



UNIVERSIDAD UTE

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE INGENIERÍA EN COMERCIO EXTERIOR,
INTEGRACIÓN Y ADUANAS**

**“PLAN DE INTERNACIONALIZACIÓN DE SNACKS
ELABORADOS A BASE DE PIÑA NO CALIFICADA AL MERCADO
BELGA, SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS, 2019”**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERA EN COMERCIO EXTERIOR, INTEGRACIÓN Y ADUANAS**

EVELYN ANDREINA ILLESCAS JARAMILLO

DIRECTOR: ING.FABRICIO ÀLVAREZ, MBA

Santo Domingo, Julio 2019

© Universidad UTE 2019

Reservados todos los derechos de reproducción

FORMULARIO DE REGISTRO BIBLIOGRÁFICO

PROYECTO DE TITULACIÓN

DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1724881626
APELLIDO Y NOMBRES:	Illescas Jaramillo Evelyn Andreina
DIRECCIÓN:	Asistencia Municipal #2
EMAIL:	evelyn951_4@hotmail.com
TELÉFONO FIJO:	023753080
TELÉFONO MOVIL:	0996024666

DATOS DE LA OBRA					
TÍTULO:	Plan de internacionalización de snacks elaborados a base de piña no calificada al mercado Belga, Santo Domingo de los Tsáchilas, 2019.				
AUTOR O AUTORES:	Evelyn Andreina Illescas Jaramillo				
FECHA DE ENTREGA DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	09 de julio del 2019				
DIRECTOR DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	Ing. Fabricio Álvarez Tituano, MBA				
PROGRAMA	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">PREGRADO</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">POSGRADO</td> <td></td> </tr> </table>	PREGRADO	X	POSGRADO	
PREGRADO	X	POSGRADO			
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Ingeniera en Comercio Exterior, Integración y Aduanas				
RESUMEN:	<p>Ecuador es reconocido por su alto nivel de exportaciones de productos agrícolas, en supermercados de países como Estados Unidos, Alemania, Países Bajos, Bélgica, inclusive países de Latinoamérica como Chile, se puede encontrar el banano ecuatoriano, cacao, piña, pimienta, entre muchos otros, la diversidad de sus cultivos se debe a la calidad y nutrientes de sus suelos, es por eso que en cada una de sus provincias tienen productos característicos, un caso específico de Santo Domingo de los Tsáchilas, en donde se cultiva gran parte de la piña de exportación, sin embargo por factores que se trata de reducir pero en muchos de los casos son naturales y pasan por encima del control aplicable, llega a existir la problemática de que quede un porcentaje de piña que no cumple los estándares de calidad para ser internacionalizada.</p>				

	<p>Por lo antes mencionado se propone desarrollar un plan de internacionalización de snacks elaborados a base de piña MD2 no calificada para el máximo aprovechamiento de la producción en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas con el objetivo principal de buscar una alternativa exportable para la fruta que no ha sido calificada en su estado natural. De esta problemática surgió la pregunta ¿De qué manera es posible aprovechar el desperdicio de la piña MD2 no calificada, para la creación de una idea de negocios en la que se reduzca el desperdicio de dicha fruta en un porcentaje considerable generando utilidades mediante una posterior comercialización?</p> <p>Para dar respuesta a dicha interrogante se plantea la idea de tratar la fruta mediante el proceso de deshidratación para prolongar la vida útil de la misma, mientras se conservan todos sus nutrientes y propiedades. Tomando en cuenta su alta demanda en mercados internacionales, se considera como referencia los niveles de exportación que lideran en los últimos años, dejando como resultado al país de Bélgica como principal destino.</p>
<p>PALABRAS CLAVES:</p>	<p>Internacionalización, Snacks de piña, Mercado de Bélgica.</p>

Se autoriza la publicación de este Proyecto de Titulación en el Repositorio Digital de la Institución.



EVELYN ANDREINA ILLESCAS JARAMILLO
C.C. 1724881626

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **ILLESCAS JARAMILLO EVELYN ANDREINA, CC: 1724881626** autora del proyecto titulado: “**Plan de internacionalización de snacks elaborados a base de piña no calificada al mercado Belga, Santo Domingo de los Tsáchilas, 2019**”, previo a la obtención del título de **INGENIERÍA EN COMERCIO EXTERIOR, INTEGRACIÓN Y ADUANAS**, en la Universidad UTE.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las Instituciones de Educación Superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la BIBLIOTECA de la Universidad Tecnológica Equinoccial a tener una copia del referido trabajo de graduación con el propósito de generar un Repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Santo Domingo, 09 de julio de 2019.



EVELYN ANDREINA ILLESCAS JARAMILLO
C.C. 1724881626

DECLARACIÓN

Yo, **EVELYN ANDREINA ILLESCAS JARAMILLO**, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Tecnológica Equinoccial puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normativa institucional vigente.



EVELYN ANDREINA ILLESCAS JARAMILLO

C.C. 1724881626

CERTIFICACIÓN

Santo Domingo 01 de julio de 2019

Certifico que el presente trabajo que lleva por título “**Plan de internacionalización de snacks elaborados a base de piña no calificada al mercado Belga, Santo Domingo de los Tsáchilas, 2019**”, que, para aspirar al título de **INGENIERA EN COMERCIO EXTERIOR, INTEGRACIÓN Y ADUANAS** fue desarrollado por **Evelyn Andreina Illescas Jaramillo**, bajo mi dirección y supervisión, en la Facultad de Ciencias Administrativas; y cumple con las condiciones requeridas por el reglamento de Trabajos de Titulación artículos 19, 27 y 28.



Ing. Fabricio Álvarez Tituano, MBA
DIRECTOR DEL TRABAJO
C.C.0603012535

DEDICATORIA

Dedico este trabajo principalmente a Dios, por haberme dado la vida, poner siempre en mi camino gente buena que me cuida y brinda su apoyo cuando lo necesito pues gracias a ello he logrado llegar hasta este momento tan importante de mi formación profesional.

A mi madre Narcisa Jaramillo, porque con su ejemplo me enseñó que para lograr éxito en la vida se debe ser constante, tener un corazón que brinde nobleza y no guarde rencores, sin su guía no hubiera entendido que cada acontecimiento por muy malo que parezca nos enseña a ser mejores personas, la vida no pudo darme mejor madre, eres mi inspiración, mi motor, y mi ángel en la tierra.

AGRADECIMIENTOS

A mis padres Juan Illescas y Narcisa Jaramillo por siempre apoyar cada decisión que he tomado, a pesar de cualquier desacuerdo son ellos quienes siempre acuden a mi llamado, gracias por darme la libertad de desenvolverme como ser humano.

A mi amor y cómplice de aventuras Juan Mateus, tus consejos y palabras de aliento fueron importantes para que tomara el impulso que a veces me hacía falta, me has enseñado a ser fuerte para ver la solución a toda adversidad y sonreírle a la vida por todo lo bonito que me brinda, gracias por tomar mi mano para encontrar juntos una salida cada vez que me sentía perdida, por sobre todo gracias por ser parte de esta etapa tan importante en mi vida.

A mi querido mejor amigo Bryan Remache quien jamás me abandona en cada situación que se me presenta, siempre estás dándome la mano y acompañándome en cada paso que doy, gracias por siempre escucharme, cuidarme y jamás abandonarme, no podría haber encontrado amistad más sincera y desinteresada en el mundo que la tuya.

A mi director el Ing. Fabricio Álvarez, más allá de cumplir con sus funciones como docente, dedico su tiempo y atención, brindándome la confianza para acudir a su ayuda en todo lo que fuese necesario para que culmine con éxito mi trabajo de titulación, es usted un ejemplo de profesional y de persona para mí.

Por último, pero no menos importante a todas las personas que me brindaron la apertura para obtener la información necesaria y elaborar mi tesis, entre ellos el Ing. Julio Carbo de la empresa Terrasol Corp. S.A, pues siempre tuvo la predisposición para facilitarme todo cuanto estuviera a su alcance.

EVELYN ANDREINA ILLESCAS JARAMILLO

ÍNDICE DE CONTENIDO

	PÁGINA
RESUMEN	1
CAPÍTULO 1	2
INTRODUCCIÓN	2
1.1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	2
1.1.1 PROBLEMA A INVESTIGAR.	2
1.1.2 OBJETO DE ESTUDIO TEÓRICO.	2
1.1.3 OBJETO DE ESTUDIO PRÁCTICO.	2
1.1.4 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	2
1.1.5 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.	3
1.1.6 SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA.	3
1.1.7 OBJETIVO GENERAL	4
1.1.8 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	4
1.1.9 JUSTIFICACIÓN	4
1.2 MARCO REFERENCIAL.....	5
1.2.1 MARCO TEÓRICO.....	5
1.2.2 MARCO CONCEPTUAL.....	12
1.2.2.1 Comercio exterior	12
1.2.2.2 Comercio Internacional.....	12
1.2.2.3 Frontera.....	12
1.2.2.4 Industrialización.....	12
1.2.2.5 Exportación	13
1.2.2.6 Deshidratación	13
1.2.2.7 Control de calidad	13
1.2.2.8 Certificado de origen	13
1.2.2.9 Fruta Híbrida	13

CAPITULO 2	15
MÉTODO	15
2.1 METODOLOGÍA GENERAL	15
2.1.1 NIVEL DE ESTUDIO	15
2.1.2 MODALIDAD DE INVESTIGACIÓN	15
2.1.3 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN	15
2.1.4 SELECCIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN	16
2.1.5 PROCESAMIENTO DE DATOS.....	16
2.2 METODOLOGÍA ESPECÍFICA	16
2.2.1 METODOLOGÍA ESPECÍFICA DEL OBJETIVO 1	16
2.2.2 METODOLOGÍA ESPECÍFICA DEL OBJETIVO 2	16
2.2.3 METODOLOGÍA ESPECÍFICA DEL OBJETIVO 3	16
2.2.4 METODOLOGÍA ESPECÍFICA DEL OBJETIVO 4	17
CAPITULO 3	18
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	18
3.1 ANALIZAR LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE PIÑA MD2, SUS PARÁMETROS DE CALIFICACIÓN Y VOLUMEN DE RECHAZO EN LA PROVINCIA DE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS.	18
3.1.1 PIÑA.....	18
3.1.2 TIPOS DE PIÑA CULTIVADA EN SANTO DOMINGO DE LOS TSACHILAS...20	
3.1.3 PRODUCCIÓN DE PIÑA EN SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS.....21	
3.1.4 PARÁMETROS DE CALIFICACIÓN DE LA PIÑA DE EXPORTACIÓN.....22	
3.1.5 NIVEL DE PIÑA NO CALIFICADA	24
3.1.6 PRINCIPALES EMPRESAS EXPORTADORAS DE PIÑA EN SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS.....	24
3.1.7 INDUSTRIALIZACIÓN DE LA PIÑA	26
3.1.8 PRODUCTOS ALIMENTICIOS A BASE DE PIÑA.....	26

3.2 DEFINIR LOS PROCESOS PARA ELABORAR SNACKS DE PIÑA DESHIDRATADA EN LAS EMPRESAS DE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS.	29
3.2.1 PROCESO DE ELABORACIÓN DE PIÑA DESHIDRATADA	29
3.2.2 FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO.....	35
3.3 IDENTIFICAR CUÁL ES LA POTENCIALIDAD DE MERCADO DE LA PIÑA DESHIDRATADA EN BÉLGICA.	35
3.3.1 RESEÑA DEL PAÍS	35
3.3.2 MARCO POLÍTICO DE BÉLGICA	35
3.3.3 CONTEXTO ECONÓMICO DE BÉLGICA	36
3.3.4 EXPORTACIONES DE PIÑA DESHIDRATADA AL MUNDO	37
3.3.5 CONSUMO APARENTE	39
3.4 DETERMINAR CUÁLES SON LOS PROCEDIMIENTOS Y FACTIBILIDAD PARA EXPORTAR PIÑA DESHIDRATADA AL MERCADO BELGA.	39
3.4.1 PARTIDA ARANCELARIA.....	39
3.4.2 DOCUMENTOS PREVIOS PARA LA EXPORTACIÓN	39
3.4.3 CUBICACIÓN Y ESTIBA.....	44
3.4.4 DATOS FINANCIEROS.....	46
CAPÍTULO 4.....	47
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	47
4.1. CONCLUSIONES	47
4.2. RECOMENDACIONES.....	48
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	49
ANEXOS	53

Indicé de tablas

	PÁGINA
Tabla 1 Composición nutricional de la piña	20
Tabla 2 Ficha Técnica del Producto	35
Tabla 3 Indicadores de Crecimiento	37
Tabla 4 Países importadores de piña deshidratada	38
Tabla 5 Consumo aparente	39

Índice de Figuras

	PÁGINA
Figura 1 Escala de colores de piña	23
Figura 2 Peso de frutas de exportación.....	23
Figura 3 Proceso de lavado.....	30
Figura 4 Proceso de pelado	30
Figura 5 Proceso de pelado	31
Figura 6 Proceso de troceado	31
Figura 7 Proceso de secado.....	31
Figura 8 Proceso de secado.....	32
Figura 9 Empacado	32
Figura 10 Empacado	32
Figura 11 Diagrama de proceso	34
Figura 12 Valores de importación de piña deshidratada	38
Figura 13 Empaque	41

INDICE DE ANEXOS

	PÁGINA
Anexo A: Formato de cuestionario para entrevista en la empresa TERRASOL CORP. S.A	54
Anexo B: Cuadro de Excel proporcionado por el MAGAP STO. DGO.	56
Anexo C: Cuadros de Excel proporcionados por TERRASOL CORP., producción de piña para exportación y mercado local.	56
Anexo D: Documentos para el ingreso de productos alimenticios a la Unión Europea	58
Anexo E: Documentos para el ingreso de productos alimenticios a la Unión Europea	60
Anexo F: Cotización de empresa Yara S.A	61
Anexo G: Estimación de costos de negociación.....	62

RESUMEN

Ecuador es reconocido por su alto nivel de exportaciones de productos agrícolas, en supermercados de países como Estados Unidos, Alemania, Países Bajos, Bélgica, inclusive países de Latinoamérica como Chile, se puede encontrar el banano ecuatoriano, cacao, piña, pimienta, entre muchos otros, la diversidad de sus cultivos se debe a la calidad y nutrientes de sus suelos, es por eso que en cada una de sus provincias tienen productos característicos, un caso específico de Santo Domingo de los Tsáchilas, en donde se cultiva gran parte de la piña de exportación, sin embargo por factores que se trata de reducir pero en muchos de los casos son naturales y pasan por encima del control aplicable, llega a existir la problemática de que quede un porcentaje de piña que no cumple los estándares de calidad para ser internacionalizada.

