



**UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE  
GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN  
CARRERA DE COMERCIO EXTERIOR**

**MODALIDAD COMPLEXIVO PREVIO A LA OBTENCIÓN  
DEL TÍTULO  
DE  
LICENCIADA EN COMERCIO EXTERIOR**

**CASO DE ESTUDIO  
LOGISTICA DE EXPORTACIÓN DE PIÑA A ESPAÑA**

**AUTOR  
PÉREZ SALAZAR SHEYLA SOLANGE**

**GUAYAQUIL**

**2024**

# CERTIFICADO DE SIMILITUD

PEREZ S

## INFORME DE ORIGINALIDAD

8%

INDICE DE SIMILITUD

7%

FUENTES DE INTERNET

0%

PUBLICACIONES

3%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

## FUENTES PRIMARIAS

1

[islandiaweb.blogspot.com](http://islandiaweb.blogspot.com)

Fuente de Internet

3%

2

[www.dspace.espol.edu.ec](http://www.dspace.espol.edu.ec)

Fuente de Internet

1%

3

[portal.critica.com.pa](http://portal.critica.com.pa)

Fuente de Internet

1%

4

[Submitted to Universitat Politècnica de València](#)

Trabajo del estudiante

<1%

5

[es.slideshare.net](http://es.slideshare.net)

Fuente de Internet

<1%

6

[www.elpais.com.co](http://www.elpais.com.co)

Fuente de Internet

<1%

7

[www.icontainers.com](http://www.icontainers.com)

Fuente de Internet

<1%

8

[www.researchgate.net](http://www.researchgate.net)

Fuente de Internet

<1%

Excluir citas

Apagado

Excluir coincidencias < 20 words

Excluir bibliografía

Activo

## INDICE

I. INTRODUCCIÓN.....	1
Antecedentes .....	1
Preguntas.....	2
OBJETIVOS .....	2
Objetivo general .....	2
Objetivos específicos.....	2
CASO ASIGNADO .....	3
II. ANÁLISIS .....	6
ANÁLISIS DE ESTUDIO .....	6
III. PROPUESTA .....	8
PROCESO LOGISTICO DE EXPORTACIÓN DE PIÑA .....	8
Tabla 1. Ficha técnica de la Piña.....	8
CANAL DE DISTRIBUCIÓN.....	8
Incoterm FOB .....	8
PROCESO DE PRODUCCIÓN .....	9
Requerimientos climáticos.....	9
Abonado .....	9
Cosecha .....	9
CONTROL.....	9
NORMAS Y REGULACIONES SANITARIAS PARA EXPORTAR .....	10
Requisitos para exportar a España .....	10
CONDICIONES CLIMÁTICAS .....	11
Empaque .....	11
Embalaje.....	11
Tabla 2 Costos de Embalaje.....	11
Proceso de Sanitización: .....	12

Marcas para el Embalaje: .....	12
INFRAESTRUCTURA DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO.....	13
Contenedor: Refrigerado .....	13
COSTOS DE TRANSPORTE Y SEGUROS .....	13
Transporte Interno .....	13
Montacarga eléctrico .....	14
Llenado Del Contenedor.....	14
GASTOS FOB - Costes previos al embarque .....	14
INSPECCION ANTINARCÓTICOS.....	14
RUT.....	16
<i>Ruta desde el puerto de Guayaquil al puerto de destino España – Águilas.....</i>	16
KPI .....	16
Tabla 3 KPI.....	16
DIAGRAMA DE GANTT .....	17
Tabla 4.....	17
IV. CONCLUSIONES .....	19
V. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	20

## I. INTRODUCCIÓN

### Antecedentes

La piña fresca es una fruta tropical muy apetecida en el mercado internacional producida mayormente en el Guayas, Santo Domingo de los Tsáchilas, Esmeraldas, El Oro y Napo.

Se caracteriza por fortalecer el sistema inmunológico, la piña es rica en vitamina C, un antioxidante potente que ayuda a proteger y fortalecer el sistema inmunológico. La vitamina C también ayuda a estimular la producción de glóbulos blancos lo que ayuda a combatir infecciones y enfermedades.

