



**UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN
CARRERA DE COMERCIO EXTERIOR**

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

**CASO DE ESTUDIO
PROCESO LOGÍSTICO PARA LA EXPORTACION DE LA
CASCARA DE CACAO.**

**AUTOR
PALMA LINO JOSE GABRIEL**

**GUAYAQUIL
AÑO 2023**

CERTIFICADO DE SIMILITUD

Palma J Cacao

INFORME DE ORIGINALIDAD

3%	3%	0%	3%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	www.agrocalidad.gob.ec Fuente de Internet	2%
2	Submitted to Universidad Laica Vicente Roca fuerte de Guayaquil Trabajo del estudiante	1%
3	www.alzheimeruniversal.eu Fuente de Internet	1%

Excluir citas Activo
Excluir bibliografía Activo

Excluir coincidencias < 1%



Firmado electrónicamente por:
**HECTOR LEONARDO
DUARTE SUAREZ**

ÍNDICE GENERAL

Índice

I. INTRODUCCIÓN	1
1. Antecedentes	1
1.1 Requisitos:	2
1.1.1 Procedencia del producto:.....	3
1.1.2 Negociaciones.....	3
1.1.3 Planteamiento del problema.....	3
1.2 Objetivos de la investigación.	5
1.2.1 Objetivo general.	5
1.2.2 Objetivos Específicos	5
II. ANÁLISIS.....	9
2. Herramientas de comercialización.....	9
2.1. Promoción.....	10
2.1.1. Ferias o eventos.....	10
2.1.2. FOB	11
2.1.3. Unidad de transporte donde será transportado el producto.	11
2.1.4. Materiales utilizados para el empaque.	13
2.1.5. Dimensiones de las unidades utilizadas para la exportación.	14
2.1.6. Permisos y certificaciones requeridos.	14
2.2.1 El procedimiento consta de lo siguientes pasos:	15
2.2.2 Personas que pueden exportar:	15
2.2.3 Requisitos para la exportación de la cascara de cacao.	15
2.2.4 Regímenes para la exportación de exportación.....	16
2.2.5 Requisito de registro de exportador.....	16
2.2.6 Demanda en País de Destino.....	16
2.2.7 Puerto de embarque y desembarque:	17
2.2.8 Origen.....	17
2.2.9 Transporte Internacional.....	17
2.2.10 Cargue del contenedor.	18
2.2.11 Inspección antinarcótica.....	19
2.2.12 Transporte local.....	19
2.2.13 Servicios complementarios al transporte local.....	20
2.2.14 Información necesaria para cotizar transporte local.....	20
2.2.15 Controles.....	20
2.2.16 Autoridad de Control: Departamento de Agricultura de EE. UU., Servicio de Comercialización Agrícola (AMS).	20

2.2.17	KPI para el proceso logístico de exportación.....	21
2.2.18	Datos	24
2.2.19	Diagrama de Gantt para proceso logístico de exportación hacia Estados Unidos. .	24
III.	Propuesta.....	26
IV.	Conclusión.	27
V.	Referencias bibliográficas.	28

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Gastos locales de exportación.....	18
Tabla 2 Otros conceptos.	18
Tabla 3 Indicadores.....	21
Tabla 4 Diagrama de Gantt.....	25

I. INTRODUCCIÓN

1. Antecedentes

El Ecuador es muy bien conocido por ser uno de los principales exportadores de cacao y sus derivados, que hasta el día de hoy se siguen estudiando las propiedades de los derivados del cacao donde podremos encontraremos grandes aportes que nos puedan ayudar con el tratamiento de enfermedades que hasta hace un tiempo eran intratables.

A la misma vez se esta dando un ciclo ecológico a los derivados para darles una utilidad a estos desechos que eran considerados como desperdicio, haciéndose conocer los beneficios de los derivados de la pepa de cacao se fomentara el uso ya que no solo podremos hacer bolsos biodegradables sino también posterior al tratamiento del cacao se generara del desecho una utilidad que aportara beneficiosamente al ecosistema generando menores cantidades de desperdicio.

Es de conocimiento de los ecuatorianos que las cifras de exportación cacaotera representan gran parte del comercio exterior y según cifras oficiales.

“El sector cacaotero ecuatoriano exportó, en el año 2020, USD 815,5 millones y entre enero y mayo 2021, las exportaciones de la fruta alcanzan los USD 266,4 millones” (Ministerio de Producción Comercio Exterior Inversiones y Pesca, 2021)

Gracias a Ecuador por ser un enorme exportador en el sector de la fruta de cacao y es producido en las provincias de los ríos, Manabí, Guayaquil y Sucumbíos, “registrando en lo que fue el 2020 un cifra oficial de USD 815 millones, el año siguiente tan solo los primeros meses del 2021 ya alcanzaba los USD 266 millones” según el Ministerio de Producción Comercio Exterior Inversiones y Pesca.

Todas esas enormes cantidades de exportaciones de cacao, representan residuos que pueden ocasionar desastres ambientales, tan solo de no ser tratadas de la manera correcta, todos estos residuos terminarían en playas, bosques, ríos aportando a la degradación de ecosistemas al borde de la destrucción.

“Los principales países de destino del cacao ecuatoriano del año 2020 fueron Estados Unidos con compras por USD 198 millones, Indonesia con USD 193 millones,

Malasia con USD 125 millones” (Ministerio de Producción Comercio Exterior Inversiones y Pesca, 2021)

Existen los ya muy conocidos antioxidantes que las personas normalmente conocen, como es del té verde, pero la cascarilla de cacao esta incluso con mayores aportaciones que el té verde como propiedades antioxidantes, magnesio, anandamida que es única de esta fruta del cacao, registros indican que incluso con la anandamida puede ser tratada personas que sufran de enfermedades anímicas, devolviéndoles la felicidad y placer han indicado algunos casos, se conoce también que mantiene los niveles de azúcar y el colesterol.

1.1 Requisitos:

“La Organización Internacional de Normalización, ISO, anunció un nuevo conjunto de normas para los productores de cacao: la norma ISO 34101 granos de cacao sostenible y trazable.” (Legiscomex, 2020)

Al referirse de un derivado del cacao es obligatorio que sea sometido a la norma americana conocida como Administración de Drogas y Alimentos, según la ISO Organización Internacional de Normalización) al tratarse de una norma tan exigente solo así podrá garantizarse la veracidad del producto y transparencia que no contenga alguna sustancia estupefaciente que sea sujeta a fiscalización.

