



FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

EXPORTACION DE MERMELADA DE ARAZA HACIA ALEMANIA

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

Profesora Guía
Ing. Karol Ivonne Ruiz Guerra

Autora
Ana Lucrecia Espín Vaca

Año
2016

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con la estudiante, 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”.

Karol Ivonne Ruiz Guerra
Ingeniera Comercial
C.C: 1713013017

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.”

Ana Lucrecia Espín Vaca
C.C: 1710040666

AGRADECIMIENTOS

Gracias a Dios por permitirme contar con mi familia la cual siempre han estado a mi lado en cada decisión y tropiezo, agradezco a mi padre Jorge Espín por ser mi apoyo incondicional y siempre tener para mí un “¡si puedes!” Su empuje me ha fortalecido de tal forma que he podido superar toda adversidad, a mi hermana Stefanny por estar conmigo en buenas y malas, a mi madre por estar pendiente de mí y mi familia siempre, a mi esposo Andres por llegar a mi vida y con su esfuerzo, sacrificio y comprensión aunque con momentos difíciles nunca dejarme caer a mi hijo Jorgito por creer en mí y ver un ejemplo en su madre a mis compañeros que a más de compartir clases se convirtieron en amigos en especial a Vinicio por su apoyo hasta el fin de la carrera y seguir contando con su amistad y a mi hermano que desde el cielo no deja de cuidarnos mil gracias por hacer que se cumpla este sueño y creer en mí.

DEDICATORIA

Mi tesis la dedico a mis padres que siempre han estado apoyándome en todo, a mi hijo que ha sido el motor de mi vida e inspiración para seguir adelante, a mi esposo por confiar en mí y no dejarme caer, a mis hermanos y en especial a mi ángel que así como en vida siempre quiso lo mejor para mí lo siento conmigo y sé que esta con una sonrisa al ver que su hermana está cumpliendo sus sueños, hermano mío gracias por seguir siendo mi luz.

RESUMEN

El presente trabajo tiene como objetivo la exportación de mermelada de arazá hacia Alemania, para la consecución del mismo se utilizaron fuentes de investigación donde se encontraron temas tales como el uso del producto en el mercado meta, características, permisos, costos y estadísticas para estructurar de manera adecuada todo el proceso para una adecuada exportación.

Ecuador dentro de sus productos exportables, siempre se han mantenido dentro de los llamados tradicionales (banano, cacao, camarón, etc.) sin embargo en los últimos años se ha dado un incremento en la producción y exportación de productos no tradicionales, o más industrializados, cercanos al producto final para llegar al consumidor, por lo cual es necesario fomentar planes de acción para la producción y comercialización de dichos productos, tener mejores herramientas de información para la consecución y elaboración de los diferentes sectores emergentes.

ABSTRACT

This paper aims to jam arazá export to Germany, towards the same sources of research where tales such topics as use of the product in the target market, features, permits, costs and paragraph structure of statistics found were used proper way the whole process a paragraph export fair.

Ecuador within their exportable products have always been within the so-called traditional (bananas, cocoa, shrimp, etc.) and least in recent years has maintained a given increase in the production and export of non-traditional products or more industrial, close to the last paragraph arrive product consumer lo by which is needed foster planes of action for the production and marketing of these products have better information tools for the achievement and development of various emerging sectors.

INDICE

CAPITULO I. ANTECEDENTES	1
1.1. Introducción	1
1.2. Planteamiento del problema	1
1.3. Pregunta de investigación	1
1.4. Hipótesis	2
1.5. Objetivos.....	2
1.5.1. Objetivo General.....	2
1.5.2. Objetivos Específicos	2
1.6. Marco Teórico	2
CAPITULO 2. EL ARAZA EN EL ECUADOR.....	4
2.1. Características y usos del Arazá	4
2.1.1. Características	4
2.1.2. Usos del producto.....	4
2.2. Código Arancelario.....	6
2.3. Producción y oferta en el mercado de origen	6
2.3.1. Exportaciones en valor	7
2.3.2. Exportaciones en cantidad	8
CAPITULO III. ANALISIS DEL MERCADO ALEMAN.....	10
3.1. Producción local del producto	10
3.1.1. Exportaciones en valor, desde Alemania al mundo de la partida 2007.99.....	10
3.1.2. Exportaciones en cantidad, desde Alemania al mundo de la partida 2007.99	11
3.2. Importaciones del producto en el país meta	11
3.2.1. Importaciones en valor, desde Alemania de la partida 2007.99.....	11
3.2.2. Importaciones en cantidad, desde Alemania de la partida 2007.99.....	12

3.3. Importaciones del producto seleccionado desde el Ecuador	13
3.3.1. Importaciones en valor de Ecuador de la partida 200799 desde Alemania	13
3.3.2. Importaciones en cantidad desde Ecuador de la partida 200799 hacia Alemania	14
3.4. Acuerdos preferenciales	14
3.5. Barreras de entrada	15
3.5.1. Barreras arancelarias	15
3.5.2. Barreras no arancelarias	15
3.6. Requisitos de etiquetado, empaque y embalaje	16
3.6.1. Etiquetado	16
3.6.2. Empaque	18
3.6.3. Embalaje	19
3.7. Análisis de la competencia	21
CAPITULO IV. PROCESO DE EXPORTACION	22
4.1. Flujo del proceso de exportación	22
4.2. Requisitos y trámites de exportación	23
4.2.1. Requisitos para registrarse como exportador ante Aduana del Ecuador	23
4.2.2. Tramite de Registro Sanitario	25
4.2.3. Proceso operativo de exportación	25
4.3. Incoterm Seleccionado	28
4.4. Transporte	29
4.5. Cubicaje	30
4.6. Costo de la exportación	31
CAPITULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	34
5.1. Análisis del cumplimiento de los objetivos planteados	34

5.2. Comprobación de la hipótesis planteada.....	34
5.3. Otras conclusiones relevantes	34
5.4. Recomendaciones.....	35
REFERENCIAS	36
ANEXOS	37

CAPITULO I. ANTECEDENTES

1.1. Introducción

Tomando en cuenta la riqueza agrícola del Ecuador como fortaleza estratégica del país se intentó localizar productos que sean factibles exportar habiéndose determinado mediante un análisis de los frutos tropicales que el arazá es una fuente de materia prima para la elaboración de mermelada que por contener alto porcentaje vitamínico y ser natural puede ser aceptado en el continente Europeo.

La fruta es altamente perecible por lo que debe ser procesada lo más rápido posible después de la cosecha. Por lo que la producción de mermelada es una excelente alternativa para conservar arazá y poder ingresar al mercado internacional, en el Ecuador la fruta arazá ha sido pobremente explotada dejando pasar las ventajas competitivas que nos ofrece el medio por esto debe aprovechar toda la variedad de frutas existentes ya que son muy apetecidas en los mercados extranjeros.

1.2. Planteamiento *del problema*

La calidad de vida de los habitantes del sector de Puerto Quito, principalmente de la que se dedica al cultivo del arazá es lamentable debido al bajo precio del producto en estado natural, por tal motivo se plantea procesos de producción de mermelada de arazá para exportarlos hacia Alemania.

1.3. Pregunta de investigación

¿Es posible implementar un proceso de exportación de mermelada de Arazá hacia Alemania?

1.4. Hipótesis

La producción de mermelada de Arazá es suficiente para cumplir con la demanda que el mercado Alemán exige para poder exportar, y los beneficios tanto para los productores y para el exportador son buenos.

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo General

Exportar mermelada de arazá producida en la ciudad de Puerto Quito hacia el mercado alemán.

1.5.2. Objetivos Específicos

- Analizar las características y usos del arazá y estudiar el mercado en Alemania.
- Conocer el mercado de producción y exportación de mermelada de arazá en el Ecuador.
- Realizar el proceso de exportación de mermelada de arazá desde Ecuador hacia Alemania.
- Encontrar la logística adecuada para introducir mermelada de arazá al mercado Alemán.
- Establecer conclusiones y recomendaciones de la exportación de mermelada de arazá hacia Alemania.

1.6. Marco Teórico

En el plan de exportación de mermelada de arazá hacia Alemania se obtendrá información de proveedores en el mercado tanto de origen como meta, si existen acuerdos preferenciales, requisitos antes de realizar la exportación. Con la información obtenida se podrán realizar las conclusiones y recomendaciones basadas en datos actuales para la exportación de mermelada de arazá.

Se usara un estudio analítico realizando una investigación del producto a exportar que por su cantidad vitamínica y al ser natural tendrá una buena acogida en el mercado Alemán, también al analizar los antecedentes y la historia del producto investigando los últimos 10 años su comportamiento y facilitar la exportación de la mermelada de arazá hacia Alemania, se analiza la competencia del producto para hacer posible la exportación.

CAPITULO 2. EL ARAZA EN EL ECUADOR

2.1. Características y usos del Arazá

2.1.1. Características

El arazá es un fruto originario las amazonas occidentales cultivadas en Brasil (stipitata) y la del amazonas peruano (soraria), cultivada en los altos del alto amazonas de Brasil y Perú, extendiendo también su cultivo a zonas amazónicas de Colombia y Ecuador.

Esta fruta es una especie que se adapta fácilmente a suelos con muy baja fertilidad y con extremas variaciones de climas, factores que lo convierten en una de las especies de gran productividad de la Amazonia Ecuatoriana.

Con valores nutritivos similares a las frutas cítricas, principalmente a la naranja, con excepción de la vitamina C, cuyo contenido es el doble en comparación con el arazá.

Tabla 1. Características del Arazá

(<i>Eugenia stipitata</i>)	
ARAZA	forma esférica
BENEFICIOS	diurético natural rica en vitamina A B y C
DIMENSION	10 cm de diámetro
PESO	200 a 600 gr

2.1.2. Usos del producto

El Arazá es un fruto de producción no tradicional en el Ecuador, con el que podemos elaborar jugos, batidos, cocteles, tortas, mermeladas, pulpas, deshidratados, confitería, vinos y perfumes, ya que es un fruto aromático y cuyas características son su alto contenido de agua y vitaminas como a y b a

más de niveles elevados de vitamina c, contenidos importantes de potasio, calcio, magnesio y fosforo, también aporta gran cantidad de carbohidratos.

La mermelada de arazá aparte de utilizarse como tradicionalmente se ha hecho puede utilizarse en la cocina para la preparación de platos principales, aperitivos, y repostería.

La mermelada de arazá es una mezcla de fruta y azúcar cuya calidad superior se basa en la fuerza y aroma del producto, es envasada al vacío una vez abierto se debe refrigerar, no contiene ni preservantes ni aditivos porque proviene de fruta fresca.

Esta industria está en crecimiento y para llegar a desarrollarse debe tener un impulso continuo hasta que sea factiblemente exportable.

Las mermeladas de frutas sigue siendo uno de los métodos más populares para la conserva de frutas para su conservación, ya que guarda de mejor manera su sabor. La mermelada casera tiene un sabor excelente que es muy superior al de las procedentes de una producción masiva. También debe conservarse bien cuando se almacena en un lugar fresco, preferentemente oscuro y seco. Ver figura No. 1



2.2. Código Arancelario

Es un código numérico que permite identificar con base a normas, un producto y su correspondiente descripción, un universo de productos o mercancías, a fin de determinar el tratamiento sobre tributos y demás materias impositivas de acuerdo a la legislación aduanera global y nacional según el caso, las intervenciones que puede poseer y formalidades y requisitos que pueden ser necesarios para importar o exportar.

Un código arancelario consta con un mínimo de 6 dígitos y un máximo de 10 una cadena de menos de 6 dígitos se considera un código arancelario parcial y representa una categoría amplia de productos o un capítulo de productos dentro del sistema armonizado.

