



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

**“PROYECTO DE EXPORTACIÓN DE HARINA DE MAIZ HACIA
EL MERCADO DE ESTADOS UNIDOS EN TERMINOS FOB”**

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

PRESENTADO POR

Bach. ROJAS ROMOACCA, JESSICA
<https://orcid.org/0000-0003-3009-3079>

ASESOR

Dr. BARCO SOLARI ESTEBAN AUGUSTO
<https://orcid.org/0000-0003-0870-5729>

LIMA – PERÚ

2022

DEDICATORIA

Agradecer a Dios, quien ha sido mi guía hasta el día de hoy, a mis padres quienes con su amor, paciencia, esfuerzo y apoyo incondicional durante todo este proceso me han permitido llegar a cumplir cada uno de mis sueños y metas.

AGRADECIMIENTO

Agradecer a Dios, a mi familia por estar presentes en todo este proyecto y a los docentes de la Universidad Alas Peruanas por ser una fuente de motivación durante todo el proceso de este Proyecto.

TABLA DE CONTENIDO

DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTO	III
RESUMEN	VIII
introducción	1
Capitulo I	2
Producto a exportar	2
1.1 Ficha técnica del producto	2
1.2 Clasificación arancelaria del producto.....	3
1.3 Flujograma de proceso productivo	4
1.3.1 Grano de maíz	4
1.3.2 Limpieza	5
1.3.3 Humedecimiento	5
1.3.4 Des germinación	6
1.3.5 Tamizado	6
1.3.6 Molienda	6
1.3.7 Tamizado y aspiración	6
Capitulo II	6
Aprovisionamiento.....	6
2.1 Proveedores potenciales.....	6
2.1.1 Precios.....	7
2.2 Matriz de selección de proveedores.....	8
2.3 Control de calidad	10
2.3.1 Instituciones oficiales que legalizan aspectos sanitarios de exportación..	10
2.3.2 Documentos que emite DIGESA para la exportación	10
2.3.4 Costo de fabricación y/o adquisición.....	11

Capitulo III.....	11
Almacenamiento	11
3.1 Estrategia de almacenamiento	11
3.1.1 Temperatura y humedad	12
3.1.2 Estiba de productos perecibles.....	12
3.1.3 Programa de higiene y saneamiento	12
3.2 Lay-out de almacén.....	13
3.2.1 Lay-out del almacén para exportación LICSA	13
3.3 Detalle de mobiliario utilizado en el almacenamiento.....	15
3.4 Costo fijo de almacén	16
Capitulo IV	17
Rotulado y etiquetado técnico.....	17
4.1 Modelo de etiquetas / rotulado de producto.....	17
4.2 Normas técnicas aplicables	18
4.3 Proceso de rotulado.....	18
4.4 Tiempo y costos del proceso de rotulado.....	19
Capitulo V.....	20
Empaque	20
5.1 Ficha técnica de empaque seleccionado	20
5.2 Criterios usados para la selección del empaque.....	20
5.3 Proceso de empaque.....	21
5.3.1 Transporte del material de empaque	21
5.4 Tiempo y costo del proceso de empackado	21
Capítulo VI	22
Embalaje	22
6.1 Ficha técnica de embalaje seleccionado	22
6.2 Criterios usados para la selección de embalaje.....	22

6.3 Proceso de embalaje.....	22
6.4 Tiempos y Costos del proceso de embalaje	23
Capítulo VII.....	24
Unitarización.....	24
7.1 Ficha técnica del contenedor seleccionado.....	24
7.2 Criterios usados para la selección del contenedor	24
7.3 Proceso de contenedorización.....	25
7.4 Plano de estiva del contenedor.....	26
7.5 Tiempo y costos del proceso de contenedorización.....	27
Capitulo VIII.....	27
contenedorización	27
8.1 Ficha técnica de selección.....	27
8.2 Criterios usados para la selección de Pallet	28
8.3 Proceso de contenedorización	28
8.4 Plano de estiva del Pallet.....	29
8.5 Tiempo y costo del proceso de unitarización o paletizado.....	29
Capitulo IX	30
TRANSPORTE.....	30
9.1. Proveedores de transporte interno.....	30
8.1.1 Ransa Comercial S.A.....	30
9.2 Costo de transporte interno (Inland Freight).....	30
9.3 Proveedores de servicio de transporte internacional.....	30
9.4 Cotizaciones de flete marítimo y aéreo.....	31
9.4.1 Flete marítimo.....	31
8.4.1 Flete naviero	31
Capitulo X.....	31
Servicio de soporte al comercio internacional.....	31

10.1 Agentes de aduanas.....	31
10.1.1 SAVAR Agentes de Aduanas S.A.....	31
10.2 Costo de agenciamiento	32
10.3 Aseguradoras	32
9.4 Póliza de seguros	32
10.5 Terminales de almacenamiento	33
Capitulo XI	34
Infraestructura para la distribución física en el país destino.....	34
11.1 Puertos, aeropuertos o terminales terrestres disponibles para la carga peruana	34
11.2. Análisis de la infraestructura vial, portuaria y aeroportuaria del país destino	34
11.3. Descripción, análisis de los principales puertos y aeropuertos.....	34
11.3.1 Puerto de los Ángeles	34
11.3.2 Puerto de Miami.....	35
11.3.3 Aeropuerto internacional de Chicago	35
11.4. Proceso de importación y nacionalización en el país destino	35
11.4.1 El proceso de importación a EE.UU implica:.....	35
11.4.2 Nacionalización del producto	36
11.5 Requisitos para importar muestras sin valor comercial	36
Capitulo XII.....	37
Distribución	37
12.1 Mapeo de la secuencia comercial proveedor- consumidor.....	37
12.2 Identificación y descripción de canales de distribución (ficha de perfil que incluye: ciudad, contacto, dirección, teléfono, fax, e-mail, numero de establecimiento o punto de ventas, estrategias y términos de compras, cubrimiento geográfico, producto, proveedores actuales, márgenes, plazos).....	37
12.3 Canal con mayor flujo comercial para las importaciones del producto.....	38

12.4 Identificación y cuantificación de los márgenes de intermediación	38
12.5 Perspectivas esperadas en materia de evolución, diversificación, simplificación o especialización de los actores de los canales de distribución y comercialización.	39
12.6 Tendencias actuales y su implicación para los márgenes de comercialización exigencias de compra y competencia de productos por canal.	39
Capitulo XIII.....	39
Matriz de costos de exportación	39
conclusiones.....	41
RECOMENDACIONES.....	42
Bibliografía	43

RESUMEN

El presente proyecto tiene como finalidad la evaluación de viabilidad sobre la exportación de Harina de Maíz al mercado de EE.UU.; por ello está formado por 13

capítulos; en el cual se tiene un proceso del cual se trata de enviar el bien producido otorgándole un valor agregado, fuera del territorio nacional y con ello acceder a mercados más inmensos y con mayor potencia

El objetivo primordial es tomar en cuenta sobre los datos que se conllevaran para exportar este producto si este es rentable, viable y un buen producto para la toma de decisiones para el proceso de exportación.

INTRODUCCIÓN

El maíz es un cereal rico en nutrientes de un grano sembrado se obtiene una o dos mazorcas con 200 semillas o más , durante el año se logra tener 2 cosechas, semejante a al núcleo de los Poaceas o Gramineas por ello se le considera al maíz como el alimento más arcaico, tanto así que es una planta para amaestrar y súper nutritiva que no se desarrolla de manera silvestre por lo que debe estar exclusivamente al cuidado y atención del hombre, no hay duda que el maíz en el Perú tiene un mayor poder adquisitivo debido a su división geográfica y la importancia que posee en la alimentación humana y animal ; manifestándose este alimento como muy importante en el progreso de culturas peruanas.

El desarrollo de este Plan de exportación se considera como mercado de consumo el País de lo Estados Unidos , por ser uno de los mercados con poder adquisitivo para consumo y uno de los principales importadores de Harina y granos, la misma que logra mayor acogida de productos naturales y por ello el Perú es uno de los países que ofrece este tipo de productos y con mayor diversificación , esto ayuda que las empresas tengan mayor margen de rentabilidad en la comercialización de estos productos.

CAPITULO I

PRODUCTO A EXPORTAR

1.1 Ficha técnica del producto

NOMBRE MERCANTIL	Harina de maíz blanco	
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	La harina de maíz blanco es un producto obtenido a partir de la molienda del endospermo de granos seleccionados de maíz blanco gigante del Cusco (Zea Mays), rica en nutrientes y libre de gluten.	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Agente Microbiano	Limite por g. (ufc.)	
	m	M
Mohos	10 ³	10 ⁴
Escherichia coli	10	10 ²
Bacillus cereus	10 ³	10 ⁴
Salmonella sp.	Ausencia/25 g.	-----
VALORES NUTRICIONALES POR 100 G.		
Energía total	377 Kcal	
Grasa	5,1 g.	
Ácidos grasos saturados	1 g.	
Glúcidos	71,9 g.	
Azúcares	1,5 g.	
Fibra	4,6 g.	
Proteínas	9,5 g.	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS		
Color	Crema	
Olor	Característico	
Sabor	Característico	

Conservación: Conserva en un lugar fresco y seco lejos de agentes que tengan olores fuertes.

1.2 Clasificación arancelaria del producto

Según la clasificación arancelaria, el producto denominado harina de maíz blanco, la partida numero 11022000 comprende los productos de molienda de maíz, los productos de esta partida deben de cumplir los requisitos siguientes (Gobierno del Perú , 2016):

- a) El contenido de almidón debe de ser superior especifico en la segunda columna 2 de la tabla 1
- b) El contenido de ceniza debe de ser inferior o igual al referido en la columna 3
- c) Cuando cumpla el porcentaje en peso que pasa por un filtrador de tela metálica con abertura de red correspondiente a lo indicado en las columnas 4 y 5

Tabla 1.
Requisitos de los productos de la partida 11.02

Cereal (1)	Contenido de almidón (2)	Contenido de cenizas (3)	Porcentaje que pasa por un filtrador con abertura de malla	
			315 mieras (micrómetros, micrones) (4)	500 mieras (micrómetros, mieras) (5)
Trigo y centeno	45 %	2,5 %	80 %	----
Cebada	45 %	3 %	80 %	----
Avena	45 %	5 %	80 %	----
Maíz y sorgo de grano (granifero)	45 %	2 %	----	90 %
Arroz	45 %	1,6 %	80 %	----
Alforfón	45 %	4 %	80 %	----

