UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES
ESCUELA PROFESIONAL DE ECONOMÍA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES

"MERCADO POTENCIAL DEL CHOCOLATE ORGÁNICO EN LA CIUDAD DE PUCALLPA – REGIÓN UCAYALI"

TESIS

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE

ECONOMISTA: ESPECIALISTA EN NEGOCIOS INTERNACIONALES

GUILLERMO HERRERA LÓPEZ

GIAFAR RAFAEL CUZCANO CASTILLO

PUCALLPA – PERÚ

2018

ACTA DE APROBACIÓN.

Esta tesis fue aprobada por el jurado evaluador de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables de la Universidad Nacional de Ucayali, conformado por los siguientes catedráticos:

Dr. Miguel Oscar López y Ojeda .....
Presidente

Eco. Wagner Cárdenas Pezo .....
Miembro

..... Mg. Miguel Valdiviezo García.....
Miembro

Mg. Tony Hilton Saavedra Murga .....
Asesor

Bach. Guillermo Herrera López .....
Tesista

Bach. Giafar Rafael Cuzcano Castillo .....
Tesista

DEDICATORIA.

A Dios, padre omnipotente, por habernos otorgado la vida, quién con su amor nos llena de esperanza y porque gracias a la fortaleza y sabiduría recibida, nos permitió culminar nuestro trabajo de investigación. “Te ofrecemos esta tesis con amor y gratitud”.

A nuestros padres, por ser nuestros guías y benefactores, quienes nos brindaron sus confianzas, sustento material y espiritual, quienes nos alentaron y sirvieron de ejemplo en rectitud, responsabilidad y honestidad para lograr con éxito la culminación de este trabajo, especialmente a nuestras madres por el amor, sacrificio y apoyo incondicional que nos regala día a día.

A la Familia y amigos, por el apoyo incondicional que nos brindaron cuando lo necesitamos y sobre todo por el cariño y la amistad que nunca nos faltó.

AGRADECIMIENTO.

De manera especial a la Universidad Nacional de Ucayali, que nos albergó durante estos años en nuestra formación como profesionales, con sólida base científica, humanística y tecnológica.

Para la elaboración de esta tesis profesional se ha tenido el apoyo generoso de nuestros compañeros de la Universidad, docentes y en especial de nuestro Asesor de Tesis Mg. Tony Hilton Saavedra Murga, quien tuvo la paciencia de revisar y corregir el contenido de la Tesis, sin cuyos aportes habría sido mucho más difícil la elaboración y culminación de la misma, a todos ellos les reiteramos nuestra eterna gratitud.

Finalmente al Dr. Miguel Oscar López y Ojeda, por ser nuestro guía y compartir sus conocimientos en la realización de nuestra tesis, pero sobre todo por brindarnos su amistad.

ÍNDICE.

		Pág.
DEDICATORIA		iii
AGRADECIMIENTO		iv
LISTA DE CUADROS		viii
LISTA DE GRÁFICOS		xi
RESUMEN		xiv
ABSTRACT		xvii
INTRODUCCIÓN		xix
CAPÍTULO I		
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA		1
1.1.	Formulación del Problema	1
1.2.	Justificación	1
1.3.	Objetivos de la Investigación	5
	1.3.1. Objetivo General	5
	1.3.2. Objetivos Específicos	6
CAPÍTULO II		
MARCO TEÓRICO		7
2.1.	Antecedentes del problema	7
2.2.	Planteamiento del problema	25
2.3.	Definición de térmicos básicos	33

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA 38

3.1. Método de investigación 38

3.2. Población y muestra 40

3.3. Procedimientos de recolección de datos 42

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos 44

3.5. Tratamiento de los datos 44

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN 46

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 70

5.1. Conclusiones 70

5.2. Recomendaciones 73

BIBLIOGRAFÍA 74

ANEXO 76

1. Matriz de Consistencia 77

2. Encuesta Aplicada 79

3. Ubicación del negocio 80

4. Variedades de chocolate orgánico sin sabores 81

5. Presentación de chocolates orgánicos en bombonería fina con sabores regionales. 82

6. Expendio de chocolate orgánico. 83

7. Elaboración del chocolate orgánico. 86

8. Presentación de chocolates orgánicos con sabores de camu camu, mango, café tostado, naranja y nueces. 88

LISTA DE CUADROS.

