sobre la investigación puede contactar con el Docente Asesor Neyra Panta Marlon Joel al correo electrónico mneyrap@ucvvirtual.edu.pe o con el Comité de Ética al correo etica-cienciasempresariales@ucv.edu.pe.

Consentimiento:

Después de haber leído los propósitos de la investigación autorizo mi participación en la investigación.

[Para garantizar la veracidad del origen de la información: en el caso que el consentimiento sea presencial, el encuestado y el investigador debe proporcionar: Nombre y firma. En el caso que sea cuestionario virtual, se debe solicitar el correo desde el cual se envía las respuestas].

Katarina Palomino Albaroa

Anexo 15:
VALIDACIÓN DE EXPERTOS



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, **Erin Giuliana Cerda Neira** con **DNI N° 41903873** Magister en Gerencia Empresarial (se adjunta constancia SUNEDU), de profesión en administración desempeñándome actualmente como docente en la Escuela de Negocios Internacionales

Por medio de la presente hago constar que he revisado la investigación de Castillo Paiva Laury Zará y Gómez Benites Frechia Romina, denominada “Oportunidad de comercialización en el mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de empresas exportadoras de Piura, 2022.” con fines de Validación los instrumentos:

LISTADO DE INSTRUMENTOS.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

<i>INSTRUMENTO 01:</i>	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1. Claridad			X		
2. Objetividad			X		
3. Actualidad			X		
4. Organización			X		
5. Suficiencia			X		
6. Intencionalidad			X		
7. Consistencia			X		
8. Coherencia			X		
9. Metodología			X		

INSTRUMENTO 02:	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1. Claridad			X		
2. Objetividad			X		
3. Actualidad			X		
4. Organización			X		
5. Suficiencia			X		
6. Intencionalidad			X		
7. Consistencia			X		
8. Coherencia			X		
9. Metodología			X		

En señal de conformidad firmo la presente en la ciudad de Piura a los 06 días del mes de Noviembre del Dos mil veintidós.


 MBA. Erin Giuliana Cerda Neira
 Lic. En Administración
 CLAD N° 2138

MBA. : Erin Giuliana Cerda Neira
 DNI : 41903873
 Especialidad : Gerencia Empresarial.
 E-mail : egcerdan@ucvvirtual.edu.pe

ANEXO 1

Constancia SUNEDU



REGISTRO NACIONAL DE GRADOS ACADÉMICOS Y TÍTULOS PROFESIONALES

Graduado	Grado o Título	Institución
CERDA NEIRA, ERIN GIULIANA DNI 41903873	BACHILLER EN CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Fecha de diploma: 21/06/2004 Modalidad de estudios: - Fecha matricula: Sin información (***) Fecha egreso: Sin información (***)	UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA PERU
CERDA NEIRA, ERIN GIULIANA DNI 41903873	LICENCIADO EN CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Fecha de diploma: 18/04/2005 Modalidad de estudios: -	UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA PERU
CERDA NEIRA, ERIN GIULIANA DNI 41903873	MAGISTER EN ADMINISTRACION CON MENCION EN GERENCIA EMPRESARIAL Fecha de diploma: 05/04/2013 Modalidad de estudios: - Fecha matricula: Sin información (***) Fecha egreso: Sin información (***)	UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA PERU

“Oportunidad de comercialización en el mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de empresas exportadoras de Piura, 2022.”

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO: *Entrevista*

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACION		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Esta formulado con un lenguaje apropiado									X												
2. Objetividad	Esta expresado en conductas observables									X												
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación									X												
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems									X												
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios en cantidad y calidad.									X												

6. Intencionalidad	Adecuado para valorar las dimensiones del tema de la investigación									X												
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos-científicos de la investigación									X												
8. Coherencia	Tiene relación entre las variables e indicadores									X												
9. Metodología	La estrategia responde a la elaboración de la investigación									X												

OPINIÓN DE LA APLICACIÓN

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

.....

INSTRUCCIONES: Este instrumento, sirve para que el EXPERTO EVALUADOR evalúe la pertinencia, eficacia del Instrumento que se está validando. Deberá colocar la puntuación que considere pertinente a los diferentes enunciados.

Piura, 6 de noviembre de 2022.

