



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

**“PROYECTO DE EXPORTACIÓN DE CONSERVA DE CORAZONES  
DE ALCACHOFA A ESTADOS UNIDOS, CALIFORNIA,  
COMERCIALIZADO POR LA EMPRESA ARTICHOFE S.A.C. DE LA  
CIUDAD AREQUIPA”**

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

**PRESENTADO POR**

**Bach. SALAS RIVERA, MISHHELL SHARON**  
<https://orcid.org/0000-0002-6033-1958>

**ASESOR**

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

**AREQUIPA – PERÚ  
2022**

**Dedicatoria:**

Dedico este trabajo a Dios, a mis padres Karina y José, quienes me estuvieron brindado su apoyo incondicional en cada etapa de mi vida.

**Agradecimiento:**

Mi eterno agradecimiento a la Universidad Alas Peruanas, a los docentes y a mis compañeros por sus enseñanzas y consejos, y a todos los que han contribuido a este logro.

## INTRODUCCIÓN

Perú cuenta con una gran diversidad de clases climáticas y biodiversidad, esto nos permite producir todo el año la mayoría de los productos en comparación con otros países, obteniendo mayor demanda en los mercados internacionales.

La demanda de alcachofa ha ido incrementando a lo largo de los años y se tiene buenas perspectivas de que seguirá así. A raíz de la pandemia que estamos atravesando por el COVID 19, los consumidores se encuentran más preocupados por su salud y bienestar.

La exportación en Perú presenta un crecimiento del 3% en comparación con el año pasado, estos resultados mantienen una firme tendencia en el alza de intercambios comercial lo cual consolida la recuperación del comercio exterior peruano, incrementado la economía peruana.

La alcachofa (*Cynara scolymus*) es una hortaliza que es sembrada a los 2800 m.s.n.m. aproximadamente. Su periodo vegetativo es de 4 a 5 meses, dependiendo de la variedad y los pisos ecológicos. En Perú contamos con varios tipos de alcachofas, pero la que es más comercializada para exportar es la Green Globe.

## RESUMEN

El Trabajo de Suficiencia Profesional consistió en desarrollar un proyecto de exportación cumpliendo la estructura establecida por la universidad y cumpliendo los lineamientos establecidos; el producto seleccionado fue la ALCACHOFA siendo comercializada en conserva. Es un vegetal que viene siendo muy requerido y solicitado por su alta proporción de fibra. Por ello se consideró la idea de crear una empresa que pueda atender la demanda obteniendo una buena rentabilidad y expandirse por el mundo. El proyecto de exportación se desarrolló considerando los siguientes capítulos:

En el Capítulo I; Producto a Exportar, se detalló la ficha técnica del producto considerando sus principales características como su clasificación arancelaria y su flujograma de los 5 procesos explicando cada uno de ellos.

En el Capítulo II; Aprovisionamiento, consistió en la elección del proveedor de Alcachofa fresca, se eligió a la empresa ALSUR PERU S.A.C. detallando el control de calidad de producto y sus costos.

En el Capítulo III; Almacenamiento, detallamos la estrategia y como se organizó nuestro almacén para nuestras necesidades, así como el uso de mobiliario y costos.

En el Capítulo IV; Rotulado, se denominó la marca ALCACHOFE para el rótulo que llevara las Conservas de Corazones de Alcachofa, aplicando las normas técnicas y explicando su proceso para cada una de ellas.

En el Capítulo V; Empaque, se explicó el empaque que se usó, en este caso envases de vidrio que contendrá 220 ml de corazones de alcachofa, explicando el proceso de este.

En el Capítulo VI; Embalaje, explicamos la ficha técnica del embalaje que en este caso son cajas de cartón corrugado, en cada una de ellas hay 48 frascos de vidrio.

En el Capítulo VII; Unitarización, se escogió el pallet americano por ser una medida estándar, para ahorrar costos y tiempos, en el cual cada uno contendrá 108 cajas por pallet.

En el Capítulo VIII; Contenedorización, preferimos usar un contenedor de 20 pies que contendrá 10 pallets, se vieron los criterios a utilizar, planos, procesos, tiempos y costo.

En el Capítulo IX; Transporte, en el transporte interno elegimos a la empresa MARVISUR de la ciudad de Arequipa por su amplia experiencia y su costo accesible. Como transporte internacional elegimos HAPAG LLOYD cuya cotización adjuntamos.

En el Capítulo X; Servicio de soporte al comercio internacional, contamos con la agencia de aduanas GHC – CARGO, cuyo costo es el más factible. Se menciona los terminales de almacenamiento.

En el Capítulo XI; Infraestructura para la distribución física en el país destino, en este capítulo analizamos las situaciones de los puertos, terminales y aeropuertos, se tomaron los datos de los proveedores para las posibles rutas.

En el Capítulo XII; Distribución, identificamos los distintos tipos de canales de distribución para luego ser elegido el canal con mayor flujo de aceptación de nuestro producto.

En el Capítulo XIII; Matriz de costos de exportación, se realizó la matriz para determinar los costos que surgen al momento de exportar, escogiendo así el incoterm FOB.

En el Capítulo XIV; Valuación económica financiera, en este último capítulo analizamos nuestra situación financiera, tanto como los costos de oportunidad, nuestro VAN y TIR para tener saber la rentabilidad de nuestro proyecto.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

Caratula	
Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Introducción.....	iv
Resumen.....	v
Índice de Contenidos.....	viii
Índice de Tablas.....	xi
Índice de figuras.....	xii
<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>6</b>
2.1. Proveedores potenciales.....	6
2.2. Matriz de selección de proveedores.....	10
2.3. Control de calidad.....	10
2.4. Costo de fabricación y/o adquisición.....	13
<b>3. ALMACENAMIENTO.....</b>	<b>14</b>
3.1. Estrategia de almacenamiento.....	14
3.2. Lay-out de almacén.....	17
3.3. Detalle de mobiliario usado en almacenamiento.....	18
3.4. Costo fijo de almacén.....	21
<b>4. ROTULADO Y ETIQUETADO TÉCNICO.....</b>	<b>22</b>
4.1. Modelo de etiquetas / rotulado de producto.....	23
4.2. Normas técnicas aplicable.....	23
4.3. Proceso de rotulado.....	25
4.4. Tiempos y costos del proceso de empaçado.....	26
<b>5. EMPAQUE.....</b>	<b>27</b>
5.1. Ficha técnica de empaque seleccionado.....	28
5.2. Criterios usados para la selección del empaque.....	28
5.3. Proceso de empaque.....	29
5.4. Tiempo y costo del proceso de empaçado.....	31
<b>6. EMBALAJE.....</b>	<b>32</b>
6.1. Ficha técnica de embalaje seleccionado.....	32
6.2. Criterios usados para la selección de embalaje.....	33
6.3. Proceso de embalaje.....	35
6.4. Tiempos y costos del proceso de embalaje.....	36
<b>7. UNITARIZACIÓN.....</b>	<b>37</b>
7.1. Ficha técnica del pallet.....	37
7.2. Criterios usados para la selección del pallet.....	38
7.3. Proceso de paletización.....	39
7.4. Plano de estiba del pallet.....	40



7.5. Tiempo y costos del proceso de paletizado.....	41
<b>8. CONTENEDORIZACIÓN.....</b>	<b>42</b>
8.1. Ficha técnica del contenedor.....	43
8.2. Criterios usados para la selección del contenedor.....	43
8.3. Proceso de contenedorización.....	44
8.4. Plano del contenedor.....	45
8.5. Tiempos y costos del proceso de contenedorización.....	46
<b>9. TRANSPORTE.....</b>	<b>47</b>
9.1. Proveedores del transporte interno.....	47
9.2. Costo de transporte interno (Inland Freight).....	51
9.3. Proveedores de servicio de transporte internacional.....	51
9.4. Cotizaciones de flete marítimo y aéreo.....	53
<b>10. SERVICIO DE SOPORTE AL COMERCIO INTERNACIONAL.....</b>	<b>54</b>
10.1. Agentes de aduana.....	54
10.2. Costo de agenciamiento.....	58
10.3. Aseguradoras.....	59
10.4. Póliza de seguros (cobertura y costo).....	59
10.5. Depósitos temporales .....	60
<b>11. INFRAESTRUCTURA PARA LA DISTRIBUCIÓN FÍSICA EN EL PAÍS DESTINO.....</b>	<b>62</b>
11.1. Puertos, aeropuertos o terminales terrestres disponibles para la carga peruana.....	62
11.2. Análisis de la infraestructura vial, portuaria y aeroportuaria del país destino.....	64
11.3. Descripción, análisis de los principales puertos y aeropuertos incluyendo rutas, infraestructura, capacidad, restricciones, servicios, procedimientos, costos, etc.....	65
<b>12. DISTRIBUCIÓN.....</b>	<b>69</b>
12.1. Mapeo de la secuencia comercial proveedor-consumidor.....	69
12.2. Identificación y descripción de canales de distribución (Ficha de perfil que incluye: ciudad, contacto, dirección, teléfono, fax, e-mail, número de establecimiento o puntos de ventas, estrategias y términos de compra, cubrimiento geográfico, productos, proveedores actuales, márgenes, plazos).....	70
12.3. Canal con mayor flujo comercial para las importaciones del producto.....	71
12.4. Perspectivas esperadas en materia de evolución, diversificación, simplificación o especialización de los actores de los canales de distribución y comercialización.....	71
12.5. Tendencias actuales y su implicación para los márgenes de comercialización, exigencias de compra y competencia de productos por canal.....	72
<b>13. MATRIZ DE COSTOS DE EXPORTACIÓN.....</b>	<b>73</b>
<b>14. EVALUACIÓN ECONOMICA FINANCIERA.....</b>	<b>75</b>
14.1 Costo de oportunidad de capital.....	75

