



CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

PROYECTO

**Previo a la obtención del Título de
Ingeniería Comercial Mención Comercio Exterior.**

TÍTULO:

“Plan de exportación de productos agroindustriales del Ecuador en el sector alimenticio: frutas deshidratadas hacia Berlín- Alemania”

AUTORAS:

Karen Yisella Cantos Suarez
Gabriela Madeline Alvarado Contreras

DIRECTOR:

Ing. Javier Carrera Jimenez, MSC.

GUAYAQUIL - FEBRERO

2015

Agradecimiento

Agradezco en primer lugar a Dios por haberme permitido lograr este objetivo final en mi vida universitaria, por haberme brindado la sabiduría y paciencia necesaria para cumplir cada reto que me propuse. A mis padres porque fueron mi guía de formación profesional, ejemplo de lucha y perseverancia diaria, por darme consejos y enseñanzas que me sirvieron a lo largo de mi vida y a toda mi familia, quienes están muy orgullosos de que pueda concluir satisfactoriamente esta etapa.

A mi mejor amigo, compañero, y enamorado quiero agradecerle infinitamente por su apoyo y consejos, por buscar la manera de sacarme una sonrisa en los momentos más difíciles.

De manera especial quiero agradecer a mi mejor amiga, Karen Cantos, por el apoyo que nos brindamos mutuamente, por haberme brindado su amistad desde un inicio y confiar en mí para realizar juntas un logro más.

De igual manera quiero agradecer a la Dra. Mery Suarez por el apoyo y conocimientos otorgados en nuestro lugar de trabajo, por brindarnos tiempo para la realización de nuestro proyecto, así mismo a mis amigas gracias por su paciencia y colaboración incondicional.

Por último, pero no menos importante agradecer de corazón al Ing. Fabián Villacres y al Ing. Javier Carrera por su predisposición y tiempo brindado no solo durante el proyecto sino también durante la etapa universitaria.

Gabriela Madeline Alvarado Contreras

Agradecimiento

Agradezco principalmente a Dios por darme la vida por guiar mi camino por el sendero del bien, por darme la sabiduría y fuerzas necesarias para lograr mis metas propuestas, y enseñarme que junto a él todo es posible.

A mis padres, quienes fueron un pilar fundamental para cumplir este logro , quienes confiaron en mí desde siempre y estuvieron a mi lado brindándome su amor y apoyo incondicional. A mis hermanas por seguir el mismo camino y luchar por lo que quieren para poder cumplir sus objetivos.

A mi abuelita, Leticia Fortún, quien estuvo apoyándome a lo largo de mi vida universitaria con sus consejos, amor y paciencia e hizo todo lo posible para que pueda cumplir con mi meta.

A una persona muy especial en mi vida, mi novio, quien ha estado en todos los momentos buenos y malos para brindarme todo su amor y paciencia, y hacerme saber que todo en la vida tiene un propósito.

A mi mejor amiga y compañera de tesis, Gabriela Alvarado, por todos los momentos vividos a lo largo de nuestra carrera y la confianza brindada.

A mi tía, Mery Suárez, por todo el apoyo brindado para poder culminar este logro, por sus consejos, sabiduría y amor.

Karen Yisella Cantos Suárez

Dedicatoria

Este trabajo se lo dedico principalmente a Dios por ser quien me ha guiado durante toda mi vida, a quien le he dejado en sus manos mis preocupaciones y mis logros para que sea él quien dirija mi camino.

Se lo dedico también a mi papi Leonidas por ser el hombre que me dio la vida y quien me enseñó que todo trabajo duro es bien recompensado, que todo esfuerzo vale la pena y sobretodo que cada trabajo debe realizarse con amor; a mi madre Neyi por su paciencia y apoyo incondicional durante el proceso de realización de la tesis.

De manera especial dedico este trabajo a mi abuelita Delfa Gallo que es mi segunda madre y quien a pesar de la distancia siempre se preocupa por mí demostrándome que lo más importante es la vida y el amor de la familia.

A mi Pinqui, aunque ya no está conmigo fue mi mayor fortaleza durante 14 años demostrándome que se debe luchar hasta el final.

También se lo dedico a todas las personas que estuvieron brindándonos su apoyo y que confiaron en nosotras.

Gabriela Madeline Alvarado Contreras

Dedicatoria

A Dios, mi motor principal.

A mis padres, por guiarme por el buen camino y por todos los esfuerzos brindados para culminar esta etapa.

Y a todos que directa e indirectamente fueron mi apoyo durante mi carrera universitaria.

Karen Yisella Cantos Suárez

Declaratoria de Responsabilidad

El presente trabajo titulado “PLAN DE EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL ECUADOR EN EL SECTOR ALIMENTICIO: FRUTAS DESHIDRATADAS HACIA BERLÍN- ALEMANIA” ha sido desarrollado bajo una investigación exhaustiva, respetando los derechos de propiedad intelectual cuyas fuentes se indican en la bibliografía, por tanto todas las definiciones, análisis, gráficos, tablas, conclusiones y recomendaciones son de exclusiva responsabilidad de las autoras.

Guayaquil, Febrero 2015

Autoras;

Gabriela Alvarado Contreras

0930759550

Karen Cantos Suarez

0924752926

Índice General

Agradecimiento	i
Dedicatoria	iii
Declaratoria de Responsabilidad	v
Índice General	vi
Índice de tablas	ix
Índice de gráficos	x
Índice de figuras	xi
Índice de anexos	xiii
Resumen	xiv
Abstract	xvi
Introducción	1
Capítulo 1	2
1. Diseño de la Investigación	2
1.1 Antecedentes	2
1.2 Planteamiento del Problema.....	3
1.3 Justificación.....	5
1.4. Delimitación.....	7
1.5 Objetivos.....	9
1.5.1 Objetivo General	9
1.5.2 Objetivos Especificos	9
1.6 Beneficiarios.....	9
Capítulo 2	11
2. Marco Teórico	11
2.1 Productos Tradicionales y No Tradicionales	11
2.2 Frutas no tradicionales en el Ecuador.....	12
2.3 Alimentos Procesados	12
2.4 Frutas Deshidratadas.....	12
2.4.1 Orígenes	13
2.4.2 Definición	15
2.4.3 Variedades de frutas deshidratadas.....	16
2.4.4 Usos.....	20
2.5 Proceso de Compra	21
2.5.1 Gestión de compra	22
2.5.2 Embarque y Desembarque	23
2.5.3 Transporte interno.....	24
2.5.4 Almacenaje	24
2.6 Marco Conceptual	25
2.6.1. Proceso de Deshidratación	25
2.6.1.1 Lavado de la Fruta	25
2.6.1.2 Pelado de la Fruta.....	26

2.6.1.3 Cortado de la Fruta	27
2.6.1.4 Desinfección de la Fruta	28
2.6.1.5 Secado de la Fruta.....	30
2.6.1.6 Métodos de deshidratación	31
2.6.1.6.1 Deshidratación con horno casero	31
2.6.1.6.2 Deshidratación con medios eléctricos.....	32
2.6.1.6.3 Deshidratación con energía solar	33
2.6.1.7 Enfriamiento de la Fruta.....	34
2.6.1.8 Inspección Final	34
2.6.1.9 Envasado, Pesado y Sellado	35
2.6.1.10 Embalaje	36
2.7 Base Legal.....	38
2.8 Glosario de Términos Técnicos.....	40
2.8.1. Exportación:.....	40
2.8.2. Exportador:	40
2.8.3. Importación:	40
2.8.4. Importador:	40
2.8.5. Balanza Comercial:	41
2.8.6. Deshidratación:	41
2.8.8. Productividad:	41
2.8.9. Industria alimentaria:	42
2.8.10. Ventaja Competitiva:	42
2.8.11. Aforo	42
2.8.12. Consignante:	42
2.8.13. Factura comercial:.....	43
2.8.14. Ecuapass:	43
2.8.15. Control de Calidad:	43
2.8.16. Pallet:	43
2.8.17. Desección:.....	43
2.8.19. Agente de Aduana:	44
2.8.20. Certificado de Origen:.....	44
2.8.21. Ad Valorem:	44
2.8.22. Franco a bordo:	44
Capítulo 3.....	45
3. Análisis Situacional del Ecuador.....	45
3.1 Ecuador.....	45
3.1.1 Geografía del Ecuador.....	45
3.1.2 Clima del Ecuador	46
3.1.3 Agricultura en el Ecuador	47
3.1.4 Ecuador en el mercado extranjero	48
3.2 Sector Agrícola.....	50
3.2.1 Principales provincias agrícolas en el Ecuador.....	50
3.2.2 Producción nacional de frutos secos	51
3.2.2.1 Consumo nacional de frutas deshidratadas.....	52
3.2.2.2 Consumo internacional de frutas deshidratadas ecuatorianas	56
3.3 Exportaciones en el Ecuador.....	57
3.3.1 Definición	58
3.3.2 Requisitos para ser exportador ante la aduana	58

3.3.3 Documentos de Acompañamiento para exportar desde Ecuador	61
3.3.4 Pasos para Exportar	61
3.3.5 Restricciones de Exportación	68
3.3.5.1. Certificado fitosanitario.....	68
3.3.5.2 Certificado de origen	72
3.3.6 Fase pre-embarque	83
3.3.7 Fase post-embarque	84
3.4 Descripción de la Empresa	85
3.4.1 Acuerdos Internacionales entre Ecuador y el mundo.....	86
3.4.2 Exportaciones del Ecuador al mercado Internacional.....	88
3.4.3 Estadísticas de exportación de frutos secos a Alemania.....	90
3.4.4 Principales países exportadores de Frutas Deshidratadas	92
3.5 Análisis del Mercado Europeo	93
3.5.1 Investigación de Mercado.....	94
3.5.1.1. Mercado Objetivo	95
3.5.1.2 Acceso al Mercado.....	96
3.5.2 Berlín – Alemania.....	97
3.5.2.1 Geografía de Alemania	99
3.5.2.2 Cultura de Alemania	99
3.5.3 Importaciones de frutas Deshidratadas de Alemania.....	101
3.5.4 Canales de Exportación Ecuador – Alemania	102
3.6 Requisitos Básicos del Producto	103
3.6.1 Descripción del Producto.....	104
3.6.2 Presentación del Producto	105
3.6.3 Partida del Producto	106
3.6.4 Embalaje	106
3.6.5 Tamaño y peso	107
3.6.6 Transporte.....	107
3.7 Descripción de la Empresa	108
3.7.1 Misión	109
3.7.2 Visión	109
3.7.3 Objetivos a corto plazo	110
3.7.4 Objetivos a largo plazo	110
Capítulo 4.....	111
4. Propuesta del plan de Exportación	111
4.1 Inversión Inicial	111
4.3 Costos Proyectados Anuales.....	115
4.4 Gastos administrativos y financieros	116
4.5 Estado de resultados	117
4.6 Depreciación de activos fijos	119
4.7 Flujo financiero del proyecto.....	119
4.8 Valuación	121
Conclusiones	
Recomendaciones	
Bibliografía	
Anexos	

Índice de tablas

Capítulo 2

Tabla 2.1 Valor nutricional del banano deshidratado	17
Tabla 2.2 Valor Nutricional de la piña deshidratada	19
Tabla 2.3 Valor Nutricional del Mango Deshidratado	20
Tabla 2.4 Formas de adquirir la fruta antes del proceso de deshidratación.....	22
Tabla 2.5 Preparación de soluciones (ácido ascórbico-ácido cítrico)	29

Capítulo 3

Tabla 3.1 Clima del Ecuador	47
Tabla 3.2 Sectores de producción de banano-piña y mango	51
Tabla 3.3 Exportaciones de la subpartida 081340.00 a otros países (en toneladas) ..	56
Tabla 3.2 Principales destinos de exportaciones no petroleras del Ecuador.....	88
Tabla 3.3 Índice de exportación de las demás frutas u otros frutos secos de Ene 2013 - Dic 2013.....	91
Tabla 3.4 Principales países exportadores de frutas deshidratadas	92
Tabla 3.5 Empresas Ecuatorianas exportadoras de frutas deshidratadas	92
Tabla 3.6 Alemania – Importaciones – Evolución	101

Capítulo 4

Tabla 4.1 Inversión Inicial.....	112
Tabla 4.2 Ingresos Proyectados Anuales (2015-2019).....	113
Tabla 4.3 Costos Proyectados anuales (2015-2019).....	115
Tabla 4.4 Gastos Administrativas y financieros (2015-2019).....	116
Tabla 4.5 Estado de resultados anual del proyecto	118
Tabla 4.6 Depreciación de activos fijos del proyecto	119
Tabla 4.7 Flujo Financiero del proyecto (2015-2019)	120
Tabla 4.8 Valuación del proyecto	121

Índice de gráficos

Capítulo 2

Gráfico 2.1 Consumo medio de fruta y verdura por país (en gramos por día).....	14
Gráfico 2.2 Participación de los distintos tipos de frutas industrializadas	15
Gráfico 2.3 Proceso de Compra.....	21
Gráfico 2.4 Proceso de Deshidratación	25

Capítulo 3

Gráfico 3.1 Exportaciones de la subpartida 081340.00 a otros países (en toneladas). 57	
Gráfico 3.3 Partida arancelaria sugerida: frutas deshidratadas 08.13.40	106

Índice de figuras

Capítulo 2

Figura 2.1 Banano Deshidratado	17
Figura 2.2 Piña Deshidratada.....	18
Figura 2.3 Mango Deshidratado.....	19
Figura 2.4 Lavado de la Fruta	26
Figura 2.5 Pelado de la Fruta	27
Figura 2.6 Cortado de la Fruta	28
Figura 2.7 Desinfección de la Fruta.....	30
Figura 2.8 Secado de la Fruta.....	31
Figura 2.9 Deshidratador casero.....	32
Figura 2.10 Deshidratador eléctrico.....	33
Figura 2.11 Modelo de Deshidratador Solar.....	33
Figura 2.12 Inspección Final.....	35
Figura 2.13 Envasado, Pesado y Sellado	36
Figura 2.14 Embalaje.....	37

Capítulo 3

Figura 3.1 Ecuador.....	46
Figura 3.2 Nature´s Heart Terrafertil S.A. - Supermaxi.....	52
Figura 3.3 Frutas Deshidratadas SOLRAM. - Supermaxi	53
Figura 3.4 Frutas Deshidratadas SALINERITO- Supermaxi	53
Figura 3.5 Frutas Deshidratadas – Supermaxi	54
Figura 3.6 Frutas Deshidratadas CORFRUIT - Supermaxi	55
Figura 3.7 Frutas Deshidratadas Q´awi Corporación El Rosado.....	55
Figura 3.8 Token y sus beneficios.....	59
Figura 3.9 Portal del ECUAPASS	60
Figura 3.10 Solicitud de uso	62
Figura 3.11 Integración de estados del trámite.....	63
Figura 3.12 Integración de estados del trámite	64
Figura 3.13 Documentos electrónico.....	65
Figura 3.14 DAE	65
Figura 3.15 Información del Item	66
Figura 3.16 Documentos	67
Figura 3.17 Ingreso a Ventanilla Única	73
Figura 3.18 Elaboración de Solicitud.....	74
Figura 3.19 Certificado de Origen y DJO.....	74
Figura 3.20 Elaboración del DJO	75
Figura 3.21 Ingreso a Primera Sección DJO	76
Figura 3.22 Segunda Sección DJO	77
Figura 3.23 Tercera Sección DJO.....	78

Figura 3.24 Cuarta Sección	79
Figura 3.25 Elaboración del Certificado de Origen CO	80
Figura 3.26 Primera Sección Co	80
Figura 3.27 Segunda Sección Ingreso Co.....	81
Figura 3.28 Tercera Sección Ingreso Co	82
Figura 3.29 Cuarta Sección Ingreso Co.....	82
Figura 3.30 Quinta Sección Ingreso Co.....	83
Figura 3.31 Ubicación de Berlín - Alemania.....	97

Índice de anexos

Anexo 1 Proforma Plastlit – Fundas de Polietileno.....	126
Anexo 2 Proforma Cartones	127
Anexo 3 Proforma Fritega S.A.	128
Anexo 4 Horno Eléctrico.....	129
Anexo 5 Mesa de Trabajo	129
Anexo 6 Balanza 150 kilos.....	130
Anexo 7 Latas de Aluminio para Horno.....	130
Anexo 8 Lavadero de Fruta	131
Anexo 9 Perchas	131
Anexo 10 Tabla de Amortización.....	132
Anexo 11 Ley de Comercio Exterior e Inversiones ("LEXI")	133
Anexo 12 Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones	134



CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

Plan de exportación de productos agroindustriales del Ecuador en el sector alimenticio: Frutas Deshidratadas hacia Berlin – Alemania

AUTORAS: Karen Yisella Cantos Suarez kcantos@est.ups.edu.ec
Gabriela Madeline Alvarado Contreras galvaradoc@est.ups.edu.ec

DIRECTOR: Ing. Javier Carrera Jimenez, MSC. jcarrera@ups.edu.ec

Resumen

En la actualidad uno de los temas de gran interés a nivel mundial es la relación directa entre lo ecológico y orgánico, por tal motivo se vio la necesidad de ofrecer al mercado un producto que no es tan explotado en nuestro país ni en el mercado extranjero, pero que a su vez pueda ofrecer una variedad de vitaminas y minerales saludables para el consumidor.

Dentro de la oferta exportable que brinda Ecuador se enumeran algunos productos que son utilizados tanto como materia prima así como procesados. En la oferta exportable mencionada tenemos las frutas no tradicionales como son mango, banano, uvilla, piña, maracuyá, entre otros que por su gran contenido de nutrientes son apetecidos por el público.

El producto que se ofrece en este proyecto consiste en frutas que tienen gran acogida y que sin duda alguna son apetecidas en cualquier parte del mundo y que al pasar por un proceso de secado, se obtiene un producto deshidratado o seco que contribuye a la dieta con más valores nutritivos que la fruta natural.

Para país de exportación se escogió Berlín-Alemania debido a que es un país que cuida mucho la salud de sus habitantes, además de poseer una economía rentable y solvente para importar los productos estudiados en este proyecto.

Palabras Claves

Calidad de vida, gustos y preferencias, rentabilidad, exportación, frutas, frutas deshidratadas



Business Administration Career

Export Plan for Ecuatorian Agro-industrial Products for the Food Sector: Dried fruits to Berlin – Alemania

AUTHORS: Karen Yisella Cantos Suarez kcantos@est.ups.edu.ec
Gabriela Madeline Alvarado Contreras galvaradoc@est.ups.edu.ec

DIRECTOR: Ing. Javier Carrera Jimenez, MSC. jcarrera@ups.edu.ec

Abstract

Currently one of the topics of great interest worldwide is the direct relationship between ecological and organic matters, for this reason it was necessary to bring to the market a product that has not been fully exploited in our country and abroad, but which in turn can provide a variety of healthy vitamins and minerals for consumers.

The export offer that is provided by Ecuador includes some products that are used as feedstock or as already processed products. In the referred exportable offer there are non-traditional fruits such as mango, banana, uvilla, pineapple, passion fruit, among others, which because of their high nutrient content are preferred by the public.

The products offered in this project are fruits that are very popular and that certainly are coveted anywhere in the world which through a drying process provide a dehydrated or dried final product that contribute to a healthier diet with more nutritional value.

Berlin-Germany was chosen as the destination country because it is a country that takes care of its people health and also because its high standard of living which makes it a good potential importer for the products studied in this project.

Keywords

Quality of life, tastes and preferences, profitability, export, fruit, dried fruit, dehydrated.

Introducción

El desarrollo del mercado se encuentra fuertemente conectado con la innovación y la búsqueda de nuevas líneas de ingresos como es el caso de los productos orgánicos, que durante estos últimos años ha tenido un crecimiento significativo en la producción nacional siendo así que los productores y personas dedicadas a comercializar todo tipo de producto agrícola encontraron otra forma de expender las frutas.

Las frutas normalmente son más comercializadas como un producto final pero no como un alimento procesado. El proyecto busca difundir que las frutas secas o deshidratadas son un producto obtenido a partir de frutas frescas 100% naturales y libres de cualquier químico y que son sometidas a un proceso de secado con hornos especiales que emanan aire caliente para su deshidratación.

Este proceso garantiza la preservación de las propiedades nutricionales de la fruta como son su contenido de fibra, proteína, carbohidratos, vitaminas y carotenos, permitiendo de esta manera tener una alta retención de color, olor y sabor. El procedimiento de deshidratación se realiza con la finalidad de preservar por un tiempo más prolongado las frutas, evitando su deterioro y contaminación microbiológica durante el almacenamiento y su distribución.

En Ecuador la producción de frutas deshidratadas no lleva mucho tiempo aproximadamente diez años, con lo que se busca alcanzar y llegar a competir con mercados internacionales de acuerdo a la oferta exportable que se brinda en PROECUADOR. Por otra parte Alemania ha notificado un cambio considerable en los hábitos de consumo de alimentos, con una mayor aceptación hacia productos saludables como frutas y verduras, por eso se ha convertido en el país elegido para la exportación de este producto.

Capítulo 1

1. Diseño de la Investigación

1.1 Antecedentes

El secado o la aridez pertenece a las antiguas maneras que nuestros ancestros utilizaban para conservar los alimentos. Básicamente consistía en reducir al máximo la cantidad de agua que las frutas naturalmente poseen, para su mayor conservación, preservación de sus nutrientes, vitaminas, propiedades y de su prolongada putrefacción. No obstante al paso de los años se han venido haciendo cambios pues ya no solo se quedan en la deshidratación sino que se presentan como enlatados, congelados entre otros.

En tiempos remotos la deshidratación de las frutas no era vista como un negocio sino como una manera de sobrevivencia pues se buscaba la conservación y almacenamiento de la misma para épocas difíciles en las que había escasez de alimentos y resulte sencillo su traslado, los primeros en realizar este proceso fueron los fenicios y egipcios que recogían frutos de los diferentes árboles y se los exponía a los rayos del sol para que fuese este el que con su intenso calor secara la fruta hasta dejarla ligera y tiesa. Luego fue Cristóbal Colon que al descubrir América trajo dichas culturas occidentales hacia el continente.

El proceso de las frutas deshidratadas no es muy complejo, en la actualidad podemos degustar de ellas en los cereales, granolas u otros mezclados que son muy beneficiosos para la salud. En Ecuador la producción de frutas deshidratadas no lleva mucho tiempo aproximadamente diez años con lo que se busca alcanzar y llegar a competir con mercados internacionales.

Casi cualquier fruta puede ser deshidratada, entre las más comunes tenemos: el durazno, manzana, pera, manzanas, plátano y ciruelas pasas. El procedimiento de deshidratación se realiza con la finalidad de preservar por un tiempo más prolongado las frutas, evitando su deterioro y contaminación microbiológica durante el almacenamiento y su distribución. Además de modificar su sabor y textura otorgando una serie de beneficios para el consumo humano.

Las frutas secas o deshidratadas son un producto obtenido a partir de frutas frescas 100% naturales y libres de cualquier químico, sometidas a un proceso de secado con hornos especiales que emanan aire caliente para su deshidratación. Este proceso garantiza la preservación de las propiedades nutricionales de la fruta como son su contenido de fibra, proteína, carbohidratos, vitaminas y carotenos, permitiendo de esta manera tener una alta retención de color, olor y sabor.

1.2 Planteamiento del Problema

El presente proyecto tiene por objeto analizar el desarrollo del sector industrial alimenticio, enfocado en los principales factores que limitan el avance en la especialización y exportación de las frutas deshidratadas; los mismo que gozan de gran aceptación a nivel nacional e internacional.

El poco desarrollo de la industria alimenticia en el Ecuador; el escaso financiamiento por parte de la banca pública y privada para el apoyo de las pequeñas y medianas industrias, además del estancamiento por parte de la economía ecuatoriana por la total dependencia de la exportación de productos agrícolas y petroleros; constituyen las principales razones que justifican la realización de este proyecto.

La deficiencia de los factores estructurales de la competitividad: capital humano, tecnología, inversión, infraestructura, etc. son algunos de los factores que no permiten cumplir con los esfuerzos de estabilización, y peor aún de impulsar la producción, el empleo, el crecimiento y la reducción de la pobreza de manera sostenida.

De acuerdo con los criterios mencionados, se tiene como problema principal la falta de estrategias por parte del estado que facilite la adopción de mecanismos y posibiliten el incremento de las exportaciones de productos alimenticios industrializados en el Ecuador, así como cuáles serán las vías que ayudarán a examinar, aclarar el papel y los efectos de las exportaciones de productos industrializados. Por tal motivo se busca analizar el comportamiento de dichas exportaciones ecuatorianas.

Solo la inserción de las economías campesinas de los países andinos en los mercados nacionales e internacionales están mostrando acogida a productos saludables e innovadores. Se puede deducir que ampliar los mercados de frutas deshidratadas en nuestro país, generaría más ingresos y se obtendría una mayor rentabilidad tanto en la Balanza Comercial como en el PIB (Producto Interno Bruto).

Por otro lado; Alemania ha notificado un cambio considerable en los hábitos de consumo de alimentos, con una mayor aceptación hacia productos

saludables como frutas y verduras. Actualmente las mujeres además de ser madres de familia también son trabajadoras por lo que esto y otras razones, ha llevado a que la familia alemana promedio no quieran gastar más de 15 minutos preparando la comida del hogar por lo cual ha optado por adquirir productos de fácil elaboración y que a la vez sean buenos para la salud. Esto explica, en buena medida, la expansión de la demanda de frutas y verduras en este mercado.

1.3 Justificación

En la actualidad uno de los temas de gran interés a nivel mundial es la relación directa entre lo ecológico y lo orgánico, por lo que el tema a estudiar se hace realmente interesante y de gran expectativa pues permite a la sociedad actual beneficiarse de las múltiples ventajas que implica el consumir este tipo de productos. Entre los puntos a profundizar en el proyecto están el segmento de mercado al cual apunta Ecuador, así como la diversificación e innovación de la tecnología aplicada en el proceso de producción.

