



**UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN**

**CARRERA DE COMERCIO EXTERIOR
MODALIDAD COMPLEXIVO PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE
LICENCIADO EN COMERCIO EXTERIOR**

CASO DE ESTUDIO

**PROCESO LOGÍSTICO DE EXPORTACIÓN DE PASTA DE BRÓCOLI
CONGELADO Y PRECOCINADO CON FUNDA TÉRMICA A ESTADOS
UNIDOS; NEW YORK.**

AUTORES

PICO LAZ ALLISON XIOMARA

GUAYAQUIL

2023

CERTIFICADO DE SIMILITUD

Brocoli

INFORME DE ORIGINALIDAD

2%

INDICE DE SIMILITUD

2%

FUENTES DE INTERNET

0%

PUBLICACIONES

1%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1

www.aliminter.com

Fuente de Internet

1%

2

repositorio.ulvr.edu.ec

Fuente de Internet

1%

3

pdfs.semanticscholar.org

Fuente de Internet

1%

Excluir citas Activo

Excluir bibliografía Activo

Excluir coincidencias < 1%



Firmado electrónicamente por:
HECTOR LEONARDO
DUARTE SUAREZ

INDICE

I.INTRODUCCIÓN.....	1
1.1. Antecedentes	1
1.2. Formulación del problema	3
1.3. Sistematización de problema	4
1.4. Objetivos generales	4
1.5. Objetivos específicos	4
II.ANÁLISIS	5
2.1. Proceso industrial para la elaboración de la pasta integral.....	7
2.2. Logística	9
2.3. Beneficios del Brócoli.....	9
2.4. Ficha Técnica	10
Nota: Muestra todas los contenidos nutricionales y composiciones del fideo.....	11
Proceso recopilación y preparación de materia prima	11
2.5. Preparación	12
Fuente: Elaboración propia	12
2.6. Proceso de congelamiento de las pastas instantáneas.....	12
Fuente: Elaboración propia	12
2.7. Declaración aduanera de exportación.....	13
2.8. Proceso de contratación de transporte internacional.....	13
2.9. Retiro de contenedor vacío desde el depósito	14
2.10. Proceso empaque y embalaje	14
2.11. Proceso de llenado del contenedor	15
2.12. Transporte interno guayaquil (fabrica hasta bodega).....	15
2.13. Procesos de inspecciones.....	15
EMPAQUETADO Y CONTENERIZACIÓN	18
2.14. Proceso productivo.....	21
2.15. Proceso de producción detallado	21
2.16. Durabilidad de la Pasta	22
2.17. Ficha Técnica de Nomenclatura	23
2.18. Zonas de Producción	24
2.19. Producto.....	24
III.PROPUUESTA	25
3.1. SALIDA DE PRODUCTO.....	25
3.2. DOCUMENTOS NECESARIOS PARA EXPORTAR.....	25

3.3. Procedimientos aduaneros	27
3.4. INTEGRACION DE KPIS	28
3.5. Normativas generales	30
REQUISITOS DE ETIQUETADO Y MARCADO DE PRODUCTOS	35
CERTIFICACIONES SUGERIDAS PARA EXPORTAR A ESTADOS UNIDOS	36
IV. CONCLUSIONES	37
RECOMENDACIONES	37
Beneficios	38
V. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	39

Tabla de gráficos

Gráfico 1 Preparación de la pasta.....	7
Gráfico 2 Empaque pasta integral.....	9
Gráfico 3 Pasta cocida de brócoli	9
Gráfico 4 Ficha tecnica de alimentos	11
Gráfico 5 Diagrama de Gantt.	17
Gráfico 6 Emapquetado	18
Gráfico 7 Cajas	18
Gráfico 8 Ficha tecnica de nomenclatura.....	23

Índice de tablas

Tabla 1 Ficha técnica.....	10
Tabla 2 Proceso recopilacion y preparacion de materia prima	11
Tabla 3Preparación.....	12
Tabla 4 Proceso de congelamiento de las pastas instantaneas	12
Tabla 5 Declaracion aduanera de exportación.....	13
Tabla 6Proceso de contratación de transporte internacional	13
Tabla 7Retiro de contenedor vacío desde el depósito	14
Tabla 8Proceso empaque y embalaje.....	14
Tabla 9Proceso de llenado del contenedor.....	15
Tabla 10Transporte interno guayaquil (fabrica hasta bodega).....	15
Tabla 11Procesos de inspecciones	15
Tabla 12Descripción de las cajas	19
Tabla 13Pallet.....	19
Tabla 14Consolidada mercadería	19
Tabla 15Visualización 3D	20
Tabla 16Contenerización	21
Tabla 17 KPIs de tiempo.....	29
Tabla 18KPIs de costo.....	29
Tabla 19KPIs de eficiencia.....	29

I. INTRODUCCIÓN

1.1. Antecedentes

En el actual proyecto de investigación el cual tiene como propósito desarrollar una línea de pastas integrales que se encuentren listas para el consumo y venta en supermercados norteamericanos el cual busca desarrollar y aprovechar la falta de existencia. Hoy en el mercado ecuatoriano, con la tendencia de la clase media ecuatoriana, el tiempo que dedican a cocinar es cada vez menor, pero siempre apuntan a platos saludables, nutritivos y fáciles de preparar.

El mercado estadounidense es considerado como uno de los más importantes dentro de América latina, esto se debe a que a las oportunidades que brinda y también porque es considerado como el segundo país más importador de alimentos a nivel mundial es decir qué es una de las economías más grandes del mundo por Esto hace que lograr el comercio de alimentos con nuestro país sea un punto estratégico. Cabe señalar que Estados Unidos es un país de inmigrantes que intentan cultivar sus tradiciones, incluida su cocina, creando una oportunidad de mercado única. En las últimas décadas, los hábitos de consumo han cambiado significativamente. Las ventas de este alimento en todo el mundo han aumentado significativamente, lo que nos lleva al actual proyecto que aborda este alimento en el mercado interno ya que pretende innovar con sabores tradicionales populares pero que ya no forman parte de la dieta diaria. porque lleva tiempo prepararlos.

Los consumidores estadounidenses de hoy tienen una gran demanda de alimentos nutritivos y saludables y están muy preocupados por su salud y por mejorar su condición física y nutrición. Se cree que la salud es el principal factor que influye en la elección de alimentos; Los consumidores suelen elegir productos naturales que no contienen grasas trans y pocos aditivos químicos. Esto hace que los consumidores tiendan a cambiar sus hábitos, consumiendo productos alimenticios nuevos, naturales, funcionales y orgánicos, que son

apreciados no por el precio sino por la calidad. Por otro lado, cabe destacar que no sólo existen preferencias de los consumidores sino también necesidades muy diversas como la concienciación medioambiental, evitar el uso excesivo de productos químicos, lo que se refleja en el interés de los consumidores por productos que tengan

producción orgánica.

Ecuador forma parte de los países más diversos en el mundo en cuanto a su desarrollo agrícola este se va que pase varios factores importantes que son: la riqueza de sus suelos y los diferentes climas los cuales dan un paso a que se cree una ducha agrícola en desarrollada cual se ve influenciada por un uso inadecuado de los recursos que se encuentran disponibles en nuestro país, falta de visión en habitantes y la ausencia de recursos económicos que proviene por parte del estado. (CEPAL, 2023).

La industria agrícola tiene una gran relación con el desarrollo de un país dado que gracias a ella es posible que la población logre alimentarse también permite el ingreso de divisas correspondientes a exportación las cuales están destinadas a desarrollar otros aspectos importantes dentro del estado como la educación y la salud es necesario recalcar que se debe tener presente dos pilares fundamentales los cuales son que se debe producir y que ello que verdaderamente se debe producir el hecho de poder contestar esta pregunta permiten obtener provecho de recursos naturales y económicos (UNIRIOJA, 2022).

Dentro del ámbito alimenticio el área agrícola es fundamental debido a que la que principalmente se nutre de productos que esta ofrece, a pesar de que las transformaciones ocurren dentro de la industria alimentaria, es necesario tener en cuenta que es el proceso que ha sufrido la materia prima momento de ser cosechada será el resultado final produciendo una baja calidad o cualquier tipo de inconveniente que puede producirse desde el inicio hasta el final del proceso de elaboración. (FAO, 2021).