Consumir piña mejora la salud de corazón, es rica en potasio, ayuda a reducir la presión arterial y disminuir el riesgo de enfermedades cardíacas. Además, los antioxidantes que contiene la piña ayudan a prevenir el daño celular.

Ecuador se convirtió en el primer país exportador de piña de Sudamérica y octavo en el mundo teniendo mayor rendimiento en la producción para las exportaciones según el Ministerio de Producción.

Hay un crecimiento de demanda de Europa por piña desde la pandemia gracias al potencial de productores de Ecuador aprovechando el mercado de la Unión Europea, siendo así la Unión Europea los principales compradores de la piña fresca ecuatoriana como lo es también Estados Unidos, Chile y Argentina. (Líderes, 2022)

Por ende, el objetivo es analizar el proceso de exportación de piña y sus trámites desde Ecuador a España, comparando costos de exportaciones, con el fin de ampliar el mercado en la ciudad de Murcia, plantando las siguientes preguntas.

## **Preguntas**

1. ¿Cuáles son los requisitos legales y regulaciones para el proceso de exportación de piña?
2. ¿Cuáles son los costos asociados incluyendo aranceles e impuestos?
3. ¿Existen restricciones para la exportación de piña a España?
4. ¿Cuáles son los problemas que afectan el proceso logístico de exportación?

## **OBJETIVOS**

### **Objetivo general**

Por consiguiente, se realizará un estudio detallado del proceso de exportación de piña a España con el enfoque de elaborar la operación logística, influyendo la operación comercial entre España y Ecuador.

### **Objetivos específicos**

- En cuanto a la factibilidad de exportar piña, es importante analizar las oportunidades y la viabilidad de la producción y exportación de piña teniendo presente sus costos y beneficios del proceso de exportación.
- Proporcionar una amplia información de datos para los procesos logísticos en el comercio de la piña.
- Realizar el proceso logístico factible de la producción de piña a España.
- Analizar la logística del comercio exterior de la piña de otras exportaciones.
- Recopilar información relacionada de proveedores de la mejor piña para el consumo seguro.

## CASO ASIGNADO

La logística de transporte es una rama que se ocupa de la organización de la entrega, garantizando el movimiento físico de las mercancías en el espacio de un punto a otro a lo largo de una ruta óptima. (Cesuma, 2023)

La logística del caso asignado llevará a cabo el proceso que conlleva el traslado de la piña desde el punto de origen hasta el punto de destino, con datos como: tiempo de envío, manejo de carga, empaque y embalaje, etc. Se busca analizar el caso para realizar una óptima organización de la logística con eficacia.

Ecuador trabaja para fortalecer la industria piñera para mejorar la productividad y calidad promoviendo la innovación y adaptación de los cambios del mercado, con el objetivo de garantizar la entrega eficiente y oportuna a los clientes de la ciudad de Murcia-España, maximizando la calidad y frescura, minimizando los costos asociados al transporte y almacenamiento.

Diseñar y ejecutar un proceso logístico de exportación para productos perecederos que cumpla con las normativas sanitarias y regulatorias de los países de destino, asegurando la inocuidad y seguridad del producto y minimizando los riesgos de rechazo o devolución.

Implementar un proceso logístico de exportación que permita al importador maximizar su rentabilidad en el mercado internacional, identificando oportunidades de mejora en la cadena de suministro y optimizando los costos y tiempos de transporte y almacenamiento del producto.

¿Cuál es el impacto de las condiciones climáticas y geográficas en el proceso logístico de exportación de productos perecederos en Ecuador, y cómo se pueden minimizar los riesgos asociados a estos factores?

El impacto de las condiciones climáticas y geográficas en el proceso logístico de exportación de la piña es significativo. El cultivo de la piña se desarrolla en zonas con un clima tropical donde es un factor clave la temperatura. Las variaciones de clima pueden afectar de manera directa los cultivos.

Para minimizar estos riesgos, se puede implementar medidas como el uso de tecnologías para monitorear el clima, el desarrollo de infraestructura debido para el transporte y almacenamiento.