Los diferentes medios de distribución o logística son bastante definidos para este sector de la producción; la menor fracción lo constituye el consumidor final quien lo obtiene como un snack saludable y de fácil alcance; y la fracción más grande de mercado es la industria que se dedica al sector de alimentos procesados, puesto que utilizan las frutas deshidratadas como materia prima y esencial en la elaboración de cereales, panes, dulces, o simplemente para decoración.

Las frutas deshidratadas son consideradas como un producto de múltiples beneficios para la salud que puede consumirse en cualquier momento, pues no necesitan ningún proceso de cocción o tratamiento para su consumo, además de que existe una amplia gama de frutas deshidratadas especialmente exóticas y tropicales apetecidas por el mercado internacional;

cabe recalcar que el principal proveedor al mundo de este tipo de productos es Turquía y que la Unión Europea es un importante importador.¹

El país que se tiene como objetivo para incrementar la exportación de estas frutas es Alemania, específicamente su capital Berlín. Esta es una de las principales importadoras de productos ecuatorianos, además que es un país muy preocupado por la salud y por ende por los productos saludables, como lo son frutas y hortalizas.

Los consumidores alemanes conceden gran valor y atributos como la frescura y la inocuidad en frutas y vegetales, lo que ha generado una mayor incertidumbre e interés por el consumo de productos orgánicos.

Los factores que influyen para exportar a Alemania son varios entre los cuales se menciona que se trata del país más poblado de la Unión Europea, cuenta con elevado poder adquisitivo, y además tiene un bajo grado de autoabastecimiento en cuanto a frutas y hortalizas debido a que su clima es muy variado y tiende al frío lo que les imposibilita la producción del producto.

Las frutas deshidratadas además de poseer un sinnúmero de beneficios para la salud de los consumidores, también ofrece la posibilidad de abrir un nuevo campo de inversión para incrementar las exportaciones de países como es el caso de Ecuador; ya que posee una gran diversidad de frutas exóticas ricas en vitaminas y nutrientes por lo cual destinar la visión de exportar hacia este país beneficiaría a la balanza comercial al incrementar las exportaciones.

¹http://www.portal.bce.fin.ec/vto_bueno/seguridad/ComercioExteriorEst.jsp

El presente proyecto está dirigido especialmente a los pequeños productores y para el sector agroindustrial exportador de frutas deshidratadas, el cual encontrará posibles soluciones y alternativas para incrementar el desarrollo de su producción

La finalidad del proyecto es su implementación en el desarrollo exportador del sector industrial; de tal manera que brinde posibles soluciones a los actuales problemas y limitaciones a las que se enfrentan los que intervienen en este sector de la economía.

1.4. Delimitación

a. Delimitación Temporal

El trabajo de investigación se pretende concluir en seis meses al final de estos se estará entregando un proyecto que pretende aumentar la exportación ecuatoriana de productos industrializados, en especial a lo que se está enfocando que son las frutas deshidratadas hacia Berlín - Alemania .

b. Delimitación Espacial

El proyecto va enfocado directamente hacia el mercado de Alemania oficialmente la República Federal de Alemania. Un país soberano centroeuropeo, miembro de la Unión Europea; su capital es Berlín, ciudad a la que se enfocará específicamente el proyecto.

Límites

- **Al norte:** Dinamarca

- **Al oeste:** Los Países Bajos, Bélgica, Luxemburgo y Francia

- **Al sur:** Suiza y Austria
- **Al este:** República Checa y Polonia
- **Área:** 357.127 km²
- **Población:** 80'621.788 habitantes (2013 est.)
- **Producto Interno Bruto:** 701.760 million € (I Trim. 2014 est.)
- **Producto Interno Bruto (per cápita):** 8.500€ (I Trim. 2014 est.)
- **Moneda:** Euro (EUR)
- **Lengua Principal:** alemán

c. Delimitación Espacial

Este proyecto busca poner en práctica todos los conocimientos adquiridos a lo largo de la formación como Ingenieras Comerciales con mención en Comercio Exterior en la Universidad Politécnica Salesiana; aplicando materias relacionadas con: Comercio Exterior, Negocios Internacionales, Investigación de Mercados entre otros.

De la misma forma este proyecto busca dar a conocer que existen otras fuentes de ingresos y de rentabilidad para el país; que los estudiantes, maestros y autoridades que deseen incurrir en investigaciones parecidas tomen el proyecto como una guía para el desarrollo.

1.5 Objetivos

1.5.1 Objetivo General

Diseñar un plan de exportación de frutas deshidratadas al mercado de Berlín–Alemania.

1.5.2 Objetivos Especificos

- Identificar la situación actual del mercado ecuatoriano en la producción de frutas deshidratadas.
- Establecer la demanda potencial de frutas deshidratadas hacia el mercado de Berlín - Alemania
- Definir los procesos necesarios vigentes de exportación establecidos por el Servicio Nacional de Aduanas del Ecuador y los acuerdos bilaterales y arancelarios con Alemania.
- Crear estrategias de penetración en el mercado Alemán.

1.6 Beneficiarios

La propuesta va dirigida especialmente al mercado Alemán, pues mediante investigaciones se pudo detectar que este país es uno de los primeros en importar productos, especialmente frutas y verduras lo cual sería una de las ventajas para incursionar en la exportación de frutas deshidratadas dándoles otra opción para su alimentación.

Este plan de exportación podrá ser aprovechado no solo por empresas que comercialicen estos productos, sino también por el Estado que aumentará su oferta exportable generando más ingresos al país e indirectamente

beneficiando a su población, alumnos de la Universidad Politécnica Salesiana también serán beneficiados, ya que podrán tomar este proyecto como guía o ayuda para futuros temas que se quieran desarrollar a nivel de la mención de Comercio Exterior.

No solo se beneficiarán las personas que adopten este proyecto sino que además se generará fuentes de empleo a muchos ecuatorianos que serán de gran ayuda para lograr todos los objetivos propuestos como lo es la exportación y la realización de los diferentes procesos, necesarios para deshidratar las frutas.

El mercado alemán al cual se desea exportar también podrá obtener grandes beneficios mediante la comercialización de las frutas deshidratadas importadas desde el Ecuador ya que en dicho país se consumen muchos productos saludables; y al ofrecer buenos precios y productos de calidad el mercado alemán se inclinará por adquirirlos de forma masiva.

Las personas que deseen emprender un negocio también se verán beneficiadas con este proyecto ya que les servirá como guía para conocer más detalles acerca de un plan de exportación.

Capítulo 2

2. Marco Teórico

2.1 Productos Tradicionales y No Tradicionales

En Ecuador la oferta exportable es muy variada y realmente sorprendente pues es de gran satisfacción como un país tan pequeño puede abarcar grandes cantidades de frutas, hortalizas, verduras, textiles, manufactura, acuicultura entre otros. Los productos enmarcados como tradicionales son aquellos que no necesitan de un proceso o de procesos para su venta, es decir, se recolectan y se comercializan directamente sin necesidad de aplicar algún procedimiento que afecte o cambie su forma original como ejemplo se ofrecen: banano, cacao, frutas frescas etcétera.

Por otro lado el país está ofertando a su vez productos no tradicionales los cuales requieren de ciertos procedimientos para su tratamiento y comercialización, por ejemplo las frutas deshidratadas deben pasar por ciertos procesos para obtener el producto final y ser comercializadas. Además de esta característica también son denominados así porque no todos los países poseen o conocen su tratamiento ya sea porque el clima no permite el crecimiento de los árboles de estas frutas, porque el suelo es infértil ó porque no hay personas preparadas para su cultivo.

2.2 Frutas no tradicionales en el Ecuador

Ecuador posee una amplia diversidad de frutas no tradicionales dentro de la oferta exportable debido al clima y ubicación geográfica en la que se ubica pues su clima tropical permite que estas frutas se desarrollen de una excelente manera y de buena calidad.

Dentro de las diferentes frutas no tradicionales del Ecuador tenemos: mango, banano, uvilla, papaya hawaiana, granadilla, pitahaya, piña, maracuyá, limón, guayaba, aguacate.

2.3 Alimentos Procesados

Son considerados aquellos alimentos que pasan por una serie de procesos desde el momento que se gestiona la compra de la materia prima hasta lograr el producto final.

2.4 Frutas Deshidratadas

Figura 2.1 Frutas Deshidratadas



Fuente: Trabajo de Investigacion

Las frutas deshidratadas están consideradas dentro de los alimentos procesados en la oferta exportable del Ecuador, aunque este mercado a primera vista podría ser considerado como frutas no tradicionales al realizar el proceso de deshidratación se coloca en alimentos procesados.

2.4.1 Orígenes

A lo largo de los años se ha venido conociendo la gran biodiversidad con lo que nuestros antepasados en la época del Neolítico sobrevivían en épocas de escasez y la manera que ellos utilizaban para la cocción o disecación de frutos o semillas para su alimentación, dejando la vida nómada para estabilizarse en un lugar, comenzar a la recolección de frutas y hacer de la agricultura el sustento de su familia y principal actividad. Es muy usual encontrar que estas comunidades conservaran los alimentos de maneras muy diferentes pues iban de acuerdo a sus necesidades.

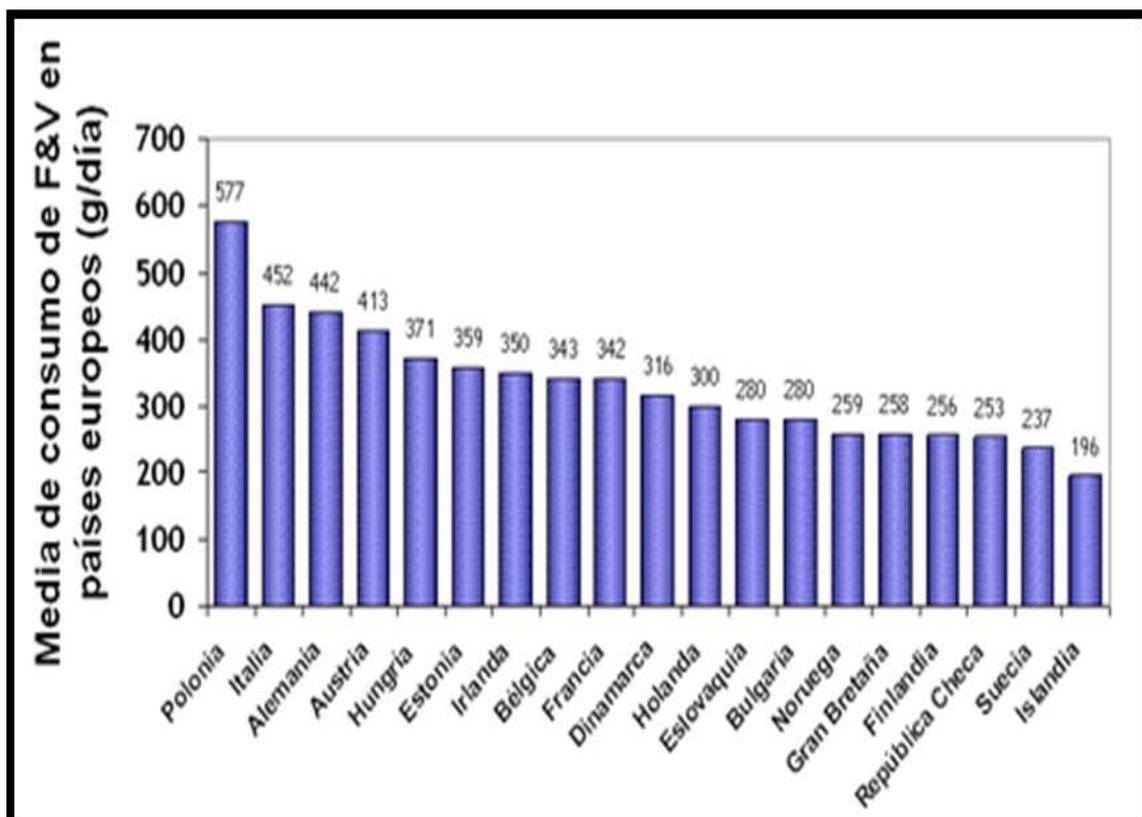
Es a partir de aquí que se comienza con una de las formas más antiguas y de utilización más común como es el secado o deshidratación. Antiguamente no existían hornos o maquinarias especializadas para su proceso. Es así, que ellos recogían las frutas, las pelaban y las ponían a secar al sol durante cierto tiempo obteniendo de esta manera alimento que sería almacenado en chozas o huecos especiales para ellos.

Si bien es cierto la manera de deshidratar ciertas frutas era diferente, pues unas necesitaban de más tiempo, ser cortadas en rodajas o tiras, lo importante era mediante este método conservar lo máximo posible la fruta para que en época de escasez o frío no se tenga que ir a buscar alimento sino recurrir a ellos, pues su secado reducía en gran cantidad el agua y dejaba solo los nutrientes y propiedades. Datos revelan que el consumo promedio de

verduras (incluyendo legumbres y nueces) en Europa es de 220 g por día. El consumo medio de frutas es de 166 g por día, lo que significa que el consumo medio de frutas y verduras es de 386 g por día. Asimismo, los datos revelan que el consumo de verduras en el sur de Europa es más alto que en el norte, y que las regiones con el mayor consumo de frutas son las del centro y este de Europa seguidas por las del sur.

Solamente Polonia, Alemania, Italia y Austria han cumplido con la recomendación de consumir ≥ 400 g de fruta y verdura por día. Si incluimos los zumos de fruta y verdura, Hungría y Bélgica también cumple con los niveles recomendados. (Ver gráfico 2.1).

Gráfico 2.1 Consumo medio de fruta y verdura por país (en gramos por día).



Fuente: <http://www.eufic.org/article/es/expid/Consumo-frutas-verduras-Europa/>

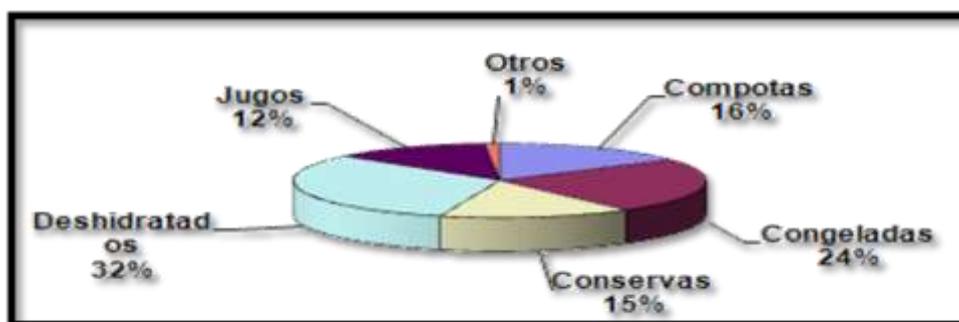
2.4.2 Definición

Las frutas deshidratadas también conocidas como frutos secos son aquellas que presentan menos de un 50% en su composición, las mismas son reconocidas como grandes aportadores de energía para los seres humanos , así mismo dichas frutas generan un sin número de vitaminas por lo cual es muy recomendable consumirlas a cualquier edad.

Hoy en día las frutas deshidratadas vienen en varias presentaciones ya sea en los cereales, fundas individuales, al granel, etc. en cualquiera de sus formas estas son consumidas en gran cantidad y esto es debido a los grandes beneficios que posee.

Este tipo de proceso tiene muchas ventajas ya que a pesar del secado de las frutas , las mismas mantienen naturalidad, y aún más valores nutritivos así como la riqueza en fuentes de fibra del producto. Por tal razón se ha visto en aumento la exportacion de frutas deshidratadas a diferencia de los otros procesos que tiene la fruta ya sean estos en jugos, compotas, congelados, coservas u otros.

Gráfico 2.2 Participación de los distintos tipos de frutas industrializadas



Fuente: ODEPA, con antecedentes del Servicio Nacional de Aduanas

Las frutas deshidratadas son aquellas que pasan por distintos procesos para lograr su desecación , ya que de esta manera es que dichas frutas pueden mantener su mismo sabor así como sus nutrientes que es lo más importante en cualquier alimento procesado.

El secado de estas frutas consiste en extraer totalmente el agua de las mismas lo cual se logra a través de la interacción de tres elementos: Aire, agua y humedad.

El fin del desecado es preservar la fruta para evitar que se deteriore y pierda sus nutrientes, además de obtener un producto refinado lo cual es muy importante en cualquier producto para lograr una gran aceptación.

2.4.3 Variedades de frutas deshidratadas

Existe una gran variedad de frutas que pueden ser deshidratadas en diferentes maneras, entre las principales que Ecuador exporta encontramos:

✚ Banano: Nuestro país es conocido como uno de los mayores productores de banano pues tiene todas las condiciones necesarias para su crecimiento y desarrollo, permitiendo de esta manera generar grandes niveles de exportación. El banano puede ser degustado de diferentes formas y en diferentes maneras: batidos, tortas, dulces, etc.

En el exterior existe gran demanda de esta fruta por lo cual el banano deshidratado es una gran opción pues permite que el consumidor adquiera la fruta sin que se destruya o se dañe.

El banano deshidratado contiene prebióticos, bacterias beneficiosas que ayudan a mantener una flora intestinal y colon saludable. Previene calambres si se toma antes del ejercicio físico debido a su alto contenido de potasio, lo que lo convierte en una fruta ideal para la gente activa y ancianos. Incrementa la absorción intestinal del calcio, lo que hace posible la disminución del nivel de colesterol. Son muy nutritivos, por su riqueza en proteínas y carbohidratos, tienen cualidad purificadora y desintoxicante²

Figura 2.1 Banano Deshidratado



Fuente: <http://www.ec.all.biz/banano-deshidratado-g7783>

El valor nutricional con el que aporta esta fruta en una proporción del 100 gr. es el siguiente

Tabla 2.1 Valor nutricional del banano deshidratado

DATOS NUTRICIONALES (100 gr)	GRASA TOTAL	0%
SODIO		0%
TOTAL CARBOHIDRATOS		81g
FIBRA DIETETICA		1g
AZÚCAR		60g
PROTEINAS		10g
VITAMINA C		10%
CALCIO		8%
HIERRO		10%

Elaborado por: Autoras (2015)

² http://www.andeanpassion.com/espanol/fichas_prod/frutz_banano.php

✚ Piña: La piña ecuatoriana es una fruta muy apetecida por todos en especial por sus grandes beneficios diuréticos y depurativos que ayudan eliminar cualquier bacteria u organismo dañino, además de permitir un mejor metabolismo y la eliminación de grasa saturada en nuestro cuerpo, mejora la visión y sirve como defensa ya que aporta con Vitamina C. Como fruta deshidratada la piña es beneficiosa para problemas digestivos, fiebres y afecciones de garganta.

- Un excelente protector para el corazón.
- Remedio contra los problemas digestivos.
- Es recomendable para niños y adultos, que deseen saborear un producto 100% natural deshidratado, fácil de llevar y consumir en cualquier momento.
- Apto para celíacos y personas intolerantes al gluten, debido a que no contiene gluten.
- Apto para vegetarianos, ricos en vitaminas.
- Recomendado para deportistas, como gran aporte de energía por sus azúcares de lenta asimilación.

Figura 2.2 Piña Deshidratada



Fuente: <http://www.b2becuador.net/driedfruits/pina.htm>

El valor nutricional con el que aporta esta fruta en una proporción de 100 gr. es el siguiente:

Tabla 2.2 Valor Nutricional de la piña deshidratada

DATOS NUTRICIONALES (100 gr)	GRASA TOTAL	0%
SODIO		0%
TOTAL CARBOHIDRATOS		13g
FIBRA DIETETICA		0.7g
PROTEINAS		0g
VITAMINA C		7%
HIERRO		4%

Elaborado por: Autoras (2015)

✚ Mango: El mango es una fruta muy apetecida por las personas por su exquisito sabor tropical ya sea que se ofrezca como fruta fresca o deshidratada. El mango ecuatoriano es conocido a nivel mundial por su excelente calidad, delicioso sabor y precio.

El mango deshidratado por su contenido en potasio tiene un efecto diurético que posibilita el rápido fluido de la orina en especial a personas de la tercera edad. También es muy bueno para aquellos con insuficiencia renal. Posee una gran cantidad de magnesio. Un mango maduro de 100g aporta la cantidad diaria recomendada de vitamina C, lo cual es ideal para las personas que no toleran otras fuentes de vitamina C. Los mangos tienen fenoles que son antioxidantes poderosos. Es rico en hierro y selenio. Tiene una enzima similar a la de las papayas que ayuda a tener una buena digestión. Por su contenido de vitamina B es recomendable para el buen funcionamiento del sistema nervioso, el metabolismo y la salud de la piel.

Figura 2.3 Mango Deshidratado

Fuente: <http://www.mafruexdelperu.com/>

El valor nutricional con el que aporta esta fruta en una proporción de 100 gr. es el siguiente:

Tabla 2.3 Valor Nutricional del Mango Deshidratado

DATOS NUTRICIONALES (100 gr)	GRASA TOTAL	0.47%
SODIO		1%
TOTAL CARBOHIDRATOS		15g
FIBRA DIETETICA		4.50g
AZUCARES		13.7g
PROTEINAS		0.82g
VITAMINA A		54 MCG%
CALCIO		11%
HIERRO		0.16%

Elaborado por: Autoras (2015)

Estos componentes hacen que la fruta sea aprovechada en mucho más proporción y contribuyendo a una buena salud.

2.4.4 Usos

Las frutas deshidratadas tiene diversos usos, tanto a nivel nacional como internacional. Esto se da debido a los gustos y preferencias de cada cultura ya que dependiendo de esto es que dichas frutas son consumidas, por ejemplo aquí en Ecuador a muchas personas les gusta consumir este tipo de frutas con cereal y yogurt ya que además de su buen sabor estas poseen una serie de valores nutricionales.

En otros países son usadas como aderezos para repostería, barras energéticas, mermeladas e incluso para helados; obteniendo así excelentes resultados gracias a su suave textura y su delicioso sabor.

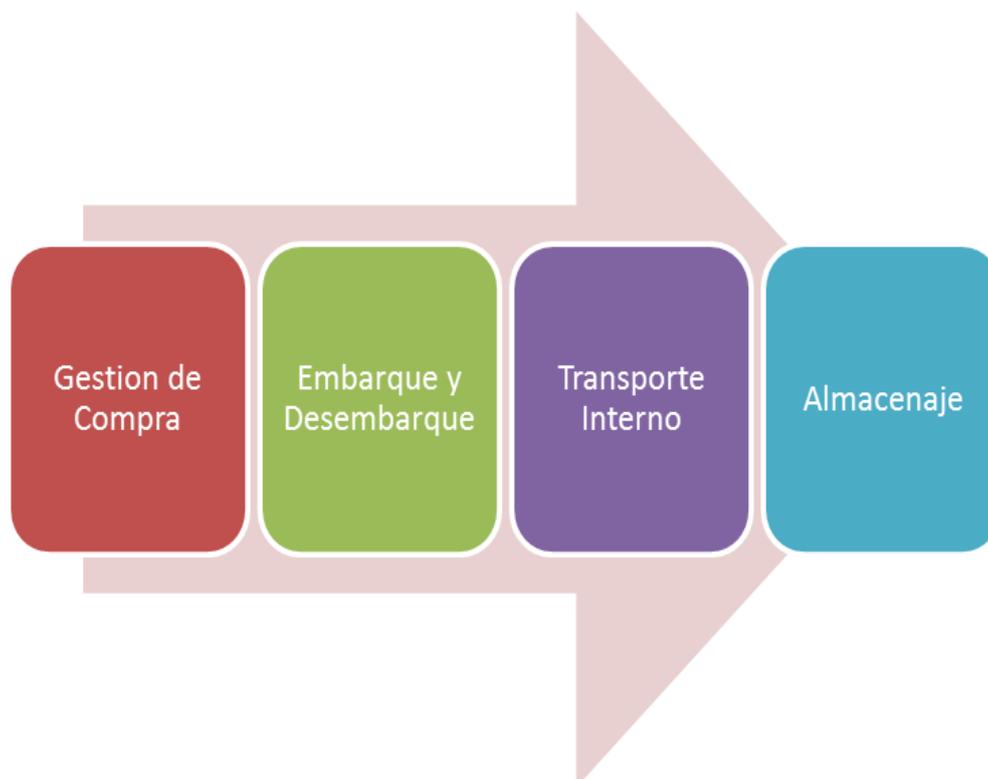
Hoy en día la deshidratación de frutas también se la puede obtener en polvo logrando así una serie de productos terminados con grandes propiedades para la salud.

2.5 Proceso de Compra

El proceso de compra consiste en encontrar de qué forma o mediante qué medios se obtendrá la materia prima y qué pasos deberá seguir para que esta pueda llegar al lugar de destino, sea una bodega o almacén para su posterior procesamiento.

Antes de cualquier proceso se necesita de la materia prima en este caso serían las tres frutas que se han escogido para el proyecto en mención: piña, mango y banano.

Gráfico 2.3 Proceso de Compra



Elaborado por: Autoras,2015

2.5.1 Gestión de compra

Para empezar una gestión de compra es imprescindible conocer cuáles van a ser los medios para la recolección de las frutas, es decir si se va a contar con un terreno fértil capaz de producir todas las frutas o se adquirirán de terceras personas (agricultores) o distribuidores de frutas deshidratadas lo cual generaría costos adicionales. Si se analiza los cuatro puntos de compra mediante un cuadro se generaría esto:

Tabla 2.4 Formas de adquirir la fruta antes del proceso de deshidratación

Terreno propio	Agricultor	Intermediario	Distribuidor
Costos iniciales muy altos por la compra de un terreno.	Se puede bajar costo comprándolo directamente.	En época de escasez se tiende a conseguir la fruta a un alto costo.	Se puede conseguir de manera oportuna y constante.
Costos para adecuar el terreno, es decir fertilizarlo y abonarlo.	Mejor calidad del producto	Se vuelve más caro la compra de la materia prima	Puede ser un regulador en el mercado.
Pagar personal para que siembre, coseche, y saque la fruta.	Por falta de presupuesto no le aplican todo lo necesario al cultivo y se tiene menor rendimiento	Pueden manipular la producción y sacar provecho de esto.	Muy altos costos.