En consecuencia, (UCM, 2023) nos indica que: “se requiere crear un conjunto de alternativas de lo que se puede producir, y luego indagar en los consumidores finales dentro del país para saber que se necesita producir, satisfaciendo en primer lugar las necesidades internas de la población” de acuerdo con la perspectiva del autor para poder brindar un producto a los

consumidores finales es necesarios poder realizar un estudio y conocer las necesidades.

Se debe tomar en cuenta que el consumidor final debe de ser orientado por un grupo de personas profesionales que se encuentren capacitados en cuanto a la problemática de producción alimentos los cuales deben analizados a partir de la materia prima, en tanto aspecto nutricional, higiénico y sensorial para de esta manera poder obtener productos alimenticios nutritivos y que satisfagan a las necesidades nutricionales que requieran los clientes. (FAO, 2023).

Las pastas, fideos integrales, pan, entre otros alimentos, son productos que surgen partir de la harina de trigo lo que no lleva a concluir que forman parte de la canasta familiar de algunas familias esto se debe a que su precio es relativamente bajo y posee diversas características nutritivas y organolépticas.

Los fideos y las pastas integrales, a diferencia del pan, son productos que requieren una cocción previa antes de su consumo. El tiempo de cocción varía según la forma, el tamaño, el grosor, la composición del producto y el método de procesamiento; Hoy en día, estos factores han llevado al surgimiento de los fideos integrales y la pasta precocinada, una tecnología que ofrecen muchas industrias en todo el mundo impulsadas por la innovación, las técnicas y la demanda de los consumidores.

En relación, a lo que sea menciona anteriormente se planea dar a conocer un fideo precocinado y que cumpla con los parámetros planteados en cuanto a la norma alimentarias; así como también pueda llenar los requerimientos que exigen los consumidores.

Los fideos integrales deben ser un subproducto de la harina mejorada que sustituya parcial o totalmente a la harina de trigo, con el objetivo de mejorar la nutrición y básicamente con el deseo de que la mezcla propuesta produzca una respuesta al problema de importación de harina de trigo. Es subsidiado anualmente por las autoridades gubernamentales, provocando una enorme pérdida en la economía del país, dinero que podría ser utilizado para otros fines.

1.2. Formulación del problema

¿Cuál es la viabilidad para la exportación de la pasta integral de brócoli congelado y precocinado con funda térmica a estados unidos; New York?

1.3. Sistematización de problema

- ¿Cómo se encuentra la producción del brócoli dentro del mercado ecuatoriano?
- ¿Qué productos ecuatorianos son los que tienen mayor exportación en el mercado estadounidense?
- ¿Qué pasos y reglas se necesitan para exportar fideos integrales con brócoli a Estados Unidos?

1.4. Objetivos generales

- Elaborar el proceso logístico para la exportación de pasta integral de brócoli congelado y precocinado con funda térmica hacia el mercado de Estados Unidos; New York para mejorar el proceso logístico y le llegue al cliente en óptimas condiciones.

1.5. Objetivos específicos

- Recopilar información de los procesos logísticos de productos congelados y requerimientos del mercado objetivo para tener una base teórica para la exportación de pasta integral de brócoli congelado y precocinado con funda térmica.
- Analizar la información del proceso logístico para la pasta integral de brócoli congelado y precocinado para determinar el proceso de empaque y embalaje.
- Elaborar plan de exportación seleccionando los proveedores logísticos especializados en el transporte de productos congelados y asegurar la conformidad con los requisitos de temperatura y calidad durante todo el proceso de envío.

II. ANÁLISIS

Consiste en la descomposición de problemas, partes elementales, resolución de problemas del estudio de caso anterior.

Hay 2 tendencias que animan a iniciar un negocio de pasta integral lista para comer:

a) La gente tiene cada vez menos tiempo para cocinar,

b) La industria de alimentos procesados está experimentando un crecimiento global, especialmente en las economías emergentes.

Además, es importante recordar que cada vez más personas se interesan para una comida más sana y nutritiva.

Según el artículo "Top Pasta Trends" de 2015 de la revista ReadedFoods, se observó que cada vez más personas optan por comer en casa y no quieren tener que preparar las comidas desde cero, por lo que la pasta prefabricada es una opción que se adapta a sus necesidades. necesidades. factura. tendencia. De manera similar, también se identificaron las siguientes necesidades de los consumidores de pasta integral: preocupaciones de salud, conveniencia y tendencias de sabor. Teniendo esto en cuenta, las empresas que ofrecen opciones de pasta "sabrosas" en una variedad de sabores y envases convenientes que las hacen fáciles de recalentar o incluso comer en un recipiente tienen mayores preferencias de los clientes.

En Estados Unidos, el mercado total de pasta de trigo tuvo un valor de 6.900 millones de dólares en 2018, liderado por la pasta "lista para usar" con una participación del 31,2%, seguida de la pasta sólida con un 26,2% y la pasta espesa en tercer lugar. comparten el 26,2%. pasta seca: 23,8% (PreparedFoods, 2020)". El artículo señala que un estudio realizado por una importante agencia de investigación de mercados aseguró que más del 50% de los consumidores comen pasta a la hora del almuerzo y la otra mitad a la hora de la merienda.

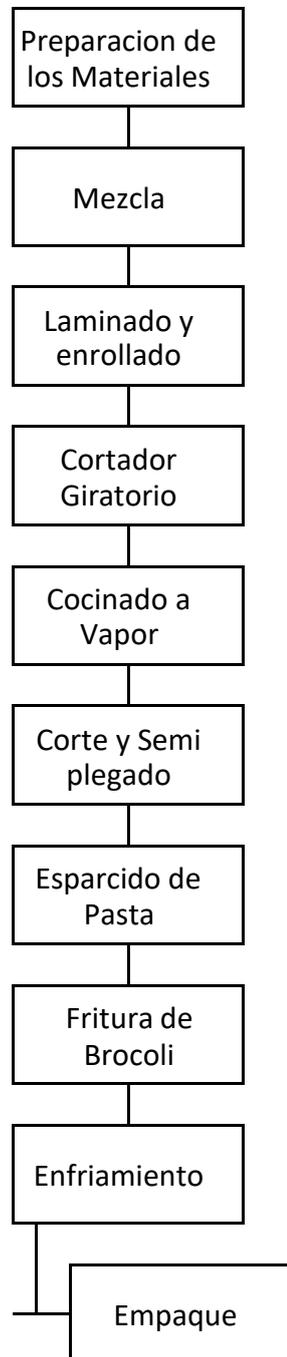
De acuerdo (PreparedFoods, 2020):

Se asocia el consumo de las pastas listas a personas ocupadas, que tienen poco tiempo para preparar comida, por lo cual las comidas que permitan “ahorrar tiempo” constituyen una buena solución. Otras tendencias identificadas en el estudio indican que 9 de cada 10 consumidores tienen interés que la pasta contenga vegetales, 8 en 10 que sean bajas en sodio y cerca de 8 en 10 que sean fuente de vitaminas, minerales y fibra. Los factores más importantes que influyen en la decisión de compra son: que contenga ingredientes naturales y que sean de alta calidad o gourmet.

