



FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y RECURSOS HUMANOS
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES

**FACTORES DETERMINANTES DEL PROCESO DE
EXPORTACIÓN DEL CACAO DE PUERTO INCA,
REGIÓN HUÁNUCO, PARA LOGRAR LA
COMPETITIVIDAD, 2016 – 2020**

**PRESENTADA POR
DARCI LESLI ESTRELLA CONDEZO**

**ASESOR
EDWAR JAIME SOTO POLO**

**TESIS
PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN
ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS INTERNACIONALES**

**LIMA – PERÚ
2022**



CC BY-NC-SA

Reconocimiento – No comercial – Compartir igual

El autor permite transformar (traducir, adaptar o compilar) a partir de esta obra con fines no comerciales, siempre y cuando se reconozca la autoría y las nuevas creaciones estén bajo una licencia con los mismos términos.

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y RECURSOS HUMANOS
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS
INTERNACIONALES**

TESIS

**FACTORES DETERMINANTES DEL PROCESO DE
EXPORTACIÓN DEL CACAO DE PUERTO INCA, REGIÓN
HUÁNUCO, PARA LOGRAR LA COMPETITIVIDAD, 2016 – 2020.**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN
ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS INTERNACIONALES**

**PRESENTADO POR:
DARCI LESLI ESTRELLA CONDEZO**

**ASESOR:
MG. EDWAR JAIME SOTO POLO**

LIMA, PERÚ

2022

DEDICATORIA

A mi incomparable e inigualable madre, que me enseñó que podía cumplir todos mis sueños si me esforzaba lo suficiente.

A mi papá por inculcar en mí desde pequeña que el estudio es la base del éxito.

A mi hermana Yuri por haber impuesto un modelo a seguir para mi desarrollo profesional.

A mis hermanos Jorch y Kyra, la luz de mis ojos, a quienes quiero mostrarles que con determinación se puede conseguir cualquier propósito.

AGRADECIMIENTO

A la Sra. Aromita Lili Sunción de Chávez y familia por permitirme realizar el desarrollo de mi investigación en el fundo Juan Santos, Puerto Inca; así como capacitarme en el proceso productivo del cacao para la aplicación de mi cuestionario en la zona de estudio.

ÍNDICE DE CONTENIDO

RESUMEN	9
INTRODUCCIÓN	14
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO	18
1.1 ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN.....	18
1.1.1 Antecedentes nacionales de la investigación.....	18
1.1.2 Antecedentes internacionales de la investigación.....	23
1.2 BASES TEÓRICAS	29
1.2.1 Variable 1: Factores determinantes en el proceso de exportación	29
1.2.2 Variable 2: Competitividad	45
1.3 DEFINICIÓN DE TÉRMINOS BÁSICOS	48
CAPÍTULO II: HIPÓTESIS Y VARIABLES.....	50
2.1 FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS	50
2.1.1 Hipótesis General	50
2.1.2 Hipótesis Específicas	50
2.2 VARIABLES Y DEFINICIÓN OPERACIONAL	51
2.2.1 Variable Independiente: Factores determinantes en el proceso de exportación	51
2.2.2 Variable dependiente: Competitividad	51
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	52
3.1 DISEÑO METODOLÓGICO.....	52
3.2 DISEÑO MUESTRAL.....	53
3.3 TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	55
3.4 TÉCNICAS ESTADÍSTICAS PARA EL PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN	55
3.5 ESCALA DE LIKERT.....	56
3.6 ALFA DE CRONBACH	56
3.7 ASPECTOS ÉTICOS.....	61
CAPÍTULO IV: RESULTADOS.....	62
4.1 RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	62
4.2 DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA	62
4.3 VARIABLE INDEPENDIENTE: FACTORES DETERMINANTES DEL PROCESO DE EXPORTACIÓN	62
4.3.1 Dimensión 1: Volumen de producción	62
4.3.2 Dimensión 2: Nivel de asociatividad	65
4.3.3 Dimensión 3: Nivel de Asociatividad	68
4.3.4 Dimensión 4: Logística Interna.....	72
4.4 VARIABLE DEPENDIENTE: COMPETITIVIDAD	76
4.4.1 Dimensión 5: Oferta Local.....	76
4.4.2 Dimensión 6: Acceso a fuentes de financiamiento.....	79
4.4.3 Dimensión 7: Nivel de exportación.....	83
4.4.4 Dimensión 8: Desempeño de las Operaciones Logísticas	87
4.5 COMPROBACIÓN DE NORMALIDAD DE LA MUESTRA	91

4.5.1 Prueba de normalidad de la variable independiente:	91
4.5.2 Prueba de normalidad de la variable dependiente:	91
4.5.3 Prueba de normalidad de las dimensiones	92
4.6 CONTRASTACIÓN DE HIPÓTESIS	93
4.6.1 Hipótesis General	94
4.6.2 Hipótesis Específicas	95
CAPÍTULO V: DISCUSIÓN	100
5.1 DISCUSIÓN DE RESULTADOS	100
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	107
CONCLUSIONES:.....	
RECOMENDACIONES:	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
FUENTES DE INFORMACIÓN	
ANEXO 1: MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES	117
ANEXO 2: MATRIZ DE CONSISTENCIA	119
ANEXO 3: VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO POR EXPERTOS	122
ANEXO 4 INSTRUMENTO MEJORADO A PARTIR DEL JUICIO DE EXPERTOS	134

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1.	COMPARATIVA ENTRE EL CACAO CRIOLLO Y FORASTERO	32
TABLA 2.	DISTRIBUCIÓN POR VARIEDAD DE CACAO	33
TABLA 3.	PRODUCCIÓN DE CACAO POR REGIÓN EN EL PERÚ	35
TABLA 4.	PRODUCCIÓN DE CACAO POR MESES Y REGIONES	35
TABLA 5.	EXPORTACIONES PERUANAS DE CACAO EN GRANO REPRESENTADO POR KG. 38	
TABLA 6.	EXPORTACIONES MUNDIALES DE CACAO POR PAÍS	39
TABLA 7.	MARCO MUESTRAL PARA LA MUESTRA DE LOS PRODUCTORES	55
TABLA 8.	VALORACIÓN DE LA FIABILIDAD DE ÍTEMS SEGÚN EL COEFICIENTE ALFA DE CRONBACH 57	
TABLA 9.	RESUMEN DE PROCESAMIENTO DE DATOS	57
TABLA 10.	ESTADÍSTICAS DE FIABILIDAD:.....	58
TABLA 11.	ESTADÍSTICAS DE TOTAL DE ELEMENTOS.....	58
TABLA 12.	PREGUNTA 1 - LA PRODUCCIÓN MENSUAL DE SUS HECTÁREAS CONTRIBUYE SIGNIFICATIVAMENTE A LA OFERTA LOCAL.	62
TABLA 13.	PREGUNTA 2 - LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS SOSTENIBLES MEJORARÍAN LA PRODUCCIÓN DE CACAO.....	64
TABLA 14.	PREGUNTA 3 - EL ACOPIO DE CACAO ENTRE PRODUCTORES DE LA ZONA REPRESENTA UNA SOLUCIÓN PARA CUBRIR LA DEMANDA LOCAL.	65
TABLA 15.	PREGUNTA 4 - PERTENECER A UNA COOPERATIVA A ASOCIACIÓN ES FUNDAMENTAL PARA EMPEZAR A EXPORTAR SU PRODUCTO.....	66
TABLA 16.	PREGUNTA 5 - HA RECIBIDO ALGUNA AYUDA DE PARTE DE LA COOPERATIVA PARA LA COMERCIALIZACIÓN DEL CACAO.	67
TABLA 17.	PREGUNTA 6 - CONSIDERA QUE EL PRECIO DE VENTA LOCAL POR KILOGRAMO DE CACAO CUBRE LOS COSTOS MÍNIMOS DE PRODUCCIÓN.....	68
TABLA 18.	PREGUNTA 7 - LA MUNICIPALIDAD DE PUERTA INCA DEBE APOYAR CON SUBSIDIOS A LOS PRODUCTORES DE CACAO CUANDO EL PRECIO EN EL MERCADO INTERNACIONAL TENGA UNA BAJA CONSIDERABLE.....	69
TABLA 19.	PREGUNTA 8 - LOS PRODUCTORES CON MAYOR PRODUCCIÓN NO DEBEN NEGOCIAR POR DEBAJO DEL PRECIO MÍNIMO PERMITIDO POR KILOGRAMO DE CACAO EN GRANO. 71	
TABLA 20.	PREGUNTA 9 - CONSIDERA QUE CONTAR CON UNA INFRAESTRUCTURA PROPIA DE POST PRODUCCIÓN AUMENTARÍA SUS VENTAS.....	72
TABLA 21.	PREGUNTA 10 - CONSIDERA QUE CONTAR CON UNA INFRAESTRUCTURA PROPIA DE TRANSPORTE INTERNO FAVORECERÍA A LA REDUCCIÓN DE TIEMPO DEL PROCESO DE LA COSECHA, SECADO Y ALMACENAMIENTO.	73
TABLA 22.	PREGUNTA 11 - CONSIDERA QUE LA FALTA DE PERSONAL ES EL PRINCIPAL FACTOR QUE NO PERMITE QUE LAS ÓRDENES DE COMPRA SEAN ENTREGADAS A TIEMPO 75	
TABLA 23.	PREGUNTA 12 - PRODUCE LA CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN DE CACAO POR PLANTACIÓN (ES DECIR, MÁS DE 20 BELLOTAS POR PLANTA).....	76

TABLA 24.	PREGUNTA 13 - EL CAMBIO CLIMÁTICO HA AFECTADO EL VOLUMEN DE PRODUCCIÓN DE CACAO.....	78
TABLA 25.	PREGUNTA 14 - EL ACCESO AL CRÉDITO ES FUNDAMENTAL PARA MEJORAR EL VOLUMEN DE PRODUCCIÓN.....	79
TABLA 26.	PREGUNTA 15 - EL FACTOR MÁS IMPORTANTE PARA SOLICITAR FINANCIAMIENTO ES LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL CACAO.....	80
TABLA 27.	PREGUNTA 16 - LA FALTA DE FINANCIAMIENTO A PEQUEÑOS PRODUCTORES ES LA PRINCIPAL RAZÓN POR LAS QUE OPTAN POR CULTIVAR OTRO PRODUCTO MÁS RENTABLE.	82
TABLA 28.	PREGUNTA 17 - EL CACAO PRODUCIDO EN SUS HECTÁREAS CUENTAN CON CALIDAD DE EXPORTACIÓN CERTIFICADA.	83
TABLA 29.	PREGUNTA 18 - CONSIDERA IMPORTANTE QUE EL CACAO TENGA CERTIFICACIONES PARA SU EXPORTACIÓN.	84
TABLA 30.	PREGUNTA 19 - EL PRECIO DE EXPORTACIÓN SE HA MANTENIDO FIJO DURANTE TODO EL AÑO.	86
TABLA 31.	PREGUNTA 20 - LA IMPLEMENTACIÓN DE MÁQUINAS INDUSTRIALES PERMITIRÍA LA REDUCCIÓN DE TIEMPO EN EL PROCESO PRODUCTIVO.....	87
TABLA 32.	PREGUNTA 21 - EL TIEMPO DE TRÁNSITO HACIA EL PUERTO DEL CALLAO ES UNA BARRERA PARA EL PROCESO DE COMERCIALIZACIÓN DEL CACAO.....	88
TABLA 33.	PREGUNTA 22 - SU PLANTA DE ALMACENAMIENTO CUENTA CON LAS CONDICIONES GEOGRÁFICAS QUE FAVORECEN A SUS VENTAS.....	90
TABLA 34.	PRUEBAS DE NORMALIDAD	91
TABLA 35.	PRUEBAS DE NORMALIDAD	91
TABLA 36.	PRUEBAS DE NORMALIDAD DE DIMENSIONES.....	92
TABLA 37.	CORRELACIONES HIPÓTESIS GENERAL.....	94
TABLA 38.	CORRELACIONES DE HIPÓTESIS ESPECÍFICA 1	95
TABLA 39.	CORRELACIONES DE HIPÓTESIS ESPECÍFICA 2	96
TABLA 40.	CORRELACIONES HIPÓTESIS ESPECÍFICA 3	97
TABLA 41.	CORRELACIONES DE HIPÓTESIS ESPECÍFICA 4	98
TABLA 42.	MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES	117
TABLA 43.	MATRIZ DE CONSISTENCIA	119
TABLA 44.	INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN I.....	134
TABLA 45.	INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN II.....	136

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1.	CACAO CRIOLLO	31
FIGURA 2.	CACAO FORASTERO	31
FIGURA 3.	CACAO TRINITARIO	33
FIGURA 4.	COSECHA Y PRODUCCIÓN DE CACAO 2014 - 2019	34
FIGURA 5.	CALENDARIO DE COSECHAS DE CACAO (%)	36
FIGURA 6.	DISTRIBUCIÓN DEPARTAMENTAL DE COSECHAS CACAO (%)	37
FIGURA 7.	MÓDULOS DE GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	43
FIGURA 8.	FÓRMULA DE MUESTREO ALEATORIO SIMPLE	54
FIGURA 9.	PRODUCCIÓN MENSUAL DE CACAO Y LA OFERTA.	63
FIGURA 10.	APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS SOSTENIBLES	64
FIGURA 11.	ACOPIO DE CACAO PARA COMERCIALIZACIÓN.....	65
FIGURA 12.	BENEFICIOS DE LAS COOPERATIVAS Y ASOCIACIONES DE CACAO.	66
FIGURA 13.	BENEFICIOS DE LAS COOPERATIVAS Y ASOCIACIONES DE CACAO	67
FIGURA 14.	PRECIO DE VENTA POR KG DE CACAO.....	69
FIGURA 15.	POLÍTICAS MUNICIPALES	70
FIGURA 16.	PRECIO MÍNIMO DE KG DE CACAO.	71
FIGURA 17.	INFRAESTRUCTURA PROPIA DE POSTPRODUCCIÓN.....	73
FIGURA 18.	INFRAESTRUCTURA PROPIA DE TRANSPORTE INTERNO.	74
FIGURA 19.	ROTACIÓN DE PERSONAL.....	75
FIGURA 20.	CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN.....	77
FIGURA 21.	CAMBIO CLIMÁTICO.....	78
FIGURA 22.	- FINALIDAD DE SOLICITUD DE CRÉDITO	80
FIGURA 23.	INDUSTRIALIZACIÓN. FINALIDAD DE SOLICITUD DE CRÉDITO.....	81
FIGURA 24.	FALTA DE FINANCIAMIENTO. FINALIDAD DE SOLICITUD DE CRÉDITO.....	82
FIGURA 25.	CERTIFICACIONES ORGÁNICAS	84
FIGURA 26.	CERTIFICACIONES ORGÁNICAS	85
FIGURA 27.	PRECIO DE EXPORTACIÓN DEL CACAO.....	86
FIGURA 28.	NIVEL DE EFECTIVIDAD EN EL USO DE MÁQUINAS INDUSTRIALES	87
FIGURA 29.	FLETE NACIONAL PARA EXPORTACIÓN.....	89
FIGURA 30.	CONDICIONES GEOGRÁFICAS DE SU LOCALIZACIÓN.....	90
FIGURA 31.	VALIDACIÓN DE EXPERTOS I.....	122
FIGURA 32.	VALIDACIÓN DE EXPERTOS II	127

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo identificar los factores determinantes del proceso de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco. Para ello, se propuso como variables en la hipótesis a: producción, asociatividad, precio internacional y logística.

Se determinó que las variables propuestas en las hipótesis tienen un grado de influencia en el proceso de exportación del cacao, para ello se utilizó el cuestionario para la recopilación de datos.

Se desarrolló una investigación explicativa no experimental para cada factor propuesto, para ello se aplicó una encuesta a 210 productores cacaoteros de la provincia de Puerto Inca, con el apoyo de la principal productora (Lili Aromita Sunción) de cacao de la región de Puerto Inca.

Las variables que se identificaron determinantes para el proceso de exportación del cacao de la provincia de Puerto Inca serán una fuente informativa de oportunidad para ser aprovechada por los productores de la región.

De esta manera, los resultados que se obtuvieron permitieron identificar que los factores determinantes del proceso de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco son: producción, asociatividad, precio internacional y logística, para lograr la competitividad, 2016 – 2020.

Para finalizar con la investigación, se propuso conclusiones en relación con los objetivos planteados para la investigación; asimismo, se sugirió recomendaciones para que los productores de cacao puedan aplicar o implementar para sus procesos de producción, acceder al financiamiento, considerar la volatilidad del precio internacional e implementar infraestructura logística.

Palabras claves: Factores, producción, asociatividad, precio, logística, exportación, cacao.

ABSTRACT

The objective of this research is to identify the determining factors for cocoa exports from the province of Puerto Inca, Huanuco region. To this end, the following variables were proposed as hypotheses: production, associativity, international price, and logistics.

It is determined that the variables proposed in the hypotheses have a degree of influence in the process of exporting cocoa, for which the questionnaire will be used for data collection.

Explicative non-experimental research was developed for each proposed factor, for which a survey was applied to 210 cocoa producers in the province of Puerto Inca, with the support of the main producer (Lili Aromita Suncion) of cocoa in the region of Puerto Inca.

The variables identified as determining factors for the export process of cocoa from the province of Puerto Inca are an informative source of opportunity that would be used by producers in the region.

In this way, the results obtained allowed identifying that the determining factors of the cocoa export process of the province of Puerto Inca, Huanuco region are production, associativity, international price, and logistics, to achieve competitiveness, period 2016 - 2020.

To conclude with the research, conclusions were proposed in relation to the objectives set for the research; also, recommendations were suggested for cocoa producers to apply or implement for their production processes, access to financing, consider the volatility of the international price and implement logistics infrastructure.

Key words: Factors, production, associativity, price, logistics, export, cocoa.

NOMBRE DEL TRABAJO

Archivo Final de Tesis 30.08.22.docx

RECuento DE PALABRAS

22118 Words

RECuento DE CARACTERES

121426 Characters

RECuento DE PÁGINAS

136 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

5.4MB

FECHA DE ENTREGA

Sep 6, 2022 10:30 AM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Sep 6, 2022 10:39 AM GMT-5

● **15% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos

- 13% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 8% Base de datos de trabajos entregados
- 2% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● **Excluir del Reporte de Similitud**

- Material bibliográfico
- Material citado
- Bloques de texto excluidos manualmente
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 10 palabras)



Darci Lesli Estrella Condezo

OFICINA DE GRADOS Y TÍTULOS
CONSTANCIA DE EVALUACIÓN DEL SISTEMA ANTIPLAGIO TURNITIN

FECHA	NOMBRE DEL DOCENTE	CORREO DEL DOCENTE
13/09/2022	MG. EDWAR JAIME SOTO POLO	ESOTOP@USMP.PE

NOMBRE DE LA TESIS
FACTORES DETERMINANTES DEL PROCESO DE EXPORTACIÓN DEL CACAO DE PUERTO INCA, REGIÓN HUANUCO, PARA LOGRAR LA COMPETITIVIDAD, 2016 - 2020

NOMBRE DEL ASESORADO(A)	TELÉFONO Y CORREO	ESCUELA PROFESIONAL
DARCI LESLI ESTRELLA CONDEZO	darci_estrella@usmp.pe destrellacondezo@gmail.com	ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS INTERNACIONALES

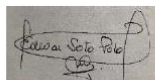
RESULTADO:

15% (EXCLUYENDO CITAS Y BIBLIOGRAFÍA)

CONCLUSIÓN:

LA TESIS SE ENCUENTRA APTA PARA CONTINUAR CON EL SIGUIENTE TRÁMITE.

MG. EDWAR JAIME SOTO POLO
 NOMBRE Y FIRMA DEL ASESOR
 DNI: 07496623



DARCI LESLI ESTRELLA CONDEZO
 NOMBRE Y FIRMA DEL ASESORADO
 DNI 71058758



REVISADO POR: MG. CARLOS ANTONIO ESCUDERO CIPRIANI



INTRODUCCIÓN

La exportación de cacao en el Perú ha pasado de ser un reporte informativo de poco interés a ser el más atractivo reporte estadístico dentro de las exportaciones tradicionales; 236,837,000 kilogramos fueron exportados en el periodo 2016 al 2020; solo de cacao en grano entero o partido según la plataforma de inteligencia de mercado KUNAQ.

La frondosa producción de cacao ha reemplazado el penoso volumen de producción de hoja de coca en la selva de las regiones en norte, centro y sur del país; la demanda internacional de las grandes industrias chocolateras por el grano de cacao peruano ha tenido gran crecimiento destacando las cualidades en cuanto a tamaño, sabor y color de los tipos de cacao producidos en tierras peruanas. Mientras que la exportación de cacao ha aumentado, los números de comercialización que representa la región Huánuco muestran un bajo nivel de demanda frente a las demás regiones productoras de cacao; volumen de producción; nivel de asociatividad; precio internacional que muchas veces es menor al precio de venta local y logística interna, siguen representando un desafío para los productores que quieren empezar a exportar su producto.

El presente trabajo tiene como objetivo identificar los factores determinantes del proceso de exportación del cacao de Puerto Inca en Huánuco para lograr la competitividad en el periodo de estudio 2016 al 2020.

De acuerdo al boletín anual 2019 de Ministerio de Agricultura y Riego, el principal productor de cacao a nivel nacional es la región San Martín (38%), seguida de Junín (18%), Ucayali (12%), Huánuco (9%), Cusco (7%), Amazonas (4%), Ayacucho (4%)

y regiones como Madre de Dios, Loreto, Pasco y Piura que tienen menor porcentaje de participación (7%) en total. Organizaciones como Alianza Cacao, De vida y entre otras ONG, han desarrollado programas de capacitación para mejorar la capacidad y manejo de la producción en regiones con potencial de crecimiento exportador, siendo Huánuco una de las seleccionadas por su fértil tierra para cultivos pero que por falta de conocimiento e inversión los productores no aprovechan las técnicas y herramientas que facilitan la mejora de la calidad y producción del cacao; además que desaprovechan las oportunidades de exportación. Debido a esto, el presente trabajo de investigación tiene como finalidad recopilar datos informativos y estadísticos para analizar, identificar y concluir cuáles son los factores que determinan el proceso de exportación del cacao de la provincia de Puerto Inca, región Huánuco.

Consolidación en contenedores, logística interna, precio FOB o créditos financieros son algunas palabras que los productores de la región Huánuco transforman en obstáculos o barreras que impiden iniciar un estudio de mercado para poder exportar su producto y prefieren vender localmente a otras empresas exportadoras o transformadoras de cacao: es por ello que este trabajo de investigación ayudará a entender y comprender qué factores son esenciales para el proceso de exportación de cacao que posteriormente ayudaría a mejorar los ingresos de los productores y posicionar a la región Huánuco como potencial exportador, atrayendo mayor fuentes de inversión y desarrollo.

Puerto Inca, no solo cuenta con superficie geográfica para el cultivo y producción de cacao, si no que el grano de cacao producido en la zona cuenta con mayores características organolépticas que las demás regiones, solo siendo superado por San Martín; es así que Puerto Inca necesita ser más expuesto al mercado nacional

e internacional para atraer inversiones para la adquisición de hectáreas, para la mejora tecnológica en los procesos de post cosecha y para la transformación al chocolate y derivados. De esta forma, la región de Puerto Inca podría mejorar la calidad de vida de los pobladores que en su mayoría tienen como fuente de ingreso el cultivo y comercialización local de granos de cacao.

Las pocas fuentes de información digital para la recopilación de datos para la investigación y la ubicación geográfica de los productores entre un fundo y otro dentro de la región representan las limitaciones para el desarrollo de la investigación ya que extenderá el tiempo para la compilación de datos y aplicación del cuestionario a los productores.

La investigación es de tipo explicativa, según su enfoque es cuantitativa y se utilizará el instrumento de encuesta como técnica de recolección de datos; dicha encuesta será aplicada a 210 principales productores de cacao de la provincia de Puerto Inca.

