



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE NEGOCIOS
INTERNACIONALES**

Estudio de prefactibilidad para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno
por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón. Piura 2019

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Licenciada en Negocios Internacionales

AUTORAS:

Niño Seminario, Sammy Maribel (ORCID:0000-0003-3980-4412)

Zapata Vega, Civeli (ORCID: 0000-0002-7225-7708)

ASESORA:

Mg. Zuazo Olaya, Norka Tatiana (ORCID: 0000-0002-2416-5809)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Mercados Emergentes

PIURA- PERÚ

2020

Dedicatoria

A nuestros padres por estar siempre
brindándonos apoyo incondicional para
seguir adelante, quienes son el motivo
principal para salir adelante.

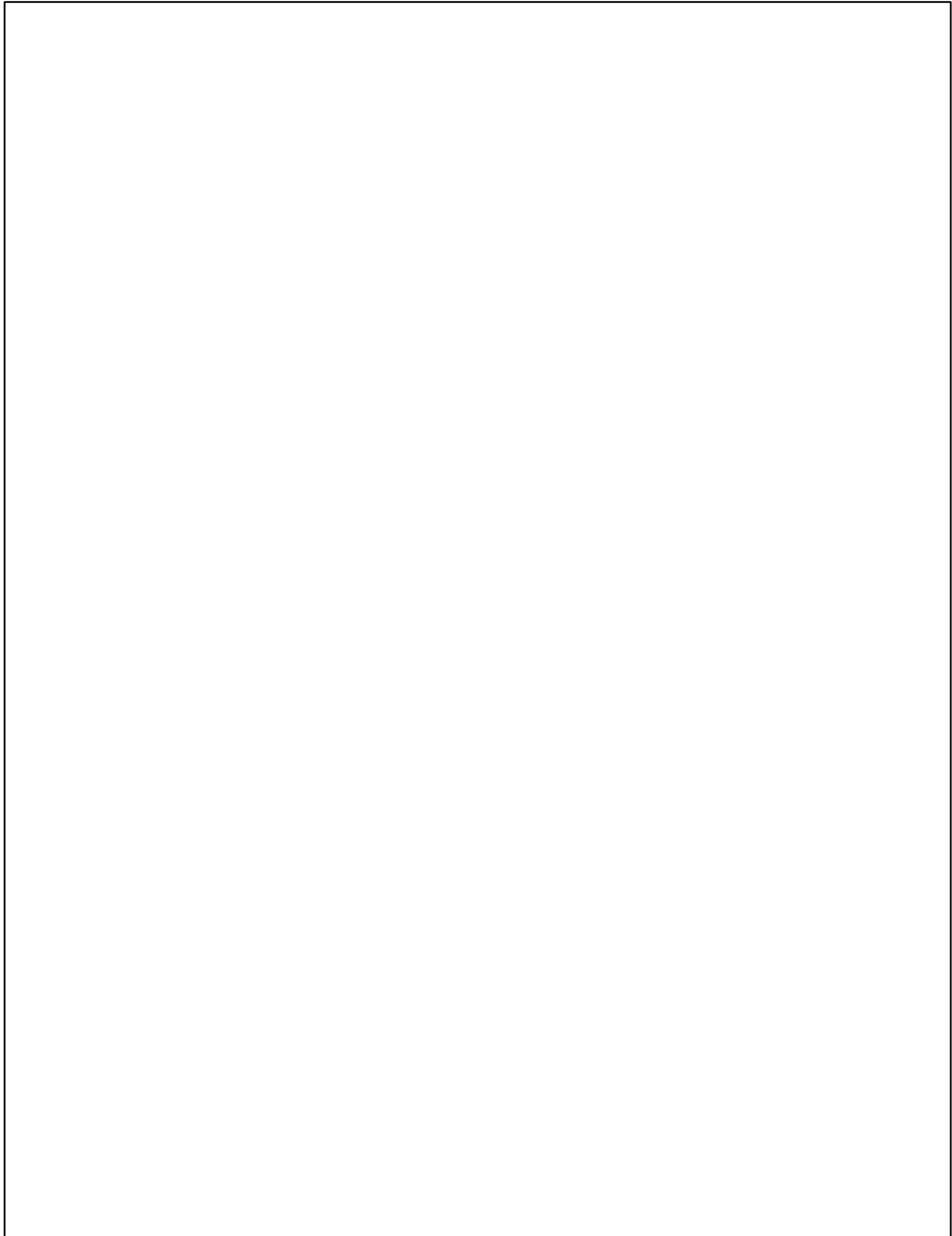
Agradecimiento

Agradecer a Dios por bendecirnos hasta llegar a donde estamos.

A la Universidad Cesar Vallejo por darnos la oportunidad de estudiar y ser profesionales.

A nuestros asesores de tesis, MG. Norka Zuazo Olaya y MG. Jorge Martinez quienes con sus conocimientos, experiencias y paciencia nos guiaron para poder acabar este proyecto.

Página del jurado

A large, empty rectangular box with a thin black border, occupying the central portion of the page. It is intended for the jury page content.

Página del Jurado

A large, empty rectangular box with a thin black border, occupying the central portion of the page. It is intended for the jury page content.

Declaratoria de Autenticidad

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Yo Sammy Maribel, Niño seminarario con DNI: 70136266 Civeli, Zapata Vega con DNI:72799969, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Cesar Vallejo, de la Escuela Profesional de Negocios Internacionales, declaro bajo juramento que todos los datos e información que presenta en la presente tesis son auténticos y veraces. En tal sentido, asumo la responsabilidad que corresponde ante cualquier falicidad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Univesidad Cesar Vallejo.

Piura; 9 de Diciembre del 2019

Sammy Maribel, Niño Seminario

Civeli, Zapata Vega

Índice

Carátula	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Página del jurado	iv
Declaratoria de Autenticidad	vi
Índice	vii
RESUMEN	viii
ABSTRACT	ix
I. INTRODUCCIÓN	1
II. METODOLOGÍA.....	11
2.1 Tipo y Diseño de Investigación	11
2.2 Operacionalización de Variables	12
2.3 Población, muestra y muestreo	12
2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad	14
2.5 Métodos de análisis de datos.....	16
2.6 Aspectos éticos.....	16
III. RESULTADOS.....	17
IV. DISCUSIÓN.....	27
V. CONCLUSIONES	30
VI. RECOMENDACIONES	32
REFERENCIAS	33
ANEXOS.	37
Anexo N° 1 Matriz de consistencia.....	37
Anexo N° 2. Constancia de validaciones de los expertos.	38
Anexo N° 3. Guía de entrevista.....	42
Anexo N°4. Formulaciones	47
Anexo N° 5 Imágenes Fotográficas.....	48
Anexo N°6. Acta de originalidad.....	52
Anexo N° 7. Pantallazo de Turniting.....	53
Anexo N° 8 Autorización para la publicación 1	54
Anexo N° 9: Autorización para la publicación 2	55
Anexo N° 9 Versión Final	56

RESUMEN

Cuando se establece la idea de la elaboración de algún modelo de negocio, es necesario y a la vez importante llevar a campo un estudio muy profundo acerca de las variables tanto directas como indirectas que afectarían la ejecución de éste. Por tal razón se evalúan de manera individual el ámbito económico – financiero, legal, medioambiental y técnica, dado que, el realizar dicho análisis se logra evaluar la viabilidad del proyecto.

El presente trabajo de investigación muestra un estudio de pre factibilidad para la exportación chocolate orgánico por ASDEME, teniendo como objetivo general identificar la viabilidad de estudio de pre factibilidad para la exportación del chocolate orgánico al mercado chileno en donde se evalúa y analiza como indicadores, los costos, gastos operativos, capacidad tecnológica, capacidad de materia prima, legislación, normas, certificaciones, etc. Además del estudio de un mercado objetivo, de esta manera se plantearon las justificaciones, con aquellas se logra definir e identificar la viabilidad del proyecto a través de la hipótesis de la investigación, ya que eso permite analizar la rentabilidad, ayudando de esta manera en la toma de decisiones.

Todo lo antes mencionado, se presenta con la finalidad de poner en marcha la realización de un proyecto que surge de la idea de trabajo de dos estudiantes para optar el título profesional de negocios internacionales.

Palabras claves: Estudio de pre factibilidad – Exportación – Chocolate orgánico – Mercado

ABSTRACT

When the idea of the development of a business model is established, it is necessary and at the same time important to carry out a very in – depth study about the direct and indirect variables that would affect its execution. For this reason, the economic – financial, legal, environmental and technical fields are evaluated individually, since, by carry out this analy sis, the feasibility of the project is evaluated.

This research work shows a pre – factibility study for the export of organic chocolote by ASDEME, with the general objective of identifying the feasibility study for the export of organic chocolate to the Chilean market, where is evaluated and analyzed as const indicadores, operating expenses, technological capacity, raw material capacity, legation, standards, certifications, etc. In addition to the study of target market, in this way the justifications were raised, with those it is possible, since that allows to analyze the profitability, helping in this way in the decision-making.

All of the aforementioned is presented with the purpose of starting the realization of a project that arises form the idea of student working to opt for the professional title of international business.

Keywords: Pre-feasibility study – Export – Organic Chocolate – Market

I. INTRODUCCIÓN

En la actualidad no existe la idea de un emprendimiento o puesta en práctica de un negocio que no realice previamente un estudio de pre factibilidad, ya que éste supone un ejercicio de vital importancia para determinar la viabilidad económico-financiera de una potencial empresa negocio, porque esto precisa el llevar a cabo un análisis técnico y económico de las diversas alternativas de inversión de donde se puede obtener los recursos para solventar la solución al problema que satisfaga una necesidad y que de origen a próspero comercio o simplemente se postergue, se modifique, o se rechace; todo ello, porque el ejecutar un plan de pre factibilidad lleva consigo preparar y evaluar las acciones que posibilitan la reducción de los márgenes de fluctuación y valoración del riesgo, así como el análisis de la rentabilidad socio-económica que derivará en la toma de decisiones para realizar o no la inversión siendo lo más importante de esta empresa.

En este sentido existe instituciones a nivel internacional que han puesto en práctica estudios de pre factibilidad económica operacional, antes de poner en marcha una actividad, tal es el caso de la Municipalidad de San José del Guaviare en Colombia quien en conjunto con la empresa que presta labores de limpieza domiciliaria “Ambientar E.S.P. S.A.”, coordinaron y desarrollaron acciones de concientización y sensibilización para el buen uso de residuos sólidos, demostrado que la pre factibilidad económica hizo que se tomen en cuenta los flujos de costos que afectan la incorporación de la alternativa de solución y acceso al bienestar individual. Este análisis permitió medir el impacto del proyecto sobre la ciudadanía de ese lugar, y en consecuencia la obtención de ciertos beneficios. El proyecto fue factible y rentable, superando la tasa de corte de la empresa para proyectos de inversión. Incluso en análisis de sensibilidad el proyecto sería rentable Municipio de Guavire (2012).

Otro ejemplo de la importancia de la realización de un estudio de pre factibilidad lo demuestra el Plan para la creación de una organización prestadora de servicios de seguridad empresarial, es decir, brindar protección a las personas que se encuentra en el Perú, específicamente en Lima Metropolitana, ya que los resultados de ese estudio de pre factibilidad, permitió la identificación de la demanda insatisfecha de los pobladores del lugar con respecto a la seguridad, así también el estudio técnico permitió identificar el tipo de infraestructura física requerida tanto como la estructura administrativa, además permitió la evaluación económica – financiera al verificar la factibilidad basándose en la posible rentabilidad obtenida y la recuperación de la inversión, porque la obtención del VAN financiero salió mayor al VAN económico; permitió establecer las principales repercusiones del impacto socio-económico-educativo-ético y empresarial (Cárdenas y Pinedo, 2018).

En cuanto a negocios de exportación en el Perú la Universidad de Lima realizó un estudio de prefactibilidad para la empresa Villa Hermosa Trading S.A.C en que se demostró que la exportación de páprika molida al mercado de USA sería un éxito debido a que las proyecciones de la demanda de ese producto en ese país era de entre 1.888 ton. y 2000 ton, así como que sería un negocio rentable debido a la inversión costo cero del terreno de sembrío y porque allí se instalaría la fábrica; así mismo demostró este estudio que adquirir maquinaria y equipos de alta calidad aunque más costosos generaría a largo plazo mejor rentabilidad; también este trabajo recogió que el análisis económico – financiero indicaba que este proyecto debería hacerse con financiamiento bancario ya que permitirá tener un mayor VAN, con 80,57% de la TIR, que sería el doble si la inversión se haría con capital propio. Finalmente con este trabajo de prefactibilidad se logró determinar que se lograría reducir el impacto ambiental al reducir la emisión de CO₂ haciendo uso de medidores de indicadores y eliminar de manera organizada los residuos de metales (Gómez y Puccini, 2016)

En este contexto se demuestra como en otras latitudes y en este país es necesario fortalecer la industrialización de productos para su venta a otros mercados a través de la exportación; sin embargo, negociar con mercados extranjeros significa asumir un compromiso serio por el alto nivel competitivo que supone comercializar con clientes cada día más exigentes para comprar productos de calidad, que respetan las condiciones medioambientales y el cumplimiento de la responsabilidad social. En este sentido en el Perú, el cacao es uno de los productos que forma parte del abanico de producto con mucho potencial exportador, ya que éste es un insumo orgánico que cuenta con un proceso de desarrollo a través del cual se obtienen el chocolate de calidad y muy competitivo en el mercado local e internacional; de allí que se cuente con el conocimiento que las exportaciones de cacao en el 2018 fueron de US\$ 138, 686, lo que significó una producción de 4.81 % más respecto al 2017, todo ello por la capacidad en la producción, la capacitación en el tema de gestión de calidad con las que cuenta las empresas, microempresas y las asociaciones,

En este sentido, los negocios de agro exportación que se realizan desde provincia deben contar con un estudio de prefactibilidad económica porque ello supone tener en cuenta la implementación de una empresa. Así por ejemplo, la Región Piura, también cuenta con empresas exportadoras de productos como es el café, panela, chocolate orgánico, entre otros, tal es el caso de la Cooperativa Norandino que se proyectó exportar 120 mil quintales de café a países como Alemania y Japón (León 2015).