2.1. Proceso industrial para la elaboración de la pasta integral

Gráfico 1

Preparación de la pasta



Nota: El grafico nos muestra de qué manera se lleva a cabo el proceso de elaboración y empaque de la pasta
Elaborado por: Pico, A. (2023)

1. Mezclador
2. Máquina de carga de polvo
3. Laminadora de película
4. Máquina para rizar el fideo
5. Máquina formadora de semicírculos con evaporador.
6. Equipo de condimento
7. Sistema de fritura
8. Refrigerador
9. Cinta transportadora
10. Máquina de embalaje
11. Embalaje duodécimo.
12. Transportador
13. Recipientes para pasta

2.2. Logística

El canal de distribución que se utilizará para llegar al consumidor final con el producto es el canal tipo largo, donde se compra el brócoli a los productores de la provincia de Santo Domingo, luego se congela el producto y se prepara para su envío. país de destino por parte del exportador que lleva el producto a una empresa elaboradora de productos semielaborados, en este caso pasta integral con brócoli en bolsa térmica, para ser finalmente distribuido al consumidor final. (AHK, 2023)

2.3. Beneficios del Brócoli

“El brócoli pertenece a la familia de las crucíferas igual que el repollo y la coliflor con la que muchos los confunden. El brócoli es una planta de tallo corto y carnoso, formando unacopa de hojas de color verde oscuro y rizadas”. (INTAGRI, 2023)

El brócoli es conocido por sus grandes propiedades nutricionales. Es una verdura que aporta al organismo vitaminas C, B1, B2, B3 y B6. Es rico en betacaroteno y minerales como potasio, hierro, calcio, magnesio, zinc. Yodo y azufre responsables del olor característico

Gráfico 2

Empaque pasta integral



Nota: Empaque probable con el que se de fácil cocción listaofrecer el producto

Elaborado por: Pico, A. (2023)

Grafico 3

Pasta cocida de brócoli



Nota: Plato de cómo queda la pasta para servir

Elaborado por: Pico, A. (2023)

2.4. Ficha Técnica

Tabla 1

Ficha técnica

Código	
ULVR-58418	
Envase	
Bolsa Doy Pack	
Medidas de Envase	
160 mm (an) x 40 mm (la) x 21 mm (alt)	
Contenido	
200 g	
Peso original	
240 g	
Unidades de venta	
Doy pack 20 x 10 g	
Tiempo de caducidad	
12 meses	
Conservación	
Se debe conservar en un ambiente inferior a 15°-21°C	
CAJA	
Dimensiones Caja	
300 mm (an) X 200 mm (la) x 265 mm (alt)	
Unidades/Caja	
16 ud	



Nota: Especificación del producto en cuanto a su paquete
Elaborado por: Pico, A. (2023)

Gráfico 4

Ficha técnica de alimentos

FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS	
Producto Específico:	Pasta - Fideo
Nombre Comercial:	Fideos
Código CPC V.2:	23710.01.05
Código CIIU 4.0:	C1074.01
Código Arancel 2007:	1902.11.00.00
Código Arancel 2012:	1902.11.00.00
PROPIEDADES GENERALES	
Descripción:	Los fideos instantáneos son un producto preparado con harina de trigo y/o harina de arroz y/u otras harinas y/o féculas como ingrediente principal, con o sin la adición de otros ingredientes. Pueden tratarse con agentes alcalinos. Se caracterizan por el uso del proceso de pre gelatinización y deshidratación ya sea mediante fritura o por otros métodos.
Usos:	Alimento preparado, base de algunos platos tales como los espaguetis, los linguine, soba y udon
Magnitud:	Peso
Unidad de Medida:	Gramos
Presentación Comercial:	Se envasara en envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte.
PROPIEDADES ESPECÍFICAS	
Composición Principal:	Harina de trigo y/o harina de arroz y/u otras harinas y/o féculas, agua.
Composición Secundaria:	Gluten, almidón, harina de trigo debe estar fortificada con: hierro, Vitamina B1 (Tiamina), Vitamina B2 (Riboflavina), Ácido fólico, niacina.
Características Organolépticas:	Deben presentarse enteros y con envases íntegros, etiqueta con fecha de expiración vigente y registro sanitario
Observaciones:	Este carbohidrato se ubica entre los 10 productos básicos de la canasta familiar. Estudios aseguran que su consumo ha aumentado en este año, representan un consumo anual superior a las 60 mil toneladas métricas al año, equivalentes a \$75 millones, los mismos que son movidos por más de 10 marcas.

Copyright © 2012. Todos los derechos reservados
Instituto Nacional de Estadística y Censos

Nota: Muestra todas los contenidos nutricionales y composiciones del fideo.

Elaborado por: Pico, A. (2023)

Proceso recopilación y preparación de materia prima

Tabla 2

Proceso recopilación y preparación de materia prima

Materiales de uso

Descripción	Costo unitario en dólares
Plástico en polietileno	\$ 0.30
Cajas de Cartón	\$ 1.00
Etiqueta	\$ 0.13
PALLETS	\$ 10.00
SUNCHOS / AMARRAS	\$ 2.25
ALQUILER/CONTENEDOR	\$ 600.00

Nota: Gastos de materiales para poder adquirir materia prima necesaria en el proceso de elaboración final.

Elaborado por: Pico, A. (2023)

2.5. Preparación

Tabla 3.

Preparación

Tiempo:	3 días
Costo unitario:	\$2 / hora por trabajador
Lugar:	Doña Petrona, Guayaquil 090112
Que se debe contratar:	Es necesario contratar o contar con transporte, mano de obra especializada en la carga, descarga y tener un personal capacitado para el proceso de selección de la mercancía que en este caso es la
Que se debe de tener para el proceso:	Maquinaria especializada para el proceso de recopilación y recolección y personal capacitado para realizar la mano de obra

Nota: Gastos de materiales para poder adquirir materia prima necesaria en el proceso de elaboración final.

Elaborado por: Pico, A. (2023)

2.6. Proceso de congelamiento de las pastas instantáneas

Tabla 4

Proceso de congelamiento de las pastas instantáneas

Tiempo:	3 horas
Costo unitario:	\$2,30 hora por trabajador
Lugar:	Planta de Congelamiento IQF
Que se debe contratar:	Mano de obra
Que se debe de tener para el proceso:	Maquina /Congelador de túnel IQF

Nota: Muestra el tiempo que se toma congelar pastas instantáneas y los precios de trabajo.

Elaborado por: Pico, A. (2023)

2.1. Declaración aduanera

Tabla 5

Declaración aduanera de exportación

tiempo:	15 minutos
Costo unitario:	\$120+IVA (Honorarios agente de aduana)
Lugar:	Zona primaria TPG
Que se debe contratar:	Agente de aduana
Que se debe de tener para el proceso:	Certificado de Origen electrónico (cuando el caso lo amerite) Factura comercial original. cantidades, pesos netos, peso bruto, Valor FOB, Autorizaciones previas (cuando el caso lo amerite).

Nota: Enseña las acciones aduaneras y legales que se deben seguir
Elaborado por: Pico, A. (2023)

2.7. Proceso de contratación de transporte internacional

Tabla 6

Proceso de contratación de transporte internacional

Tiempo:	28 días
Costo unitario:	\$5,000- \$5,100
Lugar:	TPG Inarpi / TPG) Av. Los Ángeles, Vía Perimetral - Isla Trinitaria Calle 51 S.O. y 4° P.T. 30 S.O.
Que se debe contratar:	Servicios de la Línea naviera Hapag-Lloyd
Que se debe de tener para el proceso:	Es necesario contar con la respectiva factura comercial, packinglist en el que se detalle la información de peso bruto de la carga.

Nota: Costo realizados durante la transportación internacional.

Elaborado por: Pico, A. (2023)

2.8. Retiro de contenedor vacío desde el depósito.

Tabla 7

Retiro de contenedor vacío desde el depósito.

Tiempo:	1 hora
Costo unitario:	\$35+IVA
Lugar:	TERCON / Km. 23 1/2 Vía Perimetral y, Dr Marcel J Laniado de Wind, Guayaquil 090808
Que se debe contratar:	Un transportista desde el almacén al terminal de vacíos.
Que se debe de tener para el proceso:	Dejar una garantía, Declarar el peso bruto de la carga

Nota: Muestra el gasto que se obtiene al retirar un contenedor

Elaborado por: Pico, A. (2023)

2.9. Proceso empaque y embalaje

Tabla 8

Proceso empaque y embalaje

Tiempo:	12 horas
Costo unitario:	\$0.50-1.00 por kilogramo
Lugar:	Fábrica de Guayaquil
Que se debe contratar:	Mano de obra y cartonera
Que se debe de tener para el proceso:	materia prima, cartones y material de embalaje.

Nota: Implicaciones que lleva realizar el proceso de empaque y embalaje

Elaborado por: Pico, A. (2023)

2.10. Proceso de llenado del contenedor

Tabla 9

Proceso de llenado del contenedor

Tiempo:	Para cargar completamente el monto de la mercadería del contenedor es necesario 3 hora de trabajo
Costo unitario:	\$550
Lugar:	Bodega de Guayaquil
Que se debe contratar:	Estibadores y grúa.
Que se debe de tener para el proceso:	EIR. (EquipmentInterchangeReceipt)

Nota: Implicaciones que lleva realizar el proceso de empaque y embalaje
Elaborado por: Pico, A. (2023)

2.11. Transporte interno guayaquil

Tabla 10

Transporte interno guayaquil (fabrica hasta bodega)

Tiempo:	5 horas
Costo unitario:	\$120 según el transporte
Lugar:	Fábrica de Guayaquil hasta Bodega de Despacho
Que se debe contratar:	Una empresa de transporte terrestre
Que se debe de tener para el proceso:	Guía de remisión exportadora, DAE, Factura comercial, Autorización de Ingreso y Salida de Vehículo.