La presente investigación identificará cuales son los factores determinantes del proceso de exportación del cacao en el contexto físico de estudio, analizando la influencia de cada factor, con la finalidad de proponer una mejora para el crecimiento de la producción de cacao para su exportación desde la provincia de Puerto Inca. En el capítulo I, se desarrolla el marco teórico, donde se mencionan los antecedentes nacionales e internacionales, así como las bases teóricas que se utilizaron como guía para desarrollar la investigación. En el capítulo II, se presentan las hipótesis planteadas: general y específicas, que serán validadas en las conclusiones; se muestra también las variables, describiendo la variable dependiente, independiente, así como sus indicadores y dimensiones. En el

capítulo III, se presenta la metodología aplicada para el desarrollo de la investigación, como el diseño de la metodología, diseño muestral y los instrumentos usados para la recopilación de información que permita lograr los objetivos de la investigación. En el capítulo IV, se exteriorizan los resultados obtenidos de la obtención de datos a través de la encuesta, posteriormente se emite una conclusión por cada pregunta perteneciente a los objetivos específicos de la investigación demostrando el grado de influencia y participación que se presenta en los factores propuestos que determinan el proceso de exportación del cacao. El capítulo V, da lugar a la discusión, con base a los resultados que se obtienen, se realiza una comparación con los antecedentes nacionales, internacionales y bases teóricas presentadas determinando diferencias y similitudes dando respuesta a las hipótesis planteadas. Finalmente, se despliegan las conclusiones y recomendaciones de la investigación.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

En este capítulo se desarrolla el marco teórico que despliega en su contenido a los antecedentes de la investigación, las bases teóricas y la definición de los términos:

1.1 Antecedentes de la investigación

Se recopiló datos de fuentes de información estadísticas respecto a estudios numéricos e informativos de la producción de cacao, los cuales se detallan en la presente investigación.

1.1.1 Antecedentes nacionales de la investigación

A continuación, se redactará tesis o artículos que guardan relación con mis variables de investigación.

Castillo, G. & Hilarión, L. (2020) en su tesis “Determinantes de la exportación de cacao en grano del Perú y su efecto en su competitividad”. Universidad San Ignacio de Loyola. La investigación busca responder a la interrogante sobre el proceso de exportación de cacao que ha logrado posicionar al Perú como uno de los principales exportadores a nivel mundial y su relación con la variable dependiente. El enfoque de la investigación fue cuantitativo, de tipo descriptivo correlacional, de diseño no experimental y longitudinal; el instrumento aplicado fue el análisis econométrico y el método de mínimos cuadrados; concluyendo que sus variables planteadas como el precio internacional, precio nacional y tipo de cambio no fueron significativos en los volúmenes de exportaciones de cacao en grano más bien fundamenta a través de otra investigación de Alejos, L. & Ríos, A. (2019) que el factor determinante es la producción nacional de cacao en grano ya que no

satisface la necesidad ni la demanda global, las variables de precio nacional e internacional influyen en menor grado de significancia pero no al grado que se necesitaría para validar la hipótesis.

Los investigadores concluyen que el precio internacional, factor determinante dentro de mi variable independiente; no influyen en las exportaciones de cacao; sin embargo, dentro de mi investigación se analizará este factor en comparativa con el precio nacional, ya que es un mercado más accesible y rentable para los productores de cacao de la región de Puerto Inca.

- Alejos, L. & Ríos, A. (2019) en su tesis “Competitividad y los factores que influyen en las exportaciones de Cacao de Perú”. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Tiene como objetivo analizar los factores determinantes que puedan influir en las exportaciones de cacao en grano y el nivel de competitividad que representa el país frente al principal país exportador de cacao en grano a nivel de Latinoamérica. La investigación tiene un alcance de tipo correlacional, recopilando información y datos estadísticos de fuentes secundarias, base de datos estadísticos a nivel mundial y nacional, desde el año 1990 al 2017. En su estudio concluyen que los factores que determinan las exportaciones de cacao en grano de Perú en el periodo de estudio son la producción, financiamiento y nivel de exportaciones de cacao en grano en América del Sur; en opinión de los autores por cada tonelada de cacao que se exporta adicional en la región, las exportaciones de cacao en grano del Perú aumentan en un 0.54%, se hace referencia que el tipo de cambio del mercado no afectó de manera considerable durante el periodo de estudio,

concluyendo que el precio de exportación resultó no ser significativo porque el cacao es un producto considerado como “commodity” por lo que el precio en el mercado global es el mismo.

De la investigación anterior, se incluye al precio internacional del cacao como factor determinante a analizar; a pesar de que es un commodity, el cacao se vende de forma diferente en los mercados nacionales y locales.

Álvarez, M. (2020) en su tesis “Determinación de la competitividad y los factores que afectan las exportaciones de jengibre peruano (2012 - 2019)”. Universidad San Ignacio de Loyola, tuvo como objetivo identificar los factores que incidieron en la exportación de jengibre peruano en el periodo de estudio indicado. La investigación es de tipo explicativa cuantitativa y se aplicó el diseño no experimental correlacional y de tipo longitudinal; la información fue recopilada a través de fuentes secundarias. Concluyendo en su investigación que las variables de precio de exportación y producción tuvieron mayor incidencia en la variable dependiente que es la exportación de jengibre peruano y el tipo de cambio, la variable que tuvo un puntaje mínimo de incidencia según los cálculos utilizados en los modelos de regresión.

Acorde a la variable independiente del estudio de investigación anterior se analiza el impacto de la producción de cacao siguiendo las líneas de investigación para mi estudio.

Armando, R. (2019). Menciona en su artículo “Políticas Públicas y Exportaciones de Cacao del Perú periodo 2011 – 2016”. Revista Gestión en

el Tercer Milenio de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Mayor de San Marcos; tiene como objetivo analizar la aplicación de políticas públicas de la promoción del cacao en el Perú para determinar el impacto en el comportamiento de las exportaciones. La investigación aplica el diseño mixto. Finalmente, concluye en que las políticas sectoriales favorecen a las grandes agroexportadoras que actualmente cubren la demanda de mundial y crea mayores barreras para las pequeñas agroexportadoras y propone crear mecanismos que van a permitir potenciar a los agricultores y empujarlos a asociarse en cooperativas y puedan mejorar la calidad del producto y el precio hacia el mercado, a pesar que las cooperativas y asociaciones no brindan un beneficio total para los miembros, pero sí tienen la oportunidad en poder ingresar a un mercado local más competitivo y así poder generar la oferta exportable de su producto. Respecto a la investigación anterior, concuerdo que la asociatividad brinda mejoras y beneficios a los agricultores independientes, pero también los categoriza según actores de volumen o tipo de fruto que producen; esta variable se encuentra dentro de mis variables independientes para el análisis correspondiente.

Rocha, M. & Tafur, V. (2018) en su tesis “Factores claves para la exportación de cacao orgánico por parte de pequeños productores en la provincia Marañón-Huánuco”. Universidad de San Martín de Porres. Tuvo como objetivo determinar si la logística, asociatividad, financiamiento, estrategias de marketing, tecnología, volatilidad de precios y producción; eran factores claves que determinaban el proceso de exportación; utilizó el diseño

descriptivo ya que identificaron y describieron los principales factores que inciden en las exportaciones. Finalmente, concluyeron que, los factores claves en el proceso de exportación del lugar y periodo de estudio fueron: la logística, producción, financiamiento y asociatividad; sin embargo, se encontró factores como la falta de concientización en la producción de cacao orgánico y el bajo nivel de educación de los productores; descartando a las estrategias de marketing, tecnología y volatilidad de precios como relacionantes directos de la exportación.

De la investigación anterior, se comparte los factores medibles como logística, producción, asociatividad y precio internacional como factores propuestos a desarrollar en la presente investigación, dado que el tipo de alcance es diferente a la de los autores.

Morales, O.; Borda, A.; Argandoña, A.; Farach, R.; García, L. & Lazo, K. (2015). en su investigación “La Alianza Cacao Perú y la cadena productiva del cacao fino de aroma”. Libro Gerencia para el Desarrollo Primera Edición. Tiene como objetivo hacer el análisis del modelo de negocio tradicional que se basa en la cadena de producción del cacao fino de aroma de Alianza Cacao Perú y realizar una comparación con la cadena de producción del cacao convencional. La investigación aplica la metodología cuantitativa y se utilizan fuentes primarias, secundarias, informes, reportes estadísticos referentes a la producción de cacao. Finalmente, los autores concluyen que el modelo de negocio tradicional cuenta con mayores debilidades que oportunidades dando ventaja al modelo de cadena productiva de Alianza Cacao Perú que enfrenta de mejor manera las amenazas y aprovecha las

oportunidades generando impacto de forma positiva en rentabilidad, impacto social y ecológico.

De la investigación anterior, concuerdo que la inclusión de tecnología y estandarización de procesos en la cadena genera que se apliquen buenas prácticas de manejo en los cultivos obteniendo calidad en el producto; de esta forma hace que el productor sea más competitivo e ingrese a mejores mercados.

1.1.2 Antecedentes internacionales de la investigación

A continuación, se presentan tesis o artículos internacionales que guardan relación con mis variables de investigación.

Molina, R. & Ramos, M. (2020) en su artículo titulado “Variables que impiden incrementar las exportaciones de cacao en grano del estado de Tabasco”. Revista CIMEXUS; tuvo como objetivo identificar los principales factores que pueden impulsar las exportaciones de cacao en grano de las empresas productoras y exportadoras de cacao en grano de Tabasco; la técnica de recolección de datos fue la encuesta basada en una escala tipo Likert aplicada a 27 empresas productoras y exportadoras de cacao en grano registradas en Tabasco. Se concluyó que, la calidad de cacao, los costos de producción y la productividad son factores determinantes de la competitividad y que las características organizacionales y las condiciones comerciales también son contempladas dentro de la variable independiente diversificación de mercado. Asimismo, los autores, en el estudio de la muestra observaron que existe una deficiencia en la dimensión de

productividad por lo que recomiendan que se realice un análisis interno y externo de la empresa; plantear objetivos en base a las necesidades identificadas; analizar y realizar un estudio de mercado que permita retroalimentar para la construcción de una nueva propuesta de valor que genere más atracción en el mercado global.

La investigación llevada a cabo por Molina, R. & Ramos, M. desarrolla una parte significativa en cuanto a los factores que determinan el proceso de exportación de cacao y también la competitividad como parte de su variable independiente; los cuales mantienen relación con mi línea de investigación.

Calzado, D. (2019), en su proyecto de investigación titulado “La gestión logística de almacenes en el desarrollo de los operadores logísticos”. Revista Ciencias Holguín, Cuba. Tuvo como objetivo analizar las insuficiencias que presenta la gestión logística de los almacenes de un operador logístico, se aplicó el método dialéctico de inducción y deducción, de tipo explicativo e inter relacional; para la obtención de resultados se aplicó la utilización de observación directa, encuestas y entrevistas y consulta de documentos. Finalmente tuvo como conclusión el incremento de volumen de productos necesitan planificar y organizar los almacenes soportados por una metodología de gestión eficiente y para ello se debe adquirir soporte tecnológico, lo que representa mayor inversión.

De acuerdo a la investigación anterior, la gestión logística guarda relación con mi variable de logística interna, por lo tanto, sigue la línea de investigación de mi estudio.

Vargas, E. (2018). En su monografía de Especialización “La producción y las exportaciones de cacao colombiano entre 2007 y el 2016: Desafíos para lograr mayor competitividad en el mercado internacional”, Fundación Universidad de América. Bogotá. Tuvo como objetivo que sus variables puedan tener un mejor comportamiento o relación para mejorar los estándares de la productividad en las cantidades exportadas de cacao colombiano para alcanzar la competitividad en el mercado; aplica una combinación de técnicas para la recolección de datos como las encuestas y entrevistas aplicadas en las fincas de los agricultores; la investigación concluye que, los desafíos que impidieron de forma significativa una mayor productividad de cacao dentro del periodo de estudio fueron los precios internacionales que se mantuvieron volátiles debido a la excesiva producción o escasez del principal producto de cacao en el mundo, Ghana; el conflicto armado y hechos de violencia persuadidos por la siembra y comercialización de la hoja de coca que al lugar de la producción del cacao genera más rentabilidad, la falta de industrialización del cacao debido a la falta de capitales de inversión en los campesinos y el deficiente sistema de transporte provincial que permitiera al campesino transportar su producto a un costo bajo.

La investigación llevada a cabo por Vargas, E. analiza las variables que limitan a la producción y exportación de cacao colombiano afectando su competitividad frente a países hermanos como Perú y Ecuador; entre ellas el precio internacional que también forma parte de la variable independiente de mi trabajo de investigación guardando relación con el desarrollo de mi trabajo.

Lugo, E. (2017). En su tesis de maestría titulada “Determinantes de la competitividad de las exportaciones mundiales de aceite de palma: un análisis de cointegración, 2007 – 2015”. Universidad del Norte. Barranquilla; tuvo como objetivo determinar a los factores que influyen en la competitividad comercial e internacional de las exportaciones mundiales del sector aceite de palma con el fin de crear una herramienta de inteligencia de mercados donde se pueda analizar la situación actual que presenta el sector y que contribuya a mejorar el grado de especialización y de competitividad del sector exportador. El diseño metodológico de la investigación consiste en el análisis econométrico de las variables; la investigación concluye en que el tipo de cambio, los precios internacionales del aceite de palma y complementos son factores determinantes para explicar la competitividad de las exportaciones mundiales del producto, sin embargo indica también que mientras el costo de producción del aceite de palma sea más bajo así como también la grasa vegetal representaría un aumento del biodiesel y soya por lo tanto el tipo de cambio aumentaría y estaría representado en los ingresos obtenidos en la comercialización o exportación de estos productos generando un beneficio para los productores de aceite de palma y productos complementarios.

La investigación de Lugo. E, aplica una metodología más analista y numérica frente a mi trabajo de mi investigación; sin embargo, analiza el impacto del tipo de cambio y precio del aceite en las exportaciones; variable que también es incluida como factor determinante en el proceso de exportación del cacao y que puede modificar su relación con esta variable.

Hidalgo, A. (2016) en su tesis de licenciatura titulado “Factores que afectan a la demanda de cacao en Estados Unidos y exportaciones de cacao en grano de Ecuador”. Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano. Honduras. Tuvo como objetivo realizar un análisis de las variables de estudio en el sector cacaotero mundial para determinar el efecto de la relación existente entre los precios, las exportaciones y la demanda de cacao en Estados Unidos; la investigación es descriptiva aplicando un modelo de análisis de regresión lineal múltiple estadístico a ambas variables, la investigación concluye que, la producción, eficiencia de la logística y los precios internacionales son las que más afectan positivamente a la exportación de cacao en grano de Ecuador. Asimismo, considera que el análisis de la dolarización como factor de precio internacional de exportación fue muy importante, ya que resultó un incremento en el número de toneladas exportadas; sin embargo, también considera que las reformas laborales y políticas de impulso o políticas de exportación son parte de los factores que causaron el incremento. El autor recomienda que se analice el modelo de exportación, es decir, la exportación tradicional de cacao en grano entero, reemplazándose por la exportación de cacao industrializado, modalidad que está en incremento en Ecuador.

De la investigación anterior, el análisis que realiza el autor a la variable independiente, la exportación de cacao en grano guarda relación con la variable independiente de mi investigación, pero se pretende desarrollar de forma más profunda los factores que van a determinar el éxito de la exportación de cacao en grano entero.

Barrientos, P. (2015) expresa en su investigación “La cadena de valor del Cacao en Perú y su oportunidad en el mercado mundial”. Universidad de Medellín, Colombia. Tuvo como objetivo describir a la cadena de valor del cacao en la economía nacional. Se utilizó la metodología de tipo documental y se utilizó datos estadísticos de cuentas primarias y secundarias como fuentes de información. Concluye que los productos primarios son los que tienen mayor participación en el Producto Bruto Interno, es decir, referido a la materia prima, sin valor agregado, generando mayor rentabilidad a los transformadores finales. Se pretende disminuir el número de exportaciones tradicionales, exportaciones de commodities, en lugar de ello buscar que la cadena de valor sea recreada de forma más industrializada, productiva y de apoyo para que el producto como tal se transforme en productos derivados. De la investigación anterior, sobre la falta de industrialización, es un problema que actualmente repercute en los commodities más representativos en Perú como algodón, café, azúcar y cacao; se incluye el antecedente debido que guarda relación con mi variable logística interna para el proceso de industrialización en el área de estudio de mi investigación.

Nahanga, V. & Becvarova, V. (2014), en su artículo titulado “Determinantes de la exportación de cacao en Ghana en la era del libre comercio”. Revista: *World Applied Sciences Journal*. Tuvo como objetivo buscar relación entre las determinantes como producción de cacao, consumo interno y precio internacional con el crecimiento y rentabilidad en las exportaciones de cacao de Ghana, para el análisis se utilizó la cointegración de *Johansen* aplicando

el método de regresión líneas de los mínimos cuadrados, posterior a su análisis concluyen que sí existe una relación de equilibrio entre las exportaciones de cacao y las variables explicativas como producción de cacao y precio mundial a excepción del consumo interno; también mostró que el análisis de regresión lineal resulta una relación positiva entre la exportación de cacao y la producción de cacao; el volumen de exportación mundial de cacao y la apertura comercial. Eventualmente, los autores indican que siendo Ghana el principal país exportador de cacao tiene ventaja comparativa y debe ser usada en beneficio de los productores y que debe ser el Gobierno el encargado de brindar facilidades de créditos para industrializar el producto o brindar beneficios económicos en los insumos agrícolas para la producción de cacao.

La investigación de Nahanga, V. & Becvarova, V., incluye en su desarrollo el análisis de variables explicativas a la producción de cacao y precio mundial como determinantes en el proceso de exportación del cacao de Ghana, siendo ambas variables estudiadas como factores determinantes en el proceso de exportación, guardando relación con mi línea de investigación.

1.2 Bases Teóricas

1.2.1 Variable 1: Factores determinantes en el proceso de exportación

1.2.1.1 Definición de cacao:

De acuerdo con la RAE define el concepto de cacao como Árbol de América, de la familia de las esterculiáceas, de tronco liso de cinco a ocho metros de altura, hojas alternas, lustrosas, lisas, duras y aovadas, flores pequeñas, amarillas y encarnadas, cuyo fruto se emplea como principal ingrediente del chocolate.

El cacao es una especie originaria de los bosques tropicales de América del Sur cuyo centro de origen está localizado en la región comprendida entre las cuencas de los ríos Caquetá, Putumayo y Napo: tributarios del río Amazonas (MINAGRI, 2016, pp. 10).

1.2.1.2 Variedades del cacao

Se define la variedad desde el punto de vista botánico o genético de acuerdo con los siguientes factores: mazorca, el color la flor, su color, sabor y forma de la semilla;

Criollo: oriundo de América Central, fue una de las primeras variedades introducida por los colonizadores, hasta el día de hoy es producida en países de América central y el Caribe.

Las características de esta variedad es que son árboles débiles, crecen lentamente, más susceptible a plagas o enfermedades y tienen un rendimiento inferior al resto, pero es la variedad que tiene mejor calidad debido a que su aroma es intenso y produce un chocolate de menor amargor, clasificado como selecto y exigido por los principales países importadores. Esta variedad de cacao solo representa entre el 5 a 8% de la producción mundial, por lo que la escasez ha ido incrementando por la sensibilidad de su cultivo a plagas; a su vez, el cacao criollo se clasifica en tres tipos diferentes que son:

- Cacao Criollo Porcelana
- Cacao Criollo Andino
- Cacao Criollo Pentágona

La limitada extensión debido a plagas y difícil adaptabilidad a nuevos suelos hizo que este cacao sea el mejor cacao del mundo, pero también se pierda el interés

por su cultivo y producción, ya que los costos operativos y las pérdidas que enfrentaban los productores es demasiado alta.



Figura 1. Cacao criollo

Fuente: Imagen extraída de Google Imágenes.

Forastero: es el cacao que se produce y exporta de forma masiva debido a que es un cacao poco aromático pero resistente en su cultivo y producción, se usa fundamentalmente para darle cuerpo a la base del chocolate, este tipo de cacao es nativo de loa países como Perú, Brasil, Bolivia, Colombia y Venezuela, pero ha se expandido hacia África occidental siendo Ghana y Costa de Marfil siendo estos últimos los países con mayor producción en este tipo de cacao a nivel mundial, un 80%.



Figura 2. Cacao forastero

Fuente: Imagen extraída de Google Imágenes.

Al ser un cacao de alto rendimiento y de cosecha precoz, las grandes industrias optan por utilizar este tipo de cacao para la elaboración de productos a base de chocolate y utilizan derivados que bajan la calidad del producto final.

Tabla 1. Comparativa entre el cacao criollo y forastero

	Cacao Criollo	Cacao Forastero
Árbol	Débil y pequeño	Robusto y grande
Hojas	Grandes, color verde oscuro	Pequeñas, color verde claro
Mazorcas	Forma cunteamor y angoleta	Amelonado y calabacillo
Cáscara	Fina y suave	Gruesa y dura
Superficie	Rugosa	Lisa
Almendras	Blancas, violeta pálido (rosado) y de forma redondeadas	Pigmentadas, violeta oscuro y de forma aplanada
Plagas	Susceptible	Tolerantes
Sabor	Fino	Ordinario
Adaptación	Pobre y limitada	Muy buena

Fuente: Comparativa entre ambas variedades de cacao. Adaptado del Estudio del Cacao en el Perú y en el Mundo: Situación Actual y Perspectivas en el Mercado Nacional e Internacional, por MINAGRI, 2016.

Trinitario: este tipo de cacao es más aromático que el forastero y más resistente que el criollo, es un resultado entre el cruce de ambas variedades de cacao, oriundo de Trinidad lo que explica su nombre, la producción mundial solo representa entre 10 a 15% de producción mundial.



Figura 3. Cacao trinitario

Fuente: Imagen extraída de Google Imágenes.

1.2.1.3 Cultivo de cacao

El cultivo del cacao en el Perú se da en la selva principalmente en la parte baja entre 300 y 900 msnm. El departamento que tradicionalmente concentra la mayor producción de cacao es San Martín con una participación de 37% del total, seguido por Junín (12%), Ucayali (12%) y Huánuco (9%). Estos cuatro departamentos concentran el 70% de la producción nacional. (MINAGRI, 2020).

A nivel de país se puede identificar los grupos genéticos de cacao por zona de producción.

Tabla 2. Distribución por Variedad de Cacao

Grupo genético	%	Zona	%
Trinitario	53.3	Huallaga central	21.5
		Rio Apurímac	15.4
		Alto Marañón	9.4
		La Convención	7
Forastero Amazónico	37.3	La Convención	28
		Huallaga Central	9.3
Criollo	9.4	Zona Norte	9.4

Fuente: Cámara de café y cacao (2021)
Nota: Elaboración Propia

1.2.1.4 Producción de cacao

En el Perú existen 8 regiones principales que producen cacao representando un 3.5% del total de cultivos agrícolas. La producción de cacao en Perú en el periodo 2014 – 2019 fue de 141,877 TM.

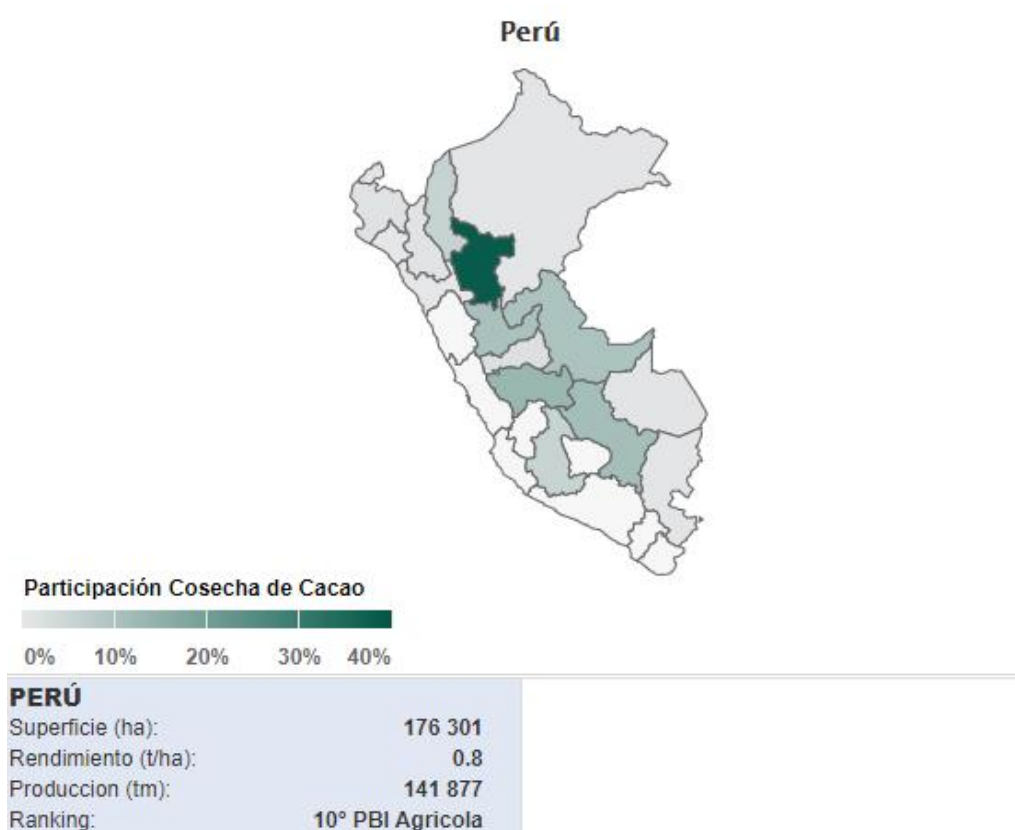


Figura 4. Cosecha y producción de cacao 2014 - 2019

Fuente: Sistema Integrado de Estadísticas Agrarias, MINAGRI (2021)

La principal región productora de cacao en Perú es la región San Martín produciendo cerca de 52 TM al año con un 37% de producción nacional, Huánuco, siendo la región de estudio se encuentra posicionada en cuarto lugar con una producción anual de 8.9 TM.

