



FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS

PLAN DE EXPORTACION PARA LA EMPRESA FRUTEXPO CIA. LTDA. DEL
PRODUCTO MERMELADA DE MEMBRILLO HACIA EL MERCADO CHILENO.

Trabajo de Titulación presentado en conformidad a los requisitos establecidos
para optar por el título de Tecnólogo en Exportaciones e Importaciones

PROFESOR GUIA:

Ing. Roberto López

AUTOR

Patricia Elizabeth Chamorro Ortega

2012

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante Patricia Elizabeth Chamorro Ortega, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

.....

Ing. Roberto Germán López Zambrano

C.I. 1711392314

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes”

Patricia Elizabeth Chamorro Ortega

C.I. 1719367441

AGRADECIMIENTO

El presente trabajo es fruto de un gran esfuerzo que para su culminación se requirió del apoyo de un grupo de personas que gracias a su confianza y tenacidad se logró finalizar con éxito este trabajo; es por eso que mis agradecimientos en primer lugar es para Dios por darme la fortaleza y la constancia para cumplir un objetivo más en la vida.

En segundo lugar a mis padres por estar siempre a mi lado brindándome su apoyo sin ellos no hubiese sido posible dar este gran paso y por último a mis profesores quienes han sabido ser la guía de mi aprendizaje para poner en práctica todos los conocimientos aprendidos, de manera especial a mi tutor Roberto López, que con paciencia y sabiduría estuvo presto a orientarme, cuya labor desinteresada han hecho de éste sueño una hermosa realidad.

DEDICATORIA

El momento en que el ser humano culmina una meta, es cuando se detiene a hacer un recuento de todas las ayudas recibidas, de las voces de aliento, de las expresiones de amor y comprensión; es por eso que éste triunfo se lo dedico a mis padres y a mi hermana quienes con su infinito afecto me han brindado todo su apoyo sin escatimar sacrificio alguno, y en general a toda mi familia que de una u otra manera contribuyeron para el logro de este triunfo

A Dios por guiar mis pasos y ayudarme a superar los obstáculos que se me presentaron a lo largo del camino y de esta manera es como se refleja todo mi esfuerzo por finalizar un peldaño más en mi vida profesional.

RESUMEN.

El Ecuador es un país eminente agrícola que tiene los recursos naturales suficientes para explotar la gran diversidad que posee en productos agrícolas como es el caso del membrillo que posee grandes cualidades nutricionales y excelentes características físicas como color, olor y sabor; la misma que posee muchas ventajas y oportunidades en el mercado internacional, razón por la cual este proyecto plantea el dar un valor agregado al membrillo mediante la industrialización de la misma.

Se realizó como instrumentos de investigación un estudio descriptivo con el propósito de puntualizar todo el proceso de comercialización de la mermelada de membrillo desde el acopio de la materia prima hasta su distribución.

Dentro del segundo capítulo se hace una reseña histórica del membrillo y aborda desde su siembra hasta su post – cosecha, así como su valor nutricional y utilización; y por último se realiza un estudio del mercado chileno a fin de establecer limitaciones y factores endógenos que permitirá la factibilidad de comercialización.

En el capítulo tres se expone los documentos y la logística internacional que se utilizara para la exportación de la mermelada de membrillo al mercado de Santiago de Chile específicamente al Súper Mercado Líder.

Por último en el cuarto capítulo se plantea el financiamiento de la exportación con un Valor Actual Neto (VAN) de 369.133 y una Tasa Interna de Retorno de 78% lo que nos da un indicador positivo para exportar al mercado Chileno.

ABSTRACT

Ecuador is a country's agricultural eminent has sufficient natural resources to exploit the vast diversity that has agricultural products such as quince that has great nutritional qualities and excellent physical properties such as color, smell and taste, the same that has many advantages and opportunities in the international market, which is why this project proposes to give added value to the quince by industrializing it.

Was conducted as research tools, a descriptive study in order to point out the whole process of commercialization of quince jam from the collection of raw materials to distribution.

Within the second chapter provides an historical overview of quince and addresses from planting to post - harvest and their nutritional value and use, and finally a study of the Chilean market in order to establish limitations and endogenous factors that allow the feasibility of commercialization.

Chapter three presents the international documents and logistics to be used for the export of quince jam market in Santiago de Chile specifically to the Super Market Leader.

Finally in the fourth chapter presents the financing of exports with a Net Present Value (NPV) of 369,133 and an Internal Rate of Return of 78% which gives us a positive indicator for export to the Chilean market.

INTRODUCCION

El Ecuador es un país eminentemente agrícola que tiene los recursos naturales suficientes para explotar la gran diversidad que posee en productos agrícolas; como es el caso del membrillo que es una fruta que posee grandes cualidades nutricionales y excelentes características físicas, como color, olor y sabor; la misma que posee muchas ventajas y oportunidades en el mercado internacional, razón por la cual este proyecto plantea el dar un valor agregado al membrillo mediante la industrialización de la misma.

La empresa Frutexpo Cía. Ltda., tiene como misión, la industrialización del membrillo y la exportación de la elaboración de la mermelada de membrillo cumpliendo con las leyes, normas y reglamentos establecidos por el mercado Chileno, mediante la optimización de recursos y un estricto control de calidad que garantice la excelencia, aceptación del producto y la satisfacción de los clientes en los mercados de destino

La empresa Frutexpo Cía. Ltda., destinara la producción hacia el mercado Chileno por su preferencia al consumo de productos saludables, los cuales optimicen tiempo a la hora de preparar.

Se pretende dinamizar esta actividad con miras a introducir el producto al mercado Latino Americano que mediante calidad y precios se obtenga una ventaja de competir y hacer del sector agrícola otra fuente de ingresos para nuestro país; y de esta manera lograr satisfacer necesidades internas y externas de la población, mediante la generación de empleo y la consecuente rentabilidad.

INDICE

CAPÍTULO I.....	1
1.1. DETERMINACION DEL PROBLEMA.....	1
1.1.1. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	1
1.2. DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA.....	1
1.2.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	2
1.3. FORMULACIÓN DE LA HIPÓTESIS	2
1.3.1. HIPÓTESIS ESPECÍFICAS	2
1.4. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	3
1.4.1. OBJETIVO GENERAL	3
1.4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	3
1.5. JUSTIFICACIÓN.....	3
1.6. MARCO TEÓRICO	4
1.7. METODOLOGÍA	8
1.7.1. MÉTODO DEDUCTIVO.	9
1.7.2. MÉTODO INDUCTIVO.	9
1.8. FUENTES DE INFORMACIÓN.....	10
1.8.1. FUENTES PRIMARIAS.....	10
1.8.2. FUENTES SECUNDARIAS.	10
CAPÍTULO II	12
2.1. DETERMINAR LOS MERCADOS DE SIEMBRA Y EXPORTACIÓN DE MERMELADA DE MEMBRILLOS EXISTENTES EN EL ECUADOR.....	12
2.1.1. REQUERIMIENTOS EDAFOCLIMÁTICOS	12
2.1.1.1. EXIGENCIAS DEL CLIMA	12
2.1.1.2. EXIGENCIAS DEL SUELO	12

2.2. PROPAGACIÓN.....	13
2.2.1. PROPAGACIÓN POR SEMILLA	13
2.2.2. PROPAGACIÓN VEGETATIVA.....	13
2.2.3. PROPAGACIÓN CLONAL.....	14
2.3. PREPARACIÓN DEL SUELO PARA EL CULTIVO DE MEMBRILLO.....	14
2.4. PARTICULARIDADES DEL CULTIVO.	15
2.4.1. PLANTACIÓN.....	15
2.4.2. RIEGO.....	16
2.4.3. FERTILIZANTES.....	17
2.4.4. CONTROL DE MALEZAS.	17
2.4.5. PODA.	18
2.5. PLAGAS Y ENFERMEDADES.	18
2.5.1. PLAGAS.....	18
2.5.1.1. PULGONES	18
2.5.1.2. HOMÓPTEROS.	19
2.6. TIPOS DE ENFERMEDADES:	19
2.6.1. MANCHA DE LA HOJA.....	19
2.6.2. MANCHA EN OJO.....	19
2.7. TEMPORADA DE CULTIVO.....	20
2.8. COSECHA Y POS - COSECHA.	20
2.9. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.....	21
2.9.1. DESCRIPCIÓN DEL MEMBRILLO.....	21
2.10. VARIEDADES DE MEMBRILLO.....	22
2.10.1. MEMBRILLO COMÚN.	22
2.10.2. DE PORTUGAL:	22
2.10.3. DE FONTENAY:.....	23
2.11. VALOR NUTRICIONAL.....	23

2.12. BENEFICIOS DEL MEMBRILLO.....	24
2.13. UTILIZACIÓN.....	25
2.14. CERTIFICACIONES.....	26
2.15. PROCESO DE ELABORACION DEL PRODUCTO.....	26
2.15.1. MATERIA PRIMA E INSUMOS.....	29
2.15.2. PROCEDIMIENTO.....	29
2.15.2.1. SELECCIÓN.....	30
2.15.2.2. PESADO.....	30
2.15.2.3. LAVADO.....	30
2.15.2.4. PELADO.....	30
2.15.2.5. PULPEADO.....	30
2.15.2.6. PRE COCCIÓN DE LA FRUTA.....	31
2.15.2.7. COCCIÓN.....	31
2.15.2.8. ADICIÓN DEL AZÚCAR Y ÁCIDO CÍTRICO.....	32
2.15.2.9. CÁLCULO DE ÁCIDO CÍTRICO.....	32
2.15.2.10. PUNTO DE GELIFICACIÓN.....	33
2.15.2.11. PRUEBA DE LA GOTA EN EL VASO CON AGUA.....	33
2.15.2.12. PRUEBA DEL TERMÓMETRO.....	34
2.15.2.13. PRUEBA DEL REFRACTÓMETRO.....	34
2.15.2.14. ADICIÓN DEL CONSERVANTE.....	34
2.15.3. TRASVASE.....	35
2.15.4. ENVASADO.....	35
2.15.5. ENFRIADO.....	36
2.15.6. ETIQUETADO.....	36
2.15.7. ALMACENADO.....	36
2.16. DISEÑO DEL ENVASE.....	36
2.16.1. ENVASE DE VIDRIO PARA LA MERMELADA DE MEMBRILLO.....	36
2.16.2. TAPAS TWIST OFF.....	38
2.16.3. COSTOS DEL ENVASE.....	38
2.17. DISEÑO DE LA ETIQUETA.....	39

2.17.1. COSTOS DE LA ETIQUETA.....	40
2.18. EMBALAJE.....	40
2.18.1. PICTOGRAMAS PARA EXPORTAR.....	41
2.18.2. COSTOS DEL EMBALAJE.....	42
2.18.3. CUADRO DE PRODUCCIÓN.....	42
2.19. NOMBRE O RAZÓN SOCIAL.....	43
2.19.1. BASE LEGAL.....	44
2.19.2. UBICACIÓN DE LA EMPRESA.....	44
2.19.3. MISIÓN.....	44
2.19.4. VISIÓN.....	44
2.19.5. VALORES CORPORATIVOS.....	45
2.19.6. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.....	45
2.19.7. COSTOS DE CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA.....	46
2.20. MERCADO DE ABASTECIMIENTO ECUADOR.....	49
2.21. DATOS ESTADÍSTICOS DE EXPORTACION A CHILE.....	49
2.22. MERCADO OBJETIVO.....	50
2.23. PROVEEDORES A DISTRIBUIR EN CHILE.....	52
2.24. ESTRATEGIAS.....	52
2.24.1. ESTRATEGIA GENÉRICA.....	52
2.24.2. ESTRATEGIA COMPETITIVA.....	53
2.24.3. ESTRATEGIA DE CRECIMIENTO.....	53
2.24.3.1. ESTRATEGIA DE PENETRACIÓN.....	53
2.24.3.2. ESTRATEGIA DEL DESARROLLO DEL PRODUCTO.....	54
2.24.4. ESTRATEGIAS DEL MARKETING MIX.....	54
2.24.4.1. ESTRATEGIA DEL PRODUCTO.....	54
2.24.4.2. ESTRATEGIA DE PRECIO ECUADOR - CHILE.....	55
2.24.5. ESTRATEGIA DE PLAZA.....	57
2.24.6. ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN.....	57
CAPITULO III.....	58

3.1. REQUISITOS Y TRÁMITES PARA EXPORTAR.....	58
3.1.1. REGISTRO COMO EXPORTADOR.....	58
3.2. DOCUMENTOS PARA EXPORTAR:.....	58
3.2.1. REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES (RUC).....	58
3.2.2. CONOCIMIENTO DE EMBARQUE.....	58
3.2.3. FACTURA PROFORMA.	59
3.2.4. FACTURA COMERCIAL.....	60
3.2.5. LISTA DE EMPAQUE (PACKING LIST).....	60
3.2.6. CERTIFICADOS.	61
3.2.6.1. CERTIFICADOS SANITARIOS	61
3.2.6.2. CERTIFICADOS FITOSANITARIOS	61
3.3. PARTIDA ARANCELARIA EMPLEADA EN LA EXPORTACIÓN.	62
3.4. INCOTERM A UTILIZAR EN LA EXPORTACIÓN	63
3.5. LOGISTICA INTERNACIONAL.....	65
3.5.1. MEDIO DE TRANSPORTE	65
3.5.2. CONTENEDOR.....	65
3.5.3. DISTRIBUCIÓN FÍSICA DE LA CARGA.	66
3.5.3.1. CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA.....	66
3.6. REQUISITOS PARA EL INGRESO DE PRODUCTOS PARA EL CONSUMO HUMANO EN CHILE.....	67
3.6.1. REQUISITOS DE EMPAQUE, EMBALAJE Y ETIQUETADO DE CHILE	67
3.7. TRAMITES Y TRANSPORTE LOCAL.	68
3.7.1. RUTA DE TRANSPORTE	68
3.7.2. TIEMPO DE TRANSITO.....	70
3.8. CUBICAJE DE LA EXPORTACIÓN	71
3.9. COSTOS DE EXPORTACION Y TRÁMITES.	72
3.10. DATOS Y COSTOS TOTALES DE LA EXPORTACIÓN.	73
CAPITULO IV	74

4.1. FINANCIAMIENTO.....	74
4.1.1. OBJETIVO DEL ESTUDIO FINANCIERO.....	74
4.2. INVERSIÓN INICIAL.....	74
4.3. EQUIPOS Y ACCESORIOS.....	76
4.4. COSTOS DE CAPITAL DE OPERACIÓN.....	77
4.5. INGRESOS DE EXPORTACIÓN.....	78
4.6. COSTOS DE OPERACIÓN.....	79
4.7. COSTOS TOTALES DE MATERIALES DIRECTOS.....	80
4.8. GASTOS FINANCIEROS.....	81
4.9. TABLA DE AMORTIZACIÓN.....	82
4.10. PERÍODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN (PRI).....	84
4.11. ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS.....	85
4.12. FLUJO DE CAJA.....	86
4.13. VALOR ACTUAL NETO (VAN).....	88
4.14. TASA INTERNA DE RETORNO (TIR).....	89
4.15. PLAN OPERATIVO.....	90
CAPITULO V	91
5.1. CONCLUSIONES.....	91
5.2. RECOMENDACIONES.....	92
REFERENCIAS	93
BENEFICIOS	93
ANEXOS	94

CAPÍTULO I

1.1. DETERMINACION DEL PROBLEMA.

1.1.1. El problema de investigación

El Ecuador es un país eminentemente agrícola, en el cual la mayoría de sus productos se los exporta en forma primaria. Si bien es cierto, el país cuenta con gran variedad de productos que tienen gran aceptación en el extranjero; razón por la cual se ha decidido indagar en el tema de investigación del presente plan investigativo.

La empresa Frutexpo Cía. Ltda., al ser una empresa ecuatoriana y con miras a buscar una oportunidad de negocio en el mercado chileno, busca ofrecer un producto de calidad, novedoso y nutritivo como es la mermelada de membrillo. (Dato tomado de la empresa FRUTEXPO CIA. LTDA.)

El membrillo es un fruto que se lo conserva por dos o tres meses cuya textura es áspera y su sabor es ácido no se lo consume al natural, sino más bien su consumo se lo realiza en dulce o mermelada, de esta manera es que la empresa busca llegar al mercado chileno con un dulce de membrillo exquisito en su sabor, aprovechando sus características nutricionales, las cuales sean de gran aceptación por el consumidor chileno, satisfaciendo las necesidades con un producto nuevo, novedoso, siendo rico que representa un aperitivo o alternativa saludable a la hora de degustar un dulce.

1.2. DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA

El proyecto de investigación analizará en primera instancia el proceso de producción, siembra, y cosecha del membrillo, luego se continuará con el proceso tecnológico y los diversos recursos a emplear en la producción del producto final como tal; es decir, la mermelada de membrillo para posteriormente indagar la problemática que conlleva el proceso de producción,

comercialización y exportación del producto terminado.

1.2.1. Planteamiento del Problema.

La investigación arroja las siguientes preguntas o interrogantes:

- 1.- ¿Cuáles son los procesos y costos de siembra, cultivo, comercialización y preparación de la mermelada de membrillo y sus derivados en el Ecuador?
- 2.- ¿Qué mercados de siembra y exportación existen en el Ecuador y la identificación de cada uno de los requisitos que se requiere para exportar al mercado Chileno?
- 3.- ¿Cuál es el plan y análisis de costos de exportación más aconsejable para poder enviar la mermelada de membrillo al mercado Chileno?

1.3. FORMULACIÓN DE LA HIPÓTESIS

Si se diseña un plan de exportación para el mercado chileno, utilizando los recursos primarios y tecnológicos para la elaboración de la mermelada de membrillo, entonces se dispondrá de un instrumento de gestión empresarial que permita a FRUTEXPO CÍA. LTDA., dar a conocer este nuevo producto y comercializar el mismo.

1.3.1. Hipótesis Específicas

Los procesos y costos actuales de siembra, cultivo, comercialización y preparación de la mermelada de membrillo y sus derivados en el Ecuador son óptimos para vender al mercado Chileno.

Los mercados de siembra y exportación existente en el Ecuador, son suficientes para abastecer las necesidades y requerimientos demandantes para exportar en el mercado chileno.

La investigación del presente proyecto y el análisis respectivo de los costos son convenientes para enviar la mermelada de membrillo al mercado Chileno.

1.4. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.4.1. Objetivo General

Desarrollar un plan de exportación para la empresa FRUTEXPO CÍA. LTDA., del producto mermelada de membrillo hacia el mercado Chileno.

1.4.2. Objetivos Específicos

Conocer y establecer los procesos y costos de siembra, cultivo, comercialización y preparación de la mermelada de membrillo y sus derivados en el Ecuador.

Determinar los mercados de siembra y exportación de mermelada de membrillos existentes en el Ecuador.

Diseñar un plan de exportación para determinar la viabilidad y factibilidad de enviar la mermelada de membrillo al mercado Chileno.