¿Qué factores afectan la calidad y frescura de los productos perecederos durante el proceso logístico de exportación en Ecuador, y cómo se pueden optimizar los procesos para minimizar la pérdida de calidad del producto?

Durante el proceso logístico de exportación en Ecuador, la calidad y frescura de los productos perecederos, en este caso la piña, se ven afectados por el mal control de la temperatura, la humedad, modos de transporte y el tránsito. Para optimizar estos procesos y así también minimizar la pérdida de calidad del producto es muy importante garantizar el tiempo de tránsito, asegurar el control de la temperatura y humedad, vigilando en tiempo real para poder supervisar la cadena de frío. (QAatar Airays, 2023)

¿Cuál es la efectividad de las tecnologías de monitoreo y seguimiento de temperatura y humedad en el proceso logístico de exportación de productos perecederos en Ecuador, y cómo se pueden mejorar los procesos de monitoreo y gestión de la información?

Se puede sugerir que la implementación de sistemas de monitoreo, la digitalización de la cadena de suministros podrían mejorar los procesos de monitoreo y gestión de información en la exportación de la piña. (Frutera, 2011)

¿Cuáles son los principales desafíos y oportunidades en la cadena de suministro de productos perecederos en Ecuador, y cómo se pueden optimizar los procesos de transporte, almacenamiento y distribución?

La cadena de suministro en Ecuador enfrenta varios desafíos y oportunidades, uno de los desafíos son los costos de la cadena de abastecimiento, la necesidad de mejorar la sostenibilidad en la cadena de valor, como contaminación, humedad, ventilación, iluminación, plazo/tiempo temperatura, exigencias sanitarias, entre otras.



En lo que a aspectos físicos, se refiere se debe considerar el acondicionamiento, embalaje, padrón, almacenaje, apilado, transbordo, tiempo, etc. (SKHOLL , s.f.)

Por otra parte una de las oportunidades es la ejecución de programas de reducción de costos, otra oportunidad es la mejora de la calidad del producto y la integración de prácticas sostenibles en la cadena de suministros, para poder mejorar los procesos de transporte y almacenamiento.

Hoy en día existen excelentes herramientas en IoT que permiten sonorizaciones poco invasivas, con diferentes tipos de comunicación como por ejemplo, “Zigbee Alliance”, protocolo proyectado para permitir comunicación inalámbrica confiable, de bajo consumo de energía y bajas tasas de transmisión para aplicaciones de monitoreo y control. (MasContainer, s.f.)

¿Cuál es el impacto financiero de los retrasos y pérdida de calidad de los productos perecederos durante el proceso logístico de exportación en Ecuador, y cómo se pueden identificar oportunidades de mejora en la gestión de costos y reducción de pérdidas?

El impacto financiero de los retrasos y pérdida de calidad de la piña durante el proceso logístico de exportación en Ecuador es significativo, ya que la piña tiene un gran impacto en el equilibrio económico del país.

Para identificar oportunidades de mejora en la gestión de costos y reducción de pérdidas en el proceso logístico de exportación se puede considerar establecer sistemas de gestión de calidad para reducir costos asociados a pérdidas por productor defectuosos, por otra parte también se puede buscar acuerdo con proveedores para obtener mejores tarifas de transporte, almacenamiento y otros servicios logísticos más.

## II. ANÁLISIS

### ANÁLISIS DE ESTUDIO

Uno de los ejemplos claros que se puede tomar en cuenta es el caso de estudio en proceso logístico de exportación de productos perecederos en Ecuador es el de la exportación de la piña.

La piña ecuatoriana es un producto altamente conocido en Europa y su consumo se incrementa año tras año, debido a que Europa no es productor de piña, pues no cuenta con el clima tropical para el desarrollo del cultivo. La piña a exportar mayormente consumida en España es de pulpa amarilla clara y tiene un mayor contenido de acidez. (Lopez, 2004)

El proceso logístico de exportación de la piña en Ecuador implica la producción, cosecha, transporte, almacenamiento, empaque, etiquetado y envío del producto a España. Este proceso es altamente complejo y requiere de una planificación y coordinación adecuadas para garantizar la calidad del producto y cumplir con las exigencias de los mercados internacionales.