Tabla 3. Producción de cacao por región en el Perú

Región	Posición	Producción	Superficie
Amazonas	6	6352	5%
Ayacucho	7	5056	5%
Cusco	5	8707	14%
Junín	2	21802	12%
Huánuco	4	8912	9%
Pasco	8	1824	1%
San Martín	1	51440	37%
Ucayali	3	13245	12%

Fuente: MINAGRI (2020)

Nota: Elaboración propia

1.2.1.5 Estacionalidad del cacao

La cosecha de este fruto se da durante todo el año, sin embargo, entre abril y agosto son los meses con los más elevados volúmenes de cosecha, mayo, junio y julio son los meses con mayor producción en las regiones de San Martín, Junín, Ayacucho, Piura y Huánuco. Mientras que regiones como Cusco, Cajamarca, Amazonas, presentan una producción regular, a lo largo del año.

Tabla 4. Producción de cacao por meses y regiones

	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago.	Set	Oct	Nov	Dic
San Martín				X	X	X	X	X				
Junín				X	X	X	X	X				
Ayacucho				X	X	X	X	X				

Piura				X	X	X	X	X				
Huánuco				X	X	X	X	X				
Cusco	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Cajamarca	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Amazonas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Fuente: MINAGRI (2020)

Nota: Elaboración propia (2021)

El mes de junio es el mes con mayor cantidad de cosechas de cacao superando el 13% de la cosecha nacional anual, se cosechan alrededor de 18.35 TM de cacao.

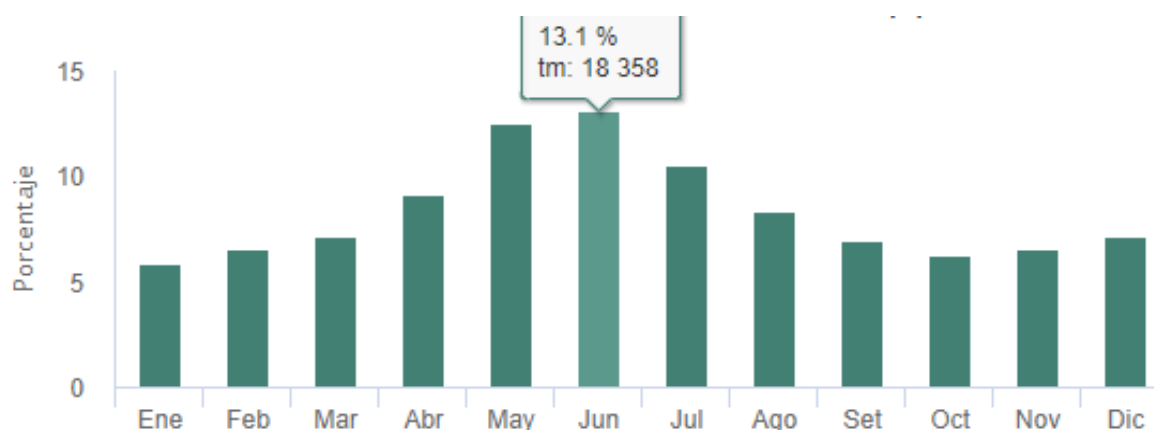
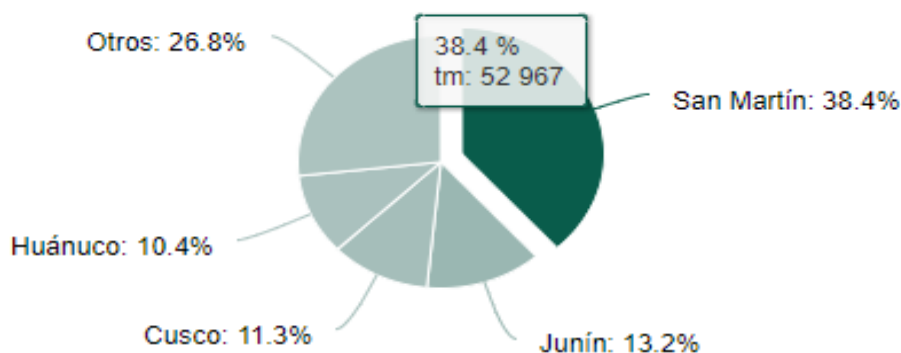


Figura 5. Calendario de cosechas de cacao (%)

Fuente: Sistema Integral de Estadísticas Agrarias, MINAGRI (2020)

La región San Martín es el principal departamento con una participación de 38.4% de cosechas anuales, esto ha sido resultado de los programas de exportaciones apoyadas por el Estado para reemplazar el cultivo de la hoja de coca por el cultivo de cacao y café. Después se tiene a la región Junín como mayor productor de cacao, teniendo una participación de cosecha anual de 13.2%



* Periodo de referencia 2014-2019

Figura 6. Distribución Departamental de Cosechas Cacao (%)

Fuente: Sistema Integrado de Estadísticas Agrarias, MINAGRI (2020)

1.2.1.6 Exportaciones peruanas de cacao hacia el mundo

Las exportaciones de cacao han tenido un crecimiento notable en su evolución desde el año 2017 según *Trademap* (2020), pese a que el precio del cacao se ha mantenido constante porcentualmente no tuvo impacto comercial respecto a las exportaciones del cacao en grano.

Desde 2017 se mantiene una tasa creciente de exportación, con un mayor aumento en términos absolutos, aunque continúa la tasa de crecimiento porcentual: siendo esta de un 87% en el 2017, con un volumen récord de 400 mil toneladas aproximadamente de cacao. Entre los años 2015 y 2020 se estima que las exportaciones se han incrementado en un 62% por año, cifra bastante alta.

Tabla 5. Exportaciones peruanas de cacao en grano representado por Kg.

Subpartida Arancelaria	Descripción	Periodo (Peso bruto Kg)				
		2016	2017	2018	2019	2020
1801002000	Cacao en grano, entero o partido, tostado	4,787,21	3,939,94	6,660,97	5,513,2	6,120,6

Fuente: Elaboración propia, información recopilada de SUNAT.

La tasa de crecimiento 2020 es de 7.8% respecto al anterior, a pesar de la coyuntura, la exportación y, en general, la siembra y cosecha de cacao no ha parado ya que las empresas logísticas a pesar del impacto económico que tuvieron no dejaron de operar a nivel nacional.

1.2.1.7 Exportaciones mundiales de cacao

Es el más importante mercado para las exportaciones peruanas de cacao en grano, representando el 44% del total exportado por Perú según MINAGRI (2020) al mundo. Sin embargo, el volumen importado de cacao fino desde el Perú es marginal comparado con el volumen total que Holanda importa del mundo (402 mil toneladas) aunque de menor calidad proveniente de países africanos. Una característica particular de Holanda es que, además de ser un gran comprador es un importante exportador de cacao en grano.

El occidente y norte de África han sido por muchos años los mayores productores y exportadores de cacao a nivel mundial pese a que el producto originario es de Centroamérica, debido a la diversa y variada geografía que posee, Ghana y Costa de Marfil poseen el 78% del mercado mundial en exportaciones de cacao

convencional. En Latinoamérica nuestro mayor representante es Ecuador exportando anualmente un promedio 550 TM.

Tabla 6. Exportaciones mundiales de cacao por país

Principales países exportadores	2016	2017	2018	2019	2020
	TM	TM	TM	TM	TM
Costa de Marfil	1,055,636	1,510,082	1,525,594	1,619,957	1,725,058
Ghana	581,375	573,334	843,641	643,643	530,586
Ecuador	227,214	284,546	294,063	270,944	326,646
Camerún	263,746	221,667	218,793	316,592	317,895
Bélgica	185,894	237,692	212,183	201,409	224,098
Indonesia	28,329	25,099	27,827	30,835	210,634
Nigeria	-	-	148,419	166,569	127,612
Malasia	91,090	145,294	155,572	110,892	95,556
Países Bajos	138,063	168,226	161,401	167,930	76,096
República Dominicana	73,712	55,949	73,890	67,852	73,368
Perú	61,913	58,238	60,101	58,607	53,685

Fuente: Elaboración propia, información recopilada de *Trademap* (2021)

En este ranking, Perú ocupa el décimo primer lugar con un promedio de 52 TM anuales, es importante considerar que el cacao exportador por las principales potencias es cacao convencional a diferencia de varios países latinoamericanos que son exportadores de cacao de aroma fino, este tipo de cacao que tiene muchas diversidades y barreras para su producción.

1.2.1.8 Clasificación comercial del cacao

- Cacao convencional

Esta variedad pertenece al cacao CCN-51, conocida en la UE y USA como cacao *bulk*, ya que es exportado como cacao en grano bruto o a granel.

Este cacao convencional pertenece al tipo de cacao forastero, destinado a productos derivados del cacao; los estándares de calidad que exigen los mercados exigentes indican que este tipo de cacao debe estar fermentado, completamente seco, libres de olores, insectos, fragmentos de cascarilla y estandarizar el tamaño de sus granos.

- Cacao de fino aroma

Denominado cacao de sabor y cacao de aroma fino proviene de las variedades Criolla y Trinitaria y posee aromas y sabores frutales, florales, de nueces y de malta. Característico por su aroma y es usado en la elaboración de chocolate de más alta calidad, este cacao está compuesto por el cacao criollo y el cacao trinitario producido en Venezuela, Ecuador y Trinidad y Tobago.

Cuenta con granos de color chocolate cuando está fermentado y, con semillas y el arreglo genético, se obtienen altos rendimientos similares o mayores a los cacaos convencionales, el 76% de la producción se concentra en Guatemala, Perú, Colombia, Ecuador y Venezuela.

1.2.1.9 Oferta Exportable

Rozo Omaira (2014), refiere que “la oferta exportable se puede definir como los productos que se encuentran en condiciones de exportación dentro de un país, ya que al ser elaborados a mayor volumen están en capacidad de cubrir la demanda nacional e internacional de forma estable y continua.” (p. 35)

La oferta exportable también denota la calidad del producto que se puede exportar demostrar que se tiene capacidad de exportación de forma sostenible en función de volumen y destino, así como garantizar la calidad y el precio. Sin embargo, la oferta exportable también es asegurar que los procesos involucrados en la exportación del producto de origen a destino sean más simples y de fácil aplicación para expandir e ingresar a nuevos mercados, mejorar la calidad del sistema de transporte y comercialización del producto. La oferta exportable cuenta con los siguientes factores:

1.2.1.9.1 Gestión de producción

La gestión hace referencia al llevar a cabo diligencias, pasos, procesos o procedimientos que harán posible la realización de una operación comercial. Actividad destinada a la fabricación o elaboración de algún producto, donde se requiere mano de obra y capital de trabajo.

Flores H. y Abanto, V. (2019) en su investigación definen a la gestión de producción como el conjunto de herramientas administrativas que maximizan el nivel de la productividad de una empresa, centrándose en la planificación, demostración, ejecución y control de diferentes maneras para obtener un producto de calidad.

Por lo tanto, la gestión de producción es clave en la ejecución de varios procesos encadenados a cumplir una función específica para generar un producto o servicio de calidad, para obtener ello es necesario sistematizar los procesos y hacer que se vuelvan eficaces y eficientes para optimizar recursos y costos.

Leonor, G., Mendoza, A., Vinces, D. & Moreira, L. (2018) en su investigación “La Oferta Exportable de las Pymes de la provincia de Manabí” indican que la capacidad de gestión de producción es definida como el volumen de producción recibido, almacenado o producido sobre una unidad de tiempo, siendo producción el bien que produce la empresa, ya sea intangible o no. Una empresa puede planear su capacidad a largo, mediano o corto plazo, con el fin de garantizar una producción enfocada a la estrategia de competitividad de la empresa, modificando instalaciones, mano de obra y maquinaria. Este proceso de disponibilidad del producto debe darse de manera sostenible cumpliendo los estándares de calidad exigidas por el mercado de destino, la cantidad producida de cacao debe ser constante para asegurarlas exportaciones al mercado de destino elegido.

Una empresa puede planear su capacidad a largo, mediano o corto plazo, con el fin de garantizar una producción enfocada a la estrategia de competitividad de la empresa, modificando instalaciones, mano de obra y maquinaria. Este proceso de disponibilidad del producto debe darse de manera sostenible cumpliendo los estándares de calidad exigidas por el mercado de destino, la cantidad producida de cacao debe ser constante para asegurarlas exportaciones al mercado de destino elegido.



Figura 7. Módulos de Gestión de Producción

Fuente: Grupo Garatu (2021). *Control y gestión de la producción de toda la cadena de suministro en un solo software.*

1.2.1.10 Gestión Empresarial

La empresa debe tener los recursos administrativos o logísticos necesarios para soportar una exportación, así también debe contar con precios competitivos. Si la empresa no cuenta con posibilidades de soportar el proceso con recursos propios, debe contar con recursos de financiamiento externo.

Gonzales, J. (2014), en su investigación titulada “Gestión Empresarial y Competitividad en las MYPE del sector textil en el marco de la Ley N°28015 en el distrito de la Victoria, año 2013” define que la gestión empresarial como el conjunto sistemático de reglas para lograr la máxima eficiencia en las formas de estructurar y manejar un organismo social; es la técnica de la coordinación que busca resultados de máxima eficiencia en la coordinación de las cosas y personas que integran una empresa. De esta forma, la gestión supone un conjunto de trámites que se llevan a cabo para resolver un asunto, concretar un proyecto o administrar una empresa u organización.

La gestión empresarial está relacionada con el manejo administrativo de recursos de forma organizada que busca mejorar la eficiencia en diferentes departamentos de una empresa a través de una sola línea de procedimientos que se debe seguir o ejecutar buscando la eficacia mostrada en los resultados al momento de generar un producto o servicio final.

1.2.1.11 Gestión de Exportación

La gestión de exportación está definida como una herramienta que permite a las empresas transportar o hacer llegar su producto traspasando las fronteras de forma segura y exitosa, para lograr esto es importante que la empresa cuente con los conocimientos legales y técnicos para empezar a exportar.

Exportar es un procedimiento que llevará beneficios grandes para la empresa, pero no contar con una gestión de exportación previa a la operación podría conllevar a pérdidas cuantiosas para la empresa, antes de encaminarse en la exportación es necesario estudiar el mercado local e internacional, saber negociar los *incoterms*, conocer el manejo de las herramientas logística y trabajar con proveedores certificados que brindará un soporte confiable a las operaciones que se realizará.

De la Cruz, C. & Mestanza, Ch. (2019), en su investigación titulada “Gestión de Exportación de una barra energética de quinua y arándano para su comercialización al mercado de San Francisco, Estados Unidos 2019” definen a la gestión de exportación como la clave de éxito en la empresa porque prepara a la empresa en el comercio internacional, optimiza recursos y tiempo brinda herramientas de manejo y facilita la comunicación entre el comprador y vendedor, factores o elementos importantes en un proceso de exportación exitoso y seguro.

1.2.2 Variable 2: Competitividad

1.2.2.1 Competitividad

Botero, L. (2014) indica que es la capacidad de una organización pública o privada, lucrativa o no, de mantener sistemáticamente ventajas que le permitan alcanzar, sostener y mejorar una determinada posición en el entorno socioeconómico.

De acuerdo a lo que indica el párrafo anterior, la competitividad ha pasado a ser una fortaleza en las empresas y una oportunidad que se puede desarrollar para alcanzar los objetivos en cuanto a maximización de ingresos, optimización de recursos y costos siempre y cuando se trabaje bajo un sistema estructura y con el control de realizar el seguimiento a los procesos.

1.2.2.2 Estrategias de la competitividad

1.2.2.2.1 Excelencia Operativa

La calidad en un producto se sobreentiende como un costo mayor, pero desarrollar una estrategia de excelencia operativa hace que la empresa aplique medidas y estrategias para ofrecer un producto de calidad a un precio accesible haciendo que el consumidor sienta confianza al adquirir porque está acostumbrado a que la empresa brinde servicios o productos de calidad, siendo el precio un factor de menor relevancia.

1.2.2.2.2 Liderazgo del producto

Crear un producto igual que nuestro competidor no diferencia a una empresa y no la describe como competitiva, pero si aplicamos el benchmarking para desarrollar e innovar en un producto mejor que el de los competidores posicionará a la compañía además de competitiva, innovadora.

1.2.2.2.3 Intimidación con el cliente

Conocer el perfil cambiante de los nuevos consumidores y transformar las necesidades de los clientes antiguos es un reto para las empresas ya que depende de esta información para crear en nuevos productos y servicios que cumplan con todos los atributos y requerimientos exigidos por el cliente, mientras más cercano sea el producto para satisfacer la necesidad del cliente, rápidamente se obtendrá la venta de los productos o servicios.

1.2.2.3 Indicadores de la competitividad

1.2.2.3.1 Innovación

Monroy, D. (2020) indica que la innovación es estar inmerso en lo nuevo en lo novedoso, o en la vanguardia. De hecho, la palabra innovación está compuesta etimológicamente por varias voces latinas, siendo las centrales *in*, “entre” o “adentro”, y *novus*, “nuevo”.

La innovación se ha dado desde los inicios de la vida porque el hombre siempre ha buscado la forma de hacer las cosas de diferente manera, la innovación es un proceso que recopila elementos, características, estructura u otros factores de una idea que ya existe y lo convierte modificando o creando algo nuevo, debe ser mejor para que pueda ser una idea innovadora.

1.2.2.3.2 Logística

Martínez, F. (2021) La logística es un proceso estratégico para organizar las actividades de producción y de distribución de las empresas. El concepto de sistema logístico ha incluido un amplio espectro de operaciones que

condicionan la eficiencia y la competitividad empresarial en el actual contexto de globalización de la economía.

Como indica el párrafo anterior, el concepto de sistema logístico es bastante amplio, podemos entender como logística como los recursos físicos que hacen posible producir un servicio o producto.

Pinheiro, O.; Breval, S.; Rodríguez, C. & Follmann, N. (2020) indica La logística es el proceso de manejar estratégicamente la adquisición, el movimiento y el almacenamiento de materiales, partes e inventario acabado (y el flujo de información correspondiente) a través de la organización y sus canales de marketing, de forma que la rentabilidad actual y la futura sean maximizadas a través de un procesamiento de pedidos eficiente en costes. La logística trata de conseguir o generar un producto o servicio correcto y completo y que en su proceso de generar pueda satisfacer la necesidad del cliente en condiciones, lugar, tiempo y costo correcto. Parte de la logística también involucra sistematizar y generar valor agregado en los procesos para que el resultado final del producto o servicio no involucre costos o márgenes adicionales a una operación inicial.

1.2.2.3.3 Recursos Financieros

Los recursos financieros con activos que tienen un grado de liquidez, el dinero en efectivo es un ejemplo de los recursos financieros, así como las líneas de créditos, las acciones que pueden convertirse de cierta forma en un activo de liquidez.

Estela, M. (2021) define a los recursos financieros como recursos empresariales que o bien son dinero (capitales) o pueden serlo, como es el

dinero en cuentas bancarias, deudas por cobrar o acciones en otras organizaciones. En su mayoría, exceptuando el dinero en efectivo, estos recursos requieren de un costo para su materialización, lo cual se conoce como coste financiero o coste de capital, y normalmente equivale a intereses por pagar.

1.3 Definición de términos básicos

- Commodity: Saldaña, C. (2020) indica que se puede definir como materia prima o bien homogéneo, producto básico usado en procesos de producción; entonces se define como el producto que no tiene valor agregado y puede ser producido en distintas partes.
- Proceso de Exportación, es el procedimiento que se realiza para el envío de mercancías nacionales o nacionalizadas para su uso o consumo en el exterior amparado por alguna destinación aduanera. (Portal del Terminal Internacional de Iquique). Conjunto de procesos que se completa para comercializar un producto o servicio fuera del territorio de un país.
- Volumen de producción, refiere al grado o cantidad real que obtiene una empresa en su proceso de producción en un tiempo o plazo determinado.
- Subpartida Arancelaria. Según SUNAT (2021), es la codificación numérica de una mercancía o producto dentro del sistema armonizado de mercancías desarrollada por la Organización Mundial de Aduanas.
- Competitividad, es la capacidad que posee una empresa para implementar y ejecutar estrategias que ayuden a mantenerse y posicionarse mejor que

sus competidores, es decir se vuelven eficientes en productos o servicios, procesos, costos o tiempo.

- Cacao CCN51. Según La Cámara de Café y Cacao (2021), es el tipo de cacao más comercial debido a su alto rendimiento y su capacidad para resistir enfermedades propias de su cultivo.

CAPÍTULO II

HIPÓTESIS Y VARIABLES

A continuación, este capítulo muestra las hipótesis planteadas respecto al problema general y sus variables.

2.1 Formulación de hipótesis

2.1.1 Hipótesis General

Los factores determinantes en el proceso de exportación del cacao de la provincia de Puerto Inca, región Huánuco son: producción, asociatividad, precio internacional y logística.

2.1.2 Hipótesis Específicas

1. El volumen de producción agrícola influye en la oferta nacional para la exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.
2. El nivel de asociatividad influye en el acceso a fuentes de financiamiento para la exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.
3. El incremento del precio internacional influye en el nivel de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.
4. La logística interna influye en el desempeño de las operaciones logísticas para la exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.

2.2 Variables y definición Operacional

2.2.1 Variable Independiente: Factores determinantes en el proceso de exportación

Es una variable cuantitativa y cuenta con cuatro dimensiones: producción (volumen de producción), la cual tiene como indicadores producción mensual de cacao y la aplicación de buenas prácticas agrícolas; asociatividad (nivel de asociatividad), que tiene como indicadores al acopio de cacao para comercialización y beneficios de las cooperativas y asociaciones de cacao; precio internacional (precio del cacao en el mercado internacional), que tiene como indicador el precio de venta por kg de cacao y al precio mínimo de kg. de cacao; y la logística (logística interna), que tiene tres indicadores; infraestructura propia de postproducción, infraestructura propia de transporte interno y rotación de personal.

2.2.2 Variable dependiente: Competitividad

Es una variable cuantitativa y cuenta con cuatro dimensiones: la oferta nacional, la cual tiene como indicadores, capacidad máxima de producción y cambio climático; acceso a fuentes de financiamiento, la cual tiene como indicador a la finalidad de solicitud de crédito; nivel de exportación, que tiene como indicadores a las certificaciones orgánicas y al precio de exportación del cacao; y el desempeño de las operaciones logísticas que tiene como indicadores al nivel de efectividad del uso de máquinas industriales, flete nacional para exportación y las condiciones geográficas de localización.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Este capítulo desarrolla el tipo y diseño aplicado en la investigación; exponiendo la técnica de recolección a usar y el desarrollo de las encuestas a la muestra seleccionado del total de la población.

3.1 Diseño metodológico

De acuerdo con el propósito de la investigación que busca solucionar un problema concreto que en este caso es identificar si los factores determinantes del proceso de exportación del cacao de la provincia de Puerto Inca, región Huánuco son: producción, asociatividad, precio internacional y logística; para lograr la competitividad, por lo que el estudio reúne las condiciones de ser calificado según su nivel como una investigación aplicada.

Se clasifica, según su enfoque, como una investigación cuantitativa, debido a que la recolección de datos se llevará a cabo por medio de la técnica de encuesta y como instrumento el cuestionario.

De acuerdo con su diseño, es una investigación no experimental debido a que no se manipula o modifica ninguna variable, ya que se investigará tal cual se da las condiciones en el contexto y campo determinado.

De acuerdo con el alcance, es una investigación explicativa porque dicha investigación recolectará los datos y se procederá a determinar la relación entre las variables.

