



UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS

FACULTAD DE NEGOCIOS

PROGRAMA ACADÉMICO DE ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS

INTERNACIONALES

**INFLUENCIA DE LAS CATEGORÍAS CALIDAD Y PROTECCIÓN DEL MEDIO
AMBIENTE CONTENIDAS EN LAS CERTIFICACIONES: ORGÁNICA Y
COMERCIO JUSTO, EN LA EXPORTACIÓN DE CACAO (SNA 1801001900) HACIA
PAÍSES BAJOS EN EL PERIODO 2015-2021**

TESIS

Para optar el título profesional de Licenciados en Negocios Internacionales

AUTOR(ES)

CÁRDENAS LÓPEZ, FLORENCIA ESTEFANI (0000-0002-5376-2901)

GUTIERREZ RAMIREZ, PEDRO REYNALDO (0000-0002-7219-1913)

ASESOR

EGUIGUREN EGUIGUREN, GERMÁN RAFAEL (0000-0001-5661-6021)

Lima, 1 de agosto de 2022

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a mis padres que, con todo su esfuerzo, lograron hacer profesionales a sus hijos. A mis hermanos y mi tío Nando, que cada día estuvieron a mi lado apoyándome en todo el proceso de la tesis, y en mi vida. Por último, dedico este logro a todas las personas que se acostaron una noche pensando en que no se podía ir más allá y al día siguiente despertaron con ganas de ganarse el mundo. ¡A mis michis!

Florencia Cárdenas López

Dedico esta tesis a mi mamá y mi papá, que me guía desde el cielo, que con su esfuerzo y dedicación lograron que me forme como profesional. A mis hermanos, para que tomen como ejemplo este esfuerzo y se motiven a ser profesionales y logren sus metas. Adicionalmente, a mis abuelos que siempre han estado pendientes de mis logros.

Pedro Gutiérrez Ramírez

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mi compañero de tesis por su motivación cada día de seguir adelante y dar lo mejor de nosotros. A mi asesor de tesis, por estar pendiente de nosotros con compromiso, paciencia y apoyarnos sin condiciones de espacio o tiempo. Agradezco a todas las personas entrevistadas que nos entregaron parte de su valioso tiempo para participar de esta investigación con su mejor predisposición.

Florencia Cárdenas López

Agradezco a mi compañera y al asesor de tesis con los que he venido trabajando esta investigación durante este periodo de tiempo. Así mismo, agradezco a las personas entrevistadas por participar y brindar su conocimiento a este estudio.

Pedro Gutiérrez Ramírez

RESUMEN

Desde el año 2015, el producto cacao en grano del tipo Crudo: Los demás, que no son considerados para semillas, tuvo una participación aproximada del 95% en el volumen y en el valor FOB del total de las exportaciones realizadas en todas las subpartidas arancelarias del cacao en grano. Es decir, este tipo de cacao en grano fue el más exportado a nivel nacional.

En base al análisis de datos de la fuente Veritrade, se obtuvo que Países Bajos es el principal importador de cacao peruano y se encuentra dentro de los principales importadores de cacao a nivel mundial. Este país de destino tuvo un decrecimiento de sus importaciones en el 47% del total del valor FOB, entre el año 2015 al 2021, de cacao peruano con la SNA 1801001900.

Las certificaciones para los productos agrícolas evidencian un buen manejo del producto en toda la cadena de producción con respeto del medio ambiente y cumpliendo los derechos de los trabajadores, fomentando el desarrollo de las comunidades involucradas. Todo esto genera diferenciación de estos productos agrícolas frente a los no certificados (convencionales), y conlleva una percepción de valor distinta por parte de los consumidores finales.

La presente investigación tiene como objetivo entender como las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron en la exportación de granos de cacao hacia Países Bajos durante los años 2015-2021. Países Bajos es el principal importador tanto del Perú como a nivel mundial de este producto; por ello, se seleccionó este mercado para analizar. El producto por analizar está clasificado bajo la partida N°1801001900, el cual ha tenido una caída considerable desde el 2015 y ha tenido un leve incremento en el último año del estudio, pero sin recuperar las cantidades que se exportaba antes de 2015.

Para lograr lo planteado con la investigación, se utilizó la metodología cualitativa ya que el 55% de los antecedentes analizados utilizaron la metodología cualitativa y el peso que representan estos estudios brindan la base para utilizar dicho enfoque para la presente

investigación. Adicionalmente, se tiene como precedente que el estudio busca describir y comprender el fenómeno teniendo como base este fundamento para la metodología cualitativa. El diseño de la investigación es del tipo exploratorio porque tiene un mayor alcance en el reconocimiento de datos que se analizan desde la muestra como son sus propiedades y aspectos importantes.

En el desarrollo de la investigación se analizaron los antecedentes, la realidad problemática y el sector. En base al fenómeno encontrado, se realizaron entrevistas a expertos tanto del sector privado como estatal. Posteriormente, se analizó toda la información recabada para dar respuesta al problema de investigación utilizando la herramienta Atlas.ti.

Para finalizar, se evidenció que si existió influencia de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en las exportaciones de grano de cacao desde Perú hacia Países Bajos durante los años 2015–2021.

Palabras clave: Exportaciones, certificación, Orgánica, Comercio Justo, cacao, Países Bajos.

ABSTRACT

Since 2015, the raw cocoa bean product: Others, which are not considered for seeds, had an approximate participation of 95% in the volume and in the FOB value of the total exports made in all tariff subheadings of cocoa beans. In other words, this type of cocoa beans was the most exported at the national level.

Based on the analysis of data from the Veritrade source, it was found that the Netherlands is the main importer of Peruvian cocoa and is among the main importers of cocoa worldwide. This country of destination had a decrease in its imports of 47% of the total FOB value, between 2015 and 2021, of Peruvian cocoa with the SNA 1801001900.

The certifications for agricultural products show good handling of the product throughout the production chain with respect for the environment and respecting the rights of workers, promoting the development of the communities involved. All this generates differentiation of these agricultural products compared to non-certified (conventional) products and entails a different perception of value by end consumers.

This research aims to understand how Organic and Fair-Trade certifications influenced the export of cocoa beans to the Netherlands during the years 2015-2021. The Netherlands is the main importer both in Peru and worldwide of this product; therefore, this market was selected for analysis. The product to be analysed is classified under item No. 1801001900, which has had a considerable drop since 2015 and has had a slight increase in the last year of the study, but without recovering the quantities that were exported before 2015.

To achieve what was proposed with the research, the qualitative methodology was used since 50% of the analysed background used the qualitative methodology and the weight that these studies represent provide the basis for using said approach for the present investigation. Additionally, it is a precedent that the study seeks to describe and understand the phenomenon based on this foundation for qualitative methodology. The research design is of the descriptive type because it has a greater scope in the recognition of data that is analysed from the sample, such as its properties and important aspects.

In the development of the research, the background, the problematic reality and the sector were analysed. Based on the phenomenon found, interviews were conducted with experts from both the private and state sectors. Subsequently, all the information collected was analysed to answer the research problem using the Atlas.ti tool.

Finally, it was shown that there was an influence of Organic and Fair-Trade certifications in cocoa bean exports from Peru to the Netherlands during the years 2015-2021.

Keywords: Exports, certification, Organic, Fair Trade, cocoa, Netherlands.

INDICE

INTRODUCCIÓN	15
CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO	17
1.1. MARCO CONCEPTUAL.....	17
1.1.1. Definición de términos clave	17
1.1.1.1. Certificación Orgánica	17
1.1.1.2. Comercio Justo.....	18
1.1.1.3. Exportación	19
1.1.1.4. Cacao.....	19
1.1.1.5. Países Bajos	20
1.1.1.6. Certificación	20
1.1.1.7. Asociación.....	21
1.1.1.8. Cooperativa	22
1.1.1.9. Producto.....	22
1.1.1.10. Calidad.....	23
1.1.1.11. Comercialización.....	24
1.1.1.12. Productor	24
1.2. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN	24
1.2.1. Antecedentes Nacionales	24
1.2.2. Antecedentes Internacionales	37
1.3. BASES TEÓRICAS.....	49
1.3.1. Teoría de la Internacionalización	49
1.3.2. Modelo Uppsala.....	50
1.3.3. Ventaja Competitiva – Teoría de la Competitividad.....	51
1.3.4. Teoría de los recursos y capacidades de la empresa.....	52

1.4. NORMATIVA RELACIONADA	53
1.5. ANÁLISIS DEL SECTOR/PRODUCTO.....	54
1.5.1. Sector Cacaotero	54
1.5.2. Características del cacao en grano	58
1.5.3. Panorama mundial para el cacao en grano peruano.....	61
1.5.4. Principales empresas exportadoras de cacao en grano en Perú.	63
CAPÍTULO II. PLAN DE INVESTIGACIÓN.....	65
2.1. REALIDAD PROBLEMÁTICA.....	65
2.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	82
2.2.1. Problema Principal.....	82
2.2.2. Relación del Problema con la Línea de Investigación	82
2.2.3. Problemas Específicos	83
2.3. OBJETIVOS	83
2.3.1. Objetivo Principal.....	83
2.3.2. Objetivos Específicos	83
2.4. HIPÓTESIS.....	84
2.4.1. Hipótesis Principal.....	84
2.4.2. Hipótesis Específicos.....	84
2.5. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....	85
2.5.1. Justificación teórica	85
2.5.2. Justificación práctica	86
2.5.3. Justificación metodológica	87
2.5.4. Justificación temporal	87
CAPÍTULO III. METODOLOGÍA DE TRABAJO	89
3.1 ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN	89
3.1.1 Tipo y alcance de la investigación	90
3.1.2 Diseño de la investigación.....	90

3.1.3. Limitaciones de la investigación	92
3.2. MATRIZ DE CATEGORIZACIÓN	93
3.2.1. Descripción y sustento de las categorías	93
3.2.2. Análisis de subcategorías.....	97
3.2.2.1. Características del producto	97
3.2.2.2. Cultivo.....	98
3.2.2.3. Productos Nutritivos.....	98
3.2.2.4. Cuidado del suelo y agua.....	98
3.2.2.5. Uso controlado de químicos	99
3.2.1.6. No deforestación.....	99
3.3. PROCESO DE MUESTREO: TAMAÑO Y SELECCIÓN DE LA MUESTRA	101
3.3.1 Población de estudio	101
3.3.2 Tamaño, selección y descripción de la muestra	103
3.4. MAPEO DE ACTORES CLAVE (MAC)	103
3.5. FUENTES DE INFORMACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN.....	107
3.6. INSTRUMENTACIÓN.....	107
3.6.1. Técnica de recolección de datos	107
3.6.2 Forma de procesamientos de los datos.....	108
3.6.3 Confiabilidad de la técnica de recopilación de datos.....	109
3.7. ASPECTOS ÉTICOS DE LA INVESTIGACIÓN	110
CAPÍTULO IV. DESARROLLO Y APLICACIÓN	111
4.1 DESARROLLO CUALITATIVO	111
4.1.1 Perfil de los entrevistados.....	111
4.1.2 Análisis y resultados de las entrevistas	114
4.1.2.1. Análisis del Objetivo Específico N°1	117
4.1.2.1.1. Subcategoría N°1: Características del producto.....	121

4.1.2.1.2. Subcategoría N°2: Cultivo.....	124
4.1.2.1.3. Subcategoría N°3: Producto nutritivo	127
4.1.2.1.4. Contraste de Antecedentes Nacionales con resultados del Objetivo N°1	129
4.1.2.1.5. Contraste de Antecedentes Internacionales con resultados del Objetivo N°1.....	130
4.1.2.1.6. Contraste de las Bases Teóricas con los resultados del Objetivo N°1	131
4.1.2.2. Análisis del Objetivo Específico N°2	132
4.1.2.2.1. Subcategoría N°1: Cuidado del suelo y agua	135
4.1.2.2.2. Subcategoría N°2: Uso controlado de químicos.....	137
4.1.2.2.3. Subcategoría N°3: No deforestación	139
4.1.2.2.4. Contraste de Antecedentes Nacionales con resultados del Objetivo N°2	140
4.1.2.2.5. Contraste de Antecedentes Internacionales con resultados del Objetivo N°2.....	141
4.1.2.2.6. Contraste de las Bases Teóricas con los resultados del Objetivo N°2....	141
4.1.2.4. Análisis de otras categorías en el Comercio Justo	142
4.1.2.4.1. Subcategoría N°3: Prácticas Justas.....	147
4.1.2.4.2. Subcategoría N°4: Derechos Humanos.....	148
CAPITULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	150
5.1. CONCLUSIONES	150
5.1.1. Objetivo Específico N°1.....	150
5.1.2. Objetivo Especifico N°2.....	151
5.1.3. Hallazgos.....	153
5.2. RECOMENDACIONES	155
5.2.1. Empresas, cooperativas y asociaciones cacaoteras	155
5.2.2. Productores de cacao	156
5.2.3. Entes gubernamentales.....	157
5.2.4. Académico.....	157
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	159
ANEXOS.....	171

Anexo 1: Listado de asociaciones/cooperativas/empresas peruanas exportadoras de cacao en grano con Subpartida Nacional Arancelaria 1801001900 a Países Bajos en el periodo 2015-2021 – Veritrade 2022	171
Anexo 2: Matriz de Coherencia.....	175
Anexo 3: Formato para entrevistas semiestructuradas	177
Anexo 4: Validación del instrumento	185
Anexo 5: Entrevistas	188
Anexo 6: Evidencia de entrevistas	261

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Antecedentes Nacionales	30
Tabla 2. Antecedentes Internacionales	43
Tabla 3. Exportaciones de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado desde el Perú. .	56
Tabla 4. Ferias Internacionales donde participó el cacao peruano entre el año 2015 al 2021.	62
Tabla 5. Exportaciones de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado: crudo: los demás desde el Perú.	66
Tabla 6. Exportaciones de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado del Perú según tipo de subpartida nacional en valores FOB.	67
Tabla 7. Exportaciones de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado del Perú según tipo de subpartida nacional en toneladas.....	68
Tabla 8. Principales países importadores de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado: crudo: los demás del Perú en el 2021.....	69
Tabla 9. Exportaciones de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado: crudo: los demás del Perú hacia Países Bajos.....	71
Tabla 10. Empresas peruanas exportadoras de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado: crudo: los demás hacia Países Bajos en el 2015-2021 según sus certificaciones.	74
Tabla 11. Empresas peruanas exportadoras de cacao subpartida arancelaria 1801001900 hacia Países Bajos en el 2015-2021 según su porcentaje de participación en el total de exportaciones y su lugar de procedencia.....	76
Tabla 12. Empresas peruanas exportadoras de cacao subpartida arancelaria 1801001900 hacia Países Bajos en el 2015-2021, que cuentan con las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, según su porcentaje de participación en el total de exportación.	77
Tabla 13. Empresas peruanas exportadoras de cacao subpartida arancelaria 1801001900 hacia Países Bajos en el 2015-2021, que cuentan con las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, según su volumen exportado y su precio promedio.....	79
Tabla 14. Detalle de la metodología aplicada en los antecedentes.	90
Tabla 15. Dimensiones de la Teoría Fundamentada.	91
Tabla 16. Características del cacao en grano certificado	97
Tabla 17. Matriz de categorización.....	100
Tabla 18. Empresas exportadoras de cacao en grano con la SNA 1801001900 desde Perú a Países Bajos que cuentan con las certificaciones Orgánica y Comercio Justo	102
Tabla 19. Determinación de actores clave	105
Tabla 20. Lista de entrevistados.....	112

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Destinos de exportación del cacao según su participación de volumen y el puerto de salida desde Perú.	57
Ilustración 2. Tipos de Cacao.....	60
Ilustración 3. Principales empresas exportadoras de cacao en grano con SNA 1801001900 desde Perú a todo el mundo entre el año 2015-2021.	64
Ilustración 4. Exportación desde Perú a Países Bajos de Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado: Crudo: Los demás.....	70
Ilustración 5. Exportación desde Perú hacia Países Bajos de cacao en grano, entero o partido, Crudo o tostado: Crudo: Los demás.	88
Ilustración 6. Correspondencia entre funciones de Atlas.ti y procedimientos de la Teoría Fundamentada.	109
Ilustración 7. Densidad de subcategorías.....	114
Ilustración 8. Mapa de Redes 1: Categoría Calidad con sus subcategorías.....	115
Ilustración 9. Mapa de Redes 2: Categoría Protección del medio ambiente con sus subcategorías.....	116
Ilustración 10. Mapa de Redes 3: Interconexión entre categorías con sus subcategorías.....	117
Ilustración 11. Mapa de Redes 4: Interconexión de Categorías con la Subcategoría Calidad	120
Ilustración 12. Mapa de Redes 5: Subcategoría Características del producto	123
Ilustración 13. Mapa de Redes 6: Interconexión de Categorías con la Subcategoría Cultivo	126
Ilustración 14. Mapa de Redes 7: Interconexión de la categoría Producto Nutritivo.	128
Ilustración 15. Mapa de Redes 8: Interconexión de la categoría Protección del Medio Ambiente	134
Ilustración 16. Mapa de Redes 9: Subcategoría Cuidado del suelo y agua	136
Ilustración 17. Mapa de Redes 10: Subcategoría Uso controlado de químicos.....	138
Ilustración 18. Mapa de Redes 11: Subcategoría No deforestación	139
Ilustración 19. Mapa de Redes 12: Interconexión de Categorías con la Subcategoría Prácticas Justas	144
Ilustración 20. Mapa de Redes 13: Interconexión de Categorías con la Subcategoría Derechos Humanos	146
Ilustración 21. Mapa de Redes 14: Subcategoría Prácticas Justas.....	148
Ilustración 22. Mapa de Redes 15: Subcategoría Derechos Humanos	149

INTRODUCCIÓN

Existió un crecimiento constante en la exportación de cacao peruano a nivel internacional, desde el año 2010 hasta el año 2015, teniendo como producto principal el cacao en grano que no es considerado para semilla. De manera controversial, este incremento galopante de las exportaciones de cacao se vería afectado a partir del año 2015 hasta la actualidad.

Desde el año 2015, el cacao en grano del tipo Crudo: Los demás, con la Subpartida Nacional Arancelaria 1801001900, tuvo una participación del 95% - 96% en el volumen y en el valor FOB del total de las exportaciones realizadas. Es decir, este tipo de producto fue el más exportado y demandado a nivel nacional en la categoría de cacao, demostrando el interés del análisis de este producto en particular.

Por otro lado, Países Bajos es el principal importador de cacao peruano y uno de los principales importadores de cacao a nivel internacional. Perú tuvo un crecimiento en sus exportaciones de cacao en grano con la SNA 1801001900 con destino a Países Bajos hasta el año 2015 donde experimentó un fenómeno, aún no estudiado, a partir de dicho año. Este fenómeno se determina por la caída de las exportaciones de cacao en grano del tipo Crudo: Los demás en un 47% del total del valor FOB exportado entre el año 2015 al 2021 con referencia al año 2015.

Conociendo la importancia de las certificaciones en los países adscritos a la Unión Europea, como es el caso de Países Bajos, se evaluó cuáles eran las certificaciones más relevantes en el periodo de tiempo que ocurrió este fenómeno de decrecimiento de las exportaciones de cacao en grano. Estas certificaciones más relevantes fueron la Orgánica y Comercio Justo. La hipótesis planteada se basa en la posible influencia positiva de las certificaciones y sus categorías en que la disminución de las exportaciones no haya sido mayor a la del fenómeno presentado.

Teniendo en conocimiento que más del 50% del total de empresas, cooperativas y asociaciones, que hayan realizado alguna exportación a Países Bajos de cacao en grano del tipo Crudo: Los demás, cuenta con ambas certificaciones. Por ello, es muy interesante analizar la influencia de estas certificaciones en la evolución de las exportaciones en el fenómeno ocurrido.

Ante el panorama descrito, el presente estudio tiene como objetivo principal comprender de qué manera las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

1.1. MARCO CONCEPTUAL

Rodríguez (2005) señala que una investigación debe estar definida por las relaciones que existen entre los datos recolectados durante el estudio. Es decir, se deben decantar los conceptos más utilizados en la investigación para luego crear conexiones lógicas entre estos. Adicionalmente, estos conceptos deben ser apreciados por medio de experiencias o percepciones que integren características en común del objeto de estudio.

A continuación, se procederá a detallar los términos clave (conceptos) con su definición para poder hilar de mejor manera la investigación a desarrollar. Se debe tener en cuenta la importancia de estos conceptos para poder sustentar el estudio y el problema a analizar.

1.1.1. Definición de términos clave

1.1.1.1. Certificación Orgánica

Según PROMPERÚ (2009), en su boletín “Miércoles del Exportador: Control union certifications”, indica que la certificación Orgánica es un proceso de verificación para conocer si todo el sistema cumple con el estándar de producción ecológica que está determinado por las normas del destino de exportación. Adicionalmente, esta certificación da valor agregado al producto para diferenciarlo del tradicional y dicha diferencia genera como consecuencia el pago de un mayor precio por calidad.

En cuanto a las etapas del proceso de certificación Orgánica, para PROMPERÚ (2009) existen siete fases:

- Realizar el levantamiento de información de la empresa a certificar.
- Aceptación de la evaluación.
- Coordinar con el inspector la visita a la empresa/cooperativa/asociación y enviar la documentación requerida al encargado del proyecto.
- Inspección in situ del: Campo, Proceso, Trader.

- Realizar el reporte de los hallazgos.
- Evaluación y análisis de los resultados.
- Certificación.

Dichas etapas pueden durar aproximadamente entre 1 a 2 años en caso de tener subsanaciones pendientes. La certificación aprobada tiene un periodo de 12 a 14 meses de validez. El certificado físico y digital a emitir será entregado luego de 45 días posteriores a la aprobación de la certificación.

Existen dos tipos de modalidades de certificación, las cuales son Individual y Colectiva. La modalidad Individual es otorgada a empresas o productores. La modalidad Colectiva es otorgada a asociaciones, cooperativas y empresas asociadas.

1.1.1.2. Comercio Justo

Es un sistema comercial que tiene como pilares la transparencia, el respeto y el diálogo, y busca una equidad para el comercio internacional. El Comercio Justo presta mayor atención a los criterios sociales y medioambientales o el impacto que sufren estos. Esta certificación favorece al desarrollo sostenible, ya que vela por los derechos de productores desfavorecidos en el intercambio comercial. Esta definición es dada por la Organización Mundial del Comercio Justo (WFTO).

Según la WFTO, los 10 principios que evalúa la certificación de Comercio Justo son:

- Oportunidades para los productores desfavorecidos, apoyando su crecimiento.
- Transparencia y responsabilidad de sus cuentas.
- Prácticas comerciales justas, las transacciones deben ser beneficiosas para todas las partes involucradas.
- Pago Justo, se debe recompensar de manera justa las labores de los trabajadores.
- No se permite el trabajo infantil o forzoso.
- No se acepta ningún tipo de discriminación y se promueve la igualdad de género y asociación.

- Buenas condiciones de trabajo, se debe garantizar la comodidad y seguridad de los trabajadores.
- Desarrollo de capacidades, se debe promover el crecimiento profesional de todos los trabajadores.
- Promoción de Comercio Justo, se debe incentivar a otras empresas para realizar esta práctica.
- Respeto al medio ambiente, todas las prácticas y proceso de la empresa deben cuidar el medio ambiente.

El cumplimiento de estos principios es evaluado directamente por la WFTO y las entidades certificadoras que son avaladas por esta organización, por ejemplo: Fundeppo, Fair for life, Naturland, etc. Estas características son un aval de la calidad del producto para el mercado internacional.

1.1.1.3. Exportación

Es un régimen aduanero que permite la salida de mercancías nacionales para su uso o consumo definitivo en otro país. Este concepto está descrito por la SUNAT en su página web.

Según Hill (2001), la exportación se basa en la venta de productos y servicios que fueron producidos en un país para ser dirigidos y/o consumidos en otro país.

Para Leonidou (2010), la exportación es la comercialización de bienes o servicios con transacciones que pueden ser directas o indirectas hacia países extranjeros. Adicionalmente, indica que las empresas de origen utilizan sus ventajas para producir en su país de residencia.

1.1.1.4. Cacao

Según el Observatorio del Cacao, es una fruta tropical que proviene del árbol de cacao. Los frutos del árbol son bayas alargadas con cuarenta semillas aproximadamente, de color marrón, cubiertas por una pulpa blanca. La producción del cacao depende de las condiciones ambientales porque necesita así la temperatura y humedad requerida por esta especie.

Según MINCETUR (2018), en su boletín “Análisis Integral de la Logística en el Perú: 5 Cadenas de Exportación”, en el Perú existen tres tipos de cacao. En primer lugar, el de tipo Trinitario que cuenta con mayor presencia en la región de Junín. En segundo lugar, está el tipo Forastero Amazónico que es cultivado en la zona centro del país como Ayacucho y Cusco. Por último, está el tipo criollo que es principalmente cultivado en la zona norte del país: San Martín, Amazonas y Cajamarca.

1.1.1.5. Países Bajos

Según la Oficina de Información Diplomática del Ministerio de Asuntos Exteriores UE (2021), en su artículo “Ficha País: Países Bajos”, Países Bajos está formado por una monarquía parlamentaria y su moneda es el Euro. Siendo parte de la Unión Europea, comparte la normativa con todos los países de este bloque comercial y político. En el año 2019, se presentó un crecimiento del 1.7% de la economía, mostrando un decrecimiento para el 2020 como consecuencia de la contracción económica generada por el COVID19. El principal cliente de sus exportaciones de bienes es Alemania y de igual manera este país se coloca en el primer lugar del listado de sus principales proveedores de importación de bienes, con referencia al año 2017, 2018 y 2019.

MINCETUR (2012), en su boletín “Guía Práctica para Países Bajos”, indica que Países Bajos se encuentra en el puesto 30 de 183 países en el Índice de Facilidad para Hacer Negocios del año 2011. Por otro lado, dentro de la Unión Europea, Países Bajos es el cuarto destino más importante para las exportaciones peruanas, siendo un 11% del total para el 2010. Por último, señala que las regiones exportadoras más importantes hacia ese destino son: Ancash, Arequipa, Ica, Junín, La Libertad y Lambayeque.

1.1.1.6. Certificación

Según la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación), la certificación es el proceso a través del cual un organismo evaluador da el aval de que una empresa está cumpliendo con los requisitos mínimos en materia de producción, servicio o producto final. Al aprobar la certificación, la entidad evaluadora debe entregar un certificado que es un documento emitido con el nombre o característica adquirida. Adicionalmente, indica

que la certificación es una ventaja comercial para la empresa adquiriente por la conformidad de condiciones aprobadas para su producto. Estas condiciones deben satisfacer las expectativas del consumidor que ya tiene conocimiento de la certificación que está reflejado generalmente con un emblema o logo. Como prioridad, los consumidores se fijan primero en la composición del producto y en segundo lugar en la presencia de alguna certificación que avale esta calidad.

Según Miranda (2004), la certificación es el proceso en el cual un agente externo da garantía que un producto, proceso o servicio cumple con ciertos requisitos específicos. Para obtener una certificación, intervienen tres actores: el organismo que elabora los lineamientos a evaluar (requisitos específicos), la entidad que emite la certificación (certificadora) y la organización que solicita la evaluación para obtener la certificación.

1.1.1.7. Asociación

Según Gallardo y Fernández, en su artículo “La finalidad no lucrativa de las asociaciones”, las asociaciones tienen como características:

- Concurrencia de personas que estén organizadas para realizar una actividad en conjunto.
- Las personas adscritas a la asociación deben tener vocación de permanencia.
- La finalidad de la asociación debe ser sin fines de lucro.

Por ejemplo, existe la Asociación Peruana de Productores de Cacao (APP CACAO) que es un gremio nacional que representa a los productores de cacao peruano en temas de política nacional o internacional que sean influyentes en el sector. Está conformada por más de 30 000 productores de cacao.

Para la Confederación Empresarial Veterinaria Española (CEVE) (2016), los beneficios de unirse a una asociación son los siguientes:

- Networking: Posibilidad de conocer y relacionarse con otros profesionales del rubro.
- Noticias del mercado: Las asociaciones reúnen información acerca del mercado y las entregan a sus asociados que, por lo general, se presentan en un boletín de noticias.

- **Formación:** Las asociaciones participan en eventos del sector, invitando a sus miembros a formar parte de ellos buscando profesionalizarlos en el medio.
- **Tener voz en las reformas políticas:** Las asociaciones tienen representantes en el gobierno o instituciones estatales dando su opinión frente a leyes de comercio o productivas que podrían influir en su sector.
- **Mejora su reputación:** Las asociaciones refuerzan la marca de las empresas que las conforman, proyectando una imagen positiva para sus clientes, ya que las asociaciones están relacionadas con certificaciones o premios a su producto.

1.1.1.8. Cooperativa

Para el Ministerio de la Producción, la cooperativa es una organización de personas que tienen una finalidad empresarial en común. El pilar fundamental para una cooperativa es que todos los miembros “cooperen” para su beneficio en forma directa obteniendo mejoras para su bien o servicio. Las características de una cooperativa son:

- La agrupación se debe formar de manera libre y voluntaria.
- Los miembros deben resolver sus propios problemas.
- Se debe autogestionar por los mismos miembros como una sola empresa.
- No tiene fines de lucro y solo buscan obtener beneficios para los socios a través de sus operaciones.

1.1.1.9. Producto

Según Bonta y Farber (1994), en su libro “199 preguntas sobre Marketing y Publicidad”, el producto es el conjunto de atributos que los clientes consideran que debe tener un bien para satisfacer una determinada necesidad. Visto desde la perspectiva de un fabricante, el producto es un conjunto de características físicas o químicas que engranan las funciones para su uso. El marketing ha agregado una segunda dimensión que está basada en la idea subjetiva generada para este producto que puede estar influenciada por los juicios de valor del consumidor.

Por otro lado, Stanton, Etzel y Walker (2007), en su libro “Fundamentos del Marketing”, definen al producto como el conjunto de características tangibles e intangibles como por

ejemplo el color, empaque, precio, calidad y marca. Adicionalmente, el producto puede ser de diferentes tipos como un bien, un servicio, un lugar, una persona o una idea.

La American Marketing Association (AMA) define al producto como un conjunto de atributos (beneficios o funciones) que le dan la capacidad de ser intercambiado o comercializado. Todo producto es la combinación de características tangibles e intangibles ya que un producto con valor agregado puede tener características idealizadas por el cliente. Para finalizar, indican que un producto existe con la finalidad de tener un intercambio para cumplir la satisfacción de un individuo u organización.

1.1.1.10. Calidad

Según la Asociación Española de Calidad (AEC), el concepto de calidad ha evolucionado con el tiempo según el avance de la industria, así como la relación calidad-cliente. Calidad significa el conjunto de características inherentes a un producto o servicio que cumple con los requisitos exigidos para la satisfacción del cliente.

Para la AEC, en el siglo XX, la calidad estaba definida como el cumplimiento de todos los requisitos exigidos para verificar la pureza del producto. Posteriormente, la inspección no se realizaba al producto sino más bien al proceso de producción. Para estos últimos años, se ha dado importancia a la implementación del área de Aseguramiento de Calidad, dentro de las empresas, como un enfoque preventivo para asegurar que los productos sean elaborados cumpliendo los estándares establecidos por sus clientes.

Por ejemplo, en el caso del cacao, la calidad está definida por el tipo de baba del fruto que debe ser de color blanco intenso. La contextura debe ser húmeda sin presencia de resequedad al interior o en las pepas y debe brillar con naturalidad. En la parte externa del cacao, la cáscara no debe tener color amarillento ya que esto refiere que fue extraído varios días atrás y puede estar con baba reseca en el interior. Estas definiciones están sustentadas por Aguilar (2016) en su boletín “Manual para la Evaluación de la Calidad del Grano de Cacao”.

1.1.1.11. Comercialización

Para la Secretaría de Economía del Gobierno de México, la comercialización es un conjunto de procedimientos y acciones que introducen un producto al sistema de distribución nacional o internacional. Indica que se deben planificar y organizar los pasos necesarios para posicionar un producto o servicio en el mercado. Comercializar un producto está relacionado con propiciar una red apropiada que genere las condiciones de venta dinámicas sobre cada canal.

Díaz y Quintero (2004), en su artículo “El mercado mundial de cacao”, señalan que en la comercialización de cacao se distinguen actores como, por ejemplo: productores, intermediarios, bróker, entidades bancarias, compradores y organizaciones reguladoras.

1.1.1.12. Productor

Según la Industria y Comercio del Gobierno de Colombia, el productor está definido como una persona que de manera habitual diseña, produce, fabrica o ensambla productos de manera directa o indirecta. Adicionalmente, también se reconoce como productor a la persona que importa productos sujetos al reglamento técnico de cada nación. Para la Real Academia Española (RAE), los productores son cada una de las personas que intervienen en la producción de un bien o servicio y tienen la responsabilidad financiera y comercial del producto.

Para el Ministerio de Agricultura y Riego (2019), el Perú es considerado como el principal productor de cacao fino en aroma y el segundo productor de cacao orgánico a nivel internacional.

1.2. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

1.2.1. Antecedentes Nacionales

Calderón y Flores (2021), en su tesis “Análisis del Comercio Justo en el desarrollo socioeconómico de exportadores de cacao de la cooperativa Cordillera Azul del distrito Nuevo Progreso - San Martín 2020”, concluyen que la certificación de Comercio Justo brinda un fácil acceso a los mercados internacionales para las empresas productoras que son a su vez

exportadoras de cacao. Esta certificación brinda a la empresa competitividad y diferenciación en mercados europeos que exigen que el producto sea orgánico y de un alto estándar de calidad. Se muestran casos donde los clientes internacionales realizan visitas a las fincas agrícolas, dicha visita da confianza y fidelidad al momento de la investigación. Adicionalmente, los autores resaltan la falta de información en cuanto a otros certificados solicitados en otros mercados diferentes al europeo.

El desarrollo de esta investigación da como resultado que la certificación de Comercio Justo es el principal certificado requerido para el ingreso al mercado europeo en el año 2020. Dentro del rango de tiempo de la investigación a desarrollar, se muestra un ligero incremento de las exportaciones de cacao en grano de 2020 al 2021 hacia Países Bajos y esta certificación podría ser la razón de la variación del valor exportado. Adicionalmente es preciso señalar que el efecto post pandemia puede haber generado un fenómeno de rebote en las exportaciones que se da a notar como el incremento mencionado por los autores en el periodo 2020–2021.

Sustentan Pareja y Zapata (2021), en su tesis “La calidad demandada, el precio internacional y el desarrollo agrícola como principales factores que favorecieron el crecimiento de las exportaciones peruanas de grano de cacao tostado (1801002000) al mercado de los Estados Unidos de América entre los años 2013-2020”, que en Perú los factores que favorecieron al crecimiento de las exportaciones de cacao tostado fueron la calidad demandada y el desarrollo agrícola. Al culminar la investigación, los autores señalan que el precio se considera como un factor no relevante en la exportación de cacao tostado. En cuanto a la calidad demandada, se establece que el cacao peruano se diferencia de los demás por su aroma y su pureza. En cuanto al desarrollo agrícola, favoreció al incremento en volumen de la producción de cacao dando así mayor posibilidad de volumen de ventas a la demanda internacional.

La investigación está relacionada con el tema, ya que la calidad del producto tiene relación con las certificaciones Orgánica y Comercio Justo que serán analizadas en el informe. Se muestran como factores influyentes, para la exportación de cacao, a la calidad demandada por el país solicitante y el desarrollo agrícola que se esté desarrollando a nivel nacional.

Kusano y Ramírez (2021), en su tesis “Influencia de la certificación Orgánica en la exportación de cacao de la región San Martín – Perú en el periodo 2009–2018”, definen que en la región San Martín las exportaciones de cacao se ven influenciadas por la obtención de la

certificación Orgánica. Dicha certificación determina el volumen de exportación que será enviado según la demanda de cacao orgánico. Los pilares para obtener la certificación Orgánica están basados en la calidad de exportación de cacao (trazabilidad óptima bajo estándares internacionales).

Bajo los resultados de esta investigación, los autores concluyen que, entre el periodo 2015 al 2018, la certificación Orgánica fue decisiva para que las cooperativas de la región San Martín puedan exportar cacao. Esta certificación, en dicho periodo, fue un parámetro que pudo influir a otras cooperativas o empresas a nivel nacional en la exportación de cacao, teniendo como referencia una caída en la exportación de cacao en grano con dirección a Países Bajos.

Reategui (2021) sustenta, en su tesis “Plan de marketing para la exportación de cacao al mercado estadounidense, Iquitos 2020”, que las exportaciones de cacao hacia el mercado estadounidense estuvieron influenciadas por la estrategia de precios basados en el Comercio Justo. Indica el autor que, para ingresar al mercado estadounidense, es necesario contar con una certificación Orgánica que cumpla con los estándares de la normativa internacional de calidad. El e-commerce influyó en el acopio de cacao para la exportación de grandes cantidades a Estados Unidos, fortaleciendo la asociación estratégica (joint venture). Adicionalmente, señala que se realizaron ferias de la marca Perú en dicha plaza presentado al cacao como producto bandera.

Esta investigación da relevancia al Comercio Justo, la certificación Orgánica, el e-commerce y las ferias, para el crecimiento de la exportación de cacao hacia Estados Unidos. En relación con la investigación, las certificaciones Orgánica y Comercio Justo pudieron influir positivamente de igual manera en la exportación de cacao hacia Países Bajos en el 2020 al igual que se dio en el mercado de Estados Unidos.

Izquierdo (2021) desarrolla, en su tesis “Plan de negocios para la exportación de cacao en grano a Países Bajos de la asociación de productores agropecuarios Señor del Perdón Caserío Nuevo Piura, 2019–2023”, que la exportación de cacao en grano hacia Países Bajos no ha sido rigurosa teniendo como documentos básicos el registro fitosanitario, el certificado de origen, documentos de transporte validados y etiquetado. Sin embargo, indica que la regulación del nivel de cadmio en Europa para el ingreso de cacao si influyó a partir de 2019 en las exportaciones debido a que la producción peruana no cumplía dicho parámetro. Para

contrarrestar esta caída de exportación, Izquierdo deduce que los productores nacionales enfocaron su atención en la certificación Orgánica. En la Unión Europea, especialmente en Países Bajos los productos orgánicos certificados son más valorados por los consumidores locales. Por último, el autor señala que la formación de asociaciones por parte de los productores facilita la obtención de la certificación Orgánica. Esta conclusión se da luego de que el autor entrevistara a su muestra de 41 empresas exportadoras.

El autor concluye que la certificación Orgánica es necesaria para desarrollar un buen plan de negocios que busque la internacionalización del producto hacia países europeos. Por otro lado, la regulación de nivel de cadmio ha influenciado en la exportación de cacao en el periodo 2016–2021. Estos dos factores fueron analizados entre el periodo 2019 al 2021, el cual está dentro del rango de tiempo de la presente investigación y pueden ayudar a encontrar también la influencia de la certificación Orgánica en las exportaciones de cacao en grano.

Barba (2021) sustenta en su tesis “Propuesta para mejorar la oferta exportable de la asociación de pequeños de productores de cacao orgánico blanco del caserío de Palo Blanco – Morropón Piura 2017”, bajo un enfoque mixto, que se necesitan dos certificaciones para poder ingresar al mercado internacional que son la certificación Orgánica y Mercado Justo. Las tendencias del mercado y las formas del comportamiento del consumidor en el mercado internacional influyeron en la demanda de cacao en el 2017.

Esta investigación revela como factores influyentes la certificación Orgánica, Mercado Justo y la tendencia del mercado para el nivel de exportación alcanzado en el 2017. Al tener un enfoque global de la exportación de cacao desde Piura, puede tener la misma influencia para la exportación de cacao hacia Europa, siendo importante el análisis de estos factores.

Morales y Ortiz (2020), en su tesis “Efectos en la exportación de cacao de Perú a Países Bajos tras el acuerdo comercial entre Perú y la Unión Europea entre los años 2010 al 2017”, indican que las cooperativas certificadas tienen mayor potencial de incremento de las exportaciones hacia Países Bajos. Adicionalmente, el acuerdo comercial firmado entre Perú y la Unión Europea si generó un incentivo en la producción y exportación de cacao a dicho bloque económico. En relación con ello, los autores concluyen que los exportadores de cacao orgánico son atractivos para el mercado europeo en cuanto a la garantía de una buena calidad del producto.

Esta investigación sustenta la importancia de las certificaciones de calidad para la exportación de cacao hacia la Unión Europea. Como ejemplo de estas certificaciones, el autor señala la certificación Orgánica como la principal que sirve para una mejor recepción del producto en Países Bajos. En relación con la investigación que se procederá a desarrollar, es importante reconocer a la certificación Orgánica como influyente en las exportaciones realizadas hacia Países Bajos.

Morales (2021) sustenta, en su tesis “Factores de comercialización y la exportación de cacao orgánico en el distrito de Kimbiri-Vraem, 2020”, que un factor importante para la exportación de cacao es el nivel de producción que se pueda generar por la asociatividad de productores para poder satisfacer la demanda de clientes internacionales. Por otro lado, el autor concluye que el 68% de productores de cacao orgánico entrevistados en la muestra, manifiestan que los factores de comercialización de su producto están en un nivel de producción bajo. Adicionalmente, identifica que el cacao orgánico peruano mantiene un precio por debajo del precio internacional para lograr mayor competitividad con otros países.

El autor concluye que los factores de comercialización, para la exportación de cacao con certificación Orgánica, son el nivel de productividad y el precio internacional del mismo. Ambos factores podrían estar relacionados con la variación de la cantidad exportada de cacao orgánico desde Perú entre el año 2015 al 2021.

Carrión (2021) sustenta, en su tesis “Producción y exportación de cacao en la Región Cajamarca hacia Estados Unidos, 2016-2020”, que la asociatividad es una estrategia importante para incrementar la exportación de cacao orgánico. El autor indica que la asociatividad facilita a los productores para certificar su cacao como orgánico y que posterior a ello se puede cerrar ventas con otros países, volviendo así a la cooperativa como exportadora. Dentro de las conclusiones, el autor señala que la certificación Orgánica y la calidad del producto son características principales para que el cacao peruano pueda consolidarse dentro del mercado de Estados Unidos o de Europa.

Con base en lo descrito en el párrafo anterior, la certificación Orgánica es una característica importante para la exportación de cacao al mercado estadounidense y europeo. Esta certificación se facilita cuando los productores se agrupan en asociaciones o cooperativas

cacaoteras. Este estudio guarda relación con la investigación ya que establece características de la certificación Orgánica que apoyan a la exportación de cacao a nivel internacional.

Laura y Llauca (2019) sustentan, en su tesis “Oferta exportable de cacao en grano desde la provincia de Leoncio Prado - Huánuco, hacia la Unión Europea”, que Perú es el segundo país exportador de cacao orgánico desde el año 2013 al 2016. Las autoras establecen que esta posición de Perú como exportador de cacao se debe a la certificación Orgánica que es una garantía de la calidad del producto. Adicionalmente, señalan que la Unión Europea es el mercado demandante más grande de productos orgánicos, ya que son los principales productores de chocolate a nivel mundial y utilizan este cacao orgánico como materia prima. Por último, se establece como factores relevantes para la exportación de cacao que este producto cuente con las certificaciones: Orgánica, Comercio Justo y UTZ.

Las autoras concluyen que existe influencia de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo para el incremento de las exportaciones de cacao. Esta conclusión guarda relación directa con la base de esta investigación que busca conocer la influencia de estas dos certificaciones en las exportaciones realizadas de cacao peruano hacia Países Bajos en el periodo 2015-2021.

Tabla 1. Antecedentes Nacionales

<i>Título</i>	<i>Autor</i>	<i>Fuente</i>	<i>Variable</i>	<i>Conclusión</i>	<i>Tipo</i>
Efectos en la exportación de cacao de Perú a Países Bajos tras el acuerdo comercial entre Perú y la Unión Europea entre los años 2010 al 2017	Morales y Ortiz	Repositorio de la Universidad San Ignacio de Loyola	Exportación de cacao	Los productores de cacao orgánico son atractivos para el mercado europeo en cuanto a la calidad del producto.	Cuantitativa
			Acuerdo comercial	El acuerdo comercial con la Unión Europea si genera un incentivo en la producción y exportación del cacao a Holanda.	
			Unión Europea	Las cooperativas certificadas tienen mayor potencial de incremento de las exportaciones hacia Países Bajos.	
Propuesta para mejorar la oferta exportable de la asociación de pequeños de productores de cacao orgánico blanco del caserío de Palo Blanco – Morropón Piura 2017	Barba	Repositorio de la Universidad César Vallejo	Oferta exportable de cacao	Se necesitan dos certificaciones para poder ingresar al mercado internacional que son la certificación Orgánica y Mercado Justo.	Mixto
Asociación de productores de cacao	Las tendencias del mercado y las formas del comportamiento del consumidor en el mercado internacional influyeron en la demanda de cacao en el 2017.				

Análisis del Comercio Justo en el desarrollo socioeconómico de exportadores de cacao de la cooperativa Cordillera Azul del distrito Nuevo Progreso - San Martín 2020	Calderón y Flores	Repositorio de la Universidad Privada del Norte	Comercio Justo	La certificación de Comercio Justo brinda un fácil acceso a los mercados internacionales para las empresas productoras/exportadoras de cacao.	Cualitativo
			Exportadores de cacao	Esta certificación brinda a la empresa competitividad y diferenciación en mercados europeos que exigen que el producto sea orgánico y de un alto estándar de calidad. Falta de información en cuanto a otros certificados solicitados en otros mercados.	
La calidad demandada, el precio internacional y el desarrollo agrícola como principales factores que favorecieron el crecimiento de las exportaciones peruanas de grano de cacao tostado	Pareja y Zapata	Repositorio de la UPC	La calidad del cacao	En Perú, los factores que favorecieron al crecimiento de las exportaciones de cacao tostado fueron la calidad demandada y el desarrollo agrícola.	Mixto
			El precio de cacao	El precio se considera como un factor no relevante en la exportación de cacao tostado,	

(1801002000) al mercado de los Estados Unidos de América entre los años 2013-2020

El desarrollo agrícola del cacao

En cuanto a la calidad demandada, se establece que el cacao peruano se diferencia de los demás por su aroma y su pureza.

El desarrollo agrícola favoreció al incremento en volumen de la producción de cacao dando así mayor posibilidad de satisfacer la demanda internacional.

Influencia de la certificación Orgánica en la exportación de cacao de la región San Martín – Perú en el periodo 2009–2018

Kusano y
Ramírez

Repositorio de la
UPC

Certificación
Orgánica

Exportación de
cacao

Las exportaciones de cacao se ven influenciadas por la obtención de la certificación Orgánica.

Dicha certificación determina el volumen de exportación que será enviado según la demanda de cacao orgánico.

Los pilares para obtener la certificación Orgánica están basados en la calidad de exportación de cacao.

Mixto

Plan de marketing para la exportación de cacao al mercado estadounidense, Iquitos 2020	Reategui	Repositorio de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana	Plan de marketing	Las exportaciones de cacao hacia el mercado estadounidense estuvieron influenciadas por la estrategia de precios basado en el Comercio Justo.	Cualitativo
			Mercado estadounidense	Para ingresar al mercado estadounidense, es necesario contar con una certificación Orgánica que cumpla con los estándares de la normativa internacional de calidad.	
			Exportación de cacao	El comercio ecommerce influenció en el acopio de cacao para la exportación de grandes cantidades a Estados Unidos fortaleciendo la asociación estratégica (joint venture).	
Plan de negocios para la exportación de cacao en grano a Países Bajos de la asociación de productores agropecuarios Señor del Perdón Caserío Nuevo Piura, 2019-2023	Izquierdo	Repositorio de la Universidad Señor de Sipán	Plan de negocios	La exportación de cacao en grano hacia Países Bajos no ha sido rigurosa teniendo como documentos básicos el registro fitosanitario, el certificado de origen, documentos de transporte validados y etiquetado.	Cualitativo

			Exportación de cacao	<p>La regulación del cadmio en Europa para el ingreso de cacao si influenció, a partir de 2019, en las exportaciones debido a que la producción peruana no cumplía dicho parámetro.</p> <p>Para contrarrestar esta caída de exportación, los productores nacionales enfocaron su atención en la certificación Orgánica.</p>
Factores de comercialización y la exportación de cacao orgánico en el distrito de Kimbiri-Vraem, 2020	Morales	Repositorio de la Universidad de Ayacucho Ferediro Froebel	Exportación Cacao Orgánico	<p>Un factor importante para la exportación de cacao es el nivel de producción que se pueda generar por la asociatividad de productores.</p> <p>El cacao orgánico peruano mantiene un precio por debajo del precio internacional para lograr mayor competitividad con otros países.</p>

Cuantitativa

			Comercialización	El 68% de productores de cacao orgánico entrevistados en la muestra manifiestan que los factores de comercialización de su producto están en un nivel de producción bajo.	
			Exportación	La asociatividad es una estrategia importante para incrementar la exportación de cacao orgánico.	
Producción y exportación de cacao en la región Cajamarca hacia Estados Unidos, 2016-2020	Carrión	Repositorio de la Universidad César Vallejo	Cacao	La asociatividad facilita a los productores certificar su cacao como orgánico y que posterior a ello se puede cerrar ventas con otros países.	Cuantitativa
			Certificación Orgánica	La certificación Orgánica y la calidad del producto son características principales para que el cacao peruano pueda consolidare dentro del mercado de Estados Unidos o europeo.	
Oferta exportable de cacao en grano desde la provincia de	Laura y Llauca	Repositorio de la Universidad	Exportación	Perú es el segundo país exportador de cacao orgánico desde el año 2013 al 2016.	Cualitativa

Leoncio Prado - Huánuco,
hacia la Unión Europea

Peruana de
Ciencias
Aplicadas

Cacao Orgánico

Esta posición de Perú como exportador de cacao se debe a la certificación Orgánica que es una garantía de la calidad del producto.

Unión Europea

La Unión Europea es el mercado demandante más grande de productos orgánicos ya que son los principales productores de chocolate a nivel mundial.

Se establece como factores relevantes para la exportación de cacao que este producto cuente con la certificación Orgánica, Comercio Justo y UTZ.

Nota: Elaboración propia

1.2.2. Antecedentes Internacionales

En su artículo “The effect of quality certification and internationalisation of Colombian industrial companies”, Botello (2016) indica que la implementación de certificaciones de calidad incrementa la probabilidad de que la empresa se internacionalice en un 20%. Se resalta que la certificación internacional es una ventaja competitiva que diferencia a las empresas que deseen ingresar a mercados internacionales. Para este análisis, se realizó una toma de muestra de más de diez mil empresas exportadoras.

El autor señala que, para las empresas colombianas exportadoras, una dimensión a considerar en su éxito es la certificación de calidad. Al ser un país con similitudes al mercado peruano de producción y condiciones, estas conclusiones se pueden aplicar en la investigación para entender el fenómeno analizado.

Uricoechea (2019) define, en su tesis “The cacao market”, que la industria cacaotera colombiana se ha visto influenciada por la visibilidad que han presentado sus 600 marcas artesanales apostando por un cacao premium que es altamente valorado por el mercado internacional. Sin embargo, la autora reconoce la falta de información sobre la comercialización del cacao fuera del país; es por ello, que algunas asociaciones buscan agentes privados de exportación. El cacao colombiano es reconocido por dos particularidades por su sabor y aroma, los cuales marcan la trazabilidad del producto al mercado internacional. Por otro lado, los cacaoteros buscan trabajar asociativamente, y esto facilita la obtención de certificaciones que exigen en el mercado extranjero. El autor señala que las certificaciones son requeridas para la exportación del producto ya que los productores que cuenten con un sello de certificación serán más valorados en el mercado extranjero. Para finalizar la investigación, se resalta que no solo es necesario tener una marca premium, sino que es más importante tener visibilidad, es decir, que se genere un canal de comercialización digital dando vida y fluidez a la marca de manera internacional.

Esta investigación fundamenta la importancia de obtener alguna certificación de calidad del producto para poder ingresar al mercado extranjero. Aplicado al análisis de la exportación de cacao, es relevante conocer la influencia de estas certificaciones para la exportación de cacao en el periodo 2015–2021 hacia Países Bajos desde el Perú.

Por otro lado, Wau (2013) fundamenta, en su tesis “Small – scale cocoa Farmer participation in certification: an examination of enabling conditions in Indonesia”, que la exportación de cacao desde Indonesia ha sido afectada por la falta de facilidad para obtener certificaciones internacionales. Las certificaciones no han sido otorgadas porque no es factible formar grupos de agricultores como asociaciones. En Indonesia, los exportadores son los mismos agricultores que de manera unipersonal venden su producto al extranjero. La dificultad de formar una asociación es por los requerimientos legales que exige el estado; en caso se diera esta forma de agrupación, se podría generar un marketing colectivo que de paso al cacao en nuevos mercados. Es por ello, que solo la Cooperativa Amanah tiene algún tipo de certificación de calidad del producto de manera permanente mientras que los otros exportadores solo lo emiten de manera eventual.

La investigación aporta un análisis sobre dos factores influyentes en la exportación de cacao: la asociatividad y la certificación. Estos dos factores están intrínsecamente relacionados y resaltan la importancia de la certificación para tener un mayor alcance al mercado internacional. Es relevante para la investigación, ya que las certificaciones de calidad son valoradas en Países Bajos, con el objetivo de regular los métodos de cultivo del cacao, el café, el té y las avellanas, y pudo haber influido en la evolución de la exportación de estos productos provenientes del Perú en el período de análisis de este estudio.

Hernández y Zambrano (2019) sustentan, en su tesis “Plan estratégico para la exportación de pasta de cacao orgánico desde la Asociación Kallari de la provincia de Napo hacia el mercado de Bélgica”, que en la asociación Kallari el 52.38% de las hectáreas destinadas a la producción de cacao cuenta con certificación Orgánica. La asociación considera que en los últimos 5 años (2014–2019) ha existido un decrecimiento en la producción de cacao debido a la aparición de plagas que dificultaron la producción. Los autores concluyen que existe una tendencia creciente de consumo hacia los productos orgánicos y los clientes buscan que las nuevas marcas en el mercado cuenten con esta certificación de calidad en lo que respecta a Países Bajos.

En síntesis, la certificación Orgánica influyó en la exportación de cacao desde Latinoamérica hacia Países Bajos en el periodo 2014–2019 establecido para la investigación.

Este estudio tiene relación directa con la investigación, en cuanto a la influencia de la certificación Orgánica, destino de la exportación, periodo de tiempo analizado y producto.

Cuaspa (2019) sustenta, en su tesis “Efectos del Comercio Justo en los sistemas productivos de la organización FONMSOEAM en la provincia de Esmeraldas”, que la certificación de Comercio Justo ha incrementado los ingresos de los productores y exportadores de cacao orgánico. Esta certificación tuvo un carácter decisivo para los socios de las cooperativas que buscaban incrementar su exportación de cacao hacia nuevos mercados. En el proceso de certificación, se evaluó la equidad de las partes en el proceso productivo, las herramientas y el trato al personal requerido. Por último, el principio de la certificación de Comercio Justo más promovido en la muestra analizada es la igualdad de género. Es decir, se ha incrementado la participación de las mujeres en las actividades productivas y exportadoras de cacao orgánico desde Ecuador hacia otros países.