Uno de los principales problemas que afectan el proceso logístico de exportación de piña en Ecuador es la falta de infraestructura adecuada para el transporte y almacenamiento del producto. La gran parte de empresas de exportación atraviesan problemas para conectar con proveedores de servicios logísticos que cuenten con sistemas de refrigeración y control de temperatura adecuados para el transporte y almacenamiento de la piña fresca. Esto puede afectar la calidad del producto y aumentar el riesgo de pérdidas y daños.

Otro problema que cabe mencionar es el cumplimiento de las normas y regulaciones sanitarias de los países de destino. Las empresas exportadoras deben cumplir con las normas y regulaciones sanitarias de los países de destino, en este caso España. Los países importadores tienen exigencias sanitarias cada vez más estrictas, lo que puede implicar la implementación de medidas adicionales de monitoreo y control de calidad, aumentando los costos del proceso logístico y las

empresas exportadoras deben cumplir con estas normas para poder exportar sus productos.

Los requisitos sanitarios a los que deben ajustarse las exportaciones varían según el país importador y pueden incluir condiciones detalladas sobre el etiquetado, certificación sanitaria y documentación.

La reducción de costos logísticos puede presentar entre un 40% y el 90% del costo de producción o de la operación comercial.

Para abordar estos problemas, algunas empresas exportadoras de piña en Ecuador han implementado estrategias de mejora continua en sus procesos logísticos como garantía de calidad del producto y la reducción de costos de exportación incluyendo:

- Formar alianzas estratégicas con proveedores de servicios logísticos.
- Implementar sistemas de control y seguimiento de calidad y mejorar los procesos productivos.
- Cumplir con la logística necesaria para la exportación de la piña a España.
- Elegir un empaque y embalaje adecuado para la eficiencia de la cadena de suministro, facilitando el proceso de manipulación, almacenamiento y distribución de la piña, buscando reducir costos logísticos. (Maquita, 2017)
- Seleccionar el contenedor refrigerado adecuado de 40 pies.
- Buscar proveedores que ofrezcan la mejor piña para la exportación y su consumo.
- Recopilar los respectivos datos, documentos, certificaciones y requisitos que se requieran para la debida exportación de la fruta.

### III. PROPUESTA

#### PROCESO LOGISTICO DE EXPORTACIÓN DE PIÑA

Tabla 1. Ficha técnica de la Piña

<b>Producto Específico:</b>	Piñas frescas
<b>Nombre Comercial:</b>	Piña, piña champaka
<b>Partida Arancelaria:</b>	0804.30.00.00 Piñas (ananás)
	<b>PROPIEDADES GENERALES</b>
<b>Descripción:</b>	Es un clon puro con gran aceptación y alta demanda en los mercados de exportación
<b>Presentación Comercial:</b>	En cajas
	<b>PROPIEDADES ESPECÍFICAS</b>
<b>Nombre científico:</b>	Ananas Comous
<b>Clima:</b>	Se desarrolla en climas tropicales, con temperaturas entre los 23 y 30°C

Elaborado por: Pérez, S. (2024)

Se almacenará la piña en un cuarto de frío a una temperatura de 7°C para garantizar la inocuidad de la fruta en el almacenamiento y distribución.

#### **CANAL DE DISTRIBUCIÓN**

Será el productor, exportador a mayorista

#### **Incoterm FOB**

La entrega de las mercancías es en un punto de carga designado por el comprador, a partir de ese punto los costos y riesgos asociados con el transporte y carga se transfieren del vendedor al comprador.