Por otro lado, Federal Food, Drug and Cosmetic Act nos arroja un índice mas bajo de cascara de cacao de igual manera con los granos de cacao ya que estos deben certificar y corroborar que durante su tratamiento no hubo manipulaciones que alteren el resultado final del proceso, o también mal desarrollo y el punto máximo de madurez de la fruta, lo que se conoce como fruta no calificada para el consumo.

Según el Federal Food, Drug and Cosmetic Act indica cerciorar al importador de que sus productos no hayan sido manipulados ni sean sometidos a inspecciones narcóticas, para esto el producto debe estar correctamente etiquetado, un aspecto natural y por su puesto no deben tener información que sea falsa o de dudosa procedencia. A estas alturas podemos agregar que la FDA no solo regula estas frutas importación sino también productos lácteos, huevos, carnes, frutos secos, legumbres etc.

1.1.1 Procedencia del producto:

Para conocer el lugar de origen es decir la procedencia del producto es indispensable que cuente con una etiqueta donde señalará el país donde esta fruta fue cultivada, cosechada, procesada y trayecto durante el tratamiento y solo así le podremos decir que la fruta ha entrado legalmente al territorio norteamericano, tal como lo ha indicado la FDA la etiqueta debe solo contener información verdadera, legible y no dudosa. Para esto existe un propósito el cual es al llegar a manos del consumidor, sabrá la procedencia de la fruta y en base a ello el cliente podrá tomar una decisión acertada.

1.1.2 Negociaciones

Es conocido como uno de los países con personas más consumidoras y mayor apertura comercial, Adicionalmente Estados Unidos tiene un promedio arancel que va ponderado al 1.4% en la base aplicada.

Estados Unidos también tiene relación con muchos países y muchos acuerdos comerciales, Ecuador entra en el listado ya que es un mercado donde se pueden cerrar grandes negociaciones con el aliado americano.

Planteamiento del problema.

¿Cómo puede la cascara de cacao tratar síntomas de enfermedades degenerativas devolviéndole a las personas llevar una vida normal?

“Con experiencia en la enfermedad de Alzheimer y el envejecimiento cognitivo, la investigación del Dr. Small se centra en el hipocampo, un circuito en el cerebro al que se dirigen estos y otros trastornos” (Small, 2019)

El Dr. Scott Small director del Centro Investigativo es donde realizo estudio dirigidos al alzhéimer en las instalaciones de la Universidad de Columbia que acompañado con su comunidad y colegas donde descubrieron la eficacia una de una sustancia llamada flavonoides derivada de la cascara del cacao y pepa también en una mayor cantidad, que aporta grandes cantidades de antioxidantes que son reflejadas en el cuerpo humano como una mejora en el flujo sanguíneo del cerebro, incluso en la limpieza de la oxidación en el cerebro.

Existe un estudio realizado por el Dr. Scott Small Director del Centro de Investigación de la Enfermedad de Alzheimer de la Universidad de Columbia, en presencia de sus prestigiosos colegas, en donde descubrieron la eficacia una de una sustancia llamada flavonoides derivada de la cascara del cacao y pepa también en una mayor cantidad, que aporta grandes cantidades de antioxidantes que son reflejadas en el cuerpo humano como una mejora en el flujo sanguíneo del cerebro, incluso en la limpieza de la oxidación en el cerebro.

“Cada 66 segundos, alguien en los Estados Unidos de América desarrolla el Alzheimer” (Bright Focus Fundation, 2017)

Podemos añadirle a esta problemática que en Estados Unidos existe una cifra alarmante de personas que desarrolla Alzheimer y no hay vuelta atrás, enfermedad degenerativa que solo puede ser tratar con ciertos productos, sustancias específicas, según el portal Bright Focus Fundación reporta cada minuto en Estados Unidos 1 persona registra Alzheimer y esta cifra está en constante crecimiento.

Es aquí donde gracias al estudio del Dr. Scott Small podremos establecer un mercado con enfoque farmacéutico hacia el tratamiento de enfermedades degenerativas, de esta manera podrá ser diversificada para otros estudios descubriendo más aportaciones donde puedan ser aplicadas no tanto solo lo antioxidantes que la cáscara del cacao nos ofrece.

“Los flavonoides constituyen una de las subfamilias de polifenoles naturales a las que la comunidad científica ha dedicado más atención en los últimos años” (Castro, 2003)

El Dr. Ezequiel Álvarez Castro realizo un estudio científico en el departamento fármaco de la prestigiosa Universidad de Santiago deja en claro que los flavonoides contemplan una serie de propiedades biológicas y tiene beneficios dietéticos que han sido encontrados en la medicina moderna y al igual que lo indico el Dr. Scott Small disminuyen el riesgo en enfermedades crónicas, es decir expertos en la medicina y salud, están de acuerdo en que los flavonoides tienen buenos aportes en el cuerpo humano.

"Mejorar la calidad del cacao mediante una mejor comunicación de las necesidades de la industria, el procesamiento posterior a la cosecha y la evaluación de la calidad." (Agenda, 2023)

Fue el húngaro Albert Szent Gyorgyi el que descubrió la vitamina P ganador del premio Nobel de Fisiología y Medicina, estudio los flavonoides descubrió la existencia de propiedades antiinflamatorias, antioxidantes, antialérgicas, antibacterianas entre otras y a raíz de su descubrimiento que han venido ganando popularidad en el medio de la farmacéutica natural.

1.2 Objetivos de la investigación.

1.2.1 Objetivo general.

Elaborar un proceso logístico de exportación de cascara de cacao hacia el mercado de Nueva York, Estados Unidos, para beneficio del sector exportador o exportadores cacaoteros con el fin optimizar la documentación o información del proceso de exportación.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Identifica el proceso a seguir previo al embarque con la empresa de transporte internacional para definir los tiempos de tránsito y dar cumplimiento con el cronograma del proyecto.
- Analiza el proceso y recopilación de documentación previa que debe ser presentar como documentación fitosanitaria, aduanera entre otros.
- Determina la información del proceso logístico de exportación para garantizar el cumplimiento de la normativa ecuatoriana y regulaciones en estados unidos.

1.3. Preguntas de investigación.

¿De qué manera se vería perjudicado el proceso de exportación de cascara de cacao debido al cambio climático, o incluso una crisis sanitaria en Ecuador?