La investigación se lleva a cabo de forma física y virtual con los productores de cacao de la provincia de Puerto Inca, región Huánuco, se realizará visitas físicas a los fundos y lugares de producción por la escasa accesibilidad de internet en la zona no se puede aplicar encuestas virtuales, aplicando el instrumento de la encuesta.

3.2 Diseño muestral

La población de estudio para la variable independiente factores determinantes del proceso de exportación del cacao y para la variable dependiente Competitividad, corresponde a los principales productores de cacao de la provincia de Puerto Inca, región Huánuco.

En la provincia de Puerto Inca, se tiene una población de 460 productores de cacao que cumplen con las reglas de excepción: productores con más de 5 hectáreas de producción y acceso al mercado local.

Para el cálculo del tamaño de la muestra, se llevará a cabo un Muestreo Probabilístico, por medio de un Muestreo Aleatorio Simple. La muestra está conformada por los principales productores de cacao de la provincia de Puerto Inca; el diseño de muestra es probabilístico, a continuación, se presentarán los datos y la fórmula empleada para el cálculo de la muestra para una población finita.

$$n = \frac{Z_{1-\alpha/2}^2 \times P \times Q \times N}{E^2 \times (N - 1) + Z_{1-\alpha/2}^2 \times P \times Q}$$

Figura 8. Fórmula de Muestreo Aleatorio Simple

Fuente: Google imágenes

Datos:

Símbolo	Valor
N	460
Z (95%)	1.96
P	0.5
Q	0.5
E (5%)	0.05

Reemplazando valores en la fórmula:

n = 209.6 = 210

Nota: Elaboración propia

El total de productores para realizar la muestra de investigación está conformado por la cantidad de “n” es igual a 210 productores de cacao, los cuales brindarán una respuesta a la investigación.

A continuación, se presenta el marco muestral para dicha muestra obtenido de los productores:

Tabla 7. Marco Muestral para la muestra de los productores

Variable Independiente: Factores determinantes del proceso de exportación

Marco Muestral

Muestreo Probabilístico – Muestreo Aleatorio Simple

POBLACIÓN	MUESTRA
Productores de cacao	210
TOTAL	210

Fuente: Elaboración propia. Basado en los datos recopilados de la Municipalidad de Puerto Inca, año 2021.

3.3 Técnica de recolección de datos

La técnica que se aplica para la recolección de datos es la encuesta con una Escala de Likert, dicha técnica pertenece al tipo de investigación cuantitativa y se utilizará como instrumento el cuestionario, esto se aplicará a la muestra ya determinada, la cual está conformada por 210 productores de cacao de la provincia de Puerto Inca, región Huánuco.

3.4 Técnicas estadísticas para el procesamiento de la información

Como resultado de la aplicación de los instrumentos, la información obtenida en ellos se procesó mediante base de datos y tablas dinámicas y fue analizada con la técnica estadística del análisis de frecuencias que permite conocer las frecuencias de las respuestas de una misma variable categórica de forma cuántica y en porcentaje, lo cual se puede simplificar mediante un gráfico de barras para saber el nivel de participación y/o influencia de los factores.

3.5 Escala de Likert

Para la obtención de los resultados, el cuestionario se realizará mediante la escala de Likert para indicar el grado de acuerdo o desacuerdo con cada serie de afirmaciones sobre los objetos de estímulo. En general, cada reactivo de la escala tiene cinco categorías de respuesta, que van de “totalmente en desacuerdo” a “totalmente de acuerdo”.

Además de ello, también se utilizará la siguiente herramienta estadística:

3.6 Alfa de Cronbach

Con el fin de estudiar la confiabilidad de la investigación, se aplicó la herramienta Alfa de Cronbach donde ayuda a establecer la transparencia de los cuestionarios implementados, como manifiesta (Celina & Campo, 2005):

El coeficiente alfa de Cronbach es la forma más sencilla y conocida de medir la consistencia interna y es la primera aproximación a la validación del constructo de una escala.

En base a lo planteado, gracias a la herramienta Alfa de Cronbach permite cuantificar de mejor manera la confiabilidad de la investigación mediante los siguientes ítems detallados en la siguiente tabla:

Tabla 8. Valoración de la fiabilidad de ítems según el coeficiente alfa de Cronbach

Intervalo al que pertenece el coeficiente alfa de Cronbach	Valoración de la fiabilidad de los ítems analizados
[0; 0,5[Inaceptable
[0,5; 0,6[Pobre
[0,6; 0,7[Débil
[0,7; 0,8[Aceptable
[0,8; 0,9[Bueno
[0,9; 1]	Excelente

Nota: Elaboración propia. Fuente: Los datos son proporcionados por (Chavez & Rodriguez, 2018) .

Lo ideal para toda investigación es captar el nivel de fiabilidad en el rango de [0,9; 1], ya que de esta forma se obtiene la valoración de fiabilidad más alta que es el Excelente.

Por consiguiente, con el fin de determinar el nivel de confiabilidad del instrumento se utilizó el coeficiente Alfa de Cronbach aplicado al 100% de productores encuestados (210), donde se obtuvo los siguientes resultados:

Tabla 9. Resumen de procesamiento de datos

		N	%
Casos	Válido	210	100.0
	Excluido ^a	0	.0
	Total	210	100.0

a. La eliminación por lista se basa en todas las variables del procedimiento.

Nota: Elaboración propia

Tabla 10. *Estadísticas de fiabilidad:*

Alfa de Cronbach	N de elementos
0.709	22

Nota: Elaboración propia

Dicho de otro modo, el coeficiente de confiabilidad de Alfa de Cronbach del instrumento planteado en la investigación está conformado por 0,709 lo que significa que el estudio es un alfa de Cronbach “Aceptable”.

Se entiende por aceptable, que las preguntas que se desarrollaron para el estudio son fiables y consistente.

Asimismo, se presenta siguiente tabla, donde se verifica a detalle el nivel de coeficiente de Alfa de Cronbach por cada pregunta en caso se desea eliminar una pregunta o no.

Tabla 11. *Estadísticas de total de elementos*

	Media de escala si el elemento se ha suprimido	Varianza de escala si el elemento se ha suprimido	Correlación total de elementos corregida	Alfa de Cronbach si el elemento se ha suprimido
1. La producción mensual de sus hectáreas contribuye a la oferta local de cacao.	66.57	37.529	.225	0.697
2. Las buenas prácticas agrícolas mejorarían la producción de cacao.	65.70	36.180	0.253	0.694
3. El acopio de cacao entre productores de la zona representa una solución para cubrir la demanda local.	66.20	38.410	0.136	0.702
4. Pertenecer a una cooperativa a asociación	66.90	36.431	0.173	0.703

es fundamental para empezar a exportar su producto.

5. Ha recibido alguna ayuda de parte de la cooperativa para la comercialización del cacao.	69.13	36.572	0.438	0.686
6. Considera que el precio de venta local por kilogramo de cacao cubre los costos mínimos de producción.	68.08	35.309	0.410	0.682
7. La municipalidad de Puerta Inca debe apoyar con subsidios a los productores de cacao cuando el precio en el mercado internacional tenga una baja considerable.	69.07	38.330	0.099	0.704
8. Los productores con mayor producción no deben negociar por debajo del precio mínimo permitido por kilogramo de cacao en grano.	68.92	33.108	0.430	0.675
9. Considera que contar con una infraestructura propia de post producción aumentaría las ventas.	65.72	36.691	00.374	0.689
10. Considera que contar con una infraestructura propia de transporte interno favorecería a la reducción de tiempo del proceso de la cosecha, secado y almacenamiento.	66.00	30.545	0.512	0.661
11. Considera que la falta de personal es el principal factor que no permite que las órdenes de compra sean entregadas a tiempo	66.64	36.326	0.467	0.684

12. Produce la capacidad máxima de producción de cacao por plantación (es decir, más de 20 bellotas por planta).	67.40	33.706	0.369	0.682
13. El cambio climático ha afectado el volumen de producción de cacao.	65.77	36.438	0.183	0.701
14. El acceso al crédito es fundamental para mejorar su volumen de producción.	65.86	36.828	0.337	0.690
15. El factor más importante para solicitar financiamiento es la industrialización del cacao.	68.17	37.903	0.142	0.701
16. La falta de financiamiento a pequeños productores es la principal razón por las que optan por cultivar otro producto más rentable.	66.00	36.067	0.496	0.682
17. El cacao producido en sus hectáreas cuenta con calidad de exportación certificada.	67.38	35.547	0.240	0.696
18. Considera importante que el cacao tenga certificaciones para su exportación.	67.51	31.342	0.598	0.654
19. El precio de exportación se ha mantenido fijo durante todo el año.	69.29	38.437	.00231	0.700
20. La implementación de máquinas industriales permitiría la reducción de tiempo en el proceso productivo.	68.80	37.855	0.166	0.700
21. El tiempo de tránsito hacia el Puerto del Callao es una barrera para el proceso de	65.77	38.122	0.003	.0722

comercialización del cacao.

22. Su planta de almacenamiento cuenta con las condiciones geográficas que favorecen a sus ventas.	67.49	38.041	0.000	0.725
--	-------	--------	-------	-------

Nota: Elaboración propia

3.7 Aspectos éticos

- Propiedad Intelectual: se utilizará correctamente el uso de las citas textuales respetando a los autores con el fin del desarrollo de la investigación.
- Confidencialidad: se recopilará la información con la discreción de no divulgar la información del resto de productores frente al entrevistado.
- Consentimiento Informado: Para la aplicación de la técnica e instrumento para la recolección de datos, se pedirá el permiso a cada productor a entrevistar.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

4.1 Resultados de la investigación

Este capítulo explica a detalle los resultados obtenidos del cuestionario estructurado con Escala de Likert a través de 22 preguntas aplicados a 210 productores de cacao de la provincia de Puerto Inca, adicional a ello, se incluirán los resultados de la prueba de normalidad y correlación.

4.2 Descripción de la muestra

La muestra está compuesta por 210 encuestados, productores de cacao de la provincia de Puerto Inca, región Huánuco, con una regla de excepción, productores con más de 5 hectáreas de cultivo solo de cacao y acceso al mercado local.

En base a lo planteado, se presentará los resultados de cada pregunta planteada en las encuestas:

4.3 Variable Independiente: Factores determinantes del proceso de exportación

4.3.1 Dimensión 1: Volumen de producción

Tabla 12. Pregunta 1 - La producción mensual de sus hectáreas contribuye significativamente a la oferta local.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Ni en acuerdo Ni en desacuerdo	54	25.7	25.7	25.7
	De acuerdo	149	71.0	71.0	96.7
	Totalmente de acuerdo	7	3.3	3.3	100.0
	Total	210	100.0	100.0	

Nota: La producción mensual de sus hectáreas contribuye significativamente a la oferta local. Fuente: Elaboración propia

La producción mensual de sus hectáreas contribuye significativamente a la oferta local.

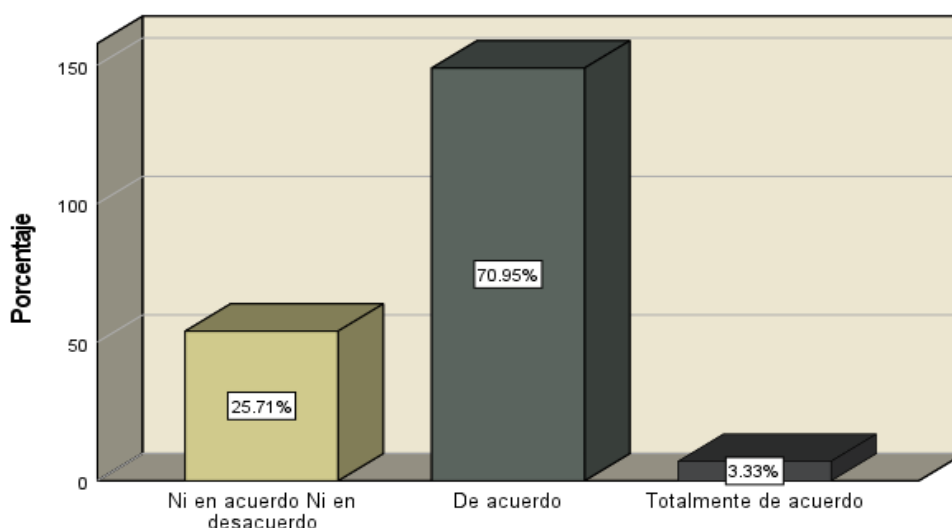


Figura 9. Producción mensual de cacao y la oferta.

Nota: Elaboración propia.

Interpretación:

De acuerdo a los datos obtenidos de la encuesta, el 3.33% de los productores encuestados se encuentran totalmente de acuerdo afirmando que el total de su producción mensual de cacao contribuye a la oferta local del mercado; mientras que el 70.95% de los encuestados señalan que se encuentran de acuerdo. Finalmente, el 25.71% no se encuentran de acuerdo ni en desacuerdo debido al volumen de producción variable.

Tabla 13. Pregunta 2 - Las buenas prácticas agrícolas sostenibles mejorarían la producción de cacao.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Ni en acuerdo Ni en desacuerdo	38	18.1	18.1	18.1
Totalmente de acuerdo	172	81.9	81.9	100.0
Total	210	100.0	100.0	

Nota: Las buenas prácticas agrícolas sostenibles mejorarían la producción de cacao.
Fuente: Elaboración propia

Las buenas prácticas agrícolas sostenibles mejorarían la producción de cacao.

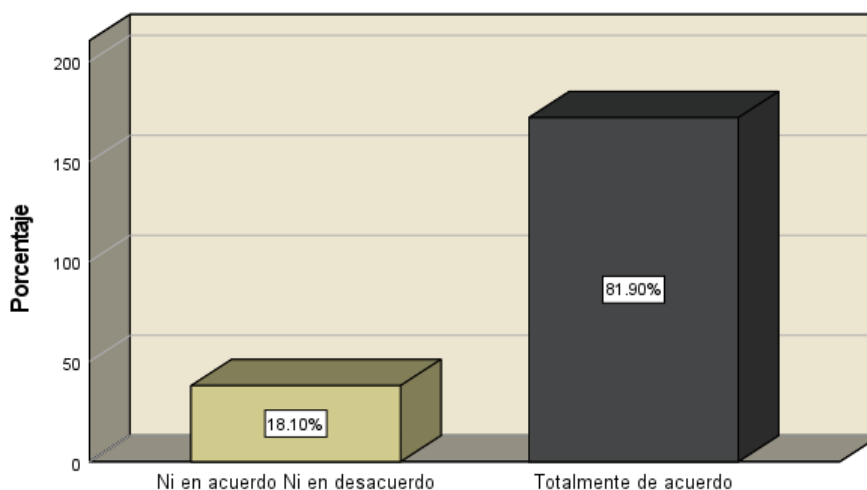


Figura 10. Aplicación de buenas prácticas agrícolas sostenibles

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

Respecto a los resultados obtenidos en las encuestas, el 81.90% de los productores están totalmente de acuerdo en que las buenas prácticas agrícolas sostenibles

mejorarían la producción de cacao; mientras que el 18.10% de encuestados no se encuentran ni de acuerdo ni en desacuerdo porque desconocen del tema.

4.3.2 Dimensión 2: Nivel de asociatividad

Tabla 14. *Pregunta 3 - El acopio de cacao entre productores de la zona representa una solución para cubrir la demanda local.*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	De acuerdo	180	85.7	85.7	85.7
	Totalmente de acuerdo	30	14.3	14.3	100.0
	Total	210	100.0	100.0	

Nota: El acopio de cacao entre productores de la zona representa una solución para cubrir la demanda local. Fuente: Elaboración propia.

El acopio de cacao entre productores de la zona representa una solución para cubrir la demanda local.

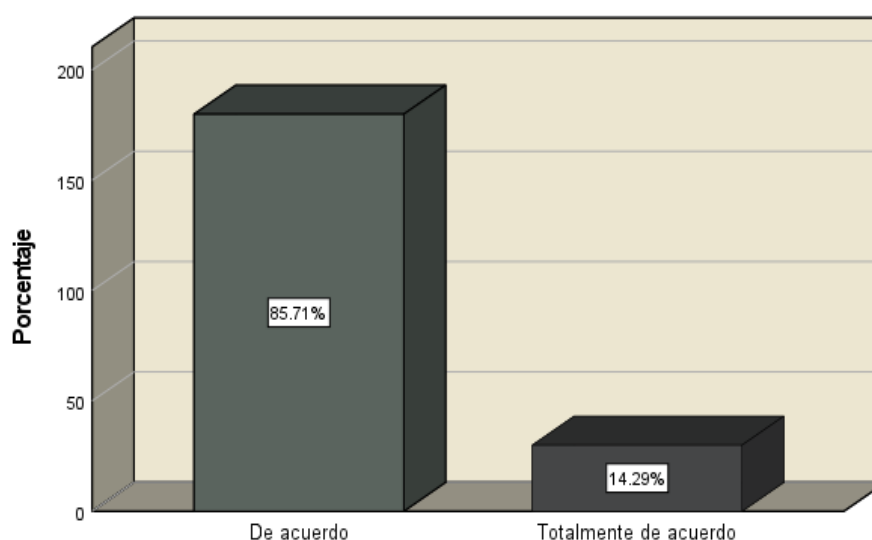


Figura 11. Acopio de cacao para comercialización

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

En base a las encuestas realizadas, 14.29% se encuentran totalmente de acuerdo en que el acopio de cacao entre productores representa una solución para cubrir la demanda local; mientras que el 85.71% solo se encuentran de acuerdo con esta afirmación.

Tabla 15. Pregunta 4 - Pertenecer a una cooperativa a asociación es fundamental para empezar a exportar su producto.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	En desacuerdo	59	28.1	28.1	28.1
	De acuerdo	151	71.9	71.9	100.0
	Total	210	100.0	100.0	

Nota: Pertenecer a una cooperativa a asociación es fundamental para empezar a exportar su producto. Fuente: Elaboración propia.

Pertenecer a una cooperativa a asociación es fundamental para empezar a exportar su producto.

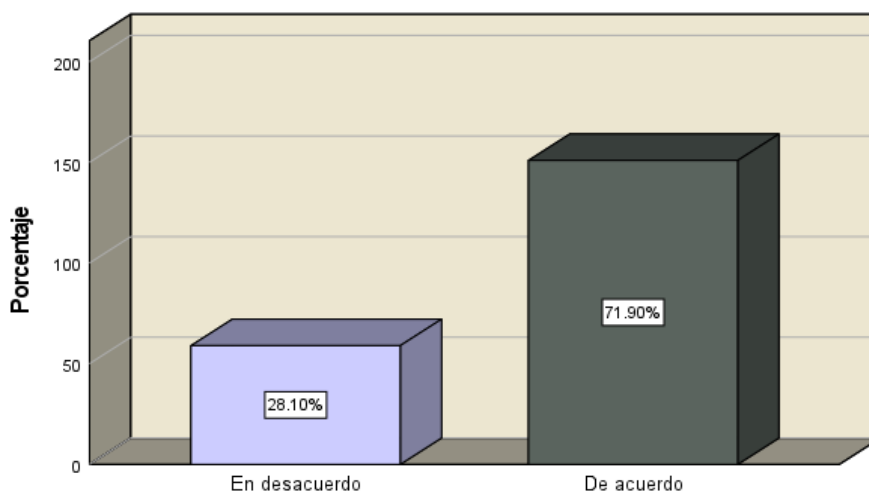


Figura 12. Beneficios de las cooperativas y asociaciones de cacao.

Nota: Elaboración propia.

Interpretación:

En relación con los resultados obtenidos para esta afirmación, para el análisis estadístico, se considera a esta pregunta como inversa, por lo que la siguiente escala determina: el 71.90% de los productores de cacao encuestados afirman encontrarse en desacuerdo que para empezar a exportar es fundamental pertenecer a una cooperativa o asociación; sin embargo, el 28.10% de la muestra encuestada se encuentra de acuerdo con esta afirmación.

Tabla 16. Pregunta 5 - Ha recibido alguna ayuda de parte de la cooperativa para la comercialización del cacao.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Totalmente en desacuerdo	168	80.0	80.0	80.0
En desacuerdo	39	18.6	18.6	98.6
Ni en acuerdo Ni en desacuerdo	3	1.4	1.4	100.0
Total	210	100.0	100.0	

Nota: Ha recibido alguna ayuda de parte de la cooperativa para la comercialización del cacao. Fuente: Elaboración propia.

Ha recibido alguna ayuda de parte de la cooperativa para la comercialización del cacao.

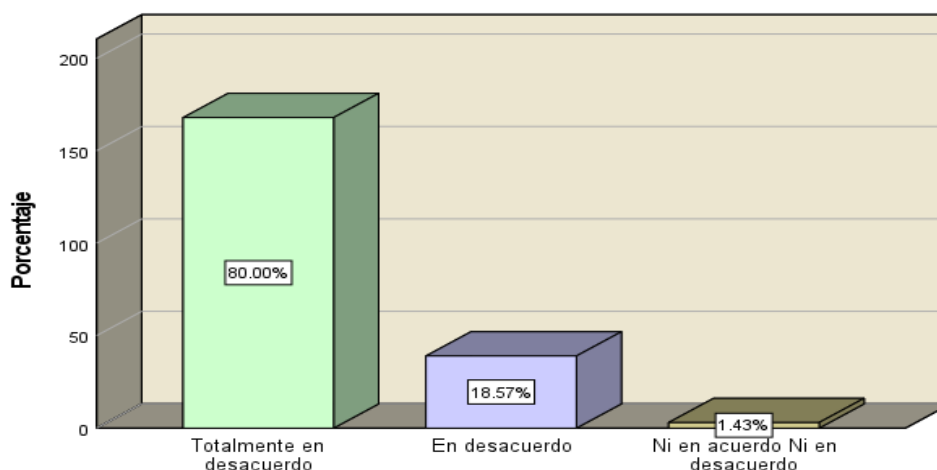


Figura 13. Beneficios de las cooperativas y asociaciones de cacao

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

De acuerdo a los resultados obtenidos en las encuestas aplicadas; para fines estadísticos, se considera a la pregunta como inversa por lo que los resultados denotan la escala siguiente: el 1.43% de los productores no se encuentran de acuerdo ni en desacuerdo con haber recibido ayuda por parte de las cooperativas a las que pertenecen; mientras que 18.57% se encuentran de acuerdo; finalmente el 80.00% de encuestados afirman encontrarse totalmente de acuerdo, habiendo recibido ayuda por parte de sus cooperativas o asociaciones para la comercialización de su producto.

4.3.3 Dimensión 3: Precio Internacional

Tabla 17. Pregunta 6 - Considera que el precio de venta local por kilogramo de cacao cubre los costos mínimos de producción.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	En desacuerdo	177	84.3	84.3	84.3
	Ni en acuerdo Ni en desacuerdo	18	8.6	8.6	92.9
	De acuerdo	8	3.8	3.8	96.7
	Totalmente de acuerdo	7	3.3	3.3	100.0
	Total	210	100.0	100.0	

Nota: Considero que el precio de venta local por kilogramo de cacao cubre los costos mínimos de producción. Fuente: Elaboración propia.

Considera que el precio de venta local por kilogramo de cacao cubre los costos mínimos de producción.

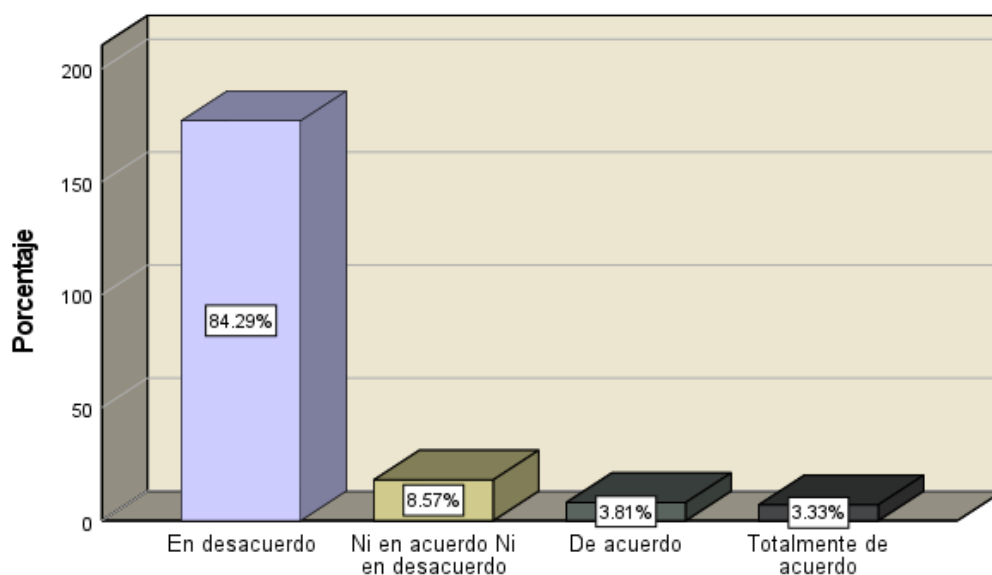


Figura 14. Precio de venta por kg de cacao

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

En base a los resultados obtenidos del universo de la muestra, para datos estadísticos se considera esta pregunta como inversa por lo que la escala denota lo siguiente: el 3.33% de productores encuestados se encuentran totalmente en desacuerdo en que el precio de venta local por kg de cacao cubre los costos mínimos de producción; mientras que el 3.81% afirma encontrarse en desacuerdo; el 8.57% de productores no se encuentran de acuerdo ni en desacuerdo con la afirmación. Finalmente, el 84.29% se encuentran de acuerdo afirmando que el precio de venta sí cubre los costos mínimos de producción.