		Pág.
Cuadro N° 01.	Nutricionales de chocolate orgánico	16
Cuadro N° 02.	Sexo de los encuestados	20
Cuadro N° 03.	M.B.C de chocolate orgánico, presentación en 50 gramos	24
Cuadro N° 04.	¿Se toma en cuenta las necesidades de los clientes?	46
Cuadro N° 05.	¿Con qué periodicidad se elabora el chocolate orgánico?	47
Cuadro N° 06.	Menciona las unidades del chocolate orgánico que conoces.	48
Cuadro N° 07.	¿Se oferta la cantidad necesaria del producto de chocolate orgánico en la ciudad de Pucallpa en sus principales derivados?	49
Cuadro N° 08.	¿Es rentable la producción de chocolate orgánico por parte de las empresas elaboradoras?	50
Cuadro N° 09	¿Se elabora el chocolate orgánico con los estándares de calidad requeridos en la ciudad de Pucallpa?	51
Cuadro N° 10.	¿Se está promocionando el producto de chocolate orgánico eficientemente en la ciudad de Pucallpa?	52
Cuadro N° 11.	¿Cree usted que exista competencia y/o producto alternativo de chocolate orgánico?	53
Cuadro N° 12.	¿Considera Ud. que la inversión económica es la	

	apropiada para la producción de chocolate orgánico?	54
Cuadro N° 13.	La comparación con otros productos semejantes la calidad del producto es.	55
Cuadro N° 14.	¿Cómo se enteró del producto?	56
Cuadro N° 15.	¿Consume Ud. chocolate orgánico frecuentemente?	57
Cuadro N° 16.	¿Dónde compra chocolate orgánico?	58
Cuadro N° 17.	¿Menciona la cantidad de chocolate orgánico que consume durante un mes?	59
Cuadro N° 18.	¿Quiénes demandan el producto de chocolate orgánico en la ciudad de Pucallpa?	60
Cuadro N° 19.	¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por barra de chocolate orgánico?	61
Cuadro N° 20.	¿Esta Ud. de acuerdo con la presentación e imagen del chocolate orgánico?	62
Cuadro N° 21.	¿Con qué frecuencia consume chocolate orgánico?	63
Cuadro N° 22.	¿La venta de chocolate orgánico satisface las necesidades de la población?	64
Cuadro N° 23.	¿Está satisfecho con el producto?	65
Cuadro N° 24.	¿Cómo evalúa el cliente el producto?	66
Cuadro N° 25.	Comportamiento del VAN y el TIR.	68

LISTA DE GRÁFICOS.

		Pág.
Gráfico N° 01.	¿Se toma en cuenta las necesidades de los clientes?	46
Gráfico N° 02.	¿Con qué periodicidad se elabora el chocolate orgánico?	47
Gráfico N° 03.	¿Menciona las unidades del chocolate orgánico que conoces?	48
Gráfico N° 04.	¿Se oferta la cantidad necesaria del producto de chocolate orgánico en la ciudad de Pucallpa en sus principales derivados?	49
Gráfico N° 05.	¿Es rentable la producción de chocolate orgánico por parte de las empresas elaboradoras?	50
Gráfico N° 06.	¿Se elabora el chocolate orgánico con los estándares de calidad requeridos en la ciudad de Pucallpa?	51
Gráfico N° 07.	¿Se está promocionando el producto de chocolate orgánico eficientemente en la ciudad de Pucallpa?	52
Gráfico N° 08.	¿Cree usted que exista competencia y/o producto alternativo de chocolate orgánico?	53
Gráfico N° 09	¿Considera Ud. que la inversión económica es la apropiada para la producción de chocolate orgánico?	54
Gráfico N° 10.	La comparación con otros productos semejantes la calidad del producto es:	55