La certificación de Comercio Justo ha influido en una mayor equidad de oportunidades laborales para las mujeres dentro del proceso productivo de cacao orgánico y dicha certificación incrementó la exportación hacia nuevos mercados. El estudio aporta, a la siguiente investigación, sobre la importancia de tener la certificación de Comercio Justo para un mejor posicionamiento del cacao orgánico en nuevos mercados.

Fusenig (2016) sustenta, en su tesis: “The impact of Fairtrade on the quality of life of workers on wine estates in the Western Cape Province, South Africa”, que la certificación de Comercio Justo ha mejorado la calidad de vida de todos los trabajadores involucrados en la producción y ha incrementado los ingresos a los exportadores. Esta certificación es una garantía de que el producto adquirido tuvo un proceso sostenible con el medio ambiente y como resultado esto genera un producto de calidad. Las empresas que cuentan con el sello de Comercio Justo en sus productos dan una imagen positiva hacia los clientes e incrementan las ventas.

La certificación de Comercio Justo es una garantía de que el producto fue elaborado con beneficio para todas las partes involucradas, y esto sirve como atrayente para los clientes que buscan productos de calidad, según lo indica la autora citada en el párrafo anterior. Con relación a esta investigación, es importante analizar el impacto de esta certificación en la exportación

de cacao en grano hacia Países Bajos teniendo en cuenta su influencia en el incremento de las exportaciones.

Knowles (2015) sustenta, en su tesis: “Marketing Strategies to Increase Profits from Retailing Fair Trade Coffee”, que el Comercio Justo es una certificación que representa prácticas socialmente responsables por parte de los agricultores, cooperativas, exportadores y compradores. El sello que brinda la certificación va creciendo en popularidad para los consumidores que a nivel internacional buscan comprar productos elaborados con prácticas ambientales sostenibles. Adicionalmente, el Comercio Justo garantiza que la calidad del producto se vea reflejado en un precio razonable. El movimiento generado por esta certificación en la industria de productos agrícolas es más grande en los países europeos que en Estados Unidos. Como prueba de ello, en una encuesta realizada en el año 2012, el 49% de la muestra de consumidores estadounidenses indicó que la certificación de Comercio Justo no influía en su compra, mientras que los consumidores europeos solo el 27% no presentó interés.

Es interesante tener en cuenta en la presente investigación, la importancia de la certificación de Comercio Justo en el mercado europeo que sostiene Knowles. Esta importancia va relacionada directamente al impacto de la certificación en el nivel de aceptación y compra de los productos que cuenten con este sello.

Lukas (2015) sustenta, en su tesis: “The Supply Chain Of Fair Trade Coffee: Challenges, Opportunities & The Future Inside A Troubled Industry”, que la certificación de Comercio Justo ha influido exitosamente en el comercio internacional de café; como prueba de ello, es el crecimiento continuo de la cuota de mercado y el volumen de las exportaciones. A medida que la certificación de Comercio Justo se va implementando en nuevas empresas exportadoras, la demanda internacional ha crecido particularmente en los mercados europeos y estadounidense. El mayor desafío que presentan los productos con certificación de Comercio Justo es la medición del impacto del programa implementado. En el estudio, se entrevistó a las partes involucradas en la certificación de Comercio Justo para el café y se demostró que la exportación de este producto se duplicó desde 1998 hasta el 2014 en lo que respecta a las exportaciones con destino a Estados Unidos de Norteamérica.

La autora, a través de su investigación, muestra como la certificación de Comercio Justo influyó en el comercio de café, aumentando la presencia de dicho producto en mercados

importantes como Estados Unidos y Europa, porque tiene una mejor apreciación por parte de los consumidores. Esta investigación fundamenta la influencia de la certificación de Comercio Justo en productos agrícolas como el café, mostrando el incremento de las exportaciones. Por ello, es importante conocer si este fenómeno positivo se replica para las exportaciones del cacao en grano.

Alwang, Barrera y Villacis (2022) sustentan, en su artículo “Cacao Value chains and credence attributes from Ecuador”, que los productores y empresas deben diferenciarse de sus competidores para poder competir en un mercado global. Los autores brindan como ejemplos las certificaciones de calidad como es el caso de las certificaciones Comercio Justo y Orgánica. Indican que la cadena de valor se debe mejorar constantemente para adaptarse a las exigencias de los mercados cambiantes que varían según las expectativas de los consumidores y lo que ellos consideran como valor en un producto. Una parte importante en la producción de cacao es la asociatividad de los productores ya que es más fácil lograr una mejor calidad del producto si se maneja de manera conjunta con un mejor soporte. Por último, indican que la calidad es percibida por los clientes en el aroma y sabor del cacao y estas características del producto serán decisivas para las empresas chocolateras que importen este insumo.

Los autores del artículo resaltan la importancia de la calidad del cacao para la exportación y venta del mismo. En el presente estudio se analizará como categoría a la calidad del cacao contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo. Es importante conocer el contraste de lo indicado en el artículo con los resultados que se obtendrán por medio de las entrevistas de los expertos.

De Leo, Fischer y Miglietta (2021) señalan, en su artículo “Virtual water flows and economic water productivity of Italian fair-trade: the case of bananas, cocoa and coffee”, que se debe tomar en cuenta la conservación de los recursos naturales como el suelo y agua como parte de los requisitos y medidas solicitadas por la certificación de Comercio Justo. Para ello, el Comercio Justo desarrolla un rol importante como por ejemplo el generar un uso responsable del agua con un riguroso control de huella hídrica. Esto es importante para la sostenibilidad del cultivo por lo que las primas de Comercio Justo, como indican los autores, deben invertirse en optimizar la producción siempre con el cuidado y el eficiente uso de los recursos naturales del cultivo. Los autores concluyen que las medidas adoptadas por las organizaciones certificadas con Comercio Justo dedicadas al cacao y café, si mantienen una buena productividad de riego

y una buena gestión de la producción. Esta buena gestión del agua tendrá como resultado una reducción del costo de producción y repercutirá en el precio final del cacao al final del proceso.

El artículo señala que la certificación Comercio Justo mantiene medidas de buena gestión del agua, como es el caso de la huella hídrica, generando la reducción de costos para los productores de cacao. Esta investigación guarda relación con el presente estudio en la categoría a analizarse que es la protección del medio ambiente y su relevancia en el cuidado del agua. Es interesante comprender como el impacto de la buena gestión hídrica puede influir en las exportaciones de cacao.

Tabla 2. Antecedentes Internacionales

<i>Título</i>	<i>Autor</i>	<i>Fuente</i>	<i>Variable</i>	<i>Conclusión</i>	<i>Tipo</i>
The effect of quality certification and internationalization of Colombian industrial companies	Botello	Scopus	Certificado de calidad Internacionalización	La implementación de certificaciones de calidad incrementa la probabilidad de que la empresa se internacionalice en un 20%. Se resalta que la certificación internacional es una ventaja competitiva que diferencia a las empresas que deseen ingresar a mercados internacionales.	Cuantitativo
The cacao market	Uricoechea	Repositorio de la Universidad de los Andes Colombia	El comercio del cacao Industria cacaotera	La industria cacaotera colombiana se ha visto influenciada por la visibilidad que han presentado sus 600 marcas artesanales apostando por un cacao premium que es altamente valorado por el mercado internacional. Se reconoce falta de información sobre la comercialización del cacao. El cacao colombiano es reconocido por dos particularidades, por su sabor y aroma, los	Cualitativo

				<p>cuales marcan la trazabilidad del producto al mercado internacional.</p> <hr/> <p>Los cacaoteros buscan trabajar asociativamente y de esta forma se facilita la obtención de certificaciones que exige el mercado extranjero.</p> <hr/> <p>Una certificación requerida para la exportación del producto es que los productores cuenten con un sello de “Buena Práctica”.</p>	
Small – scale cocoa Farmer participation in certification: an examination of enabling conditions in Indonesia	Wau	Repositorio de la Universidad de Birmingham	<p>Productores de cacao</p> <hr/> <p>Certificación</p>	<p>La exportación de cacao desde Indonesia ha sido afectada por la falta de facilidad para obtener certificaciones internacionales.</p> <hr/> <p>Las certificaciones no han sido otorgadas porque no es factible formar grupos de agricultores como asociaciones.</p> <hr/> <p>El certificado UTZ permite la comercialización de cacao en el extranjero y solo cuando es exigido el agricultor/exportador se ve en la necesidad de obtenerlo.</p>	Cualitativo
Plan estratégico para la exportación de pasta de cacao orgánico desde	Hernández y Zambrano	Repositorio de la Universidad	Plan estratégico	En la asociación Kallari, el 52.38% de las hectáreas destinadas a la producción de cacao cuenta con certificación Orgánica.	Cuantitativo

la Asociación Kallari de la provincia de Napo hacia el mercado de Bélgica	Central del Ecuador	Cacao Orgánico	La asociación considera que en los últimos 5 años (2014–2019) ha existido un decrecimiento en la producción de cacao.	Mixta
		Exportación	Existe una tendencia creciente de consumo hacia los productos orgánicos y los clientes buscan que las nuevas marcas en el mercado cuenten con esta certificación de calidad en lo que respecta a Países Bajos.	
Efectos del Comercio Justo orgánico en los sistemas productivos de la organización FONMSOEAM en la provincia de Esmeraldas	Cuaspa	Repositorio de la Universidad Central del Ecuador	Comercio Justo	
			La certificación Comercio Justo ha incrementado los ingresos de los productores y exportadores de cacao orgánico.	
			Exportación	
			Esta certificación tuvo un carácter decisivo para los socios de las cooperativas que buscaban incrementar su exportación de cacao hacia nuevos mercados.	
			Cacao	
			El principio de la certificación de Comercio Justo más promovido en la muestra analizada es la igualdad de género.	

The impact of Fairtrade on the quality of life of workers on wine estates in the Western Cape Province, South Africa	Fusenig	Repositorio del "Institute for Social Development"	Comercio Justo	La certificación de Comercio Justo ha mejorado la calidad de vida de todos los trabajadores involucrados en la producción y ha incrementado los ingresos a los exportadores.	Cualitativo
			Productores de cacao	Esta certificación es una garantía de que el producto adquirido tuvo un proceso sostenible con el medio ambiente y como resultado esto genera un producto de calidad.	
			Exportadores de cacao	Las empresas que cuentan con el sello de Comercio Justo en sus productos dan una imagen positiva hacia los clientes e incrementan las ventas.	
Marketing Strategies to Increase Profits from Retailing Fair Trade Coffee	Knowles	Repositorio de "Walden University"	Estrategias de Marketing	El Comercio Justo es una certificación que representa prácticas socialmente responsables por parte de los agricultores, cooperativas, exportadores y compradores.	Cualitativo
			Café	El sello que brinda la certificación va creciendo en popularidad para los consumidores que a nivel internacional buscan comprar productos elaborados con prácticas ambientales sostenibles.	

			Comercio Justo	El Comercio Justo garantiza que la calidad del producto se vea reflejado en un precio razonable.	
The Supply Chain of Fair-Trade Coffee: Challenges, Opportunities & The Future Inside A Troubled Industry	Lukas	Repositorio de "University of Vermont"	Comercio Justo	<p>La certificación de Comercio Justo ha influido exitosamente en el comercio internacional de café, y como prueba de ello, es el crecimiento continuo de la cuota de mercado y el volumen de las exportaciones.</p> <p>La certificación de Comercio Justo se va implementando a nuevas empresas exportadoras, la demanda internacional ha crecido particularmente en los mercados europeos y estadounidenses.</p>	Cualitativo
Cacao Value chains and credence attributes from Ecuador	Alwang J., Barrera V. y Villacis A.	Scopus	<p>Calidad</p> <p>Comercio Justo y Orgánica</p>	<p>La calidad es percibida por los clientes en el aroma y sabor del cacao y estas características del producto serán decisivas para las empresas chocolateras que importen este insumo.</p> <p>Los productores deben diferenciarse de sus competidores para poder ingresar a un mercado global como por ejemplo con las certificaciones</p>	Cualitativa

				de calidad como es el caso de las certificaciones Comercio Justo y Orgánica.	
Virtual water flows and economic water productivity of Italian Fair-Trade: the case of bananas, cocoa and coffee	De Leo, F., Fischer, C. y Miglietta, P.	Scopus	Fair Trade	Las medidas adoptadas por las organizaciones certificadas con Comercio Justo dedicadas al cacao y café, si mantienen una buena productividad de riego y una buena gestión de la producción.	Cualitativa
			Huella Hídrica	El Comercio Justo desarrolla un rol importante como por ejemplo el generar un uso responsable del agua con un riguroso control de huella hídrica.	

Nota: Elaboración propia.

1.3. BASES TEÓRICAS

1.3.1. Teoría de la Internacionalización

Según Daniels & Redebaugh (2013), los negocios internacionales se definen como las transacciones comerciales realizadas entre dos o más países donde esté incluido el transporte, la inversión y el comercio. Por otro lado, se indica que existen factores no controlables como las fuerzas del entorno internacional que afecta este tipo de operación. Las fuerzas no controlables son: Fuerzas culturales, fuerzas económicas, fuerzas financieras, fuerzas político/legales y fuerzas ambientales. La Teoría de la Internacionalización es relevante para la investigación ya que la exportación de cacao en grano hacia Países Bajos es un tipo de transacción comercial entre dos países. Por el autor citado, se conoce que existen fuerzas externas que influyen en este tipo de operación como por ejemplo las fuerzas culturales que guardan relación directa con el impacto de las certificaciones en los consumidores al momento de la compra.

Para Rugman & Collins (2006), los negocios internacionales son un estudio de todas las transacciones que se dan por medio de las fronteras nacionales, siendo necesario satisfacer la necesidad de las personas o empresas que se ubiquen fuera de la frontera. Este tipo de transacción debe tener de por medio una transferencia económica y se da de tres formas: la importación, la exportación y la inversión extranjera directa. Como se analizará en la realidad problemática y en el análisis del sector, se observa que Países Bajos es el principal exportador de chocolates a nivel internacional. Por ello, como explican Rugman y Collins, se da un tipo de negocio internacional ya que se satisface la necesidad de un producto, como es el caso del cacao, por parte de Países Bajos que es el destino elegido en la presente investigación.

Por otra parte, Mason & Sanjyot (2011) definen que los negocios internacionales abarcan varios tipos de intercambios transfronterizos en forma de bienes, servicios o recursos entre dos o más naciones. Por otro lado, denotan que el intercambio mencionado puede ser retribuido no solo de manera económica, sino también, de forma de intercambio de futuros servicios a clientes extranjeros. Se resalta la importancia que tiene hoy en día al aumento de bienes pasivos como son el caso de propiedad intelectual como una forma de negocio internacional o la venta de patentes o licencias para la representación de la marca o producto en nuevos mercados.

Como se detalla en la entrevista realizada a los expertos del tema de Promperú y Sierra y Selva Exportadora, la exportación de cacao se ha dado por medio de diferentes canales de promoción como son las ferias internacionales en donde Perú ha participado. Los negocios internacionales adicionalmente al beneficio económico, como resalta Mason y Sanjot, también brindan otros beneficios como la apertura de nuevos canales de promoción o potencializar la marca en el extranjero.

En relación con los antecedentes, se encontró que la siguiente investigación guarda relación directa con esta teoría descrita:

Kusano y Ramírez (2021), en su tesis “Influencia de la certificación Orgánica en la exportación de cacao de la región San Martín – Perú en el periodo 2009–2018”, refieren que los negocios internacionales se definen como el intercambio comercial que se da entre los países mediante las importaciones y exportaciones de mercancías necesarias para el desempeño económico de cada nación. Esto permite a las empresas, de los países que lo practican, poder desarrollarse y expandir su presencia a nivel global como es el caso de las empresas exportadoras de cacao.

1.3.2. Modelo Uppsala

Según Johanson y Vahlne (1990), el modelo Uppsala explica que la adquisición de conocimiento por parte de una empresa da como resultado el crecimiento de esta. Adicionalmente, muestran este modelo dinámico, que tiene como principales factores la experiencia y el conocimiento, para establecer el compromiso del proceso de internacionalización. Se establecen 4 etapas para la entrada a mercados internacionales: 1) Exportaciones esporádicas; 2) Exportación indirecta, por intermediarios; 3) Exportación directa, apertura de una sucursal; 4) Producción en país de destino. Estas cuatro etapas brindan conocimiento y experiencia para las empresas que buscan ingresar a nuevos mercados. En relación con este estudio, el modelo Uppsala relaciona la experiencia y conocimiento por parte de los exportadores con el proceso de internacionalización. Con base en las cuatro etapas de exportación descritas en el modelo, se demuestra en los antecedentes citados que los productores de cacao orgánico en su mayoría realizan la exportación indirecta. Es importante investigar como este modelo dinámico ha influido en los exportadores que son intermediarios

para la comercialización de cacao en grano, teniendo como referencia el desconocimiento que existe por parte de los productores que no exportan de manera directa.

En relación con los antecedentes, se demuestra que las siguientes investigaciones citan la teoría descrita:

Johanson y Vahlne (1990) fueron citados por Kusano y Ramírez (2021) como teoría en su tesis “Influencia de la certificación Orgánica en la exportación de cacao de la Región San Martín – Perú en el periodo 2009–2018”. Los autores concluyen que las cooperativas exportadoras de cacao orgánico han desarrollado el modelo Uppsala de manera básica. Luego del análisis, establecen los autores que la mayoría de las cooperativas exportan por medio de intermediarios; por lo tanto, se encuentran en la segunda etapa del modelo: Exportación indirecta.

Johanson y Vahlne (1990) fueron citados también por Pareja y Zapata (2021) como teoría en su tesis “La calidad demandada, el precio internacional y el desarrollo agrícola como principales factores que favorecieron el crecimiento de las exportaciones peruanas de granos de cacao tostado (1801002000) al mercado de los Estados Unidos de América en los años 2013-2020”. Los autores definen que existe un gran desconocimiento de comercio internacional por parte de las cooperativas de cacao, lo cual ha retrasado el avance de la exportación de este producto. La comercialización está establecida por intermediarios y comisionistas que acopian el cacao producido en la región para luego ser vendido al extranjero. Frente a ello, se tiene que la internacionalización del cacao se encuentra en la segunda etapa del modelo.

1.3.3. Ventaja Competitiva – Teoría de la Competitividad

Según Porter (1985), la ventaja competitiva está ligada fuertemente con el crecimiento de valor de la empresa que esta misma es capaz de provocar. El valor está relacionado con lo que clientes están dispuestos a ofrecer por este producto o servicio, siempre y cuando, el precio fijado de la competencia este por debajo porque este no proporciona el mismo valor ofertado. Adicionalmente, indica que todas las empresas tienen como estrategia generar mayor valor o ingreso para su crecimiento, esto va de la mano con la necesidad de contar con estrategias que brinden una diferenciación del producto para poder obtener mayores ganancias. Para Porter,

existen dos tipos de ventajas competitivas: el liderazgo de costos (ofertar el mismo producto de la competencia con menores costos de producción) y la diferenciación del producto (adicionar un atractivo al producto para que este sea más valorado por los clientes).

La teoría de la competitividad resalta la influencia del valor agregado que se ofrece en el producto o servicio. Es decir, las certificaciones de Comercio Justo y Orgánica brindan una ventaja competitiva a los exportadores de cacao en grano peruano frente a la competencia internacional. Es importante tener en cuenta que la ventaja competitiva es un tipo de estrategia para ingresar a un nuevo mercado y puede influir en el crecimiento de las exportaciones.

Adicionalmente, se conoce que existe una tendencia creciente en la demanda de productos que sean eco amigables paralelamente a la calidad del mismo. Como se analizará posteriormente, existen cifras que respaldan esta nueva tendencia de consumo y son vistas como una ventaja competitiva en los mercados internacionales. Dichas medidas de calidad y de protección del medio ambiente están contenidas dentro de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo.

1.3.4. Teoría de los recursos y capacidades de la empresa

Para Ibarra y Suarez (2002), la teoría tiene su origen en el análisis de la complejidad organizativa de la empresa con el potencial de crecimiento de este gracias a la ventaja competitiva que desarrollen y como esta empresa diversifica su estructura para poder mantener el crecimiento. La teoría de los recursos y capacidades está alineada con la teoría de los problemas estratégicos de Ansoff (1980), la teoría dinámica de la estrategia de Porter (1991) y la teoría de la diversificación de Rumelt (1974). En síntesis, al conjugar todas las teorías señaladas, los autores establecen que la teoría de los recursos y capacidades es la base fundamental de la estrategia que emplea la empresa con el manejo eficiente de sus recursos para generar mayores capacidades.

En el caso de la presente investigación, el tema guarda relación con la gestión estratégica de los recursos como los utilizados para el cultivo y los utilizados para la exportación del producto. Adicionalmente, como se analizó en la realidad problemática, se pueden observar

una alta demanda internacional de cacao y frente a ello las empresas deben tener una buena capacidad y gestión de recursos que logre satisfacer dicha demanda.

1.4. NORMATIVA RELACIONADA

En el marco nacional, la NTP (Norma Técnica Peruana) tiene una norma aprobada el 7 de noviembre de 2018 que regula directamente la calidad de los granos de cacao que serán comercializados dentro y fuera del país. La NTP-ISO 2451:2018 con la descripción “Granos de cacao. Especificaciones y requisitos de calidad. 5a Edición” establece como principal objetivo garantizar que las especificaciones técnicas, clasificación, almacenamiento y desinfección, estén alineados a la calidad requerida por el mercado. Esta normativa se encuentra detallada en la Guía de Implementación elaborada por el Ministerio de la Producción. Dicha guía está dirigida a los productores y comercializadores de cacao en grano peruano buscando la implementación de la norma en el proceso.

De acuerdo con el Decreto Supremo N°010-2012-AG que modifica el Reglamento de la Ley N.° 29196 que tiene como descripción “Ley de Promoción de la Producción Orgánica o Ecológica”, el estado busca promover el desarrollo sostenible y competitivo en todo tipo de producción ecológica u orgánica realizada en el Perú. La Ley se ha modificado en el año 2020 para fortalecer a las entidades del gobierno que actúan como fiscalizadores de la producción orgánica a nivel nacional. La finalidad u objetivo de esta normativa es apoyar a los productores peruanos que deseen obtener la certificación Orgánica en sus productos, estableciendo el Sistema de Garantía Participativo como una entidad promotora para los pequeños productores. Por último, la Ley indica que SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Agraria) cuenta con un rol fiscalizador para poder determinar si los productos cuentan con los aspectos necesarios para obtener la certificación promoviendo el desarrollo de la producción orgánica en el Perú.

La comercialización de productos orgánicos en la Unión Europea está regulada por el Reglamento (CE) n° 834/2007 del Consejo y Reglamento (CE) no 889/2008 de la Comisión. El principal aspecto que regula esta norma es la producción, procesamiento, empaque, transporte y almacenamiento de los productos orgánicos. Se regula también el uso de determinados plaguicidas en el proceso productivo y se prohíbe el uso de organismos genéticamente modificados (OGM) o transgénicos. Para finalizar, la Unión Europea

estandariza el etiquetado de los productos orgánicos que se comercialicen en este bloque buscando resaltar sus beneficios a los consumidores en el momento de la compra. El reglamento expuesto es de carácter voluntario siendo no excluyente para los productos que deseen ingresar a este mercado, pero se garantiza una ventaja competitiva si se cumple el requerimiento de la certificación Orgánica.

Para la Unión Europea, en la resolución (2005/2245(INI)) sobre el Comercio Justo y desarrollo, se establece que la certificación de Comercio Justo garantiza un desarrollo sostenible en las actividades comerciales sujetas a un producto. Es decir, esta certificación refuerza el cumplimiento de las normas sociales y medio ambientales en beneficio de toda la sociedad que se busca en la ODM (Objetivos de Desarrollo del Milenio). Teniendo en cuenta que la ODM tiene como objetivo erradicar la pobreza y buscar la asociación mundial para el desarrollo. La certificación de Comercio Justo será de carácter voluntario para productos tales como el azúcar, algodón, cacao y café. El reglamento fue admitido bajo la consideración que las ventas que presentaban el sello de Comercio Justo crecieron en un 20% al año desde el 2000 hasta el 2006.

1.5. ANÁLISIS DEL SECTOR/PRODUCTO

Es importante conocer temas relacionados al sector cacaotero y al cacao en sí mismo. Es por ello, que a continuación se detallará información relevante acerca de estos dos puntos.

1.5.1. Sector Cacaotero

Según Fierro (2017), en su estudio “Análisis del sector cacaotero desde los aspectos de la competitividad sistémica, y su inserción en el mercado mundial” el origen del cacao se dio en los pueblos aztecas y en el sur de América. A la llegada de los españoles, el cacao fue considerado como un producto para la nobleza y utilizado como bebida de un producto exótico. Posteriormente, el sistema de cultivo se dio en las haciendas donde evolucionaron los métodos y cuidados necesarios en la producción de frutos. Los jesuitas se encargaron de comercializar el cacao en Europa y Asia. Para 1960, se funda la primera Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO) por las necesidades de los cultivadores en cuanto a capacitación para el aumento de competitividad y lograr una asociación por parte de los productores.

Para la Agencia Agraria de Noticias (2019), en su artículo “Sector cacaoero peruano se origina de un sistema de producción sostenible, con respeto al ambiente y productores más competitivos”, el sector cacaoero ha obtenido logros importantes en su desarrollo gracias al trabajo coordinado entre las empresas públicas y privadas. Un logro importante es el incremento de la producción de cacao entre el año 2010 al 2018 obteniendo más del 70% para la exportación. Los triunfos obtenidos a nivel internacional se deben a que la producción en Perú es de un Cacao de fino aroma con certificaciones Orgánica y Comercio justo, haciendo más competitivo el producto exportado. El Ministerio de Comercio Exterior propició el desarrollo del sector creando el Salón del Cacao y Chocolate que permite exponer los productos de los cacaoeros y productos derivados del mismo. Por otro lado, MINCETUR y PROMPERÚ promueven la exportación de cacao mediante su apoyo para obtener la certificación Orgánica, Comercio Justo y UTZ. Estas certificaciones son expuestas en diferentes actividades de producción comercial en mercados del exterior buscando generar nuevas oportunidades a los agentes involucrados. Para MIDAGRI, el sector cacaoero tiene un alto potencial exportador y en los próximos años se debe llegar a más mercados.

Para MIDAGRI (2015), en su boletín “Super árboles de Cacao Chuncho del Cusco”, la tendencia de consumo se proyecta con un crecimiento anual de 2.1%, con respecto al año base 1988, a nivel mundial. El consumo de cacao estará concentrado en los países desarrollados, teniendo una recaudación del 64% del consumo mundial y Europa seguirá siendo por varios años el mayor consumidor de cacao con respecto a los demás continentes. Las preferencias de los consumidores están sujetas al sabor y aroma del Cacao (frutal, floral o nuez) o por la certificación que tengan, como es el caso de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo. Adicionalmente, se indica que China no es un consumidor importante de cacao debido a las costumbres de la población; sin embargo, por el tamaño de su población, resulta un mercado interesante.

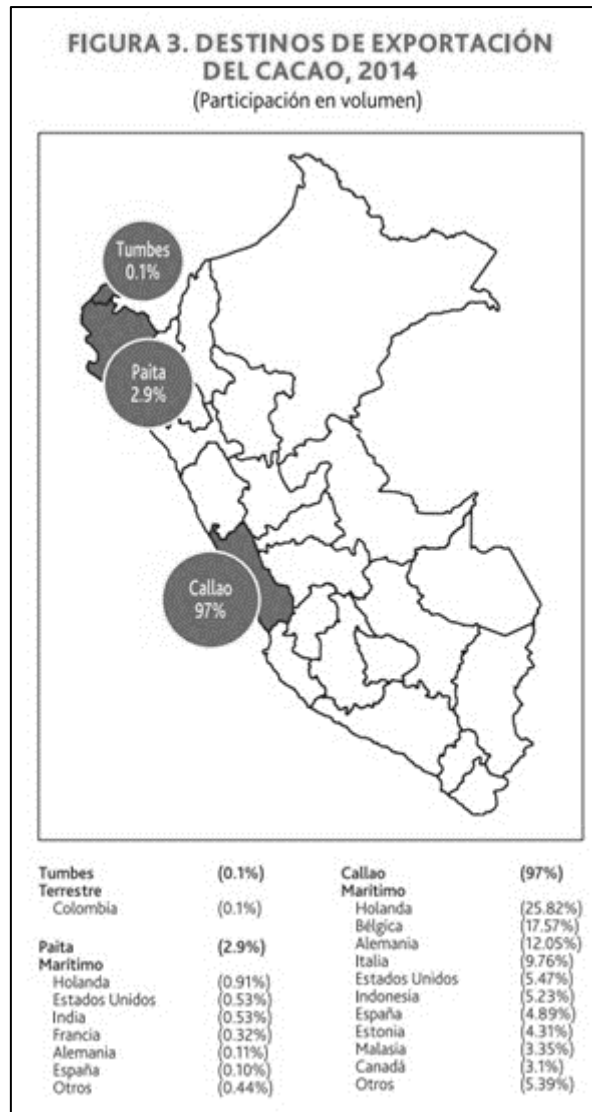
El Perú presenta un decrecimiento en el valor y volumen de cacao en grano exportado entre el año 2015 al 2020 como se muestra en la Tabla 3.

Tabla 3. Exportaciones de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado desde el Perú.

<i>Año</i>	<i>Valor FOB (miles US\$)</i>	<i>Volumen (toneladas)</i>
2015	192,274	59,132
2016	201,569	61,913
2017	148,705	58,238
2018	154,902	60,101
2019	150,792	58,607
2020	145,747	53,685

Adaptado de: Trademap – valores FOB (miles US\$) y volumen en (toneladas)

En cuanto al análisis del sector cacaotero en el Perú, MINCETUR (2016), en su boletín “Análisis integral de la logística en el Perú - Producto cacao”, indica que el principal canal de exportación es el marítimo para el cacao, ya que abarca el 99% del total y solo el 0.1% es exportado por vía terrestre a través de Tumbes con destino a los países del norte. El puerto del Callao concentra el 97% del total de exportaciones teniendo como principales destinos Países Bajos y Bélgica. En el boletín, se puede encontrar la siguiente Ilustración 1.



Nota: Extraído del boletín “Análisis integral de la logística en el Perú -Producto cacao” por MINCETUR

Ilustración 1. Destinos de exportación del cacao según su participación de volumen y el puerto de salida desde Perú.

Para el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2016), en su boletín “Análisis integral de la logística en el Perú: Producto Cacao”, las exportaciones de cacao en grano peruano se han visto impactadas por los altos niveles de competitividad que presenta el producto. Esta competitividad indica que se encuentra basada en la alta calidad que se ha logrado en el producto gracias a la nueva tecnología de producción. La calidad del producto está garantizada en las certificaciones alcanzadas por las organizaciones productoras de cacao, como por ejemplo la certificación UTZ, Buenas Prácticas, Comercio Justo, Orgánica, etc. Por otro lado,

en el boletín se detalla que las certificaciones tienen como requisito el no uso de fertilizantes inorgánicos que afecten el medio ambiente, como es el caso del suelo y tanto la calidad del cacao como las medidas eco amigables en su producción son bien valoradas por los compradores extranjeros.

1.5.2. Características del cacao en grano

MIDAGRI describe al cacao como una especie originada en los bosques húmedos y tropicales de América. Sus almendras tienen una forma ovoide que al ser fermentadas y secadas forman la materia prima para la industria del chocolate y sus derivados. Adicionalmente, el nombre “cacao” proviene de la cultura Maya, los cuales consideraban que su significado era “alimento de los dioses” y era presentado a los españoles como una bebida llamada xchocatl. Después de la conquista del Imperio Incaico, las expediciones hacia Amazonas identificaron nuevas variedades de cacao y fueron atractivas para los españoles por su gran aroma y sabor.

Según la Organización Internacional del Cacao (ICO), existen tres tipos de cacao más importantes:

- **Criollo:** Se distingue por tener frutos alargados que terminan en una punta delgada con cáscara suave de semillas redondas y baba de color blanca. La mazorca se reconoce por sus diez surcos marcados en el exterior y sus semillas son blancas y dulces de sabor. Son considerados los granos de mayor calidad y la producción de esta variedad es baja respecto a otros tipos de cacao en todo el mundo, según ECOANDINO la tienda de super alimentos peruanos.
- **Forastero:** Es un tipo que se considera semi silvestre y se encuentra en su mayoría en Brasil y África. Su fruto es más alargado que el criollo y contiene menos carnosidad en el interior. Sus semillas son fuertes y amargas en sabor con un ligero ácido cuando se consumen. Sin embargo, estas semillas contienen una gran potencia aromática pero no muestra un buen sabor al paladar con lo cual se considera poco fino.
- **Trinitario:** Es un cruce del tipo Criollo con Forastero y apareció en Trinidad y se extendió por Venezuela. La principal característica del fruto es su color marrón y sus

semillas son de un sabor afrutado y perfumado. Este tipo de cacao tiene un amplio rango de sabores como por ejemplo existen con sabor a miel, manzana, melón, etc. Es considerado un tipo híbrido moderno, ya que se somete a un proceso de cruce para obtener un material genético nuevo.

Tipos de cacao

CRIOLLO O NATIVO

- ◆ Es originario de América del Sur.
- ◆ Se cultiva en México, Colombia, Madagascar, Nicaragua y Venezuela.
- ◆ Aromático, poco amargo y afrutado.
- ◆ Considerado de máxima calidad.

DATO GOURMET
 Tabasco es el principal productor de cacao en México.

FORASTERO

- ◆ Es originario de Brasil.
- ◆ Actualmente se cultiva en Costa Rica, Ecuador y República Dominicana.
- ◆ Tiene sabor ácido y amargo.
- ◆ Es de calidad media.

TRINITARIO

- ◆ Su lugar de origen es la Isla de Trinidad, cerca de Venezuela.
- ◆ Se cultiva en Venezuela.
- ◆ Tiene sabor a cítricos, frutas secas (pasitas), especias y madera.
- ◆ Es un híbrido de criollo y forastero.
- ◆ Es de buena calidad.

G GOURMET DE MÉXICO

Nota: Extraído de la página Gourmet de México.

Ilustración 2. Tipos de Cacao.

En términos de calidad, la Cámara de Café y Cacao indica que existen dos clasificaciones: cacao base y cacao fino. La primera clasificación es llamada también cacao corriente ya que tiene como característica una elevada acidez y alto contenido graso. El segundo tipo muestra como característica poca acidez, sabor suave y aromático y bajo contenido de grasa.

1.5.3. Panorama mundial para el cacao en grano peruano

Para poder conocer el posicionamiento del cacao en grano peruano a nivel internacional, es preciso conocer acerca de la participación del producto en ferias internacionales. Teniendo en cuenta que para la RAE el concepto de “Feria” está definida como un mercado importante enfocado en el público y producto, realizado en días definidos, poniendo a la venta productos o servicios de interés común. En la Tabla 4, se puede apreciar las principales ferias y concursos internacionales donde participó el cacao peruano.

Tabla 4. Ferias Internacionales donde participó el cacao peruano entre el año 2015 al 2021

<i>Año</i>	<i>Feria</i>	<i>Lugar</i>	<i>Descripción</i>
2015	Summer Fancy Food show	New York	Exposición exclusiva para productos y alimentos agrícolas de alta calidad.
2019	Salon Du Chocolat	Paris – Francia	Feria de cacao y chocolate que busca promover el ingreso de pequeños y medianos productores a nuevos mercados europeos.
2019	Feria internacional Perú Fest USA	Miami - Estados Unidos	Festival Gastronómico que busca concientizar al público sobre la variedad de alimentos y productos de Perú con shows musicales y concursos.
2021	International Chocolate Awards – World Final Winners	Virtual	Competencia independiente en reconocimiento a la excelencia de cacao y chocolate fino.
2021	World Food Moscú	Moscú – Rusia	Feria más grande e importante de Rusia que conglomeró la participación de 1500 empresas de 65 países, donde se presenta el abanico de productos nutritivos de cada país.
2016	Feria Internacional del Chocolate	Lisboa – Portugal	Feria de promoción de cacao y derivados como el chocolate realizando concursos de chocolatería especializada.
2021	CHOCOA 2021	Ámsterdam - Países Bajos	Evento que facilita el comercio internacional de la industria chocolatera y conforma la Academia de mercados europeos.
2021	Coffee, Tea, and Cacao Russian Expo 2021	Moscú – Rusia	Evento de promoción de café, cacao y te en Europa Oriental ofreciendo catas de los productos ofrecidos.

Nota: Extraído de MINCETUR, PROMPERU, Diario Gestión, Sierra Exportadora, Diario el Peruano.

Es importante resaltar que en el concurso International Chocolate Awards – World Final Winners, el cacao en grano peruano y sus derivados de chocolate recibieron un reconocimiento

por su origen y calidad, ganando el premio “Oro” al chocolate Cacaosuyo en la categoría “Dark Origin” y “Overall Winner”. El evento se realizó de manera virtual en el año 2021.

1.5.4. Principales empresas exportadoras de cacao en grano en Perú.

Para un mejor entendimiento del estatus del sector cacaotero peruano a nivel internacional, es preciso conocer las principales empresas exportadoras de este producto a nivel mundial en el periodo de tiempo establecido en la presente investigación.

CAFETALERA AMAZONICA S.A.C.

Empresa elaboradora de cacao, chocolate y confitería fundada el 10 de agosto de 2000. Promueve las alianzas comerciales sostenibles de varias asociaciones cacaoteras asentadas en las cercanías del río Apurímac, Ene y Mantaro. La empresa realiza exportaciones a Europa y Norteamérica desde el inicio de sus operaciones. La información fue extraída de la página web del Gobierno Regional de Ucayali.

SUMAQAQO S.A.C

Empresa fundada el 3 de marzo de 2010 y el significado de su nombre es "el cacao más bonito". Están comprometidos con el desarrollo sostenible y la promoción de la biodiversidad. Tienen plantaciones en todas las zonas cacaoteras del Perú basados en el Comercio Justo, la certificación Orgánica y la transparencia. La información fue extraída de su perfil de LinkedIn.

AMAZONAS TRADING PERU S.A.C.

Empresa familiar fundada en el 2009 con sede principal en la ciudad de Lima. Está especializada en el comercio de cacao de alta calidad hacia el extranjero. Acopian los granos de diferentes agricultores, cooperativas, asociaciones, las cuales están dentro de su programa de certificación “UNIDOS”.

EXPORTADORA ROMEX S.A.

Empresa fundada el 25 de mayo de 2009 dedicada a la exportación de cacao y café peruano de alta calidad. Están sujetos a procesos de altos estándares de calidad cuidando el medio ambiente. Su producto es extraído de las plantaciones de Ayacucho, Quillabamba-Cusco, Jaén-Cajamarca y San Martín. Esta información fue extraída de la página web de la empresa.

COOPERATIVA AGRARIA ACOPAGRO L.T.D.A.

Cooperativa de pequeños agricultores de cacao que producen calidades especiales de este producto. Está ubicada en la región San Martín y distribuida en cuatro provincias del Huallaga Central. Su operación principal se basa en la promoción del cacao desde la siembra hasta la exportación del grano de cacao. Los principales mercados a los que exportan son: Italia, Francia, Suiza, Países Bajos y Estados Unidos. Esta información fue recabada de la página web de la cooperativa.

En la siguiente Ilustración 3, se detalla el porcentaje de participación de las 5 principales empresas descritas en los párrafos anteriores teniendo en cuenta que el ranking está basado en el periodo de investigación del presente estudio.

EXPORTADORES [TODOS] ↓↑	REGISTROS ↓↑	TOTAL US\$ FOB ↓↑	%	<input type="checkbox"/>
CAFETALERA [...]	547	164,809,791	15.61%	<input type="checkbox"/>
SUMAQAO SOCIEDAD [...]	550	143,740,181	13.61%	<input type="checkbox"/>
AMAZONAS TRADING [...]	888	133,186,896	12.61%	<input type="checkbox"/>
EXPORTADORA [...]	286	90,673,154	8.59%	<input type="checkbox"/>
COOPERATIVA [...]	383	72,411,052	6.86%	<input type="checkbox"/>
Totales	9,104	1,055,883,583	100.00%	

« 1 2 3 4 5 » Aplicar Filtros

Nota: Extraído de Veritrade (2022)

Ilustración 3. Principales empresas exportadoras de cacao en grano con SNA 1801001900 desde Perú a todo el mundo entre el año 2015-2021.

CAPÍTULO II. PLAN DE INVESTIGACIÓN

2.1. REALIDAD PROBLEMÁTICA

El cacao mantuvo una posición comercial de crecimiento sostenido, en cuanto a las exportaciones, con una tasa promedio anual del 43% (MINCETUR 2016) en el periodo 2014 hasta el 2017. Como dato adicional, la producción destinada al comercio exterior tuvo un incremento de 24% en el 2010 con respecto al año 2009 y un 60% en el 2014 con relación al año 2013. Esta información muestra un panorama favorable y de crecimiento para las exportaciones de cacao hasta el 2014, mostrando como factor influyente una mejor competitividad del producto con la mejora de la tecnología aplicada¹.

El Perú presentó un crecimiento de las exportaciones de cacao hasta el año 2014, como se detalló en el párrafo anterior, logrando su valor máximo en el periodo 2015. A partir de 2015, se muestra un decrecimiento de las exportaciones como se puede observar en la Tabla 5. Los valores están sujetos al tipo de cacao en grano crudo categorizado como los demás, ya que no están en la categoría de semillas para siembra.

El volumen de exportación varió de 2015 al 2016 con un incremento de 2%. De 2016 al 2017 se redujo en 5%, de igual manera de 2017 al 2018 en 2% y de 2018 al 2019 en 1%. Entre el periodo 2019 al 2020, se produjo una fuerte reducción en 11%. Contrarrestando ello, para el 2021 se obtuvo un incremento de 20%.

Con relación a la evaluación del precio, se puede observar una reducción de 24% en el periodo de 2016 al 2017. Se tuvo un crecimiento de 4% en el 2018, de 1% en el 2019, de 5% en el 2020, y en el 2021 un ligero crecimiento del 1%.

¹ MINCETUR 2016. Análisis Integral de la Logística en el Perú - Producto Cacao.

Tabla 5. Exportaciones de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado: crudo: los demás desde el Perú.

<i>Año</i>	<i>Valor FOB</i> <i>(miles US\$)</i>	<i>Volumen</i> <i>(toneladas)</i>	<i>Precio</i> <i>(kilogramo en US\$)</i>
2015	183,129	56,546	3.24
2016	183,916	57,418	3.20
2017	131,987	54,445	2.42
2018	134,911	53,562	2.52
2019	135,743	53,281	2.55
2020	127,585	47,559	2.68
2021	151,491	57,131	2.65

Adaptado de: Trademap y SUNAT (2021) – valores FOB (miles US\$) y volumen en (toneladas)

En relación con lo antes mencionado, se evidencia la evolución de las exportaciones de cacao de Perú hacia otros países, mostrando una tendencia decreciente en promedio. En contexto a ello, para incrementar la exportación el gobierno ha brindado campañas de planificación estratégica de la exportación de dicho producto al mundo, con lo cual no ha logrado el objetivo esperado. Las exportaciones se han visto afectadas por diversos factores que aún no han sido investigados.

Dentro de las subpartidas nacionales de exportación de cacao desde el Perú, se da a notar la relevancia de la exportación del tipo Crudo: Los demás por el alto porcentaje que este significa del total de las exportaciones de cacao. Como se muestra en la Tabla 6, el valor FOB de las exportaciones del tipo Crudo: Los demás es mayor al 87% en el periodo 2015 al 2021.

Tabla 6. Exportaciones de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado del Perú según tipo de subpartida nacional en valores FOB.

<i>Subpartida</i>	<i>2015</i>	<i>2016</i>	<i>2017</i>	<i>2018</i>	<i>2019</i>	<i>2020</i>	<i>2021</i>
1801001000							
Crudo	0	0	0	0	0	0	0
1801001100							
Crudo para siembra	0	1	1	130	27	737	0.3
1801001900							
Crudo: Los demás	183,129	183,916	131,987	134,911	135,743	127,585	151,491
1801002000							
Tostado	9,233	18,409	16,718	19,861	15,022	17,425	6,928
<i>Total</i>	<i>192,362</i>	<i>202,326</i>	<i>148,706</i>	<i>154,902</i>	<i>150,792</i>	<i>145,747</i>	<i>158,419</i>
<i>Participación de la partida 1801001900</i>	<i>95%</i>	<i>91%</i>	<i>89%</i>	<i>87%</i>	<i>90%</i>	<i>88%</i>	<i>96%</i>

Adaptado de: Trademap y SUNAT (2021) – valores FOB (miles US\$)

Debido a esta relevancia del porcentaje de participación de la exportación de cacao respecto al tipo “Crudo: Los demás”, la investigación se centrará en el fenómeno ocurrido en la exportación del periodo 2015-2021 de la partida arancelaria 1801001900.

Para un mejor entendimiento del contexto, se procede a detallar el volumen de las exportaciones según la subpartida nacional de granos de cacao en valor de toneladas. Como se observa en la Tabla 7, ocurre el mismo fenómeno analizado con el valor FOB dando a notar el porcentaje de participación en volumen siendo mayor para la subpartida arancelaria 1801001900.

Tabla 7. Exportaciones de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado del Perú según tipo de subpartida nacional en toneladas.

<i>Subpartida</i>	<i>2015</i>	<i>2016</i>	<i>2017</i>	<i>2018</i>	<i>2019</i>	<i>2020</i>	<i>2021</i>
1801001000							
Crudo	0	0	0	0	0	0	0
1801001100							
Crudo para siembra	0	0.095	0.100	54	5	270	0.013
1801001900							
Crudo: Los demás	56,546	57,418	54,445	53,562	53,281	47,559	57,131
1801002000							
Tostado	2,610	4,690	3,792	6,482	5,320	5,855	1,820
<i>Total</i>	<i>59,156</i>	<i>62,108</i>	<i>58,237</i>	<i>60,100</i>	<i>58,606</i>	<i>53,684</i>	<i>58,951</i>
<i>Participación de la partida 1801001900</i>	<i>96%</i>	<i>92%</i>	<i>93%</i>	<i>89%</i>	<i>91%</i>	<i>89%</i>	<i>97%</i>

Adaptado de: Trademap y SUNAT (2021) – volumen en (toneladas)

El principal país importador de cacao crudo es Países Bajos. En segundo lugar, se encuentra Indonesia, tercero Bélgica, cuarto Malasia, quinto Italia y sexto Estados Unidos. Se adjunta la Tabla 8 con el detalle del ranking elaborado con base en los valores FOB de exportación en el año 2021 según SUNAT.

Tabla 8. Principales países importadores de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado: crudo: los demás del Perú en el 2021.

<i>Países</i>	<i>Valor FOB (miles US\$)</i>
Países Bajos	37,501
Indonesia	33,915
Bélgica	17,844
Malasia	12,985
Italia	12,366
Estados Unidos	11,950

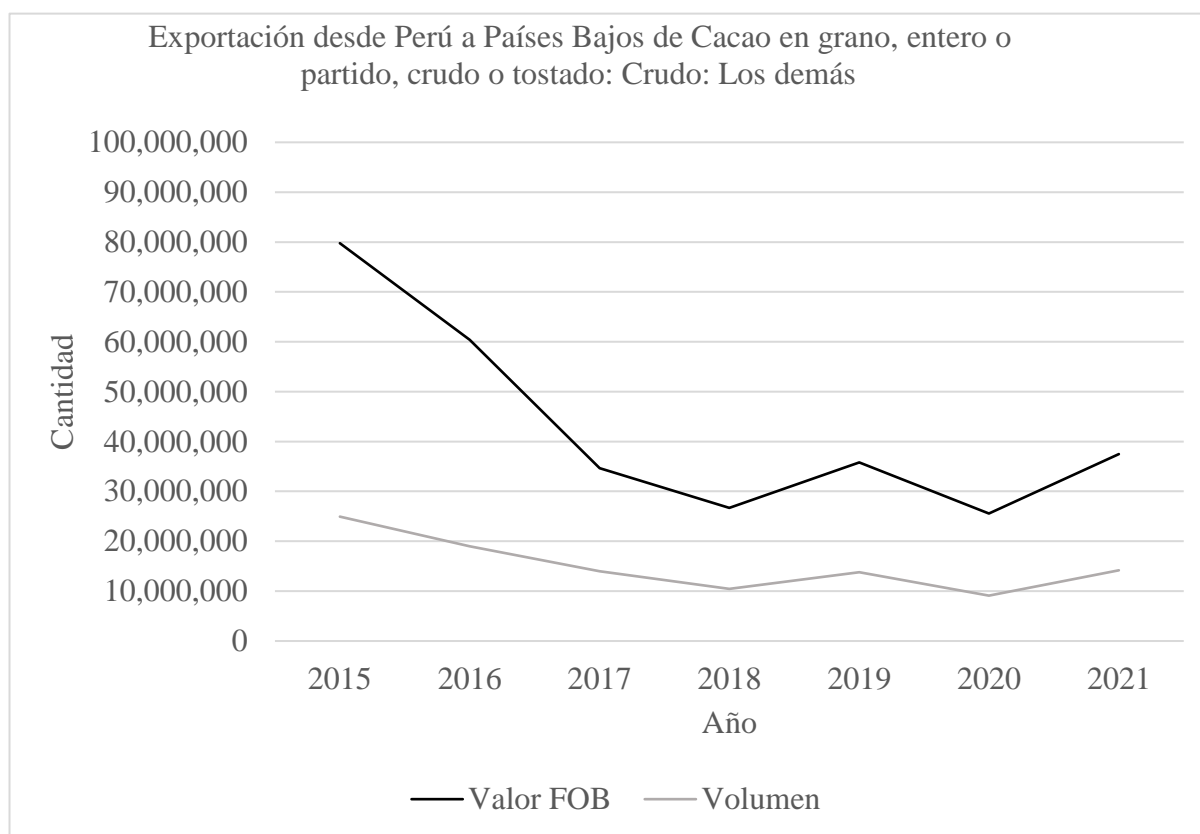
Adaptado de: SUNAT (2021) – valores FOB (miles US\$)

Según los datos revisados en la fuente informativa Trademap, Países Bajos importa el cacao principalmente para exportarlo con valor agregado. En relación con ello, se aprecia que exporta cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado por valores mayores a 400 millones de US\$. Presentó solo un descenso en el 2020 y de igual forma se exporta cáscara, películas y demás desechos de cacao por montos mayores a 5 millones de US\$. La pasta de cacao, incluida la desgrasada, refleja unas exportaciones mayores a 500 millones de US\$. Una de las exportaciones que tiene más relevancia para Países Bajos es manteca, grasa y aceite de cacao con valores mayores a 1500 millones de US\$. Por otro lado, el cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante tiene valores mayores a los 500 millones de US\$; por último, las exportaciones de chocolate y demás preparaciones alimenticias, que contengan cacao, tienen el mayor monto de valor exportado superando los 1700 millones de US\$.

Frente a este análisis de valor de exportación, resalta la importancia de investigar las exportaciones peruanas de cacao en grano hacia Países Bajos ya que representan el 24% del total de las exportaciones. Este elevado porcentaje de participación de Países Bajos en la importación del producto peruano será relevante para poder apoyar la siguiente investigación sobre la caída de las exportaciones de cacao en grano hacia dicho país.

Para contextualizar el fenómeno, según la fuente Trademap, el Perú obtuvo un crecimiento en la exportación de la subpartida arancelaria 1801001900 entre los años 2010 al 2015. En el 2015, se logró el tope máximo de valor exportado, como detalla en la Ilustración 4 y a partir

de 2015 se da un decrecimiento continuo hasta el año 2018 en las exportaciones. Posteriormente, se muestra un crecimiento hacia el año 2019, con una caída hacia el 2020. De 2020 al 2021, se da un crecimiento del valor exportado.



Adaptado de: Trademap y SUNAT (2021) – valores FOB (US\$) y volumen en (kilogramos)

Ilustración 4. Exportación desde Perú a Países Bajos de Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado: Crudo: Los demás.

En el año 2015, se muestra el mayor valor y volumen de exportación de Perú hacia Países Bajos como se observa en la Tabla 9. El decrecimiento de valor y volumen se da hasta el año 2018, con una pérdida de valor exportado en 32% desde el 2015. Para el 2019, se muestra un crecimiento del 34% con relación al 2018 en cuanto al valor FOB. En el 2020, se tiene un decrecimiento de 28% con relación al año anterior. Para el 2021, se presentó un crecimiento del 32%. En resumen, se observa una caída total del 47% desde el año 2015 al 2021 en las exportaciones de cacao crudo del tipo los demás hacia Países Bajos.

Tabla 9. Exportaciones de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado: crudo: los demás del Perú hacia Países Bajos.

<i>Año</i>	<i>Valor FOB (miles US\$)</i>	<i>Volumen (toneladas)</i>
2015	79,768	24,938
2016	60,415	19,020
2017	34,648	14,004
2018	26,685	10,469
2019	35,812	13,760
2020	25,566	9,096
2021	37,501	14,142

Adaptado de: Trademap y SUNAT (2021) – valores FOB (miles US\$) y volumen en (toneladas).

En la información recolectada, se puede notar que la evolución de las exportaciones de cacao con la subpartida arancelaria 1801001900 hacia Países Bajos, en el periodo 2015-2021, no estuvieron influenciadas por el volumen de la exportación ni por el precio del producto. En síntesis, conocer la evolución de la exportación de cacao del tipo “Crudo: Los demás” da la importancia requerida a la siguiente investigación, frente a este fenómeno ocurrido, con el fin de conocer sus causas reales en el contexto de la calidad del producto. Razón por la cual, se estudiarán las certificaciones, que los productores-exportadores tuvieron, como posible factor de influencia.

La certificación Orgánica es un proceso para verificar si el sistema de producción cumple con las condiciones sanitarias como por ejemplo el uso controlado de pesticidas. Está relacionada a la calidad del producto y como este fue elaborado cumpliendo el estándar establecido por la norma, según PROMPERÚ (2009). La certificación de Comercio Justo es la garantía de que el producto fue elaborado con equidad entre el exportador y el productor buscando así el beneficio para ambas partes, sin afectar el medio ambiente, según indica la Organización Mundial del Comercio Justo. Estas dos certificaciones son una ventaja competitiva para la empresa frente a sus competidores. El precio del producto estará definido

por la calidad de este y con base en ello, se puede notar la influencia de estos certificados para lograr un mejor precio de venta.