Así también en Piura, en el distrito de Buenos Aires- Morropón, se encuentra ASDEME (Asociación de Mujeres Emprendedoras), que cuenta con 10 años de experiencia en la elaboración y comercialización de chocolate orgánico con la marca Wao, la misma que también acopia productos

con los que elabora licores, cócteles, bombones, entre otros. Se conoce que ASDEME cuenta con aspiraciones para el negocio de exportación de chocolate orgánico a otros países demandantes de este producto, entre ellos el vecino país sureño Chile, ya que se conoce que Chile, cuenta con clientes demandantes de este producto, es así como desde el 2014, según lo registrado por la Aduana Nacional de Chile, la chocolatería representaba el principal producto importado con un 55 % respecto a otras golosinas, según la información obtenida del Boletín de Análisis de Mercado-PROEcuador, citado en la revista electrónica en la parte Estudios de Comercio Exterior (CentralAmericanData.com, 2015).

ASDEME, pese a las ambiciones, deseos e idea de exportar chocolate orgánico a otros países presenta una problemática que consiste en no poseer conocimiento sobre la viabilidad económica – Financiera, social, político y ambiental que supone llevar a cabo un proceso de exportación a países como Chile, en tal sentido es que se presenta esta investigación que tiene como propósito elaborar un estudio de pre-factibilidad partir de identificar la oportunidad comercial que tiene esta Asociación De mujeres para vender chocolate orgánico al mercado chileno. Lo que se plantea en este trabajo de investigación es realizar un análisis de la situación actual de ASDEME, para determinar sus potencialidades y falencias para poder exportar, así también se realizará un estudio de mercado, estudios técnicos para determinar el recurso humano interviniente, equipos, capacidad de producción, etc; estudio ambiental, estudios de marco legal y estudio económico financiero, para determinar la conveniencia de ASDEME para que tome la decisión de realizar exportación de chocolate orgánico y todos los cambios y adquisidores que supone realizar comercio exterior, la inversión que supone, de dónde es mejor obtener el capital a invertir y la rentabilidad a obtener.

Finalmente, es importante la realización de este proyecto de investigación ya que ASDEME como una asociación que ya se dedica al acopio de productos como panela, cacao y elabora sub productos con estas materias primas y las comercializa a nivel regional y nacional, tiene la capacidad y la capacitación para realizar exportaciones sostenidas al mercado de Chile, de lo contrario, podría tomar decisiones equivocadas, que supongan no sólo pérdidas para esta Asociación, sino que ponga en peligro su presencia en el mercado de la Región Piura y con ellos ponga en riesgo la fuente de trabajo de mujeres emprendedoras y laboriosas y se deje de contribuir al PBI y ser parte de la balanza comercial en este país.

Es preciso tener en cuenta que para realizar un proceso de investigación sirve de base el tener en cuenta estudios que con anterioridad se han realizado y que están relacionados con el presente trabajo, es así como seguidamente se presentan antecedentes internacionales, nacionales y locales respecto a este estudio. Tal es el caso de:

Huaytalla, C. (2016) en su tesis de pregrado denominada *Generación de oferta exportable mediante la sustitución de cultivos de papa hacia la producción de quinua en la Cooperativa Virgen del Carmen-Ayacucho para su comercialización en el mercado de Toronto-Canadá*. En esta investigación se propuso como objetivo general el determinar los componentes que debería tener en cuenta la Asociación de Virgen del Carmen-Ayacucho para sustituir el cultivo de papa por el cultivo de quinua con la finalidad de poder comercializar este producto al mercado canadiense. En cuanto al método de estudio este trabajo fue de nivel Exploratorio y de enfoque Cualitativo, utilizando 3 tipos de población como: empresas exportadoras a Canadá, la propia Cooperativa Virgen del Carmen en Ayacucho y los especialistas de quinua del Ministerio de Agricultura y de la Cámara de Comercio de Lima y empresas exportadoras. Finalmente el investigador recogió como resultado: en cuanto a las condiciones de la demanda internacional de la Quinua, se demostró que el mercado de Canadá es un potencial consumidor de este producto por sus bondades nutritivas, que la firma del TLC con ese país favorece el comercio con el mismo, que sustituir el cultivo de papa por quinua le resultaría rentable, mientras que la Guía de Entrevista Estructurada aplicada a los agricultores demostró que el 67% de los agricultores no estaban dispuestos a cambiar su giro de cultivo.

En este sentido se presenta el trabajo de Pérez, G. (2013) denominado *Plan de negocios para la exportación de cacao producido en la región 7 (Loja, Zamora y el oro) hacia Holanda*, en una Universidad de Quito-Ecuador, se propuso como objetivo general Determinar la factibilidad financiera, social, legal y comercial para la exportación de Cacao Orgánico a Holanda (Países Bajos) realizando estudio de mercadeo con la finalidad de incrementar su participación comercial en Europa. La metodología usada para este trabajo fue de Diseño No Experimental, de nivel Descriptivo, con enfoque cuantitativo. Recogiendo como conclusión que el análisis financiero determinó la exportación de cacao producido en la región 7 (Loja, Zamora y El Oro) para el mercado holandés, además es un comercio rentable ya sea realizado con financiamiento externo (bancos) o con el propio capital de sus dueños.

Otro antecedente es el Cueva, E. (2012), de cuyo título responde a *Proyecto de pre factibilidad para la exportación de pasta de cacao orgánico de Puerto Quito*, de la Universidad Internacional del Ecuador para la obtención de grado de magister, la cual tuvo como objetivo general la elaboración de una propuesta de pre factibilidad para exportar pasta de cacao orgánico desde Puerto Quito haciendo uso del comercio justo, haciendo uso de un diseño de investigación No Experimental, de nivel descriptivo, crítico – propositiva, con enfoque Cualitativo y Cuantitativo por eso utilizó instrumentos como Guía de Entrevista, ficha de observación, focus group; así como del Cuestionario. Obteniendo

como conclusión que el estudio de pre factibilidad demostró la viabilidad del negocio de exportación además de ser rentable y de mucha expectativa para comercializar el chocolate de cacao del Ecuador en Europa ya que es la tendencia de consumo en esos países.

Espinoza, M. (2009). En su trabajo *Estudio de pre-factibilidad para la exportación de fresa congelada al mercado de Estados Unidos*, de la Pontificia Universidad Católica del Perú, teniendo como objetivo cubrir la demanda insatisfecha de fresa congelada en el mercado de Texas, Estados Unidos, utilizando metodología de Diseño No Experimental, descriptiva, cuantitativa. Teniendo como resultado que hubo un crecimiento del 30% en las exportaciones del proyecto, debido al aumento del 10% de la demanda y a una disminución del 2% en la oferta.

Después de haber mencionado algunos de los trabajos relacionados a la presente investigación se expondrá la teorización de las variables de estudios, dicho en otras palabras se describirán las teorías relacionadas a los temas relacionados a ese trabajo, es así como se inicia esta parte del marco teórico con la descripción de la palabra proyecto de prefactibilidad, por ello, primero se definirá la palabra proyecto, respecto del cual, se puede decir, que existen muchos autores que tienen definiciones distintas, es así como Lledó y Rivadola (2017) dicen que es un todo un desafío que se da para poder crear un producto o servicio; para Baca y Urbina (1992) es una averiguación sobre las posibles soluciones a problemas que lo que quieren al final es la resolución de necesidad de la persona. Otro autor como Kerzner H. (2006), manifiesta que un proyecto reúne un conjunto de elementos como: tener un objetivo, es realizado por personas interesadas tiene unos límites, principio y final. Todos estos autores son citados por (Palacio, 2010).

Como el tema de esta investigación está ligado al estudio de prefactibilidad de una Asociación de mujeres que tiene la idea de exportar un producto orgánico, es necesario explicar que realizar un estudio supone hacer una investigación que se enmarca dentro de un ante proyecto (cuando se trata de investigaciones de prefactibilidad) y proyecto (cuando se realiza un estudio de factibilidad), es por ello, que es preciso por la naturaleza de este trabajo de conceptualizar ¿qué es un ante proyecto?, sobre el que hay que decir que se trata de un conjunto de etapas consecutivas para lograr un propósito u objetivo cuyo interés es mejorar las condiciones de vida o satisfacer las necesidades de los individuos, personas jurídicas o de una comunidad. Esta definición se aplica tanto para empresas públicas como privadas que buscan conseguir el bien común de la gente y el bienestar de sus propietarios, tratando de conseguir primero el bienestar de sus clientes. (Palacio, 2010).

Ahora bien, para hacer o llevar a cabo un ante proyecto o proyecto se tienen que tener una necesidad insatisfecha detectadas y llevadas a cabo ya sea por una institución privada y por el mismo gobierno siempre y cuando se trate de plantear nuevos productos, algún proceso productivo, comprar o reemplazar maquinarias y equipos, es decir, cuando se trate de realizar una inversión de alto costo para la organización, es necesario realizar un ante proyecto o proyecto que justifique el costo, más aún si el financiamiento proviene de otras personas naturales o jurídicas, ajenas al proyecto. (Palacio, 2010).

Entendiendo que un proyecto es un documento donde se plasma o se sustenta lo que se debe hacer para realizar una actividad que satisfaga una necesidad, es necesario conocer cuándo es que un proyecto recibe el nombre de proyecto de pre factibilidad o factibilidad, para ello hay que tener claro que cuando se trata de inversiones cuantiosas, por ello es necesario la presencia de un documento que señale los recursos a gastar, las acciones que brindan mayor garantía en cuanto a seguridad y bienestar a la mayor cantidad de gente, consumiendo la menor cantidad de recursos. Siendo así, hay que diferenciar un proyecto de pre factibilidad de un proyecto de factibilidad. El primero hace referencia a la idea que se tiene en una empresa que está en funcionamiento y que muestra distintas maneras de llevarse a cabo, basándose esta investigación en información proveniente de fuentes primarias y secundarias, siendo sus principales variables de investigación:

1. El estudio de mercado
2. Estudio técnico (de producción o elaboración)
3. Estudios de la capacidad financiera. (Palacio, 2010).

En resumen, un estudio de pre factibilidad determina en términos generales la viabilidad de un negocio. Realiza una tasación de la probable inversión, los probables costos operativos y los ingresos que se obtendrán con ese proyecto. Éste tipo de estudio se realiza previo o se encuentra inmerso dentro del estudio de pre factibilidad, mientras que la factibilidad de un negocio, lanzamiento de un nuevo producto o relanzamiento del mismo, vienen hacer una investigación o plan más concienzudo elaborado teniendo como base otros antecedentes como los propios estudios de pre factibilidad y a través de una data obtenida de fuentes primarias de información que comprende el estudio de variables cuantitativas como: El cálculo variables financieras-económica, técnicas, sociales, ambientales y jurídicas (Palacio, 2010).

Entiéndase entonces que los estudios de pre factibilidad vienen hacer proyectos para verificar la viabilidad de una idea de negocio, por ello también reciben el nombre de anteproyecto, con los que se busca obtener información bibliográfica y se realiza trabajo de investigación de campo. Estos estudios se deciden llevar a cabo cuando el evaluador de un proyecto o proyectista observa que la elaboración del perfil del proyecto muestra resultados genéricos, por lo que necesita la elaboración

de una investigación más minuciosa y de diversos contenidos, pero aun así un estudio de prefactibilidad es un acto previo a la factibilidad, ya que éste último significa una investigación de más profundidad. Lo único que diferencia un estudio o proyecto de prefactibilidad del de factibilidad es la naturaleza del nivel de profundidad del segundo (Meza, 2005).

