

Universidad Católica de Santa María
Facultad de Ciencias Económicas Administrativas
Escuela Profesional de Ingeniería Comercial



**ANÁLISIS COMERCIAL DE NIBS DE CACAO DE LA REGIÓN SAN MARTÍN PARA
IDENTIFICAR OPORTUNIDADES DE EXPORTACIÓN AL MERCADO DE FILADELFIA
ESTADOS UNIDOS, 2021**

Tesis presentada por las Bachilleres
Palomino Fernández, Mirella Dayana
Rivera Rodríguez, Malú Alessandra

Para optar por el título profesional de
Ingeniero Comercial. Especialidad:
Negocios Internacionales

Asesor:
Dr. Quintanilla Rodríguez, Martin Patricio

Arequipa – Peru

2022

UCSM-ERP

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA
INGENIERIA COMERCIAL
TITULACIÓN CON TESIS
DICTAMEN APROBACIÓN DE BORRADOR

Arequipa, 01 de Junio del 2022

Dictamen: 002830-C-EPICO-2022

Visto el borrador del expediente 002830, presentado por:

2015203432 - PALOMINO FERNANDEZ MIRELLA DAYANA

2015101742 - RIVERA RODRIGUEZ MALU ALESSANDRA

Titulado:

**ANÁLISIS COMERCIAL DE NIBS DE CACAO DE LA REGIÓN SAN MARTÍN PARA
IDENTIFICAR OPORTUNIDADES DE EXPORTACIÓN AL MERCADO DE FILADELFIA
ESTADOS UNIDOS, 2021**

Nuestro dictamen es:

APROBADO

0167 - TORRES PAREDES
LUIS EMILIO DICTAMINADOR

1853 - UGARTE CONCHA
ANGEL ROLAND DICTAMINADOR

2452 - WONG CALDERON
VICTOR HUGO DICTAMINADOR



DEDICATORIA

“Dios en el centro de todo”. A mis padres,
por su apoyo incondicional y motivación
constante durante este arduo proceso.

Malu R.

A Dios, por guiarme en el camino y a mis
padres por su comprensión y estímulo
constante.

A mi abuelo y padrino, quienes desde el
cielo me iluminan para seguir adelante con
mis proyectos.

Mirella P.

RESUMEN

La presente investigación, tiene como objetivo: Realizar un análisis comercial para identificar oportunidades de exportación de nibs de cacao al mercado de Filadelfia, Estados Unidos. La misma es de tipo relacional pues pretende realizar un análisis comercial de los nibs de cacao de la región San Martín, al ser esta una de las principales productoras de cacao del Perú, para identificar las oportunidades de exportación hacia el mercado de Filadelfia, Estados Unidos. En la recolección de datos se aplicó la técnica de observación documental, a través del instrumento ficha de observación, usando para ello fuentes secundarias.

Los resultados obtenidos concluyeron en que: El análisis comercial del nib de cacao en la Región de San Martín demuestra que la oferta exportable tipifica a esta región como una de las principales productoras de cacao en el Perú; la provincia de Tocache y Mariscal Cáceres son las que disponen de mayor cantidad de hectáreas destinadas a esta producción. Estados Unidos es considerado el segundo país con mayor potencial para las exportaciones peruanas de cacao; de esta manera la oferta de exportación en la región, las regulaciones legales que favorecen la exportación y la comercialización en el que participan proveedores, agricultores, acopiadores y empresas, ofrecen grandes oportunidades de exportación de nibs de cacao al mercado de Filadelfia.

Palabras Clave: Nibs de cacao, agricultores, proveedores de cacao, empresas recolectoras, Negocios Internacionales, clúster de exportación.

SUMMARY

The objective of this research is: To carry out a commercial analysis to identify export opportunities for cocoa nibs to the Philadelphia market, United States. It is of a relational type because it intends to carry out a commercial analysis of the Cocoa Nibs of the San Martín region, as this is one of the main cocoa producers in Peru, to identify export opportunities to the Philadelphia market, United States. In the data collection, the documentary observation technique was applied, through the observation record instrument, using secondary sources.

The results obtained concluded that: The commercial analysis of cocoa nibs in the San Martín Region shows that the exportable supply typifies this region as one of the main cocoa producers in Peru, the province of Tocache and Mariscal Cáceres are the ones that have more hectares destined to this production. United States is considered the second country with the greatest potential for Peruvian cocoa exports; In this way, the export offer in the region, the legal regulations that favor exportation and commercialization in which suppliers, farmers, collectors and companies participate, offer great opportunities to export cocoa nibs to the Philadelphia market.

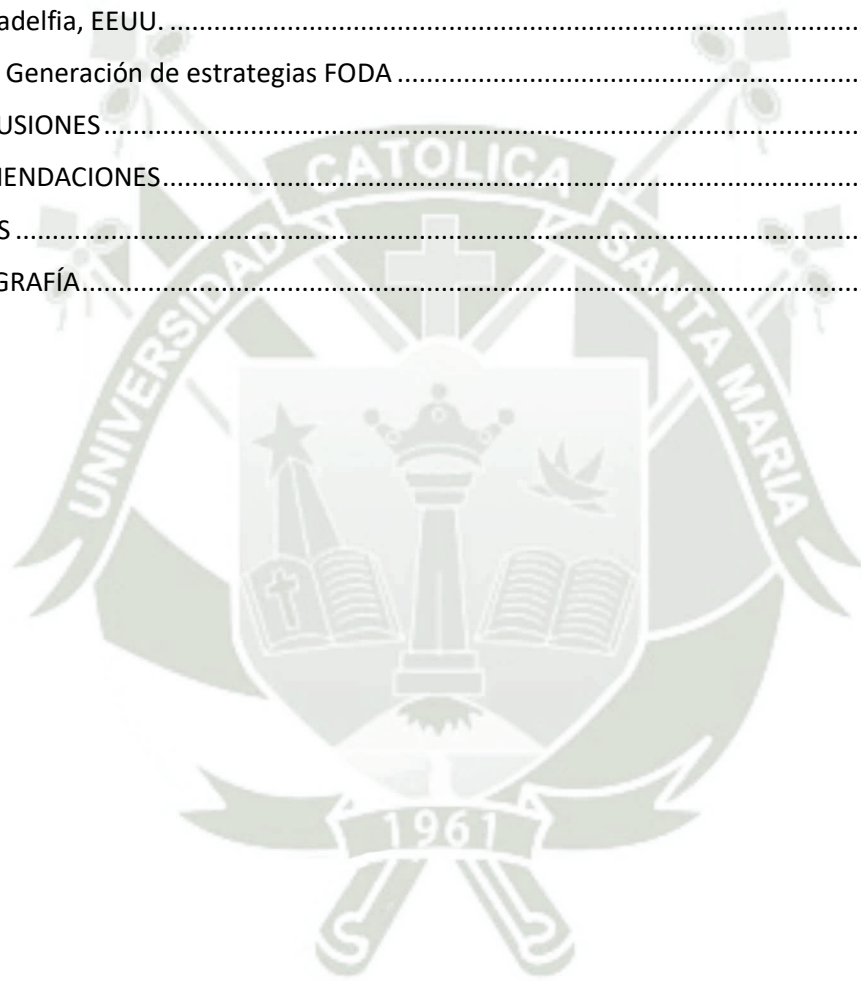
Key Words: Cocoa nibs, farmers, cocoa suppliers, collecting companies, international business, export cluster.

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA	3
RESUMEN	iv
SUMMARY	v
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I	3
FUNDAMENTOS TEÓRICOS	3
1. Planteamiento Teórico	3
1.1 Problema:	3
1.2 Descripción:	3
1.2.1 Campo, Área y Línea:	4
1.2.2 Tipo de Problema:	4
1.2.3 Variables:	4
1.2.4 Interrogantes	5
1.2.4.1 Interrogante Básicas:	5
1.3 Justificación:	6
1.4 Objetivos:	7
1.5 Marco Teórico	7
1.5.1 El Nibs de Cacao	7
1.5.1.1 Materia Prima del Nibs De Cacao	7
1.5.1.3 El nib producto intermedio en la cadena de Valor del Cacao en Grano	14
1.5.1.4 Comercialización del NIB de cacao:	16
1.5.1.5 Encadenamientos comerciales de los nibs de cacao	17
1.5.1.6 Canales de Distribución y Comercialización	21
1.5.1.7 La Exportación	23
1.5.1.8 Exportación e importación mundial de cacao:	30
1.5.2 Marco Conceptual:	33
1.6 Hipótesis:	35
CAPÍTULO II	36
ASPECTOS METODOLÓGICOS	36
2.1 Técnicas:	36
2.2 Instrumentos:	36
2.3 Campo de Verificación:	37
2.4 Estrategia de recolección de datos:	37
2.5 Recursos Necesarios	38

CAPÍTULO III	39
RESULTADOS	39
3.1 ANÁLISIS COMERCIAL DE NIBS DE CACAO DE LA REGIÓN SAN MARTIN	39
3.1.1. Descripción Del Producto.....	39
3.1.1.1 Clasificación arancelaria.....	39
3.1.1.2 Características de los nibs de cacao:.....	40
3.1.1.3 Reconocimientos del cacao peruano	42
3.1.2 Principales características sobre la producción del cacao en la Región de San Martin	42
3.1.2.1 Aspectos generales de la producción de cacao en la región de San Martin	42
3.1.2.2. Proceso de obtención de nibs en la región:.....	43
3.1.2.3 Volumen de producción de los nibs de cacao en Región San Martin.....	49
3.2. OFERTA EN LA EXPORTACIÓN:	58
3.2.1. Empresas que producen:	58
3.2.2. Empresas que exportan	62
3.2.3. Oferta exportable del departamento de San Martin: Precios	67
3.3. DEMANDA INTERNACIONAL DEL NIBS DE CACAO	74
3.3.1. Características, cantidad, usos del producto	74
3.3.2. Análisis de la competencia externa	76
3.4. OPERACIONES COMERCIALES LOGÍSTICAS	77
3.4.1. Proveedores de productos:.....	78
3.4.2. Productores:.....	78
3.4.3. Acopiadores:	79
3.4.4. Empresas comercializadoras:.....	81
3.4.5. Consumidores:	81
3.4.5.1. Canales de distribución	81
3.5. OPORTUNIDADES DE EXPORTACIÓN AL MERCADO DE FILADELFIA, ESTADOS UNIDOS.	83
3.5.1. Mercado de Filadelfia Estados Unidos	83
3.5.1.1. Hábitos de consumo:	83
3.5.1.2. Puertos de interés de EE UU:	84
3.5.2. Volumen de la Demanda insatisfecha de Nibs de cacao	85
3.5.3 Acceso al mercado de Filadelfia – Estados Unidos	90
3.5.3.1. Regímenes arancelarios: Aranceles bajo el Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EE.UU.....	90
3.5.3.2. Requisitos para el acceso al mercado internacional.....	91
3.5.3.3. Estándares y Certificaciones	94
3.5.3.4. Documentos y trámites aduaneros.....	94

3.5.3.5. Sistemas de empaque y embalaje	96
3.5.4. Principales oportunidades de negocio en Filadelfia, Estados Unidos.	98
3.5.4.1. Puntos de distribución	99
3.5.4.2. Presentaciones de Nibs de cacao con valor agregado.....	101
3.6 PRINCIPALES OPORTUNIDADES DE NEGOCIO EN FILADELFIA, ESTADOS UNIDOS.	104
3.6.1 Identificación de las oportunidades para la exportación de nibs de cacao peruano al mercado de Filadelfia, EEUU.	104
3.6.2 Descripción de las oportunidades para la exportación de nibs de cacao peruano al mercado de Filadelfia, EEUU.	107
3.6.3. Generación de estrategias FODA	119
CONCLUSIONES	115
RECOMENDACIONES.....	117
ANEXOS	118
BIBLIOGRAFÍA.....	133



INDICE DE TABLAS

TABLA 1 DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DE LOS GRUPOS DE CACAO	9
TABLA 2 DISTRIBUCIÓN POR VARIEDAD DE CACAO, SEGÚN ZONAS DEL PERÚ	11
TABLA 3 CRITERIOS SEGÚN LOS MODELOS DE COMERCIALIZACIÓN.....	19
TABLA 4 ASPECTOS Y DESCRIPCIÓN QUE SON REGULADOS EN LOS INCOTERMS	26
TABLA 5 DATOS GENERALES DE LA PARTIDA ARANCELARIA DEL CACAO.....	40
TABLA 6 FICHA TÉCNICA DEL NIB DE CACAO	41
TABLA 7 CARACTERÍSTICAS DE LAS CHACRAS DE CACAO DE SAN MARTÍN	44
TABLA 8 PROTOCOLO DE FERMENTACIÓN DEL GRANO DE CACAO EN SAN MARTÍN	46
TABLA 9 PROTOCOLO DE SECADO DEL GRANO DE CACAO EN SAN MARTÍN	46
TABLA 10 PORCENTAJE DE LA PRODUCCIÓN NACIONAL POR DEPARTAMENTO	49
TABLA 11 PRODUCCIÓN DE CACAO EN GRANO POR DEPARTAMENTO 2015-2020 (EN TONELADAS).....	50
TABLA 12 PRODUCCIÓN DE CACAO EN GRANO EN LA REGIÓN SAN MARTÍN.....	52
TABLA 13 DISTRIBUCIÓN DE HECTÁREAS DESTINADAS A LA PRODUCCIÓN DE CACAO SEGÚN PROVINCIAS DE LA REGIÓN DE SAN MARTIN	53
TABLA 14 <i>PORCENTAJE DE ÁREA COSECHADA CON RESPECTO A LA ÁREA INSTALADA O DISPONIBLE</i>	56
TABLA 15 PRODUCCIÓN Y COSECHA DE CACAO EN LA REGIÓN SAN MARTIN.....	57
TABLA 16 TIPOLOGÍA DE LOS PRODUCTORES NACIONALES DE CACAO SEGÚN TIPO DE MERCADO	60
TABLA 17 PRINCIPALES COOPERATIVAS DE AGRICULTORES POR CLUSTER.....	61
TABLA 18 PRINCIPALES EMPRESAS EXPORTADORAS DE CACAO	62
TABLA 19 TABLA COMPARATIVA DE PRINCIPALES COMPETIDORES QUE COMERCIALIZAN NIBS DE CACAO Y/O CACAO TOSTADO	66

TABLA 20 PRECIOS FOB REFERENCIALES EN KILOGRAMOS (US\$ / KGR).....	72
TABLA 21 VALOR FOB DE EXPORTACIÓN DE LA PARTIDA ARANCELARIA 1801002000 A	
ESTADOS UNIDOS	73
TABLA 22 PAÍSES IMPORTADORES DE CACAO EN GRANOS (MILES DE TONELADAS)	74
TABLA 23 PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES DE CACAO EN GRANO A ESTADOS UNIDOS	76
TABLA 24 PRODUCTORES ORGANIZADOS Y NO ORGANIZADOS	79
TABLA 25 TIPOS DE ACOPIADORES	79
TABLA 26 DISTRIBUCIÓN POR COOPERATIVAS Y ASOCIACIONES EN SAN MARTIN.....	80
TABLA 27 VALOR DE ADUANA DE LA PARTIDA 180100 POR ESTADO EN ESTADOS UNIDOS (EN DÓLARES)	86
TABLA 28 LISTA DE TARIFAS DE LOS ESTADOS UNIDOS	91
TABLA 29 REQUERIMIENTOS DE IMPORTACIÓN PARA CACAO EN GRANO, CRUDO O TOSTADO (180100).....	92
TABLA 30 PRESENTACIÓN CON VALOR AGREGADO DE NIBS DE CACAO, SEGÚN ENVASE ...	102
TABLA 31 PRESENTACIÓN CON VALOR AGREGADO DE NIBS DE CACAO, ENDULZADOS	103
TABLA 32: MATRIZ FODA	105
TABLA 33: MATRIZ EFELEYENDA: CALIFICACIÓN SEGÚN GRADO DE IMPORTANCIA:	
4=SUPERIOR, 3 =ENCIMA DE LA MEDIA; 2 = MEDIA; 1= MALA.....	106
TABLA 34 DISTRIBUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN NACIONAL POR DEPARTAMENTOS.....	107
TABLA 35 PRODUCCIÓN DE CACAO EN GRANO EN LA REGIÓN DE SAN MARTÍN 2015-2020	108
TABLA 36 TIPOLOGÍA DE LOS PRODUCTORES NACIONALES DE CACAO SEGÚN TIPO DE	
MERCADO	111
TABLA 37 LISTA DE TARIFAS DE LOS ESTADOS UNIDOS	113
TABLA 38 IMPORTACIONES DE CACAO EN GRANOS DE ESTADO UNIDOS (MILES DE TONELADAS).....	114

TABLA 39 VALOR DE ADUANA DE LA PARTIDA 180100 IMPORTADO DE PERÚ A FILADELFIA

(EN DÓLARES) 116

TABLA 40 VALOR DE ADUANA DE LA PARTIDA 180100 POR ESTADO EN ESTADOS UNIDOS,

2020 (EN DÓLARES) 117

TABLA 41 GENERACIÓN DE ESTRATEGIAS DE LA MATRIZ FODA..... 120



ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1 PRINCIPALES VARIEDADES DE CACAO PARA LA EXPORTACIÓN	10
ILUSTRACIÓN 2 ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO EN GRANO	12
ILUSTRACIÓN 3 ILUSTRACIÓN DEL PROCESO CULTIVO Y POST COSECHA DEL CACAO EN GRANO	14
ILUSTRACIÓN 4 CADENA DE VALOR DEL GRANO DE CACAO.....	22
ILUSTRACIÓN 5 PRINCIPALES EXPORTACIONES DE CACAO 1990-2020 (MILLONES US\$ FOB) 32	
ILUSTRACIÓN 6 FLUJOGRAMA PARA LA OBTENCIÓN DE NIBS DE CACAO.....	48
ILUSTRACIÓN 7 PRODUCCIÓN DE CACAO EN GRANO EN LA REGIÓN DE SAN MARTÍN.....	52
ILUSTRACIÓN 8 DISTRIBUCIÓN DE HECTÁREAS DESTINADAS A LA PRODUCCIÓN DE CACAO SEGÚN PROVINCIAS DE LA REGIÓN DE SAN MARTIN.....	53
ILUSTRACIÓN 9 <i>PRINCIPALES NODOS DE PRODUCCIÓN DEL CACAO</i>	60
ILUSTRACIÓN 10 PRINCIPALES EMPRESAS EXPORTADORAS DE CACAO	63
ILUSTRACIÓN 11 BROCHURE CACAO TOCACHE	64
ILUSTRACIÓN 12 CENTROS DE COMPRA Y ACOPIO DE LA EMPRESA MACHU PICCHU FOODS....	65
ILUSTRACIÓN 13 EXPORTACIONES EN EL DEPARTAMENTO DE SAN MARTIN	71
ILUSTRACIÓN 14 PRECIOS FOB REFERENCIALES EN KILOGRAMOS (US\$ / KGr).....	72
ILUSTRACIÓN 15 PARTICIPACIÓN MUNDIAL EN LA IMPORTACIÓN DE CACAO EN GRANO.....	77
ILUSTRACIÓN 16 PROCESO PRODUCTIVO Y COMERCIALIZACIÓN DEL CACAO	77
ILUSTRACIÓN 17 RUTA DE ACCESO AL MERCADO ESTADOUNIDENSE.....	82
ILUSTRACIÓN 18 VOLUMEN Y VALOR EN DÓLARES IMPORTADOS POR PRINCIPALES PUERTOS EEUU	85
ILUSTRACIÓN 19 PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN SEGÚN EL VALOR DE ADUANA AÑO 2020 POR ESTADO.....	86
ILUSTRACIÓN 20 DISTRIBUCIÓN DE LA DEMANDA MUNDIAL DE CACAO EN GRANO A PERÚ....	87

ILUSTRACIÓN 21 CANTIDAD IMPORTADA POR EE. UU DE CACAO EN GRANO ENTRE 2016 A 2020	88
ILUSTRACIÓN 22 PERÚ Y LA CONEXIÓN COLOMBIANA	89
ILUSTRACIÓN 23 DISTRIBUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN NACIONAL POR DEPARTAMENTOS.....	108
ILUSTRACIÓN 24 PORCENTAJE DE VARIACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO EN GRANO EN LA REGIÓN DE SAN MARTÍN	109
ILUSTRACIÓN 25 DISTRIBUCIÓN DE HECTÁREAS DESTINADAS A LA PRODUCCIÓN DE CACAO SEGÚN PROVINCIAS DE LA REGIÓN DE SAN MARTÍN.....	110
ILUSTRACIÓN 26 IMPORTACIONES DE CACAO EN GRANOS DE ESTADO UNIDOS (MILES DE TONELADAS)	115
ILUSTRACIÓN 27 VALOR DE ADUANA PARTIDA 180100 IMPORTADO DE PERÚ A FILADELFIA (EN DÓLARES).....	116
ILUSTRACIÓN 28 VALOR DE ADUANA DE LA PARTIDA 180100 POR ESTADO EN ESTADOS UNIDOS, 2020 (EN DÓLARES).....	118
ILUSTRACIÓN 29 PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN SEGÚN EL VALOR DE ADUANA AÑO 2020 POR ESTADO.....	118

INTRODUCCIÓN

Los nibs son los granos de cacao ligera o completamente tostados y triturados, considerados productos intermedios del cacao en grano que pueden ser utilizados en la fabricación de chocolate o para consumo directo; apreciada por el consumidor por su sabor y aroma; además de contener componentes beneficiosos para la salud. El cacao es ampliamente producido en la amazonia peruana y cuenta con una importante demanda y valor en el mercado mundial. Así el departamento de San Martín es uno de los más importantes productores de cacao, ya que presenta las condiciones climáticas necesarias para su producción, por lo que es necesario identificar las oportunidades actuales de exportación al mercado estadounidense.

La presente investigación titulada: “Análisis comercial de nibs de cacao de la región San Martín para identificar oportunidades de exportación al mercado de Filadelfia Estados Unidos, 2021”; se encuentra estructurado en tres capítulos:

El primer capítulo presenta el planteamiento teórico de la investigación, comprende el enunciado, descripción, la justificación, la operacionalización de variables, las interrogantes y objetivos; así como el marco teórico en el cual se desarrolla la temática relacionada a las variables de la investigación, el cual finaliza con las definiciones conceptuales.

En el segundo capítulo denominado Aspectos Metodológicos, presenta las técnicas y los instrumentos de la investigación; así como el campo de verificación y las unidades de estudio.

En el tercer capítulo se presentan los resultados de la investigación, ordenados y sistematizados según las variables e indicadores de la investigación; así, los datos fueron procesados a través de tablas estadísticas y representados gráficamente a través de figuras. Este capítulo finaliza con el análisis de la matriz FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas) para la exportación de nibs de cacao de la región San Martín a Estados Unidos.

Finalmente se valida la hipótesis, se presentan las conclusiones, sugerencias y cinco oportunidades aprovechables a las que se ha arribado producto del desarrollo de la investigación; así como la bibliografía respectiva.



CAPÍTULO I

FUNDAMENTOS TEÓRICOS

1. Planteamiento Teórico

1.1 Problema:

Análisis comercial de Nibs de cacao de la región San Martín para identificar oportunidades de exportación al mercado de Filadelfia Estados Unidos, 2021.

1.2 Descripción:

El problema identificado en el presente trabajo es la falta de información o estudio de los Nibs de cacao para tomar decisiones de exportación al mercado extranjero, por tanto, la finalidad del presente trabajo es solucionar este problema y que sirva como antecedente para productores y exportadores.

Por otro lado, se identificó el gran potencial de exportación que posee el Perú en cuanto a Nibs de cacao el cual no se aprovecha en su totalidad.

Según el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego al 2020 el Perú a nivel mundial ocupa el puesto número 8 como país productor y exportador de cacao en grano. Así mismo posee el 60% de la biodiversidad existente de cacao (material genético), contando así con una oferta diferenciada de cacaos finos y de aroma.

Entre las regiones que se han convertido en importantes centros de producción de cacao destacan San Martín con 48,4 mil toneladas, es el más importante productor regional (35,6% participación), le sigue en importancia Junín con 25,5 mil toneladas (18,8%), Ucayali con 17 mil toneladas (12,5%), asimismo Huánuco y Cusco con 13 mil y 10 mil toneladas,

respectivamente, estas 5 regiones representan alrededor del 84% de la producción total del país (Ministerio de Agricultura y Riego, 2020).

1.2.1 Campo, Área y Línea:

- **Campo:** Ciencias económico administrativa
- **Área:** Ingeniería Comercial
- **Línea:** Negocios Internacionales

1.2.2 Tipo de Problema:

La presente investigación es de tipo relacional pues pretende realizar un análisis comercial de los Nibs de Cacao de la región San Martín, al ser esta uno de los principales productores de cacao del Perú, para identificar las oportunidades de exportación hacia el mercado de Filadelfia, Estados Unidos.

1.2.3 Variables:

A. Análisis de Variables

- **Variable Independiente:**
Análisis comercial de Nibs de cacao de la región San Martín
- **Variable Dependiente:**
Oportunidades de exportación al mercado de Filadelfia

B. Operacionalización de Variables

Tipo de Variable	Variables	Indicadores
Variable Independiente	Análisis comercial de Nibs de cacao de la región San Martín	Características del mercado Demanda de Nibs de Cacao Oferta de Nibs de Cacao Requisitos para acceso al mercado Operaciones comerciales logísticas Canales de distribución
Variable Dependiente	Oportunidades de exportación al mercado de Filadelfia, Estados Unidos.	Demanda insatisfecha de Nibs de cacao Características y propiedades de los Nibs de Cacao Capacidad de producción nacional Exportaciones peruanas de Nibs de Cacao Principales importadores de Nibs de Cacao

Fuente: Elaboración Propia

1.2.4 Interrogantes

1.2.4.1 Interrogante Básicas:

- ¿Cuáles son las principales características y propiedades de los Nibs de cacao producidos en la región de San Martín como producto de exportación?
- ¿Cuáles son las características del mercado objetivo de Filadelfia - Estados Unidos?
- ¿Cuál es la oferta exportable de nibs de cacao de la región San Martín al mercado de Filadelfia - Estados Unidos?
- ¿Cuáles son las regulaciones legales para la exportación de nibs de cacao?

- ¿Cuáles son las operaciones logísticas y canales de distribución para la exportación de nibs de cacao?

1.3 Justificación:

La presente investigación se enfocó en realizar un análisis comercial de los Nibs de Cacao, al ser estos un producto relativamente nuevo, y que han ganado gran aceptación en estos últimos años como un alimento saludable así mismo, ofrece grandes beneficios para la salud debido la tendencia cada vez más creciente hacia el consumo de productos naturales, orgánicos y ambientalmente sostenibles en el mundo.

Así, el presente trabajo, permitió demostrar la capacidad de la oferta exportable de la región San Martín, debido a que la producción nacional de cacao en grano viene creciendo sostenidamente a una tasa anual de 12,6% desde hace 10 años, informó el Ministerio de Agricultura y Riego (Minagri) (Red Agrícola Perú, 2020).

Por otro lado, para determinar el potencial mercado, se identificó que Estados Unidos es el segundo país con mayor potencial para las exportaciones peruanas de granos de Cacao con \$45.3 millones de dólares según el International Trade Centre (ITC).

Se estableció que el mercado objetivo será el estado de Filadelfia, debido a que este es uno de los principales importadores de cacao del Perú con 9,907,824 kilogramos importados para el año 2019 según el United States International Trade Commission (USITC, 2019); gracias a esto se podrá observar la brecha existente entre la demanda insatisfecha y la oferta exportable.

De esta manera podremos contribuir con los productores nacionales incentivándolos a aprovechar estas oportunidades comerciales, mejorando así, los procesos de exportación, la obtención de mejores resultados y la mejora de procesos tecnológicos para los procesos productivos.

1.4 Objetivos:

- **General:** Realizar un análisis comercial para identificar oportunidades de exportación de Nibs de cacao al mercado de Filadelfia, Estados Unidos.
- **Específicos:**
 - Identificar las principales características y propiedades de los Nibs de cacao producidos en la región de San Martín como producto de exportación.
 - Identificar las características del mercado objetivo de Filadelfia - Estados Unidos.
 - Determinar la oferta exportable de Nibs de Cacao de la región San Martín al mercado de Filadelfia - Estados Unidos
 - Detectar cuales son las regulaciones legales para la exportación del nibs de cacao
 - Precisar cuáles son las operaciones logísticas y canales de distribución para la exportación de nibs de cacao

1.5 Marco Teórico

1.5.1 El Nibs de Cacao

1.5.1.1 Materia Prima del Nibs De Cacao

A. *Antecedentes*

Los principales países en los que se produce este grano se ubican en el continente africano, como lo son Costa de Marfil y Ghana. Seguidos de Indonesia, ubicado en Asia; y Brasil. En el continente latinoamericano este último es el principal productor, seguido de Perú, República Dominicana y Colombia respectivamente considerados entre los diez principales productores a nivel global (Minagri 2019)

Según Duran (2010, citado en: Romero, C., 2016) el cacao (*Theobroma cacao* L.) es una especie procedente de América del Sur, especialmente de los bosques tropicales. Su centro de procedencia está en la zona comprendida en medio de las cuencas de los ríos Napo, Putumayo y Caquetá. No obstante, hay poblaciones originarias y silvestres dispersas en la zona sur y central de la Amazonía alta, apoya la conjetura de que su sitio de procedencia integraría la zona suroriental y centro del Perú, las cuencas de los ríos Ucayali, Urubamba y Huallaga.

Su consumo se remonta a las primeras comunidades que se desarrollaron culturalmente hace 4mil años a lo largo de las costas del Océano Pacífico, en los actuales territorios de Chiapas y Guatemala.

Al cacao, así como a sus derivados, se le atribuye características medicinales: Es un estimulante del sistema nervioso, esto debido a que tiene elementos que trabajan como estimulantes euforizantes, dichos generan una sensación de confort gracias a la feniletilamina, (Guzmán, 2019) mejora notablemente el estado de ánimo, esto debido a que incrementa la producción de endorfinas (hormonas que mejoran nuestra región de ánimo) además de ser un alimento energético (ayuda a recobrar fuerzas en situaciones de cansancio físico y mental); es además un estimulante del sistema digestivo y da un alivio natural frente al estreñimiento; posibilita conservar una buena salud cardiovascular, debido a que es bastante rico en antioxidantes, previniendo la aparición de patologías del corazón. No obstante, no es aconsejable en casos de sufrir nerviosismo, hipertensión arterial ya que el cacao tiene trazas de cafeína que puede agravar este caso.

B. Características botánicas, variedades y distribución geográfica

Nombre Común: Cacao.

Nombre Científico: *Theobroma cacao* L. le fue impuesto en 1758 por el botánico sueco Carlos Linneo, que significa en griego: “*alimento de los dioses*”.

Familia: Pertenece a la familia de las esterculiáceas.

Principales grupos genéticos: Criollo, Forastero del Bajo amazonas o Guyanas y Nacional y Forastero del Alto Amazonas o Amazonas.

Principales Zonas de Producción: La producción promedio nacional de cacao se concentra en 7 de los 16 departamentos donde se cultiva, zonas como San Martín, Cusco, Junín, Ayacucho, Ucayali, Huánuco y Amazonas.

Descripción del Producto: El fruto del cacao es una baya grande llamada "mazorca", ovalada carnosa, purpúrea, amarilla, puntiaguda y con camellones longitudinales; cada mazorca contiene entre 30 y 40 semillas las cuales contienen un aceite esencial, el cual le brinda un sabor aromático característico. (Arvelo, et al., 2017)

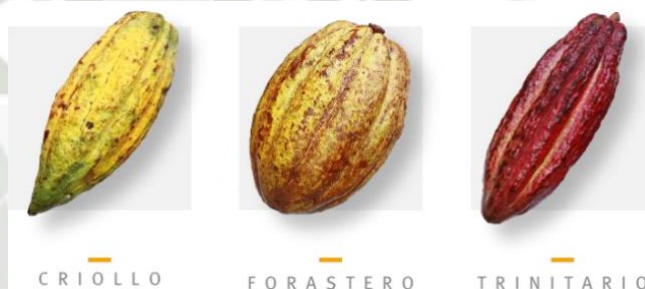
Presenta pétalos prolongados y flores pequeñas, aparecen en la copa de los árboles y debajo de sus ramas. La coloración del mismo depende del tipo de cacao y pueden llegar a ser de color blanco, amarillo, rojo o verde y que oscurece al madurar. La fruta mide aproximadamente de 10 a 32 centímetros de largo y de 7 a 10 centímetros de ancho, pesando entre 200 gramos y 1 kilogramo.

