

PROPUESTA DE PRECIOS MINIMOS DE COMERCIO JUSTO PARA EL CACAO PERUANO

I. ANTECEDENTES

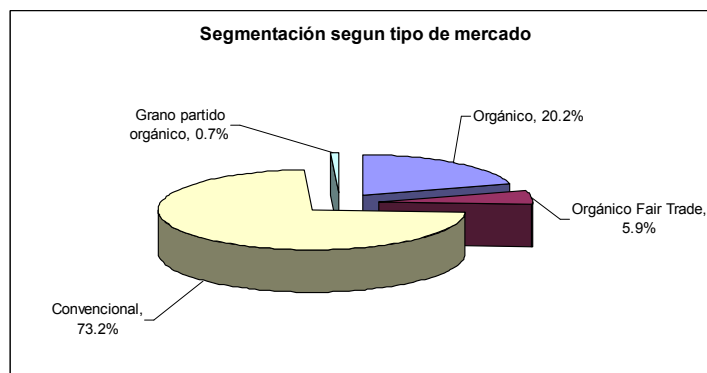
La presente propuesta ha sido elaborada por la Asociación Peruana de Productores de Cacao – APPCACAO, la cual agrupa a 10 de las 11 organizaciones, cuyas producciones de cacao son certificadas con sello de Comercio Justo. En ese sentido la APPCACAO representa al 90% de organizaciones que exportan cacao de comercio justo.

Uno de los principales objetivos de la APPCACAO es la de elaborar y gestionar políticas nacionales, que beneficien directamente a sus organizaciones socias; con la finalidad de mejorar la rentabilidad, productividad y calidad de vida de los productores de cacao, en el marco de la instalación de una CACAOCULTURA sostenible en el tiempo.

La última campaña cacaotera 2009, entrega indicadores tanto a nivel productivo como comercial, en ese sentido la comercialización de cacao comercio justo ha estado ligado al mercado orgánico, generando una sinergia de valores agregados con un plus de 150 USD / TM y 200 USD / TM de comercio justo y orgánico respectivamente. Siendo los principales destinos Holanda, Bélgica y España.

Exportación de cacao en grano según mercados (Diciembre 2009)

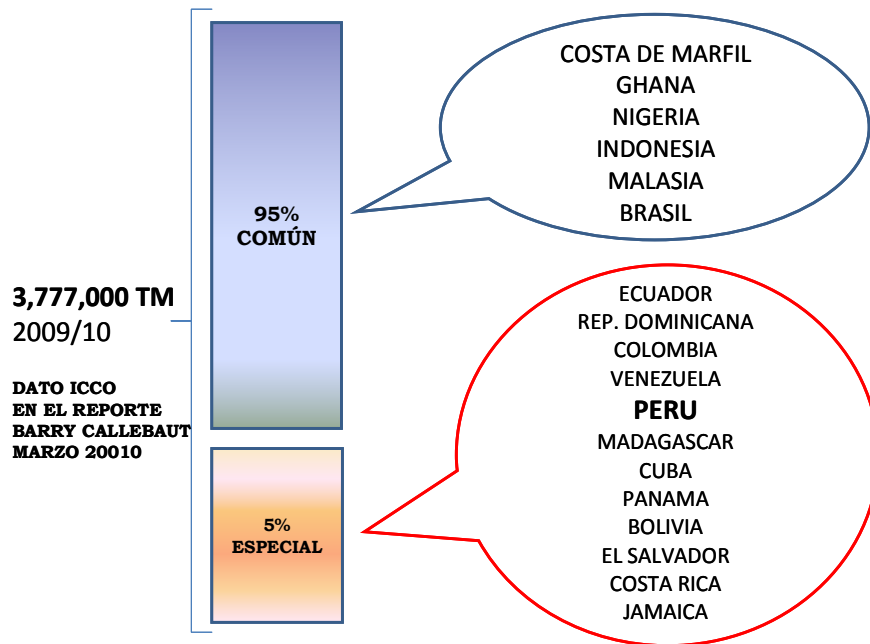
MERCADOS	Valor FOB (USD)	Peso Neto (Kg.)	FOB PROM (USD/Kg.)	%
Orgánico	4,168,396	1,474,728	2.83	20.2%
Orgánico Fair Trade	1,132,942	430,860	2.63	5.9%
Convencional	13,699,239	5,350,801	2.56	73.2%
Grano partido orgánico	378,270	51,173	7.39	0.7%
TOTALES	19,378,847	7,307,561		



