



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

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

La experiencia de producción en la exportación de cacao orgánico por  
la cooperativa alto Huallaga Huánuco – Tingo María al mercado  
italiano, 2018

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE  
LICENCIADO EN NEGOCIOS INTERNACIONALES

**AUTORA:**

Quispe Cerda, Camila (ORCID: [0000-0003-3137-4366](https://orcid.org/0000-0003-3137-4366))

**ASESOR:**

Mgtr. Roque Espinoza Casco (ORCID: [0000-0002-1637-9815](https://orcid.org/0000-0002-1637-9815))

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Marketing y Comercio Internacional

LIMA – PERÚ

2019

## **Dedicatoria**

Este trabajo de investigación está dedicado en primer lugar a Dios por permitirme llegar a esta instancia, a mis padres, hermanas y amigas por haber confiado en mí y por su apoyo incondicional durante toda mi carrera universitaria, finalmente, a mi abuela Elibertha por ser mi motivación para culminar mi tesis.

## **Agradecimiento**

Agradezco a mis docentes, el Mg. Roque Juan Espinoza Casco y al Mg. Vladimir Villanueva Orbegoso, por orientarnos, asesorarnos y motivarnos a lo largo de esta investigación, sobre todo por estar siempre dispuestos a ayudarnos y aconsejarnos.

Asimismo, Gracias al Gerente General Jorge Simón de la Cooperativa Agroindustrial de cacao alto Huallaga y a su presidente, Jorge Ortega, quienes nos proporcionaron información sobre su organización y nos facilitaron la realización de las entrevistas; a los productores y encargados de exportación que son objetos de análisis.

Gracias a cada uno por contribuir a realizar mi trabajo de investigación.

## Índice de contenido

Dedicatoria .....	ii
Agradecimiento .....	iii
Índice de contenido .....	iv
Índice de tabla .....	v
Resumen .....	vi
Abstract .....	vii
I. INTRODUCCIÓN .....	1
II. MARCO TEÓRICO.....	4
III. METODOLOGÍA.....	19
3.1. Tipo y diseño de investigación .....	19
3.2. Categorías, subcategorías y matriz de categorización.....	21
3.3. Escenario de estudio.....	22
3.4. Participantes .....	23
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	24
3.6. Procedimiento .....	24
3.7. Rigor científico .....	25
3.8. Método de análisis de datos.....	25
3.9. Aspectos éticos.....	25
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	26
V. CONCLUSIONES .....	33
VI. RECOMENDACIONES.....	35
REFERENCIAS.....	36
ANEXOS	

## Índice de tabla

Tabla 1_Matriz de categorización de producción y exportación .....	21
--	----

## Resumen

El presente trabajo de investigación tuvo como objetivo general analizar la experiencia de la producción y exportación del cacao orgánico de la cooperativa agroindustrial cacao alto Huallaga al mercado italiano en el 2018. Este trabajo tiene un enfoque cualitativo-inductivo debido a que se realizó diversos métodos para la recolección de datos utilizando la bitácora de análisis, la entrevista y la triangulación de datos, por ello se propusieron una serie de preguntas a expertos conocedores del tema de producción y exportación. Como resultado se encontró que la producción tiene un territorio adecuado y clima adecuado para que el cultivador pueda obtener su producción en mayor plazo de quince días para que la cooperativa pueda dar el paso de transporte y no tener ningún tipo de problema en el traslado como en la llegada del mercado destino. Se concluye que la exportación para la cooperativa tuvo una baja debido al mal manejo en la verificación de las exigencias sanitarias, pero está trabajando en la mejora de su personal como también dando capacitaciones cada semana al cultivador. Por último, la cooperativa cuenta con la participación en ferias internacionales lo cual les permiten promocionar la marca y generar nuevos clientes.

**Palabras claves:** Producción, importación de cacao, cacao orgánico (Palabras tomadas del Tesouro UNESCO)

## **Abstract**

The general objective of this research was to analyze the experience of production and export of organic cocoa from the agroindustrial cooperative cacao alto Huallaga to the Italian market in 2018. This work has a qualitative-inductive approach due to the fact that various methods were carried out for data collection using the analysis log, interview and data triangulation, therefore a series of questions were proposed to experts knowledgeable on the subject of production and export. As a result, it was found that the production has an adequate territory and adequate climate so that the grower can obtain his production in more than fifteen days so that the cooperative can take the step of transportation and not have any kind of problem in the transfer as well as in the arrival of the destination market. It is concluded that exports for the cooperative had a drop due to poor management in the verification of sanitary requirements, but it is working on improving its staff and also providing training every week to the grower. Finally, the cooperative is participating in international fairs, which allows them to promote the brand and generate new clients.

**Keywords:** Production, cocoa import, organic cocoa (Words taken from UNESCO Thesaurus)

## I. INTRODUCCIÓN

Atendiendo a la realidad problemática el presente texto de indagación da a conocer como el proceso del cacao natural ha sido importante para la región de Huánuco específicamente en la región de tingo maría, dado que la mayoría de los exportadores de cacao comenzaron a trabajar para mejorar su calidad de producto. En la actualidad se ha logrado que el cacao no tenga que pasar por tantos químicos y que se puedan consumir de manera natural, teniendo así una gran acogida debida que las personas tienen una mayor preocupación por el bienestar de su salud. Así mismo su exportación ha incrementado teniendo una mayor aceptación por parte de la unión europea preocupados por el cuidado del medio ambiente con el fin de mejorar el estilo de vivir de muchas personas.

En el mundo el cacao orgánico se ha transformado en un producto con mayor consumo en la Unión Europea ya que no contiene químicos que lo alteren y llega a ser un producto natural. La producción de este producto conforma una serie de pasos en su cultivación, así como también se necesita la intervención de la mano obrera, mayormente procedente de la parte campesina, la cual precede de ralentización en su instrucción, siendo así en Perú como en diversos países, derivados de factores económicos como sociales. El Ministerio Del comercio Exterior y Turismo (2011) Nos Indica que Italia constituye un gran espacio orgánico dentro de todo Europa, debido a su alcance en volúmenes de venta de US\$ 9,2 mil millones. Asimismo, En Italia no se encuentran sembríos de cacao. Pero es considerado como un país importante con respecto a elaboración y procesamiento del cacao. Entre 2011 y 2012, Italia alcanzo un dividendo de 27% (420 000 toneladas), la que estableció al país como el segundo mejor procesador del cacao dentro de la UE.

En Perú, el cacao orgánico se convirtió en uno de los mejores frutos agrícolas que se llegan a producir y exportar en grandes cantidades para mercado alemán y distintos países de la unión europea la que ha hecho que nos mantengamos entre las mejores productoras hablando internacionalmente. El fruto total de sus producciones para la exportación, son producidas alrededor de, 46.293 toneladas provenientes de San Martín (43% del total), 21.400 toneladas de

Junín (20%), 10.789 toneladas de Cusco (10%), 8.622 toneladas de Ucayali (8%), Huánuco 6.491 toneladas (6%), 5.544 toneladas de Ayacucho (5%), 4.218 toneladas de Amazonas (4%), así como también de Pasco, Cajamarca, Tumbes, Piura, Loreto, Madre de Dios, Puno, Lambayeque, y La Libertad.

La agricultura orgánica se desarrolla mayormente en todos los países, donde actualmente nos encontramos establecidos como exportadores esenciales de productos orgánicos donde se considera el cacao, haciendo de su producción una de las principales formas de generar divisas para la agro exportación, además ocupa unos de los primeros lugares de la exportación agropecuaria.

En 2018 las exportaciones Agropecuarias alcanzaron los U\$ 6.465 millones, aumentando un 13% con respecto al mismo período en el 2017. A octubre del 2019 las cifras provisionales de exportaciones se elevaron a U\$ 5,137 millones, incrementándose 1.8% por encima de las exportaciones del mismo período del 2018. (Agrodataperu, 2018).

En la actualidad hemos encontrado que son pocas las empresas de cacao que trabajan y exportan de manera más saludable por lo que se preocupan por el bienestar de quienes lo consumen y a la vez quienes se encargan de producir estos productos como la cooperativa de cacao agroindustrial cacao alto Huallaga, quienes consideran a sus productores a poder tener una mejor calidad de vida a la vez de brindarles mejor apoyo que se merecen.

En cuanto a la formulación del problema tenemos como problema general ¿Cómo se ha desarrollado la experiencia de la producción en la exportación del cacao orgánico de la cooperativa agroindustrial cacao alto Huallaga al mercado italiano 2018? Asimismo, los problemas específicos: (1) ¿Es importante la consideración de los indicadores productivos y exigencias documentarias para la proyección de la producción en la exportación de la cooperativa cacao alto Huallaga 2018?; (2) ¿Es importante la gestión de logística frente a las exigencias sanitarias para la proyección de la producción en la exportación de la cooperativa cacao alto Huallaga 2018?; (3) ¿Es importante la gestión de certificaciones y

barreras no arancelarias para la proyección de la producción y exportación de la cooperativa cacao alto Huallaga 2018?.

En cuanto a la justificación teórica en el presente estudio trata sobre el análisis de la producción y exportación del cacao orgánico debido a que en estos últimos años el cacao orgánico ha tenido incrementación debido a la calidad de cacao que se brinda al consumidor también de que el producto que se brinda es de buena calidad y cumple con los requisitos que pueda darse para poder tener una buena exportación y así poder obtener clientes y poder ingresar más a fondo en el mercado de la unión europea que es el mercado que más consume y que más nos compran debido al proceso que se le da y hace natural al cacao.

Por otro lado tenemos como justificación científica que este trabajo, busca la mejor producción y exportación del cacao orgánico de la misma debido a los datos obtenidos dentro de la elaboración del proceso de estudio nos dará resultados de acuerdo a la problemática actual la que permitirá poder tener alternativas de solución mejorando la exportación y producción del cacao orgánico justificación comercial , para alcanzar los objetivos de la investigación, se ha utilizado técnicas de investigación cualitativa.

Por ello la justificación metodológica busca que la cooperativa pueda tener una cierta comunicación con el gobierno para poder tener un apoyo en este proceso que son las certificaciones que son obtenidas por los productores dándoles facilidades y elaborando campañas para que aquellos productos puedan ser consumidos en mayor cantidad a nivel nacional y no solo llevarlos a la exportación, ayudando a un crecimiento de las tiendas que comercializan los productos orgánicos.

Por último, la justificación social busca que las personas puedan aclarar y saber más a fondo que involucra una buena producción dando una calidad de producto que así pueda tener un posicionamiento en los mercados y poder brindar más asesorías para que el producto pueda ser también consumido y aceptado nacionalmente ya que cuando lo consumen puedan darse cuenta de que es un producto natural.

Por otro lado, se tiene como objetivo general: Analizar la experiencia de la producción y exportación del cacao orgánico de la cooperativa agroindustrial cacao alto Huallaga al mercado italiano 2018. Asimismo, los objetivos específicos: (1) Interpretar la consideración de los indicadores productivos y exigencias documentarias para la proyección de la producción en la exportación de la cooperativa cacao alto Huallaga 2018; (2) Analizar la gestión de logística frente a las exigencias sanitarias para la proyección de la producción y exportación de la cooperativa cacao alto Huallaga 2018; (3) Analizar la gestión de la gestión de certificaciones en las barreras no arancelarias para la proyección de la producción y exportación de la cooperativa cacao alto Huallaga 2018.

