



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE NEGOCIOS
INTERNACIONALES**

**PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN DE LOS DERIVADOS DE LA
LÚCUMA 2010-2017**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
LICENCIADA EN NEGOCIOS INTERNACIONALES**

AUTORA:

LLALLAHUI ENCISO, NAYSHA NICOLL

ASESOR:

DR. ZEGARRA ARELLANO, CLAUDIO IVÁN

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

“MARKETING Y COMERCIO INTERNACIONAL”

LIMA-PERÚ

2018

El Jurado encargado de evaluar la tesis presentada por don (a) LLALLAHUI ENCISO, NAYSHA NICOLL, cuyo título es: PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN DE LOS DERIVADOS DE LA LÚCUMA 2010-2017.

Reunido en la fecha, escuchó la sustentación y la resolución de preguntas por el estudiante, otorgándole el calificativo de: 16 (número) Dieciséis (letras).

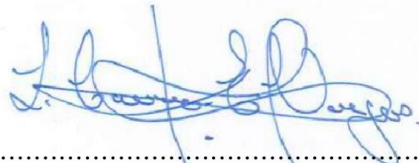
Lima, 6 de Diciembre de 2018



.....
COSIO BORDA, RICARDO
PRESIDENTE



.....
ZEGARRA ARELLANO, CLAUDIO
SECRETARIO



.....
CAVERO EGUSQUIZA VARGAS, LAURALINDA
VOCAL

Elaboró	Dirección de Investigación	Revisó	Responsable del SGC	Aprobó	Vicerrectorado de investigación
---------	----------------------------	--------	---------------------	--------	---------------------------------

DEDICATORIA

A mis padres y familiares por apoyarme cada día para poder cumplir uno de mis sueños. A Dios por ser mi fortaleza y guía en mi vida.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mis asesores por guiarme en el desarrollo de esta tesis, a mis padres que con su apoyo pude culminar mi carrera universitaria.

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, NAYSHA NICOLL LLALLAHUI ENCISO con DNI N° 77071150, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Negocios Internacionales, declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y autentica.

Así mismo, declaro también bajo juramento que todos los datos e información que se presenta en la presente tesis son auténticos y veraces.

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 de la Universidad César Vallejo.

Lima, 6 de diciembre de 2018

NAYSHA NICOLL LLALLAHUI ENCISO

DNI: 77071150

PRESENTACIÓN

Señores miembros del Jurado:

En cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo presento ante ustedes la Tesis titulada “Producción y exportación de los derivados de la Lúcumá 2010-2017”, la misma que someto a vuestra consideración y espero que cumpla con los requisitos de aprobación para obtener el Título Profesional de Licenciada en Negocios Internacionales.

Este proyecto de investigación dará a conocer si ha habido un crecimiento de la exportación de los derivados de la lúcumá en los principales países importadores, por lo que esta investigación ayudara a muchos emprendedores o exportadores a optar como una oportunidad de negocio, tomando en cuenta el volumen de exportación, precio de exportación, el volumen de producción entre otros más datos.

Esta investigación está dividida en 7 capítulos, en el primer capítulo corresponde a la introducción que refiere al planteamiento del problema, la hipótesis y objetivos.

En el segundo capítulo, se refiere al marco metodológico, las variables, la metodología, recolección de datos, método de análisis de datos y aspectos éticos.

En el tercer capítulo, se interpretara los resultados de las variables, que en este caso será la producción y exportación.

En el cuarto capítulo, se realizara la discusión de las cuales serán interpretadas por los resultados de las variables.

En el quinto capítulo, se refiere a las conclusiones de acuerdo a los resultados.

En el sexto capítulo, se hace las recomendaciones correspondientes, teniendo en cuenta los resultados, la discusión y la conclusión.

En el séptimo capítulo se finaliza esta tesis con las referencias bibliográficas y anexos del tema de investigación.

NAYSHA NICOLL, LLALLAHUI ENCISO

ÍNDICE

	Pág.
Hoja de Jurado	2
Dedicatoria	3
Agradecimiento	4
Declaración de autenticidad	5
Presentación	6
Índice	7
RESUMEN	10
ABSTRACT	11
I. INTRODUCCIÓN	
1.1 Realidad Problemática	13
1.2 Trabajos previos	15
1.3 Teorías relacionadas al tema	18
1.4 Formulación del problema	26
1.5 Justificación del estudio	27
1.6 Hipótesis	27
1.7 Objetivos	27
II. MÉTODO	
2.1 Diseño de investigación	29
2.2 Variables, operacionalización	29
2.3 Población y muestra	29
2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad	30
2.5 Métodos de análisis de datos	30
2.6 Aspectos éticos	30
III. RESULTADOS	
3.1 Resultados sobre el volumen de exportación	31
3.2 Resultados sobre el precio unitario de exportación	35
3.3 Resultados sobre la producción	38

3.4	Resultado sobre el costo unitario de producción	41
3.5	Resultados de correlación	44
IV.	DISCUSIÓN	48
V.	CONCLUSIONES	49
VI.	RECOMENDACIONES	50
VII.	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	51
VIII.	ANEXOS	
	Anexo 1 Matriz de consistencia	53
	Anexo 2 Composición nutricional de la harina de lúcuma	54
	Anexo 3 Composición nutricional de la pulpa de lúcuma	55

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA N°1:	Distribución departamental de cosechas de Lúcuma	20
FIGURA N°2	: Calendario de estacionalidad de Lúcuma	20
FIGURA N°3	: Tratamiento para la obtención de la Pulpa de Lúcuma	21
FIGURA N°4	: Tratamiento para la obtención de la Harina de Lúcuma	22
FIGURA N°5	: Exportación de los derivados de Lúcuma	24
FIGURA N°6	: Principales mercados de exportación de la Pulpa de	Lúcuma
		24
FIGURA N°7	: Empresas exportadoras de Pulpa de Lúcuma	25
FIGURA N°8	: Principales mercados de exportación de la Harina de	Lúcuma
		25
FIGURA N°9	: Empresas exportadoras de Harina de Lúcuma	26
FIGURA N°10:	Volumen de Exportación de la Pulpa de Lúcuma, en KG	32
FIGURA N°11:	Volumen de Exportación de la Harina de Lúcuma, en KG	34
FIGURA N°12:	Precio Unitario de Exportación de la pulpa de lúcuma por KG	36

FIGURA N°13: Precio unitario de Exportación de la Harina de Lúcumá por KG	37
FIGURA N°14: Volumen de Producción de la pulpa de lúcumá, en TN	40
FIGURA N°15: Volumen de Producción de la Harina de Lúcumá	41
FIGURA N°16: Costo Unitario de Producción de la pulpa de lúcumá	43
FIGURA N°17: Costo Unitario de Producción de la Harina de Lúcumá	44

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N°1: Volumen de exportación de la Pulpa de Lúcumas durante el periodo del 2010-2011, en KG	31
TABLA N°2: Volumen de exportación de la Harina de Lúcumas en el periodo 2010-2017, en KG	33
TABLA N°3: precio unitario de exportación de la pulpa de lúcumas dentro del periodo 2010-2017, por KG.	35
TABLA N°4: Costo Unitario de exportación de la harina de lúcumas dentro del periodo 2010-2014, por KG	37
TABLA N°5: Producción de lúcumas	38
TABLA N°6: Lúcumas destinadas a la producción de los derivados de la Lúcumas	
TABLA N°7: Volumen de Producción de la Pulpa de Lúcumas	39
TABLA N°8: Producción de Harina de Lúcumas	40
TABLA N°9: Valor de producción de la lúcumas	42
TABLA N°10: Costo unitario de producción de la pulpa de Lúcumas	42
TABLA N°11: Costo Unitario de producción de la harina de Lúcumas	43
TABLA N°12: Volumen de producción y volumen de exportación de la Pulpa de Lúcumas 2010-2017	44
TABLA N°13: Volumen de producción y volumen de exportación de la Harina de Lúcumas 2010-2017	45
TABLA N°14: Costo unitario de producción y precio unitario de exportación de la Pulpa de Lúcumas	46
TABLA N°15: Costo unitario de producción y el precio unitario de exportación de la Harina de Lúcumas 2010-2017	46

RESUMEN

El objetivo principal de esta investigación es determinar la relación que existe entre la producción y la exportación de la Pulpa de los derivados de la Lúcumá 2010-2017. El método desarrollado en esta investigación es no experimental ya que los datos son Ex post facto, en esta ocasión se recolectaran datos desde el año 2010 hasta el 2017, ya obtenidos los datos se procederá a clasificar de acuerdo a la, producción y exportación de los derivados de la Lúcumá, la cual estas serán divididas en sus indicadores ,volumen de producción ,precio unitario de exportación ,volumen de exportación y precio unitario de exportación ,los datos serán representados mediante gráficos para tener una visible comprensión de estos resultados.

A modo de conclusión en base a estos resultados de este proyecto de investigación se ha demostrado que si existe relación entre la exportación y la producción de la pulpa y harina de lúcumá.

Palabras claves: Producción, exportación.

ABSTRACT

The main objective of this research is to determine the relationship that exists between the production and export of pulp from the Lucuma derivatives 2010-2017.

The method developed in this research is non-experimental since the data is Ex post facto, on this occasion data will be collected from 2010 to 2017, once the data has been obtained, it will be classified according to the production and export of the data. Derivatives of Lucuma, which will be divided into their indicators, production volume, unit export wreck, export volume and export unit price, the data will be represented by graphs to have a clear understanding of these results. In conclusion, based on these results of this research project it has been shown that there is a relationship between the export and the production of Lucuma pulp and flour.

Key words: Production, export.

I. INTRODUCCIÓN

1.1 Realidad Problemática

La lúcuma es un producto bandera de nuestro país, que poco a poco se supo posicionarse en el mercado internacional, el Perú es uno de los principales productores de lúcuma, el cual es producido en la sierra y la costa peruana como también en Ecuador, Colombia, Costa Rica y Bolivia.

Se cultiva principalmente en los departamentos de Arequipa, Ayacucho, Ica, Cajamarca, pero con menor producción, en cambio Lima concentra la mayor producción con un 80% aproximadamente, según menciona Cillóniz (2012).

Su cultivo en los diferentes departamentos hace que su producción sea desigual por el clima en el que se está produciendo, por lo tanto, existe un problema en la producción de este producto, que es su lento crecimiento, esto genera que los agricultores opten por realizar otras actividades de producción, este tarda en producirse entre 4 a 5 años, y esto hace que los agricultores realicen una producción alterna para poder así solventar sus gastos de producción.

La lúcuma contiene grandes fuentes de energía, como también ayuda a aumentar los niveles de hemoglobina, reduce los niveles de colesterol, triglicéridos por lo que combina muy bien su sabor con su valor nutritivo.

En nuestro país existen dos variedades; La Lúcuma de Seda y la Lúcuma de Palo, la Lúcuma de Seda tiene una textura suave y arenosa al madurar, este se encuentra en las regiones del sur del Perú, en cambio la Lúcuma de Palo presenta pulpa seca que mayormente es utilizado para la producción de helados.

Estas dos variedades de lúcumas son las más utilizadas a nivel comercial, por ejemplo la Lúcuma de Seda contiene una pulpa dulce de sabor agradable y suave esto hace que sea industrializado para su exportación, en cambio la Lúcuma fresca no es exportada puesto que madura rápidamente y se puede dañar fácilmente, por lo tanto se tuvo que industrializar la lúcuma, dándole un valor agregado a este producto ,existen dos variedades de Lúcuma para la exportación, la Pulpa de Lúcuma y la Harina de Lúcuma estos derivados

Pueden durar hasta dos años de conservación, el derivado más exportado es la Pulpa de lúcuma que representa un 63.97%, La Harina de Lúcuma representa el 22.60%, seguido por el Natural que representa el 0.28%, informó (Promperu, 2015).

Los derivados de Lúcuma son utilizados para la fabricación de repostería, elaboración de mermeladas, yogures, tortas, galletas, helados, licores de lúcuma, entre otros.

Durante el año 2008 la exportación de estos derivados tuvo problemas para poder ingresar a nuevos mercados, puesto que no contaba con los protocolos fitosanitarios, la lúcuma tanto como sus derivados recién estaban siendo conocidos, la falta de capacitación de los agricultores para sembrar la lúcuma, la falta de tecnología y no contar con suficientes hectáreas para el cultivo era uno de los problemas más importantes para poder así industrializar, Perú en ese instante solo comercializaba internamente en mercados mayoristas ,minoristas ya que los productores no tienen los suficientes conocimientos o capacitación para poder brindar un producto con un valor agregado, en el Perú actualmente la tecnología agrícola está olvidada ,la falta de inversión en este rubro es notorio, sin embargo muchos países desarrollados dan importancia a la agricultura, puesto que es una fuente de ingreso económico para un país, las exportaciones de estos derivados es muy reducida si bien se sabe que se incrementa año en año las exportaciones no es mucho, puesto que la lucuma no es tan conocido en el mercado internacional, si bien se sabe que ya contamos con un mercado objetivo, pero aún nos falta satisfacer a los demás mercados, existen muchos factores ya sea porque no existe un volumen adecuado de exportación, la calidad ,los precios no son competitivos, como se mencionó la tecnología de cosecha y la post cosecha, el precio si está muy alto o muy bajo o al nivel de nuestros competidores.