1.5. JUSTIFICACIÓN.

El presente proyecto, servirá como un aporte investigativo a fin de obtener una solución veraz y efectiva sobre la manera de fomentar las exportaciones de productos no tradicionales como es la mermelada de membrillo; producto diferente, sano y de fácil consumo que cumpla con las debidas certificaciones de calidad en el mercado chileno.

Con este proyecto se pretende conocer el proceso que se emplea para la

producción, siembra, cultivo y cosecha del membrillo; así como los diferentes lugares de donde se pueden obtener la fruta, sea por las propiedades de la tierra y las condiciones climáticas apropiadas para la siembra de la fruta.

Además se analizará el proceso y recursos tecnológicos que se emplea para la elaboración de la mermelada de membrillo como producto final, como las respectivas certificaciones de calidad para que tenga la debida aceptación por el mercado chileno.

Se investigará también cada uno de los procesos, normas legales, barreras arancelarias establecidas para la exportación del producto en estudio hacia el mercado Chileno.

Y finalmente la constancia de toda la investigación quedará plasmada en el plan de exportación, con el análisis respectivo de los diferentes factores legales, financieros y tipos de negociaciones respectivas para llevar a cabo la propuesta planteada con miras a ser un aporte para la empresa FRUTEXPO CÍA. LITDA.

1.6. MARCO TEÓRICO

❖ Criterios básicos.

Los conceptos teóricos que facilitarán el desarrollo de la investigación se detallan a continuación; las definiciones nos dará las pautas necesarias para la interpretación y posterior aplicación de los mismos en el desarrollo del presente trabajo investigativo.

❖ **FRUTEXPO CÍA. LTDA.-** es una empresa ecuatoriana dedicada a la producción, comercialización y exportación de mermelada de membrillo.

❖ **Exportaciones.-** es el tráfico de bienes y servicios propios de un país con el fin de ser usados o consumidos en otro país. Este tráfico puede generar numerosos y variados fenómenos fiscales dado que, cualquier producto enviado más allá de las fronteras de un país, está sometido a diversas legislaciones y puede estar sometido a acuerdos específicos que dan lugar a

condiciones concretas según el país de destino. (Mankiw y Rabasco, 2007, p. 478)

❖ **INCOTERMS.-** (Términos Internacionales de Comercio) son normas acerca de las condiciones de entrega de las mercancías, productos. Se usan para aclarar los costes de las transacciones comerciales internacionales, delimitando las responsabilidades entre el comprador y el vendedor, y reflejan la práctica actual en el transporte internacional de mercancías. (Cabello, 2012, p. 156)

❖ **Procedimientos para exportar:** es indispensable para el proyecto conocer el proceso para exportar la mermelada de membrillo.

¿Cómo obtener el Registro de Exportador?

Para obtener el registro como Exportador ante la Aduana, se deberá gestionar previamente el RUC en el Servicio de Rentas Internas, una vez realizado este paso se deberá:

1. Registrar los datos ingresando en la página: **www.aduana.gob.ec**, link: **OCE's (Operadores de Comercio Exterior)**, menú: Registro de Datos y enviarlo electrónicamente.

2. Llenar la Solicitud de Concesión/Reinicio de Claves que se encuentra en la misma página web y presentarla en cualquiera de las ventanillas de Atención al Usuario del SENA, firmada por el Exportador o Representante legal de la Cía. Exportadora. Recibida la solicitud se convalidan con los datos enviados en el formulario electrónico, de no existir novedades se acepta el Registro inmediatamente.

Una vez obtenido el registro se podrá realizar la transmisión electrónica de la Declaración de Exportación.

¿Qué es una Declaración de Exportación?

Es un formulario Declaración Aduanera Única de Exportación en el que todas las exportaciones deben ser presentadas, siguiendo las instrucciones contenidas en el Manual de Despacho Exportaciones para ser presentada en el distrito aduanero donde se formaliza la exportación junto con los documentos que acompañen a la misma.

¿Cuáles son los Documentos que acompañan a la Declaración de exportación?

Las exportaciones deberán ser acompañadas de los siguientes documentos:

- Factura comercial original.
- Autorizaciones previas (cuando proceda).
- Certificado de Origen. (cuando proceda)
- Documento de Transporte.
- Orden de Embarque impresa

¿Cómo se tramita una Exportación? Una exportación comprende de dos fases las cuales se detallan a continuación.

➤ **FASE DE PRE-EMBARQUE:** Se inicia con la transmisión y presentación de la Orden de Embarque (código 15), que es el documento que consigna los datos de la intención previa de exportar en la cual se registrarán los datos relativos a la exportación tales como:

- Datos del exportador
- Descripción de mercancía
- Cantidad, peso
- Factura provisional.

Una vez aceptada la Orden de Embarque por el Sistema Interactivo de

Comercio Exterior (SICE), el exportador se encuentra habilitado para movilizar la carga al recinto aduanero donde se registrará el ingreso a Zona Primaria y se embarcarán las mercancías a ser exportadas para su destino final.

➤ **FASE POST-EMBARQUE:** Se presenta la DAU definitiva (Código 40), que es la Declaración Aduanera de Exportación, en un plazo no mayor a 30 días hábiles posteriores al embarque de las mercancías.

Para las exportaciones por vía aérea de productos perecibles en estado fresco podrá presentarse una sola Declaración Aduanera.

Para varios embarques hacia un mismo destino, realizados dentro de un mismo mes. Esta declaración y sus documentos de acompañamiento y de soporte deberán presentarse hasta 15 días posteriores a la finalización del mes.

➤ Previo al envío electrónico de la DAU definitiva de exportación, los transportistas de carga deberán enviar la información de los manifiestos de carga de exportación con sus respectivos documentos de transportes.

➤ El SICE validará la información de la DAU contra la del Manifiesto de Carga. Si el proceso de validación es satisfactorio, se enviará un mensaje de aceptación al exportador o agente de aduana con el número de refrendo de la DAU.

➤ Numerada la DAU, el exportador o el agente de aduana deberán presentarla ante el Departamento de Exportaciones del Distrito por el cual salió la mercancía junto con los documentos que acompañan a la misma.

Se deberá considerar que la DAU de exportación y sus documentos de acompañamiento y soporte deben ser entregados físicamente dentro del término de 15 días posteriores a la aceptación electrónica a la administración aduanera correspondiente. (www.aduana.gov.ec/contenido/procExportar)

❖ **Régimen aduanero.-** es una modalidad de importación o exportación

orientada a darle un destino aduanero específico a una mercancía, de acuerdo a la Declaración Aduanera presentada.

❖ **Exportación a Consumo.-** Es el régimen por el cual las mercancías, nacionales o nacionalizadas, salen del territorio aduanero, para uso o consumo definitivo en el exterior. (www.aduana.gov.ec/contenido/procRegimenes)

❖ **Arancel.-** es un impuesto que se aplica en el comercio exterior para agregar valor al precio de las mercancías en el mercado de destino. Se gravan las mercancías que se importan a fin de equilibrar la producción de un país.

El arancel puede asumir múltiples formas, se enumeran a continuación los más usuales.

➤ **Ad Valorem.-** Sistema tarifario en el que solamente se grava a las mercancías con derechos es decir, aquellas que tributan únicamente de acuerdo a su valor. (Muñoz y Mora, 2005, p 151)

➤ **Clasificación Arancelaria.-** se denomina como el sistema de clasificación de mercancías objeto de comercio internacional el designa el código utilizado en una operación de importación o de exportación de esta manera se conocen los impuestos, derechos, regulaciones no arancelarias (Leyva, 2003, p. 255)

1.7. METODOLOGÍA

La Investigación es un proceso que, mediante la aplicación del método científico, procura obtener información relevante y fidedigna (digna de fe y crédito), para entender, verificar, corregir o aplicar el conocimiento.

Para obtener algún resultado de manera clara y precisa es necesario aplicar algún tipo de investigación, la investigación está muy ligada a los seres humanos, esta posee una serie de pasos para lograr el objetivo planteado o para llegar a la información solicitada. La investigación tiene como base el método científico y este es el método de estudio sistemático de la naturaleza que incluye las técnicas de observación, reglas para el razonamiento y la

predicción, ideas sobre la experimentación planificada y los modos de comunicar los resultados experimentales y teóricos. (www.monografias.com)

Para la ejecución del plan se utilizará las siguientes metodologías:

1.7.1. Método Deductivo.

Es el procedimiento o camino que sigue el investigador para hacer de su actividad una práctica científica. El método hipotético-deductivo tiene varios pasos esenciales: observación del fenómeno a estudiar, creación de una hipótesis para explicar dicho fenómeno, deducción de consecuencias o proposiciones más elementales que la propia hipótesis, y verificación o comprobación de la verdad de los enunciados deducidos comparándolos con la experiencia. Este método obliga al científico a combinar la reflexión racional o momento racional (la formación de hipótesis y la deducción) con la observación de la realidad o momento empírico (la observación y la verificación). (www.es.wikipedia.org-deductivo)

Se tomara en cuenta el método deductivo el cual parte de la recopilación de datos estadísticos de los cuales se pueden deducir varias suposiciones e información existente complementada con la observación directa del medio, con el fin de diagnosticar el sector, el mercado, el producto.

1.7.2. Método Inductivo.

El método inductivo partirá de un análisis general a lo específico de la demanda y la oferta del producto seguida por la fase exploratoria, la misma que ayuda a realizar una investigación de campo con sus respectivas técnicas; es decir analizando la situación de las empresas dedicadas a la industrialización de conservas y mermeladas con el objetivo de plantear ventajas al explotar el membrillo industrializado, el lugar de la infraestructura, los posibles procesos a

implementarse, y finalmente se analizará la información recopilada para plantear propuestas financieras, organizacionales y de exportación.

Así los métodos de investigación señalados se aplicarán para elaborar el presente plan, luego de haber analizado los siguientes factores como: el perfil del consumidor, estrategias de comercialización, normas de calidad, materias primas e insumos, proceso productivo, marco legal y estructura organizativa y evaluación financiera. (<http://planeacionestrategica.blogspot.es>)

1.8. FUENTES DE INFORMACIÓN.

La información a utilizarse para el desarrollo del plan es de dos tipos:

1.8.1. Fuentes Primarias.

Son datos que se deriva de la información que se tenga de los datos secundarios, los datos primarios se obtendrán mediante entrevistas que se realizaran a productores con experiencia en el sector de conservas de frutas, a comercializadoras de exportaciones de frutas no tradicionales. Los datos a obtenerse serán mediante observación directa con el fin de recolectar suficiente información que permita que la investigación cumpla con los objetivos planteados.

1.8.2. Fuentes Secundarias.

Es la fuente principal para la realización del plan el cual incluye: textos bibliográficos, evaluación de proyectos, marketing, producción y finanzas, además datos relacionados con aspectos técnicos y especializados en la industrialización de la fruta; así como también se obtendrá información a través de documentos, datos estadísticos, páginas de internet que servirán de base para conocer sobre los clientes, el mercado, la comercialización de la mermelada y que proporcione un panorama general de la industrialización y exportación de la fruta como también se tomara en cuenta a entidades y

organismos como la CAE, CORPEI, Banco Central del Ecuador e información proporcionada a través de Ministerios Y Cámaras.

CAPÍTULO II

2.1. DETERMINAR LOS MERCADOS DE SIEMBRA Y EXPORTACIÓN DE MERMELADA DE MEMBRILLOS EXISTENTES EN EL ECUADOR.

2.1.1. Requerimientos Edafoclimáticos

2.1.1.1. Exigencias del Clima

Para sembrar el membrillo se requiere de climas templados o relativamente fríos, de inviernos largos y veranos calurosos. Puede cultivarse en toda la región de la vid, resistiendo las más bajas temperaturas. La exigencia de frío va de 100-500 horas-frío, según la variedad. En zonas elevadas las flores y frutos recién formados pueden verse afectados por las heladas tardías. Requiere además situaciones aireadas, y si se cultiva en valles cerrados u hondonadas, por ser muy sensible a la invasión del hongo causante de la lepra o moteado puede perderse parte del fruto.

(www.infoagro.com/frutas/frutas_tradicionales/membrillero)

2.1.1.2. Exigencias del Suelo

El membrillero se adapta desde los suelos más fértiles a las tierras más ingratas, mientras sean de naturaleza fresca y con pH ligeramente ácido; los valores extremos de pH para el membrillero oscilan entre 5.6 y 7.2.

Puede vegetar a la orilla de los cauces sin que el exceso de humedad lo perjudique, en las tierras de regadío y de secano. Es poco exigente en cuanto a suelos, prefiere los francos arcillosos bien drenados, bastante fértiles y que retienen una cantidad moderada de humedad.



Figura 1. Exigencias del suelo que se debe tomar en cuenta al momento se sembrar el árbol de membrillo

www.infoagro.com/frutas/frutas_tradicionales/membrillero.htm

2.2. PROPAGACIÓN.

2.2.1. Propagación por semilla

La propagación por semilla sólo se emplea cuando se desea obtener variedades nuevas, o bien cuando se desea formar patrones con un sistema radicular profundo y bien ramificado, que se emplearían para injertar encima perales o en algunos casos manzanos.

2.2.2. Propagación vegetativa

La multiplicación por estaca es muy común. Estas se escogen de la madera del mismo año, se cortan a 30 cm de longitud tan pronto se ha despojado de la hoja, se hacen manojos con ellas y se entierran en posición invertida, manteniéndolas es este estado hasta últimos de febrero o principios de marzo, que es el momento oportuno para plantarlas. Se plantan en posición inclinada a los 45° y no erecta, para fomentar el barbado, aunque éste puede incrementarse aún más aplicando las hormonas convenientes, procurando que en la superficie únicamente afloren dos o tres yemas.

2.2.3. Propagación Clonal.

Otra forma de propagación es por acodo en aporcado o clonal. Para ello se acoda la planta madre en julio, los plántones estarán perfectamente arraigados y después de despuntarlos a 25-30 cm podrán plantarse en vivero, para injertarlos en agosto-septiembre.

Para obtener frutos de buena calidad es necesario el injerto. En plantas propagadas por estacas o por acodos no es absolutamente necesario injertar, ya que sus frutas serán idénticas a las de la planta madre de que provienen. Pero tratándose de plantas obtenidas de semillas, si se desea cultivar una variedad determinada, es preciso el injerto. Puede emplearse el injerto en escudete, y de yema dormida y de yema despierta, así como los injertos de púa. (www.portalesdelagro.blogspot.com)

2.3. Preparación del suelo para el cultivo de membrillo.

La preparación del terreno para plantar incluye todas las operaciones agrícolas, encaminadas a dejar el suelo en las condiciones idóneas para el desarrollo de la planta como son:

1. Remover, mullir, igualar y alisar el suelo para airearlo, aumentar su capacidad de retención de agua y facilitar las fases siguientes.
2. Permitir la incorporación en profundidad de enmiendas y abonos.
3. Eliminar piedras, terrones, raíces y en general obstáculos, antes de plantar.
4. Facilitar el desarrollo radicular inicial de los árboles, eliminando la compactación natural de las tierras. (www.bolsamza.com.ar/mercados/frutas/membrillos/pepita.pdf)

2.4. PARTICULARIDADES DEL CULTIVO.

2.4.1. Plantación.

Una vez preparado el terreno para la plantación se debe continuar con los siguientes pasos:

PASO 1: Se deben abrir unos hoyos a una profundidad mínima de 60 x 60 cm.

PASO 2: Rellenar los hoyos con las tierras más fértiles y previa eliminación de las raíces heridas o magulladas, se despuntan las más largas y se sitúa el árbol a una profundidad inferior a los 5-7 cm de lo que estaba en vivero.

PASO 3: Plantado el árbol se escogen tres o cuatro ramitas de las más vigorosas y se despuntan a 4-5 yemas, eliminando las restantes, o se desmocha a una altura conveniente.

PASO 4: Las plantas de vivero de dos o tres años de edad se plantan a una distancia de 4,5 m, en marcos regulares, totalizando hasta 450 árboles por hectárea. (www.infoagro.com/frutas/frutas_tradicionales/membrillero.htm)



Figura 2. Plantación del membrillo considerando los tipos de suelo.

www.membrillos.net/

2.4.2. Riego.

El membrillero es muy resistente a la sequía, y si se cultiva en tierras de regadío pero no se debe abusar de los riegos ni de los fertilizantes, los cuales fomentarían su frondosidad en detrimento de la producción de fruto.

El cultivo de membrillo se puede regar mediante la modalidad **de irrigación por goteo automático**. Este tipo de sistema de irrigación es el más difundido y está ligado a las características de los cultivos.

Irrigación por goteo automático: conocido con el nombre de riego (gota a gota), es un método de irrigación utilizado en las zonas áridas pues permite la utilización óptima de agua y abonos.

El agua se infiltra hacia las raíces de las plantas irrigando directamente la zona de influencia de las raíces a través de un sistema de tuberías y emisores(articulos.infojardin.com/Frutales/fichas/membrillo-membrillos.htm)



Figura 3. Irrigación por goteo automático, uno de los métodos más utilizados en la siembra de membrillo

www.infoagro.com

2.4.3. Fertilizantes.

Los fertilizantes que se emplean son los abonos orgánicos, fosfatados y potásicos a mitad de otoño para que estén dispuestos y poder ser asimilados por el árbol en el momento preciso.

Respecto a los nitrogenados, no deben aplicarse hasta momentos antes de entrar en vegetación. Las dosis a aplicar de fertilizantes deben ser muy reducidas y equilibradas.

Como cifras orientativas un abonado anual aplicado en plantaciones adultas con producciones en torno a 30 tm/ha:

120-180 U.F. de N.

60-80 U.F. de P₂O₅.

120-180 U.F. de K₂O.

2.4.4. Control de malezas.

Es un árbol rústico que precisa de poco laboreo en el terreno. Por medio de labores frecuentes debe mantenerse en toda época el suelo limpio de toda hierba adventicia, y más tratándose de tierras de secano.

En la mayoría de las plantaciones jóvenes es frecuente mantenerlas labradas los 2 ó 3 primeros años, pero lo más recomendable es mantener baja la maleza utilizando el machete para disminuir al máximo el maltrato de las raíces superficiales por efectos del labrado del suelo.
(www.zamorano.edu/gamis/frutas/membrillo.pdf)

2.4.5. Poda.

La poda consiste en el raleo es decir cortar ocasionales ramas primarias con el objeto de estimular nuevas brotaciones anuales este sistema se realizara cada año eliminando las ramas dañadas y manteniendo un equilibrio copal evitando superponer unas ramas con otras, pues su poda es muy sencilla.



Figura 4. Poda del árbol de membrillo, técnicas más utilizadas en el momento de podar un árbol de membrillo

www.infoagro.com

2.5. PLAGAS Y ENFERMEDADES.

2.5.1. Plagas.

Debido a la gran rusticidad del membrillero son pocas las plagas que le afectan, pero entre ellas se destacan:

2.5.1.1. Pulgones

El pulgón *Aphis pomi*, inverna en estado de huevo pegado a las ramas del membrillero, pudiendo combatirse a base de aceites emulsionados con otro insecticida, y en plena vegetación con insecticidas sistémicos que actúen por contacto o asfixia.

