

Análisis de los costos logísticos de la exportación del cacao peruano

Daniela María Alejandra Huamán Cañote

Estudiante del décimo nivel de estudios de la Facultad de Ciencias Contables. Directora general de la Revista Lidera. daniela.huamanc@pucp.pe

Edith Carolina Jiménez Pachamango

Estudiante del décimo nivel de estudios de la Facultad de Ciencias Contables. Miembro del Directorio de la Revista Lidera edith.jimenez@pucp.pe

1. Introducción

La actividad agrícola en el Perú representa uno de los sectores más importantes para el país, puesto que genera un amplio valor agregado, es uno de los sectores con mayor potencial de crecimiento y es fuente de ingreso para uno de cada cuatro peruanos (La República 2018). Del mismo modo, presenta como beneficios socioeconómicos el incremento de las oportunidades de empleo y, sobre todo, el mantenimiento de la seguridad alimentaria nacional.

Dentro de este sector, uno de los principales productos agrícolas que produce el Perú es el cacao. En el caso nacional, se posee el 60% de las variedades de cacao. Por tal razón, se ha convertido en uno de los ingredientes peruanos de mayor calidad mundial que, al igual que el café, ha creado valor agregado mediante la creación e implementación de fábricas de primera calidad.

2. El sector agrícola en el Perú

En las últimas décadas, la actividad agrícola nacional se ha ido consolidando gracias a los esfuerzos del Estado por generar alianzas estratégicas con otros países. En consecuencia, la firma de diversos tratados internacionales de libre comercio ha promovido el incremento legal, seguro y rápido de la exportación de productos nacionales y, a su vez, ha otorgado mayores oportunidades laborales en las zonas donde se llevan a cabo las actividades agrícolas. De este modo, la agricultura representa la segunda actividad económica del país que produce más divisas, tras la minería, debido al crecimiento sostenible de las agroexportaciones en los últimos años, tales

como el del cacao, arándano y café, productos que destacan por su carácter no tradicional (El Peruano 2018).

3. Propiedades y tipos de cacao

El cacao (*Theobroma cacao*) es una especie originaria de los bosques tropicales de América del Sur cuyo origen se localiza en la región comprendida entre las cuencas de los ríos Caquetá, Putumayo y Napo, tributarios del río Amazonas. Principalmente, se caracteriza por su riqueza en minerales, vitaminas y fibra, así como por sus propiedades terapéuticas, fisiológicas y psicológicas, aprovechadas para la elaboración de diversos productos farmacéuticos y homeopáticos (Minagri 2016).

Entre las principales propiedades del cacao se encuentran las siguientes:

- a) Contiene una serie de componentes que actúan como estimulantes del sistema nervioso. Esta cualidad se traduce en una sensación de bienestar debido a la presencia de la feniletilamina, un neurotransmisor que promueve la

*la firma de diversos **tratados internacionales** de libre comercio ha promovido el incremento legal, seguro y rápido de la **exportación de productos nacionales***

euforia, o la energía necesaria para la resolución del cansancio físico y mental; y de endorfinas, hormonas que mejoran o equilibran el estado de ánimo.

- b) Actúa como un excelente estimulante del sistema digestivo al prevenir y combatir el estreñimiento. Esto ocurre, ya que, según un estudio llevado a cabo por la Universidad del Estado de Luisiana en Estados Unidos, ciertas sustancias presentes en el cacao, transportadas hasta el colon, ayudan a la fermentación de microorganismos y bacterias presentes en la flora bacteriana.
- c) Permite mantener una buena salud cardiovascular debido a su alta composición en antioxidantes. Estos son capaces de prevenir la acción negativa de los radicales libres en el organismo humano y la degeneración celular, responsables de la aparición de enfermedades cardiovasculares. Además, ayuda a reducir el colesterol y los triglicéridos, factores que posibilitan el incremento de los problemas cardíacos.
- d) Funciona como un anticelulítico debido a su carácter antioxidante. Este beneficio ha sido aprovechado mediante la chocolaterapia, es decir, la aplicación de chocolate en la piel o en el cabello a través de masajes para lograr una mayor suavidad en aquellas zonas.

Por otro lado, como se puede observar en la tabla 1, se pueden encontrar los siguientes tipos de cacao según la zona geográfica en la que se cultiven:

Tabla 1: Tipos de cacao

Grupo de cacao	Distribución geográfica
Criollo	América central, Colombia y Venezuela
Amazonas o Forastero del Alto Amazonas	Perú, Ecuador, Colombia, Bolivia y Brasil
Guyanas o Forastero del Bajo Amazonas	Guyanas, Venezuela, Surinam, Guyana Francesa y Brasil
Nacional	Ecuador (zona costera)
Trinitario	Cruce de Forastero Bajo Amazonas y Criollo de Venezuela (Diseminados Africa Occid.)

Fuente: MINAGRI (2016)

4. La exportación nacional del cacao

Según el Convenio Internacional del Cacao 2010 de la International Cocoa Organization (ICCO), el Perú clasificó como el segundo país productor y exportador de cacao fino después de Ecuador.