Se nota una marcada diferencia entre los diversos mercados, esto debido a que el 2009 fue un año en el cual los mercados orgánicos y comercio justo estuvieron sobre saturados, producto de los stocks del 2008, a tal punto de que las organizaciones se vieron en la necesidad de vender cacao orgánico y también de comercio justo como convencional.

II. OPORTUNIDADES Y FORTALEZAS DEL CACAO PERUANO

- La producción cacaotera peruana, representa el 1% de la producción mundial y está considerada, por la Organización Internacional del Cacao y Chocolate, 100% fina y aromática. En ese sentido el Cacao Peruano representa el 20% del mercado especial.



- La producción de cacao en el Perú durante el 2009 fue de 36.7 mil TM, ocupando aproximadamente 66.7 mil hectáreas, y se concentra en la parte baja de la vertiente oriente de los Andes entre los 200 y 900 metros sobre el nivel de mar.
- La producción cacaotera peruana genera aproximadamente 5 millones de jornales anuales, brindando ingresos a 30 mil familias y beneficiando de manera indirecta a 150,000 personas en las zonas de producción
- Las exportaciones de cacao peruano en todas sus presentaciones alcanzaron 24.3 mil toneladas en el 2009, de los cuales 7 mil toneladas fueron exportados en cacao grano, a mercados "nichos".
- La exportación FOB de cacao en grano y demás presentaciones alcanzó en el año 2009 los USD 78.5 millones. Para el 2010 se prevé un crecimiento entre el 8% y 10% aproximadamente, debido a la incorporación nuevas áreas en producción y a la mejora de la productividad.

III. COSTOS DE PRODUCCION

En los últimos años los costos de producción del cacao se han visto afectados por diversos factores entre los principales: la mano de obra, productividad, la escasez de fertilizantes, las vías de comunicación, los conflictos sociales y el cambio climático.

1. **Mano de obra;** Hoy en día el costo de la mano de obra a nivel rural ha experimentado grandes cambios. Normalmente un jornalero de 8 horas diarias, dedicado a cosecha o mantenimiento cobraba 18 nuevos soles/jornal más su plato de comida. La presencia de diversas obras de infraestructura vial y de vivienda (ejecutado por los gobiernos locales, y regionales, dada la descentralización) han atraído a gran porcentaje de la mano de obra no calificada, a tal punto de ya no existir jornaleros para las campañas cacaoteras. Pues en dichas obras suelen cobrar jornales del rango 30 a 40 nuevos soles.

Esta coyuntura ha ido generando dos problemáticas, que se eche a perder un porcentaje de la producción y que se pague por costos de jornal tan igual que los pagados por las obras viales. Se considera el incremento de la mano de obra uno de los principales aspectos de aumento del costo de producción.

2. **Baja Productividad;** si bien es cierto existen regiones cacaoteras que poseen índices de productividad por encima de los 900 a 1,000 kg/hectarea; el 60% de la producción cacaotera nacional posee rendimientos muy por debajo de los 500 kg/hectarea. A finales de la campaña 2009, las principales zonas de producción mostraron los siguientes rendimientos promedio: San Martín (0.8 TM/Ha), Cusco (0.3 TM/Ha), Ayacucho (0.7 TM/Ha), Junín (0.5 TM/Ha), Amazonas (0.5 TM/Ha), Huánuco (0.5 TM/Ha).
3. **Fertilizantes;** la escasez de fertilizantes como el guano de isla y la roca fosfórica ha hecho que su precio en el mercado se incremente en el orden del 70% a 80% de más.
4. **Vías de comunicación;** la falta de mantenimiento y construcción de vías de comunicación incide directamente en los costos de producción; ha ido siendo el factor que incide en el incremento de los costos de producción, cada vez sacar el cacao de las zonas de producción se hace más costoso, lo cual deriva a costos de oportunidad por el orden de 25% a 30%.
5. **El desorden climático;** este factor, cada año que pasa, es mas constante. Pues intensas lluvias no dejan aflorar y la extensa sequía no permite desarrollar el fruto como debe ser, esto último genera incremento de costos en riego y mantenimiento. Este tema también incide en la planificación anual del productor y ello ligado a los créditos que solicita por pre campaña y para la campaña misma, encareciendo aún más la deuda, por falta de rotación del producto.