2.5.1.2. Homópteros.

Cuando el membrillero está próximo a cultivos de alfalfa, la corteza de los árboles jóvenes puede verse afectada por las puestas del homóptero *Ceresa bubalus* y causarle graves daños al interceptar el descenso de la savia elaborada. Se combate, durante el invierno, a base de aceites emulsionados con otro insecticida.

2.6. TIPOS DE ENFERMEDADES:

2.6.1. Mancha de la hoja.

Esta enfermedad favorecida por la humedad y temperaturas, es provocada por el hongo *Venturia pirina*; se presenta en las hojas, en forma de manchas ovales; aisladas y de color marrón-parduzco en la cara superior de las hojas y con bordes definidos. Se produce la caída prematura de las hojas.

Para su tratamiento se recomienda pulverizar las plantas con caldo bordelés al 1%, aplicando la primera pulverización después de la fecundación de las flores, al caerse las corolas.

2.6.2. Mancha en ojo.

Se manifiesta en las hojas en forma de manchas redondas, de color rojo-castaño y delimitado por un borde más oscuro; sobre la superficie de las manchas pueden observarse algunas puntuaciones negras, visibles a simple vista.

Esta enfermedad está provocada por el hongo *Roestelia cydonae*, cuyos esporos se propagan durante la primavera, favorecidos por el agua de lluvia; este hongo inverna en las ramitas jóvenes y en las hojas caídas en el suelo.

Para su control se recomienda destruir los órganos caídos en el suelo y las pulverizaciones preventivas con caldo bordelés al 1%, desde que se inicia la brotación de la planta.
(www.infoagro.com/frutas/frutas_tradicionales/membrillero.htm)

2.7. TEMPORADA DE CULTIVO.

El cultivo del membrillo es sencillo. Al ser un frutal de secano se adapta muy bien a las zonas templadas y frías. La recolección de la fruta se realizará en los meses de septiembre y perdura por lo general hasta el mes de febrero, los membrillos se los conserva de 2 a 3 meses en perfecto estado.

2.8. COSECHA Y POS - COSECHA.

La recolección de los frutos es manual. La maduración se conoce por el olor penetrante que desprenden los frutos y porque se caen los pelos que forman el tomento del fruto. La recolección ha de ser cuidadosa, procurando no golpear los frutos y a horas en que la rociada esté ya seca.
(www.zamorano.edu/gamis/frutas/membrillo.pdf)

2.9. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

2.9.1. Descripción del Membrillo.



Figura 5. Taxonomía del membrillo

<http://fotos.euroresidentes.com/fotos/frutas/membrillo/imagepages/image1.html>

Familia: Rosáceas

Origen: el membrillero es cultivado en Babilonia desde la antigüedad (4000 a.C.). Es autóctono de Europa meridional o de las orillas meridionales del mar Caspio.

Especie: *Cydonia oblonga* Mill. (= *Cydonia vulgaris* Pers.).

Porte: arbolito caducifolio de 4-6 m de altura con el tronco tortuoso y la corteza lisa, grisácea, que se desprende en escamas con la edad. Copa irregular, con ramas inermes, flexuosas, parduzcas, punteadas. Ramillas jóvenes.

Hojas: alternas, de 5-10 cm de longitud, de aovadas a redondeadas, con pecíolo corto. El haz es glabro y el envés tomentoso.

Flores: solitarias de color blanco o rosado que aparecen en las axilas de las hojas. Miden 4-5 cm de diámetro y tienen 5 pétalos y 20 estambres. Florece en primavera, de marzo a mayo.

Fruto: pomo piriforme, de color amarillo-dorado, muy aromático, de 7.5 cm de longitud. La pulpa es amarillenta y áspera, conteniendo numerosas semillas. (www.infoagro.com/frutas/frutas_tradicionales/membrillero.htm)

2.10. VARIEDADES DE MEMBRILLO

2.10.1. Membrillo Común.

Árbol de mediano vigor y producción. Fruto de tamaño medio, piel amarillo oro y carne aromática. Madura en octubre.



Figura 6. Membrillo común <http://www.planthogar.net/enciclopedia/Fichas/426/membrillo-japones-chaenomeles-speciosa.html>

2.10.2. De Portugal:

Árbol de gran vigor y producción. Fruto de tamaño grueso, piel amarillenta y pulpa amarilla y fragante. Madura en octubre.



Figura 7. Membrillo de Portugal <http://www.planthogar.net//enciclopedia/Fichas/426/membrillo-japones-chaenomeles-speciosa.html>

2.10.3. De Fontenay:

Árbol de gran desarrollo y fertilidad. Fruto de tamaño más bien grande, piel amarillo-verdosa y pulpa perfumada. Madura entre septiembre y octubre.



Figura 8. Membrillo de fontaney <http://www.planthogar.net/enciclopedia/Fichas/426/membrillo-japones-chaenomeles-speciosa.htm>.

2.11. VALOR NUTRICIONAL.

El membrillo es una fruta con un escaso contenido de azúcares, y por tanto un bajo aporte calórico. El inconveniente que presenta es que en la mayoría de las ocasiones se consume en forma de dulce de membrillo.

De su contenido nutritivo apenas destacan vitaminas y minerales, salvo el potasio y cantidades discretas de vitamina C. No obstante, al consumirse habitualmente cocinado, el aprovechamiento de esta vitamina es irrelevante.

Las propiedades saludables del membrillo se deben a su abundancia en fibra (pectina y mucílagos) y taninos, sustancias que le confieren su propiedad astringente por excelencia.

Tabla 1. Valor Nutricional del Membrillo

Energía: 47,26 Kcal	Potasio: 183,00 mg	Vitamina A: 5,50 µg
Proteínas: 0,44 g	Fósforo: 19,00 mg	Vitamina B1: 0,03 mg
Hidratos: 7,32 g	Fibra: 5,92 g	Vitamina B2: 0,03 mg
Agua: 85,80 g	Grasa: 0,50 g	Vitamina B3: 0,20 mg
Calcio: 10,00 mg	Colesterol: 0,00 mg	Vitamina B6: 0,04 mg
Hierro: 0,60 mg	AGS: 0,04 g	Vitamina B9: 3,00 µg
Yodo: 0,00 µg	AGM: 0,15 g	Vitamina B12: 0,00 µg
Magnesio: 8,20 mg	AGP: 0,20 g	Vitamina C: 13,00 mg
Cinc: 0,20 mg	Carotenoides: 33,00 µg	Vitamina D: 0,00 µg
Selenio: 0,60 µg	Retinol: 0,00 µg	Vitamina E: 0,89 µg
Sodio: 2,00 mg		

Nota: Porcentajes correspondientes al contenido nutritivo del membrillo entre ellos se puede mencionar el agua con 85,80g, la fibra con 5,92g y la vitamina C 13,00mg nutriguia.com/alimentos/membrillo.html

2.12. BENEFICIOS DEL MEMBRILLO.

- ✓ El membrillo se destaca por ser una fruta útil en casos de estreñimiento ya que actúa como laxante.
- ✓ Dentro de la farmacología actúa como astringente adecuado en el tratamiento

de la gastritis.

- ✓ En caso de gripes, resfriados o afecciones respiratorias, es eficaz en el tratamiento de la tos seca.
- ✓ Aplicado de manera externa, ayuda en caso de quemaduras leves. Y como gargarismos ayuda en caso de inflamaciones bucales. (www.naturalalternativa.net/membrillo-propiedades-y-beneficios)

2.13. UTILIZACIÓN.

El uso más común del membrillo es la elaboración de conservas, mermeladas, jaleas, dulces, compotas, gelatinas, sorbetes, licores de mesa o para agregar sabor a los alimentos.

El membrillo también se emplea en medicina debido a sus propiedades astringentes, tónicas y estomáticas. Las pepitas del fruto, contienen abundante mucílago que rodea las semillas, este es aplicado en farmacia y perfumería, la madera es blanca-rosada.

El membrillero se utiliza con frecuencia como patrón para el injerto de otros frutales de la familia de las rosáceas y hasta hace poco existía la costumbre de guardar sus frutos entre la ropa para que comunicara a esta su agradable aroma.

El membrillo se ha empleado tradicionalmente en dieta terapia por sus propiedades astringentes y tónicas sobre las mucosas intestinales. Las numerosas pepitas del fruto contienen abundante mucílago, un tipo de fibra soluble, que también está en los cartílagos de los carpelos se emplea en la industria farmacéutica.

2.14. CERTIFICACIONES.

Actualmente, no existen certificaciones exclusivas para el control de este cultivo. Sin embargo, hay ciertos agroquímicos de prohibida aplicación al cultivo para las exportaciones, los mismos que impiden el ingreso de productos agropecuarios en el caso de encontrarse residuos de éstos.

Por otro lado, los certificados de Estándar de Calidad Ambiental ISO 14000, así como los llamados sellos verdes, están disponibles para este cultivo siempre y cuando cumpla con los requisitos y parámetros de manejo agrológico de los agroquímicos usados para el control de plagas y enfermedades; y a su vez no causen daño al medio ambiente donde se desarrollan los cultivos.

En Ecuador existen actualmente sembríos de membrillo cuyo proceso productivo es prácticamente orgánico, ya que reemplazan casi por completo el uso de fertilizantes sintéticos y agroquímicos por abona dura de origen vegetal tipo bokashi, compost y otros bio-fertilizantes.

Para la elaboración de estos compuestos utilizan: Carbón, cascarilla de café, estiércol, polvillo de arroz, melaza de caña, entre otros. Estas aplicaciones las realizan aproximadamente cada semana de esta manera, se nutre la planta con los módulos que requiere de acuerdo a sus necesidades y además se reduce el costo de los insumos teniendo como resultado una producción óptima.

2.15. PROCESO DE ELABORACION DEL PRODUCTO.

Un sistema ideal de producción es aquel en el que se puede mantener un continuo seguimiento de las materias primas hasta lograr el producto final. Las diferentes fases de la producción deben estar estrechamente enlazadas como sea posible.

A continuación se detalla el proceso que se realizara para la elaboración de la

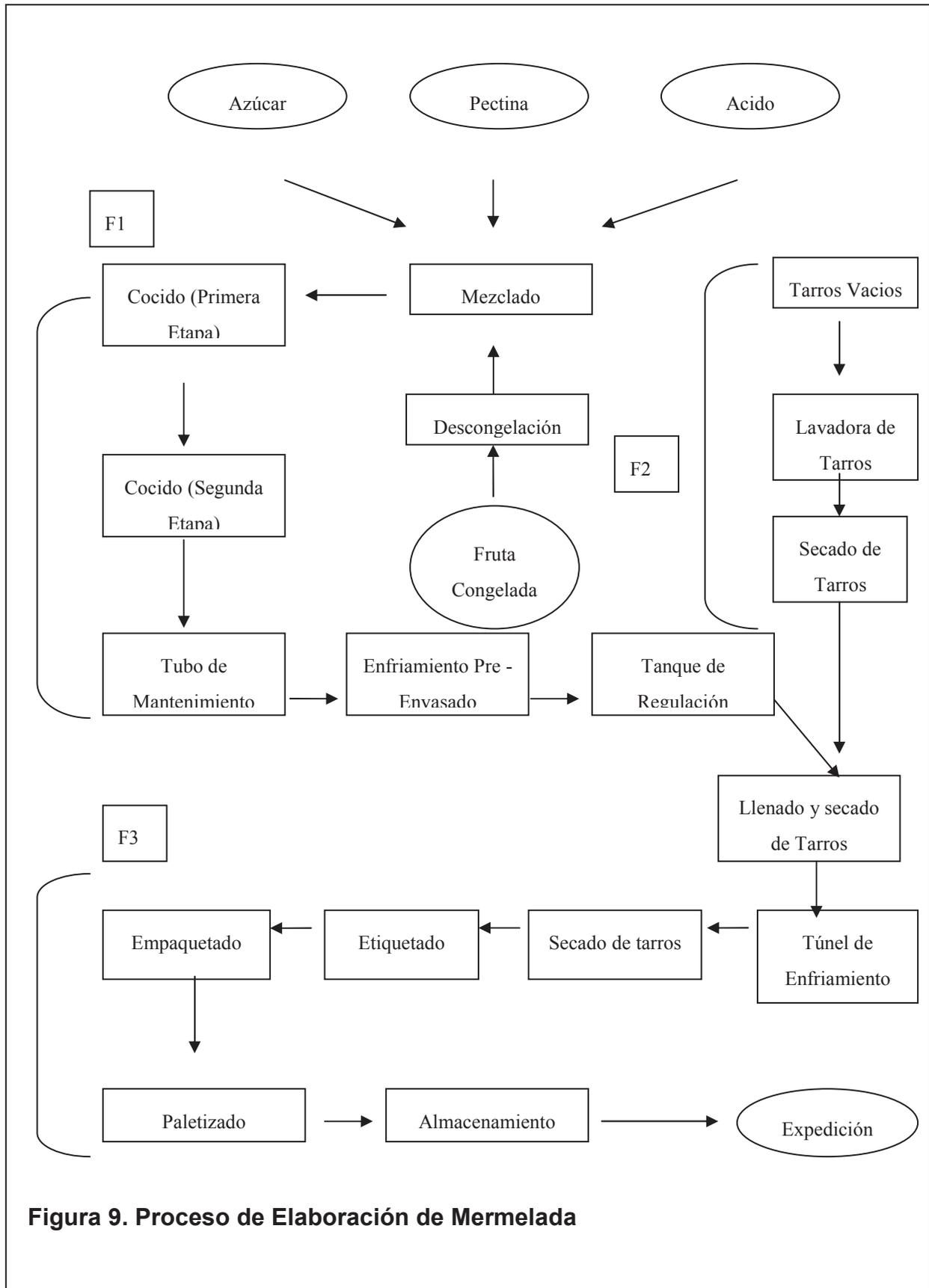
mermelada.

En la figura 9, se muestra el proceso de fabricación el cual consta de tres fases que a continuación se detalla cada una de ellas

FASE 1: se realiza la elaboración de la mermelada propiamente dicha desde el mezclado hasta que la mermelada está lista para ser envasada.

FASE 2: comprende la manipulan de los envases y se lleva a cabo de una forma paralela a la elaboración de la mermelada.

FASE 3: finalmente las fases 1 y 2 se agrupan formando la fase 3, en la cual se realiza, desde el envasado del producto hasta la expedición de la mermelada.



2.15.1. Materia Prima e Insumos.

MATERIA PRIMA		CARACTERISTICAS
FRUTA		Debe estar fresca
		Se utilizara una cantidad de fruta madura con una que recién ha iniciado su maduración
		La fruta demasiado madura no es apropiada para mermeladas por lo que no gelifica bien
AZÚCAR		Ingrediente esencial para la elaboración de la mermelada de membrillo
		Desempeña un papel fundamental dentro de la gelificación de la mermelada al combinarse con la pectina
		El azúcar a utilizarse debe ser de preferencia azúcar blanca ya que mantiene las características propias de color y sabor de la fruta
ACIDO CÍTRICO		El ácido cítrico es importante para la gelificación de la mermelada también cumple la función de dar brillo al color de la mermelada
		Mejora el sabor y ayuda a evitar la cristalización del azúcar y prolonga el tiempo de vida útil
PECTINA		Sustancia natural gelificante que se encuentra en las membranas de las frutas especialmente cuando la fruta esta verde
		Las proporciones correctas de pectina, ácido cítrico y azúcar son esenciales para tener éxito en la preparación de la mermelada
CONSERVANTE		Sustancia que se añade a los alimentos para prevenir su deterioro, evitando el desarrollo de microorganismos, hongos y levaduras
		Los conservantes químicos más usados son el sorbato de potasio y el benzoato de sodio

Figura 10. Materiales e Insumos necesarios para la elaboración de la mermelada

2.15.2. Procedimiento.

El proceso de elaboración de la mermelada de membrillo comprende las siguientes fases:

2.15.2.1. Selección.

En esta operación se eliminan aquellas frutas en estado de podredumbre. El fruto recolectado debe ser sometido a un proceso de selección, ya que la calidad de la mermelada de membrillo dependerá de la fruta.

2.15.2.2. Pesado.

Es importante para determinar rendimientos y calcular la cantidad de los otros ingredientes que se añadirán posteriormente.

2.15.2.3. Lavado

Se realiza con la finalidad de eliminar cualquier tipo de partículas extrañas, suciedad y restos de tierra que pueda estar adherida al membrillo. Esta operación se puede realizar por inmersión, agitación o aspersion. Una vez lavada la fruta se recomienda el uso de una solución desinfectante. Las soluciones desinfectantes mayormente empleadas están compuestas de hipoclorito de sodio (lejía) en una concentración 0,05 a 0,2%.

El tiempo de inmersión en estas soluciones desinfectantes no debe ser menor a 15 minutos. Finalmente la fruta deberá ser enjuagada con abundante agua.

2.15.2.4. Pelado

Para el pelado del membrillo se empleara una maquina de pelado que se encargara de eliminar la cáscara, el corazón de la fruta y si se desea se corta en tajadas, siempre dependiendo del tipo de fruta.

2.15.2.5. Pulpeado.

Consiste en obtener la pulpa o jugo, libres de cáscaras y pepas. Dependiendo de los gustos y preferencia de los consumidores se puede licuar o no al fruto. Es importante que en esta parte se pese la pulpa ya que de ello va a depender

el cálculo del resto de insumos.

2.15.2.6. Pre cocción de la fruta.

La fruta se cocina suavemente hasta antes de añadir el azúcar. Este proceso de cocción es importante para romper las membranas celulares de la fruta y extraer toda la pectina. Si fuera necesario se añade agua para evitar que se quemé el producto. La cantidad de agua a añadir dependerá de lo jugosa que sea la fruta, de la cantidad de fruta colocada en la olla y de la fuente de calor.

La fruta se calentará hasta que comience a hervir. Después se mantendrá la ebullición a fuego lento con suavidad hasta que el producto quede reducido a pulpa.

2.15.2.7. Cocción.

La cocción de la mezcla es la operación que tiene mayor importancia sobre la calidad de la mermelada; por lo tanto requiere de mucha destreza y práctica de parte del operador. El tiempo de cocción depende de la variedad y textura de la materia prima. Al respecto un tiempo de cocción corto es de gran importancia para conservar el color y sabor natural de la fruta y una excesiva cocción produce un oscurecimiento de la mermelada debido a la caramelización de los azúcares.

La cocción puede ser realizada a presión atmosférica en pailas abiertas o al vacío en pailas cerradas. En el proceso de cocción al vacío se emplean pailas herméticamente cerradas que trabajan a presiones de vacío entre 700 a 740 mm Hg, el producto se concentra a temperaturas entre 60 – 70°C, conservándose mejor las características organolépticas de la fruta.

2.15.2.8. Adición del azúcar y ácido cítrico.

Una vez que el producto está en proceso de cocción y el volumen se haya reducido en un tercio, se procede a añadir el ácido cítrico y la mitad del azúcar en forma directa.