Nota: Costo de transportación dentro de la ciudad de guayaquil
Elaborado por: Pico, A. (2023)

Proceso de inspecciones

Tabla 11

Procesos de inspecciones

Tiempo:	Inspección 1 Dia, Aforo 12 horas
Costo unitario:	\$150-180
Lugar:	TPG
Que se debe contratar:	Servicio de inspección de contenedor del Terminal Portuaria de Guayaquil y servicio antinarcótico.
Que se debe de tener para el proceso:	Factura comercial, lista de empaque, DAE, ISV, EquipmentInterchangeReceipt.

Nota: Se detallan los pasos y los gastos que se generan en el proceso de inspección
Elaborado por: Pico, A. (2023)

EMPAQUETADO Y CONTENERIZACIÓN

25 TI de

Producto

UNIDAD DE

PESO 240 G

Gráfico 6

Empaquetado



Nota: La figura nos muestra el empaquetado del producto

Elaborado por: Pico, A. (2023)

UNIDADES EN CAJA 40

Gráfico 7

Cajas

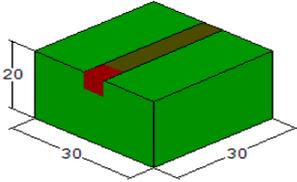


Nota: La figura muestra las cajas en las que se enviarán los paquetes

Elaborado por: Pico, A. (2023)

Tabla 12.

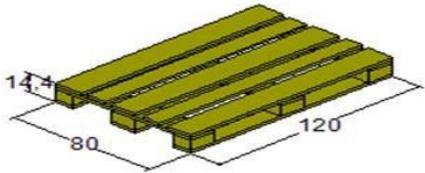
Descripción de las cajas

CAJA CON 40 FUNDAS TERMICAS		
NAME	PASTA EN 5	
DESCRIPCION	PASTA DE BROCOLI PRECOCINADO	
PESO	9.6 KG	

Nota: La tabla nos muestra las medidas de las cajas de envío
 Elaborado por: Pico, A. (2023)

Tabla 13.

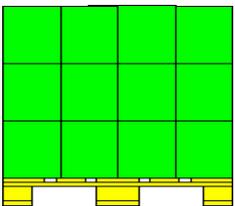
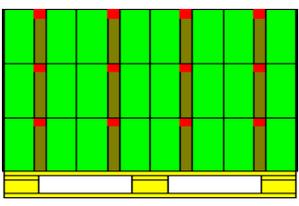
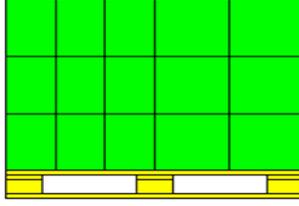
Pallet

PALLET		
NAME	PALLET ESTÁNDAR	
DESCRIPCION	MADERA SANITIZADA	
PESO	25 KG	

Nota: La tabla nos muestra las medidas y materiales de la Pallet
 Elaborado por: Pico, A. (2023)

Tabla 14

Consolidada mercadería

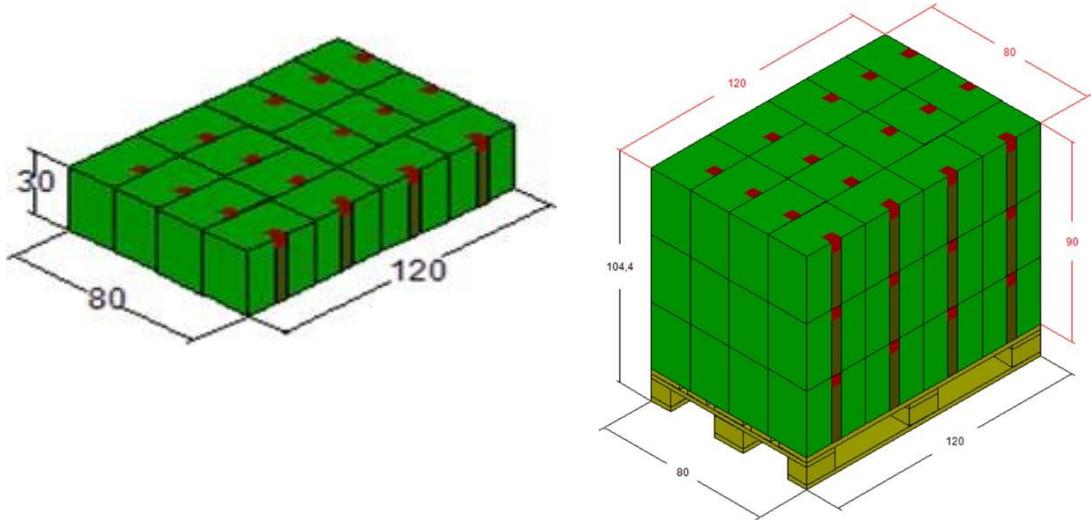
CONSOLIDADA MERCADE RÍA		
		

Nota: La tabla nos muestra las medidas y materiales del modelo consolidado
 Elaborado por: Pico, A. (2023)

Tabla 15.

Visualización 3D

VISUALIZACION EN 3D



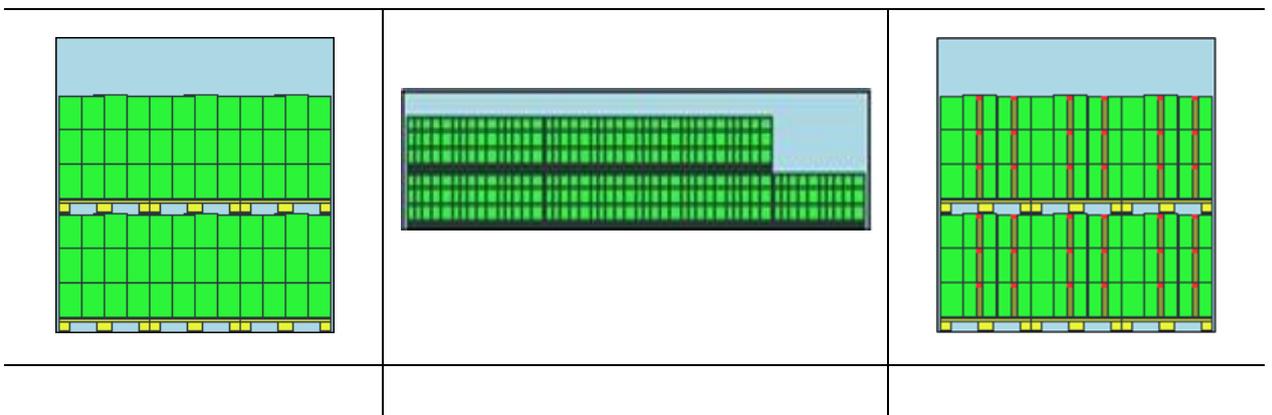
Nota: La tabla nos muestra una visualización del modelo en 3D

Elaborado por: Pico, A. (2023)

Tabla 16.

Contenerización

CONTENERIZACION



Nota: La tabla nos muestra una visualización de Contenerización

Elaborado por: Pico, A. (2023)

2.12. Proceso productivo

El proceso de producción de este innovador producto comienza con el cultivo de este ingrediente principal, en este caso el brócoli, y finaliza con el producto final como es la pastade brócoli.

2.13. Proceso de producción detallado:

- **Entrega:** El brócoli fresco se entrega de acuerdo con el proceso de producción.
- **Verificación:** esta actividad requiere que el producto cumpla con los requisitos de tamaño, color, peso y consistencia. Además, el producto no debe tener defectos ni insectos. Este proceso lo lleva a cabo el departamento de materias primas.
- **Selección:** El área de tratamiento de pellets se encarga de la selección, que se coloca en un carro manual para su posterior transporte.
- **Clasificación:** Los pellets de brócoli se clasifican según su calidad y presentación. Además, el brócoli se corta a mano para cumplir con los requisitos y luego se realizan controles y verificación del peso y tamaño de los pellets. En esta etapa se lleva a cabo un estricto control, que requiere un análisis del producto en un laboratorio microbiológico para confirmar su seguridad.
- **Evaporación:** Este método se realiza con una escaldadora encargada de escaldar a una temperatura de 90 grados, con el objetivo de inactivar la enzima peroxidasa y evitar el envejecimiento del producto. Este proceso también elimina bacterias y microorganismos.
- **Enfriamiento:** la pasta se transporta a una cámara de enfriamiento y se coloca en agua fría previamente tratada para eliminar los microorganismos. A continuación, la pasta se enfría en agua a 0°C durante 15 minutos.