El consumidor extranjero puede pagar un precio alto por un producto nuevo, esto genera una nueva tendencia del consumidor, el mercado peruano se ha desarrollado en la gastronomía siendo uno de los países número uno en este rubro, por consiguiente esto llama mucho a los consumidores extranjeros, los productos industrializados aún más son los favoritos de ellos ,esto debido a que son naturales y que presentan propiedades anticancerígenas, como también la

búsqueda de nuevos sabores de productos naturales dan cuenta de la creciente aceptación de estos derivados.

En el mercado europeo, norteamericano y asiático son uno de los mercados en el que les agrada el sabor, el aroma exótico, por lo tanto, es una buena alternativa para el nuevo consumidor.

Ya que contamos con un mercado de exportación específico, podemos mantener un precio adecuado, hoy en día los países importan productos naturales para el bienestar de sus ciudadanos, como también insumos para la elaboración de productos, como es el caso de la pulpa de lúcuma que es utilizada para alimentos industriales, el consumidor actualmente va buscar productos que hayan sufrido el menor cambio en el proceso de producción y que contenga un exquisito sabor. El consumidor con el transcurso del año va cambiando y optan por ser más exigible, siempre eligiendo un producto de calidad y de mayor naturalidad.

En este último año la Pulpa de Lúcuma fue liderando las exportaciones debido a que es el más utilizado en empresas heladeras artesanales. Según informó (AgrodataPeru, 2018).La exportación de la Pulpa de Lúcuma abrió nuevos mercados, creciendo un 49% liderando así las exportaciones en América, uno de los principales países con mayor demanda en el mercado es Chile, Estados Unidos, España. En el año 2017 las exportaciones de Pulpa de Lúcuma se incrementaron, se exportó a Chile con un valor de 896,984 US\$ FOB, Estados Unidos 169,579 US\$ FOB, España 34,530 US\$ FOB, estos son los principales mercados con participación en la economía nacional. Por otro lado, La Harina de Lúcuma, que también es uno del derivado de exportación, logró exportar en el 2017 al mercado de Estados Unidos con 313,918 miles de USD, Reino Unido con 231,227 miles de USD y Alemania con 122,858 USD, como se menciona Estados Unidos es uno de los países que más exporta estos derivados tanto la Pulpa de Lúcuma y La Harina de Lúcuma, puesto que es un país que consume más productos industrializados.

1.2 Trabajos Previos

Saavedra (2018). En su proyecto de investigación titulado: Investigación comercial para la exportación de Lúcumas liofilizadas en polvo a las microempresas procesadoras de alimentos y bebidas de Reino Unido, esta investigación tiene como objetivo, determinar la viabilidad comercial para la exportación de Lúcumas Liofilizadas en polvo a las microempresas procesadoras de alimentos y bebidas del Reino Unido, la presente investigación utiliza un diseño exploratorio con datos cualitativos, el autor concluye que el perfil del consumidor final y público objetivo es el siguiente: Los habitantes de Reino Unido manejan preferencias por consumo de productos orgánicos o naturales y, además, que no escatiman gastos al momento de querer cubrir sus preferencias, ya que buscan productos sofisticados y exóticos, las empresas del sector de alimentos y bebidas de Reino Unido, quienes consideran adecuado emplear productos del tipo natural u orgánicos, ya que son tendencia en su sociedad, además saben que el consumidor final está dispuesto a pagar el precio que sea por productos buenos que satisfagan sus necesidades, en este caso lo primordial de mantener una vida saludable, por ende la tendencia del nuevo consumidor es la búsqueda de productos orgánicos o naturales sin importar el precio a pagar.

Morón y Lucioni (2016). En su proyecto de investigación titulado: Proyecto de elaboración y exportación de Pulpa de Lúcumas a Suiza, tiene como objetivo general: el crecimiento anual de las exportaciones de la Pulpa de Lúcumas en Suiza, de acuerdo a su diseño metodológico es una investigación experimental, los autores obtuvieron el siguiente resultado: el mercado Suizo se prioriza el alto valor nutricional que aporta la lúcumas, a diferencia de otros sabores que se pueden introducir en dicho mercado, sin embargo, el estudio realizado nos ha permitido conocer las preferencias de los consumidores Suizos, en base al resultado obtenido se pudo tomar la decisión de incursionar en el mercado Suizo gracias a que al 81% de los encuestados está dispuesto a producir helados de un sabor diferente y a su vez altamente nutritivo. La Pulpa de Lúcumas es un alimento nutritivo con un sabor que le hace diferente, por lo tanto, el mercado Suizo decide apostar por este nuevo sabor en sus helados.

Cahuas (2017). En su tesis titulado: Estrategias comerciales y exportación de harina de lúcuma deshidratada al mercado español, Huaral 2017, el presente trabajo de investigación tiene como objetivo general, Determinar si las estrategias comerciales de la harina lúcuma deshidratada influyen en el nivel de exportación al mercado español, Huaral 2017, de acuerdo a su diseño metodológico es una investigación experimental, el autor obtiene el siguiente resultado: Se determinó la correlación parcial, de la dimensión Estrategias Comerciales y la exportación al mercado español. Se halló una correlación parcial de 0.780; y un Valor $p = 0.000$. En la cual se indica que contar con estrategias comerciales para la Harina de Lúcuma Deshidratada, influiría significativamente en los niveles de exportación al mercado español.

Olivares (2017). En su tesis titulada: Comercio internacional y competitividad de la lúcuma peruana 2008 – 2016, tiene como objetivo general Determinar cómo ha sido el comercio internacional y la competitividad de la lúcuma peruana, durante el 2008 – 2016, de acuerdo a su diseño metodológico es una investigación no experimental, el autor obtiene el siguiente resultado: Que el Perú tiene como principales competidores a Estados Unidos, Polonia y Chile. En el caso de EE. UU se observa que ha incrementado su participación de exportación hasta el año 2012 pero en el año 2013 tuvo una caída, pero logro recuperarse rápidamente en los siguientes años. Por otro lado, Polonia ha tenido un volumen de exportación muy cambiante durante el periodo 2008-2016, tal como se observa en el cuadro. Perú y Chile han logrado incrementar su producción durante el periodo 2008-2016. De acuerdo con los resultados de la investigación, la exportación de la lúcuma peruana ha sido competitiva, durante el periodo 2008-2016.

Conde (2015), en su proyecto de investigación titulada: Proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa productora y comercializadora de harina de luma (lúcuma) en el Cantón Gonzanama, provincia de Loja, esta investigación tiene como objetivo general, analizar la factibilidad para implementar una Empresa Productora y Comercializadora Luma en el cantón de Gonzanama, que ofrezca un producto de calidad y a un precio accesible para el consumidor, mediante el Método Inductivo concluye con lo siguiente: La lúcuma posee un alto valor nutricional y es una gran fuente de carbohidratos, vitaminas y

minerales. Actualmente, su exótico sabor es demandado por la más selecta gastronomía internacional, por lo tanto, el producto que se ofrecerá al mercado es Harina de Lúcumá.

Mendoza (2013). En su proyecto de investigación titulado: Estudio investigativo y análisis de la lúcumá y su aplicación en la gastronomía, esta investigación tiene como objetivo, realizar un estudio de la lúcumá para determinar sus propiedades y beneficios nutricionales, así como la aplicación de este fruto en la gastronomía ecuatoriana, mediante una investigación experimental, esta investigación llega a la siguiente conclusión: La elaboración de la propuesta gastronómica pone a consideración, las variadas formas de preparar y consumir la lúcumá, esto debido a que la mayoría de la población encuestada está de acuerdo a incluir a la lúcumá en un menú diario o familiar. Muchas de las personas en el extranjero desconocen de estos derivados de la Lúcumá, sin embargo, en esta investigación da a conocer los beneficios y usos que se puede dar en la gastronomía.

1.3 Teorías relacionadas al tema

1.3.1 Producción

“Las primeras manifestaciones de producción tuvieron como base el apoyo de máquinas y herramientas, el uso de recursos naturales, la combinación de recursos naturales y esfuerzo humano y el uso de materiales artificiales” (Bello, 2013, p.34).

Bello (2013, p.32) define a la variable producción como un proceso de transformación por el cual se busca la optimización de los recursos necesarios para la obtención de productos o servicios, por otro lado Bello aclara que, Cuando nos referimos al concepto de producción pensamos inmediatamente en la elaboración de un producto, pero no involucramos este al resultado las actividades de los seres humanos es decir la prestación de un servicio por el cual podemos enunciar que es un sistema operativo o productivo darán como resultado productos o servicios.

Según Velázquez (2012, p.19) la variable producción lo define de la siguiente manera, “Acto intencional de producir bienes o elaborar servicios que resulten útiles para los clientes o usuarios”

Velázquez, por otro lado, menciona que la producción está basada en un pronóstico de costo, mano de obra, volumen de producción y demanda para el logro de los

resultados (2012, p.99)

Mercado (2008, p.43) define de la siguiente manera: La producción de bienes y servicios es importante para satisfacer las necesidades de consumidores locales y de otros países, lo cual genera empleos, obtención de utilidades, desarrollo y progreso en la sociedad, originando cambios de mejoramiento como los siguientes, control de calidad, se puede determinar con respecto a su rapidez, eficiencia, facilidad, costos de producción, para un mejor análisis de las áreas de mercadotecnia.

1.3.2 Producción de Lúcumá

1.3.2.1 Lúcumá

Lúcumá (*Pouteria lucuma*), originaria de las tierras altas desde Ecuador al norte de Chile, el árbol alcanza hasta 20 m de alto, con una copa esférica, el fruto generalmente es asimétrica por su mala formación de la semilla, el mesocarpio amarillo contiene pulpa suave y aromática de sabor muy agradable. (León, 1987, p.214).

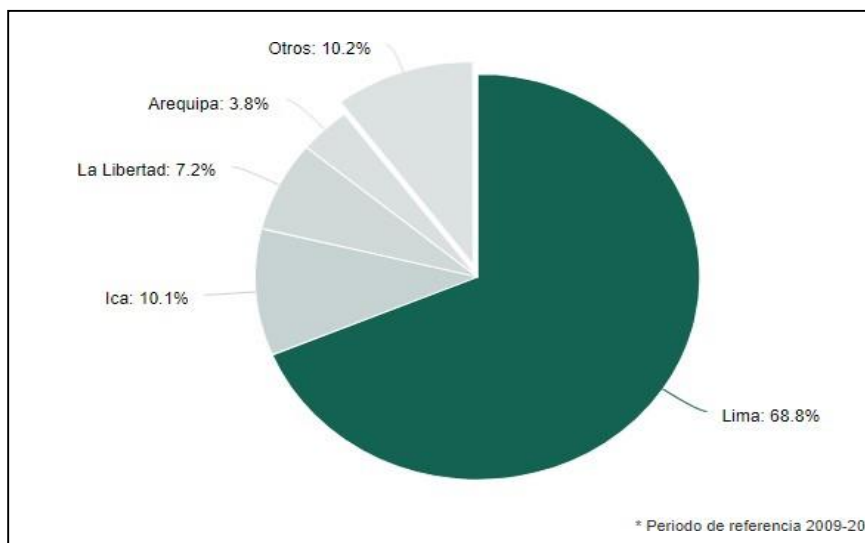
1.3.3 Producción de lúcumá en el Perú

Según (Minagri, 2015) Los departamentos con mayor producción de lúcumá en el Perú es Lima (Huaral, Barranca, cañete, otros) con una participación del 68.8 %, seguido por Ica (Pisco, Chincha) con una participación del 10.1%, La Libertad (Virú, Trujillo, Gran Chimú, Otuzco) con una participación de 7.2%, Arequipa con una participación de 3.8% y la región de menor producción de lúcumá se encuentra el departamento de Ayacucho (Huanta) con una participación de 3.1%, la producción de lúcumá varía debido a los diferentes climas que tienen los departamentos.

A continuación, se mostrará en la Figura N°1 la producción departamental de la producción de Lúcumá en el Perú.