Al ser procedente la cascara de cacao de la APROCAFA, Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma formado por una asociación de haciendas

cercanas a Guayaquil, razón principal por la que también encontramos una reducción de costos en transporte local.

Acorde a lo expresado por ANECACAO, Asociación Nacional de Exportadores de Cacao el presidente de la asociación Francisco Miranda, nos pudo revelar datos y cifras que son dignas de admirar pese a que el Ecuador fue gravemente afectado por la crisis sanitaria no hubo al menos una semana en las que las exportaciones fueron afectadas, los cambios climáticos también fueron factores externos que no afectaron las cosechas, es más enfatizo mucho dicen que la productividad esas semanas de pandemia fueron muy buenas a pesar de la situación que se vivía en todo el mundo.

Vale recalcar que el continente europeo ha obtenido cifras más bajas de TEUs, lo que se vería reflejado en una menor demanda, pero del otro lado de la moneda habrá una mayor oferta que brindarles a Estados Unidos que si es un destino más demandante y principal objetivo a pesar de los obstáculos que enfrentamos en el año 2020.

“En los últimos años, el sector cacaotero no ha parado de crecer, así lo afirma Merlín Casanova” (CAMA, 2022)

Según cifras oficiales afirman haber un crecimiento en el índice del mercado cacaotero a excepción del año 2020 a pesar de ello el mercado continua creciendo su índice fue lo expresado por la directora ejecutiva del ANECACAO, se prevé que al año el mercado tenga un crecimiento en el índice de 4.70% y que en lo que resta del año sea exportado más de 28.5 mil toneladas más que el año fiscal pasado 2022 que cerró el año con un total de 380 mil toneladas, este crecimiento anual se tiene previsto que genere más de medio millón de dólares proveniente de la comercialización de la cascara de cacao.

¿A qué desafíos se enfrenta y cuáles son las oportunidades que encontramos proceso logístico de exportación de cascara de cacao?

Desafíos

No muy común que las personas suelen decir para que se puede utilizar la cascara de cacao, inclusive puede llegar a resultarles algo extraño para algunas personas saber que de un desperdicio se pueden lograr obtener otro producto. Al tratarse de un desperdicio los mercados tienen a confundirse con un desecho, en

términos generales el desperdicio es lo sobrante del tratamiento del cacao que ha pasado por las mismas normas de calidad y cuidados que la pepa del cacao, sin embargo, este puede ser comercializado, lo que diferencia del desecho que es catalogado como basura que no puede ser tratada ni darle un valor comercial.

Definiciones:

Desperdicio: El residuo proviene de todo aquello que no se puede volver a utilizar o que el aprovechamiento de este material será complicado sacarle una nueva utilidad.

Desecho: Derivado de algún producto u objeto que ya ha sido tratado que da como resultantes sobrantes que no se le puede sacar ningún tipo de utilidad.

Dar por extinta la reputación de la cascara del cacao como algo que no se le pueda sacar provecho.

Desconocimiento de la exportación de este producto, al tratarse de un derivado del cacao, el centro de atención está fijado en la pepa.

Varios países están empezando a retomar las actividades de exportación del producto, lo cual se verá reflejado como una opción más para el país destino al entrar en negociación con otros países extranjeros.

Descripción del tipo de caso.

El eje temático asignado permitirá realizar el proceso logístico de manera correcta permitiéndole a los exportadores agilizar la exportación y que se haga de manera efectiva. Durante el camino nos encontraremos con desafíos que deberemos saber cómo enfrentarlos y susténtalos, ya el hecho de realizar una comercialización con un país extranjero, nos obligara a utilizar otro idioma por lo que es indispensable, dominar el idioma del país extranjero así la comunicación será bueno y estos casos lo que mas agradeceremos es estar siempre comunicados.

Oportunidades.

Los proveedores juegan un papel fundamental en lo que de rutas internacionales hablamos ya que así el Ecuador podrá negociar de cierta manera que exista un profit de utilidad al contar con una diversidad de rutas que ayudaran con el manejo de la logística, aportando en un tiempo ya sea en un tiempo de tránsito más

corto, el uso de unidades NOR (No Operate Reefer), aquello se verá reflejado en costos de transporte mucho más atractivos.

Al contar también con alianzas estratégicas no tan solo contaremos con lo que son las diversas opciones que nos ofrecen los proveedores, sino que también contaremos con los aliados con el sector que nos puedan dar el alcance de una mejor eficacia o cobertura, ya sea ofreciéndonos rutas de distribución compartidas, estrategias de marketing que nos ayuden a amenorar los costos.

Al tratarse de un producto ecuatoriano al momento de ingresar a los Estados Unidos lo correspondiente al arancel será cero por ser miembro de OMC y será ingresado bajo la modalidad NMF (Trato de nación más favorecida) y SPG (Sistemas de Preferencia Generalizadas, acuerdo comercial en el que la EU da preferencia al comercio de productos originarios de sus países.)

Constante negociación entre Ecuador y Estados Unidos sobre el Acuerdo de Tratado de Libre Comercio, el pasado 22 de diciembre del 2022 indico el ministro de Producción Julio Prado que el acuerdo comercial podrá negociarse directamente, haciendo referencia a no pasar por un congreso.

II. ANÁLISIS

Comprende todo un desafío el mejorar un proceso de exportación donde la comunicación juega un papel fundamental con la empresa de transporte internación y local, entre otros proveedores con el fin de dar garantías a los clientes.

Con el presente proyecto se tiene previsto que el tipo de negociación que logramos con la empresa de transporte internacional lograr reducir el tiempo de tránsito al pactar con una naviera que nos ofrezca un servicio directo sin transbordos o conexiones y pasar de 28 – 25 días de tránsito a 10 – 20 días aproximadamente.

Encontramos la manera de reducir costos al cambiar el tipo de empaquetado del proyecto, ya no será cajas de cartón como se lo venía trabajando anteriormente, sino que ahora será sacos de yute con los que el peso del contenedor se verá disminuido, ahorrándonos costos económicos que nos reflejaras un profit de ganancia mucho más alto.

De la misma manera, en el transporte local ya no será casi que obligatorio de la contratación de montacargas que debíamos incluirlo dentro de los gastos generando menos ganancia, ahora trabajaremos directamente con estibadores que puedan apilar los sacos sin ninguna condición de apilamiento.