## **PROCESO DE PRODUCCIÓN**

### **Requerimientos climáticos**

La piña se da bien en regiones que reúnen condiciones tales como clima cálido como temperatura promedio 23 - 30 grados centígrados y suelos franco arcillosos, ácidos y bien drenados. Por lo general, no necesita riego cuando la lluvia anual alcanza de 1.000 a 1.500 milímetros; requiere mucha luz, calor y humedad ambiental. (Máximo B, 2012)

### **Abonado**

El abonado debe dividirse en pequeñas cantidades mensuales para el nitrógeno y aplicarse en pocas ocasiones para el potasio. Debe suspenderse la aplicación de nitrógeno aproximadamente dos meses antes del inicio de la floración. (Valencia Marin, & Gallego Torres, 2008)

### **Cosecha**

Generalmente, se pueden realizar cosechas a partir de 140 días (4 meses y medio) de haber realizado la inducción floral, se debe estar alerta y hacer inspecciones a fin de observar el estado de desarrollo, el tamaño y el grado de madurez alcanzado por la fruta.

El desarrollo y la madurez de la piña se inician de la parte basal a la corona y cuando esta de color verde pálido, las piñas son grandes planas y succulentas, sucede alrededor de los 5 meses y medio (160 días) después de la inducción.

La cosecha se realiza de forma manual. La fruta se debe manipular con delicadeza en toda la labor de cosecha y transporte, para evitar magulladuras y golpes.

La piña es seleccionada por el tamaño y color. (Ruiz, 2013)

## **CONTROL**

El control es preventivo proporcionando buen drenaje de desinfección de la semilla antes de la siembra y evitar que la tierra penetre al momento de la siembra, posteriormente se pueden hacer aplicaciones cada 3 meses de aliette en dosis de 1 a 2 gr. por litro de agua. (Guía Técnica para el Cultivo de Piña)

Para disminuir la probabilidad de contaminación en las siembras:

- Usar material de siembra sano y previamente desinfectado
- No transportar material enfermo y evitar el paso de personas
- Desinfectar las plantas y sus alrededores
- Realizar un combate adecuado de insectos

## **NORMAS Y REGULACIONES SANITARIAS PARA EXPORTAR**

El certificado fitosanitario se debe de obtener para el proceso de exportación como requisito, obteniéndolo por medio de AGROCALIDAD y documento de destinación Aduanera.

1. El usuario debe registrarse en el sistema Guía de Agrocalidad e ingresar cada uno de los datos en el sistema que responsabilidad de la persona natural o jurídica.

2. Realizar la solicitud de inspección que lo puede hacer vía correo electrónico dirigido al técnico de la dirección distrital, correspondiente al lugar de inspección con 48 horas de anticipación a la salida de envío.

3. Realizar la solicitud de emisión de certificado fitosanitario de exportación a través del sistema de ECUAPASS de Aduana.

4. Realizar el pago en la institución financiera. (s.f.)

También se necesita un RUC, firma electrónica en Token (\$54,88) (ICERT-EC, s.f.), Declaración Juramentada de Origen, Declaración Aduanera de Exportación, entre otros requisitos. (Tiba Ecuador, 2023)

### **Requisitos para exportar a España**

La DJO es un requisito exigible previo a la certificación de origen para todas las exportaciones, certifica que la mercancía que los productores o comercializadores van a exportar es hecho en Ecuador, el tramite se lo realiza mediante el ECUAPASS.

España pide certificaciones del Global Gap, especificaciones de inocuidad alimentaria y de sostenibilidad de los minoristas y los principales compradores del mercado.

## **CONDICIONES CLIMÁTICAS**

### **Empaque**

En el proceso de empaque para exportación de una fruta fresca consiste en que después de limpiar la fruta se debe lavarla, cada una con una mezcla de fungicida y cera líquida.

**Características del empaque:** Para el empaque de la piña se utilizarán empaques de cajas de cartón corrugados, que cuentan con esquineros y divisiones con el objetivo de proteger la fruta durante el trayecto de transporte y embarcado.

Las cajas serán paletizadas de manera cuidadosa para recibir el precooling (capacidad que tiene la máquina para refrigerar tanques y así no se pierda la cadena de frío) en cuartos, manteniendo condiciones óptimas y no se dañe para luego ser transportadas en contenedores sellados por un candado satelital que nos permita monitorizar su ubicación durante el trayecto hasta la llegada a puerto. El contenedor estará equipado con 2 termógrafos que registran una temperatura de 7°C.  
(AGOEDEN, s.f.)

