



**UNIVERSIDAD ALAS PERUANAS  
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y EDUCACIÓN  
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS  
INTERNACIONALES**

**“PROYECTO DE EXPORTACIÓN DE CHORIZOS DE CARNE DE  
ALPACA A ESTADOS UNIDOS, COMERCIALIZADO POR LA  
EMPRESA SURIALPAC S.A.C. DESDE LA CIUDAD DEL CUSCO”**

**TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR EL  
TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN Y  
NEGOCIOS INTERNACIONALES**

**PRESENTADO POR**

Bach. FLOREZ QQUENAYA, YOAN ROMEL  
<https://orcid.org/0000-0001-6646-8106>

**ASESOR**

Mg. BOZA MUÑOZ, JOAN CARLOS  
<https://orcid.org/0000-0002-8461-1612>

**CUSCO – PERÚ  
2022**

**Dedicatoria:**

Es grato dedicar a mis padres este trabajo, en mérito al incondicional apoyo que dan.

A mis pasionales vivencias que perpleja la amnistía del día, que dedican un agradecimiento a todos mis amados.

**Agradecimiento:**

Es un logro que se debe a las personas que han participado activamente en esta etapa de mi vida, agradecer a mis padres, abuelos y personas que vean en mí un amigo.

A mis progenitores a quienes debo todo lo que soy.

## INTRODUCCIÓN

La alpaca es un animal apreciado en el mercado internacional por la alta calidad de la lana, pero olvidamos que la carne de esta es una carne poco conocida y consumida. su consumo se limita a pobladores que los crían (autoconsumo) y habitante de las regiones del sur del Perú. La alpaca es un animal originario del Perú teniendo el 90% de la población mundial, en ese entender, puno el primer productor de alpacas y cusco el segundo según (INEI, 2014)

Por tal motivo, ha visto la empresa SURIALPAC S.A.C., por conveniente promocionar la carne de alpaca en el mundo, ofreciéndolo en su derivado (chorizo de alpaca) realzando el gran potencial que tiene en sus nutrientes y teniendo como punto fuerte el ser la carne con menos contenido de grasa y colesterol.

Los chorizos de alpaca no son nuevas, se han realizado investigaciones respecto a este producto, razón por la cual nos atrevemos a promocionar este producto en un mercado internacional, viendo como país potencial consumidor de estos productos los Estados Unidos. Según (Forbes, 2015) Los Estados Unidos es el tercer país en consumo de carne del mundo.

La empresa SURIALPAC S.A.C., ha visto conveniente realizar la exportación de chorizos de alpaca viendo la oportunidad de innovar con este producto. su carácter exótico es una ventaja competitiva que no tiene los productos similares como chorizos de chancho, ovino, etc.

## RESUMEN

Se desarrolló un plan necesario y eficiente para la exportación de los chorizos de alpaca, iniciado con la formulación y concepción de la idea del producto para luego desarrollar la ficha técnica del producto (chorizos de alpaca) y posteriormente buscar la partida arancelaria para su exportación.

La selección del proveedor de la materia prima (carne de alpaca) ha sido bajo estrictas evaluaciones y parámetros de selección. Llegando así a un proveedor que cumple con todas las condiciones necesarias para brindar la materia prima, siendo la Sociedad Peruana de Criadores de Alpacas y Llamas – Cusco, seleccionada de entre 5 por brindar mejores condiciones. Luego detallamos en un flujograma el proceso de producción de los chorizos de alpaca, se hacen controles de calidad periódicamente con la finalidad de reducir productos malos. Para el almacén hemos desarrollado estrategias que nos permitan producir con mayor efectividad, para lo cual se hace el requerimiento de máquinas e implementos que son esenciales para la producción de los chorizos.

Se diseñó la etiqueta para el rotulado de los productos con la marca de la empresa, esta etiqueta contiene toda información necesaria según las políticas nacionales e internacionales para el comercio internacional. Luego se describe los procesos de empaquetado, embalado, paletizado y contenedorización. Cada uno de estos procesos se detalla en un capítulo con las fichas técnicas correspondientes, tiempos y costos de los procesos.

Es necesario contar con un transporte interno, agente de aduanas, aseguradoras que garantizaran el transporte de la mercancía desde la planta de procesamiento hasta el puerto de Callao y posteriormente hasta el país de destino. Para lo cual se busca potenciales empresas que brinden servicios de estos tipos, se ha cotizado costos y las rutas para las operaciones de transporte de la mercancía. Describimos luego las características de los aeropuertos, puertos y vías dentro y fuera del país, para entender las rutas y las vías de transporte. La forma de distribución de la mercancía es por el canal directo, ya que el acto contractual es entre dos empresas sin intermediarios. Conocemos también los costos aduaneros y los costos por primera exportación.

La valuación económica la realizamos con el fin de conocer la rentabilidad y el tiempo de retorno que ofrece la empresa en un periodo de cinco años. La valuación nos da a conocer que la empresa es rentable y es viable para realizar la inversión.

## ÍNDICE DE CONTENIDO

Caratula	
Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Introducción.....	iv
Resumen.....	v
Índice de Contenido.....	vii
Índice de Tablas.....	ix
Índice de Figuras.....	x
<b>1. PRODUCTO A EXPORTAR.....</b>	<b>1</b>
1.1. Ficha técnica del producto.....	2
1.2. Clasificación arancelaria del producto.....	3
1.3. Flujo grama de proceso de productivos.....	3
<b>2. APROVISIONAMIENTO.....</b>	<b>7</b>
2.1. Proveedores potenciales.....	7
2.2. Matriz de selección de proveedores.....	11
2.3. Control de calidad.....	12
2.4. Costo de fabricación y/o adquisición.....	12
<b>3. ALMACENAMIENTO.....</b>	<b>13</b>
3.1. Estrategia de almacenamiento.....	13
3.2. Lay-out de almacén.....	15
3.3. Detalle de mobiliario usado en almacenamiento.....	16
3.4. Costo fijo de almacén.....	22
<b>4. ROTULADO Y ETIQUETADO TÉCNICO.....</b>	<b>24</b>
4.1. Modelo de etiquetas / rotulado de producto.....	24
4.2. Normas técnicas aplicable.....	25
4.3. Proceso de rotulado.....	26
4.4. Tiempos y costos del proceso de empaçado.....	27
<b>5. EMPAQUE.....</b>	<b>28</b>
5.1. Ficha técnica de empaque seleccionado.....	28
5.2. Criterios usados para la selección del empaque.....	30
5.3. Proceso de empaque.....	31
5.4. Tiempo y costo del proceso de empaçado.....	32
<b>6. EMBALAJE.....</b>	<b>33</b>
6.1. Ficha técnica de embalaje seleccionado.....	33
6.2. Criterios usados para la selección de embalaje.....	35
6.3. Proceso de embalaje.....	36
6.4. Tiempos y costos del proceso de embalaje.....	37
<b>7. UNITARIZACIÓN.....</b>	<b>38</b>
7.1. Ficha técnica del pallet.....	38
7.2. Criterios usados para la selección del pallet.....	39
7.3. Proceso de paletización.....	40
7.4. Plano de estiba del pallet.....	42
7.5. Tiempo y costos del proceso de paletizado.....	42
<b>8. CONTENEDORIZACIÓN.....</b>	<b>43</b>
8.1. Ficha técnica del contenedor.....	43
8.2. Criterios usados para la selección del contenedor.....	45
8.3. Proceso de contenedorización.....	46

8.4. Plano del contenedor.....	47
8.5. Tiempos y costos del proceso de contenedorización.....	47
<b>9. TRANSPORTE.....</b>	<b>49</b>
9.1. Proveedores del transporte interno.....	49
9.2. Costo de transporte interno (Inland Freight) .....	52
9.3. Proveedores de servicio de transporte internacional.....	53
9.4. Cotizaciones de flete marítimo y aéreo.....	56
<b>10. SERVICIO DE SOPORTE AL COMERCIO INTERNACIONAL.....</b>	<b>57</b>
10.1. Agentes de aduana.....	57
10.2. Costo de agenciamiento.....	61
10.3. Aseguradoras.....	62
10.4. Póliza de seguros (cobertura y costo) .....	62
10.5. Terminales de almacenamiento.....	62
<b>11. INFRAESTRUCTURA PARA LA DISTRIBUCIÓN FÍSICA EN EL PAÍS DESTINO.....</b>	<b>65</b>
11.1. Puertos, aeropuertos o terminales terrestres disponibles para la carga peruana.....	65
11.2. Análisis de la infraestructura vial, portuaria y aeroportuaria del país destino.....	68
11.3. Descripción, análisis de los principales puertos y aeropuertos incluyendo rutas, infraestructura, capacidad, restricciones, servicios, procedimientos, costos, etc.....	71
11.4. Datos de proveedores de servicios logísticos en el país destino.....	74
<b>12. DISTRIBUCIÓN.....</b>	<b>75</b>
12.1. Mapeo de la secuencia comercial proveedor-consumidor.....	75
12.2. Identificación y descripción de canales de distribución.....	77
12.3. Canal con mayor flujo comercial para las importaciones del producto.....	78
12.4. Tendencias actuales y su implicación para los márgenes de comercialización, exigencias de compra y competencia de productos por canal.....	78
<b>13. MATRIZ DE COSTOS DE EXPORTACIÓN.....</b>	<b>79</b>
<b>14. VALUACIÓN ECONOMICA FINANCIERA.....</b>	<b>81</b>
14.1 Costo de oportunidad de capital.....	81
14.2 Valor actual neto.....	82
14.3 Tasa interna de retorno.....	83
Conclusiones.....	84
Recomendaciones.....	85
Referencias Bibliográficas.....	86



## INDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b>	Ficha técnica del producto.....	2
<b>Tabla 2</b>	Clasificación arancelaria.....	3
<b>Tabla 3</b>	Proveedores.....	7
<b>Tabla 4</b>	Matriz de selección.....	11
<b>Tabla 5</b>	Costo de adquisición del producto.....	12
<b>Tabla 6</b>	Equipamiento.....	22
<b>Tabla 7</b>	Indumentaria e implementos de seguridad.....	23
<b>Tabla 8</b>	Recursos humanos.....	23
<b>Tabla 9</b>	Tiempos y costos del proceso de rotulado.....	27
<b>Tabla 10</b>	Ficha del empaçado.....	29
<b>Tabla 11</b>	Proceso de empaçado.....	31
<b>Tabla 12</b>	Tiempo y costos del empaque.....	32
<b>Tabla 13</b>	Ficha técnica del embalaje.....	34
<b>Tabla 14</b>	Secuencia del embalaje.....	30
<b>Tabla 15</b>	Tiempo y costo para el embalaje.....	37
<b>Tabla 16</b>	Ficha técnica del pallet seleccionado.....	39
<b>Tabla 17</b>	Proceso del paletizado.....	41
<b>Tabla 18</b>	Tiempos y costos del paletizado.....	42
<b>Tabla 19</b>	Ficha técnica del contenedor.....	44
<b>Tabla 20</b>	Proceso del contenedor.....	46
<b>Tabla 21</b>	Tiempo y costos del proceso del contenedor.....	48
<b>Tabla 22</b>	Empresa de transporte interno.....	49
<b>Tabla 23</b>	Empresa de transporte interno.....	50
<b>Tabla 24</b>	Empresa de transporte interno.....	51
<b>Tabla 25</b>	Costo de transporte interno.....	52
<b>Tabla 26</b>	Empresa de transporte marítimo.....	53
<b>Tabla 27</b>	Empresa de transporte marítimo.....	54
<b>Tabla 28</b>	Empresa de transporte marítimo.....	55
<b>Tabla 29</b>	Costos de transporte marítimo.....	56
<b>Tabla 30</b>	Agencia Ransa.....	58
<b>Tabla 31</b>	Agencia DPA Aduanas.....	59
<b>Tabla 32</b>	Agencia Beagle.....	60
<b>Tabla 33</b>	Costo de agenciamiento.....	61
<b>Tabla 34</b>	Costo de póliza de seguro.....	62
<b>Tabla 35</b>	Grupo ASL.....	63
<b>Tabla 36</b>	Empresa Contrans.....	64
<b>Tabla 37</b>	Datos para el proceso exportador.....	79
<b>Tabla 38</b>	Costos de oportunidad.....	81
<b>Tabla 39</b>	Valor actual neto.....	82
<b>Tabla 40</b>	Tasa de interés de retorno.....	83

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1</b>	Secuencia de producción.....	3
<b>Figura 2</b>	Empresa proveedora.....	8
<b>Figura 3</b>	Empresa productora.....	9
<b>Figura 4</b>	Empresa proveedora.....	10
<b>Figura 5</b>	Estructura del almacén.....	15
<b>Figura 6</b>	Marca del producto.....	24
<b>Figura 7</b>	Rotulado del producto.....	27
<b>Figura 8</b>	Plano del pallet.....	42
<b>Figura 9</b>	Plano de estiba del contenedor.....	47
<b>Figura 10</b>	Logo de la empresa Romero.....	50
<b>Figura 11</b>	Logo de la empresa Faster Solution.....	51
<b>Figura 12</b>	Logo de la empresa Emastram.....	52
<b>Figura 13</b>	Logo de la empresa AGS Global Logistics.....	53
<b>Figura 14</b>	Logo de la empresa Prologistic Perú.....	54
<b>Figura 15</b>	Logo de la empresa Ecocargo Logistic.....	55
<b>Figura 16</b>	Logo de la empresa Ransa.....	58
<b>Figura 17</b>	Logo de la empresa Grupo DPA.....	59
<b>Figura 18</b>	Logo de la empresa Beagel.....	60
<b>Figura 19</b>	Logo de la empresa Grupo ASL.....	63
<b>Figura 20</b>	Logo de la empresa Contrans.....	64
<b>Figura 21</b>	Puerto Callao.....	66
<b>Figura 22</b>	Aeropuerto Jorge Chávez.....	67
<b>Figura 23</b>	Terminales terrestres.....	68
<b>Figura 24</b>	Carreteras de la ciudad de Miami.....	69
<b>Figura 25</b>	Puerto de Miami.....	70
<b>Figura 26</b>	Imagen del aeropuerto de Miami.....	71
<b>Figura 27</b>	Mapeo secuencial.....	76
<b>Figura 28</b>	Canales de distribución.....	77

## **CAPÍTULO I**

### **PRODUCTO A EXPORTAR**


#### **Descripción del producto:**

Los chorizos de carne de Alpaca están elaborados de una carne sabrosa y relativamente fibrosa. En ese entender, se selecciona la carne especialmente de los especímenes más jóvenes (menos de dos años) carne que nos garantiza la buena calidad del producto. El producto contará con estándares de calidad que la SENASA junto a DIGESA darán garantía de su buena calidad. El producto tendrá un peso de 125 gramos por chorizo, empaquetados de a 8 unidades en bolsas de un kilo sellados al vacío para conservar su calidad y características. El empaque que lo contenga tendrá todos los datos que describen al chorizo que se quiere exportar.