MBA. : Erin Giuliana Cerda Neira
 DNI : 41903873
 Especialidad : Gerencia Empresarial
 E-mail : egcerdan@ucvvirtual.edu.pe



MBA. Erin Giuliana Cerda Neira
 Lic. En Administración
 CLAD N° 2138

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO: *Análisis documental*

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0 5	6 10	11 15	16 20	21 25	26 30	31 35	36 40	41 45	46 50	51 55	56 60	61 65	66 70	71 75	76 80	81 85	86 90	91 95	96 100	
ASPECTOS DE VALIDACION																						
1. Claridad	Esta formulado con un lenguaje apropiado									X												
2. Objetividad	Esta expresado en conductas observables									X												
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación									X												
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems									X												
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios en cantidad y calidad.									X												
6. Intencionalidad	Adecuado para valorar las dimensiones del tema de la investigación									X												

7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos-científicos de la investigación									X											
8. Coherencia	Tiene relación entre las variables e indicadores									X											
9. Metodología	La estrategia responde a la elaboración de la investigación									X											

OPINIÓN DE LA APLICACIÓN

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

.....

.....

INSTRUCCIONES: Este instrumento, sirve para que el EXPERTO EVALUADOR evalúe la pertinencia, eficacia del Instrumento que se está validando. Deberá colocar la puntuación que considere pertinente a los diferentes enunciados.

Piura, 6 de noviembre de 2022.

MBA. : Erin Giuliana Cerda Neira
 DNI : 41903873
 Especialidad : Gerencia Empresarial.
 E-mail : egcerdan@ucvvirtual.edu.pe


 MBA. Erin Giuliana Cerda Neira
 Lic. En Administración
 CLAD N° 2138



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Ramírez Briones, Lorena con DNI N° 45756754 Magister en GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO, de profesión Ciencias Económicas desempeñándome actualmente como Coordinadora de la Universidad César Vallejo - Filial Piura.

Por medio de la presente hago constar que he revisado la investigación de Castillo Paiva Laury Zará y Gómez Benites Frecia Romina, denominada “Oportunidad de comercialización en el mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de empresas exportadoras de Piura, 2022.” con fines de Validación los instrumentos:

LISTADO DE INSTRUMENTOS.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

<i>INSTRUMENTO 01:</i>	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1. Claridad			X		
2. Objetividad			X		
3. Actualidad			X		
4. Organización			X		
5. Suficiencia			X		
6. Intencionalidad			X		
7. Consistencia			X		
8. Coherencia			X		
9. Metodología			X		

INSTRUMENTO 02:	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1. Claridad			X		
2. Objetividad			X		
3. Actualidad			X		
4. Organización			X		
5. Suficiencia			X		
6. Intencionalidad			X		
7. Consistencia			X		
8. Coherencia			X		
9. Metodología			X		

En señal de conformidad firmo la presente en la ciudad de Piura a los 06 días del mes de Noviembre del Dos mil veintidós.



Mgtr. : Ramírez Briones, Lorena
 DNI : 45756754
 Especialidad : Magister En Gestión Del Talento Humano
 E-mail : lramirezbr@ucvvirtual.edu.pe

ANEXO 1

Constancia SUNEDU

GRADUADO	GRADO O TÍTULO	INSTITUCIÓN
RAMIREZ BRIONES, LORENA DNI 45756754	BACHILLER EN CIENCIAS ECONOMICAS Fecha de diploma: 24/04/2012 Modalidad de estudios: - Fecha matrícula: Sin información (***) Fecha egreso: Sin información (***)	UNIVERSIDAD NACIONAL DE TRUJILLO <i>PERU</i>
RAMIREZ BRIONES, LORENA DNI 45756754	LICENCIADA EN ADMINISTRACION Fecha de diploma: 23/04/2013 Modalidad de estudios: -	UNIVERSIDAD NACIONAL DE TRUJILLO <i>PERU</i>
RAMIREZ BRIONES, LORENA DNI 45756754	MAGISTER EN GESTION DEL TALENTO HUMANO Fecha de diploma: 22/11/16 Modalidad de estudios: PRESENCIAL Fecha matrícula: 14/12/2015 Fecha egreso: 31/08/2016	UNIVERSIDAD PRIVADA CÉSAR VALLEJO <i>PERU</i>

“Oportunidad de comercialización en el mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de empresas exportadoras de Piura, 2022.”