Se propone utilizar la partida 2007.99.91.00 correspondiente a confituras, jaleas y mermeladas, ubicadas en la sección IV del arancel nacional, al tratarse de una exportación según normativa vigente no cancelara tributos. Ver Figura No. 2

Tipo de Elemento	Subpartida	Código Complementario	Código Suplementario	Descripción de Elemento	Código de Unidad Física	Fecha de Inicio de Vigencia	Fecha de Fin de Vigencia
SECCION S.A.	IV	16	24	PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		01/Ene/2003	
Subpartida NATIONAL(Af)	2007.99.91.00	0000	0000	----CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS	KILOGRAMO BRUTO	01/Ene/1998	27/Mar/1998
Subpartida NATIONAL(Af)	2007.99.91.00	0000	0000	----CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS	KILOGRAMO BRUTO	23/Ene/2010	22/Mar/2010
Subpartida NATIONAL(Af)	2007.99.91.00	0000	0000	----CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS	KILOGRAMO BRUTO	23/Ene/2009	22/Ene/2010
Subpartida NATIONAL(Af)	2007.99.91.00	0000	0000	----CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS	KILOGRAMO BRUTO	23/Mar/2010	27/May/2010
Subpartida NATIONAL(Af)	2007.99.91.00	0000	0000	----CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS	KILOGRAMO BRUTO	17/Dic/2008	22/Ene/2009
Subpartida NATIONAL(Af)	2007.99.91.00	0000	0000	----CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS	KILOGRAMO BRUTO	28/Feb/2001	31/May/2001
Subpartida NATIONAL(Af)	2007.99.91.00	0000	0000	----CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS	KILOGRAMO BRUTO	01/Jun/2001	31/Ago/2001
Subpartida NATIONAL(Af)	2007.99.91.00	0000	0000	----CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS	KILOGRAMO BRUTO	23/Jul/2010	
Subpartida NATIONAL(Af)	2007.99.91.00	0000	0000	----CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS	KILOGRAMO BRUTO	28/Mar/1998	04/Ene/1999

Figura 2. Código Arancelario
Tomado de (Aduana del Ecuador, s.f.)

2.3. Producción y oferta en el mercado de origen

El arazá es un fruto que se da en un clima templado con tendencias secas y húmedas en varias provincias de la amazonia teniendo un mayor cultivo en puerto quito, su producción anual alcanza hasta 14 toneladas por hectárea cultivada, se la cosecha de forma estacional cuatro veces al año, a partir del mes de febrero, su producción se da a nivel micro, con pequeños agricultores de cada zona, al ser un producto relativamente nuevo y con grandes beneficios nutricionales, por este motivo esperamos producir una tonelada de mermelada en los primeros tres meses de cosecha, los mismos que serán comercializados en una presentación de 300gr.

2.3.1. Exportaciones en valor

Dentro de la subpartida arancelaria analizada según Tabla No. 2, en los últimos 10 años podemos encontrar que desde el año 2005 hasta el 2014 presentábamos un crecimiento constante en nuestras exportaciones al mundo sin embargo entre el 2011 y 2013 tenemos un declive mayoritario en las exportaciones y teniendo nuevamente un alza significativa en el año 2014. Nuestros principales socios comerciales incluyen a Estados Unidos, Italia, España, Rusia y Panamá, con esto podemos decir que tenemos entrada del producto seleccionado en distintas regiones del mundo. Así también con nuestro mercado meta hemos tenido participación en el mercado únicamente en los años 2009, 2010 y 2011 con cantidades que no superan los 10 mil dólares.

Tabla 2. Exportaciones en valor, desde Ecuador al mundo de la partida 2007.99.91.00

Unidad : miles Dólar Americano

Importadores	Expor . 2005	Expor . 2006	Expor . 2007	Expor . 2008	Expor . 2009	Expor . 2010	Expor . 2011	Expor . 2012	Expor . 2013	Expor . 2014
Estados Unidos de América	76	168	85	96	166	201	169	159	259	196
Italia	152	193	97	128	206	216	222	185	67	129
España	85	38	159	56	123	91	76	29	103	62
Federación de Rusia	0	0	0	0	0	0	0	0	6	29
Panamá	0	0	0	0	0	0	8	12	17	27
Canadá	0	34	6	0	0	0	3	0	0	8
Francia	0	0	0	0	0	0	0	15	24	5
Países Bajos	3	0	0	2	31	2	0	2	0	1
Perú	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Alemania	0	0	0	0	3	4	2	0	0	0

Adaptado de (Trademap, s.f.)

2.3.2. Exportaciones en cantidad

Las exportaciones en cantidad según tabla No. 3, de mermelada se han mantenido con un crecimiento constante para nuestro principal mercado de exportaciones como es Estados Unidos, así también observamos a Italia y España con un similar comportamiento, sin embargo nuestros demás socios comerciales según la fuente consultada, solo tienen ligeras representaciones y por años específicos en este rubro. Como observábamos en la tabla anterior Alemania en los años de participación como mercado meta solo ha tenido una tonelada enviada por año consultado.

Tabla 3. Exportaciones en cantidad, desde Ecuador al mundo de la partida 2007.99.91.00

Importadores	Ton. 2005	Ton. 2006	Ton. 2007	Ton. 2008	Ton. 2009	Ton. 2010	Ton. 2011	Ton. 2012	Ton. 2013	Ton. 2014
Estados Unidos de América	69	168	89	91	181	197	143	127	174	142
Italia	45	56	46	70	87	69	65	51	18	39
España	29	16	71	32	47	27	20	13	36	16
Panamá	0	0	0	0	0	0	5	6	8	10
Federación de Rusia	0	0	0	0	0	0	0	0	1	6
Francia	0	0	0	0	0	0	0	3	3	1
Canadá	0	15	5	0	0	0	1	0	0	1
Chile	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
China	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Alemania	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0

Adaptado de (Trademap, s.f.)

CAPITULO III. ANALISIS DEL MERCADO ALEMAN

3.1. Producción local del producto

El arazá siendo un fruto de clima tropical no se produce en Alemania, sin embargo se realizara un análisis de la producción local de la mermelada en cantidades y valores con los que nuestro mercado meta participa en el mundo.

3.1.1. Exportaciones en valor, desde Alemania al mundo de la partida 2007.99

Como podemos observar en la tabla No. 4 los principales socios comerciales de Alemania son miembros de la Unión Europea, sin embargo Estados Unidos aparece como uno de sus principales proveedores fuera del continente, esto demuestra que el principal giro del negocio para la partida 2007.99 desde Alemania son países que tienen una mejor ruta logística por estar dentro de un mercado común.

Tabla 4. Exportaciones en valor, desde Alemania al mundo de la partida 2007.99

Unidad : miles Dólar Americano

Importadores	Expor . 2005	Expor . 2006	Expor . 2007	Expor . 2008	Expor . 2009	Expor . 2010	Expor . 2011	Expor . 2012	Expor . 2013	Expor . 2014
Italia	19706	18714	20656	28777	32088	30096	32681	38762	41749	42237
Francia	12574	12111	15260	22974	19449	18108	20663	30516	32936	28346
Países Bajos	12189	17030	19285	20229	20758	19496	22357	22891	23818	21925
Reino Unido	7497	7836	12956	16861	12156	13474	15758	21432	19222	20107
Austria	5788	5220	6077	6636	6494	6418	6951	8754	9584	11325
Suiza	448	884	1636	2161	7701	10703	11875	11449	12149	8908
República Checa	1627	1864	3157	3644	2520	3974	6778	7228	7718	7043
Bélgica	4912	4954	5342	6980	5854	6401	7100	9967	9530	6762
España	3716	4182	5466	5328	5050	6440	7494	7830	6557	6756
Estados Unidos de América	2054	1932	2305	2597	3822	2975	3757	3163	4104	5604

Adaptado de (Trademap, s.f.)

3.1.2. Exportaciones en cantidad, desde Alemania al mundo de la partida 2007.99

Como podemos observar en la Tabla No. 5 en cantidades Estados Unidos ya no aparece en el análisis, esto puede darse a la diferencia de monedas y falta de acuerdos comerciales que hace que sean adquiridas cantidades menores a mayor precio, perdiendo así competitividad.

Tabla 5. Exportaciones en cantidad, desde Alemania al mundo de la partida 2007.99

Importadores	Tons. 2005	Tons. 2006	Tons. 2007	Tons. 2008	Tons. 2009	Tons. 2010	Tons. 2011	Tons. 2012	Tons. 2013	Tons. 2014
Italia	8685	7712	7452	8981	10227	10516	9854	12148	12780	14246
Francia	8362	7273	7394	8715	6978	7018	7447	12029	12507	11325
Países Bajos	9336	9334	8840	7918	7982	8123	8352	8233	8801	8165
Reino Unido	4452	4068	5443	6204	4856	5528	5810	7535	7177	7178
Austria	2929	2766	2588	2290	2295	2345	2415	2835	3238	4083
Suiza	153	353	640	846	2863	4800	4978	4827	4648	3669
República Checa	826	995	1523	1297	885	1700	2443	2518	2568	2433
Bélgica	2568	2462	2244	2491	2206	2420	2477	3533	3318	2349
España	1858	1899	2094	1680	1686	2283	2398	2446	2010	2213
Polonia	511	1046	918	900	881	1726	1922	2417	2542	1797

Adaptado de (Trademap, s.f.)

3.2. Importaciones del producto en el país meta

3.2.1. Importaciones en valor, desde Alemania de la partida 2007.99

Alemania, según Tabla No. 6 mantiene un comercio bilateral con los miembros de la Unión Europea como analizábamos en las tablas anteriores, esto debido a las facilidades prestadas al comercio por tratarse de un mercado común.

Tabla 6. Importaciones en valor, de la partida 2007.99

Unidad : miles Dólar Americano

Exportadores	Impor 2005	Impor 2006	Impor 2007	Impor 2008	Impor 2009	Impor 2010	Impor 2011	Impor 2012	Impor 2013	Impor 2014
Bélgica	14066	18812	19662	20409	15998	22385	26442	33194	38633	38011
Austria	7584	8860	11650	13549	16524	14157	24602	28023	33111	37134
Italia	11932	14060	15032	18472	18462	18302	17457	18266	21643	32110
Francia	16903	16939	16592	19084	18011	17623	21723	21902	24382	24777
Turquía	4040	8352	5279	4398	2583	4368	5291	11747	16968	18367
Dinamarca	10537	11913	12914	9229	10329	13828	18276	19954	21447	17907
Países Bajos	19097	18794	17987	19938	11655	12246	14097	14897	15674	17485
Polonia	337	8483	14358	17527	17866	5078	4972	6104	9141	8325
España	578	563	1425	933	1427	3908	6625	6241	8008	8194
Serbia	0	844	1757	2848	1647	4964	5367	4988	5334	4817

Adaptado de (Trademap, s.f.)**3.2.2. Importaciones en cantidad, desde Alemania de la partida 2007.99**

Como podemos observar en la tabla No. 7 el principal socio comercial para la partida 2007.99, es Bélgica con intervalos de crecimiento constante a excepción del año 2009 donde notamos una baja con relación al resto de los años analizados, así también seguimos notando que el comercio bilateral se mantiene con miembros de la Unión Europea.

Tabla 7. Importaciones en cantidad, de la partida 2007.99

Exportadores	Ton. 2005	Ton. 2006	Ton. 2007	Ton. 2008	Ton. 2009	Ton. 2010	Ton. 2011	Ton. 2012	Ton. 2013	Ton. 2014
Bélgica	1155	1419	1416	1227	9085	1242	1271	1472	1550	1499
	3	7	3	8		9	8	9	5	7
Italia	8731	9644	8689	8239	8701	9335	8308	9278	9550	0
	1988	1958	1509	1381				1176		1061
Países Bajos	5	5	0	8	8274	9360	9232	5	9832	3
Austria	2963	3477	3814	3486	3987	3761	6224	7057	7675	8534
Polonia	200	5131	7490	7652	9446	4655	4386	4609	7714	7244
Francia	8999	8490	7254	7080	7749	5207	5365	5620	5954	6070
Dinamarca	4055	4594	4234	3219	3574	3723	4764	5356	5848	4891
España	663	716	1521	755	1264	2947	3783	3090	4115	4594
Hungría	2472	1706	1637	1619	2400	1806	6253	4860	5068	3654
Turquía	1102	1908	1598	1115	867	1283	1399	2361	3265	3002

Adaptado de (Trademap, s.f.)