Tabla 1 Distribución geográfica de los grupos de cacao

Grupo de cacao	Distribución Geográfica
1. Criollo	América central, Colombia y Venezuela
2. Amazonas o Forastero del Alto Amazonas	Perú, Ecuador, Colombia, Bolivia y Brasil
3. Guyana o Forastero del Bajo Amazonas	Guyana, Venezuela, Surinam, Guyana Francesa y Brasil
4. Trinitario	Cruce de Forastero Bajo Amazonas y Criollo de Venezuela (Diseminados África Occidental)

Fuente: Elaboración propia, a partir de Oswaldo Morales- Armando Borda.
“La alianza Cacao Perú y la cadena productiva del cacao fino de aroma”

Ilustración 1 Principales Variedades de cacao para la exportación



Fuente: Minagri (2020).

1.5.1.2 La producción de cacao en el Perú

El Perú está clasificado, según el Convenio Internacional del Cacao realizado en el 2010 la ICCO, como el segundo país productor y exportador de cacao fino, lo que ha implicado una mejora en las buenas prácticas agrícolas y en el ámbito manufacturero mejorar los procesos de la a cadena productiva

El cacao, materia prima para la producción de chocolate y sus diversas presentaciones o derivados, es muy bien valorado a nivel mundial por su sabor y sus beneficios nutritivo.

En el Perú se cosecha 3 variedades de cacao que deben cumplir con ciertos requisitos al ser plantados, se pueden obtener hasta 2 cosechas por año; su

distribución se realiza según variedades en las zonas de producción en el Perú.

(López Cuadra, Cunia Rodriguez, & Carrasco Vega, 2020)

Tabla 2 Distribución por variedad de Cacao, según zonas del Perú

Distribución por Variedad de Cacao			
Grupo Genético	%	Variedad	%
Trinitario	53.3	Huallaga Central	21.5
		Río Apurímac	15.4
		Alto Marañón	9.4
		La Convención	7
Forastero	37.3	La Convención	28
Amazónico		Huallaga Central	9.3
Criollo	9.4	Zona Norte	9.4

Fuente: Elaboración propia, a partir de López, Cunias y Carrasco (2020)

De acuerdo con el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (2020), el 60% de la diversidad biológica de cacao que existe en el planeta (material genético) está en el Perú, y se generan variedades de conjuntos de los genes de cacao: Trinitario 53,3% (Junín), Forastero amazónico 37,3% (Cusco y Ayacucho) y Criollo 9,4% (zona norte de San Martín, Cajamarca y Amazonas).

En el año 2019, la producción de cacao alcanzó 135,9 mil toneladas, en un área cosechada de 130,3 mil hectáreas, lo cual generó cerca de 11 millones de jornales, beneficiando de forma directa a bastante más de 90 mil familias, e indirecta a 450 mil personas en las regiones de producción que se hallan primordialmente en la selva peruana. (Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, 2020).

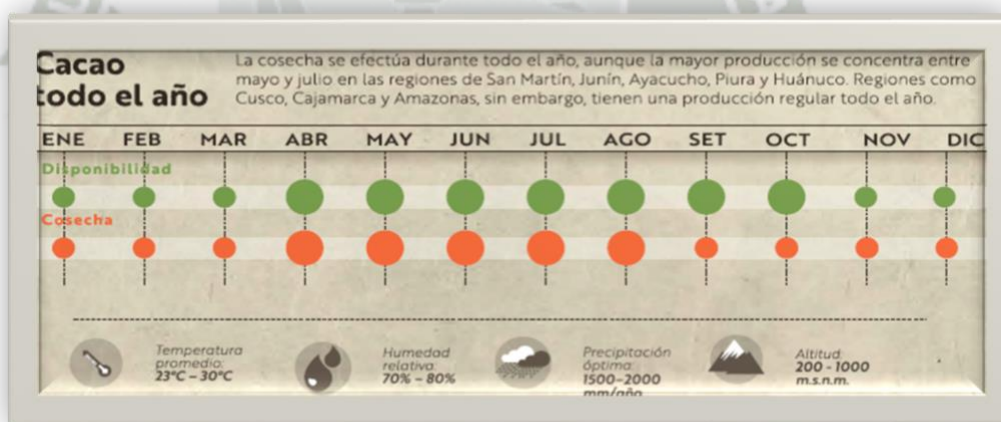
En el año 2018, se cree que la producción regional de San Martín alcanzó las 57 402 toneladas de cacao manteniéndose con el 42% del total producido nacionalmente (INIA, 2019)

Promperú (2018) “La producción del cacao implica una cadena de valor extendida y una de las más importantes del país por el impacto que tiene la economía de las regiones productoras”

Referente a la estacionalidad de la producción, la cosecha de los frutos del cacaotero se efectúa a lo extenso de todo el año; no obstante, es a lo largo de los meses de abril a agosto donde se alcanza los volúmenes más altos.

La más grande producción de cacao se centra entre los meses de mayo a julio, debido justamente a cosechas más grandes efectuadas a lo largo de este mismo lapso tiempo en las zonas de San Martín, Ayacucho, Junín, Piura y Huánuco. En lo que zonas como Cusco, Amazonas y Cajamarca muestran una producción regular, durante todo el año.

Ilustración 2 Estacionalidad de la producción de cacao en grano



Fuente:Promperú, 2018

En cuanto al proceso del cultivo de cacao, este comprende siete etapas, tal como se aprecia en la figura 4, y a continuación se describe brevemente cada una de ellas.

a. La fermentación: Tiene lugar gracias a una secuencia de microorganismos, que comienza en condiciones anaeróbicas (sin presencia de

oxígeno) y finaliza en condiciones aeróbicas (en presencia de oxígeno). Una vez que la pulpa se descompone, da lugar a una liberación de calor, es aquí donde la temperatura de la masa puede llegar a los 45-50°C. Se forma ácido láctico, alcohol y ácido acético que permeabilizan la testa o membrana que cubre los granos. La fermentación finaliza una vez que el cacao ha escurrido, los granos se hinchan y dichos granos se tornan de color canela o pardo rojizo. Al finalizar este proceso el Cacao habrá perdido parte de su acidez y así mejorado su aroma. (botanical-online.com, 2016)

b. Secado: Después de la fermentación la humedad del grano que debe quedar al 7%, el cacao se debe secar inmediatamente para continuar con la producción de los precursores del sabor. La humedad de los granos secos no debe estar por debajo del 6%, sin embargo, tampoco debe ser mayor al 8% por la propensión de los granos a enmohecerse.

c. Manejo Post-Cosecha (Fermentado y Secado): El manejo post-cosecha es el proceso por medio del cual, las semillas son sacadas del fruto maduro, fermentadas y secadas correctamente para tener como resultado una semilla de buena calidad y venderla a buen precio en el mercado regional e internacional, incluye las actividades de cosecha, fermentado y secado. Para conseguir calidad exportable en el proceso se inicia realizando una selección uniforme de mazorcas en tamaño y madurez. (Herrera Gaviria & Ospina Medina, 2016)

d. Selección de granos de cacao seco: Después del secado, los granos de cacao deben ser sometidos a una limpieza minuciosa eliminando así todos los materiales extraños que resulten mezclados con ellos, generalmente se emplean tamices y ventiladores (Domínguez, 2016)

e. Clasificación de los granos de cacao: Según el material de siembra y las condiciones de crecimiento, la frecuencia de granos planos y muy pequeños (menos de 1 gramo por grano) en un lote de cacao puede variar. Una muestra dirá si es necesario emplear tamices para separar esos granos. (Herrera Gaviria & Ospina Medina, 2016)

f. Almacenamiento: El almacenamiento de granos de cacao se debe realizar en condiciones seguras, que eviten la invasión de mohos y a infestarse de insectos. Si se cuenta con las condiciones de humedad y temperatura adecuadas en los almacenes, el grano puede durar dentro de un saco de fibra uno o dos años. (Fernandez, 2019)

Ilustración 3 Ilustración del proceso cultivo y post cosecha del cacao en grano



Fuente: PromPerú (2018)

1.5.1.3 El nib producto intermedio en la cadena de Valor del Cacao en Grano

A. Características y propiedades nutritivas del nib:

Los nibs de cacao son los granos tostados y partidos del cacao; tienen un sabor amargo y ácido desarrollado durante su fermentación, características

sensoriales clave que representan su pureza y calidad (Anku. 2021); por ello también se le llama cacao en grano tostado o crudo y descascarillado, este se obtiene después del proceso de secado al sol, limpieza de impurezas, tostado y descascarillado del grano de cacao.

El nib es un chocolate natural que cuenta con un toque exótico y de alta calidad gourmet, tienen un delicioso sabor y muy característico aroma, también es llamado "chispas de cacao" o "granilla de cacao"; el proceso en que resulta el nib está después del tostado del grano fermentado y antes de la molienda. Estos se pueden consumidos como snack, acompañado de nueces y otros frutos rojos o secos, también se puede agregar como topping a distintos postres o se pueden usar para otros platos y de este modo darles un toque de sabor a chocolate. (Herrera Gaviria & Ospina Medina, 2016)

Los nibs contienen todo el aroma y sabor del cacao, sin embargo, no es un producto dulce ya que, al consumirlo, es semejante a un fruto seco tostado, dejando un delicioso sabor a chocolate puro (ligeramente amargo).

El cacao es muy importante dentro de la alimentación humana, debido en gran medida al aporte calórico al organismo humano. Dependiendo del tipo de producto procesado que sea se dan cambios significativos en su valor nutricional. (Gomez, 2020)

B. Proceso para la obtención del nib de cacao

El proceso de desarrollo de los nibs, según el International Cocoa Organization (ICCO, 2015) es:

- i. Limpieza y selección de granos** Se realiza limpieza y selección de los granos, para homogenizar la tostión y así mismo para separar los deteriorados

ii. **Tostado:** Según Zapata, et al. (2015) es una de las operaciones tecnológicas más relevantes en el procesamiento del cacao. A lo largo del procedimiento térmico, se generan compuestos derivados de las actitudes entre azúcares reductores y aminoácidos, conocidas habitualmente como las actitudes de Maillard o pardeamiento no enzimático. Estas actitudes producen una pluralidad de productos, intermediarios y pigmentos marrones (melanoidinas); los cuales contribuyen a la actividad antioxidante, sabor y color del grano tostado.

iii. **Descascarillado y Triturado** Se puede realizar con una máquina descascarilladora o de forma manual. Consiste en quitar la cascara de la semilla por medio de aire y de diferentes tamices y se separa del nib. (Herrera y Ospina, 2016)

C. **El nib de cacao como materia prima**

La materia prima necesaria para la producción de cualquier producto derivado del cacao en grano, es el nib o granilla de cacao. El grano triturado se utiliza con éxito en bombones, postres, barras incrustadas y platos de la cocina salada; en tanto que la cáscara (se desprenden fácilmente luego del tostado), es usada para realizar tés e infusiones.

1.5.1.4 Comercialización del NIB de cacao:

En el entorno mundial el grano de cacao fue clasificado en 2 categorías: “corrientes o finos” los cuales corresponden alrededor de al 95% y 5% de la oferta mundial, respectivamente. Diversos territorios como Bolivia, Costa Rica, Colombia, Nicaragua, México y Venezuela poseen una colaboración de variedades de cacao fino de entre 95% y el 100% del total de exportación. En lo que territorios como Perú, Honduras, Ecuador, Panamá y Guatemala dan del cacao

fino y de aroma, que representa entre el 50% y el 75% del total exportado. Este producto -el cacao fino- es bastante valorado en los mercados de todo el mundo por sus altas cualidades organolépticas para la obtención de realizados Premium (Zambrano y Chávez, 2018).

Según Herrera y Ospina (2016) el cacao tiene sus orígenes procedentes, en su mayoría, de Asia, África y Brasil, los cuales proveen esencialmente el tipo cacao “forastero”. Este se destina en gran parte a la producción de manteca y polvo de cacao, en la preparación de varios alimentos, aromatizante en recetas domésticas y en bebidas instantáneas. Por otro lado, el cacao fino de aroma posee características distintivas y es apreciado por su aroma y sabor, que no pueden ser reproducidas utilizando otros tipos de granos. El término más comúnmente usado en los Estados Unidos es “cacao de sabor”.

Específicamente en la manufactura el cacao se constituye en un insumo para los licores de cacao, masa de cacao o pasta de cacao, manteca de cacao, cacao en polvo y el chocolate.

Para Santa Cruz (2016) “el cacao es uno de los pocos alimentos que tiene hasta 9 formas de presentaciones (grano crudo, grano tostado, NIBS, pasta de cacao, pasta desgrasada, manteca de cacao, polvo de cacao y chocolate)”.

En el mercado de los Nibs de cacao existen una gran variedad de uso para los mismos, entre ellos señala Supernutricion (2018), chips de chocolate, crema de chocolate, es utilizado en postres como helados, son esenciales para preparar el pudín de chia o avena en remojo, en cremas dulces; en guisos y chiles; en salsas saladas para dar profundidad y sabor, etc

1.5.1.5 Encadenamientos comerciales de los nibs de cacao

La cadena o encadenamientos comerciales son definidas por Rodríguez y Riveros (2017) como: Articulaciones organizaciones de productores formalmente establecidos de materias primas, productos frescos o procesados, diferenciados con certificación por parte de terceros, con segmentos y nichos sensibles a sus atributos. Conecta al productor con el consumidor, esta conexión puede ser larga o corta, y puede darse mediante canales especializados, bien sean locales, regionales, nacionales o internacionales, con relaciones próximas, con o sin acuerdos previos.

Para Zambrano y Chávez (2018), el cacao pasa por un complejo proceso de comercialización que arranca desde la obtención de la almendra en las fincas de los productores y termina en el mercado interno o externo como elaborado, semielaborado y/o materia prima. Mientras más densa es la red de intermediarios, más se comprometerá el precio que recibe el productor.

Existe gran variedad de modelos de comercialización, algunos de los criterios más generalizados son:

Tabla 3 Criterios según los modelos de comercialización

Criterios	Descripción
Según la organización de los productores	El grado de organización permite clasificar a los productores en organizados y no organizados; la organización puede darse de manera informal o formal.
Por la diferenciación de los productos	El grado de diferenciación clasifica según su valor agregado en: No diferenciados (frescos o procesados y que tienen poco valor agregado) y diferenciados (con atributos que los consumidores consideran especiales y por los que están dispuestos a pagar un “premio” (certificados y no certificados)
Distancia entre el productor y el consumidor final	Se refiere al número de intermediarios que participan en la fase de comercialización. Se distinguen dos distancias: corta, cuando participa a lo sumo un intermediario, y larga, cuando participan dos o más intermediarios
Proximidad social.	Se refiere a la relación entre el productor y el consumidor final. Es próxima, cuando hay contacto, confianza y afinidad entre las partes, o distantes, cuando no se establece ningún tipo de relación.
Tipo de acuerdo y grado de formalidad	Se refiere a la existencia o no de acuerdos previos a la transacción, estos pueden ser formales, que son legalmente vinculantes, o informales, que no lo son.

Fuente: Elaboración propia, basada en la información de Rodríguez y Riveros (2017).

Entonces en el análisis de la comercialización se deben considerar el tipo de esquema o modelo que se utilizan.

En general, en cada país hay un punto central (ciudad) donde llega toda la producción; desde este lugar, junto con el exportador empieza con otra cadena de intermediación para ubicar el producto en las empresas industrializadoras. A nivel de los países productores, la cadena está conformada por varios actores: las unidades de producción (asociados o no), los intermediarios, la industria casera,

la industria de elaborados y los exportadores de cacao en grano. (Zambrano y Chavez, 2018).

Una de las formas de comercialización es principalmente a través de compradores intermediarios de granos secos con precios bajos, sin exigencia en calidad y gestión de transporte; otros como asociación de productores y/o cooperativas agrarias son exigentes en calidad, algunos tienen formas estrictas de calificación y/o de pago, así como el uso de costales de yute (50 kg de capacidad) para la comercialización. La humedad de las almendras debe estar entre 7 a 8% y máximo a 4% de impurezas. Los precios de comercialización están sujetos a los precios internacionales. (Zambrano & Chavez, 2018)

El mercado interno del cacao funciona bajo los mecanismos de acopio y agentes de comercialización:

- A. Acopio:** Se lleva a cabo a través de una amplia red de comerciantes pequeños, medianos y grandes, situados en las localidades más cercanos a los productores. Los productores más grandes, por lo general, entregan su producción directamente a comercializadores grandes o cooperativas agrarias. (Sánchez, et al., 2019)
- B. Agentes de comercialización:** La comercialización interna está conformada por los productores, comerciantes acopiadores locales y mayoristas exportadores, y un mínimo por la industria de productos semiprosesados. Los agentes económicos en la cadena de valor de cacao están constituidos por provisión de insumos y servicios por parte de los actores (comerciantes, distribuidores, IFIS, ONGs, servicios públicos), cuya función es la venta, asignación de créditos y asistencia técnica. La producción del cultivo lo ejecuta los agricultores individuales y/u

organizados, que se encargan del manejo del cultivo (preparación, siembra, poda, limpieza, sanidad, nutrición, cosecha, postcosecha y almacén). (Zambrano y Chávez, 2018). Finalmente, la comercialización del nib de cacao se produce en dos ámbitos

- **A nivel interno:** La comercialización se realiza a través de distribuidores, fabricantes, supermercados y bodegas
- **A nivel externo:** En este caso; o sea de exportación, la comercialización se realiza por los brokers, importadores, fabricantes de chocolates. En la comercialización internacional del cacao participan diversos actores, que van desde los productores de cacao hasta los consumidores finales de chocolate y sus preparados. Todos conforman una cadena agroalimentaria global, multinacional y plurisectorial que gira en torno a un rubro agrícola y que deriva básicamente en alimentos. (Arvelo Sánchez, Gonzalez Leon, Delgado Lopez, Maroto Arce, & Montoya Rodriguez, 2017)

1.5.1.6 Canales de Distribución y Comercialización

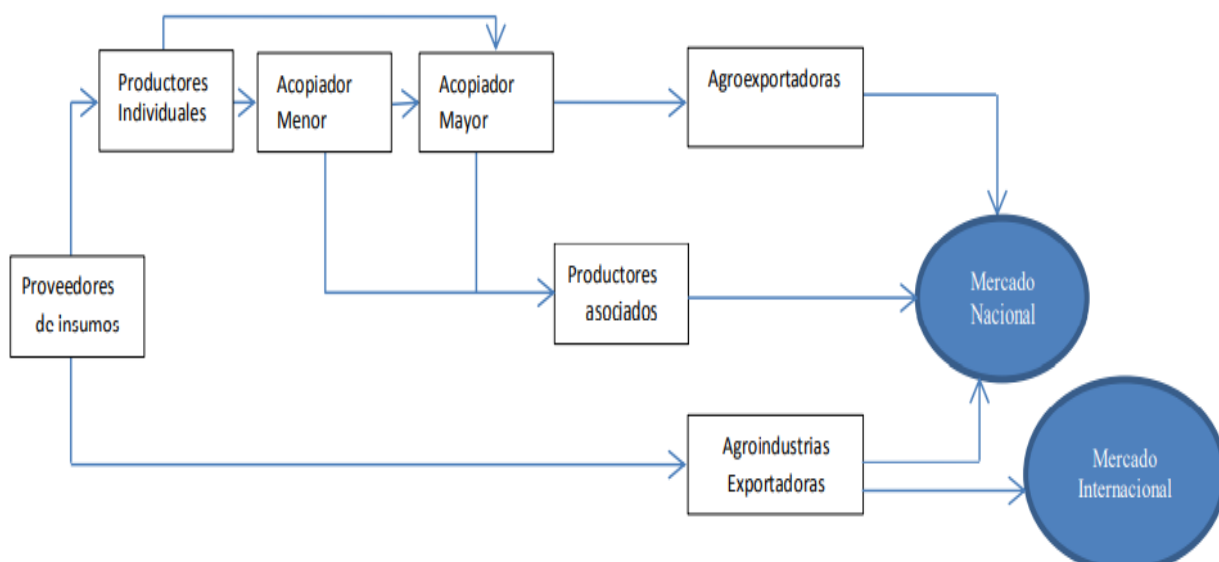
El reparto de los productos de cacao depende, en su mayoría de la infraestructura, de la cadena de distribuidores y de los reglamentos de importación en el mercado destino. Los productos alimenticios importados generalmente suelen seguir cinco diferentes tipos de cadenas de comercialización:

- Importadores→Distributores→Mayoristas→Tiendas Minoristas y consumidor
- Importadores distributores →Tiendas Minoristas y consumidores
- Importadores/Mayoristas→ Re-exportadores →Distribuidores

- Supermercados e Hipermercados importadores directos de sus propios productos
- Importadores/distribuidores que tienen también su cadena de supermercados y distribuyen →Otras tiendas minoristas y consumidores (Cruz, 2016)

La dinámica del Sector de la cadena productiva del grano de cacao hasta su procesamiento en nibs y cascarillas de cacao está constituida por distintos actores, a partir de los proveedores de insumos, productores, hasta los importadores en todo el mundo. (ver Ilustración 4) (Santa Cruz 2016).

Ilustración 4 Cadena de Valor del grano de cacao



Fuente: Herrera y Ospina (2016)

Principalmente se opta por el esquema comercial de circuitos cortos (criterio de distancia entre el productor y el consumidor final), encadenamientos de productos diferenciados (criterio de diferenciación de los productos) y por el tipo de consenso y nivel de formalidad. De esta forma, en la cadena del cacao-chocolate tienen la posibilidad de diferenciar 2 gigantes circuitos de todo el mundo: el primero es, como materia prima y donde los componentes que más inciden son el volumen y el costo, por lo cual la productividad y los rendimientos

son primordiales, y el que usa como materia prima cacaos finos, y que muestra a nichos de mercado que valoran atributos que deben ver con la calidad.

En la situación de Circuitos cortos, se debería tener una oferta de productos y servicios que cuentan con atributos asociados al territorio, más grande capacidad para aceptar peligros y limitar más tiempo y capital que lo cual exigiría un esquema de venta usual, de esta forma además se debería diversificar productos, así como canales y puntos de vista de comercialización, diversificar ingresos: producir una gama extensa de productos para el consumidor final, prestar servicios de agroturismo, etcétera., Producir una marca propia, Utilizar tácticas que permiten afirmar el abasto de materias primas de buena calidad. Y Utilizar tácticas de promoción, que integran, entre otros, presencia en medios sociales y colaboración en ferias nacionales e mundiales. Rodríguez y Riveros (2017).

1.5.1.7 La Exportación

El comercio internacional ha ampliado las posibilidades de exportación a los diferentes países del mundo, entre ellos al Perú como país privilegiado que cuenta con múltiples recursos, dándole la posibilidad y oportunidad de participar en la dinámica de exportación.

Para Promperú (2020), “Estados Unidos es el principal mercado de destino de las exportaciones agrarias no tradicionales. Entre enero y abril del presente año se registraron envíos por US\$ 613 millones, un incremento de 10,3% en relación al mismo periodo de 2019”.

A. Definición

La exportación es definida como una actividad vital dentro de los negocios internacionales y consiste en comercializar los productos o servicios fuera de los límites territoriales del país al que pertenece el oferente; junto

con las importaciones integra el concepto de comercio internacional; este negocio representa oportunidades y riesgos, y un conjunto de actividades para desenvolverse en el contexto global. (Lerma Kirchner & Márquez Castro, 2010)

El planeamiento de exportación es definido por Bullon (2010) como: “Aquel que lleva la idea de negocio hacia el ámbito internacional, por ser este plan hacia el mercado exterior, busca el producto de la empresa seleccionado para exportar a un país seleccionado como mercado objetivo”

Fundamentalmente, un plan de exportación produce beneficios relacionados con la capacidad de realizar una gestión más eficiente, liberando recursos humanos y materiales, genera fuerzas de cambio que evitan que, por el contrario, las instituciones se dejen llevar por los cambios.

El análisis de la exportación utiliza herramientas como el análisis FODA: Lo componen el análisis de la situación interna en el que se definen sus principales Fortalezas y las Debilidades; y el análisis externo en el que “se descubren las oportunidades que son potencialmente favorables; pero también se descubren las amenazas o circunstancias desfavorables para el logro de los objetivos” (Zapata, 2015).

B. El análisis de Producto en el Mercado Objetivo

Considera el análisis del producto o identificación del producto a exportar con la respectiva partida arancelaria tanto la utilizada en el mercado nacional como en el mercado de destino, verificando si existe corriente comercial para su producto y si algún convenio internacional. También se mide el mercado objetivo para lograr una decisión estratégica tomando en

cuenta algunos criterios como son: geográficos, económicos, de estructura de mercado, sociopolíticos, etc. (Abascal, 2018)

C. Transporte de origen a destino y seguro

Se refiere al proceso de llevar la mercadería desde el almacén o bodega del exportador hasta el lugar de embarque; el transporte se debe realizar por las vías más óptimas que permitan la llegada del producto al lugar destino de la exportación. En la exportación se realizan como operaciones adicionales:

El conocimiento de los estándares internacionales es de vital importancia para la manipulación y el empaque y de la mercancía. Entre estas se encuentran:

- Norma ISO 3394: para las dimensiones de las cajas, plataformas y pallets.
- Normas ISO 780 y 7000: instrucciones sobre manejo y advertencia de la carga. Son los símbolos pictóricos que se deben ubicar en los empaques y que indican fragilidad, toxicidad, etc. Todos los contenedores deben ser etiquetados y marcados en el idioma del país de destino.

D. Estiba de la carga, operaciones de salida y en destino

La estiba es un grupo de operaciones la cual se basa en la manipulación, colocación de la mercancía de forma correcta con el fin de reducir los males que logren ocasionarse en el lapso del viaje. Por tal razón es adecuado localizar las cajas sobre los pallets de forma transversal para afirmar más grande seguridad dentro del contenedor. Los pallets son llevados y cargados hasta los contenedores (recipiente de carga) para el transporte aéreo, marítimo o fluvial, transporte terrestre y transporte multimodal (Munguia, 2016)

E. Términos internacionales de comercio

Conocido como los Incoterms ya que proviene de los términos en inglés *international commercial terms*; Business (2019) los define como el conjunto de reglas internacionales, regidos por la Cámara de Comercio Internacional, que determinan el alcance de las cláusulas comerciales incluidas en el contrato de compraventa internacional, de esta manera influyen en el costo del contrato.

Entonces se utilizan en los contratos de compraventa internacional; o sea regulan las responsabilidades del vendedor y comprador; si bien su uso contractual no es obligatorio, la mayoría de transacciones internacionales se rigen por estas normas.

El objetivo principal de los Incoterms es establecer los criterios acerca de la distribución de los costes, así como de la transmisión de los riesgos y responsabilidad entre el importador y exportador en el contrato de una transacción comercial internacional.

A partir de 1936 la Cámara de Comercio Internacional es la encargada de mantener actualizadas los Incoterms, según los cambios y exigencias del contexto en que se va desarrollando la exportación e importación; o sea el comercio internacional. Cabe señalar que el uso de cualquiera de estos tiene validez por lo tanto se deben especificar en el contrato tanto el tipo de Incoterm usada como el año y la versión.

En la tabla siguiente se presenta los aspectos de la compraventa internacional que regulan los Incoterms:

Tabla 4 Aspectos y descripción que son regulados en los Incoterms

Aspectos	Descripción
Entrega de mercancías	Obligación primordial del vendedor.

Transmisión de los riesgos	Se transmiten los riesgos más no la propiedad; estos son transmitidos en el lugar (muelle, fábrica, buque) y en el momento temporal que el comprador e importador hayan especificado en el contrato.
Distribución de gastos	Por lo general es el vendedor el que corre con los gastos para poner la mercancía a disposición del vendedor. Adicionalmente se puede contratar un seguro para las mercancías hasta que lleguen a su destino.
Trámites aduaneros	El vendedor generalmente es el responsable de la exportación; pero en el Incoterm EXW (Ex Works), es el comprador quien es responsable de dichos trámites, para lo cual se contrata un agente de aduanas.

Fuente: Elaboración propia, a partir de López, D. (2018)

Shipping y Solutions (2020), según la responsabilidad del vendedor presentan los tipos de Incoterms siguientes:

- **Término E:** El vendedor sólo tiene que poner la mercancía en sus instalaciones a disposición del comprador. Como veremos después, esto tiene sus pros y sus contras. Sólo hay un INCOTERM dentro de esta categoría: EXW acrónimo del término inglés Ex -Works, en este punto los gastos son por cuenta del comprador.
- **Términos F:** Los términos F se caracterizan porque el vendedor debe entregar la mercancía en el país de origen, al transportista principal que es pagado por el comprador. Son los siguientes:

FCA acrónimo de Free Carrier, que significa franco transportista, lugar convenido: el vendedor se compromete a entregar la mercancía en un punto acordado dentro del país de origen (este lugar convenido para entregar la mercancía suele estar relacionado con los espacios del transportista). Se hace cargo de los costes hasta que la mercancía está situada en ese punto convenido; entre otros, la aduana en el país de origen.

FAS acrónimo de Free Alongside Ship, que significa Franco al costado del buque: el vendedor es responsable de la mercancía hasta el muelle del puerto de carga convenido, al lado del barco.

FOB acrónimo de Free On Board, que significa Franco a Bordo, puerto de embarque acordado: Al vendedor se le encarga que entregue la mercancía a un medio de transporte elegido por el comprador, el coste es asumido por el comprador. Esto se denomina una entrega indirecta sin pago del transporte principal

- **Términos C:** El vendedor contrata y asume los costes del transporte principal pero no el riesgo por pérdida o daño, que será por cuenta del comprador desde el momento en que se realiza la entrega al primer transportista en el país de origen. Son los siguientes:

CFR, acrónimo de Cost and Freight, que significa “Coste y flete”: En este caso el vendedor se hace cargo del transporte, pero sin asumir el riesgo de pérdida o daño de la mercancía o de costes adicionales por los hechos acaecidos después de la carga y despacho; por lo cual se lo conoce como una entrega indirecta con pago del transporte principal; o sea no se hace cargo del seguro; así, el comprador estaría desprotegido ante los posibles riesgos.

CIF, acrónimo de Cost, Insurance and Freight, que significa Coste, seguro y flete: El vendedor se hace cargo del transporte y el seguro hasta que la mercancía llegue al puerto de destino. Generalmente se aplica en el caso que el producto sea adquirido por distribuidores mayoristas.

CPT, acrónimo de Carriage Paid To, que significa “transporte pagado hasta”. El vendedor se hace cargo de todos los costes, incluido el transporte

principal, hasta que la mercancía llegue al punto convenido en el país de destino.

CIP, acrónimo de Carriage and Insurance Paid To, que significa “transporte y seguro pagado hasta”

- **Términos D:** Son el tipo en el que el vendedor asume más responsabilidad, soportando los gastos y riesgos para llevar la mercancía al punto de destino convenido. Son los únicos términos en los que la entrega del vendedor al comprador se realiza en el país de destino. Los enumeramos a continuación:

DAP, acrónimo de Delivered At Place, que significa “entregado en lugar”: Se utiliza para todos los tipos de transporte. El vendedor se hace cargo de todos los costes, incluidos el transporte principal y el seguro (que no es obligatorio) pero no de los costes asociados a la importación, hasta que la mercancía se ponga a disposición del comprador en un vehículo listo para ser descargado. También asume los riesgos hasta ese momento.

DPU, acrónimo de Delivered at Place Unloaded, que significa “entregado en el lugar descargado”: Se trata de un INCOTERM diseñado para empresas que quieren controlar la cadena logística de origen a destino por las particularidades de su negocio o mercancía, o donde tienen que realizar la puesta en funcionamiento de la mercancía vendida en las instalaciones del comprador.

DDP, acrónimo de Delivered Duty Paid, que significa entrega con derechos pagados (lugar de destino convenido): supone el mayor riesgo y responsabilidad para el vendedor, ya que no sólo le obliga a asumir el coste

de transporte y riesgo desde origen hasta el almacén del comprador en destino, sino que debe gestionar y abonar los trámites aduaneros e impuestos correspondientes en el país de destino. A lo único que no le obliga es a descargar la mercancía en el almacén de destino.

1.5.1.8 Exportación e importación mundial de cacao:

A. Características generales

Se crea demanda y oferta en el mercado universal por un producto como el cacao; las cuales influyen en nuestra región; por lo tanto, el Perú se ve beneficiado al tener un producto de buena calidad. Al exportar, las empresas poseen ingreso a mercados más amplios. (Indeed, 2019, citado en Mattos y Vasquez, 2019).