2. Herramientas de comercialización.

Sera el e-Commerce por el que a través de este se llevará la comercialización del producto y será gestionado por el B2B, lo que quiere decir que el importador será el encargado de la perchar los productos a los diferentes distribuidores, y de esta manera podrá este habilitado el canal de venta online vía web innovador que poco a poco se está viendo más en canales de distribución permitiendo el alcance de las los mayorista y minorista.

Existe también una segunda opción ya muy conocida por algunos que es la B2C lo que se traduce a ser una no residente o ciudadano de Estados Unidos, son nulos los requisitos mínimos de capital ni tienen que ser comparecidos por un notario, por lo tanto, el importador al no ser residente se refleja en la compra de productos en el extranjero para ser ingresados a nivel local y comercializarlos.

Que se requiere para formarse como este tipo de importador, a continuación, notar el detalle:

1. Agente aduanero o apoderado especial aduanero
2. Se debe registrar una contabilidad formal y por su puesto con todos sus permisos al día.

3. Al hablar de permisos al día el proceso que llevarse a cabo debe implicar al Ministerio de Agricultura y el Ministerio de salud para recopilar los permisos fitosanitarios de para la importación de alimentos, por otro lado, el Agente Aduanero o Apoderado representara de carácter legal y responsable en cuanto al fisco se lo disponga, esto incluye la cancelación a su totalidad de las obligaciones tributarias aduaneras, costos generados por el trámite y la operación.

2.3. Promoción

2.3.1. Ferias o eventos.

Principal estrategia comercial con el fin de dar a conocer el producto con los diferentes exportadores inclusive con los importadores que nos podrían ayudar hacer una prospección de negocios que nos abra el camino hacia otros mercados.

“Ecuador se convirtió en el primer exportador de cacao en grano en América y ocupa el cuarto puesto en el mundo entre todos los tipos de ese producto” (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2023)

A su vez se debe hacerse notar, descarta y ser participativos dar el primer paso en estos eventos ya que se conocen los mercados a los que el resto de empresas exportadoras están dirigidas en categorías similares.

Debe haber como mínimo una participación de dos ferias en el país destino cada año ya que es una inversión que más adelante será recuperada con la fomentación de la cascará de cacao.

“La prima más alta aplicada a los orígenes africanos en el mercado europeo aparece, así como una recompensa por calidad, mientras que la prima del cacao ecuatoriano” (ICCO, Cocoa Market Report, 2023)

A nivel local se realiza la Cumbre de Cacao en donde cada importador dentro de esta feria podrá considerar la cascara del caco como otro giro de negocio en donde si ya es frecuente importador de la pepa del cacao, se puede llegar a mejores negociaciones.

Para lo que es Estados Unidos se prepara anualmente en el mes de septiembre donde hay una masiva participación de proveedores, distribuidores, reconocidos exportadores e importadores, el IBIE, International Banking Industry Exposition feria en la que son exhibidas la industria de alimentación, hostelería, logística, bebidas y bienes de consumo.

Incoterms

2.3.2. FOB

Trabajemos con la modalidad FOB ya que el vendedor se verá obligado a llegar la mercadería hasta el punto de embarque, y por parte del comprador solo cubrirá los costos generados por transporte marítimo.

2.3.3. Proceso logístico.

Materia prima.

Tiempo: 2 – 3 días de recolección.

Costos: USD \$ 20,00 / día del recolector.

Ubicación: Finca del señor Colon, Yaguachi.

A contratar: Recolectores experimentados y que también puedan utilizar los tractores recolectores para la cosecha del cacao.

A utilizar para el proceso: Tractores agrícolas, maquinaria e implemento utilizado por los cosechadores.

Tratamiento de la cascara de cacao.

Tiempo: 12 horas posterior a la cosecha.

Costos: USD \$ 15,00 / día del obrero.

Ubicación: Instalaciones de preparación, Finca del señor Colon, Yaguachi.

A contratar: Obrero encargados del prensado, descascarillado, separación de la pepa y la cascara entre otros procesos que el cacao debe pasar para obtener el desperdicio.

A utilizar para el proceso: Para el descascarillado se lo puede trabajar manualmente, ya que con la utilización de una maquina no se suele aprovechar

mucho lo que nos interesa que es la cascara, a diferencia del proceso manual que es un poco más tardado, pero se obtiene mayor cantidad de materia.

Certificación de origen.

Tiempo: 10 minutos, tramite en línea.

Costos: USD \$ 10.00 precio no aplica IVA.

Ubicación: Pagina web oficial del Ministerio de Producción.

A contratar: Servicio de generación de certificado que esta exonerado del IVA y el exportador debe registrarse.

Para obtener el certificado: En el ECUAPASS debe registrarse el exportador, firma para las solicitudes de certificado en ventanilla, es decir, firma electrónica, Testimonio de juramento en origen, documento comercial de transacción compra y venta, Bill of Landing, formulario y valor de trámite.

Contratación de transporte internacional.

Incoterm: FOB.

Tiempo de tránsito: 17 días.

Costos internacionales: USD \$ 20.00 flete, USD \$ 195.00 THCD

Costos locales: USD \$ 100.00 BL, USD \$ 135.00 x cntr, USD \$ 38.50 collet fee.

Total sin IVA: USD \$ 1.373,50

IVA: USD \$ 32.82

Total con IVA: USD \$ 1.406.32

Ubicación: Finca del señor Colon, Yaguachi.

2.3.4. Unidad de transporte donde será transportado el producto.

Al tratarse de transporte por modalidad marítima el transporte debe ser contenerizado lo que facilita el traslado del producto, inclusive pero no muy común es la exportación logística por medio de los graneleros donde pueden ser llevado a granel o también puede ser en sacos.

En muchas ocasiones el contenedor de 20' es el más indicado para este tipo de cargas ya que por la relación peso/volumen equivalente o mayor a 1 tonelada es igual a 1 metro cubico (1 ton = 1 m³) y por supuesto no debe ser cargado a su totalidad.

Los contenedores de 40' también es una excelente opción, pero hay que tener en cuenta que en ocasiones el costo de flete de 40' o FEU, puede llegar a ser económicamente más costoso que el contenedor de 20' TEU, dependerá mucho de sí durante el trayecto el producto requiera de una temperatura en particular ya que estos cuentan con la particularidad de un sistema de refrigeración en la que dentro del habitáculo del contenedor se mantendrá una temperatura regulada.

