



**UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE ADMINISTRACION
CARRERA DE COMERCIO EXTERIOR**

**MODALIDAD COMPLEXIVO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE**

LCDA. COMERCIO EXTERIOR

CASO DE ESTUDIO

**PROCESO LOGISTICO PARA PURE DE FRUTAS EN PORCIONES
INDIVIDUALES CONGELADAS (MANGO, BANANO, MARACUYA, MORA) DE ECUADOR
A ESTADOS UNIDOS (Seattle, Washington)**

AUTORES

ESTEFANI TAMARA RIVERA GUILLIN

GUAYAQUIL

2023

CERTIFICADO DE SIMILITUD

Rivera e frutas

INFORME DE ORIGINALIDAD

8%

INDICE DE SIMILITUD

7%

FUENTES DE INTERNET

0%

PUBLICACIONES

5%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	www.clubensayos.com Fuente de Internet	2%
2	docplayer.es Fuente de Internet	1%
3	ciencia.lasalle.edu.co Fuente de Internet	1%
4	Submitted to Universidad Nacional Abierta y a Distancia, UNAD,UNAD Trabajo del estudiante	1%
5	www.coursehero.com Fuente de Internet	1%
6	1library.co Fuente de Internet	1%
7	www.lincos.net Fuente de Internet	1%
8	www.bvs.hn Fuente de Internet	1%
9	repositorio.ulvr.edu.ec Fuente de Internet	1%



1%

Excluir citas Activo
Excluir bibliografía Activo

Excluir coincidencias < 1%



HECTOR LEONARDO
DUARTE SUAREZ

ÍNDICE GENERAL

I. INTRODUCCIÓN	1
1.1.1 Antecedentes	1
1.1.2 Objetivo general	2
1.1.3 Objetivos específicos.....	2
1.1.4 Descripción del tipo de caso	2
1.1.5 Preguntas de investigación científica	3
1.1.6 Planteamiento del problema.....	4
1.1.7 Sistematización del problema	4
1.1.8 Normativa y regulaciones	4
1.1.9 Cadena de frío y logística	4
1.1.10 Producción y procesamiento	4
1.1.11 Elementos fundamentales de la cadena de frío.....	5
1.1.12 Importancia creciente de los productos frescos.....	5
1.1.13 Compromisos en terminales de almacenamiento.....	6
1.1.14 Competencias en el mercado.....	6
1.1.15 Cambios en las preferencias del consumidor	6
1.1.16 Destino para la exportación de pure de frutas congeladas	7
1.1.17 MARCO TEORICO	8
1.1.18 Producto.....	8
1.1.19 Cadena de valor	8
1.1.20 Zonas de cultivo en Ecuador:.....	8
1.1.21 Mercado objetivo.....	8
1.1.22 Procesamiento y preparación del pure	8
1.1.23 Características de la Mora y valor nutricional	9
1.1.24 Características del banano y valor nutricional.....	10
1.1.25 Características del mango y valor nutricional.....	11
1.1.26 Características de la maracuyá y valor nutricional	12
1.1.27 BARRERAS ARANCELARIAS Y NO ARANCELARIAS	12
1.1.28 PREPARACION DEL PURÉ DE FRUTAS	13
1) Recepción y selección:	13
2) Lavado:	13
4) Pelado y troceado:.....	14
5) Despulpado:.....	14

6)	Eliminación de espuma:	14
7)	Pasterización:	14
8)	Combinación/ mezclas:	14
9)	Esterilización del producto:	14
1.1.29	CLASIFICACION DE PRODUCTO.....	15
1.1.30	Modelo de las cinco fuerzas de Porter	15
II.	ANALISIS	16
2.1	Documentación requerida:	17
2.2	Competitividad internacional	18
III.	PROPUESTA.....	28
IV.	CONCLUSIONES.....	36
V.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	38
VI.	Bibliografía	38

INDICE DE TABLAS

Tabla 1	9
Tabla 2	<i>Valor Nutricional del Banano 2020 a 2023.....</i>	10
Tabla 3	<i>Valor nutricional 2022 a 2023.....</i>	11
Tabla 4	<i>Valor nutricional del maracuyá 2022 a 2023.....</i>	12
Tabla 5	<i>Principales competidores.....</i>	19
Tabla 6	<i>KPI 1: Mejora de la seguridad del transporte.....</i>	22
Tabla 7	<i>KPI 2: Reducción de los costos de transporte.....</i>	22
Tabla 8	<i>KPI 3: Reducción del tiempo de tránsito.....</i>	23
Tabla 9	<i>Implementación de las actividades.....</i>	24
Tabla 10	<i>Detalles del pure de frutas congelada.....</i>	33
Tabla 11	<i>Detalles del contenedor.....</i>	34
Tabla 12	<i>cálculo de contenedor de 28 m3.....</i>	34
Tabla 13	<i>Costos Generales.....</i>	35
Tabla 14	<i>Costos totales</i>	35

INDICE DE IMÁGENES

Figura 1	(Balanza comercial) 2002 a 2022	7
Figura 2	<i>Diagrama de Gantt, cuadro de actividades.....</i>	26

I. INTRODUCCIÓN

1.1.1 Antecedentes

Un producto innovador y perecible que combina la frescura de las frutas congeladas y la comodidad de las porciones individuales, satisfaciendo así la creciente demanda de alimentos saludables y convenientes en el mercado estadounidense.

“Los estados unidos son conocidos por su estilo de vida dinámico y la frescura de las frutas congeladas y la comodidad de las porciones individuales, satisfaciendo así la creciente demanda de alimentos saludables y convenientes en el mercado estadounidense”. (2020)

Los estados unidos son conocidos por su estilo de vida dinámico y la búsqueda constante de opciones alimentarias que se ajusten a las necesidades de las personas ocupadas. A medida que la conciencia sobre la importancia de una alimentación equilibrada y saludable aumenta en el país, existe una gran oportunidad para introducir nuestro puré de frutas congelado en porciones individuales como una alternativa nutritiva y práctica.

Nuestro producto de diferencia de otros en el mercado gracias a su enfoque en la frescura y calidad de las frutas utilizadas de alta calidad que se procesan y se congela rápidamente para preservar su sabor y valor nutricional. Además, nuestras porciones individuales ofrecen una forma conveniente de disfrutar de las frutas en cualquier momento y lugar, sin comprometer la frescura ni los beneficios para la salud.

Al exportar nuestro puré de frutas congelado a los Estados Unidos, no solo estaremos introduciendo un producto innovador, sino que también estaremos atendiendo una demanda creciente de alimentos saludables y convenientes, creemos firmemente que nuestro producto tiene el potencial de captar la atención de los consumidores estadounidenses y establecerse como una opción en el mercado de alimentos congelados.

En esta propuesta, presentaremos en detalle los aspectos clave de nuestro proyecto, incluyendo el análisis del mercado estadounidense, las estrategias de marketing y distribución, así como los planes de producción y logística. Confiamos en que, con el respaldo y apoyo adecuados, podremos establecer una exitosa operación de exportación de nuestro puré de frutas al mercado de Estados Unidos.