Conociendo este fenómeno en la exportación de cacao peruano hacia Países Bajos y la definición de las certificaciones, Gonzáles, Lituma y Mora (2020), en su artículo “Las certificaciones como estrategia para la competitividad de las empresas exportadoras”, desarrollan un análisis sobre la influencia de las certificaciones para las empresas exportadoras en su desempeño en mercados internacionales. Indican que las certificaciones brindan seguridad a los consumidores y genera una mejor reputación del producto en el mercado de destino. Establecen que las certificaciones son una ventaja competitiva de los productos cuando buscan ingresar a nuevos mercados, logrando que los consumidores estén dispuestos a pagar un mayor precio. Los autores explican que existen dos tipos de certificaciones: las voluntarias y las obligatorias. Las certificaciones voluntarias, como es el caso de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, si bien se dan por iniciativa del exportador, también pueden ser exigidas por el comprador para una toma de elección de su importador. Adicionalmente, señalan la importancia de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, para las empresas que buscan exportar sus productos o desean obtener un crecimiento en sus ventas al exterior.

En relación con ello, el Centro Agrónomo Tropical de Investigación y Enseñanza (2011), en su manual “Certificación Orgánica: Paso a paso”, indica que la certificación Orgánica no es obligatoria ya que las empresas no están condicionadas a contar con dicha certificación; es decir, es voluntaria. Sin embargo, se señala la importancia de contar con este certificado para poder llegar a nuevos mercados y cumplir con las exigencias de calidad y desarrollo que ahora se requiere en el mercado. En cuanto a la certificación de Comercio Justo, el Centro de Comercio Internacional (2010), en su artículo “Las normas voluntarias en los países en desarrollo: El potencial de las normas voluntarias y su papel en el comercio internacional”, demuestra que es de carácter voluntario ya que es emitida por entidades no gubernamentales. Adicionalmente, se resalta la importancia de contar con esta certificación que contribuye al aumento de la exportación de productos agrícolas a nuevos mercados internacionales.

Según MINAGRI (2006), en el Decreto Supremo N°044-2006-AG, se establece el reglamento competente para recibir la certificación de Producción Orgánica. Adicionalmente, se indica que el ente regulador de esta certificación será SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Agraria). Es decir, desde el año 2006, se emite y regula la certificación Orgánica en el

Perú para todos los productos que deseen obtener la certificación. Por otro lado, la World Fair Trade Organization (2022) describe que la certificación de Comercio Justo se emite desde 1989 a nivel internacional. En suma, Higuchi y Rubiños (2021), en su artículo “Comercio Justo en el contexto del cacao peruano: El caso Acopagro”, señalan que la certificación de Comercio Justo se empezó a emitir para el cacao a partir del año 1994. Es decir, las certificaciones Orgánica y Comercio Justo se emiten desde antes del periodo temporal de la presente investigación (2015–2021).

Baldeón (2012), en su investigación “Impacto económico y social del sello de Comercio Justo en las exportaciones de cacao orgánico de las cooperativas peruanas hacia la Unión Europea”, determina el impacto que tuvo la certificación Orgánica en las exportaciones de cacao peruano hacia los países de la unión europea en el periodo 2010 al 2017. Por medio de entrevistas a profundidad, a gerentes de cooperativas certificadas, concluye que el incremento de las exportaciones de cacao peruano hacia Europa se debe a que están certificados con el sello de Comercio Justo y Producto Orgánico. Es decir, la autora concluye que existe influencia de las certificaciones para el incremento de las exportaciones de cacao hacia los países europeos.

Adicionalmente, León (2018), en su artículo “El 93% de la producción peruana de cacao se concentra en 7 regiones”, indica que en el año 2018 las exportaciones de cacao en grano fueron 74 mil toneladas, de las cuales solo el 32% contaron con las certificaciones Orgánica o de Comercio Justo. En tal sentido, la competencia directa que son los países africanos cuenta con más del 70% de su cacao producido en grano con dichas certificaciones. Por otro lado, el autor señala que, en el año 2010, Perú exportó 6 mil toneladas de cacao certificado como Orgánico o Comercio Justo. Este crecimiento de volumen de cacao en grano exportado que cuenten con alguna certificación se ha dado pausadamente, no con el ritmo demandante por los países extranjeros.

Para finalizar, MINCETUR (2016), en su boletín “Análisis integral de la logística en el Perú: Producto cacao”, brinda información sobre la cadena de producción, certificación y exportación del cacao en grano desde el Perú. En este boletín señala que en el periodo post cosecha se debe certificar el producto con Comercio Justo y Producto Orgánico. Estas 2 certificaciones son importantes para la comercialización del producto en el extranjero y pueden influenciar en el aumento de las exportaciones.

Como se puede observar en la Tabla 10, existen 29 empresas exportadoras de cacao de la subpartida nacional arancelaria 1801001900 hacia Países Bajos, en el periodo 2015-2021, que cuentan con ambas certificaciones, Orgánica y Comercio Justo. Como se puede notar, en su mayoría son las empresas que cuentan con ambas certificaciones las que exportaron este producto hacia Países Bajos. Esta Tabla informativa muestra la importancia de investigar la influencia de ambas certificaciones en el fenómeno descrito.

Tabla 10. Empresas peruanas exportadoras de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado: crudo: los demás hacia Países Bajos en el 2015-2021 según sus certificaciones.

<i>Certificaciones</i>	<i>Cantidad de empresas peruanas exportadoras</i>
Orgánica	35
Comercio Justo	29
Orgánica y Comercio Justo	29

Adaptado de: SUNAT (2021) y Webs de las empresas

Cisneros y Yactayo (2017), en su tesis “Fair Trade y certificación Orgánica como estrategia para mejorar la oferta exportable de la asociación de productores de cafés especiales Mountain Coffee con destino al mercado de Alemania”, sustentan que el mercado de la Unión Europea es exigente al momento de seleccionar un producto, siendo una característica importante el contar con certificaciones de calidad. Teniendo en cuenta que las certificaciones de calidad no son obligatorias para el comercio del producto, su adquisición brinda diferenciación y competitividad en el mercado. Los autores refieren que se tiene como certificación de calidad los sellos internacionales de Orgánico y Comercio Justo. Como conclusión para los autores, la oferta exportable hacia el mercado alemán se vio influenciada positivamente por contar con una estrategia enfocada en la implementación de certificaciones internacionales de calidad: Orgánica y Comercio Justo.

Es importante conocer las principales empresas exportadoras de cacao con destino a Países Bajos con la subpartida nacional arancelaria 1801001900 según el porcentaje de participación, en el total de lo exportado, como se observa en la Tabla 11. Con ello, se resalta que existe distribución en el porcentaje de participación, sin tener en consideración un margen mayor para

una o dos empresas. Es por ello, la importancia de investigar acerca de la influencia de las certificaciones para todas las empresas que fueron exportadoras y que contaron con ambas certificaciones en el periodo de investigación determinado. Adicionalmente, se puede observar en la Tabla 11, el lugar de origen de cada empresa exportadora de cacao, mostrando de igual manera una distribución en todo el territorio nacional. Por último, esta distribución a nivel nacional de las empresas a investigar sustenta la importancia de analizar todas las empresas del ámbito nacional que estén sujetas a las características de la investigación.

Tabla 11. Empresas peruanas exportadoras de cacao subpartida arancelaria 1801001900 hacia Países Bajos en el 2015-2021 según su porcentaje de participación en el total de exportaciones y su lugar de procedencia.

<i>Empresas exportadoras</i>	<i>Lugar</i>	<i>Porcentaje</i>
Cafetalera Amazónica S.A.C.	Ucayali	25.54%
Cooperativa Agraria Acopagro Ltda	San Martín	12.16%
Amazonas Trading Perú S.A.C.	Lima	10.66%
Exportadora Romex S.A.	Lima	10.12%
Machu Picchu Foods S.A.C.	Lima	7.36%
Sumaqaq Sociedad Anónima Cerrada	Lima	6.24%
Cooperativa Agraria de Cacao Aromático Colpa de Loros	Ucayali	4.39%
Agro San Gerardo E.I.R.L.	Ucayali	3.27%
Cooperativa Agraria Norandino Ltda.-Coop.Norandino	Piura	2.32%
Cooperativa Agraria Cafetalera y de Servicios Oro Verde Ltda	San Martín	1.58%
Casa Luker del Perú S.A.C.	San Martín	1.47%
Cooperativa Agraria Cafetalera Divisoria Ltda	Huánuco	1.24%
Blue Pacific Oils Sociedad Anónima Cerrada	Lima	1.17%
Organic Aroma Cocoa Perú S.A.C. - Aromaco Perú S.A.C.	Lima	1.06%
Cooperativa Agroindustrial Cacao Alto Huallaga	Huánuco	1.00%
Qori Mayo E.I.R.L.	San Martín	0.75%
Asociación de Productores Agroindustriales Kallpa-Apagro	Cusco	0.74%
Cooperativa Central Cacao Aroma de Tocache Ltda. (Cecat)	Huánuco	0.73%
Tropical Forest Perú S.A.C.	Lima	0.68%
Asociación De Productores Yunka Del Huallaga – Apoyunkah	San Martín	0.65%
<i>Porcentaje total de participación</i>		<i>93.13%</i>

Nota: Elaboración propia con datos de Veritrade

Se procedió a analizar las certificaciones con las cuales cuentan las empresas que cubren el 93.13%, siendo las descritas en la Tabla 12. Las certificaciones decantadas para el análisis son Orgánica y Comercio Justo. Por otro lado, se encuentra la Tabla 13 con el listado de las empresas que cubren el 90.26% con su detalle del volumen exportado por año entre el periodo 2015-2021 y su precio promedio por kilogramo.

Tabla 12. Empresas peruanas exportadoras de cacao subpartida arancelaria 1801001900 hacia Países Bajos en el 2015-2021, que cuentan con las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, según su porcentaje de participación en el total de exportación.

<i>Empresas exportadoras</i>	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Total	Porcentaje
CAFETALERA AMAZONICA S.A.C.	21998	19791	22306	5687	2763	3244	1299	77088	25.54%
COOPERATIVA AGRARIA ACOPAGRO LTDA	6531	5126	3430	3809	6525	4792	6494	36707	12.16%
AMAZONAS TRADING PERU S.A.C.	10706	7263	2208	3871	5023	4013	2430	35514	10.66%
EXPORTADORA ROMEX S.A.	13987	7470	210	2789	4579	99	4010	33144	10.12%
MACHU PICCHU FOODS S.A.C.	7690	10814	426	488	650	10743	9778	40589	7.36%
SUMAQAO S.A.C	10857	1380	228	333	1005	40	4989	18832	6.24%
COOPERATIVA AGRARIA DE CACAO AROMATICO COLPA DE LOROS	88	640	1588	2547	2691	3306	2371	13231	4.39%
AGRO SAN GERARDO E.I.R.L.	0	0	0	0	0	3333	6535	9868	3.27%
COOPERATIVA AGRARIA NORANDINO LTDA.- COOP.NORANDINO	430	389	1068	1214	1103	1612	1403	7219	2.32%
COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA Y DE SERVICIOS ORO VERDE LTDA	617	1599	505	502	946	132	449	4750	1.58%
COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA DIVISORIA LTDA	1118	395	812	788	387	248	0	3748	1.24%
BLUE PACIFIC OILS SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	0	0	0	1409	851	1039	243	3542	1.17%

ORGANIC AROMA COCOA PERU S.A.C. - AROMACO PERU S.A.C.	0	0	0	231	1270	1205	501	3207	1.06%
COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CACAO ALTO HUALLAGA	90	1356	438	0	0	550	570	3004	1.00%
ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROINDUSTRIALES KALLPA-APAGRO	0	0	0	429	957	358	486	2230	0.74%
COOPERATIVA CENTRAL CACAO AROMA DE TOCACHE LTDA. (CECAT)	0	0	0	0	528	411	1026	1965	0.73%
TROPICAL FOREST PERU S.A.C.	0	1866	197	0	0	0	0	2063	0.68%
<i>Total, porcentaje de participación</i>									<i>90.26%</i>

Adaptado de: Veritrade (2022) – valores FOB (miles US\$)

Tabla 13. Empresas peruanas exportadoras de cacao subpartida arancelaria 1801001900 hacia Países Bajos en el 2015-2021, que cuentan con las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, según su volumen exportado y su precio promedio.

<i>Empresas exportadoras</i>	<i>2015</i>	<i>2016</i>	<i>2017</i>	<i>2018</i>	<i>2019</i>	<i>2020</i>	<i>2021</i>	<i>Total</i>	<i>Precio promedio</i>
CAFETALERA AMAZONICA S.A.C.	6911	6161	9019	2411	1077	1133	443	27155	2.83
COOPERATIVA AGRARIA ACOPAGRO LTDA	1849	1498	1423	1398	2420	1699	2248	12535	2.92
AMAZONAS TRADING PERU S.A.C.	3409	2351	1027	1727	2102	1549	1003	13168	2.70
EXPORTADORA ROMEX S.A.	4369	2447	100	1200	1950	20	1120	11206	2.86
MACHU PICCHU FOODS S.A.C.	2396	3423	98	92	122	1857	1734	9722	3.39
SUMAQAQO S.A.C	3497	448	100	125	376	16	1858	6420	2.93
COOPERATIVA AGRARIA DE CACAO AROMATICO COLPA DE LOROS	24	176	587	868	943	1151	817	4566	2.89
AGRO SAN GERARDO E.I.R.L.	0	0	0	0	0	1323	2609	3932	2.50
COOPERATIVA AGRARIA NORANDINO LTDA.- COOP.NORANDINO	112	100	319	400	337	487	372	2127	3.34
COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA Y DE SERVICIOS ORO VERDE LTDA	175	491	224	225	375	50	175	1715	2.77
COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA DIVISORIA LTDA	324	124	328	303	150	101	0	1330	2.81

BLUE PACIFIC OILS SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	0	0	0	599	349	449	99	1496	2.36
ORGANIC AROMA COCOA PERU S.A.C. - AROMACO PERU S.A.C.	0	0	0	100	525	476	200	1301	2.46
COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CACAO ALTO HUALLAGA	25	450	175	0	0	202	203	1055	2.84
ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROINDUSTRIALES KALLPA-APAGRO	0	0	0	150	352	125	175	802	2.87
COOPERATIVA CENTRAL CACAO AROMA DE TOCACHE LTDA. (CECAT)	0	0	0	100	225	157	508	990	2.20
TROPICAL FOREST PERU S.A.C.	0	600	100	0	0	0	0	700	2.94

Adaptado de: Veritrade (2022) – volumen (toneladas) y precio (USD)

Analizando las tres últimas tablas en conjunto, en la Tabla 11 se puede encontrar las 20 empresas exportadoras de cacao hacia Países Bajos, en el periodo 2015–2021, que ocupan el 93.13% del total de las exportaciones. De estas 20 empresas, se encontró que 17 de ellas, descritas en la Tabla 12 y Tabla 13, tienen las certificaciones Orgánica y Comercio Justo teniendo un porcentaje de participación de 90.26% del total, entre el periodo 2015-2021, hacia Países Bajos. Las tres tablas fueron analizadas con la subpartida nacional arancelaria 1801001900 definida en la presente investigación. Por otro lado, en la Tabla 13, se puede verificar el precio promedio por kilogramo de cada empresa exportadora de cacao y se obtiene un precio variable entre USD 2.20 y USD 3.39.

Por último, es importante conocer que existen dos categorías que son denominadores comunes para ambas certificaciones generando así una sinergia entre las certificaciones Orgánica y Comercio Justo. La primera categoría en común es la calidad, que para el Ministerio de Agricultura y Riego (2019), en su boletín “La Certificación Orgánica y el rol de SENASA en la fiscalización”, la certificación Orgánica asegura que la calidad del producto sea consistente en la trazabilidad, cultivo o manipulación en toda la cadena productiva y para la WFTO (2013), en su documento “Documento orientativo sobre el criterio Comercio Justo Fairtrade para cacao para organizaciones de pequeños productores: Mejora de la productividad y de la calidad”, el Comercio Justo entrega una prima a las organizaciones certificadas que se debe ser utilizada para mejorar el estándar de calidad del producto y su proceso de empaquetado. La segunda categoría en común es la protección del medio ambiente, que para la Comisión Interamericana de Agricultura Orgánica (2019), en su manual “Manual de buenas prácticas para la producción Orgánica de frutales tropicales (Banano, Piña, Mango y Papaya) y frutivos (Café y Cacao)”, para obtener la certificación Orgánica, el producto debe ser elaborado con medidas rigurosas de control de protección ambiental y para la Coordinadora Estatal de Comercio Justo (2008), en su boletín “El ABC del Comercio Justo: Comercio Justo por el Medio Ambiente”, indica que el Comercio Justo vela porque las organizaciones productoras certificadas cuiden el medio ambiente.

Frente a la realidad problemática analizada, es importante conocer la influencia de las categorías calidad y protección del medio ambiente contenidas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en las exportaciones de cacao peruano con la subpartida nacional arancelaria 1801001900 a Países Bajos, con relación al periodo 2015–2021.

2.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Según Arias (2012), la formulación del problema debe recopilar la descripción del objeto de estudio de manera amplia. En cuanto a la forma del problema, este debe ser preciso y delimitado al tiempo, población y espacio. Por lo antes ya analizado en la Realidad Problemática, se toma en cuenta la teoría de Arias para definir el problema principal y secundarios de investigación.

Las categorías en común entre ambas certificaciones Orgánica y Comercio Justo, como se analizó en la realidad problemática, son la calidad y la protección del medio ambiente. Estas categorías se analizarán buscando comprender su influencia, positiva o negativa, en la evolución de las exportaciones de cacao peruano con la subpartida nacional arancelaria 1801001900 a Países Bajos, con relación al periodo 2015–2021.

En suma, el problema a analizar no se ha encontrado estudiado previamente por otros investigadores, por lo que, a través de esta investigación, se aporta un nuevo conocimiento basado en la exploración del fenómeno por las partes involucradas. Adicionalmente, el enfoque del análisis de las categorías calidad y protección del medio ambiente, que son parte de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, no han sido analizadas de manera conjunta y desde el punto de vista de la sinergia que estas generan.

2.2.1. Problema Principal

¿De qué manera influyeron las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú, con subpartida nacional arancelaria 1801001900, a Países Bajos durante el periodo 2015-2021?

2.2.2. Relación del Problema con la Línea de Investigación

Según Daniels (2010), los negocios internacionales se dan cuando existen transacciones comerciales que se llevan a cabo entre dos o más países. Dicho comercio, se ve reflejado en dos tipos de operaciones: la exportación y la importación. Teniendo en cuenta ambos enunciados, el problema formulado está ligado al proceso de internacionalización teniendo

como país de origen a Perú y a país de destino Países Bajos. Adicionalmente, se da una transacción comercial de venta de cacao con la Subpartida Nacional 1801001900. En síntesis, se demuestra la internacionalización como concepto en la investigación.

Al tener un fenómeno de decrecimiento en la exportación de cacao entre el periodo 2015 al 2021, es importante conocer si las certificaciones influyeron en dicho fenómeno para evaluar la gestión de internacionalización óptima para los exportadores de cacao.

Con base en lo expuesto, este análisis corresponde ser desarrollado bajo la línea de investigación: “Estrategia y gestión de la internacionalización”.

2.2.3. Problemas Específicos

- Problema específico N°1: ¿De qué manera la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyó en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021?
- Problema específico N°2: ¿De qué manera la dimensión de protección del medio ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyó en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021?

2.3. OBJETIVOS

2.3.1. Objetivo Principal

Comprender de qué manera las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

2.3.2. Objetivos Específicos

Luego del análisis de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en cuanto a los requisitos o medidas solicitadas en ambas certificaciones se obtuvo dos categorías integradas

de manera sinérgica, las cuales son calidad y protección del medio ambiente. Es por ello, que los objetivos específicos están enfocados en las categorías que son comunes para ambas certificaciones y que posteriormente serán avaladas, en cuanto a su relevancia, en la densidad que tienen en el análisis de las entrevistas realizadas a los expertos.

Se procede a detallar los objetivos específicos extraídos, según las categorías en común que presentan las certificaciones Orgánica y Comercio Justo:

- Objetivo específico N°1: Comprender la repercusión en la dimensión de calidad contenida de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.
- Objetivo específico N°2: Explorar la incidencia en la dimensión de protección del medio ambiente contenida de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

2.4. HIPÓTESIS

2.4.1. Hipótesis Principal

Las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron positivamente en la exportación de cacao del Perú con SNA 1801001900 a Países Bajos entre los años 2015–2021 evitando que disminuyeran más que lo presentado en el fenómeno ocurrido.

2.4.2. Hipótesis Específicos

- Hipótesis específica N°1: Las exportaciones de cacao de la subpartida nacional arancelaria 1801001900 se vieron afectadas positivamente por la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo para el ingreso del producto hacia Países Bajos en el periodo 2015–2021.
- Hipótesis específica N°2: Las exportaciones de cacao de la subpartida nacional arancelaria 1801001900 se vieron afectadas positivamente por la dimensión de

protección del medio ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo para el ingreso del producto hacia Países Bajos en el periodo 2015–2021.

2.5. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Hernández (2014) indica que es necesario para una investigación el poder justificarlo por medio de la exposición de razones respondiendo así por *qué* y *para qué* del estudio. Si en la investigación se cuenta con un propósito, entonces, será sencillo justificar su realización. Adicionalmente, se debe tener en cuenta la exposición de los beneficios que se obtendrán con la investigación y la importancia de sus conclusiones al finalizar.

Por otro lado, Hernández resume que existen cinco tipos de justificaciones:

- **Conveniencia:** Responde a la pregunta del para que sirve el estudio.
- **Relevancia Social:** Responde a la pregunta del alcance social o impacto que tendrá la investigación.
- **Implicaciones prácticas:** Conocer si el estudio ayudará a resolver un problema real.
- **Valor teórico:** La investigación debe llenar un vacío teórico que no haya sido estudiado antes.
- **Utilidad metodológica:** Establecer si el estudio aplicará nuevas herramientas de investigación.

Frente a esta definición y tipos de justificación planteadas por los autores, se establecerán cuatro tipos de justificación para aplicarse en el siguiente estudio que son: Teórica, Práctica, Metodológica y Temporal.

2.5.1. Justificación teórica

Según Bernal (2010), la justificación teórica busca resaltar los supuestos que generen la reflexión y el debate entre el conocimiento existente con una teoría. Con la finalidad, de que el investigador contraste los resultados y pueda dar nuevas explicaciones de los antecedentes. Frente a ello, se procede a contrastar la teoría analizada en la base teórica con el fenómeno ocurrido con la finalidad de generar nuevo conocimiento que sirva para nuevas investigaciones.

La teoría de la internacionalización menciona que los negocios internacionales están definidos como transacciones comerciales que se realizan entre dos o más países, buscando un desarrollo económico (Daniels & Redebaugh, 2013). Entonces, es interesante investigar el fenómeno de la exportación de cacao en grano, visto como una transacción comercial, que genera un beneficio económico para el Perú.

La teoría de la Ventaja Competitiva, desarrollada en las bases teóricas de la presente investigación, indica que un producto que se diferencie de los demás por su valor agregado tendrá mayor potencial de crecimiento en el mercado. En contraposición a ello, el cacao que es un producto con ventaja competitiva ha sufrido una fuerte caída de sus exportaciones. Por esto, es interesante analizar el contraste de la teoría con la realidad en el fenómeno planteado en el estudio. Con relación al estudio de las categorías calidad y protección del medio ambiente, estas medidas aplicadas en cada categoría son de interés para el consumidor final y por ende brindan una ventaja competitiva a la empresa que las cumplan.

La investigación aportará mayor conocimiento sobre el impacto de las certificaciones en las exportaciones de cacao en grano. Parte de este conocimiento es explorar las consecuencias que ha generado la demanda de estas certificaciones por parte de los países exportadores de este producto.

Con los resultados que se obtendrán al finalizar el siguiente estudio, se verificará si la teoría de la internacionalización está siendo aplicada para la exportación de cacao en grano hacia Países Bajos o si existe alguna inconsistencia en la demanda del producto que podría generar ingresos al país y no lo está haciendo.

2.5.2. Justificación práctica

Según Bernal (2010), la justificación práctica se da cuando se sustenta la investigación con una base teórica y se ayuda a resolver un problema completo, teniendo en cuenta que el problema del estudio debe afectar directa o indirectamente a una realidad. Por otro lado, se debe justificar la necesidad de proponer estrategias que logren resolver el problema.

De manera consecuente a lo señalado por el Bernal, el presente estudio busca dar a conocer la influencia de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en las exportaciones de cacao en grano; dando como resultado final el conocimiento si existió un impacto positivo o negativo en el fenómeno desarrollado, para que pueda ser utilizada dicha información, por los exportadores peruanos. Adicionalmente, comprender este fenómeno ocurrido entre el periodo 2015-2021 ayudará a nuevas empresas/cooperativas/asociaciones exportadoras que se unan a este rubro del cacao conociendo la importancia de las certificaciones en este proceso. Esta investigación está justificada por la necesidad de conocer este fenómeno aplicado en el contexto real de las empresas/cooperativas/asociaciones exportadoras del cacao peruano.

2.5.3. Justificación metodológica

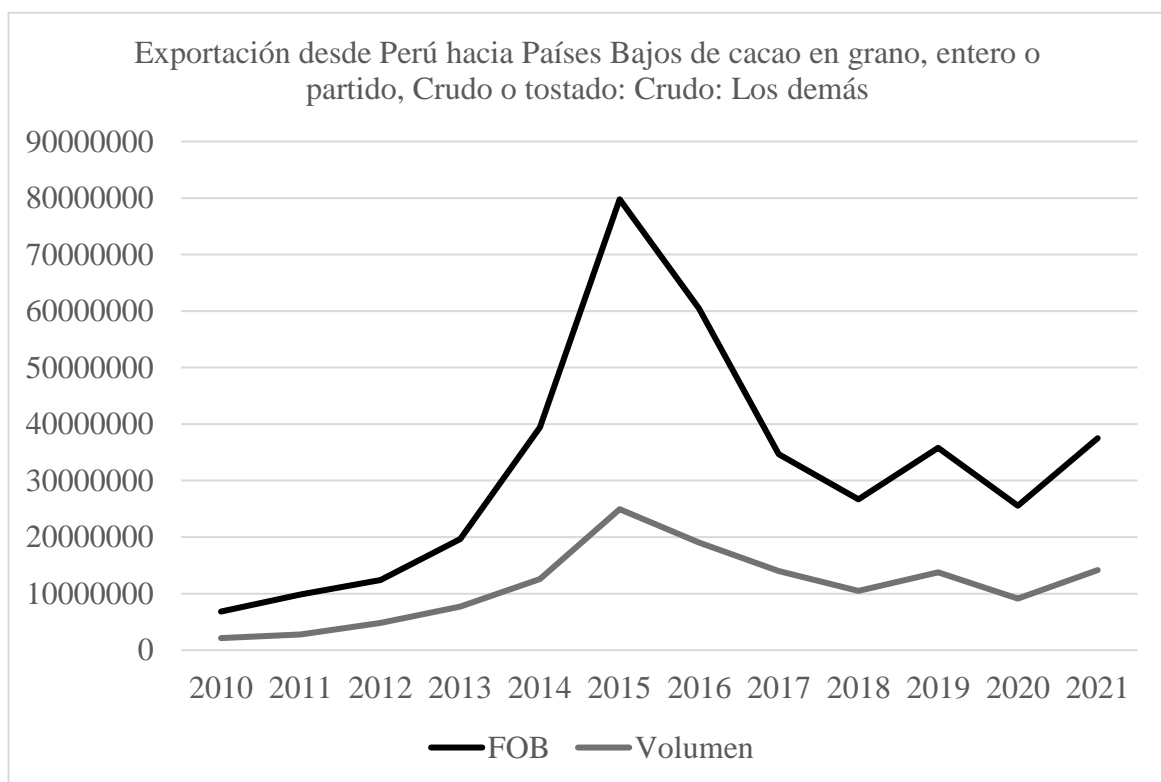
Según Bernal (2010), la justificación metodológica está referida a la propuesta de métodos, técnicas o estrategias que generen conocimiento confiable y que puedan ser utilizados por otros investigadores que aborden un tema similar. Por ello, la presente investigación propone la metodología cualitativa para el análisis ya que se busca comprender el fenómeno ocurrido y pueda ser utilizado por otros investigadores con el mismo enfoque.

Luego de recolectar los antecedentes nacionales e internacionales que guardan relación directa con el problema de investigación, se pudo notar que algunos autores utilizaron la metodología cuantitativa y mixta. Por otro lado, el 55% de autores citados utilizaron un enfoque cualitativo para el desarrollo de sus estudios. En este sentido, tomó relevancia enfocar la investigación en una metodología cualitativa en un primer lugar. En segundo lugar, se tomó como referencia la naturaleza del objetivo de la siguiente investigación que busca comprender el fenómeno de manera global. Con base en lo señalado, se justifica la aplicación del método cualitativo para el este estudio.

2.5.4. Justificación temporal

La siguiente investigación tendrá una justificación temporal con base en el periodo de tiempo específico que se evaluará. Este periodo está comprendido entre los años 2015 al 2021, teniendo en cuenta que se tomó estos años con referencia en la caída de las exportaciones de cacao en grano de Perú hacia Países Bajos.

Con la información obtenida de Trademap y SUNAT, se realizó la Ilustración 5, donde se puede apreciar la evolución de la exportación de cacao con la partida arancelaria 1801001900 desde Perú hacia Países Bajos en el periodo 2010 al 2021. La selección del periodo de tiempo se basó en los años de decrecimiento posteriores al tope máximo de exportación que se había logrado. Este tope máximo, como se puede apreciar, fue en el año 2015 y posterior a ello se da un decrecimiento hasta el año 2021, mostrando pequeñas fluctuaciones positivas en el año 2019 y 2021. Sin embargo, se toma como referencia el año 2021 como cierre de la investigación a realizar porque es el último año que muestra las exportaciones realizadas en dicho periodo.



Adaptado de: Trademap y SUNAT (2021) – valores FOB (US\$) y volumen en (kilogramos).

Ilustración 5. Exportación desde Perú hacia Países Bajos de cacao en grano, entero o partido, Crudo o tostado: Crudo: Los demás.

CAPÍTULO III. METODOLOGÍA DE TRABAJO

3.1 ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN

Según Creswell (1998), para poder dedicarse a la investigación del tipo cualitativo, se necesita comprender, en primer lugar, una fuerte base lógica para poder sustentar que existen razones para la investigación. Es importante conocer la naturaleza de la pregunta de investigación y que esta pregunta busque una respuesta del cómo o qué. Luego, se debe tener en cuenta que el estudio cualitativo implica un tema que busca ser explorado y analizado. Frente a ello, Creswell señala la importancia de que las dimensiones no puedan ser identificadas o que no existan teorías disponibles al público que respondan la pregunta de investigación. Por otro lado, este tipo de estudio debe estar basado en la necesidad de buscar detalles acerca del tema en referencia. Adicionalmente, se deben detectar a los individuos o actores en su llamado *ambiente natural*. Es decir, se debe obtener información con la comodidad de entrevistar a los actores, para que este resultado no se vea distorsionado por factores externos.

En cuanto a la narrativa a utilizar, Creswell (1998) sustenta que la mejor forma es relatar el fenómeno y escribir en modo literario que sea entendible para los demás. En relación con esto, se debe contar con el tiempo y recursos necesarios para la extensa labor de recolectar información y analizarla paulatinamente. No se debe perder de vista que en el estudio cualitativo el investigador debe cumplir un rol de aprendiz. Esto es muy importante ya que el investigador no puede tener una perspectiva de experto que critique o de juicios a los participantes sobre los resultados. Solo así, los lectores de este análisis tendrán una actitud receptiva a este.

El enfoque utilizado para la investigación se basa en los antecedentes analizados, que fueron desarrollados en puntos anteriores. Se puede notar en la siguiente Tabla 14 que el enfoque utilizado en los antecedentes es de 55% para el método cualitativo, 20% para el método mixto y un 25% utilizó el método cuantitativo puro. Es por ello, por lo que se determina al enfoque cualitativo para esta investigación, no por su cantidad, sino por el peso que representa el enfoque cualitativo de todas las investigaciones y papers citados.

Tabla 14. Detalle de la metodología aplicada en los antecedentes.

<i>Metodología</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Porcentaje</i>
Método cuantitativo	5	25%
Método cualitativo	11	55%
Método mixto	4	20%
Total	20	100%

Nota: Se realizó con base en los antecedentes nacionales e internacionales.

3.1.1 Tipo y alcance de la investigación

En cuanto al alcance de la investigación, se realizará de manera exploratoria. Como lo indica Arbaiza (2010), un estudio exploratorio busca comprender un fenómeno poco conocido y a futuro será utilizado para reconocer si existen más puntos a analizar en un panorama aun no estudiado. Esto dará como resultado la creación de nuevos conceptos o hipótesis acerca del tema.

Teniendo en cuenta el objetivo principal del presente estudio que se relaciona con la comprensión de un fenómeno, el alcance exploratorio permitirá tener mayor acceso a la búsqueda y recopilación de datos.

3.1.2 Diseño de la investigación

Visser (1985) define al estudio longitudinal como una evaluación de personas con características en común durante un periodo prolongado de tiempo. En relación con ello, la investigación evalúa a la muestra en el periodo de tiempo seleccionado en el fenómeno, de 2015 al 2021. Así mismo, los cambios o impactos que presentó la muestra en dicho periodo de tiempo darán respuesta a las hipótesis planteadas en puntos anteriores.

Creswell (1998) señala que para un enfoque cualitativo se debe utilizar la Teoría Fundamentada, ya que desarrolla un nuevo enfoque teórico con base en la información recolectada. Los métodos utilizados para la recopilación de información en este tipo de teoría son la entrevista, con codificación abierta y codificación axial. Estos métodos son

procedimientos sistemáticos que utilizaran los investigadores como una visión de las categorías analizadas. El ápice fundamental del estudio es la credibilidad científica. Esta teoría tiene como base la sociología, es por esto, que la recolección de datos se da por medio de las observaciones mediante las entrevistas logrando un relato de profundidad en el estudio. Las dimensiones de la Teoría Fundamentada se detallan en la siguiente Tabla 15.

Tabla 15. Dimensiones de la Teoría Fundamentada.

<i>Dimensión</i>	<i>Teoría Fundamentada</i>
Foco	Desarrollar una teoría fundamentada sobre los datos recogidos en el campo
Disciplina de Origen	Sociología
Recolección de datos	Entrevistas desde 10 hasta 30 individuos para “saturar” las categorías y detallar la teoría Codificación abierta
Análisis de datos	- Codificación axial - Codificación selectiva
Forma del informe	Teoría o modelo teórico

Adaptado de: Creswell (1998) *Qualitative inquiry and research design – Choosing among five traditions*.

La Teoría Fundamentada determina que los individuos que serán entrevistados deben ser escogidos por el investigador. Esta selección debe darse como un muestreo homogéneo de actores que estén relacionados al tema a investigar. Para garantizar que la entrevista se realice de manera correcta y no se pierda información en el proceso, se requieren que sean grabadas. Para May (1986) la Teoría Fundamentada es la estructura global de un informe basado en una investigación hipotética – deductiva, ya que se realizará la resolución de una hipótesis con base en el conocimiento existente con el propósito de desarrollar una teoría.

Strauss & Corbin (1990) definen que para la Teoría Fundamentada se conlleva la información de categorías siempre que se utilice una codificación abierta. La codificación abierta es el análisis de fenómenos, eventos o sucesos que se estén dando en un periodo

determinado de tiempo. Luego de realizar la codificación abierta, se procede a revisar la codificación axial en donde el investigador o analista relaciona las categorías y forma un modelo en respuesta del fenómeno. En síntesis, para Glaser & Strauss (1967) en un método de investigación cualitativo, el método primario de investigación debe ser la Teoría Fundamentada ya que es una recolección sistemática de datos para luego proceder con el análisis y elaboración de un modelo teórico. La recolección de datos se debe dar por entrevistas a profundidad semiestructuradas.

Las categorías por analizar son las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, entrelazadas cada una con sus respectivas subcategorías. Este análisis se dará bajo un enfoque cualitativo con la aplicación de entrevistas a profundidad a la muestra y actores clave.

3.1.3. Limitaciones de la investigación

Se puede observar, hasta este momento de la investigación, que no existe una base de datos nacional de las exportadoras de cacao, ya que las bases de información fueron localizadas en diferentes fuentes. Como ejemplo de ello, la plataforma de la SUNAT mantiene información actualizada hasta el 2019 y algunos meses de 2020 dificultando el proceso de investigación.

Por otro lado, las categorías a analizar no cuentan con una subpartida arancelaria específica. Esto puede ser un limitante para la investigación ya que no se puede analizar los datos recopilados en las fuentes de información en base a dichas variables sino desde una perspectiva del producto y sus características intrínsecas. Al tener categorías subjetivas acerca del producto no se puede catalogar dentro del régimen nacional de aduanas.

Un limitante adicional fue la predisposición de nuestros actores clave y muestra seleccionada para las entrevistas a realizar, ya que existe falta de interés en el tema y fue difícil lograr las entrevistas requeridas. Para poder realizar la investigación, se necesitó contar con la disposición de las partes interesadas o involucradas para conocer la influencia de las certificaciones en el proceso de exportación hacia Países Bajos del cacao peruano.

La coyuntura actual limita, espacial y temporalmente, las entrevistas requeridas en la investigación cualitativa. Se tuvo proyectada la necesidad de realizar viajes donde se

encuentran ubicadas la población de muestreo. Esto debido a que los exportadores de cacao están ubicados en la selva del Perú, lugar de producción, y en estas localidades existe un déficit de señal de internet y manejo de herramientas profesionales de contacto como el caso de LinkedIn.

Una limitación frecuente fue el tiempo invertido en la investigación ya que las partes involucradas, los investigadores, se encuentran realizando actividades externas al proyecto. De igual manera con relación a esta variable, se proyectó una dificultad de coordinación en tiempos con los entrevistados, ya que dependemos de la disponibilidad de estos.

3.2. MATRIZ DE CATEGORIZACIÓN

3.2.1. Descripción y sustento de las categorías

Se procedió al análisis de las categorías de la certificación Orgánica y Comercio Justo, encontrando sinergia de ambas certificaciones en las categorías Calidad y Protección del medio ambiente. A continuación, se desarrollará cada categoría y su aplicación en la certificación Orgánica y Comercio Justo. Al ser una investigación cualitativa, se busca comprender la influencia de las categorías en el fenómeno ocurrido, sin medición de las variables.

CALIDAD

Para el Ministerio de Agricultura del Gobierno de Chile (2015), en su boletín “Certificación de productos Orgánicos”, indica que la certificación Orgánica exige que se cumpla con la normativa estipulada, la cual se fiscalizará por medio de inspecciones, asegurando al consumidor que el producto cumple con la calidad indicada. En adición a la fiscalización desarrollada por parte de la certificadora, estas medidas estarán sujetas al control del cliente que reciba el producto velando por mantener la calidad del producto adquirido.

La Asociación Especializada para el Desarrollo Sostenible (2016), en su manual “Manual de Producción Agroecológica Certificada”, indica que la certificación Orgánica solicita a los certificados que se utilicen buenas prácticas agrícolas que gestionen sosteniblemente los recursos naturales. La producción agroecológica sostenible permite contar con alimentos de

calidad, es decir, productos sanos y sobre todo seguros. El buen manejo de la trazabilidad del producto hace que la certificación Orgánica incremente las garantías de calidad de los alimentos producidos en toda la cadena del negocio. Por último, se establece como una certificación de calidad a la certificación Orgánica que es garantía de la calidad del producto con su alto índice de pureza aplicando buenas prácticas en el cultivo.

Para el Ministerio de Agricultura y Riego (2019), en su boletín “La Certificación Orgánica y el rol de SENASA en la fiscalización”, señala que la demanda exige a los productos certificados como orgánicos que el producto sea inocuo y que contenga la calidad específica de la normativa relacionada a la certificación. Esta calidad es asegurada por medio del conocimiento del origen del producto, la trazabilidad de este y sus actividades desarrolladas en medio del cuidado del medio ambiente.

La Coordinadora Estatal de Comercio Justo (2008), en su boletín “El ABC del Comercio Justo: El Comercio Justo como herramienta de cooperación al desarrollo”, indica que el Comercio Justo vincula al productor con el consumidor al mismo tiempo que a los campesinos con las asociaciones o cooperativas ofreciendo un producto de calidad. Este producto de calidad fue elaborado en medidas eco amigables y respetando el derecho de todos los involucrados. Estas medidas deben darse con transparencia y libre acceso para los fiscalizadores y consumidores. El Comercio Justo no solo brinda información a sus clientes sobre el desarrollo de la comunidad, sino también, sobre el cómo ha sido elaborado el producto resaltando los más altos estándares de calidad y empaquetado del mismo.

Por último, WFTO (2013), en su documento “Documento orientativo sobre el criterio Comercio Justo Fairtrade para cacao para organizaciones de pequeños productores: Mejora de la productividad y de la calidad”, indica que la prima obtenida por parte de la certificación de Comercio Justo debe ser invertida en mejorar la productividad y calidad del producto por parte de la asociación o cooperativa. La mejora de calidad que se garantiza con dicha certificación se ha identificado como un factor clave para el incremento de la sostenibilidad de las comunidades agrícolas a fin de aumentar los ingresos de los productores con un mejor producto como es el cacao. La calidad, en la certificación de Comercio Justo, está definida como el cacao que se encuentra ajeno a materias externas, la fermentación adecuada del grano, niveles apropiados de humedad, bajos niveles de daños por insectos y bajos niveles de ácidos grasos.

En síntesis, las certificaciones Orgánica y Comercio Justo tienen medidas de control de calidad del producto y promueven el desarrollo de esta. Las subcategorías que se presentan dentro la categoría calidad en esta investigación son las siguientes:

- **Características del producto:** Se refiere a todas las características perceptivas que contiene el producto como es el caso de la humedad, porcentaje de impurezas, daños en el grano, etc..
- **Cultivo:** Los productos no contienen químicos, pesticidas, fertilizantes químicos o aditivos externos que lo contaminen.
- **Productos nutritivos:** Niveles altos de proteínas, antioxidantes y vitaminas que no han sido alterados.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

En cuanto a la certificación Orgánica, para la CATIE (2011), en su manual “Certificación Orgánica: Paso a Paso”, la certificación Orgánica tiene como normas de conservación del medio ambiente:

- No se puede erosionar el suelo donde se cultiva.
- Se debe mantener o mejorar la fertilidad del suelo en toda la finca.
- Los cultivos se deben rotar, es decir, sembrar cultivos diferentes por periodos en cada parcela.
- No se debe contaminar el suelo o el agua.
- No se puede quemar la plantación.

CATIE (2011) indica que existen normas para evitar la contaminación del cultivo con el uso de agroquímicos. Esta contaminación se puede dar de manera indirecta, ya que al utilizar productos químicos en los cultivos colindantes se puede contaminar la producción orgánica con estos tóxicos. Por ello, se deben instalar zanjas o barreras para el cultivo que se planifica certificar como Orgánico.

Según la Comisión Interamericana de Agricultura Orgánica (2019), en su manual “Manual de buenas prácticas para la producción Orgánica de frutales tropicales (Banano, Piña, Mango

y Papaya) y frutivos (Café y Cacao)”, la certificación Orgánica establece que no se debe contaminar el cultivo utilizando Organismos Genéticamente Modificados (OGM) en la producción, ya que estos pueden contener alteraciones en el cultivo provocando variación genética en los productos de las cosechas aledañas, contaminando el suelo de la parcela. Por otro lado, indica que existe un riguroso control de manejo del agua con un sistema de riego eficiente donde el desperdicio de agua sea el menor posible.

La Coordinadora Estatal de Comercio Justo (2008), en su boletín “El ABC del Comercio Justo: Comercio Justo por el Medio Ambiente”, indica que el Comercio Justo vela porque las organizaciones productoras certificadas cuiden el medio ambiente con las siguientes normas:

- Utilización de abonos naturales que protejan al medio ambiente.
- Prohibición de cultivos en zonas de selva virgen.
- Rotación de cultivos.
- No aplicación de agroquímicos.
- Disminuir el uso de energía no renovable.

Para Promperú (2019), en su seminario “Miércoles del Exportador: Certificación de Buenas Prácticas de Comercio Justo”, el Comercio Justo no solo se enfoca en garantizar los derechos de las personas, sino, de aplicar medidas de cuidado del medio ambiente. El Comercio Justo vela por mantener la biodiversidad del medio ambiente donde se realiza el cultivo, disminuir la emisión de residuos y ser de alguna manera más ecoeficientes.

En síntesis, en la categoría de protección del medio ambiente, se puede encontrar que las certificaciones Orgánica y Comercio Justo comparten varias medidas eco amigables que son exigidas en ambas certificaciones. Es por ello, que las organizaciones certificadas, con alguna de estas dos certificaciones, tienen mayores facilidades para aplicar y conseguir la siguiente certificación. Las subcategorías por analizar son:

- **Cuidado del suelo y agua:** Tomar medidas eco amigables con el suelo y el agua que se utilizan como recursos para el cultivo.
- **Uso controlado de químicos:** Aplicación de químicos permitidos por la normativa de las certificaciones.

- **No deforestación:** No talar los bosques o quemarlos para utilizar el terreno para otros cultivos ya que se daña el ecosistema.

3.2.2. Análisis de subcategorías

Las subcategorías por analizar fueron extraídas de las entrevistas realizadas a los expertos del sector. Continuadamente, se procedió a citar fuentes donde se resalte la importancia de dichas subcategorías en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo y su impacto en las categorías de calidad y protección del medio ambiente.

3.2.2.1. Características del producto

Según BMC Trading (2022), el cacao certificado se produce bajo estrictas normas orgánicas y agrónomas, buscando generar la implementación de medidas de control en el uso de tóxicos. Así mismo, se preserva que todo el proceso productivo se realice de manera correcta y asegurando que no exista algún tipo de contaminación al producto. El producto no puede ser elaborado con ningún tipo de preservantes. Las características del producto se puede encontrar las señaladas en la Tabla 16.

Tabla 16. Características del cacao en grano certificado

<i>Características Organolépticas</i>	
Aspecto / Color	Granos marrones de tono oscuro
Sabor / Olor	Sin olores externos al del cacao, acidez media, amargor medio
Tipos	Frutales o florales
<i>Características Físicas</i>	
Humedad	Máximo 7.5%
Calibre	1.1 gr. por grano
Fermentación	Mínimo 85%
Granos Pizarra	Máximo 3%
Moho	0%
Impurezas	Máximo 0.50%
Granos Violeta	Máximo 15%

Adaptado de: La web BMC Trading (2022)

3.2.2.2. Cultivo

Para el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (2011), en su manual para productores “Certificación Orgánica: Paso a Paso”, la certificación Orgánica vela por el cuidado del cultivo en tres periodos: antes de la producción, durante la producción y post producción. En el primer periodo, se tiene como medida la espera de 3 años de transición de una parcela para el sembrado de productos no orgánicos a orgánicos y las semillas a aplicar deben tener el sello de la certificación. En el segundo periodo, durante la producción está prohibido el uso de químicos artificiales (abonos químicos, plaguicidas o herbicidas) y la no manipulación de equipos que se hayan utilizado para cultivos no orgánicos. En el último periodo, se tiene que todos los utensilios de almacén o transporte de la cosecha deben ser lavados según el protocolo de la certificación y debe ser controlado con un registro riguroso.

3.2.2.3. Productos Nutritivos

Para el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (2011), en su manual para productores “Certificación Orgánica: Paso a Paso”, la certificación Orgánica es una forma de producir alimentos sin usar agroquímicos y garantiza con ello producir mejores alimentos, más saludables, que conserven su sabor y sus nutrientes por un mayor tiempo sin necesidad de químicos. La calidad nutritiva del producto está basada en el cultivo saludable donde se utilizó un suelo fértil y sano con medidas de protección del medio ambiente. Un ejemplo claro es la similitud de una persona que vive sana sin necesidad de tomar medicinas, con el producto al no aplicarse insumos químicos crece de manera natural y mantiene sus características nutritivas.

3.2.2.4. Cuidado del suelo y agua

La agricultura Orgánica es un sistema productivo donde se utilizan los recursos de un cultivo fértil, donde el suelo y el agua son las fuentes principales del proceso. El suelo debe cuidarse para mantener la actividad biológica del mismo con la no aplicación de plaguicidas sintéticos

Según la Coordinadora Estatal de Comercio Justo (2008), en su boletín “El ABC del Comercio Justo: Comercio Justo por el Medio Ambiente”, el Comercio Justo busca que los

recursos naturales locales sean aprovechados de una manera sostenible. El cultivo debe ser sinérgico al entorno y procesarse de manera natural, sin la utilización de complejos sistemas agropecuarios que tienen un alto consumo de agua por los residuos que se genera. El control del uso del agua y la protección del suelo del cultivo lleva consigo que se conserve la biodiversidad de las especies animales y vegetales. La prima otorgada en la certificación debe ser utilizada para concientizar y capacitar a los campesinos sobre la agricultura ecológica, tratamiento de residuos, reforestación y cuidado del suelo. Para finalizar, la certificación tiene como objetivo ser fuente de un comercio más ecológico aun manteniendo el beneficio económico.

3.2.2.5. Uso controlado de químicos

El Comercio Justo está regido por códigos de conducta para los productores, como es el caso de fomentar condiciones productivas saludables. Un ejemplo de ello es el no uso de químicos tóxicos para los trabajadores que manipulan el producto o para los consumidores finales. Así mismo, estos tóxicos también pueden generar daños al entorno del cultivo generando un riesgo para salud de las personas y del ecosistema. Por ello, la importancia de sustituir estos químicos tóxicos con productos que sean de origen natural e inoctrinos que generen un entorno de trabajo saludable y digno. Según, la Coordinadora Estatal de Comercio Justo (2008), en su boletín “El ABC del Comercio Justo: Comercio Justo por el Medio Ambiente”.

3.2.1.6. No deforestación

Para la Coordinadora Estatal de Comercio Justo (2008), en su boletín “El ABC del Comercio Justo: Comercio Justo por el Medio Ambiente”, la tala de bosques se da cada 2 segundo en todo el mundo y aproximadamente es equivalente a un campo de futbol. Por ello, la importancia en el Comercio Justo de no realizar deforestaciones a los bosques. Un problema como consecuencia de la deforestación es la pérdida de biodiversidad causando daños irreparables en la biosfera y generando condiciones de vida no aceptables por los animales o humanos o plantas. Las organizaciones que acceden a la certificación deben considerar que existen una serie de normas que aseguran la protección del ecosistema como es el caso de la no deforestación y no utilizar zonas de la selva virgen para cultivos.

Tabla 17. Matriz de categorización

<i>Objeto de estudio</i>	<i>Pregunta general de investigación</i>	<i>Preguntas específicas de investigación</i>	<i>Objetivos específicos de investigación</i>	<i>Categorías</i>	<i>Subcategorías</i>
La influencia de las certificaciones en las exportaciones de cacao peruano con la SNA 1801001900 a Países Bajos, con relación al periodo 2015–2021.	¿De qué manera influyeron las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú, con la SNA 1801001900, a Países Bajos durante el periodo 2015-2021?	¿De qué manera la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyó en la exportación de cacao del Perú con la SNA 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021?	Comprender la repercusión en la dimensión de calidad contenida de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con la SNA 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.	CALIDAD	*El cultivo *Características del producto *Productos nutritivos
peruano con la SNA 1801001900 a Países Bajos, con relación al periodo 2015–2021.	de cacao del Perú, con la SNA 1801001900, a Países Bajos durante el periodo 2015-2021?	¿De qué manera la dimensión de protección del medio ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyó en la exportación de cacao del Perú con la SNA 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021?	Explorar la incidencia en la dimensión de protección del medio ambiente contenida de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con la SNA 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.	PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	*Cuidado del suelo y agua *Uso controlado de químicos *No deforestación

Nota: Elaboración propia

3.3. PROCESO DE MUESTREO: TAMAÑO Y SELECCIÓN DE LA MUESTRA

3.3.1 Población de estudio

Para Arias (2006), la población está definida como un conjunto finito o infinito de personas o elementos que cuentan con características comunes. Estas características serán la base del análisis para desarrollar el problema de investigación, así como los objetivos definidos. En relación con ello, Tamayo (2003) define que en algunos casos se coloca el concepto de universo como población, pero estos dos son muy diferentes en cuanto a los resultados.

Es decir, para Tamayo (2003):

- Población: Totalidad de unidades que están integradas dentro de un fenómeno de estudio y que se pueden clasificar o cuantificar. Estas unidades deben coincidir en una determinada característica y deben tener relación con la investigación.
- Universo: Se define como la totalidad de la población afectada por el fenómeno sin considerar que tengan una característica en común. Esta definición puede generar resultados erróneos por no contar con una buena selección de muestra.

Por lo tanto, con base en estos dos autores nuestra población está definida como:

“Los exportadores de cacao en grano con la subpartida nacional arancelaria 1801001900 del Perú hacia Países Bajos en el periodo 2015 al 2021 que cuenten con las dos certificaciones de calidad: Orgánica y Comercio Justo”.

En la Tabla 18, se procede a detallar la lista de las 29 empresas exportadoras de cacao en grano que realizaron alguna operación entre los años 2015–2021 que cuentan con las certificaciones Orgánica y Comercio Justo.

Tabla 18. Empresas exportadoras de cacao en grano con la SNA 1801001900 desde Perú a Países Bajos que cuentan con las certificaciones Orgánica y Comercio Justo

Razón Social

COOPERATIVA AGRARIA INDUSTRIAL NARANJILLO LTDA.
SUMAQAO SOCIEDAD ANONIMA CERRADA
CAFETALERA AMAZONICA S.A.C.
COOPERATIVA AGRARIA DE CACAOTEROS TECNIFICADOS DE PADRE ABAD
COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA PANGO LT
COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA JOSE OLAYA LTDA N° 252
VILLA ANDINA SAC BIC
COOPERATIVA AGRARIA EL GRAN SAPOSOA LTDA
COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CACAO ALTO HUALLAGA
RAINFOREST TRADING S.A.C.
COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA DIVISORIA LTDA
COOPERATIVA AGRARIA ACOPAGRO LTDA
AMAZONAS TRADING PERU S.A.C.
CPX PERU S.A.C.
MARAÑON CACAO S.R.L.
EXPORTADORA ROMEX S.A.
COOPERATIVA CENTRAL CACAO AROMA DE TOCACHE LTDA. (CECAT)
COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA Y DE SERVICIOS ORO VERDE LTDA
ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROINDUSTRIALES KALLPA-APAGRO
COOPERATIVA AGRARIA MONTE AZUL - MONTE AZUL COOP
BLUE PACIFIC OILS SOCIEDAD ANONIMA CERRADA
COOPERATIVA AGRARIA ALLIMA CACAO LTDA.
ORGANIC AROMA COCOA PERU S.A.C. - AROMACO PERU S.A.C.
INVERSIONES CAMPO VERDE SAC
MACHU PICCHU FOODS S.A.C.
COOPERATIVA AGRARIA NORANDINO LTDA.-COOP.NORANDINO
AGRO SAN GERARDO E.I.R.L.
ASOCIACION DE PRODUCTORES CACAO VRAEM
TROPICAL FOREST PERU S.A.C.

