

**CASO DE ESTUDIO: EXPORTACION DE LANGOSTINOS VIA
AEREA DE CARTAGENA (COLOMBIA) A MOSCU (RUSIA).**

**Presentada por:
JAILER ALFREDO ALVAREZ MOLINA.
ORLANDO DAVID RUIZ MANJARREZ.
DAINER FARID CABARCA ALTAMAR**

**Programa:
DIPLOMADO DE GESTIÓN LOGISTICA INTEGRAL.**

**LEONARDO CAMPO.
Docente Director.**

**UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y EMPRESARIALES
ADMINISTRACION DE EMPRESAS – NEGOCIOS INTERNACIONALES
SANTA MARTA
D.T.C.H.
2012.**

EMPRESA EXPORTADORA: CARIBBEAN SHRIMP COMPANY S.A



Trabajo final para la aprobación del diplomado Gestión Logística Integral como opción de grado.

**LEONARDO CAMPO.
Director**

**UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y EMPRESARIALES
ADMINISTRACION DE EMPRESAS – NEGOCIOS
INTERNACIONALES.
SANTA MARTA
D.T.C.H.
2012.**

TABLA DE CONTENIDO

1. RESUMEN
2. INTRODUCCION
3. OBJETIVO
4. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO
5. FICHA TECNICA
6. PROCESO DEL CULTIVO DE LANGOSTINOS:
7. PRINCIPALES PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LANGOSTINOS (PENAEUS VANNAMEI)
8. INFORMACION CARACTERISTICA DEL PAIS DESTINO DE EXPORTACION (RUSIA);
9. INFORMACION CARACTERISTICA DEL PAIS DESTINO DE EXPORTACION (RUSIA);
10. TRATADOS Y CONVENIOS:
11. POR QUE EXPORTAR LANGOSTINOS A RUSIA:
12. ACCESO: MARITIMO AEREO Y TERRESTRE.
13. Requerimientos fitosanitarios y de calidad en Rusia:
14. IDENTIFICACION DE LA COMPAÑIA:
15. PROCESO DE PRODUCCION DE LANGOSTINOS:
16. INFORMACION GENERAL DEL PEDIDO O ACTIVIDAD DE EXPORTACION:
17. COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL LANGOSTINO

18. EMPAQUE, ENVASE, EMBALAJE Y MEDIOS AUXILIARES:

19. OPCIONES DE TRANSPORTE:

20. MATRIZ DE COSTOS DFI COLOMBIA – RUSIA:

21. DOCUMENTACION NECESARIA PARA DESARROLLAR LA
EXPORTACION:

22. CONCLUSION

1. RESUMEN:

El entorno de las empresas en la actualidad exige una gran dinámica productiva y comercial de las industrias, las cuales deben hacer un esfuerzo cada vez mas grande por no desaparecer ante la gran competencia y otras amenazas, este esfuerzo esta dado en buscar su crecimiento a la vez que maximizan sus utilidades, deben estar en la constante búsqueda de nuevos mercados y nuevos clientes fuera de los mercados locales, la internacionalización de los productos o servicios es la solución mas eficiente para lograr un verdadero desarrollo y una medida para afianzarse en una rama de negocios determinada. A continuación se abordara un ejemplo de como podemos llevar a cabo una operación de comercio internacional vista desde sus distintas fases u actividades tanto Logísticas, Comerciales, Técnicas, y legales.

El propósito de desarrollar este trabajo surge porque como estudiante de la facultad de ciencias empresariales tenemos el deber de observar e investigar acerca de aquellos fenómenos que en la actualidad son relevantes en el comportamiento de las organizaciones a nivel global y como estas buscan satisfacer las necesidades de la sociedad en la medida que mejoran sus procesos, productos, servicios y valores agregados.

Palabras Clave: Langostinos, exportación, logística, transporte, empaque, embalaje, documentos soporte, términos de negociación,

ABSTRAC:

SUMMARY:

The business environment today requires a great dynamic production and commercial industries, which should make a big effort increasingly not disappear before the big competition and other threats, this effort is given to seek to grow while maximizing their profits, must be on the constant search for new markets and new customers outside of local markets, the internationalization of products or services is the most efficient way to achieve true development and a measure to gain a foothold in an industry particular business. What follows is an example of how we can perform a trade operation seen from the various phases or activities as logistics, commercial, technical, and legal.