Fuente: Decreto Supremo 342-2016-EF

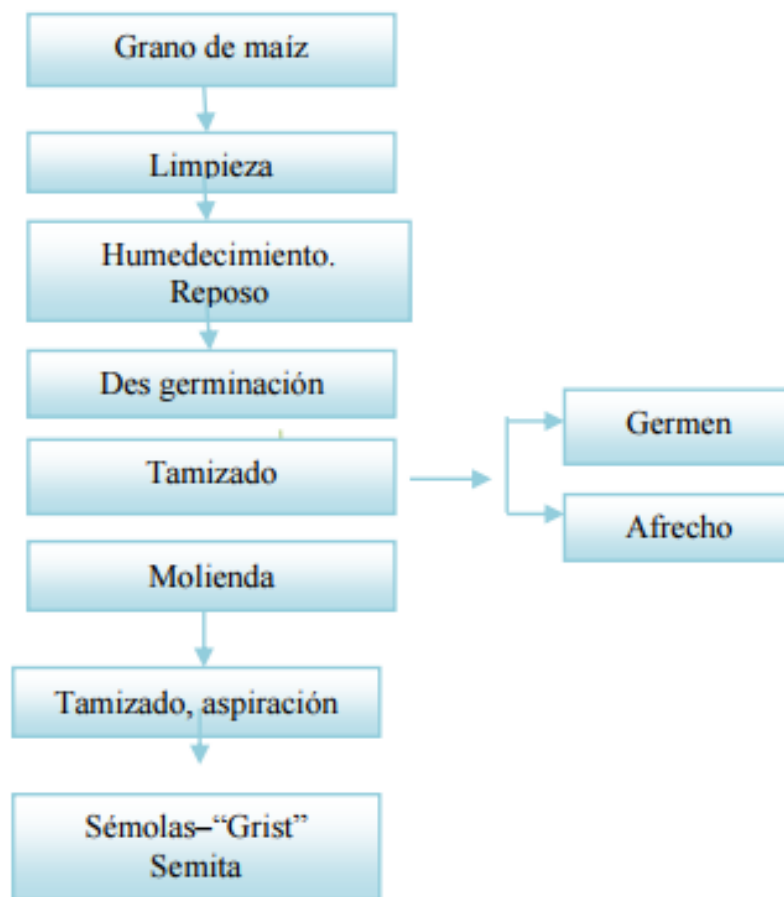
Además, comprende aquellas harinas que se mejoran por adición de fosfatos minerales, antioxidantes, emulsionantes, vitaminas o polvos mejoradores para producir la gelatinización del almidón.

1.3 Flujograma de proceso productivo

Cruz Llanos (2015) propone el flujograma de producción de harina de maíz blanco, el desarrollo se apunta a la separación del pericarpio del germen y endospermo, este proceso busca obtener la máxima cantidad de endospermo corneo.

Figura 1.

Diagrama general del proceso de molienda seca del maíz blanco



Fuente: Cruz Llanos (2015)

1.3.1 Grano de maíz

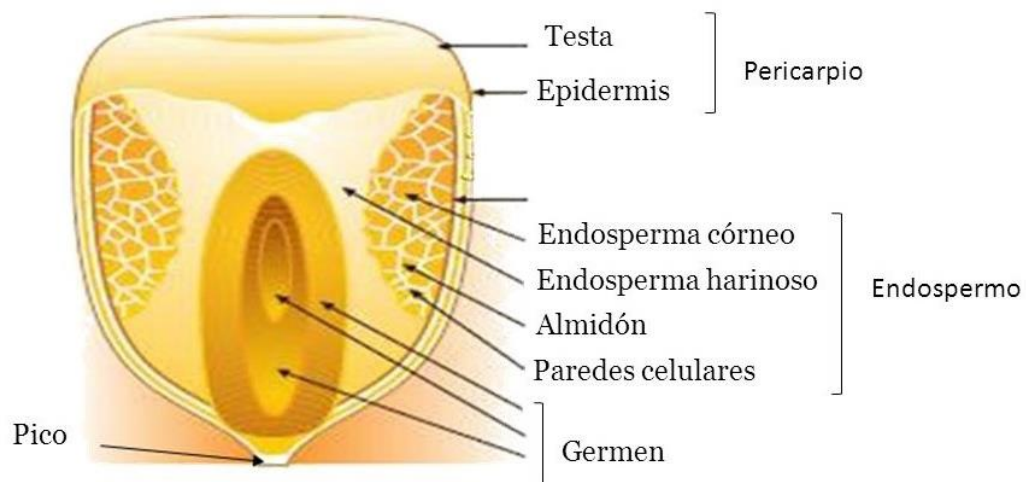
Quevedo Willis (2013) menciona que los granos de maíz blanco deben originarse de mazorcas de estructura elíptica siendo la principal peculiaridad diversidad en sus

mazorcas de forma redonda, el término medio del largo de la mazorca es de 17 cm, con 8 filas y 20 granos por filas, el requerimiento del mercado internacional son los siguientes:

- Pureza genética.
- Notable limpieza y salubridad.
- Forma plana casi circular.
- Textura suave y harinosa.
- Color blanco.
- Parejos en peso, longitud, ancho y espesor.
- Humedad entre 10 a 12 %

Figura 2.

Estructura del grano de maíz



Fuente: Enciclopedia Ilustrada del maíz recuperado de: <https://delmaiz.info/caracteristicas/>

1.3.2 Limpieza

Consiste en la eliminación de restos de la planta u otros cuerpos extraños que acompañen al maíz blanco.

1.3.3 Humedecimiento

El grano se somete a humedecerse ligeramente con la aplicación de agua caliente o vapor de agua con el objetivo que el germen y el pericarpio adquirieran una consistencia correosa en esta operación el grano de maíz llega hasta el 14% de humedad.

1.3.4 Des germinación

El maíz se des germinación del grano en este proceso se consigue la primera rotura del grano

1.3.5 Tamizado

El maíz es cribado, en este proceso se obtienen el pericarpio del maíz conocido como afrecho y el germen

1.3.6 Molienda

La molienda es la separación física de las partes anatómicas del grano, en esta operación se obtiene el endospermo parcialmente quebrado llamado grits o en harina.

1.3.7 Tamizado y aspiración

Se somete el grits o harina maíz por una criba que se encargara de separar la parte fina del grits y los residuos de cascara son removidos por un sistema de aspiración de aire.

CAPITULO II

APROVISIONAMIENTO

2.1 Proveedores potenciales

INDECOPI (2015) concede a los productores de maíz del Valle Sagrado de los Incas la denominación “Maíz Blanco Gigante Cusco”, confiriéndoles la exclusividad del manejo: del material genético, entorno físico y prácticas culturales que intervengan en la producción del maíz blanco.

Los principales productores y proveedores de maíz blanco de calidad de exportación están ubicados en la provincia de Calca, en los distritos de: San Salvador, Pisac, Taray, Coya, Lamay y Calca.

En la provincia de Urubamba, en los distritos Urubamba, Huayllabamba, Ollantaytambo, Yucay y Maras.

Estos productores de maíz blanco se encuentran localizados:

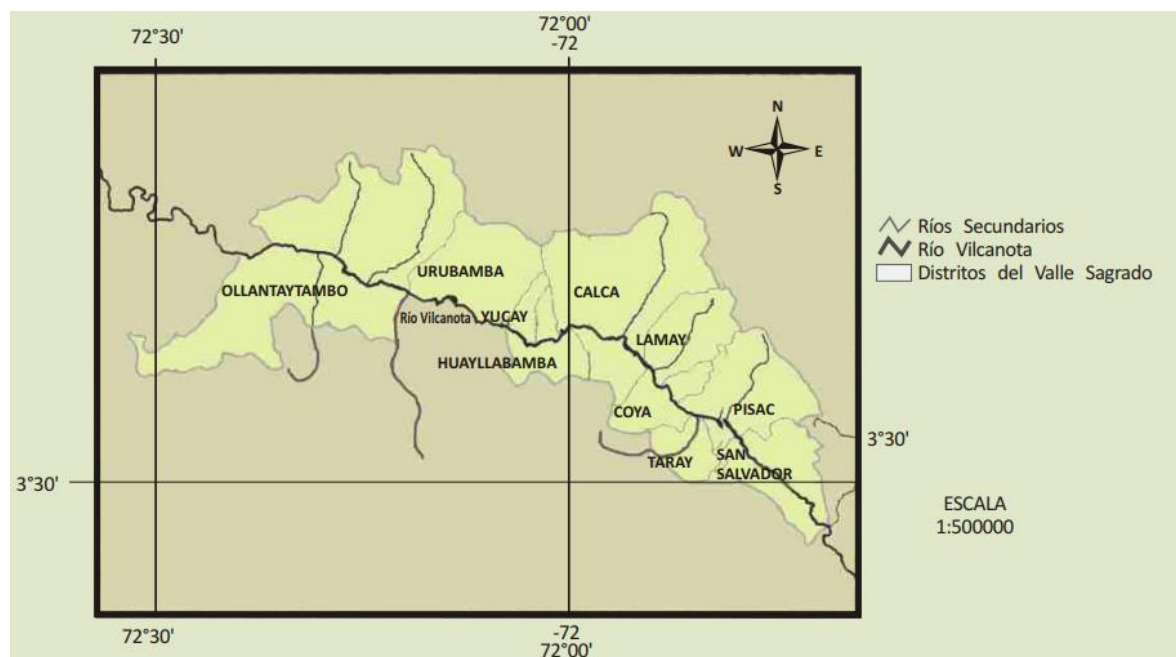
Latitud : 13° 35' 13" a 42° 53' sur

Longitud : 72° 42' 51" a 73° 21' 12" oeste

Altitud : 2 600 a 2 950 metros sobre el nivel medio del mar

Figura 3.

Distritos productores de maíz Blanco Gigante del Cusco



Fuente: Cruz Llanos (2015)

2.1.1 Precios

La evolución de precios en el mercado durante los últimos 10 años tuvo una tendencia creciente debido al mejoramiento de la calidad del Maíz Blanco,

Tabla 2.

Precios proyectados del Maíz Blanco Gigante

AÑO	PRECIO PROYECTADO
2022	3,0478

2023	3,1383
2024	3,2288
2025	3,3193
2026	3,4098
2027	3,5003
2028	3,5908
2029	3,6813

2.2 Matriz de selección de proveedores

Para la selección de proveedores se utilizó la metodología del estudio de Dickson que evalúa 23 criterios ordenados de acuerdo a la relevancia, se considerara los criterios de calidad de materia prima, entrega en el menor tiempo posible los pedidos, rendimiento, seguridad y políticas de demanda del mercado.

La escala de valoración de calificación según la metodología propuesta por Rivero Rivera (2011), se muestran en las tablas siguientes:

Tabla 3.

Escala de valoración

NIVEL	PUNTOS	PRODUCTOS CONFORMES POR DESPACHO
Excelente	1	95-100%
Buena	2	75-94%
Regular	3	0-74%

Fuente: Rivero Rivera (2011)

Tabla 4.

Calidad del maíz suministrado

NIVEL	PUNTOS	CALIDAD DE MAÍZ SUMISTRADO (1)
Excelente	1	Maíz de alta calidad
Buena	2	Maíz de calidad aceptable para la exportación
Regular	3	Maíz de calidad para el mercado local

Fuente: modificado de Rivero Rivera (2011)

Tabla 5.*Tiempos de entrega del proveedor*

NIVEL	PUNTOS	PEDIDOS DESPACHADOS A TIEMPO (2)
Excelente	1	95-100%
Buena	2	75-94%
Regular	3	0-74%

*Fuente: Rivero Rivera (2011)***Tabla 6.***Ubicación del proveedor*

NIVEL	PUNTOS	DISTANCIA A LA CIUDAD DEL CUSCO (3)
Cercano	1	15-30 Km
Alejado	2	31-70 Km
Moderadamente alejado	3	70-110 Km
Lejos	4	111 a más Km

Tabla 7.*Adaptabilidad a los cambios*

NIVEL	PUNTOS	ADAPTABILIDAD (4)
Alto	1	No presenta resistencia al cambio y es resiliente
Medio	2	Aunque con un poco de dificultad se adapta a los cambios
Bajo	3	Presenta alta resistencia al cambio y le cuesta adaptarse a las modificaciones

*Fuente: Rivero Rivera (2011)***Tabla 8.***Competitividad de precios*

NIVEL	PUNTOS	PRECIOS (5)
Alto	1	Precios competitivos acorde al promedio del mercado
Medio	2	Precios cercanos al promedio del mercado
Bajo	3	Precios son más altos que el promedio del mercado

Tabla 9.

