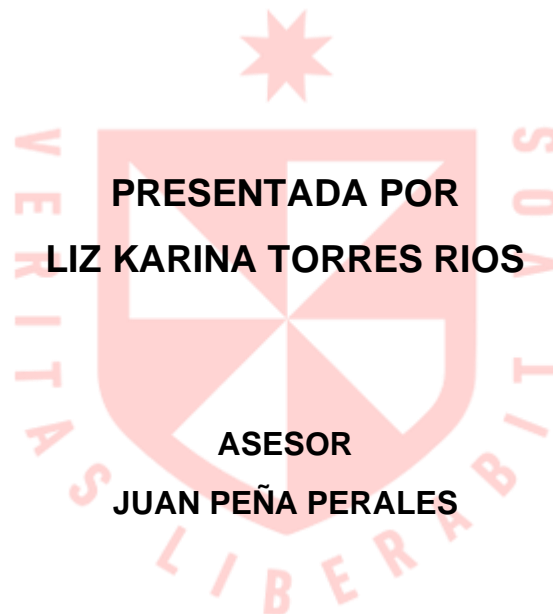


FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y RECURSOS HUMANOS
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS INTERNACIONALES

**FACTORES QUE PROMUEVEN LA EXPORTACIÓN DEL
CACAO ORGÁNICO EN LAS COOPERATIVAS DE
PRODUCTORES DEL DISTRITO DE CHAZUTA,
PROVINCIA Y REGIÓN SAN MARTÍN, 2019**



TESIS
PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN
ADMINISTRACION 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/>



USMP
UNIVERSIDAD DE
SAN MARTÍN DE PORRES

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

TESIS

FACTORES QUE PROMUEVEN LA EXPORTACIÓN DEL CACAO
ORGÁNICO EN LAS COOPERATIVAS DE PRODUCTORES DEL
DISTRITO DE CHAZUTA, PROVINCIA Y REGIÓN SAN MARTÍN,
2019.

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA
EN ADMINISTRACION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES

PRESENTADA POR:

LIZ KARINA TORRES RIOS

ASESOR:

MG. JUAN PEÑA PERALES

LIMA-PERU

2022

DEDICATORIA

Dedico el presente trabajo a Dios, a mis padres y hermano, gracias por sus consejos, valores y la motivación constante para hacer realidad esta investigación.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mis padres, mi ejemplo a seguir, gracias por confiar en mí hasta el final, a todos los que contribuyeron en mi formación académica y profesional, a mi asesor por su paciencia en la elaboración de este trabajo.

INDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA.....	2
AGRADECIMIENTO.....	3
INDICE DE CONTENIDO.....	4
RESUMEN.....	10
ABSTRACT.....	11
INTRODUCCION.....	14
CAPÍTULO I.....	17
MARCO TEÓRICO.....	17
1.1 Antecedentes de la investigación.....	17
1.1.1 Antecedentes Internacionales.....	17
1.1.2 Antecedentes Nacionales.....	18
1.2 Bases teóricas.....	21
1.3 Definición de términos básicos.....	34
CAPÍTULO II.....	35
HIPÓTESIS Y VARIABLES.....	35
2.1 Formulación de objetivo general y específico.....	35
2.1.1 Objetivo General.....	35
2.1.2 Objetivos específicos.....	35
2.2 Variables y definición operacional.....	35
CAPÍTULO III.....	37
METODOLOGIA.....	37
3.1 Diseño metodológico.....	37
3.2 Diseño Muestral.....	38
3.2.1 Población.....	38
3.2.2 Muestra.....	38
3.3 Técnicas de recolección de datos.....	39
3.3.1 Técnica de recolección.....	39
3.3.2 Instrumentos de recolección de datos.....	39
3.3.3 Confiabilidad del instrumento.....	39
3.4 Técnicas estadísticas para el procesamiento de la información.....	40
CAPÍTULO IV.....	42
RESULTADOS.....	42

4.1. Resultados de la investigación	42
4.1.1. Descripción de la muestra.....	42
4.1.2 Análisis exploratorio	60
4.1.3 Confiabilidad y validez del instrumento	61
4.1.4 Verificación de los objetivos o contrastación de las hipótesis	61
CAPÍTULO V	68
DISCUSIÓN.....	68
5.1 Discusión de resultados.....	68
5.1.1 Subtítulo derivado del objetivo número uno: Determinar si la producción de cacao orgánico producido por parte los agricultores agrupados en las cooperativas ubicados en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, año 2019, promueve de manera directa la exportación de este producto.....	69
5.1.2 Subtítulo derivado objetivo específico dos: Determinar si el precio según demanda internacional promueve de manera directa la exportación del cacao orgánico en las cooperativas de productores en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín,2019.....	71
5.1.3 Subtítulo derivado objetivo específico tres: Determinar si la asociatividad promueve de manera directa la exportación de cacao orgánico en las cooperativas de productores en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, periodo 2019.	72
5.1.4 Subtítulo derivado del objetivo general	74
CONCLUSIONES.....	76
RECOMENDACIONES	78
REFERENCIAS	79

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla1. Usos y derivados del cacao	22
Tabla2. <i>Ficha del cacao orgánico</i>	23
Tabla3. <i>Composición nutricional del cacao</i>	24
Tabla4. 27Precio del cacao en dólares año 2019 por tonelada	27
Tabla5. Precio en chacra en soles por kg de cacao en grano	28
Tabla6. Principales empresas exportadoras de cacao en grano orgánico	31
Tabla7. Variable Factores influyentes.....	35
Tabla8. Variable Exportación cacao	36
Tabla9. Resumen de procesamiento de casos.....	39
Tabla10..... Estadísticas de fiabilidad	40
Tabla11..... ¿Considera usted que incrementar el número mínimo de hectáreas de cacao orgánico mejoraría su producción?	44
Tabla12..... ¿Considera usted que la producción de cacao orgánico es constante?	45
Tabla13..... ¿Considera Ud. que los factores climáticos influyen en la producción del cacao orgánico?	46
Tabla14. ¿Considera suficiente los kg de cacao orgánico que produce para abastecer a la cooperativa a la que pertenece?.....	46
Tabla15.....¿Considera usted que el cacao orgánico como cultivo estacional permite incrementar su producción?	47
Tabla16..... ¿Considera usted que la estacionalidad influye en la producción de cacao orgánico?	47
Tabla17. ¿Considera usted que la volatilidad de precios del cacao orgánico influye en la producción?	48
Tabla18. ¿Considera Ud. que el precio del cacao orgánico es mayor que el precio del cacao convencional?	48
Tabla19... ¿Considera Ud. que el precio internacional del kg de cacao orgánico se ha incrementado en los últimos años?	49
Tabla20..... ¿Considera Ud. rentable la producción de cacao orgánico?	49

Tabla21..... ¿Considera Ud. que el rendimiento por hectárea de cacao orgánico es adecuado en el distrito de Chazuta?	50
Tabla22.....¿Considera Ud. que la relación precio vs. costo de producción es el adecuado?.....	50
Tabla23..... ¿Considera Ud. necesario que se incorporen más socios a la cooperativa para incrementar la producción y venta de cacao orgánico?.....	51
Tabla24..... ¿Considera Ud. que al pertenecer a la cooperativa tiene mayor acceso al sistema financiero para adquirir préstamos y destinarlo a su producción de cacao orgánico?	51
Tabla25.... ¿Considera Ud. necesario el apoyo financiero por parte del estado para la exportación del cacao orgánico?	52
Tabla26... ¿Considera importante recibir asistencia técnica desde el inicio hasta el fin de la producción de cacao orgánico?	52
Tabla27..... ¿Considera que la asistencia técnica ayuda a la mejora de la producción?	53
Tabla28..... ¿Considera importante participar o formar parte de una cooperativa de productores de cacao orgánico?	53
Tabla29.....¿Considera Ud. que la asociatividad entre socios productores de cacao orgánico le facilita poder negociar una oferta exportable?	54
Tabla30.....¿Considera importante que la cooperativa a la que pertenece tenga una imagen de reconocimiento y credibilidad?.....	54
Tabla31.. ¿Considera Ud. que cuenta con la oferta exportable necesaria para cumplir con los requerimientos y necesidades de sus clientes?	55
Tabla32..... ¿Actualmente su producción de cacao orgánico está destinada para exportación?	55
Tabla33... ¿Está dispuesto a realizar cambios en su proceso de producción del cacao orgánico para adaptarlo a la exportación?	56
Tabla34.....¿Considera Ud. que las hectáreas de producción de cacao orgánico que posee son suficientes para cumplir los volúmenes de exportación?	56
Tabla35..... ¿Tiene conocimiento de que la cooperativa a la que pertenece exporta cacao orgánico?	57
Tabla36.... ¿La cooperativa a la que pertenece le ha solicitado adaptar su proceso de producción para la exportación del cacao orgánico?.....	58
Tabla37..... ¿Considera usted que la exportación de cacao es más rentable?.....	58
Tabla38..... ¿Considera Ud. que su producción ha incrementado porque se está destinando a la exportación del cacao orgánico?	59
Tabla39..... ¿Cree Ud. que los tratados de comercio internacional con otros países influyen en el aumento de las exportaciones de cacao orgánico en el distrito de Chazuta?	59

Tabla40.....	MATRIZ DE CONSISTENCIA.....	83
Tabla41.....	MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES.....	86

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura1.Principales regiones productoras de cacao	25
Figura2.Estacionalidad de producción de cacao Región San Martín	25
Fuente. Elaboración Propia, MINAGRI,2021	25
Figura3.Exportaciones peruanas de cacao	30
Figura4.Indique usted, el N° de hectáreas de cacao orgánico que posee.....	43
Figura5.¿Cuánto tiempo se dedica a la producción de cacao orgánico?	43
Figura6.¿Cómo vende su producto a la cooperativa a la que pertenece?	44

RESUMEN

Para la presente investigación se tiene como objetivo prioritario determinar los factores principales que promueven la exportación del cacao orgánico en las cooperativas de productores del distrito de Chazuta ubicada en la región San Martín.

Referente a los materiales y métodos se realizó un estudio descriptivo simple, con enfoque cuantitativo y diseño no experimental. La muestra está conformada por setenta y cuatro productores agrupados en las cooperativas productoras de cacao del distrito de Chazuta.

Dentro de los resultados obtenidos, se evidenció que los factores: producción, asociatividad y precio han influenciado positivamente en la exportación del cacao orgánico. Asimismo, se confirma que los productores al estar agrupados en asociaciones les garantizan la venta de su producción al precio del mercado, enmarcado dentro de la oferta y la demanda.

Es preciso señalar que se ha recogido información de algunos autores relacionados al tema materia de investigación donde hace referencia al comercio internacional y los factores determinantes de la exportación de cacao orgánico.

Palabras claves: Cacao orgánico, exportación, producción, asociaciones.

ABSTRACT

For this research, the priority objective is to determine the main factors that promote the export of organic cocoa in the producer cooperatives of the Chazuta district located in the San Martín region.

Regarding the materials and methods, the study was simple descriptive, with a quantitative approach and a non-experimental design. The sample is of seventy-four producers grouped in cocoa-producing cooperatives in the Chazuta district.

Within the results obtained, it is evident that the factors: production, associativity and price have positively influenced the export of organic cocoa. It is confirmed that the producers, being grouped in associations, guarantee the sale of their production at the market price, framed within supply and demand.

It should be noted that information has been compiled from some authors related to the subject matter of research where it refers to international trade and the determining factors of the export of organic cocoa.

Keywords: Organic cocoa, export, production, associations.

RESUMEN DEL REPORTE DE SIMILITUD

Reporte de similitud

NOMBRE DEL TRABAJO

**2. 2 TESIS LIZ TORRES - ASESOR MG. JU
AN PEÑA PERALES.docx**

RECuento DE PALABRAS

18056 Words

RECuento DE CARACTERES

97546 Characters

RECuento DE PÁGINAS

100 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

1.3MB

FECHA DE ENTREGA

May 23, 2022 9:56 AM GMT-5

FECHA DEL INFORME

May 23, 2022 10:04 AM GMT-5

● 16% de similitud general

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

- 14% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 7% 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)

CONSTANCIA DE EVALUACIÓN DEL SISTEMA ANTIPLAGIO TURNITIN

FECHA	NOMBRE DEL DOCENTE	CORREO DEL DOCENTE
23/05/2022	MG. JUAN PEÑA PERALES	JPENAP@USMP.PE

NOMBRE DE LA TESIS
FACTORES QUE PROMUEVEN LA EXPORTACIÓN DEL CACAO ORGÁNICO EN LAS COOPERATIVAS DE PRODUCTORES DEL DISTRITO DE CHAZUTA, PROVINCIA Y REGIÓN SAN MARTÍN, 2019.

NOMBRE DEL ASESORADO(A)	TELÉFONO Y CORREO	ESCUELA PROFESIONAL
LIZ KARINA TORRES RIOS	950272848 Liz_torres1@usmp.pe	ADMINISTRACION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES

RESULTADO:

16% (EXCLUYENDO CITAS Y BIBLIOGRAFÍA)

CONCLUSIÓN:

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

MG. JUAN JORGE PEÑA PERALES
 NOMBRE Y FIRMA DEL ASESOR

DNI: 21575340

LIZ KARINA TORRES RIOS
 NOMBRE Y FIRMA DEL ASESORADO

DNI: 72619760

INTRODUCCION

Actualmente, la producción del cacao orgánico viene creciendo sostenidamente, aumentando la visibilidad y demanda por parte de las industrias extranjeras gracias al consumo de su principal derivado, es decir, el chocolate, logrando la promoción del sector agrario del país, que es reconocido por su amplia biodiversidad, a su vez, la mejora de nuestra economía gracias a su exportación.

Una de las motivaciones para seleccionar el tema a investigar es el considerable crecimiento del cultivo responsable de cacao orgánico y es que la sostenibilidad es cada vez más importante en el mercado, además del trabajo de los agricultores que se encuentran asociados en sus cooperativas o a los que trabajan de manera independiente, siendo un elemento indispensable y la principal fuente para generar ingresos y mejorar considerablemente su economía y sobre todo su calidad de vida.

La investigación propuesta tiene como objetivo determinar los factores que promueven la exportación del cacao orgánico en las cooperativas del distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, considerando los más importantes: producción, precio y asociatividad.

(Ramirez, Rocha, & Tafur, 2020) argumentan que los factores claves para la exportación de cacao orgánico en Huánuco son: la logística, asociatividad, financiamiento, las estrategias de marketing y la producción. (p.50). Por otro lado, determinan que los costos del fruto en presentación orgánica y convencional son diferentes, además, hacen mención de que, en el Perú existen mejores oportunidades para la producción de cacao orgánico, si bien es cierto los precios del cacao son volátiles, el precio del cacao orgánico se mantiene.

Desde el año 2015 en el distrito de Chazuta, se concentró más del 50% de la producción de cacao de la provincia de San Martín (DRASAM). Es necesario mencionar que, el distrito de Chazuta desde varios años se ha consolidado como líder nacional en la producción de cacao y café orgánico, desplazando el sembrío de coca durante los años 80 y 90. Esto representa una gran estrategia de desarrollo alternativo para los productores de cacao debido a que permite mejorar su calidad de vida, aprovechan nuevas oportunidades comerciales, y logran crecer en una economía cada vez más globalizada.

Lares, L. (2020) añade que, a pesar de las limitaciones por el estado de emergencia por el Covid-19, varias de las cooperativas cacaoteras han continuado con las técnicas de gestión y exportación, tal es el caso de las empresas productoras de cacao de Piura y San Martín. Sin embargo, actualmente algunos agricultores se han visto afectados de salud por la pandemia, no obstante, han sabido actuar ante el panorama y la circunstancia, aprovechando la continuidad de la asistencia técnica, además de seguir con sus procesos de producción logrando una situación actual favorable no sin antes mencionar el esfuerzo que han hecho los productores de cacao para atender y cumplir con sus compromisos comerciales.

La investigación incluye a 74 productores agrupados en sus cooperativas agroexportadoras Allima y Mishky cacao, ubicados en Chazuta. El enfoque de la investigación es cuantitativo, de alcance descriptivo y diseño no experimental.

En este contexto, es relevante llevar a cabo la investigación que trata de responder la siguiente interrogante ¿Cuál es la importancia de la producción, precio y asociatividad como factores que promueven la exportación del cacao orgánico?

Se llegó a la conclusión de que los factores que promueven la exportación del grano de cacao orgánico en las cooperativas de productores en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín son: el volumen de producción y asociatividad, sin embargo, el precio varía en función a la oferta y la demanda, además del tipo de cambio, teniendo un impacto significativo en el proceso de exportación.

