 <p><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p>VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	--	------------------------------------




**FORMULACIÓN DE UN PLAN EXPORTADOR HACIA FRANCIA  
PARA LA MICROEMPRESA FRUTA DORADA DE LA CIUDAD DE  
MANIZALES**

**VANESSA RUIZ AGUDELO  
PROYECTO DE GRADO**

**FACULTAD DE INGENIERIA INDUSTRIAL  
UNIVERSIDAD PONTIFICIA BOLIVARIANA  
UNIVERSIDAD CATOLICA DE MANIZALES**

**Mayo de 2014**


 <p><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p>VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	--	------------------------------------

## Universidad Católica de Manizales




### Tabla de contenido


1. Introducción	8
2. Planteamiento del problema	9
3. Justificación	14
3.1 ¿Cuál es el país que requiere su producto	15
3.2 ¿Por qué ese país?	16
3.3 ¿Qué requisitos y restricciones presenta el país a exportar?	16
3.4 ¿Cuáles son sus competidores y que tanta demanda exige su producto en el país a exportar?	17
4. Objetivos	18
4.1 Objetivo General	18
4.2 Objetivos Específicos	18
5. Metodología	18
6. Descripción de la empresa	19
6.1 Portafolio de productos	21
6.1.1 Línea de salsas gourmet	21
6.1.2 Línea de chontaduro en salmuera	21
6.1.3 Línea de mermelada	21
6.1.4 Línea de pasabocas	21
6.2 Mercados que abastece Fruta Dorada	21
7. Antecedentes	22
7.1 ¿Qué es el chontaduro?	23
7.2 Composición nutricional del chontaduro	24
7.3 Condiciones de siembra, cultivo y recolección del chontaduro	25
7.3.1 Control de malezas	25
7.3.2 Control de plagas	25
7.3.3 Usos del chontaduro	26
7.3.4 Localización de cultivos de chontaduro	27
8. Marco teórico	29
9. Caracterización del mercado Francés	32

 <p><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p>VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	--	------------------------------------

9.1 Descripción del país Francés	32
9.2 Comportamiento del consumidor	37
9.3 Aspectos económicos	40
9.3.1 Comportamiento de las exportaciones y las importaciones en Francia	41
9.3.1.1 Comportamiento de las exportaciones	41
9.3.1.2 Comportamiento de las importaciones	43
9.4 El mercado Francés	44
9.5 Acuerdo comercial Colombia – Unión Europea	46
9.6 Restricciones legales para exportar a Francia	47
9.6.1 Trazabilidad	48
9.6.2 Cuidado con el medio ambiente	48
9.6.3 Anti – Dumping	48
9.6.4 Licencias de importación	48
9.6.5 Certificado Fitosanitario	48
9.6.6 Normas técnicas	48
9.6.7 Estándares de calidad	48
9.6.8 Estandarización	48
9.6.9 Salud y Seguridad	48
9.6.10 Productos Manufactureros	48
9.6.11 Productos alimenticios	49
9.6.12 Medio ambiente	49
9.6.13 Control de residuos, envases y embalajes	49
9.7 Principales aeropuertos, puertos marítimos y vías francesas	49
9.7.1 Acceso marítimo	49
9.7.2 Servicios marítimos	50
9.7.3 Frecuencias y tiempo de tránsito desde los puertos colombianos	50
9.7.4 Líneas navieras y consolidadores con oferta de servicios s Francia	51
9.8 Acceso aéreo	51
9.8.1 Servicios aéreos	52
9.8.2 Conexiones de aerolíneas prestadoras de servicio a Francia	52
9.9 Red de carreteras y ferroviaria	52
10. Análisis de la capacidad instalada de la empresa	53
10.1 Descripción del proceso	53
10.2 Propuesta de un método de trabajo para incremento de la capacidad de producción en la planta de la microempresa Fruta Dorada	57
10.3 Propuesta de diseño y distribución de planta	62
10.3.1 Recepción de materia prima y despacho de producto	64

 <b>Universidad Pontificia Bolivariana</b>	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

10.3.2	Almacenamiento de materia prima	65
10.3.3	Báscula para verificar cantidades	66
10.3.4	Área de desprendimiento, lavado y desinfección de materia prima (Preparación)	66
10.3.5	Área de cocción	67
10.3.6	Mesas de pelado, llenado de frascos, adición de salmuera y tapado	68
10.3.7	Almacenamiento de producto terminado	68
10.3.8	Vista aérea del área de producción	69
10.3.9	Diagrama de relación de actividades	69
10.4	Factores que afectan la distribución de planta	72
11.	Distribución Física Internacional	82
11.1	Análisis de la carga y embalaje	82
11.2	Selección del modo de transporte	83
11.3	Documentación necesaria para exportar	88
11.3.1	Factura proforma	90
11.3.2	Factura comercial	91
11.3.3	Documento de exportación (DEX)	91
11.3.4	Certificado de origen	91
11.3.5	Factura consular	91
11.3.6	Documentos de transporte	91
11.3.7	Lista de empaque	91
11.3.8	Póliza de seguros	92
12.	Costos de exportación	92
13.	Metas de exportación	95
14.	Fuentes de financiamiento	95
15.	Conclusiones	97
16.	Recomendaciones	98
17.	Bibliografía	99
17.1	Webgrafía	100

 <p data-bbox="365 142 630 296"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 296"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

## **LISTA DE ANEXOS**

**ANEXO A:** Fichas técnicas de los productos de la microempresa Fruta Dorada

**ANEXO B:** Tratados de Libre Comercio

**ANEXO C:** Leyes básicas que regulan la introducción de fruta en Francia

## **LISTA DE TABLAS**

**TABLA 1:** Colombia, comportamiento de las exportaciones

**TABLA 2:** Nombre científico y taxonomía del chontaduro

**TABLA 3:** Componentes nutritivos del chontaduro

**TABLA 4:** Descripción de Francia

**TABLA 5:** Información sobre el consumidor Francés

**TABLA 6:** Comportamiento de las exportaciones de Francia

**TABLA 7:** Principales socios comerciales de las importaciones Francesas año 2010

**TABLA 8:** Comportamiento de las importaciones de Francia

**TABLA 9:** Principales socios comerciales de las importaciones francesas

**TABLA 10:** Frecuencia y tiempo de los puertos colombianos

**TABLA 11:** Tabla de resumen de los tiempos estándar del balanceo de línea


**TABLA 12:** Resultados obtenidos en el balanceo de línea

**TABLA 13:** Distribución de los operarios según el balanceo de línea

**TABLA 14:** Matriz de materiales

**TABLA 15:** Matriz de maquinaria

**TABLA 16:** Matriz de factor humano

	<p align="center"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p align="center">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
---	---	---

**TABLA 17:** Matriz de maquinaria

**TABLA 18:** Descripción del contenedor de 40 pies

**TABLA 19:** Documentación necesaria para la exportación de chontaduro en salmuera

**TABLA 20:** Costos de salida en Colombia

**TABLA 21:** Costos de transporte y de llegada al puerto de Marsella Fos

## **LISTA DE FIGURAS**

**FIGURA 1:** Organigrama Fruta Dorada

**FIGURA 2:** Conexiones de aerolíneas prestadoras de servicio a Francia

**FIGURA 3:** Diagrama de procesos del Chontaduro en salmuera 500 gr

**FIGURA 4:** Propuesta de Distribución de planta Fruta Dorada

**FIGURA 5:** Recepción de Materia Prima y despacho de producto terminado

**FIGURA 6:** Acceso de personal a la empresa, completamente independiente

**FIGURA 7:** Área de vestier, baño y acceso a la planta de producción

**FIGURA 8:** Almacenamiento de Materia Prima

**FIGURA 9:** Bascula para verificar cantidades

**FIGURA 10:** Área de desprendimiento, lavado y desinfección de Materia Prima (Preparación)

**FIGURA 11:** Tanques con hipoclorito


**FIGURA 12:** Área de cocción

**FIGURA 13:** Área de mesas de pelado, llenado de frascos, adición de salmuera y tapado

**FIGURA 14:** Almacenamiento de producto terminado

**FIGURA 15:** Vista área de planta de producción

**FIGURA 16:** Diagrama de relación de actividades Fruta Dorada


	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	VICERRECTORIA ACADÉMICA
---	---	----------------------------

**FIGURA 17:** Diagrama de relaciones espaciales

**FIGURA 18:** Vista aérea primer piso

**FIGURA 19:** Ejemplo de marcas en una caja

**FIGURA 20:** Ejemplo contenedorización

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

## 1. INTRODUCCIÓN

El siguiente trabajo Formula un plan exportador hacia Francia para una microempresa de la ciudad de Manizales, cuyo interés es incursionar en un país europeo con su producto de mayor comercialización a nivel nacional que es el chontaduro en salmuera. Este plan exportador se desarrolla en 3 diferentes etapas en donde se analiza en primer lugar el mercado al cual se quiere llegar, en segundo lugar el análisis de la capacidad instalada en donde se darán las recomendaciones necesarias para llegar a abastecer en futuro un país como Francia, y en tercer lugar la logística necesaria para llegar a ese país al cual se quiere exportar.


El estudio de mercados que se plantea en este plan exportador, se basó en fuentes secundarias, dado que la Microempresa no contaba con los recursos financieros para realizar un estudio de mercado directo. Aun así, la mayoría de la información aquí consignada en este trabajo proviene de páginas web del gobierno francés, Proexport y de la embajada de Colombia en Francia quienes ayudan a los empresarios Colombianos a tener la información y las técnicas necesarias para incursionar en los mercados emergentes.

Las exportaciones son importantes para microempresas como Fruta Dorada, ya que los ayudan a ser más visionarios y a no estancarse en un solo mercado, pues es de conocimiento que exportar es llevar a un nivel más alto el crecimiento financiero de la empresa cumpliendo obligatoriamente con los requisitos de calidad impuestos por los países de mayor crecimiento económico.

La apertura de nuevos mercados, entre esos, el TLC firmado con la Unión Europea, permite a las empresas como Fruta Dorada llevar sus productos a esa parte del mundo con mayor facilidad y menor costo permitiendo así que otras culturas conozcan los productos de mayor calidad hechos en Colombia.

Con las oportunidades de exportación vienen también nuevos cambios para las empresas, ya que les demanda mayor producción y mayores costos, pero que a su vez generan nuevas oportunidades de empleo ya que exportar no es de volúmenes pequeños, sino de grandes cantidades y en el menor tiempo posible.



 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

## 2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Las exportaciones son una de las principales fuentes de ingresos de una nación y se procura que sea así para la microempresa FRUTA DORADA de la ciudad de Manizales. Por medio de las exportaciones las empresas aumentan la rentabilidad de sus productos y posibilitan la generación de empleo ya que se les demanda una mayor producción.

Ejerciendo esta actividad la microempresa FRUTA DORADA busca ser más competitiva, ya que tiene la posibilidad de encontrar un buen cliente fuera del país, y así no dependería solo del mercado nacional sino también del internacional, haciéndose conocer al mundo y demostrando que en Colombia se hacen productos alimenticios de excelente calidad con frutos exóticos. Se debe tener en cuenta que: *“Exportar no es una opción más, sino la opción de desarrollo, crecimiento y modernización constante de una empresa”*<sup>1</sup>. Con lo dicho anteriormente, cabe decir que Fruta Dorada deberá tener presente si cuenta con la capacidad productiva suficiente para abastecer un país como Francia, si cuenta con la mano de obra necesaria y calificada y además si su organización administrativa está bien establecida para afrontar los retos que lleva el exportar ya que si desea ser más competitivo es necesario analizar la empresa y definir los cambios que sean necesarios (humanos, materiales o financieros) para llegar a ser realmente una empresa competitiva

Muchas microempresas tienden a no abrirse a los mercados internacionales ya que piensan que para exportar es necesario contar con bastantes recursos económicos, por considerar indispensable ser una empresa grande o porque están convencidos que exportar depende de condiciones macroeconómicas o subsidios del gobierno<sup>2</sup>.


Llama la atención que las exportaciones tradicionales en Caldas como el café y las no tradicionales como los productos alimenticios y bebidas (incluyendo el café procesado), la maquinaria y equipo, productos de metal y sustancias y productos químicos, acaparan la mayor exportación en caldas, evidenciando que posiblemente Fruta Dorada podría llegar a tener una buena entrada en los mercados internacionales dado que el sector alimenticio y de bebidas (exportaciones no tradicionales) son quienes cuentan con mayor porcentaje de exportación según el documento de *“La agenda interna para la productividad y la competitividad (Documento regional Caldas)”*<sup>3</sup>.

1

<sup>1</sup><http://www.manizalescompite.com/content/view/34/lang,sp/>

<sup>2</sup><http://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-1292583>

<sup>3</sup><http://www.lapatria.com/story/exportaciones-no-tradicionales-de-caldas-cayeron-232>

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

Por otra parte, de las empresas que exportan en la ciudad de Manizales y Colombia, más del 50% lo hacen a un solo mercado que es Venezuela, donde según cálculos de Proexport sobre datos del Dane; *“...además, el más importante destino de las exportaciones de alimentos colombianos es, de lejos este país con US\$1.300 millones en 2008, seguida por Estados Unidos con US\$412 millones”*<sup>4</sup>, lo que hace bastante vulnerable el sector exportador de la ciudad, por depender sólo de dos mercados para sus exportaciones. Dado lo anterior se hace necesario desarrollar estrategias que permitan acercar los crecientes mercados internacionales de los tratados de libre comercio firmados por Colombia a la microempresa FRUTA DORADA de la ciudad de Manizales.


Para entender un poco más la problemática que se plantea alrededor de las exportaciones de las micro, pequeñas y las medianas empresas de la ciudad de Manizales, es importante conocer el contexto de las exportaciones a nivel nacional y regional que han estado regidas por el plan estratégico de exportaciones del gobierno nacional.

El plan estratégico de exportación (PEE) bajo la coordinación del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, es elaborado conjuntamente por todos los organismos del sector con base en los lineamientos establecidos en el Plan Nacional de Desarrollo. Este plan, según el ministerio de cultura en el año 2011, es una carta de navegación para lograr el fortalecimiento del sector productivo colombiano buscando el incremento de las exportaciones nacionales como motor de desarrollo. Aunque este programa ha tenido que ser ajustado en varias ocasiones para adecuarlo a la estructura del sector, guarda su esencia sobre cinco objetivos estratégicos. *“Aumentar y diversificar la oferta exportable de bienes y servicios en función de la demanda mundial; incrementar la capacidad de venta de bienes y servicios colombianos al exterior; aumentar la productividad empresarial y hacer competitiva la actividad exportadora; regionalizar la actividad exportadora, y finalmente, desarrollar una cultura empresarial entre los colombianos”*<sup>6</sup>.

En Colombia las exportaciones presentaron un crecimiento año tras año entre el periodo de 1997-2008. Sin embargo, la participación de los productos mantuvo una proporción constante dentro del total de las mismas. Por otro lado, es importante resaltar que dicho crecimiento constante es producto de la diversificación de las exportaciones, lo cual reduce la vulnerabilidad ante las economías externas y sus fluctuaciones, además de ayudar a la preservación del equilibrio macroeconómico.

<sup>4</sup>Axioma comunicaciones. Revista I alimentos, la revista para la industria de alimentos. Edición 10.

<sup>6</sup>Plan estratégico exportador (2011) .V encuentro para la productividad y competitividad. Ministerio de cultura.

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--


Las exportaciones del año 2008 según el valor FOB (Free On Board – Puerto de carga convenido) fueron de US \$ 37.625,9 millones un 25,5% más que el 2007; representadas por US\$ 20.002,8 millones de exportaciones tradicionales y US\$ 17.623,1 millones de exportaciones no tradicionales, con crecimientos del 40,8% y 11,6% respectivamente<sup>7</sup>.

Lo que muestra esta información es que las exportaciones no tradicionales han tomado protagonismo en las exportaciones colombianas, pero este fenómeno no se refleja a nivel del departamento de Caldas, ya que según datos del Dane a inicios del 2010 ***“las exportaciones no tradicionales cayeron en un 18,4% principalmente por la reducción en un 63,9% de las ventas a Venezuela”***<sup>7</sup>. Esto muestra que el objetivo estratégico correspondiente a aumentar y diversificar la oferta exportable de bienes y servicios en función de la demanda mundial no ha funcionado muy bien para los mercados no tradicionales en el departamento de Caldas donde se sigue dependiendo en gran medida de los mercados tradicionales.

Según el DANE en enero de 2011, las exportaciones Colombianas tuvieron un crecimiento significativo de 29.8% comparadas con las exportaciones de enero de 2010. Este crecimiento se debió principalmente por las ventas a otros países de productos tradicionales (42.7%), especialmente por las ventas de petróleo y sus derivados cuyo aumento fue de un 35.7% en valor y un 21.4% en volumen. Las exportaciones no tradicionales crecieron para el año 2011 un 5.6%, en principio por las ventas de plantas y productos de floricultura (58.2%) y por las ventas de productos químicos (18.0%)<sup>8</sup>. Se puede observar que las mayores exportaciones se las lleva entonces las exportaciones tradicionales ya que estas constituyen gran parte de la economía del país y por ser Colombia un país rico en estos productos es más factible que ellas sigan creciendo puesto que los productos tradicionales son los más apetecidos en varios países.


<sup>7</sup> Banco de la Republica. DANE. (2010). Informe de Coyuntura Económica Regional (ICER).

<sup>8</sup>[http://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/exportaciones/bol\\_exp\\_ene11.pdf](http://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/exportaciones/bol_exp_ene11.pdf)

 <b>Universidad Pontificia Bolivariana</b>	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

<b>TABLA 1 : Colombia, Comportamiento de las Exportaciones</b>			
<b>SECTOR</b>	<b>ENERO 2011</b>	<b>ENERO 2010</b>	Millones de dólares FOB <b>%</b>
Total Exportaciones	3.782	2.913	29,8
Exportaciones tradicionales	2.711	1.899	42,7
Petróleo y derivados	1.635	1.205	35,7
Café	283	132	114,4
Carbón	710	504	40,9
Ferroníquel	82	58	41,4
Exportaciones no tradicionales	1.072	1.014	5,6
Sector agropecuario silvicultura, caza y pesca	196	139	41,6
Sector minero	7	8	-12,4
Sector industrial	857	859	-0,3
Productos alimenticios y bebidas	107	180	-40,5
Productos de tabaco	1	1	-3,1
Fabricación de productos textiles	41	27	53,9
Fabricación de prendas de vestir	31	26	17,4
Cuero y sus derivados; Calzado	17	16	8,2
Industria maderera	1	1	-11,3
Papel cartón y sus productos	37	42	-12,0
Actividades de edición e impresión	14	11	34,3
Fabricación de productos de la refinación del petróleo	0	0	8.752,3
Fabricación de sustancias y productos químicos	182	172	6,0
Fabricación de productos de caucho y plástico	48	39	22,0
Otros productos minerales no metálicos	32	22	44,2
Fabricación de productos metalúrgicos básicos	201	192	4,3
Productos elaborados de metal	15	16	-3,7
Fabricación de maquinaria y equipo	22	28	-20,9
Fabricación de maquinaria de oficina	0	0	-31,4
Fabricación de maquinaria y aparatos eléctricos	21	22	-4,5
Fabricación de equipos de telecomunicaciones	3	9	-63,1
Fabricación de instrumentos médicos	5	4	29,8
Fabricación de vehículos	28	14	100,7
Fabricación de otros tipos de transporte	29	13	124,0
Fabricación de muebles; industrias manufactureras	18	21	-17,8
Reciclaje	3	3	15,3
Demás sectores	12	9	33,5

Fuente: DIAN- DANE Cálculos DANE

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

Adicional a lo anterior el objetivo correspondiente a aumentar la productividad empresarial y hacer competitiva la actividad exportadora del PEE no ha tenido el desempeño que se espera. El informe del CEPEC (Centro de Pensamiento en Estrategias Competitivas) agrega que, en buena medida, el rezago del país en materia de exportaciones obedece principalmente a la falta de competitividad.

*“Colombia ocupa el puesto 68 del mundo en el ranking elaborado por el Foro Económico Mundial, mientras que en el 2006 estaba en el puesto 63 de esta misma clasificación. En comparación con México, Brasil, Perú y Chile, Colombia solo supera a la economía peruana en este aspecto”<sup>11</sup>.*

Es entonces evidente que para cumplir todos los objetivos del Plan Estratégico Exportador *“...Aumentar y diversificar la oferta exportable de bienes y servicios en función de la demanda mundial; incrementar la capacidad de venta de bienes y servicios colombianos al exterior; aumentar la productividad empresarial y hacer competitiva la actividad exportadora; regionalizar la actividad exportadora, y finalmente, desarrollar una cultura empresarial entre los colombianos”<sup>6</sup>* en las MYPES (micro y pequeña empresa) es necesario que se tenga el acompañamiento adecuado que los guíe a tener un buen plan exportador y los ayude a ser más competitivos y a conocer los mercados que les ayudaría a crecer a nivel económico y a sobresalir en los mercados tradicionales.


Una vez analizado el contexto de las exportaciones colombianas, se hace evidente que para FRUTA DORADA, que es una microempresa de la ciudad de Manizales, le es conveniente la implementación de un plan exportador, ya que en la actualidad no cuenta con este, y dentro de sus intereses estratégicos es mostrar al resto del mundo su producto estrella que es el chontaduro procesado en diferentes presentaciones. Para FRUTA DORADA, es de gran importancia que su empresa sea reconocida a nivel nacional y en un futuro a nivel internacional, ya que esto, hace parte de su misión y su visión como empresa.

Para el planteamiento de este plan exportador se debe tener en cuenta que Colombia cuenta en total con 13 tratados y/o acuerdos principales, que a su vez contemplan tratados particulares con cada país de interés lo que permite que la microempresa FRUTA DORADA de la ciudad de Manizales pueda desarrollar sus exportaciones con alguno de estos: Ver anexo B

4

<sup>6</sup>Plan estratégico exportador (2011) .V encuentro para la productividad y competitividad. Ministerio de cultura.

<sup>11</sup>Business And Economics-Banking And Finance (2011). Global Network Content Services LLC, DBA Noticias Financieras LLC.Miami.


 <b>Universidad Pontificia Bolivariana</b>	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

- **Tratado de Libre Comercio Colombia – México**
- **Tratado de libre Comercio entre la República de Colombia y las Repúblicas de el Salvador, Guatemala y Honduras**
- **Acuerdo Colombia – Comunidad Andina (CAN)**
- **Acuerdo Principal sobre comercio y cooperación económica entre la Republica de Colombia y la Comunidad del Caribe (CARICOM)**
- **CAN - MERCOSUR**
- **Acuerdo de libre Comercio Colombia – Chile**
- **Acuerdo de Libre Comercio entre la Republica de Colombia y los estados AELC (EFTA)**
- **Acuerdo de promoción Comercial entre la Republica de Colombia y Canadá**
- **Acuerdo de promoción Comercial entre la Republica de Colombia y Estados Unidos de América**
- **Acuerdo de Alcance Parcial de Naturaleza Comercial entre la Republica de Colombia y la República Bolivariana de Venezuela**
- **Acuerdo de complementación económica celebrado entre la Republica de Colombia y la República de Cuba**
- **Acuerdo de Alcance parcial suscrito entre la Republica de Colombia y la Republica de Nicaragua**
- **Acuerdo Comercial entre la Unión Europea, Colombia y Perú**

### **3. JUSTIFICACIÓN**

Bien es sabido que dentro de un país se presentan ciertos problemas económicos (por violencia o por la ausencia de una clase política responsable<sup>50</sup>) que hacen pensar a FRUTA DORADA, en la posibilidad de no depender solo del mercado local sino del mercado internacional porque asegurará a la microempresa la estabilidad y la existencia de ésta a largo plazo. Nace entonces la necesidad de buscar un mercado que le ayude a la microempresa FRUTA DORADA a cumplir los objetivos propuestos en su misión y visión, y cabe decir que esto lleva consigo una investigación exhaustiva del mercado a exportar, porque se deben conocer aspectos como:

<sup>50</sup><http://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-436538>

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

### 3.1 ¿Cuál país es el que requiere su producto?

**FRANCIA:** Este país es que la quinta economía mundial en términos de PIB (Producto Interno Bruto) ya que para el año 2008 asciende a 2.656 trillones de dólares y su PIB per cápita (el producto interno bruto dividido por la población) asciende 32.500 dólares. Francia se sitúa en el puesto número 20 a nivel mundial por ser un país altamente desarrollado económica y socialmente. *“Francia es miembro del G8, de la Zona Euro y del Espacio Schengen, y alberga a muchas de las más importantes multinacionales, líderes en diversos segmentos de la industria y del sector primario. Francia es además el primer destino turístico mundial, con 80 millones de visitantes extranjeros al año”*<sup>13</sup>.

**ECONOMÍA:** Francia, es un país que basa parte de su economía en la agricultura, ya que aproximadamente un tercio de la tierra es para esa actividad. El norte de Francia, se caracteriza por tener grandes granjas de trigo y la producción de productos lácteos, la carne de cerdo y de manzanas se encuentra en la región occidental de Francia. Actualmente este país está ampliando su silvicultura y las industrias de piscifactoría<sup>13</sup>.


Cuenta con una red de ferrocarril de aproximadamente 31.840 kilómetros siendo esta red la más extensa de Europa Occidental. La SNCF (Sociedad Nacional de los Ferrocarriles Franceses) es quien se encarga de la red ferrocarril y además son quienes poseen trenes de alta velocidad como el Thalys, el Eurostar y el TGV (Tren de gran velocidad) que alcanza los 320 kilómetros por hora. Cabe decir que el Eurostar es quien conecta a Francia con el Reino Unido a través del Eurotúnel<sup>13</sup>.

Este país tiene aproximadamente 478 aeropuertos, siendo el de *París-Charles de Gaulle* el más grande de ellos, dado que maneja la mayoría del tráfico civil y comercial y es quien conecta a París con las otras ciudades del mundo. Air France es la línea aérea nacional, aunque numerosas compañías aéreas privadas proporcionan viajes domésticos e internacionales<sup>13</sup>.

Francia cuenta con 10 principales puertos, y de estos la microempresa Fruta Dorada llegara hasta el puerto de Marsella Fos.

---

<sup>13</sup>Estudio de Mercado sobre la fruta fresca en Francia (2011). Cámara de Comercio de Bogotá.

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

- Puerto de Brest
- Puerto de Burdeos
- Puerto de Havre
- Puerto de Calais
- Puerto de Dunkerque
- Puerto de Marsella
- Puerto de Nantes
- Puerto de Paris

### 3.2 ¿Por qué ese país?

Según el estudio de mercado sobre la fruta fresca en Francia realizado por la cámara de comercio en el año 2011, las frutas más populares consumidas en ese país son: las manzanas (20% aproximado del volumen total) seguido de las bananas (11%) las naranjas (11%), mandarinas y clementinas (9%) y melones (9%). Los melocotones y las nectarinas (8%), las peras (6%) y las uvas (4%) también son consumidos con frecuencia. Aunque los consumidores franceses tienen un especial apego a los productos cultivados domésticamente, hay un creciente interés por lo exótico que cada vez se demandan con mayor regularidad. Estos son las alcachofas, el aguacate, el mango, los dátiles y los lichis. Las nuevas variedades como la pitahaya y el pomelo también están ofreciendo un gran aumento<sup>13</sup>.


### 3.3 ¿Qué requisitos y restricciones presenta el país a exportar?

La legislación de la UE (Unión Europea) está basada en varios principios entre los que se encuentra: el de equivalencia por el cual los productos deben estar regulados por una legislación equivalente a los productos que circulan por la UE, el de trazabilidad que consiste en vigilar los procesos y etapas de elaboración desde la producción a la distribución y el de responsabilidad del importador que es la persona encargada de introducir el producto en el mercado y responsable de que cumpla todas las normas<sup>13</sup>.

A continuación se muestran las leyes que regulan la introducción de fruta fresca en Francia y en general en la UE: Ver anexo C

- **Control de los contaminantes alimenticios en alimentos**
- **Control de los residuos de plaguicidas en productos alimenticios de origen vegetal y animal**
- **Control sanitario de los productos alimenticios de origen no animal**
- **Condiciones generales sobre contaminantes en los alimentos**



 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--


- **Etiquetado de productos alimenticios**
- **Fitosanitario**
- **Certificaciones:** Iso 22000, BRC – Global Estándar for Food Safety, IFS – International Food Standar, Globalgap, FSSSC 22000, el control Biológico y el protocolo LEAF

### **3.4 ¿Cuáles son sus competidores y que tanta demanda exige su producto en el país a exportar?**

España es un país que exporta frutas y hortalizas de gran calidad a Francia, pero aun así, Marruecos le ofrece a Francia costos más bajos en los productos anteriormente mencionados ya que la mano de obra en Marruecos es mucho más barata. En el año 2008 Francia aumento las importaciones de fruta en melocotones y nectarina disminuyendo las importaciones de manzana y fresas. Otras frutas que son importadas por Francia son: Las peras y las uvas que son originarias de Italia, las manzanas que provienen de Italia y España por igual , los aguacates y las guayabas que son importadas desde Israel y los frutos secos que llegan de Turquía. Los profesionales extranjeros se esfuerzan día a día en modernizar la oferta y la logística y aunque las superficies intentan que prime la oferta nacional, reconocen la necesidad de que haya productos de importación, siendo Francia un país abierto a las importaciones<sup>13</sup>.