En este caso que la cascará de cacao será transportada no se requiere de alguna temperatura controlada ni constante monitoreo de la temperatura, por lo que el contenedor de 20' es la mejor opción, pero no por ello querrá decir que serán más accesible, el mercado demanda mucho estas unidades por lo que se deberá está pendiente de los costos de los fletes.

2.3.5. Materiales utilizados para el empaque.

Importante la utilización para este tipo de transporte utilizar pallets, serán los encargados de soportar el peso y mantener la distancia entre el producto y el suelo, por su puesto deben están limpios y libres de cualquier suciedad que pueda producir malo olores, bacterias o hongos que contamine el producto.

Es de ya conocer por los exportadores que deben de siempre contar con producto de embalaje extra como sacos, cajas, etiquetas etc., en caso de que ocurra algo infortunito o lo más común que deba ser llevado a otro puerto por motivos de inspección antinarcóticos. Es también ya de conocimiento que para poder ingresar con todo este material extra debe ser realizado previamente un registro o solicitud en el puerto, puede llevarse hasta dos días realizarse, es muy

recomendable realizar esta solicitud ya que no hay excepciones para los inspectores al realizar las revisiones pertinentes de los contenedores por lo que es mejor estar preparado.

Después de haber sido paletizados en planta los sacos, el montacarga será el encargado de maniobrar estos pallets agilizando el tiempo de carga y descarga.

“Se ejecuta en todo el país desde 2012, con el objetivo de rehabilitar y renovar 354.000 hectáreas” (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2023)

2.3.6. Dimensiones de las unidades utilizadas para la exportación.

“El contenedor de 20 pies y el contenedor de 40 pies estándar, son de los tipos de contenedor más usados a nivel mundial en el transporte marítimo de mercancías” (IContanirer, 2023)

Unidad	Ancho	Alto	Largo
20´ TEU	2.34 m	2.29 m	5.9 m
40´ FEU	2.35 m	2.39 m	12.01 m
40´ HC	2.35 m	2.69 m	12.01 m

2.3.7. Permisos y certificaciones requeridos.

Son una serie de regulaciones para que Estados Unidos pueda importar alimentos bebidas entre otras materias organizadas que certifiquen al importador que los productos exportados están libres de plagas, bacterias o hongos que puedan desatar un problema de salubridad y no pueda ser luego controlada. Dentro de este listado encontraremos:

La Environmental Protection Agency (EPA), Food and Drugs Administration de los estados Unidos (FDA), Animal and Plant Health Inspection Services (APHIS), Food Safety and Inspection Services (FSIS), Programa Nacional Orgánico (NOP).

El certificado fitosanitario de exportación lo emite la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario que implica llevar materia vegetal, inclusive plantas y entre otros productos. La finalidad de este certificado es dar veracidad de que los productos han sido descontaminados, exentos de cualquier virus o plagas y que por su puesto cumple con los estándares de calidad del país importador.

En conjunto de la Agrocalidad la inspección es realizada en la planta a partir de las 8:00 hasta las 17:00 horas, durante este horario las inspecciones pueden darse a cabo y el exportador deberá hacer la contratación de una persona encargada de trasladar los sacos para ser las respectivas pruebas de calidad hacia la zona de inspección y posteriormente de ser el caso, será notificado el exportador por alguna mala práctica o manipulación de procedimiento.

2.4. Proceso logístico de exportación.

El procedimiento consta de lo siguientes pasos:

- Verificación del certificado de registro
- Designar un inspector.
- Primer contacto con los técnicos.
- Verificación de la planta
- Revisión del medio de transporte, en caso de requerirlos.
- Revisión de los pallets, en caso de requerirlos.
- Inspección del proceso.
- Toma de muestra al azar.
- Análisis en laboratorio.
- Aprobación de la inspección.

2.2.1 Personas que pueden exportar:

Toda aquella persona natural o jurídica que cumpla con los requisitos del ECUAPASS y SENA.

“registrados como exportador en el sistema ECUAPASS y aprobado por la Servicio Nacional de Aduana del Ecuador” (Servicio Nacional de Aduana Del Ecuador, 2021)

2.2.2 Requisitos para exportar la cascara de cacao.

“Información para la exportación de cacao” (Agrocalidad, 2023)

- Por medio del sistema de datos se procede a revisar los países en destino.
- Registro en el sistema para obtención de la guía.
- Trazabilidad para marcación de cada saco de exportación.

- Certificados que deben provenir de empresas afiliadas por AGROCALIDAD.
- En caso de requerirlo en el país de destino, se solicitará un análisis de laboratorio.
- El exportador cubrirá los costos por contratación de técnico a AGROCALIDAD y además proveer equipo de protección personal, posteriormente el ingreso luego de haber cumplido un plazo de 24 horas posteriores a la fumigación.
- No podrá pasar más de 5 días de la fumigación para que cumpla con la inspección.
- De ser requerido el exportador deberá proveerle a AGROCALIDAD información de los envíos de exportación.

2.2.3 Regímenes para la exportación de exportación

“Regímenes de exportación” (Servicio Nacional de Aduana Del Ecuador, 2021)

- Exportación definitiva (Art.154 COPCI).
- Exportación temporal con reimportación en el mismo estado (Art.155 COPCI).
- Exportación Temporal para perfeccionamiento pasivo (Art. 156 COPCI).

2.2.4 Requisito de registro de exportador

“La persona natural o jurídica que requiera registrarse como Exportador ante el Servicio Nacional de Aduana del Ecuador” (Servicio Nacional de Aduana Del Ecuador, 2021)

- Certificado digital o bien también firma electrónica, como por ejemplo Security data.
- Obtención de usuario y contraseña en el portal ECUAPASS.

2.2.5 Demanda en País de Destino.

El gigante americano tras una trayectoria de negociación comercial que se ha venido logrando a lo largo de los años con gobiernos anteriores nos ha permitido formalizar este acuerdo de exportación, ofreciendo un abanico de oportunidades que se deberá saber aprovechar como entrar en una negociación favorable para ambas

partes, abierto para un crédito extendido, participación en licitaciones y por su puesto se puede atraer la inversión extranjera.

“En 2021, Cáscara de cacao fue el producto número 1199to más comercializado en el mundo, siendo comercializado por un total de \$39M.” (OEC, Cascara de caco, 2021)

2.2.6 Puerto de embarque y desembarque:

Exportador: Ecuador

Lugar de embarque: Puerto de Guayaquil, INARPI.