Adaptado de: Trademap y SUNAT

3.3.2 Tamaño, selección y descripción de la muestra

Según Mena (2017), al ser una investigación del tipo cualitativa, el criterio de selección de muestra más idóneo es el de la saturación. Esto debido a que la saturación para la toma de muestra consiste en segregar las unidades por escalas cuando estas dejan de aportar nueva información relevante. Es importante tener los criterios claros para la selección de la muestra, ya que se debe discernir a las que tengan un mayor potencial de aporte a la investigación.

En conclusión, al aplicar la Teoría Fundamentada se debe utilizar la toma de la muestra por el criterio de saturación, donde no importa el número de unidades sino la potencialidad de estos en cuanto a la información que se requiere en la investigación.

Según Vara (2012), para una investigación cualitativa que aplique la teoría fundamentada y seleccione la muestra por medio de la saturación, se tienen dos niveles de grupos. El primer nivel está definido por un grupo homogéneo y se alcanza el punto de saturación entre 10 y 15 entrevistados. En el segundo nivel, se encuentran los grupos heterogéneos y se alcanza el punto de saturación con 15 a 30 entrevistas. En el caso de la presente investigación, el grupo de entrevistados pertenecen a tipo homogéneo ya que estos cumplen las mismas características: Experiencia en exportación de cacao en grano con el mismo destino y periodo de tiempo, conocimiento de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, especialistas en el cacao peruano, vigentes en el rubro de exportaciones, conocimiento del mismo fenómeno ocurrido. Adicionalmente, las preguntas que se realizaron a los entrevistados guardan relación con las categorías de la investigación y se realizaron de igual a manera para todos los participantes con los mismos objetivos planteados. La muestra elegida para el estudio son 13 expertos del tema entre empresas privadas, asociaciones, cooperativas y organizaciones estatales, con las características antes señaladas.

3.4. MAPEO DE ACTORES CLAVE (MAC)

Gutiérrez (2007) indica que el mapeo de actores clave es un sociograma que se utiliza para determinar el uso de esquemas en la representación del contexto que se desea analizar. Para determinar los actores clave, el autor fundamenta que es necesario conocer sus acciones y objetivos, ya que estos deben estar alineados con la investigación.

Con base en esta definición, se elaboró el mapeo de los actores clave que pueden brindar conocimiento acerca del tema y problema planteado por medio de entrevistas. La selección y análisis se dio mediante las fuentes utilizadas en la realidad problemática y antecedentes. En la siguiente Tabla 19, se puede notar los actores clave seleccionados según su rol, su relación con la investigación y su jerarquía para conocer la importancia de su aporte.

Tabla 19. Determinación de actores clave

<i>Grupo de actores</i>	<i>Actor</i>	<i>Rol en el proyecto de investigación</i>	<i>Relación sobresaliente</i>	<i>Jerarquización de su poder</i>	<i>Perfil del entrevistado</i>
Entidades Públicas	PROMPERÚ <hr/> SIERRA Y SELVA EXPORTADORA	Información acerca de las exportaciones de cacao en grano hacia Países Bajos	Se puede recabar la información de las exportaciones de cacao hacia Países Bajos de manera global y en el periodo de tiempo de la investigación	Jerarquización alta ya que brinda información de la exportación de manera directa	*Especialista en internacionalización *Especialista en agronegocios *Especialista en la cadena de cacao
Asociación de Exportadores	*Asociación Cacaotera de las regiones Ucayali, Huánuco y Pasco	Asociaciones que han realizado exportaciones a Países Bajos de 2015 al 2021	Permite obtener información referente al proceso de exportación	Jerarquización alta ya que brinda información de la exportación de manera directa	*Coordinador de exportaciones *Presidente de la asociación
Cooperativas de exportadores de cacao	*Cooperativa central Cacao Aroma de Tocache *Cooperativa Agraria Cafetalera Oro verde	Cooperativas que han realizado exportaciones a Países Bajos de 2015 al 2021	Permite obtener información referente al proceso de exportación	Jerarquización alta ya que brinda información de la exportación de manera directa	*Gerente general

*Cooperativa
Agraria Cafetalera
Divisoria
*Cooperativa
Agraria Cafetalera
Pangoa

*SUMAQAO SAC

Empresas	*Cafetalera Amazónica SAC	Empresas que han realizado	Aporte informativo sobre la influencia de las	Jerarquización alta ya que brinda información de la	*Gerente Comercial
exportadoras de cacao	*Amazonas Trading Perú SAC	exportaciones a Países Bajos de	certificaciones en la exportación de cacao en	exportación de manera directa	*Gerente General
	*Rainforest Trading SAC	2015 al 2021	grano		

Nota: Elaboración propia

3.5. FUENTES DE INFORMACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN

Según Corrales (2010), existen varios métodos de recolección de información para la metodología investigativa o enfoque cualitativo como es el caso de información digital publicada en internet, revistas o boletines, entrevistas y la observación. Se debe tener en cuenta que la información debe ser utilizada para el análisis o interpretación de este, utilizándolo como un recurso o herramienta citada en la literatura del presente estudio.

Por otro lado, existen tres tipos de fuentes informativas o bibliográficas: fuente primaria, secundaria y terciaria. Las fuentes primarias son material recibido directamente del autor, como por ejemplo los textos históricos. Las fuentes secundarias son material que ya ha sido tratado o reescrito en forma de síntesis o interpretación, como por ejemplo boletines informativos. Las fuentes terciarias son una mezcla entre la fuente primaria y secundaria, como por ejemplo las enciclopedias.

En el presente estudio, se utilizará como fuente primaria las entrevistas a profundidad que se realizaron a las partes involucradas directamente con el tema de investigación. Como fuente secundaria, se tomó en cuenta los datos de Veritrade, Trademap; en cuanto a literatura, se toma otras investigaciones, boletines de Promperú o MINCETUR, etc.

3.6. INSTRUMENTACIÓN

3.6.1. Técnica de recolección de datos

Para Creswell (1994), el instrumento primario de una investigación cualitativa es el investigador ya que tiene como función recolectar información de datos y analizarlos. Los datos recolectados serán tratados, entendidos y analizados a través de un instrumento humano que por su nivel de comprensión puede llegar a ser más razonable que una máquina. La historia relatada será sintetizada por el investigador y este emergerá una nueva teoría con base en los datos recopilados. Adicionalmente, Creswell resalta la importancia de que el investigador, como instrumento, tenga la facilidad de describir el trabajo de campo y esté interesado por el proceso para tener una mejor comprensión de lo que el entrevistado informe.

Creswell (2009) indica que para una investigación cualitativa las entrevistas deben ser abiertas, sin categorías, para no obtener resultados sesgados por el prejuicio del investigador. La entrevista se debe desarrollar de forma expresiva sin limitaciones en la respuesta del entrevistado.

Existen tres tipos de entrevista: la estructurada, la semiestructurada y no estructurada. La entrevista del tipo semiestructurada no conlleva la presentación de un cuestionario fijo ya que parte de un listado de potenciales preguntas que pueden ir agregando interrogantes en el proceso de la entrevista. Es importante contar con un equipo de grabación para no perder información brindada por el entrevistado en la toma de anotaciones. Es por ello, que se realizarán entrevistas semiestructuradas para la presente investigación.

3.6.2 Forma de procesamientos de los datos

En esta investigación, es importante conocer no solo la veracidad de las hipótesis señaladas por los antecedentes, sino conocer a su vez la información que puedan presentar los entrevistados como expertos del tema. Es por ello, que se realizarán entrevistas semiestructuradas para la recolección de la información cualitativa. Para ello, se formularán preguntas abiertas y se procesará la información con el programa Atlas.ti.

Según San Martín (2014), en su boletín “Teoría Fundamentada y Atlas.ti: recursos metodológicos para la investigación educativa”, Atlas.ti permite identificar los códigos que requieren ser analizados por medio de la saturación. En esta plataforma, se puede visualizar la cantidad de citas que guardan relación a cada código señalado. Adicionalmente, el autor elabora una tabla de descripción de las funciones del software, con la descripción de estas, y su relación con la Teoría Fundamentada como se puede revisar en la Ilustración 6.

Funciones	Descripción	Presentación en la TF
Unidad Hermenéutica	Contenedor electrónico que alberga y organiza todos los datos, códigos, memorandos y diagramas pertenecientes al análisis	En la TF esta opción permite abordar el caso en estudio desde distintas fuentes documentales.
Documentos primarios	Fuentes de datos representadas en textos, fotografías, audio, video, etc.	En la codificación abierta, cada documento primario se muestra y recorre en la pantalla. Se señalan los trozos pertinentes y se les asignan códigos y memorandos.
Citas	Segmentos significativos que contienen el fenómeno que se estudia	Los testimonios contienen las relaciones que los participantes realizan respecto del tema de investigación. Permite fundamentar la construcción teórica en las evidencias textuales.
Código	Expresión descriptiva del fenómeno que se estudia	El código representa el nivel conceptual que permite la emergencia de categorías y subcategorías.
Anotaciones	Comentarios teóricos, metodológicos o empíricos que surgen a partir de análisis de los datos	Registros escritos especializados que contienen ideas analíticas y conceptuales más que descripciones detalladas.
Familias	Son categorías de códigos que expresan un nivel conceptual del fenómeno en estudio.	Conceptos abstractos que agrupan códigos descriptivos de acuerdo a sus propiedades y dimensiones.
Link (relación)	Representan conectores que sintetizan las relaciones entre códigos, categorías o subcategorías.	Los vínculos permiten explicitar las conexiones sutiles que emergen entre códigos y categorías. También facilitan la integración de la teoría en los datos.
Network (red)	Redes que grafican las relaciones entre códigos y categorías, expresan: condiciones, contextos y dimensiones en que ocurre el fenómeno.	Los diagramas son visuales más que escritos, dibujan las relaciones entre los conceptos. Representan la organización de ideas analíticas.

Nota: Extraído del boletín “Teoría fundamentada y Atlas.ti: recursos metodológicos para la investigación educativa”.

Ilustración 6. Correspondencia entre funciones de Atlas.ti y procedimientos de la Teoría Fundamentada.

3.6.3 Confiabilidad de la técnica de recopilación de datos

Se procederá a utilizar entrevistas semiestructuradas como fuente de recopilación de datos. El detalle de las preguntas a realizar según el tipo de actor al que se entrevistará se puede revisar en el Anexo 3. Las preguntas se realizan a los entrevistados de manera directa; en caso el entrevistador vea la oportunidad de generar una pregunta secundaria, se procederá a repreguntar.

El listado de preguntas de las empresas, asociaciones/cooperativas y expertos, ha sido revisado y aprobado por un experto de Promperú en exportación de cacao, una especialista en exportaciones de ADEX y un experto en investigaciones cualitativas.

3.7. ASPECTOS ÉTICOS DE LA INVESTIGACIÓN

La presente investigación respeta la autoría de cada fuente citada como lo fueron entidades estatales, privadas, autor o autores, respetando los principios éticos y legales de la toma de investigación. La redacción y elaboración del estudio está desarrollada bajo los principios de la denominada “Normas APA” (Normas de la American Psychological Association). Esta normativa vela por la protección a la propiedad intelectual y cita de manera correcta el apellido y origen de cada información recolectada.

Por otro lado, la información recolectada en las entrevistas realizadas será utilizada únicamente con el fin académico de investigación del presente estudio. Por ello, queda prohibido manipular o tergiversar la opinión, información o crítica recibida por los entrevistados.

Para finalizar, la elaboración del estudio se basó en la transparencia y respeto con la información utilizada para el logro del objetivo, sin olvidar, la importancia de las conclusiones a detectar al final de la investigación como un aporte positivo para el desarrollo del sector exportador de cacao peruano.

CAPÍTULO IV. DESARROLLO Y APLICACIÓN

4.1 DESARROLLO CUALITATIVO

4.1.1 Perfil de los entrevistados

De acuerdo con el MAC, se indaga los perfiles de los potenciales entrevistados a través de la web de entidades del estado, empresas, asociaciones, cooperativas y redes de profesionales como lo es LinkedIn. Luego, se procede a filtrar de acuerdo con el perfil y experiencia que tengan los entrevistados en el sector en estudio, así mismo se tiene en cuenta el periodo de tiempo de la presente investigación.

Se procedió a entrevistar a 13 profesionales relacionados al sector, los cuales se detallan en la Tabla 20.

Tabla 20. Lista de entrevistados

<i>Actor</i>	<i>Empresa/Institución</i>	<i>Nombre del entrevistado</i>	<i>Cargo</i>	<i>Años de experiencia</i>
Cooperativa	Cooperativa Central Cacao Aroma de Tocache Ltda.	Anónimo	Gerente General	10 años
	Cooperativa Agraria Cafetalera Oro Verde Ltda.		Coordinador Industrial	
Entidades Públicas	Sierra y Selva Exportadora	Anónimo	Especialista - Unidad Comercial de Cacao	-
Entidades Públicas	Sierra y Selva Exportadora	Anónimo	Especialista – Unidad de Inteligencia Comercial	16 años
Empresa Exportadora de cacao	SUMAQAQO S.A.C.	Anónimo	Ejecutivo Comercial	7 años
Asociación de Exportadores	Asociación Cacaotera de las Regiones Ucayali Huánuco y Pasco		Ejecutivo de Certificaciones	
Entidades Públicas	Promperú	Anónimo	Presidente Ejecutivo Director de Promoción de las Exportaciones	28 años
Empresa Exportadora de cacao	SUMAQAQO S.A.C.	Anónimo	Ejecutivo Comercial	-
	Cafetalera Amazónica S.A.C.	Anónimo	Internacional Foreign Trade	19 años

Empresa Exportadora de cacao			Operations Manager	
Entidades Públicas	Promperú	Anónimo	Especialista en Comercio Sostenible	13 años
Empresa Exportadora de cacao	Amazonas Trading Peru S.A.C.	Anónimo	General Manager Production	11 años
Cooperativa	Cooperativa Agraria Cafetalera Divisoria	Anónimo	Inspector Orgánico	6 años
Cooperativa	Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa Ltda.	Anónimo	Coordinadora de Proyectos	10 años
Empresa Exportadora de cacao	Rainforest Trading S.A.C.	Anónimo	Jefe de Operaciones de Comercio Exterior	9 años
Cooperativa	Cooperativa Agraria Cafetalera Divisoria	Anónimo	Inspector Interno	10 años

Nota: Elaboración propia.

4.1.2 Análisis y resultados de las entrevistas

Luego de realizar las entrevistas a los actores clave del estudio, se procedió a la transcripción de estas que se pueden revisar en el Anexo 5. Luego de tener las transcripciones de las entrevistas, se procedió a ingresar la información en Atlas.ti para codificar las subcategorías características del producto, cultivo, productos nutritivos, cuidado del suelo y agua, uso controlado de químicos, no deforestación. Posteriormente a la codificación, se procede a evaluar las conexiones existentes entre las subcategorías con las categorías calidad y protección del medio ambiente contenidas en las dos certificaciones: Orgánica y Comercio Justo.

En la Ilustración 7, se puede observar que, en los grupos, los de mayor enraizamiento son las certificaciones Orgánica y Comercio Justo. Las respuestas de las entrevistas están alineadas mayormente con la certificación Orgánica, Comercio Justo, Calidad y Protección del medio ambiente. Esto resalta la importancia de estas certificaciones en la exportación de cacao desde Perú a Países Bajos. Además, la calidad y la protección del medio ambiente son influyentes dentro de estas certificaciones. Es decir, con las 13 entrevistas realizadas, se llegó al punto de saturación informativa para poder cubrir la presente investigación.

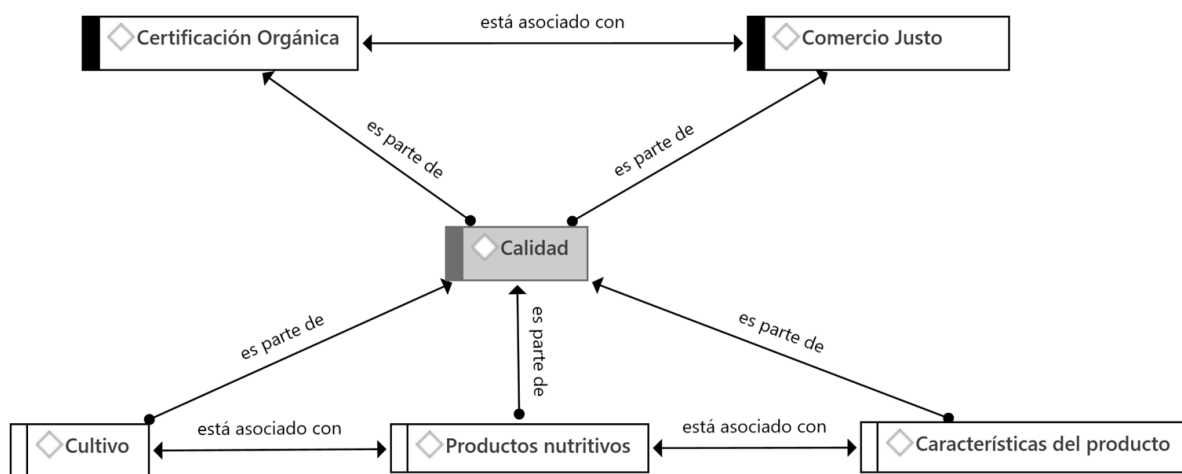
Nombre	Enraizamiento	Densidad	Grupos
● <input type="checkbox"/> Certificación Orgánica	76	5	[Certificación Orgánica]
● <input type="checkbox"/> Comercio Justo	70	3	[Comercio Justo]
● <input type="checkbox"/> Calidad	49	4	[Certificación Orgánica] [Comercio Justo]
● <input type="checkbox"/> Protección del medio ambiente	48	4	[Certificación Orgánica] [Comercio Justo]
○ <input type="checkbox"/> Cultivo	29	3	[Calidad]
○ <input type="checkbox"/> Uso controlado de químicos	17	0	[Protección del medio ambiente]
○ <input type="checkbox"/> Cuidado del suelo y agua	10	0	[Protección del medio ambiente]
○ <input type="checkbox"/> Productos nutritivos	9	3	[Calidad]
○ <input type="checkbox"/> Características del producto	8	0	[Calidad]
○ <input type="checkbox"/> No deforestación	5	0	[Protección del medio ambiente]

Fuente: Elaboración propia a través de Atlas.ti

Ilustración 7. Densidad de subcategorías

En la Ilustración 8, se detalla el mapa de la Red 1 donde se encuentra la categoría calidad (lateral gris) y sus subcategorías (lateral blanco) que son: características del producto, cultivo y productos nutritivos. Las subcategorías están relacionadas a la categoría con el conector "es

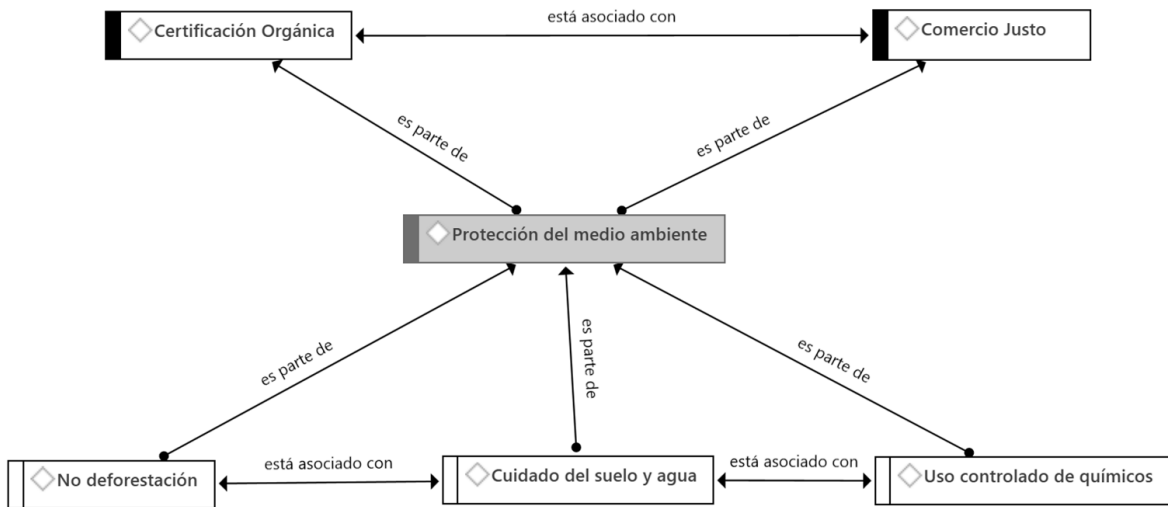
parte de", ya que la calidad requiere que se analicen estas dimensiones en su evaluación para acceder al sello. Por otro lado, las subcategorías están conectadas con "está asociado con" porque estas características son intrínsecas una con la otra, como por ejemplo para obtener un producto de calidad es necesario tener un cultivo libre de pesticidas, y esta medida garantiza que las características del producto se cumplan según lo requerido en la normativa y garantiza al consumidor que recibirá un producto nutritivo que conserve sus propiedades y características con el buen manejo del cultivo. La calidad es parte de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo (lateral negro).



Fuente: Elaboración propia a través de Atlas.ti

Ilustración 8. Mapa de Redes 1: Categoría Calidad con sus subcategorías

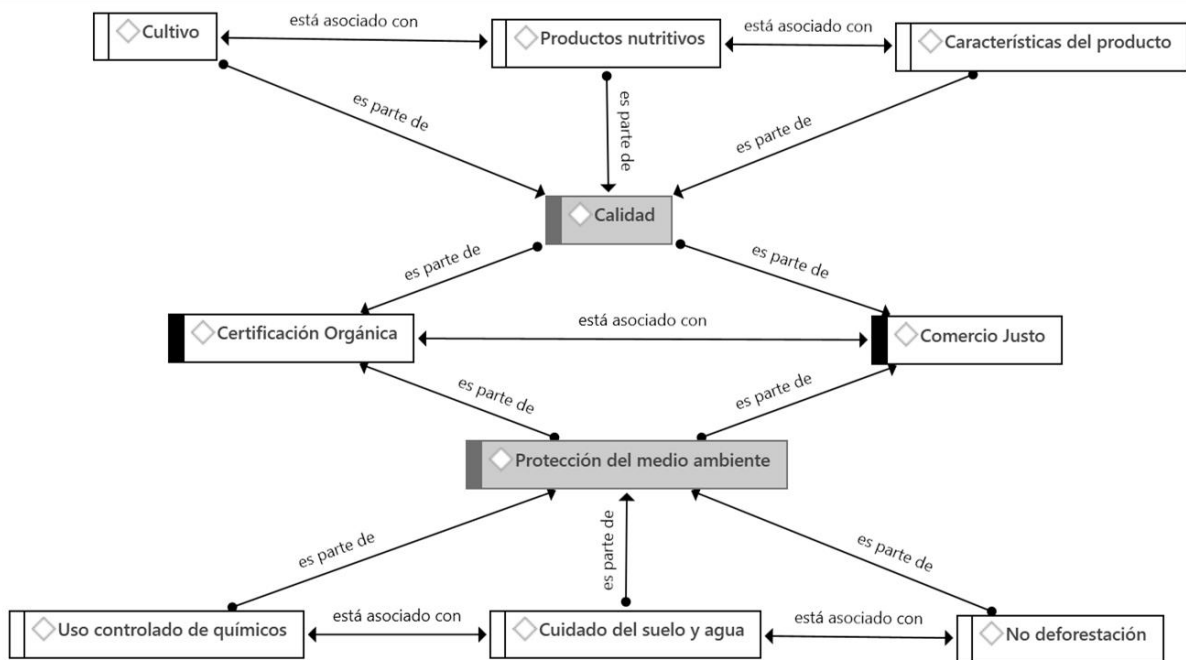
En la Ilustración 9, se detalla el mapa de la Red 2 donde se encuentra la categoría Protección del medio ambiente (lateral gris) y sus subcategorías (lateral blanco) que son cuidado del suelo y agua, uso controlado de químicos y no deforestación. Las subcategorías están relacionadas a la categoría con el conector "es parte de", ya que la protección del medio ambiente requiere que se analicen estas dimensiones en su evaluación para acceder al sello. Por otro lado, las subcategorías están conectadas con "está asociado con" porque estas características son intrínsecas una con la otra, como por ejemplo un producto que sea elaborado bajo medidas de cuidado del suelo y agua tiene como principio el control del uso de químicos que no afecten los recursos y adicionalmente se tiene como requisito no deforestar el cultivo al finalizar la cosecha. La protección del medio ambiente es parte de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo (lateral negro).



Fuente: Elaboración propia a través de Atlas.ti

Ilustración 9. Mapa de Redes 2: Categoría Protección del medio ambiente con sus subcategorías

En la Ilustración 10, se detalla el mapa de la Red 3 donde se encuentran las dos categorías a analizar (lateral gris) que son la calidad y la protección del medio ambiente con sus respectivas subcategorías (lateral blanco). Como se puede notar, existe una fuerte relación entre las certificaciones Orgánica y Comercio Justo (lateral negro) en dos de sus categorías que son calidad y protección del medio ambiente. Es por ello, que los objetivos están relacionados a estas dos categorías en común entre ambas certificaciones que luego serán evaluados en los resultados del análisis.



Fuente: Elaboración propia a través de Atlas.ti

Ilustración 10. Mapa de Redes 3: Interconexión entre categorías con sus subcategorías

4.1.2.1. Análisis del Objetivo Específico N°1

- Objetivo específico N°1: Comprender la repercusión de la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

El siguiente objetivo busca comprender la repercusión o impacto de la calidad, entendida como calidad del producto, que se encuentra contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, de manera directa e indirecta. El contexto del fenómeno se establece, en cuanto a temporalidad, en el periodo 2015 al 2021 con todas las exportaciones realizadas hacia Países Bajos. Adicionalmente, cabe señalar que las empresas/cooperativas/asociaciones que se tomaron como muestra cuentan con las dos certificaciones Orgánica y Comercio Justo y realizaron exportaciones a este destino en el periodo indicado.

En las entrevistas realizadas, Jaramillo (2022) indica que normalmente lo solicitado por Países Bajos es un cacao básico en calidad que es mayor al 83% de fermentación, menor al 7%

de humedad y menor al 2% de impurezas. Adicionalmente, lleva un proceso de postcosecha, adecuada trazabilidad y ciertas características que se puedan añadir al producto según lo requerido por el importador. Por otro lado, los países europeos solicitan que los cacaos tratados tengan una muy buena fermentación, un buen proceso de secado y para garantizar ello solicitan un perfil sensorial. En algunos casos, se han requerido con aroma a nueces o frutos rojos o con características organolépticas especiales que no son de comercio ordinario. En relación con estas características organolépticas, Mejía (2022) señala que es importante para la exportación de cacao el mantener estas características desde el punto de origen hasta el destino, y esta trazabilidad óptima de la calidad estará sujeta a la humedad, el número de cosecha y el lote de origen donde se cultivó.

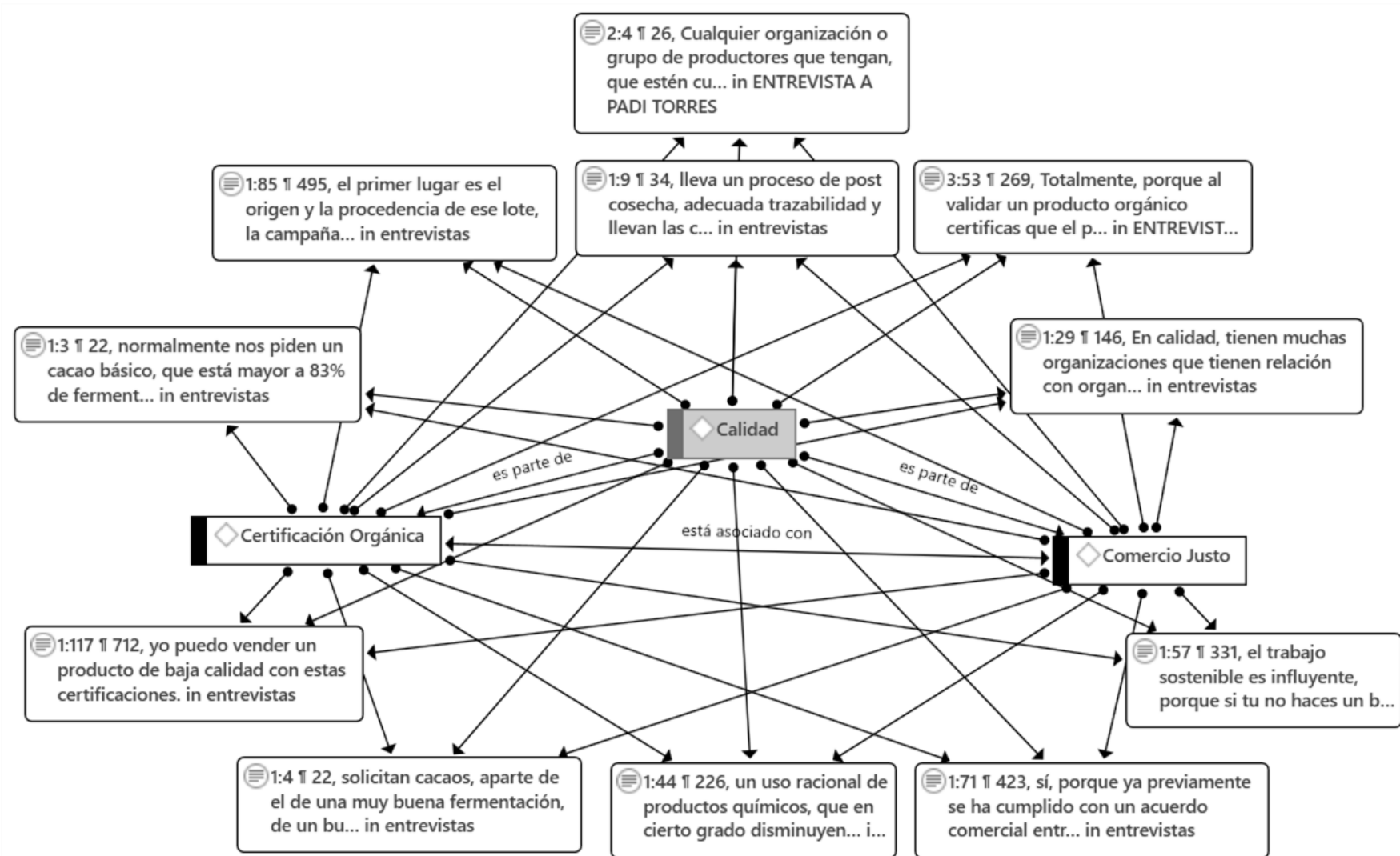
Para Silva (2022), indica que la calidad si influyó en la exportación de cacao en grano y que dicha calidad fue validada por ser un producto orgánico, ya que certifica cuando el producto ha cumplido criterios que las normas orgánicas especifican. Por otro lado, indica que el Comercio Justo exige a la empresa a realizar buenas prácticas, tanto en el medio ambiente como en el proceso de cultivo; es por ello, que se garantiza un producto de calidad al consumidor final. En relación con ello, el experto en exportación de cacao de Sierra y Selva Exportadora, Arenas (2022) señala que la calidad del cacao generó un vínculo de confianza con el país importador, en este caso de Países Bajos, y gracias a este vínculo de confianza han crecido las exportaciones al mercado europeo.

En cuanto a la relación entre la sostenibilidad y la calidad, Gómez (2022) señala que el trabajo sostenible fue influyente en la calidad del producto, porque si la empresa o cooperativa no hace un buen trabajo en el campo no tiene calidad al final. En caso el cacao sea catalogado como convencional, convencional entendido como cultivo ordinario sin seguir la normativa de desarrollo sostenible, no obtendrá las certificaciones y no logrará su objetivo al ingresar a un mercado. Por ejemplo, Huamaní (2022) indica que la empresa exportadora de cacao donde labora estuvo condicionada al uso racional de productos químicos, ya que el uso de ellos disminuye la calidad del producto y esto era requisito indispensable de ambas certificaciones.

Para finalizar, Torres (2022) en su experiencia en Promperú, notó que cualquier organización o grupo de productores que se encuentren cultivando cacao y estén adscritas en alguna asociación o cooperativa pueden certificarse. Esta certificación es independiente a la calidad del producto ya que los requisitos exigidos en las certificaciones son parámetros

mínimos exigidos y no garantizan un producto de alta calidad. En suma, Guerrero (2022) refiere que la empresa puede vender o comercializar un producto de media o baja calidad y aun así puede recibir la certificación Orgánica o Comercio Justo.

En la Ilustración 11, se puede observar el Mapa de Red 4 donde se muestra la interconexión que existe entre las certificaciones Orgánica y Comercio Justo con la dimensión de calidad. Estas conexiones fueron extraídas de las entrevistas realizadas y fueron utilizadas para el análisis del Objetivo N°1.



Fuente: Elaboración propia a través de Atlas.ti

Ilustración 11. Mapa de Redes 4: Interconexión de Categorías con la Subcategoría Calidad

En síntesis, se pudo comprender la repercusión de la dimensión de calidad en la exportación de cacao peruano con la SNA 1801001900 con destino a Países Bajos en el periodo 2015 al 2021. Esta repercusión fue positiva en cuanto a la calidad requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo ya que es evaluada por los compradores al momento de llegar a destino. La evaluación de calidad se rige con base en el nivel de fermentación, humedad, trazabilidad, nivel de impurezas, lote de procedencia, etc. Adicionalmente, se concluye que la calidad requerida en ambas certificaciones son requisitos básicos que pueden variar conforme a las características que desee añadir el importador, como por ejemplo agregar sabores u olores al cacao en grano para sumar calidad a su producto final. La calidad es un factor decisivo en el incremento o disminución de las exportaciones, aparte de ser un requisito básico indispensable en las certificaciones.

4.1.2.1.1. Subcategoría N°1: Características del producto

En cuanto a la comprensión de las características del producto en sí mismo, descrita por los entrevistados y expertos del tema se tiene lo siguiente:

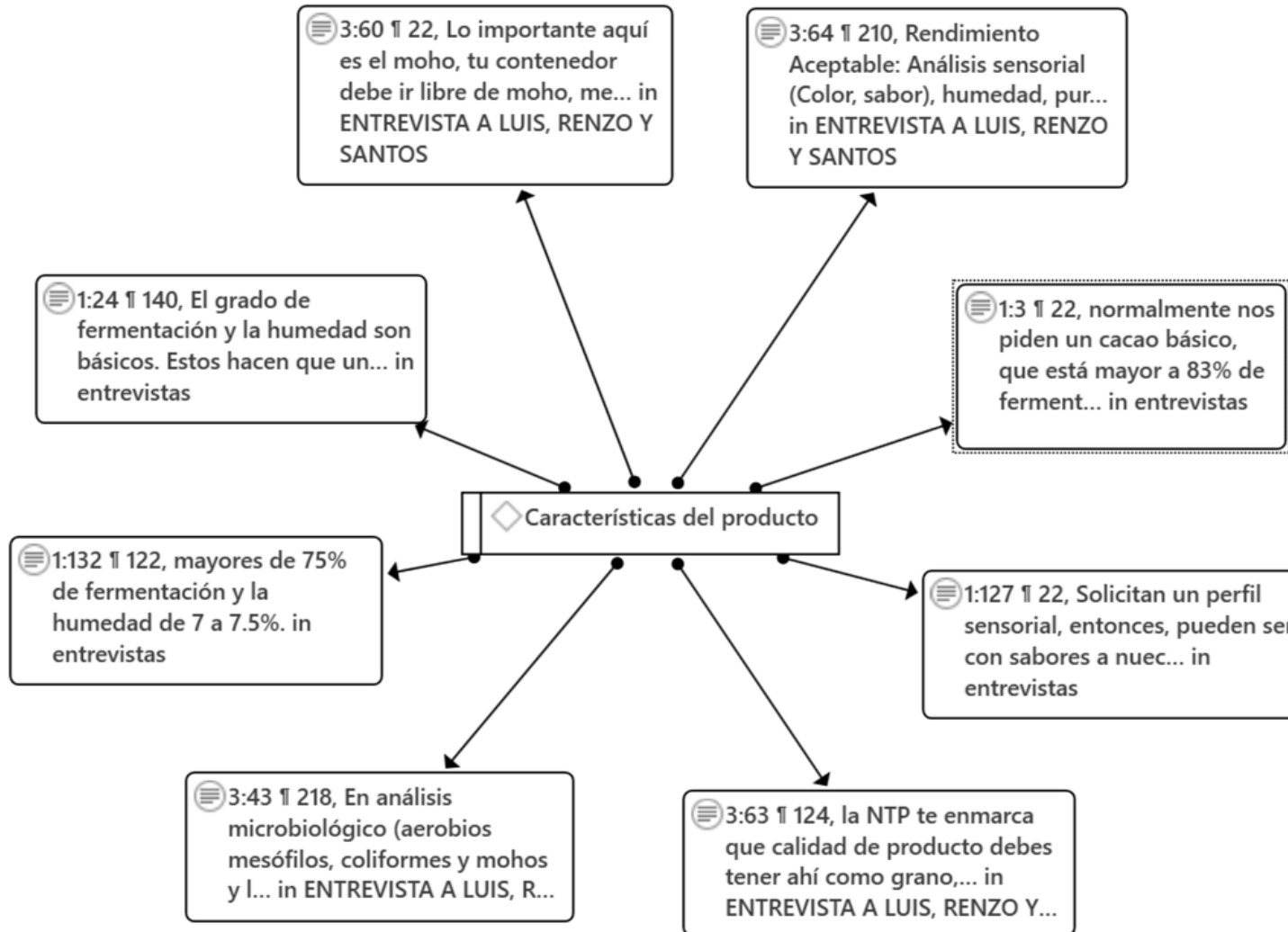
Las características de calidad básicas están descritas en la NTP, según Amézquita (2022) debes tener como grano el porcentaje de humedad, el color del cacao, el porcentaje de pureza y el aceite esencial requeridas. Estos parámetros aparecen en la NTP y bajo esos parámetros se exporta el cacao peruano. Teniendo en cuenta que los granos vienen de distintas partes del Perú, estos tienen diferentes grados de pureza, por ejemplo, un CCN-51 es muy variable a un criollo. Silva (2022) indica que para un rendimiento aceptable se debe tener: Análisis sensorial (Color, sabor), humedad y pureza del grano. De igual manera, Guerrero (2022) señala que se debe considerar que la calidad del cacao se puede medir de manera física y sensorial: Humedad máx. 7.5%, Moho < 4 %, Fermentación en 70-80 %, PH. 5.2, y es importante ver el nivel de Cadmio permitido en el país importador. En suma, Arenas (2022) dice que el grado de fermentación y la humedad son básicos para el cacao y que se ha trabajado en el beneficio del cacao con la postcosecha para conseguir granos puros. Esto significa que tengan mayor de 75% de fermentación y la humedad de 7 a 7.5%. Estas características hacen que el cacao sea menos ácido, y al mezclarlo con otros se pueda bajar la acidez del volumen de cacao más grande. Silva (2022) indica que en el análisis microbiológico se analizan los aerobios, mesófilos, coliformes y mohos y levaduras, y el análisis de metales pesados. Guevara (2022) señala que en el contrato

que se firma con el importador se establecen los parámetros de calidad requeridos y en caso la calidad sea mayor a la esperada, el cliente tienda a pagar un mayor precio.

La calidad es el principal criterio de compra para un cliente que quiere importar el producto, según Mejía (2022). Para Arenas, Mejía y Torres (2022), en los últimos años, la calidad ha estado relacionada al aroma del producto en el caso del cacao y esta característica debe ser trabajada desde el cultivo. En el caso del cacao peruano, este es catalogado como un cacao de fino aroma que se utiliza comúnmente para mezclarlo con cacao de otros países de mayor volumen que son de menor calidad como los de África o Asia. Por último, en relación con el aroma, Silva (2022) refiere que se realizan análisis sensoriales y de pureza a los granos de cacao que son destinados en gran parte a las empresas chocolateras.

Mejía (2022) indica que en algunos casos puede existir una contaminación cruzada, ya sea en el transporte como en el almacén y un ejemplo de ello es que al costado de un almacén con sacos de cacao en grano se encontraba una moto encendida y ello provocó la contaminación de todo el lote.

Para Arenas (2022), la calidad es influyente para la exportación de cacao y también la representación de esta como país. Huamaní y Manco (2022) señalan que las características de calidad son evaluadas en el punto de destino y estas características son las que dan una ventaja competitiva al cacao peruano en el mercado objetivo. Teniendo en cuenta que, como refiere Amézquita (2022), en las certificaciones no existe un ranking de calidad como tal porque se puede obtener la certificación con un bajo nivel de calidad, pero con un alto porcentaje de pureza que en algunos casos es más valorado por el cliente de destino.



Fuente: Elaboración propia a través de Atlas.ti

Ilustración 12. Mapa de Redes 5: Subcategoría Características del producto

4.1.2.1.2. Subcategoría N°2: Cultivo

En cuanto a las medidas adoptadas en el cultivo, Manco (2022) indica que desde antes de 2015 el consumidor busca más información acerca del producto que va a adquirir como por ejemplo buscar el cultivo de su procedencia.

Por otro lado, Silva (2022) define que las características de cultivo están sujetas a la variedad, productividad, calidad del grano y su biodiversidad genética en cuanto a resistencia de plagas o enfermedades que son requeridas en la certificación Orgánica. Con relación a ello, Huamaní (2022) comenta que al realizar auditorías internas a los productores de cacao se encontró con casos donde tienen la certificación Orgánica pero cuando se analiza el cultivo, el suelo, se encuentran huellas de uso de pesticidas que no están permitidos en dicha certificación. Si una empresa analiza el producto y encuentra esta huella de pesticida, lo que harán es devolver todo el producto y no volver a comercializar con esta empresa y pueden llegar a demandar a la certificadora que no fiscalizó el cultivo. Amézquita (2022) señala, como ejemplo de un hallazgo no permitido en la certificación Orgánica en el cultivo, la presencia de glifosato en las moléculas.

Para mantener un cultivo controlado, Guevara (2022) indica que en la empresa cacaoera donde laboró implementaron barreras, linderos, zonas de amortiguamiento que aíslen el cacao de otros productos. Estas medidas se aplicaron para el cuidado del cultivo velando por la integridad del producto que se iba a exportar y evitar una contaminación cruzada. Estas medidas fueron requeridas para lograr la certificación Orgánica.

Según Amézquita (2022), el tema de la cosecha en Perú se da de manera artesanal ya que realizan las actividades de manera empírica. El componente que se encuentra en el cacao, la oxitocina, genera de manera directa daños en la salud si no se trabaja de manera correcta desde la cosecha. Este componente no es un requisito en las certificaciones, pero se conoce que los productores de manera empírica están utilizando EPP's para proteger su salud en el campo. La presencia de este componente puede perjudicar la exportación del producto si es conocido que en el cultivo produjo algún tipo de daño a sus productores.

Por otro lado, una característica del cultivo que no es requerida en la certificación Orgánica o Comercio Justo, que es influyente en las exportaciones de cacao, es el nivel de Cadmio. Para Amézquita (2022), el uso indiscriminado de fertilizantes genera altos niveles de cadmio en el cultivo y esto está regulado por la norma europea. En los últimos años, el cacao es considerado un producto de alto riesgo y el nivel de cadmio hallado en el producto es un factor decisivo para la exportación de este a mercados que tienen restricciones en este componente.

Silva (2022) indica que la gestión adecuada de agua en los suelos del cultivo no está determinada en las certificaciones pero que ha sido implementada por varios productores de cacao en beneficio de tener una cultura que cuide el medio ambiente para la conservación de la flora y fauna. Estas medidas no son requeridas por las certificadoras y no influyen de manera directa en la exportación de cacao. En relación con ello, Arenas (2022) dice que existe un incremento en el interés de los productores por mejorar el área de siembra ya que da como resultado un producto de mejor calidad.

En la Ilustración 13, se puede observar el Mapa de Red 6 donde se muestra la interconexión que existe en la subcategoría de cultivo. Estas conexiones fueron extraídas de las entrevistas realizadas y fueron utilizadas para el análisis.

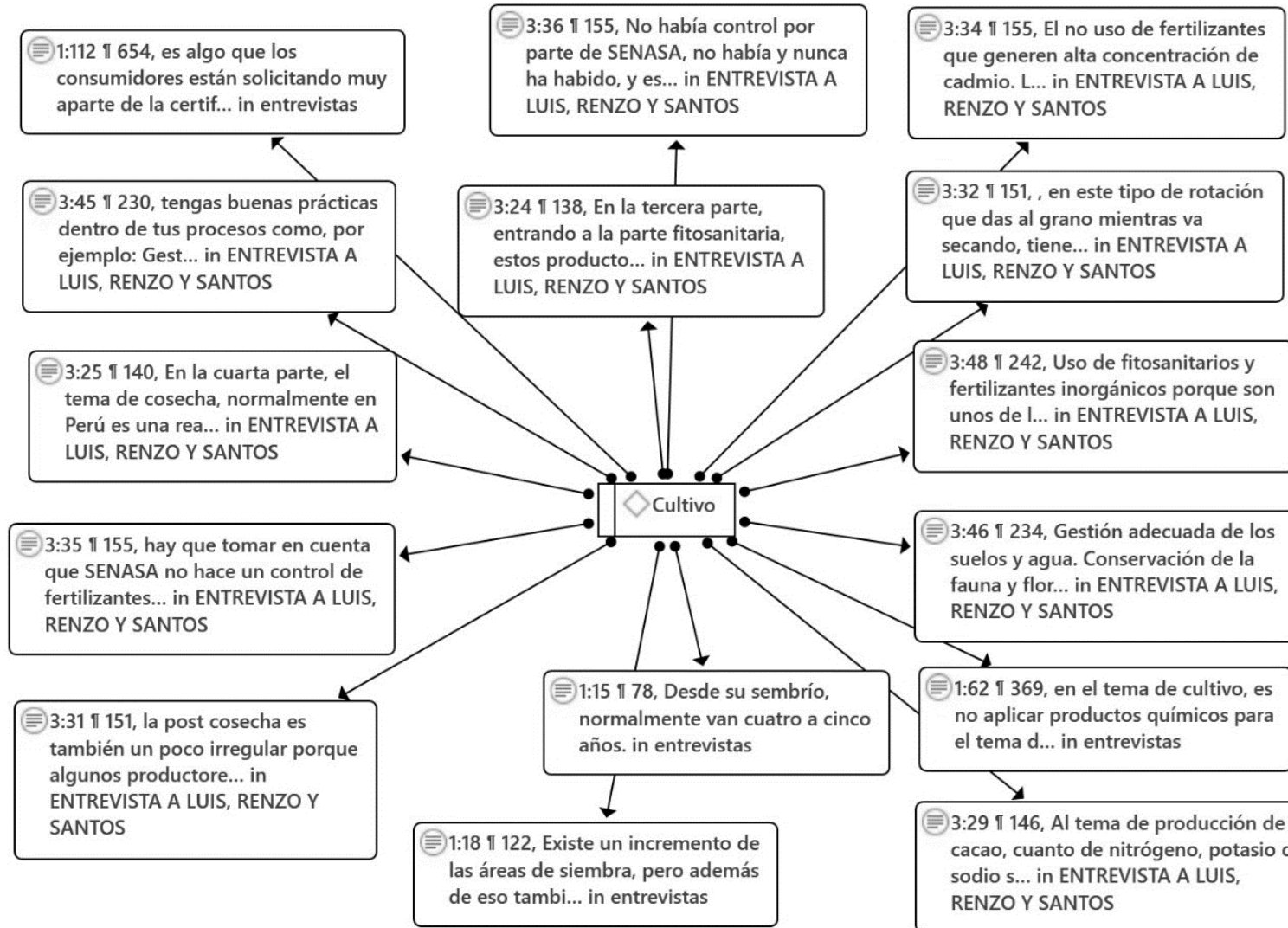


Ilustración 13. Mapa de Redes 6: Interconexión de Categorías con la Subcategoría Cultivo

Fuente: Elaboración propia a través de Atlas.ti

4.1.2.1.3. Subcategoría N°3: Producto nutritivo

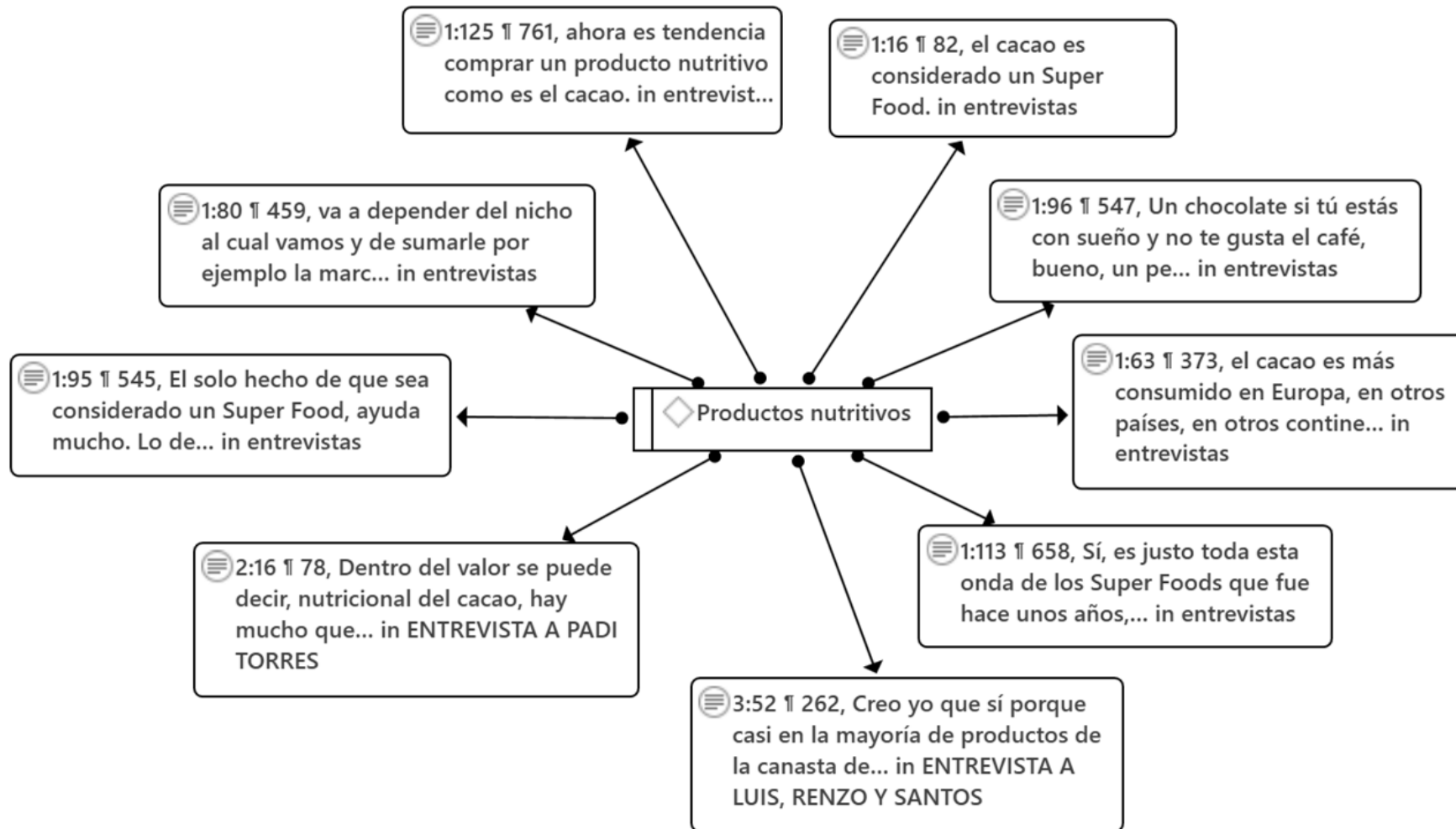
En cuanto a las características de un producto nutritivo, Torres (2022) señala que el valor nutricional del cacao ha sido influyente en la exportación de este producto ya que es un producto para ser consumido de manera directa. Frente a ello, Silva (2022) dice que la canasta de exportación se ha visto definida por la demanda creciente de productos con características nutritivas que beneficien al público consumidor y en este caso el cacao cumple lo requerido. Como muestra de ello, Mejía (2022) da como ejemplo el chocolate dark que es proveniente de un alto nivel de concentración de cacao que puede brindar energía al consumidor sin tener un alto nivel de azúcar. Estas características de un buen producto que conserva su alto nivel de concentración de nutrientes son como resultado de los requisitos de calidad exigidos en la certificación Orgánica.

Guerrero (2022) refiere que ha existido con el pasar de los años una tendencia creciente hacia el consumo de productos nutritivos en el mercado, como es el caso del cacao peruano. Adicionalmente, Manco (2022) cataloga al cacao peruano, gracias a su gran diversidad, como uno de los Super Food más consumidos en el exterior. Es por ello el crecimiento de la demanda de la certificación Orgánica desde años pasados.

Para Gómez (2022), el cacao ha incrementado su consumo en Europa gracias al valor nutritivo que tiene el cacao. En suma, Jaramillo y Mejía (2022) señalan que el hecho de que el cacao sea considerado un Super Food ayuda mucho para la exportación de este, y esto se puede incrementar aún más si las entidades gubernamentales difunden las propiedades del cacao peruano.

Por otro lado, Torres (2022), con base en su experiencia en Promperú, indica que las características de producto nutritivo influyen en ciertos mercados ya que va a depender de las características o tendencias del consumidor del nicho de mercado.

En la Ilustración 14, se puede observar el Mapa de Red 7 donde se muestra la interconexión que existe entre la certificación Orgánica con la dimensión de productos nutritivos. Estas conexiones fueron extraídas de las entrevistas realizadas y fueron utilizadas para el análisis.



Fuente: Elaboración propia a través de Atlas.ti

Ilustración 14. Mapa de Redes 7: Interconexión de la categoría Producto Nutritivo.

En resumen, se pudo explorar las subcategorías Características del producto, Cultivo y Productos nutritivos, y su repercusión en la exportación de cacao peruano con la SNA 1801001900 con destino a Países Bajos en el periodo 2015 al 2021. Frente a las características del producto, si existe una influencia por su parte en las exportaciones de cacao en grano, ya que en el país de destino se realizan análisis para comprobar los parámetros establecidos para el producto. En el caso del cultivo, no existe una influencia directa de la dimensión en las exportaciones realizadas ya que no es relevante para el cierre de un negocio. Las empresas implementan medidas para mejorar el cultivo o protegerlo solo como requisito para obtener la certificación Orgánica y no como un beneficio para incrementar exportaciones. Por otro lado, la dimensión de Productos Nutritivos si ha influenciado positivamente de manera directa en las exportaciones de cacao hacia Países Bajos, ya que este país ha tenido una creciente demanda de productos que conserven sus nutrientes como es el caso del cacao. Esta característica es reconocida en los productos orgánicos y si influye en la compra de estos productos en las exportaciones.