## **II. MARCO TEÓRICO**

Asimismo, se ha tenido en cuenta los siguientes trabajos previos nacionales, donde Herrera (2017) en su investigación, tuvo como objetivo determinar la relación de la producción del cacao y el desarrollo humano local en la provincia de Tocache-San Martín 2006-2015. En este caso con respecto al método, es un enfoque cuantitativo y de tipo analítico y sintético. Por ello se usó como técnica el análisis documental y para el instrumento se empleó el análisis de contenido. El resultado de esta investigación mostró que el cacao llegó a ser muy rentable en el año 2015, generando un 30% de rentabilidad dando así como consecuencia llegar a tener el más alto nivel en todo el país; se concluyó que de acuerdo a un periodo de estudio se evaluó la disminución de la pobreza y pobreza extrema de la cual se encuentra la región de San Martín, ya que va de la mano con la producción que en ese territorio se realiza, y según informes de instituciones indica que se registró un incremento del 39.32% del Índice de Desarrollo Humano local, lo cual se sugiere que se promueva iniciativas que ayuden a fortalecer el desarrollo de actividades productivas y aprovechar los conocimientos del agricultor de la provincia de Tocache, para que así haya mayores ingresos y también mejore el nivel de calidad de las personas que viven en esa localidad.

Por otro lado, Del Águila (2017) en su investigación, tuvo como objetivo determinar el nivel de cadmio y plomo en granos frescos, secos y en licor de

cacao (*Theobroma cacao*). En este caso con respecto al método, es un enfoque cuantitativo y de tipo experimental. Por ello se usó como técnica el análisis estadístico y como instrumento la prueba de Tukey. El resultado de esta investigación mostro que, según los análisis realizados a los granos de diferentes regiones como la Pangoa, campos verdes y el Alto Huallaga contienen diferentes porcentajes de humedad, por lo cual esa varianza hace referencia a diversos factores, como la madurez del fruto, la fecha de la cosecha y las variedades. Se concluyó que los granos frescos del cacao tanto de Huallaga, como Pangoa y la de Campos verdes, que uno contiene mayor porcentaje de acides, el otro de humedad y proteína y finalmente el otro de cenizas, lo que indica que cada región tiene un tipo de cacao diferente lo que lo hace distinto y especializado para la exportación.

Por otro lado, Montoya (2016) en su investigación, tuvo como objetivo conocer el sistema de producción de cacao criollo (*Theobroma cacao* L.) de mayor producción y rentabilidad. En este caso con respecto al método, es un enfoque cuantitativo y cualitativo y de tipo no experimental y descriptivo. Por ello se usó como técnica la encuesta y la entrevista, como instrumento el cuestionario y la guía de entrevista. Se concluyo que la mayor producción fue 565,65 kg dando una rentabilidad media de 1, 274.44 soles, relacionando así a la producción orgánica de cacao criollo de 454,22 kg y una rentabilidad media de 1, 262.39 soles.

Del mismo modo, Cueva, Susan y Terrones (2016) en su investigación, tuvo como objetivo establecer los beneficios de la exportación y su cultura productora de cacao trinitario en el distrito de Huarango provincia de san Ignacio para él envió de chocolates orgánicos a la ciudad Seúl- Corea del sur, 2017. En este caso con respecto al método, es un enfoque cuantitativo y de tipo aplicada. Por ello se usó como técnica la encuesta y como instrumento el cuestionario. El resultado de esta investigación mostró que existe una viabilidad económica y financiera de la investigación, conforme a los puntos de rendimiento, estableciendo el valor actual neto (VAN) de S/. 183,255.06 y la Tasa interna de retorno (TIR) de 20%. Se concluyó que el proyecto fue viable, y se efectuó

conforme el proceso establecido en la investigación, ya que logro beneficios en la exportación del cacao.

Por otro lado, López y Quispe (2014) en su investigación, tuvo como objetivo proponer un modelo de asociación en los pequeños productores cacaoteros en el Distrito de Nuevo Progreso. En este caso con respecto al método, es un enfoque cuantitativo y de tipo aplicada. Por ello se usó como técnica la recolección de información y para el instrumento se utilizó la entrevista y cuestionarios, como también fuentes de datos como revistas y páginas web. Se concluyó que la educación de los productores de la región es muy deficiente, lo cual perjudica a sus ingresos, como también a que no puedan realizar gestiones y negociaciones, y finalmente tampoco cuentan con un acceso a un crédito financiero porque no tienen una garantía suficiente.

Por otro lado, Flores (2014) en su investigación, tuvo como objetivo determinar el Cultivo de Cacao bajo Sistema Agroforestal y Manejo Ecológico en la Región Loreto. En este caso con respecto al método, es un enfoque cuantitativo y de tipo aplicada. Por ello se usó como técnica la encuesta y como instrumento el cuestionario. El resultado de esta investigación mostró que el proyecto sobre la siembra del cacao es factible ya que no daña el bosque, porque el cacao es orgánico, por lo cual el sistema agroforestal brindara un espacio para mantener el buen estado del medio ambiente. Se concluyó que para posteriores investigaciones se recomienda implementar jardines clonares para que las plantas logren reproducirse y tengan una alta calidad, como también se recomienda que los injertos sean de tipo púa y cuente con el espacio adecuado para su siembra y sus cuidados.

Por otro lado, Yépez (2011) en su investigación, tuvo como objetivo elaborar un plan de negocios para determinar la factibilidad de producir y exportar chocolate orgánico ecuatoriano con frutas exóticas, ofreciendo un producto de alta calidad, sabor y origen únicos, que cuente con la certificación orgánica y de comercio justo; para satisfacer las necesidades del consumidor Europeo. En este caso con respecto al método, es un enfoque cuantitativo de tipo aplicada. Por ello se usó como técnica la encuesta y como instrumento el cuestionario. Se concluyó

que el espacio nacional debe incentivar a la gente a consumir frutos saludables, en lo que el chocolate orgánico posee altos niveles de cacao, estableciéndose en su valor nutricional, algo que no poseen los chocolates convencionales, la adquisición de productos orgánicos se aprecia más en Estados Unidos y en Europa, estos dos países constituyen el 97% de las entradas en los mercados orgánicos del mundo.

Asimismo, se ha tenido en cuenta los siguientes trabajos previos internacionales, Reyes (2018) en su investigación, tuvo como objetivo analizar las limitaciones la producción de cacao orgánico en la provincia de Tocache- San Martin. En este caso con respecto al método es de un enfoque transaccional descriptiva y de tipo aplicada. Por ello se usó como técnica la encuesta y como instrumento el cuestionario. Se concluyó que los productores tienen inconvenientes para poder acceder a un crédito, ya que no pertenecen a una asociación que los respalde, y esto conlleva a que las limitaciones sobre la producción del cacao son por el origen socioeconómico, adicional a ello tienen pequeñas hectáreas lo cual los convierte en pequeños productores y ello no les ayuda a que puedan obtener la certificación orgánica porque el costo es elevado.

Asimismo, Vargas (2018) en su investigación, tuvo como objetivo evaluar el comportamiento de la producción y las exportaciones de cacao colombiano entre el 2007 y el 2016 teniendo en cuenta los desafíos para lograr una mayor competitividad en el mercado. En este caso con respecto al método es de un enfoque cualitativo y de tipo descriptivo. Por ello se usó como técnica el análisis de información y como instrumento los datos estadísticos. Se concluyó que la producción del cacao tuvo inconvenientes de conectividad por ello fue que no lograron competir en el mercado internacional, asimismo tomaron acciones, como cambiar toda la infraestructura en Colombia, para que tengan una mejor producción del cacao, también cabe mencionar que a pesar de los cambios aún existe un obstáculo que es el buen manejo de la tecnología para que sea más eficiente los procesos.

Por otro lado, Gómez & Zambrano (2017) en su investigación, tuvo como objetivo diseñar un plan de negocios para la comercialización de Nibs de Cacao

elaborado por la Asociación de Productores Orgánicos de Vinces apovinces para ingresar al segmento de los deportistas en la ciudad de Guayaquil. En este caso con respecto al método, es un enfoque cuantitativo de tipo no probabilístico, ya que la información que fue recolectada no fue manipulada. Por ello se usó como técnica la encuesta y como instrumento el cuestionario. Se concluyó que según los datos adquiridos de la investigación se logró identificar que los consumidores que en este caso sería su mercado meta el cual son personas que van a los gimnasios, logren consumir los Nibs de cacao, ya que las probabilidades fueron muy altas porque sus respuestas fueron muy positivas, y ello genera una perspectiva alentadora a quienes conforman la asociación, por lo que también el proyecto muestra ser factible y rentable según los datos financieros.

Asimismo, Clavijo y Ardila (2015) en su investigación, tuvo como objetivo medir el nivel y los factores que promueven la eficiencia económica de la producción de cacao en el municipio de Rio Negro, Santander, usando una muestra transversal de agricultores mediante la estimación de una función frontera de producción determinística y un modelo de regresión lineal multivariado. En este caso con respecto al método es de un enfoque cuantitativo de tipo exploratorio. Por ello se usó como técnica la recolección de datos y como instrumento fue capturas de datos en las fincas de los agricultores y procesamiento. Se concluyó que se realizó un estudio de eficiencia económica del cacao y para ello las personas que participaron como parte de la muestra necesaria, fueron 55 agricultores, ya que sus aportes sobre los procesos de cosecha y post cosecha del cacao ayudaron a poder obtener información coherente y verídica a través de las encuestas, y que ello ayudo a lograr los objetivos planteados en la investigación.

Por otro lado, Mejillones y Jaime (2015) en su investigación, tuvo como objetivo elaborar un plan estratégico exportador de cacao fino de aroma para determinar la incursión y posicionamiento del producto ecuatoriano en el Mercado de Shanghái. En este caso con referente al método es de enfoque cuantitativo y de tipo descriptiva. Por ello se usó como técnica análisis documental y como instrumento análisis de datos. Se concluyó que la comercialización del cacao genera mayor exportación a países como estados Unidos, la Unión Europea y

china, siendo Shanghái el principal mercado de exportación para Ecuador, Asimismo es primordial entender que el cacao conforma un rubro importante en la economía ecuatoriana, ya que es el quinto país que produce y exporta dicho producto a nivel mundial, por ello es fundamental que se de las atenciones necesarias al productor del sector cacaotero.

Naranjo (2014) en su investigación, tuvo como objetivo demostrar en el lapso de seis meses la factibilidad de producción anual de cacao (*Theobroma cacao*) en nuestro país para la expansión del canal de comercialización a mercados europeos, y analizar la realidad socio-económica en la implementación de medidas y planes de industrialización que a largo plazo convierta al Ecuador en un país competitivo de producto elaborados a base de cacao a nivel mundial. En este caso con respecto al método, es un enfoque cuantitativo de tipo aplicada. Por ello se usó como técnica la encuesta y como instrumento el cuestionario. Se concluyó que el cacao más exquisito es aquel que tiene un mejor aroma y el más fino, y ello es muy solicitado en el mercado europeo por lo que el grano de cacao está en alza y ello beneficia a los productores cacaoteros, es así que la exportación de este producto se incrementó por la crisis en África el cual era el principal competidor.

Asimismo, Arragan (2014) en su investigación, tuvo como objetivo evaluar el efecto de poda y raleo de árboles, en un sistema agroforestal sucesional en la producción de Mazorcas de Cacao (*Theobroma cacao*), del alto Beni. En este caso con respecto al método es de un enfoque cuantitativo de tipo experimental. Por ello se usó como técnica la encuesta y como instrumento el cuestionario. Se concluyó que la producción de mazorcas dentro una parcela con SAFs de Cacao (*Theobroma cacao* L). Realizando las correspondientes intervenciones de poda-raleo, presentan los siguientes resultados. La transmitancia lumínica (luz) bajo los SAFs en el cacaotal donde se realizó la intervención de acuerdo al requerimiento del porcentaje lumínica presenta una mejor luminosidad del 64,15 %, que llega al estrato de las plantas de cacao adecuada para la inducción floral y la producción de mazorcas en el cacaotal; el porcentaje de sombra calculado para la producción de Mazorcas en el cacaotal bajo un SAFs, en la parcela donde se realizó la intervención donde se obtuvo un porcentaje sombra del 40.28% con poda-raleo se

encuentran dentro los límites adecuados de dosel de sombra para el cacaotal con el fin de establecer una cosecha óptima.