En los últimos años, el sector de alimentos procesados en Ecuador ha experimentado un crecimiento significativo. Esto se debe a la diversidad y calidad de los productos agrícolas del país, incluyendo frutas tropicales como banano, mango, maracuyá y piña que con utilizados para la producción de pures congelados.

Ecuador ha buscado expandir su presencia en los mercados internacionales a través de la exportación de productos agrícolas y procesados. Estados Unidos se destaca como uno de los principales destinos de exportación para el pure de frutas congeladas debido a su alta demanda y poder adquisitivo.

1.1.2 Objetivo general

Elaborar proceso logístico desde Ecuador ha Estado unidos con el fin de satisfacer la demanda del mercado estadounidense y generar beneficios económicos

1.1.3 Objetivos específicos

1) recopilar información de mercado y procesos ya existentes logísticos para identificar las oportunidades de exportación

2) análisis de procesos logísticos de productos similares que se exportan hacia Estados Unidos para identificar las mejores practicas

3) desarrollar proceso logístico de exportación de puré de fruta congelada que sea eficiente y rentable.

1.1.4 Descripción del tipo de caso

En este caso de estudio, exploramos la exportación de puré de frutas congeladas desde Ecuador hacia Estados Unidos, centrándonos en los desafíos, estrategias y

consideraciones relevantes para la comercialización exitosa de un producto perecible en un mercado internacional altamente competitivo.

Puesto que Ecuador es conocido por su rica producción de frutas tropicales de alta calidad. En los últimos años, ha surgido el interés en exportar productos procesados y con valor agregado, como el puré de frutas congeladas, para diversificar sus exportaciones y aprovechar la demanda en mercados internacionales, como Estados Unidos.

“La definen como una variable independiente y la dependiente; se dice que es dependiente de las competencias empresariales, ya que se dice que el empresario es la persona clave que conduce a la competitividad e independiente porque sirve como un medio para alcanzar el rendimiento empresarial”. (Salas, 2018)

1.1.5 Preguntas de investigación científica

¿Cuál es la demanda actual de puré de fruta congelada en el mercado de Estados Unidos?

¿Cuáles son las preferencias de sabor y tipos de fruta más populares entre los consumidores estadounidenses?

¿Cuáles son las regulaciones y requisitos fitosanitarios para la importación de puré de fruta congelada en Estados Unidos?

¿Cuál es la competencia en el mercado de puré de fruta congelada en Estados Unidos y cuáles son sus estrategias exitosas?

¿Cuál es el costo total de producción y exportación de puré de fruta congelada, incluyendo embalaje y logística, hacia Estados Unidos?

¿Cuál es la mejor estrategia de distribución para el puré de fruta congelada en Estados Unidos?

¿Cómo se puede crear conciencia y generar interés en el mercado estadounidense sobre el producto de puré de fruta congelada?

1.1.6 Planteamiento del problema

El proceso de exportación de pure de frutas congeladas implica cumplir una serie de normativas y requisitos sanitarios y de etiquetado establecidos por la Administración de alimentos y medicamentos (FDA) y otras agencias, lo que podría generar obstáculos para la empresa en términos de costos adicionales de cumplimiento, ajustes en la cadena de producción y riesgos de rechazo en la aduana.

1.1.7 Sistematización del problema

1.1.8 Normativa y regulaciones

Estados unidos tiene regulaciones estrictas en cuanto a la seguridad alimentaria y etiquetado y normas de calidad. Cumplir con estos requisitos puede requerir inversiones significativas en infraestructura y procesos de producción, lo que podría ser un obstáculo

1.1.9 Cadena de frio y logística

El transporte y la logística eficientes son fundamentales para el éxito de la exportación de pure de frutas congeladas. Mantener una cadena de frio adecuada desde ecuador hasta estados unidos es crucial para preservar la calidad y frescura del producto. Esto implica inversiones en infraestructura de almacenamiento y transporte refrigerado, así como la planificación de rutas y tiempos de entrega eficientes

1.1.10 Producción y procesamiento

El proceso comienza en la planta de producción, donde las frutas frescas se relacionan cuidadosamente y se procesan para obtener el puré. Durante esta etapa, es esencial

1.1.11 Elementos fundamentales de la cadena de frío

a. Infraestructura y almacenamiento y transporte refrigerado

Es necesario disponer de instalaciones para el almacenaje y transporte con condiciones apropiadas de temperatura, como recintos frigoríficos y contenedores refrigerados, para garantizar la temperatura adecuada durante todo el proceso, desde la producción hasta el lugar de comercialización en los Estados Unidos.

b. Monitoreo y control de temperatura

Resulta esencial contar con sistemas que supervisen y regulen en tiempo real la temperatura en todas las fases del proceso logístico. Esto abarca sensores que registren y transmitan información térmica durante el desarrollo, lo que posibilita la detección y corrección temprana de cualquier desviación antes de que afecte la excelencia del producto.

c. Embalaje especializado

Las mercancías congeladas deben ser embaladas en envolturas aislantes y resistentes al frío para reducir las variaciones de temperatura y resguardar los productos de posibles impurezas y perjuicios. El empaquetado también tiene que ser concebido para conservar la temperatura adecuada durante el tiempo requerido durante el tránsito y almacenamiento.

d. Gestión de riesgo

Es preciso establecer procedimientos para identificar y reducir los riesgos potenciales que puedan incidir en la cadena de frío, como cortes de energía, demoras aduaneras o contratiempos en el transporte. Esto puede involucrar la planificación de recorridos alternativos y la adopción de medidas preventivas.

Análisis

1.1.12 Importancia creciente de los productos frescos

"Los supermercados implementan mejores niveles de higiene y pueden hacer el seguimiento de las fuentes de sus suministros si algo falla. Sin embargo, no todos los clientes confían en las etiquetas que indican la frescura de los alimentos en los supermercados." (productos, 2019)

Comentario: Este texto destaca las ventajas de los mercados tradicionales y los supermercados en las zonas urbanas y rurales. Mientras que los supermercados ofrecen mejores estándares de higiene y la capacidad de rastrear el origen de los alimentos.

1.1.13 Compromisos en terminales de almacenamiento

- Realizar un manejo adecuado de los productos
- Infraestructura moderna, compatibles con los requerimientos de calidad
- Personal calificado y constante entrenamiento
- Ambientes inocuos y calidad de ambiente
- Mantener la cadena de frío en todos sus procesos

1.1.14 Competencias en el mercado

El mercado de pure de frutas en Estados Unidos es altamente competitivo, con numerosos proveedores tanto nacionales como internacionales. Los productores ecuatorianos deben enfrentar el desafío de marketing efectivas, la diferenciación del producto y estableciendo relaciones sólidas con los distribuidores y minoristas estadounidenses.