## 1.1 Ficha técnica del producto:

Tabla 1

*Ficha técnica del producto*

FICHA TÉCNICA DEL CHORIZO	
<b>Producto:</b> Chorizo de carne de alpaca	
<b>Peso</b>	0.125 gramos
<b>Contenido nutricional</b>	Humedad: 68.8 mg Proteínas: 25.3 mg Grasa: 1.33 mg Potasio: 2.09 mg Carbohidratos: 2.48 mg.
<b>Color</b>	Rojo Cereza
<b>Zona de producción</b>	Cusco
<b>Consumo</b>	Los chorizos de alpaca se pueden comer crudos, como acompañante o solo en bocadillos, y son una buena elección para cocinarlas en parrillas y eventos que junte la familia o también para excursiones en el campo.
<b>Característica</b>	Olor: Suigeneris Textura: Suave Sabor; Agradable

**Nota.** Garcia, 2018

## 1.2 Clasificación arancelaria del producto:

**Tabla 2**

*Clasificación Arancelaria*

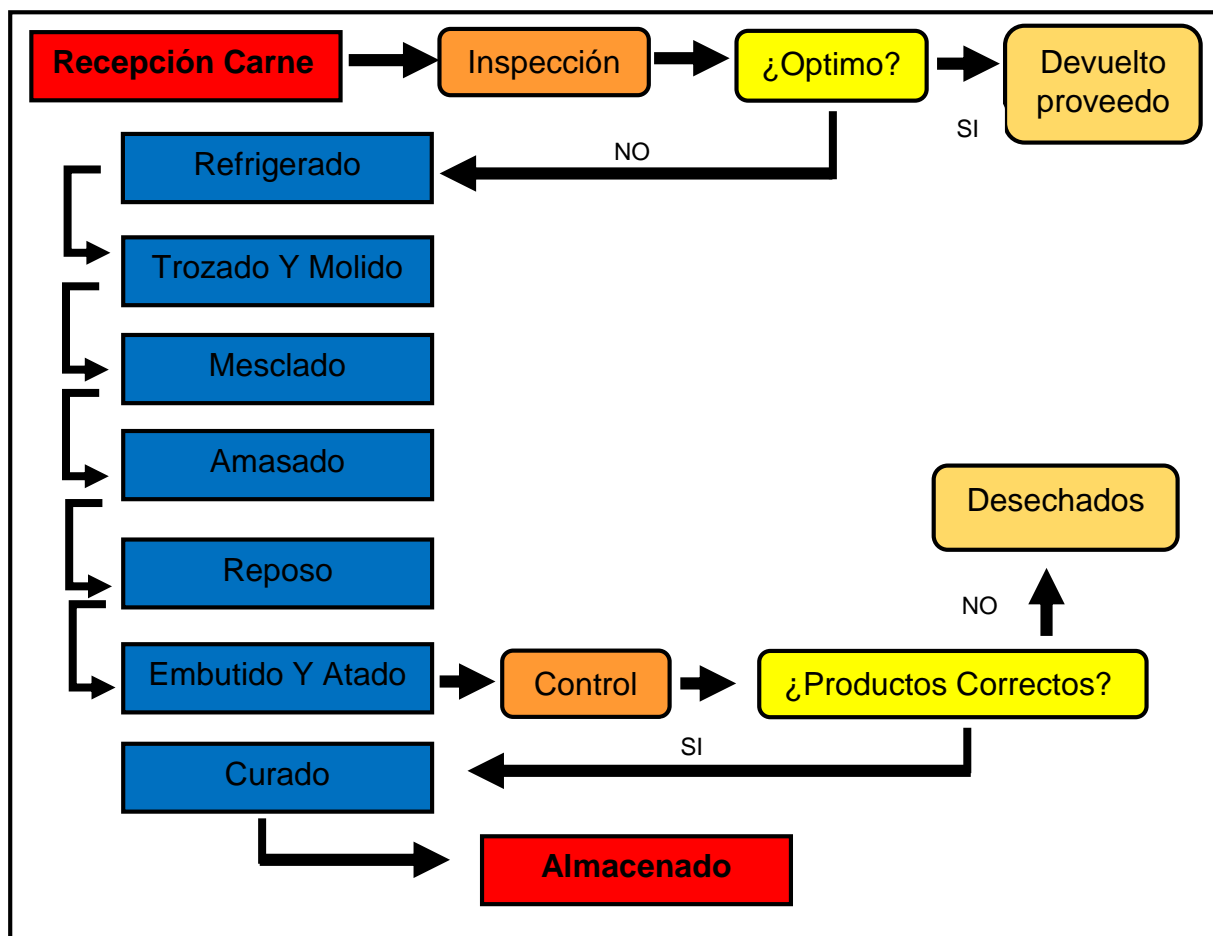
Partida	Descripción
1601.00.00.00	Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos.

**Nota.** www.sunat.com

## 1.4 Flujoograma de procesos:

**Figura 1**

*Secuencia de producción*



**Nota:** Autoría propia

**Recepción:** En esta etapa se recepción los filetes de carne de alpaca (deshuesados) en el taller procesamiento y se realiza el control de pH, acidez y temperatura de ingreso. Se recomienda que la carne este a 2°C para garantizar la calidad del producto final.

- **Inspección:** A la recepción de la carne se inspecciona la calidad de carne, se verifica si la carne contiene parásitos como la sarcocistosis (de Lamo, 2011), este en mal estado (putrefacción) u otros males que podrían en riesgo la producción total. En caso de que la carne tenga cualquiera de estos dos males u otros que afecten el estado de la carne serán devueltas al proveedor, para evitar cualquier desperfecto en los de más procesos.
- **Lavado:** Se lava la carne con chorro de agua reducido con el propósito de eliminar impurezas y objetos que no pertenecen a la carne.

**Congelado:** Luego de ser lavada se lleva la carne de alpaca a las cámaras frigoríficas con el fin de congelar la carne para luego facilitar el cortado, eta congelación debe de estar entre los -2 y -5 grados.

**Trozado y molido:** Se retira la carne de la cámara frigorífica para llevarlo al área de producción, específicamente a las mesas de trabajo lugar donde se seccionan la carne en pequeñas piezas de entre 10 y 15 cm. aproximadamente. Seguidamente la carne ya picada es puesta en las maquinas picadoras para el molido correspondiente.

**Mezclado y amasado:** La carne es trasladada luego a las maquinas mezcladoras donde se le agregaras los demás insumos como los condimentos, especias, aditamentos, azúcar y sal; la combinación se realiza en la mescladora industrial para la molienda con un disco de orificios de 8 8mm. En esta actividad se pierde el peso de 3% del peso de la carne debido a los insumos y a las

constantes moliendas alas que están siendo expuestos. Los componentes para la curación son los azúcares y nitritos que generan un resultado inhibitor. Una vez añadidos, se sigue mezclando y amasando para una distribución de insumos uniformes en la mezcla. (Rodriguez & Ticono, 2015)

**Reposo:** Luego, la masa es llevada a una cámara fría para la mejorar la interferencia de los inhibidores y los insumos, por un lapso de 24 horas a temperatura de refrigeración a -2°C.

**Embutido y atado:** Después de realizar la combinación de la carne y la totalidad de ingredientes es puesta en reposo durante 14 horas. Pasado el tiempo se lleva a la maquina embutidora para que la pasta sea embutida en las tripas de cerdo y elaborar las piezas. Actividad que se llevó a través de una máquina de embutidora industrial. Al momento de cargar el embutidor el aire que pueda haber dentro del tambor y en la masa debe de ser aspirada con la premura posible; La boquilla a usar debe seleccionarse cuidadosamente en función al diámetro de la cubierta, teniendo la boquilla menor milímetro que el de la tripa y es muy importante trabajar con presión de llenado correcto. Durante el embutido se encajó herméticamente la cubierta a la boquilla, lo que evita que entre aire. Asimismo, para este caso se han utilizado tripas de chacho para mantener la frescura e higiene del producto, en tripa natural la presión es baja y poco suelto, si es sintético, soporta presiones superiores. El proceso de amarrado es al instante ya que terminado el embutido pasa a ser atado por la misma máquina.

**Curación:** Dura 5 días el producto está en la etapa de maduración donde los chorizos son expuestos en los estantes de madera a una temperatura ambiente para los procesos de desecación y adquisición de textura, a la vez que se desarrolla el aroma peculiar, fruto de la suma de los aromas naturales y la

intervención de las especias. La curación de los chorizos es la etapa en la que se pierde el volumen y peso. Para tal caso se prevé perder un aproximado del 10% de toda la masa cárnica.

**Almacenado:** Pasado el tiempo de curación, los chorizos pasan a ser almacenados en las cámaras frigoríficas a temperatura de refrigeración bajo -5°C, hasta que sea momento de empaquetarse.



## CAPÍTULO II

### APROVISIONAMIENTO

#### 2.1 Proveedores potenciales:

**Tabla 2**

*Proveedores potenciales*

<b>EMPRESAS</b>	<b>UBICACIÓN</b>
Sociedad Peruana de Criadores de Alpacas y Llamas	Cusco
Carnes J. Mendoza S.A.C.	Lima
Viondes S.A.C.	Arequipa
Aycha	Cusco
Carnicería ALPIC	Cusco

**Nota:** Autoría propia

**Empresa proveedora:** Sociedad Peruana de Criadores de Alpacas y Llamas

**RUC:** 20450785823

**Lugar:** JR. CANCHIS NRO. 424 CUSCO - CANCHIS – SICUANI

**Productos:**

- Agropecuario
- Acuicultura
- Granjas

**Descripción:**

Promueve el desarrollo sostenible de los camélidos en el sur del país, han mejorado la calidad de sus productos de llegando a mercados de todo el Perú. la SPAR es una institución de asociaciones de productores de camélidos con fines comerciales.

**Figura 1**

*Empresa proveedora*



**Nota:** (SPAR, 2015)

**Empresa proveedora:** Carnes J. Mendoza S.A.C.

**RUC:** 20608490541

**Lugar:** Avenida Naranjal, San Martín de Porres 15112

**Productos:**

- Carne de Alpaca
- Carne de Cerdo
- Carne de Cordero
- Carne de Ternera

**Descripción:**

Empresas distribuidoras de productos cárnicos de primera calidad, carnes variadas de todos tipos, cortes especiales y con expectativas de superar la satisfacción de los clientes. Planean tener más aperturas de locales para el próximo año a nivel nacional manteniendo sus estándares de calidad.

**Figura 2**

*Empresa productora*



**Nota:** [www.carnesjmendoza.com](http://www.carnesjmendoza.com)

**Empresa proveedora:** VIONDES S.A.C.

**RUC:** 20450785823

**Lugar:** Av. Víctor Andrés Belaunde 531, Yanahuara 04014

**Productos:**

- Carne De Alpaca
- Carne De Cerdo
- Carne De Ternera
- Embutidos
- Pollo

**Descripción:**

Empresa que vende productos cárnicos de la mejor calidad en sus diversas variedades de cortes especiales para la satisfacción de los clientes y con el compromiso de siempre estar acorde a sus expectativas.

**Figura 3**

*Empresa proveedora*



**Nota:** [maslinks.com/viondes](https://maslinks.com/viondes)

## 2.2 Matriz de selección:

Tabla 3

Cuadro de comparación

DESCRIPCIÓN					
Criterios	SPAR	Carnes J. Mendoza	VIONDES	AYCHA	ALPIC
	Valor %				
Precio	15	15	14	15	14
Seguridad	20	12	10	12	12
Transporte	18	20	15	13	17
Certificaciones	20	13	12	12	20
Cercanía	15	20	18	15	15
<b>TOTAL</b>	<b>88%</b>	<b>80%</b>	<b>69%</b>	<b>67%</b>	<b>78%</b>

**Nota:** Autoría propia

### Resultados:

Se ha optado por elegir a la Sociedad Peruana De Criadores De Alpacas Y Llamas – Cusco, institución que obtuvo la mayor puntuación en el cuadro de comparaciones, siendo esta la empresa que nos brindara la materia prima que se necesita para producir los chorizos de carne de alpaca. Basado en los criterios de selección esta empresa es más conveniente porque, nos brinda productos con menores precios, tiene su centro de operaciones cerca de la planta de procesamiento de la empresa SURIALPAC S.A.C., esta empresa también brinda garantía en la calidad de sus productos y lo más importante es que esta sociedad de productores brinda productos frescos y directo de sus grajas.

### 2.3 Control de calidad:

Es importante mencionar el control de calidad ya que de esta depende nuestra exportación, la SENASA y la DIGESA son las instituciones encargadas de verificar y certificar el producto antes de ser enviado al exterior para su venta. Se ha establecido parámetros para inspeccionar los productos a en cada etapa del proceso de producción, como se menciona en la imagen 1, proceso productivo de los chorizos de alpaca. El plan para el control de calidad aplicada en cada etapa del proceso productivo será clave que ayudará a la empresa a tener productos de calidad y no se pierda tiempo de trabajo. (Rios, Portugal, & Gonzales, 2012)

### 2.4 Costo de fabricación y/o adquisición\_

**Tabla 4**

*Costos de fabricación*

<b>DESCRIPCIÓN</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio</b>	<b>Total</b>
Carne de Alpaca	12500	12.50	156,250.00
Insumo			17,500.00
P. Productivo			19,200.00
Mano de obra			9,720.00
Etiqueta	11,520	0.28	3,225.60
Empacado	11520	0.34	3,916.80
Embalado	288	3.20	921.60
Paletizado	8	75.00	600.00
Otros costos			570.00
<b>Total</b>			<b>S/ 211,904.00</b>

**Nota:** Autoría propia

## **CAPÍTULO III**

### **ALMACENAMIENTO**

#### **3.1 Estrategias de almacenamiento:**

La empresa SURIALPAC S.A.C. desarrolla estrategias de almacenamiento con el objetivo de ahorrar tiempos y costo en el almacenamiento, es así como los ambientes de recepción y producción deben de estar cercanas para el fácil transporte de las materias primas e insumos. El ambiente de almacenamiento debe de contar con un ambientes refrigerado y aislado para evitar contaminación de bacterias, polvo, hurto, etc. La ubicación del almacén debe también estar directamente relacionado con las cámaras de congelamiento para la mejor circulación del producto. (SERRANO, 2019).