14.2 Valor actual neto.....	76
14.3 Tasa interna de retorno .....	77
Conclusiones .....	78
Recomendaciones .....	79

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b>	Ficha técnica del producto.....	2
<b>Tabla 2</b>	Clasificación arancelaria.....	3
<b>Tabla 3</b>	Suministradores.....	7
<b>Tabla 4</b>	Matriz de selección.....	10
<b>Tabla 5</b>	Costo de fabricación del producto.....	13
<b>Tabla 6</b>	Costo de almacén.....	21
<b>Tabla 7</b>	Tiempos y costos del proceso de rotulado.....	26
<b>Tabla 8</b>	Ficha técnica del empaque.....	28
<b>Tabla 9</b>	Proceso de empaque .....	29
<b>Tabla 10</b>	tiempo y costos de empackado .....	31
<b>Tabla 11</b>	Ficha técnica del embalaje.....	33
<b>Tabla 12</b>	Proceso de embalaje.....	35
<b>Tabla 13</b>	Tiempos y costos del proceso de embalaje.....	36
<b>Tabla 14</b>	Ficha técnica del pallet .....	38
<b>Tabla 15</b>	Proceso de pallet.....	39
<b>Tabla 16</b>	Tiempos y costos del proceso de paletizado.....	41
<b>Tabla 17</b>	Ficha técnica del contenedor.....	43
<b>Tabla 18</b>	Proceso de contenedorización.....	44
<b>Tabla 19</b>	Tiempos y costos del proceso de contenedor.....	46
<b>Tabla 20</b>	Proveedores del transporte interno.....	48
<b>Tabla 21</b>	proveedores de transporte interno.....	49
<b>Tabla 22</b>	Proveedores del transporte interno.....	50
<b>Tabla 23</b>	Costo de transporte interno.....	51
<b>Tabla 24</b>	Proveedores de transporte internacional.....	51
<b>Tabla 25</b>	Proveedores de transporte internacional .....	52
<b>Tabla 26</b>	Cotización de flete marítimo.....	53
<b>Tabla 27</b>	Agente de aduanas.....	55
<b>Tabla 28</b>	Agente de aduanas .....	56
<b>Tabla 29</b>	Agente de aduanas.....	57
<b>Tabla 30</b>	Aseguradora.....	59
<b>Tabla 31</b>	Póliza de seguros.....	59
<b>Tabla 32</b>	Depósitos temporales.....	60
<b>Tabla 33</b>	Grupo ASL SAC .....	60
<b>Tabla 34</b>	Contrans SAC .....	61
<b>Tabla 35</b>	Matriz de costos de exportación.....	74
<b>Tabla 36</b>	Costo de oportunidad .....	75
<b>Tabla 37</b>	VAN .....	76
<b>Tabla 38</b>	TIR .....	77

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1</b>	Flujograma de Proceso.....	3
<b>Figura 2</b>	Logo de la Empresa Danper .....	8
<b>Figura 3</b>	Logo de la empresa Alsur .....	9
<b>Figura 4</b>	Lay Out de Almacén.....	17
<b>Figura 5</b>	Rotulado del producto.....	23
<b>Figura 6</b>	Flujograma del Proceso de Rotulado .....	14
<b>Figura 7</b>	Plano de Estiba Pallet .....	40
<b>Figuro 8</b>	Plano de Estiba del Contenedor .....	45
<b>Figura 9</b>	Logo de la Empresa Shalom.....	48
<b>Figura 10</b>	Logo de la Empresa C&M .....	49
<b>Figura 11</b>	Logo de la Empresa Marvisur.....	50
<b>Figura 12</b>	Logo de la Empresa Hapag Lloyd .....	52
<b>Figura 13</b>	Logo de la Empresa Cosco Shipping.....	52
<b>Figura 14</b>	Logo de la Empresa GHC - Cargo .....	55
<b>Figura 15</b>	Logo de la Empresa Ransa.....	56
<b>Figura 16</b>	Logo de la Empresa Velkon Cargo.....	57
<b>Figura 17</b>	Cotización de Flete Internacional .....	58
<b>Figura 18</b>	Puerto del Callao .....	63
<b>Figura 19</b>	Aeropuerto Jorge Chávez .....	64
<b>Figura 20</b>	Puerto Los Ángeles .....	65

## **CAPÍTULO I**

### **PRODUCTO A EXPORTAR**

#### **Descripción del producto**

Medrano y Rodríguez (2019), señalan que la alcachofa (*Cynara Scolymus*) es una planta herbácea originaria de la región del mediterráneo y el sur de Europa. Durante la época romana se habla de esta como planta cultivada, y a lo largo de los siglos se van cultivando las variedades locales, que son la base de los cultivares actuales.

La alcachofa es beneficiosa para el tránsito intestinal, entre otras funciones y proporciona minerales como hierro, magnesio, potasio, calcio y fósforo. Cien gramos de alcachofas contienen aproximadamente el 16% de las ingestas diarias recomendadas de

fósforo, un 10% de las del hierro y el 8% de las recomendadas para el magnesio.  
(FAO,2012)

## 1.1 Ficha técnica del producto:

**Tabla 1**

*Ficha técnica del producto*

<b>Información</b>	
<b>Producto</b>	Alcachofa
<b>Nombre Científico</b>	Cynara Scolymus
<b>Características</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La inflorescencia inmadura es la parte comestible de la planta.</li> <li>- De aspecto fresco y consistencia firme.</li> <li>- De sabor exento de matices extraños.</li> </ul>
<b>Color</b>	Verde claro y blanco.
<b>Valores Nutricionales</b>	Agua: 77,8 g Proteínas: 2,2 g Grasa total: 0,2 g Carbohidratos: 18,9 g Fibra dietaría: 14,0 g
<b>Consumo</b>	Para usos culinarios en comidas, ensaladas y aperitivos.

**Nota:** INIA, 2013

## 1.2 Clasificación arancelaria del producto:

**Tabla 2**

*Clasificación arancelaria*

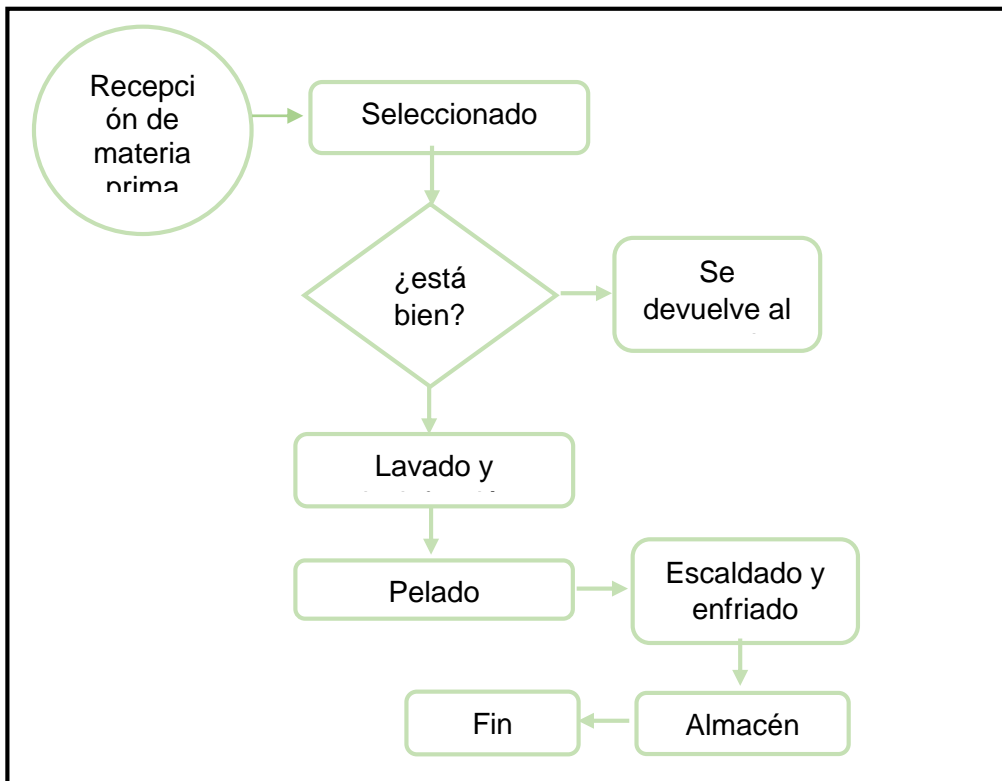
Partida	Descripción
2005901000	ALCACHOFAS (ALCAUCILES) PREPARADAS O CONSERVADAS, SIN CONGELAR

**Nota:** SUNAT, 2022

## 1.3 Flujograma de proceso productivo:

**Figura 1**

*Flujograma de proceso productivo*



**Nota:** Talsa, 2020

A continuación, se detalla cada proceso de manera objetiva y clara señalado en el flujograma

- **Recepción:**

Este proceso comenzara con la recepción de la materia prima comprada a nuestro proveedor elegido, así como sal, ácido cítrico y agua.

- **Selección y clasificación:**

Por consiguiente, serán separadas las alcachofas dañadas y marchitas por la sequía o falta de agua. Luego serán ordenadas y clasificadas por diámetro. Este proceso debe hacerse con mucho cuidado, ya que será determinante para seleccionar los tiempos de escaldado.

- **Lavado y desinfección:**

Se realiza esta actividad para eliminar cualquier materia extraña. Se realiza con una solución de 1<sup>a</sup> 2 ppm de cloro residual por 10 minutos con el fin de reducir las bacterias.

- **Pelado:**

Luego de haber sido seleccionada la alcachofa se procede con la etapa de pelado, que consiste en retirar primero el rabo y luego las hojas exteriores, quedando únicamente el corazón de la alcachofa.

- **Escaldado:**

La alcachofa será sometida a un caldero en una temperatura aproximadamente de 95 a 98°C en una solución de 2% de sal y 1% de ácido cítrico, esto dependerá del calibre o tamaño. El escaldado es una técnica que se usa para desinfectar la materia prima e inactivar los enzimas



oxidativos (peroxidasas y polifenol – oxidasas). Esto nos permitirá estabilizar la textura, el aroma y preservar el valor nutritivo de la alcachofa.

- **Enfriado:**

Este proceso se hará por medio de la inmersión para evitar la sobre cocción. Luego se mantendrá la alcachofa a una temperatura máxima de 35°C para prevenir microbios.

- **Perfilado y corte:**

Se perfilará con un cuchillo base para eliminar las partes brácteas, luego se boleará con una cuchara para eliminar la lignina que se encuentra en el interior del fondo. Esto para adecuar la alcachofa en corazones de acuerdo al peso que se requiera en el envase.

- **Almacenaje:**

En este proceso ya que con los envases acondicionados se envían al depósito o almacén, es recomendable mantener en observación durante un día, con la finalidad de permitir que su temperatura baje a temperatura ambiente.

## **CAPÍTULO II**

### **APROVISIONAMIENTO**

#### **2.1 Proveedores potenciales:**

Se detectaron varios proveedores importantes en el mercado de los cuales solo nos enfocamos en 5 de ellos, los más importantes y los enumeramos en la siguiente tabla.