Figura N°1

Perú: Distribución Departamental de cosechas de Lúcumas (%)



FUENTE: MINAGRI

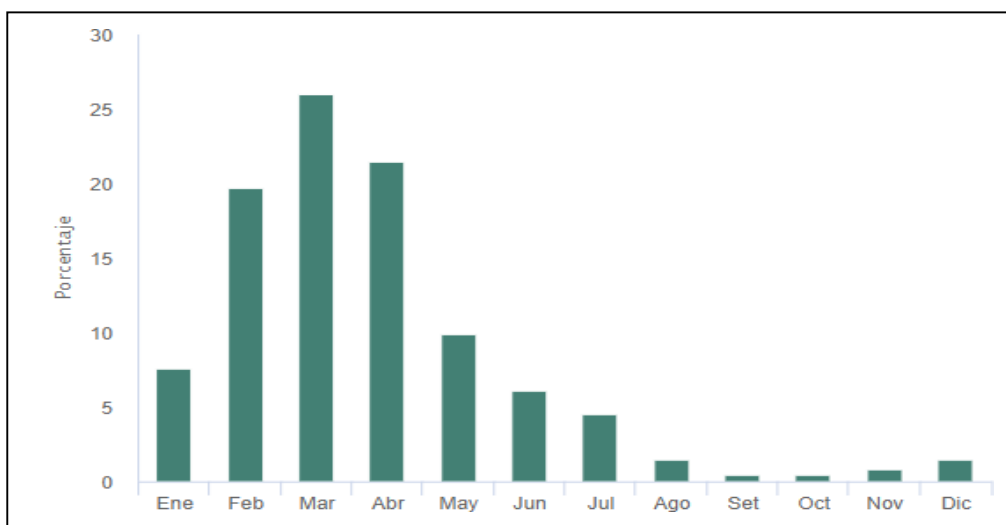
1.3.3.1 Estacionalidad de la producción de Lúcumas

La lúcumas se produce en los diferentes departamentos mencionados, por lo tanto, tienen diferentes estacionalidades de cosechas, debido al clima (Minagri, 2015)

En la siguiente figura N°2, se mostrará, la estacionalidad de la producción de Lúcumas en el Perú, en los meses de marzo, abril, febrero, mayo, son los meses en el que se ve mayor producción de Lúcumas en el Perú a comparación de los demás meses en el que el clima no es favorable.

Figura N°2

Perú: Calendario de estacionalidad de Lúcumas (%)



FUENTE: MINAGRI

1.3.3.2 Tratamiento para la obtención de la Pulpa de Lúcumá

Para la obtención de la pulpa de Lúcumá, pasa por una serie de procesos, primero se realiza la cosecha, luego se procede a la recepción del fruto, se selecciona los frutos que estén en buenas condiciones, se lava cuidadosamente, se extrae la semilla, se troza el fruto, posteriormente se realiza el pulpeado y refinado para luego poder estandarizar y prensa. Finalmente se empacka y se congela el producto para su distribución.

A continuación, se mostrará en la figura N°3 el tratamiento para la obtención de la pulpa de Lúcumá

Figura N°3



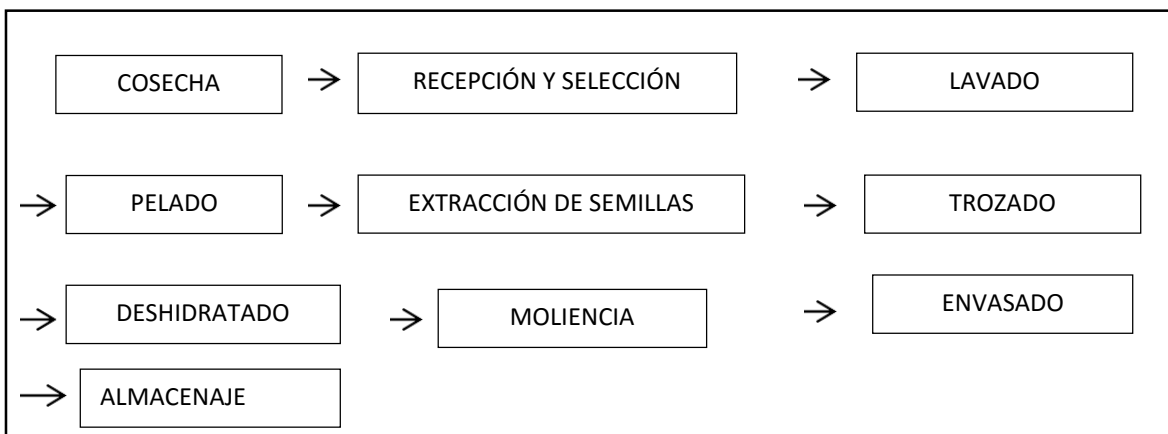
Fuente: Gobierno Regional La Libertad

1.3.3.3 Tratamiento para la obtención de la Harina de Lúcumá

Para la obtención de la Harina de Lúcumá, se pasa por una serie de procesos, primero se cosecha, se procede la recepción del fruto para luego seleccionar los frutos adecuados para proceder al lavado, pelado, la extracción de semilla del fruto, se troza, el fruto se deshidrata, finalmente se muele, envasa y se almacena para su distribución.

En la figura N°4 se mostrará el procedimiento de la obtención de la harina de lúcumá

Figura N°4



Fuente: Gobierno Regional La Libertad

1.3.3 Comercio Internacional

El termino internacional se utiliza cuando en una actividad se involucran dos más países y por tanto al comercio internacional se le puede definir como el conjunto de actividades relacionadas con la compra venta de bienes y servicios entre dos países con la finalidad de obtener o incrementar las ganancias. (Vázquez y Madrigal, 2010, p.5).

Vázquez y Marginal, también mencionan lo siguiente: “El comercio internacional se mide a través de las exportaciones, las importaciones y la balanza comercial y sus efectos se reflejan directamente en la producción y en el desempeño económico del país”. Vázquez y Madrigal (2010, p.19).

Según Daniels, Radebaugh, Sullivan (2010, p.227) para que una empresa cumpla un objetivo internacional ,debe dirigir una estrategia comercial entre fronteras ,quiere decir, que un país A (origen) al país B(anfitrión) queden conectados económicamente el autor menciona de que un país debe tener obtener posiciones competitivas como trazar objetivos ,luego estrategias(importación y exportación de bienes y servicios),también la transferencia de factores de producción ,como la mano de obra y capital a nivel internacional.

Por otro lado, Daniels, Radebaugh, Sullivan (2010), menciona teorías relacionadas al comercio, como el mercantilismo, sostiene que la riqueza de un país se mide por sus tendencias, según esta teoría los países deben exportar más de lo que importan para no generar un déficit(p.228).

1.3.3.1 Teoría de la ventaja absoluta

Adam Smith en 1776, desarrollo la teoría de la ventaja absoluta, afirmo que la riqueza de un país depende de los bienes y servicios, este pensaba que la ventaja de un país podía ser natural o adquirida.

1.3.3.2 Teoría de la ventaja comparativa

Según esta teoría, puede haber ganancias provenientes del comercio si un país se especializa en aquellos productos que pueden producir con mayor eficiencia que otros productos, un país mediante la ventaja comparativa puede aumentar si se propone la especialización mediante el libre comercio. Daniels, Radebaugh, Sullivan (2010.p.232).

1.3.5 Exportación

Según Maubert (2009) concluye que las exportaciones, Son aquellas salidas de mercancías del territorio nacional legalmente para permanecer en el extranjero por tiempo ilimitado para su uso o consumo en cualquier país extranjero (p.184).

A partir de esta definición podemos concluir que la exportación es la salida de mercancías a un territorio extranjero por un tiempo definido legalmente.

Así también el siguiente autor nos precisa otra definición:

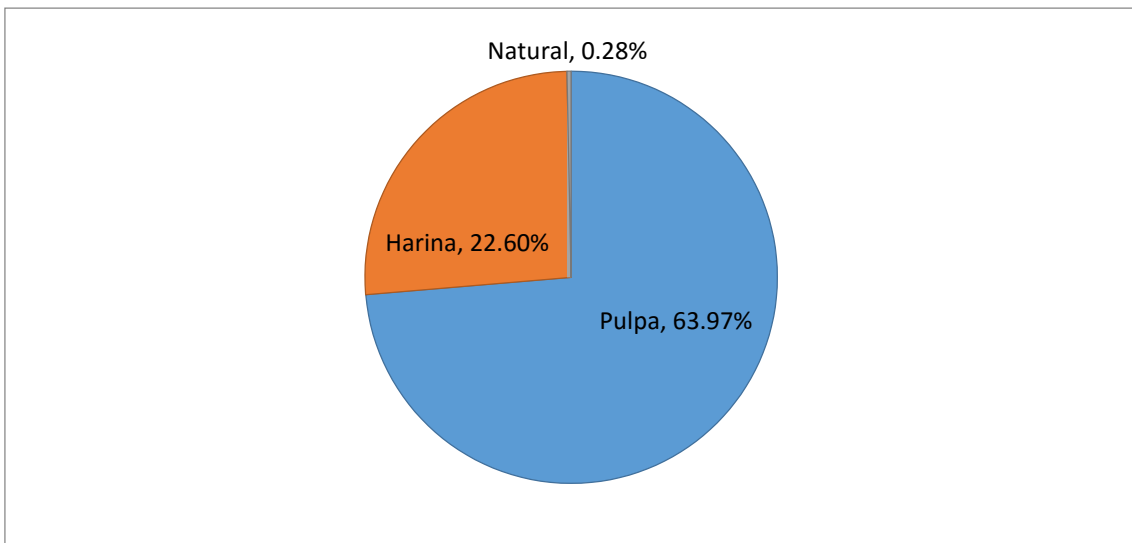
Las exportaciones representan el valor de las mercancías producidas en el país y que se venden en el exterior, ya sea la venta de bienes o servicios más allá de las fronteras, menciona (Vázquez, M y Madrigal, R, 2010, p.19).

1.3.5.1 Exportación de los derivados de Lúcumá

Según SUNAT (2015), La pulpa de lúcumá es uno de Los derivados más exportados debido a su uso en la gastronomía, representando con un 63.97%, seguido por la harina de lúcumá con un 22.60%y posteriormente la lúcumá en su versión natural que no muy exportada, puesto que la fruta madura muy rápido y no soporta viajes largos, este representa un 0.28%.

En la siguiente figura N°5, mostrare cuál de los derivados de lúcumá son las más exportadas.

Figura N°5

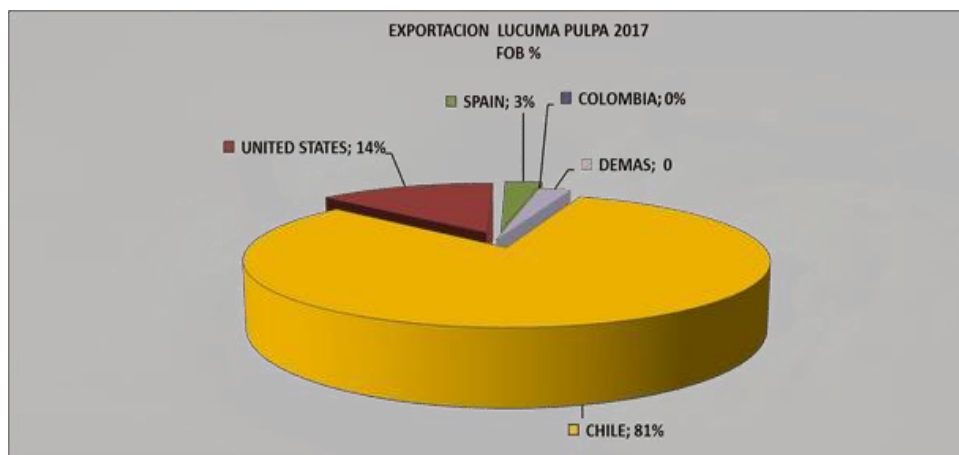


Fuente: SUNAT Elaboración Propia

1.3.5.2 Principales mercados de exportación de la Pulpa de Lúcumá

A continuación, se muestra en la Figura N°6, los principales mercados de exportación de Pulpa de Lúcumá en el Perú, como principal mercado de exportación se encuentra Chile que exporta un 81% del total, seguido por Estados Unidos que exporta un 14 % del total, España que exporta un 3 % del total, Según AgrodatoPeru (2017).