Dada la problemática planteada anteriormente, el proyecto de desarrollo de un plan de exportaciones para la microempresa FRUTA DORADA de la ciudad de Manizales, le exige a esta, ser más competitiva en el mercado local ya que le acarrea invertir en infraestructura tecnológica y desarrollar productos con los más altos estándares de Calidad y así a futuro poder presentarse como una empresa más sólida en el sector de los alimentos.

Por otra parte; será punto de partida para la implementación de un plan exportador adaptado a las microempresas que no cuenten con los recursos para el pago de expertos que los asesoren en estos procesos. La importancia de este tipo de tesis radica en la aplicación y profundización de conceptos académicos y de estudios propios del programa de Ingeniería Industrial como son producción, logística y economía y finanzas a problemáticas reales del contexto regional y nacional.

 <p data-bbox="365 136 633 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="722 94 1031 304"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1177 178 1429 241">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	--	--

## 4. OBJETIVOS

### 4.1 Objetivo General

Formulación de un plan exportador hacia Francia para la microempresa FRUTA DORADA de la ciudad de Manizales.

### 4.2 Objetivos Específicos


- Caracterización del mercado francés a través de fuentes secundarias para la microempresa FRUTA DORADA.
- Analizar la capacidad instalada de la microempresa FRUTA DORADA.
- Analizar la Distribución Física Internacional (incluyendo costos) hacia Francia.
- Formulación del Plan exportador hacia Francia para la microempresa FRUTA DORADA de la ciudad de Manizales.

## 5. METODOLOGÍA

La metodología en este trabajo se guiará por 3 fases:

### FASE 1.

- **Recolección de la Información:** En esta fase, se recolecta la información de los productos comercializados por la microempresa Fruta Dorada (Fichas técnicas de producto) y se hace referencia acerca del cultivo de chontaduro y su composición nutricional. Finalmente en esta fase, se hace la investigación de mercados del país a exportar que es Francia, donde se hace énfasis de las características culturales del comportamiento del consumidor, las restricciones legales, entre otros aspectos.

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

## FASE 2.

- **Diagnóstico:** En esta fase, se hace un análisis de la capacidad instalada de la empresa para saber si pueden en un futuro abastecer un mercado como Francia o si deben de incrementar su capacidad instalada, adecuándose a los cambios necesarios que en este trabajo se plantearán. Seguidamente, se hará un análisis de la Distribución Física Internacional para que la microempresa tenga en cuenta cual es el transporte que deben de utilizar, como se debe de contenedorizar la carga, los documentos que se deben de tener en cuenta y cuáles son los términos de negociación que deberían de utilizar haciendo un análisis de los costos que esa negociación acarrea.

## FASE 3.

- **Resultados:** En esta fase, se hace el documento final que contiene la formulación del plan exportador para que la microempresa Fruta Dorada, pueda analizar si realmente están en la capacidad de poder exportar a un país como Francia, teniendo en cuenta la capacidad instalada actual y los costos que genera llevar a cabo esa comercialización.

## 6. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA


Fruta Dorada es una microempresa de la ciudad de Manizales, que se dedica a la elaboración y comercialización de productos a base de chontaduro. *“Nace a finales del año 2009 con el objetivo de mejorar el nivel de vida de su cliente interno y externo, generando empleo y ofreciendo a sus clientes la oportunidad de enriquecer su dieta alimentándose con productos de gran valor nutricional”<sup>15</sup>.*

Entre sus políticas están:

- **Innovación:** Hacer la diferencia y ser reconocidos por ser especialistas en lo hacen, dando valor agregado a cada uno de los procesos de la organización.
- **Calidad:** Es parte fundamental de la microempresa ya que brindan a sus clientes y consumidores finales una calidad incomparable con otros productos hechos a base de chontaduro.

7

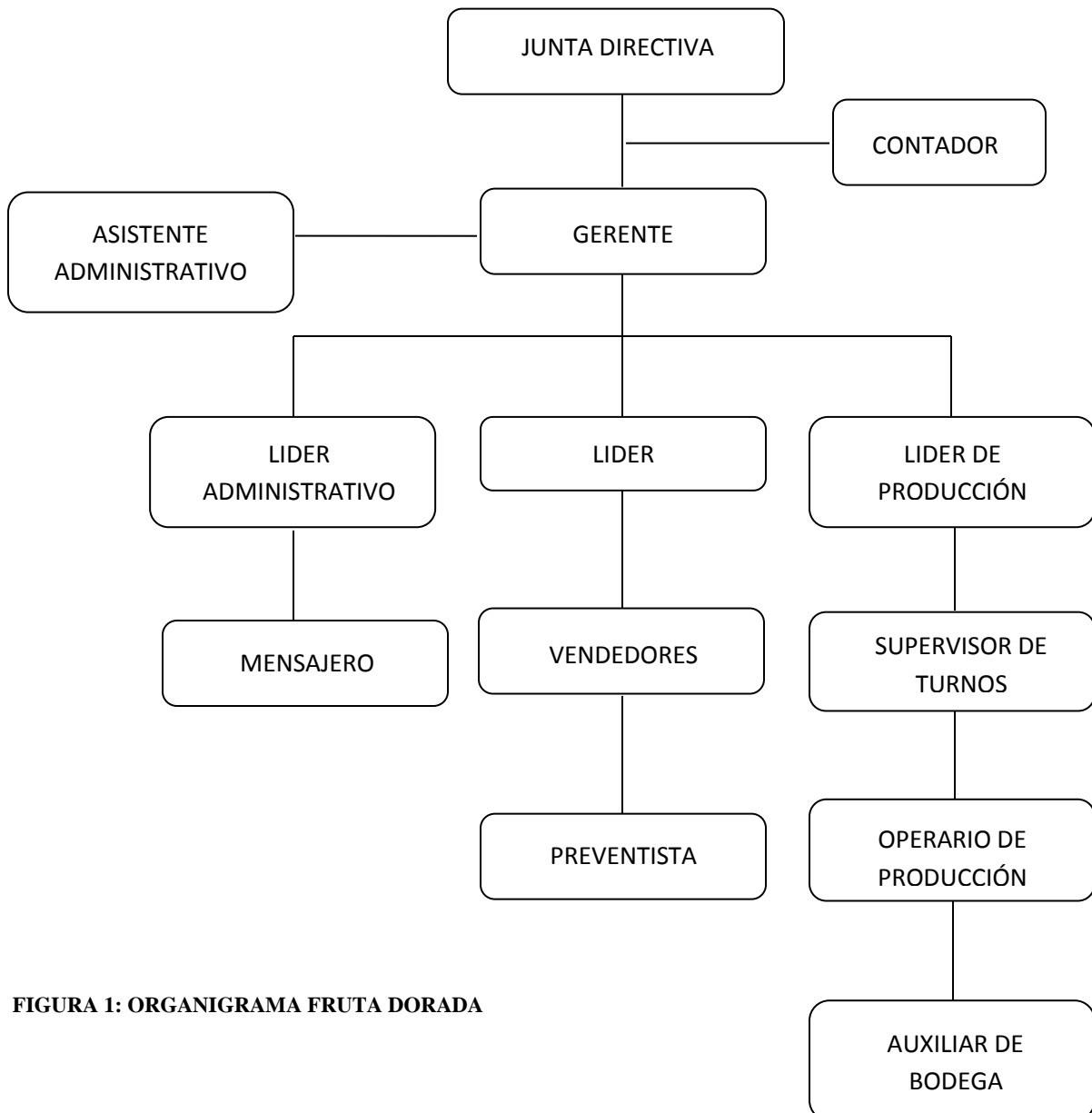
<sup>15</sup>[http://www.frutadorada.com.co/index.php?option=com\\_content&view=article&id=12&Itemid=23](http://www.frutadorada.com.co/index.php?option=com_content&view=article&id=12&Itemid=23)

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	VICERRECTORIA ACADÉMICA
---	---	----------------------------


- **Higiene:** Parte elemental en el desarrollo de los productos de Fruta Dorada, ya que su política es hacer alimentos confiables para sus clientes y consumidores finales.

**Servicio:** Tener un talento humano capacitado hace de Fruta Dorada una microempresa que trabaja con altos estándares de calidad en todos sus procesos Administrativos y productivos.

El personal de Fruta Dorada está compuesto por el personal Administrativo, personal de producción y personal del área comercial como se muestra en el siguiente organigrama:



**FIGURA 1: ORGANIGRAMA FRUTA DORADA**

	<p style="text-align: center;"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p style="text-align: center;">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
---	--	--

## **6.1 Portafolio de productos**

### **6.1.1 Línea de salsas gourmet**

- Presentación por 250 gr de salsa picante
- Presentación de 250 gr de salsa agridulce

### **6.1.2 Línea de chontaduro en salmuera**

- Presentación por 500 gr de chontaduro en almíbar
- Presentación por 500 gr de chontaduro en salmuera
- Presentación por 4000 gr de chontaduro en al almíbar

### **6.1.3 Línea de mermelada**

- Presentación por 500 gr de mermelada de chontaduro


### **6.1.4 Línea de pasabocas**

- Presentación por 250gr de trozos de chontaduro con miel y limón listo para consumir

## **6.2 Mercados que abastece Fruta Dorada**

Los mercados actuales de Fruta Dorada SAS están direccionados principalmente a los supermercados más importantes de la ciudad (Mercaldas, Super Inter, Confamiliares, entre otros), un punto de venta en el centro comercial Fundadores, y un mediano mercado nacional entre los cuales se encuentran la cadena de restaurantes “Crepes and waffles” como cliente principal en la ciudad de Bogotá y un punto de venta en el municipio de la Unión en el departamento del Valle del Cauca<sup>15</sup>.

<sup>15</sup>[http://www.frutadorada.com.co/index.php?option=com\\_content&view=article&id=12&Itemid=23](http://www.frutadorada.com.co/index.php?option=com_content&view=article&id=12&Itemid=23)


	<p align="center"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p align="center">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
---	---	---

## **7. ANTECEDENTES**

FRUTA DORADA es una microempresa que elabora productos a base de chontaduro de excelente calidad y con alto valor nutricional. Su mercado está enfocado a personas que gustan de los deliciosos productos exóticos y que desean llevar una dieta balanceada en su diario vivir.

La empresa nace en el año 2008 como plan de negocio de 2 estudiantes de la tecnología en Planificación para la creación de empresas dictada por el Sena en Manizales. Esta idea de negocio además de ser el proyecto de grado para estos dos estudiantes, se convierte en un proyecto con bastante futuro para Daniel y María Isabel y es así como es presentado al fondo emprender del Sena que es “un fondo creado por el gobierno nacional para financiar iniciativas empresariales que provengan y sean desarrolladas por alumnos del Sena que hayan finalizado un programa de formación” en el año 2008. Por ser los ganadores del concurso a nivel nacional, el fondo emprender le otorga a estos dos estudiantes el capital para constituir legalmente a FRUTA DORADA y así empezar con un sueño que hasta el día de hoy ha sido todo un éxito. La empresa se constituye en mayo de 2009 y se ubica en el barrio el bosque de la ciudad de Manizales, en donde empiezan a procesar chontaduro en salmuera por 500 gr. y la mermelada de chontaduro de 250 gr., para ser comercializados en su punto de venta y luego llevados a grandes supermercados de la ciudad. Al ver el éxito de estos dos productos se empieza también a procesar chontaduro en almíbar y el Chomilú que es que chontaduro con miel y limón, cuya comercialización empieza a darse en ferias comerciales y también en el punto de venta de FRUTA DORADA. Para el año 2010, la empresa decide innovar en sus productos, así que decide sacar la línea de salsas a base de chontaduro.

Cabe decir, que FRUTA DORADA es una microempresa que está en periodo de crecimiento y que una de sus grandes metas es lograr llevar sus deliciosos productos al mercado extranjero dado que lo exótico es bastante apetecido a nivel internacional.

 <p data-bbox="370 142 630 296">Universidad Pontificia Bolivariana</p>	<p data-bbox="727 100 1026 296"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
---	---	--

## 7.1 ¿Qué es el chontaduro?

<b>TABLA 2: NOMBRE CIENTIFICO, Y TAXONOMIA DEL CHONTADURO</b>		
<b>NOMBRE CIENTIFICO:</b>	Bactris gasipaes H.B.K.	
<b>NOMBRE COMÚN:</b>	Chontaduro - Pijuayo-Pejinaye-Pupunha	
<b>TAXONOMIA:</b>	Tipo (división):	Fanerógamas
	Subtipo (subdivisión):	Angiospermas
	Clase:	Monocotiledóneas
	Subclase:	Micratinas
	Orden:	Espadiciflorineas
	Familia:	Palmaceas
	Género:	Bactris
	Especie:	Gasipaes

**Datos tomados de:** Centro de Investigaciones Macagual. Programa de región agrícola. Florencia, Caqueta

El chontaduro, pupunha (pupuña), pijuayo, pixbae, cachipay, pejibaye o tembe (*Bactris gasipaes*) es una planta de la familia de las arecáceas (la de las palmeras), de hasta 20 m de alto, nativa de las regiones tropicales y subtropicales de América. Se aprovecha su fruto, una drupa de gran valor alimentario, su madera y el cogollo tierno, que se cosecha para extraer palmito.


En Colombia, en la inmensa mayoría del país se le llama chontaduro, mientras que en otras zonas se le llama y/o se le conoce como “cachipay”<sup>14</sup>.

En Venezuela específicamente en la región al sur del Orinoco (Estados Bolívar y Amazonas) se le denomina “Pijiguao” a esta especie de palma, en Costa Rica son conocidos popularmente como “Pejibayes”, en Panamá se le conoce con los nombres “Pifá”, “Pibá” y “Pixbae”, en Perú es conocido con el nombre de Pijuayo, y en los Estados Unidos es conocido como Peach Palm Fruit<sup>14</sup>.

**Fruto:** Son un conjunto de drupas (coco en miniatura) recubiertas con una capa amilácea, de espesura variable dispuestas en racimos con colores diversos (rojo, amarillo, anaranjado, jaspeado) con forma cónica, ovoide o elipsoidal, miden de 2.5 a 5.0 centímetros y contienen una semilla por fruto.

9

<sup>14</sup>Escobar Acevedo, Carlos. J., Zuluaga Pelaez, Jhon. j., y Martínez Hurtado, Alvaro (1996). El Cultivo del Chontaduro (*Bactris gasipaes* H.B.K). Centro de Investigaciones Macagual. Programa de región agrícola. Florencia, Caquetá

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

**Raíz:** En su mayoría son laterales y superficiales y forman una red tupida de aproximadamente 10 metros de diámetro.

**Flor:** De color amarillo o crema crecen en racimos protegidos por una cubierta espinosa<sup>14</sup>.


## 7.2 Composición nutricional del chontaduro



Foto tomada de: [www.frutadorada.com.co](http://www.frutadorada.com.co)

<b>TABLA 3: COMPONENTES NUTRITIVOS DEL CHONTADURO</b>	
<b>COMPONENTE</b>	<b>VALOR NUTRITIVO</b>
Calorías	18.0 g
Grasas	4.6 g
Cenizas	0.9 g
Agua	52.2 g
Carbohidratos	37.6 g
Proteínas	3.3 %
Fibras	1.4 g
Ácido Ascórbico	20.0 g
Fosforo	47.0 mg
Calcio	23 mg
Vitamina A	7300 mg
Tiamina	0.04 mg
Riboflavina	0.11 mg
Niacina	0.9 mg



 <p data-bbox="370 142 630 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 300"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

### 7.3 Condiciones de siembra, cultivo y recolección del chontaduro

Según se menciona en la revista *“Información General sobre el cultivo de chontaduro (Bactris Gasipaes H.B.K) de la región Amazónica Ecuatoriana”*<sup>16</sup>, el cultivo de ese fruto debe tener las siguientes recomendaciones:

- Se hace una preselección de las semillas que debe de tener los siguientes criterios: La planta debe estar sana, robusta, dulce y tener racimos grandes con frutos grandes y maduros.
- Luego de haber despulpado la semilla se procede a lavar con agua y arena para después ser llevadas a una olla con agua donde se seleccionan las mejores vanas, ya que las buenas suelen flotar y las malas suelen hundirse.
- Finalmente, se seleccionan en gruesas, medianas y pequeñas para secarlas bajo sombra y así sembrarlas en un lugar con buena sombra y tierra abonada.


Se debe tener en cuenta que el sitio donde se haga la siembra, deber estar cerca de la persona que las cultiva para poder realizar un control fitosanitario y así prevenir que se dañe la planta. Luego de que las plantas alcanzan una altura de 25 a 30 centímetros se hace un trasplante al campo en época de lluvia o de alta nubosidad para que las plántulas tengas una mejor adaptación<sup>16</sup>.

**7.3.1 Control de Malezas:** Se debe de tener en cuenta los siguientes controles para evitar el daño de la planta:

- **Control Físico:** Se deshieran con machete cuidando de no picar el tallo ni las raíces de la planta
- **Control químico:** No deben de usarse herbicidas ya que pueden dañar la planta y podrían evitar el rebrote de los hijos
- **Control cultural:** Dejar residuos de vegetales, ayuda a que a la planta no le crezcan malezas<sup>14</sup>.

**7.3.2 Control de plagas:**

- **Roedores:** Se preparan cebos con raticidas para evitar una propagación de los roedores
- **Ácaros:** Se realizan controles con acaricidas para evitar que dañen la planta<sup>14</sup>.

	<p style="text-align: center;"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p style="text-align: center;">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
---	--	--

### 7.3.3 Usos del chontaduro:

#### Alimentación

**Fruta:** *“Los frutos son redondos o en forma de huevo de 2.5 cm de largo. Son de color anaranjado, rojizo o amarillo cuando es maduro y la piel el firme. Los racimos pueden pesar hasta 12 kilos.*

*Por su alto contenido de proteínas y vitaminas A y B2, fosforo y hierro es un alimento muy nutritivo y se le puede preparar de diferentes maneras como: cocinadas, asadas, fritos y además se puede procesar como harina para fideos, chitos, etc.*

*Para los animales (chanchos, roedores) este alimento es muy nutritivo ya que estimula el crecimiento y el engorde de ellos.*

**Palmito:** *El cogollo de chontaduro, da uno de los mejores palmitos. Este es utilizado para hacer mazamorra y otro tipo de alimentos. De igual manera, sirve como alimento para animales domésticos como los puercos y las gallinas.*

**Gusano (Chonta Curu):** El tronco se utiliza para recolectar larvas. Estas larvas son producidas por un escarabajo denominado el “Picudo Negro”. La hembra pone sus huevos en el interior del tallo para luego ser consumidas por el hombre, animales y aves como armadillos y búhos.


**Chicha:** La chicha de la chonta es muy rica y apetecida dado su alto contenido de vitaminas C.

**Artesanía:** El tronco es llevado a los aserraderos para ser cepillado y hacer piezas para la elaboración de objetos tales como: adornos, sillas, marcos, maceteros, floreros, flechas ya que el material es de calidad, durable y apreciable.

**Construcción:** El tronco de la chonta es utilizado en diferentes construcciones de viviendas ya que sirve para hacer paredes, pisos, postes para alumbrados, cercas, muebles, leñas, flechas, lanzas y techos. De igual manera es utilizado por las comunidades indígenas para hacer cabañas.

**Medicinal:** La grasa de la chonta es utilizada como medicina para la cura de reumatismos y gripes<sup>16</sup>.

<sup>16</sup> Shiguango, Ricardo. (1996). Información General sobre el cultivo de chontaduro (Bactris Gasipaes H.B.K) de la región Amazónica Ecuatoriana. Proyecto Gran Sumaco. Instituto Ecuatoriano Forestal y de Áreas Naturales y Vida silvestre

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

### 7.3.4 Localización de cultivos de chontaduro

Si se habla de la producción de chontaduro, puede decirse que esta fruta se concentra principalmente en 3 departamentos Colombianos que son: Cauca con el 35% de la producción, putumayo con el 25% y Valle del Cauca con el 22% y que nuestro país al año 2010, poseía 9225 hectáreas sembradas que arrojaron una producción de 73777 toneladas<sup>37</sup>.

Dice un artículo del espectador en su edición del 6 de Febrero del 2013 que el *“Chontaduro además de ser bueno para la salud, es un interesante negocio potencial”*<sup>37</sup> ya que es una fruta que mueve alrededor de 10 millones de dólares al año a pesar de que se cultiva en pequeñas parcelas del sur del país<sup>36</sup>. Lo que quiere decir esto, que en un futuro cercano, será un fruto de gran éxito no solo a nivel nacional, sino también a nivel internacional, ya que además de tener diferentes presentaciones, es una fruta que está siendo aprovechada por grandes multinacionales de la belleza ya que contiene compuestos bioactivos que pueden ser aprovechados por la industria farmacéutica, cosmética y nutraceutica como es el caso de Fruta dorada<sup>37</sup>.


Como se decía anteriormente, el chontaduro tiene diferentes presentaciones de las cuales Fruta Dorada se ha encargado de sacar al mercado Nacional varias de ellas. Pero si hablamos en cuanto a competencia nacional, se podría decir que hay varias empresas en Colombia que se han dedicado a darle valor agregado a esa exótica fruta:

- **Chips de Chontaduro**, es una empresa ubicada en el departamento de Risaralda que está dedicada a la transformación y comercialización de productos a base de chontaduro, y su productos más apetecidos has sido los chips de chontaduro (tajadas deshidratadas), las mermeladas, los almibares y las pulpas procesadas.
- **Borojó de Colombia S.A**, es una compañía dedicada al procesamiento y comercialización de frutas exóticas, cultivadas en las áreas lluviosas de la región del pacífico Colombiano cuya oferta de productos se basa en pulpas, jaleas, conservas en almíbar y en salmuera, principalmente de frutas como Borojó, Chontaduro, Noni y Tamarindo<sup>38</sup>
- **Kunth**, es una empresa dedicada a producir y comercializar mermeladas a base de chontaduro ubicada en la ciudad de Ibagué.

11

<sup>37</sup><http://www.agenciadenoticias.unal.edu.co/ndetalle/articulo/chontaduro-tiene-gran-potencial-industrial.html>


<sup>38</sup><http://www.borjodecolombia.co/es/>

 <p data-bbox="370 142 630 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 300"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

Según datos del portal estadístico Trade Map y según el código arancelario del chontaduro en salmuera que corresponde al **2008999000** denominado *“Frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados de otro modo, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante o alcohol , no expresados ni comprendidos en otra parte: los demás, incluidas mezclas (excepto las mezclas de la subpartida 200819): los demás: los demás”*, en donde se dice que los productos que están dentro de esa partida arancelaria han tenido un comportamiento de crecimiento para el año 2012 con un valor exportado aproximadamente de 100 mil dólares para ese año en Francia. Quiere decir lo anterior, que aunque ya es un país explorado por Colombia, Fruta Dorada tiene una gran posibilidad de tener éxito con el producto de chontaduro en salmuera dado que hasta el momento no se presenta competencia directa con un producto como el Chontaduro en Salmuera hacia ese país.

Cabe mencionar que en la actualidad existen otros planes de comercialización y de exportación que han sido hechos para ayudar a las empresas a comercializar el chontaduro o el palmito tanto a nivel nacional como internacional. Los siguientes son los planes elaborados:

- **Plan de negocio exportador a Ecuador. Chontaduro en conserva. Cachipay.** Elaborado en el año 2011 por los estudiantes: Valentina Escobar Mejía, Diana Ximena Velásquez Sánchez y Cristian Camilo Gutiérrez Restrepo de la especialización en gerencia de negocios internacionales de la Universidad Jorge Tadeo Lozano de la ciudad de Bogotá.
- **Plan de negocio para la transformación y comercialización de chontaduro.** Elaborado en el año 2009 por la estudiante Juliana Gómez Escobar, trabajo de grado que fue hecho para optar por el título de administrador ambiental de la Universidad Tecnológica de Pereira.
- **Plan de negocios para la exportación de palmitos enlatados a Francia.** Elaborado en el año 2013 por el estudiante Gustavo Andrés Quiñones Benavides, trabajo de grado que fue hecho para optar al título de Ingeniero Industrial de la Universidad Tecnológica de Pereira.
- **Proyecto de factibilidad para la exportación de trozos de palmito al mercado Francés.** Elaborado en el año 2010 por el estudiante Christian Mauricio Sánchez Chulde, proyecto de grado para optar por el título de Ingeniero en comercio exterior e integración de la Universidad Tecnológica Equinoccial (Quito – Ecuador).
- **Proyecto de factibilidad para la exportación de palmito enlatado al mercado de Francia, en los periodos 2010 – 2019.** Elaborado en el año 2009 por la estudiante Katty Pamela Gómez Burbano, trabajo de grado realizado para optar por el título de Ingeniera en comercio exterior e integración de la Universidad Tecnológica Equinoccial (Quito – Ecuador).

 <p data-bbox="370 142 630 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 300"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

## 8. MARCO TEÓRICO

Para una empresa que está en constante crecimiento y que además quieren incursionar con su producto en otros países es necesario que tenga en cuenta que debe de contar con un Plan Exportador Obligatorio, ya que este *“...es un documento que menciona toda la estrategia comercial a desarrollar en un mercado específico, y el conjunto de todas las acciones a efectuar para vender los productos y servicios en el exterior”<sup>39</sup> y además es un documento que guía el esfuerzo exportador de cualquier empresa y le dice hacia donde debe ir y como llegar al mercado internacional”<sup>40</sup>.*

Para Colombia es de gran importancia que las empresas empiecen a incursionar en los mercados Internacionales, ya que no solo le da estabilidad económica a la empresa sino que le da también un crecimiento económico a Colombia ayudando a generar empleo y dando un crecimiento en las divisas. Es por eso, que el Gobierno Nacional con el Ministerio de Comercio Exterior han que creado el Plan Estratégico Exportador (1999- 2009), que es *“...el resultado de un trabajo de concertación y compromiso del sistema de comercio exterior, la totalidad de las entidades públicas que tienen relación con el sector y el sector privado donde constituye la carta de navegación para lograr el fortalecimiento del sector productivo Colombiano y la orientación hacia los mercados internacionales”<sup>41</sup>.*

El fortalecimiento de las exportaciones se da por medio de las negociaciones que haga el gobierno Colombiano con otros países por medio de los llamados TLC *“...ya que estos son acuerdos de carácter comercial bilateral o multilateral con una regulación flexible de intercambio de bienes y servicios, cuya finalidad es generar mayor nivel de desarrollo económico e incremento de los flujos comerciales e inversiones dentro y fuera de las fronteras estatales”<sup>42</sup>,* y es que depender de un solo socio comercial es riesgoso para la estabilidad económica de las empresas ya que no le permite estar en constante crecimiento.

Los objetivos de los Tratados de Libre Comercio son los siguientes:


- La eliminación inmediata de aranceles para una parte sustancial del comercio y, en un plazo determinado, para el resto del universo.

12

<sup>40</sup> Kirchner Lerma Alejandro. (2010). Comercio y mercadotecnia internacional. Tercera Edición. Thomson

<sup>41</sup> <http://www.banrepultural.org/blaavirtual/ciencias/sena/cursos-de-capacitacion/planestrategico/plan1.htm>

<sup>42</sup> <http://www.mipymes.gov.co/publicaciones.php?id=3635>

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

- Mantener y mejorar preferencias logradas en favor de productos exportables.
- Nivelar condiciones de competencia frente a otros socios.
- Mejorar competitividad mediante acceso a insumos y bienes de capital.
- Mejorar condiciones para las inversiones<sup>42</sup>

Es importante que antes de que una empresa tome la decisión de incursionar en otros mercados, haga un estudio de mercados que le permita saber y conocer a qué tipo de cultura se va a enfrentar, pues las costumbres en otros países suelen ser diferentes a las colombianas. El estudio de mercados, *es la técnica que permite identificar, obtener, recopilar, procesar y analizar la información sobre las actividades, deseos, necesidades de los consumidores, la naturaleza y la presentación final del bien, con el objetivo de obtener mayores elementos de juicio para la toma de decisiones* y se debe de hacer un estudio de mercados para:


- Entender mejor las condiciones, las tendencias y las oportunidades de la empresa en ese país a exportar.
- Conocer cuáles son las estrategias de los futuros competidores, fortalezas, debilidades, estrategias, claves, errores y factores de éxito.
- Obtener detalles sobre problemas específicos.
- Ampliar la visión sobre el negocio.
- Establecer objetivos de corto y largo plazo.
- Tomar decisiones más rápida y eficazmente<sup>43</sup>

De acuerdo con lo anterior, la empresa que vaya a exportar, debe de tener en cuenta que hay una serie de impuestos (aranceles) *“...que deben de pagar los importadores y exportadores por la entrada y salida de las mercancías en un país ya que así, se restringe la importación de ciertas mercancías buscando con esto equilibrar la balanza comercial del país para proteger la producción nacional”*<sup>44</sup>.