**Tabla 3**

Suministradores

<b>Proveedor</b>	<b>Lugar</b>
DANPER AREQUIPA S.A.C.	Majes
CYNARA PERU S.A.C.	Lima
ALSUR PERU S.A.C.	Arequipa
ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES DAMNIFICADOS ADJUDICATORIOS DE LOS ASENTAMIENTOS.	Arequipa
AGRICULTURA ALSUR CUSCO S.A.C.	Cusco

**Nota:** Autoría propia

**Empresa proveedora:** DANPER AREQUIPA S.A.C.

**Lugar:** Pedregal y Santa Rita de Sigwas.

**Productos:**

- Alcachofa
- Esparrago verde y blanco
- Pimiento california
- Pimiento piquillo rojo
- Pimiento Cherry hot

**Certificaciones de calidad:**

- Económicas y gestión de calidad como ISO 9001, BCR, NFS, BASG, GLOBAL GAB.
- Sociales destinadas a los derechos laborales como: OHSAS 18001, SA8000, FORLIFE.
- Ambientales y protección del medio ambiente como: ISO 14001, USDA ORGANIC. ([www.danper.com](http://www.danper.com))

**Figura 2**

*Logo de la empresa*



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

**Empresa proveedora:** ALSUR PERU S.A.C.

**Lugar:** Arequipa

**Productos:**

- Alcachofa
- Ensalada de quinoa

**Certificaciones de calidad:**

- Food Safety Certificated BRGS.
- Business Alliance for Secure Commerce BASC.
- NON GMO Project Verified.
- Kosher Chalabi.
- Kiwa certificated HACCP.

**Figura 3**

*Logo de la empresa*



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

## 2.2 Matriz de selección de proveedores:

**Tabla 4**

Matriz de selección

Criterios	Descripción				
	DANPER AREQUIPA	CYNARA PERU	ALSUR PERU	ASOC. AGRIC. DAMNIF.	AGRICOL A ALSUR CUSCO
	%	%	%	%	%
<b>Precio S/.</b>	86%	88%	90%	86%	90%
<b>Seguridad</b>	94%	94%	93%	93%	95%
<b>Transporte</b>	79%	80%	79%	79%	80%
<b>Certificaciones</b>	90%	89%	88%	88%	90%
<b>Cercanía</b>	88%	92%	92%	92%	95%

**Nota:** Autoría propia

### Resultado:

Teniendo en consideración los valores donde 0% es el más bajo y 100% el más alto, es así que tomamos como socio estratégico Agricultura Alsur Cusco por los criterios de precio y cercanía.

## 2.3 Control de calidad:

La cantidad representa un proceso de mejora continua, en el cual todas las áreas de la empresa buscan satisfacer las necesidades del cliente o anticiparse a ellas, participando activamente en el desarrollo de productos o en la prestación de servicio. (Álvarez, 2006)

Norma Técnica Peruana 209.451:2015 (revisada el 2021)

- **Factores de calidad:**

- Líquido claro: será el líquido de gobierno como una medida igual o superior a 4 unidades Kertesz.

- Color característico: Es decir el 90% como mínimo, del peso drenado de las alcachofas contenidas en la conserva tendrán el color blanco amarillento típico de las variedades verdes.

- Libre de defectos: Las conservas deberán ser libres de cualquier materia extraña al producto.

Se deberá tomar en cuenta los rangos de calidad establecidos en la NTP 209.452.2015.

- **Certificaciones de Calidad:**

**Certificación 1: ISO 9001**

La Norma Internacional tiene como objetivo lograr la calidad de una organización mediante la implementación de un método o un sistema de gestión de calidad (SGC).

Los requisitos a cumplir son comunes sin importar el tipo o tamaño de la empresa. Definiremos y gestionaremos los procesos necesarios para certificar que nuestro producto sea conforme a las especificaciones del cliente.

## **Certificación 2: ISO 22000:2018 con SGS**

La ISO 22000 comprende una serie de requisitos y especificaciones que debemos cumplir. Tendremos un sistema de seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción, pasando por la venta hasta el consumo final. El objetivo es garantizar la protección del consumidor y al mismo tiempo cumplir con las leyes que se aplican a la industria.

El beneficio de esta norma es asegurar un control de actividades del proceso que cumpla con la legislación vigente, esto aumentara la confianza de nuestros consumidores y se mejora la gestión de riesgos.

## **Certificación 3: Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control – HACCP**

El sistema consiste en una serie de procesos relacionadas al procesamiento industrial de alimentos que se aplica desde la adquisición de la materia prima hasta el consumo del alimento.

Tiene como base identificar desde un inicio los posibles peligros para la inocuidad de los alimentos y la disposición de control de dichos peligros.



## 2.1 Costo de fabricación:

**Tabla 5**

*Costo de fabricación y/o producto*

<b>Descripción</b>			
<b>Producto</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
Alcachofa fresca	31,680 kilos	6.50	205,920.00 soles
Ácido cítrico	520 kilos	5.50	2,860.00 soles
Proceso productivo	31,680 kilos	0.25	24,612.00 soles
Envasado	63,360 frascos	0.50	31,680.00 soles
Rotulado	63,360 etiquetas	0.20	12,672.00 soles
Empacado	1,080 cajas	0.50	550.00 soles
Paletizado	10 pallets	73.40	734.00 soles
Contenerizacion	1 contenedor 20"		427.90 soles
		<b>TOTAL</b>	<b>136,327.90 soles</b>

**Nota:** Autoría propia

### **Resultado:**

En el siguiente cuadro podemos observar nuestros costos de fabricación por 63,360 conservas de alcachofa que sería la producción para un container de exportación.

## **CAPÍTULO III**

### **ALMACENAMIENTO**

#### **3.1 Estrategia de almacenamiento:**

Estratégicamente el almacén de la empresa ALCA – CHOFE está constituido de la siguiente manera: El almacén será de construcción segura, atendiendo las disposiciones de área que autoriza la construcción en el Gobierno Local (Municipalidad de Arequipa). Estará ubicada en el Parque Industrial 520, distrito Hunter.

Nuestra estructura estará diseñada para facilitar el almacenamiento, mantenimiento y limpieza de nuestro producto. Estas operaciones realizadas de manera correcta y segura garantizaran la preservación de la inocuidad de nuestras conservas.

Los techos serán impermeables ya que esto nos ayudara a proteger nuestro producto de todos los elementos e impureza como podrían ser las lluvias o el sol u otras inclemencias del clima. Sera liso y pintado de color claro ayudando a la limpieza y evitar la acumulación de polvo y telarañas. La altura del techo será de 4.5 metros esto nos evitará que se concentre el calor y se condense de agua y de tal manera evitar el moho y desarrollo de bacterias. Y para blindar esto usaremos el material de cielo (cielorraso) ya que es un buen aislante para térmico y para que no afecte el goteo de agua condensada bajo las láminas del techo o cubierta. Tendrá que resistir las plagas como insectos y microorganismos y demás. Las paredes serán de color claro y lisas sin grietas para la facilitación de la limpieza y desinfección. Se mantendrán en buen estado y será conservadas limpias e higiénicas.

Los pisos serán contruidos de un material resistente y antideslizantes, para la desinfección constante y evitar la proliferación de microorganismos. El piso constituirá un conjunto homogéneo no presentara fisuras o irregularidades en la superficie, al mismo nivel; de no ser así se salvarán las diferencias de altura con rampas de pendientes no superior al 10%.

Las instalaciones eléctricas se mantendrán protegidas con el fin de prevenir un incendio y provoque la contaminación con gases tóxicos. Las instalaciones de agua se conservarán en buen estado. Ambas instalaciones estarán conectadas a la red pública de alcantarillado y suministro de agua.

El almacén contara con servicios higiénicos, en buen estado: limpios, desinfectados y separados por sexo. Estarán equipadas con papel higiénico, jabón, secadores de manos y papeleras con tapas. Estarán ubicados de tal manera que no sea una fuente de contaminación de alimentos.

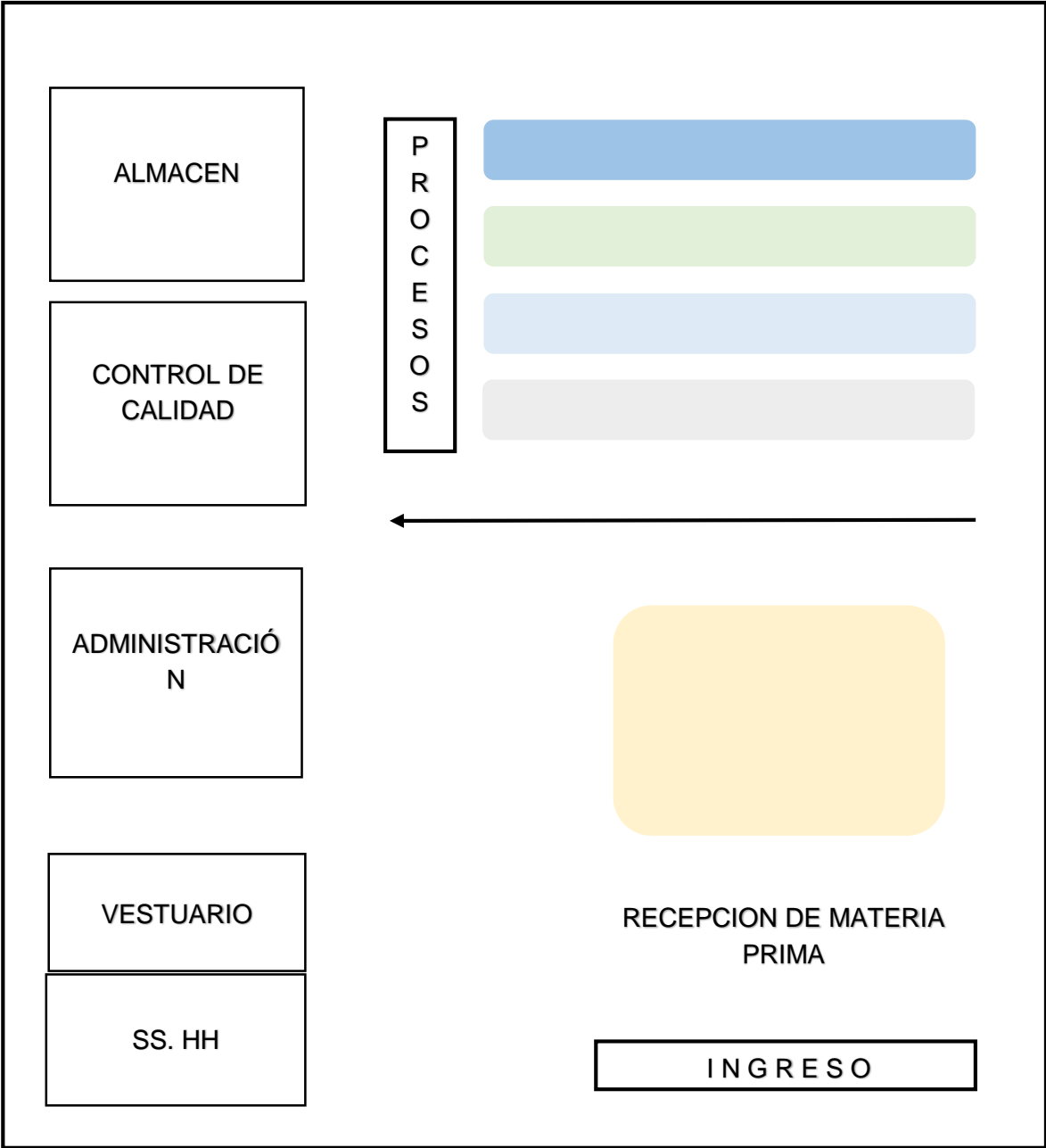
Se contará con ventilación natural y controlada, asegurando la circulación del aire y eliminando el calor excesivo para como tal mantener las condiciones de calidad sanitaria e inocuidad de nuestro producto.

