



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE NEGOCIOS INTERNACIONALES

FACTIBILIDAD DE EXPORTACIÓN DE LA HARINA DE ALGARROBA AL MERCADO ALEMÁN

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
LICENCIADO EN NEGOCIOS INTERNACIONALES**

**AUTOR:
BENAVENTE CASTRO, ESTEBAN JAVIER**

**ASESOR:
Mg. MIRTHA TRUJILLO**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:
“CREATIVIDAD E INNOVACIÓN EN LA FORMULACIÓN Y DESARROLLO DE LA
EMPRESA DEL SECTOR COMERCIO EXTERIOR”**

LIMA – PERÚ

2014

Dedicatoria

Dedico a mis padres por el apoyo
brindado en todo momento en esta
carrera.

Agradecimiento

Agradezco A Dios y a mis padres.

Declaratoria de autenticidad

Yo, Esteban Javier Benavente con DNI N° 71273682, a efecto de cumplir con los criterios de evaluación de la experiencia curricular de Desarrollo del Proyecto de Tesis, declaro bajo

juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y auténtica.

Así mismo, declaro también bajo juramento que todos los datos e información que se presenta en la presente tesis son auténticos y veraces.

En tal sentido, asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento y omisión, tanto en los documentos como de información aportada por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad César Vallejo.

Lima, 21 de Noviembre del 2014

Esteban Javier Benavente Castro

Índice

Pág.

Presentación	02
Resumen	03
Abstract	04
I. INTRODUCCIÓN	05
1.1 Problema	15
1.2 Objetivos	15
1.3 Hipótesis	15
II. MARCO METODOLÓGICO	17
2.1 Variables	17
2.2 Operacionalización de variables	17
2.3 Metodología	17
2.4 Tipos de estudio	17
2.5 Diseño	17
2.6 Población, muestra y muestreo	18
2.7 Técnicas e instrumentos de recolección de datos	18
2.8 Métodos de análisis de datos	18
2.9 Aspectos éticos	18
III. RESULTADOS	18
IV. DISCUSIÓN	22
V. CONCLUSIONES	23
VI. RECOMENDACIONES	24
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	27
ANEXOS	28

Presentación

La harina de algarrobo es un producto altamente proteico cuya producción es bastante sencilla y rápida, la materia prima es bastante barata y es resultado es un producto totalmente orgánico. El presente trabajo busca demostrar la factibilidad de exportación de la harina de algarroba al mercado alemán, tomando como datos el análisis de Valor Actual Neto (VAN), la tasa interna de retorno (TIR), la relación beneficio-costos (B/C) y la huella de carbono del proyecto.

También se tendrán como referencia las cifras de exportaciones del Perú y las cifras de importaciones de Alemania del producto en mención además de los niveles de PBI y PBI per cápita del mercado objetivo. Se hará un análisis de las cifras anteriormente citadas desde los años 2004 al 2014 y/o 2013, con las cuales se calcularán los precios de exportaciones de Perú y los precios de importación de Alemania. A través de estos datos se probarán las hipótesis que se están planteando.

Resumen

El fruto del algarrobo se encuentra en los bosques secos del norte del Perú, y se encuentran literalmente en el suelo norteño. Tras un proceso de recolección, selección, secado, tostado, molienda y tamizado se obtiene la harina de algarrobo. El uso principal del algarrobo es la alimentación animal y tras darle valor agregado se convierte en un producto de exportación para consumo humano y con posible aceptación para el mercado que se tiene como objetivo.

El Perú desde el año 2004 hasta el primer semestre del 2014 ha exportado un total de 102 toneladas con un valor de USD \$ 610,014, es decir, con precio por kilogramo de USD \$ 5.6 en promedio. Alemania ha importado desde el año 2004 hasta el 2013 un total de 272 toneladas con un valor de USD \$ 822,056 con un precio promedio de USD \$3.00 por kilogramo. Pero desde el año 2011 se ven una tendencia al alza de los precios de hasta USD \$ 6.24 por kilogramo. En la fijación de precios se determinará primero el costo de producción y se tomarán como referencia o guía los precios de exportación e importación, pudiendo tener un considerable margen de ganancia. La producción de este producto es inocua al medio ambiente y promueve el cuidado de los bosques secos del norte, no atentando contra el medio ambiente ya que no hay ningún tipo de depredación ni proceso químico alguno.

El objetivo de este trabajo es determinar la factibilidad de exportación de harina de algarrobo al mercado alemán, demostrando mediante el VAN, el TIR, el B/C y la huella de carbono. El resultado del mismo es que es factible económica, financiera y ambientalmente la exportación de la harina de algarroba al mercado alemán.

Abstract

The fruit of carob is in the dry forests of the north of Peru and you can find it on the floor of this forests, literally. After a process of recollection, selection, toasting, grinding and sieving is obtained the carob flour.

The main use of this fruit is the animal feed and after giving added value to it, it turn into a exportation product and with high possibilities to have acceptance in the objective market.

The Peru from 2004 until the first half of 2014 has exported a total of 102 tons with a value of USD \$ 610.014, ie, with price per kilogram of USD \$ 5.6 on average. Germany imported from 2004 to 2013 a total of 272 tons with a value of \$ 822.056 USD with an average price of \$ 3.00 per kilogram. But since 2011 an upward trend in prices of up to USD \$ 6.24 per kilogram are.

The pricing will be determined first the cost of production and will be taken as a reference or guide the export and import prices, may have a considerable margin.

The production of this product is safe for the environment and promotes the care of the dry forests of the north, not attacking the environment because there is no type of predation nor any chemical process.