- Congelación: El producto se congela en un túnel IQF con ventiladores que extraen aire a una temperatura de unos 30°C. En este caso, la masa de la pasta se reduce en un 3%.
- Flash Freezing: este proceso es importante ya que no permite que las paredes de los tejidos de la planta se rompan porque la pasta de brócoli no requiere conservantes adicionales ya que se considera un proceso natural que conserva su calidad y nutrientes naturales.
- Empaque: Se verifica el peso y se coloca el paté de brócoli en un Doy Pack de plástico, que mantendrá la temperatura y evitará la deshidratación. Las cajas de cartón con el producto se transportan a cámaras frigoríficas para sudistribución.

2.14. Durabilidad de la Pasta

De acuerdo con (BACILLUS, 2019) :

La refrigeración implica almacenar alimentos a bajas temperaturas, pero por encima de su punto de congelación. Normalmente, las temperaturas de enfriamiento oscilan entre -1°C y 8°C. Esto asegura que el valor nutricional y las propiedades organolépticas del producto prácticamente no difieran de las que tenía al inicio del almacenamiento. Por esta razón, los consumidores consideran los alimentos frescos refrigerados alimentos saludables. El enfriamiento previene el crecimiento de microorganismos.

La vida útil de las verduras refrigeradas depende de la variedad, partes almacenadas, condiciones de recolección y temperatura durante el transporte, entre otras cosas. Para alimentos procesados depende del tipo de alimento, la intensidad de procesamiento recibido (básicamente microorganismos y enzimas), limpieza en la preparación, empaque y empaque, entre otros. (Clostridio, 2020).

2.15. Ficha Técnica de Nomenclatura

Para exportar pasta de brócoli se debe analizar la fracción arancelaria, ya que a través de este código el producto pasará por el correcto proceso de exportación. Para este producto se propone utilizar la subpartida 0710.80.20.00

que se refiere a hortalizas, hierbas, tubérculos y tubérculos para alimentación.

Gráfico 8

Ficha técnica de nomenclatura

DATOS GENERALES	
Tipo	Productos procesados y secos
Subtipo	Hortaliza congelada
Nombre de producto (<i>nombre científico</i>)	brócoli (<i>Brassica oleracea var. italica</i>)
Partida recomendada	0710802000
Unidad de medida según arancel	KG
Código de Agrocalidad	A0001

ESTADOS UNIDOS	
	Quitar país en la versión impresa
Requisitos para exportación	
R1	Certificado Fitosanitario de Exportación.
R2	Inspección Fitosanitaria en el punto de ingreso
R3	El material va libre de impurezas o material extraño.
R4	El envío se encuentra en envases nuevos y de primer uso.
R5	El envío va libre de plagas y suelo.

Nota: se muestra la ficha de nomenclatura del empaque del fideo integral
Elaborado por: Pico, A. (2023)

2.16. Zonas de Producción

De acuerdo con (Espín, 2017) el brócoli es un cultivo que:

El brócoli es un producto que requiere un exhaustivo uso de la mano de obra el cual aporta de manera favorable a la generación de divisas en el país, esta industria realiza exportaciones de productos procesados con un valor agregado ya que conlleva un proceso de corte, congelación y empaque del producto terminado, obedeciendo los más estrictos estándares de inocuidad y calidad que se solicita y requiere a nivel internacional.

Según (Sánchez, 2020) “El sector brocolero es bastante amplio y según datos obtenidos las zonas adecuadas para el cultivo de esta hortaliza son aquellas que se caracterizan por tener bosques secos y zonas húmedas, con clima frío y templado, lo cual convierte a la región Sierra como la más productiva por excelencia”. Entre las provincias más representativas del país se encuentran: Cotopaxi, Pichincha y Tungurahua; donde Cotopaxi produce casi el 90% del brócoli del país, con 2.500 hectáreas para la producción de este producto y solo el 4,7% pertenece a Chimborazo y el 2,6% pertenece a Tungurahua.

“Las plantas procesadoras y exportadoras más representativas como Provefrut y Nova se encuentran localizadas en la provincia de Cotopaxi, mientras Ecofroz y Procongelados se encuentran en la provincia de Pichincha” (Vera, 2017). Estas empresas utilizan tecnología y controles de última generación para lograr un resultado de calidad, siendo que el proceso de producción que manejan tiene una duración de 12 a 14 semanas, lo cual es necesario para el cumplimiento regular de las exportaciones. Otras provincias encargadas de la producción de brócoli son Imbabura y Chimborazo, que son para el mercado local y generalmente utilizan un sistema de producción tradicional por tener áreas pequeñas.

2.17. Producto

Según un reportaje publicado por La Vanguardia el 12 de octubre (2018),

el brócoli es una hortaliza cargada de vitaminas y minerales que aportan a nuestro organismo un auténtico tesoro nutricional repleto de diversos beneficios. El brócoli ha sido originario del Mediterráneo desde la época de los romanos y es un alimento básico en la gastronomía de Italia, que introdujo por primera vez la verdura en los Estados Unidos.

III. PROPUESTA

3.1. SALIDA DE PRODUCTO

3.2. DOCUMENTOS NECESARIOS PARA EXPORTAR

Para las mercancías exportadas, tanto para consumo como para muestras, se requieren una serie de documentos antes y después del transporte, en concreto los siguientes:

Documentos antes de abordar el avión. - Todos estos son documentos preparados antes de entregar nuestros productos.

Notas con comillas. - En primer lugar, los importadores que necesitan mercancías se ponen en contacto con los exportadores o sus representantes.

Factura proforma - Huertos Gatazo Zambrano, en respuesta a una oferta de precio, emite una factura proforma al importador, en la que informamos sobre los términos de nuestra venta por correo, fax por Internet o de otro modo. Debe tener: nombre y dirección. Huertos Gatazo Zambrano, especificaciones del producto, cantidad del producto, tipo de empaque, ruta de envío, condiciones de pago, período de negociación (FOB), nombre y dirección del exportador, destino del producto, fecha prevista de entrega, forma de pago (carta de crédito), envío puerto, Precio, país de origen del producto, período de validez de la oferta.

Carta de confirmación. El importador crea esta confirmación de pedido solicitándole que pida pasta integral con brócoli e instrucciones de entrega detalladas.

Carta de crédito. - Esta forma de pago suele realizarse en forma de carta de crédito.

Notificación de entrega. - El exportador notifica al importador sobre el envío del producto.

Enviar documentos postales. - Estos son todos los documentos

preparados después de la entrega.

Factura. - Documento emitido por el exportador explicando el producto vendido por cuenta del importador. Aquí se exponen todos los datos relacionados con la entrega: descripción detallada del producto, número de cajas, peso neto y bruto, número de pedido, precio, condiciones de venta, lugar y destino de entrega, forma de negociación (FOB), agrupación arancelaria.

Conocimiento de embarque: Es un flete marítimo que muestra el puerto de salida, puerto de destino, importador, exportador, peso, cantidad y demás características de la mercancía.

Recibo de pago COPEI. – Todas las exportaciones requieren un bono CORPEI como pago inicial, es un documento adjunto a la exportación y su tarifa es del 1,50% del valor FOB de cada envío.

Lista de embalaje. – También conocida como guía de entrega, enumera los artículos enviados después de cada artículo declarado y asigna un número a cada caja y su respectivo contenido.

Certificado de origen. - Para mercancías exportadas a países con los que el Ecuador tiene acuerdos arancelarios preferenciales bilaterales o multilaterales, deberá existir un certificado de origen que acredite el origen del producto; En el caso específico de los fideos integrales con brócoli, es emitido por el SESA (Departamento de Sanidad Agropecuaria del Ecuador) y tiene una vigencia de 180 días a partir de la fecha de certificación. Con su certificado de origen, el importador demuestra ante las autoridades aduaneras de su país que las mercancías fueron producidas en el país exportador y no fueron compradas en un tercer país.