Se mantendrá un ambiente con iluminación natural, artificial o mixta, para ejecutar la verificación del almacenamiento del producto a exportar, de igual forma los lugares de trabajo y de tránsito con niveles de iluminación uniforme. En los casos en que haya falta de luz natural y dificulte la operación se usara la luz artificial para distribuir uniformemente el nivel de iluminación.

3.2 Lay out de almacén:

Figura 4

Zona de almacén



**Nota:** Autoría propia

### 3.3 Detalle de mobiliario usado para el almacenamiento:

El equipamiento para el almacén es importante para el proceso logístico que influye en la velocidad del flujo del producto, la eficiencia del proceso de manipulación de esta maquinaria. (Escudero, 2019)

- **Bienes de equipamiento:**

- Balanzas plataforma:**

- La balanza plataforma tiene una capacidad de hasta 100 kg construida de acero, puede ser conectada a la PC o impresora.

- Maquina escaladora:**

- La máquina es surtida con elevador de alimentación en acero inoxidable y puede mantener una temperatura homogénea en todo el túnel.

- Fajas:**

- Cuenta con un sistema electrónico haciendo de esta un mejor funcionamiento y variando así su velocidad. Resistente al oxido de la intemperie.

- Escritorios:**

- El escritorio será de un material de metal ya que será resistente y se mantendrá en excelentes condiciones por largo tiempo. Tendrá un marco de acero con recubrimiento en polvo con patas de acero tubular cuadradas de 1.0 in. Contara con dos cajones de archivos.

- Sillas giratorias:**

- Se escogerán las sillas giratorias ergonómicas ya que brindara un mejor soporte para el colaborador.

**Muebles de espera:**

Bancas de 4 asientos metálico gris plateado y cromo alto. Las líneas externas son fuertes y poderosas, mientras que las curvas interiores son suaves y cómodas. La banca soporta la humedad y es de fácil transporte.

**Archivador:**

Archivador de melamina de 18mm de color plomo. Las medidas aprox. 50 cm de altura x 50 cm de ancho x 60 cm de profundidad.

**Parihuelas:**

Usaremos las parihuelas americano que son las más comerciales y comunes con el fin de transportar el producto.

**Computadora:**

Laptop HP 15-BS0XX15 Core I5 2,5 GHz – SSD 128 GB + HDD 1TB

**Impresora:**

Impresora multifuncional HP SMART TANK 515, con conexión inalámbrica, con velocidad iso de impresión bn hasta 11ppm y con impresión de color hasta 5ppm. Cuenta con scanner y fotocopidora.

**Extintores:**

El extintor será nuestra primera línea de defensa contra posibles accidentes con el fuego.

**Luces de emergencia:**

Las lámparas de emergencia que usaremos son LED, porque son las más eficientes y ahorradoras. Ya que consumirán menos energía por lo que pueden estar encendidas durante mas horas.

- **Implementos de seguridad para el personal:**

**Guantes de seguridad:**

Guante en base de cuero bandana que permite confort y maniobrabilidad en el uso. Ideal para el trabajo de maquinistas y mantenimiento en general donde se requiera proteger de riesgos mecánicos medios y bajos.

**Zapatos de seguridad:**

Los zapatos que se usarán serán altos en resistencia al agua. Transpirable, plantilla PU doble densidad, antiestático, resistente petróleo y químicos.

Resistente al impacto de 200J.

**Señalizaciones:**

Estableceremos señales de seguridad, además estimulan las capacitaciones.



### 3.3 Costo fijo de almacén:

**Tabla 6**

*Costo de almacén*

Descripción	Precio Unitario S/	Precio total S/
Balanza plataforma (1)	475.00	475.00
Balanza digital (2)	210.00	420.00
Maquina escaldadora (1)	20,000.00	20,000.00
Cubas de lavado (3)	876.00	2,628.00
Mesas de trabajo (3)	356.00	1,068.00
Filtro de agua (1)	5,620.00	5,620.00
Bateas de enfriamiento (2)	2,554.00	5,108.00
Laptop (2)	1,300.00	2,600.00
Impresora (2)	730.00	1,460.00
Escritorios (3)	455.00	1,365.00
Sillas giratorias (3)	233.00	699.00
Muebles de espera (3)	124.00	372.00
Archivador (3)	120.00	360.00
Estantes (3)	350.00	1,050.00
<b>Sub total</b>	<b>33,403.00</b>	<b>43,225.00</b>
<b>Implementos</b>		
Guantes de seguridad (4)	150.00	600.00
Zapatos de seguridad (4)	190.00	760.00
Señalizaciones (8)	15.00	120.00
<b>Sub total</b>	<b>355.00</b>	<b>1,480.00</b>
<b>TOTAL S/</b>	<b>33,758.00</b>	<b>44,705.00</b>

**Nota:** Autoría propia

## **CAPÍTULO IV**

### **ROTULADO Y ETIQUETADO TÉCNICO**

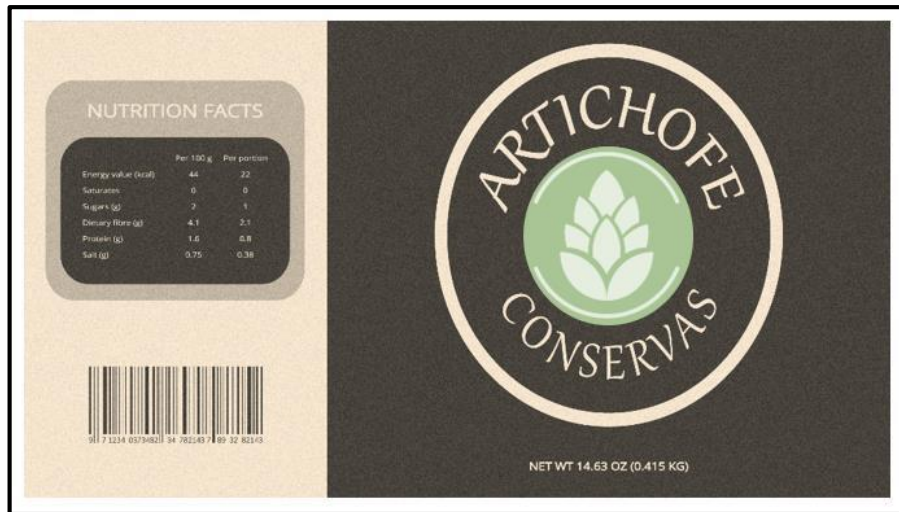
#### **4.3 Rotulado del producto:**

El rotulado nos permitirá proporcionar la información de nuestro producto al consumidor de manera clara y consistente. ([www.indecopi.gob.pe](http://www.indecopi.gob.pe)).

En este contendrá la información del producto, como sus nutrientes, peso y características en el idioma del consumidor final.

## FIGURA 5

*Rotulado del producto*



**Nota:**

### 4.2 Normas técnicas aplicables:

#### **Normas de Perú para la exportación:**

Todas las plantas de producción como las empacadoras deberán contar con un permiso y certificado fitosanitario emitido por parte de SENASA y son las siguientes:

- Certificado de lugar de producción
- Plantas de empaque aprobadas por el SENASA
- Inspección fitosanitaria
- Tratamiento de frío
- Emisión de certificado fitosanitario

**Tratamientos requeridos:**

- Tratamiento hidrotérmico o inmersión de agua caliente
- Tratamiento en frío
- Tratamiento de fumigación con bromuro de metilo
- Límites máximos de residuos
- Plaguicidas permitidas en EE.UU.
- Plaguicidas permitidas según SENASA

**Normas de acceso de Estados Unidos:**

Para poder comercializar un alimento. Debe tener el visto bueno del FDA (Food and Drug Administration).

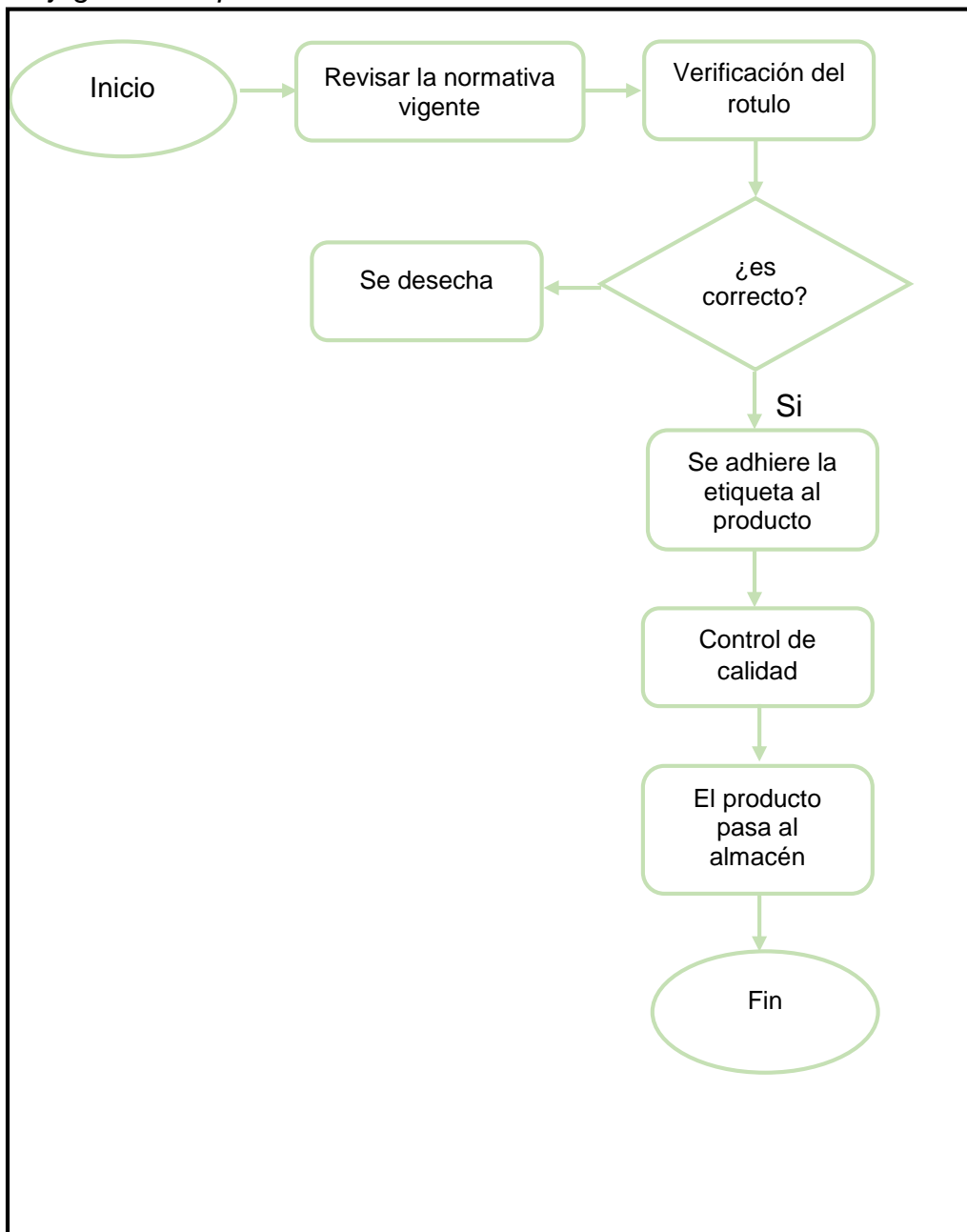
**Requisitos para productos agrícolas frescos:**