### **Embalaje**

#### **“Pallets”**

**Costo:** \$15

**Dimensiones:** 1,20 m x 1,10 m

Un total de 22 pallets con 75 cajas de 10 kg (75 Cajas en cada Pallet).

Cada pallet tendrá un peso de 750 Kg.

**Tabla 2 Costos de Embalaje**

<b>EMBALAJE</b>	<b>COSTOS</b>
<b>PALLET</b>	\$ 15,00
<b>GRAPAS</b>	\$ 19,00
<b>ESQUINEROS</b>	\$ 1,50

Elaborado por: Pérez, S. (2024)

### **Proceso de Sanitización:**

La madera que será utilizada para el embalaje es madera libre de corteza, que será calentada con una temperatura mínima de 6° C por 30 minutos, para matar la mayoría de los gérmenes hasta el punto de que no signifiquen un riesgo para la salud. (Limpieza, Sanitización y Desinfección Ecológica.)

### **Marcas para el Embalaje:**

Según agrocalidad la marca que se ilustra sirve para certificar que el embalaje de madera que le exhiba ha sido sometido a una medida aprobada y es reconocida a nivel internacional.

**EC:** Código de dos letras del país según la ISO (Ecuador).

**P:** Código de letras que establece la provincia donde se ubica la empresa

**005:** Número especial que asigna AGROCALIDAD a la empresa registrada para tratamiento.

**IPPC:** Abreviatura en inglés de Convención Internacional de Protección Fitosanitaria.

**HT:** (Heat Treatment) medida de tratamiento conforme a la NIMF No. 15

**AGROCALIDAD:** Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (AGROCALIDAD, 2013)

En la etapa de post embarque se busca obtener el DAE definitivo ante el SENA, mediante un registro electrónico para obtener la marca regularizada. Este proceso tiene un plazo de 30 días una vez finalizado el embarque necesitando la siguiente documentación:



- Copia de la factura comercial
- Copia de lista de empaque
- Copia de certificado de Origen
- Copias no negociables de Documento de Transporte Multimodal. (TIBA, 2023)

## **INFRAESTRUCTURA DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO**

Para el transporte no se deben hacer estivas altas con la fruta. Se pueden hacer máximo 4 pisos colocando una fruta sobre otra, procurando que la última quede sobre la corona de la anterior, o también colocar una a la par de la otra, todas con la corona hacia abajo. (Golac, 2006)

Será 1650 cajas en total por contenedor refrigerado.

### **Contenedor: Refrigerado**

Está equipado con un sistema de refrigeración para mantener la temperatura adecuada en el interior del contenedor

**Longitud:** 40 pies (12 metros)

**Alto:** 2.9 Mts.

**Capacidad:** 59,3 m<sup>3</sup>

**Tara:** 4800 Kg

**Estibas:** 20

**Carga Max:** 30 Tons

**Consumo promedio:** 7.0 KW/ h

**Energía:** Adaptable 220V.

## **COSTOS DE TRANSPORTE Y SEGUROS**

### **Transporte Interno**

**Producción:** Milagro

**Puerto:** Puerto de Guayaquil

**Flete interno:** \$200

**Horas de Viaje:** 2 Horas

**Generador para el contenedor:** \$100

### **Montacarga eléctrico**

**Costo:** \$3

**Tiempo:** 3 Horas (\$9)

### **Llenado Del Contenedor**

**Contenedor:** Refrigerado de 40 pies

**Lugar:** Contecon

**Cantidades:** Cajas 1650

**Tiempo:** 3 horas

### **GASTOS FOB - Costes previos al embarque**

**BAF** (Factor de ajuste de combustible)

\$ 5

**CAF** (Factor de ajuste de moneda)

15% aplicado al precio básico de flete marítimo

**THC** (Gastos de manipulación en puertos de origen y de destino)

Cubre la descarga del camión y el transporte dentro del terminal y la carga en el barco