Matriz de selección de proveedores

ÍTEM	1	2	3	4	5	TOTAL
Provincia de Urubamba						
Huayllabamba	1	3	2	2	3	11
Ollantaytambo	2	1	2	1	2	8
Yucay	2	2	2	3	2	11
Provincia de Calca						
Calca	2	2	2	1	1	8
Coya	2	2	2	2	2	10
Lamay	2	2	2	2	2	10
Taray	2	1	2	1	2	8

2.3 Control de calidad

2.3.1 Instituciones oficiales que legalizan aspectos sanitarios de exportación

- SENASA: sanidad agraria, certificación fito y zoonosanitaria.
- DIGEMID: medicamentos genéricos registros, CLV Y CONSUMO
- DIGESA: certificación sanitaria de exportación para productos alimenticios procesados, CLV,AS.
- ITP: certificación sanitaria de alimentos de origen hidrobiológico

2.3.2 Documentos que emite DIGESA para la exportación

- Certificado de libre comercialización.
- Certificado oficial de exportación.

- Autorización sanitaria para aditivos.

CERTIFICADO SANITARIO OFCILA DE EXPORTACIÓN

El certificado formal en el que se presenta transcrito, que una determinada cantidad de producto a comercializar es apta para la alimentación del ser humano y por ello se cumple con una serie de documentos sanitarios.

EE.UU.....: exige certificados para importar productos de otro país como por ejemplo APHIS(Servicio de inspección de animales y plantas), una organización que se encarga de verificar que cumpla con condiciones generales desde el punto de observación fitosanitario.

2.3.4 Costo de fabricación y/o adquisición

Tabla 10 cuadro de costos para materia prima

Detalle	Cantidad KG	Precio unitario	Precio total
Grano de maíz	25,000 kg	S/.7.00	S/.175.000
Gasto mensual			S/. 175.000

CAPITULO III

ALMACENAMIENTO

3.1 Estrategia de almacenamiento

Barrero Gozalo (2016) menciona las condiciones para afianzar la utilidad de los alimentos almacenados, recomienda evitar el contacto directo con el suelo y paredes; del almacén, la estructura o almacén debe de tener una adecuada circulación del aire, se debe verificar el estado de los embalajes, estos factores bajo controles establecidos deberían permitan la conservación de los alimentos almacenados, además se debe evitar la contaminación con otros ambientes que se relacione con el almacén, uno de los requisitos primordiales es prevenir la sobrecarga del lugar donde se almacena para poder conservar la capacidad de los alimentos almacenados, llevando a cabo el procedimiento de almacenamiento FIFO (First In, First Out), el control de temperaturas de las cámaras de almacenamiento deben de ser controladas bajo un procedimiento establecido.

Según la Resolución Ministerial 066-2015-MINSA brinda las directivas generales para el almacenamiento de alimentos en el territorio nacional según las siguientes directivas:

- Temperatura y humedad
- Estiba de productos perecibles
- Programa PHS

3.1.1 Temperatura y humedad

Los alimentos que requieren condiciones de almacenamiento controlado en cuanto temperatura se deben controlarse según especificaciones del productor del alimento o indicaciones del *Codex Alimentarius*.

Según Shobha y otros (2014) recomienda que la harina de maíz se almacene a una temperatura de 25°C, en un ambiente fresco y seco evitando la presencia de humedad en el almacén.

3.1.2 Estiba de productos perecibles

La RM-066-2015-MINSA refiere:

- Aquellos alimentos perecibles se deben resguardar en sus respectivos envases y embalajes, con la finalidad de evitar la exposición del alimento al aire.
- La distribución de carga de la mercadería debe mantener los espacios siguientes:
 - Espacio libre al piso: no menor de 0.15 m.
 - Espacio libre a la pared: no menor de 0.15m.
 - Espacio libre al techo: no menor de 0.50 m.

3.1.3 Programa de higiene y saneamiento

El Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) está dirigido a establecer los protocolos de limpieza en plantas de procesamiento de alimentos, este programa describe y declara los procesos de limpieza y desinfección de las áreas de almacenamiento, en ellas se establecen los lugares diferenciados que estará a pedido de la Autoridad Sanitaria que realiza la vigilancia. El PHS contempla los siguientes procedimientos:

- Medios de almacenamiento, que son utilizados para el almacenamiento.

- Agua: verifica la calidad fisicoquímica del agua que se utiliza en los ambientes del almacén y esta debe de cumplir las especificaciones del Ministerio de Salud.
- Residuos sólidos: programa de retirada y segregación de residuos sólidos.
- Sistema de desagüe: el sistema de desagüe debe e retirar el agua residual sin causar problemas ni causar contaminación cruzada.
- No debe de haber presencia de animales domésticos
- Almacenamiento de sustancias peligrosas si aplicase

3.2 Lay-out de almacén

Arrieta Posada (2011) define como almacén aquel área donde se usa para la almacenaje de aquellos bienes que finalizaron su transformación donde se seleccionan para las extensas cadenas de ventas al consumidor final, estos espacios se especializan en importar y comprar mercaderías a las empresas nacional y estas mismas que se dedican a exportar a diferentes partes del mundo, según sea la necesidad.

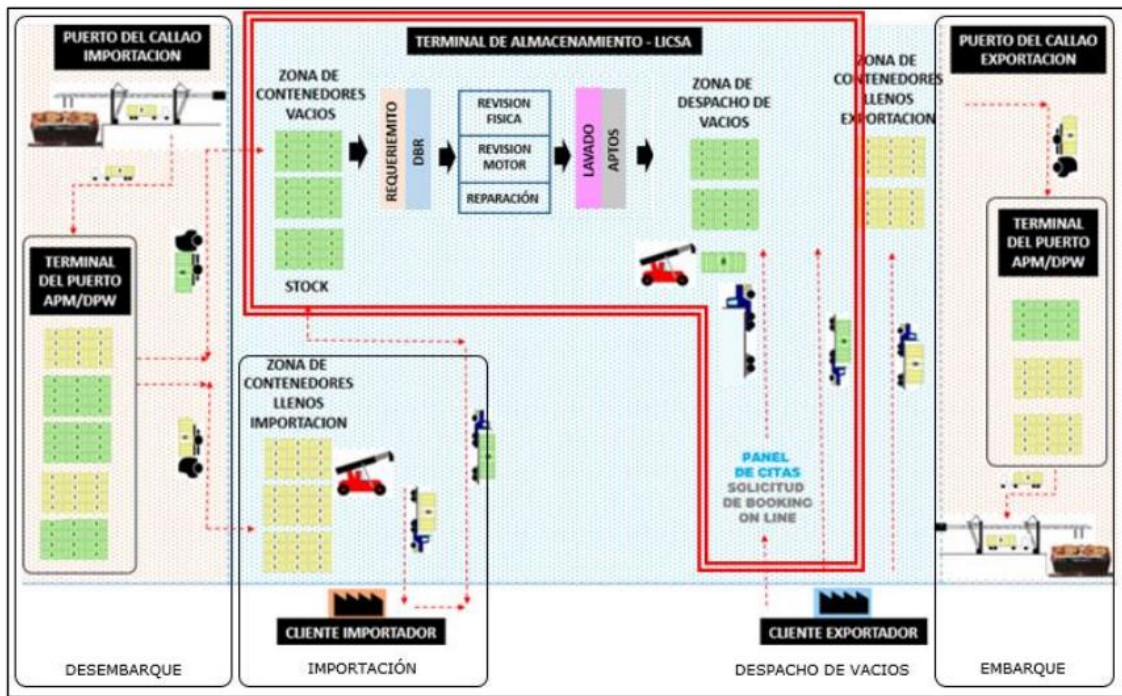
El almacén destinado para el manejo de alimentos debe de almacenar y distribuir a cada punto de embarque con los pedidos asignados cuidando la inocuidad del alimento manejado.

3.2.1 Lay-out del almacén para exportación LICSA

Poquioma Guerra, Purizaga Montenegro y Rodríguez Morán (2016) cita a Morales (2006) que describe el proceso de despacho de contenedores para exportación en LICSA, el proceso de exportación desde la solicitud del cliente exportador hasta el embarque toma tres horas en promedio de acuerdo al producto a exportar.

Figura 4.

Lay-out de almacenes aduaneros LICSA



Fuente: Poquioma Guerra, Purizaga Montenegro y Rodríguez Morán (2016)

3.2.1.1 Zona e solicitud de citas

Es la zona donde el cliente exportador solicita la el booking o reserva del contenedor, donde se determina el precio y reserva de alojamiento o almacenamiento de la mercancía según la naturaleza.

3.2.1.2 Zona de contenedores vacíos

En esta zona de recepción de contenedores vacíos provenientes del Puerto del Callao, los contenedores se preparan según requerimiento realizado en la zona booking, luego pasan por una etapa de revisión o reparación si necesitase el contenedor y finalmente son lavados y desinfectados.

3.2.1.3 Zona de despacho de vacíos

Es la zona donde los contenedores limpios están listos para la recepción de la mercancía para la exportación en esta zona se realiza la actividad de Pre Trip Inspection (PTI), actividad que certifica que el contenedor vacío este apto para la recepción de la mercancía del exportador que solicito el servicio.

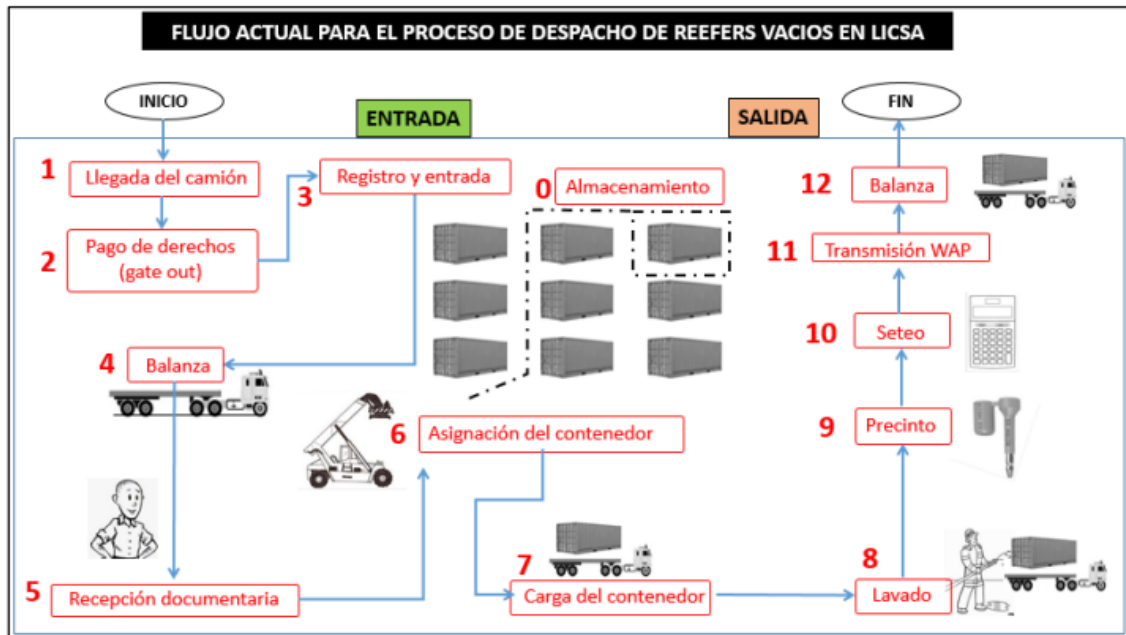
3.2.1.4 Zona de contenedores de exportación

En esta zona se alista la mercancía según requerimientos solicitados por el exportador, en esta zona se llevan varias actividades dentro de las cuales las mas

importantes son la recepción documentaria de la mercancía, la asignación del contenedor y el seteo.