Figura N°6



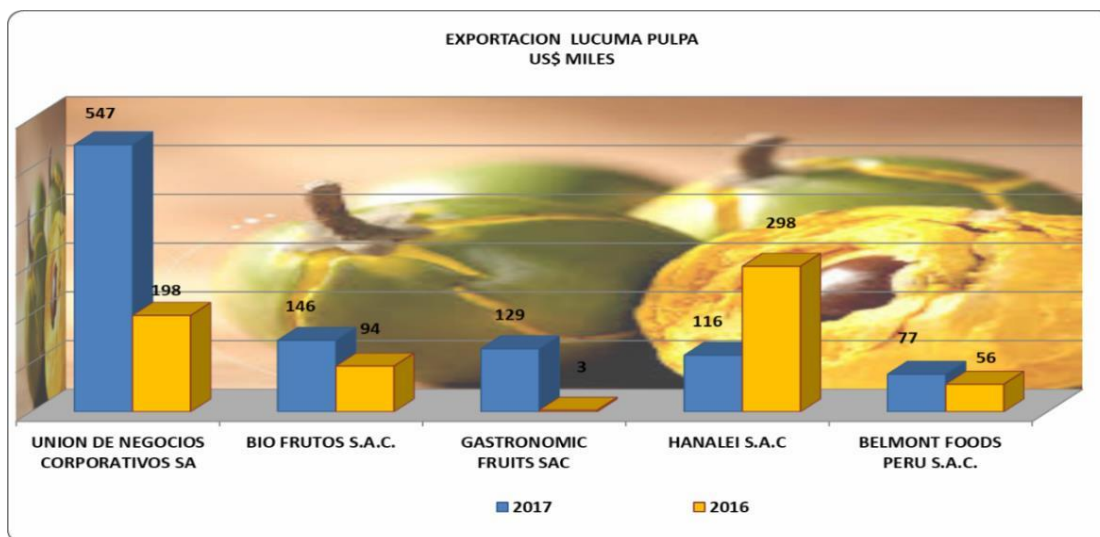
FUENTE: AGRODATAPERU

1.3.5.3 Empresas Exportadoras de Pulpa de Lúcumá

A continuación, se muestra en la Figura N°7, las principales empresas exportadoras de la Pulpa de Lúcumá, la empresa Unión de Negocios Corporativos S.A exportó 547 US\$ miles en el año 2017, Vio Frutos S.A.C exportó 146 US\$ miles en el año 2017, Gastronomic Fruits S.A.C exportó 129 US\$ miles en el año 2017, Hanalei S.A.C exportó

116 US\$ miles, Belmont Foods Perú S.A.C exportó 77 US\$ miles en el año 2017, según informa AgrodataPeru (2017).

Figura N°7

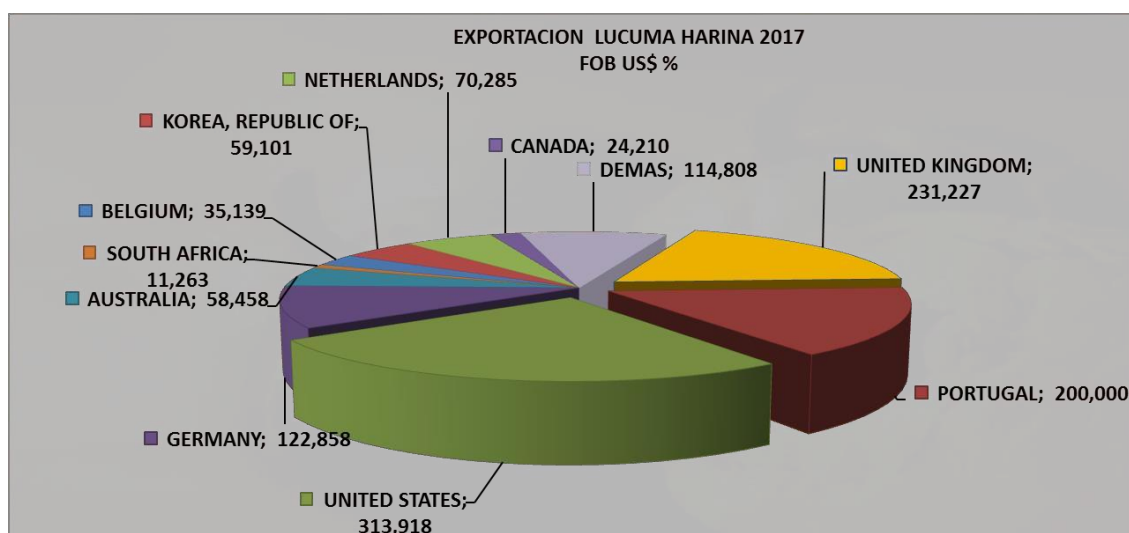


Fuente: Agrodata

1.3.5.4 Principales mercados de exportación de la Harina de Lúcumá

A continuación, se muestra la siguiente figura N°8 de los principales mercados de exportación del 2017, Estados Unidos importó 313,918 miles de USD, Reino Unido importó 231,227 miles de USD, Portugal importó 200,000 miles de USD y Alemania importó 122,458 miles de USD. Según informa AgrodataPeru (2017).

Figura N°8

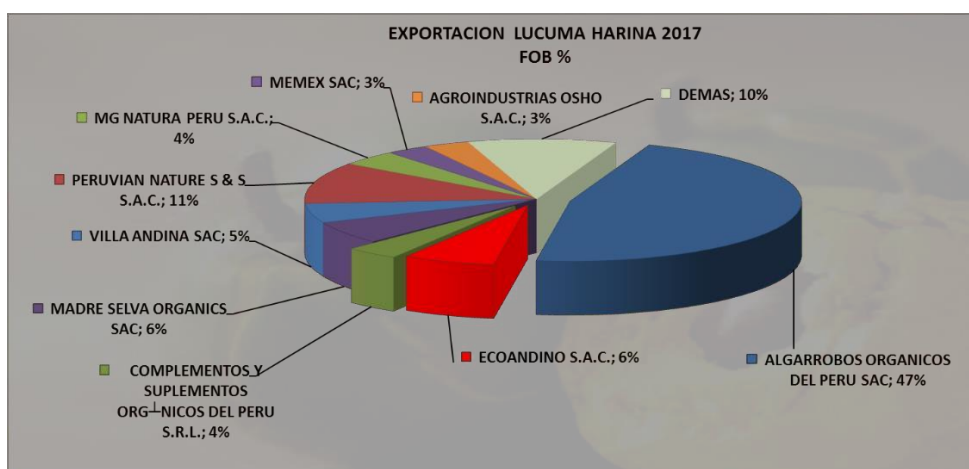


Fuente: AGRODATAPERU

1.3.5.5 Empresas Exportadoras de La Harina de Lúcumá

A continuación se muestra en la siguiente figura N°9, las principales empresas exportadoras de Harina de Lúcumá del 2017, la principal empresa importadora de Harina de Lúcumá es ALGARROBOS ORGANICOS DEL PERU SAC cuenta con una participación de 47% del total, seguido por PERUVIAN NATURE S&S SAC cuenta con una participación del 11% del total, ECOANDINO SAC cuenta con una participación del 6% del total, MADRE SELVA ORGANICS SAC cuenta con una participación del 6% del total, según informó AgrodataPeru (2017).

Figura N°9



Fuente: AGRODATAPERU

1.4 Formulación del problema

Problema General

¿Qué relación existe entre la producción y la exportación de los derivados de la Lúcumá 2010-2017?

Problemas Específicos

- ¿Qué relación existe entre el volumen de producción y el volumen de exportación de la pulpa de lúcumá 2010-2017?
- ¿Qué relación existe entre el volumen de producción y el volumen de exportación de la Harina de Lucuma 2010-2017?
- ¿Qué relación existe entre el costo unitario de producción y precio unitario de exportación de la pulpa de la Lúcumá 2010-2017?
- ¿Qué relación existe entre el costo unitario de producción y precio unitario de exportación de la harina de la Lúcumá 2010-2017?

1.5 Justificación del estudio

Esta investigación tiene un aporte teórico, práctico y metodológico. En lo teórico beneficiará a empresarios, productores, comerciantes exportadores o quienes estén interesados en la producción de Lúcumá como también en la exportación de los derivados de la Lúcumá (Pulpa de Lúcumá y Harina de Lúcumá), donde se dará a conocer el proceso de tratamiento de los derivados de la Lúcumá, como también se mostrará gráficos de los principales países importadores, como también principales empresas exportadores en mercado nacional y las tendencias del nuevo consumidor extranjero, para poder así analizar al mercado objetivo.

En lo práctico podemos mencionar que esta investigación está enfocada en la producción y exportación de los derivados de la lúcumá en los años 2010 al 2017, trayendo consigo información que ayudará a la toma de decisiones para el productor, exportador, o nuevos emprendedores que decidan incursionar en este negocio.

En cuanto a su aporte metodológico, esta investigación analizará la evolución de exportación, la producción, los costos de exportación de la pulpa de la lúcumá y la harina de la lúcumá, durante los últimos 8 años, se mencionará la importancia en el mercado nacional e internacional, por otro lado, en esta investigación se mostrará si existe una relación entre la producción y la exportación de la pulpa de la lúcumá y la harina de la lúcumá mediante el coeficiente de correlación (r).

1.6 Hipótesis

Hipótesis General

Existe relación positiva entre producción y la exportación de los derivados de la Lúcumá 2010-2017.

Hipótesis Específicos

- Existe relación positiva entre el volumen de producción y el volumen de exportación de la pulpa de la Lúcumá 2010-2017.
- Existe relación positiva entre el volumen de producción y el volumen de exportación de la harina de la Lúcumá 2010-2017.
- Existe relación positiva entre el costo unitario de producción y el precio unitario de exportación de pulpa de la Lúcumá 2010-2017.
- Existe relación positiva entre el costo unitario de producción y el precio unitario de exportación de harina de la Lúcumá 2010-2017.

1.7 Objetivos

Objetivo General

Determinar la relación que existe entre la producción y la exportación de los derivados de la Lúcumá 2010-2017

Objetivos Específicos

- Medir la relación que existe entre el volumen de producción y el volumen de exportación de la pulpa de la Lúcumá 2010-2017.
- Medir la relación que existe entre el volumen de producción y el volumen de exportación de la harina de la Lúcumá 2010-2017.
- Medir la relación que existe entre el costo unitario de producción y precio unitario de exportación de la pulpa de la Lúcumá 2010-2017.
- Medir la relación que existe entre el costo unitario de producción y precio unitario de exportación de la harina de la Lúcumá 2010-2017.

II. MÉTODO

2.1 Diseño de investigación

El diseño de investigación utilizado es no experimental.

De acuerdo a Hernández, Fernández y Baptista (2014) la investigación no experimental, es el estudio que se realiza sin la manipulación de la variable, en lo que se observa el fenómeno tal como se da en su contexto natural (p.152).

Por otro lado, el tipo de diseño no experimental es de tipo longitudinal, según Hernández, Fernández y Baptista (2014) es el estudio que recaba datos en diferentes puntos del tiempo, para así poder analizar acerca de la evolución del problema (p.159).

2.2 Variables, Operacionalización

Matriz de Operacionalización			
VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	INDICADORES
Producción	La producción es un proceso de transformación por el cual se busca la optimización de los recursos necesarios para la obtención de productos o servicios Bello (2013, p.32).	La investigación, no requerirá ninguna técnica ni instrumento ya que se recopilará datos para su respectivo análisis.	Volumen de producción
			Costo unitario de producción
Exportación	Son aquellas salidas de mercancías del territorio nacional legalmente para permanecer en el extranjero por tiempo ilimitado para su uso o consumo en cualquier país extranjero Maubert (2009, p.184).	La investigación, no requerirá ninguna técnica ni instrumento ya que se recopilará datos para su respectivo análisis.	Volumen de exportación
			Precio unitario de exportación

2.3 Población y muestra

En este caso no se necesitará distinguir la población y muestra ya que en la investigación utilizaré datos ex post facto.

2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

En la presente investigación no se requiere ninguna técnica ni instrumento

Puesto que se recopilará datos de entidades confiables (SUNAT, AGRODATAPERU, MINAGRI, TRADEMAP, INEI, entre otros).

2.5 Métodos de análisis de datos

Para analizar los datos se utilizará métodos estadísticos para proceder de la siguiente manera.

- Organizar los datos a través de tablas y cuadros.
- Representar los datos a través de gráficos en barras.
- Describir los datos mediante el coeficiente de determinación.

2.6 Aspectos éticos

Se tendrá en cuenta el respeto de la propiedad intelectual de los autores, debidamente citados y referencias bibliográficas. Se trabajó con honestidad, ética sin intento de plagio ni de copia.

III. RESULTADOS

3.1 Resultados sobre el volumen de exportación

3.1.1 Volumen de exportación de la Pulpa de Lúcuma

En la tabla 1 se muestra el volumen de exportación de la pulpa de la lúcuma, durante el periodo del 2010-2017, expresado en KG.