**Recargo de seguridad de flete**

\$3/TN

**Seguridad Portuaria**

\$0,50/TN

**Impuestos y Aranceles**

IVA 12%

ARANCEL ADVALOREM 25%

FODINFA 0,5%

(CONSULTA DE ARANCEL , 2023)

### **INSPECCION ANTINARCÓTICOS**

La inspección antinarcoóticos es un procedimiento realizado únicamente por la policía nacional en colaboración de la SENAE, se lo realiza al momento del pre-embarque de los contenedores, que está bajo reglamento interno de la policía

nacional, para detectar posibles mercancías contaminadas con sustancias (Valenzue, 2018)

Inspección Antinarcoáticos No Intrusiva: Se refiere a la inspección del contenedor a través del escáner y no requiere presencia de un representante del exportador

Inspección Antinarcoáticos Intrusiva: Inspección de toda la carga y requiere presencia de un representante del exportador.

Inspección Antinarcoáticos Intrusiva Express: Este tipo de inspecciones se realizan horas previo a la operación de embarque de contenedores.

Documentos que se debe presentar en el caso de una INSPECCION INSTRUSIVA:

- Oficio dirigido a la PNA
- DAE (Declaración Aduanera de Exportación)
- Copia de cédula del representante legal
- Copia de cedula de la persona que emite el oficio dirigido a la PNA
- Inter Change

Este proceso inicia notificando a través de un correo electrónico el bloqueo de las unidades a almacén, aduana, naviera y al exportador. Una vez cancelado los valores a pagar de dicha inspección, se solicita los documentos de embarque previo a la revisión de los documentos previo a la revisión de los documentos de transporte.

Luego se solicita la presencia del agente de aduana o representante del exportador para la inspección de la carga, revisando pisos, paredes o sistema de refrigeración del contenedor. Si la inspección es favorable se vuelve la mercancía al contenedor, colocando los sellos de seguridad de la policía como de la naviera, logrando que la mercancía sea embarcada.

**Costo:** \$108,72 por contenedor inspeccionado.  
(Costos de equipo \$63.34 y \$45,38 mano de obra)

**Tiempo:** No determinado

**Lugar:** Contecon

## RUT

### *Ruta desde el puerto de Guayaquil al puerto de destino España – Águilas*

El tiempo que llevará de traslado desde el punto de salida del puerto de Guayaquil hasta el puerto de Águilas es de 13 a 16 días.

## KPI

**Tabla 3 KPI**

<b>INDICADORES</b>	<b>OBJETIVO</b>	<b>COSTOS</b>	<b>PERIODO</b>
<i>Candado Satelital</i>	Control y seguimiento de la mercancía en el contenedor durante el trayecto.	\$100	1 mes
<i>Termógrafo</i>	Chip que registra la medición de temperatura de las frutas	\$100	1 mes
<i>Generador</i>	Brindan la energía necesaria para el contenedor durante su recorrido	\$100	1 mes

Elaborado por: Pérez, S. (2024)

## DIAGRAMA DE GANTT

**Tabla 4**

Procedo logístico para la exportación de la Piña	
Actividades	
	14/2/2024
	15/2/2024
	16/2/2024
	17/2/2024
	18/2/2024
	19/2/2024
	20/2/2024
	21/2/2024
	22/2/2024
	23/2/2024
	24/2/2024
	25/2/2024
	26/2/2024
	27/2/2024
	28/2/2024
	29/2/2024
	1/3/2024
	2/3/2024
	3/3/2024
	4/3/2024
	5/3/2024
	6/3/2024
	7/3/2024
	8/3/2024
	9/3/2024
	10/3/2024
	11/3/2024
Coordinar en bodega con los productores de piña	
Inspección de la calidad de la fruta	
Traslado desde Milagro a Guayaquil	
Proceso de la lavada de la fruta	
Proceso de empaque y embalaje	
Coordinación de transporte y contenedor	
Llenado de contenedor	
Transporte a puerto	

Inspección de Antinarcóticos																				
Pago de cargo portuario																				
Envíos de documentación al comprador: Fitosanitario, etc																				
Llegada de las frutas a puerto de destino																				

Elaborado por: Pérez, S. (2024)

#### IV. CONCLUSIONES

Actualmente existe una demanda alta de consumo de la fruta ‘‘Piña’’, especialmente en el mercado español, debido que la piña cuenta con características que aportan con la salud gracias a su mayor valor nutritivo, adicionalmente se contaría con cultivos que facilitarían el proceso de producción de grandes cantidades factibles y rentables, siendo necesario para elaborar el plan de exportación.