USA, segundo territorio importador más relevante de todo el mundo, éste muestra un comportamiento estable con volúmenes que fluctúan cerca de las 450 mil toneladas.

La conducta de las exportaciones internacionales de cacao se muestra más fluctuante que la producción mundial al tener una más grande incidencia las existencias de todo el mundo y la evolución económica del ámbito mundial y la demanda.

Las exportaciones previas al 2004 representaron más del 70% de la producción mundial; en los próximos años declinó a una tasa fluctuante de entre 60% y 65%, lo que sugiere que parte de la producción ya no es exportada sino dirigida al mercado interno para darle un mayor valor añadido.

En el año 2014 se abarca un volumen de 3,3 millones de toneladas, encabezado por Holanda y Bélgica. En el 2015 declinan las exportaciones de todo el mundo debido a un menor volumen de exportación de los más

importantes proveedores (Costa de Marfil y Ghana), esto debido a por problemas climáticos, sin embargo, los precios logran una recuperación desde el último trimestre de 2013 hasta el 2015. (FAOSTAT hasta el año 2013, tomado de COMTRADE para el año 2014 y 2015, como lo cito Palma, 2018).

Es el caso del nuestro país, para el año 2015 (17 mil toneladas), sus colocaciones se vieron incrementadas en 121% respecto al año anterior, superando a países competidores como República Dominicana y Ecuador. Lo destacable de las exportaciones del país es que la mayor parte son del tipo de cacao fino o de aroma, además de caracterizarse por ser mayormente orgánico (Trade Map, 2016)

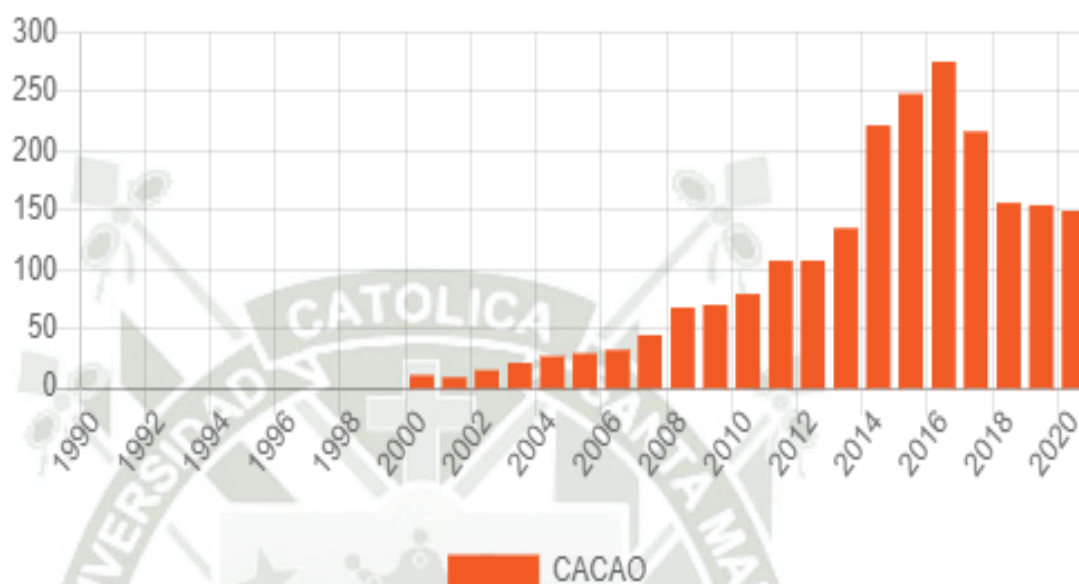
Según Santa Cruz (2016) Durante el año 2015 el 70% de la exportación de cacao peruano fue en presentación de grano crudo, abandonando la oportunidad de industrializar y comercializar productos semielaborados y/o productos finales procesados del cacao, es por esto que tanto el productor y la industria procesadora de cacao deben considerar dar valor agregado a la semilla de cacao.

Las exportaciones agregadas de cacao y sus derivados alcanzaron su máximo nivel en el año 2016 al registrar un valor de US\$293,7 millones, en el 2017 se observa una caída del valor exportado en 20% con un valor de US\$235,3 millones.

Para el año 2018, las exportaciones totales de cacao y derivados incrementaron en 9,3% respecto al año 2017, impulsado primordialmente por los envíos de manteca y chocolate de cacao (28,3% y 20,1% respectivamente); las exportaciones de cacao en grano se mantuvieron casi fijas (3% incremento

en valor y 2% en volumen), como se citó en: Instituto Nacional de Investigación Agraria, INIA, 2019)

Ilustración 5 Principales exportaciones de cacao 1990-2020 (Millones US\$ FOB)



Fuente: Agencia Agraria de Noticias, 2020

En relación a la importación de Cacao, Minagri (2016), muestra que el territorio principal importador es el bloque de la Unión Europea, en el cual 28 países miembros muestran un creciente volumen de importación hasta el año 2011. La Unión Europea participa con el 56% en promedio del total importado durante los últimos quince años y los Estados Unidos con el 15% en promedio. Para el año 2015 la Unión Europea ha presentado una caída en su participación de un 53%, mientras que el territorio estadounidense ha aumentado su participación un 18%.

Estos dos bloques en conjunto representan el 71% en promedio del total importado, mientras que los demás países importadores se llevan el 29% de las importaciones mundiales.

B. Calidad y exportación

La calidad es uno de los puntos más relevantes que perjudica la venta mundial de los productos agrícolas, siendo un elemento fundamental para producir competitividad en una economía globalizada.

Las especificaciones de calidad en el cacao integran pureza, consistencia, salubridad y sabor. Dichos son los criterios clave que están afectando la evaluación de un fabricante sobre el “valor” de una parcela especial de granos y el costo que se encuentre dispuesto a costear por la misma.

La labor primordial de los productores es asegurar una producción de buena calidad mediante un óptimo control del cacaotal (incluyendo control de plagas y enfermedades), así como de buenas prácticas de funcionamiento en cosecha y post cosecha.

En el entorno del cacao, la “calidad” se usa en el sentido más extenso, para integrar no solo los puntos relevantes de sabor y pureza, sino además las propiedades físicas que poseen una consecuencia directa sobre el rendimiento de manufactura, en especial en la producción de almendra de cacao descortezada.

1.5.2 Marco Conceptual:

a. Nibs de Cacao: También conocidos como “virutas de cacao”, “chispas de cacao”; son el corazón natural del chocolate y son considerados como snacks saludables ya que no contienen ningún añadido químico. Para obtenerlos, los granos de cacao pasan por un proceso de tostado, secado, descascarillado y finalmente machacado.

b. Exportación: Es el régimen aduanero que permite la salida de mercancías nacionales o nacionalizadas para su uso o consumo definitivo en el exterior. Las mismas están sujetas a las tarifas definidas por la empresa que brinde el servicio de transporte

internacional, agenciamiento, traslados internos, etc. (Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria, s.f.)

c. Mercado Objetivo: Son todos aquellos potenciales clientes que una empresa escoge tomando en cuenta parámetros como: edad, sexo, ubicación geográfica, nivel adquisitivo, entre otros; para dirigir sus esfuerzos comerciales y lograr la venta de sus productos o servicios.

d. Incoterms: Un Incoterm es un término usado en el comercio exterior el cual define los costos, riesgos y responsabilidades, los cuales se encuentran dentro del contrato de compraventa entre importador y exportador.

e. Acuerdo comercial: Es la creación de sinergias entre dos o más partes con la finalidad de lograr un incremento y/o mejora de sus actividades económicas y de intercambio comercial.

f. Demanda insatisfecha: O también llamada demanda potencial; es aquella parte del mercado cuyas necesidades no se han logrado cubrir en términos de bienes y servicios.

g. Oferta exportable: La oferta exportable de una empresa es más que asegurar los volúmenes solicitados por un determinado cliente o contar con productos que satisfacen los requerimientos de los mercados de destino. La oferta exportable también tiene que ver con la capacidad económica, financiera y de gestión de la empresa. (Ministerio de Agricultura y Riego, s.f.)

h. Barreras comerciales: Son consideradas medidas proteccionistas impuestas a un país con la finalidad de reducir o eliminar el intercambio comercial de bienes y/o servicios entre naciones.

i. Proceso de exportación: Es el procedimiento que lleva a cabo una empresa para el envío de su mercancía a un determinado país o mercado objetivo, teniendo en cuenta aspectos logísticos y legales.

1.6 Hipótesis:

Existen oportunidades comerciales para la exportación de Nibs de cacao al mercado de Filadelfia, Estados Unidos.

-Hipótesis nula: No existen oportunidades comerciales para la exportación de Nibs de cacao al mercado de Filadelfia, Estados Unidos.



CAPÍTULO II

ASPECTOS METODOLÓGICOS

2.1 Técnicas:

La presente investigación se realizó mediante la recolección de información secundaria, a través de la Observación documental. La misma fue procesada para obtener información que sea relevante para la presente investigación.

Para recabar información acerca de los Nibs de Cacao tales como: sus propiedades, proceso de obtención y determinar la oferta exportable en la región San Martín, se recolectó información de páginas tales como el Sistema Integrado De Información de Comercio Exterior (SIICEX), del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MINAGRI), Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), Sierra y Selva Exportadora (SSE), la La Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (SUNAT) y distintas fichas técnicas del producto.

Para entender el mercado objetivo de Filadelfia - Estados Unidos en cuanto a preferencias, canales de acceso, barreras comerciales, y demanda insatisfecha se recolectó información de páginas tales como Sistema Integrado de Información de Comercio Exterior (SIICEX), United States International Trade Comission (USITC), Projection Mapping Central (MapMap), Central Intelligence Agency (CIA), International Trade Centre (ITC).

Finalmente, después de obtener toda la información respecto a la región San Martín y al mercado de Filadelfia con respecto a los Nibs de cacao, se procedió a detallar los elementos necesarios como Incoterms, canales de comercialización y distribución, para poder llevar a cabo el proceso de exportación del producto.

2.2 Instrumentos:

Los instrumentos seleccionados para recopilar la información fueron de tipo documental, a través de la ficha de observación:

a. Material Bibliográfico: Se utilizó como material bibliográfico distintas tesis, monografías y artículos relacionados a los Nibs de cacao, su proceso de producción, así como el de exportación.

b. Internet: Su uso fue el medio para obtener información acerca del mercado objetivo como también para obtener los precios internacionales y las variables económicas que afecten a la exportación.

c. Tablas: Se usaron para presentar la data de forma concisa y efectiva de la producción de cacao en la Región de San Martín

d. Gráficos: Representaciones gráficas de los datos cuantitativos obtenidos en la investigación mediante recursos visuales.

2.3 Campo de Verificación:

2.3.1 Ámbito: Mercado de Producción de Nibs de Cacao de la región San Martín

2.3.2 Temporalidad: La investigación tomó como referencia data recolectada desde el año 2016 hasta diciembre del 2020.

2.3.3 Unidades de estudios:

a. Universo: No aplica por tener un diseño de investigación documental en el que se usó información de fuentes secundarias.

2.4 Estrategia de recolección de datos:

El método de recolección de datos se realizó a través de la recopilación documental, la cual implica la selección y revisión de documentos, archivos documentales y datos estadísticos los cuales contribuirán al desarrollo de la investigación.

2.5 Recursos Necesarios

2.5.1 Humanos:

- Malú Alessandra Rivera Rodríguez (Bachiller en Ingeniería Comercial – Especialidad de Negocios Internacionales)
- Mirella Dayana Palomino Fernández (Bachiller en Ingeniería Comercial – Especialidad de Negocios Internacionales)

2.5.2 Materiales: Los materiales para llevar a cabo el presente trabajo de investigación fueron los siguientes:

- Computadoras
- Revistas
- Libros
- Internet
- Impresora
- Útiles de escritorio

2.5.3 Financieros:

Los recursos financieros necesarios para la realización de la presente fueron cubiertos íntegramente por las responsables de la investigación.

CAPÍTULO III

RESULTADOS

3.1 ANÁLISIS COMERCIAL DE NIBS DE CACAO DE LA REGIÓN SAN MARTIN

3.1.1. Descripción Del Producto

Debido a que los nibs son productos derivados del cacao, de allí que algunos datos que se consideran en este capítulo están relacionados a este último

3.1.1.1 Clasificación arancelaria

La partida o clasificación arancelaria consiste en asignar un código numérico de identificación de mercancías a nivel de diez dígitos (conocido como subpartida nacional) a todo producto que vaya a ser importado o exportado; este número se designa a cada producto en base a sus características. Por otro lado, también es útil para porque permite conocer cuáles serán los aranceles de importación, y los diferentes requisitos o medidas de política comerciales que afectan al producto y su comercialización.

Los nibs de cacao no poseen una partida arancelaria única que los identifique, sino que están considerados dentro del grupo 180100 “cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado”.

Se presenta información extraída del Sistema Integrado de Información de Comercio Exterior (SIICEX), en donde se caracteriza al cacao ofreciendo información de la identificación del producto.

Tabla 5 Datos generales de la partida arancelaria del cacao

Partida arancelaria para el cacao	1801002000
Sector Pro-Exportación	Agrícola
Subsector Pro-Exportación (sección IV)	Productos de las industrias alimentarias; bebidas, líquidos alcohólicos y vinagre; tabaco y sucedáneos del tabaco elaborados.
Posición arancelaria (Capítulo 18)	Cacao y sus preparaciones
Partida del sistema armonizado	1801- Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado
Sub Partida Sistema Armonizado	180100- Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado
Arancel	
Gravamen General	0%
Gravamen Preferencial	0%

Fuente: Elaboración propia, información extraída de Sistema Integrado de Información de Comercio Exterior (SIICEX), s.f.) (Holandy Margot Montalvo Huertas, 2016)

Se desprende que el cacao, insumo de los nibs, se encuentra en el sector de exportación agrícola, considera sus derivaciones de este grano, con un gravamen general y preferencial 0% lo que favorece su transacción comercial en las exportaciones.

3.1.1.2 Características de los nibs de cacao:

La ficha técnica es aquella en la que se describen las características de un producto, en este caso se presentan las particularidades fisicoquímicas, composición nutricional y microbiología.

A continuación, se presenta la ficha técnica de los nibs de cacao:

Tabla 6 Ficha Técnica del Nib de Cacao

CARACTERÍSTICAS FISIOQUÍMICAS	
Apariencia	Nibs
Color	Marrón oscuro
Olor	Característico (sin olor a rancidez)
Sabor	Característico
Humedad	No mayor de 5%
COMPOSICION NUTRICIONAL POR CADA 100 Gr.	
Proteínas	15.5 g.
Hidratos de carbono	31.5 g.
Lípidos	46.5 g
Fibra	11.2 g
Valor energético	602 K.cal
MICROBIOLOGIA	
Aerobios mesófilos	$< 10 \times 10^5$ ufc/g
Coliformes Totales (NMP/g)	Ausentes
E. Coli (NMP/g)	Ausentes
Salmonella	Ausencia / 25g
Levaduras	$< 10 \times 10^3$ ufc/g
Moho	$< 10 \times 10^3$ ufc/g

Fuente: Elaboración propia, información extraída de (Consulting y Desarrollo Biotecnológico (CODEBIO))

Entonces por su composición nutricional el cacao es un alimento con muchos beneficios para la salud como: propiedades antioxidantes, es rico en magnesio, alto contenido de vitamina C, fuente de fibras y es un regulador natural del humor por el contenido de Anandamida.

En cuanto a los Nibs de cacao o grano triturado estos son 100% la materia prima para la producción de manteca, licor, pasta y polvo. Los nibs también son usados como confitería e incluso como ingrediente para postres, platos e infusiones.

Según (*Consulting y Desarrollo Biotecnológico (CODEBIO)*) el nib de cacao presenta las siguientes características generales:

- a. Usos:** Su principal uso está en la repostería (galletas especialmente), panificación, helados, bebidas de chocolate y como cubierta para distintos alimentos
- b. Conservación:** Consérvese en un lugar seco y ventilado, a una temperatura de 18-20°C, de humedad Relativa de 40-65% y flujo de Aire de 15m/s
- c. Presentaciones:** Puede presentarse en bolsas de polipropileno con 0.5 Kg a 10Kg, en bolsas 3 play multiwall con 10Kg. y en bolsas 3 play multiwall con 20Lb
- d. Tiempo de vida:** 18 Meses

3.1.1.3 Reconocimientos del cacao peruano

El cacao se ha convertido en uno de los ingredientes peruanos de mayor calidad mundial. El Perú ha sido calificado por la Organización Internacional del Cacao (ICCO) como un país en donde se produce y se exporta un cacao fino y de aroma, logrando el 36% de la producción mundial de este tipo. El cacao peruano ha ganado en los últimos años, premios internacionales siendo reconocido como uno de los mejores del mundo, por tal motivo algunas de las fábricas más exclusivas de chocolate de Suiza, Bélgica y Francia, elaboran sus productos con este cacao. (Programa Nacional Innovación e Industria, 2019)

3.1.2 Principales características sobre la producción del cacao en la Región de San Martín

3.1.2.1 Aspectos generales de la producción de cacao en la región de San Martín

Las plantaciones antiguas fueron de variedades criollas o tradicionales, sin embargo, en el año 1990 nuevamente el Programa de las Naciones Unidas, con el fin de recuperar y rehabilitar las plantaciones antiguas y las plantaciones híbridas

abandonadas, promueve la técnica de la injertación con la introducción y uso del clon CCN-51, en forma masiva y rápida. (MIDAGRI).

Una de las razones por las que se promueve este injerto es debido a la existencia de un patógeno originario de la cuenca del Amazonas conocido como “Escoba de bruja”, este hongo provoca pérdidas considerables en las plantaciones de cacao e incluso puede causar la muerte de la planta debido a los ciclos sucesivos del patógeno. Con el pasar de los años, este ha causado daños severos a la industria del cacao en muchos países productores de América del Sur y el Caribe, es por esta razón que el científico botánico Homero Castro desarrolló el CCN – 51 (Colección Castro Naranjal 51) durante la década de 1960. Este árbol demostró ser altamente productivo y resistente a los distintos tipos de patógenos y por ende se utilizó para reemplazar variedades más susceptibles (Perfect Daily Grind Español, 2021).

Entre las principales variedades de Cacao que se cultivan en San Martín, especialmente en el Huallaga Central, la mayor parte (70%) son plantaciones clonales jóvenes que utilizaron injertos del clon CCN-51 como variedad mejorada y para mejorar su productividad; mientras que el 30%, aún se mantienen como plantaciones de semillas híbridas. (MIDAGRI).

3.1.2.2. Proceso de obtención de nibs en la región:

- A. Requerimientos climáticos:** García (2008, como se citó en (Velasquez Flores, 2016) en la región San Martín el clima es predominantemente húmedo, cálido y variable según la altitud. La heterogeneidad de climas y la irregularidad de su orografía ofrece una constante variación con la altitud, la precipitación pluvial y la época del año. Un ejemplo dentro de la misma, es la provincia de Tocache, con una temperatura promedio de 25°C y una precipitación promedio de 2,400mm. Gracias a esto podemos afirmar que San

Martin tiene las condiciones agroclimáticas óptimas para la producción del cacao, como son la precipitación, temperatura, condiciones de suelo, altitud, luminosidad, entre otros.

- B. Estacionalidad:** En nuestro país la temporada de mayor cosecha es entre los meses de abril y agosto, una cosecha menor dispuesta en enero, febrero, octubre, noviembre y diciembre y finalmente un periodo de poca cosecha entre marzo y septiembre.

Tabla 7 Características de las chacras de cacao de San Martín

Características principales
23 clones de cacao sembrado
2,000,000 de árboles nativos reforestados
Maderables y leguminosos, bajo sistemas agroforestales
250 - 1200 msm: Rango de altura de Lamas, Sisa y Pongo
900 – 2200 mm: Precipitación anual
Temporada de cosecha: Todo el año

Fuente: Elaboración propia, información extraída de (Asociación Peruana de Productores de Cacao, 2020)

En la tabla número 7, podemos observar las características principales de las chacras de cacao de la región San Martín, las mismas cuentan con más de 2 millones de árboles nativos reforestados los cuales son maderables y leguminosos, así mismo tiene un rango de altura entre 250 y 1200 msn y con una precipitación anual entre 900 a 2,200 mm.

- C. Cosecha:** Sus flores y frutos crecen de forma inusual, directamente del tronco del árbol, esta es una baya denominada mazorca, la cual tiene forma de

calabacín alargado, pesa 450 gramos aproximadamente una vez madura, sus medidas son de 7 a 12 cm de ancho y 15 a 30 cm de largo.

Un árbol cacaotero comienza a rendir cuando tiene 4 o 5 años. Cuando este madura, en un año puede tener 6.000 flores, sin embargo, sólo 20 mazorcas. A pesar de que se realizan dos cosechas y sus frutos maduran durante todo el año, cinco a seis meses son necesarios de entre fertilización y recolección de las mismas.

El proceso es el siguiente: una vez maduras las mazorcas, los llamados tumbadores, encargados de su recolección, cortan el pedúnculo de la mazorca con un cuchillo especial tipo hoz fijado sobre una pértiga, estos deben tener cuidado de no dañar las flores, así como los brotes cercanos. Una vez recolectados se debe cortar el fruto con un machete en sentido transversal, seguidamente las vainas sin estropear las semillas dentro, las mismas deben sacarse con un utensilio en forma de cuchara junto con la pulpa o mucilago a su alrededor y así disponerse sobre una base de hojas de plátano. Estas hojas se pliegan y se le añaden otras más grandes para así lograr envolver lo recolectado. Una vez terminado este proceso se inicia la fermentación, la cual dura entre tres y siete días según el sabor que los agricultores requieran. (Velasquez Flores, 2016)

D. Recolección: Para este proceso se debe cumplir las siguientes normas: el cacao debe estar maduro, libre de impurezas, contener almendras sanas y deben ser cosechas del día, así la recolección se realiza empleando gavetas plásticas limpias o utilizar envases impermeables que garanticen la humedad y un buen manejo del producto.

E. Fermentación: El proceso de fermentado es realizado en cajones de madera, en los cuales el cacao se fermenta en un lapso de 96 a 120 horas, con volteo a las 24 y 48 horas. El protocolo de fermentación dentro de la región de San Martín se observa en la siguiente imagen. (Cueva, 2012, como se citó en: Velasquez Flores, 2016)

Tabla 8 Protocolo de Fermentación del grano de cacao en San Martín

Aspectos generales
Cajones fermentadores hechos de madera
Horas de volteo: 48 + 48 + 24 + 24 + 24
Temperatura Máxima: 55°C
Tiempo Total: 160 horas --> 7 días
Por norma técnica peruana la fermentación debe ser de 80 – 90%

Fuente: Elaboración propia, información extraída de (Asociación Peruana de Productores de Cacao, 2020)

F. Secado: Existen tres formas de secado:

1ª De forma natural: El secado del producto es utilizando rayos solares y puesto en tendales de madera o cemento.

2ª De forma artificial: En este proceso se utilizan ventiladores que generaran aire caliente, siendo un sistema a gas.

3ª Mixto: Se maneja el sistema natural y artificial juntos, utilizando el último cuando se carece del sol y dándole así el terminado final al grano. (Velasquez Flores, 2016)

Tabla 9 Protocolo de Secado del grano de cacao en San Martín

CARACTERISTICAS

2 días de pre-secado. Liberar acidez bajo sombra
2 remociones al día. Secado lento bajo sombra
7 – 12 días: Según condiciones climáticas
7.0% promedio de humedad
Maquinarias para la selección de granos
Tipos de sacos: Polipropileno y yute

Fuente: Elaboración propia, información extraída de Asociación Peruana de Productores de Cacao, 2020

El objetivo principal de la etapa de secado es eliminar el exceso de humedad que tienen las almendras, de esta manera se completará el sabor a chocolate de las mismas, asegurando su posterior almacenaje y comercialización.

G. Limpieza y selección de granos: El proceso consiste en retirar las impurezas como residuos de piedras, residuos de cáscara, grano vano u otros objetos extraños encontrados dentro de la mazorca o la pula de cacao. El tamaño mínimo permitido por grano es de 1 gramo, esto de acuerdo con los parámetros de calidad del grano del cacao exigidos por la Unión Europea, los cuales son tomados como referencia en el comercio internacional del cacao.

Por este motivo es importante realizar una adecuada selección y limpieza del grano de cacao utilizando los instrumentos necesarios, como zarandas de mallas con medidas de orificio de 1cm, la cual permitirá deshacerse de los granos más pequeños y retener los de mayor calidad y tamaño. (Aldave Palacios, 2016)

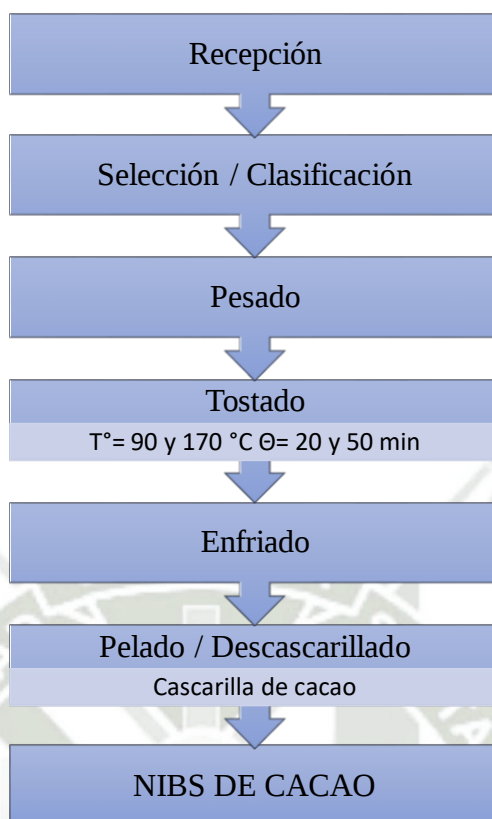
H. Tostado: Para este proceso el grano de cacao debe tostarse a temperaturas generalmente medias y bajas, dependiendo del tipo de grano. Para el tostado del mismo existen dos alternativas:

a. El tostado convencional: Consiste en el tostado de las semillas aun con cáscaras dentro de hornos industriales a temperaturas entre 90 y 170 °C durante 20 a 50 minutos

b. El pre-tostado: Este proceso radica realizar operaciones térmicas para precalentar a las semillas a temperaturas por debajo de 100 °C, de esta forma se aflojará las cascarillas y posteriormente desprender la cáscara de la semilla y posteriormente las mismas se tratarán o someterla de manera directa a otros procesos. Según (Aldave Palacios, 2016) en la industria, el método más empleado es el tostado convencional.

I. Descascarillado: En este punto, mediante máquinas de acero inoxidable se retira la “cascarilla” que recubre al grano de cacao, la misma no es deseada en la fabricación de chocolate y otros derivados que continuarán el proceso de fabricación. Una vez retirada la semilla es triturada hasta obtener trocitos pequeños, el resultado final es el nib de cacao. (Aldave Palacios, 2016). En la figura siguiente se presenta un flujograma que representa todo el proceso que se realiza para la obtención de los nibs de cacao

Ilustración 6 Flujograma para la obtención de Nibs de Cacao



Fuente: Elaboración propia, información extraída de (Aldave Palacios, 2016)

Cabe mencionar que, en la obtención de los derivados del cacao distintos a los nibs, como pasta, manteca, licor, etc., se necesitan diferentes tipos de maquinaria, tales como máquinas molidoras para la pasta o licor, prensadoras para lograr separar la manteca de cacao, moldes de chocolate, máquinas atemperadoras y máquinas para refrigeración para los productos de chocolatería fina. Todos estos a diferencia de los nibs demandan de una inversión, ya sea en maquinaria, espacio de producción o en mano de obra, ya que este último solo sigue el proceso general de obtención de los granos de cacao. (Cruz-Muñoz, 2016)

3.1.2.3 Volumen de producción de los nibs de cacao en Región San Martín

Las cinco regiones más influyentes en la producción de cacao para el 2020 se dividen de la siguiente manera:

Tabla 10 Porcentaje de la producción nacional por departamento

PORCENTAJE DE LA PRODUCCION NACIONAL	DEPARTAMENTO
43% de la producción nacional	San Martín
17% de la producción nacional	Junín
14% de la producción nacional	Ucayali
9% de la producción nacional	Huánuco
5% del total nacional	Cusco

Fuente: Elaboración propia, información extraída de MIDRAGRI 2020

Estas cinco regiones representan el 87% de la producción total del país. Según la DGDA (Dirección General de Desarrollo Agrícola y Agroecología) el aumento de la producción se debe principalmente a las mejores prácticas culturales, el manejo de la cosecha y postcosecha. Además, señala que en el periodo del 2010 al 2020 se evidencia el crecimiento de la superficie en 9.7% anual.

Tabla 11 Producción de cacao en grano por departamento 2015-2020 (en toneladas)

Departamentos	2015	2016	2017	2018	2019	2020
PERU	84,814	107,922	121,825	134,676	141,775	151,622
San Martín	37,319	45,996	51,440	56,136	54,184	60,076
Junín	15,334	21,400	21,801	24,755	25,560	27,536
Ucayali	4,201	8,622	13,245	16,587	17,031	21,705
Huánuco	5,292	6,941	8,912	10,392	13,403	14,395
Cusco	8,048	10,788	8,707	8,192	9,915	7,424
Ayacucho	4,973	5,544	5,056	5,113	5,998	5,634
Pasco	1,144	1,338	1,835	3,881	4,407	4,033
Amazonas	4,718	4,224	6,352	4,514	5,108	3,367
Cajamarca	1,320	1,001	996	955	1,121	1,390
Piura	768	658	599	1,009	1,438	1,385
Otros dptos	1,696	1,858	2,881	3,141	3,612	4,675

Fuente: Elaboración propia, información extraída de MIDAGRI- DGESEP

Observamos que según el MIDRAGRI (2020), San Martín presenta una evolución en la producción regional de Cacao favorable entre el 2015 y el 2020, con una ligera baja en el 2019 con respecto al 2018, esto debido a la presencia de plagas, alcanzando 60,076 toneladas de producción al 2020; tal como se aprecia en la tabla 11, demostrando además que se constituye como el primer productor de cacao en comparación con otros departamentos del Perú; siendo el departamento de Junín el segundo productor de nibs de cacao más importante del país.

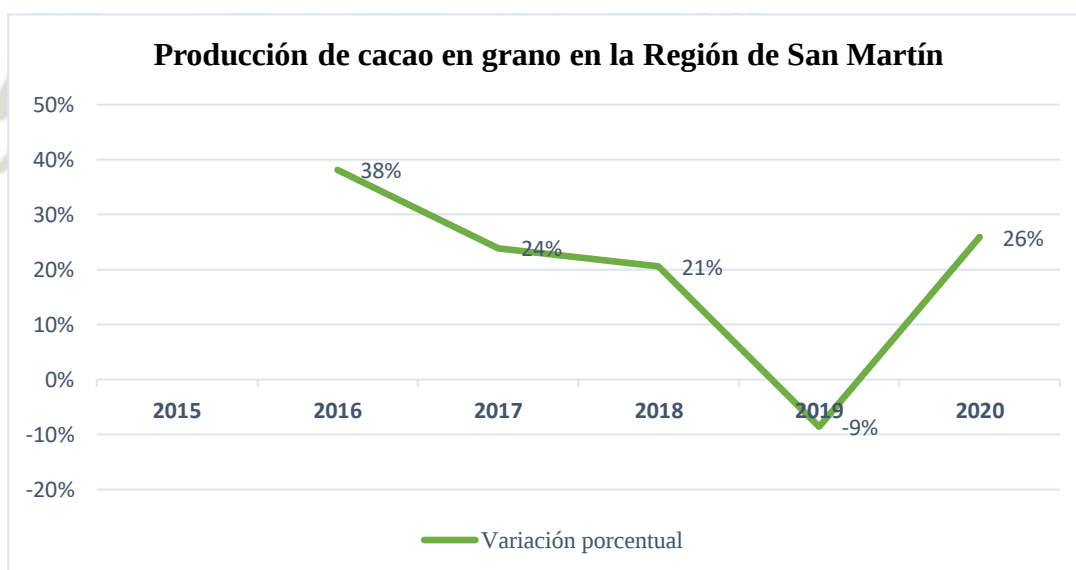
Es importante analizar las afecciones de la pandemia por Covid-19 ya que esta tuvo un fuerte impacto y perturbó todo el proceso productivo y comercial del cacao en el Perú. Debido a que el Estado peruano declaró emergencia nacional, este vino con un conjunto de medidas basadas en el confinamiento, en este contexto, los ronderos impidieron el ingreso de personas ajenas a estas localidades, debido a esto los camiones no pudieron ingresar para acopiar y transportar el cacao a las cooperativas, el resultado de esto fue que las actividades de acopio durante las primeras semanas de estado de emergencia fueran casi nulas.