Figura 5.

Flujo de carga a contenedores para exportación



3.3 Detalle de mobiliario utilizado en el almacenamiento

En el proceso de almacenamiento utilizada maquinaria y equipo según el perfil de la actividad de almacenamiento, la evaluación de almacenamiento de la mercancía una vez ingresada según la rotación.

- 500 sacos de polipropileno
- Maquina tostadora
- Maquina moledora
- 01 balanza
- 1 montacarga
- 20 pallets de madera
- 10 anaquetes
- 01 impresora
- 03 computadoras
- Sillón de espera
- Sillas de escritorio

- Escritorios

3.4 Costo fijo de almacén

Son aquellos que no intervienen directamente, el proceso de producción y tampoco presentan variación en un periodo determinado:

COSTOS FIJOS DE ALMACENAMIENTO	CANTIDAD	COSTO MENSUAL
ADMINISTRADOR	1	S/.1,500.00
SEGURIDAD	1	S/. 930.00
CONTADOR	1	S/.1,500.00
ALMACENERO	1	S/930.00
SERVICIO DE LIMPIEZA	1	S/150.00
SERVICIO DE AGUA	MES	S/.60.00
SERVICIO DE LUZ	MES	S/.180.00
UTILES DE OFICINA	MES	S/30.00
INTRNET	MES	S/.100.00
ALQILER DE LOCAL	MES	S/1,000.00
SILLAS DE ESCRITORIO	3*50	S/.150.00
COMPUTADORAS	2*1500	S/.3.000.00
IMPRESORA	1	S/.500.00
TOTAL		S/10,030.00

CAPITULO IV

ROTULADO Y ETIQUETADO TÉCNICO

4.1 Modelo de etiquetas / rotulado de producto

El Gobierno de España (2022) mediante el Real Decreto 1334/1999 del 31 de julio, “Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios”, brinda todas las directivas en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios que se comercialicen en España.

En la etiqueta de alimentos envasados, es donde se va llevar de forma clara la información necesaria, legible, clara y en el idioma de acuerdo al lugar donde se va enviar el producto y el tamaño de la letra esta podría ser entre igual o superior a 1,2 mm o si la base es mayor y el envase es inferior a 80 cm², el tamaño de letra será igual o superior a 0,9 mm.

Figura 6.

Modelo de etiquetas según Reglamento N.º 1.169/2011 UE

TAMAÑO DE LETRA
• En envases de más de 80* cm²: Mínimo 1,2 mm de altura de la "x"
• Envases de menos de 80* cm²: Mínimo 0,9 mm de altura de la "x"

ALÉRGENOS
Deben destacarse tipográficamente (con diferente color, en negrita, o con distinto tipo de letra).

TIPO DE ACEITE
Se debe indicar si es aceite de palma, de girasol, de oliva...

ETIQUETADO NUTRICIONAL
Se deben indicar las cantidades por 100 gramos o 100 mililitros (para poder comprar productos) y el % que representa sobre la cantidad diaria recomendada para un adulto.

COMPRA ON LINE
La información debe estar disponible también en compras por internet

TODO JUNTO
La información nutricional debe estar en el mismo campo visual, no desperdigada en diferentes caras del envase.

CONGELACIÓN
Si el producto se ha descongelado debe indicarse para que el comprador sepa que no puede volverlo a congelar.

"ELABORADO A PARTIR DE..."
Los productos que aparentan ser una sola pieza pero que proceden de varias (salchichas, palitos de cangrejo, etc.) deben dejar claro todos los ingredientes utilizados.

INGREDIENTES:
Harina de trigo, azúcar, huevo, leche, cacahuetes, salvado de trigo, gasificantes, limón, manzana, aceite de palma, grasas vegetales, aromas, antioxidantes.

ORIGEN: España

Cantidad: 140 grs

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Por 100 grs % CDO*

	Por 100 grs	% CDO*
Valor energético	440 Kcal	10%
Proteínas	7 g	5%
Hidratos de carbono	64 g	15%
de los cuales:		
Azúcares	22 g	37%
Almidón	42 g	13%
Grasas	17 g	5%
de las cuales:		
Saturadas	4,3 g	6%
Monoinsaturadas	6,2 g	15%
Poliinsaturadas	6,4 g	20%
Sodio	0,23 g	17%

* Cantidad Diaria Orientativa para un adulto

ORIGEN
Obligatorio hasta ahora:
• Miel
• Aceite de oliva
• Frutas
• Verduras
• Pescados
• Carne de vacuno
Desde ahora, además:
• Carne de cerdo
• Aves de corral
• Ovejas
• Cabras

SAL
La palabra "sodio" se prohíbe por ser poco clara. Se debe poner "sal".

COMPRAR ON LINE
La información debe estar disponible también en compras por internet

TODO JUNTO
La información nutricional debe estar en el mismo campo visual, no desperdigada en diferentes caras del envase.

CONGELACIÓN
Si el producto se ha descongelado debe indicarse para que el comprador sepa que no puede volverlo a congelar.

"ELABORADO A PARTIR DE..."
Los productos que aparentan ser una sola pieza pero que proceden de varias (salchichas, palitos de cangrejo, etc.) deben dejar claro todos los ingredientes utilizados.

Fuente: Reglamento N.º 1.169/2011 UE

4.2 Normas técnicas aplicables

- Conforme a la norma técnica peruana 151.400:2014 de INDECOPI, sin perjuicio de lo establecido en la NTP 209.038, la NMP 001 o las normas técnicas que aplique según país de destino (NORMAS TECNICAS PERUANAS, 2009).
- El producto deberá llevar rotulado, de acuerdo a la norma metrológica peruana de rotulado de productos envasados y norma CODEX Stan:01-1985; Norma general de etiquetado de los alimentos. (DIGESA)

La información necesaria que se llevara en el etiquetado sera:

- País de origen.
- Denominación del producto a exportar.
- Denominación de la empresa exportadora.
- Composición del bien.
- Cliente (Importador).
- Número de serie
- Dirección, contacto.
- País de destino (Puerto de llegada).
- Peso.
- N° de saco.
- Medidas del envase
- Símbolos pictóricos, para el manejo y cuidado de la mercancía (dentro de ello se describe dos pictogramas que se refieran a mantener en un lugar fresco y libre de humedad).

4.3 Proceso de rotulado

El proceso de rotulado que seguirá para la comercialización de alimentos en EE.UU, con respecto a las bolsas de **doy pack ecológicas con zipper, con un peso de 500 g por bolsa** por lo que se describe a continuación las características de etiquetado para la exportación de harina de Maíz Blanco.

Tabla 11 Proceso de rotulado

1. Primero el diseño de etiqueta en ambos idiomas (ingles y español)
2. Diseños de presentación de etiquetas
3. Validación y aprobación del diseño para llevar la exportación al destino de EE.UU.
4. Cotización del proveedor que se hará cargo de delas bolsas doy pack ecológicas con zipper, con impresión de etiqueta incluida.
5. Llenado de las bolsas doy pack ecológicas con zipper.



4.4 Tiempo y costos del proceso de rotulado

El rotulado será especificado al proveedor de los empaques, bajo el siguiente detalle:

ETIQUETADO	Bolsa doy pack ecológicas con zipper	500 gr. 40,000.00 bolsas
TIEMPO	Bolsas mas impresión de etiqueta y rotulado	3 días
COSTO UNITARIO		S/.0.5
COSTO TOTAL		S/./20,000.000


CAPITULO V

EMPAQUE

5.1 Ficha técnica de empaque seleccionado

Tabla 12.

Especificaciones técnicas

Bolsa doy pack ecológicas con zipper	
	
PRODUCTO	Bolsa doy pack ecológicas con zipper. Bolsas conformadas, con plegado inferior en la base de forma que la bolsa puede mantener en posición vertical.
DESCRIPCIÓN	Empaque fabricado de bolsa doy pack ecológicas con zipper, cuyas funciones son: cubrir y proteger al producto como la harina de maíz.
CARACTERISTICAS	Altura 3cm. Ancho 28 cm. Largo 22.5 cm Capacidad 500 g.

5.2 Criterios usados para la selección del empaque

- El costo:
Los costos de materiales y los costos de embalaje es el principal criterio ya que se toma en cuenta al producto “Harina de Maíz”, ya que ello sea rentable a la hora de comercializarse.
- Tamaño y volumen: fácil de manejo y acceso del producto.
- Identificación del producto: que tenga un buen diseño y tipo de impresión legible.
- Conservación y seguridad del producto: evitar cualquier alteración del producto.

- Ergonomía: facilidad de manejo y adaptación del producto al consumidor final, que sea fácil de abrir y cerrar (diseño y fabricación).
- Calidad de material: de acuerdo al producto de envase, escoger el material adecuado para los diferentes controles de calidad.

5.3 Proceso de empaque

La operación del empaque consiste en albergar temporalmente un producto alimenticio agrupándolos bajo ciertas características que alargan la vida útil y además permite el manejo del alimento en las etapas de almacenado y distribución, Imelio Vazquez (2022)

El desarrollo del empackado para la Harina de Maíz, por su naturaleza se empackará en el momento en que la materia prima (maíz) se haya convertido en harina, en el cual se empackaría en bolsas doy **pack ecológicas con zipper ecológicas de 500 gr.**

5.3.1 Transporte del material de empaque

Se solicitará al proveedor seleccionado que el empaque deberá ser transportado en unidades que eviten algún peligro de contaminación física, química o microbiológica que garanticen la inocuidad del alimento y cuente con el programa BPM (Buenas prácticas de manufactura).

5.4 Tiempo y costo del proceso de empackado

El tiempo y costo de proceso de empackado de harina de maíz blanco, bajo el siguiente detalle:

Tabla 13.