La cantidad total de azúcar a añadir en la formulación se calcula teniendo en cuenta la cantidad de pulpa obtenida. Se recomienda que por cada kg de pulpa de fruta se le agregue entre 800 a 1000 gr. de azúcar.

La mermelada debe removerse hasta que se haya disuelto todo el azúcar. Una vez disuelta, la mezcla será removida lo menos posible y después será llevada hasta el punto de ebullición rápidamente.

El tiempo de ebullición dependerá del tipo y de la cantidad de fruta, si la fruta se ha cosido bien antes de la incorporación del azúcar no será necesario que la mermelada endulzada hierva por más de 20 minutos. Si la incorporación del azúcar se realiza demasiado pronto de forma tal que la fruta tenga que hervir demasiado tiempo, el color y el sabor de la mermelada serán de inferior calidad.

2.15.2.9. Cálculo de ácido cítrico.

Toda fruta tiene su acidez natural, sin embargo para la preparación de mermeladas esta acidez debe ser regulada. La acidez se mide a través del pH empleando un instrumento denominado pH-metro.

La mermelada debe llegar hasta un pH de 3.5. Esto garantiza la conservación del producto. Con la finalidad de facilitar el cálculo para la adición de ácido cítrico se emplea la tabla de la página siguiente.

Tabla 2. Adición del azúcar y Ácido Cítrico

pH de la Pulpa	Cantidad de Acido Cítrico a añadir
3.5 a 3.6	1 a 2 gr. / kg. de pulpa
3.6 a 4.0	3 a 4 gr. / kg de pulpa
4.0 a 4.5	5 gr. / kg de pulpa
Más de 4.5	Más de 5 gr. / kg de pulpa

Nota: Cantidad de ácido cítrico dependiendo del PH de la pulpa del membrillo
avdiaz.files.wordpress.com/2011/07/elaboracion-de-mermeladas.pdf

2.15.2.10. Punto de gelificación.

Finalmente la adición de la pectina se realiza mezclándola con el azúcar que falta añadir, evitando de esta manera la formación de grumos. Durante esta etapa la masa debe ser removida lo menos posible.

La cocción debe finalizar cuando se haya obtenido el porcentaje de sólidos solubles deseados, comprendido entre 65 - 68%. Para la determinación del punto final de cocción se deben tomar muestras periódicas hasta alcanzar la concentración correcta de azúcar y de esta manera obtener una buena gelificación.

El punto final de cocción se puede determinar mediante el uso de los siguientes métodos:

2.15.2.11. Prueba de la gota en el vaso con agua.

Consiste en colocar gotas de mermelada dentro de un vaso con agua. El indicador es que la gota de mermelada caiga al fondo del vaso sin

desintegrarse.

2.15.2.12. Prueba del termómetro.

Se utiliza un termómetro de alcohol tipo caramelo, graduado hasta 110 °C. Para realizar el control se introduce la parte del bulbo hasta cubrirlo con la mermelada. Se espera que la columna de alcohol se estabilice y luego se hace la lectura. El bulbo del termómetro no deberá descansar sobre el fondo de la cacerola ya que así reflejaría la temperatura de la cacerola y no la correspondiente a la mermelada.

El porcentaje de azúcar suele ser el correcto cuando la mermelada hierve a 104.5°C. Considerando que la mezcla contiene las proporciones correctas de ácido y de pectina ésta gelificará bien.

2.15.2.13. Prueba del refractómetro.

Su manejo es sencillo, utilizando una cuchara se extrae un poco de muestra de mermelada. Se deja enfriar a temperatura ambiente y se coloca en el refractómetro, se cierra y se procede a medir. El punto final de la mermelada será cuando marque 65 grados Brix, momento en el cual se debe parar la cocción.

2.15.2.14. Adición del conservante.

Una vez alcanzado el punto de gelificación, se agrega el conservante. Este debe diluirse con una mínima cantidad de agua. Una vez que esté totalmente disuelto, se agrega directamente a la olla.

El porcentaje de conservante a agregar no debe exceder al 0.05% del peso de la mermelada.

2.15.3. Trasvase.

Una vez llegado al punto final de cocción se retira la mermelada de la fuente de calor, y se introduce una espumadera para eliminar la espuma formada en la superficie de la mermelada. Inmediatamente después, la mermelada debe ser trasvasada a otro recipiente con la finalidad de evitar la sobre cocción, que puede originar oscurecimiento y cristalización de la mermelada.

El trasvase permitirá enfriar ligeramente la mermelada (hasta una temperatura no menor a los 85°C), la cual favorecerá la etapa siguiente que es el envasado.

El corto periodo de reposo permite que la mermelada vaya tomando consistencia e impide que los frutos enteros suban hasta la superficie de la mermelada cuando se distribuyen en tarros. Este periodo de reposo resulta asimismo esencial cuando se prepara mermelada de frutas cítricas ya que en caso contrario todos los fragmentos de fruta tenderán a flotar en la superficie de la conserva.

2.15.4. Envasado

Se realiza en caliente a una temperatura no menor a los 85°C. Esta temperatura mejora la fluidez del producto durante el llenado y a la vez permite la formación de un vacío adecuado dentro del envase por efecto de la contracción de la mermelada una vez que se ha enfriado.

En este proceso se puede utilizar una jarra con pico que permita llenar con facilidad los envases, evitando que se derrame por los bordes. En el momento del envasado se deben verificar que los recipientes no estén rajados, ni deformes, limpios y desinfectados.

El llenado se realiza hasta el ras del envase, se coloca inmediatamente la tapa y se procede a voltear el envase con la finalidad de esterilizar la tapa. En esta posición permanece por espacio de 3 minutos y luego se voltea

cuidadosamente.

2.15.5. Enfriado

El producto envasado debe ser enfriado rápidamente para conservar su calidad y asegurar la formación del vacío dentro del envase.

Al enfriarse el producto, ocurrirá la contracción de la mermelada dentro del envase, lo que viene a ser la formación de vacío, que viene a ser el factor más importante para la conservación del producto.

El enfriado se realiza con chorros de agua fría, que a la vez nos va a permitir realizar la limpieza exterior de los envases de algunos residuos de mermelada que se hubieran impregnado.

2.15.6. Etiquetado

El etiquetado constituye la etapa final del proceso de elaboración de la mermelada de membrillo.

2.15.7. Almacenado

El producto debe ser almacenado en un lugar fresco, limpio y seco; con suficiente ventilación a fin de garantizar la conservación del producto hasta el momento de su comercialización.
(avdiaz.files.wordpress.com/2011/07/elaboracion-de-mermeladas.pdf)

2.16. DISEÑO DEL ENVASE

2.16.1. Envase de vidrio para la Mermelada de Membrillo.

La empresa ECOENVASES es quien nos proporcionará de los envases de vidrio y las tapas Twist Off para el envasado de nuestro producto mermelada de membrillo.

Para la elección del envase se ha tomado en cuenta las siguientes consideraciones:

- No se oxida ni pierde su atractivo al usarlo.
- Material limpio, puro e higiénico.
- Los envases de vidrio cerrados, son completamente herméticos.
- Como envase hermético, puede cerrarse y volverse a abrir.
- Permite larga vida en anaquel.
- Permite completa visibilidad del contenido.

El envase que se utilizara para envasar la mermelada de membrillo será un frasco de vidrio, con las siguientes medidas:
(<http://ecoenvases.com.ec/envases-alimentos.php>)

Capacidad:	341ml
Peso:	250 grs
Diámetro:	67.92mm
Altura:	11.6mm
Color:	Blanco
Boca:	Twist Off TO 53



2.16.2. Tapas Twist Off.

Las Tapas Twist Off (o giratorias) es ideal para la industria alimenticia destinadas fundamentalmente al envasado de conservas, compotas y mermeladas, etc. Por lo cual nuestra empresa ha decidido adoptar este tipo de tapas para el envasado del producto. Se caracterizan por ser:

- Fácil de abrir y cerrar como también resistente para los procesos de pasteurización y esterilización.



Figura 11. Tapas twist off

<http://ecoenvases.com.ec/contactenos.php>

2.16.3. Costos del envase.

Luego de un análisis exhaustivo y mediante proformas que nos ha hecho llegar la empresa Eco envases; quien nos proveerá del envase de vidrio junto con la tapa twist off se ha llegado a determinar a un precio de 0,06 ctv. por unidad

conteniendo una caja 12 frascos de vidrio con tapa.

Tabla 3. Costos del Envase

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Frasco de vidrio de 250g incluido con tapa para mermelada	1.750 frascos de 250g	0,06ctv por cada frasco incluido con tapa	\$ 105SD por caja
TOTAL			\$ 105USD

Nota: Se ha determinado que el precio por unidad del envase será de 0,06ctv en la cual contendrá cada caja 12 frascos. Eco envases Cotización

2.17. DISEÑO DE LA ETIQUETA.

Para la mermelada de membrillo se ha escogido una etiqueta autoadhesiva de la línea de productos de ECOENVASES con la finalidad que permita dar una mejor presencia a nuestro producto con colores llamativos los cuales sean atractivos para el consumidor que gusta por este tipo de productos.



Figura 12. Diseño de la etiqueta elaborada por autora

2.17.1. Costos de la Etiqueta.

El costo de cada etiqueta autoadhesiva tendrá un costo para la empresa de 0,02ctv. cada una por lo que el departamento de producción será el encargado de pedir a la empresa Eco envases la cantidad de 1.750 etiquetas impresas a color, el pedido de las etiquetas autoadhesivas se realizara semana a semana.

Tabla 4. Costos de la Etiqueta

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Etiquetas Autoadhesivas	1.750 etiquetas	0,02ctv por etiqueta	\$ 35,00
TOTAL			\$ 35,00

Nota: Se ha tomado en cuenta la cotización de la empresa eco envases.

2.18. EMBALAJE.

Para comercializar el producto se utilizaran las cajas troqueladas de cartón corrugado ya que el cartón corrugado es uno de los materiales más utilizados para los embalajes debido a sus diversas ventajas:

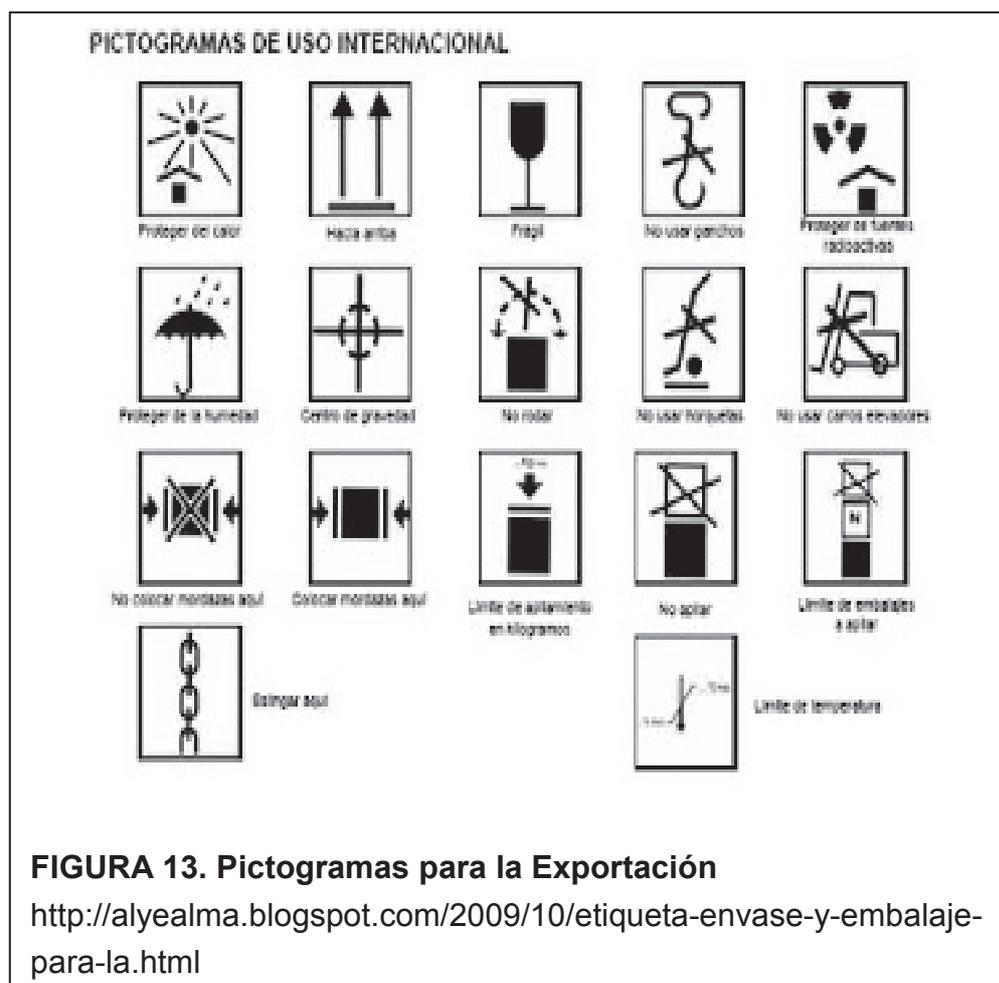
- Protege al producto
- Fácil almacenamiento e identificación.

CAJA	DIMENSIONES	UNIDADES
	(30 x 20 x 30 cm)	48 unidades

Cada caja tiene consigo:

- Marca principal
- Nombre y dirección de la empresa y del consignatario
- Puerto de embarque y desembarque
- Conteo
- Número de orden
- Peso bruto o neto
- Las instrucciones de manipuleo
- Tipo de carga: Frágil (Fragil Maneje con Cuidado / Fragile Handle With Care)

2.18.1. Pictogramas para exportar.



Es importante mencionar que dentro de la Logística Internacional se debe tomar en cuenta a los pictogramas que ayudan a identificar qué tipo de mercancía se está llevando dentro del contenedor teniendo en cuenta las medidas de seguridad al momento de ser embarcada.

2.18.2. Costos del embalaje.

Tabla 5. Costos de la Etiqueta

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Cajas de cartón corrugado	1.700	0,03	\$ 51
TOTAL			\$ 51

Nota: Del siguiente cuadro se deduce que cada etiqueta tendrá un costo unitario de 0,03.

A continuación se detalla el costo del embalaje de la mermelada de membrillo para ello se utilizara cajas corrugadas las cuales permitan la protección de la mercadería, la empresa Corrucart será quien nos proveerá del embalaje teniendo un costo por caja de 0,03ctv por unidad, cada paca contiene 24 unidades por lo que se pedirán 1700 cajas para el embalaje de la mermelada de membrillo.

2.18.3. Cuadro de Producción

A continuación se detalla la producción con la cual se manejaran los operarios de la empresa Frutexpo Cía. Ltda., para la elaboración de la mermelada de membrillo.

Tabla 6. Producción Estimada

PERÍODO	CANTIDAD PRODUCIDA	PRODUCCIÓN
1 día	350 frascos de 250g	350
1 semana	350 * 5	1.750 semanal
1 mes	1.750 * 4	7.000 mensual
1 año	7.000 * 12	84.000 anual

Nota: Se ha obtenido mediante el siguiente cuadro una línea de producción anual de 84.000 frascos producción que abastecerá al mercado chileno

En el siguiente cuadro se puede apreciar que los operarios de la empresa producirán 350 frascos de 250g al día, en una semana la producción será de 1750 frascos, al mes un promedio de 7000 frascos teniendo al año una producción de 84.000 frascos de mermelada de membrillo contando con un stok de 13776 frascos es decir que la empresa está en la capacidad de abastecer al mercado chileno sin contar con ningún contratiempo es importante mencionar que la elaboración de la mermelada de membrillo cumple con todos los estándares de calidad utilizando materia prima seleccionada y teniendo las debidas precauciones al momento de ser elaborada, etiquetada y empacada para ser distribuida a nuestro consumidor final.

2.19. NOMBRE O RAZÓN SOCIAL.

Para la razón social de la empresa se tuvo presente nombres relacionados con las exportaciones y la fruta a industrializarse, es decir, un nombre que sea fácil de recordar y que identifique al producto ecuatoriano el mismo que es:

FRUTEXPO CÍA. LTDA.

2.19.1. Base Legal.

Para el funcionamiento de la empresa se ha decidido constituir una Compañía de Responsabilidad Limitada por las siguientes ventajas.

- ✓ Requiere de menor capital para constituirse.
- ✓ La cesión de participación debe efectuarse con el consentimiento unánime del capital social y mediante estructura pública.
- ✓ La responsabilidad de los socios se limita al monto que aporta al capital social

2.19.2. Ubicación de la empresa.

FRUTEXPO CÍA. LTDA., se encuentra ubicada en el Sector Norte de Quito en las calles el Vergel y Padre Luis Vacari.

2.19.3. Misión.

FRUTEXPO CÍA LTDA., es una empresa innovadora que se dedica a la producción y exportación de mermelada de membrillo, brindando un producto de calidad y excelencia con los mejores insumos para la satisfacción de nuestros clientes el cual nos permita desarrollarnos en un mundo competitivo

2.19.4. Visión.

Ser una empresa líder en la exportación de productos no tradicionales, dentro de 5 años, comprometida con la satisfacción de nuestros clientes y llegar a

ser una empresa reconocida en América del Sur.

2.19.5. Valores corporativos.

Para la empresa “Frutexpo Cía. Ltda.” es muy importante que dentro de esta se desarrolle valores que fomenten la integridad de la empresa y que sean aplicados por todo el personal que labora en la misma, siendo de esta manera reconocida también por su seriedad e integridad como institución.

Entre los valores que se dará prioridad se encuentran los siguientes:

- ✓ Respeto y cumplimiento de las leyes.
- ✓ Honestidad.
- ✓ Profesionalismo.
- ✓ Transparencia.
- ✓ Respeto al cliente.

2.19.6. Estructura organizacional.

Se ha diseñado el siguiente organigrama, donde existe una retroalimentación entre todos los departamentos, lo que ayuda a llevar un control de calidad desde el momento que ingresa la materia prima hasta la exportación de la mermelada de membrillo, de tal manera que exista eficiencia dentro de los procesos a realizarse y de esta manera la cabeza de la empresa esté al tanto de todos los procesos que se llevan a cabo con la finalidad de que se cumplan los objetivos planteados por la empresa y el producto terminado cumpla con las exigencias del mercado.



2.19.7. Costos de constitución de la empresa.

1. Oficio de la Superintendencia de Compañías.- Aprobando el nombre de la Compañía. Este oficio se obtiene haciendo una solicitud a la institución (no es necesario hacerla con abogado, basta firmar y hacer constar el número de cedula de identidad en la que se haga constar el nombre (es) que se han pensado para la Cía., y el tipo de compañía que se requiere constituir. Este trámite dura 48 horas aproximadamente.

Aprobación del nombre o razón social	\$ 0,00
--------------------------------------	---------

2. Minuta suscrita por un abogado, en la que conste el Contrato de Compañía.

3. Depósito en una cuenta de integración de Capital, abierta en cualquier Banco del país, se ha elegido el Banco del Pacífico, el valor del depósito inicial será de 1.000 dólares, más la copia notariada que es de 5 dólares.