A esto se sumó la intervención de los intermediarios o compradores informales en campo durante este tiempo, quienes especularon con los precios, pagaron precios muy bajos a los productores, ya que las organizaciones no podían acopiar. A partir de la segunda quincena de abril, las actividades de acopio se fueron regularizando de manera progresiva tomando en cuenta las disposiciones sanitarias establecidas por el gobierno. (MIDAGRI, 2020)

Tabla 12 Producción de cacao en grano en la Región San Martín

Año	Toneladas	Variación	% de variación
2015	37,319		
2016	45,996	8,677.00	38%
2017	51,440	5,444.00	24%
2018	56,136	4,696.00	21%
2019	54,184	-1,952.00	-9%
2020	60,076	5,892.00	26%
TOTAL	305,151.00	22,757.00	

Fuente: Elaboración propia, información extraída de MIDAGRI – DGESEP

Ilustración 7 Producción de cacao en grano en la Región de San Martín


Fuente: Elaboración propia, información extraída de MIDAGRI - DGESEP

Se observa que el porcentaje de variación en la producción del cacao del 2015 al 2016 se produjo un incremento de 38%; al siguiente año (2017) se incrementó en 24%; produciéndose una reducción de producción en el 2019 con respecto al 2018; para luego recuperarse con un incremento de 26% en el 2020, esto pese a la situación de pandemia mundial.

En la región de San Martín las hectáreas dispuestas para la producción de cacao permiten observar las provincias con mayor y menor capacidad productiva que pueda constituirse en una oportunidad para incrementar la comercialización a través de su exportación.

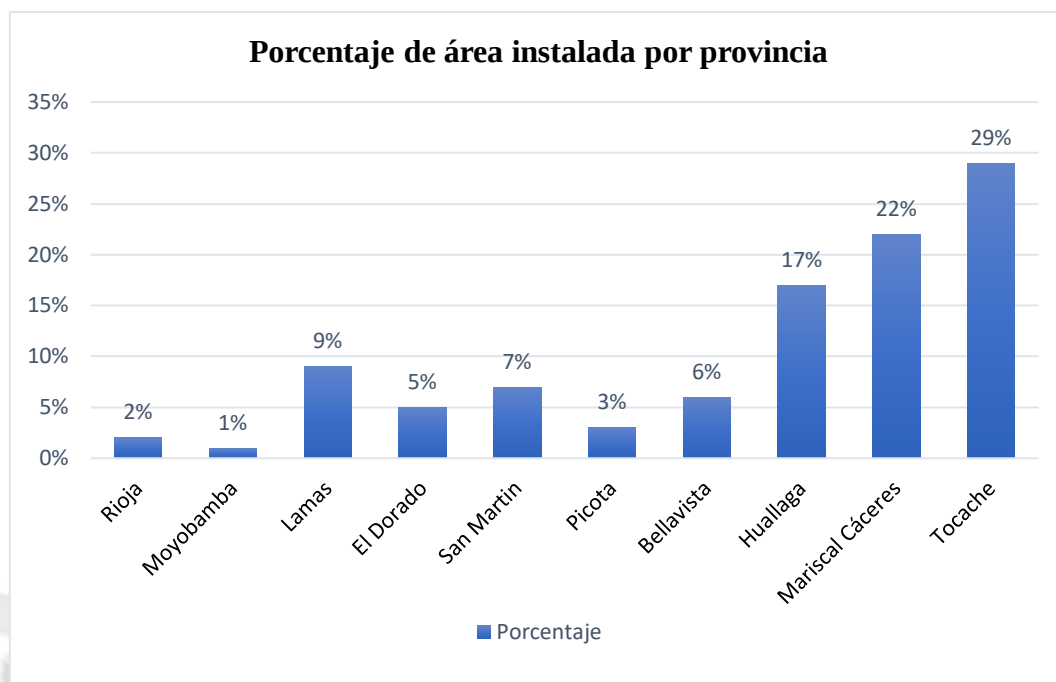
En la tabla que se presenta a continuación se presenta la Distribución de hectáreas destinadas a la producción de cacao según provincias de la región de San Martín.

Tabla 13 Distribución de hectáreas destinadas a la producción de cacao según provincias de la región de San Martín

Provincias	Área instalada (Ha)	Porcentaje
Rioja	1,026.00	2%
Moyobamba	821.40	1%
Lamas	5,995.00	9%
El Dorado	2,965.50	5%
San Martín	4,581.10	7%
Picota	1,875.90	3%
Bellavista	3,922.80	6%
Huallaga	10,688.00	17%
Mariscal Cáceres	14,265.30	22%
Tocache	18,516.00	29%
TOTAL	64,657.00	100%

Fuente: Elaboración propia, información extraída de “Estadísticas de la Cadena de Valor DRASAM 2018”

Ilustración 8 Distribución de hectáreas destinadas a la producción de cacao según provincias de la región de San Martín



Fuente: Elaboración propia, información extraída Estadísticas de la Cadena de Valor DRASAM 2018

Se aprecia en la tabla 13 que en las diez provincias de San Martín existen áreas destinadas a la producción de cacao, en mayor o menor grado; así la distribución según la capacidad de área instalada es la provincia de Tocache la que presentan una mayor cantidad de hectáreas y por ende una mayor disposición de terreno para su producción, con un 29% de hectárea; es decir más de la cuarta parte; seguido de la provincia de Mariscal Cáceres que posee un 22% y el Huallaga con 17%; siendo estas las provincias con mayor capacidad de terrenos para la producción del cacao.

Opuestamente a ello, entre las provincias con menor capacidad de hectáreas destinadas a la producción de cacao son Moyobamba (1%), Rioja (2%) y Picota (3%).

Se precisa entonces que existe una alta capacidad de hectáreas destinadas a la producción de cacao, un total de 64,657; siendo Tocache, Mariscal Cáceres y Huallaga sumando 68%, constituyéndose en un recurso importante en la región.

Específicamente respecto al porcentaje de área cosechada del área disponible o capacidad instalada se presenta la tabla siguiente:



Tabla 14 Porcentaje de Área cosechada con respecto a la área instalada o disponible

	Rioja	Moyobamba	Lamas	El Dorado	San Martin	Picota	Bellavista	Huallaga	Mariscal Cáceres	Tocache
Área instalada (Ha)	1,026	821.40	5,995	2,965.50	4,581.10	1,875.90	3,922.80	10,688.00	14,265.30	18,516.00
Área Cosechada (Ha)	827	784.50	5,367	2,943.00	4,414.50	1,543.90	3,645.20	8,457.00	14,115.30	17,616.00
Porcentaje de área cosechada	81%	96%	90%	99%	96%	82%	93%	79%	99%	95%

Fuente: Elaboración propia, información extraída de Estadísticas de la Cadena de Valor DRASAM 2018

X= 91%

Se observa en la tabla 14 que, al margen de la cantidad de hectáreas disponibles para la producción de cacao en cada provincia de San Martín, se mide el nivel de aprovechamiento a partir del área que es cosechada que en general es en promedio el 91%; así se observa que tanto en la provincia de Mariscal Cáceres como El Dorado se cosecha el 99% del área instalada; así logran un mayor índice de cosecha, siendo estas las que logran un mayor aprovechamiento de los terrenos; en tanto que Moyobamba y San Martín cosechan el 96% de los terrenos destinados a esta producción, Tocache con 95%. Las provincias con menor aprovechamiento ya que disponen de porcentajes de terreno para cosechar Huallaga, 21%, Rioja que aun dispone de 19% y Picota 18%.

Se precisa por tanto que en general existe un alto nivel de aprovechamiento de uso de las hectáreas disponibles para la producción de cacao en la región de San Martín ya que cosechan casi la totalidad de los terrenos disponibles con un promedio del 91%.

En el siguiente cuadro se observa el área instalada, producción, rendimiento de cacao por provincia de la región San Martín.

Tabla 15 Producción y cosecha de cacao en la región San Martín

Provincia	Área instalada (Ha)	Área Cosechada (Ha)	Rendimiento (TM/Ha)	Producción (TM)	Venta Total (S/.)
Rioja	1,026.00	827.00 (81%)	0.96	803.90	3,775,360.00
Moyobamba	821.40	784.50 (96%)	1.02	768.00	3,989,130.00
Lamas	5,995.00	5,367.00 (90%)	0.98	5,316.00	31,511,800.00
El Dorado	2,965.50	2,943.00 (99%)	0.97	2,823.00	16,886,900.00
San Martín	4,581.10	4,414.50 (96%)	0.95	4,039.00	23,517,750.00
Picota	1,875.90	1,543.90 (82%)	0.98	1,520.00	7,306,900.00
Bellavista	3,922.80	3,645.20 (93%)	0.93	3,372.50	21,150,150.00
Huallaga	10,688.00	8,457.00 (79%)	0.96	8,022.00	50,142,500.00
Mariscal Cáceres	14,265.30	14,115.30 (99%)	0.96	13,522.00	83,945,190.00
Tocache	18,516.00	17,616.00 (95%)	0.97	17,216.00	95,542,800.00
TOTAL	64,657.00	59,713.40	0.97	57,402.40	337,768,480.00

Fuente: Elaboración propia, información extraída de (Instituto Nacional De Investigación Agraria (INIA), 2019)

Se aprecia en la tabla 15 que, en el departamento de San Martín, respecto a la distribución según las hectáreas destinadas al cultivo de cacao con un 18,516, la provincia de Tocache presenta la mayor cantidad de hectáreas, equivalente al 29% de la producción regional, consecuentemente es la que presenta una mayor

cantidad de área cosechada 17,616 con un rendimiento de 0,97, una producción de 17,216 y venta de S/. 95,542,800.00; comparativamente con las demás provincias, siendo esta provincia la principal productora en este departamento. En segundo lugar, se encuentra la provincia de Mariscal Cáceres con 14,265 hectáreas, equivalente al 22% de la producción del mercado. Y entre las provincias de menor producción se encuentran Moyobamba y Rioja respectivamente.

Estos datos demuestran que la oferta de cacao de la región viene creciendo en los últimos años, especialmente en la provincia de Tocache. La producción de cacao se muestra como una buena oportunidad para los productores, siempre que cuenten con sellos que certifiquen la calidad de su producto y del proceso de producción, así como con la certificación de comercio justo, para obtener mayores beneficios.

3.2. OFERTA EN LA EXPORTACIÓN:

3.2.1. Empresas que producen:

Hay diversos niveles de empresas de productores de cacao: Asociaciones, Cooperativas y Comités todos conformados por alrededor de 9 903 productores (38.19 %) y 16 024 productores no organizados (61.8 %), los cuales se hallan concentrados primordialmente en Tocache, Mariscal Cáceres, San Martín, la provincia del Huallaga, Lamas, con un área de sembrío de 64 657 ha. (Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA), 2018).

El cacao es un producto de exportación que ha experimentado una tasa de crecimiento en los últimos 10 años. El mismo se presenta en tres variedades:

- Trinitario: Híbrido a partir del Criollo y Forastero, este se encuentra ubicado principalmente en Junín
- Forastero amazónico: Es la variedad más común, es producido sobre todo en el Cusco y Ayacucho
- Criollo: La variedad menos fructífera, es particular de la zona norte de San Martín, Amazonas y Cajamarca. (Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), 2020).

En el Perú, más de cien mil familias de 16 regiones se dedican al cultivo del cacao. La producción del mismo genera US\$266 millones en exportaciones, las cuales se distribuyen en los principales mercados destino tales como Europa y Estados Unidos.

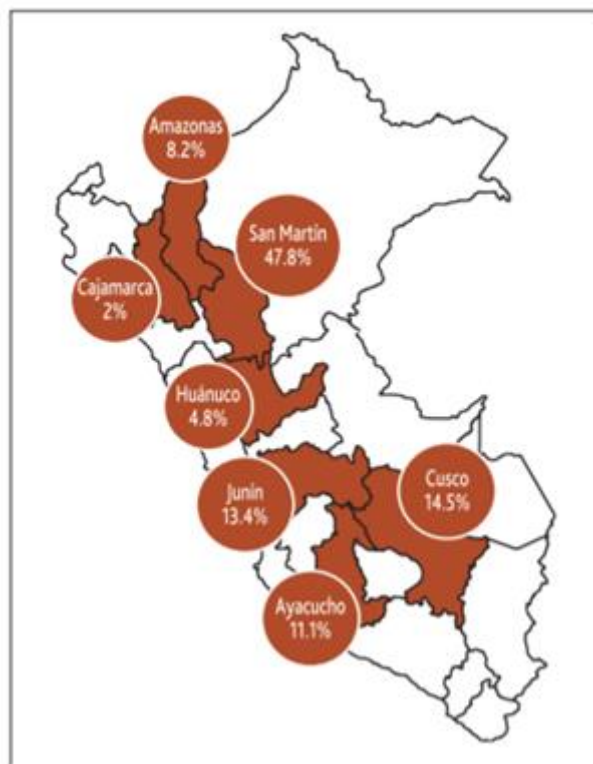
Por otro lado, en los últimos años se ha venido impulsando la consolidación de la asociatividad como estrategia de intervención y de esta manera mejorar la productividad y competitividad colectiva en la región San Martín, el Gobierno Regional viene ejecutando el "Proyecto Regional Cacao", para aprovechar y potenciar las fortalezas de cada uno de los integrantes a través de planificación estratégica y operativa. Dicho modelo posibilita desarrollar proyectos más eficientes minimizando los riesgos individuales, mejorando así la capacidad de respuesta de los productores frente a mercados cada vez más exigentes y competitivos a través de alianzas entre los distintos agentes que interactúan en el mercado.

A pesar de la baja tasa de productores organizados, hasta octubre de 2019 se conformaron 118 comités que agrupan a 1961 de los mismo, equivalentes a casi el 40% de los beneficiarios, incrementando el porcentaje de productores organizados en asociaciones o cooperativas hasta un 7%.

Asimismo, se mercantilizó un total de 143 370 toneladas del producto: cacao en grano seco, volumen que generó ingresos de S/ 951 983, sumando un total de S/ 1 022 960 en ventas. (Dirección Regional de Agricultura San Martín, 2019)

Ilustración 9 Principales nodos de producción del cacao

(% de la producción nacional en TM, campaña 2013-2014)



Fuente: (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), 2016)

Tabla 16 Tipología de los productores nacionales de cacao según tipo de mercado

Tipo de Productor	Tipo de mercado	Inversiones en infraestructura
Pequeños agricultores no organizados	Interno	Campos productivos
Pequeños agricultores organizados (cooperativas, asociaciones)	Externo e Interno	Campos productivos, centros de acopio
Grandes y medianas empresas acopiadoras y comercializadoras	Principalmente externo	Centros de acopio, plantas de procesamiento

Fuente: Elaboración propia, información extraída Ministerio de Comercio Exterior Turismo, 2016.

En la tabla 16 se observa la tipología general de los productores de cacao. Del mismo podemos definir tres tipos de productores: los pequeños agricultores no organizados, quienes principalmente abastecen el mercado interno, ya que no se han asociado y por este

motivo no cuentan con centros de acopio, si no únicamente con campos productivos; un segundo tipo son los agricultores organizados en cooperativas o asociaciones, a diferencia de los primeros estos facilitan la compra de insumos, la consolidación de envíos de carga y la promoción de los productos entre los comercializadores, ellos cuentan con centros de acopio así como campos productivos; y finalmente las empresas acopiadoras y comercializadoras, las cuales pueden ser compañías grandes y medianas, su producción está orientada a abastecer principalmente al mercado externo, puedes contar con plantas de procesamiento y su materia prima la obtienen a través de centros de acopio distribuidos a nivel nacional y en puntos estratégicos.

Cabe señalar que entidades como: PromPerú, Minagri, Midagri, etc., se encargan de brindar una capacitación constante a los productores tanto organizados como no organizados y de esta manera contribuir al incremento de la productividad con la aplicación de distintos cursos, así como asistencia técnica.

Así entre las principales que existen en nuestro país se muestran en la tabla siguiente:

Tabla 17 Principales cooperativas de agricultores por clúster

Clúster	Región	Cooperativa
Norte	Piura	APPROCAP CEPICAPE
	Amazonas	APROCAM CAC La Palma CEPROAA
	San Martín	ACOPAGRO

		ASPROC-NBT CAC Oro Verde CAI Tocache
Centro	Huánuco	COSEPASA
	Pasco	APASC
	Junín	CAC Satipo CAC Pangoa
Sur	Cusco	APROCAV CAC Alto Urubamba
	Ayacucho	CACVRA CAC El Quinacho

Fuente: (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), 2016)

Actualmente, en la región San Martín existen varias empresas que se dedican a la transformación de cacao en sus distintas presentaciones- ya sean productos intermedios o terminados- como coberturas, licor. Manteca y polvo de cacao y nibs, entre ellas tenemos: Agroindustrias Makao del Perú SAC, Kato S.A.C. Comercial Industrial del Cacao S.A.C, Cacao El Rey E.I.R.L, Chocolatería Artesanal Amazónica SAC, Industrias Mayo SA, Chocolates San Martín, entre otras. (Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA), 2018)

3.2.2. Empresas que exportan

El nib de cacao es exportado dentro de los productos intermedios derivados del cacao; sin embargo, no cuenta con una partida arancelaria propia y no se ha encontrado en SUNAT una ficha registral que identifique de manera independiente dicho producto.

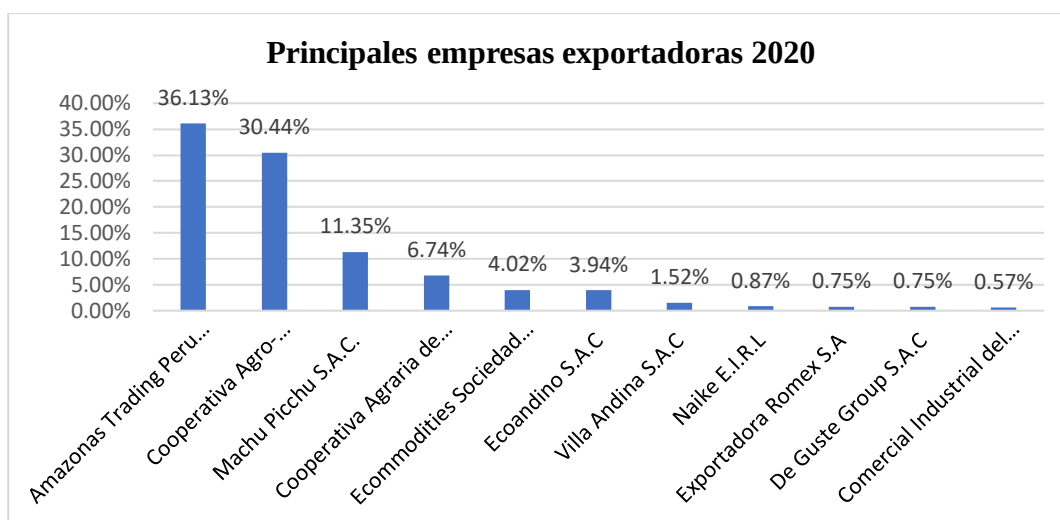
Entre las principales empresas exportadoras de la partida arancelaria 1801002000 - cacao en grano, entero o partido, tostado-; se encuentran Amazonas Trading Perú, Cooperativa Industrial Tocache, ubicada en el departamento de San Martín, y Machu Picchu Foods, los cuales concentran más del 50% de las exportaciones de cacao para el 2020.

Tabla 18 Principales empresas exportadoras de Cacao

RUC	Razón Social	Porcentaje de Participación 2020
20521137682	Amazonas Trading Peru S.A.C	36.13%
20114078469	Cooperativa Agro-industrial Tocache LTDA	30.44%
20500985322	Machu Picchu S.A.C.	11.35%
20600146689	Cooperativa Agraria de Servicios Múltiples Tambopata Candamo-Coopaser-Tambopata Candamo	6.74%
20557858564	Ecommodities Sociedad Anónima Cerrada S.A.C	4.02%
20419184111	Ecoandino S.A.C	3.94%
20515405900	Villa Andina S.A.C	1.52%
20602555705	Naïke E.I.R.L	0.87%
20522061035	Exportadora Romex S.A	0.75%
20537674602	De Guste Group S.A.C	0.75%
20566193486	Comercial Industrial del Cacao S.A.C	0.57%

Fuente: Elaboración propia, información extraída de Siicex 2020

Ilustración 10 Principales empresas exportadoras de Cacao



Fuente: Elaboración propia, información extraída de SIICEX 2020

A continuación, se desarrolla brevemente las 4 empresas principales exportadoras de Cacao en grano en el Perú:

- A. **Amazonas Trading Perú:** Empresa especializada en la exportación de cacao en grano peruano de alta calidad. Opera desde su casa matriz en Lima, Perú. La empresa obtiene su materia prima de miles de agricultores a través de múltiples estaciones de compra ubicadas en diferentes áreas de producción del Perú. Así mismo se abastecen de asociaciones e intermediarios cuidadosamente seleccionados, los cuales forman parte del programa de certificación llamado "UNIDOS".
- B. **Cooperativa Industrial Tocache:** La empresa está localizada en San Martín y se especializa en la exportación de distintos productos, intermedios y derivados, utilizando como materia prima el cacao en grano recolectado de su misma región.

Ilustración 11 Brochure Cacao Tocache



Fuente: Cacao Tocache (Cooperativa de Servicios Agropecuarios TOCACHE Ltda, 2019)

C. **Machu Picchu Foods:** Empresa especializada en la fabricación de derivados de cacao y chocolates en el Perú, reconocida por la producción de productos sostenibles, orgánicos y libres de alérgenos. Cuentan con plantas de cacao y chocolate en Ica y Lima.

Ilustración 12 Centros de compra y acopio de la empresa Machu Picchu Foods.



Fuente: Machu Picchu Foods (Machu Picchu Foods SAC, s.f.)

La empresa trabaja con más de 15000 fincas familiares en los valles cacoteros alrededor del Perú, como puede verse en la imagen, los granos utilizados como materia prima para sus productos son procedentes de las fincas y socios agricultores. (Machu Picchu Foods SAC, s.f.)

D. **Ecommodities SAC:** Compañía comercializadora de productos agrícolas establecida en el 2014, es una organización comercializadora de granos como amaranto, quinua, tarwi y otros súper alimentos como bayas doradas, maca y cacao.

Su sede se encuentra en Lima. La organización cuenta con certificaciones para el comercio internacional de productos agrícolas y sus derivados.

Tabla 19 Tabla Comparativa de principales competidores que comercializan nibs de cacao y/o cacao tostado



	Romex	Amazon Trading	MPF	Natural Perú	Ecommodities	Naranjillo	Ecoandino
Inicio de operaciones	2009	2009	2000	2003	2014	1993	1999
Productos que ofrece	Cacao y derivados; café	Cacao en grano y nibs de cacao, Quinua y Café	Cacao y derivados	Amarantos,algarrobo,Camu Camu,Golden Berries,Yacon, Maca, nibs de cacao	Acai; Amaranto, Camu Camu, Chía, Cacao en polvo, nibs de cacao	Café y derivados del cacao	Aguaymanto,Algarrobo, Café,Maca,Quinua, Cacao en grano, nibs, pasta y manteca
Planta de producción propia	Si	No	Si	Si	No	Si	Si
Resalta la variedad del cacao criollo	No	Si	No	No	No	No	Si
Centro de acopios en Ayacucho, Cusco y/o Piura	Ayacucho, Cusco	Cusco	Cusco, Ayacucho	Cusco	...	...	No
Certificación Internacional para producto orgánico	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Resalta los bajos contenidos de cadmio en el cacao	No	No	No	No	No	No	No

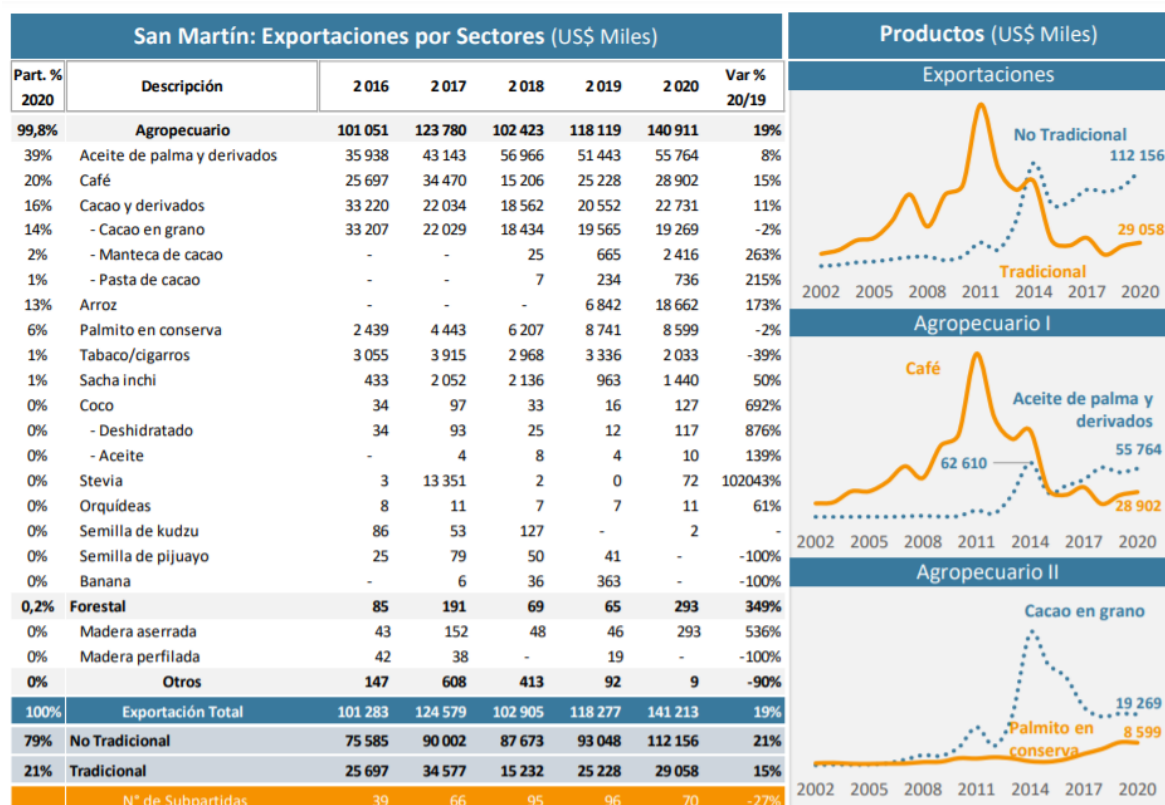
Fuente: Elaboración Propia, información extraída de Santa Cruz, 2016.

3.2.3. Oferta exportable del departamento de San Martín: Precios

Para el año 2020, las exportaciones de cacao en grano y derivados registraron US\$ 273,4 millones, habiéndose registrado una disminución con respecto al año 2019 de 7,1%. En cuanto a la participación, es importante destacar que el 77% de la exportación de cacao corresponde a manteca de cacao y cacao en grano, la diferencia corresponde al cacao procesado como producto terminado, tales como chocolates, cacao en polvo y pasta de cacao. (Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), 2020)

La oferta exportable de San Martín está integrada por gran diversidad de bienes, entre los cuales destacan: agroindustriales (99,8%) y madera (0,2%). La región exporta principalmente aceite de palma (39% del total), café (20%), cacao (16%), arroz (13%), palmito (6%), tabaco (1%) y sachá inchi (1%), (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), 2020).

Ilustración 13 Exportaciones en el Departamento de San Martín



Fuente: Ministerio de Comercio y Exterior de Comercio, 2020

Como se aprecia en la ilustración 13 para el año 2020, la exportación de la región San Martín ascendió a US\$ 141 millones, creciendo 19% respecto a 2019, gracias a la mayor venta de arroz (+173%), que registró récord (US\$ 18,6 millones). Asimismo, las ventas de café (+15%), aceite de palma (+8%) y cacao (+11%) también registraron un aumento en sus exportaciones.

Particularmente en el negocio del cacao, San Martín elevó sus exportaciones en 11%, esto gracias a las mayores ventas pasta de cacao (+215%) y manteca de cacao (+263%), las

cuales compensaron la menor venta de cacao en grano (-2%); este descenso registrado debido al Covid-19 y las medidas que se tomaron en todas las regiones alrededor del país.

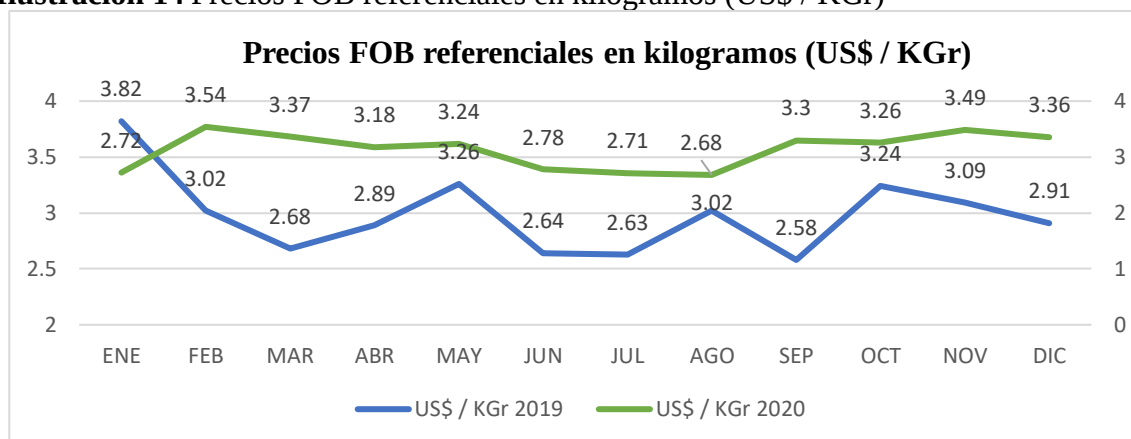
Como se observa en la imagen, el Cacao y sus derivados en total representan el 16% de las exportaciones agropecuarias de la región San Martín, mientras que únicamente el Cacao en grano representa un 14% del total para el año 2020. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), 2020)

Tabla 20 Precios FOB referenciales en kilogramos (US\$ / KGr)

Meses	2019	2020
	USD	USD
Diciembre	2.91	3.36
Noviembre	3.09	3.49
Octubre	3.24	3.26
Septiembre	2.58	3.30
Agosto	3.02	2.68
Julio	2.63	2.71
Junio	2.64	2.78
Mayo	3.26	3.24
Abril	2.89	3.18
Marzo	2.68	3.37
Febrero	3.02	3.54
Enero	3.82	2.72

Fuente: Elaboración propia, información extraída de Sistema Integrado de Información de Comercio Exterior, s.f.

Ilustración 14 Precios FOB referenciales en kilogramos (US\$ / KGr)



Fuente: Elaboración propia (información extraída de Sistema Integrado de Información de Comercio Exterior, s.f.)

El precio en dólares por kilogramos en el año 2019 osciló entre 2.58 y 3.82, teniendo un promedio de 2.99, presentando precios mayores a 3.00 los meses de enero, febrero, mayo, agosto, octubre y noviembre. Para este año el mercado internacional mostraba un incremento en la producción de África para la campaña 2018/2019; sin embargo, a pesar de una creciente acumulación de stock gracias al continente, la demanda de cacao se mantuvo creciente y sin superar el volumen de producción, por lo que los precios se mantuvieron comprimidos y con ligeras alzas estacionales, tal como se observa en la ilustración 14

En julio de 2019 los dos mayores productores de cacao del mundo, Costa de Marfil y Ghana, impusieron un "Royalty" a la industria del cacao de al menos \$400 extra por tonelada, esto como medida para mejorar la economía de las familias cacaoteras. Sin embargo, a dicho impuesto le fue sumado la pandemia vivida en el 2020, dando paso a un mayor descenso del consumo de dicha materia prima, creando así un exceso de oferta junto a un aumento en los precios para el año 2020, como se aprecia en la ilustración 14 los cuales oscilan entre 2.68 a 3.54, teniendo una media de 3.14. (El Boletín, 2021)

Tabla 21 Valor FOB de Exportación de la Partida Arancelaria 1801002000 a Estados Unidos

	Peso Neto Kg.	Valor FOB USD
2017	683,189.25	2,549,436.35
2018	255,057.94	1,470,521.24
2019	745,617.59	2,503,799.49
2020	798,463.12	2,878,426.15

Fuente: Elaboración propia, información extraída de (PromPerú, 2021)

Con respecto al valor FOB de exportación de la partida arancelaria perteneciente al Cacao en grano al mercado destino de Estados Unidos, se puede apreciar una baja importante para el año 2018 con respecto al 2017; para incrementarse nuevamente en el

2019 a 2,503,799.49 y llegando a 2,878,426.15; experimentando en estos dos últimos años un incremento significativo con respecto al 2018.