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO: *Entrevista*

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACION		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Esta formulado con un lenguaje apropiado												59									
2. Objetividad	Esta expresado en conductas observables												59									
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación												59									
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems												5									
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios en cantidad y calidad.												59									

6. Intencionalidad	Adecuado para valorar las dimensiones del tema de la investigación												59									
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos-científicos de la investigación												59									
8. Coherencia	Tiene relación entre las variables e indicadores												59									
9. Metodología	La estrategia responde a la elaboración de la investigación												59									

OPINIÓN DE LA APLICACIÓN

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

.....

INSTRUCCIONES: Este instrumento, sirve para que el EXPERTO EVALUADOR evalúe la pertinencia, eficacia del Instrumento que se está validando. Deberá colocar la puntuación que considere pertinente a los diferentes enunciados.



Mg. LORENA RAMIREZ BRIONES

Piura, 6 de noviembre de 2022.
 Mgtr. : Ramirez Briones, Lorena
 DNI : 45756754
 Especialidad : Magister En Gestión Del Talento Humano
 E-mail : lramirezbr@ucvvirtual.edu.pe

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO: *Análisis documental*

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0 5	6 10	11 15	16 20	21 25	26 30	31 35	36 40	41 45	46 50	51 55	56 60	61 65	66 70	71 75	76 80	81 85	86 90	91 95	96 100	
ASPECTOS DE VALIDACION																						
1. Claridad	Esta formulado con un lenguaje apropiado																					
2. Objetividad	Esta expresado en conductas observables																					
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación																					
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems																					
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios en cantidad y calidad.																					
6. Intencionalidad	Adecuado para valorar las dimensiones del tema de la investigación																					

7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos-científicos de la investigación																				
8. Coherencia	Tiene relación entre las variables e indicadores																				
9. Metodología	La estrategia responde a la elaboración de la investigación																				

OPINIÓN DE LA APLICACIÓN

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

.....

INSTRUCCIONES: Este instrumento, sirve para que el EXPERTO EVALUADOR evalúe la pertinencia, eficacia del Instrumento que se está validando. Deberá colocar la puntuación que considere pertinente a los diferentes enunciados.



Piura, 6 de noviembre de 2022.

Mgtr. : Ramírez Briones, Lorena
 DNI : 45756754
 Especialidad : Magister En Gestión Del Talento Humano
 E-mail : lramirezbr@ucvvirtual.edu.pe



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Fiorella Francesca Floreano Arévalo con DNI N° 43540945 Magister en Negocios y relaciones internacionales, de profesión Contadora desempeñándome actualmente como Docente en la Universidad César Vallejo.

Por medio de la presente hago constar que he revisado la investigación de Castillo Paiva Laury Zará y Gómez Benites Frecia Romina, denominada “Oportunidad de comercialización en el mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de empresas exportadoras de Piura, 2022.” con fines de Validación los instrumentos:

LISTADO DE INSTRUMENTOS.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

<i>INSTRUMENTO 01:</i>	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1. Claridad				X	
2. Objetividad				X	
3. Actualidad				X	
4. Organización				X	
5. Suficiencia				X	
6. Intencionalidad				X	
7. Consistencia				X	
8. Coherencia				X	
9. Metodología				x	

INSTRUMENTO 02:	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1. Claridad				X	
2. Objetividad				X	
3. Actualidad				X	
4. Organización				X	
5. Suficiencia				X	
6. Intencionalidad				X	
7. Consistencia				X	
8. Coherencia				X	
9. Metodología				X	

En señal de conformidad firmo la presente en la ciudad de Piura a los 06 días del mes de Noviembre del Dos mil veintidós.