<sup>42</sup> <http://www.mipymes.gov.co/publicaciones.php?id=3635>

<sup>43</sup> Ramirez Barros Ana María. (2009). Como realizar una investigación de mercados internacional. Cámara de comercio de Bogotá.

<sup>44</sup> <http://www.gerencie.com/barreras-arancelarias.html>

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

Luego de tener claro el país a exportar, el estudio de mercado y las restricciones de entrada a ese país, se debe analizar la capacidad instalada de la empresa que es *“mayor nivel de producción que la empresa puede generar, utilizando para ello, el total de activos productivos, ya sea para productos o para entregar servicios intangibles”*<sup>45</sup>, analizando de igual manera la capacidad productiva que hace referencia al máximo nivel de producción que puede soportar una unidad productiva concreta, en circunstancias normales de funcionamiento durante un periodo de tiempo determinado<sup>45</sup> puesto que este último análisis le permite a la empresa evaluar si puede llegar a tener un buen volumen de producción para abastecer el mercado internacional, sin descuidar el mercado local o nacional.

Finalmente, después de saber si la empresa está en condiciones de abastecer un mercado internacional, llega la negociación con el cliente externo, y para llevar a cabo esa negociación, es necesario que la empresa tenga claro hasta qué punto va ir esa negociación y definir de parte y parte cuales van a ser las obligaciones de cada uno. Es por eso, que en las operaciones de comercio Internacional, los Incoterms (términos internaciones de comercio) son fundamentales para llevar una coordinada distribución física internacional y una logística comercial internacional. Los Incoterms permiten definir con claridad y con exactitud la transferencia de los gastos, es decir, el exportador (vendedor) sabe hasta donde, en qué momento y lugar deberá asumir los gastos que ocasiona su contrato de venta e incluirlos en el precio. Lo anterior permite que el importador (comprador) pueda conocer bien los gastos que debe de añadir al precio cotizado para así comparar con otras cotizaciones tanto nacionales como internacionales<sup>35</sup>.

Los siguientes, son la clasificación de los Incoterms:

- **Grupo E (Salida): EXW**


Lo configura un único término representativo de la obligación mínima por parte del vendedor, por medio del cual el vendedor pone la mercancía a disposición del comprador en los propios locales del vendedor.

- **Grupo F (transporte principal debido): FCA, FAS, FOB**

El vendedor debe entregar la mercancía al transportista designado por el comprador en el lugar y plazo determinados.

<sup>45</sup>Lee J. Krajewski.(2000). Administración de operaciones. Estrategia y análisis. Editorial Pearson.

<sup>35</sup>Murillo O. Jorge A. (2004). Exportar e Internacionalizarse. Quinta edición. Editorial Panamericana.

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

- **Grupo C (transporte principal pagado): CFR, CIF, CPT, CIP**

El vendedor (exportador, trading o freight forwarder) está en el deber de contratar el transporte internacional, pero sin asumir el riesgo de pérdida o daño de la mercancía ni cualquier costo adicional surgido tras el embarque y despacho. Las condiciones CIF y CIP implican que el vendedor debe contratar el seguro de transporte.

- **Grupo D (llegada): DAP, DAT, DDP**

El vendedor soporta todos los costos y riesgos hasta situar la mercancía en el país de destino<sup>35</sup>.

## 9. CARACTERIZACIÓN DEL MERCADO FRANCÉS


### 9.1 Descripción del país Francés

#### FRANCIA


A continuación se describen los aspectos culturales, económicos, políticos y sociales, que hacen de Francia un país apetecido por los comerciantes Colombianos, ya que a diferencia de otros socios comerciales, Francia es un país que le abre las puertas a otro tipo de culturas para que fomenten el desarrollo económico en ese estado.

<b>TABLA 4: DESCRIPCIÓN DE FRANCIA</b>	
<b>Nombre Oficial:</b>	República Francesa
<b>Capital:</b>	París
<b>Principales Ciudades:</b>	París, Marsella, Lyon, Toulouse, Niza, Nantes, Estrasburgo, Montpellier, Burdeos, Rennes, Lev Havre, Reims y Lille <sup>19</sup>
<b>Población:</b>	60,7 millones de habitantes (en 2001) Densidad: 107 hab/km <sup>2</sup>
<b>Superficie:</b>	543.965 Km <sup>2</sup> . Es el país más extenso de Europa occidental (más de una quinta parte de la superficie de la Unión Europea); dispone de una amplia zona marítima (su zona económica exclusiva se extiende sobre 11 millones de km <sup>2</sup> ).
<b>Moneda:</b>	Euro
<b>Lengua oficial:</b>	Francés



 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

<b>Sistema de gobierno:</b>	República multipartidista. Democracia parlamentaria
<b>Fronteras políticas:</b>	Andorra, España, Bélgica, Luxemburgo, Alemania, Suiza, Italia y Mónaco. <sup>19</sup>
<b>Relieve</b>	<p data-bbox="818 512 1235 541"><b>Planicies:</b> 2/3 de la superficie total.</p> <p data-bbox="818 543 1390 709"><b>Principales macizos montañosos:</b> los Alpes (cuyo punto más alto, el Mont Blanc, es la cumbre más elevada de Europa occidental: 4.807 metros), los Pirineos, el Jura, las Ardenas, el Macizo Central y los Vosges.</p> <p data-bbox="818 711 1390 835"><b>Costas:</b> Abierta a cuatro espacios marítimos (el Mar del Norte, la Mancha, el océano Atlántico y el Mediterráneo). En total, Francia dispone de 5.500 kilómetros de costas.<sup>19</sup></p>
<b>Clima</b>	Tres tipos: oceánico (al oeste), mediterráneo (al sur), continental (centro y este)
<b>Medio-ambiente</b>	<p data-bbox="818 917 1390 1041">Las zonas de producción agrícola y forestal cubren una superficie de 48 millones de hectáreas, es decir, el 82% del país (sin contar los territorios y los departamentos de ultramar).</p> <p data-bbox="818 1043 1390 1209">La masa forestal representa por sí sola el 27% del territorio y constituye la tercera de la Unión Europea después de Suecia y Finlandia. La superficie forestal francesa ha aumentado en un 35% desde 1945 y se ha doblado en 200 años.</p> <p data-bbox="818 1211 1390 1413">Francia cuenta con 136 especies de árboles, lo cual es excepcional para un país europeo, además el número de animales de gran tamaño sigue aumentando: entre 1985 y el año 2005, la población de ciervos ha doblado, mientras que la de los corzos se ha triplicado.</p> <p data-bbox="818 1415 1390 1682">Con el fin de salvaguardar y de que se valore el patrimonio natural de Francia, el Estado ha creado 7 parques nacionales, 132 reservas naturales, 463 zonas de protección de biotopos, así como 389 espacios protegidos por el Conservatorio del Litoral. A ello se añade 35 parques naturales regionales que cubren más del 7% del territorio.</p> <p data-bbox="818 1684 1390 1850">Por otra parte, se han dedicado 22.110 millones de euros a la protección del medio ambiente, es decir 378 euros por habitante. La gestión de las aguas residuales y los desechos representa tres cuartas partes del gasto total.</p> <p data-bbox="818 1852 1390 1879">A nivel internacional, Francia forma parte de</p>

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

	<p data-bbox="818 373 1390 470">numerosos tratados y convenios como los elaborados por Naciones Unidas sobre el clima, la biodiversidad y la desertificación.</p> <p data-bbox="818 474 1390 604">A nivel internacional, Francia forma parte de numerosos tratados y convenios como los elaborados por Naciones Unidas sobre el clima, la biodiversidad y la desertificación.</p>
--	---

**Información tomada de:** <http://www.ambafrance-co.org/-Descubriendo-a-Francia->

Los franceses tiene una sola costumbre en común, la de sorprender por su seguridad, por su variedad y por su facilidad para mezclarse con lo nuevo sin perder lo que han conservado por años. Por la misma razón, para conocer a los franceses hay que trasladarse a las regiones más alejadas de las grandes ciudades. En ellas se conservan costumbres más antiguas, más sencillas, especialmente en cuanto a la alimentación y la diversión, lo que produce un agradable contraste con la vida urbana. La vida religiosa es más activa en estas áreas, en donde se celebran incontables festividades de carácter religioso cada año<sup>20</sup>.

Según la web oficial de Francia France. Fr, *“el patrimonio cultural francés es el fruto de una larga historia y de una pasión francesa por las artes. Cerca de 750 bienes culturales han sido declarados patrimonio mundial de la UNESCO. El patrimonio arquitectónico es particularmente importante, ya sea éste religioso, civil, militar o industrial. Los museos franceses poseen colecciones excepcionales que son una buena muestra de la historia del arte mundial, como el Louvre, o de las grandes escuelas de pintura francesas de los siglos XIX y XX”<sup>20</sup>.*

### **Ciencia, tecnología y educación**


Es en Francia donde nacen grandes inventores como los Hermanos Montgolfier quienes inventaron el globo estático, de igual manera son natos de Francia “Joseph-Nicéphore Niépce (químico, litógrafo y científico quien fuese el inventor del motor para barcos, Clément Ader(inventor del avión, un micrófono y los primeros perfeccionamientos del teléfono), los Hermanos Lumière (inventores del proyector cinematográfico), René Théophile Hyacinthe Laënnec (inventor del estetoscopio), Louis Pasteur (la técnica conocida como pasteurización, entre otros.

### **Literatura**

Se habla de que Francia es uno de los países con más premios nobeles de la literatura, además la cultura francesa ha sido la inspiración de muchos escritores por la belleza que emana este país europeo.

15

<sup>20</sup> <http://www.france.fr/es/paris-y-sus-alrededores/fiche-didentite/francia>

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

### **Arquitectura**

La arquitectura francesa está basada en gran parte en el estilo romano. Los franceses fueron los inventores del estilo gótico que se ve plasmado en catedrales como las de Reims, Chartres, Amiens, Notre Dame o Estrasburgo. Gustave Eiffel construye gigantescos puentes y emplea materiales como el acero. Su obra más famosa es la llamada Torre Eiffel.

### **Música**

Se destaca el canto gregoriano que es comúnmente empleado en las liturgia y el arte lírico con la opera de la bastilla en 1988.

### **Religión**

La religión que más se profesa es la católica, aunque desde hace unos años esta doctrina viene perdiendo fuerza en este país ya que han entrado con fuerza otras creencias religiosas asociadas con culturas como las musulmanas, protestantes, judías, budistas, ortodoxas entre otras.

### **Gastronomía**

La embajadora de Francia en la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la educación, la ciencia y la cultura) en el año 2010, la señora Catherine Colonna, ha dicho que la comida en Francia es *“una práctica social consuetudinaria que tiene por objeto celebrar los momentos más importantes de la vida de los individuos y de los grupos, tales como nacimientos, bodas, cumpleaños, logros y encuentros sociales. Es por lo anterior que a los franceses les encanta reunirse, beber, comer bien y celebrar los buenos momentos de esta manera”*<sup>19</sup>.

En la reunión del año 2010 de la UNESCO, el señor Huber de Canson quien para esa época fuese el delegado permanente adjunto de Francia en la UNESCO, dice que *“la comida forma parte de la identidad de los franceses, ya sean normandos, provenzales, borgoñeses o alsacianos, y que además la gastronomía francesa se abre a otras influencias, extremadamente variadas, que dejan pasos a nuevos sabores”*<sup>19</sup>.


La gastronomía francesa hace parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad desde el año 2010, reconocimiento que le otorga la UNESCO por ser un país que cuenta con la gastronomía más importante a nivel mundial dado su refinamiento, su exquisito gusto, gran variedad de sabores y excelente presentación.<sup>51</sup>

Cabe decir que para los franceses, la cena debe estar compuesta por un aperitivo, la entrada, el plato fuerte (carne o pescado) acompañado de verduras, quesos y el infaltable postre.

<sup>16</sup>

<sup>19</sup><http://www.ambafrance-co.org/-Descubriendo-a-Francia->

<sup>51</sup><http://www.azurworld-spania.es/general/gastronomia-francesa-patrimonio-cultural-inmaterial-de-la-humanidad>

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

En la actualidad, Francia cuenta con diferentes estilos de cocina de las cuales muchos están influenciados por la gastronomía de otros países. Así como en Colombia, en Francia existen numerosos platos regionales que son conocidos a nivel nacional cuyo origen proviene de otras culturas.

Francia, está caracterizada gastronómicamente por regiones de la siguiente manera:

En la cocina del noroeste es utilizada la mantequilla, la creme fraiche y las manzanas.

La gastronomía del sureste está influenciada por la cocina italiana, es por eso que en ella son utilizados las aceitunas, las finas hierbas, los tomates, el aceite de oliva, las verduras mediterráneas, los pescados y los vinos rosados.

En el norte, la gastronomía está influenciada por los belgas y es por esto que es utilizada la patata, la carne de cerdo, las judías y la cerveza.


La cocina del este que está influenciada por la comida alemana utiliza el tocino, las salchichas, el foie gras, fiambres y embutidos, las patatas, las coles, la cerveza y el vino blanco.

En el suroeste se utilizan el pato, las aves, las setas, el Coñac y los vinos tintos.

En el centro la carne de cerdo y de buey, fiambres y embutidos, las patatas, las setas y el vino tinto<sup>51</sup>.

---

<sup>51</sup><http://www.azurworld-spania.es/general/gastronomia-francesa-patrimonio-cultural-inmaterial-de-la-humanidad>


	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

## 9.2 Comportamiento del consumidor

<b>TABLA 5: INFORMACIÓN SOBRE EL CONSUMIDOR FRANCES</b>	
Sectores económicos prósperos	Servicios informáticos, software, viajes y turismo, equipamientos de seguridad, ordenadores y periféricos, telecomunicaciones, libros, revistas, recambios de automóvil, cosméticos, servicios de educación, textil y comercio electrónico.
Comportamiento del consumidor	El precio ha sido tradicionalmente un factor decisivo en el proceso de compra de los consumidores franceses. Sin embargo, la calidad tiene cada vez más importancia para el consumidor francés, que ahora tiende a preferir los productos con sello o marca de calidad. Además, la calidad del servicio post-venta es un elemento que tiene cada vez más peso en la elección del lugar donde se va a realizar la compra.
Perfil del consumidor y su poder adquisitivo	Francia es uno de los países donde comprar equivale a placer. Francia se caracteriza por un consumo elevado de productos de ocio, de cultura y regalos. El consumidor francés es impulsivo y compra frecuentemente. En lo relativo a la alimentación, los franceses eligen preferentemente productos Nacionales.
Recurso al crédito por parte del consumidor	Los jóvenes utilizan mucho más este tipo de financiación que las personas de 65 años
Asociaciones de consumidores	Instituto Nacional de Consumo, UFC Que choisir, Unión Federal de Consumidores, ECC, Centro Europeo del Consumidor en Francia, Asociación de consumidores de Francia

**Tomado de:** Herramientas de internacionalización. El mercado francés. (2010). International innovative trading Platform.

El chontaduro tiene una gran posibilidad de éxito en el mercado francés, ya que es una fruta exótica que pocos conocen en el mundo. Europa es uno de los continentes que más importa frutas exóticas debido al alto consumo de estas en ese mercado. Según datos de Proexport, para el año 2011, las importaciones de la Unión Europea de frutas y hortalizas procesadas alcanzaron un valor de US\$25.545 millones. Los productos que más se importaron en ese año fueron los bananos o plátanos secos, las papas preparadas o conservadas y las frutas congeladas<sup>52</sup>.

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

Para el año 2012, el principal destino de las frutas exóticas colombianas fueron: Países Bajos, Alemania, Canadá y Francia según el portal de internet Legiscomex.com. Para ese año, Colombia exporto más de USD 48.6 millones de frutas exóticas. Entre las frutas más exportadas se encuentran la uchuva, la gulupa, la granadilla y la pitahaya<sup>53</sup>.

*“Francia es un mercado que cuenta con 64 millones de consumidores, que tienen un poder adquisitivo elevado y una tendencia al crecimiento moderado, pero regular. Su PIB per cápita fue de 29.878€ en 2009. Es importante tener en cuenta dos rasgos principales que definen al mercado francés a la hora de plantearse la entrada en este país: madurez y organización”<sup>22</sup>. De ese número de consumidores, el 6%, está representada por la población más joven (20 a 35 años), y son ellos quienes gustan de los productos con sabores nuevos e innovadores<sup>25</sup>.*

A los consumidores franceses les preocupa que los productos alimenticios sean preparados con productos que contengan altos componentes químicos que afecten contra la salud de ellos, es por esto que los consumidores franceses tienden a comprar productos naturales y orgánicos, Zumos de frutas frescas y alimentos dietéticos<sup>25</sup>. De lo anterior es que los franceses gustan de los alimentos innovadores como los étnicos y los exóticos que tengan sabores distintos a los que están acostumbrados a consumir diariamente en ese país. *“...En París, uno de cada dos nuevos restaurantes se basa en un concepto de cocina del mundo y todas las principales cadenas de supermercados ofrece comida étnica bajo sus marcas propias”<sup>25</sup>.*

Hoy en día, el 20% de la población francesa especialmente el grupo de la tercera edad, consume productos sanos, dietéticos y funcionales, donde las frutas y hortalizas, especialmente frescas y los productos orgánicos juegan un papel importante en ese porcentaje de la población. El 40% de las mujeres que trabajan en Francia, tienen hábitos de consumo diferentes, ya que por el acelerado ritmo de vida europea a estas mujeres no les queda tiempo de llegar a casa a cocinar y por esto deciden comprar comida de restaurante especialmente a domicilio. Por ese ritmo de vida acelerado, que caracteriza a los países desarrollados se redujo el tiempo promedio utilizado para preparar y tomar los alimentos diariamente, pues se pasó de tres horas dedicadas a comer a una hora y quince minutos, mientras que el tiempo para preparar los alimentos pasó de más de una hora a media hora. Esto ha promovido el uso de canales como las tiendas convenientes y las ubicadas en las estaciones de gasolina, así como el consumo de alimentos fáciles de preparar y de consumir, donde los congelados adquieren importancia<sup>23</sup>.


18

<sup>23</sup>[http://www.cci.org.co/cci/cci\\_x/Sim/Manuales/Mercados%20internacionales/Francia/francia32htm](http://www.cci.org.co/cci/cci_x/Sim/Manuales/Mercados%20internacionales/Francia/francia32htm)

<sup>25</sup>Journ. Laurent J and Mcleod Lashonda. (2011). Exporter Guide. Global Agricultural Information Network

<sup>52</sup> <http://ue.proexport.com.co/oportunidad-por-sector/agroindustria/frutas-y-hortalizas-procesadas>

<sup>53</sup><http://www.legiscomex.com/BancoMedios/Documentos%20PDF/estudio-frutas-exoticas-colombia-completo.pdf>

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

Si se habla de los sabores, los consumidores menores de 35 años prefieren los sabores suaves y dulces. Los más jóvenes se inclinan por sabores menos picantes y menos salados que los adultos mayores de 50 años<sup>23</sup>.

Según el manual del exportador de frutas, hortalizas y tubérculos (año 2003) del Ministerio de Agricultura y desarrollo rural<sup>23</sup> las frutas que más se han exportado a Francia son las frutas tropicales frescas y procesadas, además de frutas exóticas y frutas ecológicas como el banano, la piña, el mango, etc. Las importaciones de este tipo de frutas han crecido en los últimos años, dado que Francia cuenta con estaciones en el año que no le permite estar en constante producción de este tipo de frutas, lo que si hace Colombia por ser un país netamente tropical<sup>23</sup>.

El melón es una las frutas más apetecidas por los franceses dado los altos nutrientes que tiene para el organismo ya que la tendencia en Francia es consumir frutas que generen cuidado en la salud del comprador. Esta fruta es importada principalmente desde Brasil e Israel, quienes cuentan con un mercado del 60% en ese país<sup>23</sup>.

La fresa se importa generalmente fresca y congelada desde España y Marruecos, quienes tienen el 82% de participación en el mercado Francés, aunque en los últimos años Egipto y el mercado Africano, han entrado a competir fuertemente con España y Marruecos dada la baja mano de obra y la creciente utilización de transporte marítimo que han permitido venderle a Francia, fresas más económicas y con la misma calidad del país europeo y africano<sup>23</sup>.


La piña es un producto altamente consumido y el la más importada por los franceses. Quien monopoliza el mercado es costa de marfil con una participación del 80%, restándole oportunidad a otros proveedores<sup>23</sup>.

El aguacate es otro de los productos que más son consumidos en Francia, cuya importación proviene desde España. Aunque hay variedad de aguacates, el que más consumen los franceses es el Hass.<sup>23</sup>

El mango es una fruta bastante apetecida por los franceses, cuya importación procede de costa de Marfil e Israel. Estos dos países cuentan con el 50% del mercado en Francia y un 10% procede de países como Perú y Brasil. Las tipos de mangos más apetecidos por este país europeo son: El haden, Kent, Tommy, Atkins, Alphonso, Amelie, Julie, entre otros<sup>23</sup>.

Otros productos tropicales con oportunidades de mercado son: El tamarindo, el marañón (castaña), el lichie, el higo (Breva), el coco y el plátano, cuyas importaciones por producto superan las 8000 toneladas<sup>23</sup>.

El bananito, la uchuva, la pitahaya, el tomate de árbol, la granadilla, el maracuyá y otras frutas de la pasión son importados principalmente desde Colombia, ya que estas frutas han ganado terreno en pequeñas localidades francesas que gustan de sabores bastante exóticos<sup>23</sup>.

	<p style="text-align: center;"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p style="text-align: center;">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
---	--	--

### 9.3 Aspectos Económicos

Francia está situada como la quinta potencia mundial y la segunda más poderosa de la unión europea gracias a su nivel de vida.

A pesar de que fue destruida en dos ocasiones por dos guerras mundiales, supo reponerse a tan deplorable tragedia y sobresalir por encima de otros países que cuentan con todos los recursos necesarios para llegar a ser potencia, pero no los aprovechan.

*“La economía francesa es muy diversificada y abarca todos los campos desde los tradicionales hasta las nuevas tecnologías y servicios. En turismo, es conocida su fama como el país con mayor número de visitantes extranjeros año tras año”<sup>24</sup>. Entre sus principales socios se encuentra: Alemania, Bélgica, Italia, Reino Unido, España, Estados Unidos, Países Bajos y Japón.*

El PIB por sectores es de:

- Agricultura: 2.7%
- Industria: 24.4%
- Servicios: 72.9%

**Agricultura:** Francia es el principal productor agrícola de toda la Unión Europea. *“La viticultura ocupa un lugar destacado, ya que Francia es el primer productor mundial de vinos y licores”<sup>20</sup>. “Los productos lácteos y la carne de cerdo se pueden encontrar en la región occidental. La producción ternera, está localizada en la zona central y la producción de frutas, verduras y vinos se concentran en la zona sur”<sup>21</sup>.*

**Transporte:** Francia cuenta con una red ferrocarril de aproximadamente 31.480 kilómetros, de igual manera, posee trenes de alta velocidad que alcanzan los 320 kilómetros por hora donde se comunican las más grandes ciudades francesas y de Europa. Posee 478 aeropuertos y el más importante de ellos es *Paris Charles de Gaulle* que es el más transitado ya que conecta a Paris con todas las ciudades del mundo.

Este país europeo, cuenta con 10 principales puertos del cual el puerto de Marsella es el más grande de toda Francia. Posee 14932 Kilómetros de vías fluviales que atraviesan Francia, incluyendo el canal de medio día que conecta al mar mediterráneo con el océano atlántico por el río Garona<sup>26</sup>.


19

<sup>21</sup> <http://www.diplomatie.gouv.fr/es/descubrir-francia-3160/economia/>

<sup>24</sup> <http://www.webfrancia.com/es/rubricas/economia/index.htm>

<sup>26</sup> Cámara de Comercio de Bogotá. (2010). Estudio de Mercado sobre las hierbas aromáticas, medicinales y condimentarías en Francia. Al-invest.



 <p data-bbox="365 136 633 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="722 94 1031 304"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1177 178 1429 241">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	--	--

Los puertos más importantes son:

- Puerto de Brest <http://www.port.cci-brest.fr/>
- Puerto de Burdeos <http://www.bordeaux-port.fr/fr/accueil/accueil.asp>
- Puerto de Havre <http://www.havre-port.fr/eng/index.cfm>
- Puerto de Calais <http://www.calais-port.com/defaultuk.html>
- Puerto de Dunkerque <http://www.dunkerque-port.fr/>
- Puerto de Marsella <http://www.marseille-port.fr/>
- Puerto de Nantes <http://www.nantes.port.fr/>
- Puerto de Paris <http://www.paris-ports.fr/><sup>26</sup>

**Turismo:** El turismo es fundamental para la economía francesa, ya que es elegido como el primer destino turístico en el mundo. Francia, posee varios sitios de interés que son de agrado para aquellos que visitan este hermoso país europeo; cuenta con playas, montañas, gente y gastronomía que hacen de este país una de las principales atracciones turísticas en la Unión Europea. Aproximadamente 80 millones de personas van a visitar Francia al año que son procedentes en su mayor parte de América del Norte, Japón, China y de otros países de Europa<sup>21</sup>.


**Industria:** Por ser un país muy desarrollado, cuenta con mano de obra altamente calificada en sus procesos industriales y además está a la vanguardia del mundo en cuanto a tecnología se refiere, siendo así uno de los países con mayor productividad. Cuenta con industrias siderúrgicas, químicas, farmacéuticas, alimenticias, electrónicas y mecánicas (aeronáutica espacial y armamento) quienes son en su mayoría las que mueven la economía de ese país europeo.

### 9.3.1 Comportamiento de las exportaciones y de las importaciones en Francia

#### 9.3.1.1 Comportamiento de las exportaciones

TABLA 6: COMPORTAMIENTO DE LAS EXPORTACIONES DE FRANCIA				
2006 -2010				
(MILLONES DE US\$)				
2006	2007	2008	2009	2010
479.01	539.73	594.51	464.11	520.85

**Fuente:** Perfil comercial Francia 2011. Gerencia investigación de mercados. Subgerencia de estadísticas. Dominicana exporta.

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

Se evidencia un crecimiento de las exportaciones entre los años 2006 y 2008, siendo este último el mejor año de las exportaciones francesas desde el año 2006. De igual manera, se observa un fuerte decrecimiento de las exportaciones en el año 2009 ya que para ese periodo se presenta la crisis económica mundial.

Para el año 2010, a pesar de que Europa seguía atravesando la crisis económica, las exportaciones de ese año aumentaron de manera significativa, demostrando así que Francia ya se estaba recuperando de la gran crisis económica que para esa época sufría Europa

Los productos más exportados para el año 2010 fueron los siguientes: Vehículos automóbiles, calderas, máquinas, reactores nucleares, artefactos mecánicos, navegación aérea, aparatos y material eléctrico, productos farmacéuticos, combustibles minerales, aceites minerales, productos de destilación, materias plásticas y manufactureras, aparatos de óptica, fotografía, cinematografía, fundición, hierro y acero, bebidas alcohólicas, vinagre, entre otros<sup>48</sup>.

<b>TABLA 7: PRINCIPALES SOCIOS COMERCIALES DE LAS EXPORTACIONES FRANCESAS AÑO 2010 (MILLONES DE US\$)</b>									
Alemania	Italia	Bélgica	España	Reino Unido	Estados Unidos	Países Bajos (Holanda)	Suiza	China	Federación Rusa
83.34	41.57	39.25	38.36	34.65	29.13	21.69	15.00	14.46	8.30

**Fuente:** Perfil comercial Francia 2011. Gerencia investigación de mercados. Subgerencia de estadísticas. Dominicana exporta.


Se observa que el gran socio de Francia es el país alemán, dado que es quien gusta y consume en grandes cantidades los productos franceses. Para ese año, las ventas a Alemania procedieron de la industria aeronáutica y de los bienes intermedios (química y metales)<sup>27</sup>.

Cabe decir, que este país europeo (Francia), se sitúa como el segundo país exportador después de Estados Unidos, donde el 70% de su exportación va dirigida principalmente a la Unión Europea y a países africanos.

20

<sup>27</sup>Embajada de Argentina en Francia. (2010). Sección económica y comercial. Guía de negocios en Francia. (<http://www.argentinatradenet.gov.ar>)

<sup>48</sup> Perfil comercial Francia 2011. Gerencia investigación de mercados. Subgerencia de estadísticas. Dominicana exporta.

 <p data-bbox="370 142 630 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 300"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

### 9.3.1.2 Comportamiento de las importaciones


<b>TABLA 8: COMPORTAMIENTO DE LAS IMPORTACIONES DE FRANCIA 2010 (MILLONES DE US\$)</b>				
2006	2007	2008	2009	2010
529.9	611.36	695.00	540.50	606.97

**Fuente:** Perfil comercial Francia 2011. Gerencia investigación de mercados. Subgerencia de estadísticas. Dominicana exporta.