Análisis de costes detallado. - Es el coste total de suscripción de un contrato de seguro y transporte de mercancías que correrá a cargo del importador.

DAU - Se trata de la declaración en aduana, documento que contiene toda la información del exportador y los documentos que la acompañan. Las DAU se pueden presentar de forma manual o electrónica (DAU-e), directamente o con la participación de un agente de aduanas.

3.3. Procesos aduaneros

Todos los trámites aduaneros deben ser designados por un agente aduanal, quien puede ser una persona natural o una persona jurídica autorizada por el Director General de C.A.E. ha sido autorizado. Ha sido concedido. le permite realizar envíos periódicos por cuenta ajena y firmar declaraciones aduaneras para tal efecto.

Capacidad

Este es un acto administrativo para determinar impuestos, sus facultades pueden incluir el reconocimiento físico de bienes o la verificación de documentos que contengan:

- Identificación de producto.
- Consultar cantidad, peso, tamaño, coste, etc.
- Clasificación fiscal.
- Establecer la proporción del valor del anuncio

A las áreas aduaneras se les asigna la tarea de inspección física. En general los bienes no se producen para la exportación, sólo en casos especiales el Director Regional del CAE requerirá medición mediante inspección física de los bienes. Para ello, las inspecciones son realizadas por representantes del sector público y de los exportadores o representantes.

Policía antinarcoóticos

Para impedir la exportación de drogas y psicofármacos desde nuestro país, la policía antidrogas realiza inspecciones de los productos exportados.

Pasos:

- La Policía Antinarcoóticos notifica a la naviera la decisión de la prueba de droga el mismo día.
- La empresa de transporte notifica al agente de aduanas, quien a su vez informa al exportador para que esté presente durante la inspección.
- El control policial de estupefacientes. Los sellos se colocan en la carga después de una inspección adecuada.
- Se lleva la carta del policía antinarcoótico hacia el transporte

- Por último, el artículo ha sido enviado.

El exportador podrá requerir a la Policía Antinarcoáticos ya la Dirección Distrital de Aduanas que se realice tanto una inspección antidrogas como una inspección en la planta de fabricación del exportador debido a las circunstancias razonables del producto.

Si la carga es seleccionada para inspección tanto en puerto como en la planta de producción del exportador, es necesario asumir los costos de coordinación y movilización por contenedor.

3.4. INTEGRACION DE KPIS

Tasa de pedidos de artículos sin existencias.

Con el fin de prevenir la exportación de estupefacientes y sustancias psicotrópicas desde nuestro país, la policía antidrogas controla la carga de exportación.

Pasos:

- Los policías especializados en antidrogas notifican a la naviera la decisión de control de estupefacientes en el mismo día.
- La naviera notifica al encargado de aduanas, él se encargará de comunicar al exportador el cual se encargará de inspeccionar.
- Los encargados de antinarcoáticos se encargan del control.
- Los sellos se sujetan a la carga después de la respectiva prueba.
- La carta de la policía antinarcoáticos se entrega a la empresa camionera.
- Finalmente, se envía la mercancía.

La persona que realiza la exportación puede pedir a los agentes de control de drogas y a la administración del distrito aduanero que realicen tanto la inspección de control de drogas como la inspección basada en las circunstancias legítimas del producto en las instalaciones de producción del exportador.

Si la carga es seleccionada para inspección tanto en puerto como en la planta productiva del exportador, se deberán asumir los costos de coordinación y movilización por contenedor.

Tabla 17
KPIs de tiempo

KPI	DESCRIPCIÓN	FÓRMULA DE CALCULO
Tiempo de tránsito promedio	Tiempo promedio en días para que la carga llegue desde el origen hasta el destino	$(\text{Suma de tiempos de tránsito}) / (\text{Número de envíos})$
Tiempo de despacho	Tiempo promedio en horas para despachar la carga de la aduana	$(\text{Suma de tiempos de despacho}) / (\text{Número de envíos})$
Tiempo de entrega	Tiempo promedio en días para entregar un envío a un cliente desde la llegada al destino	$(\text{Suma de tiempos de entrega}) / (\text{Número de entregas})$

Nota: La tabla nos muestra el tiempo de importación del brócoli

Elaborado por: Pico, A. (2023)

Tabla 18
KPIs de costo

KPI	DESCRIPCIÓN	FÓRMULA DE CALCULO
Costo de transporte promedio	Costo total en dólares por transporte de brócoli	Suma de costos de transporte
Costo de despacho	Costo total en dólares por almacenar el brócoli	Suma de costos de almacenamiento
Costo de entrega	Costo total en dólares por envío de brócoli	$(\text{Costo de transporte} + \text{Costo de almacenamiento}) \text{ por envío}$

Nota: La tabla nos muestra el costo de importación del brócoli

Elaborado por: Pico, A. (2023)

Tabla 19
KPIs de eficiencia

KPI	DESCRIPCIÓN	FÓRMULA DE CALCULO
Precisión de entrega	Costo total en dólares por transporte de brócoli	$(\text{Entregas a tiempo} / \text{Total de entregas}) \times 100$
Utilización de capacidad	Costo total en dólares por almacenar el brócoli	$(\text{Carga transportada} / \text{Capacidad máxima de carga}) \times 100$
Índice de devoluciones	Costo total en dólares por envío de brócoli	$(\text{Envíos con devoluciones} / \text{Total de envíos}) \times 100$

Nota: La tabla nos muestra los KPIs de eficiencia

Elaborado por: Pico, A. (2023)

3.1. Normativas generales Constitución de la República

El artículo 280 sobre la planificación participativa para el desarrollo establece que los programas y proyectos públicos, la programación y ejecución del presupuesto perteneciente al estado, y la inversión y el establecimiento de los recursos públicos serán ejecutados por medio del Plan Nacional de Desarrollo. (Ecuador, 2021)

La soberanía alimentaria compone un objetivo estratégico pretende asegurar que las personas, pueblos, las nacionales y comunidades obtengan la sustentación propia de alimentos sanos y saludables y culturalmente apropiado de forma permanente. (Ecuador, 2021)

El Estado ecuatoriano fomentará las exportaciones ambientales responsables según lo manifestado en el artículo 306 del sistema financiero en donde aquellas que cuenten con mayor preferencia generaran más empleo y beneficio adicional, y sobre todo las exportaciones de los pequeños y medianos productores y del sector artesanal. (Ecuador, 2021)

COPCI

La actividad productiva estipulada dentro del artículo 2 es aquel proceso en el cual la actividad humana se encarga de transformar insumos en bienes y servicios legítimos, los cuales son socialmente útiles y sustentables con el medio ambiente, agregando actividades productivas y demás que generen valor agregado. (Código Orgánico de la Producción, 2021)

Según lo establecido en el artículo 3 el objeto tiene como propósito la regulación del proceso productivo cuyas etapas se dividen en producción, distribución, intercambio, comercio, consumo, manejo de externalidades e inversiones productivas las cuales están orientadas a la ejecución del Buen Vivir. (Código Orgánico , 2021)

Las políticas de promoción de las personas, la solidaridad y la economía socioeconómica se definen en el art. El Consejo de

Producción Industrial decidirá 22 medidas detalladas y el acceso democrático a los factores de producción.

Dentro del inciso a y d de este artículo indican que: elaborar programas y proyectos los cuales permitan el desarrollo y avance de la producción tanto nacional, regional, provincial y local los cuales garanticen los derechos de las personas, comunidades y la naturaleza, promover la seguridad alimenticia mediante mecanismos de preferencias para el financiamiento de micro, pequeñas, medianas y grandes empresas de las comunidades, pueblos y nacionalidad indígenas, afroecuatorianas y montubias. (Código Orgánico de la Producción, 2021)

El artículo 93 sobre promoción de exportaciones establece claramente que el Estado fomentará la producción orientada a la exportación y promoverá esta producción a través de mecanismos generales. (Código Orgánico, 2021)

- Recibirán un trato arancelario preferencial y cualquier otro beneficio que resulte de acuerdos comerciales mutuamente beneficiosos.
- Recursos financieros asignados a programas generales o sectoriales incluidos en el Acuerdo del Programa Nacional de Desarrollo.
- Apoyar actividades en los campos de educación, información, promoción externa, desarrollo de mercados, formación de consorcios o alianzas de exportadores y otros campos.