De igual manera, Cueva (2012) en su investigación, tuvo como objetivo elaborar una propuesta para la generación del proyecto de pre factibilidad para la exportación de pasta de cacao orgánico de Puerto Quito y proveniente de un tipo de comercialización justa. En este caso con respecto al método es de un enfoque cualitativo y de tipo descriptiva. Por ello se usó como técnica la recolección de datos y como instrumento las entrevistas y la observación no estructurada. Se concluyó que la demanda del cultivo del cacao en el Ecuador fue incrementándose con el transcurso de los años con respecto al precio, siendo así una fuente de ingresos para las personas que viven en ese lugar; como también se debería aprovechar las tendencias de consumo que hay en el mercado europeo con respecto a los productos orgánicos y ello ayude a tener una mayor expansión de cultivos.

### **Teoría de la categoría producción**

Como primera categoría se encuentra la producción, según Gonzales (2010) indica que en ámbitos generales consiste en el total de precios indirectos y directos en la elaboración, mano de obra, asimismo, la producción es un instrumento administrativo, basado en la planificación, cumplimiento y verificación, para así obtener un producto de calidad. En su sentido más amplio, la producción contiene en sí, una serie de funciones para la diligencia económica de una empresa, muy aparte de que estemos hablando de una organización de productos o servicios, transformando materiales y bienes de producción o servicio (p. 4).

Mayorga, Moyolema, Ruiz y Mantilla (2015) manifestaron que el desarrollo de conversión de los factores en productos que generan coste agregado al instante de la obtención, aceptación y acopio de materias primas. De manera que para que se efectuó una elaboración competente se debe sostener en cuenta: Identidad de los cambios internos y externos, convertir los cambios internos a externos, proporcionar el elemento de apertura, descartar cambios innecesarios o ejecutarlos en paralelo. (p.8). Por otro lado, la compañía deberá ejecutar la mejor gestión para su procesamiento, ya que se transformará en una referencia para el

éxito, por ende, se tomará en cuenta la organización y verificación de los distintos procesos.

Vilcarromero (2013) indica que la producción es una serie de tramos o procesos complejos, y a su vez, contempla otros factores divididos en grupos, tales como, tierra, trabajo y capital englobando así, su recurso natural como el cacao orgánico, apoyándose en la mano de obra, ayudando los pasos de producción, y también el ámbito económico brindando apoyo financiero a la elaboración de dicho producto. Es así que, todos estos factores se combinan con el fin de cubrir cierta demanda y satisfacer a sus clientes finales. Existe alrededor de 436 socios de productores de cacao en la cooperativa agroindustrial del cacao orgánico la situación de sus familias son complicadas más con problemas económicos por ello los campesinos complementan sus cultivos con otros frutos como el plátano (p.15).

### **Indicadores productivos**

Por ello, García (2013) sostiene su importancia indicando que el indicador de producción determina la colocación de maquinaria, la calificación de personal, la magnitud de los espacios y su ubicación. Por ejemplo, en una empresa que requiera una producción en serie de elementos concretos que precisa un determinado sector de mercado, con el fin de minimizar costes de transporte, localizará sus instalaciones cerca del consumidor (p.4).

Dentro de este proceso se toman en cuenta tres criterios fundamentales que son la **Superficie**, Cultivo y cosecha. Según la producción es la transformación de elementos de entrada que en base a ello podremos ver la eficiencia de nuestros recursos para poder así observar la eficiencia en los procesos que desarrolla una empresa para poder obtener un producto de calidad. Por lo tanto, el espacio agro, lo conforman las tierras pertenecientes a las parcelas de la unidad de los socios de la cooperativa, el cual se dedica a la agricultura, donde se pueden encontrar las que tienen cultivos transitorios y permanentes, espacios en barbecho, las abandonadas por motivos ajenos a la voluntad del agricultor y a las que se encuentran en reposo. También se encuentra la tierra no agrícola, estas corresponden a todas las parcelas de la

unidad agropecuaria, que no están destinadas a la agricultura, donde ubicamos las tierras con pasto natural, los montes y los bosques, así como las tierras destinadas a caminos, instalaciones, etc.

**La cultivación** de cacao será realizada a media temporada de lluvias, con el fin de obtener el tiempo necesario en el que el árbol se transforme y asiente antes de la temporada seca; Teniendo en cuenta la maduración del cacao, el cual sucede después de 24 meses desde la primera cultivación. Entre el octavo y décimo año los rendimientos son máximos, aunque se pueden seguir teniendo buenos resultados durante varios años, es importante recalcar que la cultivación será a la par de otras plantas vegetales, como plátano, frutales, también generan sombra a la planta de cacao, esto le facilita el campesino obtener otros ingresos adicionales. El productor en la cooperativa no cuenta con el espacio adecuado para la postcosecha, esto lo indica el supervisor de calidad de la cooperativa alto Huallaga, Por ello la cooperativa se encarga de todo el proceso de fermentación con la selección postcosecha los productores pueden trasladar todo el cultivo por así mismo si es poca cantidad cuando es cantidad mayor como en campañas grandes la cooperativa manda transporte para el traslado a la misma cooperativa para proceder su fermentación, este grano adquiere más calidad con el proceso bioquímico, el cual adhiere características de sabor y aroma; estos son las cualidades más valoradas por los compradores de este producto. Por el contrario, un grano no fermentado es amargo y no posee aroma, por lo tanto, no tiene mucho valor comercial, entonces las fases primordiales son el fermentado y el secado, esto asegura el gusto y el aroma, haciendo la diferencia de calidades en el cacao, si no se tiene un estándar de procesos no se puede asegurar la homogeneidad de una cantidad importante de cacao.

Por otro lado, la **cosecha** es muy importante debido Considerando la maduración de los frutos al tiempo de un año, lo usual es obtener dos cosechas al año: la producción principal y la intermedia, siendo esta ultima la de menor envergadura, se requiere entre 5 a 6 meses desde la fertilización hasta la cosecha del fruto. Es importante saber que la duración de la temporada de cosecha es de 5 meses, esta consiste en recoger los frutos de los árboles, habitualmente el agricultor lo realiza con machete o maquinas, extrayendo así las semillas de los

frutos, y estas se preparan para la fermentación de 5 días, la cooperativa cuenta con un tipo de fermentación de tres escalas en la primera escala o cajón el cacao tiene que mantener 2 días es exclusivamente para eliminar los mucilagos los azucars debido a que esos azucars se transforman en alcohol en ese líquido se va escurriendo por las bases de los cajones todos los cajones del primer nivel tiene orificio en la base de 8 a 10 cm de distancia para que pueda escurrir todo ese jugo y se recojo al final de la base para poder evitar la contaminación el medio ambiente todo ello cae en la segunda escala el cacao debe mantenerse en esa escala 2 día se cubre con 2 pliegos e yute para que pueda incrementar la temperatura que debe llegar a 48 grados centígrados para una buena fermentación y por último la 3 escala que el vaciado debe ser lo más rápido para no perder la temperatura y no baje debido a que malogra la calidad y se cubre inmediatamente con el yute para poder mantener la misma temperatura 45 a 48 grados al final se le hace la prueba de corte para validar la calidad .

### **Logística**

Por ello Castellanos (2016) considera que, nace como una respuesta a la preocupación cada día más creciente, de protección del medio ambiente y se fue concientizando en el desarrollo de cada proceso en la cadena logística. Dado ello se entiende que la logística, busca generar una mayor flexibilidad, reducción de residuos, flujo de materiales desde el origen hacia el destino, asimismo el envase y embalaje debe de ser con materiales que no afecten al medio ambiente, usar material reciclable, un diseño para transporte y también diseño de flujo de retorno reciclable. (p. 51).

Tanto el envase como el embalaje son de vital importancia para el traslado de los granos. En este caso, se usa un saco compuesto por fibra natural, biodegradable y ofrece una conservación óptima del aroma y su aireación. Por ello, Fernández (2014) indicó que, para cumplir adecuadamente con el contrato de compra y venta de mercancías, las empresas no solo deben situar dichas mercancías en lugar y plazo acordado, sino que también han de entregarlas con unos parámetros de calidad definidos y en condiciones óptimas para su consumo.

En este aspecto, el envase y el embalaje ejecutan una pieza fundamental para proteger la mercancía a lo largo de la cadena de suministro. Asimismo, estos deben cumplir con los estándares por parte de la legislación europea sobre riesgos de consumidores y cuidado del medio ambiente; incluyendo el tratamiento que se brinda de los desechos. Los envases de madera o realizados con materiales vegetales deben cometerse a una medida fitosanitaria. Los logos deben realizarse en idioma alemán para evitar dificultades.

Asimismo, define al **envase** como el recipiente o contenedor en contacto directo con el producto (contenido), (...) por lo cual la presentación, la dosificación y la compatibilidad entre el recipiente y el producto son fundamentales para su diseño. Es por ello que debe tomarse en cuenta algunas funciones en el envase, como brindar información sobre el producto, la conservación adecuada del producto, asegurar la recepción del producto, facilitar la manipulación del producto y por último hacer que el envase se vea atractivo a los ojos del cliente para generar una mayor venta. Es por ello que debe ser diseñado siguiendo los establecido por normas internacionales. A su vez, Fernández (2014) indica que el embalaje es la cobertura que contiene y protege los envases, mientras que el envase contiene el producto, permite identificarlo y facilita su distribución física y comercial, el embalaje protege el envase y simplifica su transporte y manipulación (p.52).

Asimismo, Castellanos (2015) define al **embalaje** como la cubierta o caja que resguarda el producto que se va a transportar. Este deberá permitir la seguridad, la maniobrabilidad, el transporte, el almacenamiento, además del a la correcta identificación del producto que lleva en su interior, en caso del embalaje, deberían tomarse a favor algunas funciones como proteger la mercancía de los riesgos de transporte que podrían presentarse, hacer fácil su manipulación, para algún medio mecánico, equilibrar su costo de producción con el precio y la calidad del producto, tener de por medio el mercado del embalaje señalando sus características esenciales, este mercado debe proporcionar información fundamental sobre las condiciones de almacenamiento, manipulación y transporte de mercancías establecidos por la (ISO) organización internacional para la normalización, en su Norma 780 “Envases y Embalajes”. Por otro lado, indica que el contenedor es la UTC por excelencia del transporte intermodal. Sus

características técnicas lo hacen apto para el transporte por carretera, ferroviario y marítimo. La contenedorización es una forma de distribuir que utiliza un medio de transporte de carga, más conocido como contenedor, el mismo que asegura el manejo de la carga como una unidad indivisible y de mayor seguridad debido a sus características, solo se manipula en el lugar de origen y en el de destino lo que hace su distribución más eficaz, al momento llevarla por largas distancias, estos contenedores establecen un medio de seguridad en la protección de la mercancía, durante el traslado en los comercios internacionales, el cual permite el transporte de cajas, embalajes varios, y pallets (p.41).

Finalmente, Castellanos (2016) explica que, el **almacenamiento** debe estar considerado con materiales de construcción, teniendo prioridad la iluminación natural, ya que nos ayuda en ahorrar en la iluminación artificial concluyendo así con el ahorro de calefacción y tener en cuenta que el almacén debe estar correctamente desinfectada al interior como en el exterior (paredes, pisos, techo y maquinaria existente), además se encuentra protegida contra ataque de roedores y la presencia de aves marítimas. Considerar no juntar con diversos productos que puedan transmitir extraños olores o sabores en el almacén destinado exclusivamente para el cacao (p. 51).

### **Certificaciones**

Que es un elemento importante ya que ayuda a las empresas a validar de que sus productos están ciertamente en buen estado y las variedades de servicio que ofrecen algunas certificaciones son las siguientes: comercio justo (Fairtrade), Certification organica (IFOAM), rainforest alliance, UTZ certified.