Tabla 1 Volumen de exportación de la Pulpa de Lúcuma durante el periodo del 2010-2017 en KG

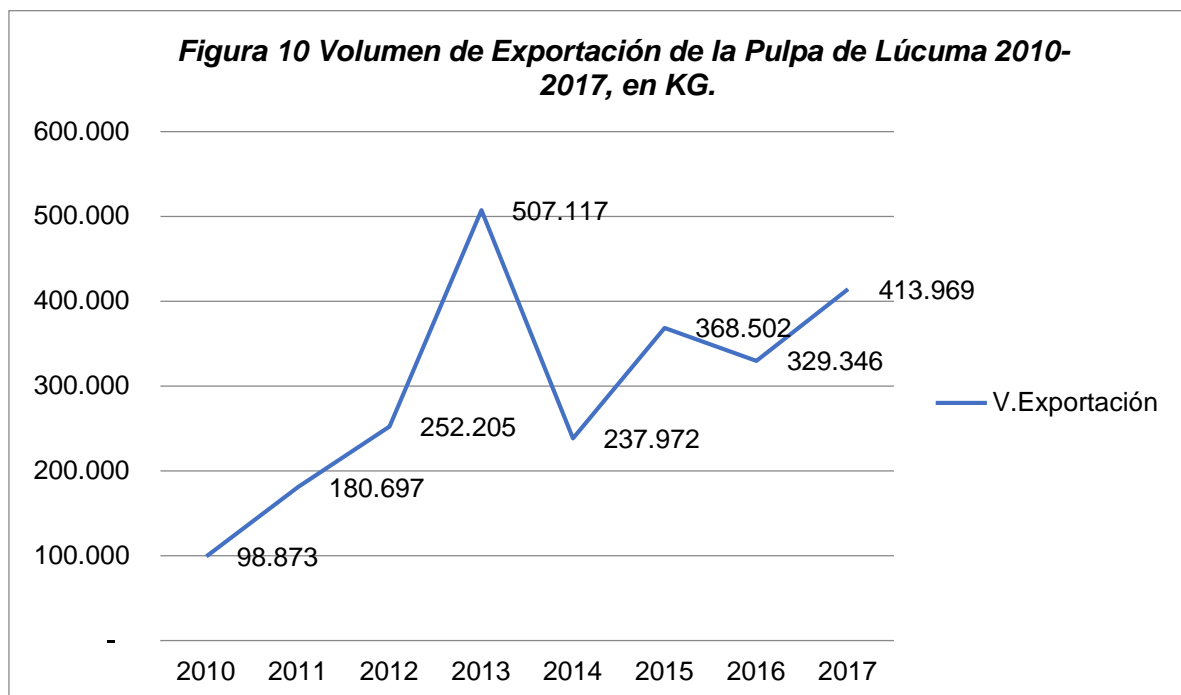
AÑOS	Volumen Exportación
2010	98,873
2011	180,697
2012	252,205
2013	507,117
2014	237,972
2015	368,502
2016	329,346
2017	413,969

FUENTE: SUNAT

ELABORACIÓN: PROPIA

En dicha tabla se muestra la evolución del volumen de exportación de la pulpa de lúcuma entre los años 2010-2017, 2013 este derivado obtuvo un gran crecimiento a diferencia de los demás años ya que en ese año se muestra a este fruto como el producto bandera de nuestro país, ya en los años 2014 hasta el 2016 fue disminuyendo debido a que algunos países restringían el ingreso de este derivado o como también este producto no fuese tan conocido como en los países europeo, en el 2017 este derivado fue incrementando en el volumen de exportación como principal mercado chileno, seguido de los Estados Unidos como se mostró en la figura N°6 de los principales mercados de exportación de la pulpa de lúcuma.

En la figura 10 se muestra el volumen de exportación de la Pulpa de Lúcumá, durante el periodo 2010-2017.



FUENTE: SUNAT

ELABORACIÓN: PROPIA

El comportamiento del volumen de exportación de la pulpa de lúcumá en los años 2010 hasta el 2012 recién este producto comenzó hacerse conocido en los principales mercados ,ya en el año 2013 como se muestra en la figura obtuvo una aceptación ya en los años posteriores el volumen de exportación se mantuvo pero no con una gran expectativa.

3.1.2 Volumen de exportación de la Harina de Lúcumá

En la tabla 2 se muestra el volumen de exportación de la Harina de Lúcumá en el periodo 2010-2017, en KG

Tabla 2 Volumen de exportación de la Harina de Lúcumá en el periodo 2010-2017, en KG

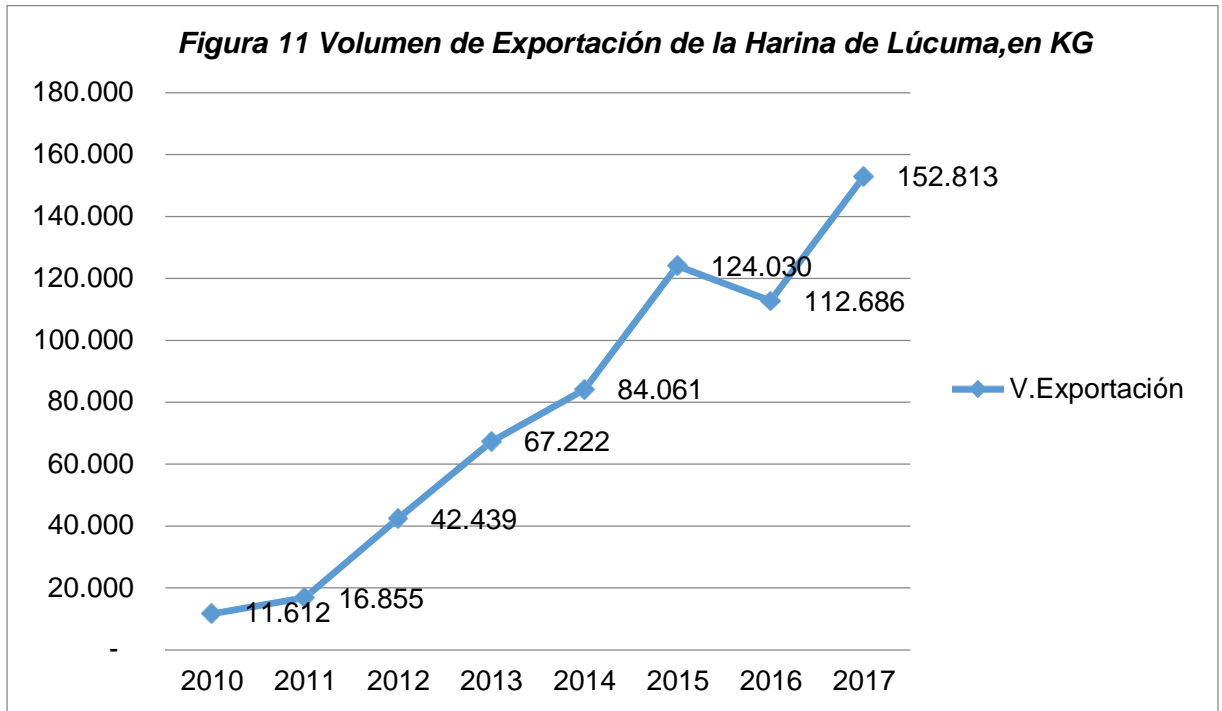
AÑOS	Volumen de Exportación
2010	11,612
2011	16,855
2012	42,439
2013	67,222
2014	84,061
2015	124,030
2016	112,686
2017	152,813

FUENTE: SUNAT

ELABORACIÓN: PROPIA

En la tabla 2 el volumen de exportación de la harina de lúcumá se fue incrementando anualmente en el años 2010 hasta 2014 la exportación de la harina de lúcumá no fue lo esperado, partir de año 2015 este derivado fue incrementado en sus exportaciones, como se mostró en el grafico N°8 los principales mercados de la harina de lúcumá son Estados Unidos, Reino Unido, Portugal, ya que ellos con el pasar de los años fueron dando uso a este derivado en los diferentes rubros de la gastronomía, muy aparte de ser un derivado sano y sin persevantes.

En la figura 11 se muestra el volumen de la exportación de la harina de lúcumá en el periodo 2010-2017, expresados en KG.



FUENTE: SUNAT

ELABORACIÓN: PROPIA

La evolución del volumen de la exportación de la Harina de lúcumá fue progresivamente como se muestra en la figura 2 desde el año 2010 hasta el año 2015, ya en el año 2016 tuvo una pequeña caída, ya en el año 2017 se incrementó la exportación de la harina de lúcumá.

3.2 Resultados sobre el precio unitario de exportación

3.2.1 Precio unitario de exportación de la pulpa de lúcumas.

En la Tabla 3 se muestra el costo unitario de la pulpa de lúcumas dentro del periodo 2010-2017 por KG.

Tabla 3 Precio unitario de exportación de la pulpa de lúcumas dentro del periodo 2010-2017 por KG.

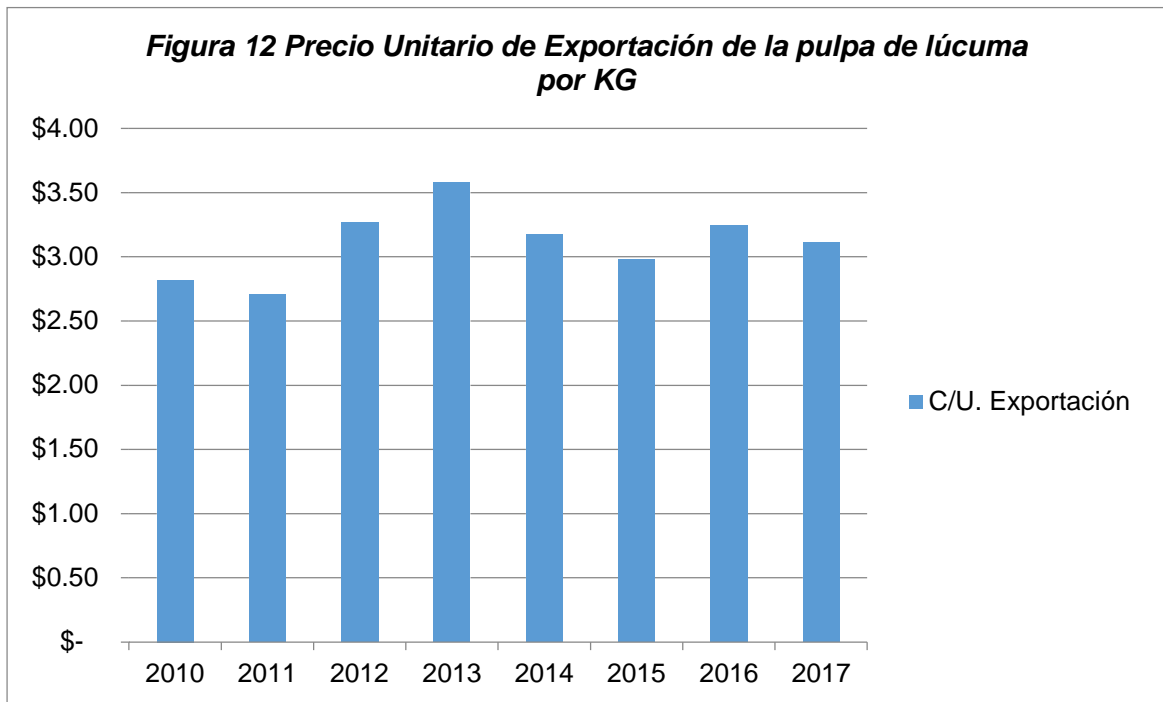
AÑOS	P/U. Exportación
2010	\$ 2.82
2011	\$ 2.71
2012	\$ 3.27
2013	\$ 3.58
2014	\$ 3.17
2015	\$ 2.98
2016	\$ 3.24
2017	\$ 3.11

FUENTE: AGRODATA

ELABORACIÓN: PROPIA

En el año 2010 el precio unitario de exportación fue de 2.82 USD por KG, en el año 2011 el precio disminuyó 0.11 centavos, pero ya en el 2012 aumentó el precio unitario de exportación debido a que se exportó aún más, ya en el año 2013 como se mencionó en la Tabla 1 el volumen de exportación se incrementó en ese año así que el precio unitario de exportación aumentó, ya en los años posteriores, como también en el año 2015 el precio disminuyó y ya en el año 2016 y 2017 el precio unitario de este derivado no se mantuvo debido al volumen de las exportaciones.

En la figura 12 se muestra el precio unitario de exportación de la pulpa de lúcumas en el periodo 2010-2017 por KG.



FUENTE: AGRODATA

ELABORACIÓN: PROPIA

El precio unitario de exportación de la pulpa de lúcumo fue ascendiendo como decreciendo pero se mantuvo en un margen casi igualitario con los demás años, en el año 2013 el precio se incrementó debido al volumen de las exportaciones que se dio en ese año, como se nota en la figura a mayor volumen de exportación el costo de exportación aumenta, ya a partir del año 2014, 2015, 2016, 2017 el precio de exportación fue aumentado en centavos y disminuyendo en centavos.

3.2.1 Precio unitario de exportación de la harina de lúcumo.

En la Tabla 4 se muestra el precio unitario de la harina de lúcumo dentro del periodo 2010-2017 por KG.