Tabla 18. Pregunta 7 - La municipalidad de Puerta Inca debe apoyar con subsidios a los productores de cacao cuando el precio en el mercado internacional tenga una baja considerable.

Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
------------	------------	-------------------	----------------------

Válido	Totalmente en desacuerdo	154	73.3	73.3	73.3
	En desacuerdo	54	25.7	25.7	99.0
	Ni en acuerdo Ni en desacuerdo	2	1.0	1.0	100.0
	Total	210	100.0	100.0	

Nota: La municipalidad de Puerta Inca debe apoyar con subsidios a los productores de cacao cuando el precio en el mercado internacional tenga una baja considerable. Fuente: Elaboración propia

La municipalidad de Puerta Inca debe apoyar con subsidios a los productores de cacao cuando el precio en el mercado internacional tenga una baja considerable

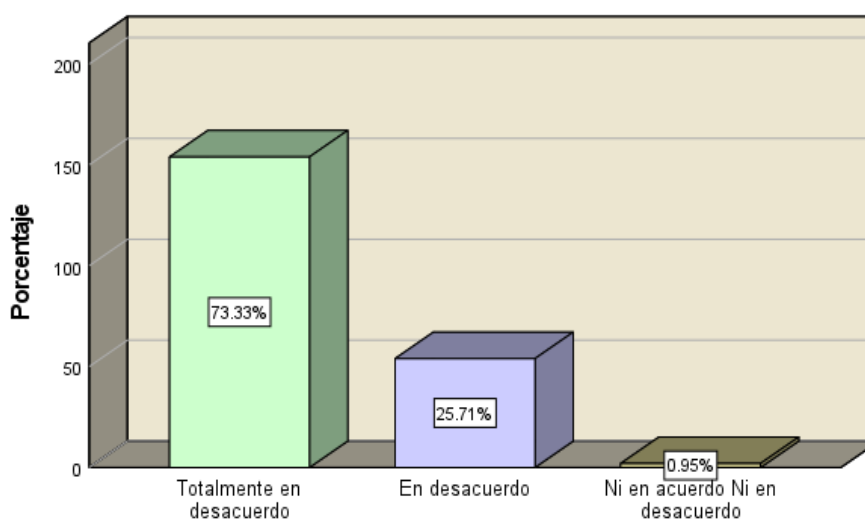


Figura 15. Políticas municipales

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

Respecto a los resultados obtenidos de las encuestas realizadas, el 0.95% de productores no se encuentran de acuerdo ni en desacuerdo respecto a que la Municipalidad deba brindar subsidios a los productores cuando haya una baja del precio en el mercado internacional; el 25.71% de encuestados se encuentran en desacuerdo y el 73.33% del total de productores encuestados se encuentran totalmente en desacuerdo.

Tabla 19. Pregunta 8 - Los productores con mayor producción no deben negociar por debajo del precio mínimo permitido por kilogramo de cacao en grano.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente en desacuerdo	177	84.3	84.3	84.3
	En desacuerdo	2	1.0	1.0	85.2
	Ni en acuerdo Ni en desacuerdo	6	2.9	2.9	88.1
	De acuerdo	25	11.9	11.9	100.0
	Total	210	100.0	100.0	

Nota: Los productores con mayor producción no deben negociar por debajo del precio mínimo permitido por kilogramo de cacao en grano. Fuente: Elaboración propia

Los productores con mayor producción no deben negociar por debajo del precio mínimo permitido por kilogramo de cacao en grano.

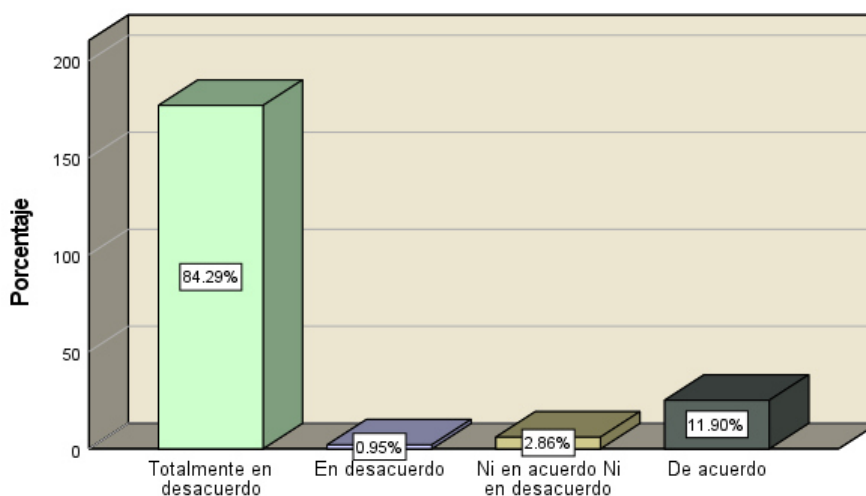


Figura 16. Precio mínimo de kg de cacao.

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

En relación con los resultados obtenidos a esta pregunta, para análisis estadístico se considera como inversa; por lo tanto, el 11.90% de productores encuestados

están en desacuerdo en que no se debe negociar por debajo del precio mínimo permitido por kg de cacao en grano que es S/.6.00; el 2.86% de productores no se encuentran de acuerdo ni en desacuerdo; mientras que el 0.95% de encuestados se encuentran en acuerdo con esta afirmación. Eventualmente, el 84.29% de productores encuestados se encuentran totalmente de acuerdo, que no se debe negociar por debajo del precio mínimo permitido, pese al gran volumen de producción que poseen, desean cuidar la franja de precio local dando una ventaja competitiva al resto de productores.

4.3.4 Dimensión 4: Logística Interna

Tabla 20. Pregunta 9 - Considera que contar con una infraestructura propia de post producción aumentaría sus ventas.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	De acuerdo	79	37.6	37.6	37.6
	Totalmente de acuerdo	131	62.4	62.4	100.0
	Total	210	100.0	100.0	

Nota: Considera que contar con una infraestructura propia de post producción aumentaría sus ventas. Fuente: Elaboración propia

Considera que contar con una infraestructura propia de post producción aumentaría las ventas.

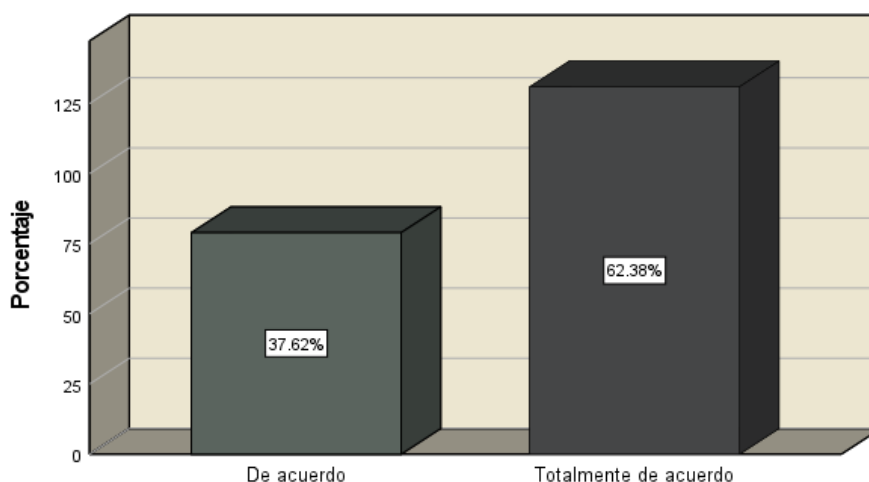


Figura 17. Infraestructura propia de postproducción.

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

De todas las respuestas obtenidas en las encuestas aplicadas, el 62.38% de los productores se encuentran totalmente de acuerdo en que contar con una infraestructura propia de post producción aumentaría las ventas, ya que permitiría la reducción de tiempo y optimización de mano de obra; es así que también el 37.62% se encuentran de acuerdo con esta afirmación.

Tabla 21. Pregunta 10 - Considera que contar con una infraestructura propia de transporte interno favorecería a la reducción de tiempo del proceso de la cosecha, secado y almacenamiento.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido En desacuerdo	46	21.9	21.9	21.9

Totalmente de acuerdo	164	78.1	78.1	100.0
Total	210	100.0	100.0	

Nota: Considera que contar con una infraestructura propia de transporte interno favorecería a la reducción de tiempo del proceso de la cosecha, secado y almacenamiento. Fuente: Elaboración propia

Considera que contar con una infraestructura propia de transporte interno favorecería a la reducción de tiempo del proceso de la cosecha, secado y almacenamiento.

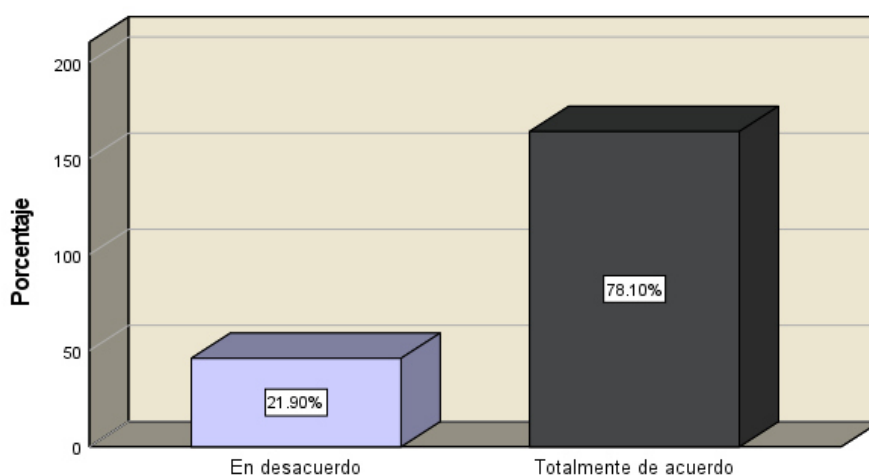


Figura 18. Infraestructura propia de transporte interno.

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

De acuerdo a los resultados de las encuestas realizadas, se puede evidenciar que el 78.10% de la población encuestada se encuentra totalmente de acuerdo que contar con una infraestructura propia de transporte interno favorecería a la reducción de tiempo del proceso de cosecha, secado y almacenamiento; mientras que el 21.90% ratifica que están en desacuerdo. En base al resultado, se determina que es importante contar con infraestructura propia de transporte interno para el

proceso de optimización de tiempo en diferentes etapas del proceso post productivo del cacao.

Tabla 22. Pregunta 11 - Considera que la falta de personal es el principal factor que no permite que las órdenes de compra sean entregadas a tiempo

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Ni en acuerdo Ni en desacuerdo	63	30.0	30.0	30.0
	De acuerdo	147	70.0	70.0	100.0
	Total	210	100.0	100.0	

Nota: Considera que la falta de personal es el principal factor que no permite que las órdenes de compra sean entregadas a tiempo. Fuente: Elaboración propia

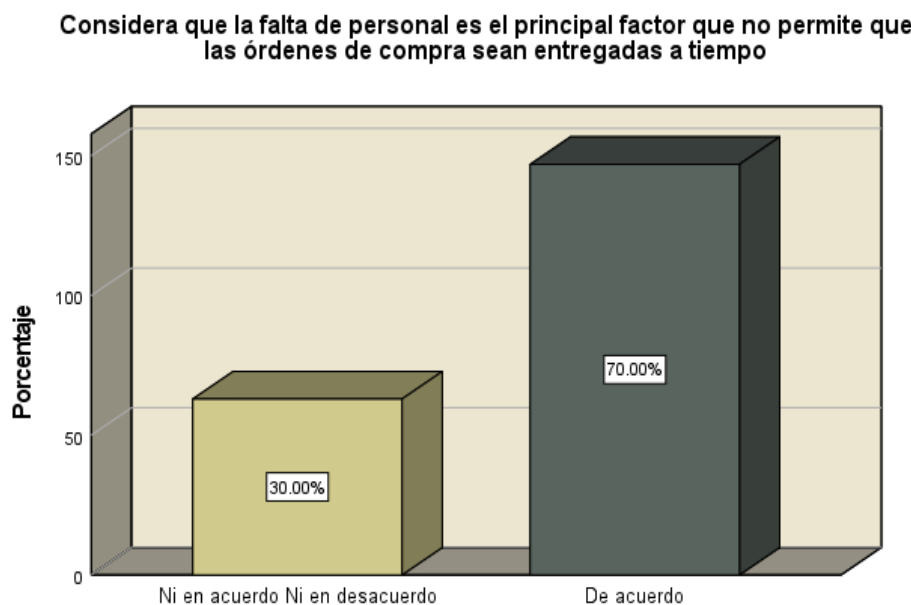


Figura 19. Rotación de personal.

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

Como resultado de las 210 encuestas realizadas, el 70.00% de los productores encuestados se encuentran de acuerdo en que la falta de personal es el principal factor que no permite que las órdenes de compra sean entregadas a tiempo, por lo general, según lo expresado por los productores, la mano de obra de la región selva trabajan por jornada, no pretenden ingresar a una planilla con horarios de trabajo fijos por lo que se tiene una alta rotación de personal cada año, alterando la forma de trabajar y desarrollar la producción en los fundos de cacao. Por otro lado, el 30.00% de productores se encuentran indecisos, por lo que no se encuentran de acuerdo ni en desacuerdo con ello.

4.4 Variable Dependiente: Competitividad

4.4.1 Dimensión 5: Oferta Nacional

Tabla 23. *Pregunta 12 - Produce la capacidad máxima de producción de cacao por plantación (es decir, más de 20 bellotas por planta).*

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido En desacuerdo	111	52.9	52.9	52.9
Ni en acuerdo Ni en desacuerdo	6	2.9	2.9	55.7
De acuerdo	88	41.9	41.9	97.6
Totalmente de acuerdo	5	2.4	2.4	100.0
Total	210	100.0	100.0	

Nota: Produce la capacidad máxima de producción de cacao por plantación (es decir, más de 20 bellotas por planta). Fuente: Elaboración propia

Produce la capacidad máxima de producción de cacao por plantación (es decir, más de 20 bellotas por planta).

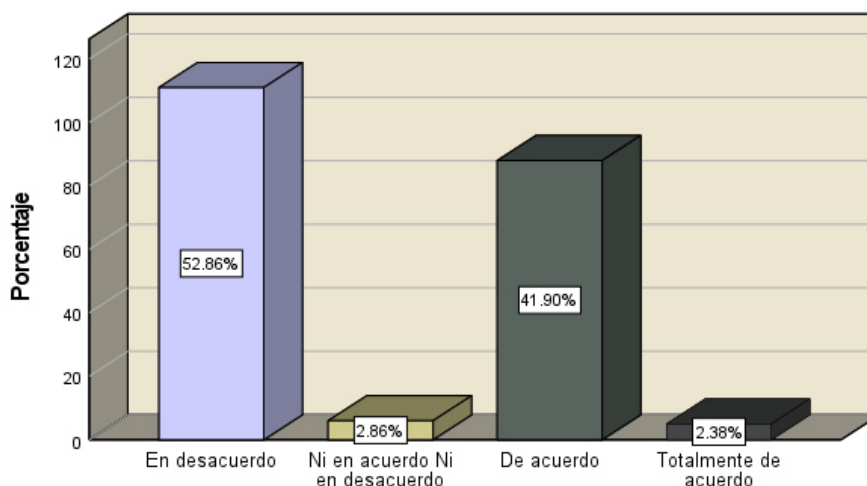


Figura 20. Capacidad máxima de producción.

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

Según la base de resultados obtenidos de las encuestas, se determina que el 2.38% de los encuestados se encuentran totalmente de acuerdo en afirmar que producen la capacidad máxima de producción de cacao por plantación, producen más de 20 bellotas o “vainas” por cada plantación; los productores afirman también que es porque utilizan técnicas y herramientas de producción para el cultivo y el podado periódico en las fechas correctas que genera que el arbusto dé origen al crecimiento de nuevas y más grandes bellotas; el 41.90% se encuentra de acuerdo con lo consultado; mientras que 2.86% de los productores no se encuentran de acuerdo ni en desacuerdo. Finalmente, se evidencia que 52.86% se encuentra totalmente en desacuerdo con y que no llegan a producir la cantidad consultada de bellotas por plantación. Cabe precisar que las técnicas y herramientas para mejorar la producción necesitan de inversión financiera.

Tabla 24. Pregunta 13 - El cambio climático ha afectado el volumen de producción de cacao.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Totalmente en desacuerdo	5	2.4	2.4	2.4
En desacuerdo	7	3.3	3.3	5.7
Ni en acuerdo Ni en desacuerdo	3	1.4	1.4	7.1
De acuerdo	42	20.0	20.0	27.1
Totalmente de acuerdo	153	72.9	72.9	100.0
Total	210	100.0	100.0	

Nota: El cambio climático ha afectado el volumen de producción de cacao. Fuente: Elaboración propia

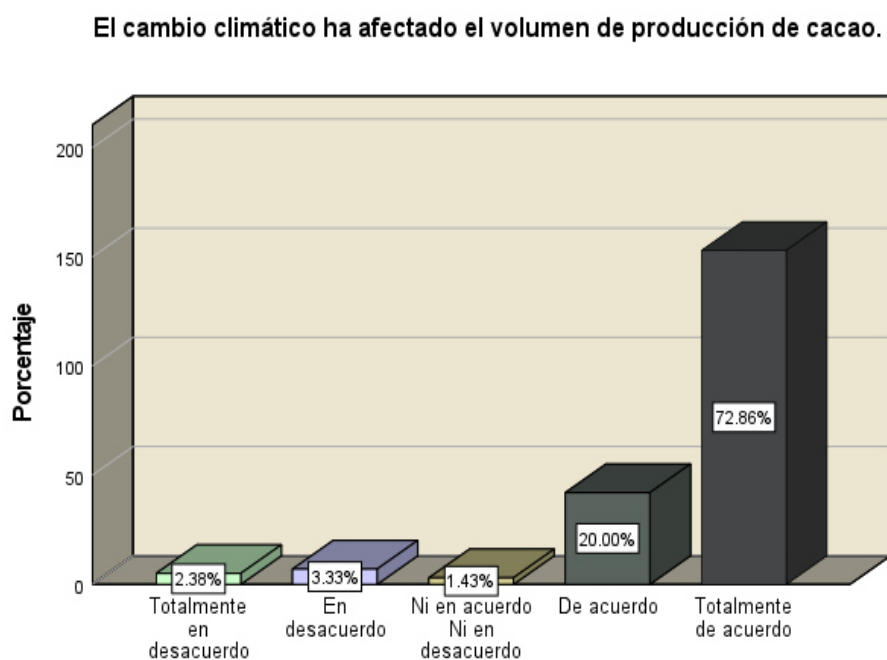


Figura 21. Cambio climático

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

El 72.86% de los productores encuestados, considera que se encuentran totalmente de acuerdo que el cambio climático ha afectado el volumen de producción de cacao; las precipitaciones con un aumento de temperatura están impactando en la rentabilidad de los cultivos por lo que la demanda del agua y la tecnificación de riego están en incremento. Cabe considerar que el 20.00% también mantiene la postura del grupo inicial y se encuentran de acuerdo con ello; mientras que el 1.43% no se encuentran de acuerdo ni en desacuerdo; 3.33% se encuentran en desacuerdo y finalmente el 2.38% de los encuestados se encuentran totalmente en desacuerdo, principalmente, por el desconocimiento del impacto del cambio climático.

4.4.2 Dimensión 6: Acceso a fuentes de financiamiento

Tabla 25. *Pregunta 14 - El acceso al crédito es fundamental para mejorar el volumen de producción.*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	De acuerdo	109	51.9	51.9	51.9
	Totalmente de acuerdo	101	48.1	48.1	100.0
	Total	210	100.0	100.0	

Nota: El acceso al crédito es fundamental para mejorar el volumen de producción. Fuente: Elaboración propia

El acceso al crédito es fundamental para mejorar el volumen de producción.

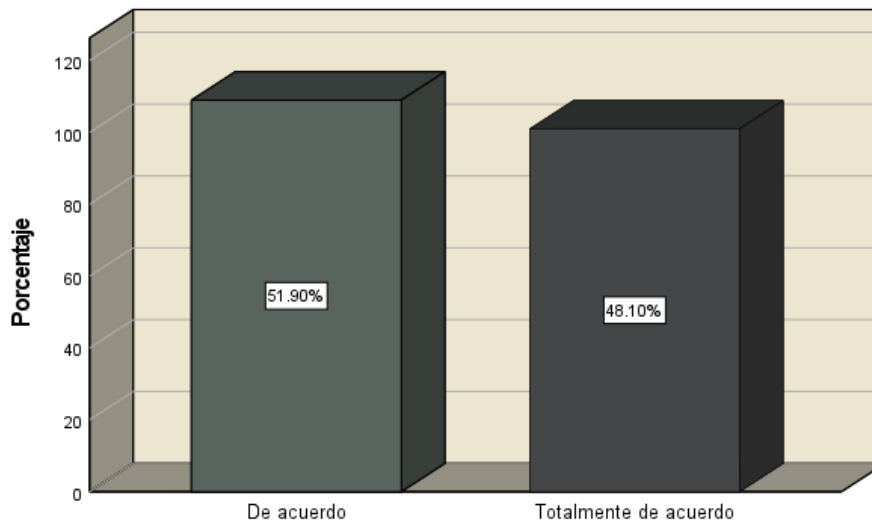


Figura 22. - Finalidad de solicitud de crédito

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

En base a las encuestas realizadas a los productores, se afirma que el 48.10% manifiestan estar totalmente de acuerdo en que el acceso al crédito es fundamental para el volumen de producción, como también el 51.90% sostiene estar de acuerdo con lo mencionado.

Tabla 26. Pregunta 15 - El factor más importante para solicitar financiamiento es la industrialización del cacao.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Totalmente en desacuerdo	3	1.4	1.4	1.4
En desacuerdo	180	85.7	85.7	87.1
Ni en acuerdo Ni en desacuerdo	15	7.1	7.1	94.3
De acuerdo	12	5.7	5.7	100.0
Total	210	100.0	100.0	

Nota: El factor más importante para solicitar financiamiento es la industrialización del cacao. Fuente: Elaboración propia

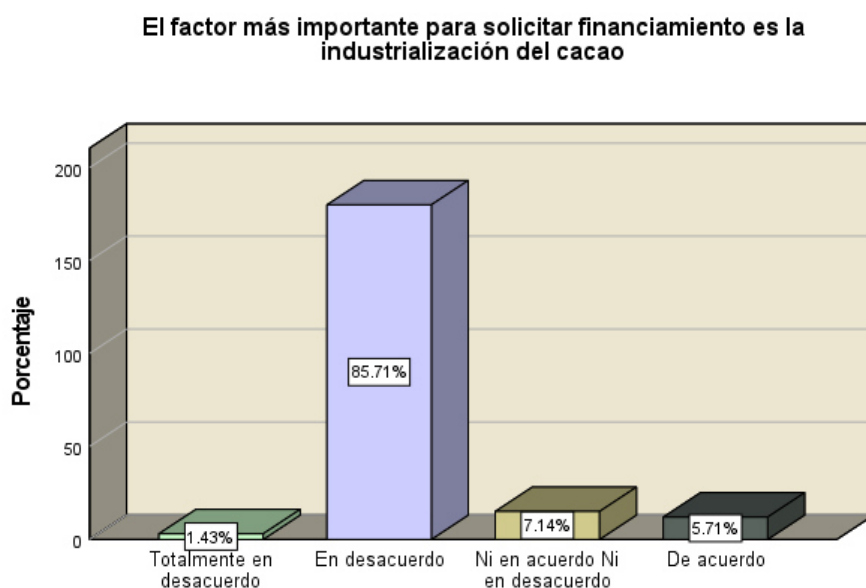


Figura 23. Industrialización. Finalidad de solicitud de crédito

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

De un total de 210 productores de cacao encuestados, para efectos del análisis estadísticos se considera a esta pregunta como inversa; por lo tanto, el 5.71% se encuentra en desacuerdo en que el factor más importante para solicitar crédito o financiamiento es para industrializar el cacao en derivados; 7.14% de productores se encuentran indecisos por lo que no están de acuerdo ni en desacuerdo con la pregunta; asimismo, el 85.71% de productores están de acuerdo, agregan que para aumentar la rentabilidad de ingresos por cultivo de cacao es necesario industrializarlos, comercializar los derivados que tienen un mayor precio de venta en los mercados nacionales e internacionales, al no ser considerado como commodities; al igual que el 1.43% que se encuentra totalmente de acuerdo compartiendo la postura del grupo anterior.