Es importante tener una **licencia**, para no incurrir en penalidad o multa, se debe de clasificar correctamente la partida arancelaria que consta de seis dígitos internacionalmente. En todo caso asesorarse con anticipación para evitar pérdidas a la empresa.

Por otro lado, Martínez (2015) comenta que la **gestión de calidad** no se limita a la evaluación y control de procesos, sino que para ser realmente útil debe contemplar el establecimiento de medidas para la evaluación de la satisfacción

efectiva de los clientes. (p.143). Dado ello la gestión de calidad de un producto es de vital importancia ya que para ingresar a nuevos mercados se les exige que sus productos sean saludables y no tengan sustancias que dañen al consumidor como el mercado de Alemania que es minucioso y riguroso para este proceso. La calidad del producto terminado se encuentra ciertamente vinculada con las características de la materia principal empleada. Este término de calidad contiene varios aspectos asociados a los criterios objetivos y subjetivos. Alguno de ellos puede ser comparables y mesurables, por ejemplo, el volumen del grano, el detalle de la manteca de cacao y su dureza, por el contrario, los aspectos más difíciles de medir son el aroma y el sabor.

### **Teoría de la categoría Exportación**

Como segunda categoría se tiene la Exportación, que es una transacción que se tiene con un país extranjero de bienes y servicios de modo que pueda aumentar la economía del país.

Según Hernández (2013) indicó que la exportación consiste en trasladar mercancías fuera del territorio aduanero para fines comerciales o consumo. Asimismo, añadió que esta actividad dinamiza la economía nacional (p. 27).

### **Exigencias documentarias**

Por otro lado, las exigencias documentarias en el comercio mundial consisten en un amplio abanico de documentaciones, donde cada uno tiene un uso y su aplicación, la cual te da la seguridad a cada fase del procedimiento comercial y logístico.

Douglas (2017) manifestó que la documentación en una exportación e importación es de vital importancia, debido a que la mercancía será tratada al régimen correspondiente. Además, se acogerá a los beneficios arancelarios presentando el certificado de origen, que necesariamente estos documentos serán visados por las autoridades competentes como son: Aduanas, tipo de transportes y proveedor. Así también, se explica en qué términos de incoterms se negoció. Si fuese FOB, solamente se pondría a bordo del buque en puerto origen.

Si fuese en condiciones CIF, el exportador correría con los gastos de transporte internacional más el flete hasta puerto destino. **La factura comercial**, la guía de remisión, el certificado de origen, **packing list**, entre otros son necesarios tener con anticipación para agilizar trámites tanto en exportación e importación.

Asimismo, es necesario cumplir con las **exigencias sanitarias** y las normas sanitarias de producción emitidas por los organismos nacionales como DIGEMID, SENASA, DIGESA y además con las normas internacionales de comercialización de alimentos como es CODEX ALIMENTARIUS, los organismos de control de cada país, para poder así elaborar un envase, exportar o importar un determinado producto, y todo ello ayuda a tener confianza en el producto y así tener un fácil acceso a mercados internacionales.

Rozas (2014) consideró que las medidas sanitarias fueron dictaminadas para proteger la salud de los seres humanos, de las plantas, de los animales de posibles enfermedades transportadas a través de las mercancías o fabricadas en condiciones paupérrimas (p. 76).

Dicho esto, las **normas técnicas** como las medidas sanitarias se rigen a un reglamento debido al cuidado de la salud ya que al exportar productos que son para consumo se debe tener bastante cautela para su ingreso al mercado ya que podría perder competitividad frente a los competidores. Entidades internacionales, como la ONU, la FAO, la OMC entre otros, establecieron una norma internacional llamado CODEX ALIMENTARIUS, donde figura todos los requisitos para la fabricación y comercialización de productos alimenticios como las medidas sanitarias y fitosanitarias, con el fin de cuidar la salud humana, la salud de las plantas y animales de posibles contagios de enfermedades o plagas al momento de la exportación o importación de productos comestibles.

Para un mejor control las entidades afines siempre solicitan fichas técnicas para productos, especificaciones técnicas para servicios y expediente técnico para obras. La inspección es fundamental en el proceso de fabricación para evitar la elaboración de mercancías sin protocolos y de posibles sanciones. Actualmente, existen muchas empresas certificadoras que posibilita un mejor

manejo de la comercialización. Cuando se exporta es conveniente contar con las certificaciones pertinentes como la GLOBAL GAP, FAR TRIDE, HACCP entre otros.

### **Barreras no arancelarias**

Son estrategias impuestas por los estados para proteger la industria local. Es decir, es un mecanismo no arancelario que regula el ingreso de mercancías al territorio nacional sin perjudicar la oferta local. La UE es beneficiada de estrategias de importación debido a que están armonizados entre sus miembros. Además, las medidas fiscales es un mecanismo de regulación para la estabilidad económica controlada por el MEF mediante el BCRP. Dicho organismo vela por mantener una economía estable, una inflación considerable y estar al tanto con los ciclos económicos de la producción, empleo y precios.

Dentro de este **marco espacial**, la investigación se realizara en la cooperativa agroindustrial de cacao del alto Huallaga , se encuentra ubicado en el distrito de Huánuco – Tingo maría, es una cooperativa especializada en producción y exportación con personal altamente capacitado y con años de experiencia , cuenta con 436 socios de productores tiene la responsabilidad de normar, planear, dirigir, coordinar y supervisar todas las actividades de campo para poder obtener un producto de calidad asimismo la cooperativa tiene la meta de poder producir en un solo distrito que es tingo maría debido a la demora de traslado que se hace de diferentes provincias eso evita mucho el retraso del pedido para el cliente ya que la cooperativa tiene en cuenta que la puntualidad con los pedidos hace tener clientes que confié en ellos y en su producto y no tener ningún problema en adunas o cuando embarque al destino final.

Por otro lado, el **marco temporal**, se refiere a que la investigación va hacer realizada en el año 2018 debido a que se vio un ligero crecimiento en la exportación y producción del cacao orgánico. Dentro la **contextualización**, se presenta brevemente una reseña histórica de la cooperativa agroindustrial de alto Huallaga Huánuco – Tingo María.

El 15 de agosto del año 2009 se inició como una asociación de productores denominándose como "Asociación de Productores Cacao Alto Huallaga", en el 2015 lograron ser unos de los primeros exportadores del cacao orgánico como también en el año 2016 se logró la transformación de Asociación a Cooperativa Agroindustrial Cacao Alto Huallaga, el 02 de agosto del 2018 lograron quedar en el 5 puesto del concurso del nacional de cacao de calidad.

El 12 de febrero obtuvieron el primer puesto Ejecutando el proyecto con el btc cooperación técnica Bélgica en la cual se ha desarrollado capacidades enfocadas a mitigar la reducción en la asimilación de cadmio por plantas de cacao, el 15 de enero del 2019 obtuvieron el primer proyecto con innóvate para desarrollar una tecnológica en reducir las principales enfermedades del cacao seguidamente otro una tecnología que nos permita reducir la asimilación el cadmio por parte de las plantas de cacao, actualmente cuenta con 360 socios distribuidos en 5 zonas que comprenden las regiones de Huánuco, San Martín y Ucayali.

La cooperativa agroindustrial de cacao alto Huallaga tiene como estructura organizacional siguiente: Gerente general, secretaria general, asesoría legal, áreas de producción, control de calidad, control de acopio y producto terminado. Además, cuenta con área técnica, área de certificaciones, área de proyectos, área contable y finanzas. Los cinco centros de acopio son controladas y certificadas con UTZ orgánica: Tingo Marpia, Aucayacu, Nuevo progreso, Tocache y San Alejandro. La cooperativa se enfoca en rentabilizar sus ingresos enviando a mercados nacionales e internacionales.

### **III. METODOLOGÍA**

#### **3.1. Tipo y diseño de investigación**

El trabajo es una investigación cualitativa descriptiva de carácter explicativo donde se realiza una búsqueda de información de acuerdo al enfoque teórico donde se podemos identificar los factores que han determinado la experiencia de producción y exportación del cacao por parte de la Cooperativa de cacao alto

Huallaga al mercado italiano, levantando una información de conocimiento más profundo a cerca de la realidad.

El levantamiento de información fue mediante entrevistas de profundidad. Este instrumento se construyó con preguntas flexibles, que me permitió obtener la información con personas especialistas dentro del sector privado y público.

### 3.2. Categorías, subcategorías y matriz de categorización

**Tabla 1**

*Matriz de categorización de producción y exportación*

Categoría	Subcategoría	Criterio 1	Criterio 2	Criterio 3
	Indicadores productivos (García, 2013)	Superficie (García, 2013)	Cultivo (García, 2013)	Cosecha (García, 2013)
Producción (Gonzales, 2010)	logística (Castellanos, 2016)	Envase (Fernández, 2014)	Embalaje (Castellanos, 2015)	Almacenamiento (Castellanos, 2016)
	Certificaciones (Martínez, 2015)	Licencia (Martínez, 2015)	Gestión de calidad (Martínez, 2015)	
	Exigencias documentarias (Douglas, 2017)	Factura comercial y lista de contenidos (Douglas, 2017)	Exigencias sanitarias (Douglas, 2017)	Normas técnicas (Rozas, 2014)
Exportación (Hernández, 2013)	Barreras no arancelarias (Hernández, 2013)	Marco espacial (Hernández, 2013)	Marco temporal (Hernández, 2013)	Contextualización (Hernández, 2013)

*Nota:* Elaboración propia

### **3.3. Escenario de estudio**

Iniciamos nuestra investigación buscando los contactos con personas que están relacionados directamente dentro de la cooperativa agroindustrial de cacao alto Huallaga. Sin embargo, para las personas dentro del sector público se estableció contacto mediante relaciones de influencia directa y en otros buscando información y comunicación mediante correo electrónico conociendo al personal laborando en la cooperativa. El procedimiento fue solicitar una entrevista de acuerdo a la disponibilidad de tiempo. Se logró concretar una cita según horario y adaptándonos al espacio solicitado por el entrevistador para su mejor comodidad. Por otro lado, el correo electrónico siendo el medio para levantar información necesaria para la investigación.

La amabilidad es una característica de los entrevistados. Cabe indicar que la remisión de las preguntas a formular previo a cada entrevista permitió un mejor levantamiento de información, Cada encargado de las áreas pudo brindarme todo su conocimiento del tema si tuvimos un problema con las horas indicadas debido a que hay encargados que tenían poco minuto para la entrevista, pero tuvieron toda la disponibilidad y aceptaron quedarse 30 minutos.

Los entrevistados tienen dominio de la información y experiencia en el campo, además fueron claros, específicos y precisos en sus respuestas. En el proceso de recojo información surgen las repreguntas para profundizar algunos temas.

En el propio proceso de entrevista y de acuerdo a la exigencia propia de levantamiento de información, se ha contactado con especialistas del sector salubridad para complementar información necesaria para nuestra investigación. Sin embargo, contactarse con representantes del sector de Sanipes es difícil, pero se envió las preguntas por medio del correo electrónico y se recibió respuesta de las preguntas con la información necesaria.

Al cierre de las entrevistas, algunos de los encargados me brindaron sus números telefónicos para poder llamarlos o consultarles alguna duda, Además, me indicaron poder aumentar cierta información también fueron muy amables al querer poder hacer más preguntas respecto a las categorías.

### **3.4. Participantes**

Para la mejor obtención de información se estructuró preguntas cerradas y abiertas, permitiendo así conseguir más claro la entrevista. Inicialmente fueron preguntas generales de acuerdo a las categorías establecidas, como por ejemplo empresa donde labora, tiempo de permanencia y función a que se dedica. Conforme iba el desarrollo de la entrevista al finalizar se incidió en temas puntuales de estudio.