The purpose of developing this work arises because as a student of the Faculty of Business have a duty to monitor and inquire about those phenomena that are relevant today in the behavior of organizations globally and how are you looking to meet the needs of in society as they improve their processes, products, services and values.

Keywords: Prawns, export, logistics, transportation, packing, crating, supporting documents, negotiating terms,

2. INTRODUCCIÓN

La cadena del langostino cultivo, compuesta por los eslabones de laboratorios de maduración y de larvicultura, las granjas de cultivo, y las empresas procesadoras y comercializadoras, se ha consolidado en el país, en menos de 25 años, en el primer sector acuícola organizado con una fuerte vocación para la comercialización de sus distintos productos hacia los mercados internacionales. Sus exportaciones en los tres últimos años han representado el 28% y 43% de las divisas generadas por el sector pecuario y pesquero, respectivamente. Para el año 2011 el superávit comercial de esta cadena contribuyó con el 4,7% del saldo positivo de la balanza comercial de la actividad agropecuaria.

En la actualidad, el nivel de la producción de langostinos de cultivo representa el segundo reglón en importancia dentro de la acuicultura nacional, superado por el volumen de la producción del sector piscícola. El cultivo de este decapodo se presenta como una fuente alternativa de oferta de proteína animal, ingresos y empleo rural, generación de divisas, y de desarrollo de regiones atrasadas cuyos terrenos son poco aptos para otras actividades agropecuarias. La camaronicultura colombiana se ha logrado insertar en el ámbito mundial como la décimo tercera en la producción y como la vigésimo tercera en el volumen de exportación, compitiendo con países de mayor tradición en esas áreas.

Durante los últimos años, Rusia se ha constituido en un mercado de alto potencial para la comercialización de productos derivados de la acuicultura y la pesca. El incremento del consumo de langostinos en Rusia se encuentra explicado por la mayor disponibilidad de producto en diversas presentaciones, que van desde el producto entero congelado, hasta colas, langostino apanado, y en conservas. A esto se suma que los gravámenes arancelarios para estos bienes son nulos, excepto las preparaciones a base de camarón cuyo arancel es del 5%; no obstante, ese país exige el cumplimiento de buenas prácticas en materia ambiental, sanidad e inocuidad, para el ingreso de productos acuícolas y pesqueros, especialmente, análisis de riesgos en puntos críticos de control (HACCP). En el caso en que por lo menos una de estas normatividades sea incumplida, inhabilita inmediatamente el acceso de estos productos a dicho mercado¹⁵. Ubicó 3.500 Tm., que representaron apenas el 4% del total de las importaciones, indica que el país cumple con las exigencias en estas materias.

La camaronicultura colombiana es de alto nivel competitivo. Los avances en investigación genética, reproducción y supervivencia de la especie, le ha permitido a la cadena obtener una semilla de mejor calidad, logrando sustituir la semilla de origen extranjero. Asimismo, los indicadores de productividad durante los últimos años evidencian progresos competitivos en los distintos eslabones. En particular, en la etapa de cultivo se tienen mejores registros que en los principales países productores y exportadores.

3. OBJETIVOS

General:

El objetivo de este trabajo es poner en practica los conocimientos adquiridos en transcurso del diplomado de gestión logística integral, además de proponer o vislumbrar ideas de negocio atraves del desarrollo o visualización de procesos empresariales de producción o comerciales

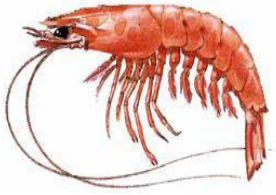
Específicos:

- Aplicar conocimientos.
- Observar un proceso logístico de principio a fin
- Dar a conocer las ideas u aportes a las diferentes interrogantes logísticas del proceso
- Aportar ideas de negocio generadoras de empleo y progreso.

4. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

- **Nombre Técnico : LANGOSTINOS DE CULTIVO, CONGELADOS**

Los langostinos son crustáceos macruros (abdomen alargado) de hábitos nocturnos y carnívoros. Viven en las costas de los mares templados de todo el mundo, generalmente a profundidades entre 1 y 25 metros. En su medio natural se alimentan principalmente de pequeños peces, moluscos, gusanos y animales muertos. A temperaturas de 28-30 °C alcanzan unos 30 cm de largo en 8 a 10 meses.



En acuicultura el género más importante es el *Penaeus*, siendo las principales especies *monodón*, *chinensis* y *vannamei*. Algunas especies puede aclimatarse gradualmente a crecer, vivir y desarrollarse en aguas dulces. Existen especies de agua dulce de biología similar al género *Penaeus*, como el *Macrobrachium*, cuyos adultos llegan a tener 25 cm y crecen rápidamente.

La especie cultivada Colombia es el *Penaeusvannameio* langostino blanco. Dicha especie es producida principalmente en América, destacando Ecuador, México, Brasil, Peru y Venezuela como importantes productores. En su forma silvestre, el langostino *Penaeus vannameise* distribuye desde el extremo norte del Golfo de California (México) hasta Tumbes (Perú). El langostino tiene una participación relevante en la culinaria mundial debido a la excelencia de su carne y su agradable sabor, siendo el ramo hotelero el que absorbe la mayor parte del volumen producido.

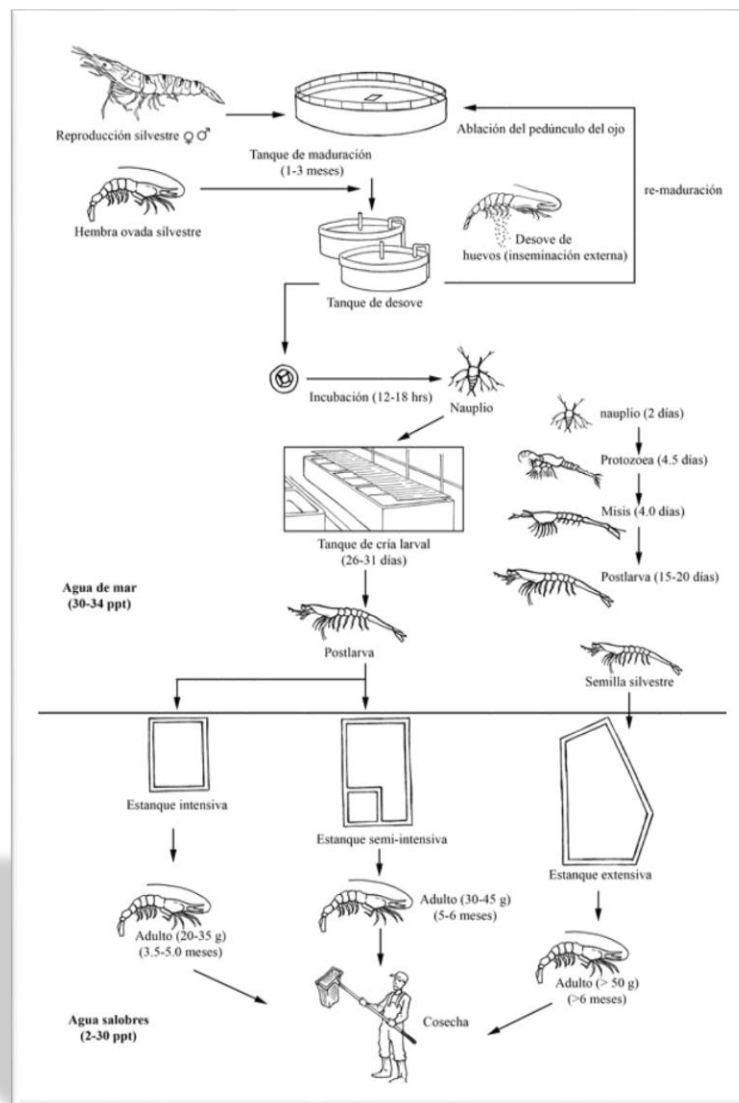
El cultivo del langostino *Penaeus vannameien* Colombia se ha intensificado debido, principalmente, al aumento de la demanda mundial, a la disminución de los volúmenes obtenidos por extracción, la rentabilidad de su cultivo y a su gran importancia como generador de divisas. Se pretende alcanzar una mayor producción según la demanda y cotización internacionales. Pensando en el consumidor el producto muestra fuertes ventajas ya que son una buena fuente de proteínas de alta calidad y presentan un bajo contenido en grasas y en calorías, mientras que su contenido en colesterol y en purinas es elevado. Si bien conviene recordar que el consumo de marisco es esporádico, por lo que el contenido en colesterol que aporta este alimento no es preocupante. Contiene cantidades importantes de fósforo, yodo y también de sodio, vitamina B3, B12, el ácido fólico y D, presentes en cantidades moderadas. Además es un producto que tiene una gran variedad de preparaciones culinarias: a la plancha, en ensaladas, arroz, platos de pasta, cremas de pescado.