Elaborado por: Autoras, 2015

Mediante este cuadro se puede llegar a la conclusión de que si la empresa empieza la actividad comercial es mucho más factible y recomendable comprar a un agricultor porque se permite acceder a la fruta mas rápido, en grandes cantidades y a un bajo costo.

Por otro lado, si la empresa obtiene buenas ventas y sus ingresos dan la posibilidad de comprar un terreno a largo plazo también es una buena opción pues serán ellos los encargados de la producción y comercialización sin ningún intermediario o persona que les provea de la fruta, aunque esto también implique contratar personal de sembrío, cosecha y carga.

Lo menos recomendable según este estudio, es comprar a un intermediario o a un distribuidor ya que aunque posean durante todo el año la fruta, el precio sube por concepto de transporte, almacenaje, embarque y desembarque.

2.5.2 Embarque y Desembarque

Al hablar de embarque se está refiriendo al momento en el cual se introduce una cosa u objeto a algún tipo de transporte para ser llevada de un lugar a otro. Generalmente este término es utilizado cuando se habla de barcos, aviones o trenes, aunque la palabra embarcación y la palabra embarque provienen ambas del sustantivo barco.

Al momento de gestionar la compra de la materia prima es necesario saber en qué medio se va a trasladar hacia la bodega o lugar adecuado para el producto y quienes van hacer ese trabajo; del mismo modo quienes serán los encargados de bajar la mercancía, es decir el desembarque.

2.5.3 Transporte interno

En este punto la empresa que desee adoptar el plan de exportación de frutas deshidratadas hacia Berlín-Alemania tendrá que obtener un transporte el que se encargará de llevar las frutas desde las tierras donde se producen hasta bodega, procesadora y lugar de venta esto va a depender de los requerimientos del vendedor.

El transporte que se adquiriera puede ser propio o alquilado, todo dependerá de las necesidades que presente el comerciante, ya que al principio muchas veces no se tiene el capital necesario para poseer los materiales que se necesitan como lo es el transporte para el proceso de comercializar y exportar productos lo cual conlleva muchos gastos y es allí cuando uno debe acudir a los intermediarios para poder lograr el objetivo que es vender.

Si la empresa que desea adoptar este proyecto se encuentra en la misma situación lo más recomendable sería contactarse con empresas que presten los servicios de transporte y de esta manera elegir el que más se adapte a sus necesidades hasta más adelante obtener uno propio.

2.5.4 Almacenaje

Dentro del proceso de deshidratación de la fruta uno de los factores más importantes es el almacenamiento pues es el lugar donde se va a guardar la fruta fresca hasta que esta sea posteriormente procesada. La fruta fresca por lo regular se daña muy rápido si no se tiene un adecuado procesamiento, además de que el tratamiento de deshidratado deberá ser lo más pronto posible para no desperdiciar la fruta.

2.6 Marco Conceptual

2.6.1. Proceso de Deshidratación

Una vez que la fruta como materia prima se encuentra en las bodegas del local recién empieza el proceso para convertir la fruta en un alimento procesado.

Gráfico 2.4 Proceso de Deshidratación



Elaborado por: Autoras, 2015

2.6.1.1 Lavado de la Fruta

Toda fruta antes de su consumo debe pasar por un proceso de selección y limpieza este implica eliminar la mayor cantidad de microorganismos dañinos para el ser humano cumpliendo con las normas ISO 14000³, en las cuales se indican los pasos para el análisis de peligros y puntos críticos de control.

³ http://www.hvsa.es/documentos/Principios_HACCP.pdf

El proceso de lavado no es otra cosa que someter la fruta a una limpieza extrema de la corteza eliminando polvo, suciedad, o cualquier residuo malhecho propio de la fruta, inclusive para desechar las frutas que están malogradas. Aunque esta no será la última lavada que se le dé a la fruta porque tendrá que pasar por varios procesos y al final se lavará nuevamente y se procederá a desinfectarla.

Figura 2.4 Lavado de la Fruta



Fuente: <http://salonemprendedor.blogspot.com/2013/06/la-micro-industria-en-america-latina.html>

2.6.1.2 Pelado de la Fruta

Una vez que se obtiene la fruta desde las tierras fértiles se la almacena hasta pasar al procesamiento para ser deshidratada lo cual empieza con el cortado de la fruta que consiste en pelarla cuidadosamente, es decir sacar la cáscara, corteza e impurezas que pueda tener en su exterior para luego ser procesada.

Esta operación puede realizarse por tres medios, sea por medios físicos que consiste en utilizar cuchillos o utensilios similares, también mediante el uso del calor o a través de métodos químicos que se da con la descomposición de la pared celular de las paredes externas de tal manera que se remueva la piel por pérdida de integridad de los tejidos. El pelado sin duda alguna permite ofrecer al consumidor un producto de mejor calidad y con una mejor

presentación ya que a través de este se puede eliminar la parte áspera de la fruta y así a la hora de consumirla sentir una textura totalmente suave y sin imperfecciones que es lo que valora el cliente.

Figura 2.5 Pelado de la Fruta



Fuente:<http://www.fao.org/docrep/008/y5771s/y5771s03.htm>

2.6.1.3 Cortado de la Fruta

Una vez que la fruta es pelada, se pasa al proceso de cortado, el cual consiste en cortarla de forma homogénea, ya sea en rodajas o trozos pequeños. Esta función permite obtener la uniformidad a la hora de penetrar el calor en las mismas y de esta manera obtener buenos resultados a la hora de deshidratarlas. El cortado es de gran ayuda para el momento del secado ya que favorece la relación superficie/volumen que hace más eficaz el proceso.

Al realizar este paso se debe tener mucho cuidado ya que lo más recomendable es contar con herramientas cortadoras que generen cortes limpios y nítidos que no produzcan daños masivos en el tejido de las frutas y así evitar una serie de perjuicios como lo es el cambio de color, textura y sabor, además es muy importante tener en cuenta que siempre se debe tener presente la forma de obtener un cortado que genere la mayor cantidad posible de material aprovechable.

Figura 2.6 Cortado de la Fruta



Fuente: http://www.alibaba.com/product-detail/canned-pineapple-slices-in-syrup-567G_253691383.html

2.6.1.4 Desinfección de la Fruta

Además se debe tener en claro que la selección de las frutas debe darse por separado ya que todas las frutas tienen diferentes condiciones de corte y secado.

Existen diferentes maneras de poder lavar la fruta sin dañar su estructura o sabor.

1. Escaldado o blanqueado: Consiste en someter la fruta a temperaturas muy elevadas durante un periodo determinado dependiendo del tipo, estado de madurez y tamaño, con esto se busca que la fruta mejore el sabor y aroma, que con el calor que se emana se reduzca o elimine los microorganismos presentes y que se acentúe el color natural. Es importante recalcar que el blanqueado o escaldado no es una forma de deshidratar ya que se dañaría el sabor.

2. Acidificado: Este método es muy empleado ya que permite neutralizar el oscurecimiento o pérdida de color al reducir vitaminas tales como A y C. Este método es ideal para frutas como la manzana, durazno, peras y bananas ya que al pasar unas cuantas horas al ambiente van perdiendo su color. Para evitar esto es necesario que la fruta recién pelada sea sometida a un baño en una solución de ácido con agua de 2 a 3 minutos. Estos tipos de ácidos son orgánicos que contienen propiedades antioxidantes, el ácido ascórbico o también llamado Vitamina C permite que la fruta además de actuar como desinfectante actúe como antioxidante y aditivo. El ácido ascórbico es importante para mantener la integridad del organismo, en especial para la reparación de los tejidos y la formación de colágeno. Por otro lado también tenemos el ácido cítrico. Estas soluciones se las prepara de la siguiente manera:

Tabla 2.5 Preparación de soluciones (ácido ascórbico-ácido cítrico)

Ácido Ascórbico: 1,5 a 2 gramos/litro de agua
Ácido Cítrico: 6 gramos/litro de agua

Elaborado por: Autoras,2015

3. Sulfitado: Este método consiste en someter la fruta a baño de sulfito es decir, a sal ácida de sodio quedando impregnado para evitar reducir la pérdida de las vitaminas A y C, el pardeamiento de la fruta y eliminar agentes desagradables que contenga el producto. Además este método posee el poder de conservar la fruta y dar un efecto antioxidante y sobretodo no deja la fruta con sabor a ácido como el acidificado. Este proceso aproximadamente durará entre 8 a 12 horas.

Figura 2.7 Desinfección de la Fruta



Fuente: <http://alimentos.org.es/>

2.6.1.5 Secado de la Fruta

El secado va a depender mucho de la persona que procese la fruta ya que deberá escoger el método de secado que más se adapte a sus necesidades , además de tener presente qué método es el que dará mejores resultados a sus productos.

Este proceso es algo que se viene aplicando desde hace muchos años atrás para conservar los nutrientes de los alimentos, además para tener de reserva en las épocas que no haya alguna fruta u hortaliza. Un punto muy importante a la hora de realizar el secado es saber cómo hacerlo ya que hay que tener mucho cuidado para que no se afecte el producto en proceso lo cual dependerá mucho si tiene o no acogida en el mercado.

Aplicar normas sanitarias y procesos de calidad es imprescindible para obtener altos resultados, lo cual se debe plantear como meta desde el inicio de este negocio y de esta manera obtener los mayores beneficios tanto para los clientes como para los encargados de dicha comercialización de frutas deshidratadas, que es lo que se busca realmente en dicho plan de exportación

que traerá a la vez grandes ventajas para la economía y oferta exportable del país.

Figura 2.8 Secado de la Fruta



Fuente: <http://elblogverde.com/como-deshidratar-y-secar-alimentos-en-casa/>

2.6.1.6 Métodos de deshidratación

Para deshidratar la fruta existen 3 métodos convencionales que con el tiempo se han actualizado utilizando ahora maquinarias especializadas para su deshidratación.

2.6.1.6.1 Deshidratación con horno casero

Consiste en pelar las frutas, cortarlas en el mismo tamaño para que la deshidratación funcione al mismo tiempo, la temperatura no debe estar más de los 60°, lo ideal sería conseguir un termómetro de cocina colocándolo dentro del horno y dejarlo ahí para que ayude a regular la temperatura, de la misma manera la puerta del horno no debe cerrarse por completo se puede dejar una rendija utilizando una cuchara o algún instrumento para que de esta manera pueda circular el aire correctamente .

Para obtener mejores resultados y que no se peguen las frutas en el horno es recomendable colocar una lámina de silicona o papel de horno, dicho proceso demorará aproximadamente de 6 a 8 horas.

Figura 2.9 Deshidratador casero



Fuente: <http://es.wikihow.com/deshidratar-manzanas>

2.6.1.6.2 Deshidratación con medios eléctricos

Para realizar la deshidratación a través de medios eléctricos es muy importante saber el manejo de los mismos los cuales son muy sencillos ya que son equipos de uso casero.

Estos equipos están diseñados para emitir calentamiento y ventilación forzada lo que produce aire caliente, mientras las frutas están dentro del equipo dando como resultado la eliminación de humedad de cada una de ellas. La mayoría de estos equipos tienen una potencia de 600 a 800 vatios.

Figura 2.10 Deshidratador eléctrico



Fuente:<http://www.centa.gob.sv/upload/laboratorios/alimentos/BROCHURE%20DESHIDRATADOS>.

2.6.1.6.3 Deshidratación con energía solar

Es el método más sencillo y antiguo de deshidratación ya que consiste en pelar las frutas y colocarlas en una mesa al aire libre, donde los rayos solares y el viento se encargan de quitar la humedad de las frutas. Si nos remontamos a tiempos antiguos fue de esta manera en la que se empezó con el proceso de deshidratado. Hoy en día este método no es muy utilizado en frutas puesto que al colocarla al medio ambiente esta adquiriría muchas microbacterias dañinas para el organismo, pero sí es utilizado para secar cacao, café, maíz, etc.

Figura 2.11 Modelo de Deshidratador Solar



Fuente: <http://www.centa.gob.sv/upload/laboratorios/alimentos/BROCHURE%20DESHIDRATADOS>.

2.6.1.7 Enfriamiento de la Fruta

En este proceso se busca que la fruta sea enfriada al vacío con la finalidad de hacer más duradera su vida útil, es decir prolongar el tiempo que se da entre su producción y la ingesta del alimento, sobretodo que la fruta no pierda el sabor ni textura por lo que es común recurrir al enfriamiento o congelado como método de conservación. El tiempo es fundamental para que el alimento posea una excelente calidad permitiendo de esta manera a la fruta llegar en óptimas condiciones al consumidor.

El enfriamiento no es otra cosa que colocar la fruta en un lugar cerrado sea este una bodega o sitio capaz de aguantar temperaturas bajas como son de 13°C o más. Esto dependerá de la fruta que se esté deshidratando ya que no todas necesitarán el mismo tiempo, mediante este proceso se logrará hacer que la fruta se enfríe de manera más rápida. Otra forma de enfriamiento también puede ser el colocar la fruta en un cesto o paila tapada para evitar que la fruta se llene de microbios, basura u otro agente bacteriano y esperar a que la fruta se enfríe al ambiente.

Lo importante de esta fase es que el enfriamiento evitará la putrefacción de la fruta haciendo que todo el tiempo el producto esté apto para el consumo humano, ya que al ser deshidratada su tiempo de ingesta será más que la de otros alimentos.

2.6.1.8 Inspección Final

Este punto es el más importante de todos ya que mediante este se podrá verificar si el producto está listo o no para el consumo. Lo que se busca obtener a través de la inspección es asegurar que el producto se encuentra en perfectas condiciones, es decir sin daño alguno y así pueda ser inspeccionado por lo que exige el estado.

Un requisito esencial que se debe cumplir obligatoriamente son las normas sanitarias y fitosanitarias mediante las cuales se aprobará o no la venta del producto ya que si no cumple con las mismas el producto se quedaría estancado sin poder comercializarse ni nacional ni internacionalmente lo que trae consigo una serie de pérdidas de tiempo y dinero.

Esto se hace con el fin de evitar una serie de enfermedades y daños a la salud que puede causar cualquier alimento infectado ya sea por una plaga o algún químico por lo cual se hace una revisión exhaustiva antes de que la mercadería pase a las manos de los consumidores.

Figura 2.12 Inspección Final



Fuente: <http://www.cabrero.cl/noticias/articulo/id/343>

2.6.1.9 Envasado, Pesado y Sellado

Este proceso se da posterior al enfriamiento y a la inspección final del producto. Esta fase está ligada a una serie de pequeños pasos, los cuales permitirán que la fruta llegue a manos del consumidor a través de la vista y el olfato, es decir es nuestra tarjeta de presentación para el consumidor.

Como el producto será enviado en sacos de yute de 45 kilos no se necesitará de un mayor proceso de empaque ni etiquetado, solo se colocará la fruta deshidratada en estos sacos, ya sea las frutas por separadas o en mix.

Para el pesado se utilizarán básculas especiales para verificar que la cantidad puesta en los envases es el correcto, además de que servirá para indicar en el etiquetado los gramos que contiene y las porciones.

El sellado es fundamental ya que mediante esto el consumidor tendrá el conocimiento del producto y de los beneficios que tiene. El sellado básicamente consiste en la manera en que el producto será cerrado.

Figura 2.13 Envasado, Pesado y Sellado



Fuente: <http://spanish.alibaba.com/product-free-img/frutas-deshidratadas-vegetal-conjunto-de-embalaje-11397579.html>

2.6.1.10 Embalaje

Durante el proceso de embalaje se busca proteger al máximo el o los productos que vayan a ser trasladados ya sean dentro o fuera del país y del manejo que estos tengan con el fin de que lleguen a manos del comprador o consumidor satisfactoriamente sin que se hayan destruido o malogrado desde el lugar de producción.

La función que cumple el embalaje es tratar de que los productos no se manejen unitariamente, es decir que se manipulen uno a uno ocasionando pérdida de tiempo e incluso de espacio, mediante el embalaje se puede agrupar los productos facilitando de cierta manera su transportación y manejo.

También el embalaje busca proteger la mercancía de cualquier accidente que se dé durante la transportación, por ejemplo un volcamiento si es por medio terrestre.

Figura 2.14 Embalaje



Fuente: <http://www.solostocks.com.co/venta-productos/embalaje/otros-materiales-embalaje/cajas-de-carton-corrugado-para-frutas-835372>

El embalaje puede ser clasificado como primario, secundario y terciario.

El primario es aquel que se encuentra en contacto directo con la mercancía por ejemplo: las botellas de agua, las fundas con servilletas, las fundas que contienen las frutas deshidratadas.

El secundario es aquel que se encarga de transportar la mercancía contenida dentro del embalaje primario por ejemplo: las cajas de cartón que en su gran mayoría son utilizadas para el transporte de cualquier producto.

El terciario es aquel que se encarga de trasladar los productos que están dentro del embalaje secundario por ejemplo: los pallets o contenedores, este tipo de embalaje dependerá mucho de la manera en que se vaya a transportar la mercancía. El material de los embalajes también puede variar dependiendo de la cantidad del producto. Existen:

- Madera: Es utilizado para productos pequeños o que tengan poco peso. Sin embargo algunos pueden soportar hasta 500 kilogramos.
- Cartón: Este material es utilizado por ser más resistente y seguro. Existen varios tipos de cartones el corrugado o corrugado doble que por lo regular se lo utiliza para transportar frutas, electrodomésticos, partes de carros etc.
- Plástico: Estos embalajes son cada vez más utilizados por los comerciantes ya que el plástico resulta más funcional, ligero y muy resistente. Generalmente están hechos de Polipropileno, Cloruro de Polivinilo entre otros tipos de materiales.

2.7 Base Legal

Ley de Comercio Exterior e Inversiones ("LEXI")

Para poder llevar a cabo correctamente el proyecto y cumplir con el objetivo se tomó como punto de partida la Ley de comercio exterior e Inversiones (LEXI), específicamente en el artículo 3. (Anexo 11)

Otro punto de gran importancia para el proyecto es el Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones aquí se mencionan las medidas que el gobierno quiere adoptar sobre la matriz productiva, suscrito en el artículo 4, donde se busca su innovación y que esta sea de mayor valor agregado frente a la competencia . (Anexo 12).

En el objetivo 10 del plan nacional del buen vivir se dice que la Constitución establece la construcción de un “sistema económico justo, democrático, productivo, solidario y sostenible, basado en la distribución igualitaria de los beneficios del desarrollo” (art. 276), en el que los elementos de transformación productiva se orienten a incentivar la producción nacional, la productividad y competitividad sistémicas, la acumulación del conocimiento, la inserción estratégica en la economía mundial y la producción complementaria en la integración regional; a asegurar la soberanía alimentaria; a incorporar valor agregado con eficiencia y dentro de los límites biofísicos de la naturaleza; a lograr un desarrollo equilibrado e integrado de los territorios; a propiciar el intercambio justo en mercados y el acceso a recursos productivos; y a evitar la dependencia de importaciones de alimentos (art. 284).

Con el plan de exportación de frutas deshidratadas se busca de alguna forma mejorar la matriz productiva teniendo así mayores ingresos para el país, así como reducir las importaciones y brindar productos de calidad para los consumidores.

Dentro del plan nacional del buen vivir también se recalca en el objetivo 10.5 fortalecer la economía popular y solidaria, las micro, pequeñas y medianas empresas en la estructura productiva, lo cual es de gran importancia para todas las personas que quieren emprender un negocio como lo es el caso de dicho proyecto ya que de esta manera se tiene un respaldo e incentivo por parte del gobierno para así poder realizar el proceso correspondiente sin obstáculo alguno , ya que lo único que se busca es el bienestar de la economía del país.

2.8 Glosario de Términos Técnicos

2.8.1. Exportación:

Es el tráfico de bienes y servicios de un país para que puedan ser usados o consumidos en otro a cambio de dinero. La exportación puede estar sometida a diferentes acuerdos y legitimaciones teniendo en cuenta las condiciones concretas de cada país.

2.8.2. Exportador:

Es la persona natural o jurídica que está dedicada a enviar productos nacionales o nacionalizados al exterior, legalmente, con el objeto que aquellos sean usados y consumidos en el extranjero.

2.8.3. Importación:

Es un régimen aduanero que permite el ingreso legal de mercancías provenientes del exterior, para ser destinadas al consumo. La importación de mercancías es definitiva, cuando previo cumplimiento de todas las formalidades aduaneras correspondientes, son nacionalizadas y quedan a libre disposición del dueño o consignatario.

2.8.4. Importador:

Persona natural o jurídica que realiza o solicita, personalmente o a través de terceros, el trámite de importación.

2.8.5. Balanza Comercial:

Es el valor de las exportaciones restando a ello el valor de las importaciones, de manera que la balanza es positiva si las exportaciones superan el valor de las importaciones y negativa en caso contrario. La balanza comercial forma parte del Producto Interior Bruto, y de ahí su importancia para la economía del país.

2.8.6. Deshidratación:

Es la alteración de agua y sales minerales en el plasma de un cuerpo. Puede producirse por estar en una situación de mucho calor (sobre todo si hay mucha humedad), ejercicio intenso, falta de bebida o una combinación de estos factores. También ocurre en aquellas enfermedades donde está alterado el balance. Básicamente, esto se da por falta de ingestión o por exceso de eliminación de agua.

2.8.8. Productividad:

Es la relación entre la cantidad de productos obtenida por un sistema productivo y los recursos utilizados para obtener dicha producción.

También puede ser definida como la relación entre los resultados y el tiempo utilizado para obtenerlos: cuanto menor sea el tiempo que lleve obtener el resultado deseado, más productivo es el sistema. En realidad la productividad debe ser definida como el indicador de eficiencia que relaciona la cantidad de recursos utilizados con la cantidad de producción obtenida.

2.8.9. Industria alimentaria:

Es la parte de la industria que se encarga de todos los procesos relacionados con la (cadena alimentaria). Se incluyen dentro del concepto las fases de transporte, recepción, almacenamiento, procesamiento, conservación, y servicio de alimentos de consumo humano y animal. Las materias primas de esta industria consisten principalmente de productos de origen vegetal (agricultura), animal (ganadería) y fúngico.

2.8.10. Ventaja Competitiva:

Es cuando un país o empresa tiene alguna característica diferencial respecto de sus competidores, que le confiere la capacidad para alcanzar unos rendimientos superiores a ellos, de manera sostenible en el tiempo, puede derivarse tanto de una buena imagen, de una prestación adicional de un producto, de una ubicación privilegiada o simplemente de un precio más reducido que el de los rivales.

2.8.11. Aforo

Es una operación que consiste en reconocer mercancías, verificar su tipo y valor, medir su peso, cuenta o medida, clasificarlas de acuerdo a la nomenclatura arancelaria, fijando los aranceles e impuestos que les son aplicables.

2.8.12. Consignante:

Es la persona natural o jurídica que envía mercancías a un consignatario en el país o hacia el exterior.

2.8.13. Factura comercial:

Documento en el que se fijan las condiciones de venta de las mercancías y sus especificaciones. Sirve como comprobante de la venta, exigiéndose para la exportación en el país de origen y para la importación en el país de destino. También se utiliza como justificante del contrato comercial.

2.8.14. Ecuapass:

Es el sistema aduanero ecuatoriano que permitirá a los Operadores de Comercio Exterior poder realizar todas sus operaciones aduaneras de importación y exportación.

2.8.15. Control de Calidad:

El seguimiento detallado de los procesos dentro de una empresa para mejorar la calidad del producto y/o servicio.

2.8.16. Pallet:

Plataforma constituida por dos pisos unidos por largueros.

2.8.17. Desección:

Dirigido a eliminar el agua de una sustancia orgánica o inorgánica. Método muy utilizado para la conservación de los alimentos . La extracción total o parcial del agua frena los procesos metabólicos que pudieran tener lugar y facilita la conservación de los alimentos. La desecación se produce con la aplicación de calor, generado normalmente por medios artificiales, a las

correspondientes sustancias, para de esta manera reducir por evaporación la proporción del agua contenida en ellas.

2.8.19. Agente de Aduana:

Profesional auxiliar de la función pública aduanera, cuya licencia lo habilita ante la Aduana para prestar servicios a terceros como gestor en el despacho de mercancías.

2.8.20. Certificado de Origen:

Documento que sirve para acreditar el origen de las mercancías, para efectos preferenciales arancelarios, no preferenciales, aplicación de cupos y para cualquier otra medida que la ley establezca.

2.8.21. Ad Valorem:

Arancel basado en un porcentaje del valor de la carga.

2.8.22. Franco a bordo:

El vendedor realiza la entrega cuando la mercancía sobrepasa la borda del buque en el puerto de embarque convenido

Capítulo 3

3. Análisis Situacional del Ecuador

3.1 Ecuador

Ecuador es una República independiente situada en la región noroccidental de América del Sur, es un país muy diverso por su flora y fauna en abundancia, cuenta en la actualidad con 14'219,053 habitantes aproximadamente, la moneda nativa es el sucre que a partir del año de 1.999 en el Gobierno de Jamil Mahuat se convertiría en el dólar. La capital de Ecuador es Quito, pero como capital económica se considera a Guayaquil por su puerto marítimo que recibe las importaciones y que envía exportaciones. El idioma oficial es el español, Kichwa y Shuar como lenguas de relación intercultural.

3.1.1 Geografía del Ecuador

El territorio de la República del Ecuador está ubicado sobre la línea ecuatorial, en América del Sur, por lo cual su territorio se encuentra en ambos hemisferios.

Está dividido en cuatro regiones: Costa, sierra, oriente e insular en las que se distribuyen 24 provincias y 13 islas respectivamente.

Límites:

Al norte: Colombia

Al oeste: Océano Pacífico

Al sur: Perú

Al este: Perú

Área: 256.370 km²

Figura 3.1 Ecuador



Fuente: <http://geografiadeeecuadormfcg.blogspot.com/>

3.1.2 Clima del Ecuador

Ecuador tiene un clima tropical que varía de acuerdo a la altitud y las regiones.