Tabla 27. Pregunta 16 - La falta de financiamiento a pequeños productores es la principal razón por las que optan por cultivar otro producto más rentable.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	De acuerdo	138	65.7	65.7	65.7
	Totalmente de acuerdo	72	34.3	34.3	100.0
	Total	210	100.0	100.0	

Nota: La falta de financiamiento a pequeños productores es la principal razón por las que optan por cultivar otro producto más rentable. Fuente: Elaboración propia

La falta de financiamiento a pequeños productores es la principal razón por las que optan por cultivar otro producto más rentable.

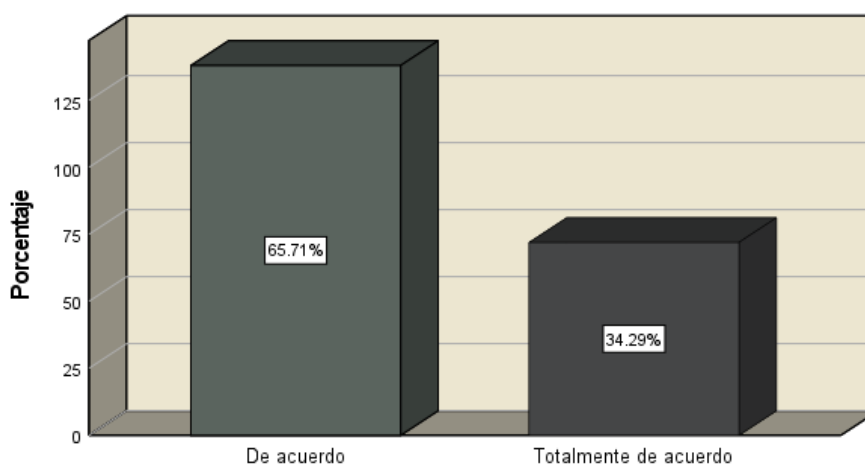


Figura 24. Falta de financiamiento. Finalidad de solicitud de crédito

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

De acuerdo a los resultados obtenidos, se evidencia que el 34.29% de productores encuestados aseveran que la falta de financiamiento a pequeños productores es la

principal razón por lo que dejan de cultivar cacao; asimismo; 65.71% de productores se encuentran de acuerdo con la afirmación y agregan que las políticas económicas de la región no apoyan al cultivo de cacao y otros productos; por lo que se está incrementando el cultivo de hoja de coca resultando más rentable según lo comentado.

4.4.3 Dimensión 7: Nivel de exportación

Tabla 28. Pregunta 17 - El cacao producido en sus hectáreas cuentan con calidad de exportación certificada.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Totalmente en desacuerdo	18	8.6	8.6	8.6
En desacuerdo	21	10.0	10.0	18.6
Ni en acuerdo Ni en desacuerdo	142	67.6	67.6	86.2
De acuerdo	8	3.8	3.8	90.0
Totalmente de acuerdo	21	10.0	10.0	100.0
Total	210	100.0	100.0	

Nota: El cacao producido en sus hectáreas cuentan con calidad de exportación certificada.
Fuente: Elaboración propia

El cacao producido en sus hectáreas cuenta con calidad de exportación certificada.

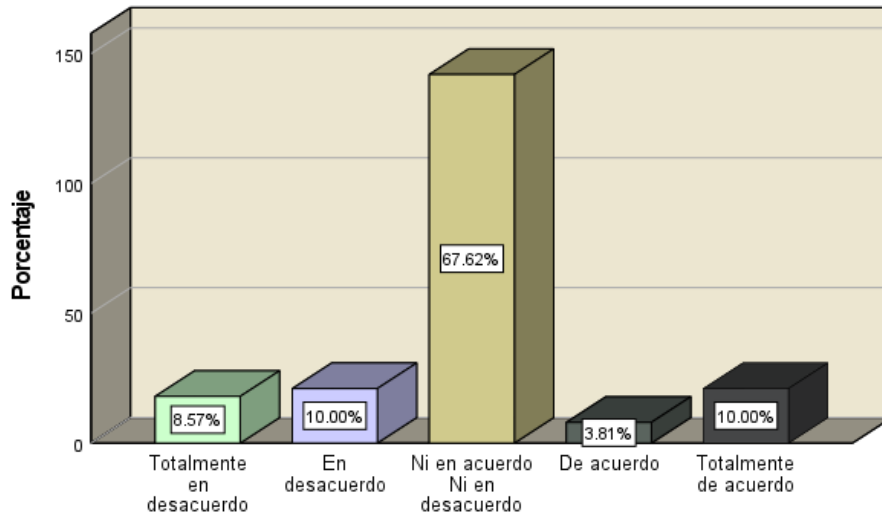


Figura 25. Certificaciones orgánicas

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

Acorde los resultados obtenidos de la encuesta a la pregunta realizada, acerca de la certificación de calidad de exportación de cacao, el 10.00% de los productores están totalmente de acuerdo con ello, adicional el 3.81% asevera estar de acuerdo con la pregunta. Sin embargo, el 67.62% de encuestados no se encuentran de acuerdo ni en desacuerdo con la consulta. El 10.00% de encuestados se encuentran en desacuerdo; finalmente, el 8.57% se encuentran totalmente en desacuerdo.

Tabla 29. Pregunta 18 - Considera importante que el cacao tenga certificaciones para su exportación.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido En desacuerdo	124	59.0	59.0	59.0
De acuerdo	83	39.5	39.5	98.6

Totalmente de acuerdo	3	1.4	1.4	100.0
Total	210	100.0	100.0	

Nota: Considera importante que el cacao tenga certificaciones para su exportación.
Fuente: Elaboración propia

Considera importante que el cacao tenga certificaciones para su exportación.

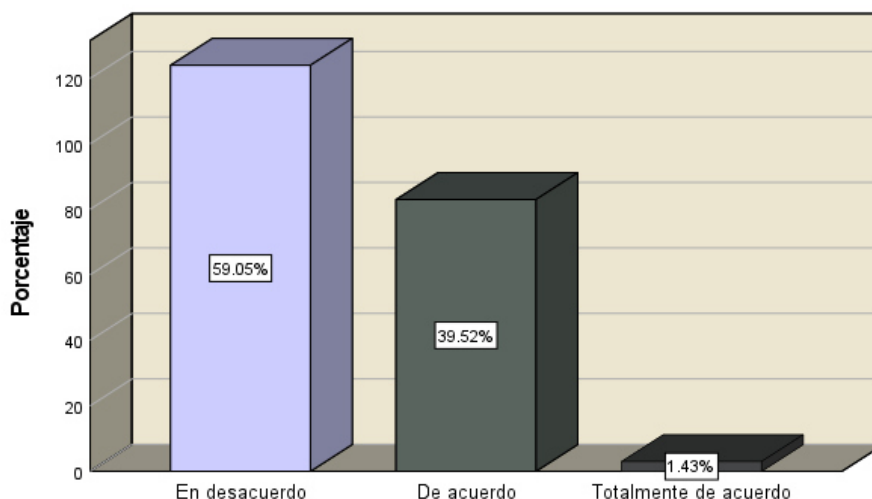


Figura 26. Certificaciones orgánicas

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

En base a la encuesta realizada, el 1.43% de productores encuestados se encuentran totalmente de acuerdo en considerar importante las certificaciones para la exportación de cacao; mientras que el 39.52% está de acuerdo, agregan que es importante pero no debe ser un requisito obligatorio, ya que limita a los productores a ingresar al mercado internacional; siendo los principales abastecedores de las empresas comercializadoras nacionales de cacao. Finalmente, el 59.05% de productores están en desacuerdo considerar importante que el cacao cuenta con certificaciones para su exportación porque representa la total formalización como personas jurídicas generando mayor inversión.

Tabla 30. Pregunta 19 - El precio de exportación se ha mantenido fijo durante todo el año.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Totalmente en desacuerdo	199	94.8	94.8	94.8
En desacuerdo	11	5.2	5.2	100.0
Total	210	100.0	100.0	

Nota: El precio de exportación se ha mantenido fijo durante todo el año. Fuente: Elaboración propia

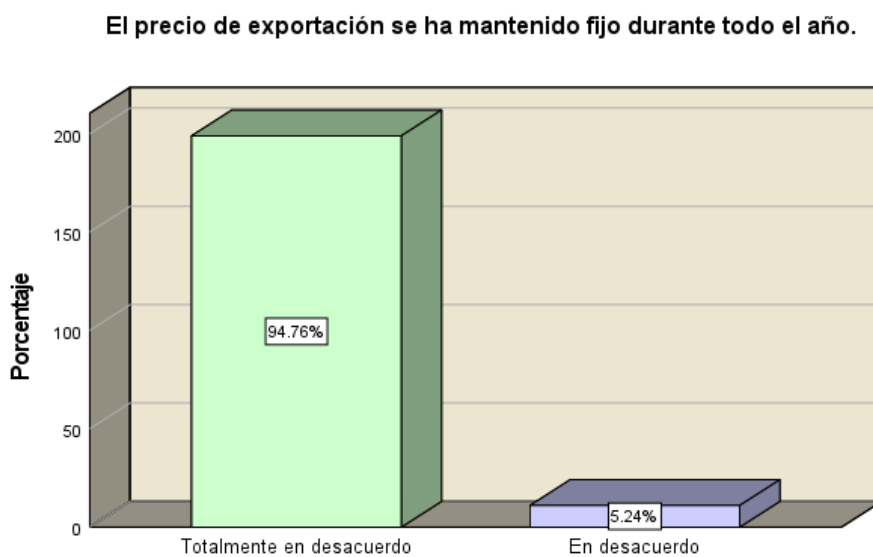


Figura 27. Precio de exportación del cacao.

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

Respecto a los resultados obtenidos de la encuesta, el 5.24% de los productores encuestados se encuentran en desacuerdo que el precio de exportación se ha mantenido fijo durante el año; similar postura mantiene el 94.76% afirmando que se encuentra totalmente en desacuerdo con la pregunta realizada.

4.4.4 Dimensión 8: Desempeño de las Operaciones Logísticas

Tabla 31. Pregunta 20 - La implementación de máquinas industriales permitiría la reducción de tiempo en el proceso productivo.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Totalmente en desacuerdo	96	45.7	45.7	45.7
En desacuerdo	114	54.3	54.3	100.0
Total	210	100.0	100.0	

Nota: - La implementación de máquinas industriales permitiría la reducción de tiempo en el proceso productivo. Fuente: Elaboración propia

La implementación de máquinas industriales permitiría la reducción de tiempo en el proceso productivo.

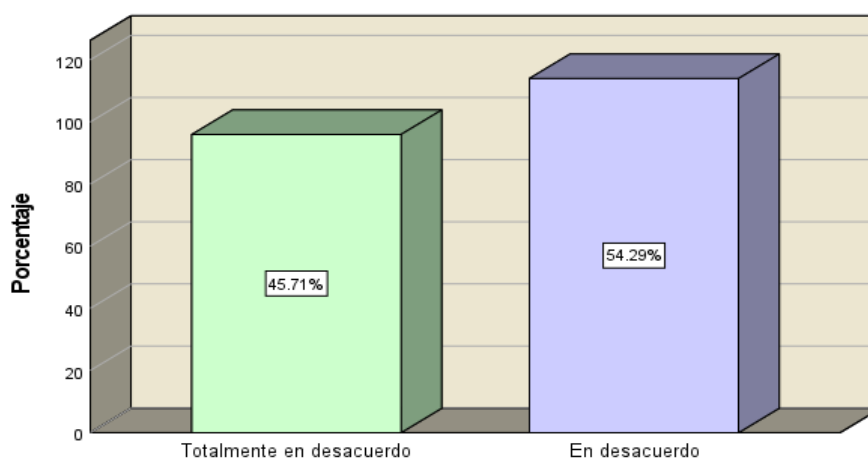


Figura 28. Nivel de efectividad en el uso de máquinas industriales

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

Respecto a los resultados obtenidos de la encuesta realizada, los resultados han sido invertidos con el objetivo de precisar los resultados estadísticos, por lo tanto; el 45.71% de productores encuestados se encuentran totalmente de acuerdo en afirman que la implementación de máquinas industriales permitiría la reducción de tiempo en el proceso productivo; asimismo, el 54.29% se encuentra de acuerdo, compartiendo la postura de la pregunta en cuestión; la modernización ha dado paso a requerir menos mano de obra y más máquinas que reduzcan el tiempo en procesar las bellotas de cacao hasta almacenarlos en sacos de manera industrial; por lo que no solo se genera reducir tiempo si no también costos a largo plazo.

Tabla 32. Pregunta 21 - El tiempo de tránsito hacia el Puerto del Callao es una barrera para el proceso de comercialización del cacao.

			Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente en desacuerdo	en	6	2.9	2.9	2.9
	En desacuerdo		10	4.8	4.8	7.6
	Ni en acuerdo Ni en desacuerdo		10	4.8	4.8	12.4
	De acuerdo		15	7.1	7.1	19.5
	Totalmente de acuerdo	de	169	80.5	80.5	100.0
	Total		210	100.0	100.0	

Nota: El tiempo de tránsito hacia el Puerto del Callao es una barrera para el proceso de comercialización del cacao. Fuente: Elaboración propia

El tiempo de tránsito hacia el Puerto del Callao es una barrera para el proceso de exportación del cacao.

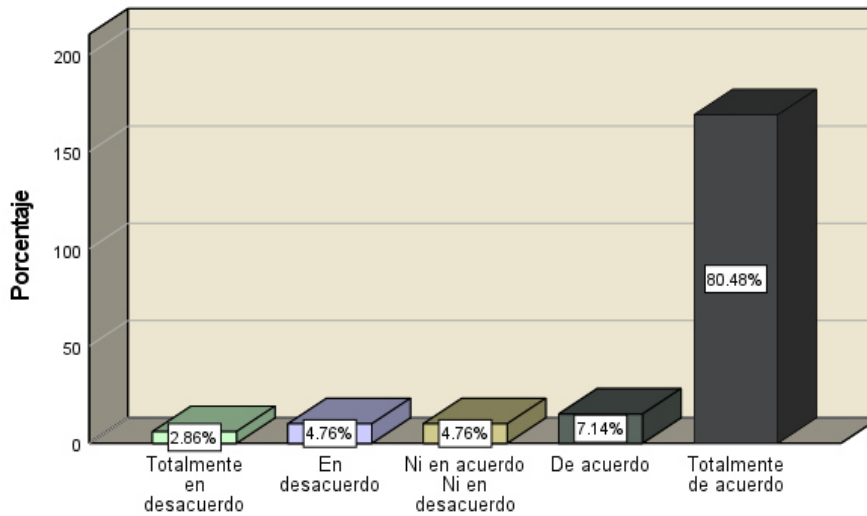


Figura 29. Flete nacional para exportación.

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

Según los resultados obtenidos de las encuestas a los productores de cacao, se determina que el 80.48% de productores están totalmente de acuerdo en que el tiempo de tránsito hacia el Puerto del Callao es una barrera para el proceso de exportación, agregan que, la distancia no solo encarece el costo del flete, también encarece el proceso de inspección fitosanitaria debido a que se realiza en la planta del cliente y no en los almacenes del Callao, la postura es compartida con el 7.14% de encuestados que se encuentran de acuerdo; mientras que, 4.76% no se encuentra ni de acuerdo ni en desacuerdo con la pregunta, el mismo porcentaje (4.76%) comparte la posición de estar en desacuerdo, finalmente, el 2.86% está totalmente en desacuerdo, comentarios similares se recibieron en la encuesta a la pregunta, el grupo final comercializa a través de otros productores, no con clientes finales.

Tabla 33. Pregunta 22 - Su planta de almacenamiento cuenta con las condiciones geográficas que favorecen a sus ventas.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	En desacuerdo	124	59.0	59.0	59.0
	De acuerdo	79	37.6	37.6	96.7
	Totalmente de acuerdo	7	3.3	3.3	100.0
	Total	210	100.0	100.0	

Nota: Su planta de almacenamiento cuenta con las condiciones geográficas que favorecen a sus ventas. Fuente: Elaboración propia

Su planta de almacenamiento cuenta con las condiciones geográficas que favorecen el incremento de sus ventas.

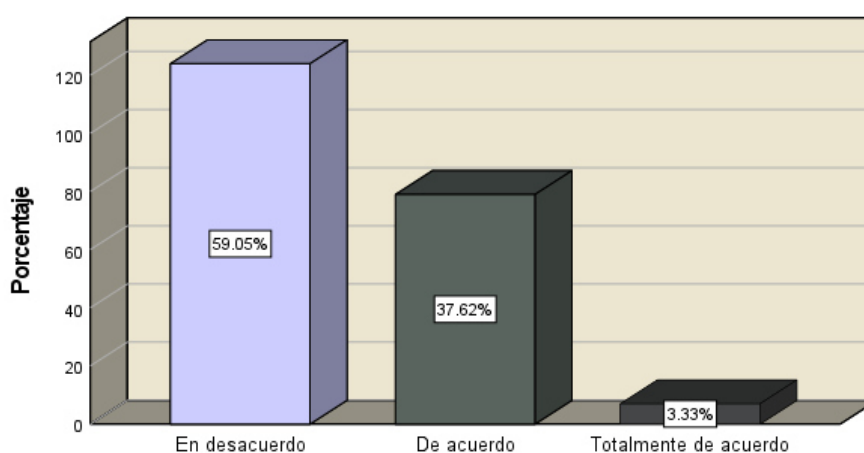


Figura 30. Condiciones geográficas de su localización.

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

De los 210 productores de cacao encuestados, el 3.33% se encuentra totalmente de acuerdo en afirmar que cuentan con una planta de almacenamiento de cacao con condiciones geográficas favorables, es decir fácil acceso a sus compradores;

37.62% se encuentra de acuerdo con la afirmación. Sin embargo, el 59.05% de productores encuestados, se encuentran en desacuerdo; debido a que las condiciones geográficas de la selva a pesar de ser llanas son inaccesibles por la falta de infraestructura vial dentro de sus fundos, es decir, desde la autopista principal hasta el lugar de almacenamiento.

4.5 Comprobación de Normalidad de la Muestra

Para la presente investigación, se aplica la Prueba de Kolmogórov-Smirnov, dado que el tamaño de la muestra es mayor a 50; nuestra muestra total es de 210 encuestados, por lo cual es correcta la aplicación de la prueba.

4.5.1 Prueba de normalidad de la variable independiente:

Prueba de normalidad VI Factores Determinantes del Proceso de Exportación

Tabla 34. Pruebas de normalidad

	Kolmogórov-Smirnov		
	Estadístico	gl	Sig.
VI Factores determinantes del proceso de exportación	0.162	210	<0.001

Nota: Elaboración propia

4.5.2 Prueba de normalidad de la variable dependiente:

Prueba de normalidad VD Competitividad

Tabla 35. Pruebas de normalidad

	Kolmogórov-Smirnov		
	Estadístico	gl	Sig.
VI Competitividad	0.159	210	<0.001

Nota: Elaboración propia

4.5.3 Prueba de normalidad de las dimensiones

Tabla 36. Pruebas de normalidad de dimensiones

	Kolmogórov-Smirnov		
	Estadístico	gl	Sig.
D1_Producción	0.373	210	<0.001
D2_Nivel de Asociatividad	0.291	210	<0.001
D3_Precio Internacional	0.324	210	<0.001
D4_Logística	0.319	210	<0.001
D5_Oferta Nacional	0.201	210	<0.001
D6_Acceso a Fuentes de Financiamiento	0.221	210	<0.001
D7_Nivel de Exportación	0.274	210	<0.001
D8_Desempeño de las Operaciones Logísticas	0.173	210	<0.001

Nota: Elaboración propia

Se aplica dos hipótesis, nula y alterna para determinar si la investigación se distribuye de forma normal o no se distribuye de forma normal.

- Ho: Los datos se distribuyen de manera normal
- H1: Los datos no se distribuyen de manera normal

Es importante mencionar que el valor de significancia ayuda a decidir qué hipótesis es correcta para nuestra investigación, según los criterios:

Nivel de significancia: 5% = 0.05 = margen de error = p-valor

- Si la Significancia (Sig.) > 0.05, No rechazamos la Ho, por el contrario, la aceptamos

- Si la Significancia (Sig.) < 0.05 , Rechazamos la H_0 , por el contrario, aceptamos la H_1

Entonces, se determina que las dos variables tanto dependiente como independiente y las dimensiones no se distribuyen de manera normal, ya que cuentan con un nivel de significancia menor a 0.05, por lo tanto, se aplicará la prueba de Rho Spearman para contrastar las hipótesis.

4.6 Contrastación de Hipótesis

Cuando los datos no se distribuyen de manera normal se aplica las correlaciones de Spearman para la contrastación de hipótesis. Es importante considerar que se aplica la correlación de Spearman cuando los datos no se distribuyen de manera normal (espacio no paramétrico); cuando los datos se distribuyen de manera normal, se aplica la prueba de correlación de Pearson (espacio paramétrico).

Importante considerar la información de significancia:

- Si la Significancia (Sig.) > 0.05 , No rechazamos la H_0 , por el contrario, la aceptamos
- Si la Significancia (Sig.) < 0.05 , Rechazamos la H_0 , por el contrario, aceptamos la H_1

En base a lo propuesto, se comprobará si las hipótesis planteadas con correctas o no.

4.6.1 Hipótesis General

Ho: Los factores determinantes en el proceso de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco no son: producción, asociatividad, precio internacional y logística para lograr la competitividad, 2016 – 2020.

H1: Los factores determinantes en el proceso de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco son: producción, asociatividad, precio internacional y logística para lograr la competitividad, 2016 – 2020.

Correlaciones de Spearman de Hipótesis General:

Tabla 37. Correlaciones Hipótesis general

		VI Factores determinantes del proceso de exportación	VD Competitividad
Rho de Spearman	VI Factores determinantes del proceso de exportación	Coeficiente de correlación	0.449**
		Sig. (bilateral)	<0.001
		N	210
	VD Competitividad	Coeficiente de correlación	1.000
		Sig. (bilateral)	<0.001
		N	210

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

Bajo el propuesto del nivel de significancia 5%, se acepta la H1, ya que la significancia es de 0,001; por lo tanto, es menor a 0.05. El valor de correlación de Spearman es de 0,449 lo que señala que existe relación entre las variables. Con el resultado, se permite descartar la hipótesis nula y aseveran la hipótesis alterna, que indica que los factores determinantes en el proceso de exportación del cacao de

Puerto Inca, región Huánuco son: producción, asociatividad, precio internacional y logística interna para lograr la competitividad, 2016 – 2020.

4.6.2 Hipótesis Específicas

4.6.2.1 Hipótesis Específica 1 - Volumen de producción

Ho: El volumen de producción agrícola no influye en la oferta nacional para la exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.

H1: El volumen de producción agrícola influye en la oferta local para la exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.

Tabla 38. Correlaciones de hipótesis específica 1

			D1 Volumen de Producción	D5 Oferta Nacional
Rho de Spearman	D1 Volumen de Producción	Coeficiente de correlación	1.000	0.178**
		Sig. (bilateral)	.	0.010
	D5 Oferta Nacional	N	210	210
		Coeficiente de correlación	0.178**	1.000
		Sig. (bilateral)	0.010	.
		N	210	210

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Nota: Elaboración propia.

Interpretación:

Bajo un nivel de significancia del 5%, en este caso se aceptará la H1, que indica que el volumen de producción agrícola influye en la oferta nacional para la

exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.