Para tal efecto, se desarrolla a continuación dos de las estrategias más importantes para optimizar los procesos de producción de la empresa SURIALPAC S.A.C.

**Especializar las tareas de cada uno de los trabajadores:**

El personal encargado de la recepción de la materia prima debe de estar capacitado para la verificación, pesado y manipulación; Así mismo el personal encargado de manejar las máquinas serán operados calificados para el manejo de las maquinarias. Todo personal encargado de un área debe de ser capacitado específicamente en un área y con funciones específicas.

**Constantes control de calidad:**

El control de calidad se aplica dos veces en todo el proceso productivo, pero el personal está capacitado para descartar elementos que no estén en buen estado. La empresa cuenta con una oficina de control de calidad con personal capaz de verificar constantemente los productos elaborados.

**Entorno laboral:**

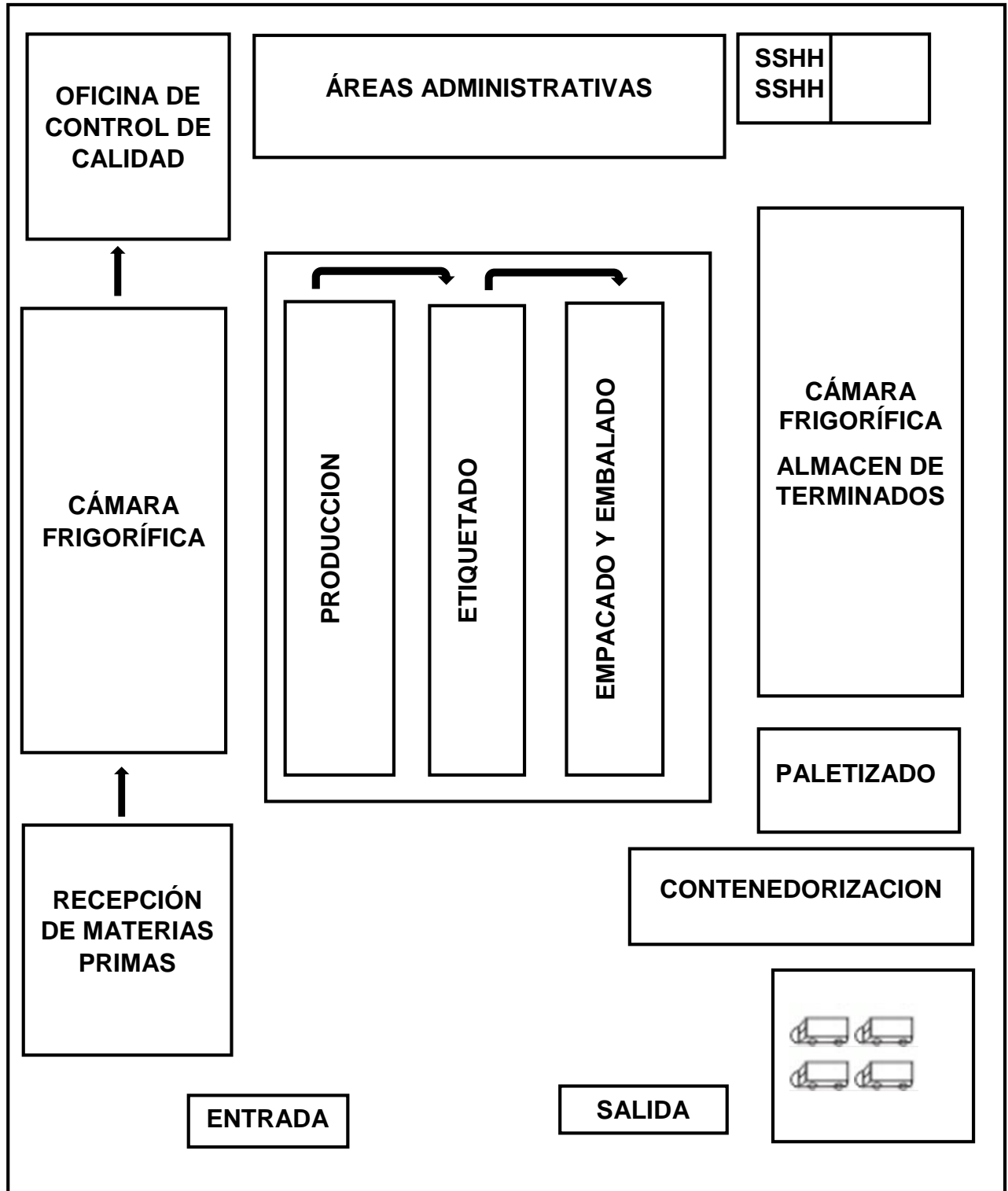
El personal es el actor principal de todas las etapas de producción, por tal motivo la empresa brinda equipos que facilitan y protegen al trabajador. Trabajador que ingresa al establecimiento de producción debe de contar con todos los equipamientos necesarios y también tendrá facilidades en la elaboración de los chorizos por que se cuenta con maquinarias para cada etapa del proceso productivo.



### 3.2 Lay-out de almacén:

Figura 4

Estructura del almacén



**Nota:** Autoría propia

### 3.3 Detalle de mobiliario en el almacenamiento:

- **EQUIPAMIENTO:**

**Balanza electrónica:**

Las balanzas electrónicas son una herramienta de precisión que ayudara a la empresa a medir y emplear insumos exactos para cada proceso de producción. Esta herramienta es una balanza digital de 100 kg. Marca cualquiera de dimensión: 30 largo x 57 ancho x 69,5 alto cm.

**Mesa de trabajo:**

Sobre esta superficie es donde se realiza las diferentes operaciones necesarias para producir los chorizos, entre cortar y trozar la carne, etiquetado, despistaje entre otras actividades propias de la empresa. Tiene las siguientes características: Acero inoxidable, 600 libras de peso, altura de 34 ½ pulgadas y 2 metros de ancho x 6 metros de largo.

**Pallet:**

Los pallets son plataformas necesarias para depositar las materias primas, productos y de más enseres, propias de los procesos de producción. Esta herramienta nos facilita el movimiento de carga, manejo y levantamiento por los montacargas. El que se usará será el pallet americano con medidas de 1 metro ancho por 1.20 largo y una altura de 15 centímetros.

**Montacargas:**

Los montacargas serán necesarias para el transporte, Descargue y en cargado de los productos. Por esta razón se contará con montacargas eléctricos de litio de cuatro ruedas, con capacidad de carga de 2 toneladas.

**Cámara frigorífica:**

La cámara frigorífica será un abatidor de temperatura, es necesaria para la conservación y congelación de las carnes y los productos terminados, que tenga descensos de temperatura ambiente hasta a menos 35°C. Con medidas 4 metros de ancho, largo 7 metros y una altura de 1.80 metros.

**Embutidor y amarrador:**

Esta máquina es la que se encarga de rellenar las tripas de cerdo con la carne de alpaca ya procesada. con una capacidad de embutido 400 piezas por minuto, capacidad de tolva de 70 a 165 litros.

**Licuada industrial:**

La licuadora industrial se encargará de picar toda la carne en pedazos diminutos para la elaboración del chorizo.

**Batidor industrial:**

El batidor industrial es la máquina encargada de mezclar la carne de alpaca con los insumos (sal, pimienta, ajo, comino, etc.) para la elaboración de chorizos.

**Cuchillos:**

Se tiene que contar con cuchillos de acero inoxidable para el trazado de la carne, antes de ser ingresado a la picadora.

**Estantería:**

Las estanterías de acero inoxidable. Lugar donde nuestro producto terminado reposara para luego ser empaquetado.

Estos estantes tendrán medidas de 1 metro de ancho por un metro de largo y una altura de 2 metros.

- **MOBILIARIO:**

**Escritorios:**

Las oficinas encargadas de la administración contarán con escritorios de melamina, para el mejor ejercicio de sus funciones.

**Computadoras:**

El personal encargado de las funciones administrativas debe contar con computadoras para optimizar las operaciones que tenga asignado y también para llevar el control del inventario y de las cantidades de la producción.

**Impresora multifuncional:**

Las impresoras son necesarias para la impresión y fotocopia de la información necesaria para las operaciones de producción como también para informar de disposiciones al personal de la empresa.

**Sillas:**

Las sillas son necesarias para la comodidad del personal administrativo, de esa forma puedan prestar sus servicios con mayor eficiencia. Como también se contará con sillas para el descanso del personal de producción dentro de las instalaciones.

**Útiles de escritorio:**

Tener las oficinas y al personal con materiales necesarios para el desempeño de sus funciones. Para la parte administrativa es necesario brindarles de materiales como: lapiceros, plumones, hojas, portafolios, etc. Como también se contará con una pizarra donde se describirá todas las acciones necesarias dentro de los plazos establecidos.

- **SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS:**

**Extintores:**

Los extintores son necesarios para percances que se pueda tener con la propagación del fuego. Según lo indica defensa civil como condición para el funcionamiento de una empresa.

**Señaléticas:**

Es clave señalar los puntos de acceso y salida a todos los ambientes que se tiene dentro de la empresa. Serán líneas amarillas las que indiquen las restricciones dentro del establecimiento de la empresa.

**Alarma contra incendios:**

Se contará con detectores de humo que cumpla con las normas técnicas peruanas.

**Luces de emergencia:**

En caso de deficiencia de luz eléctrica, serán necesarias las luces de emergencia para poder ubicar las vías de evacuación. En caso de desastres naturales o de cualquier problema que surja dentro de la empresa.

- **IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD:**

**Chalecos reflectivos:**

Los chalecos reflectivos para identificar a los trabajadores dentro de las instalaciones de la empresa, estos chalecos cuentan con tiras de reflectoras de luz, así mismo, son de colores que contrasten y llamen la atención para que nunca se pierda de vista al operario.

**Cascos:**

Los cascos son de material plástico y tienen como finalidad proteger la cabeza y el cuello de objetos que pueden caer en la cabeza de quien lo usa. deben cumplir con todos los estándares de calidad y puedan proteger al operario.

**Guantes de cuero:**

Los guantes de cuero son necesarios para personal encargado de la logística de la empresa, como también para el personal encargado de la descarga y carga de los productos.

**Guantes de látex:**

Los guantes de látex se utilizarán en todas las etapas de la producción que amerite la manipulación de la carne.

**Lentes:**

Evitan el ingreso de objetos o partículas que puedan dañar los ojos de los operadores de la empresa.

**Mascarillas:**

Las mascarillas evitan la propagación de patógenos y gérmenes, estos podrían dañar la composición de los productos. Por ese motivo, los trabajadores encargados de la manipulación de la carne y productos terminados deben estar con la mascarilla en todo momento.

**Gorros malla:**

Las gorras de malla son indispensables para el área de producción, no debe de haber personal que no tenga la implementación necesaria.

Esta malla obstruye el paso de cualquier objeto como el cabello que pueda en los productos que se está elaborando.

- **INFRAESTRUCTURA:**

**Adquisición local:**

Es necesario contar con un ambiente amplio, de 300 metros cuadrados. De 15 metros de ancho y 20 metros de largo.

**Constitución de la empresa:**

Es necesario formalizar la empresa para así tener una razón social para la exportación. se realizan las minutas, inscripción en registros públicos, licencias de funcionamiento, etc.

**Adecuación de local:**

Las condiciones que necesita los chorizos de alpaca son exigentes para lo cual se debe de adecuar las instalaciones donde se producirá.

- **RECURSOS HUMANOS:**

**Personal administrativo:**

Dentro de la empresa se tendrá necesariamente personal que se encargue de la administración.

**Mano de obra directa:**

Los trabajadores que tendrán contacto directo con el proceso de producción, este personal estará capacitado en la función correspondiente.

**Personal de limpieza:**

Personal encargado de la limpieza de todas las áreas de la empresa, es importante que la limpieza se desarrolle de manera constante (diaria), los ambientes sin la limpieza correspondiente podrías atraer insectos.

### 3.4 Costo de capital fijo:

**Tabla 5**

*Equipamiento*

<b>DETALLE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>TOTAL S/.</b>
Balanza electrónica	2	350.00	700.00
Mesa de trabajo	4	250.00	1,000.00
Montacargas	1	18,000.00	18,000.00
Cámara frigorífica	2	14,000.00	28,000.00
Embutidor y amarrador	2	8,000.00	16,000.00
Licuada industrial	4	800.00	3,200.00
Batidor industrial	2	7,500.00	15,000.00
Cuchillos	20	35.00	700.00
Estantería	8	350.00	2,800.00
Escritorios	6	325.00	1,950.00
Computadoras	6	1,800.00	10,800.00
Impresora multifuncional	4	450.00	1,800.00
Útiles de escritorio	1	1,500.00	1,500.00
Extintores	6	250.00	1,500.00
Señaléticas	1	1,400.00	1,400.00
Luces de emergencia	10	150.00	1,500.00
Adquisición local	1	60,000.00	60,000.00
Constitución de la empresa	1	2,200.00	2,200.00
Adecuación de local	1	10,000.00	10,000.00
<b>TOTAL</b>			<b>S/. 178,050.00</b>

**Nota:** Autoría propia



**Tabla 6***Indumentaria e implementos de seguridad*

<b>DETALLE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>TOTAL S/.</b>
Chalecos reflectivos	10	200.00	2,000.00
Cascos	10	120.00	1,200.00
Guantes de cuero	50	120.00	6,000.00
Guantes de látex	200	0.30	60.00
Lentes	50	6.00	300.00
Mascarillas	200	0.30	60.00
Gorros Malla	200	0.50	100.00
<b>TOTAL</b>			<b>S/. 9,720.00</b>

**Nota:** Autoría propia**Tabla 7***Recursos humanos*

<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>TOTAL S/.</b>
Personal administrativo	1500.00	7,500.00
Mano de obra directa	1200.00	6,900.00
Personal de limpieza	1150.00	4,800.00
<b>TOTAL</b>		<b>S/ 19,200.00</b>

**Nota:** Autoría propia

## CAPÍTULO VI

### ROTULADO Y ETIQUETADO

#### 4.1 Modelo de etiqueta / rotulado del producto:

Figura 5

*Marca del producto*



**Nota:** Autoría propia

## 4.2 Normas aplicables:

### **Normas del Perú para exportar:**

En el Perú las exportaciones tienen regulación para el comercio exterior, así también para el envío de mercancías a los Estados Unidos, es así como existen instituciones que se encargan de verificar y supervisar los alimentos a exportar.