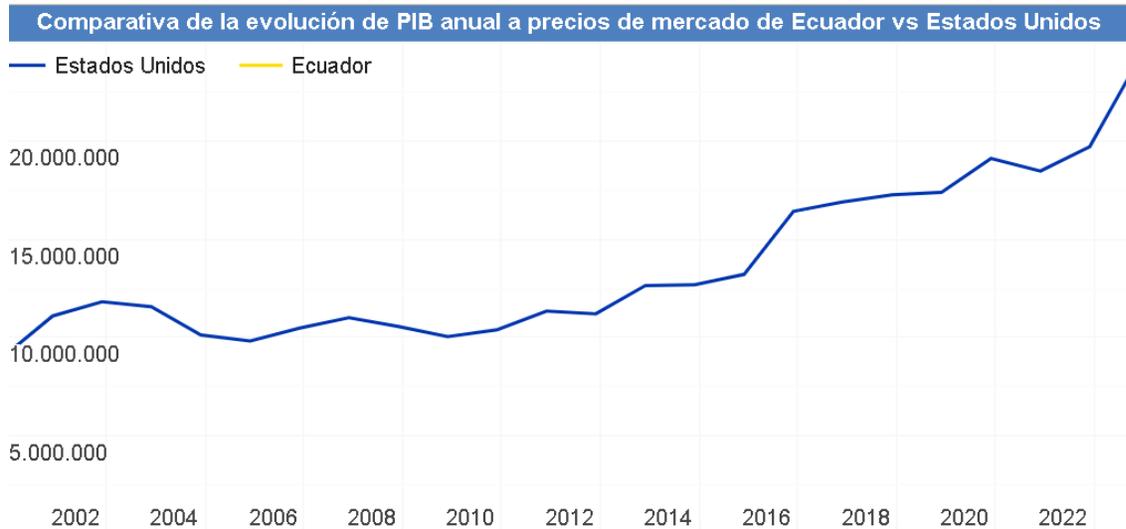
1.1.15 Cambios en las preferencias del consumidor

Las preferencias del consumidor en Estados Unidos pueden cambiar con el tiempo, lo que se requiere una adaptación constante por parte de los exploradores de pure de frutas. Estar al tanto de las tendencias actuales del mercado y ofrecer productos que cumplan con las demandas y expectativas de los consumidores esencial para mantenerse competitivos.

Al abordar estos problemas, los exportadores de pure de frutas en porciones individuales congeladas en Ecuador podrán superar los desafíos y aprovechar las oportunidades que ofrece el mercado estadounidense. Es importante realizar un análisis detallado de cada uno de los aspectos para desarrollar estrategias efectivas y garantizar el éxito en la exportación

Figura 1

(Balanza comercial) 2002 a 2022



Nota. Del año 2002 al 2022 las exportaciones ecuatorianas de productos perecibles han tenido un crecimiento notable.
Elaborado por: Rivera, E. (2023)

1.1.16 Destino para la exportación de pure de frutas congeladas

Seattle, Washington se encuentra en la costa oeste de los estados unidos y tiene una ubicación estratégica cercana a Asia, esto puede facilitar el acceso de mercados asiáticos, donde la demanda de alimentos saludables y naturales, como el pure de frutas, ha ido en aumento además cuenta con uno de los puertos más grandes y modernos de Estados Unidos, lo que facilita la logística y transporte de productos congelados.

“El nuevo contexto del comercio mundial requiere que los países de la región redefinan su estrategia de internacionalización para que, además de ser realista, posibilite un mayor crecimiento con equidad. Esto implica que, a partir de las ventajas comparativas estáticas, se debe desarrollar nuevas ventajas comparativas dinámicas que aprovechen las oportunidades que surgen en el nuevo contexto internacional.” (salud, 2021)

Comentario: esta cita resalta la importancia de que los países de la región adapten sus estrategias de internacionalización a los cambios actuales de comercio mundial y enfatiza la importancia de encontrar el equilibrio entre el desarrollo del mercado interno y la apertura del comercio internacional.

1.1.17 Marco Teórico

1.1.18 Producto

El producto es una mezcla de frutas tropicales cuidadosamente seleccionadas y procesadas para mantener su sabor original y sus propiedades nutritivas intactas.

1.1.19 Cadena de valor

La cadena de valor comienza en las fincas o plantaciones en Ecuador, donde se cultivan las frutas utilizadas para el pure, esto implica la selección y variedades adecuadas, en el manejo de cultivos, en el uso de practica agrícolas sostenibles y la cosecha en el manejo de madurez

1.1.20 Zonas de cultivo en Ecuador:

las principales zonas de cultivo se sitúan en la región costa, siendo las provincias del Guayas la que más relevancia en la producción de esta fruta posee, los ríos, santo domingo de los Tsáchilas, el oro, esmeraldas y Manabí son las provincias que a guayas le siguen en lo que a producción de esta fruta se refiere.

1.1.21 Mercado objetivo

Apuntamos a consumidores conscientes de la salud y amantes de la comida natural en Estados Unidos. El enfoque en alimentos orgánicos y saludables, combinado con la creciente tendencia de preferir productos congelados de alta calidad, nos brinda una oportunidad única para ingresar a este mercado competitivo.

1.1.22 Procesamiento y preparación del pure

Una vez que el pure de frutas está congelado, se envasa en porciones individuales para su conveniencia y facilidad de consumo. Esto puede incluir la utilización de bolsas

o recipientes que sean aptos para congelación y que garanticen la preservación del producto durante el almacenamiento y transporte. A demás se pueden aplicar etiquetas y códigos de barras para facilitar su identificación y seguimiento.

1.1.23 Características de la Mora y valor nutricional

Tabla 1

Valor nutricional de la mora 2022 a 2023

CAMPONENTE	CANTIDAD
Valor energético	42
Carbohidratos (gr)	8
Azucares (gr)	5
Proteína (gr)	0.63
Grasas totales	1
Fibra alimentaria	4
Sodio	0
Vitamina a	0
Vitamina c	50
Calcio	4
Hierro	4
Característica	La mora tiene del 85% agua y 10% azucares (glucosa y levulosa)
Familia	Rosácea (familia de las rosáceas)
Genero	Rebus
Especie	Rebus fruticosus
Nombre común	Mora

Fuente: (fruti helen , 2020)/ modificada

Elaborado Por: Rivera, E. (2023)

1.1.24 Características del banano y valor nutricional

Tabla 2

Valor Nutricional del Banano 2020 a 2023

COMPONENTE	CANTIDAD
Valor Energético	93
Carbohidratos (Gr)	21.7
Azúcares (Gr)	17.8
Proteína (Gr)	1.40
Grasas Totales	0.05
Fibra Alimentaria	2.2
Sodio	1
Vitamina B6	0.52
Vitamina C	12.35
Calcio (Mg)	5mg
Potasio (Mg)	419.9
Característica	La banana aporta vitamina A, C, ácido fólico, complejo B, Vitamina E y azúcares, así como importantes minerales, potasio, hierro, magnesio.
Familia	Musáceas
Genero	Musa
Especie	Musa paradisiaca o Musa sapiente
Nombre Común	Banano o Plátano

Fuente: (banano, 2020) / modificada

Elaborado Por: Rivera, E. (2023)