IV. PILARES DEL INCREMENTO DE LOS PRECIOS DEL CACAO PERUANO

Pilar I (Incremento en los costos de la mano de obra) ya se dio conocimiento extensamente el tema de la escasez y alto costo de la mano de obra, se vuelve a tocar con la idea de refrendar que este es un factor directamente asociado al incremento de los costos del cacao peruano.

Pilar II (Tecnología y asistencia técnica), la producción cacaotera peruana es considerada 100% fino y aromática, en ese sentido un buen proceso de fermentación obedece a la colocación a mercados orgánico y de comercio justo, lo que da a entender que el cacao peruano fermentado tiene un mercado nicho en los más importantes chocolateros internacionales. Estos procesos productivos requieren de mayor inversión y mejores técnicas.

Pilar III (incremento del presupuesto del costo social), se refiere al incremento en el presupuesto del mismo socio, el cual tiene que entregar cuotas extraordinarias para fondos de salud, desarrollo de la mujer y educación.

Pilar IV, el cacao peruano de las organizaciones, insertadas en comercio justo, se ha posicionado internacionalmente en diversos mercados nichos, llegando a elaborarse chocolates con marcas de origen, así mismo se ha competido a nivel internacional y obtenido

importantes títulos y nominaciones, sobre todo en la versión 2009 del cacao de Excelencia durante las actividades del Salon Du Chocolat de Paris. Y a nivel latinoamericano como el premio a la Excelencia entregado al Cacao de la Cooperativa Naranjillo.