#### **Segmentos**

Determinamos una segmentación de los entrevistados según el cargo dentro de la compañía (gerentes de departamentos y jefes de áreas) y por tipo de empresa (organismos privados y públicos) dando como resultado tres segmentos, según detalle, a entrevistar. Todos nuestros entrevistados son expertos en el sector, cada uno con amplia experiencia en la línea de negocio en la cual se desarrolla.

Segmento 1: Encargados de áreas de producción. Se realizaron dos entrevistas.

Segmento 2: Encargados de exportación. Se realizaron dos entrevistas.

Segmento 3: Representante de organismos públicos relacionados a requisitos técnicos de producción y exportación de cacao. Se realizaron una entrevista.

#### **Categorías**

Definimos seis categorías, de acuerdo a los temas relevantes, para el desarrollo de nuestra matriz en las cuales las preguntas estaban dirigidas de acuerdo al segmento a entrevistar.

- Categoría 1: Indicadores Productivos
- Categoría 2: Logística

- Categoría 3: Certificaciones
- Categoría 4: Exigencias Documentarias
- Categoría 5: Exigencias Sanitarias
- Categoría 6: Barreras no arancelarias

### **3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos**

#### **El instrumento de investigación**

La entrevista fue técnica previamente establecido con los protagonistas del trabajo con la finalidad de obtener información de fuentes primarias. Los ocho entrevistados colaboraron de la mejor manera para el trabajo pactado. De esta forma, se obtuvo respuestas que fueron muy importantes para complementar la matriz.

#### **Entrevista**

Para Acevedo & López (2004) la entrevista es un instrumento de captación de datos referente a un tema o problemática de estudio entre dos o más personas de manera individual con el propósito de recabar datos importantes del tema en estudio (p. 10).

Para esta investigación se dio una entrevista cordial se utilizó tipo de entrevista verbal dando a las entrevistadas preguntas relacionadas al tema de su especialidad de producción y exportación de cacao orgánico también se pudo obtener entrevista con el gerente general que nos explicó la historia de la cooperativa para poder obtener el crecimiento que tuvo desde que inicio y también ver que mejora se utilizó durante su crisis y finalmente como instrumento se utilizó la guía de entrevista.

### **3.6. Procedimiento**

Una vez terminada la entrevista se procedió a clasificar la información en la matriz de acuerdo a las categorías establecidas para su posterior análisis.

### **Bitácora de Análisis**

Las respuestas se organizaron de acuerdo a la relevancia respectiva para un mejor entendimiento final.

Matriz por Categorías: como criterio se usó un orden por categorías. Muchas respuestas guardaban similitudes o parecidas. Finalmente, éstas servirían en adelante para obtener resultados, una discusión más reflejada y conclusiones y aporte significativo.

### **3.7. Rigor científico**

#### **Validez**

Las preguntas para las entrevistas tendrán una validación con los expertos del tema, con los entrevistados que están encargados de la especialidad de producción y exportación

### **3.8. Método de análisis de datos**

#### **Triangulación de métodos de recolección de los datos**

Según Aguilar y Barroso (2015) es contrastar información obtenida con otros trabajos ya realizados que pueden ser datos similares o diferentes, pero que al final nos da un aporte para realizar la toma de decisión final (pg. 2).

### **3.9. Aspectos éticos**

Para la realización del proyecto se tomó ciertas consideraciones como: Cursar autorizaciones y permisos tanto de la Universidad, los estudiantes y la Cooperativa, estableciendo lineamientos sin perjudicar a ninguno de los intervinientes. En todas las actividades realizadas los hemos hecho de buena fe, respetando los protocolos de seguridad entre los integrantes de la cooperativa, alumnos y Universidad. Se respetó también autoría, publicaciones y autorizaciones anónimas.

## **IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

Este capítulo se desarrolla en función a los propósitos establecidos, el cual genera resultados provenientes de un enfoque cualitativo que identifica un análisis de las categorías bajo los segmentos designados. La finalidad fue identificar el desarrollo y la exportación del cacao orgánico de la cooperativa al mercado italiano 2018.

Para la obtención de resultados se usó una serie de mecanismo de apoyo como son: la entrevista fotos, vídeos y audios que ayudaron a plantear una mejor solución.

### **Segmento 1: Encargados del área de producción de la cooperativa agroindustrial de cacao alto Huallaga**

#### **Categoría 1: Indicadores Productivos**

El encargado de producción manifiesta que la indica que el territorio de cosecha es el adecuado para su producción pero está evaluando reducir su ámbito poder solo trabajar con la región de Huánuco debido a que las más regiones complican el traslado de los granos ya que en la región de san Martín se demora 3 a 4 días para llegar a la cooperativa y poder tener una buena fermentación para la sobre explotación del suelo se está incidiendo poder aumentar la densidad de siembra reducir el terreno y aumentar la densidad de plantas.

El encargado de reducción de campo manifiesta que el territorio del cacao es el indicado para trabajar el cultivo pero ahora estamos evaluando poder trabajar con una área de 3x3 que viene a producir 1111 plantas de cacao pero quedemos que llegue a producir 1165 plantas para tener densidad de producción las pilas y enfermedades lo evitamos dando una buena capacitación a los cultivado es debido a que el cultivo se hace con máquinas y machetes debido al producto orgánico que brindamos el cultivador coloca injertos para poder evitar las plagas y es un producto de calidad.

## **Categoría 2: Logística**

Para poder tener una buena logística el peso es importante para determinar ciertas normativas o ciertos límites que pueda ver ya sea de sacos, el embalaje también para poder proteger la integridad de ese producto está incluido las evaluaciones de calidad de cada producto el pesaje según normativa sacos en granos 75 neto y bruto 75.15 obedecer a ese parámetro según el empaque, el almacén 7.5 y 7 por ciento es lo ideal.

El embalaje es importante de sacos pólipo metidos tiene doce cerrados que conserva mejor el grano depende bastante del cliente empaque debido a la ficha técnica que se realiza con el comprador en sacos poliprobilneticos que es suficiente para el cliente la logística es importante evaluando desde la parte productiva evaluando el sistema.

## **Categoría 3: Certificaciones**

Actualmente la cooperativa cuenta con la certificación que son requeridas como la de EU (Mercado Alemán) también con la USDA (Mercado EEUU), BIOSUISS (Mercado Suizo) le han ha permitido obtener diferenciales de pecios.

## **Segmento 2: Encargados de exportación de la cooperativa agroindustrial de cacao alto Huallaga.**

## **Categoría 4: Exigencias Documentarias**

Para la comercialización de mercancías en la UE, existe normativas muy exigentes en salvaguarda de la salud de su población. Para ello la cooperativa tiene conocimiento sobre todos los requisitos establecidos por la comunidad europea, como son: La factura comercial, contrato de compra y venta internacional, guía de remisión, certificado de origen, entre otros.

## **Categoría 5: Exigencias Sanitarias**

Hay una norma desarrollada por ISO 22000 es para la certificación de sistemas de gestión de seguridad alimentaria la norma tiene por objetivo proporcionar seguridad, garantizando que no hay eslabones débiles en la cadena de

suministros de alimentos y para poder así lograr la armonización internacional en el ámbito de las normas.

Se proporcionará una herramienta para aplicar el sistema HACCP a través de una cadena de suministro de alimentos debido a que el estándar es adecuado para todas las partes interesadas, que las certificaciones 22000 permitirán que una organización demuestre su capacidad para controlar los peligros de seguridad alimentaria.

### **Categoría 6: Barreras no arancelarias**

Las barreras no arancelarias básicamente están sometidas a la regulación de ingreso de mercancía al mercado europeo. En este caso, el cacao por pertenecer a la desgravación 1 tiene 0% aranceles.

### **Segmento 3 Representantes de organismos públicos**

En este segmento se entrevistó a un representante público (Minagri), Coordinador De Estadísticas y Producción Agrarias Juan Antonio Santa María Aranda.

Para las siguientes categorías se presentarán los resultados de Minagri con el Coordinador De Estadísticas y Producción Agrarias Juan Antonio Santa María Aranda.

### **Categoría 1: Indicadores Productivos**

De acuerdo a la entrevista se obtuvo que existe una estacionalidad marcada en territorios peruanos del cacao. Los meses de mayo, junio y julio son de buena cosecha en San Martín, Junín, Ayacucho, Piura y Huánuco. Mientras que Cusco, Cajamarca y Amazonas tienen cosecha perenne. Asimismo, el crecimiento sostenido del 14.5% anual permitió a muchos agricultores expandir sus producciones. Entidades internacionales y el estado peruano ayudaron al crecimiento sostenido. En algunos agricultores cambiando el cultivo de la hoja de coca por el cacao. Finalmente, dichos productores siguen siendo beneficiados con la exportación de sus productos.

## **Categoría 2: Logística**

La logística de distribución es muy delicada, teniendo en cuenta el cuidado máximo del producto. La calidad estándar solicitado por el mercado es que el producto tenga un 50% de ambiente seco y 15-18° humedad relativa. además, son enviados en sacos de yute x 60kgs. libre contacto directo con otros productos. Los contenedores son especiales y guardan una distancia de 1 metro entre techo y saco.

## **Categoría 3: Certificaciones**

El entrevistado manifiesta que los consumidores europeos a la hora de comprar cacao y elaborados, prestan mayor atención a la forma en cómo se producen. Hoy en día varios compradores solicitan a sus proveedores certificaciones para comprobar que el cacao es producido de manera justa, amigable con el ambiente y socialmente responsable. Las certificaciones más solicitadas en UE son: Comercio Justo, Rainforest Alliance y Certificación UTZ.

## **Categoría 4: Exigencias Documentarias**

El entrevistado nos indica que los beneficios comerciales son importantes, porque nos ayuda a contar con toda la documentación pertinente. Asimismo, establecer bien claro los términos de incoterms, deslindándose así las obligaciones y condiciones a tomar. Las exportaciones del tipo FCL son las utilizadas, quiere decir full container.

## **Categoría 5: Exigencias Sanitarias**

La política de seguridad alimentaria en la UE fue establecida desde el 2003 y su enfoque es cuidar al máximo la trazabilidad del producto alimentario, cuidando así la salud humana, de la plantas y animales. Muy aparte de la autorización sanitaria local, ellos requieren otras certificaciones legales, como libre de plagas, control microbiano entre otros para el ingreso con facilidad al mercado europeo.

## **Categoría 6: Barreras no arancelarias**

La regulación por parte de las autoridades europeas es básicamente para cuidar la industria propia y además que cumplan con las certificaciones internacionales.

## **Discusión del primer resultado a partir de los segmentos**

### **Categoría 1: Indicadores Productivos**

La gran mayoría de agricultores producen lo que la planta genera, no existe una expectativa mayor, tanto en cantidad y calidad. El manejo de las hectáreas en algunos casos es capacitado por ingenieros de la cooperativa con el fin de mejorar y aprovechar al máximo el rendimiento de producción de acuerdo a las exigencias internacionales. Para Herrera (2017) una hectárea debe generar una tonelada promedio de cacao. También hace hincapié en la calidad constante. Para ello, se requiere una asesoría prolongada.

### **Categoría 2: Logística**

Actualmente se está exportando el cacao orgánico con saco de yute con etiqueta de la certificación que tienen debido a que es un plus para ellos económicamente la es una los requisitos de la unión europea es posible que el comprador quiera que se exporte con otro tipo de saco también todo ello es coordinación con el comprado se mejoró en forma conjunto las

Instalaciones de pos cosecha para un adecuado proceso del grano de cacao para que haga atractivo a los mercados incrementaron máquinas para tener mayor rapidez en la producción. Según el sector público, el uso de este material brindaría una mejor concentración de las características del cacao en grano, sin embargo, López (2014) sostiene que, en otros países, se hace uso de diversos materiales, como papel enlaminado para una mejor concentración de aroma y calidad.