Con copia notariada	5,00
Deposito para apertura de Cta.	1.000,00
TOTAL \$	1.005,00

4. Elevar a escritura pública la constitución de la empresa en cualquier notaria: este costo es:

Elevar minuta a escritura pública	10,00
-----------------------------------	-------

5. Mínimo de tres socios (personas mayores de edad y legalmente capaces, o personas jurídicas excepto sociedades anónimas extranjeras)

6. Copias de las cédulas de identidad y papeleta de votación de los socios, si son personas naturales, ecuatorianas y menores de 65 años. Copias de los pasaportes y visas si se trata de personas naturales extranjeras.

Copias	3,80
--------	------

7. Presentación de tres escrituras de constitución con oficio firmado por un abogado de la Superintendencia de Compañías.

8. La Superintendencia de Compañías en el transcurso de cuarenta y ocho horas como máximo debe responder.

9. Debe publicar en el periódico de amplia circulación en el domicilio de la empresa por un solo día (Se recomienda tres ejemplares del extracto: Uno para el Registro Mercantil, otro para la Superintendencia de Compañías y otro para la empresa) costo:

Publicación del estado de la Compañía	15,00
---------------------------------------	-------

10. Obtener la Patente Municipal (Este registro no es obligatorio en la constitución de la empresa pero si debe constar al momento de que la empresa empiece a funcionar)

Patente Municipal	100,00
-------------------	--------

11. Afiliación a la Cámara de la Producción que corresponda, de acuerdo al objeto de la compañía:

Cámara de la Pequeña Industria.- Si la compañía va a dedicarse a cualquier actividad industrial es necesario que se obtenga la afiliación a la Cámara de la Pequeña Industria que corresponda, en observación a lo dispuesto en el Art. 7 DEL Decreto N°. 1531, publicado en el R.O. 18 o en el Art. 5 de la ley de Fomento de la pequeña industria y Artesanía.

Cámara de la Pequeña Industria.	100,00
---------------------------------	--------

12. Debe inscribir las escrituras en el registro mercantil, para ello se debe presentar: Tres escrituras con la respectiva resolución de la Superintendencia de Compañías ya sentadas por la notaria: publicación original del extracto y certificado original de la Cámara de Producción correspondiente.

Marginar escritura	7,00
Registro de escritura de inscripción	33,00
TOTAL \$	40,00

13. Debe inscribir los nombramientos del representante legal y administrador de la empresa..

2.20. MERCADO DE ABASTECIMIENTO ECUADOR.

Las siguientes empresas serán quienes nos proveerán de la materia prima e insumos necesarios para la elaboración de la mermelada de membrillo las cuales se detallan en el siguiente cuadro:

Tabla 7. Empresas proveedoras de materia prima e insumos

EMPRESAS PROVEEDORAS DE MATERIA PRIMA E INSUMOS			
N°	EMPRESA	DIRECCIÓN	TELEFONO
1	AGROPROCESADORA LAEL	Pasaje Merceditas N° 440 y Vía Interoceánica	09-108-8292
2	ASODINA PRODUCTOS QUÍMICOS	Av. Mariana de Jesus 1709 y Ulloa	(2) 2550948
3	COMERCIAL VALDEZ	Av. El Inca N46 - 171 y 6 de Diciembre	(2) 2418086
4	ECOENVASES – ECUADOR	Av. América N 16 - 26 y Buenos Aires	(2) 3216219
5	CORRUCART	Eloy Alfaro y Juan Molineros	3355618 / 2801305

2.21. DATOS ESTADÍSTICOS DE EXPORTACION A CHILE.

Mediante el siguiente cuadro se puede apreciar las cifras totales en valor FOB de las exportaciones de la Subpartida Nandina 2007911000 (Confituras, Jaleas y Mermeladas), durante los últimos cinco años.

Tabla 8. Porcentaje total del valor FOB exportado

SUBPARTIDA NANDINA	DESCRIPCION	TONELADAS	FOB – DÓLAR	% / TOTAL FOB – DÓLAR
2007911000	CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS	44.93	81.60	100.00
TOTAL GENERAL:		44.93	81.60	100.00

Nota: De la investigación realizada se puede deducir que el % del valor FOB de las exportaciones es del 100%

2.22. MERCADO OBJETIVO.

Para realizar un estudio de mercado se ha en listado cada uno de los supermercados de Santiago de Chile teniendo en cuenta sus ventas y analizando en cuál de ellos entraría nuestro producto mermelada de membrillo y en que supermercado será acogido por el consumidor final permitiendo de esta manera ser vendido y expuesto en cada una de las perchas de los supermercados.

Tabla 9. Supermercados de Santiago de Chile

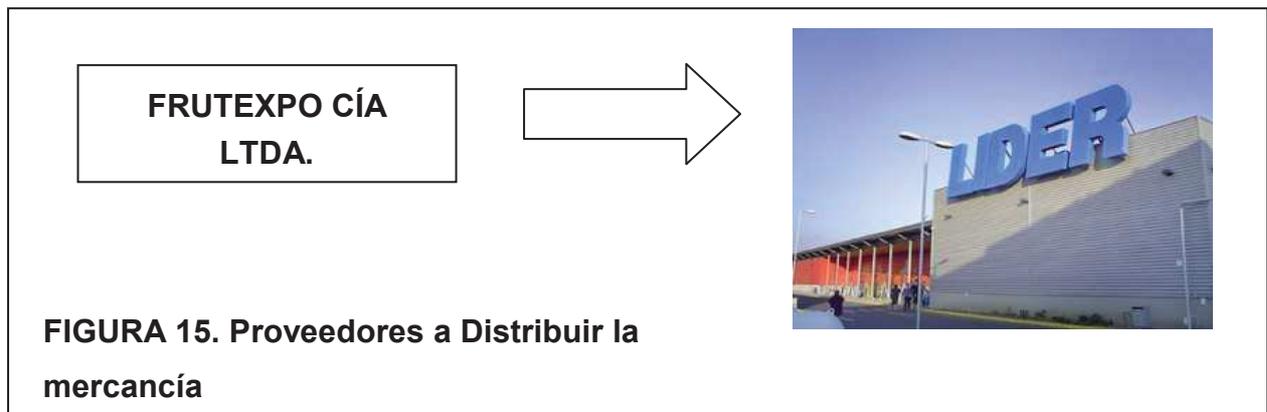
LISTADO DE SUPERMERCADO EN LA CIUDAD DE SANTIAGO				
SUPERMERCADO	DIRECCIÓN	TELÉFONO	MAIL - SITIO WEB	CONTACTO
D&S - LIDER (WALMART)	Pdte. Eduardo Frei 8301 Av.Del Valle 725 5ºp Ciudad Empresarial - Santiago	(56) (2) 2005401 – 4847754	eostale@walmartchile.cl	Enrique Ostalé – Gerente General Retail
CENCOSUD – HIPERMERCADO JUMBO	Av. Kennedy 9001 5ºp	(56) (2) 9590608 – 9590400	Eduardo.wallach@cencosud.cl	Eduardo Wallach – Gerente Negocios Importados Cencosud
UNIMARC	Av.Del Valle 819 3ºp Ciudad Empresarial – Santiago	(56) (2) 8270324 – 8270200	jpvega@unimarc.cl	Juan Pablo Vega – Gerente General
SAN FRANCISCO – TOTUS FALABELLA	Eyzaguirre 715 – Talagante	(56) (2) 8270324 – 8270200	losses@falabella.cl	Pamela Osses – Gerente de Compras

Una vez analizado cada uno de los supermercados de Santiago de Chile se ha destinado que la comercialización del producto se lo realice al Súper Mercado Líder, uno de los más grandes supermercados de Santiago de Chile para lo

cual se ha llegado a contactar con el departamento de compras a quien se les hará llegar pequeñas muestras del producto con su debido registro sanitario y con la proforma correspondiente en donde se detallará que el producto será envasado en frascos de 250gr con un precio accesible al consumidor de 0,75centavos de dólar.

2.23. PROVEEDORES A DISTRIBUIR EN CHILE.

La empresa FRUTEXPO CÍA LTDA., después de evaluar cada uno de los supermercados de Santiago de Chile ha decidido que la mermelada de membrillo será distribuida en cada una de las perchas del Súper Mercado Líder, cumpliendo con cada uno de los estándares de calidad, a un precio accesible al consumidor, satisfaciendo las necesidades de las personas que gustan por este tipo de productos.



2.24. ESTRATEGIAS.

2.24.1. Estrategia Genérica.

Se utilizara la estrategia de Concentración o enfoque, el objetivo de esta estrategia es concentrarse en la atención de las necesidades de un segmento o un grupo particular de compradores, sin pretender abastecer el mercado entero, tratando de satisfacer este nicho mejor que la competencia.

Al concentrarse en un segmento de mercado, la empresa utilizara una

estrategia combinada entre liderazgo en costos y diferenciación, ya que en un mercado tan competitivo, la empresa no puede concentrarse en una sola estrategia, deberá conocer las necesidades del cliente, estableciendo parámetros de calidad, sin que este afecte al precio y dándole un valor agregado al producto.

2.24.2. Estrategia Competitiva.

1. La estrategia competitiva está dirigida a través de la investigación y desarrollo principalmente en la mejora de los procedimientos para lograr una reducción de costos. Ofrecer a nuestros clientes un producto certificado.
2. Crear una imagen fuerte en el mercado ofreciendo un producto de calidad y excelencia, con una sólida fuerza de ventas y un plan efectivo de publicidad.
3. Implementar nueva tecnología para un mejor proceso de elaboración de la mermelada.
4. Investigar mercados cercanos y complementarios para identificar la demanda de nuevos productos.

2.24.3. Estrategia de Crecimiento.

2.24.3.1. Estrategia de penetración.

1. Aumentar el volumen exportable mediante la presencia de las cualidades importantes para el consumidor como certificados internacionales de calidad en el producto de manera que se garantice el 100% la calidad del producto.
2. Gestionar la integración de la empresa en Asociaciones Alimenticias a nivel mundial para tener presencia en mercados internacionales.

3. Participar en ferias Internacionales con el fin de demostrar la calidad, los beneficios y ventajas que ofrece el producto.

2.24.3.2. Estrategia del Desarrollo del Producto.

1. Aumentar la participación en el mercado ofreciendo una amplia gama de productos (industrializar otro tipo de frutas).

2. Mantener un mejoramiento continuo durante el proceso productivo para garantizar los productos a exportar.

2.24.4. Estrategias del Marketing Mix.

2.24.4.1. Estrategia del Producto.

El producto a exportar debe cumplir las normas de calidad que exige el mercado chileno, país a donde se pretende exportar, las mismas que son: tamaño, frescura, presentación. La calidad del producto se debe cuidar durante todo el proceso, desde la adquisición de la fruta hasta la exportación de la mermelada de membrillo.

Además se debe seleccionar los proveedores que cumplan con los requerimientos establecidos como son: puntualidad, precio, calidad de los insumos, y establecer e incrementar procedimientos basados en las normas técnicas internacionales que contienen disposiciones relativas a los requisitos mínimos de clasificación, embalaje y rótulos apropiados para garantizar una producción de calidad.

Tabla 10. Características de la mermelada de membrillo

CARACTERÍSTICAS DE LA MERMELADA DE MEMBRILLO	
Características	Producto
Beneficios Básicos	Alimentación
Beneficio Complementario	Sirve como complemento para el pan, galletas, etc.
Denominación	Mermelada de Membrillo
Marca	
Presentación	Envase de Vidrio contenido 170grs
Nivel de Calidad	Producto con óptimo nivel de calidad que satisfaga las necesidades de los clientes y que cumplan con las normas exigidas internacionalmente
Información	En la etiqueta se describirá los siguientes aspectos: contenido, fecha de caducidad, registro sanitario ,y contenidos nutritivos
Vida útil	Un año
Desarrollo a futuro	Ampliar la producción. Diferentes presentaciones del producto

2.24.4.2. Estrategia de Precio Ecuador - Chile

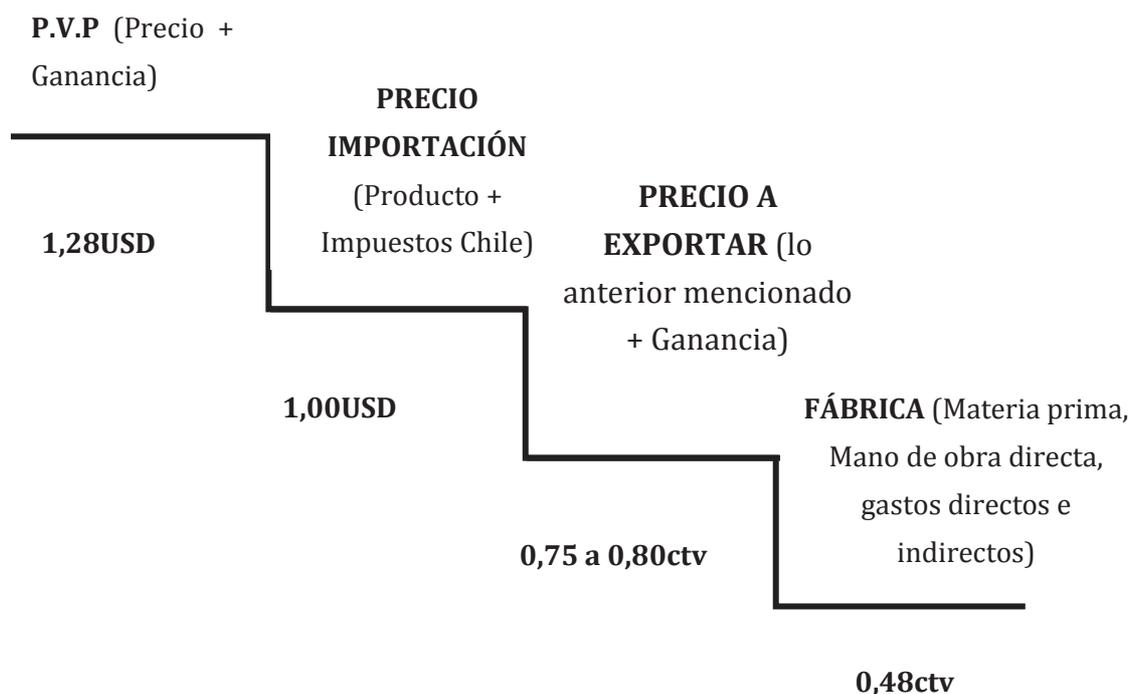
Para establecer el precio del producto se tomará en cuenta productos similares relacionando los precios de la competencia con productos ecuatorianos en el siguiente cuadro se detalla el precio y la presentación de cada uno.

Tabla 11. Precios Ecuador - Chile

		PRESENTACION	MARCA	PESO CHILENO	DÓLAR ECUADOR
PRODUCTO ECUADOR	MERMELADA DE MANZANA	250g frascos de vidrio	Facundo		\$ 1,50
	MERMELADA DE PERA	250g frascos de vidrio	Arcor		\$ 1,26
PRODUCTO CHILE	MERMELADA DE MANZANA	250g frascos de vidrio	Watt's	613 Pesos	\$ 1,28
	MERMELADA DE PERA	250g frascos de vidrio	Malloa	561 Pesos	\$ 1,24

Nota: Se realizo una investigación en cuanto a precios y la investigación arrojó que el precio establecido para la mermelada es accesible para el cliente.

REFERENCIAS DE PRECIOS DE EXPORTACION (ECUADOR – CHILE)



La investigación ha arrojado que el precio de la mermelada de membrillo una vez producida en la fábrica incluido materia prima, mano de obra directa y gastos directos e indirectos; su costo es de 0,48ctv; el precio para exportar al mercado chileno incluido la ganancia es de 0,75 a 0,80ctv teniendo una ganancia del 25% para ser exportado; el precio para ser importado es de 1,00usd en el cual se incluye producto más los impuestos en Chile; permitiendo contar con un precio de venta al público de 1,28usd contando con una presentación de 250gr

Teniendo en cuenta que para que nuestro producto tenga una mayor acogida en el mercado y al ser un producto nuevo tendrá un precio accesible, de este modo se logrará una rápida penetración en el mercado y una rápida acogida.

2.24.5. Estrategia de Plaza.

Ubicar nuestros productos solamente en los puntos de venta que sean convenientes para el tipo de producto en este caso se llegará con el producto a los supermercados de Santiago de Chile.

2.24.6. Estrategia de Promoción.

Para promocionar el producto hacia el exterior la empresa Frutexpo ha considerado recurrir a los servicios de la CORPEI quien se encarga de promocionar los productos no tradicionales en ferias internacionales con el fin de dar a conocer nuestro producto, otra de las opciones es afiliarse a organismos que fomenten el comercio exterior de productos no tradicionales, uno de ellos es la Cámara de Comercio Ecuatoriana Chilena a través de la cual se pueden establecer relaciones comerciales con empresas chilenas permitiendo el intercambio comercial.

Otra estrategia a llevarse a cabo es el comercio electrónico siendo una oportunidad de negocio la cual genere un mayor valor en las exportaciones de nuestro producto.

CAPITULO III

3.1. REQUISITOS Y TRÁMITES PARA EXPORTAR

3.1.1. Registro como Exportador.

Se lo realiza directamente en la SENA E llenando el formulario electrónico previsto para el caso; la CAE le asigna una clave y nombre de usuario.

3.2. DOCUMENTOS PARA EXPORTAR:

3.2.1. Registro Único de Contribuyentes (RUC).

Las personas naturales o jurídicas deben tener el RUC debidamente actualizado en el SRI (Servicio de Rentas Internas), estar catalogadas como exportadores en estado activo y con autorizaciones vigentes para: Emitir facturas o comprobantes de venta, y, guías de remisión. (VER ANEXO)

3.2.2. Conocimiento de Embarque.

Se utiliza para el transporte marítimo y es el título que representa la propiedad de la mercadería, además de ser la prueba del contrato de transporte y prueba de recibo de la mercadería a bordo.

Los datos que contiene son:

- Datos del cargador.
- Datos del exportador.
- Datos del consignatario.

- Datos del importador.
- Nombre del buque.
- Puerto de carga y de descarga.
- Indica si el flete es pagadero en destino o en origen.
- Importe del flete.
- Marcas y números del contenedor o de los bultos.
- Número del precinto.
- Descripción de mercaderías, pesos bruto y neto, volumen y medidas.
- Fecha de embarque.

3.2.3. Factura Proforma.

Generalmente se utilizan hojas con membrete para confeccionarla; la descripción debe ser lo más detallada posible y los datos que debe contener son los siguientes:

- Datos del Exportador
- Nombre,
- Dirección
- Teléfono
- Factura Pro Forma N°
- Fecha y lugar de emisión
- Datos del Importador
- Nombre
- Dirección
- Teléfono
- Cantidad y descripción de la mercadería Precio unitario Precio total
- Condiciones de entrega, plazo y forma de pago, incluyendo el Incoterm.
- Plazo de validez.
- Firma del exportador.