Importador: Estados Unidos.

Lugar de desembarque: Puerto de New York, New York.

Origen

Es importante y obligatorio el “Made of” para que el consumidor sepa la procedencia del producto.

La etiqueta debe llevar el encabezado “Nutrition Facts” donde se podrá visualizar el contenido completo incluyendo la cantidad dietética, numero de raciones en el contenido, calorías, “The % Daily Value”.

Transporte Internacional

Tiempo de tránsito: 10 - 20 días aprox.

Unidad: 20´ DV (Dry Van)

Costo del flete: \$ 1,315.00 (OF USD 1250 + FAF USD 55 + THCO USD 175)

Puerto: Contecon Guayaquil S.A. dirección: Av. De la Marina, Puerto Libertador Simón Bolívar.

Gastos locales de exportación:

Tabla 1 Gastos locales de exportación

Ecuador / Guayaquil	Applicable	RATE
EXPORT		
LOCAL CHARGES COSCON		
Processing Service	B/L	\$ 50.00+IVA
Container handling	Box	\$ 50.00+IVA
Container seal	Box	\$ 15.00+IVA
Transfer Fee - Freight Prepaid –	Box	\$125.00 + IVA
Transfer Fee - Only THCO Prepaid	Box	\$ 25.00+IVA
B/L fee * Aplica para emisión en origen del BL	B/L	\$ 45.00 +IVA

Elaborado por: Palma, J. (2023)

Tabla 2 Otros conceptos.

OTROS CONCEPTOS		
CONCEPTO	APPLICABLE	VALOR
Late Fee *Aplica para pagos realizados posterior a los 10 días posterior al zarpe de la Nave (Export)	BL	\$ 40.00+IVA

Elaborado por: Palma, J. (2023)

Notas a considerar:

*Tarifa sujeta a recargos,

*Sujeto a disponibilidad de equipo

*En caso de existir congestión en el POT/POD o variación en los itinerarios; el TT se puede verse afectado.

*Las tarifas deben ser aprobadas/confirmadas por la misma vía para proceder con el registro.

2.2.7 Cargue del contenedor.

Este proceso de estiba consiste en cargar el contenedor con la mercadería o producto en este caso, sacos con cascara de cacao, este proceso con la cantidad

de trabajadores un tiempo estimado para el llenado del contenedor esta fluctuando entre 1.5 hora a 2 horas.

Costos: \$ USD 175 (aprox).

Punto de estiba: INARPI, Av. Los Ángeles, Vía Perimetral-Isla Trinitaria Calle 51 S.O. y 4º P.T. 30 S.O.

Cantidad de estibadores: 2 Cuadrillas.

2.2.8 Inspección antinarcoática.

Servicio que debe ser contratado para cumplir con el debido proceso de exportación por el que deberán pasar los sacos de cascara de cacao para su aprobar su inspección con visto bueno y obligatorio para posteriores procesos, el tiempo estimado para realizar esta inspección esta fluctuando entre las 12 horas incluso llegando hasta las 24 horas.

Costos: \$ USD 160 (aprox).

Punto de inspección: INARPI, debe ser realizada la inspección en el puerto de INARPI.

2.2.9 Transporte local.

El servicio de transporte local se lo maneja por medio de un proveedor calificado, que previamente fue analizado y estudiado para contar como proveedor autorizado, pasando por la verificación de existencia legal, en donde se compromete la empresa prestadora de un servicio dar fe que no se encuentra dentro del listado de empresas fantasmas, no cuenta con obligaciones pendientes tanto en el Servicio de Rentas Internas (SRI), como en el Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros (Superintendencia de Compañías), RUC y documentación del representante legal actualizados.

“En las afueras de la ciudad de Durán se inauguró la primera planta de cacao más grande del país” (El Telegrafo, 2022)

Punto de partida: Duran.

Destino Final: INARPI.

Costo por el flete: USD 149.00 x 20 DV USD 288.00 x 40 DV.

Tiempo de tránsito: 6 horas.

2.2.10 Servicios complementarios al transporte local.

Estibadores: 2 cuadrillas.

Custodia armada: No aplica.

Candado satelital: Si.

Montacarga: No aplica.

Gen Set o Clip on: No aplica.

Seguro de carga: No aplica.

2.2.11 Información necesaria para cotizar transporte local.

Dimensiones del producto o packing list: 60 cm x 110 cm (Saco de yute)

Valor comercial de la carga: Esta información es necesaria para poder acceder al seguro en caso de ser una mercadería de supere los USD 500,000.00 dólares, en caso de ser una mercadería inferior al este valor, se aplica un seguro a la mercadería para eventos imprevistos.

Dirección: Se requiere de la ubicación exacta tanto de partida como del destino final.

2.2.12 Controles.

2.2.13 Autoridad de Control: Departamento de Agricultura de EE. UU., Servicio de Comercialización Agrícola (AMS).

Requerimiento por Estados Unidos en el embalaje y etiquetado.

Por medio de Food and Drug Administration reposara la responsabilidad del cumplimiento de la Ley Federal de Alimentos Medicamentos y Cosméticos, quienes deberán acogerse a las siguientes leyes:

- Etiquetado de Productos Nutritivos y Educación (NLEA)
- Ley de protección del Consumidor y etiquetado de alérgenos alimentarios (FALCPA)
- Etiquetado y Embalaje (FPLA)

Solo haciendo cumplir estas leyes Food and Drug Administration garantiza que los productos o alimentos que han sido importados desde Ecuador son aptos y seguros para el consumo humano, al estar debidamente etiquetados que debe contener información nutricional que debe ser colocada donde sea pueda ser visible y su etiqueta de información donde deba decir el producto en el idioma del país importador, también debe incluir la información de su contenido en el sistema anglosajón.

2.2.14 KPI para el proceso logístico de exportación.

Detrás de un buen servicio existe una parte fundamental que donde sucede todo lo expuesto en este caso, la logística del proceso ya que solo así podremos brindar un excelente servicio y podrá generar grandes negociaciones manteniendo márgenes de ganancias altas, y un alto índice de fidelidad con los clientes. Detrás de cada proceso hay una coordinación, gestión y utilización de recursos que a veces no están a nuestro alcance pero que debemos de ponerlos en la negociación para darle un valor agregado a la satisfacción del cliente.