3.3. Importaciones del producto seleccionado desde el Ecuador

3.3.1. Importaciones en valor de Ecuador de la partida 200799 desde Alemania

El Ecuador como país exportador de la partida 2007.99, según tabla No. 8, ha mantenido un comercio sostenido con Alemania, por ejemplo podemos tomar el primer año de análisis donde Ecuador participo en el mercado Alemán con 146.000 dólares americanos, sin embargo desde el 2006 al 2009 decreció significativamente hasta casi perder participación, repuntando significativamente desde el año 2012.

Tabla 8. Comercio bilateral Alemania - Ecuador, valores

Unidad : Dólar Americano miles

Alemania importada desde Ecuador									
Valor en 2005	Valor en 2006	Valor en 2007	Valor en 2008	Valor en 2009	Valor en 2010	Valor en 2011	Valor en 2012	Valor en 2013	Valor en 2014
146	47	24	15	99	50	36	127	213	536

Adaptado de (Trademap, s.f.)

3.3.2. Importaciones en cantidad desde Ecuador de la partida 200799 hacia Alemania

Como se observa en la tabla No. 9 las cantidades exportadas por Ecuador no llegan en ningún caso a superar las mil toneladas, sin embargo en el año 2007 al 2011 no hemos llegado a completar las cien toneladas exportadas, esto debido a la poca participación de Ecuador en mercados internacionales con productos alternativos de exportación.

Tabla 9. Comercio bilateral Alemania - Ecuador, cantidades

Alemania importa desde Ecuador									
Ton. 2005	Ton. 2006	Ton. 2007	Ton. 2008	Ton. 2009	Ton. 2010	Ton. 2011	Ton. 2012	Ton. 2013	Ton. 2014
367	100	31	11	90	45	28	126	202	460

Adaptado de (Trademap, s.f.)

3.4. Acuerdos preferenciales

Ecuador se ve beneficiado del Sistema General de Preferencias (SGP+) que junto a otras 13 naciones, hace que la mayoría de su producción se vean exentos de aranceles esto hace que la mayoría de productos no industrializados o con cierto grado de perfeccionamiento ingresen a los países miembros de la Unión Europea (UE) exentos de aranceles o con aranceles reducidos dependiendo de cada producto, es entregado de manera unilateral por la Unión Europea (UE), y por ende Alemania como país miembro, a países que constan como vulnerables o en vías de desarrollo; sin embargo cabe recalcar que Ecuador gozara de estos beneficios hasta finales del año 2015, ya

que a partir del año 2016 perderá su estatus de país vulnerable y hasta el momento no se han suscrito nuevos acuerdos como bloque o como países independientes. (GUIA COMERCIAL DE ALEMANIA 2014, s.f.)

3.5. Barreras de entrada

3.5.1. Barreras arancelarias

Se las conoce con este nombre a las tarifas cobradas por las diferentes naciones al momento del ingreso de mercancías a través de su administración aduanera, las regulaciones nacionales establecen que los productos exportados por Ecuador no cancelan tributos a las exportaciones, esto con el fin de incentivar el comercio internacional. Entre las principales barreras arancelarias tenemos:

ADVALOREM: Arancel cobrado a las mercancías, administrado por la Aduana

IVA: 12% aumentado al total de las mercancías, administrado por el S.R.I.

FONDINFA: Fondo de desarrollo para la infancia, administrado por el MIES

ICE: Impuesto a los consumos especiales.

3.5.2. Barreras no arancelarias

Son nombradas barreras no arancelarias al conjunto de requisitos regidos por la legislación de cada país, velando así por la salud de sus consumidores, la composición de los productos, las mercancías de prohibida importación o de sensible tratamiento.

En el caso de la exportación a Alemania, por tratarse de un país miembro de la Unión Europea requeriremos el Registro Sanitario al producto final otorgado por la Agencia de Regulación y Control Sanitario (ARCSA).

3.6. Requisitos de etiquetado, empaque y embalaje

En el año 2000 se elaboró el reglamento sobre etiquetado para incluir todos los ingredientes en la presentación y publicidad de los productos según el Consejo Europeo 2000/13/EC. Así también debe incluir su procedencia, proceso de fabricación, propiedades, naturaleza.

3.6.1. Etiquetado

El etiquetado de un producto es la principal fuente de información de un producto, está regulado por las normativas y reglamentos técnicos y de salud de cada país, para el caso de Alemania y la Unión Europea se deben cumplir con las siguientes observaciones:

Bajo ninguna circunstancia se puede dar a entender que los alimentos ingresados a la Unión Europea en este caso Alemania, pueden prevenir o curar enfermedades y no podrá mostrar tales virtudes, tampoco se podrá omitir ingredientes en el listado o etiquetado, mismos y sobre todo si dichos ingredientes pudieren causar alergias o intolerancias.

Las referencias de etiquetado y embalaje deberán cumplir los siguientes requisitos:

- El producto deberá estar definido dentro de una lista aprobada de palabras.
- El idioma Alemán deberá prevalecer en el etiquetado, pudiéndose incluir idiomas adicionales.
- Se deberá utilizar etiquetas permanentes.
- Deberá contar con fecha de duración y caducidad de la conserva.
- Se precisaran advertencias e indicaciones si fuese necesario.
- Se deberán indicar en unidades métricas: ingredientes, peso, contenido, volumen.

- Los aditivos, colorantes, conservantes se indicaran en el etiquetado con el nombre del grupo específico o del No. E.
- País de origen donde el producto fue elaborado.
- Número de lote. Como se lee en: (ALEMANIA PERFIL LOGISTICO, s.f.)

A continuación, como podemos observar en la figura No. 3, encontramos la predisposición del etiquetado en el producto final tanto con el idioma del país de origen (español) y el idioma del país de destino (alemán)

Spanish Label:

MERMELADA DE
ARAZÁ

MERMELÁ

Información nutricional: tamaño por porción 15 g (1 cucharada) Porciones por envase: 20, cantidad por porción: energía (calorías) 251 kJ (60 cal) Grasa total 0 g (0%VD) Grasa saturada 0 g (0%VD) Colesterol 0 mg (0%VD) sodio 0mg (0%VD) carbohidratos totales 11 g (4%VD) fibra dietética 0 g (0%VD) azúcares 10 g Proteína 0 g (0%VD) vitamina A 3% vitamina C 2% Calcio 0% hierro 1% *Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 8380 kJ (2000 calorías)

Ingredientes: Azúcar, arazá, pectina, ácido cítrico, benzoato de sodio.

Ind. Ecuatoriana
Quito - Ecuador

Elaborado por ECUARAZA S.A.
Reg. San: 070891NHQAN0906

Peso Neto:
300 g

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

UNA VEZ ABIERTO MANTENER EN REFRIGERACIÓN.

F. Elaboración: 22/09/2015
F. Vencimiento: 22/09/2016
Lote: 873950101

German Label:

ORANGENMARMELADE
ARAZÁ

MERMELÁ

Nährwertangaben: Portionsgröße 15 g (1 Esslöffel) Portionen pro Packung: 20 Menge pro Dosisierung: Energie (Kalorien) 251 kJ (60 cal) Gesamtfett 0 g (0% DV) Gesättigte Fettsäuren 0 g (0% DV) Cholesterin 0 mg (0% DV) Natrium 0mg (0% DV) 11g Kohlenhydrate gesamt (4% DV) 0 g Ballaststoffe (0% DV) Zucker 10 g Protein 0 g (0% DV) Vitamin A Vitamin C 3% 2% Calcium 0% Eisen 1% * Täglicher Bedarf in Prozent auf eine Diät von 8380 kJ basiert (2000 Kalorien)

Zutaten: Zucker, Arazá, Pektin, Zitronensäure, Natriumbenzoat.

Ecuadorianische Industrie
Quito - Ecuador
Hergestellt: ECUARAZA S.A.
Veterinär: 070891NHQAN0906

Reinngewicht:
300 g

AN EINEM PLATZ LAGERN KÜHL UND TROCKEN.

EINMAL GEÖFFNET HALTEN KÜHL.

Datum der Erstellung: 22/09/2015
Ablaufdatum: 22/09/2016
Teil: 873950101

Figura 3. Etiquetado final del producto idioma español y alemán



Figura 4. Mermelada de arazá

3.6.2. Empaque

El empaque está diseñado para contener y proteger el producto a ser comercializado, varía en los materiales utilizados de acuerdo al uso que se le piensa dar al producto, en este caso se utilizara un envase de vidrio con tapa de cerrado al vacío de plástico bajo las siguientes características:

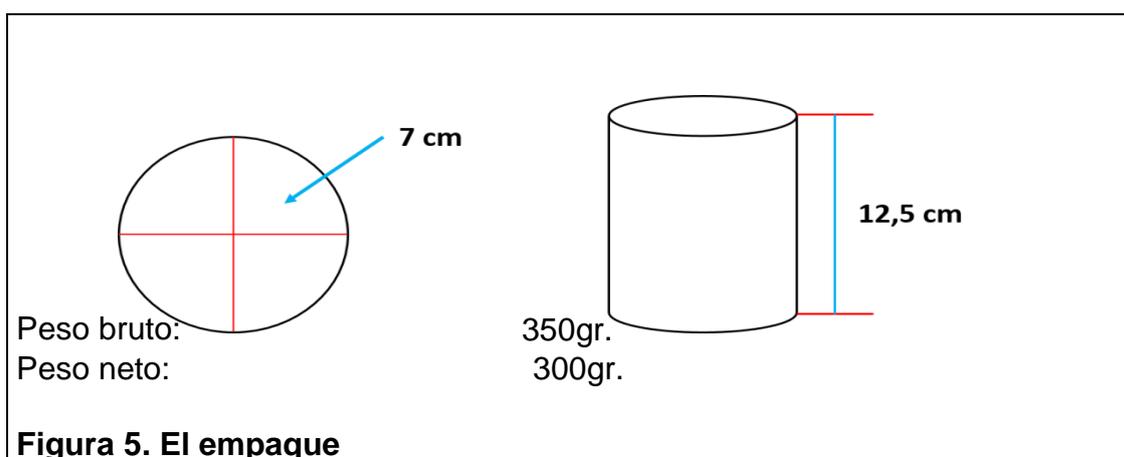
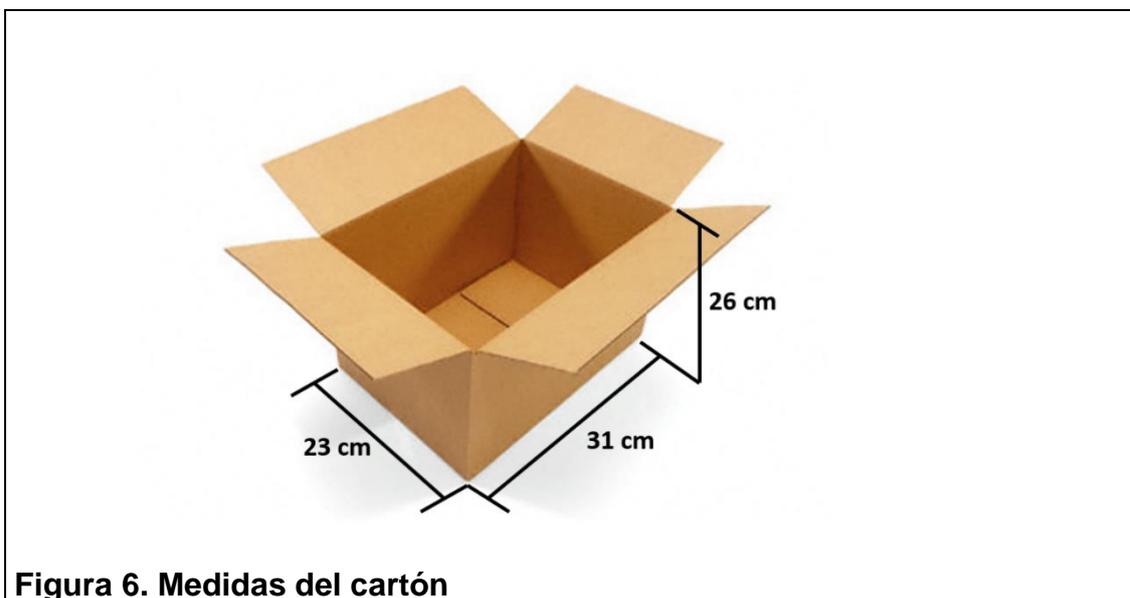


Figura 5. El empaque

Con esta información se puede determinar la distribución para el embalaje final.