Gráfico N° 11.	¿Cómo se enteró del producto?	56
Gráfico N° 12.	¿Consume Ud. chocolate orgánico frecuentemente?	57
Gráfico N° 13.	¿Dónde compra chocolate orgánico?	58
Gráfico N° 14.	Menciona la cantidad de chocolate orgánico que consume durante un mes.	59
Gráfico N° 15.	¿Quiénes demandan el producto de chocolate orgánico en la ciudad de Pucallpa?	60
Gráfico N° 16.	¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por barra de chocolate orgánico?	61
Gráfico N° 17.	¿Esta Ud. de acuerdo con la presentación e imagen del chocolate orgánico?	62
Gráfico N° 18.	¿Con qué frecuencia consume chocolate orgánico?	63
Gráfico N° 19.	¿La venta de chocolate orgánico satisface las necesidades de la población?	64
Gráfico N° 20.	¿Está satisfecho con el producto?	65
Gráfico N° 21.	¿Cómo evalúa el cliente el producto?	66

RESUMEN.

El presente estudio de investigación se realizó con el objetivo de identificar el mercado actual y potencial de chocolate orgánico a partir de la producción de cacao en la ciudad de Pucallpa (zona de influencia) en la actualidad.

La investigación condujo a determinar la viabilidad comercial para instalación de empresas procesadoras de cacao orgánico y la obtención de chocolate y sus derivados, oportunidades de mercado con potencial de negocios, enfocándose en la innovación de nuevas tecnologías en la zona para generar valor agregado al cacao, y de esta forma crear otras alternativas de empleo.

Las personas con ideas de negocio e inversores nacional y extranjero, podrán hacer uso de los resultados de este estudio, para una mejor toma de decisiones de inversión que conlleve a beneficios socio – económicos en las familias de las diferentes unidades económicas y conocimientos en la actividad industrial.

Información obtenida en el estudio de mercado:

En el mercado nacional y local existen empresas que se dedican a la fabricación de chocolate orgánico, siendo uno la Empresas “Pasión y Chocolate” ubicada en la ciudad de Pucallpa, Región Ucayali.

En lo que se refiere a chocolate orgánico, la marca más demandada por los consumidores en la ciudad de Pucallpa, departamento de Ucayali, es la

empresa “Pasión y Chocolate”, con su oferta en presentaciones de 40 gramos y en chocolate común, en sus presentaciones.

La demanda y oferta de chocolate a base de cacao orgánico aumentan entre un 15 a 20% cada año, según las 35 encuestas realizadas a los consumidores de chocolate orgánico, donde se obtiene de la encuesta respectiva, que la inversión económica es la apropiada para la producción de chocolate orgánico, un 54% manifestó que si y un 46%, dijo que no.

¿Con qué frecuencia se consume chocolate orgánico en la ciudad de Pucallpa?, un 71% dijo que si, y un 29% manifestó que no, siendo este el potencial de consumo que falta trabajar técnicamente, en cuanto a la oferta, según el estudio de investigación se obtuvo los principales resultados, se produce la cantidad necesaria en la ciudad de Pucallpa, un 66% de entrevistados dijo que si, un 34%, dijo que no.

Así mismo se preguntó que si esta actividad económica era rentable en la ciudad de Pucallpa, un 97%, expresaron que sí y 3%, dijeron que no.

Cabe manifestar que existe factores que han tenido influencia sobre el cambio en patrones que han tenido influencia sobre el cambio en patrones generales de consumo de chocolate, de forma cada vez más consumidores eligen el chocolate amargo, el primer factor son los estudios nutricionales, que resaltan los beneficios a la salud del chocolate amargo, segundo el futuro mercado del chocolate que estará basado en las características de los mercados de café, con consumidores que demandan un producto de mejor calidad y atributos específicos que lo diferencien de otros chocolates.

La comercialización de este producto se realza en forma directa e indirecta, esto depende del lugar donde es comercializado.

El producto está dirigido a segmentos de clase baja y media, específicamente niños, adolescentes y adultos en lugares estratégicos de la ciudad de Pucallpa, como tiendas, centros de abastos y otros lugares que gustan de este producto y a su vez personas que están dispuestos a adquirirlos.

ABSTRACT.

The present study was carried out with the objective of identifying the current and potential market for organic chocolate from cocoa production in the city of Pucallpa (influence zone) today.

The research led to the determination of the commercial viability for the installation of organic cocoa processing companies and the obtaining of chocolate and its derivatives, market opportunities with business potential, focusing on the innovation of new technologies in the area to generate added value to cocoa, and thus create other employment alternatives.