- Estar sujetos a cuarentena y aprobada el permiso por el APHIS. (Animal and Plant Health Inspection Service) Servicio de Inspección Zoonositaria y Vegetal.
- Libre de mosquitos o cualquier otro insecto dañino
- Libre de plagas

### 4.3 Proceso de rotulado:

**Figura 6**

*Flujograma del proceso de rotulado*



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

#### 4.4 Tiempos y costos del proceso de rotulado:

Los costos serán los siguientes:

**Tabla 7**

*Tiempos y costos*

Descripción		
Jornal	Costo S/	Productos
1 hora	0.20	7,920 etiquetas
8 horas	12,672.00	63 360 etiquetas

**Nota:** Autoría propia

#### **Resultado:**

Según nuestros datos, necesitamos 63 360 etiquetas y según los datos de la empresa proveedora su tiempo de producción serán de 8 horas y su costo será de 12,672.00 soles.

## **CAPÍTULO V**

### **EMPAQUE**

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

El empaque que hemos elegido será de vidrio con tapas twist esto nos permitirá la preservación y cuidado de nuestro producto siendo apto para el consumo.

Su importancia será en proporcionarle al producto una mayor protección y una facilidad de manipulación y otras de las funciones será que logrará atraer la atención del consumidor.

**Tabla 8**

*Ficha del empaque*

Descripción	
	<b>Material:</b> vidrio
	<b>Medidas:</b> Altura: 9,00 cm Diámetro: 7,13 cm
	<b>Peso del envase:</b> 145 gr.
	<b>Tapa:</b> Twist – off 63 mm.
	<b>Capacidad:</b> 250 ml.
	<b>Características Generales:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Permite la protección e identificación del producto</li><li>- Se adapta a el envasado del producto</li><li>- Cumple con la legislación vigente</li><li>- Fácil manipulación</li><li>- Es higiénico</li></ul>

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

### 5.3 Criterios usados para la selección del empaque:

Los criterios usados por la empresa ALCAHOFE S.A.C. se cuentan clasificados de la siguiente manera:

- Por su capacidad de proteger el producto: permitirá que el alimento se conserve durante un largo periodo sin perder su esencia y aroma. Es impermeable a gases y olores del exterior.





- Por su identificación: ya que será de color transparente, permitirá controlar visualmente y mostrar el producto así también como será de fácil limpieza y esterilización.
- Por su resistencia: es suficiente para soportar el golpe en el manipuleo del proceso y en su transporte.
- Es un material 100% reciclable.

### 5.3 Proceso de empaque

**Tabla 9**

*Desarrollo para el empackado*

FASES	
	<p>Se recepciona el producto y se empieza con la selección manual para luego ser procesada.</p>
	<p>La alcachofa es cortada, quitando así sus espinas y dejando la parte comestible de ella.</p>



Los corazones de alcachofa son sumergidos a una temperatura máxima de 95° a 98° C para desinfectar y preservar sus nutrientes.



Se realiza el llenado con los corazones de alcachofa y se añade la solución de ácido cítrico. Luego se codifica y es rotulado con la marca del producto. Finalmente se almacena para posteriormente ser exportado.

**Nota:** Lucas, 2016

## 5.1 Tiempos y costos del proceso de empackado:

El envasado de los corazones de alcachofa será de la siguiente manera:

**Tabla 10**

*Información del empackado*

Descripción		
Tiempo	Costos S/	Envase
1 hora	0.50	7,920 envases
Día de trabajo	31,680.00	63,360 envases

**Nota:** Autoría propia.

### **Resultado:**

Según nuestros datos necesitaremos un día de trabajo para envasar los 63 360 envases y esto será por un costo de 31 680 soles, esto incluirá los envases y los insumos necesarios para este proceso.

## **CAPÍTULO VI**

### **EMBALAJE**

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

El embalaje nos permitirá la fácil manipulación y carga desde su producción hasta el transporte escogido evitando que se dañe, ayudando a los distintos tramites operacionales hasta que llegue a su destino final.

**Tabla 11**

*Ficha de datos del embalaje*

Información	
	Caja de cartón corrugado con pared doble y separador.
	Medidas: Ancho 33 cm Largo 40 cm Alto 25 cm
	Peso: 210 gramos

Beneficios:

Resistente a impactos graves.

Flexibilidad para el manipuleo.

Es reciclable.

Facilidad para agrupar los productos.

Es económico.

**Nota:** [www.rajapach.es](http://www.rajapach.es)

## 6.2 Criterios usados para la selección de embalaje:

La empresa ARTICHOFE S.A.C. tomará en cuenta los siguientes criterios para la selección del embalaje:

- Tamaño y volumen: La caja con las medidas indicadas podrá resistir con la capacidad de 12 envases de vidrio.

- Material y su calidad: Se compone de una hoja de cartón ondulado y dos planchas exteriores, evitara daños provenientes del exterior.
- Cartón: Protege la mercancía frente a golpes o daños superficiales. Ayuda a un mejor control de stock y ahorra espacio en el almacén.
- Ergonomía: Es cómoda y de fácil manipuleo para el transporte, facilidad de acceso al producto.
- Comunicación: Contendrá la información requerida para la exportación como información legal, valor informativo y visibilidad frontal y oblicua.
- Conservación y seguridad: Se conservará en el tiempo y proveerá aislamiento térmico y biológico.

### 6.3 Proceso de embalaje:

**Tabla 12**

*Desarrollo para el embalaje*

Datos	
 A photograph showing several artichokes being cooked in a pot of liquid. The artichokes are partially submerged, and the liquid is bubbling.	La alcachofa es inmersa en una solución para desinfectar.
 A photograph showing three glass jars filled with artichoke hearts in a liquid. The jars are arranged in a row.	Se lleva a cabo una previa selección de corazones de alcachofas de tamaños uniformes y luego se procede a envasar y ser codificados de manera correcta.
 A photograph showing a cardboard box filled with glass jars. The box is open, and the jars are arranged in a grid. Two jars are shown outside the box.	Una vez los envases estén listos se colocan en la caja que fue seleccionada según las dimensiones de nuestra conserva.
 A photograph showing a closed cardboard box. The box is brown and has a barcode on the side.	En este último paso la caja es codificada según la norma vigente y se almacena para luego seguir con el proceso de unitarización.

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

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

**Tabla 13**

*Información del embalaje*

Descripción		
Tiempo	Costos S/	Embalaje
1 hora	0.50	135 cajas
Día de trabajo	550.00	1,080 cajas

**Nota:** Autoría propia.

#### **Resultado:**

Según la información que nos muestra el cuadro, se embalaran 1,080 cajas a un costo de 0.50 céntimos la unidad en un día de trabajo. El costo total será de S/ 550.00 soles. Tarifa que cobrara la empresa encargada del embalado. Esto incluirá mano de obra y material.



## **CAPÍTULO VII**

### **UNITARIZACIÓN**

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

Para favorecer el manipuleo de las cajas y la correcta conservación de la alcachofa se unitarizara la carga en pallets, esto nos ayudara a facilitar el traslado de ella de manera rápida y segura.

**Tabla 14**

*Información de pallet*

Descripción									
	El pallet universal o americano. Tiene 4 lados, y facilita el uso de montacargas. Resistente y puede ser reutilizable.								
	<table><tr><td>Medidas</td><td>Largo:</td><td>120 cm</td></tr><tr><td></td><td>Ancho:</td><td>100 cm</td></tr><tr><td></td><td>Alto:</td><td>15 cm</td></tr></table>	Medidas	Largo:	120 cm		Ancho:	100 cm		Alto:
Medidas	Largo:	120 cm							
	Ancho:	100 cm							
	Alto:	15 cm							

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

**7.3 Criterios usados para la selección de pallet:**

Los criterios que se tomaron para la selección de los pallets son los siguientes:

- Incrementa la seguridad en el transporte.
- Mejor manipulación de la mercancía.
- Optimización de espacio de almacenaje.
- Mayor productividad y reducción de costos.
- Aumento de velocidad y solidez en el producto.
- Seguridad en el personal involucrado en el manejo.