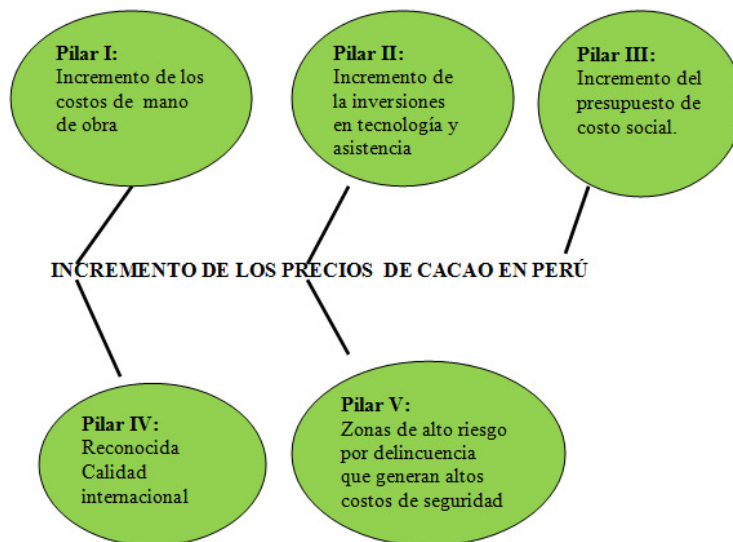


EL CACAO PERUANO OBTIENE GALARDONES EN EL SALON DE CHOCOLATE DE PARIS

Puesto	CATEGORIAS							
	AROMA A CACAO		FRUTAL		SUAVE (CAREMELO, MIEL)		MADERA DULCE (CANELA)	
	PAIS	ORIGEN	PAIS	ORIGEN	PAIS	ORIGEN	PAIS	ORIGEN
1	PERU	SAN MARTIN - CAI TOCACHE	TRINIDAD	CENTENO	TRINIDAD	SOUTH EAST	BOLIVIA	COCHABAMBA
2	ECUADOR	ECHEANCIA	TRINIDAD	NOTHERM RANGE	VENEZUELA	MERIDA/SUR DEL LAGO	COSTA RICA	PROVINCIA LIMON
3	VENEZUELA	ORIENTAL / DELTA	VENEZUELA	ARAGUA / PUERTO CABELLO	PERU	LAMAS - CAC ORO VERDE	VENEZUELA	ORIENTAL / DELTA
4	TRINIDAD	CENTENO	PERU	SAN MARTIN - ACOPAGRO	TRINIDAD	LA REUNION	VENEZUELA	MERIDA / SUR DEL LAGO
5	COSTA RICA	PROVINCIA LIMON	ECUADOR	AZUAY	TRINIDAD	NORTHERN RANGE	VENEZUELA	INIA
6	VENEZUELA	ARAGUA / PUERTO CABELLO	ECUADOR	EL CARMEN	COSTA RICA	PROVINCIA LIMÓN	ECUADOR	ECHEANCIA
7	VENEZUELA	MERIDA/SUR DEL LAGO	VENEZUELA	INIA	TRINIDAD	CENTENO	VENEZUELA	INIA
8	VENEZUELA	ARAGUA / PUERTO CABELLO	MEXICO	CHIAPAS	VENEZUELA	MIRANDA / BARLONVENTO	ECUADOR	EL CARMEN
9	PERU	LAMAS - CAC ORO VERDE	COSTA RICA	PROVINCIA DE LIMON	ECUADOR	QUEVEDO	PERU	ZARUMILLA - ARPROCAT
10	ECUADOR	AZUAY	PERU	SAN MARTIN - CAI TOCACHE	ECUADOR	GUAYAS	VENEZUELA	ORIENTAL / DELTA

Pilar V, un factor que viene jugando en contra es los conflictos sociales, la presencia del terrorismo y el narcotráfico ha ido afectando directamente en la performance de los cultivos, pues se tiene que luchar por dos flancos: el social a través de la organización de los

productores y el productivo demostrando la rentabilidad de este producto lícito frente a la coca. Por otro las organizaciones tienen que pagar seguros por transporte, y existen aseguradoras que ya no quieren dar el servicio o caso contrario el costo se ha visto elevado, por la misma zona de riesgo (narcotráfico, terrorismo y delincuencia común)



V. CUESTIONARIOS DE CONSULTA

CONSULTA SOBRE LA PROPUESTA DE PRECIOS MÍNIMOS DE COMERCIO JUSTO FAIRTRADE

1 – ¿Cuál de las dos propuestas (1 ó 2) le conviene más a Usted?

- Propuesta 1 – Precios a nivel mundial
 Propuesta 2 – Precios regionales

Si Usted no está de acuerdo con la propuesta 1 ó 2, por favor proponga una propuesta alternativa.

Por favor proporcione las razones de su elección:.

2 – ¿Está Usted de acuerdo con todos los precios (valores monetarios) proporcionados en la propuesta que eligió?

- Sí No

Si Usted respondió no a la pregunta anterior, ¿en cuál de los siguientes puntos está en desacuerdo?:

→ Precio Mínimo Nivel FOB Sí No

Por favor detalle las razones de su desacuerdo y fundamente su propuesta alternativa: Por favor proporcione las razones de su elección:

→ Precio Mínimo Nivel EXW Sí No

Por favor detalle las razones de su desacuerdo y fundamente su propuesta alternativa:

→ Diferencial orgánico Sí No

Por favor detalle las razones de su desacuerdo y fundamente su propuesta alternativa: Los costos de certificaciones son elevados, actualmente se requiere de mayores inversiones al incrementarse requerimientos de nuevos planes de certificación

→Otro, por ejemplo: diferenciación regional, precios específicos para países

Por favor detalle las razones de su desacuerdo y fundamente su propuesta alternativa:

No estamos de acuerdo con los precios mínimos convencionales y orgánicos para Perú. Los costos ponderados por actividades productivas (jornales, insumos orgánicos para abonamiento), inversión (módulos de beneficio de cacao, almacenes, lozas de secado, herramientas), comerciales (diferencias de tipo cambio, sobre costos de flete interno y hacia el puerto de embarque, empaques) y sostenimiento que actualmente maneja la cadena productiva del cacao peruano son altos. Ello incrementado a la baja productividad con un promedio nacional de 500 kg/ha y al elevado costo de mano de obra, han supra elevado los costos de producción, de tal manera que la propuesta planteada por FLO resulta no competitiva. Se adjunta formato de costos

3 – ¿Está Usted de acuerdo con el establecimiento de los dos niveles de precios mínimos: EXW y FOB?

Sí No

En caso de que no, por favor describa con detalle las razones de su desacuerdo:

4 – La fecha de implementación de los nuevos precios será 1ro de Octubre 2010 debido a que es el inicio de la temporada de comercialización en África Occidental, ¿está Usted de acuerdo con esta propuesta?

Sí No

En caso de estar en desacuerdo, por favor describa con detalle las razones de su elección y proporcione una fecha de implementación alternativa:

5 – Todos los precios deben establecerse en USD / TM. ¿Está Usted de acuerdo?

Sí No

CONSULTA SOBRE LAS PROPUESTAS DE PRIMA

¿Cuál debería ser el valor de la Prima de Comercio Justo Fairtrade más apropiado para lograr volúmenes grandes y el impacto deseado?

USD150/TM

Otro valor:

USD 250/TM

Por favor describa con detalle las razones de su elección:

¿Cuál sería el impacto de su elección en términos del volumen (TM) que Usted vende / compra?

Lo incrementará

Permanecerá igual

Lo reducirá

Por favor proporcione una explicación / fundamentos de su respuesta: ***El valor sostenible de la Prima interviene en las decisiones de asociatividad por tanto un incremento en el nivel de los volúmenes de acopio.***

CONSULTA SOBRE PRODUCTOS SEMI-PROCESADOS

¿Está Usted de acuerdo con la propuesta para los productos semi-procesados derivados del cacao presentada arriba?

Sí No

En caso de desacuerdo:

¿Piensa Usted que es necesaria una propuesta para productos semi-procesados?, ¿Piensa que una simple negociación entre las partes vendedoras y compradoras de productos semi-procesados derivados del cacao sería más beneficiosa? **No, sería conveniente establecer ratios mínimos de rendimiento de conversión de grano a licor.**

Por favor describa en detalle las razones y fundamentos de su elección así como también el mecanismo alternativo que Usted favorecería incluyendo las relaciones (*ratios*) de mercado, formas para considerar los costos de procesamiento y otras ideas. **Se debería establecer un ratio de conversión de grano a licor de 0.78 considerando los rendimientos de la zona.**

CONSULTA SOBRE LA TRAZABILIDAD FÍSICA

1) Explique en detalle sus actividades en el Comercio Justo Fairtrade de cacao (exportador, productor, distribuidor, etc.). **Los pequeños productores entregan sus granos de cacao a su organización, insertada en comercio justo, para ser comercializado en el mercado internacional.**

2) ¿Qué porcentaje aproximado de su volumen de cacao es elegible para Comercio Justo Fairtrade? **El 80% del volumen de cacao es elegible para Comercio Justo**

3) ¿Qué porcentaje aproximado de su volumen elegible para Comercio Justo Fairtrade vende como Comercio Justo Fairtrade? **En promedio las organizaciones del 100% de potencial de cacao comercio justo, exportan el 40% esto debido a la falta de compradores.**

4) ¿En qué forma Usted: (marque tantos como apliquen)