Por lo antes mencionado se propone desarrollar un plan de internacionalización de snacks elaborados a base de piña MD2 no calificada para el máximo aprovechamiento de la producción en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas con el objetivo principal de buscar una alternativa exportable para la fruta que no ha sido calificada en su estado natural. De esta problemática surgió la pregunta ¿De qué manera es posible aprovechar el desperdicio de la piña MD2 no calificada, para la creación de una idea de negocios en la que se reduzca el desperdicio de dicha fruta en un porcentaje considerable generando utilidades mediante una posterior comercialización?

Para dar respuesta a dicha interrogante se plantea la idea de tratar la fruta mediante el proceso de deshidratación para prolongar la vida útil de la misma, mientras se conservan todos sus nutrientes y propiedades. Tomando en cuenta su alta demanda en mercados internacionales, se considera como referencia los niveles de exportación que lideran en los últimos años, dejando como resultado al país de Bélgica como principal destino.

Palabras clave: Internacionalización, Snacks de piña, Mercado de Bélgica.

CAPÍTULO 1

INTRODUCCIÓN

1.1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.

1.1.1 PROBLEMA A INVESTIGAR.

Insuficiencia en el aprovechamiento de la piña no calificada en productos alimenticios, para su internacionalización.

1.1.2 OBJETO DE ESTUDIO TEÓRICO.

En base a un análisis y sustento teórico, determinar la viabilidad de comercialización de subproductos a base de piña MD2, caso específico piña deshidratada.

1.1.3 OBJETO DE ESTUDIO PRÁCTICO.

Internacionalización de snacks a base de piña no calificada, en las empresas de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.

1.1.4 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

Ecuador se caracteriza por la exportación de productos no procesados, dentro de ellos se encuentra la Piña MD2 conocida así por ser una fruta híbrida resultado de la mezcla de diferentes especies, cuenta con reconocimiento internacional gracias a la calidad existente en su producción además tiene un alto nivel de demanda lo que favorece a la acogida de los productos derivados de esta fruta ecuatoriana.

Este tipo de cosecha se cultiva en varias provincias del país, siendo Santo Domingo de los Tsáchilas una de las mayores proveedoras, debido a la calidad de sus tierras y la particularidad de su clima. La provincia Tsáchila cuenta con plantaciones enfocadas a la exportación de piña MD2.

Entre las empresas productoras más reconocidas está TERRASOL CORP S.A, la cual lidera en las exportaciones, misma que cuenta con posicionamiento en países como: Estados Unidos, Alemania, Chile, Uruguay y Argentina. En el año 2016 la firma colocó 2

millones de cajas de piña en el exterior, significando un 41% del total exportado, en términos monetarios sus exportaciones representan cerca de USD 70 millones (Velasco B. , 2017).

Debido a que se necesita cumplir con ciertos estándares de calidad, existe un índice considerable de fruto que no cumple con las características necesarias al momento de su selección, motivo por el cual las empresas deciden por estrategia enfocarse en el mercado local para no perder por completo la inversión generada. Por ello se buscan alternativas que permitan diversificar los destinos productivos de la piña, de manera que esta sea enfocada netamente al mercado internacional.

Para efectos de la investigación se ha considerado como alternativa la piña deshidratada, pues en los últimos años el consumo de frutas y alimentos poco procesados se ha incrementado en los mercados internacionales. Debido a sus aportes nutritivos y su agradable sabor, uno de los países en el cual la demanda de snacks de piña se ve favorecida es Bélgica donde se ha fomentado el consumo de productos más sanos que contribuyan a reducir el índice de obesidad y problemas de salud ocasionados por la mala alimentación, lo cual hace que su demanda se eleve favorablemente para la producción ecuatoriana.

Para las empresas de Santo Domingo de los Tsáchilas el aprovechar al máximo su producción, les brinda la oportunidad de ser más competitivas, ganar nuevos clientes en los mercados del exterior y ofrecer nuevas plazas de trabajo para la provincia.

1.1.5 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.

¿Cómo internacionalizar snack elaborados a base de piña no calificada al mercado belga?

1.1.6 SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA.

¿Cuál es situación actual de la producción de piña MD2, sus parámetros de calificación y volumen de rechazo en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas?

¿Cuáles son los procesos para elaborar snacks de piña deshidratada en las empresas de Santo Domingo de los Tsáchilas?

¿Cuál es la potencialidad de mercado de piña deshidratada en Bélgica?

¿Cuáles son los requisitos y costos para exportar piña deshidratada al mercado belga?

1.1.7 OBJETIVO GENERAL

Determinar la viabilidad de la internacionalización de snacks elaborados a base de piña no calificada al mercado belga en las empresas productoras de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas 2019.

1.1.8 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Analizar la situación actual de la producción de piña MD2, sus parámetros de calificación y volumen de rechazo en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.
2. Definir los procesos para elaborar snacks de piña deshidratada en las empresas de Santo Domingo de los Tsáchilas.
3. Identificar Cuál es la potencialidad de mercado de piña deshidratada en Bélgica.
4. Determinar Cuáles son los procedimientos y factibilidad para exportar piña deshidratada al mercado belga.

1.1.9 JUSTIFICACIÓN

Pese a que la piña puede ser comercializada dentro de Santo Domingo de los Tsáchilas o en otras provincias del país, para una empresa dedicada a la exportación lo más factible sería encontrar una estrategia de comercialización para brindar mayor valor agregado a este producto.

Existe un riesgo inherente que obstaculiza la exportación total de la producción, dicho conflicto se genera en el proceso de selección, se pretende que con la implementación de alternativas se permita contrarrestar al máximo el índice de rechazo causando un impacto en las empresas exportadoras de Piña MD2 en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, gracias a que estas producen una de las materias primas de mayor calidad del país, se espera que con la investigación a realizarse se obtengan resultados favorables que puedan ser aplicados en el sector productivo de piña esto generaría más plazas de trabajo y mejoraría la interacción del comercio exterior.

Los productos agrícolas ecuatorianos cuentan con un alto nivel de demanda por parte de países como los de la Unión Europea, dentro de estos países se puede resaltar a Bélgica, según datos obtenidos de Trade Map se puede deducir que en los últimos años el consumo de frutos deshidratado se ha incrementado, factores que desencadena este incremento son los problemas de salud registrados a causa de la mala alimentación, provocada por el ritmo de vida acelerado que llevan en estos de países donde el tiempo para alimentarse es reducido y se necesita alimentos de fácil consumo.

1.2 MARCO REFERENCIAL

1.2.1 MARCO TEÓRICO.

1.2.1.1 Teorías del comercio exterior

Ventaja absoluta

Adam Smith Postuló que, bajo libre cambio, cada nación debe especializarse en producir esas mercancías que podrían ser lo más eficientemente posible. Algunos de éstos serían exportados a la paga para las importaciones de las mercancías que se podrían producir más eficientemente a otra parte. Trata de que cada país se especializa en producir mercancías para las que tenga ventaja absoluta, medida ésta por el menor coste medio de la producción en términos de trabajo con respecto a los demás países. De este modo, al seguir este principio todos los países saldrían ganando con el comercio y se lograría la misma eficiencia a nivel internacional (Garcia-Sordo, 2007).

Cuando un país extranjero nos puede ofrecer una mercancía más barata de lo que nos cuesta a nosotros, será mejor comprarla que producirla, dando por ella parte del producto de nuestra propia actividad económica, empleada en aquellos sectores en que saquemos ventaja al extranjero (Smith, 1776).

La nación menos eficiente debería especializarse en la producción y exportación del bien en el cual su desventaja absoluta es inferior. Este es el bien en el que el país tiene ventaja comparativa. Por otro lado, el país debería importar el bien en el que su desventaja absoluta es superior, o sea, el bien en el que tiene desventaja comparativa (Blanco, Diferentes Teorías del Comercio Internacional, 2011).

La ventaja absoluta, principalmente aplicado en una empresa, se reduce al hecho de que esta se debe centrar en la elaboración y mejora del producto en el que mayor especialización y conocimiento tiene, en el caso de la producción de piña el enfoque sería realizar un completo aprovechamiento de la misma, buscando alternativas que aumente el nivel exportable.

Ventaja competitiva

De acuerdo con el modelo de la ventaja competitiva de Porter, la estrategia competitiva toma acciones ofensivas o defensivas para crear una posición defendible en una industria, con la finalidad de hacer frente, con éxito, a las fuerzas competitivas y generar un Retorno sobre la inversión (Garcia-Sordo, 2007).

Según Michael Porter: “la base del desempeño sobre el promedio dentro de una industria es la ventaja competitiva sostenible” (Porter, 1985).

La ventaja competitiva implica que se le debe ofertar al consumidor algo que pueda identificar como lo mejor, con esto se deja claro que ser el mejor implica saber qué ofertar al consumidor de manera en que este vea el producto como único e incomparable con los de la competencia (Falco, 2019).

La ventaja competitiva consiste en potenciar el producto a ofertar, de manera en que los consumidores creen un vínculo de fidelidad con este dándole mayor ventaja en comparación a los productos competidores, con esta ideología las empresas añaden valor agregado a sus productos para ser más atractivos en los mercados.

Ventaja comparativa

Según del modelo de David Ricardo, “las ventajas comparativas se originaban en la diferente productividad de la mano de obra, ya que consideraba al trabajo como único factor productivo” (Ricardo, 1821).

Establece que el coste de oportunidad de un bien es la cantidad de un segundo bien que debe sacrificarse para liberar los suficientes factores de producción para poder producir una unidad adicional del primer bien (Franco, DIFERENTES TEORÍAS DEL COMERCIO INTERNACIONAL, 2011).

La ley de la ventaja comparativa puede ser explicada en términos de la teoría del coste de oportunidad introducida por G. Haberler, esta teoría establece que el coste de oportunidad de un bien es la cantidad de un segundo bien que debe sacrificarse para liberar los suficientes factores de producción para poder producir una unidad adicional del primer bien. Aquí el trabajo no es el único recurso ni tampoco se supone que sea homogéneo. El país con el coste de oportunidad más bajo para un bien tiene una ventaja comparativa en ese bien y una desventaja comparativa en el otro bien (Blanco, Diferentes Teorías del Comercio Internacional, 2011).

La ventaja comparativa trata del coste beneficio que existiese al dejar de producir un bien secundario, con la finalidad de liberar recursos para producir el bien de mayor experiencia y demanda con la que cuenta la empresa, sin embargo, esto dependerá de la naturaleza de la empresa, en el caso de la producción de piña lo más factible es seguir produciendo el bien para el cual son competitivos y diversificarlo con el fin de aprovechar al máximo conocimiento, producto y canales de distribución.

Teoría de Heckscher-Ohlin o teoría de la proporción de factores.

Cada país puede tener ventajas comparativas derivadas de la abundancia de alguno de los factores de la producción o de dos de ellos y, por tanto, deberá exportar aquellos bienes cuyos costos relativos más bajos estén determinados por el uso del factor o factores abundantes. Según esta teoría, el comercio internacional contribuiría a la reducción de la escasez y abundancia de factores y, por consiguiente, conducirá a la eliminación de sus costos relativos diferentes (García-Sordo, 2007).

El modelo de Heckscher-Ohlin explica la composición del comercio internacional a partir de las ventajas comparativas, en lo que se asemeja a Ricardo. Sin embargo, en este enfoque esas ventajas ya no tienen origen exclusivamente en cuestiones tecnológicas, sino que resulta también relevante la dotación de factores de la producción. En otras palabras, las ventajas comparativas aparecen como resultado de la relación entre recursos y tecnología, es decir, entre la abundancia o escasez relativa de los factores de producción y la intensidad en el uso de los mismos en la producción de un bien (Lugones, Teorías del comercio internacional, 2008).

Los requisitos previos para que se inicie el comercio internacional pueden quedar resumidos de la siguiente forma: diferente escasez relativa, es decir, distintos precios relativos de los factores de producción en los países que comercian, y diferentes proporciones de factores productivos para bienes distintos (Heckscher, 2006).

B. Ohlin vuelve a insistir en que es la distinta dotación factorial la causa fundamental de las diferencias de costes comparativos y, por lo tanto, del intercambio (Franco, Diferentes Teorías del Comercio internacional, 2011).

Con la teoría de los factores se puede comprender de mejor manera como un país logra aprovechar sus riquezas en cuanto a un bien o servicio de tal manera que convierta su abundancia de recursos en un factor de diversificación y producción, aplicando esta teoría, se puede deducir que la transformación de la piña ayudaría a extender la oferta exportable.

Teoría del comercio internacional

El estudio del comercio exterior ha venido desarrollándose como estructura de la economía desde los inicios de Adam Smith y David Ricardo. Para la teoría clásica la base es el valor del trabajo, lo que quiere decir que el trabajo es el único factor de la producción (Reyes, 2019).

Según Smith, el comercio exterior posibilita remitir al exterior el excedente de los productos que no tienen demanda interna, traer artículos que se solicitan en el país y estimular la máxima división del trabajo en cada rama, Por lo tanto, si un país posee ventajas naturales o adquiridas en la producción de un producto y otro país carece de ellas, siempre será ventajoso para éste adquirirlo en lugar de producirlo (Lugones, Teorías del Comercio Internacional, 2018).

Una de las ideas mercantilistas imperantes del siglo XIX fue la de aconsejar el libre intercambio entre países y la libre competencia en lo interno, argumentando que al trabajar cada quien, en persecución de su propio interés, contribuía al interés público y promovía este, aunque no formara parte de sus propósitos (Gaitan, 2005).