Tabla 4 Precio Unitario de exportación de la harina de lúcuma dentro del periodo 2010-2014 ,por KG

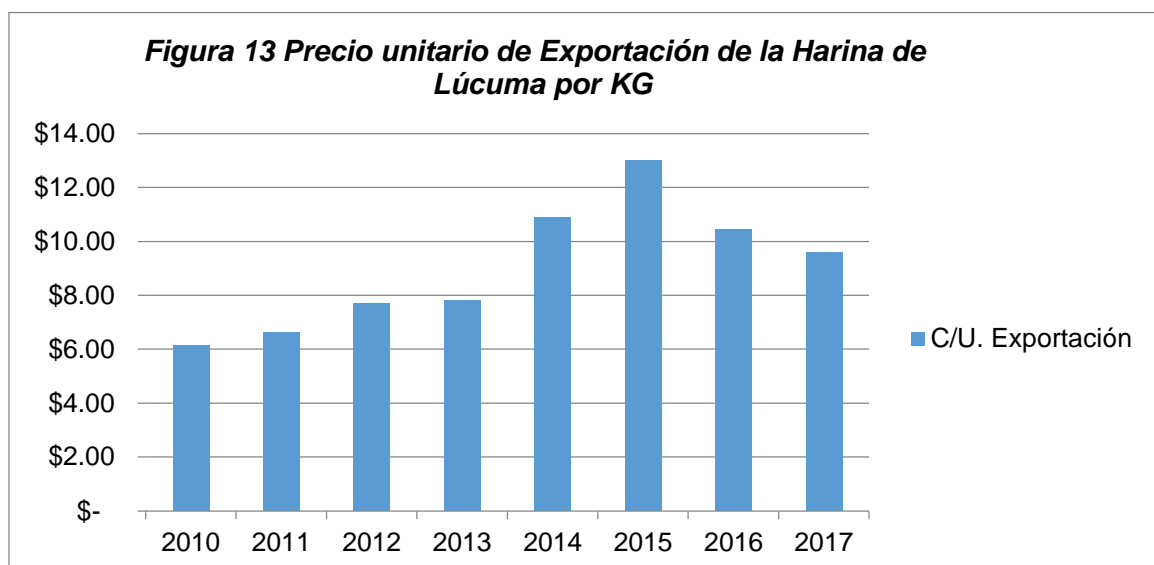
AÑOS	P/U. Exportación
2010	\$ 6.15
2011	\$ 6.62
2012	\$ 7.71
2013	\$ 7.82
2014	\$ 10.88
2015	\$ 13.01
2016	\$ 10.44
2017	\$ 9.58

FUENTE: AGRODATA

ELABORACIÓN: PROPIA

Según esta tabla el precio unitario de exportación de la harina de lúcuma en el año 2010 el costo de exportación fue de 6.15 USD, en el año 2011 aumento en unos centavos más, con un costo de 6.62 USD, en el año 2012 se incrementó a 7.71 USD, en el 2013 tuvo un costo de 7.82 USD, ya a partir de este año de 2014, 2015,2016 el precio unitario se mantuvo, en el 2017 el precio unitario disminuyo un 0.86 centavos , debido al volumen de exportación que se dio en ese año.

En la figura 13 se muestra el precio unitario de exportación de la harina de lúcuma en el periodo 2010-2017 por KG.



FUENTE: AGRODATA

ELABORACIÓN: PROPIA

3.3 Resultados sobre la producción

3.3.1 Volumen de producción de la lúcuma

En la siguiente tabla se muestra la producción de lúcuma durante los años 2010-2017, expresado en Toneladas.

Tabla 5 Producción de lúcuma

AÑOS	V.Producción
2010	9,109.00
2011	9,114.00
2012	10,118.00
2013	11,733.00
2014	11,458.00
2015	14,800.00
2016	15,200.00
2017	14,100.00

FUENTE: MINAGRI

ELABORACIÓN: PROPIA

Según la figura N°1 la producción de lúcuma en el Perú varía de acuerdo a tipo de clima que tienen los departamentos, el departamento con mayor producción es Lima (Huaral, Barranca, cañete, otros) con una participación del 68.8 %.

En la Tabla 6, se muestra la producción de los derivados de la lúcuma durante el año 2010 al 2017. De acuerdo a la Asociación de Productores de Lúcuma (PROLUCUMA), se sabe que de la producción total de lúcuma, aproximadamente el 10% es destinado a la producción de la Pulpa y Harina de Lúcuma

Tabla 6 Lúcumas destinada a la producción de los derivados de la Lúcumas.

AÑOS	V.Producción
2010	910.90
2011	911.40
2012	1011.80
2013	1173.30
2014	1145.80
2015	1480.00
2016	1520.00
2017	1410.00

ELABORACIÓN: PROPIA

FUENTE: MINAGRI

3.3.2 Volumen de producción de la pulpa de lúcumas.

En la siguiente tabla se muestra la producción de la pulpa de lúcumas durante el periodo 2010-2017, expresado en Toneladas, para procesar un kilo de Pulpa de lúcumas se necesitan 2 kilos de lúcumas fresca, por lo que, se tiene que dividir el 0.002 con la lúcumas destinada a la producción de los derivados de la lúcumas.

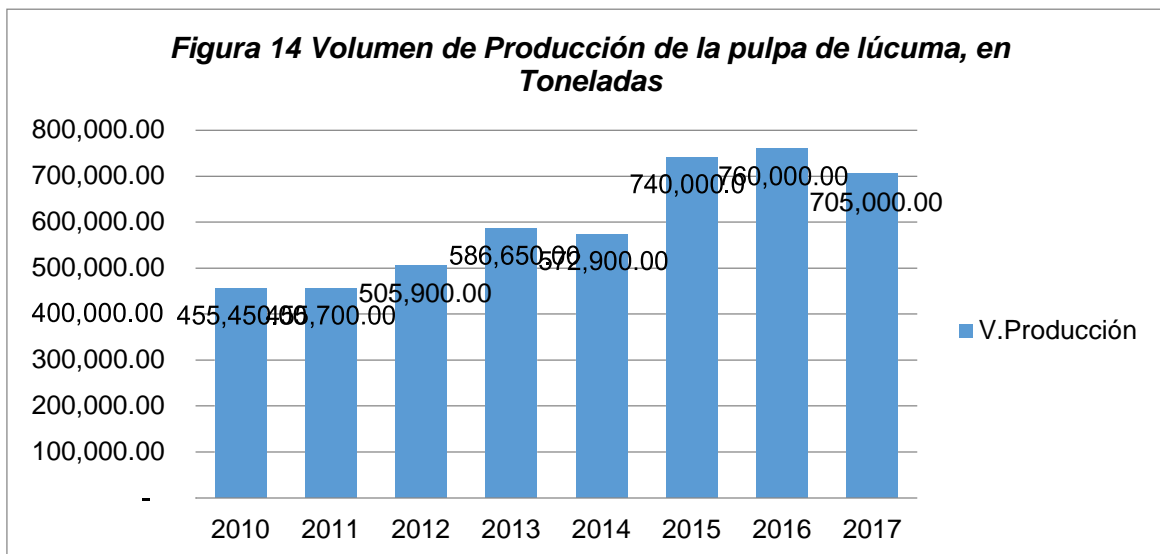
Tabla 7 Volumen de Producción de la Pulpa de Lúcumas

AÑOS	V.Producción
2010	455,450.00
2011	455,700.00
2012	505,900.00
2013	586,650.00
2014	572,900.00
2015	740,000.00
2016	760,000.00
2017	705,000.00

FUENTE: MINAGRI

ELABORACIÓN: PROPIA

En la Figura 14, se muestra el volumen de producción de la pulpa de lúcumo en el Perú durante el periodo 2010-2017.



FUENTE: MINAGRI / ELABORACIÓN: PROPIA

Como se muestra en la figura 14, el volumen de producción de la pulpa de lúcumo fue creciendo progresivamente, debido a la demanda de los demás países, en el 2015 y el 2016 fueron los años con mayor producción de la pulpa de lúcumo.

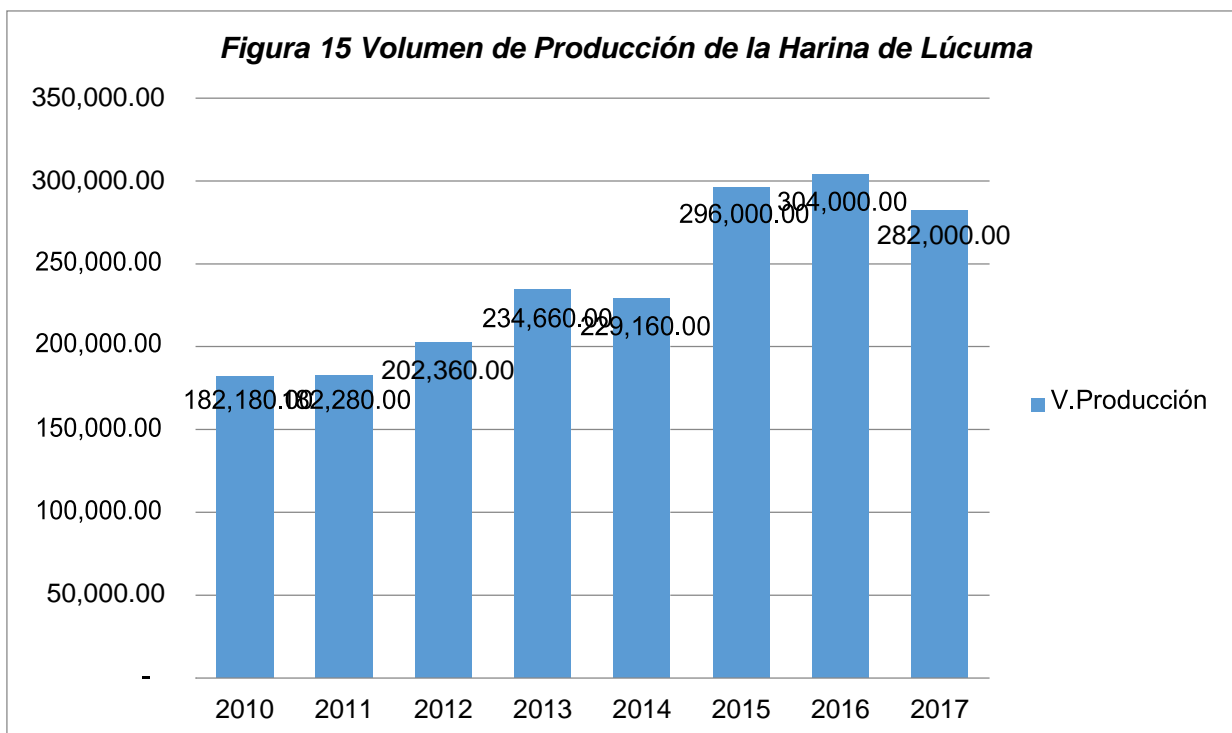
3.3.2 Volumen de producción de la harina de lúcumo.

En la Tabla 8 se muestra la producción de la harina de lúcumo durante el periodo 2010-2017, expresado en Toneladas, para procesar un kilo de harina de lúcumo se necesitan 5 kilos de lúcumo fresca, por lo que, se tiene que dividir el 0.005 con la lúcumo destinada a la producción de los derivados de la lúcumo.

Tabla 8 Producción de Harina de Lúcumo	
AÑOS	V.Producción
2010	182,180.00
2011	182,280.00
2012	202,360.00
2013	234,660.00
2014	229,160.00
2015	296,000.00
2016	304,000.00
2017	282,000.00

FUENTE: MINAGR / ELABORACIÓN: PROPIA

En la figura 15 se muestra el volumen de producción de la harina de lúcuma durante el periodo 2010-2017, la producción de la harina de lúcuma fue creciendo progresiva como se muestra en la figura, siendo en el año 2015 y el año 2016 donde se realizó una mayor producción por la demanda de este derivado.



FUENTE: MINAGRI

ELABORACIÓN: PROPIA

3.4 Resultado sobre el costo unitario de producción

3.4.1 Valor de producción de la lúcuma

En la siguiente tabla 9, se muestra el valor de producción de la lúcuma durante el periodo 2010 al 2017, del cual será utilizado para poder obtener el costo unitario de producción de los derivados de la lúcuma, dividiendo el valor de producción entre el volumen de producción.

Con la siguiente formula:

$$C/U = \text{VALOR DE PRODUCCIÓN} / \text{VOLUMEN DE PRODUCCIÓN}$$

Tabla 9 Valor de producción de la lúcuma

AÑOS	valor de Producción	
2010	S/.	15,276.00
2011	S/.	15,285.00
2012	S/.	16,969.00
2013	S/.	19,678.00
2014	S/.	19,216.00
2015	S/.	24,900.00
2016	S/.	25,500.00
2017	S/.	24,300.00
Millones de nuevos soles		

FUENTE: MINAGRI

ELABORACIÓN: PROPIA

3.4.2 Costo unitario de producción de la pulpa de lúcuma

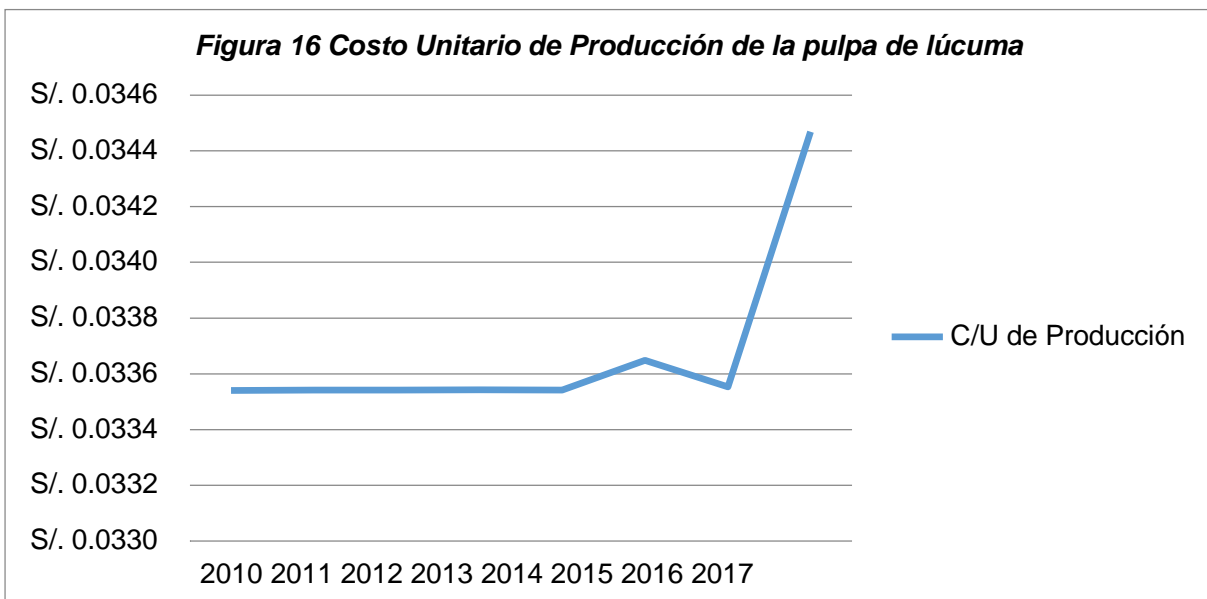
En la tabla 10 se observa el costo unitario de producción de la pulpa de lúcuma durante el periodo 2010-2017.