#### **- SENASA:**

La (SENASA, 2022) señala que para la exportación de alimentos industrializados se debe cumplir con medidas de control sanitario dentro de los establecimientos y se debe contar con los siguientes requisitos:

- Sanidad Agraria
- Certificaciones Fitosanitarias
- Certificación Zoosanitaria
- Plantas de operaciones conforme a las regulaciones

#### **- DIGESA:**

La (DIGESA, 2022) nos indica que para las exportaciones la empresa exportadora debe vender productos aptos para el consumo humano. Para tal efecto, esta institución brinda los siguientes requisitos para garantizar la fiabilidad de un producto:

- Certificaciones sanitarias de exportación para productos alimenticios
- Certificados de Libre Comercialización y de Uso
- AS

### **Normas de EE. UU.:**

En los estados Unidos es estrictamente regulada las importaciones, es así como las mercancías que no cumplan con los requisitos no son ingresos y son devueltos hacia el país de origen, la institución que regula las importaciones en estados unidos es la FDA:

#### **- Food and Drug Administration**

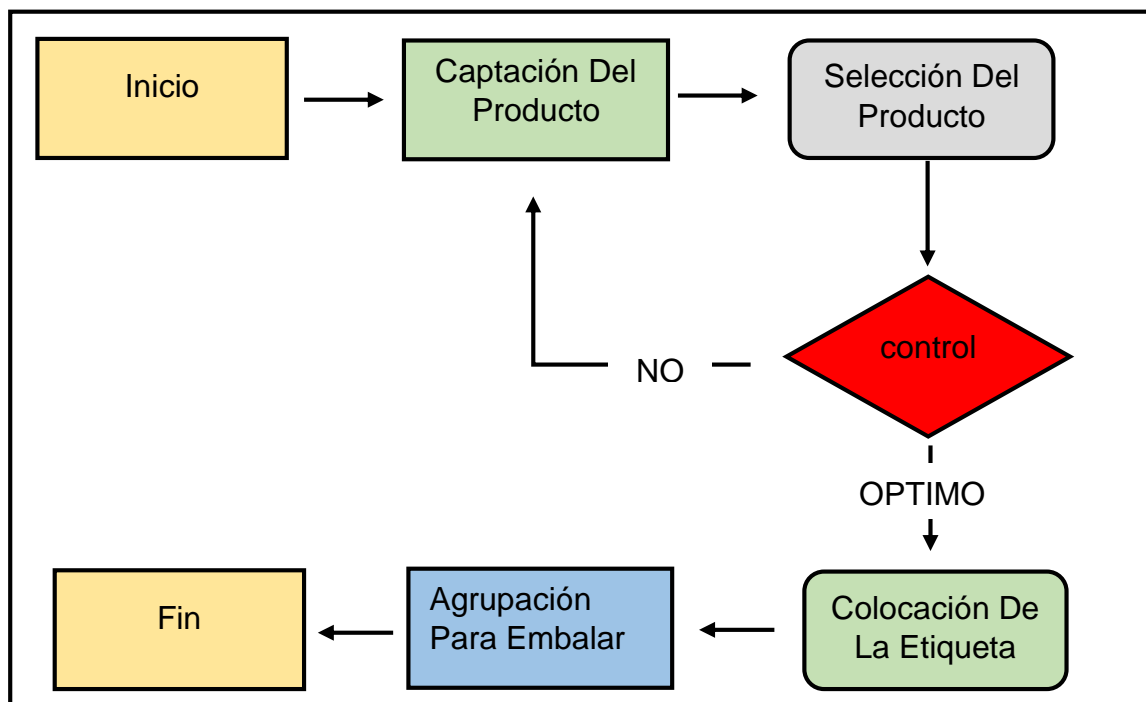
La (FDA, 2022) es la entidad que se encarga de verificar y establecer las normas que garanticen la incouidad y seguridad de los alimentos y cosmeticos que son ingresados al pais para el comusno de todo los ciudadanos de los estados unidos.

### **4.3 Proceso de rotulado:**

- **Logo del fabricante;** El producto lleva por nombre DELI ALPAC
- **Dirección del fabricante;** San Martin b-5, San Jerónimo cusco
- **País de origen;** Perú
- **Medidas de la bolsa;** 12.5 cm. x 30 cm.
- **Datos de manipuleo;** En el empaque se indican las partes de donde se manipulan, como la apertura, el almacenamiento, transporte y el uso.
- **Dirección de embarque;** Puerto Del Callao
- **Dirección de destino;** Miami (Estados Unidos)
- **Peso bruto;** 1.02 Kg.
- **Peso neto;** 1 Kg.
- **Nombre de la empresa:** SURIALPAC S.A.C.

**Figura 6**

*Rotulado del producto*



**Nota:** Autoría Propia

#### 4.4 Tiempos y costos del rotulado:

Se embolsan 8 chorizos de 125 gramos en cada bolsa para luego ser etiquetados, cada bolsa tiene un peso total de un kilo de chorizo. Este proceso tiene duración de 12 horas laborales.

**Tabla 8**

*Tiempos y costos de las etiquetas*

DESCRIPCIÓN		
Jornada	Precio S/.	Rótulos
1 hora	0.28	1,120 etiquetas
12 horas laboradas	3,225.60	11,520 etiquetas

**Nota:** Autoría propia

## **CAPÍTULO V**

### **EMPAQUE**

#### **5.1 Ficha técnica del empaque:**

El empaque comunica al consumidor las características y personalidades del producto, para así contribuir a generar ventas mayores. Entre sus funciones tiene el de empaque, contener, asegurar, proteger, convenir, informar y mercadear los productos en el tiempo que dure la distribución hasta su llegada al país destino. (ROBLEDO, 2018). Los empaques tienen como objetivo principal, brindar seguridad al momento de la distribución de los chorizos de Alpaca, para tal efecto, las bolsas tienen que ser de condiciones que no alteren el producto en el periodo que la contenga.

**Tabla 9***Ficha técnica del empaque*

<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA DE LA BOLSA</b>	
	<p><b>Bolsa de polietileno de baja densidad (LDPE)</b>            Es un material usado para el sellado de alimentos como embutidos y actualmente usados como sellador de elementos congelados. Pueden contener productos que oscilan entre 110° y 160° C. ideal para productos congelados.</p>
<b>BENEFICIOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantiene El Producto</li> <li>- Resistencia A Las Temperaturas</li> <li>- Resistencia A La Fricción</li> <li>- Alta Durabilidad</li> <li>- Maleabilidad</li> </ul>
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL EMPAQUE</b>	
<b>MATERIAL:</b>	Bolsa Co-Extruida de 3 sellos, que incluye en su estructura 2 capas de Nylon
<b>MEDIDAS:</b>	Ancho Total: 10" (25 Cm.) Altura Total: 20" (50 Cm.)
<b>PESO:</b>	0.125 gramos
<b>COLOR</b>	Blanco-transparente-brillante

**Nota:** (Robledo, 2018)

## **5.2 Criterios usados para la selección del empaque:**

La empresa SURIALPAC S.A.C en cumplimiento a las leyes y las guías sobre el empaquetado (Promperu, 2015), ha visto conveniente emplear algunos criterios para la selección del empaque que cumpla con todos los estándares y protocolos que pone el estado peruano de acorde a las políticas de los estados unidos, se ha cumplido con los requisitos en cuanto al empaquetado que pone los estados unidos a sus importaciones.

### **Por su función:**

- Resistencia a la tención
- No permite el ingreso de contaminantes externos
- Durabilidad y resistente a los impactos
- Rigidez para evitar la deformación del producto
- Material de transparente y brillante.

### **Por su tamaño:**

- Fácil manipulación
- Diseño acorde al producto
- Facilidad para acomodar los productos

### **Por su flexibilidad:**

- Resiste al cambio de la temperatura
- Estabilidad dimensional
- Se desliza a cualquier contacto con otros productos
- Elongación
- Elasticidad



### 5.3 Proceso de empaque:

Tabla 10

Proceso de empackado

EMPAQUETADO DEL PRODUCTO	
	En esta primera etapa, el personal encargado de empaquetar, recepción del almacén de la empresa los productos terminados (chorizos de alpaca) inspeccionados y certificados por los especialistas del SENASA.
	Se transporta el producto a la mesa de trabajo, en esta segunda etapa el personal inserta en cada bolsa 8 chorizos, que serán envasado luego al vacío.
	El personal del empaquetado del producto, insertan la bolsa contenida de chorizos de carne de alpaca en la maquina selladora al vacío.
	En la cuarta etapa, el producto que ya fue empaquetado al vacío pasa una última inspección. Para luego ser almacenada con el fin de seguir el proceso de embalaje.

**Nota:** Autoría Propia

#### 5.4 Tiempos y costos del proceso de empaquetado:

Se debe de poner 8 chorizos de carne de alpaca en las bolsas, para luego pasarlos a la máquina que los cerrara herméticamente con la técnica del sellado al vacío. Estas bolsas contenidas de chorizos tendrán peso de un kilogramo. El empaquetado tendrá una duración de 15 horas de trabajo, empacando por hora alrededor de 786 bolsas hora. El costo de los empaques por unidad es de 0.34 soles y el costo total por las 11,520 bolsas es de S/. 3,916.80.

**Tabla 11**

*Tiempos y costos del empaquetado*

DETALLES		
TIEMPO	COSTOS S/.	PRODUCTOS
1 hora	0.34	Empacar 768 bolsas
15 horas Laboradas	3,916.80	Empacar en 11520 bolsas

**Nota:** Autoría Propia

## **CAPÍTULO VII**

### **EMBALAJE**

#### **6.1 Ficha técnica del embalaje:**

El embalaje es cualquier medio material que permita y garantice la integridad de la mercancía que contenga la mercancía para el despacho o almacenaje. Están hechos en su mayoría de cartón corrugado según las especificaciones técnica que piden las empresas para sus productos y están acondicionados de acorde al tipo de mercancía que vayan a contener en su interior. Brindan protección durante todo el proceso de distribución del producto a distancia largas o cortas, protegiéndolas de agente externo que afecten, contaminen o alteren la inocuidad y el estado del producto que contenga. (Nuñez, 2018)

**Tabla 12***Ficha técnica del embalaje*

<b>DESCRIPCIÓN</b>	
<b>CAJAS:</b>	
<b>DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL EMBALAJE:</b>	Esta caja de tipo Packaging Box, está conformada por un cartón corrugado cubiertas de cera. ondulado permite mantener bajas temperaturas.
<b>BENEFICIOS:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Flexibilidad en el proceso de fabricación</li> <li>- Manejables al momento de transportar</li> <li>- Reutilizable y 100% reciclable</li> <li>- Aprovechamiento de sus caras para la comunicación gráfica</li> <li>- Bajo costo de producción</li> <li>- Es reciclable</li> <li>- Cierre seguro</li> </ul>
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL EMBALAJE</b>	
<b>MEDIDAS:</b>	W= 40 cm L: 50 cm H: 20 cm
<b>PESO:</b>	0.125 gramos
<b>COLOR:</b>	Blanco

**Nota:** Autoría propia.

## 6.2 Criterios usados para la selección del embalaje:

Los embalajes son necesarios en todos los sectores, sirven como protección de la mercancía, da facilidad en el almacenamiento y en el transporte. Como también facilita al comprador identificar y diferenciar una mercancía en los puntos de ventas. (Mendoza, Alfaro, & Paternina, 2016). La empresa suri S.A.C en cumplimiento a las leyes y guías sobre embalaje, ha visto conveniente emplear algunos criterios para la selección del empaque que cumpla con todos los estándares y protocolos que pone el estado, a continuación, los criterios para la selección del embalaje:

### - **Normativa:**

Es necesario respetar las recomendaciones que ponen los estados unidos a sus importaciones. Para tal caso se debe de utilizar cajas de cartón que este acorde a las leyes y condiciones que pone el país de destino.

### - **Medioambientales:**

Las bolsas no tienen en su composición elementos que provienen de derivados del petróleo, y que al momento de ser reutilizados y descomponerse no generen elementos químicos contaminantes para el medio ambiente.

### - **Cuestiones técnicas:**

La fragilidad de los chorizos de alpaca y las condicione en las que se tiene que mantener, hacen que se escoja un embalaje con características que se acomoden a tales necesidades. Es por eso por lo que las cajas tienen que ser resistentes a las bajas temperaturas y a un ambiente húmedo.

### 6.3 proceso de embalaje:

Tabla 13

Secuencia del embalaje

SECUENCIA DEL EMBALAJE	
	<p>Dos días antes de la exportación se procede a retirar los chorizos ya empacados del almacén.</p>
	<p>Se recibe los chorizos que se encuentran en buen estado, para luego ponerlos sobre la mesa de trabajo.</p>
	<p>El personal inicia el proceso de embalado, poniendo en cada caja 40 bolsas de chorizo de un kilogramo.</p>
	<p>En la cuarta etapa, cerramos de manera correcta las cajas de embalaje, esperando la paletización del producto.</p>

**Nota:** Autoría propia

#### 6.4 Tiempos y costos del proceso de embalaje:

Se tendrá que acomodar 40 bolsas de un kilogramo de chorizo en cada caja, el personal encargado del empaquetado tendrá que empaquetar toda la mercancía en un promedio de 8 horas laborales. El costo de las cajas es de S/. 3.20 por unidad y con un total de 921.60 por las 288 cajas que serán necesarias para exportar los 11,520 kilogramos de chorizos a exportar.