Un estudio o anteproyecto de prefactibilidad se lleva a cabo con un propósito que es el de poseer la información para poder realizar o no un proyecto, dejando ver las diversas alternativas que se tienen y las condiciones que afectan a un proyecto, de acuerdo a la viabilidad o no del mismo se podrá determinar si se rechaza, se modifica o se dé luz verde para la ejecución del proyecto de inversión, es por ello que los proyectos de prefactibilidad suponen la evaluación y/o análisis de diversos factores que rodean a una idea o propuesta de negocio como el estudio de mercado, estudio técnico, estudio económico y financiero, estudio del impacto ambiental y el estudio legal (Meza, 2005). En relación a estos factores es preciso referir que una situación es el estudio de prefactibilidad que se plantea para la creación de nuevas empresas o negocios y otra es determinar la viabilidad de una proyecto de una empresa que ya está en marcha, pero como ambos tipos de estudios poseen los mismos fundamentos teóricos es que se analizan los mismos factores, Pero para aprobar un estudio de prefactibilidad mínimo se deben aprobar tres viabilidades y alguna otras que se realizan como complemento (Sapag, 2007), esto hace referencia a:

4. Viabilidad Técnica: es aquella que hace uso de un marco teórico o documentación como normas, guías, decretos, políticas necesarias para la gestión y administración de los recursos de un proyecto. En ella se determina si la empresa posee capacidad tecnológica, el nivel de motivación de los colaboradores para con el nuevo proyecto, la necesidad verificar la capacidad instalada o la creación de más edificaciones así como identificar la necesidad de empleo de más maquinaria y equipos de trabajo. (Sapag, 2007).
5. Viabilidad económica y Financiera: en ella se determina los elementos base que permiten la sostenibilidad del negocio a largo plazo. Aquí se trabaja los llamados flujos de recursos que permiten cubrir como mínimo los costos operativos, de mantenimiento, renovación y reposición de los activos, así como de cubrir cualquier tipo de ampliación de los servicios. En este tipo de evaluación se realiza una comparación entre los costos de la inversión y el retorno de los beneficios o rentabilidad. Se otorga una explicación corta sobre los aspectos más importantes del producto o servicio, inversión inicial, capital de trabajo, gastos operativos, rentabilidad del negocio el VAN y el TIR. (Sapag, 2007).

6. Estudio legal: en esta parte se analiza la viabilidad dentro del marco de la legislación del país de origen, se realiza un análisis de la legislación vigente del país, se estudian aspectos legales e institucionales que influyen en el proceso de gestión del proyecto. Se analizarán todos los aspectos legales de mayor importancia sobre la exportación del chocolate orgánico (Sapag, 2007).
7. Viabilidad ambiental: en esta parte se estudia la responsabilidad que asume la organización para la protección del medio ambiente, de acuerdo a lo que ordene la Constitución peruana, las normas del ministerio del medio ambiente, se evalúan los procedimientos y normas, licencias ambientales, la capacidad de la empresa para monitorear y sancionar aquellos agentes que generan contaminación y generación de desechos o residuos sólidos que contaminan el ambiente, se realizan cálculos sobre posibles afectaciones y supuestas compensaciones como reciclaje, acopio reusó de ciertos materiales. (Sapag, 2007).

Dentro de los componentes de los estudios de prefactibilidad se encuentra la realización de un análisis del entorno actual de la empresa, el cual está conformado por los agentes y fuerzas externas que afectan a su capacidad para desarrollar y mantener operaciones beneficiosas con su objetivo empresarial, que en este caso es la idea de exportación que tiene ASDEME, por ello, es necesario presentar también la teorización de las diferentes matrices de evolución de realidad, competencias, debilidades y otros acerca de esta Asociación, tales como el análisis FODA (MEFE y MEFI), análisis PESTEL, las 5 Fuerzas de Porter, Matriz de Competitividad y Matriz BCG.

Análisis FODA:

Es una herramienta que permite la evaluación del entorno y el análisis estratégico de una organización. Consiste en describir las fortalezas y debilidades que hacen referencia al ambiente interno de la empresa y de las oportunidades y amenazas que forman parte del micro y macro ambiente de la misma. Permite tener en cuenta las áreas o aspectos que la ASDEME debe tener en cuenta para lograr sus objetivos Boland y Akridge (2004) citados por Villagómez, Mora, Barradas y Vásquez (2014)

Este instrumento, permite representar en términos operativos un cuadro de situación que muestra la parte interna y externa de la empresa. Definiremos las fortalezas y debilidades que surgen de la evaluación interna de ASDEME y las oportunidades y amenazas que provienen del escenario.

Después de haber presentado todos los pasos que supone un proyecto de pre factibilidad y las matrices necesarias para el análisis del entorno de ASDEME, es necesario presentar el planteamiento del problema de esta investigación, todo ello porque se conoce que la realización de cualquier estudio o proyecto de inversión sea de prefactibilidad o factibilidad, responde al tratamiento y resolución de alguna necesidad de personas o una comunidad, en este sentido se reconoce como problema conocer ¿cuál es la viabilidad del estudio de prefactibilidad para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019.?, problema que surge de la idea de ampliar el horizonte comercial a nivel internacional por parte de esta Asociación de Mujeres Emprendedoras que va desde dar respuesta a problemas específicos como el saber ¿cuál es el análisis del entorno de esta Asociación?, ¿Cuál es la viabilidad técnica para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019.?, ¿Cuál es la viabilidad económica y financiera para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019.?, ¿Cuál es la viabilidad legal para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019.? Y saber ¿Cuál es la viabilidad medio ambiental para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019?

Las exportaciones son actividades que favorecen a diversas empresas o instituciones comerciales y colaboran con el mejoramiento de la actividad económica de un país, en este sentido las exportaciones en Perú han permitido que esta nación haya tenido una evolución ascendente desde 1950 hasta al 2016 debido a un incremento del PBI de 100 % a 1400 % en estos años respectivamente. Se conoce que la empresas sobre todo las que poseen pequeñas economías se favorecen con las exportaciones, porque les permite acceder a mercados más grandes, comercializar productos de calidad con un precio justo, incorporar tecnología y capacitación para el recurso humano y permite mejorar las condiciones y cantidad de empleos que ofertaría una pequeña o mediana organización (Bustamante, 2017).

En este sentido este proyecto se justifica porque si se logra demostrar la viabilidad que posee esta Asociación para exportar chocolate orgánico al Chile, se estaría abriendo las posibilidad de que este grupo de mujeres emprendedoras realizar transacciones internacionales se les abre las puertas para un crecimiento sustancial como organización, colaborando con ello al PBI de la Región Piura y del País, permitiría la reducción de la pobreza del sector de Buenos Aires-Morropón ya que generaría mejores y mayores fuentes de trabajo.

Otra justificación de este trabajo de investigación es de tipo social y práctico ya que colabora con la realización de un proyecto de factibilidad que a manera de realización de una tesis para la atención

de un título profesional, les permitirá a las investigadoras adquirir experiencia y aprendizaje sobre proyectos de prefactibilidad que les corresponde hacer a estudiantes de economía, administración o contabilidad, lo que hace que sus realizadoras no solo manejen temas de negocios internacionales sino que tengan nociones o se puedan especializar en asesorías o elaboración de trabajos de prefactibilidad para micro, pequeñas y medianas empresas en Piura.

Esta investigación se justifica socialmente porque supone llevar a cabo un trabajo que tiene costos de elaboración altos para ASDEME; sin embargo como es realizado por dos estudiantes de la Carrera de Negocios Internacionales de la UCV – Filial Piura para obtener su título profesional, los resultados de este estudio suponen un costo cero al ponerse a disposición de esta Asociación para que los puedan llevar a la praxis si son favorables para la exportación o sepan lo que deben mejorar para poder cumplir ese objetivo o quizás aplicar una nueva idea comercial que no sea exportar, porque no les es rentable ni sostenible.

Así mismo, en esta investigación se pueden hacer planteamientos hipotéticos para la solución del planteamiento del problema, tales como: H₁ Si es viable el estudio de prefactibilidad para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019. H₂ No es viable el estudio de prefactibilidad para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019.

Así también para responder a los planteamientos de cualquiera de las dos hipótesis de investigación y resolver el problema o necesidad de investigación se plantean los siguientes objetivos para el logro de este trabajo. Objetivo general: Determinar la viabilidad del estudio de prefactibilidad para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019. Desprendiéndose así los siguientes objetivos específicos: Analizar el entorno de ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019, conocer la viabilidad técnica para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019, identificar la viabilidad económica y financiera para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019, establecer la viabilidad legal para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019 e identificar la viabilidad medio ambiental dentro de las actividades de exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019.

II.METODOLOGÍA

2.1 Tipo y Diseño de Investigación

Tipo de Investigación:

Este trabajo responde a un tipo de investigación descriptiva, porque solo analizará las características de los factores que forman parte de la pre factibilidad o viabilidad de un probable proceso de exportación de chocolate orgánico a Chile, es decir luego de evaluar cada una de las variables de estudio que participan en este trabajo, las describirá dependiendo si son o no viables. En este sentido Hernández, Fernández y Baptista (2014) explican que el nivel descriptivo de un trabajo de investigación es aquel en donde el los investigadores solo detallan describiendo el fenómeno, los sucesos o hechos a estudiar, sólo describen las características de las personas, los animales, objetos, etc. que son sujetos del estudio.

Diseño de la Investigación:

Según sentido Hernández, Fernández y Baptista (2014) el Diseño de una investigación a nivel metodológico es su plan o su estrategia. En este trabajo el diseño es No Experimental, ya que no se manipulan intencionalmente las variables que forman parte de los estudios de prefactibilidad. Sólo analizará sistemáticamente éstas porque son estudios ya sucedidos.

Así mismo es una investigación transversal, ya que a decir de Hernández, Fernández y Baptista (2014), su propósito es recolectar datos e información en un solo momento, es decir, en un momento único, siendo su finalidad solo la descripción de las variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado. Solo describe la realidad tal y conforme se presenta en la naturaleza.

Enfoque de la investigación:

Así también es un estudio con enfoque cualitativo, puesto que hace uso de instrumentos que recoge información de más detalle durante o después de la recolección y el análisis de los datos como la entrevista. Estas actividades sirven, primero para descubrir cuáles son las preguntas de investigación más importantes; y después para perfeccionarlas y responderlas.

2.2 Operacionalización de Variables

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIONES	DEFINICIÓN OPERACIONAL	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN
Estudio de Prefactibilidad	Documento donde se plasma o se sustenta lo que se debe hacer para realizar una actividad que satisfaga una necesidad...determina la viabilidad de un proyecto de inversión (Sapag, 2007)	Viabilidad Técnica	Conjunto de elementos que forman parte de cada una de las variables o dimensiones que permitirán estudiar la variable principal haciendo uso de instrumento de recolección de datos denominado Entrevista y Análisis documental	-Capacidad tecnológica. - Capacidad de instalaciones - Nivel de motivación de los colaboradores - Materia prima	Nominal
		Viabilidad Económica y financiera		-Flujos de recursos -Costos y gastos operativos: mantenimiento, renovación y reposición de los activos -Ampliación de los servicios. -Estudio de la demanda - VAN - TIR	
		Viabilidad Legal		-Legislación peruana sobre exportación -Tratados Comerciales: TLC -Leyes del MINAGRI	
		Viabilidad medioambiental		-Certificaciones -Normas del ministerio del medio ambiente -Acopio / Reusó de material.	

Fuente: Elaboración propia de las Investigadoras

2.3 Población, muestra y muestreo

Población

Hernández, Fernández y Baptista (2014) explica que una población está conformada por un conjunto seres sean estos personas, animales o plantas y además por cosas que reúnen las mismas características o fenomenología a estudiar, es decir, está constituida por el universo de sujetos en estudio. Para Tamayo (2012) la población es una totalidad de unidades de análisis las cuales debería cuantificarse para poder ser estudiadas. Así mismo este conjunto de unidades pueda estar compuesta por individuos, objetos o características que se parecen entre sí, los que se encuentra en un lugar y momento localizado.

La población para el presente estudios de prefactibilidad está constituida por dos grupos de entes:

ASDEME conformada por 14 mujeres socias que conforman la Asociación de Mujeres Emprendedoras en Morropón.

Libros y literatura (documentos) sobre exportación de chocolate orgánico a Chile y América Latina.

Muestra.

Hernández, Fernández y Baptista (2014), definen muestra como subgrupo representativo de una población sobre la cual se realiza el estudio y a partir de ella, el los investigadores pueden generalizar los resultados de trabajo de investigación, si se tratase de muestras con enfoque cuantitativo. Para estos autores existe dos tipos de muestras, la probabilística en la que todo los participantes de una población tienen la misma probabilidad de ser elegidos como muestra, en ella las variables se miden y se analizan con pruebas estadísticas y las unidades o elementos muestrales tendrán valores muy similares a la de su población, de tal forma que las mediciones de los sub grupos brindarán información precisa del conjunto mayor. Mientras que en la muestra no probabilística la elección de ésta no depende de la probabilidad sino por las causas o características de una población, así como de los criterios de selección del o los investigadores. Para Tamayo (2012), una muestra está compuesta por un grupo de individuos que se encuentran inmersos dentro de una población o fenómeno en estudios.

En este trabajo de investigación la muestra es elegida por conveniencia por que el grupo muestral es mismo que la población.

Muestreo.

Según Hernández, Fernández y Baptista (2014) y Tamayo (2012) coinciden en establecer que el muestreo es la determinación de las unidades o casos en estudio dentro de una muestra y está conformada por las diferentes maneras de establecer los tipos de muestra, siendo así se reconocen distintos tipos de muestreo de los cuales los más usados son:

Muestreo aleatorio simple: Es la selección la muestra por azar, en donde cada elemento de la población tiene la misma probabilidad que otros para ser elegido como unidad de estudio Tamayo (2012).