Asimismo, para el 2016, alrededor del 44 % de la producción nacional de este producto correspondía a cacao fino (cacao criollo más nativo), mientras que el 56 % restante produce cacao corriente o común (CCN-51+cacao forastero) (MINAGRI). Considerando esta gama productiva, empresas chocolateras internacionales comenzaron a visitar el país con el fin de pactar contratos directamente con los productores de cacao. En consecuencia, los agricultores nacionales iniciaron procesos de mejora para sus prácticas agrícolas y manufactureras en toda la cadena de valor.

De este modo, para el 2017 y considerando a los países de América del Sur, el Perú se ubicó en el cuarto lugar del ranking de los países que exportan más. No obstante, para la Asociación de Exportadores peruanos (Adex), si se considerasen los montos exportados, se evidenciaría que el Perú aún no alcanza su máximo potencial, dado que exporta menos que Brasil, Chile y Argentina (Gestión 2018a).

Pese a ello, en función a la exportación del cacao, se sabe que esta se encuentra en constante expansión y que, a su vez, ha obtenido mayor reconocimiento a nivel mundial dada la alta calidad del producto. En este sentido, según la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (Devida), más del 80 % de la producción de cacao en el Perú se destina a la exportación (Andina 2017), mientras que el reconocimiento internacional de la calidad del chocolate peruano ha ocasionado que las exportaciones de cacao aumenten en un 20 % entre enero y noviembre del 2017, según varios reportes de ADEX. Así, en dicho período, los envíos nacionales de chocolate sumaron US\$ 8.34 millones, mientras que, entre enero y noviembre del 2016, sumaban US\$ 6.95 millones (Gestión 2018b).

5. Cadena logística de exportación nacional

Para describir los costos logísticos, es necesario identificar la cadena de suministros del cacao. Esta se compone por las siguientes etapas: centros o nodos de producción, nodos de acopio, plantas de procesamiento, depósitos temporales y terminales.

a. Centros de producción

En esta primera fase, se prepara el terreno para la obtención del grano de cacao; se adecúa la tierra en cuanto a niveles de temperatura y precipitación, humedad, suelo y luminosidad; luego, se instalan los cultivos y se fertilizan para que el fruto crezca correctamente. En seguida, el fruto se cosecha, se limpian los granos y, finalmente, se juntan en un saco para ser trasladados a los lugares de acopio.

En el Perú, se encuentran tres grandes centros productivos: la zona norte, la zona centro y la zona sur. La primera concentra más del 58 % de la producción nacional y está compuesta por las regiones de San Martín, Amazonas y Cajamarca. La segunda se conforma por las regiones de Huánuco y Junín, y representa el 18 % de la producción nacional. Presenta, además, una mayor participación de la provincia de Satipo (Junín). Finalmente, la tercera se compone por las regiones de Cusco y Ayacucho que, en conjunto, producen más del 25% del total nacional, y es la segunda zona en nivel de importancia productiva (Mincetur 2016: 11).

b. Nodos de acopio

En estos centros, se lleva a cabo el proceso de fermentación que dura entre 3 y 5 días. Además, se realiza la selección y clasificación del cacao; es decir, se inicia el proceso de control de calidad. De esta manera, se asegura que el producto cumpla con los requisitos necesarios para su consumo y venta.

Las instalaciones de acopio pueden ser de tres tipos según la entidad propietaria: las que pertenecen a cooperativas de productores; las que pertenecen a empresas acopiadoras y comercializadoras; y aquellas que son de carácter público, sea municipal o regional.

c. Plantas de procesamiento

En estas plantas, junto con una función de almacenamiento y ventilación del producto, se cumple la fase de empaquetado o transformación, si es que el producto se exporta como derivado. En caso de que el producto sea convencional, las

empresas deben conseguir los certificados necesarios en función a la calidad del producto, las buenas prácticas agrícolas, el criterio de responsabilidad social, los sistemas de transporte, entre otras variables a certificar para su exportación.

d. Depósitos temporales

Como su nombre lo sugiere, los depósitos temporales son lugares en donde se guarda el producto por un tiempo determinado. En estos, se realiza el sellado de la carga, la reserva en líneas navieras (transporte marítimo, terrestre o aéreo) y el traslado de carga para su revisión en Aduanas. Luego de ello, se realiza la documentación correspondiente. Además, estos lugares pueden pertenecer a operadores logísticos, y se ubican cerca al terminal portuario del Callao y Paita.

e. Terminales

Son aquellos espacios donde se recepciona y se ordena el producto antes de su embarque. En otras palabras, aquí se realiza la estiba de los contenedores en la embarcación para transportar el producto a su destino.