3.6.3. Embalaje

El embalaje de un producto está diseñado para facilitar el transporte final de las mercancías evitando así la destrucción o deterioro de las mismas, para este caso se utilizaran cajas de cartón para la colocación de los envases de vidrio y pallets de madera para la colocación final en el medio de transporte, mismos que serán asegurados con zunchos y stretch film para darles mayor seguridad, los mismos se distribuirán de la siguiente manera.

Se ha calculado el tamaño del embalaje de cartón de la siguiente manera:

- ANCHO: $(0,07 \text{ m diámetro de cada frasco} \times 3 \text{ frascos} = 0,21) + (0,01 \text{ m ancho de separadores entre cada frasco} \times 2 = 0,02) = 0,23 \text{ m}$
- LONGITUD: $(0,07 \text{ m diámetro de cada frasco} \times 4 \text{ frascos} = 0,28 \text{ m}) + (0,01 \text{ m ancho de separadores entre cada frasco} \times 3 = 0,03 \text{ m}) = 0,31 \text{ m}$
- ALTO: $0,125 \text{ m altura de cada frasco} \times 2 \text{ frascos} = 0,25 + 0,01 \text{ m separación entre cada frasco} = 0,26 \text{ m}$

La distribución en el embalaje de cartón se presenta en la siguiente figura:

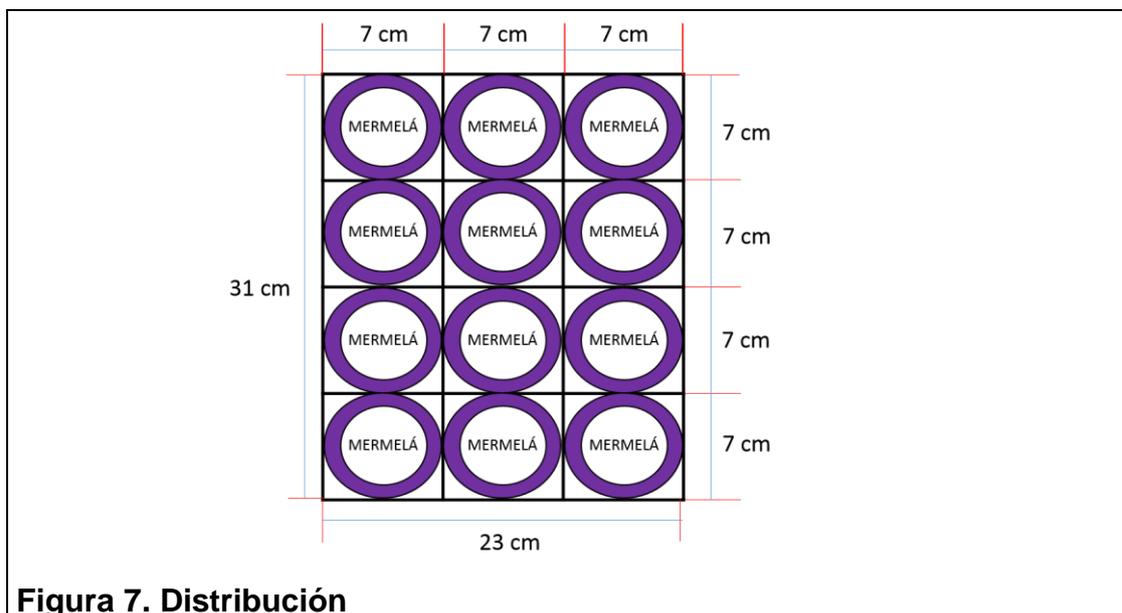


Figura 7. Distribución

El mismo deberá contar con las especificaciones de la empresa productora, destino, No. De orden, numeración de las mismas, así también deberá tener características protectoras (resistentes a golpes, propiedades aislantes de la humedad)

Cada caja de cartón contendrá 24u de mermelada de arazá, con un peso total de 8.75kg cada caja de cartón.

Según la figura No. 8 se puede observar los pictogramas que deben utilizarse en la caja de cartón.



Figura 8. Pictograma en caja de cartón para transporte

Se utilizara para el manipuleo y transporte final de la caja de cartón y un pallet de madera con un peso de 18kg, con medidas de 1.2 x 1m y 0.15 m de alto, el mismo debe tener un tratamiento que evite la fácil adquisición de plagas, con el fin de precautelar la salud en mercados internacionales. Como podemos observar en la Figura No. 9 estos serán los pictogramas que deberá tener el pallet en cuestión.

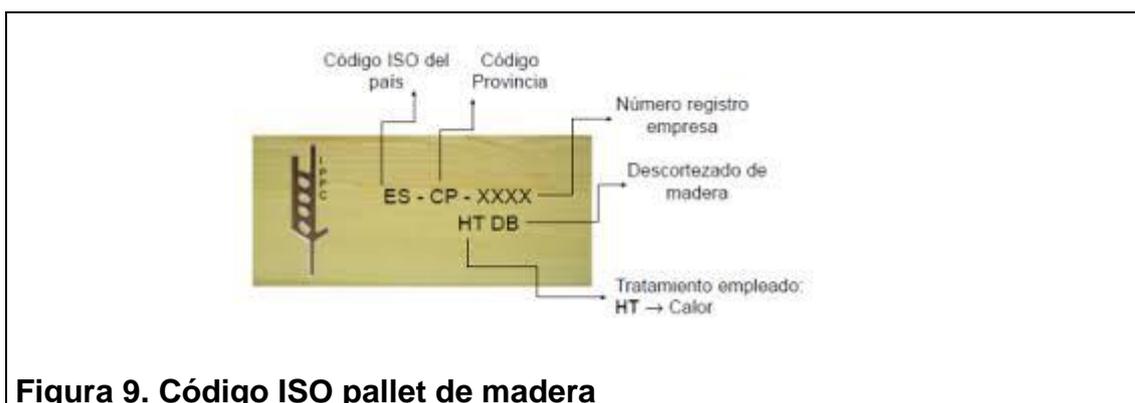


Figura 9. Código ISO pallet de madera

3.7. Análisis de la competencia

Actualmente el país no cuenta con producción interna para la exportación de mermelada de arazá, sin embargo se obtendrá el producto en Puerto Quito en base a una asociación de productores.

Como se observó anteriormente, según tabla No. 6 los principales países exportadores a Alemania son miembros de la Unión Europea, esto proporciona una gran ventaja competitiva debido a la producción local de frutos que no se producen en Europea, pudiendo así ingresar con productos alternativos dentro de un mercado ya conocido.

CAPITULO IV. PROCESO DE EXPORTACION

4.1. Flujo del proceso de exportación

En la figura No. 10, y No. 11 se puede observar los pasos a seguir para completar una exportación en sus distintas fases.

La legislación nacional no exige un agente de aduana para los trámites de exportación, sin embargo al tratarse de una exportación nueva es aconsejable llevar el proceso acompañado de un agente de aduana para así poder hacer el seguimiento de todas las partes de la misma hasta su cierre definitivo.

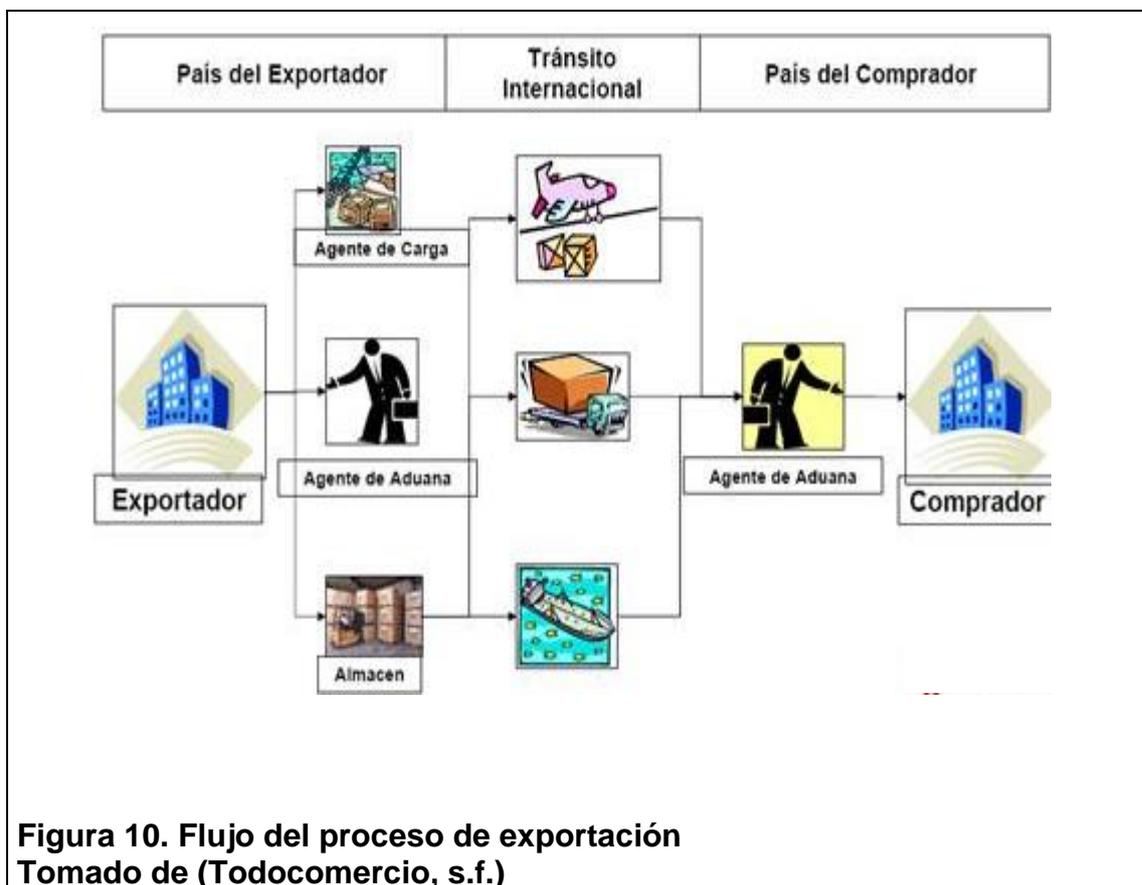
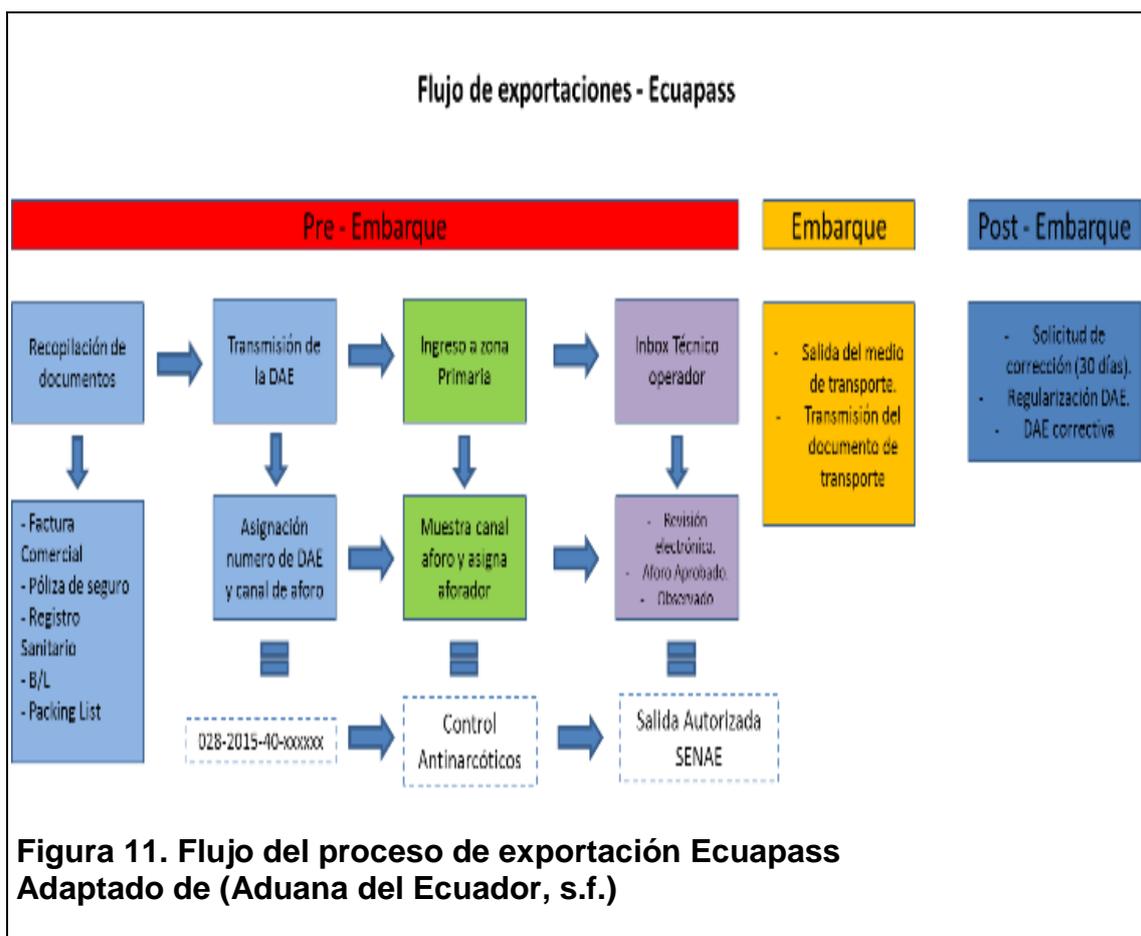