Costo unitario de empacke de sacos de harina de maíz

Ítem	Detalle	Costo
Mano de obra directa + empacke de las bolsas de harina de maíz + proceso de peso	1 minuto = 02 bolsas 01 persona diario =960 bolsas por S/30.00 06 personas * 960 bolsas = 5760 bolsas 40,000 bolsas en 8 días	
Total		S/1440.00

CAPÍTULO VI

EMBALAJE

6.1 Ficha técnica de embalaje seleccionado

Tabla 14 Ficha técnica del embalaje

1. MATERIA PRIMA: Sacos de polipropileno	
Descripción	Empaque de material fabricado polipropileno
Características	- Sacos de material polipropileno Altura 30 cm Ancho 45 cm Largo 75 cm Capacidad 25 kg.

6.2 Criterios usados para la selección de embalaje

- El costo: los costos de materiales y los costes de embalaje es el principal criterio ya que se toma en cuenta al producto “Harina de Maíz”, ya que sea rentable a la hora de comercializar.
- Tamaño y volumen: fácil de manejo y acceso del producto.
- Identificación del producto: que tenga un buen diseño y tipo de impresión legible.
- Conservación y seguridad del producto: evitar cualquier alteración del producto.
- Ergonomía: facilidad de manejo y adaptación del producto al consumidor final, que sea fácil de abrir y cerrar (diseño y fabricación).
- Calidad de material: de acuerdo al producto de envase, escoger el material adecuado para los diferentes controles de calidad.

6.3 Proceso de embalaje

- a) Después de haber empaquetado la harina de maíz en bolsas de doy pack de 500gr.
- b) Se prosigue a embalar en sacos de polipropileno de 75 cm de largo * 45cm de ancho, la cual será llenado por 50 bolsitas de 500 gr, que realiza un llenado de 25kg. De harina de maíz

- c) Finalmente, el saco de polipropileno será sellado con una maquina cosedora de sacos, donde se da por finalizado el desarrollo del embalaje.

6.4 Tiempos y Costos del proceso de embalaje

Los costos y tiempos de paletizado se detallan en el siguiente cuadro:

Tabla 15.

Tiempo y costo de paletizado de la carga

Ítem	Tiempo	Costo
Sacos + impresión y rotulado Cantidad = 800 sacos	05 días para fabricación de sacos + 02 días de impresión, etiquetado y rotulado por 0.50	S/.400.00
Empaque de las bolsas de harina de 500gr. al saco de polipropileno de 25 KG.	En una hora = 12 sacos por S/4.00 800 sacos por 6 personas en 7 días Diario S/40.00	S/.1680.00
Máquina de coser	10 sacos por minuto 800 sacos por 1.30	S/220.00
Total		S/2300.00

CAPÍTULO VII

UNITARIZACIÓN

7.1 Ficha técnica del contenedor seleccionado

Según datos proporcionados por el Grupo MoldTRANS (2022) las principales características de los contenedores de 40' con un total de 22 pallet como máximo, Dry Container recomendados para alimentos son:

Figura 7.

Características técnicas de los contenedores Dry Container

CONTENEDOR DRY-VAN 40'

PESO	VACIO	3.630 Kg	
	PESO MAXIMO	26.850 Kg	
MEDIDAS	EXTERNO	INTERNO	PUERTAS ABIERTAS
LARGO	12.192 mm	12.030 mm	-
ANCHO	2.438 mm	2.345 mm	2.335 mm
ALTO	2.591 mm	2.400 mm	2.290 mm
VOLUMEN	67,70 m3		



CONTENEDOR DRY-VAN 40' HIGH CUBE

PESO	VACIO	3.800 Kg	
	PESO MAXIMO	26.600 Kg	
MEDIDAS	EXTERNO	INTERNO	PUERTAS ABIERTAS
LARGO	12.192 mm	12.030 mm	
ANCHO	2.438 mm	2.350 mm	2.335 mm
ALTO	2.896 mm	2.710 mm	2.595 mm
VOLUMEN	76,50 m3		



Fuente: Grupo MoldTRANS (2022) recuperado de: https://www.moldtrans.com/wp-content/uploads/2014/07/contenedores_maritimo.pdf

7.2 Criterios usados para la selección del contenedor

Mendoza Roca, Alfaro Diaz y Paternina Arboleda (2015) define al “contenedor” como parte del equipo de transporte, este elemento debe ser de carácter permanente y suficientemente fuerte para ser usado varias veces, presenta ventajas para transporte marítimo de carga como:

- La baja estadía de buques en el puerto de llegada.
- Minimización de costos de transporte, manipulación del puerto al mar y evita actos de sustracción.

- Según DVS (2022) menciona que los Dry Containers (DC) es el tipo de contenedor más usado en el mundo para transporte de mercadería (90% de mercancías a nivel global), estos contenedores son enviados por transporte marítimo.
- Los Dry Container de diseños de carga seca de entre 20 pies a 40 pies están fabricados con metales como el aluminio o el acero, y brindan las condiciones adecuadas para el transporte de todo tipo de mercancía, una de las ventajas de ello es que permite almacenar una capacidad súper mayor de mercadería.

Figura 8.

Contendor Dry Container



Fuente: Diario del exportador recuperado de:

<https://www.diariodelexportador.com/2016/07/contenedores-tipos-caracteristicas-y.html>

7.3 Proceso de contenedorización

En el desarrollo de contenerización se ven las siguientes operaciones:

- Consiste en acomodar los pallets en el contenedor y asegurar los sacos de 25 kg. De harina de maíz blanco.

- Con montacargas se lleva los pallets al contenedor.
- Para ello se toma en cuenta las características del pallet (medidas, peso y cantidad).

Sabiendo que serán 20 pallet por contenedor.

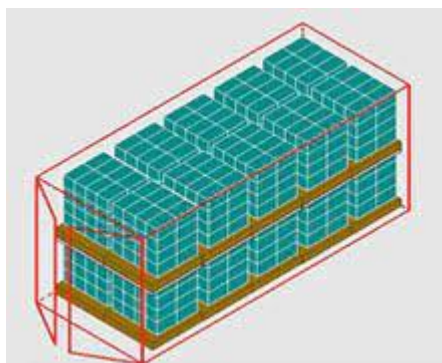
7.4 Plano de estiva del contenedor

Rodrigo de Larrucea, Mari Sagarra y Martín Mallofré (2012) indican que el plano de estiba detalla cómo se debe de embarcar o desembarcar los contenedores y dispone de los apartados de los números de celdas del buque, por lo tanto, el plano de estiba dispone de un subapartado para cada contenedor llamado slot con la información siguiente:

1. Puerto de descarga.
2. Puerto de embarque.
3. Prefijo y número del contenedor.
4. Código del operador o de la línea marítima.
5. Condiciones del contenedor: lleno (full) o vacío (empty).
6. Peso bruto del contenedor, en toneladas.
7. Baroti (bay-row-tier o localización del contenedor estibado).
8. Observaciones.

Figura 9.

plano de estiva



7.5 Tiempo y costos del proceso de contenedorización

Para el proceso de contenedorización, de llevar las estibas de los 20 pallet al contenedor, se utilizará la maquinaria denominada montacarga, dentro de 2 horas, por lo que el costo será por un aproximado de S/200.00

Figura 10.

Costos de contenedorización

Servicios Estándar	Naturaleza	Unidad de cobro	Nave (Tarifa)	Nave (IGV)
Servicio Estándar a la Nave - En Función a la Nave				
Uso o alquiler de amarradero (por hora o fracción de hora) (n1)	Regulado	Por metro eslora-hora	1.37	Tasa 0%
Servicio Estándar a contenedores Con Grúa Pórtico de Muelle (n2 y n3)				
Embarque o Descarga de Contenedores Llenos 20 pies con carga seca	Regulado	Por Movimiento	10.00	Tasa 0%
Embarque o Descarga de Contenedores Llenos 40 pies con carga seca		Por Movimiento	10.00	Tasa 0%
Embarque o Descarga de Contenedores Llenos 20 pies con carga refrigerada		Por Movimiento	10.00	Tasa 0%
Embarque o Descarga de Contenedores Llenos 40 pies con carga refrigerada		Por Movimiento	10.00	Tasa 0%
Embarque o Descarga de Contenedores Vacíos de 20 pies		Por Movimiento	133.00	Tasa 0%
Embarque o Descarga de Contenedores Vacíos de 40 pies		Por Movimiento	204.00	Tasa 0%
Transbordo de Contenedores dentro del Terminal (Llenos o vacíos) - Ciclo Completo - Contenedor 20 pies (n4)		Por Ciclo Completo	150.00	Tasa 0%
Transbordo de Contenedores dentro del Terminal (Llenos o Vacíos) - Ciclo Completo - Contenedor 40 pies (n4)		Por Ciclo Completo	242.00	Tasa 0%

Servicios Estándar	Carga (Tarifa)	Carga (IGV)	Nave (Tarifa)	Nave (IGV)	Carga (Tarifa)	Carga (IGV)
Servicio Estándar a la Nave - En Función a la Nave						
Uso o alquiler de amarradero (por hora o fracción de hora) (n1)			1.24	Tasa 0%		
Servicio Estándar a contenedores Con Grúa Pórtico de Muelle (n2 y n3)						
Embarque o Descarga de Contenedores Llenos 20 pies con carga seca	167.60	30.17	10.00	Tasa 0%	150.00	27.00
Embarque o Descarga de Contenedores Llenos 40 pies con carga seca	256.50	46.17	10.00	Tasa 0%	230.00	41.40
Embarque o Descarga de Contenedores Llenos 20 pies con carga refrigerada	167.60	30.17				
Embarque o Descarga de Contenedores Llenos 40 pies con carga refrigerada	256.50	46.17				
Embarque o Descarga de Contenedores Vacíos de 20 pies			121.50	Tasa 0%		
Embarque o Descarga de Contenedores Vacíos de 40 pies			179.50	Tasa 0%		
Transbordo de Contenedores dentro del Terminal (Llenos o vacíos) - Ciclo Completo - Contenedor 20 pies (n4)			119.00	Tasa 0%		
Transbordo de Contenedores dentro del Terminal (Llenos o Vacíos) - Ciclo Completo - Contenedor 40 pies (n4)			178.00	Tasa 0%		

Fuente: Tarifario del Puerto del Callao

CAPITULO VIII

CONTENEDORIZACIÓN

8.1 Ficha técnica de selección

Descripción	Detalle
Material	Pino
Color	Marron
Exportable	Si

Peso	25 kg.
Carga estética	1 000 kg.
Medidas de pallet	1m * 1.2 m

Tabla 16 ficha técnica de Pallet

1000x1200 mm PBR

DIMENSÕES 1000x1200x180 mm (externa)
960x1160 mm (interna)

CAPACIDADE DE CARGA

Peso Pallet	Carga Estética		Porta Pallet
	solo	paleteira & empilhadeira	
15 Kg	1000 Kg	800 Kg	600 Kg
18 Kg	1500 Kg	1200 Kg	1000 Kg
21 Kg	2000 Kg	1800 Kg	1200 Kg
23 Kg	2500 Kg	2000 Kg	1500 Kg
25 Kg	3000 Kg	2500 Kg	1800 Kg
BIG BAG 21 Kg	1500 Kg	1500 Kg	1000 Kg
23 Kg	2000 Kg	2000 Kg	1500 Kg

COM 3 LONGARINAS/RUNNERS
MAIOR ESTABILIDADE NO EMPILHAMENTO

Empilhamento Máximo 3

CONTAINER: 20 PÉS 120, 40 PÉS 256, 40 PÉS H.C. 276

CORES DISPONÍVEIS

PUSH BACK

COM ABAS **PL016**
Abas com 2cm

IDEAL PARA BAGS

8.2 Criterios usados para la selección de Pallet

- Estado y condiciones del Palet
- Peso máximo que soporte
- Peso y altura de la carga
- Correcto etiquetado
- Facilitar la maniobra

8.3 Proceso de contenedorización

Tomando en cuenta los pesos, medidas de los sacos y la carga estética por parte del Pallet, por ello se tomara en cuenta un total de 40 sacos de 25 kg.