El alcance de la promoción de las exportaciones promovida por el gobierno nacional. (Ley de Organización de la Producción, el Comercio y las Inversiones, 2021)

La exportación de manera definitiva la cual se encuentra establecida dentro del artículo 154 es un régimen aduanero mediante el cual se efectúa la salida definitiva de mercaderías en libre circulación fuera del territorio aduanero comunitario o a una ZEDE que esté situada dentro del territorio aduanero ecuatoriano con dependencia a las disposiciones establecidas en este código y las demás normas aplicables. (Código Orgánico de la Producción, 2021)

En el artículo 8 del Capítulo II establecen en el literal número 6 que aquellos ingresos provenientes de las exportaciones las cuales sean realizadas por personas naturales o sociedades, nacionales u extranjeras las cuales tengan domicilio o algún establecimiento permanente dentro del Ecuador sea que se efectúen directamente o mediante algún agente, sucursales, filiales o representante de cualquier naturaleza son considerarán fuentes ecuatorianas de ingresos. (Interno, 2021)

El artículo 9.1 menciona a aquella exoneración existente del pago del impuesto a la renta establecido para el desarrollo de nuevas inversiones y productivas por medio del cuallas sociedades que se constituyan a partir de la vigencia del código de la producción como de igual manera Las empresas existentes podrán beneficiarse de la exención del impuesto sobre la renta por un período de cinco años. El expediente de registro a que se refiere este artículo se determinará según los distintos sectores económicos, entre ellos la producción de productos naturales o frescos, refrigerados o congelados, la transformación industrial de las cadenas forestales, la agricultura y la silvicultura y los productos elaborados de dicha industria. (Interno, 2021)

Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad

Lo establecido dentro del artículo 1 sobre el objetivo de la ley indica que el marco jurídico determinado para el sistema ecuatoriano de la calidad regulará los diferentes principios, entidades y políticas las cuales estén relacionados con las actividades que se vean vinculadas con la conformidad las cuales a su vez faciliten los diferentes cumplimientos internacionales, a su vez garantizará los derechos de los ciudadanos, protegerá la vida y la salud animal, vegetal y humana y velará por la conservación del medio ambiente, por último

se encargará de promover e incentivar la cultura de calidad y mejorar la competitividad en la sociedad. (Calidad, 2021)

Dentro del Capítulo II sobre la vigilancia, control y sanción del procedimiento se encuentra el artículo 57 el cual establece que este control estará a cargo del Ministerio de Industrias y Productividad el cual se limitará al cumplimiento de los diferentes requisitos que son exigidos dentro de los diferentes reglamentos exigidos y diferentes procedimientos para la evaluación de la conformidad ya sea por parte de fabricantes o de quienes se encarguen de comercializar productos o servicios sujetos a esta ley. (Calidad, 2021)

Normativa NTE INEN 2723

Según (Instituto Ecuatoriano de Normalización) para los brécoles (brócolis) congelados se debe de aplicar la norma NTE INEN 2723 en la cual se definen los destinados al consumo directo sin una ulterior elaboración, exceptuando un nuevo envasado si este fuese necesario. (INEN, 2021)

Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria

El control fitosanitario establecido en el artículo 21 determina la responsabilidad de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario el cual tiene como objeto la prevención y el control del ingreso, establecimiento o determinación y la diseminación de cualquier tipo de plagas que llegasen a afectar a los vegetales y productos procedentes del mismo, y demás artículos que representen algún tipo de riesgo fitosanitario, tanto el control como las medidas aplicables dentro de esta ley son de carácter inmediato y de manera obligatoria para las personas naturales, públicas, jurídicas y privadas que se dediquen a la producción, comercialización, importación o exportación de productos y plantas. (Agropecuaria, 2020)

Dentro del artículo 22 sobre las medidas fitosanitarias se indica que la entidad pública Agencia de Regulación y Control (AGROCALIDAD) será el ente que mantendrá y mejorará el estatus fitosanitario y que implementará dentro del territorio nacional y en diferentes zonas especiales las siguientes

medidas que son de cumplimiento obligatorio: Requisitos fitosanitarios, campañas de sanidad vegetal, diagnóstico y vigilancia de plantas y productos vegetales, cuarentena cuando sea necesario, áreas libres de plagas y demás que establezca la agencia. (Agropecuaria, 2020)

ENTRADA DE PRODUCTO

Las regulaciones de seguridad alimentaria en los Estados Unidos dependen de varias agencias, cuya autoridad se divide entre las siguientes agencias gubernamentales: Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), Seguridad Alimentaria (FSIS), Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal (APHIS).) y la Oficina de Comercio e Impuestos sobre el Alcohol y el Tabaco (TTB), entre otros.

La FDA es una agencia bajo el paraguas del Departamento de Salud y Seguridad Pública de EE. UU. En EE. UU., busque alimentos que no contengan alcohol o que contengan menos del 2 % de carne. También comercializa, entre otras cosas: comida para mascotas, carne de pescado y agua embotellada. El FSIS está afiliado al USDA y monitorea los productos que contienen más del 2 % de carne cocida o más del 3 % de carne cruda.

Su competencia incluye, entre otras: el control de las importaciones de carne vacuna, ovina y porcina; e importaciones de carne, huevos de aves y productos conexos. Por su parte, APHIS se dedica al control sanitario y fitosanitario de productos importados, y TTB - control de bebidas alcohólicas y productos del tabaco. Los productos que están bajo el control de la FDA para ser importados deben cumplir con el mismo estándar de demanda que la producción nacional de EE. UU.

El estándar que describe las operaciones de la agencia es CFR 21 parte 1.97. Esto permite a la FDA trabajar con CBP para determinar si el importador debe declarar el producto alimenticio importado y proporcionar una garantía llamada "fianza de importación".

El importador debe tomar todas las medidas necesarias para garantizar que el producto importado cumpla con los requisitos sanitarios y se someta a todos los procedimientos preliminares necesarios.

REQUISITOS DE ETIQUETADO Y MARCADO DE PRODUCTOS

Una de las razones para importar alimentos a Estados Unidos. A menudo son rechazados debido a un etiquetado incorrecto. Tres agencias estadounidenses participan en la regulación del etiquetado de alimentos: FDA, FSIS y USDA. El embalaje del producto tiene al menos dos áreas de etiquetado diferentes, incluida la etiqueta principal y la etiqueta informativa.

En este sentido, debes consultar las pautas de etiquetado de alimentos mencionadas en este documento. Los requisitos en cuanto a unidades de medida, idioma, contenidos y otros aspectos nos obligan a prestar especial atención a este requisito. Además, se debe considerar la importancia del uso de códigos de barras Universal Product Code (UPC-A), aunque en los últimos años el mercado se ha desplazado hacia el sistema EAN-13. Por este motivo, es importante discutir el uso de un sistema de código de barras específico con el cliente antes de imprimir el embalaje. Embalaje En cuanto al embalaje, tenga en cuenta la importancia de la NIMF n.º 15 para todas las piezas de madera. Importación de muestras comerciales a Estados Unidos.

El envío de muestras comerciales a Estados Unidos está sujeto a restricciones aduaneras, regulaciones sanitarias y regulaciones antiterroristas. Esto significa que el sistema utilizado no difiere significativamente del requerido para las importaciones normales o comerciales. En cuanto a las normas aduaneras, al importar mercancías de muestra, se deben presentar los documentos necesarios para las actividades comerciales, inspeccionar estrictamente y pagar los impuestos aduaneros según el sistema común.

Sin embargo, los ingresos informales pueden considerarse simplificados si no superan los 2.000 dólares. Otra excepción son los diseños registrados como "diseños no comercializables", que no pasan por el contingente y están exentos de derechos de aduana.

CERTIFICACIONES SUGERIDAS PARA EXPORTAR A ESTADOS UNIDOS

Por motivos de salud, las muestras deben cumplir los mismos requisitos que las entregas comerciales.

Por ejemplo, para los productos alimenticios, deben incluir todos los requisitos HACCP, etiquetado en inglés, mención de origen, conservantes y aditivos, así como otros requisitos, excepto el etiquetado nutricional obligatorio (a menos que las degustaciones se realicen en ferias o exhibición).