1.1.25 Características del mango y valor nutricional

Tabla 3

Valor nutricional 2022 a 2023

Componente	Cantidad
Valor Energético	4%
Carbohidratos (Gr)	35
Azúcares (Gr)	16.8
Proteína (Gr)	1
Grasas Totales	0.01
Fibra Alimentaria (Gm)	4
Sodio	0
Vitamina B6	0.3
Vitamina C	57.3
Vitamina A	1
Vitamina E	2.3
Característica	Aporte De Vitamina C Y Vitamina A
Familia	Anacardiaceae
Genero	Manguitera
Especie	Manguitera Indica
Nombre común	Mango

Fuente: (Recetas del señor señor , 2022)/ modificada

Elaborado Por: Rivera, E. (2023)

1.1.26 Características de la maracuyá y valor nutricional

Tabla 4

Valor nutricional del maracuyá 2022 a 2023

Componente	Cantidad
Valor Energético	78
Carbohidratos (Gr)	2.4
Proteína (Gr)	0.8
Grasas Totales	0.6
Fibra Alimentaria (Gm)	0.2
Vitamina C	12
Ácido Ascórbico (Gm)	12
Característica	Vitamina C Es De 20 Miligramos Por Cada 100 Gramos De Parte Comestible
Familia	Passifloraceae
Genero	Passiflora
Especie	Passiflora Edulis
Nombre Comun	Maracuyá

Fuente (Vegaffinity , 2022)/_ modificada

Elaborado Por: Rivera, E. (2023)

1.1.27 BARRERAS ARANCELARIAS Y NO ARANCELARIAS

En el año 2011, Ecuador y otros países suscribieron un acuerdo de complementariedad con el objetivo de fortalecer las relaciones bilaterales, fomentar la competencia entre ambas naciones, impulsar el comercio, eliminar obstáculos comerciales y facilitar el flujo fronterizo de bienes y servicios. Varias metas establecidas en este acuerdo se han cumplido exitosamente, como la eliminación de aranceles en la mayoría de las categorías de productos y colaboración entre Agrocalidad y servicios agrícolas ganaderos (SAG) en asuntos relacionados con sanidad, Fito sanidad e inocuidad alimentaria. Todo esto sugiere que para las empresas que busquen

oportunidad en el comercio internacional, Estados Unidos puede ser una alternativa atractiva para ofrecer frutas procesadas.

“Las barreras juegan un papel importante para que la empresa llegue a industrializarse tanto en el nivel microeconómico como macroeconómico ya que se pueden determinar porque las empresas no exportan y entre los principales obstáculos están la falta de conocimiento ya sea en trámites de exportación y la falta de recursos financieros por eso las barreras determinan el éxito de la empresa a nivel internacional.” (Merlos, 2018)

1.1.28 Preparación Del Puré De Frutas

a. Recepción y selección:

El lugar donde se coloca la fruta debe estar limpio y ventilado ya que esto puede producir daño a la fruta. La persona encargada de la inspección debe considerar que la fruta se encuentre sana como por ejemplo comprobar la ausencia de ataques de insectos.

b. Lavado:

La pila de lavado debe contener agua clorada a un nivel 15 ppm (43 ml de solución de hipoclorito de sodio al 3.5% cloro líquido comercial – por cada 100 litros de agua), esto con el fin de reducir la carga microbiana, y de eliminar impurezas y suciedades del fruto.

c. Escalado:

Esta operación tiene el propósito de producir los siguientes efectos: inactivar enzimas (compuestos químicos), sacar al aire ocluido en el interior de la fruta, reducir el número de microorganismos, remover aromas y sabores indeseables, ablandar la fruta para facilitar el despulpado y fijar color.

d. Pelado y troceado:

Con esta operación se separa la pulpa de la semilla, se realiza de forma manual utilizando cuchillos con fijo de acero inoxidable también. Los trozos de mango ya listos se colocan en baldes plásticos limpios, para luego ser llevados al despulpador.

e. Despulpado:

Para obtener un pure fino se recomienda refinar el pure pasándolo a través de un despulpador con una malla bien fina y asegurarse que la remoción de partes indeseables.

f. Eliminación de espuma:

El mango como otras frutas forman espuma durante la obtención. Su presencia causa dificultades en las operaciones de llenado y da apariencia desagradable cuando empacada.

g. Pasterización:

Consiste en calentar la pulpa durante un determinado tiempo y luego hacer un enfriamiento de forma rápida, este método aplicado a la pulpa 85°C por un minuto. Permite obtener pulpa de calidad

h. Combinación/ mezclas:

Mas adelante se hace combinación o mezcla en donde el puré se pasa a unos mezcladores, en esta etapa se trata de bajar el pH.

i. Esterilización del producto:

Dependiendo del pH de la fruta se lleva a alta temperaturas y se mantiene durante 30 minutos. Después de enfriar y se empaca en bolsas pre esterilizadas y se inserta la espita en la cámara estéril. El puré estéril se enfría después de alcanzar una temperatura ambiente y fluye hacia el llenado aséptico.

1.1.29 CLASIFICACION DE PRODUCTO

2007999200	pure y pulpas
2008993000	conservas de frutas mango
0810200000	frambuesas, zarzamoras, moras y moras- frambuesa
0810901000	granadilla, «maracuyá» (parchita) y demás frutas de la pasión (Passiflora spp)
2007995082	concentrado acidificado de puré de plátano, obtenido mediante la cocción

1.1.30 Modelo de las cinco fuerzas de Porter

Porter considera que cuanto más se organice los consumidores, más exigencias y condiciones impondrán en la relación de precios, calidad y servicios, por lo tanto, la empresa contaría con menos margen y el mercado será entonces menos atractivo. Además, el cliente tiene la potestad de elegir cualquier otro servicio o producto de la competencia. Esta situación se hace más visible si existe varios proveedores potenciales.

“El modelo de las cinco fuerzas de Porter es un enfoque muy usado para desarrollar estrategias en muchas industrias. De acuerdo con Porter, la naturaleza de la competitividad en una industria se compone de cinco fuerzas.” (Fred R. David, 2019)

II. ANALISIS

2.1.1 Mercado Y Estimación De La Demanda

El propósito principal de este análisis es estimar la cantidad de productos y servicios de la comunidad estaría dispuesta a consumir. Esta fase del estudio implica el análisis y la proyección de la demanda, lo cual será una guía esencial durante la implementación del presente proyecto.

“Las principales barreras para que una empresa no exporte se podría mencionar que son las políticas macroeconómicas y el clima de negocios en el país, por otro lado, mencionan a los costos comerciales, los aranceles y el costo de transporte y como tercero se mencionan la falta de financiamiento ya que es considerado un factor clave para la evolución de la empresa y la decisión d exportar, y por último se mencionan a los requisitos organizacionales. Se piensa que las pymes contribuyen he impulsan empleo, productividad y conocimientos”. (Volpe, 2019)

Para evaluar el mercado, se utilizará un enfoque estadístico para comprender los gustos y preferencias de los consumidores que buscan productos derivados.

La demanda de los productos orgánicos y naturales surge como resultado de las necesidades del consumidor, lo que se convierte en una demanda real que los sectores productivos se esfuerzan por satisfacer.