Se observa un crecimiento en las importaciones de los años 2007 y 2008, dado que para ese periodo aún no se presentaba la problemática económica mundial, lo que favorecía la economía de los países que eran proveedores de bienes y servicios hacia Francia. De igual manera, se observa un decrecimiento para el año 2009, dado que para ese periodo si se presenta la crisis económica mundial y como consecuencia de esto, grandes empresas como Carrefour que son grandes importadores, tuvieron que recortar el número de empleados y subsistir con economías que para ese periodo aun no sentían los efectos de la depresión económica y así poder sobrevivir a los efectos de esta<sup>27</sup>.

Para el año 2010, dado que Francia importa la mayoría de sus productos de la Unión Europea, se observa que aumenta la adquisición de bienes de manera significativa para ese año ya que varios países habían superado en gran medida los efectos de la crisis económica.

Los principales productos importados de Francia desde el año 2006 hasta el 2010 fueron: Aceites crudos de petróleo o de minerales bituminosos, automotores y otros vehículos de motor, gas natural en estado gaseoso, medicamentos para uso terapéutico o profiláctico mezclados o sin mezclar, partes de aeroplanos y helicópteros, aeroplanos y otros vehículos aéreos de peso superior a 15.000 Kg, gas oils de petróleo o minerales bituminosos, vehículos de motor para el transporte de mercancías con motor de combustión interna diésel o semidiésel, automóviles y otros vehículos de motor principalmente diseñados para el transporte de personas, partes y accesorios para tractores, vehículos de motor para el transporte de 10 o más personas, para el transporte de mercancías y vehículos para propósitos especiales<sup>48</sup>.

 <b>Universidad Pontificia Bolivariana</b>	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

<b>TABLA 9: PRINCIPALES SOCIOS COMERCIALES DE LAS IMPORTACIONES FRANCESAS AÑO 2010 (MILLONES DE US\$)</b>									
Alemania	Bélgica	Italia	Países bajos (Holanda)	España	China	Reino Unido	Estados Unidos	Suiza	Federación de Rusia
114.67	67.93	46.95	45.29	40.08	30.70	29.29	26.92	16.29	15.37

**Fuente:** Perfil comercial Francia 2011. Gerencia investigación de mercados. Subgerencia de estadísticas. Dominicana exporta.

Alemania sigue siendo el socio principal de Francia para exportación e importación ya que este país *“se encuentra entre los países industrializados más avanzados y potentes del mundo, además, es la cuarta economía mundial, solo precedida por EE.UU., Japón y China. Con 82 millones de habitantes, Alemania es también el mercado de mayor tamaño y mayor peso específico de la Unión Europea (UE). La economía alemana se concentra en los bienes y servicios industriales. Las máquinas herramientas, los vehículos y los productos químicos alemanes son muy apreciados a nivel internacional. Aproximadamente uno de cada cuatro euros se gana en la exportación y más de uno de cada cinco puestos de trabajo depende directa o indirectamente del comercio exterior. Debido a su genuina orientación exportadora, Alemania es uno de los países más imbricados con la economía global y está muy interesada en la existencia de mercados abiertos. Sus principales socios comerciales son Francia, los Países Bajos, EE.UU. y el Reino Unido. En 2009 Alemania exportó a Francia bienes por valor de 82.000 millones de euro”*<sup>28</sup>.

#### 9.4 El mercado Francés

El mercado francés es un mercado de posibilidades de éxito o fracaso. Si se tiene éxito con la exportación hay que tener en cuenta que es un mercado de 64 millones de consumidores con un poder adquisitivo elevado y tendencia a un crecimiento moderado, pero regular<sup>29</sup>.


Las principales características que posee el mercado en Francia son:

21

<sup>28</sup><http://www.tatsachen-ueber-deutschland.de/es/economia/main-content-06/un-potente-foco-economico-en-el-mercado-global.html>

<sup>29</sup><http://www.comercio.mityc.es/tmpDocsCanalPais/62941D779230D1B2E18F552C646F7BF7.pdf>

<sup>54</sup><http://www.mincit.gov.co/publicaciones.php?id=13>


 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

- **El mercado francés es un mercado maduro:** *“Hay que desplazar a otros proveedores ya que los compradores compran en tiendas conocidas y habituales con los que mantienen relaciones a menudo personales y a los que habrá que reducir su parte de mercado para dar entrada al nuevo proveedor<sup>29</sup>”.*
- **El mercado Francés es un mercado organizado:** Como mercado organizado hay que tener en cuenta que:
- **Es difícil desplazar a otro proveedor:** Se debe de tener todo tipo de garantías en cuanto a cumplimiento de plazos y calidades, de igual manera, una relación de calidad – precio mejor que la de los actuales proveedores.
  - Es un mercado con una demanda muy importante
  - Es un mercado con unos hábitos de consumo muy diferentes a la de los colombianos
  - Es un mercado con una fuerte potencialidad de crecimiento
  - Es un mercado que exige calidad en sus productos
  - Es un mercado que exige estabilidad en los precios
  - Es un mercado que exige cumplimiento de numerosas normativas (componentes del producto, embalaje, etiquetado, etc.)<sup>29</sup>

Si no se cumplen todas las exigencias que se necesitan para entrar a Francia, se tiene la posibilidad de perder un buen cliente y la posibilidad de perder dinero por no cumplir con los mínimos requisitos que pide este país europeo para garantizar a sus pobladores la calidad de los productos que normalmente consumen los franceses a diario.

Con respecto a los productos exóticos, los pobladores franceses gastan bastante dinero adquiriendo este tipo de bienes, ya que son productos que no solo son de buen gusto para el paladar, sino, que contienen bastantes nutrientes que otras frutas o vegetales no llevan en su composición nutricional.

En conclusión, Francia es un país que se destaca entre la Unión Europea por ser un importante importador de frutas, pues en quien tiene una participación del 10% del total importado entre la comunidad Europea.<sup>23</sup> Con lo anteriormente dicho, se podría decir, que el Chontaduro en Salmuera de Fruta Dorada, puede ser en un futuro un producto bien apetecido en Francia o en algún país de Europa por su sabor y alto contenido de nivel nutricional, ya que la tendencia de los países europeos según Proexport, en el consumo de frutas y hortalizas procesadas está directamente relacionada con temas como salud, conveniencia, productos orgánicos, étnicos y comercio justo. *“En el caso de las frutas procesadas, la demanda supera la producción interna, por lo que se hace necesaria la importación de estos productos. Adicionalmente, las frutas exóticas y tropicales no se pueden producir en la UE, lo cual se traduce en una variedad de oportunidades para los productos colombianos de frutas tropicales y frutas exóticas”<sup>54</sup>.*

 <p data-bbox="370 142 630 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 300"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

### 9.5 Acuerdo comercial Colombia – Unión Europea

El acuerdo comercial entre Colombia y la Unión Europea, fue firmado el día 26 junio de 2012. Este acuerdo permite la entrada de bienes y servicios a la Unión Europea con cero arancel lo que significa que los exportadores Colombianos podrán en vender sus productos allí y así obtener grandes ganancias económicas ya que la Unión Europea según la organización mundial del comercio, es el primer importador y exportador mundial de bienes con cifras estimadas a 2011 en USD 1.690 miles de millones y además ocupa el primer lugar del mundo en compra y venta de servicios.

Para la economía Colombiana es de gran importancia avanzar en su proceso de internacionalización para poder alcanzar un ritmo más acelerado de crecimiento de ingreso, de reducción del desempleo y de erradicación de la pobreza<sup>31</sup>.

*“La importancia del TLC con la Unión Europea para Colombia no es sólo económica. La ratificación y la puesta en marcha de ese acuerdo constituirían un paso fundamental en la búsqueda de una mejor inserción internacional del país en un sentido amplio<sup>31</sup>”.* Con este TLC, se abren las puertas a los colombianos que quieren vender productos de excelente calidad a ese continente, y así demostrar que Colombia es más que violencia, donde tenemos excelentes recursos naturales que no han sido explotados en su totalidad por la falta de oportunidades en el exterior.


A continuación se muestran apartes del documento que habla acerca del TLC con Europa y la importancia que tiene este para nuestro país y para la microempresa FRUTA DORADA de la ciudad de Manizales.

Como resultado del TLC, se reducirá el arancel del banano de 176 Euros por Tonelada a 75 Euros por Tonelada en el año 2020.

El azúcar colombiano tendrá un contingente libre de arancel de 62.000 toneladas a partir de la entrada en vigor del Acuerdo, con un crecimiento de 3% cada año

La carne de bovino en cortes finos tendrá un contingente de 5.600 toneladas libres de arancel. Las flores tendrán acceso libre de aranceles de manera inmediata.

<sup>31</sup>Reina, Mauricio y Oviedo, Sandra (2011). Colombia y el TLC con la Unión Europea. Friedrich Ebert Stiftung.

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

Según Mauricio Reina y Sandra Oviedo en “Colombia y el TLC con la Unión Europea”, en el sector de lácteos, Colombia haría un proceso de liberalización en plazos de hasta 15 años (lo mismo que se negoció en el TLC con Estados Unidos) a partir de aranceles altos: 98% para la leche en polvo y 94% para el lacto suero.

En el ámbito de los productos industriales el acuerdo prevé una desgravación asimétrica a favor de Colombia. De las exportaciones de Colombia a la Unión Europea, 99,9% tendrán libre acceso a ese mercado desde la entrada en vigencia del TLC<sup>31</sup>.

**Posición arancelaria del Chontaduro en Salmuera:** 2008999000 *“Frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados de otro modo, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante o alcohol, no expresado ni comprendidos en otra parte: los demás, incluidos mezclas (excepto mezclas de la subpartida 200819): los demás: los demás”* En donde según el portal web de la Comisión Europea, este producto aparece con un 0% de arancel para entrar a ser exportado a la Unión Europea.


Con la eliminación de las barreras arancelarias, se espera que la economía de Colombia tenga un alto crecimiento para los siguientes años venideros, y así aumentar la oferta y la demanda de los precios no solo Colombianos, sino también extranjeros ya que si en Colombia se hacen productos con excelente calidad, en Europa los hacen con los más altos estándares de calidad por contar con mano de obra calificada y por tecnificarse en todos sus procesos industriales, por lo que obligara a la agroindustria Colombiana a tecnificarse en sus procesos para poder ser altamente competitivo con países desarrollados como Francia, suiza, etc.

## 9.6 Restricciones legales para exportar a Francia

Según el portal de exportaciones de Colombia “Proexport” para llevar a cabo una exportación exitosa, es necesario estar enterados de las reglamentaciones que el gobierno de Francia le exige a un exportador para posicionar el producto en ese país Europeo.

**9.6.1 Trazabilidad:** A partir del 1 de Enero de 2005, la Unión Europea está exigiendo a los exportadores de alimentos contar con sistemas que garanticen la trazabilidad de los productos, es decir, se exige a los exportadores que se implementen en sus compañías sistemas de rastreo a los productos cuyo fin es hacer un seguimiento exhaustivo a los bienes que serán vendidos en la Unión Europea.

**9.6.2 Cuidado con el Medio Ambiente:** Para Europa es de gran importancia el cuidado y la protección del Medio Ambiente, es por ello, que tienen uno de los aires más limpios a nivel

 <p data-bbox="370 142 630 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 300"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

mundial, gracias a las regulaciones que se han impuesto a las industrias ya que se está apostando en los últimos años por el desarrollo sostenible.

**9.6.3 Anti – Dumping:** Los gravámenes Anti-Dumping son impuestos aplicados a productos importados vendidos en la Unión Europea a un precio inferior al de su mercado de origen: Los gravámenes Anti-Dumping están especialmente relacionados con el sector de la alta tecnología, así como para las importaciones de productos en Hierro y Acero, productos electrónicos y productos Químicos para ciertos orígenes.

**9.6.4 Licencias de importación:** Podrá ser exigida para productos sensibles y estratégicos como textiles, productos de acero, carbón, carbón de coque y armas.

**9.6.5 Certificado Fitosanitario:** Se aplica a productos como fruta fresca, donde certifique que el producto salió del país exportador en condiciones saludables, libre de insectos o enfermedades.

**9.6.6 Normas Técnicas:**

- Control de calidad a la importación (CONCAL)
- Inspección sanitaria de importación (SAMIN)
- Inspección Fitosanitaria (FITIN)
- Inspección Veterinaria de Importación (VETER)
- (CITES) Convención internacional que regula el comercio de especies, de flora y fauna en vías de extinción.


**9.6.7 Estándares de calidad:** En Europa existe cada vez mayores regulaciones en el campo de la seguridad, salud, calidad y medio ambiente. En la Unión Europea, se exige que los productos importados lleven los más altos estándares de calidad ya que serán los consumidores quienes compren con mayor frecuencia el producto ofrecido, es por lo anterior que los exportadores que deseen entrar al mercado europeo, deben estar actualizados y cumplir con los estrictos y cada vez mayores requerimientos de calidad exigidos por la Unión Europea.

**9.6.8 Estandarización:** CENELEC, CEN, ETS, son los 3 organismos europeos de estandarización, los cuales elaboran los estándares europeos (Normas EN) para sectores específicos.

**9.6.9 Salud y Seguridad:** Se busca que solamente los productos que cumplan con las normas de salud y seguridad puedan circular en la Unión Europea.

**9.6.10 Productos Manufactureros:** La marca C. E. (Conformidad Europea) tiene como finalidad poder indicar si un producto es o no conforme a las exigencias de uso legales en cuanto a seguridad, salud, medio ambiente y protección del consumidor.



	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

**9.6.11 Productos Alimenticios:** El Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) se aplica para la industria de alimentos (93/43/EC), que se aplica desde Enero de 1996, establece que las compañías de alimentos deben identificar cada etapa dentro de sus actividades en donde se establezca los procedimientos de seguridad para el manejo de los alimentos en cuanto a proceso, tratamiento, empaque, transporte, distribución y comercialización de los mismos.

Los ingredientes para los alimentos se encuentran regulados bajo las directivas para endulzantes (94/ 35/ EC), colorantes (94/ 36/ EC) y otros aditivos (95/ 2/ EC).

El EUREP (Euro Retailer Producer Group), desarrolló la GAP (Good Agricultural Practice), para las hortalizas en cuanto a criterios de dirección, uso de fertilizantes, protección de cultivos, manejo de plagas, cosechas, seguridad y salud de los trabajadores.

**9.6.12 Medio Ambiente:** Dentro de la lista de productos afectados se encuentran los productos alimentarios frescos, alimentos elaborados, químicos, productos farmacéuticos, productos de piel, productos de madera, textiles y confecciones, productos eléctricos y mecánicos y productos minerales.

**9.6.13 Control de residuos, envases y embalajes:** La directiva (94/ 62/ CEE) fija niveles máximos de concentración en los envases y embalajes de metales pesados y describe los requisitos para la fabricación y composición de los mismos.


Francia cuenta con un programa de control de residuos llamado punto verde cuyo sistema es la reutilización y reciclaje de residuos.

## **9.7 Principales Aeropuertos, Puertos Marítimos y Vías francesas**

### **9.7.1 Acceso Marítimo**

Según el portal de información para exportadores Colombia Trade, *“Francia cuenta con una amplia infraestructura portuaria compuesta por alrededor de 100 puertos entre principales y auxiliares. Los puertos de Le Havre, Marsella-Fos, Dun Kink y Brest, son los receptores más importantes de las exportaciones no tradicionales Colombianas.*

El puerto de Marsella Fos es el más grande de Francia. Maneja alrededor de 100 millones de toneladas al año y además por tener importantes canales de distribución por carretera, tren y vía fluvial hace que los productos que llegan de otros países puedan ser entregados a tiempo; además por poseer una gran infraestructura recibe todo tipo de contenedores.

 <b>Universidad Pontificia Bolivariana</b>	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

El puerto de Le Havre, es el segundo puerto más importante de Francia y es quien suele concentrar la mayoría de las exportaciones procedentes de Colombia. Su gran ventaja es que cuenta con conexiones hacia las principales ciudades de Francia, por vía Férrea y por carretera<sup>32</sup>.

### 9.7.2 Servicios Marítimos


Desde Cartagena, 4 navieras ofrecen servicios directos hasta el puerto de Le Havre, con tiempo de tránsito desde los 16 días; la oferta se complementa con rutas que tienen conexión por parte de 9 navieras con destinos Le Havre, Brest, Dunkirk, Marsella y Fos, con tiempos de tránsito desde los 19 días. Desde Buena Ventura viaja una naviera con destino a Le Havre y otras 3 navieras prestan el servicio con conexiones en Panamá, Jamaica y España, con tiempos de tránsito desde los 22 días<sup>32</sup>.

### 9.7.3 Frecuencias y tiempo de tránsito desde los puertos colombianos

<b>TABLA 10: FRECUENCIA Y TIEMPO DE LOS PUERTOS COLOMBIANOS</b>				
<b>DESTINO</b>	<b>ORIGEN</b>	<b>TIEMPO DE TRÁNSITO (Días) DIRECTO</b>	<b>TIEMPO DE TRANSITO (Días) CONEXIÓN</b>	<b>FRECUENCIA</b>
<b>LEV HAVRE</b>	Barranquilla	16-18 22	19-18	Semanal
	Santa Marta		19-25	Semanal
	Cartagena		21-30	Semanal
	Buenaventura		26-34	Semanal
<b>BREST</b>	Cartagena	17	20-23	Semanal
	Buenaventura		22	Semanal
<b>DUNKIRK</b>	Cartagena	22	23-24	Semanal
	Buenaventura		25	Semanal
<b>MARSELLA</b>	Cartagena	21	23-35	Semanal
	Barranquilla		27-35	Semanal
	Buenaventura		33	Semanal
	Santa Marta		27	Semanal
<b>FOS</b>	Cartagena	26	22-30	Semanal
	Barranquilla		30	Semanal
	Buenaventura		35	Semanal
	Santa Marta		26	Semanal

**Fuente:** Líneas Marítimas

Procesadas por Proexport Colombia

	<p align="center"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p align="center">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
---	---	---

#### 9.7.4 Líneas navieras y consolidadores con oferta de servicios a Francia




Foto tomada de: Proexport

#### 9.8 Acceso aéreo

Cuenta con casi 30 aeropuertos, cada uno con excelentes servicios aduaneros que hacen más fácil la manipulación y el almacenamiento de la carga. El aeropuerto Charles de Gaulle es uno de los más importantes de Francia ya que cuenta con una gran infraestructura y gran capacidad por poseer 3 modernos terminales que permite el manejo de alrededor de 200.000 pasajeros diarios. El aeropuerto Charles de Gaulle ubicado a 24Km del noreste de Paris, es el segundo puerto aéreo más importante de Europa después del aeropuerto de Londres, London Heathrow, el de Marsella, el de Lyon y el de Toulouse<sup>32</sup>.

<sup>32</sup> <http://www.colombiatrader.com.co>. Perfil de Logística desde Colombia hacia Francia. Proexport Colombia. Promoción de Turismo, inversión y exportaciones.

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

### 9.8.1 Conexiones de aerolíneas prestadoras de servicio a Francia


Aerolínea	Conexiones	Frecuencia	Clase
	Estados Unidos- Miami Francia - París	Todos los días	Pasajeros
	Directo	Martes a Domingo	Carga
	Estados Unidos – Miami Reino Unido - Londres	Todos los días	Carga
	Estados Unidos- Miami	Todos los Días	Carga
	Luxemburgo - Luxemburgo	Martes, Viernes y Domingo	Carga
	Directo	Todos los días	Pasajeros
	Canadá- Toronto	Todos los días	Pasajeros
	México- México City	Todos los días	Pasajeros
	Estados Unidos- New York	Todos los días	Pasajeros
	Estados Unidos- Miami; Italia- Roma	Todos los días	Carga
	Venezuela – Caracas Alemania – Frankfurt	Todos los días	Pasajeros
	Alemania- Frankfurt	Miércoles y Jueves	Carga
	Ámsterdam- Países Bajos	Todos los días	Pasajeros
	Estados Unidos- Atlanta	Todos los días	Pasajeros
	Estados Unidos- Miami	Todos los días	Pasajeros
	Países Bajos- Ámsterdam	Todos los días	Carga

Fuente: Aerolíneas prestatarias de servicios  
Procesadas por Proexport Colombia

FIGURA 2: Conexiones de aerolíneas prestadoras de servicio a Francia

### 9.9 Red de carreteras y ferroviaria

Francia, cuenta con 10.950 Km de autopistas y excelentes carreteras de las cuales 951.000 km son vías pavimentadas que favorecen el transporte interno de mercancías. La infraestructura ferroviaria cuenta con un tren de alta velocidad (TGV) que conecta a los principales centros económicos e industriales del país. Esta red abarca 29.370 km, de los cuales 14.778km están electrificados. Francia pertenece al Rail Net Europe, que le permite junto a otros países de Europa realizar tránsito de personas y mercancías de forma más eficiente y el organismo regulador ferroviario francés (RFF) es quien se encarga del mantenimiento y operatividad de la red además de promover el acceso a la red ferroviaria<sup>32</sup>.

	<p style="text-align: center;"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p style="text-align: center;">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
---	--	--

## **10. ANÁLISIS DE LA CAPACIDAD INSTALADA DE LA EMPRESA**

### **10.1 Descripción del proceso**

Fruta Dorada es una microempresa que produce y comercializa productos a base de chontaduro, entre los cuales se destacan las salsas, la mermelada, los pasabocas y los chontaduros en conserva. Esta última presentación es la que presenta un mayor potencial de exportación, por lo tanto en ese producto se centrarán los esfuerzos por parte de la empresa para incrementar la producción.

A continuación se hace una descripción actual del proceso de fabricación de este producto y se plantea una propuesta para alcanzar los niveles de producción necesarios para posibilitar la exportación de una manera real, sin necesidad de realizar inversiones sobredimensionadas que la empresa no esté en condiciones de implementar. Por otra parte se plantea una distribución de planta y un rediseño adecuado para cumplir con la normatividad legal vigente.

Actualmente la producción de la empresa se realiza en 6 turnos semanales, distribuyendo las operaciones y las necesidades de mano de obra de acuerdo al tiempo que tardan las actividades.

El proceso comienza luego de la recepción de la materia prima, la cual llega en sacos de 50 kilogramos aproximadamente a los cuales se les realiza un control de peso inmediatamente para garantizar que las cantidades correspondan con las informadas por el proveedor.

Por lo general se planean lotes de producción de 600 frascos de chontaduro en salmuera en presentación de 500 gramos (producto con mayor potencial de exportación); cada uno de estos lotes requiere de tres turnos de producción; en el primer turno se realizan los siguientes procesos: Desprendimiento, lavado, desinfección, cocción y reposo; en el segundo turno se dedica exclusivamente al pelado, el cual es identificado como el proceso cuello botella; y en el tercer turno se realiza el llenado de frascos, adición de salmuera y tapado, pasteurización, reposo y etiquetado del producto terminado.

El proceso de producción, se puede apreciar de una manera general en el siguiente diagrama de procesos:

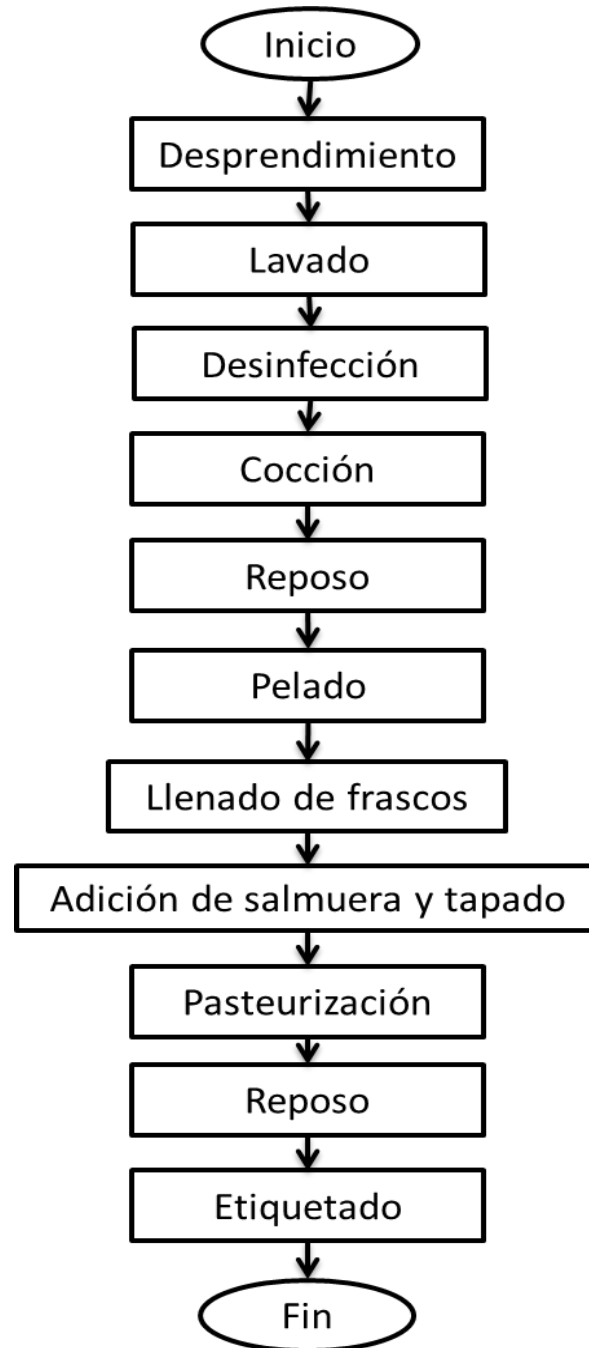




FIGURA 3: Diagrama de procesos del chontaduro en salmuera 500 gr

 <p data-bbox="370 142 630 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 300"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

A continuación se describen cada una de las etapas del proceso productivo para una producción de 600 frascos de chontaduro en salmuera en presentación de 500 gr, para lo cual es necesario transformar 300 kilos de chontaduro aproximadamente. Los tiempos de producción fueron suministrados por la empresa, la cual los obtuvo de un grupo de ingenieros industriales que realizaron un estudio de métodos y tiempos durante el año 2012.

- **Desprendimiento:** El fruto se desprende de forma manual del tallo, utilizando unas tijeras industriales. Este proceso lo realiza un solo operario que deposita los frutos en unas canastillas de 25 kilos cada una para el proceso de lavado (este proceso genera un desperdicio de 10 kg de solo rama sin afectar los 300 kg de solo fruta). Este proceso tiene un tiempo estándar de 23,18 segundos por kilo, lo cual quiere decir que para el desprendimiento de los 300 kilos en un turno se hacen necesarias 1,9316 horas.
- **Lavado:** Una vez que las frutas se encuentran en las canastillas, son sometidas a un lavado a presión con agua utilizando una manguera. Este proceso es realizado por el mismo operario que realiza el desprendimiento del tallo y tiene un tiempo estándar de 2,92 segundos por kilo, para los 300 kilos de chontaduro tarda 0,2433 horas aproximadamente.
- **Desinfección:** Luego del proceso de lavado, las canastas son sumergidas en un tanque que contiene agua con hipoclorito con el fin de eliminar impurezas, bacterias y plagas que puedan estar en el fruto. Este proceso tarda aproximadamente 5 minutos por cada canastilla sumergida, la cual finalmente es retirada y enjuagada con agua para terminar el proceso de desinfección y así quede lista la fruta para el proceso de cocción. En este proceso se presenta una espera de 15 minutos, debido a que se pueden sumergir 2 canastillas simultáneamente, luego de este tiempo se tienen disponibles 150 kilogramos para comenzar el proceso de cocción. Finalmente son necesarias 0,24 horas para retirar el exceso de hipoclorito con agua a presión.
- **Cocción:** Esta operación se realiza en marmitas que tienen una capacidad aproximada de 50 kilogramos cada una, durante 40 minutos a una temperatura de 150 grados centígrados. Actualmente la empresa posee 2 estufas de 3 puestos cada una y 3 marmitas disponibles para esta operación. En este proceso se tienen 150 kilos disponibles de materia prima luego de 40 minutos, los cuales se deben dejar reposar durante 4 horas 20 minutos aproximadamente.
- **Reposo:** Luego del proceso de cocción se deja reposar el chontaduro durante 4 horas y 20 minutos antes de comenzar con el proceso de pelado.
- **Pelado:** Este es el proceso cuello de botella durante la operación, en este proceso intervienen 6 operarios que se dedican 7 horas a pelar la fruta de forma manual.

 <p data-bbox="370 142 630 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 300"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

El tiempo estándar de esta actividad es de 492 segundos aproximadamente, es decir 8,2 minutos por kilo; con base en lo anterior, cada operario debe entregar en un turno de producción 56,7 kilogramos de fruta lista para procesar (Dado que en el turno se le suelen dar 15 minutos de descanso para que se alimente).


Ingresan 300 kilogramos de chontaduro, los cuales generan un desperdicio de 105 kilogramos aproximadamente, quedando una disponibilidad de 195 kilogramos de fruta para ser distribuidas en 600 frascos.