4.6.2.2 Hipótesis Específica 2 – Nivel de Asociatividad

Ho: El nivel de asociatividad no influye en el acceso a fuentes de financiamiento para la exportación de cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.

H1: El nivel de asociatividad influye en el acceso a fuentes de financiamiento para la exportación de cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.

Tabla 39. Correlaciones de hipótesis específica 2

			D2 Nivel de asociatividad	D6 Acceso a fuentes de financiamiento
Rho de Spearman	D2 Nivel de asociatividad	Coeficiente de correlación	1.000	0.201**
		Sig. (bilateral)	.	0.003
		N	210	210
	D6 Acceso a fuentes de financiamiento	Coeficiente de correlación	0.201**	1.000
		Sig. (bilateral)	0.003	.
		N	210	210

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Nota: Elaboración propia

Si la Significancia (Sig.) > 0.05, No rechazamos la Ho, por el contrario, la aceptamos

Si la Significancia (Sig.) < 0.05, Rechazamos la Ho, por el contrario, la aceptamos la H1

Interpretación:

Bajo un nivel de significancia del 5%, en este caso se aceptará la H1, que indica que el nivel de asociatividad influye en el acceso a fuentes de financiamiento para la exportación de cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.

4.6.2.3 Hipótesis Específica 3 – Precio Internacional

Ho: El incremento del precio internacional del cacao no influye en el nivel de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.

H1: El incremento del precio internacional del cacao influye en el nivel de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.

Tabla 40. Correlaciones hipótesis específica 3

				D3 Precio Internacional	D7 Nivel de Exportación
Rho de Spearman	D3_Precio Internacional	Coeficiente correlación	de	1.000	0.343**
		Sig. (bilateral)		.	<0.001
		N		210	210
	D7 Nivel de Exportación	Coeficiente correlación	de	0.343**	1.000
		Sig. (bilateral)		<0.001	.
		N		210	210

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Nota: Elaboración propia

Interpretación:

Bajo un nivel de significancia del 5%, en este caso se aceptará la H1, que indica que el precio internacional influye en el nivel de exportación de cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.

4.6.2.4 Hipótesis Específica 4 – Logística Interna

Ho: La logística interna no influye en el desempeño de las operaciones logísticas en el proceso de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.

H1: La logística interna influye en el desempeño de las operaciones logísticas en el proceso de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.

Tabla 41. Correlaciones de hipótesis específica 4

		D4 Logística Internacional	D8 Desempeño operaciones logísticas
Rho de Spearman	Coeficiente de correlación	1.000	0.154*
	D4 Logística Interna Sig. (bilateral)	.	0.026
	N	210	210
	Coeficiente de correlación	0.154*	1.000
D8 Desempeño de las Operaciones logísticas	Sig. (bilateral)	0.026	.
	N	210	210

*. La correlación es significativa en el nivel 0,05 (bilateral).

Nota: Elaboración propia

Si la Significancia (Sig.) > 0.05, No rechazamos la Ho, por el contrario, la aceptamos

Si la Significancia (Sig.) < 0.05, Rechazamos la Ho, por el contrario, la aceptamos la H1

Interpretación:

Bajo un nivel de significancia del 5%, en este caso se aceptará la H1, que indica que la logística interna influye en el desempeño de las operaciones logísticas del proceso de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.

CAPÍTULO V

DISCUSIÓN

5.1 Discusión de resultados

Hipótesis General: Los factores determinantes en el proceso de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco son: producción, asociatividad, precio internacional y logística para lograr la competitividad, 2016 – 2020.

En función a la Hipótesis General desarrollada en la investigación se expone que los factores determinantes en el proceso de exportación del cacao de la provincia de Puerto Inca, región Huánuco son: producción, asociatividad, precio internacional y logística para alcanzar la competitividad mientras que Rocha & Tafur (2018), en su investigación afirman que los factores claves para la exportación de cacao orgánico son la logística, la asociatividad, el financiamiento, las estrategias de marketing y la producción, mientras que la tecnología y la volatilidad de los precios internacionales no tienen un impacto significativo en la exportación de cacao.

En ese sentido, se afirma la importancia que adquieren estos factores y su influencia en el proceso de exportación de cacao. Ambos trabajos mencionan lo relevante de la producción, ya que esta es importante y primordial para la oferta exportable debido a que no se puede negociar sin contar con la cantidad mensual promedio de toneladas requeridas por el mercado internacional; por ello, se busca mejorar e incrementar el volumen de producción de los productores de la región; en cuanto a la asociatividad, aplicada también como estrategia pero para el acceso a crédito y financiamiento a productores es un

mecanismo que ayuda significativamente los niveles y volúmenes de exportación; las políticas públicas que apoyan el crecimiento de la producción y exportaciones de cacao brinda evaluaciones crediticias a través de cooperativas o asociaciones; precio internacional, al ser un *commodity* el cacao, el precio está regido a la oferta y demanda mundial, finalmente, la logística; que ha tenido un impacto positivo en las vías de acceso; sin embargo, aún falta la implantación de logística para la postproducción, transporte interno y gestión del almacenamiento.

Finalmente, la discusión de resultados es favorable, dado que el autor mencionado anteriormente, respalda la hipótesis comprobada dentro de la investigación.

Hipótesis Específica 1: El volumen de producción agrícola influye en la oferta nacional para la exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.

En función del desarrollo de la hipótesis específica 1, la investigación demuestra que el volumen de producción influye en la oferta nacional para la exportación del cacao de la provincia de Puerto Inca, región Huánuco. Las técnicas utilizadas en el proceso de producción siguen siendo tradicionales por lo que no se aprovecha la capacidad máxima al momento de la cosecha; el volumen de producción representa las posibilidades de que la región pueda posicionarse comercializando a nivel nacional e internacional a través de las toneladas que produce como región. Es así como, Alejos & Ríos (2019), en su trabajo de investigación afirman que el factor determinante para la exportación de cacao es la producción y que, a su vez, es afectada porque no se cuenta con la

infraestructura y conectividad para poder unir a diferentes actores de la cadena productiva. En este sentido, se señala que la producción es un factor determinante en la exportación de cacao. Ambos trabajos de investigación mencionan lo importante que es la producción en la cadena productiva del cacao; sin embargo en la región, el 81.90% de productores aún no aplican buenas prácticas agrícolas; a pesar de que organizaciones como DEVIDA, Alianza Cacao y el MINAGRI están impulsando el uso de técnicas y herramientas agrícolas que mejoren el proceso de cultivo y producción, lo que genera que la cantidad y la calidad del cacao sean preservados; también cuentan con una técnica más moderna, reemplazando el modelo de negocio tradicional que predomina en la zona, sin embargo, no han tenido acceso a los productores que más requieren de aplicar buenas prácticas sostenibles al momento de la producción por factores de evaluación como la cantidad mínima de hectáreas a producir o debido a que la ubicación de las localidades se encuentra en estado económico pobre o de extrema pobreza reduciendo su competitividad frente a los competidores.

Hipótesis Específica 2: El nivel de asociatividad influye en el acceso a fuentes de financiamiento para la exportación de cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.

La investigación demuestra que la asociatividad influye en el acceso a fuentes de financiamiento para la exportación de cacao de la provincia de Puerto Inca, región. El 85.71% de productores ha señalado que asociarse entre varios productores de cacao de la región ha permitido brindar una solución para hacer frente a la demanda local. El financiamiento a pequeños productores ha sido una iniciativa pública para incentivar el cultivo de cacao en la región; este

beneficio fue percibido por productores que fueron miembros de las cooperativas más grandes de la región Huánuco; haciendo que el productor tenga la oportunidad de acceder a mejores mercados e invertir el crédito en la producción, mejoramiento de la producción o industrialización del producto.

Mientras que Armando, R. (2019), en su investigación afirma que las políticas sectoriales favorecen principalmente a las grandes agroexportadoras, aquellas que cubren la demanda nacional; de esta forma crean barreras para las pequeñas exportadoras; así que propone crear mecanismos que ayuden a potenciar a los agricultores y empujarlos a asociarse en cooperativas o asociaciones para que puedan tener mejor oportunidad de acceder al financiamiento y de esta forma mejorar la comercialización del producto en un mercado acorde a la calidad y cantidad de cada productor miembro de la cooperativa.

De esta forma mientras más sólida y estructurada sea la organización, cooperativa o asociación, ésta contará con mayores beneficios que permitan al productor mejorar su producción, acceder a mercados y negociar el precio por kg de cacao; cuentan también con mayor facilidad a realizar alianzas estratégicas que permitan reunir mayor cantidad de kg. por región y puedan cerrarse negociaciones más atractivas buscando un mejor mercado. Por lo tanto, se afirma que la asociatividad es un factor determinante en el proceso de exportación del cacao. En ambos trabajos de investigación señalan a la asociatividad como oportunidad de acceso al crédito o financiamiento para invertir en el mejoramiento de la producción, infraestructura logística e industrialización.

Hipótesis Específica 3: El incremento del precio internacional del cacao influye en el nivel de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.

La investigación expone que el precio internacional influye en el nivel de exportación del cacao de la provincia de Puerto Inca, región Huánuco. El 94.76% de productores indicaron que el precio del cacao ha sido muy variable durante todo el año, por lo que esto altera la planificación de venta mensual de los productores, en especial de los más pequeños, ya que son lo que tienen que buscar mejores oportunidades de mercado para comercializar su producto a un precio justo; sin embargo, los productores más grandes también se ven afectados, ya que la volatilidad del precio de cacao empuja a que la producción sea almacenada hasta encontrar un mejor precio con la incertidumbre de que pueda disminuir su valor o afectar a la calidad del producto en caso no aumente su precio para ser exportada.

Sin embargo, Gutiérrez, M. (2007), en su investigación afirma que el Perú es competitivo en la producción de cacao orgánico y tiene mejores oportunidades en los mercados especiales, aun cuando los precios del cacao genérico se vean afectados a futuro, los precios en los mercados de cacao orgánico se mantienen; por lo que indica que el precio internacional no tiene un impacto negativo en el nivel de exportación del cacao.

Todo lo contrario, determina Álvarez, M. (2020) en su trabajo de investigación señalando que el precio del cacao es un factor limitante en las cantidades exportadas de cacao, además indica que la producción y exportación siempre

guardan relación incluyendo el análisis de la estacionalidad que tiene un nivel de incidencia importante en la variación del precio interno del cacao.

En este sentido, se afirma la importancia del precio internacional porque genera variación en el precio de venta nacional y local; si el kg. de cacao aumenta o disminuye su precio en la bolsa de valores afecta directamente al precio de venta interno generando que los productores que comercializan con *traders* o exportadores reserven y almacenen sus productos hasta un posible incremento, sin considerar que el precio puede incrementar o disminuir de acuerdo a la estacionalidad. Este trabajo de investigación guarda relación con la investigación de Álvarez, M. (2020) en señalar que el precio internacional influye en el nivel de exportación de cacao, ya que tiene como objetivo generar mejor rentabilidad y sustentabilidad exportar el producto que comercializarlo a nivel local o nacional buscando un mejor precio.

Hipótesis Específica 4: La logística interna influye en el desempeño de las operaciones logísticas en el proceso de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.

En función a la hipótesis específica 4, desarrollada en la investigación se presenta que la logística influye en el desempeño de las operaciones logísticas en el proceso de exportación del cacao de la provincia de Puerto Inca, región Huánuco. Para tener una cadena de producción óptima y eficiente, es importante contar no solo con infraestructura si no también medir la gestión del uso de estas herramientas industriales como parte de la infraestructura que ayudará y mejorará el proceso de cultivo, cosecha, producción, postproducción

y comercialización del cacao; y que es necesario aplicar tanto en productores pequeños y grandes, así como en cooperativas.

Mientras que Calzado (2019), en su trabajo de investigación afirma que las insuficiencias en el proceso logístico y de gestión reflejará el desempeño de las operaciones y que dependerá del volumen que maneja un productor en el proceso de postcosecha y almacenamiento; y que amerita contratación e implementación de personal y de herramientas industriales y tecnológicas.

En ese sentido, es relevante señalar que la gestión logística dependerá del volumen ameritando la contratación e implementación de personal, factor que es escaso en la región, las personas no están dispuestas a trabajar a mediano o largo plazo por las necesidades básicas de telecomunicación que requieren, por lo que el personal se encuentra en constante rotación; sin embargo, agrega que la infraestructura logística de cultivo, cosecha, producción, postproducción y transporte interno son importantes porque facilita los procesos de la cadena logística optimizando el tiempo. La logística también es parte de la cadena de valor para las exportaciones; Puerto Inca, geográficamente se encuentra en una zona precipitada y con clima tropical por lo que existen riesgos en el transporte hacia Puerto.

Ambos trabajos de investigación mencionan lo importante que es la logística en el desempeño de las operaciones, la medición de la efectividad del uso e implementación de infraestructura y transporte logístico en comparación con la aplicación de herramientas tradicionales actuales.

CONCLUSIONES

- De acuerdo a los resultados obtenidos y en consideración con el problema específico 1, expuesta en el trabajo de tesis se demostró que el volumen de producción influye en la oferta nacional para la exportación de cacao de la provincia de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, debido a que los productores indicaron que mientras más toneladas de cacao producidas, más acceso al mercado nacional tienes por lo tanto mejor oportunidad de exportación. También indicaron que el aprovechamiento de la capacidad de producción de forma óptima y la aplicación de buenas prácticas agrícolas mejoraría calidad y cantidad de producto, haciendo frente a las condiciones climatológicas cambiantes en la zona.
- Según los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas, se determinó que el nivel de asociatividad influye en el acceso a fuentes de financiamiento para la exportación de cacao de la provincia de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad debido a que se aprovecharía las políticas públicas de financiamiento a pequeños productores a través de su asociación a cooperativas; estas organizaciones cuentan con mayor beneficio de acceso al crédito, por lo tanto, sus asociados tiene la oportunidad de acceder a una evaluación por parte de la entidad financiera; este financiamiento es, principalmente, solicitado para aumentar la producción, mejorar la capacidad de producción, invertir en infraestructura para la industrialización del cacao.

- Debe señalarse que el incremento del precio internacional del cacao influye en el nivel de exportación de cacao de la provincia de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, acorde a los resultados de investigación, el ingreso al mercado internacional requiere el cumplimiento de requisitos mínimos como es el caso de la certificación; sin embargo el precio de venta en el mercado interno no satisface los costos mínimos de producción, tampoco se genera retorno de inversión para las certificaciones limitando a los productores a desarrollar una oferta exportable. Por lo tanto, el precio internacional determina el alza o reducción del precio interno quitando oportunidad de negociar al pequeño productor.
- Acorde a los resultados obtenidos, la logística interna influye en el desempeño de las operaciones logísticas en el proceso de exportación del cacao de la provincia de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad debido a que los productores cuentan con una escasa e inexistente infraestructura tradicional para el proceso de postproducción, almacenamiento y transporte lo que dificulta que se reduzca tiempo, mano de obra y se obstaculice el crecimiento del volumen de producción. Por lo que, refieren que uno de los motivos para el uso del crédito es la adquisición de infraestructura, maquinaria moderna y unidades móviles de transporte.
- En conclusión, de acuerdo a los resultados obtenidos, se determina que los factores determinantes en el proceso de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad planeada, 2016 – 2020, son: la producción, asociatividad, precio internacional y logística; factores

propuestos para iniciar la investigación y que se ha determinado en base a los resultados de las pruebas realizadas y respuestas de los productores de cacao.

RECOMENDACIONES

- La provincia de Puerto Inca tiene una ventaja competitiva por el tipo de suelo para sus cultivos, las autoridades de la región en conjunto con el Gobierno deberían de impulsar el desarrollo tecnológico a través de negociaciones con empresas privadas para llegar a las zonas donde los productores aún utilizan herramientas de cosecha y postproducción rudimentarios, contar con acceso telefónico e internet para la autoeducación con capacitaciones virtuales con profesionales con experiencia en el tema sería un soporte que muchas veces el productor necesita pero desconoce.
- El grano de cacao de Puerto Inca cuenta con cualidad organolépticas superiores a los del promedio del cacao producido en la región Huánuco, esto debería ser aprovechado por las empresas que buscan exportar un producto diferenciado, a través de la inversión para ampliar las hectáreas para la siembra de cacao para posterior industrializar el producto en la misma zona de producción, de esta forma no solo la producción de cacao pasaría a ser la principal actividad económica sino que mejoraría la calidad de vida de sus pobladores porque generaría empleo.
- A pesar de que nivel nacional existan programas, entidades públicas y privadas que están incentivando el acceso al financiamiento para aumentar la producción agrícola, Puerto Inca se encuentra bastante alejado de oportunidad; pertenecer a la cooperativa es una ventaja que ayuda a la

evaluación crediticia de los productores por las entidades financieras, sin embargo, por tener una producción mínima de cacao, son rechazados crediticiamente, haciendo que abaraten su precio de venta en el mercado por no contar con los recursos financieros, humanos y físicos para aumentar el volumen de producción. Para ello, se recomienda que la municipalidad pueda crear un programa de subsidios económicos a los productores con previa evaluación de su capacidad de producción y calidad del producto; además se debería buscar garantizar con las entidades privadas financieras para ingresar a la región contando con un sistema financiero pequeño que no tenga demasiados trámites engorrosos que dificulte al productor acceder a ellos.

- Se debería aprovechar que la vía de acceso a Puerto Inca se encuentra en perfecto estado para comercializar el producto, por lo que se debe crear proyectos de inversión que incentiven la creación de plantas de procesamiento de cacao reconocimiento del cacao, haciendo que el cacao de Puerto Inca será reconocido como una marca.
- Se debe realizar más investigaciones acerca de la producción de los diferentes tipos de cacao que produce el Perú, llegando a zonas rurales y remotas donde las oportunidades de desarrollo se encuentran estancadas por factores que se van a presentar de acuerdo a la ubicación geográfica, situación económica o productiva y merecen ser analizados.

REFERENCIAS

- Alejos, L. & Ríos, A. (2019). *Competitividad y los factores que influyen en las exportaciones de Cacao de Perú*. (Tesis de Licenciatura). Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Lima. Recuperado de <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/625705>
- Alvarez, M. (2020). *Determinación de la competitividad y los factores que afectan a las exportaciones de jengibre peruano (2012 - 2019)*. Recuperado de <https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/74253232-baaf-4ddd-b1f8-14398425d885/content>
- Armando, R. (2019). *Políticas Públicas y Exportaciones de Cacao del Perú*. Periodo 2011 – 2016. Recuperado de <http://dx.doi.org/10.15381/gtm.v22i44.17315>
- Barrientos, P. (2015). *La cadena de valor del Cacao en Perú y su oportunidad en el mercado mundial*. Recuperado de <https://doi.org/10.22395/seec.v18n37a5>
- Botero, L. (2014). *Internacionalización y Competitividad*. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/1513/151339264001.pdf>
- Cámara de Café y Cacao. CAMCAFE. (2021). Recuperado el 2021, de <https://camcafeperu.com.pe/>
- Castillo, G. & Hilarión, L. (2020). *Determinantes de la exportación de cacao en grano del Perú y su efecto en su competitividad*. Recuperado de <https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/57b9dd2a-832d4fe2-aaa2-216219b4a27d/content>

Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas. DEVIDA. (2021).
Recuperado el 2022, de <https://www.gob.pe/devida>

De La Cruz, C. L., & Mestanza, C. J. (2018). *Gestión de exportación de una barra energética a base de quinua y arándano para su comercialización al mercado de San Francisco - Estados Unidos - 2019*. (Tesis de licenciatura). Repositorio de la Universidad Privada del Norte. Recuperado de <http://hdl.handle.net/11537/14806>

Ferraz, J., D. Kupfer y L. Haguenaer (1996), *Made in Brazil: desafíos competitivos para a industria*, Río de Janeiro. Recuperado de https://www.cepal.org/sites/default/files/publication/files/45005/RVE129_Medeiros.pdf

Flores H. y Abanto, V. (2019). *La gestión de producción y su influencia en las exportaciones de vajillas de plásticos de la empresa Manufacturas y Moldeos Plásticos S.A.C. - San Juan de Lurigancho*. (Tesis de Licenciatura). Universidad Privada del Norte. Lima. Recuperado de <https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/23649>

Gestión. (01 de setiembre del 2016). *Cacao peruano llega a duplicar precio del mercado internacional debido a su alta calidad*. Gestión. Recuperado de <https://gestion.pe/mercados/cacao-peruano-llega-duplicar-precio-mercadointernacional-debido-su-alta-calidad-2169143>

- Gonzales, J. (2014), *Gestión Empresarial y Competitividad en las MYPES del sector textil en el marco de la Ley N°28015 en el distrito de la Victoria*, año 2013. (Tesis de Licenciatura). Universidad San Martín de Porres. Lima. Recuperado de <https://repositorio.usmp.edu.pe/handle/20.500.12727/1117>
- Gutierrez, M. (2007). *Prácticas de control de calidad de cacao en centro de acopio*. Gobierno Regional de Piura, Piura.
- Hidalgo, A. (2016) *Factores que afectan la demanda de cacao en Estados Unidos y exportaciones de cacao en grano de Ecuador*. (Tesis de Licenciatura). Escuela Agrícola Panamericana Zamorano. Honduras. Recuperado de <https://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/5836/1/AGN-2016-T025.pdf>
- Lugo, E. (2017). *Determinantes de la competitividad de las exportaciones mundiales de aceite de palma: un análisis de cointegración, 2007 – 2015*. Recuperado de <http://hdl.handle.net/10584/7455>
- Martínez, F. (2021). *Logística del transporte*. Recuperado de https://www.fesc.edu.co/portal/archivos/e_libros/logistica/gestion_logistica.pdf
- Medina, J.; Mozas, A.; Bernal, E. & Moral, E. (2014). *Factores determinantes para la exportación en las empresas cooperativas oleícolas andaluzas*. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/174/17432563009.pdf>
- MINAGRI (2020). Ministerio de Agricultura y riego (MINAGRI). Recuperado el 2021, de <http://minagri.gob.pe>.
- MINCETUR (2019). Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. Recuperado el 2021, de <http://ww2.mincetur.gob.pe>.

Ministerio del Interior (2019). Proyecto Corah.

Molina, R. & Ramos, M. (2020). *Variables que impiden incrementar las exportaciones de cacao en grano del estado de Tabasco*. Recuperado de <https://doi.org/10.33110/cimexus150203>

Monroy, D. (2020). *Innovación*. Recuperado de <https://es.scribd.com/document/505758194/INNOVACION>

Morales, O.; Borda, A.; Argandoña, A.; Farach, R.; García, L. & Lazo, K. (2015). *Alianza Cacao Perú y la cadena productiva del cacao fino de aroma*. Recuperado de <https://hdl.handle.net/20.500.12640/111>

Municipalidad de Puerto Inca. (2021).