Nota: No es imprescindible cumplir con ningún tipo de formalidad establecida por el SRI (VER ANEXO)

3.2.4. Factura Comercial.

Es emitida por el exportador, y contiene: (VER ANEXO)

- Los nombres del Exportador e Importador, con sus respectivas direcciones y datos.
- Los detalles técnicos de la mercadería
- Fecha y lugar de emisión
- La unidad de medida
- Cantidad de unidades que se están facturando
- Precio unitario y total de venta
- Moneda de venta,
- Condición de venta,
- Forma y plazos de pagos,
- Peso bruto y neto,
- Marca,
- Número de bultos que contiene la mercadería y
- Medio de transporte
- Firmada al pie por alguna persona responsable de la empresa o del sector de Comercio Exterior.

3.2.5. Lista de Empaque (Packing List)

Su finalidad es informar el contenido, peso bruto y neto de la mercadería a ser exportada, de acuerdo a como se encuentra embalada; la emite el exportador en hoja membrete de la empresa, y los principales datos que figuran en ella son: (VER ANEXO)

- Datos del exportador.
- Datos del importador.
- Marcas y números de los bultos.
- Lugar y fecha de emisión.

- Modo de embarque
- Cantidad de bultos y descripción de la mercadería.
- Total de los pesos brutos y netos.
- Tipo de embalaje.
- Firma y sello del exportador.
- Habitualmente, este documento no es muy exigido en las operaciones de comercio internacional, dependiendo este factor de la naturaleza de las mercaderías.
- Por lo general, se lo solicita en grandes embarques, o en aquellos donde existen variedad de tipos de mercadería.

- Si el embarque contiene un solo tipo de mercadería, este documento puede ser obviado.

3.2.6. Certificados.

La exportación de ciertos productos como son las jaleas, mermeladas se requiere un registro del exportador, autorizaciones previas o certificados entregados por diversas instituciones. Entre los certificados tenemos:

3.2.6.1. Certificados Sanitarios

Para la mermelada de membrillo se necesitara el certificado sanitario el cual será emitido por el Ministerio de Salud Instituto Nacional de Higiene Leopoldo Izquieta Pérez el cual dura alrededor de 6 meses. (VER ANEXO)

3.2.6.2. Certificados fitosanitarios

Para exportar la mermelada de membrillo se necesita del certificado fitosanitario el cual será extendido a través del Servicio Ecuatoriano de Sanidad

Agropecuaria SESA-MAG y dura alrededor de 48 horas. (VER ANEXO)

3.3. PARTIDA ARANCELARIA EMPLEADA EN LA EXPORTACIÓN.

Para la exportación de mermelada de membrillo se tomará en cuenta la siguiente partida:

Tabla 12. Partida Arancelaria

Nandina	Descripción	Tipo Partida	Unidad Medida	Percibiles	Autorización para Importar	Autorización para Exportar
2007911000	CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS	SUBPARTIDA	KILOGRAMO NETO/LIQUIDO(kg)	NO	Habilitada	Habilitada

Fuente: Banco Central del Ecuador.

De acuerdo al Arancel Nacional Integrado la Partida 2007911000 se clasifica de la siguiente manera:

Tabla 13. Clasificación del Producto

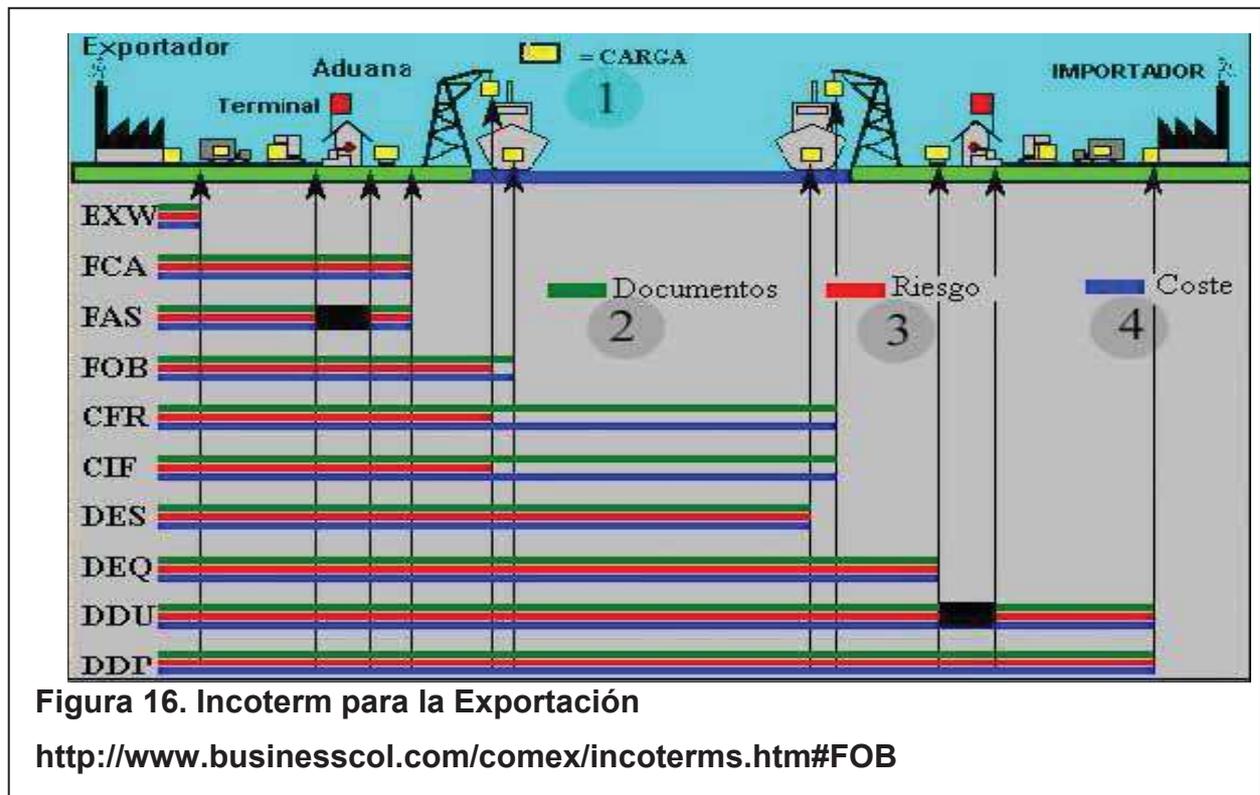
Sección IV:	Productos de las industrias Alimenticias; Bebidas, Líquidos Alcohólicos y Vinagre; Tabaco y Sucedáneos del Tabaco.
Capítulo 20:	Preparaciones de hortalizas, frutas u otros frutos o demás partes de plantas
Partida Armonizado 2007	Sistema Confituras, jaleas y mermeladas, purés y pastas de frutas u otros frutos, obtenidos por cocción, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.
Sub Partida Armonizado 200791	Sist. De agrios (Cítricos)
Sub Partida Regional 20079110	Regional Confituras, jaleas y mermeladas
Código Comunitario	Producto (ARIAN) 2007911000 – 0000
Código Nacional	Producto (TNAN) 2007911000 - 0000 – 0000

FUENTE: <http://sice1.aduana.gov.ec/ied/arancel/index.jsp>

ELABORADO: Patricia Chamorro

3.4. INCOTERM A UTILIZAR EN LA EXPORTACIÓN

Para la comercialización de la mermelada de membrillo se tomara en cuenta el Incoterm FOB (Free on Board) – Libre a Bordo (Puerto de carga convenido), término que se utilizara para la exportación de la mermelada de membrillo teniendo en cuenta que nuestras obligaciones como exportador es colocar la mercancía sobre la borda del buque designado en el puerto de embarque convenido, llevando todos los riesgos y gastos.



A continuación se describen las obligaciones entre el vendedor y el comprador.

Tabla 15. Obligaciones del Vendedor y Comprador

OBLIGACIONES DEL VENDEDOR	OBLIGACIONES DEL COMPRADOR
Entregar la mercancía y documentos necesarios	Pago de la mercancía
Empaque y embalaje	Flete y seguro (de lugar de exportación al lugar de importación)
Flete (de fábrica al lugar de exportación)	Gastos de importación (maniobras, almacenaje, agentes)
Aduana (Documentos, permisos, requisitos, impuestos)	Aduana (documentos, permisos, requisitos, impuestos)
Gastos de exportación (maniobras, almacenaje, agentes)	Flete (lugar de importación a planta)
	Demoras

FUENTE: <http://www.businesscol.com/comex/incoterms.htm#FOB>

3.5. LOGISTICA INTERNACIONAL.

3.5.1. Medio de Transporte

➤ **Vía Marítima:** Sus costos tienen como componentes tarifas básicas, recargos y descuentos. Bajo esta modalidad se puede realizar flete pre pagado, flete por cobrar y flete.

Los puertos marítimos son los que tienen la mayor carga que entra y sale al país pues son la principal puerta de entrada y salida de bienes del país. (www.pymex.pe/Aprenda-a-Exportar/tipos-de-transporte-para-exportar.html)



Figura 17. Medio de Transporte <http://www.acex.es/transporte-maritimo>

3.5.2. Contenedor

El tipo de contenedor que se utilizara para embarcar la mermelada de membrillo será un contenedor de 20 pies Común o Dryvan con una capacidad cubica de 33 metros cúbicos a continuación se detalla las medidas del contenedor.

Tabla 16. Medidas del Contenedor de 20 pies.

	CONTENEDOR DE 20 PIES	DESCRIPCIÓN	
Tara	2300kg		
Carga máxima	28180kg		
Max P.B	30480kg		
MEDIDAS	INTERNAS	APERTURA PUERTA	Disponible para cualquier carga seca normal. Ejemplos: bolsas, pallets, cajas, tambores, etc.
Largo	5,89m		
Ancho	2,39m	2340mm	
Altura	2,36m	2280mm	
Capacidad Cub.	33m cubicos		



3.5.3. Distribución Física de la Carga.

3.5.3.1. Características de la Carga.

La naturaleza de la mermelada de membrillo no es una carga Perecible ya que es inmune a la descomposición y deterioro por microorganismos. Por el contrario es un alimento preservado ya que debido a los procesos tecnológicos, ha adquirido la propiedad de poder preservarse.

La mermelada puede conservarse en sitios frescos y secos a temperatura ambiente durante un tiempo el cual vendrá especificado en la etiqueta de cada producto. No obstante se debe tener en cuenta que una vez abiertos, hay que tratarlos como alimentos perecederos y conservarlos en el frigorífico.

La naturaleza de la carga es frágil ya que su envase primario es de frascos de vidrio y necesita extremo cuidado en el embalaje así como en el manipuleo (carga y descarga) y el traslado propiamente dicho.

3.6. REQUISITOS PARA EL INGRESO DE PRODUCTOS PARA EL CONSUMO HUMANO EN CHILE.

La producción, distribución y comercialización de los alimentos debe ajustarse para su autorización a las normas técnicas que dicte sobre la materia el Ministerio de Salud cuyos aspectos fundamentales se centran en ingredientes permitidos y sus concentraciones, declaración de información nutricional, tolerancia de residuos de plaguicidas permitidos y normas de etiquetado.

Los productos exportados deben ir acompañados del número y fecha de la resolución del Servicio de Salud que autoriza su exportación.

3.6.1. Requisitos de empaque, embalaje y etiquetado de Chile

Los productos empaquetados deben estar marcados de forma que muestren la calidad, pureza, ingredientes o mezclas, al igual que el peso neto o medida de los contenidos.

Los alimentos empaquetados o enlatados exportados a Chile deben exhibir etiquetas en español, detallando todos los ingredientes, aditivos, fechas de fabricación y vencimiento, junto al nombre del productor o envasador o distribuidor, además del exportador, sin perjuicio de los requisitos de regulación específicos que se establezcan para cada tipo de alimento en particular. (<http://www.proecuador.gob.ec>)

3.7. TRAMITES Y TRANSPORTE LOCAL.

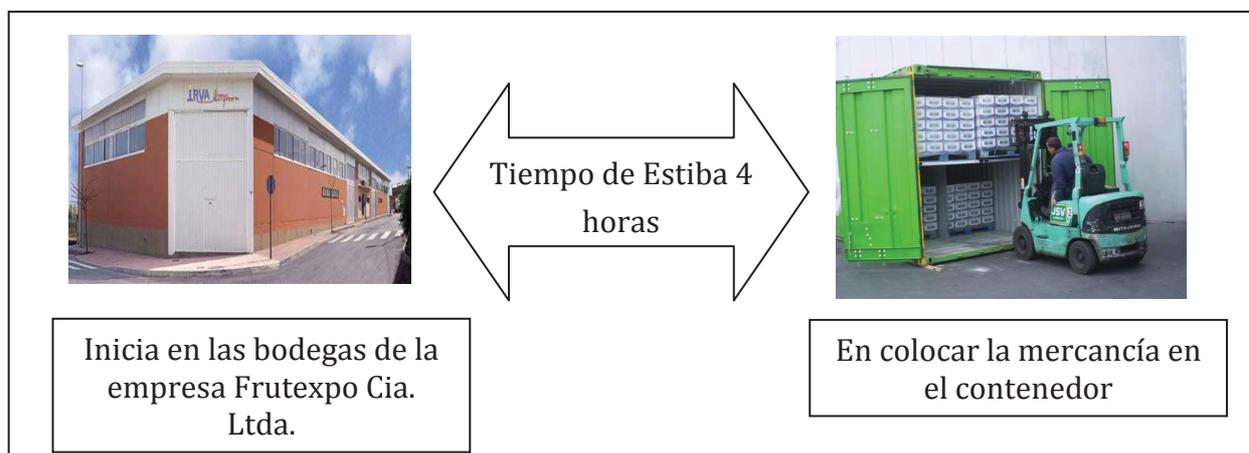
Para el transporte local se contará con el servicio integral de Ecuacargas quien se encargará de cargar la mercancía, cerrarlo, colocar el precinto, coordinar con la naviera el transporte del lote, gestionar el certificado de origen, tramitar el certificado fitosanitario, elaborar el documento de embarque y llevar la factura comercial.



Figura 18. Embarque de la mercancía al contenedor
http://www.actiweb.es/corp_orelogistic_sac/estiba_y_des_estiba_.html

3.7.1. Ruta de Transporte

Para exportar la mermelada de membrillo se seguirá la siguiente ruta:



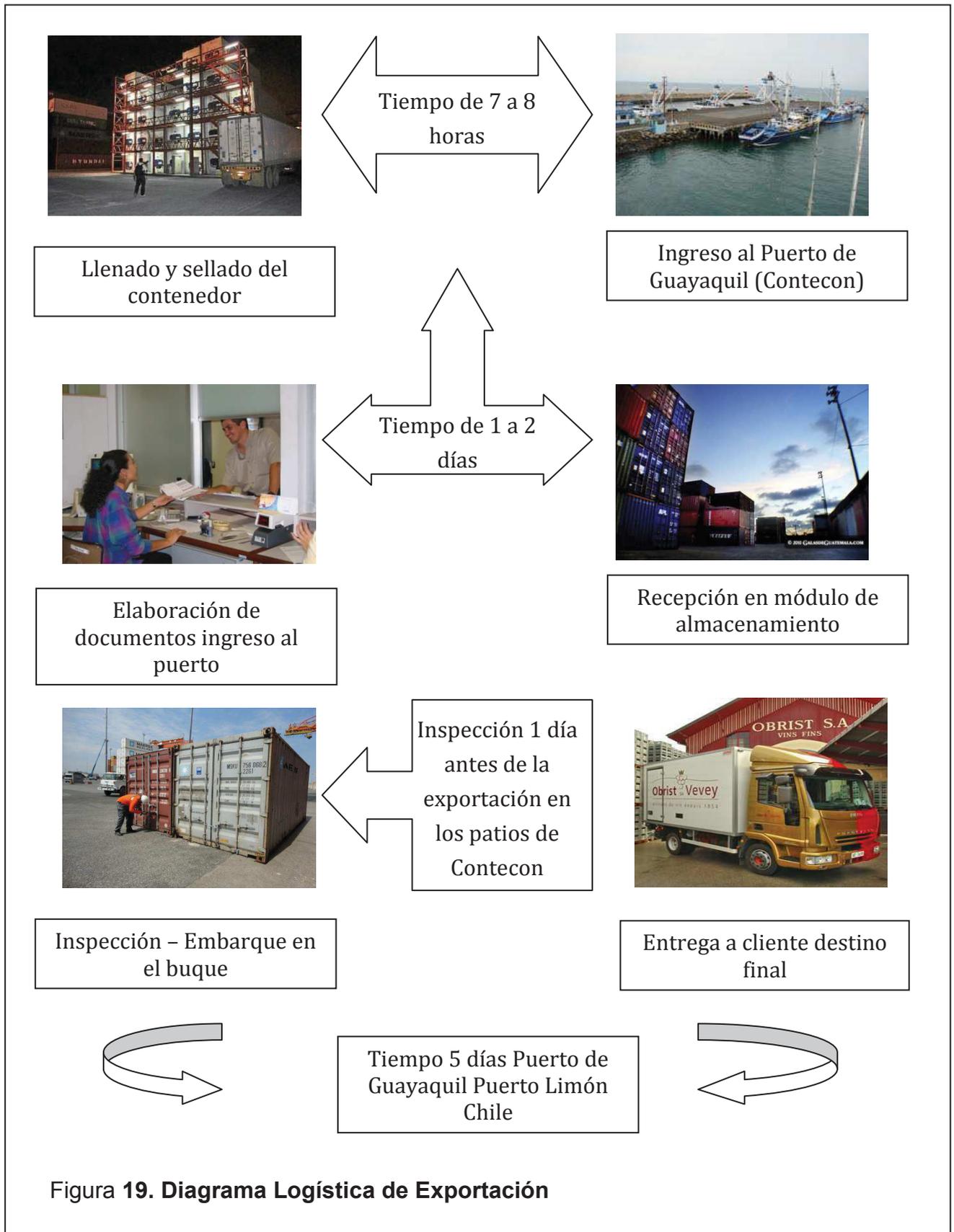


Figura 19. Diagrama Logística de Exportación

3.7.2. Tiempo de transito.

Tabla 17. Costos y tiempo de transito

RUTA	TIEMPO	COSTO
Quito – Guayaquil	7 a 8 horas	500
Guayaquil - Puerto Limón	5 días	2.155,60

En el siguiente cuadro se detalla el tiempo de transito y el costo que tendrá la mercancía al momento de ser exportada de Quito a Guayaquil el tiempo de transito es de 7 a 8 horas y su costo es de \$ 500USD y del Puerto de Guayaquil a Puerto Limón es de 5 días y tiene un costo de 2.155,60USD

3.7.3. Medio de Pago.

De acuerdo al contrato de compra y venta entre la empresa Frutexpo y el bróker que en este caso será el supermercado Líder ubicado en Santiago de Chile se ha estipulado que el pago se lo realice mediante Carta de Crédito, sin duda es la forma de pago más recomendada en caso de exportar un producto al mercado internacional pues otorga seguridad de que las mercancías serán pagadas una vez enviadas, el medio de pago consiste en que el 50% del total de la mercancía tendrá que ser pagado antes del embarque y el otro 50% restante cuando se receipte la mercancía incluido la factura proforma donde se detallara la mercancía que fue embarcada

El costo que nos tomara la carta de crédito es el 3% del costo de la mercancía más los derechos de emisión

3.8. CUBICAJE DE LA EXPORTACIÓN

Tabla 18. Dimensiones del embalaje.