Cuando un país tiene en su poder un recurso que abastece su demanda interna y aun así proporciona un excedente lo más factible es direccionarlo a otro país de manera en

que se pueda obtener un beneficio ya sea económico o político, con lo cual se creen vínculos comerciales que posibiliten extenderse a través de las fronteras comerciales, cuando hablamos de productos agrícolas nos encontramos con la particularidad de que los estándares de calificación para la exportación, no siempre son cubiertos en su totalidad, dejando así un porcentaje de producto no exportable, al cual se le debe asignar un destino productivo, en este caso un valor agregado.

Teoría de la internacionalización

Según Coviello y Munro, para comprender el proceso de internacionalización, existen dos vertientes: la primera analiza la expansión internacional por procesos, donde los conocimientos del mercado se incrementan por parte de la empresa y, así mismo, existe un compromiso con el mercado a medida que pasa el tiempo. La segunda vertiente estudia como los procesos de la internacionalización están influenciados e incluyen un conjunto de relaciones que hacen parte de las redes de la empresa (Maria Pelaez, 2009).

Knack y Keefer determinan que las empresas que están involucradas en ambientes de confianza tienden a innovar con mayor facilidad, y de igual forma, si existe baja confianza esta desalentara la innovación (Maria Pelaez, 2009).

Buckley y Casson en 1976 y por Rugman en 1979, desarrollan la idea de que las empresas realizan internamente operaciones que el mercado ejecuta de forma menos eficiente, entonces las empresas aprovechan las oportunidades que se presentan gracias a los mercados imperfectos (Nunes, 2017).

De otro lado Hymer, contrario a las dominantes explicaciones de economistas sobre la inversión extranjera directa cuyos argumentos la mantenían como una marcada decisión de inversión sobre el diferencial de tasas de interés entre países, la reconoció como una verdadera decisión de carácter estratégico más que como una decisión de mercados financieros (Fonseca, 2013).

Se puede utilizar a la internacionalización de una empresa como la estrategia a tomar en cuenta, cuando su capacidad de producción supera su demanda interna y su producto es competitivo ante la oferta externa, de manera que la empresa aprovecha al máximo su inversión y extiende sus horizontes, ganando rentabilidad y posicionamiento externo,

en el caso de la fruta para realizar su internacionalización será necesario aplicar una leve transformación aprovechando su consumo en el exterior.

Modelos de internacionalización

- Exportación

Podríamos afirmar que la exportación es la forma más simple de internacionalizarse. En síntesis, la definición de exportación es vender productos en un país diferente del local. La exportación implica la fabricación de un producto en un país y su envío al extranjero por tierra, mar o aire, para que sea comercializado en otros países, teniendo en cuenta todos los trámites necesarios para traspasar las fronteras, nacionalización, cambio de monedas y las posibles diferencias de idiomas y leyes (Hollens, 2001).

- Contrato de manufactura (maquila)

Un contrato de manufactura, o maquila, le permite a las empresas obtener centros de producción en otros países sin comprometerse a invertir en operaciones de manufactura o ventas (Hollens, 2001).

- Licenciamiento

El licenciamiento es otra forma en la que una empresa puede obtener centros de producción en otros países sin inversión de capital. En este modelo, el licenciador le otorga valor al licenciado con el fin de obtener desempeño o regalías de dicha licencia. La diferencia con los contratos de manufactura es que en el licenciamiento la empresa productora asume la responsabilidad de otros procesos como el mercadeo, las ventas y el servicio posventa (Hollens, 2001).

- Franquicias

La franquicia es un formato de negocio con posicionamiento de marca, que permite la explotación de un concepto desarrollado y probado en su viabilidad y documentado en manuales por un emprendedor denominado franquiciante, a través del otorgamiento de los derechos a otro emprendedor inversionista denominado franquiciado, cuya unión o alianza se estipula bajo las cláusulas de un contrato de franquicia. En esta variante de formato o modelo de internacionalización, el franquiciador se encarga del desarrollo y el

mercadeo de los productos, mientras que el franquiciado asume la responsabilidad de su producción y venta (Hollens, 2001).

- Contrato de gerencia

El contrato de gerencia se enfoca en la exportación de servicios y no de productos. En este caso, una empresa internacional con experiencia en el manejo de cierto tipo de negocios le ofrece el servicio a una empresa local a cambio de honorarios. Un contrato de gerencia puede abarcar un gran número de funciones dentro de la empresa a la que se le presta el servicio; estas van desde la operación de una fábrica hasta el manejo del personal. Este método de internacionalización es usado con frecuencia en las cadenas hoteleras (Hollens, 2001).

- Empresa conjunta (Joint Venture)

Esta modalidad, como su nombre lo indica, es una inversión conjunta entre dos o más empresas que aportan capital y/o activos con el fin de crear una nueva empresa. Lo más común es que una empresa local forme una sociedad con una internacional para tener operaciones en el país de la primera. En estos casos, las dos empresas comparten la propiedad y el control de la nueva empresa (Hollens, 2001).

- Inversión extranjera directa

Según la definición del Fondo Monetario Internacional (1994), “La IED se da cuando un inversionista residente (inversionista directo) tiene como objetivo obtener una participación duradera en una empresa residente en otra economía o país (empresa de inversión directa)”.

- Greenfield

Greenfield es un tipo de IED en donde una empresa establece nuevas operaciones en un país extranjero. “Este tipo de inversión permite aprovechar en mayor grado las ventajas de propiedad e internacionalización, al asumir en su totalidad el proceso productivo, y al mismo tiempo aprovechar las ventajas de localización del país escogido” (Ramirez, 2006).

Las formas de internacionalización a las que se puede acoger una empresa son varias sin embargo mucho dependerá de su naturaleza y enfoque de negocio, a cuál de ellas

puede acogerse y con cual obtendrá mayor ventaja, si hablamos de la exportación es aplicable en el proyecto pues se busca crear un producto nuevo en base a uno ya posicionado en el exterior.

1.2.2 MARCO CONCEPTUAL

1.2.2.1 Comercio exterior

Se define como aquella parte del sector externo de una economía que regula los intercambios de mercancías, productos y servicios entre proveedores y consumidores residentes en dos o más mercados nacionales y/o países distintos, incluso considera los intercambios de capital, y los aspectos referentes a la entrada temporal de personas de negocios. Se trata de transacciones físicas entre residentes de dos o más territorios aduaneros que se registran estadísticamente en la balanza comercial de los países implicados (Mexico, 2010).

1.2.2.2 Comercio Internacional

El comercio internacional consiste en un intercambio ordinario, generalmente de productos a cambio de dinero, con la característica diferencial de que para poder realizar el intercambio se debe atravesar una “frontera” (Bustillo, 2014).

1.2.2.3 Frontera

Límite del territorio aduanero. Espacio del territorio físico del país, considerado como límite para aplicar un régimen liberatorio o general en el trato de las mercancías (Villalba, 2014).

1.2.2.4 Industrialización

La industrialización es el proceso en el que una sociedad o país se transforma de una sociedad principalmente agrícola a una basada en la fabricación de bienes y servicios. El trabajo manual individual se sustituye por una producción masiva mecanizada y los artesanos se sustituyen por las líneas de montaje (Financiera, 2017).

1.2.2.5 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 (Karen Cantos, 2015).

1.2.2.6 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, ejercicio intenso, falta de bebida o La combinación de estos factores. También ocurre en aquellas enfermedades donde esta alterado el balance. Básicamente, esto se da por falta de ingestión o por exceso de eliminación de agua (Karen Cantos, 2015).

1.2.2.7 Control de calidad

El seguimiento detallado de los procesos dentro de una empresa para mejorar la calidad del producto y/o servicio (Karen Cantos, 2015).

1.2.2.8 Certificado de origen

Documento que sirve para acreditar el origen de las mercancías, para efectos preferencias arancelarias, no preferenciales, aplicación de cupos y para cualquier otra medida que la ley establezca (Karen Cantos, 2015).

1.2.2.9 Fruta Híbrida

Una fruta híbrida o planta vegetal es una "mezcla" que contiene las características deseables de dos líneas puras diferentes, produciendo una planta más fuerte con vigor híbrido. Las características que pueden ser combinadas en un híbrido incluyen la resistencia a la enfermedad, la tasa de maduración, el tamaño, sabor, y color de la fruta (Taringa, 2015).

1.2.2.10 Incoterm CFR

El vendedor se hace cargo de todos los costes, incluido el transporte principal, hasta que la mercancía llegue al puerto de destino. Sin embargo, el riesgo se transfiere al

comprador en el momento que la mercancía se encuentra cargada en el buque, en el país de origen (Aduanas, 2019).

CAPITULO 2

MÉTODO

2.1 METODOLOGÍA GENERAL

2.1.1 NIVEL DE ESTUDIO

El estudio a ser realizado es descriptivo ya que establecerá el volumen de producción que se dispone para la elaboración de fruta deshidratada dentro del área de Santo Domingo de los Tsáchilas. Así como la demanda que existe en los mercados mundiales usando para esto la herramienta Trade Map y otras fuentes secundas, que justifiquen la selección del país meta escogido.

2.1.2 MODALIDAD DE INVESTIGACIÓN

De campo

Para la estimación de la cantidad de piña que no es calificada en las fincas exportadoras de la región, la cual es la materia prima que servirá para hacer la fruta deshidratada se visitará a los propietarios y/o administradores y se aplica encuestas, así como entrevistas, con esto se puede cuantificar el volumen de producción con el que se dispondrá para la realización de piña deshidratada.

Documental

Se tiene acceso a base de datos como Trade Map, Pro Ecuador, Agrocalidad, registros oficiales de la Unión Europea, entre otras fuentes secundarias que servirán para establecer la demanda que existe sobre las frutas deshidratadas.

2.1.3 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

Se considera una investigación de método deductivo debido a que se realizara conjeturas para establecer el destino productivo al cual se podría enfocar la piña no calificada, teniendo en cuenta los posibles mercados en los que se pueda introducir el producto final.

2.1.4 SELECCIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

Se utilizarán 2 instrumentos para desarrollar la investigación. Entre ellos el análisis de documentos como: informes y artículos científicos ya que la mayoría de la información requerida se encuentra en materiales bibliográficos además la elaboración de entrevistas con los representantes directos de las empresas exportadoras más importantes de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.

2.1.5 PROCESAMIENTO DE DATOS

Los programas a utilizarse para el procesamiento de datos, forman parte del paquete Microsoft office, los principales serán Word para la redacción del documento de investigación, Excel para las proyecciones de cifras y datos, para generar gráficos que ayuden a la comprensión de estas cifras y Project para la realización de mapas y esquemas que faciliten la comprensión de procesos.

2.2 METODOLOGÍA ESPECÍFICA

2.2.1 METODOLOGÍA ESPECÍFICA DEL OBJETIVO 1

Para conocer cuál es la situación actual de la piña MD2, sus parámetros de calificación y volumen de rechazo de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, se realizará una recopilación de datos en fuentes confiables que detallen los niveles de producción existentes, como referencia se tomará a las principales empresas que se dediquen a la producción y exportación de la fruta.

2.2.2 METODOLOGÍA ESPECÍFICA DEL OBJETIVO 2

En la definición de los pasos que se debe seguir para elaborar snacks de piña, se empleará la investigación en fuentes secundarias confiables que certifique los estándares con los que se debe cumplir para obtener resultados favorables del proceso.

2.2.3 METODOLOGÍA ESPECÍFICA DEL OBJETIVO 3

En base a cifras de exportaciones reales, que estén registradas en fuentes como Trade Map, Pro ecuador o Banco Central del Ecuador, adicional a los artículos en donde se pueda obtener información sobre el consumo y comercialización de la piña

deshidratada en el país de Bélgica, se determinara si tiene o no potencialidad para dicho mercado.

2.2.4 METODOLOGÍA ESPECÍFICA DEL OBJETIVO 4

Para establecer los procesos que se deben cumplir en cuanto a la exportación de snacks de piña al mercado belga, se tomará en cuenta los requisitos que se establezcan en sitios oficiales como: la página de la UE, página de la ADUANA del Ecuador, sitio web de Agrocalidad.

CAPITULO 3

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 ANALIZAR LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE PIÑA MD2, SUS PARÁMETROS DE CALIFICACIÓN Y VOLUMEN DE RECHAZO EN LA PROVINCIA DE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS.

3.1.1 PIÑA

3.1.1.1 Historia

La piña es originaria de Brasil y de allí el termino ananás lo que significa en portugués "fruta excelente", fue introducida en la Península Ibérica en el siglo XVI. Durante este período también pasaría a formar parte de los cultivos localizados en Hawai, Costa de Marfil y otros puntos del continente africano, en la actualidad son estos puntos los que proporcionan la mitad de piña que se consume en Europa. Desde las islas Hawai nació la idea de exportar la fruta de una forma original, es de aquí de donde proviene la idea de conservar la fruta en almíbar (digital, 2019).

La piña o el ananá, es una planta perenne de la familia de las bromeliáceas, siendo, de todos los procedentes de América Latina, el que más éxito tiene en Europa. La producción de piña en el Ecuador ha evolucionado favorablemente en la última década gracias a las excelentes condiciones para el cultivo de esta fruta, en el período de 2005 a 2010 se registró un incremento del 6.40% en la superficie cosechada, mientras que la producción de la fruta fresca medida en toneladas métricas ha tenido un crecimiento del 4.09% (SabroStar, 2019).

Gracias a su forma y corona distintiva la piña es una fruta muy degustada en la gastronomía latino-caribeña y ha sido el producto procedente de América Latina que más éxito y aceptación ha tenido en países de Europa (Rodríguez, 2018).

