

UNIVERSIDAD INCA GARCILASO DE LA VEGA



ESCUELA DE POSGRADO

MAESTRIA EN FINANZAS Y MERCADOS FINANCIEROS

**TESIS**

Evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en  
la Cooperativa Agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021

Para optar el grado de Maestro en Finanzas y Mercados Financieros

**PRESENTADO POR:**

Walter Luciano Vásquez Lingán  
<https://orcid.org/0009-0001-0670-7942>

**ASESOR**

Dr. Fernando Rafael Vigil Cornejo  
<https://orcid.org/0000-0002-0471-601X>

**Lima - Perú  
2024**

# EVALUACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DEL CACAO Y SU EXPORTACIÓN COMO MATERIA PRIMA – EN LA COOPERATIVA AGRARIA APROCAM REGIÓN AMAZONAS – BAGUA - PERÚ 2021

## INFORME DE ORIGINALIDAD

28%

INDICE DE SIMILITUD

23%

FUENTES DE INTERNET

0%

PUBLICACIONES

15%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

## FUENTES PRIMARIAS

1	Submitted to Universidad del Pacifico Trabajo del estudiante	8%
2	www.eurococoa.com Fuente de Internet	3%
3	es.scribd.com Fuente de Internet	3%
4	scielo.sld.cu Fuente de Internet	3%
5	1library.co Fuente de Internet	2%
6	wb2server.congreso.gob.pe Fuente de Internet	2%
7	hub.unido.org Fuente de Internet	2%
8	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	2%

## **DEDICATORIA**

A Dios, por cuidarme y guiarme hasta estas instancias de mi vida.

## AGRADECIMIENTOS

A mi familia.

A mis asesores y profesores de la escuela de postgrado de la UIGV, por compartir sus sabias enseñanzas y apoyarme incondicionalmente, para así lograr mí tan anhelado sueño.

## ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIAS.....	ii
AFRADECIMIENTOS.....	iii
ÍNDICE GENERAL .....	iv
ÍNDICE DE CUADROS.....	vi
ÍNDICE DE FIGURAS.....	vii
INDICE DE TABLAS.....	viii
INDICE DE ANEXOS .....	x
RESUMEN .....	xi
ABSTRACT.....	xii
INTRODUCCIÓN .....	1
CAPITULO I. FUNDAMENTOS TEÓRICOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	4
1.1 Marco Histórico.....	4
1.2 Marco Teórico .....	11
1.3 Marco conceptual .....	32
CAPITULO II. EL PROBLEMA, OBJETIVOS, HIPÓTESIS Y VARIABLES .....	35
2.1 Planteamiento del problema .....	35
2.1.1 Descripción de la realidad problemática. ....	35
2.1.2 Definición del problema: General y Específicos.....	36
2.2 Antecedentes de la investigación.....	35
2.2.1 Antecedentes nacionales.....	35
2.2.2 Antecedentes internacionales .....	40
2.3 Finalidad y objetivos de la investigación .....	42
2.3.1 Finalidad.....	42
2.3.2 Objetivo General y Específicos .....	43
2.3.3 Delimitación del estudio.....	44
2.3.4 Justificación e importancia del estudio.....	44
2.4 Hipótesis y variables.....	45
2.4.1 Supuestos teóricos. ....	45
2.4.2 Hipótesis, principal y específicas. ....	46
2.4.3 Variables e indicadores.....	47
CAPITULO III. MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS.....	49

3.1	Población y muestra.....	49
3.1.1	Población. ....	49
3.1.2	Muestra .....	49
3.2	Tipo, Nivel, Método y Diseño de Investigación.....	50
3.2.1	Tipo de investigación.....	50
3.2.2	Nivel de Investigación.....	50
3.2.3	Método y Diseño. ....	50
3.3	Técnica (s) e instrumento (s) de recolección de datos.....	50
3.3.1	Técnicas.....	50
3.3.2	Instrumentos. ....	51
3.4	Procesamiento de datos .....	51
3.4.1	Confiabilidad del Instrumento.....	51
CAPITULO IV. PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS.....		53
4.1	Presentación de resultados.....	53
4.2	Contrastación de hipótesis.....	82
4.2.1	Prueba de hipótesis específicas.....	82
4.3	Discusión de resultados .....	89
CAPITULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....		92
5.1	Conclusiones.....	92
5.2	Recomendaciones .....	93
BIBLIOGRAFÍA.....		95

**ÍNDICE DE CUADROS**

Cuadro 1 Variables e Indicadores.....	47
Cuadro 2 Estadístico de Fiabilidad Sobre el Instrumento .....	52

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> Nivel de cosecha por hectárea .....	53
<b>Figura 2</b> Optimizar el nivel de cosecha por hectárea .....	54
<b>Figura 3</b> Valor monetario de la cosecha por hectárea .....	56
<b>Figura 4</b> Optimizar el valor monetario de la cosecha por hectárea .....	57
<b>Figura 5</b> Adecuada cantidad de hectáreas sembradas .....	58
<b>Figura 6</b> Optimizar la cantidad de hectáreas sembradas .....	59
<b>Figura 7</b> Costo de mantenimiento .....	60
<b>Figura 8</b> Optimizar el costo de mantenimiento.....	62
<b>Figura 9</b> Nivel de gastos del cultivo .....	63
<b>Figura 10</b> Optimizar el nivel de gastos del cultivo .....	64
<b>Figura 11</b> Tasa de crecimiento anual.....	65
<b>Figura 12</b> Optimizar la tasa de crecimiento anual .....	67
<b>Figura 13</b> Nivel de costo beneficio.....	68
<b>Figura 14</b> Optimiza el costo beneficio.....	69
<b>Figura 15</b> Volumen de exportaciones al año .....	70
<b>Figura 16</b> Optimizar el volumen de exportaciones al año.....	71
<b>Figura 17</b> Valor de exportaciones al año .....	73
<b>Figura 18</b> Optimizar el valor de las exportaciones al año.....	74
<b>Figura 19</b> Costos logísticos .....	75
<b>Figura 20</b> Optimizar los costos logísticos.....	76
<b>Figura 21</b> Principales canales de exportación .....	77
<b>Figura 22</b> Optimizar los principales canales de exportación .....	79
<b>Figura 23</b> Principales mercados de destino.....	80
<b>Figura 24</b> Optimizar los principales mercados de destino.....	81

## INDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> Nivel de cosecha por hectárea .....	53
<b>Tabla 2</b> Optimizar el nivel de cosecha por hectárea .....	54
<b>Tabla 3</b> Valor monetario de la cosecha por hectárea .....	55
<b>Tabla 4</b> Optimizar el valor monetario de la cosecha por hectárea.....	57
<b>Tabla 5</b> Adecuada cantidad de hectáreas sembradas.....	58
<b>Tabla 6</b> Optimizar la cantidad de hectáreas sembradas.....	59
<b>Tabla 7</b> Costo de mantenimiento .....	60
<b>Tabla 8</b> Optimizar el costo de mantenimiento.....	61
<b>Tabla 9</b> Nivel de gastos del cultivo.....	63
<b>Tabla 10</b> Optimizar el nivel de gastos del cultivo.....	64
<b>Tabla 11</b> Tasa de crecimiento anual .....	65
<b>Tabla 12</b> Optimizar la tasa de crecimiento anual .....	66
<b>Tabla 13</b> Nivel de costo beneficio .....	68
<b>Tabla 14</b> Optimiza el costo beneficio .....	69
<b>Tabla 15</b> Volumen de exportaciones al año .....	70
<b>Tabla 16</b> Optimizar el volumen de exportaciones al año .....	71
<b>Tabla 17</b> Valor de exportaciones al año.....	72
<b>Tabla 18</b> Optimizar el valor de las exportaciones al año .....	74
<b>Tabla 19</b> Costos logísticos.....	75
<b>Tabla 20</b> Optimizar los costos logísticos .....	76
<b>Tabla 21</b> Principales canales de exportación .....	77
<b>Tabla 22</b> Optimizar los principales canales de exportación .....	78
<b>Tabla 23</b> Principales mercados de destino.....	80

<b>Tabla 24</b> Optimizar los principales mercados de destino.....	81
<b>Tabla 25</b> Correlación de spearman - hipótesis específica 1 .....	83
<b>Tabla 26</b> Correlación de spearman - hipótesis específica 2 .....	84
<b>Tabla 27</b> Correlación de spearman - hipótesis específica 3 .....	85
<b>Tabla 28</b> Correlación de spearman - hipótesis específica 4 .....	86
<b>Tabla 29</b> Correlación de spearman - hipótesis específica 5 .....	87
<b>Tabla 30</b> Correlación de spearman - hipótesis específica 6 .....	88

## **INDICE DE ANEXOS**

Anexo 1 Matriz de coherencia interna

Anexo 2 Instrumento de Recolección de Datos (Encuesta)

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación tuvo como objetivo, determinar la relación de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021. La población estuvo conformada por 250 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua. La muestra estuvo conformada por 152 cooperativistas, a los cuales se les aplicó el instrumento que constó de 24 preguntas, utilizando la escala de Likert con alternativas de respuesta múltiple. Se procedió a analizar los resultados, luego se realizó la contrastación de hipótesis, utilizando la prueba estadística conocida como coeficiente de correlación de Spearman, debido a que las variables de estudio son cualitativas. Finalmente, se pudo determinar que la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

***Palabras claves:*** Evaluación, producción, cacao, exportación, cooperativas agrarias.

## ABSTRACT

The objective of this research work was to determine the relationship between the evaluation of cocoa production and its export as raw material - in the agricultural cooperative APROCAM Amazonas Region - Bagua - Peru 2021. The population was made up of 250 cooperative members of the agricultural cooperative APROCAM Amazonas Region – Bagua. The sample consisted of 152 cooperative members, to whom the instrument consisting of 24 questions was applied, using the Likert scale with multiple response alternatives. We proceeded to analyze the results, then the contrasting of hypotheses was carried out, using the statistical test known as Spearman's correlation coefficient, because the study variables are qualitative. Finally, it was possible to determine that the evaluation of cocoa production is significantly related to export as raw material in the agricultural cooperative APROCAM Amazonas Region - Bagua - Peru 2021.

**Keywords:** Evaluation, production, cocoa, export, agricultural cooperatives.

## INTRODUCCIÓN

A nivel mundial, el cacao florece en más de 50 países y se ha logrado mayor producción en la Indonesia, Brasil. Y otra parte de la producción se ubica en República Dominicana, Ecuador, Colombia, Venezuela, Perú, Bolivia y otros. Este cultivo importante de la Amazonía tiene calidad de grano de cacao o derivado. Por tal motivo, para los expertos del comercio internacional, la demanda mundial de granos de cacao, entre 1980 y 2013, se incrementó en un promedio del 2% anual, y según el pronóstico el año 2023, la demanda global crecerá en 600 mil toneladas.

La demanda mundial de cacao y manteca de cacao es impulsada por el mercado mundial de productos de confitería de chocolate. Los directores consideran que los factores de la demanda con respecto al cacao son alentadores en el actual clima económico, particularmente en Asia, debido a la presión para el suministro y la capacidad de producción de los productores existentes, lo cual crea un entorno comercial muy prometedor.

El consumidor en Europa está empezando a diferenciar el cacao fino del corriente. Entonces, sí hay un 'premium' por el fino. Muchos chocolateros, sobre todo los pequeños y artesanos que manejan volúmenes pequeños, pagan un 'premium' no porque sea orgánico o fair trade (comercio justo), sino por la calidad. Si nos basamos en las certificaciones, hay productores que reciben de US\$200 a US\$300 de premium. Si se basan en la calidad, hay productores que ganan de US\$3,000 a US\$4,000 de premium.

Por otro lado, el mercado estadounidense se caracteriza por ser el más importante para los países de América Latina, no solo por la relativa cercanía y las oportunidades que brinda, sino porque es el segundo importador de alimentos a nivel mundial, una de las economías más

grandes del mundo, razones que lo hacen un mercado atractivo para el intercambio comercial de alimentos. Además, si se tiene en cuenta que Estados Unidos es un país de inmigrantes que desean conservar sus tradiciones, entre las que incluyen las alimenticias, representa una oportunidad especial de mercado.

En las últimas décadas, los hábitos de consumo han cambiado notablemente. El actual consumidor americano demanda alimentos nutritivos y saludables, se preocupa más por su salud y por mejorar su aspecto físico y nutricional. El intercambio comercial de alimentos con Estados Unidos representa un entorno favorable para nuestro país, tomando en cuenta la apertura que brinda el Acuerdo de Promoción Comercial y la demanda generada a partir de las tendencias de consumo.

Es por esta razón, que la presente tesis, tiene como objetivo determinar la relación de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

Es importante investigar este sector porque nuestro país es exportador de Materia Primas, para con ello y con este estudio daremos a conocer la problemática y así ilustrar a nuestras autoridades de turno para que apoyen y faciliten que estas cooperativas se conviertan en productores de Productos terminados (Chocolates). Se busca que usen este material para apoyo o fuente de datos para tratar apoyar a nuestras cooperativas en las zonas.

El estudio fue elaborado en varios capítulos, estableciéndose así en el primero de ellos los fundamentos teóricos, donde se incluyen los antecedentes de la investigación, marco teórico, así como el marco conceptual correspondiente.

El segundo capítulo, que se titula el problema de la investigación, abarcó la descripción de la realidad problemática, delimitación de la investigación y planteamiento del problema, así

como los objetivos, hipótesis y las variables e indicadores, luego concluyéndose con la justificación e importancia del estudio.

En el tercer capítulo, se muestra la metodología empleada, comprendiendo la misma el tipo y diseño, población y muestra, así como la técnica e instrumento de recolección de datos y las técnicas de procesamiento y análisis de datos.

En el cuarto capítulo, titulado presentación y análisis de resultados, se consideró la presentación de resultados, discusión de resultados y contrastar la hipótesis.

Finalmente, en el quinto capítulo se menciona las conclusiones que se arribaron durante el presente trabajo de investigación, así como también las recomendaciones que corresponda.

## CAPITULO I. FUNDAMENTOS TEÓRICOS DE LA INVESTIGACIÓN

### 1.1 Marco Histórico

#### *1.1.1 Evaluación de la producción de producción de cacao*

De acuerdo con Cacao México (2022), los Olmecas de 1500 a 400 A.C. fueron los primeros humanos en saborear el cacao en forma de bebida de la siguiente manera: molían las habas de cacao, mezclándolas con agua, y añadiéndole especias, guindillas y hierbas. Los olmecas fueron los primeros en cultivar el cacao en México. En el curso de los siglos, la cultura del cacao se extendió a la civilización Maya (600 A.C.) y a la Azteca (1400 A.C.).

El autor postula que los Mayas utilizaron la vaina del cacao para crear una bebida, alrededor del año 600. De igual forma existen varios documentos que señalan la predilección de los aztecas por el cacao, los aztecas preparaban un brebaje amargo y concentrado llamado techocolat, cuyo consumo estaba reservado exclusivamente al emperador, a los nobles y a los guerreros.

Según Cacao México, la vaina del cacao valía más para los indígenas que el oro, y la utilizaban como moneda de cambio para el trueque. Para estas civilizaciones, el cacao era un símbolo de abundancia que era empleado en el momento de rituales religiosos dedicados a Quetzalcóatl, Dios Azteca portador del cacao a los hombres, a Chak Ek Chuah, el santo patrón Maya del cacao. También se utilizaba en el momento de los funerales de las élites como ofrenda (Cacao México, 2022).

Cristóbal Colón fue el primero entre los europeos en conocer el cacao. Parece ser que, en ocasión de su cuarto y último viaje a América en 1502, encontrándose cerca de la isla de Guanaja, al largo de la costa de Honduras, su nave fue abordada por una embarcación maya

cargada con bienes de cambio. Colón no supo evaluar el real valor de las semillas de cacao que le ofrecieron los indígenas, ni tampoco tuvo ocasión de descubrir cómo las mismas se trabajaban para preparar con ellas una bebida, que jamás llegó a probar, pero sin duda comprendió la alta consideración de la que eran objeto y por eso llevó algunas a la corte de Castilla.

Fue por obra de Hernán Cortés, llegado a México en 1519, que los españoles comenzaron a interesarse en el cacao. Al desembarcar en México, Cortés fue acogido con honores por el emperador Moctezuma II y sus súbditos debido a que, según contaba una leyenda, Quetzacoatl, el dios barbudo y de piel blanca, había prometido su regreso precisamente en el año Ce-acatl, coincidente, justamente, con el año 1519.

Los aztecas pensaron que su dios había regresado, así el emperador Moctezuma, amante del lujo y de los banquetes, rindió homenaje a los huéspedes con una comida cuya fastuosidad ni Cortés, ni menos los soldados de su séquito habrían jamás imaginado. Al final de la suntuosa comida fue servida, en vasos de oro según Bernal Díaz del Castillo una bebida espesa y sazónada, apreciada por todos los comensales y particularmente por el mismo emperador, quien, según una evidente exageración de las crónicas, bebía hasta cincuenta tazas al día y sobre todo antes de visitar a sus concubinas, y de aquí la creencia que el chocolate tiene poder afrodisíaco.

Cortés muy pronto comprendió el alto valor nutritivo del cacao, y de hecho lo repartía entre sus soldados. Una sola taza de esta bebida fortalece tanto al soldado que puede caminar todo el día sin necesidad de tomar otro alimento. Aunque, naturalmente, el gran interés mostrado por Cortés se dirigía en primer lugar a su valor monetario ya que es una fruta como almendras, que se vende molida, y en tanto, que se trata por moneda en toda la tierra y con ella se compraban todas las cosas necesarias en los mercados y otras partes. Él pronto descubrió también que los tributos obligados al emperador se pagaban en granos de cacao, y una vez vencido el imperio azteca, pretendió para él el mismo derecho (Zanetti, 2020).

El árbol del cacao crece solamente en zonas que reúnen ciertas condiciones específicas. El cinturón del cacao es una zona alrededor del Ecuador, entre 20 grados de latitud norte y sur. La mayor parte del cacao crece dentro de un área de 10 grados del Ecuador.

La tierra debe estar bastante suelta y el clima debe ser húmedo. Las temperaturas se han de situar entre 18 y 30 grados Celsius, con una precipitación bastante constante; la precipitación anual mínima debe ser de 1.000 mm. Los cacaotales no deben recibir demasiado sol ni demasiada sombra. El cultivo del cacao es posible hasta una altura aproximada de 1.000 metros sobre el nivel del mar, pero la mayoría se cultiva a menos de 300 metros.

Las condiciones climáticas ejercen una fuerte influencia sobre el tamaño de la cosecha. Todas las condiciones previamente indicadas limitan el número de zonas donde prospera el cacaotero. En el pasado, se ha intentado cultivar el cacao en otras zonas, pero al final todos los intentos han fracasado. Las heladas, las epidemias y las plagas de insectos a veces destruían plantaciones enteras en muy poco tiempo.