El presente informe de investigación se estructura en cinco capítulos, que se detallan a continuación:

En el primer capítulo se va a desarrollar el marco teórico, información de autores nacionales e internacionales y bases teóricas.

En el segundo capítulo se presenta la formulación de hipótesis y variables que se plantearon en la investigación.

En el tercer capítulo se presentará el diseño metodológico, muestra, técnicas de recolección y procesamiento de datos.

El cuarto capítulo se presenta los resultados obtenidos del trabajo y el análisis de cada pregunta que se realizó a los productores agrupados en las cooperativas.

Referente al quinto capítulo se presentará la discusión, es decir el análisis de los resultados obtenidos, esto con el fin de demostrar los factores que promueven la exportación de cacao orgánico gracias a la recolección de información y trabajo de campo realizado.

Finalmente, se detallan conclusiones y recomendaciones acerca del tema de investigación.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes de la investigación

Es importante tener en cuenta los antecedentes para comprender mejor el tema planteado, por ello es fundamental y necesario efectuar la revisión de documentos e información tanto nacional como internacional.

1.1.1 Antecedentes Internacionales

Vilema, F. (2014) publicó la tesis “La asociatividad del sector cacaotero en el desarrollo sostenible del cantón Chone, provincia de Manabí” de la mano de la Universidad Espíritu Santo de Ecuador. La finalidad de la investigación fue precisar el punto de vista que tienen los productores sobre la asociatividad y saber el nivel de acogida. Como resultado obtuvo que el 85% de encuestados consideran que, al entablar negocios con personas que se dedican a la misma actividad lograrían la sostenibilidad y desarrollo haciendo viable la exportación del cacao en sus diversas presentaciones.

La investigación de (Gonzales, A. 2012) fue descriptiva simple orientada a identificar un prototipo de compañía asociativa de cacao fino de aroma para los productores del cantón en Ecuador que contribuye a mejorar los precios, propiedad común de los medios de producción y acceso igualitario a los resultados económicos.

Considero que la investigación prioriza la importancia de la asociatividad entre productores de cacao para tener mayor competitividad en el mercado, acceso a más oportunidades comerciales, mejoría de su estilo de vida y de las personas a su alrededor.

(Bustos, V., Lemos, D. y Rodríguez, A. 2018) en su tesis “Plan de negocio para la comercialización de cacao orgánico” menciona que, el precio del producto de cacao orgánico se convierte en el factor más importante que se pueda determinar frente a un punto de equilibrio dentro del mercado competitivo, de esta forma permite determinar una efectividad de distribución y comercialización.

(Ángel, J., Rivera, B. y Solís, G. 2016) tienen como objetivo dar a conocer las variedades de granos de cacao que están designados a mercados y consumidores internos que están dispuestos a desembolsar grandes cantidades de dinero de acuerdo a la oferta y demanda, con la finalidad de conseguir los mejores granos requeridos por las industrias para la elaboración de chocolates.

Mora, M. (2016) en su investigación “Plan de negocios para el procesamiento de exportación de pasta de cacao” afirma que el cultivo del cacao en el Ecuador es una de las principales labores a nivel agrícola por sus peculiaridades de aroma y sabor, adaptándose a la tendencia del consumo de productos orgánicos.

El cacao tiene diversas presentaciones para su exportación, este fruto no sólo se exporta en grano o como valor agregado(chocolate), sí no también se busca otras formas novedosas para poder ingresar a nuevos mercados.

1.1.2 Antecedentes Nacionales

El Perú es uno de los principales proveedores y productores de cacao orgánico a nivel internacional, básicamente por la clase de territorio y buen clima que poseemos. (Ministerio de Agricultura y Riego 2018). En el Perú hay 16 regiones, 57 provincias y 259 distritos que sobresalen gracias a la producción de cacao y a 90 mil familias de productores en crecimiento, se tiene mayor énfasis en 7 regiones (San Martín, Junín, Ucayali, Cusco, Huánuco, Amazonas y Ayacucho).

Por otro lado, Herrera, H. (2017) de la Universidad Nacional de Trujillo, plantea dar a conocer el nexo que tiene la producción del cacao y el desarrollo local en la región San Martín, además de mostrar el enfoque económico y el progreso en base al cultivo y producción de la misma. Los resultados amparan con claridad que la producción de cacao es altamente rentable, la productividad puede llegar a la tonelada y media, considerándose el más elevado a nivel nacional, donde las zonas en base a su empeño logran un acrecentamiento económico y mejora de calidad de vida.

González, S., Maje, J., Cruz, S., y Rodríguez, Y. (2012) en su plan de negocio: “Cacao orgánico de las comunidades nativas Awajún”, presentaron un tipo de gestión para el comercio del cacao orgánico en grano de las comunidades nativas como oportunidad de transformar las ventajas comparativas, en una competitiva que sirva para acceder al mercado nacional e internacional, ofreciendo un producto orgánico que permita ganar mayor reconocimiento a nivel mundial, incluyendo el compromiso responsable con las comunidades nativas.

En el trabajo de investigación de Montoya, E. (2016) realizado en Satipo, Perú menciona que, “La agricultura orgánica puede generar mismas ganancias que la convencional sin perjudicar el ambiente y con el uso razonable de los recursos” (p.45), es decir, que se obtienen buenas oportunidades de desarrollo económico al cultivar este producto con gran demanda internacional.

Por otro lado, (Pasapera, V. 2018) en su investigación “Propuesta de asociatividad para la gestión de los productores de cacao” plantea una propuesta de vincular a los productores de cacao del pueblo de Perico, Cajamarca. Esta unión les posibilita proyectar una ventaja para introducirse a mercados nacionales e internacionales, tener constantes capacitaciones y acceso a financiamientos, y sobre todo mejorar su

productividad y competitividad. De acuerdo a los resultados obtenidos, considera que la cooperación de trabajo asociado es mejor estrategia para los productores, favoreciendo a todos por igual además de expandir su actividad comercial y desarrollo.

La asociatividad es un factor importante para la internacionalización y adaptación de los productos a los estándares internacionales teniendo como resultado un mayor nivel de exportación de volúmenes de cacao orgánico por parte de los productores de los valles del río Apurímac, cumpliendo con las exigencias y condiciones que exigen los países extranjeros. (Montes, R. 2018).

Un ejemplo de agrupación para los productores agrícolas del distrito de Motupe, Lambayeque permite obtener mejores resultados teniendo el soporte de diversas instituciones que muestren una asociación que sea sustentable, también reconoce el factor asociatividad para la conformación de organizaciones de éxito. (Soto O. 2014)

(Flores, J. 2016) en su investigación “Modelo para el desarrollo de asociatividad de proveedores para la exportación de pasta de cacao” descriptiva simple, tuvo como objetivo determinar los factores que favorecen la asociatividad de los agricultores de cacao en la región San Martín. En la investigación se pudo apreciar que las cooperativas deciden entablar una relación comercial con asociaciones productoras de cacao para alcanzar un auge significativo en las ventas de exportación de pasta de cacao orgánico fino y aromático. Los resultados que se encontraron es que, el proyecto ha sido factible y la asociación impulsa el desarrollo económico y social en la zona, favoreciendo así a las familias de los que se dedican a esta actividad.

(Ramirez, Rocha, & Tafur, 2020) menciona que, hay mucha posibilidad en la zona del Marañón para la exportación directa de cacao orgánico debido a la gran producción del fruto, siendo la actividad principal económica de la zona. De acuerdo a las

conclusiones obtenidas en su investigación la producción y la asociatividad son factores claves en la exportación de cacao orgánico, de tal manera que permita satisfacer la demanda de los clientes internacionales.

Melgar, C (2010) en su investigación “Factores determinantes de la competitividad del cacao” afirma que los precios del cacao se basan a las circunstancias de oferta y de demanda y que existe una acogida del mercado internacional de personas que consumen cacao orgánico, por lo tanto, la región San Martín ingresará al mercado internacional de cacao de calidad, teniendo un gran valor de distinción.

Según la Organización Internacional del Cacao (ICCO,2019), calcula que para el 2023 la demanda será superior a la oferta, y que los precios van a crecer uniformemente al mismo paso que la demanda.

1.2 Bases teóricas

1.2.1 San Martín

El Perú posee 10 regiones que se dedican al cultivo de cacao, siendo los principales: San Martín, Junín, Cuzco, Ucayali y Huánuco las más importantes. La región San Martín posee un excelente territorio para la agricultura, significa que tiene un excelente potencial en tierras de producción y oferta exportable, representando una buena oportunidad para las organizaciones de productores de cacao. Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI,2018)

Es importante mencionar que, la región San Martín tiene el mayor crecimiento en el rubro de cultivo de cacao, considerándose el líder entre las regiones productoras. Hoy en día es la primera y principal región que produce este cultivo, con un 43% de lo dispuesto a nivel nacional.

1.2.2 Contexto de Estudio: Distrito de Chazuta

Chazuta se encuentra en la parte alta de la región San Martín, esta altitud es idónea para plantíos de maíz, caña de azúcar, diversas frutas, maderas, y el cacao, asimismo el clima del sector hace que el cacao crezca de forma oportuna. Muchos de los pobladores se dedican principalmente a la agricultura; trabajaron desde hace décadas en la erradicación del cultivo de la coca, siendo ahora el cacao el principal producto de cultivo.

Otras actividades económicas importantes en el distrito de Chazuta es el turismo, la pesca en el río Huallaga-Sector Chumia y Vaquero, como también la elaboración de cerámicas (Tinajas Chazutinas). Asimismo, Ganoza, C. (2016) menciona que su privilegiada ubicación con cercanía al Parque Nacional Cordillera Azul lo convierte en un lugar de preferencia para el eco turismo y la vida silvestre.

1.2.3 Cacao

Es una especie típico de la selva tropical de América del Sur, mide alrededor de 10 a 32 centímetros de largo y de 7 a 10 centímetros de ancho, pesando entre 200 gramos y 1 kilogramo. Una vez que está maduro se sacan sus semillas para proceder a la fermentación, se retira la baba y se las seca.

Tabla1. Usos y derivados del cacao

Producto	Usos y derivados del cacao
Manteca de cacao	Elaboración de chocolate se usa en la industria del maquillaje.
Pulpa de cacao	Producción de licores alcohólicos y no alcohólicos.
Cenizas de cáscara de cacao	Usado como fertilizante
Jugo de cacao	Se usa para conservas dulces
Polvo de cacao	Se utiliza como acompañamiento para cualquier alimento.
Pasta o licor de cacao	Se utiliza para producir chocolate

Fuente: MINCETUR

1.2.3.1 Cacao orgánico

Es aquel que se produce de manera orgánica; lo cual significa que debe ser eco amigable desde la semilla y su cultivo, tiempo de la cosecha y el proceso de producción.

1.2.3.2 Ficha técnica

Tabla2. *Ficha del cacao orgánico*

FICHA TÉCNICA	
Nombre científico	Theobroma cacao l
Origen	Nativo de América
Variedades	Criollo o nativo, Forastero, Trinitario (híbrido)
Zonas de producción	Tumbes, Piura, Amazonas, Cajamarca, San Martín Huánuco, Ucayali, Junín, Cusco, Ayacucho.
Clima	Temperatura media entre 25° y 29° C.
Época de Siembra	Todo el año

Fuente: Elaboración propia, Recopilado de Ministerio de Agricultura (2012)

La Tabla 2, indicado algunos datos de la ficha técnica del cacao: su origen, variedades, las zonas de producción de Perú, clima y la época de siembra. La ficha técnica del cacao convencional y el orgánico coincide, ya que corresponde al mismo nombre científico.

1.2.3.3 Composición nutricional

Tabla3. *Composición nutricional del cacao*

Compuesto	%
Manteca de cacao	54.00%
Proteínas	11.50%
Celulosa	9.00%
Almidón	7.50%
Taninos	6.00%
Agua	5.00%
Sales minerales	2.60%
Escencias	2.00%
Teobromina	1.20%
Azúcares	1.00%
Cafeína	0.20%

Fuente: Elaboración propia, obtenido de Ministerio de Agricultura (2016)

En la tabla 3, se muestra la combinación nutricional del cacao con cada porcentaje equivalente, se puede determinar que el componente principal es la manteca de cacao.

1.2.4 Producción

La producción de cacao orgánico sobrepasó las 135,9 mil toneladas, trayendo consigo aproximadamente 60 millones de retribuciones anuales, beneficiando a más de 90 mil familias, especialmente de la selva peruana. El Perú es conocido por ser productor y proveedor de cacao y el segundo productor a nivel mundial. El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI,2020)

Las regiones con mayor incremento de producción son San Martín (41.7%), Junín (18.3%) y Ucayali (12.3%).

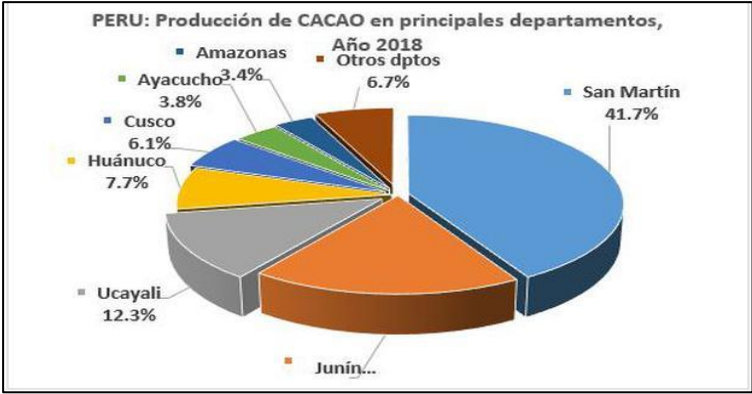


Figura 1. Principales regiones productoras de cacao
 Fuente: MINAGRI, 2019

De acuerdo a la figura 1, la región San Martín tiene un buen desempeño como productor de cacao, y es que cuenta con el potencial de superficies para el cultivo y siembra de este producto.

1.2.4.1 Estacionalidad de producción

Sobre la estacionalidad de la producción de cacao, la cosecha se efectúa durante todo el año; sin embargo, en los meses de abril hasta agosto se adquiere volúmenes más cuantiosos.

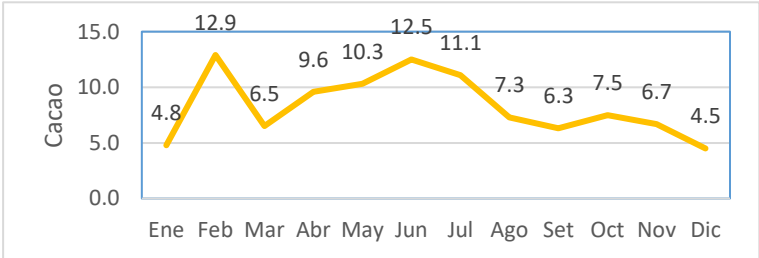


Figura 2. Estacionalidad de producción de cacao Región San Martín
 Fuente. Elaboración Propia, MINAGRI, 2021

De acuerdo a la figura 2, la mayor ventaja para la venta y distribución en el mercado extranjero se puede fijar en base a la estacionalidad. Por ello la región San Martín, como primordial productor nacional, aprovecharía esta oportunidad en los meses de febrero, abril, mayo, junio y julio, meses en los que se centra más del 50% del volumen de producción anual.

La producción de cacao orgánico es beneficioso económicamente, además de que contribuye al medio ambiente y es una opción para variar las fuentes de ingresos en las regiones.

1.2.5 Precio

De acuerdo a la información que brinda la revista Eco mercados (2005) menciona que el cacao, es la materia prima más comercializada en el mercado mundial posteriormente del petróleo y el café. El uso de cacao orgánico y comercio justo sigue ganando interés para la industria y los supermercados, es importante añadir que la oferta y demanda influye en el precio, en el caso del cacao orgánico está \$300 USD más del convencional por tonelada, o el precio que sea el más alto en el mercado al momento de cotizar.

Gran porcentaje de la producción mundial de cacao orgánico, es decir el 90% se utiliza para la preparación de chocolates y el sobrante se destina en bebidas y dulces.

Los precios del cacao siguen un periodo de largo plazo, los cuales son resultados de oferta y demanda tales como nuevas plantaciones, incremento de inventarios, situaciones económicas de los consumidores y demás. Organización internacional del cacao (ICCO, 2019)

Tabla4.

Precio del cacao en dólares año 2019 por tonelada

MES	PRECIO USD/TON
Enero	2,263.34
Febrero	2,255.80
Marzo	2,200.49
Abril	2,331.13
Mayo	2,315.07
Junio	2,407.73
Julio	2,416.53
Agosto	2,194.70
Setiembre	2,304.40
Octubre	2,435.27
Noviembre	2,519.66
Diciembre	2,444.71

*Fuente: Organización internacional
cacao (ICCO,2021)*

Elaboración Propia

Es importante mencionar que se manejan precios de venta diferentes entre el cacao convencional y orgánico, la diferencia básica entre ambos es el manejo del cultivo, en el cacao orgánico no hay intervención de productos químicos, sean estos herbicidas, insecticidas, fungicidas; y es que tiene mucho que ver con la conservación del ambiente como fuente de agua, suelo, aire, etc. logrando un precio especial frente al cacao convencional.