3.1.1.2 Características

La piña es la fruta tropical con mayor demanda en el mundo, debido a su agradable sabor y alto contenido de fibra, pero sobre todo porque es una fuente importante de

vitaminas c, b1, b6, ácido fólico y minerales como el potasio. Principalmente se la conoce por ser una fruta diurética que contribuye a la eliminación de toxinas por medio de la orina y que previene el estreñimiento porque contiene gran cantidad de fibra. Tiene un elevado porcentaje de agua, es baja en calorías. Los tallos de las piñas contienen bromelaína, una enzima proteolítica digestiva que actúa como sustitutivo de los jugos gástricos, mejora la digestión y destruye los parásitos intestinales es también utilizada en la industria alimenticia, como ablandador de carnes. Gracias a esta enzima se ejerce una acción normalizadora sobre la secreción y superficie alterada de las mucosas inflamadas, por lo que se la emplea en los males de la garganta y la boca. Esta fruta se puede consumir fresca o en conserva y existe toda una agroindustria alrededor de ella, elaborando diversos subproductos como jugos, néctares, vinagres, jaleas, licores, mermeladas, dulces, helados, piña en almíbar, deshidratada, en ensaladas de fruta, etc. De los desechos vegetales como las hojas, tallos y cáscaras de la fruta se pueden aprovechar para la alimentación animal o fabricación de abonos orgánicos (Cerrato, 2013).

Contiene micronutrientes que según lo establecido por estudios científicos protegen del cáncer y fortalecen el corazón. El jugo de piña estimula a los riñones y ayuda a eliminar toxinas del cuerpo. Adicionalmente, las enzimas Bromelinas de la piña, tienen un efecto anti inflamatorio que ayuda en casos de artritis, gota, garganta inflamada o sinusitis aguda y acelera el proceso de sanación de heridas causadas en accidentes o cirugías (Agroeden, 2019).

En la tabla 1 se puede observar los valores específicos de cada uno de los nutrientes y vitaminas que la piña aporta en nuestra dieta diaria

Tabla 1 Composición nutricional de la piña

componentes	Contenido por cada 110gr
Humedad	85,6 gr
Proteína	0,4 gr
Calorías	51 cal
Carbohidratos	13.6 gr
Fibra	0.5 gr
Calcio	0.15 gr
Potasio	0.46 gr
Sodio	0.23 gr
Magnesio	0.24 gr
Hierro	0.5 mg
Caroteno	0.03 mg
Tiamina	0.06 mg
Riboflavina	0.02 mg
Niacina	0.19 mg
Vitamina C	0.47 mg
Vitamina A	0.01 mg

Fuente: Revista Quo (2014) y Eco Agricultor (2012)

Elaborado por: Evelyn Illescas

3.1.2 TIPOS DE PIÑA CULTIVADA EN SANTO DOMINGO DE LOS TSACHILAS

3.1.2.1 Cayena lisa

Este tipo de cultivar es el más sembrado a nivel mundial (elaboración de rodajas). Fruto ovoide de tamaño mediano (1,5-2,5 kg). Pulpa amarilla pálida, blanda con contenido variable de azúcares (de 13 a 19º brix) y acidez, dependiendo del clima. Jugo de baja calidad por su pobre color, alto contenido de azúcares y turbidez. Hojas con espinas pequeñas en su base y ápice. Produce pocos hijos. Susceptible a perforadores de frutos, nematodos y Fusarium. Tolerante a Phytophthora sp (Parra, 2017).

3.1.2.2 Piña MD2

Conocida como Amarilla o Dorada, es un fruto híbrido resultado de la mezcla de la Cayena Lisa originaria de Hawái y El híbrido MD2 (73-114), Fue desarrollado por el Instituto de Investigaciones de Hawái y por la multinacional Del Monte, mediante un cruzamiento efectuado entre los híbridos del PRI 58-1184 y 59-443 (Sajquim, 2005).

Al tener un rápido crecimiento se la cultiva en un ciclo de producción más corto; la fruta es muy dulce y jugosa, su color es verde amarillento, con una pulpa firme y una coloración amarilla intensa, su aroma es intenso y tiene alto contenido de azúcares, las flores son amarillas y el peso de la fruta llega hasta 7 libras, las hojas solo tienen espinas en las puntas y son de color verde esmeralda. Es susceptible a la marchitez roja, pudrición del cogollo/raíz, pudrición negra, bacteriosis, y nematodos, es también susceptible a los cambios climáticos induciendo a la flor prematura (Cerrato, 2013).

Es una fruta doble propósito: proceso y mercado fresco y de mayor aceptación a nivel mundial. La fruta posee una forma más simétrica y uniforme, con un color amarillo atractivo. Contiene mayor cantidad de azúcares y vitamina C, con muy buen sabor y aroma. Su composición nutricional, al igual que el de la mayoría de las plantas, varía según las condiciones climáticas, la variedad, el suelo, las labores culturales realizadas en el manejo del cultivo, la fertilización, los tratamientos de postcosecha, entre varios factores (Wordpress, 2016).

3.1.3 PRODUCCIÓN DE PIÑA EN SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS

Parte del cultivo de piña en Ecuador lo constituye el destinado a la exportación y agroindustria, abarca unas 3000 ha y son manejadas por productores empresariales; las áreas de cultivo se ubican entre las zonas de Quevedo y Santo Domingo de los Tsáchilas. La fruta producida para exportación es destinada a los mercados de Europa y Norteamérica. Su importancia económica radica en que constituye fuente de divisa para el país, es materia prima para la elaboración de jugos, mermeladas y conservas; otro uso lo constituye la obtención de bromelina, que es un digestivo de gran demanda (Urguña, 2018).

Actualmente son varias las empresas que se encuentran dedicadas a la producción de piña de exportación a nivel nacional. El 19 de octubre de 2007, en base al acuerdo Ministerial No. 352 del Ministerio de Agricultura, como respuesta a la necesidad de fortalecer el gremio de Productor de piña en el Ecuador se creó la Asociación de Productores de Piña (ASOPIÑA), cuyo principal objetivo es la mejora continua de los procesos productivos, en base a la capacitación e investigación con el fin de obtener fruta que cumpla con la calidad requerida por los mercados más exigentes del mundo (ASOPIÑA, 2017).

Santo Domingo de los Tsachilas tuvo una producción de 53.046 toneladas de piña en el año 2017, lo cual representa un total de 2.127 ha plantadas (MAGAP, 2017). La empresa más representativa en la historia de exportación de piña es TERRASOL Corp., misma que realizó la exportación de 2'244.271 cajas con un aproximado de 27 contenedores por semana, con un total de 1.388 en el año 2018 (Terrasol, 2018).

La producción de piña en Santo Domingo ha evolucionado favorablemente, ya que ha tenido un aumento considerable, sin embargo, existe un índice de sobreproducción a nivel nacional e internacional, pues el producto actualmente excede la demanda existente en el mercado nacional. De igual manera pasa con el mercado exterior, Costa Rica es el principal competidor de Ecuador en la distribución de piña MD2 hacia los mercados del mundo, debido a sus facilidades de transportación este país reduce los costos de venta y así baja el consumo que tienen los compradores en relación a la piña enviada por Ecuador (Miranda, 2019).

Las expectativas son de aumentar la producción, pues se espera que haya una mayor demanda de consumo, ya que existe la posibilidad de que se habrá nuevos mercados para los años 2020 a 2021 (Miranda, 2019).

3.1.4 PARÁMETROS DE CALIFICACIÓN DE LA PIÑA DE EXPORTACIÓN.

Se toma como base a la empresa Terrasol Corp., debido a su trayectoria en el mercado de piña de exportación y su reconocimiento a nivel nacional e internacional, los parámetros de calificación que utilizan son: coloración: que van de color 1 a 1,5 dentro del rango admisible; tamaño: que se basa a un rango de pesos; se empaca de calibre

del 5 a 9, si es menor o mayor a los pesos de dichos calibres no califica; aspectos físicos: se toma en cuenta la forma de la fruta si tiene malformaciones no se puede enviar al exterior, por ultimo está el problema por insectos: la fruta debe estar libre de cualquier plaga.

Figura 1 Escala de colores de piña



Figura 2 Peso de frutas de exportación

terrasol PESO DE FRUTAS DE EXPORTACIÓN (Kg)		
CALIBRE	PESO MIN.	PESO MAX.
5	2.30	2.75
6	1.92	2.29
7	1.65	1.91
8	1.45	1.64
9	1.20	1.44
10	1.05	1.19

Los principales problemas radican en la Traslucidez interna, lo que significa que la piña empieza a presentar una cristalización, otro problema notable es la presencia de insectos por falta de aplicaciones que deberían realizarse como se establece en el programa, los problemas mencionados son notables en su mayoría en épocas de invierno (Miranda, 2019).

3.1.5 NIVEL DE PIÑA NO CALIFICADA

Según los datos de la empresa tomada como referencia, el porcentaje de piña no calificada es de aproximadamente 10.055 toneladas al año, lo que representa un 35,41% de producto no calificado, de estos datos el total de la piña direccionada a la industria es de aproximadamente 62.416,7 Kg mensualmente, cabe recalcar que en relación a los últimos 10 años se ha reducido en un 90% el porcentaje de piña no calificada.

Con referencia a la traslucidez se realiza la aplicación de calcio, ya que este es un problema que se suscita por falta del mismo, en lo que respecta a los insectos se aplican productos como dispersantes, en los últimos 6 años han disminuido estos problemas, actualmente de toda la producción que se destina para el exterior, un 2% no califica (Miranda, 2019).

3.1.6 PRINCIPALES EMPRESAS EXPORTADORAS DE PIÑA EN SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS

Dentro de las empresas exportadoras de piña MD2 de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas se encuentran: TERRASOL CORP S.A, SSMO CMEX, AGROEDEN, entre otras se caracterizan por su buen tratamiento dentro de las plantaciones, esto es un factor que las ha convertido en las más reconocidas a nivel nacional y que sus clientes en el exterior sean fieles a su producto.

3.1.6.1 TERRASOL CORP S.A

Terrasol nace como un experimento para sacarle el máximo provecho a la cosecha de piñas, convirtiéndose años más tarde, en el eje principal de la empresa exportadora de productos agrícolas Terra-Sol (Velasco B. , 2017).

Fue Cody Evans, uno de los fundadores de esta firma, quien encontró la fórmula precisa para que esa fruta produzca todo el año y no solo las tres veces habituales de su período (Velasco B. , 2017).

En el año 1961 fue cuando esta práctica empezó a ser rentable y entonces los fundadores entendieron que podían ir más allá de producir para un mercado pequeño como el de Santo Domingo y sus zonas aledañas. Fue en este territorio y en ese año donde se empezaron las primeras actividades de Terra-Sol, en la hacienda María Elena, ubicada en el kilómetro 18 de la vía Santo Domingo-Chone (Manabí) (Velasco B. , 2017).

Lo que marcó el comienzo de la firma fueron los primeros cultivos que se plantaron en 200 hectáreas lo que con los años les abrió nuevos espacios en mercados nacionales e internacionales. Ese desarrollo además aportó con su expansión, siendo que actualmente disponen de 4 300 hectáreas de cultivos en Santo Domingo de los Tsáchilas y Los Ríos (Velasco B. , 2017).

Las exportaciones empezaron con la piña a principios de los 80. En ese entonces se enviaban cinco contenedores a la semana a Francia, Alemania, Reino Unido, Estados Unidos y Chile. Destinos que siguen como los principales puntos de desembarque de la producción de esta empresa ecuatoriana (Velasco B. , 2017).

3.1.6.2 SSMO CMEX S.C.C

La empresa inicio sus actividades productivas en el año 2009, La empresa exporta alrededor de 6 mil 500 cajas de piña a la semana, hasta la actualidad se han dedicado a la exportación de piña MD2 hacia mercados como: Alemania, Bélgica, Polonia, Chile, Argentina, entre otros, SSMO CMEX ha podido entrar a estos mercados gracias a las certificaciones internacionales que ha obtenido por sus buenas prácticas en sus plantaciones (Hora, 2018).

Su misión es producir, y exportar frutas tropicales de la más alta calidad, a las principales cadenas de supermercados, comisariatos, autoservicios, tiendas y mercados globales, de Chile, Perú, Argentina, Uruguay, Europa, Y Rusia; con un equipo humano capaz y comprometido, con la productividad, la tecnología, en los valores institucionales,

en la formación y aplicaciones medioambientales; perseverantes al alcance de objetivos (SSMO FRUIT, 2018).

3.1.6.3 Agroeden Cia. Ltda.

Es una empresa productora independiente con más de 700 hectáreas de piña MD-2, disponible en todos los calibres y durante todo el año. Ubicados en Santo Domingo de los Tsáchilas-Ecuador, un paraíso de riqueza natural que nos permite cosechar un producto de calidad inmejorable (Agroeden, 2019).

Exportamos nuestro producto siguiendo protocolos internacionales de calidad y seguridad, los cuales garantizan la satisfacción de nuestros clientes, es por eso que se puede encontrar nuestra piña MD2 en prestigiosas cadenas de supermercados alrededor del mundo (Agroeden, 2019).

3.1.7 INDUSTRIALIZACIÓN DE LA PIÑA

La piña hoy en día se comercializa tanto como fruta fresca, así como procesada, por ejemplo, la piña en rodajas enlatada o piña troceada y empaquetada. Para procesarla existen normas de calidad que se deben cumplir para obtener productos que sean de aceptación en el mercado. La porosidad debe ser mínima y la relación de grados Brix y acidez debe ser cercana a 20. El porcentaje de acidez puede estar alrededor de 0.75%. En promedio, el porcentaje de rendimiento de piña lista para procesar con respecto a piña entera, es de un 45% a un 55% (Produccion, 2018).

3.1.8 PRODUCTOS ALIMENTICIOS A BASE DE PIÑA

Piña envasada: Se la obtiene a partir del troceado de la sección de la piña que queda de eliminar la base, la corona y la cáscara. El troceado puede ser en rebanadas, trozos pequeños y trozos en pedacitos. De este tipo de presentación se derivan latas las cuales son llenadas con almíbar (mezcla de agua y azúcar en proporciones definidas) y los trozos de fruta. En este producto son importantes los grados Brix pues se debe llegar a un equilibrio entre la fruta y el almíbar. El tratamiento térmico que se aplica y el pH final del producto son factores que determinan la elaboración de un producto de calidad. Esta presentación se la puede hacer en latas o frascos de vidrio. Otra alternativa de

industrialización proviene de la mezcla de la piña con otras frutas en almíbar, lo que da como resultado un coctel de frutas (Produccion, 2018).