Además de los requisitos en cuanto a localización, condiciones del suelo y clima, el cacaotero es susceptible a enfermedades, infecciones fúngicas e infestaciones por insectos y roedores. Por este motivo, las plantaciones modernas prestan mucha atención a la protección del cultivo. Una plantación moderna y eficaz puede producir unos 1.500 kilos por hectárea, cuadruplicando así el rendimiento medio de hace trescientos años.

Las tres subespecies principales de vivero son criollo, forastero y trinitario. Cada una de estas especies tiene sus propias características. Criollo es más ligero y delicado, con un aroma agradable. Forastero tiene un mayor rendimiento, soporta mejor las diferencias climáticas y por tanto se ha convertido en la subespecie mayoritaria. Trinitario es un híbrido de criollo y forastero. No se puede decir que una subespecie de cacaotero sea superior a otra. Cada tipo tiene sus propias características químicas y físicas (European Cocoa Association, 2023).

De acuerdo con la agencia de noticias Bloomberg, la producción mundial de cacao podría caer un 10.9 % a 4.45 millones de toneladas en la temporada 2023/2024, desde una producción estimada revisada de 4.99 millones de toneladas en la temporada 2022/2023. Los países de Ghana y Costa de Marfil, que en conjunto son responsables del 63.5 % del cacao a nivel mundial, estiman que reducirán en 25% y 35% la producción en comparación con el año pasado. Esto dejará un déficit proyectado de 374,000 toneladas para cubrir la demanda de procesamiento, que se estima alcance 4.78 millones de toneladas. El déficit estimado para 2023/2024 representa un aumento del 400 % con respecto al déficit de 74,000 toneladas de la temporada anterior (2022/2023).

Hasta abril de 2024, el contrato de futuros de cacao en Londres para entrega inmediata se cotizaba en £9,183 por tonelada, con un aumento de 139 % en lo que va del año. En Nueva York, el contrato de futuros de cacao en el mes de mayo se negociaba en USD 10,543 por tonelada con un aumento de más de 135 % en lo que va del año.

La producción de cacao representa una dualidad de desafíos y oportunidades para los empresarios nacionales. La adversidad climática y las enfermedades han afectado las cosechas, pero los precios altos presentan un panorama económico favorable para aquellos que puedan sortear estos obstáculos. Es un llamado a la adaptación, donde prácticas agrícolas resilientes y la diversificación de cultivos podrían asegurar un futuro próspero. La implementación de tecnologías sostenibles y el cultivo de variedades resistentes a enfermedades se vuelven esenciales. En ese sentido, la innovación en métodos de cultivo (como el riego por goteo), la diversificación de fuentes de fertilizantes y pesticidas, y estrategias para manejar los riesgos climáticos serán cruciales para incrementar el rendimiento por hectárea de cultivo (Linares, 2023).

### ***1.1.2 Exportación como materia prima***

Según López et al. (2020), el cacao ubica sus frutos como el ingrediente fundamental en la producción de chocolates y confites entre otras producciones; productos que por sus características nutritivas y organolépticas están entre los más apreciados por la población mundial.

Las plantaciones tienen un buen comportamiento productivo en diversas regiones del planeta. Ubicándose convenientemente como una variante de desarrollo económico constituyen una fortaleza para el incremento de la calidad de vida de la población (López et al, 2020).

Es una especie originaria de los bosques tropicales de América del Sur cuyo centro de origen está localizado en la región comprendida entre las cuencas de los ríos Caquetá, Putumayo y Napo: tributarios del río Amazonas. Está difundida su explotación por varios países de tres continentes fundamentalmente: África, Asia y América. El cacao representa la fuente de ingreso principal de 40-50 millones de personas a nivel mundial en zonas de producción ubicadas en África, Asia Central y Sudamérica. África destaca en la producción, siendo Costa de Marfil el país que casi produce el 50 % del total mundial.

En Asia, Indonesia presentan crecimientos acelerados, siendo las políticas gubernamentales las que promueven la expansión de las áreas dedicadas a este cultivo. Como dato curioso se presenta que el mercado del cacao, como insumo en la producción del chocolate es un mercado oligopsónico, en donde son pocos los compradores, los que incluso tienen mayor influencia para determinar el precio a pagar por lo que compran.

En consecuencia, el productor debe considerar en su abanico de compradores potenciales a la mayor cantidad posible, para no perder su ventaja. Si el comprador tiene más poder que el vendedor, la ventaja competitiva del productor disminuye.

En los países productores, los comerciantes locales y las organizaciones centrales de ventas preparan el cacao para su exportación. En estos países, son los comerciantes, los compradores, los corredores y otros agentes, los que se encargan de la comercialización; ellos deciden la calidad, el momento, el lugar de entrega, y la cantidad a vender. Dado que la oferta es muy vulnerable a los cambios climáticos, el precio del cacao puede subir o bajar de forma notable a lo largo del año. Los compradores, es decir, la industria elaboradora del cacao y sus clientes, lógicamente desean protegerse contra estas fluctuaciones del precio. El mercado de futuros del cacao debe su existencia a estos factores de incertidumbre.

Paradójicamente los 10 principales productores de cacao en el mundo concentran el 94% de la producción mundial. Se espera que el principal productor mundial Costa de Marfil obtenga cosechas desmedidas en comparación con los demás productores (Romero, 2020).

Cabe destacar que entre 2013 y 2017, las importaciones mundiales de cacao en grano crecieron 6,3% promedio anual; siendo el 2019 el momento de mayor crecimiento de este rubro al alcanzar crecimientos de 189.0%. Se reconoce que la demanda de esta materia prima proviene de la industria. La Unión Europea (Países Bajos, Alemania, Bélgica, Francia, España y Reino Unido) y Estados Unidos son los principales importadores.

En el quinquenio mencionado anteriormente la evolución de las exportaciones mundiales de cacao en grano ha mantenido una dinámica ascendente con 8,8% promedio anual, entre los principales países exportadores; quienes mantienen una tendencia creciente. Malasia, Camerún y Costa de Marfil encabezan la lista, mientras República Dominicana tiende al decrecimiento.

Comparando los precios del cacao en grano entre los años 2017 y 2018 se nota una mejoría de este indicador en el 2018. Alcanzados picos de US\$ 2 660.00 por tonelada, para luego declinar ligeramente, pero manteniéndose en niveles muy por encima del registrado en

los meses correspondientes al 2017. De ahí que, de mantenerse el crecimiento que está experimentando la demanda de cacao en grano, se espera que los precios mejoren y se ubiquen por encima de los US\$2,800.00/t.

Se señala como causantes de un mejor precio no solo a las compras especulativas realizadas por los Fondos de Inversión, ahora se ha comprobado el fuerte incremento del procesamiento del cacao lo cual se ha reflejado en una mayor demanda del producto que va a mantener e incluso eventualmente elevar los precios (Ministerio de Agricultura y Riego de Perú, 2020).

Al efectuar un análisis particular de la situación en el Perú mediante interpretación del método FODA se puede apreciar que el país cuenta con importantes Fortalezas y Oportunidades para convertir la actividad cacaotera en un rubro económico de envergadura. Estos indicadores se analizan pormenorizadamente en el desarrollo del trabajo.

Sin embargo, esta posibilidad socioeconómica, que potencialmente puede influir en el mejoramiento de la calidad de vida de la población, encuentra trabas para su crecimiento. Trabas que se ubican fundamentalmente en el orden de las Debilidades.

Se enuncian un grupo de limitaciones, entre las que resaltan por su subjetividad: La mayoría de los productores de cacao en el Perú son pequeños productores con menos de 5 hectáreas, no manejan costos de producción y no tienen conocimiento de estándares a cumplir.

De esta manera, se debe tener en cuenta que la mayoría de los productores no tiene acceso a crédito adecuado para el manejo de su unidad productiva, la mayoría de la producción se realiza de manera individual, la organización es débil, se estima que un 70% de estos no están organizados.

Finalmente, resulta fundamental tener en cuenta que el Perú tiene aún mucho camino por recorrer en cuanto a producción agrícola y exportación cacaotera, pero tiene lo principal las

ansias, ganas y necesidad de avanzar ,sobresalir y dejar de ser un productor de materias primas, tiene la posibilidad a su favor por las riquezas de sus suelos, su clima, las fuerzas productivas y capital humano lo único que lo está deteniendo es precisamente la falta de apoyo de muchas instituciones gubernamentales y financieros que no se solidarizan con las necesidades de los productores (Barrientos et al, 2020).

## **1.2 Marco teórico**

### ***1.2.1 Evaluación de la producción de cacao***

Según la Asociación Europea del Cacao (2022), la elaboración del cacao en grano crudo para obtener la pasta de cacao implica una serie de etapas. Antes de llegar a la fábrica, los granos crudos tienen que haberse fermentado y secado; después, durante el transbordo, se realiza el primer control de calidad. Al llegar a la planta de elaboración, los granos se someten a una nueva inspección a fondo. Posteriormente se limpian, se mezclan según se haya especificado, y se quiebran.

Posteriormente, como afirma el autor, se retira la corteza dejando sólo la parte interna, es decir, el grano descortezado. Los granos descortezados se someten luego a un tratamiento con calor para eliminar posibles bacterias. Después, se tuestan y se muelen hasta obtener la pasta de cacao líquida. Los granos descortezados se alcalizan antes, durante o después del proceso de tostado. Esto determina el color y el sabor de la pasta de cacao, que, como producto intermedio o semiacabado, se suministra a la industria chocolatera y forma también la base para la producción de cacao en polvo y manteca de cacao.

De acuerdo con la Asociación Europea del Cacao, la manteca se extrae de la pasta de cacao mediante el prensado a alta presión (hasta 550 kg/cm<sup>2</sup>). Después, se filtra para eliminar los últimos restos sólidos. El fabricante suministra la manteca de cacao en forma líquida en

buques cisterna, o en forma sólida en cajas de cartón. Este producto es un ingrediente importante del chocolate.

El autor enfatiza que, si el cliente así lo desea, la manteca de cacao se puede fabricar sin olor mediante la aplicación de vapor y extracción al vacío. Generalmente, la industria chocolatera pide una manteca de cacao con sabor neutro. La manteca de cacao también se utiliza en la producción de cosméticos y artículos de tocador.

Se debe tener en cuenta que, una vez extraída la manteca mediante el prensado de la pasta de cacao, queda la llamada “torta de cacao”, un disco sólido con un grosor aproximado de cinco centímetros. Esta torta se tritura y se muele para obtener cacao en polvo. Cada fabricante suministra su propio tipo de cacao en polvo, con un perfil característico en cuanto a color, aroma, valor de pH (grado de acidez) y contenido de grasa.

Tal como señala la Asociación Europea del Cacao, el polvo, por contener el aroma, sabor y color del cacao, es el ingrediente que se añade a numerosos productos alimentarios: galletas, pudines, postres, cremas, relleno de bombones, helados, etc. Mezclado con azúcar y diluido con leche se convierte en una suave bebida de chocolate. También proporciona el toque final en confitería, trufas y café cappuccino. Se están descubriendo constantemente nuevas aplicaciones.

Citando al autor: “El chocolate se fabrica con pasta de cacao, azúcar y manteca de cacao; también se puede añadir leche. La mezcla resultante se amasa y se somete al “conchado”, un tratamiento que consiste en mantener el chocolate en movimiento para mejorar su viscosidad y asegurar una homogeneidad. Este proceso también favorece la eliminación de ácidos volátiles y mejora el aroma. El conchado dura varias horas. El nombre tiene su origen en el recipiente en forma de concha en el que se realizaba el proceso antiguamente. Dependiendo del sabor que se quiera conseguir, se podrán añadir otros ingredientes”.

La Asociación Europea del Cacao añade que la masa de chocolate caliente debe dejarse enfriar lentamente. Este proceso, al que se denomina “templado”, es importante para la correcta cristalización de la manteca de cacao. Tras el templado, se puede verter el chocolate en un recipiente con la forma deseada y dejar que se endurezca. Durante el proceso de endurecimiento se reduce el volumen del chocolate, permitiendo su salida automática del molde.

Adicionalmente, cabe precisar que el chocolate blanco se fabrica de manera similar al chocolate “ordinario”; la única diferencia es que el chocolate blanco no contiene pasta de cacao, sino solamente manteca de cacao, azúcar, leche y vainilla. Hasta mediados del siglo pasado, los fabricantes solían tostar su propio cacao, además de elaborar productos semiacabados de cacao; también comercializaban sus propios productos. Esa costumbre ha desaparecido casi por completo. En la actualidad, se pueden distinguir dos grupos en la industria cacaotera: elaboradores de productos semiacabados de cacao y fabricantes de chocolate (Asociación Europea del Cacao, 2022).

La Organización Internacional del Cacao (2023) señala que en la campaña 2021/22, las importaciones mundiales de cacao en grano disminuyeron en 10,1% respecto a la campaña anterior. Esta reducción se debió principalmente a la disminución de las importaciones en países como Estados Unidos (-31,7%), Alemania (-20,4%) y Malasia (-14,6%), que son algunos de los importadores más importantes.

Con relación a las exportaciones mundiales de cacao en grano, durante la campaña 2021/22, alcanzaron un volumen de 3 178 miles de toneladas que, sumadas a las reexportaciones de 434 miles de toneladas realizadas principalmente por la Unión Europea, ascendieron a un total de 3 612 miles de toneladas de cacao en grano durante ese periodo. Sin embargo, si se compara con el mismo periodo del año anterior, se observa una disminución de 10,1%.

Es importante señalar que las exportaciones que realizan los países de la Unión Europea, especialmente Bélgica y Países Bajos, están compuestas principalmente por reexportaciones de cacao proveniente de diversos países productores. Los países de la Unión Europea desempeñan un rol importante como centros de molienda para los países en desarrollo, y en conjunto, constituyen el mercado mundial más grande para los productos de cacao procesado.

Durante los diez primeros días de febrero, los precios del contrato de próximo vencimiento se situaron en una media de US\$2 578 por tonelada en Nueva York, donde oscilaron entre US\$2 571 y US\$2 587 por tonelada. En aquel momento, se contaba con condiciones climáticas favorables en África Occidental, y prevalecía la expectativa de una demanda más débil de cacao.

No obstante, durante el resto de febrero el mercado mundial del cacao experimentó una tónica alcista, los precios del contrato de próximo vencimiento se recuperaron a ambos lados del Atlántico. En Londres, los precios del contrato MAR-23 avanzaron en un 3%, pasando de US\$2 463 a US\$2 541 por tonelada, mientras que en Nueva York subieron en un 4%, de US\$2 629 a US\$2 748 por tonelada. Además, los participantes bursátiles opinaban que, pese al aumento previsto de la cosecha mundial, las condiciones actuales del mercado señalaban un déficit de oferta para la campaña en curso.

También se apreciaba cierta preocupación ante la posibilidad de que algunos exportadores de Costa de Marfil incumplieran sus compromisos en cuanto a volúmenes de exportación de cacao, dada la caída interanual de las llegadas a puerto de cacao en grano en el país. Cabe destacar que el descenso de las llegadas a puerto en Costa de Marfil fue provocado en parte por el impacto adverso de enfermedades cacaoteras tales como la del Virus de la Hinchazón de los Retoños (CSSV).

Entre los meses de enero y julio 2023, los precios internacionales del Cacao continuaron en un sostenido ascenso, registrándose en enero un total de US\$ 2 541 por tonelada, en febrero US\$ 2 587 por tonelada, para que en marzo siga en aumento por US\$ 2 669 (Organización Internacional del Cacao, 2023).

A nivel nacional, el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (2023) manifiesta que la producción nacional de cacao en grano ha experimentado un crecimiento promedio anual de 10,1%. En el Perú, la producción de cacao se basa en tres variedades principales: 53,3% de la variedad trinitario (Junín), 37,3% de forastero amazónico (Cusco y Ayacucho) y 9,4% de criollo (zona norte de San Martín, Amazonas y Cajamarca).

La producción del primer semestre del 2023 muestra una caída de 4,8 % respecto al mismo periodo del año 2022, de ahí que se obtuvo un volumen de 86,2 mil toneladas, lo cual se debe a la menor producción de las principales regiones como San Martín, Junín, Huánuco y Cusco. Cabe destacar que el Perú es considerado uno de los principales productores y proveedores de cacao fino y de aroma. Asimismo, es el segundo productor de cacao orgánico a nivel mundial. Además, el 60% de la biodiversidad existente de cacao, en términos de material genético, se encuentra en nuestro país.

Así también, se puede observar que durante el periodo de enero a diciembre de 2022 las regiones con mayor participación en la producción de cacao fueron San Martín con 64,9 mil toneladas (38,1% de participación); le sigue en importancia Junín con 31,9 mil toneladas (18,7%); Ucayali con 22,7 mil toneladas (13,3%); asimismo, Huánuco y Cusco con 16,6 mil y 8 mil toneladas, respectivamente. Estas cinco regiones representan alrededor del 80% de la producción total del país.

La producción del cacao está estrechamente relacionada con las condiciones medioambientales de la zona donde se cultiva. Este se produce durante todo el año, aunque los

mayores niveles de producción se registran entre los meses de mayo y julio, cuando supera las 22 mil toneladas mensuales. La variación de los precios en chacra no muestra una relación directa con la producción nacional. Cabe señalar que el comportamiento del precio se vincula al comportamiento de los precios internacionales.

En el 2023 los precios en chacra alcanzaron un valor récord S/ 8,22 esto debido a lo registrado por los precios internacionales y el contexto de la disminución de la producción en los principales países productores. Como se puede observar, en el año 2014 estos registraban un total de S/6,43 por kilogramo, siguiendo un ciclo fluctuante pero sostenido durante los años 2015-2022 con un precio promedio de S/6.78 por kilogramo. Cabe precisar que durante el primer semestre 2023, el precio promedio de la región que alcanzó mayor nivel corresponde a Huánuco (S/ 9,00 por kilogramo).

Durante el primer semestre de 2023, se exportaron 46,7 mil toneladas de cacao y derivados por un valor de US\$ 162,8 millones. En comparación con el primer semestre de 2022, el valor exportado creció en 20,7%, y el volumen en 12,3%. Esto se explicaría especialmente por la mayor demanda de chocolate y demás preparaciones, que experimentaron un aumento del 82,2%, seguido por cacao en grano con un aumento del 26,8% y el cacao en polvo con un incremento del 21,2%.