Provee cacao de Comercio Justo Fairtrade?	Entrega cacao de Comercio Justo Fairtrade?
<input type="checkbox"/> No aplica	<input type="checkbox"/> No aplica
<input checked="" type="checkbox"/> Granos secos	<input checked="" type="checkbox"/> Granos secos
<input type="checkbox"/> Licor de cacao	<input type="checkbox"/> Licor de cacao
<input type="checkbox"/> Manteca de cacao	<input type="checkbox"/> Manteca de cacao
<input type="checkbox"/> Polvo de cacao	<input type="checkbox"/> Polvo de cacao
<input type="checkbox"/> <i>Couverture</i> / cubierta	<input type="checkbox"/> <i>Couverture</i> / cubierta
<input type="checkbox"/> Otro (Especifique) :	<input type="checkbox"/> Otro (Especifique) :
Observaciones:	Observaciones:

5a) ¿En qué medida es el cacao de Comercio Justo Fairtrade separado físicamente del cacao que no es de Comercio Justo Fairtrade en su operación (es decir, durante la fabricación/manejo/almacenamiento/envío)? Si su operación con el cacao tiene diversos procesos proporcione un estimado del nivel de separación en su operación/negocio y emplee el recuadro “¿Por qué es esto?” para dejarnos saber el nivel de separación en su proceso.

	Nivel de separación	% ¹	Características
<input checked="" type="checkbox"/>	Separado	95-100%	<i>Separación física o temporal en marcha en las líneas de procesamiento y almacenamiento, limpieza de maquinaria/almacenamiento de cacao que no es de Comercio Justo Fairtrade</i>
<input type="checkbox"/>	completamente		
¿Por qué es esto? (por favor explique la razón): El sistema de separación de cacao comercio justo tanto orgánico como convencional, son independientes y clasificados; no se mezcla con ningún otro grano que no provenga de productores pertenecientes al sistema comercio justo. La Trazabilidad otorga la seguridad y confianza de que el cacao de comercio justo esta controlado desde la recepción en campo.			
<input type="checkbox"/>	Mayormente separado	70-95%	<i>La maquinaria no es limpiada del cacao que no es de Comercio Justo Fairtrade antes del procesamiento de Comercio Justo Fairtrade o algo similar.</i>
¿Por qué es esto? (por favor explique la razón):			
<input type="checkbox"/>	Usualmente separado	40-70%	<i>La mezcla con cacao que no es de Comercio Justo Fairtrade es necesaria debido a la oferta, asuntos técnicos, razones de calidad u otros.</i>
¿Por qué es esto? (por favor explique la razón): Solo se toma en cuenta para los lotes con contrato de venta, mientras se logren nuevos contratos.			
<input type="checkbox"/>	Un tanto separado	1-40%	<i>La mezcla con cacao que no es de Comercio Justo Fairtrade es necesaria debido a la oferta, asuntos técnicos, razones de calidad u otros.</i>
¿Por qué es esto? (por favor explique la razón):			
<input type="checkbox"/>	No se hace separación	0%	<i>El cacao de Comercio Justo Fairtrade y el que no es de Comercio Justo Fairtrade son siempre manufacturados y/o almacenados juntos.</i>
¿Por qué es esto? (por favor explique la razón):			

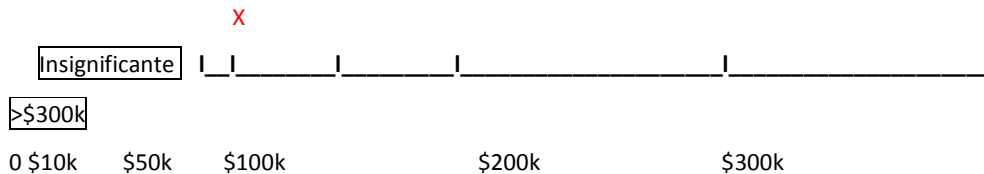
5b) ¿Qué le prevendría a Usted para lograr separación física en un 100% del cacao de Comercio Justo Fairtrade del que no es de Comercio Justo Fairtrade durante la producción/operaciones con el paso del tiempo?

Implementar un sistema de control digitalizado en los puntos o centros de acopio, la misma requiere de inversión en almacenes y equipamiento.

6) ¿Cuál en su opinión es la escala del costo probable del requerimiento en inversión para lograr un 100% de separación física?