### **Categoría 3: Certificaciones**

Es cierto que las certificaciones son importantes para observar la calidad del producto, la unión europea exigen certificaciones para poder ingresar a dicho mercado la cooperativa cuenta con todo ello para evitar problemas la cooperativa verifica el producto antes de ser exportado debido a esa manera para no tener ningún riesgo en la exportación del cacao orgánico también para que la cooperativa no tenga multas debido a una mala verificación del producto por otro

lado la cooperativa verifica todo ello con ingenieros agrónomos especialistas en cuanto a los organismos públicos las certificaciones que contiene demuestra que la gestión de calidad que le brindan al cacao ya que es muy importante considerando que la unión europea es muy exigentes ante la calidad. Ahora bien, cabe resaltar, que estas certificaciones tienen un costo mayor, y son renovados cada cinco años, por lo cual muchos productores desisten de hacer uso de estas certificaciones, dado que el tiempo del proceso es largo y el costo elevado.

#### **Categoría 4: Exigencias Documentarias**

Cualquier otro documento necesario para determinar la admisibilidad de la mercadería tales como los permisos de importación y certificados de origen y etc. la firma del contrato comercial entre el exportador el importador italiano da derecho que la mercadería ingrese a Italia con previo aviso a la autoridad aduanera italiana También Italia al ser miembro de la UE aplica el arancel aduanero integrado TARIC al importar de países Que no son miembros de la UE él .Valor aduanero debe hacerse en el precio CIF ( COSTO , SEGURO ,FLETE) para los productos agrícolas los derechos de aduanas son Generalmente proporcionados al peso/unidad de medida Además la mayoría de las mercancías agrícolas requieren de licencia. También eso depende de la necesidad y requerimiento del cliente. Flores (2014) verificó que hubo un mal manejo de documentaciones por ello hubo complicaciones para ingresar a la unión europea, y este trabajo concuerda con lo dicho, ya que, es realmente importante mantener todos los papeles en regla, ya que, el continente europeo maneja normas más rigurosas, sobre todo en aspectos alimenticios, por lo cual, se debe hacer estudio de sus normas para no tener errores.

#### **Categoría 5: Exigencias Sanitarias**

La cooperativa tiene en cuenta que los requisitos técnicos son importantes Se proporciona una herramienta para aplicar un sistema a través de una cadena de suministro de alimentos debido a que el estándar es adecuado para todas las partes interesadas , la certificación llamada ISO 22000 permitirá que una organización demuestre su capacidad para controlar los peligros de seguridad alimentaria La cooperativa tiene una norma desarrollada que tiene por objetivo

conseguir la certificación de sistemas de gestión de seguridad alimentaria la norma tiene por objetivo proporcionar seguridad , garantizando que no hay eslabones débiles en la cadena de suministros de alimentos y para poder así lograr la armonización internacional en el ámbito de las normas. El sector público destaca la importancia de cumplir con los dictámenes de calidad y regularizar siempre las exigencias. Pero, en el caso de Italia, es mucho más minucioso sus exigencias, ya que, lo que se solicita mínimamente es el empaque y envase adecuado para su ingreso y comercialización.

### **Categoría 6: Barreras no arancelarias**

Para el sector público, últimamente la unión europea ha pedido limitaciones para la exportación al mercado europea desde el 1 de enero del 2019 un límite máximo de cadmio siendo más exigentes inclusive que la misma organización de salud. Por ello la cooperativa ha realizado una investigación y han logrado financiamientos , en el año 2016 habían realizado un diagnóstico en las parcela de todos los socios llegaron al resultado al límite superior máximo de la unión europea han realizado dos estrategias mejorar las propiedades químicas , físicas y biológicas del suelo y el tema del post cosecha del grano para disminuir los contenidos del cadmio en la primera estrategia que tiene que ver con las propiedades químicas , físicas y biológicas del suelo básicamente nos hemos enfocado en uso de paquetes de fertilización se desarrolló las enmiendas más eficientes que tiene la función de precipitas el cadmio a nivel de campo, se completa as enmiendas organizas como el paquete de fertilización equilibrado es una las de las herramientas más eficientes para el manejo de cadmio a nivel de campo en la segunda base se ha desarrollado diversas pruebas que tiene que ver con el uso de levaduras que son técnicas que tiene antecedente base científicas para disminuir el tema del cadmio así hemos logrado recudir un 17% a 20% . Entonces lo que debería realizarse en sí sería una mejora en sus procedimientos y uso de productos que no atenten las reglas del continente europeo.

## V. CONCLUSIONES

1. La producción es un factor clave para la exportación del cacao orgánico para satisfacer la demanda de los clientes internacionales la cooperativa cuenta con parcelas adecuados para el volumen requerido. Asimismo, los indicadores productivos son importantes para tener un producto de calidad y natural la cooperativa cuenta con el territorio adecuado, las maquinas innovadoras servicio técnico al campo cada semana.
2. La logística influye mucho de manera directa en la exportación del cacao orgánico tomando en cuenta la cooperativo hizo un previo recorrido para ver las instalaciones donde se hace la fermentación la selección de semillas obtuvo la cooperativa un al macen mejorado con el 7.5/% de humedad ara la conservación compraron más camiones para el traslado del producto.
3. Certificaciones es un factor clave para poder exportar cacao orgánico al mercado italiano la cooperativa cuenta con todas las certificaciones pedidas por la unión europea y otras certificaciones de otros países eso le da a la cooperativa poder tener clientes internacionales no solo de la unión europea.
4. Exigencias documentarias es un recurso importante para que el producto llegue a su destino día y hora dicha al cliente la cooperativa cuenta con personal capacitado para poder emitir todos los documentados detallados dentro y fuera el país y así poder entregar sin ningún tipo de retraso y que el cliente sepa que la cooperativa tiene la capacidad de poder exportar a nivel internacional sin ningún problema. La cooperativa cuenta con la accesibilidad en mandarlo con seguro FOB o CIF.
5. Exigencias Sanitarias influye mucho en la calidad del producto la cooperativa es muy cuidadosa con el tema de lo orgánico la cooperativa brinda inspecciones antes de enviar el producto también brinda la prueba de corte para poder darse cuenta del que producto no tiene nada químico hace cumplir todos los requisitos técnicos trabaja con personal capacitado para ello.

6. Barreras no arancelarias a un factor clave para poder tener una exportación sin ningún tipo de riesgos debido al porcentaje la cooperativa esta siempre atento a cada porcentaje o requisitos a cada licencia que el mercado italiano cuenta para así no tener ninguna demora en que ingrese al mercado italiano.

## VI. RECOMENDACIONES

1. La cooperativa debe brindar capacitaciones constantes, aplicadas al tema de cómo mejorar en la forma de la cosecha acuerdo a la realidad de la zona de los productores, con un plan de seguimiento y evaluación de los resultados.
2. Existe gran potencial de territorio para la adecuada producción directa de cacao Orgánico la producción de cacao se ha convertido en la actividad económica principal en la zona. La cooperativa debería tomar en cuenta y poder subir los precios al destino internacional también se podría exportar un producto con valor agregado ya no sería solo cacao orgánico y poder obtener más ganancias y clientes.
3. Se recomienda el planteamiento de un proyecto de inversión para nuevas máquinas y poder adquirir más camiones la cooperativa tiene la capacidad no solo de comercializar cacao en grano sino también productos con valor agregado como chocolates, cocteles y otros elaborados en base a cacao; para ello, es necesario la adquisición de tecnologías de producción de acuerdo al Producto con mayor potencial realizando un previo estudio de mercado.
4. Se recomienda mejorar al sector público que pueda ayudar a realizar con mayor rapidez el proceso de certificación.
5. La cooperativa debe en cuenta lo importante que es la inspección de las semillas del cacao antes de salir al destino final poder hacer las inspecciones más de una vez para poder estar seguro de que no puedan devolver la mercadería
6. Se recomienda a la cooperativa tener presente los ámbitos de resolución en materia comercial también poder tener en cuenta los riesgos que tiene debido a las restricciones y estar atento a cada uno de ellos para la mejor de tener un producto en destino final sin ningún problema.

## REFERENCIAS

- Aguilar, L. (2016). *Plan De Negocios Para El Procesamiento Y Exportación De Pasta De Cacao De La Asociación De Productores De Cacao*, (tesis de título). Recuperado de: <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/4763/1/TUACE-2016-CI-CD00001.pdf>
- Arbildo, G., Robles, J. (2018). *Aporte económico de la producción agrícola de cacao en el departamento de Ucayali 2000 – 2015*. (tesis de título). Recuperada de: <http://repositorio.unu.edu.pe/handle/UNU/3773>
- Arragan, L. (2014). *Efecto De La Poda Y Raleo De Árboles, En Un Sistema Agroforestal Sucesional En La Producción De Cacao (theobroma cacao), del alto Beni*, (tesis de título). Obtenida de: <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/5376/T-1975.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Avalos, A., Rocío, J., Rivera, B., Solís, G. (2016). *Plan De Exportación De Cacao Orgánico Hacia El Mercado De La Unión Europea. Caso Ilustrativo Cáritas El salvador* (tesis de título). Recuperada de: <http://ri.ues.edu.sv/id/eprint/9392/1/TESIS%20FINAL%20FEBRERO%202016.pdf>
- Barragán, L. (2016). *Determinación del riesgo de precios de transferencia en el sector exportador de cacao en el Ecuador durante el periodo 2011 – 2014*. (tesis de título). Recuperado de: <file:///C:/Users/EDY/Downloads/TesisLuis%20Barragan%20Vasquez.pdf>
- Castellanos, A. (2016). *Logística Comercial Internacional*. Branquilla: Universidad del Norte.
- Clavijo, M., Ardila, P. (2015). *Eficiencia Económica en la Producción de Cacao en Rio negro-Santander*, (tesis de título). Recuperada de: <https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/1066/2015-ClavijoLemus%2CMairaAlejandra-Trabajodegrado.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Cueva, E. (2014). *proyecto de pre factibilidad para la exportación de pasta de cacao orgánico de Puerto Quito*. (tesis de título). Recuperado de: <https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/440/1/T-UIDE-0418.pdf>
- Cueva, S., Medina, F. (2016). *Cultura Exportadora En Los Productores De Cacao Trinitario Del Distrito De Huarango Provincia De San Ignacio Para La Exportación De Chocolates Orgánicos A La Ciudad Seúl Corea Del Sur, Año 2017*, (tesis de título). Recuperada de: <http://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/10200/Cueva%20Vargas%20Susan%20-%20Medina%20Terrones%20Fiorella.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Daniels, J., Radebough, L; Sullivan, D. (2013). *Negocios Internacionales: Ambiente y Operaciones*. (4ta. ed.). México: Pearson.
- Del Aguila, E. *Determinación de cadmio y plomo en granos de cacao, frescos, secos y en licor de cacao (Theobroma cacao)*, (tesis de título). Recuperada de: [http://repositorio.unas.edu.pe/bitstream/handle/UNAS/1269/DMEA\\_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.unas.edu.pe/bitstream/handle/UNAS/1269/DMEA_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Flores, G (2014). *Cultivo de Cacao bajo Sistema Agroforestal y Manejo Ecológico en la Región Loreto* (tesis de título). Obtenido de: <http://repositorio.unapiquitos.edu.pe/handle/UNAP/1827?show=full>
- García, F. (2013). *Dirección y Gestión de Producción: una aproximación mediante la simulación*. Barcelona: Alfaomega.
- Gómez, J., Zambrano, E. (2017). *Propuesta de plan de negocio para comercializar en la ciudad de Guayaquil el nibs de cacao elaborado por la asociación de productores orgánicos de vicesapovinces de la provincia de los ríos*. (tesis de título), obtenida de: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/23936/1/Tesis%20Nibs%20de%20Cacao.pdf>
- Hernández, R., Fernández, C., Baptista, M. (2014). *Metodología de la investigación*. (5ta ed.). México. Editorial: Mc Graw Hill.
- Hernández, R., Fernández, C., Baptista, P (2010). *Metodología de la investigación* (5ta. Ed.) Perú: McGraw Hill.