Muestreo estratificado: Es la división de la población en grupos y dentro de ellas se selecciona aleatoriamente un representante de cada grupo para que forme parte de la muestra en estudio, de esta manera se obtiene mayor representatividad y exactitud en el resultado de los análisis Tamayo (2012).

Muestreo intencionado: llamado también muestreo sesgado, porque es aquella en la que el los investigadores deciden qué elementos de una población formarán parte de su estudio, para ello se debe contar con un anterior y vasto conocimiento de la población a investigar Tamayo (2012).

Para el caso de la presente investigación la elección de la muestra es decir el muestreo por tener una población con número reducido en el caso de ASDEME, se consideró como la denominada muestra por conveniencia o intencionada considerando los siguientes criterio de selección:

Criterios de inclusión:

Todas las mujeres que pertenezcan a la asociación ASDEME.

Todas las mujeres que forman parte de ASDEME y que asistan frecuentemente a la Asociación.

Todas las asociadas que cumplan con sus funciones asignadas

Todos los documentos, base de datos, estudios referidos a exportaciones de chocolate orgánico realizados por diversas empresas peruanas a Chile

Criterios de exclusión:

Mujeres que frecuenten ASDEME pero no están inscritas como asociadas

Mujeres que siendo asociadas de ASDEME no asiste regularmente y no cumplen con sus funciones.

Documentos base de datos, estudios referidos a exportaciones de chocolate orgánico realizados por diversas empresas a otros países del mundo.

Documentos base de datos, estudios referidos a exportaciones que no sean de chocolate orgánico realizados por diversas empresas a otros países del mundo.

2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

Esta parte del capítulo está referida al modo y forma que se tendrá en cuenta para recoger los datos de la muestra en estudio, con la finalidad de analizarlos y obtener resultados, así:

Técnicas:

Son las diferentes maneras de recabar una información y registrarla para su posterior análisis Hernández, Fernández y Baptista (2014). Siendo así las técnicas que usarán en esta investigación son:

Entrevista:

Con esta técnica el entrevistador analiza, explora y detalla utilizando un sistema de preguntas planteadas a un entrevistado, con la finalidad de informarse de asuntos de relevancia que desea obtener para los fines e intereses de la investigación. A través de ellas se conoce a la gente, un suceso, hechos y procesos en estudio (Tamayo, 2012)

Para el caso de esta investigación La Entrevista será aplicada a la Presidenta de ASDEME con ella se pretende obtener conocimiento sobre en entorno interno y externos de esta Asociación.

Análisis documental:

Es una técnica que consiste en la búsqueda de información que implica una operación intelectual que termina en la elaboración de producto o documento secundario, a partir de un de la búsqueda obligatoria de un documento original. Con esta técnica el investigador debe realizar un proceso de interpretación y análisis de la información de los documentos para luego sintetizarlos. (Tamayo, 2012)

Para el recojo de información en la presente investigación el análisis Documental se aplicará sobre a toda documentación, base de datos, informes económicos que sobre exportación de chocolate orgánico haya o se encuentre realizando en Perú y Chile.

Instrumentos:

Son herramientas adecuadas que se encargan de registrar datos observables, perceptibles, evidentes presentes en la muestra de estudio y en el fenómeno a investigar y que permiten la descripción, explicación y experimentación de las variables que el investigador desea conocer. Hernández, Fernández y Baptista (2014). En este trabajo se utilizarán los siguientes instrumentos:

Guía de entrevista: Conjunto de preguntas abiertas que se le plantean a un individuo o colectivo entrevistado o sujeto de la investigación. Hernández, Fernández y Baptista (2014).

Ficha de registro: Permiten el recojo de información de fuentes secundarias o documentos como libros, boletines, revistas, etc. Hernández, Fernández y Baptista (2014).

Validez:

Según los autores Hernández, Fernández y Baptista (2014) es un tema dentro de la investigación bastante complejo que debe tener todo instrumento que se aplique para el recojo o medición de datos de una investigación, por el que se permite conocer si el instrumento recoge bien o validan evidencias como:

Evidencias vinculadas a los contenidos

Evidencias relacionadas con el criterio del investigador

Evidencias relacionadas con el constructo.

En esta investigación los instrumentos de recolección de datos serán sometidos a la validación de contenidos y a juicio de tres expertos:

Mg. María del Rosario Saldarriaga (Coordinadora del Programa Académico de Investigación de la Dirección de Investigación - Piura

Mg. Gino Giorgio Campaña Albán. Docente de la Escuela de Negocios Internacionales de la UCV Piura.

Mg. Máximo Zevallos Vélchez. Docente de Metodología de Investigación de la Dirección de Investigación – Piura

Confiabilidad:

Está referida al grado de veracidad con que un instrumento recoge los mismos datos o información cuando éste es aplicado a diversas personas. Hernández, Fernández y Baptista (2014); por lo general se aplica a técnicas como la Encuesta e Instrumentos como el Cuestionario, pero en este trabajo de investigación de grado no se aplicará porque se tendrán en cuenta otros instrumentos que no requieren confiabilidad estadística.

2.5 Métodos de análisis de datos

En este proyecto luego de haber aplicado los instrumentos de investigación, son recogidos clasificados y analizados:

Para el caso de Entrevista Estructurada: las investigadoras han elaborado un guía de preguntas de interés para la respuesta a los problemas de investigación. Esta entrevista ha sido grabada y luego se extraen las ideas principales y se clasifican según su propósito u objetivo, para ser interpretados de la manera más objetiva por las propias investigadoras.

Para el caso del Análisis Documental: Se realizará a través de la Ficha de Registro en donde se recogerá la data referida al entorno de ASDEME, de tal modo que se obtenga información sobre estados de la situación actual de esta Asociación y de su competencia (fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas). Estos datos serán procesados matemáticamente, haciendo una valoración porcentual de 0 a 100 sobre las preguntas que tienen relación con las dimensiones e indicadores de estudio. Se realizará un tipo de análisis descriptivo que se presentará mediante el uso de tablas. Además se usará el análisis no paramétrico, para probar las hipótesis.

2.6 Aspectos éticos

Este trabajo de investigación se ha llevado a cabo teniendo en cuenta consideraciones ceñidas a la ética, la moral y las buenas costumbres, como:

Respeto al derecho de autoría de los contenidos teóricos tanto para antecedentes como teorías relacionadas.

Se ha utilizado Normas Internacionales de redacción como APA, para indicar claramente la autoría y procedencia del marco teórico.

Se ha respetado el pedido de confidencialidad de los datos entregados en la entrevista puesto que, la información obtenida se ha logrado porque ha sido utilizada para la realización de este trabajo de tesis.

Se contó con el consentimiento informado para la realización de la Entrevistas y para el uso de documentos que brinden información a través del Análisis Documental.

III. RESULTADOS

De acuerdo al primer objetivo que consistió en analizar el entorno interno y externo de ASDEME de Buenos Aires-Morropón. Piura. 2019 teniendo en cuenta las matrices de análisis generadas desde el instrumento guía de entrevista aplicada a la Presidenta de ASDEME, los resultados obtenidos fueron los siguientes y a la ficha documental de aplicada a distintos documentos de importación Chilenos sobre Chocolate orgánico:

DIMENSIÓN ANÁLISIS DEL ENTORNO	Matriz de análisis del entorno Interno
Historia y descripción de ASDEME	<p>En sus inicios fueron un grupo conformado por 25 mujeres con gran potencial para la producción del producto chocolate orgánico, por ello se les brinda apoyo para su crecimiento.</p> <p>Se fundan como asociación en el año 2014, bajo el nombre de ASDEME (Asociación de Mujeres Emprendedoras) bajo el patrocinio de la ONG “Progreso”, las que fueron capacitarlas en la preparación artesanal del chocolate orgánico.</p> <p>En la actualidad ASDEME está integrada por 14 socias cuyo lugar de residencia, producción y atención radica en el distrito de Buenos Aires en la Provincia de Morropón dentro del departamento o Región Piura.</p>
Fortalezas	<ul style="list-style-type: none"> - Cuentan con un local propio. - Consideradas la mejores productoras de chocolate 100% orgánico de la Región. - Cuentan con el Know how (conocimiento) y experiencia en la elaboración del producto chocolate orgánico para la comercialización regional y nacional. - Clientes fidelizados que les solicitan ciertas cantidades de pedidos periódicamente. - Cuentan con el financiamiento (apoyo económico) de la ONG Progreso. - Hoy son apoyadas en un proyecto de la Fundación Inter Americana (FIA), ejecutado y supervisado por ONG PROGRESO, a medida que pasa el tiempo mejoran en la calidad de sus productos, lo que les permite la generación de mejores ingresos económicos para sostén de sus familias.
Oportunidades	<ul style="list-style-type: none"> - Prestigio en la elaboración de chocolate orgánico. - Ampliación de su cartera de clientes a nivel nacional e internacional, lo que les permite obtener contactos de posibles clientes para comercializar sus productos.

Debilidades	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de capacidad instalada de maquinaria y equipo tecnológico para la producción a escala de chocolate orgánico - Falta de asesoría en marketing para que les elabore un plan estratégico, con objetivos y metas específicas para la comercialización de sus productos. - Falta de certificaciones en la calidad, procesos productivos y ambientales para sus productos.
Amenazas	<ul style="list-style-type: none"> - Competencia directa de la empresa “Chocolatería Kayul”, “Norandino” y otras que ya cuentan con certificaciones. - Competencia directa de las empresas como “Norandino” y otras que ya realizan exportaciones de Chocolate orgánico. - Competencia directa e indirecta que ya cuentan con un despliegue directivo, gerencial, administrativo, financiero y certificaciones de calidad y ambiental: ISO 9001 y 14000.

Figura 1: De acuerdo a la información obtenida de ASDEME, se pudo obtener como resultado la elaboración de un Análisis FODA de esta organización, en la que primó la información que esta Asociación, es un equipo de mujeres que cuentan con prestigio para elaborar y comercializar chocolate orgánico a nivel nacional e internacional, pero necesitan capital o dinero para adquirir equipo y maquinaria moderna con la posibilidad de incrementar la producción y salir fuera del Perú a vender aquellos (exportar).

Fuente: Elaboración propia de las investigadoras

DIMENSIÓN ANÁLISIS DEL ENTORNO	Matriz de análisis del entorno externo
Demanda del mercado chileno de chocolate orgánico	<p>Chile cuenta con una fuerte expansión del consumo de chocolate y es el país que ocupa el primer lugar en consumo de este producto en Latinoamérica. Estudios realizados por Euromonitor Internacional, indican que en el país del Sur se consumía 5,2 kilos per cápita de chocolate, algo similar que el Argentina y sobrepasando a España (4,6 kilos), y a Brasil (3,1 kilos) y se calcula que la media de consumo anual en dinero asciende a \$ 30.00 por persona, según datos de Euromonitor citado en la revista electrónica el Mostrador (2019).</p> <p>Pero es un mercado que siente preocupación ya que no se informa qué contenido nutricional posee el producto chocolate orgánico a los consumidores y todo porque a mayor contenido, mayor calidad nutricional y mayor costo de producción.</p>

	<p>Debido a los excelentes beneficios nutricionales que tiene el cacao, existe los riesgos en que se genere consumo excesivo lo que puede contribuir a generar sobrepeso y obesidad en las personas de ese país.</p> <p>Según SUNAT (2017) las exportaciones e importaciones entre Perú y Chile se han ido retrayendo significativamente desde del 2012 al 2016 a una tasa promedio anual de 16% y 2%, respectivamente y esto debido a que Chile se ha convertido en su principal proveedor de productos de consumo y agroindustriales.</p>
Tipos de mercado	<ul style="list-style-type: none"> -Existen diversos canales de distribución para expender Chocolate orgánico. -Canales de distribución para tiendas de conveniencia. - Supermercado mayorista - Mercado mayorista, mercado minoristas. -Ferias
Tendencias de mercado	<ul style="list-style-type: none"> -Chocolatinas, barritas y grageas. Favorecen el consumo entre comidas y ayudan a reponer energías cómoda y rápidamente a las personas que realizan esfuerzos físicos e intelectuales. - Chocolate a la taza. Chocolate en polvo, para tomar espeso en desayunos y cenas. (MINAGRI 2016) - El nicho de mercado que muestra más crecimiento es el chocolate Premium con un incremento anual de tasas de un 25% anual en términos de volumen, (El Pulso, 2016). 5,2 kilos per cápita de chocolate. - La necesidad de cuidar la salud, mejorar la imagen personal han provocado que el consumidor chileno, busque consumir productos bajos en azúcar y calorías y que además sea nutritivos.
Principales abastecedores de cacao y chocolate orgánico a Chile	<p>Europa es el principal continente exportador de chocolate orgánico hacia Chile. Países como Inglaterra, Italia, Francia, Alemania Holanda son los que abastecen a este país de ese producto.</p>
<p>Interpretación: El resultado del análisis del comercio de chocolate orgánico en Chile es muy prometedor, cuenta con capacidad de compra \$ 30.00 anual por persona y el consumo promedio per cápita es de 5,2 kg por año, teniendo proveedores de este producto a países como Alemania, Inglaterra, Italia y Francia, lo que quiere decir, es que Chile cuenta con la tranquilidad de ser abastecido con chocolate orgánico en cualquier momento satisfaciendo su demanda o consumo.</p>	

Respecto al segundo objetivo que fue el de conocer la viabilidad técnica para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón. Piura. 2019, se obtuvieron como resultados:

DIMENSIÓN VIABILIDAD TÉCNICA	Matriz de Análisis de la viabilidad técnica	
Capacidad tecnológica	CENSURADO	
Capacidad en instalaciones		
Recurso Humano		
Materia prima		

Figura 2: De acuerdo a la información obtenida por la propia presidenta de la Asociación, en cuanto a la viabilidad técnica, ASDEME si cuenta con maquinaria, equipos, materiales, ambientes para la producción de Chocolate, talento humano para la elaboración del mismo, PERO solo para satisfacer las necesidades de compra de clientes regionales y algunos a nivel nacional, es decir, si quisiera exportar, esta organización debería reforzar las cantidades de acopio de cacao y por lo

tanto, de recurso humano para que participen en el proceso productivo, de envasado, empaque, y almacenamiento, así como ampliar sus maquinarias y equipos modernos y de mayor capacidad.