**Tabla 14**

*Tiempo y costos para el proceso de embalaje*

DETALLE		
TIEMPO	COSTOS S/.	PRODUCTOS
1 hora	3.20	Embalar 36 cajas
8 horas Laboradas	921.60	Embalar en 288 cajas

**Nota:** Autoría Propia

## **CAPÍTULO VII**

### **UNITARIZACIÓN**


#### **7.1 Ficha técnica de pallet seleccionada:**

La unitarización es la actividad de ordenar los productos sobre un pallet, con el fin de facilitar el transporte, carga y estiba de los productos a exportar. también llamada paletización, por que facilita la manipulación de grandes cantidades de carga, esta operación logística beneficia al vendedor de tal forma que ahorra dinero, tiempo y espacio en el almacén donde se guardan la mercancía antes de su transporte al país destino (Castillo, 2020). Pero también es más importante mencionar que los pallets utilizados deben de cumplir con las medidas y requisitos necesarios de los países que son los operantes en una transacción comercial internacional, los tipos de pallet se eligen dependiendo de la composición del producto para así determinar algunas características que alberguen sin incomodidades a la mercancía durante el transporte.



**Tabla 15**

*Ficha técnica del pallet*

DESCRIPCIÓN	
<b>PALLET AMERICANO</b>	
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PALLET	
<b>MEDIDAS:</b>	Alto: 15 cm. Ancho: 1 metro Largo: 1.2 metro
<b>PESO:</b>	25 kilogramos
<b>CAPACIDAD DE CARGA</b>	1,500 kilogramos
<b>COLOR:</b>	Blanco

**Nota:** Autoría propia.

## 7.2 Criterios usados para la selección del pallet:

Para seleccionar el pallet correcto conforme a las normas que se establecen en el comercio exterior y las medidas fitosanitarias que deben cumplir los pallets estas deben de pasar las pruebas y obtener la certificación por la SENASA. Así también se debe considerar los beneficios del pallet como la reducción de costos, picking rápido y rápidas recepciones de materias primas (Milla & Silva), en ese sentido, se toma en cuenta los siguientes criterios para seleccionar el pallet:

- **Transporte seguro:**

Debe de facilitar los procesos de carga y descarga de la mercancía. Pudiendo así entregar productos que no sufran daños en la manipulación.

- **Procedencia de la madera:**

El Proveedor de los pallets debe garantizar la calidad de la madera, sustentando con documentos el tipo y origen de la madera.

- **Inocuidad:**

Es condición fundamental de que los pallets deben de pasar por la cámara de secado para la eliminación de elementos contaminantes, esta cámara debe de contar con la autorización de la SENASA para el tratamiento térmico y para luego ser marcado, indicando que el pallet ha sido tratado.

- **Resistencia:**

Es necesario ver la capacidad de resistencia que tiene los pallets, si en caso el pallet es de baja calidad y poca durabilidad no garantizara el correcto transporte de la mercancía. Sufriendo en casos adversos daños en los procesos de transporte.

### **7.3 Proceso de paletizado:**

Este es el último proceso en el que se manipula la mercancía con fines de proteger la mercancía. El producto llega a esta etapa con el envase y embalaje propicio para su conservación. El lote de chorizos producidos se encuentra almacenadas en la cámara frigorífica para luego ser paletizadas según la empresa ha podido organizarlas sobre el pallet y consecuentemente se colocó los esquineros.

**Tabla 16**

*Proceso de paletizado*

### SECUENCIA DEL PALETIZADO



En la última etapa se puso los chorizos en las cajas, herméticamente sellados con cintas, para luego encintarlos y cerrarlos herméticamente.



Se llevan los productos embalados a las mesas de trabajo de forma manual. Para luego ubicar el pallet en un piso, antes desinfectado.



Las cajas antes de ser ubicadas en los pallets son evaluados por el encargado de control de calidad de la empresa. Para luego ser trasladado al lugar donde están los pallets.



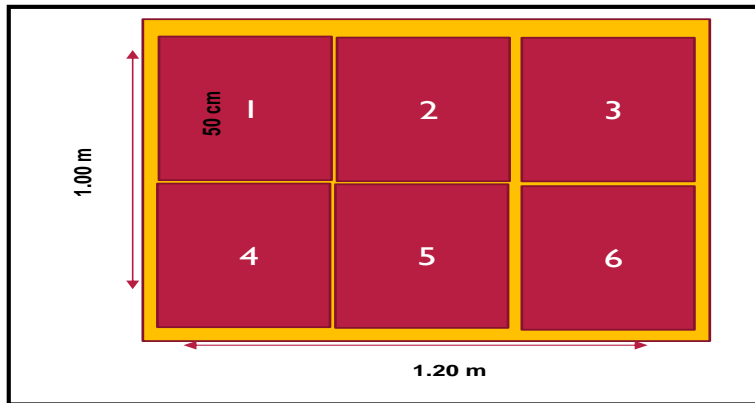
Se ubican las cajas acordes a las normas de apilamiento de la empresa. Se devuelve toda la mercancía a la cámara frigorífica, pero esta vez con un montacargas.

**Nota:** Autoría propia

#### 7.4 Plano de estiba del pallet:

**Figura 7**

*Plano del pallet*



**Nota:** Autoría Propia

#### 7.5 Tiempo y costos del proceso de paletización:

El tiempo que se demora para la paletización las cajas contenidas con chorizos de alpaca. en una hora de trabajo se acomoda un pallet. La unitarización incluye el embalado con cintas herméticas y colocación de esquineros, esta actividad es desarrollada en un aproximado de 8 horas laborales.

**Tabla 17**

*Tiempos y costos del paletizado*

DETALLE		
TIEMPO	COSTOS S/.	PRODUCTOS
1 hora	75.00	1 pallet
8 horas Laboradas	600.00	8 pallet

**Nota:** Autoría Propia

## **CAPÍTULO VIII**

### **CONTENEDORIZACIÓN**


#### **8.1 Ficha técnica del contenedor seleccionado:**

El contenedor refrigerado (reefer container) en inglés, se encuentra dentro de la categoría “contenedores intermodales”. mantiene la temperatura de la mercancía, remueve el calor del interior del embarque hasta el nivel de temperatura deseado para todo el tramo que hace la embarcación y llegar al lugar de destino. La inserción de contenedores refrigerados en el comercio internacional ha mejorado excepcionalmente la garantía y protección de la mercancía que es llevada al consumidor evita que la mercancía se deteriore por los cambios climáticos y por su cierre hermético que evita la contaminación por elementos externos. (Eslava, 2019)

**Tabla 18**

*Ficha técnica del contenedor*

**DATOS DEL CONTENEDOR**

	<p>Diseño pensado para cargas que necesitan temperaturas constantes y por debajo del punto de congelación. Para maximizar el aislamiento, las paredes están recubiertas por espuma de poliuretano</p>		
<p><b>CAPACIDAD;</b></p>	<p>30,480 kg. 67,200 Lbs.</p>		
<p><b>VOLTAJE;</b></p>	<p>380/440 V, 50/60 Hz, trifásico</p>		
<p><b>TEMPERATURA;</b></p>	<p>-25/ +25 grados centígrados</p>		
<p><b>CAPACIDAD</b></p>	<p><b>Peso</b></p>		<p><b>Cubica</b></p>
	<p>27,450 kg. 60,520 Lbs.</p>		<p>29.9 M3. 1,156 Culft.</p>
<p><b>MEDIDAS</b></p>	<p><b>Internas</b></p>	<p><b>Externas</b></p>	<p><b>Puertas</b></p>
	<p>L: 5,910mm. W: 2,340mm. H: 2,388 mm</p>	<p>L: 6,058 mm W: 2,436 mm H: 2,591 mm</p>	<p>L: 2,346 mm W: 2,282 mm</p>

**Nota:** (Eslava, 2019)

## 8.2 Criterios usados para la selección del contenedor:

El producto que se quiere exportar es un alimento que necesita de refrigeración para mantener la consistencia y el sabor, por esa razón se opta por elegir el contenedor refrigerado, bajo los siguientes criterios de selección.

- **El material y su calidad:**

Cumple con los requisitos CSC y TIR para el transporte y las normas IS en la construcción. Aislado térmico, poliuretano de alta densidad de 12 cm en los lados y cielo y de 7 cm en el piso.

- **Ergonomía:**

Por su especificidad, solo los ofrecen empresas con experiencia amplia en las exportaciones, por el cierre hermético que tiene es capaz de mantener los productos frescos y mostrando al exportador que se adapta a sus necesidades.

- **Contenedor reefer:**

Estos contenedores vienen equipados con un motor con eficiencia para mantener productos, que permiten mantener una mercancía hasta a  $-60^{\circ}\text{C}$ . Se trata de contenedores muy demandados en tráficos marítimos con Japón (pescados en su gran mayoría) y algunos productos farmacéuticos delicados.

- **Conservación y Seguridad:**

Contenedor de 20 pies Reefer / frigorífico es utilizado para contener mercancías frías y que conserven una temperatura constante. aplicaciones relacionadas con el mantenimiento de productos a temperatura constante, Sistema de humedad relativa.

## 8.4 Proceso del contenedor:

Tabla 20

Proceso del contenedor

SECUENCIA	
	Se retira del almacén refrigerado toda la mercancía que ya está congelado a temperatura necesaria para su transporte. Estiba de la mercancía al contenedor refrigerado.
	Transporte interno del contenedor desde la planta de procesamiento (Cusco) hasta el puerto de callao.
	Antes de proceder con la carga de la mercancía, se verifica que este entre los -15 y -20 grados centígrados. El operador logístico hace la carga del contenedor al buque en el que se trasladara al país destino.
	El buque zarpa con destino a Estados Unidos.

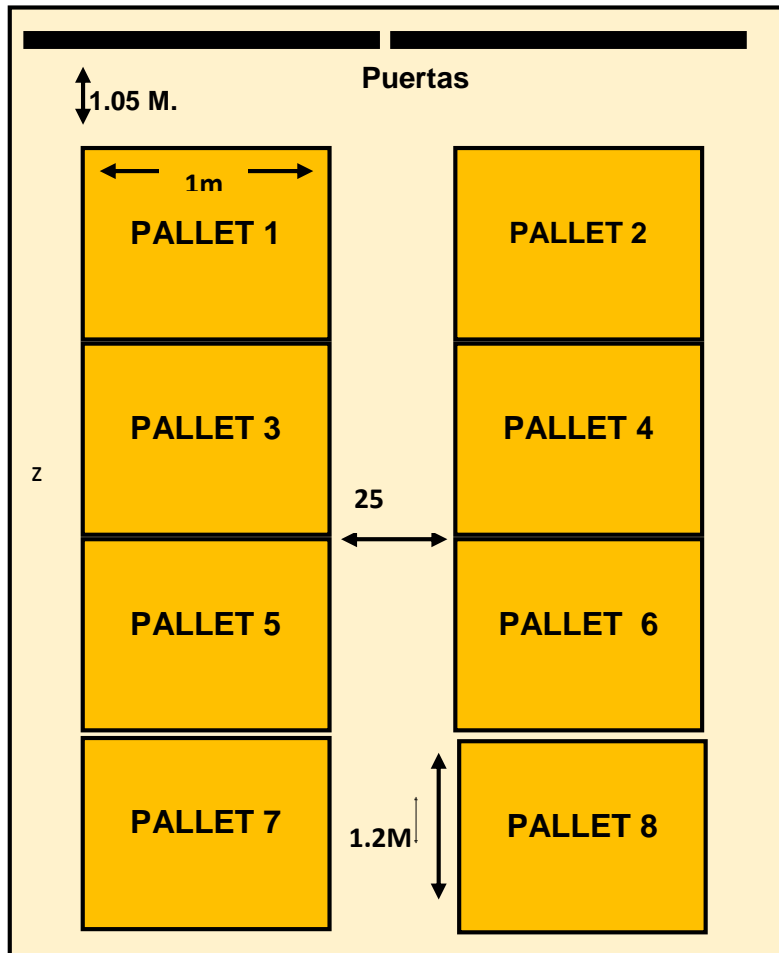
**Nota:** Autoría propia



## 8.5 Plano de estiba del contenedor:

**Figura 9**

*Plano de estiba del contenedor*



**Nota:** Autoría propia

## 8.6 Tiempo y costos del proceso de contenedorización:

Los palletes ya paletizados con el producto se sacan del almacén con una temperatura de -12 grados, necesariamente esta temperatura debe de mantenerse hasta la llegada al lugar de destino, recordemos que el contenedor Reefer de 20 pies, solo mantiene la temperatura mas no congela. El periodo

promedio de la carga al contenedor tiene duración de un aproximado de 4 horas, esta operación debe ser supervisada por el personal encargado del control de calidad, como también se le debe de dar a aviso a las instituciones correspondientes de la partida de la mercancía hasta el puerto de callao.

**Tabla 19**

*Tiempo y costos de contenedorización*

DETALLE		
TIEMPO	COSTOS	PRODUCTOS
4 hora	S/. 1,950.00	8 pallet Contenedor Reefer de 20 pies

**Nota:** Autoría propia

## CAPÍTULO IX

### TRANSPORTE

#### 9.1 Proveedores del transporte interno:

**Tabla 20**

*Empresa de transporte interno*

<b>ROMERO EXPRESS S.A.C.</b>	
<b>RUC</b>	20510180101
<b>DIRECCIÓN</b>	Av. Carlos Gutiérrez 520 - La Victoria
<b>DEPARTAMENTO</b>	La Victoria- Lima
<b>TELÉFONO</b>	51 996437168

Esta empresa brinda servicio transporte de carga a nivel nacional, con capacidad de carga y unidades vehiculares de todos los tipos para el optimizado transporte de mercancías dentro del país.

**Nota:** [www.romeroexpress.com](http://www.romeroexpress.com)

## Figura 8

Logo de la empresa Romero



**Nota:** [www.romeroexpress.com](http://www.romeroexpress.com)

## Tabla 21

Empresa de transporte interno

FASTER SOLUTION	
RUC	20477930922
DIRECCIÓN	Edmundo, Zapatel 109
DEPARTAMENTO	Callao- Lima
TELÉFONO FAX	464-2272
CATEGORÍA DE EMPRESA	S.A.C.