En invierno, de diciembre a mayo el clima es cálido y lluvioso.

En verano, de junio a noviembre es temporada seca por lo que se puede disfrutar de temperaturas más frescas.

Sin embargo Ecuador tiene microclimas muy diferentes en función a las cuatro regiones que son:

Tabla 3.1 Clima del Ecuador

REGIÓN	CLIMA
COSTA	La temporada de lluvias se extiende de diciembre a julio-agosto. Las nubes o la garúa (niebla húmeda) están a menudo presentes. La costa norte del Pacífico tiene una temperatura promedio anual de 25 a 31 ° (estación cálida de diciembre a febrero), mientras que el sur es más cálido debido a las corrientes frías del océano. La natación es agradable durante todo el año. De hecho, la temperatura del agua varía de 22 ° C a 25 ° C con un periodo de enero a mayo, donde la temperatura media del agua es de 24 ° C y el resto del año de 22,5 ° C
SIERRA	El clima de la Sierra varía con la altitud. La Sierra se eleva desde los 500 metros sobre el nivel del mar, hasta los 5 000 a 6 000 m de los picos más altos. El clima está sujeto a la altitud y la temperatura pierde alrededor de 5 ° C cada 200 m. Las variaciones en las precipitaciones y la presión atmosférica producen diferencias en la vegetación a la misma altitud. Los valles experimentan temperaturas entre 14 y 19 ° C. La estación seca dura desde junio hasta finales de septiembre.
ORIENTE	Clima caliente y húmedo, con precipitaciones abundantes durante todo el año, excepto entre diciembre y febrero, la estación más seca. La temperatura media de 25-31 °.
INSULAR	Diciembre a mayo, una estación caliente (23-30 ° C) con nubes. Durante este periodo, la temperatura del agua puede llegar a 27 ° C y el mar es relativamente tranquilo, con mejor visibilidad. De junio a noviembre, una temporada de frío (19-26 ° C) y bastante seca. La temperatura del agua puede bajar a 21 ° C. El mar está agitado y hay peor visibilidad pero es durante la temporada de frío que los buzos tienen mayor probabilidad de ver tiburones ballena. Junio y noviembre son meses de transición.

Fuente: <http://www.ecuador-viaje.com/ecuador/clima.html>

Elaborado por: Autoras, 2015

3.1.3 Agricultura en el Ecuador

Desde los inicios de la humanidad ha sido practicada la agricultura la misma que ha ido evolucionando con el pasar de los años ya sea por cambios políticos o económicos.

Ecuador se caracteriza por ser uno de los países con los suelos más fértiles lo cual es una gran ventaja a la hora de cultivar y producir diversos productos que son de consumo tanto nacional como internacional.

Además de los suelos es importante recalcar el trabajo que realizan los agricultores y personas que se dedican a esta actividad lo que ha llegado a ser sustento para cada una de sus familias.

Las exportaciones en el Ecuador crecen día a día y esto se debe en gran parte a la facilidad que ofrecen los suelos a la hora de cultivar, lo mismo que da como resultado productos de calidad, sabor y aroma es por esta razón que los alimentos ecuatorianos son muy apetecidos a nivel internacional.

Por la situación geográfica y la cultura agropecuaria que posee el Ecuador es considerado como uno de los países con mayor potencial para proporcionar los productos que requieren los consumidores de distintos alimentos.

Las exportaciones agroindustriales son las que más generan ingreso al país, además es la actividad económica que más aporta al PIB total.

3.1.4 Ecuador en el mercado extranjero

Ecuador en lo que respecta con el comercio exterior es tan inmenso como inmediato.

Un punto muy importante es el hecho de volver a dialogar con la Unión Europea para de esta manera encontrar un acuerdo que sea beneficioso y estimule la producción nacional exportable.

El Gobierno Nacional ha sido enfático, ya que no quiere tratados como el TLC de Estados Unidos, pero es proclive a pactos. En esa medida el virtual avance con Europa, por complejo que sea, puede ser un buen indicio. Hay aspectos como el de la inversión y el de las compras públicas que muestran distancias entre el Gobierno y la Unión que habrá que superar de común acuerdo. La denuncia de los tratados de protección de inversiones pueden ir contracorriente de las negociaciones y empañar el panorama. Pero hay que remarcar que la competencia de la política exterior le corresponde al Ejecutivo. Otro escenario complicado es el de las Preferencias Arancelarias Andinas, cuyo plazo está por expirar y que puede dejar al país en desventaja frente a los países vecinos. En materia de comercio exterior no hay que desconocer el impulso que da el Gobierno al intento de estar en Mercosur, aunque sea un mercado complicado para Ecuador. No se debe perder de vista un horizonte indispensable: los países de la cuenca Asia-Pacífico.⁴

Cabe recalcar que en la actualidad Ecuador exporta sus productos a más de 150 países siendo los principales destinos: Estados Unidos, Perú, Colombia, Chile, Venezuela, Panamá, Italia, Alemania y Rusia.

El ser exportadores de muchos productos tanto en materia prima como procesados genera al país una mayor relación a nivel internacional lo que ayuda a socializar con otros países el ingreso y salida de divisas produciendo de esta manera una economía sostenible para el país.

⁴ Diario el comercio: <http://www.elcomercio.com.ec/opinion/editorial/ecuador-y-comercio-mundial.html>.

3.2 Sector Agrícola

Ecuador es muy conocido por sus productos agrícolas, por su calidad y excelente sabor y olor que hacen del país un competidor potencial para con otros países como lo son Perú, Colombia, Bolivia entre otros. El clima cálido y el suelo fértil que posee hacen que cualquier fruto o vegetal crezca siendo así perfecto para la producción agrícola.

No obstante es importante recalcar que Ecuador a diferencia de otros países se encuentra ubicado en el cinturón de fuego, sin embargo esto resulta beneficioso ya que posee solo dos temporadas en el año como lo son el invierno y el verano, provocando así que ciertos productos crezcan en cierta temporada y otros en la otra evitando una escasez que afecte significativamente la producción agrícola del país.

Es por tal razón que dentro de los productos que el país ofrece se encuentran la piña, banano y mango que son frutas que si bien es cierto tienen sus temporadas altas y bajas que permiten obtener grandes beneficios y tener gran demanda en el mercado internacional.

3.2.1 Principales provincias agrícolas en el Ecuador

Ya sea en la Costa, Sierra o Amazonia la biodiversidad de vegetación es muy extensa y es difícil determinar en qué provincia exactamente se encuentra la mayor producción de las frutas mencionadas en el capítulo anterior. Sin embargo se puede deducir la siguiente distribución:

Tabla 3.2 Sectores de producción de banano-piña y mango

Producto	Sectores
Banano	Guayas, Los Ríos y El Oro
Piña	Los Ríos, Santo Domingo de los Tsáchilas, Guayas, El Oro, Esmeraldas y Manabí.
Mango	Guayas

Fuente: <http://www.proecuador.gob.ec/pubs/analisis-sector-frutas-no-tradicionales-2013/>

Elaborado por: Autoras, 2015

3.2.2 Producción nacional de frutos secos

Es muy común observar que el mercado de los frutos deshidratados ha venido en crecimiento en estos últimos 10 años produciendo casi 5 toneladas al mes de las cuales un 10% es destinada para el mercado local.

Según datos del Banco Central del Ecuador (BCE), el país exportó en el 2012 229,4 toneladas de frutas deshidratadas, lo que en dólares significaron USD 1,6 millones. De esas, 172,53 toneladas; es decir, el 75% se destinó al mercado europeo (Alemania, Francia, España y otros).⁵

⁵ Revista Lideres 2013 http://www.revistalideres.ec/mercados/Quito-frutaseca-frutossecos-consumo-frutas-mercado_0_960503968.html

3.2.2.1 Consumo nacional de frutas deshidratadas

Las frutas deshidratadas en el consumo ecuatoriano no tienen mucha acogida porque las personas en su gran mayoría desconocen de este producto o piensan que no va a tener el mismo sabor; en otras palabras hay muy poco conocimiento sobre los beneficios y aportaciones que tiene el producto a la salud. Son personas con problemas de digestión o problemas de diabetes los que consumen este producto recomendado en muchos casos por médicos y/o nutricionistas.

Sin embargo se puede visualizar la venta del mismo en los diferentes supermercados más conocidos en el país como lo son Corporación El Rosado – Mi comisariato y Corporación La Favorita – Supermaxi.

En la cadena Supermaxi se distribuye este producto como un snack, son las empresas Terrafertil, Solram, Salinerito y Supermaxi las que más se destacan en el mercado y en su distribución.

La empresa Terrafertil distribuye en cajitas de 160g a un precio de \$3.29 y también en presentación de 75g a un precio de \$2.19

Figura 3.2 Nature´s Heart Terrafertil S.A. - Supermaxi



Fuente: Trabajo de Investigación

Empresas como Salinerito y Solram tambien distribuyen este producto. Solram otorga dos tipos de presentaciones la de 250 g a un precio de \$7.72 y un tripack en donde cada una es de 50g a un precio de \$4.96.

Figura 3.3 Frutas Deshidratadas SOLRAM. - Supermaxi



Fuente: Trabajo de Investigación

La marca El Salinerito proveniente de la sierra ecuatoriana también ofrece este producto en una presentación de 50g a un precio de \$1.37

Figura 3.4 Frutas Deshidratadas SALINERITO- Supermaxi



Fuente: Trabajo de Investigación

Por su parte la cadena de Supermaxi que brinda una gran variedad de productos también ofrece en el mercado las frutas deshidratadas en una presentación de 350g a un precio de \$5.66.

Figura 3.5 Frutas Deshidratadas – Supermaxi



Fuente: Trabajo de Investigación

Sin embargo en el mercado no solo se puede observar frutas deshidratadas de origen ecuatoriano también hay importadas como es el caso de la marca chilena CORFRUIT que solo ofrece manzanas deshidratadas en una presentación de 200g a un precio de \$3.89

Figura 3.6 Frutas Deshidratadas CORFRUIT - Supermaxi



Fuente: Trabajo de Investigación

Por otro lado la Corporación El Rosado también expende este tipo de producto pero en menor cantidad ya que la única empresa que vende es Q´awi en una presentación de 100g a un precio de \$1.38

Figura 3.7 Frutas Deshidratadas Q´awi Corporación El Rosado



Fuente: Trabajo de Investigación

3.2.2.2 Consumo internacional de frutas deshidratadas ecuatorianas

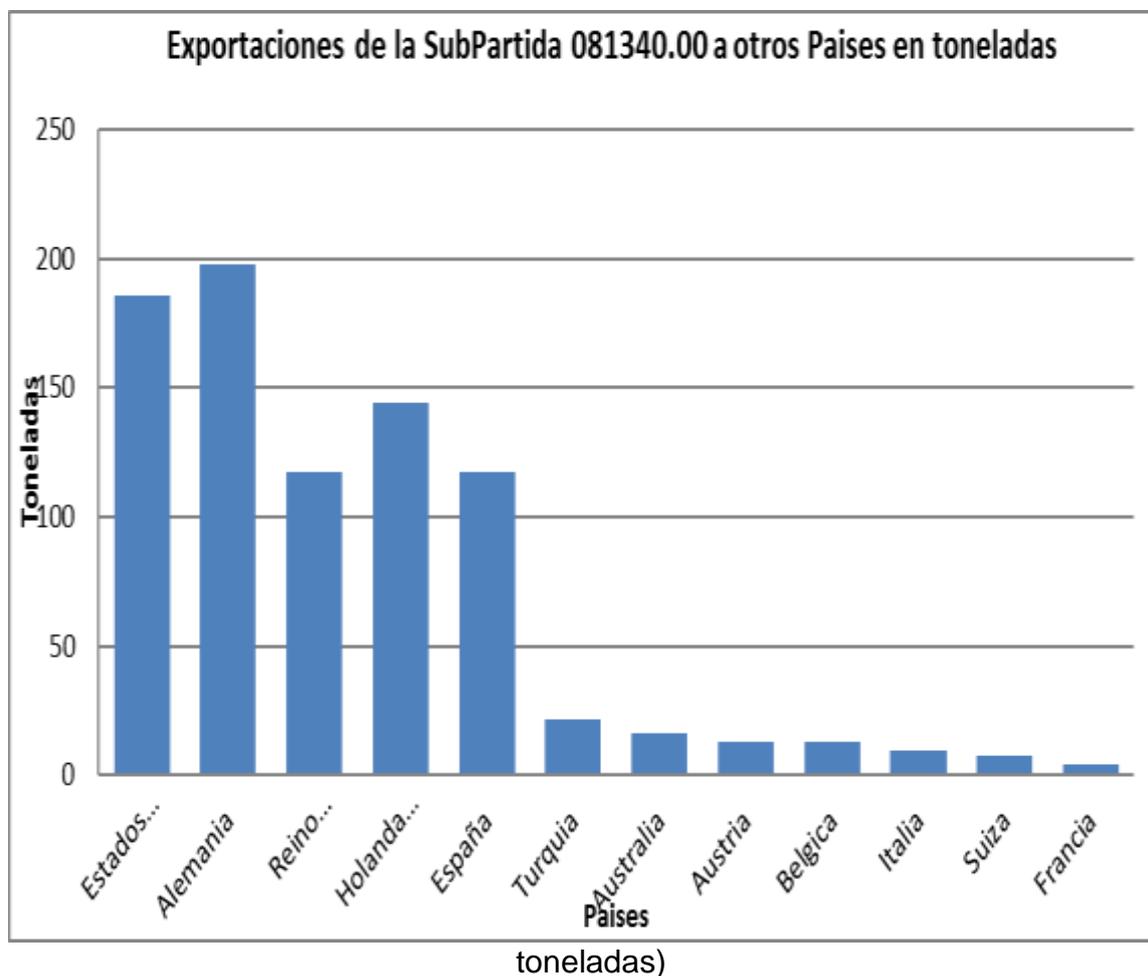
En cuanto al producto específico las frutas deshidratadas se encuentran en la subpartida 081340.00 y como se muestra en el gráfico las cantidades totales en toneladas que Ecuador ha exportado a los distintos países.

Tabla 3.3 Exportaciones de la subpartida 081340.00 a otros países (en toneladas)

Exportaciones de la SubPartida 081340.00 a otros Países en toneladas	
Países	Toneladas
Estados Unidos	185.59
Alemania	197.45
Reino Unido	117.19
Holanda (Países Bajos)	144.24
España	117.48
Turquía	21.5
Australia	16.4
Austria	13.18
Bélgica	12.67
Italia	9.52
Suiza	7.5
Francia	4.26

Fuente: Banco Central del Ecuador, 2014

Gráfico 3.1 Exportaciones de la subpartida 081340.00 a otros países (en



Fuente: Banco Central del Ecuador ,2014

3.3 Exportaciones en el Ecuador

Las exportaciones que Ecuador ha venido teniendo han sido de gran importancia ya que gracias a los distintos acuerdos bilaterales o multilaterales establecidos por el Presidente Ec. Rafael Correa Delgado tanto la oferta exportable como la eliminación de barreras permiten aumentar las divisas del país.

3.3.1 Definición

Es la operación logística que consiste en la salida de productos o servicios ecuatorianos fuera del mercado nacional, es decir hacia el extranjero, con un fin determinado como: su venta, exhibición, degustación, etc.

3.3.2 Requisitos para ser exportador ante la aduana

Lo primero que se debe de hacer como exportador es contar con un R.U.C. gestionado en el Servicio de Rentas Internas, para luego:

Paso 1

Adquirir el Certificado Digital para la firma electrónica y autenticación otorgado por las siguientes entidades:

Banco Central del Ecuador: <http://www.eci.bce.ec/web/guest/>

Security Data: <http://www.securitydata.net.ec/>

La firma electrónica es conocida como “TOKEN” el cual es un dispositivo criptográfico que almacena los datos de la empresa”. En Ecuador se utiliza el **ePass3003**. Se utiliza principalmente para gestionar operaciones basadas en PKI (Infraestructura de Clave Pública) a través del manejo de certificados digitales, brindando el doble factor de autenticación y ofreciendo constantemente la portabilidad segura de los certificados digitales, además de poder cifrar datos generando las claves por hardware a través del generador de números aleatorios que contiene internamente, logrando de esta manera que la

clave privada nunca pueda ser exportada del dispositivo a otro, para garantizar al dueño del certificado la seguridad de la información contenida en el ePass.

Para lograr el uso legítimo del certificado digital y la clave privada es que se emplea la autenticación de dos factores, algo que tengo "el ePass" y algo que el usuario conoce "el PIN o password del dispositivo".

Figura 3.8 Token y sus beneficios



Fuente: https://www.securitydata.net.ec/productos_servicios/tokens/

Paso 2

Registrarse en el portal de ECUAPASS: (<http://www.ecuapass.aduana.gob.ec>)

Figura 3.9 Portal del ECUAPASS

The screenshot shows the ECUAPASS portal interface. At the top, there is a header with the ECUAPASS logo, a language dropdown set to 'ESPAÑOL', and login fields for 'ID, USUARIO' and 'CONTRASEÑA'. A 'INICIAR SESIÓN' button and a 'Certificado' icon are also present. Below the header, there are three main columns of services:

- Trámites Operativos:**
 - 1.3 Integración de estados del trámite
 - 1.6 e-Documentos
- Servicios informativos:**
 - 2.1.1 Consulta de arancel
 - 2.1.2 Consulta de tributos fijos
 - 2.4.1 Consulta de RUC
 - 2.6 Catálogos
 - 2.7 Consulta de Verificación de Cert. Origen
- Ventanilla Única:**
 - Documentos de Acompañamiento
 - Documentos de Soporte
 - Certificados de Origen y DDO
 - Estado de procesamiento
 - Pago-e
 - Consultar validez de Certificado Impreso
 - Consultar información de Certificado

On the right side, there is a 'Quick' sidebar with links to 'Buzón Electrónico', 'SEIAE', and 'VUE'. Below the main content, there are sections for 'Aviso' (with a 'mas' link), 'Servicios de uso frecuente', and 'Soporte al Cliente'. The 'Soporte al Cliente' section includes links for '3.3 Preguntas y respuestas', '3.8 Servicios OCEs', and '3.11.2 Configurar mi página'. At the bottom, there is a 'Consultar' button and a banner for 'SENAE 1800-ADUANA'.

Fuente: www.ecuapass.aduana.gob.ec

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

3.3.3 Documentos de Acompañamiento para exportar desde Ecuador

- ✚ RUC de exportador.
- ✚ Factura comercial original.
- ✚ Autorizaciones previas (cuando el caso lo amerite).
- ✚ Certificado de Origen (cuando el caso lo amerite).
- ✚ Registro como exportador a través de la página Web del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador.
- ✚ Documento de Transporte.

Los documentos digitales que acompañan a la DAE a través del ECUAPASS son:

- Factura comercial original.
- Autorizaciones previas (cuando el caso lo amerite).
- Certificado de Origen electrónico (cuando el caso lo amerite)
- Una vez aceptada la DAE, la mercancía ingresa a Zona Primaria del distrito en donde se embarca, producto de lo cual el depósito temporal la registra y almacena previo a su exportación.

3.3.4 Pasos para Exportar

1.- Se contrata los servicios de un agente de aduana para realizar la declaración de exportación por la ventanilla del Ecuapass.

2.- Para poder hacer uso del Ecuapass se da click en la parte superior derecha en el cual se llenara la solicitud de uso aquí con ayuda del Token la información se agregara instantáneamente.

Figura 3.10 Solicitud de uso

Solicitud de uso (Representante)

Información de empresa

RUC empresa: 0909193344001 [Consultar](#)

Razon Social: ALCAN FRUIT

Dirección de empresa: DURAN - EL RECREO 3ERA ETAPA COOP. LOS SAUCES MZ C SOLAR 5

Teléfono empresa: (04 - 2590670)

Información de representante

• Estatus: [Comprobar disponibilidad](#)

• Doc. Identificación: CREDULA DE IDENTIDAD [Comprobar disponibilidad](#)

• Nombre Usuario:

• Contraseña: • Confirmación de Contraseña:

• Preguntas de Clave1: ¿CÓMO SE LLAMA TU PAREJA? • Respuesta de Clave1:

• Preguntas de Clave2: ¿DÓNDE SE CASÓ? • Respuesta de Clave2:

• Preguntas de Clave3: ¿CÓMO SE LLAMA TU CIUDAD PREFERIDA? • Respuesta de Clave3:

• Provincia: --Selección-- • Ciudad: --Selección--

• Dirección:

• Teléfono1: Teléfono2:

Celular: CLMO Fax:

• Correo Electrónico:

• Confirmación de correo electrónico: [Comprobar disponibilidad](#)

Posición: REPRESENTANTES • SERVE Correo Electrónico:

Recibir mensaje SMS: Recibir No recibir

• Tipo de OCE: AGENTE DE ADUANA [Agregar](#) [Eliminar](#)

No	Código de OCEs	En el informe se clasifican	Solicitar nuevo código	Fecha de inicio	Fecha de fin
1	16000193	IMP/EXPORTADOR	HABILITADO	11/06/2012	30/06/2035

• Identificación única de certificado digital:

Nombre del archivo	Tamaño del archivo	Adjuntar archivo
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> KB Cargar Eliminar

Tamaño total de archivos: [Agregar](#) [Eliminar](#) [Finalizar](#)

Fuente: www.ecuapass.aduana.gob.ec

3.- Una vez establecida la solicitud se ingresa al ítem 1.3 integración de estados del trámite y se da click para ingresar.

Figura 3.11 Integración de estados del trámite

The screenshot displays the ECUAPASS website interface. At the top left, the URL <https://ecuapass.aduana.gob.ec> is visible. The main navigation area is divided into several sections:

- Trámites Operativos**: Includes links for "1.3 Integración de estados del trámite" and "1.6 e-Documentos".
- Servicios de uso frecuente**: A section for frequently used services.
- Servicios informativos**: Includes links for "2.1.1 Consulta de arancel", "2.1.2 Consulta de tributos fijos", "2.4.1 Consulta de RUC", "2.6 Catálogos", and "2.7 Consulta de Verificación de Cert. Origen".
- Ventanilla Única**: Includes links for "Documentos de Acompañamiento", "Documentos de Soporte", "Certificados de Origen y D/O", "Estado de procesamiento", "Pago-e", "Consultar validez de Certificado Impreso", and "Consultar información de Certificado Digital".
- Soporte al Cliente**: Includes links for "3.3 Preguntas y respuestas", "3.8 Servicios OCEs", and "3.11.2 Configurar mi página".

On the left side, there is a user login section with fields for "Codigo de OCEs" (01900668), "ID. USUARIO" (XAVIERBASTE), and "NOMBRE" (XAVIER BASTE), along with a "CERRAR SESION" button. Below this is an "Aviso" section and a list of services including "CERTIFICADOS DIGITALES", "CONSIDERACIONES IMPORTANT...", "ASISTENCIA REMOTA", and a "3.1 Guía de uso" section with sub-links like "3.2.3 Modificar información del uso", "3.4 Preguntas frecuentes", "3.6 Repositorio de archivos", "3.11.1 Mi página", and "Resultado de solicitud del uso". At the bottom left, there is a "Consultar" button next to an image of a cargo ship.

Fuente: www.ecuapass.aduana.gob.ec

4.- Una vez ingresado en trámites operativos saldrán varias pestañas y se escoge la opción 1.1 Elaboración de e-Doc op en la cual aparecerán 2 alternativas y se escoge 1.1.1 Documentos electrónicos.

Figura 3.12 Integración de estados del trámite

Fuente: www.ecuapass.aduana.gob.ec

5.- Dando click en 1.1.1 Documentos electrónicos se escoge la opción Exportación, Declaración de Exportación y se ingresa a la DAE (Declaración Aduanera de Exportación), luego se procede a llenar la información solicitada con * de color rojo los cuales son exigibles.