Tabla 10 Costo unitario de producción de la pulpa de Lúcuma

AÑOS	C/U de Producción	
2010	S/.	0.0335
2011	S/.	0.0335
2012	S/.	0.0335
2013	S/.	0.0335
2014	S/.	0.0335
2015	S/.	0.0336
2016	S/.	0.0336
2017	S/.	0.0345

ELABOTACIÓN: PROPIA

En la Figura 16 el costo unitario de producción de la pulpa de lúcuma durante el periodo 2010-2017, en los años 2010 hasta el 2014 se estuvo manteniendo, posteriormente como se nota en la figura en el año 2017 el costo unitario de producción tuvo un incremento debido al volumen de producción.



ELABORACIÓN: PROPIA

3.4.3 Costo unitario de producción de la harina de lúcum

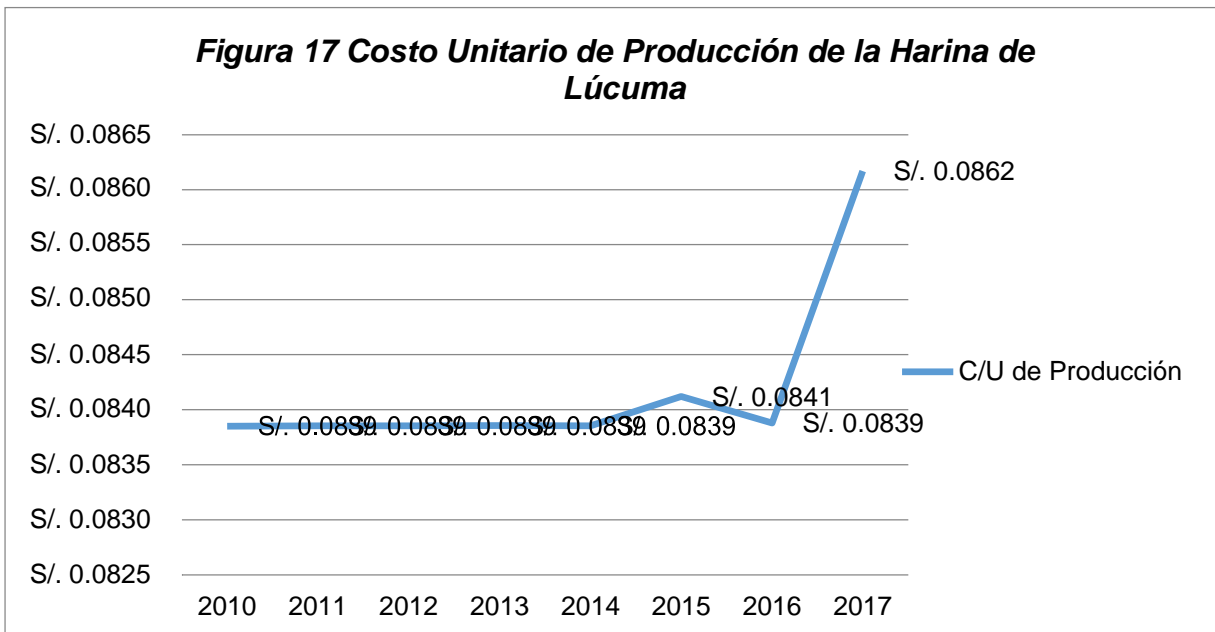
En la siguiente tabla 11 el costo unitario de producción de la harina de lúcum durante el periodo 2010-2017 se mantuvo durante el año 2010 hasta el año 2014 como se muestra en la tabla ,posteriormente fue aumentando en el año 2017 por el volumen de producción de la lúcum.

Tabla 11 Costo Unitario de producción de la harina de Lúcum

AÑOS	C/U de Producción
2010	S/ 0.0839
2011	S/ 0.0839
2012	S/ 0.0839
2013	S/ 0.0839
2014	S/ 0.0839
2015	S/ 0.0841
2016	S/ 0.0839
2017	S/ 0.0862

ELABORACIÓN: PROPIA

En la siguiente figura se muestra el costo unitario de producción de la harina de lúcum



ELABORACIÓN: PROPIA

3.5 Resultado de correlación

3.5.1 Relación entre el volumen de producción y volumen de exportación de la pulpa de lúcumá.

En la tabla 12 presentamos el volumen de producción y el volumen de exportación de la pulpa de lúcumá en el periodo 2010-2017.

Tabla 12 Volumen de producción y volumen de exportación de la Pulpa de Lúcumá 2010-2017

AÑOS	V.Producción	V.Exportación
2010	455,450.00	98,873
2011	455,700.00	180,697
2012	505,900.00	252,205
2013	586,650.00	507,117
2014	572,900.00	237,972
2015	740,000.00	368,502
2016	760,000.00	329,346
2017	705,000.00	413,969

FUENTE: A partir de las tablas 1 y 7

Según los datos de la tabla 12 se ha determinado un valor del coeficiente de correlación que alcanzó un valor de 0.66184, en el sentido que existe una

correlación positiva moderada entre el Volumen de Producción y el volumen de exportación de la Pulpa de lúcuma 2010-2017.

3.5.2 Relación entre el volumen de producción y volumen de exportación harina de lúcuma.

En la tabla 13 presentamos el volumen de producción y el volumen de exportación de la harina de lúcuma en el periodo 2010-2017.

Tabla 13 Volumen de producción y volumen de exportación de la Harina de Lúcuma 2010-2017

AÑOS	V.Producción	V.Exportación
2010	182,180.00	11.61
2011	182,280.00	16.85
2012	202,360.00	42.44
2013	234,660.00	67.22
2014	229,160.00	84.06
2015	296,000.00	124.03
2016	304,000.00	112.69
2017	282,000.00	152.81

FUENTE: A partir de las tablas 2 y 8

Según los datos de la tabla 13 se ha determinado un valor del coeficiente de correlación que alcanzó un valor de 0.93228, en el sentido se interpreta en el sentido que existe una elevada relación lineal y positiva entre el Volumen de Producción y el volumen de exportación de la harina de lúcuma 2010-2017.

3.5.3 Relación entre el costo unitario de producción y el precio unitario de exportación de la pulpa de lúcuma 2010-2017.

En la tabla 14 presentamos el costo unitario de producción y el precio unitario de exportación de la pulpa de lúcuma 2010-2017.

Tabla 14 Costo unitario de producción y Precio unitario de exportación de la Pulpa de Lúcuma

AÑOS	C/U de Producción	P/U de Exportación
2010	0.0335	\$ 2.82
2011	0.0335	\$ 2.71
2012	0.0335	\$ 3.27
2013	0.0335	\$ 3.58
2014	0.0335	\$ 3.17
2015	0.0336	\$ 2.98
2016	0.0336	\$ 3.24
2017	0.0345	\$ 3.11

FUENTE: A partir de las tablas 3 y 10

Según los datos de la tabla 14 se ha determinado un valor del coeficiente de correlación que alcanzó un valor de $-1.1492E-16$, se interpreta en el sentido que es una correlación negativamente perfecta entre el costo unitario de producción y el precio unitario exportación de la Pulpa de Lúcuma 2010-2017

3.5.4 Relación entre el costo unitario de producción y el precio unitario de exportación de la harina de lúcuma 2010-2017.

En la tabla 15 presentamos el costo unitario de producción y el precio unitario de exportación de la harina de lúcuma 2010-2017.

Tabla 15 Costo unitario de producción y el Precio unitario de exportación de la Harina de Lúcuma 2010-2017

AÑOS	C/U de Producción	P/U de Exportación
2010	0.0839	\$ 6.15
2011	0.0839	\$ 6.62
2012	0.0839	\$ 7.71
2013	0.0839	\$ 7.82
2014	0.0839	\$ 10.88
2015	0.0841	\$ 13.01
2016	0.0839	\$ 10.44
2017	0.0862	\$ 9.58

FUENTE: A partir de las tablas 4 y 11

Según los datos de la Tabla 15 se han determinado un valor del coeficiente de Relación que alcanzó un valor de 0.156049, lo que se interpreta en el sentido que es una correlación es positivamente débil entre el costo unitario de producción y el precio unitario de exportación de la harina de lúcuma 2010-2017.

IV. DISCUSIÓN

De acuerdo a los resultados obtenidos de los indicadores, volumen de producción, volumen de exportación, afirma Olivares (2017), en su tesis titulada: Comercio internacional y competitividad de la lúcuma peruana 2008 – 2016, que nuestras exportaciones de la lúcuma peruana se han incrementado gradualmente, esto se debe a que existen mercados internacionales que prefieren consumir nuestro producto, pero por otro lado en mis resultados obtenidos sobre la producción, no todo lo producido está siendo exportado, debido a que este producto no es tan conocido en los diferentes mercados internacionales, por lo tanto se debe producir en una forma estable, para poder cumplir con una demanda externa, sin tener que aplazar el mercado nacional. En cambio Cahuas (2017). En su tesis titulada: Estrategias comerciales y exportación de harina de lúcuma deshidratada al mercado español, Huaral 2017, quien afirma que la consecuencia de una mayor producción de lúcuma, permitirá obtener una mayor oferta exportable. De hecho para tener una mayor oferta exportable, primeramente la lúcuma como fruto tiene que tener una adecuada producción, con todos los estándares de calidad que el mercado internacional pide, posterior a eso, la producción de los derivados de la lúcuma también tienen que contar con estos requerimientos. De acuerdo a los resultados obtenidos se coincide con Cahuas (2017). En su tesis titulada: Estrategias comerciales y exportación de harina de lúcuma deshidratada al mercado español, Huaral 2017, quien menciona los precios poco competitivos, influirían significativamente en los niveles de exportación, en cierto modo el precio es una pieza fundamental para la venta de un producto, como es el caso de los derivados de la lúcuma no cuenta con un precio competitivo en el mercado internacional por lo tanto el nivel de exportación no es lo esperado, puesto que, al no poder ser exportados, se destina al mercado nacional, por esta razón se genera una desventaja de la exportación de los derivados.

V. CONCLUSIÓN

1. Que, de acuerdo a los resultados obtenidos la producción y exportación de los derivados de la lúcuma, el volumen que se exporta representa una mínima parte de lo que se produce, de acuerdo a una estimación entre la relación entre la producción y la exportación de estos derivados no alcanza los estándares que exige el mercado internacional, ya sea por la falta de apoyo que necesitan los agricultores, quienes tienen que lidiar cada año con este problema, también por otro lado no todo lo que se produce es exportado según la estimación de producción y exportación de estos derivados.
2. Que, de acuerdo a los resultados obtenidos, se ha demostrado que existe una relación positiva moderada entre el volumen de producción y el volumen de exportación de la pulpa de lúcuma, obteniendo un valor de 0.66184, dado como se mostró en las tabla 12, si el volumen de producción se incrementa, el volumen de exportación también se incrementara, así en viceversa.
3. Que, de acuerdo a los resultados obtenidos, se ha demostrado que existe una elevada relación lineal y positiva entre el volumen de producción y el volumen de exportación de la harina de lúcuma, obteniendo un valor de 0.93228, dado como se mostró en la tabla 13, por consiguiente si el volumen de producción aumenta, el volumen de exportación también aumenta.
4. Que, de acuerdo a los resultados obtenidos, se ha demostrado de que existe una correlación negativamente perfecta entre el costo unitario de producción y el costo unitario exportación de la pulpa de lúcuma, obteniendo un valor de $-1.1492E-16$, por consiguiente a medida que el costo unitario de producción aumenta, el precio unitario de exportación disminuye.
5. De acuerdo a los resultados obtenidos, se ha demostrado de que existe una relación positivamente débil entre el costo unitario de producción y el precio unitario de exportación de la harina de lúcuma, obteniendo un valor de 0.156049 por consiguiente a medida que el costo unitario de producción aumenta, el precio unitario de exportación aumentara con respecto a la harina de lúcuma.