Nahanga, V. & Becvarova, V. (2014). *Determinantes de la exportación de cacao en Ghana en la era del libre comercio*. Recuperado de [https://www.idosi.org/wasj/wasj32\(8\)14/31.pdf](https://www.idosi.org/wasj/wasj32(8)14/31.pdf)

Perez, D. (2007). *Competitividad Empresarial de cara a la exportación. Una conceptualización necesaria*. La Habana. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/4255/425541311003.pdf>

Pinheiro, O.; Breval, S.; Rodríguez, C. & Follmann, N. (2020). *Una nueva definición de la logística interna y forma de evaluar la misma*. Recuperado de <https://scielo.conicyt.cl/pdf/ingeniare/v25n2/0718-3305-ingeniare-25-02-00264.pdf>

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. RAE (2021). Recuperado el 2021, de <https://www.rae.es/>

Rocha, M. & Tafur, V. (2018). *Factores claves para la exportación de cacao orgánico por parte de pequeños productores en la provincia de Marañón-Huánuco*. (Tesis de licenciatura). Universidad de San Martín de Porres. Perú. Recuperado de https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/3892/rocha_tafur.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Rozo, O. (2014). *La oferta exportable de las PYMES de la provincia de Manabí*. Recuperado de <http://polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es>

Sistema Integral de Estadísticas Agrarias, MINAGRI (2020). Recuperado el 2022, de <https://siea.midagri.gob.pe/>

Superintendencia Nacional de Tributos Internos · Superintendencia Nacional de Aduanas, ADUANAS (2021). Recuperado el 2022, de <https://www.sunat.gob.pe/>

Vargas, E. (2018). *La producción y las exportaciones de cacao colombiano entre 2007 y el 2016: Desafíos para lograr mayor competitividad en el mercado internacional*. Recuperado de <https://hdl.handle.net/20.500.11839/6929>

Vasquez, C. (2018). *Estrategias de marketing y competitividad en las cooperativas de transporte terrestre interprovincial de pasajeros: Milagro–Guayaquil, del Cantón Milagro, Provincia de Guayas, Ecuador, periodo: 2013 - 2016*. (Tesis de Doctorado). Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima. Recuperado de: https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/7658/Vasquez_fc.pdf?sequence=3&isAllowed=y

ANEXO 1: MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

Tabla 42. Matriz de operacionalización de variables

VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADOR
VARIABLE DEPENDIENTE: - Competitividad	- Oferta Nacional	- Capacidad máxima de producción - Cambio climático
	- Acceso a fuentes de financiamiento.	- Finalidad de solicitud de crédito
	- Nivel de exportación	- Certificaciones orgánicas - Precio de exportación del cacao
	- Desempeño de las operaciones logísticas	- Nivel de efectividad en el uso de máquinas industriales - Flete nacional para exportación - Condiciones geográficas de su localización
VARIABLE INDEPENDIENTE: Factores determinantes en el proceso de exportación	Producción - Volumen de producción	- Producción mensual de cacao - Aplicación de buenas prácticas agrícolas
	Asociatividad - Nivel de Asociatividad	- Acopio de cacao para comercialización - Beneficios de las cooperativas y asociaciones de cacao

	<p>Precio Internacional</p> <ul style="list-style-type: none"> - Precio del cacao en el mercado internacional 	<ul style="list-style-type: none"> - Precio de venta por kg de cacao - Políticas municipales - Precio mínimo de kg de cacao
	<p>Logística</p> <ul style="list-style-type: none"> - Logística interna 	<ul style="list-style-type: none"> - Infraestructura propia de postproducción - Infraestructura propia de transporte interno - Rotación de personal

ANEXO 2: MATRIZ DE CONSISTENCIA

Tabla 43. Matriz de consistencia

PROBLEMA		HIPOTESIS	VARIABLES E INDICADORES	METODOLOGÍA
<p><u>PROBLEMA GENERAL:</u> ¿Cuáles son los factores determinantes en el proceso de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 - 2020?</p>	<p><u>OBJETIVO GENERAL</u> Identificar los factores determinantes en el proceso de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 – 2020</p>	<p><u>HIPOTESIS GENERAL</u> Los factores determinantes en el proceso de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco son: producción, asociatividad, precio internacional y logística para lograr la competitividad, 2016 – 2020.</p>	<p>VARIABLES DEL ESTUDIO</p> <p>Dependiente:</p> <p>Competitividad</p> <p>Indicadores:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Oferta nacional</u> - Capacidad máxima de producción - Cambio climático 2. <u>Acceso a fuentes de financiamiento</u> - Finalidad de solicitud de crédito 3. <u>Nivel de exportación</u> - Certificaciones orgánicas - Precio de exportación del cacao. 4. <u>Desempeño de las operaciones logísticas</u> - Nivel de efectividad en el uso de máquinas industriales - Flete nacional para exportación - Condiciones geográficas de su localización 	<ul style="list-style-type: none"> - Enfoque: Cuantitativo - Nivel: Explicativo - Tipo: Aplicado - Diseño: No experimental <p>Unidad de análisis: Productores de cacao de la provincia de Puerto Inca, región Huánuco.</p>
<p>PROBLEMA ESPECIFICO 1: ¿Cómo influye el volumen de producción agrícola en la oferta nacional para la exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 - 2020?</p>	<p>OBJETIVO ESPECIFICO 1: Identificar cómo influye el volumen de producción en la oferta nacional para la exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 – 2020.</p>	<p>HIPOTESIS ESPECIFICA 1: El volumen de producción agrícola influye en la oferta nacional para la exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.</p>		
<p>PROBLEMA ESPECIFICO 2:</p>	<p>OBJETIVO ESPECIFICO 2:</p>	<p>HIPOTESIS ESPECIFICA 2:</p>		

<p>¿Cómo influye el nivel de asociatividad en el acceso a fuentes de financiamiento en la exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 - 2020?</p>	<p>Identificar cómo influye el nivel de asociatividad en el acceso a fuentes de financiamiento en la exportación del cacao de Puerto Inca región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 - 2020.</p>	<p>El nivel de asociatividad influye en el acceso a fuentes de financiamiento para la exportación de cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.</p>	<p>Independiente: Factores Determinantes del proceso de exportación: Indicadores:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Producción: Volumen de producción</u> <ul style="list-style-type: none"> - Producción mensual de cacao - Aplicación de buenas prácticas agrícolas 2. <u>Asociatividad: Nivel de asociatividad</u> <ul style="list-style-type: none"> - Acopio de cacao para comercialización - Beneficios de las cooperativas y asociaciones de cacao 3. <u>Precio Internacional: Precio del cacao en el mercado internacional</u> <ul style="list-style-type: none"> - Precio de venta por kg de cacao - Políticas municipales - Precio mínimo de kg de cacao 4. <u>Logística Interna</u> <ul style="list-style-type: none"> - Infraestructura propia de postproducción - Infraestructura propia de transporte interno
<p>PROBLEMA ESPECIFICO 3: ¿Cómo influye el incremento del precio internacional del cacao en el nivel de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 - 2020?</p>	<p>OBJETIVO ESPECIFICO 3: Determinar cómo influye el incremento del precio internacional del cacao en el nivel de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 - 2020</p>	<p>HIPOTESIS ESPECIFICA 3: El incremento del precio internacional del cacao influye en el nivel de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 -2020.</p>	
<p>PROBLEMA ESPECIFICO 4: ¿Cómo influye la logística interna en el desempeño de las operaciones logísticas en el proceso de</p>	<p>OBJETIVO ESPECIFICO 4: Determinar cómo influye la logística interna en el desempeño de las operaciones logísticas en el</p>	<p>HIPOTESIS ESPECIFICA 4: La logística interna influye en el desempeño de las operaciones logísticas en el proceso de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco</p>	

exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 - 2020?	proceso de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad, 2016 - 2020.	para lograr la competitividad, 2016 -2020.	- Rotación de personal	
--	---	--	------------------------	--

ANEXO 3: VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO POR EXPERTOS

Dr. José Enrique Laos López

FORMATO DE VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTOS

TABLA N° 1

Nombre del Instrumento motivo de evaluación:	Cuestionario					
Autor del Instrumento	Darci Lesli Estrella Condezo					
Variable 1: (Especificar si es variable dependiente o independiente)	Factores determinantes en el proceso de exportación Variable independiente.					
Población:	50 productores de cacao convencional y de aroma fino que posean más de 5 hectáreas en la provincia de Puerto Inca en Huánuco.					
Dimensión / Indicador	Ítems	Suficiencia	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones y/o recomendaciones
D1						
Volumen de producción de cacao						
Indicador: Hectáreas de cacao	¿Cuál es el tipo de cacao que usted produce?	4	3	2	3	
	¿Cuántas hectáreas de cacao posee?		3	3	3	
	¿Cuál es el tiempo promedio de cosecha de cacao por hectárea?		3	3	3	
Indicador: Tiempo de maduración del cacao	¿Cuál es el tiempo de maduración del cacao desde el cultivo hasta su cosecha?	4	3	3	3	
	¿Cuál es el periodo del año con la mayor cantidad de cosecha?		3	2	3	
	¿Utiliza algún tipo de producto que acelera la maduración natural del cacao?		3	3	3	
D2						
Nivel de Asociatividad						
Indicador: Cooperativas y asociaciones en la región	¿Pertenece a alguna cooperativa o asociación de productores?	4	3	3	3	
	¿Esta cooperativa o asociación es exportadora?		3	3	3	
	¿Por ser parte de la cooperativo o asociación ha recibido algún beneficio?		3	3	3	

Figura 31. Validación de Expertos I

D3 Fluctuación de precios en el mercado internacional					
Indicador: Nivel de volatilidad de precios del cacao en los últimos 5 años	¿Considera usted que el precio actual del kg de café en el mercado internacional es competitivo?	4	3	2	3
	¿Cuál fue el precio más alto y más bajo por kg de cacao alcanzado en los últimos 5 años?		3	3	3
	¿Qué factores considera usted que influenciaron en el aumento o disminución del precio?		3	3	3
D4 Logística Interna					
Indicador: Infraestructura logística	La infraestructura logística con la que cuenta para la producción de cacao es: propia, alquilada, ambos o ninguna.	4	2	3	3
	La infraestructura logística con la que cuenta para el traslado del cacao es: propia, alquilada, ambos o ninguna.		2	3	3
	¿Cuánto impacta la falta de infraestructura logística en el proceso de comercialización del cacao?		3	3	3
Indicador: Accesos viales para la comercialización del cacao	¿Cuántas vías principales de transporte existen para el traslado de su producto en la región?	4	3	3	3
	¿Considera usted que el estado actual de los accesos viales ayudan en la comercialización del cacao?		3	3	3
	¿Utiliza algún medio de transporte distinto al terrestre?		3	3	3

Firma de validador experto	
-----------------------------------	---

FORMATO DE VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTOS

TABLA N° 2

Nombre del Instrumento motivo de evaluación:	Cuestionario					
Autor del Instrumento	Darci Lesli Estrella Condezo					
Variable 2: (Especificar si es variable dependiente o independiente)	Competitividad Planeada Variable dependiente.					
Población:	50 productores de cacao convencional y de aroma fino que poseen más de 5 hectáreas en la provincia de Puerto Inca en Huánuco.					
Dimensión / Indicador	Ítems	Suficiencia	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones y/o recomendaciones
D1 Productividad Agrícola						
Indicador: Producción de cacao en Kg	¿Cuál es la cantidad de hectáreas que produce netamente cacao?	4	3	3	3	
	¿Cuántos kg de cacao cosecha por hectárea?		3	3	3	
	¿Cuál es la producción anual de cacao por hectárea?		3	3	3	
Indicador: Rendimiento de kg de cacao por hectárea	¿La implementación de buenas prácticas agrícolas mejoraría el volumen de producción?	4	3	3	3	
	¿Considera que el acceso al crédito mejoraría el volumen de producción de cacao?		3	3	3	
	¿Considera que el cambio climático afecta el volumen de producción?		3	3	3	
D2 Acceso a fuentes de financiamiento						
Indicador: Acceso al crédito	¿Cuenta con algún crédito o financiamiento por una entidad pública o privada?	4	3	3	3	
	¿Cuál es la finalidad por la que solicitó el financiamiento?		3	3	3	
	¿Cuál es la condición de pago en la que realiza sus ventas?		3	3	3	

D3 Nivel óptimo de producción						
Indicador: Nivel de rentabilidad	¿Cuál es su precio de venta en chacra por kg?	4	3	3	3	
	¿Cuál es su precio de venta en los siguientes mercados: local, regional, nacional e internacional?		2	3	3	
	¿Cuál es el margen porcentual de ganancia por kg en los siguientes mercados: local, regional, nacional e internacional?		2	3	3	
D4 Desempeño logístico						
Indicador: Nivel de efectividad en la gestión de producción y de la entrega	¿Cuál es el nivel porcentual de venta del total en cada cosecha?	4	2	3	3	
	¿La incorporación de infraestructura logística ha sido beneficioso en su proceso productivo?		2	2	3	
	¿Existe la suficiente oferta de unidades de transporte para el traslado de su producto?		2	2	3	
Indicador Tiempo de transporte local	¿Cuál es el tiempo promedio para transportar su producto hasta uno de los siguientes mercados?	4	3	3	3	
	¿Considera usted que el tiempo de tránsito es una barrera para el proceso de comercialización del cacao?		3	3	3	
	¿Cree usted que el tiempo actual en el traslado del cacao pueda afectar el nivel de humedad y calidad del producto?		3	3	3	

Firma de validador experto	
-----------------------------------	---

INFORMACIÓN DEL VALIDADOR EXPERTO

Validado por:

Tipo de validador:	Interno (<input checked="" type="checkbox"/>) Externo (<input type="checkbox"/>) [Docente USMP]
Apellidos y nombres:	Laos López, José Enrique
Sexo:	Hombre (<input checked="" type="checkbox"/>) Mujer (<input type="checkbox"/>)
Profesión:	
Grado académico	Licenciado ¹ (<input type="checkbox"/>) Maestro (<input type="checkbox"/>) Doctor (<input checked="" type="checkbox"/>)
Años de experiencia laboral	De 5 a 10 (<input type="checkbox"/>) De 11 a 15 (<input type="checkbox"/>) De 16 a 20 (<input type="checkbox"/>) De 21 a más (<input checked="" type="checkbox"/>)
Solamente para validadores externos	
Organización donde labora:	
Cargo actual:	
Área de especialización	
N° telefónico de contacto	
Correo electrónico de contacto	Correo institucional:
Medio de preferencia para contactarlo	Nota: Información requerida exclusivamente para seguimiento académico del alumno. Por teléfono (<input type="checkbox"/>) Por correo electrónico (<input type="checkbox"/>)



Firma Validador Experto

¹ Los validadores internos, docentes de otras universidades de prestigio o investigadores, deben poseer el grado académico de Maestro o Doctor; para los profesionales especializados y los empresarios con experiencia en el tema de investigación del alumno, se podrá considerar a profesionales con la licenciatura correspondiente.

Magister. Walter Urteaga Farfán

TITULO DE LA INVESTIGACIÓN:

“FACTORES DETERMINANTES EN EL PROCESO DE EXPORTACIÓN DEL CACAO DE LA PROVINCIA DE PUERTO INCA – REGIÓN HUÁNUCO PARA ALCANZAR LA COMPETITIVIDAD PLANEADA, PERIODO 2016 – 2020”

FORMATO DE VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTOS

TABLA Nº 1

Nombre del Instrumento motivo de evaluación:	Cuestionario					
Autor del Instrumento	Darci Lesli Estrella Condezo					
Variable 1: (Especificar si es variable dependiente o independiente)	Factores determinantes en el proceso de exportación Variable independiente.					
Población:	50 productores de cacao convencional y de aroma fino que posean más de 5 hectáreas en la provincia de Puerto Inca en Huánuco.					
Dimensión / Indicador	Ítems	Suficiencia	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones y/o recomendaciones
D1						
Volumen de producción de cacao						
Indicador: Hectáreas de cacao	¿Cuál es el tipo de cacao que predomina en su producción?	4	3	3	3	
	¿Cuántas hectáreas de cacao posee?		3	3	3	
	¿Cuál es el tiempo promedio de cosecha de cacao?		3	3	3	
Indicador: Tiempo de maduración del cacao	¿Cuál es el tiempo de maduración del cacao desde el cultivo hasta su cosecha?	4	3	3	3	
	¿Cuál es el periodo del año con la mayor		3	3	3	

Figura 32. Validación de Expertos II

	cantidad de cosecha?					
	¿Utiliza algún tipo de producto que acelera la maduración natural del cacao?		3	3	3	
D2 Nivel de Asociatividad						
Indicador: Cooperativas y asociaciones en la región	¿Pertenece a alguna cooperativa o asociación de productores?	4	3	3	3	
	¿Esta cooperativa o asociación es exportadora?		3	3	3	
	¿Por ser parte de la cooperativo o asociación ha recibido algún beneficio?		3	3	3	
D3 Fluctuación de precios en el mercado internacional						
Indicador: Nivel de volatilidad de precios del cacao en los últimos 5 años	¿Considera usted que el precio actual del kg de cacao es el más alto alcanzado en los últimos 5 años?	4	3	3	3	
	¿Cuál fue el precio más alto y más bajo por kg de cacao alcanzado en los últimos 5 años?		3	3	3	
	¿Qué factores considera usted que influenciaron en el aumento o disminución del precio?		3	3	3	
D4 Logística Interna						
Indicador: Infraestructura logística	¿Cuenta con infraestructura apropiada para el proceso de	4	3	3	3	

	postproducción del cacao?				
	¿Cuenta con infraestructura apropiada para el traslado del cacao?		3	3	3
	¿Cuál considera que es el principal factor que no permite que el producto sea entregado a tiempo?		3	3	3
Indicador: Accesos viales para la comercialización del cacao	¿Cuánto impacta la falta de infraestructura logística en el proceso de comercialización del cacao?	4	3	3	3
	¿Cuántas vías de transporte existen para el traslado de su producto al almacén de la cooperativa, almacén del cliente o punto de acopio?		3	3	3
	¿Considera usted que los estados actuales de los accesos viales ayudan en la comercialización del cacao?		3	3	3

Firma de validador experto	
-----------------------------------	--

FORMATO DE VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTOS

TABLA N° 2

Nombre del Instrumento motivo de evaluación:	Cuestionario					
Autor del Instrumento	Darci Lesli Estrella Condezo					
Variable 2: (Especificar si es variable dependiente o independiente)	Competitividad Planeada Variable dependiente.					
Población:	50 productores de cacao convencional y de aroma fino que poseen más de 5 hectáreas en la provincia de Puerto Inca en Huánuco.					
Dimensión / Indicador	Ítems	Suficiencia	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones y/o recomendaciones
D1 Productividad Agrícola						
Indicador: Producción de cacao en Kg	¿Cuál es la cantidad de hectáreas que produce solo cacao?	4	3	3	3	
	¿Cuántos kg de cacao produce por hectárea cada cosecha?		3	3	3	
	¿Cuántos kg de cacao produce por hectárea al año?		3	3	3	
Indicador: Rendimiento de kg de cacao por hectárea	¿Considera que la implementación de buenas prácticas agrícolas mejoraría el volumen de producción de cacao?	4	3	3	3	

	¿Considera que el acceso al crédito mejoraría el volumen de producción de cacao?		3	3	3	
	¿Considera que el cambio climático ha afectado el volumen de producción de cacao?		3	3	3	
D2 Acceso a fuentes de financiamiento						
Indicador: Acceso al crédito	¿Cuenta con algún crédito o financiamiento por una entidad pública o privada?	4	3	3	3	
	¿Cuál es la finalidad por la que solicitó el financiamiento?		3	3	3	
	¿Cuál es la condición de pago en la que realiza sus ventas?		3	3	3	
D3 Nivel óptimo de producción						
Indicador: Nivel de rentabilidad	¿Cuál es su precio de venta en chacra por kg?	4	3	3	3	
	¿Cuál es su precio de venta por kg de cacao en el mercado que comercializa?		3	3	3	
	¿Cuál es el margen de ganancia entre el costo de producción y su precio de venta en el mercado que comercializa?		3	3	3	
D4 Desempeño logístico						

Indicador: Nivel de efectividad en la gestión de producción y de la entrega	¿Existe retrasos en su proceso productivo?	4	3	3	3	
	¿El uso de maquinaria moderna ha permitido mejorar su proceso de producción?		3	3	3	
	¿Existe deficiencia en el proceso de proceso de entrega de su producto?		3	3	3	
Indicador Tiempo de transporte local	¿Cuál es el tiempo promedio para transportar su producto hasta uno de los siguientes mercados?	4	3	3	3	
	¿Considera usted que el tiempo de tránsito es una barrera para el proceso de comercialización del cacao?		3	3	3	
	¿Cree usted que el tiempo actual en el traslado del cacao pueda afectar el nivel de humedad y calidad del producto?		3	3	3	

Firma de validador experto	
-----------------------------------	--

INFORMACIÓN DEL VALIDADOR EXPERTO

Validado por:

Tipo de validador:	Interno (<input checked="" type="checkbox"/>) Externo (<input type="checkbox"/>) [Docente USMP]
Apellidos y nombres:	Urteaga Farfán, Walter
Sexo:	Hombre (<input checked="" type="checkbox"/>) Mujer (<input type="checkbox"/>)
Profesión:	
Grado académico	Licenciado ¹ (<input type="checkbox"/>) Maestro (<input checked="" type="checkbox"/>) Doctor (<input type="checkbox"/>)
Años de experiencia laboral	De 5 a 10 (<input type="checkbox"/>) De 11 a 15 (<input checked="" type="checkbox"/>) De 16 a 20 (<input type="checkbox"/>) De 21 a más (<input type="checkbox"/>)
Solamente para validadores externos	
Organización donde labora:	
Cargo actual:	
Área de especialización	
N° telefónico de contacto	
Correo electrónico de contacto	Correo institucional:
Medio de preferencia para contactarlo	Nota: Información requerida exclusivamente para seguimiento académico del alumno. Por teléfono (<input type="checkbox"/>) Por correo electrónico (<input type="checkbox"/>)



 Firma Validador Experto

¹ Los validadores internos, docentes de otras universidades de prestigio o investigadores, deben poseer el grado académico de Maestro o Doctor; para los profesionales especializados y los empresarios con experiencia en el tema de investigación del alumno, se podrá considerar a profesionales con la licenciatura correspondiente.

**ANEXO 4 INSTRUMENTO MEJORADO A PARTIR DEL JUICIO DE
EXPERTOS**

CUESTIONARIO: “FACTORES DETERMINANTES DEL PROCESO DE EXPORTACIÓN DEL CACAO DE PUERTO INCA, REGIÓN HUÁNUCO PARA LOGRAR LA COMPETITIVIDAD, 2016 – 2020.”

Objetivo de la investigación: Identificar los factores determinantes del proceso de exportación del cacao de Puerto Inca, región Huánuco para lograr la competitividad en el 2016 – 2020.

Variable Independiente: Factores determinantes en el proceso de exportación

Tabla 44. Instrumento de recolección I.

	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
D1: PRODUCCIÓN (VOLUMEN DE PRODUCCIÓN)					
Producción mensual de cacao					
La producción mensual de sus hectáreas contribuye a la oferta local de cacao.					
Aplicación de buenas prácticas agrícolas sostenibles					
Las buenas prácticas agrícolas mejorarían la producción de cacao.					
D2: ASOCIATIVIDAD (NIVEL DE ASOCIATIVIDAD)					
Acopio de cacao para comercialización					
El acopio de cacao entre productores de la zona representa una solución para cubrir la demanda local.					

Beneficios de las cooperativas y asociaciones de cacao					
Pertenecer a una cooperativa a asociación es fundamental para empezar a exportar su producto.					
Ha recibido alguna ayuda de parte de la cooperativa para la comercialización del cacao.					
D3: PRECIO INTERNACIONAL (PRECIO DEL CACAO EN EL MERCADO INTERNACIONAL)					
Precio de venta por kg de cacao					
Considera que el precio de venta local por kilogramo de cacao cubre los costos mínimos de producción.					
Políticas municipales					
La municipalidad de Puerta Inca debe apoyar con subsidios a los productores de cacao cuando el precio en el mercado internacional tenga una baja considerable.					
Precio mínimo de kg de cacao					
Los productores con mayor producción no deben negociar por debajo del precio mínimo permitido por kilogramo de cacao en grano.					
D4: LOGÍSTICA (LOGÍSTICA INTERNA)					
Infraestructura propia de postproducción					
Considera que contar con una infraestructura propia de post producción aumentaría las ventas.					
Infraestructura propia de transporte interno					
Considera que contar con una infraestructura propia de transporte interno favorecería a la reducción de tiempo del proceso de la cosecha, secado y almacenamiento.					
Rotación de personal					
Considera que la falta de personal es el principal factor que no permite que las órdenes de compra sean entregadas a tiempo					

Variable Dependiente: Competitividad

Tabla 45. Instrumento de recolección II

	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
D5: OFERTA NACIONAL					
Capacidad máxima de producción					
Produce la capacidad máxima de producción de cacao por plantación (es decir, más de 20 bellotas por planta).					
Cambio climático					
El cambio climático ha afectado el volumen de producción de cacao.					
D6: ACCESO A FUENTES DE FINANCIAMIENTO					
Finalidad de solicitud de crédito					
El acceso al crédito es fundamental para mejorar su volumen de producción.					
El factor más importante para solicitar financiamiento es la industrialización del cacao.					
La falta de financiamiento a pequeños productores es la principal razón por las que optan por cultivar otro producto más rentable.					
D7: NIVEL DE EXPORTACIÓN					
Certificaciones orgánicas					
El cacao producido en sus hectáreas cuenta con calidad de exportación certificada.					
Considera importante que el cacao tenga certificaciones para su exportación.					
Precio de exportación del cacao					
El precio de exportación se ha mantenido fijo durante todo el año.					
D8: DESEMPEÑO DE LAS OPERACIONES LOGÍSTICAS					
Nivel de efectividad en el uso de máquinas industriales					
La implementación de máquinas industriales permitiría la reducción de tiempo en el proceso productivo.					
Flete nacional para exportación					

El tiempo de tránsito hacia el Puerto del Callao es una barrera para el proceso de comercialización del cacao.					
Condiciones geográficas de su localización					
Su planta de almacenamiento cuenta con las condiciones geográficas que favorecen a sus ventas.					