3.3. DEMANDA INTERNACIONAL DEL NIBS DE CACAO

3.3.1. Características, cantidad, usos del producto

El 71% de la producción total de cacao en el Perú tiene como destino la exportación. Es importante mencionar además que el valor de las exportaciones de cacao y derivados en el 2019 fue de USD\$ 245,6 millones, 11% más respecto al 2018, según la Asociación de Exportadores (ADEX, como se citó en Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, 2020).

Las últimas importaciones mundiales de cacao en grano (es decir la demanda internacional) se observa en la tabla siguiente:

Tabla 22 Países importadores de cacao en granos (miles de toneladas)

Importadores	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Mundo	3094	3021	3252	3892	3472	4031	3491
1 Países Bajos	651	703	819	906	827	1182	842
2 Alemania	245	301	343	555	411	462	387
3 EEUU	437	479	421	503	340	373	365
4 Malasia	299	222	214	302	314	364	340
5 Bélgica	264	246	304	301	211	317	303
6 Indonesia	109	53	61	190	260	259	183
7 Francia	138	133	149	147	153	139	130
8 Turquía	91	85	87	97	94	111	120
9 España	109	106	111	121	104	104	82
10 Reino Unido	60	58	43	88	50	86	88
52 Perú	0	0	1	0	0	2	2
SUBTOTAL	2403	2386	2553	3211	2764	3399	2843
Otros	691	635	699	681	708	632	648

Fuente: Elaboración propia, información extraída de ICCO, 2020.

En la tabla N°22 se aprecia que Estados Unidos es uno de los principales países importadores de cacao junto con Países Bajos, Alemania, y Malasia. La evolución en la importación de este grano muestra un crecimiento sostenido, aunque con una ligera

reducción del 2018 al 2020, esto en su mayoría explicado por la presencia del covid-19. En el mundo los alimentos saludables y de calidad han ido experimentando una tendencia creciente, sin embargo, uno de los mayores retos y el cual presenta una amenaza para las exportaciones de cacao, es la presencia de cadmio. El problema ha sido visibilizado y según datos de MINAGRI al 2018.

A. Tendencias del consumidor internacional del cacao

Según MINAGRI los mercados están dando una mayor oportunidad al cacao diferenciado exportado principalmente por los productores organizados en asociaciones o cooperativas, así mismo, existe una gran demanda de cacaos especiales con alta diferenciación, esta es una oportunidad grande para que países como Ecuador, Colombia y Perú incrementen y diversifiquen sus exportaciones de cacao a mercados de alto valor. Es de vital importancia mejorar las prácticas, estandarizar procesos, incorporar la trazabilidad para lograr una mayor transparencia y mejorar la calidad con un enfoque de mercado. (Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), 2020).

Según información del EMR (Informes de Expertos), empresa de investigación de mercados e inteligencia de negocios cuyas oficinas se encuentran en Sheridan, Wyoming, EE. UU. y Delhi NCR en India; lo que impulsa el mercado latinoamericano del cacao son los productos con valor agregado, que tengan empaques innovadores y sean dinámicos, así como también existe mucho interés en los chocolates premium.

Se espera de igual manera que el aumento de aplicaciones en el segmento de productos alimenticios y de confitería impulse la demanda de los nibs de cacao, esto debido a que las tendencias de salud y bienestar vienen ganando terreno pues se sabe que son una rica fuente de antioxidantes y minerales, brindan beneficios antienvejecimiento y reducen el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

Desde el punto de vista del consumidor, se espera que la tendencia hacia la sostenibilidad se traduzca en mayores volúmenes de demanda de productos hechos con cacao orgánico, productos orgánicos, etiquetas claras y así mismo, que se preste especial atención a los certificados de calidad y de comercio justo. (MIDAGRI, 2020)

3.3.2. Análisis de la competencia externa

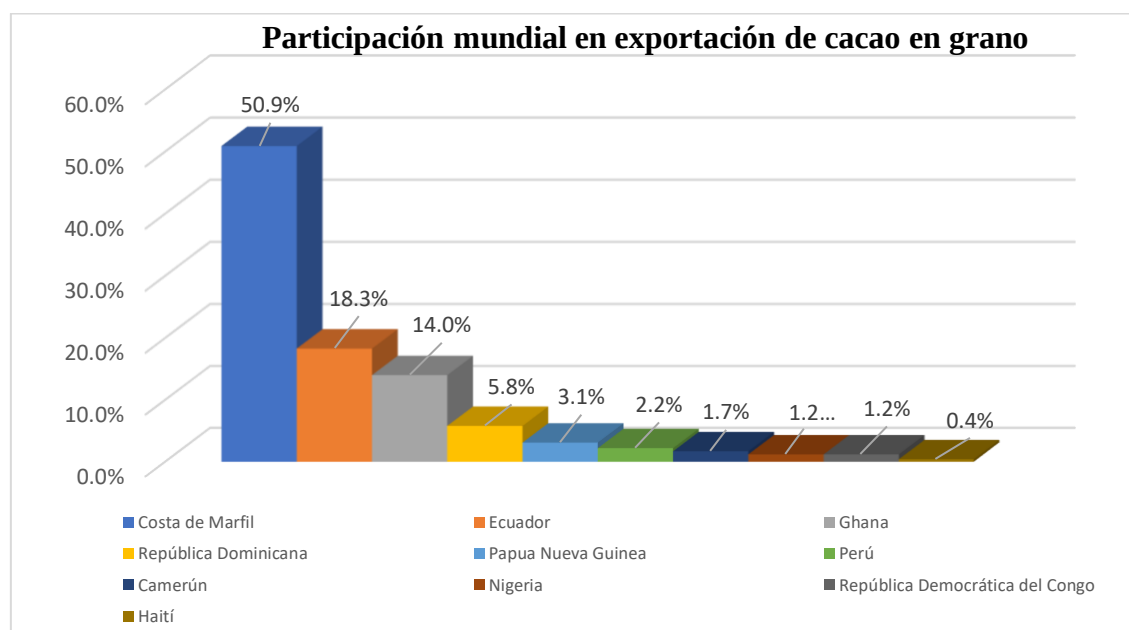
Existen más proveedores a nivel internacional que pueden ser consideradas como competencia. Países como Costa de Marfil, Papua Nueva Guinea, Republica Dominicana, Ghana y Ecuador son los principales exportadores de cacao en grano a Estados Unidos, en este contexto los mismos, así como sus exportaciones, no representan una competencia directa debido a que no hay un mercado dominante en lo que respecta a las exportaciones de Nibs de cacao.

Tabla 23 Principales países exportadores de Cacao en grano a Estados Unidos

Exportadores	Valor importado en 2020 (miles de USD)	Participación de las importaciones para Estados Unidos de América (%)	Cantidad importada en 2020 (Toneladas)
Mundo	1.026.931	100	377.074
Costa de Marfil	522.324	50,9	193.155
Ecuador	188.435	18,3	70.985
Ghana	143.759	14	51.256
República Dominicana	59.127	5,8	20.996
Papua Nueva Guinea	31.628	3,1	12.074
Perú	22.478	2,2	7.79
Camerún	17.521	1,7	7.078
Nigeria	12.227	1,2	4.721
República Democrática del Congo	12.131	1,2	3.978
Haití	3.869	0,4	1.523

Fuente: Elaboración propia, información extraída de Trade & Market Intelligence Section, 2020.

Ilustración 15 Participación mundial en la exportación de cacao en grano



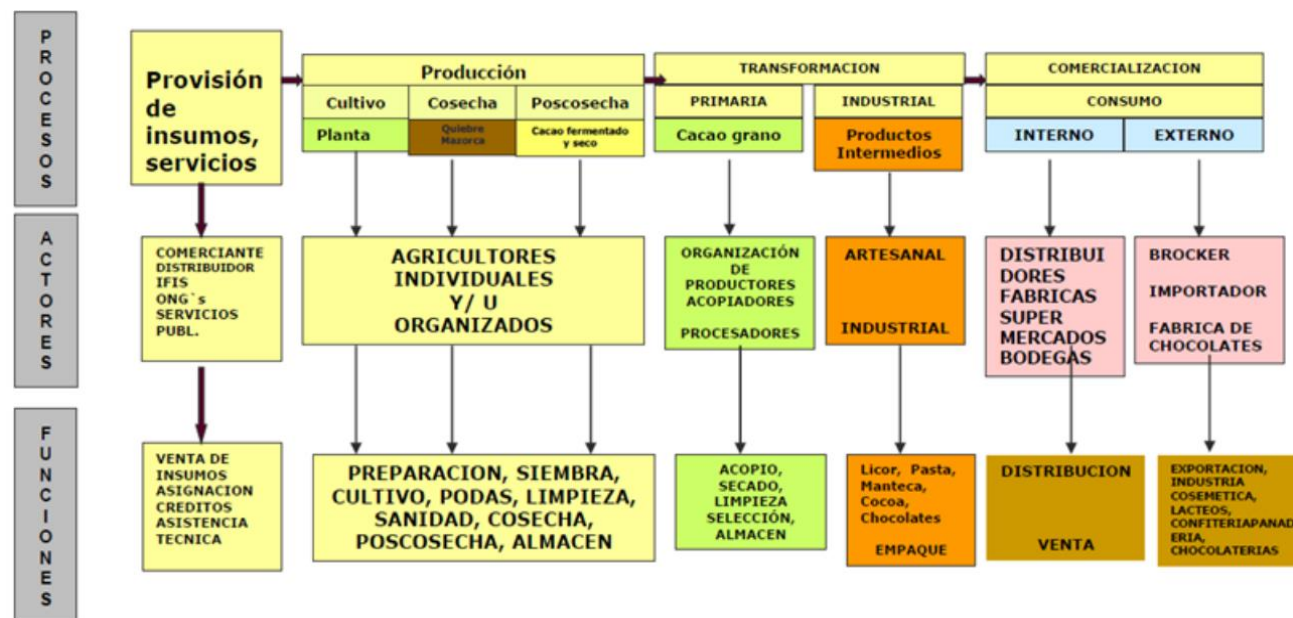
Fuente: Elaboración propia, información extraída de Trade & Market Intelligence Section, 2020.

Como se observa en la ilustración 15, los países exportadores con mayor potencial para exportar Cacao en grano hacia Estados Unidos son Costa de Marfil, Ghana y Ecuador. El primero cuenta con la mayor capacidad de oferta de Cacao en grano. Por otro lado, el valor importado de Perú para el 2020 fue de 22.478 miles de dólares y 7.79 toneladas. Así mismo, según TradeMap el potencial de exportación de Perú es de \$47.7 Millones.

3.4. OPERACIONES COMERCIALES LOGÍSTICAS

Es importante identificar y detallar los actores de la cadena de valor del cacao, la cual puede servir como una herramienta para analizarla y diseñar una estrategia de mejora continua que favorezca tanto a productores como comercializadores de cacao en la región de San Martín.

Ilustración 16 Proceso productivo y comercialización del cacao



Fuente: Zambrano y Chávez, 2018.

En el proceso productivo y de comercialización se identifican fundamentalmente 6 actores dentro de la cadena de valor los cuales se describirán a continuación:

3.4.1. Proveedores de productos:

Los proveedores de productos son actores y partes de la cadena los cuales cumplen la capacidad de provisión de insumos, materiales y servicios, así proveen de agroquímicos, fertilizantes, conjuntos, herramientas y productos para campo; dan los instrumentos de siembra, deshierbo, enjertación, poda, corte, cosecha, y productos para control de plagas, entre otros. (Instituto Nacional de Investigación Agraria , 2019)

3.4.2. Productores:

Tienen la función de llevar a cabo todo el proceso productivo el cual comienza desde la preparación del terreno hasta el secado del grano de cacao. De esta manera los agentes son los productores, quienes pueden organizarse a través de Cooperativas y Asociaciones y los demás son productores no organizados los cuales muchos de ellos se encuentran en proceso de formalización, este último grupo se encuentran concentrados principalmente en: San Martín, Tocache, Lamas, Mariscal Cáceres y la provincia del Huallaga.

Tabla 24 Productores organizados y no organizados

	Ni	Porcentaje
Cooperativas, Asociaciones	9 903	38%
Productores no organizados	16 024	62 %,
Total	25927	100%

Fuente: Elaboración propia, información extraída de Instituto Nacional de Investigación Agraria 2019

Se observa en la tabla que del total de productores solo 38% de los agricultores se encuentran organizados en cooperativas y asociaciones; en estos casos venden sus productos con mejores opciones de comercialización en mercados certificados y convencionales. Estos además a través de proyectos del gobierno, cooperación internacional o instituciones de apoyo pueden recibir con mayor facilidad asistencia técnica y/o financiamiento. El porcentaje restante de (62%) son productores no organizados.

3.4.3. Acopiadores:

Son agentes dentro del proceso de transformación, en este eslabón se encargan de recolectar los granos de cacao fresco y secos. Los acopiadores transportan el producto para su transformación o comercialización. Existen dos grupos de actores mostrados en la tabla siguiente:

Tabla 25 Tipos de acopiadores

ACTORES	DESCRIPCIÓN
Acopiadores	Acopiador pequeño: Unidades de negocio que compran en las zonas rurales o urbanas en pequeñas cantidades. Por lo general no les suele importar la calidad del grano y lo venden al mejor postor, generalmente a un acopiador mediano.
	Acopiador mediano: Realizan compras en zonas rurales y urbanas, a menudo tienen acuerdos comerciales con empresas privadas nacionales e internacionales y generalmente reciben adelantos de dinero para acopio de cacao.

Fuente: Elaboración propia, información extraída de Instituto Nacional de Investigación Agraria 2019

Dentro del proceso de acopio también se encuentran las Cooperativas y asociaciones de acopiadores: Estos agentes son parte del proceso de transformación. En la zona de San Martín en la actualidad hay algunas organizaciones que se dedican a la transformación de cacao en Nibs, Licor, coberturas, manteca y polvo de cacao, entre ellas están: Cacao El Monarca E.I.R.L, Industrias Mayo SA, Agroindustrias Makao del Perú SAC, Chocolatería Artesanal Amazónica SAC, Chocolates San Martín, entre otras. Estas se clasifican en tres:

- a. Grandes:** Empresas que desarrollan el proceso por medio de la conjunción de un enorme conjunto de aliados y volúmenes de ventas, hacen las ventas de manera directa a consumidores extranjeros y ganan ingresos extras por actividades agrícolas afines; entre ellas identificamos a la Cooperativa Agraria Cacaotera (ACOPAGRO Ltda.), a la Cooperativa Agroindustrial Tocache y a la Cooperativa Central cacao de Aroma.
- b. Medianas:** Existen cooperativas y asociaciones establecidas que procesan y proporcionan valor añadido al cacao para atender a un conjunto de clientes locales y nacionales.
- c. Pequeñas:** Creadas hace ciertos años por mediación de proyectos públicos, en la actualidad permanecen llevando a cabo negocios y venta de grano con volúmenes necesarios para ser económicamente rentables, varias de estas empresas para ingresar al comercio de la venta trabajaron por medio de bloques comerciales.

En relación a la proporción de cooperativas en la zona de San Martín es de 46, de las cuales el 67% (31) son Cooperativas y el 33% (15) son Asociaciones, de la misma forma que se aprecia en la siguiente tabla:

Tabla 26 Distribución por Cooperativas y Asociaciones en San Martín

	Ni	Porcentaje
Cooperativas	31	67
Asociaciones	15	33
Total	46	100%

Fuente: Elaboración propia, información extraída de Instituto Nacional de Investigación Agraria 2019

3.4.4. Empresas comercializadoras:

La función es el transporte, distribución, venta nacional y exportación de grano seco y derivados. Estas son distribuidas en las empresas de comercialización:

- a. **Interna;** A nivel del Perú, comprenden las Distribuidoras, fabricas, Super mercados y bodegas.
- b. **Externo:** Se encuentra las empresas agroexportadoras, estas empresas adquieren mayores cantidades y exigen grano de calidad, fresco o seco, así mismo consideran como valor agregado los sellos de certificación de Cacao Orgánico y Comercio Justo.

3.4.5. Consumidores:

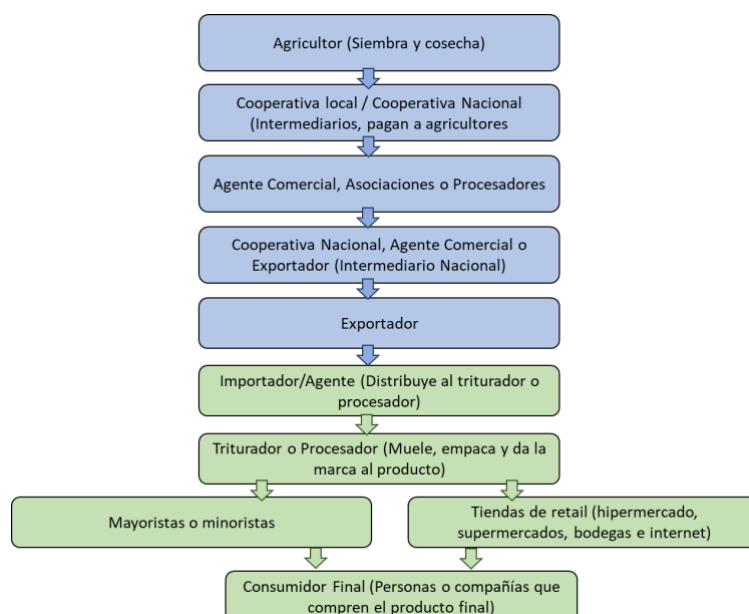
Dentro de la cadena el eslabón final corresponde a la venta del producto, ya sea cacao en grano o procesado, a dos actores:

- a. **El mercado interno;** Conformado por los consumidores locales, turistas nacionales e internacionales. Los productos principalmente derivados de cacao se encuentran en el territorio nacional.
- b. **El mercado externo;** Compuesto principalmente por la industria que procesa el cacao como chocolate, bombones, etc. para llevarlo al consumidor final. (Instituto Nacional De Investigación Agraria (INIA), 2019)

3.4.5.1. Canales de distribución

Los canales de distribución son parte de la configuración y una cuestión central en la cadena de valor, los cuales vinculan a los miembros de la misma con los usuarios finales. Para ofrecer a las organizaciones una ventaja estratégica sobre los canales competidores, el mismo debe ser eficiente y eficaz. En el siguiente gráfico, los nodos de color azul corresponden a los pasos que ocurren en el país de exportación, mientras que los verdes representan a aquellos que ocurren en el país de importación.

Ilustración 17 Ruta de acceso al mercado estadounidense



Fuente: Elaboración propia, información extraída de (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, s.f.)

Las empresas importadoras estadounidenses se vuelven parte de la cadena de suministro como importadores cuando estas compran el producto de las Cooperativas Nacionales, Asociaciones o Exportadores. Al mismo tiempo los importadores actúan también como distribuidores y proveen el producto a los trituradores o procesadores. Estos últimos suelen empacar el producto y venderlo a Mayoristas, Minoristas o tiendas de retail como supermercados o bodegas. Finalmente, estos ofrecen el producto a un consumidor final. El comercio mundial de cacao está dominado por grandes

comerciantes que operan cadenas de suministro integradas verticalmente, comprando grandes volúmenes de cacao en grano en los países productores (como los previamente mencionados) y vendiendo a mercados como EE. UU.

3.5. OPORTUNIDADES DE EXPORTACIÓN AL MERCADO DE FILADELFIA, ESTADOS UNIDOS.

3.5.1. Mercado de Filadelfia Estados Unidos

Las principales características del mercado de Estados Unidos

- Capital: Washington
- Ubicación: “América del Norte, bordeando el Océano Atlántico Norte con Océano Pacífico Norte entre Canadá y México”.
- Población: 332,639,102.
- Tasa de crecimiento: 0,72%
- Idioma: “78,2% inglés, español 13,4%, chino 1,1% otros 7,3%”.
- Economía: con un PIB de 59,500 dólares ocupando el segundo lugar en la tasa de crecimiento, porque las empresas internas tienen de mayor flexibilidad para su crecimiento. (The World Factbook, 2021)

Esta cifra supone que sus habitantes tienen un buen nivel de vida, ya que ocupa el puesto número 7 en el ranking de 196 países. Estados Unidos de América, es uno de los países más grandes del mundo y se ha constituido como uno de los principales importadores de cacao del Perú; esto debido a que por varios años consecutivos es uno de los principales compradores de nibs de cacao.

3.5.1.1. Hábitos de consumo:

Los hábitos de consumo han cambiado de forma notable a lo largo de las últimas décadas; el consumidor americano de hoy demanda alimentos saludables y

nutritivos, libres de grasas trans y que tengan la menor cantidad posible de sustancias químicas añadidas esto gracias a que se preocupa más por su salud.

Además de estas preferencias, existen nuevas exigencias como la sensibilización con el medio ambiente y con la no implementación de productos químicos, lo cual se muestra por medio del creciente interés de los consumidores por los productos provenientes de la producción orgánica.

Mientras que per cápita, los suizos consumen la mayor cantidad de chocolate del mundo, el mercado estadounidense de productos de chocolate es el más grande, pues vale alrededor de 21.5 mil millones de dólares en 2020 (enero - octubre). Las importaciones de cacao en grano son el segmento más grande por volumen, pero tienen aproximadamente el mismo valor que productos de chocolate semielaborados y acabados. (Stand Earth Research Group, 2020)

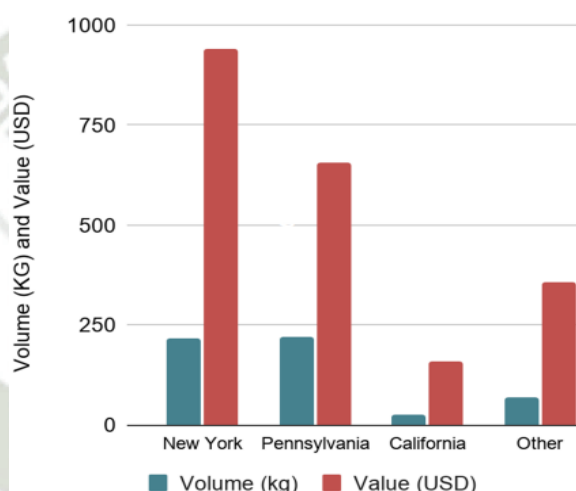
3.5.1.2. Puertos de interés de EE UU:

Los principales puertos donde se importaron 215 millones de kilos de productos de cacao en los primeros 10 meses de 2020 son los puertos del área de Nueva York / Newark, con un valor estimado de 938 millones de USD. Más de un tercio estaba en chocolates terminados, pero en menores volúmenes que el cacao en grano, sin embargo, tenían un valor comercial más alto.

Los puertos de Filadelfia y Chester en Pensilvania acogieron 73% de las importaciones de cacao en grano a los EE. UU. en los primeros 10 meses de 2020. *General Cocoa Company, ECOM, Barry Callebaut, Cargill y Olam* tomaron cada uno un 10 -15% de participación de esta importación, por un total de 193 millones de kilos, con un valor estimado de 520 millones de dólares - la mayoría de los cuales provienen de Costa de Marfil (78%).

Está claro que Filadelfia es una ciudad amante de los comerciantes de cacao en grano, mientras que el resto del país está enfocado en la importación de productos terminados de chocolate. En comparación, los siguientes puertos más grandes por volumen se encontraban en California, que ha realizado 26 millones de kilos de comercio de chocolate en lo que va de año, valorado en 158 millones de dólares. Casi la mitad de esta importación fue chocolate terminado. (Stand Earth Research Group, 2020)

Ilustración 18 Volumen y valor en dólares importados por principales puertos EEUU



Fuente: Stand Eart Research Group, 2020

3.5.2. Volumen de la Demanda insatisfecha de Nibs de cacao

Con respecto a la demanda insatisfecha, según ICCO para este año 2021 habría una demanda insatisfecha de 1 millón de toneladas de cacao a nivel mundial. En cuanto a los Nibs, al ser un producto semi terminado poco comercializado, no existe información detallada sobre los mismos, sin embargo, de \$21.5 billones importados por Estados Unidos, 48.8% pertenecen a Cacao en grano, 34% a productos semi terminados y solo 17.2% a productos terminados. (Stand Earth Research Group, 2020).

Tabla 27 Valor de Aduana de la partida 180100 por estado en Estados Unidos (En Dólares)

Tipo de datos	País	Estados	Año 2017	Año 2018	Año 2019	Año 2020
Valor de Aduana	Perú	Filadelfia, PA	8,288,272	6,674,042	9,907,824	17,305,353
Valor de Aduana	Perú	San Francisco, CA	1,803,979	985,335	717,832	1,417,693
Valor de Aduana	Perú	Los Angeles, CA	1,564,898	2,136,049	1,378,852	1,316,341
Valor de Aduana	Perú	New York, NY	1,740,987	1,552,413	2,031,527	955,590
Valor de Aduana	Perú	Houston-Galveston, TX	0	155,736	117,850	344,141
Valor de Aduana	Perú	Chicago, IL	167,406	197,855	191,030	162,652
Valor de Aduana	Perú	Seattle, WA	1,595,332	221,319	165,808	107,453
Valor de Aduana	Perú	Boston, MA	0	4,968	44,424	83,501
Valor de Aduana	Perú	Miami, FL	19,412	14,421	26,272	76,617
Valor de Aduana	Perú	Detroit, MI	0	41,220	0	34,718
Valor de Aduana	Perú	Dallas-Fort Worth, TX	0	7,249	110,385	21,917
Valor de Aduana	Perú	Buffalo, NY	19,815	2,790	8,465	21,069
Valor de Aduana	Perú	Columbia-Snake, OR	13,615	14,186	0	14,636
Valor de Aduana	Perú	Savannah, GA	5,985	7,298	0	10,376
Valor de Aduana	Perú	Ogdensburg, NY	0	4,100	0	0
Valor de Aduana	Perú	San Juan, PR	0	2,434	0	0
Valor de Aduana	Perú	Tampa, FL	0	2,275	0	0
Valor de Aduana	Perú	Great Falls, MT	22,685	0	0	0
Valor de Aduana	Perú	New Orleans, LA	0	0	5,650	0
Total:			15,242,386	12,023,690	14,705,919	21,872,057

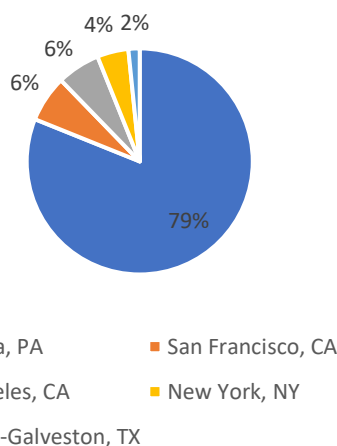
Fuente: Elaboración propia, información extraída de United States International Trade

Commission (USITC)

En la Tabla 27 se puede observar que el estado de Filadelfia es el principal importador de granos de cacao partidos, tostados con un total de \$8,288,272 en el año 2017, este valor tiene una tendencia creciente pues se observa que el en año 2020 Filadelfia importó un valor de \$17,305,353 de Perú.

Ilustración 19 Porcentaje de participación según el valor de aduana año 2020 por Estado

Porcentaje de participación según el valor de aduana año 2020 por Estado



Fuente: Elaboración propia, información extraída de United States International Trade Commission (USITC)

La ciudad de Filadelfia obtiene el 79% del valor total de aduana para el año 2020, ocupando así el primer lugar, seguido por las ciudades de San Francisco y Los Ángeles con 6% cada una para el mismo año.

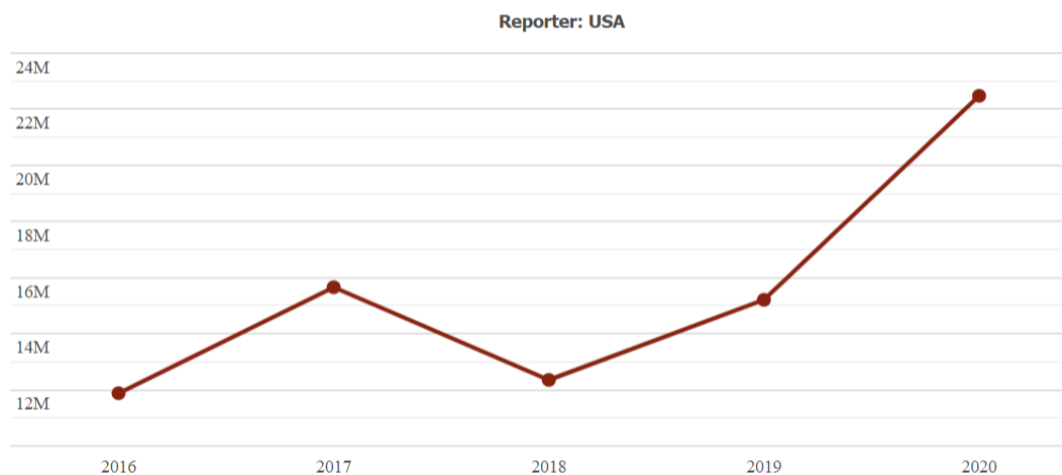
Ilustración 20 Distribución de la demanda mundial de cacao en grano a Perú



Fuente: TradeMap, 2020

Como se observa en la imagen Perú actualmente exporta un total de \$13.3 millones, en este contexto se tiene un potencial de exportación sin explotar de \$34.4 millones.

Ilustración 21 Cantidad importada por EE. UU de cacao en grano entre 2016 a 2020



Fuente: TrendEconomy (TrendEconomy, 2021)

De esta manera podemos inferir que la demanda de cacao en grano y productos derivados por parte de EE. UU ha ido en aumento desde 2018. Como vemos en la ilustración número 20 en el año 2020 Estados Unidos importó más de \$22M y 7 mil toneladas de cacao en grano partido, tostado.

Según la Organización Internacional del Cacao en su estudio de la oferta y demanda del cacao al 2023 proyecta que la demanda será superior a la oferta, así mismo se proyecta un crecimiento en los precios de forma sostenida a la par de la demanda, esto gracias a que EE.UU. es un mercado en desarrollo, las tasas de crecimiento anuales de confitería en Estados Unidos han crecido entre tres y cuatro por ciento en los últimos años (3,2% en 2017). (Espinoza, 2018).

Ilustración 22 Perú y la conexión colombiana



Fuente: Stand Eart Research Group, 2020

En cuanto a Filadelfia, el 35% de los granos de cacao de Perú son reexportados a través de Panamá hacia el puerto de Pensilvania, así también el 66% de pasta de cacao pasa por el mismo canal hacia el puerto de Newmark. El actor principal es Machu Picchu Foods SAC, empresa que vende productos de chocolate semi terminados a través de Panamá a Hershey.

Así mismo, en los primeros 10 meses de 2020, el 56% de granos de cacao peruano se reexportaron a través de Colombia, teniendo como punto de llegada el puerto de Pensilvania esto en comparación con solo el 2% que se dirigió directamente a los mercados de EE. UU. El puerto de Pensilvania recibe grandes cantidades de importaciones, de hecho, es el mayor receptor de los envíos de frutas desde Perú, frutas desde Chile, granos de cacao, carne australiana y lácteos de Nueva Zelanda. El vocero del puerto Dominic O'Brian, destaca que la capacidad de gestión del puerto alcanza las

4.310.287 toneladas métricas. De ese total, un 41% se ha destinado a bananas, 12% a carnes y 18% a otros productos diversos. (Ramos, 2018).

3.5.3 Acceso al mercado de Filadelfia – Estados Unidos

3.5.3.1. Regímenes arancelarios: Aranceles bajo el Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EE.UU.

En el marco del Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EEUU que entró en vigencia el 01 de febrero del 2009, se mantiene el acceso permanente con arancel cero para todos los productos incluidos en la Ley de Promoción Comercial y Erradicación de la Droga (ATPDEA). En el mismo se negociaron algunos capítulos tales como Trato Nacional y Acceso a Mercados, Reglas de Origen, Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, Administración Aduanera y Facilitación del Comercio, entre otras.