Fuente: Elaboración propia de las investigadoras.

En cuanto al objetivo tercero que fue el identificar la viabilidad económica y financiera para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019, se obtuvo como resultado después de haber aplicado la guía de entrevista a la Presidenta de esta Asociación:

<p>DIMENSIÓN</p> <p>VIABILIDAD ECONÓMICA FINANCIERA</p>	<p>Matriz de Análisis de la viabilidad económica y financiera</p>
<p>Flujos de recursos</p>	<p>No cuentan con un flujograma del proceso de trabajo establecido y plasmado en un documento de planificación, pero si cuenta con un cuadro funcional para cada una de sus asociadas.</p>
<p>Costos y gastos operativos: mantenimiento, renovación y reposición de los activos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - En la actualidad no tienen costos de inversión en maquinarias y equipos (lo que si deben ir contabilizando en la depreciación de los mismos), pero en cuanto a materiales como envasado y empaque son costos variables, puesto que estos dependen de la cantidad de pedidos que asume este grupo de emprendedoras. - Los costos de planilla de personal está cubierto con las utilidades que recaban de sus ventas periódicas y que son repartidas entre las asociadas. - No asumen costo de alquiler de local, porque es vuestro, pero no lo toman en cuenta como costo a provisionar y que tiende a depreciarse cada 10 años. - Los costos en compra de insumos (cacao, azúcar molida, canela y vainilla) son cubiertos también con el ingreso de las ventas del producto chocolate orgánico terminado, pero ellas acopian el cacao y compran los demás ingredientes de acuerdo a sus necesidades (pedidos).

	<p>- Los suministros de oficinas (papelería, lapiceros, etc.) son adquiridos también del dinero que ingresa de la venta del chocolate orgánico, pero son comprados racionalmente de acuerdo a su uso y necesidad.</p> <p>- No cuentan con costos en asesorías financieras, legales y contables, porque éstos se los brinda la ONG Progreso.</p> <p>- No cuentan con costos promocionales y de publicidad.</p> <p>- No cuentan con costos de gestión de venta, porque son sus clientes los que las llaman para hacer pedido y el costo del envío los asume el comprador.</p> <p>- Los gastos de agua, energía eléctrica, internet, son prorrateados de los ingresos obtenidos de las ventas mensuales de Chocolate.</p> <p>- No tienen costos de servicio (limpieza y almacenamiento, porque las asociadas cubren esos quehaceres y los toman del pago o reparto de ganancias mensuales por la venta de sus productos.</p> <p>Para el funcionamiento de ASDEME como exportador de chocolate orgánico necesita invertir en los siguientes costos operativos:</p>																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="568 1048 826 1088">Inversión</th> <th data-bbox="826 1048 1406 1088">Soles.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="568 1088 826 1128">Tasi</td> <td data-bbox="826 1088 1406 1128">00.00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="568 1128 826 1169">Desi</td> <td data-bbox="826 1128 1406 1169">00.00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="568 1169 826 1209">Mol</td> <td data-bbox="826 1169 1406 1209">10.00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="568 1209 826 1249">Bati</td> <td data-bbox="826 1209 1406 1249">0.00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="568 1249 826 1290">Mes</td> <td data-bbox="826 1249 1406 1290">0.00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="568 1290 826 1330">Mol</td> <td data-bbox="826 1290 1406 1330">18.00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="568 1330 826 1370">Refi</td> <td data-bbox="826 1330 1406 1370">30.00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="568 1370 826 1411">Terr</td> <td data-bbox="826 1370 1406 1411">0.00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="568 1411 826 1451">Refi</td> <td data-bbox="826 1411 1406 1451">10.00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="568 1451 826 1491">Fori</td> <td data-bbox="826 1451 1406 1491">10.00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="568 1491 826 1532">Reg</td> <td data-bbox="826 1491 1406 1532">32.00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="568 1532 826 1572">y-oti</td> <td data-bbox="826 1532 1406 1572">---</td> </tr> <tr> <td data-bbox="568 1572 826 1612">Lice</td> <td data-bbox="826 1572 1406 1612">10.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="568 1612 1406 1653" style="text-align: center;">CENSURADO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="568 1653 1406 1693">Total Proyecto</td> <td data-bbox="826 1653 1406 1693">S/.67,770.00 (Inversión necesaria)</td> </tr> </tbody> </table>	Inversión	Soles.	Tasi	00.00	Desi	00.00	Mol	10.00	Bati	0.00	Mes	0.00	Mol	18.00	Refi	30.00	Terr	0.00	Refi	10.00	Fori	10.00	Reg	32.00	y-oti	---	Lice	10.00	CENSURADO		Total Proyecto	S/.67,770.00 (Inversión necesaria)
Inversión	Soles.																																
Tasi	00.00																																
Desi	00.00																																
Mol	10.00																																
Bati	0.00																																
Mes	0.00																																
Mol	18.00																																
Refi	30.00																																
Terr	0.00																																
Refi	10.00																																
Fori	10.00																																
Reg	32.00																																
y-oti	---																																
Lice	10.00																																
CENSURADO																																	
Total Proyecto	S/.67,770.00 (Inversión necesaria)																																

	<p>Para la implementación del proyecto de exportación se debe hacer una inversión total de S/ 67,770.00 (que se invertirá en la adquisición de los ítems detallados en el listado de arriba, contar con equipo moderno y de más capacidad para incrementar la producción.</p> <p>Se conoce que ASDEME inicio su actividad con un capital de s/ 5,000.00 soles, dicho monto fue utilizado en la compra de los siguientes equipos: Descascarilla dora, molino, canchadora, moldes/paletas, refrigeradora y termómetro.</p> <p>Financiamiento a terceros:</p> <p>Para poder incrementar la producción y agrandar la fábrica ASDEME debe recurrir a solicitar un crédito financiero calculado en s/ 67,770.00. pudiendo cancelar letras de 3,050 soles mensuales durante 24 meses, con una TEA de 12 % anual. El flujo de caja del plan de negocio indica que es viable y que se recupera la inversión en el año 02 con una tasa de descuento de 11.50 % que al combinar con una VAN positiva permitirá un ingreso de S/ 341,433 soles en un periodo de cinco años.</p>
Ampliación de los servicios.	<p>- Al tener un claro propósito que es el de exportar chocolate orgánico a Chile, ASDEME está dispuesta a ampliar sus servicios básicos como son incremento en el uso y gasto de agua, energía eléctrica, internet, personal operativo, servicio y seguridad.</p>
Estudio de la demanda	<p>- Al octubre del 2019 las exportaciones de cacao del Perú en el Perú, están en el orden de los 488,727 kg de cacao orgánico exportado y hacia junio de este mismo año las exportaciones ascendieron a fue de 2,369,815 kg, según Aduanas (2012), citado por diario Gestión (2019).</p> <p>- Chile es el mayor consumidor de chocolate orgánico en Latinoamérica con un promedio de 2,1 kilos per cápita, según informa Euromonitor, citado en la página de la revista electrónica el Mostrador (2019).</p>
VAN y TIR.	<p>En cuanto al cálculo de la TIR, se dice que las exportaciones de ASDEME serán tan rentables en tanto su flujo de caja sea equilibrado.</p> <p>- Este sería un caja del plan de negocio que indica que es viable y que se recupera la inversión en el año 02 con una tasa de descuento de 11.50 %, combinado con una VAN positiva de S/ 341,433 soles en un periodo de cinco años.</p>

Figura 3: De acuerdo a la información se puede expresar que en actualmente, la capacidad de producción de ASDEME es el cuello de botella de este negocio ya que existe demanda por el producto,

pero no tienen capacidad de producción de chocolate orgánico, es decir oferta no excede a la demanda y si esta Asociación desea exportar, debe endeudarse, es decir, recurrir a créditos o préstamos con el sistema financiero (Bancos o Cajas Municipales), pero el problema está en que según la entrevista realizada con la Presidenta de ASDEME, ellas no cuentan con historial crediticio, ni capacidad de endeudamiento porque la producción y ventas actuales, solo les permite cubrir sus costos y otorgarles alguna ganancia con lo que cubren sus gastos y sus ingresos como asociadas.

Fuente: Entrevista a la presidenta de ASDEME.

DIMENSIÓN VIABILIDAD LEGAL	Análisis de matrices para la viabilidad legal
Legislación peruana sobre exportación	<p>Se cuenta con el Reglamento DS-007. (otorgada por la Dirección General de Salud Ambiental, 1998). encargada de la vigilancia y control del aspecto de registro sanitario de alimentos y bebidas, su producción, condiciones y requisitos, contienen además medidas de seguridad, de infracciones y Normas del Servicio Nacional de Saneamiento Ambiental que permite ser que los productos estén aptos para el consumo de la sociedad. (Ley N° 26842, 1998).</p> <p>- Normas Técnicas del Ministerio de Agricultura MINAGRI (2011), de INDECOPI, que norma la denominación de origen del chocolate, que se exige que éste tenga un mínimo de 35% de cacao, 18% mínimo de manteca de cacao (mantequilla de cacao) y un 14% materia seca de cacao (pasta de cacao) y para el chocolate de leche debe estar elaborado con un mínimo de 25% de cacao” (NTP 208.002:2008).</p> <p>Para la realización de un estudio de pre factibilidad, la legislación peruana sobre proyectos de pre factibilidad, establece que en la Ley del sistema nacional de inversión pública ley n° 27293, los principios, procesos, metodologías y normas técnicas relacionados con las diversas fases de los proyectos de inversión. Así también, Existe la política nacional de promoción de la investigación privada, la cual fomenta la participación del sector privado en las modalidades de Asociación pública privada y Proyectos activos para el desarrollo de proyectos que contribuyan al beneficio de la ciudadanía.</p>

<p>Leyes del MINAGRI</p>	<p>En Perú el Ministerio de Agricultura junto con SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Agraria) han propuesto una serie de normas que declaran “La inocuidad en la cadena alimentaria del cacao y del chocolate”, es decir que esta cadena alimentaria tiene la incapacidad de producir daño. Cuya normatividad es:</p> <ul style="list-style-type: none"> –Decreto Legislativo N°1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos. – Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos. –Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
<p>Tratados Comerciales: TLC</p>	<p>Por otro lado, nuestro país, tiene un TLC con el país vecino Chile, la cual es importante conocer las exigencias del mercado chileno en base al chocolate orgánico.</p> <p>El ALC (Acuerdo de Libre Comercio) suscrito entre Perú y Chile en el 2006, para promover un equilibrado desarrollo de relaciones económicas y comerciales; fomentar el esparcimiento y diversificación y erradicar las dificultades del comercios; promover actividades de competencia leal, redimir de gravámenes el comercio entre ambos países en cuanto a productos y no proponer nuevas restricciones a las importación o a la exportación (MINCETUR 2019).</p> <p>Si bien es cierto el acuerdo de libre comercio entre Perú y Chile fue suscrito el 22 de agosto del 2006, en la ciudad de lima y se encuentra vigente desde el 1 de marzo del 2009.Es importante mencionar, el ALC dispone liberar de gravámenes el tercio reciproco de mercancías y no mantener o aplicar nuevas restricciones no arancelarias a la importación o a la exportación. En este sentido, a partir del 01 de julio del 2016, el comercio entre ambos países se encuentra totalmente liberado (arancel cero) al haber incluido el proceso de desgravación acordado.</p>

Figura 4: El análisis reporta que si ASDEME inicia procesos de exportación de Chocolate, deberá cumplir todos los conceptos legales que sobre exportación de productos que establece las normas peruanas, es decir deberán tener en cuenta para exportar chocolate orgánico, las fases del proceso de exportación de productos orgánicos y perecibles, procesos de exportación aduanaje y desaduanaje, documentos tos requeridos para exportación, certificaciones nacionales e internacionales (las que deberá tramitar porque no cuenta con certificaciones de exportaciones mínimas relacionadas a las ISO 9000, 9001 y otras, pero si cuenta con aliados legales como los Tratados de Libre Comercio o ALC con Chile. Que le permiten el pago de cero aranceles para hacer exportación e importación.