DIMENSIONES DE LA CAJA DE CARTÓN		
EMBALAJE	DIMENSIONES	DIMENSIONES
	L = 0,30	L = 0,30/0,5 = 6
	A = 0,20	A = 0,20/0,5 = 4
	H = 0,30	H = 0,30/0,12 = 2

Tabla 19. Dimensiones del embalaje.

DIMENSIONES DEL ENVASE				
ENVASE	PRESENTACIÓN	DIMENSIONES	TOTAL	PESO
	250gr	L = 0,30/0,5 = 6	48 Frascos de mermelada de membrillo	0,25gr * 48 = 12kg
		A = 0,20/0,5 = 4		
		H = 0,30/0,12 = 2		

De los siguientes cuadros se ha tomado en cuenta las dimensiones del embalaje y del envase de vidrio para calcular la cantidad de frascos que ingresaran dentro de la caja de cartón obteniendo como resultado 48 frascos con un peso de 12kg por caja.

Tabla 20. Dimensiones del embalaje.

DIMENSIONES DEL CONTENEDOR DE 20 pies			
CONTENEDOR	DIMENSIONES		TOTAL
	L = 5,89m	L = 5,89/0,30 = 19	1463 cajas ingresan en el contenedor de 20 pies
	A = 2,39m	A = 2,39/0,20 = 11	
	H = 2,36m	H = 2,36/0,30 = 7	

En el siguiente cuadro se menciona las dimensiones del contenedor de 20 pies con un cubicaje de 33m cúbicos, realizando las respectivas operaciones se obtuvo como resultado 1463 cajas de mermelada que ingresan dentro del contenedor cabe mencionar que el cubicaje de las cajas es de 26,334m cúbicos es decir que la carga se encuentra dentro de la capacidad del contenedor.

PESO BRUTO

$$1.463 * 12\text{Kg} = 17.556\text{Kgs} + 2.300\text{Kgs (Tara)} = 21.556\text{Kgs}$$

$$\text{Costo Flete } 0,10\text{USD} / 21.556\text{Kgs} = 2.155,60$$

Valor del Flete que la naviera cobra a la empresa

3.9. COSTOS DE EXPORTACION Y TRÁMITES.

Para el proyecto es necesario realizar los siguientes trámites los cuales son necesarios a la hora de exportar la mermelada de membrillo. A continuación se detalla su costo.

Tabla 21. Costos de Exportación y Trámites

DESCRIPCIÓN	COSTO
Certificado Fitosanitario	150
Certificado Sanitario	150
Flete Interno Quito – Guayaquil	500
TOTAL	800

3.10. DATOS Y COSTOS TOTALES DE LA EXPORTACIÓN.

Tabla 22. Costos Totales de la Exportación

DETALLE	DATOS	COSTO ORIGINAL
Cajas	1463	
Unidades	70.224	
Precio Unitario	0,80	56.179,20
Presentación	250gr	
Peso Cartón	14Kg	
Frascos	48 Unidades	
Volúmen por Cartón	0,018m ³	
Volúmen total del embarque	26334 m ³	
Peso total del embarque	20.482Kg	
Flete Interno	Por caja (0,34 USD)	500
Certificaciones	Por embarque	300
TOTAL FOB EXPORTACIÓN		56.979,20
FOB POR CAJA		36,55
FOB POR UNIDAD		0,76
Peso del Contenedor	28.180kgs	
Tara del Contenedor	2.300Kgs	
Flete Internacional	1* 20	2.155,60
TOTAL CFR EXPORTACIÓN		59.134,80

Del siguiente cuadro se puede deducir que en un contenedor de 20 pies ingresan 1463 cajas de mermelada de membrillo en una presentación de 250gr, cada caja contiene 48 frascos con un peso total del embarque de 20.482kg obteniendo un total FOB exportable de 56.979,20 y un CFR DE 59.134,80.

CAPITULO IV

4.1. FINANCIAMIENTO.

En este capítulo se organizara la información en cifras y de esta manera permitir ver la viabilidad y el rendimiento financiero y económico de la exportación cuantificando el monto de las inversiones y de los costos de operación.

Además, obtener la información de las necesidades de capital, mano de obra y materiales, para la puesta en marcha, así como los requerimientos de equipos y maquinaria para la operación del plan junto con un monto de la inversión inicial.

Elegir la ubicación optima que permita obtener el máximo rendimiento del proyecto.

4.1.1. Objetivo del Estudio Financiero.

- ✓ Determinar si la implantación del plan de mermelada de membrillo es rentable, el cual comprende un resumen contable y financiero del estudio general del plan.
- ✓ Realizar un estudio donde se recopile toda la información referente a presupuestos, y estados financieros.

Para efecto de realizar las proyecciones financieras se ha utilizado un simulador económico, siendo una herramienta básica a la hora de diseñar un plan de inversión.

4.2. INVERSIÓN INICIAL.

La empresa FRUTEXPO CÍA LTDA., exportadora de productos no tradicionales, inicia con una inversión fija de \$69.104 dólares y un capital de operación de \$225,018 dólares dando un total de \$294.122 dólares.

Para el financiamiento del plan de exportación de mermelada de membrillo se cuenta con un capital propio de \$117.694 dólares el cual equivale al 40% de la participación y un capital ajeno de \$ 176.473 dólares que equivale al 60% de la inversión prestada.

Tabla 23. Inversión Inicial

CUADRO No. 1 INVERSION INICIAL		
DESCRIPCION	VALOR (en dólares)	PARTICIPACION (%)
I. INVERSION FIJA (Apéndice A)	69.104	23,49
II. CAPITAL DE OPERACION (Apéndice B)	225.018	76,51
TOTAL	294.122	100,00
III. FINANCIAMIENTO		
CAPITAL PROPIO	117.649	40%
CAPITAL AJENO	176.473	60%
TOTAL	294.122	100%

ELABORADO POR: Patricia Chamorro

4.3. EQUIPOS Y ACCESORIOS.

Para el área de administración y producción de la mermelada se ha tomado en cuenta el equipo necesario para el buen funcionamiento de las operaciones y actividades de la oficina, al igual que se implementaran equipos que permitan una adecuada elaboración de la mermelada, lo que implica un valor de \$16.554

Tabla 24. Equipos y Accesorios

Apéndice A-1 INSTALACIONES DE EQUIPOS Y ACCESORIOS (Valor en dólares)			
DESCRIPCION	CANTIDAD (Unidad)	V.Unitario (dólares)	V. Total (dólares)
EQUIPOS DE OFICINA			
Computadoras de escritorio	2	750	1.500
Impresora multifunción	1	350	350
Fotocopiadora	1	300	300
	SUMAN		2.150
ACCESORIOS Y MUEBLES DE OFICINAS			
Maquina calculadora	1	50	50
Juego de mesas de computadora	2	500	1.000
Archivador Metálico 4 cajones	8	500	4.000
Juego de Escritorio y silla	4	190	760
Sillas	3	75	225
	SUMAN		6.035
EQUIPOS DE PRODUCCION Y ENVASES			
Cuarto frio de 12 m3	1	12.000	12.000
Mesa de clasificación	1	750	750
Lavadora de envases	1	1.000	1.000
Etiquetadora de envases	1	2.500	2.500
Balanza Industrial	1	710	710
Carros transportador de cajas de mermelada	5	250	1.250
	SUMAN		6.210
	SUBTOTAL		14.395
15% de gastos de instalación y montaje de los rubros anteriores.			2.159
	TOTAL		16.554

ELABORADO POR: Patricia Chamorro.

4.4. COSTOS DE CAPITAL DE OPERACIÓN.

El costo de capital es el rendimiento requerido sobre los distintos tipos de financiamiento.

Tabla 25. Costos de Capital de Operación

Apéndice B CAPITAL DE OPERACION (1er. año de operación)		
DESCRIPCION	TIEMPO (Meses)	Valor (dólares)
Materiales directos	12	38.623
Mano de obra Directa	12	88.571
Carga Operacional *	12	59.615
Gastos de Admnsitración generales	12	38.209
	SUMAN	225.018
* Sin depreciación ni amortización		

ELABORADO POR: Patricia Chamorro.

4.5. INGRESOS DE EXPORTACIÓN.

En el siguiente cuadro se detalla las ventas de exportación de mermelada de membrillo con una vida útil de cinco años proyectada con un 5% de crecimiento anual.

Tabla 26. Ingresos de Exportación

Apéndice C INGRESOS POR EXPORTACIÓN PREVISTOS PARA LA VIDA UTIL DEL PROYECTO (En dólares)			
VENTAS POR EXPORTACIÓN	CANTIDAD PROYECTADA	PRECIO VENTA UNITARIO	INGRESOS PROYECTADOS
	Primer año		
Ventas de Mermelada de Membrillo	580.500	\$ 0,75	435.375
	Segundo año		
Ventas de Mermelada de Membrillo	609.525	\$ 0,75	457.144
	Tercer año		
Ventas de Mermelada de Membrillo	640.001	\$ 0,75	480.001
	Cuarto año		
Ventas de Mermelada de Membrillo	672.001	\$ 0,75	504.001
	Quinto año		
Ventas de Mermelada de Membrillo	705.601	\$ 0,75	529.201
SUMAN			2.405.722

ELABORADO POR: Patricia Chamorro.

Cantidad de envases con mermelada	6.450,00
Días de trabajo al año/ 3 exportaciones del producto	90,00
Total promedio de exportación al año	580.500,00
Precio venta exportación unitaria proyectada	0,75
Porcentaje de crecimiento proyectado	5%
Porcentajes de Gastos de exportación sobre el total de producción	5%

4.6. COSTOS DE OPERACIÓN.

Los costos de operación (también llamados costos de producción) son los gastos necesarios para mantener un proyecto como son: los salarios, el alquiler de locales, la compra de suministros y otros. (www.fao.org/docrep.htm)

Aquí se detalla todos los gastos de operación que se tendrá durante cada año

Tabla 25. Costos de Operación

Apéndice D COSTOS DE OPERACIÓN (En dólares)					
RUBRO	1	2	3	4	5
MATERIALES DIRECTOS (Apéndice D-1)	38.623	39.512	40.420	41.350	42.301
MANO DE OBRA DIRECTA (Apéndice D-2)	88.571	95.656	103.309	111.574	120.500
CARGA OPERACIONAL (Apéndice D-3)					
a) Mano de obra indirecta	36.885	39.836	43.023	46.465	50.182
b) Materiales indirectos	6.000	6.480	6.998	7.558	8.163
c) Viáticos y movilización	700	719	738	758	779
d) Depreciación	695	714	733	753	773
e) Suministro anual	10.270	10.270	10.270	10.270	10.270
f) Reparación y Mantenimiento	3.600	3.697	3.797	3.900	4.005
g) Gasto de exportación	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200
h) Seguros	960	960	960	960	960
i) Imprevistos	9.047	9.499	9.974	10.473	10.996
TOTALES	196.551	208.543	221.423	235.260	250.129

ELABORADO POR: Patricia Chamorro.

4.8. GASTOS FINANCIEROS.

Comprenden los gastos en que se incurran, relacionados con las operaciones financieras.

Incluyen, entre otros, conceptos tales como: intereses, gastos y comisiones bancarias pagados, por gastos por fluctuaciones de las tasas de cambio, multas, sanciones, morosidad e indemnizaciones, descuentos por pronto pago y bonificaciones concedidas a los clientes y cancelación de cuentas por cobrar, cuando no se ha creado la provisión correspondiente. (www.cubaindustria.cu/contadoronline/contabilidad/uso%20y%20contenido/835%20Gastos%20Financieros.htm)

Tabla 27. Costos de Materiales Directos

APENDICE F GASTOS FINANCIEROS (Cifras en dólares)			
AÑOS OPERACION	INTERESES PRESTAMO	AMORTIZACION INTERESES	CUOTA ANUAL
1	9.530	1.059	10.588
2	9.530	1.059	10.588
3	8.711	1.059	9.770
4	5.338	1.059	6.397
5	1.760	1.059	2.819

ELABORADO POR: Patricia Chamorro.

4.9. TABLA DE AMORTIZACIÓN.

Es el proceso financiero mediante el cual se extingue gradualmente una deuda por medio de pagos periódicos, que pueden ser iguales o diferentes.

Tabla 28. Tabla de Amortización

APENDICE G TABLA DE AMORTIZACION (Cifras en dólares)								
PRINCIPAL: \$ 176.473		INTERES : 6 %ANUAL			PERIODO DE GRACIA: 2		AÑO	PLAZO: 5 años
AÑOS	SEMESTRES	CAPITAL	INTERES	AMORTIZACION	DIVIDENDOS	SALDO DE CAPITAL		
	1	176.473	5.294		5.294			176.473
1	2	176.473	5.294		5.294			176.473
	3	176.473	5.294		5.294			176.473
2	4	176.473	5.294		5.294			176.473
	5	176.473	5.294	27.282	32.577			149.191
3	6	149.191	4.476	28.101	32.577			121.090
	7	121.090	3.633	28.944	32.577			92.146
4	8	92.146	2.764	29.812	32.577			62.334
	9	62.334	1.870	30.706	32.577			31.628
5	10	31.628	949	31.628	32.577			- 0

ELABORADO POR: Patricia Chamorro

4.10. PERÍODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN (PRI).

El Periodo de Recuperación de la Inversión es considerado como un indicador que mide tanto la liquidez del proyecto como también el riesgo relativo pues permite anticipar los eventos en el corto plazo.¹

La inversión realizada por los socios de 294.122 usd, al inicio del proyecto será recuperada a partir del segundo año de operación de la empresa proporcionando mayor rentabilidad en el transcurso de los siguientes años.

Tabla 29. Período de Recuperación de la Inversión

APENDICE I PERIODO DE RECUPERACION DE LA INVERSION (Valor en dólares)				
AÑOS	FLUJO NETO	FLUJO NETO ACUMULADO	INVERSION GENERAL	% DE RECUPERACION
1	131.412	131.412	294.122	44,68
2	267.108	398.520		135,49
3	352.198	750.718		255,24
4	440.272	1.190.990		404,93
5	531.180	1.722.170		

ELABORADO POR: Patricia Chamorro.

¹ <http://pymesfuturo.com/pri.htm>

4.11. ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS.

En el siguiente cuadro se puede apreciar de manera detallada y ordenada la utilidad neta de la empresa FRUTEXPO CÍA LTDA., exportadora de productos no tradicionales la cual va incrementando su valor año a año obteniendo en el quinto año un valor de 142.972usd.

Tabla 30. Estado de Pérdidas y Ganancias

CUADRO No. 2 ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS (Valor en dólares)					
RUBRO/AÑO	1	2	3	4	5
INGRESOS POR AUTOGESTIÓN	435.375	457.144	480.001	504.001	529.201
COSTOS DE OPERACIÓN	196.551	208.543	221.423	235.260	250.129
MARGEN BRUTO	238.824	248.600	258.578	268.741	279.072
GASTOS ADMINT. GENERALES	38.209	41.266	44.567	48.132	51.983
UTILIDAD OPERACIONAL	200.615	207.335	214.011	220.608	227.089
GASTOS FINANCIEROS	10.588	10.588	9.770	6.397	2.819
UTILIDAD LIQUIDA	190.026	196.746	204.241	214.211	224.270
UTILIDAD 15% TRABAJ.	28.504	29.512	30.636	32.132	33.641
UTILIDAD ANTES IMP.	161.522	167.234	173.605	182.080	190.630
IMP. A LA RENTA 25%	40.381	41.809	43.401	45.520	47.657
UTILIDAD NETA	121.142	125.426	130.204	136.560	142.972
RENTABILIDAD ANTES DEL IMP. A LA RENTA					
SOBRE LA INVERSION	54,92	56,86	59,02	61,91	
TOTAL (%)					
SOBRE LOS INGRESOS POR	37,10	36,58	36,17	36,13	
AUTOGESTIÓN (%)					

ELABORADO POR: Patricia Chamorro.

4.12. FLUJO DE CAJA.

El flujo de caja se caracteriza por dar cuenta de lo que efectivamente ingresa y egresa del negocio, como los ingresos por ventas o el pago de cuentas (egresos). Sin embargo, la importancia del Flujo de Caja es que nos permite conocer en forma rápida la liquidez de la empresa, entregándonos una información clave que nos ayuda a tomar decisiones. (www.elblogsalmon.com/conceptos-de-economia/el-flujo-de-caja-y-su-importancia-en-la-toma-de-decisiones)

Tabla 30. Estado de Pérdidas y Ganancias

CUADRO No. 3 FLUJO DE CAJA OPERATIVO (Valor en dólares)						
CONCEPTO	0	1	2	3	4	5
A. FUENTES	117.649	435.375	588.556	747.109	856.199	969.473
I. EXTERNAS						
Capital propio	117.649					
Prestamo bancario	176.473					
INGRESOS POR AUTOGESTION		435.375	457.144	480.001	504.001	529.201
SALDO AÑO ANTERIOR			131.412	267.108	352.198	440.272
B. USOS	69.104	303.963	321.448	394.911	415.927	438.293
INVERSION FIJA	69.104					
COSTOS DE OPERACIÓN (1)		186.281	198.273	211.153	224.990	239.859
GASTOS ADMINT. GENERALES		38.209	41.266	44.567	48.132	51.983
SERVICIO DEUDA						
INTERESES		10.588	10.588	9.770	6.397	2.819
AMORTIZ. DEL PRESTAMO		0	0	55.383	58.756	62.334
REPART. UTILIDAD (15%)		28.504	29.512	30.636	32.132	33.641
IMP. A LA RENTA 25%		40.381	41.809	43.401	45.520	47.657
C. FLUJO DE CAJA (A-B)	-294.122	131.412	267.108	352.198	440.272	531.180

ELABORADO POR: Patricia Chamorro

4.13. VALOR ACTUAL NETO (VAN).

El valor actual neto (VAN), es un procedimiento que permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros, originados por una inversión.

La metodología consiste en descontar al momento actual (es decir, actualizar mediante una tasa) todos los flujos de caja futuros del proyecto. A este valor se le resta la inversión inicial, de tal modo que el valor obtenido es el valor actual neto del proyecto. (http://es.wikipedia.org/wiki/Valor_actual_net)

Para este cálculo se utilizó la siguiente fórmula:

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

V_t representa los flujos de caja en cada periodo t .

I_0 es el valor del desembolso inicial de la inversión.

n es el número de períodos considerado.

VAN =	\$ 369.133
--------------	-------------------

4.14. TASA INTERNA DE RETORNO (TIR).

La tasa de retorno o tasa interna de rentabilidad (TIR) de una inversión, está definida como el promedio geométrico de los rendimientos futuros esperados de dicha inversión, y que implica por cierto el supuesto de una oportunidad para "reinvertir".