Así mismo cabe resaltar que los principales productos exportados a Estados Unidos son: Minerales, productos pesqueros, textiles, café, cacao, etc. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), 2015)

Tabla 28 Lista de tarifas de los Estados Unidos

HTS8	Descripción	Arancel Base	Categoría de Desgravación
...			
17049090	Confitería de azúcar, sin cacao, nesoi	10.40%	A
18010000	Granos de cacao, enteros o partidos, crudos o tostados	Gratis	F
18020000	Cáscaras, cascarillas, pieles y otros desechos de cacao del cacao	Gratis	F
18031000	Pasta de cacao sin desgrasar	Gratis	F
18032000	Pasta de cacao, total o parcialmente desgrasada	0.2 centavos/kg	A
18040000	Manteca de cacao, grasa y aceite	Gratis	F

Fuente: Elaboración propia, información extraída de (Organization of American States, 2021)

Para el Sector Agrícola el acceso preferencial delimitado entre Perú y EE.UU. presenta tratamientos arancelarios determinado para cada mercancía o grupo de las mismas. En el caso de los Nibs de Cacao, su partida arancelaria se encuentra dentro del grupo beneficiado con arancel base 0, esto significa que para su exportación a Estados Unidos la mercancía está libre de impuestos.

3.5.3.2. Requisitos para el acceso al mercado internacional

Para el acceso de cacao en grano al mercado, se deberá cumplir con los requisitos establecidos por la Food and Drug Administration (FDA) y la Animal and Plant Health Inspection Service. U.S. Department of Agriculture (USDA APHIS).

Tabla 29 Requerimientos de importación para Cacao en grano, crudo o tostado (180100)

REQUISITOS REGLAMENTARIOS
Para el producto 1810000 - Granos de Cacao, enteros o partidos, crudos o tostados Exportado desde Perú a Estados Unidos de América Revisión HS: HS Rev.2012 NTM Clasificación: NTM Rev. 2019 NTM Año: 2018 Fuente: UNCTAD (Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo)
Requerimiento de Importación aplicados a este producto
A140 - Requisitos de autorización por motivos sanitarios y fitosanitarios para la importación de determinados productos A310 - Requisitos de etiquetado A330 - Requisitos de Empaquetado A640 - Condiciones de almacenaje y transporte A820 - Requisitos de prueba A840 - Requisitos de Inspección B210 - Límites tolerados de determinadas sustancias de residuos o de contaminación B310 - Requisitos de etiquetado B600 - Requisitos de identidad del producto B800 - Evaluación de la conformidad relacionada con los OTC B820 - Requisitos de prueba C300 - Requisitos para pasar por una parte específica de Aduanas

Fuente: Elaboración Propia, información extraída de Trade and Market Intelligence, 2021.

La FDA impone un límite legal pequeño de granos dañados, así como la no aceptación de productos que hayan sido tratados con plaguicidas prohibidos, además se impone una detención automática obligatoria previa al muestreo. También es preciso señalar que se debe de cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) permitidos para este producto. (Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), 2015)

Estos se encuentran detallados dentro de:

- Requisitos de prueba

- Requisitos de inspección
- Límites de tolerancia para residuos o contaminación por determinadas sustancias.
- Evaluación de la conformidad relacionada con los OTC

Asimismo, todos los productos que ingresan a territorio estadounidense se encuentran en la obligación de cumplir con las disposiciones de la Ley contra el Bioterrorismo que empezó a regir en el país a partir del año 2003, la misma está destinada a proteger la distribución, producción y venta de alimentos de origen norteamericano e importado, en contra de posibles atentados terroristas. El procedimiento considera:

- a) **Registro de instalaciones alimenticias:** Las instalaciones donde se fabriquen, envasen, procesen o almacenen los alimentos para consumo humano o animal deberán registrarse ante la FDA y este registro deberá ser efectuado por el propietario, operador o agente a cargo de la instalación.
- b) **Notificación previa de alimentos importados:** La FDA debe recibir notificación previa de los alimentos importados a los EE. UU, es decir, la información requerida por la notificación previa debe ser proporcionada a la FDA por adelantado y antes del arribo de los alimentos a los Estados Unidos. La FDA revisará, evaluará y juzgará la información antes de que el alimento arribe a puerto estadounidense. Dicha notificación debe ser recibida y confirmada electrónicamente por la FDA no más de 15 días antes del arribo y: 2 horas antes del arribo vía terrestre, 4 horas antes del arribo vía aérea o férrea y 8 horas antes del arribo vía marítima. (Sistema Integrado de Información de Comercio Exterior (SIICEX), 2015)

3.5.3.3. Estándares y Certificaciones

A. Norma ISO 22000 – FOOD SAFETY

Los compradores requieren que las empresas proveedoras cuenten con un control de calidad de sus productos, lo cual asegurara que sea apto para el consumo humano

B. Hazard Analysis and Critical Control Point

El Sistema ha sido adoptado por la FAO y la OMS, este permite identificar, controlar y evaluar los posibles peligros para la inocuidad de los alimentos.

C. USDA Organic

Se considerarán como productos orgánicos aquellos que en ninguna etapa de su producción y post cosecha hayan intervenido plaguicidas químicos y fertilizantes sintéticos; ya sea en planta o suelo cultivado.

D. Fair Trade (Comercio Justo)

El sello Fairs Trade indica que ambos, productores y comerciantes, han cumplido con los requerimientos de la misma y se ha visto reducido el desequilibrio de poder en dichas relaciones comerciales.

3.5.3.4. Documentos y trámites aduaneros

Para el envío de un producto de exportación a un país de destino es necesario efectuar ciertos documentos nacionales e internacionales entre compradores y vendedores.

- **Cotización:** Debe ser clara y completa, para evitar discrepancias futuras. Dentro de la misma debe puntualizar los costos en los que se incurrirá, así como varias alternativas de precios: EXW, FOB, CIF y otros. Además, derá contener los datos de la empresa, información del producto, información del precio y la información logística.

- **Elección de Incoterm y medio de pago:** La elección del Incoterm se da previo acuerdo entre el exportador e importador siendo los más utilizados, para la exportación de la partida 18.01.00.200, FOB y EXW. El incoterm FOB es escogido debido a que presenta mayores beneficios para el importador en cuanto al flete y a la responsabilidad de cada parte. Por otro lado, en cuanto a la elección del medio de pago, se efectúa por lo general a través de los 3 siguientes métodos:
 - Carta de crédito: Si bien este medio es uno de los más seguro también es el más caro. A través de esta el banco del importador se compromete a pagar al exportador por los bienes o servicios exportados bajo la misma, en caso el comprador no pague el banco emisor puede retener los documentos y con estos la mercancía.
 - Cobranza documentaria: Es el método más usado en ventas de exportación, y ofrece una alternativa barata, a través de este mecanismo el exportador solicita los servicios de un banco para que cobre el producto de una venta, así mismo le entrega los documentos originales necesarios y las instrucciones de cobro. En caso se incumpla el pago, el banco puede retener los documentos.
 - Documentos en confianza o cuenta abierta: Es probablemente la forma menos segura, pero es la menos cara y más rápida. El exportador envía los documentos directamente al importador confiando en que este pague. Este método de pago es uno de los más riesgosos, y solo se recomienda utilizarlo si es que se tiene gran confianza con el comprador.

Por lo general, en este tipo de transacciones, las empresas también optan por trabajar con un agente aduanero, quien se encargará de recepcionar los documentos necesarios para la exportación y servirá como vínculo entre el vendedor y el comprador.

- **Contrato de compraventa internacional:** Debe contener toda la información de la cotización detallada, así como sobre el empaquetado, embalaje, etiquetado, transporte, condiciones de entrega, impuestos, aranceles, licencias, medios de pago y firma de las partes.
 - **Medio de pago internacional:** Se establece en el contrato, pueden ser créditos documentarios, cheques, órdenes de pago o cartas de crédito.
 - **Certificado de Origen:** Para solicitar el trato arancelario preferencial en un Acuerdo Comercial, se requiere normalmente tener un certificado de origen, el cual acredita que una mercancía es originaria del Perú o Estados Unidos. Deberá ser emitido por el productor, exportador o importador y deberá ser entregado a las autoridades aduaneras del país de importación de ser requerido. En el caso de Perú: Superintendencia Nacional de Aduanas y Administración Tributaria (SUNAT). Y en el caso de Estados Unidos: US Customs and Border Protection
- Factura Comercial
 - Packing List
 - BL o Guía Aérea
 - Certificados sanitarios (PROMPERÚ, s.f.)

3.5.3.5. Sistemas de empaque y embalaje

- a. **Almacenamiento:** El almacenamiento de granos de cacao se realiza en condiciones adecuadas y seguras las cuales no afecten el producto durante el proceso de comercialización y distribución.
- b. **Etiquetado:** Para el mes de mayo del año 2016 la FDA (Food and Drugs Administration) de EE.UU. presentó el nuevo rótulo de información nutricional

para alimentos envasados el cual ayudará al público estadounidense a tomar decisiones informadas sobre los productos que consumen.

Los envases destinados a contener las granillas de cacao serán etiquetados, sin embargo, para el mercado específico de los Estados Unidos se utilizarán las normas de etiquetado establecidas por la FDA:

- Nombre del producto y tipo.
- Identificación del lote.
- Razón social de la empresa y logotipo.
- Contenido neto y contenido bruto en unidades del Sistema Internacional de Unidades (SI).
- País de origen.
- Puerto de destino.(Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, 2007)

En mayo de 2018, la FDA extendió las fechas de cumplimiento de las reglas desde el 26 de julio de 2018 hasta el 1 de enero de 2020, para los fabricantes con \$10 millones o más en ventas anuales de alimentos, y hasta el 1 de enero de 2021 para Fabricantes con menos de \$10 millones en ventas anuales de alimentos. (Chang, 2019)

c. Empaquetado: Dentro de los estándares de empaquetado de los nibs de cacao se deberán comercializar en envases que aseguren la protección del producto contra la acción de agentes externos que puedan alterar sus características químicas o físicas; resistir las condiciones de manejo, transporte y almacenamiento.

Los nibs de cacao o granilla de cacao no requiere de un envase con ventilación, esto debido a su naturaleza, el mismo puede mantener sus características físicas en

una bolsa de polietileno de alta densidad, la cual debe estar cerrada con un nudo en la parte superior, así como con un cintillo de seguridad. Es por esto que se recomienda el uso de estas bolsas de polietileno, de esta manera la cantidad a colocar dependerá del exportador, algunos envíos se realizan en bolsas de 10 o 15 Kg.

d. Embalaje: El embalaje debe proteger la mercancía para el envío de la misma, debe lograr la conservación de la granilla de cacao en su almacenamiento, así como en su traslado final. Es por esto que es recomendable el uso de cajas de cartón corrugado debido a las características de la misma, siendo un material rígido e indeformable, fácil de armar, liviano, higiénicas, 100% reciclable, resistente al apilamiento y resistentes a bajas temperaturas. Dentro de una de estas cajas, por ejemplo, puede colocarse una bolsa de 15kg.

Las reglas de Embalaje en Estados Unidos son las siguientes:

- El producto debe ser embalado en contenedores fuertes, los cuales deben absorber la humedad
- El peso del producto debe ser distribuido uniformemente
- Dentro del contenedor se debe utilizar un anclaje y una protección adecuada.
- Para asegurar un manejo sencillo se deben utilizar contenedores transatlánticos o paletas
- El idioma inglés es obligatorio el embalaje y el etiquetado: Otros idiomas son optativos. (Santander Trade, 2019)

3.5.4. Principales oportunidades de negocio en Filadelfia, Estados Unidos.

Durante los últimos años la industria de nuevas categorías de alimentos en Estados Unidos, ha experimentado un crecimiento importante, en su mayoría estos productos son naturales, orgánicos y/o beneficiosos para la salud; como es el caso de los nibs de cacao.

El foco principal para las exportaciones son la industria del cacao y el chocolate en Estados Unidos, se sabe que para llegar a un segmento más amplio de consumidores se tiene que optar por opciones de productos más saludables, como es el caso del chocolate negro; así mismo la industria alimentaria buscan constantemente ofrecer nuevos productos con opciones saludables como es el caso de incluir a los nibs de cacao como insumo para barras de chocolate, galletas, helados, bebidas como sustituto de café e incluso para la elaboración de cerveza artesanal.

3.5.4.1. Puntos de distribución

En cuanto a los puntos de distribución, los nibs de cacao se pueden encontrar en:

- a. **Importadores:** La ventaja de trabajar con importadores es tener la facilidad de que estos se encarguen de los tramites de importación, entre sus principales clientes se encuentran las centrales de compra de supermercados, cadenas de tiendas y distribuidores. Los importadores participan de manera activa en el proceso de búsqueda de nuevos clientes y pueden tener un alcance local y/o nacional. Otra de las ventajas es que suelen tener una red de distribuidores sólida y desarrollado lo cual facilitaría el proceso de comercialización dentro del país.
- b. **Distribuidores:** Estos suelen estar especializados por tipo de cliente y productos que sirven; estos se encargan de comprar, almacenar y distribuir los productos a sus clientes
- c. **Broker:** Es un agente independiente de ventas, el cual no toma posesión del producto si no que facilita su venta. Las ventajas de trabajar con un bróker es que estos están especializados en un área geográfica y por el tipo de cliente

(supermercados, gourmet, HORECA¹). En caso el exportador no tenga mucho conocimiento acerca del mercado puedes recurrir a un bróker, ya que estos conocen bien al cliente, sin embargo, este cobrará una comisión sobre el volumen total de ventas.

- d. Minoristas:** Actualmente existen 2 tendencias marcadas, por un lado, están las grandes superficies que ofrecen productos a precios bajos, como es el caso de Walmart y Costco; por otro lado, está la preocupación de los consumidores por la salud, lo cual propicio la aparición de tiendas o cadenas gourmet las cuales tiene productos de mayores precios, pero también de mayor calidad (Whole Foods)

Dentro de la distribución minorista en Estados Unidos se encuentran los siguientes tipos de establecimientos:

- Supermercados y tiendas de comestibles: Por lo general las de unas centrales de compras aprovisionan a los supermercados, por lo tanto, es necesario que el exportador peruano cuente con un distribuidor o importador, debido a que cuenta con mucha dificultad el que una central de compras importe directamente un producto nuevo del cual no tiene ninguna garantía. En Estados Unidos la cadena de supermercados más importante de en estos momentos es The Kroger Co. Así también otros supermercados de importancia serían: Stop&Shop, Ahold, Safeway, etc.
- Grandes superficies (wholesale clubs o warehouse clubs, supercenters): Son establecimiento que venden en un mismo lugar distintos tipos de productos, debido a su gran capacidad de compra cuentan con una capacidad negociadora

¹ HORECA: La palabra HORECA es un acrónimo de hoteles, restaurantes y caterings, hace alusión a un segmento de mercado que agrupa estas empresas

muy fuerte. Cuentan con precios inferiores a los ya existentes y tienen una política de precios bastante agresiva.

Los Warehouse Clubs ofrecen a los miembros una amplia selección de bienes a precios reducidos, pagando una membresía anual de \$50 a \$100, un ejemplo de estos son Cotsco, Bj's, Whole Club y Sam's Club. Por otro lado, el líder del tipo supercenters en U.S.A. es Wlamart

- Tiendas Gourmet: Se caracteriza por vender productos agroalimentarios de alta calidad, así mismo, pueden ser tiendas gourmet generales o especializadas en un producto, las más importantes dentro de Estados Unidos son: Whole Foods, Farm Market, Dean & DeLuca, Sur la Table, Williams Sonoma, Fairway Market, Zabar's, Zingerman's y West Point Market.
- Tiendas de super alimentos online: Son tiendas online que venden productos alimenticios a través de la red, existen varios modelos online, desde las tiendas que venden de todo (Amazon.com, IGourmet.com), al especialista (Tienda.com). (ICEX, 2021)

- e. **Canal Industrial**: Los insumos adquiridos por lo general son utilizados como ingredientes para la elaboración de otros productos, alimentos, etc. Entre los principales ejemplos tenemos a Kraft Food, General Mills, Hormel, etc.

En conclusión, es recomendable que las compañías de tamaño medio y pequeño se apoyen en distribuidores con redes regionales o locales, así mismo, tienen la oportunidad de distribuir a establecimiento independientes y gourmet, así como también a cadenas de supermercados En cuanto a compañías grandes, estas pueden vender sus productos a través de supermercados que cuenten con centrales de compra.

3.5.4.2. Presentaciones de Nibs de cacao con valor agregado

¿Es posible exportar Nibs de cacao con valor agregado? La respuesta es sí.

Dentro del mercado estadounidense las formas más comunes de comercialización de este producto son a través de bolsas Doypack de aluminio con zipper, ya que este tipo de empaque es versátil, ligero, cómodo, fácil de almacenar y transportar, así mismo, también permite mantener el producto en buen estado.

Por otro lado, otra forma de comercializar el producto es a través de envases de vidrio, por las características del mismo esto ocasiona un incremento en el precio y por ende otro tipo de público objetivo. Los nibs de cacao acompañados de algún endulzante sean con miel de yacón, panela o azúcar de palma de coco, están cobrando relevancia en el mercado de productos saludables y orgánicos. Esto crea una gran oportunidad de valor agregado y nutricional para el consumidor final.

Tabla 30 Presentación con valor agregado de Nibs de Cacao, según envase

Foto de Referencia	Descripción	
	Nombre del producto	Organic Raw Cacao Nibs
	Marca	NOW Foods
	País de distribución	Estados Unidos
	Precio	\$13.63
	Presentación	227 gramos
	Empaque	Bolsa de aluminio Doypack con Zipper
Foto de Referencia	Descripción	
	Nombre del producto	Cacao Nibs
	Marca	Imlakesh Organic
	País de distribución	Estados Unidos
	Precio	\$19.69
	Presentación	16 oz
	Empaque	Envase de vidrio

Fuente: Elaboración propia, información extraída de Walmart, 2021

Tabla 31 Presentación con valor agregado de Nibs de Cacao, endulzados

Foto de Referencia	Descripción	
	Nombre del producto	Cocoa Nibs endulzado con miel de Yacon
	Marca	ALOVITOX
	País de distribución	Estados Unidos
	Precio	\$12.99
	Presentación	227 gramos
	Empaque	Bolsa de aluminio Doypack con Zipper

Fuente: Elaboración propia, información extraída de Alovitox Inc., 2021

Es importante que la industria del cacao peruano se vuelva más competitiva y para esto es necesario innovar a través de la investigación para poder darle un valor agregado al producto para así crear una estrategia de diferenciación, lo cual permita establecer precios más favorables y que, al mismo tiempo, estas se encuentren en función de las exigencias del comprador.

3.6 PRINCIPALES OPORTUNIDADES DE NEGOCIO EN FILADELFIA, ESTADOS UNIDOS.

Durante los últimos años la industria de nuevas categorías de alimentos en Estados Unidos, ha experimentado un crecimiento importante, en su mayoría estos productos son naturales, orgánicos y/o beneficiosos para la salud; como es el caso de los nibs de cacao.

El foco principal para las exportaciones son la industria del cacao y el chocolate en Estados Unidos, se sabe que para llegar a un segmento más amplio de consumidores se tiene que optar por opciones de productos más saludables, como es el caso del chocolate negro; así mismo la industria alimentaria buscan constantemente ofrecer nuevos productos con opciones saludables como es el caso de incluir a los nibs de cacao como insumo para barras de chocolate, galletas, helados, bebidas como sustituto de café e incluso para la elaboración de cerveza artesanal.

3.6.1 Identificación de las oportunidades para la exportación de nibs de cacao peruano al mercado de Filadelfia, EEUU.

A. Análisis FODA: Comprende las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades para la exportación de Nibs de cacao de la región San Martín a Estados Unidos, se identificaron las siguientes:

Tabla 32: Matriz FODA

Fortalezas	Oportunidades
-Perú cuenta con todas las variedades de cacao y es el segundo exportador mundial de cacao. -San Martín es uno de los centros de producción más importantes del Perú con un 35,6% de participación a nivel nacional. -Los nibs de cacao son un producto con una gran cantidad de beneficios para la salud. -Se cuenta con una cosecha permanente, es decir se cultiva todo el año. -La obtención del Nib se logra como parte del proceso de producción del Cacao en grano, por ende, no necesita otro proceso, maquinaria, mano de obra o aditivos para su obtención. -Diversas entidades, como PromPerú, Minagri, etc., se encargan de brindar capacitación constante para incrementar la productividad con la aplicación de cursos y asistencia técnica. -Existe un alto nivel de aprovechamiento de las áreas instaladas de Cacao en la región de San Martín	-Incremento de la producción de cacao en la región de San Martín. - Alta capacidad de producción de cacao en el departamento de San Martín. -Tendencia a la asociatividad como estrategia de mejora de la productividad y competitividad colectiva en la región San Martín. -El reconocimiento del cacao fino peruano en el mundo favorece la exportación. -Debido a las bondades de este alimento se puede utilizar de forma versátil en su modo de uso, ya sea en jugos, comida y repostería. -Políticas de mercado que favorecen la exportación (Medidas arancelarias, Convenios, Acuerdos y Tratados). -Las tendencias en el mercado estadounidense al consumo de alimentos saludables. -El incremento de la demanda del cacao en Filadelfia, EEUU. -El subproducto que se genera durante la fabricación del cacao (cascarilla de cacao) es bastante solicitado por productores de té de cacao, lo cual genera un ingreso adicional a los comercializadores.
Debilidades	Amenazas
-No hay una oferta bien definida de Nibs de Cacao. -Escasa data específica de Nibs de Cacao, que brinde información acerca del consumo del producto por parte del mercado destino. -Debido a que es un producto relativamente nuevo, existe desconocimiento de la inclusión de los mismos como insumo. -Desconocimiento de parte de los productores nacionales sobre las prácticas de exportación. -Pandemia actual que complica los tramites logísticos. -La mayor demanda internacional de Cacao está destinada a alimentos procesados.	-Plagas que afecten la producción y cosecha de la materia prima. -Dificultades para el cumplimiento de protocolos de certificación. -Eliminación o cambios en los tratados de libre comercio. -Cambios climáticos que puedan afectar a las cosechas. -Variación en el tipo de cambio. -Inestabilidad por la política actual del Perú. -Pandemia por COVID se recrudezca. -Especulación del precio del Grano de cacao por ser un commodity.

Fuente: Elaboración propia

B. Matriz EFE (Evaluación de Factores EXTERNOS):

OPORTUNIDADES	Valor	Clasificación	Valor Ponderado
Incremento de la producción de cacao en la región de San Martín.	0.1	4	0.4
Alta capacidad de producción de cacao en el departamento de San Martín.	0.08	3	0.24
Tendencia a la asociatividad como estrategia de mejora de la productividad y competitividad colectiva en la región San Martín.	0.1	3	0.3
El reconocimiento del cacao fino peruano en el mundo favorece la exportación.	0.1	4	0.4
Debido a las bondades de este alimento se puede utilizar de forma versátil en su modo de uso, ya sea en jugos, comida y repostería.	0.06	2	0.12
. Políticas de mercado que favorecen la exportación (Medidas arancelarias, Convenios, Acuerdos y Tratados)	0.06	3	0.18
Las tendencias en el mercado estadounidense al consumo de alimentos saludables.	0.03	3	0.09
El incremento de la demanda del cacao en Filadelfia, EEUU.	0.08	4	0.32
El subproducto que se genera durante la fabricación del cacao (cascarilla de cacao) es bastante solicitado por productores de té de cacao, lo cual genera un ingreso adicional a los comercializadores.	0.02	3	0.06
AMENAZAS		1	2.11
. Eliminación o cambios en los tratados de libre comercio	0.03	1	0.03
. Variación en el tipo de cambio	0.03	1	0.03
. Inestabilidad por la política actual del Perú	0.03	1	0.03
. Especulación del precio del Grano de cacao por ser un commodity	0.05	2	0.1
. Pandemia por COVID se recrudezca	0.06	2	0.12
. Plagas que afecten la producción y cosecha de la materia prima	0.06	2	0.12
. Dificultades para el cumplimiento de protocolos de certificación	0.06	2	0.12
Cambios climáticos que puedan afectar a las cosechas	0.05	2	0.1
			0.65
TOTAL	1		2.76

Tabla 33: Matriz EFE *Leyenda:* Calificación según grado de importancia: 4=Superior, 3 =encima de la media; 2 = media; 1= mala.

Fuente: Elaboración propia

Matriz de Evaluación de Factores Externos (MEFE), ha permitido priorizar las oportunidades, siendo las tendencias en el mercado estadounidense al consumo de alimentos saludables y el incremento de la producción de cacao en la región de San Martín las más importantes.

Al asignar los pesos con valores de 0.01 a 1.00 a cada una de las oportunidades y amenazas y la asignación de una calificación según grado de importancia relativa se obtuvo un valor ponderado de 2.76 como resultado de analizar las oportunidades y amenazas presentes. En los sub totales se aprecia que el valor ponderado de las oportunidades es 2.11, puntaje mayor al de las amenazas, de 0.65, en más de tres veces; por lo tanto, se comprueba que existe oportunidad de exportación favorable.

3.6.2 Descripción de las oportunidades para la exportación de nibs de cacao peruano al mercado de Filadelfia, EEUU.

A. Oportunidad 1: Incremento de la producción de cacao en la región de San Martín

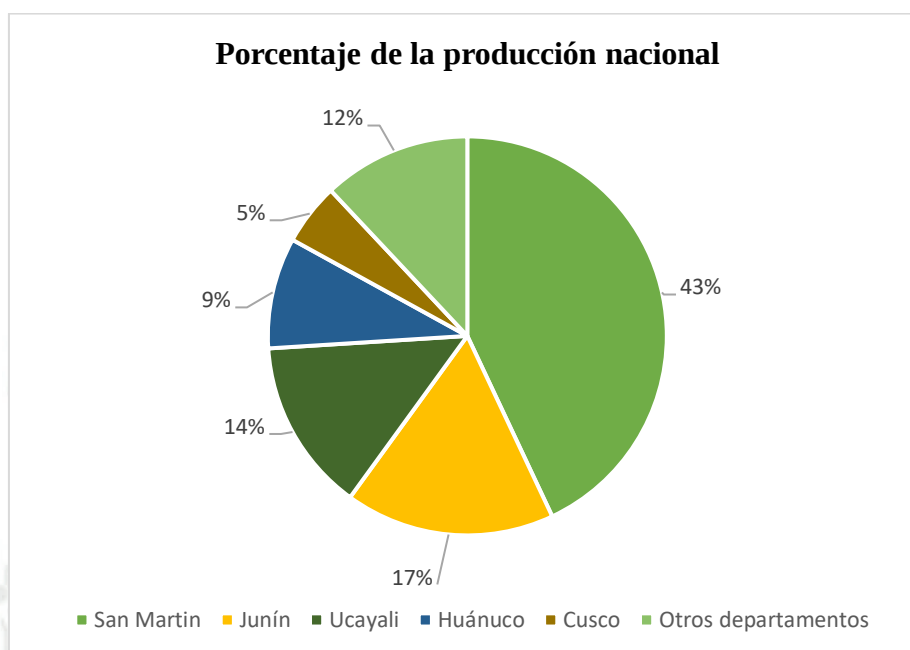
San Martín es el principal productor de cacao a nivel nacional con el 43% del total.

Tabla 34 Distribución de la producción nacional por departamentos

Departamentos	Porcentaje de la producción nacional
San Martín	43%
Junín	17%
Ucayali	14%
Huánuco	9%
Cusco	5%
Otros departamentos	12%

Fuente: Elaboración propia, información extraída de MIDRAGRI 2020

Ilustración 23 Distribución de la producción nacional por departamentos



Fuente: Elaboración propia, información extraída de MIDRAGRI 2020

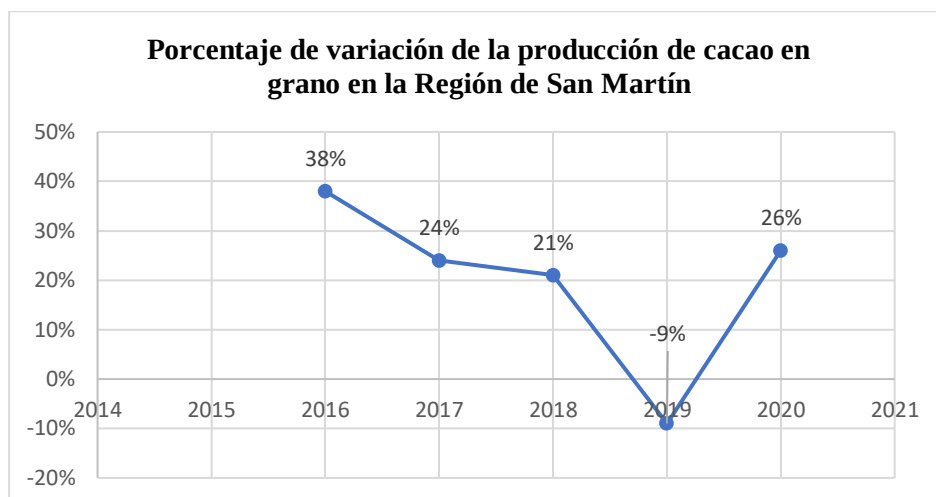
Para el año 2020 el departamento de San Martín es el que tuvo la mayor producción de cacao a nivel nacional alcanzando casi la mitad con un 43%, llevando una gran ventaja con respecto a Junín con 17%. Así mismo el departamento es el primer productor de nibs de cacao a nivel nacional. La producción de cacao ha ido en incremento desde el 2015 al 2020, tal como se aprecia en la figura siguiente, elaborada con los datos ofrecidos por el MIDAGRI- DGESEP.

Tabla 35 Producción de cacao en grano en la Región de San Martín 2015-2020

Año	Toneladas	Variación	% de variación
2015	37,319		
2016	45,996	8,677.00	38%
2017	51,440	5,444.00	24%
2018	56,136	4,696.00	21%
2019	54,184	-1,952.00	-9%
2020	60,076	5,892.00	26%
TOTAL	305,151.00	22,757.00	

Fuente: Elaboración propia, información extraída de MIDAGRI – DGESEP

Ilustración 24 Porcentaje de variación de la producción de cacao en grano en la Región de San Martín



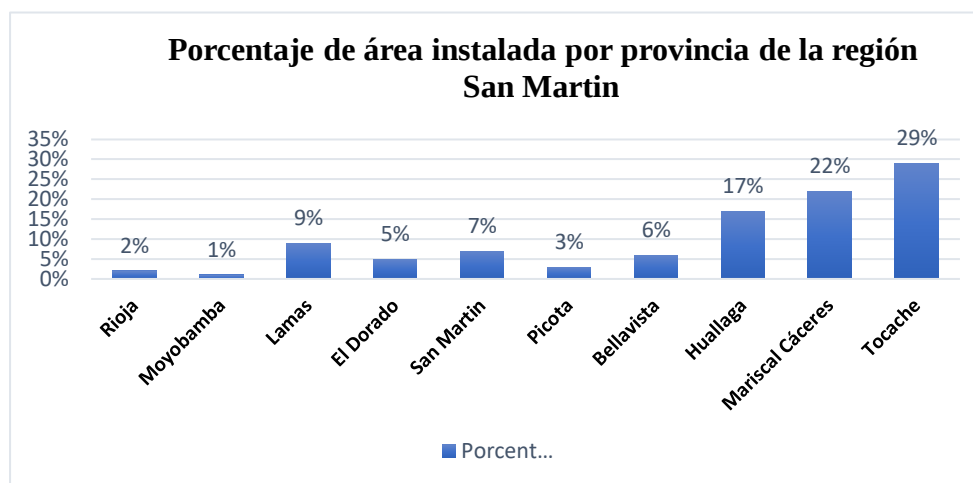
Fuente: Elaboración propia, información extraída de MIDAGRI – DGESEP

La producción de cacao en el departamento de San Martín entre el 2015 al 2018, presenta un crecimiento promedio de 28%; sin embargo, se produce una muy ligera baja en el 2019 con respecto al 2018, esto debido a la presencia de plagas, alcanzando nuevamente un repunte en el año 2020; con una producción de 60,076 toneladas, esto pese a la situación de pandemia mundial.

B. Oportunidad 2: Alta capacidad de producción de cacao en el departamento de San Martín

La región de San Martín dispone de **64,657.00 hectáreas** para la producción de cacao, tal como se aprecia en la tabla 13, presentada anteriormente; así, en sus diez provincias existen áreas destinadas a la producción de cacao, siendo las provincias de Tocache, Mariscal Cáceres y el Huallaga las que presentan una mayor cantidad de hectáreas disponibles para la producción, con un 29%, 22% y 17% de hectáreas respectivamente que pueda constituirse en una oportunidad para incrementar la comercialización a través de su exportación.

Ilustración 25 Distribución de hectáreas destinadas a la producción de cacao según provincias de la región de San Martín



Fuente: Elaboración propia, información extraída Estadísticas de la Cadena de Valor DRASAM 2018

Así, se reafirma el nivel de aprovechamiento para la producción en San Martín, medida a partir del área disponible menos el área cosechada, según los datos de Cadena de Valor DRASAM (2018) alcanza en sus provincias un promedio general de 91% (tabla 14); así, se cosechan casi la totalidad de las áreas instaladas o terrenos disponibles.