Piña deshidratada: Resultado de la eliminación controlada de la mayor parte del agua libre de la piña. Preparada por lo general en trozos o rodajas enteras para tener una presentación más voluminosa y facilitar el proceso. Su humedad final llega a ser cercana al 5%, lo que permite su conservación por un tiempo más prolongado siempre y cuando se empaque apropiadamente (bolsa plástica y caja de cartón) y se mantenga en lugares frescos que le permitan estar a una temperatura ambiente (Produccion, 2018).

Jugo: para realizar el jugo se debe realizar la trituración de trozos de fruta, seguido de una separación de las partes sólidas por s de filtración adecuados. El jugo debe ser pasteurizado y empackado para extender su vida útil, para prevenir su descomposición se debe utilizar algún tipo de preservante o bien mantenerlo en refrigeración. El empaque puede ser plástico, lata con recubrimiento para protegerlo de la acidez, laminado (plástico, cartón y metal) y otros. En cuanto al pH de este producto debe controlarse asegurando así sea agradable para el consumo humano. Se puede combinarse este jugo con el de otras frutas para obtener jugo mixto de fruta como producto final (Produccion, 2018).

Néctar: Se obtiene a partir de la mezcla del jugo de la fruta con determinada cantidad de sólidos que provienen de la pulpa de la fruta con los mismos grados Brix de la fruta original. Por lo general resulta de diluir la pulpa de la fruta hasta llegar a los 30 grados brix, para su conservación se utilizan son los mismos del jugo y el tipo de empaque también (Produccion, 2018).

Pulpa: Producto del proceso básico que se le da a la piña, que consiste en la trituración de trozos de piña sin cáscara. Puede ser conservado, por medio de tratamiento térmico, con preservantes y empaques adecuados en presentaciones pequeñas, o envasarse a granel para ser vendido a otras plantas procesadoras que elaboran productos como helados, jaleas, mermeladas, refrescos, etc. (Produccion, 2018).

Pulpa concentrada congelada: Esta resulta de aplicar calor a la pulpa y eliminar como mínimo el 50% del agua inicial. Estos procesos de concentrado y congelación se

usan para poder conservar el producto por períodos de tiempo muy largos. El producto es estable sin uso de aditivos químicos, mientras se mantenga la cadena de frío (Produccion, 2018).

Pulpa aséptica: Es la pulpa que recibe el tratamiento térmico suficiente para lograr su esterilidad y es empacada en ambiente y empaque escéptico. No lleva ningún tipo de aditivo y tiene una larga vida de estante (Produccion, 2018).

Jugo concentrado congelado: Este producto se obtiene por la aplicación de calor al jugo de piña, de modo que se baja su contenido de humedad y se tiene mayores facilidades de conservación. Los métodos de conservación son los mismos que se aplican para la pulpa concentrada de modo que se obtiene un producto sin aditivos químicos (Produccion, 2018).

Jalea: Es un tipo conserva de frutas la Cuale se definen como un producto semisólido pues es preparado a partir de la mezcla de 45 partes de frutas lista para procesar con 55 partes de azúcar. La mezcla debe ser cocinada hasta que llegue a un contenido final de sólidos que puede ir de 65 a 68%. Su envasado se realiza aun estando caliente el producto para mantener su estabilidad en el empaque. Por lo general se preparan a partir del jugo de la fruta y para llegar a obtener una consistencia de gel, puede contener trozos de fruta o prescindir de ellos. El grado de rigidez final dependerá del uso de gelificantes como la pectina, que debe ser añadida en condiciones controladas. Para asegurar que se podrá conservar bien estando a temperatura ambiente se pueden añadir aditivos químicos como preservantes, para combatir hongos debe mantenerse en refrigeración una vez abierto el producto (Produccion, 2018).

Mermeladas: Son parte del grupo de conservas de frutas que se definen como un producto semisólido preparado a partir de la mezcla de 45 partes de frutas lista para procesar con 55 partes de azúcar. La mezcla debe cocinarse hasta que llegue a un contenido de sólidos que vaya de 65 a 68%. La consistencia final es semifluida y no de gel como la jalea. Por su alto contenido de azúcar y el llenado en caliente, este tipo de producto tiene una vida útil muy alta. Se pueden añadir aditivos químicos como preservantes, principalmente para combatir hongos y para preservar su vida útil (Produccion, 2018).

Bocadillos: Estos se obtiene por la cocción de fruta y azúcar en las proporciones necesarias para obtener un gel compacto, de textura suave y fácil de cortar. Suelen dejarse endurecer en moldes rectangulares y se trocean en tajadas delgadas, de manera que sean empacadas en forma individual. Los grados brix de este producto son mayores a los de las jaleas y mermeladas. El alto contenido de azúcar facilita su conservación, pero también se pueden usar aditivos como preservantes (Produccion, 2018).

3.2 DEFINIR LOS PROCESOS PARA ELABORAR SNACKS DE PIÑA DESHIDRATADA EN LAS EMPRESAS DE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS.

Los frutos deshidratados se venden principalmente en bolsas herméticas plásticas con un sello reutilizable, lo que permite que se puedan conservar mejor y consumir con mayor facilidad en distintas ocasiones. Es importante indicar que este tipo de frutas no necesita refrigeración, a menos que estén bajo climas calientes extremos (ProEcuador, 2018).

3.2.1 PROCESO DE ELABORACIÓN DE PIÑA DESHIDRATADA

Cultivo: para obtener un producto de calidad La semilla debe desinfectarse en una solución de pesticidas y fungicidas por algunos minutos, lo que contribuye a que se eliminen plagas o bacterias que pudieran estar en la fruta. Se debe tomar en cuenta que la plantación necesita estar expuesta directamente al sol, es decir que los sembríos tienen que estar en un terreno donde no haya siembra de árboles. Para facilitar las labores de fertilización, cosecha de frutas y recolección de las semillas se deben dejar los espacios necesarios entre cada plantación (Pineapple Company, 2019).

Recepción: La fruta es recibida, se comprueba que tenga la madurez, tamaños y características necesarias para procesarse, esto se realiza con un muestreo y control de calidad antes de que entre a proceso. La piña es colocada en espacio abierto para bajar el calor de campo evitando que el sol incida directamente en la fruta (Tropical, 2015).

Selección: En este proceso se separa la fruta por tamaño, color, grado de madurez y demás requerimientos para el procesamiento del producto; la fruta que no reúne los

requisitos se separa y solo se acepta fruta con las características necesarias para obtener un producto de alta calidad (Tropical, 2015).

Lavado: La fruta seleccionada se sumerge en una solución de agua clorada o es lavada con una solución de agua con hidróxido de sodio en forma de cascada; de ser necesario se cepilla el producto para eliminar cualquier material extraño que pudiese tener en el exterior de la cascara (Tropical, 2015).

Figura 3 Proceso de lavado



Pelado: Esta operación se elimina la cascara evitando dejar ojillos en la pulpa de la fruta, además de mantener la mayor cantidad de pulpa posible, dependiendo de los requerimientos del producto. Es eliminado el corazón para solo dejar un cilindro hueco de fruta, posterior a estas operaciones el cilindro de piña es cortado y/o troceado para obtener segmentos de fruta más pequeños (Tropical, 2015).

Figura 4 Proceso de pelado



Figura 5 Proceso de pelado



Figura 6 Proceso de troceado



Secado: La fruta se acomoda en bandejas metálicas o de malla y se seca hasta alcanzar una humedad entre el 12 y 15 %, para reducir los tiempos de secado puede utilizarse aire forzado a alta temperatura (Tropical, 2015).

Figura 7 Proceso de secado



Figura 8 Proceso de secado



Empacado: Cuando el producto se encuentre seco y a temperatura ambiente para evitar la acumulación de humedad se procede al empacado. En esta operación el producto es pesado en pequeñas porciones y es empacado en bolsas de celofán o polipropileno y selladas para su conservación (Tropical, 2015).

Figura 9 Empacado



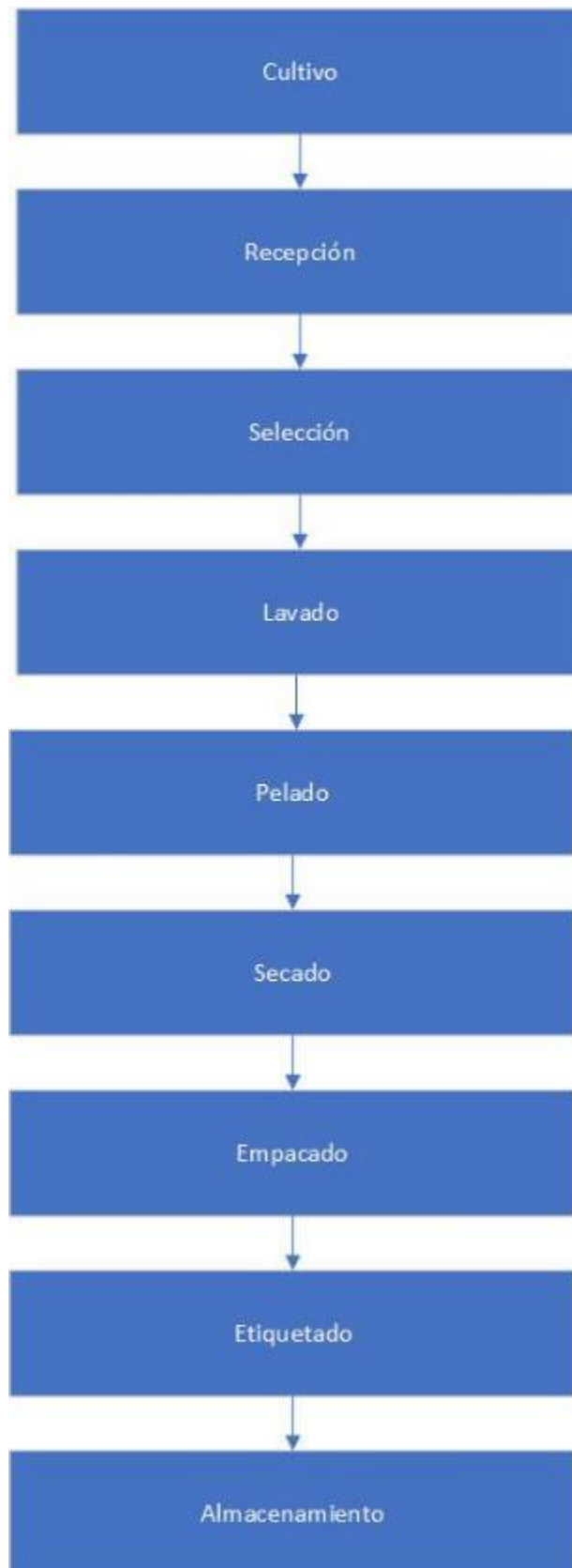
Figura 10 Empacado



Etiquetado: Ya que el producto ha sido terminado, que se encuentre seco y a temperatura ambiente, se procede a la colocación de la etiqueta correspondiente. La etiqueta deberá de adecuarse a los requerimientos de la legislación vigente y señalar la fecha de caducidad del producto (Tropical, 2015).

Almacenamiento: El producto ya etiquetado y empacado es colocado en un almacén que se encuentre fresco y seco, para que el producto pase por un periodo de cuarentena y asegurar de esta manera la calidad del producto final antes de que salga a la venta (Tropical, 2015).

Figura 11 Diagrama de proceso



3.2.2 FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Tabla 2 Ficha Técnica del Producto

Ficha Técnica del Producto		
Descripción Física del Producto	La piña deshidratada es un producto alimenticio obtenido de evaporación y extractos de líquidos de piña	
Ingredientes Principales	Hierro, fibra, potasio, vitamina C, vitamina A, magnesio, calcio.	
Ingredientes Secundarios	No Aplica	
Características Físicas del Producto	Color	Amarillo
	Olor	Piña
	Sabor	Acido Suave
Estado del Producto	Solido	Permanente
Peso neto	35	Gramos

Elaborado por: Evelyn Illescas

Fuente: Yara Fruto Agrícola S.A

3.3 IDENTIFICAR CUÁL ES LA POTENCIALIDAD DE MERCADO DE LA PIÑA DESHIDRATADA EN BÉLGICA.

3.3.1 RESEÑA DEL PAÍS

Bélgica es un país de Europa Noroccidental, uno de los miembros fundadores de la Unión Europea y de muchas otras organizaciones internacionales como la OTAN (EcuRed, 2016). Cuenta con una población de 11'565.347 habitantes (Countrymeters, 2019).

3.3.2 MARCO POLÍTICO DE BÉLGICA

Bélgica es un país regido por una monarquía federal parlamentaria en donde el jefe de Estado es el Rey, su papel es esencialmente simbólico y ceremonial. La principal función política del Rey es designar un líder político (Primer Ministro) para que este forme un nuevo gobierno. Para la elección de un líder político deben realizarse elecciones legislativas en las que el líder del partido más votado es nombrado Primer Ministro por el Rey por consiguiente es aprobado por el Parlamento para un mandato de cuatro años (Trade, 2019).

En base a las recomendaciones que le da el Primer Ministro al Rey, este nombra formalmente al Consejo de Ministros. A nivel federal el poder ejecutivo es ejercido por el Consejo de Ministros, el que está presidido por el Primer Ministro. Cada uno de los ministros lidera un departamento del gobierno. El Parlamento belga se compone por el Senado y la Cámara de Representantes. La Cámara se compone de 150 miembros elegidos directamente (Trade, 2019).

Históricamente los partidos están divididos entre grupos franceses y flamencos, lo que genera tensiones intercomunitarias. Bélgica está actualmente gobernada por la mayoría flamenca, compuesta por una coalición de cuatro partidos de centro derecha que son los siguientes:

- Alianza neo flamenca (N-VA): derecha, milita por la independencia de Flandes.
- Partido Cristiano Demócrata Flamenco (CD & V): centro derecha.
- Liberales y Demócratas Flamencos (Open VLD): centro derecha.
- Movimiento Reformador (MR): centro derecha, único partido francófono de la coalición en el poder.

Los otros partidos importantes son:

- Partido Socialista (PS): centro izquierda, el mayor partido francófono y el más importante en la oposición.
- Socialistische Partij Anders (SPA): socialista (Trade, 2019).