4.1.2.1.4. Contraste de Antecedentes Nacionales con resultados del Objetivo N°1

Para Calderón y Flores (2021), los productos que cuentan con las certificaciones Orgánica y Comercio Justo brindan una diferenciación por su alto estándar de calidad que es exigido en el mercado europeo. Estas certificaciones son vistas como un valor agregado que genera competitividad al exportador. Por otro lado, Morales y Ortiz (2020) sustentan en su tesis que la calidad del producto exigida en las certificaciones fueron una garantía e incentivo para la exportación de cacao a mercados de la Unión Europea, poniendo como ejemplo Países Bajos. Con relación a esto, en las entrevistas realizadas, Silva (2022) indica que la calidad fue influyente para el incremento de las exportaciones de cacao ya que cuando una empresa se certifica como Orgánico y Comercio Justo se valida que el producto ha cumplido normas básicas de calidad. Por otro lado, el experto de Sierra y Selva Exportadora entrevistado, Arenas (2022) señala que la calidad del cacao ha generado un vínculo de confianza con el mercado europeo, dando énfasis a Países Bajos que fue el principal importador de cacao peruano.

Según Pareja y Zapata (2021), citadas en los Antecedentes Nacionales de la presente investigación, sustentan que la calidad es demandada por los mercados importadores de cacao como una de las características principales requeridas. La calidad es entendida en su tesis como

el factor diferenciador del cacao peruano con la competencia, siendo influyente para el incremento de las exportaciones el adicionar calidad en el aroma y pureza del cacao. En las entrevistas realizadas, Jaramillo y Mejía (2022) señalan que fue influyente para la exportación de cacao el mantener las características organolépticas en el producto ya que esto es reconocido como un estándar alto de calidad por el consumidor extranjero. Ambos entrevistados resaltan la importancia de cumplir las normas exigidas en la certificación Orgánica para lograr mantener el producto en excelente estado de calidad que son el nivel de fermentación, la humedad y las impurezas.

Kusano y Ramírez (2021) concluyen en su tesis que existe una influencia positiva por parte de la calidad del producto en las exportaciones de cacao. En suma, a esta calidad requerida, se tiene en consideración mantener una trazabilidad óptima que garantice que el producto no sufra alteraciones hasta llegar al punto de destino. Si bien, la certificación Orgánica garantiza la calidad mínima y el Comercio Justo la aplicación de buenas prácticas agrícolas, el exportador debe garantizar de igual manera el traslado y manipulación del producto en toda la cadena logística y productiva. La ex gerente de operaciones de Cafetalera Amazónica SAC, Mejía (2022) resaltó la importancia de mantener un control de la trazabilidad del cacao a exportar a Países Bajos u otros mercados desde el punto de origen, el cultivo, hasta el lugar de destino. Marca como punto clave de contaminación cruzada en la trazabilidad del producto en el almacén.

4.1.2.1.5. Contraste de Antecedentes Internacionales con resultados del Objetivo N°1

Botello (2016) señala que las empresas que cuenten con certificaciones de calidad incrementan su probabilidad de internacionalizarse en un 20% teniendo como base de estudio el análisis de diez mil empresas exportadoras. Por otro lado, Uricoechea (2019) define que la comercialización del cacao está basada en los sellos con los que cuente el producto, dando énfasis a la garantía de calidad que puedan generar estos. Indica, además, que los sellos de calidad son valorados como premium en el mercado extranjero y buscan como características principales que el cacao contenga un buen aroma y sabor. Con base en ello, Arenas y Gómez (2022) en su experiencia con empresas cacaoteras peruanas, dicen que la calidad ha influido en la exportación de cacao en grano ya que es un factor de confianza que se visualiza en los sellos

obtenidos por las certificaciones. Esta influencia ha sido positiva para mantener o incrementar la exportación de su producto.

Para Wau (2013), la calidad básica de un producto es requisito para obtener las certificaciones y esta es valorada por el mercado extranjero; sin embargo, existen productores de cacao que certifican su producto solo para un lote que comercializaran a requerimiento del cliente y desarrollan otro tipo de calidad más especializados en aroma para otros tipos de clientes que no exigen la certificación Orgánica como base. Torres (2022) demuestra que existen productores que están adscritos a una cooperativa o asociación que, independientemente de la calidad, están certificados como volumen en total y no por evaluación a sus lotes de manera particular. Las certificaciones son sellos que garantizan un nivel básico de calidad, pero no el estándar alto que están requiriendo cada año con más fuerza los consumidores extranjeros.

4.1.2.1.6. Contraste de las Bases Teóricas con los resultados del Objetivo N°1

Para Porter (1985), la teoría de la competitividad está fijada por la ventaja competitiva que puede generar un crecimiento para la empresa en valor. Este valor está relacionado con lo que el cliente está dispuesto a pagar por el producto o servicio. Teniendo en cuenta que toda empresa tiene como estrategia generar mayor valor e ingresos, se buscará la generación de este valor diferencial en el producto. Para poder obtener calidad en el producto es necesario relacionar el cultivo con la teoría de recursos y capacidades de Ibarra y Suarez (2002). Dicha teoría se relaciona con la gestión adecuada que debe mantener la organización para cumplir los estándares establecidos por las certificadoras.

En el caso de la calidad, todos los entrevistados se refirieron a esta subcategoría como una ventaja competitiva que el cacao peruano puede tener para facilitar su comercialización en el extranjero. Huamaní y Manco (2022) refieren que las características de calidad son evaluadas en el país de destino y puede ser el factor diferenciador con el cacao proveniente de otros países de África o Asia. Esta ventaja competitiva de calidad fue decisiva para el ingreso del cacao peruano a mercados objetivos como es el caso de Países Bajos.

4.1.2.2. Análisis del Objetivo Específico N°2

- Objetivo específico N°2: Explorar la incidencia de la dimensión de protección del medio ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

El siguiente objetivo busca explorar la incidencia o impacto de la dimensión de protección del medio ambiente, entendida como medidas tomadas por la empresa en beneficio del ecosistema, que se encuentra contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo. El contexto del fenómeno se establece, en cuanto a temporalidad, en el periodo 2015 al 2021 con todas las exportaciones realizadas hacia Países Bajos. Adicionalmente, cabe señalar que las empresas/cooperativas/asociaciones que se tomaron como muestra cuentan con las dos certificaciones Orgánica y Comercio Justo y realizaron exportaciones con este destino en este periodo indicado.

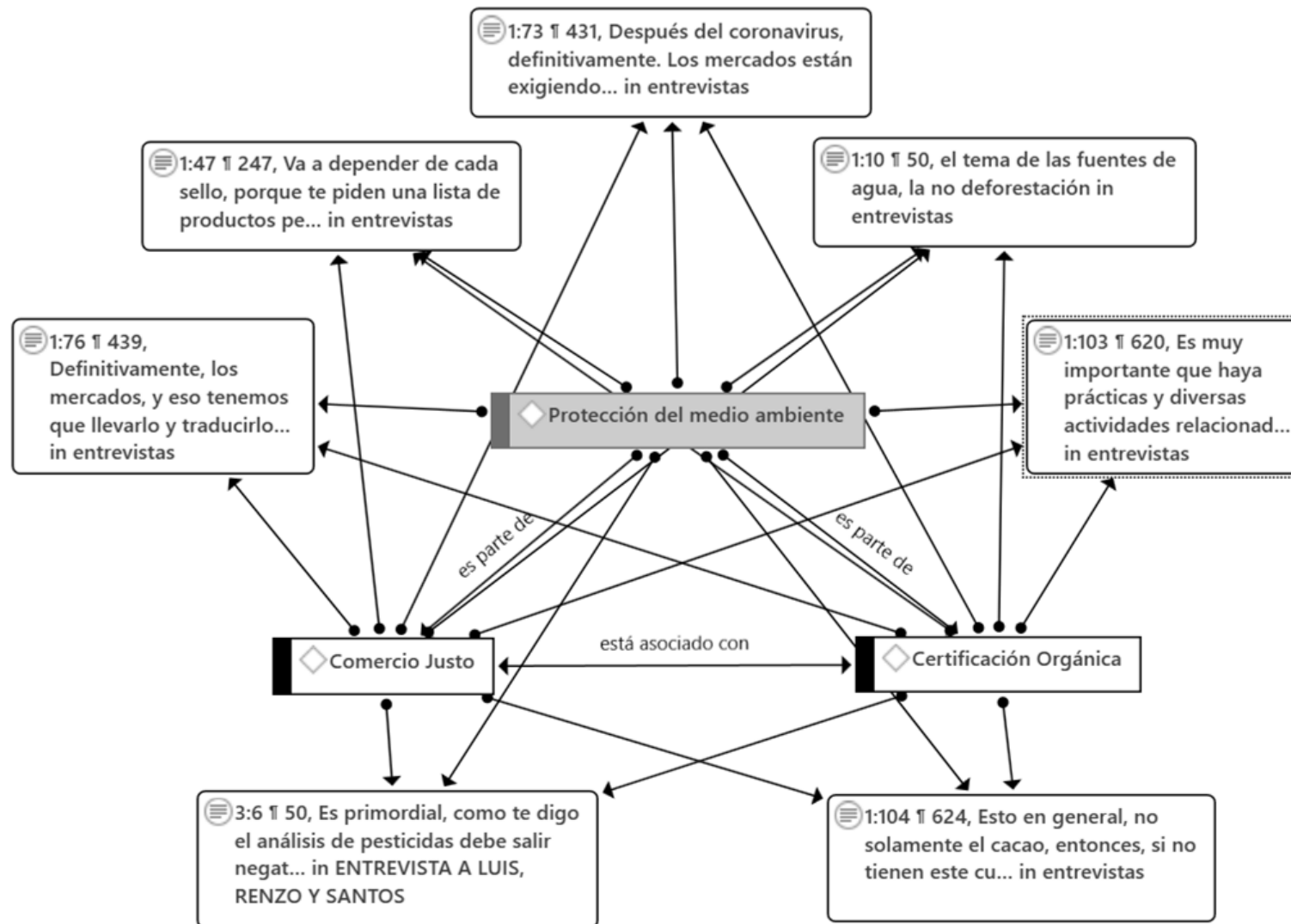
En cuanto a la medida principal de protección del medio ambiente, indica Huamani (2022) que existe una lista de productos permitidos a utilizar en el cultivo y si en caso no se cumple con esta lista se podría tener observaciones al momento de buscar certificar el producto. Guevara (2022) indica que es primordial para todo importador de cacao que se realice un análisis de pesticidas antes de comprar el producto ya que el resultado debe salir negativo. Es decir, no uso de pesticidas o químicos en el cultivo es una medida de protección al medio ambiente ya que no se contamina el ecosistema o el producto.

Para Manco (2022) es importante que toda empresa/cooperativa/asociación ponga en práctica diversas medidas o actividades con relación al cuidado del medio ambiente. Como ejemplos, cita la protección del suelo, agua y aire, como recursos naturales de cultivo. Así mismo, la salud de los trabajadores de estos cultivos estará relacionada con los productos que se utilicen en la producción.

Adicionalmente, se sabe que la trazabilidad del producto, relacionada con la protección del medio ambiente, está fiscalizada para asegurar al consumidor un buen producto de calidad de exportación. Por ejemplo, la aplicación de medios digitales, no impresión en papel es un paso importante que no está normado por alguna certificación pero que influye para la proyección

de la marca y del producto al consumidor europeo. La automatización y digitalización de la trazabilidad del producto es una medida que protege al medio ambiente y genera confianza en el mercado exterior. En relación con el mercado europeo y las medidas de protección al medio ambiente, Arenas (2022) señala que la Unión Europea es muy sensible al tema ya que valoran los productos que generen concientización en este aspecto. Brinda el ejemplo de los millennial que son el 30% de la población y tienen una tendencia al consumo de productos que generen un impacto positivo al ecosistema.

En la Ilustración 15, se puede observar el Mapa de Red 8 donde se muestra la interconexión que existe entre las certificaciones Orgánica y Comercio Justo con la categoría de protección del medio ambiente. Estas conexiones fueron extraídas de las entrevistas realizadas y fueron utilizadas para el análisis del Objetivo N°2.



Fuente: Elaboración propia a través de Atlas.ti

Ilustración 15. Mapa de Redes 8: Interconexión de la categoría Protección del Medio Ambiente

En resumen, se pudo explorar la dimensión de protección del medio ambiente y su repercusión en la exportación de cacao peruano con la SNA 1801001900 con destino a Países Bajos en el periodo 2015 al 2021. Esta repercusión fue positiva ya que existió desde años anteriores un interés por las empresas que cumplen medidas eco amigables con el cultivo. La medida que más influyó en las exportaciones de cacao fueron las de no utilización de pesticidas y químicos en el suelo de cultivo, ya que estas son exigidas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo. Los países, como Países Bajos, que tienen una tendencia de compra hacia los productos que cuidan el medio ambiente, incrementaron sus exportaciones gracias a estas medidas que también están relacionadas al cuidado del agua y del aire donde se produce el cacao. En caso de no cumplir las medidas requeridas en ambas certificaciones, el productor no podrá obtener el certificado y no tendrá oportunidad de compra con su mercado objetivo.

4.1.2.2.1. Subcategoría N°1: Cuidado del suelo y agua

En relación con el uso de fertilizantes, Jaramillo (2022) indica que es importante que los productores de cacao no utilicen fertilizantes que dañen la tierra del cultivo ya que la plantación puede ser dañada en este lote. Gómez (2022) señala que las certificadoras, en general, son más exigentes con la sostenibilidad que está relacionada al cuidado de las áreas verdes, como no talar bosques y trabajar con cuidado del medio ambiente conservando la flora y fauna del lugar.

Desde años anteriores y sobre todo después de la pandemia, las medidas de protección al medio ambiente han sido bien valoradas por los importadores ya que estos exigen la huella hídrica del producto o certificaciones que apliquen estas medidas como son la Orgánica y Comercio Justo. Entonces, estas medidas adoptadas por las empresas cacaoteras peruanas deben ser utilizadas como estrategias de promoción para aumentar valor al producto en el exterior con un buen posicionamiento en cuanto al segmento de mercado escogido en la oferta de cacao, según Torres (2022) con referencia a su experiencia en Promperú. En la Ilustración 16, se puede observar el Mapa de Red 9 donde se muestran las citas realizadas que guardan relación con la subcategoría cuidado del suelo y agua que si influyeron en la exportación de cacao. Estas conexiones fueron extraídas de las entrevistas realizadas.

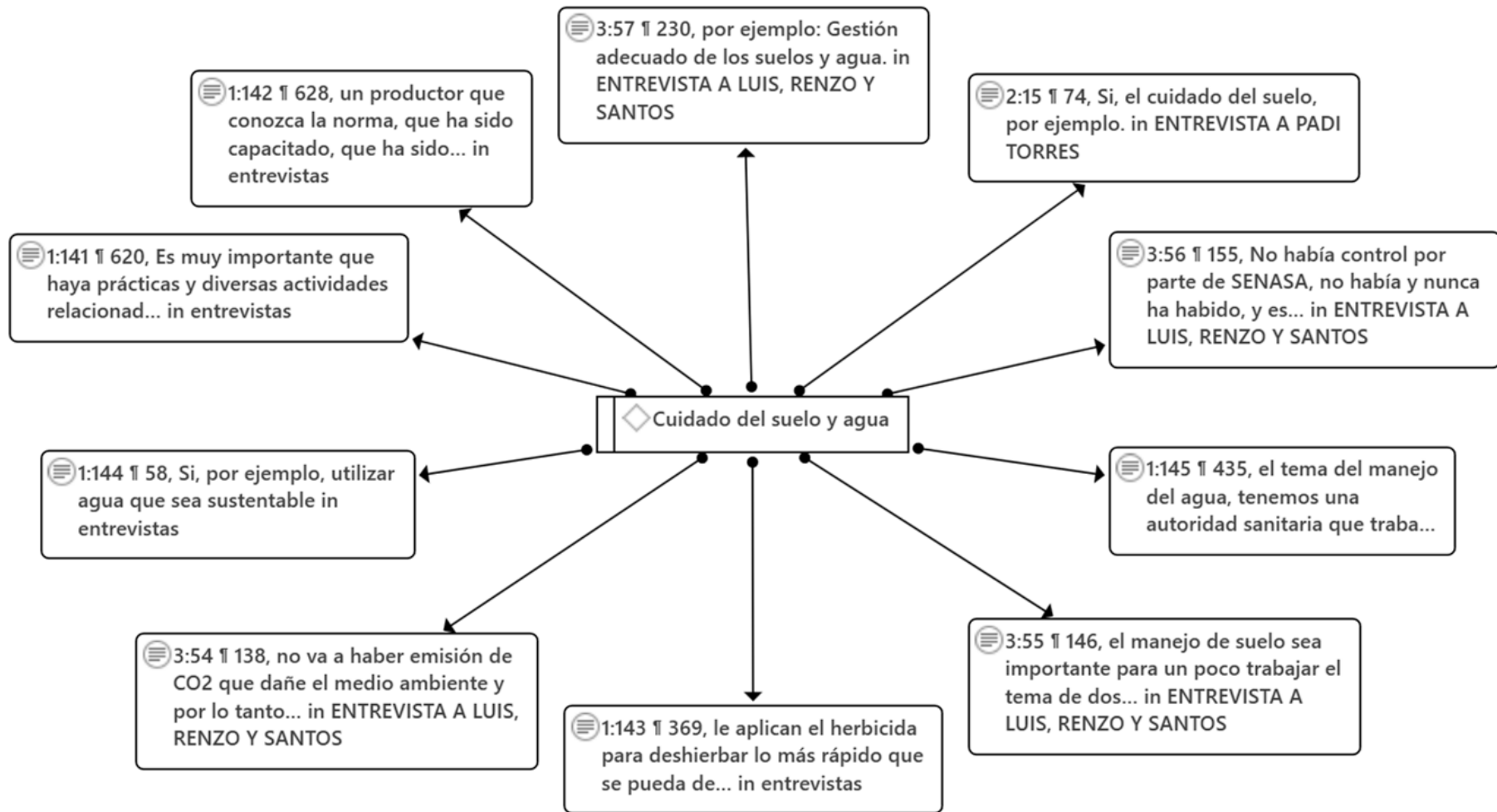


Ilustración 16. Mapa de Redes 9: Subcategoría *Cuidado del suelo y agua*

Fuente: Elaboración propia a través de Atlas.ti

4.1.2.2.2. Subcategoría N°2: Uso controlado de químicos

La principal medida adoptada por los productores, según Amézquita (2022), en el tema fitosanitario, es la utilización de productos que pueden ser de dos tipos: los biológicos y los químicos. Si se trabaja con productos de origen biológico está bien ya que estos no generan residuos y no emiten CO₂. En el pasar de los años, se está volviendo más común el uso de productos con origen biológico y es importante inyectar esta innovación como medida de protección al medio ambiente. En oposición a ello, el uso de productos de origen químico como son los trifosfatos o los que contienen ingredientes activos si son perjudiciales al medio ambiente y a la salud (demostrado por la OMS). Es por ello, que la Unión Europea y Estados Unidos tienen un control riguroso con los límites de residuos de químicos en sus productos. Por último, se debe tener en cuenta que SENASA no realiza un control a los fertilizantes utilizados en los cultivos como si lo tiene para los fitosanitarios o químicos.

Mejía (2022) brinda como ejemplo el uso de abonos ecológicos. El tema del uso de químicos como parte del proceso productivo se debe asesorar a los productores de cacao ya que la libre venta de estos hace que sean utilizados de manera indiscriminada, según Gómez (2022). Este uso de químicos daña el suelo y podría generar que rechacen la solicitud del sello orgánico para este producto y no pueda llegar a ser exportado. Manco (2022) indica que el nivel de humedad de los granos es importante porque puede definir que el cacao tenga alguna coloración extraña por algún tipo de hongo o que pueda estar dañado por insectos externos. Jaramillo (2022) considera que la calidad es la característica más importante porque garantiza que el producto está libre de trazas químicas.

En la Ilustración 17, se puede observar el Mapa de Red 10 donde se muestran las citas realizadas que guardan relación con la subcategoría uso controlado de químicos que si influyeron en la exportación de cacao. Estas conexiones fueron extraídas de las entrevistas realizadas.

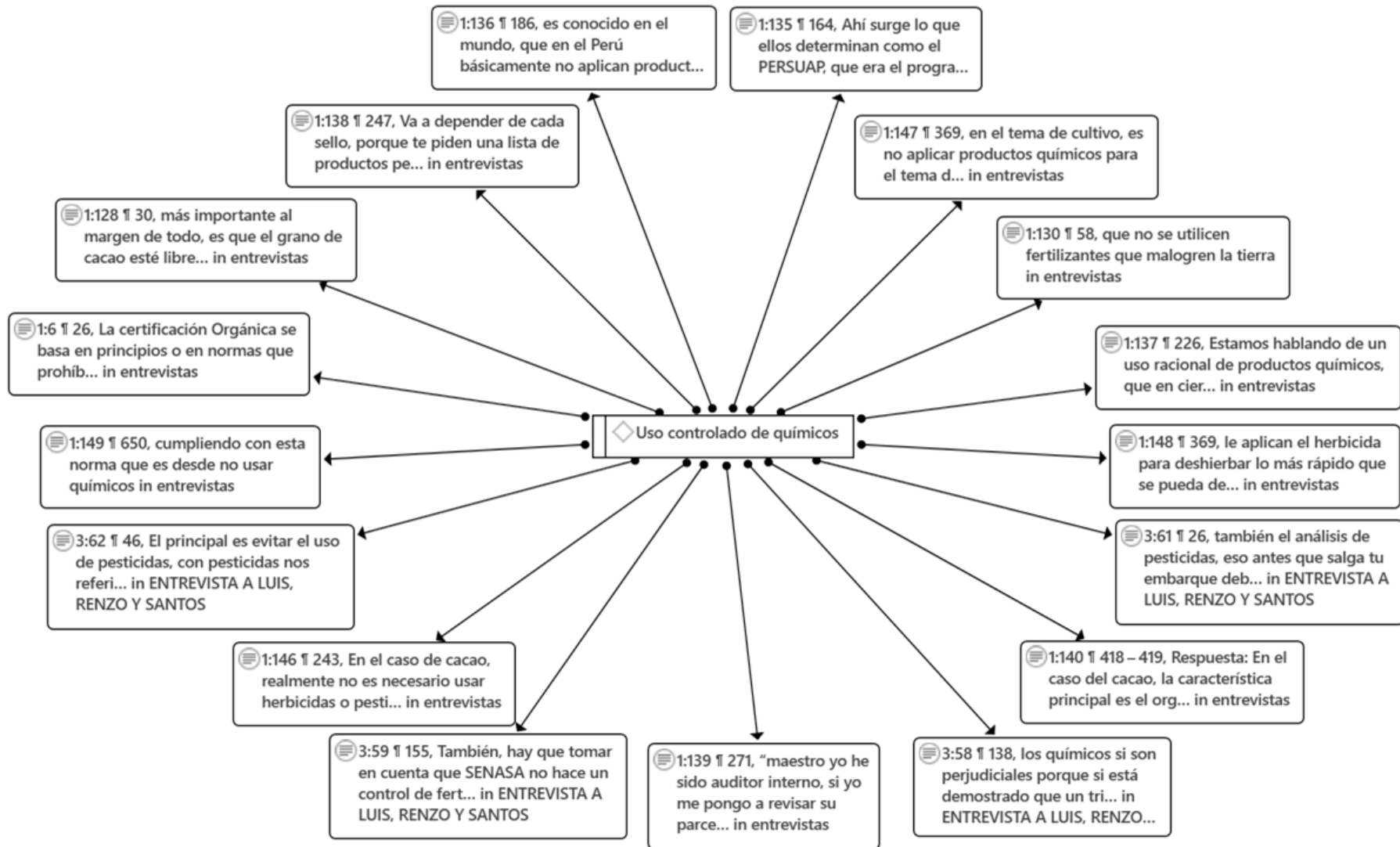


Ilustración 17. Mapa de Redes 10: Subcategoría *Uso controlado de químicos*

Fuente: Elaboración propia a través de Atlas.ti

4.1.2.2.3. Subcategoría N°3: No deforestación

Jaramillo (2022) indica que el conocer las fuentes de agua utilizadas en la producción y no deforestación también brinda confianza que no se esté dañando el ecosistema del lote de cultivo. En general, no solamente para el cacao, si los productores no cumplen con estas medidas de protección del medio ambiente, simplemente su producto no será certificado y como resultado el potencial mercado perderá interés en la negociación, según Manco (2022).

En la Ilustración 18, se puede observar el Mapa de Red 11 donde se muestran las citas realizadas que guardan relación con la dimensión de protección del medio ambiente y no necesariamente son requeridas en las certificaciones Orgánica o Comercio Justo pero que si influyeron en la exportación de cacao. Estas conexiones fueron extraídas de las entrevistas realizadas.

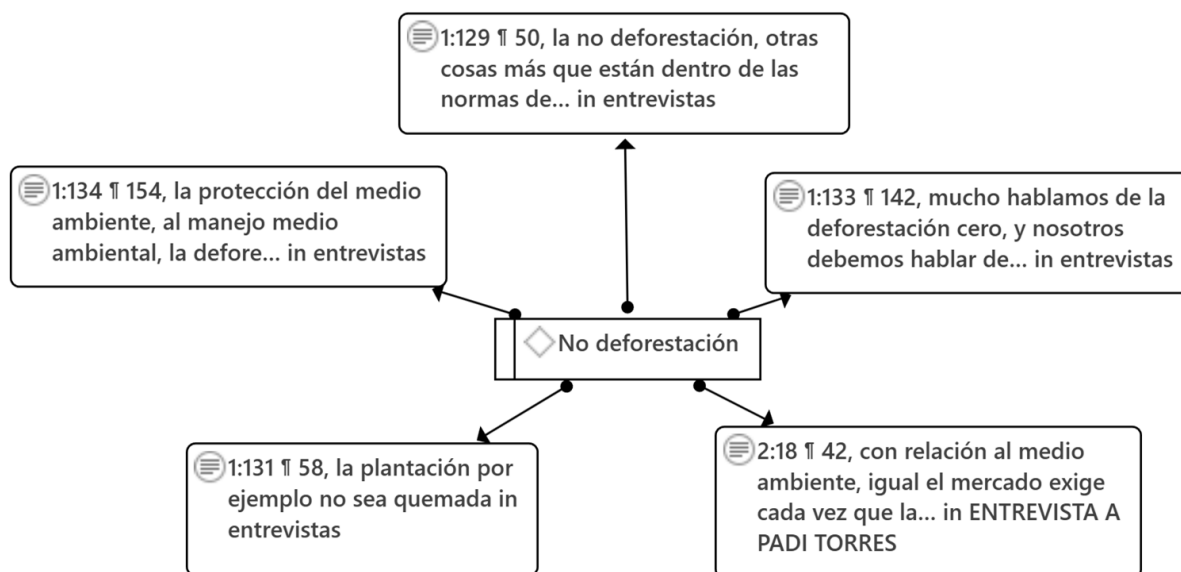


Ilustración 18. Mapa de Redes 11: Subcategoría No deforestación

Fuente: Elaboración propia a través de Atlas.ti

4.1.2.2.4. Contraste de Antecedentes Nacionales con resultados del Objetivo N°2

Pareja y Zapata (2021) concluyen en su investigación que el desarrollo agrícola es un pilar importante para el crecimiento de las exportaciones peruanas de cacao en grano. El desarrollo agrícola trae consigo establecer medidas de cultivo que sean beneficiosas para el suelo o medio ambiente como la aplicación controlada de fertilizantes u otros productos. Estas medidas tomadas, así como la implementación de nuevas técnicas aplicadas al producto, hicieron que el volumen de la producción sea mayor, dando posibilidad a los productores de exportar mayores cantidades de cacao. En la información recopilada en las entrevistas, tenemos que para Huamaní y Zapata (2022) la principal medida de cuidado del medio ambiente que es requerida en ambas certificaciones es el cumplimiento de la aplicación de productos permitidos en el cultivo y no utilizar pesticidas o químicos. Frente a ello, Torres (2022) informa que el ingreso de fertilizantes no está controlado por SENASA y por ello muchos productores se han visto afectados utilizando fertilizantes no permitidos dañando su cosecha ya que el importador ha negado su mercadería por la presencia de químicos tóxicos.

Por otro lado, Calderón & Flores (2021) resaltan la importancia de las medidas de protección del medio ambiente que son requeridas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo para el incremento de las exportaciones. Este incremento de exportaciones se debió a la generación de confianza y fidelidad del importador extranjero con las empresas cacaoteras peruanas que realizan prácticas eco amigables. Los autores indican como ejemplo la visita frecuente de los clientes o potenciales compradores extranjeros de cacao a las fincas agrícolas donde se produce el cacao para verificar que se cumplan las medidas exigidas en las certificaciones que tiene el producto. En relación con ello, la especialista en exportaciones de Promperú, Manco (2022) informa que las diversas medidas o actividades con relación al cuidado del medio ambiente han sido influyentes para el cierre de exportaciones. Jaramillo (2022) sustenta que conocer las medidas de protección del medio ambiente implementadas por las cooperativas o asociaciones brinda confianza a los clientes ya que no están dañando el lote de cultivo.

4.1.2.2.5. Contraste de Antecedentes Internacionales con resultados del Objetivo N°2

Para Fusenig (2016) las certificaciones como el Comercio Justo son una garantía de que los productos adquiridos con este sello fueron obtenidos en un proceso sostenible con el medio ambiente. Estas medidas eco amigables son bien vistas en el mercado extranjero y genera mayores ingresos a los exportadores ya que incrementa el valor del producto. Las empresas que cuentan con el sello Fair Trade generan una imagen positiva de la marca hacia los clientes con perspectiva de incremento de ventas. En relación con ello, Torres (2022) señala, en su entrevista que desde años anteriores y posterior a la pandemia, las medidas de protección al medio ambiente han sido bien valoradas por los importadores de cacao. Parte de este valor es que el producto cuente con los sellos que garanticen estas medidas eco amigables como son el caso de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo.

4.1.2.2.6. Contraste de las Bases Teóricas con los resultados del Objetivo N°2

En relación con la teoría de la competitividad de Porter que se analizó previamente, las medidas de protección del medio ambiente son consideradas una ventaja competitiva que las empresas pueden implementar en búsqueda de generar confianza a los clientes que adquieren el producto. Teniendo otros países productores de cacao donde existen condiciones artesanales de producción y no se cuida el medio ambiente, el Perú tuvo la oportunidad de generar medidas eco amigables que representen valor para el mercado europeo. Como ejemplo de ello, Manco (2022) señala que las empresas/cooperativas/asociaciones cacaoteras ponen en práctica diversas medidas de cuidado del medio ambiente como son el cuidado del suelo no utilizando químicos tóxicos, el cuidado del aire cuando no utilizan maquinarias que generen CO₂ y el cuidado del agua utilizando canaletas para la buena irrigación de todo el cultivo de manera eficiente. Lo señalado por Manco, guarda relación a su vez con la teoría de recursos y capacidades de Ibarra y Suarez (2002) en cuanto a la gestión estratégica de los recursos de la organización que son utilizados para el cultivo, como es el caso del suelo, el aire y el agua.

Existe un mayor interés por parte de las exportadoras peruanas de cacao por adoptar medidas de protección del medio ambiente, pero en años anteriores ya existía y como resultado de esta implementación las exportaciones de cacao han incrementado. Esto es gracias a la aplicación de la teoría de la ventaja competitiva al producto, agregándole valor al proceso

4.1.2.4. Análisis de otras categorías en el Comercio Justo

El siguiente análisis no es parte del objetivo del estudio; sin embargo, se busca explorar la incidencia o impacto de las dimensiones de Prácticas Justas y Derechos Humanos, que se encuentran contenidas en el Comercio Justo. El contexto del fenómeno se establece, en cuanto a temporalidad, en el periodo 2015 al 2021 con todas las exportaciones realizadas hacia Países Bajos. Adicionalmente, cabe señalar que las empresas/cooperativas/asociaciones que se tomaron como muestra cuentan con las dos certificaciones Orgánica y Comercio Justo y realizaron exportaciones con este destino en este periodo indicado.

Para Silva (2022), las prácticas justas que han sido influyentes para la exportación de cacao y que han sido requeridas en el Comercio Justo son: la libertad de asociación sindical y la democracia. La democracia la define como la igualdad en la toma de decisiones que se desarrollan en las capacitaciones o reuniones, donde acuden a la población beneficiaria para conocer su opinión. En suma, Torres (2022) indica que la democracia está relacionada con la transparencia ya que la participación de toda la asociación o cooperativa en las votaciones deben realizarse de manera legítima. Como ejemplo, indica que la asociación o cooperativa, que venden cacao certificado como Comercio Justo, recibe un premio o prima y debe ser invertido en beneficio social y productivo de la comunidad, y todos los involucrados deben elegir democráticamente el fin de la inversión.

Otra medida requerida en el Comercio Justo que influyó en la exportación de cacao en grano fueron los trabajos realizados con las comunidades donde se produjo el cacao. Con relación a ello, no solo Países Bajos mostró y muestra interés por los productos que realicen prácticas justas sino también otros mercados. Las empresas, cooperativas o asociaciones no solo buscan incrementar las ventas, ahora buscan cuidar su población que es visto como el patrimonio principal de toda la comunidad. Adicionalmente, Silva (2022) señala que todas las medidas que tengan relación a la responsabilidad social fueron importantes para la marca de la empresa en el mercado extranjero. Estas medidas influyentes fueron: el pago justo a los productores, condiciones adecuadas de trabajo para todos los involucrados y brindar condiciones seguras a todos los trabajadores en el proceso primario del producto.

Para finalizar, Mejía (2022) indica que la certificadora de Comercio Justo fiscaliza a la empresa en todo el periodo de post certificación y solicita evidencias de que efectivamente los

fondos de la prima obtenida hayan sido utilizados para el bien de la asociación o cooperativa en busca de mejorar la calidad del producto. Guevara (2022) describe que, en sus auditorías realizadas, se evaluó toda la cadena de valor del producto, desde el jornalero que cultiva los lotes de cacao hasta el sueldo fijado y recibido al final de su labor (el sueldo mínimo requerido en el Comercio Justo es en base a la normativa peruana).

En la Ilustración 19, se puede observar el Mapa de Red 12 donde se muestra la interconexión que existe entre el Comercio Justo con la dimensión de prácticas justas. Estas conexiones fueron extraídas de las entrevistas realizadas y fueron utilizadas para el análisis.

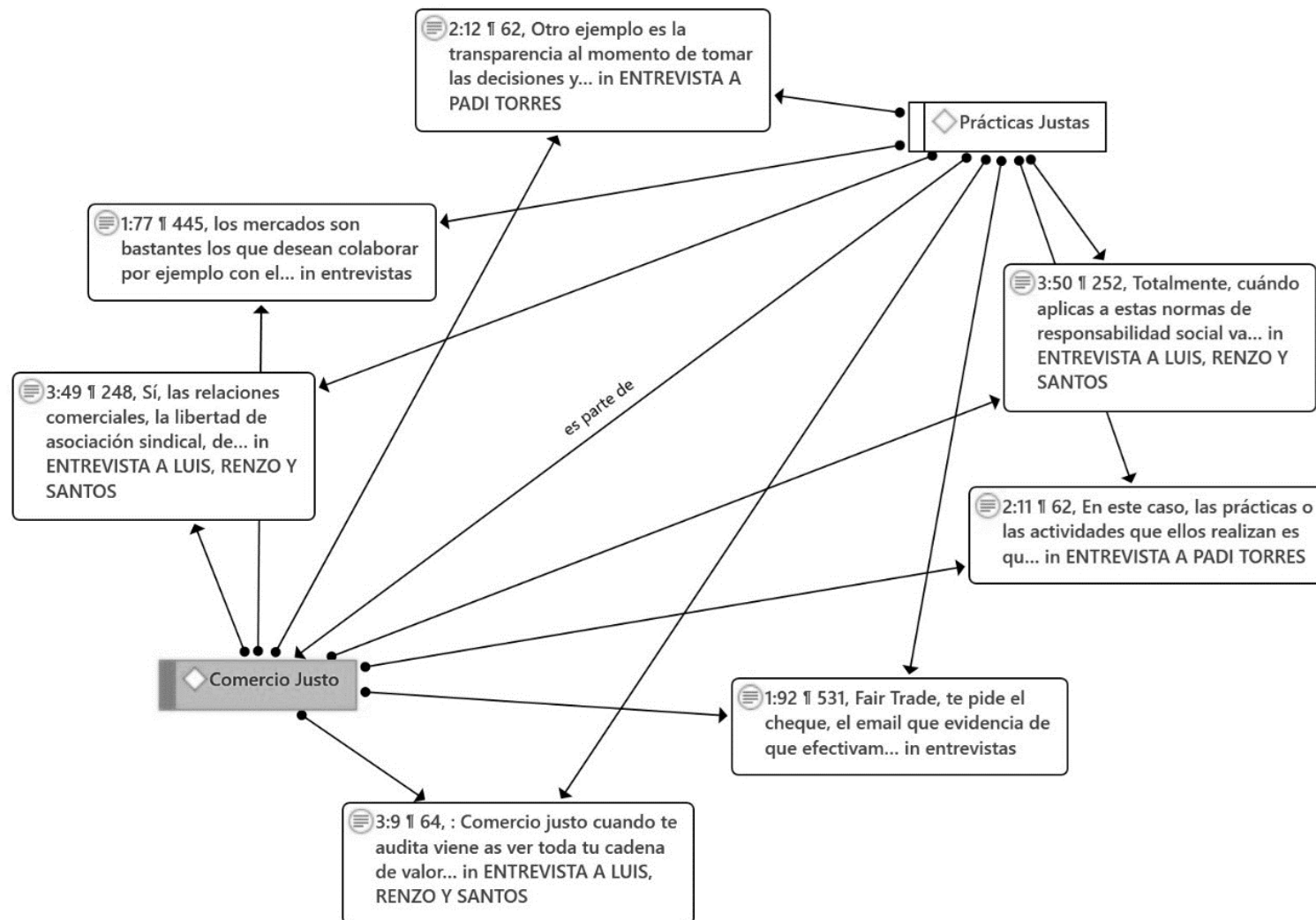


Ilustración 19. Mapa de Redes 12: Interconexión de Categorías con la Subcategoría Prácticas Justas

Fuente: Elaboración propia a través de Atlas.ti

En el análisis de la influencia de la dimensión de derechos humanos en la exportación de cacao, Torres (2022) indica que el Comercio Justo establece las medidas tomadas por las asociaciones o cooperativas deben estar acordes a la ley nacional, como por ejemplo no contratación de menores de edad, permisos de maternidad y no discriminación por raza, religión y otros. Para Huamaní (2022), las medidas adoptadas en cuanto a los derechos humanos que son requeridas en el Comercio Justo, para todas las asociaciones y cooperativas de América Latina, son influyentes para el incremento de las exportaciones de cacao ya que en otros países como África si existe explotación infantil en dichos cultivos.

La explotación infantil o la utilización de mano de obra de menores de edad, se ha dado en algunas fincas cacaoteras que muchas veces pertenecen a una asociación o cooperativa que está certificada con Comercio Justo. Esta medida de respeto a los derechos humanos es exigida por los clientes e importadores de cacao y debe ser rigurosamente fiscalizada porque en caso de no acatarlo se pudo dañar las relaciones comerciales.

En la Ilustración 20, se puede observar el Mapa de Red 13 donde se muestra la interconexión que existe entre el Comercio Justo con la dimensión de derechos humanos. Estas conexiones fueron extraídas de las entrevistas realizadas y fueron utilizadas para el análisis

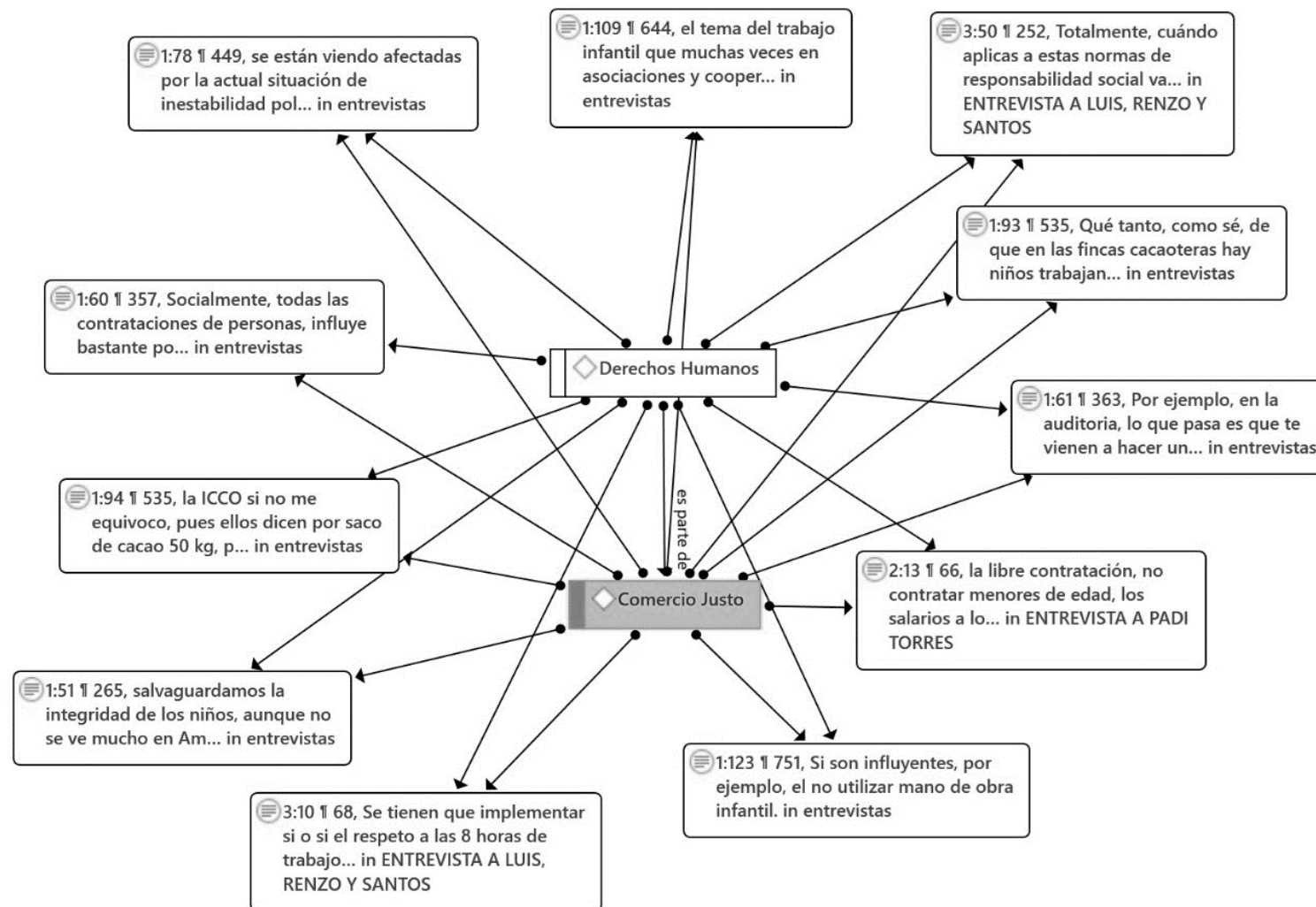


Ilustración 20. Mapa de Redes 13: Interconexión de Categorías con la Subcategoría Derechos Humanos

Fuente: Elaboración propia a través de Atlas.ti

En resumen, se pudo explorar las subcategorías de Prácticas Justas y Derechos Humanos, y su repercusión en la exportación de cacao peruano con la SNA 1801001900 con destino a Países Bajos en el periodo 2015 al 2021. En el caso de las Prácticas Justas, si existe una influencia directa de la dimensión en las exportaciones realizadas ya que fue un condicional de las empresas que importaron el cacao. Las asociaciones o cooperativas implementaron las medidas requeridas en el Comercio Justo para incrementar sus exportaciones y la más influyente fue la democracia y transparencia en las decisiones tomadas. Por otro lado, la dimensión de Derechos Humanos también ha influenciado positivamente de manera directa en las exportaciones de cacao hacia Países Bajos, ya que este país ha tenido una creciente demanda de productos que fueron procesados en asociaciones o cooperativas que adopten medidas con respeto y cuidado a sus trabajadores. Algunas medidas representativas e influyentes fueron no explotación infantil y no discriminación.

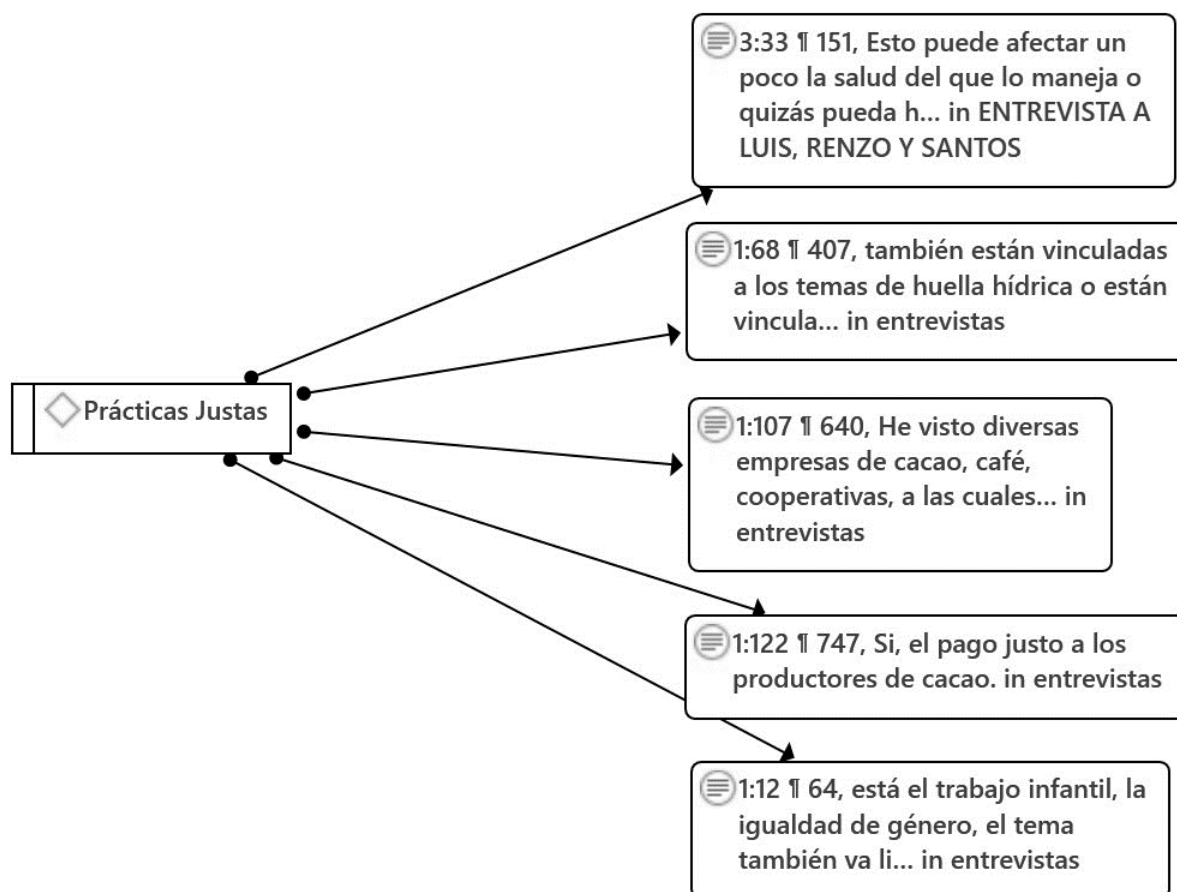
4.1.2.4.1. Subcategoría N°3: Prácticas Justas

En cuanto a la comprensión de la dimensión en sí misma sobre las prácticas justas, descrita por los entrevistados y expertos del tema, se obtuvo lo siguiente:

Las prácticas justas están entendidas por los productores de cacao como el impacto social que genere este negocio, según Torres (2022). Un ejemplo de ello es dado por Guerrero (2022) que indica la importancia del pago justo a los productores de cacao que, si bien es un requisito para obtener la certificación de Comercio Justo, no es cuantificado como un monto sino como una recomendación.

Manco (2022) muestra varios ejemplos de empresas de cacao y café, cooperativas en general, que tienen la certificación de Comercio Justo y si cumplen con las prácticas justas requeridas. Sin embargo, como punto de mejora da el brindar conocimiento de su contrato a todos los trabajadores adscritos ya que muchos de ellos tienen desconocimiento de lo escrito.

En la Ilustración 21, se puede observar el Mapa de Red 14 donde se muestran las citas realizadas que guardan relación con la dimensión de prácticas justas, y no necesariamente son requeridas en el Comercio Justo pero que si influyeron en la exportación de cacao. Estas conexiones fueron extraídas de las entrevistas realizadas.



Fuente: Elaboración propia a través de Atlas.ti

Ilustración 21. Mapa de Redes 14: Subcategoría Prácticas Justas

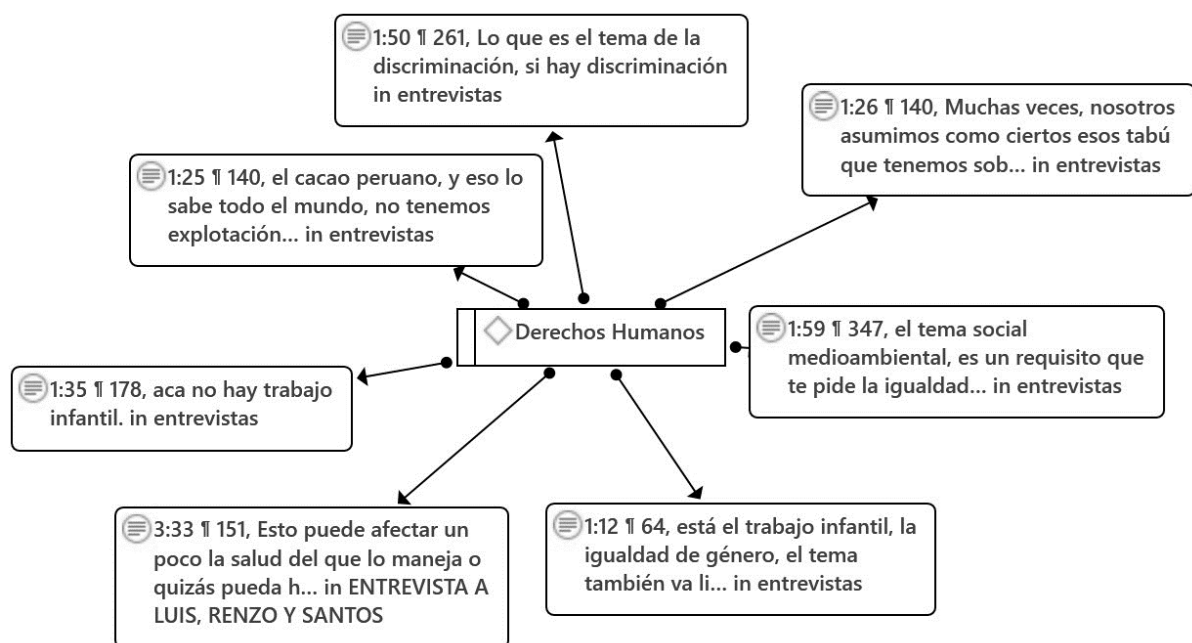
4.1.2.4.2. Subcategoría N°4: Derechos Humanos

En cuanto a la comprensión de la dimensión en sí misma sobre los derechos humanos, descrita por los entrevistados y expertos del tema se obtuvo lo siguiente:

Gómez y Huamaní (2022) relacionan la dimensión de derechos humanos con no discriminación, la igualdad de género, el cumplimiento de pagos o jornales, y sobre todo no explotación infantil. Algunas de estas medidas son requeridas en la certificación de Comercio Justo, pero no son cumplidas con rigurosidad en las empresas o cooperativas. En relación con el trabajo infantil, Arenas (2022) señala que existe un tabú en el mercado del cacao, porque se tiende a relacionar el uso de mano de obra infantil para la producción como es en el caso de países africanos, pero en el Perú no es el caso. En el caso de Perú, Países Bajos conoce que no existe explotación infantil y es por ello por lo que dan mayor valor al cacao y otros productos.

Para Jaramillo (2022), el tema de los derechos humanos está ligado a brindar las condiciones óptimas de trabajo para el productor del campo y existen aspectos no tomados en cuenta en la certificación de Comercio Justo que deberían tenerse en cuenta, como, por ejemplo, la capacidad de carga por trabajador. En suma, Amézquita (2022) indica que cualquier medida que afecte a la salud de los trabajadores, en alguna parte de la cadena productiva, afectará directamente a la aceptación del cacao en el país de destino.

En la Ilustración 22, se puede observar el Mapa de Red 14 donde se muestran las citas realizadas que guardan relación con la dimensión de derechos humanos, y no necesariamente son requeridas en el Comercio Justo pero que si influyeron en la exportación de cacao. Estas conexiones fueron extraídas de las entrevistas realizadas.



Fuente: Elaboración propia a través de Atlas.ti

Ilustración 22. Mapa de Redes 15: Subcategoría Derechos Humanos

CAPITULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

En cuanto al objetivo general de la presente investigación “Comprender de qué manera las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021”, se concluye que las certificaciones Orgánica y Comercio Justo si influyeron de manera positiva en la exportación de cacao peruano en el periodo indicado hacia Países Bajos. Esta influencia positiva se debe a que el poseer estas certificaciones ayudó a las empresas a mantener sus ventas y no disminuir más de lo presentado en el fenómeno descrito. El decrecimiento y fluctuación de las exportaciones analizadas para la SNA 1801001900 se deben a factores externos a las categorías contenidas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, calidad y protección del medio ambiente.

5.1.1. Objetivo Específico N°1

Comprender la repercusión de la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

La calidad requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo está delimitada por un porcentaje mínimo o máximo del nivel de fermentación, la humedad y las impurezas en el producto. Estas medidas han sido exigidas en Países Bajos para la importación de cacao, y el cumplimiento de estas por parte de los productores de cacao peruano fue un incentivo para el incremento de las exportaciones. Los países europeos exigen que el cacao sea analizado sensorialmente para poder garantizar la calidad del producto antes de que este ingrese a su destino. Es por ello, la importancia de esta dimensión en las exportaciones peruanas de cacao y da como resultado una influencia positiva.

El cacao, al tener los sellos de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, garantiza al cliente extranjero, en este caso Países Bajos, que el producto es de calidad. Ello con referencia a las buenas prácticas agrícolas exigidas en el Comercio Justo, como lo es la aplicación de las

medidas de control del cultivo con protección del medio ambiente. Por otro lado, en la certificación Orgánica es exigida la aplicación de la lista de productos permitidos para agregar al cultivo que no contaminen el producto, manteniendo la calidad del cacao. Como consecuencia, en el estudio se concluye que las exportaciones de cacao con destino al mercado europeo se mantuvieron o incrementaron gracias al cumplimiento de dichas medidas.

La influencia de la calidad, desde el año 2015, ha ido más allá de las características mínimas, siendo exigido por Países Bajos tener conocimiento del origen del cultivo, la trazabilidad del producto y las condiciones de llegada de la mercadería. Adicionalmente, se ha demostrado crecimiento en el interés de las características de calidad no requeridas en las certificaciones como es el caso del aroma o sabor del cacao.