Tabla 3 Indicadores.

INDICADOR	DETALLE
Objetivo:	Rentabilidad constantemente monitoreada de la cascara de cacao y definir si financieramente el caso puede contribuir siendo sostenible o caso contrario que no sea rentable.
Definición:	Aquí encontraremos cuales son los costos y ganancias como costos operativos o como gastos locales, transporte interno e internacional, marketing cualquier gasto que influya para introducir el producto en el mercado. En resumen, los costos luego de haber deducido cuales serían los gastos que deben provenir de las ganancias.
Periodicidad:	Cada mes habrá revisión de tarifas para poder en base a los resultados apuntar donde nos podamos expandir y cerrar negociaciones.

Formula:	<p>COSTOS PARA EL PROCESO DE EXPORTACION</p> <p>Valor = ----- * 100</p> <p>VENTAS</p>
-----------------	---

Elaborado por: Palma, J. (2023)

Implementación tecnológica.

El uso de Smart Containers son contenedores modernos dejando atrás el tradicional contenedor que es simplemente de metal y no contiene ninguna tecnología que nos pueda brindar información en tiempo real durante los largos días de tránsito, incluso también puede arrojar datos de temperatura, humedad y presión dentro del contenedor.

El propósito de utilizar este tipo de contenedores, en nuestro caso no lo utilizaríamos porque nos pueda ofrecer una temperatura regulable a distancia, ya que nuestro producto no requiere de una temperatura en frío para los días de tránsito sino más bien implementamos el uso de este contenedor porque es una idea atractiva y moderna para el cliente ya que el mismo será el que podrá monitorear en tiempo real la ubicación en alta mar del contenedor, revisar la temperatura (A pesar de no estar equipado en nuestro caso) dentro del contenedor, la presión del contenedor en caso de necesitarlo y así el cliente podrá estar también atento al rastreo del contenedor sin necesidad de acudir a una persona para realizar este trabajo.

Así mismo el cliente estará recibiendo notificaciones de manera remota, directamente del contenedor cuando el contenedor haya salido del puerto, esto se pudo lograr gracias a que tiene sensores de movimiento, y también le llegara una notificación de llegada al puerto en el país destino.

También tendremos información del transito en tiempo real en mar mediante Marine Traffic, esto va a ser de gran utilidad ya que muchas veces las cargas de los clientes suelen llegar a puertos de trasbordo por algún motivo sin notificación previa, entonces con la herramienta web conoceremos la cantidad de contenedores y barcos que estén transitando por esa ruta. Ponemos a la disposición de nuestros clientes esta solución para evitar la acumulación de correos, mensajes o llamadas que ahorrarían mucho tiempo para poder trabajar en otras cosas.

Sea Rates es nuestra otra implementación tecnológica que nos ofrece una herramienta para cubicar la mercadería en el contenedor, de esta manera sacaremos el máximo provecho posible al espacio del contenedor y en base a eso poderles ofrecer a nuestros clientes, tarifas más competitivas. La herramienta nos permite cubicar la carga sea en pallets o sin pallets, en el caso de la cascara de cacao existe la opción de cubicar la carga en saco que representarían a los mismos sacos de yute que utilizaríamos el resto es cuestión de digitar dimensiones y peso, previamente debemos tener esta información convertida en milímetros ya que por el momento la pagina no nos permite trabajar con unidades métricas como centímetros o metros.

Ingresos por ventas: Tendrá procedencia de todas las transacciones de exportación hacia estados unidos por venta de cascará de cacao

Costos totales: Por el momento como a las empresas cacaoteras no han encontrado alguna utilidad a los desperdicios del cacao, la manera de conseguir las casara no tiene ningún valor comercial, pero si una estrecha relación con los agricultores que son nuestros principales aliados, los únicos costos que debemos afrontar serian por mano de obra para el procesamiento.

Interpretación:

- Hay que resalta la rentabilidad que son numero positivos crecientes gracias a la manera de obtención de la materia prima, mientras se mantenga de la misma manera estaríamos generando una utilidad mensual del 4.5% lo cual cubrirá con los costos de mano de obra.
- En caso de contar con una rentabilidad decreciente supondrá tener más relaciones comerciales con otros agricultores que nos puedan abastecer de la materia prima

Indicador: Costos operativos que comprendan la exportación y la rentabilidad en las ventas, en este caso un desglose de lo que comprende costos como transporte local, servicios complementarios, seguro, documentación.

Objetivo: Supervisión de costos y gastos que implicar realizar el proceso logístico de exportación hacia Estados Unidos en relación, costos y ventas.

Definición: Para poder plasmar ganancias, utilidad, perdida entre otros, es necesario llevar un control porcentual de la cantidad total de ventas realizadas.

Periodicidad: Se realizará mensualmente el calcular de este indicador.

Formula a aplicar:

$$\text{Valor} = \frac{\text{COSTOS PARA EL PROCESO DE EXPORTACION}}{\text{VENTAS}} * 100$$

2.2.15 Datos

Fecha: Julio, agosto, septiembre del 2023.

Factura comercial:

Julio: USD 28,500.00

Agosto: USD 29,000.00

Septiembre: USD 28,000.00

Porcentaje indicador de gestión:

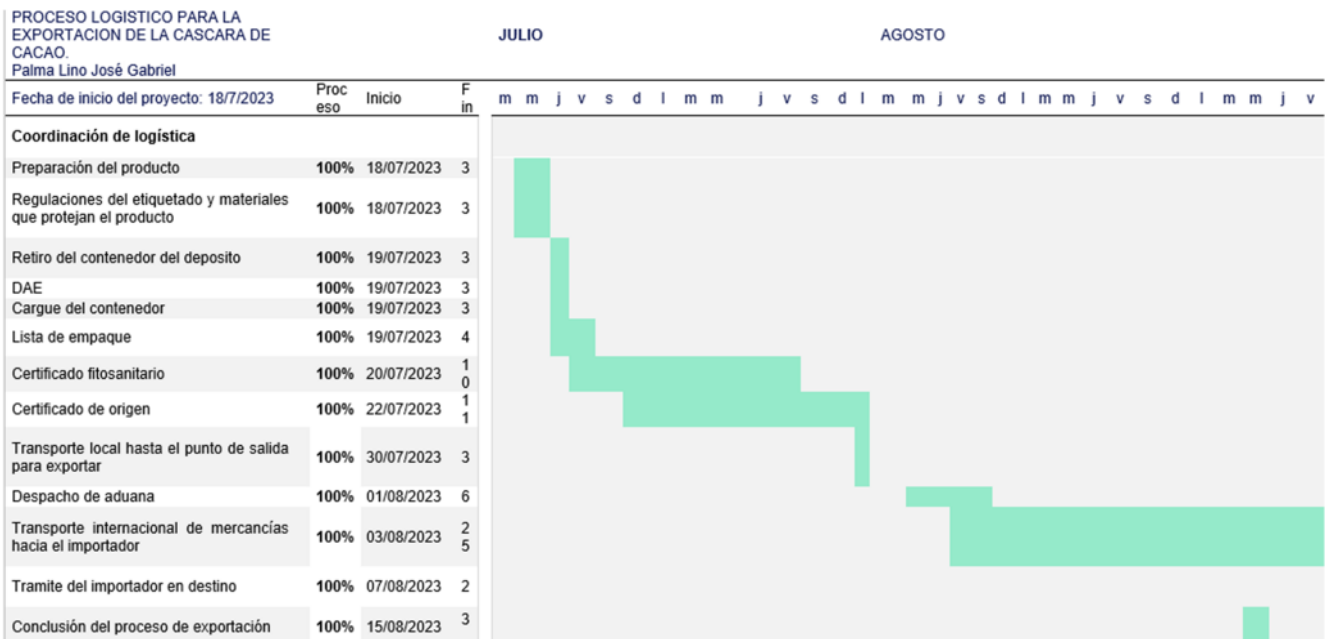
Julio: 11.40 %

Agosto: 10.20 %

Septiembre: 11.32 %

2.2.16 Diagrama de Gantt para proceso logístico de exportación hacia Estados Unidos.

Tabla 4 Diagrama de Gantt



Elaborado por: Palma, J. (2023)

III. Propuesta.

La propuesta para el proceso logístico de cascara de cacao hacia el mercado de estados unidos, presenta deficiencia en el proceso administrativo, y por la calificación de proveedores que son los que darán de que hablar en caso de no cumplir con la negociación pactada, eso por eso que la propuesta es precalificar a los proveedor por medio una exhaustiva investigación y solo de esta manera podemos garantizar que el servicio que ofreceremos será garantizado y de calidad, solo así permitiremos abrir el mercado americano, y expandirnos a lo largo del país norteamericano.

A su vez, una vez el producto llegue al territorio americano, trabajar y colaborar para que podamos hacer tratamiento a las personas que más requieran de atención inmediata, y solo de esta manera el índice de personas en estado crítico de Alzheimer reciba el debido tratamiento.

IV. Conclusión.

Por medio del presente plan de exportación se puso objetivo conseguir agilizar este proceso de transporte internacional de la cascara de cacao, mejorando las tarifas de negociación al reducir considerablemente el peso de mercadería reemplazando por sacos de yute que nos permitirá apilar más carga y reducir costos de transporte internación pactadas con las navieras, se logró conseguir un target de \$ 1,315.00 precio muy competitivo en el mercado, se consiguió también tiempos de tránsito más cortos que ahora van desde los 10 a 12 días con servicio directo, el transporte local que logramos conseguir también encontraremos una oportunidad en relación cubicaje, precio.

Todo lo antes mencionando cumpliendo con hacer llegar el producto que va a ser indispensable para el tratamiento de enfermedades degenerativas, en óptimas condiciones y que no se vea afectado por los días que pasara en altamar, ni por las condiciones climáticas que se presenten durante el tiempo de tránsito.

V. Referencias bibliográficas.

Bibliografía

- Agenda, G. C. (2023). Obtenido de <https://www.icco.org/wp-content/uploads/2019/07/19.-Wednesday-Track-2-9.00-Martin-Gilmour-CAOBISCO-Guide.pdf>
- Agrocalidad, G. d. (2023). Obtenido de <https://www.agrocalidad.gob.ec/informacion-para-la-exportacion-de-cacao/>
- Brigth Focus Fundation. (2017). Obtenido de <https://www.brightfocus.org/espanol/alzheimer/la-enfermedad-de-alzheimer-y-la-demencia/enfermedad-de-alzheimer-datos-y-cifras>
- CAMAE, C. M. (2022). Obtenido de <http://www.camae.org/anecacao/el-cacao-sector-en-constante-crecimiento/>
- Castro, E. Á. (2003). Obtenido de <https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-actividadbiologica-los-flavonoides-i-13054406>
- Exporting, A. B. (s.f.). Obtenido de https://legacy.trade.gov/guide_to_exporting.pdf
- Ganadería, M. d. (s.f.). Obtenido de <https://www.agricultura.gob.ec/ecuador-es-el-primer-exportador-de-cacao-en-grano-de-america/>
- ICCO, Cocoa Market Report. (2023). Obtenido de <https://www.icco.org/wp-content/uploads/ICCO-Monthly-Cocoa-Market-Report-June-2023.pdf>
- IContanirer. (s.f.). Obtenido de <https://www.icontainers.com/es/tipos-de-contenedores-y-sus-dimensiones/>
- Ministerio de Producción, C. E. (2021). Obtenido de <https://www.produccion.gob.ec/se-inicio-aromas-del-ecuador-edicion-cacao-vitrina-internacional-con-compradores-de-tres-continentes/#:~:text=El%20sector%20cacaotero%20ecuatoriano%20export%C3%B3,marco%20Aromas%20del%20Ecuador%20%E2%80%93%20Edici%C3%B3n>
- OECD, C. d. (2021). Obtenido de <https://oec.world/es/profile/hs/cocoa-shells>
- PRIMICIAS. (20223). Obtenido de <https://www.primicias.ec/noticias/Ceconomia/ecuador-estados-unidos-acuerdo-comercial-via-directa/>
- Protocola y técnico, f. (s.f.). Obtenido de http://logistica.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/2019/05/PTLS-Cacao_2019_compressed.pdf
- Romeu, J. (s.f.). Obtenido de <https://www.tibagroup.com/es/sistema-de-preferencias-generalizadas-spg/>

Servicio Nacional de Aduana Del Ecuador. (2021). Obtenido de <https://www.aduana.gob.ec/para-exportar/>

Small, D. S. (s.f.). Obtenido de <https://www.neurology.columbia.edu/profile/scott-small-md>