- Herrera (2017). *La producción del cacao y el desarrollo humano local de Tocache-San Martín. 2006-2015.* (tesis de título). Recuperado de: <http://dspace.unitru.edu.pe/handle/UNITRU/8653>
- Herrera, H. (2017). *La Producción del Cacao y el Desarrollo Humano Local en Tocache-San Martín. 2006-2015.* (tesis de título). Recuperada de: <http://dspace.unitru.edu.pe/handle/UNITRU/8653>
- Leyva, E.(2016). *Comercialización de la producción del cacao (Theobroma cacao L.) en la zona de Echarti distrito de Echarati provincia de la Convención – Cusco.* (tesis de título). Recuperado de: <http://repositorio.unsaac.edu.pe/handle/UNSAAC/1873>
- Lombana., Rozas, S. (2014). *Negocios Internacionales fundamentos y estrategias.* (2da.ed.) Barranquilla: Universidad del Norte.
- López, C., Moisés E. (2014). *Propuesta de un modelo de asociación de pequeños productores cacaoteros en el distrito Nuevo Progreso, provincia de Tocache, departamento de San Martín.* (tesis de título). Recuperado de: <http://tesis.usat.edu.pe/handle/usat/86>
- Martínez, J. (2015). *Marketing en la actividad comercial.* España: Ediciones Paraninfo.
- Mejillones, C., Jaime, V. (2015). *Plan estratégico de Exportación de Cacao Fino producido en el Cantón Guayaquil para el Mercado de Shanghái,* (tesis de título). Recuperado de: <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/10015/1/UPS-GT001016.pdf>
- Mercado, S. (2015). *Comercio Internacional// Incluye tratados de libre comercio.* (7ma edición). México: Limusa.
- Montoya, E. (2016). *Producción Y Rentabilidad De Cacao Criollo (Theobroma cacao L.) Orgánico y convencional en el valle de cheni, distrito río negro – satipo,* (tesis de título). Obtenido de: <http://repositorio.uncp.edu.pe/bitstream/handle/UNCP/1662/TESIS.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Naranjo, E. (2014). *Diagnóstico de la producción del cacao fino de aroma (theobroma cacao l.) De la provincia de las guayas para la exportación de ecuador hacia el mercado europeo,* (tesis de título). Recuperado de:

<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/19172/1/CC.AA.%20%20%20-%20SEPT.-2014%20%20ULTIMA%20con%20certif.gram%2B%C3%ADt..docx>

- Ñaupas, H. Mejía, E. Novoa, E. Villagómez, A. (2014) *Metodología de la investigación cuantitativa cualitativa y redacción de tesis*. (4ta.ed.) Bogotá: Ediciones de la U.
- Peralta, K., Casen, S. (2016). *Exportación de cacao orgánico al mercado alemán por medianas empresas de Guayaquil*, (tesis de título). Obtenido de: <http://repositorio.ulvr.edu.ec/bitstream/44000/1265/1/T-ULVR-1125.pdf>
- Reyes, D. (2018). *Limitaciones en la Producción de Cacao Orgánico en la Provincia de Tocache, Región San Martín*, (tesis de título). Recuperado de: <http://repositorio.esan.edu.pe/bitstream/handle/ESAN/1212/Reyes%20Lazarte.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Vargas, E. (2018). *La Producción Y Las Exportaciones De Cacao Colombiano Entre 2007 Y El 2016: Desafíos Para Lograr Mayor Competitividad En El Mercado Internacional*, (Tesis De Título). Recuperado De: <http://repository.uamerica.edu.co/bitstream/20.500.11839/6929/1/5131561-2018-II-NIIE.pdf>
- Yepén, S. (2015). *Plan de Negocios para la Producción y Exportación de Chocolate Orgánico relleno de Frutas Exóticas*, (tesis de título). Recuperado de: <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/1711/1/UDLA-EC-TINI-2011-11.pdf>
- Zapata, A., Quesada,H., Montaya,G. (2014) *Gestión para la planeación de producción*. Medellín: Fondo Editorial

# ANEXOS

## Anexo 1

### Planta de Fermentación y selección



## Anexo 2

### Partida Arancelaria del cacao en grano

SECCIÓN:IV PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS; BEBIDAS, LIQUIDOS ALCOHOLICOS Y VINAGRE; TABACO Y SUCEDANEOS DEL TABACO, ELABORADOS  
CAPITULO:18 CACAO Y SUS PREPARACIONES

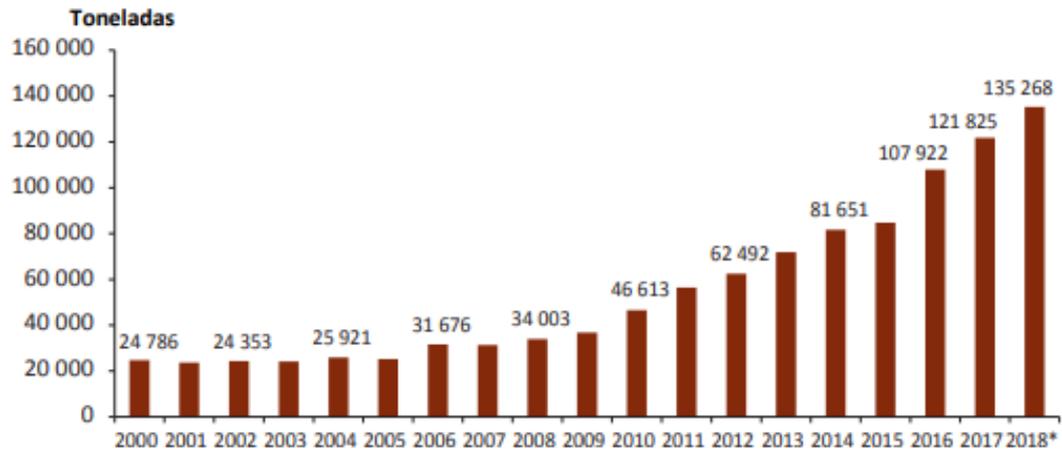
18.05 Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante.  
18.05 Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante.  
1805.00.00.00 Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante  
18.06 Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.  
**1806.10.00.00** - Cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante  
1806.20.10.00 - Sin adición de azúcar, ni otros edulcorantes  
1806.20.90.00 - Los demás  
- Los demás, en bloques, tabletas o barras:  
1806.31.00.00 - Rellenos  
1806.32.00.00 - Sin rellenar  
1806.90.00.00 - Los demás

TIPO DE PRODUCTO: LEY 29666-IGV 20.02.11

Gravámenes Vigentes		Valor
Ad / Valorem		6%
Impuesto Selectivo al Consumo		0%
Impuesto General a las Ventas		16%
Impuesto de Promoción Municipal		2%
Derecho Especificos		N.A.
Derecho Antidumping		N.A.
Seguro		1.5%
Sobretasa		0%
Unidad de Medida:		KG

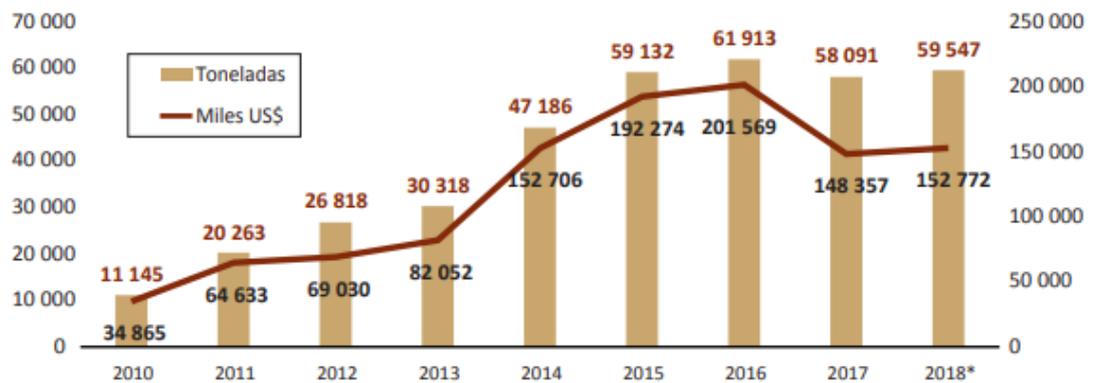
### Anexo 3

#### Producción de nacional de cacao en grano



### Anexo 4

#### Evolución de las exportaciones de cacao en grano



## Anexo 5

*Saco de exportación al Mercado italiano*



## Anexo 6

*Entrevista con los encargados de producción y exportación*



ENCARGADA DE EXPORTACIÓN

Silvia meneses Ruiz



ENCARGADO DE PROYECTOS  
Raúl Gomez Bernal



ENCARGADO DE SERVICIO TECNICO  
Carlos Manuel Piñatorres



ENCARGADO DE PRODUCCION  
Geider Falcom



ENCARGADO DE CAMPO  
Merli Paredes Arce

## Anexo 7

*Entrevista con el coordinado de logística y Producción del cacao (MINAGRI) Juan Antonio Santa María*



## Anexo 9

### Certificado de validez de contenido del instrumento

#### CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO

N°	Segmento / Ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
<b>REPRESENTANTES DE PRODUCCION</b>								
1	¿Cuál es su cargo en la empresa y cuánto tiempo viene desempeñándose en él?	✓		✓		✓		
2	¿Cree usted que el territorio d su producción de la cosecha del cacao es el adecuado para su producción y luego ser exportada?	✓		✓		✓		
3	¿Considera que la sobre explotación del suelo es una desventaja ante los competidores de la producción del cacao?	✓		✓		✓		
4	¿Cree usted que las lluvias intensas generan desgastes de sus suelos en la empresa ocasionando la tardía de producción?	✓		✓		✓		
5	¿Cómo evita las plagas y enfermedades para que no afecte la producción el cacao?	✓		✓		✓		
6	¿Considera usted importante el control, embalaje, pesaje y etiquetados para la producción? ¿Por qué?	✓		✓		✓		
7	¿Cómo realizar la gestión de picking en la producción del cacao?	✓		✓		✓		
8	¿Cómo es el traslado del campo de producción a la planta de fermentación? ¿Transportan el producto terminado desde provincia a Lima?	✓		✓		✓		
9	¿Es necesario tener un almacén no mayor al 8% de humedad para evitar la propensión?	✓		✓		✓		
10	¿Considera importante contar con pisos de concreto y paredes e ladrillos para evitar el deterioro de la producción? ¿Por qué?	✓				✓		
11	¿Con que tipo de certificaciones cuenta la empresa para la exportación?	✓		✓		✓		
12	¿Qué certificación deben contar sus productos para ingresar a cada país?	✓		✓		✓		
13	¿Cumple con las certificaciones internacionales requeridas por la unión europea?	✓		✓		✓		

	¿Cómo es la inspección de la cooperativa antes de exportar?	✓		✓		✓	
14	¿Qué envases y embalajes requiere el cacao para su exportación?	✓		✓		✓	
15	¿Cuáles son las zonas productoras de cacao en el Perú y como es el transporte hacia el punto de embarque?	✓		✓		✓	
16	¿Cuáles son los documentos que se requiere para la exportación de cacao?	✓		✓		✓	
17	¿Cada cuánto tiempo renueva las certificaciones en la cooperativa?	✓		✓		✓	
18	¿Cómo es la inspección de la cooperativa antes de exportar?	✓		✓		✓	

Observaciones (precisar si hay suficiencia):

*Hay suficiencia*

Opinión de aplicabilidad:   Aplicable []   Aplicable después de corregir [ ]   No aplicable [ ]

Apellidos y nombres del juez validador. Mg: *Elpidio Cesar Riquelme*

DNI: *074066826*

Especialidad del validador: *Negocio Internacional*

*07* de *10* del 2019

<sup>1</sup>Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.  
<sup>2</sup>Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo  
<sup>3</sup>Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

*Elpidio Cesar Riquelme*  
 Firma del Experto Informante.