Los sectores productivos están enfocados en acelerar acrecimiento de los alimentos en países desarrollados, principalmente para satisfacer las expectativas de los consumidores. Destacan Estados Unidos, La Unión Europea, Suiza y Japón como los países que tiene una mayor aceptación de productos orgánicos.

2.1.2 Selección del mercado:

Considerando las cifras globales sobre la oferta y la demanda, el destino de nuestro producto será Estados Unidos, ya que ese país destaca con altos estándares de calidad y sabor.

Estados Unidos es el mercado que muestra mayor receptividad hacia la importación de puré de frutas congeladas, lo que lo convierte en nuestro principal objetivo comercial.

2.1.3 Segmentación de mercado:

Buscamos cumplir con la necesidad de aquellos que disfrutan de consumir alimentos de alto nivel. Nuestro enfoque principal se centra en satisfacer a niños, deportistas, atletas, mujeres embarazadas, así como a estudiantes y profesionales con estilo de vida dinámicos y proactivo, quienes buscan productos alimenticios que brinden beneficios nutricionales.

2.1.4 Incoterms para negociar:

El incoterm con el que regirá nuestra transacción es FOB, Esto significa que el comprador se encargará de los costos de transporte una vez que la mercancía esté en el puerto de destino. En otras palabras, el exportador es responsable de entregar la mercancía en el buque designado por el comprador en el puerto de origen. Hasta ese momento, todos los gastos y riesgos son asumidos por el exportador. A partir de ese momento, todos los costos y riesgos serán responsables del importador.

2.1 Documentación requerida:

Al ingreso al país el envío será sometido a una inspección de rutina por los profesionales asignados en el puerto de ingreso, verificando los siguientes aspectos:

- Certificado fitosanitario de exportación
- Sellos en los países y certificado de tratamiento térmico, de acuerdo con la normativa vigente de AGROCALIDAD y la NIMF.15
- Adhesivo o timbre de goma en cada una de las cajas indicando el código de trazabilidad

2.2 Competitividad internacional

A nivel global, la competitividad juega un papel crucial para integración y sostenibilidad económica de las empresas. Para alcanzar este objetivo es necesario hacer mejoras en producción y comercialización así establecer metas para equiparse a otros competidores internacionales. La clave radica en cómo la empresa se posiciona en el mercado, lleva a cabo sus negocios y relaciona con cada uno de los competidores que le permite ser competitiva a nivel internacional. Esto implica el aprovechamiento de la tecnología, la expansión del mercado y una gestión adecuada de los recursos humanos para la internacionalización empresarial

“Bajo un marco globalizado y un duro clima económico las empresas buscan centrar su atención que les permita superar o mantener su distancia en relación con sus competidores, es por eso por lo que tiene la necesidad de afrontar nuevos retos, ya que cada 2 día nacen nuevos competidores que hacen más difícil esta búsqueda” (Jimenez, 2018)

“Juega un papel importante en la economía del país tanto la competitividad como la productividad, ya que nos permite tener competencia en nuevos mercados y posesionarnos en los mercados de una manera sostenible a largo plazo” (Vasquez, 2014)

2.1.5 Acceso a mercados

Las naciones están explorando diferentes enfoques y estructuras para acceder a mercados extranjeros y lograr un crecimiento innovador en respuesta a la creciente globalización. Para lograr este propósito, están integrando tecnologías avanzadas y adoptando métodos organizativos vanguardistas.

“Para poder posesionarse en un mercado se debe de determinar cuáles son esos factores que te hacen tener esa competitividad empresarial de los cuales esos factores te hacen que tengan el éxito empresarial, para lograr mantenerte de una forma competitiva en el mercado” (Henandez, 2018)

2.1.6 Principales competidores:

Tabla 5

Principales competidores

EMPRESA	DIRECCION
Futuciorp S. A	Km 1 vía san juan pueblo viejo
Banapure S. A	Km 1 ½ av Carlos julio Arosemena
Convoco S. A	Km vía Machala
Ecuaplantation S. A	Vía Duran Tambo
Industrial Borja	Juan Montalvo 2224

Elaborado Por: Rivera, E. (2023)

2.1.7 Amenazas de nuevos productores

Desafortunadamente, hay una alta probabilidad de que surjan compañías similares debido a los costos de producción reducidos y el alta lucrativita, ya que la plataforma tecnológica no demanda una inversión significativa.

Para contrarrestársete amenaza, es crucial establecer rigurosos estándares de calidad para que los clientes se habitúen a exigir este nivel de servicio. Así, se dificultará a otras empresas incursionar en el mercado

2.1.8 Diseño y presentación:

La exportación del producto se realizará en envases de vidrio, la etiqueta está diseñada de manera atractiva y de alta calidad.

Cada envase contendrá 450gr. En la etiqueta del producto constara toda la información requerida por el consumidor para sea adquisición

En la presentación de nuestro producto resaltan los siguientes atributos:

- Envase de plástico (tambores)
- Resistencia

- Etiquetado

2.1.9 Tratamiento hidrotérmico autorizado

La temperatura de la pulpa al inicio del tratamiento debe ser de 21, C como mínimo

Fase de Preembarque:

Se inicia con la transmisión de información para la autorización de la declaración aduanera (DAE). El exportador o el agente de aduana deben enviar electrónicamente los datos de la exportación mediante sistema ECUAPASS. Estos datos incluyen información sobre exportador, detalle sobre la mercancía como descripción, cantidad peso, además de la factura, destino, consignatario y los puertos de origen y salida.

Una vez que la declaración ha sido aceptada, el exportador debe trasladar la carga al recinto portuario, donde se registrara el ingreso a la zona primaria. Luego, las mercancías serán embarcadas hacia su destino final.

2.1.10 Documentos de exportación:

- Factura comercial
- DAE
- Lista de empaque
- Autorizaciones previas
- Certificado de origen
- Documentos de transporte multimodal ya sea Bill o fading, carta aporte, guía aérea

2.1.11 Fase pos-embarque

Después que el barco haya partido, el exportador dispone de un plazo de 30 días para obtener la Da definitiva tanto el exportador como el agente de aduana deben presentar un conjunto completo de documentos que respalden la exportación ante el departamento de exportación del distrito. Este conjunto de documentos debe incluir:

- La DAE
- La factura comercial autorizada
- El documento de transporte

2.1.12 Certificado fitosanitario:

Este documento es emitido a los productores exportables para su aprobación de salubridad, es aprobado por Agrocalidad.

2.1.13 Certificado de origen:

Esto acredita que el producto exportable cumple con las condiciones con los requisitos de procedencia de una región específica y permite obtener un tratamiento arancelario preferente, concedido por el ministerio de industria y productividad y la cámara de comercio.

2.1.14 Certificado de calidad:

Garantizan la calidad del producto que se comercializa tanto a nivel local como internacional. Este certificado certifica que el producto cumple con las regulaciones establecidas para su fabricación.