Sevilla, M. (2017) menciona que, si el tipo de cambio se multiplica en 1%, las exportaciones aumentan en 31.16%, esto implica que, si el dólar tiende al alza, en el corto plazo el exportador tiene precios más competitivos en el mercado internacional. El resultado es favorable tanto para los productores asociados a cooperativas de

cacao y para al exportador, de cierta manera el tipo de cambio válida el factor precio ya que el dinero que se obtiene por cada venta tiene más valor y mejora su rentabilidad. Cotrina, W y Lopez, Y. (2018) mencionaron que, en el paso del tiempo los precios del cacao han ido aumentando y de la misma manera su cultivo, siendo eficaz con el pasar de los años.

Tabla5. Precio en chacra en soles por kg de cacao en grano

Departamento	2016	2017	2018	2019
Cajamarca	7,53	5,46	5,66	5,87
Huánuco	8,11	5,69	6,04	6,55
Junín	8,97	5,58	6,55	6,61
San Martín	8,15	5,49	5,87	6,42
Ucayali	7,45	5,31	5,83	5,90
Ayacucho	8,44	4,94	6,88	6,29
Cusco	5,98	5,23	6,07	5,80
Amazonas	6,90	5,85	6,08	5,88

Fuente: MINAGRI, 2018
Elaboración propia

Los precios indicados en la tabla 5, se refieren al precio promedio del cacao convencional en chacra, sin embargo, la información que nos brinda la cooperativa Allima y Mishky Cacao indica que el precio del cacao orgánico es de S/.11, 50 por kilogramo promedio, y varía o fluctúa al tipo de cambio que establece la bolsa de valores de Nueva York.

Muchas empresas agroexportadoras se fijan de los precios establecidos por el mercado internacional, el cual se basa en la Bolsa de Valores de New York y de Londres, el precio del cacao en ocasiones se negocia entre productor y comprador y dependen mucho de la calidad de los granos.

En ese sentido, es necesaria la organización de los productores para negociar su cacao con mayores volúmenes y obtener ganancias altas, si bien es cierto los costos del cultivo orgánico son más altos y hay que pagar un valor por la certificación orgánica, sello de comercio justo, esto hace que el cacao orgánico tenga un mayor precio que el convencional.

Es importante mencionar que la disconformidad de precios en medio de los productos convencionales y orgánicos generalmente varía entre el 15% y 25%, obedeciendo al tipo de producto y la situación del mercado.

Los productores de cacao han tenido ganas de alcanzar nuevos territorios a pesar de la fluctuación de precios en el mercado internacional, ampliando sus ganancias alcanzando transformar su ambiente y mejorar el estilo de vida de sus familias y de las asociaciones donde pertenecen. Aguirre, C. y Garnique, D. (2015).

En los últimos años la demanda de cacao ha estado sobre la oferta mundial, ya sea para su consumo como chocolate u otro tipo de presentación. Según la información que brinda MINAGRI, los precios van a crecer sostenidamente para el año 2023 ante una demanda por encima de la oferta, esto significa que será favorable para países productores de cacao como el Perú, permitiendo a los agricultores expandir sus cultivos y obtener mejores ganancias gracias al incremento del consumo de cacao y derivados.

1.2.6 Exportación

El Perú es el segundo productor de cacao orgánico, después de República Dominicana. Según Sierra y Selva Exportadora, el 90% de la producción peruana de cacao se designa a la exportación y más de la mitad es cacao en grano.



Figura3. Exportaciones peruanas de cacao

Fuente: SUNAT

De acuerdo a la figura 3, las exportaciones están experimentando un incremento en los últimos años, al pasar de US\$ 69 millones en 2012 a US\$ 202.5 millones en 2016, siendo un aspecto positivo porque permite abrirse a nuevas oportunidades de mercado en el exterior, promueve eficacia con la economía, de tal manera de que se aprovechen mejor las oportunidades y sea una fuente de crecimiento.

Según la información que brinda SUNAT para el año 2019 las exportaciones de cacao orgánico fueron de US\$ 138 millones FOB, con un total de 54,5 mil toneladas, los principales destinos fueron Países Bajos, Bélgica y Estados Unidos; en los próximos años el cacao se mantendrá como primordial producto de agro exportación.

(Rocha, M. y Tafur, V. 2018) indican que en el Perú las empresas exportan cacao y sus derivados en su mayoría en contenedores de 20 y 40 pies, no es necesario embarcarlos en contenedores refrigerados. La vía marítima es el canal principal de exportación del cacao, engloba el 99% del total del producto.

1.2.6.1 Principales empresas exportadoras de cacao

Las empresas exportadoras de cacao en el Perú están compuestas por cooperativas y asociaciones, entre las principales de la lista, se encuentra la empresa Amazonas

Trading y Machu Picchu Foods S.A.C. El Perú como segundo productor orgánico dirige su producción al comercio justo, esto se aprecia en el mercado internacional, especialmente en el mercado europeo.

Tabla6. Principales empresas exportadoras de cacao en grano orgánico

Empresa	%Var 20-19	%Part. 20
AMAZONAS TRADING PERU S.A.C.	-40%	36%
COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL TOCACH...	--	30%
MACHU PICCHU FOODS S.A.C.	22%	11%
COOPERATIVA AGRARIA DE SERVICIOS ...	--	7%
ECCOMMODITIES SOCIEDAD ANONIMA CER...	89%	4%
ECOANDINO S.A.C.	3156%	4%
VILLA ANDINA SOCIEDAD ANONIMA CER...	110%	2%
NAIKE E.I.R.L.	141%	1%
EXPORTADORA ROMEX S.A.	-80%	1%

Fuente: Siicex,2019

Las exportaciones peruanas de cacao con valor agregado alcanzarán US\$ 300 millones, esto gracias a que no solo se exportará en grano si no como producto terminado y en el mediano plazo representarán un 70% u 80% del valor de las exportaciones. Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI, 2017).

El nexos entre la producción y exportación de cacao a nivel nacional es directo, es decir que, si la producción aumenta las exportaciones también crecen en la misma dirección.

Por lo tanto, las exportaciones son relevantes para las economías de los países, son parte de una importante labor de comercio exterior y futuros negocios.

Olguín, L. (2018) menciona que, mediante el comercio exterior todos los involucrados resultan beneficiados, tanto como el agricultor hasta el empresario que se encarga de vender el producto final, además es un factor que genera mejora de las economías debido al intercambio de bienes y servicios, por lo tanto, se concluye que la exportación es muy importante dentro de las negociaciones.

1.2.7 Asociatividad

De acuerdo al Ministerio de Producción, la asociatividad es un pacto opcional de una o más compañías para cooperar equitativamente, con la finalidad de conseguir un propósito estratégico común. Al entablar una asociación, las empresas logran el incremento de sus ingresos, disminución de costos, crear negocios con más inversión, accesibilidad de financiamiento, investigaciones conjuntas para resolver problemas, es decir, con la asociatividad se puede lograr múltiples propósitos y sobre todo comprender las distintas áreas de los procesos básicos de la organización.

Otro concepto importante que destacar es el de Alvarez, M. y Granja, T. (2016):

“Para que una empresa asociativa rural tenga éxito debe contar con un grupo de colaboradores capacitados para vencer obstáculos económicos, sociales, políticos y ambientales, preparados para enfrentarse ante un mundo globalizado, destacando su potencial corporativo.”

Por lo tanto, la asociatividad, podría ser considerado como alternativa de solución para organizaciones de productores que se encuentran en proceso de expansión y como estrategia de un empeño conjunto para conseguir un objetivo común entre los involucrados.

Características que justifican una iniciativa de asociatividad:

- Su integración es opcional, ninguna empresa es obligada a pertenecer a un grupo.
- Se adaptan al modelo de trabajo de cada empresa, sin importar a qué industria pertenezcan.
- Cada empresa mantiene su autonomía jurídica y gerencial, además cada una maneja los beneficios que obtiene del proyecto.

- Tiene distintas características, pueden ser organizacionales como jurídicas.

A través de las asociaciones, se puede reforzar el mercado interno, expandirse a nivel internacional gracias a la exportación, se generan ingresos, mejora de capacidades productivas, al aprovechar las oportunidades de tratado de libre comercio (TLC) se aumenta la competitividad, disminución de costos fijos al aumentar la producción y la diversificación del riesgo al competir en un solo mercado.

La asociatividad es un factor clave que influye directamente en la oferta exportable de cacao en grano, los productores muestran un interés por asociarse a las cooperativas. (Laura & Llauca 2019). Entonces se puede confirmar que la asociatividad se convierte en un factor primordial para el pequeño productor, permitiéndoles competir de manera directa en el mercado local e internacional.

En el distrito de Chazuta, se tiene como ejemplos a las cooperativas Allima Cacao y Mishky, quienes están constituidas bajo el tipo de asociatividad secundaria, que se realiza entre dos o más organizaciones y se consolida la experiencia.

1.2.7. 1 Razones para asociarse

MINCETUR (2013) menciona las siguientes razones para asociarse:

- “Ámbito económico: Los beneficios pueden permitir afrontar con mayor fuerza los riesgos de un nuevo proyecto, mejorar el desarrollo tecnológico, entre otros”.
- “Ámbito político: Permite obtener mayor representación o apoyo ante organismos públicos o privados”.
- “Ámbito social y cultural: La asociatividad permite ganar espacios y conductas para compartir conocimientos, innovaciones, tener mayor tolerancia organizacional para atender a las necesidades del mercado.”

1.3 Definición de términos básicos

- Cacao: En la presente investigación constituye la materia prima a exportar, es una especie endémica de América del sur, fruto grande en forma de baya ovoide, de color rojo marrón; puede sobrepasar los 8 metros de altura.
- Producción: Constituye la cantidad cosechada de hectáreas de cacao orgánico.
- Exportación: Es la actividad principal que permite hacer llegar el cacao peruano al extranjero.
- Asociatividad: Es un mecanismo de cooperación entre organizaciones productoras de cacao orgánico.
- Financiamiento: Es un proceso que proporciona capital a una persona o empresa para mantener en marcha un proyecto, negocio o emprendimiento específico.
- Demanda: Bienes o servicios que pueden ser adquiridos a los distintos precios que ofrece el mercado.
- Agricultores: Persona involucrada en el acto de cosechas.
- Oferta: Variación de la disposición de bienes y servicios en un mercado determinado.

CAPÍTULO II

HIPÓTESIS Y VARIABLES

2.1 Formulación de objetivo general y específico

2.1.1 Objetivo General

Identificar los factores que promueven la exportación de cacao orgánico en las cooperativas de productores del distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, 2019.

2.1.2 Objetivos específicos

- Determinar si el volumen de producción promueve de manera directa la exportación de cacao orgánico en las cooperativas de productores del distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, 2019.
- Determinar si el precio según la demanda internacional promueve de manera directa la exportación de cacao orgánico en las cooperativas de productores en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, 2019.
- Determinar si la asociatividad entre productores agricultores promueve de manera directa la exportación de cacao orgánico en las cooperativas de productores en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, 2019.

2.2 Variables y definición operacional

Tabla 7. Variable Factores influyentes

Variable Independiente: Factores influyentes	
Definición conceptual	Representa los factores más importantes que influyen en las exportaciones de cacao orgánico
Dimensiones	Indicadores
Producción	Hectáreas de producción Producción nacional en kg Estacionalidad de producción

Precio	Volatilidad de precios Precios en el mercado internacional
Asociatividad	Rentabilidad por ventas Acceso a fuentes de financiamiento Asistencia técnica y capacitación Nivel de asociatividad

Fuente: Elaboración propia del autor

Tabla8. Variable Exportación cacao

Variable Independiente: Exportación de cacao orgánico

Definición conceptual	Salida de mercancías, bienes, servicios de un territorio aduanero a otro.
------------------------------	---

Indicador

Volumen de exportaciones

Fuente: Elaboración propia del autor

CAPÍTULO III

METODOLOGIA

3.1 Diseño metodológico

El enfoque de la presente investigación es cuantitativo, se mide las variables de la investigación, en este caso los factores que promueven la exportación de cacao orgánico. Se utiliza datos estadísticos obtenidos mediante las encuestas, la cual va a permitir tener mayor amplitud y precisión del tema a desarrollar.

El tipo de investigación será aplicada, porque todos los datos recolectados servirán para probar la hipótesis y buscar la solución más adecuada para el problema establecido en la investigación.

En la presente investigación se ha aplicado el método descriptivo simple, en vista que solo se busca describir los factores más importantes que promueven la exportación de cacao orgánico en la cooperativa del distrito de Chazuta. El método descriptivo permite generalizar los conocimientos y supuestos teóricos a otras poblaciones, futuros exportadores de cacao y productores asociados a cooperativas, de tal manera que, tengan una herramienta importante de información relacionado al proyecto de investigación.

El diseño de la investigación será no experimental, es decir no se van a manipular las variables, sólo se observará los fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, básicamente se ha recolectado la teoría relacionada al tema de investigación; aplicando las encuestas a los socios productores de las cooperativas Allima Cacao y Mishky Cacao, esto permite establecer un análisis de la situación encontrada en las mismas.

3.2 Diseño Muestral

3.2.1 Población

La población está constituida por un grupo de agricultores productores de cacao orgánico agrupados en las cooperativas Allima Cacao y Mishky Cacao ubicados en el distrito de Chazuta, los encuestados ascienden a 91 personas entre ambas cooperativas, quienes tienen como objetivo la comercialización y producción de cacao orgánico bajo normas de producción responsable con el medio ambiente.

3.2.2 Muestra

En cuanto al muestreo, fue aleatorio simple, perteneciente al tipo de muestreo probabilístico, usando la siguiente fórmula:

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

Para el desarrollo de la fórmula, se consideró los siguientes datos:

Z(0.975)=	1.95996
Z ² =	3.84146
N =	91
N-1 =	90
P =	0.5
Q =	0.5
E =	0.05
E ² =	0.0025

Al aplicar los datos explicados en la fórmula, se ha obtenido una muestra que asciende a 74 productores de cacao orgánico agrupados en ambas cooperativas mencionadas.

3.3 Técnicas de recolección de datos

3.3.1 Técnica de recolección

Para la recopilación de datos se ha considerado encuestas, tendrá las siguientes áreas de interés: producción, precio y asociatividad del cacao orgánico. Las unidades de investigación serán los productores de las cooperativas, además de los gerentes respectivos de cada organismo del distrito de Chazuta. El empleo de esta técnica admite diversidad de preguntas, permite controlar el ambiente de recolección, economía de tiempo y el adecuado manejo de datos.

Asimismo, la técnica mencionada se realizará a través de diferentes preguntas organizadas de manera virtual, con el fin de obtener información verdadera y conveniente para la investigación.

3.3.2 Instrumentos de recolección de datos

El instrumento de recolección de datos a usar será el cuestionario estructurado. Los datos que se obtendrán servirán para medir y obtener información objetiva de los factores de crecimiento de exportación del cacao orgánico de las cooperativas ubicados en el distrito de Chazuta.

3.3.3 Confiabilidad del instrumento

El análisis de fiabilidad, nos da los siguientes resultados.

Tabla9. Resumen de procesamiento de casos

		N	%
Casos	Válido	74	100,0
	Excluido	0	0,0
	Total	74	100,0

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

Fuente: Elaboración Propia

Tabla10. Estadísticas
de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
0,936	29

Fuente: Elaboración Propia

Como se puede observar en el análisis de fiabilidad, el coeficiente de Alfa de Cronbach es de 0.936, lo cual significa que el instrumento de medición es favorable, estableciendo una confiabilidad adecuada para el trabajo de investigación.

El instrumento de investigación consta de 29 preguntas, divididas entre la variable independiente y dependiente.

Es importante mencionar que, los instrumentos de investigación también han sido validados por expertos docente reconocidos de la Universidad de San Martín de Porres, logrando resultados positivos en la evaluación de datos.

3.4 Técnicas estadísticas para el procesamiento de la información

Las técnicas estadísticas para el procesamiento de la información de este trabajo de investigación son:

- Tablas y grafico de barras: Es una agrupación de datos procesados que facilitan la lectura e interpretación de los mismos, detallan el resumen de los pasos de recopilación, elaboración y análisis de los mismos. Este instrumento permite un mejor análisis de los datos y una mayor precisión de las conclusiones.