En el periodo de enero a junio de 2023, se exportó 28,1 mil toneladas de cacao en grano, lo que muestra un aumento de 23,3% respecto al mismo periodo del 2022. Esto se explica por un aumento de las exportaciones hacia Malasia, país para el que se incrementaron los envíos de 1,0 mil toneladas en el 2022 a 8,8 mil toneladas en el 2023. Asimismo, las exportaciones hacia Italia se incrementaron de 1,4 mil toneladas a 1,8 mil toneladas durante el mismo periodo, así como hacia México, que se incrementó de 1,7 mil toneladas a 2,0 mil toneladas (Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, 2023).

### ***1.2.2 Nivel de cosecha por hectárea***

León (2017) alude que actualmente el rendimiento productivo promedio de cacao en Perú asciende a 800 kilos por hectárea (ha), sin embargo, el potencial biológico del cacao fácilmente alcanza los 4.000 kilos por Has. Además, existen productores cuyo rendimiento está sobre los 3 mil kilos por ha.

En la segunda etapa del proyecto que ha creado la Alianza Cacao Perú existe un componente que son las Escuelas de Excelencia en Productividad (EEP) que busca que los pequeños productores que logren rendimientos de excelencia de por lo menos 3 mil kilos por hectárea, para ello se trabajará en 3 aspectos: Aumentar la fertilización, aumentar las labores culturales (fundamentalmente poda) y trabajar todo lo que es sistemas de riego tecnificado.

El autor sostiene que la combinación de estos tres aspectos permitirá aumentar rápidamente el rendimiento productivo promedio del país a por lo menos 2.000 kilos por hectárea, con lo cual Perú podría duplicar fácilmente su producción de cacao (actualmente asciende a 108 mil toneladas) sin necesidad de sembrar un árbol más, ni deforestar más bosques.

Desde mediados del 2012 hasta fines septiembre del 2016, se desarrolló la primera fase de la Alianza Cacao Perú, donde se instalaron 28 mil hectáreas de cacao en San Martín, Huánuco y Ucayali, de las cuáles algunas ya se encuentran en producción. De ese total, alrededor de 25 mil hectáreas fueron sembradas con cacao fino de aroma, las cuales están georeferenciadas, lo que ayudará a la trazabilidad (León, 2017).

### ***1.2.3 Valor monetario de la cosecha por hectárea***

Como señala León (2022), en 2021 la producción peruana de cacao alcanzó las 157.859 toneladas, que fueron cosechadas en 181.716 hectáreas. Asimismo, la producción nacional de cacao en grano viene incrementándose sostenidamente desde hace 12 años, a una tasa de

crecimiento promedio de 14% anual. Indicó que en este cultivo participan aproximadamente 100 mil pequeños productores, ubicados en 20 regiones del país.

Entre las regiones que son importantes centros de producción de cacao en grano, destacan San Martín (principal región productora de cacao), seguida de Junín, Ucayali, Huánuco, Amazonas y Cusco. Estas 6 regiones representan alrededor del 86% de la producción total del país. Se destaca que otras regiones también han realizado envíos de cacao y derivados a potenciales mercados internacionales, extendiendo entusiasmo por la calidad del producto entregado.

“El Perú tiene grandes oportunidades para seguir creciendo y difundiendo lo mejor del cacao y del chocolate peruano al mundo. Para ello es importante fortalecer mejores prácticas culturales, así como seguir trabajando en el manejo de cosecha y postcosecha. Los actores de la cadena de valor del cacao y chocolate ofrecen a la comunidad un producto originario de la Amazonía que forja mano de obra, empleabilidad, conserva el ambiente, ofrece múltiples beneficios a la salud humana y contribuye a la economía de los involucrados en este negocio, principalmente a los pequeños productores” indica el autor.

La creciente demanda de cacaos especiales en el mundo para la elaboración de chocolates de alta diferenciación por parte de los mercados, sobre todo europeos, pero también americanos y asiático, ofrece claras oportunidades para que países como Perú (además de Ecuador, Colombia y Bolivia) incrementen sus exportaciones de cacao a mercados de alto valor. Para eso, es necesario estandarizar procesos, incorporar la variable de trazabilidad, garantizar la separación de variedades y mejorar la calidad del producto con un enfoque de mercado (León, 2022).

#### ***1.2.4 Cantidad de hectáreas sembradas***

León (2021) indica que la actividad cacaotera en Perú se desarrolla en 16 regiones, involucrando a 100 mil productores, quienes conducen algo menos de 200 mil hectáreas de este cultivo y producen 150 mil toneladas. Hace 5 años la producción nacional de cacao representaba el 1.5% de la producción mundial y hoy representa el 3%, ubicando actualmente a Perú en el octavo puesto en el ranking mundial de los países productores de este grano.

A nivel de América Latina y el Caribe, el Perú es el tercer productor de cacao, superando a República Dominicana y Colombia, y en los próximos años superaría a Brasil, y se situaría solo por debajo de Ecuador, lo cual es importante porque estaría en la mira de las principales empresas transnacionales que compran cacao en todo el mundo.

Según el autor, actualmente son 175 mil hectáreas de cacao en Perú y el rendimiento promedio alcanza los 953 kilos por hectárea, cuando en el 2009 existían 65.000 hectáreas de cacao con un rendimiento promedio de 555 kilos/ha. Como se aprecia el rendimiento en campo ha ido creciendo, si los productores aplican buenos paquetes de fertilización, fácilmente el rendimiento productivo puede llegar a los 1.500 kilos/ha; si a eso se le agrega riego tecnificado se puede llegar a los 2.500 kilos/ha.

Este éxito en la expansión de la producción de cacao lleva a estimar que al 2030 nuestro país podría producir 250.000 toneladas, para ello se debe evaluar el incremento de los rendimientos productivos y las zonas donde se realizarían los nuevos cultivos (no se puede instalar en bosques primarios), para evitar la deforestación (León, 2021).

#### ***1.2.5 Costo de mantenimiento***

En la opinión de Ramírez (2019), una planta de cacao puede producir hasta los 30 años con el mantenimiento correspondiente, luego de este tiempo requiere de realizar un proceso de refuerzo a través del uso de abonos orgánicos; la producción anual varía de acuerdo a las

regiones; por ejemplo, en África la producción es de 300 Kg/He, pero la producción promedio mundial es de 900 Kg/He.

Dicho con palabras del autor: “Del total de los productores de cacao encuestados, el 39% indica que el costo de mantenimiento es entre 1,750 a 2 000 Nuevos Soles y el 37% señalan que el costo por mantenimiento anual es entre 2,000 a 2,250 soles. Con este dato permite establecer el grado de rentabilidad y el punto de equilibrio, así como establecer las condiciones para negociar el precio con los proveedores y para exportar”.

Cabe mencionar que analizando los costos por mantenimiento por hectárea de cacao se considera que asciende a un costo que oscila entre los 1750 a 2250 Nuevos Soles; comparando estos resultados con los datos proporcionado por el MINAGRI, determina que con estos costos se puede obtener ganancias aproximadas al 59%.

Resulta fundamental tener en cuenta que del análisis realizado se puede constatar que la cantidad que produce los productores organizados, los gastos por exportación, los gastos de producción y logística de exportación, se puede tener un margen de ganancia favorable (Ramírez, 2019).

### ***1.2.6 Gastos del cultivo***

Revista Economía (2021) manifiesta que el cacao peruano es uno de los cultivos más importantes del país, ya que este brinda diferentes beneficios a quienes lo consumen como estimular el sistema nervioso, mejorar el estado de ánimo, estimular el sistema digestivo, siendo honrado como uno de los mayores tesoros naturales del mundo. Tanto ha sido su importancia que el ministerio de Agricultura proclamó hace nueve años, el primero de octubre como el Día del Cacao Peruano, una fecha en donde se celebra y promueve su conservación, cultivo y consumo.

A lo largo del tiempo, su cultivo del cacao ha evolucionado gracias a los equipos de vanguardia agrícola que han llegado al mercado, los cuales permiten obtener resultados de máxima calidad. Por ese motivo, es fundamental tener en cuenta una serie de consejos para mejorar la recolección y cultivación de estos fascinantes frutos.

Desde la posición del autor, el abono es un elemento indispensable para potenciar la cadena de valor del cacao peruano. Sea este líquido, sólido o granulado, lo ideal es que se emplee por lo menos dos veces al año para asegurar que la planta crezca de forma sana y brinde un producto de calidad. Para realizar este tipo de trabajos, es preferible emplear maquinaria que cuente con motores multipropósito, los cuales son herramientas que permiten ensamblarse en diferentes equipos y emplearlos durante largas jornadas laborales, sin inconveniente por los constantes cambios de clima y adversidades externas.

El cultivo del cacao debe contar con una metodología adecuada para no perjudicar su sabor y textura. Para ello, es importante saber cuándo es el mejor momento para cosechar y contar con equipos que ayuden a los agricultores a hacer más sencilla esta labor. Para eso, se debe contar con equipos ligeros y multifacéticos para hacer más eficiente la cosecha (Revista Economía, 2021).

### ***1.2.7 Tasa de crecimiento anual***

Desde el punto de vista del Ministerio de Agricultura y Riego (2020), la producción nacional de cacao en grano viene incrementándose sostenidamente desde hace 10 años, creciendo a una tasa de 12,6% en promedio anual. De este modo, el 75% de las exportaciones peruanas es cacao fino y de aroma, siendo un atributo diferenciador ante el cacao africano o asiático. Es importante señalar que, si el cacao sobrepasa el puntaje de cata ordinaria, el precio del kg del grano se incrementa.

En el año 2019, la producción de cacao alcanzó 135,9 mil toneladas, en una superficie cosechada de 130,3 mil hectáreas, lo que generó alrededor de 11 millones de jornales, beneficiando de manera directa a más de 90 mil familias, e indirecta a 450 mil personas en las zonas de producción que se encuentran principalmente en la selva peruana. Es importante destacar que, el Perú es el segundo país productor de cacao orgánico.

“Entre las regiones que se han convertido en importantes centros de producción de cacao destacan San Martín con 48,4 mil toneladas, principal productor regional (35,6% de participación), le sigue Junín con 25,5 mil toneladas (18,8%), Ucayali con 17 mil toneladas (12,5%); asimismo Huánuco y Cusco con 13 mil y 10 mil toneladas, respectivamente. Estas 5 regiones representan alrededor del 84% de la producción total del país; toda esta labor involucra a unas 100 mil familias, principalmente de agricultura familiar que se dedican a su cultivo en 16 de las 24 regiones del país” alude el MINAGRI.

Se concluye que el consumo mundial de cacao tiene una relación estrecha con el consumo de su principal producto (chocolate), este se concentra en países con alto desarrollo económico y social, destacando Suiza, Alemania, Irlanda y Reino Unido como los principales consumidores de chocolate. Las tendencias de consumo en estas regiones se caracterizan por el creciente interés en productos saludables, chocolates gourmet y de origen, de esta forma el consumo de chocolate interviene de forma directa en la demanda de cacao latinoamericano por parte de las industrias extranjeras (Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, 2020).

### ***1.2.8 Exportación como materia prima***

De acuerdo con el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2022), el gobierno peruano tiene un compromiso con la cadena productiva del cacao, a través de un nuevo impulso exportador y productivo de este grano, el cual da empleo a miles de familias nacionales. En ese

sentido, en el 2021, las exportaciones de cacao y sus derivados, alcanzaron una cifra récord de US\$ 304 millones, siendo los principales mercados de destino los Estados Unidos y Europa.

Por otro lado, el Estado postula que desde el Ejecutivo se viene coordinando con el fin de brindar un acompañamiento más cercano a esta cadena productiva, que lidera el Ministerio de Agricultura y Riego (MIDAGRI), y que tiene el apoyo de diversas entidades, como el Mincetur, el Ministerio de la Producción, Ministerio del Ambiente, Devida, entre otros.

Como señala el MINCETUR, sin un acompañamiento adecuado, acceso a financiamiento, conectividad o cuidado de nuestras semillas orgánicas de cacao, no podremos ser competitivos. Además, tenemos el desafío de generar mayor valor agregado a este producto y fortalecer las capacidades de las organizaciones de productores a fin de que puedan participar de manera exitosa en las cadenas de valor regionales y globales.

Se debe tener en cuenta que el cacao peruano se ha convertido, sin lugar a duda, en uno de los productos peruanos de mayor calidad mundial. Es uno de los Súper Foods nacionales que experimentó en los últimos años un gran incremento en su producción y exportación. El cacao peruano también ha recibido premios internacionales en los últimos años y ha sido catalogado como uno de los mejores del mundo.

El MINCETUR destaca que viene apoyando el desarrollo de la cadena del cacao en diversas regiones; y en particular, a través de los pilotos de la Ruta Productiva Exportadora. Además, ha lanzado la segunda convocatoria del Programa de Apoyo a la Internacionalización - PAI, que brinda cofinanciamiento a las micro, pequeñas y medianas empresas que buscan iniciarse o consolidarse en la exportación. De esta manera, realizó una invitación a la cadena productiva del cacao a participar.

Tal como expresa el último Reporte Mensual de Comercio Exterior, elaborado por el Mincetur en octubre de 2022, la exportación peruana de cacao y derivados totalizó US\$ 167

millones, al finalizar el mes de julio. Así, en comparación al mismo tiempo, pero del año 2021, los envíos de estos productos al extranjero crecieron 10,9 %.

Este notorio incremento en las exportaciones de cacao y derivados se explica, en gran medida, por las mayores ventas de pasta de cacao, chocolate y grano, debido a un crecimiento en el volumen exportado.

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo da a conocer que en la actualidad la región San Martín se alza como la principal productora de cacao y derivados, ocupando el 39 % de la producción nacional. La lista continúa con Junín (19%), Ucayali (13%) y Huánuco (10%).

Europa, a la fecha, es el continente con mayor admiración por el cacao y sus derivados peruanos, pues aglomera el 34 % de las exportaciones. No obstante, en términos de países, es Estados Unidos la nación que más importa este producto peruano, ocupando el 24 % de los envíos (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2022).

El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (2023) sostiene que en el 2023 el cacao se constituyó como el noveno producto con mayor aporte al valor bruto de la producción agrícola, con una participación del 3,3 %. La producción de cacao se realiza en 16 de los 24 departamentos del Perú. Las zonas de mayor producción se encuentran en los departamentos de: San Martín (39 %), Junín (20 %), Ucayali (11 %) y Huánuco (10 %), que suman el 81 % de la producción nacional. De acuerdo a la Encuesta Nacional Agropecuaria (ENA) el número de productores de cacao asciende a 122 mil 693.

El principal producto de exportación fue “cacao en grano, entero o partido, crudo”, al cual en 2023 alcanzó un valor de exportación de USD 219,5 millones. Entre sus principales destinos se encuentran: Malasia (31 %), Holanda (19 %) e Indonesia (17 %). En el Perú, se han identificado tres rutas de exportación: i) Tocache (San Martín)-Zarumilla (Tumbes); ii) Tocache (San Martín) – Callao y iii) Satipo (Junín) – Callao.

En ese sentido, por su importancia socioeconómica, es importante conocer su cadena de suministro, la cual se define como el “sistema que comprende las actividades, organizaciones, actores, tecnologías, recursos, información y servicios involucrados para la generación de productos agroalimentarios para mercados de consumo”.

El comercio de los granos de cacao se encuentra concentrado en ciertos países. Los principales flujos de comercialización del cacao se realizaron entre África y Estados Unidos, donde se transó el 54% del valor total de granos de cacao. Otros dos flujos de comercio fueron África y Asia, con el 12.4%; y América y Europa, con el 13%.

El grano de cacao presenta dos variedades: la fina y la común. El grano fino representa menos del 5% del total de la producción. Los granos finos provienen de las variedades de árbol de cacao, criollo y trinitario, que se encuentran en Ecuador, Camerún, Samoa, Sri Lanka y Venezuela, entre otros países.

El cacao, tanto en semilla como en grano, es usado para la elaboración de productos intermedios como el licor, la manteca, la pasta de cacao y el cacao en polvo. Durante los últimos años, destaca el crecimiento en la producción de la torta de cacao, que se ha quintuplicado con respecto a años anteriores, así como del licor de cacao y el grano procesado para su exportación.

En cuanto a la posición comercial del cacao, se muestra un crecimiento sostenido del nivel de exportaciones a una tasa promedio anual de 43%. Asimismo, se observa que, durante los últimos tres años, la proporción de la producción que se destina al comercio exterior aumentó significativamente del 24% al 60% durante este periodo. Estos resultados sugieren el posicionamiento del cacao en grano en el mercado internacional como resultado de una mejor competitividad del producto (Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, 2023).

### ***1.2.9 Nivel de costo beneficio por hectárea***

Palma (2018) plantea que la relación, generalmente expresada en porcentaje, que se establece en el rendimiento económico que proporciona una determinada operación y lo que se ha invertido en ella. Se mide computando los dividendos en el caso de las acciones, además de la revalorización según su cotización, así como las ventajas que puedan obtenerse por el carácter preferente de las ampliaciones de capital, se evalúa normalmente con criterios de costo-beneficio.

Empleando las palabras del autor: “En consecuencia, los agricultores tienen que hacer su parte en incrementar los rendimientos y reducir los costos de producción propiamente dicho; a fin de alcanzar una rentabilidad que sea producto de la eficiencia productiva y no luchar afanosamente por el incremento de los precios que muchas veces depende de factores externos, como la bolsa de valores y del tipo de cambio, para forzar una rentabilidad artificial. Es decir, la rentabilidad de la agricultura se obtiene con eficiencia productiva y no forzando los precios”.

De acuerdo con Palma, el principal indicador utilizado para medir la rentabilidad es la relación Beneficio/Costo (B/C) y de ella se deriva otro indicador que mide el retorno de la inversión (RI). El primer indicador (B/C), brinda la información de aceptación o no, de la decisión de invertir, mientras que el segundo indicador (RI), cuantifica el nivel de retorno o recuperación del capital invertido.

Cabe mencionar que el rendimiento de las plantaciones de cacao, entre el 2000-2009, fluctuó entre 500kg y 600 kg por ha. A partir de 2010, ha mejorado moderadamente, fluctuando de 604 a 769 kg/ha, apreciándose un crecimiento promedio anual de 4,10 por ciento, siendo el Perú segundo productor de cacao fino de aroma, incentivando al agricultor a tomar conciencia en mejorar sus buenas prácticas agrícolas, y ofrecer un producto de calidad. Por ello, el enfoque

está dirigido a aumentar la fertilización, labores culturales (fundamentalmente podas) y trabajar todo lo que es sistemas de riego tecnificado (Palma, 2018).

### ***1.2.10 Volumen de exportaciones al año***

Como lo hace notar la Agencia Agraria de Noticias (2022), el cacao peruano se produce y exporta durante todo el año. No obstante, el primer semestre concentra el 40% de los envíos. En este periodo durante el año 2022, las exportaciones del grano sumaron 37.837 toneladas por US\$ 110 millones, registrando un incremento de 12% en volumen, pero con una ligera caída del 1% en su valor, explicada por una contracción de 11% en el precio promedio (US\$ 2.91 por kilogramo). Es el precio más bajo visto desde el inicio de la pandemia.