Frente a la hipótesis planteada en la investigación “Las exportaciones de cacao de la SNA 1801001900 se vieron afectadas positivamente por la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo para el ingreso del producto hacia Países Bajos en el periodo 2015–2021” se concluye que es cierto ya que la calidad del producto contenía en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo ha sido un indicador clave para las exportaciones de dicho periodo hacia Países Bajos. Las medidas adoptadas en cuanto a la calidad del producto lograron que las exportaciones no tuvieran una caída mayor a la presentada en el fenómeno.

En síntesis, se pudo explorar la repercusión de la dimensión de calidad en la exportación de cacao peruano con la SNA 1801001900 con destino a Países Bajos en el periodo 2015 al 2021. Esta repercusión fue positiva en cuanto a la calidad requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo ya que es evaluada por los compradores al momento de llegar a destino.

5.1.2. Objetivo Especifico N°2

Explorar la incidencia de la dimensión de protección del medio ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

La principal medida de protección del medio ambiente, que es requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, es no utilizar productos químicos que son tóxicos

con el cultivo y con la salud de los trabajadores como es el caso de los pesticidas. Esta medida es establecida para proteger el suelo donde se realiza la producción y evitar la alteración de la calidad del producto. Su cumplimiento ha incidido de manera positiva en las exportaciones de cacao peruano en grano con destino a Países Bajos en el periodo de estudio, ya que es un requisito para obtener las certificaciones Orgánicas y Comercio Justo. Adicionalmente a ello, en Países Bajos se realizan estudios al producto, antes de ingresar la mercadería, para verificar que no existan residuos tóxicos que puedan haber dañado la producción y en caso de ser hallados, toda la mercadería es devuelta al país de origen.

Se han incrementado las campañas promocionales del cacao peruano donde se resalta el cultivo de origen del producto, mostrando así las actividades eco amigables que se realizan en campo. Estas medidas en su gran mayoría son requeridas para obtener certificaciones como son el Comercio Justo y Orgánica. En otros casos, se tienen otras medidas aplicadas por las empresas en búsqueda de agregar valor al producto como es la implementación de molinos con nueva tecnología solar. Estas medidas fueron adaptadas a los requerimientos de los importadores de cacao peruano. En el caso de Países Bajos, fue influyente de manera positiva la promoción de estas medidas implementadas en el periodo 2015 al 2021.

Desde varios años atrás, existe un creciente interés por los productos que sean amigables con el ecosistema y son bien valoradas las medidas adaptadas a este fin. Es por ello, que una de las medidas que se ha implementado por parte de los productores peruanos de cacao es el cuidado del aire, no es un requisito para obtener las certificaciones, pero de manera independiente han sido aplicadas. Como es el caso de no utilización de máquinas que generen CO₂.

Por último, no deforestar las zonas de producción, es una medida regulada por las certificadoras de calidad y ha sido influyente para la exportación del producto, ya que, si no se cumple con ello, no puede ser exportado. En el caso de varias certificadoras, se realizaron visitas a las fincas productoras de cacao para poder verificar que no se realice la deforestación de los cultivos, dando como ejemplo las auditorías de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo.

Frente a la hipótesis planteada en la investigación “Las exportaciones de cacao de la SNA 1801001900 se vieron afectadas positivamente por la dimensión de protección del medio

ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo para el ingreso del producto hacia Países Bajos en el periodo 2015–2021” se concluye que es cierto ya que las medidas de protección del medio ambiente contenía en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo ha sido un indicador clave para las exportaciones de dicho periodo hacia Países Bajos. Las medidas adoptadas en cuanto a la protección del medio ambiente lograron que las exportaciones no tuvieran una caída mayor a la presentada en el fenómeno.

En resumen, la dimensión de protección del medio ambiente tuvo una repercusión positiva en la exportación de cacao peruano con la SNA 1801001900 con destino a Países Bajos en el periodo 2015 al 2021. Esta repercusión fue positiva, ya que existió desde años anteriores un interés por las empresas que cumplen medidas eco amigables con el medio ambiente.

5.1.3. Hallazgos

En el caso de la dimensión Cultivo, no existe una influencia directa de la dimensión en las exportaciones de cacao en grano realizadas hacia Países Bajos en el periodo 2015-2021, ya que no es relevante para el cierre de un negocio, sin embargo, es el origen de la dimensión calidad ya analizada. Las empresas implementan medidas para mejorar el cultivo o protegerlo como requisito para obtener la certificación Orgánica y no como un beneficio en sí mismo para incrementar exportaciones.

Los exportadores deben cuidar que su cultivo no se contamine con pesticidas o productos químicos prohibidos, ya que eso haría que el cacao sea devuelto al no admitirse su entrada a los mercados de destino. Para lograr este fin, se implementan barreras que aíslen el cacao de otros cultivos, que posiblemente estén utilizando productos no permitidos, y así evitar la contaminación cruzada. Otro punto importante, son las certificadoras, las cuales en sus inspecciones deben ser cuidadosas para que fiscalicen que se cumpla con todo lo requerido, ya que, si un producto llega contaminado a un mercado extranjero, el importador puede demandar que se abra una investigación a dicha certificadora que dio el sello. Dentro de esta fiscalización, se deben considerar otros puntos hallados en esta dimensión como son: el cuidado del agua en el proceso de producción de cacao y el no abuso de fertilizantes permitidos.

Por otro lado, la dimensión de Productos Nutritivos sí ha influenciado positivamente en las exportaciones de cacao en grano hacia Países Bajos, ya que este país ha tenido una creciente demanda de productos que conserven sus nutrientes como es el caso del cacao. Esta característica es reconocida en los productos orgánicos ya que la trazabilidad del producto y la calidad que exige la certificación garantiza que el cacao no sufra alteraciones desde el cultivo hasta que llegue al consumidor. Adicionalmente, el cacao es considerado a nivel internacional como un Super Food y esta marca, que reciben los productos altamente nutritivos, ha influenciado en el crecimiento de la demanda de estos productos en las exportaciones.

Se concluye que el interés por la compra de productos nutritivos no solo está enfocado en el Países Bajos, sino, de manera general en todo el mercado europeo y estadounidense. Esto fue comentado por parte de los entrevistados y se resaltó también la importancia del rol de las entidades gubernamentales. Dichas entidades juegan un papel importante para la promoción de los productos del agro, como es el cacao, considerados como super alimentos por su alto nivel nutricional, llamando así la atención de posibles nichos de mercado para los exportadores.

En el caso de las Prácticas Justas, si existe una influencia directa de la dimensión en las exportaciones realizadas, ya que es una condición de las empresas que importaron el cacao. Las asociaciones o cooperativas implementaron las medidas requeridas en el Comercio Justo para incrementar sus exportaciones y la más influyente fue la democracia y transparencia en las decisiones tomadas.

Las prácticas justas, en la certificación de Comercio Justo, busca que las partes que participan en el proceso de producción y exportación de cacao se vean beneficiadas y se aporte al desarrollo de las comunidades involucradas. Para que ese desarrollo sea provechoso, se debe tener transparencia y capacitar a los productores para que comprendan lo que busca el Comercio Justo a través de estas prácticas. De igual forma, las organizaciones deben respetar la libre organización de sindicatos o asociaciones que velen por los derechos de los productores.

Por otro lado, la dimensión de Derechos Humanos también ha influenciado positivamente en las exportaciones de cacao hacia Países Bajos, ya que este país ha tenido una creciente demanda de productos que hayan sido procesados en asociaciones o cooperativas que adopten medidas con respeto y cuidado a sus trabajadores. Algunas medidas representativas e influyentes son: no explotación infantil y no discriminación.

De manera sobresaliente, se obtiene como conclusión que el no utilizar mano de obra infantil marca una diferencia entre el cacao peruano con el cacao africano, ya que se conoce que en África existió y aún existe este tipo de explotación infantil en las fincas cacaoteras. Es por ello, que los importadores de cacao peruano, al notar que el cacao cuenta con certificación de Comercio Justo, están dispuestos a pagar un mayor precio en comparación al cacao africano. Este valor que ellos dan al cacao peruano viene relacionado a la garantía que obtienen de que el cacao certificado, que están por adquirir, no fue producido con mano de obra infantil y que se han respetado los derechos de las personas vinculadas al proceso.

Por otro lado, relacionado con las medidas de Derechos Humanos que exige el Comercio Justo, se obtuvo información de que algunas asociaciones certificadas no han cumplido con la normativa y se ha estado utilizando el apoyo de familiares o vecinos menores de edad para la siembra y cosecha de cacao, restando importancia a las horas educativas que estos deberían tener. Esto se debe a la escasez de mano de obra que se da generalmente cuando los trabajadores tienen la oferta de trabajar en los sembríos de coca, donde se paga más el jornal, y deciden no trabajar en el cacao. Se sugiere buscar otra manera de suplir esa mano de obra faltante sin requerir la mano de obra de menores de edad, ya sean familiares o no, para que así estén alineados a lo que exige la certificación de Comercio Justo en lo que se refiere al no uso de mano de obra infantil.

5.2. RECOMENDACIONES

5.2.1. Empresas, cooperativas y asociaciones cacaoteras

Se recomienda que las empresas, que aún no cuentan con las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, realicen su proceso de certificación ya que este es visto como un factor decisivo para el incremento de las exportaciones. Como se analizó en la investigación, los países europeos valoran los productos con ambos sellos y facilitarán su ingreso al mercado.

Para las empresas, cooperativas o asociaciones que ya cuentan con la certificación Orgánica y/o Comercio Justo, se recomienda mantener al día ambas certificaciones que estén vigentes al momento de la negociación o promoción de su cacao al extranjero. Estos sellos son valorados en los mercados que son exigentes con las medidas de control de calidad, como son los casos

de los países de la Unión Europea y Estados Unidos. Adicionalmente, estas entidades deben estar pendientes de las nuevas certificaciones que son tendencia en el mercado y adaptar sus productos y procesos a estas certificaciones. Un ejemplo recopilado en la información es la creciente tendencia de solicitud de la certificación Rain Forest para productos como el cacao por parte de países europeos. Con base en ello, se conoce que la Unión Europea está cambiando constantemente sus requisitos de calidad para el ingreso de cacao a su mercado, y estos cambios deben ser advertidos y adaptados para poder vender el producto sin complicaciones de ingreso.

Para finalizar, se recomienda que las organizaciones cacaoteras, certificadas con Orgánica y Comercio Justo, cuiden su trazabilidad del producto. Es importante cumplir con un adecuado traslado y manipulación del producto hasta ser entregado al cliente, ya que las propiedades nutricionales pueden verse afectadas por una mala operación de traslado. Una buena alternativa para una gestión óptima de la trazabilidad del producto es llevar en registro todo el proceso de entrega y verificar que los almacenes donde se encuentren los productos sean los adecuados.

5.2.2. Productores de cacao

A los pequeños productores de cacao se les recomienda ingresar a alguna asociación o cooperativa con el fin de poder acceder a la certificación de Comercio Justo. Esto debido a que la certificación de Comercio Justo solo es otorgada a las asociaciones o cooperativas formadas como una organización sin fines de lucro, siendo la prima obtenida para un fin benéfico de la comunidad de productores adscritos. Esta certificación les dará acceso a exportar su producto con mayor facilidad a Países Bajos u otros países de la Unión Europea.

Se recomienda que empiecen a comercializar su producto en el exterior, ya que el cacao es bien valorado y retribuido en el mercado extranjero, aún más, cuando el producto es de calidad con un fino aroma o pureza. En caso de contar con este producto, se puede vender a otras empresas para que lo combinen con cacao de menor calidad que haya sido adquirido en volumen. Para cumplir estas expectativas de venta o satisfacer la demanda del mercado exterior, se debe programar la plantación de cultivo con metas a largo plazo.

Por otro lado, se recomienda construir barreras naturales alrededor de la parcela de cultivo que será certificada como Orgánica ya que existen casos de contaminación cruzada. Se debe evitar la correlación cercana de dos tipos de cultivo, convencional y orgánico, ya que los

convencionales utilizan químicos y fertilizantes no permitidos en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo.

Para finalizar, los productores que ya se encuentren en algún tipo de canal de exportación de su cacao, se les recomienda que cumplan con los requerimientos de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo. Este cumplimiento debe ser estricto para la certificación y posteriormente a ella, ya que los clientes pueden visitar o fiscalizar las medidas adoptadas o al producto y en caso de detectar alguna falencia perderán este cliente.

5.2.3. Entes gubernamentales

Se recomienda que los entes gubernamentales generen más canales de promoción del cacao al mercado extranjero, resaltando el valor del producto y la biodiversidad que tiene el cacao peruano. En relación con ello, las entidades promotoras deben mantener canales de venta directa con los productores de cacao para facilitar que estos tengan la posibilidad de exportar sus productos.

Adicionalmente, se recomienda que los entes gubernamentales brinden mayor apoyo a los productores de cacao acerca de los requisitos y el proceso de certificación que existe actualmente y que es demandado por el mercado exterior. Es decir, una mayor capacitación, tanto para productores como para exportadores/asociaciones o cooperativas cacaoteras, sobre la implementación de mejoras continuas a su proceso productivo que ellos hayan detectado como una ventaja competitiva en el extranjero.

Por último, se recomienda que las entidades relacionadas al Estado sean fiscalizadores del cumplimiento de las medidas básicas requeridas para realizar una exportación o las medidas solicitadas en las certificaciones.

5.2.4. Académico

Se recomienda a todos los profesionales que se encuentren interesados en el tema o ámbito del presente estudio lo siguiente:

- Para las futuras investigaciones con un enfoque cualitativo, se sugiere analizar la certificación Rain Forest como una categoría que ha sido influyente en la exportación de cacao. Esta certificación no es del tipo obligatoria pero ya está siendo solicitada por algunas empresas importadoras de cacao.
- El mercado de Países Bajos es un destino atractivo para el análisis e investigación, ya que Perú ha generado lazos de confianza y fidelidad con este país. Adicionalmente, Países Bajos tiene un crecimiento de importaciones de productos agrícolas que en su mayoría son con tendencia de producción en América Latina.
- Realizar una investigación cuantitativa para determinar los factores que influyeron en la obtención de la certificación Orgánica o Comercio Justo, con el objetivo de definir las posibilidades de certificación para una empresa/cooperativa/asociación frente a factores interno o externos como el costo, información, etc.
- Teniendo conocimiento que las medidas de protección del medio ambiente son influyentes en los negocios internacionales, es recomendable analizar cuáles son las medidas más reconocidas a nivel internacional en las plantaciones de productos agrícolas. Este análisis ayudaría a los productores peruanos a implementar estas medidas y poder agregar valor a su marca a nivel internacional.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Aguilar, H. (2016) Manual para la Evaluación de la Calidad del Grano de Cacao. Recuperado de:

http://www.fhia.org.hn/descargas/Proyecto_de_Cacao_SECO/Manual_para_la_Evaluacion_de_la_Calidad_del_Grano_de_Cacao.pdf

Alwang J., Barrera V. y Villacis A. (2022) Cacao Value chains and credence attributes from Ecuador. Scopus. Recuperado de

https://scopus.upc.elogim.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85129299215&origin=resultslist&sort=plf-f&src=s&st1=fair+trade&nlo=&nlr=&nls=&sid=f925189bf7ef2ee7a6cea1676ac43886&sot=b&sdt=sisr&sl=25&s=TITLE-ABS-KEY%28fair+trade%29&ref=%28cocoa%29&relpos=1&citeCnt=0&searchTerm=&featureToggles=FEATURE_NEW_DOC_DETAILS_EXPORT:1,FEATURE_EXPORT_REDESIGN:0

Arias, F. (2006) El proyecto de investigación: Introducción a la investigación científica (5ta ed.). Caracas, Venezuela: Editorial Episteme, C.A.

Baldeón, S. (2012) Impacto económico y social del sello de Comercio Justo en las exportaciones de cacao orgánico de las cooperativas peruanas hacia la Unión Europea. Recuperado de

https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/1617/sme_v4n1_art1.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Hip%C3%B3tesis%20general-.El%20impacto%20econ%C3%B3mico%20y%20social%20del%20sello%20de%20comercio%20justo,de%20vida%20de%20los%20agricultores

Barba, H. (2021) Propuesta para mejorar la oferta exportable de la Asociación de Pequeños Productores de Cacao Orgánico Blanco del Caserío de Palo Blanco – Morropón Piura 2017. Universidad Cesar Vallejo. Recuperado de

https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/71296/Barba_MHA-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- Bernal, A. (2010) Metodología de la investigación. 3ra Ed.
- Botello, H. (2016) Las certificaciones de calidad y la internacionalización de las firmas industriales colombianas. En: Scopus
- BMC Trading (2022) Cacao Orgánico. Recuperado de <https://www.bmc trading.com/bmc-business/agroindustria/cacao-org%C3%A1nico/>
- Calderón, L. & Flores, G. (2021) Análisis del Comercio Justo en el desarrollo socioeconómico de exportadores de cacao de la cooperativa cordillera azul del distrito Nuevo Progreso - San Martín 2020. Universidad Privada del Norte. Recuperado de <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/28340/Calderon%20Chavez%20Luis%20Marcos%20-%20Flores%20Aquino%20Greycy%20Gabriela.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Cámara de Café y Cacao (2022) El Cacao en el Perú. Recuperado de <https://camcafeperu.com.pe/ES/cacao-peru.php#:~:text=El%20cacao%20en%20el%20Per%C3%BA,En%20el%20Per%C3%BA&text=El%20departamento%20que%20tradicionalmente%20concentra,78%25%20de%20la%20producci%C3%B3n%20nacional>
- Carrión, G. (2021) Producción y exportación de cacao en la región Cajamarca hacia Estados Unidos, 2016–2020. Universidad Cesar Vallejo. Recuperado de https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/81381/Carri%C3%B3n_CGY-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Centro Agrónomo Tropical de Investigación y Enseñanza - CATIE (2011) Certificación Orgánica: Paso a paso. Recuperado de https://www.ciaorganico.net/documypublic/235_ES_A7365ECertificacionO.PDF
- Centro de Comercio Internacional (2010) Las normas voluntarias en los países en desarrollo: El potencial de las normas voluntarias y su papel en el comercio internacional. Recuperado de <https://www.forumdecomercio.org/Las-normas-voluntaries-en-los->

pa%c3%ades-en-desarrollo-El-potencial-de-las-normas-voluntaries-y-su-papel-en-el-comercio-internacional/

Collins & Rugman (2006) International business, 4th ed.

Confederación Empresarial Veterinaria Española (CEVE) (2016) Beneficios de unirse a una asociación empresarial. Recuperado de <https://ceve.es/beneficios-de-unirse-a-una-asociacion-empresarial/>

Comisión Interamericana de Agricultura Orgánica (2019) “Manual de Buenas prácticas para la producción Orgánica de frutales tropicales (Banano, Piña, Mango y Papaya) y Fruitivos (Café y Cacao)”. Recuperado de <https://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/8177/BVE19040289e.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Coordinadora Estatal de Comercio Justo (2008) “El ABC del Comercio Justo: Comercio Justo por el Medio Ambiente”. Recuperado de https://comerciojusto.org/wp-content/uploads/2011/10/El_ABC_del_CJ_3.pdf

Coordinadora Estatal de Comercio Justo (2008) “El ABC del Comercio Justo: El Comercio Justo como herramienta de cooperación al desarrollo”. Recuperado de <https://archivo.cepal.org/pdfs/GuiaComercioJusto/ABCCJ1.pdf>

Coordinadora Estatal de Comercio Justo - CECJ (2022) ¿Qué es el Comercio Justo?. Recuperado de <https://comerciojusto.org/que-es-el-comercio-justo-2/>

Corrales, M. (2010) Métodos varios de recolección de información cualitativa en Metodologías de Investigación Cualitativa. Recuperado de <https://repositorio.uned.ac.cr/reuned/bitstream/handle/120809/1251/7%20-%20M%C3%A9todos%20cualitativos%20de%20recoleccion%C3%B3n%20de%20informacion%C3%B3n.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Coudounaris, D. N., Leonidou, L. C. & Katsikeas, C. S. (2010). Five Decades Of Business Research Into Exporting: A Bibliographic Analysis. *Journal Of International Management*, 16, Pp. 78-91
- Cuaspa, Y. (2019) Efectos del Comercio Justo orgánico en los sistemas productivos de la organización FONMSOEAM en la provincia de Esmeraldas. Universidad Central de Ecuador. Recuperado de <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/17343>
- Daniels, J. & Radebaugh, L. (2013) *International Business: Enviroments ans Operations*, 9th ed. Pearson Prentice Hall.
- De Leo, F., Fischer, C. y Miglietta, P. (2021) Virtual water flows and economic water productivity of Italian fair-trade: the case of bananas, cocoa and coffee. Scopus. Recuperado de https://scopus.upc.elogim.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85129299215&origin=resultslist&sort=plf-f&src=s&st1=fair+trade&nlo=&nlr=&nls=&sid=f925189bf7ef2ee7a6cea1676ac43886&sot=b&sdt=sisr&sl=25&s=TITLE-ABS-KEY%28fair+trade%29&ref=%28cocoa%29&relpos=1&citeCnt=0&searchTerm=&featureToggles=FEATURE_NEW_DOC_DETAILS_EXPORT:1,FEATURE_EXPORT_REDESIGN:0
- Diario Oficial de la Unión Europea (2006) Comercio Justo y desarrollo. Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y desarrollo (2005/2245(INI)). Recuperado de <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/36f23154-3dc7-48ca-8ea2-cd5ed0acf9b8/language-es>
- Doblas & Socias (2005) *El comercio Justo: Implicaciones económicas y solidarias*. Universidad de las Islas Baleares. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/174/17405101.pdf>
- El Peruano (2017) Aprueban Normas Técnicas Peruanas sobre cacao y chocolate, pastas o fideos para consumo humano y otros. Recuperado de <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/aprueban-normas-tecnicas-peruanas-sobre-cacao-y-chocolate-p-resolucion-directoral-no-020-2017-inacaldn-1530644-1/>

El Peruano (2018) Aprueban Normas Técnicas Peruanas sobre fertilizantes, organizaciones educativas, granadilla, contenedores de carga, tecnología de la información y otros. Recuperado de <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/aprueban-normas-tecnicas-peruanas-sobre-fertilizantes-organ-resolucion-directoral-no-047-2018-inacaldn-1731582-1/>

El Peruano (2018) Aprueban Normas Técnicas Peruanas sobre granos de cacao, madera, muebles y otras. Recuperado de <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/aprueban-normas-tecnicas-peruanas-sobre-granos-de-cacao-mad-resolucion-directoral-no-034-2018-inacaldn-1710933-1/>

El Peruano (2020) Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley N° 29196, Ley de Promoción de la Producción Orgánica o Ecológica, aprobado por Decreto Supremo N° 010-2012-AG y aprueban el Reglamento de Certificación y Fiscalización de la Producción Orgánica. Recuperado de <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/decreto-supremo-que-modifica-el-reglamento-de-la-ley-n-2919-decreto-supremo-n-002-2020-minagri-1853029-3/>

Fusenig (2016) The impact of Fairtrade on the quality of life of workers on wine estates in the Western Cape Province, South Africa. Universidad de Western Cape. Recuperado de <http://etd.uwc.ac.za/xmlui/handle/11394/5637>

Gallardo & Fernandez. La Finalidad no lucrativa de las asociaciones. Recuperado de <https://www.pj.gob.pe/wps/wcm/connect/7690548046d47506a34da344013c2be7/La+Finalidad+No+Lucrativa+de+las+Asociaciones+C+5.+4.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=7690548046d47506a34da344013c2be7#:~:text=definida%20como%20entidades%20no%20lucrativas,estatales%20y%20privadas%20no%20mercantiles>

Hernández (2014) Metodología de la Investigación. Sexta Edición. Recuperado de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>

- Higuchi & Rubiños (2021) Comercio Justo en el contexto del cacao peruano: El caso Acopagro. Recuperado de <https://ciup.up.edu.pe/analisis/comercio-justo-en-el-contexto-del-cacao-peruano-caso-acopagro/>
- Hernández, M. & Zambrano, J. (2019) Plan estratégico para la exportación de pasta de cacao orgánico desde la Asociación Kallari de la provincia de Napo hacia el mercado de Bélgica. Universidad Central de Ecuador. Recuperado de <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/17505>
- Hill, C. (2001). Negocios Internacionales. México: McGraw Hill.
- Ibarra & Suarez (2002) La teoría de los recursos y las capacidades. Un enfoque actual en la estrategia empresarial. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/793552.pdf>
- Instituto Comunitario de Certificación S.L. - ICC (2022) UTZ certified. Recuperado de <http://institutocomunitario.com/utz-certified/>
- Izquierdo, C. (2021) Plan de negocios para la exportación de cacao en grano a Países Bajos de la Asociación de productores agropecuarios señor del perdón caserío Nuevo Piura, 2019–2023. Universidad Señor de Sipán. Recuperado de <https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/8481/Izquierdo%20Ubillus%20Claudia%20Olenka.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Johanson, J. y Vahlne, J. (1990) Teorías de la Internacionalización de empresas.
- Kusano, J. & Ramírez, A. (2021) Influencia de la certificación Orgánica en la exportación de cacao de la Región San Martín – Perú en el periodo 2009-2018. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Recuperado de https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/655662/KusanoL_J.pdf?sequence=3&isAllowed=y
- Knowles, E. (2015) Marketing Strategies to Increase Profits from Retailing Fair Trade Coffee. University Walden. Recuperado de

<https://scholarworks.waldenu.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=2956&context=dissertations>

Laura, L. & Llauca, J. (2019) Oferta exportable de cacao en grano desde la provincia de Leoncio Prado - Huánuco, hacia la Unión Europea. Recuperado de https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/626433/Laura_AL.pdf?sequence=3&isAllowed=y

León, J. (2019) “Sector cacaoero peruano se origina de un sistema de producción sostenible, con respeto al ambiente y productores más competitivos”. Recuperado de <https://agraria.pe/noticias/sector-cacaoero-peruano-se-origina-de-un-sistema-de-produccion-19399>

León, J. (2018) El 93% de la producción peruana de cacao se concentra en 7 regiones. En: Agraria.pe

Lukas, K. (2015) The Supply Chain Of Fair Trade Coffee: Challenges, Opportunities & The Future Inside A Troubled Industry. Universidad de Vermont. Recuperado de <https://scholarworks.uvm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1440&context=graddis>

Mason, A. & Sanjyot, P. (2011) International Business. Recuperado de <https://resources.saylor.org/wwwresources/archived/site/textbooks/International%20Business.pdf>

Ministerio de Agricultura (2020) Decreto Supremo que modifica el reglamento de la ley N° 29196, Ley de promoción de la producción orgánica o ecológica, aprobado por decreto supremo N° 010-2012-AG, y aprueba el reglamento de certificación y fiscalización de la producción orgánica. Recuperado de https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/520541/D.S._N._002-2020-MINAGRI.pdf

Ministerio de Agricultura (2007) Super Árboles de Cacao Chuncho del Cusco. Recuperado de <https://www.midagri.gob.pe/portal/download/pdf/direccionesyoficinas/dgca/cacao-libro1.pdf>

Ministerio de Agricultura del Gobierno de Chile (2015) “Certificación de productos Orgánicos”. Recuperado de <https://www.odepa.gob.cl/wp-content/uploads/2015/01/ProductosOrganicosCertifica.pdf>

Ministerio de Agricultura y Riego (2015) Aseguramiento de la calidad y Buenas Prácticas Agrícolas. Recuperado de <https://www.midagri.gob.pe/portal/download/pdf/especiales/cursosagroexportaciones/ExpoMWattsPiura.pdf>

Ministerio de Agricultura y Riego (2019) Observatorio De Commodities: Cacao. Recuperado de https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/440908/commodities_cacao_junio2019.pdf

Ministerio de Agricultura y Riego (2019) “La Certificación Orgánica y el Rol del SENASA en la fiscalización”. Recuperado de <https://camcafeperu.com.pe/convencion/assets/files/CERTIFICACION-ORGANICA-Y-ROL-DE-LA-AUTORIDAD-2019.pdf>

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2016) Análisis integral de la logística en el Perú – 5 Cadenas de exportación – Producto Cacao. Recuperado de https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/facilitacion_comercio_exterior/P_Cacao.pdf

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2011) Guía Práctica para Países Bajos. Recuperado de https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/guias_cartillas_exportacion/guia-exportacion/pdfs/19_PAISES_BAJOS.pdf

Ministerio de la Producción (2022) Cooperativas. Recuperado de <https://www.produce.gob.pe/index.php/cooperativas/que-es-una->

Official Journal of the European Union (2007) Council Regulation (EC) No 834/2007 of 28 June 2007 on organic production and labelling of organic products and repealing Regulation (EEC) No 2092/91. Recuperado de <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2007/834/oj>

Pareja, L. & Zapata, A. (2021) La calidad demandada, el precio internacional y el desarrollo agrícola como principales factores que favorecieron el crecimiento de las exportaciones peruanas de granos de cacao tostado (1801002000) al mercado de los Estados Unidos de América en los años 2013-2020. Recuperado de https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/658117/Pareja_RL.pdf?sequence=3&isAllowed=y

Parlamento Europeo (2006) Informe sobre Comercio Justo y desarrollo (2005/2245(INI)). Recuperado de https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/A-6-2006-0207_ES.pdf

Porter (1985) Ventaja Competitiva: Creación y sostenimiento de un desempeño superior.

PROMPERÚ (2009) Miércoles del exportador: Control unión certifications. Recuperado de <http://export.promperu.gob.pe/Miercoles/Portal/MME/descargar.aspx?archivo=61D03D18-92EF-48CF-BFBA-45AB6F02D233.PDF>

Promperú (2019) “Miércoles del Exportador: Certificación de Buenas Prácticas de Comercio Justo”. Recuperado de https://repositorio.promperu.gob.pe/bitstream/handle/123456789/3900/Certificacion_buenas_practicas_comercio_justo_2019_keyword_principal.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Quintero & Diaz (2004) El mercado mundial del cacao. Recuperado de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542004000100004#:~:text=En%20el%20nivel%20de%20comercializaci%C3%B3n,y%20organizaciones%20como%20la%20ICCO

Rodríguez Moguel, E. A. M. (2005). Metodología de la Investigación. Univ. J. Autónoma de Tabasco.

Rugman, A. & Collinson, S. (2006) International business, 4th ed. McGraw-Hil. Inglaterra.

Reategui, R. (2021) Plan de marketing para la exportación de cacao al mercado estadounidense, Iquitos 2020. Universidad Nacional de la Amazonía Peruana. Recuperado de <https://hdl.handle.net/20.500.12737/7597>

Secretaria de economía del Gobierno de México (2022) Comercialización. Recuperado de <http://www.2006-2012.economia.gob.mx/mexico-emprende/productos-servicios/comercializacion#:~:text=La%20comercializaci%C3%B3n%20es%20el%20conjunto,lo%20conozcan%20y%20lo%20consuman>

SUNAT (2022) Orientación Aduanera Exportación. Recuperado de <https://www.sunat.gob.pe/orientacionaduanera/exportacion/index.html>

Superintendencia de Industria y Comercio (2022) Glosario. Recuperado de <https://www.sic.gov.co/glosario-gcm>

Uricoechea, L. (2019) The cacao market. Universidad de los andes Colombia. Recuperado de <https://repositorio.uniandes.edu.co/handle/1992/44467>

Wau, D. (2013) Small-Scale cocoa Farmer participation in certification: an examination of enabling conditions in Indonesia (Tesis de magister, Universidad de Birmingham, Escuela de Ciencias Sociales. Birmingham, Reino Unido). Recuperado de <https://etheses.bham.ac.uk/id/eprint/6582/1/Wau16MPhil.pdf> [Consulta: 14 de marzo de 2022]

WFTO (2009) La Carta Internacional de Comercio Justo. Recuperado de <https://coordinadoraongd.org/wp-content/uploads/2018/09/Carta-Intern-Comercio-Justo.pdf>

WFTO (2013) “Documento orientativo sobre el Criterio Comercio Justo Fairtrade para Cacao para Organizaciones de Pequeños Productores: Mejora de la productividad y de la calidad”. Recuperado de https://files.fairtrade.net/standards/2013-6-1_ES_Guidance_ProductivityQuality_Cocoa.pdf

ANEXOS

Anexo 1: Listado de asociaciones/cooperativas/empresas peruanas exportadoras de cacao en grano con Subpartida Nacional Arancelaria 1801001900 a Países Bajos en el periodo 2015-2021 – Veritrade 2022

ITEM	EXPORTADOR	TOTAL, US\$ FOBTOT	%
1	CAFETALERA AMAZONICA S.A.C.	77,091,860	25.61%
2	COOPERATIVA AGRARIA ACOPAGRO LTDA	36,708,965	12.19%
3	AMAZONAS TRADING PERU S.A.C.	32,156,371	10.68%
4	EXPORTADORA ROMEX S.A.	30,552,613	10.15%
5	MACHU PICCHU FOODS S.A.C.	22,224,229	7.38%
6	SUMAQAO SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	18,834,094	6.26%
7	COOPERATIVA AGRARIA DE CACAO AROMATICO COLPA DE LOROS	13,234,225	4.40%
8	AGRO SAN GERARDO E.I.R.L.	9,868,829	3.28%
9	COOPERATIVA AGRARIA NORANDINO LTDA.- COOP.NORANDINO	7,003,634	2.33%
10	COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA Y DE SERVICIOS ORO VERDE LTDA	4,755,746	1.58%
11	CASA LUKER DEL PERU S.A.C.	4,450,212	1.48%
12	COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA DIVISORIA LTDA	3,752,492	1.25%
13	BLUE PACIFIC OILS SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - BLUE PACIFIC OILS S.A.C.	3,544,227	1.18%
14	ORGANIC AROMA COCOA PERU S.A.C. - AROMACO PERU S.A.C.	3,209,445	1.07%
15	COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CACAO ALTO HUALLAGA	3,006,197	1.00%
16	QORI MAYO E.I.R.L.	2,259,650	0.75%

17	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROINDUSTRIALES KALLPA-APAGRO	2,232,537	0.74%
18	COOPERATIVA CENTRAL CACAO AROMA DE TOCACHE LTDA. (CECAT)	2,191,122	0.73%
19	TROPICAL FOREST PERU S.A.C.	2,064,300	0.69%
20	ASOCIACION DE PRODUCTORES YUNKA DEL HUALLAGA – APOYUNKAH	1,969,280	0.65%
21	INVERSIONES CAMPO VERDE SAC	1,896,423	0.63%
22	INDUSTRIAS DEL SHANUSI S.A.	1,746,761	0.58%
23	VILLA ANDINA SAC BIC	1,408,822	0.47%
24	RAINFOREST TRADING S.A.C.	1,375,107	0.46%
25	ASOCIACION CACAOTERA DE TOCACHE – ASOTOC	1,250,373	0.42%
26	COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL TOCACHE LTDA	1,241,653	0.41%
27	COMITE CENTRAL CON DESARROLLO AL FUTURO	1,236,266	0.41%
28	COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA PANGO LT	1,118,812	0.37%
29	COOPERATIVA AGRARIA ALLIMA CACAO LTDA.	970,973	0.32%
30	SELVACACAO SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	751,871	0.25%
31	CACAO EL REY INDUSTRIAS SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	-	0.00%
32	COFFEECOA PERU S.A.C.	590,690	0.20%
33	INDUSTRIAS DEL ESPINO S.A.	531,749	0.18%
34	ASOCIACION CACAOTERA DE LAS REGIONES UCAYALI HUANUCO Y PASCO - ASCRUHP	511,963	0.17%
35	ASOCIACION DE CACAOTEROS ECOLOGICOS DE TOCACHE BAMBAMARCA - ASOCIACION CACAO ECOLOGICO	476,589	0.16%
36	AQUARIUS TRADING PERU S.A.C.	471,626	0.16%

37	CUENCAS DEL HUALLAGA ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS	452,551	0.15%
38	MARAÑON CACAO S.R.L.	365,777	0.12%
39	ASOCIACION AGRARIA LAS COLINAS DEL HUALLAGA - AGROCOLH	346,021	0.11%
40	ARAWAK VILLA ANDINA S.A.C.	303,315	0.10%
41	COOPERATIVA AGRARIA EL GRAN SAPOSOA LTDA	248,563	0.08%
42	ASOCIACION DE PRODUCTORES CACAO VRAEM	233,136	0.08%
43	COOPERATIVA AGRARIA ECOLOGICA CACAOTERA VALLE RIO ENE - COOPAVRE	208,860	0.07%
44	PERCACAO SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	183,338	0.06%
45	VVR GLOBAL ANDINO S.A.C.	180,921	0.06%
46	ORGANIC RAINFOREST S.A.C.	175,800	0.06%
47	ASOCIACION DE PRODUCTORES CAFETALEROS NOR PERU COFFEE	149,781	0.05%
48	COOPERATIVA AGRARIA INDUSTRIAL NARANJILL	147,141	0.05%
49	COOPERATIVA AGRARIA DE SERVICIOS MULTIPLES TAMBOPATA CANDAMO - COOPASER - TAMBOPATA CANDAMO	130,138	0.04%
50	COOPERATIVA AGRARIA MONTE AZUL - MONTE AZUL COOP	128,118	0.04%
51	ORGANIC EXPORT CENTER SOCIEDAD ANONIMA C	125,642	0.04%
52	INKA'S COMMODITIES TRADING S.A.C.	125,432	0.04%
53	DRIED FOODS PERU S.A.C	98,000	0.03%
54	ALGARROBOS ORGANICOS DEL PERU SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	96,560	0.03%
55	COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA JOSE OLAYA LTDA N° 252	85,911	0.03%

56	ASOCIACION DE CACAOTEROS TECNIFICADOS DE PADRE ABAD	82,496	0.03%
57	COOPERATIVA AGRARIA INDUSTRIAL PROGRESO LTDA.	81,659	0.03%
58	PERUVIAN NATURE S & S S.A.C.	79,006	0.03%
59	AGRONEGOCIOS WIRACCOCHA DEL PERÚ S.A.C.	61,799	0.02%
60	FORTRESS GROUP S.A.C.	61,642	0.02%
61	COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL ASPROC - NBT LTDA	58,880	0.02%
62	S.G.M. PERÚ E.I.R.L	41,915	0.01%
63	NATURZ ORGANICS PERU S.A.C.	31,093	0.01%
64	NATURKOST PERU S.A.C.	30,800	0.01%
65	ECOANDINO S.A.C.	16,927	0.01%
66	THE SEVEN ELEMENTS PERU SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	14,282	0.00%
67	FLO TRADING S.A.C.	13,778	0.00%
68	7 ELEMENTS PERU	5,500	0.00%
69	CACAO JUNTOS S.A.C.	2,496	0.00%
70	CPX PERU S.A.C.	600	0.00%
71	INCA INVEST SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	11	0.00%
	Total	301,057,595	100.00%

Nota: Elaboración propia

Anexo 2: Matriz de Coherencia

PROBLEMA	OBJETIVO	CATEGORÍAS Y SUBCATEGORÍAS	METODOLOGÍA
Problema General	Objetivo General	Tipos	Enfoque: Cualitativo
¿De qué manera influyeron las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú, con subpartida nacional arancelaria 1801001900, a Países Bajos durante el periodo 2015-2021?	Comprender de qué manera las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.	CATEGORIA 1: CALIDAD	Alcance de la investigación: Exploratorio
		SUBCATEGORIAS:	Diseño: Teoría Fundamentada.
		CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	Población: 29 empresas exportadoras de cacao en grano.
		CULTIVO	Muestra: Se seleccionará por el método de la saturación
		PRODUCTOS NUTRITIVOS	Técnica de recolección de datos:
			“Entrevista de profundidad”
Problema Específico	Objetivos Específicos	CATEGORIA 2: PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	semiestructurada a los actores involucrados.
¿De qué manera la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio	Comprender la repercusión en la dimensión de calidad contenida de las certificaciones Orgánica y Comercio	SUBCATEGORIAS:	Forma de procesamiento de los datos: Análisis interpretativo con apoyo del Software Atlas.ti

<p>Justo influyó en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021?</p>	<p>Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.</p>	<p>CUIDADO DEL SUELO Y AGUA</p>	
<p>¿De qué manera la dimensión de protección del medio ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyó en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021?</p>	<p>Explorar la incidencia en la dimensión de protección del medio ambiente contenida de las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.</p>	<p>USO CONTROLADO DE QUÍMICOS</p>	
		<p>NO DEFORESTACIÓN</p>	

Nota: Elaboración propia

Anexo 3: Formato para entrevistas semiestructuradas

“Influencia de las certificaciones: Orgánica y Comercio Justo, en la exportación de cacao (subpartida nacional arancelaria 1801001900) hacia Países Bajos en el periodo 2015-2021”

Presentación:

Buenos días/tardes/noches, mi nombre es _____ soy bachiller en Administración y Negocios Internacionales del ciclo 2019-02. Actualmente, soy parte del Programa de Titulación en Negocios Internacionales de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC) 2022-01; en el cual estoy realizando una investigación junto a mi compañero _____ acerca de la influencia de las certificaciones: Orgánica y Comercio Justo, en la exportación de cacao (Subpartida Nacional Arancelaria 1801001900) hacia Países Bajos, durante los años 2015-2021; para optar por el título profesional de Licenciados en Negocios Internacionales. Cabe resaltar que la información brindada en esta entrevista es de carácter confidencial y sólo será utilizada para los propósitos de la presente investigación. Agradezco de antemano su tiempo y colaboración.

FICHA DE DATOS
Lugar y fecha de la entrevista:
Empresa/Entidad:
Persona entrevistada:
Cargo:
Experiencia (Años):

Introducción:

Expresamos nuestro agradecimiento por su tiempo y colaboración para tener una entrevista con nosotros y participar en la presente investigación, la cual trata como tema la influencia de las certificaciones: Orgánica y Comercio Justo, en la exportación de cacao (Subpartida Nacional Arancelaria 1801001900) hacia Países Bajos, durante los años 2015-2021.

Se tiene conocimiento de la influencia de las certificaciones en la exportación de cacao en grano hacia países de la Unión Europea, teniendo en consideración la conducta del consumidor europeo y las preferencias de este frente a productos de calidad y protección del medio ambiente. Se recopiló información sobre los antecedentes que existen acerca del tema de investigación y se obtuvo literatura relacionada sin encontrar una respuesta al problema planteado. Es por ello, que buscamos recopilar información en las presentes entrevistas para poder validar nuestras hipótesis. Como fuente de información se tiene en consideración su experiencia y conocimiento acerca del tema como un experto en el rubro dentro del marco ya mencionado.

Agradecemos su participación en la presente entrevista.

FICHA DE ENTREVISTA EMPRESAS

Pregunta General:

Objetivo General: Comprender de qué manera las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Teniendo en consideración que su empresa realizó exportaciones hacia Países Bajos en el periodo 2015-2021. En su opinión ¿Cuáles fueron las certificaciones de calidad que influyeron en la exportación de cacao peruano?

Preguntas por dimensiones:

Calidad

Objetivo específico 1: Comprender la repercusión de la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Para usted, ¿Cuáles son las características de calidad que considera más influyentes para la exportación de cacao?
2. ¿Cuáles de estas características fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?
3. ¿Existe alguna característica de calidad no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo que haya sido implementada en la empresa?
4. ¿Cuál considera que es la característica de calidad que más influyo en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Protección del medio ambiente

Objetivo específico 2: Explorar la incidencia de la dimensión de protección del medio ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. En su experiencia, ¿Cuáles son las medidas de protección del medio ambiente más influyentes para la exportación de cacao?

2. ¿Cuáles de estas medidas fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?
3. ¿Existe alguna medida de protección del medio ambiente, no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, que haya sido implementada en la empresa?
4. ¿Cuál considera que es la medida de protección del medio ambiente que más influyó en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Prácticas Justas y Respeto a los Derechos Humanos

1. ¿Considera que las prácticas justas requeridas en la certificación Comercio Justo fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?
2. ¿Considera que las medidas tomadas en cuanto al respeto a los derechos humanos requeridas en la certificación Comercio Justo fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Cultivo y Productos Nutritivos

1. ¿Considera que las características de cultivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?
2. ¿Considera que las características de un producto nutritivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Cierre:

¿Considera usted que las certificaciones de calidad: Orgánica y Comercio Justo, de manera conjunta, son influyentes para el incremento de la exportación de cacao?

Terminando la entrevista, agradecemos nuevamente su tiempo y consideración en la presente investigación. Toda la información recopilada será de gran aporte para nuestro estudio. Gracias.

FICHA DE ENTREVISTA A EXPERTO DE PROMPERÚ Y SIERRA EXPORTADORA

Pregunta General:

Objetivo General: Comprender de qué manera las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Teniendo en consideración su experiencia con las exportaciones. En su opinión ¿Cuáles fueron las certificaciones de calidad que influyeron en la exportación de cacao peruano?

Preguntas por dimensiones:

Calidad

Objetivo específico 1: Comprender la repercusión de la dimensión de calidad contenida en la certificación Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. En su experiencia con el comercio exterior, ¿Considera que la calidad del producto es influyente para las exportaciones hacia Países Bajos?
2. Para usted, ¿Cuáles son las características de calidad que considera más influyentes para la exportación de cacao?
3. Dentro de su conocimiento del consumidor exterior, ¿Considera que la calidad, requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, es influyente en el ingreso de un producto al mercado europeo?

Protección del medio ambiente

Objetivo específico 2: Explorar la incidencia de la dimensión de protección del medio ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. En su experiencia con el comercio exterior, ¿Considera que las medidas de protección del medio ambiente son influyentes para las exportaciones hacia Países Bajos?

2. Para usted, ¿Cuáles son las medidas de protección del medio ambiente que considera más influyentes para la exportación de cacao?
3. Dentro de su conocimiento del mercado exterior, ¿Considera que las medidas de protección del medio ambiente, requeridas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, son influyentes en el ingreso de un producto al mercado europeo?

Prácticas Justas y Respeto a los Derechos Humanos

1. En su conocimiento sobre las tendencias del consumidor, ¿Considera que las prácticas justas, requeridas en la certificación Comercio Justo, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?
2. Por otro lado, ¿Considera que las medidas tomadas en cuanto al respeto a los derechos humanos, requeridas en la certificación Comercio Justo, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Cultivo y Productos Nutritivos

1. En su conocimiento sobre las tendencias del consumidor, ¿Considera que las características de cultivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?
2. Por otro lado, ¿Considera que las características del producto nutritivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Cierre:

¿Considera usted que las certificaciones de calidad: Orgánica y Comercio Justo, de manera conjunta, son influyentes para el incremento de la exportación de cacao?

Terminando la entrevista, agradecemos nuevamente su tiempo y consideración en la presente investigación. Toda la información recopilada será de gran aporte para nuestro estudio. Gracias.

FICHA DE ENTREVISTA ASOCIACIONES O COOPERATIVAS

Pregunta General:

Objetivo General: Comprender de qué manera las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Teniendo en consideración que su asociación/cooperativa realizó exportaciones hacia Países Bajos en el periodo 2015-2021. En su opinión ¿Cuáles fueron las certificaciones de calidad que influyeron en la exportación de cacao peruano?

Preguntas por dimensiones:

Calidad

Objetivo específico 1: Comprender la repercusión de la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Para usted, ¿Cuáles son las características de calidad que considera más influyentes para la exportación de cacao?
2. ¿Cuáles características fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?
3. ¿Existe alguna característica de calidad no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo que haya sido solicitada por un cliente extranjero?
4. ¿Cuál considera que es la característica de calidad que más influyó en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Protección del medio ambiente

Objetivo específico 2: Explorar la incidencia de la dimensión de protección del medio ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Para usted, ¿Cuáles son las medidas de protección del medio ambiente que considera más influyentes para la exportación de cacao?

2. ¿Cuáles características fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?
3. ¿Existe alguna medida de protección del medio ambiente no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo que haya sido solicitada por un cliente extranjero?
4. ¿Cuál considera que es la medida de protección del medio ambiente que más influyó en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Prácticas Justas y Respeto a los Derechos Humanos

1. ¿Considera que las prácticas justas, requeridas en la certificación Comercio Justo, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?
2. ¿Considera que las medidas tomadas en cuanto al respeto a los derechos humanos, requeridas en la certificación Comercio Justo, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Cultivo y Productos Nutritivos

1. ¿Considera que las características de cultivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?
2. ¿Considera que las características de producto nutritivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Cierre:

¿Considera usted que las certificaciones de calidad: Orgánica y Comercio Justo, de manera conjunta, son influyentes para el incremento de la exportación de cacao?

Terminando la entrevista, agradecemos nuevamente su tiempo y consideración en la presente investigación. Toda la información recopilada será de gran aporte para nuestro estudio. Gracias.

Anexo 4: Validación del instrumento

FICHA DE OPINION Y VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO FINAL

Teniendo en cuenta el contexto indicado, cuál es la valoración porcentual que le otorgaría al instrumento. Señale el porcentaje asignado, en cada casillero respectivamente.

I. DATOS INFORMATIVOS

Apellido y Nombre del experto	Grado Académico	Cargo e institución donde labora	Nombre del instrumento de evaluación	Autor del instrumento
Juan Rios	Magíster en Administración de Agronegocios	Especialista Unidad de Inteligencia Comercial Sierra y Selva Exportadora	Instrumento para comprender la influencia de las certificaciones de calidad en la exportación de cacao	Florencia Cárdenas & Pedro Gutiérrez
Título de la investigación: Influencia de las certificaciones: Orgánica y Comercio Justo, en la exportación de cacao (subpartida nacional arancelaria 1801001900) hacia Países Bajos en el periodo 2015 - 2021				

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41-60%	Muy bueno 61-80%	Excelente 81-100%
1. Claridad	Formulado con lenguaje apropiado				X	
2. Objetividad	Expresado con conductas observables				X	
3. Actualidad	Idóneo al alcance de ciencia y tecnología				X	
4. Organización	Existe una organización lógica				X	
5. Suficiencia	Comprende los aspectos de cantidad y calidad				X	
6. Intencionalidad	Apto para valorar los aspectos de las estrategias				X	
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos-científicos				X	
8. Coherencia	Entre los índices, categorías y subcategorías					X
9. Metodología	La estrategia es idónea al propósito del estudio					X
10. Conveniencia	Genera nuevas pautas en la investigación y construcción de teorías				X	

III. OPINIÓN DE APLICACIÓN

Concreta y precisa.

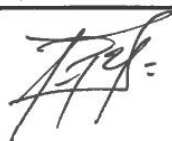
IV. PROMEDIO DE VALIDACIÓN

Muy bueno a excelente.

V. FECHA

25/05/2022

VI. FIRMA



FICHA DE OPINION Y VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO FINAL

Teniendo en cuenta el contexto indicado, cuál es la valoración porcentual que le otorgaría al instrumento. Señale el porcentaje asignado, en cada casillero respectivamente.

I. DATOS INFORMATIVOS

Apellido y Nombre del experto	Grado Académico	Cargo e institución donde labora	Nombre del instrumento de evaluación	Autor del instrumento
Cardenas, Carlos	Magíster en Administración de Empresas y Negocios Internacionales	Jefe zonal de Operaciones, Servicios y Sistemas SRL	Instrumento para comprender la influencia de las certificaciones de calidad en la exportación de cacao	Florencia Cárdenas & Pedro Gutiérrez
Título de la investigación: Influencia de las certificaciones: Orgánica y Comercio Justo, en la exportación de cacao (subpartida nacional arancelaria 1801001900) hacia Países Bajos en el periodo 2015 - 2021				

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41-60%	Muy bueno 61-80%	Excelente 81-100%
1. Claridad	Formulado con lenguaje apropiado				X	
2. Objetividad	Expresado con conductas observables				X	
3. Actualidad	Idóneo al alcance de ciencia y tecnología					X
4. Organización	Existe una organización lógica				X	
5. Suficiencia	Comprende los aspectos de cantidad y calidad			X		
6. Intencionalidad	Apto para valorar los aspectos de las estrategias				X	
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos-científicos				X	
8. Coherencia	Entre los índices, categorías y subcategorías				X	
9. Metodología	La estrategia es idónea al propósito del estudio					X
10. Conveniencia	Genera nuevas pautas en la investigación y construcción de teorías				X	

III. OPINIÓN DE APLICACIÓN

Se analizan todos los puntos importantes de ambas certificaciones.

IV. PROMEDIO DE VALIDACIÓN

Muy bueno

V. FECHA

18/05/2022

VI. FIRMA



FICHA DE OPINION Y VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO FINAL

Teniendo en cuenta el contexto indicado, cuál es la valoración porcentual que le otorgaría al instrumento. Señale el porcentaje asignado, en cada casillero respectivamente.

I. DATOS INFORMATIVOS

Apellido y Nombre del experto	Grado Académico	Cargo e institución donde labora	Nombre del instrumento de evaluación	Autor del instrumento
Milussja Mejía	Licenciada en Administración de Negocios Internacionales	Consultora Externa de la Asociación de Exportadores ADEX	Instrumento para comprender la influencia de las certificaciones de calidad en la exportación de cacao	Florencia Cárdenas & Pedro Gutiérrez
Título de la investigación: Influencia de las certificaciones: Orgánica y Comercio Justo, en la exportación de cacao (subpartida nacional arancelaria 1801001900) hacia Países Bajos en el periodo 2015 - 2021				

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41-60%	Muy bueno 61-80%	Excelente 81-100%
1. Claridad	Formulado con lenguaje apropiado			X		
2. Objetividad	Expresado con conductas observables			X		
3. Actualidad	Idóneo al alcance de ciencia y tecnología			X		
4. Organización	Existe una organización lógica			X		
5. Suficiencia	Comprende los aspectos de cantidad y calidad			X		
6. Intencionalidad	Apto para valorar los aspectos de las estrategias			X		
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos-científicos		X			
8. Coherencia	Entre los índices, categorías y subcategorías			X		
9. Metodología	La estrategia es idónea al propósito del estudio		X			
10. Conveniencia	Genera nuevas pautas en la investigación y construcción de teorías			X		

III. OPINIÓN DE APLICACIÓN

El tema de investigación es relevante para el sector cacaotero peruano.

IV. PROMEDIO DE VALIDACIÓN

16

V. FECHA

MAYO DEL 2022

VI. FIRMA



MILUSSJA MEJÍA RÁNCHEZ

Anexo 5: Entrevistas

ENTREVISTA A HIGOR JARAMILLO - COOPERATIVA CENTRAL CACAO AROMA DE TOCACHE LTDA. (CECAT)

FICHA DE DATOS
Lugar y fecha de la entrevista: Videollamada por Zoom – 18 de mayo de 2022
Empresa/Entidad: Cooperativa Central Cacao Aroma de Tocache Ltda.
Persona entrevistada: Anónimo
Cargo: Gerente General
Experiencia (Años): 10 años

Objetivo General: Comprender de qué manera las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Teniendo en consideración que su asociación/cooperativa realizó exportaciones hacia Países Bajos en el periodo 2015-2021. En su opinión ¿Cuáles fueron las certificaciones de calidad que influyeron en la exportación de cacao peruano?