- Microsoft Excel: Es un programa estadístico informático que permite trabajar con grandes bases de datos y una sencilla interfaz para un mejor análisis.
- SPSS: Es utilizado para elaborar análisis, crear tablas y gráficas con data compleja.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

4.1. Resultados de la investigación

La investigación es de enfoque cuantitativo, con un alcance descriptivo simple, ya que se va a describir un aspecto de la realidad existente, el instrumento de investigación se desarrolló siguiendo el modelo de un cuestionario con respuestas de elección con un total de 29 preguntas.

El trabajo de campo se llevó a cabo de manera online en los meses de octubre y noviembre, logrando así recopilar información y poder contrarrestar con las hipótesis planteadas. Además, la investigación será aplicada porque identifica la situación del problema, a la vez, busca soluciones que puedan ser adecuadas dependiendo del contexto, pues se investigará los factores más importantes que promueven la exportación del cacao orgánico en las cooperativas del distrito de Chazuta, provincia y región San Martín.

El diseño es no experimental porque los resultados se analizan después de haber observado las variables en su estado natural sin alteración alguna.

4.1.1. Descripción de la muestra

La muestra está constituida por un grupo de 74 agricultores productores de cacao orgánico agrupados en las cooperativas Allima Cacao y Mishky Cacao ubicados en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, quienes tienen como objetivo la comercialización y producción de cacao de alta calidad.

Datos de identificación, resultados en SPSS

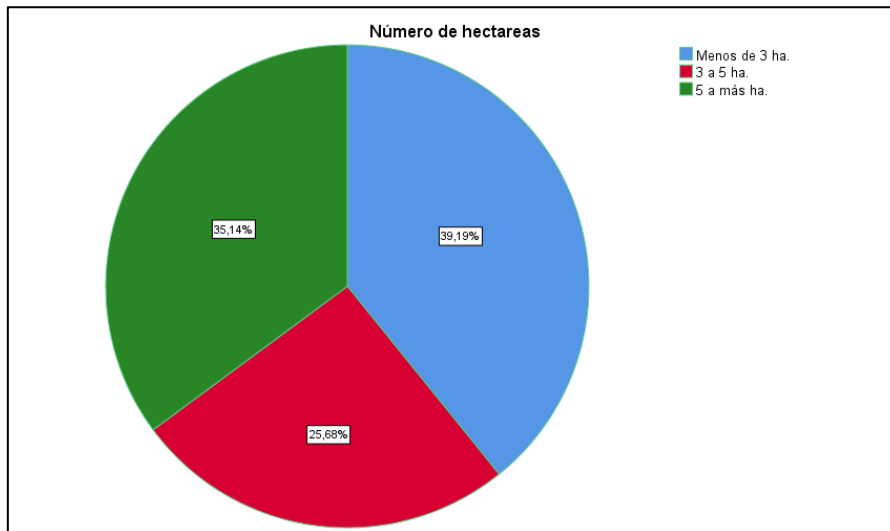


Figura 4. Indique usted, el N° de hectáreas de cacao orgánico que posee.

Fuente: Elaboración Propia

De acuerdo a la figura 4, "Indique usted, el N° de hectáreas de cacao orgánico que posee" el 35.14 % de los encuestados indicaron que poseen de 5 a más ha, el 39.15% menos de 3 ha y el 25.68% de 3 a 5 ha.

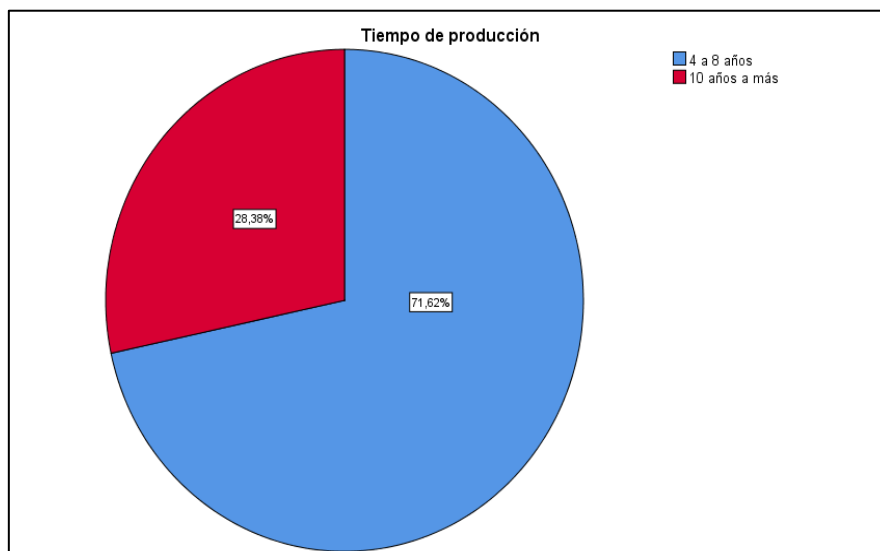


Figura 5. ¿Cuánto tiempo se dedica a la producción de cacao orgánico?

Fuente: Elaboración Propia

De acuerdo a la figura 5, “¿Cuánto tiempo se dedica a la producción de cacao orgánico?, el 71.62% de los encuestados respondió 4 a 8 años, el 28.38% respondió 10 años a más.

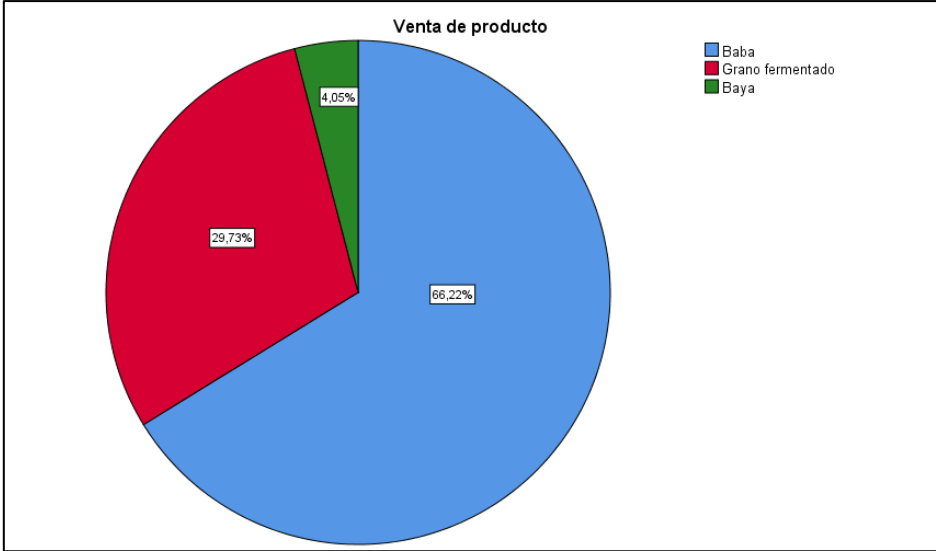


Figura 6. ¿Cómo vende su producto a la cooperativa a la que pertenece?

Fuente: Elaboración Propia

Con respecto a la figura 6, “Cómo vende su producto a la cooperativa a la que pertenece” el 66.22% de los encuestados menciona que vende como baba, el 29.73% como grano fermentado y el 4.05% como baya.

Variable independiente: Factores influyentes

Tabla11. ¿Considera usted que incrementar el número mínimo de hectáreas de cacao orgánico mejoraría su producción?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	37	50,0
	Muy de acuerdo	31	41,9
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	2	2,7
	Muy en desacuerdo	2	2,7
	Totalmente en desacuerdo.	2	2,7
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

En la presente tabla se evidencia que del 100 % de la muestra aplicada, el 50 % de los socios de la cooperativa está totalmente de acuerdo que incrementar el número mínimo de hectáreas de cacao orgánico mejoraría su producción, ello contribuye a la mejora de su economía y bienestar familiar, sin embargo otros socios que representan el 41.9 % está muy de acuerdo, el 2.70 % ni de acuerdo, ni en desacuerdo, el 2.70 % muy en desacuerdo y finalmente 2.70 %, con ello se concluye que los porcentajes mayores de los productores es que, al incrementar las hectáreas de cacao mejora su producción.

Tabla12. ¿Considera usted que la producción de cacao orgánico es constante?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	23	31,1
	Muy de acuerdo	41	55,4
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	8	10,8
	Muy en desacuerdo	1	1,4
	Totalmente en desacuerdo.	1	1,4
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Con respecto a la pregunta si considera que la producción de cacao orgánico es constante, el resultado es que el 55.41 % de los encuestados está muy de acuerdo, mientras que un 31.08 % está totalmente de acuerdo, estas cifras corroboran que la producción es constante, no obstante, un 10.8 % ni de acuerdo ni en desacuerdo, y las cifras menores es que 1.4 % está muy en desacuerdo y el 1.4 % totalmente en desacuerdo.

Tabla13. ¿Considera Ud. que los factores climáticos influyen en la producción del cacao orgánico?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	44	59,5
	Muy de acuerdo	19	25,7
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	7	9,5
	Muy en desacuerdo	2	2,7
	Totalmente en desacuerdo.	2	2,7
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

En cuanto a los factores climáticos y su influencia en la producción del cacao orgánico los resultados estadísticos nos muestran que el 59.46 % están totalmente de acuerdo, el 25.68 % muy de acuerdo y en menor proporción el 9.46 % ni de acuerdo, ni en desacuerdo, el 2.70 % muy desacuerdo y 2.70 % totalmente en desacuerdo. Con estos resultados se demuestra que los factores climáticos son de mucha importancia para la producción.

Tabla14. ¿Considera suficiente los kg de cacao orgánico que produce para abastecer a la cooperativa a la que pertenece?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	24	32,4
	Muy de acuerdo	33	44,6
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	13	17,6
	Muy en desacuerdo	2	2,7
	Totalmente en desacuerdo.	2	2,7
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

La tabla indica que el 44.60 % de los encuestados está muy de acuerdo en que los kg de cacao que produce abastece a la cooperativa que pertenece, pero un porcentaje similar de 32.43% concluye que está totalmente de acuerdo, seguido de un 17.57 %

ni de acuerdo, ni en desacuerdo, pero el 2.70 manifiesta estar muy en desacuerdo y totalmente en desacuerdo.

Tabla15. ¿Considera usted que el cacao orgánico como cultivo estacional permite incrementar su producción?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	34	45,9
	Muy de acuerdo	27	36,5
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	10	13,5
	Muy en desacuerdo	1	1,4
	Totalmente en desacuerdo.	2	2,7
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

En cuanto a esta pregunta formulada, el resultado porcentual es que 45.95 % está totalmente de acuerdo que el factor estacional permite incrementar su producción de cacao orgánico, por otra parte, el 36.5 % refiere estar muy de acuerdo, no obstante, el 1.51 % precisa estar ni de acuerdo ni en desacuerdo, pero en porcentajes menores señalan estar en desacuerdo sólo 1.35 % y el 2.70 % totalmente en desacuerdo.

Tabla16. ¿Considera usted que la estacionalidad influye en la producción de cacao orgánico?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	38	51,4
	Muy de acuerdo	28	37,8
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	5	6,8
	Muy en desacuerdo	1	1,4
	Totalmente en desacuerdo.	2	2,7
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Como se observa en el presente cuadro estadístico los resultados en relación a la influencia de la estacionalidad en la producción de cacao orgánico es el siguiente 51.4

% de los entrevistados indica que están totalmente de acuerdo, el 37.84 % muy de acuerdo y en menos proporcionalidad el 6.76 % ni de acuerdo, ni en desacuerdo, así como el .35 % muy en desacuerdo y se concluye con el 2.70 % totalmente en desacuerdo.

Tabla17. ¿Considera usted que la volatilidad de precios del cacao orgánico influye en la producción?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	24	32,4
	Muy de acuerdo	39	52,7
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	8	10,8
	Muy en desacuerdo	2	2,7
	Totalmente en desacuerdo.	1	1,4
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

El resultado porcentual sobre la pregunta planteada a los encuestados nos indica que el 52.70 % considera que está muy de acuerdo que la volatilidad de precios influye en la producción del cacao orgánico, sin embargo, el 32.43 % está totalmente de acuerdo, y el 10.81 % ni de acuerdo ni en desacuerdo, en menores porcentajes el 2.70 % muy en desacuerdo y el 1.35 % totalmente en desacuerdo.

Tabla18. ¿Considera Ud. que el precio del cacao orgánico es mayor que el precio del cacao convencional?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	37	50,0
	Muy de acuerdo	30	40,5
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	4	5,4
	Totalmente en desacuerdo.	3	4,1
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

En el presente gráfico el resultado porcentual del 100 %, de encuestados refieren que el 50.00 % está totalmente de acuerdo que el precio del cacao orgánico es mayor que el convencional, el 45.95 % está muy de acuerdo, en menores proporciones el 5.41 % ni de acuerdo, ni en desacuerdo y el 4.05 % totalmente en desacuerdo.

Tabla19. ¿Considera Ud. que el precio internacional del kg de cacao orgánico se ha incrementado en los últimos años?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	34	45,9
	Muy de acuerdo	34	45,9
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	6	8,1
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

En cuanto a la interrogante formulada a los entrevistados el resultado porcentual es que 45.95% están totalmente de acuerdo y también muy de acuerdo en lo que concierne al precio internacional del kg de cacao orgánico y su incremento en los últimos años, y sólo un 8.11 % ni de acuerdo ni en desacuerdo.

Tabla20. ¿Considera Ud. rentable la producción de cacao orgánico?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	19	25,7
	Muy de acuerdo	39	52,7
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	13	17,6
	Muy en desacuerdo	2	2,7
	Totalmente en desacuerdo.	1	1,4
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

El resultado estadístico del presente cuadro en cuanto a la rentabilidad del cacao orgánico es el siguiente: 52.70 % está muy de acuerdo, el 25.68 % totalmente de acuerdo, y las cifras de menos porcentajes se ubican el 17.57 % ni de acuerdo, ni en

desacuerdo, como el 2.70 % muy en desacuerdo y el 1.35 % totalmente en desacuerdo.

Tabla21. ¿Considera Ud. que el rendimiento por hectárea de cacao orgánico es adecuado en el distrito de Chazuta?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	23	31,1
	Muy de acuerdo	29	39,2
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	19	25,7
	Muy en desacuerdo	1	1,4
	Totalmente en desacuerdo.	2	2,7
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Los porcentajes obtenidos en el presente cuadro estadístico sobre la pregunta formulada a los encuestados en lo que concierne al rendimiento por hectáreas de cacao orgánico en el distrito de Chazuta se evidencia el siguiente resultado:39.19 % muy de acuerdo, mientras que el 31.09 % considera estar totalmente de acuerdo, a se agrega que el 25.68 % manifiesta ni de acuerdo, ni en desacuerdo, pero en mínimas proporciones el 1.35 % muy en desacuerdo y el 2.70 % totalmente en desacuerdo.

Tabla22. ¿Considera Ud. que la relación precio vs. costo de producción es el adecuado?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	32	43,2
	Muy de acuerdo	33	44,6
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	5	6,8
	Muy en desacuerdo	2	2,7
	Totalmente en desacuerdo.	2	2,7
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Los porcentajes obtenidos en relación a la pregunta formuladas a los entrevistados sobre la relación precio vs costo de producción es el adecuado, los resultados mayores son que el 44.59 % está muy de acuerdo, mientras que el 43.24 % está totalmente de acuerdo, y en menor porcentaje se ubican el 6.76 % ni de acuerdo, ni en desacuerdo, el 2.70 % muy en desacuerdo, y en la parte final de cuadro el 2.70 % totalmente en desacuerdo.

Tabla23. ¿Considera Ud. necesario que se incorporen más socios a la cooperativa para incrementar la producción y venta de cacao orgánico?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	40	54,1
	Muy de acuerdo	30	40,5
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	4	5,4
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Los porcentajes evidencian que la incorporación de más socios a la cooperativa incrementa la producción y venta de cacao orgánico, es por ello los resultados sobre esta pregunta formulada es el siguiente: 54.04 % está totalmente de acuerdo, el 40.54 % muy de acuerdo, y en mínima proporción el 5.41 % ni de acuerdo ni en desacuerdo.

Tabla24. ¿Considera Ud. que al pertenecer a la cooperativa tiene mayor acceso al sistema financiero para adquirir préstamos y destinarlo a su producción de cacao orgánico?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	41	55,4
	Muy de acuerdo	27	36,5
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	6	8,1
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Los encuestados sobre la pregunta formulada refieren que pertenecer a la cooperativa les permite acceder al sistema financiero para préstamos y destinar a la producción de cacao orgánico y en el cuadro se observa el resultado siguiente con un elevado porcentaje de 55.41 % que está totalmente de acuerdo y un 36 % muy de acuerdo, pero también un porcentaje menor de 8.11 % que señala que no está acuerdo ni en desacuerdo.