En el quinto objetivo que fue el identificar la viabilidad medio ambiental dentro de las actividades de exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón. Piura. 2019, después de haber realizado el análisis documental los resultados fueron que:

DIMENSIÓN	DESCRIPCIÓN
<p>Viabilidad medio ambiental</p>	<p>La Política Nacional del Ambiente (D.S. № 012-2009} obliga al Gobierno nacional, regional y Local a cumplir con conservar y aprovechar recursos naturales y la diversidad biológica, cadenas productivas, promoción de la agro biodiversidad; evaluación, valoración y financiamiento para la conservación de los recursos naturales y servicios ambientales, entre otros, indica la necesidad de impulsar la perspectiva eco sistémica y la gestión sostenible de la diversidad.</p> <p>-Para la producción y comercialización de los productos a base cacao, la OMS establece conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex Alimentarias, así como también, el anteproyecto de niveles máximos para el cadmio en el chocolate y productos derivados del cacao, también, el programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, así como también el comité CODEX sobre productos del cacao y el chocolate, la cual ADEME debe tener en cuenta al momento de la producción y comercialización de sus producto.</p> <p>- En el Perú el Ministerio del Medio Ambiente, establece normas para el chocolate (CODEX STAN 87-1981) la cual es relativa a la composición, higiene, etiquetado, aditivos alimentarios y contaminantes de este producto, así como también, una serien de directivas relativas a los aromas, etiquetados y etiquetados del chocolate, sin dejar de lado a la ley para formulación, importación, comercialización y empleo de plaguicidas y productos afines de uso agrícola (Ley EPA</p> <p>ASDEME no cuenta con licencias acreditadoras del cuidado y protección del medio ambiente respecto a la elaboración de sus productos, pero consideran en la realización de chocolate orgánico siguen los pasos de asepsia e higiene humana y que además colaboran con cuidado del medio ambiente evitando el mal uso del agua y reduciendo la emisión de humo, utilizando de esta manera artefactos y maquinaria que contribuyan al ahorro de energía y cuidado del medio ambiente.</p> <p>ASDEME reciclan materiales para la elaboración de sus envases ya que son de papel reciclado.</p>
<p>Figura 5. De acuerdo con lo expuesto en la ficha de análisis documental ASDEME debe tener en cuenta que para la fabricación sobre todo de chocolate orgánico debe cumplir varias horas que van desde la proyección del medio ambiente y la integridad de la biodiversidad y aunque esta Asociación no cuenta con certificaciones que le aseguren un proceso de transformación del cacao en chocolate orgánico de manera sanitaria, salubre, ellas si colocaran con el cuidado del impacto ambiental ya que en sus procesos no ponen en riesgo la emanación de gases tóxicos ya que ellas elaboran manualmente y en dosis contraladas de acuerdo a pedidos su producto.</p> <p>De acceder a un proceso de exportación de chocolate orgánico están dispuestas a adquirir maquinaria moderna que reduzca los peligros de contaminación.</p>	

Fuente: Elaboración propia de las investigadoras

IV. DISCUSIÓN

Discutiendo el segundo objetivo específico que fue el conocer la viabilidad técnica para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019, hay que partir de la base teórica, que un proyecto de prefactibilidad es un documento donde se registra lo que se va a realizar para sacar adelante un negocio que satisfaga una necesidad, este escrito supone realizar varios análisis como es el del estudio técnico, basado en un estudio de mercado y que suponen determinar la producción y elaboración de un determinado bien, insumo o artículo mercantil (Sapag, 2007). De acuerdo a este tipo de viabilidad los resultados obtenidos en esta tesis, es que la ASDEME sin cuenta con capacidad instalada para la elaboración y/o producción de chocolate orgánico, pero esta capacidad solo le permite satisfacer un mercado con clientes regionales y algunos a nivel nacional, pero para la satisfacer la demanda requerida por el mercado de Chile, esta Asociación debería reforzar las cantidades de acopio de cacao y ampliar la capacidad productiva de la fábrica y con ello incrementar la contratación de recurso humano para que participen en el proceso productivo, de envasado, empaque, y almacenamiento, así como ampliar sus maquinarias y equipos modernos y de mayor capacidad. Así también, el trabajo de investigación de Huaytalla, C. (2016) se obtuvo como resultado que la demanda de quinua en países como Canadá era alta, ya que en ese lugar habían potenciales consumidores de ese producto con cualidades nutritivas muy ricas, por tanto, el proyecto era viable técnicamente, por ello se les sugería a los agricultores de esa zona sustituir el cultivo de papa por quinua por ser de mayor rentabilidad, pero lamentablemente los agricultores no estuvieron dispuestos a cambiar su giro de cultivo.

En el tercer objetivo identificar la viabilidad económica y financiera para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019, (Sapag, 2007) advierte que la viabilidad económica y Financiera establece los elementos que determinan la sostenibilidad del negocio a largo plazo. En esta parte del estudio de prefactibilidad se estudian los flujos de recursos que cubren los costos operativos, de mantenimiento, renovación y reposición de los activos hasta llegar a cubrir costos de ampliación de los servicios, realiza evaluaciones y comparaciones de los costos de inversión y la retornabilidad de la rentabilidad. Al respecto, los resultados del análisis económico – financiero de ASDEME proporcionaron información, sobre la capacidad de producción de ASDEME es muy pobre para satisfacer el mercado internacional chileno, es decir cuentan con demanda por el producto, pero no tienen capacidad de producción de chocolate orgánico, dicho en otras palabras su oferta no cubre la demanda y si ASDEME se propone exportar deberá endeudarse, es decir, recurrir a créditos o préstamos con el sistema financiero (Bancos o Cajas

Municipales), pero al respecto presentan una problemática y es que no tienen historial crediticio, porque ellas se mantienen de la subvención de la ONG Progreso y aún no han tenido necesidad de recurrir al sistema financiero para pedir prestado dinero; por lo tanto, no poseen capacidad de endeudamiento ya que su producción actual solo les cubre su proceso productivo y del ingreso por las ventas actuales, solo pueden cubrir costos, gastos y otorgarles cierta utilidad que divida en sueldos para las 13 asociadas. Respecto al antecedente de Pérez, G. (2013), recogió como conclusión que la viabilidad financiera si era posible para realizar exportaciones de cacao producido en la región 7 (Loja, Zamora y El Oro) hacia el mercado holandés, ya que le era un negocio rentable ya sea realizado con financiamiento externo (bancos) o con el propio capital de sus dueños.

En cuanto al cuarto objetivo establecer la viabilidad legal para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019 la teoría dice que un estudio legal analiza la viabilidad legal, teniendo en cuenta el marco legislativo de un exportador, ya que en esta etapa se efectúa un análisis de la legislación vigente del país, aspectos legales e institucionales que puedan influir en las otras etapas de gestión de un proyecto y/o plan de negocio, en esta parte se analizan tratados de libre comercio, alianzas con otros países, entre otros vinculantes (Sapag, 2007). Respecto a la viabilidad legal, los resultados conseguidos por el estudio realizado para ASDEME fueron que esta Asociación deberá cumplir todos los conceptos legales acerca de los procesos de exportación que se deben realizar y que están establecidas en las normas de SUNAT, y aduanaje, fases del proceso de exportación, documentos requeridos para exportación, certificaciones nacionales e internacionales (las que deberá tramitar porque no cuenta con certificaciones de exportaciones mínimas relacionadas a las ISO 9000, 9001 y otras, aunque le sean favorables Tratados de Libre Comercio o ALC con Chile, que exoneran del pago de aranceles para hacer exportación e importación, por lo tanto, su viabilidad legal no es posible, salvo se someta a tener todas las condiciones legales que se le requiere.

Así mismo, en el antecedente de Guerrero, Girón, Madrid, Mogollón, Quiroz y Villena (2012), sostienen que la viabilidad legal para el Diseño de la línea de producción de chocolate, debe tener en cuenta normas Reglamentos DS-007 de la Dirección General de Salud Ambiental, 1998, norma el control sanitario de los alimentos y bebidas, condiciones de higiene y requisitos, transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad, autorizaciones sanitarias (SENASA), normas técnicas del Ministerio de Agricultura, Decreto Legislativo N°1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.

Finalmente en cuanto al último objetivo específico identificar la viabilidad medio ambiental dentro de las actividades de exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019. (Sapag, 2007), sobre viabilidad ambiental refiere es un estudio sobre la responsabilidad que asume toda empresa para la protección del medio ambiente, de acuerdo a lo que ordene la Constitución peruana, las normas del ministerio del medio ambiente, se evalúan los procedimientos y normas, licencias ambientales, la capacidad de la empresa para monitorear y sancionar aquellos agentes que generan contaminación y generación de desechos o residuos sólidos que contaminan el ambiente, se realizan cálculos sobre posibles afectaciones y supuestas compensaciones como reciclaje, acopio reusó de ciertos materiales. En los resultados del análisis de la viabilidad ambiental arrojó que si existe viabilidad para el proceso de exportación de chocolate por parte de su Asociación, pero deben tomar en cuenta para la fabricación de chocolate orgánico cumplir con de varias normas que van en cuidado e integridad de la biodiversidad, certificaciones que le aseguren un proceso de transformación del cacao en chocolate orgánico de manera sanitaria y salubre. ASDEME, si colabora con el cuidado del impacto ambiental ya que en sus procesos no ponen en riesgo la emanación de gases tóxicos ya que ellas elaboran manualmente y en dosis contraladas de acuerdo a pedidos su producto.

En este sentido la investigación del Guerrero, Girón, Madrid, Mogollón, Quiroz y Villena (2012), sostiene que la fabricación de chocolate orgánico si tiene viabilidad ambiental y no necesita de un estudio de impacto ambiental ya que no produce contaminación ambiental en cuanto a la contaminación del aire, ruidos, la preparación de chocolate no produce daño ecológico porque la cocina del producto se realiza en hornos a gas lo que uno produce altas concentraciones de contaminantes, es por ello que consideran que el proceso de productividad es inofensivo para la naturaleza. No existe alto impacto forestal porque la planta de chocolate no está dentro del habita o bosques de árboles, no se contaminará el suelo para ello se contará con un plan de limpieza y aseo como lo indica las Normas, no hay contaminación con el agua, suelo y aire porque en el caso del agua, solo este recurso se usa para lavar utensilios y tampoco este proyecto no genera atropellos contra alguna ruina o lugar de valor antropológico

V. CONCLUSIONES

Se ha comprobado la factibilidad del proyecto de exportación de chocolate orgánico hacia Chile, es decir que el proyecto se puede realizar, por lo siguiente, pero salvando la factibilidad del aspecto financiero:

1. Es viable técnicamente porque mediante la investigación de mercado se puede determinar que el chocolate orgánico si tiene un mercado proveedor de la materia prima que es el cacao y además se tiene un mercado consumidor que son las importaciones chilenas, el que además crece cada día. También ASDEME cuenta con maquinaria y equipo necesarios para la elaboración de este producto, pero para lograr realizar exportaciones y cumplir con elaboración de las cantidades requeridas a comercializar con lo que no se cuenta se puede adquirir.
2. Es viable económicamente, ya que existen datos e indicios que Chile es el país latinoamericano que más compra chocolate orgánico, es decir, el consumidor o importador objetivo está dispuesto a pagar por este producto.

El negocio de exportación de Chocolate orgánico para ASDEME no es viable desde el ámbito financiero, porque si bien es cierto la inversión para acrecentar la capacidad instalada de la fábrica, equipos y materiales no supera los 70 mil soles, esta Asociación no cuenta con capacidad de endeudamiento, ya que no tiene un historial crediticio en bancos y financieras, solo cuentan con el apoyo doméstico, legal, empresarial y de dinero de la ONG Progreso, quienes no cuentan con la cantidad requerida provisionalmente para invertir en el negocio de exportación de chocolate orgánico. El proyecto es rentable porque los indicadores de rentabilidad son positivos y favorables, además que la tasa de retorno es superior a la estimada para ASDEME, pero su CEM (capacidad de endeudamiento no las apoya).

3. ASDEME no tiene viabilidad y nuevos adquisidores referidas a certificaciones de la calidad y la producción cumpliendo con ello con la viabilidad legalmente porque no cuenta con documentación necesaria y exigida para exportar chocolate orgánico a Chile. No tiene certificaciones mínimas (ISO 9000), controles de calidad, y autorizaciones sanitarias.

4. La elaboración de chocolate orgánico no tiene ningún impacto negativo en el medio ambiente, además el chocolate ofrecido será al 95% orgánico cuyo insumo base sería 75% de cacao orgánico y tampoco es dañino para la salud.

VI. RECOMENDACIONES

1. Se recomienda a futuras investigaciones que, para la viabilidad económica financiera, debería hacerse más estudios para obtener información más actualizada tanto en el ámbito legal, económico y financiero para ver la factibilidad de un proyecto.
2. Se sugiere que si se realiza un estudio de perfectibilidad lo más recomendable es apostar por una empresa que ya realice comercialización a mercados exteriores, ya que existe la probabilidad de que estas empresas cumplan con ciertos requisitos que se necesita para exportar, es decir, que cumplan con las viabilidades que requiere un estudio de pre factibilidad.
3. Se recomienda realizar capacitaciones especializadas a los microempresarios que tienen aspiración a ingresar al mundo de la exportación, para así evitar posibles fracasos y pérdidas durante el proceso.
4. Se recomienda a futuros investigadores que se realice una propuesta de inversión a aquellas empresas que tienen debilidad en la parte económica financiera por falta de conocimiento en los procedimientos económicos financieros.