### 7.3 Proceso de paletización:

**Tabla 15**

*Desarrollo de la paletización*

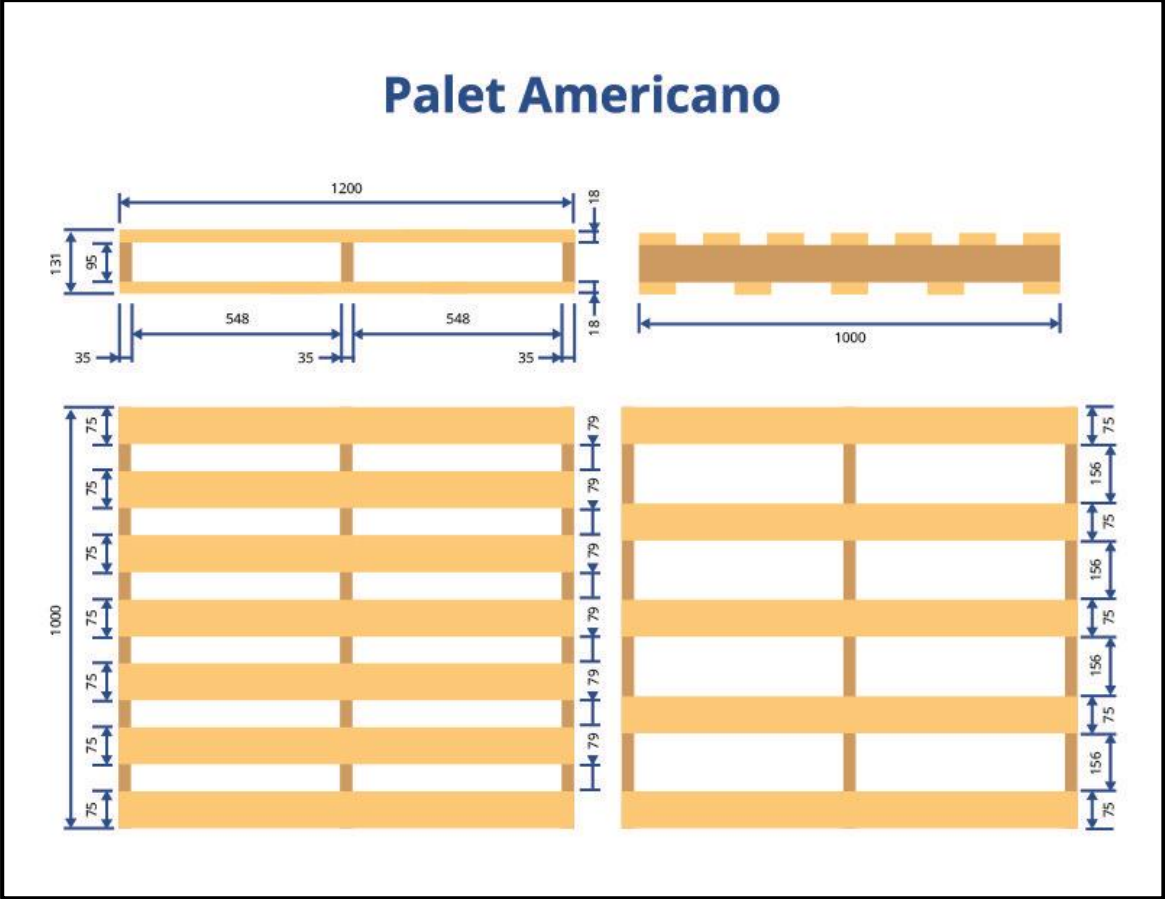
Descripción	
	Los envases son colocados en las cajas de cartón para luego ser ordenadas en el pallet.
	Se procede a sellar las cajas para su envío y se colocan las imágenes de manipuleo y precaución.
	Se ubicará las cajas sobre el pallet. La mercadería debe ser colocada de manera metódica, cuidadosa y uniforme para evitar que la plataforma concentre mayor peso en un solo punto.
	Luego se pasará a sellar con film para asegurar que las cajas no caigan y se facilite su manejo.

**Nota:** Lafuente, 2004

7.4 Plano de estiba del pallet:

Figura 7

Plano de estiba de pallet



Fuente: [www.logismarket.es](http://www.logismarket.es)

## 7.1 Tiempos y costos del proceso de paletización:

**Tabla 16**

*Tiempo y costos del proceso del pallet*

Información		
Tiempo	Costos	Parihuelas
1 hora	S/ 73.40	1.25
Día de trabajo	S/ 734.00	10

**Nota:** Autoría propia

### **Resultado:**

Según la información brindada en el cuadro se usarán 10 pallets a un costo de S/ 73.40 soles cada uno por una hora de trabajo. El total sería por S/ 734.00 siendo por un día de trabajo.

## **CAPÍTULO VIII**


### **CONTENEDORIZACION**

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

Se ha considerado usar el contenedor de 20 pies cúbicos, el cual tiene una capacidad de 28 toneladas métricas. Se ha optado por esta medida ya que somos una empresa que recién empezara sus actividades y los empresarios con los cuales se opta trabajar con precavidos y cuidadosos con sus compras.

**Tabla 17**

*Ficha estructural del contenedor*

Referencias	
	Contenedor tradicional cerrado fabricados con aluminio o acero y son adecuados para todo el tipo de mercancía.
	Medidas
	Largo: 5.9 m
	Ancho: 2.35 m
	Alto: 2.39 m
Peso	
Peso vacío: 2.300 kg	
Peso máximo: 30.480 kg	
Tara: 2.300 kg	
Carga máxima: 33,2 m	

**Nota:** <http://www.barradecomercio.org/?p=718>

## 8.2 Criterios usados para la selección del contenedor:

Los criterios a utilizar para el contenedor dependerán de los indicadores del exportador, detallamos los siguiente:

- Tamaño y volumen: El peso de la carga estará distribuida de manera uniforme en el contenedor sin dejar espacios vacíos.
- El material y su calidad: El acero es un material resistente que soporta la corrosión y permite apilarlo y moverlos sin que sufran daños.

### 8.3 Proceso de Contenedorización:

**Tabla 18**

*Desarrollo de Contenedorización*

Información	
	Las cajas de cartón son selladas con precaución.
	Las cajas son agrupadas encima de los pallets de manera uniforme para luego ser manipuladas grupalmente.
	En esta etapa se las cajas son selladas con film con el fin de proteger la carga de líquidos y suciedad y demás condiciones.
	Finalmente se llena el contenedor con toda la mercancía para dar por terminado el proceso de contenedorización.

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

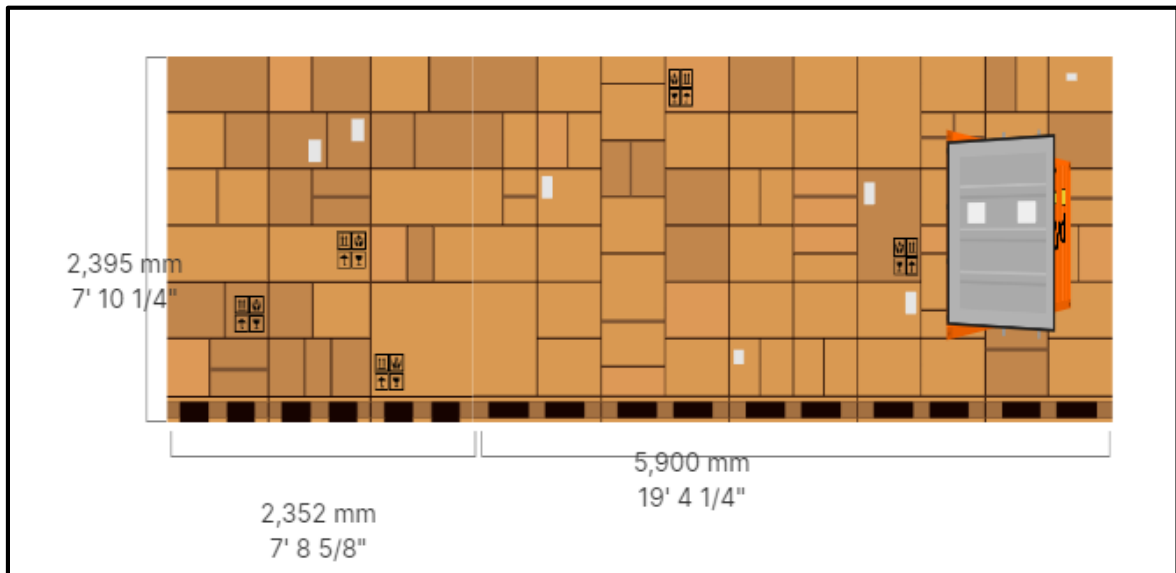


#### 8.4 Plano de estiba con el contenedor:

Es un documento indispensable que todos los buques deben poseer para llevar a cabo el transporte de los contenedores. Es un croquis que nos permite saber la ubicación de cada contenedor en el buque. Esto nos ayudara a ocupar todo el espacio posible y minimizar nuestros tiempos de descargas. (www.abc.com.py)

**Figura 8**

*Plano de contenedor*



**Nota:** www.hapag-lloyd.com

## 8.1 Tiempos y costos del proceso de contenedor:

**Tabla 19**

*Presupuesto del contenedor*

<b>Datos</b>		
<b>Tiempo</b>	<b>Monto</b>	<b>Contenedor</b>
	\$ 110.00	
3 horas	S/ 427.90	1 contenedor 20"

**Nota:** Autoría propia

### **Resultado:**

La empresa encargada de este proceso ordenara y brindara sus servicios por 3 horas por el monto de \$ 110.00.

## **CAPÍTULO IX**

### **TRANSPORTE**

#### **9.1 Proveedores del transporte interno:**

La logística interna se encargará de transportar la mercadería de nuestro almacén en Arequipa hasta el puerto del Callao. A continuación, se detalla 3 empresas especializadas en el transporte a carga nivel nacional

**Tabla 20**

*Empresa de traslado logístico*

<b>Shalom Empresarial S.A.C.</b>	
Ruc	20512528458
Dirección	Avenida Parra 379
Departamento	Arequipa
Teléfono	01- 5007878

Es una empresa de transporte que se especializa en dar soluciones rápidas a la necesidad del cliente, contando con una experiencia de 20 años en este rubro.

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

**Figura 9**

*Logo de empresa de traslado logístico*



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

**Tabla 21**

*Empresa de transporte logístico*

C & M MOSCOSO E.I.R.L.	
Ruc	20498124853
Dirección	Urb. Coviseal F1 – Paucarpata
Departamento	Arequipa
Teléfono	54 - 412747

Es una empresa encargada de la logística tanto nacional como internacional teniendo experiencia en todo tipo de carga.

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

**Figura 10**

*Logo de transporte logístico*



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

**Tabla 22**

*Empresa de transporte logístico*

<b>Arequipa Expreso Marvisur E.I.R. L.</b>	
Ruc	20369167619
Dirección	A.H. El triunfo Sector 1, Mz D Sub Lote 3 – La Joya
Departamento	Arequipa
Teléfono	987148617

Es una empresa que cuenta con más de 140 sucursales y con varios destinos en todos los departamentos del Perú.

---

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

**Figura 11**

*Logo de empresa de transporte logístico*



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

## 9.2 Costos de transporte interno:

Se escogió a la empresa Marvisur E.I.R.L. ya que es la que nos ofreció mejor precio en comparación con las demás.

**Tabla 23**

*Datos de precio de transporte*

Datos			
Ruta	Kilometro	Precio	Tiempo
Arequipa	1,021 km	S/ 1,450.00	15 h.
Callao		\$ 372.75	

**Nota:** Autoría propia

## 9.3 Proveedores del transporte internacional:

**Tabla 24**

*Sistema de transporte logístico*

Hapag Lloyd S.A.C.	
Ruc	20492185087
Dirección	Calle Dean Valdivia Nro. 148 Dpto. Piso Int. 3
Departamento	Lima
Teléfono	01 - 3174100

Es una empresa alemana – chilena con muchos años de experiencia.