Tabla25. ¿Considera Ud. necesario el apoyo financiero por parte del estado para la exportación del cacao orgánico?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	43	58,1
	Muy de acuerdo	24	32,4
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	7	9,5
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

En este grafico existe un elevado porcentaje que manifiestan que es necesario el apoyo financiero del Estado para la exportación del cacao orgánico, el 58.11 % está totalmente de acuerdo seguido por el 32.43 % muy de acuerdo, y en menor proporción el 9.46 % que representa la alternativa ni de acuerdo, ni en desacuerdo.

Tabla26. ¿Considera importante recibir asistencia técnica desde el inicio hasta el fin de la producción de cacao orgánico?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	45	60,8
	Muy de acuerdo	22	29,7
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	7	9,5
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

En cuanto a la asistencia técnica desde el inicio hasta el fin de la producción, los resultados porcentuales indican en un elevado porcentaje de 60.8 % que están

totalmente de acuerdo, y en menor proporción se ubican un 29.7 % muy de acuerdo, así como el 9.46 % ni de acuerdo ni en desacuerdo.

Tabla27. ¿Considera que la asistencia técnica ayuda a la mejora de la producción?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	45	60,8
	Muy de acuerdo	24	32,4
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	5	6,8
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

En los resultados obtenidos sobre la pregunta formulada en cuanto a la asistencia técnica que ayuda a la mejora de la producción, se corrobora que un elevado porcentaje de 60.81 % están totalmente de acuerdo con la asistencia técnica que reciben, ello implica que ayuda a la mejora de la producción de cacao orgánico, sin embargo, un 32.43 % también está muy de acuerdo y en menor porcentaje de 6.76 % refiere que no está ni de acuerdo, ni en desacuerdo.

Tabla28. ¿Considera importante participar o formar parte de una cooperativa de productores de cacao orgánico?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	38	51,4
	Muy de acuerdo	31	41,9
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	5	6,8
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

De la información recopilada en el presente gráfico se obtiene en forma mayoritaria que los socios productores de cacao consideran importante participar o formar parte de una cooperativa (ser socio) por ello están totalmente de acuerdo el 51.35 %, en

similar porcentaje muy de acuerdo el 41.89 %, no obstante, en mínima proporción sólo el 6.76 %.

Tabla29. ¿Considera Ud. que la asociatividad entre socios productores de cacao orgánico le facilita poder negociar una oferta exportable?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	44	59,5
	Muy de acuerdo	30	40,5
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Los resultados evidencian que la asociatividad es un factor importante para poder negociar una oferta exportable sobre producción del cacao orgánico, en este contexto en forma mayoritaria los encuestados precisan que están totalmente de acuerdo en un 59.46 % similar un 40.54 % muy de acuerdo, con ello se corrobora que el factor de asociatividad tiene mucha relevancia para negociar la oferta exportable.

Tabla30. ¿Considera importante que la cooperativa a la que pertenece tenga una imagen de reconocimiento y credibilidad?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	31	41,9
	Muy de acuerdo	35	47,3
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	8	10,8
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Este resultado permite conocer la importancia que la cooperativa debe tener una imagen de reconocimiento y credibilidad para la comercialización del cacao orgánico, como se muestra en los gráficos estadísticos, en ello un elevado porcentaje de los socios encuestados nos indican sobre este criterio que están muy de acuerdo 47.30

%, totalmente de acuerdo 41.89 %, y en mínima proporción el 10.81 % refiere estar ni de acuerdo, ni en desacuerdo.

Variable dependiente: Exportación de cacao orgánico

Tabla31. ¿Considera Ud. que cuenta con la oferta exportable necesaria para cumplir con los requerimientos y necesidades de sus clientes?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	29	39,2
	Muy de acuerdo	36	48,6
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	9	12,2
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Los porcentajes obtenidos muestran la relación a la oferta exportable para cumplir con los requerimientos de los clientes, ahí se evidencia que los socios de la cooperativa garantizar el cumplimiento, por ello, el 48.65 % están muy de acuerdo, no obstante, también en elevado porcentaje indican que están totalmente de acuerdo en un 39.19 % estos resultados corroboran la formalidad y responsabilidad de los socios productores de cacao orgánico, pero también manifiestan en cifra menor de 12.16 % que no están ni de acuerdo ni en desacuerdo.

Tabla32. ¿Actualmente su producción de cacao orgánico está destinada para exportación?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	37	50,0
	Muy de acuerdo	30	40,5
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	7	9,5
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

En estos resultados obtenidos se comprueba que mayoritariamente los socios de la cooperativa destinan su producción de cacao orgánico para la exportación, como se

visualiza en la tabla, donde el 50 % está totalmente de acuerdo, también se evidencia que el 40.54 % está muy de acuerdo, y en mínima proporción indica que ni de acuerdo, ni en desacuerdo.

Tabla33. ¿Está dispuesto a realizar cambios en su proceso de producción del cacao orgánico para adaptarlo a la exportación?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	25	33,8
	Muy de acuerdo	37	50,0
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	8	10,8
	Muy en desacuerdo	4	5,4
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Uno de los compromisos de los socios es la mejora de la producción utilizando abonos orgánicos, mejorando las semillas entre otros, y lo más relevante la calidad, así como realizar cambios para garantizar su exportación del cacao orgánico y mantener la sostenibilidad del mercado internacional. Esto se comprueba con los resultados obtenidos donde visualiza que el 50 % de los encuestados están muy de acuerdo, similar el 33.78 % totalmente de acuerdo ambos implican una gran mayoría, empero en mínima proporción ni de acuerdo ni en desacuerdo el 10.81 %, muy en desacuerdo el 5.41 % de los encuestados.

Tabla34. ¿Considera Ud. que las hectáreas de producción de cacao orgánico que posee son suficientes para cumplir los volúmenes de exportación?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	25	33,8
	Muy de acuerdo	37	50,0
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	12	16,2
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Los socios productores de cacao orgánico en su gran mayoría han incrementado sus hectáreas para el sembrío de cacao por la rentabilidad que le genera esta actividad, por ello un elevado porcentaje considera estar muy de acuerdo que representa el 50 %, y otro grupo de encuestados está totalmente de acuerdo 33.78 % ambos evidencian un alto porcentaje, admiten que sus hectáreas de sembrío de cacao son suficientes para la exportación, finalmente el 16.22 % señala estar ni de acuerdo ni en desacuerdo.

Tabla35. ¿Tiene conocimiento de que la cooperativa a la que pertenece exporta cacao orgánico?

	Frecuencia	Porcentaje
Válido Totalmente de acuerdo	32	43,2
Muy de acuerdo	32	43,2
Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	6	8,1
Muy en desacuerdo	3	4,1
Totalmente en desacuerdo.	1	1,4
Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

La tabla muestra en porcentajes mayoritarios que los socios tienen conocimiento que la cooperativa exporta cacao orgánico, este resultado representa el 43.24 % que están totalmente de acuerdo, así como muy de acuerdo, en mínimas proporciones señalan estar ni de acuerdo, ni en desacuerdo 8.11 %, similar el 4.05 % muy en desacuerdo, finalmente, totalmente en desacuerdo 1.35 %

Tabla36. ¿La cooperativa a la que pertenece le ha solicitado adaptar su proceso de producción para la exportación del cacao orgánico?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	34	45,9
	Muy de acuerdo	34	45,9
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	3	4,1
	Muy en desacuerdo	1	1,4
	Totalmente en desacuerdo.	2	2,7
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Estos resultados permiten conocer como los socios productores de cacao orgánico se adecuan a los procesos técnicos de producción con finalidad de garantizar la exportación, desde el sembrío, cosecha, venta etc. con la respectiva asistencia técnica, esto se evidencia en los porcentajes obtenidos que son altos con un 4.95 % que están totalmente de acuerdo y muy de acuerdo, y en mínimas proporciones se observa que el 4.05 %, indican estar ni de acuerdo, ni en desacuerdo, seguido de un 2.70 % totalmente en desacuerdo y el 1.35 % muy en desacuerdo.

Tabla37. ¿Considera usted que la exportación de cacao es más rentable?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	34	45,9
	Muy de acuerdo	34	45,9
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	6	8,1
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

La presente tabla muestra que la mayoría de los socios de la cooperativa que producen el cacao orgánico afirman y precisan que es muy rentable, por ello han incrementado sus hectáreas de sembrío de cacao y en su gran mayoría han mejorado sus ingresos económicos para el bienestar familiar. En este contexto el 45.95 % de

los encuestados manifiestan estar totalmente de acuerdo y muy de acuerdo, y sólo el 8.11 % de los encuestados refiere no estar ni de acuerdo, ni en desacuerdo, por tanto, se corrobora su rentabilidad del cacao.

Tabla38. ¿Considera Ud. que su producción ha incrementado porque se está destinando a la exportación del cacao orgánico?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	24	32,4
	Muy de acuerdo	46	62,2
	Totalmente en desacuerdo.	4	5,4
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

De la información recogida a los encuestados se confirma que la producción de cacao orgánico para la exportación se ha incrementado debido a la gran demanda de este producto, por su calidad de su producción y por cumplir los estándares establecidos para su producción y comercialización, afirmación que se refleja en los resultados obtenidos que es el siguiente: 62.16 % está muy de acuerdo, el 32.43 % totalmente de acuerdo, y sólo el 5.41 % totalmente en desacuerdo.

Tabla39. ¿Cree Ud. que los tratados de comercio internacional con otros países influyen en el aumento de las exportaciones de cacao orgánico en el distrito de Chazuta?

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente de acuerdo	41	55,4
	Muy de acuerdo	25	33,8
	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	5	6,8
	Totalmente en desacuerdo.	3	4,1
	Total	74	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Los socios de la cooperativa están informados de la importancia de los tratados de libre comercio suscrito por el Estado peruano, ello contribuye e influyen en las exportaciones del cacao orgánico en el distrito de Chazuta, actualmente, turistas nacionales e internacionales visitan el distrito, degustan y adquieren sus chocolates derivados del cacao orgánico. Por tanto, mayoritariamente el 55.41 % de los encuestados están totalmente de acuerdo seguido por un 33.78 % que está muy de acuerdo, y en menor proporción el 6.76 % ni de acuerdo, ni en desacuerdo, sin embargo, el 4.05 % totalmente en desacuerdo.

4.1.2 Análisis exploratorio

A través del trabajo de campo, se pudo comprobar que existen diversos factores que predominan y promueven la exportación de cacao orgánico en el distrito de Chazuta, destacando la producción, asociatividad y precio, asimismo, las cooperativas están en un constante crecimiento, buscando expandirse a lo largo del tiempo y sobre todo incrementar sus exportaciones hacia el mercado internacional.

El instrumento de investigación se ha llevado a cabo mediante un formato online, se envió el enlace de la encuesta a través de las redes sociales, correo y otras plataformas, todo se desarrolló de manera exitosa explicando el principal motivo del estudio. Se realizaron 74 encuestas que posteriormente demostrarán o negarán las hipótesis planteadas.

4.1.3 Confiabilidad y validez del instrumento

Alfa de Cronbach

		N	%
Casos	Válido	74	100,0
	Excluido	0	0,0
	Total	74	100,0

Alfa de Cronbach	N de elementos
0,936	29

Fuente: Elaboración Propia

4.1.4 Verificación de los objetivos o contrastación de las hipótesis

a) Subtítulo derivado del objetivo específico uno

El primer objetivo consiste en determinar si la producción promueve de manera directa la exportación de cacao orgánico en las cooperativas del distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, 2019.

De acuerdo con la primera pregunta con respecto al objetivo, “¿Considera usted que incrementar el número mínimo de hectáreas de cacao orgánico mejoraría su producción?”, un total de 68 productores de cacao respondieron que sí estarían de acuerdo, llegando a constituir el 91.89% de la muestra.

Sin embargo, existe un 5,4% conformado por seis agricultores que mencionaron que estaban en desacuerdo, representando un bajo nivel de relevancia. Al incrementar las hectáreas de cacao, los productores obtienen más ventas, más clientes, ganancias, y sobre todo mejoran su calidad de vida y la de sus familiares.

Respecto a la segunda pregunta “¿Considera usted que la producción de cacao orgánico es constante?”, un total de 64 socios de las cooperativas de productores de

cacao están de acuerdo que el sembrío y cosecha es constante, también hay que mencionar que un 13.51 % de la muestra está en desacuerdo. Con esta información se evidencia que la mayoría de los encuestados considera que la producción es constante, ya que poseen una tierra apta para el cultivo y clima cálido.

De acuerdo con la tercera pregunta con respecto a esta hipótesis “¿Considera Ud. que los factores climáticos influyen en la producción del cacao orgánico?”, un total de 59.46 % están totalmente de acuerdo, el 25.68 % muy de acuerdo y el 2.70 % totalmente en desacuerdo. Con estos resultados se demuestra que los factores climáticos son de mucha importancia para la producción.

De acuerdo con la cuarta pregunta con respecto al objetivo “¿Considera suficiente los kg de cacao orgánico que produce para abastecer a la cooperativa a la que pertenece?”, un total de 24 encuestados están totalmente de acuerdo, constituyendo el 32.43%, 33 encuestados respondieron que están de acuerdo, representando un 44.59% de la muestra.

Entre las otras respuestas de la pregunta en cuestión, 2.70% de los encuestados manifiesta estar muy en desacuerdo y totalmente en desacuerdo.

De acuerdo con la quinta tercera pregunta “¿Considera usted que el cacao orgánico como cultivo estacional permite incrementar su producción?”, un total de 61 encuestados indica estar de acuerdo y totalmente de acuerdo, constituyendo un 82.44% de la muestra. El cacao es un fruto que tiene la capacidad de captar el agua del suelo, y en sus meses de producción se puede obtener hasta el 80% representando un valor importante para los socios agricultores.

De acuerdo con el análisis realizado para cada una de las preguntas relacionadas al objetivo específico uno, se ha encontrado que en su mayoría existe una relación entre el nivel de producción y el incremento de las exportaciones de cacao orgánico en el distrito de Chazuta. Gran porcentaje de los socios productores están dispuestos a incrementar sus hectáreas de producción de cacao debido a la demanda que tiene el chocolate como valor agregado en otros países, y es que el cacao que ellos producen y venden a las cooperativas para exportación es 100% orgánico y la tierra y clima del lugar les beneficia aún más, además de ser cultivo estacional la producción es todo el año.

b) Subtítulo derivado del objetivo o hipótesis específica dos

La hipótesis específica dos se basa en que el precio según la demanda internacional promueve de manera directa la exportación del cacao orgánico en las cooperativas de productores en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, 2019.

De acuerdo con la primera pregunta, “¿Considera usted que la volatilidad de precios del cacao orgánico influye en la producción?”, un total de 63 encuestados están “de acuerdo” y “totalmente de acuerdo”, representando un 85.13% de la muestra. Sin embargo, un 4.05% está totalmente en desacuerdo. Ello da entender que, muchos socios no consideran importante la variabilidad de precios para el incremento de exportación de cacao orgánico, pero un gran porcentaje si aprueba la pregunta y tienen grandes expectativas para que su producto tenga un buen valor y paguen el precio solicitado.

De acuerdo con la segunda pregunta con respecto a esta hipótesis, “¿Considera Ud. que el precio del cacao orgánico es mayor que el precio del cacao convencional?” el resultado porcentual del 100 % encuestados refieren que el 50.00 % está totalmente,

el 45.95 % está muy de acuerdo, por otro lado, en menores proporciones el 5.41 % ni de acuerdo, ni en desacuerdo y el 4.05 % totalmente en desacuerdo.

Mediante las respuestas anteriores, se puede percibir que los socios hoy en día prefieren dedicarse a la siembra y cosecha de cacao orgánico porque los precios son más competitivos y al pertenecer a la cooperativa obtienen grandes beneficios.

De acuerdo con la tercera pregunta “¿Considera Ud. que el precio internacional del kg de cacao orgánico se ha incrementado en los últimos años?”, un total de 91.9% de la muestra está totalmente de acuerdo, mientras que en un menor porcentaje de 8.1% están en desacuerdo. Es importante mencionar que los precios dependen de la oferta y demanda del mercado, el consumo de cacao orgánico sigue en aumento y los productores buscan aprovechar eso para seguir incrementando sus ventas.

De acuerdo con la cuarta pregunta con respecto a esta hipótesis, “¿Considera Ud. rentable la producción de cacao orgánico?”, un total 52.70 % está muy de acuerdo, el 25.68 % totalmente de acuerdo, y las cifras de menos porcentajes se ubican el 17.57% ni de acuerdo, ni en desacuerdo, como el 2.70 % muy en desacuerdo.