El presente estudio dio como resultado mediante determinantes análisis de las exportaciones de piña ecuatoriana a España, reflejando como resultados variables significativas con enfoques relevantes para conocer factores que influyen en las exportaciones de piña ecuatoriana. La investigación en el caso da información requerida para identificar las barreras arancelarias y no arancelarias para lograr que el producto desde Ecuador llega a España de manera efectiva, facilitando el presente caso de forma clara y concisa.

A través de la recopilación de información obtenida sobre los costos, tiempo y lugar de los diferentes procesos facilitó la información que permita conocer e identificar áreas de desarrollo tanto inconvenientes como oportunidades.

Se ha logrado llevar a cabo un análisis minucioso de los costos, siendo objetivos con datos esenciales que puedan ayudar a simplificar los procesos y reducir costos, permitiendo una mayor eficiencia en procesos logísticos de exportación.

El KPI refleja las herramientas necesarias que incluyen en la logística; como el candado satelital, termógrafos y otros dispositivos importantes para la seguridad del contenedor y su cadena de fro para la temperatura adecuada para la fruta dentro del contenedor.

Por ultimo el diagrama de Gantt resume todo el proceso logístico que conlleva dentro de los 27 días de dicho proceso hasta el último proceso que se requiere para la debida exportación a España desde Ecuador.

## V. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGOEDEN. (s.f.). Obtenido de <https://agroeden.com>

AGROCALIDAD. (s.f.). Obtenido de GUIA DE PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION FITOSANITARIA EN EL PAIS DE ORIGEN: <https://www.agrocalidad.gob.ec>

AGROCALIDAD. (02 de 10 de 2013). Obtenido de Ministerio de Agricultura, Ganaderia, Acuacultura y Pesca.: <https://www.agrocalidad.gob.ec>

CESUMA. (2023). Obtenido de Universidad Internacional del Talento: <https://www.cesuma.mx>

CONSULTA DE ARANCEL . (2023). Obtenido de SENAE: <http://www.mesasdeservicios.aduana.gob.ec/arancel/>

Frutera. (Mayo de 2011). Obtenido de <https://oa.upm.es>

(s.f.). *Guía Técnica para el Cultivo de Piña*. Obtenido de Guia Técnica para el Cultivo de "PIÑA".

ICERT-EC. (s.f.). Obtenido de <http://www.icert.fje.gob.ec>

LÍDERES. (10 de Febreo de 2022). Obtenido de <https://www.revistalideres.ec>

*Limpieza, Sanitizacion y Desinfeccion Ecológica*. (s.f.). Obtenido de <https://cchp.ucsf.edu>

Lopez, C. A. (2004). *Manual de exportacion de Frutas al mercado Europeo*. Obtenido de <https://repositorio.utb.edu.com>

MasContainer. (s.f.). Obtenido de <https://mascontainer.com.ec>



QAatar Airways. (21 de Agosto de 2023). Obtenido de [cancilleria.gob.ec](http://cancilleria.gob.ec)

Tapia, L. M. (28 de Febrero de 2003). *Plan de Marketing para la exportacion de Piña Ecuatoriana*.

TIBA ECUADOR. (4 de enero de 2023). Obtenido de Blog logistica y transporte:  
<https://www.tibagroup.com>

Valencia Marin, C. L., & Gallego Torres, V. (2008). MODELO FINANCIERO PARA LA CADENA. CORPORACION UNIVERSIDAD LIBRE SECCIONAL PEREIRA, 92.

Valenzue, J. C. (29 de Abril de 2018). *Inspección antinarcóticos en contenedores de exportación*. Obtenido de <https://comunidad.todocomercioexterior.com.ec>