Respuesta: Bueno, para nosotros, los dos 2 principales certificados son el Orgánico y Comercio Justo.

CALIDAD

Objetivo específico 1: Comprender la repercusión de la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Para usted, ¿Cuáles son las características de calidad que considera más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: Va a depender de lo que pide el cliente, pero normalmente nos piden un cacao básico, que está mayor a 83% de fermentación, 7% humedad y 2% de impureza, eso es lo básico. También, hay otros que piden y/o que solicitan cacaos, aparte de una muy buena fermentación y un buen secado, con un perfil sensorial. Entonces, pueden ser con sabores a nueces, a frutos rojos o con características organolépticas especiales. Aparte de ello, también, con una historia que acompañe al grano de cacao.

2. ¿Cuáles de estas características fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?

Respuesta: En general, ninguna. La certificación Orgánica se basa en principios o en normas que prohíben determinadas sustancias y promueven una agricultura sostenible que sea amigable con el medio ambiente. El Comercio Justo, también, se basa en normas que van ligadas más que todo al tema filantrópico, donde se tiene que velar por el bien de la sociedad, por el bien del ser humano, para que el productor o pequeño productor también se vuelva sostenible económicamente. Es decir, el productor debe buscar su desarrollo a partir del cultivo que él promueve y no necesariamente está ligado al producto. La certificación Orgánica son normas.

3. ¿Existe alguna característica de calidad no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo que haya sido implementada en la empresa?

Respuesta: La calidad, más importante al margen de todo, es que el grano de cacao esté libre de trazas químicas. En este caso, trazas químicas son los pesticidas, los herbicidas y algunos fungicidas. El producto debe estar libre de eso, que tenga cero. Entonces, eso es calidad para el Orgánico.

4. ¿Cuál considera que es la característica de calidad que más influyo en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Respuesta: Bueno, han sido los cacaos con certificación Orgánica y Comercio Justo. Por ende, cuando ya es Orgánico, ya lleva un proceso de post cosecha, adecuada trazabilidad y llevan las características que se le puede añadir al producto.

Entrevistador: Una consulta, ¿Usted contó con las 2 certificaciones, durante todo el tiempo, o recién ha sacado alguna?

Respuesta: No, desde el año 2016, contamos con ambas certificaciones.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Objetivo específico 2: Explorar la incidencia de la dimensión de protección del medio ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Para usted, ¿Cuáles son las medidas de protección del medio ambiente que considera más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: Solamente las que están ligadas a la certificación Orgánica, más allá de eso, no hay un tema más.

2. ¿Cuáles características fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?

Respuesta: Por ejemplo, el tema de las fuentes de agua, no deforestación, otras cosas más que están dentro de las normas de la cultura Orgánica.

3. ¿Existe alguna medida de protección del medio ambiente no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo que haya sido solicitada por un cliente extranjero?

Respuesta: En general, no.

4. ¿Cuál considera que es la medida de protección del medio ambiente que más influyó en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Respuesta: Si, por ejemplo, utilizar agua que sea sustentable, que no se utilicen fertilizantes que malogren la tierra, que la plantación, por ejemplo, no sea quemada. Todo está dentro de las certificaciones.

PRÁCTICAS JUSTAS Y RESPETO A LOS DERECHOS HUMANOS

1. ¿Considera que las prácticas justas requeridas en la certificación Comercio Justo fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Bueno, está el trabajo infantil y la igualdad de género. El tema también va ligado al respeto con los trabajadores y considerar como valor el esfuerzo que ellos hacen promoviendo todo esto a nivel de los productores y a nivel de la cooperativa misma.

2. ¿Considera que las medidas tomadas en cuanto al respeto a los derechos humanos requeridas en la certificación Comercio Justo fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: En general, la mayoría de los clientes solamente desea que el certificado vaya de una manera organizada, mas no se percata, no se fija, no exigen algo específico. Entonces, ellos se contentan con que le muestres el certificado.

CULTIVO Y PRODUCTOS NUTRITIVOS

1. ¿Considera que las características de cultivo, requeridas en las certificaciones Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Claro, como cooperativa lo que buscamos es una diferenciación y al tener un producto certificado como Orgánico, tratado como tal, te abre las posibilidades de un mercado. Es decir, a un nicho de mercado que cada día crece más y demanda más producto. Entonces, las aplicaciones orgánicas en el cultivo son principales para ello.

Entrevistador: Una consulta, ¿Cuánto tiempo demora en producir un cultivo de una plantación de cacao?

Respuesta: Desde su sembrío, normalmente van cuatro a cinco años.

2. ¿Considera que las características de un producto nutritivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: De todas maneras, el cacao es considerado un Super Food.

CIERRE:

1. ¿Considera usted que las certificaciones de calidad: Orgánica y Comercio Justo, de manera conjunta, son influyentes para el incremento de la exportación de cacao?

Respuesta: Sí, son bastante influyentes. Yo creo que tu pregunta estaría muy sesgada, porque no se necesita solamente 2 certificados para exportar. No sería rentable para una organización de pequeños productores exportar granos de cacao sin certificación, yo te diría que no. Entonces, para una organización de pequeños productores si se necesita contar con una certificación que diferencia a esta de las grandes empresas que por el volumen que manejan tienen costos súper menores. Aparte de ello, que no brindan los servicios de una organización como una cooperativa. Entonces, normal tú puedes exportar, pero para que se den las exportaciones, aparte como pequeño productor, como una empresa privada, necesitas certificar. Es decir, para la empresa grande: no necesito ni certificado para exportar, porque tiene un gran capital, tiene un costo bastante reducido. Entonces, es muy diferente. Ellos apuntan a otro a otro mercado y como cooperativa tienes que buscar otros nichos de mercado. Estos nichos de mercado están en los cacaos certificados, tratan de buscar una ventaja competitiva con su producto y ahí necesitan el certificado. Es ahí donde se aplica este tema de certifica para tener una ventaja competitiva.

ENTREVISTA – SIERRA Y SELVA EXPORTADORA

FICHA DE DATOS
Lugar y fecha de la entrevista: Videollamada por Zoom – 24 de mayo de 2022
Empresa/Entidad: Sierra y Selva Exportadora
Persona entrevistada: Anónimo
Cargo: Especialista - Unidad Comercial de Cacao
Experiencia (Años): -

FICHA DE DATOS
Lugar y fecha de la entrevista: Videollamada por Zoom – 24 de mayo de 2022
Empresa/Entidad: Sierra y Selva Exportadora
Persona entrevistada: Juan Ríos
Cargo: Especialista – Unidad de Inteligencia Comercial
Experiencia (Años): 16 años

Objetivo General: Comprender de qué manera las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Teniendo en consideración su experiencia con las exportaciones. En su opinión ¿Cuáles fueron las certificaciones de calidad que influyeron en la exportación de cacao peruano?

Respuesta: Hay un conjunto de factores que van a explicar el crecimiento de las exportaciones de cacao desde Perú. Existe un incremento de las áreas de siembra, pero además de eso, también, un mejoramiento de la calidad del producto se trabajó mucho y se sigue trabajando en la instalación de áreas nuevas. Por otro lado, se trabajó mucho en lo que es el beneficio del cacao con la postcosecha, básicamente, para conseguir granos puros de cacao. Esto significa que sean mayores de 75% de fermentación y la humedad de 7 a 7.5%. Todo eso ha inducido a que muchos

compradores vean el cacao peruano como un cacao muy bien trabajado a diferencia de otros países. No voy a referirme al mercado de África, donde hay una diferencia muy grande, pero si en comparación con otros países de Latinoamérica que son los que más trabajan calidad de producto y empresas privadas, también lo han hecho, donde se uniformiza el proceso de fermentación, se uniformiza la calidad del producto y se homogeniza.

Tú tienes un grano, una muestra de un lote, que representa a todo el lote del cacao al cual se le realizan los análisis. Todo eso va mejorando la calidad del producto y la reputación del producto. Ahora, en cuanto a la certificación Orgánica, es una de las certificaciones que más se han trabajado en el país. Esa certificación es relativa y no creo que, en el caso de Países Bajos, como era el tema de investigación, haya incidido mucho. Si bien con Países Bajos se ha empezado a comprar la idea de la certificación, no es lo que nos podría indicar que fue el que motivo de que las exportaciones crezcan.

Ahora, se por ejemplo que maso menos hay algunos países del mercado italiano que pagan hasta \$300 el diferencial con la certificación Orgánica y \$230 la prima del Comercio Justo que son las dos certificaciones que más se trabajan en el país; pero me comentan, que, en Países Bajos, el mercado paga menos por la certificación Orgánica a diferencia, el diferencial es menos, me han indicado que el diferencial ha llegado a \$70. En realidad, esto no promueve la certificación Orgánica. Entonces, ahí como te decía, hay otros factores que pueden explicar todo este fenómeno del cacao.

CALIDAD

Objetivo específico 1: Comprender la repercusión de la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. En su experiencia con el comercio exterior, ¿Considera que la calidad del producto es influyente para las exportaciones hacia Países Bajos?

Respuesta: Yo creo que en general, sí. En general, es la calidad del producto. Uno es la calidad intrínseca del cacao y el cacao peruano digamos que no es un cacao de volumen, sino un cacao que se trabaja más especializado con fino aroma. El cacao final es una mezcla de cacaos, y la calidad que tiene el cacao peruano es buena, eso permite que se puedan mezclar. La industria puede mezclar con cacao de volumen, que básicamente es el cacao africano. Entonces, para darle forma a la calidad general de una pasta de cacao o en polvo, siempre es bueno agregarle cacao bien trabajado.

Es decir, es influyente la calidad en general y la representación, todo lo que se ha hecho en el país. Se han hecho muchas cosas buenas sobre el cacao, eso ha influido. El productor mismo considera que es el mejor del mundo y la gente está creída que eso es así, pero en calidad muchas veces no es así, por ejemplo, en calidad son mejor el venezolano, el ecuatoriano, son muy buenos. Ellos tienen cacao físicamente muy bueno.

2. Para usted, ¿Cuáles son las características de calidad que considera más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: El grado de fermentación y la humedad. El grado de fermentación y la humedad son básicos. Estos hacen que un cacao sea menos ácido, y eso en el cacao al mezclarlo con otros puedes bajarle la acidez del volumen de cacao más grande. Como te digo, entonces, es una cuestión de representación porque el cacao peruano, y eso lo sabe todo el mundo, no tenemos explotación infantil. Lo otro que es la deforestación, es relativo porque las áreas más grandes de cacao se han trabajado sobre terrenos ya deforestados o por la coca o por la tala ilegal, pero ya han sido deforestados antes de ser cacao y las áreas donde se han sembrado cacao deforestado son mínimas en el país. Entonces, eso es lo que debemos vender, primero entramos con un cacao libre de trabajo infantil, y segundo que es un cacao que se ha instalado sobre campo ya deforestado. Muchas veces, nosotros asumimos como ciertos esos tabú que tenemos sobre el cacao, que se utiliza mano de obra infantil o que se esclaviza mano de obra y en nuestro país no es así, eso básicamente es en el África.

Lo segundo es que el cacao peruano se ha instalado sobre campo ya deforestado, a veces como te digo, nosotros mismos pensamos, asumimos, mucho hablamos de la

deforestación cero, y nosotros debemos hablar de que se está trabajando lo que antes ya se reforesto.

3. Dentro de su conocimiento del consumidor exterior, ¿Considera que la calidad, requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, es influyente en el ingreso de un producto al mercado europeo?

Respuesta: Claro, todo el mercado europeo. Así es efectivamente y lo bueno de Países Bajos es que fue uno de los primeros en apostar al cacao peruano. En calidad, tienen muchas organizaciones que tienen relación con organizaciones nacionales que generan un vínculo de confianza y permite que el negocio crezca, eso también hay que hacerlo notar.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Objetivo específico 2: Explorar la incidencia de la dimensión de protección del medio ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. En su experiencia con el comercio exterior, ¿Considera que las medidas de protección del medio ambiente son influyentes para las exportaciones hacia Países Bajos?

Respuesta: Creo que para toda la Unión Europea, es muy influyente, porque toda la Unión Europea es muy sensible a esto de la protección del medio ambiente, al manejo medio ambiental, la deforestación, es muy influyente. Entonces, eso hace como te digo, que en el mercado se sepa y es un mecanismo de negociación.

2. Para usted, ¿Cuáles son las medidas de protección del medio ambiente que considera más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: En el mercado, se sabe que el cacao peruano no proviene de áreas deforestadas como cacao mismo. Nosotros tenemos muy buenas cartas para hacer conocer al mundo que protegemos el medio ambiente.

Entrevistador: ¿A partir de qué año, usted considera que se volvió influyente el cuidado del medio ambiente en la exportación de cacao? ¿En su experiencia, cual ha sido la percepción?

Respuesta: Mira, te cuento la historia del cacao. El cacao estaba en el país hasta el año 2003 o 2004 que ingresa al desarrollo alternativo. La agencia de Estados Unidos quería que cambien la coca por el cacao, ahí se da un fuerte apoyo a la instalación de cacao. Básicamente porque era un producto que los primeros años, en el año 2003 o 2002 costaba 2 soles el kilo, recuerdo muy bien, 2 soles el kilo no era atractivo para el productor. Entra el desarrollo alternativo y como al año de tener ese plus, imagino porque era mayor en el África por el problema de la guerra civil y por sus problemas políticos sube el grano de cacao a 4 soles. Y la gente piensa que el cacao sube porque llego el desarrollo alternativo a las plantaciones de cacao.

En realidad, la gente comienza a plantar cacao en el año 2004 a 2005. Por eso, se explica que a partir de 2009 al 2010 crecen las exportaciones, crece la producción de cacao en el país, pero no es que la decisión se toma en el 2016, se ha tenido que tomar 5 años antes por lo menos, porque el cacao toma un tiempo. En esos tiempos de 2003 al 2004, también se toma la decisión de promover el CCN-51 como cacao, porque la gente tenía problemas con el cacao de fino aroma o trinitario, todas estas cosas que se habían instalado antes de que fueran pocos productos y tenían muchas enfermedades. Entonces, la gente no quería saber de cacao, cuando el cacao se vuelve más productivo, en la región San Martín se instala mucho el CCN-51. Como fue un gran impulso, el USAID, a veces también tenía su programa medio ambiental. Entonces desde ahí se fue haciendo poco y conjuntamente, como se instalaba cacao se debía tener medidas para remediar todo lo que era el tema medio ambiental. Ahí surge lo que ellos determinan como el PERSUAP, que era el programa de manejo de productos químicos, para lo que era el producto de desarrollo alternativo. Donde ya se clasifican los productos, no pueden aplicar cualquier producto, solo los que están en el PERSUAP. También, todo lo que son las medidas medioambientales, medidas forestales, fumigación, elaboración de combos, rellenos. Entonces, a partir de ahí, se va creando toda una cultura de protección al medio ambiente.

3. Dentro de su conocimiento del mercado exterior, ¿Considera que las medidas de protección del medio ambiente, requeridas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, son influyentes en el ingreso de un producto al mercado europeo?

Respuesta: Si.

PRÁCTICAS JUSTAS Y RESPETO A LOS DERECHOS HUMANOS

1. En su conocimiento sobre las tendencias del consumidor, ¿Considera que las prácticas justas, requeridas en la certificación Comercio Justo, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Yo creo que si, como te decía, muchas veces cuando se analiza el cacao, se analiza como un problema.

2. Por otro lado, ¿Considera que las medidas tomadas en cuanto al respeto a los derechos humanos, requeridas en la certificación Comercio Justo, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Como te digo, en el mundo, muchas veces se confunde lo que sucede en el África con lo que sucede en nuestro país, con lo que sucedió en Perú, por ejemplo, acá no hay trabajo infantil. La libre contratación del personal, si una persona necesita, básicamente es un trabajo familiar. Cuando tienen tres o cuatro hectáreas, necesitan contratar gente con libre contratación de personal.

En la selva, en el sector agrario de este país, no es muchas veces el dueño de la parcela o el dueño de la producción el que pone el precio del jornal, sino es el mercado o el jornalero el que te pone el precio. Por tanto, esto sucede más en las cuencas cocaleras, para la cosecha de coca te pagan 120 soles el día y te daban tu comida, todo, 120 soles. Entonces, tenías un agricultor que tenía al costado café o cacao y necesitaba mano de obra y no podía contratar mano de obra porque el jornalero prefería ir a la coca porque gana 120 soles diario. En cambio, el café y cacao no puede pagar 120 soles diario, máximo 60 soles el día aun siendo rentable. Entonces, ahí se apela a la mano de obra

familiar, a la gente que está dispuesta a trabajar con condiciones que digamos en medio de la fidelidad y confianza. Creo que eso de ahí, si afecta de manera positiva al incremento de las exportaciones.

CULTIVO Y PRODUCTOS NUTRITIVOS

1. En su conocimiento sobre las tendencias del consumidor, ¿Considera que las características de cultivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: No, no considero que hayan sido influyentes, pero sí que son normales porque yo por ejemplo tengo mis dudas sobre la certificación Orgánica. Considero sí que los pequeños agricultores si deben certificar orgánicamente porque estos agricultores no utilizan mayores insumos. La producción mayormente es natural y no disponen de financiamiento para aplicar estos productos que pide este tipo de agricultura en estos tipos de productos. Entonces, ellos van a ser básicamente siempre una agricultura natural que te va a producir 500 a 600 kilos por hectárea nada más. Entonces, si yo no aplico nada y voy a tener 500 y voy a seguir aplicando, yo recomiendo que ese productor debe más bien certificarse, porque con esa certificación tiene como te decía un precio mayor para su producto. Entonces, yo considero que sí, eso es conocido en el mundo, que en el Perú básicamente no aplican productos químicos. Lo que pasa muchas veces, es que hay contaminación cruzada y eso es lo que explica muchas veces la baja del volumen de exportaciones de cacao en general. Se pensaba siempre que teníamos 20 mil toneladas de cacao certificado, pero vemos ahí en toda la información de la estadística que con las justas llegamos a 9 mil a 10 mil. A veces, hemos llegado a 18 mil, pero eran 20 mil toneladas las que se pensaban que se certificaban. Entonces había un problema ahí.

El problema básicamente pasa, en algunas zonas, por aplicación de herbicidas para el momento de deshierbo de las plantaciones de cacao porque uno de los costos mayores es mano de obra del cacao y cuando está en crecimiento es mayormente el deshierbo porque por la lluvia y la temperatura, la hierba crece muy rápido. Entonces, muchas veces el agricultor no tiene la posibilidad y recurre a herbicidas y son los que quedan

ahí en el terreno y de ahí pasan a la planta y se expresan en el grano. Lo otro, es por una contaminación cruzada, que básicamente tiene que ver con la coca en algunas zonas y con otros cultivos en otras porque hay otros cultivos que demandan mucha aplicación de pesticidas y la coca pues tiene la aplicación incontrolada de productos porque ahí es lo que tienes y lo que se cosecha es la hoja y para que este entera, sin rasguño de plagas, se debe meter bastantes pesticidas. Cerca de ellos hay plantas de cacao o café y se ven contaminados por esto.

2. Por otro lado, ¿Considera que las características del producto nutritivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Yo creo que sí, se ha conocido cada día, salen propiedades nuevas que se le descubren al cacao y entonces eso hace que el mundo prefiera productos con mayor contenido de cacao, porque el cacao negro es uno de los que más crecen y básicamente es a Europa donde va el grueso de las exportaciones. Entonces, eso sí afecta directamente al mercado peruano. También, se está vendiendo a otros mercados como un Super Food y eso es bueno.

CIERRE:

1. ¿Considera usted que las certificaciones de calidad: Orgánica y Comercio Justo, de manera conjunta, son influyentes para el incremento de la exportación de cacao?

Respuesta: Si, creo que sí. Mientras el cacao digamos por las exigencias europeas, sobre la producción agrícola, nuevas políticas europeas sobre la producción de alimentos, va a seguir siendo influyente para incrementar las exportaciones. No solamente incrementar las exportaciones sino mantener las exportaciones. Cada vez el mercado se hace más exigente y ya no solamente con eso. Sabemos que hay problemas con agricultores de Francia, de España y están pidiendo como a ellos los controlan también controlen la producción orgánica de los productores terceros como nos dicen en la unión europea, y si queremos mantener ese mercado debemos de cumplir con esa exigencia.

ENTREVISTA – SUMAQAO SAC // ASOCIACIÓN CACAOTERA DE LAS REGIONES UCAYALI HUÁNUCO Y PASCO

FICHA DE DATOS
Lugar y fecha de la entrevista: Llamada telefónica – 25 de mayo de 2022
Empresa/Entidad: SUMAQAO SAC // Asociación Cacaotera de las Regiones Ucayali Huánuco y Pasco
Persona entrevistada: Anónimo
Cargo: Ejecutivo Comercial // Ejecutivo de Certificaciones
Experiencia (Años): 7 años

Objetivo General: Comprender de qué manera las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Teniendo en consideración que su empresa realizó exportaciones hacia Países Bajos en el periodo 2015-2021. En su opinión ¿Cuáles fueron las certificaciones de calidad que influyeron en la exportación de cacao peruano?

Respuesta: Va a depender. Son las certificaciones de calidad las más importantes para que se exporte el cacao peruano. Mira, el encanto peruano va a depender mucho de qué tipo de mercado se dirige. Por ejemplo, si hablamos de gente no es importante el tema para la cooperativa, pero si es importante si hablamos de una cooperativa que quiere tener mayores ingresos. De esta manera, el mejor sello sería el Fair Trade (Comercio Justo) el ferry porque tiene una prima de próximamente \$200 por tonelada a comparación del UTZ que tiene una de \$45 a \$50. Entonces, es muy tentativa. Ahora, si hablamos de calidad siendo el más exigente es el Rain Forest porque ellos son muy exigentes en su calidad.

CALIDAD

Objetivo específico 1: Comprender la repercusión de la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Para usted, ¿Cuáles son las características de calidad que considera más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: El Comercio Justo es un tanto convencional como el Orgánico Si son de calidad, obviamente lo orgánico va a sobrepasar todo lo que es calidad, porque ya hablamos de un tema convencional.

2. ¿Cuáles de estas características fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?

Respuesta: Estamos hablando de un uso racional de productos químicos, que en cierto grado disminuyen la calidad de cacao. Es solicitado por ambas certificaciones, la Orgánica y Comercio Justo.

3. ¿Existe alguna característica de calidad no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo que haya sido implementada en la empresa?

Respuesta: Los requisitos para ambos sellos tienen la misma base solo que algunos se diferencian, por ejemplo, el Rain Forest te pide plantas forestales en cambio en otros sellos no te piden eso. Entonces, son algunas pequeñas cosas, pero lo básico todas las certificaciones te piden lo mismo. Por ejemplo, para que una empresa, una cooperativa, cualquier entidad, quiera adquirir un sello tiene una base y es fundamental para cada sello. Para ello, en una auditoría se tienen como puntos positivos el tener el sello Rain Forest, Comercio Justo, UTZ, Orgánico como convencional, solo que para la Rain Forest se necesita más la tasa forestal.

4. ¿Cuál considera que es la característica de calidad que más influyó en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Respuesta: Todas las características son influyentes porque esas características en el mismo puerto o antes que los talen son analizadas. Las mismas auditorías externas supervisan que se esté cumpliendo esos requisitos. Claro que siempre hay un margen error por cada auditoria que hay, para que te acepten la certificación porque no es al 100%. Si ya estas pasando por un cuarto, quinto año, sexto año, entonces ahí son más rígidos.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Objetivo específico 2: Explorar la incidencia de la dimensión de protección del medio ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. En su experiencia, ¿Cuáles son las medidas de protección del medio ambiente más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: No utilización de productos químicos. En el caso de cacao, realmente no es necesario usar herbicidas o pesticidas. Yo veo que no es necesario la utilización de esos productos.

2. ¿Cuáles de estas medidas fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?

Respuesta: Va a depender de cada sello, porque te piden una lista de productos permitidos y otra lista de productos no permitidos. Entonces si tu producto está dentro de la lista de productos permitidos no hay ninguna observación en las auditorias de ambas certificaciones.

3. ¿Existe alguna medida de protección del medio ambiente, no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, que haya sido implementada en la empresa?

Respuesta: Claro, como te comento, la plantación de plantas forestales es muy buena para que haya variación en una parcela de cacao. No solo con el cacao, ya que ahí las

enfermedades es otra cosa de salud que hay ahí, las personas están tomando como obligación aplicar productos químicos, lo cual no es tan necesario para el cacao.

4. ¿Cuál considera que es la medida de protección del medio ambiente que más influyó en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Respuesta: Claro, porque de esa manera se puede observar que hay alguna responsabilidad con el medio ambiente y es lo que en otros sellos no se tiene mucha consideración.

PRÁCTICAS JUSTAS Y RESPETO A LOS DERECHOS HUMANOS

1. ¿Considera que las prácticas justas requeridas en la certificación Comercio Justo fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Claro. En las auditorias externas hay algunas personas, bueno, la mayoría de ellos, que están entrenados para que puedan seguir lo que es lo correcto. Ya en una auditoría interna, se nota la deficiencia realmente que hay en campo, por ejemplo, en la igualdad de género si hay cierta falencia, porque a veces en la mayoría, no digo en todos, hay también casos excepcionales. Las mujeres no realizan el trabajo como la de un hombre por la misma capacidad de la fuerza, de repente también hay los casos donde sí, pero son mínimos. Lo que es el tema de la discriminación, si hay discriminación, por ejemplo, si hablamos de una persona homosexual cuando va a buscar trabajo en el campo, algunos por desconocimiento, no deciden contratar ese tipo de personas y lo cual claramente está mal. No solamente eso, también la religión, por ejemplo, aquí la mayoría practica el cristianismo. En una auditoria había una señora que era muy devota y que respetaba a todas las personas, entonces yo le dije, que pasaría si viniera una persona a buscar trabajo, pero esta persona tiene como religión el satanismo y la señora me dijo: no ingeniero no le daría trabajo. Entonces de alguna u otra manera estas discriminando, le digo, porque su religión es diferente a la de usted. Por lo tanto, en cierto grado si hay ese tipo de discriminación, por la religión, por la orientación sexual, son cositas que se encuentran en campo de trabajo.

2. ¿Considera que las medidas tomadas en cuanto al respeto a los derechos humanos requeridas en la certificación Comercio Justo fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Claro, porque salvaguardamos la integridad de los niños, aunque no se ve mucho en América Latina, pero si entro continentes como el África se ve la trata de personas, la explotación infantil, lo cual es muy perjudicial. Aquí no se ve, es nulo, pero en otros sitios si existe. Los derechos humanos es una norma que debería regir en todos los lugares.

CULTIVO Y PRODUCTOS NUTRITIVOS

1. ¿Considera que las características de cultivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Eso va a depender, si es convencional u orgánico. Si es orgánico, ahí hay que tener bastante cuidado, porque en sí, las zonas donde he podido visitar, no llevan una agricultura orgánica por más que tengan la certificación. Ellos me dicen: “no ingeniero, yo estoy certificado orgánicamente”, y yo voy a ver y le digo: “maestro yo he sido auditor interno, si yo me pongo a revisar su parcela encuentro rastros, entonces no es orgánico”, me dicen: “pero eso no lo uso en el cacao”, y yo le digo: “pero que dicen las normas, que si está dentro del área de producción entonces eso si es una falta grave, entonces es para hacer retirar del plan orgánico, porque no es orgánico realmente”. En las auditorias, algunos productores lo esconden y le están engañando al auditor, pero al final cuando tu vayas a vender, imagínate si es una cooperativa o una asociación, y vayan a exportar y lo detectan, ¿qué hacen?, te lo devuelven simplemente y no es exportable no es negociable. Entonces, realmente no se hace una agricultura orgánica y según las normas no pueden ser orgánicos.

2. ¿Considera que las características de un producto nutritivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: La exportación, en los años de experiencia que llevo, cada año ha incrementado la exportación, siempre las metas han ido creciendo y se han ido

cumpliendo esas metas. Hace dos años que no vengo laborando en ese ámbito de exportaciones, pero en los cuatro años he laborado sí. Cada año nos pedían más metas y se cumplían. Yo creo que estamos yendo a un lado positivo que, si se está aumentando, tanto la producción en todos los lugares, tanto Huánuco, como Ucayali, El Vraem, Juanjuí. Todas esas zonas están incrementando bastante sus ventas, incluso también ahora vemos que la producción viene aumentando, entonces eso quiere decir que hay un incremento en lo que es la exportación de cacao.

CIERRE:

1. ¿Considera usted que las certificaciones de calidad: Orgánica y Comercio Justo, de manera conjunta, son influyentes para el incremento de la exportación de cacao?

Respuesta: Claro, porque a través de esos sellos las empresas, cooperativas y asociaciones, pueden exportar o vender su cacao, porque sin un sello no es negociable ningún tipo de cacao. Toda exportación te pide un sello, obligatoriamente, el sello que el mercado requiera. Una empresa no puede tener un sello el cual el mercado no este solicitando, son en general muy influyentes.

ENTREVISTA – SUMAQAO S.A.C.

FICHA DE DATOS
Lugar y fecha de la entrevista: Llamada telefónica – 26 de mayo de 2022
Empresa/Entidad: SUMAQAO SAC
Persona entrevistada: Anónimo
Cargo: Ejecutivo Comercial
Experiencia (Años): -

Objetivo General: Comprender de qué manera las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Teniendo en consideración que su empresa realizó exportaciones hacia Países Bajos en el periodo 2015-2021. En su opinión ¿Cuáles fueron las certificaciones de calidad que influyeron en la exportación de cacao peruano?

Respuesta: Claro, de hecho. Las certificaciones siempre son importantes para la exportación porque sin las certificaciones no tenemos negocio. En este caso para las empresas, el tema de orgánico porque el Comercio Justo y Fair Trade son mayormente para cooperativas.

CALIDAD

Objetivo específico 1: Comprender la repercusión de la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Para usted, ¿Cuáles son las características de calidad que considera más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: Ahorita las exigencias de la mayor parte de las certificadoras es la sostenibilidad, porque como dice la conservación de flora y fauna, no talar bosques

mayormente. Ahorita, con las nuevas normas, indican que es cuidar nuestras áreas verdes y trabajar sosteniblemente en armonía con el medio ambiente.

2. ¿Cuáles de estas características fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?

Respuesta: En Comercio Justo no tengo esa experiencia, porque ahora la empresa donde laboro no tiene una certificación Orgánica por el simple hecho de que la realidad del caso es diferente.

3. ¿Existe alguna característica de calidad no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo que haya sido implementada en la empresa?

Respuesta: No es como exige las certificadoras, nosotros ahorita estamos trabajando con una empresa chocolatera, con un programa que le llamamos Pachamama, mayormente con cuidado del medio ambiente, de los bosques, pero no es una certificación Orgánica. La chocolatera nos verifica todo, las áreas de producción, las parcelas, las fincas, todo eso.

4. ¿Cuál considera que es la característica de calidad que más influyo en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Respuesta: Claro, el trabajo sostenible es influyente, porque si tu no haces un buen trabajo en el campo, es como decir, tienes que vender tu cacao como convencional, y tú sabes que convencional no tiene una certificadora. Muchas veces vendes a menor precio o al precio que te puedan comprar las empresas chocolateras, porque en el caso de este cacao sostenible, ya tenemos un plazo de entrega, todos esos negocios que se hacen.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Objetivo específico 2: Explorar la incidencia de la dimensión de protección del medio ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. En su experiencia, ¿Cuáles son las medidas de protección del medio ambiente más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: Las más influyentes, no talar bosques primarios, la exigencia es no talar bosques primarios que nos generan la captura de carbono.

2. ¿Cuáles de estas medidas fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?

Respuesta: Las medidas explicadas anteriormente son las solicitadas por ambas certificaciones.

3. ¿Existe alguna medida de protección del medio ambiente, no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, que haya sido implementada en la empresa?

Respuesta: Claro, una parte para Rain Forest, están aplicando la misma norma. Casi todas, ahora el tema social medioambiental, es un requisito que te pide la igualdad, la igualdad en todos los aspectos, en los pagos, los jornales, la explotación infantil, todo eso te regula las normas.

4. ¿Cuál considera que es la medida de protección del medio ambiente que más influyó en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Respuesta: Influyen todas las medidas explicadas anteriormente, porque en este caso, si tu no trabajas con esas medidas, no vas a tener éxito. Tienes que trabajar de acuerdo con las normas, porque todas las certificadoras tienen normas y se tienen que cumplir para poder exportar. En este caso, si no cumples o no tienes alguna conformidad, tienes que trabajar en eso y de acuerdo con eso las certificadoras te evalúan, debería ser un control anual.

PRÁCTICAS JUSTAS Y RESPETO A LOS DERECHOS HUMANOS

1. ¿Considera que las prácticas justas requeridas en la certificación Comercio Justo fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Socialmente, todas las contrataciones de personas, influye bastante porque no puede haber discriminación, tanto con las mujeres como los varones

2. ¿Considera que las medidas tomadas en cuanto al respeto a los derechos humanos requeridas en la certificación Comercio Justo fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Claro, todo eso se les recalca a los productores de cacao, se les habla. El horario de trabajo son 8 horas, a veces de acuerdo con la negociación, a veces se les puede pagar más sin alimentación. Entonces, el trabajador lleva sus propios alimentos, ya sin alimentos el jornal es otro monto.

Es cumplimiento de la norma que te pide dicha certificadora, porque si no cumples, no te entregan el certificado. Por ejemplo, en la auditoria, lo que pasa es que te vienen a hacer una auditoría interna de la certificadora y si ven que no cumples te pueden suspender la certificación o te pueden dar de baja, ahí el negocio se va a perjudicar tanto a la empresa como a los productores.

CULTIVO Y PRODUCTOS NUTRITIVOS

1. ¿Considera que las características de cultivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Mayormente, en el tema de cultivo, es no aplicar productos químicos para el tema de exportación que es Orgánico. Se debe tener bastante cuidado en asesorar a los productores como es no utilización de insecticidas, pesticidas, todo eso que es dañino. Ahora con esta importación de productos químicos la gente lo ven lo más fácil, como por ejemplo aplicar para la hierba, ya no lo hacen con labores estructurales, le aplican el herbicida para deshierbar lo más rápido que se pueda de la tierra, eso es lo que perjudica e influye al suelo.

2. ¿Considera que las características de un producto nutritivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Claro, por ejemplo, el cacao es más consumido en Europa, en otros países, en otros continentes, menos en nuestro país, incluso a veces el mismo productor no lo consume, pero si nosotros también lo debemos consumir porque es nutritivo.

CIERRE:

1. ¿Considera usted que las certificaciones de calidad: Orgánica y Comercio Justo, de manera conjunta, son influyentes para el incremento de la exportación de cacao?

Respuesta: Incremento, debemos tener bastante cuidado en ese caso, claro se puede incrementar cuando tengan la conciencia todos los productores al 100%. No porque ya me certificó, como dicen, ya puedo vender cualquier tipo de cacao para poder incrementar mi negocio simplemente. Si no, tengo que, según eso aplicar los parámetros de negocio de cacao, como dicen para la certificación Orgánica hay que ser más detallistas con los productores. Claro que todos los productores sean conscientes, va a incrementar el negocio también, pero en este caso es como dice a criterio mío, de acuerdo con las exigencias regulatorias.

ENTREVISTA – PROMPERÚ

FICHA DE DATOS
Lugar y fecha de la entrevista: Llamada telefónica – 24 de mayo de 2022
Empresa/Entidad: Promperú
Persona entrevistada: Anónimo
Cargo: Presidente Ejecutivo // Director de Promoción de las Exportaciones
Experiencia (Años): 28 años

Objetivo General: Comprender de qué manera las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Teniendo en consideración su experiencia con las exportaciones. En su opinión ¿Cuáles fueron las certificaciones de calidad que influyeron en la exportación de cacao peruano?

Respuesta: Hay dos tipos. Una que exigen los países para el ingreso a sus mercados, esas son certificaciones obligatorias para cuidar la sanidad e inocuidad de los mercados de destino, ahí tienes a SENASA, DIGESA y DIGEMID. Por otro lado, están las certificaciones que piden los importadores o clientes, que tienen que ver con una propuesta de valor para sus consumidores que están preocupados por el Comercio Justo. Están preocupados por adicionar mayor estándar de inocuidad y también están vinculadas a los temas de huella hídrica o están vinculadas a los temas de impacto social.

CALIDAD

Objetivo específico 1: Comprender la repercusión de la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. En su experiencia con el comercio exterior, ¿Considera que la calidad del producto

es influyente para las exportaciones hacia Países Bajos?

Respuesta: La calidad va a estar en función del consumidor. Es decir, tú enfócate en atender al segmento del mercado, si quieres ir a un segmento donde la propuesta de valor es recibir más por un precio y definitivamente la certificación Orgánica, la certificación de Comercio Justo juegan un rol importante porque van a nichos mercados que son de interés de los consumidores que quieren proteger la especie, ayudar a las comunidades donde se gestiona el producto, ayudar a ese país. Probablemente, estas comunidades son mono dependientes de este cultivo y por último se interesan porque ayudan a hacer patrimonio, porque ayudan a cuidar el patrimonio de un producto como es el cacao, de donde es originario el cacao.

2. Para usted, ¿Cuáles son las características de calidad que considera más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: En el caso del cacao, la característica principal es el orgánico, porque que está libre de pesticidas químicos y que efectivamente se coseche el producto bajo los estándares de una certificación Orgánica que puede ser la más exigente es la certificación europea.

3. Dentro de su conocimiento del consumidor exterior, ¿Considera que la calidad, requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, es influyente en el ingreso de un producto al mercado europeo?

Respuesta: De cara al consumidor sí, porque ya previamente se ha cumplido con un acuerdo comercial entre Perú y por ejemplo la Unión Europea y Estados Unidos. Tenemos 58 países donde nuestro producto tiene un acceso preferencial y ya están negociados los protocolos sanitarios. Sobre esa base, el siguiente paso es el importador y definitivamente las certificaciones van a un nicho que va a pagar un precio alto.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Objetivo específico 2: Explorar la incidencia de la dimensión de protección del medio ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. En su experiencia con el comercio exterior, ¿Considera que las medidas de protección del medio ambiente son influyentes para las exportaciones hacia Países Bajos?

Respuesta: Después del coronavirus, definitivamente. Los mercados están exigiendo huella hídrica, responsabilidad social, certificaciones de trabajadores, además, de las certificaciones de Orgánica y Comercio Justo.

2. Para usted, ¿Cuáles son las medidas de protección del medio ambiente que considera más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: Uno es el tema del cuidado del ecosistema, de la biodiversidad. Perú ahí es líder mundial en biodiversidad. Dos, el tema del manejo del agua, tenemos una autoridad sanitaria que trabaja lo que es la huella hídrica. Tercero, son las regiones donde se cultiva el cacao, tienen una dimensión cultural importante, Perú en estos temas es un país además de biodiverso, megadiverso y tiene un bagaje cultural. Perú tiene este tema de ser un país que está afectado por el cambio climático. Esta es una razón adicional para que el mercado traiga estas certificaciones y también tenga un propósito de ayuda. Es importante, recordar que hoy en día los millennial, que son el 30% de la población del mundo, están buscando estos productos que los motiven a llevar adelante causas que tengan impacto en el ambiente y en lo social.

3. Dentro de su conocimiento del mercado exterior, ¿Considera que las medidas de protección del medio ambiente, requeridas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, son influyentes en el ingreso de un producto al mercado europeo?

Respuesta: Definitivamente, los mercados, y eso tenemos que llevarlo y traducirlo a una estrategia de promoción importante que aumente el valor de esas certificaciones para poder seguir posicionándonos en segmentos de mercado alto que es a donde va nuestra oferta de Cacao.

PRÁCTICAS JUSTAS Y RESPETO A LOS DERECHOS HUMANOS

1. En su conocimiento sobre las tendencias del consumidor, ¿Considera que las prácticas justas, requeridas en la certificación Comercio Justo, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Si, definitivamente y post el coronavirus más, porque aumentó la pérdida del empleo tradicional. Por tanto, el aumento del emprendimiento, hoy en día, los mercados son bastantes los que desean colaborar por ejemplo con el trabajo con comunidades, que tienen como responsabilidad mantener estos cultivos. No solamente por ser un patrimonio, un acervo natural de esa comunidad, sino también porque tienen las otras dimensiones como hemos visto ambiental y social.

2. Por otro lado, ¿Considera que las medidas tomadas en cuanto al respeto a los derechos humanos, requeridas en la certificación Comercio Justo, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Post coronavirus sí, pero también, se están viendo afectadas por la actual situación de inestabilidad política y conflictos sociales. Entonces, nosotros vendemos un producto donde las buenas prácticas de Comercio Justo se basan en esta dimensión. Un poco también, lo que podría generar cierta incertidumbre por parte del mercado, dicen “ellos tienen certificación de Comercio Justo” pero han aumentado por tres meses la conflictividad social, si bien es cierto se da en otros aspectos de productos extractivos pero esos temas se tienen que manejar desde el punto de vista de la promoción y la comunicación internacional del exportador con los clientes. En coordinación con el estado, con Promperú, la Cancillería, Mincetur, se debe promocionar esto para que los mensajes puedan ser específicos y puedan mantener el beneficio de una certificación de Comercio Justo.

CULTIVO Y PRODUCTOS NUTRITIVOS

1. En su conocimiento sobre las tendencias del consumidor, ¿Considera que las

características de cultivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Definitivamente, como por ejemplo las medidas que te indiqué anteriormente.

2. Por otro lado, ¿Considera que las características del producto nutritivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Si, va a depender del nicho al cual vamos y de sumarle por ejemplo la marca de Super Food Perú, que bien has hecho referencia como un aporte nutricional de variedades de cacao peruano que tienen esas características y que son resaltadas por el producto terminado como por ejemplo las chocolaterías europeas de cara a los consumidores. Los chocolates más finos y caros destacan el origen de Perú y además la certificación Orgánica.

CIERRE:

1. ¿Considera usted que las certificaciones de calidad: Orgánica y Comercio Justo, de manera conjunta, son influyentes para el incremento de la exportación de cacao?

Respuesta: Si, definitivamente. Esto se tiene que ver desde el punto de vista comercial y de marketing porque Perú, si bien es cierto, es conocido como exportador de materia prima, pero ya siendo socio. Es decir, siendo proveedor de las grandes chocolaterías ya es una base como para poder seguir fomentando de manera más intensa la promoción de producto terminado y ahí estas certificaciones van a jugar un rol importante porque ya vendiéndole a marcas de reconocido prestigio que aceptan estos productos con estas certificaciones, las marcas nacionales de producto terminado podrían agregarle otros valores que los diferencien de los productos europeos que se hacen con cacao peruano. Entonces, ya acá, existe un trabajo fuerte del marketing y la promoción internacional para poder capitalizar estas certificaciones en productos que son marcas de chocolates que Perú debe internacionalizar en los próximos años.

ENTREVISTA – CAFETALERA AMAZÓNICA SAC

FICHA DE DATOS
Lugar y fecha de la entrevista: Videollamada por Zoom – 26 de mayo de 2022
Empresa/Entidad: Cafetalera Amazónica SAC
Persona entrevistada: Anónimo
Cargo: Internacional Foreign Trade - Operations Manager
Experiencia (Años): 19 años

Objetivo General: Comprender de qué manera las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Teniendo en consideración que su empresa realizó exportaciones hacia Países Bajos en el periodo 2015-2021. En su opinión ¿Cuáles fueron las certificaciones de calidad que influyeron en la exportación de cacao peruano?

Respuesta: Bueno, definitivamente, la Orgánica. La Orgánica y en la versión JAS que es en Japón, NOP para Estados Unidos y UE para Europa como primera opción. Después, otro tipo de certificaciones, pues segundo lugar sí ponemos un ranking sería Fair Trade - Comercio Justo. También, Rain Forest y UTZ, no hay mucho mercado de UTZ cacao. Después, bueno básicamente esas eran las más comunes.

CALIDAD

Objetivo específico 1: Comprender la repercusión de la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Para usted, ¿Cuáles son las características de calidad que considera más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: Para la exportación, se toman en cuenta varios criterios, no solo la calidad sino también el servicio que puede brindar un exportador en una operación de internacionalización. También, considerar en calidad después un Orgánico puede ser un mixto, un Orgánico Fair Trade, por ejemplo. También, con doble certificación, se da mucho en café y también en cacao se suele dar. Después, otro factor que puedes tomar en cuenta aparte del servicio y la calidad es el volumen. El volumen que tanto es la capacidad productiva que tienes para poder satisfacer al cliente del exterior sobre lo que requiere porque en la comercialización de cacao no muchos exportadores llegan directamente al tostador, sino llegan a intermediarios que terminan con este cliente tan ansiado por cada exportador.

2. ¿Cuáles de estas características fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?

Respuesta: Características de calidad, bueno, el primer lugar es el origen y la procedencia de ese lote, la campaña a la que pertenece también la cosecha, qué número de cosecha es. Influye mucho también, bueno, la humedad es lo que va a determinar que el cacao pueda mantener sus características físicas, organolépticas hasta destino y no se vea perjudicado en destino, que suele pasar que algunos embarques por no tener una buena gestión en el tratamiento del container o tomar contenedores que quizás en un viaje anterior, no sé, por ejemplo, trasladó digamos un producto con olores fuertes y después se embarque cacao. Esto puede alterar la calidad, entonces, son los que deben tener en cuenta y también otro tema que, si bien no es directamente con la trazabilidad, pero es lo que genera confianza en el cliente, es que tanto el exportador gestione bien la trazabilidad de ese lote, que va a ser del cliente determinado.

3. ¿Existe alguna característica de calidad no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo que haya sido implementada en la empresa?

Respuesta: Puede haber una contaminación cruzada en el transporte, no solo en el transporte, la contaminación cruzada puede darse en el transporte interno en el transporte internacional pero la probabilidad mayor que suele haber contaminación tú sabes que es en almacén, por ejemplo que un almacén Orgánico al costado en la ruma esté encendiéndose una moto o este paseando un perro, que se suele dar, se han

presentado casos así pero a veces esas malas prácticas o las no tan correctas prácticas de almacenaje de este tipo de productos orgánicos puede ser complicado por el que porque en campo mientras le das un buen manejo técnico. Por ejemplo, una característica de calidad es contar con un abono ecológico, orgánico y puede ser que, en llegada a destino, en alguna parte de la cadena, ese control que llevabas desde campo pues se rompa y pueda perjudicar la calidad lo que va a generar a que aminore el precio también.

4. ¿Cuál considera que es la característica de calidad que más influyo en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Respuesta: La calidad es uno de los criterios que los clientes toman en cuenta para para el incremento de las exportaciones. Ahora, hablamos mucho y seguro lo has leído lo has investigado acerca del cacao fino de aroma. Hace unos años atrás, que te diré, menos de 10 años atrás, el cacao no tenía esa tan ansiada publicidad. El cacao ha crecido muchísimo, si es que hablamos de la quinua que tiene más años en el mercado, y es que a raíz de este hecho que se dio en muchas chacras cafetaleras del sur centro del Perú y los bajos precios ocasionó que muchos caficultores se dieran cuenta de que el café ya no podía ser un producto interesante para ellos y es allí donde entra el cacao. La llegada también de empresas transnacionales que fomentan la comercialización del cacao y un cacao con buen manejo técnico. Un cacao donde haya especialistas profesionales que den seguimiento a esos cultivos para poder llegar a una alta producción, una alta productividad, una calidad interesante para el cliente es lo que el cacao representa. Ahora, pero también hay que considerar, el volumen porque podemos tener un cacao muy bueno, pero tienes pocas parcelas o pocas fincas cacaoteras. Entonces, esta conversión que se ha dado, sí obviamente el café tiene muchos años en el Perú y tiene muchas hectáreas, pero el cacao ha ocupado parte de esas hectáreas que antes eran cafetaleras, pero todavía creo que se requiere todavía más cultivos de cacao pues hay mucha potencia en el tema de los chocolateros. Bélgica, Suiza que demandan estos chocolates finos de aroma. Ahora, también, hay un tema coyuntural con Costa de Marfil se viene, ya lo habían avizorado hace 5 años atrás, viene reduciendo sus producciones de cacao debido pues a que sus plantaciones son bastante viejas, no hay conversiones, reconversión de estas plantaciones. Entonces, ahí es donde los chocolateros se preocupan “y a dónde vamos a ir, si Costa de Marfil va a ir reduciendo, quien nos va

abastecer de chocolate, Ecuador nomás no va a ser suficiente” y es allí donde entra a tallar el Perú. Esto representa una oportunidad para poder cultivar este producto considerando también los precios que son mucho más atractivos que los de café.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Objetivo específico 2: Explorar la incidencia de la dimensión de protección del medio ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. En su experiencia, ¿Cuáles son las medidas de protección del medio ambiente más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: Bueno, la más influyente creo podría ser que exista un fomento y que se aplique, tanto en la parte administrativa, operativa, en los campos, son unas buenas prácticas agrícolas ambientales y hay que ser honestos porque se han visto muchas empresas con malas prácticas comerciales con el afán de vender. Pues, que han sido descubiertos en estas malas prácticas, en mercados como el americano o europeo, y eso ha hecho de que digan alto exportaciones de cacao peruano porque están llegando con altos índices de pesticidas y como tienen la certificación Orgánica se han suspendido también a muchas empresas certificadoras, porque han dicho “La certificadora X ha certificado a esta empresa y esta empresa me ha vendido con alto contenido en pesticidas ¿qué es esto?”. La certificación está siendo un saludo a la bandera y no es realmente lo orgánico, entonces es importante también que las empresas empiecen a ver, porque no, tener certificaciones ambientalistas, sellos ambientalistas también, que sume a que realmente practiquen estas buenas prácticas ambientales en cada eslabón de la cadena.

2. ¿Cuáles de estas medidas fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?

Respuesta: Todas.

3. ¿Existe alguna medida de protección del medio ambiente, no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, que haya sido implementada en la empresa?

Respuesta: Está empezando a aparecer el proteccionismo alimentario, muchos países están prohibiendo, Argentina mismo ya dijo “aceite no voy a exportar” y la prohibición de exportaciones, eso en el siglo XXI en un mundo que vive globalizado, el proteccionismo ya estaba obsoleto pero la situación, la coyuntura actual, que vivimos hace de que algunos países como medida políticas tomen estas decisiones que pueden ser controversiales pero también ¿cómo protejo a mi mercado nacional, a mis consumidores nacionales? y muchos países, ya las Naciones Unidas, ya lanzó que más de 20 países han prohibido exportaciones de muchos productos básicos.

4. ¿Cuál considera que es la medida de protección del medio ambiente que más influyó en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Respuesta: Creo que, a todo mercado, porque ya esto de la pandemia ha generado un cambio de chip en muchos clientes, muchos empresarios y los mismos organismos internacionales ya piden a los países que fomenten este cuidado. Pues el medio ambiente está en una crisis de guerra. Estamos en una crisis climática y la coyuntura actual que vivimos hace que ahora el empresario cacaotero o cafetalero sea mucho más consciente de que el medio está en una crisis ambiental, una crisis socioeconómica y que es necesario tomar acciones. Por ejemplo, hay empresas que conozco que son pequeñas, pero al menos las que he logrado conocer ya ni siquiera te permiten imprimir una hoja y está ahí la impresora, cuando dices “puedo imprimir esta hoja” ellos responden “todo está en la nube” y son pequeñas empresas, imagínate, si a eso lo llevamos de forma masificada a todas las empresas del Perú, a las entidades públicas. Por esos detalles nomas, de no impresiones, un no imprimirlo es muy sustancial, por ejemplo, hace poco estuve una auditoría Orgánica y era una empresa de la selva. En las auditorías, el auditor suele pedir, pues se va con un fajo de documentos, copia de esto, copia de esto, copia del contrato, copia de acá; entonces, cuando el auditor llega y dice bueno necesito una copia de esto, los mismos empresarios dicen “realmente necesitas una copia porque lo tengo en la nube y te lo puedo hacer llegar a tu correo y ahorita mismo lo tienes en tu computadora, ahorita mismo, en cambio una hoja se te puede perder y no es por la tinta, sino simplemente porque esto es un daño al medio ambiente

y somos una finca ecológica Orgánica y queremos cuidar el medio ambiente”. El auditor se quedó helado, porque entonces dijo “no, genial entonces, si trabajan así” mientras todo lo tengan así, mándamelo ahorita, necesito esto... solamente ya creo que al final del paquete que suelen llevar los auditores orgánicos, suelen llevar copias, al final se terminó llevando creo 2 o 3 hojas nada más y el resto todo llegó a su correo y claro, es más rápido.

Entonces, por ese pequeño detalle fíjate, el cambio de chip que los empresarios deben ir teniendo y cómo esto puede influir en las exportaciones, pues son ahora los clientes son mucho más, y más los europeos, ahora son mucho más conscientes de que hay que cuidar el clima hay que cuidar el medio ambiente. Los mismos países, los mismos países ahora se dan cuenta de que la agricultura, con la pandemia, con la guerra, se dan cuenta que la agricultura es nuestra salvación y es nuestra continuación de seguir sobreviviendo. Pues, sin agricultura como comemos, como comercializamos, no habría exportaciones, es más ahorita se está dando un efecto o una consecuencia de la guerra.

PRÁCTICAS JUSTAS Y RESPETO A LOS DERECHOS HUMANOS

1. ¿Considera que las prácticas justas requeridas en la certificación Comercio Justo fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Bueno sí, porque al menos en las auditorías que he estado de Fair Trade, te piden hasta el cheque que le diste a la cooperativa que te vendió cacao. Fair Trade, te pide el cheque, el email que evidencia de que efectivamente los fondos de ese premio llegaron a la cooperativa. Entonces, eso es un muy buen punto, pero también es cierto de que muchas cooperativas, asociaciones o productores, se han quejado de que muchas veces se pierde en el camino esa prima que Fair Trade lo solicita. Entonces, solicitan por el lado de Fair Trade, pues, una mayor fiscalización por decirlo así, una mayor inspección de que estas empresas cumplen realmente con lo requerido bajo los estándares FT.

2. ¿Considera que las medidas tomadas en cuanto al respeto a los derechos humanos requeridas en la certificación Comercio Justo fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Es influyente, y no sólo para cacao, bueno, en cacao se ha presentado más, pero tenemos en el África, en Costa de Marfil, que vemos en los cultivos de cacao muchos niños y eso es algo que preocupa mucho el tema a los clientes europeos. Qué tanto, como sé, de que en las fincas cacaoteras hay niños trabajando cuando deberían estar estudiando como lo evidencias muchas veces, los clientes no lo piden, pero lo exigen. Entonces, tú como exportador puedes evidenciar eso de que no hay niños, por ejemplo, o algo que tampoco lo discuten muchos, según esta entidad internacional del cacao, la ICCO si no me equivoco, pues ellos dicen por saco de cacao 50 kg, pero no es mandatorio, es una recomendación, pero vemos pues de que en Perú tenemos exportaciones de saco de cacao de 70 kg y 69 kg. Entonces, según el organismo Internacional del Trabajo, la OIT, pues un ser humano no debe cargar más de 30 kg, entonces de que estamos hablando, hay discrepancias en ello. Entonces, es como que en un lado dices una cosa, pero en la práctica sabes que no se cumple.