Figura 3.13 Documentos electrónico

Declaración de Exportación

INFORMACIÓN GENERAL

A01.Código del despacho: 0100004
 A02.Código de régimen: --Selección--
 A01.Código del destino: --Selección--
 A03.Tipo de despacho: --Selección--

INFORMACIÓN DE EXPORTADOR

B01.Código de identificación del exportador: --Selección--
 B02.Dirección del exportador:
 B03.Ciudad de residencia del exportador:
 B01.Nombre del exportador:
 B03.Telefonia del exportador:
 B07.CEIA: --Selección--

INFORMACIÓN DEL DECLARANTE

D01.Código de identificación del declarante: --Selección--
 D02.Dirección del declarante: --Selección--
 D03.Nombre del declarante: --Selección--

COBROS

B03.Nombre del consignatario:
 B04.Código de país de destino:
 B05.Volúmen FOB USD:
 B06.Tipo de mercancía:
 B07.Código de mercancía:
 B08.Tipo de mercancía:
 B09.Tipo de carga:
 B10.Código de puerto de embarque:
 B11.Tipo de puerto de destino:
 B20.Dirección del consignatario:
 B21.Ciudad del consignatario:
 B22.Código de forma de pago de la mercancía comprada:
 B23.Tipo de mercancía de la mercancía comprada:
 B24.Tipo de cambio:
 B25.Peso de mercancía del tipo de despacho:
 B26.Código de estado, provincia donde debe embarcarse:
 B27.Lugar de origen de la mercancía:

TOTALES

C04.Cantidad total de items:
 C05.Peso neto total:
 C07.Cantidad total de bultos:
 C08.Cantidad total de unidades de empaque:
 C11.Código de la mercancía de despacho urgente:
 C06.Peso bruto total:
 C09.Cantidad de contenedores:
 C10.Cantidad total de unidades de empaque:
 C12.Código de solicitud de despacho:

Guardar temporal Traer Probar certificado

Fuente: www.ecupass.aduana.gob.ec

Figura 3.14 DAE

ECUPASS
 OCE 01800608 Buzón Electrónico SENA E VUE Guía del uso
 XÁVIER BASTI Cerrar sesión
 Consultar

ránites Operativos servicios Informativos Soporte al Cliente

Home Operativo También Operativo L.L.I Documentos Electrónicos Mi menú

Elaboración de e-Doc. Operativo

Despacho Aduanero Cargas Devolución Clasificada Control Posterior

Importación

Declaración de Importación Seleccionar
 Sustitutivo de delaya del Documento de Importación Seleccionar
 Declaración de Simplificada (Importación) Seleccionar

Exportación

Declaración de Exportación Seleccionar
 Corrección, de Sustitutiva y Rechazo de Declaración de Exportación Seleccionar
 Declaración de Simplificada (Exportación) Seleccionar
 Notificación Seleccionar

Registro de inventario

Registro de inventario Seleccionar

Fuente: www.ecupass.aduana.gob.ec

6.- Una vez llenada la pestaña “COMUN” seguimos con la pestaña “ITEM”

Figura 3.15 Información del Item

COMUN **Item** DOCUMENTOS

INFORMACION DE ITEM
Resultado : 0

Muestra Exportar Excel Importar Excel

D01.Número de secuencia	D02.Tipo de tratamiento	D03.Codigo de producto	D04.Descripcion de la mercancia	D05.Codigo del estado de la mer

D07.Codigo suplementario	<input type="text"/>	Código complementario	<input type="text"/>
* D15.Codigo subpartida	<input type="text"/>	D12.Tipo de tratamiento	--Selección--
D03.Codigo de producto	<input type="text"/>	* D04.Descripcion de la mercancia	<input type="text"/>
* D05.Codigo del estado de la mercancia	--Selección--	* D14.Peso neto	0.000
* D11.Codigo de tipo de unidades fisicas	--Selección--	* D10.Cantidad de unidades fisicas	0
* D13.Codigo de unidad de venta de mercancia	--Selección--	* D12.Cantidad de unidades comerciales	0
* D08.Clase de embalaje	--Selección--	* D09.Cantidad de bulto	0
* D16.Codigo de pais de origen	[EC] ECUADOR	* D17.Valor FOB	\$ 0
* D18.Monto de Transacción Real	\$ 0	D25.Valor FOB de vehiculo	\$ 0
D21.Valor en factura de la serie	\$ 0	D22.Unidad monetaria de la factura	--Selección--
D23.Número de chasis del vehiculo	<input type="text"/>	D24.Número de motor	<input type="text"/>
D19.Número de factura	<input type="text"/>	D20.Fecha de factura	28/01/2015
* D25.Ubicacion geografica	--Selección--		

Agregar Modificar Eliminar

DETALLE DE DESPACHO PRECEDENTE

D01.Número de secuencia	E02.Codigo de regimen precedente	E03.Código del distrito precedente	E04.Año de la orden precedente

Fuente: www.ecuapass.aduana.gob.ec

7.- Para posterior llenar la pestaña “DOCUMENTOS” en el cual se llenará la DAE

Se da click en la palabra SUBIR en el cual se podrá escoger el tipo de archivo sea en pdf o jpeg, es muy importante que los documentos no deban pesar más

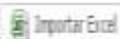
de 1mega. Una vez subido el archivo se da click en la palabra AGREGAR, así con los demás documentos de acompañamiento.

Figura 3.16 Documentos

COMUN Item DOCUMENTOS

Documento de Acompañamiento

Resultado : 0

Muestra  Exportar Excel  Importar Excel

No	F02.Número de ítem	F03.Tipo de documento de acompañamiento	F04.Número de documento de acompañamiento	F05.F

* F04.Número de documento de acompañamiento:
 * F03.Tipo de documento de acompañamiento: --Selección--
 * F07.Nombre de entidad emisora del documento de acompañamiento:
 F08.País emisor de documento de acompañamiento: --Selección--
 * F05.Fecha de emisión de documento de acompañamiento: 28/01/2015 
 * F06.Fecha de fin de vigencia de documento de acompañamiento: 28/01/2015 
 F02.Número de ítem: --Selección--
 F09.Descripción adicional:
 F10.Cantidad de carga:
 F11.Unidad de medida mercancía: --Selección--
 F12.Posicon:
 Documento adjunto:

Fuente: www.ecuapass.aduana.gob.ec

Una vez concluido lo mencionado anteriormente, se podrá firmar el documento electrónicamente, para que la aduana confirme el aceptado con un referendo y así poder realizar el ingreso al puerto de salida del contenedor y buque para el viaje de la mercadería.

3.3.5 Restricciones de Exportación

Las frutas deshidratadas no tienen ninguna restricción por lo que está habilitada la salida del producto previo la emisión de certificados y documentos de exigencia para el país extranjero.

3.3.5.1. Certificado fitosanitario

Los certificados fitosanitarios se expiden para indicar que los envíos de plantas, productos vegetales u otros artículos reglamentados cumplen los requisitos fitosanitarios de importación especificados y son conformes a la declaración de certificación del modelo de certificado apropiado. Los certificados fitosanitarios deberán expedirse exclusivamente con este fin.

Los modelos de certificados contienen una redacción normalizada y una presentación que deberá seguirse para la preparación de certificados fitosanitarios oficiales. Es necesario asegurar la validez de los documentos, que sean fácilmente reconocibles y que contengan la información esencial.

Los países importadores deberán exigir solamente certificados fitosanitarios para los artículos reglamentados. Estos incluyen productos básicos, como plantas, bulbos y tubérculos, o semillas para propagación, frutas y hortalizas, flores y ramas cortadas, grano y medio de crecimiento. También pueden utilizarse los certificados fitosanitarios para ciertos productos vegetales que se han elaborado, cuando tales productos, por su naturaleza o la de su elaboración, tengan un potencial para la introducción de plagas reglamentadas (por ejemplo madera, algodón). Así mismo puede exigirse un certificado fitosanitario para otros artículos reglamentados cuando las medidas fitosanitarias se justifiquen técnicamente (por ejemplo contenedores vacíos, vehículos y organismos).

Los países importadores no deberán exigir certificados fitosanitarios para los productos vegetales que se hayan elaborado de tal manera que no presenten la posibilidad de introducir plagas reglamentadas o para otros artículos que no requieran medidas fitosanitarias.

Las ONPF deberán acordar bilateralmente cuando existan diferencias entre los puntos de vista del país importador y país exportador en relación a la justificación para exigir un certificado fitosanitario. Los cambios relativos a la solicitud de un certificado fitosanitario deben respetar los principios de transparencia y no discriminación.

Requisitos para la Emisión de Certificado Fitosanitario de Exportación (CFE)

- Solicitud de inspección
- Informe de inspección fitosanitaria del envío
- Copia de la factura comercial
- Pago de tasa por la extensión del CFE (cuatro dólares por certificado).
- Resultados de análisis de laboratorio sí el país importador lo establece.

Certificados fitosanitarios inválidos

Las razones para rechazar un certificado fitosanitario y/o solicitar información adicional incluyen:

- Ilegible
- Incompleto
- Tiempo de validez expirado o no acatado
- Inclusión de alteraciones o tachaduras no autorizadas
- Inclusión de información contradictoria o discrepante

- Utilización de una redacción que no sea coherente con los modelos de certificados adjuntos.
- Certificación de productos prohibidos copias no certificadas.

Certificados fraudulentos

Los certificados fraudulentos incluyen los siguientes:

- No autorizados por la ONPF
- Expedidos en modelos no autorizados por la ONPF expedidora
- Expedidos por personas, organizaciones u otras entidades no autorizadas por la ONPF con información falsa o errónea.⁶

VERIFICAR ESTATUS FITOSANITARIO: Verificar si el país de destino ha levantado las restricciones sanitarias de acceso al producto de origen vegetal ecuatoriano a través del Estatus Fitosanitario.

¿Qué es un Estatus Fitosanitario?

Es el documento que inicia las negociaciones entre las autoridades fitosanitarias del Ecuador y el país al que se quiere ingresar productos de origen vegetal.

Consiste en la información que detalla la situación sanitaria y fitosanitaria del producto vegetal en el Ecuador para revisión y aprobación del país de destino (análisis de riesgo de plagas, métodos de cultivo, situación geográfica, nombre y especie del producto, mapa del país, etc.)

⁶ <http://www.fao.org/docrep/004/Y3241S/y3241s06.htm>

REGISTRO EN AGROCALIDAD:

PASO 1

Solicitar el registro de operador en la página web de Agrocalidad (www.agrocalidad.gob.ec) según si el usuario es Exportador, Productor, Productor - Exportador.

DOCUMENTOS REQUERIDOS: RUC, copia de cédula, constitución de la empresa, nombramiento del representante legal (persona jurídica), croquis de ubicación del centro de acopio (exportador) y cultivo (exportador - productor) Factura de pago según la solicitud de registro.

PASO 2

INSPECCIÓN: Un auditor de Agrocalidad se encargará de realizar la debida la inspección del lugar detallado en el croquis, el cual es un documento requerido, además se prepara un reporte, el mismo que debe ser aprobado por Agrocalidad. Una vez aprobado el reporte se emite al usuario un certificado de registro y un código de registro los cuales avalan el registro como operador en Agrocalidad (Este registro es reconocido internacionalmente)

PASO 3

SOLICITAR CERTIFICADO FITOSANITARIO: El certificado Fitosanitario se lo requiere por cada exportación y se lo debe solicitar máximo dos días antes del despacho de la misma. Se solicita una inspección o pre-inspección (si el lugar de acopio o cultivo sea fuera del lugar de salida de la carga) esto se realiza en el punto de control (Aeropuertos, Puertos Marítimos, Pasos Fronterizos) o en las coordinaciones provinciales de Agrocalidad en el caso de una pre-inspección.

DOCUMENTOS REQUERIDOS: Registro como operador, copia del manifiesto de embarque, factura proforma u otro documento que indique información del envío.

En el caso de pre-inspección se emitirá un certificado provisional que se canjeará por el Certificado Fitosanitario en el punto de control.

En el caso de una inspección una vez aprobada se otorgará el Certificado Fitosanitario para el envío a realizarse.⁷

3.3.5.2 Certificado de origen

El certificado de origen es un requisito primordial para poder exportar cualquier producto en donde se certifica el país de origen o procedencia de la mercancía es decir donde ha sido fabricada. Estos certificados son exigibles para poder cumplir las normas internacionales más aún si es preferencia arancelaria. La única entidad emisora de este documento es el MIPRO.

Para exportar a países de la CAN, ALADI O MERCUSUR, el Certificado de Origen puede ser emitido por las siguientes entidades habilitadas:

- Cámara de Industrias y Producción
- Cámara de Industrias de Guayaquil
- Cámara de Industrias de Tungurahua
- Cámara de Industrias de Manta
- Cámara de la Pequeña y Mediana Empresa de Pichincha
- Cámara de Comercio de Guayaquil
- Cámara de Comercio de Machala
- Cámara de Industrias de Cuenca
- Cámara de Comercio de Huaquillas
- Cámara de la Pequeña Industria del Carchi y FEDEXPOR.

⁷ <http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/11/Flyer-FRESCOS-CORREGIDOS.pdf>

El exportador deberá seguir el procedimiento de la entidad seleccionada, llenar el formulario y presentar documentación solicitada, para posteriormente retirar el certificado físico.⁸

Sin embargo antes de la emisión del Certificado de Origen se debe elaborar una Declaración Juramentada de Origen (DJO) asegurando que la mercancía que se va a exportar es fabricada en Ecuador.

GENERACIÓN DE LA DECLARACIÓN JURAMENTADA DE ORIGEN DJO:

1.- Una vez que se ingresa a la ventanilla única con la clave del Importador – Exportador se selecciona la opción “Ventanilla Única” y click para poder ingresar a DJO.

Figura 3.17 Ingreso a Ventanilla Única



Fuente: www.ecuapass.aduana.gob.ec

⁸ <http://www.proecuador.gob.ec/pubs/requisitos-para-obtener-certificados-de-origen/>

2.- Así, una vez ingresado seleccionamos “Elaboración de Solicitud y click para poder ingresar a las opciones.

Figura 3.18 Elaboración de Solicitud

Fuente: www.ecuapass.aduana.gob.ec

3.- Posterior a esto se escoge la opción documentos de soporte donde aparecerán dos opciones en donde se escoge la opción certificados de origen y DJO.

Figura 3.19 Certificado de Origen y DJO

Fuente: www.ecuapass.aduana.gob.ec

4.- En la siguiente ventanilla habrán varias opciones y se selecciona “Elaboración de DJO”

Figura 3.20 Elaboración del DJO

The screenshot shows the Ecuapass website interface. At the top, there is a header with the logo of the Ventanilla Única Ecuadoriana, a navigation menu with options like 'Elaboración de Solicitud', 'Proceso de Solicitud', and 'Soporte al Usuario', and a 'Cerrar Sesión' button. Below the header, there is a section titled 'Certificados de Origen y DJO'. Under this section, there are three main categories: 'Apoledado', 'Comercializador', and 'DJO'. Each category has a list of options with a 'Seleccionar' button next to them. For 'Apoledado', there is 'Registro de Apoderado'. For 'Comercializador', there are 'Registro de Comercializador' and 'Notificación de Comercializador'. For 'DJO', there is 'Extracción de DJO'.

Fuente: www.ecuapass.aduana.gob.ec

5.- En la sección 1 Identificación de la empresa se procederá a llenar cada ítem:

- (1.1) RUC de la compañía aparecerá automáticamente el
- (1.2) nombre de contacto,
- (1.3) la dirección de la compañía,
- (1.4) Correo electrónico

(1.5) se colocará la partida arancelaria que se va a utilizar para la declaración aduanera de exportación.

En la sección 2 Producto se indicara las características de la mercancía:

(2.1) Nombre comercial del producto,

(2.2) Nombre técnico: si lo tuviese,

(2.3) Unidad comercial es la unidad en la cual trabaja la partida arancelaria seleccionada sea esta en unidad, kilos, toneladas, etc.

En la sección 3. Utilización Instrumento de competitividad aduanero, aquí se selecciona la zona que requerimos ya sea ninguno, Zona especializado de desarrollo, zona franca.

Figura 3.21 Ingreso a Primera Sección DJO

DECLARACION JURADA DE ORIGEN

1. IDENTIFICACIÓN DE EMPRESA

• 1.1 R.U.C.	0909193344001	• 1.2 Nombre Contacto	N.N.
• 1.3 Dirección planta de producción	DURAN - EL RECREO 1ERA ETAPA CO	• 1.4 Correo electrónico de notificación	
• 1.5 Subpartida Arancelaria	0813400.00	LAS DEMAS FRUTAS U OTROS FRUTOS SECOS	

2. PRODUCTO (Obligatorio un Formulario por Cada Producto)

• 2.1 Nombre Comercial	FRUTAS DESHIDRATADAS
• 2.2 Nombre Técnico	FRUTOS SECOS
• 2.3 Unidad Comercial	CAJAS

3. UTILIZACION INSTRUMENTOS DE COMPETITIVIDAD ADUANERO

• Zona Seleccionar	NINGUNO
--------------------	---------

Fuente: www.ecuapass.aduana.gob.ec

5.- En el punto 4 y 5 de esta sección, se procede a detallar los materiales con lo que fue elaborado el producto a exportar, sea material nacional o importado: descripción, sub-partida, unidad de medida, cantidad, y valor Planta para las nacionales; para el importado se deberá anexar el país de origen, país de procedencia y valor CIF si aplicara.

Figura 3.22 Segunda Sección DJO

4. (*) MATERIALES EXTRANJEROS IMPORTADOS DIRECTAMENTE O ADQUIRIDOS EN EL MERCADO NACIONAL								
No.	Descripción (Nombre Técnico)	Subpartida	País de origen	País de procedencia	Unidad de Medida	Cantidad	Por Unidad Comercial del Producto	
							Valor CIF \$	Valor Planta \$
Descripción (Nombre Técnico)								
Subpartida								
País de origen		--Selección--						
País de procedencia		--Selección--						
Unidad de Medida		--Selección--						
Cantidad								
Valor CIF \$				Valor Planta \$				
4.11 Valor total por Unidad de Producto (USD)								
<input type="button" value="Agregar"/> <input type="button" value="Modificar"/> <input type="button" value="Eliminar"/>								

5. (*) MATERIALES NACIONALES					
No.	Descripción (Nombre Técnico)	Subpartida	Unidad de Medida	Cantidad	Por Unidad Comercial del Producto
					Valor Planta \$
Descripción (Nombre Técnico)					
Subpartida					
Unidad de Medida		--Selección--			
Cantidad					
Valor Planta \$					
5.11 Valor total por unidad de producto (USD)					
<input type="button" value="Agregar"/> <input type="button" value="Modificar"/> <input type="button" value="Eliminar"/>					

Fuente: www.ecuapass.aduana.gob.ec

6.- En la siguiente sección se deberá ingresar los costos de fabricación y precio FOB de exportación. El valor de Costos de Materias Nacionales se extrae del casillero ingresado anteriormente. Así también se debe describir el proceso de producción, características del producto y para qué va hacer utilizado el producto. En los posteriores puntos como es el 10 este se cargara automáticamente y en el punto 11 Selección de Esquema o Acuerdo para Origen se escogerá el mercado objetivo en este caso la Unión Europea y en Normas Asociadas se escogerá la opción que indique que el producto ha sido procesado

Figura 3.23 Tercera Sección DJO

6.1 COSTOS Y VALOR EN FABRICA PRODUCTO TERMINADO								
* 6.1 Total Costos Materias Nacionales (M.N.) (M.N. 1)								0.0
* 6.2 Otros Costos (Materias Nacionales) (M.N. 2)								0.0
* 6.3 Valor en Fábrica (M.N. 3)								0.0
* 6.4 Valor FOB de Exportación/ al Consumo (M.N. 4)								0.0
7.1 PROCESO DE PRODUCCIÓN (Completa descripción por etapas - Máximo 2,000 caracteres)								
* PROCESO DE PRODUCCIÓN		FRUTA PROCESADA						
8. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO (Máximo 2,000 caracteres)								
* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO		FRUTAS SECAS O DESHIDRATADAS						
9. APLICACIONES DEL PRODUCTO (Máximo 2,000 caracteres)								
* APLICACIONES DEL PRODUCTO		CONSUMO ALIMENTICIO						
10. Valor agregado nacional (VAN)								
SE. CLASE Y GRUPO AGENDE		100.00%	CLASE				0%	
SE. CANADA		0%	SE. PERÚ				100.00%	
SE. MERCOSUR							100.00%	
11. SELECCIÓN DE ESQUEMA O ACUERDO PARA ORIGEN								
No.	Código Esquema	Desc. Esquema	Normas Asociadas	Criterio	Información Adicional	País de Equivalencia	Código de OCE	
1	04	SISTEMA GENERALIZADO	06	F. MERCANCIAS INTENSAMENTE PROCESADAS			1999044	
Esquema		SISTEMA GENERALIZADO						
Código Esquema		04						
Desc. Esquema		SISTEMA GENERALIZADO DE PRODUCCIÓN EUROPEA, ALIENAJA, BIELONGIA, SAPON, CRODINA, NORUGA, NORUGA, ZURDA, ZURDA INCLUIDO AEDYHSTEN						
Normas Asociadas		06						
Criterio		F. MERCANCIAS INTENSAMENTE PROCESADAS						
Información Adicional								
País de Equivalencia								
Código de OCE		1999044						

Fuente: www.ecuapass.aduana.gob.ec

7.- Finalmente se registran los datos del representante legal y se da click en “REGISTRO” para lo cual es necesario el TOKEN ya que se pedirá la contraseña y se procederá al registro total del DJO.

Figura 3.24 Cuarta Sección

1) Representante legal

Nombre del Representante legal	MERY SUAREZ FORTUN	Fecha (dd/mm/aaaa)	26/11/2014
Identificación Representante legal	1201741145	Cargo	GERENTE GENERAL

(*) INFORMACION CONFIDENCIAL

DECLARO BAJO LA OBLIGACION DE JURAMENTO QUE LA INFORMACION SUMINISTRADA Y CONFIRMADA PARA EL TRÁMITE DE DECLARACION JURAMENTADA ES REAL Y VERAZ Y QUE NO SUJETA A NINGUN CONDICIONADO DE LAS NORMAS ACORDADAS Y TANTO QUE AGEN LAS NORMAS DE ORIGEN QUE SE APLICAN Y RESPETAR EL DERECHO APLICABLE.

Guardar temporal Traer Registro

Fuente: www.ecuapass.aduana.gob.ec

La DJO tiene como objetivo determinar de forma sistematizada, si el producto cumple con las normas de origen establecidas en cada uno de los Acuerdos, para beneficiarse de las preferencias arancelarias correspondientes. La DJO tiene una duración de 2 años.

Luego del DJO se procede al registro del Certificado de Origen.

Figura 3.25 Elaboración del Certificado de Origen CO

Ventanilla Única Ecuatoriana

Elaboración de Solicitud | Proceso de Solicitud

Certificados de Origen y DJO

Apoderado

Registro de Apoderado	Seleccionar
-----------------------	-------------

Comercializador

Registro de Comercializador	Seleccionar
Modificación de Comercializador	Seleccionar

DJO

Elaboración de DJO	Seleccionar
--------------------	-------------

CO

Certificado SGP	Seleccionar
Certificado ALADI	Seleccionar
Certificado MERCOSUR	Seleccionar

Fuente: www.ecuapass.aduana.gob.ec

Para obtener el certificado de origen (CO), consta de 5 secciones

1. Propietario: Se escoge el Ruc que aparece instantáneamente debido al usuario con que se ingresó al portal y seguimos con la siguiente pestaña.

Figura 3.26 Primera Sección Co

Ventanilla Única Ecuatoriana

Elaboración de Solicitud | Proceso de Solicitud | Soporte al Usuario

Certificado SGP

Propietario | Información | Productos | Localización | Enviar

* Codigo de OCE: 16916442

Co propietario

:: Selección del propietario del certificado : Identifique si el certificado a generar es para usted o para uno de sus apoderados

* RUC: 0909193344001 | N.N.

Fuente: www.ecuapass.aduana.gob.ec

2. Información: Aparecerá la entidad MIPRO que es la institución encargada de los certificados de origen, en Regional se escoge la ciudad en la que se realizara el tramite físico, es decir Quito. Se registran los datos del exportador así como del destinatario y el modo de transporte.

Figura 3.27 Segunda Sección Ingreso Co

Certificado SGP

Propietario | **Información** | Productos | Localización | Enviar

Información de la entidad

* Entity Entidad [MIP] MINISTERIO DE INDUSTRIAS Y PRODUCTIVIDAD

* Oficina / Regional QUITO

Información de Certificado

1. Goods consigned from (exporter's business name, address, country)

* Nombre del exportador de negocio N.N. * Dirección del exportador Konrad-Wolf-Straße 72, 13055 Berlin

* País exportador ECUADOR

2. Goods consigned to (nombre, domicilio, país)

* Nombre del destinatario de negocios CIA FRUIT KONRAD * La dirección del consignatario ALEMANIA

* País destinatario BERLIN

3. Means of transport and route (por lo que se conoce)

* :: Medios de transporte Hamburg Süd * :: ruta (en la medida de que se conozca) GUAYAQUIL - BERLIN

4. Oficial use
CONSUMO ALIMENTICIO

Fuente: www.ecuapass.aduana.gob.ec

3. Producto: Aquí se requiere que la DJO este registrada en el portal, para pueda habilitarse la opción "Tariff Code", origen, número y tipo de envases. Se ingresa adicionalmente la marca, peso bruto, unidad y numero, fecha y monto de factura.

Figura 3.28 Tercera Sección Ingreso Co

Fuente: www.ecuapass.aduana.gob.ec

4. Localización: Se coloca la información de la exportación y la fecha

Figura 3.29 Cuarta Sección Ingreso Co

Fuente: www.ecuapass.aduana.gob.ec

5. Enviar: Se procede al Registro con la contraseña del TOKEN; si fuese necesario se adjuntara algún archivo como soporte.

Figura 3.30 Quinta Sección Ingreso Co

The screenshot shows a web application interface for 'Certificado SGP'. At the top, there are navigation tabs: 'Propietario', 'Información', 'Productos', 'Localización', and 'Enviar'. Below this is a section titled '* Documentos adjuntos' which contains a table with two columns: 'Nombre de Archivo' and 'Identificador del Documento'. The table is currently empty. Below the table, there are two buttons: 'Agregar un archivo' and 'eliminar archivos'. At the bottom of the interface, there are three buttons: 'Guardar temporal', 'Traer', and 'Registrar'.

Fuente: www.ecuapass.aduana.gob.ec

3.3.6 Fase pre-embarque

Se inicia con la transmisión y presentación de la Orden de Embarque (código 15), que es el documento que consigna los datos de la intención previa de exportar.

El exportador o su Agente de Aduana (Verificar la obligación de utilizar Agente de Aduana en el art. 168 del Reglamento a la Ley Orgánica de Aduana con respecto a las entidades del sector público y los regímenes especiales) deberán transmitir electrónicamente al Servicio Nacional de Aduana del Ecuador la información de la intención de exportación, utilizando para el efecto el formato electrónico de la Orden de Embarque, publicado en la página web de la Aduana, en la cual se registrarán los datos relativos a la exportación tales como: datos del exportador, descripción de mercancía, cantidad, peso y factura provisional.

Una vez que es aceptada la Orden de Embarque por el ECUAPASS el exportador se encuentra habilitado para movilizar la carga al recinto aduanero donde se registrará el ingreso a Zona Primaria y se embarcarán las mercancías a ser exportadas para su destino final.

Al exportar se le notificará el canal de aforo asignado, los mismos que pueden ser:

- Canal de Aforo Documental
- Canal de Aforo Físico Intrusivo

- Canal de Aforo Automático

Para el caso del **Canal de Aforo Automático**, la autorización de salida, entiéndase con ello la autorización para que se embarque, será automático al momento del ingreso de la carga a los depósitos temporales o zonas primarias.

En el caso del **Canal de Aforo Documental** se designará al funcionario a cargo del trámite, al momento del ingreso de la carga, luego de lo cual procederá a la revisión de los datos electrónicos y documentación digitalizada; y procederá al cierre si no existieren novedades.