Cuenta con los mejores precios del mercado para la satisfacción de los clientes, adaptaron sus servicios a las demandas de los clientes que necesiten de sus servicios, iniciaron sus actividades en el 2008.

Brinda servicios de transporte de carga, delivery o reparto, mensajería o Courier y demás transporte de carga dentro del país.

**Nota:** <http://www.fastersolution.net>

## Figura 9

Logo de la empresa Faster Solution



**Nota:** [www.fastersolution.net](http://www.fastersolution.net)

## Tabla 22

Empresa de transporte interno

<b>EMASTRAM S.C.R.L.</b>	
<b>RUC</b>	20444400596
<b>DIRECCIÓN</b>	Av. Luna Pizarro No. 456
<b>DEPARTAMENTO</b>	La Victoria - Lima
<b>TELÉFONO</b>	969 299 923
<b>CATEGORÍA DE EMPRESA</b>	SCRL

Empresa que transporta carga pesada y liviana en todo el Perú, garantizan buen servicio respaldada por los más de 8 años que tiene en el mercado, cumpliendo con todos los servicios de forma satisfactoria.

Brinda servicios de transporte de personal, transporte express para carga liviana, transporte de materiales peligrosos, transporte de mercancía carga y mudanza.

**Nota:** [www.emastram.com](http://www.emastram.com)

**Figura 10**

*Logo de la Empresa EMASTRAM S.C.R.L.*



**Nota:** www.emastram.com

## 9.2 Costo de transporte interno:

Después del paletizado de la mercancía, el camión que transporta la mercancía inicia el tramo para el puerto del Callao. Tomando la ruta que pasa por el departamento de Abancay, recorriendo la carretera de la Panamericana sur. Las horas que se demora para llegar desde cusco al puerto del Callao, es un aproximado de 19 horas con 51 minutos aproximadamente.

**Tabla 23**

*Costo de transporte interno*

INFORMACION			
Ruta	Kilómetros	Costos	Tiempo
Cusco Callao (lima)	(1,108.3 km.)	S/.1200.00 \$303.79	19 H.51 Min.

**Nota:** Autoría propia

### 9.3 Proveedores de transporte internacional:

**Tabla 24**

*Empresa de transporte marítimo*

<b>AGS GLOBAL LOGISTICS S.A.C.</b>	
<b>RUC</b>	20601495342
<b>DIRECCIÓN</b>	Ángel Arata Nro. 208-210 1er Piso Bellavista
<b>DEPARTAMENTO</b>	Callao, Perú
<b>CENTRAL TELEFÓNICA</b>	00511-7752688

Empresa que brinda servicio de carga internacional marítima aérea, buscan establecer relación de negocio con socios estratégicos dentro y fuera del país. Garantiza las operaciones logísticas que están a su cargo, en el Perú es una de las empresas con más credibilidad.

**Nota:** *agsglobalperu.com*

**Figura 11**

*Logo de la empresa AGS Global Logistics S.A.C.*



**Nota:** *www.agsglobalperu.com*

**Tabla 25**

*Empresa de transporte marítimo*

<b>PROLOGISTIC PERÚ</b>	
<b>RUC</b>	20602138454
<b>DIRECCIÓN</b>	Av. universitaria 201
<b>DEPARTAMENTO</b>	San miguel-lima, Perú
<b>TELÉFONO</b>	993 462 176

Empresa privada del sector comercio que opera bajo los servicios de agente y transporte internacional. empresa que garantiza las operaciones de comercio exterior.  
Brinda servicios de exportación, admisión temporal, reexportación, reimportaciones, reembarques, depósitos y tránsitos internacionales en toda la región sur de América del sur.

**Nota:** prologisticperu.com

**Figura 14**

*Logo de la empresa Prologistic Peru*



**Nota:** www.prologisticperu.com



**Tabla 26**

*Empresa de transporte marítimo*

<b>ECOCARGO LOGISTICS</b>	
<b>Ruc</b>	20602138454
<b>Dirección</b>	Av. universitaria 201
<b>Departamento</b>	San miguel-lima, Perú
<b>Teléfono</b>	993 462 176

Empresa privada del sector comercio que opera bajo los servicios de agente y transporte internacional. Empresa que garantiza las operaciones de comercio exterior. La relación que tiene con lo participante de las operaciones logísticas para el comercio exterior le permite tener un sistema ágil y oportuno para brindar información y trazabilidad de la mercancía que se está exportando. Aparte de ofrecer servicio de carga también servicios de agencia de carga y adunas.

**Nota:** [www.ecocargo.pe](http://www.ecocargo.pe)

**Figura 12**

*Logo de la empresa Ecocargo Logistics*



**Nota:** [www.ecocargo.pe](http://www.ecocargo.pe)

#### 9.4 Costo de transporte internacional:

**Tabla 27**

*Costos costo de transporte marítimo*

DETALLE			
RUTA	KILÓMETROS	COSTOS	TIEMPO
Perú (Puerto de callao) Estados unidos (Miami)	(km.)	S/. 7,702.5 \$ 1,950.00	18 días

**Nota:** agsglobalperu.com

## **CAPÍTULO X**

### **SERVICIO DE SOPORTE AL COMERCIO INTERNACIONAL**

#### **10.1 Agentes de aduana:**

Se ve que la practica nos da a entender que los exportadores e importadores han tenido que recurrir a profesional expertos en normas, procesos, certificados, pago de impuesto, brindar asesoría en cada momento para las actividades comerciales en el ámbito internacional, el hecho de que las personas que hacen operaciones de importación y exportación no conozcan las reglas estrictas impuestas por la Ley de aduana pudiendo incurrir estos en faltas simples de los reglamentos, es así que se ha creado a los llamados agentes aduaneros, estos se hacen responsables de elaborar todos los documentos necesarios para las transacciones comerciales. (MINCETUR, 2014)

**Tabla 28***Agencia RANSA*

<b>DESCRIPCIÓN</b>	
<b>Dirección</b>	Av. Jorge Chávez 154, Miraflores
<b>departamento</b>	Lima
<b>Teléfono</b>	+51 (1) 313.6000 / +51 (1) 201.8200
<b>Servicio</b>	Asesoría técnico aduanero, seguimiento en línea vía WAP, digitalización de documentos, etc.
<b>Certificaciones</b>	ISO 900:2000 BASC

Una de las principales agencias aduaneras, especializado en las operaciones aduaneras para la exportación e importación para cualquier de los sectores; minero, energético, alimenticio e industrial.

**Nota:** [www.ransa.biz](http://www.ransa.biz)

**Figura 13***Logo de la empresa RANSA*

**Nota:** [www.ransa.biz](http://www.ransa.biz)

**Tabla 29**

*Agencia DPA ADUANAS*

<b>DESCRIPCIÓN</b>	
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle Los Heliotropos 274 Oficina 3A
<b>DEPARTAMENTO</b>	Callao
<b>TELÉFONO</b>	(01)5941991
<b>SERVICIO</b>	Agenciamiento de aduanas, transporte de carga internacional, transporte interno, gestión de almacén y otros servicios propios del comercio exterior.

Empresa perteneciente Al grupo DPA, que en sus principios tenía la denominación DPPERU S.A.C. agencia que tiene experiencia y tiene como objetivo estrechar vínculos entre vendedores y compradores en el comercio internacional, para obtener clientes fieles.

**Nota:** [dpa.com.pe](http://dpa.com.pe)

**Figura 14**

*Logo de la empresa GRUPO DPA*



**Nota:** [www.dpa.com.pe](http://www.dpa.com.pe)

**Tabla 30**

*Agencia BEAGLE*

<b>DESCRIPCIÓN</b>	
<b>Dirección</b>	Jr. comandante Jiménez 120
<b>Departamento</b>	Lima
<b>Teléfono</b>	(51 1) 616-8585
<b>Servicio</b>	Agenciamiento aduanero, agencia de carga internacional, transporte, distribución, almacenaje, y consultoría en materia de comercio exterior

Es una empresa proveedora de soluciones para el comercio internacional y un importante aliado para las operaciones aduaneras. Cuenta con más de 25 años de experiencia en el mercado desarrollando estrategias para el crecimiento y competitividad.

**Nota:** <http://www.beagle.com.pe/>

**Figura 15**

*Logo de la empresa BEAGLE*



**Nota:** [www.beagle.com.pe](http://www.beagle.com.pe)

## 10.2 Costo de agenciamiento:

Tabla 31

### Costos de agenciamiento



CALLAO, [REDACTED] 2022	Señores: [REDACTED]
<b>PROFORMA</b> [REDACTED]	[REDACTED]
Despacho N° [REDACTED]	RUC: [REDACTED]
Régimen: EXPORTACIÓN PARA EL COMERCIO	[REDACTED]
Aduana: MARITIMA CALLAO	Teléfono: [REDACTED]
Nave / Avión:	Fax: [REDACTED]
Tipo de cambio: 4.20	Contenido: [REDACTED]
Peso bruto: 0.00	Destino: EE.UU. - MIAMI
Valor CIF 181,611.00	Fecha de Llegada: 28 días
FOB 178,050.00	Flete US\$ 480.00 Seguro US\$ 175.00
Valido: 15-01-2023	

#### Carga de productos

Observaciones:

Partida:

IGV (Exonerado)	28,488.00
IPM	3,561.00
<b>Total Aduana</b>	<b>S/. 3,561.00</b>
Comisión	399.00
Aduanas	147.00
Precintado	609.00
Almacenes	1,365.00
Visto bueno	630.00
<b>Total Gastos</b>	<b>S/. 3,150.00</b>
Gasto de origen y local	5,901.00
IGV 18%	900.14
<b>Total General</b>	<b>S/. 13,512.14</b>

SON: TRECE MIL QUINIENTOS DOCE CON 14/100 SOLES

Av. Bertello Balatti Mz. "C" Lt. 14 Urb. Los Jazmines – Callao Provincia Constitucional del Callao

Teléfono: 01 574-2614

E-mail: [contacto@logisticainternacionaladuanera.com](mailto:contacto@logisticainternacionaladuanera.com)

Web: [www.logisticainternacionaladuanera.com](http://www.logisticainternacionaladuanera.com)

### 10.3 Aseguradoras:

El seguro de carga internacional es un contrato que da garantía de protección a la mercancía, contra los riesgos daños, averías hurto, etc. que podría sufrir durante el viaje al lugar de destino para estos riesgos es que se contrata los servicios de las aseguradoras quienes asumen la responsabilidad de pagar la indemnización por causas de daño contra la mercancía. (globalcomex.pe)

### 10.4 Póliza de seguro (cobertura y costo):

**Tabla 34**

*Costo de póliza de seguro*

	<b>DETALLE</b>		
<b>Descripción</b>	<b>%</b>	<b>Valor FOB</b>	<b>Costo \$</b>
Póliza de seguro	1.41	S/ 243,729.40	S/ 3,436.58

**Nota:** Autoría propia

### 10.5 Depósitos temporales:

Es necesario contar con un depósito temporal, donde se pueda almacenar la mercancía antes de ser subida al buque, los trámites para la exportación son avances engorrosos y demoran de cierta forma, esta también es una de las razones por las que es necesario contar con un depósito temporal o almacén. Este depósito temporal debe de estar acondicionado para recibir el producto, ya que el producto a exportar necesita un ambiente refrigerado. (Galvez,2015)



**Tabla 35**

*Grupo ASL*

DESCRIPCIÓN	
<b>Dirección</b>	Jr. comandante Jiménez 120
<b>Departamento</b>	Lima
<b>Teléfono</b>	(51 1) 616-8585

Empresa que brinda deposito temporales para el almacenaje temporal de mercancía que espera la autorización de la autoridad aduanera para ser embarcada.

Brinda servicios de carga, almacenes, deposito temporal, seguros internacionales para productos, Courier nacional, etc.

**Nota:** [www.grupoasl.com.pe](http://www.grupoasl.com.pe)

**Figura 16**

*Logo de la empresa Grupo ASL*



**Nota:** [www.grupoasl.com.pe](http://www.grupoasl.com.pe)

**Tabla 36**

*Empresa CONTRANS*

DESCRIPCIÓN	
<b>Dirección</b>	Av. A N° 204 Fnd. Ex Fundo Oquendo
<b>Departamento</b>	Callao
<b>Teléfono</b>	+511 612-3500

Empresa con excelente ubicación por su cercanía al puerto de callao, la atención es personalizada y se tiene constante comunicación con el cliente hasta el puerto en que se embarca la, mercancía al buque. Brinda servicios de depósito temporal, transporte y distribución, recepción y entrega de mercancías.