Figura 10. Flujo del proceso de exportación
Tomado de (Todocomercio, s.f.)



4.2. Requisitos y trámites de exportación

Según la normativa Ecuatoriana vigente, se deben cumplir con los siguientes requisitos para realizar una exportación:

4.2.1. Requisitos para registrarse como exportador ante Aduana del Ecuador

- Contar con el registro único de contribuyentes (RUC), emitido por el Servicio de Rentas Internas, en el mismo constarán los datos principales del contribuyente, se lo obtiene de manera inmediata y es un trámite sin costo. Como se lee en: (TRAMITE RUC, 2015)

Tabla 10. Requisitos para la obtención del RUC

PERSONAS NATURALES	PERSONAS JURIDICAS
<p>* Presentar el original y entregar una copia de la cédula de identidad, de ciudadanía o del pasaporte, con hojas de identificación y tipo de visa.</p> <p>* Presentar el original del certificado de votación del último proceso electoral.</p> <p>* Entregar una copia de un documento que certifique la dirección del domicilio fiscal a nombre del sujeto pasivo.</p> <p>* Patente municipal.</p>	<p>* Formulario 01A y 01B.</p> <p>* Escrituras de constitución Nombramiento del Representante legal o agente de retención.</p> <p>* Presentar el original y entregar una copia de la cédula del Representante Legal o Agente de Retención.</p> <p>* Presentar el original del certificado de votación del último proceso electoral del Representante Legal o Agente de Retención.</p> <p>* Entregar una copia de un documento que certifique la dirección del domicilio fiscal a nombre del sujeto pasivo.</p> <p>Adicional se debe cumplir con los documentos requeridos en el trámite de importación.</p>

Adaptado de (Servicio de Rentas Internas, s.f.)

- Obtener el certificado de firma digital TOKEN, mismo que se lo puede obtener en Security Data, o el Banco Central del Ecuador, el trámite en ambos casos consiste en el envío de cierta documentación solicitada referente a la empresa y giro del negocio, el tiempo de entrega del dispositivo demora aproximadamente 48 horas y tiene una vigencia de dos años, los precios por cada entidad son:
 - Banco Central del Ecuador \$65 + IVA.
 - Security Data \$89.70 +IVA. Como se lee en: (REQUISITOS FIRMA DIGITAL, s.f.)

Registrarse en el portal de ECUAPASS

Aquí se podrá:

1. Actualizar base de datos
2. Crear usuario y contraseña
3. Aceptar las políticas de uso
4. Registrar firma electrónica

Luego se determina y contrata el seguro que cubra los riesgos a los que la mercancía está expuesta en el curso del viaje. Tomar en cuenta que es opcional.

- Con estos requisitos cumplidos deberán ingresar a la página del Ecuapass y registrar un número de usuario y contraseña y el dispositivo de firma digital.

4.2.2. Tramite de Registro Sanitario

Emitida por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) esta institución se encargara de verificar y entregar el permiso sanitario al solicitante, mismo que será otorgado por cada producto elaborado. Se puede observar en la Figura No. 12, tenemos los diferentes costos para la emisión de los Registros Sanitarios, por el giro del negocio y el tipo de producción, se utilizara el costo de los alimentos artesanales por un valor de \$104.53

Alimentos Industrial	\$714,72
Alimentos Pequeña Industria	\$340,34
Alimentos Artesanales	\$104,53
Alimentos Extranjeros	\$904,34

Figura 12. Costo de Registro Sanitario
Tomado de (Control Sanitario, s.f.)

4.2.3. Proceso operativo de exportación

Según el Art. 138, y desde el Art. 154 al 158 del COPCI, se realizara una exportación definitiva bajo Régimen 40, la misma no cancelara tributos a la salida de las mercancías, una vez concluidos los tramites del registro en el Ecuapass como Operadores de Comercio Exterior, la exportación definitiva de

las mercancías bajo régimen 40 iniciara con la transmisión de los siguientes datos en el sistema del Ecuapass, el trámite operativo para la salida de las mercancías para la Declaración Aduanera de Exportación (DAE) será el siguiente:

- Datos del exportador o declarante
- Descripción de las mercancías a exportarse, detallado de acuerdo a los ítems de la factura
- Datos del consignatario en destino
- Destino final de las mercancías
- Cantidades, peso, bultos y demás datos relacionados
- Valor de la mercancía

DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMIENTO Art 72 Reglamento COPCI

“Constituyen documentos de acompañamiento aquellos que denominados de control previo deben tramitarse y aprobarse antes del embarque de la mercancía de importación. Esta exigencia deberá constar en las disposiciones legales que el organismo regulador del comercio exterior establezca para el efecto. Los documentos de acompañamiento deben presentarse, física o electrónicamente, en conjunto con la Declaración Aduanera, cuando estos sean exigidos. La aplicación de la sanción que contempla el artículo 190, literal i) del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, no eximirá de la presentación del documento de acompañamiento para el levante de las mercancías, por consiguiente la sanción será impuesta únicamente en los casos que dicho documento no se presente en conjunto con la Declaración Aduanera”.

DOCUMENTOS DE SOPORTE Art 73 Reglamento COPCI

“Los documentos de soporte constituirán la base de la información de la Declaración Aduanera a cualquier régimen. Estos documentos originales, ya

sea en físico o electrónico, deberán reposar en el archivo del declarante o su Agente de Aduanas al momento de la presentación o transmisión de la Declaración Aduanera, y estarán bajo su responsabilidad conforme a lo determinado en la Ley”.

Entre estos documentos están Factura Comercial, Certificado de Origen (cuando proceda), Documentos que el SENA o el Organismo Regulador de Comercio Exterior consideren necesarios.

Los documentos digitalizados que se deben adjuntar a la DAE son:

- Factura original
- Autorizaciones previas de ser el caso
- Certificado de origen electrónico de ser el caso
- ITEM, aquí detallamos los datos de partida y subpartida, de acuerdo al país de origen y cantidad

Una vez transmitida la información al sistema ECUAPASS si es aprobada la DAE, se nos otorgara la siguiente información:

- Número de refrendo
- Canal de aforo
- Fecha y hora.

Un aforo es la operación de reconocer las mercancías, verificar su naturaleza y valor, establecer su peso, cuenta o medida, clasificarlas en la nomenclatura arancelaria, determinando los aranceles e impuestos que les son aplicables, se realizarán por parte de la Administración Aduanera.

ART. 78-83 COPCI

Los tipos de aforo son:

- Aforo documental

- Aforo físico (Intrusivo) (No Intrusivo)
- Aforo automático (PROCESO DE EXPORTACION ADUANA, 2015)

Una vez conocido el canal de aforo la DAE entrara a un proceso de revisión dependiendo el aforo asignado este proceso puede ser aprobado o puede ser observado; de ser observado se realizaran las justificaciones necesarias hasta que se le pueda otorgar “SALIDA AUTORIZADA”.

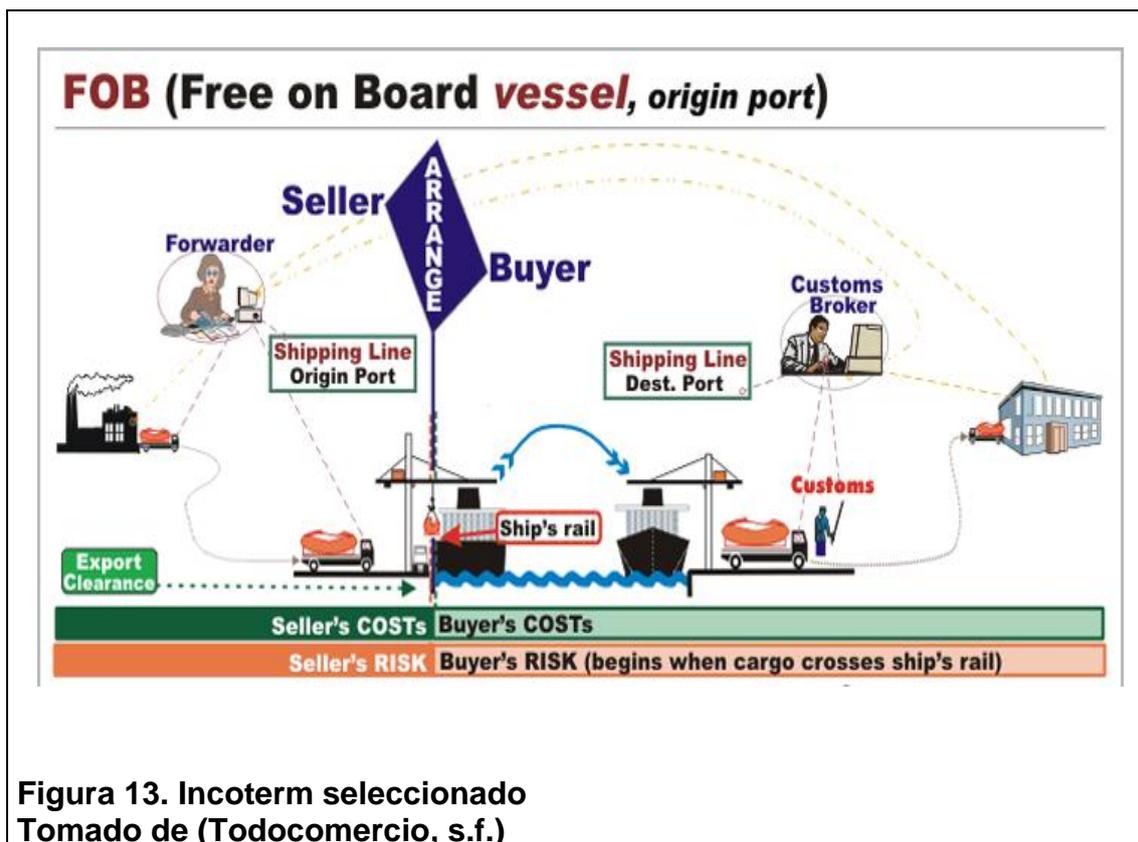
Culminado este proceso la mercancía una vez que cuente con salida autorizada puede ser embarcada.