el producto pesquero más importante del mundo que representa alrededor del 20% del comercio internacional en valor.

Pensando en el consumidor el producto muestra fuertes ventajas ya que son una buena fuente de proteínas de alta calidad y presentan un bajo contenido en grasas y en calorías, mientras que su contenido en colesterol y en purinas es elevado. Si bien conviene recordar que el consumo de marisco es esporádico, por lo que el contenido en colesterol que aporta este alimento no es preocupante. Contiene cantidades importantes de fósforo, yodo y también de sodio, vitamina B3, B12, el ácido fólico y D, presentes en cantidades moderadas.

Además es un producto que tiene una gran variedad de preparaciones culinarias: a la plancha, en ensaladas, arroz, platos de pasta, cremas de pescado.

6. PROCESO DEL CULTIVO DE LANGOSTINOS:



7. PRINCIPALES PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LANGOSTINOS (PENAEUS VANNAMEI)

PRODUCTORES:

La producción acuícola del *Penaeus vannamei* representa alrededor del 13% de la producción acuícola mundial de langostinos. Los principales cultivadores de *Penaeus vannamei* son Perú, Ecuador, México, Brasil, Colombia y Venezuela, que concentran cerca del 90% del total de la producción acuícola mundial de *vannamei*.

Ecuador

La industria langostinera ecuatoriana puso en marcha diversos programas de domesticación y mejoramiento genético, dependiendo cada vez menos de larvas silvestres. Asimismo, se busca adoptar sistemas intensivos que reduzcan la interacción con el medio circundante y permitan un mejor control sobre las variables que afectan la tasa de crecimiento y supervivencia.

México

debido a su extensa línea de costa, a su clima tropical, a los stocks silvestres de langostino, su experiencia en el proceso y comercio de marisco, la mano de obra relativamente barata, su proximidad al mercado norteamericano, lo hacen un país fuerte en el cultivo de langostinos.

Peru:

Ahora en Perú hay una viabilidad técnica, modelo de gestión biológico de alta seguridad que permite producir más. Antes por has. 2 TM al año, ahora 1 has produce 40 TM con métodos intensivos, aunque la inversión es costosa, dada la alta tecnología que usa

Colombia

La industria colombiana enfrenta con éxito la falta de aprovisionamiento de post-larvas tras desarrollar una industria de laboratorios, aunque altamente dependiente de las importaciones de nauplios.

A nivel mundial, Asia es la principal región exportadora de langostinos, dado que poseen una industria langostinera altamente desarrollada y competitiva. Cabe destacar que el langostino se cultiva en dicho continente desde hace más de cinco siglos, razón por la cual, los países asiáticos poseen una amplia experiencia en el cultivo del crustáceo, desarrollando, además, otros factores competitivos (adecuada infraestructura, alta inversión en investigación y desarrollo, eficiente integración del cluster de la industria langostinera, etc)