CULTIVO Y PRODUCTOS NUTRITIVOS

1. ¿Considera que las características de cultivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: No solamente, las características del cultivo o el manejo agrícola que le puedan dar los cacaoteros para llegar a un producto final. El consumidor de ahora es un consumidor más humano busca que sus empresas se humanicen sean empáticos se concienticen con el medio ambiente y también sean responsables socialmente. Entonces, si yo en un producto no encuentro estos 2 factores que como cliente valoro pues probablemente sea lo que determine la decisión de compra sobre un producto u otro producto. Sí yo sé, que voy a un supermercado, que este chocolate corresponde a una empresa muy grande donde no hay difusión si compran a los productores, no hay difusión de apoyo a estas organizaciones que ellos compran o acopian. Mientras, que, del otro lado, veo un chocolate que pertenece a una cooperativa o a un conjunto de cooperativas desde mi enfoque actual y la tendencia del consumidor. Existen preferencias de los consumidores por consumir productos, que puedan ser, que puedan de alguna forma, como un granito de arena aportar a estos grupos de productores. Así encontramos en cacao, encontramos en café, por eso cómo se ha concientizado esto en

las grandes empresas, no sé si has visto, de que en caso de que Kirma o Nescafé, ponen ya las fotografías de productores de café en sus envases, es una forma de decir “Ey, yo también compro a este productor y yo busco ayudarlo”, tratan de moldearse a esas preferencias que ahora el consumidor tiene.

2. ¿Considera que las características de un producto nutritivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: El solo hecho de que sea considerado un Super Food, ayuda mucho. Lo del trabajo que puedan hacer las entidades gubernamentales, como PROMPERU, Sierra y Selva Exportadora, como difunden la imagen del Super Food peruano al extranjero. Creo que mayor promoción ha podido tener la quinua como un alimento, que, en estos tiempos de crisis, podría ser un sustituto muy alternativo, un sustituto muy interesante para las mesas peruanas porque a diferencia del trigo, la quinua tiene un alto nivel nutricional y en el caso del cacao es lo mismo. Tenemos marcas que las hemos visto desde muy pequeñas, marcas que te ponen un deportista en el envase, te pone verde como que es ecológico esa energía, pero resulta que tú ves la información nutricional y resulta que es más manteca y no es cacao. Eso tiene un alto contenido en azúcar, entonces, es un poco incongruente de que me pongas una fotografía de un deportista con un producto que tiene altos niveles de azúcar, no hay coherencia en lo que dices, y eso los consumidores de ahora mucho más informados lo saben. Por ejemplo, lo que ahora mucho también se habla, es como que tú veas un tetra pack con frutas muy deliciosas, apetecibles, se ven por la fotografía, pero resulta que no tiene ni una pizca de extracto de fruta, son saborizantes sintéticos, colorantes sintéticos y lo único que es, es agua con colorante literalmente, no va a ser algo positivo en tu cuerpo. Por el contrario, tiene un alto contenido de azúcar y entonces el chocolate viene a ser eso, es influyente en las exportaciones por ser considerado un Super Food por su alto valor nutritivo y también porque ya se le está dando la importancia. Podríamos decir que es un chocolate bueno, también hemos tenido muchas veces la palabra chocolate en productos que no han tenido, pero ni una gota de pasta de cacao. Entonces, es insólito y lamentablemente solo en Perú, pero es allí la responsabilidad de los exportadores o más de los productores de que haga respetar realmente un producto hecho con pasta de cacao y los tenemos en porcentajes, a más amargo, a menos amargo. Ahora vamos a

estas tiendas o chocolateras como Ibérica, por ejemplo, tenemos el porcentaje que tú quieras de pasta de cacao más pureza puedes conseguirlo.

Recuerdo una vez, que en nuestra inicial experiencia de lo que es cacao, compro un chocolate de un supermercado que para mí era chocolate. Bueno, ni siquiera el comercial, era un chocolate diferente, una tableta, y le digo “prueba”, porque se cata también el cacao para determinar el grado de su acidez su amargura, “a ver dime qué tal este chocolate es bueno o no”, probó un poquito la catadora y dijo “mmm...esto ni siquiera es manteca, es vainilla con grasas y colorante sabor a chocolate, esto no es chocolate por donde se lo mire”. Yo quedé súper avergonzada y en el tiempo pues uno, así como aprendí a tomar café, ahora bueno tenemos una variedad de cafés deliciosos de distintas partes del Perú que podemos probar también tenemos alguna variedad de chocolates. Un chocolate si tú estás con sueño y no te gusta el café, bueno, un pedazo de chocolate y estás full pilas empezando tu mañana sin necesidad de que tenga un alto nivel de azúcar. El chocolate realmente no es ese chocolate que desde pequeños nos acostumbraron del que se espera azúcar y vainilla.

CIERRE:

1. ¿Considera usted que las certificaciones de calidad: Orgánica y Comercio Justo, de manera conjunta, son influyentes para el incremento de la exportación de cacao?

Respuesta: Claro, es influyente, no solamente estas 2 certificaciones. Toda exportadora que quiera incrementar sus exportaciones, posicionarse o tener una presencia frente a un mercado internacional tiene que considerar más sellos internacionales, definitivamente o por alguna forma de decirlo más galardones. Tenemos ahora productos veganos, tenemos productos cero glútenes o no gluten, tenemos los GMO, no GMO. Entonces, creo que, para fomentar las exportaciones, a mayores sellos internacionales que podamos tener, de acuerdo con el mercado donde vamos a ir, también si es importante, por ejemplo, porque si yo quiero comercializar un chocolate a Estados Unidos los sellos que son más respetados ahí pues es el USDA, también el sello no gluten y vegano. Entonces, no te estoy hablando de orgánico, tampoco de Fair Trade, nada más que son las certificaciones o sellos de un producto tradicional, pues ahora hay nuevas exigencias del consumidor y está por nichos, por ejemplo, en Estados

Unidos son esos sellos más relevantes inclusive hasta unos dicen que es más que el Orgánico. En Europa, todavía prevalece el sello Orgánico, pero detrás del sello Orgánico también puedo tener otros sellos que van a generar confianza de este producto y voy a tener un mayor precio generando confianza en el consumidor de este producto que comercializa.

ENTREVISTA – PROMPERÚ

FICHA DE DATOS
Lugar y fecha de la entrevista: Videollamada por Zoom – 30 de mayo de 2022
Empresa/Entidad: Promperú
Persona entrevistada: Anónimo
Cargo: Especialista en Comercio Sostenible
Experiencia (Años): 13 años

Objetivo General: Comprender de qué manera las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Teniendo en consideración su experiencia con las exportaciones. En su opinión ¿Cuáles fueron las certificaciones de calidad que influyeron en la exportación de cacao peruano?

Respuesta: Bueno, en términos de calidad, año a año han ido aumentando las exigencias en los mercados internacionales. En el caso del cacao, yo considero que, bueno en primer lugar, para mí este tema de Orgánico y Comercio Justo (Fair Trade), esos dos y luego la certificación Rain Forest Alliance... que se unió con la certificación UPS hace unos años. Considero que esas son las certificaciones más importantes que están demandando en el mercado de cacao.

CALIDAD

Objetivo específico 1: Comprender la repercusión de la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. En su experiencia con el comercio exterior, ¿Considera que la calidad del producto es influyente para las exportaciones hacia Países Bajos?

Respuesta: Definitivamente, la calidad de un producto, no solo del cacao, tiene una importancia tremenda en todo este tema de los agronegocios. Sobre todo, también, en los productos de apiculturas, textiles, pero en el agro es muy importante, ya que esta calidad le va a garantizar al cliente que lo que el necesita o lo que está pidiendo del producto se está cumpliendo. Esto hace que entre los productos que se destinan haya una marcada diferencia y se genera la competencia y todo, entonces, definitivamente un producto sin calidad no tiene un mercado esperado.

2. Para usted, ¿Cuáles son las características de calidad que considera más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: Bueno, va a depender de cada tipo de producto, podría hablar de cada tipo de producto, las características de calidad diferentes. En el caso del café o el cacao, el tema de humedad de los granos es un punto muy importante, que los granos estén enteros, que no tengan una coloración distinta, tienen que ser homogéneos porque muchas veces los cambios de coloración implican que tuviera algún tipo de hongo que pueda estar ahí o que tenga algún daño por insectos. Es muy importante que las exportaciones de cacao en grano mantengan una calidad mínima, la humedad y que los granos estén en óptimas condiciones.

3. Dentro de su conocimiento del consumidor exterior, ¿Considera que la calidad, requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, es influyente en el ingreso de un producto al mercado europeo?

Respuesta: Sí yo creo que sí, y en realidad no solamente al mercado europeo, también a Estados Unidos, Japón, por ejemplo, la calidad es un punto muy importante y si no se logra lo mínimo requerido por el mercado, pues simplemente el producto no puede ser vendido.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Objetivo específico 2: Explorar la incidencia de la dimensión de protección del medio ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. En su experiencia con el comercio exterior, ¿Considera que las medidas de protección del medio ambiente son influyentes para las exportaciones hacia Países Bajos?

Respuesta: Sí, de todas maneras, sobre todo en estos mercados especializados donde tienen mucha consideración en esta cuota de sostenibilidad que buscan en cada producto. Es muy importante que haya prácticas y diversas actividades relacionadas a la protección del medio ambiente, incluyendo todo lo que son los recursos del suelo, agua, aire y también a la salud de las personas que justamente trabajan con estos cultivos.

2. Para usted, ¿Cuáles son las medidas de protección del medio ambiente que considera más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: Si son influyentes, yo creo que sí, porque estas certificaciones de sostenibilidad que les he comentado justamente marcan estos requisitos que tienen que cumplir los productos, que tienen que cumplir en la producción y los diversos manejos. Esto en general, no solamente el cacao, entonces, si no tienen este cumplimiento pues simplemente el producto no puede ser certificado y como tal pues no puede tener ese mercado especializado no va a poder entrar a ese mercado.

Entrevistador: Listo, una consulta adicional que no estaba en el cuestionario; por ejemplo, ya de cara a la producción nacional ¿has notado el interés de los productores con base en cumplir las medidas de protección del medio ambiente?

Respuesta: Mira, el tema de los productores, yo les soy muy clara, trabajar con productores y hacerles cambiar el chip a veces en estos términos de sostenibilidad, ahora que está muy de moda, es muy difícil. No digo que sea imposible, pero es muy difícil trabajar con ellos y cambiar toda esa forma de pensar. Sin embargo, y definitivamente acá entra a tallar el tema de los comercializadores, las empresas, los traders, que son los que tratan de llevar el producto al exterior, ellos tienen ese trabajo de fomentar estos aspectos de sostenibilidad a los productores y ellos así puedan ir trabajando pues de una forma que no contaminen el ambiente. Como les digo, un

productor que conozca la norma, que ha sido capacitado, que ha sido sensibilizado, que ha seguido ejemplos de repente de una de las cooperativas o empresas que les están enseñando cómo deben de trabajar el suelo, qué actividades no deben hacer, un productor que ha recibido toda esa asesoría es un productor que si va a poder cumplir con estas medidas de protección.

Como les digo, es súper difícil eso. Sí, yo he trabajado asesorando algunas asociaciones que hasta ahorita les cuesta adoptar todas estas medidas con el simple hecho de decirles algo super simple que es llenar tu registro de labores diarias que te lo piden la certificación Orgánica, que te lo piden las otras certificaciones, y no lo hacen, porque simplemente no tienen esa cultura de registro, no hay una persona que les esté asesorando continuamente. Si bien los productores son una parte muy importante, también son un punto crítico, en todo lo que tiene que ver con las certificaciones.

3. Dentro de su conocimiento del mercado exterior, ¿Considera que las medidas de protección del medio ambiente, requeridas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, son influyentes en el ingreso de un producto al mercado europeo?

Respuesta: Si, de todas maneras.

PRÁCTICAS JUSTAS Y RESPETO A LOS DERECHOS HUMANOS

1. En su conocimiento sobre las tendencias del consumidor, ¿Considera que las prácticas justas, requeridas en la certificación Comercio Justo, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Si, de todas maneras, no hay mercados que no te pidan un mínimo de cumplimiento de estos aspectos sociales de las certificaciones. Si bien, las normas orgánicas hacen una comparación, no tocan mucho esta parte social, salvo la de Perú en un aspecto mínimo. Por ello, es que Fair Trade o el de Buenas Prácticas o de Comercio Justo o de repente el símbolo de pequeños productores, son certificaciones que están tomando mucho más peso en el mercado internacional y bueno en Perú si se

está trabajando con empresas de diversos sectores. He visto diversas empresas de cacao, café, cooperativas, a las cuales el mercado les solicita Fair Trade, entonces, han venido y en realidad si se da el cumplimiento. Ahí algo de repente a tomar en cuenta, bueno algo en lo que siempre flaquean las cooperativas, los productores no saben que están o trabajadores que no saben qué es lo que están firmando y no conocen su contrato, no les han dado. Entonces, sería bueno mejorar, pero luego, por lo demás, sí, porque también cumplen con la ley de trabajo de acá.

2. Por otro lado, ¿Considera que las medidas tomadas en cuanto al respeto a los derechos humanos, requeridas en la certificación Comercio Justo, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Si, las 2 partes, los 2 segmentos que me has dicho de Comercio Justo de todas maneras influyen en las exportaciones. No hay una certificación de Comercio Justo que no toque el tema de los derechos humanos ni del trabajo justo. Entonces, definitivamente, los dos lados son importantes y deben cumplirse, como un ejemplo, el tema del trabajo infantil que muchas veces en asociaciones y cooperativas, en las cuales el productor no tiene los recursos para pagar a un trabajador o grupo de trabajadores, en una época de cosecha o fertilización utiliza a sus hijos, sobrinos que son menores de edad, que de repente todavía están yendo al colegio. Entonces, por ahí hay algunas no conformidades, que se encuentran niños que están trabajando. Entonces, no se están tomando sus derechos como tal, nos dicen “no, solo está trabajando en vacaciones o ya fue al colegio en la mañana” pero le preguntas al niño o joven y dicen “no, yo trabajo así todos los días, no voy al colegio” entonces eso es un ejemplo.

CULTIVO Y PRODUCTOS NUTRITIVOS

1. En su conocimiento sobre las tendencias del consumidor, ¿Considera que las características de cultivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Totalmente, el mercado orgánico desde que inició en el 99 hasta, cada vez demanda mucho más este tema de la certificación orgánica, hay muchos más

operadores. Es decir, personas y empresas que están certificándose y cumpliendo con esta norma que es desde no usar químicos hasta que manejes una buena trazabilidad. Influye mucho que el mercado te pida orgánico y si no estas cumpliendo en algún punto algo, es un mercado que pierdes.

Entrevistador: Exacto, y con base en tu experiencia ¿cuál crees que es la característica más representativa o en la que se fija mayormente un consumidor?

Respuesta: Mira, te podría decir que antes simplemente que el producto tenga una etiqueta o un logo que diga orgánico era lo más importante y listo el consumidor compraba feliz su producto. Pero, ahora lo que pasa es que el consumidor quiere ir más allá, no solo le interesa saber qué empresa ha llevado el producto certificado, el consumidor quiere saber de dónde viene. Entonces, las empresas están colocando una página web, un código QR, están implementando blogs en sus empaques para que eso lo lleve al consumidor a conocer la historia de todo el producto. Entonces, el consumidor feliz entra a la página y ve que ese café, cacao, tableta de chocolate que está consumiendo viene desde el campo, del productor tal, ubicado en la zona de Amazonas, en la localidad tal, y que lo trabajan con tales prácticas, y entonces eso es lo que ahora están buscando. A mi parecer, es algo que los consumidores están solicitando muy aparte de la certificación, ya no se quedan solo en conocer que tenga o no certificado sino quieren conocer la historia detrás del producto.

2. Por otro lado, ¿Considera que las características del producto nutritivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Sí, es justo toda esta onda de los Super Foods que fue hace unos años, y bueno ahora, ya casi todos nuestros productos de la biodiversidad son Super Foods. Esto ha tenido bastante influencia, un mayor pedido de estos productos, a pesar de que, quizás, en los últimos años, el cacao no ha tenido un aumento considerable a diferencia de otros productos Super Foods, pero se mantiene. Hubo este tema del cambio que también perjudicó un poco las exportaciones, sin embargo, se está manteniendo y como te digo, mientras haya todavía esos requerimientos de productos

orgánicos, en general, van a aumentar los productores que quieran incluir estas prácticas.

CIERRE:

1. ¿Considera usted que las certificaciones de calidad: Orgánica y Comercio Justo, de manera conjunta, son influyentes para el incremento de la exportación de cacao?

Respuesta: Si, definitivamente. Considero que son y van a influir muchísimo y quizás las exportaciones no queden ahí nomás que cada vez el mercado demanda más certificaciones, especificaciones. Entonces, va a llegar un momento en que Orgánico y Comercio Justo sea lo mínimo que necesite un producto para entrar al mercado europeo. Entonces, sí, son totalmente influyentes las dos y espero que se siga manteniendo y que si hay alguna otra certificación que vaya de la mano y los productores puedan manejar, lo vayan incorporando y de esta forma se garantice que aquí en Perú se está trabajando un producto de muy buena calidad.

ENTREVISTA – RAINFOREST TRADING S.A.C.

FICHA DE DATOS
Lugar y fecha de la entrevista: LinkedIn – 1 de junio de 2022
Empresa/Entidad: Rainforest Trading S.A.C.
Persona entrevistada: Anónimo
Cargo: Jefa de Operaciones de Comercio Exterior
Experiencia (Años): 9 años

Objetivo General: Comprender de qué manera las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Teniendo en consideración que su empresa realizó exportaciones hacia Países Bajos en el periodo 2015-2021. En su opinión ¿Cuáles fueron las certificaciones de calidad que influyeron en la exportación de cacao peruano?

Respuesta: La certificación orgánica es una certificación relacionada con la inocuidad del producto y la de Comercio Justo con la sostenibilidad en el aspecto económico social de la cadena productiva del producto.

CALIDAD

Objetivo específico 1: Comprender la repercusión de la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Para usted, ¿Cuáles son las características de calidad que considera más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: Aquí deben considerar que la calidad del cacao se puede medir de manera física y sensorial. Algunas características generales:

- Humedad máx. 7.5%

- Moho < 4 %
- Fermentación en 70 - 80 %
- PH. 5.2

Aquí también deben ver el nivel de Cadmio permitido en el país de destino, esto es fundamental.

2. ¿Cuáles de estas características fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?

Respuesta: Ninguna, yo puedo vender un producto de baja calidad con estas certificaciones.

3. ¿Existe alguna característica de calidad no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo que haya sido implementada en la empresa?

Respuesta: No recuerdo.

4. ¿Cuál considera que es la característica de calidad que más influyo en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Respuesta: Las indicadas en la primera pregunta.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Objetivo específico 2: Explorar la incidencia de la dimensión de protección del medio ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. En su experiencia, ¿Cuáles son las medidas de protección del medio ambiente más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: El cuidado de la tierra donde se realiza la producción, sin utilizar productos pesticidas que dañen el medio ambiente.

2. ¿Cuáles de estas medidas fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?

Respuesta: No uso de pesticidas solo fue solicitada para la certificación Orgánica.

3. ¿Existe alguna medida de protección del medio ambiente, no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, que haya sido implementada en la empresa?

Respuesta: Si, el reciclaje de los residuos del cacao que no se utilizan en la producción, como la cáscara, para realizar fertilizantes naturales, por ejemplo.

4. ¿Cuál considera que es la medida de protección del medio ambiente que más influyó en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Respuesta: No uso de pesticidas contaminantes.

PRÁCTICAS JUSTAS Y RESPETO A LOS DERECHOS HUMANOS

1. ¿Considera que las prácticas justas requeridas en la certificación Comercio Justo fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Si, el pago justo a los productores de cacao.

2. ¿Considera que las medidas tomadas en cuanto al respeto a los derechos humanos requeridas en la certificación Comercio Justo fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Si son influyentes, por ejemplo, No utilizar mano de obra infantil.

CULTIVO Y PRODUCTOS NUTRITIVOS

1. ¿Considera que las características de cultivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Es importante para obtener la certificación Orgánica, pero no es influyente en el cierre del negocio.

2. ¿Considera que las características de un producto nutritivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Si, ahora es tendencia comprar un producto nutritivo como es el cacao.

CIERRE:

1. ¿Considera usted que las certificaciones de calidad: Orgánica y Comercio Justo, de manera conjunta, son influyentes para el incremento de la exportación de cacao?

Respuesta: Ambas certificaciones son buenas herramientas para crecer en Países Bajos o cualquier parte del mundo. La certificación orgánica es la más importante y luego viene la Fair Trade. Estas pueden influir hasta en un 90% para el crecimiento de las exportaciones y sobre todo en un mejor precio para los exportadores peruanos.

ENTREVISTA – COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA PANGOA LTDA

FICHA DE DATOS
Lugar y fecha de la entrevista: Videollamada por Zoom – 3 de junio de 2022
Empresa/Entidad: Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa Ltda.
Persona entrevistada: Anónimo
Cargo: Coordinadora de Proyectos – Sector Junín
Experiencia (Años): 10 años

Objetivo General: Comprender de qué manera las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Teniendo en consideración que su asociación/cooperativa realizó exportaciones hacia Países Bajos en el periodo 2015-2021. En su opinión ¿Cuáles fueron las certificaciones de calidad que influyeron en la exportación de cacao peruano?

Respuesta: Te comento, desde mi experiencia que vengo trabajando en este sector, se puede decir agrario, con relación a las certificaciones de Comercio Justo y Orgánico. En el caso de la certificación de Comercio Justo, son para las asociaciones de pequeños productores. En el caso del cacao, en Perú, hay cerca de 40 organizaciones de pequeños productores con la certificación de Comercio Justo que lo usan más para exportación. En este caso, estamos hablando de cooperativas o asociaciones quienes han decidido como parte de la demanda del mercado adquirir o poseer esta certificación. Finalmente, igual en estos años, la mayoría, casi el 80% del cacao que se produce bajo condiciones de Comercio Justo se van directamente para exportación, ya sea para el mercado europeo o americano.

CALIDAD

Objetivo específico 1: Comprender la repercusión de la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Para usted, ¿Cuáles son las características de calidad que considera más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: Va a depender mucho del mercado en sí, porque en el caso del cacao, como sabemos, la mayoría de...como decirlo: Perú tiene uno de los mejores cacaos a nivel mundial. En este caso, lo utilizan el producto, en la mayoría de los casos, con Comercio Justo se vende bajo ese sello porque el producto se mezcla con producción de Asia o África que son de menor calidad. Esto porque el cacao de Perú es de mejor calidad. Es por eso por lo que el mayor volumen se va para exportación.

2. ¿Cuáles de estas características fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?

Respuesta: Para las certificaciones, no. En el caso de Comercio Justo, no es que se mida la calidad del producto. Para que las organizaciones puedan certificarse con Comercio Justo – Fair Trade u Orgánico no necesariamente deben tener un cacao de buena calidad, porque esto ya depende del grano de cacao. Cualquier organización o grupo de productores que tengan, que estén cultivando, el cacao y decidan formalizarse bajo una asociación o cooperativa podrán hacerlo. Ellos automáticamente si es que deciden pueden certificarse, independientemente si es un buen cacao o cacaos mejorados netamente de la zona. No influye, se podría decir.

3. ¿Existe alguna característica de calidad no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo que haya sido implementada en la empresa?

Respuesta: Conforme el tiempo de las organizaciones, dependiendo mucho también de la demanda del mercado, igual que el café, el cacao siempre tiene un mercado demandante y exigen que tengan finos aromas y ya las asociaciones o productores tienen que trabajarlo desde el campo.

4. ¿Cuál considera que es la característica de calidad que más influyó en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Respuesta: Producir un mejor producto ya sea en postcosecha o en la selección de las mazorcas, etc. Se puede decir, que hay mejoras continuas y las que le exigen en el mercado porque ellos también quieren mantenerse en ese mercado. Sobre todo, ofrecer un mejor producto cada vez, algo así.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Objetivo específico 2: Explorar la incidencia de la dimensión de protección del medio ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Para usted, ¿Cuáles son las medidas de protección del medio ambiente que considera más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: Actualmente, en el caso o con relación al medio ambiente, igual el mercado exige cada vez que las organizaciones puedan, desde su punto de vista de productor, puedan aportar positivamente a disminuir algunos efectos del cambio climático. Se ha visto por ejemplo en campo, organizaciones que están trabajando con reforestación o también dentro de las parcelas que producen productos como frutas u otros productos u otros cultivos como árboles de deforestación. Por ese lado, la respuesta va.

2. ¿Cuáles de estas medidas fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?

Respuesta: Diversificar el producto, porque no solo se puede depender del cacao sino también tener otros ingresos adicionales. Por un lado, se tiene la madera de reforestación u otros cultivos que pueden darse.

3. ¿Existe alguna medida de protección del medio ambiente, no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, que haya sido implementada en la empresa?

Respuesta: Este último año como se ve el alza de muchos productos, insumos se puede decir, lo que están haciendo las asociaciones o productores es crear sus propios abonos. En este caso, se utilizan las mazorcas para que ellos puedan tener las compostas o composteras, que también las exigen en la certificación orgánica. Por ejemplo, la reutilización de los desechos orgánicos que se producen como parte de la cosecha y post cosecha y los restos que generen las familias en sus casas.

4. ¿Cuál considera que es la medida de protección del medio ambiente que más influyó en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Respuesta: Si, en el caso de los mercados, en el caso de Comercio Justo, como es un sello más responsable, socialmente responsable a nivel medioambiental, económico y social. Hay muchos compradores que son consumidores responsables, no sé si tienes claro cómo funciona el Comercio Justo. Te explico acerca de ello:

Porque es que nace el Comercio Justo, el Comercio Justo nace porque es una certificación para apoyar a los pequeños productores porque a nivel de mercado ellos están en desventaja al momento de negociar. Como son pequeños productores, muchas veces tienen dos o tres hectáreas y solos no van a poder exportar su producto y para eso deben asociarse o acoplarse a organizaciones y hacer volumen para así poder recién exportar juntos todos. Es ahí donde Comercio Justo tiene algunos beneficios, en el caso del cacao, el precio mínimo actualmente es de \$2400 la tonelada y está estipulado dentro de la norma, aparte hay un premio Fair Trade o prima Fair Trade, que son \$240 por tonelada de grano de cacao y si el producto se vende como orgánico son \$300 por tonelada adicional. Estamos hablando de \$2940 la tonelada de cacao. Ese premio los \$240, que es el pago adicional de la prima Fair Trade, lo hace el comprador o consumidor, para que la asociación de pequeños productores pueda decidir en qué cosas o que actividades puedan reinvertir ese dinero. La finalidad es que con ese plus los productores puedan y hagan buenas inversiones y puedan mejorar sus propias condiciones de vida, tanto en la familia como en la comunidad y la misma organización. Hay muchos compradores responsables donde ellos quieren saber también, para seguir comprando más producto, que están haciendo las organizaciones en el X tema, ya sea en el cambio climático, medio ambiente, salarios, jóvenes, género o a nivel de social,

que están haciendo las organizaciones. Es ahí donde las organizaciones tienen que también analizar que están haciendo y que cosas pueden adicionar o mejorar para seguir comercializando su producto. Porque si en este caso la demanda baja, va a haber mucha sobre oferta se va a tener que rematar por debajo del precio del mercado. Es así como funciona por parte de los compradores, existe y hay mucho requerimiento, que las organizaciones puedan hacer actividades que generen impacto al medio ambiente y todo.

PRÁCTICAS JUSTAS Y RESPETO A LOS DERECHOS HUMANOS

1. ¿Considera que las prácticas justas requeridas en la certificación Comercio Justo fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Las organizaciones para mantenerse dentro de la certificación tienen que cumplir ciertos criterios o requisitos que ya lo demanda la propia certificación. Son criterios, son bastantes a diferentes niveles. En este caso, las prácticas o las actividades que ellos realizan es que a nivel de organización ellos deciden democráticamente todo lo que van a hacer, ellos deciden, ellos son autónomos de que cosa van a realizar o invertir con el premio, es una práctica que ellos deben hacer. Otro ejemplo es la transparencia al momento de tomar las decisiones y la participación de todos los productores para que ellos puedan seguir trabajando. Además, todas estas actividades que ellos van a hacer también van a ser auditadas o reguladas por un ente que cada año verifica si realmente están trabajando como una organización de pequeños productores.

2. ¿Considera que las medidas tomadas en cuanto al respeto a los derechos humanos requeridas en la certificación Comercio Justo fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Dentro de los estándares hay una parte sobre las condiciones laborales que las organizaciones deben respetar como, por ejemplo, la libre contratación, no contratar menores de edad, los salarios a los trabajadores que sean justos de acuerdo con la ley nacional, los permisos de maternidad o no discriminación. Hay también ciertos requisitos o normas laborales que no solo las organizaciones cumplen sino

también los productores que contratan a algunos trabajadores en campo, para poder hacer en este caso la cosecha o una actividad específica.

Si, porque más allá de toda la cadena comercial, porque es que los exportadores o los chocolateros les piden que el producto este sellado bajo Comercio Justo, porque ellos saben que al comprar un producto certificado Fair Trade se están cumpliendo una serie de requisitos de campo, de organización, de derechos humanos. Los estándares de Fair Trade es un estándar completo porque no solamente se preocupa por el producto sino también por temas ambientales, laborales, genero, la misma organización como tal que si tiene que ser democrática. Hay casos de malas prácticas, pero existen, donde el premio que recibe la organización, el productor no participa en la decisión, es una mala práctica y por eso hay auditorias.

CULTIVO Y PRODUCTOS NUTRITIVOS

1. ¿Considera que las características de cultivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Si, el cuidado del suelo, por ejemplo.

2. ¿Considera que las características de un producto nutritivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Si, también. Dentro del valor se puede decir, nutricional del cacao, hay mucho que el consumo va más por eso y depende mucho del comprador porque es netamente de consumo.

CIERRE:

1. ¿Considera usted que las certificaciones de calidad: Orgánica y Comercio Justo, de manera conjunta, son influyentes para el incremento de la exportación de cacao?

Respuesta: Pienso que sí, pero que la demanda también o el consumo, es muy cambiante. No podemos decir que todo el producto debe ser basado en Orgánico o Fair

Trade ya que el tema de calidad del cacao fino de aroma también se ve que está creciendo. Así como hay responsables, hay también quienes no les interesa las certificaciones o de donde viene, pero si les interesa comprar un cacao de calidad. Va a depender mucho del consumidor o del mercado, pero actualmente de todas las organizaciones de pequeños productores, la mayoría se está vendiendo bajo la certificación Orgánica y Fair Trade. No es como el caso del café que hay mucha oferta, mucha demanda y el precio va bajando. En el caso del cacao, en Perú, casi todo se vende certificado con estas certificaciones.

ENTREVISTA – COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA DIVISORIA

FICHA DE DATOS
Lugar y fecha de la entrevista: Llamada telefónica – 5 de junio de 2022
Empresa/Entidad: Cooperativa Agraria Cafetalera Divisoria
Persona entrevistada: Anónimo
Cargo: Inspector Orgánico
Experiencia (Años): 6 años

Objetivo General: Comprender de qué manera las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Teniendo en consideración que su asociación/cooperativa realizó exportaciones hacia Países Bajos en el periodo 2015-2021. En su opinión ¿Cuáles fueron las certificaciones de calidad que influyeron en la exportación de cacao peruano?

Respuesta: En cacao nos referimos a grado 1, grado 2, en los sellos depende. Se puede exportar a la Unión Europea bajo el sello ahorita el que está sonando bastante es el Rain Forest.

CALIDAD

Objetivo específico 1: Comprender la repercusión de la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Para usted, ¿Cuáles son las características de calidad que considera más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: Cuando se dice calidad, hasta el propio cliente hace contrato en donde se especifica la calidad y si tu das un cacao con más calidad te suben el monto pactado en

el contrato. Lo importante aquí es el moho, tu contenedor debe ir libre de moho, me refiero a hongo.

Entrevistador: ¿Existe alguna medición del nivel de hongo?

Respuesta: Eso es grado 1, y también el análisis de pesticidas, eso antes que salga tu embarque debes tener tu análisis de pesticida negativo en un laboratorio certificado

2. ¿Cuáles de estas características fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?

Respuesta: Todas.

3. ¿Existe alguna característica de calidad no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo que haya sido implementada en la empresa?

Respuesta: Por ejemplo, el aroma del cacao.

4. ¿Cuál considera que es la característica de calidad que más influyo en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Respuesta: Es primordial, muy importante.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Objetivo específico 2: Explorar la incidencia de la dimensión de protección del medio ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. En su experiencia, ¿Cuáles son las medidas de protección del medio ambiente más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: El principal es evitar el uso de pesticidas, con pesticidas nos referimos a insecticidas, fungicidas, larvicidas.

2. ¿Cuáles de estas medidas fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?

Respuesta: Es primordial, como te digo el análisis de pesticidas debe salir negativo, es decir en tu análisis al grano.

3. ¿Existe alguna medida de protección del medio ambiente, no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, que haya sido implementada en la empresa?

Respuesta: Los desechos inorgánicos, los plásticos, las bolsas, los trabajadores llevan a veces sus aguas y siempre deben tener en donde almacenar.

4. ¿Cuál considera que es la medida de protección del medio ambiente que más influyó en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Respuesta: El control de uso de pesticidas.

PRÁCTICAS JUSTAS Y RESPETO A LOS DERECHOS HUMANOS

1. ¿Considera que las prácticas justas requeridas en la certificación Comercio Justo fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Comercio justo cuando te audita viene a ver toda tu cadena de valor, desde el jornalero que cultiva en las chacras debe tener el sueldo mínimo fijado de acuerdo con el país donde trabaja.

2. ¿Considera que las medidas tomadas en cuanto al respeto a los derechos humanos requeridas en la certificación Comercio Justo fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Se tienen que implementar si o si el respeto a las 8 horas de trabajo y no utilizar mano de obra infantil, te exige el comercio justo.

CULTIVO Y PRODUCTOS NUTRITIVOS

1. ¿Considera que las características de cultivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Protección de la parcela, implementar barreras vivas, tus linderos, tener zona de amortiguamiento, es decir cuidar la integridad de tu producto que vas a exportar, mejor dicho, aislarlo de otros productos.

2. ¿Considera que las características de un producto nutritivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Es muy importante.

CIERRE:

1. ¿Considera usted que las certificaciones de calidad: Orgánica y Comercio Justo, de manera conjunta, son influyentes para el incremento de la exportación de cacao?

Respuesta: Son muy importantes, porque debido al comercio justo y orgánico tienes mejores precios, el plus que te dan en los contratos, por ejemplo, comercio justo son 200 dólares por toneladas y orgánica 300 dólares por tonelada, lo que suma 500 dólares por tonelada. Por eso ahora se implementan estas medidas porque qué empresa no va a querer tener esas rentabilidades con lo que te ofrece comercio justo y orgánico, y ahora aparte de eso tienes un plus con comercio justo y orgánico y a veces hay clientes que te dan un plus con respecto a calidad y te pueden agregar 100 dólares más o 200 dólares más.

ENTREVISTA – AMAZONAS TRADING PERU S.A.C.

FICHA DE DATOS
Lugar y fecha de la entrevista: Llamada telefónica – 6 de junio de 2022
Empresa/Entidad: Amazonas Trading Perú S.A.C.
Persona entrevistada: Anónimo
Cargo: General Manager Production
Experiencia (Años): 11 años

Objetivo General: Comprender de qué manera las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Teniendo en consideración que su empresa realizó exportaciones hacia Países Bajos en el periodo 2015-2021. En su opinión ¿Cuáles fueron las certificaciones de calidad que influyeron en la exportación de cacao peruano?

Respuesta: El cacao tiene varias certificaciones, pero por ser commodity mucho trabaja la parte de certificación orgánica, Rain Forest. Por ser commodity tienes la oportunidad de venderlo a nivel de bolsa de valores a un precio superior, ganas puntos, tienes la certificación orgánica, Fair Trade, Rain Forest que también influye en que el cacao tengo un mayor precio a nivel de grano, porque ya al ser transformado como chocolate u otro derivado, ya no están clasificados como commodities. Esas tres certificaciones marcan mucho lo que es el precio del cacao.

CALIDAD

Objetivo específico 1: Comprender la repercusión de la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Para usted, ¿Cuáles son las características de calidad que considera más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: Para el tema orgánico no existe una calidad como tal, tú puedes vender un cacao bizarroso, totalmente violáceo y eso no controla las normas orgánicas, lo que controla una norma orgánica viene a ser el residuo de que tenga este producto, todo ese tema este residuos lo ves a través de un análisis cromatográfico gaseoso o líquido y hay moléculas específicas que detectan ciertos ingredientes activos para el tema de cacao, por ejemplo el cacao que se desarrolla en la selva de nuestro país puede haber mucha presencia de glifosato, entonces esa molécula específica si aparece ya no sería un producto orgánico como tal porque son parte de las moléculas prohibidas. Ten en claro que el orgánico no define la calidad del producto, es otro parámetro, por el tema de aceites, el porcentaje que maneja de pureza el cacao, un dark por ejemplo tiene un 86% para arriba de pureza de cacao, ese tema de calidad es aparte del tema de certificación.

El Fair Trade tampoco ve calidad, ve simplemente la parte de trazabilidad, en donde el productor recibe una prima de lo que vende un exportador que debe tener las cuentas claras y la parte contable en beneficio de toda la cadena productiva.

2. ¿Cuáles de estas características fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?

Respuesta: Todas las indicadas.

3. ¿Existe alguna característica de calidad no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo que haya sido implementada en la empresa?

Respuesta: Como grano tienes que ir a la norma técnica peruana, la NTP te enmarca que calidad de producto debes tener ahí como grano, aparecen ahí el porcentaje de humedad, el color del cacao, el porcentaje de pureza, el aceite esencial. Esos parámetros aparecen en la NTP norma técnica peruana, bajos esos parámetros tu exportas y debes vender al exterior.

4. ¿Cuál considera que es la característica de calidad que más influyo en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Respuesta: Tal cual, los granos que vienen de distintas partes del Perú tienen diferentes grados de pureza, o las variedades que se pueda tener, un CCN-51 es muy variable a un criollo en temas de pureza.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Objetivo específico 2: Explorar la incidencia de la dimensión de protección del medio ambiente contenida en la certificación Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. En su experiencia, ¿Cuáles son las medidas de protección del medio ambiente más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: Yo trato de siempre de todo cultivo llevarlo por 6 partes, 6 puntos de control que son necesariamente, que deben trabajarse siempre con innovación. Voy a comenzar con la semilla, toda variedad genética debe reclasificarse si va a generar algún tipo de beneficio que no tenga pues mayor cantidad de plagas o enfermedades, pero también es importante considerar que un GMO o un transgénico todavía no hay estudios que lleven al cabo de que pueda generar algún tipo de trastorno en la salud pero mientras el tema del transgénico sea viable, porque va a reducir el tema de aplicación de fitosanitarios por ingredientes activos que generan químicos, GMO es importante trabajar por lo que venga en el futuro. Como te digo, en la base bibliográfica no hay todavía una fuente clara que estos productos generan en nosotros algún trastorno de salud o un tema relacionado a este punto.

En la tercera parte, entrando a la parte fitosanitaria, estos productos químicos, hay dos fuentes de estos que son los biológicos y los químicos, como te decía. Entonces, si se trabajan de forma biológica, super, porque no generan residuos y no va a haber emisión de CO₂ que dañe el medio ambiente y por lo tanto vamos a reducir la contaminación al cultivo, al suelo y al ser humano. A medida que se venido trabajando, el tema es importante, que estas fuentes biológicas de los fitosanitarios se estén incorporando. Es importante inyectar esta innovación. Ahora, los químicos si son perjudiciales porque si está demostrado que un trifosfato o un ingrediente activo que se trabaja con pesticidas de manera sintética produce cáncer, trastornos a nivel de cada organismo. Esto si está

demostrado por la OMS, por eso hay tanto control de la unión europea o estados unidos por los límites de residuos, que no contenga, a través de los controles fitosanitarios.

En la cuarta parte, el tema de cosecha, normalmente en Perú es una realidad que sea un poco artesanal. Si tú te vas a diferentes partes del país donde cultivan cacao, de hecho, es muy artesanal, las rompen las mazorcas, en el mismo campo hay todavía esa manera empírica de trabajar. Ahí hay un tema importante que es, hay un componente del cacao, el termino la verdad es que no lo tengo en la cabeza, pero puede producir muchos daños, si no me equivoco es la oxitocina u oxitocina, que te genera un tema de problemas a nivel de salud si no lo trabajas desde la cosecha de manera correcta. Entonces, ya el productor de manera empírica trabaja un tema de EPS que son temas de protección de la salud a nivel de campo, no hay una cultura de respeto al tema de utilizar estos utensilios, por llamarlo así, o quizás alguna manera de forma regular que se ha demostrado que esto pueda ayudar a los productores a cuidar su salud. Esto es un poco el tema de la cosecha y que debemos implementar ahí, bueno, tecnología. Hay otros países que trabajan esto de manera más uniforme.

En el sexto eslabón, está la parte de trazabilidad. En el tema de manejo de medio ambiente, esta todo fiscalizado para tener un buen cacao para toda venta de producto exportable o de consumo local ha favorecido mucho la fiscalización de cualquier todo tipo de producto. Todo ahora es digital, no se imprime, ese es un paso que reduce la cantidad de hojas y toda ventanilla de exportación también es ahora digital. Para exportar a la unión europea te dan un certificado de transacción que también es de manera digital. En verdad eso ha dado mejoras a la trazabilidad del producto, toda esa parte automatizada del producto y servicio, el certificado es digital.

2. ¿Cuáles de estas medidas fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?

Respuesta: La segunda parte es la fertilización, nosotros trabajamos en el tema Orgánico no debe utilizarse productos como urea o fosfato de potasio o cloruro de potasio, porque están prohibidos. Te hablo de una producción Orgánica. En la producción convencional, si no tienes la certificación, yo creo que deberíamos en este caso hacer otro tipo de manejo relacionado un poco a lo anterior y la historia te habla

de que los manejos de antes de producción, el manejo de suelo sea importante para un poco trabajar el tema de dosificación de amonio o de potasio que son los macroelementos, porque los micros de forma foliar a través de fuentes naturales como biol o algunos productos que puedan estar relacionados al tema de fuentes vegetal. Ojalá se puedan trabajar un poco estos microelementos, cal o sodio. Entonces, por ahí podría ir el tema. Ahora, también es importante en el tema de fertilizaciones que se incluya mucha capacitación o cual es la dosis exacta. Al tema de producción de cacao, cuanto de nitrógeno, potasio o sodio se requiere. A veces, solo aplican alguna medida empírica y esto puede producir algún daño tanto al cultivo o producto en total y también esto producir un efecto a las cadenas como incremento en la concentración de urea. Tú sabes que la urea viene como fuente de petróleo, uso de energía que va a impactar en el CO₂. Entonces, hay que ver mucha la fuente, la fuente de energía porque se usa mucho el petróleo.

3. ¿Existe alguna medida de protección del medio ambiente, no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, que haya sido implementada en la empresa?

Respuesta: En el quinto tema, tenemos que la post cosecha es también un poco irregular porque algunos productores venden el cacao en baba como tal y ya el tema de la acopiadora hace la fermentación. Esta fermentación se hace en maderas y han adaptado ciertos mecanismos a través de maquinarias que dan vueltas como un rotador, generación rotaciones a través de un hexágono, eso creo que lo vi el año pasado en una cooperativa de la selva central. Entonces, en este tipo de rotación que das al grano mientras va secando, tienes el tema de la humedad que debe generar algún tipo de moho o de hongo también. Esto puede afectar un poco la salud del que lo maneja o quizás pueda haber un tema de señales en el producto final como el chocolate o algún subproducto de donde pueda venir esta materia prima.

4. ¿Cuál considera que es la medida de protección del medio ambiente que más influyó en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Respuesta: No uso de fertilizantes que generen alta concentración de cadmio. La nueva regulación de la norma europea que tiene fecha a partir del 1ro de julio. Ahora el cacao

es un producto de alto riesgo, se van a tomar análisis de cromatografía gaseosa y líquida al producto como tal, al grano antes de la venta y de la exportación. Entonces, eso ha llevado a que la unión europea mande esta advertencia, este boarding del porque los productos están llegando altamente contaminados no solo en la base de metales pesados. También, hay que tomar en cuenta que SENASA no hace un control de fertilizantes, no tiene una lista aprobada de productos como si lo tiene para los fitosanitarios o los químicos. Para los fertilizantes, el SENASA no tiene ningún check, no tiene ningún control, tú puedes importar cualquier fertilizante de donde sea sin tildar países y sin saber si ese producto fue adulterado. Quizás el productor sin una educación, un poco llevado al tema de productos a la compra de fertilizantes pueda haber ingresado un producto que no era lo que decía la etiqueta. No había control por parte de SENASA, no había y nunca ha habido, y eso quizás ha generado problemas en el tema de suelos y que haya mucha presencia de cadmio. Que exista esta alerta del metal pesado en el suelo, donde se cultiva el cacao

PRÁCTICAS JUSTAS Y RESPETO A LOS DERECHOS HUMANOS

1. ¿Considera que las prácticas justas requeridas en la certificación Comercio Justo fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: El tema de comercio justo se aplica mucho para el tema del cacao, hay que recordar que las cooperativas o las asociaciones encabezadas por productores son las que acceden al Fair Trade, no son empresas privadas. La empresa privada se certifica a través del sello FLO para poder comercializar el producto que tienen estas cooperativas. Las auditorías son muy fuertes en el tema de trazabilidad para que ellos puedan generar este sello de Fair Trade, como les comentaba. Hay empresas peruanas que lo hacen, sí, hay varias, que trabajan con productores de cooperativas con el sello Fair Trade. Ellos lo venden como su sello FLO, como el cacao es un commodity, gana más cuando tiene más sellos como Fair Trade, Orgánico, Rain Forest. En Rain Forest, se trabaja también el tema de la parte social, ambiental y económica. En el caso de Rain Forest, es un sello privado que también aplicaría a las cooperativas o empresas privadas. Ellos también desarrollan este tipo de trabajo y dan un beneficio justo a cada productor.

2. ¿Considera que las medidas tomadas en cuanto al respeto a los derechos humanos requeridas en la certificación Comercio Justo fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Si, la no explotación infantil, por ejemplo.

CULTIVO Y PRODUCTOS NUTRITIVOS

1. ¿Considera que las características de cultivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Si, los ejemplos que te comenté en cuanto al cuidado del medio ambiente.

2. ¿Considera que las características de un producto nutritivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Si claro, el cacao es considerado un Super Food.

CIERRE:

1. ¿Considera usted que las certificaciones de calidad: Orgánica y Comercio Justo, de manera conjunta, son influyentes para el incremento de la exportación de cacao?

Respuesta: Si.

ENTREVISTA – COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA DIVISORIA

FICHA DE DATOS
Lugar y fecha de la entrevista: Vía LinkedIn – 6 de junio de 2022
Empresa/Entidad: Cooperativa Agraria Cafetalera Divisoria
Persona entrevistada: Anónimo
Cargo: Inspector Interno
Experiencia (Años): 10 años

Objetivo General: Comprender de qué manera las certificaciones Orgánica y Comercio Justo influyeron en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Teniendo en consideración que su asociación/cooperativa realizó exportaciones hacia Países Bajos en el periodo 2015-2021. En su opinión ¿Cuáles fueron las certificaciones de calidad que influyeron en la exportación de cacao peruano?

Respuesta: Considerando qué Países Bajos representa el 26% del mercado mundial para el cacao peruano, considero que las certificaciones más influyentes para la exportación fueron el certificado de inspección fitosanitaria que válida la mercancía libre de plagas y enfermedades, el certificado de origen donde SENASA validé las regiones que cumplen con las exigencias sanitarias. El certificado Orgánico que evidencia que la producción primaria fue desarrollada bajo el enfoque orgánico y el Fair Trade que valide que fueron producidos en buenas prácticas.

CALIDAD

Objetivo específico 1: Comprender la repercusión de la dimensión de calidad contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. Para usted, ¿Cuáles son las características de calidad que considera más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: Bueno las características de calidad más influyentes están en Rendimiento Aceptable: Análisis sensorial (Color, sabor), humedad, pureza del grano y características físicas que tienen impacto directo en el desempeño de la fabricación de chocolates.

2. ¿Cuáles de estas características fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?

Respuesta: Son Rendimiento aceptable: Análisis sensorial (Color, sabor), humedad, pureza del grano si son para clientes chocolateros.

3. ¿Existe alguna característica de calidad no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo que haya sido implementada en la empresa?

Respuesta: En análisis microbiológico (aerobios mesófilos, coliformes y mohos y levaduras) y análisis de metales pesados enfocado en la situación actual como problemática que atenta a la inocuidad del consumidor debido a los excesos en los LMR´s (Límite máximo de residuos).

4. ¿Cuál considera que es la característica de calidad que más influyo en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Respuesta: Si, hoy el análisis sensorial y pureza del grano que son los más importante porque el grano de cacao es destinado a empresas chocolateras y son por ende las exigencias primordiales por cumplir.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Objetivo específico 2: Explorar la incidencia de la dimensión de protección del medio ambiente contenida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo en la exportación de cacao del Perú con Subpartida Nacional 1801001900 a Países Bajos durante el periodo 2015-2021.

1. En su experiencia, ¿Cuáles son las medidas de protección del medio ambiente más influyentes para la exportación de cacao?

Respuesta: Que tengas buenas prácticas dentro de tus procesos como, por ejemplo: Gestión adecuado de los suelos y agua. Conservación de la fauna y flora silvestre. Mantenimiento de biodiversidad. No uso de fitosanitarios y fertilizantes inorgánicos.

2. ¿Cuáles de estas medidas fueron solicitadas en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo?

Respuesta: Gestión adecuada de los suelos y agua. Conservación de la fauna y flora silvestre y No uso de fitosanitarios y fertilizantes inorgánicos.

3. ¿Existe alguna medida de protección del medio ambiente, no requerida en las certificaciones Orgánica y Comercio Justo, que haya sido implementada en la empresa?

Respuesta: Adecuamiento de composteras, micro rellenos sanitarios que son como opcionales pero que trae ventajas implementarlos dentro de los procesos.

4. ¿Cuál considera que es la medida de protección del medio ambiente que más influyó en su exportación de cacao hacia Países Bajos?

Respuesta: Uso de fitosanitarios y fertilizantes inorgánicos porque son unos de los factores que en la producción orgánica está prohibido su uso para las cuáles declaras su manejo y producción.

PRÁCTICAS JUSTAS Y RESPETO A LOS DERECHOS HUMANOS

1. ¿Considera que las prácticas justas requeridas en la certificación Comercio Justo fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Sí, las relaciones comerciales, la libertad de asociación sindical, democracia en la toma de decisiones son prácticas que se desarrollan por medio de capacitaciones dirigidas a la población beneficiaria.

2. ¿Considera que las medidas tomadas en cuanto al respeto a los derechos humanos requeridas en la certificación Comercio Justo fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Totalmente, cuándo aplicas a estas normas de responsabilidad social validas que la empresa está pensando en el ser humano por ejemplo en el pago justo de la venta del grano, condiciones adecuadas y seguras para el procesamiento primario del producto. Lucha contra la igualdad de género y la explotación infantil.

CULTIVO Y PRODUCTOS NUTRITIVOS

1. ¿Considera que las características de cultivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: No entiendo mucho está pregunta. Pero si lo enfocamos desde las características del cultivo creo yo que lo identifico por la variedad del cultivo, la productividad, la calidad del grano y la biodiversidad genética en resistencia a plagas y enfermedades.

2. ¿Considera que las características de un producto nutritivo, requeridas en la certificación Orgánica, fueron influyentes para la exportación de cacao? ¿Cuáles?

Respuesta: Creo yo que sí porque casi en la mayoría de los productos de la canasta de exportación la demanda es creciente porque con base en el análisis se determina que los productos tienen características nutritivas que benefician al público consumidor.

CIERRE:

1. ¿Considera usted que las certificaciones de calidad: Orgánica y Comercio Justo, de manera conjunta, son influyentes para el incremento de la exportación de cacao?

Respuesta: Totalmente, porque al validar un producto orgánico certificas que el producto ha cumplido criterios de cumplimiento que las normas orgánicas lo especifican siendo rigurosos en todos los procesos de la cadena y en el caso de certificar el comercio justo válidas las buenas prácticas con enfoque a la responsabilidad social porque se respeta los derechos humanos, realizas prácticas justas y Proteges al medio ambiente.

Anexo 6: Evidencia de entrevistas

Evidencias fotográficas del canal de contacto con cada uno de los entrevistados:

<i>Empresa/Institución</i>	<i>Nombre del entrevistado</i>	<i>Cargo</i>	<i>Canal de contacto con Entrevistado</i>	<i>Enlace de video/audio/imagen</i>
Cooperativa Central Cacao Aroma de Tocache Ltda.	Anónimo	Gerente General	Facebook / Correo electrónico / Zoom	=
Cooperativa Agraria Cafetalera Oro Verde Ltda.		Coordinador Industrial		
Sierra y Selva Exportadora	Anónimo	Especialista - Unidad Comercial de Cacao	Correo electrónico / Zoom	=
Sierra y Selva Exportadora	Anónimo	Especialista – Unidad de	LinkedIn / Correo	

		Inteligencia Comercial	electrónico / Zoom	
SUMAQAQO S.A.C.		Ejecutivo Comercial	Facebook / LinkedIn /	=
Asociación Cacaotera de las Regiones Ucayali Huánuco y Pasco	Anónimo	Ejecutivo de Certificaciones	WhatsApp / Llamada Telefónica	
Promperú	Anónimo	Presidente Ejecutivo Director de Promoción de las Exportaciones	LinkedIn / Correo electrónico / WhatsApp / Llamada Telefónica	=
SUMAQAQO S.A.C.	Anónimo	Ejecutivo Comercial	LinkedIn / WhatsApp / Llamada Telefónica	=
Cafetalera Amazónica S.A.C.	Anónimo	Internacional Foreign Trade	LinkedIn / Zoom	=

		Operations Manager		
Promperú	Anónimo	Especialista en Comercio Sostenible	Web de Promperú / Correo electrónico	=
Amazonas Trading Peru S.A.C.	Anónimo	General Manager Production	LinkedIn / Correo electrónico / WhatsApp / Zoom / Llamada Telefónica	-
Cooperativa Agraria Cafetalera Divisoria	Anónimo	Inspector Orgánico	LinkedIn / WhatsApp / Llamada Telefónica	=
Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa Ltda.	Anónimo	Coordinadora de Proyectos	LinkedIn / WhatsApp / Zoom	=

Rainforest Trading S.A.C.	Anónimo	Jefe de Operaciones de Comercio Exterior	LinkedIn	=
Cooperativa Agraria Cafetalera Divisoria	Anónimo	Inspector Interno	LinkedIn / Correo electrónico	=