**Nota:** [www.hapag-lloyd.com](http://www.hapag-lloyd.com)

### Figura 12

*Logo de la empresa*



**Nota:** [www.hapag-lloyd.com](http://www.hapag-lloyd.com)

### Tabla 25

*Sistema de transporte internacional*

<b>Cosco Shipping Lines S.A.</b>	
Ruc	20335082801
Dirección	Av. República de Panamá nro. 3418 int. 401, San Isidro - Lima
Teléfono	01 - 4215014

Es una asociación dedicada a transporte de contenedores nacionales e internacionales. Siendo su sede principal en Shanghai y operando en más de 409 rutas y estando presente en 142 países alrededor del mundo.

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

### Figura 13

*Logo de la compañía*



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



#### 9.4 Cotización de flete de marítimo y/o aéreo:

Se optó por la empresa Hapag Lloyd S.A.C. que realizara el transporte marítimo desde Lima – Callao hacia el puerto de Los Ángeles ya que nos resultó más competitivo con respecto a las otras empresas.

**Tabla 26**

*Información de transporte internacional*

DATOS		
Trayecto	Precio	Tiempo
Perú (Callao)	\$3,120.00	26 días
Estados Unidos California	S/5,974.80	

**Nota:** Autoría propia

## **CAPÍTULO X**

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

#### **10.4 Agente de aduanas:**

Los agentes de aduanas son personas naturales o jurídicas autorizadas para brindar servicios a los demás en todos los trámites aduaneros correspondientes con las condiciones y requisitos que se establezcan según el Decreto Legislativo y su Reglamento. SUNAT,2022

**Tabla 27**

*Información de agencia aduanera*

GHC - CARGO	
Ruc	20555056673
Dirección	Los cedros 103 Urb. Las Fresas – Callao
Teléfono	+51 949 726 677
Servicios	Agentes de carga internacional y asesores de comercio exterior.

Es una empresa logística con experiencia, que apoya a Mypes como a grandes compañías. Fomenta el desarrollo comercial y dinamiza el comercio exterior con el fin de crecer la economía de Perú.

**Nota:** [www.ghc-cargo.com](http://www.ghc-cargo.com)

**Figura 14**

*Logo de la empresa*



**Nota:** [www.ghc-cargo.com](http://www.ghc-cargo.com)

**Tabla 28**

*Información de agencia aduanera*

<b>Ransa Comercial S.A.C.</b>	
Ruc	20100039207
Dirección	Av. Jorge Chávez 154 piso 10, Miraflores, Lima
Teléfono	(01) 313 6000
Servicios	Agenciamiento de aduanas Landed cost Digitalización de documentos
Certificaciones	ISO 9001:2000 BASC OEA

Una de las principales agencias de aduanas en Perú, teniendo clientes de varios sectores como industria, agroindustriales, minero, etc.

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

**Figura 15**

*Logo de la empresa*



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

**Tabla 29**

*Información de agencia aduanera*

<b>Velkon Cargo Perú S.A.C.</b>	
Ruc	20602433022
Dirección	Calle Pedro Peralta 219 Callao, Lima
Teléfono	(01) 759-0836
Servicios	

Es una empresa que brinda un servicio de logística integrado haciéndose cargo de la carga desde el lugar de origen hasta su entrega final, manteniendo informados a lo cliente

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

**Figura 16**

*Logo de la compañía*




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

## 10.2 Costos de agenciamiento:

Figura 17

### Cotización de flete internacional



PARQUE INDUSTRIAL 520, LT Z  
HUNTER  
AREQUIPA  
PERU

En atención a su amable solicitud, a continuación, nos permitimos presentar a su consideración nuestra oferta para el servicio de transporte de sus mercancías:

Tarifa valida del 15th October al 15th November 2022

All rates below are per container.

Commodity: Alcachofa

From: Lima, PE(Port) vía Manzanillo(pa), PA

To: Los Ángeles, USA (Door, Combined Rail) via Halifax, NS, CA

Charge	Curr	20'STD
Seafreight	USD	2,180.00

Unless otherwise specified, above rates are subject to all surcharges as they are valid at time of shipment. The currently applicable surcharges are:

Charge	Curr	20'STD
Carrier Security FEE	USD	25.00
Bunker Charge	USD	730.00
Panama Canal Charge	USD	597.00
Destination Landfreight	USD	828.00

**Notes:**  
Not subject to Emergency Bunker Surcharge, Terminal Handling Charge Dest., Document Charge Subject to Security Manifest Document. FEE: USD 35.00 per Bill of Lading.

**Remark:**  
Global Logistics Solutions

Notas:  
\*Sujeto a disponibilidad de espacio y equipo. Confirmación será enviada al tiempo de recibir el booking.  
\*Los tiempos de tránsito y frecuencia corresponden a un servicio de línea regular, sin embargo, estos pueden cambiar por causas de fuerzas mayor, sin previo aviso.

Atentamente

CALLE DEAN VALDIVIA NRO 148  
3 PISO, SAN ISIDRO  
LIMA  
PERU

**Nota:** Hapag Lloyd.

### 10.3 Aseguradoras:

Son entidades privadas que se encargan de brindar garantías en caso ocurra un problema con el transporte de la carga como daños en la mercancía, perdidas o retrasos con la entrega de esta. Son ellas las que asumen la responsabilidad de pagar las indemnizaciones por estos siniestros, por medio de un contrato. (www.globalcomex.pe)

**Tabla 30**

*Presupuesto de aseguradas*

Datos		
Aseguradora	Dólares	Soles
Global Comex	\$ 200.00	S/ 768.00
Mapfre	\$ 190.00	S/ 729.60

**Nota:** Autoría propia

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

**Tabla 31**

*Póliza de seguro*

Datos	
S/ 768.00	Global Comex

**Nota:** Autoría propia

## 10.5 Depósitos temporales:

Son sitios temporales que la autoridad aduanera autoriza para que se descargue la mercancía y permanezca ahí durante el plazo establecido.

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

**Tabla 32**

*Dp World Callao S.R.L*

Datos	
Ruc	20513462388
Departamento	Lima
Dirección	Av. Manco Cápac Nro.113 - Callao
Teléfono	(01) 20665000

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

**Tabla 33**

*Grupo Asl Agentes de Aduana S.A.C.*

Datos	
Ruc	20563438062
Departamento	Lima
Dirección	Calle Paris Nro.80 Int. Ps 3 – San Miguel
Teléfono	(01) 4697412

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



**Tabla 34***Contrans S.A.C.*

<b>Datos</b>	
Ruc	20392952455
Departamento	Lima
Dirección	Av. Nro. 204 Fnd. Ex Fundo Oquendo - Callao
Teléfono	(01) 4222381

**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 disponibles para la carga peruana:**

##### **Puertos:**

En los últimos años la infraestructura de los puertos ha ido mejorando permitiendo un crecimiento en el país, aumentado la economía y dando un mejor desempeño en las exportaciones. En el Perú se puede localizar varios puertos a lo largo de toda la costa, así como también en la región de la Amazonas. Los puertos se encuentran administrados por la Empresa Nacional de Puertos S.A. los

principales puertos que tiene el país son: El puerto Paita (Piura), el puerto Salaverry (La Libertad), el puerto San Martín (Ica), el puerto Matarani (Arequipa), siendo el puerto del Callao el principal por su tráfico y su amplia capacidad de almacenaje esto permite que sea el más importante ya que abre las puertas al comercio. ([www.comexperu.org.pe](http://www.comexperu.org.pe)).

### **Figura 18**

*Puerto del Callao*



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

### **Aeropuertos:**

El principal aeropuerto para la exportación en Perú es el Jorge Chávez que se encuentra ubicado en la ciudad de Lima. Debido a la pandemia el país aún se sigue recuperando de la crisis económica que sufrió. Por ello la inversión en la infraestructura permitirá mejorar la conectividad del país y dinamizará las actividades conexas. ([www.comexperu.org.pe](http://www.comexperu.org.pe))

**Figura 19**

*Aeropuerto “Jorge Chávez”*



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

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

### **Infraestructura vial:**

Según expertos, la infraestructura en California es deficiente eso se debe a un poco financiación entre lo que se necesita. En el 2021, el presidente en la actualidad dispuso una cantidad de dinero para proyectos de transporte como en puentes, carreteras, etc. ([www.apam-peru.com](http://www.apam-peru.com))

### **Infraestructura portuaria:**

Estados Unidos contiene más de 300 puertos marítimos y entre ellos uno de los más importantes es el puerto de Los Ángeles para el comercio internacional y se encuentra en California. Actualmente, se está haciendo mejoras en su infraestructura para crear un sistema de movimiento de mercancías más sostenible, eficiente y resistente. ([www.apam-peru.com](http://www.apam-peru.com))

## Figura 20

### *Puerto Los Ángeles*



**Nota:** [www.apam-peru.com](http://www.apam-peru.com)

### 11.3 Descripción, análisis de los principales puertos y aeropuertos incluyendo rutas, infraestructura, capacidad, restricciones, servicios, procedimientos, costos, etc.:

#### **Principales puertos en Estados Unidos:**

- Puerto de Nueva York y Nueva Jersey.
- Puerto de Houston.
- Puerto de Long Beach.
- Puerto de Seattle.
- Puerto de Los Ángeles.

**Puerto de Nueva York:**

Es uno de los mejores puertos en el comercio internacional esto debido a su dimensión, tonelaje y operatividad. En 2021, tuvo un aumento de 46,6% en el volumen total de contenedores, alcanzando la cifra de 749,400 TEUs en comparación con los 511,306 TEUs de 2020. Este puerto es más usado para el transporte de cantidades relativamente grandes.

**Puerto de Long Beach:**

Es uno de los puertos pioneros en el comercio internacional, es el segundo puerto de contenedores más activo en Estados Unidos. Presta servicio a 175 líneas navieras con conexiones a 217 puertos marítimos en todo el mundo.

**Puerto de Houston:**

Es el puerto más grande en la Costa del Golfo, por ende, su actividad comercial es bastante concurrente. Tiene una extensión de aproximadamente 25 millas de distancia, es un puerto con gran ingreso de mercancía extranjera.

**Principales aeropuertos en Estados Unidos:**

- Aeropuerto John F. Kennedy.
- Aeropuerto Los Ángeles.
- Aeropuerto Chicago O' Hare.
- Aeropuerto Miami.

**Aeropuerto John F. Kennedy:**

Es el aeropuerto con mayor entrada principal internacional, también de encomiendas nacionales tanto como internacionales.