Distribución de la Acuicultura de Langostinos por Especie y País: 2011

Especie	Nombre Científico	Países	Producción (miles TM)
Langostino Jumbo	Penaeus monodón	Tailandia (44,9%), Indonesia (16,8%), India (15,8%), Vietnam (8,1%), Filipinas (6,6%), Malasia (4,3%)	615,2
Langostino carnoso	Penaeus chinensis	China (99,3%), Corea (0,7%)	306,3
Langostino de río	Macrobrachium rosenbergii	China (69,1%), India (13%), Tailandia (6,5%), Bangladesh (3,8%), Taiwán (3,7%), Brasil (2,9%)	185,8
Camarón patiblanco	Penaeus vannamei	Ecuador (32,5%), México (26%), Brasil (16,5%), Colombia (6,5%), Venezuela (5,7%), Taiwán (3,2%)	184,4
Langostinos Penaeus nep	Penaeus spp	Bangladesh (74,7%), Honduras (10%), Irán (9,5%)	80,4
Langostino banana	Penaeus merguensis	Indonesia (57,6%), Vietnam (31,2%), Tailandia (6,7%)	44,9
Camarones Metapenaeus nep	Metapenaeus spp	Indonesia (95,4%), Tailandia (2,5%), Filipinas (2,1%)	20,0
Langostino blanco de la India	Penaeus indicus	India (42,6%), Arabia Saudita (30,3%), Vietnam (25,6%)	13,7
Langostino japonés	Penaeus japonicus	Japón (78%), Australia (10,2%), Taiwán (8,2%)	2,6
Langostino blanco sureño	Penaeus schmitti	Cuba (100%)	1,4
Camarón azul	Penaeus stylirostris	El Salvador (51,5%), Nicaragua (42%)	0,7

Fuente: FAO Fishstat Plus

Elaboración: MAXIMIXE

CONSUMIDORES

Los principales compradores son EEUU con el 32% de participación mundial, seguido por Japón (20%); Francia y España (6% cada uno); Italia (5%); Bélgica (4%); Reino Unido (3%); Canadá, Australia, Dinamarca con el 2% respectivamente. La UE, como bloque comercial es un importador fuerte, pues ocupa el 35% de participación.

La tendencia del consumo de productos derivados de la pesca es positiva en todos los países de la UE, estimulando el consumo la mayor disponibilidad en los puntos de venta de camarones y langostinos tropicales, así como algunas variedades bien cotizadas de pescado como la tilapia. Los europeos son muy cuidadosos al momento de elegir los productos que consumen, la percepción general es que el consumo de productos derivados de la pesca es beneficioso para la salud. No obstante, existe en algunos segmentos una percepción negativa hacia el consumo frecuente de ciertas especies de pescado por el alto contenido de mercurio y de los productos cultivados (como el pescado y camarón) por el alto contenido de antibióticos.

La demanda por productos con mayor valor agregado es creciente, el estilo de vida de consumidores europeos exige productos que reduzcan el tiempo de preparación de las comidas, siendo muy cotizados los productos congelados ya limpios, cortados, e incluso preparados.

Un factor importante en la comercialización de productos derivados de la pesca congelados, como los camarones, es la marca. Los europeos le dan mayor importancia a la marca cuando los productos son congelados, procesados o empacados, caso contrario cuando se venden frescos.

8. INFORMACION CARACTERISTICA DEL PAIS DESTINO DE EXPORTACION (RUSIA):



PERFIL DE EXPORTACION DE RUSIA: La Federación Rusa está ubicada en la parte norte de Asia y la parte oriental de Europa (parte occidental de los Montes Urales, entre el Océano Ártico, Europa y el Norte del Océano Pacífico). La superficie total de su territorio es de 17.075.200 Km², posicionándolo como el país más grande, ocupando la sexta parte del mundo.

La Infraestructura de transporte está compuesta por una red de carreteras que se extiende sobre 933,000 Km., de los cuales 754,900 Km. están pavimentados (incluyendo 30.000 Km de autopistas).

Además, Rusia cuenta con un sistema ferroviario que se extiende a lo largo de 87,157 km, siendo la vía del Tren Transiberiano (9288 km de longitud) la más importante del país conectando la Rusia europea con las provincias de Oriente, extendiéndose desde Moscú hasta Jabárovsk y Vladivostok.

Tomando como base la infraestructura de transporte del país, las relaciones comerciales se desarrollan con países cercanos a los puntos de acceso comercial. Dichas relaciones se basan en la exportación de minerales, metales, productos químicos y caucho; y en la importación de maquinaria, equipos, artículos alimenticios y materias primas para la agricultura.