En lo cual cualquier observación será registrada mediante el esquema de notificación electrónico previsto en el nuevo sistema. Una vez cerrada la Declaración Aduanera de Exportación (DAE) cambiará su estado a salida autorizada y la carga podrá ser embarcada.

En el caso del **Canal de Aforo Físico Intrusivo** se procede según lo descrito anteriormente adicional al proceso la inspección física de la carga y su corroboración con la documentación electrónica y digitalizada. (SENAE)⁹

3.3.7 Fase post-embarque

Se presenta la DAE (Declaración Aduanera de Exportación), que se realiza posterior al embarque. Luego de haber ingresado la mercancía a Zona Primaria

⁹ <http://www.aduana.gob.ec>

para su exportación, el exportador tiene un plazo de 15 días hábiles para regularizar la exportación, con la transmisión de la DAE (Declaración Aduanera de Exportación) definitiva de exportación.

Para el caso de exportaciones vía aérea de productos perecibles en estado fresco, el plazo es de 15 días hábiles después de la fecha de fin de vigencia (último día del mes) de la orden de embarque. El ECUAPASS validará la información de la DAE (Declaración Aduanera de Exportación) contra la del Manifiesto de Carga.

Si el proceso de validación es satisfactorio, se enviará un mensaje de aceptación al exportador o agente de aduana con el refrendo de la DAE (Declaración Aduanera de Exportación).

Numerada la DAE (Declaración Aduanera de Exportación), el exportador o el agente de aduana presentará ante el Departamento de Exportaciones del Distrito por el cual salió la mercancía, los siguientes documentos:

- DAE (Declaración Aduanera de Exportación) impresa.
- Orden de Embarque impresa.
- Factura(s) comercial(es) definitiva(s).
- Documento(s) de Transporte.
- Originales de Autorizaciones Previas (cuando aplique).¹⁰

3.4 Descripción de la Empresa

En el capítulo anterior se llegó a determinar el potencial que Ecuador tiene en sus exportaciones con otros países y de la gran demanda que existe en ellos,

¹⁰ <http://www.aduana.gob.ec/index.action>

ahora es importante revisar el mercado internacional desde el punto de vista económico, social, político y cultural.

Así mismo, estudiar los diferentes acuerdos que tiene el Gobierno actual con los demás países y que nos favorecen al ingresar al mercado europeo, índice de la balanza comercial en los últimos años referentes a las exportaciones de frutas deshidratadas.

Y adicionalmente estudiar el mercado alemán más a fondo cuál es su territorio, gustos y preferencias de los alemanes, permitiendo encontrar el mercado exacto para la distribución de las frutas deshidratadas apuntando a algo diferente de la competencia que no está incluida en la población oferente.

3.4.1 Acuerdos Internacionales entre Ecuador y el mundo

Los acuerdos que se dan hoy en día tienen mucha importancia y que gracias a la globalización esto es más fácil y da accesibilidad a países bajos de tener mayores oportunidades en mercados extranjeros. Si bien es cierto la globalización está sumergida en el dialecto de todo tipo de discursos como político, social, económico, académico etc. Pero no nos vayamos tan lejos el mismo ser humano normal y sencillo adapto esta palabra a su vocabulario por la manera que el termino en mención ha sido difundido por los medios de comunicación.

La globalización puede ser vista desde lo positivo y negativo; considerando que a su favor es aquel que permite la interconexión entre todos los países a nivel mundial accediendo a grandes beneficios sobretodo económico y social; sin embargo también es visto como una barrera de

progreso para el país ya que al intercambiar o buscar mejoras se adquiere lo extranjero dejando a un lado la matriz productiva nacional.

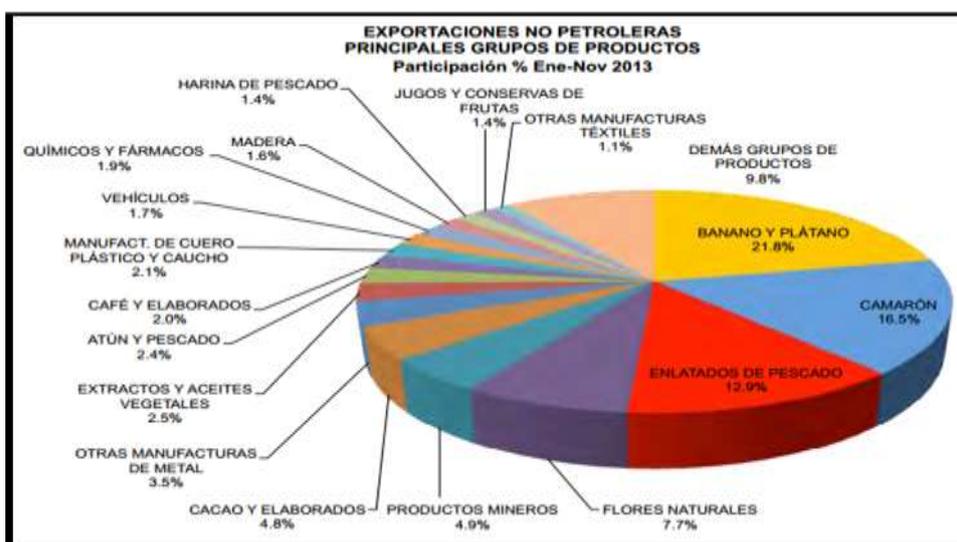
La globalización es algo que no se puede evitar tal vez postergarlo pero que al final se estará presenciando y viviendo, los países desarrollados viven de esto pues al ser generadores de productos o servicios otros países dependerán de este, incrementando su salida de divisas; a lo contrario que sucede con los países subdesarrollados que con el tiempo deberán aprender a especializarse en algo dando paso a la ventaja absoluta, que como su nombre lo indica se busca especializar un producto para el cual tienen todos los recursos y con el que se van a posicionar en el mercado.

Tabla 3.4 Tratados e instrumentos internacionales aprobados por la asamblea nacional 2013-2017

#	Fecha de aprobación en el Pleno	Tratado o instrumento
17	17-06-2014	Acuerdo de Cooperación Económica, Comercial y Técnica entre la República del Ecuador y el Estado de Catar
16	20-05-2014	Acuerdo de Seguridad Social entre la República de Colombia y la República del Ecuador
15	24-04-2014	Convención para el establecimiento de la Red de Acuicultura de las Américas
14	21-01-2014	Denuncia del Tratado Interamericano de Asistencia Recíproca
13	06-01-2014	Convenio de Reconocimiento de Títulos y Certificados de Estudios de Educación Primaria, Educación General Básica y Secundaria o sus Denominaciones Equivalentes entre la República de Ecuador y la República Argentina
12	03-12-2013	Acuerdo entre la República del Ecuador y la República Popular China para evitar la doble imposición y prevenir la evasión fiscal con respecto a los impuestos sobre la renta
11	03-12-2013	Acuerdo sobre residencia para nacionales de los Estados Partes del MERCOSUR, Bolivia y Chile
10	03-12-2013	Convenio de Cooperación Económica y Técnica entre la República del Ecuador y la República Popular China
9	22-10-2013	Memorandum de Entendimiento entre la República de Ecuador y la República de Guatemala sobre el Combate al Tráfico Ilícito de Migrantes y Protección de las Víctimas
8	05-09-2013	Convenio No. 189 de la OIT sobre el Trabajo Decente para las Trabajadoras y los Trabajadores Domésticos
7	05-09-2013	Convenio entre la República del Ecuador y la República de Corea para Evitar la Doble Tributación y Prevenir la Evasión Fiscal respecto a Impuestos sobre la Renta
6	08-08-2013	Convenio de Cooperación sobre Asistencia Jurídica Mutua en Materia Penal entre la República del Ecuador y la República de Cuba
5	11-07-2013	Convenio de Seguridad Social entre la República del Ecuador y la República del Perú
4	11-07-2013	Protocolo de Montevideo sobre Compromiso con la Democracia en el MERCOSUR (USHUAIA II)
3	04-06-2013	Protocolo Adicional al Tratado Constitutivo de UNASUR sobre Compromiso con la Democracia
2	04-06-2013	Convenio Internacional del Cacao
1	04-06-2013	Memorandum de Entendimiento entre la República del Ecuador y la República de Sudáfrica, sobre Cooperación en Asuntos de Defensa e Industrial

Fuente: https://www.google.com.ec/?gfe_rd=cr&ei=sp25VOPBG6uw8weM4YC
 YDw#q=acuerdos+internacionales+ecuador

3.4.2 Exportaciones del Ecuador al mercado Internacional

Gráfico 3.5 Participación de exportaciones no petroleras del Ecuador (Ene – Nov 2013)

Fuente: Proecuador
Año: 2013

Tabla 3.4 Principales destinos de exportaciones no petroleras del Ecuador

Principales destinos de exportaciones no petroleras del Ecuador Ene-Nov 2013	
País	Participación %
Estados Unidos	23.31%
Colombia	8.43%
Rusia	7.63%
España	4.74%
Venezuela	4.39%
Países Bajos	4.05%
Italia	3.96%
Alemania	3.78%
Chile	3.65%
Perú	3.64%
Franca	3.01%
Vietnam	3.00%
China	2.42%
Bélgica	2.18%
Turquía	2.11%
Reino Unido	1.76%
Japón	1.45%
Argentina	1.24%
Brasil	1.22%
Canadá	1.13%
Demás países	12.90%
TOTAL	100.00%

Fuente: Banco Central del Ecuador
Año: 2013
Elaborado por: Autoras

Ecuador es un país que se encuentra en constante evolución y una muestra de esto son los resultados que reflejan las exportaciones, ya que actualmente el país se ha expandido mucho más en lo que respecta a exportar lo cual resulta beneficioso para la economía del mismo.

Sin duda alguna Ecuador posee uno de los suelos más fértiles lo cual es una gran ventaja para producir una diversidad de alimentos los mismo que son de calidad y cada vez más apetecidos por los mercados extranjeros , así mismo se tiene la oferta exportable la cual es muy amplia y ofrece un sinnúmero de productos que pueden ser exportados.

Como se puede observar el pastel en la parte superior se puede decir que el producto que genera mayores ingresos para el país es el banano con un 21.0% el mismo que aumenta sus exportaciones día a día, seguido del camarón con un 16.5% que es la segunda fuente de ingreso más importante en el Ecuador y esto se debe a la calidad y sabor de este crustáceo, en tercer lugar se tiene los enlatados de pescado con un 12.9% y le sigue una serie de productos como las flores , madera , frutas , café y elaborados , vehículos ,etc los mismos que son exportados con mayor frecuencia en la actualidad. Ecuador tiene muchos destinos de exportaciones lo cual le permite al país tener mayores ingresos, entre los países que más exporta Ecuador se tiene Estados Unidos con un 23.31% y al que menos exporta es Canadá con un 1.13%.

Un punto muy importante a la hora de exportar y por lo cual Ecuador ha sabido llegar a los mercados internacionales es saber cómo hacer cada uno de sus productos ya que las personas que se encargan de elaborarlos son personas que desde siempre han sabido cómo realizar correctamente su trabajo como lo es el sombrero de paja toquilla el cual es un verdadero arte de los ecuatorianos, además que las diferentes empresas exportadoras se

encuentran en constante innovación siempre manteniendo la calidad y garantía de que el producto ecuatoriano es realmente bueno.

3.4.3 Estadísticas de exportación de frutos secos a Alemania

Una vez que se ha concluido con el análisis general de las exportaciones que Ecuador tiene con los demás países y de los acuerdos que este tiene, se establecerá el estudio de los frutos secos o frutas deshidratadas cuanto este producto ha podido aumentar o disminuir en estos últimos años en sus ventas.

Ecuador se ha caracterizado por ser un país exportador de innumerables productos a los diferentes países, como lo es Alemania donde se observa que del año 2007 al 2014 ha venido evolucionando las exportaciones obteniendo en divisas un 10% y en toneladas un crecimiento del 5%. Para detallar la demanda de frutos secos, se analizara la demanda por países del año 2014.

Gráfico 3.6 Evolución de exportaciones a Alemania



Fuente: Banco Central del Ecuador
Año: 2007 - 2014

Tabla 3.5 Índice de exportación de las demás frutas u otros frutos secos de Ene
2013 - Dic 2013

SUBPARTIDA	DESCRIPCION	PAIS	TONELADAS	FOB	%
081340.00	LAS DEMAS	ESTADOS UNIDOS	80.92	1004.02	55.35
	FRUTAS U	REINO UNIDO	48.41	547.35	30.17
	OTROS	HOLANDA(PAISES	9.55	114.43	6.31
	FRUTOS	BAJOS)	5.07	57.61	3.18
	SECOS	JAPON	2.25	33.75	1.87
		SUIZA	2.10	28.35	1.57
		HONG KONG	0.55	13.47	0.75
		FRANCIA	0.75	10.71	0.60
		AUSTRALIA	0.03	2.41	0.14
		ALEMANIA	0.14	1.79	0.10
		CHILE	0.01	0.36	0.02
		ESPAÑA			
	TOTAL			149.75	1814.22

Fuente: Banco Central del Ecuador, 2013

Referente al grafico anterior podemos visualizar que en el último año la exportación de frutos secos ha sido muy baja hacia el país de Alemania en comparación con el resto, esto ocurrió porque el SGP PLUS; que es un acuerdo que aún estaba en negociaciones ya que se estaba pidiendo un prorroga porque se estaba finalizando dicho acuerdo por tal razón los exportadores preferían abstenerse de enviar a países de la Unión Europea y preferían enviar a Estados Unidos.

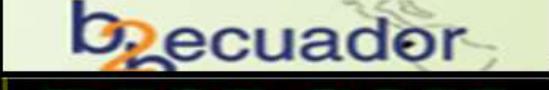
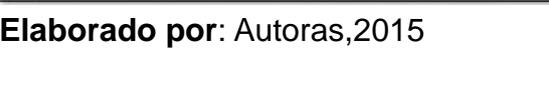
3.4.4 Principales países exportadores de Frutas Deshidratadas

Tabla 3.6 Principales países exportadores de frutas deshidratadas

EXPORTADORES DE FRUTAS DESHIDRATADAS
COLOMBIA
CHILE
ECUADOR
GUATEMALA
EL SALVADOR
PANAMÁ
HONDURAS
MEXICO
PERÚ
VENEZUELA

Fuente: Banco Central del Ecuador,2014

Tabla 3.7 Empresas Ecuatorianas exportadoras de frutas deshidratadas

Empresas Ecuatorianas Exportadoras de Frutas Deshidratadas	
EMPRESA	LOCALIDAD
	Tabacundo
	Quito
	Samborondon
	Pichincha
	Guayaquil
	Guayaquil
	Tabacundo

Elaborado por: Autoras,2015

3.5 Análisis del Mercado Europeo

Con el paso del tiempo a nivel mundial se han observado diferentes cambios no solo en tecnología, ciencia, economía sino también en los hábitos de consumo de las poblaciones; Alemania es uno de los primeros en haber presentado dichos cambios, pues ha tenido una creciente inclinación hacia los productos ricos en nutrientes y vitaminas como son las frutas y verduras.

Además mediante estudios realizados por parte del Instituto de Conservación de Alimentos, en Alemania las personas no están dispuestas a pagar más de 15 minutos preparando comida es por esto que prefieren comprar comida ya preparada, o que estén congelados, pre-empacados o productos que se puedan calentar en el microondas permitiendo a los demás países ingresar sus productos ofreciendo una gran variedad de facilidades de consumo alimenticio como son las frutas deshidratadas que si bien es cierto no son un producto muy conocido nacionalmente pero que fuera de Ecuador lo aprecian muchísimo más sobretodo en Alemania ya que les ofrecemos productos fáciles, rápidos de consumo y sobretodo saludables.

Por otra parte, la Junta de Mercadeo Agrícola de Alemania (German Agricultural Marketing Board), indica que el consumo de alimentos fuera de los hogares ha tenido un crecimiento de manera significativa en este país, lo que ha traído consigo un estancamiento en las ventas de las cadenas de supermercados en los últimos tiempos.

El mercado alemán es uno de los más preocupados por consumir productos frescos como lo son las frutas y verduras, obteniendo así u un creciente interés por productos orgánicos.

Los consumidores alemanes además de considerar como factor principal productos saludables para ellos también es de gran importancia que el producto tenga buen sabor, facilidad de consumo, el aspecto externo, la relación precio/calidad y las características saludables del producto

Alemania es un mercado pequeño con respecto a las frutas tropicales y las verduras mientras que existe un gran mercado para productos de clima templado y del mediterráneo, lo cual se debe, a que Alemania no posee, como en otros países, nexos históricos con ex colonias, además que las cocinas étnicas tienen poca influencia.

3.5.1 Investigación de Mercado

Con el afán de realizar un proceso eficiente de investigación, se hizo necesario hacer un análisis a fondo y detallado de los diferentes mercados potenciales que hay alrededor del mundo de los cuales se tendrá que determinar cuál de ellos demostrará mayor atracción al producto. En el instante de seleccionar el país al cual nos dirigiremos se debe considerar aspectos importantes, se indicó que lo primordial sería rasgos poblacionales específicos, es decir que vayan de acuerdo a las ventajas que ofrezca el producto y que el país a seleccionar cuente no solo con un nivel socioeconómico estable sino capaz de generar ingresos de volúmenes altos al país.

Criterios diversos como el idioma, religión, cultura, política, prácticas mercantiles, estilos de vida, costumbres, hábitos de alimentación son solo algunos de los aspectos que no se debe dejar a un lado ya que son piezas fundamentales al momento de buscar la manera de cómo llegar al consumidor.

El saber escoger un buen target permitirá encontrar la perfecta manera de como ofrecer nuestro producto, el cómo llegar al consumidor y con qué herramientas mantenerlo.

3.5.1.1.Mercado Objetivo

Desde el primer momento se consideró que el país indicado para enfocar nuestras metas de comercio exterior debía ser uno de los miembros de la Unión Europea, ya que por su nivel socioeconómico, sociocultural, y sus ingresos per cápita, permiten degustar y apreciar de mejor manera la calidad del producto a exportar. Para ser más exactos debe ser un país que cuente con un nivel político y económico estable, que a su vez carezca del clima indicado para la producción del producto a comercializar, de esta manera se evita la competencia local, que no esté ubicado en un ambiente tropical, que su población este adaptada a comer saludable. Por medio de estas características se llegó a la deducción de que el país perfecto para ofrecer las frutas deshidratadas es Alemania.

El éxito de cualquier producto es que este sea de fácil accesibilidad por tal razón consideramos correcto que el país de destino mantenga un ingreso per cápita promedio medio alto ya que se lo considera de valor adquisitivo significativo por su largo proceso sin necesidad de denominárselo de lujo.

Si bien son ciertas las tendencias hoy en día están dando un giro realmente sorprendente pues es fácil observar en la calle personas con obesidad, en hospitales o clínicas pacientes con diagnósticos de diabetes, insuficiencia renal, sobrepeso, anemia, desnutrición, o enfermedades graves como son el cáncer y que en muchas ocasiones la principal causa es la mala alimentación. Los alimentos procesados cada día ganan más terreno en las perchas de los supermercados o más visible al público en las tiendas de cualquier sector, es por tal razón que se busca con este proyecto incentivar a las personas a consumir frutas deshidratadas ya que son estas las que contienen muchos más nutrientes y son más fáciles de digerir e inclusive no solo comer una sola fruta sino que encontrar dentro de un empaque varias de ellas.

Este producto sería asequible ya que está destinado para hombre o mujeres, niños o adultos de cualquier edad que deseen dar un cambio en su vida dejar de comer comida chatarra, de cuidarse con dietas innecesarias, o de adquirir productos “saludables” a base de químicos. Como excelente mercado para la distribución de las frutas deshidratadas y que no tiene mucha competencia son las pastelerías ya que podrán utilizar este producto para la creación de tortas o utilizarlos como aderezos de sus propios productos.

3.5.1.2 Acceso al Mercado

El mercado de frutas tropicales hace relevancia a climas tropicales donde en cualquier estación del año se podrá observar y degustar de frutas en sus diferentes formas. Lo que hace especial el producto a comercializar es que la fruta en presentación deshidratada no es muy conocida y resultará novedoso para personas que deseen consumir las frutas sin necesidad de pasar tiempo pelándolas o sacando la cáscara y que a la vez cuente con las mismas cantidades de minerales y vitaminas como si estuviera fresca; por lo tanto resulta lógico que el producto cuente con un significativo valor adquisitivo, lo que conlleva en primera instancia a considerar a Alemania como país de destino. No resulta novedoso que en la actualidad, gobiernos por su mala administración han llegado a dar inestabilidad a su país produciendo un devalúo de su moneda y generando caos en ciertas épocas del año por la escasez de productos primarios, por tanto es de vital importancia que el país de destino haya sido capaz o que en el futuro tenga la capacidad de sostenerse ante la crisis que se presente, tales son los grandes países como Francia, Reino Unido y Alemania.

Por otro lado, no debemos dejar por detrás a la competencia, a países que tienen la capacidad de producir y exportar frutas como lo son: México, Perú, Costa Rica, Honduras, Brasil y Argentina.

3.5.2 Berlín – Alemania

Berlín (*Berlin* en alemán) es la capital de Alemania , la tercera ciudad más visitada de la Unión Europea, está situada a 70 km de Polonia y es franqueada por los ríos Spree y Havel. La etimología de Berlín proviene de las palabras berle o berlin. Significan tierra no cultivable o tierra deshabilitada debido a su terreno pantanoso.

Berlín se caracteriza por tener una décima parte de la población originaria de otros países, siendo los turcos el grupo más representativo. A esta lista le siguen los italianos, los polacos y los rusos. Con una población de 3,4 millones de habitantes, Berlín es la ciudad más poblada del país, así como la segunda ciudad en tamaño y la quinta aglomeración urbana entre los países de la Unión Europea.

Berlín es una ciudad mundial y un centro cultural y artístico de primer nivel. Es una de las ciudades más influyentes en el ámbito político de la Unión Europea y en 2006 fue elegida *Ciudad Creativa* por la Unesco.

Figura 3.331 Ubicación de Berlín - Alemania



Fuente: <https://www.google.com.ec/maps/place/Alemania/>¹¹

¹¹<https://www.google.com.ec/maps/place/Alemania>

Información adicional

Moneda: Euro

Pasaporte: DNI o pasaporte en vigor para los ciudadanos de la UE

Aeropuertos: Tegel (hasta ahora el principal, cierra sus puertas el 2 de junio), Brandenburg Willy Brandt (a partir del 3 de junio se convierte en el sustituto del anterior), Schönefeld, y Tempelhof. Existen buenas comunicaciones entre los aeródromos y el centro de la ciudad

Transporte: El metro de Berlín es uno de los más eficaces y prácticos de Europa. Junto con S-Bahn, tren de cercanías, conforma una densa red

Gastronomía: Se caracteriza por ser cada día más multicultural debido a la riqueza de la población. Entre museo y monumento podemos deleitarnos con una de las comidas más típicas de Berlín, el Currywurst, salchicha alemana cocida o a la parrilla, conocida como Brühwurst o Bratwurst respectivamente. Normalmente va acompañada de ketchup, salsa de tomate y curry en polvo.

Música: La Orquesta Filarmónica de Berlín es una de las orquestas sinfónicas más importantes del mundo.¹²

Clima en Berlín:

Los veranos de Berlín se caracterizan por presentarse temperaturas agradables y tiempo húmedo. La primavera y el otoño son frescos; no son tan húmedos como el verano. El invierno es frío, las noches son largas y el sol apenas brilla por las tardes; la estación invernal se caracteriza por ser muy húmeda con continuas lluvias y nevadas; cuando ocurren ondas de aire gélido procedentes de Rusia, el frío se torna intenso o hasta crudo, y la temperatura no supera los -7 °C.

¹² <http://www.lavanguardia.com/viajes/20110228/54116636538/berlin-una-ciudad-inmersa-en-la-historia.html>

3.5.2.1 Geografía de Alemania

Alemania es un Estado federal compuesto por 16 Estados Federados (Länder), investidos de soberanía propia, si bien limitada.

Situación: Europa central

Superficie: 357.021 qkm

Fronteras: 3757 km

Costas: 2389 km

Estados vecinos: Alemania está en el corazón de Europa y limita con nueve países: Austria, Bélgica, Dinamarca, Francia, Luxemburgo, Países Bajos, Polonia, República Checa y Suiza.

Montaña más alta: Zugspitze 2963 m

Ríos más largos: Rin 865 km, Elba 700 km, Danubio 647 km (en territorio alemán)

Principales ciudades: Berlín 3,4 millones de habitantes, Hamburgo (1,7 mill.), Múnich (1,3 mill.), Colonia (1,0 mill.), Fráncfort del Meno (676.000)

3.5.2.2 Cultura de Alemania

Musicales en Hamburgo, ballet moderno en Wuppertal, pintura contemporánea en Berlín o teatro en Weimare es una de las representativas maneras de expresar el arte y la cultura alemana con gran interés. Cada año más de 35 millones de espectadores acuden a ver más de 100.000 actuaciones de teatro y más de 7.000 conciertos. En Alemania siempre habrá museos que visitar ya que existen unos 6.000 que se distribuyen por todo el país además de disfrutar del arte alemán, desde el más temprano hasta el más actual.

En toda Alemania pueden encontrarse vestigios de su rica herencia cultural. No sólo puede disfrutarse de las obras de los grandes pensadores y poetas alemanes ni de los numerosos castillos y palacios repartidos por toda su geografía, sino también de un diseño moderno, de unos parques con años de antigüedad o de las zonas urbanas construidas en los años 20 del siglo pasado. En Alemania existen muchos centros culturales, grandes y pequeños, consecuencia de la estructura federal del país, ya que para los Länder alemanes es muy importante promocionar su cultura. Por ello, en Alemania se desarrolla una vida cultural variada incluso en ciudades y comarcas pequeñas.