No lo sé

Aproximadamente: (Por favor marque con una X en el punto aproximado de la escala)



7) ¿Hay algo más que Usted quisiera mencionarnos en relación a la trazabilidad física del Cacao?

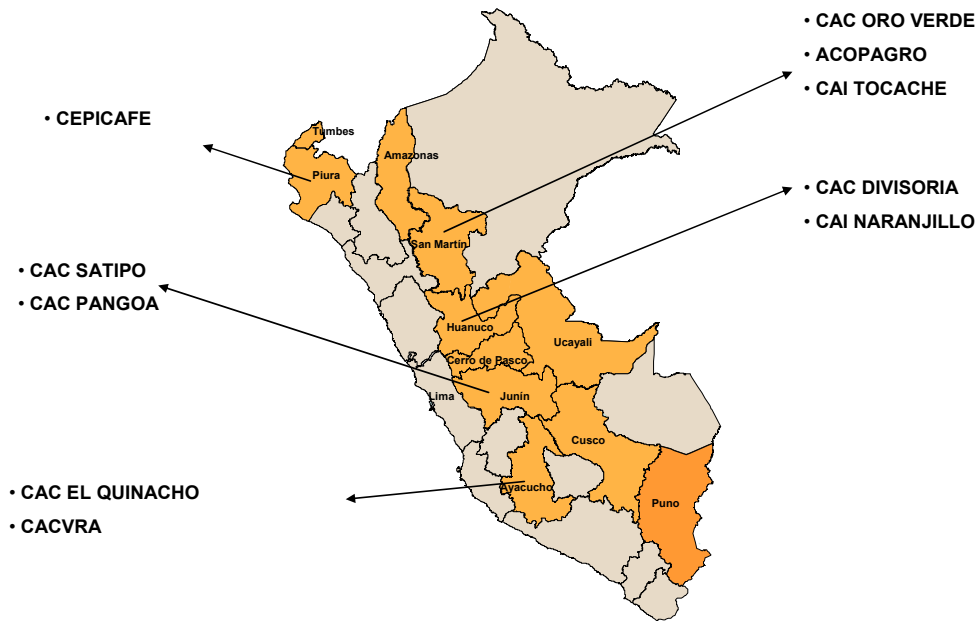
Dado que el Perú se viene posicionando como un país competitivo en calidad, es menester asegurar a los clientes importadores y chocolateros que el grano que están recibiendo contiene el porcentaje de la variedad que requieren , y una forma de brindar seguridad esta asociada a la trazabilidad

VI. PROPUESTA PAISES CENTRO Y SUR AMERICANOS

La propuesta del sector cacaoero peruano, insertado en el sistema de comercio justo e integrantes del gremio nacional APPCACAO, es contundente:

- Los costos totales de producción alcanzan en promedio a los USD 3,000/TM
- Se propone insertar al Perú dentro de la misma propuesta de reajuste de precios mínimos que los países centroamericanos.
- Se ha demostrado cualitativamente y cuantitativamente que el cacao peruano es considerado 100% fino y aromático; que la productividad nacional promedio esta por debajo del los 500 kg/ha y los costos de mano de obra son los mas caros de la región.

VII. ORGANIZACIONES QUE AVALAN EL DOCUMENTO



COSTO TOTAL DE PRODUCCION A NIVEL DE ORGANIZACIÓN CACAOTERA PERUANA



Ficha de Costos de producción sostenible

Nombre de la organización: Cooperativa Agraria Industrial Naranjillo LTDA

País: PERÚ

Última etapa que usted se encarga en la cadena de comercialización:

Para exportación o procesamiento:	Exportación	Convencional o orgánico:	Orgánico
Rendimiento en toneladas métricas (TM) por ha:	10%	Tasa de cambio de USD a moneda local:	2.8