8.4 Plano de estiva del Pallet



8.5 Tiempo y costo del proceso de unitarización o paletizado

Para la unitarización o paletizado del producto, se requiere de 02 personales, por ello recibirán un pago de S/. 50.00 soles y la ejecución del servicio será en 01 día:

Paletización	Tiempo	Costo
Mano de obra	01 día x 04 personas	S/200.00
Plástico stretch film para embalaje	Pallet x 02 minutos	S/.40.00
Total		S/.240.00

CAPITULO IX

TRANSPORTE

9.1. Proveedores de transporte interno

Los vehículos de transporte de carga en el mercado interno se realiza por carretera este servicio presenta gran versatilidad y logísticamente brinda varios tipos de servicio de transporte nacional.

8.1.1 Ransa Comercial S.A.

Es un operador 3PL que lidera en el Perú en el rubro de logística, con 78 años de experiencia y presencia en 7 países de Latinoamérica, donde se atiende a los sectores económicos más importantes con una gran diversidad de servicios logísticos que se pueden integrar entre sí.



9.2 Costo de transporte interno (Inland Freight)

Según la información brindada por MINCETUR los factores que afectan el precio del transporte interno varían por el tipo y naturaleza de la carga, coyunturales, costes de oportunidad, tecnología estos factores se deberán tener en cuenta al momento de realizar las cotizaciones de los precios de transporte.

-Flete de transporte interno:

Carga total = 20,000 kg.

Flete por tonelada = 20 toneladas por S/.116.00

Total de transporte: S/.2,320.00

9.3 Proveedores de servicio de transporte internacional

- A1 international cargo: <https://a1internationalcargo.com/>,
info@a1internationalcargo.com
- Dirección: Dirección: 8538 NW 72nd Street, Miami, Florida 33166 USA.

- Una empresa de logística especializada en el servicio de logística de transporte de carga a nivel internacional por vía aérea, marítima y terrestre, así mismo el servicio de almacenamiento, embalaje, seguros de carga internacional.
 - Carga total 20,000kg.
 - Flete x kilo = 0.20

9.4 Cotizaciones de flete marítimo y aéreo

9.4.1 Flete marítimo

LINEA NAVIERA	DIAS DE TRANSITO	FRECUENCIA DE SALIDA	TARIFA POR CONTENEDOR
MSC	13 días	Semanal	40 pies: \$ 2,300
HAMBURGS SUD	18 días	Semanal	
CMA CGM	18 días	Semanal	

8.4.1 Flete naviero

LINEA AEREO	DIAS DE VUELO	PESO	TARIFA
NOWPORTS	1 DIA	100 kg.	\$ 250.00
TOTAL			\$ 50.000

CAPITULO X

SERVICIO DE SOPORTE AL COMERCIO INTERNACIONAL

10.1 Agentes de aduanas

Según la plataforma de Consulta de Agentes de Aduanas de la SUNAT el principal agente a nivel Nacional es SAVAR Agentes de Aduanas S.A.

10.1.1 SAVAR Agentes de Aduanas S.A.

SAVAR es una empresa a nivel nacional que brinda servicios de logística, especializa en soluciones Door to Door, aplica la innovación en sus procesos.

- Agencia de aduanas de Clase A según la clasificación de la Aduana peruana
- Posee oficinas en las principales jurisdicciones Aduaneras.

10.2 Costo de agenciamiento

“En la cadena logística portuario-marítima, los costos extra portuarios, costos portuarios y costos de agenciamiento marítimo se fijan por el tipo de contenedor de 20 pies, 40 pies y 40 de contenedores frigoríficos, no existen tarifas por tipos productos, es decir, no hay diferenciación entre productos manufacturados, agroindustriales, agrícolas, textiles, hidrobiológicos, mineros u otro producto” (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2015).

El coste CIF (coste, seguro y flete o cost, insurance and freight) es el costo real de la mercancía que se registra durante el embarque, este valor se determina según la siguiente manera:

Exportación	Por FOB
DOC FEE LCL	S/200 + IGV
Costo Administrativo	S/380.00

10.3 Aseguradoras

Según PROMPERÚ (2012) el Estado creó un programa de coberturas de seguro, respaldando créditos de pre embarque con las instituciones financieras, este seguro opera bajo un contrato de seguro denominado (Póliza SEPYMEX), que se suscribe entre los bancos autorizados del sistema financiero nacional y el operador del programa SECREX.

Estas aseguradoras son :

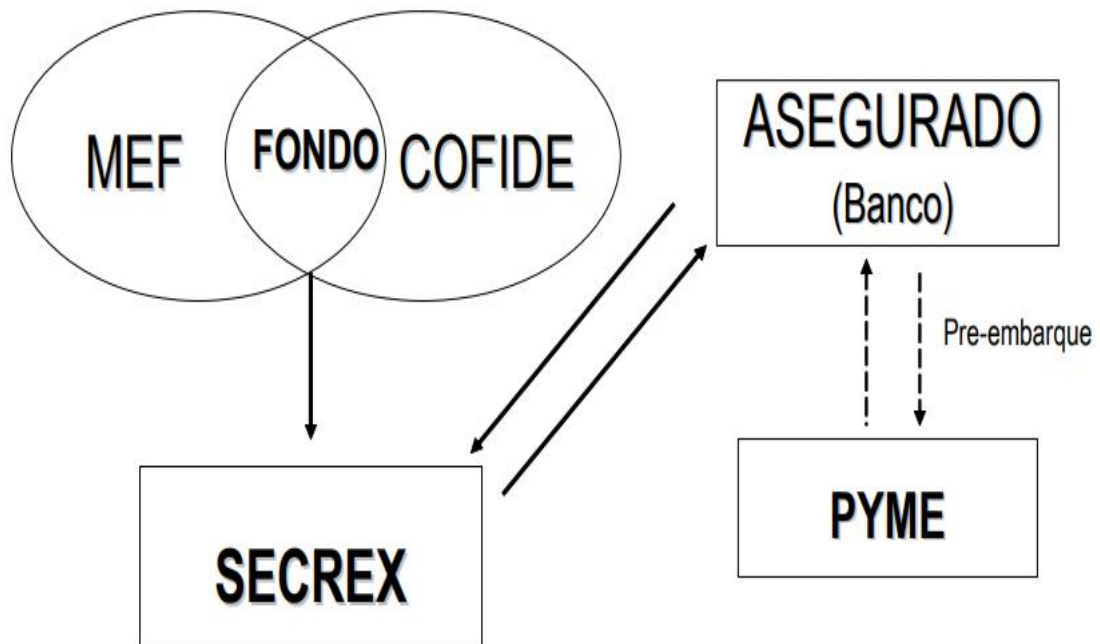
- MAPFRE
- COPACE
- SEPYMEX
- INSUR

9.4 Póliza de seguros

El banco otorga un crédito a exportador y utilizara como garantía del préstamo la póliza SEPYMEX, esta póliza garantiza el 50% del valor del crédito concedido al exportador, en caso que este crédito no sea pagado por el exportador el banco recupera mediante la póliza el 50% del valor financiado a través del sistema SEPYMEX (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2022).

Figura 11.

Operatividad de la póliza de seguros



Secrex emite la póliza con garantía del fondo.

Fuente: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2022).

10.5 Terminales de almacenamiento

Los terminales de almacenamiento nacen de la des nacionalización de los almacenes del Estado, estas empresas reciben carga en una zona primaria aduanera donde toda mercadería está bajo potestad de la Aduana peruana (SACEX, 2016).

Los principales terminales de almacenamiento son:

- Maersk Perú S.A.
- Enapu
- Imupesa
- Neptunia
- Tramarsa
- Unimar S.A.
- **RANSA**
- ALSA
- LICSA

(SACEX, 2016)

CAPITULO XI

INFRAESTRUCTURA PARA LA DISTRIBUCIÓN FÍSICA EN EL PAÍS DESTINO

11.1 Puertos, aeropuertos o terminales terrestres disponibles para la carga peruana

PUERTOS, AEROPUERTOS O TERMINALES TERRESTRES DISPONIBLES PARA LA CARGA PERUANA EN EE.UU	
AEROPUERTOS	PUERTOS
NEW YORK (JFK)	MUELLE DE LOS ANGELES
LOS ANGELES (LA)	MUELLE DE NUEVA YORK Y NUEVA JERSEY
CHICAGO	MUELLE DE VIRGINIA
MIAMI (MIA)	MUELLE DE MIAMI

11.2. Análisis de la infraestructura vial, portuaria y aeroportuaria del país destino

- Infraestructura vial portuaria de EE UU: es el país que cuenta con importantes puertos los cuales están con una infraestructura moderna, por el mismo hecho que es uno de los países que recibe mayor cantidad en temas de comercio y turismo.
- Infraestructura vial aeroportuaria de EE UU: cuenta con 3,332 aeroportuarias, lo cual generan mayor empleabilidad en su población, por ello es uno de los países que destaca en manejo de carga comercial por ser uno de los países modernos y potenciales.

11.3. Descripción, análisis de los principales puertos y aeropuertos

11.3.1 Puerto de los Ángeles

Se ubica aproximadamente a 30 km. (20 millas), al sur del centro de los ángeles, es el puerto más importante de EE.UU se ubica en barrio de San Pedro de los Ángeles, California.

La mayoría de comercio internacional, con una totalidad de 80% de comercio recibe los puertos de EE.UU , mayormente el puerto de los ángeles y puerto de Long Beach y en los últimos años resalta con el funcionamiento de más de 8 millones de contenedores. (wikipedia, 2021)

11.3.2 Puerto de Miami

Se ubica en la ciudad de Florida, el puerto es conocido por frecuentes ingresos de cruceros, la infraestructura del puerto de Miami; espacio del muelle es muy necesario a pesar que el puerto no cuenta con asesoría, el uso de este es obligatorio.