Es necesario que este proceso se realice manualmente, se han empleado diferentes máquinas que podrían incrementar la capacidad de producción en este proceso, pero el desperdicio de fruta aumenta considerablemente, teniendo en cuenta que bajo las situaciones actuales se genera un desperdicio de 35% aproximadamente.

- **Llenado de frascos:** Luego de retirar la cascara de la fruta, se procede a llenar los frascos con 325 gramos de chontaduro cada uno. Este proceso tiene un tiempo estándar de 29,27 segundos aproximadamente por cada frasco, es decir que en una hora se pueden llenar 123 frascos.
- **Adición de salmuera y tapado:** Cuando el fruto se encuentra dentro del recipiente, se procede a llenarlo con 175 ml de salmuera (105 litros se preparan previamente en un proceso que toma alrededor de 15 minutos) posteriormente se tapa el recipiente. Este proceso tiene un tiempo estándar de 10,76 segundos, es decir que en una hora se tiene una capacidad de producción de 334 frascos aproximadamente.
- **Pasteurización:** Finalmente se realiza un proceso de pasteurización con el fin de reducir los agentes patógenos que puedan quedar en el producto. Este proceso tarda 1,25 horas para 200 frascos, es decir que se requieren en total 3,75 horas por cada lote de producción de 600 frascos.
- **Reposo:** Luego del proceso de pasteurización se deja reposar hasta el siguiente turno para comenzar con el proceso de etiquetado.
- **Etiquetado:** Finalmente se le pone la respectiva etiqueta a cada frasco, en este proceso se tiene un tiempo estándar de 40,98 segundos, dando una producción aproximada de 87 frascos por hora.

Como se puede apreciar, la empresa no cuenta con un sistema de producción organizado, uno de los limitantes es el carácter manual de las operaciones y la escasa tecnología disponible para incrementar la productividad durante los procesos.



 <p data-bbox="370 142 630 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 300"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

Además de esto, las esperas que se presentan luego de la cocción y la pasteurización retrasan el proceso de producción considerablemente.

Para cumplir con los objetivos de exportación de la empresa se debe incrementar la capacidad de producción de 4800 frascos por mes (capacidad actual de la empresa) a 20000 frascos por mes ya que sería la única forma de que la microempresa pudiera llenar un contenedor de 20 pies, siendo la exportación vía marítima la opción más económica para la microempresa.

### **10.2 Propuesta de un método de trabajo para incremento de la capacidad de producción en la planta de la microempresa Fruta Dorada**


A continuación se describe detalladamente una propuesta para incrementar la productividad de la empresa, sin necesidad de emplear tres turnos de producción ya que trabajar en horarios nocturnos y días dominicales, eleva los costos de producción de la microempresa.

Uno de los principales inconvenientes para cumplir esta meta (pasar de 184 frascos de chontaduro en salmuera por día a 770 frascos), es la disponibilidad de materia prima lista para trabajar, debido a los procesos térmicos que generan tiempos muertos; por tal motivo se debe garantizar la disponibilidad de materia prima para trabajar sin que se presenten tiempos muertos durante los turnos.

En primer lugar se plantea implementar un nuevo turno de producción, de esta manera se tiene disponibilidad de 52 turnos en el mes, en cada uno de los cuales se deberán producir 385 frascos de chontaduro en salmuera (770 frascos al día), actualmente se producen en promedio 184 frascos por día.

Con base en lo anterior, para la producción en un turno, es necesario transformar 192,5 kilos diarios de chontaduro (para producir 600 frascos, son necesarios 300 kilogramos).

Es necesario realizar un balanceo de línea, inicialmente a los procesos de manufactura y posteriormente se determinaran las inversiones necesarias en equipos; de esta manera se determinaran la cantidad de operarios requeridos en cada proceso y así poder cumplir con la producción proyectada. Para esto se debe encontrar el Índice de producción (**IP**), el cual muestra la relación entre la producción deseada y el tiempo disponible, esta variable se debe calcular de forma independiente para los estándares suministrados en kilogramos, como para los estándares suministrados en unidades, como se muestra a continuación:

 <p><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p>VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	--	------------------------------------

$$IP = \frac{\text{Producción deseada}}{\text{Tiempo disponible}}$$

Producción deseada: 192,5 kilos (materia prima necesaria para producir 385 frascos teniendo en cuenta el desperdicio del 35%)

Tiempo disponible: 465 minutos (Se deben dar 15 minutos a los operarios para que tomen un refrigerio)


$$IP \text{ (Para producción en kilogramos)} = \frac{192,5}{465} = 0,414 \text{ kg/minuto}$$

$$IP \text{ (Para producción en unidades)} = \frac{385}{465} = 0,828 \text{ frascos/minuto}$$

La **EP** (eficiencia esperada) para este balanceo de línea es del 95%, dato que se toma como constante, previendo inconvenientes que se puedan presentar durante el turno de producción.

Para efectos prácticos y facilitar los cálculos, es necesario pasar el tiempo estándar de cada proceso manual a minutos, a continuación se muestra una tabla resumen con la información:

<b>TABLA 11: TABLA DE RESUMEN DE LOS TIEMPOS ESTÁNDAR DEL BALANCEO DE LÍNEA</b>		
Trabajo manual realizado por un solo operario	TE Tiempo estándar en segundos operación	TE Tiempo estándar en minutos por operación
Desprendimiento	23,18 Segundos/kilo	0,386 Minutos/kilo
Lavado	2,92 Segundos/kilo	0,049 Minutos/kilo
Desinfección	2,92 Segundos/kilo	0,049 Minutos/kilo
Pelado	492 Segundos/kilo	8,200 Minutos/kilo
Llenado de frascos	29,27 Segundos/frasco	0,488 Minutos/frasco
Adición de salmuera y tapado	10,76 Segundos/frasco	0,179 Minutos/frasco
Etiquetado	40,98 Segundos/frasco	0,683 Minutos/frasco

 <b>Universidad Pontificia Bolivariana</b>	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------


Con estos datos se realiza el balanceo de línea aplicando las siguientes formulas:

$$\text{NOT (Numero de operarios teóricos)} = \frac{\text{TE * IP}}{\text{EP (EFICIENCIA ESPERADA)}}$$

$$\text{T (Tardanza)} = \frac{\text{Tiempo Estandar}}{\text{Número de Operarios Reales}}$$

A continuación se muestran los resultados obtenidos por el balanceo de línea:

<b>TABLA 12: RESULTADOS OBTENIDOS EN EL BALANCEO DE LÍNEA</b>							
<b>Trabajo manual realizado por un solo operario</b>	<b>TE Tiempo estándar en minutos por operación</b>	<b>IP Índice de producción</b>	<b>EP Eficiencia esperada</b>	<b>NOT numero de operarios teóricos</b>	<b>NOR numero de operarios reales</b>	<b>T tardanza</b>	<b>TA tiempo asignado en minutos</b>
<b>Desprendimiento</b>	0,386	0,414	0,95	0,168	1	0,386	2,05
<b>Lavado</b>	0,049	0,414	0,95	0,021	1	0,049	2,05
<b>Desinfección</b>	0,049	0,414	0,95	0,021	1	0,049	2,05
<b>Pelado</b>	8,200	0,414	0,95	3,573	4	2,050	2,05
<b>Llenado de frascos</b>	0,488	0,828	0,95	0,425	1	0,488	2,05
<b>Adición de salmuera y tapado</b>	0,179	0,828	0,95	0,156	1	0,179	2,05
<b>Etiquetado</b>	0,683	0,828	0,95	0,595	1	0,683	2,05
<b>Total operarios teóricos</b>				4,961			

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

Con base en los datos obtenidos, son necesarios 5 operarios teóricos para cumplir estos niveles de producción, la operación cuello de botella arroja un tiempo asignado de 2,05; el cual se utiliza para calcular la producción por turno.

$$\text{PPT (Producción por turno)} = \frac{\text{TIEMPO DISPONIBLE}}{\text{TIEMPO ASIGNADO}}$$


$$\text{PPT} = \frac{465}{2,05} = 226,82$$

Para determinar el número de frascos de producto terminado que se obtendrían con este modelo de balanceo de línea, se debe tener en cuenta que en el proceso de pelado se genera un desperdicio del 35%, es decir que se pueden utilizar 147,433 kilogramos para el siguiente proceso.

En total la capacidad de este modelo de producción es de 454 frascos de producto terminado aproximadamente, pero solo se contará con materia prima para 385 unidades por turno (es decir que se hace necesario 192,5 kg de materia prima por turno), debido a que un incremento en esta cantidad incrementaría las necesidades de mano de obra de las otras operaciones.


Si bien la teoría manifiesta que no se puede trabajar con los operarios teóricos, el traslado de estos a operarios reales incrementaría considerablemente los costos de producción de la empresa, por tal razón se especificaran las funciones que deben desempeñar los operarios dividiéndolos en dos grupos, uno de pelado conformado por cuatro operarios y un operario dedicado a procesos generales.

La producción debe realizarse un turno por adelantado por operación, es decir que la fruta debe estar lista para comenzar con la operación de pelado al iniciar la jornada para que los operarios no se queden sin material para trabajar y deban realizar otras operaciones diferentes. Por otra parte los operarios de la operación de pelado deben iniciar el turno a las 6 de la mañana y el operario de procesos generales a las 7 am. La distribución de los operarios, según las actividades debe realizarse de la siguiente manera:

 <b>Universidad Pontificia Bolivariana</b>	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

**TABLA 13: DISTRIBUCIÓN DE LOS OPERARIOS SEGÚN EL BALANCEO DE LÍNEA**

<b>Trabajo manual realizado por un solo operario</b>	<b>NOT numero de operarios teóricos</b>	<b>Instrucciones específicas</b>
<b>Desprendimiento</b>	0,16836	Un operario debe dedicarse a realizar esta operación durante 1 hora y 20 minutos aproximadamente.
<b>Lavado</b>	0,021208421	Esta operación la debe realizar el mismo operario que realiza el desprendimiento, debe dedicar 20 minutos en estas actividades. (se presenta una espera de 20 minutos con la fruta sumergida en hipoclorito, 4 tandas de 5 minutos cada una)
<b>Desinfección</b>	0,021208421	
<b>Cocción</b>	0	40 minutos (4 marmitas simultaneas para una capacidad de 200 kg pero de estas solo se ocuparan 192.5 kg como se menciona anteriormente. Se debe adquirir una marmita).
<b>Reposo</b>	0	4 horas y 20 minutos de reposo
<b>Pelado</b>	3,573473684	4 operarios durante el turno, a uno de los cuales le sobran 3 horas y 20 minutos aproximadamente para pasar al proceso de etiquetado.
<b>Llenado de frascos</b>	0,425133912	En esta operación el operario de procesos generales dedicara 3 horas y 20 minutos aproximadamente.
<b>Adición de salmuera y tapado</b>	0,156284281	En esta operación el operario de procesos generales dedicara 1 horas y 15 minutos aproximadamente.
<b>Pasteurización</b>	0	Proceso de 1 hora 15 min
<b>Reposo</b>	0	Reposa 15 minutos
<b>Etiquetado</b>	0,595216526	En este proceso son necesarias 4 horas y 40 minutos las cuales serán asumidas de la siguiente manera: 3 horas y 20 minutos del operario disponible del proceso de pelado y 1 hora 20 minutos por parte del operario de los procesos generales.
<b>Total operarios teóricos</b>	4,960885246	

 <p data-bbox="370 142 630 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 300"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

Para calcular los costos de producción se debe tener en cuenta la producción por turno, en la unidad de empaque, que es la forma de comercialización del producto y pagando a un operario un salario mínimo legal vigente más las prestaciones sociales que para el año 2013 está en aproximadamente 1.019.425 COP. Es decir 33.980 COP por turno.

$$\text{Costo unitario} = \frac{\text{NOR} \cdot \text{Salario}}{\text{PPT}} = \frac{5 \cdot 33.980}{385} = 441.3$$

Como se puede observar, bajo este sistema de producción el costo de mano de obra en el producto es de 441,3 COP (cuatrocientos cuarenta y uno pesos).

### 10.3 Propuesta de diseño y distribución de planta


La empresa Fruta Dorada, tiene sus instalaciones en una zona residencial en el municipio de Santa Rosa en el departamento de Caldas, a continuación se muestra la propuesta de distribución y diseño de planta para la empresa, la cual se realiza contemplando los principales requisitos para cumplir con la normatividad legal vigente en la industria de alimentos explícitos en el decreto 3075 de 1997 del ministerio de salud.

El decreto 3075 regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y que deben ser aplicadas en:

- Todas las fábricas y establecimientos donde se procesan alimentos (a a los equipos, utensilios y al personal manipulado de alimentos).
- A todas las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.
- A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano
- A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos.

Teniendo en cuenta la anterior norma, se hace las siguientes recomendaciones:

- Se deben redondear las esquinas para evitar la acumulación de bacterias.
- Las lámparas deben contar con protecciones plásticas.

 <p data-bbox="370 142 630 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 300"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

- Todas las zonas deben estar identificados y demarcadas, como por ejemplo zona de horneado, Zona de decoración, etc.
- Los utensilios de uso personal no pueden estar en la planta.
- No se deben ubicar elementos en la pared, como por ejemplo las aspas de la batidora.
- Todos los elementos en desuso se deben retirar de la planta de producción.

Dada la naturaleza de la operación, se recomienda una distribución por proceso, debido a que algunos productos presentan actividades en común. En la siguiente grafica se puede observar la distribución propuesta:

El principal criterio que se tuvo en cuenta para realizar esta distribución, fue que el proceso de producción sea en línea ya que esta es la que se adecua más de acuerdo a las características que tiene la producción del chontaduro en salmuera. Adicional a lo anterior, se tuvieron en cuenta los factores humanos, de maquinaria, materiales y ambientales.



Fuente: Propia

FIGURA 4: Propuesta de distribución de planta fruta dorada

A continuación se muestra cada una de las áreas de la empresa:

### 10.3.1 Recepción de materia prima y despacho de producto terminado



Fuente: Propia

FIGURA 5: Recepción de materia prima y despacho de producto terminado



Fuente: Propia

FIGURA 6: Acceso de personal a la empresa, completamente independiente





Fuente: Propia

FIGURA 7: Área de vestier, baño y acceso a la planta de producción

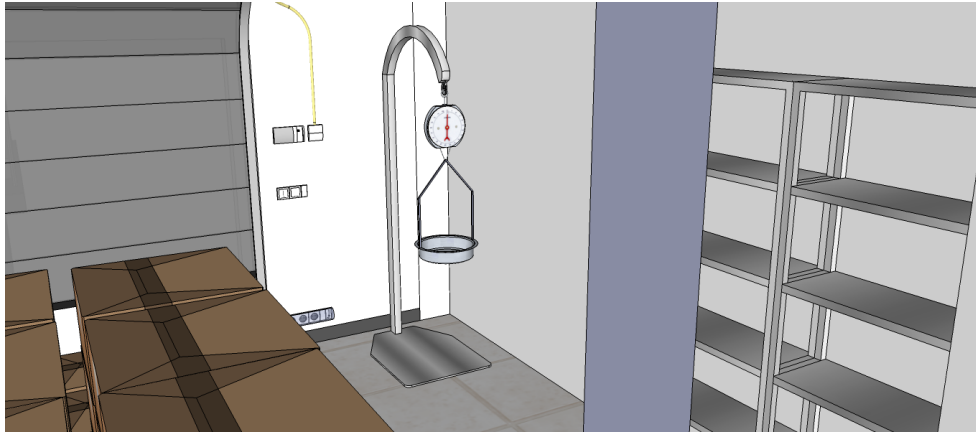
### 10.3.2 Almacenamiento de materia prima



Fuente: Propia

FIGURA 8: Almacenamiento de materia prima

### 10.3.3. Báscula para verificar cantidades



Fuente: Propia

FIGURA 9: Báscula para verificar cantidades

### 10.3.4 Área de desprendimiento, lavado y desinfección de materia prima (preparación)



Fuente: Propia

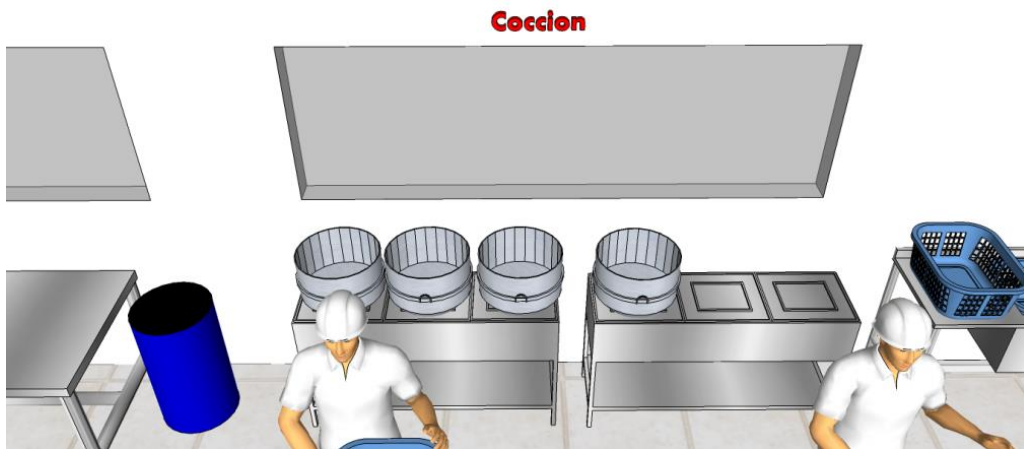
FIGURA 10: Área de desprendimiento, lavado y desinfección de materia prima (preparación)



Fuente: Propia

FIGURA 11: Tanques con hipoclorito

### 10.3.5 Área de cocción (en esta área de trabajo se lleva a cabo el proceso de pasteurización)



Fuente: Propia

FIGURA 12: Área de cocción

### 10.3.6 Mesas de pelado, llenado de frascos, adición de salmuera y tapado



Fuente: Propia

FIGURA 13: Área de mesas de pelado, llenado de frascos, adición de salmuera y tapado

### 10.3.7 Almacenamiento de producto terminado



Fuente: Propia

FIGURA 14: Almacenamiento de producto terminado

### 10.3.8 Vista aérea del área de producción



Fuente: Propia

FIGURA 15: Vista aérea de planta de producción

### 10.3.9 Diagrama de relación de actividades

El diagrama de relación de actividades, es una representación de la distribución de planta donde cada círculo representa un área y son ubicados de tal forma que se cumplan el mayor número de restricciones posibles ya que es necesario para poder dar cumplimiento con la norma 3075 de 1997.

Para entender mejor el diagrama de actividades, es necesario conocer cuáles son las restricciones que se darían en la planta de Fruta Dorada

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Oficinas	1	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Bodega de materia prima	2	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Pesado	3	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Lavado	4	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Hervido	5	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Pelado	6	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Embotellado	7	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Esterilización	8	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Marcación y etiquetado	9	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Empacado	10	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Almacenamiento de producto terminado	11	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Recepcion	12	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Vestier	13	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█

█	Es muy importante que estas áreas estén lo mas juntas posibles ya que la primera área el producto pasa inmediatamente a la segunda área
█	No es necesario que estas areas esten juntas pues no tienen ninguna relacion
█	Es necesario evitar que estas areas esten juntas, debido a normativadad o a que se puede ver afectada la produccion

FIGURA 16: Diagrama de relación de actividades Fruta Dorada

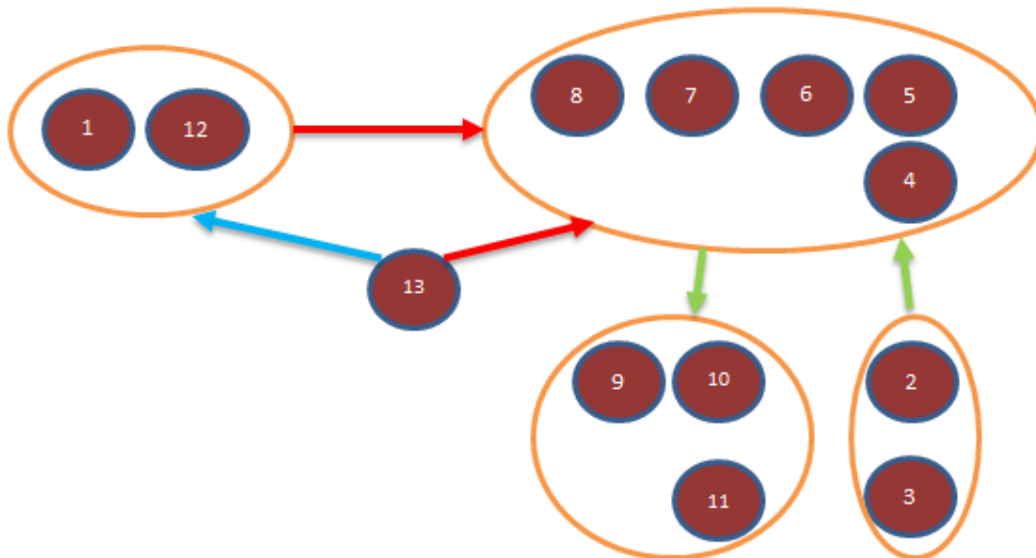



FIGURA 18: Diagrama de relaciones espaciales

 <p data-bbox="365 136 630 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="722 94 1031 304"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1177 178 1429 241">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	--	--


En resumen:

- Las áreas 1 (Oficinas) y 12 (Recepción) no deben estar bajo ninguna circunstancia unidas de las áreas 4 (lavado), 5 (hervido), 6 (pelado), 7 (embotellado) y 8 (esterilización).
- El área 13 (vestier), debe estar separada de las áreas 4, 5, 6, 7, 8, 9 (marcado y etiquetado), 10 (empacado) y 11 (almacenamiento de producto terminado).
- Las áreas que si deben estar unidas ya que dependen una de la otra en el proceso de producción son la 4, 5, 6, 7 y 8 con las áreas 9, 10 y 11. De igual manera, deben estar unidas la 2 (bodega de materia prima) y 3 (pesado) con las áreas 4, 5, 6, 7 y 8.

### Primer piso



Figura 19: Vista aérea primer piso

 <p data-bbox="370 142 630 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 300"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

Segundo piso




Figura 20: Vista aérea segundo piso

#### 10.4 Factores que afectan la distribución de planta

##### Material


El objetivo de la producción, es transformar un material en un producto final. Es por eso que tener correctamente organizada la materia prima y en el lugar adecuado, ayuda a la empresa a ser más eficiente y tener demoras que podrían salirle caras económicamente a la empresa.



	<p align="center"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p align="center">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
---	---	---

**TABLA 14: MATRIZ DE MATERIALES**

Matriz de materiales								
Fruta Dorada								
Tipo de material	Nombre	Descripción	Uso en el proceso	Cantidad de llegada	Frecuencia de llegada	Frecuencia de salida	Peso/Tamaño	Cuidados especiales
Materia prima	Chontaduro	Fruta tropical silvestre que crece en la región pacífica de Colombia	Se usa para someterse al proceso de transformación para elaborar diferentes productos a base de este	1000 Kg	Semanal	Diaria	Sacos de 50 Kg	Evitar el arrume en el almacenamiento, mantener a la temperatura adecuada
Material entrante	Botella de vidrio	Botella de vidrio común de 500 gr	Botella para envasar chontaduro en salmuera en presentación de 500 gr	1000 unid	semanal	semanal	180 kg	Material frágil, evitar golpear y arrumar.
	Cartón	Caja de cartón	Caja para empacar el producto terminado y realizar su debido transporte	150 Unid	Quincenal	Semanal	40cm x 30cm x30 cm	Las cajas deben estar lejos del agua y de la humedad
	Etiquetas	Papel autoadhesivo con nombre del	Marcación de los envases de	25000 unid	Mensual	Semanal	—	Evitar el contacto con el agua y la

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	VICERRECTORIA ACADÉMICA
---	---	----------------------------


		producto	producto terminado					humedad
	Tapa metálica	Tapa de polietileno para el envase de producto terminado	Sellar frasco del con chontaduro en salmuera	1000 unid	Semanal	Semanal	-----	-----

**Fuente:** Vargas Jaramillo Santiago. Gil García Andrés F. Urrea López Carlos A. Giraldo Holguín Carolina. 2012. Proyecto Ingeniería de planta. Fruta Dorada. Universidad Autónoma de Manizales

## Maquinaria


Para tener un producto de calidad, se debe de contar con la maquinaria adecuada y ordenada en cada área, de tal manera, que le facilite al operario llevar un proceso continuo y sin paradas no programadas.

TABLA 15: MATRIZ DE MAQUINARIA										
Matriz de maquinaria										
Fruta Dorada										
Nombre	Área	Marca	Modelo	Fabricante	Uso	Dimensiones	Anclaje	Conexiones	Servicios de apoyo	Impacto ambiental
Bascula	Recepción de materia prima	Prometálicos	NSQ- 328	Prometálicos	Peso de materia prima	60 cm x 60 cm	Móvil	Toma corriente	Eléctrica a 220 voltios	Ninguno
Tanque de lavado	Lavado y desinfección	-----	-----	-----	Tratamientos de lavado y desinfección	-----	-----	-----	-----	Residuos con bacterias y materiales en

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

					al chontaduro					descomposición
Marmita	Producción	-----	-----	Industrias Taylor	Cocción de chontaduro	80cm x 80cm	Si	Interruptor, válvula reguladora	Eléctrica a 110 voltios o a gas natural	Emanación excesiva de vapor, agua residual
Estufas	Producción	-----	-----	Rayogas	Tratamiento térmico, calentamiento de agua	60 cm x 120 cm	Si	Válvula reguladora	Gas natural	Emanación de altas temperaturas
Olla de aluminio	Producción	Imusa	-----	Imusa	Contenedor de producto y líquidos en proceso	70cm x 80cm	No	-----	-----	-----
Mesas de trabajo	Producción	-----	-----	-----	Multipropósito, empaque, pelado, selección	70cm x 150cm x 100cm	No	-----	-----	-----
Selladora	Embalaje	-----	-----	-----	Sello de tapas en productos con tapa de aluminio	30cm x 30cm x 100cm	Si	-----	-----	-----
Termómetro	Producción	-----	-----	-----	Toma de temperatura en tratamiento térmico	-----	-----	-----	-----	-----
Cuchillo	Producción	-----	-----	-----	Pelado de chontaduro	-----	-----	-----	-----	-----

**Fuente:** Vargas Jaramillo Santiago. Gil García Andrés F. Urrea López Carlos A. Giraldo Holguín Carolina. 2012. Proyecto Ingeniería de planta. Fruta Dorada. Universidad Autónoma de Manizales


	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	VICERRECTORIA ACADÉMICA
---	---	----------------------------

### Factor Humano


Dice un artículo de la página web murciaeconomia.com del 29 de octubre de 2013 que *“si una empresa consigue reunir un buen equipo de trabajo en cada uno de sus departamentos sus probabilidades de éxito aumentan, y este hecho es una realidad demostrada. No es la única clave del éxito, pero sin lugar a dudas tiene un peso específico relevante. En contraposición, las empresas que no cuidan el factor humano y permiten que la rutina, el descontento, la desidia, la pereza y la comodidad se establezcan en su día a día, suelen tener más dificultades para optimizar su desarrollo y al final este hecho termina afectando a la continuidad del proyecto que un día iniciaron, incluso ofreciendo buenos productos o servicios”*. Es por lo anterior que tener empleados comprometidos y satisfechos mejoran el rendimiento de una empresa; además de eso, si una empresa desear crecer a nivel económico y ser reconocida por manejar altos estándares de calidad, es necesario que toda persona que trabaje en ella este capacitada, tenga buenos incentivos y conozca muy bien los procesos que en ella se maneja.

**TABLA 16: MATRIZ DE FACTOR HUMANO**

Matriz de Factor Humano								
Fruta Dorada								
Cargo/ Oficio	Área	Perfil requerido	Competencias organizacionales	Tipo de riesgo	Riesgos por exposición	Equipo de protección	Horario de trabajo	Tipo de equipos
Gerente	Administrativa	Profesional- Esp. en Administración	Responsabilidad, lealtad, respeto, compromiso y trabajo en equipo	Físicos	Ruido, Visual, Ergonómico	Protección auditiva	7:00 am–12 pm y de 2:00 pm a 5:00 pm	Medios tecnológicos
Secretaria	Administrativa	Técnico, estudios en secretariado	Responsabilidad, lealtad, respeto, compromiso y trabajo en equipo	Físicos	Visual, ergonómico	Protección auditiva	7:00 am–12 pm y de 2:00 pm a 5:00 pm	Medios tecnológicos

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

Vendedor	Administrativa	Técnico, estudios en secretariado	Responsabilidad, lealtad, respeto, compromiso y trabajo en equipo	Físicos	Visual, Ergonómico	Protección auditiva	7:00 am–12 pm y de 2:00 pm a 5:00 pm	Medios tecnológicos
Coordinador de producción	Producción	Ingeniero de alimentos	Responsabilidad, lealtad, respeto, compromiso y trabajo en equipo	Físicos, Químicos	Ruido. Quemaduras y proyección de partículas	Delantal. Botas, guantes de nitrilo, protección auditiva	7:00 am–12 pm y de 2:00 pm a 5:00 pm	Maquinaria de producción
Jefe de mantenimiento	Mantenimiento	Tecnólogo Mecánico	Responsabilidad, lealtad, respeto, compromiso y trabajo en equipo	Físicos, Mecánicos	Ruido, Cortaduras	Delantal. Botas, guantes de nitrilo, protección auditiva	7:00 am–12 pm y de 2:00 pm a 5:00 pm	Maquinaria de producción
Supervisor	Producción	Bachiller, experiencia en funciones de supervisión de mínimo 6 meses	Responsabilidad, lealtad, respeto, compromiso y trabajo en equipo	Físicos, Químicos	Ruido, quemaduras y proyección de partículas	Delantal. Botas, guantes de nitrilo, protección auditiva	7:00 am–2pm y de 2:00 pm a 9:00 pm	Maquinaria de producción
Operario de producción	Producción	Bachiller, experiencia en Procesos productivos	Responsabilidad, lealtad, respeto, compromiso y trabajo en equipo	Físicos, mecánicos, químicos	Ruido, esfuerzo (manejo y levantamiento de cargas), atrapamiento por maquinaria,	Delantal. Botas, guantes de nitrilo, protección auditiva y respiratoria, gafas de	7:00 am–2pm y de 2:00 pm a 9:00 pm	Maquinaria de producción


	<p align="center"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p align="center">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
---	---	---

					golpes, proyección de partículas y absorción de polvo.	seguridad.		
--	--	--	--	--	--	------------	--	--

**Fuente:** Vargas Jaramillo Santiago. Gil García Andrés F. Urrea López Carlos A. Giraldo Holguín Carolina. 2012. Proyecto Ingeniería de planta. Fruta Dorada. Universidad Autónoma de Manizales

### **Manejo y movimiento de materiales**


Una correcta distribución de planta, hace que el manejo de los materiales, se haga de manera más eficiente ya que esto le permite al operario no tener demoras en el proceso productivo. Adicional a lo anterior, el correcto manejo y transporte de los materiales, hace que los operarios eviten hacer movimientos innecesarios que podrían acarrearles lesiones o enfermedades profesionales en un futuro. De igual manera, entre las ventajas de tener una buena distribución de planta y un correcto manejo de materiales está el reducir costos de operación, reducir tiempos de manejo, mejorar la calidad del producto, evitar el daño en los materiales y tener un buen aprovechamiento del espacio.

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	VICERRECTORIA ACADÉMICA
---	---	----------------------------

**TABLA 17: MATRIZ DE MAQUINARIA**

Matriz de movimiento y manejo de materiales					
Fruta Dorada					
Tipo de material	Nombre	Descripción General		Vehículos o elementos de Movimiento de materiales	Observaciones
		Desde	Hacia		
Materia Prima	Chontaduro Preparación	Bodega recepción de materia prima	Tanque de lavado	Manual	-----
Producto en proceso	Chontaduro preparado	Tanque de lavado	Marmita	Manual	-----
	Chontaduro preparado	Marmita	Mesa de pelado	Manual	-----
	Chontaduro pelado	Mesa pelado	Envasado	Manual	-----
	Chontaduro envasado	Mesa de envasado	Etiquetado	Manual	-----
Producto terminado	Producto empacado	Etiquetado	Bodega	Manual	-----

**Fuente:** Vargas Jaramillo Santiago. Gil García Andrés F. Urrea López Carlos A. Giraldo Holguín Carolina. 2012. Proyecto Ingeniería de planta. Fruta Dorada. Universidad Autónoma de Manizales

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

## 11. DISTRIBUCIÓN FÍSICA INTERNACIONAL

### 11.1. Análisis de la carga y embalaje

La carga a transportar será una carga general unitarizada ya que el producto a exportar es chontaduro en salmuera en una presentación de 500 gr en envase de vidrio cuyo embalaje será cartón corrugado para evitar el deterioro del producto o una posible rotura por una mala manipulación.

El cartón corrugado es el material más utilizado para la fabricación de empaques y embalajes, ya que se adapta fácilmente a todos los métodos de transporte. Entre sus beneficios se encuentra:

- Proteger el producto transportado
- Permite almacenar con mayor facilidad el producto
- Permite reducir el costo de empaque del cliente<sup>34</sup>

Cada caja tendrá una medida estándar de 40 de largo x 30 de ancho x 30 de alto y en cada una de ellas irán 24 frascos de chontaduro en salmuera.

El **peso neto** de cada caja es de: **12000 gr = 12 Kg**


El **peso Bruto** de la mercancía es de: **12000 gr +155 gr (peso caja) + 4320 gr (peso de un envase 180 gr) = 16,475 Kg**

Se debe tener en cuenta que el empaque que en este caso será cartón corrugado, debe de cumplir con un etiquetado y un marcado en las caras frontales.

*“El etiquetado y el marcado es el conjunto de normas o símbolos pictóricos y especiales que deben colocarse al empaque del producto (carga) como pallets, cajas, contenedores, barriles, tanques, etc., para el transporte internacional de mercancías. Cabe mencionar, que existen 3 tipos de marcas para el transporte internacionales.*

- **Marcas estándar o de expedición:** *Contienen información sobre el importador, destino, dirección, número de referencia, número de unidades, etcétera.*
- **Marcas informativas:** *Es la información adicional que aparece en el empaque o embalaje como: País de origen, puerto de salida, puerto de entrada, peso bruto, peso neto, dimensiones de las cajas, entre otros.*



	<p align="center"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p align="center">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
---	---	---

- **Marcas de manipulación:** *Es la información sobre el manejo y advertencias en el momento de manipular o transportar la carga, en este caso se utilizan símbolos pictóricos internacionalmente aceptados”<sup>35</sup>.*

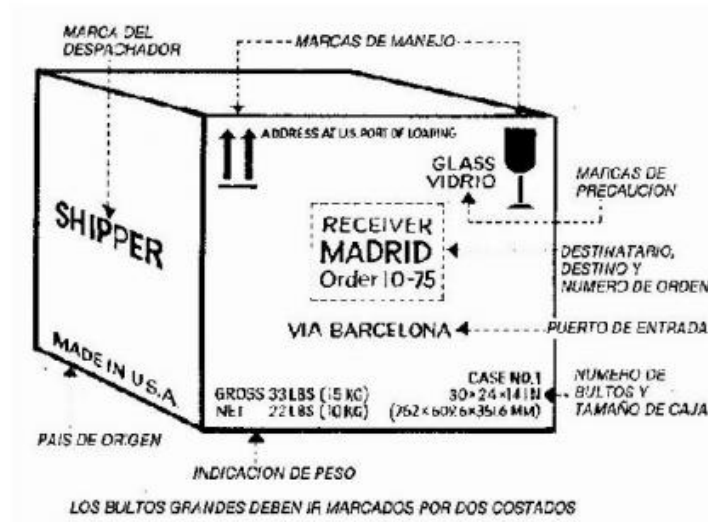


FIGURA 19: Ejemplo de marcas en una caja

## 11.2 Selección del modo de transporte


Para poder exportar con éxito al país francés, se hace necesario llevar la carga hasta el puerto de Marsella Fos en Francia ya que desde este puerto, se hace más fácil llevar la mercancía hasta la ciudad de París dado que Fruta Dorada tiene el contacto comercial en esa ciudad.

Para poder exportar Chontaduro en Salmuera desde la ciudad de Manizales, se hace necesario llevar la carga en un contenedor de 40 pies hasta la ciudad de Cartagena, ya que se facilita la salida desde el puerto de esa ciudad sin tener que atravesar el canal de Panamá que incurriría en más gastos para la microempresa, además, desde esta ciudad costera hay semanalmente una salida hacia el puerto francés, con una cantidad mínima de días de tránsito.

Antes de transportar la mercancía esta debe ser contenedorizada para saber si la cantidad de pallets a exportar, caben en un contenedor de 40 pies.

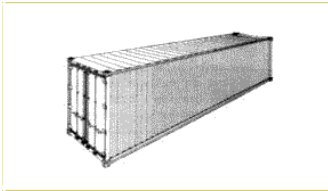
24

<sup>35</sup>Murillo O. Jorge A. (2004). Exportar e Internacionalizarse. Quinta edición. Editorial Panamericana.

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

La contenedorización, se hace hallando el Peso y el Volumen de la mercancía para relacionarla con el peso y el volumen de un contenedor de 40 pies.

Entonces,

<b>TABLA 18: : DESCRIPCIÓN DEL CONTENEDOR DE 40 PIES</b>			
Contenedor de 20 pies tipo estándar			Descripción
Tara	3750 kg / 8265 lb		Disponible para cualquier carga seca normal. Ejemplos: Bolsas, Pallets, cajas, tambores, etc.
Carga Max.	28750 kg / 63385 lb		
Max. P.B	32500 kg / 71650 lb		
Medidas	Internas	Apertura Puerta	
Largo:	12032 mm / 39' 6"	-	
Ancho:	2352 mm / 7' 9"	2340 mm / 7' 8"	
Altura:	2393 mm / 7' 10"	2280 mm / 7' 6"	
Capacidad Cub.	67.7 m <sup>3</sup> / 2390 ft <sup>3</sup>		

Tomado de: <http://www.affari.com.ar>

Se exportaría en europallets que tienen las siguientes dimensiones: 145 mm de alto, 1200 mm de ancho y 800 mm de largo y además tiene un peso de 27 kg

En un europallet con las dimensiones anteriormente mencionadas, cabrían 48 cajas es decir, 4 cajas a lo ancho, 2 cajas a lo largo y 6 cajas a lo alto. Si se van a exportar 833 cajas entonces:

$$\begin{aligned}
 1 \text{ pallet} & - & 48 \text{ cajas} \\
 X & - & 833 \text{ cajas} \\
 X = & 18 \text{ pallets}
 \end{aligned}$$

Son 18 los pallets que se exportan, entonces:


**Volumen de la mercancía para el contenedor de 40 pies:**

$$1 \text{ pallet} - (1.2 \text{ m} \times 0.8 \text{ m} \times 1.945 \text{ m})$$

$$X - 67.7 \text{ m}^3$$

$$\text{Volumen} = 36 \text{ pallets}$$

Para un contenedor de 40 pies y según las dimensiones de cada pallet, caben en dicho contenedor 36 pallets, pero las dimensiones reales que se deben de tener en cuenta son las siguientes:

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

**Largo del contenedor:** 12032 mm

**Ancho del contenedor:** 2352 mm

**Alto del contenedor:** 2393 mm

Al hacer la contenedorización, y tomando en cuenta las dimensiones de manera individual:

**Largo:**

**Largo del contenedor:** 12032 mm

**Largo del pallet:** 800 mm

1 pallets - 800 mm

X - 12032 mm

**X = 15 pallets**

Es decir, que caben 15 pallets teniendo en cuenta el largo del contenedor y el largo del pallet.

**Alto:**

**Alto del contenedor:** 2393 mm


**Alto del pallet con las cajas:** 1945 mm

1 pallets - 1945 mm

X - 2393 mm

**X = 1 pallet**

Es decir, que caben 1 pallets teniendo en cuenta el alto del contenedor y el alto del pallet con las cajas.

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

**Ancho:**

**Ancho del contenedor:** 2352 mm

**Ancho del pallet:** 1200 mm

Es decir que cabe 1 pallet teniendo en cuenta el largo del contenedor y el largo del pallet, pero si se ubica de manera correcta, se podrá detallar que sobra espacio a lo ancho del contenedor para ubicar otro pallet:

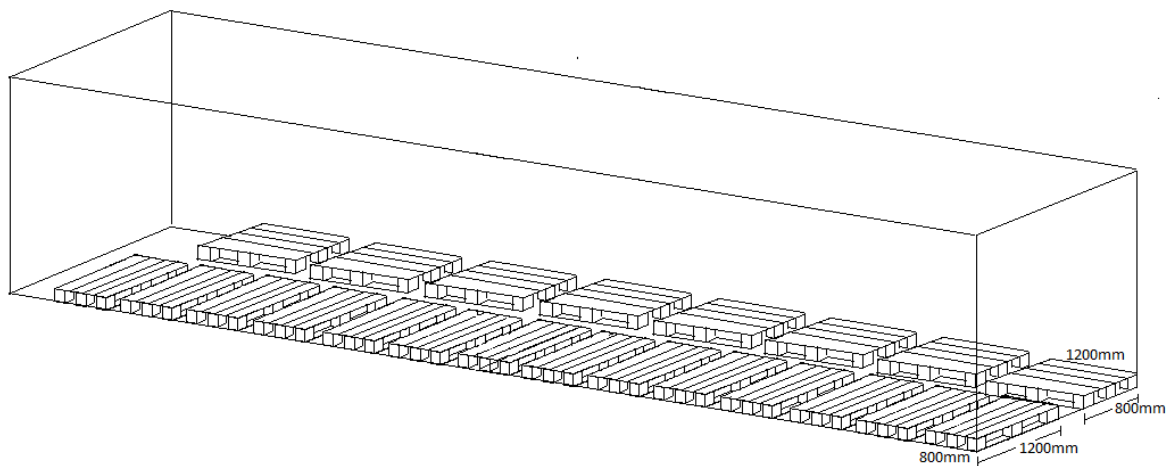
$$2352 \text{ mm} - 1200 \text{ mm} = 1152 \text{ mm}$$

Lo anterior quiere decir que sobran 1152 mm de ancho lo que significa que se podrá ubicar otro pallet teniendo en cuenta el largo del pallet que tiene 800 mm. De esa manera:

1 pallet - 1200 mm (ancho pallet)


X - 12032 mm (largo contenedor 40 pies)

$$X = 10 \text{ pallets}$$



**FIGURA 20:** Ejemplo contenedorización

En un contenedor de 40 pies me caben 25 pallets organizándolos entre el largo y el ancho como se mostró en la anterior figura.

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

**Peso de la mercancía para el contenedor de 40 pies:**

- 1 pallet** – **817.8 kg**  
**X** – **28750 kg**

**Peso = 35 pallets**

Para un contenedor de 40 pies y según el peso de cada pallet, caben en dicho contenedor 35 pallets.


Conociendo el peso y el volumen del contenedor con los pallets, se concluye que el dato que se debe de tener en cuenta es el del volumen ya que es quien indica en este caso la capacidad real del contenedor de 40 pies.

Cabe decir, que para exportar a la Unión Europea en pallets, se debe de tener en cuenta que hay una serie de regulaciones:

La Norma Internacional sobre Medidas Fitosanitarias, NIMF N°. 15 creada por la FAO reglamenta los embalajes de madera utilizados en el comercio exterior, y describe las medidas fitosanitarias para reducir el riesgo de introducción y diseminación de plagas y enfermedades forestales en los países. Esta regla dice que la madera aserrada que es utilizada para embalaje u otra actividad, debe de estar sometida a los siguientes tratamientos


- Bromuro de metilo.
- Termotratado de la madera<sup>49</sup>

<sup>49</sup>[http://www.lomag-man.org/logistiqueespana/palets\\_ism15/guiaenvasesISPM15.pdf](http://www.lomag-man.org/logistiqueespana/palets_ism15/guiaenvasesISPM15.pdf)


 <b>Universidad Pontificia Bolivariana</b>	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

### 11.3 Documentación necesaria para exportar

<b>TABLA 19: DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA LA EXPORTACIÓN DE CHONTADURO EN SALMUERA</b>				
<b>DOCUMENTO</b>		<b>QUIEN LO EMITE</b>	<b>CUANDO</b>	<b>FUNCIÓN</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>INGLÉS</b>			
FACTURA COMERCIAL	COMMERCIAL INVOICE	EL VENDEDOR	AL DESPACHAR LA MERCANCIA	Contiene la información adicional de la negociación como datos del exportador e importador, la descripción de los artículos, precios, información de pagos y términos de negociación.
LISTA DE EMPAQUE	PACKING LIST	EL VENDEDOR	AL DESPACHAR LA MERCANCIA	Describe detalladamente el contenido de la carga y su peso y medidas
CONOCIMIENTO DE EMBARQUE	BILL OF LADING	LA NAVIERA O SU REPRESENTANTE	AL ENTREGAR LA CARGA A BORDO DEL BUQUE	Solo para embarques marítimos, tiene dos funciones básicas: 1. Es el recibo de consignación y entrega de la carga a la naviera o su representante 2. Es el

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p>VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	--	------------------------------------

				contrato de transporte de la carga
CARTA PORTE	CONSIGNMENT NOTE	EL TRANSPORTADOR PARA EMBARQUES TERRESTRES, POR CARRETERA O POR TREN	AL ENTREGAR LA CARTA	<p>Solo para embarques terrestres, tiene dos funciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Es el recibo de consignación y entrega de la carga al transportador</li> <li>2. Es el contrato de transporte de la carga</li> </ol>
POLIZA DE SEGURO	INSURANCE POLICY	EL CORREDOR DE SEGUROS	ANTES DE EMBARCAR	Es el certificado de que la carga se aseguró durante el transporte
CERTIFICADO DE ORIGEN	CERTIFICATE OF ORIGIN	EXISTE ENTIDADES OFICIALES EN CADA PAIS O EN ALGUNOS CASOS EL VENDEDOR	AL DESPACHAR LA MERCANCIA	Certifica el origen de los productos o sus materias primas y es requerido para obtener los beneficios preferenciales de los acuerdos comerciales en el país de destino
		ENTIDADES	ANTES DE	Algunos países requieren que los exportadores

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

LICENCIA DE EXPORTACIÓN	EXPORT LICENSE	OFICIALES DE CADA PAIS	REALIZAR LA EXPORTACIÓN	obtengan un permiso previo a la exportación de productos que son sensibles a sus mercados internos
-------------------------	----------------	------------------------	-------------------------	--

**Tomado de:** Murillo O. Jorge A. (2004). Exportar e Internacionalizarse. Quinta edición. Editorial Panamericana.


A continuación, se detallan de mejor manera, los documentos exigidos en el proceso de exportación:

**11.3.1 Factura Proforma:** : Documento que entrega el exportador al importador, para darle a conocer las condiciones según la cuales se llevara a cabo las negociaciones; así mismo; es provisional y se le informa al comprador de las condiciones en las que el vendedor está dispuesto a realizar la venta, y para lo cual debe incluir la mención de proforma para diferenciarla de la factura definitiva. En ella, debe de incluirse lo siguiente:

- Descripción del producto requerido (modelo, tipo, variedad, características técnicas)
- Plazo para embarque si será único o parciales
- Puerto de recepción o lugar de entrega de la mercancía donde será embarcada vías FAS, FOB, O FCA
- Precio en dólares, en euros, en yenes o en la divisa de negociación
- Termino Incoterms versión 2010 (FOB, CPT, CIP, DES, CFR, CIP, CFR, CIF, etc.).
- Documentos implícitos y explícitos para la negociación
- Forma de pago (con crédito documentario irrevocable, confirmada o a la vista, con aceptación bancaria o con giro anticipado o financiado).
- Medio de transporte para utilizar (aéreo, marítimo, terrestre o multimodal)
- Tipo de empaque y embalaje
- Número, fecha y lugar de emisión
- Persona natural o jurídica a quien se dirige la oferta
- Descripción de la mercancía
- Cantidad que se cotiza
- Puerto de embarque y de destino
- Gastos estimados de flete y seguro cuando proceda; por ejemplo, CIP, CIF, CPT CFR O DDP
- Plazo, fecha y lugar de entrega
- Validez de la cotización<sup>35</sup>

Nota: La factura proforma no debe de tener tachones, borrones o enmendaduras



 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

**11.3.2 Factura comercial:** Este documento es el resultado final de la factura proforma y Se exige para el despacho de importación en la Aduana. La factura comercial es expedida por el exportador y en él se detallan todas las características de la mercancía así como las condiciones definitivas de la venta.

- Aduana de salida de país de origen y puerto de entrada del país de destino
- Nombre y dirección del exportador o del embarcador
- Nombre y dirección del comprador importador o consignatario
- Descripción detallada de la mercancía (nombre con el que se conoce la mercancía, el grado o la calidad, la marca, los números y los símbolos que utiliza el fabricante)
- Cantidades, peso bruto, neto y medidas del embarque
- Precio de cada mercancía enviada, especificando el tipo de moneda (el valor de la operación debe expresarse en moneda de inmediata convertibilidad, como dólares estadounidenses, euros, libras, etc., y señalar su equivalente en moneda nacional, sin incluir IVA)
- Tipo de moneda (divisa utilizada)
- Condiciones de venta (DAT, FAS, FOB, CPT, CIP, CFR, CIF O DDP), lugar, destino
- Montos por concepto de flete, primas de seguro, comisiones y costo de embalaje para el transporte.
- Lugar y fecha de expedición.
- Junto a esta factura deberá ir la lista de empaque o packing list<sup>35</sup>.

**11.3.3 Documento de exportación (DEX):** En el documento soporte para el registro de la exportación constan los datos del exportador, importador, mercancía, términos de venta, la mercancía exportada<sup>35</sup>.


**11.3.4 Certificado de origen:** Se debe presentar en caso de ser requerido por el importador para aprovechar las ventajas o preferencias arancelarias o para determinar la procedencia del producto o de sus componentes<sup>35</sup>.

**11.3.5 Factura consular:** La factura consular informa del precio y origen de la mercancía y la emite el consulado del país del comprador en el país vendedor<sup>35</sup>.

**11.3.6 Documento de transporte:**

**Marítimo (BL):** El Bill of lading (BL) es un recibo que se da al embarcador por mercancías entregadas<sup>35</sup>.

**11.3.7 Lista de empaque (Packing List):** Con la lista de empaque, el exportador le garantiza al importador y a la Aduana que durante el tránsito de sus mercancías se dispondrá de un documento claro que identifique el embarque completo ya que, en caso de percance, podrá hacerse, sin mayores dificultades, los reclamos correspondientes a la compañía de seguros<sup>35</sup>.

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

**11.3.8 Póliza de seguro:** Son las condiciones en que se aseguran las mercancías. La póliza cubre al asegurado importador por las pérdidas, averías o los daños materiales que sufran las mercancías en el tránsito del transporte nacional o internacional<sup>35</sup>.

## 12.COSTOS DE EXPORTACIÓN

Es necesario saber los términos de negociación con el cliente, antes de que se definan los costos de exportación.

Para este caso, Fruta Dorada quiere realizar una negociación DDP Paris ya que el cliente requiere el chontaduro en salmuera en esa ciudad. Con esta negociación, la microempresa Fruta Dorada se ve en la obligación de Incurrir en los siguientes gastos:

### VALOR EXW DE LA MERCANCIA:

- **Una caja:** 6000 (Costo Frasco de chontaduro) x 24 Unidades = **\$ 144.000 COP**


En total se desea vender **833 cajas** (ya que se exportarían 20.000 frascos de chontaduro en salmuera y en cada caja caben 24 frascos), entonces:

- 833 (cajas) x 144.000 (precio de venta) = **\$ 119'952.000 COP**

**NOTA:** Se tomará una tasa de cambio para el euro de **2552** según dato tomado de [www.eltiempo.com](http://www.eltiempo.com) el día miércoles 7 de agosto de 2013

### VALOR EXW DE LA MERCANCÍA (TASA EN EUROS):

**€ 47003.13**

 <b>Universidad Pontificia Bolivariana</b>	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------


<b>TABLA 20: COSTOS DE SALIDA EN COLOMBIA (Valores aproximados)</b>	
<b>Actividad</b>	<b>Costo (euros)</b>
Empaque	€ 0
Embalaje	€ 0
Unitarización	€ 75.35
Manipuleo local exportador	€ 0
Documentación	€ 75.35
Alquiler contenedor 40 pies	€ 3252.35
Transporte (Manizales – Cartagena) contenedor de 40 pies <b>(Datos de Proexport)</b>	€ 1176.84
Almacenamiento e imprevistos	€ 150.70
Manipuleo de la carga (Preembarque y Embarque) contenedor de 40 pies <b>(Datos de Proexport)</b>	€ 336.36
Seguro de la mercancía <b>0.3%</b> (Valor EXW + Unitarización + Documentación + Transporte Interno + Almacenamiento e imprevistos + Manipuleo de la carga)	€ 146.45
Intermediación Bancaria <b>1%</b> (Valor EXW + Unitarización + Documentación + Transporte Interno + Almacenamiento e imprevistos + Manipuleo de la carga + Seguro de la mercancía)	€ 489.64
Intermediación Aduanera	€ 376.76
<b>TOTAL</b>	<b>€ 6079.8</b>

**VALOR F.A.S DE LA MERCANCÍA (NO INCLUYE MANIPULEO):**

**€ 52746.57**

**VALOR F.O.B DE LA MERCANCÍA (INCLUYE MANIPULEO):**

**€ 53082.93**

 <b>Universidad Pontificia Bolivariana</b>	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------


<b>TABLA 21: COSTOS DE TRANSPORTE Y DE LLEGADA AL PUERTO DE MARSELLA FOS (Valores aproximados)</b>	
Transporte Internacional (Cartagena – Marsella) ( <b>Datos proexport</b> )	<b>€ 2334.90</b>
Seguro Internacional 0.3% (F.O.B + Transporte Internacional)	<b>€ 166.25</b>
Manipuleo en puerto de destino	<b>€ 376.76</b>
Arancel de Importación 0%	<b>€ 0</b>
Impuestos (IVA) 19% (D.A.T)	<b>€ 10632.55</b>
Almacenamiento	<b>€ 150.70</b>
Seguro de la mercancía en lugar de destino 1% (D.A.T)	<b>€ 559.60</b>
Documentación	<b>€ 75.35</b>
Intermediación Aduanera	<b>€ 376.76</b>
Intermediación Bancaria 1% (D.A.T)	<b>€ 559.60</b>
Transporte Interno (Marsella – Paris)	<b>€ 1459.24</b>
<b>TOTAL</b>	<b>€ 16691.71</b>

**VALOR C.I.F DE LA MERCANCÍA (FOB + FLETE INTERNACIONAL + SEGURO INTERNACIONAL):** **€ 55584.08**

**VALOR D.A.T DE LA MERCANCÍA (C.I.F + MANIPULEO PUERTO DE MARSELLA):** **€ 55960.84**

**VALOR D.D.P DE LA MERCANCÍA:** **€ 69171.83**

Como se puede observar, el costos de la exportación desde la ciudad de Manizales (Colombia) hasta la ciudad de Paris (Francia), tiene un valor aproximadamente de **€ 69171.83** en euros y un valor aproximado en pesos Colombianos de **\$ 176'526.510**. Ya con esta información, la microempresa toma la decisión de si está dentro de sus posibilidades financieras llevar a cabo esta exportación o si es necesario buscar otros países donde la exportación llegue a ser más económica según sus necesidades.

 <p data-bbox="370 136 630 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 296"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

### 13. METAS DE EXPORTACIÓN

Como Fruta Dorada, no puede exportar grandes cantidades de chontaduro en salmuera hacia Francia, dada su capacidad instalada y los altos costos de exportación, se recomienda que envíe una cantidad pequeña de ese producto para entrar a explorar el mercado francés, y así mirar la aceptación del producto en ese país.

De los 4800 frascos que en la actualidad están sacando al mercado, podrían sacar por ejemplo 1200 frascos para entrar a explorar el mercado francés, es decir un 25% de la producción actual. Esta cantidad deberá ir por medio de un consolidador de carga, ya que este medio es el más económico para exportar en cantidades pequeñas.