El exportador contara con 30 días para regularizar la exportación según lo determina el Art. 158 R. COPCI

4.3. Incoterm Seleccionado

Los incoterms son términos de negociación, administrados por la Cámara de Comercio Internacional, actualizados en el año 2010, y que entraron en vigencia desde el año 2011, es necesario utilizar el incoterm y el año de la versión, rigen los términos de negociación entre comprador y vendedor, sus obligaciones y responsabilidades, determinan forma de pago, transporte, seguro; el mismo debe encontrarse especificado en el contrato internacional o en la proforma elaborada durante la negociación. (INCOTERMS 2010, 2015)

El incoterm seleccionado para el proceso de exportación es en términos FOB “Free on Board” el mismo determina que la obligación principal del comprador culmina una vez colocada la mercancía en el puerto de carga, cancelando los costos aduaneros, sin embargo no tiene ninguna obligación de realizar por ejemplo el contrato del transporte internacional, para efectos del ejercicio y por tener un mejor control de todo el proceso de exportación ya que al tratarse de la primera exportación que se realizara hasta Alemania, estructuraremos un seguimiento a todas las partes que conforman la cadena logística hasta el punto de destino. Ver figura No. 13



4.4. Transporte

El transporte llevara las mercancías desde el punto de origen de las mercancías hasta el punto final de destino, existen varios tipos de ellos (marítimo, terrestre, aéreo, fluvial, multimodal) dependerá principalmente para la selección de transporte la negociación que se haya realizado, en términos referentes a tiempos de llegada, volumen a enviarse.

En el ejercicio planteado se enviara mediante transporte interno una tonelada de carga suelta, desde Pto. Quito hasta el puerto marítimo en Guayaquil, con una duración aproximada de trayecto de 1 día por tierra.

Y para el transporte internacional se realizara vía marítima desde el puerto de Guayaquil – Ecuador hasta Hamburgo – Alemania, con una duración de trayecto aproximada de 27 días.

Con esto la duración total del transporte desde el punto de origen hasta el punto de destino será de 28 días aproximadamente.

4.5. Cubicaje

El cubicaje de la carga consiste en el acomodo espacial óptimo de las mercancías a enviarse, considerando el embalaje y empaque utilizado, así también como el tipo de carga a transportarse, en el caso de carga suelta y carga unitarizada, para aprovechar el uso de espacio dentro del medio de transporte, así ayudara a optimizar los valores del flete, para este efecto se deberá tomar en cuenta por ejemplo la altura permitida en el embarque y el volumen y peso máximo que soporta.

Para el presente estudio se enviaran 4320 envases de vidrio con un peso de 350g brutos cada envase, la caja de cartón contendrá las siguientes medidas, 0,31 m de largo, 0,23 m de ancho, 0,26 m de alto, y el peso de cada cartón es de 0.35kg, cada caja contendrá 24 envases que nos dará un peso bruto de 8.75kg, y serán distribuidas en 180 cajas, y que serían contenidos en 3 pallets, cada pallet contendrá 60 cajas de cartón, con una altura de 4 cajas permitidas ya que al ser un producto frágil no se pueden apilar más, de esta manera queda determinado el cubicaje de las mercancías a enviarse.

Cada pallet tiene una medida de 1,0 m x 1,20 m por lo que se calcula la distribución de la siguiente manera:

- $1,20 \text{ m pallet} / 0,23 \text{ m ancho de la caja} = 5,2$ con este cálculo se puede determinar que se ubicaran 5 cajas del lado que mide 0,23 m en el lado que mide 1,20 m del pallet.
- $1,0 \text{ m pallet} / 0,31 \text{ m largo de la caja} = 3,2$ con este cálculo se puede determinar que se ubicaran 3 cajas del lado que mide 0,31 m en el lado que mide 1,0 m del pallet.

Se colocaran 15 cajas por cada nivel del pallet como se muestra en el siguiente gráfico:

Para el envío de los pallets se realizaran en un contenedor el cual será compartido con otros exportadores de productos similares se enviaran 60 cajas distribuidas en 3 pallets de 15 cajas para cada nivel con un total de 4 niveles por cada pallet como se muestra en la siguiente figura:

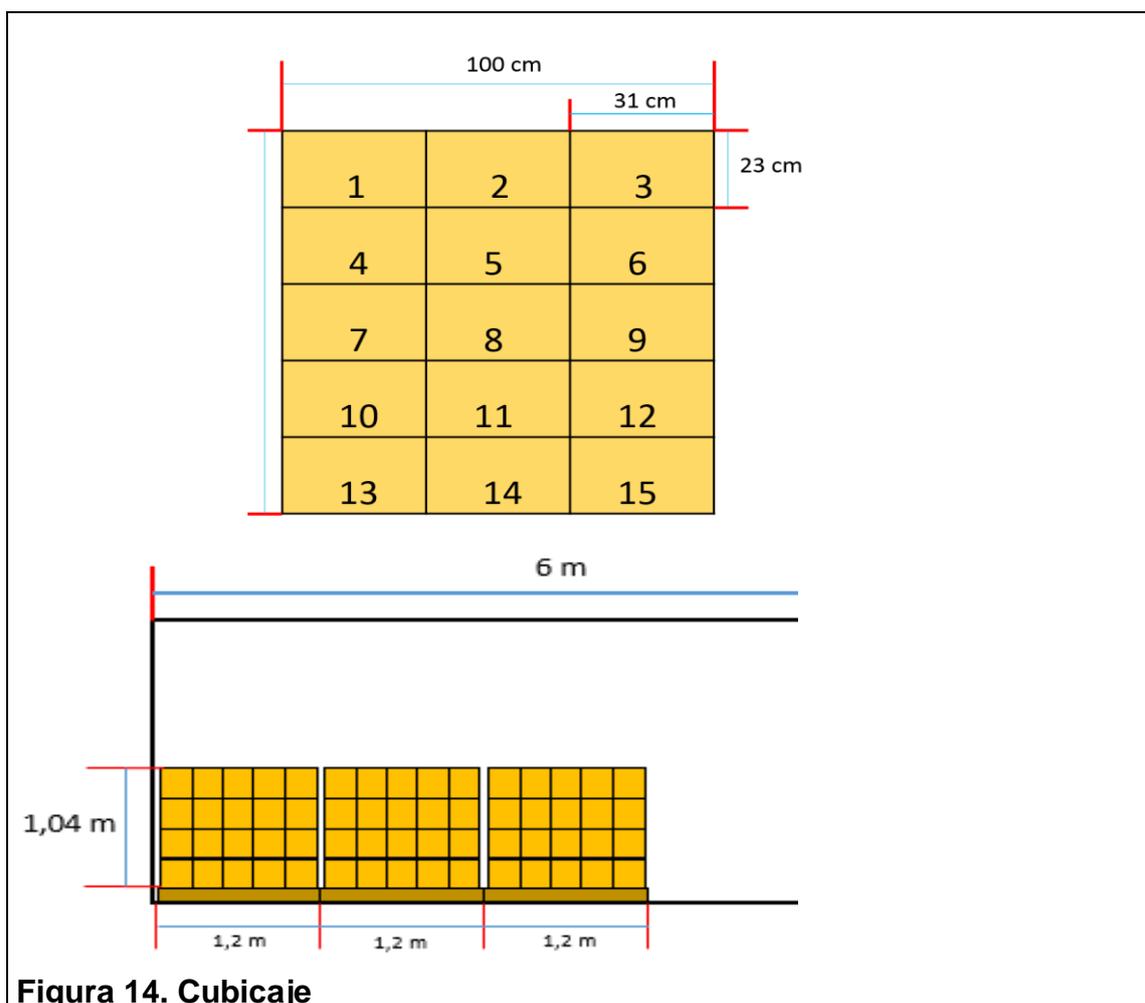


Figura 14. Cubicaje

4.6. Costo de la exportación

Para la determinación del valor total de la exportación según Tabla No. 11, y el cálculo del pago del seguro según tabla No. 12, se han tomado en

consideración el precio FOB de la producción de mermeladas así como los gastos que intervienen en la operación logística, Ver anexo 1. También se consideran los costos de emisión del Registro Sanitario del producto.

El valor del seguro se calcula un porcentaje de 0,4% sobre el valor de la mercancía a asegurarse con el flete interno, para determinar el precio final a cancelar por el seguro se calculó en base a los derechos de emisión según la tabla emitida por la Superintendencia de Bancos y Seguros, se considera un valor referencial de transporte internacional, esto con el fin de proporcionar o tener como punto de referencia toda la ruta logística en el envío, tomando en consideración que se trata de una exportación.

Tabla 11. Costo de la exportación

ITEM	COSTO	
Mermelada de Arazá 300gr 4320u x \$0.80	\$	3.456,00
Emisión Permiso Sanitario	\$	104,53
Flete Interno (Pto. Quito - Guayaquil)	\$	500,00
Total antes seguro	\$	4.060,53
Seguro transporte terrestre	\$	19,32
Tramite de aduana	\$	270,00
Manipuleo (THC)	\$	150,00
Varios (Montacargas, estibaje)	\$	100,00
Costos locales de exportación	\$	300,00
Costo total	\$	4.899,85
Utilidad estimada 40%	\$	1.959,94
FOB (DAE)	\$	6.859,79
Flete Internacional	\$	2.300,00
Total exportación en destino	\$	9.159,79

Tabla 12. Seguro

Referencia	Valor	%	Valor
Seguro (Prima asegurada)	\$ 4.060,53	0,40%	\$ 16,24
Seguro Campesino	\$ 16,24	0,50%	\$ 0,08
Superintendencia de Bancos	\$ 16,24	3,50%	\$ 0,56
Derechos de Emisión			\$ 0,50
IVA			\$ 1,94
Total Valor asegurado			\$ 19,32

CAPITULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Análisis del cumplimiento de los objetivos planteados

De acuerdo a los objetivos planteados se pudo demostrar que la mermelada de arazá es un producto que por su valor como producto alternativo tendrá acogida en el mercado Alemán, ya que dentro de los porcentajes analizados han tenido un crecimiento constante dentro de la subpartida del producto, manteniendo negociaciones principalmente con países cercanos a Alemania, sin embargo como producto sustituto Ecuador puede abrirse un mercado permanente dentro de esta subpartida, asegurándose de cumplir con los permisos y procesos logísticos correspondientes para el ingreso del producto. Una vez canalizado se ha cumplido la base legal que exige el Ecuador para la exportación así como los requisitos del país a llegar leer objetivos,

5.2. Comprobación de la hipótesis planteada.

Con la hipótesis planteada, se ha podido demostrar la factibilidad del presente proyecto investigativo, siendo así el proceso de exportación de mermelada de arazá desde Ecuador hasta Alemania, cuenta con una ruta logística establecida y determinada así como la producción local suficiente para cumplir la demanda de un mercado en apertura.

5.3. Otras conclusiones relevantes

Dentro de los principales cambios que ha venido presentando el país, como son los incentivos a la producción, los cambios en la matriz productiva para mejorar la oferta exportable, el crecimiento sostenido de tecnologías de la información permiten generar más plazas productivas y ayudar a producir y exportar productos nuevos o no tradicionales y así ayudar a un fortalecimiento de la balanza comercial.