La amplitud del muelle es de $25^{\circ} 46'33''$ N y su longitud es de $80^{\circ}-11'-22''$ W, el fondo del anclaje llega hasta los 23,2 metros, este muelle cuenta con grúas fijas como flotantes, tiene máquinas para la investigación, tiene personal de remolcadores, medios de escape, no tiene limitación de acceso por marea baja, acceden el ingreso de buques con una magnitud límite de 152,4 metros. (Wikipedia , 2020)

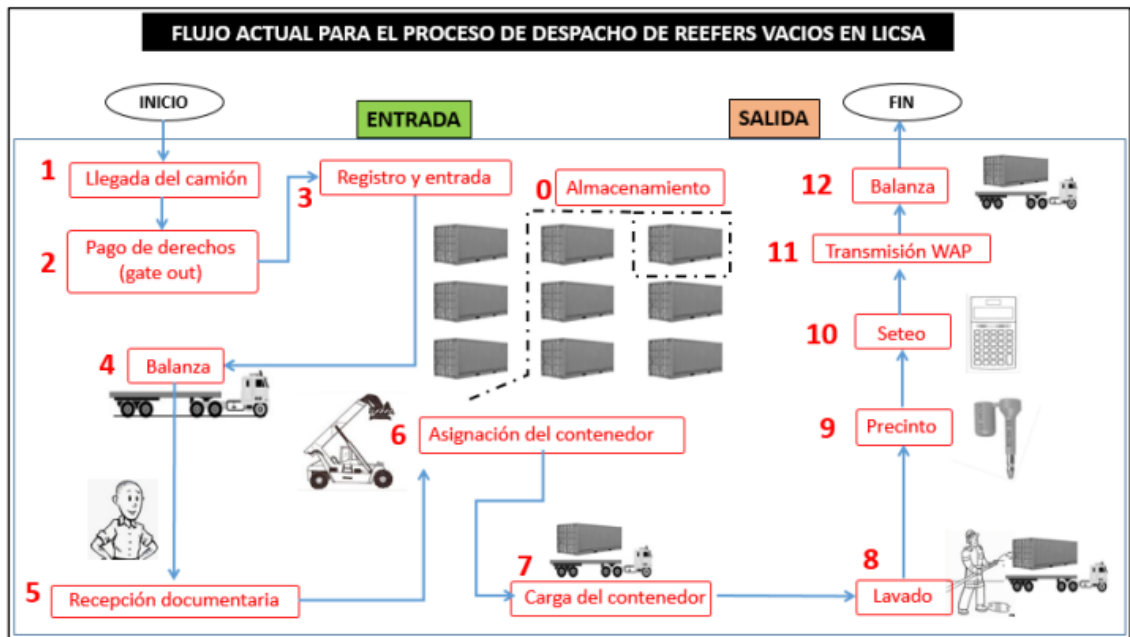
11.3.3 Aeropuerto internacional de Chicago

Es el aeropuerto más transitado de EE.UU y del mundo , con diversos vuelos nacionales t, internacionales e intercontinentales , es uno de los tres primeros aeropuertos del área metropolitana de chicago, por lo que también es un lugar de divisiones para Frontier Airlines y Spirit Airlines.

11.4. Proceso de importación y nacionalización en el país destino

11.4.1 El proceso de importación a EE.UU implica:

- Entrada del producto
- Inspección del producto.
- Valorización o volumen del producto.
- Clasificación
- Liquidación (exclusión de impuestos o aranceles)
- Tienen la responsabilidad legal de declarar el valor, la clasificación y tasa impositiva aplicable a la mercancía que desee llegar a EE.UU.



11.4.2 Nacionalización del producto

- Rellenar la documentación para el envío de la mercancía
- Rellenar la documentación relacionada a la tasación de los aranceles
- Por un tiempo de 15 días desde la llegada de Puerto de destino
- El costo, por el envío mayor a 5,000 \$ la nacionalización es de 240.00 \$.

11.5 Requisitos para importar muestras sin valor comercial

Condiciones para envío de muestras sin valor comercial a EE.UU, bajo el siguiente detalle:

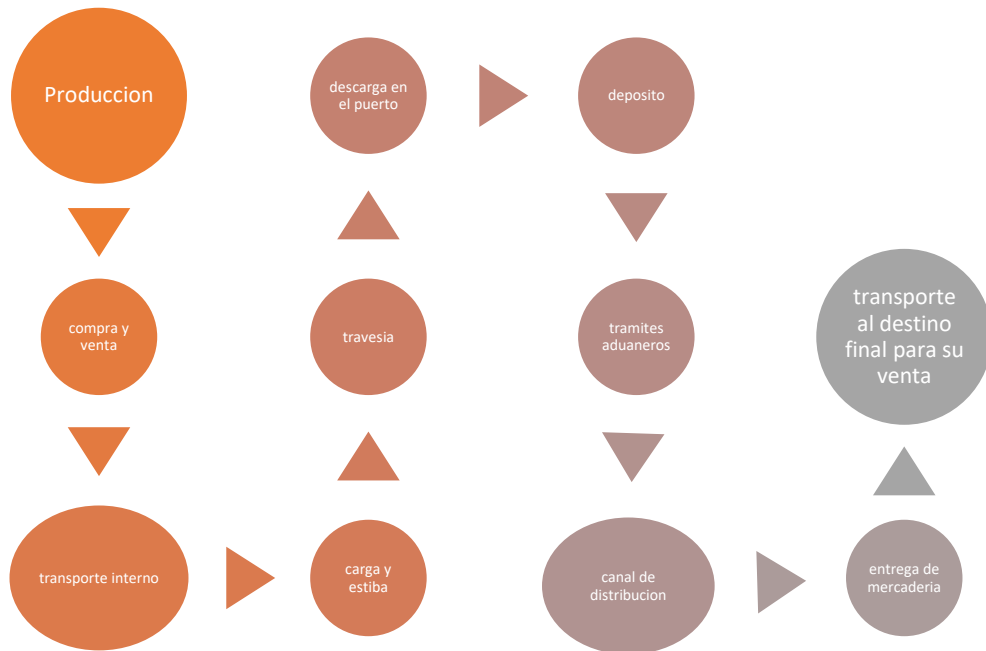
- El documento de antinarcóticos, son datos que verifica la ADUANA, que posee la siguiente información:
Nombre completo
N° de DNI
Huella y N° de contacto.
- Información detallada del contrato, en la cual detalle que no existe envío de algún material explosivo o narcótico.
- Las normas de envío, donde se llenará la información necesaria, tanto del vendedor y del cliente, para que la venta transcurra exitosamente.

- La Factura proforma, manifiesta que la mercadería que se a enviado no tiene precio alguno de tal manera que se puede remitir de forma segura la muestra a EE.UU. (iishoexpress, 2020)

CAPITULO XII

DISTRIBUCIÓN

12.1 Mapeo de la secuencia comercial proveedor- consumidor



12.2 Identificación y descripción de canales de distribución (ficha de perfil que incluye: ciudad, contacto, dirección, teléfono, fax, e-mail, numero de establecimiento o punto de ventas, estrategias y términos de compras, cubrimiento geográfico, producto, proveedores actuales, márgenes, plazos).

➤ Ficha de perfil:

Página web: <http://www.sedan.com/>

Dirección: 3801 W Flagler St, Miami, FL 33134, Estados Unidos

Corre fax : info@sedanos.com

Fax: [+1 786-502-3420](tel:+17865023420)

➤ Productos:

Frutas

Panadería

Cervezas, vino

Congelados

- Productos secos y pasta
- Alimentos para desayuno
- Cuidado personal
- Despensas y otros en general.

12.3 Canal con mayor flujo comercial para las importaciones del producto

Según la plataforma de información estadística del Sistema Integrado de Información de Comercio Exterior los principales canales de distribución son aquellos que se encargan a la venta directa al consumidor, dentro de ello tenemos como canales de distribución a las tiendas, supermercados, los Market, etc.

12.4 Identificación y cuantificación de los márgenes de intermediación

El margen de comercialización es el porcentaje del valor de la exportación que se asigna al precio medio ponderado final de venta de la mercancía, este precio se identifica adicionando los costos de cada fase de la cadena de exportación según el tipo de precio que se fija al importador.

- El precio FOB (Free On Board), deberá añadir a su lista de costos, los derechos y comisiones que se deba pagar para poner la carga en el medio de transporte que la llevará al puerto de destino. Al igual que en la etapa anterior, se espera que el exportador, por asumir este riesgo, obtenga un margen respectivo.



12.5 Perspectivas esperadas en materia de evolución, diversificación, simplificación o especialización de los actores de los canales de distribución y comercialización.

Las cadenas de distribución con una de las particularidades más importantes en el mercado de EE.UU, por lo general el proceso de distribución se ha articulado de mayorista a minoristas , y esto genera y garantiza una distribución completa a nivel geográfico.

Según Agraria.pe durante los 12 meses de 2021, Perú logró exportar 6.903.130 kilos de maíz blanco del Cusco por un valor FOB de US\$ 10.229.934. Estas cifras marcan un moderado incremento desde los 5.995.925 kilos exportados en los 12 meses de 2020 por US\$ 9.869.287. Según reporte del portal Agrodata, el principal destino de estos envíos en el periodo correspondiente al año Estados Unidos con US\$ 1.151.718 (11%).

La principal empresa exportadora de maíz blanco del Cusco en 2021 fue Inti Consorcio con despachos por US\$ 2.7 millones.

Nuestro mercado objetivo es los supermercados que se dirigen directamente al consumidor, un producto que contiene proteínas y saludable (harina de maíz), para diferentes tipos de preparación y que facilite al consumidor en la utilización de la Harina de maíz (galletas, tortas, tortillas, bocaditos y otros).

12.6 Tendencias actuales y su implicación para los márgenes de comercialización exigencias de compra y competencia de productos por canal.

En los últimos tiempos, las compras virtuales son muy resaltantes y notorios a consecuencia de la pandemia mundial ocurrida, por ello se observa un aumento de importación que tiene este mercado en la economía peruana.

EE.UU, es un país que ocupa segundo lugar en importar los productos peruanos, desde el Tratado de Libre Comercio (TLC), con Perú, se desarrollaron ingresos en mayor cantidad de productos exportados.

CAPITULO XIII

MATRIZ DE COSTOS DE EXPORTACIÓN

Descripción del costo	cantidad	unidad de medida	precio unitario	Importe S/.
A. COSTO DE ADQUISICIÓN				
maíz	25000.00	kg.	S/ 7.00	S/ 175,000.00
B. COSTO FIJO DE ALMACEN				
costos fijos de almacén			S/ 10,030.00	S/ 10,030.00
C. COSTOS DE ROTULADO Y EMPACADO				
Bolsas doy pack ecológicas con zipper 500 gr + etiqueta	40000.00	und	S/ 0.50	S/ 20,000.00
D. TRANSPORTE				
Proveedor de almacén				
Flete terrestre interno del almacén deposito temporal (x kilo)	20000.00	kg.	S/ 0.20	S/ 4,000.00
E. COSTO DE EMBALAJE Y PALETIZACIÓN				
costo de embalaje	800.00		S/ 0.30	S/ 240.00
costo de paletización (20 pallets).	20.00		S/ 45.00	S/ 900.00
estiba de contenedor	1		S/ 590.00	S/ 590.00
F. COSTOS DE EXPORTACIÓN				
Certificado de origen	1		S/ 40.00	S/ 40.00
Certificado fitosanitario	1		S/ 135.00	S/ 135.00
Carga y estiba al contenedor	2		S/ 400.00	S/ 800.00
Agente de aduanas	1		S/ 580.00	S/ 580.00
Emisión de B/L			S/ 150.00	S/ 150.00
Derecho de embarque (pago al puerto)	1		S/ 400.00	S/ 400.00
vistos buenos	1		S/ 370.00	S/ 370.00
deposito temporal			S/ 1,350.00	S/ 1,350.00
Courier (documentos para enviar al cliente destino)	1		S/ 100.00	S/ 100.00
Gastos administrativos			S/ 380.00	S/ 380.00
COSTO TOTAL				S/ 215,065.00

CONCLUSIONES

- El trabajo de suficiencia monográfico a concluido “Exportación de Harina de Maíz al mercado de los Estados Unidos”, por ello llegamos a la conclusión que es rentable por la alta demanda de consumidores y también es el primer país en importar granos y harinas.
- Los indicadores de riesgo a nivel comercio internacional han aumentado producto de la Guerra entre China y Ucrania, porque se ha generado el fuerte incremento de precios en los productos básicos y a un largo plazo se ocasionaría un desorden económico y geopolítico mundial, por lo que esto alteraría el comercio internacional, ocasionando un alza de costos y precios al momento de comercializar un bien o servicio.