VI. RECOMENDACIONES

1. Para obtener una mayor oferta exportable se debe brindar financiamiento hacia los agricultores como también ayuda de tecnología agrícola con la finalidad de poder mejorar la calidad de la producción para después ser exportados ya que el mercado internacional exige estos estándares, La utilización de estrategias comerciales dirigido a un mercado específico, como por ejemplo darle innovadoras características a su aspecto físico de los derivados, mediante un buen diseño como también agregar al producto nuevas características, para poder obtener la fidelidad de los clientes en el mercado internacional.
2. Realizar un plan de marketing, posicionar en la mente del consumidor el producto, podemos establecer la estrategia de posicionamiento basado en la calidad.
3. Promocionar estos derivados en el mercado internacional, para que así tengan un mayor conocimiento sobre las bondades de estos productos, dado que muchos países aún desconocen de este fruto y las utilidades.
4. Realizar una estrategia comercial de exportación, para poder incursionar en el mercado internacional, se debe considerar ,el producto ,el mercado hacia donde incursionar ,la logística para llegar el producto de un país a otro a un menor costo, para no obtener pérdidas tanto en la producción y en la exportación.
5. Determinar una estrategia competitiva para la atracción del mercado internacional como por ejemplo fijar precios competitivos, debido a que este influye en el nivel de exportación de los derivados de la lúcumá.

VII. REFERENCIAS

- Bello, C. (2013). *Producción y operaciones aplicadas a las pyme*. (3.a ed.). Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Cahuas, E. (2017). *Estrategias comerciales y exportación de harina de lúcuma deshidratada al mercado Español, Huaral 2017* (Tesis para Título). Recuperada de <http://repositorio.uigv.edu.pe/handle/20.500.11818/2187>
- Conde, A. (2015). *Proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa productora y comercializadora de Harina de Lúcuma (Lucuma) en el Cantón Gonzanama, provincia de Loja* (Tesis para Título). Recuperado de <http://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/10427/1/ANABEL%20COUNDE%20%28BIBLIOTECA%29.pdf>
- Hernández, R, Fernández y Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación*. (6.a ed.). México: McGraw-Hill.
- Koo, W. (13 de Abril del 2017). AGRODATA: Lúcuma Pulpa Perú exportación 2017 Marzo. Recuperado de: <https://www.agrodataperu.com/2017/04/lucuma-pulpa-peru-exportacion-2017-marzo.html>
- Koo, W. (20 de Septiembre del 2017). AGRODATA: Lúcuma Harina Perú exportación 2017 Agosto. Recuperado de: <https://www.agrodataperu.com/2017/09/lucuma-harina-peru-exportacion-2017-agosto.html>
- León, J. (1987). *Botánica de los cultivos tropicales*. Recuperado de <https://books.google.com.pe/books?id=bOMNAQAIAAJ&pg=PA214&dq=I%C3%BAcumo&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjz5NiAvNTbAhUHIJAKHRxDDasQ6AEIOjAE#v=onepage&q=I%C3%BAcumo&f=false>
- Maubert, C. (2009). *COMERCIO INTERNACIONAL: aspectos operativos, administrativos y financieros*. (2.a ed.). México: Trillas.

- Mercado, S. (2008). *COMERCIO INTERNACIONAL: Mercadotecnia Internacional Importación-Exportación*. (5.a ed.). México: Limusa.
- Mendoza, M. (2013). Estudio investigativo y análisis de la luma y su aplicación en la gastronomía (Tesis para Título). Recuperado de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/12996/1/52868_1.pdf
- Morón, R y Lucioni, L (2016). Proyecto de elaboración y exportación de pulpa de lúcuma a Suiza (Tesis de maestría). Recuperada de <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/621347/PROYECTO+DE+ELABORACION+Y+EXPORTACION+DE+PULPA+DE+LUCUMA+A+SUIZA.pdf;jsessionid=48E100F08D202F52919759A5D4EA6F91?sequence=1>
- Olivares, B. (2017). Comercio internacional y competitividad de la lúcuma peruana 2008-2016 (Tesis para Título). Recuperado de <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/1880>
- Saavedra, J. (2018). Investigación comercial para la exportación de Lúcuma liofilizada en polvo a las microempresas procesadoras de alimentos y bebidas de Reino Unido (Tesis para Título). Recuperado de http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/bitstream/usmp/3428/1/cerna_adg.pdf
- Vázquez, M y Madrigal, R. (2010). *Comercio Internacional*. México: Patria.
- Velázquez, G. (2012). *Administración de los SISTEMAS DE PRODUCCIÓN*. (6.a ed.). México: Limusa.

ANEXO 1 : Matriz de consistencia

Producción y exportación de los derivados de Lúcumá 2010-2017

OBJETO DE ESTUDIO	PROBLEMA	OBJETIVO	HIPOTESIS	VARIABLE	INDICADOR	MÉTODO
	Problema General	Objetivo General	Hipótesis General			
Producción y exportación de los derivados de Lúcumá 2010-2017.	¿Qué relación existe entre la producción y la exportación de los derivados de Lúcumá 2010-2017?	Determinar la relación que existe entre la producción y la exportación de los derivados de Lúcumá 2010-2017	Existe relación positiva entre la producción y la exportación de los derivados de Lúcumá 2010-2017	Producción	Volumen de producción	Una vez recogidos los datos vamos a utilizar el método estadístico que consiste en organizar (a través de cuadros), presentar (a través de gráficos de barra), describir (a través de la variación anual de la exportación) y relacionar los datos (a través de la línea de tendencia y el coeficiente de correlación)
					Costo Unitario de producción	
				VARIABLE	INDICADOR	
	¿Qué relación existe entre el volumen de producción y el volumen de exportación de la pulpa de Lúcumá 2010-2017?	Medir la relación que existe entre el volumen de producción y el volumen de exportación de la pulpa de Lúcumá 2010-2017	Existe relación positiva entre el volumen de producción y el volumen de exportación de la pulpa de Lúcumá 2010-2017	Exportación	Volumen de exportación	
	¿Qué relación existe entre el volumen de producción y el volumen de exportación de la harina de Lúcumá 2010-2017?	Medir la relación que existe entre el volumen de producción y el volumen de exportación de la harina de Lúcumá 2010-2017	Existe relación positiva entre el volumen de producción y el volumen de exportación de la harina de Lúcumá 2010-2017			
	¿Qué relación existe entre el costo unitario de producción y el precio unitario de la pulpa de Lúcumá 2010-2017?	Medir la relación que existe entre el costo unitario de producción y el precio unitario de exportación de la pulpa de Lúcumá 2010-2017	Existe relación positiva entre el costo unitario de producción y el precio unitario de exportación de la pulpa de Lúcumá 2010-2017		Precio Unitario de exportación	
¿Qué relación existe entre el costo unitario de producción y el precio unitario de exportación de la harina de Lúcumá 2010-2017?	Medir la relación que existe entre el costo unitario de producción y el precio unitario de exportación de la harina de Lúcumá 2010-2017	Existe relación positiva entre el costo unitario de producción y el precio unitario de exportación de la harina de Lúcumá 2010-2017				

ANEXO 2

Composición nutricional de la Harina de Lúcumá

A continuación, se presentará el Anexo 2 de la composición nutricional de la Harina de Lúcumá y su respectiva partida arancelaria.

- Partida Arancelaria Harina de Lúcumá:1106309000-1106309010

Harina de Lúcumá	
Ventajas	<ul style="list-style-type: none">✓ Puede ser transportada a largas distancias✓ Puede ser almacenada por años sin perder sus características originales
Valor Nutricional de 100 ramos	<ul style="list-style-type: none">✓ 329 calorías✓ 4 gramos de proteínas✓ 2.3 gramos de fibras✓ 186 mg de fósforo✓ 92 mg de calcio✓ 4.6 mg de fierro✓ 9.3 gramos de agua✓ 2.4 gramos de lípidos✓ 2.3 gramos de ceniza✓ 0.2 mg de tiamina✓ 11.6 mg de ácido ascórbico✓ 0.3 mg de riboflavina

FUENTE: Mincetur

ANEXO 3

Composición nutricional de la Pulpa de Lúcumá

A continuación, se presentará el Anexo 3 la composición nutricional de la Pulpa de Lúcumá y su respectiva partida arancelaria.

- Partida Arancelaria Pulpa de Lúcumá:0811909000-2008999000

Pulpa de Lúcumá
✓ Pueda ser transportada a largas distancias
✓ Congelada puede ser almacenada por largo tiempo sin perder sus características originales
✓ 99 calorías
✓ 1.5 gramos de proteínas
✓ 1.3 gramos de fibras
✓ 26 mg de fósforo
✓ 16 mg de calcio
✓ 0.4 mg de hierro
✓ 72.3 gramos de agua
✓ 0.5 gramos de lípidos
✓ 0.7 gramos de ceniza
✓ 0.01 mg de tiamina
✓ 2.2 mg de ácido ascórbico
✓ 0.14 mg de riboflavina
✓ 1.96 mg de niacina
✓ 2.3 mg de caroteno

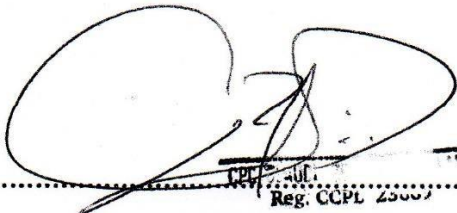
FUENTE: Mincetur

Yo, CLAUDIO IVÁN ZEGARRA ARELLANO, docente de la Facultad de Ciencias Empresariales y Escuela Profesional de Negocios Internacionales de la Universidad César Vallejo Lima Norte, revisor (a) de la tesis titulada.

“PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN DE LOS DERIVADOS DE LA LÚCUMA 2010-2017”, de la estudiante LLALLAHUI ENCISO NAYSHA NICOLL constato que la investigación tiene un índice de similitud de 24 % verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin.

La suscrita analizó dicho reporte y concluyó que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

Lima, 6 de diciembre del 2018



Reg. CCPL 23007

Firma

DR. CLAUDIO IVÁN ZEGARRA ARELLANO

DNI: 08275597

Elaboró	Dirección de Investigación	Revisó	Responsable del SGC	Aprobó	Vicerrectorado de investigación
---------	----------------------------	--------	---------------------	--------	---------------------------------



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE NEGOCIOS
INTERNACIONALES

PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN DE LOS DERIVADOS DE LA
LÚCUMA 2010-2017

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
LICENCIADA EN NEGOCIOS INTERNACIONALES

AUTORA:

LLALLABUI ENCISO, NAYSHA NICOLL

ASESOR:

DR. ZEGARRA ARELLANO, CLAUDIO IVÁN

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

"MARKETING Y COMERCIO INTERNACIONAL"

LIMA-PERÚ

2018

Resumen de coincidencias

24%

Se están viendo fuentes estándar

Ver fuentes en inglés (Beta)

Coincidencias

- | | | |
|----|-------------------------|-----|
| 1 | repositorio ucv.edu.pe | 7% |
| 2 | core.ac.uk | 4% |
| 3 | repositorioacademico... | 1% |
| 4 | dspace.uni.edu.ec | 1% |
| 5 | mysida.es | 1% |
| 6 | repositorio ude.edu.ec | 1% |
| 7 | docplayer.es | 1% |
| 8 | www.ecopetrol.com.co | 1% |
| 9 | www.bibliotecaikas.com | 1% |
| 10 | documents.tips | <1% |



Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación (CRAI)
“César Acuña Peralta”

FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DE LAS TESIS

1. DATOS PERSONALES

Apellidos y Nombres: Llallahui Enciso, Naysha Nicoll
D.N.I. : 77071150
Domicilio : Asociación de viv. Papa Juan Pablo II MZ B LT 19
Teléfono : Fijo: 5210757 Móvil : 984960943
E-mail : nnicoll@outlook.com

2. IDENTIFICACIÓN DE LA TESIS

Modalidad:

[X] Tesis de Pregrado

Facultad : Ciencias Empresariales
Escuela : Negocios Internacionales
Carrera : Negocios Internacionales
Título : Licenciada en Negocios Internacionales

[] Tesis de Post Grado

[] Maestría

[] Doctorado

Grado :
Mención :

3. DATOS DE LA TESIS

Autor (es) Apellidos y Nombres:
Llallahui Enciso, Naysha Nicoll

Título de la tesis:
Producción y Exportación de los derivados de la Lúcumá 2010-2017

Año de publicación : 2018

4. AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE LA TESIS EN VERSIÓN ELECTRÓNICA:

A través del presente documento,
Si autorizo a publicar en texto completo mi tesis.
No autorizo a publicar en texto completo mi tesis.

[X]
[]

Firma : [Handwritten Signature]

Fecha: 06/12/2018



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

AUTORIZACIÓN DE LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

CONSTE POR EL PRESENTE EL VISTO BUENO QUE OTORGA EL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN DE
La Escuela de Negocios Internacionales

A LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN QUE PRESENTA:

Naysha Nicoll Llallahui Enciso

INFORME TÍTULADO:

Producción y Exportación de los derivados de la Lúcumá 2010-2017

PARA OBTENER EL TÍTULO O GRADO DE

Licenciada en Negocios Internacionales

SUSTENTADO EN FECHA: 06/12/2018

NOTA O MENCIÓN: 16



LIMA FIRMA DEL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN