



UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ

FACULTAD DE NEGOCIOS

TESIS

**ESTUDIO DEL COMERCIO EXTERIOR DE CACAO DEL PERÚ,
ENFOQUE DESDE LORETO, PERIODO 2014 – 2017.**

Autora:

Rodriguez Muñoz, Micssy Viviana.

Asesor:

CPC. Paiva Rocha, Luis Armando. Mgr.

**Para optar el título profesional
de Contador Público**

IQUITOS - PERÚ

2019

DEDICATORIA

Quiero dedicar este trabajo de investigación, a Dios, por estar en todo los pasajes y logros de mi vida, dándome fuerzas espirituales para poder afrontar cada obstáculo y etapa de ella.

A mis padres, el Sr. Jorge Rodriguez y Sra. Viviana Muñoz, porque nunca dejaron de apoyarme y siempre me brindaron su confianza para seguir con este sueño, de cumplir mi meta anhelada de culminar mi carrera profesional.

A mi hermana Brigith Rodriguez por el apoyo incondicional y a ti mi princesa Brianda Kamila por ser el motor y motivo que me das para seguir adelante.

Y a ti amor Diego Martin, por tu apoyo incondicional y plena confianza que siempre depositas en mí.

AGRADECIMIENTO

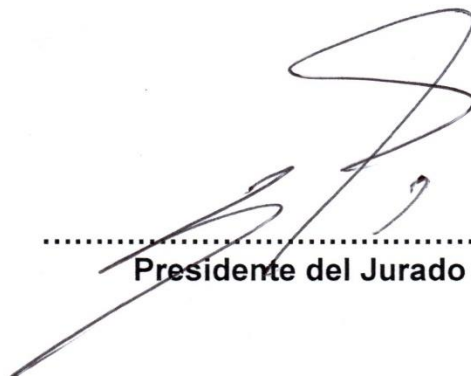
Doy gracias a Dios por darme sabiduría, salud y fortaleza para que yo pudiera cumplir una de mis metas trazadas en mi vida.

A mis padres por su apoyo incondicional y por su plena confianza en mí durante todos estos años.

A mis queridos docentes de la Universidad Científica del Perú, por su gran apoyo profesional, por brindarme sus conocimientos, por su paciencia a lo largo de mi formación profesional.

APROBACIÓN

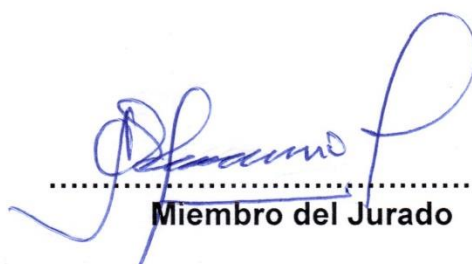
Tesis sustentada en acto público el día 12 de setiembre del 2019.



.....
Presidente del Jurado



.....
Miembro del Jurado



.....
Miembro del Jurado



.....
Asesor
CPC. Luis Armando Paiva Rocha. Mgr.

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

FACULTAD DE NEGOCIOS

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

Con Resolución Decanal N° 0388-2019-UCP-FAC- NEGOCIOS, del 10 de setiembre del 2019, la Facultad de Negocios de la Universidad Científica del Perú-UCP, designa como Jurado Evaluador y Dictaminador de la Sustentación de Tesis a los señores:

Lic. Adm. Jorge Pérez Santillán

Presidente

Eco. Juan Pablo Lazo Jimenez, Mgr.

Miembro

CPC Orlando Armas Gutierrez, Mgr.

Miembro

Como Asesor : CPC Luis Armando Paiva Rocha, Mgr.

En el distrito de San Juan Bautista, siendo las 11:30 horas del día 12 del mes de setiembre del año 2019, en las instalaciones de la Universidad Científica del Perú-UCP, se constituyó el Jurado para escuchar la sustentación y defensa de la Tesis:

"ESTUDIO DEL COMERCIO EXTERIOR DE CACAO DEL PERÚ, ENFOQUE DESDE LORETO, PERIODO 2014 - 2017"

Presentado por la sustentante:

RODRIGUEZ MUÑOZ MICSSY VIVIANA

Como requisito para optar el título profesional de **Contador Público**. Luego de escuchar la sustentación y formuladas las preguntas las que fueron: RESOLUCION SATISFACTORIA

El Jurado después de la deliberación en privado llegó a la siguiente conclusión:

La Sustentación es: APROBADO POR UNANIMIDAD

En fe de lo cual los miembros del Jurado firman el ACTA.

[Firma]
Lic. Adm. Jorge Pérez Santillán
Presidente

[Firma]
Eco. Juan Pablo Lazo Jimenez, Mgr.
Miembro

[Firma]
CPC Orlando Armas Gutierrez, Mgr.
Miembro

ÍNDICE DE CONTENIDO

	Página
DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
APROBACIÓN.....	iv
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	vi
ÍNDICE DE TABLAS.....	vii
ÍNDICE DE FIGURAS O GRÁFICOS.....	ix
RESUMEN.....	1
ABSTRACT.....	2
I. MARCO TEÓRICO.....	3
1.1 Antecedentes del estudio.....	3
1.2 Bases teóricas.....	5
1.2.1 El sector de cacao.....	5
1.2.2 El comercio exterior.....	10
1.3 Definición de términos básicos.....	13
II. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	16
2.1 Descripción del problema.....	16
2.2 Formulación del problema.....	23
2.2.1 Problema general.....	23
2.2.2 Problemas específicos.....	23
2.3 Objetivos.....	24
2.3.1 Objetivo general.....	24
2.3.2 Objetivos específicos.....	24
2.4 Hipótesis.....	25
2.4.1 Hipótesis general.....	25
2.4.2 Hipótesis específicos.....	25
2.5 Variables.....	26
2.5.1 Identificación de las variables.....	26

2.5.2 Operacionalización de las variables.....	26
III. METODOLOGIA.....	27
3.1 Tipo y diseño de investigación.....	27
3.2 Población y muestra.....	27
3.2.1 Población.....	27
3.2.2 Muestra.....	27
3.3 Técnicas, instrumentos y procedimientos de recolección de datos	27
3.4 Procesamiento y análisis de datos.....	28
IV. RESULTADOS.....	29
4.1 Mercado mundial de exportaciones de la industria del cacao.....	29
4.2 Mercado mundial de comercio exterior de cacao en granos	35
4.3 Mercado de comercio exterior desde Perú, producto Cacao.....	37
V. DISCUSIÓN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	41
5.1 Discusión.....	41
5.2 Conclusiones.....	42
5.3 Recomendaciones.....	44
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	45
ANEXO 1: Instrumento de recolección de datos.....	47
ANEXO 2: Productos alimenticios nacionales derivados del cacao.....	49
ANEXO 3: Productos alimenticios importados derivados del cacao.....	51
ANEXO 4: Productos de belleza derivados del cacao....	52
ANEXO 5: Productos de cacao.....	53

ÍNDICE DE TABLAS

	Página
Tabla 01: Usos del cacao en la solución de diversas necesidades.....	7
Tabla 02: Identificación arancelaria de productos cacao y su movimiento de exportación 2017	11
Tabla 03: Medidas impositivas para las mercancías de la subpartida nacional 1801.00.19.00.....	13
Tabla 04: Medidas impositivas para las mercancías de la subpartida nacional 1801.00.20.00.....	14
Tabla 05: Producción de cacao en granos en el mundo, periodo 2014-2017.....	17
Tabla 06: Producción de cacao en el Perú, 2014-2017.....	19
Tabla 07: Principales empresas exportadoras de Perú, 2017	22
Tabla 08: Matriz de validez de constructo del instrumento de recolección de datos.....	28
Tabla 09: Participación por principales partidas arancelarias, en la exportación total mundial, industria del cacao, periodo 2014-2017.....	31
Tabla 10: Precios promedios de venta por grandes segmentos en el mercado de la industria de cacao, periodo 2014-2017.....	32
Tabla 11: Principales exportadoras mundiales de cacao en grano, 2017.....	33
Tabla 12: Principales importadores mundiales de cacao en grano, 2017.....	34
Tabla 13: Participación por principales países exportadores del total, en unidades monetarias, cacao en granos, periodo 2014-2017.....	35

Tabla 14: Participación por principales países importadores, del total en unidades monetarias, cacao en granos, periodo 2014-2017.....	36
Tabla 15: Participación por principales partidas arancelarias, en la exportación total Perú, industria del cacao en granos, 2014-2017.....	39
Tabla 16: Participación por principales países y aduanas, en la exportación total Perú, industria del cacao, 2017, 1801001900.....	40
Tabla 17: Producción agropecuaria año 2017.....	43

ÍNDICE DE GRÁFICOS O FIGURAS

	Página
Figura 01: Tiempos en la siembra y cosecha, Perú.....	6
Gráfico 01: Producción de cacao en granos, participación por regiones del mundo, año 2017.....	18
Gráfico 02: Producción de cacao en granos, participación por países de América Latina y el Caribe, 2017	18
Gráfico 03: Comportamiento de la producción de cacao en granos, comparativo mundo y Perú, 2013/2014	20
Gráfico 04: Participación de las regiones que producen cacao, Perú, año 2017.....	21
Gráfico 05: Comportamiento del mercado de exportaciones total mundial, industria del cacao, 2014-2017...	29
Gráfico 06: Participación por grandes segmentos en el mercado de exportaciones total mundial, industria del cacao, periodo 2014-2017.....	30
Gráfico 07: Comportamiento del mercado de exportaciones total mundial, industria del cacao, 2014-2017...	32
Gráfico 08: Comportamiento del mercado de exportaciones total mundial, cacao en granos, 2014 – 2017...	35
Gráfico 09: Comportamiento del mercado de exportaciones total mundial, cacao en granos, periodo 2014 – 2017 (en toneladas).....	36
Gráfico 10: Comportamiento del mercado de exportaciones total de Perú, industria del cacao, 2014 – 2017...	37
Gráfico 11: Participación por grandes segmentos en el mercado de exportaciones total de Perú, industria del cacao, por segmentos, 2014 – 2017.....	38

RESUMEN

Estudio del comercio exterior de cacao del Perú, enfoque desde
Loreto, periodo 2014-2017

Autora: Rodriguez Muñoz, Micssy Viviana

El problema ¿cuál es el comportamiento del mercado mundial del producto cacao y la posición de Perú en el mercado de comercio exterior, periodo 2014-2017? Los objetivos específicos: a) analizar el comportamiento del mercado mundial, expresados en participación principales países, grandes segmentos y empresas; b) analizar el comportamiento del mercado mundial, expresados en principales países exportadores e importadores; c) analizar el comportamiento del mercado exterior desde Perú, expresados en segmentos, partidas arancelarias, países de destino y aduanas.

La metodología se basó en la investigación descriptiva, por cuanto se levantó información de instituciones. La muestra de estudio comprendió cuatro años de información.

Los resultados muestran que, el mercado de exportaciones de la industria del cacao, ha tenido ligera disminución en volumen de dinero, la principal caída ocurrió en el 2015. En este mercado mundial, la principal caída ocurrió en el 2016 y 2017 respecto al año anterior. A diferencia del mercado físico, ha tenido crecimiento entre 2014 y 2017. En el mercado de comercio exterior desde Perú, no se ha producido cambios entre 2014 y 2017. Los principales mercados de destino del Perú de cacao en granos son Holanda, Bélgica, Italia y Estados Unidos quienes juntos representan 70.64%.

Palabras claves: comercio exterior, industria, cacao, Perú.

ABSTRACT

Study of the foreign trade of cocoa of Peru, focus from Loreto, period
2014-2017

Author: Rodriguez Muñoz, Micssy Viviana

The problem, what is the behavior of the world market for cocoa products and the position of Peru in the foreign trade market, 2014-2017 period? The specific objectives: a) analyze the behavior of the world market, expressed in participation by major countries, large segments and companies; b) analyze the behavior of the world market, expressed in major exporting and importing countries; c) analyze the behavior of the foreign market from Peru, expressed in segments, tariff items, countries of destination and customs. The methodology was based on descriptive research, since information was collected from institutions. The study sample comprised four years of information.

The results show that, the export market of the cocoa industry, has had a slight decrease in volume of money, the main fall occurred in 2015. In this world market, the main fall occurred in 2016 and 2017 compared to the previous year. Unlike the physical market, it has grown between 2014 and 2017. In the foreign trade market from Peru, there have been no changes between 2014 and 2017. Peru's main destination markets for cocoa beans are Holland, Belgium, Italy and the United States who together represent 70.64%.

Keywords: foreign trade, industry, cocoa, Peru.

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes del estudio

Chávez Castillo y Juscamaita Sánchez (2013), en su tesis *Estudio de Pre-Factibilidad para la exportación de cacao en grano tostado al mercado estadounidense*, tiene como objetivos: a) estudiar el mercado; b) realizar el estudio técnico de macro y micro localización, y los procesos técnicos; c) conocer las condiciones legales a cumplir y su organización; d) demostrar la factibilidad económica y financiera.

Su metodología comprendió información histórica, de hechos presente y las perspectivas de la economía. Con esta información elaboraron un modelo financiero para medir la rentabilidad.

Concluyen que, el mercado estadounidense es el mejor destino para el cacao en grano tostado, por su carácter importador y aumento de la demanda. Calculan una demanda, con un incremento de 5% anual. Se identificaron como principales clientes, Hersey, Baker's Chocolate y Ghirardelli Chocolate.

Agregan que, al evaluar las alternativas de localización, determinaron que la planta debería ser localizada en la provincia ayacuchana de Huanta, por ser zona cercana a las áreas de producción, y por sus bajos costos de mano de obra y terreno. Se requiere capital de trabajo, activos fijos y activos intangibles por S/. 834 935, financiado 40%, a tasa anual de 10%.

Añaden que, el costo de oportunidad para el proyecto es 21.1%, (CAPM). Mezclando el COK y el interés anual del préstamo, se obtuvo Costo Promedio de Capital Ponderado (WACC) de 16.0%. El análisis económico y financiero demostró la viabilidad (VANF = S/. 184 035 y VANE= S/. 248 696), Costo Beneficio (B/C=1.42); tasa de retorno mayor al COK y al WACC (TIRF=31.75% y TIRE=24.98%) y periodo de recuperación es 5 años.

Finalmente concluyen que, las dos variables con mayor impacto en el proyecto son: precio de venta del producto y demanda del proyecto. Un análisis de sensibilidad de estas dos variables, podría presentar casos

negativos cuando se posea una aversión muy alta al riesgo y se encuentre a la vez en escenarios pesimistas; sin embargo, al calcular el Valor Actual Neto con cualquier riesgo llega a ser factible el proyecto, concluyéndose la viabilidad en cualquier escenario.

Gonzáles González et al (2012), en su tesis *Cacao orgánico de las comunidades nativas Awajún*, tienen como objetivo proponer modelo de gestión para el desarrollo comercial del cacao en grano de estas comunidades y tomar la ventaja comparativa del conocimiento de los productores y el equipo de gestores, para ingresar en el mercado.

Su metodología comprendió el análisis de información histórica y presente y las perspectivas de la economía.

Concluyen que, el modelo de gestión innovador mediante alianza estratégica, con los productores cacaoteros de estas comunidades nativas, permitirán buenos resultados económicos y sociales. El abastecimiento en el sector no está garantizado, por ello plantean diversas estrategias para fidelizar a los productores Awajún: confianza, relación constante, elevar sus capacidades y otorgar utilidades.

Agregan que, la agricultura ecológica, u orgánica, en armonía con el ambiente, es una tendencia valorada en el mercado internacional, por lo que la empresa ingresará con un cacao certificado como orgánico.

Añaden que, elevar la rentabilidad del negocio depende del incremento de las hectáreas cultivadas, asegurando el abastecimiento de materia de prima. La aplicación del paquete tecnológico proyecta calidad en el producto y rendimiento en los cultivos de los productores, por ello es vital que la empresa traslade y monitoree la adopción de conocimientos técnicos productivos al productor.

Finalmente concluyen que, Jéga Bakáu S.A.C. desde el inicio pretende tener lazos comerciales con clientes para diversificar el riesgo.

Rocha Calderón y Tafur Marengo (2018), en su tesis *Factores claves para la exportación de cacao orgánico por parte de los pequeños productores en la provincia de Marañón–Huánuco*, tienen como objetivo determinar cómo influyen en la exportación de cacao orgánico factores

como: a) volumen de producción; b) nivel de asociatividad de los productores; c) financiamiento recibido; d) uso de tecnología; e) volatilidad de los precios internacionales; f) logística interna; g) estrategias de marketing.

Su metodología comprendió una población de 1,280 productores de cacao de la provincia mencionada. Además, incluyó a la Cooperativa Agroindustrial Paraíso como otra muestra. El muestreo fue de tipo no probabilístico intencional, seleccionando a los productores por conocimiento y criterio de los investigadores, igual a 124, ubicados en 2 centros poblados del distrito de Cholón: El Paraíso y el Valle Santa Rosa de Yanajanca.

Concluye que, los factores claves para la exportación de cacao orgánico son: logística interna, asociatividad, financiamiento, estrategias de marketing y producción; mientras que tecnología y volatilidad de los precios internacionales no tienen un impacto significativo. Adicionalmente, encontraron dos nuevos factores influyentes: falta de concientización sobre la producción de cacao orgánico y el bajo nivel de educación de los productores.

Finalmente concluyen que, el grado de asociatividad en la provincia es bajo. El financiamiento es importante para los productores y las cooperativas para incrementar y mejorar la oferta exportable. La tecnología tiene impacto regular en la exportación. La volatilidad del precio internacional influye de manera regular.

1.2. Bases teóricas.

1.2.1. El sector de cacao.

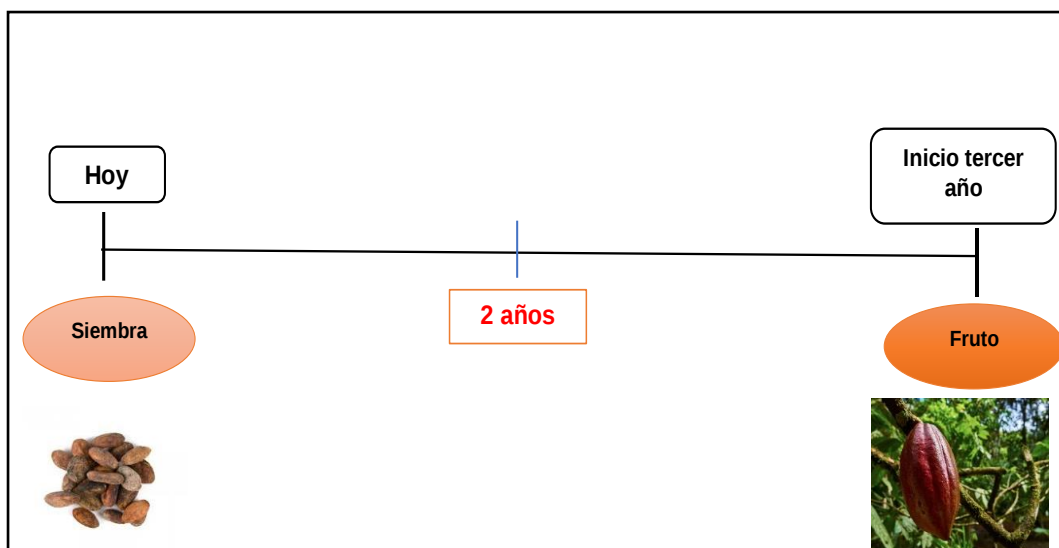
El mercado de cacao es observado bajo el enfoque de la cadena productiva y de valor: producción agrícola, comercialización en campo, política agraria de inclusión social, industrialización, acceso a mercados, comportamiento del precio internacional (commodity), regulación, marcas, canales de distribución en los puntos de venta minorista, impacto de su

consumo en la salud de las personas, entre otros. En todas estas fases participa la tecnología.

En la primera fase, la producción agrícola, se consideran temas de trabajo como características de las semillas, mejoramiento genético de los granos, buenas prácticas ambientales en el proceso de producción, biotecnología, nutrición de cultivo, análisis de contaminantes, entre otros.

El cacao es un cultivo permanente, cuyos primeros productos empiezan a manifestarse al tercer año, esto implica un tiempo grande de espera por el agricultor quien requiere capital de trabajo para todo ese tiempo. Es importante señalar que la producción logra altos volúmenes al octavo año.

Figura 1. Tiempos en la siembra y cosecha, Perú.



Elaboración: la autora.

Fuente: profesionales expertos en la producción de cacao en la Amazonía.

Las semillas del cacao se convierten en diversos productos: intermedios (licor de cacao, manteca de cacao, pasta de cacao y cacao en polvo) y el chocolate. A continuación, se presentan los diversos usos de las semillas de cacao.

Tabla 1. Usos del cacao en la solución de diversas necesidades.

Producto	Mercados de uso
Manteca de cacao	Elaboración de chocolate. Elaboración de confitería. Industria cosmética (cremas humectantes y jabones). Industria farmacéutica (cremas para cutis).
Pulpa de cacao	Producción de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
Cáscara	Comida para animales.
Cenizas de cáscara de cacao	Elaborar jabones. Fertilizante para cultivar en la agricultura.
Jugo de cacao	Elaboración de jaleas y mermeladas
Polvo de cacao	Ingrediente en alimentos: bebidas chocolatadas, postres de chocolate (helados y mousse), salsas, tortas y galletas
Pasta o licor de cacao	Elaboración de chocolates.

Fuente: Guerrero *et al.* 2012. *Diseño de la línea de producción de chocolate orgánico.*

En muchos países de América, la actividad productiva de cacao ha generado políticas de gobierno, como alternativa económica en territorios con problemas sociales, para frenar el deterioro ambiental.

En Bolivia, frente a la explotación irracional de la madera, ganadería intensiva y extracción de oro en los ríos de la cuenca amazónica, departamentos del Beni y Pando y el norte de La Paz, en el 2017 se inició el Proyecto “Cacao amazónico (Cacao fino de aroma) – Restitución de Recursos y Oportunidades Económicas para Familias Indígenas y Campesinas de la Amazonia Boliviana” con el apoyo de Instituciones como la CAF, ICCO – Fundación Intereclesiástica para la Cooperación al Desarrollo, OXFAM – Oxford Committee for Famine Relief, CAID – Crithian Aid y CIPCA – Centro de Investigación y Promoción del Campesinado, con características siguientes.

- a. Sistema territorial integrando varios municipios; y articulación de asistencia técnica, registro y monitoreo de los sistemas producción y postcosecha.

- b. Sistema integrado de incidencia pública, con actores públicos, privados e individuos.
- c. Modelo escalar desde el acopio, transformación y mercado (con criterio empresarial); y
- d. Relaciones de trabajo, intercambio, inversión y comercio transfronterizo.

El cacao boliviano ganó el “Premio Internacional de Cacao” los años 2013, 2015 y 2017, por su calidad y aroma, esto muestra un buen performance.

En Ecuador -en las provincias El Oro, Guayas y Los Ríos- en el 2015 se lanzó el Proyecto Forestaría Integral con Cacao – FINCA: producción integral, cuidado intensivo de las plantas y la complementación con plantas, evitando el uso de agroquímicos, a fin de aumentar el rendimiento de cosecha y mejorar la vida de 800 productores. Su promoción lo realiza la alianza de Chocolats Halba y Swisscontact.

En Colombia, se lanzó la iniciativa Cacao para la Paz (CfP), financiado por USAID y ejecutado por USDA-FAS, a través de una agricultura inclusiva y sostenible y generar ingresos económicos y bienestar en los agricultores.

En el 2018, el Centro Internacional para Agricultura Tropical (CIAT) trabajó el proyecto “Sistemas de información geográfica para una producción óptima de cacao en Colombia (Geographical Information System Mapping for Optimized Cacao Production in Colombia). El estudio del suelo (características físicas y químicas, y niveles de cadmio), del agua y las características genéticas en las regiones, a cargo CIAT y la Universidad de Penn-State.

En Perú, en octubre del 2017, el chocolate de la marca Shattell, elaborado con **cacao orgánico cultivado en el valle de los ríos Apurímac, Ene y Mantaro (Vraem)**, obteniendo cinco medallas de oro y el primer premio en el **Salón del Chocolate en Londres, conferencia mundial.**

Referente al consumo final del cacao por las personas, es importante incrementar la cantidad de consumo per cápita, basada en identificar

oportunidad de mercado. Se promocionará el consumo en todos los segmentos de mercado: panadería, bebidas, confitería, cosméticos, alimentos funcionales y productos farmacéuticos. Por ejemplo, se estableció el 13 de setiembre como el *Día Internacional del Chocolate*.

Respecto al tamaño de consumo en las personas, Jorge Castañeda Alba (2018), director de la Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, Dulces y Similares de México, señala que “el consumo per cápita en México es de 700 gramos al año comparado con países en Europa que consumen de 8 a 12 kilogramos y en Latinoamérica de 1,5 a 4 kilogramos; México es uno de los que menos consume chocolate”.

Pero, los riesgos en el mercado de consumo son grandes, por ejemplo, el nivel de cadmio.

El cadmio es un metal pesado no esencial para las plantas. En el cacao, el Cadmio se acumula en las semillas. La ingesta directa o indirecta produce daños al riñón, hígado, pulmón, páncreas, ocasionando deficiencias renales, hipertensión arterial, diabetes, enfisema pulmonar y algunos cánceres de pulmón, vejiga y páncreas.

Desde enero del 2019, la Unión Europea puso en vigencia el Reglamento 488/2014 que define el contenido máximo de cadmio que se acepta en el cacao.

Luis Mendoza (2019), de la Asociación Peruana de Productores de Cacao, expresa que “los compradores se han vuelto cada vez más exigentes en el proceso de comprar, para determinar el nivel máximo de cadmio”.

Agrega que “dependiendo del uso del cacao, sea para chocolate o polvo de cacao, se establece la exigencia de nivel máximo de cadmio. Así, en caso que el comprador sea un productor de chocolate, el nivel máximo de entre 0.6 ppm y 0.8 ppm de cadmio, mientras que es más exigente es cuando lo emplea para polvo de cacao, en cuyo caso el nivel de cadmio va de entre 0.3 ppm y 0.4 ppm. La mayor compra de cacao se utiliza en la elaboración de polvo de cacao. Esto se expresa en un nuevo límite de

concentración máxima de cadmio en la comida que se ubica entre 0,60 y 0,10 miligramos por cada kilo”.

Leandro Stella (2018), gerente de Agronomía de Yara Perú, señala que “los resultados de una investigación desarrollada por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), el Instituto de Cultivos Tropicales (ICT) y la Universidad de Florida en el 2017, el cacao peruano supera ampliamente el umbral permitido de cadmio por la UE, llegando incluso a ser el doble del máximo permitido para los chocolates y productos elaborados con cacao”.

Agrega que, el mercado de fertilizantes ofrece variedad de soluciones con macronutrientes y micronutrientes, para paliar la retención de cadmio, como:

- a. Nutrir con zinc. La deficiencia de zinc es común en el sistema de producción de cacao. El cadmio y el zinc comparten un sistema de transporte común en la membrana plasmática de la célula radicular, por lo que utilizar un fertilizante con zinc mantendría un nivel foliar adecuado que limitaría la absorción del cadmio.
- b. Nutrir con azufre. Niveles adecuados de azufre, aumentan la tolerancia de la planta al estrés por el cadmio. Además, mejora la relación entre los nutrientes para las plantas, creando condiciones óptimas de producción.
- c. Nutrir con calcio. Dos elementos antagónicos son, el calcio y el cadmio, quienes compiten por la absorción de la planta. Cuando la tierra presenta niveles bajos de calcio (como en la selva peruana), aumenta la captación de cadmio.

1.2.2. El comercio exterior.

Como se señala en el planteamiento del problema de la presente investigación, el mercado de cacao es dinámico y creciente, y ocurre en diferentes regiones del mundo. Hay países productores, compradores, y entre ellos ocurre el comercio exterior.

En el flujo de comercio exterior, se requiere identificar los productos por su partida arancelaria. A continuación, se presenta el grupo de productos relacionados al cacao.

Tabla 2. Identificación arancelaria de productos de cacao y su movimiento de exportación, año 2017.

Partida	Descripción de la partida	FOB 2017 (US\$)
<u>1801001100</u>	Para siembra	625
<u>1801001900</u>	Los demás	131 987 069
<u>1801002000</u>	Cacao en grano, entero o partido, tostado	16 717 646
<u>1802000000</u>	Cascara, películas y demás residuos de cacao.	96 580
<u>1803100000</u>	Pasta de cacao sin desgrasar	3 943 477
<u>1803200000</u>	Pasta de cacao desgrasada total o parcialmente	1 032 540
<u>1804001100</u>	Con un índice de acidez expresado en ácido oleico inferior o igual a 1%	9 840 944
<u>1804001200</u>	Con un índice de acidez expresado en ácido oleico superior a 1% pero inferior o igual a 1.65%	25 493 600
<u>1805000000</u>	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante.	13 366 887

Fuente: SUNAT Portal Institucional – Aduanas.

En el comercio entre países del mundo, participan diversidad de agentes económicos: empresas productoras, compradores en campo, empresas de transporte, intermediarios de compra, en el mercado externo, industrias transformadoras, distribuidores de los productos industrializados, etc.

Las principales empresas de la industria transformadora en chocolatera a escala mundial son: Archer Daniels Midland (empresa estadounidense), Blommer Chocolate Company (empresa estadounidense-sede Chicago), Cargill Inc. (empresa estadounidense-sede Minnesota), Mars Incorporated (empresa estadounidense-sede Virginia), Mondelez (empresa estadounidense), Carlyle Cocoa (empresa

estadounidense), United Cocoa Processor Inc. (empresa estadounidense), The Hershey Company de Estados Unidos (empresa estadounidense-sede Hershey); Barry Callebaut de Suiza (empresa de Suiza-sede Zúrich); Cocoa Processing Company de Ghana (empresa de Ghana-sede Tema, Gran Accra); Puratos Group de Bélgica (empresa de Bélgica); Lindt & Sprungli de Suiza (empresa de Suiza-sede en Kilchberg).

Es importante en este mercado mundial, observar el comportamiento de Perú.

Yaipen Carranza (2012) señala que “Perú ha sido calificado por la Organización Internacional del Cacao, como país productor y exportador de cacao fino y de aroma, logrando exportar el 36% de lo que se produce a nivel mundial y segundo productor de cacao orgánico del mundo, orientados hacia mercados de comercio justo”.

Agrega que “teniendo en cuenta estos resultados, el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), mediante resolución ministerial ha instituido el 1º de octubre como el *Día del Cacao y del Chocolate Peruano*, por su singular relevancia, si consideramos que en nuestro país está el 60% de las variedades de cacao que existen en el mundo y que nuestro cacao orgánico recientemente fue declarado como *Patrimonio Natural de la Nación*”.

Minagri (2017), señala que la producción de cacao en Perú en el 2017 fue 56,5 mil toneladas, obteniendo un valor bruto S/. 130 millones, generando alrededor de 5,7 millones de jornales al año, con beneficio directo a más de 30 mil familias y de manera indirecta a 150,000 personas.

Por otro lado, en valor FOB las exportaciones de cacao y todas sus preparaciones en el 2017 están señalados en la tabla 2.

Diversas instituciones de Perú, contribuyen al desarrollo del cacao:

Asociación Peruana de Productores de Cacao (APPCACAO), Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (DEVIDA), Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERU), Ministerio de la Producción (PRODUCE), Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo

Internacional (USAID/TECHNOSERVE), Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras (AVSF), Asociación Peruana de Chocolateros del Perú (ACHOPE), entre otros.

1.3. Definición de términos básicos.

- a. Medidas arancelarias. Importaciones y exportaciones. Todos los productos se clasifican bajo un código arancelario internacional detallando aspectos como: derechos de aduana, gravámenes a las importaciones y exportaciones, medida de protección aplicable (por ejemplo, antidumping). Cabe señalar que la Organización Mundial de Comercio (OMC) establece las normas al respecto.

Tabla 3. Medidas impositivas para las mercancías de la subpartida nacional 1801.00.19.00 (los demás), establecidas para su ingreso al Perú.

<i>Gravámenes vigentes</i>	<i>Valor</i>
<i>Ad / Valorem</i>	0%
<i>Impuesto Selectivo al Consumo</i>	0%
<i>Impuesto General a las Ventas</i>	0%
<i>Impuesto de Promoción Municipal</i>	0%
<i>Derecho Específicos</i>	N.A.
<i>Derecho Antidumping</i>	N.A.
<i>Seguro</i>	1.25%
<i>Sobretasa tributo</i>	0%
<i>Unidad de Medida:</i>	(*)
<i>Sobretasa Sanción</i>	N.A.

Fuente: SUNAT Portal Institucional - DS. 340-2014-EF.

Tabla 4. Medidas impositivas para las mercancías de la subpartida nacional 1801.00.20.00 (cacao en grano, entero o partido, tostado), establecidas para su ingreso al Perú.

<i>Gravámenes vigentes</i>	<i>Valor</i>
----------------------------	--------------

<i>Ad / Valorem</i>	0%
<i>Impuesto Selectivo al Consumo</i>	0%
<i>Impuesto General a las Ventas</i>	16%
<i>Impuesto de Promoción Municipal</i>	2%
<i>Derecho Específicos</i>	N.A.
<i>Derecho Antidumping</i>	N.A.
<i>Seguro</i>	1.25%
<i>Sobretasa tributo</i>	0%
<i>Unidad de Medida:</i>	(*)
<i>Sobretasa Sanción</i>	N.A.

Fuente: SUNAT Portal Institucional, DS. 340-2014-EF.

- b. Medidas para arancelarias. Las importaciones de varios productos agrícolas deben ir acompañadas de licencias sanitarias y certificados técnicos. Estas licencias permiten a la autoridad, controlar el flujo comercial y administrar los contingentes arancelarios y las medidas de salvaguardia. Para obtener una licencia, el importador debe solicitar a la autoridad competente de su país.

Por ejemplo para exportar a la Unión Europea, se tienen requisitos:

- Control de residuos de plaguicidas en alimentos de origen vegetal y animal.
- Etiquetado de alimentos.
- Voluntario – productos de producción ecológica.

En el 2007, se aprobaron enmiendas al Food and Drug Administration Amendments Act – FDAAA, reforzando las regulaciones de inocuidad alimentaria, y entre las que se encuentra el Registro de Alimentos a ser Exportados (Reportable Food Registry - RFR). Este último mecanismo permite realizar seguimiento y control del riesgo de alguna incidencia que conlleve a la adulteración de los alimentos que pueda ocasionar peligro de muerte a personas o animales. Un alimento reportable - Reportable Food- es un alimento (a excepción de fórmulas para infantes) en el que existe una razonable probabilidad que

ocasiona un severo daño a la salud o la muerte de personas o animales.

CAPÍTULO II: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

2.1. Descripción del problema.

El mercado mundial de alimentos tiene importantes niveles de crecimiento de consumo, lo que se expresa en mayor demanda. En los últimos años esta demanda provino principalmente del crecimiento del consumo del mercado la República Popular China, explicado por el aumento de los ingresos per cápita de su población interna. Este hecho estimuló la demanda de carne, pescado, productos agroindustriales y piensos (alimento elaborado de animales), minerales y otros.

OCDE – FAO (2018) en su informe *Perspectivas agrícolas 2018-2027* presenta las situaciones favorables para la economía que ocurrirán en los años siguientes, pero no será homogéneo entre las regiones.

“Se prevé que la producción mundial agrícola y de pescado crecerá alrededor de un 20% durante el próximo decenio, pero con variaciones considerables entre las distintas regiones. Se espera un fuerte crecimiento en África subsahariana, Asia Oriental y meridional, y la región de Oriente Medio y África del Norte. Por el contrario, se espera que el crecimiento de la producción en el mundo desarrollado sea muy inferior, especialmente en Europa Occidental. El crecimiento de la producción se logrará principalmente debido a la intensificación y el aumento de la eficiencia, y en parte a la ampliación de la base de producción a través de la ampliación de la cabaña y la conversión de pastos en tierras de cultivo”.

El problema se identifica desde la primera etapa de la cadena de valor de un producto que es la producción, información que se analiza párrafos siguientes como la alta variabilidad de la producción generando un mercado de riesgos.

Referente a los productos agroindustriales, las empresas requieren contar de modo permanente con insumos, los cuales se producen en los diferentes países del mundo. Por ejemplo, uno de los mercados de destino del cacao, la industria del chocolate y confitería, requiere de abastecimiento

constante, sin interrupciones, y con determinados niveles de calidad, para abastecer también de modo permanente a sus clientes.

En la tabla siguiente se observa la producción mundial de cacao en granos, en términos globales. Este es un mercado con importante crecimiento, el 8.5% en el año 2017 respecto al año 2014, pero este crecimiento no ha sido constante, con caída de la producción en varios años. En el año 2016, se ha producido una reducción en la producción mundial, de -6.00%, por factores de enfermedades en las siembras agrícolas, cambios climáticos (sequías, inundaciones). Recuperándose en el año siguiente, creciendo 18.59%, también por las buenas condiciones meteorológicas para la producción y buena sanidad.

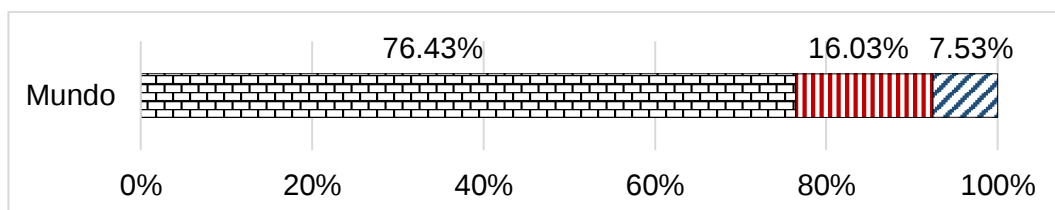
Tabla 5. Producción de cacao en granos en el mundo, periodo 2014 – 2017.

	2013/2014	2014/2015	2015/2016	2016/2017
Mundo (Miles de toneladas)	4 370,0	4 252,0	3 997,0	4 740,0
Índice 2014 = 100	100.0	97.3	91.5	108.5
Variación anual		-2.70%	-6.00%	18.59%

Fuente: International Cocoa Organization - ICCO Report Anual of Cocoa Statistics

La oferta productiva de este mercado se encuentra altamente concentrado en una región, y dentro de ella en dos países. La principal región productora de cacao en el mundo es África, con el 76.43%; por ello, cambios positivos o negativos en su producción, impactan en la oferta total mundial, como se señaló en la tabla anterior.

Gráfico 1. Producción de cacao en granos, participación por regiones del mundo, año 2017.



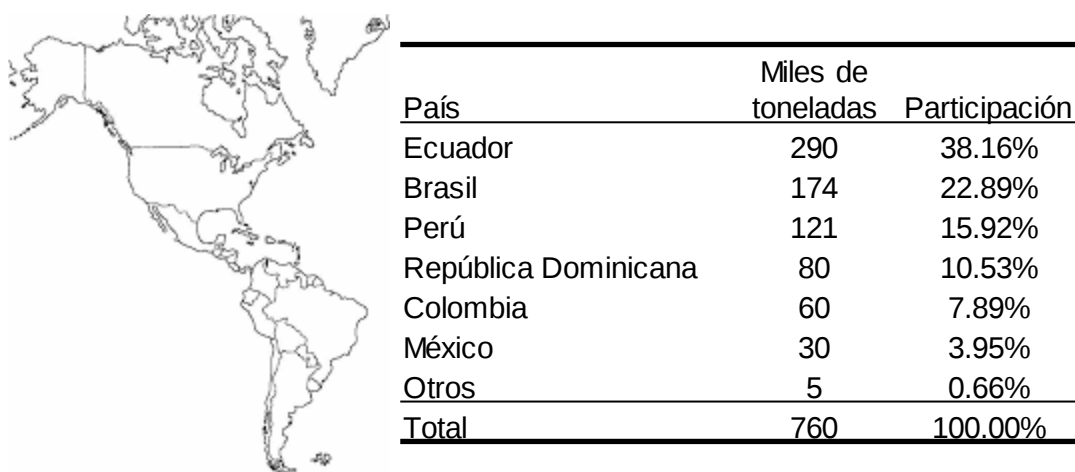
Leyenda:



Fuente: International Cocoa Organization - ICCO Report Anual of Cocoa Statistics

América representa un porcentaje pequeño en el contexto de la producción mundial, el 16.03%, equivalente a 760 miles de toneladas, como se señaló en el gráfico anterior. Entre los principales países productores de esta región se encuentran Ecuador, Brasil y Perú.

Gráfico 2. Producción de cacao en granos, participación por países de América Latina y el Caribe, año 2017.



Fuente: International Cocoa Organization - ICCO Report Anual of Cocoa Statistics

En la tabla siguiente se observa la producción de este producto a nivel de Perú. Este es un mercado que se encuentra con alto crecimiento, el 49.2% en el año 2017 respecto al año 2014. Este nivel de crecimiento equivale a una tasa promedio anual de 14.3%, cantidad sumamente alta.

El mayor crecimiento ocurrió en el año 2016, con el 16.56% respecto al año anterior.

Como en todos los sectores de productos agrícolas, el Perú tiene una pequeña participación del mercado mundial, pero está creciendo, pasó del 2.17% en el 2015 al 2.56% en el 2017. Hay mucho techo para crecer.

Tabla 6. Producción de cacao en granos en el Perú, periodo 2014 – 2017.

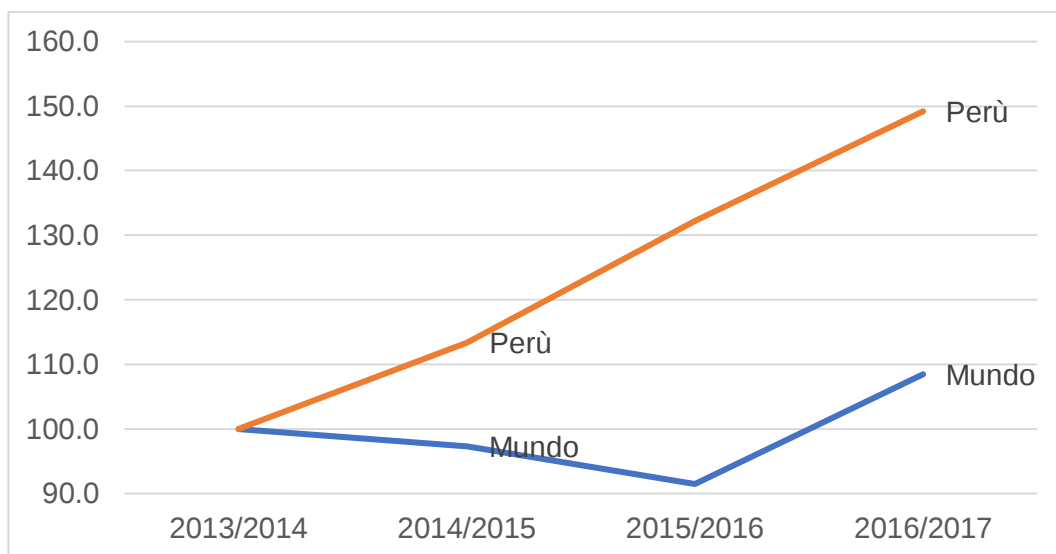
	2013/2014	2014/2015	2015/2016	2016/2017
Perú (Miles de toneladas)	81.7	92.6	107.9	121.8
Índice 2014 = 100	100.0	113.4	132.2	149.2
Variación anual		13.40%	16.56%	12.88%
Participación en el total mundial	1.86%	2.17%	2.69%	2.56%

Fuente: MINAGRI, estadísticas varios años.

El crecimiento de Perú comparativamente con el crecimiento mundial se observan a continuación.

En el gráfico siguiente se observa un mercado creciente y sostenible de la producción en cacao en granos que tiene el Perú, explicado por la fuerte promoción de la producción agrícola y de la conquista del mercado externo. Promperú brinda mucho apoyo en esta actividad del comercio exterior.

Gráfico 3. Comportamiento de la producción de cacao en granos, comparativo mundo y Perú, punto de iniciar cosecha 2013/2014



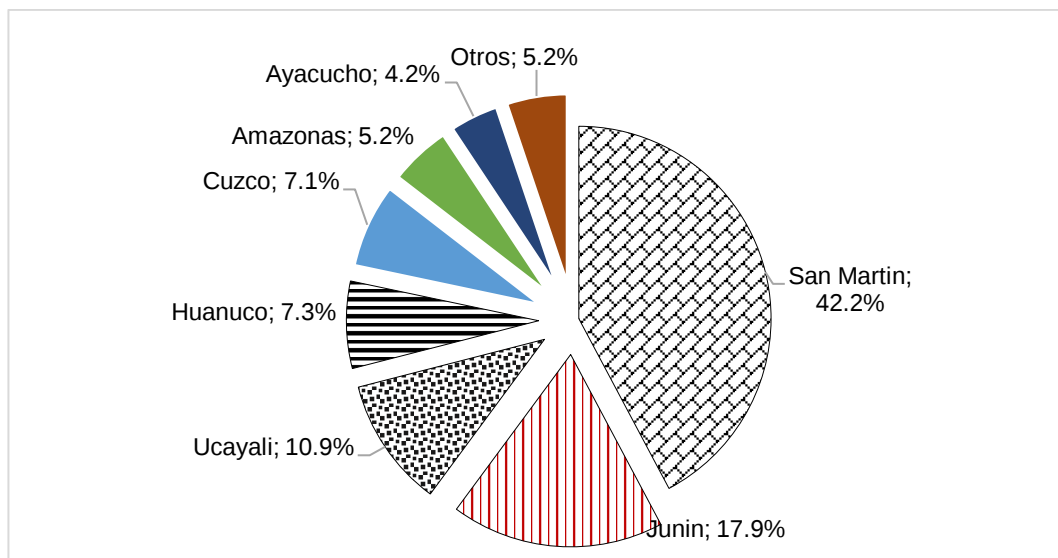
Fuente: Tabla 5 y 6

También es necesario conocer la situación de la producción a nivel de las regiones del país.

En el año 2017, la producción de cacao está concentrada en 7 regiones, juntos representan el 94.8%: San Martín, con el 42.2%; Junín, con el 17.9%; Ucayali, con el 10.9; Huánuco, con el 7.3%. La región Loreto se encuentra en el rubro *otros*.

El problema identificado es una fuerte concentración en algunas regiones particularmente San Martín, una caída de la producción en esta región afectaría al total mundial.

Gráfico 4. Participación de las regiones que producen cacao, Perú, año 2017.



Fuente: MINAGRI, estadísticas año 2017

Después de analizar la producción e identificados los problemas, se observa el comercio de los productos destinados al comercio con mercados en el exterior.

Es importante identificar los mercados exteriores de destino, los países con quienes se compite, y a partir de ahí recomendar estrategias para quienes ya han ingresado a la producción y para quienes piensan ingresar. Entendido los mercados de destino y los competidores, se podrán establecer estrategias de producción y las aduanas que deben utilizarse para transportar los productos hacia los mercados internacionales.

De la observación realizada en las tiendas comerciales de la ciudad de Iquitos, se encontró productos de orden de importación y productos hechos en la Amazonia peruana, por ejemplo:

- a) Chocolate orgánico TIKUNA, cacao fino de aroma, producido por Asociación de cacaoteros-San Pablo de Loreto (Caballo Cocha). (Ver anexo 2)
- b) Chocolate CARAVELLA, hecho en Italia. (Ver anexo 3)
- c) Chocolate orgánico ORQUIDEA, producido en Tarapoto. (Ver anexo 2)
- d) Crema de avellanas con cacao, NUTELLA, hecho en Italia. (Ver anexo 3)

El mercado local de la ciudad de Iquitos es pequeño, por ello las empresas han considerado ingresar a mercados de mayor volumen, como son los países europeos, quienes han desarrollado tecnologías de procesamiento de cacao en granos convertidos en chocolates.

Este ingreso requiere del dominio de las competencias en venta al exterior y eso o tienen las empresas.

A continuación, se presentan las principales empresas que se dedican a la comercialización de cacao y otros productos, y su participación en el total exportado por el Perú.

Tabla 7: Principales empresas exportadoras de Perú al 2017.

<i>Empresa</i>	<i>Participación en la exportación total 2017</i>
<i>Cafetalera Amazónica S.A.C.</i>	18%
<i>Amazonas Trading Perú S.A.C.</i>	15%
<i>Exportadora Romex S.A.</i>	10%
<i>Sumaqao Sociedad Anónima Cerrada</i>	10%
<i>Cooperativa Agraria Cacaotera Acopagro</i>	6%
<i>Blue Pacific Oils S.A.</i>	4%
<i>Cooperativa Agroindustrial Cacao</i>	3%
<i>Cooperativa Agraria Norandino Ltda</i>	3%
<i>Asociación Cacaotera de Tocache</i>	2%

Fuente: SUNAT

Tomado de: SIICEX.

Para aprovechar las oportunidades del mercado, se requiere tener una observación del comercio exterior de la exportación como de la importación. En ese aspecto se estudian las condiciones arancelarias, las condiciones sanitarias, y otros temas no arancelarios.

2.2. Formulación del problema.

2.2.1. Problema general.

El problema descrito se resume en la siguiente interrogante general:
¿Cuál es el comportamiento del mercado mundial del producto cacao

y la posición de Perú en el mercado de comercio exterior, periodo 2014 - 2017?

2.2.2. Problemas específicos.

Las interrogantes específicas son las siguientes:

¿Cuál es el comportamiento del mercado mundial de la industria de cacao, expresados en participación principales países, grandes segmentos y principales empresas, periodo 2014 - 2017?

¿Cuál es el comportamiento del mercado mundial producto cacao en granos, expresados en principales países exportadores e importadores, periodo 2014 - 2017?

¿Cuál es el comportamiento del mercado exterior desde Perú producto cacao, expresados en segmentos de destino, principales partidas arancelarias, países de destino y aduanas de despacho, periodo 2014 - 2017?

2.3. Objetivos.

2.3.1. Objetivo general.

Estudiar el comportamiento del mercado mundial del producto cacao, y la posición de Perú en el mercado de comercio exterior, periodo 2014 - 2017.

2.3.2. Objetivos específicos.

- a. Analizar el comportamiento del mercado mundial de la industria de cacao, expresados en participación principales países, grandes segmentos y principales empresas, periodo 2014 - 2017.
- b. Analizar el comportamiento del mercado mundial producto cacao en granos, expresados en principales países exportadores e importadores, periodo 2014 - 2017.
- c. Analizar el comportamiento del mercado exterior desde Perú producto cacao, expresados en segmentos de destino, principales partidas arancelarias, países de destino y aduanas de despacho, periodo 2014 – 2017.

2.4. Hipótesis.

2.4.1. Hipótesis general.

Se observa comportamiento creciente del mercado mundial del producto cacao, y de la posición de Perú en el mercado de comercio exterior, periodo 2014 - 2017.

2.4.2. Hipótesis específicas.

Se observa comportamiento creciente del mercado mundial de la industria de cacao, expresados en participación principales países, grandes segmentos y principales empresas, periodo 2014 - 2017.

Se observa comportamiento creciente del mercado mundial producto cacao en granos, expresados en principales países exportadores e importadores, periodo 2014 - 2017.

Se observa comportamiento creciente del mercado exterior desde Perú producto cacao, expresados en segmentos de destino, principales partidas arancelarias, países de destino y aduanas de despacho, periodo 2014 – 2017.

2.5. Variables.

2.5.1. Identificación de las variables.

Mercado de comercio exterior de cacao.

2.5.2. Operacionalización de las variables.

Variable de estudio	Indicadores	Índices
Mercado de comercio exterior de cacao	1. Mercado mundial de exportaciones de la industria del cacao.	1.1. Comportamiento del mercado de exportaciones en unidades monetarias.
		1.2. Participación por grandes segmentos.
		1.3. Participación por principales partidas arancelarias.
		1.4. Comportamiento del mercado de exportaciones en toneladas.
		1.5. Precios promedios de venta.
		1.6. Principales exportadoras mundiales.
		1.7. Principales importadores mundiales.
	2. Mercado mundial de comercio exterior de cacao en granos.	2.1. Comportamiento del mercado de exportaciones en unidades monetarias.
		2.2. Participación por principales países exportadores en unidades monetarias.
		2.3. Comportamiento del mercado de exportaciones en toneladas.
		2.4. Participación por principales países importadores en unidades monetarias.
	3. Mercado de comercio exterior del cacao desde Perú.	3.1. Comportamiento del mercado de exportaciones en unidades monetarias.
		3.2. Participación por grandes segmentos.
		3.3. Participación por principales partidas arancelarias.
		3.4. Participación por principales países y aduanas.

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación.

El estudio a ejecutar se clasifica como investigación descriptiva, por cuanto se levantó datos estadísticos y se convirtieron en información, organizada por los índices de medición. No se busca averiguar las causas que lo explican.

El diseño de la investigación es no experimental, por cuanto no se trataron de cambiar las variables.

3.2. Población y muestra.

3.2.1. Población.

La población de estudio está formada por la información por años en un periodo de tiempo de cuatro años: 2014 al 2017, tanto a nivel mundial como a nivel específico de Perú.

3.2.2. Muestra.

Como se trabaja con data estadística de un periodo de tiempo, la muestra es similar a la población.

3.3. Técnicas, instrumentos y procedimientos de recolección de datos.

La técnica es la construcción de hojas de datos de la información ocurrida en el periodo de tiempo señalado.

El trabajo de investigación siguió el procedimiento siguiente:

- a. Se identificaron fuentes de información, formada por las siguientes instituciones: FAO, Banco Mundial y SUNAT.
- La recolección de datos siguió las acciones de observación de los reportes estadísticos y el diseño de tablas de información.

El instrumento de recolección de datos se señala en el Anexo 1, tablas de información.

Tabla 8. Matriz de validez de constructo del instrumento de recolección de datos.

Indicadores	Índices	Tabla o gráfico
-------------	---------	-----------------

Mercado mundial de exportaciones de la industria del cacao.	1.1.	Comportamiento del mercado de exportaciones en unidades monetarias.	Gráfico 5
	1.2.	Participación por grandes segmentos.	Gráfico 6 Tabla 9
	1.3.	Participación por principales partidas arancelarias.	Gráfico 7
	1.4.	Comportamiento del mercado de exportaciones en toneladas.	Tabla 10
	1.5.	Precios promedios de venta.	Tabla 11
	1.6.	Principales exportadoras mundiales.	Tabla 12
	1.7.	Principales importadores mundiales.	
Mercado mundial de comercio exterior de cacao en granos.	2.1.	Comportamiento del mercado de exportaciones en unidades monetarias.	Gráfico 8
	2.2.	Participación por principales países exportadores en unidades monetarias.	Tabla 13
	2.3.	Comportamiento del mercado de exportaciones en toneladas.	Gráfico 9
	2.4.	Participación por principales países importadores en unidades monetarias.	Tabla 14
Mercado de comercio exterior del cacao desde Perú.	3.1.	Comportamiento del mercado de exportaciones en unidades monetarias.	Gráfico 10
	3.2.	Participación por grandes segmentos.	Gráfico 11 Tabla 15
	3.3.	Participación por principales partidas arancelarias.	Tabla 16
	3.4.	Participación por principales países y aduanas.	

3.4. Procesamiento y análisis de datos.

La información se logró tomando como fuente de información los portales de SUNAT (a nivel Perú) y TRADE MAP (del Banco Mundial).

Esta información se trasladó a hojas de cálculo para la elaboración de tablas univariantes y bivariantes.

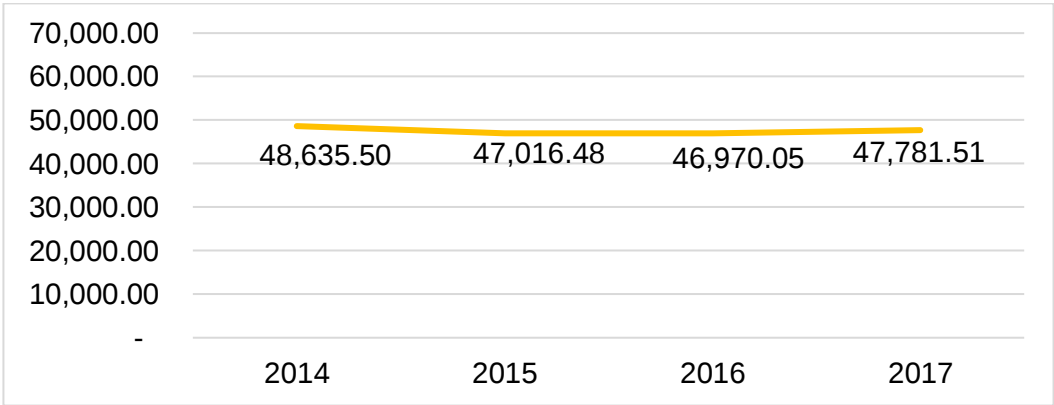
CAPÍTULO IV: RESULTADOS

4.1 Mercado mundial de exportaciones de la industria del cacao.

El mercado de exportaciones de la industria del cacao es un mercado de grandes volúmenes de dinero, US\$ 47,7 millones en el 2017, pero con

una ligera reacción en el tiempo de estudio. Ha tenido una ligera disminución, -1.76% entre el 2014 y el 2017. La principal caída ocurrió en el 2015, con el -3.33% respecto al año anterior; y se recuperó en el 2017.

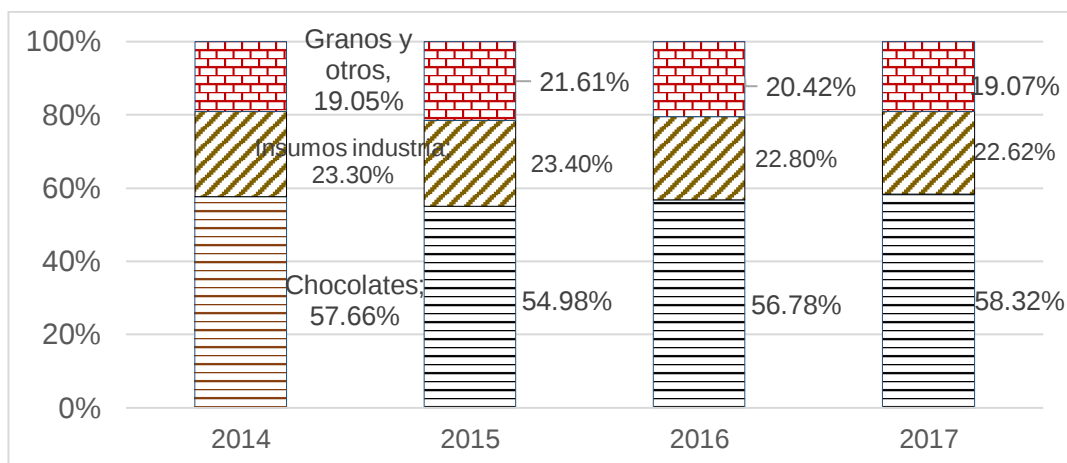
Gráfico 5. Comportamiento del mercado de exportaciones total mundial, industria del cacao, periodo 2014 – 2017.
(En millones de US\$)



Fuente: TRADE MAP

En el contexto de la industria del cacao, el segmento más grande está constituido por el segmento de los chocolates, representó en el 2017 el 58.32% del total, mientras que las exportaciones de granos solo alcanzaron el 19.07%.

Gráfico 6. Participación por grandes segmentos en el mercado de exportaciones total mundial, industria del cacao, periodo 2014 – 2017.



Fuente: TRADE MAP

Tabla 9. Participación por principales partidas arancelarias, en la exportación total mundial, industria del cacao, periodo 2014 – 2017.

Partida		2014	2015	2016	2017
	Total anual (millones US\$)	48 635,50	47 016,48	46 970,05	47 781,51
180100	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	18.44%	20.94%	19.82%	18.56%

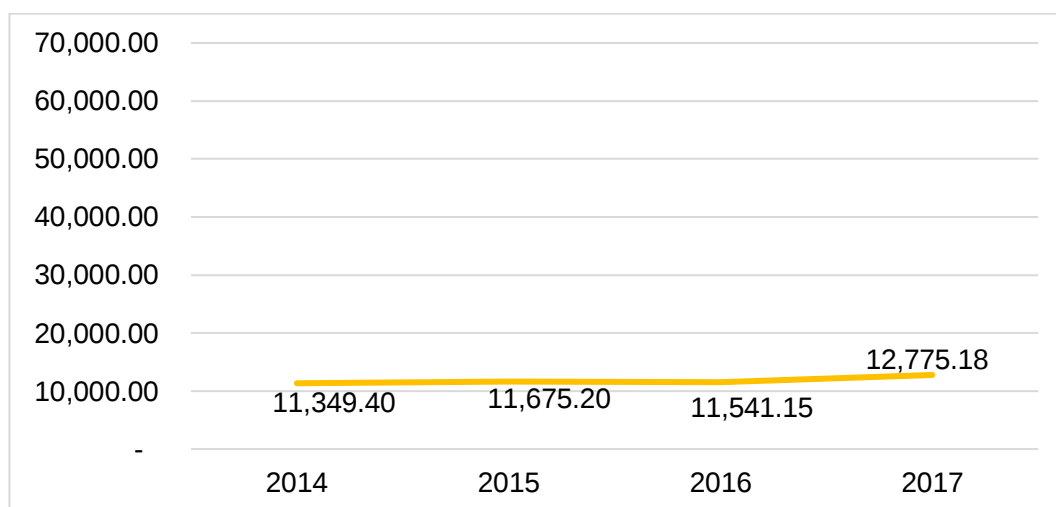
180200	Cáscara, películas y demás desechos de cacao	0.61%	0.68%	0.60%	0.51%
180310	Pasta de cacao, sin desgrasar	6.23%	6.14%	5.48%	5.37%
180320	Pasta de cacao, desgrasada total o parcialmente	0.72%	0.87%	0.75%	1.14%
180400	Manteca, grasa y aceite de cacao	11.99%	11.91%	11.31%	11.11%
180500	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante	4.36%	4.48%	5.27%	5.01%
180610	Cacao en polvo con adición de azúcar ni otro edulcorante	0.92%	0.82%	0.85%	0.83%
180620	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, bien en bloques o barras con peso > 2 kg, bien en forma líquida o pastosa, o en polvo, gránulos o formas simil., en recipientes o envases inmediatos con un contenido > 2 kg (exc. cacao en polvo)	8.74%	8.34%	8.97%	9.36%
180631	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en bloques, tabletas o barras, con peso <= 2 kg, rellenas	9.46%	8.72%	8.93%	9.25%
180632	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en bloques, tabletas o barras, con peso <= 2 kg, sin rellenar	9.35%	8.80%	8.92%	9.41%
180690	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en recipientes o envases inmediatos con un contenido <= 2 kg (exc. en bloques, en tabletas o en barras, así como el cacao en polvo)	29.18%	28.31%	29.12%	29.47%

Fuente: SUNAT-Portal Institucional

Comportamiento distinto se observa en el mercado físico de exportaciones de la industria del cacao, ha tenido un importante crecimiento, 14.23% en el 2017 respecto al 2014. El principal crecimiento ocurrió en el 2017, con el 13.03% respecto al año anterior.

Gráfico 7. Comportamiento del mercado de exportaciones total mundial, industria del cacao, periodo 2014 – 2017.

(En miles de toneladas)



Fuente: TRADE MAP

Tabla 10. Precios promedios de venta por grandes segmentos en el mercado mundial, industria del cacao, periodo 2014 – 2017.

(US\$ x kilo)

	2014	2015	2016	2017
Chocolates	5.12	4.72	4.70	4.74
Insumos industria	4.33	4.21	4.24	3.76
Granos y otros	2.84	2.83	2.87	2.27

Fuente: TRADE MAP

Tabla 11. Principales exportadoras mundiales de cacao en grano, 2017.

ABELANET DISTRIBUTION SASU	Francia
Archer Daniels Midland UK Ltd	Reino Unido
ASSOCIATION DES PRODUCTEURS	Francia
AUDOUARD DROME ARDECHE	Francia
Cargill Japan Ltd.	Japón
China Tea Shareholding Corp.	China
CHOCOLAT WEISS	Francia
CHOCOLATERIE A MORIN	Francia
CHOCOLATERIE DE BEUSSENT LACHELLE	Francia
Concord Exports & Management Services	India
Credin Bageripartner A/S	Dinamarca
Ebenezer Coffee Manufacturer Pte Ltd	Singapur
FEERIE GOURMANDE	Francia
GREEK TRADE SP. Z O.O.	Polonia
Gryf SA PPC	Polonia
Harlem Food AS	Noruega
Harvest International Corporation	India
HERSHEY'S MEXICO, S.A. DE C.V.	México
HIGH LEVEL RESEARCH	Francia
Jaime Alberto, Lda	Portugal
JEFF DE BRUGES EXPLOITATION	Francia
JK SOURCING	Francia
Limtex India Limited	India
MANUFACTURE CLUIZEL	Francia
Max Felchlin AG	Suiza
MITSUBISHI FRANCE	Francia
Mondelez Czech Republic s.r.o.	República Checa
Natra	España
Patchi Industrial Co. Sal	Líbano
Pronatec AG	Suiza
RAB Exim Pvt. Ltd.	India
Rich Mix for Catering & Food Industries S.A.E	Egipto
SOC PATISserie CHOCOLAT P GELENCSEr	Francia
The Egyptian for Foods	Egipto
UK Global Commodities Ltd	Reino Unido
VALGOURMAND	Francia
VIETCACAO	Francia

Fuente: TRADE MAP

Tabla 12. Principales importadores mundiales de cacao en grano, 2017.

Agrocorp International Pte Ltd	Singapur
Arte y Chocolate de Monterrey, S.A. DE C.V.	México
BERT Ltd	Ucrania

CABOZ AG	Suiza
Cargill Japan Ltd.	Japón
China Tea Shareholding Corp.	China
CHOCOLATERIE A MORIN	Francia
CHOCOLATERIE DE BEUSSENT LACHELLE	Francia
Concord Exports & Management Services	India
Credin Bageripartner A/S	Dinamarca
Cvin-Com SRL	Moldova, República de
Diamant Kaffee und Tee GmbH	Suiza
DIVINITALIA	Francia
Ebenezer Coffee Manufacturer Pte Ltd	Singapur
Fairtrade SA	Suiza
GREEK TRADE SP. Z O.O.	Polonia
Gryf SA PPC	Polonia
Harlem Food AS	Noruega
Harvest International Corporation	India
HERSHEY'S MEXICO, S.A. DE C.V.	México
Jaime Alberto, Lda	Portugal
LINDT & SPRUNGLI (POLAND) SP. Z O.O.	Polonia
Max Felchlin AG	Suiza
MITSUBISHI FRANCE	Francia
Mondelez Czech Republic s.r.o.	República Checa
NOVADELTA FRANCE	Francia
OANA CRISTAL COM SRL	Rumania
Patchi Industrial Co. Sal	Líbano
Pronatec AG	Suiza
Rich Mix for Catering & Food Industries S.A.E	Egipto
UK Global Commodities Ltd	Reino Unido
VALGOURMAND	Francia
VIETCACAO	Francia

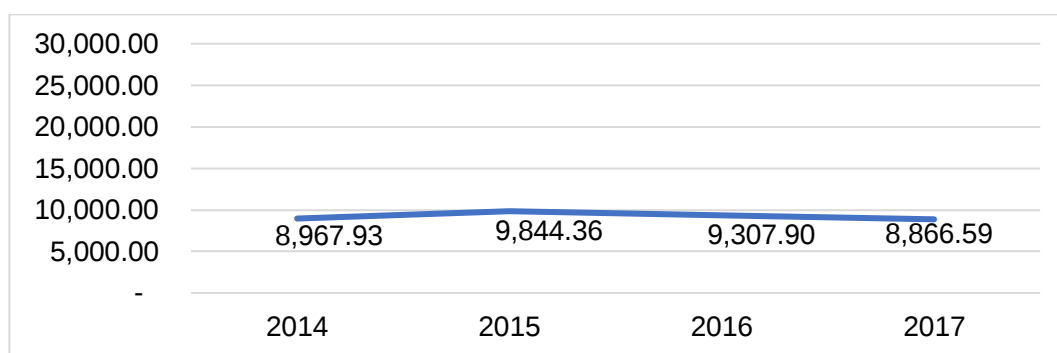
Fuente: TRADE MAP

4.2. Mercado mundial de comercio exterior de cacao en granos.

El mercado de exportaciones del cacao en granos es un mercado importante en volúmenes de dinero, US\$ 8,866 millones en el 2017. Ha tenido una ligera reducción, -1.13% entre el 2014 y el 2017. La principal caída ocurrió en el 2016, con el -5.45% respecto al año anterior. También se observa una caída en el 2017, con -4.74%.

Gráfico 8. Comportamiento del mercado de exportaciones total mundial, cacao en granos, periodo 2014 – 2017.

(En millones de US\$)



Fuente: TRADE MAP

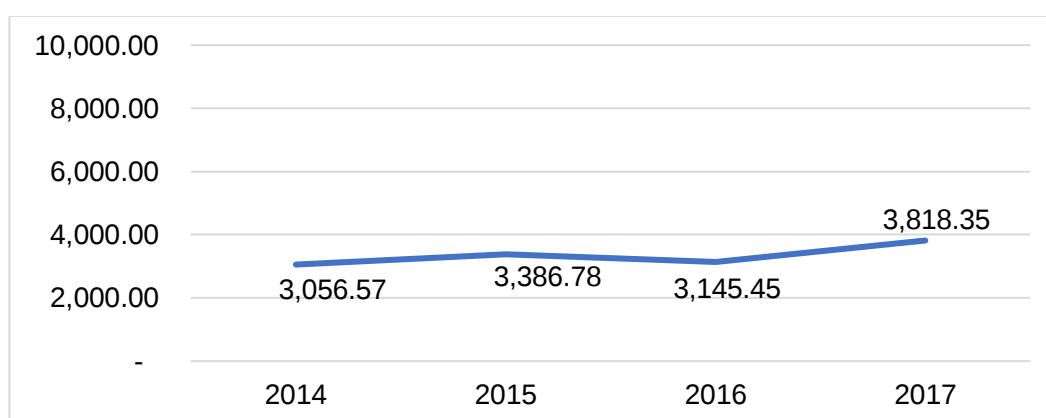
Tabla 13. Participación por principales países exportadores del total mundial, en unidades monetarias, cacao en granos, periodo 2014 – 2017.

	2014	2015	2016	2017
Côte d'Ivoire	33.96%	36.10%	32.63%	39.20%
Ghana	15.61%	15.24%	20.26%	18.52%
Ecuador	6.55%	7.17%	6.68%	6.65%
Países Bajos	7.95%	6.95%	6.80%	7.70%
Camerún	6.28%	7.79%	7.19%	4.55%
Bélgica	4.85%	5.66%	6.54%	7.02%
Malasia	3.27%	2.30%	2.97%	3.53%
Nigeria	6.68%	4.58%	2.56%	2.02%
República Dominicana	2.37%	2.55%	2.45%	1.52%
Perú	1.70%	1.95%	2.17%	1.67%
Otros	10.77%	9.71%	9.73%	7.64%
Total	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%

Fuente: TRADE MAP

Comportamiento distinto se observa en el mercado físico de exportaciones de cacao en granos, ha tenido un importante crecimiento, 24.92% entre el 2014 y el 2017. El principal crecimiento ocurrió en el 2017, con el 21.39% respecto al año anterior. Se observa una caída en el 2016, con 7.13%.

Gráfico 9. Comportamiento del mercado de exportaciones total mundial, cacao en granos, periodo 2014 – 2017.
(En miles de toneladas)



Fuente: TRADE MAP

Tabla 14. Participación por principales países importadores del total mundial, en unidades monetarias, cacao en granos, periodo 2014 – 2017.

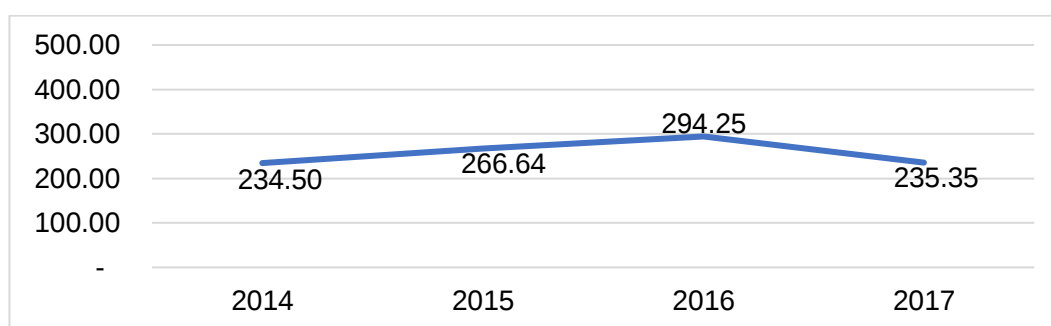
	2014	2015	2016	2017	2018
Países Bajos	19.42%	23.77%	26.11%	25.35%	27.22%
Alemania	8.01%	9.43%	10.38%	9.70%	12.05%
Estados Unidos de América	14.19%	15.33%	12.58%	12.46%	10.13%
Malasia	9.61%	7.22%	6.20%	7.10%	8.09%
Bélgica	9.15%	8.67%	9.51%	8.25%	6.07%
Indonesia	3.58%	1.77%	1.75%	4.98%	5.41%
Francia	4.57%	4.68%	4.60%	4.06%	4.30%
Reino Unido	1.87%	1.67%	1.30%	2.49%	2.71%
Italia	3.11%	3.30%	2.96%	3.05%	2.62%
España	3.66%	3.53%	3.32%	3.07%	2.33%
Otros	22.82%	20.63%	21.28%	19.48%	19.08%
Total	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

Fuente: TRADE MAP

4.3. Mercado de comercio exterior desde Perú, producto cacao.

El mercado de exportaciones de la industria del cacao es un mercado de pequeños volúmenes de dinero, US\$ 235.35 millones en el 2017. No se ha producido cambios entre el 2014 y el 2017. La principal caída ocurrió en el 2017, con el -20.02% respecto al año anterior. Ocurrieron importantes crecimientos en los años el 2015 y 2016, con tasas 13.71% y 10.35% respecto al año anterior.

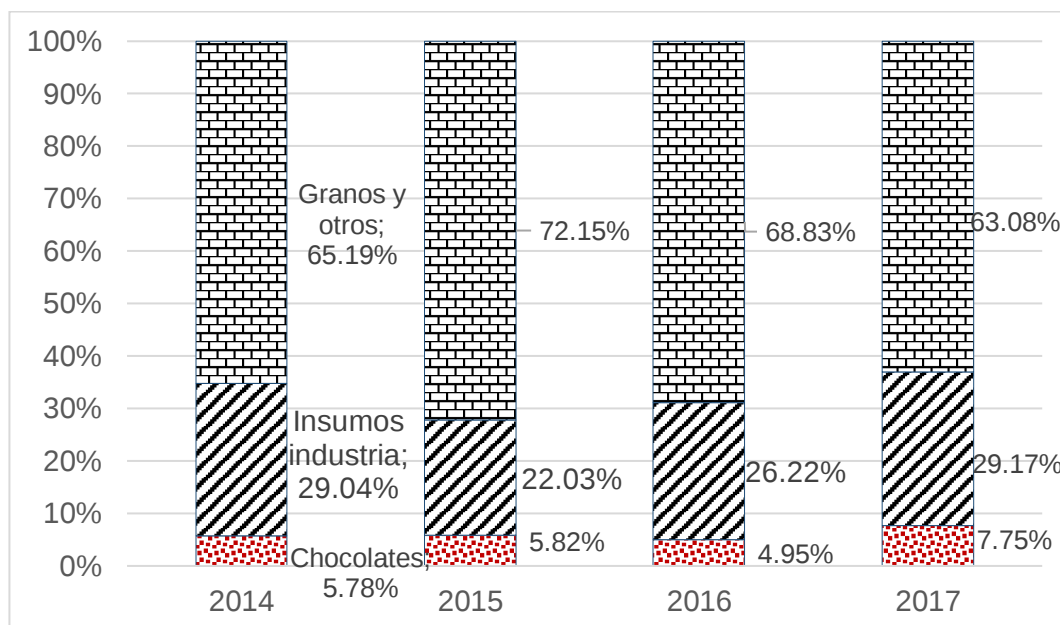
Gráfico 10. Comportamiento del mercado de exportaciones total de Perú, industria del cacao, periodo 2014 – 2017.
(En millones de US\$)



Fuente: TRADE MAP

En el contexto de la industria del cacao, se observan por grandes segmentos de ellos, el segmento más grande está constituido por el segmento de los granos y otros. Este rubro representó en el 2017 el 63.08% del total, mientras que las exportaciones de chocolates solo alcanzaron el 7.75%.

Gráfico 11. Participación por grandes segmentos en el mercado de exportaciones total de Perú, industria del cacao, por segmentos, periodo 2014 – 2017.



Fuente: TRADE MAP

Tabla 15. Participación por principales partidas arancelarias, en la exportación total Perú, industria de cacao, periodo 2014 – 2017.

Partida		2014	2015	2016	2017
	Total anual (millones US\$)	234.50	266.64	294.25	235.35
180100	Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	65.18%	72.14%	68.76%	63.04%
180200	Cáscara, películas y demás desechos de cacao	0.01%	0.01%	0.07%	0.04%
180310	Pasta de cacao, sin desgrasar	0.66%	0.62%	1.21%	1.67%
180320	Pasta de cacao, desgrasada total o parcialmente	2.31%	1.31%	2.29%	0.44%
180400	Manteca, grasa y aceite de cacao	20.74%	16.11%	18.59%	21.36%
180500	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante	5.33%	3.99%	4.13%	5.70%
180610	Cacao en polvo con adición de azúcar ni otro edulcorante	0.11%	0.11%	0.13%	0.11%
180620	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, bien en bloques o barras con peso > 2 kg, bien en forma líquida o pastosa, o en polvo, gránulos o formas simil., en recipientes o envases inmediatos con un contenido > 2 kg (exc. cacao en polvo)	0.09%	0.12%	0.15%	0.50%
180631	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en bloques, tabletas o barras, con peso <= 2 kg, rellenas	0.36%	0.21%	0.17%	0.17%
180632	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en bloques, tabletas o barras, con peso <= 2 kg, sin rellenar	1.05%	0.91%	0.66%	0.87%
180690	Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, en recipientes o envases inmediatos con un contenido <= 2 kg (exc. en bloques, en tabletas o en barras, así como el cacao en polvo)	4.17%	4.47%	3.84%	6.09%

Fuente: SUNAT-Portal Institucional

Tabla 16. Participación por principales países y aduanas, en la exportación total Perú, cacao en granos (partida 1801001900), periodo 2017,

	Tumbes	Paíta	Marítima del Callao	Aérea del Callao	Total	Participación
--	--------	-------	---------------------	------------------	-------	---------------

EE.UU.		1 422 965	10 465 111		11 888 076	9.04%
Canadá			6 305 000	9 445	6 314 446	4.80%
Alemania		800 950	2 541 559	6 122	3 348 631	2.55%
Bélgica		4 096 093	24 871 215		28 967 308	22.02%
Italia		1 749 058	15 669 013	2 710	17 420 781	13.24%
Holanda		1 113 700	33 534 786		34 648 486	26.34%
Francia		701 587	376 719	4,746	1 083 051	0.82%
España		360 310	4 778 083	84	5 138 478	3.91%
Suiza		53 750	16 212	1 646	71 608	0.05%
Reino Unido			821 955	15 675	837 630	0.64%
Australia			495 624	591	496 215	0.38%
Nueva Zelanda		30 600	75 440		106 040	0.08%
Corea			3 060 455	340 289	3 400 744	2.59%
Hong Kong			19 117		19 117	0.01%
Japón			1 021 792	21 533	1 043 325	0.79%
Malasia			5 376 884		5 376 884	4.09%
Singapur					-	0.00%
Indonesia			4 330 810		4 330 810	3.29%
Otros	232 968	3 750	6 825 011	2 636	7 064 365	5.37%
Total	232 968	10 332 763	120 584 787	405 476	131 555 994	100.00%
Participación	0.18%	7.85%	91.66%	0.31%	100.00%	

Fuente: SUNAT-Portal Institucional

CAPÍTULO V: DISCUSIÓN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Discusión.

El comercio mundial de productos agrícolas son muy sensibles a factores como la oferta productiva, cambios en los comportamientos de consumo de los clientes, y otros aspectos.

Esta sensibilidad se expresa en hechos que impactan en los países productores, reduciendo muchas veces el precio, lo cual perjudica al productor, creando por lo tanto un problema social, especialmente en los sectores agrícolas quienes no tienen muchas alternativas de trabajo.

Tal como se mostró en las bases teóricas, la actividad productiva de cacao ha generado políticas públicas con enfoque social.

Esta investigación muestra la caída de la producción, periodo 2014-2017 y por consiguiente la causa de muchos problemas sociales en la zona rurales del país, especialmente en regiones productoras de cacao.

5.2. Conclusiones.

1. Referente al comportamiento del mercado mundial de la industria del cacao, se concluye que, es un mercado que ha tenido una ligera disminución, debido a factores como a la reducción de los precios de venta (ver tabla 10), por ejemplo, los granos en el 2014 tenían un precio de 2.84 por kilo y en el 2017 2.27 por kilo.

Asimismo, se concluye que los productos chocolates representan más de la mitad de las exportaciones en el total de la industria de cacao, por ejemplo, en el 2014 tenía el 57.66% y en el 2017 el 58.32% (ver gráfico 6).

El volumen total de exportación ha tenido un ligero crecimiento de 14.23 en el 2017 respecto al 2014 y su tendencia es creciente.

2. Respecto al comercio exterior de cacao en granos este mercado ha tenido una ligera reducción de 1.13 en unidades monetarias en el 2017 respecto al 2014 (ver gráfico 8).

El principal país productor de cacao en granos en el mundo es Côte d'Ivoire (Costa de Marfil). Con participación creciente en el tiempo con el 33.96% en el 2014 y 39.20% en el 2017. El Perú en ese contexto tiene una reducida participación, 1.67% en el 2017.

Entre los países importadores, los países bajos conjuntamente con Alemania y Estados Unidos representan juntos casi el 50% del total mundial.

3. El Perú tiene un comportamiento estable en el tiempo en sus exportaciones de cacao. La exportación de cacao en granos alcanzó el 63% en el 2017, mientras que, los insumos para la industria llegó a cerca del 30%. Respecto al cacao en granos este mantiene una tendencia estable en el tiempo, con un ligero crecimiento en el año 2016.

Casi toda la exportación del cacao en el Perú, se hace a través de la Aduanas Marítimas del Callao, con el 91.66% en el año 2017.

La exportación que son derivados del cacao, como son los chocolates ha tenido un crecimiento del 2014 al 2017 (Ver gráfico 11).

Referente a la contribución de la producción del cacao, a la producción total de productos agrícolas es bastante reducida, siendo al 2017 el 0.03%.

Tabla 17. Producción agropecuaria Perú, año 2017.

Rubro	Producción (toneladas)	Participación
Agrícola	1 494 686	100%
Cacao	590	0.03%

Fuente: BCRP-Sucursal Iquitos.

5.3. Recomendaciones.

1. Se recomienda que los empresarios que ingresan a la producción agrícola de cacao o ya se encuentran en ella, deben observar permanentemente el comportamiento del precio en los mercados internacionales. Si muy bien se ha producido una reducción del precio,

estos se vuelven a recuperar en el tiempo (para lo cual deben observarse el comportamiento de precios, rango de 10 años).

Asimismo, se recomienda que se estudie las estrategias de tecnologías, de conversión de cacao en granos a chocolates, considerando las exigencias sanitarias, para medir el impacto de la salud de las personas.

2. Se recomienda realizar aprendizaje de la producción de cacao en granos de los principales países productores, tal como es Costa de Marfil, por su amplia magnitud de producción. Estos países han desarrollado tecnologías para mantener producción creciente en el tiempo.
3. El Perú es un país con grandes potenciales para ingresar a un mercado mundial muy grande y también competitivo. Se recomienda analizar los medios de transporte y por lo tanto las aduanas de salida para tener menores costos de fletes y así mismo poder competir en el mundo.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.

Chávez Castillo, Rodolfo Antonio; Juscamaita Sánchez, Martín José. 2013. *Estudio de Pre-factibilidad para la exportación de cacao en grano tostado al mercado Estadounidense*. Tesis para optar el título de

- ingeniero industrial, Pontificia Universidad Católica del Perú. Lima, Perú.
- Gonzales González, Samuel Alfredo; Maje Rondón, Johanna Leslie; Cruz Gaitán, Stefanie Sandy; Rodríguez Ramírez, Yessenia Denisse. 2012. *Cacao orgánico de las comunidades nativas Awajún*. Tesis para optar el título de licenciado en gestión empresarial, Pontificia Universidad Católica del Perú. Lima, Perú.
- Guerrero, Dante; Girón, Catherin; Madrid, Anghella; Mogollón, Claudia; Quiroz, Claudia; Villena, Dhaida. 2012. *Diseño de la línea de producción de chocolate orgánico*. Área Departamental de Ingeniería Industrial y de Sistemas, Universidad de Piura. Perú.
- International Cocoa Organization – ICCO. 2018. Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics. Vol. XLIV, No. 4, Cocoa year 07/018
- Mendoza, Luis 2019. *Agricultores de cacao empiezan a dejar sus cultivos ante exigencias de la Unión Europea*. En: Diario Gestión, 15 de enero del 2019. Lima, Perú.
- MINAGRI. 2017. Reporte estadístico de cacao, enero 2018. Oficina de Estudios Económicos y Estadísticos.
- OCDE – FAO. 2018. *Perspectivas agrícolas 2018-2027*. División de Comercio y Mercados Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. En: www.agri-outlook.org
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO. 2018. El estado de los mercados de productos básicos agrícolas Comercio y seguridad alimentaria: El comercio agrícola, el cambio climático y la seguridad alimentaria. Roma En: www.fao.org/publications.
- Rocha Calderón, Miriam Cástula; y Tafur Marengo, Verenirsse Danaee. 2018. *Factores claves para la exportación de cacao orgánico por parte de los pequeños productores en la provincia de Marañón–Huánuco*. Tesis para optar el título de licenciada en administración de negocios internacionales, Universidad de San Martín de Porres, Perú.

Castañeda Alva, Jorge. 2018. Señala que “México es uno de los que menos consume chocolate”.

Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria – SUNAT. 2019. Portal Institucional, Aduanas movimiento de una partida arancelaria. En www.sunat.gob.pe.

Stella, Leandro 2018. *Cacao: Plantean el uso de fertilizantes capaces de atenuar la absorción de cadmio*. En: Diario Gestión, 24 de diciembre del 2018. Lima, Perú.

TRADE MAP. Portal Institucional del Banco Mundial.

Yaipen Carranza, Raúl. 2012. Perú instituye el día del cacao y del chocolate para promover su consumo. Agronoticias: Actualidad agropecuaria de América Latina y el Caribe. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. En: <http://www.fao.org/in-action/agronoticias/detail/es/c/510633/>.

ANEXO 1: INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Tabla 1. Importación de cacao, en el mundo, total, periodo 2014 – 2017.

	2014	2015	2016	2017
Total mundial (Millones toneladas)				
Índice 2014 = 100				
Variación anual				

Tabla 2. Grado de diversificación del mercado, importaciones de cacao, por países del mundo, periodo 2014 - 2017.
(En porcentajes)

	2014	2015	2016	2017
4 primeros países				
8 primeros países				
12 primeros países				

Tabla 3. Exportación de cacao, en el mundo, total, periodo 2014 – 2017.

	2014	2015	2016	2017
Total mundial (Millones toneladas)				
Índice 2014 = 100				
Variación anual				

Tabla 4. Grado de diversificación del mercado, exportaciones de cacao, por países del mundo, periodo 2014 - 2017.
(En porcentajes)

	2014	2015	2016	2017
4 primeros países				
8 primeros países				
12 primeros países				

Tabla 5. Importación de cacao, en Perú, total, periodo 2014 – 2017.

	2014	2015	2016	2017
Total mundial (Millones toneladas)				
Índice 2014 = 100				
Variación anual				

Tabla 6. Grado de diversificación del mercado importaciones de cacao, en Perú, periodo 2014 - 2017.

(En porcentajes)

	2014	2015	2016	2017
4 primeros países				
8 primeros países				

Tabla 7. Exportación de cacao, en Perú, total, periodo 2014 – 2017.

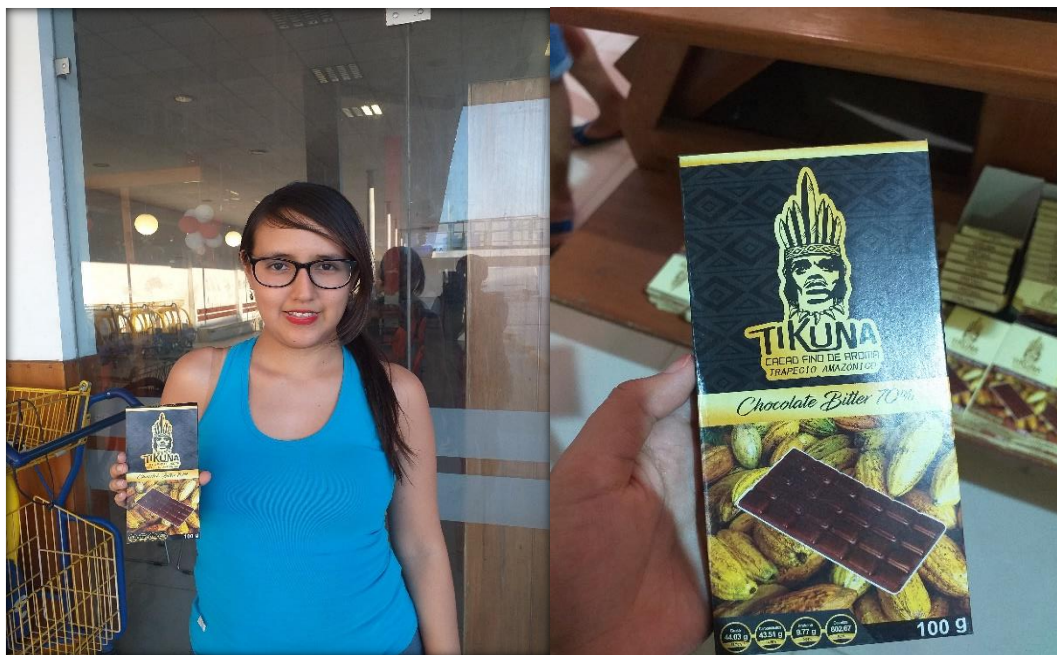
	2014	2015	2016	2017
Total mundial (Millones toneladas)				
Índice 2014 = 100				
Variación anual				

Tabla 8. Grado de diversificación del mercado exportaciones de cacao, en Perú, periodo 2014 - 2017.

(En porcentajes)

	2014	2015	2016	2017
4 primeros países				
8 primeros países				

ANEXO 2: PRODUCTOS ALIMENTICIOS NACIONALES DERIVADOS DEL CACAO



Fuente: La autora.



Fuente: La autora



Fuente: La autora

ANEXO 3: PRODUCTOS ALIMENTICIOS IMPORTADOS DERIVADOS DEL CACAO



Fuente: La autora



Fuente: La autora

ANEXO 4: PRODUCTOS DE BELLEZA DERIVADOS DEL CACAO



Fuente: Catálogo Natura.



Fuente: La autora

ANEXO 5: PRODUCTOS DEL CACAO

Cascara de cacao:



Fuente: <https://pe.all.biz/cenizas-de-cascara-de-cacao>.

Pulpa de cacao:



Fuente: <https://archivo.elcomercio.pe>

Cenizas de cascara de cacao:



Fuente: www.sernanp.gob.pe

Manteca de cacao:



Fuente: <https://culturizando.com>