5.4. Recomendaciones

- Dentro de los programas de gobierno, se recomienda la implementación de sistemas de capacitación y fomento a la producción y comercialización de productos no tradicionales.
- Crear industrias procesadoras de mermeladas, incentivando así el ingreso de maquinaria especializada para tal efecto.
- Alemania como puerta de entrada a la Unión Europea es un mercado bastante extenso, sin embargo la oferta exportable local solo puede cubrir una plaza de la demanda total del país para el producto a enviarse, por este motivo se deberá fomentar y apoyar programas que permitan que los agricultores y productores en general puedan asociarse así mejoraran sus prácticas productivas y mejoraran sus ingresos a largo plazo.
- Es necesario incentivar a nivel gobierno un sistema informativo que permita tener una base de datos real de los productos no tradicionales, datos de producción local y de emprendimientos que se realicen.

REFERENCIAS

- ALEMANIA, (s.f.) PERFIL LOGISTICO, recuperado el 07 de julio de 2015, de http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2015/01/PROEC_GL2014_ALEMANIA.pdf
- PROEQUADOR, (s.f.) GUIA COMERCIAL DE ALEMANIA 2014. recuperado el 12 de agosto de 2015, de http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2014/09/PROEC_GC2014_ALEMANIA.pdf
- PROEQUADOR, (s.f.) INCOTERMS 2010, recuperado el 13 de junio de 2015 de <http://www.proecuador.gob.ec/exportadores/requisitos-para-exportar/incoterms/>
- PROEQUADOR, (s.f.) PERFIL LOGISTICO DE LA REPUBLICA FEDERAL ALEMANA, recuperado el 31 de agosto de 2015, de http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2015/01/PROEC_GL2014_ALEMANIA.pdf
- ADUANA, (s.f.) PROCESO DE EXPORTACION ADUANA, recuperado el 31 de agosto de 2015, de http://www.aduana.gob.ec/pro/to_export.action
- PROEQUADOR, (s.f.) REQUISITOS FIRMA DIGITAL, recuperado el 07 de junio de 2015, de <http://www.proecuador.gob.ec/pubs/requisitos-para-obtener-el-certificado-digital-de-firma-electronica-y-token/>
- SRI, (s.f.) TRAMITE RUC, recuperado el 18 de agosto de 2015, de <http://www.sri.gob.ec/de/10055>

ANEXOS

ANEXO 1. PRODUCCION LOCAL DE ARAZÁ

Familia vive del araza

PuertoQuito

Germania, Vidal, Stalin, Malatías y Lidia, junto a su madre María Baltazar, se dedican a la agroartesanía del arazá. Ellos iniciaron el negocio en el recinto Santa Marianita (a quince kilómetros del cantón Puerto Quito, en el Noroccidente de Pichincha)

La agroindustria se basa en la elaboración de dulces y helados de arazá, además de la extracción de la pulpa; esta última, distribuida por kilos a Quito.

Esta actividad nace hace 3 años, dijo Germania Santos, quien junto a sus hermanos recibió capacitación en la materia.

Germania, con gratitud recuerda al profesional que lo inició en el negocio; un ingeniero de apellido Hunter –no recuerda su nombre- pero agradece que lo haya hecho, porque esta actividad les permite vivir ahora.

Negocio para todos

La elaboración de productos a base de arazá es un negocio para todos en Santa Marianita. Para todos, porque los Santos compran la fruta a sus vecinos que la siembran, cuando la hectárea y media que siembran no abastece la producción.

"Siempre compramos a las personas de aquí, nunca de otro lado", dijo Germania.

Los Santos son los únicos dedicados a la venta de arazá en una zona donde todos se dedican al cultivo de cacao.

Produciendo en familia

Los Santos producen en familia. Seis miembros de esta familia, incluyendo la madre, se dedican al negocio del arazá. "Ahora por la baja en la producción trabajamos dos personas haciendo el dulce, pero los seis estamos juntos en esto", dijo Germania Santos.

Juntos, a través de una organización familiar de hecho que busca ampliarse en este negocio para poder salir adelante, dijo la mujer.

Buscan financiamiento

Por lo pronto, buscan mantener el negocio, pero tienen sus debilidades. "Nos hace falta dinero para invertir en publicidad, ya estamos distribuyendo la pulpa de arazá a Quito, pero aún no nos conocen del todo", dijo Germania.

Además, la familia Santos tiene otros planes. Quieren instalar un complejo turístico y agroartesanal donde los turistas observen la elaboración de dulces y los compren.

Para el proyecto cuentan con unas tierras ubicadas en la Cooperativa Agrícola 'Cucalá' –Santa Marianita- a orillas del Río Cubela, pero tampoco tienen el capital para iniciar la tarea. "Es difícil conseguir", dijo Germania.

Precios

Productos de arazá

"No vendemos caro", dijo Germania Santos, productora de productos a base de arazá. Estos son los precios:

\$ 1,00

Frasco de dulce de arazá

\$0.25

Helados de arazá

\$1,30

Kilo de pulpa de arazá

http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/7023/1/26918_1.pdf

links de información bibliografía

http://www.rlc.fao.org/es/agricultura/produ/cdrom/contenido/libro09/Cap4_5.htm

Información marco teórico arazá producto

Usos y valor nutritivo

El arazá es usado para hacer jugos, refrescos, helados, mermeladas y postres; los frutos son raramente consumidos in natura debido a su acidez, pH de 2,5 para el jugo. El potencial del arazá se debe a sus características intrínsecas como fruto: sabor, color, textura y olor agradables.

El valor nutritivo del arazá es muy semejante al de la naranja, con excepción del contenido de vitamina C, que es más del doble en el arazá.

Perspectivas de mejora y limitaciones

Es difícil prever los límites superiores de producción del arazá, por encontrarse todavía en una fase preliminar de domesticación. No se conoce la base genética, y lo que se sabe sobre prácticas de manejo es tan limitado que es imposible hacer proyecciones realistas. Sin duda, bajo condiciones de cultivo adecuado, su productividad podrá ser bastante mayor que la presente, y su cultivo en otras regiones podrá justificar ampliamente la fertilización química.

No parece haber problemas fitosanitarios serios; la especie es fuertemente atacada por la mosca de las frutas, reduciendo la densidad normal de las plantaciones si no se adoptan medidas sofisticadas de control biológico.

El éxito del arazá como cultivo de amplia difusión dependerá más que todo de desarrollos tecnológicos que promuevan su aceptación en mercados fuera de la región; cualquier programa de mejora o selección deberá abordar parámetros tales como aspecto, color, olor, palatabilidad y resistencia de los frutos al transporte y almacenamiento.

<http://frutasymermeladas.galeon.com/>

DEFINICION

Según la norma ICONTEC 285, se define como:

MERMELADA DE FRUTA: “Producto pastoso obtenido por la cocción y concentración de pulpa o mezcla de pulpa y jugo de una o más frutas, adecuadamente preparadas con edulcorantes, con la adición o no de agua y de aditivos permitidos.” La norma señala que la concentración final de sólidos solubles, por lectura refractométrica, no debe ser inferior al 65%.

La mermelada también es definida como el producto obtenido por la concentración de la pulpa, con cantidades adecuadas de azúcar, pectina y ácido,. Este producto debe caracterizarse por una buena consistencia, es decir, presentar un cuerpo pastoso pero no duro.

MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA ELABORACIÓN DE MERMELADAS

Fruta

Desde el punto de vista de la fabricación suministran el olor, sabor y color del producto a elaborar y aportan generalmente sustancias pécticas, ácidos y azúcares, componentes necesarios para obtener un producto final de buena calidad.

Las características de la fruta a utilizar son las siguientes:

- Estado óptimo de madurez
- Sabor, color y aroma propio de las frutas que han alcanzado la madurez fisiológica
- Buen balance azúcar/ácido.
- Contenido de pectina adecuado.
- Sanidad

Azúcares

La norma ICONTEC 285 permite el uso como edulcorantes en la fabricación de mermeladas de los siguientes azúcares: sacarosa, azúcar invertido, glucosa y miel de abejas.

Ácidos

Las frutas contienen diferentes ácidos orgánicos, de los cuales generalmente predomina uno. Sin embargo, muchas de ellas no poseen la cantidad suficiente de ácido para producir un buen gel, por lo cual es necesario adicionarlo. Las normas colombianas permiten la adición de los siguientes ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico y fumárico; entre estos el más utilizado es el cítrico por su agradable sabor. La cantidad a emplear varía entre 0.1-0.2% del peso total de la mermelada. En los casos de frutas de excesiva acidez se pueden utilizar sales tampones como el citrato de sodio y el carbonato de sodio.

Sustancias pécticas

Forman parte de los tejidos de las frutas; están localizadas en los espacios intercelulares y en la pared primaria de las células y tienen como función reforzar su estructura.

Su importancia dentro del proceso de elaboración de mermeladas radica en su capacidad para formar geles en presencia de azúcar y ácido o de iones divalentes como el Calcio.

Algunas frutas utilizadas para la elaboración de mermeladas, presentan un bajo contenido de pectina, razón por la cual se debe recurrir a la adición de pectinas comerciales para suplir esta deficiencia. El comercio ofrece pectinas tanto en estado sólido como en estado líquido. Resulta más conveniente utilizar pectina en polvo que líquida, debido a que su actividad permanece inalterada durante el almacenamiento a temperatura ambiente, en cambio la pectina líquida sufre degradación perdiendo actividad con el almacenamiento y necesitan la presencia de un conservador para evitar la fermentación.

En apartados posteriores se entrará a exponer algunos aspectos concernientes a las sustancias pécticas, así como su mecanismo de formación.

PROCESO

Como se mencionó anteriormente, para la preparación de mermeladas se puede utilizar fruta fresca o conservada. En el caso de la fruta fresca, se realizan las etapas de recepción, selección, clasificación, lavado, desinfección, pelado, corte y despulpado, quedando de esta manera lista la pulpa para ingresar a la etapa de concentración. Cuando se emplea fruta sulfatada, es

necesario realizar primero un desulfitación. Para ello se hierve con un 20% de agua y se calienta durante 5-10 minutos hasta eliminar no menos del 90% del anhídrido sulfuroso presente. Una vez obtenida la pulpa se debe verificar la concentración de sólidos solubles y el pH (a fin de determinar la necesidad o no de adicionar un ácido o una base para ajustarlo a las condiciones óptimas). A continuación se calcula la proporción de los distintos componentes del producto, es decir, su formulación; esta dependerá básicamente del producto que se desea obtener: grados Brix finales y porcentaje de fruta. Conocer anticipadamente el peso final de una mermelada, a partir del peso inicial de fruta, permitirá además:

- Preparar los envases necesarios para toda la mermelada.
- Calcular la cantidad de pectina que eventualmente hay que agregar.
- Planificar el proceso de producción.

Una vez se ha formulado se procede a la cocción; se adiciona a la marmita la pulpa y la mitad del azúcar; cuando comience la ebullición se adiciona la otra mitad del azúcar, esto con la finalidad de que se disuelva totalmente. El agregar una porción del azúcar a la fruta en el calentamiento preliminar, sirve para lograr un cierto grado de inversión de la sacarosa usada, es decir, para transformar parte del azúcar en azúcar invertido, que es una mezcla de glucosa con fructosa, dos azúcares simples producidos a partir de la sacarosa por acción del ácido de la fruta. Con ello se evita la cristalización por la sobre concentración del producto y,

La adición del ácido o de la sal para ajustar el pH se debe hacer cerca al final para evitar demasiada inversión del azúcar. La pectina se debe adicionar al final del proceso y en mezcla de 5 a 10 veces su peso en azúcar por su tendencia a formar grumos.

El motivo de la ebullición no es solo evaporar el agua para alcanzar la concentración deseada, sino también conseguir la pasterización de la mezcla, ayudando a disolver el azúcar y los otros ingredientes solubles y asegurando la inversión parcial de la sacarosa; debe durar de 7-8 minutos con un máximo de 10, pues puede haber peligro de degradar la pectina, invertir demasiado la sacarosa y deteriorar el sabor y aroma del producto.