2.1.15 Proceso logístico

Objetivos, indicadores y tiempo de medición del plan de operaciones

2.1.16 Indicadores KPI

KPI 1: Mejora de la seguridad del transporte

KPI 2: Reducción de los costos de transporte

KPI 3: Reducción del tiempo de tránsito

Tabla 6

KPI 1: Mejora de la seguridad del transporte

Objetivo 1	Reducir el número de accidentes de transporte en un 50%.
Descripción Del Objeto	Una mejora en la seguridad del transporte puede conducir a una reducción de los costos de seguros, una mejora en la satisfacción del cliente y una reducción de los riesgos para la empresa.
Indicadores	El número de accidentes de transporte.
Solución	Implementar un programa de seguridad del transporte que incluya el uso de rastreadores GPS, el monitoreo de las condiciones de las mercancías y la capacitación de los conductores en seguridad del transporte.

Elaborado Por: Rivera, E. (2023)

Tabla 7

KPI 2: Reducción de los costos de transporte

Objetivo 2	Reducir el costo total de transporte en un 10%.
Descripción Del Objeto	Una reducción en el costo de transporte puede conducir a un aumento en los beneficios y una mejora en la rentabilidad.

Indicadores

El costo total de transporte por envío.

Solución

Negociar tarifas más bajas con los transportistas y utilizar rutas más eficientes.

Elaborado Por: Rivera, E. (2023)

Tabla 8

KPI 3: Reducción del tiempo de tránsito

Objetivo 2

Reducir el tiempo de tránsito de los envíos en un 20%.

Descripción Del Objeto

Una reducción en el tiempo de tránsito de los envíos puede conducir a una mejora en la satisfacción del cliente, una reducción de los costos y una mayor eficiencia operativa.

Indicadores

El tiempo de tránsito promedio de los envíos.

Solución

Implementar un sistema de gestión de transporte (TMS) que pueda rastrear el movimiento de los envíos en tiempo real y proporcionar notificaciones en caso de retrasos.

Elaborado Por: Rivera, E. (2023)

Fases de implementación

Tabla 9

Implementación de las actividades

N	Tiempo /actividades	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Mayo
1	socialización de la propuesta					
2	Socialización de la propuesta al personal administrativo					
3	Socialización de la propuesta a los productores					
4	Elaboración de un reglamento de propuesta					
5	Implementación de la propuesta					-
6	Tramites de certificación para la exportación					
7	Transportación y embarque de mercadería					

Nota: El grafico expresa el tiempo que tomara iniciar las actividades del proyecto

Elaborado Por: Rivera, E. (2023)

2.1.17 Preparación y documentación:

El exportador debe preparar la documentación necesaria, como la factura comercial, la lista de empaque, el certificado de origen, el certificado fitosanitario, y otros documentos requeridos por las autoridades aduaneras de Estados Unidos.

2.1.18 Embalaje y etiquetado:

El puré de frutas congeladas debe ser adecuadamente embalado para garantizar su protección durante el transporte. También es necesario etiquetar los envases según las regulaciones de etiquetado de Estados Unidos.

2.1.19 Transporte interno:

El puré de frutas congeladas debe ser trasladado desde la planta de producción o almacén hasta el puerto o aeropuerto de origen para su embarque.

2.1.20 Aduanas y trámites de exportación:

En el puerto o aeropuerto de origen, el exportador debe completar los trámites aduaneros y de exportación para que la carga pueda ser enviada al extranjero.

2.1.21 Transporte internacional:

El puré de frutas congeladas es transportado por vía marítima o aérea hasta Estados Unidos.

2.1.22 Trámites de importación:

En Estados Unidos, el importador debe realizar los trámites de importación y cumplir con los requisitos aduaneros y fitosanitarios para la entrada del producto al país.

2.1.23 Distribución y comercialización:

Una vez que el puré de frutas congeladas ha sido liberado por las autoridades aduaneras, puede ser distribuido y comercializado en el mercado de Estados Unidos.

2.1.24 Monitoreo y seguimiento:

Durante todo el proceso logístico, se debe realizar un seguimiento y monitoreo para asegurar que la carga llegue a su destino final en tiempo y forma.

2.1.25 Diagrama de Gantt

Figura 2

Diagrama de Gantt, cuadro de actividades

NOMBRE DEL PROYECTO			LÍDER DE PROYECTO			FECHA DE INICIO DEL											
PROYECTO																	
A DE FINALIZACIÓN DEL PROYECTO																	
FECHA DE HOY									02/01/2024			16/02/2024			18/08/2022		
PROCESO LOGÍSTICO PARA PURE DE FRUTAS EN PORCIONES INDIVIDUALES CONGELADAS (MANGO, BANANO, MARACUYA, MORÁ) DE ECUADOR A ESTADOS UNIDOS																	
ID DE TAREA	TAREA	% HECHO	ASIGNADO A	FECHA DE INICIO	FECHA FINAL	FASE UNO			FASE DOS			TERCERA FASE			FASE CUATRO		
						SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6	SEMANA 7	SEMANA 8	SEMANA 9	SEMANA 10	SEMANA 11	SEMANA 12
1	ACONDICIONAMIENTO																
11	Revisión primera de prospecto	100%															
111	Envío de propuesta económica	100%															
12	Solicitud de documentos 1	90%															
13	Revisión de informe técnico	40%															
14	Solicitud de documentos 2	70%															
15	Elaboración informe de crédito	60%															
16	Presentación informe de Crédito a GR	50%															
2	LOCAL																
21	Revisión primera de prospecto	5%															
22	Envío de propuesta económica	30%															
23	Solicitud de documentos 1	0%															
24	Solicitud de documentos 2	0%															
25	Elaboración informe de crédito																
3	CONTRATACIÓN PERSONAL - SERVICIOS																
31	Visita campo	30%															
32	Recojo de datos	4%															
321	Tabulación de datos	50%															
322	Ocupación visual	60%															
33	Presentación informe técnico	70%															
4	ACONDICIONAMIENTO LOCAL																
41	Revisión primera de prospecto	80%															
42	Envío de propuesta económica	50%															
43	Solicitud de documentos 1	40%															
44	Revisión de informe técnico	100%															
5	CONTRATACIÓN PERSONAL - OBJETO SOCIAL																
51	Visita campo																
52	Recojo de datos	80%															
53	Tabulación de datos	50%															
54	Elaboración informe técnico	40%															
55	Presentación informe técnico	100%															
6	EXPORTACION																
61	Inspección y revisión de la mercancía	80%															
62	Empaque termico, etiqueta termica y enmarcar la mercadería	50%															
6.364	Orden de envi	40%															
65	Llenar y sellar los contenedores	0%															
66	Transferencia de bienes al punto de carga	0%															
67	Mercadería llega al Puerto	0%															
68	Despacho Aduana, documentación y verificación física	0%															
69	Entrega documentos Naviera para generar carta porte	0%															

Nota: El diagrama explica todos los procesos en la fecha a realizar a detalle

Elaborado Por: Rivera, E. (2023)

2.1.26 Cadena De Frio

Es un proceso critico en la exportación de productos perecederos especialmente los productos como fruta congelada que necesitan temperaturas específicas para para preservar su calidad y seguridad

2.1.27 Niveles de la Cadena de Frío

“Los niveles de la cadena de frio implementados en los países pueden variar adoptados en la realidad de cada región “ (OPS, 2020)

Comentario: este fragmento destaca la importancia de la cadena de frio pueden variar según la región, lo que indica la necesidad de adaptar los procedimientos a las condiciones locales.