Los siguientes, son los consolidadores de carga en Colombia:

- Airmar cargo
- Consolcargo
- Delta Mercury Express Lines
- DHL
- Eculine
- Mahe Neutral Shipping
- Panalpina
- Transtainer

### 14. FUENTES DE FINANCIAMIENTO

En Colombia, existen varias entidades que están relacionadas con el comercio exterior en Colombia:

- **Ministerio de Comercio Exterior:** El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo tiene como objetivo primordial dentro del marco de su competencia formular, adoptar, dirigir y coordinar las políticas generales en materia de desarrollo económico y social del país, relacionadas con la competitividad, integración y desarrollo de los sectores productivos de la industria, la micro, pequeña y mediana empresa, el comercio exterior de bienes, servicios y tecnología, la promoción de la inversión extranjera, el comercio interno y el turismo; y ejecutar las políticas, planes generales, programas y proyectos de comercio exterior. <sup>55</sup>


 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

- **Proexport:** Proexport ofrece apoyo y asesoría integral a los clientes, mediante servicios o instrumentos dirigidos a facilitar el diseño y ejecución de su estrategia de internacionalización, que busca la generación, desarrollo y cierre de oportunidades de negocios. Además, fomenta la realización de negocios internacionales a través de:
  - Identificación de oportunidades de mercado.
  - Diseño de estrategias de penetración de mercados.
  - Internacionalización de las empresas.
  - Acompañamiento en el diseño de planes de acción.
  - Contacto entre empresarios a través de actividades de promoción comercial, inversión y turismo internacional.
  - Servicios especializados a empresarios extranjeros interesados en adquirir bienes y servicios colombianos o en invertir en Colombia.
  - Alianzas con entidades nacionales e internacionales, privadas y públicas, que permitan ampliar la disponibilidad de recursos para apoyar diferentes iniciativas empresariales y promover el desarrollo y crecimiento del portafolio de servicios.<sup>56</sup>
- **Bancoldex:** El Banco de Comercio Exterior, Bancoldex, es una entidad de segundo piso, lo que significa que no desarrolla las mismas operaciones de un banco común y corriente. Su tarea está determinada en prestar y crear líneas de crédito a los exportadores nacionales para que realicen sus operaciones en el extranjero. Bancoldex está vinculado al Ministerio de Comercio Exterior como una institución financiera con presupuesto propio y cuenta, como órgano supremo, con una Junta Directiva presidida por el ministro de turno

<sup>55</sup> <http://www.proexport.com.co/>

<sup>56</sup> <http://www.bancoldex.com/>

<sup>57</sup> <https://www.fiducoldex.com.co/index.php?doc=displaypage&pid=184>

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

- Fidulcoldex:** La Fiduciaria Colombiana de Comercio Exterior S.A., FIDUCOLDEX, es una sociedad de servidos financieros de economía mixta indirecta, filial del Banco de Comercio Exterior de Colombia S.A. BANCOLDEX. El Objeto social de FIDUCOLDEX es la celebración de contratos de fiducia mercantil en todos sus aspectos y modalidades, y la realización de todas las operaciones, negocios, actos, encargos y servicios propios de la actividad fiduciaria, de acuerdo con las disposiciones del Estatuto Orgánico del Sistema Financiero y del Código de Comercio y las demás normas complementarias o concordantes, o las que las adicionen o sustituyan. Son accionistas de FIDUCOLDEX: BANCOLDEX, los gremios de exportadores representados por ACICAM, ASOCONFECCIÓN, ASOCAÑA, ANALDEX, ANDIGRAF, ACUANAL, CONALGODON, AUGURA y ACOPLÁSTICOS, y las Cámaras de Comercio de Bogotá, Cali, Barranquilla, Medellín y Bucaramanga<sup>57</sup>.

## 15. CONCLUSIONES


Fruta Dorada, es una microempresa que tiene un gran potencial como empresa, ya que el chontaduro es una fruta exótica que para otros países puede ser bien apetecida dado sus componentes nutricionales y sus componentes químicos.

Para llegar a exportar, Fruta Dorada debe obligatoriamente aumentar sus volúmenes de producción ya que su capacidad instalada actual, no le permite en un futuro abastecer un mercado como Francia, puesto que los volúmenes de producción actual, solo le permiten abastecer el mercado local y nacional.

Para aumentar los volúmenes de producción, es necesario que fruta dorada esté en la búsqueda constante de nuevos proveedores ya que esto le facilita tener un stock constante de Materia Prima pues es necesario que la empresa cumpla con los tiempos establecidos con su cliente a nivel local y a nivel internacional dado que los mercados extranjeros, son los más exigentes en cuanto a niveles de cumplimiento de entrega.

Antes de pensar en la internacionalización, Fruta Dorada debe de estar dispuesta a hacer los cambios internos que sean necesarios, ya que esos cambios hacen que ellos pueda ser tan competitivos como las grandes empresas.

La calidad en los productos es fundamental a la hora de exportar, ya que los hace más competitivos y es quien genera la confianza puesta en esa empresa de parte del cliente, dado que una buena calidad puede llegar a generar más volúmenes de exportación y por ende mayores ganancias para la empresa.

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

Cuando se haga una negociación internacional, es de gran importancia que las empresas tengan claros los términos de negociación (INCOTERMS) pues estas son las que permiten saber a la empresa y a su cliente cuánto cuesta la exportación y hasta donde llega la responsabilidad de parte del vendedor.

Con los TLC ya firmados por Colombia y otros países, exportar es una opción más para las empresas que quieren ser competitivas y moverse en un mundo ya globalizado dado que les permite no depender del mercado local o de un solo mercado Internacional.

En la actualidad, fruta dorada no cuenta con un Balanceo de Línea adecuado, lo que hace que algunos procesos sean más demorados y por ende formen un cuello de botella que no permitirían en un futuro cercano tener a tiempo un buen volumen de producción y un nivel adecuado de cumplimiento con el cliente.

La implementación de nuevas tecnologías, ayudarían a la empresa a mejorar su proceso productivo dado que les ayuda a evitar cuellos de botella pues en la actualidad todo el proceso productivo se hace de manera manual, lo que genera grandes desperdicios de materia prima y tiempos muertos que no permiten a la empresa ser realmente productiva y eficiente.


Fruta Dorada debe de tener en cuenta que la mano de obra calificada es de suma importancia para una empresa en crecimiento, pues es de conocimiento que se necesitan operarios que conozcan de las buenas prácticas de manufactura y que conozcan a la perfección las normas de higiene y las normas de calidad que deben de tenerse en cuenta cuando se procesan alimentos.

## 16. RECOMENDACIONES

En un futuro Fruta Dorada debe de pensar en otros mercados emergentes, ya sea de Europa, Asia u otro continente, ya que esto le ayuda a no depender única y exclusivamente de un mercado, sino que debe darse a la tarea de explorar nuevas culturas que en algún momento ayuden a la empresa a tener prestigio y a crecer económicamente.

Los estudios de mercados, deben ser recurrentes puesto que el consumidor europeo es un consumidor que gusta de la innovación y de los nuevos sabores que provienen de otros países, y así de esta manera se puede saber qué grado de innovación debe de tener en cuenta una empresa para poder sobrevivir en mercados tan exigentes



 <p data-bbox="370 142 630 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 296"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

Certificarse en la Norma ISO 22000 y en la IFS (International Food Estándar) es una exigencia de la Unión Europea y además le permite a la empresa asegurar que los productos que entran a ese mercado cumplen con los cuidados y la inocuidad necesaria que aseguran la salud del consumidor.

Dados los altos costos para exportar hacia Francia llevando un contenedor de 40 pies, se recomienda que Fruta Dorada envíe una cantidad pequeña de chontaduro en salmuera hacia ese país por medio de un consolidador de carga ya que le permite saber a la microempresa si este producto va a ser bien aceptado en ese país europeo y le permite reducir costos de exportación.

## 17. BIBLIOGRAFÍA

<sup>4</sup>Axioma comunicaciones. Revista I alimentos, la revista para la industria de alimentos. Edición 10.

<sup>7</sup> Banco de la Republica. DANE. (2010). Informe de Coyuntura Económica Regional (ICER).

<sup>10</sup>Boletín Económico Regional II trimestre de 2010. Banco de la Republica.

<sup>11</sup>Business And Economics-Banking And Finance (2011). Global Network Content Services LLC, DBA Noticias Financieras LLC.Miami.

<sup>26</sup>Cámara de Comercio de Bogotá. (2010).Estudio de Mercado sobre las hierbas aromáticas, medicinales y condimentarías en Francia. Al-invest.

<sup>22</sup>Comercio exterior Banesto. Herramientas de internacionalización. El mercado francés. (2010). International innovative trading Platform.


<sup>13</sup>Estudio de Mercado sobre la fruta fresca en Francia (2011). Cámara de Comercio de Bogotá.

<sup>14</sup>Escobar Acevedo, Carlos. J., Zuluaga Pelaez, Jhon. j., y Martínez Hurtado, Alvaro (1996). El Cultivo del Chontaduro (Bactris gasipaes H.B.K). Centro de Investigaciones Macagual. Programa de región agrícola. Florencia, Caquetá

<sup>27</sup>Embajada de Argentina en Francia. (2010). Sección económica y comercial. Guía de negocios en Francia. (<http://www.argentinatradenet.gov.ar>)

<sup>5</sup>Guerra Bonet O.L y Valencia Rincón J. E. Tesis plan exportador para la empresa candelabros JEMAR (2003). Universidad Nacional de Colombia sede Manizales.

<sup>25</sup>Journou. Laurent J and Mcleod Lashonda. (2011). Exporter Guide. Global Agricultural Information Network

 <p data-bbox="365 136 633 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="722 94 1031 304"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1177 178 1429 241">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	--	--

<sup>40</sup> Kirchner Lerma Alejandro. (2010). Comercio y mercadotecnia internacional. Tercera Edición. Thomson

<sup>45</sup> Lee J. Krajewski. (2000). Administración de operaciones. Estrategia y análisis. Editorial Pearson.

<sup>17</sup> Lovato Ponce, Edison.S. (2010). Prefactibilidad Técnica –Económica para la instalación de un planta procesadora del chontaduro, plátano y yuca producidos en el Cantón Tiwintza. Facultad de Ingeniería Química y Agroindustria. Escuela Politécnica Nacional. Quito-Ecuador.

<sup>9</sup> Mapa de Comercio Exterior de Caldas (2008). Cámara de Comercio de Caldas.

<sup>35</sup> Murillo O. Jorge A. (2004). Exportar e Internacionalizarse. Quinta edición. Editorial Panamericana.

<sup>48</sup> Perfil comercial Francia 2011. Gerencia investigación de mercados. Subgerencia de estadísticas. Dominicana exporta.

<sup>6</sup> Plan estratégico exportador (2011) .V encuentro para la productividad y competitividad. Ministerio de cultura.

<sup>43</sup> Ramirez Barros Ana María. (2009). Como realizar una investigación de mercados internacional. Cámara de comercio de Bogotá.

<sup>31</sup> Reina, Mauricio y Oviedo, Sandra (2011). Colombia y el TLC con la Unión Europea. Friedrich Ebert Stiftung.

<sup>16</sup> Shiguango, Ricardo. (1996). Información General sobre el cultivo de chontaduro (Bactris Gasipaes H.B.K) de la región Amazónica Ecuatoriana. Proyecto Gran Sumaco. Instituto Ecuatoriano Forestal y de Áreas Naturales y Vida silvestre

## 17.1 WEBGRAFÍA


<sup>1</sup><http://www.manizalescompite.com/content/view/34/lang,sp/>

<sup>2</sup><http://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-1292583>

<sup>3</sup><http://www.lapatria.com/story/exportaciones-no-tradicionales-de-caldas-cayeron-232>

<sup>8</sup>[http://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/exportaciones/bol\\_exp\\_ene11.pdf](http://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/exportaciones/bol_exp_ene11.pdf)

<sup>12</sup><http://www.mercedesya.com.ar/noticias/30003235-por-que-exportar-.htm>

 <p><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p>VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	--	------------------------------------

<sup>15</sup>[http://www.frutadorada.com.co/index.php?option=com\\_content&view=article&id=12&Itemid=23](http://www.frutadorada.com.co/index.php?option=com_content&view=article&id=12&Itemid=23)

<sup>18</sup> <http://historico.elpais.com.co/paionline/notas/Septiembre162005/A216N1.html>

<sup>19</sup><http://www.ambafrance-co.org/-Descubriendo-a-Francia->

<sup>20</sup> <http://www.france.fr/es/paris-y-sus-alrededores/fiche-didentite/francia>

<sup>21</sup><http://www.diplomatie.gouv.fr/es/descubrir-francia-3160/economia/>

<sup>23</sup>[http://www.cci.org.co/cci/cci\\_x/Sim/Manuales/Mercados%20internacionales/Francia/francia32htm](http://www.cci.org.co/cci/cci_x/Sim/Manuales/Mercados%20internacionales/Francia/francia32htm)

<sup>24</sup><http://www.webfrancia.com/es/rubricas/economia/index.htm>

<sup>28</sup><http://www.tatsachen-ueber-deutschland.de/es/economia/main-content-06/un-potente-foco-economico-en-el-mercado-global.html>

<sup>29</sup><http://www.comercio.mityc.es/tmpDocsCanalPais/62941D779230D1B2E18F552C646F7BF7.pdf>

<sup>30</sup><http://www.cancilleria.gov.ar/portal/secin/dgcin/docs/reg-francia%20.pdf>

<sup>32</sup> <http://www.colombiatrader.com.co>. Perfil de Logística desde Colombia hacia Francia. Proexport Colombia. Promoción de Turismo, inversión y exportaciones.

<sup>34</sup>[http://www.empaquesycajas.com/articulos/funciones\\_de\\_la\\_caja\\_de\\_carton\\_corrugado](http://www.empaquesycajas.com/articulos/funciones_de_la_caja_de_carton_corrugado)

<sup>36</sup><http://www.elspectador.com/noticias/cultura/vivir/articulo-403388-el-chontaduro-una-mina-de-oro>

<sup>37</sup><http://www.agenciadenoticias.unal.edu.co/ndetalle/article/chontaduro-tiene-gran-potencial-industrial.html>

<sup>38</sup><http://www.borojodecolombia.co/es/>


<sup>39</sup><http://www.proexport.com.co/node/1141>

<sup>41</sup><http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/ciencias/sena/cursos-de-capacitacion/planestrategico/plan1.htm>

<sup>42</sup> <http://www.mipymes.gov.co/publicaciones.php?id=3635>

<sup>44</sup> <http://www.gerencie.com/barreras-arancelarias.html>

<sup>46</sup><http://www.virtual.unal.edu.co/cursos/sedes/manizales/4100002/lecciones/lecturas/EstudioOperaciones/tiempos%20.pdf>

 <p data-bbox="370 142 630 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 300"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

<sup>47</sup><http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=3337>

<sup>49</sup>[http://www.lomag-man.org/logistiqueespaña/palets\\_ispm15/guiaenvasesISPM15.pdf](http://www.lomag-man.org/logistiqueespaña/palets_ispm15/guiaenvasesISPM15.pdf)


<sup>54</sup> <http://ue.proexport.com.co/oportunidad-por-sector/agroindustria/frutas-y-hortalizas-procesadas>

<sup>55</sup><http://www.mincit.gov.co/publicaciones.php?id=13>

<sup>56</sup> <http://www.proexport.com.co/>

<sup>57</sup><http://www.bancoldex.com/>


<sup>58</sup><https://www.fiducoldex.com.co/index.php?doc=displaypage&pid=184>

 <b>Universidad Pontificia Bolivariana</b>	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

## ANEXOS


### ANEXO A: FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO

<b>Ficha técnica del chontaduro en Salmuera – Eggta's</b>			
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<p style="text-align: center;">CHONTADURO EN SALMUERA</p> 		
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<p>Es una conserva de chontaduro que esta envasada con un líquido de llenado que contiene medio como agente conservante</p>		
<b>LUGAR DE ELABORACIÓN</b>	<p>Producto elaborado en la planta de Fruta Dorada ubicada en la ciudad de Manizales, departamento de Caldas, kilómetro 3 vía magdalena (antigua Academia Militar, Bosque popular), Temperatura promedio 18-20 °C. Teléfono de contacto: 300 2732064</p>		
<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td style="text-align: right;">7.30%</td> </tr> </table>	Carbohidratos	7.30%
	Carbohidratos	7.30%	
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Proteína</td> <td style="text-align: right;">4%</td> </tr> </table>	Proteína	4%
	Proteína	4%	
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Grasa</td> <td style="text-align: right;">3.80%</td> </tr> </table>	Grasa	3.80%
	Grasa	3.80%	
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Fibra</td> <td style="text-align: right;">3.6%</td> </tr> </table>	Fibra	3.6%
	Fibra	3.6%	
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Vitamina A</td> <td style="text-align: right;">15%</td> </tr> </table>	Vitamina A	15%
Vitamina A	15%		
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Vitamina C</td> <td style="text-align: right;">33%</td> </tr> </table>	Vitamina C	33%	
Vitamina C	33%		
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Hierro</td> <td style="text-align: right;">3%</td> </tr> </table>	Hierro	3%	
Hierro	3%		
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Calcio</td> <td style="text-align: right;">2%</td> </tr> </table>	Calcio	2%	
Calcio	2%		
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Calorías aportadas por</td> <td style="text-align: right;">116 Kal</td> </tr> </table>	Calorías aportadas por	116 Kal	
Calorías aportadas por	116 Kal		
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Envase de vidrio por 500 g -4000g</p>		
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOPLÉCTICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Color:</td> <td>Zapote – rojizo característico de la fruta</td> </tr> </table>	Color:	Zapote – rojizo característico de la fruta
	Color:	Zapote – rojizo característico de la fruta	
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Aspecto:</td> <td>Llamativo</td> </tr> </table>	Aspecto:	Llamativo
	Aspecto:	Llamativo	
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Sabor:</td> <td>Ligeramente salado</td> </tr> </table>	Sabor:	Ligeramente salado
Sabor:	Ligeramente salado		
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Olor:</td> <td>Semejante de la fruta</td> </tr> </table>	Olor:	Semejante de la fruta	
Olor:	Semejante de la fruta		
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Textura:</td> <td>Fibrosa, compacta, uniforme</td> </tr> </table>	Textura:	Fibrosa, compacta, uniforme	
Textura:	Fibrosa, compacta, uniforme		
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<p>C: Pruebas de esterilidad</p>		
<b>REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD</b>	<p>Resolución número 14712 de 1984</p>		
<b>TIPO DE CONSERVACIÓN</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Temperatura</td> <td style="text-align: right;">Ambiente</td> </tr> </table>	Temperatura	Ambiente
	Temperatura	Ambiente	
<p>Refrigerar una vez abierto</p>			

 <b>Universidad Pontificia Bolivariana</b>	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------


<b>CONSIDERACIONES CON EL PRODUCTO</b>	Manténgase debidamente tapado y lejos de alimentos que expendan fuerte aroma	
<b>INGREDIENTES</b>	Chontaduro	
	Agua	
	Sal	
	Sorbato de potasio	
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RASMO513009	
<b>PARÁMETROS TÉCNICOS</b>	Actividad acuosa	--
	pH	--
<b>VIDA ÚTIL ESTIMADA</b>	12 meses a partir del día de elaboración	

<b>Ficha técnica del chontaduro en Almíbar – Eggta's</b>		
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>CHONTADURO EN ALMÍBAR</b>  	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Es una conserva de chontaduro que esta envasada con un líquido de llenado que contiene medio como agente conservante	
<b>LUGAR DE ELABORACIÓN</b>	Producto elaborado en la planta de Fruta Dorada ubicada en la ciudad de Manizales, departamento de Caldas, kilómetro 3 vía magdalena (antigua Academia Militar, Bosque popular), Temperatura promedio 18-20 °C. Teléfono de contacto: 300 2732064	
<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL</b>	Carbohidratos	18.60%
	Proteína	4%
	Grasa	3.60%
	Fibra	4%
	Vitamina A	15%
	Vitamina C	33%
	Hierro	2.85%
	Calcio	1.5%
	Calorías aportadas por	251 Kal
<b>PRESENTACIÓN</b>	Envase de vidrio por 500 g -4000g	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color:	Zapote – rojizo característico de la fruta
	Aspecto:	Llamativo
	Sabor:	Ligeramente salado

 <b>Universidad Pontificia Bolivariana</b>	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------


	Olor:	Semejante al de la fruta
	Textura:	Fibrosa, arenosa
<b>REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD</b>	Norma del Codex para las frutas de hueso en conserva1 (CODEX STAN 242-2003)	
<b>TIPO DE CONSERVACIÓN</b>	Temperatura	Ambiente
	Consumase en el menor tiempo posible una vez abierto	
<b>CONSIDERACIONES CON EL PRODUCTO</b>	Manténgase debidamente tapado y lejos de alimentos que expendan fuerte aroma	
<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Tipo jalea o como acompañante	
<b>INGREDIENTES</b>	Chontaduro	
	Agua	
	Azúcar	
	Ácido cítrico	
	Sorbato de potasio	
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RASM1218609	
<b>PARÁMETROS TÉCNICOS</b>	Actividad acuosa	--
	°Brix	65%
<b>VIDA ÚTIL ESTIMADA</b>	15 meses a partir del día de elaboración	

<b>Ficha técnica la salsa Agridulce</b>	
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<p>Salsa agridulce y picante de frutas como, Chontaduro, almendras, aguacate, banano, breva, café, cereza, ciruela, coco, curuba, feijoa frambuesa, fresa, guayaba, guanábana, guisante, kiwi, limón, lulo, macadamia, mandarina, mango, manzana, maracuyá, melón, mora, naranja, nispero, pera, piña, pitahaya, sandia, tomate de árbol, uchuva, zapote.</p> <div style="text-align: center;">  </div>
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<p>Como salsa de frutas se entiende el producto preparado con frutas en buen estado, lavadas y limpias, que han sido peladas y cortadas en rebanadas, picadas, desmenuzadas o pulverizadas, despulpadas y luego tratadas térmicamente con ingredientes básicos antes o después de ser encerradas herméticamente en recipientes a fin de evitar su deterioro.</p>
<b>LUGAR DE ELABORACIÓN</b>	Producto elaborado en la planta de Fruta Dorada ubicada en la ciudad

 <b>Universidad Pontificia Bolivariana</b>	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------


	de Manizales, departamento de Caldas, kilómetro 3 vía magdalena (antigua Academia Militar, Bosque popular), Temperatura promedio 18-20 °C. Teléfono de contacto: 300 2732064	
<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL</b>	Fruta	
	Azúcar	
	Vinagre	
	Sal	
	Jengibre	
	Especias	
	Ají	
	Sorbato	
<b>PRESENTACIÓN</b>	Envase de polipropileno biorientado, polietileno de baja densidad, saco de polipropileno, poliestireno desde 110 gr hasta 4000 gr.	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOPLÉCTICAS</b>	Color:	Característico de la fruta, brillante
	Aspecto:	Llamativo
	Sabor:	Acido, Dulce, Salado, Unami, Astringente, Agradable.
	Olor:	Característico de la fruta. No debe presentar olores fuertes relacionados con algún agente químico.
	Textura:	Uniforme, Blanda, de fácil adherencia
<b>REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD</b>	CODEX STAN 160-1987/NTC5583/CODEX STAN 57-1981/CODEX STAN 182-1993/CODEX STAN 183-1993/CODEX STAN 184-1993/CODEX STAN 197-1995/CODEX STAN 205-1997/CODEX STAN 213-1999/CODEX STAN 218-1999/CODEX STAN 226-2001	
<b>TIPO DE CONSERVACIÓN</b>	Temperatura	Ambiente
	Refrigeración	Después de abierto
<b>CONSIDERACIONES CON EL PRODUCTO</b>	No almacenar con productos que produzcan fuerte aroma.	
<b>INSTRUCCIONES DE CONSUMO</b>	Una vez abierto el empaque consumir lo más pronto posible, dejando en condiciones de refrigeración debidamente tapado.	
<b>INGREDIENTES</b>	Chontaduro	
	Agua	
	Azúcar	
	Vinagre	
	Sal	
	Jengibre	
	Especias	
	Sorbato	



 <b>Universidad Pontificia Bolivariana</b>	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------


<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RASM1218609	
<b>PARÁMETROS TÉCNICOS</b>	Actividad acuosa	--
	°Brix	55°-72°
<b>VIDA ÚTIL ESTIMADA</b>	15 meses a partir del día de elaboración	

<b>Ficha técnica la Salsa Picante</b>		
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>SALSA PICANTE</b> 	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Derivado del chontaduro que en conjugación con otros ingredientes produce un sabor picante u astringente al consumidor, aportándole valor nutricional propio para el uso combinado.	
<b>LUGAR DE ELABORACIÓN</b>	Producto elaborado en la planta de Fruta Dorada ubicada en la ciudad de Manizales, departamento de Caldas, kilómetro 3 vía magdalena (antigua Academia Militar, Bosque popular), Temperatura promedio 18-20 °C. Teléfono de contacto: 300 2732064	
<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL</b>	Carbohidratos	2.30%
	Proteína	1%
	Grasa	0.4%
	Fibra	21.60%
	Vitamina A	15%
	Vitamina C	33%
	Fosforo	2.85%
	Calcio	0.5%
	Calorías aportadas por	31 Kal
<b>PRESENTACIÓN</b>	Envase de poliestireno 250g	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color:	Rojizo característico de la fruta o ají
	Aspecto:	Llamativo
	Sabor:	Levemente picante
	Olor:	Jengibre, chontaduro
	Textura:	Deslizable
<b>REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD</b>	CODEX STAN 160-1987	
<b>TIPO DE CONSERVACIÓN</b>	Temperatura	Ambiente
<b>CONSIDERACIONES CON EL</b>	Manténgase debidamente tapado y lejos de alimentos que expendan	


	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

<b>PRODUCTO</b>	fuerte aroma	
<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Tipo jalea o como acompañante	
<b>INGREDIENTES</b>	Chontaduro	
	Azúcar	
	Vinagre	
	Sal	
	Jengibre	
	Especias	
	Ají	
	Sorbato	
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RASM12I8609	
<b>PARÁMETROS TÉCNICOS</b>	Actividad acuosa	--
	°Brix	60°
<b>VIDA ÚTIL ESTIMADA</b>	15 meses a partir del día de elaboración	

<b>Ficha técnica de la mermelada de chontaduro-GELÉE</b>		
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>GELÉE</b> 	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	La mermelada de chontaduro es un producto de consistencia viscosa o gelatinosa producida por la cocción y concentración de la pulpa del chontaduro perfectamente seleccionado combinándolo con agua y azúcar.	
<b>LUGAR DE ELABORACIÓN</b>	Producto elaborado en la planta de Fruta Dorada ubicada en la ciudad de Manizales, departamento de Caldas, kilómetro 3 vía magdalena (antigua Academia Militar, Bosque popular), Temperatura promedio 18-20 °C. Teléfono de contacto: 300 2732064	
<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL</b>	Carbohidratos	22.1%
	Proteína	2.0%
	Grasa	0.4%
	Fibra	3.60%
	Vitamina A	15%
	Vitamina C	33%
	Hierro	4%
	Calcio	2%

 <b>Universidad Pontificia Bolivariana</b>	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

	Calorías aportadas por 250gr	271 Kal
<b>PRESENTACIÓN</b>	Envase de vidrio por 250g –Bolsa de 4000gr	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOPLÉCTICAS</b>	Color:	Zapote – rojizo característico de la fruta
	Aspecto:	Llamativo
	Sabor:	Ligeramente Acido
	Olor:	Propio de la fruta
	Textura:	Uniforme y con una consistencia semi viscosa.
<b>REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD</b>	Norma del CODEX para las confituras, jaleas y mermeladas (CODEX STAN 296-2009)	
<b>TIPO DE CONSERVACIÓN</b>	Temperatura	Ambiente
	Refrigeración	Después de abierto
<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Tipo jalea o como acompañante	
<b>INGREDIENTES</b>	Pulpa de chontaduro	
	Azúcar	
	Ácido cítrico	
	Pectina	
	Sorbato de potasio	
	Agua	
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RASM1218609	
<b>PARÁMETROS TÉCNICOS</b>	Actividad acuosa	0.99
	pH	4.14
<b>VIDA ÚTIL ESTIMADA</b>	12 meses a partir del día de elaboración	

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

## **ANEXO B: TRATADOS DE LIBRE COMERCIO**

### **Tratado de Libre Comercio Colombia – México**

El Tratado del Grupo de los Tres (TLC-G3), integrado por México, Colombia y Venezuela, se firmó el 13 de junio de 1994 y entró en vigor el 1 de enero de 1995, mediante la Ley de la República de Colombia No. 172 de 1994.

#### **Sector Automotor:**

Para el sector automotor, el Acuerdo estableció dividir el programa de desgravación en dos grupos:

Camiones y tracto-camiones de más de 15 toneladas de peso bruto vehicular y autobuses integrales, cuya desgravación a 10 años inició el 1 de enero de 1997 y termina el 1 de enero de 2007. Actualmente el arancel se encuentra en un nivel del 1.2%.

Los demás bienes del ámbito automotor, para los cuales el tratado estableció que la Comisión Administradora debería definir las condiciones de acceso (desgravación y origen), de lo contrario, los aranceles se eliminarían completamente a partir del 1 de enero de 2007.


#### **Sector Agropecuario:**

**En Agricultura:** Se acordó un esquema general de desgravación a 10 años. Se incluye una lista de excepciones temporales por cada país, que será revisada anualmente.

Aplicación, durante los primeros diez años, de una salvaguarda especial tipo arancel-cuota entre México y Venezuela en un grupo reducido de productos. Las partes se comprometen a minimizar los efectos distorsionantes de los apoyos internos sobre el comercio y la producción, reservándose el derecho de modificar sus esquemas actuales de apoyo, de conformidad con los derechos y las obligaciones en el GATT.

Se crea el Comité de Comercio Agropecuario, que cada año revisará la operación de este capítulo y que servirá como foro de consultas. Los subsidios a la exportación quedan prohibidos al concluir la desgravación de los bienes agropecuarios incluidos en el Tratado. Se crea un Comité de Análisis Azucarero cuya función será la de buscar un acuerdo entre los tres países respecto al comercio de azúcar, a más tardar seis meses después de la entrada en vigor de este Tratado.