	Costo por hectare	Cost por tona metrica	Comentarios
1. Costos de instalación amortizados			
1.1 Mano de obra	1429	143	Por favor indique la cantidad de hombre por día y el sueldo promedio
1.2 Insumos/servicios			
1.3 Capital/Inversión	357		
2. Trabajo en campo: Siembra y mantenimiento			
2.1 Mano de obra	36	4	Por favor indique la cantidad de hombre por día y el sueldo promedio
2.2 Insumos/servicios	2500	250	
2.3 Capital/Inversión	3279	328	
3. Cosecha			
3.1 Mano de obra	36	4	Por favor indique la cantidad de hombre por día y el sueldo promedio
3.2 Insumos/servicios	2500	250	
3.3 Capital/Inversión	3279	328	
4. Procesamiento (si aplica)			
4.1 Mano de obra	24	2	Por favor indique la cantidad de hombre por día y el sueldo promedio
4.2 Insumos/servicios	2500	250	
4.3 Capital/Inversión	3279	328	
5. Empaque			
5.1 Labour	714	71	Por favor indique la cantidad de hombre por día y el sueldo promedio
5.2 Insumos/servicios	800	80	
5.3 Capital/Inversión		0	
6. Costos de la organización			
6.1 Labour	2072.86	207	Por favor indique la cantidad de hombre por día y el sueldo promedio
6.2 Insumos/servicios		0	
6.3 Capital/Inversión	3552.86	355	
6.4 Costo de certificación	2000.00	200	
6.5 Ganancia	676.00	68	
Total 1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6 =Valor a nivel "EX WORKS"	28356.67	2799.95	
7. Costos de exportación			
7.1 Transporte hasta el puerto	949	95	
8.2 Costos de exportacion	1003	100	
TOTAL 1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6 + 7 = Valor a nivel "FOB"	30308.81	2995.17	

Gracias para su participación en este documento.
Para asistencia, por favor pregunta su persona de contacto



Ficha de Costos de producción sostenible

Nombre de la organización: COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL TOCACHE LTDA
País: PERU
Ultima etapa que usted se encarga en la cadena de comercialización: PROCESAMIENTO DE CACAO Y COMERCIALIZACION

Para exportación o procesamiento:	EXPORTACION	Convencional o orgánico:	CONVENCIONAL
Rendimiento en toneladas métricas (TM) por ha:	0.800 TN		ORGANICO

Dolares (US\$)	Costo por hectarea	Cost por ton metrica	Comentarios
1. Costos de instalación amortizados			
1.1 Mano de obra	500	625.00	Se utiliza 100 jornales / hombre por todo el proceso de siembra - instalación / el sueldo promedio es US \$ 10 por día
1.2 Insumos/servicios	400	500.00	
1.3 Capital/Inversión			
2. Trabajo en campo: Siembra y mantenimiento			
2.1 Mano de obra	400.00	500.00	Se utiliza 60 jornales / hombre por todo el proceso de mantenimiento / el sueldo promedio es US \$ 10 por día
2.2 Insumos/servicios	300.00	375.00	
2.3 Capital/Inversión			
3. Cosecha			
3.1 Mano de obra	100.00	125.00	Se utiliza 10 jornales / hombre por todo el proceso de cosecha / el sueldo promedio es US \$ 10 por día
3.2 Insumos/servicios	400.00	500.00	
3.3 Capital/Inversión			
4. Procesamiento (si aplica)			
4.1 Mano de obra			Por favor indique la cantidad de hombre por día y el sueldo promedio
4.2 Insumos/servicios			
4.3 Capital/Inversión			
5. Empaque			
5.1 Labour		110	Se refiere la selección de granos de cacao, 1200 kilos por día/ sueldo US\$ 25
5.2 Insumos/servicios		30	
5.3 Capital/Inversión			
6. Costos de la organización			
6.1 Labour		145	Por favor indique la cantidad de hombre por día y el sueldo promedio
6.2 Insumos/servicios		43	
6.3 Capital/Inversión		65	
6.4 Costo de certificación		25	
6.5 Ganancia			
Total 1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6 =Valor a nivel "EX WORKS"	2100.00	3043.00	
7. Costos de exportación			
7.1 Transporte hasta el puerto		44.00	
8.2 Costos de exportación		60.00	
TOTAL 1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6 + 7 = Valor a nivel "FOB"	2100.00	3147.00	