2.1.28 Elementos fundamentales de la cadena de frío

e. Recursos humanos

Incluye todas aquellas personas que de manera directa o indirecta tienen que manipular, transportar, distribuir y aplicar los inmunobiológicos o vigilar que los equipos frigoríficos donde se conservan

f. Recursos materiales

Son los equipos frigoríficos (cámaras de refrigeración y congelación, congeladores, refrigeradores, cajas frías, termos, paquetes de hielo y termómetros), indispensables en el proceso de almacenamiento, transporte y conservación de inmunobiológicos

g. Recursos financieros

Necesarios para asegurar la operación de los recursos humanos, materiales y el sostenimiento de la red

III. PROPUESTA

3.1.1 Importancia creciente de los productos frescos

"Los supermercados implementan mejores niveles de higiene y pueden hacer el seguimiento de las fuentes de sus suministros si algo falla. Sin embargo, no todos los clientes confían en las etiquetas que indican la frescura de los alimentos en los supermercados." (productos, 2019)

Comentario: Este texto destaca las ventajas de los mercados tradicionales y los supermercados en las zonas urbanas y rurales. Mientras que los supermercados ofrecen mejores estándares de higiene y la capacidad de rastrear el origen de los alimentos.

3.1.2 Compromisos en terminales de almacenamiento

- Realizar un manejo adecuado de los productos
- Infraestructura moderna, compatibles con los requerimientos de calidad
- Personal calificado y constante entrenamiento
- Ambientes inocuos y calidad de ambiente
- Mantener la cadena de frío en todos sus procesos

3.1.3 Procedimiento Para El Paletizado De La Carga Perecedera De La Carga Perecedera

3.1.4 En pallets

El paletizado de pure de frutas es un proceso importante para garantizar su transporte y almacenamiento adecuados.

- Preparación del área: asegurarse de contar con el espacio limpio y ordenado para llevar a cabo el paletizado
- Selección de tipo de paleta: se elige una paleta adecuada para el pure de frutas se puede optar por una de plástico o de madera
- Acondicionamiento de los productos: verificar que los envases del pure de frutas estén en buenas condiciones y correctamente sellados:

- Apilado: continuar apilando capas de envases de frutas hasta alcanzar la altura adecuada, es recomendable dejar un espacio libre entre la carga y la parte superior de la paleta

"La teoría de la ventaja competitiva de Michael Porter afirma que esta resulta principalmente del valor que una empresa es capaz de crear para sus compradores. Y esta se divide en tres tipos de ventajas: Liderazgo por precios, diferenciación y por enfoque." (porter, 1985)

Comentario: esta cita resalta la importancia de establecer una empresa. Según Michael Porter, la capacidad de crear valor para los compradores es fundamental para lograr una ventaja competitiva.

"El tipo de investigación de este proyecto se denomina descriptiva. Según Sampieri, este tipo de investigación se emplea cuando el objetivo es el de detallar cómo son y cómo se manifiestan fenómenos, situaciones, contextos y eventos. La investigación de tipo descriptiva busca especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice. Para lo anterior se selecciona una serie de preguntas y se recolecta información que le pueda dar respuesta a cada una, para describir lo que se investiga mediante el análisis del investigador." (Sampieri, 2019)

Comentario: esta cita destaca la importancia de la investigación descriptiva en un proyecto. Según Sampieri, la investigación descriptiva se utiliza para obtener detalles y descripciones claras sobre cómo son y se manifiestan diferentes fenómenos, situaciones y contextos y evento.

3.1.5 Sistemas de transporte

"La declaración aduanera de la mercancía, una vez aceptada por la autoridad aduanera, tendrá carácter definitivo, sin perjuicio de las excepciones previstas en las legislaciones nacionales de los países miembros" (**González Aguirre & Del Villar, 2021**).

Comentario: resalta la importancia de la declaración aduanera al comercio internacional. Destaca que una vez la autoridad aduanera acepta la declaración de la mercancía.

3.1.6 Sistema Portuario Nacional

"El Sistema Portuario Nacional se lo define como el conjunto de puertos públicos comerciales que tiene un país, entre ellos se encuentran entes comprometidos con su desarrollo, tales como las superintendencias que se encargan de los puertos especiales, las terminales privadas que tienen a cargo las terminales portuarias habilitados, las entidades portuarias o los puertos comerciales del Estado, siendo esta última administrada por la Autoridad Portuaria de Puerto Bolívar, Autoridad Portuaria de Guayaquil, Autoridad Portuaria de Manta y Autoridad Portuaria de Esmeralda." (2020)

Comentario: Define al sistema portuario nacional como un conjunto de puertos públicos comerciales de un país. Destaca que este sistema involucra diferentes actores comprometidos con su desarrollo, como las súper intendencias encargados de los puertos especiales.

3.1.7 Los vínculos entre el conocimiento y la productividad

"Los últimos cambios económicos han incrementado la relación entre las universidades de la Unión Europea y el mercado de trabajo. Pero tal fenómeno ha sido posible gracias a las políticas educativas de los gobiernos para la enseñanza superior. Estas se sustentan en la visión de una universidad emprendedora, es decir, que promueva un tipo de formación con vistas a la resolución de problemas en el ámbito de la información y comunicación. Tal perspectiva resulta de una concepción de mayor integración e intervención en una coyuntura económica que exige respuestas inmediatas a problemas complejos. Así, pese a su carácter autónomo, la universidad se ve regulada por las autoridades políticas." (Goetschel, 2019)

Comentario: Esta cita destaca la creciente relación entre las universidades de la Unión Europea y el mercado laboral, atribuyendo este fenómeno a las políticas educativas implementadas por los gobiernos en el ámbito de la educación superior.

3.1.8 Delimitaciones

3.1.9 cambios en la demanda y preferencias del consumidor:

Las preferencias y tendencias de consumo en el mercado estadounidense pueden cambiar rápidamente. Es importante monitorear y adaptarse a estos cambios para asegurarse que el pure de frutas de Ecuador se ajuste a las demandas y preferencias de los consumidores.

3.1.10 Acceso a financiamiento y recursos:

Para establecer y desarrollar una cadena de suministros eficiente es posible que se requiera acceso a financiamiento y recursos adicionales. Obtener el respaldo financiero adecuado para invertir en infraestructura, tecnología y capacitación puede ser un desafío para los productores y exportadores ecuatorianos.

3.1.11 Distribución y logística:

La cadena de valor continúa con la distribución del pure de frutas congeladas desde las instalaciones de procesamiento en Ecuador hacia los puntos de venta en Estados Unidos. Esto implica la planificación de la logística de transporte, incluyendo la coordinación de rutas, el uso de contenedores refrigerados y el cumplimiento de las regulaciones de seguridad alimentaria y aduaneras.