C. Oportunidad 3: Tendencia a la asociatividad como estrategia de mejora de la productividad y competitividad colectiva en la región San Martín.

Según el Ministerio de Comercio Exterior Turismo (2016), los productores se organizan de la siguiente forma:

Tabla 36 Tipología de los productores nacionales de cacao según tipo de mercado

Tipo de Productor	Tipo de mercado	Inversiones en infraestructura
Pequeños agricultores organizados (cooperativas, asociaciones)	Externo e Interno	Campos productivos, centros de acopio
Grandes y medianas empresas acopiadoras y comercializadoras	Principalmente externo	Centros de acopio, plantas de procesamiento

Fuente: Elaboración propia, información extraída Ministerio de Comercio Exterior Turismo, 2016.

Los agricultores organizados en cooperativas y asociaciones facilitan la compra de insumos, favorece la comercialización, entre otros; en tanto que organización en grandes y medianas empresas acopiadoras y comercializadoras se orientan principalmente a la exportación o a la transformación de cacao en sus distintas presentaciones, entre estas se encuentran: Agroindustrias Makao del Perú SAC, Kato S.A.C. Comercial Industrial del Cacao S.A.C, Cacao El Rey E.I.R.L, Chocolatería Artesanal Amazónica SAC, Industrias Mayo SA, Chocolates San Martín, entre otras. (Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA), 2018)

Asociaciones, Cooperativas y Comités, conformados por alrededor de 9,903 productores, los cuales se hallan concentrados principalmente en Tocache, Mariscal Cáceres, San Martín, la provincia del Huallaga, Lamas. (Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA), 2018). Hasta octubre de 2019 se conformaron 118 comités que agrupan a 1961 de los mismos, equivalentes a casi el 40% de los beneficiarios, incrementando el porcentaje de productores organizados en asociaciones o cooperativas hasta un 7%.

D. Oportunidad 4: El reconocimiento del cacao fino peruano en el mundo favorece la exportación.

El Perú es el segundo país productor y exportador de cacao fino, reconocido como producto orgánico, según Zambrano y Chávez (2018), es bastante valorado en los mercados de todo el mundo por sus altas cualidades organolépticas para la obtención de realizados Premium.

El Perú ha sido calificado por la Org. Internacional del Cacao (ICCO) como un país en donde se produce y se exporta un cacao fino y de aroma, se ha convertido en uno de los ingredientes peruanos de mayor calidad mundial. El cacao peruano ha ganado en los últimos años, premios internacionales siendo reconocido como uno de los mejores del mundo. (Programa Nacional Innovación e Industria, 2019)

E. Oportunidad 5: Debido a las bondades de este alimento se puede utilizar de forma versátil en su modo de uso, ya sea en jugos, comida y repostería.

El Perú es uno de los principales lugares originarios del cacao, posee el 60% de las variedades de cacao del mundo. Según Consulting y Desarrollo Biotecnológico (CODEBIO) el nib de cacao es usado en la repostería (galletas especialmente), panificación, helados, bebidas de chocolate y como cubierta para distintos alimentos, entre otros.

F. Oportunidad 6: Políticas de mercado que favorecen la exportación (Medidas arancelarias, Convenios, Acuerdos y Tratados)

En el marco del Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EEUU que entró en vigencia el 01 de febrero del 2009, se mantiene el acceso permanente con arancel cero para todos los productos incluidos en la Ley de Promoción Comercial y Erradicación de la Droga (ATPDEA).

Para el Sector Agrícola el acceso preferencial delimitado entre Perú y EE.UU. presenta tratamientos arancelarios determinado para cada mercancía o grupo de las mismas. En el caso de los Nibs de Cacao, su partida arancelaria se encuentra dentro del grupo beneficiado con arancel base 0, esto significa que para su exportación a Estados Unidos la mercancía está libre de impuestos.

Tabla 37 Lista de tarifas de los Estados Unidos

HTS8	Descripción	Arancel Base	Categoría de Desgravación
...			
17049090	Confitería de azúcar, sin cacao, nesoi	10.40%	A
18010000	Granos de cacao, enteros o partidos, crudos o tostados	Gratis	F
18020000	Cáscaras, cascarillas, pieles y otros desechos de cacao del cacao	Gratis	F
18031000	Pasta de cacao sin desgrasar	Gratis	F
18032000	Pasta de cacao, total o parcialmente desgrasada	0.2 centavos/kg	A
18040000	Manteca de cacao, grasa y aceite	Gratis	F

Fuente: Elaboración propia, información extraída de (Organization of American States, 2021)

G. Oportunidad 7: Las tendencias en el mercado estadounidense al consumo de alimentos saludables.

La demanda de los nibs de cacao, está relacionada a las tendencias de salud y bienestar, esto debido a que son una rica fuente de antioxidantes y minerales, brindan beneficios antienvjecimiento y reducen el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Al cacao, así como a sus derivados, se le atribuye características medicinales: Es un estimulante del sistema nervioso, esto debido a que tiene

elementos que trabajan como estimulantes euforizantes, dichos generan una sensación de confort gracias a la feniletilamina, (Guzmán, 2019) mejora notablemente el estado de ánimo, esto debido a que incrementa la producción de endorfinas (hormonas que mejoran nuestro ánimo) además de ser un alimento energético (ayuda a recobrar fuerzas en situaciones de cansancio físico y mental); es además un estimulante del sistema digestivo y da un alivio natural frente al estreñimiento;

Desde el punto de vista del consumidor, se espera que la tendencia hacia la sostenibilidad se traduzca en mayores volúmenes de demanda de productos hechos con cacao orgánico, productos orgánicos, etiquetas claras y así mismo, que se preste especial atención a los certificados de calidad y de comercio justo. (MIDAGRI, 2020)

Las importaciones mundiales de EE.UU., en TN, ha tenido un incremento creciente desde el 2014 a 2017, de 479 a 503 miles de TN, con una ligera baja entre el 2017 y 2018 (340); en tanto que entre el 2018 al 2020 se incrementó a 373 y 365 toneladas, con respecto al 2017, tal como se aprecia en la tabla y figura siguiente:

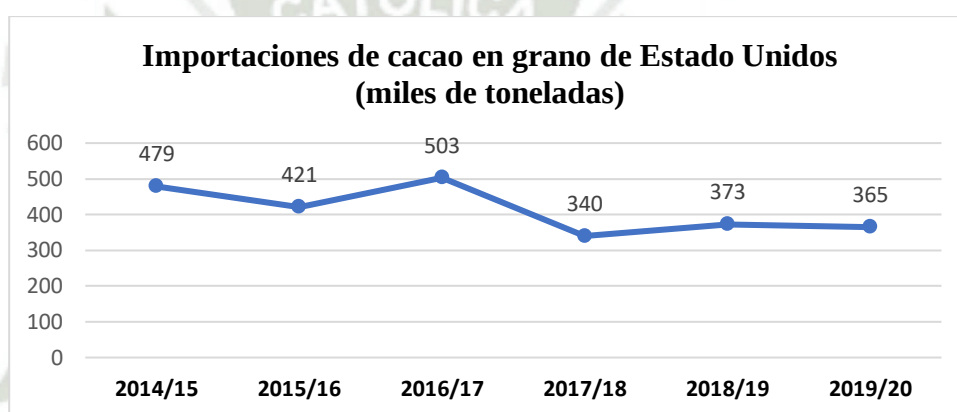
Tabla 38 Importaciones de cacao en granos de Estado Unidos (miles de toneladas)

**Importaciones mundiales de cacao en
grano de Estados Unidos**

2014/15	479
2015/16	421
2016/17	503
2017/18	340
2018/19	373
2019/20	365

Fuente: Elaboración propia, información extraída de ICCO, 2020.

Ilustración 26 Importaciones de cacao en granos de Estado Unidos (miles de toneladas)



Fuente: Elaboración propia, información extraída de ICCO, 2020.

H. Oportunidad 8: El incremento de la demanda del cacao en Filadelfia, EEUU.

Los puertos de Filadelfia y Chester en Pensilvania acogieron 73% de las importaciones de cacao en grano a los EE. UU. En los primeros 10 meses de 2020 *General Cocoa Company*, *ECOM*, *Barry Callebaut*, *Cargill* y *Olam* tomaron cada uno un 10 -15% de participación de esta importación, por un total de 193 millones de kilos, con un valor estimado de 520 millones de dólares - la mayoría de los cuales provienen de Costa de Marfil (78%).

Según ICCO para el año 2021 hubo una demanda insatisfecha de 1 millón de toneladas de cacao a nivel mundial. En cuanto a los Nibs, al ser un producto semi

terminado poco comercializado, no existe información detallada sobre los mismos, sin embargo, el 17.2% corresponde a la exportación de productos terminados. (Stand Earth Research Group, 2020).

Tabla 39 Valor de Aduana de la partida 180100 importado de Perú a Filadelfia (En dólares)

Años	Valor En dólares
2018	6,674,042
2019	9,907,824
2020	17,305,353

Fuente: Elaboración propia, información extraída de United States International Trade Commission (USITC)

Entre los años 2018 al 2020 se percibe un incremento progresivo y creciente en las importaciones del Perú a Filadelfia; a pesar de la pandemia en el 2020, se produjo un mayor incremento, de \$ 9,907,824 a \$ 17,305,353

Ilustración 27 Valor de Aduana Partida 180100 importado de Perú a Filadelfia (En dólares)



Fuente: Elaboración propia, información extraída de United States International Trade Commission (USITC)

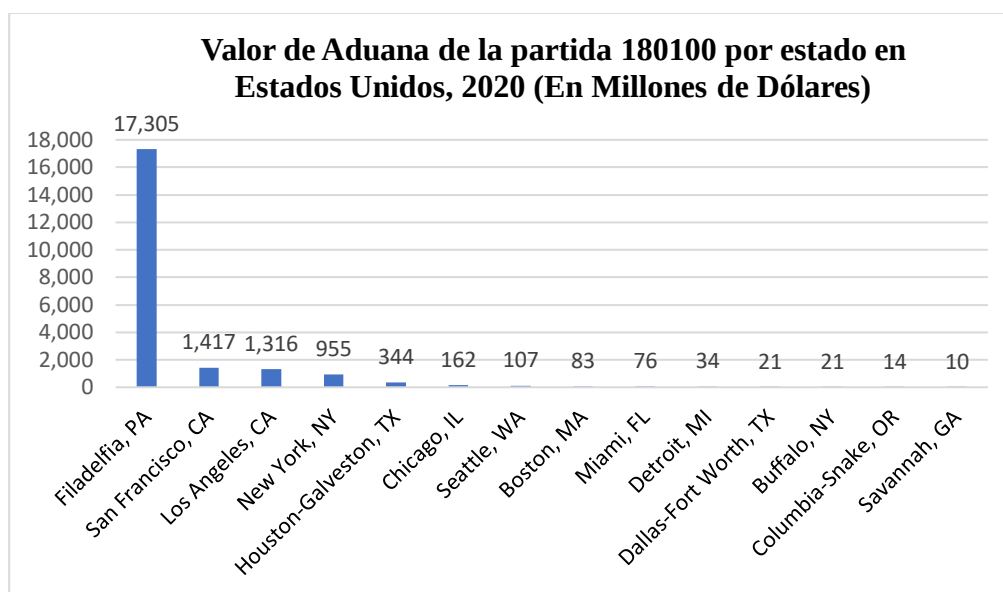
Así se aprecia que entre los estados de EEUU., Filadelfia es el principal importador de granos de cacao partidos, tostados con un total de valor importado de \$17,305,353 de Perú, para el 2020

Tabla 40 Valor de Aduana de la partida 180100 por estado en Estados Unidos, 2020 (En Dólares)

Estados	Año 2020
Filadelfia, PA	17,305,353
San Francisco, CA	1,417,693
Los Angeles, CA	1,316,341
New York, NY	955,590
Houston-Galveston, TX	344,141
Chicago, IL	162,652
Seattle, WA	107,453
Boston, MA	83,501
Miami, FL	76,617
Detroit, MI	34,718
Dallas-Fort Worth, TX	21,917
Buffalo, NY	21,069
Columbia-Snake, OR	14,636
Savannah, GA	10,376
	21,872,057

Fuente: Elaboración propia, información extraída de United States International Trade Commission (USITC)

Ilustración 28 Valor de Aduana de la partida 180100 por estado en Estados Unidos, 2020 (En dólares)

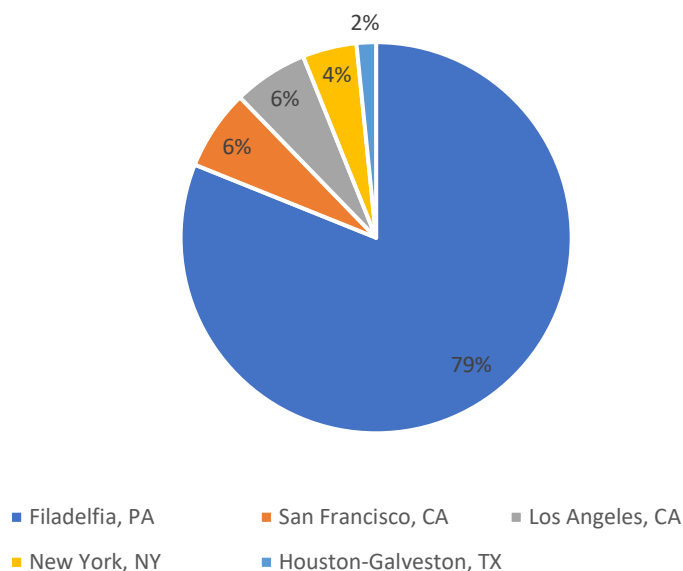


Fuente: Elaboración propia, información extraída de United States International Trade Commission (USITC)

Así porcentualmente la participación en el mercado, el estado de Filadelfia como importador de cacao obtiene el 79% del valor total de aduana para el año 2020, ocupando así el primer lugar, seguido por las ciudades de San Francisco y Los Ángeles con 6% cada una para el mismo año, tal como se aprecia en la ilustración 29.

Ilustración 29 Porcentaje de participación según el valor de aduana año 2020 por Estado

**Porcentaje de participación según el valor de aduana
año 2020 por Estado**



Fuente: Elaboración propia, información extraída de United States International Trade Commission (USITC)

- I. **Oportunidad 9: El subproducto que se genera durante la fabricación del cacao (cascarilla de cacao) es bastante solicitado por productores de té de cacao, lo cual genera un ingreso adicional a los comercializadores.**

La materia prima necesaria para la producción de cualquier producto derivado del cacao en grano, es el nib o granilla de cacao. El grano triturado se utiliza con éxito en bombones, postres, barras incrustadas y platos de la cocina salada; en tanto que la cáscara (se desprenden fácilmente luego del tostado), es usada para realizar tés e infusiones, es por esta razón que significa una oportunidad más de generar ingresos adicionales al venderla a comercializadores y/o productores de té.

3.6.3. Generación de estrategias FODA

La matriz de generación de estrategias FODA, nos permitirá identificar acciones viables mediante el cruce de variables, como vemos a continuación:

Tabla 41 Generación de Estrategias de la Matriz Foda



Factores Internos Factores Externos	FORTALEZAS - F	DEBILIDADES - D
	1. Perú cuenta con todas las variedades de cacao y es el segundo exportador mundial de cacao 2. San Martín es uno de los principales productores de cacao del Perú 3. Los nibs de cacao son beneficiosos para la salud 4. El cacao se cultiva todo el año 5. Los Nibs no necesitan otro proceso, maquinaria, mano de obra o aditivos para su obtención 6. Diversas entidades brindan capacitación constante para incrementar la productividad 7. Alto nivel de aprovechamiento de áreas instaladas de Cacao en la región de San Martín	1. No hay una oferta bien definida de Nibs de Cacao 2. Escasa data específica de Nibs de Cacao 3. Desconocimiento de la inclusión de los nibs como insumo 4. Desconocimiento de parte de los productores nacionales sobre las prácticas de exportación 5. Pandemia actual que complica los tramites logísticos 6. La mayor demanda internacional de Cacao está destinada a alimentos procesados
OPORTUNIDADES - O	ESTRATEGIAS - FO	ESTRATEGIAS - DO
1. El mercado de alimentos saludables se encuentra en crecimiento constante. 2. Gracias al reconocimiento del cacao peruano es posible llegar a más mercados internacionales. 3. Se pueden utilizar de forma versátil en su modo de uso, en jugos, comidas y repostería. 4. Políticas de mercado que favorecen la exportación 5. El consumidor Estadounidense busca alternativas 6. Importaciones mundiales del cacao y derivados han 7. El 71% de la producción nacional se destina al 8. El subproducto generado durante la fabricación del cacao, genera ingresos extra a los comercializadores	F1-F2O2 Incremento de las oportunidades de exportación F3O5 Aprovechar el perfil del consumidor estadounidense para promover los nibs F4-F7O6 Posibilidad de abastecer la demanda internacional todo el año F6O8 Maximizar oportunidades y ganancias de exportadores	D1-D2O1 Promover el consumo y la exportación de productos derivados del cacao D3O3-O5 Promover estudios y boletines informativos acerca de su uso y valores nutricionales D4O4 Incentivar capacitaciones constantes para una mejor práctica de exportación
AMENZAS- A	ESTRATEGIAS - FA	ESTRATEGIAS - DA
1. Plagas que afecten la producción y cosecha de la materia prima. 2. Dificultades para el cumplimiento de protocolos de certificación. 3. Eliminación o cambios en los tratados de libre comercio. 4. Cambios climáticos que puedan afectar a las cosechas 5. Variación en el tipo de cambio 6. Inestabilidad por la política actual del Perú 7. Pandemia por COVID se recrudezca 8. Especulación del precio del Grano de cacao por ser	F6A1-A2 Incentivar prácticas seguras y capacitación constante para la producción, cosecha, exportación y certificación F1A3-A5 Recurrir a instrumentos financieros (Contrato Forward, Swap, etc) para proteger al importador y exportador	D5A7 Incluir en los contratos internacionales cláusulas por pandemia que protejan al exportador D4A8 Recurrir a instrumentos financieros para mitigar el impacto de la volatilidad en los precios

Fuente: Elaboración propia

Comprobación de hipótesis

A través de la Matriz de Evaluación de Factores Externos (MEFE), ha permitido identificar que las oportunidades más importantes son: Las tendencias en el mercado estadounidense al consumo de alimentos saludables y el incremento de la producción de cacao en la región de San Martín.

El valor ponderado de las oportunidades de 2.11, es mayor al puntaje de las amenazas, de 0.65; comprobándose que existe una oportunidad de exportación favorable.

Síntesis de resultados

Los nibs de cacao no poseen una partida arancelaria única que los identifique, sino que están considerados dentro del grupo 180100 “cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado”, ya que el cacao, materia prima de los nibs, es considerado un alimento beneficioso para la salud por sus propiedades antioxidantes, rico en magnesio, alto contenido de vitamina C, fuente de fibras y regulador natural del humor, es 100% la materia prima para la producción de manteca, licor, pasta y polvo y su principal uso es en la repostería, platos, bebidas y como cubierta para distintos alimentos.

Este producto se encuentra en el sector de exportación agrícola, con un gravamen general y preferencial 0% lo que favorece su transacción comercial en las exportaciones. El cacao peruano ha ganado premios internacionales; así el Perú es reconocido mundialmente, como un país donde se produce y se exporta un cacao fino y de aroma, logrando el 36% de la producción mundial. (PROMPERU, 2018)

Respecto al volumen de producción la Región de San Martín produce el 43% (tabla 10) de la producción nacional, el primer productor de cacao en comparación con otros departamentos del Perú; mostrando una evolución favorable en la producción regional de Cacao entre el 2015 (37,319 toneladas) al 2020 (60,076 toneladas, tabla 11 y 12); existiendo

un alto nivel de aprovechamiento de la cantidad de hectáreas disponibles para la producción de cacao en las provincias de San Martín (91% promedio, tabla 14); siendo Tocache y Mariscal Cáceres las que presentan una mayor producción en la región (tabla 15).

Respecto a la oferta de exportación en la región, existen tres tipos de productores: los pequeños agricultores no organizados, los agricultores organizados en cooperativas o asociaciones y las empresas acopiadoras y comercializadoras. Así, Asociaciones, Cooperativas y Comités integran a 9,903 productores (38.19 %) y 16,024 productores no organizados (61.8 %), la principal empresa exportadora en esta región es la Cooperativa Industrial Tocache, con 30.44% de participación en la exportación para el año 2020 (tabla 18)

Para el año 2020, las exportaciones de cacao en grano y derivados registraron US\$ 273,4 millones, particularmente en el negocio del cacao, San Martín elevó sus exportaciones en 11%, esto gracias a las mayores ventas pasta de cacao (+215%). Y respecto al precio en dólares por kilogramos en el año 2019 oscilo entre 2.58 y 3.82.

Respecto a la demanda internacional de los nibs de cacao, el 71% de la producción total de cacao en el Perú tiene como destino la exportación. el valor de las exportaciones de cacao y derivados en el 2019 fue de USD\$ 245,6 millones; la evolución en la importación de este grano muestra un crecimiento sostenido, siendo Estados Unidos uno de los principales países importadores de cacao junto con Países Bajos, Alemania, y Malasia.

De esta manera el MINAGRI considera que los mercados mundiales están dando una mayor oportunidad al cacao, existiendo una gran demanda de cacao, constituyéndose en una oportunidad para países como Ecuador, Colombia y Perú, impulsada por las tendencias de salud y bienestar.

Respecto a la competencia externa (proveedores) está conformada por Costa de Marfil, Papua Nueva Guinea, Republica Dominicana, Ghana y Ecuador son los principales exportadores de cacao en grano a Estados Unidos. Los canales de distribución son parte de la

configuración, en donde las empresas importadoras estadounidenses se vuelven parte de la cadena de suministro como importadores; al mismo tiempo los importadores actúan también como distribuidores y proveen el producto a los trituradores o procesadores.

Por otro lado, el PIB de Filadelfia es de 59,500 dólares ocupando el segundo lugar en la tasa de crecimiento, desprendiéndose que sus habitantes tienen un buen nivel de vida. Con el paso del tiempo los hábitos de consumo han cambiado; así, el consumidor americano de hoy demanda alimentos saludables y nutritivos. El mercado estadounidense de productos de chocolate es el más grande, pues vale alrededor de 21.5 mil millones de dólares en 2020 (enero - octubre). (The World Factbook, 2021)

Los puertos de Filadelfia y Chester en Pensilvania acogieron 73% de las importaciones de cacao en grano a los EE. UU. en los primeros 10 meses de 2020.

Con respecto a la demanda insatisfecha, según ICCO para el año 2021 existió una demanda insatisfecha de 1 millón de toneladas de cacao a nivel mundial. En cuanto a los Nibs, al ser un producto semi terminado poco comercializado, no existe información detallada sobre los mismos, sin embargo, de \$21.5 billones importados por Estados Unidos, 48.8% pertenecen a Cacao en grano, 34% a productos semi terminados y solo 17.2% a productos terminados. (Stand Earth Research Group, 2020). Filadelfia es el principal importador de granos de cacao partidos, tostados con un total de \$17,305,353 provenientes del Perú.

La Organización Internacional del Cacao en su estudio de la oferta y demanda del cacao al 2023 proyecta que la demanda será superior a la oferta. Filadelfia, reexporta el 35% de los granos de cacao de Perú a través de Panamá hacia el puerto de Pensilvania, y el 66% de pasta de cacao pasa por el mismo canal hacia el puerto de Newmark; el 56% de granos de cacao peruano es reexportado a través de Colombia, teniendo como punto de llegada el puerto de Pensilvania.

El acceso al mercado de Filadelfia – Estados Unidos se ve favorecido con arancel cero por el Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EEUU (2009); así, los nibs de cacao, se encuentra dentro del grupo beneficiado (libre de impuestos), debiendo cumplir con las exigencias de exportación. Y en cuanto a los puntos de distribución, los nibs de cacao se pueden encontrar en: Importadores, distribuidores, bróker y minoristas.

Identificándose como principales oportunidades de negocio en Filadelfia, Estados Unidos los siguientes:

- Incremento de la producción de cacao en la región de San Martín.
- Alta capacidad de producción de cacao en el departamento de San Martín.
- Tendencia a la asociatividad como estrategia de mejora de la productividad y competitividad colectiva en la región San Martín.
- El reconocimiento del cacao fino peruano en el mundo favorece la exportación.
- Debido a las bondades de este alimento se puede utilizar de forma versátil en su modo de uso, ya sea en jugos, comida y repostería.
- Políticas de mercado que favorecen la exportación (Medidas arancelarias, Convenios, Acuerdos y Tratados).
- Las tendencias en el mercado estadounidense al consumo de alimentos saludables.
- El incremento de la demanda del cacao en Filadelfia, EEUU.
- El subproducto que se genera durante la fabricación del cacao (cascarilla de cacao) es bastante solicitado por productores de té de cacao, lo cual genera un ingreso adicional a los comercializadores.

CONCLUSIONES

PRIMERA. Las principales características y propiedades de los Nibs de cacao como producto de exportación en la región de San Martín muestran un entorno favorable por la creciente demanda de productos derivados del cacao gracias a su sabor característico y a los beneficios que posee para la salud en los consumidores, ya que presenta propiedades antioxidantes, es rico en magnesio, alto contenido de vitamina C y es fuente de fibra.

SEGUNDA. Estados Unidos es uno de los principales países importadores del cacao por cuanto existen una tendencia por el consumo de alimentos funcionales saludables, mostrando una creciente demanda. El Perú se encuentra en el sexto lugar de los principales países de los cuales importa EEUU; alcanzando para el 2020 un total de 7.79 toneladas. El perfil del consumidor en Filadelfia está inclinado a la compra de productos de alta calidad, orgánicos, certificados, así mismo, también valoran que el producto cuente con la certificación de Comercio Justo (Fair Trade).

TERCERA. El análisis comercial del nibs de cacao en la Región de San Martín demuestra que la oferta exportable tipifica a esta región como uno de los principales productores de cacao en el Perú; sin embargo, al ser un producto intermedio, no presenta una oferta exportable específicamente definida; San Martín es uno de los principales productores de cacao en el Perú, en el 2020 alcanzó una producción de 60,076 toneladas, con un ingreso de US\$ 273,4 millones. La provincia de Tocache es la que tiene mayor cantidad de hectáreas destinadas a esta producción (29%); seguida de las provincias de Mariscal Cáceres (22%) y el Huallaga (17%); con un alto nivel de área cosechada (91%) promedio. En cuanto a la demanda insatisfecha existe una brecha significativa ya que las exportaciones de Perú para el año 2020 fueron de \$13.3 millones, en este contexto se tiene un potencial de exportación sin explotar de \$34.4 millones.

CUARTA. Las regulaciones legales para la exportación de los nibs de cacao, en cuanto a los requisitos que deben cumplir para el acceso, son establecidos por la FDA (Food and Drug Administration) y la USDA APHIS, deben cumplir con documentos de ley tanto para la salida del país como para el ingreso a Estados Unidos y con las disposiciones legales contra el Bioterrorismo. El cacao es un producto incluido en el marco del Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EEUU (2009), incluidos en la Ley de Promoción Comercial y Erradicación de la Droga (ATPDEA), teniendo preferencias arancelarias (TLC) 0%.

QUINTA. La mejor alternativa para llegar al mercado estadounidense, es a través de buenas prácticas de cosecha, post cosecha, producción y comercialización. Los productos o agricultores agrupados en asociaciones obtienen mejores beneficios, ya que unen esfuerzos para llegar a un mercado meta más grande e incluso mejorar el poder de negociación. Es crucial que trabajen de la mano con empresas exportadoras, con canales de distribución o brokers para ingresar con éxito al mercado estadounidense. Otra manera de tener mayor aceptación del producto es dándole un valor agregado (miel de yacón, panela, etc) y cumpliendo con los estándares de calidad y certificaciones exigidas, las cuales avalan las buenas prácticas y la calidad del producto de exportación.

SEXTA. - Se comprueba la hipótesis ya que existen oportunidades comerciales para la exportación de Nibs de cacao al mercado de Filadelfia, Estados Unidos, ya que en la Matriz EFE El valor ponderado de las oportunidades de 2.11, es mayor al puntaje de las amenazas, de 0.65; en más de tres veces, demostrando la existencia de oportunidades de exportación favorable.

RECOMENDACIONES

PRIMERA. Se deben aprovechar las oportunidades de comercialización de los nibs de cacao de la región de San Martín a Filadelfia, Estados Unidos ya que la creciente demanda de productos derivados del cacao, gracias de su sabor característico y beneficios para la salud, así como de productos saludables muestran un entorno favorable para su exportación.

SEGUNDA. Es importante se promueva la exportación de los nibs de cacao de la región de San Martín a Filadelfia - Estados Unidos, teniendo en cuenta para ello que este sea de alta calidad, producidos orgánicamente y con las certificaciones necesarias, así como también la certificación de Comercio Justo, ya que estas son las principales características de la demanda

TERCERA. Siendo la región de San Martín, una de las principales provincias productoras de cacao en el Perú, ya que cuenta con una alta capacidad de producción y dispone de una gran cantidad de hectáreas destinadas a su cultivo y cosecha; debe considerarse una importante oportunidad para la exportación de esta materia prima, que, además de no incurrir en mas gastos durante su proceso de ... como si son los productos terminados derivados del cacao este cuenta con la capacidad de cubrir la existencia de demanda insatisfecha en Filadelfia.

CUARTA. Se debe aprovechar la oportunidad comercial de exportación de los nibs de cacao relacionada a la preferencia arancelaria de la que goza este producto, derivados del Tratado de Libre Comercio (TLC) entre Perú y Estados Unidos, promoviendo el cumplimiento y orientación en los requisitos establecidos para, tanto en la salida de los nibs de cacao del Perú, como en el ingreso a EEUU. cumpliendo con los estándares de calidad.

QUINTA. Se deben aprovechar las oportunidades de comercialización de los nibs de cacao de la región de San Martín a Filadelfia, Estados Unidos ya que se pueden generar divisas para el país, mayores ingresos, creación de empleos y otras mejoras en la región.

ANEXOS

Anexo 1: Plan de Tesis

Universidad Católica de Santa María

Facultad de Ciencias Económico Administrativas

Escuela Profesional de Ingeniería Comercial



**ANÁLISIS COMERCIAL DE NIBS DE CACAO DE LA REGIÓN SAN MARTÍN
PARA IDENTIFICAR OPORTUNIDADES DE EXPORTACIÓN AL MERCADO DE
FILADELFA ESTADOS UNIDOS, 2021**

Presentada por:

Palomino Fernández, Mirella Dayana

Rivera Rodríguez, Malú Alessandra

Para optar el Título Profesional de:

Ingeniero Comercial con Especialización
en Negocios Internacionales

Arequipa – Perú

2021

PLAN DE INVESTIGACIÓN

1. Planteamiento Teórico

1.1.Problema:

Análisis comercial de Nibs de cacao de la región San Martín para identificar oportunidades de exportación al mercado de Filadelfia Estados Unidos, 2021.

1.2.Descripción:

El problema identificado en el presente trabajo es la falta de información o estudio de los Nibs de cacao para tomar decisiones de exportación al mercado extranjero, por tanto, la finalidad del presente trabajo es solucionar este problema y que sirva como antecedente para productores y exportadores.

Por otro lado, se identificó el gran potencial de exportación que posee el Perú en cuanto a Nibs de cacao el cual no se aprovecha en su totalidad.

El Perú a nivel mundial ocupa el segundo lugar como país productor y exportador de cacao orgánico. Así mismo posee el 60% de la biodiversidad existente de cacao (material genético), contando así con una oferta diferenciada de cacaos finos y de aroma.

Entre las regiones que se han convertido en importantes centros de producción de cacao destacan San Martín con 48,4 mil toneladas, es el más importante productor regional (35,6% participación), le sigue en importancia Junín con 25,5 mil toneladas (18,8%), Ucayali con 17 mil toneladas (12,5%), asimismo Huánuco y Cusco con 13 mil y 10 mil toneladas, respectivamente, estas 5 regiones representan alrededor del 84% de la producción total del país (Ministerio de Agricultura y Riego, 2020).

1.2.1. *Campo, Área y Línea:*

- **Campo:** Ciencias económico administrativa
- **Área:** Ingeniería Comercial
- **Línea:** Negocios Internacionales

1.2.2. *Tipo de Problema:*

La presente investigación es de tipo relacional pues pretende realizar un análisis comercial de los Nibs de Cacao de la región San Martín, al ser esta uno de los principales productores de cacao del Perú, para identificar las oportunidades de exportación hacia el mercado de Filadelfia, Estados Unidos.