REFERENCIAS

- Cárdenas, P. y Pinedo, L. (2018). *Estudio de prefactibilidad de una empresa de seguridad en Lima Metropolitana*. (Tesis de Pregrado). Universidad de Lima. Lima. Recuperado de:
http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/5709/ESPINOZA_MARCO_PRE_FACTIBILIDAD_EXPORTACION_FRESA_CONGELADA_ESTADOS_UNIDOS.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Central American Data.com. Información de negocios (30 de enero de 2015). *Chile demanda chocolate gourmet*. Revista electrónica de Estudios de Comercio Exterior. Recuperado de:
https://www.centralamericadata.com/es/article/home/Chile_demanda_chocolate_gourmet
- Bustamante., A. (2017). Importancia del Comercio Exterior en la Economía Peruana. *En la revista electrónica de la Sociedad de Comercio Exterior del Perú*. Comex Perú (Lima).
Recuperado desde:
<http://ucsp.edu.pe/archivos/comercioexterior/2017/Importancia-del-comercio-exterior-en-la-economia-peruana.pdf>
- Cueva, E. (2012). *Proyecto de pre factibilidad para la exportación de pasta de cacao orgánico de Puerto Quito*. (Tesis de maestría). Universidad Internacional del Ecuador. Recuperado de: <https://www.academia.edu> > proyecto_de_prefactibilidad_par...
- El Mostrador (2019). *Chile es el país que más consume chocolate en Latinoamérica*. Revista Electrónica. Chile. Recuperado de: <https://www.elmostrador.cl/generacion-m/2019/04/14/chile-es-el-pais-que-mas-consume-chocolate-en-latinoamerica/>
- Espinoza, M. (2009). *Estudio de pre-factibilidad para la exportación de fresa congelada al mercado de Estados Unidos*. (Tesis de grado). Pontificia Universidad Católica del Perú. Lima. Recuperado de:<http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/20.500.12404/5709>
- Gestión (2019). *Exportación de cacao peruano alcanza los US\$ 266 millones principalmente al mercado europeo*. Sección economía. Recuperado de:
<https://gestion.pe/economia/exportacion-de-cacao-peruano-alcanza-los-us-266-millones-principalmente-al-mercado-europeo-noticia/>

Guerrero, Girón, Madrid, Mogollón, Quiroz y Villena. Diseño de la línea de producción de chocolate orgánico. Recuperado de:

Gómez, D. y Puccini, Piero. (2016). *Estudio de prefactibilidad para la implementación de una línea de molido en una empresa dedicada a la exportación de páprika*. (Tesis de Pregrado). Universidad de Lima. Lima. Recuperado de:

https://repositorio.ulima.edu.pe/bitstream/handle/ulima/3219/Gomez_Peralta_Diego.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación Científica*. (6ta edición). México. McGraw Hill.

Huaytalla, C. (2016). *Generación de oferta exportable mediante la sustitución de cultivos de papa hacia la producción de quinua en la Cooperativa Virgen del Carmen-Ayacucho para su comercialización en el mercado de Toronto-Canadá*. (Tesis de Pregrado). Universidad San Martín de Porras en Lima – Perú. Recuperado de:

http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/bitstream/usmp/2331/1/huaytalla_tcg.pdf.

Ley No 26842 (1998). *Ley General de Salud*. Modificada con el D.S 004-2014-SA. Diario Oficial el peruano. Lima., Perú. 30 de mayo de 2014. Recuperado de:

http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/DS_4_2014_SA.pdf

Meza, J. (2005). *Evaluación Financiera de Proyectos*. (4ta edición). Colombia. ECOE ediciones. Consultado en:

https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/54554688/Evaluacion-financiera-de-proyectos-4ta-Edicion.pdf?response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DEVALUACION_FINANCIERA_PROYECTOS.pdf&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Credential=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A%2F20190831%2Fus-east-1%2Fs3%2Faws4_request&X-Amz-Date=20190831T010736Z&X-Amz-Expires=3600&X-Amz-SignedHeaders=host&X-Amz-Signature=7d87a6da6ff56e0063fb89407a015f8c787bed64a5759adc4e09ba033cbc573a

MINAGRI (2016). *Estudio del Mercado Interno para determinación y caracterización del Consumo actual y potencial de Derivados Industriales del Cacao*. Dirección de Promoción de Competitividad. Informe electrónico. Recuperado de:

http://infocafes.com/portal/wp-content/uploads/2016/08/mercado_cacao.pdf

MINCETUR (2019). *Acuerdo de Libre Comercio entre Perú y Chile*. Página electrónica.

Recuperado de:

http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=70&Itemid=93

MINCETUR (2019). *Plan de desarrollo de mercado. Chile*. Página electrónica. Recuperado de https://www.mincetur.gob.pe/wpcontent/uploads/documentos/comercio_exterior/plan_exportador/Penx_2025/PDM/chile/PDM_CHILE.pdf

Municipio de Guavire (2012). *Guía del Proyecto del Cours. Incluye de un Estudio de Prefactibilidad de un Proyecto*. Recuperado de [http://www.ucipfg.com/Repositorio/MIA/MIA-01/MIA-JC/BLOQUE-ACADEMICO/Unidad-1/lecturas%20obligatorias/Guia_del_Proyecto_de_Curso_y_Ejemplo_de_un_Estudio_de_Prefactibilidad%20\(1\).pdf](http://www.ucipfg.com/Repositorio/MIA/MIA-01/MIA-JC/BLOQUE-ACADEMICO/Unidad-1/lecturas%20obligatorias/Guia_del_Proyecto_de_Curso_y_Ejemplo_de_un_Estudio_de_Prefactibilidad%20(1).pdf)

León, J. (2015). Norandino proyecta exportar 50 mil quintales de café este año. *En revista electrónica Agraria*. Recuperado de: <https://agraria.pe/noticias/norandino-proyecta-exportar-50-mil-quintales-de-cafe-este-an-8392>

(Ley N.º 29196). *Ley de Promoción de la Producción Orgánica o Ecológica*. Recuperada de: https://www.mef.gob.pe/contenidos/presu_publ/ppr/euroecotrader/informe_productos2012.pdf

Palacios, I. (2010). *Guía práctica para la identificación, formulación y evaluación de proyectos*. (1era edición). Bogotá. Editorial Universidad del Rosario. Consultado en: https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=JrN0qNXu_w8C&oi=fnd&pg=PA13&dq=libros+de+estudios+de+prefactibilidad+para+la+exportaci%C3%B3n+&ots=L2By8xpg29&sig=lzcb2knEn9I36iNs_vjVFVYgRbI#v=onepage&q&f=false

MINAGRI (2011). *Normas Técnicas Peruanas. Sobre la denominación de origen del Chocolate orgánico en el Perú de INDECOPI*. Recuperado de: <https://agraria.pe/noticias/normas-de-comercializacion-del-chocolate-no-son-aplicadas-ob-2642>

Pérez, G. (2013). *Plan de negocios para la exportación de cacao producido en la región 7 (Loja, Zamora y el oro) hacia Holanda*. (Tesis de maestría). Universidad Internacional del Ecuador. Quito. Recuperado

de:https://www.academia.edu/16404685/proyecto_de_prefactibilidad_para_la_exportaci%C3%93n_de_pasta_de_cacao_org%C3%81nico_de_puerto_Quito

Prieto, D. (2015). Análisis de los factores del entorno bajo el enfoque de PESTEL y DAFO para el proyecto empresarial “FEQUIMA”. En *Revista Sapienza Organizacional*. Vol. 2. N° 3. pp. 129 – 152. Universidad de los Andes (Mérida – Venezuela). Recuperado desde:

<http://www.redalyc.org/pdf/5530/553056601009.pdf>

Rocancio, G. (2018). ¿Qué es la Matriz BCG y cómo usarla en la planeación estratégica? (*Revistas electrónica de Economía Pensemos*). Recuperado desde: <https://gestion.pensemos.com/que-es-la-matriz-bcg-y-como-usarla-en-la-planeacion-estrategica>

Sapag, N. (2007). *Proyectos de Inversión, Formulación y Evaluación*. (1era edición). México. Prentice Hall. Consultado en:

https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=pIS1QnFYt5IC&oi=fnd&pg=PP15&dq=libros+de+proyectos+de+prefactibilidad+en+Per%C3%BA&ots=3wfhM33Y_E&sig=oBncWLeFfBS7CNr8DRaLaIXBf6g#v=onepage&q&f=false

Porter, M. (2008). Las cinco fuerzas competitivas que le dan forma a la estrategia. *Harvard Business School Publishing Corporation*. Pp. 1 – 18. Harvard Business Review (USA). Consultado en: https://utecno.files.wordpress.com/2014/05/las_5_fuerzas_competitivas

Tamayo, Mario. (2012). *El proceso de la Investigación Científica*. (4ta edición). México. Limusa editores.

Vegueria, Luis. (s/f). La matriz (MPC). La matriz del perfil competitivo (MPC). PP. Recuperada desde: <https://gabymalpartida.jimdo.com/app/download/22+MATRIZ+MPC>

Villagómez, J., Mora, A., Barradas, D. y Vásquez, E. (2014). *El análisis foda como herramienta para la definición de líneas de investigación*. En la revista mexicana de agro negocios vol. 35. 1121 – 1131. Sociedad Mexicana de Administración Agropecuaria. Recuperado desde:

<https://www.redalyc.org/pdf/141/14131676021.pdf>

ANEXOS.

Anexo N° 1 Matriz de consistencia

TEMA	PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	HIPÓTESIS GENERAL	MÉTODO
Estudio de prefactibilidad para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019.	¿Existe es la viabilidad del estudio de prefactibilidad para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019?	Determinar la viabilidad del estudio de prefactibilidad para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019.	H1 Si existe la viabilidad del estudio de prefactibilidad para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019? H° No existe la viabilidad del estudio de prefactibilidad para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019?	Diseño: No Experimental Nivel o tipo: Descriptivo Enfoque: mixto Población: ASDEME
	PROBLEMAS ESPECÍFICOS	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	HIPÓTESIS ESPECÍFICAS	Documentación
	¿Cuál es el análisis del entorno de esta Asociación?	-Analizar el entorno de ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019,	H1 Si existe la viabilidad técnica para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019.	Sobre exportación
	¿Cuál es la viabilidad técnica para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019?	-Conocer la viabilidad técnica para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019	H° No existe la viabilidad técnica la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019?	Documentación
	¿Cuál es la viabilidad económica y financiera para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019?	-Identificar la viabilidad económica y financiera para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019?	H1 Si existe la viabilidad económica-financiera para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019.	Sobre exportación
	¿Cuál es la viabilidad legal para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019?	-Establecer la viabilidad legal para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019	H° No existe viabilidad económica-financiera para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019	Técnica: Entrevista
¿Cuál es la viabilidad de medio ambiental para la exportación de chocolate orgánico al	-Identificar la viabilidad medio ambiental dentro de las	H1 Si existe la viabilidad legal para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019. H° No existe viabilidad legal para la exportación de chocolate orgánico al	Análisis	
			Documental	Instrumentos: Guía de entrevista Ficha de registro
				Técnica de análisis de datos: -Análisis matemático porcentual

	mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019?	actividades de exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019?	mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019. H1 Si existe la viabilidad medio ambiental para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019. H° No existe viabilidad medio ambiental para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón-Piura 2019.	-Interpretación y redacción de resultados
--	--	--	---	---

Anexo N° 2. Constancia de validaciones de los expertos.

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Quien suscribe, Máximo Zuvallos Vilchez,
 con documento nacional de identidad N° 03839229, de
 profesión Ing. Industrial, con Grado de
Magister, ejerciendo actualmente como Docente Investigación
 de la institución UCV - Filial Piura;
 hago constar, por medio de la presente, que he revisado con fines de validación el
 instrumento Guía de Entrevista y Ficha Documental,
 para su aplicación en el trabajo de investigación titulado:
"PLAN DE NEGOCIOS PARA LA EXPORTACION DE CHOCOLATE
ORGANICO CON DESTINO AL MERCADO CHILENO J. DE LA
ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE BUENOS AIRES
MORROPON 2019"
 Luego, de haber realizado las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes
 apreciaciones según lista de cotejo:

N°	CRITERIOS	SI	NO
1	El instrumento recoge información que permite dar respuesta al problema de investigación	/	
2	El instrumento propuesto responde a los objetivos del estudio	/	
3	La estructura del instrumento es adecuada	/	
4	Los ítems del instrumento son claros y presentan coherencia	/	
5	Los ítems están correctamente secuenciados.	/	
6	La cantidad de ítems es adecuada para su aplicación	/	

 Piura, 03 de Julio de 2019

 Ing. Máximo Zuvallos Vilchez
 INGENIERO INDUSTRIAL
 CIP N° ...