Hasta el 30 de junio, Estados Unidos se posicionó como el destino más importante para las exportaciones de cacao, con 23% de participación. A esta plaza se enviaron 5.843 toneladas por US\$ 25 millones, lo que significó una caída del 6% en volumen, pero sin ninguna variación en valor. En este mercado, el precio promedio que recibieron los exportadores fue de US\$ 4.28 por kilogramo, 6% mayor que el año anterior.

El autor revela que los Países Bajos es el segundo mayor destino de los envíos de cacao peruano, con 19% de participación. A este mercado, se enviaron 8.160 toneladas del producto por US\$ 21 millones. En comparación con el año anterior, el volumen exportado aumentó en 33% y el valor en 6%. Siguiendo un patrón de precios parecido al resto de Europa, los Países Bajos pagaron en promedio US\$ 2.58 por kilogramo, 21% menos que el año anterior.

El ajuste de las canastas alimenticias a nivel mundial y los cambios productivos de los exportadores generaron diferentes dinámicas en los principales países de destino del cacao peruano. Mientras que en Estados Unidos se están consiguiendo mejores precios, debido al aumento de su demanda, en Europa se observa una contracción en los precios, debido al crecimiento de la competencia (Agencia Agraria de Noticias, 2022).

### ***1.2.11 Valor de exportaciones al año***

Inteligencia Comercial Fresh Fruit (2021) argumenta que, durante el primer semestre del 2021, las exportaciones peruanas de cacao en grano sumaron 21,281 toneladas por US\$ 57 millones. En comparación al año anterior, los envíos del grano crecieron 21% en volumen y 18% en valor. A pesar del incremento de la oferta, el precio del cacao se mantuvo estable alrededor de US\$ 2.69 por kilogramo, similar al obtenido en el 2021. Los principales destinos del cacao peruano fueron los Países Bajos, con 23.50% de participación, Indonesia, con 19.30%, y Bélgica, con 9.10%.

Hacia los Países Bajos se enviaron 5,002 toneladas de cacao por US\$ 14 millones, 39% más en volumen y 32% más en valor con respecto al año previo. En esta plaza, el precio del cacao peruano fue de US\$ 2.75 por kilogramo, 5% menos en comparación al 2021. Los principales compradores del grano fueron Tradin Organic Cocoa B.V., con 25% de participación, y The Obroma B.V., con 12%.

“En el caso de Indonesia, las exportaciones peruanas de cacao alcanzaron las 4,113 toneladas por US\$ 10 millones, 55% más en volumen y 56% más en valor con respecto al año anterior. En este mercado, el precio del grano fue de US\$ 2.50 por kilogramo, 1% más en comparación al periodo previo. En Indonesia, los principales compradores de cacao peruano fueron Asia Cocoa Indonesia Pt., con 44% de participación, y Bumitangerang Mesindotama Pt., con 34%” complementa el autor.

Finalmente, las exportaciones de cacao hacia Bélgica sumaron 1,934 toneladas por US\$ 5 millones, 56% menos en volumen y en valor con respecto al 2021. En el mercado europeo, el precio del grano peruano fue de US\$ 2.66 por kilogramo, similar al obtenido el año anterior. En el mercado belga, los principales compradores de cacao fueron Minka Scs. Ag. N.V., con 26% de participación, y Steinweg N.V., con 20% (Inteligencia Comercial Fresh Fruit, 2021).

### ***1.2.12 Costos logísticos de exportación***

Teniendo en cuenta al Banco Mundial (2022), la estructura de las cadenas de suministros de un producto como el cacao cubre una gran parte del territorio del Perú y en especial de los corredores claves seleccionados por el Ministerio de Transportes por su importancia. Aunque el estudio tiene el foco principal en exportación, los costos logísticos afectan a muchos sectores e involucran a muchos actores, que van más allá del comercio exterior, como el transporte, agricultura, producción, etc.

En el caso del cacao, los costos logísticos son del 21% del valor total del producto, incluyendo transporte, almacenamiento y otros. Esto quiere decir que un quinto del valor de producto, sin hablar de las ganancias, se va en su logística. Esto no incluye el flete al destino en el caso de la exportación, es solo el precio del producto puesto, literalmente, al lado del barco.

Como señala el autor, para cada producto, los costos logísticos están descompuestos por fase e inclusive actividad y actor. Estas etapas también incluyen otras subetapas como post cosecha, almacenamiento, carga y descarga, trámites, logística aduanera y operación portuaria. Este reporte llega incluso hasta detallar los costos y tiempos de los trámites, además de los costos transversales como, por ejemplo, seguridad en el transporte, pérdidas o mermas, inclusive en la calidad del producto, costos difíciles de cuantificar. Se ha incluido también el costo financiero, que es el costo producido los retrasos y el respectivo capital sin utilizar para el exportador.

A continuación, se enuncia las referidas fases:

- La primera fase de transporte va desde la chacra al centro de acopio.
- La segunda fase es desde el centro de acopio a la planta de procesamiento y posteriormente preparación para exportación y venta.

-Finalmente, la tercera implica el traslado del producto hasta el puerto (Banco Mundial, 2022).

### ***1.2.13 Principales canales de exportación***

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2018) sostiene que el cacao es un cultivo perenne que crece en climas húmedos de montaña principalmente en zonas de ceja de selva, con temperaturas de entre 25 °C y 29 °C, y que muestra sensibilidad al sobrepasar los 32 °C. El cacao rinde varias cosechas al año y se desarrolla en suelos ricos en materia orgánica, profundos y con buen drenaje.

La cadena de suministro del cacao sigue un recorrido similar que la del café en términos geográficos, debido a que ambos productos necesitan condiciones climatológicas muy parecidas. Así, se observa que los nodos de producción del cacao son San Martín, Ayacucho, Amazonas, Cusco y Huánuco, y el principal punto de exportación es el puerto del Callao.

Haciendo uso de las palabras del MINCETUR: “El principal canal de exportación del cacao es el marítimo, que abarca el 99% del total del producto; solo el 0.1% se exporta por vía terrestre a través de Tumbes con destino a Colombia. El puerto con mayor importancia en términos de volumen exportador es el del Callao, por donde se exportó el 97% del total a dos principales destinos: Holanda, país adonde se destinó el 25.82%; y Bélgica, adonde se destinó el 17.57%. El resto de países compradores del cacao peruano exportado a través del Callao fueron Alemania (12%), Italia (9.8%), Estados Unidos (5.47%), Indonesia (5.23%), España (4.89%), Canadá (3.1%), entre otros”.

El segundo puerto fue el de Paita, por donde se exportó el 2.9% del volumen total con destino a Holanda y Estados Unidos, países donde se vendieron, respectivamente, el 0.91% y el 0.53% del total exportado. Mayor detalle puede observarse en el siguiente mapa (figura 3), que

ilustra los puntos y destinos de exportación del cacao (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2018).

#### ***1.2.14 Principales mercados de destino***

A juicio del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (2020), en términos de volumen, las exportaciones muestran casi el mismo comportamiento del valor exportado. En el 2019, se logró exportar por 59,6 mil toneladas, lo que muestra 0,2% de incremento respecto al 2018 (59,5 mil toneladas), que es explicado por un aumento de las exportaciones a Holanda, país que ha pasado de 13,5 mil toneladas en el 2018 a 15,2 mil toneladas en el 2019, Estados Unidos ha pasado de 3 mil toneladas a 5,6 mil toneladas e Indonesia creció de 7 mil toneladas a 16,2 mil toneladas, volumen con el cual se constituye como el más importante destino de las exportaciones.

No cabe duda que el bloque económico de la Unión Europea se ha constituido en el más importante mega mercado, donde destacan Holanda, Bélgica, España e Italia como los países de mayor dinamismo, de los cuales Bélgica ha tenido un destacado crecimiento. No obstante, su buen comportamiento, frente a la presencia de otros mercados, con excepción de Holanda, los países europeos cayeron en su nivel de participación.

En cuanto a las exportaciones en el 2020, el MINAGRI da a conocer que el volumen exportado se redujo de 59,7 miles de toneladas en el 2019 a 53,7 miles de toneladas en el 2020, con una tasa negativa de 9,9% debido al impacto de la pandemia del coronavirus, que ha afectado especialmente los mercados de Indonesia (-44,8%), Holanda (-29,4) y México (-28,0%). En término de valores, las exportaciones cayeron en 5,0%.

Se debe considerar que durante los últimos años las exportaciones de cacao y derivados mantuvieron una ligera tendencia al alza, con un incremento de 0,5% promedio anual. En el año 2015, alcanzó un valor de US\$ 267 millones y, en el año 2020, una cifra de US\$ 273 millones.

Este incremento fue impulsado por las mayores exportaciones de pasta de cacao (24,3% promedio anual), seguido por cacao en polvo (14,6%), chocolates (9,7%) y manteca de cacao (8,9%) (Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, 2020).

### **1.3 Marco conceptual**

**Cantidad de hectáreas sembradas:** La actividad cacaotera en Perú se desarrolla en 16 regiones, involucrando a 100 mil productores, quienes conducen algo menos de 200 mil hectáreas de este cultivo y producen 150 mil toneladas (León, 2021).

**Costo de mantenimiento:** Una planta de cacao puede producir hasta los 30 años con el mantenimiento correspondiente, luego de este tiempo requiere de realizar un proceso de refuerzo a través del uso de abonos orgánicos; la producción anual varía de acuerdo a las regiones (Ramírez, 2019).

**Costos logísticos de exportación:** En el caso del cacao, los costos logísticos son del 21% del valor total del producto, incluyendo transporte, almacenamiento y otros. Esto quiere decir que un quinto del valor de producto, sin hablar de las ganancias, se va en su logística (Banco Mundial, 2022).

**Exportación como materia prima:** En el 2021, las exportaciones de cacao y sus derivados, alcanzaron una cifra récord de US\$ 304 millones, siendo los principales mercados de destino los Estados Unidos y Europa (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2022).

**Gastos del cultivo:** El cacao peruano es uno de los cultivos más importantes del país, ya que este brinda diferentes beneficios a quienes lo consumen como estimular el sistema nervioso, mejorar el estado de ánimo, estimular el sistema digestivo, entre otros. (Revista Economía, 2021).

**Nivel de costo beneficio por hectárea:** El principal indicador utilizado para medir la rentabilidad es la relación Beneficio/Costo (B/C) y de ella se deriva otro indicador que mide el

retorno de la inversión (RI). El primer indicador (B/C), brinda la información de aceptación o no, de la decisión de invertir, mientras que el segundo indicador (RI), cuantifica el nivel de retorno o recuperación del capital invertido (Palma, 2018).

**Evaluación de la producción de cacao:** La elaboración del cacao en grano crudo para obtener la pasta de cacao implica una serie de etapas. Antes de llegar a la fábrica, los granos crudos tienen que haberse fermentado y secado; después, durante el transbordo, se realiza el primer control de calidad. Al llegar a la planta de elaboración, los granos se someten a una nueva inspección a fondo. Posteriormente se limpian, se mezclan según se haya especificado, y se quiebran (Asociación Europea del Cacao, 2022).

**Principales canales de exportación:** El principal canal de exportación del cacao es el marítimo, que abarca el 99% del total del producto; solo el 0.1% se exporta por vía terrestre a través de Tumbes con destino a Colombia. El puerto con mayor importancia en términos de volumen exportador es el del Callao, por donde se exportó el 97% del total (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2018).

**Principales mercados de destino:** No cabe duda de que el bloque económico de la Unión Europea se ha constituido en el más importante mega mercado, donde destacan Holanda, Bélgica, España e Italia como los países de mayor dinamismo, de los cuales Bélgica ha tenido un destacado crecimiento (Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, 2020).

**Tasa de crecimiento anual:** La producción nacional de cacao en grano viene incrementándose sostenidamente desde hace 10 años, creciendo a una tasa de 12,6% en promedio anual. En ese sentido, el 75% de las exportaciones peruanas es cacao fino y de aroma, siendo un atributo diferenciador ante el cacao africano o asiático (Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, 2020).

**Valor de exportaciones al año:** Durante el primer semestre del 2021, las exportaciones peruanas de cacao en grano sumaron 21,281 toneladas por US\$ 57 millones. En comparación al año anterior, los envíos del grano crecieron 21% en volumen y 18% en valor (Inteligencia Comercial Fresh Fruit, 2021).

**Valor monetario de la cosecha por hectárea:** En 2021 la producción peruana de cacao alcanzó las 157.859 toneladas, que fueron cosechadas en 181.716 hectáreas. Asimismo, la producción nacional de cacao en grano viene incrementándose sostenidamente desde hace 12 años, a una tasa de crecimiento promedio de 14% anual (León, 2022).

**Volumen de exportaciones al año:** El cacao peruano se produce y exporta durante todo el año; sin embargo, el primer semestre concentra el 40% de los envíos. En este periodo durante el año 2022, las exportaciones del grano sumaron 37.837 toneladas por US\$ 110 millones, registrando un incremento de 12% en volumen (Agencia Agraria de Noticias, 2022).

## CAPITULO II. EL PROBLEMA, OBJETIVOS, HIPÓTESIS Y VARIABLES

### 2.1 Planteamiento del problema

#### 2.1.1 Descripción de la realidad problemática.

El Perú es el tercer mayor productor de cacao en América Latina, el cual para el año 2014, tiene aproximadamente 80,000 hectáreas plantadas. La plantación de cacao más grande del Perú pertenece al Grupo Romero con aproximadamente 1,000 hectáreas plantadas. Aunque hay áreas en el Perú, donde algunas nuevas plantaciones se cultivan utilizando la variedad CCN-51, el resto de la industria comprende principalmente los pequeños agricultores con aproximadamente 3 a 10 hectáreas de cultivo.

A continuación, los puntos clave de la problemática en la producción de Cacao:

- ✓ Débil Organización de los productores de cacao.
- ✓ Inadecuado manejo técnico del cultivo en los agricultores de subsistencia.
- ✓ Deficiente tratamiento en el proceso POST-COSECHA.
- ✓ Materiales Genéticos de baja productividad y alta susceptibilidad a enfermedades y plagas.
- ✓ Limitado apoyo de las empresas agroindustriales en la etapa de producción de Materia Prima.
- ✓ Falta de financiamiento para el acopio y comercialización de los productores.
- ✓ Falta de asesoramiento técnico y escasa capacitación a los productores para mejorar y aumentar su producción.

Fuente: Perfil del Mercado y Competitividad Exportadora del Cacao – MINCETUR

A continuación, los puntos clave de la problemática en la exportación de Cacao:

- ✓ Gran Competencias de las grandes CIAS exportadoras y que limitan a los pequeños productores alcanzar la exportación.
- ✓ Precios muy variables afecta el pequeño productor tanto en su venta interna como en la exportación.
- ✓ Falta de Empresas Peruanas para la producción de chocolates (Producto terminados)
- ✓ Falta de compromiso y apoyo del gobierno para la para la Industrialización del CACAO.

### ***2.1.2 Definición del problema: General y Específicos.***

#### ***2.1.2.1 Problema General***

¿De qué manera se relaciona la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021?

#### ***2.1.2.2 Problemas Específicos (PE).***

- a) ¿De qué manera se relaciona el nivel de cosecha por hectárea como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021?
- b) ¿De qué manera se relaciona el valor monetario de la cosecha por hectárea como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM

Región Amazonas – Bagua - Perú 2021?

- c) ¿De qué manera se relaciona la cantidad de hectáreas sembradas como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021?
- d) ¿De qué manera se relaciona el costo de mantenimiento como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021?
- e) ¿De qué manera se relacionan los gastos del cultivo como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021?
- f) ¿De qué manera se relaciona la tasa de crecimiento anual como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021?

## 2.2 Antecedentes de la investigación

### 2.2.1 Antecedentes Nacionales

En primer lugar, se hará mención al antecedente **“Costos logísticos de las exportaciones de cacao de la Cooperativa Agraria Allima Cacao Limitada en el año 2017”** presentado el año 2019 para optar el grado académico de Maestro en Gestión Financiera y Tributaria ante la Universidad César Vallejo por Darwin Gil.

El estudio tuvo como objetivo describir el estado situacional de los costos logísticos de las exportaciones de cacao de la Cooperativa Agraria Allima Cacao Limitada en el año 2017. En la metodología, la investigación realizada es científica, fáctica y aplicada. La investigación es de tipo transversal, alcanza el nivel descriptivo simple. La muestra, así como

la unidad de análisis lo conforman de una parte, 81 productores con quienes se aplicó un cuestionario, también el staff de profesionales y técnicos conformado por 8 integrantes, con quienes se aplicó una ficha de análisis; además, 12 registros de información mensual del año 2017. Se concluye que la cooperativa tuvo un Ratio Beneficio / Costo < de 1 (0.9754), el nivel de productividad de las parcelas de sus asociados es bajo (664 kg/ha), con referencia al promedio regional en San Martín del 2017, que fue de 950 kg/ha, la capacidad productiva para la oferta de cacao es bajo (159,16 toneladas). La cooperativa exportó 50,01 toneladas de cacao con certificación orgánica y de comercio justo con premios de calidad y beneficio fiscal del drawback, comercializó 62,86 toneladas de cacao orgánico en el mercado regional y nacional sin premios de calidad ni beneficio del drawback y 73.91 toneladas de cacao convencional a precio por debajo de los costos de producción, el volumen comercializado superó la capacidad productiva del año 2017 (186.78 toneladas), por lo que tuvo que acopiar cacao de productores no asociados (Gil, 2019).

Luego, se citará la investigación relacionada **“Implementación de una unidad estratégica de negocio en exportación de nibs de cacao: Plan de negocios para la empresa Industrial Oro Verde SAC.”** Presentada el año 2019 para optar el grado académico de Magíster en Administración de Agronegocios ante la Universidad ESAN por Arévalo et al.

La investigación tuvo como objetivo elaborar un Plan de Negocio para determinar la viabilidad económica y financiera al implementar la Unidad Estratégica de Negocio para Nibs de Cacao en la “Empresa Industrial Oro Verde S.A.C.”; la principal justificación responde a la misión que tiene la organización de generar mayor valor en la producción agrícola de los pequeños agricultores, contribuyendo positivamente a su calidad de vida y ofertando productos que cumplan con estándares de alta calidad. Los nibs son los granos de

cacao ligera o completamente tostados y triturados, que están listos para ser utilizados en la fabricación de chocolate o para consumo directo. Datos obtenidos de la Sunat, indican que este producto presenta desde el 2013 una tasa de crecimiento anual de 148%; los principales países de destino son Estados Unidos, Corea del Norte, Reino Unido y Australia. Se concluye que el proyecto es viable económicamente, considerando una inversión inicial de 701,138 PEN y capital de trabajo de 1'065,018 PEN en un horizonte de evaluación de 10 años, donde se plantea producir 15 mil bolsas de nibs de cacao orgánico al mercado inglés, obteniendo como resultado un VAN de 971,254 PEN y TIR es 36.13%, siendo superior al valor del costo de oportunidad del accionista (25%) (Arévalo et al., 2019).