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO**

N°	Segmento / Ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
<b>REPRESENTANTES DE EXPORTACION</b>								
1	¿Cuáles son las exigencias documentarias para la exportación del producto?	✓		✓		✓		
2	¿Con que tipo de flete y seguros la empresa opta para su exportación?	✓		✓		✓		
3	¿Participan en ferias internacionales para poder promover en el extranjero sus diferentes servicios? ¿Cuáles?	✓		✓		✓		
4	¿Qué requisitos técnicos utiliza la empresa para la comercialización del producto?	✓		✓		✓		
5	¿Cuáles son los tipos e controles de calidad por lo que para el proceso de producción del cacao?	✓		✓		✓		
6	¿Cómo inspeccionan la cosecha del cacao orgánico para verificar si cumple las condiciones?	✓		✓		✓		
7	¿Cuáles cree usted que son las barreras a las que se enfrenta una empresa del sector cuando quiere exportar?	✓		✓		✓		
8	¿Aplica los acuerdos a las medidas adoptadas por los países para proteger el medio ambiente y los intereses del consumidor?	✓		✓		✓		
9	¿Qué beneficio tiene el importador con el tratado de la unión europea?	✓		✓		✓		
10	¿Qué medidas fiscales tiene que tener para la exportación del cacao orgánico?	✓		✓		✓		

11 ¿La cooperativa cuenta con el conocimiento de la limitación de la unión europea sobre el cadmio?

Observaciones (precisar si hay suficiencia):

*Hay Suficiencia*

Opinión de aplicabilidad: Aplicable []    Aplicable después de corregir [ ]    No aplicable [ ]

Apellidos y nombres del juez validador. Mg: *Francisco Javier Pérez*

DNI: *07766626*

Especialidad del validador: *Negocio Jurídico*

*07* de *10* del 20....

<sup>1</sup>Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.  
<sup>2</sup>Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo  
<sup>3</sup>Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo  
Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

*Francisco Javier Pérez*  
Firma del Experto Informante.

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO**

N°	Segmento / Ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
<b>REPRESENTANTES DE PRODUCCION</b>								
1	¿Cuál es su cargo en la empresa y cuánto tiempo viene desempeñándose en él?	✓		✓		✓		
2	¿Cree usted que el territorio d su producción de la cosecha del cacao es el adecuado para su producción y luego ser exportada?	✓		✓		✓		
3	¿Considera que la sobre explotación del suelo es una desventaja ante los competidores de la producción del cacao?	✓		✓		✓		
4	¿Cree usted que las lluvias intensas generan desgastes de sus suelos en la empresa ocasionando la tardía de producción?	✓		✓		✓		
5	¿Cómo evita las plagas y enfermedades para que no afecte la producción el cacao?	✓		✓		✓		
6	¿Considera usted importante el control, embalaje, pesaje y etiquetados para la producción? ¿Por qué?	✓		✓		✓		
7	¿Cómo realizar la gestión de picking en la producción del cacao?							
8	¿Cómo es el traslado del campo de producción a la planta de fermentación? ¿Transportan el producto terminado desde provincia a Lima?	✓		✓		✓		
9	¿Es necesario tener un almacén no mayor al 8% de humedad para evitar la propensión?	✓		✓		✓		
10	¿Considera importante contar con pisos de concreto y paredes e ladrillos para evitar el deterioro de la producción? ¿Por qué?	✓		✓		✓		
11	¿Con que tipo de certificaciones cuenta la empresa para la exportación?	✓		✓		✓		
12	¿Qué certificación deben contar sus productos para ingresar a cada país?	✓		✓		✓		
13	¿Cumple con las certificaciones internacionales requeridas por la unión europea?	✓		✓		✓		

	¿Cómo es la inspección de la cooperativa antes de exportar?	✓		✓		✓	
14	¿Qué envases y embalajes requiere el cacao para su exportación?	✓		✓		✓	
15	¿Cuáles son las zonas productoras de cacao en el Perú y como es el transporte hacia el punto de embarque?	✓		✓		✓	
16	¿Cuáles son los documentos que se requiere para la exportación de cacao?	✓		✓		✓	
17	¿Cada cuánto tiempo renueva las certificaciones en la cooperativa?	✓		✓		✓	
18	¿Cómo es la inspección de la cooperativa antes de exportar?	✓		✓		✓	

Observaciones (precisar si hay suficiencia):

Opinión de aplicabilidad:   Aplicable [  ]   Aplicable después de corregir [  ]   No aplicable [  ]

Apellidos y nombres del juez validador. Mg: Julio Zante Lozano

DNI: 10368448

Especialidad del validador: .....

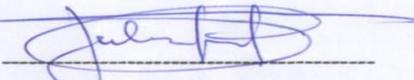
07 de 10 del 2019

<sup>1</sup>Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

<sup>2</sup>Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

<sup>3</sup>Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

  
Firma del Experto Informante.

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO**

N°	Segmento / Ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
<b>REPRESENTANTES DE EXPORTACION</b>								
1	¿Cuáles son las exigencias documentarias para la exportación del producto?	✓		✓		✓		
2	¿Con que tipo de flete y seguros la empresa opta para su exportación?	✓		✓		✓		
3	¿Participan en ferias internacionales para poder promover en el extranjero sus diferentes servicios? ¿Cuáles?	✓		✓		✓		
4	¿Qué requisito técnicos utiliza la empresa para la comercialización del producto?	✓		✓		✓		
5	¿Cuáles son los tipos e controles de calidad por lo que para el proceso de producción del cacao?	✓		✓		✓		
6	¿Cómo inspeccionan la cosecha del cacao orgánico para verificar si cumple las condiciones?	✓		✓		✓		
7	¿Cuáles cree usted que son las barreras a las que se enfrenta una empresa del sector cuando quiere exportar?	✓		✓		✓		
8	¿Aplica los acuerdos a las medidas adoptadas por los países para proteger el medio ambiente y los intereses del consumidor?	✓		✓		✓		
9	¿Qué beneficio tiene el importador con el tratado de la unión europea?	✓		✓		✓		
10	¿Qué medidas fiscales tiene que tener para la exportación del cacao orgánico?	✓		✓		✓		

11	¿La cooperativa cuenta con el conocimiento de la limitación de la unión europea sobre el cadmio?	✓		✓	✓			
----	--	---	--	---	---	--	--	--

Observaciones (precisar si hay suficiencia):

Opinión de aplicabilidad:    Aplicable     Aplicable después de corregir     No aplicable

Apellidos y nombres del juez validador: Mg. Julio Zoratti Suarez

DNI: 6.882.478

Especialidad del validador: .....

de 10 del 2017

  
Firma del Experto Informante.

<sup>1</sup>Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

<sup>2</sup>Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

<sup>3</sup>Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO**

N°	Segmento / Ítems	Pertinencia <sub>1</sub>		Relevancia <sub>2</sub>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
<b>REPRESENTANTES DE PRODUCCION</b>								
1	¿Cuál es su cargo en la empresa y cuánto tiempo viene desempeñándose en él?	✓		✓		✓		
2	¿Cree usted que el territorio d su producción de la cosecha del cacao es el adecuado para su producción y luego ser exportada?	✓		✓		✓		
3	¿Considera que la sobre explotación del suelo es una desventaja ante los competidores de la producción del cacao?	✓		✓		✓		
4	¿Cree usted que las lluvias intensas generan desgastes de sus suelos en la empresa ocasionando la tardía de producción?	✓		✓		✓		
5	¿Cómo evita las plagas y enfermedades para que no afecte la producción el cacao?	✓		✓		✓		
6	¿Considera usted importante el control, embalaje, pesaje y etiquetados para la producción? ¿Por qué?	✓		✓		✓		
7	¿Cómo realizar la gestión de picking en la producción del cacao?	✓		✓		✓		
8	¿Cómo es el traslado del campo de producción a la planta de fermentación? ¿Transportan el producto terminado desde provincia a Lima?	✓		✓		✓		
9	¿Es necesario tener un almacén no mayor al 8% de humedad para evitar la propensión?	✓		✓		✓		
10	¿Considera importante contar con pisos de concreto y paredes e ladrillos para evitar el deterioro de la producción? ¿Por qué?	✓		✓		✓		
11	¿Con que tipo de certificaciones cuenta la empresa para la exportación?	✓		✓		✓		
12	¿Qué certificación deben contar sus productos para ingresar a cada país?	✓		✓		✓		
13	¿Cumple con las certificaciones internacionales requeridas por la unión europea?	✓		✓		✓		

	¿Cómo es la inspección de la cooperativa antes de exportar?	✓		✓		✓	
14	¿Qué envases y embalajes requiere el cacao para su exportación?	✓		✓		✓	
15	¿Cuáles son las zonas productoras de cacao en el Perú y como es el transporte hacia el punto de embarque?	✓		✓		✓	
16	¿Cuáles son los documentos que se requiere para la exportación de cacao?	✓		✓		✓	
17	¿Cada cuánto tiempo renueva las certificaciones en la cooperativa?	✓		✓		✓	
18	¿Cómo es la inspección de la cooperativa antes de exportar?	✓		✓		✓	

**Observaciones (precisar si hay suficiencia):**

**Opinión de aplicabilidad:**    Aplicable  |    Aplicable después de corregir  |    No aplicable  |

**Apellidos y nombres del juez validador. Mg:** ..... *Vladimir Villanueva Ortega* .....

**DNI:** ..... *29685685* .....

**Especialidad del validador:** ..... *Tránsito* .....

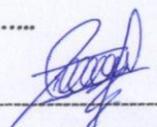
..... *07* de ..... *10* del 2019.....

<sup>1</sup>**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

<sup>2</sup>**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

<sup>3</sup>**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

**Nota:** Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

  
 .....  
**Firma del Experto Informante.**

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO**

N°	Segmento / Ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
<b>REPRESENTANTES DE EXPORTACION</b>								
1	¿Cuáles son las exigencias documentarias para la exportación del producto?	✓		✓		✓		
2	¿Con que tipo de flete y seguros la empresa opta para su exportación?	✓		✓		✓		
3	¿Participan en ferias internacionales para poder promover en el extranjero sus diferentes servicios? ¿Cuáles?	✓		✓		✓		
4	¿Qué requisito técnicos utiliza la empresa para la comercialización del producto?	✓		✓		✓		
5	¿Cuáles son los tipos e controles de calidad por lo que para el proceso de producción del cacao?	✓		✓		✓		
6	¿Cómo inspeccionan la cosecha del cacao orgánico para verificar si cumple las condiciones?	✓		✓		✓		
7	¿Cuáles cree usted que son las barreras a las que se enfrenta una empresa del sector cuando quiere exportar?	✓		✓		✓		
8	¿Aplica los acuerdos a las medidas adoptadas por los países para proteger el medio ambiente y los intereses del consumidor?	✓		✓		✓		
9	¿Qué beneficio tiene el importador con el tratado de la unión europea?	✓		✓		✓		
10	¿Qué medidas fiscales tiene que tener para le exportación del cacao orgánico?	✓		✓		✓		

11	¿La cooperativa cuenta con el conocimiento de la limitación de la unión europea sobre el cadmio?	✓	✓	✓	
----	--	---	---	---	--

**Observaciones (precisar si hay suficiencia):**

Opinión de aplicabilidad:    Aplicable     Aplicable después de corregir [ ]    No aplicable [ ]

Apellidos y nombres del juez validador. Mg: *Maximiliano Villanueva Ortega*

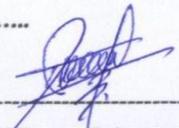
DNI: *29685615*

Especialidad del validador: *Trabajo*

*07* de *10* del 20*19*

- <sup>1</sup>**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.
- <sup>2</sup>**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo
- <sup>3</sup>**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

**Nota:** Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

  
-----  
**Firma del Experto Informante.**