Individuals with business ideas and national and foreign investors can use the results of this study to better make investment decisions that lead to socio - economic benefits in the families of the different economic units and knowledge in the activity industrial.

Information obtained in the market study:

In the national and local market there are companies that are dedicated to the manufacture of organic chocolate, one being the "Passion and Chocolate" Companies located in the City of Pucallpa, Ucayali Region.

As for organic chocolate, the brand most demanded by consumers in the City of Pucallpa, Department of Ucayali, is the company "Pasión y Chocolate", with its offer in presentations of 40 grams and in common chocolate, in its presentations.

The demand and supply of cocoa-based organic cocoa increases by 15 to 20% each year, according to the 35 surveys carried out on consumers of organic chocolate, where it is obtained from the respective survey, that the

economic investment is appropriate for the production of organic chocolate, 54% said that if and 46% said no.

How often do you eat organic chocolate in the city of Pucallpa, 71% said that if, and 29%, said no, this being the potential consumption that is lacking to work technically, in terms of supply, according to the study of research was obtained the main results, produced the necessary amount in the City of Pucallpa, 66% of respondents said that if, 34% said no.

It also asked that if this economic activity was profitable in the City of Pucallpa, 97% said that if and 3% said no.

It should be noted that there are factors that have influenced the change in patterns that have influenced the change in general patterns of consumption of chocolate, so more and more consumers choose bitter chocolate, the first factor is the nutritional studies, which highlight the health benefits of bitter chocolate, according to the future chocolate market that will be based on the characteristics of the coffee markets, with consumers who demand a product of better quality and specific attributes that differentiate it from other chocolates.

The marketing of this product is enhanced directly and indirectly, this depends on the place where it is marketed.

The product is aimed at low and middle class segments, specifically children, adolescents and adults in strategic locations of the City of Pucallpa, such as stores, supply centers and other places that like this product and in turn people who are willing to acquire them.

INTRODUCCIÓN.

La cuidad de Pucallpa, es una ciudad de la parte Centro Oriental del Perú, capital del departamento de Ucayali y de la provincia de Coronel Portillo, se sitúa en el llano amazónico, a la parte izquierda del río Ucayali. Tiene una elevación de 154 m.s.n.m, con un tiempo de 32°C, vientos de N.O a 10 km / hora, con 58% de humedad, con una población de 204772 habitantes.

Existen agentes económicos que se dedican a las actividades económicas como la agricultura, caza, pesquería y madera, entre otros. En la actualidad los productores están elaborando y diversificando su unidad de producción, dedicándose a la producción de cacao orgánico, creando esta generadora de mayores ingresos en las familias de la cuidad de Pucallpa.

Los productores de cacao orgánico, tienen que continuar asumiendo el protagonismo que le corresponde para contribuir al crecimiento y desarrollo del país. Elaborándolo con mayor eficacia y brindado una semilla de cacao de calidad, la que será transformada por la empresa dándole valor agregado como es el chocolate orgánico.

El estudio está orientado a determinar el mercado potencial del producto, tecnología, precios, inversión de este producto para una mejor toma de decisiones y demás usuarios interesados en la transformación. Los beneficiarios de los resultados de este estudio son directamente los productores – elaboradores y consumidores de la ciudad de Pucallpa.

El presente trabajo de investigación está estructurado de la siguiente manera: El planteamiento del problema, en la que se presentan los estudios realizados acerca del problema que en esta investigación se aborda; además,

la fundamentación teórica, la justificación del estudio, la realidad problemática y la formulación de los problemas y objetivos de investigación.

Materiales y métodos, en el cual se expone el procedimiento realizado para desarrollar el trabajo de investigación: tipo y diseño del estudio, población y muestra, técnicas e instrumentos para la recolección de datos y el proceso de tratamiento de los datos.

Resultados y discusión, en el que se explican los hallazgos de la investigación, a través de cuadros y gráficos, lo que se han interpretado de manera precisa.

Conclusiones y sugerencias, en el que se presenta y enuncia de modo directo a qué se llegó, finalmente, en el trabajo de investigación y que considera las sugerencias, que, a raíz de los resultados y conclusiones de la tesis, se realizaron.