Firma

 DNI N° 03839229

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Quien suscribe, María del Rosario Saldorriaga Castillo,
 con documento nacional de identidad N° 02609026, de
 profesión Comunicadora, con Grado de
Maestría, ejerciendo actualmente como docente tiempo completo
 de la institución Universidad César Vallejo - Piura;
 hago constar, por medio de la presente, que he revisado con fines de validación el
 instrumento Guía de Entrevista y Ficha Documental,
 para su aplicación en el trabajo de investigación titulado:
"Plan de negocio para la exportación de chuchote orgánico
 con destino al mercado chileno, de la asociación de mujeres
 emprendedoras de Buenos Aires - Morropón 2019"
 Luego, de haber realizado las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes
 apreciaciones según lista de cotejo:

N°	CRITERIOS	SI	NO
1	El instrumento recoge información que permite dar respuesta al problema de investigación	/	
2	El instrumento propuesto responde a los objetivos del estudio	/	
3	La estructura del instrumento es adecuada	/	
4	Los ítems del instrumento son claros y presentan coherencia	/	
5	Los ítems están correctamente secuenciados.	/	
6	La cantidad de ítems es adecuada para su aplicación	/	

Piura, 03 de Julio de 2019

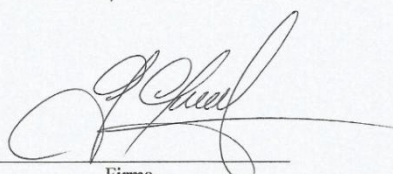

 Firma
 DNI N° 02609026

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Quien suscribe, OSINO CAMPANA ALBAN,
 con documento nacional de identidad N° 25661252, de
 profesión ADMINISTRADOR DE EMPRESAS, con Grado de
MAGISTER, ejerciendo actualmente como DOCENTE
 de la institución UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO;
 hago constar, por medio de la presente, que he revisado con fines de validación el
 instrumento ENTREVISTA Y FILMA DOCUMENTAL,
 para su aplicación en el trabajo de investigación titulado:
PLAN DE NEGOCIOS PARA LA EXPORTACIÓN
DE CHOCOLATE ORGÁNICO CON DESTINO AL MERCADO
CHILENO DE LA ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE BUENOS AIRES
HORIZON 2019.
 Luego, de haber realizado las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes
 apreciaciones según lista de cotejo:

N°	CRITERIOS	SI	NO
1	El instrumento recoge información que permite dar respuesta al problema de investigación	✓	
2	El instrumento propuesto responde a los objetivos del estudio	✓	
3	La estructura del instrumento es adecuada	✓	
4	Los ítems del instrumento son claros y presentan coherencia	✓	
5	Los ítems están correctamente secuenciados.	✓	
6	La cantidad de ítems es adecuada para su aplicación	✓	

Piura, 08 de Julio de 2019


 Firma
 DNI N° 25661252

Anexo N° 3. Guía de entrevista

El presente instrumento es una guía de entrevista para el recojo de información de la investigación “Estudio de prefactibilidad para la exportación de chocolate orgánico al mercado chileno por la ASDEME de Buenos Aires-Morropón. Piura 2019.”

Referencia técnica, contextual y demográfica de la Guía de entrevista:

Tipo de Técnica: Entrevista

Tipo de Instrumento: Guía de entrevista

Fecha:

Duración: 1 día

Lugar: Local de ASDEME, Jr. Bolívar 209. Distrito de Buenos Aires – Morropón. Piura

Sujetos de Entrevista: Presidenta de la ASDEME, Sra. Rosa Velásquez Aguilar.

Habiendo obtenido el consentimiento de la Presidenta de ASDEME, Sra. Rosa Velásquez Aguilar, se procederá a realizar la siguiente entrevista, para lo cual le solicitamos que pueda contestar a las preguntas de acuerdo a su realidad y certeza.

Saludos y presentación por parte de las entrevistadoras.

1. ¿Podría contarnos brevemente la historia de ASDEME desde sus inicios a la actualidad?

Rpta: La asociación inicia en el año 2014 cuando una ONG llamada Progreso reúne a 25 socias para capacitarlas en la preparación artesanal del chocolate orgánico y brindándoles apoyos para su crecimiento como asociación.

1. ¿De dónde o quién fue la persona que tuvo la idea de crear ASDEME?

Rpta: La idea de este negocio, fue por parte de la ONG Progreso, debido a que vio un gran potencial y entusiasmo en las mujeres para producir chocolate orgánico.

2. ¿Cuántas mujeres formaron parte en los inicios de ASDEME?

Rpta: En sus inicios, ASDEME fue conformada por 24 mujeres emprendedoras.

3. ¿Cuántas asociadas son en la actualidad?

Rpta: En la actualidad, son 14 las mujeres que conforman la asociación.

2. ¿Cuáles son las fortalezas con las que cuenta ASDEME?

Rpta: Sus principales fortalezas, es que cuentan con local propio ubicado en Jr. Bolívar 209. Distrito de Buenos Aires – Morropón. Piura; otra fortaleza es que también producen el mejor chocolate 100% orgánico, adicional tienen como fortalezas el conocimiento de la elaboración del chocolate orgánico.

3. ¿Cuáles cree usted son las oportunidades con las que cuenta ASDEME para comercializar chocolate orgánico a nivel nacional?

Rpta: Como oportunidades, es que cuentan con una cartera de clientes que cada vez se va ampliando, también como oportunidad de la asociación, es que ellas cuentan con financiamiento a la ONG Progreso; ellas también son invitadas a ferias nacionales e internacionales para la exposición y venta de sus productos.

1. ¿Considera usted que ASDEME tiene posibilidades para realizar comercio internacional, es decir, exportación de chocolate orgánico?

Rpta: Pese a ser una de las mayores ambiciones de la asociación, ASDEME, desea expandirse internacionalmente a un largo plazo, puesto que en estos momentos, no tienen posibilidades para internacionalizarse

¿Considera usted que ASDEME tiene debilidades para la producción y comercialización de Chocolate orgánico?

Rpta: ASDEME considera como debilidad en cuanto a la producción, porque necesitan tecnología (maquinaria) que les ayude en la producción del chocolate, en la comercialización identifican como debilidad a la lenta ampliación de cartera de clientes a nivel nacional.

4. ¿Conoce usted algunos factores como su competencia, políticas, situación socioeconómica o ambiental que sean amenazas para ASDEME?

Rpta: ASDEME considera como amenazas, a la competencia directa a Chocolatería Kayul, la falta de certificados para sus productos, falta de certificados ambientales.

Dimensiones: Viabilidad Técnica

Indicador: Capacidad tecnológica

5. ASDEME ¿Posee la capacidad tecnológica instalada (máquinas y equipos) para la producción de Chocolate orgánico para la exportación de 200 toneladas al año al mercado chileno?

Rpta: En la actualidad, ASDEME cuenta con la tecnología necesaria para abastecer sus productos en pequeñas cantidades, pero no poseen tecnología instalada para la producción de chocolate orgánico a grandes cantidades.

Indicador: Necesidad de maquinaria y equipos de trabajo

1. ¿Tienen la necesidad de adquirir maquinarias y equipos para poder producir más chocolate orgánico y satisfacer la demanda del mercado chileno?

Rpta: Si se necesita adquirir maquinarias y equipos para producir chocolate orgánico, pero no para satisfacer una demanda internacional (chilena),

Indicador: Edificaciones necesarias

6. ASDEME ¿cuenta con infraestructura necesaria para el acopio del cacao, producción del chocolate orgánico, almacenamiento de producto terminado y para trabajo administrativo?

Rpta: ASDEME cuenta con la infraestructura necesaria para el acopio del cacao, y la producción del chocolate orgánico, y su almacenamiento, pero no para trabajo administrativo.

Indicador: Recursos humanos

7. ¿Cuenta ASDEME con el recurso humano necesario para llevar a cabo procesos de exportación de chocolate orgánico a Chile, es decir, personal para atender desde la etapa de acopio de cacao hasta la puesta en puerto del producto terminado?

Rpta: ASDEME solo cuenta actualmente con personal que brinda apoyo desde el acopio del cacao, hasta la comercialización a nivel local y nacional, mas no, para la exportación a otros mercados internacionales.

- 7.1. ¿Con cuánto personal o asociadas cuentan en la actualidad?

Rpta: En la actualidad la asociación cuenta con 14 integrantes asociadas.

- 7.2 ¿Cada asociada tiene una función de trabajo dentro de ASDEME?

Rpta: A cada una de las socias, se le designa una función en base a los pedidos que se realizan, desde el acopio, elaboración de chocolate, envasado, ventas.

- 7.3 ¿Estarían dispuestas a contar con más asociadas para que colaboren en los distintos procesos de producción?

Rpta: Si estarían dispuestas, puesto que es necesario el apoyo de más socias para el proceso de producción de grandes cantidades de pedidos.

7.4 ¿Estarían dispuestas a contratar personal adicional para que colaboren con los distintos procesos de producción?

Rpta: No estarían dispuestas para la contratación de personal, debido a que son las mismas socias las que realizan el proceso de producción y no es necesaria la contratación de personal adicional, pero si, para la comercialización.

DIMENSIÓN: Viabilidad Económica financiera

Indicador: Flujo de recursos

8. ¿ASDEME cuenta con un flujograma de todo el proceso de trabajo que supone el proceso de acopio, producción y comercialización de chocolate orgánico?

Rpta: ASDEME, no cuenta con un flujograma del proceso de trabajo ya establecido, debido a que aún no hay una buena organización.

Indicador: Costos operativos

9. ¿Cuáles son los costos de mantenimiento que asume ASDEME para el acopio, producción y comercialización de chocolate orgánico?

Rpta: Los costos de mantenimiento son variables, ya que dependen de la cantidad de pedidos que tengan semanalmente.

10. ¿Cuáles son los costos de renovación que asume ASDEME para el acopio, producción y comercialización de chocolate orgánico?

Rpta: Los costos de renovación que asume la asociación, son variables, ya que depende de la cantidad de pedidos que tiene ASDEME.

11. ¿Cuáles son los costos de reposición que asume ASDEME para el acopio, producción y comercialización de chocolate orgánico?

Rpta: Los costos de reposición que asume la asociación, son variables, ya que depende de la cantidad de pedidos que tiene ASDEME.

Indicador: Ampliación de servicios

12. ¿Estarían dispuestos ampliar sus servicios, agua, luz, internet, personal de servicio?

Rpta: ASDEME si estaría dispuesta a ampliar sus servicios de agua, luz, internet y sobre todo, de personal de servicio, como por ejemplo, una persona dedicada a la limpieza del local.

Indicador: Inversión Inicial

13. ¿Con cuánto dinero cuenta para iniciar a exportar?

Rpta: En la actualidad, ASDEME no cuenta dinero para poder iniciar con la exportación, puesto que tienes otras prioridades económicas.

14. ¿Con que tipo de capital considera usted que podría iniciar la exportación: capital propio o a través de entidades financieras?

Rpta: Para ASDEME, considerarían iniciar la exportación con un tipo de capital, que sería mediante una entidad financiera que mejor convenga.

15. ¿Se cuenta con la capacidad técnica y financiera para afrontar una prueba de envío de muestra de chocolate orgánico?

Rpta: En la actualidad no se cuenta con la capacidad técnica ni financiera para afrontar una prueba de envío de muestra de chocolate orgánico, puesto que no tienen el conocimiento del proceso a llevar a cabo y porque no se encuentran económicamente estables para un proceso de exportación.

DIMENSION: Viabilidad medioambiental

Indicador: Evaluación de procedimientos y normas, licencias ambientales

16. ¿Cuenta con licencias medioambientales que justifiquen y acrediten el cuidado del medio ambiente en la elaboración del chocolate orgánico?

Rpta: Actualmente ASDEME no cuenta con licencias acreditadoras del cuidado y protección del medio ambiente en la elaboración de sus productos.

Indicador: Acopio/ reusó de material

17. ¿De qué manera cree usted que podría ayudar al cuidado del medio ambiente al momento de elaborar el producto?

Rpta: La asociación considera que ayuda al cuidado del medio ambiente evitando el mal uso del agua y reduciendo la emisión de humo, utilizando de esta manera artefactos y maquinaria que contribuyan al ahorro de energía y cuidado del medio ambiente.

18. ¿Estaría dispuesta a reciclar y reutilizar ciertos materiales para evitar posibles afectaciones al medio ambiente?

Rpta: ASDEME recicla materiales para la elaboración de sus envases, ya que son a base de papel reciclado, de esta manera estaría colaborando con el cuidado del medio ambiente.

Anexo N°4. Formulaciones

Fórmulas para medir la viabilidad Económica - financiera

Dimensión.- Viabilidad Económica - Financiera

Indicador.- VAN

Formula de VAN.-

La fórmula que nos permite calcular el Valor Actual Neto es:

$$VAN = \sum_{t=1}^n \frac{V_t}{(1+k)^t} - I_0$$

V_t representa los flujos de caja en cada periodo t.

I_0 es el valor del desembolso inicial de la inversión.

n es el número de períodos considerado.

k es el tipo de interés.

Indicador.- TIR

Formula de TIR.-

$$TIR = \sum_{T=0}^n \frac{Fn}{(1+i)^n} = 0$$

Si $TIR > r$ Si la tasa de retorno es mayor al costo de la oportunidad se rechaza el proyecto.

Si $TIR < r$ Si la tasa de retorno es mayor al costo de la oportunidad se aprueba el proyecto.

Anexo N° 5 Imágenes Fotográficas.