Treinta monumentos alemanes han sido declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Entre ellos están la Catedral de Aquisgrán, la Residencia de Würzburg y la ciudad clásica de Weimar, que fue la ciudad de Goethe y de Schiller. Se trata de lugares con encanto y de gran valor histórico donde se puede revivir la vida y la cultura de la Alemania de otras épocas.

Berlín desempeña un papel especial en la vida cultural alemana. Como capital de la antigua Prusia, Berlín tiene un gran pasado. La Fundación para la Herencia Cultural de Prusia es una de las mayores organizaciones culturales del mundo. El Museo de la Isla, que está siendo remodelado de forma concienzuda y cuyas obras terminarán en el año 2009, es una de las visitas obligadas en la capital.

En Berlín siguen vigentes las grandes obras de los clásicos modernos, como el autor teatral Berthold Brecht, las películas de Marlene Dietrich o las pinturas expresionistas del grupo conocido como Die Brücke. El arte actual tiene mucho que ofrecer en la nueva capital alemana: producciones teatrales espectaculares y atractivos acontecimientos artísticos y musicales. Legendaria es, también, la fama de Berlín como ciudad del cine, que a través del Festival

de Cine conocido como la “Berlinale”, entre otros, atrae las más modernas producciones internacionales.¹³

3.5.3 Importaciones de frutas Deshidratadas de Alemania

Alemania es considerada la economía más grande dentro de los países que conforman la Unión Europea (UE) y uno de los mercados más imprescindibles para frutos secos y nueces en tal continente, según(Rivadeneira, 2014)(Ministro de Comercio Exterior). Si bien es cierto , tradicionalmente el consumidor alemán ha preferido los alimentos locales, en años recientes las importaciones han aumentado en forma sostenida debido a la demanda por productos extranjeros y exóticos, entre los que se incluyen los frutos secos y nueces¹⁴(ver tabla 2).

Tabla 3.8 Alemania – Importaciones – Evolución

Fecha						
Pais Exportador	2009	2010	2011	2012	2013	2014
España	1.457.239.568	1.546.858.460	1.529.838.216	1.558.337.304	1.888.378.812	310.414.471
Países Bajos	1.283.539.938	1.271.366.574	1.436.908.218	1.310.294.334	1.621.857.448	309.971.030
Italia	990.670.645	1.013.161.473	996.947.046	971.506.386	1.141.481.888	163.803.525
Bélgica	770.356.746	648.167.262	658.189.208	672.117.362	729.198.769	100.395.489
Turquía	356.481.695	435.547.842	489.461.355	470.413.652	565.254.940	62.094.130
Estados Unidos	319.536.270	350.662.212	421.206.592	466.139.214	633.347.931	155.764.931
Francia	351.797.229	306.432.628	285.182.895	309.447.404	322.770.881	47.487.727
Polonia	157.317.999	158.005.431	174.166.378	195.380.913	216.862.071	32.966.122
Ecuador	191.351.174	127.836.374	143.830.195	183.792.691	195.142.819	46.417.699
Austria	135.175.708	157.470.223	174.982.843	176.857.635	192.194.176	25.979.958
Otros	1.518.993.030	1.592.450.488	1.689.193.684	1.449.167.724	1.679.267.127	256.625.618
Total	7.532.460.002	7.607.958.967	7.999.906.629	7.763.454.618	9.185.756.861	1.511.920.701

Fuente:[http://trade.nosis.com/es/Comex/Importacion-Exportacion/Alemania/Frutas-y-frutos-comestibles-cortezas-de-agrios-\(citricos\)-melones-o-sandias/DE/08](http://trade.nosis.com/es/Comex/Importacion-Exportacion/Alemania/Frutas-y-frutos-comestibles-cortezas-de-agrios-(citricos)-melones-o-sandias/DE/08)

¹³<http://wm2006.deutschland.de/ES/Content/Alemania-anfitriona/Breve-resumen-sobre-Alemania/alemania-pais-de-la-cultura.html>

¹⁴www.portalfruticola.com

3.5.4 Canales de Exportación Ecuador – Alemania

Es muy importante conocer los diferentes medios que existen para exportar la mercancía para saber así cual es el más conveniente a la hora de exportar los diferentes productos en este caso explicaremos las diferencias entre transportar vía aérea , marítima y multimodal las cuales son más viables para exportar este tipo de mercancía que son las frutas deshidratadas .

Si el envío se realiza mediante barco estamos refiriéndonos a que la mercancía será enviada en containers o envases realmente grandes en los cuales se pueden almacenar toneladas de peso. Este tipo de embarque se caracteriza por ser el más lento en llegar a su lugar de destino, pero de igual forma es el medio más económico para artículos de gran valor en relación peso/volumen, por ejemplo vehículos, aparatos electrodomésticos, etc.

Si se desea realizar el envío por vía aérea lo cual resulta más rápido y seguro pero a la vez más costoso que los otros medios hay que tener muy en claro que este medio de envío es más recomendable para transportar productos en poco volumen y que son de mucho valor. Este tipo de transporte es el más adecuado para productos no perecederos y más aún si se trata de pocas cantidades. Cuando se desea pedir una cotización para utilizar el medio aéreo es muy importante especificar el peso neto y medido de los bultos, así como el nombre del aeropuerto donde se dirige la mercancía y quien cancelará el servicio del flete.

De igual forma si el envío se desea de inmediato a través de este medio, se cobrará tarifas de acuerdo a las necesidades que se requieren. En el caso de mercancía que se quiere enviar de manera urgente este servicio cobra una tarifa más alta y se denomina priority one, para cargas que se requieren transportar en un tiempo promedio la tarifa es intermedia y se denomina priority

two y para aquellas que pueden esperar más tiempo aplica una tarifa más baja y se denomina priority three.

Por último se tiene el envío por transporte multimodal lo cual consiste en la combinación de dos o más medios de transportes para poder enviar la mercancía al lugar de destino, es decir al país importador.

Para saber seleccionar correctamente el medio que se exportará determinado producto es muy importante analizar las características que requiere el producto a la hora de ser exportado, además de las exigencias del exportador, clientes o de los mismos productos.

Existen tres factores fundamentales para escoger el medio que exportará el producto:

- ❖ Precio
- ❖ Plaza de entrega
- ❖ Exigencias especiales del producto

3.6 Requisitos Básicos del Producto

Las normas y regulaciones que la Unión Europea tiene para el comercio de productos alimenticios son muy estrictas. Con respecto a las frutas deshidratadas se exige:

- Niveles máximos de Residuos / Pesticidas: Busca regular los niveles aprobados de pesticidas encontrados en frutas deshidratadas importadas por la Unión Europea.
- Regulación de Aditivos aprobados: Trata sobre las sustancias no-nutrientes, que legalmente pueden ser agregadas a algunas o todos los alimentos.
- Dióxido Sulfúrico (para aclarar y mantener el color) está permitido para ciertos grupos de frutas deshidratadas, pero hasta ciertos niveles de

concentración. Estos deben estar mencionados la lista de ingredientes en la etiqueta del empaque de dichos productos.

Sobre la producción:

- ❖ Lavado: 1%-10% solución salina; 0.1%-5% solución de agua de soda, o agua caliente.
- ❖ Blanqueo: hervir en agua acidificada o vapor, colocando la fruta sobre emanaciones de sulfuro o sumergiéndola en una solución de agua de sulfato.
- ❖ Secado: Por medio de calor del sol o técnicas convencionales como son los hornos eléctricos.
- ❖ Dependiendo de las especificaciones del comprador, azúcar puede ser agregada para estabilizar y aumentar la vida del producto, y dióxido sulfúrico puede también ser agregado para aclarar y ayudar a preservar el color.
- ❖ Almacenamiento y transporte: si el producto posee un contenido alto en humedad, el almacenamiento y transporte frío será necesario.

Para transportar la mayoría de productos hacia Alemania muchas navieras toman como principal destino el Puerto de Hamburgo por ser un lugar de importante conexión comercial el cual esta ubicado a orillas del Rio Elba, de tal manera que las frutas deshidratadas serán trasladadas por la Naviera Hamburg Süd hasta dicho puerto para ser desembarcadas en ese lugar.

3.6.1 Descripción del Producto

Frutas Deshidratadas:

- ❖ Mango
- ❖ Piña
- ❖ Banano

3.6.2 Presentación del Producto



Elaborado por: Autoras

En el mercado existen algunas presentaciones para las frutas deshidratadas:

- Caja de cartón corrugado para 25 fundas de polietileno de 150 g.
- Caja de cartón corrugado para 5 fundas de aluminio de 350g.
- Caja de cartón corrugado para 10 fundas plásticas de 250 g.
- Caja de cartón corrugado para 50 fundas plásticas de 50g.
- Caja de cartón corrugado para 30 fundas plásticas de 75 g
- Caja de cartón corrugado para 10 cajas plásticas de 160 g.
- Caja de cartón corrugado para 5 fundas de polietileno a 25 k.

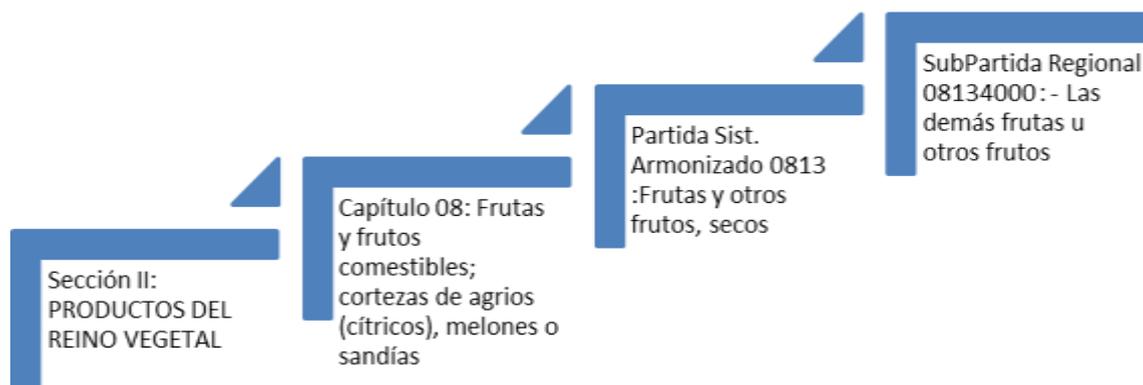
En el mercado hay diversas presentaciones que permiten la venta del producto a los supermercados para que estos a su vez abastezcan sus perchas y que los clientes elijan la presentación que deseen.

Con respecto al proyecto se pudo definir que la presentación adecuada y que más se ajusta a las necesidades de la empresa, serían fundas de polietileno de 280 mm x 430 mm, las cuales tendrán en su contenido 5kg de frutas deshidratadas. Cabe recalcar que para la exportación estas fundas serán enviadas en cartones corrugados de 62cmx30cmx45cm los cuales se ajustan para 5 fundas cada uno.

3.6.3 Partida del Producto

Según la (SENAE), Servicio Nacional de Aduanas del Ecuador las frutas deshidratadas se las clasifica de la siguiente manera:

Gráfico 3.2 Partida arancelaria sugerida: frutas deshidratadas 08.13.40



Elaborado por: Autoras

3.6.4 Embalaje

La legislación de la UE requiere que el empaque para el consumidor concierne a productores y comerciantes al detalle. Si el empaque está hecho de un material no reciclable, una contribución deberá ser pagada. Generalmente la política de empaque no afecta a los productores extranjeros porque el que se vuelve responsable de empaque del producto es el importador. Las frutas deshidratadas para exportación son generalmente empaçadas en cajas de cartón con polietileno especiales para exportación, conteniendo de dos a 4 cajas de 5 kilogramos cada una. Últimamente, las frutas deshidratadas son empaçadas en bolsas de polietileno, que van dentro de cajas de cartón corrugado o de múltiples compartimientos y en peso varían entre los 5 y 25 kilogramos.

Etiquetado:

Sobre el etiquetado de productos para exportación, es esencialmente importante la rastreabilidad de los frutos deshidratados al país productor de origen y exportador del producto. Como mínimo, la etiqueta debe contener información sobre el país de origen, fecha (día, mes y año) de empaqueo así como el nombre del productor y exportador del producto. Si el producto es empacado directamente para el consumidor, información más extensa debe ser proporcionada. Generalmente, el importador informa al abastecedor extranjero sobre los requerimientos de empaque y etiquetado que deben ser cumplidos.

3.6.5 Tamaño y peso

Las frutas deshidratadas como las que se pretende exportar que son la piña, banano y mango van a variar en su tamaño y peso.

- La piña es cortada en rodajas para posteriormente ser deshidratada obteniendo un espesor de 0.0030 mm.
- El banano es cortado rodajas para posteriormente ser deshidratado obteniendo un espesor de 0.0020mm
- El mango es cortado en rebanadas para ser deshidratado y se tiene un espesor de 0.0040mm.

3.6.6 Transporte

El transporte para las frutas deshidratadas se podría efectuar por vía aérea, terrestre y marítima, en este caso lo más recomendable y sustentable para el proyecto es enviarlo vía marítima porque el volumen de mercadería que se pretende exportar es de 17.000 kg en un contenedor de 20 pies; aunque resulte más rápido enviarlo por vía aérea no es factible hacerlo debido a que el volumen de frutas deshidratadas exportadas es muy alto conforme a lo que se puede enviar por esta vía.

Debido a que en la ciudad de Berlín no hay mar y por lo tanto tampoco puerto, se decidió que la mercadería de frutas deshidratadas serán enviadas al puerto de Hamburgo siendo éste un importante sitio de conexión comercial marítima ubicado en la ciudad de Hamburgo, a orillas del río Elba; posee una ubicación privilegiada, y es conocida como La puerta de Alemania al mundo; es uno de los puertos más grandes no sólo del país, sino de todo el mundo. Se destaca por su infraestructura y la facilidad que brinda, permitiendo hacer trasbordos, así como el ingreso y salida de mercancía.

Este puerto posee aspectos técnicos como son los 3 terminales multipropósitos y 4 de mercancía general, se especializa en el transporte de contenedores y mercancía general, tiene una capacidad de recepción de mercancía e infraestructura. Además su accesibilidad por vía fluvial, ferroviarios y carreteras permite que el servicio logístico sea más ágil permitiendo que se reduzcan costos en cuanto a transporte se trata.

Una vez llegada la mercancía al puerto de Hamburgo será el importador quien decida el medio de transporte interno hacia Berlín.

3.7 Descripción de la Empresa

“ALCAN FRUITS” Es una empresa ecuatoriana dedicada a la producción, venta, y exportación de frutas deshidratadas promoviendo a los consumidores una alimentación sana y saludable.

La empresa obtiene sus frutas de excelentes tierras por lo cual se garantiza frutas de calidad y ricas en vitaminas ya que para transformarlas a deshidratadas conlleva muchos cuidados para garantizar el sabor natural y

original de cada producto, dando así los mejores resultados para el consumidor, además de ofrecer un servicio de primera para satisfacer las diferentes necesidades de los clientes en cualquier época del año.

Es una empresa preocupada por cubrir las diferentes necesidades de los clientes que se van presentando como consecuencia de los diferentes cambios del mercado, por lo cual la misma estará dispuesta a realizar constantes investigaciones e innovaciones para mejorar día a día y de esta manera tener clientes satisfechos.

Esta empresa brinda envíos a nivel nacional e internacional, así como envíos a industrias dentro de la ciudad donde se encuentre ubicada la misma.

3.7.1 Misión

Ofrecer productos de calidad en el momento y lugar adecuado teniendo como prioridad a los clientes, además de promover un sistema de calidad basado en las buenas prácticas de manufactura.

3.7.2 Visión

Consolidarse como una organización líder en el negocio de frutas deshidratadas, con valor agregado para el mercado nacional e internacional, reconocida por sus productos de calidad y atención de primera.

3.7.3 Objetivos a corto plazo

- Otorgar este plan de exportación de frutas deshidratadas a las pequeñas y medianas empresas de nuestro país.
- Establecer un convenio con alguna empresa ecuatoriana de frutas deshidratadas para facilitar la comercialización de las mismas tanto a nivel nacional como internacional.
- Crear una empresa propia enfocada en las frutas deshidratadas tanto a nivel nacional como internacional
- Crear una página web de la empresa la que permita a los importadores o personas que deseen comprar en el Ecuador seleccionar el tipo, cantidad, presentación y formas de pago de las frutas deshidratadas.
- Dar a conocer qué son las frutas deshidratadas a través de ferias nacionales e internacionales.

3.7.4 Objetivos a largo plazo

- Enfocar dicho plan de exportación hacia otros países.
- Elaborar productos nutritivos a base de las frutas deshidratadas.
- Establecer franquicias en el continente europeo y asiático.
- Adquirir una finca donde se pueda cultivar todo tipo de frutas y de esta forma facilitar la comercialización y exportación de las frutas deshidratadas.

Capítulo 4

4. Propuesta del plan de Exportación

4.1 Inversión Inicial

Inicialmente se hace el crédito por \$ 15.000,00 aportando como capital propio un valor de \$10.000,00 para financiar la compra de los activos fijos, los mismos que están detallados a continuación:

Dentro de la inversión inicial se tiene:

- Edificios e instalaciones en un valor de \$4.600,00, en el cual se tiene que el sistema de acondicionador es el valor más alto.
- La instalación del deshidratador para realizar el debido proceso es de \$ 350,00.
- Equipos y maquinarias bordea los \$ 11.625,00, dentro del cual se tiene que el deshidratador es el valor más relevante, el mismo que es la principal herramienta para deshidratar.
- Equipos de cómputo necesarios para las respectivas operaciones como lo es el ECUAPASS es de \$2.400,00

Tabla 4.1 Inversión Inicial

ALCAN FRUITS S.A. INVERSION INICIAL			
Concepto	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Edificios e instalaciones			-
Sistema Electrico	1	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00
Sistema de acondicionador	2	\$ 1,500.00	\$ 3,000.00
Instalacion del Deshidratador	1	\$ 350.00	\$ 350.00
instalacion del Lavadero	1	\$ 250.00	\$ 250.00
Total			\$ 4,600.00
Equipos y maquinarias			
Deshidratador	1	\$ 3,800.00	\$ 3,800.00
Balanza Digital de Piso	1	\$ 526.40	\$ 526.40
Cortador	1	\$ 1,300.00	\$ 1,300.00
Aire Acondicionado	2	\$ 1,100.00	\$ 2,200.00
Lavadero de 2 pozos	1	\$ 873.60	\$ 873.60
Latas Perforada de Aluminio	5	\$ 20.00	\$ 100.00
Mesas de Trabajo	4	\$ 650.00	\$ 2,600.00
Perchas	5	\$ 45.00	\$ 225.00
Total			11,625.00
Equipos de Oficina			
Telefonos	3	\$ 15.00	\$ 45.00
Calculadoras	3	\$ 30.00	\$ 90.00
Basurero	3	\$ 10.00	\$ 30.00
Grapadora	3	\$ 4.50	\$ 13.50
Perforadora	2	\$ 5.00	\$ 10.00
Total			188.50
Muebles y Enseres			
Escritorios	2	\$ 150.00	\$ 300.00
Sillas	3	\$ 50.00	\$ 150.00
Sillas Giratorias	3	\$ 100.00	\$ 300.00
Archivador	3	\$ 80.00	\$ 240.00
Total			990.00
otros			
Computadoras	2	\$ 800.00	\$ 1,600.00
Impresora	1	\$ 800.00	\$ 800.00
Total			2,400.00
Total			19,803.50

Elaborado por: Autoras, 2015

4.2 Ingresos Proyectados Anuales

Tabla 4.2 Ingresos Proyectados Anuales (2015-2019)

ALCAN FRUITS S.A. INGRESOS PROYECTADOS ANUALES (2015 - 2019)					
	2015	2016	2017	2018	2019
Productos					
CAJA DE FRUTAS DESHIDRATADAS EXPORTACION	3,840	5,760	5,760	5,760	5,760
CAJA DE FRUTAS DESHIDRATADAS AL CONSUMO INTERNO	-	2,200	2,400	2,400	2,400
2 CONTENEDOR DE FRUTAS DESHIDRATADAS	-	-	-	-	3,840
Total	3,840	7,960	8,160	8,160	12,000
Precio Unitario (En US\$)					
CAJA DE FRUTAS DESHIDRATADAS EXPORTACION	\$ 150.00				
CAJA DE FRUTAS DESHIDRATADAS AL CONSUMO INTERNO	\$ 60.00				
2 CONTENEDORES DE FRUTAS DESHIDRATADAS	\$ 150.00				
Ingresos (En US\$)					
CAJA DE FRUTAS DESHIDRATADAS EXPORTACION	576,000.00	864,000.00	864,000.00	864,000.00	864,000.00
CAJA DE FRUTAS DESHIDRATADAS AL CONSUMO INTERNO	-	\$ 132,000.00	\$ 144,000.00	\$ 144,000.00	\$ 144,000.00
2 CONTENEDOR DE FRUTAS DESHIDRATADAS	-	-	-	-	\$ 576,000.00
Total	\$ 576,000.00	\$ 996,000.00	\$ 1,008,000.00	\$ 1,008,000.00	\$ 1,584,000.00

Elaborado por: Autoras, 2015

En los ingresos proyectados anuales (2015-2019) se tiene que durante el primer año se exportará a Berlín – Alemania 3.840 cajas lo cual equivale a \$ 576.000,00 y comprende de mayo 2015 a diciembre 2015.

Durante el segundo año se pretende exportar 480 cajas y desde el mes de febrero se empezará a vender localmente 200 cajas más, es decir 680 cajas por mes lo cual da como resultado 7.960 cajas en el año con un ingreso de \$996.000,00 lo que equivale a un incremento del 72.92% con respecto al primer año.

En el tercer y cuarto año se exportará las 480 cajas más la venta de las 200 cajas locales desde el mes de enero a diciembre, lo cual arroja un resultado de 8.160 cajas tanto en el 2017 como en el 2018 con un ingreso de \$1, 008,000.00 respectivamente , dando así un crecimiento del 1.20% en relación al segundo año.

En el cuarto año se proyecta exportar las 480 cajas más la venta local de las 200 cajas hasta el mes de abril, luego a partir del mes de mayo se duplicará la exportación es decir 960 cajas más la venta local de 200 cajas, obteniendo así la venta de 12.000 cajas con un ingreso de \$1, 584,000.00 equivalente al 57.14% de incremento.

4.3 Costos Proyectados Anuales

Tabla 4.3 Costos Proyectados anuales (2015-2019)

ALCAN FRUITS S.A. COSTOS PROYECTADOS ANUALES (2015-2019)					
	2015	2016	2017	2018	2019
Productos					
Cantidades (En Unidades)					
COSTOS ASOCIADOS A LA PRODUCCION POR CARTON	3,840	5,760	5,760	5,760	5,760
CAJA DE FRUTAS DESHIDRATADAS AL CONSUMO INTERNO	-	2,200	2,400	2,400	2,400
2 CONTENEDORES DE FRUTAS DESHIDRATADAS	-	-	-	-	3,840
Total	3,840	7,960	8,160	8,160	12,000
Costo Unitario (En US\$)					
COSTOS ASOCIADOS A LA PRODUCCION POR CARTON	67.50				
CAJA DE FRUTAS DESHIDRATADAS AL CONSUMO INTERNO	27.00				
2 CONTENEDORES DE FRUTAS DESHIDRATADAS	67.50				
Costos (En US\$)					
COSTOS ASOCIADOS A LA PRODUCCION POR CARTON	259,200.00	388,800.00	388,800.00	388,800.00	388,800.00
CAJA DE FRUTAS DESHIDRATADAS AL CONSUMO INTERNO	-	59,400.00	64,800.00	64,800.00	64,800.00
2 CONTENEDORES DE FRUTAS DESHIDRATADAS	-	-	-	-	259,200.00
TOTAL	\$ 259,200.00	\$ 448,200.00	\$ 453,600.00	\$ 453,600.00	\$ 712,800.00

Elaborado por: Autoras, 2015

Los costos de producción representan el 45% de los ingresos proyectados, los mismos que incluyen la materia prima (frutas), el transporte a la fábrica, el cargue y descargue en la bodega.

En el cuadro se muestra la proyección de los costos para el periodo 2015 – 2019, se consideró en esta proyección que el costo se mantendría durante el periodo estudiado, ya que trataremos de mantenerlo o ya en la operación de nuestra empresa lo bajaremos mediante la optimización del proceso de compras, la especialización del trabajo y disminuyendo los costos de transporte.

4.4 Gastos administrativos y financieros

Tabla 4.4 Gastos Administrativas y financieros (2015-2019)

ALCAN FRUITS S.A.					
GASTOS ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS (2015-2019)					
Descripcion	2015	2016	2017	2018	2019
Sueldos	87,848.00	138,360.60	145,278.63	152,542.56	160,169.69
Honorarios	16,000.00	24,000.00	24,000.00	24,000.00	24,000.00
Beneficios	33,521.79	52,389.72	54,602.11	56,925.11	59,364.27
Mano de obra	137,369.79	214,750.32	223,880.74	233,467.67	243,533.96
Luz	10,000.00	15,000.00	15,000.00	15,000.00	15,000.00
Agua	9,200.00	13,800.00	13,800.00	13,800.00	13,800.00
Teléfono e internet	3,600.00	5,400.00	5,400.00	5,400.00	5,400.00
Mantenimiento	4,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00
Impuestos Fiscales	1,600.00	2,400.00	2,400.00	2,400.00	2,400.00
Alquiler del Local	4,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00
Gastos Administrativos	\$ 169,769.79	\$ 263,350.32	\$ 272,480.74	\$ 282,067.67	\$ 292,133.96
Gastos de publicidad	5,760.00	9,960.00	10,080.00	10,080.00	15,840.00
Gastos Financieros	1,147.53	1,481.64	1,161.75	801.28	395.09
Total Gastos administrativos y financieros	\$ 176,677.32	\$ 274,791.96	\$ 283,722.48	\$ 292,948.95	\$ 308,369.05

Elaborado por: Autoras, 2015

Dentro de los gastos administrativos tenemos el rubro de los sueldos los cuales en cada año han aumentado en un 5%. Este está distribuido para 23 empleados del área de producción cada uno con un sueldo de \$354,00 mensuales, además del sueldo del área administrativa donde laboraran dos personas cada una con \$ 1.419,50.