3.1.12 Comercialización y venta:

Una vez que el pure de frutas llega a estados unidos, se comercializa y se pone a la venta en supermercados, tiendas especializadas o a través de canales de distribución específicos. Se lleva a cabo estrategias de marketing y promoción para generar demanda

entre los consumidores y se establecen acuerdos comerciales con los minoristas para asegurar su disponibilidad en el mercado.

3.1.13 Consumo y satisfacción del cliente:

La cadena de valor culmina con el consumo del pure de frutas por parte de los clientes en Estados Unidos. La satisfacción del cliente es fundamental, y depende de la calidad, el sabor, la frescura y la conveniencia del producto. La retroalimentación de consumidores puede ser utilizada para mejorar el producto y ajustar la oferta y las necesidades del mercado.

En cada etapa de la cadena de valor, existen oportunidades para agregar valor, optimizar procesos, garantizar la calidad y generar beneficios económicos y sociales tanto en Ecuador como Estados Unidos.

3.1.14 Evaluación de calidad de las frutas:

Se seleccionaron diversas frutas de alta calidad y se evaluaron sus atributos físicos, como textura, sabor, aroma, color.

Se registran datos de calidad y frescura utilizadas en el pure congelado

3.1.15 Características del transporte:

Operación: Exportación marítima

Producto: carga general no peligrosa ni extra-dimensionada

Moneda: USD

Presentación: para 1 ½

- 6400
- Peso total por caja: 12.875 Gramos.
- Dimensiones: Alto: 15 cm, Largo: 40 cm, Profundo: 28 cm.

3.1.16 Detalles Del Producto

Tabla 10

Detalles del pure de frutas congelada

Detalle	Vida Útil	Almacenamiento	Unidad De Medida	Unidades	Costo Unitario	Cantidad Caja De (25 Und)	Costo Total
Pure de mango	24 meses	18°C	500 (gr)	25	3.06	1600	\$ 4896
Pure de banano	24 meses	18°C	500 (gr)	25	3.06	1600	\$ 4896
Pure de maracuyá	24 meses	18°C	500 (gr)	25	3.20	1600	\$ 5120
Pure de mora	24 meses	18°C	500 (gr)	25	3.06	1600	\$ 4896
						6400	\$ 19808

Elaborado Por: Rivera, E. (2023)

3.1.17 Contenedor

Tabla 11

Detalles del contenedor

CAJA				Und. / caja
LARGO	ANCHO	ALTO	VOLUMEN/M3	40
50 cm	20 cm	10 cm	0.0043	

Elaborado Por: Rivera, E. (2023)

Tabla 12

cálculo de contenedor de 28 m3

CONTENEDOR DE 28 m3	28 m3
CAJA	6400
UND	160.000

Elaborado Por: Rivera, E. (2023)

3.1.18 Costos de producción:

Costos asociados al producto teniendo en cuenta la producción de 6400 cajas

Tabla 13

Costos Generales

COSTOS DIRECTOS		\$ 6500
Material directo	\$ 4600	
Mano de obra	\$ 700	
Empaque	\$ 1200	
Costos generales		\$ 1460
Materiales	\$ 1500	
indirectos		
Mano de obra	\$ 960	
indirecta		
Total, costos		\$ 8960

Nota: El costo de producir 6500 unidades es de \$8960

Elaborado Por: Rivera, E. (2023)

Tabla 14

Costos totales

TOTAL, COSTO		\$ 8960
+ costo de		\$ 1125.60
exportación		
Gral total		\$ 10085.6

Elaborado Por: Rivera, E. (2023)

IV. CONCLUSIONES

- La idea de exportar pure de fruta congelada resulta muy atractiva, ya que es un producto alimenticio valorado y apreciado por la población
- Existe un gran mercado con una larga trayectoria en importación de fruta congelada, situándonos como el segundo productor
- La producción de fruta congelada se mantiene durante todo el año, lo que favorece la continuidad del plan de exportación.
- La implementación de este plan de exportación contribuirá al desarrollo económico del país. Generando empleo, riqueza, divisas, y mejorando la balanza comercial

Recomendaciones

- Se recomienda llevar a cabo la implementación del proyecto debido a su atractivo y a la baja inversión y rentabilidad que conlleva
- Es importante diversificar la cartera de clientes y de mercados para reducir el riesgo de depender únicamente de un cliente o mercado, lo que podría afectar al poder de negociación
- La empresa deberá llevar a cabo una campaña de marketing internacional intensiva para lograr un reconocimiento rápido entre los principales importadores.
- Se sugiere aprovechar las ventajas del pure de frutas congelado e incursionar en la exportación de productos elaborados, ya que existe un potencial sin explorar en esta industria alimenticia.

V. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

VI. Bibliografía

- (2020). Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/42243.pdf>
- banano*. (2020). Obtenido de <https://www.flores.ninja/banana/>
- Fred R. David. (2019). Obtenido de <https://www.thepowermba.com/es/blog/las-5-fuerzas-de-porter#:~:text=Como%20hemos%20indicado%2C%20las%20cinco,sustitutivos%20y%20rivalidad%20entre%20competidores.>
- fruti helen* . (2020). Obtenido de <https://frutihelen.com/antioxidantes-caracteristicas-de-la-mora/>
- Goetschel, A. M. (2019). *libros digital* . Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/42243.pdf>
- Henandez, G. A. (2018). *gestiopolis*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/competitividad-empresarial/>
- Jimenez, E. (2018). Obtenido de <https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/4142/aej1de1.pdf>
- merlos, R. y. (2018). Obtenido de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/4042/1/TTUACE-2015-CI-CD00006.pdf>
- Mussó, L. C. (2020). *Sistema de transporte* . Obtenido de <https://www.uteg.edu.ec/wp-content/uploads/2023/05/Libro-13-c.pdf>
- OPS. (2020). Obtenido de <https://www.paho.org/es/inmunizaci%C3%B3n/cadena-frio>
- porter, m. (1985). *pdf*. Obtenido de https://repository.unab.edu.co/bitstream/handle/20.500.12749/14795/2020_Tesis_Jeison_Monta%C3%B1a_Celis.pdf?sequence=1
- productos*. (2019). Obtenido de https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/Biblioteca/fondo/pdf/9248_11.pdf
- Recetas del señor señor* . (2022). Obtenido de <https://recetasdecocina.elmundo.es/2022/03/caracteristicas-del-mango.html>
- Salas. (2018). *tesis*. Obtenido de <https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/399536/TESI.pdf>

salud, O. P. (2021). *Cadena de frio*. Obtenido de <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/3304/Taller%20sobre%20planificacion,%20administracion%20y%20evaluacion%20modulo%20III%20cadena%20de%20frio.pdf?sequence1>

Sampieri. (2019). Obtenido de <http://docplayer.es/68551434-Manejo-de-carga-perecedera-de-exportacion.html>

Vasquez, & Y. (2014).

Vegaffinity. (2022). Obtenido de <https://www.vegaffinity.com/comunidad/alimento/maracuya-beneficios-informacion-nutricional--f137>

Volpe, S. & (2019). Obtenido de https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/44918/7/S1900748_es.pdf