**Nota:** [www.contrans.pe](http://www.contrans.pe)

**Figura 17**

Logo de la *empresa CONTRANS*



**Nota:** [www.contrans.pe](http://www.contrans.pe)

## **CAPÍTULO XI**

### **INFRAESTRUCTURA PARA LA DISTRIBUCIÓN FÍSICA EN EL PAÍS DESTINO**

#### **11.1 Puertos, aeropuertos o terminales terrestres para la carga peruana:**

- **Sistema portuario:**

El Perú por su posición geográfica tiene acceso vías marítimas o fluviales para las diferentes actividades, existen más de 85 puertos portuarios instalados en todo el Perú. Entre todos los puertos, 5 son los más relevantes: El puerto de Callao, Paita, Salaverry, Matarani y Talara. En primer lugar, con el mayor tráfico en las comercializaciones está el puerto de Callao, cabe mencionar que en el 2021 llegó a registrar más de 2.4 millones de TEUs a través del terminal de contenedores zona sur y el terminal norte multipropósito administrados por DP World Callao y APM Terminal Callao respectivamente. (APN, 2022)

**Figura 18**

*Puerto del Callao*



**Nota:** (APN, 2022)

- **Información aeroportuaria:**

Los aeropuertos son aeródromos para para circulación de aeronaves con fines de transportar mercancía y personas. En el Perú se tiene 11 aeropuerto internacionales, siendo las más utilizadas los que están ubicados en los departamentos de Pucallpa, Iquitos, Cusco, Arequipa, etc., cabe mencionar que el más importante es el aeropuerto internacional Jorge Chávez, ubicado en la provincia constitucional del callao, sirve como medio de transporte a más de 8,200.000 millones de pasajeros nacionales y extranjeros por año. (MINCETUR, 2022). Entre las mas importantes tenemos:

- Alejandro Velasco Astete
- Rodríguez Ballón International
- Inca Manco Capac

**Figura 19**

*Aeropuerto Jorge Chávez*



**Nota:** [www.gob.pe/mincetur](http://www.gob.pe/mincetur)

- **Terminales terrestres:**

Los terminales terrestres son edificaciones que complementan al servicio de transporte, necesariamente y obligatoriamente deben de cumplir con todas las normas del estado y estar acondicionados según las fichas técnicas proporcionadas por los entes correspondientes, para ser certificados por el ministerio de transportes y comunicaciones (MTC). Los establecimientos de los terminales terrestres deben tener instalaciones adecuadas para el embarque y desembarque de pasajeros o en su caso de cargas de acuerdo con las funciones que tenga el terminal terrestre. Según el MTC, hay 410 establecimientos en todo el Perú autorizados para brindar esta clase de servicio. (MTC, 2022)

## Figura 23

### Terminales terrestres



**Nota:** [www.gob.pe/mtc](http://www.gob.pe/mtc)

## 11.2 Análisis de infraestructura vial, portuaria y aeroportuaria del país destino:

### Infraestructura Vial:

Las carreteras y autopistas en estados unidos tienen una longitud aproximada de 5,6 millones de km., en esos términos, es necesario recorrer distancias largas para la conexión con otras ciudades. Las carreteras en Estados Unidos se dividen en, por lo menos 4 categorías: de redes de autopistas interestatales, red de carreteras federales, carreteras estatales y carreteras locales o de condado. Autopistas y carreteras que mantienen relacionadas a estas ciudades para sus actividades cotidianas como también sirven como medios de transporte para la distribución y comercialización de mercancías de todos los tipos. (Datos Mundial, 2022)

## Figura 24

### *Carreteras en la ciudad de Miami*



**Nota:** [www.datosmundial.com](http://www.datosmundial.com)

### **Infraestructuras portuarias:**

El puerto de Miami está ubicado en el estado de Florida, ubicada estratégicamente en medio de las regiones de sur y el norte del país. Este puerto está acondicionado con canales profundos que facilitan la manipulación de embarcaciones neo-Panamex por su característica única. En materia económica, este puerto es una de las principales fuentes de ingreso del condado de Miami, acumulando \$ 43 millones de dólares anuales a la localidad de Miami y de esta forma respalda el empleo de los pobladores de esta localidad. La reconocen como la capital mundial de los cruceros y el acceso a todas las cargas provenientes de toda América. (Comercio Exterior.la, 2022)

## Figura 20

### *Puerto de Miami*



**Nota:** [www.comercioexterior.la](http://www.comercioexterior.la)

- **Infraestructura aeroportuaria**

El aeropuerto de Miami es el principal del estado de Florida, ubicada a 8 millas al noreste del centro de Miami, tiene servicios que incluyen vuelos internacionales e intercontinentales. Es considerada el acceso principal entre Estados Unidos y países de Latinoamérica y Europa. Se caracteriza por ser uno de los aeródromos más concurridos de todo el mundo y receptor la mayoría de mercancía que importa los estados unidos del resto del mundo. Este es el canal que usa con más frecuencia los estados unidos para aprovisionarse de bienes. (Airport, 2022)



**Figura 21**

*Imagen del aeropuerto de Miami*



**Nota:** [www.airport-mia.com](http://www.airport-mia.com)

**11.3 Descripción, análisis de los principales puertos y aeropuerto incluyendo rutas, infraestructura, capacidad, restricción, servicio, procedimiento, costos, etc.:**

**Principales puertos de estados unidos:**

- Puerto de Nueva York
- Puerto de Virginia
- Puerto de Long Beach
- Puerto de Los ángeles
- Puerto de Georgia
- Puerto de Houston

### **Puerto de Nueva York y Nueva Jersey:**

Es el puerto que se encuentra en el área metropolitana de nuevo york, incluye en su sistema de transporte las vías fluviales posibles de navegar. es el tercer puerto entre los puertos de todos estados unidos, por su tamaño y con más actividad en la costa este. el puerto de Nueva York y Nueva Jersey tiene bajo su supervisión más de 3.200.00 unidades de TEU en contenedores anuales y unos 700.000 de embarcaciones.

### **Puerto de Virginia:**

El puerto de Norfolk ubicado en virginia es el eje principal que sirve a negocios y empresas como herramienta clave para la distribución de mercancías y como canal de transporte para la interacción global y económica de los Estados Unidos. Este puerto es escenario de las exportaciones e importaciones de las mercancías a países de todo el mundo, las mercancías de todas las proveniencias se movilizad entre sus 6 terminales, literales de 50 pies de profundidad, 30 millas de ferrocarril en el muelle y 1,864 acres.

### **Principales aeropuertos en Estados Unidos:**

- Aeropuerto Internacional de Atlanta “Hartsfield Jackson”
- Aeropuerto Internacional de Chicago-O’Hare
- Aeropuerto Internacional de Los Ángeles
- Aeropuerto Internacional de Memphis
- Aeropuerto Internacional de Memphis
- Aeropuerto Intercontinental George Bush
- Aeropuerto de Washington Dulles International Airport

**Aeropuerto Internacional de Atlanta “Hartsfield Jackson”:**

Este aeropuerto está ubicado a 11 km., en el distrito sur de Atlanta, es el puerto más transitado del mundo ya que es el centro de comercialización y conexión con América del Sur, América del norte, América central, Europa, Asia y África. Tiene una capacidad de realizar hasta 1000 vuelos por día a 225 destinos nacionales e internacionales aproximadamente.

**Aeropuerto Internacional de Chicago-O’Hare:**

Aeropuerto de clase b que se ubica a 32 kilómetros al norte de la ciudad de Houston (Estados Unidos) tiene un área de 40 kilómetros cuadrados para realizar su operación de aeródromo, donde tiene 5 terminal que abarban 1 kilómetro, tiene entre sus programas de vuelo, destinos como Asia, el Caribe, América del sur, América Central, África y Medio Oriente.

**Restricciones:**

La (FDA, 2022) es la entidad encarga de verificar y establecer las regulaciones para garantizar el cumplimiento de la inocuidad de los alimentos, cosméticos y medicamentos que sean objeto de consumo por el poblador estadounidense. Toda mercancía es verificada a su entrada en las aduanas de los Estados Unidos, en caso no estos sujetos a los reglamentos tendrán que ser regularizados o reexportados voluntariamente. Es así como la FDA tiene los siguientes aspectos para administrar la mercancía ingresante: cumplimiento de ley contra bioterrorismo, alimentos envasados con baja acides, aditivos, envasado, alimentos con menos del 2% de carne mariscos y pescados.

#### **11.4 Datos del proveedor de servicios logísticos en el país destino:**

##### **Pro Transport Miami:**

Pro Transport es una empresa fundada en 1998, proveedor líder con camiones en los cinco terminales principales listos para realizar transporte de mercancía desde el puerto de miami hasta el almacén del comprador. La empresa es responsable ante el contratista de cualquier imperfecto que suceda en el transporte de la mercancía. Asumiendo cualquier pérdida o daño que sufriera en el tramo recorrido hasta el almacén del contratista. (Protransportusa, 2022)

##### **BOS Transport:**

Empresa dedicada a cumplir todo logístico de forma confiable y eficiente, entre sus servicios se incluyen almacenaje, transporte, carga completa, carga parcial y central para negocios. Fue fundada en miami en el año 2006, con la visión de proporcionar soluciones y servicios para todas las necesidades logísticas que los clientes tengan de manera periódica o por única vez. (BOStransport, 2022)

## **CAPÍTULO XII**

### **DISTRIBUCIÓN**

#### **12.1 Mapeo de la secuencia comercial proveedor – consumidor:**

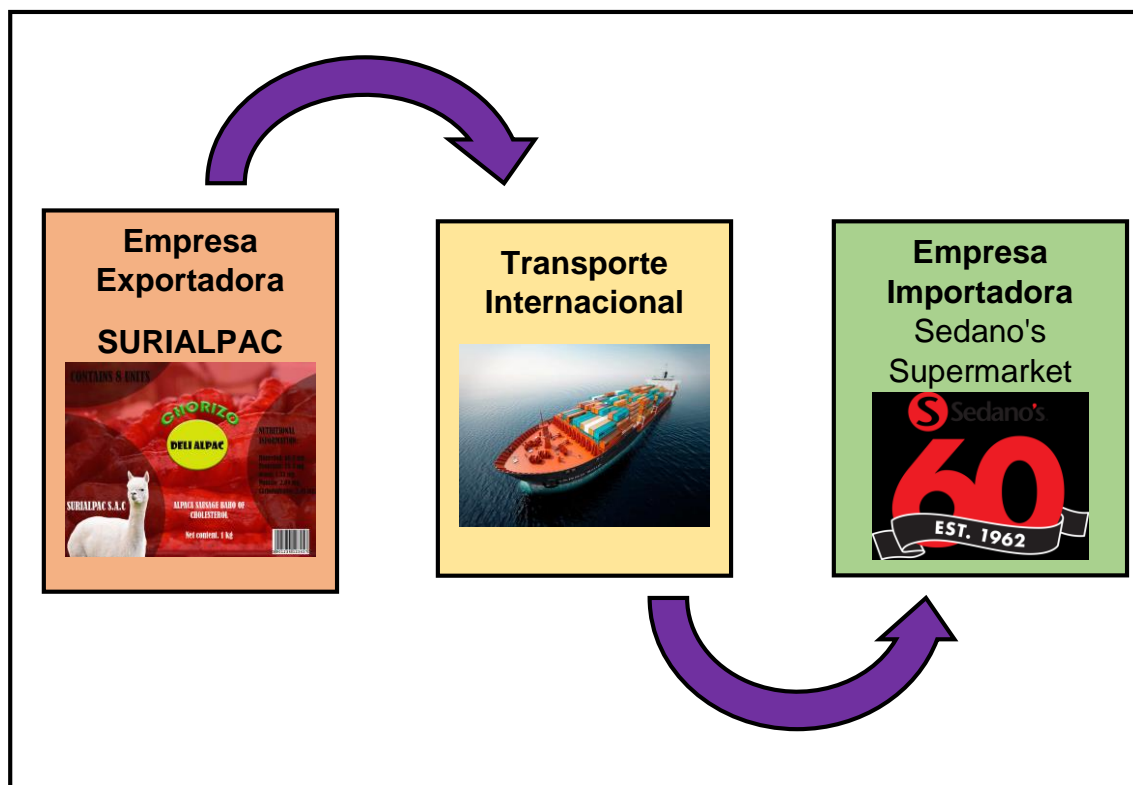
La secuencia tiene inicio en el aprovisionamiento de la materia prima (carne de alpaca), basados en los estándares de calidad y costos que brinda el proveedor de la materia prima. Se toma en cuenta que la carne está en constantes revisión para el control de PH por ser de mucha importancia la calidad de la materia prima para la producción de los chorizos de alpaca. (Mauleon & Prado, 2021). Los productos terminados son luego etiquetado y envasados según los protocolos de bioseguridad que la empresa tiene como política de conservación y preservación de la mercancía. Luego se realiza las operaciones de embalado con la finalidad de tener en buen recaudo la

mercancía que será luego paletizado y por último paletizado para el correspondiente envío hacia el país de destino.

Es necesario contar con el contenedor refrigerado con el fin de conservar la calidad del producto que será enviado a lo Estados unidos. Se debe tener muy en cuenta la temperatura con la que se tiene que mantener el producto con el fin de brindar productos de buena calidad, pasa a ser embarcado y luego transportado al lugar de destino (estados unidos), país donde espera la empresa importadora por la mercancía.

**Figura 22**

*Mapeo secuencial*



**Nota:** Autoría Propia

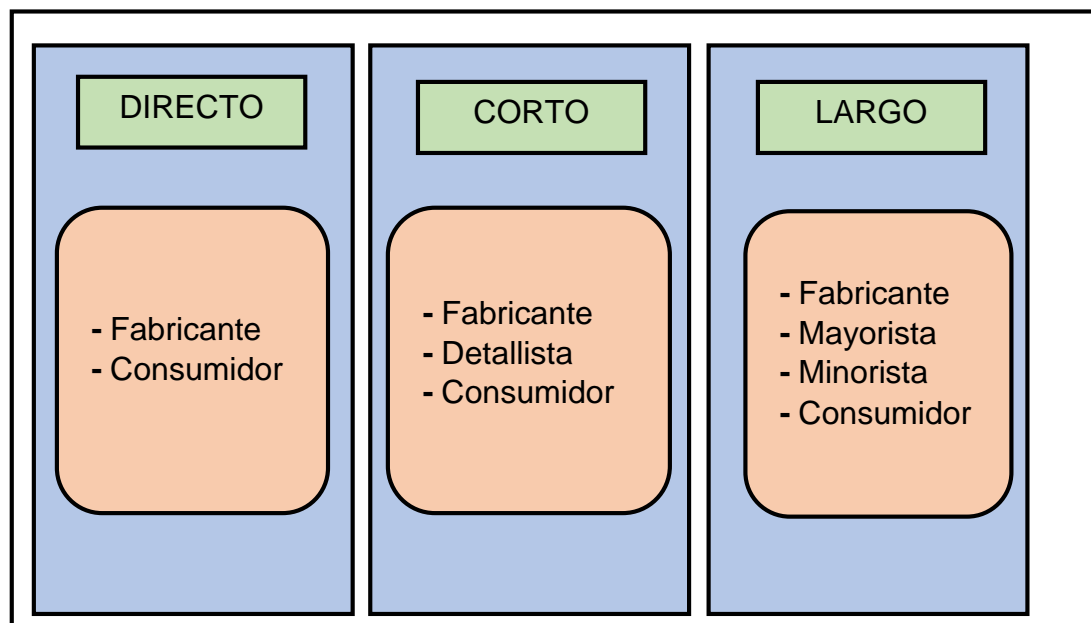
## 12.2 Identificación y descripción de canales de distribución:

Los canales de distribución son parte importante en las políticas de distribución, estos canales facilitan al comprador y vendedor realizar las transacciones comerciales. Este canal está constituido por personas u organizaciones que dan la facilidad para acelerar las operaciones de distribución. Hay operaciones en las que los compradores y vendedores no pactan los contratos de compra y venta, sino más bien es un intermediario que lleva desde el producto hasta el consumidor final. (Acosta, 2017), Mencionamos a continuación los tipos de canales según su longitud:

- Directo
- Corto
- Largo

**Figura 23**

*Canales de distribución*



**Nota:** Autoría propia

### **12.3 Canal con mayor flujo comercial para las importaciones del producto:**

Se establece el canal de distribución directa para la comercialización de los chorizos de alpaca, entendiendo que la venta de la mercancía es entre la empresa SURIAPAC S.A.C., (productor) Y la Sedano's Supermarket (comprador), empresa quien se encarga de la distribución de la mercancía en los Estados Unidos (Miami).