Se estima que los honorarios en el primer año sean de \$16.000,00 el valor que está distribuido entre un contador y un abogado con un sueldo de \$1.000,00 mensuales cada uno.

En los beneficios se establece que serán todos los aportes al empleado es decir, aporte patronal al iess , fondo de reserva , utilidades, vacaciones y decimos por año.

4.5 Estado de resultados

En lo que respecta al estado de resultado se puede observar que los gastos administrativos se mantienen durante los 5 años, lo cual es favorable para la empresa. se determinó que los gastos de publicidad serán el 1% de las ventas anuales, los cuales aumentarán de acuerdo a las ventas que se den en los siguientes años.

En el año 2015, luego de haber gestionado los beneficios de ley de los empleados se tiene que la utilidad neta es de \$86.817,65 por ser el primer año, luego se puede apreciar que del 2016 al 2019 la utilidad neta ha tenido un considerable crecimiento como se refleja en la del 2019 con un valor de \$354.618,43

Tabla 4.5 Estado de resultados anual del proyecto

ALCAN FRUITS S.A.					
ESTADO DE RESULTADOS ANUAL DEL PROYECTO					
	2015	2016	2017	2018	2019
Ventas	576,000.00	996,000.00	1,008,000.00	1,008,000.00	1,584,000.00
Costo de Ventas	259,200.00	448,200.00	453,600.00	453,600.00	712,800.00
Utilidad bruta en ventas	316,800.00	547,800.00	554,400.00	554,400.00	871,200.00
Gastos Administrativos	169,769.79	263,350.32	272,480.74	282,067.67	292,133.96
Gasto de Publicidad	5,760.00	9,960.00	10,080.00	10,080.00	15,840.00
Depreciación	752.66	1,128.99	1,128.99	595.66	329.00
Utilidad en operación	\$ 140,517.55	\$ 273,360.69	\$ 270,710.27	\$ 261,656.66	\$ 562,897.04
Gastos financieros	1,147.53	1,481.64	1,161.75	801.28	395.09
Utilidad Ejercicio	\$ 139,370.02	\$ 271,879.04	\$ 269,548.53	\$ 260,855.39	\$ 562,501.95
PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	20,905.50	40,781.86	40,432.28	39,128.31	84,375.29
UTILIDAD GRAVABLE	118,464.51	231,097.19	229,116.25	221,727.08	478,126.66
IMPUESTO A LA RENTA	26,062.19	50,841.38	50,405.57	48,779.96	105,187.86
Utilidad Neta	\$ 92,402.32	\$ 180,255.81	\$ 178,710.67	\$ 172,947.12	\$ 372,938.79

Elaborado por: Autoras, 2015

4.6 Depreciación de activos fijos

Tabla 4.6 Depreciación de activos fijos del proyecto

ALCAN FRUITS S.A. DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS DEL PROYECTO						
Activos Fijos	Años de Depreciación	Inversión				
Edificios e instalaciones	20 años	4600				
Muebles y Enseres	10 años	585				
Vehículos	5 años					
Equipos de computación	3 años	2000				
Método de Depreciación: Lineal	% De depreciación	2015	2016	2017	2018	2019
Edificios e instalaciones	5%	153.33	230.00	230.00	230.00	230.00
		-	-	-	-	-
Equipos y maquinarias	10%	39.00	58.50	58.50	58.50	58.50
		-	-	-	-	-
Vehículos	20%	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-
Equipos de computación	33%	444.44	666.66	666.66	222.22	-
Total gastos depreciación		\$ 636.77	\$ 955.16	\$ 955.16	\$ 510.72	\$ 288.50

Elaborado por: Autoras, 2015

4.7 Flujo financiero del proyecto

El flujo proyectado nos muestra que durante el periodo 2015 – 2019, se manifiesta un flujo neto positivo e incrementa cada año. Es así como para el año 2015 el flujo neto representa el 24% de los ingresos, y progresivamente se incrementa por cada año, terminando en el 2019 con un 35%.

Tabla 4.7 Flujo Financiero del proyecto (2015-2019)

ALCAN FRUITS S.A.					
FLUJO FINANCIERO DEL PROYECTO (2015-2019)					
	2015	2016	2017	2018	2019
Productos	01/12/2015	01/12/2016	01/12/2017	01/12/2018	01/12/2019
Ingresos (US\$)					
CAJA DE FRUTAS DESHIDRATADAS EXPORTACION	576,000.00	864,000.00	864,000.00	864,000.00	864,000.00
CAJA DE FRUTAS DESHIDRATADAS AL CONSUMO INTERNO	0.00	132,000.00	144,000.00	144,000.00	144,000.00
2 CONTENEDOR DE FRUTAS DESHIDRATADAS	0.00	0.00	0.00	0.00	576,000.00
Ingresos	\$ 576,000.00	\$ 996,000.00	\$ 1,008,000.00	\$ 1,008,000.00	\$ 1,584,000.00
Costos (US\$)					
CAJA DE FRUTAS DESHIDRATADAS EXPORTACION	259,200.00	388,800.00	388,800.00	388,800.00	388,800.00
CAJA DE FRUTAS DESHIDRATADAS AL CONSUMO INTERNO	0.00	59,400.00	64,800.00	64,800.00	64,800.00
2 CONTENEDOR DE FRUTAS DESHIDRATADAS	0.00	0.00	0.00	0.00	259,200.00
Costos	\$ 259,200.00	\$ 448,200.00	\$ 453,600.00	\$ 453,600.00	\$ 712,800.00
Margen (US\$)					
CAJA DE FRUTAS DESHIDRATADAS EXPORTACION	316,800.00	475,200.00	475,200.00	475,200.00	475,200.00
CAJA DE FRUTAS DESHIDRATADAS AL CONSUMO INTERNO	0.00	72,600.00	79,200.00	79,200.00	79,200.00
2 CONTENEDOR DE FRUTAS DESHIDRATADAS	0.00	0.00	0.00	0.00	316,800.00
Margen de Ganancias	\$ 316,800.00	\$ 547,800.00	\$ 554,400.00	\$ 554,400.00	\$ 871,200.00
Gastos Administrativos	169,769.79	263,350.32	272,480.74	282,067.67	292,133.96
Publicidad	5,760.00	9,960.00	10,080.00	10,080.00	15,840.00
Gastos financieros	1,147.53	1,481.64	1,161.75	801.28	395.09
Depreciación	752.66	1,128.99	1,128.99	595.66	329.00
Utilidad Operacional	\$ 139,370.02	\$ 271,879.04	\$ 269,548.53	\$ 260,855.39	\$ 562,501.95
PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	20,905.50	40,781.86	40,432.28	39,128.31	84,375.29
UTILIDAD GRAVABLE	118,464.51	231,097.19	229,116.25	221,727.08	478,126.66
IMPUESTO A LA RENTA	26,062.19	50,841.38	50,405.57	48,779.96	105,187.86
Utilidad Neta	\$ 92,402.32	\$ 180,255.81	\$ 178,710.67	\$ 172,947.12	\$ 372,938.79
Inversión (-25.000)					
Depreciación	752.66	1,128.99	1,128.99	595.66	329.00
Capital del Prestamo	1,521.80	2,522.36	2,842.25	3,202.72	3,608.91
Valor Salvamento					2,325.00
Flujo neto	\$ 91,633.18	\$ 178,862.44	\$ 176,997.41	\$ 170,340.06	\$ 371,983.89

Elaborado por: Autoras, 2015

4.8 Valuación

Luego del respectivo análisis financiero se obtuvo que el proyecto será rentable ya que la tasa interna de retorno es mayor a la tasa de interés como se detalla a continuación:

Tabla 4.8 Valuación del proyecto

Valuación					
Valor Actual Neto	\$732,068.52				
Tasa Interna de Retorno	46%				
Tasa de descuento	8%				
Período de recuperación					
Inversión	-25,000	66,633	245,496	422,493	592,833
-25,000	91,633	178,862	176,997	170,340	371,984
	66,633	245,496	422,493	592,833	964,817
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5

Elaborado por: Autoras, 2015

Conclusiones

Ecuador durante muchos años ha sido dependiente de la exportación de ciertos productos con los cuales el país ha venido desarrollándose como es el petróleo, cacao, banano entre otros. Sin embargo en los últimos años los inversionistas y el estado consideraron necesario extender la oferta exportable de otros productos y explotarlos al conocer los gustos y preferencias de los países internacionales.

De acuerdo a lo estudiado y analizado desde nuestro punto de vista concordamos que la fortaleza del mercado ecuatoriano se encuentra en el sector agrícola y que de acuerdo a las exigencias del mercado europeo las frutas deshidratadas tendrían una gran aceptación por los cuidados que ellos tienen con su salud.

Si bien es cierto exportar a otros países en especial al continente europeo es un reto de gran magnitud también es necesario llegar a cumplir con todas y cada una de las normas que ellos poseen para con los alimentos; para todo esto se cuenta con la colaboración de instituciones encargadas con todo lo relacionado ya sea con exportación o normativas como son Proecuador, Ministerio Coordinador de Producción, Empleo y Competitividad, Agrocalidad entre otros brindando asesoría, capacitación e información necesaria para llegar al mercado objetivo y más aún ahora que el Estado está promoviendo la matriz productiva apoyando a los pequeños y medianos productores.

Por tal razón con este proyecto no se busca competir con otros países más bien se busca implementar un plan que sirva para contribuir con el país aportando a la matriz productiva y por ende al ingreso de divisas aumentando el PIB nacional del país ya que tenemos todo lo necesario para emprender este proyecto y que de acuerdo a los estados financieros se tendría una rentabilidad significativa.

Recomendaciones

Los pequeños y medianos exportadores e incluso los inversionistas deben comprender que este proyecto lo que busca es generar fuentes de trabajo, incrementar las divisas del país aportando de manera especial a la matriz productiva y sobre todo incursionar en un campo poco explotado como es el de las frutas deshidratadas, al principio se puede iniciar con la exportación a Alemania y luego extenderse a otros países donde la demanda de este producto es muy bien aceptada.

Emprendedores y empresarios deben tener bien en claro el mercado objetivo al cual se van a dirigir teniendo en cuenta el clima, condiciones económicas, barreras arancelarias de esta manera el Ecuador tendría la oportunidad de ofrecer en mayores cantidades el producto ya que al poseer un suelo fértil capaz de proporcionar frutas y vegetales se puede extender la cantidad de productores reduciendo costos y generando mayores ganancias para el inversionista y para el país.

Es muy importante que día a día se vaya adquiriendo conocimientos acerca de las nuevas disposiciones, cambios o reestructuraciones que imponga el estado o los demás países a las exportaciones y así estar preparados ante alguna modificación, además de tomar las debidas medidas para que no se vea afectado nuestro comercio.

Bibliografía

- *AGROCALIDAD*: <http://www.agrocalidad.gob.ec/>
- *AGROECUADOR*: <http://www.agroecuador.com/web/>
- Avila, Marcue Felipe;. (2007). *Estrategia de Promocion en Comercio Exterior*. Trillas.
- *BANANA EXPORT*: <http://www.bananaexport.com/analisis/index.htm>
- *Banco Central del Ecuador*: <http://www.eci.bce.ec/web/guest/>
- Carl, Nelson;. (2010). *Manual de Importaciones y Exportaciones*.
- *Exportaciones del Ecuador*: <http://solocquenadacbyllunao.blogspot.com/2013/11/las-exportaciones-del-ecuador-2013-por.html>
- *FAO*: <http://www.fao.org/docrep/004/Y3241S/y3241s06.htm>
- *FEDEXPOR*: <http://www.fedexpor.com/>
- Gil, Angel;. (2010). *Composicion y Calidad Nutritiva de los Alimentos Tomo 2*. Medica Panamerica 2da edicion.
- Gonzalez, Fernandez Sara;. (2002). *Introduccion a la Teoria del Comercio*. Edicion Piramide.
- http://www.hvsa.es/documentos/Principios_HACCP.pdf
- <http://www.eufic.org/article/es/expid/Consumo-frutas-verduras-Europa/>
- *INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICAS Y CENSO*: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/>
- Landwehr, Thomas;. (2001). *Corporacion Colombiana de Investigacion Agropecuaria*.
- Lopez, Zavala Jesus;. (1997). *Medios de Transporte Internacional* .
- *Ministerio de Comercio Exterior*: http://comercioexterior.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/09/Estadisticas_Comercio_exterior_JUI2013.pdf
- *MINISTERIO DE INDUSTRIAS Y PRODUCTIVIDAD*: <http://www.tramitesciudadanos.gob.ec/institucion.php?cd=21>
- *Portal Fruticola*: www.portalfruticola.com
- *PROECUADOR*: <http://www.proecuador.gob.ec>
- *Revista Lideres*: http://www.revistalideres.ec/mercados/Quito-frutaseca-frutossecos-consumo-frutas-mercado_0_960503968.html

➤ *SERVICIO NACIONAL DEL ADUANAS DEL ECUADOR:*
<http://www.aduana.gob.ec/index.action>

Anexos

Anexo 1 Proforma Plastlit – Fundas de Polietileno



Enero 16 del 2015

Señorita
GABRIELA ALVARADO
Ciudad.-

De mis consideraciones:

Por medio de la presente me es placentero cotizar a usted material de empaque para su producto: FUNDAS según detalle a continuación:

Estructura: Polietileno de Baja Densidad

Referencia	Ancho mm	Largo mm	Espesor mm	Cantidad Unidades Mínima	Precio por Millar	Precio Total
Fundas PEBD 28cm x 43cm Natural	280	430	0,0030	18.000 unds. (300 kilos)	US\$86,51 (+ IVA)	US\$1.744,04

Condiciones Comerciales:

Tiempo de entrega: 2 A 3 SEMANAS TRABAJOS NUEVOS UNA VEZ RECIBIDA LA ORDEN DE COMPRA DEL CLIENTE Y EL ABONO

Tolerancia: +/- 10% DE LA CANTIDAD SOLICITADA

Forma de Pago: 50% con la orden de compra y 50% en la entrega del producto. (+IVA)

Agradezco de antemano vuestro apoyo y a la espera de poder servirle como ustedes merecen, quedo de usted.

Atentamente,

ING. ANDREA RODRIGUEZ V.
Ejecutiva de Cuenta
Telf.: 2100070 Ext. 298
Fax: 2100136
Celular: 098-0925445
e-mail: arodriguez@plastlit.com

PLASTICOS DEL LITORAL PLASTLIT S. A.

Matriz Guayaquil: Km 11 1/2 Via Daule, P.O. Box: 09-01-1299 * Web Site: www.plastlit.com * E-mail: plastlit@plastlit.com Telf.: Com: 593 (4) 2100500 * Fax: 2100151 * Com. Ventas: 593 (4) 2100070 * Fax: 2100186
Sucursal Quito: Av. Naciones Unidas Edificio La Previsora Torre B 3er Piso Ofic. 310 * División Consumo: Telf.: 593 (02) 6006213 - 217 - 222 - 285 * Fax: 593 (02) 2462749 * División Industrial: Telf.: 593 (02) 2460486 - 485 Sucursal Cuenca: Av. Solano No. 4-131 y Av. Remigio Crespo Edificio Colegio de Ingenieros Civiles del Azuay Ofic. 411 * Telf.: 593 (07)4090598

Anexo 2 Proforma Cartones



CARTONES

"La imagen de su producto"

COTIZACIÓN

Fecha: 26 de Noviembre del 2014
Empresa: Srta. Karen Cantos
Atención: Señores
Ciudad: Guayaquil

Le ponemos a vuestra consideración la siguiente cotización:

DESCRIPCIÓN	LARGO	ANCHO	ALTO	P.V.
CAJA REGULAR	62 CM	30 CM	45 CM	1.1

CONDICIONES DE VENTA

Plazo de entrega: A convenir
Forma de Pago : A convenir
Transporte: A convenir
Cantidad Mínima: A convenir

Precios no incluyen I.V.A.

Agradeciendo de antemano la atención que le brinde a la presente, quedo de usted.

Atentamente,

Manuel Poveda E.
Celular: 0990041901
Telf.: 6018424
Correo: mp.cartones@hotmail.com

Anexo 4 Horno Eléctrico



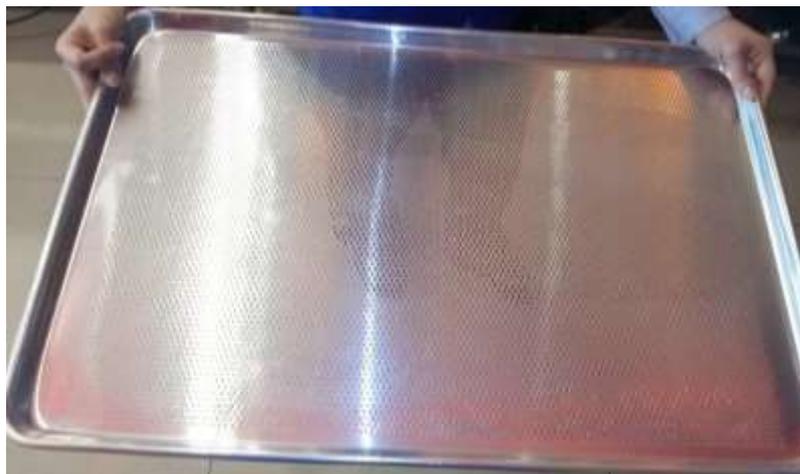
Anexo 5 Mesa de Trabajo



Anexo 6 Balanza 150 kilos



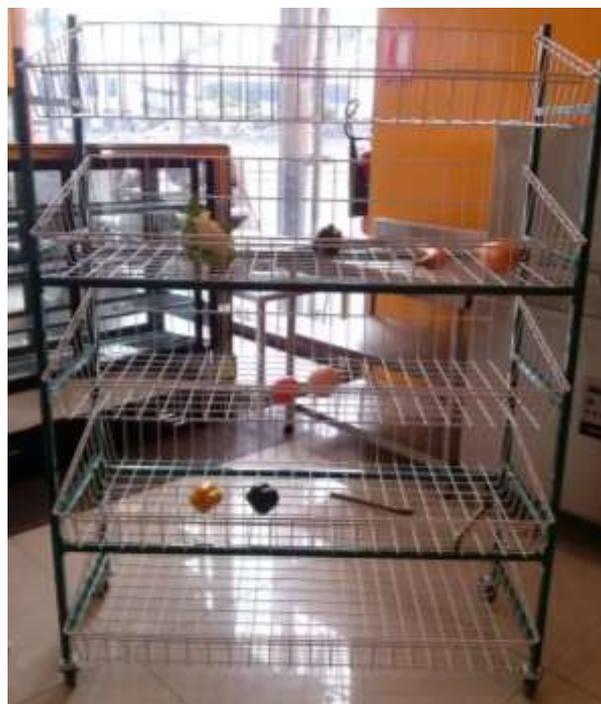
Anexo 7 Latas de Aluminio para Horno



Anexo 8 Lavadero de Fruta



Anexo 9 Perchas



Anexo 10 Tabla de Amortización

ALCAN FRUITS S.A.		
FINANCIAMIENTO BGR DEL PROYECTO (2015-2019)		
TABLA DE AMORTIZACIÓN		
DEUDA	15,000.00	
PLAZO	5	AÑOS
TASA DE INTERÉS	12.00%	ANUAL

PERIODO	DESEMBOLSO	CUOTA	INTERESES	AMORTIZACION	SALDO		
0	15,000	-	-	-	15,000		
1		333.67	150.00	183.67	14,816.33		
2		333.67	148.16	185.50	14,630.83		
3		333.67	146.31	187.36	14,443.47		
4		333.67	144.43	189.23	14,254.24		
5		333.67	142.54	191.12	14,063.12		
6		333.67	140.63	193.04	13,870.08		
7		333.67	138.70	194.97	13,675.11		
8		333.67	136.75	196.92	13,478.20		
9		333.67	134.78	198.88	13,279.31		
10		333.67	132.79	200.87	13,078.44		
11		333.67	130.78	202.88	12,875.56		
12		333.67	128.76	204.91	12,670.65	4,004.00	2015
13		333.67	126.71	206.96	12,463.69	1,674.65	
14		333.67	124.64	209.03	12,254.66	2,329.35	
15		333.67	122.55	211.12	12,043.54	4,004.00	
16		333.67	120.44	213.23	11,830.30		
17		333.67	118.30	215.36	11,614.94		
18		333.67	116.15	217.52	11,397.42		
19		333.67	113.97	219.69	11,177.73		
20		333.67	111.78	221.89	10,955.84		
21		333.67	109.56	224.11	10,731.73		
22		333.67	107.32	226.35	10,505.38		
23		333.67	105.05	228.61	10,276.77		
24		333.67	102.77	230.90	10,045.87	4,004.00	2016
25		333.67	100.46	233.21	9,812.66	1,379.23	
26		333.67	98.13	235.54	9,577.12	2,624.77	
27		333.67	95.77	237.90	9,339.23	4,004.00	
28		333.67	93.39	240.27	9,098.95		
29		333.67	90.99	242.68	8,856.28		
30		333.67	88.56	245.10	8,611.17		
31		333.67	86.11	247.55	8,363.62		
32		333.67	83.64	250.03	8,113.59		
33		333.67	81.14	252.53	7,861.06		
34		333.67	78.61	255.06	7,606.00		
35		333.67	76.06	257.61	7,348.39		
36		333.67	73.48	260.18	7,088.21	4,004.00	2017
37		333.67	70.88	262.78	6,825.43	1,046.34	
38		333.67	68.25	265.41	6,560.01	2,957.66	
39		333.67	65.60	268.07	6,291.95	4,004.00	
40		333.67	62.92	270.75	6,021.20		
41		333.67	60.21	273.45	5,747.75		
42		333.67	57.48	276.19	5,471.56		
43		333.67	54.72	278.95	5,192.61		
44		333.67	51.93	281.74	4,910.86		
45		333.67	49.11	284.56	4,626.31		
46		333.67	46.26	287.40	4,338.90		
47		333.67	43.39	290.28	4,048.63		
48		333.67	40.49	293.18	3,755.44	4,004.00	2018
49		333.67	37.55	296.11	3,459.33	671.23	
50		333.67	34.59	299.07	3,160.26	3,332.77	
51		333.67	31.60	302.06	2,858.19	4,004.00	
52		333.67	28.58	305.08	2,553.11		
53		333.67	25.53	308.14	2,244.97		
54		333.67	22.45	311.22	1,933.76		
55		333.67	19.34	314.33	1,619.43		
56		333.67	16.19	317.47	1,301.96		
57		333.67	13.02	320.65	981.31		
58		333.67	9.81	323.85	657.46		
59		333.67	6.57	327.09	330.36		
60		333.67	3.30	330.36	0.00	4,004.00	2019
						248.56	
						3,755.44	
						4,004.00	

TITULO II

DE LOS PRINCIPIOS Y DISPOSICIONES PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DE ESTA LEY

Art. 3.- Se considera de prioridad nacional al comercio exterior y en especial al fomento de las exportaciones e inversiones.

El Estado diseñará y ejecutará sus políticas en esta materia conforme a los siguientes lineamientos:

a) Asegurar la libertad para el desenvolvimiento de las actividades de exportación e importación y para facilitar la gestión de los agentes económicos en esta materia;

b) Impulsar la internacionalización de la economía ecuatoriana para lograr un ritmo creciente y sostenido de desarrollo;

c) Aprovechar las oportunidades que brinda el comercio mundial de tecnología y servicios para beneficio de la producción exportable del País;

d) (sic) Impulsar la modernización y la eficiencia de la producción local, para satisfacer adecuadamente la demanda interna y externa, para mejorar su competitividad internacional y satisfacer las necesidades del consumidor, tomando en consideración las exigencias del comercio mundial en lo que respecta a la preservación del medio ambiente;

e) Promover el crecimiento y diversificación de las exportaciones de bienes, servicios y tecnología;

f) Asegurar que la producción nacional compita en el ámbito internacional conforme a prácticas leales y equitativas de libertad de comercio. Para el efecto, el Gobierno Nacional adoptará acciones concretas que aseguren una efectiva defensa, en concordancia con los convenios y acuerdos internacionales de comercio de los cuales el País es signatario;

g) Impulsar el fortalecimiento y desarrollo de los mecanismos de fomento de las exportaciones e inversiones;

h) Promover mediante estímulos e incentivos la inversión directa, nacional y extranjera, los procesos de integración y los acuerdos comerciales bilaterales y multilaterales que amplíen la inversión y faciliten las transacciones externas del País; e,

i) Prevenir y contrarrestar los efectos negativos que ocasionen a la producción nacional, la aplicación de prácticas desleales de comercio.

Anexo 12 Artículo 4 del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones

TITULO PRELIMINAR

Del Objetivo y Ámbito de Aplicación

Art. 4.- Fines.- La presente legislación tiene, como principales, los siguientes fines:

- a. Transformar la Matriz Productiva, para que esta sea de mayor valor agregado, potenciadora deservicios, basada en el conocimiento y la innovación; así como ambientalmente sostenible y ecoeficiente;
- b. Fomentar la producción nacional, comercio y consumo sustentable de bienes y servicios, con responsabilidad social y ambiental, así como su comercialización y uso de tecnologías ambientalmente limpias y de energías alternativas;

- c. Generar trabajo y empleo de calidad y dignos, que contribuyan a valorar todas las formas de trabajo y cumplan con los derechos laborales;
- d. Generar un sistema integral para la innovación y el emprendimiento, para que la ciencia y tecnología potencien el cambio de la matriz productiva; y para contribuir a la construcción de una sociedad de propietarios, productores y emprendedores;

Capítulo II, Título IV, Art 93.- Fomento a la exportación.- El Estado fomentará la producción orientada a las exportaciones y las promoverá mediante los siguientes mecanismos de orden general y de aplicación directa, sin perjuicio de los contemplados en otras normas legales o programas del Gobierno.