Posteriormente, se mencionará el antecedente titulado **“Modelo organizacional de empresas exportadoras de cacao en el Perú y su relación con las exportaciones y productividad”** presentado el año 2018 para optar el grado académico de Maestro en Negocios Internacionales ante la Universidad San Martín de Porres por Edward Coz.

El estudio tuvo como objetivo determinar la relación entre el modelo organizacional adoptado por empresas exportadoras de cacao en el Perú y el resultado de su actividad en el sector, en función a este objetivo se analizó también la estructura de las exportaciones de cacao y la productividad de las empresas. El método utilizado en la investigación fue el no experimental, transversal y con diseño relacional. El ámbito de estudio abarcó el sector de exportaciones agrícolas de cacao en el Perú, teniendo como unidades de investigación las empresas exportadoras clasificadas en dos grupos: empresas mercantiles y cooperativas. Se concluye que existen diferencias significativas en el volumen exportado (Valor FOB \$) respecto al modelo organizacional de las empresas x exportadoras de cacao, a un nivel de probabilidad de error menor de 0.05; no se encontraron evidencias para sostener que existen

diferencias significativas respecto a la productividad laboral según los modelos organizacionales (Coz, 2018).

### ***2.2.2 Antecedentes Internacionales***

Por otra parte, se encuentra la investigación relacionada **“Análisis de la productividad de las grandes empresas productoras de cacao, del Municipio de Comalcalco, Tabasco, para el desarrollo de una propuesta de mejora”** presentada el año 2021 para optar el grado académico de Maestra en Planificación de Empresas y Desarrollo Regional ante el Instituto Tecnológico de Villahermosa, México por Alejandra Cornejo.

La investigación tuvo como objetivo el estudio de la productividad en las grandes empresas productoras de cacao, debido a que el cacao es un elemento fundamental para la economía del estado de Tabasco, pero lastimosamente no se logran visualizar resultados óptimos en el sector. El estudio de la productividad es todo un proceso que permite a las organizaciones visualizar un horizonte más amplio, ya que permite la participación de todas las áreas de una cadena productiva, la cual ayudara a formar líderes, de igual forma ayudara a obtener lo que toda organización desea poseer que es la productividad, pero como se llevaba a cabo esto pues en la unión de la eficacia y eficiencia pero para ello se debe tener un enfoque sistémico integral es decir ver a la organización como un todo, analizando factores internos como externos no dejar ningún elemento fuera, ya que todos tienen un grado de importancia y una razón de ser. Se concluye que existe como resultado un panorama de la situación actual de las grandes empresas productoras de cacao, para posteriormente aportar un modelo de mejoramiento de la productividad, con base a las deficiencias encontradas en el sector de estudio (Cornejo, 2021).

A continuación, se hará referencia al antecedente **“Proyecto de Factibilidad para la producción de cacao con vista a la exportación en la finca “Lesly” ubicada en la**

**Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas**” presentado el año 2018 para optar el grado académico de Magíster en Finanzas y Economía Empresarial ante la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, Ecuador por Raquel Guerrón.

“El estudio tuvo como objetivo desarrollar un estudio de factibilidad de la finca Lesly para la producción y exportación de cacao para evaluar su sostenibilidad empresarial. La metodología incluyó entrevistas, observación directa y análisis desde el punto de vista técnico, financiero, de mercado y evaluativo. Los principales hallazgos son: la inversión del proyecto es de 102.665 USD, la utilidad al año 10 es de 53.958,43 USD, con un flujo acumulado de caja de 234.253,80 USD, un van positivo de 45.284,74 USD, una tasa interna de retorno del 13%, con un margen neto del 13% un retorno sobre las ventas del 27% y un retorno sobre activos del 92%. Por todo lo anterior es factible el proyecto presentado. Se concluye que dado que ya existe se hace la valoración del sembrío de acuerdo a los estándares de la industria y se hace el costeo y proyecciones para la exportación a partir de la variedad CCN-51 que está en el rubro de los productos primarios y de acuerdo a lo proyectado si es factible incursionar en este proyecto” (Guerrón, 2018).

Por último, se presentará la investigación relacionada **“Análisis de la cadena de valor del cacao en Colombia: generación de estrategias tecnológicas en operaciones de cosecha y postcosecha, organizativas, de capacidad instalada y de mercado”** presentada el año 2017 para optar el grado académico de Magister en Ingeniería Agrícola ante la Universidad Nacional de Colombia por Carlos Contreras.

“La investigación tuvo como objetivo presentar una hoja de ruta para generar estrategias tecnológicas en las operaciones de cosecha y postcosecha, estrategias organizativas, de capacidad instalada y de comercialización para el sector cacaotero en Colombia. Las estrategias fueron formuladas como proyectos de investigación y desarrollo,

empleando metodologías de análisis de cadenas productivas agroindustriales, las cuales, mediante el uso articulado de herramientas de gestión como la vigilancia tecnológica y comercial, el benchmarking y el diagnóstico tecnológico por eslabones de cadenas productivas, conducen a la identificación de brechas tecnológicas. Estas brechas, identificadas y valoradas para cada una de las regiones de Colombia seleccionadas en el estudio, se constituyen en insumos importantes para plantear los proyectos de investigación y transferencia de tecnología que permitan solventarlas. Se concluye que la puesta en marcha de esas iniciativas deberán ir acompañadas de la ejecución de otros proyectos dirigidos a establecer una fuerte estrategia de fortalecimiento de capacidades de los actores de la cadena, a nivel local en los distintos territorios productores, incentivos para la conformación de redes de trabajo e impulso hacia la búsqueda y posicionamiento de nuevos mercados; así mismo, articularse a planes de innovación participativa y de transferencia, y evaluaciones de impacto (ex ante y ex post) en los territorios en los cuales sean aplicadas” (Contreras, 2017).

## **2.3 Finalidad y objetivos de la investigación**

### **2.3.1 Finalidad**

Nuestra finalidad de esta investigación es recabar datos de los problemas que tiene la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua, para con la siembra, cosecha y exportación de Cacao en esta región, demostrar el débil apoyo del gobierno central con los agricultores para mejorar sus cosechas y así ellos mismo puedan ser exportadores y porque no convertir su producto en un producto con valor agregado es decir la producción de CHOCOLATES.

También tenemos como finalidad contribuir con nuestra investigación a la toma de decisiones de algunos gobiernos y tratar de solucionar este problema.

### ***2.3.2 Objetivo General y Específicos***

#### ***2.3.2.1 Objetivo General***

Determinar la relación de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

#### ***2.3.2.2 Objetivos Específicos***

- a) Determinar la relación del nivel de cosecha por hectárea como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.
- b) Determinar la relación del valor monetario de la cosecha por hectárea como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.
- c) Determinar la relación de la cantidad de hectáreas sembradas como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.
- d) Determinar la relación del costo de mantenimiento como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

- e) Determinar la relación de los gastos del cultivo como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.
- f) Determinar la relación de la tasa de crecimiento anual como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

### ***2.3.3 Delimitación del estudio***

La presente investigación con fines metodológicos tiene delimitados los siguientes aspectos:

#### **Delimitación Temporal**

La investigación se realizó de enero a diciembre del año 2021.

#### **Delimitación Espacial**

Está delimitado a la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua.

#### **Delimitación Social**

Se aplicaron encuestas a los administradores de las cooperativas agrarias de la Región Amazonas.

### ***2.3.4 Justificación e importancia del estudio***

#### **Justificación**

Es importante investigar este sector porque nuestro país es exportador de Materia Primas, para con ello y con este estudio daremos a conocer la problemática y así ilustrar a nuestras autoridades de turno para que apoyen y faciliten que estas cooperativas se conviertan en productores de Productos terminados (Chocolates).

## **Importancia**

Nuestro fin con esta investigación que usen este material para apoyo o fuente de datos para tratar apoyar a nuestras cooperativas en las zonas.

## **2.4 Hipótesis y variables**

### **2.4.1 Supuestos teóricos**

El cacao peruano ha tenido una explosión en los mercados universales tanto que la actividad del mercado libre se ha expandido por completo, lo que ha cambiado el curso de cómo mostrar el grano. En la actualidad, los compradores elementos clasificados, que ofrecen ascender a la cadena de envíos agrícolas que hace que una estructura publicitaria no sea lo mismo que lo que se hizo en un nivel básico, y es que los fabricantes simplemente producen y recopilan El cacao, en ese momento, lo ofrece en cooperativas, asociaciones y organizaciones privadas.

En el Perú, los fabricantes trabajan con surtidos de cacao: nativo, orgánico, chuncho, porcelana y el nacional con el que nuestros ganaderos han cernido la etapa de promoción con los diversos especialistas privados que se interesan en dicha cadena (GONZALES, 2013).

En el año 2018, se ha exportado unas 2 mil toneladas de cacao orgánico a mercado europeo, esto se logró gracias a pequeños productores asociados de la región Huánuco y luego de haber sido apoyado financieramente y asistencia técnica en estrategias de negocio (MINAGRI). Durante el 2015 la cooperativa se ha beneficiado con el apoyo del 80% en su proyecto de negocio, incluyó el instrumento tecnológico post cosecha.

El cacao de Huánuco es requerido por el mercado italiano y suizo; no obstante, también el de Austria, aunque son muy exigentes en temas de calidad. Para cumplir eso proyectos, están implementando con un buen laboratorio. Ya que, por el momento, en su

mayoría usan, lozas de fulbito solo para secar el grano. A pesar de los éxitos en el año anterior, este año 2018, se han presentado dificultades en el control de la plaga. Esta situación está perjudicando a más 10 mil hectáreas de los 30 mil que tienen en la región Amazonas.

Bajo este contexto, se plantean las siguientes hipótesis:

#### **2.4.2 Hipótesis, principal y específicas**

##### **2.4.2.1 Hipótesis general (HG)**

La evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

##### **2.4.2.2 Hipótesis específicas (HE)**

- a) El nivel de cosecha por hectárea como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.
- b) El valor monetario de la cosecha por hectárea como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.
- c) La cantidad de hectáreas sembradas como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.
- d) El costo de mantenimiento como parte de la evaluación de la producción del

cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

- e) Los gastos de cultivo como parte de la evaluación de la producción del cacao se relacionan significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.
- f) La tasa de crecimiento anual como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

### **2.4.3 Variables e indicadores**

#### **2.4.3.1 Variables**

VI. (X) Evaluación de la producción de cacao. (variable independiente)

VD. (Y) Exportación como materia prima. (variable dependiente)

#### **2.4.3.2 Matriz operacional**

##### **Cuadro 1**

##### *Variables e Indicadores*

Variable X: Evaluación de la producción de cacao

X<sub>1</sub>: Nivel de cosecha por hectárea

X<sub>2</sub>: Valor monetario de la cosecha por hectárea

X<sub>3</sub>: Cantidad de hectáreas sembradas

X<sub>4</sub>: Costo de mantenimiento

X<sub>5</sub>: Gastos del cultivo

X<sub>6</sub>: Tasa de crecimiento anual

Variable Y: Exportación como Materia Prima

Y<sub>1</sub>: Nivel de costo beneficio por hectárea

Y<sub>2</sub>: Volumen de exportaciones al año

Y<sub>3</sub>: Valor de exportaciones al año

Y<sub>4</sub>: Costos logísticos de exportación

Y<sub>5</sub>: Principales canales de exportación

Y<sub>6</sub>: Principales mercados de destino

Fuente: Autor de la tesis (2023)

## CAPITULO III. MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

### 3.1 Población y muestra

#### 3.1.1 Población

La población estuvo conformada por 250 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua – Perú 2021.

#### 3.1.2 Muestra

Para determinar la muestra óptima a investigar se utilizó la siguiente fórmula, la cual se aplica para el caso de poblaciones finitas menores a 100,000, representada por el siguiente estadístico:

$$n = \frac{N * Z_e^2 * p * q}{d^2 * (N - 1) + Z_e^2 * p * q}$$

donde:

- p : probabilidad de éxito representada por el 50% (0.5) encuesta (Se asume p = 50%)
- q : Proporción de fracaso (Se asume 1-p = 50%)
- e : Margen de error 5% seleccionado por el investigador
- N : Población (250)
- n : Tamaño de la muestra
- Z : Distribución Estándar (1.96 con un N.C 95%)

$$n = 152$$

## **3.2 Tipo, Nivel, Método y Diseño de Investigación**

### **3.2.1 Tipo de investigación.**

El tipo fue el Descriptivo.

### **3.2.2 Nivel de Investigación.**

El nivel de la investigación fue el aplicado.

### **3.2.3 Método y Diseño.**

#### **3.2.3.1 Método.**

El método utilizado fue el Descriptivo - Correlacional

#### **3.2.3.2 Diseño.**

Se tomó una muestra en la cual

$$M = O_{x_1} r O_y$$

Donde:

M = Muestra.

O = Observación.

r = Índice de correlación entre las variables.

X<sub>1</sub> = Evaluación de la producción de cacao.

Y = Exportación como materia prima.

## **3.3 Técnica (s) e instrumento (s) de recolección de datos**

### **3.3.1 Técnicas.**

La principal técnica que se utilizó en el presente estudio fue la encuesta.

### **3.3.2 Instrumentos.**

Como instrumento de recolección de datos se utilizó el cuestionario, que, por intermedio de una encuesta de preguntas, en su modalidad cerradas, se tomaron a la muestra señalada.

### **3.4 Procesamiento de datos**

Se aplicaron instrumentos de recolección de datos como encuestas o entrevistas para recoger información sobre las variables de estudio y una vez obtenida la información se creará una base de datos con la ayuda de la herramienta o paquete estadístico SPSS versión 27.

Se crearon tablas, gráficos con interpretación de frecuencias, porcentajes, entre otros. Luego, se procederá a realizar la estadística inferencial.

Para la contrastación de la Hipótesis se utilizó la prueba conocida como correlación de Spearman.

#### **3.4.1 Confiabilidad del Instrumento.**

La fiabilidad del instrumento dirigido a los 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua, es considerada como consistencia interna de la prueba, alfa de Cronbach ( $\alpha=0,852$ ) la cual es considerada como buena (según Hernández Sampieri, 2005).

Esta confiabilidad se ha determinado con relación a los 24 ítems centrales de la encuesta, lo cual quiere decir que la encuesta realizada ha sido confiable, válida y aplicable. El cuadro 2 muestra los resultados del coeficiente de confiabilidad alfa de Cronbach.

**Cuadro 2**  
*Estadístico de Fiabilidad Sobre el Instrumento*

<b>Resumen del proceso</b>			
		<b>N</b>	<b>%</b>
Casos	Validados	152	100,0
	Excluidos	0	0
	<b>Total</b>	<b>152</b>	<b>100,0</b>

<b>Resultado Estadístico</b>	
Alfa de Cronbach	N° de elementos
0,852	24

## CAPITULO IV. PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

### 4.1 Presentación de resultados

A continuación, se muestran los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021, que tiene por objetivo determinar la relación de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima.

**Tabla 1**  
*Nivel de cosecha por hectárea*

Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Muy en desacuerdo	31	20.39%
En desacuerdo	47	30.92%
Indeciso	36	23.68%
De Acuerdo	17	11.18%
Muy de Acuerdo	21	13.82%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 1**  
*Nivel de cosecha por hectárea*



De acuerdo a la tabla anterior se puede apreciar los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -

Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados, manifiestan respecto a si consideran que es adecuado el nivel de cosecha por hectárea como parte de la producción de cacao; 47 cooperativistas refieren estar en desacuerdo, lo que representa el 30.92%, 36 cooperativistas indican que están indecisos, lo que representa el 23.69%, 31 cooperativistas señalan estar muy en desacuerdo, lo que representa el 20.39%, 21 cooperativistas mencionaron estar muy de acuerdo, lo que representa el 13.82%, 17 cooperativistas refieren estar de acuerdo, lo que representa el 11.18%. Es decir, el 51.32% está en desacuerdo respecto a si considera que es adecuado el nivel de cosecha por hectárea como parte de la producción de cacao.

**Tabla 2**

*Optimizar el nivel de cosecha por hectárea*

Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Muy en desacuerdo	15	9.87%
En desacuerdo	23	15.13%
Indeciso	42	27.63%
De Acuerdo	38	25.00%
Muy de Acuerdo	34	22.37%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 3**

*Optimizar el nivel de cosecha por hectárea*



Según la tabla anterior se puede apreciar los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados, manifiestan respecto a si consideran que se debe optimizar el nivel de cosecha por hectárea como parte de la producción de cacao; 42 cooperativistas refieren estar indecisos, lo que representa el 27.63%, 38 cooperativistas indican que están de acuerdo, lo que representa el 25.00%, 34 cooperativistas señalan estar muy de acuerdo, lo que representa el 22.37%, 23 cooperativistas mencionaron estar en desacuerdo, lo que representa el 15.13%, 15 cooperativistas refieren estar muy en desacuerdo, lo que representa el 9.87%. Es decir, el 47.37% está de acuerdo respecto a si considera que se debe optimizar el nivel de cosecha por hectárea como parte de la producción de cacao.

**Tabla 4**

*Valor monetario de la cosecha por hectárea*

<b>Respuestas</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Muy en desacuerdo	25	16.45%
En desacuerdo	45	29.61%
Indeciso	39	25.65%
De Acuerdo	20	13.16%
Muy de Acuerdo	23	15.13%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 2**  
*Valor monetario de la cosecha por hectárea*



En esta tabla se puede apreciar los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados, manifiestan respecto a si consideran que es adecuado el valor monetario de la cosecha por hectárea como parte de la producción de cacao; 45 cooperativistas refieren estar en desacuerdo, lo que representa el 29.61%, 39 cooperativistas indican que están indecisos, lo que representa el 25.65%, 25 cooperativistas señalan estar muy en desacuerdo, lo que representa el 16.45%, 23 cooperativistas mencionaron estar muy de acuerdo, lo que representa el 15.13%, 20 cooperativistas refieren estar de acuerdo, lo que representa el 13.16%. Es decir, el 46.05% está en desacuerdo respecto a si considera que es adecuado el nivel de valor monetario de la cosecha por hectárea como parte de la producción de cacao.