Si la mermelada va con trozos de fruta, estos se deben preparar en un jarabe del 70% hasta que cocinen, luego se sacan, se escurren y se adicionan.

Al acercarse el punto final de la concentración, la mezcla comienza a espesarse; si con un cucharón se levanta y vierte, no se suelta de forma regular, sino que se fragmenta en gruesos "goterones". Se comprueba entonces el grado de concentración por medio de un refractómetro (no se debe olvidar que es un instrumento graduado para 20 o 25°C, por lo tanto deben hacerse las correcciones necesarias de acuerdo a la temperatura que registre el producto al momento de la lectura), para lo cual la muestra debe enfriarse; la norma señala que como mínimo el producto debe presentar 65°Brix; en este momento se adicionan los conservantes.

Benzoato de sodio 0.05% con respecto al peso

Sorbato de potasio 0.05% final de mermelada.

Después la mezcla se enfría rápidamente hasta no menos de 85°C y se vierte en los envases en que se va a conservar; este enfriamiento hace el producto lo suficientemente espeso para que las fruta o sus trozos queden repartidos en la masa y no suban a la superficie (en el caso de que la mermelada lleve trozos de fruta); También contribuye a evitar la degradación de la pectina. Los recipientes una vez llenos se cierran con preferencia bajo chorro de vapor, con el fin de esterilizar la tapa, las paredes del recipiente y el espacio libre encima del contenido. Sino hay cierre bajo chorro de vapor, puede dársele la vuelta a los botes, de modo que el producto caliente quede en contacto con la parte superior del envase y la tapa. No se aconseja este método de autopasterización para los envases de vidrio, pues el cuello debe quedar limpio; entonces se recurre a una pasterización en agua a 75°C. Posteriormente los recipientes deben enfriarse muy rápidamente al aire o bajo duchas de agua y colocarlos en reposo hasta el enfriamiento completo; estas precauciones son indispensables para evitar la degradación de la pectina y conseguir una buena gelificación que se realiza entre 50-60°C.

La necesidad de acortar el proceso de concentración, con el fin de no degradar la pectina, aconseja no hacer cocciones en recipientes abiertos de más de 400 Kg. aproximadamente; en efecto, la relación superficie de calentamiento/producto disminuye cuando aumenta el contenido de los recipientes.

DEFECTOS DE LAS MERMELADAS

1. DESARROLLO DE HONGOS Y LEVADURAS EN LA SUPERFICIE

Es causado por envases no herméticos o contaminados; solidificación incompleta, dando por resultado una estructura débil; se presenta también por un bajo

5. ESTRUCTURA DEBIL

Es causada por un desequilibrio en la composición de la mezcla, al usar más azúcar y menos pectina de la requerida; la excesiva cantidad de azúcar provocará una coagulación en la cual la pectina puede separarse de la solución coloidal por sedimentación. La estructura débil, suele generarse también por una cocción prolongada y por la ruptura de la estructura del gel o por un envasado a temperatura demasiado baja.

6. ESPUMADO

Puede deberse a exceso de pectina o a un sistema de agitación inapropiado.

Introducción

Se define a la mermelada de frutas como un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción y concentración de frutas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de edulcorantes, con o sin adición de agua. La fruta puede ir entera, en trozos, tiras o partículas finas y deben estar dispersas uniformemente en todo el producto.

La elaboración de mermeladas sigue siendo uno de los métodos más populares para la conservación de las frutas en general. La mermelada casera tiene un sabor excelente que es muy superior al de las procedentes de una producción masiva.

Una verdadera mermelada debe presentar un color brillante y atractivo, reflejando el color propio de la fruta. También debe conservarse bien cuando se almacena en un lugar fresco, preferentemente oscuro y seco.

Las frutas difieren según sea su variedad y su grado de madurez, incluso el tamaño y la forma de las cacerolas empleadas para la cocción influyen sobre el resultado final al variar la rapidez con que se evapora el agua durante la cocción.

El presente manual tiene por objetivo proporcionar información básica para la elaboración de mermeladas.

Materia prima e insumos Elaborar una buena mermelada es un producto complejo, que requiere de un óptimo balance entre el nivel de azúcar, la cantidad de pectina y la acidez.

Azúcar

El azúcar es un ingrediente esencial. Desempeña un papel vital en la gelificación de la mermelada al combinarse con la pectina.

Es importante señalar que la concentración de azúcar en la mermelada debe impedir tanto la fermentación como la cristalización. Resultan bastante estrechos los límites entre la probabilidad de que fermente una mermelada por que contiene poca cantidad de azúcar y aquellos en que puede cristalizar porque contiene demasiada azúcar.

En las mermeladas en general la mejor combinación para mantener la calidad y conseguir una gelificación correcta y un buen sabor suele obtenerse cuando el 60 % del peso final de la mermelada procede del azúcar añadido. La mermelada resultante contendrá un porcentaje de azúcar superior debido a los azúcares naturales presente en la fruta. Cuando la cantidad de azúcar añadida es inferior al 60% puede fermentar la mermelada y por ende se propicia el desarrollo de hongos y si es superior al 68% existe el riesgo de que cristalice parte del azúcar durante el almacenamiento.

El azúcar a utilizarse debe ser de preferencia azúcar blanca, porque permite mantener las características propias de color y sabor de la fruta.

Lo primero a considerar es la fruta, que será tan fresca como sea posible.

Pectina

La fruta contiene en las membranas de sus células una sustancia natural gelificante que se denomina pectina. La cantidad y calidad de pectina presente, depende del tipo de fruta y de su estado de madurez. En la preparación de mermeladas la primera fase consiste en resblandecer la fruta de forma que se rompan las membranas de las células y extraer así la pectina.

La fruta verde contiene la máxima cantidad de pectina; la fruta madura contiene algo menos. La pectina se extrae más fácilmente cuando la fruta se encuentra ligeramente verde y este proceso se ve favorecido en un medio ácido.

Las proporciones correctas de pectina, ácido cítrico y azúcar son esenciales para tener éxito en la preparación de mermeladas.

Conservante

Los conservantes son sustancias que se añaden a los alimentos para prevenir su deterioro, evitando de esta manera el desarrollo de microorganismos, principalmente hongos y levaduras. Los conservantes químicos más usados son el sorbato de potasio y el benzoato de sodio.

El sorbato de potasio tiene mayor espectro de acción sobre microorganismos. Su costo es aproximadamente 5 veces más que el del benzoato de sodio. El benzoato de sodio actúa sobre hongos y levaduras, además es el más utilizado en la industria alimentaria por su menor costo, pero tiene un mayor grado de toxicidad sobre las personas; además en ciertas concentraciones produce cambios en el sabor del producto.

Equipos y materiales:

Equipos

- Pulpeadora o licuadora.
- Cocina.
- Balanza.
- pH-metro o cinta indicadora de acidez.
- Termómetro

Materiales

- Ollas.
- Tinas de plástico.
- Jarras.
- Coladores.
- Tablas de picar.
- Cuchillos.
- Cucharas de medida.
- Espumadera.
- Paletas.
- Mesa de trabajo.
- Frascos de vidrio o plástico

Como ya se ha planteado, se entiende por mermelada un producto formulado a base de fruta y azúcar.

La mermelada es la mezcla del azúcar de la fruta y el azúcar agregada con la pectina presente o adicionada, para formar un gel, que le otorga al producto una naturaleza especial.

La elaboración de mermeladas es un proceso muy usado a nivel casero, especialmente en comunidades de ciertos países. Por ello, la competencia de los productos de diversos orígenes obliga a que los productos sean muy especiales, por las materias primas que los componen, su fórmula y especialmente en forma natural sin preservantes y aditivos. Esta situación es posible en la producción a pequeña escala de una microempresa.

http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/11/PROEC_PPM2013_PURE-Y-PASTA-DE-FRUTAS_ALEMANIA.pdf

<https://prezi.com/dlebvyod9iav/proyecto-de-exportacion-pulpa-de-araza-desde-ecuador-hacia-a/>





ANEXO 2. PASOS PARA OBTENER EL REGISTRO SANITARIO

De acuerdo al Registro Oficial nº 896, expedido el 21 de febrero del 2013, ahora quien otorga el registro sanitario es la recién creada Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) y el Instituto Nacional de Investigación en Salud Pública (INSPI)

La ARCSA realizará el trámite correspondiente a través del sistema automatizado, y el procedimiento se realizará a través de la página web www.controlsanitario.gob.ec.

- El usuario deberá obtener previamente la clave de acceso e ingresar la información solicitada de acuerdo al formulario de solicitud dispuesto.
- Luego se deberá escanear e ingresar en el sistema del ARCSA todos los documentos adjuntos al formulario de solicitud.
- Además ingresar la información de los formularios de solicitud establecidos y documentos adjuntos en el sistema informático de la ARCSA. Estos documentos deben ingresarse en versión electrónica con firma electrónica del representante legal del establecimiento.
- Una vez que el usuario ingresa el formulario de solicitud y los documentos adjuntos establecidos, el sistema le notificará y autorizará el pago por servicios correspondientes a la revisión de dicha documentación.
- La ARCSA revisará que la documentación se encuentre completa y la información ingresada en la solicitud sea correcta en el término de siete días. Si esta no cumple los requisitos señalados, el trámite será devuelto al usuario, indicando los inconvenientes encontrados a fin de que resuelva los mismos en un término de ocho días; de lo contrario, se dará por terminado el proceso.
- Una vez que la documentación esté completa y correcta, se autorizará el pago del Registro Sanitario. El sistema automatizado notificará al usuario la cantidad a pagar, pago que se lo realizará inmediatamente.
- La ARCSA comprobará que se realizó el pago, generando la factura electrónica en el sistema y enviará automáticamente la información de dicho pago al usuario para su impresión.
- La ARCSA procederá a analizar la documentación técnica y legal presentada. En caso de que los informes emitidos contengan objeciones, emitirá el informe de objeciones a través del sistema automatizado en un término de cinco días.
- En el caso en que ninguno de los informes hayan contenido objeciones, se emitirá el Certificado de Registro Sanitario en el término de cinco días.
- El certificado de Registro Sanitario se publicará en el sistema y se lo dejará disponible para que el usuario, con su clave, pueda tener acceso al mismo, seleccione e imprima el certificado de Registro Sanitario, el

cual será oficializado con la firma electrónica de la autoridad de la Institución emisora.

Cuando el usuario realice por primera vez el trámite para la obtención del Registro Sanitario, la ARCSA verificará electrónicamente la siguiente documentación que certifique la existencia del fabricante o importador: Cédula de ciudadanía, Registro Único de Contribuyentes, si el fabricante del producto es persona natural. Si es persona jurídica, documento que pruebe la constitución de la empresa y permiso anual de funcionamiento vigente. Esta información servirá de base para la tramitación de otras solicitudes posteriores.

<http://www.elemprendedor.ec/obtener-registro-sanitario-ecuador/>

ANEXO 3. DETERMINACION DEL COSTO DE LA EXPORTACIÓN

DATOS

↑ ↓ ×

EXPORTACION : ECUADOR/ALEMANIA

FLETE INTERNO : EXW PTO. QUITO DE 1x20' / GYE USD. 500

TRAMITES ADUANAS GYE : USD 270

VARIOS (MONTACARGAS, ESTIBAJE, ETC.) : USD 100

FLETE INTERNAC. GYE/HAMBURGO 1X20' USD 2300

CARGOS LOCALES FCL: THC USD 150

COSTOS LOCALES DE EXPORTACION : USD 300

TT : 28 días aprox.

SON COSTOS APROX.

Best Regards

Carlos Acevedo

SIETE MARES CIA. LTDA.

Operaciones

Tel (593) 2 - 2920470

(593) 2 - 2453086

Fax: (593) 2 - 2435938

E-mail: operaciones@sietemares.com.ec

www.sietemares.com.ec

El software de antivirus Avast ha analizado este correo electrónico en busca de virus.

© 2015 Microsoft Términos Privacidad y cookies Desarrolladores Español