3.3.3 CONTEXTO ECONÓMICO DE BÉLGICA

Del año 2016 al 2017 la economía de Bélgica tuvo un incremento del 1,7% del PIB. Sin embargo, en 2018, el crecimiento económico se vio debilitado a un 1,5%, esto debido a que el crecimiento del consumo privado ha disminuido a pesar del crecimiento continuo del empleo que es apoyado por los recortes de impuestos laborales. Geográficamente Bélgica se ve beneficiada pues se encuentra situada entre el Reino Unido, Alemania y Francia, las tres principales economías de Europa. El país es ideal para negocios de importación / exportación. En conclusión, pese a las tensiones culturales entre la Valonia y Flandes en su conjunto, Bélgica es un país estable (Trade, 2019).

Indicadores de crecimiento	2016	2017	2018 (e)	2019 (e)	2020 (e)
PIB (miles de millones de USD)	467,74	493,67e	536,06	545,19	569,85
PIB (crecimiento anual en %, precio constante)	1,4	1,7e	1,5	1,5	1,5
PIB per cápita (USD)	41.352	43.488e	46.979	47.532	49.426
Saldo de la hacienda pública (en % del PIB)	-2,2	-1,4	-1,2	-1,8	-1,6
Endeudamiento del Estado (en % del PIB)	106,0	103,4	101,2	99,9	98,3
Tasa de inflación (%)	1,8	2,2	2,2	1,8	1,8
Tasa de paro (% de la población activa)	7,9	7,1	6,4	6,6	6,7
Balanza de transacciones corrientes (miles de millones de USD)	0,45	-0,81	0,30	-0,31	0,87
Balanza de transacciones corrientes (en % del PIB)	0,1	-0,2	0,1	-0,1	0,2

Tabla 3 Indicadores de Crecimiento

Fuente: IMF-World economic Outlook Database, October 2018.

3.3.4 EXPORTACIONES DE PIÑA DESHIDRATADA AL MUNDO

Los frutos deshidratados han venido reflejando un impacto positivo dentro de la industria alimentaria y no es la excepción con la piña, como se puede observar en la tabla 4, las exportaciones de este producto hacia el país de Bélgica han tenido un gran incremento desde el año 2014 al 2018, lo que da un indicio de que la exportación de este producto sería factible y existiría mercado para ofertarlo.

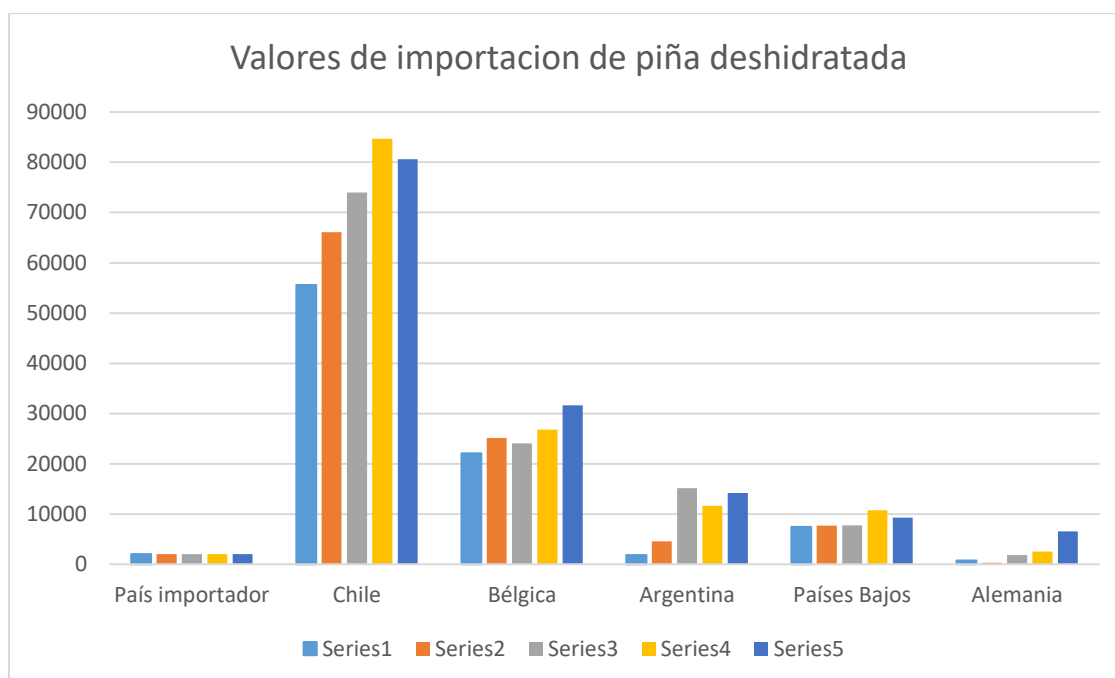
Tabla 4 Países importadores de piña deshidratada

País importador	2014	2015	2016	2017	2018
Chile	55.545	66.076	73.990	84.691	80.579
Bélgica	22.085	25.134	24.027	26.773	31.623
Argentina	1.808	4.535	15.125	11.614	14.201
Países Bajos	7.452	7.660	7.733	10.765	9.257
Alemania	731	317	1.833	2.509	6.562

Fuente: Trade Map

Elaborado por: Evelyn Illescas

Figura 12 Valores de importación de piña deshidratada



Fuente: Trade Map

Elaborado por: Evelyn Illescas

Dentro del comercio exterior la piña ecuatoriana ha demostrado ser un producto apetecible, gracias a su sabor y calidad ha logrado tener una acogida favorable en los mercados internacionales, motivo por el cual la tendencia de consumo se ha visto incrementada e indica seguir en aumento (Carbo, 2019).

Bélgica es uno de los países europeos que representa mayor consumo de piña y a su vez de productos elaborados a base de piña, es por esto que lo más factible sería enviar productos derivados de la piña a dicho país (Carbo, 2019).

3.3.5 CONSUMO APARENTE

Tabla 5 Consumo aparente

Año	Consumo Aparente	Demanda Satisfecha	%
2020	11565347	1920000	16,6013177
2021	12027961	1948800	16,2022476
2022	12509079	1978032	15,8127705
2023	13009442	2007702	15,4326558
2024	13529820	2037818	15,0616785

Elaborado por: Evelyn Illescas

3.4 DETERMINAR CUÁLES SON LOS PROCEDIMIENTOS Y FACTIBILIDAD PARA EXPORTAR PIÑA DESHIDRATADA AL MERCADO BELGA.

3.4.1 PARTIDA ARANCELARIA

Sección	IV Productos de las industrias alimentarias; bebidas, líquidos alcohólicos y vinagre; tabaco y sucedáneos del tabaco elaborados.
Capítulo	20: Preparaciones de hortalizas, frutas u otros frutos o demás partes de plantas.
Partida S. A	20.08: Frutos u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados de otro modo, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante o alcohol, no expresados ni comprendido en otra parte.
Subpartida S. A	2008.20: Piñas (ananás).
Subpartida Regional	2008.20.90.00: Las demás.
Subpartida Nacional	2008.20.90.00: Las demás.

Fuente: Arancel Nacional de Importaciones (2018)

Elaborado por: Evelyn Illescas

3.4.2 DOCUMENTOS PREVIOS PARA LA EXPORTACIÓN

3.4.2.1 Registro de exportación

Para poder registrarse en la ventanilla única ecuatoriana, es necesario obtener el dispositivo Token que representa la firma electrónica del exportador, mismo que se consigue una vez realizado el trámite correspondiente para crear el Registro Único de Contribuyentes o también conocido como RUC.

Después de obtener el RUC se procede a:

Paso 1

Adquirir el Certificado Digital para la firma electrónica y autenticación, estos son otorgados por las siguientes entidades:

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

Security Data: <http://www.securitydata.net.ec/> (Aduana, 2017).

Paso 2

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

En el portal del ECUAPASS podrá:

1. Actualizar base de datos
2. Crear usuario y contraseña
3. Aceptar las políticas de uso
4. Registrar firma electrónica (Aduana, 2017).

3.4.2.2 Certificado de Origen.

Es el Documento que certifica el país de origen de la mercancía en él se acredita que la mercancía ha sido fabricada en determinado país, gracias a este los productos pueden acogerse a los regímenes preferenciales y a la aplicación de los aranceles que les corresponden Para obtener el certificado se deben seguir tres pasos (Cargua, 2014).

Registro en el Ecuapass. A través del sitio web portal.aduana.gob.ec, en la opción “Solicitud de uso”, o registrarse en los sitios web de Fedexpor o en las Cámaras autorizadas por el Mipro para la emisión del documento (Cargua, 2014).

Generación de la declaración juramentada de origen DJO. La DJO tiene como objetivo determinar si el producto cumplió con los requisitos para gozar de origen ecuatoriano. Esta declaración se la obtiene en el Ecuapass, en el menú “Ventanilla única”, opción “Elaboración de DJO” (Cargua, 2014).

Generación de certificado de origen. Para su obtención se debe llenar el formulario en línea en la página del Ecuapass, menú “Ventanilla única”, opción “Elaboración de CO”, luego se lo debe retirar físicamente en el Mipro. (Cargua, 2014).

3.4.2.3 Normas de etiquetado, empaque y embalaje

Existe un mercado creciente en relación a las frutas deshidratadas, lo que podría ser aprovechado por las empresas ecuatorianas. Es importante considerar que, dependiendo del mercado objetivo, el empaque del producto debe adaptarse a las necesidades del consumidor (Teran, 2018).

Los frutos deshidratados se venden principalmente en bolsas herméticas plásticas con un sello reutilizable, lo que permite que se puedan conservar mejor y consumir con mayor facilidad en distintas ocasiones. Es importante indicar que este tipo de frutas no necesita refrigeración, a menos que estén bajo climas calientes extremos (ProEcuador, 2018).

En lo que se refiere al empaque del producto exportado desde Ecuador, las empresas lo envían en empaque individual según la demanda de su cliente (ProEcuador, 2018).

Figura 13 Empaque



El embalaje: Los productos alimentarios deben estar etiquetados con el nombre del producto, una lista de ingredientes en orden descendente ordenada por peso, las cantidades o categorías de ciertos ingredientes, la cantidad neta expresada en sistema métrico, una fecha límite para el consumo, las condiciones de almacenaje, utilización y las instrucciones, el nombre y dirección del fabricante, del envasador o del vendedor establecido en la Unión Europea (Santander, 2019).

Idiomas permitidos en el embalaje y el etiquetado Las etiquetas para las mercancías importadas en Bélgica tienen que aparecer en francés y neerlandés. No existen requisitos generales para el etiquetado de los productos importados, excepto para los productos alimentarios y algunas mercancías específicas. La ley establece que la información obligatoria, los manuales de instrucciones y los certificados de garantía

deben estar en el idioma o idiomas de la región donde los productos se comercializan, Unidades de medida autorizadas Sistema métrico decimal (Santander, 2019).

3.4.2.4 Requisitos para exportar piña deshidratada a la Unión Europea

- Control de contaminantes en alimentos.
- Control de residuos de plaguicidas en productos vegetales y animales destinados al consumo humano.
- Control sanitario de alimentos genéticamente modificados (GM) y nuevos alimentos.
- Control sanitario de alimentos de origen no animal.
- Control de sanidad vegetal
- Trazabilidad, cumplimiento y responsabilidad en alimentos.
- Etiquetado de productos alimenticios (Commission, 2019).

3.4.2.5 Acuerdos comerciales.

Un acuerdo comercial es un convenio al que se suscriben dos partes que tienen intereses en común, con la finalidad de otorgar ciertos privilegios o preferencias para que los involucrados puedan hacer uso de los mismos obteniendo beneficios mutuos, que les permita desarrollarse.

Acuerdo Comercial Ecuador - Unión Europea

El 1 de enero de 2017 entró en vigor el acuerdo comercial entre Ecuador y la Unión Europea, este acuerdo significa una reducción asimétrica y gradual de aranceles para Ecuador y para la Unión Europea. Se incluye una cierta liberalización de servicios, un trato nacional en compras públicas, un marco favorable para atraer inversiones, reglas claras sobre propiedad intelectual, entre otros. El marco legal, estable, transparente y de largo plazo permitirá sin duda una mayor previsibilidad para los emprendedores (European, 2017).

Dentro del acuerdo comercial podemos encontrar establecidos los porcentajes de descuento aplicados a cada una de las partidas arancelarias, en el caso de la piña deshidratada encontramos la subpartida arancelaria 08043000 Piñas <ananás> frescas o secas, la cual tiene normalmente un arancel del 5,8%, pero dentro del acuerdo se

encuentra en la categoría 0, lo que indica que queda exento de dicho porcentaje en su importación.

Origen	Tipo de medida	Derecho de aduana	Condiciones	Legislación europea
Cualquier País	Derecho terceros países	5.80%		R2204/99
Ecuador	Preferencias arancelarias	0%		D2369/16

Elaborado por: Evelyn Illescas

Fuente: European Commission

3.4.2.6 Barreras no arancelarias

Son los mecanismos de protección implementados por los países para poder cuidar los intereses de los consumidores y son establecidos por la legislación.

Todas las exportaciones de vegetales y productos vegetales a la UE deben:

- Tener certificado fitosanitario emitido desde Ecuador emitido por AGROCALIDAD.
- Ingresar por las inspecciones de aduana en la entrada a la UE.
- Etiquetado del producto con información completa sobre su contenido (Chuga, 2017).

3.4.3 CUBICACIÓN Y ESTIBA

Datos	alto	largo	ancho
Medidas de funda	0,08	0,05	0,076
Medidas de cartón	0,4	0,6	0,4
Medidas del contenedor	2,4	12,03	2,3
Medidas de pallet	0,14	1	1,2

Cubicación de fundas en caja			total
5	12	5	300



En una caja se pueden cubicar 300 unidades, para poder aprovechar al máximo el espacio del contenedor se distribuirán 208 unidades en 329 cajas y en la caja 330 se colocarán 139 unidades con lo que se cumplirá la cantidad requerida.