1.2.3. *Variables:*

B. Análisis de Variables

- **Variable Independiente:** Análisis comercial de Nibs de cacao de la región San Martín
- **Variable Dependiente:** Oportunidades de exportación al mercado de Filadelfia

C. Operacionalización de Variables

Tipo de Variable	Variables	Indicadores
Variable Independiente		Características del mercado

	Análisis comercial de Nibs de cacao de la región San Martin	Demanda de Nibs de Cacao Oferta de Nibs de Cacao Requisitos para acceso al mercado Operaciones logísticas Canales de distribución
Variable Dependiente	Oportunidades de exportación al mercado de Filadelfia, Estados Unidos.	Demanda insatisfecha de Nibs de cacao Características y propiedades de los Nibs de Cacao Capacidad de producción nacional Exportaciones peruanas de Nibs de Cacao Principales importadores de Nibs de Cacao

Fuente: Elaboración Propia

1.2.4. Interrogantes

1.2.4.1. Interrogante Básicas:

- ¿Cuáles son las principales características y propiedades de los Nibs de Cacao como producto de exportación?
- ¿Cuáles son las características del mercado objetivo?

- ¿Cuál es la oferta exportable y demanda insatisfecha de Nibs de Cacao de la región San Martín al mercado de Filadelfia - Estados Unidos?
- ¿Cuáles son los canales de acceso, los requisitos técnicos y las barreras existentes al mercado objetivo estadounidense?
- ¿Cuál es la mejor alternativa para la exportación de Nibs de Cacao de la región San Martín al mercado estadounidense?

1.3.Justificación:

La presente investigación se enfocó en realizar un análisis comercial de los Nibs de Cacao, al ser estos un producto relativamente nuevo, y que han ganado gran aceptación en estos últimos años como un alimento saludable así mismo, ofrece grandes beneficios para la salud debido la tendencia cada vez más creciente hacia el consumo de productos naturales, orgánicos y ambientalmente sostenibles en el mundo.

Así, el presente trabajo, permitió demostrar la capacidad de la oferta exportable de la región San Martín, debido a que la producción nacional de cacao en grano viene creciendo sostenidamente a una tasa anual de 12,6% desde hace 10 años, informó el Ministerio de Agricultura y Riego (Minagri) (Red Agrícola Perú, 2020).

Por otro lado, para determinar el potencial mercado, se identificó que Estados Unidos es el segundo país con mayor potencial para las exportaciones peruanas de granos de Cacao con \$45.3 mn según el International Trade Centre (ITC).

Se establece que el mercado objetivo será el estado de Filadelfia, debido a que este es uno de los principales importadores de cacao del Perú con 9,907,824 kilogramos importados para el año 2019 según el United States International Trade Commission

(USITC, s.f); gracias a esto se podrá observar la brecha existente entre la demanda insatisfecha y la oferta exportable.

De esta manera podremos contribuir con productores nacionales incentivándolos a aprovechar estas oportunidades comerciales, mejorando así, los procesos de exportación, la obtención de mejores resultados y a la mejora de procesos tecnológicos para los procesos productivos.

1.4.Objetivos:

- **General:** Realizar un análisis comercial para identificar oportunidades de exportación de Nibs de cacao al mercado de Filadelfia, Estados Unidos.
- **Específicos:**
 - Identificar las principales características y propiedades de los Nibs de cacao producidos en la región de San Martín como producto de exportación.
 - Identificar las características del mercado objetivo de Filadelfia - Estados Unidos.
 - Determinar la oferta exportable y demanda insatisfecha de Nibs de cacao de la región San Martín al mercado de Filadelfia - Estados Unidos.
 - Identificar los canales de acceso, requisitos técnicos y barreras de ingreso existentes al mercado objetivo de Filadelfia - Estados Unidos.
 - Demostrar el proceso de exportación de Nibs de cacao de la región San Martín al mercado estadounidense.

1.5.Marco Teórico

1.5.1. Marco Conceptual:

- **Nibs de Cacao:** También conocidos como “virutas de cacao”, “chispas de cacao”; son el corazón natural del chocolate y son considerados como snacks saludables ya que no contienen ningún añadido químico. Para obtenerlos, los granos de cacao pasan por un proceso de tostado, secado, descascarillado y finalmente machacado.
- **Exportación:** Es el régimen aduanero que permite la salida de mercancías nacionales o nacionalizadas para su uso o consumo definitivo en el exterior. Las mismas están sujetas a las tarifas definidas por la empresa que brinde el servicio de transporte internacional, agenciamiento, traslados internos, etc. (Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria, s.f.)
- **Mercado Objetivo:** Son todos aquellos potenciales clientes que una empresa escoge tomando en cuenta parámetros como: edad, sexo, ubicación geográfica, nivel adquisitivo, entre otros; para dirigir sus esfuerzos comerciales y lograr la venta de sus productos o servicios.
- **Incoterms:** Un Incoterm es un término usado en el comercio exterior el cual define los costos, riesgos y responsabilidades, los cuales se encuentran dentro del contrato de compraventa entre importador y exportador.
- **Acuerdo comercial:** Es la creación de sinergias entre dos o más partes con la finalidad de lograr un incremento y/o mejora de sus actividades económicas y de intercambio comercial.
- **Demanda insatisfecha:** O también llamada demanda potencial; es aquella parte del mercado cuyas necesidades no se han logrado cubrir en términos de bienes y servicios.

- **Oferta exportable:** La oferta exportable de una empresa es más que asegurar los volúmenes solicitados por un determinado cliente o contar con productos que satisfacen los requerimientos de los mercados de destino. La oferta exportable también tiene que ver con la capacidad económica, financiera y de gestión de la empresa. (Ministerio de Agricultura y Riego, s.f.)
- **Barreras comerciales:** Son consideradas medidas proteccionistas impuestas a un país con la finalidad de reducir o eliminar el intercambio comercial de bienes y/o servicios entre naciones.
- **Proceso de exportación:** Es el procedimiento que lleva a cabo una empresa para el envío de su mercancía a un determinado país o mercado objetivo, teniendo en cuenta aspectos logísticos y legales.

1.5.2. *Antecedentes Investigativos:*

Los antecedentes presentados a continuación complementan el marco teórico de la investigación y proveen un mayor entendimiento del tema.

- I. Herrera C., Ospina N. (2016). **“NIBS DE CACAO ORGÁNICO” PARA MERCADOS VERDES.** Universidad Tecnológica de Pereira. La monografía pretende determinar el proceso de obtención de Nibs de cacao orgánico a partir de granos de cacao seco y fermentado, así mismo propone el diagrama de proceso para la obtención de Nibs de cacao orgánico y su empaque. Dentro de las principales conclusiones a las que se llegan en el trabajo de investigación están que existe una creciente demanda en el mundo de subproductos del cacao lo cual puede significar una posibilidad para la producción nacional. Por otro lado, es importante tener en cuenta los eslabones de la cadena productiva para

garantizar la disponibilidad de producto, así como la oferta que el mercado ofrece.

- II. 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 VINCES APOVINCES DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS”**. Universidad de Guayaquil. El proyecto de investigación pretende determinar la factibilidad la comercialización de Nibs de cacao en el sector norte de la ciudad de Guayaquil, para esto los autores realizan previamente la investigación acerca del producto, sus características, beneficios y su proceso de producción, así como el precio, empaque y presentación del mismo, de este modo concluyen estrategias adecuadas para la comercialización del mismo a su mercado objetivo.
- III. Santa Cruz I. (2016) **“EXPORTACIÓN DE NIBS DE CACAO NATIVO DE FINO AROMA CON NIVELES DE CADMIO $\leq$ 0.5 mg/kg”**. Universidad de Piura. Este trabajo de investigación pretende identificar las oportunidades de industrializar productos semielaborados y/o productos finales del cacao bajos en niveles de cadmio debido a las nuevas restricciones impuestas por la Unión Europea, teniendo como base que niveles altos del mismo pueden tener efectos perjudiciales para la salud. Entre las principales conclusiones a las que se llega es que: exportar granos o Nibs de Cacao podría una estrategia económica beneficiosa, tanto para el productor y la industria procesadora de cacao; así mismo, si la oferta de comercializar grano de cacao chuncho sea escasa, existe la posibilidad de trabajar con cacao orgánico del sur del Perú o cacao criollo de regiones del norte debido a que contienen niveles

de Cadmio bajos y aceptados por los parámetros impuestos por la Unión Europea. La propuesta de la investigación plantea no comercializar nibs de cacao de la región centro (Junín y Pasco) ya que los niveles de cadmio son mayores que en cualquier otra parte del país.

- IV. Pérez M., Pacheco D. (2019). **“OFERTA EXPORTABLE DE CACAO EN GRANO DESDE LA PROVINCIA DE LEONCIO PRADO - HUÁNUCO, HACIA LA UNIÓN EUROPEA”**. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. La finalidad de la investigación es determinar la situación actual de la oferta exportable del cacao en grano de la provincia de Leoncio Prado hacia la Unión Europea, para esto los autores señalan las barreras que imposibilitan su posicionamiento e incremento en las exportaciones, así como la realidad de los productores en esta provincia. También resaltan el estado de la situación del producto, con el fin de tener contextualizado la producción y oferta exportable de cacao a nivel nacional y mundial. Finalizan estudiando a la Unión Europea como principal destino de las exportaciones, concluyendo que el impacto del acuerdo comercial entre Perú y la Unión Europea ha sido un gran incentivo para las exportaciones peruanas de cacao, porque ha permitido impulsar a los exportadores a formar parte de un importante mercado consumidor de cacao.

1.6. Bibliografía Básica:

- Baena Paz, G. (2017). *Metodología de la Investigación (3a. Ed)*. Ciudad de Mexico: Grupo Editorial Patria.
- Chávez Castillo, R., & Juscamaita Sánchez, M. (2013). Estudio de Pre-factibilidad para la exportación de cacao en grano tostado al mercado Estadounidense (Licenciatura).

Pontificia Universidad Católica del Perú. Obtenido de

<http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/20.500.12404/4563>

Hernandez Sampieri, R., Fernandez Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la Investigación (Sexta Edición)*. Mexico D.F: INTERAMERICANA EDITORES, S.A.

Herrera Gaviria, C., & Ospina Medina, N. (2016). *“NIBS DE CACAO ORGÁNICO” PARA MERCADOS VERDES*. Universidad Tecnológica de Pereira. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/84108685.pdf>

Laura Aguilar, L., & Llauca Quispe, J. (2019). *Oferta exportable de cacao en grano desde la provincia de Leoncio Prado - Huánuco, hacia la Unión Europea* (Bachiller). Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Obtenido de https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/626433/Laura_AL.pdf?sequence=3&isAllowed=y

MINAGRI. (2019). *Ministerio de Agricultura y Riego*. From http://agroaldia.minagri.gob.pe/biblioteca/download/pdf/tematicas/f-taxonomia_plantas/f01-cultivo/2018/cadena_cacao_nov188.pdf

Ministerio de Agricultura y Riego. (2020, Marzo). *MINAGRI*. From https://repositorio.minagri.gob.pe/bitstream/MINAGRI/757/1/Commodities_cacao_enero-mar_2020.pdf

Ministerio de Agricultura y Riego. (s.f.). *MINAGRI*. From <https://n9.cl/l8cf2>

PromPerú. (s.f.). *PromPerú*. From <http://export.promperu.gob.pe/Miercoles/Portal/MME/descargar.aspx?archivo=A5116C07-AC5D-409E-8A2A-4B603574ED1E.PDF>

Red Agrícola Perú. (2020, Octubre). From <https://www.redagricola.com.pe/produccion-de-cacao-en-grano-crecio-126-al-ano-en-la-ultima-decada/>

República del Cacao. (s.f.). *República del Cacao*. From

<https://es.republicadelcacao.com/blogs/news/cacao-nibs-y-su-proceso-tradicional-que-realza-sabores>

Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria. (s.f.). *SUNAT*. From

<http://www.sunat.gob.pe/orientacionaduanera/exportacion/index.html>

Universidad Externado de Colombia. (n.d.). Manula de Citación. Normas APA. (A. L. Rojas Sabogal, Compiler) Colombia.

USITC. (s.f.). *United States International Trad Commission*. From

<https://dataweb.usitc.gov/trade/search/Import/HTS>

1.7.Hipótesis:

Existen oportunidades comerciales para la exportación de Nibs de cacao al mercado de Filadelfia, Estados Unidos.

-Hipótesis nula: No existen oportunidades comerciales para la exportación de Nibs de cacao al mercado de Filadelfia, Estados Unidos.

2. Planteamiento Operacional

2.1.Técnicas:

La presente investigación se realizó mediante la recolección de información secundaria.

La misma será procesada para obtener información que sea relevante para la presente investigación.

Para recabar información acerca de los Nibs de Cacao tales como: sus propiedades, proceso de obtención y determinar la oferta exportable en la región San Martín, se

recolectó información de páginas tales como el Sistema Integrado De Información de Comercio Exterior (SIICEX), del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MINAGRI), Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), Sierra y Selva Exportadora (SSE), la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (SUNAT) y distintas fichas técnicas del producto.

Para entender el mercado objetivo de Filadelfia - Estados Unidos en cuanto a preferencias, canales de acceso, barreras comerciales, y demanda insatisfecha se recolectó información de páginas tales como Sistema Integrado De Información de Comercio Exterior (SIICEX), United States International Trade Comission (USITC), Projection Mapping Central (MapMap), Central Intelligence Agency (CIA), International Trade Centre (ITC).

Finalmente, después de obtener toda la información respecto a la región San Martín y al mercado de Filadelfia con respecto a los Nibs de cacao, se procedió a detallar los elementos necesarios como Incoterms, canales de comercialización y distribución, para poder llevar a cabo el proceso de exportación del producto.

2.2. Instrumentos:

Los instrumentos seleccionados para recopilar la información serán de tipo documental:

- **Material Bibliográfico:** Se utilizó como material bibliográfico distintas tesis, monografías y artículos relacionados a los Nibs de cacao, su proceso de producción, así como el de exportación.
- **Internet:** Su uso fue para obtener información acerca del mercado objetivo como también para obtener los precios internacionales y las variables económicas que afecten a la exportación.

- **Tablas:** Se usaron para presentar la data de forma concisa y efectiva de la producción de cacao en la Región de San Martín
- **Gráficos:** Representaciones gráficas de los datos cuantitativos obtenidos en la investigación mediante recursos visuales.

2.3.Campo de Verificación:

2.3.1. **Ámbito:** Mercado de Producción de Nibs de Cacao de la región San Martín

2.3.2. **Temporalidad:** La investigación tomará como referencia data recolectada desde el año 2018 hasta diciembre del 2020

2.3.3. **Unidades de estudios:**

- a) **Universo:** No aplica por tener un diseño de investigación documental y que usará información de fuentes secundarias.

2.4.Estrategia de recolección de datos:

El método de recolección de datos se realizó a través de la recopilación documental, la cual implica la selección y revisión de documentos, archivos documentales y datos estadísticos los cuales contribuirán al desarrollo de la investigación.

2.5.Recursos Necesarios

2.5.1. **Humanos:**

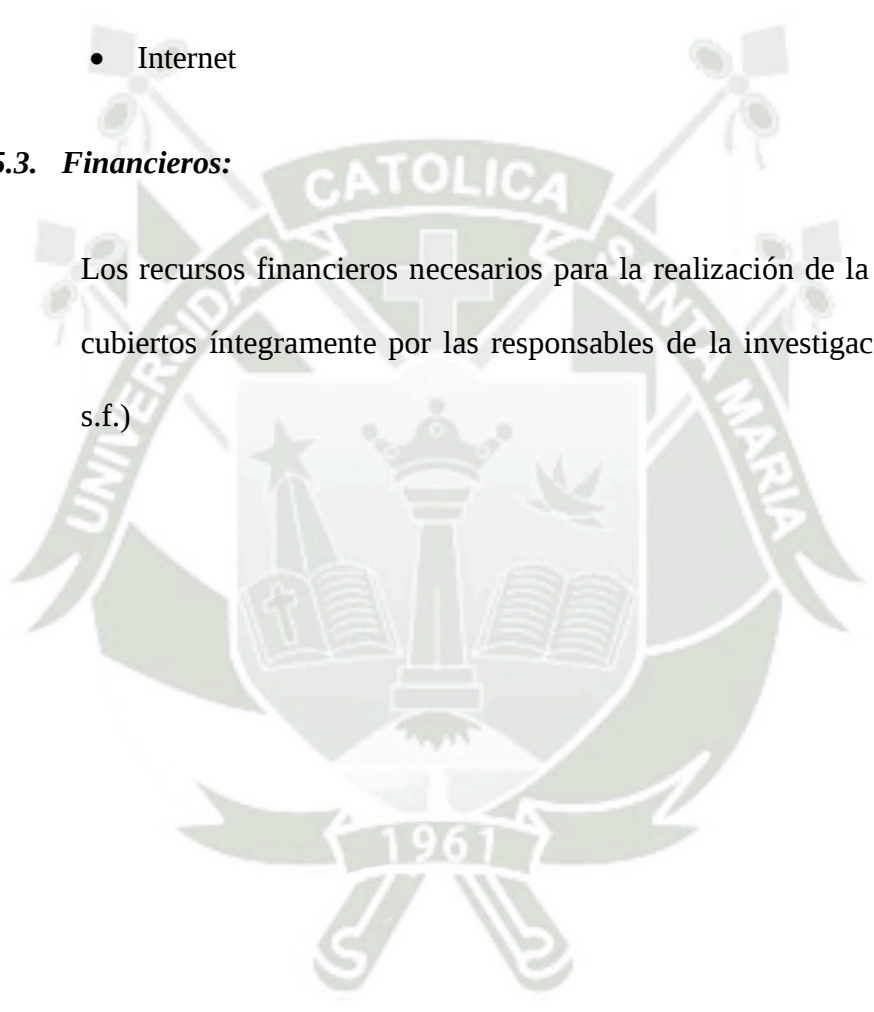
- Malú Alessandra Rivera Rodríguez (Bachiller en Ingeniería Comercial – Especialidad de Negocios Internacionales)
- Mirella Dayana Palomino Fernández (Bachiller en Ingeniería Comercial – Especialidad de Negocios Internacionales)

2.5.2. **Materiales:** Los materiales para llevar a cabo el presente trabajo de investigación serán los siguientes:

- Computadoras
- Revistas
- Libros
- Internet

2.5.3. **Financieros:**

Los recursos financieros necesarios para la realización de la presente fueron cubiertos íntegramente por las responsables de la investigación. (PromPerú, s.f.)



REFERENCIAS

- Agencia Agraria de Noticias. (2020). *Agraria.pe*. Obtenido de <https://agraria.pe/estadisticas-new>
- Aldave Palacios, G. (2016). Efecto de la temperatura y tiempo de tostado en los caracteres sensoriales y en las propiedades químicas de granos de cacao (*Theobroma cacao* L.) procedente de Uchiza, San Martín – Perú para la obtención de NIBS. (*Tesis de Magister*). Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú. Obtenido de https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/5009/Aldave_pj.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Aprenderly. (2021). *APRENDERLY*. Obtenido de <https://aprenderly.com/doc/3155786/nibs-de-cacao--org%C3%A1nico-ficha-t%C3%A9cnica-ftsa>
- Arvelo Sánchez, M. Á., Gonzalez Leon, D., Delgado Lopez, T., Maroto Arce, S., & Montoya Rodriguez, P. (2017). *Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)*.
- Asociación Peruana de Productores de Cacao. (2020). *APPCACAO*. Obtenido de <http://appcacao.org/oro-verde/>
- Baena Paz, G. (2017). *Metodología de la Investigación (3a. Ed)*. Ciudad de Mexico: Grupo Editorial Patria.
- Bullon, D. P. (2010). *PromPerú*. Obtenido de <http://export.promperu.gob.pe/Miercoles/Portal/MME/descargar.aspx?archivo=3367A38B-75FA-419A-B7F7-1D01AFA8A0FB.PDF>
- Chang, J. S. (13 de febrero de 2019). *PROMPERU*. Obtenido de <http://export.promperu.gob.pe/Miercoles/Portal/MME/descargar.aspx?archivo=466CE776-F98F-4776-AE58-4D676107DB5F.PDF>

- Consulting y Desarrollo Biotecnológico (CODEBIO). (s.f.). *CODEBIO*. Obtenido de <http://www.codebio.es/wp-content/uploads/2014/11/CDB.Nibs-Cacao.pdf>
- Cooperativa de Servicios Agropecuarios TOCACHE Ltda. (2019). *Cacao Tochache*. Obtenido de <https://www.cacaotocache.com/en/company/>
- Cruz-Muñoz, I. S. (2016). Exportación de Nibs de Cacao nativo de fino aroma con niveles de cadmio ≤ 0.5 MG/KG. *Maestria*. Universidad de Piura, Lima.
- Dirección Regional de Agricultura San Martín. (2019). *Fortalecen producción de cacoteros en San Martín*. Noticia , Dirección Regional de Agricultura San Martín. Obtenido de <https://www.drasam.gob.pe/noticia/369>
- El Boletín. (18 de mayo de 2021). Los futuros del cacao cotizan sobre los 2.500 dólares por miedo al bloqueo de las exportaciones. *El Boletín*. Obtenido de <https://www.elboletin.com/los-futuros-del-cacao-cotizan-sobre-los-2-500-dolares-por-miedo-al-bloqueo-de-las-exportaciones/>
- Espinoza, L. C. (2018). *Plan de negocio de exportación de caca en grano seco al mercado de Estados Unidos -Juanjuí, San Martín*. Universidad Señor de Sipán, Chiclayo, Perú. Obtenido de <http://revistas.uss.edu.pe/index.php/EMP/article/view/960/812>
- Fernandez, R. V. (2019). Análisis del secado, el equilibrio higroscópico y la torrefacción de los granos de cacao (*Theobroma cacao*). *Licenciatura*. Universidad de Costa Rica, San José. Obtenido de https://www.ingbiosistemas.ucr.ac.cr/wp-content/uploads/2020/02/TFG_RebecaVargasF.pdf
- Guzmán, J. C. (01 de octubre de 2019). Día del Cacao y Chocolate Peruano: conoce los beneficios de su consumo. *Andina: Agencia Peruana de Noticias*. Obtenido de <https://andina.pe/agencia/noticia-dia-del-cacao-y-chocolate-peruano-conoce-los-beneficios-su-consumo-768298.aspx>

Hernandez Sampieri, R., Fernandez Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la Investigación (Sexta Edición)*. Mexico D.F: INTERAMERICANA EDITORES, S.A.

Herrera Gaviria, C. P., & Ospina Medina, N. E. (2016). "Nibs de Cacao Orgánico" para mercados verdes. *Monografía*. Universidad Tecnológica de Pereira. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/84108685.pdf>

Holandy Margot Montalvo Huertas. (4 de julio de 2016). ESTUDIO DE MERCADO PARA LA DIVERSIFICACIÓN DE LA OFERTA EXPORTABLE DE CACAO ORGÁNICO TOSTADO EN LA COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA BAGUA GRANDE LTDA. AL MERCADO DE ESTADOS UNIDOS. Chiclayo, Peru. Obtenido de https://tesis.usat.edu.pe/bitstream/20.500.12423/906/1/TL_MontalvoHuertasHolandyMargot.pdf

Inforegión: Agencia de Prensa Ambiental. (11 de Noviembre de 2019). Fortalecen producción de cacaoteros en San Martín. Obtenido de <https://www.inforegion.pe/265422/fortalecen-produccion-de-cacaoteros-en-san-martin/>

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (junio de 2007). *IICA Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura*. Obtenido de <http://repiica.iica.int/docs/B3438e/b3438e.pdf>

Instituto Nacional de Investigación Agraria . (octubre de 2019). Obtenido de http://www.descentralizacion.gob.pe/wp-content/uploads/2020/12/49-SAN-MARTIN-INIA-Agenda-de-Innovacio%CC%81n-Para-la-Cadena-de-Cacao-y-Chocolate.VF_.pdf

Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA). (octubre de 2018). *Agenda regional de innovación para la cadena de cacao y chocolate de la región San Martín*. Obtenido de http://www.descentralizacion.gob.pe/wp-content/uploads/2020/12/49-SAN-MARTIN-INIA-Agenda-de-Innovacio%CC%81n-Para-la-Cadena-de-Cacao-y-Chocolate.VF_.pdf

Instituto Nacional De Investigación Agraria (INIA). (octubre de 2019). Obtenido de http://www.descentralizacion.gob.pe/wp-content/uploads/2020/12/49-SAN-MARTIN-INIA-Agenda-de-Innovacio%CC%81n-Para-la-Cadena-de-Cacao-y-Chocolate.VF_.pdf

Lerma Kirchner, A., & Márquez Castro, E. (2010). *Comercio y Marketing Internacional* (Cuarta ed.). Mexico D.F: Cengage Learning Editores, S. A.

López Cuadra, Y. M., Cunia Rodriguez, M. Y., & Carrasco Vega, Y. L. (2020). El cacao peruano y su impacto en la economía nacional. *Universidad y Sociedad*. Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v12n3/2218-3620-rus-12-03-344.pdf>

Machu Picchu Foods SAC. (s.f.). *Machu Picchu Foods*. Obtenido de <https://www.mpf.com.pe/es/nosotros/>

MIDAGRI. (Diciembre de 2020). *Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego*. Obtenido de <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/1782245/Commodities%20Cacao:%20oct-dic%202021.pdf>

MIDAGRI. (s.f.). *Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego*. Obtenido de https://www.midagri.gob.pe/portal/download/pdf/herramientas/organizaciones/dgpa/documentos/estudio_cacao/4_3_4_sanmartin1_informefinal.pdf

MINAGRI. (2019). *Ministerio de Agricultura y Riego*. Obtenido de http://agroaldia.minagri.gob.pe/biblioteca/download/pdf/tematicas/f-taxonomia_plantas/f01-cultivo/2018/cadena_cacao_nov188.pdf

- Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI). (2015). *InfoCafes*. Obtenido de http://infocafes.com/portal/wp-content/uploads/2016/06/cacao_espanol_1.pdf
- Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI). (2020). *Observatorio de Commodities, Cacao*. Boletín de Publicación trimestral, Dirección Genral de Políticas Agrarias, Lima. Obtenido de https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/863895/Commodities_cacao_enero-mar_2020.pdf
- Ministerio de Agricultura y Riego. (Marzo de 2020). *MINAGRI*. Obtenido de https://repositorio.minagri.gob.pe/bitstream/MINAGRI/757/1/Commodities_cacao_enero-mar_2020.pdf
- Ministerio de Agricultura y Riego. (s.f.). *MINAGRI*. Obtenido de <https://n9.cl/l8cf2>
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). (2015). *MINCETUR* . Obtenido de <https://www.mincetur.gob.pe/comercio-exterior/certificacion-de-origen/>
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). (2016). *Análisis Integral de la Logística en el Perú. Producto Cacao*. Dirección General de Facilitación del Comercio Exterior, Lima. Obtenido de https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/facilitacion_comercio_exterior/P_Cacao.pdf
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). (2018). *PERX. Plan Regional Exportador San Martín*. Lima. Obtenido de https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/354630/PERX_SAN_MARTIN-2.pdf
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). (2020). *Reporte de Comercio Regional. San Martín*. Reporte, Dirección General de Investigación y Estudios sobre Comercio Exterior. Obtenido de <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/1975840/Reporte%20de%20Comercio>

%20-%20Reporte%20Comercio%20Regional%20-%20RCR%20-
%20San%20Mart%C3%ADn%202020%20-%20Anual.pdf

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (s.f.). *Plataforma digital única del Estado*

Peruano. Obtenido de

https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/342809/1_Perfil_CafesEspeciales_EEUU6.pdf

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego. (2020). *MIDAGRI*. Obtenido de

<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/1782245/Commodities%20Cacao:%20oct-dic%202021.pdf>

Perfect Daily Grind Español. (2021). *Perfect Daily Grind*. Obtenido de

<https://perfectdailygrind.com/es/2019/07/19/variedad-ccn-51-una-amenaza-para-la-industria-del-cacao/>

PROMPERÚ. (2018). *ISSUU*. Obtenido de

https://issuu.com/promperu/docs/info_cacao_peru_es

PromPerú. (2021). *PROMPERU*. Obtenido de

https://exportemos.pe/promperustat/firmPaíses_x_Partida.aspx

PROMPERÚ. (s.f.). *Export PromPerú*. Obtenido de

<http://export.promperu.gob.pe/Miercoles/Portal/MME/descargar.aspx?archivo=43D61416-5DB3-46B7-B92E-C2DD97C2F75B.PDF>

PromPerú. (s.f.). *PromPerú*. Obtenido de

<http://export.promperu.gob.pe/Miercoles/Portal/MME/descargar.aspx?archivo=A5116C07-AC5D-409E-8A2A-4B603574ED1E.PDF>

Ramos, E. (03 de abril de 2018). Filadelfia, principal puerto importador de frutas peruanas en

EE.UU., busca dinamizar sus vínculos con los productores nacionales. *Agraria*,

Agencia agraria de Noticias. Obtenido de <https://agraria.pe/noticias/filadelfia-principal-puerto-importador-de-frutas-peruanas-en-16296>

Red Agrícola Perú. (Octubre de 2020). Obtenido de <https://www.redagricola.com.pe/produccion-de-cacao-en-grano-crecio-126-al-ano-en-la-ultima-decada/>

República del Cacao. (s.f.). *República del Cacao*. Obtenido de <https://es.republicadelcacao.com/blogs/news/cacao-nibs-y-su-proceso-tradicional-que-realza-sabores>

Santander Trade. (2019). *Santander Trade Markets*. Obtenido de https://santandertrade.com/es/portal/gestionar-embarques/estados-unidos/empaques-y-nomas#reglas_de_embalaje_y_etiquetado_en_los_estados_unidos

Sistema Integrado de Información de Comercio Exterior (SIICEX). (2015). *Guía de Requisitos de Acceso de Alimentos a los Estados Unidos*. PromPerú, Lima. Obtenido de <https://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/1025163015radB52B3.pdf>

Sistema Integrado de Información de Comercio Exterior (SIICEX). (s.f.). *SIICEX*. Obtenido de https://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?_page_=172.17100&_portletid_=sfichaproductoinit&scriptdo=cc_fp_init&pproducto=49&pnomproducto=Cacao

Stand Earth Research Group. (2020). Obtenido de https://www.mightyearth.org/wp-content/uploads/US_Cocoa_Supply_Chain_Research.pdf

Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria. (s.f.). *SUNAT*. Obtenido de <http://www.sunat.gob.pe/orientacionaduanera/exportacion/index.html>

The World Factbook. (27 de setiembre de 2021). Obtenido de <https://www.cia.gov/the-world-factbook/countries/united-states/#economy>

Trade & Market Intelligence Section. (2020). *TradeMap*. Obtenido de <https://exportpotential.intracen.org/en/markets/analyze?fromMarker=i&exporter=604&whatMarker=k&what=180100&toMarker=j>

TRADE & MARKET INTELLIGENCE SECTION. (2020). *TRADEMAP*. Obtenido de https://www.trademap.org/Country_SelProductCountry.aspx?nvpm=3%7c842%7c%7c%7c%7c1801%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c1

Trade and Market Intelligence. (2021). *MacMap*. Obtenido de <https://www.macmap.org/query/results?reporter=842&partner=604&product=180100>

TrendEconomy. (2021). *TrendEconomy.com*. Obtenido de https://trendeconomy.com/data/h2?commodity=180100&reporter=UnitedStatesOfAmerica&trade_flow=Import&partner=Peru&indicator=TV&time_period=2016,2017,2018,2019,2020

Universidad Externado de Colombia. (s.f.). *Manula de Citación. Normas APA*. (A. L. Rojas Sabogal, Recopilador) Colombia.

USITC. (2019). *United States International Trad Commission*. Obtenido de <https://dataweb.usitc.gov/trade/search/Import/HTS>

Velasquez Flores, J. E. (2016). *Modelo para el desarrollo de asociatividad de proveedores para la exportación de pasta de cacao en la provincia de Tocache. (Tesis para optar el Título Profesional)*. Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú. Obtenido de <https://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/3266/E20-F4674-T.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

VERSUS. (s.f.). Obtenido de <https://versus.com/es/filadelfia>

Zambrano, J. L., & Chavez, E. F. (2018). *Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias de Ecuador*. Obtenido de <https://www.fontagro.org/wp-content/uploads/2019/03/2018-CacaoDocFinal.pdf>