**Tabla 5***Optimizar el valor monetario de la cosecha por hectárea*

Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Muy en desacuerdo	21	13.82%
En desacuerdo	28	18.42%
Indeciso	44	28.95%
De Acuerdo	32	21.05%
Muy de Acuerdo	27	17.76%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 3***Optimizar el valor monetario de la cosecha por hectárea*

En esta tabla se mencionan los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados, manifiestan respecto a si consideran que se debe optimizar el valor monetario de la cosecha por hectárea como parte de la producción de cacao; 44 cooperativistas refieren estar indecisos, lo que representa el 28.95%, 32 cooperativistas indican que están de acuerdo, lo que representa el 21.05%, 28 cooperativistas señalan estar en desacuerdo, lo que representa el 17.76%, 27 cooperativistas mencionaron estar muy de acuerdo, lo que representa el 17.76%, 21 cooperativistas refieren estar muy en desacuerdo, lo que representa el 13.82%. Es decir, el 38.82% está de acuerdo respecto a si

considera que se debe optimizar el valor monetario de la cosecha por hectárea como parte de la producción de cacao.

**Tabla 5**  
*Adecuada cantidad de hectáreas sembradas*

Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Muy en desacuerdo	28	18.42%
En desacuerdo	48	31.58%
Indeciso	35	23.03%
De Acuerdo	22	14.47%
Muy de Acuerdo	19	12.50%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 4**  
*Adecuada cantidad de hectáreas sembradas*



Según la tabla anterior se puede apreciar los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados,, manifiestan respecto a si consideran que es adecuada la cantidad de hectáreas sembradas como parte de la producción de cacao; 48 cooperativistas refieren estar en desacuerdo, lo que representa el 31.58%, 35 cooperativistas indican que están indecisos, lo que representa el 23.03%, 28 cooperativistas señalan estar muy en desacuerdo, lo que representa el 18.42%, 22 cooperativistas mencionaron estar de

acuerdo, lo que representa el 14.47%, 19 cooperativistas refieren estar muy de acuerdo, lo que representa el 12.50%.

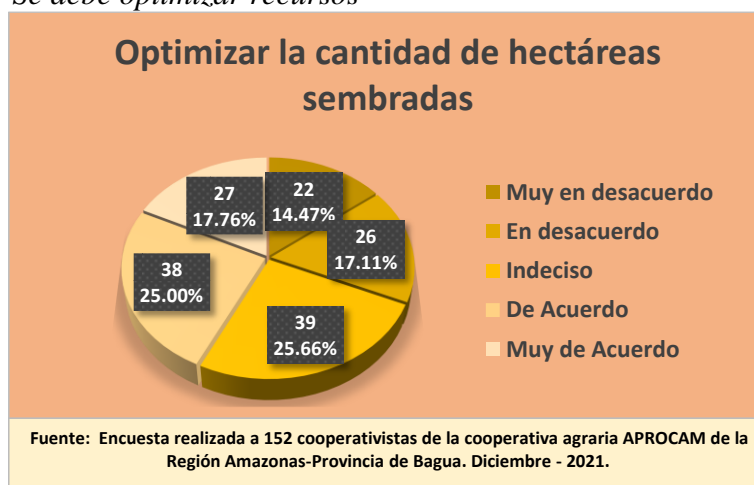
Es decir, el 50.00% está en desacuerdo respecto a si considera que es adecuada la cantidad de hectáreas sembradas como parte de la producción de cacao.

**Tabla 6**  
*Optimizar la cantidad de hectáreas sembradas*

Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Muy en desacuerdo	22	14.47%
En desacuerdo	26	17.11%
Indeciso	39	25.66%
De Acuerdo	38	25.00%
Muy de Acuerdo	27	17.76%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 5**  
*Se debe optimizar recursos*



De acuerdo a esta tabla se puede apreciar los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados, manifiestan respecto a si consideran que se debe optimizar la cantidad de hectáreas sembradas como parte de la producción de cacao; 39 cooperativistas refieren estar indecisos, lo que representa el 25.66%, 38 cooperativistas

indican que están de acuerdo, lo que representa el 25.00%, 27 cooperativistas señalan estar muy de acuerdo, lo que representa el 17.76%, 26 cooperativistas mencionaron estar en desacuerdo, lo que representa el 17.11%, 22 cooperativistas refieren estar muy en desacuerdo, lo que representa el 14.47%. Es decir, el 42.76% está de acuerdo respecto a si considera que se debe optimizar la cantidad de hectáreas sembradas como parte de la producción de cacao.

**Tabla 7**  
*Costo de mantenimiento*

Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Muy en desacuerdo	32	21.05%
En desacuerdo	37	24.34%
Indeciso	44	28.96%
De Acuerdo	22	14.47%
Muy de Acuerdo	17	11.18%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 6**  
*Costo de mantenimiento*



En la tabla anterior se indican los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de

Bagua, de los cooperativistas encuestados, manifiestan respecto a si consideran que es adecuado el costo de mantenimiento como parte de la producción de cacao; 44 cooperativistas refieren estar indecisos, lo que representa el 28.96%, 37 cooperativistas indican que están en desacuerdo, lo que representa el 24.34%, 32 cooperativistas señalan estar muy en desacuerdo, lo que representa el 21.05%, 22 cooperativistas mencionaron estar de acuerdo, lo que representa el 14.47%, 17 cooperativistas refieren estar muy de acuerdo, lo que representa el 11.18%.

Es decir, el 45.39% está en desacuerdo respecto a si considera que es adecuado el costo de mantenimiento como parte de la producción de cacao.

**Tabla 6**  
*Optimizar el costo de mantenimiento*

<b>Respuestas</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Muy en desacuerdo	12	7.89%
En desacuerdo	23	15.13%
Indeciso	54	35.53%
De Acuerdo	38	25.00%
Muy de Acuerdo	25	16.45%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 7**  
*Optimizar el costo de mantenimiento*



En esta tabla se pueden apreciar los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados, manifiestan respecto a si consideran que se debe optimizar el costo de mantenimiento como parte de la producción de cacao; 54 cooperativistas refieren estar indecisos, lo que representa el 35.53%, 38 cooperativistas indican que están de acuerdo, lo que representa el 25.00%, 25 cooperativistas señalan estar muy de acuerdo, lo que representa el 16.45%, 23 cooperativistas mencionaron estar en desacuerdo, lo que representa el 15.13%, 12 cooperativistas refieren estar muy en desacuerdo, lo que representa el 7.89%.

Es decir, el 41.45% está de acuerdo respecto a si considera que se debe optimizar el costo de mantenimiento como parte de la producción de cacao.

**Tabla 7**  
*Nivel de gastos del cultivo*

Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Muy en desacuerdo	27	17.76%
En desacuerdo	39	25.66%
Indeciso	53	34.87%
De Acuerdo	19	12.50%
Muy de Acuerdo	14	9.21%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 8**  
*Nivel de gastos del cultivo*



Según la tabla anterior se puede apreciar los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados,, manifiestan respecto a si consideran que es adecuado el nivel de gastos del cultivo como parte de la producción de cacao; 53 cooperativistas refieren estar indecisos, lo que representa el 34.87%, 39 cooperativistas indican que están en desacuerdo, lo que representa el 25.66%, 27 cooperativistas señalan estar muy en desacuerdo, lo que representa el 17.76%, 19 cooperativistas mencionaron estar

de acuerdo, lo que representa el 12.50%, 14 cooperativistas refieren estar muy de acuerdo, lo que representa el 9.21%.

Es decir, el 43.42% está en desacuerdo respecto a si considera que es adecuado el nivel de gastos del cultivo como parte de la producción de cacao.

**Tabla 10**  
*Optimizar el nivel de gastos del cultivo*

Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Muy en desacuerdo	14	9.21%
En desacuerdo	18	11.84%
Indeciso	65	42.77%
De Acuerdo	31	20.39%
Muy de Acuerdo	24	15.79%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 9**  
*Optimizar el nivel de gastos del cultivo*



De acuerdo a la tabla anterior se puede apreciar los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas - Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados, manifiestan respecto a si consideran que se debe optimizar el nivel de gastos del cultivo como parte de la producción de cacao;

65 cooperativistas refieren estar indecisos, lo que representa el 42.77%, 31 cooperativistas indican que están de acuerdo, lo que representa el 20.39%, 24 cooperativistas señalan estar muy de acuerdo, lo que representa el 15.79%, 18 cooperativistas mencionaron estar en desacuerdo, lo que representa el 11.84%, 14 cooperativistas refieren estar muy en desacuerdo, lo que representa el 9.21%.

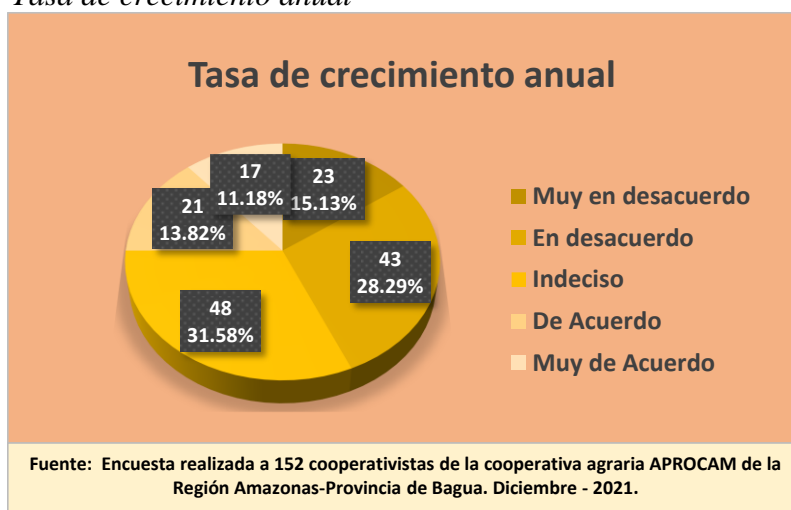
Es decir, el 36.18% está de acuerdo respecto a si considera que debe optimizar el nivel de gastos del cultivo como parte de la producción de cacao.

**Tabla 11**  
*Tasa de crecimiento anual*

Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Muy en desacuerdo	23	15.13%
En desacuerdo	43	28.29%
Indeciso	48	31.58%
De Acuerdo	21	13.82%
Muy de Acuerdo	17	11.18%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 10**  
*Tasa de crecimiento anual*



En esta tabla se indican los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados, manifiestan respecto a si consideran que es adecuada la tasa de crecimiento anual como parte de la producción de cacao; 48 cooperativistas refieren estar indecisos, lo que representa el 31.58%, 43 cooperativas indican que están en desacuerdo, lo que representa el 28.29%, 23 cooperativistas señalan estar muy en desacuerdo, lo que representa el 15.13%, 21 cooperativistas mencionaron estar de acuerdo, lo que representa el 13.82%, 17 cooperativistas refieren estar muy de acuerdo, lo que representa el 11.18%.

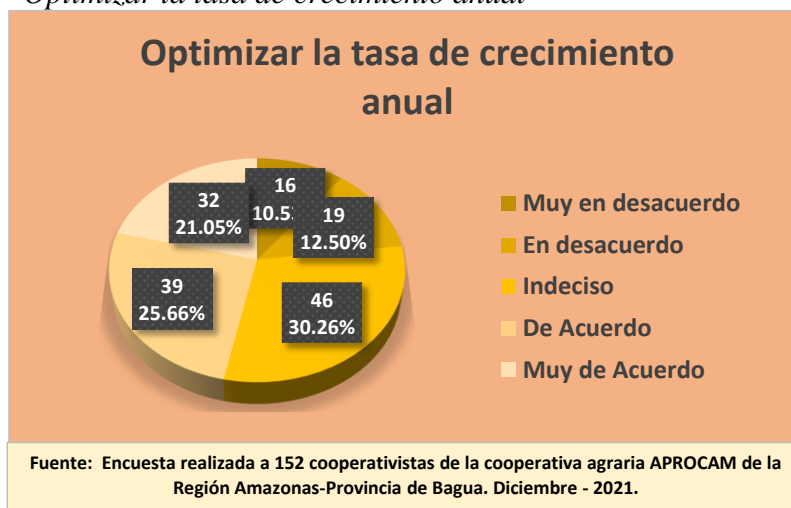
Es decir, el 43.42% está en desacuerdo respecto a si considera que es adecuada la tasa de crecimiento anual como parte de la producción de cacao.

**Tabla 11**  
*Optimizar la tasa de crecimiento anual*

<b>Respuestas</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Muy en desacuerdo	16	10.53%
En desacuerdo	19	12.50%
Indeciso	46	30.26%
De Acuerdo	39	25.66%
Muy de Acuerdo	32	21.05%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 12**  
*Optimizar la tasa de crecimiento anual*



De acuerdo a esta tabla se puede apreciar los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados, manifiestan respecto a si consideran que se debe optimizar la tasa de crecimiento anual como parte de la producción de cacao; 46 cooperativistas refieren estar indecisos, lo que representa el 30.26%, 39 cooperativistas indican que están de acuerdo, lo que representa el 25.66%, 32 cooperativistas señalan estar muy de acuerdo, lo que representa el 21.05%, 19 cooperativistas mencionaron estar en desacuerdo, lo que representa el 12.50%, 16 cooperativistas refieren estar muy en desacuerdo, lo que representa el 10.53%.

Es decir, el 46.71% está de acuerdo respecto a si considera que se debe optimizar la tasa de crecimiento anual como parte de la producción de cacao.

**Tabla 8***Nivel de costo beneficio*

Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Muy en desacuerdo	25	16.45%
En desacuerdo	46	30.26%
Indeciso	50	32.90%
De Acuerdo	18	11.84%
Muy de Acuerdo	13	8.55%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 13***Nivel de costo beneficio*

Según la tabla se puede apreciar los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados, manifiestan respecto a si consideran que es adecuado el nivel de costo beneficio por hectárea como parte de la exportación de cacao; 50 cooperativistas refieren estar indecisos, lo que representa el 32.90%, 46 cooperativistas indican que están en desacuerdo, lo que representa el 30.26%, 25 cooperativistas señalan estar muy en desacuerdo, lo que representa el 16.45%, 18 cooperativistas mencionaron estar de acuerdo, lo que representa el 11.84%, 13 cooperativistas refieren estar muy de acuerdo, lo que representa el 8.55%.

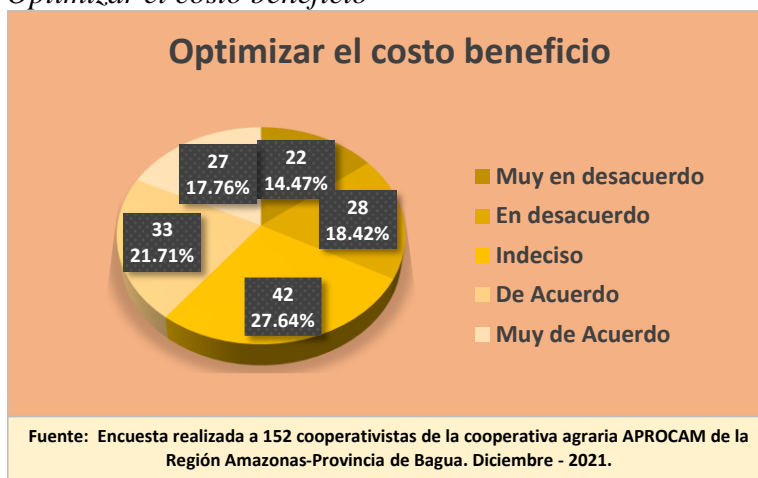
Es decir, el 46.71% está en desacuerdo respecto a si considera que es adecuado el nivel de costo beneficio por hectárea como parte de la exportación de cacao.

**Tabla 9**  
*Optimizar el costo beneficio*

Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Muy en desacuerdo	22	14.47%
En desacuerdo	28	18.42%
Indeciso	42	27.64%
De Acuerdo	33	21.71%
Muy de Acuerdo	27	17.76%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 14**  
*Optimizar el costo beneficio*



Según la tabla anterior se puede apreciar los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados, manifiestan respecto a si consideran que se debe optimizar el costo beneficio como parte de la exportación de cacao; 42 cooperativistas refieren estar indecisos, lo que representa el 27.64%, 33 cooperativistas indican que están de acuerdo, lo que representa el 21.71%, 28 cooperativistas señalan estar muy en desacuerdo, lo

que representa el 18.42%, 27 cooperativistas mencionaron estar muy de acuerdo, lo que representa el 17.76%, 22 cooperativistas refieren estar muy en desacuerdo, lo que representa el 14.47%.

Es decir, el 39.47% está de acuerdo respecto a si considera que se debe optimizar el costo beneficio como parte de la exportación de cacao.

**Tabla 10**  
*Volumen de exportaciones al año*

Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Muy en desacuerdo	25	16.45%
En desacuerdo	47	30.92%
Indeciso	41	26.97%
De Acuerdo	23	15.13%
Muy de Acuerdo	16	10.53%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 15**  
*Volumen de exportaciones al año*



En esta tabla se puede apreciar los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados, manifiestan respecto a si consideran que es

adecuado el volumen de exportaciones al año como parte de la exportación de cacao; 47 cooperativistas refieren estar en desacuerdo, lo que representa el 30.92%, 41 cooperativistas indican que están indecisos, lo que representa el 26.97%, 25 cooperativistas señalan estar muy en desacuerdo, lo que representa el 16.45%, 23 cooperativistas mencionaron estar de acuerdo, lo que representa el 15.13%, 16 cooperativistas refieren estar muy de acuerdo, lo que representa el 10.53%.

Es decir, el 47.37% está en desacuerdo respecto a si considera que es adecuado el volumen de exportaciones al año como parte de la exportación de cacao.

**Tabla 11**

*Optimizar el volumen de exportaciones al año*

Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Muy en desacuerdo	15	9.87%
En desacuerdo	23	15.13%
Indeciso	55	36.19%
De Acuerdo	36	23.68%
Muy de Acuerdo	23	15.13%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 16**

*Optimizar el volumen de exportaciones al año*



De acuerdo a esta tabla se puede apreciar los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados, manifiestan respecto a si consideran que se debe optimizar el volumen de exportaciones al año como parte de la exportación de cacao; 55 cooperativistas refieren estar indecisos, lo que representa el 36.19%, 36 cooperativistas indican que están de acuerdo, lo que representa el 23.68%, 23 cooperativistas señalan estar en desacuerdo, lo que representa el 15.13%, 23 cooperativistas mencionaron estar muy de acuerdo, lo que representa el 15.13%, 15 cooperativistas refieren estar muy en desacuerdo, lo que representa el 9.87%.

Es decir, el 38.82% está de acuerdo respecto a si considera que se debe optimizar el volumen de exportaciones al año como parte de la exportación de cacao.