Cubicación de pallets en contenedor	
largo	ancho
12	1,9
10	1,1



Se toma en cuenta únicamente las medidas de largo y ancho tanto de contenedor como del pallet debido a que solo en el piso del contenedor se usará el paletizado, de esta manera caben 12 pallets que irán ubicados de manera normal y 10 que se girarán para que ingresen en una esquina del contenedor.

Cubicación cajas en pallet				
	1,6667	3	3	# cajas en el piso del pallet
5,6375	1,6667	3	15	# cajas totales en un pallet

En cada pallet se podrá ubicar un total de 15 cajas, al tratarse de la utilización de 22 pallets se tendría un total de 330 cajas.

Cubicación en un contenedor de 40" STD	
22	# De pallets
330	# De caja
68571	# De unidades



Entonces se utilizará un contenedor de 40" STD, para el cual se necesitarán 22 pallets, 330 cajas, divididas 15 en cada pallet y un total de 68571 unidades.

3.4.4 DATOS FINANCIEROS

CFR	\$ 60.011,56
Utilidad 100%	\$ 60.011,56
Costo total de exportación	\$ 120.023,12
Costo Unitario	\$ 1,75

Costo Unitario	\$ 1,75
Costo unitario Europa	\$ 3,50

Tomando en cuenta los costos del mercado europeo, se puede establecer un precio unitario referencial de 3,50 al cual vendería el producto nuestro comprador en Bélgica, obteniendo rentabilidad del 50% de manera en que se vea beneficiado el cómo distribuidor y en este caso la empresa Terrasol Corp., como exportadora.



BIO Piña deshidratada natural
€2.80

Datos	Kilos de piña	Ventas en dólares	Utilidad Total	Porcentaje de utilidad
Venta local	62417	\$ 14.842,52	\$ 9.849,16	66%
Venta Internacional	62417	\$ 120.023,12	\$ 60.011,56	100%

Actualmente la empresa Terrasol genera una utilidad neta del 66% en sus ventas locales, lo que representa en dólares \$ 9.849,16, tomando en cuenta esta información comparamos el valor total de la utilidad neta generada por la venta internacional, misma que representa un 100% y en dólares \$ 60.011,56, es decir que al aplicar la presente propuesta la empresa tendría una ganancia superior a la percibida actualmente.

CAPÍTULO 4

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. CONCLUSIONES

- De acuerdo con los datos obtenidos sobre la producción de piña MD2 en Santo Domingo de los Tsachilas, se ha determinado que existe un nivel de producción no calificada y uno de los principales factores es que la fruta no logra cumplir en su totalidad con los parámetros establecidos para la exportación, teniendo en cuenta que la empresa tomada como referencia es Terrasol Corp., se concluye que en una empresa exportadora de piña llega a existir un nivel de rechazo de aproximadamente el 2% de la totalidad de su producción.
- Si una empresa decide realizar la deshidratación de piña para su internacionalización, puede acudir a la prestación de servicios de una tercera empresa, la misma que esté especializada en el proceso productivo y que asegure la calidad del mismo, con lo cual evita incurrir en los costos de implementación de instalaciones propias y a su vez aprovecha la materia prima disponible.
- El presente proyecto se direcciona a la demanda insatisfecha establecida después de haber realizado una proyección de consumo aparente y recopilado información que indica la aceptación del producto dentro del mercado belga.
- Se determina que gracias al acuerdo multipartes que existe con la Unión Europea se reducen los requisitos e impedimentos que pueden interferir en la exportación del producto para la puesta en marcha del plan de internacionalización, además se puede apreciar que las utilidades netas generadas por un proceso de venta internacional superan a las utilidades netas que actualmente se están percibiendo por la venta local, con un incremento de aproximadamente un 83,58%.

4.2. RECOMENDACIONES

- Se recomienda aprovechar el nivel de piña MD2 no calificada mediante su industrialización, específicamente en la elaboración de piña deshidratada.
- Es recomendable realizar la contratación de una empresa dedicada a la deshidratación de piña que pueda proporcionar el producto terminado para reducir los costos que se generan a partir de la elaboración del snack.
- Debido al alto nivel de consumo de piña y su preferencia por los snacks saludables se recomienda seleccionar como principal destino al mercado belga.
- Según los datos financieros es factible realizar el plan de internacionalización debido a la rentabilidad que se obtendría por invertir en la elaboración de piña deshidratada, la cual es superior a lo generado por la venta al mercado nacional.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aduana, d. E. (01 de abril de 2017). *Aduana del Ecuador*. Obtenido de Aduana del Ecuador: <https://www.aduana.gob.ec/para-exportar/>
- Aduanas, C. y. (01 de 01 de 2019). *Comercio y Aduanas*. Obtenido de Comercio y Aduanas: <http://www.comercioyaduanas.com.mx/incoterms/incoterm/que-es-incoterm-fob/#incoterm-fob>
- Agroeden. (01 de 01 de 2019). Obtenido de Agroeden: <http://www.agroeden.com.ec/es/nuestra-pina-md-2/propiedades-pina-ananas-comosus>
- Agroeden. (2019). Obtenido de <http://www.agroeden.com.ec/es/quienes-somos>
- Blanco, R. G. (2011). Diferentes Teorías del Comercio Internacional. *Tendencias y Nuevos desarrollos de la Teoría Económica*, 104.
- Blanco, R. G. (2011). Diferentes Teorías del Comercio Internacional. *Tendencias y Nuevos Desarrollos de la Teoría Económica*, 106.
- Bustillo, R. (2014). Comercio Exterior Materia y Ejercicios. En R. Bustillo, *Comercio Exterior Materia y Ejercicios* (pág. 11). ARGITALPEN ZERBITZUA.
- Cargua, C. (14 de diciembre de 2014). *Todo Comercio Exterior*. Obtenido de Todo Comercio Exterior: <http://comunidad.todocomercioexterior.com.ec/profiles/blogs/como-obtener-el-certificado-de-origen-en-ecuador>
- Cerrato, I. (01 de 01 de 2013). *Bvirtual.Infoagro*. Obtenido de Bvirtual.Infoagro: <http://bvirtual.infoagro.hn/xmlui/bitstream/handle/123456789/223/PANORAMA%20MUNDIAL%20DE%20LA%20PI%C3%91A.pdf?sequence=1>
- Chuga, M. (01 de 01 de 2017). *Udla*. Obtenido de Udla: <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/9406/3/UDLA-EC-TTEI-2017-31.pdf>
- Commission, E. (20 de marzo de 2019). *Europea Commission*. Obtenido de Europea Commission: <http://trade.ec.europa.eu/tradehelp/myexport#?product=0804300010&partner=EC&reporter=BE&tab=all>
- Countrymeters. (01 de enero de 2019). *Countrymeters*. Obtenido de Countrymeters: <https://countrymeters.info/es/Belgium>
- digital, R. m. (01 de 01 de 2019). *Region murcia digital*. Obtenido de Region murcia digital: https://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2715&r=ReP-23786-DETALLE_REPORTAJESPADRE
- EcuRed. (28 de marzo de 2016). Obtenido de <https://www.ecured.cu/B%C3%A9lgica>

- European, E. A. (01 de marzo de 2017). *European External Action Service*. Obtenido de European External Action Service: https://eeas.europa.eu/sites/eeas/files/cartilla_acuerdo_comercial_ue-ecuador_0.pdf
- Falco, C. P. (01 de 01 de 2019). *Branderstand*. Obtenido de Branderstand: https://www.branderstand.com/ventaja-competitiva/?cli_action=1557245504.47
- Financiera, E. (13 de agosto de 2017). *Enciclopedia Financiera*. Obtenido de Enciclopedia Financiera: <https://www.encyclopediainanciera.com/definicion-industrializacion.html>
- Fonseca, G. (02 de abril de 2013). Obtenido de file:///C:/Users/Juan/Downloads/2589-Texto%20del%20art%C3%ADculo-3977-1-10-20140616.pdf
- Franco, R. G. (2011). Diferentes Teorías del Comercio internacional. *Tendencias y Nuevos Desarrollos de la Teoría Económica*, 108.
- Franco, R. G. (2011). DIFERENTES TEORÍAS DEL COMERCIO INTERNACIONAL. 4.
- Gaitan, R. T. (2005). Ideas que heredaron. En R. T. Gaitan, *Teorías del comercio internacional* (pág. 75). Mexico D.F: siglo veintiuno editores.
- García-Sordo, J. B. (2007). *Introducción al Comercio Internacional*. Mexico DF: Mc.Graw Hill.
- Heckscher, E. (2006). *International Trade, and Economic History*. Ronald Frindlay, Rolf G. H, Henriksson.
- Hollens, S. (2001). *Global Marketing*. Nueva York: Financial timer.
- Hora, L. (06 de Abril de 2018). *La Hora*. Obtenido de La Hora: <https://m.lahora.com.ec/santodomingo/noticia/1102147700/santo-domingo-de-los-tsachilas-lidera-produccion-y-exportacion-de-pina-en-ecuador>
- Ing, J. C. (23 de 05 de 2019). Producción de piña en Santo Domingo. (E. Illescas, Entrevistador)
- Karen Cantos, a. A. (2015). *plan de exportación de productos agroindustriales del Ecuador en el sector alimenticio*. Guayaquil: universidad politécnica salesiana.
- Lugones, G. (2008). Teorías del comercio internacional. 16.
- Lugones, G. (2018). Teorías del Comercio Internacional. 14.
- Maria Pelaez, M. R. (14 de 12 de 2009). *Scielo*. Obtenido de Scielo: <http://www.scielo.org.co/pdf/seec/v12n25/v12n25a8.pdf>
- Mexico, U. N. (09 de Febrero de 2010). *Universidad Nacional Autónoma de Mexico*. Obtenido de <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/6/2951/4.pdf>
- Nunes, P. (15 de noviembre de 2017). *Know, enciclopedia temática*. Obtenido de Know: <http://know.net/es/cieeconcom/gestion/teoria-la-internacional/>

- Parra, Y. (01 de 01 de 2017). *AgronoMaster*. Obtenido de AgronoMaster: <https://agronomaster.com/pina/>
- Pineapple Company. (01 de 01 de 2019). *Pineapple Company*. Obtenido de Pineapple Company: <https://pineapplecr.com/conoce-el-proceso-de-siembra-y-cosecha-de-la-pina/>
- Porter, M. (1985). *Ventaja competitiva: creaciòn y sostenimiento*. Mexico: Patria.
- Produccion, C. N. (01 de 01 de 2018). *Consejo Nacional de Produccion*. Obtenido de Consejo Nacional de Produccion: https://www.cnp.go.cr/biblioteca/fichas/pina_FTP.pdf
- ProEcuador. (01 de marzo de 2018). *ProEcuador*. Obtenido de ProEcuador: [file:///C:/Users/Juan/Downloads/PROEC_BIC2018_03_NEWYORK-1%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Juan/Downloads/PROEC_BIC2018_03_NEWYORK-1%20(1).pdf)
- Ramirez, C. y. (2006). Internacionalizacion de las empresas colombianas. En C. y. Ramirez, *Apuntes de Economia* (págs. 1-25).
- Reyes, C. E. (01 de 01 de 2019). *Eumed*. Obtenido de Eumed: <http://www.eumed.net/cursecon/colaboraciones/lrce-comercio.htm#1>
- Ricardo, D. (1821). *Principios de economia politica y tributacion*. Claridad S.A.
- Rodriguez, M. (29 de 06 de 2018). *About Español*. Obtenido de About Español: <https://www.aboutespanol.com/la-pina-origen-y-caracteristicas-757191>
- SabroStar. (01 de 01 de 2019). Obtenido de SabroStar: <https://sabrostarfruitcompany.com/pina-spanish/>
- Sajquim, P. J. (2005). *Experiencias en el cultivo de piña (Ananas comosus (L) Merr)*. Guatemala: Universidad San Carlos.
- Santander. (01 de abril de 2019). *Santander Trade Portal*. Obtenido de Santander Trade Portal: <https://es.portal.santandertrade.com/gestionar-embarques/belgica/empaques-y-nomas>
- Smith, A. (1776). *La riqueza de las naciones*.
- SSMO FRUIT. (01 de 01 de 2018). Obtenido de SSMO FRUIT: http://www.ssmofruit.com/index.php?option=com_content&view=article&id=52&Itemid=17
- Taringa. (11 de mayo de 2015). *Taringa*. Obtenido de Taringa: https://www.taringa.net/+info/hibridos-frutales-que-son-y-como-se-logran_hdzje
- Teran, J. (enero de 2018). *Proecuador*. Obtenido de <https://www.proecuador.gob.ec/frutas-deshidratadas-en-reino-unido-enero-2018/>

- Trade, S. (abril de 2019). *Santander Trade*. Obtenido de Santander Trade: <https://es.portal.santandertrade.com/analizar-mercados/belgica/politica-y-economia>
- Tropical, L. P. (27 de Septiembre de 2015). *La Piña Tropical*. Obtenido de La Piña Tropical: <http://lapiniatropical.blogspot.com/2015/09/pina-deshidratada-proceso-de-elaboracion.html>
- Urguña, I. M. (enero de 2018). *Research*. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/322665769_DIAGNOSTICO_BASE_D_EL_CULTIVO_DE_PINA_EN_ECUADOR_CON_ENFASIS_EN_EL_CULTIVO_DEL_CULTIVAR_CRIOLLA_O_MILAGRENA
- Velasco, B. (06 de 06 de 2017). *Revista Lideres*. Obtenido de Revista Lideres: <https://www.revistalideres.ec/lideres/pina-estrella-firma-exportacion-terrasol.html>
- Velasco, B. (06 de 06 de 2017). *revistalideres*. Obtenido de revistalideres: <https://www.revistalideres.ec/lideres/pina-estrella-firma-exportacion-terrasol.html>
- Villalba, R. (01 de 01 de 2014). *Enciclopedia del Derecho y las Ciencias Sociales*. Obtenido de Enciclopedia del Derecho y las Ciencias Sociales: <https://leyderecho.org/frontera-aduanera/>
- Wordpress*. (30 de octubre de 2016). Obtenido de Wordpress: <https://lamejormusica6693.wordpress.com/2016/10/30/historia-de-la-pina/>
- Zambrano, I. M. (23 de 05 de 2019). Produccion de piña en Santo Domingo. (E. Illescas, Entrevistador)

ANEXOS



**UNIVERSIDAD UTE
FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
INGENIERÍA EN COMERCIO EXTERIOR, INTEGRACIÓN Y
ADUANAS**

Entrevistador/a: Evelyn Andreina Illescas Jaramillo **Fecha:**
____/____/____

1. ¿Cómo ha evolucionado la producción de piña en los últimos 10 años en Santo Domingo?