**Aeropuerto Los Ángeles:**

Es un aeropuerto internacional a 27 km. de Los Ángeles

**Restricciones:**

Según lo revisado en las normas vigentes de Estados Unidos está prohibido ingresar los siguientes productos: carne, leche, huevos, aves de corral y sus derivados. El motivo de estas restricciones es para salvaguardar la salud de la comunidad, preservar el medio ambiente y prevenir enfermedades. El no cumplir con estas normas puede resultar multas hasta los 10,000. dólares. ([www.cbp.gov](http://www.cbp.gov))

**11.1 Datos de proveedores de servicios logísticos en el país destino:****A1 Worldwide:**

Es una cadena de suministro, que brinda los servicios como despacho de aduana, transporte de carga, camionaje y almacenamiento. Simplificando el proceso logístico de otras empresas

**Wils Logistics:**

Es una compañía brindando soluciones de logística empresarial, obteniendo una ventaja competitiva. Siendo miembros de TIA (Transportation Intermediaries Association)

)



## **CAPÍTULO XII**

### **DISTRIBUCIÓN**

#### **12.1 Mapeo de la secuencia comercial:**

La secuencia comercial empieza desde la recepción de materia prima, se comprueba el estado de esta ya que es fundamental para la elaboración de esta.

Después del producto terminado se inicia con las operaciones logísticas para la distribución y comercialización de él.

## 12.2 Identificación y descripción de canales de distribución:

Es un grupo de organizaciones que intervienen en el proceso de situar el producto a disposición del consumidor final. (Armstrong, 2008)

La función de estos canales es unir los productos con los mercados y establecer una ruta mediante los vendedores y de los compradores puedan negociar. (Furey,2000)

**Canal directo:** No existen intermediarios en la negociación, eso quiere decir que hay una relación entre productor y consumidor. Suele utilizarse en el sector de servicios porque son bienes intangibles que se producen y consumen al mismo tiempo.

**Canal corto:** También conocido como canal detallista ya que en este canal se integran un nivel de intermediarios.

**Canal mayorista:** En este canal están involucrados más niveles de intermediarios. Estos canales son usados mayormente para la distribución como medicamentos, ferreterías, alimentos, etc.

**Canal agente:** Este canal se da por lo general en firmas comerciales que tienen contratos de comercialización con los productores o fabricantes sin tener una participación en la fabricación, luego de eso es trasladado a los mayoristas después a los minoristas para culminar en los consumidores finales.

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

El principal flujo de comercio es vía directa donde no será necesario intermediarios. Se escogerá el estado de California porque es el estado más poblado del país, con una población aprox. de 39,5 millones de habitantes. La comercialización será por medio de los supermercados Fresno.

### **12.4 Perspectivas esperadas en materia de evolución, diversificación, simplificación o especialización de los actores de los canales de distribución y comercialización:**

Las perspectivas esperadas para nuestro producto en el mercado de California, es que el consumidor conozca nuestro producto y poseer una gran aceptación por los clientes. Desarrollaremos estrategias para consolidarnos en el mercado como una marca confiable y solida esto nos brindara nuevas oportunidades de crecimiento.

Según ADEX se espera el crecimiento de toda la población tanto en California como en el país de Estados Unidos, esto hará que podamos crecer en otros estados.

## **12.1 Tendencias actuales y su implicación para los márgenes de comercialización, exigencias de compra y competencia de productos por canal:**

Actualmente se viene presentando un aumento interés por adoptar nuevos hábitos alimenticios incrementando el consumo de los vegetales, frutas y sus derivados en sus comidas diarias. Se muestra una mayor inclinación hacia alimentos más sanos y naturales que ayuden a tener una mejor calidad de vida y más saludable.

Hoy en día el consumidor es más exigente con sus productos, ellos desean calidad, información y fiabilidad con sus alimentos. Se requerirá más certificaciones entre otros documentos que sustenten la condición del producto.

El estado de California cuenta con varias vías de acceso marítimo, su ubicación en el Pacífico Sur nos facilitara el envío de mercadería en un menor tiempo reduciendo costos y tiempo.

## **CAPÍTULO XIII**

### **MATRIZ DE COSTOS DE EXPORTACIÓN**

#### **13.1 Matriz de exportación:**

La matriz considera los costos involucrados directamente en el proceso de la exportación desde el país de origen hacia el destino como: certificados, gastos administrativos, seguros, fletes y la logística de la exportación.

**Tabla 35***Datos para el desarrollo de exportación*

<b>Datos</b>		
<b>Costos</b>	<b>S/</b>	<b>\$</b>
Certificado de origen	75.00	19.60
Certificado fitosanitario	120.00	31.33
Transporte interno	1,450.00	372.75
Estiba	1,340.50	350.00
Agente de Aduanas	574.50	150.00
Emisión B/L	229.80	60.00
Derecho de embarque	482.00	125.85
Deposito temporal	1,120.00	292.42
Transporte Internacional	12,136.80	3,120.00
Gastos administrativos	420.00	107.97
Costal Total Incoterm	17,948.50	
1.5% del Incoterm	269.23	
Costo Total de Exportación	S/ 18,217.73	

**Nota:** Autoría propia.

## CAPÍTULO XIV

### EVALUACIÓN ECONÓMICA FINANCIERA

#### 14.1 Costos de oportunidad de capital:

**Tabla 36**

*Costo de oportunidad*

<b>Exportación 1: Conserva de Alcachofa</b>	
S/ 346,348.63	S/ 399,593.96
<b>Exportación 2: Conserva de Espárragos</b>	
S/ 346,348.63	S/ 350,120.00

**Nota:** *Autoría propia*

El costo de oportunidad: Evidencia que 49,473.96 soles de costo de oportunidad al tomar una decisión por otra.

## 14.2 Valor Actual Neto:

VAN

<b>Egresos</b>	<b>Costo</b>
Producto	208,780.00
Procesos	24,612.00
Envasado	31,680.00
Rotulado	12,672.00
Empacado	550.00
Paletizado	734.00
Contenerizacion	427.90
Gastos de Exportación	18,217.73
<b>Total</b>	<b>297,673.63</b>

<b>Año</b>	<b>Ingreso</b>
0	- 346,348.63
1	164,854.37
2	177,526.37
3	199,702.37
4	224,141.37
5	304,246.37



$$VAN = -346,348.63 + \frac{164,854.37}{(1 + 0.12)^1} + \frac{177,526.37}{(1 + 0.12)^2} + \frac{199,702.37}{(1 + 0.12)^3} + \frac{224,141.37}{(1 + 0.12)^4} + \frac{304,246.37}{(1 + 0.12)^5}$$

$$VAN = -346,348.63 + 147,191.40 + 141,522.94 + 142,144.20 + 142,445.89 + 172,637.56$$

$$VAN = 399,593.36$$

### 14.3 Tasa de interés de retorno

**Tabla 37**

*TIR*

Año	Ingreso
0	- 346,348.63
1	164,854.37
2	177,526.37
3	199,702.37
4	224,141.37
5	304,246.37

**TIR = 48%**

**Resultado:**

El proyecto se considera factible ya que se obtuvo los resultados esperados, siendo el TIR mayor a nuestro costo de oportunidad y nuestro VAN mayor a nuestra inversión inicial.

## CONCLUSIONES

- 1.- Al hacer el análisis sobre los productos a exportar se observó que la alcachofa es un producto potencial para el incremento de las exportaciones. Ya que viene hacer muy solicitado en países extranjeros. Fue necesario realizar una matriz de selección de proveedor para escoger el más idóneo, el que nos brinde precios accesibles y nos de la confianza de la calidad de producto.
- 2.- Cumpliendo con los requisitos necesarios en cada parte del proceso del producto podemos brindar la confianza a nuestros clientes que la conserva obtenida es de calidad. Se brinda al consumidor toda la información del producto, la elaboración de esta y los componentes que contiene.
- 3.- Se realizo una selección de proveedores de servicios logísticos para la exportación, eligiendo la empresa MARVISUR para el traslado de Arequipa hacia el puerto del Callao, Lima. Para el transporte internacional se prefirió usar los servicios de la empresa HAPAG LLOYD la cual será encargada de llevar la carga hacia el cliente final. Estas decisiones fueron tomadas para brindar un buen desarrollo logístico.
- 4.- Según los resultados de nuestro VAN y TIR podemos decir que nuestro proyecto es rentable y que generara ganancias superiores a la rentabilidad exigida con proyección a expandir nuestra empresa y seguir aumentando nuestra utilidad.

## RECOMENDACIONES

1.- Evaluar nuevos procesos para un mejor aprovechamiento de los residuos generados por la obtención del corazón de la alcachofa. Esto nos ayudara a obtener más oportunidades en distintos mercados generando más rentabilidad a la empresa, mediante un planeamiento estratégico que produzca la aceptación de los nuevos productos peruanos.

2.- Incentivar la capacitación al personal proporcionándole mayores conocimientos en el proceso de exportación ya que aumentara la productividad y calidad de trabajo y a fin de obtener nuevas certificaciones que nos guie a un crecimiento empresarial y profesional.

3.- Analizar constantemente nuestros resultados económicos y financieros en la toma de decisiones que nos ayuden a incrementar nuestras ventajas competitivas y cumpliendo los objetivos y metas planteadas.

4.- Analizar los estudios de tratados libres de comercio entre nuestro país y el exterior con el fin de beneficiar ambas partes e incrementar la economía, eliminando las barreras arancelarias.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Asociación Peruana de Agentes Marítimos (2022). *Información marítima*

<https://apam-peru.com/web/>

Bazan, A. (2019). “*Mejora de métodos de trabajo en el proceso de conserva de alcachofa para aumentar la productividad en una empresa agroindustrial en el año 2018*”.

[Trabajo de grado, Universidad Nacional de Trujillo]

Escudero, M. (2019). *Logística de almacenamiento 2*. Editorial Paraninfo

Food and Drug Administration (2022). *Guía de etiquetado de alimentos*

<http://www.fda.gov/FoodLabelingGuide>

Food and Agriculture Organization of the United Nations (2022). *Código internacional recomendado de prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos*

<https://www.fao.org/3/y1579s/y1579s02.htm>

Gallego, I. (2006). *Introducción a la calidad*. Editorial SL

García, G. (2012). *Alimentos que ayudan a prevenir y combatir enfermedades*. Editorial

Palibrio

Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad

Intelectual (2022). *Guía informativa sobre el rotulado*

[https://www.indecopi.gob.pe/documents/20182/143803/guia\\_rotulado\\_2013.pdf](https://www.indecopi.gob.pe/documents/20182/143803/guia_rotulado_2013.pdf)

Laza, A. (2019). *Gestión de la atención al cliente/consumidor*. Editorial Tutor Formación

Medina, V. (2021). “*Análisis de la cadena productiva del cultivo de alcachofa en la región Arequipa en el periodo 2012 – 2020*” [Trabajo de pregrado, Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa]

Organización Panamericana de la Salud (2022). *Control Sanitario HACCP*

<https://www3.paho.org>

Rodríguez, J. & Medrano, J. (2018). *Análisis del cultivo de alcachofa en la zona andina del Perú*.

Siicex (2022). *Guía de etiquetado*

<https://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/calidad/FDA-%20Guia-de-Etiquetado-2009.pdf>