Además de los alimentos procesados, frutas y verduras, carnes, pescados y otros productos similares, todos los demás productos deben cumplir los mismos requisitos aplicables a las transacciones comerciales. Por el contrario, según la Ley Antiterrorista, las muestras comerciales están sujetas a registro obligatorio ante la FDA y notificación previa a la importación (21 CFR 1), cuando corresponda.

IV. CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES

El departamento de marketing juega un papel fundamental en la apertura del mercado, por lo que debe participar en todas las ferias internacionales en los Estados Unidos, brindar a los clientes información sobre la pasta de brócoli integral y evaluación del producto. demanda de productos

Por otro lado, EE.UU. apoya los acuerdos comerciales con nuestro país, dependiendo de si firmar o no estos acuerdos afecta o no a las ganancias, por lo que se deberían abrir los mercados en los países europeos.

El cumplimiento de buenas prácticas agrícolas y procesos de producción con control de calidad nos permiten obtener productos terminados que cumplen con los estándares internacionales para satisfacer las necesidades de los clientes. Es necesario implementar la certificación orgánica para todos los productos de fideos con brócoli integrales, no solo los destinados al mercado interno, para que podamos aumentar las ganancias y ofrecer un producto más comercializable. Mantener niveles de producción acordes a las exigencias del mercado y honrar los contratos con compradores estadounidenses, ya que su incumplimiento dará lugar a la terminación de todo tipo de negociaciones, los productos destinados al mercado interno deben estar destinados a la exportación.

Ecuador sólo existen 4 empresas encargadas de producir brócoli IQF para exportación, lo cual es un requisito importante para el mercado internacional; Las grandes inversiones necesarias para implementar este sistema dificultan la entrada de nuevos competidores al mercado. Aunque la inversión inicial es moderada, la capacidad de exportar fideos de brócoli enteros utilizando el sistema de congelación IQF a Estados Unidos es factible y rentable. Así, en cinco años se

eliminarán los intermediarios. El comercio justo con una visión clara y una planificación seria impulsará el cultivo, la producción y la exportación; y mejorar los medios de vida y el desarrollo sostenible de los agricultores; sin olvidar que este es un país netamente agrícola y este camino debe seguirse debido a las excelentes condiciones geográficas y climáticas del Ecuador.

Beneficios

Según una publicación de Revista Mía del 8 de julio (2022), los principales beneficios que ofrece el brócoli al consumirlo son:

Tiene propiedades anticancerígenas: diversos estudios han demostrado que esta hortaliza actúa como protector contra enfermedades causantes de cáncer como el de mama, útero, próstata y órganos internos como el colon, riñones, hígado e intestinos; Las propiedades del brócoli contra estas enfermedades son las vitaminas A, C y E, así como los aminoácidos, el zinc y el potasio.

Protege el Corazón: El brócoli ayuda a eliminar el colesterol malo del organismo, nos protege de enfermedades cardiovasculares y nos aporta un alto contenido en fibra.

Protege los huesos: Comer brócoli ayuda a mantener nuestros huesos sanos y fuertes porque contiene propiedades como calcio, fósforo, zinc y magnesio.

Protege los ojos: Contiene nutrientes altamente beneficiosos como la zeaxantina y el betacaroteno, además de vitamina A, lo que convierte al brócoli en una verdura que cuida la salud ocular, además de prevenir la atrofia muscular, las cataratas y el daño UV que provocamos percibir. a diario.

Mejora el aspecto de la piel: Por su contenido en antioxidantes, ácidos grasos omega-3 y vitaminas como la E, B, A, K y C; Esto contribuye a una piel mucho más joven, suave y radiante debido a sus múltiples propiedades beneficiosas, protege y restaura las membranas celulares de la piel y protege contra la radiación UVA.

Estimula el Sistema Inmunológico: Aporta vitaminas que estimulan y

fortalecen el sistema inmunológico, como la vitamina C y otras vitaminas, betacaroteno y minerales.

V. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos. (2019). Incorporación de Hojas Externas de Brócoli y Coliflor en Pasta Fresca Verde: Parámetros. Obtenido de <http://www.fcb.uanl.mx/IDCyTA/files/volume4/4/1/4.pdf>

GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR. (2013). Obtenido de <https://www.planificacion.gob.ec/cambio-de-la-matriz-productiva-es-un-desafio-para-el-gobierno-nacional/>

INEN 1375. (diciembre de 2014). Servicio Ecuatoriano de Normalización. Obtenido de https://181.112.149.204/buzon/normas/n-te_inen_1375-2.pdf

INEN. (2000). Obtenido de <https://archive.org/details/ec.n-te.1375.2000/page/n5>

INEN. (Diciembre de 2014). INEN SERVICIO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN.

Obtenido Estados Unidos: Expectativas de crecimiento del mercado global de alimentos y

bebidas alrededor de USD 200 millones hasta el año 2023. (s/f). Gob.ec.

Recuperado el 12 de junio de 2023, de

<https://www.proecuador.gob.ec/estados-unidos-expectativas-de-crecimiento-del-mercado-global-de-alimentos-y-bebidas-alrededor-de-usd-200-millones-hasta-el-ano-2023/>

Plan integrado de alimentos en Estados Unidos 2023. (s/f). Icx.es. Recuperado el 12 de junio de 2023, de https://www.icx.es/es/todos-nuestros-servicios/visitar-mercados/agenda-de-actividades/visor-actividades.plan_integrado_alimentoseeu2023.act000202301

15 conceptos básicos de logística y cadena de suministro. (s/f). Beetrack.com. Recuperado el 12 de junio de 2023, de

<https://www.beetrack.com/es/blog/conceptos-basicos-de-logistica-cadena-de-suministr>

Cargo TrackGroup. (2019, agosto 23). Fundas térmicas: ¿Cuánto tiempo mantienen la mercancía en su temperatura óptima? Cargotrack. <https://cargotrackgroup.com/fundas-termicas/sin-categorizar/3888/>

Sistema integrado DE consultas DE clasificaciones y nomenclaturas. (s/f). Gob.Ec. Recuperado el 12 de junio de 2023, de https://aplicaciones2.ecuadorencifras.gob.ec/SIN/co_alimentos.php?id=23710.01.05

Técnica, N., & Voluntaria, E. (s/f). Gob.ec. Recuperado el 12 de junio de 2023, de <https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/2318.pdf>

Ucha, A. P. (16 de Julio de 2015). Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/demanda.html>

NIRSA. (Junio de 2021). Obtenido de <https://nirsa.com/el-atun-uno-de-los-productos-del-mar-ecuatoriano-mas-cotizados-en-el-mercado-internacional/>

Economía, A. (12 de Mayo de 2017). Obtenido de <https://www.americaeconomia.com/economia-mercados/comercio/exportaciones-no-petroleras-de-ecuador-llegaron-us11301m-en-2016>

Alvarado, M. a. (2 de Octubre de 2019). Impacto de exportaciones primarias en el crecimiento económico del Ecuador:. Obtenido de <https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/4027/1/1140->

Texto%20del%20art%C3%ADculo-5443-1-10-20200121.pdf

CEVALLOS, P. (ENERO de 2019). ANALISIS DE LA EVOLUCION DE LAS EXPORTACIONES NO PETROLERAS DE ECUADOR, 2008–2018.

Obtenido de <https://repositorio.pucese.edu.ec/bitstream/123456789/1911/1/CEVALLOS%20BECERRA%20PATRICIO%20STIVEN.pdf>

Coba, G. (20 de Abril de 2021). El petróleo sostiene crecimiento de las exportaciones ecuatorianas. Obtenido de <https://www.primicias.ec/noticias/economia/petroleo-sostiene-crecimiento-exportaciones-ecuador/>

Editorial Grudemi . (2018). Enciclopedia Económica Exportación. Obtenido de <https://enciclopediaeconomica.com/exportacion/>

Galán, J. S. (29 de junio de 2019). Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/ventaja-absoluta.html>

Magnusson, L. (2015). The Political Economy of Mercantilism. Obtenido de file:///C:/Users/user/Downloads/52056-Texto%20del%20art%C3%ADculo-96020-2-10-20160307.pdf

Markgraf, B. (2021). Obtenido de <https://pyme.lavoztx.com/las-tres-etapas-de-la-teora-del-ciclo-de-vida-del-producto-internacional-5660.html>