Se crea un Grupo de Trabajo de Normas Técnicas y de Comercialización Agropecuarias que revisará la aplicación y efectos de las normas técnicas o de comercialización de bienes del sector agropecuario que afecten el comercio entre las Partes. Se establece el compromiso de otorgar trato nacional a los productos importados en la aplicación de normas técnicas o de comercialización agropecuaria.

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

## **Tratado de libre Comercio entre la República de Colombia y las Repúblicas de el Salvador, Guatemala y Honduras**

Colombia y los países del Triángulo Norte de Centroamérica (El Salvador, Guatemala y Honduras) iniciaron negociaciones para la firma de un tratado de libre comercio que les permita a los cuatro países mejorar las condiciones de acceso a sus respectivos mercados, aprovechar las complementariedades de sus economías, así como promover las inversiones mutuas, con miras a lograr mayores niveles de desarrollo que beneficien a la población.


Las relaciones comerciales de Colombia con Guatemala, El Salvador y Honduras han estado enmarcadas en Acuerdos de Alcance Parcial suscritos en 1984 en el marco de la ALADI. Dichos Acuerdos cubren un grupo reducido de productos mediante preferencias arancelarias fijas.

Con el fin de fortalecer la integración económica regional como instrumento esencial para el avance del desarrollo socioeconómico de los países latinoamericanos, Colombia, Guatemala, El Salvador y Honduras, iniciaron en junio de 2006 negociaciones para un Tratado de Libre Comercio.

Las negociaciones del TLC-TN se realizaron entre mayo de 2006 y marzo de 2007 e incluyeron asuntos como: Trato Nacional y Acceso de Mercancías al Mercado, Inversión, Servicios, Comercio Transfronterizo de Servicios, Comercio Electrónico, Cooperación, Solución de Diferencias, Contratación Pública, Facilitación del Comercio, Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, Normas Técnicas, Normas de Origen y Medidas de Defensa Comercial.

El Acuerdo fue firmado el 9 de agosto de 2007 en Medellín Colombia, radicado en el Congreso colombiano en febrero 20 de 2008 quien lo ratifico el 3 de junio. Obtuvo sanción presidencial el 30 de julio de 2008 con Ley 1241. Fue declarado exequible por la Corte Constitucional, el 8 de julio con Sentencia C-446 de 2009, que se notificó el 23 de septiembre de 2009.

- El objetivo es la conformación de una zona de libre comercio.
- Los bienes originarios de uno de los países miembros, podrán gozar de las preferencias arancelarias acordadas, independiente del sitio donde se hayan producido o fabricado (Territorio Aduanero Nacional incluyendo Zonas Francas).
- Se acordaron regímenes especiales para incentivar la participación de los agentes económicos en eventos que promuevan sus relaciones comerciales.
- Se permitirá la importación temporal libre de gravámenes de equipo profesional para el ejercicio de la actividad de negocios, oficio o profesión de la persona de negocios que califica para entrada temporal del país importador.
- Se permitirá la importación definitiva libre de aranceles a muestras comerciales de valor comercial insignificante (menos de un dólar de los Estados Unidos).
- En el texto de acceso a mercados se elimina los subsidios a la exportación para el comercio bilateral del ámbito agrícola y compromete a las partes de buscar la eliminación de los subsidios a la exportación en el marco multilateral.
- El texto contempla la existencia de un Comité Agrícola que busca el cumplimiento de las normas acordadas para el comercio de bienes agrícola.
- Los países acordaron una cláusula evolutiva, que busca incluir en el programa de desgravación de

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

aranceles aquellas mercancías que quedaron excluidas, se constituye en elemento muy importante para alcanzar el adecuado aprovechamiento del Tratado. Reglas de origen:

- El texto precisa los criterios que aplican a las mercancías para identificar el lugar de producción y de esa forma definir cuáles de ellas serán beneficiarias del tratamiento arancelario preferencial establecido en el Tratado.
- Para algunos productos no fue definido el programa de liberación por lo cual, se incorporó una cláusula de excepción a la acumulación de insumos, la que aplicará hasta cuando estos entren en el proceso de liberación comercial.
- En los casos en que Colombia otorga diferentes programas de liberación a cada uno de los países del Triángulo Norte para un mismo producto se incluyó una cláusula que reconoce preferencia al país que ha realizado la última transformación.
- Se incorpora la posibilidad de importar materias primas hasta por un 10% del valor final del bien a excepción del sector agrícola para el que exige además una transformación mínima dada por el cambio de subpartida y el sector textil confecciones en el que esta cláusula aplica en peso.
- En cuanto a los productos elaborados con materiales no originarios, se pactó que aquellas mercancías sujetas a requerimientos de valor de contenido regional deberán certificarlo sobre la base del valor de transacción.
- Se acordó Requisitos Específicos de Origen para algunos productos como la carne, productos derivados del café, embutidos, confites y dulces, productos industriales.
- También se acordó un capítulo específico para los procedimientos aduaneros relacionados con el origen de las mercancías.


### **Acuerdo Colombia – Comunidad Andina (CAN)**

El Acuerdo de Cartagena, que dio nacimiento al Grupo Andino, comenzó a delinearse desde 1966 con la Declaración de Bogotá y entró en vigencia el 16 de octubre de 1969 cuando el Comité permanente de la ALALC obtuvo la ratificación oficial del Gobierno de Perú, después de la de los Gobiernos de Colombia y Chile. En noviembre de 1969, Ecuador y Bolivia lo ratificaron y en 1973 Venezuela adhirió. Chile se retiró en 1976.

### **Acuerdo Principal sobre comercio y cooperación económica entre la Republica de Colombia y la Comunidad del Caribe (CARICOM)**

Sus objetivos principales son promover y expandir el comercio y la inversión, facilitar la creación de joint ventures regionales, desarrollar actividades de cooperación económica y promover actividades de intercambio entre los sectores privados de la región.

Son doce los países miembros de CARICOM que participan como Signatarios del AAP. Estos son: Trinidad y Tobago, Jamaica, Barbados, Guyana, Antigua y Barbuda, Belice, Dominica, Granada, Monserrat, San Cristóbal y Nieves, Santa Lucía, San Vicente y las Granadinas.

 <p data-bbox="370 142 630 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 300"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

## **CAN - MERCOSUR**

El Mercosur ofrece a Colombia un mercado potencial de 216 millones de habitantes, con un Producto Interno Bruto cercano a los 569 mil millones de dólares, lo cual le permite una demanda por productos importados cercana a los US \$74.000 millones y unas exportaciones cercanas a los US \$100.000 millones durante los últimos años.

El Acuerdo de Complementación Económica No. 59 CAN - Mercosur crea para Colombia oportunidades de exportación en sectores importantes de la economía y permite al país importar bienes de capital y materias primas e insumos a menores costos, generando incrementos de competitividad de la producción nacional.

Este Acuerdo tiene como objetivos la conformación de un área de libre comercio de bienes, tanto agrícolas como industriales, la cual se establece a través de un Programa de Liberación Comercial aplicable a los productos originarios de los territorios de las Partes Signatarias. Dicho Programa consiste en desgravaciones progresivas y automáticas, aplicables sobre los aranceles vigentes para la importación de terceros países en cada parte signataria.

### **Acuerdo de libre Comercio Colombia – Chile**

Colombia y Chile tiene suscritos los siguientes acuerdos: el Acuerdo de Complementación Económica No. 24, el Acuerdo de Libre Comercio y el Acuerdo para la Promoción y Protección Recíproca de las Inversiones.

El Acuerdo de Libre Comercio entre los Gobiernos de la República de Colombia y la República de Chile, suscrito el 27 de noviembre de 2006 y entró en vigor el 8 de mayo de 2009.

### **Acuerdo de Libre Comercio entre la Republica de Colombia y los estados AELC (EFTA)**


El Acuerdo de Libre Comercio entre la República de Colombia y los Estados AELC (EFTA), se suscribió el 25 de noviembre de 2008 y fue aprobado mediante Ley 1372 del 7 de enero de 2010.

#### **Alcance del acuerdo**

La importancia de este Tratado para Colombia se puede resumir en los siguientes puntos:

**Ampliación de mercados:** Para el gobierno colombiano es prioritario fortalecer el acceso de nuestras exportaciones con mayor valor agregado a mercados, como el de los países de la AELC, que se caracterizan por su alto poder adquisitivo.

**Expansión y diversificación de inversiones:** Es de gran interés para nuestro país potenciar la expansión y la diversificación de las inversiones de los países miembros de la AELC en Colombia.

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

**Fortalecimiento y ampliación de lazos de integración con países de Europa:** Colombia y los Estados miembros de la AELC comparten un decidido interés en fortalecer los lazos económicos, de inversión y de cooperación. Este primer paso, permitirá que en el futuro se concreten iniciativas similares con otros países del continente europeo.

### **Contenido del acuerdo**

El Acuerdo con los Estados EFTA incluye un Acuerdo de libre comercio de aplicación multilateral con los cuatro países EFTA y tres Acuerdos complementarios bilaterales, negociados y firmados individualmente con Suiza, Noruega e Islandia. Este Tratado tiene entre sus objetivos crear un espacio comercial libre de restricciones y buscar el crecimiento y el desarrollo económico continuo e integral de los países signatarios. Del mismo modo el Acuerdo pretende estimular la protección del medio ambiente y los derechos de los trabajadores, y la superación de la pobreza. En este contexto, el Acuerdo con los Estados EFTA amplía el espectro de la integración de lo netamente económico a temas como el desarrollo sostenible y el bienestar colectivo de los ciudadanos de ambas naciones. También reconoce las diferencias en los niveles de desarrollo y el tamaño de las economías de los Estados EFTA y Colombia y la importancia de crear oportunidades para el desarrollo económico.

Así, el ALC no solamente contempla la liberalización del comercio de bienes, agrícolas e industriales, reglas de origen, procedimientos aduaneros y facilitación del comercio, sino que también incluye compromisos sobre el comercio de servicios, tránsito de personas, telecomunicaciones, comercio electrónico, normalización técnica, medidas de inversiones, política de competencia, propiedad intelectual y cooperación para el fortalecimiento el ámbito del Acuerdo puede describirse así:


### **Acceso de mercancías**

- Agrícolas
- No Agrícolas
- Reglas de Origen
- Administración Aduanera y Facilitación de Comercio
- Medidas Sanitarias y Fitosanitarias
- Obstáculos Técnicos al Comercio
- Medidas de Defensa Comercial

### **Servicios e Inversión**

- Comercio de Servicios
- Movimiento de Personas Naturales Proveedoras de Servicios
- Telecomunicaciones
- Servicios Financieros
- Inversión
- Comercio Electrónico



 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

### **Acuerdo de promoción Comercial entre la Republica de Colombia y Canadá**

El Acuerdo de Promoción Comercial entre la República de Colombia y Canadá, sus cartas adjuntas y sus entendimientos fueron suscritos en Lima, Perú, el 21 de noviembre de 2008, y “el canje de notas que corrige el acuerdo de libre comercio entre Colombia y Canadá” el 18 y 20 de febrero de 2010. El acuerdo fue aprobado mediante la Ley 1363 del 9 de diciembre de 2009 por el Congreso colombiano.

El 21 de noviembre de 2008 se suscribió el Tratado de Libre Comercio entre Colombia y Canadá, el cual consolida una iniciativa de mayor integración comercial alcanzada tras cinco rondas de negociación que se llevaron a cabo desde julio de 2007. En la misma ceremonia se dio lugar a la firma del Acuerdo de Cooperación Laboral y del Acuerdo de Cooperación Ambiental.

### **Acuerdo de promoción Comercial entre la Republica de Colombia y Estados Unidos de América**


El Acuerdo de Promoción Comercial entre la República de Colombia y los Estados Unidos de América, sus cartas adjuntas y sus entendimientos fueron suscritos en Washington, el 22 de noviembre de 2006.

El 12 de octubre de 2011 el Congreso de los Estados Unidos aprobó el Acuerdo, hecho que fue seguido por la sanción de la ley aprobatoria por parte del presidente Obama el 21 de octubre de 2011. Así se dio inicio a la etapa de implementación normativa del Acuerdo en Colombia, el cual tuvo por objeto verificar que se lleven a cabo los ajustes tendientes a garantizar que el Acuerdo es compatible con nuestro ordenamiento jurídico.

#### **Alcance del Acuerdo**

El TLC es un acuerdo generador de oportunidades para todos los colombianos, sin excepción, pues contribuye a crear empleo y a mejorar el desempeño de la economía nacional. Inicialmente beneficia a los sectores exportadores porque podrán vender sus productos y servicios, en condiciones muy favorables, en el mercado estadounidense. Pero no sólo a los exportadores, también a todos los demás productores nacionales. Los temas que se negociaron fueron los considerados como generales, es decir, acceso a mercados, en sus dos vertientes (industriales y agrícolas); propiedad intelectual; régimen de la inversión; compras del Estado; solución de controversias; competencia; comercio electrónico; servicios; ambiental y laboral.

El sector de servicios es ya el más grande de la economía colombiana. Los servicios de alto valor agregado son el gran dinamizador de las economías del mundo, la inversión extranjera se incluye porque hay gran interés en atraerla. También se negoció propiedad intelectual, tema altamente sensible; y compras del Estado, elemento muy importante para dinamizar el comercio.

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

### **Acuerdo de Alcance Parcial de Naturaleza Comercial entre la Republica de Colombia y la República Bolivariana de Venezuela**

El Acuerdo de Alcance Parcial de naturaleza Comercial fue suscrito el 28 de noviembre de 2011 por los Presidentes de Colombia y Venezuela. Los anexos se suscribieron el 15 de abril de 2012.

El Acuerdo, suscrito el 28 de noviembre de 2011 y los anexos y sus apéndices se suscribieron el 15 de abril de 2012, define el tratamiento preferencial aplicable a exportaciones de Colombia que tienen como destino Venezuela y viceversa. Dicho tratamiento preferencial se define con base en el comercio histórico que existía entre ambos países, el cual incluye la totalidad de las subpartidas en las cuales se presentó intercambio comercial entre 2006 y 2010 (las cuales están contenidas en los apéndices del Anexo I – Tratamiento Arancelario Preferencial).

#### **Acceso preferencial**

Colombia y Venezuela acuerdan otorgar preferencias arancelarias sobre los aranceles vigentes para la importación de terceros países. En el caso de los productos sensibles de Colombia, la preferencia aplica sobre el arancel base definido.

Las preferencias acordadas aplicarán sobre productos originarios, nuevos y sin uso.

Las Partes se reservan la aplicación de derechos arancelarios variables, a través de mecanismos para estabilizar el costo de importación de productos agropecuarios a los productos señalados como sensibles.

Las Partes no podrán adoptar cargas arancelarias que pudieran afectar el comercio bilateral y acuerdan que no habrá trato discriminatorio.


Las Partes no adoptarán restricciones no arancelarias sobre las importaciones de mercancías de la otra Parte.

#### **Requisitos Específicos de Origen**

Para **productos agrícolas** la regla busca privilegiar el uso de la caña y el azúcar regional, así como las semillas oleaginosas producidas en la región para elaboración de posteriores preparaciones.

En el caso del **petróleo** la regla permite la elaboración de derivados del petróleo aun cuando estos sean refinados fuera del territorio de las partes.

Para los **tejidos** se permite la incorporación de insumos no originarios hasta un 60% en el primer año. Con el fin de incrementar la integración regional de insumos, el porcentaje se reduce gradualmente para alcanzar en el tercer año un 45%. Adicionalmente, para estos productos se

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

permite la incorporación ilimitada de filamentos y monofilamentos elastoméricos (Lycra) de terceros países y para los tejidos de punto incluye además flexibilidades en nailon.

Para las **confecciones** la regla permite la incorporación de insumos no originarios hasta un 60% en el primer año, este porcentaje se reducirá en 5 puntos anualmente hasta llegar en el tercer año a 50%. Se permite incluir filamentos y monofilamentos de nailon, poliéster y elastómeros de terceros países. Se incluyó una nota que invita a la Comisión a revisar a partir del tercer año la posibilidad de reducir el porcentaje de incorporación de insumos de terceros países a 45%, sin que ello implique detener los flujos comerciales.

Para el **sector siderúrgico** se acordaron cupos, para calificar origen cumpliendo con la regla de origen general, para las partidas 7210 (9.500 ton), 7214 (2.400 ton), 7215 (2.400 ton), 7216 (1.000 ton) y 7217 (980 ton). Por fuera de estos cupos y para las demás partidas incluidas del Capítulo 72 es necesario que su fabricación parta del hierro colado, fundido y moldeados o lingotados de las Partes.


En el **sector automotor** se ha definido una regla en los mismos términos de la CAN con vigencia de un año. Adicionalmente, se ha incluido un compromiso para que al interior de la Comisión Administradora del Acuerdo se defina la regla de origen que regirá una vez se haya cumplido el periodo de temporalidad de la norma.

### **Acuerdo de complementación económica celebrado entre la Republica de Colombia y la República de Cuba**

Las relaciones comerciales entre Colombia y Cuba se rigen por el Acuerdo de Complementación Económica No. 49 suscrito en el año 2000 bajo el marco de la ALADI y entro en vigencia el 10 de julio de 2001.

Este Acuerdo se basa en el otorgamiento de preferencias, con respecto a los gravámenes y demás restricciones aplicadas por las Partes a la importación de los productos negociados, cuando estos sean originarios y provenientes de sus respectivos territorios. Las preferencias arancelarias consisten en una reducción porcentual de los gravámenes de importación nacionales que las Partes aplican a sus importaciones desde terceros países bajo el principio de Nación Más Favorecida.

Como resultado, Colombia puede ingresar al mercado cubano con preferencias del 100% en: animales vivos, carne bovina, lácteos, flores, papas, hortalizas, bananos, café, arroz, aceite de palma, margarina, dulces, confetis, chocolate, productos de panadería, mermeladas, agua mineral y gaseada, cerveza, entre otros. Preferencias arancelarias del 80% en: aves y su carne, filetes de pescado, huevos de ave, miel natural, cebollas, frijoles, entre otros. Preferencias arancelarias entre el 30% y del 50% en: quesos, conservas de carne, conservas de frutas, jugos de frutas, bebidas alcohólicas, alimentos para animales.

 <p data-bbox="370 142 630 304"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 300"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

### **Acuerdo de Alcance parcial suscrito entre la Republica de Colombia y la Republica de Nicaragua**

El AAP N0. 6 se realiza en el marco del Artículo 25 del Tratado de Montevideo de 1980, el cual permite la suscripción de Acuerdos de Alcance Parcial entre países miembros de la ALADI con otros países y áreas de integración de América Latina, como es el caso de Nicaragua. El Acuerdo tiene por objeto fortalecer el intercambio comercial mediante el otorgamiento de preferencias arancelarias y no arancelarias.

El objetivo es fortalecer el intercambio comercial mediante el otorgamiento de preferencias arancelarias y no arancelarias que concede Colombia a Nicaragua, previéndose que en un futuro Nicaragua podrá cuando las condiciones lo permitan, otorgar preferencias a Colombia. En la actualidad las preferencias son pocas (25 subpartidas) a favor de Nicaragua.

### **Acuerdo Comercial entre la Unión Europea, Colombia y Perú**


El Acuerdo Comercial entre Colombia y el Perú, por una parte, y la Unión Europea y sus Estados Miembros, por otra, fue firmado en la ciudad de Bruselas, Bélgica, el 26 de junio de 2012.

Por parte de la Unión Europea, el Parlamento Europeo aprobó el Acuerdo el 11 de diciembre de 2012, y posteriormente notificó la culminación de sus trámites internos para la aplicación provisional del Acuerdo el 27 de febrero de 2013.

Por el lado de Colombia, el trámite interno para su aprobación en el Congreso de la República inició en el mes de noviembre de 2012, hasta el 5 de junio de 2013, finalizando con la sanción del Presidente Juan Manuel Santos, mediante la Ley 1669 del 16 de julio de 2013. Sin embargo, el Acuerdo continúa su trámite ante la Corte Constitucional.

El Presidente de la República mediante el Decreto 1513 del 18 de julio de 2013 dio aplicación provisional al Acuerdo Comercial y se notificó a la Unión Europea el cumplimiento de los procedimientos internos requeridos para tal efecto. Adicionalmente, mediante el mismo Decreto se tomó la determinación de dar aplicación provisional al Acuerdo a partir del 1° de agosto de 2013.

El 31 de julio de 2013 mediante el Decreto 1636 se implementa los compromisos de acceso a los mercados adquiridos por Colombia en virtud del Acuerdo Comercial.

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

**ANEXO C: LEYES BÁSICAS QUE REGULAN LA INTRODUCCIÓN DE FRUTA EN FRANCIA**

**CONTROL DE LOS CONTAMINANTES ALIMENTICIOS EN ALIMENTOS:** La regulación (EEC) No 315/93 estableció procedimientos para alimentos y reguló la presencia de los mismos en la UE en estos sentidos:

- Alimentos que contienen una cantidad inaceptable desde el punto de vista de la salud pública y en particular en un nivel toxicológico no deben llegar a formar parte del mercado de la UE y serán rechazados.
- Los niveles contaminantes deben mantenerse tan bajos como sea razonable en relación con las recomendaciones de buenas prácticas y serán establecidos máximos para ciertos contaminantes para proteger la salud pública. La regulación (EC) No 1881/2006 de 19 de Diciembre 2006 establece estos máximos.


**CONTROL DE LOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE ORIGEN VEGETAL Y ANIMAL:** La regulación (EC) No 396/2005 de Diciembre de 2008 estableció de forma armonizada un conjunto completo de reglas para niveles de residuos de pesticidas en alimentos de origen animal y vegetal. Los anexos de la ley contienen la lista de productos que están sujetos a este control que incluye productos animales, frutas, vegetales, cereales, especias y otras plantas. Además los controles a productos que provienen de terceros países están creciendo cada vez más y son llevados a cabo acorde a la Regulación No 669/2009.

El control fitosanitario debe estar regulado por la normativa 2000/29/EC (OJ L-169 10/07/2000) (CELEX 32000L0029. Incluye:

- Prohibiciones de determinadas importación
- Fitosanitarios certificados que pueden ser utilizados
- Procedimiento de las inspecciones de aduana o Registros de importación.

**CONTROL SANITARIO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE ORIGEN NO ANIMAL:** Los alimentos importados de origen no animal por la UE deben cumplir condiciones generales y específicas que se han diseñado para prevenir la salud pública y proteger a los consumidores interesados.

- Principios generales de alimentos establecida en la regulación de la Comisión Europea No 178/2002

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

- Principio de higiene alimentaria No 852/2004
- Regulaciones complementarias para alimentos Genéticamente Modificados y para alimentos introducidos por primera vez en la UE (EC) No 1829/2003 y (EC) No 258/97


**CONDICIONES GENERALES SOBRE CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS:** Los contaminantes pueden estar presentes en los alimentos como resultados de las diferentes etapas de producción y marketing o simplemente por la contaminación ambiental. Desde que la misma representa un riesgo para la salud alimentaria la UE ha tomado medidas para minimizar el riesgo estableciendo niveles máximos para ciertos contaminantes.

- **Niveles máximos de contaminantes:** regulación (EC) No 1881
- **Niveles máximos de residuos de pesticidas:** Regulación (EC) No 396/2005
- **Niveles máximos de contaminantes radioactivos:** (EC) No 3954/1987 y (EC) No 944/1989
- **Materiales que podría estar en contacto con los alimentos:** Regulación (EC) No 1935/2004
- **Disposiciones especiales para alimentos genéticamente modificados y alimentos novedos:** se debe dirigir una solicitud a la autoridad competente del estado miembro y después dirigirse a la autoridad de seguridad alimentaria europea (EFSA) que elaborará una Evaluación del riesgo. Alimentos novedos tienen que realizar un proceso similar para entrar en el mercado.

#### **ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS:**

Reglas generales: Directiva 2000/13/EC

- Nombre bajo el que se comercializa
- Lista de ingredientes
- Cantidad neta en unidad métrica
- Fecha mínima de duración
- Condiciones de almacenamiento
- Origen
- Instrucciones de uso
- Nivel de alcohol si lo tuviera
- Lote
- Alimentos genéticamente modificados: (EC) No 1829/2003, se destaca la necesidad del aviso de que son GM.

 <p data-bbox="370 142 630 298"><b>Universidad Pontificia Bolivariana</b></p>	<p data-bbox="727 100 1024 298"><b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b></p>	<p data-bbox="1182 184 1425 247">VICERRECTORIA ACADÉMICA</p>
--	---	--

**FITOSANITARIO:** Francia pertenece a la Comunidad Económica Europea y estos países a partir del 1 de marzo de 2005, comenzaron a aplicar la norma internacional para medidas fitosanitarias (NIMF 15), esta medida reduce el riesgo de dispersión de plagas relacionadas con el embalaje de madera, la medida recae en: Pallets, Estibas de madera, Bloques, Cajas y demás empaques y embalajes de madera.

**CERTIFICACIONES:** Las certificaciones y estándares que están establecidos para el mercado de la fruta fresca son los siguientes:


**ISO 22000:** <http://www.bsigroup.es/es/certificacion-y-auditoria/Sistemas-de-gestion/estandaresesquemas/ISO-22000/> especifica los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria hasta el punto de venta como de consumo final.

**BRC - Global Standard for Food Safety** <http://www.brcglobalstandards.com>: Es uno de los modelos más difundidos internacionalmente para que los distribuidores y grandes superficies Cualifiquen a sus proveedores de producto de marca.

El protocolo mundial de seguridad alimentaria tiene como objetivo asegurar que los proveedores cumplen con unos requisitos que garantizan la salubridad de sus alimentos. Las empresas del sector alimentario deben disponer de los sistemas necesarios para identificar y controlar los peligros que puedan afectar negativamente a la seguridad de los alimentos mediante un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y contando con el firme compromiso del equipo directivo de la empresa.

**IFS - International Food Standard** <http://www.ifs-certification.com>: Es un protocolo privado técnico desarrollada por los distribuidores alemanes, franceses e italianos con el propósito de ayudar a los proveedores a que suministren productos seguros conforme a las especificaciones y a la legislación vigente. Este protocolo requiere la previa implantación de un sistema de gestión de la calidad, un sistema APPCC basado en el Codex Alimentarius, así como la implantación y gestión de Prerrequisitos e Instalaciones. Incluye todos los requisitos exigibles a los suministradores y se ajusta a los requisitos internacionales (GFSI), proporcionando una visión clara de los conceptos de seguridad alimentaria y control de la calidad a través de evaluaciones a los suministradores, en las que se ofrece una perspectiva completa de la actividad de los mismos.

**GLOBALGAP** [http://www.globalgap.org/cms/front\\_content.php?idcat=9](http://www.globalgap.org/cms/front_content.php?idcat=9) es un organismo privado que establece normas voluntarias a través de las cuales se puede certificar productos agrícolas en todas partes del mundo. El objetivo es establecer una norma única de Buenas Prácticas

	<b>PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, ACADEMICOS O ADMINISTRATIVOS</b>	<b>VICERRECTORIA ACADÉMICA</b>
---	---	------------------------------------

Agrícolas (BPA), aplicable a diferentes productos y capaz de abarcar la globalidad de la producción agrícola.

Para los consumidores y distribuidores, el certificado GLOBALGAP es una garantía de que los alimentos cumplen con los niveles establecidos de calidad y seguridad, y de que se han elaborado siguiendo criterios de sostenibilidad, respetando la seguridad, higiene y bienestar de los trabajadores, el medio ambiente, y teniendo en cuenta el respeto a los animales.

GLOBALGAP es una norma a nivel de la explotación que abarca todo el proceso de producción del producto certificado, desde el primer momento (como pueden ser puntos de control de semillas o plantas de vivero) y todas las actividades agropecuarias subsiguientes, hasta el momento en que el producto es retirado de la explotación.

**FSSC 22000** <http://www.fssc22000.com>: es un esquema basado en las Normas ISO 22000 y BSI PAS 220 que especifica los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos para los sectores de procesamiento de productos perecederos animales y vegetales, procesamiento de productos estables a temperatura ambiente y fabricantes de productos (bio) químicos para la industria alimentaria.

**El control biológico:** es un método alternativo a la utilización de fitosanitarios químicos mediante el empleo de insectos depredadores contra las plagas. Con esta alternativa, los productores están más próximos a la nueva tendencia de los mercados de exigir residuo cero en fitosanitarios químicos.

**El protocolo LEAF:** Tiene como objetivo proporcionar a los consumidores la confianza de que los productores han puesto cuidado en la producción de alimentos y otros productos. Con este protocolo se confirma que el producto ha sido producido de forma responsable con el medio ambiente. Los productores LEAF Marque cuidan el futuro de nuestro medio ambiente nuestra fauna, nuestra flora y nuestro medio rural.

GLOBALGAP, Global Partnership for Good Agricultural Practice, es un organismo privado internacional que establece normas a través de las cuales se pueden certificar productos en todo el mundo. Esta asociación surgió para dar confianza al consumidor sobre cómo se lleva a cabo la producción agrícola y ganadera, minimizando el impacto perjudicial en el medio ambiente, reduciendo el uso de pesticidas y elementos químicos y estableciendo condiciones saludables para los trabajadores.