### **12.4 Tendencias actuales y su implicancia para los márgenes de comercialización, exigencias de compra y competencias de productos por canal:**

Los chorizos de alpaca son productos que estarán presentes en la mesa del consumidor potencial, Estados Unidos es uno de los países con más consumo de chorizos en el mundo. Es por eso por lo que nuestra empresa tiene la ventaja competitiva de ofrecer uno similar con características que no se encuentran en el mercado internacional. Este producto no contiene insumos transgénicos y está libre de grasas saturadas. Este producto tiene carácter exótico, porque no hay empresas atrevidas a expender cualquier derivado de la carne de alpaca. Es así como la empresa importadora de este producto será una canal de distribución exclusivo de la venta de chorizos. teniendo así ventajas competitivas con las demás comercializadoras de productos similares.



## CAPÍTULO XIII

### MATRIZ DE COSTOS DE EXPORTACIÓN

**Tabla 37**

*Datos para el proceso exportador*

DESCRIPCIÓN	
Costos de Exportación	Costo S/.
Certificado de origen	150.00
Certificado fitosanitario	461.14
Contenedor	1,950.00
Carga y estiba al contenedor	180.00
Agente de aduanas	6,396.00
Emisión B/L	105.00

Derecho de embarque	550.00
Vistos buenos	370.00
Depósito temporal	1,400.00
Courier	150.00
Gastos administrativos	600.00
Transporte interno	1,200.00
<b>Total</b>	<b>S/. 13,512.14</b>

**Nota:** Autoría propia

## CAPÍTULO XIV

### VALUACIÓN ECONÓMICA FINANCIERA

#### 14.1 Costo de oportunidad de capital:

**Tabla 38**

*Costos de oportunidad*

<b>Exportación 1: Chorizo De Alpaca</b>	<b>Inversión</b>	<b>Rentabilidad</b>
	S/ 424,000.00	S/ 240,000.00
<b>Exportación 2: Jamón De Cuy</b>	<b>Inversión</b>	<b>Rentabilidad</b>
	S/ 425,000.00	S/ 225,000.00

**Nota:** Autoría propia

**El costo de oportunidad es:**

240,000.00 - 225,000.00= 15,000.00 Soles

Entendemos de la Tabla 40 que la inversión para la producción de ambos productos es la misma, pero en la rentabilidad la exportación 1 es quien excede por S/. 15,000.00 a la exportación de jamón de cuyes. Es así como se opta por la opción de chorizo de cuyes.

#### 14.2 Valor actual neto:

**Tabla 39**

*Valor actual neto*

<b>AÑO</b>	<b>INGRESO</b>	<b>INGRESOS</b>	<b>FLUJO EFECTIVO</b>
<b>0</b>	<b>Inversión Inicial</b>		<b>- S/. 178,050.00</b>
<b>1</b>	1,462,376.40	1,335,234.00	127,142.40
<b>2</b>	1,535,495.22	1,401,995.70	133,499.52
<b>3</b>	1,612,269.98	1,472,095.49	140,174.50
<b>4</b>	1,692,883.48	1,545,700.26	147,183.22
<b>5</b>	1,777,527.65	1,622,985.27	154,542.38
<b>VAN</b>			<b>S/. 243,304.98</b>

**Nota:** Autoría Propia

Según la Tabla 41 el VAN del flujo efectivo neto de la empresa SURY SAC es de S/. 243,304.98 en un plazo estimado de 6 años, teniendo como inversión inicial S/. 178,050.00 en ese entender, es viable formar la empresa y consecuentemente producir los chorizos de carne de Alpaca.

### 14.3 Tasa de interés de retorno:

**Tabla 40**

*Tasa de interés de retorno*

<b>AÑO</b>	<b>FLUJO EFECTIVO NETO</b>
<b>0</b>	<b>- 178,050.00</b>
<b>1</b>	127,142.40
<b>2</b>	133,499.52
<b>3</b>	140,174.50
<b>4</b>	147,183.22
<b>5</b>	154,542.38
<b>TIR</b>	<b>0.70%</b>

**Nota:** Autoría propia

El proyecto es aceptable ya que el flujo de caja de la empresa SURIALPAC S.A.C., es positiva con un TIR del 0.70%, esto nos indica que este proyecto es rentable con un tiempo de retorno de la inversión inicial al 3 año de creada la empresa.

## CONCLUSIONES

1. Se determina que la creación de la empresa y posterior producción de los chorizos de alpaca tiene la viabilidad, viendo que se cuenta en el Perú con materia prima necesaria, maquinarias, canales de distribución y un potencial país comprador. elementos necesarios para poder exportar a los estados unidos.
2. De acuerdo con los análisis que se realiza para la producción de la mercancía, es un producto con nutrientes y con una composición en cuanto al colesterol, cantidad más reducida en carnes rojas.
3. La inversión para la constitución de la empresa asciende a la suma de S/ 240,000.00 para iniciar operaciones, un monto poco elevado. Pero según los análisis que se ha hecho, podemos deducir que el tiempo de retorno de la inversión en su totalidad es al segundo año de realizada la primera exportación.
4. En las etapas del proceso productivo, el control de calidad brinda a la empresa, elaborar productos según las normas legales y de buena calidad de acuerdo a las exigencias de la empresa importadora.

## RECOMENDACIONES

1. Se recomienda realizar más promoción de la carne de alpaca como una alternativa dentro y fuera del país, para la expansión de mercado de esta carne y sus derivados.
2. Se recomienda realizar estudios microbiológicos que permitan conocer las composiciones microbiológicas de la carne de Alpaca fresca, para poder identificar nuevos mercados y poder ofrecer los productos en base a una buena calidad.
3. Se recomienda a las entidades correspondientes, brindar cursos y capacitaciones en cuanto a toda información de la alpaca y sus derivados. enfocando más la atención en la carne que es una de las menos usadas en procesos industriales.
4. Evaluar la inversión para la conformación de la empresa siendo una limitación el monto alto para dar comienzo a este plan de exportación de chorizos, en vista que los productos ha tenido aceptación en el mercado internacional.

## BIBLIOGRAFÍA

- Acosta, L. (2017). *Canales de distribución*. Colombia: Areandino.
- AGS. (s.f.). *Portal Web*. Obtenido de <https://agsglobalperu.com/inicio/>
- Airport. (2022). *AEROPUERTO DE MIAMI*. Obtenido de <https://www.airport-mia.com/>
- APN. (2022). *Autoridad Portuaria Nacional*. Obtenido de Portal web: <https://www.gob.pe/apn>
- AYCHA. (2022). *www.aycha.net/web*. Obtenido de <http://www.aycha.net/web/NuestrasTiendas/Aycha.html>
- Beagle. (s.f.). *Portal Web*. Obtenido de <http://www.beagle.com.pe/wbeagle/>
- BOSttransport. (2022). *Portal Web*. Obtenido de <https://bos.miami/>
- Castillo, J. (s.f.). "Diseño de un proceso de paletizado mediante procesamiento de imágenes manipulado por el robot industrial Kuka, en la empresa Abiexsa, Puente Piedra, año 2019". *Tesis para optar título profesional*. Universidad Tecnológica del Perú, Lima.
- ComercioExterior.la. (2022). Obtenido de <https://comercioexterior.la/puertos-maritimos/estados-unidos/puerto-de-miami/>
- Contrans. (s.f.). *Portal Web*. Obtenido de <https://www.contrans.pe/servicios-deposito-temporal-1>
- DatosMundial. (2022). *Portal Web*. Obtenido de <https://www.datosmundial.com/>



De Iamo, D. (Enero de 2011). *Camelido sudamericano*. Obtenido de SENASA

Argentina :

file:///C:/Users/User/Desktop/TRABAJO%20DE%20SUFICIENCIA/camelido%  
20sudamericano-poarasitos.pdf

DIGESA. (01 de 10 de 2022). *digesa.minsa*. Obtenido de

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>

DPA.Aduanas. (s.f.). *Portal Web*. Obtenido de <https://dpa.com.pe/>

EcocargoLogistic. (s.f.). *Portal Web* . Obtenido de <https://www.ecocargo.pe/>

EMASTRAM.S.C.R.L. (s.f.). *portal web*. Obtenido de <https://www.emastram.com/>

Eslava, A. (2019). *Logística del transporte de mercancías en contenedores marítimos*. Bogotá, Colombia: DGP Editores SAS.

FasterSolution. (s.f.). *Portal Web*. Obtenido de

<http://www.fastersolution.net/nosotros.html>

FDA. (01 de 10 de 2022). *Food and Drug Administration*. Obtenido de

<https://www.fda.gov/about-fda/fda-en-espanol>

Forbes. (30 de Julio de 2015). *www.forbes.com.mx*. Obtenido de

<https://www.forbes.com.mx/los-paises-que-consumen-mas-carne-al-ano/>

Galvez, C. (s.f.). NTERPRETACION DE LA RELACION JURIDICA ENTRE DEPOSITOS TEMPORALES Y CONSIGNATARIOS DE CONTENEDORES, QUE APLIQUEN A LOS REGÍMENES ADUANEROS DE INGRESOS DE MERCANCÍAS EN EL CALLAO, COMO FUNDAMENTO DE UNA MAYOR REGULACION PARA DICHA ACTIVIDAD ECONÓMICA. *Tesis de*

*investigacion para optar el grado de Magister*. Pontificia Universidad Catolica del Peru, Lima.

Garcia, B. F. (2018). "ELABORACIÓN DE CHORIZO DE ALPACA (Vicugna pacos) CON ADICIÓN DE EXTRACTO ETANÓLICO DE PROPÓLEO (Gr. propolis)". (*Tesis de licenciatura*). UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA, Lima.

GrupoASL. (s.f.). *Portal Web*. Obtenido de <http://www.grupoasl.com.pe/almacenes/deposito-temporal>

INEI. (2008-2014). *PORTAL WEB* . Obtenido de [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1253/cap12/cap](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1253/cap12/cap)

JMENDOZA. (2022). *portal web*. Obtenido de <http://www.carnesjmendoza.com>

Mauleon, M., & Prado, M. (2021). *Logistica para el siglo XXI*. Madrid, España: Díaz de Santos.

Mendoza, C., Alfaro, J., & Paternina, C. (2016). *Manual practico para gestion logistica*. Colombia, Barranquilla: Universidad del Norte.

Milla, G., & Silva, M. (s.f.). Plan de mejora de almacen y planificacion de las rutas de transporte de una distribuidora de productos de consumo masivo. *Tesis para optar Titulo*. Pontificica Universidad Catolica del Peru, Lima.

MINCETUR. (2014). *Portal web* . Obtenido de [https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio\\_exterior/Sites/Pecex/herramientas/MinCeturLibro2014.pdf](https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/Sites/Pecex/herramientas/MinCeturLibro2014.pdf)

- MINCETUR. (2022). *Ministerio de Comercio Exterior y Turismo*. Obtenido de Portal Web: <https://www.gob.pe/mincetur>
- MTC. (2022). *Ministerio de Transportes y Comunicaciones*. Obtenido de Portal Web: <https://www.gob.pe/mtc>
- Nuñez, D. (2018). *Automatización de proceso de embalaje, encajado y paletizado de slachichas*. Santiago de Chile: Universidad Andres Bello.
- PrologisticPeru. (s.f.). *Portal web* . Obtenido de <https://prologisticperu.com/>
- Promperu. (2015). *Guía de Requisitos de Acceso a los estados unidos*. Promperu.
- Protransportusa. (2022). *Portal Web*. Obtenido de <https://protransportusa.com/>
- RANSA. (s.f.). *Portal Web*. Obtenido de <https://www.ransa.biz/>
- Rios, N., Portugal, J., & Gonzales, E. (2012). *Logística y calidad*. Mexico: ISBN.
- Robledo, J. M. (2018). *EMPAQUES, EMBALADOS Y EMBALAJES*. SANTIAGO DE CALI: SELLO EDITORIA JAVERIANO.
- Rodriguez, J., & Ticona, J. (2015). *Influencia de la adición de la sal y tiempo-temperatura de cocción en la capacidad de retención de agua en la carne de alpaca (vicugna pacos) utilizando tecnología de cocción bajo vacío*. Arequipa: Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa.
- ROMEROEXPRESS. (s.f.). Obtenido de <https://www.romeroexpress.com/#Nosotros>
- SENASA. (01 de OCTUBRE de 2022). *SENASA*. Obtenido de <https://www.gob.pe/senasa>
- Serrano, J. E. (2019). *LOGÍSTICA DE ALMACENAMIENTO*. ESPAÑA: Parninfo, SA.

SPAR. (2015). *Plan estrategico institucional 2015*. Sociedad Peruana de Criadores de alpacas y llamas, Lima.

SUNAT. (01 de 10 de 2022). *AUDANET*. Obtenido de (Tratamiento arancelario por subpartida nacional): <http://www.aduanet.gob.pe/itarancel/arancelS01Alias>

Viondes. (2022). *maslinks.com/viondes*. Obtenido de [https://biolink.info/viondes?fbclid=IwAR3Grj4E-hh3NqvH1jYBa8bwJCSwhnlfSu4AHLa9n\\_k1fC\\_GeHIMRmNv4UQ](https://biolink.info/viondes?fbclid=IwAR3Grj4E-hh3NqvH1jYBa8bwJCSwhnlfSu4AHLa9n_k1fC_GeHIMRmNv4UQ)