RECOMENDACIONES

Como recomendación, para la exportación de Harina de Maíz, al mercado de Estados Unidos, se debe tener en cuenta evaluar la calidad de producto que se lleva exportar y el lugar de destino donde se enviara este producto tiene que estar adecuando al tipo de consumidor que se desea llegar, con la finalidad de que esta pueda satisfacer exitosamente la necesidad del consumidor.

BIBLIOGRAFÍA

(s.f.).

PROMPERÚ. (2012). *Guía Exportadora*. Lima: Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú.

(2020). Obtenido de iishoexpress.

Aeropuerto Madrid-Barajas. (julio de 2022). *Bienvenido al aeropuerto Madrid Barajas*. Obtenido de <https://www.aeropuertomadrid-barajas.com>

Arrieta Posada, J. (2011). Aspectos a considerar para una buena gestión en los almacenes de las empresas (Centros de Distribución, CEDIS). *Journal of Economics, Finance and Administrative Science*, 83-96.

Banco Santander. (2019). *Trámites aduaneros en España*. Obtenido de <https://santandertrade.com/es/portal/gestionar-embarques/espana/tramites-aduaneros-importacion>

Barrero Gozalo, B. (2016). *Manual del curso manipulador de alimentos*. Lima: Coformación Centro Nacional de Planeamiento Estratégico - Ceplan.

Botto Novoa, E. (s.f.). El maíz blanco gigante Cusco, una propuesta estratégica para su exportación a España.

Botto Novoa, E., Calderón Fernández Prada, C., Roa Ojeda, R., Ugarte Cornejo, P., & Zárate Baquerizo, M. (mayo de 2007). EL maíz Blanco Gigante Cusco, una propuesta estratégica para su exportación a España. *Tesis para obtener el grado de Magíster en Administración Estratégica de Empresas*. Lima, Perú : Pontificia Universidad Católica del Perú Escuela de Graduados.

Centro internacional de Mejoramiento de Maiz y Trigo. (s.f.). Calidad nutricional e industrial de Maíz. *Laboratorio de Calidad Nutricional de Maíz “Evangelina Villegas”*, 1-180.

Cruz Llanos, A. (2015). Estudio de factibilidad para la creación de una empresa procesadora de maíz blanco pelado y sus derivados en el cantón San José de

Chimbo. *Tesis de Grado*. Riobamba, Ecuador: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

DIGESA. (s.f.).

DVS. (10 de julio de 2022). *Transporte internacional y logística*. Obtenido de Contenedor DRY: <https://www.dsv.com/es-es/nuestras-soluciones/modos-de-transporte/transporte-maritimo/tipos-contenedor-maritimo/contenedor-dry>

FAO. (s.f.). *Manual de técnicas de laboratorio de nutrición de peces y crustáceos*. Obtenido de Análisis proximales: <https://www.fao.org/3/ab489s/ab489s03.htm>

Gobierno de España. (11 de julio de 2020). *Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana*. Obtenido de <https://www.mitma.gob.es/carreteras/catalogo-y-evolucion-de-la-red-de-carreteras>

Gobierno de España. (12 de julio de 2020). *Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana*. Obtenido de Documento de Regulación Aeroportuaria (DORA): <https://www.mitma.gob.es/aviacion-civil/politicas-aeroportuarias/planificacion-aeroportuaria/dora>

Gobierno de España. (11 de Julio de 2022). *Seguridad Alimentaria*. Obtenido de Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, Norma General de Etiquetado: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/norma_general_etiquetado.htm

Gobierno del Perú . (16 de diciembre de 2016). Decreto Supremo 342-2016-EF. *Arancel de aduanas 2017*. Lima, Lima, Peru.

Group MoldTRANS. (11 de julio de 2022). *Group MoldTRANS*. Obtenido de Servicios de transporte y logística: <https://www.moldtrans.com>

GS1 Costa Rica . (2003). *Manual de logística de paletización*. Costa Rica: Comité Costarricense de Logística - "CCL".

Imelio Vazquez, J. (10 de julio de 2022). *El proceso de envasado*. Obtenido de Instituto Nacional de Carnes: https://www.inac.uy/innovaportal/file/10508/1/envasado_pcoc.pdf

- INDECOPI. (26 de septiembre de 2015). Expediente N° 249792-2005. *Solicitud de declaración de protección de la denominación de origen constituida por la denominación "Maíz Blanco Gigante del Cusco"*. Lima, Lima, Perú: INDECOPI.
- ITDG Soluciones practicas. (s.f.). Ideas de Negocio Practico . *Molineria*. Lima, Lima, Peru: Proyecto “Fondo de Promoción de Microcentrales - 2da Fase”. Convenio de Financiamiento y Cooperación Técnica Nos. SP/EM-00-03 y ATN/EM-6922 - PE.
- La República. (8 de octubre de 2018). Procesos aduaneros pueden llegar a durar hasta 11 días según informe de la Dian. *La República*.
- LOGISTICA360 . (09 de julio de 2022). *Contenerización: qué es, origen, proceso y beneficios*. Obtenido de <https://www.logistica360.pe/contenerizacion-que-es-origen-proceso-y-beneficios-muy-recomendado/>
- MECALUX ESMENA. (10 de julio de 2020). *Palets de plástico*. Obtenido de <https://www.mecalux.es/manual-almacen/palets/palets-de-plastico>
- Mendoza Roca, C., Alfaro Diaz, J., & Paternina Arboleda, C. (2015). *Manual Práctico para Gestión Logística Envase y embalaje - Transporte y cadena de frío - Preservación de productos del agro*. Barranquilla : Universidad del Norte .
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo . (Junio de 2015). Guía de Orientación al Usuario del Transporte Aéreo VOLUMEN II. Lima, Perú: IMPRESOS S.R.L.
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (12 de 07 de 2015). *Costos portuarios maritimos en el peru*. Obtenido de https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/facilitacion_comercio_exterior/Costos_Portuarios_Maritimos_Peru.pdf
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2015). *Guía de orientación al usuario del transporte terrestre*. Lima: IMPRESOS S.R.L.
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2016). *Plan de Desarrollo de Mercado España*. Lima.
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (10 de julio de 2022). *Programa de seguro de credito a la exportación para las PYMES - SEPYMEX*. Obtenido de

https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/Proyectos_programas/PROGRAMA_SEPYMEX.pdf

- Monzó Pérez, M. (octubre de 2015). Investigación de la influencia del tipo de gas utilizado en el plasma atmosférico, en la modificación superficial del polipropileno. *Tesis Doctoral Departamento de Ingeniería Mecánica y de Materiales*. Valencia, España: Universitat Plitecnica de Valencia .
- NORMAS TECNICAS PERUANAS. (2009).
- Palacios Rojas, N., Twumasi Afriyie, S., Friesen, D., Teklewold, A., Wegary, D., De Groote, H., . . . Prasanna, B. (s.f). Lineamientos para el control de calidad de semilla y grano de maíz de alta calidad proteica (QPM): Experiencia en el desarrollo y promoción de QPM en Latinoamérica. *CGIAR Research program on Maise*, 8-30.
- Poquioma Guerra, A., Purizaga Montenegro, E., & Rodríguez Morán, N. (2016). Mejora del proceso de despacho para contenedores refrigerados vacíos en LICSA. *Trabajo de Investigación presentado para optar al Grado Académico de Magíster en Supply Chain Management*. Lima, Lima: Universidad del Pacifico.
- PORTASUR ZONA FRANCA MZA. (11 de MAYO de 2018). *¿Cuántos pallets caben en un contenedor?* Obtenido de <https://www.portasur.ar/2018/05/11/cuantos-pallets-caben-en-un-contenedor/>
- Povea Garcerant, I. (2019). El envase como protector de los atributos de calidad de alimentos. *Revista Alimentos Hoy*, 18-28.
- Quevedo Willis, S. (2013). *Manual Técnico Maíz Blanco Urubamba (Blanco Gigante Cusco)*. Cusco: Instituto Nacional de Innovación Agraria - INIA.
- Rivero Rivera, S. (2011). ELABORACION DE UNA MATRIZ PARA EVALUACION DE PROVEEDORES EN SISTEMAS DE PRESTACION DE SERVICIOS. *Premio Colombiano de Informática ACIS*, 2-13.
- Rives Castillo, S., Bautista Baños, S., Correa Pacheco, Z., & Ventura Aguilar, R. (2020). Situación actual de los envases utilizados para la conservación

postcosecha de productos hortofrutícolas. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*.

Rodrigo de Larrucea, J., Mari Sagarra, R., & Martín Mallofré, J. (2012). *Transporte en contenedor 2a Edición*. Barcelona: Alfaomega Grupo Editor.

Rodríguez Roel, R. (2018). *Guía de Seguridad en procesos de Almacenamiento y Manejo de Cargas*. España: FREMAP Mutua Colaboradora con la Seguridad Social N° 61.

Rúa Costa, C. (2006). *El sistema portuario español*. Catalunya: EOLI: Enginyeria d'Organització i Logística Industrial.

SACEX. (2016). *Terminales de almacenamiento en Perú*. Obtenido de <https://www.sacexconsulting.es/terminales-de-almacenamiento-en-peru>

Shobha, D., Dileep Kumar, H. V., Sreeramasetty, T. A., Puttaramanaik, Pandurange Gowda, K., & Shivakumar, G. (2014). Storage influence on the functional, sensory and keeping quality of quality protein maize flour. *J Food Sci Technol*, 54-62.

Stock logistic. (11 de Octubre de 2017). *¿Qué pasos hay que seguir para importar mercancías en España?* Obtenido de <https://www.stocklogistic.com/que-pasos-hay-que-seguir-para-importar-mercancias-en-espana/>

The office centro de negocios. (27 de enero de 2022). *Importar a Perú: procedimiento y costes globales de esta operación (LCL)*. Obtenido de <https://theoffice.pe/blog/importar-a-peru-procedimiento-y-costes-globales-de-esta-operacion-lcl/#:~:text=Seguramente%20te%20estarás%20preguntando%20que,que%20es%20aprox%20USD%20150>.

UPCOMMONS. (2022). *Impactos territoriales y socio-ambientales de la ampliación del Puerto de Barcelona y de las infraestructuras de acceso*. Obtenido de <https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2099.1/6280/07.pdf?sequence=8&isAllowed=y>

Valenciaport Autoridad Portuaria de Valencia. (julio de 2022). *Quiénes somos*.

Obtenido de <https://www.valenciaport.com/autoridad-portuaria/sobre-valenciaport/quienes-somos/>

Wikipedia . (2020).

wikipedia. (2021).