**Tabla 12**

*Valor de exportaciones al año*

<b>Respuestas</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Muy en desacuerdo	21	13.82%
En desacuerdo	46	30.26%
Indeciso	48	31.58%
De Acuerdo	22	14.47%
Muy de Acuerdo	15	9.87%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 17***Valor de exportaciones al año*

En esta tabla se mencionan los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados, manifiestan respecto a si consideran que es adecuado el valor de exportaciones al año como parte de la exportación de cacao; 48 cooperativistas refieren estar indecisos, lo que representa el 31.58%, 46 cooperativistas indican que están en desacuerdo, lo que representa el 30.26%, 22 cooperativistas señalan estar de acuerdo, lo que representa el 14.47%, 21 cooperativistas mencionaron estar muy en desacuerdo, lo que representa el 13.82%, 15 cooperativas refieren estar muy de acuerdo, lo que representa el 9.87%. Es decir, el 44.08% está en desacuerdo respecto a si considera que es adecuado el valor de exportaciones al año como parte de la exportación de cacao.

**Tabla 13***Optimizar el valor de las exportaciones al año*

Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Muy en desacuerdo	17	11.18%
En desacuerdo	21	13.82%
Indeciso	53	34.87%
De Acuerdo	36	23.68%
Muy de Acuerdo	25	16.45%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 18***Optimizar el valor de las exportaciones al año*

En esta tabla se indican los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados, manifiestan respecto a si consideran que se debe optimizar el valor de las exportaciones al año como parte de la exportación de cacao; 53 cooperativistas refieren estar indecisos, lo que representa el 34.87%, 36 cooperativistas indican que están de acuerdo, lo que representa el 23.68%, 25 cooperativistas señalan estar muy de acuerdo, lo que representa el 16.45%, 21 cooperativistas mencionaron estar en desacuerdo, lo que representa el 13.82%, 17 cooperativistas refieren estar muy en desacuerdo, lo que representa el 11.18%.

Es decir, el 40.13% está de acuerdo respecto a si considera que se debe optimizar el valor de las exportaciones al año como parte de la exportación de cacao.

**Tabla 19**  
*Costos logísticos*

Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Muy en desacuerdo	26	17.11%
En desacuerdo	39	25.66%
Indeciso	52	34.20%
De Acuerdo	20	13.16%
Muy de Acuerdo	15	9.87%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 19**  
*Costos logísticos*



Según la tabla anterior se puede apreciar los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados, manifiestan respecto a si consideran que es adecuado los costos logísticos como parte de la exportación de cacao; 52 cooperativistas refieren estar indecisos, lo que representa el 34.20%, 39 cooperativistas indican que están en desacuerdo, lo que representa el 25.66%, 26 cooperativistas señalan estar muy en desacuerdo, lo que representa el 17.11%, 20 cooperativistas mencionaron estar de acuerdo, lo que

representa el 13.16%, 15 cooperativistas refieren estar muy de acuerdo, lo que representa el 9.87%.

Es decir, el 42.76% está en desacuerdo respecto a si considera los costos logísticos como parte de la exportación de cacao.

**Tabla 20**  
*Optimizar los costos logísticos*

Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Muy en desacuerdo	17	11.18%
En desacuerdo	26	17.11%
Indeciso	44	28.95%
De Acuerdo	37	24.34%
Muy de Acuerdo	28	18.42%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 20**  
*Optimizar los costos logísticos*



De acuerdo a la tabla se puede apreciar los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados,, manifiestan respecto a si consideran que se debe optimizar los costos logísticos como parte de la exportación de cacao; 44 cooperativistas

refieren estar indecisos, lo que representa el 28.95%, 37 cooperativistas indican que están de acuerdo, lo que representa el 24.34%, 28 cooperativistas señalan estar muy de acuerdo, lo que representa el 18.42%, 26 cooperativistas mencionaron estar en desacuerdo, lo que representa el 17.11%, 17 cooperativistas refieren estar muy en desacuerdo, lo que representa el 11.18%.

Es decir, el 42.76% está de acuerdo respecto a si considera que se debe optimizar los costos logísticos como parte de la exportación de cacao.

**Tabla 21**  
*Principales canales de exportación*

Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Muy en desacuerdo	33	21.71%
En desacuerdo	49	32.24%
Indeciso	37	24.34%
De Acuerdo	19	12.50%
Muy de Acuerdo	14	9.21%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 21**  
*Principales canales de exportación*



En esta tabla se mencionan los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados, manifiestan respecto a si consideran que son adecuados los principales canales de exportación como parte de la exportación de cacao; 49 cooperativistas refieren estar en desacuerdo, lo que representa el 32.24%, 37 cooperativistas indican que están indecisos, lo que representa el 24.34%, 33 cooperativistas señalan estar muy en desacuerdo, lo que representa el 21.71%, 19 cooperativistas mencionaron estar de acuerdo, lo que representa el 12.50%, 14 cooperativistas refieren estar muy de acuerdo, lo que representa el 9.21%.

Es decir, el 53.95% está en desacuerdo respecto a si considera que son adecuados los principales canales de exportación como parte de la exportación de cacao.

**Tabla 22**

*Optimizar los principales canales de exportación*

<b>Respuestas</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Muy en desacuerdo	18	11.84%
En desacuerdo	27	17.76%
Indeciso	46	30.27%
De Acuerdo	38	25.00%
Muy de Acuerdo	23	15.13%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 22**  
*Optimizar los principales canales de exportación*



Según la tabla anterior se puede apreciar los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados, manifiestan respecto a si consideran que se debe optimizar los principales canales de exportación como parte de la exportación de cacao; 46 cooperativistas refieren estar indecisos, lo que representa el 30.27%, 38 cooperativistas indican que están de acuerdo, lo que representa el 25.00%, 27 cooperativistas señalan estar en desacuerdo, lo que representa el 17.76%, 23 cooperativistas mencionaron estar muy de acuerdo, lo que representa el 15.13%, 18 cooperativistas refieren estar muy en desacuerdo, lo que representa el 11.84%. Es decir, el 40.13% está de acuerdo respecto a si considera que se debe optimizar los principales canales de exportación como parte de la exportación de cacao.

**Tabla 23**  
*Principales mercados de destino*

Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Muy en desacuerdo	19	12.50%
En desacuerdo	47	30.92%
Indeciso	44	28.95%
De Acuerdo	24	15.79%
Muy de Acuerdo	18	11.84%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 23**  
*Principales mercados de destino*



De acuerdo a esta tabla se puede apreciar los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados, de las cooperativas encuestadas, manifiestan respecto a si consideran que son adecuados los principales mercados de destino como parte de la exportación de cacao; 47 cooperativistas refieren estar en desacuerdo, lo que representa el 30.92%, 44 cooperativistas indican que están indecisos, lo que representa el 28.95%, 24 cooperativistas señalan estar de acuerdo, lo que representa el 15.79%, 19 cooperativistas mencionaron estar muy en desacuerdo, lo que representa el 12.50%, 18 cooperativistas refieren estar muy de acuerdo, lo que representa el 11.84%.

Es decir, el 43.42% está en desacuerdo respecto a si considera que son adecuados los principales mercados de destino como parte de la exportación de cacao.

**Tabla 24**

*Optimizar los principales mercados de destino*

Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Muy en desacuerdo	17	11.18%
En desacuerdo	23	15.13%
Indeciso	48	31.58%
De Acuerdo	39	25.66%
Muy de Acuerdo	25	16.45%
<b>N° de Respuestas</b>	<b>152</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas-Provincia de Bagua. Diciembre 2021

**Figura 24**

*Optimizar los principales mercados de destino*



Según la tabla anterior se puede apreciar los resultados de la encuesta realizada a 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM de la Región Amazonas -Provincia de Bagua, de los cooperativistas encuestados,, manifiestan respecto a si consideran que se debe optimizar los principales mercados de destino como parte de la exportación de cacao; 48 cooperativistas refieren estar indecisos, lo que representa el 31.58%, 39 cooperativistas indican que están de acuerdo, lo que representa el 25.66%, 25 cooperativistas señalan estar

muy de acuerdo, lo que representa el 16.45%, 23 cooperativistas mencionaron estar en desacuerdo, lo que representa el 15.13%, 17 cooperativistas refieren estar muy en desacuerdo, lo que representa el 11.18%.

Es decir, el 42.11% está de acuerdo respecto a si considera que se debe optimizar los principales mercados de destino como parte de la exportación de cacao.

## **4.2 Contrastación de hipótesis**

Para realizar la contrastación de la Hipótesis, se utilizó el Coeficiente de correlación de Spearman,  $\rho$  (ro) que es una medida de correlación entre dos variables, como lo son las variables materia del presente estudio. Luego, el valor de  $\rho$  permitió tomar la decisión estadística correspondiente a cada una de las hipótesis formuladas. El coeficiente de correlación de Spearman da un rango que permite identificar fácilmente el grado de correlación (la asociación o interdependencia) que tienen dos variables mediante un conjunto de datos de estas, de igual forma permite determinar si la correlación es positiva o negativa (si la pendiente de la línea correspondiente es positiva o negativa).

El estadístico  $\rho$  viene dado por la expresión:

$$\rho = 1 - \frac{6 \sum D^2}{N(N^2 - 1)}$$

Donde D es la diferencia entre los correspondientes estadísticos de orden de x - y. N es el número de parejas.

### **4.2.1 Prueba de hipótesis específicas**

#### **1. Hipótesis específica 1**

**H<sub>1</sub>:** El nivel de cosecha por hectárea como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

**H<sub>0</sub>:** El nivel de cosecha por hectárea como parte de la evaluación de la producción del cacao NO se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

2. **Nivel de confianza:** 99%, NIVEL DE SIGNIFICACIÓN: 1%

3. **Estadístico de prueba:** Coeficiente de correlación de Spearman

**Tabla 14**  
*Correlación de Spearman - hipótesis específica 1*

			Nivel de cosecha por hectárea	Exportación como materia prima
Spearman's rho	Nivel de cosecha por hectárea	Correlation	1,000	0,815
		Coefficient Sig. (2-tailed)		0,000
		N	152	152
	Exportación como materia prima	Correlation	0,815	1,000
		Coefficient Sig. (2-tailed)	0,000	
		N	152	152

4. **Decisión:** Dado que  $p < 0.01$  se rechaza la  $H_0$

5. **Conclusión:** Utilizando el coeficiente de correlación de Spearman para determinar si existe asociación o interdependencia entre las variables del estudio, se puede comprobar que existe evidencia significativa que el nivel de cosecha por hectárea como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

### 1. Hipótesis específica 2

**H<sub>2</sub>:** El valor monetario de la cosecha por hectárea como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

**H<sub>0</sub>:** El valor monetario de la cosecha por hectárea como parte de la evaluación de la producción del cacao NO se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

2. **Nivel de confianza:** 99%, NIVEL DE SIGNIFICACIÓN: 1%

3. **Estadístico de prueba:** Coeficiente de correlación de Spearman

**Tabla 26**  
*Correlación de Spearman - hipótesis específica 2*

			El valor monetario de la cosecha por hectárea	Exportación como materia prima
Spearman's rho	El valor monetario de la cosecha por hectárea	Correlation Coefficient Sig. (2-tailed) N	1,000  152	0,819  152
	Exportación como materia prima	Correlation Coefficient Sig. (2-tailed) N	0,819  0,000 152	1,000   152

4. **Decisión:** Dado que  $p < 0.01$  se rechaza la  $H_0$

5. **Conclusión:** Utilizando el coeficiente de correlación de Spearman para determinar si existe asociación o interdependencia entre las variables del estudio, se puede comprobar que existe evidencia significativa que el valor monetario de

la cosecha por hectárea como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

### 1. Hipótesis específica 3

**H<sub>3</sub>:** La cantidad de hectáreas sembradas como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

**H<sub>0</sub>:** La cantidad de hectáreas sembradas como parte de la evaluación de la producción del cacao NO se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

2. **Nivel de confianza:** 99%, NIVEL DE SIGNIFICACIÓN: 1%

3. **Estadístico de prueba:** Coeficiente de correlación de Spearman

**Tabla 27**

*Correlación de Spearman - hipótesis específica 3*

			La cantidad de hectáreas sembradas	Exportación como materia prima
Spearman's rho	La cantidad de hectáreas sembradas	Correlation	1,000	0,825
		Coefficient Sig. (2-tailed)		0,000
		N	152	152
	Exportación como materia prima	Correlation	0,825	1,000
		Coefficient Sig. (2-tailed)	0,000	
		N	152	152

4. **Decisión:** Dado que  $p < 0.01$  se rechaza la  $H_0$

5. **Conclusión:** Utilizando el coeficiente de correlación de Spearman para determinar si existe asociación o interdependencia entre las variables del estudio,

se puede comprobar que existe evidencia significativa que la cantidad de hectáreas sembradas como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

#### 1. Hipótesis específica 4

**H<sub>4</sub>:** El costo de mantenimiento como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

**H<sub>0</sub>:** El costo de mantenimiento como parte de la evaluación de la producción del cacao NO se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

2. **Nivel de confianza:** 99%, NIVEL DE SIGNIFICACIÓN: 1%

3. **Estadístico de prueba:** Coeficiente de correlación de Spearman

**Tabla 28**  
*Correlación de Spearman - hipótesis específica 4*

			El costo de mantenimiento	Exportación como materia prima	
Spearman's rho	El costo de mantenimiento	Correlation	1,000	0,834	
		Coefficient			
		Sig. (2-tailed)		0,000	
			N	152	152
	Exportación como materia prima	Correlation	0,834	1,000	
		Coefficient			
Sig. (2-tailed)		0,000			
		N	152	152	

4. **Decisión:** Dado que  $p < 0.01$  se rechaza la  $H_0$

5. **Conclusión:** Utilizando el coeficiente de correlación de Spearman para determinar si existe asociación o interdependencia entre las variables del estudio,

se puede comprobar que existe evidencia significativa que el costo de mantenimiento como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

### 1. Hipótesis específica 5

**H<sub>s</sub>:** Los gastos de cultivo como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

**H<sub>o</sub>:** Los gastos de cultivo como parte de la evaluación de la producción del cacao NO se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

2. **Nivel de confianza:** 99%, NIVEL DE SIGNIFICACIÓN: 1%

3. **Estadístico de prueba:** Coeficiente de correlación de Spearman

**Tabla 29**  
*Correlación de Spearman - hipótesis específica 5*

			Los gastos de cultivo	Exportación como materia prima	
Spearman's rho	Los gastos de cultivo	Correlation	1,000	0,847	
		Coefficient			
		Sig. (2-tailed)		0,000	
			N	152	152
	Exportación como materia prima	Correlation	0,847	1,000	
		Coefficient			
Sig. (2-tailed)		0,000			
		N	152	152	

4. **Decisión:** Dado que  $p < 0.01$  se rechaza la  $H_0$

5. **Conclusión:** Utilizando el coeficiente de correlación de Spearman para determinar si existe asociación o interdependencia entre las variables del estudio,

se puede comprobar que existe evidencia significativa que los gastos de cultivo como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

### 1. Hipótesis específica 6

**H<sub>6</sub>:** La tasa de crecimiento anual como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

**H<sub>0</sub>:** La tasa de crecimiento anual como parte de la evaluación de la producción del cacao NO se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

2. **Nivel de confianza:** 99%, NIVEL DE SIGNIFICACIÓN: 1%

3. **Estadístico de prueba:** Coeficiente de correlación de Spearman

**Tabla 30**  
*Correlación de Spearman - hipótesis específica 6*

			La tasa de crecimiento anual	Exportación como materia prima
Spearman's rho	La tasa de crecimiento anual	Correlation	1,000	0,821
		Coefficient		
		Sig. (2-tailed)		0,000
		N	152	152
	Exportación como materia prima	Correlation	0,821	1,000
		Coefficient		
Sig. (2-tailed)		0,000		
	N	152	152	

4. **Decisión:** Dado que  $p < 0.01$  se rechaza la  $H_0$

5. **Conclusión:** Utilizando el coeficiente de correlación de Spearman para determinar si existe asociación o interdependencia entre las variables del estudio,

se puede comprobar que existe evidencia significativa que la tasa de crecimiento anual como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

Luego de haber comprobado las seis hipótesis específicas, se comprobó la hipótesis general:

La evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

#### **4.3 Discusión de resultados**

Luego de analizar las encuestas aplicadas a las 152 cooperativistas de la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua, se encontraron las siguientes similitudes y diferencias con otras investigaciones.

La investigación “Costos logísticos de las exportaciones de cacao de la Cooperativa Agraria Allima Cacao Limitada en el año 2017” presentado el año 2019 para optar el grado académico de Maestro en Gestión Financiera y Tributaria ante la Universidad César Vallejo por Darwin Gil, llegó a las siguientes conclusiones:

Se concluye que la cooperativa tuvo un Ratio Beneficio / Costo  $<$  de 1 (0.9754), el nivel de productividad de las parcelas de sus asociados es bajo (664 kg/ha), con referencia al promedio regional en San Martín del 2017, que fue de 950 kg/ha, la capacidad productiva para la oferta de cacao es bajo (159,16 toneladas). La cooperativa exportó 50,01 toneladas de cacao con certificación orgánica y de comercio justo con premios de calidad y beneficio fiscal del drawback, comercializó 62,86 toneladas de cacao orgánico en el mercado regional y

nacional sin premios de calidad ni beneficio del drawback y 73.91 toneladas de cacao convencional a precio por debajo de los costos de producción, el volumen comercializado superó la capacidad productiva del año 2017 (186.78 toneladas), por lo que tuvo que acopiar cacao de productores no asociados (Gil, 2019).

La investigación “Implementación de una unidad estratégica de negocio en exportación de nibs de cacao: Plan de negocios para la empresa Industrial Oro Verde SAC.” Presentada el año 2019 para optar el grado académico de Magíster en Administración de Agronegocios ante la Universidad ESAN por Arévalo et al, llegó a las siguientes conclusiones:

Se concluye que el proyecto es viable económicamente, considerando una inversión inicial de 701,138 PEN y capital de trabajo de 1'065,018 PEN en un horizonte de evaluación de 10 años, donde se plantea producir 15 mil bolsas de nibs de cacao orgánico al mercado inglés, obteniendo como resultado un VAN de 971,254 PEN y TIR es 36.13%, siendo superior al valor del costo de oportunidad del accionista (25%) (Arévalo et al., 2019).

La investigación “Modelo organizacional de empresas exportadoras de cacao en el Perú y su relación con las exportaciones y productividad” presentado el año 2018 para optar el grado académico de Maestro en Negocios Internacionales ante la Universidad San Martín de Porres por Edward Coz, llegó a las siguientes conclusiones:

El ámbito de estudio abarcó el sector de exportaciones agrícolas de cacao en el Perú, teniendo como unidades de investigación las empresas exportadoras clasificadas en dos grupos: empresas mercantiles y cooperativas. Se concluye que existen diferencias significativas en el volumen exportado (Valor FOB \$) respecto al modelo organizacional de las empresas x exportadoras de cacao, a un nivel de probabilidad de error menor de 0.05; no

se encontraron evidencias para sostener que existen diferencias significativas respecto a la productividad laboral según los modelos organizacionales (Coz, 2018).