De acuerdo con la quinta pregunta con respecto a esta hipótesis, “¿Considera Ud. que el rendimiento por hectárea de cacao orgánico es adecuado en el distrito de Chazuta?” El 39.19 % está muy de acuerdo, mientras que el 31.09 % considera estar totalmente de acuerdo, a se agrega que el 25.68 % manifiesta ni de acuerdo, ni en desacuerdo, pero en mínimas proporciones el 1.35 % muy en desacuerdo y el 2.70 % totalmente en desacuerdo.

De acuerdo con la sexta pregunta “¿Considera Ud. que la relación precio vs. costo de producción es el adecuado?” el 44.59 % de los encuestados está muy de acuerdo, mientras que el 43.24 % está totalmente de acuerdo, y en menor porcentaje se ubican

el 6.76 % ni de acuerdo, ni en desacuerdo, el 2.70 % muy en desacuerdo, mientras que, el 2.70 % totalmente en desacuerdo.

De acuerdo al análisis realizado para cada pregunta relacionada a la hipótesis específica dos, se ha encontrado que el precio del cacao orgánico está en constante aumento y puede variar según la oferta y demanda, asimismo los compradores internacionales están requiriendo más volúmenes de grano de cacao para buscar abastecerse.

c) Subtítulo derivado del objetivo específico tres

El objetivo específico tres se basa en que la asociatividad entre productores agrícolas, promueve de manera directa la exportación del cacao orgánico en las cooperativas de productores en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, 2019.

De acuerdo con la primera pregunta con respecto al objetivo planteado, “¿Considera Ud. que al pertenecer a la cooperativa tiene mayor acceso al sistema financiero para adquirir préstamos y destinarlo a su producción de cacao orgánico?”, un total de 40 encuestados respondieron “totalmente de acuerdo”, mientras que un menor porcentaje de 8.11% indicó “en desacuerdo”. Otra de las respuestas sobre la pregunta en cuestión, 30 encuestados respondieron “muy de acuerdo” constituyendo un 36.49%.

Con respecto a la segunda pregunta, “¿Considera importante recibir asistencia técnica desde el inicio hasta el fin de la producción de cacao orgánico?”, un total de 60.81% de la muestra está totalmente de acuerdo con la pregunta, y es que la asistencia técnica permite desarrollar capacidades de los socios en el manejo agronómico del cultivo de cacao, sin embargo, el 9.46% de la muestra indica que “no está de acuerdo, ni es desacuerdo”.

Con respecto a la tercera pregunta, “¿Considera importante participar o formar parte de una cooperativa de productores de cacao orgánico?”, el 51.35 % está totalmente de acuerdo, en similar porcentaje muy de acuerdo el 41.89 %, no obstante, en mínima proporción sólo el 6.76 %. Muchos de los socios productores de cacao consideran importante participar o formar parte de una cooperativa por los diversos beneficios, los productores cacaoteros consideran que la asociatividad es el medio más apropiado para poder desafiar y crecer en el mercado, así como también comenzar a internacionalizar sus ventas.

De acuerdo con la cuarta pregunta “¿Considera Ud. que la asociatividad entre socios productores de cacao orgánico le facilita poder negociar una oferta exportable?”, los encuestados precisan que están totalmente de acuerdo en un 59.46 % similar un 40.54% muy de acuerdo.

La asociatividad entre socios productores es importante no solo para ascender el rendimiento, mejorar ventas, sino también para experimentar una mejora en la calidad del grano y garantizar la producción de cacao orgánico.

De acuerdo con la quinta pregunta “¿Considera importante que la cooperativa a la que pertenece tenga una imagen de reconocimiento y credibilidad?”, un total de 43 encuestados indican sobre este criterio que están muy de acuerdo, representando un 47.30% de la muestra, 26 encuestados respondieron que están totalmente de acuerdo, siendo un 41.89%, y en mínima proporción el 10.81 % refiere estar ni de acuerdo, ni en desacuerdo. Este resultado nos permite conocer la importancia que la cooperativa debe tener una imagen de reconocimiento y credibilidad para la comercialización del cacao orgánico.

De acuerdo al análisis realizado para cada una de las preguntas relacionadas a la hipótesis específica tres, se ha encontrado evidencia de que en su mayoría sí existe una relación entre el incremento de volumen de exportación y la asociatividad de productores de cacao orgánico, la mayoría de los encuestados está de acuerdo que el factor de asociatividad tiene mucha relevancia para negociar la oferta exportable, permite lograr un precio de venta de acorde al mercado y garantiza un precio justo y la rentabilidad de la actividad.

CAPÍTULO V

DISCUSIÓN

5.1 Discusión de resultados

La investigación realizada consta de tres objetivos específicos, relacionados directamente a las hipótesis planteadas. Los resultados fueron recopilados mediante encuestas a los socios productores de las Cooperativas localizadas en la zona de estudio.

Para garantizar la fiabilidad de esta investigación, los instrumentos empleados fueron sometidos al criterio y juicio de dos jueces expertos, quienes han observado y consideraron que eran las apropiadas para la obtención de resultados más objetivos y precisos, por consiguiente, certificaron la validez de contenido de las mismas.

Una de las limitaciones que se presentó para realizar el trabajo de investigación, fue la demora en la obtención de respuestas por parte de los encuestados, no todos registraron el cuestionario en el mismo día teniendo que enviar recordatorios, o el enlace por segunda o tercera vez. Sin embargo, al culminar la etapa del trabajo de campo, se obtuvo respuesta de la muestra en general.

Los resultados obtenidos en el estudio, pueden ser llevados a cabo en la estructura de otras investigaciones relacionadas al cacao orgánico, pero no sólo generalizando una región del Perú, por las diferencias y suelo, tipo de clima, zonas de cooperativas, etc.

5.1.1 Subtítulo derivado del objetivo número uno: Determinar si la producción de cacao orgánico producido por parte los agricultores agrupados en las cooperativas ubicados en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, año 2019, promueve de manera directa la exportación de este producto.

El primer objetivo se basa en la afirmación de que el volumen de producción promueve la exportación del cacao orgánico en las cooperativas de productores del distrito de Chazuta, por la gran demanda por parte de clientes en el extranjero, especialmente en el continente europeo, siendo el destino principal de exportación las cooperativas ubicadas en la Región San Martín.

Esta afirmación se puede confirmar con lo expuesto por Baldeón, S. (2013):

“El aumento de las exportaciones de cacao orgánico por comercio justo está en constante crecimiento porque tiene como principal destino el mercado de la Unión Europea, gracias a las cooperativas certificadas y la buena condición de producción del cacao”.

En este sentido, gran porcentaje de los encuestados considera necesario aprovechar la comercialización de cacao orgánico y exportarlo a través de la cooperativa a la que pertenecen, considerando que el precio de este producto llega a subir en el mercado internacional de un 30% a 40% sobre el cacao convencional, además de que genera fuentes de trabajo para los que intervienen en la cadena productiva contribuyendo al mejoramiento de los niveles de vida en las zonas rurales y urbanas.

El Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), menciona que:

“La región San Martín posee excelentes suelos para el desarrollo de la agricultura, aunque en una proporción mínima en comparación con los suelos con idoneidad

forestal, y aún mucho menos, con relación a los suelos destinados a áreas de protección.”

De acuerdo a lo citado, se obtuvo la información de que la región San Martín, específicamente el distrito de Chazuta tiene un excelente potencial en tierras de producción, y oferta exportable representando una oportunidad para las organizaciones de productores de cacao.

Sin embargo, (Rocha, M., Tafur, V. 2018) en su investigación refuta lo siguiente:

“El mejor rendimiento de cacao se encuentra en la región de Pasco, donde se cultivan 1,154 kilogramos de cacao por hectárea, Cajamarca es la segunda región con mayor rendimiento. “

Según lo mencionado en el párrafo precedente, el autor es discordante con lo afirmado en la investigación, puesto que precisa que Pasco tiene el mejor nivel de producción de cacao en nuestro país, pero de acuerdo al trabajo de campo realizado se ha podido verificar que el terreno para el cultivo en el distrito de Chazuta es apto para dicho sembrío, siendo una prueba que evidencia que este indicador beneficia a los productores positivamente.

Comparando con investigaciones realizadas en años anteriores, Peralta, K. & Chasin, S. (2016). “Sostienen que la producción y exportación de grano de cacao orgánico es diferente a la producción del mismo producto con métodos tradicionales, una de estas diferencias está en el uso de grandes cantidades de insumos y químicos que dañan el medio ambiente y pueden causar estragos en la salud de las personas que los consumen”. Dicho planteamiento resulta ser cierto, ya que según lo obtenido en los resultados de los cuestionarios se evidencia que el 90% de los productores que se

dedican al cultivo de cacao orgánico, ellos consideran que la demanda que existe por el producto en los países desarrollados es alta, existe un notorio incremento, además de usar abonos que sean adecuados y puedan cumplir con los requisitos establecidos para continuar exportando su producto y lo más importante poder abastecer el mercado internacional a través del incremento de hectáreas de sembrío de cacao.

Por ende, teniendo estos antecedentes que respaldan la hipótesis planteada obtenemos un resultado que aprueba el concepto y se identifica que la constante producción de cacao orgánico en la provincia de San Martín influye de manera positiva en el incremento de las exportaciones.

5.1.2 Subtítulo derivado objetivo específico dos: Determinar si el precio según demanda internacional promueve de manera directa la exportación del cacao orgánico en las cooperativas de productores en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín,2019.

El objetivo número dos, se basa en afirmar que, el precio promueve la exportación del cacao orgánico en las cooperativas de productores en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín,2019.

Según los resultados obtenidos se concluyó que, si influye directamente en la comercialización y exportación del cacao orgánico, ya que los precios son considerados según la oferta y demanda del mercado, y ahora el cacao convencional es más susceptible a la baja de precios, por lo tanto, las ganancias al vender cacao orgánico son más rentables, los socios asociados a las cooperativas buscan priorizar el mantener la mayor competitividad en el mercado mundial y mejorar la oferta exportable, y es que los compradores internacionales buscan un grano de cacao que cumpla o supere sus perspectivas y paguen el precio adecuado.

Este resultado, se puede confirmar y/o corroborar con lo expuesto por, Bustos, V., Lemos, D. y Rodríguez, A. (2018). “El hablar de precio del producto de cacao orgánico se convierte en el factor más importante que se pueda determinar frente a un punto de equilibrio dentro del mercado competitivo, de esta forma permite determinar una efectividad de distribución y comercialización.”

Siguiendo con el análisis, existe un 2.70 % del total de la muestra que está totalmente en desacuerdo que la relación precio vs costo de producción es el adecuado, y es que es posible que el alza y baja de costos afecte la economía de los productores de cacao, sin embargo, afectan directamente las condiciones de oferta y demanda del grano.

Reforzando la confirmación de la hipótesis, se cita la siguiente información por parte de (Melgar, C. 2010) los precios del cacao responden a factores de oferta y demanda, y que existe una demanda del mercado internacional que están orientados a consumir cacao orgánico, en este sentido la región San Martín deberá aprovechar la tierra de producción y aumentar la productividad.

5.1.3 Subtítulo derivado objetivo específico tres: Determinar si la asociatividad promueve de manera directa la exportación de cacao orgánico en las cooperativas de productores en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, periodo 2019.

La hipótesis número tres se basa en la afirmación de que la asociatividad promueve de manera directa la exportación de cacao orgánico en las cooperativas de productores en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, periodo 2019.

De acuerdo a los resultados obtenidos, se comprueba que este factor influye de manera directa en el aumento de las exportaciones de cacao orgánico en las

cooperativas, facilitando la negociación con clientes nacionales e internacionales, además de obtener aliados estratégicos para lograr buenos mercados y colocar su producto tal y como lo hace la Cooperativa Allima Cacao en Italia y Mishky Cacao en Europa.

Asimismo, es importante destacar que el 91.9% de la muestra total indica que, al pertenecer a la cooperativa tienen mayor facilidad para acceder al sistema financiero, solicitar préstamos y destinarlas a la producción de cacao orgánico. Con ello los productores podrán tener la posibilidad de invertir en ampliar, mejorar y certificar sus hectáreas de producción.

Reforzando la afirmación de la hipótesis, Montes, R (2018) mencionó que la asociatividad es importantísima en el desarrollo económico, social, cultural y humano de los productores de los países en vía de desarrollo, además reafirma que es un factor importante para la internacionalización y adaptación de los productos a los estándares internacionales teniendo como resultado un mayor nivel de exportación.

La asociatividad permite a los productores tener acceso a capacitaciones, adquirir conocimientos sobre los beneficios de la exportación, nuevas oportunidades de negocio, asistencia técnica para sus hectáreas de producción de cacao, entre otros aspectos relacionados al cultivo.

La Cooperativa Allima Cacao, brinda asistencia técnica en cuanto a las actividades de producción, post cosecho, aplicando tecnología en todo el proceso productivo, con la intención de aumentar la productividad y calidad del producto, en este caso la tecnología no tiene un gran impacto en la exportación del cacao, ya que no tiene valor agregado debido a que se realiza la venta en la modalidad de granos, y la maquinaria solo es necesaria para la clasificación del mismo.

Para reafirmar la importancia de la asociatividad entre productores, MINCETUR (2013) agrega que las empresas se asocian para lograr algún objetivo en común, de manera de que todos tengan algo para contribuir y todos puedan beneficiarse.

En este caso podemos llegar a la conclusión que los aportes de los autores son semejantes, debido a que el pertenecer a una asociación de productores de cacao, ayuda a lograr articulaciones comerciales, aprovechar oportunidades, tener la facilidad de acceder a créditos que van a permitir mejorar sus hectáreas de producción y obtención de certificados necesarios para la exportación.

5.1.4 Subtítulo derivado del objetivo general

El objetivo general se basa en que los factores que promueven la exportación del cacao orgánico en las cooperativas de productores del distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, 2019 son: producción, asociatividad y precio.

De acuerdo con los resultados obtenidos, se afirma el objetivo general, ya que la mayoría de socios productores de cacao encuestados muestran una actitud positiva con respecto a los beneficios dados por el creciente aumento de exportaciones de cacao orgánico.

Los resultados de la encuesta revelan que la producción y exportación cacaotera en el distrito de Chazuta se basa principalmente en la agricultura familiar, y por iniciativa los productores se asocian a cooperativas a fin de no ver afectada su capacidad de negociación, adecuarse al mercado y acceder a servicios o insumos a bajo costo, ya que es necesario contar con certificaciones que avalen que el cacao es orgánico. En el caso de las cooperativas de estudio, envían el grano de cacao como muestra al cliente para ser analizados, a fin de garantizar la calidad y seguridad de que el producto que van a adquirir sea orgánico. Asimismo, según el estudio realizado, al

tener mayor nivel de hectáreas de producción de cacao orgánico incrementa la facilidad de hacer negocios con otros mercados, se evidencia que el clima y el suelo también influyen en la cosecha del fruto garantizando la diferencia de un grano 100% orgánico.

Sin embargo, en un menor porcentaje el precio internacional no tiene un gran impacto en la decisión de exportación del grano de cacao orgánico, los precios influyen de acuerdo a la oferta y demanda del mercado, y se fijan desde el primer contacto con el cliente en las negociaciones tratando de que no se vea afectado por el tipo de cambio, o algún otro problema que se pueda presentar.

Mediante el desarrollo de la discusión se ha observado que los estudios realizados con anterioridad por varios autores tienen una relación similar con los estudios realizados en este trabajo de investigación, asimismo los resultados y la información obtenida pueden ser aplicados en estudios relacionados con la agricultura o exportación.

CONCLUSIONES

1. Los factores que promueven la exportación del grano de cacao orgánico en las cooperativas de productores en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín son: el volumen de producción y asociatividad, sin embargo, el precio varía en función a la oferta y la demanda, además del tipo de cambio, esto tiene un impacto significativo en el proceso de exportación. Versión que se corrobora a través de los resultados porcentuales obtenidos a los encuestados sobre la pregunta formulada relacionada al precio del cacao orgánico, el 45.95% están totalmente de acuerdo
2. El volumen de producción es un factor clave en la exportación de cacao orgánico para cumplir la demanda de los clientes internacionales así como abastecer parte del mercado nacional, esto influye de manera positiva en las cooperativas en el distrito de Chazuta, siendo importante mencionar que los productores han tomado conciencia de que es necesario preservar y conservar el ecosistema, por ello no utilizan insumos químicos, sino abonos orgánicos para darle sostenibilidad al sembrío y producción de cacao. Por ello la mayoría de los socios de las cooperativas han incrementado sus sembríos de cacao (más hectáreas)
3. El financiamiento es un aspecto fundamental para los agricultores y las cooperativas básicamente porque incrementan y mejoran la oferta exportable en la zona. Los encuestados sobre la pregunta formulada refieren que pertenecer a la cooperativa les permite acceder al sistema financiero para préstamos y destinar a la producción de cacao orgánico.