6. Costos logísticos de exportación nacional

Los costos logísticos involucrados en la exportación del cacao principalmente consideran el costo del proceso de transporte (desde que empieza el traslado hasta la llegada a las instalaciones finales del comprador). Este representa casi un tercio de los costos logísticos y, como se puede observar en la tabla 2, acompaña a otros tipos de costos, ocasionados por las siguientes variables: la larga distancia hasta las salidas de exportación; las mermas generadas tanto por

Tabla N° 2: Composición de los costos logísticos

Tabla 6: Composición de los costos logísticos
(porcentaje sobre total de costos logísticos)

	Granel			Refrigerados	
	Cacao	Café	Quinua	Uva	Cebolla amarilla
Transporte	32.2	20.4	33.8	5.7	6.6
Mermas	20.3	19.2	18.4	18.8	9.8
Carga y descarga	10.4	9.6	20.7	6.9	32.3
Tratamiento	13.7	11.2	7.1	41.6	15.1
Seguridad	13.1	24.0	4.1	5.9	12.4
Permisos y Certificaciones Obligatorias (*)	4.4	3.9	5.1	11.8	14.9
Financieros	3.9	8.3	5.3	1.4	6.2
Nodo Puerto	1.9	3.4	5.5	7.8	2.7
Total	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

Fuente: (Banco Mundial, 2015) - Nota: Para detalles ver Anexo 2.

(*) Incluye Certificado de Origen que aunque voluntario, es un trámite casi indispensable para poder competir.

Fuente: Banco Mundial 2015

deficiencias en procesos específicos como por el incorrecto manejo de la carga durante la estiba producto; la carga y descarga de los vehículos empleados; el tratamiento de preservación del producto; los niveles de seguridad para la prevención de daños o sustracciones durante el envío; los permisos y certificaciones obligatorias que se deben presentar en Aduanas; los problemas financieros relacionados con demoras en la realización de trámites documentarios; y aquellos ocasionados en el nodo puerto, ya sea por falta de coordinación con los operadores logísticos, por congestión vehicular al ingresar al puerto, por inspecciones realizadas a los contenedores, entre otros.

7. Conclusiones

Como se ha podido determinar, el cacao es un producto principal de la exportación peruana, ya

que, al ser un alimento natural que brinda grandes beneficios al ser humano, ha sido requerido tanto en el contexto nacional como internacional. En esta medida, su exportación brinda mayores oportunidades laborales en las diferentes etapas del proceso. Además, cabe resaltar que el cacao posee productos derivados como la pasta de cacao o el chocolate (en sus distintas presentaciones), los cuales generan un valor agregado, así como mayores beneficios económicos.

Pese a estas ventajas, es preciso reconocer que, del total de costos logísticos de exportación nacional, aún el costo de transporte es el más alto, ya que los centros de producción están ubicados en zonas muy alejadas de las salidas de exportación. En este sentido, se recomienda considerar el estado de las carreteras y del clima para la elección de las fechas de transporte del producto.

Bibliografía

ANDINA

2017 “Devida: más del 80 % del cacao peruano se destina a la exportación”. Tingo María, 12 de julio del 2017. Consulta: 17 de mayo de 2018.
<https://andina.pe/agencia/noticia-devida-mas-del-80-del-cacao-peruano-se-destina-a-exportacion-674502.aspx>

EL PERUANO

2018 “Agro es la segunda fuente generadora de divisas”. Lima, 2 de enero del 2018. Consulta: 21 de abril de 2018.
<https://elperuano.pe/noticia-agro-es-segunda-fuente-generadora-divisas-62643.aspx>

GESTIÓN

2018a “Perú se ubica como el cuarto país exportador de América del Sur el 2017”. Lima, 8 de abril del 2018. Consulta: 21 de abril de 2018.
<https://gestion.pe/economia/peru-ubica-cuarto-pais-exportador-america-del-sur-2017-231008>

2018b “Perú aumenta sus exportaciones de chocolate en 20% debido a premios internacionales”. Lima, 28 de enero del 2018. Consulta: 30 de abril de 2018.
<https://gestion.pe/economia/mercados/peru-aumenta-exportaciones-chocolate-20-debido-premios-internacionales-225963>

LA REPÚBLICA

2018 “Sector agrícola es fuente de ingreso para 1 de cada 4 peruanos”. Lima, 5 de marzo del 2018. Consulta: 21 de abril de 2018. <https://larepublica.pe/economia/1206632-sector-agricola-es-fuente-de-ingreso-para-1-de-cada-4-peruanos>

MINAGRI

2016 *Estudio del cacao en el Perú y en el mundo: un análisis de la producción y el comercio* [reporte]. Lima. Consulta: 21 de abril de 2018.
<http://repositorio.minagri.gob.pe/handle/MINAGRI/478>

MINCETUR

2016a *Análisis integral de logística en Perú (Parte 1): resultados agregados y lineamientos estratégicos* [reporte]. Lima. Consulta: 21 de abril de 2018.
https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/facilitacion_comercio_exterior/Analisis_Integral_Logistica_Peru.pdf

2016b *Análisis integral de logística en Perú (Parte 2a): resultados por productos: cacao* [reporte]. Lima. Consulta: 21 de abril de 2018.
https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/facilitacion_comercio_exterior/Reporte_Anexo_Cacao_Final.pdf