2. ¿Cuáles son los principales problemas que tiene la piña para no calificar en el proceso de exportación?

3. ¿Qué acciones se han tomado para mejorar los problemas que presenta la piña?

4. ¿Cuáles son las expectativas de producción de piña para los próximos años?

5. ¿Cómo ha evolucionado el comercio exterior de la piña?

6. ¿Qué mercados considera que son potenciales?

Anexo B: Cuadro de Excel proporcionado por el MAGAP STO. DGO.

Excel spreadsheet showing a detailed production and export data table for pineapples. The table includes columns for 'Región y Producto', 'Cantidad', 'Precio', and 'Valor'. It lists various products like 'PAPA MONTANA', 'PAPA LINDA', and 'PAPA ROSA' with their respective quantities and values.

Anexo C: Cuadros de Excel proporcionados por TERRASOL CORP., producción de piña para exportación y mercado local.

Excel Online interface showing an email and an Excel spreadsheet. The spreadsheet is titled "DETALLE DE CAJ" and displays weekly production and export data for pineapples. The email body contains a greeting and contact information for Ing. Julio César Carbo, Asist. Logística de Exportación at Terrasol.

WEEK	TOTAL CONT	TOTAL CAJAS POR SEMANA					DETALLE DE CAJ											
		PIÑA			INTER (ALEMANIA)			HM (INGLATERRA Y BELGICA)			DUSAL (CHILE)							
		12 KG	14 KG	22 KG	12 KG	14 KG	22KG	12 KG	14 KG	22KG	12 KG	14 KG	22KG					
41	20	40240	25900	13200	0	5200	450	0	13900	10700	0	4900	0	0				
42	27	43645	28895	14750	0	9275	455	0	11390	9570	0	6590	0	0				
43	27	43680	28515	15165	0	9230	455	0	11045	9985	0	6605	0	0				
44	30	48725	34155	14570	0	7685	455	0	16610	9390	0	8215	0	0				
45	31	50280	32420	17860	0	9210	530	0	14985	11030	0	6580	0	0				
46	33	53450	38085	15365	0	9210	530	0	19035	8535	0	8195	0	0				
47	33	53595	40070	13525	0	10810	530	0	19300	8270	0	9960	0	0				
48	34	55105	40710	13315	1080	12305	530	0	15180	8060	0	9970	0	1080				
49	29	46680	34120	10400	2160	9210	530	0	14900	5145	0	8330	0	2160				
50	26	42245	29535	11630	1080	7565	530	0	15335	6375	0	4985	0	1080				
51	30	49185	36725	12460	0	9355	380	0	19105	7355	0	6615	0	0				
52	29	42060	35255	11795	0	7570	530	0	22675	6240	0	3360	0	0				
TOTAL	1388	2,244,271	1542239	694040	7992	464080	28670	0	675994	466550	0	299825	0	799				
promedio	26,69	43153,06	29658,44	13346,92	726,55													

Editar y responder
Descargar
Hide email

Excel Online
Imprimir Datos Buscar Comentarios

Pesos y Valores Por Semana - Año 2019										
PESO										
Mercado Local		Industria		Donacion		Desperdicio				TOTAL K
Kg.	%	Kg.	%	Kg.	%	Kg.	%			
1	83358	85,4	8701	8,91	722,6	0,74	4825,2	4,94	971	
2	61650	74,5	20051	24,23	483,7	0,58	570,8	0,69	827	
3	57900,2	83,76	9348,4	13,52	497,4	0,72	1381,6	2	697	
4	63214,4	72,18	23238,2	26,53	555,8	0,63	570	0,65	871	
5	87215,7	69,19	37546,6	29,79	759,6	0,6	525,2	0,42	1261	
6	185769,8	94,7	4094,4	2,09	743,6	0,38	5556,6	2,83	1961	
7	179586,7	92,65	6731,8	3,47	879,4	0,45	6632,6	3,42	1931	
8	254515,3	92,35	15122	5,49	1365,3	0,5	4590,4	1,67	271	
9	202772,6	92,3	11490,4	5,23	1328,2	0,6	4095	1,86	2191	
10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

RV: TRABAJO

JC Julio Carbo <julio.carbo@terra-sol.com>
 @terra-sol.com>
 Jue 30/5/2019 17:05
 Usted

JL FEB.XLS
22 KB

Mostrar los 3 datos adjuntos (57 KB)

Descargar todo Guardar todo en OneDrive

Andreina, te adjunto lo solicitado.

Saludos Cordiales — Best Regards

Ing. Julio César Carbo
 Asist. Logística de Exportación

Km. 3 1/2 Vía Quiná
 Santo Domingo - Ecuador
 Tel. +593 2 3793 331 E
 Móvil. +993 935 553 35
www.terra-sol.com

Anexo D: Documentos para el ingreso de productos alimenticios a la Unión Europea

CERTIFICADO DE CIRCULACIÓN DE MERCANCÍAS

1. Exportador (nombre, apellidos, dirección completa y país) TERESA SOL CORP S.A. KM J DE VIA SAN VICENTE DOMINGO - QUINDI ECUADOR		EUR. 1 NoA 1492964201910010292P Véase las notas del reverso antes de llenar el formulario	
3. Destinatario (nombre, apellidos, dirección completa y país) (opcional) SOCIETE INTERNATIONALE D'IMPORTATION 69, RUE DE CHATELAINARD, FRUITEG 358 9450 RUMORS-FRANCE BELGICA		2. Certificado utilizado en los intercambios preferenciales entre ECUADOR Y UNION EUROPEA (indíquense los países, grupos de países o territorios a que se refiera)	
6. Información relativa al transporte (opcional) SEAWAY: M/V MSC KATYA R. V. NUBIAN FROM: GUAYAQUIL - ECUADOR TO: ANTWERP - BELGIUM		4. País, grupo de países o territorio de donde se consideran originarios los productos: ECUADOR	5. País, grupo de países o territorio de destino: BELGICA
7. Observaciones INSULI RESTROSPECTIVELY			
8. Número de orden; marcas, numeración; número y naturaleza de los bultos¹; designación de las mercancías 1 TORBASHI 11263 / BOX-PIÑAS FRESCAS		9. Masa bruta (kg) u otra medida (litros, m³, etc.) 165073,00 KG	10. Factura (opcional) 001-006-007331- 2019-05-05
11. VISADO DE LA AUTORIDAD COMPETENTE O LA AUTORIDAD ADUANERA² Declaración certificada conforme Documento de expedición ³ Modelo No De Autoridad Competente o Autoridad Aduanera País o territorio de expedición Lugar y fecha GUAYAQUIL - 2019-05-07 (Firma)		12. DECLARACIÓN DEL EXPDRTADOR El que suscribe declara que las mercancías arriba designadas cumplen las condiciones exigidas para la expedición del presente certificado. Lugar y fecha GUAYAQUIL - 2019-05-07 Torbashi "GREAT QUALITY SINCE 1987" (Firma)	

1. En caso de que los bultos no estén etiquetados, el exportador debe indicar el número y descripción de los bultos.

2. Las Partes contratantes del Acuerdo de Comercio y Cooperación entre la República del Ecuador y la Unión Europea.


3. El formulario debe ser llenado en el país o territorio de expedición.



REPÚBLICA DEL ECUADOR
MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, ACUACULTURA Y PESCA
AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGRO - AGROCALIDAD

CERTIFICADO FITOSANITARIO DE EXPORTACIÓN
PHYTOSANITARY CERTIFICATE FOR EXPORT

Nr. 16929886201900000277P

Organización de Protección Fitosanitaria de Ecuador Plant Protection Organization of Ecuador		A: Organización(es) de Protección Fitosanitaria de TO: Plant Protection Organization (s) of BELGICA	
I. Descripción del Envío / Description of Consignment			
1. Nombre y dirección del exportador Name and Address of exporter TERRA SOL CORP S.A. KM 3 1/2 VIA SANTO DOMINGO - QUININDE		2. Nombre y dirección declarados del destinatario Declared name and address of consignee SOCIETE INTERNATIONALE D'IMPORTATION 69, RUE DE CHATEAURENARD, FRUITLEG 268 94550 RUNGIS-FRANCE	
3. Lugar de origen / Place of origin SANTO DOMINGO DE LOS TSACHILAS		4. Medios de transporte declarados / Declared means of conveyance MARITIMO M/M MSC KATYA R. V. NQ909N	
5. Punto de entrada declarado / Declared point of entry ANTWERPEN		6. Marcas distintivas / Distinguishing marks TERRASOL	
7. Número y descripción de los bultos Number and description of packages 11285 CA/A		8. Cantidad declarada y nombre del producto Name of produce and quantify declared 146530 KILOGRAMO FRUTA PÑA	
9. Nombre botánico de las plantas Botanical name of plants Ananas comosus			
<p>Por la presente se certifica que las plantas, productos vegetales u otros artículos reglamentados descritos aquí se han inspeccionado y/o sometido a prueba de acuerdo con los procedimientos oficiales adecuados y se considera que están libres de las plagas cuarentenarias especificadas por la parte contratante importadora y que cumplen los requisitos fitosanitarios vigentes de la parte contratante importadora, incluidos los relativos a las plagas no cuarentenarias reglamentadas.</p> <p>This is to certify that the plants, plant products or other regulated articles described herein have been inspected and/or tested according to appropriate official procedures and are considered to be free from the quarantine pests specified by the importing contracting party and to conform with the current phytosanitary requirements of the importing contracting party, including those for regulated non-quarantine pests.</p>			
II. Declaración Adicional / Additional Declaration			
N/A			
III. Tratamiento de Desinfestación y/o Desinfección / Desinfestation and/or Desinfection Treatment			
10. Fecha/Date N/A		11. Tratamiento / Treatment N/A	
12. Producto químico (Ingrediente activo) Chemical (active ingredient) N/A		13. Duración y temperatura Duration and temperature N/A	14. Concentración Concentration N/A
15. Información adicional/ Additional information CONTENEDORES: SZLU9469795 - TEMU9405757 - SZLU9488007 - TTNU8712186 - SZLU9331255 - TTNU8712503 - SZLU9309505		Nombre y funcionario autorizado / Name of authorized officer	
Lugar de expedición / Place of issues Guayas		 <p>AGROCALIDAD AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA</p>	
Fecha / Date 06/MAR/2019			
		<p>...Firma /Signature... Auxiliadora Moreno INSPECTOR FITOSANITARIO - AGROCALIDAD</p>	



Anexo E Documentos para el ingreso de productos alimenticios a la Unión Europea

CRONOGRAMA DE ELIMINACIÓN ARANCELARIA DE LA PARTE UNION EUROPEA PARA MERCANCÍAS ORIGINARIAS DE ECUADOR

NC 2007	Apertura Codigo Arancelario	Descripción	Tasa base	Categoría
0802 60 00		Nueces macadamia, frescas o secas, incl. sin cáscara o mondadas	2	0
0802 90 20		Nueces de areca «betel», nueces de cola y pacanas, frescas o secas, incl. sin cáscara o mondadas	Exento de arancel	0
0802 90 50		Piñones, frescos o secos, incl. sin cáscara o mondados	2	0
0802 90 85		Frutos de cáscara, frescos o secos, incl. sin cáscara o mondados (exc. cocos, nueces del Brasil, nueces de marañón [mery, cajuil, anacardo, «cajú»], almendras, avellanas, nueces de nogal, castañas, pistachos, pecanas, nueces de areca «betel», nueces de cola, piñones y nueces macadamia)	2	0
0803 00 11		Plátanos hortaliza, frescos	16	0
0803 00 19		Bananas, frescas (exc. plátanos hortaliza)	176 €/1 000 kg/net	SP1
0803 00 90		Bananas o plátanos, secos	16	0
0804 10 00		Dátiles, frescos o secos	7.7	0
0804 20 10		Higos, frescos	5.6	0
0804 20 90		Higos, secos	8	0
0804 30 00		Piñas «ananás», frescas o secas	5.8	0
0804 40 00		Aguacates «paltas», frescos o secos	5.1	0
0804 50 00		Guayabas, mangos y mangostanes, frescos o secos	Exento de arancel	0
0805 10 20		Naranjas dulces, frescas	Ver la Sección A del Apéndice 2 del Anexo I	0/5+EP
0805 10 80		Naranjas, frescas o secas (exc. naranjas dulces frescas)	16	0

PROFORMA Y110

Flavio Alfaro, 22 de junio del 2019

Señores:
TERRASOL S.A.
Ciudad: Santo Domingo
Atención: Andreina Illescas
E-mail: evelyn951_4@hotmail.com

Costos Mensuales.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Yara-Piña	Piña Deshidratada al 4 % de Humedad.	2400Kg	19,65	47.160,00
No Incluye				
Gasto del Vehículo que se encargue de retirar la Materia Prima (Piñas) en la hacienda TERRASOL y que la traslade a Yara Futuro Agrícola S.A .				
			SUBTOTAL	USD 47.160,00
			I.V.A	5.659,2
			TOTAL	=52.819,2

Anexo G Estimación de costos de negociación

Costo de producción	
Materia Prima Directa	\$ 4.993,36
Flete a empresa YARA	\$ 300,00
EXW	\$ 52.819,20
paletizado	\$ 44,00
Carga y Estiba	\$ 120,00
Transporte interno	\$ 300,00
THC	\$ 145,00
Antinarcóticos	\$ 155,00
Emisión de B/L	\$ 50,00
Flete internacional	\$ 1.085,00
CFR	\$ 60.011,56
Utilidad 100%	\$ 60.011,56
costo total de exportación	\$ 120.023,12
Costo Unitario	\$ 1,75