En términos simples en tanto, diversos autores la conceptualizan como la tasa de interés (o la tasa de descuento) con la cual el valor actual neto o valor presente neto (VAN o VPN) es igual a cero.

El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. Es un indicador de la rentabilidad de un proyecto: a mayor TIR, mayor rentabilidad. (http://es.wikipedia.org/wiki/Tasa_interna_de_retorno)

$$VAN = \sum_{t=1}^n \frac{F'_t}{(1 + TIR)^t} - I = 0$$

F'_t es el flujo de caja en el período t

n es el número de períodos

I es el valor de la inversión inicial

TIR =	78,0%
--------------	--------------

4.15. PLAN OPERATIVO.

Un plan operativo es un documento en el cual los responsables de una organización (ya sea una empresa, una institución o una oficina gubernamental) establecen los objetivos que desean cumplir y estipulan los pasos a seguir.

Tabla 30. Plan Operativo

DETALLE	DATOS	COSTO ORIGINAL	COSTO AÑO 1	COSTO AÑO 2
Cajas	1463			
Unidades	70.224			
Precio Unitario	0,75	52.668,00	68995,08	90383,5548
Presentación	250gr			
Peso Cartón	14Kg			
Frascos	48 Unidades			
Volumen por Cartón	0,018m3			
Volumen total del embarque	26334 m3		1463*0.018	
Peso total del embarque	20.482Kg		1463*14kg	
Flete Interno	Por caja (0,34 USD)	500	655	858,05
Certificaciones	Por embarque	300	393	514,83
TOTAL FOB EXPORTACIÓN		53.468	70043,08	91756,4348
FOB POR CAJA		36,55	47,8805	62,723455
FOB POR UNIDAD		0,76	0,9956	1,304236
Peso del Contenedor	28.180kgs			
Tara del Contenedor	2.300Kgs			
Flete Internacional	1* 20	2.155,60	2.823,84	3699,22516
TOTAL CFR EXPORTACIÓN		55.623,60	72.866,92	95455,65996

CAPITULO V

5.1. CONCLUSIONES.

Posterior al análisis de los estudios anteriores, se puede concluir lo siguiente.

- El capítulo uno permite establecer los lineamientos iniciales para el desarrollo del proyecto de investigación, en el cual se observan las hipótesis planteadas, la formulación del problema y la metodología que con lleva a demostrar que es viable el proyecto.
- En el análisis del mercado y del producto se pudo observar que este producto en Chile tiene un gusto en la alimentación, además se trata de un mercado que consume productos no tradicionales como es la mermelada de membrillo; las bondades que presenta el producto han arrojado que sus propiedades nutricionales, así como su producción no tienen procesos complicados.
- El proceso de exportación hacia Chile es muy sencillo tanto en sus requisitos como permisos tanto en el Ecuador como en Chile la dificultad se presente en la cotización de los fletes respectivos ya que en el medio existen muchos competidores del mismo, fluctuando sus costos notablemente en un 15 a un 20%. Referente a la logística de transporte, se pudo observar que existen muchas alternativas para la exportación de productos.
- Finalmente, el estudio financiero económico plasmado en el presupuesto y en la evaluación financiera permite determinar la factibilidad financiera, a través de una tasa interna de retorno positiva de 78% lo que es sumamente atractivo para el inversionista.

5.2. RECOMENDACIONES.

- Se recomienda para este tipo de proyectos emplear una metodología más profunda que permita establecer variables y de esta manera analizar si el mercado que se ha escogido es una alternativa viable.

- Se debería realizar continuos estudios de mercado sin descuidar la publicidad que es un medio por el cual el cliente conoce un producto en el mercado y de esta forma los productos no tradicionales sean acogidos por nuevos mercados permitiendo el ingreso de estos.

- Se recomienda incentivar la producción nacional permitiendo el ingreso de nuevos productos ecuatorianos a nuevos nichos de mercado, empleando una adecuada logística internacional.

- Se recomienda realizar un análisis de riesgo cuando el proyecto se encuentra en marcha para obtener el el grado de significación de ciertas variables, sobre los resultados a obtener en función de diversos modelos de análisis que permitan determinar mejores oportunidades para la empresa en función de datos reales obtenidos a lo largo de la vida del proyecto.

REFERENCIAS

- Cabello, 2012, p. 156
- COPCI (Corporación de Promociones de Exportaciones e Inversiones)
- Leyva, 2003, p. 255
- Mankiw y Rabasco, 2007, p. 478
- www.aduana.gov.ec/contenido/procExportar
- www.es.wikipedia.org-deductivo
- www.monografias.com
- www.portalesdelagro.blogspot.com
- www.bolsamza.com.ar/mercados/frutas/membrillos/pepita.pdf
- www.infoagro.com/frutas/frutas_tradicionales/membrillero.htm
- www.zamorano.edu/gamis/frutas/membrillo.pdf
- www.naturalalternativa.net/membrillo-propiedades-y-beneficios
- <http://www.proecuador.gob.ec>
- <http://planeacionestrategica.blogspot.es>

ANEXOS

ELABORACION DE LA MERMELADA DE MEMBRILLO

Esta receta se puede utilizar para la elaboración de mermelada de cualquier tipo de fruta, obteniendo un resultado excelente.

Ingredientes:

- 1 Kg. de fruta de membrillo
- 1 Kg. de azúcar

Preparación:

- ✓ Se coloca la fruta en un recipiente y por encima ubicamos todo el azúcar. Guardamos el recipiente en la nevera durante 24 horas, para lograr de ese modo que la fruta absorba el azúcar.
- ✓ Al quitar el recipiente de la nevera se coloca todo dentro de una cacerola y lo llevamos al fuego. Es importante ir revolviendo de modo constante con una cuchara de madera para que no se pegue al fondo.
- ✓ La manera de comprobar que ya está pronta es poner un poco de la mermelada en un plato y colocarlo de modo vertical, si se desliza es porque aún le falta, cuando está pronta queda pegada al plato.
- ✓ Una vez que está lista se deja enfriar un poco y ya está pronta para guardarla; se recomienda siempre usar recipientes de vidrio que cierren herméticamente.

Si la mermelada queda demasiado espesa se puede poner a baño María antes de comerla.

ANEXO 1. FACTURA PROFORMA

Envío realizado por / Shipment provided by:

**CONDAL
EXPRESS**
SRL. Sucursal 129001 04

FACTURA PROFORMA / PROFORMA INVOICE

Fecha / Date:

Remitente / Sender

Destinatario / Consignee

Nombre / Name Dirección / Address Código Postal / Postal Code Ciudad/City País / Country C.I.P. / V.A.T. Num. Teléfono / Phone Number	Nombre / Name Dirección / Address Código Postal / Postal Code Ciudad/City País / Country C.I.P. / V.A.T. Num. Teléfono / Phone Number
---	---

Cantidad / Qty.	Descripción de la mercancía / Description of the goods	Valor Unit. / Unit Value	Unidades / Quantity	Precio Total / Total Price

SIN VALOR COMERCIAL / NO COMMERCIAL VALUE

Valor declarado por el remitente a efectos de exención de valor for Customs only
 Valor declarado a efectos de exención de valor for Customs purposes
 Valore dichiarato dal mittente a fini di esenzione di valore
 Erregelyt d'annonsen / Annonsregelyt

País origen de la mercancía / Country of origin

Nombre / Name:

Puesto / Position:

Firma y sello / Signature:

ANEXO 2. FACTURA COMERCIAL.

FACTURA COMERCIAL

EMPRESA EXPORTADORA: Direccion:..... Telefono / Fax:..... E-mail:.....							
Señores: EMPRESA IMPORTADORA: Direccion:..... Atencion:..... INVOICE (FACTURA COMERCIAL) N°.....		Nombre de Contacto:..... Nuestra referencia:..... N° Cliente:..... N° de Orden de Pedido:..... Fecha:.....					
La mercancia ha sido enviada en: Dimensiones Embalaje: Grossweight (Peso Bruto): 231,524.60 kg Netweight (Peso Neto): 230,000.00 kg Marks (marcas): CALLAO PERU Vía: Marítima Made in: Brasil							
ITEM	CANTIDAD	UNID.	DESCRIPCION DE MERCANCIAS	PARTIDA ARANCELARIA	MONEDA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
01	CONTAINERS 14 (9,200 BAGS)	230	TM DE POLIPROPILENO PROLEM			USD / MT 760.87	USD 175,000.00
			FOB VALLE				175,000.00
			FREIGHT VALUE				25,700.00
			CFR CALLAO				200,700.00
			FREIGHT PREPAID				
INCOTERM: CFR CALLAO			TOTAL FACTURADO:				200,700.00

ANEXO 3. CARTA PORTER.

CTD- 3300 0639

Shipper's Name and Address 6 Ta Ping Co. Ltd. Yacht Building 18-5 Harbour Street Taipei / Taiwan		Shipper's Account Number		Combined Transport Document (CTD) Issued by 2 DANZAS in compliance with Combined Transport Convention (CTC)																						
Consignee's Name and Address (Not applicable unless consignee is named) 5 7 Machinery Import-Export Industriestr. 240 8050 Zürich-Derlikon		Consignee's Account Number		Clauses 1, 2 and 5 of the CTC as originally set have the same validity, one of which being accomplished, the others shall void. It is agreed that the goods described herein are accepted in apparent good order and condition subject to the CTD in its entirety subject to the conditions of carriage on the reverse hereof. The shipper's liability is limited to the extent concerning CTD's limitation of liability. Shipper may increase such limit or of liability by declaring a higher value for carriage and paying a supplemental charge if applied. If the carriage involves an ultimate destination or stop in a country other than the country of departure, the Warsaw Convention may be applicable and the Convention governing and in that case limits the liability in respect of loss of, damage to or delay in cargo. 4																						
Shipper's Address (as shown on bill)		Accounting Information		S/O/5947 File/18132.80009 "Freight 13 collect"																						
8 same as consignee		Writer of Landing 1 KEELUNG Work Transfer Point DUBAI		First Carrier (name and flight) PRES. HARDING Second Carrier (name and flight) TL 124/RFS BSL-ZRH																						
Writer of Destination ZURICH		Place of Delivery 1 DERLIKON		Currency: USD CC Amount of Invoice: 185.000,00 Declared Value for Carriage: N.V.D. Declared Value for Customs: N.V.D.																						
Handling Information ** SEA/AIR SHPT FROM TAIWAN TO DUBAI BY SEA, THEN BY AIR TO ZURICH DOCS. ATTACHED																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>No. of Pkgs.</th> <th>Gross Weight (kg)</th> <th>Volume (m³)</th> <th>Chargeable Weight</th> <th>Rate / Charge</th> <th>Total</th> <th>Value and Quantity of Goods and Description</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>24</td> <td>6360,0</td> <td>25,78</td> <td>6360,0</td> <td>2,20</td> <td>13.992,00</td> <td>11 CABLE CONNECTORS P.O.NO. 831380</td> </tr> <tr> <td>10 24</td> <td>12 6360,0</td> <td>25,78</td> <td>6360,0</td> <td>2,20</td> <td>13.992,00</td> <td>P/N 008-0078048</td> </tr> </tbody> </table>						No. of Pkgs.	Gross Weight (kg)	Volume (m ³)	Chargeable Weight	Rate / Charge	Total	Value and Quantity of Goods and Description	24	6360,0	25,78	6360,0	2,20	13.992,00	11 CABLE CONNECTORS P.O.NO. 831380	10 24	12 6360,0	25,78	6360,0	2,20	13.992,00	P/N 008-0078048
No. of Pkgs.	Gross Weight (kg)	Volume (m ³)	Chargeable Weight	Rate / Charge	Total	Value and Quantity of Goods and Description																				
24	6360,0	25,78	6360,0	2,20	13.992,00	11 CABLE CONNECTORS P.O.NO. 831380																				
10 24	12 6360,0	25,78	6360,0	2,20	13.992,00	P/N 008-0078048																				
Mark and Numbers <div style="display: flex; align-items: center;"> <div> 9 P.O.NO. 831380 P/N 808-0078048 C/NO. 1-24 Pallet Made in Taiwan </div> </div> <div style="margin-top: 20px;"> Letter of Credit No. 00/5200 of Swiss Bank Corporation, Zürich CTNR/APLU-455980 </div>																										
Prepaid Weight Charge Collect USD 13.992,00		Other Charge: CC Fee: USD 279,84																								
Valuation Charge Ins. Fee: USD 290,50																										
Total Other Charges Due Shipper USD 279,84		Shipper certifies that the particulars on the face hereof are correct and that insofar as any part of the cargo is comprised of dangerous goods, such part is properly described by name and is in proper condition for international carriage by sea, air and overland according to applicable regulations for dangerous goods, and agrees to the conditions on the reverse hereof.																								
Total Other Charges Due CTD USD 290,50																										
Total Prepaid 13 Total Collect USD 14.562,34		DANZAS TAIWAN Signature of Shipper or its Agent		Signature of Consignee or its Agent																						
Currency Conversion Date CTD Charges in Local Currency		Date of Issue 4 APRIL 19, 19.. DANZAS TAIWAN, as agents 3		Signature of Issuing CTD or its Agent PHILIPS																						
For CTC's Use only in Destination Charges in Destination Total Collect Charges		CTD- 3300 0639																								

ORIGINAL 3 (FOR SHIPPER)

ANEXO 4. LISTA DE EMPAQUE (PACKING LIST).

LOGO DE LA EMPRESA EXPORTADORA

Buenos Aires, xx de XXXXXXXX de 2001

PACKING LIST

COMPRADOR: Sres. Empresa Importadora
(Dirección)
(País de destino)

DETALLE DEL EMBARQUE

N° BULTO	DESCRIPCIÓN MERCADERIA	CANTIDAD	KILOS	
			NETO	BRUTO
001	MERCADERIA A	100 UNIDADES	15	17
002	MERCADERIA B	80 UNIDADES	8	10
003	MERCADERIA C	250 UNIDADES	28	35
TOTAL 3 BULTOS		630 UNIDADES	51	62

NUMEROS: 1/3

MARCAS: SU EMPRESA-PRODUCTO

EMBALAJE: 3 PAQUETAS

EMBARQUE: MARÍTIMO-TERRESTRE-AEREO

FACTURA COMERCIAL NRO: E-0001-0000000

CARTA DE CREDITO NRO: 1111111

FIRMA Y SELLO DE LA
EMPRESA EXPORTADORA

No Negociable

ANEXO 5. CERTIFICADO FITOSANITARIO.

Secretaría de Estado de Agricultura Departamento de Sanidad Vegetal República Dominicana		 República Dominicana
CERTIFICADO FITOSANITARIO • PHYTOSANITARY CERTIFICATE		No.
A: Organización (es) Nacional (es) de Protección Fitosanitaria de To: Plant Protection Organization of:		
1.-DESCRIPCION DEL ENVIO. DESCRIPTION OF CONSIGNMENT		
Nombre y dirección del exportador. Name and Address of Exporter		
Nombre y dirección declarados del destinatario. Declared Name and Address of consignee		
Número y descripción de los bultos. Declared and Description of packages		Marcas distintivas. Marks distinctives
Lugar de origen. Place of origin	Medios de Transporte. Means of conveyance	Punto de Entrada declarado. Point Entry
Cantidad y nombre del Producto. Nombre Botánico Name of Products and Qtyuty. Botanic Name		
*Por la presente se certifica que las plantas, productos vegetales u otros artículos mencionados descritos aquí, se han inspeccionado y/o sometidos a ensayo de acuerdo con los procedimientos oficiales adecuados y se consideran que están libres de las plagas cuarentenarias especificadas por la parte contratante importadora, y que cumplen los requisitos fitosanitarios vigentes de la parte contratante importadora. Incluidos los relativos a las plagas no cuarentenarias reglamentadas. * Se considera que están sustancialmente libres de otras plagas.		*This is to certify that plants or plant products described above have been inspected according to appropriate and are considered to be free from quarantine pests, and practically free from other injurious pest; and that they are considered to conform with the current Phytosanitary actions of the importing country. *The products are considered to be free other pests.*
II.-DECLARACION ADICIONAL. ADDITIONAL DECLARATION		
III.-TRATAMIENTO DE DESINFESTACION O DESINFECCION. DESINFESTATION OR DISFECTION TREATMENT		
Fecha - Date	Tratamiento - Treatment	
Producto (Ingrediente activo) Chemical	Duración y Temperatura Duration and Temperature	Concentración Concentration
INFORMACION ADICIONAL ADDITIONAL INFORMATION		
Sello de la organización Seal organization	Lugar de Expedición Place of Issue	
	Nombre del Funcionario Autorizado Name of Authorized Officer	
	Fecha - Date	Firma. Signature
*Esta Secretaría de Agricultura y sus funcionarios y representantes, declinan toda responsabilidad financiera resultante de este certificado.		*No liability attached to Agriculture Dominican Republic or any offfits officers in respect o this certificate.

ANEXO. 6 CERTIFICADO SANITARIO.



REPÚBLICA DEL ECUADOR
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

SOLICITUD No. 012301 INHQAE

SISTEMA NACIONAL DE VIGILANCIA Y CONTROL
INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE Y MEDICINA TROPICAL
"LEOPOLDO IZQUIETA PÉREZ"

CERTIFICACION DE REGISTRO SANITARIO: 013940INHQAE0112
INSCRIPCION DE ALIMENTOS PROCESADOS: EXTRANJEROS

El Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical "Leopoldo Izquieta Pérez" certifica que:

Producto denominado: MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA SABOR A CAFÉ
GANO CAFÉ (3 EN 1)

Marca: "GANO EXCEL"

Elaborado por: GANO EXCEL INDUSTRIAS SDN, BHD

Origen del Fabricante: LEBUHRAYA BUKIT KAYU HITAM PEKAN ASUM 06000 JITRA - MALASIA

Solicitante: MARIANA LEONOR VILLAGOMEZ ALVAREZ (Para: GANOECUADOR INTERNACIONAL S.A.)

Tipo: DERIVADOS DEL CAFÉ

Envases: **Interno:** SACHET DE ALUMINIO DE 21g.
Externo: BOLSA DE ALUMINIO Y CAJA DE CARTÓN LITOGRAFIADO
Caja de Cartón 420g (20 Sobres de 21g c/u), 12,6kg (30 cajas de 420g)

Tiempo máximo de consumo: 3 AÑOS

Forma de conservación: MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO

Composición Declarada:

	%
Azúcar Refinada	42,62
Crema No Lactea	41,67
Café	14,76
Extracto de Ganoderma Lucidum	0,95
Total	100,00

*Sólidos de Jarabe de Glucosa, Aceite Vegetal Hidrogenado, Proteína de Leche, Difosfato de Potasio Tripolifosato de Sodio Alimenticio, Mono y Di-Glicéridos, Estearoil Lactato de Sodio, Riboflavina, Silicato de Sodio y Aluminio)

TITULARIDAD GANO EXCEL INDUSTRIAS SDN, BHD

Quito, 31 de enero del 2012
Vigente hasta: 31-01-2017


DIRECTOR(A) DEL I.N.H.M.T "LIP".