4. La asociatividad facilita la negociación con clientes nacionales e internacionales, además de obtener aliados estratégicos para lograr buenos mercados y colocar su producto tal y como lo hacen las cooperativas Allima y Mishky Cacao.

RECOMENDACIONES

Al término de la investigación se presentan las siguientes recomendaciones:

1. Al Estado a través del Ministerio de Agricultura y del Ambiente, promover el sembrío y producción de cacao orgánico en toda la región de San Martín y los tres niveles de gobierno deben articular, priorizar en sus programas y planes la promoción de la agricultura sostenible con la finalidad preservar el medio ambiente.
2. Brindar asistencia técnica permanente a los productores de cacao y facilitar el acceso a créditos con bajos intereses para mantener y producir cacao orgánico, de tal manera seguir compitiendo en el mercado internacional y nacional.
3. Fortalecer las asociaciones y/o cooperativas presentes en la región San Martín, mediante un compromiso con los que lo conforman, de manera que se pueda generar confianza no solo a los que están dentro de la organización, sino también a los productores que trabajan de manera independiente.
4. Dar a conocer el estudio a otros departamentos cacaoteros del Perú en los siguientes años, esto para confirmar si con el paso del tiempo, el nivel de exportación de cacao orgánico se mantiene o baja.

REFERENCIAS

- Ángel, J, Rivera, B y Solis, G. (2016). *“Plan de exportación de cacao orgánico hacia el mercado de la Unión Europea caso ilustrativo Cáritas El Salvador”* (Tesis de Licenciatura). Universidad de El Salvador. El Salvador.
- Alvarez, M. y Granja, T. (2016). *“Análisis del funcionamiento interno de las empresas asociativas rurales cacaoteras asentadas en el Cantón Vinces- Caso: Apovinces”* (Tesis de Licenciatura). Universidad de Guayaquil. Ecuador.
- Aguirre, C. y Garnique, D. (2015). *“Estudio de factibilidad para la producción y comercialización de productos derivados del café y cacao orgánico por parte de la cooperativa Ceproaa ubicada en el departamento de Amazonas, provincia de Utcubamba, distrito Cajaruro.”* (Tesis de licenciatura). Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, Peru.
- Baldeón Aragón, S. (2013). *Impacto económico y social del sello de comercio justo en las exportaciones de cacao orgánico de las cooperativas peruanas hacia la Unión Europea. San Martín Emprendedor*, 4(1), pp. 3 -14
- Bustos, V., Lemos, D. y Rodríguez, A. (2018). *“Plan de negocio para la comercialización de cacao orgánico en la ciudad de Bogotá”* Bogotá, Colombia. Recuperado de: https://repository.uniminuto.edu/bitstream/handle/10656/6362/UVDTA_Rodriguez_AvilaAngelica_2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Dirección Regional de Agricultura de San Martín (DRASAM). (2015). *Diagnóstico de la cadena de valor del cultivo del cacao. Dirección de productividad agraria.* San Martín, Perú.
- ECOMERCADOS (2005). “Mercado Europeo de cacao orgánico”. Recuperado de: <https://comerciojusto.org/wp-content/uploads/2013/07/Mercado-europeo-de-cacao-org%C3%A1nico-Comercio-Justo.pdf>
- Flores, J. (2016). *“Modelo para el desarrollo de asociatividad de proveedores para la exportación de pasta de cacao en la provincia de Tocache.”* (Tesis de Licenciatura) Universidad Nacional Agraria La Molina, Perú.
- Ganoza, C. (2016). *Factores de bienestar de los productores del distrito de Chazuta, provincia de San Martín, en el departamento de San Martín, quienes dentro del programa de desarrollo alternativo integral y sostenible, pasaron del cultivo*

- ilegal de la coca al cultivo del cacao*. (Tesis para maestría). Pontificia Universidad Católica del Perú. Lima, Perú.
- Gonzales, S., Maje, J, Cruz, S. , Rodríguez, Y. (2012) *Cacao orgánico de las comunidades Nativas Awajún*. (Tesis para licenciatura). Pontificia Universidad Católica del Perú. Lima, Perú.
- Gonzales, A (2012). “*Modelo de empresa asociativa acopiadora de cacao fino de aroma para los productores del cantón Quinsaloma*” (Tesis de grado previa a la obtención del título de Magíster en Administración de Empresas). Universidad Politécnica Salesiana Sede Guayaquil. Guayaquil, Ecuador. Recuperado de: <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/2748/6/UPS-GT000274.pdf>
- Herrera, H. (2017). “*La producción del cacao y el desarrollo humano local de Tocache-San Martín. 200-20159*”. (Tesis de Licenciatura). Universidad Nacional de Trujillo. Perú. Recuperado de: https://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/8653/herreraponce_hitter.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Lares, L. (2020). *La cadena agro productiva de cacao y el estado de emergencia por el Covid-19 en el Peru*. Peru. Recuperado de: <https://blog.iica.int/blog/cadena-agro-productiva-cacao-estado-emergencia-por-covid-19-en-peru>
- Laura, L. y Llauca, J. (2019). “*Oferta exportable de cacao en grano desde la provincia de Leoncio Prado - Huánuco, hacia la Unión Europea*”. (Tesis de Licenciatura). Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Lima, Perú.
- Melgar, C.(2010). *Factores determinantes de la competitividad del cacao, para la toma de decisiones y su mejor desarrollo en la región San Martín*. (Tesis de Magíster). Tarapoto, San Martín. Perú
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2013) “*Perfil de mercado y competitividad exportadora de cacao*”. Recuperado de: <http://www.mincetur.gob.pe/comercio/otros/penx/pdfs/Cacao.pdf>.
- Muñoz, M. (2019). “*Comportamiento del mercado del cacao en Colombia, Ecuador y Perú del año 2007 al 2018 y sus futuros*.” Bogotá, Colombia. Recuperado de: <https://repository.uamerica.edu.co/bitstream/20.500.11839/7225/1/474877-2019-I-NIIE.pdf>

- Mora, M.(2016). *Plan de negocios para el procesamiento de exportación de pasta de cacao de la asociación de productores de cacao “Unión de Casacay” ubicada en la parroquia Casacay del Cantón pasaje provincia de el Oro hacia el mercado de Alemania, año 2014”*. (Tesis de maestría). Universidad Técnica de Machala. Machala, Ecuador.
- Montes, R (2018). “La asociatividad en los productores cacaoteros del Vraem como estrategia de internacionalización” (Tesis de Licenciatura). Universidad de Ayacucho Federico Froebel, Ayacucho. Perú.
- Montoya, E. (2016). “*Producción y rentabilidad de cacao criollo (Theobroma cacao L.) orgánico y convencional en el valle de Cheni, distrito Rio Negro-Satipo*” (Tesis para optar el grado académico de maestro). Universidad Nacional del Centro del Perú, Satipo. Perú.
- Peralta.; Chasin, G. y Balanzategui, M. (2016). *Exportación de cacao orgánico ecuatoriano al mercado Alemán realizado por medianas empresas de Guayaquil*.(Tesis para licenciatura).Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil.
- Pasapera, V. (2018) “*Propuesta de asociatividad para la gestión de los productores de cacao del centro poblado San Pedro de Perico- San Ignacio Cajamarca*” (Tesis de Licenciatura) Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, Peru.
- Rocha,M ; y Tafur, V. (2018). *Factores claves para la exportación de cacao orgánico por parte de los pequeños productores en la provincia de Marañón, Huánuco*.(Tesis de licenciatura). Universidad de San Martín de Porres. Lima,Perú.
- Soto, O (2014) “Propuesta de un modelo asociativo a productores de palta en el distrito de Motupe-Departamento de Lambayeque” (Tesis de Licenciatura). Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo. Perú.
- Sevilla, M. (2017). “*Análisis de las causas de variación en las exportaciones del cacao peruano.*” (Tesis para optar el grado de bachiller en administración). Universidad de San Ignacio de Loyola. Lima, Perú.

The International Cocoa Organization. (ICCO). *Project by location*. Recuperado de: <https://www.icco.org/projects/by-location/10-projects/147-cocoa-productivity-and-quality-improvement-a-participatory-approach.html>

ANEXO 1

Tabla40. MATRIZ DE CONSISTENCIA

Título de la investigación:	FACTORES QUE PROMUEVEN LA EXPORTACIÓN DEL CACAO ORGÁNICO EN LAS COOPERATIVAS DE PRODUCTORES, DEL DISTRITO DE CHAZUTA, PROVINCIA Y REGIÓN SAN MARTÍN, 2019.
Línea de investigación	Mype y emprendimiento
Autor(es):	Torres Ríos, Liz Karina

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES	METODOLOGÍA
Problema general ¿Cuáles son los factores que promueven la exportación del cacao orgánico en las cooperativas de productores del distrito de	Objetivo general Determinar los factores que promueven la exportación del cacao orgánico en las cooperativas de productores del distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, 2019.	Hipótesis general Los factores que promueven la exportación del cacao orgánico en las cooperativas de productores del distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, 2019	V1 Factores influyentes.	D1 Producción D2 Precio D3 Asociatividad	<ul style="list-style-type: none"> • Enfoque: Cuantitativo • Tipo: Aplicada • Alcance: Descriptiva simple • Diseño: No experimental.

Chazuta, provincia y región San Martín, 2019?	son: Producción, precio y Asociatividad	V2 Exportación de cacao orgánico.	I1 Volumen de exportaciones	de	• Unidad de investigación: Mypes y emprendimiento
---	---	-----------------------------------	-----------------------------	----	---

Problemas específicos	Objetivos específicos	Hipótesis específicos	DIMENSIONES	Indicadores	Fuente de Información
¿De qué manera el volumen de producción promueve la exportación del cacao orgánico en las cooperativas de productores del distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, 2019?	Determinar si el volumen de producción promueve la exportación del cacao orgánico en las cooperativas de productores del distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, 2019.	El volumen de producción promueve de manera directa la exportación del cacao orgánico en las cooperativas de productores del distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, 2019.	Producción	I1 Hectáreas de producción. I2 Producción nacional en kg. I3 Estacionalidad de producción.	- Encuesta - Observación

¿De qué manera el precio promueve la exportación del cacao orgánico en las cooperativas de productores en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, 2019?

Determinar si el precio promueve la exportación del cacao orgánico en las cooperativas de productores en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, 2019.

El precio promueve de manera directa la exportación del cacao orgánico en las cooperativas de productores en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, 2019.

Precio

I1 Volatilidad de precios
I2 Precios en el mercado internacional
I3 Rentabilidad por ventas

¿De qué manera la asociatividad promueve la exportación del cacao orgánico en las cooperativas de productores en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, 2019?

Determinar si la asociatividad promueve la exportación del cacao orgánico en las cooperativas de productores en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, 2019.

La asociatividad entre cooperativas y productores, promueve de manera directa la exportación del cacao orgánico en las cooperativas de productores en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, 2019.

Asociatividad

I1 Acceso a fuentes de financiamiento
I2 Nivel de asociatividad entre cooperativas.
I3 Asistencia técnica y capacitaciones

ANEXO 2

Tabla 41. MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

Variable: Factores influyentes		
Definición conceptual: Representa los factores más importantes que influyen en las exportaciones de cacao orgánico		
Instrumento: Cuestionario		
Dimensiones	Indicadores	Ítems del instrumento
D1 Producción	I1: Hectáreas de producción	1. ¿Considera usted que incrementar el número mínimo de hectáreas de cacao orgánico mejoraría su producción? 2. ¿Considera usted que la producción de cacao orgánico es constante?
	I2: Producción nacional en kg	1. ¿Considera Ud. que los factores climáticos influyen en la producción del cacao orgánico? 2. ¿Considera suficiente los kg de cacao orgánico que produce para abastecer a la cooperativa a la que pertenece?
	I3: Estacionalidad de producción	1. ¿Considera usted que el cacao orgánico como cultivo estacional permite incrementar su producción? 2. ¿Considera usted que la estacionalidad influye en la producción de cacao orgánico?
D2 Precio	I1: Volatilidad de precios	1. ¿Considera usted que la volatilidad de precios del cacao orgánico influye en la producción? 2. ¿Considera Ud. que el precio del cacao orgánico es mayor que el precio del cacao convencional?

	I2: Precios en el mercado internacional	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Considera Ud. que el precio internacional del kg de cacao orgánico se ha incrementado en los últimos años? 2. ¿Considera Ud. rentable la producción de cacao orgánico?
	I3: Rentabilidad por ventas	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Considera Ud. que el rendimiento por hectárea de cacao orgánico es adecuado en el distrito de Chazuta? 2. ¿Considera Ud. que la relación precio vs. costo de producción es el adecuado?
D3 Asociatividad	I1: Acceso a fuentes de financiamiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Considera Ud. necesario que se incorporen más socios a la cooperativa para incrementar la producción y venta de cacao orgánico? 2. ¿Considera Ud. que al pertenecer a la cooperativa tiene mayor acceso al sistema financiero para adquirir préstamos y destinarlo a su producción de cacao orgánico? 3. ¿Considera Ud. necesario el apoyo financiero por parte del estado para la exportación del cacao orgánico?
	I2: Asistencia técnica y capacitación	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Considera importante recibir asistencia técnica desde el inicio hasta el fin de la producción de cacao orgánico? 2. ¿Considera que la asistencia técnica ayuda a la mejora de la producción?
	I3: Nivel de asociatividad	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Considera importante participar o formar parte de una cooperativa de productores de cacao orgánico? 2. ¿Considera Ud. que la asociatividad entre socios productores de cacao orgánico le facilita poder negociar una oferta exportable?

		3. ¿Considera importante que la cooperativa a la que pertenece tenga una imagen de reconocimiento y credibilidad?
--	--	---

Variable: Exportación de cacao orgánico	
Definición conceptual: Salida de mercancías, bienes, servicios de un territorio aduanero a otro.	
Instrumento: Cuestionario	
Indicadores	Ítems del instrumento
Volumen de exportaciones	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Considera Ud. que cuenta con la oferta exportable necesaria para cumplir con los requerimientos y necesidades de sus clientes? 2. ¿Actualmente su producción de cacao orgánico está destinada para exportación? 3. ¿Está dispuesto a realizar cambios en su proceso de producción del cacao orgánico para adaptarlo a la exportación? 4. ¿Considera Ud. que las hectáreas de producción de cacao orgánico que posee son suficientes para cumplir los volúmenes de exportación? 5. ¿Tiene conocimiento de que la cooperativa a la que pertenece exporta cacao orgánico? 6. ¿La cooperativa a la que pertenece le ha solicitado adaptar su proceso de producción para la exportación del cacao orgánico? 7. ¿Considera usted que la exportación de cacao es más rentable? 8. ¿Considera Ud. que su producción ha incrementado porque se está destinando a la exportación del cacao orgánico? 9. ¿Cree Ud. que los tratados de comercio internacional con otros países influyen en el aumento de las exportaciones de cacao orgánico en el distrito de Chazuta?

ANEXO 3
INSTRUMENTO DE RECOPIACIÓN DE DATOS

**FACTORES QUE PROMUEVEN LA EXPORTACIÓN DEL CACAO ORGÁNICO EN
LAS COOPERATIVAS DE PRODUCTORES, DEL DISTRITO DE CHAZUTA,
PROVINCIA Y REGIÓN SAN MARTÍN, 2019.**

El presente cuestionario tiene por finalidad recabar su percepción en relación a los factores más importantes que promueven la exportación de cacao orgánico, por lo que se solicita su colaboración brindando respuestas a las siguientes preguntas que mejor califique su opinión.

Asimismo, se le hace presente que la información recolectada es confidencial y solo para fines académicos.

1.- Indique usted, el N° de hectáreas de cacao orgánico que posee.

- a) Menos de 3 ha.
- b) 3 a 5 ha.
- c) 5 a más ha.

2.- ¿Cuánto tiempo se dedica a la producción de cacao orgánico??

- a) 4 a 8 años
- b) 10 años a más

3.- ¿Cómo vende su producto a la cooperativa a la que pertenece?