Luego de comparar estos estudios con la presente investigación se puede decir que, la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

## CAPITULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 5.1 Conclusiones

1. En relación al primer objetivo específico, dado que  $p < 0.01$ , se rechaza la  $H_0$  y se acepta la  $H_1$ . Siendo así con una probabilidad de error de 0% se concluye que el nivel de cosecha por hectárea como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.
2. En relación al segundo objetivo específico, dado que  $p < 0.01$ , se rechaza la  $H_0$  y se acepta la  $H_2$ . Siendo así con una probabilidad de error de 0% se concluye que el valor monetario de la cosecha por hectárea como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.
3. En relación al tercer objetivo específico, dado que  $p < 0.01$ , se rechaza la  $H_0$  y se acepta la  $H_3$ . Siendo así con una probabilidad de error de 0% se concluye que la cantidad de hectáreas sembradas como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.
4. En relación al cuatro objetivo específico, dado que  $p < 0.01$ , se rechaza la  $H_0$  y se acepta la  $H_4$ . Siendo así con una probabilidad de error de 0% se concluye que el costo de mantenimiento como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

5. En relación al quinto objetivo específico, dado que  $p < 0.01$ , se rechaza la  $H_0$  y se acepta la  $H_5$ . Siendo así con una probabilidad de error de 0% se concluye que los gastos de cultivo como parte de la evaluación de la producción del cacao se relacionan significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.
6. En relación al sexto objetivo específico, dado que  $p < 0.01$ , se rechaza la  $H_0$  y se acepta la  $H_6$ . Siendo así con una probabilidad de error de 0% se concluye que la tasa de crecimiento anual como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.
7. Finalmente, luego de haber comprobado las seis hipótesis específicas, se comprobó la hipótesis general y se concluye que la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

## **5.2 Recomendaciones**

1. Buscar que el cultivo sea más tecnificado y abonamiento orgánico con el objetivo de hacer que la producción de la planta incremente.
2. Realizar el cultivo más tecnificado; riego, poda, deshierbo, con instrumentos mecánicos con el objetivo que bajar el costo de producción y tener más ganancias diferenciales al precio de venta. Los precios de venta se miden en el Mercado internacional. pero estos pueden ser mejorados con un producto de calidad.

3. Que el productor aproveche sus tierras de extremo a extremo del área con el objetivo de tener más producción y por ende más cosecha para ofrecer al Mercado internacional, este se relaciona con inversiones para tener más hectáreas sembradas.
4. Cuanto más tecnificado es la producción (cultivo, poda, riego) los costos de mantenimiento se reducen, con el objetivo de ofrecer un producto de calidad y obtener mayor rentabilidad. El costo de mantenimiento se relaciona principalmente a la forma como se mantiene una parcela en buen estado.
5. Cuando es un negocio familiar o multifamiliar este cultivo de cacao lo hace que todos participen (familiares) de este proceso, y no contratar a terceras personas por el costo de este ocasiona.
6. Cada año el cultivo de cacao es más competitivo con otras áreas o regiones, ante ello recomendamos que los socios de esta cooperativa apunten a tecnificar sus cultivos.
7. Que los socios se identifiquen y se sumen a su cooperativa, es decir formen más grupos sólidos, en cuanto más producen más podrán exportar para ser más competitivos en el mercado.

## BIBLIOGRAFÍA

Agencia Agraria de Noticias. (2022). Exportaciones peruanas de cacao crecieron 12% en volumen, pero cayeron 1% en valor en la primera mitad del 2022. Obtenido de <https://agraria.pe/noticias/exportaciones-peruanas-de-cacao-crecieron-12-en-volumen-pero-28695>

Arévalo et al. (2019). Implementación de una unidad estratégica de negocio en exportación de nibs de cacao: Plan de negocios para la empresa Industrial Oro Verde SAC. Obtenido de [https://repositorio.esan.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12640/1633/2019\\_MAAA\\_17-3\\_05\\_R.pdf](https://repositorio.esan.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12640/1633/2019_MAAA_17-3_05_R.pdf)

Asociación Europea del Cacao. (2022). El proceso de producción – desde granos de cacao hasta productos semielaborados. Obtenido de <https://www.eurococoa.com/es/historia-del-cacao-el-cacao-como-materia-prima/cocoa-story-el-proceso-de-produccion-desde-granos-de-cacao-hasta-productos-semielaborados/>

Banco Mundial. (2022). ¿Cuánto cuesta exportar en el Perú? Obtenido de <https://www.bancomundial.org/es/news/feature/2016/08/02/cuanto-cuesta-exportar-en-el-peru-informe-reporte-costos-logisticos-peru>

Barrientos et al. (2020). La producción de cacao y su efecto en la comercialización internacional. [https://economia.unmsm.edu.pe/org/arch\\_doc/PBarrientosF/publ/ProduccionCacaoEfecto-CI.pdf](https://economia.unmsm.edu.pe/org/arch_doc/PBarrientosF/publ/ProduccionCacaoEfecto-CI.pdf)

Cacao México. (2022). Historia del Cacao. Obtenido de [https://cacaomexico.org/?page\\_id=70](https://cacaomexico.org/?page_id=70)

Contreras, C. (2017). Análisis de la cadena de valor del cacao en Colombia: generación de estrategias tecnológicas en operaciones de cosecha y postcosecha, organizativas, de capacidad instalada y de mercado. Obtenido de <https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/60801/1032373448-2017.pdf>

Cornejo, A. (2021). Análisis de la productividad de las grandes empresas productoras de cacao, del Municipio de Comalcalco, Tabasco, para el desarrollo de una propuesta de mejora. Obtenido de <https://rinacional.tecnm.mx/bitstream/TecNM/3148/1/Tesis-%20Alejandra%20Cornejo%20Barrera.pdf>

Coz, E. (2018). Modelo organizacional de empresas exportadoras de cacao en el Perú y su relación con las exportaciones y productividad. Obtenido de [https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/3886/coz\\_rej.pdf](https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/3886/coz_rej.pdf)

European Cocoa Association. (2023). Historia del cacao: Cultivo, Comercio y Transporte. <https://www.eurococoa.com/es/historia-del-cacao-el-cacao-como-materia-prima/cocoa-story-cultivo-comercio-y-transporte/>

Gil, D. (2019). Costos logísticos de las exportaciones de cacao de la Cooperativa Agraria Allima Cacao Limitada en el año 2017. Obtenido de [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/36009/Gil\\_%20RD.pdf](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/36009/Gil_%20RD.pdf)

Guerrón, R. (2018). Proyecto de Factibilidad para la producción de cacao con vista a la exportación en la finca “Lesly” ubicada en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas. Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/11750/1/T-UCSG-POS-MFEE-135.pdf>

Inteligencia Comercial Fresh Fruit. (2021). Crecen las exportaciones de cacao. Obtenido de <https://freshfruit.pe/2021/09/12/crecen-las-exportaciones-de-cacao/>

León, J. (2017). Perú puede duplicar su producción de cacao sin necesidad de sembrar más árboles ni deforestar bosques. Obtenido de <https://agraria.pe/noticias/peru-puede-duplicar-su-produccion-de-cacao-sin-14016>

León, J. (2021). Al 2030 Perú podría producir 250 mil toneladas de cacao. Obtenido de <https://www.agraria.pe/index.php/noticias/al-2030-peru-podria-producir-250-mil-toneladas-de-cacao-24748>

León, J. (2022). Producción peruana de cacao alcanzó las 157.859 toneladas en 2021. Obtenido de <https://agraria.pe/noticias/produccion-peruana-de-cacao-alcanzo-las-157-859-toneladas-en-28009>

Linares, E. (2023). El auge del cacao: oportunidades en tiempos de precios récord. <https://www.ucv.edu.pe/expertos-ucv/el-auge-del-cacao>

López et al. (2020). El cacao peruano y su impacto en la economía nacional. Obtenido de [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2218-36202020000300344](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202020000300344)

Ministerio de Agricultura y Riego de Perú. (2020). Estudio del Cacao en el Perú y en el Mundo, Un Análisis de la Producción y el Comercio. <https://repositorio.midagri.gob.pe/handle/20.500.13036/71>

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2018). Análisis integral de la logística en el Perú. Obtenido de [https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio\\_exterior/facilitacion\\_comercio\\_exterior/P\\_Cacao.pdf](https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/facilitacion_comercio_exterior/P_Cacao.pdf)

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2022). “Día del cacao y chocolate peruano”: exportaciones nacionales superan los US\$ 167 millones y US\$ 25 millones respectivamente. Obtenido de <https://www.gob.pe/institucion/mincetur/noticias/656354-dia>

del-cacao-y-chocolate-peruano-exportaciones-nacionales-superan-los-us-167-millones-y-us-25-millones-respectivamente

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego. (2020). Observatorio de commodities. Obtenido de <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/1782245/Commodities%20Cacao%3A%20oct-dic%202021.pdf>

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego. (2020). Producción nacional de cacao en grano creció en la última década a un promedio de 12.6% al año. Obtenido de <https://www.gob.pe/institucion/midagri/noticias/305143-produccion-nacional-de-cacao-en-grano-crecio-en-la-ultima-decada-a-un-promedio-de-12-6-al-ano>

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego. (2023). Cadena de suministro para la exportación de cacao. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/6112834/5063792-n-005-mapa-de-actores-en-la-cadena-productiva-de-cacao.pdf>

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego. (2023). Observatorio de commodities: Cacao. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/5264502/%20Commodities%20Cacao%3A%20ene-mar%202023.pdf>

Organización Internacional del Cacao. (2023). Estadísticas del cacao. *Boletín trimestral* N.º 2, volumen XLIX, año 2022/23. [https://iccoint-my.sharepoint.com/personal/elizabeth\\_gyamfi\\_icco\\_org/\\_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Felizabeth%5Fgyamfi%5Ficco%5Forg%2FDocuments%2FPdf%5FXLIX%2D2%2DENGLISH%2Epdf&parent=%2Fpersonal%2Felizabeth%5Fgyamfi%5Ficco%5Forg%2FDocuments&ga=1](https://iccoint-my.sharepoint.com/personal/elizabeth_gyamfi_icco_org/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Felizabeth%5Fgyamfi%5Ficco%5Forg%2FDocuments%2FPdf%5FXLIX%2D2%2DENGLISH%2Epdf&parent=%2Fpersonal%2Felizabeth%5Fgyamfi%5Ficco%5Forg%2FDocuments&ga=1)

Palma, L. (2018). Niveles de productividad y rentabilidad del cultivo del cacao (*Theobroma cacao* L.) en la Región San Martín: 2000-2016. Obtenido de <https://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12996/3532/palma-moscoso-linda-catalina.pdf>

Ramírez, M. (2019). Plan de negocio de exportación de cacao en grano seco – Jaén. Obtenido de <https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/5844/Ram%C3%ADrez%20Carranza%20%20Marleni.pdf>

Revista Economía. (2021). Cacao Peruano: Consejos para el cultivo de este producto. Obtenido de <https://www.revistaeconomia.com/cacao-peruano-consejos-para-el-cultivo-de-este-producto/>

Romero, C. (2020). El cacao peruano y su impacto en la economía nacional. [https://www.researchgate.net/publication/354372325\\_El\\_cacao\\_peruano\\_y\\_su\\_impacto\\_en\\_la\\_economia\\_nacional](https://www.researchgate.net/publication/354372325_El_cacao_peruano_y_su_impacto_en_la_economia_nacional)

Zanetti, M. (2020). Cacao y chocolate: del nuevo al viejo mundo a través del español. [https://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca\\_ele/aepe/pdf/congreso\\_47/congreso\\_47\\_23.pdf](https://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/aepe/pdf/congreso_47/congreso_47_23.pdf)

## **ANEXOS**

**ANEXO 1    Matriz de Coherencia Interna**

**ANEXO 2    Instrumento de Recolección de Datos**

**Anexo 1 Matriz de Coherencia Interna**

Título	Definición del Problema	Objetivos	Formulación de Hipótesis	Clasificación de variables	Definición Operacional	Metodología	Población, Muestra y Muestreo	Técnica e Instrumento
<p>EVALUACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DEL CACAO Y SU EXPORTACIÓN COMO MATERIA PRIMA – EN LA COOPERATIVA AGRARIA APROCAM REGIÓN AMAZONAS – BAGUA - PERÚ 2021</p>	<p>Problema general</p> <p>¿De qué manera se relaciona la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021?</p> <p>Problemas específicos</p> <p>¿De qué manera se relaciona el nivel de cosecha por hectárea como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021?</p> <p>¿De qué manera se relaciona el valor monetario de la cosecha por hectárea como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021?</p> <p>¿De qué manera se relaciona la cantidad de hectáreas sembradas como parte de la</p>	<p>Objetivo General:</p> <p>Determinar la relación de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <p>Determinar la relación del nivel de cosecha por hectárea como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.</p> <p>Determinar la relación del valor monetario de la cosecha por hectárea como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.</p> <p>Determinar la relación de la cantidad de hectáreas sembradas como parte de la evaluación de la producción</p>	<p>Hipótesis General:</p> <p>La evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.</p> <p>Hipótesis Específicas:</p> <p>El nivel de cosecha por hectárea como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.</p> <p>El valor monetario de la cosecha por hectárea como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.</p> <p>La cantidad de hectáreas sembradas como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la</p>	<p>Variables:</p> <p>a) Evaluación de la producción del cacao</p>	<p>X<sub>1</sub>: Nivel de cosecha por hectárea  X<sub>2</sub>: Valor monetario de la cosecha por hectárea  X<sub>3</sub>: Cantidad de hectáreas sembradas  X<sub>4</sub>: Costo de mantenimiento  X<sub>5</sub>: Gastos del cultivo  X<sub>6</sub>: Tasa de crecimiento anual</p>	<p>Tipo:</p> <p>De acuerdo al tipo de investigación, el presente estudio será de tipo Aplicativo.</p> <p>Nivel:</p> <p>Descriptivo.</p> <p>Método:</p> <p>En la presente investigación utilizamos el método correlacional.</p> <p>Diseño:</p> <p>Su diseño se representa así:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <math display="block">M = O_{x_1} r O_y</math> </div>	<p>Población:</p> <p>250 cooperativas agrarias.</p> <p>Muestra:</p> <p>152 cooperativas agrarias.</p> <p>Muestreo</p> <p>Se utilizará el muestreo probabilístico.</p>	<p>Técnica</p> <p>La principal técnica que se utilizó en el presente estudio fue la encuesta.</p> <p>Instrumento</p> <p>Cuestionario que, por intermedio de una encuesta de preguntas, en su modalidad cerradas, se tomó a la muestra señalada.</p>

	<p>evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021?</p> <p>¿De qué manera se relaciona el costo de mantenimiento como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021?</p> <p>¿De qué manera se relacionan los gastos del cultivo como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021?</p> <p>¿De qué manera se relaciona la tasa de crecimiento anual como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021?</p>	<p>del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.</p> <p>Determinar la relación del costo de mantenimiento como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.</p> <p>Determinar la relación de los gastos del cultivo como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.</p> <p>Determinar la relación de la tasa de crecimiento anual como parte de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima – en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.</p>	<p>exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.</p> <p>El costo de mantenimiento como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.</p> <p>Los gastos de cultivo como parte de la evaluación de la producción del cacao se relacionan significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.</p> <p>La tasa de crecimiento anual como parte de la evaluación de la producción del cacao se relaciona significativamente con la exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.</p>	<p>b) Exportación como materia prima</p>	<p>Y<sub>1</sub>: Nivel de costo beneficio por hectárea  Y<sub>2</sub>: Volumen de exportaciones al año  Y<sub>3</sub>: Valor de exportaciones al año  Y<sub>4</sub>: Costos logísticos de exportación  Y<sub>5</sub>: Principales canales de exportación  Y<sub>6</sub>: Principales mercados de destino</p>			
--	---	--	---	--	---	--	--	--

**Anexo 2 Instrumento de Recolección de Datos**

**Objetivo:** Determinar la relación de la evaluación de la producción del cacao y su exportación como materia prima en la cooperativa agraria APROCAM Región Amazonas – Bagua - Perú 2021.

PREGUNTAS	TA	A	I	D	TD
1. Considera que es adecuado el nivel de cosecha por hectárea como parte de la producción de cacao.					
2. Considera que se debe optimizar el nivel de cosecha por hectárea como parte de la producción de cacao.					
3. Considera que es adecuado el valor monetario de la cosecha por hectárea como parte de la producción de cacao.					
4. Considera que se debe optimizar el valor monetario de la cosecha por hectárea como parte de la producción de cacao.					
5. Considera que es adecuada la cantidad de hectáreas sembradas como parte de la producción de cacao.					
6. Considera que se debe optimizar la cantidad de hectáreas sembradas como parte de la producción de cacao.					
7. Considera que es adecuado el costo de mantenimiento como parte de la producción de cacao.					
8. Considera que se debe optimizar el costo de mantenimiento como parte de la producción de cacao.					
9. Considera que es adecuado el nivel gastos del cultivo como parte de la producción de cacao.					
10. Considera que se debe optimizar el nivel gastos del cultivo como parte de la producción de cacao.					
11. Considera que es adecuada la tasa de crecimiento anual como parte de la producción de cacao.					
12. Considera que se debe optimizar la tasa de crecimiento anual como parte de la producción de cacao.					

PREGUNTAS	TA	A	I	D	TD
13. Considera que es adecuado el nivel de costo beneficio por hectárea como parte de la exportación de cacao.					
14. Considera que se debe optimizar el nivel de costo beneficio por hectárea como parte de la exportación de cacao.					
15. Considera que es adecuado el volumen de exportaciones al año como parte de la exportación de cacao.					
16. Considera que se debe optimizar el volumen de exportaciones al año como parte de la exportación de cacao.					
17. Considera que es adecuado el valor de exportaciones al año como parte de la exportación de cacao.					
18. Considera que se debe optimizar el valor de exportaciones al año como parte de la exportación de cacao.					
19. Considera que es adecuado el nivel de costos logísticos de exportación como parte de la exportación de cacao.					
20. Considera que se debe optimizar el nivel de costos logísticos de exportación como parte de la exportación de cacao.					
21. Considera que son adecuados los principales canales de exportación como parte de la exportación de cacao.					
22. Considera que se debe optimizar los principales canales de exportación como parte de la exportación de cacao.					
23. Considera que son adecuados los principales mercados de destino como parte de la exportación de cacao.					
24. Considera que se debe optimizar los principales mercados de destino como parte de la exportación de cacao.					