Mgtr. : Floreano Arévalo Fiorella Francesca
DNI : 43540945
Especialidad : Magister en Negocios y relaciones Internacionales
E-mail : ffloreanoa@ucvvirtual.edu.pe

ANEXO 1

Constancia SUNEDU

GRADUADO	GRADO O TÍTULO	INSTITUCIÓN
FLOREANO AREVALO, FIORELLA FRANCESCA DNI 43540945	BACHILLER EN CIENCIAS CONTABLES Fecha de diploma: 17/04/2008 Modalidad de estudios: - Fecha matrícula: Sin información (***) Fecha egreso: Sin información (***)	UNIVERSIDAD PRIVADA CÉSAR VALLEJO PERU
FLOREANO AREVALO, FIORELLA FRANCESCA DNI 43540945	CONTADOR PÚBLICO Fecha de diploma: 19/09/2008 Modalidad de estudios: -	UNIVERSIDAD PRIVADA CÉSAR VALLEJO PERU
FLOREANO AREVALO, FIORELLA FRANCESCA DNI 43540945	MAESTRA EN ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS Y RELACIONES INTERNACIONALES - MBA Fecha de diploma: 17/05/19 Modalidad de estudios: PRESENCIAL Fecha matrícula: 05/08/2010 Fecha egreso: 31/07/2012	UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO S.A.C. PERU

“Oportunidad de comercialización en el mercado Italiano para la exportación de cacao en grano de empresas exportadoras de Piura, 2022.”

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO: *Entrevista*

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACION		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Esta formulado con un lenguaje apropiado													68								
2. Objetividad	Esta expresado en conductas observables													68								
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación													68								
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems													68								
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios en cantidad y calidad.													68								

6. Intencionalidad	Adecuado para valorar las dimensiones del tema de la investigación													68								
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos-científicos de la investigación													68								
8. Coherencia	Tiene relación entre las variables e indicadores													68								
9. Metodología	La estrategia responde a la elaboración de la investigación													68								

OPINIÓN DE LA APLICACIÓN

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

.....

INSTRUCCIONES: Este instrumento, sirve para que el EXPERTO EVALUADOR evalúe la pertinencia, eficacia del Instrumento que se está validando. Deberá colocar la puntuación que considere pertinente a los diferentes enunciados.



Piura, 6 de noviembre de 2022.

Mgtr. : Floreano Arévalo Fiorella
 DNI : 43540945
 Especialidad : Negocios y Relaciones internacionales
 E-mail : ffloreanoa@ucvvirtual.edu.pe

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO: *Análisis documental*

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0 5	6 10	11 15	16 20	21 25	26 30	31 35	36 40	41 45	46 50	51 55	56 60	61 65	66 70	71 75	76 80	81 85	86 90	91 95	96 100	
ASPECTOS DE VALIDACION																						
1. Claridad	Esta formulado con un lenguaje apropiado														68							
2. Objetividad	Esta expresado en conductas observables														68							
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación														68							
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems														68							
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios en cantidad y calidad.														68							
6. Intencionalidad	Adecuado para valorar las dimensiones del tema de la investigación														68							

7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos-científicos de la investigación														68						
8. Coherencia	Tiene relación entre las variables e indicadores														68						
9. Metodología	La estrategia responde a la elaboración de la investigación														68						

OPINIÓN DE LA APLICACIÓN

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

.....

INSTRUCCIONES: Este instrumento, sirve para que el EXPERTO EVALUADOR evalúe la pertinencia, eficacia del Instrumento que se está validando. Deberá colocar la puntuación que considere pertinente a los diferentes enunciados.



Piura, 6 de noviembre de 2022.

Mgtr. : Floreano Arévalo Fiorella
 DNI : 43540945
 Especialidad : Negocios y Relaciones internacionales
 E-mail : fforeanoa@ucvvirtual.edu.pe



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE NEGOCIOS INTERNACIONALES**

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, NEYRA PANTA MARLON JOEL, docente de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES de la escuela profesional de NEGOCIOS INTERNACIONALES de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - PIURA, asesor de Tesis Completa titulada: "OPORTUNIDAD DE COMERCIALIZACIÓN EN EL MERCADO ITALIANO PARA LA EXPORTACIÓN DE CACAO EN GRANO DE EMPRESAS EXPORTADORAS DE PIURA, 2022.", cuyos autores son GOMEZ BENITES FRECIA ROMINA, CASTILLO PAIVA LAURY ZARAI, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 11.00%, verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

He revisado dicho reporte y concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la Tesis Completa cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

En tal sentido, asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada, por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

PIURA, 10 de Diciembre del 2022

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
NEYRA PANTA MARLON JOEL DNI: 43896940 ORCID: 0000-0002-6289-7226	Firmado electrónicamente por: MNEYRAP el 17-12- 2022 15:09:53

Código documento Trilce: TRI - 0482752