- a) Baba
- b) Grano fermentado
- c) Baya

Instrucciones:

De acuerdo a su percepción, señale su nivel de acuerdo o desacuerdo con cada una de las siguientes aseveraciones, donde **1: Totalmente de acuerdo, 2: Muy de acuerdo, 3: Ni de acuerdo, ni en desacuerdo, 4: Muy en desacuerdo, 5: Totalmente en desacuerdo.**

DIMENSION	INDICADOR	PREGUNTAS	ESCALAS				
			Totalmente de acuerdo	Muy de acuerdo	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	Muy en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo
			1	2	3	4	5
PRODUCCION	Hectáreas de producción	¿Considera usted que incrementar el número mínimo de hectáreas de cacao orgánico mejoraría su producción?					
		¿Considera usted que la producción de cacao orgánico es constante?					
	Producción nacional en kg	¿Considera Ud. que los factores climáticos influyen en la producción del cacao orgánico?					
		¿Considera suficiente los kg de cacao orgánico que produce para abastecer a la cooperativa a la que pertenece?					
	Estacionalidad de producción	¿Considera usted que el cacao orgánico como cultivo estacional permite incrementar su producción?					
		¿Considera usted que la estacionalidad influye en la producción de cacao orgánico?					
PRECIO	Volatilidad de precios	¿Considera usted que la volatilidad de precios del cacao orgánico influye en la producción?					
		¿Considera Ud. que el precio del cacao orgánico es mayor que el precio del cacao convencional?					
	Precios en el mercado internacional	¿Considera Ud. que el precio internacional del kg de cacao orgánico se ha incrementado en los últimos años?					
		¿Considera Ud. rentable la producción de cacao orgánico?					
	Rentabilidad por ventas	¿Considera Ud. que el rendimiento por hectárea de cacao orgánico es adecuado en el distrito de Chazuta?					
		¿Considera Ud. que la relación precio vs. costo de producción es el adecuado?					
ASOCIATIVIDAD	Acceso a fuentes de financiamiento	¿Considera Ud. necesario que se incorporen más socios a la cooperativa para incrementar la producción y venta de cacao orgánico?					
		¿Considera Ud. que al pertenecer a la cooperativa tiene mayor acceso al sistema financiero para adquirir préstamos y destinarlo a su producción de cacao orgánico?					
		¿Considera Ud. necesario el apoyo financiero por parte del estado para la exportación del cacao orgánico?					
	Asistencia técnica y capacitación	¿Considera importante recibir asistencia técnica desde el inicio hasta el fin de la producción de cacao orgánico?					
		¿Considera que la asistencia técnica ayuda a la mejora de la producción?					
	Nivel de asociatividad	¿Considera importante participar o formar parte de una cooperativa de productores de cacao orgánico?					
¿Considera Ud. que la asociatividad entre socios productores de cacao orgánico le facilita poder negociar una oferta exportable?							
		¿Considera importante que la cooperativa a la que pertenece tenga una imagen de reconocimiento y credibilidad?					

DIMENSION	INDICADOR	PREGUNTAS	ESCALAS				
			Totalmente de acuerdo	Muy de acuerdo	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	Muy en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo
			1	2	3	4	5
Exportación de cacao orgánico	Volumen de exportaciones	¿Considera Ud. que cuenta con la oferta exportable necesaria para cumplir con los requerimientos y necesidades de sus clientes?					
		¿Actualmente su producción de cacao orgánico está destinada para exportación?					
		¿Está dispuesto a realizar cambios en su proceso de producción del cacao orgánico para adaptarlo a la exportación?					
		¿Considera Ud. que las hectáreas de producción de cacao orgánico que posee son suficientes para cumplir los volúmenes de exportación?					
		¿Tiene conocimiento de que la cooperativa a la que pertenece exporta cacao orgánico?					
		¿La cooperativa a la que pertenece le ha solicitado adaptar su proceso de producción para la exportación del cacao orgánico?					
		¿Considera usted que la exportación de cacao es más rentable?					
		¿Considera Ud. que su producción ha incrementado porque se está destinando a la exportación del cacao orgánico?					
		¿Cree Ud. que los tratados de comercio internacional con otros países influyen en el aumento de las exportaciones de cacao orgánico en el distrito de Chazuta?					

ANEXO 4

FORMATO DE VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTOS

Instrucciones:

Para validar el Instrumento debe colocar en el casillero de los criterios: suficiencia, claridad, coherencia y relevancia, el número que corresponda, según su evaluación basada en la presente rúbrica.

RÚBRICA PARA LA VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTOS

Criterios	Escala de valoración			
	1	2	3	4
1. SUFICIENCIA: Los ítems que pertenecen a una misma dimensión o indicador son suficientes para obtener la medición de ésta.	Los ítems no son suficientes para medir la dimensión o indicador.	Los ítems miden algún aspecto de la dimensión o indicador, pero no corresponden a la dimensión total.	Se deben incrementar algunos ítems para poder evaluar la dimensión o indicador completamente.	Los ítems son suficientes.
2. CLARIDAD: El ítem se comprende fácilmente, es decir su sintáctica y semántica son adecuadas.	El ítem no es claro.	El ítem requiere varias modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de las mismas.	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
3. COHERENCIA: El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo.	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión o indicador.	El ítem tiene una relación tangencial con la dimensión o indicador.	El ítem tiene una relación regular con la dimensión o indicador que está midiendo	El ítem se encuentra completamente relacionado con la dimensión o indicador que está midiendo.
4. RELEVANCIA: El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión o indicador.	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que éste mide.	El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.

Fuente: Adaptado de: www.humana.unal.co/psicometria/files/7113/8574/5708/articulo3_juicio_de_experto_27-36.pdf

Santa Anita, 14 de septiembre de 2021

FORMATO DE VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTOS TABLA Nº 1

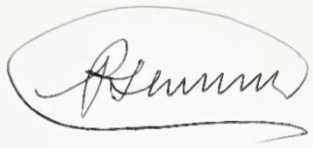
VARIABLE 1 – FACTORES INFLUYENTES

Nombre del Instrumento:		Cuestionario Estructurado				
Autor del Instrumento		Liz Karina Torres Ríos				
Variable 1:		Factores influyentes				
Población:		Productores de cacao orgánico del distrito de Chazuta				
Dimensión / Indicador	Ítems	Suficiencia	Claridad	Coherenci	Relevancia	Observaciones y/o recomendaciones
Dimensión 1: Producción						
I1: Hectáreas de producción	¿Considera usted que se necesita tener un número mínimo de hectáreas de producción de cacao orgánico?	4	4	4	4	
	¿Considera Ud. que tiene el mínimo de hectáreas suficientes para producir cacao orgánico?	4	4	4	4	
I2: Producción nacional en kg	¿Considera Ud. que la producción de cacao orgánico es constante?	4	4	4	4	
	¿Considera Ud. que los factores climáticos influyen en la producción del cacao orgánico?	4	4	4	4	
	¿Considera suficiente los kg de cacao orgánico que produce para abastecer a la cooperativa a la que pertenece?	4	4	4	4	
I3: Estacionalidad de producción	¿Considera Ud. que el cacao orgánico es un cultivo estacional?	4	4	4	4	
	¿Considera Ud. que la estacionalidad de producción y cosecha de cacao orgánico influye en los beneficios obtenidos que permite mejorar las condiciones de vida y la de su familia?	4	4	4	4	
Dimensión 2: Precio						
I1: Volatilidad de precios	¿Considera Ud. que la volatilidad de precios del	4	4	4	4	

	cacao orgánico afecta su economía?					
I2: Precios en el mercado internacional	¿Considera Ud. que el precio del cacao orgánico es mayor que el precio del cacao convencional?	4	4	4	4	
	¿Considera Ud. que el precio internacional del kg de cacao orgánico se ha incrementado en los últimos años?	4	4	4	4	
I3: Rentabilidad por ventas	¿Considera Ud. rentable la producción de cacao orgánico?	4	4	4	4	
	¿Considera Ud. que el rendimiento por hectárea de cacao orgánico es adecuado en el distrito de Chazuta?	4	4	4	4	
	¿Considera Ud. que la relación precio vs. costo de producción es el adecuado?	4	4	4	4	
Dimensión 3: Asociatividad						
I1: Acceso a fuentes de financiamiento	¿Considera Ud. necesario que se incorporen más socios a la cooperativa para incrementar la producción y venta de cacao orgánico?	4	4	4	4	
	¿Considera Ud. que al pertenecer a la cooperativa tiene mayor acceso al sistema financiero para adquirir préstamos y destinarlo a su producción de cacao orgánico?	4	4	4	4	
	¿Considera Ud. necesario el apoyo financiero por parte del estado para la exportación del cacao orgánico?	4	4	4	4	
I2: Asistencia técnica y capacitación	¿Considera importante recibir evaluaciones periódicas de cumplimiento de normas de producción orgánica del cacao?	4	4	4	4	
	¿Considera importante recibir asistencia técnica desde el inicio hasta el fin de la producción de cacao orgánico?	4	4	4	4	
I3. Nivel de asociatividad	¿Considera importante participar o formar parte de una cooperativa de	4	4	4	4	

	productores de cacao orgánico?					
	¿Considera Ud. que la asociatividad entre socios productores de cacao orgánico le facilita poder negociar una oferta exportable?	4	4	4	4	
	¿Considera importante que la cooperativa a la que pertenece tenga una imagen de reconocimiento y credibilidad?	4	4	4	4	

Validado por:

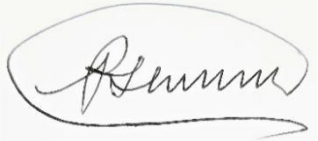
Nombres y Apellidos	FIRMA
Pilar Ruiz Chavez	
Fecha:20/09/2021	

FORMATO DE VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTOS TABLA Nº 2
VARIABLE 2 – VOLUMEN EXPORTADO DE CACAO ORGÁNICO

Nombre del Instrumento:		Cuestionario Estructurado				
Autor del Instrumento		Liz Karina Torres Ríos				
Variable 1:		Exportación de cacao orgánico				
Población:		Productores de cacao orgánico del distrito de Chazuta				
Dimensión / Indicador	Ítems	Suficienci	Claridad	Coherenc	Relevanci	Observaciones y/o recomendaciones
Dimensión 1: Exportación de cacao orgánico						
I1: Volumen de exportaciones	¿Considera Ud. que cuenta con la oferta exportable necesaria para cumplir con los requerimientos y necesidades de sus clientes?	4	4	4	4	
	¿Actualmente su producción de cacao orgánico está destinada para exportación?	4	4	4	4	
	¿Está dispuesto a realizar cambios en su proceso de producción del cacao orgánico para adaptarlo a la exportación?	4	4	4	4	
	¿Considera Ud. que las hectáreas de producción de cacao orgánico que posee son suficientes para cumplir los volúmenes de exportación?	4	4	4	4	
	¿Tiene conocimiento de que la cooperativa a la que pertenece exporta cacao orgánico?	4	4	4	4	
	¿La cooperativa a la que pertenece le ha solicitado adaptar su proceso de producción para la exportación del cacao orgánico?	4	4	4	4	
	¿Considera usted que la exportación de cacao es más rentable?	4	4	4	4	

	¿Considera Ud. que su producción ha incrementado porque se está destinando a la exportación del cacao orgánico?	4	4	4	4	
	¿Cree Ud. que los tratados de comercio internacional con otros países influyen en el aumento de las exportaciones de cacao orgánico en el distrito de Chazuta?	4	4	4	4	

Validado por:

Nombres y Apellidos	FIRMA
	
Pilar Ruiz Chavez	
Fecha:20/09/2021	

FORMATO DE VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTOS TABLA Nº 1


VARIABLE 1 – FACTORES INFLUYENTES

Nombre del Instrumento:		Cuestionario Estructurado				
Autor del Instrumento		Liz Karina Torres Ríos				
Variable 1:		Factores influyentes				
Población:		Productores de cacao orgánico del distrito de Chazuta				
Dimensión / Indicador	Ítems	Suficiencia	Claridad	Coherenci	Relevancia	Observaciones y/o recomendaciones
Dimensión 1: Producción						
I1: Hectáreas de producción	¿Considera usted que se necesita tener un número mínimo de hectáreas de producción de cacao orgánico?	2	3	4	3	
	¿Considera Ud. que tiene el mínimo de hectáreas suficientes para producir cacao orgánico?	2	2	3	3	
I2: Producción nacional en kg	¿Considera Ud. que la producción de cacao orgánico es constante?	4	3	3	3	
	¿Considera Ud. que los factores climáticos influyen en la producción del cacao orgánico?	4	3	3	3	
	¿Considera suficiente los kg de cacao orgánico que produce para abastecer a la cooperativa a la que pertenece?	4	3	3	3	
I3: Estacionalidad de producción	¿Considera Ud. que el cacao orgánico es un cultivo estacional?	2	3	3	2	
	¿Considera Ud. que la estacionalidad de producción y cosecha de cacao orgánico influye en los beneficios obtenidos que permite mejorar las condiciones de vida y la de su familia?	2	2	3	3	
Dimensión 2: Precio						

I1: Volatilidad de precios	¿Considera Ud. que la volatilidad de precios del cacao orgánico afecta su economía?	1	2	3	3	
I2: Precios en el mercado internacional	¿Considera Ud. que el precio del cacao orgánico es mayor que el precio del cacao convencional?	2	2	3	3	
	¿Considera Ud. que el precio internacional del kg de cacao orgánico se ha incrementado en los últimos años?	3	3	3	3	
I3: Rentabilidad por ventas	¿Considera Ud. rentable la producción de cacao orgánico?	4	2	3	3	
	¿Considera Ud. que el rendimiento por hectárea de cacao orgánico es adecuado en el distrito de Chazuta?	4	2	3	2	
	¿Considera Ud. que la relación precio vs. costo de producción es el adecuado?	4	3	3	3	
Dimensión 3: Asociatividad						
I1: Acceso a fuentes de financiamiento	¿Considera Ud. necesario que se incorporen más socios a la cooperativa para incrementar la producción y venta de cacao orgánico?	4	2	2	2	
	¿Considera Ud. que al pertenecer a la cooperativa tiene mayor acceso al sistema financiero para adquirir préstamos y destinarlo a su producción de cacao orgánico?	4	3	3	3	
	¿Considera Ud. necesario el apoyo financiero por parte del estado para la exportación del cacao orgánico?	4	3	3	3	
I2: Asistencia técnica y capacitación	¿Considera importante recibir evaluaciones periódicas de cumplimiento de normas de producción orgánica del cacao?	4	3	3	3	
	¿Considera importante recibir asistencia técnica desde el inicio hasta el fin de la producción de cacao orgánico?	4	3	4	3	
I3. Nivel de asociatividad	¿Considera importante participar o formar parte de	4	3	3	3	

	una cooperativa de productores de cacao orgánico?					
	¿Considera Ud. que la asociatividad entre socios productores de cacao orgánico le facilita poder negociar una oferta exportable?	4	3	3	4	
	¿Considera importante que la cooperativa a la que pertenece tenga una imagen de reconocimiento y credibilidad?	4	3	3	4	

Validado por:


Nombres y Apellidos	FIRMA
Jose Enrique Laos Lopez	
Fecha:27/09/2021	

FORMATO DE VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTOS TABLA Nº 2
VARIABLE 2 – VOLUMEN EXPORTADO DE CACAO ORGÁNICO

Nombre del Instrumento:		Cuestionario Estructurado				
Autor del Instrumento		Liz Karina Torres Ríos				
Variable 1:		Exportación de cacao orgánico				
Población:		Productores de cacao orgánico del distrito de Chazuta				
Dimensión / Indicador	Ítems	Suficienci	Claridad	Coherenc	Relevanci	Observaciones y/o recomendaciones
Dimensión 1: Exportación de cacao orgánico						
I1: Volumen de exportaciones	¿Considera Ud. que cuenta con la oferta exportable necesaria para cumplir con los requerimientos y necesidades de sus clientes?	4	4	3	3	
	¿Actualmente su producción de cacao orgánico está destinada para exportación?	4	3	3	3	
	¿Está dispuesto a realizar cambios en su proceso de producción del cacao orgánico para adaptarlo a la exportación?	4	3	4	3	
	¿Considera Ud. que las hectáreas de producción de cacao orgánico que posee son suficientes para cumplir los volúmenes de exportación?	4	3	3	3	
	¿Tiene conocimiento de que la cooperativa a la que pertenece exporta cacao orgánico?	4	3	3	3	
	¿La cooperativa a la que pertenece le ha solicitado adaptar su proceso de producción para la exportación del cacao orgánico?	4	2	3	3	
	¿Considera usted que la exportación de cacao es más rentable?	4	3	3	3	

	¿Considera Ud. que su producción ha incrementado porque se está destinando a la exportación del cacao orgánico?	4	4	4	4	
	¿Cree Ud. que los tratados de comercio internacional con otros países influyen en el aumento de las exportaciones de cacao orgánico en el distrito de Chazuta?	4	4	4	4	

Validado por:

Nombres y Apellidos	FIRMA
Jose Enrique Laos Lopez	
Fecha:27/09/2021	