Los principales socios comerciales en términos de exportaciones de Rusia, son los Países Bajos, Italia, Alemania, China, Turquía y Ucrania; en temas de importaciones los principales aliados comerciales del país son Alemania, China, Italia, Ucrania y Estados Unidos.

Entre Enero y Junio de 2012, se exportaron desde Colombia hacia Rusia 18.584 toneladas, que correspondieron a USD 66.153.522 en valor FOB. El mayor volumen de carga se manejó vía aérea equivalente al 56,95% del total entre los dos países.

Idioma

En las principales ciudades las personas usualmente hablan inglés, los viajeros deben ir preparados para negociar en ruso o tener un buen intérprete que conduzca las negociaciones. El no tener la información de los productos que se vayan a negociar en ruso, es una desventaja competitiva frente a los productos de competidores europeos o asiáticos.

9. TRATADOS Y CONVENIOS:

Sistema Generalizado de Preferencias (SGP) de la Federación Rusa: Rusia es uno de 27 países que otorga preferencias arancelarias SGP a países en vías de desarrollo. Colombia, como uno de los beneficiarios del SGP de la Federación Rusa, tiene un descuento del 25% del arancel NMF.

La Federación Rusa requiere la presentación de un Certificado de Origen para demostrarla procedencia de la mercancía.

10. POR QUE EXPORTAR LANGOSTINOS A RUSIA:

La globalización se soporta en tecnologías y acuerdos institucionales, entre ellos los Tratados de Libre Comercio. Tras suscribir acuerdos con sus principales socios comerciales, Colombia está inmersa en una nueva ronda de negociaciones. Rusia, con quien el comercio es tan marginal como prometedor, es uno de los hitos. Las oportunidades son vastas en muchos sectores. De acuerdo con el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo colombiano, en 2010 las relaciones comerciales entre Colombia y Rusia sumaron 277 millones de dólares. Desde el año 2004, estas han venido afianzándose, hasta casi triplicarse, de la mano sobre todo de las importaciones colombianas de productos rusos, cuyo crecimiento ha sido mayor que el de las exportaciones colombianas a Rusia. Desde 2004, y con la salvedad de 2007, Colombia ha mantenido de hecho un déficit comercial con Rusia, que llegó a superar en 2008 los 100 millones de dólares. En 2010 era mayor a 85 millones de dólares.

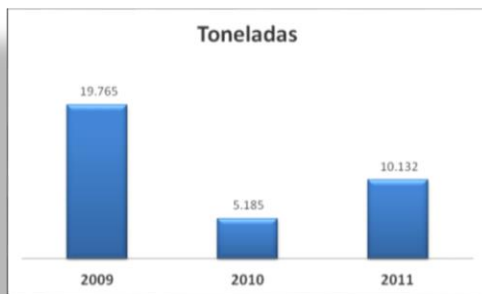
Las exportaciones de Colombia a Rusia están dominadas por las flores y el café. Entre 2008 y 2010, las flores representaron el 67% del valor de las exportaciones (Rusia es ya el segundo destino de las flores colombianas), y el café, el 22%. Las flores con mayor cuota de exportación al país euroasiático son las rosas, Según la Cámara de Comercio Colombo – Rusa, los sectores con mayor potencial para Colombia son las carnes de bovino y pollo, sobre todo deshuesadas y en cortes finos; los pescados y mariscos, especialmente langostinos; las frutas y verduras, sobre todo las tropicales, enteras o en concentrados para zumos; el azúcar; los productos de metal semielaborados; y los diseños de moda, con acento en el calzado, la ropa interior, los textiles, la marroquinería y el cuero. Las flores y el café seguirán siendo nichos decisivos.

Los productos primarios suponen más del 90% de las exportaciones. Aunque ganan visibilidad, los bienes con mayor valor agregado aún detentan un papel secundario, con el 8,4% del total. En 2010, la maquinaria y equipo supusieron cerca del 5% de las exportaciones. Los productos textiles y de cuero y piel también tienen cierta presencia.

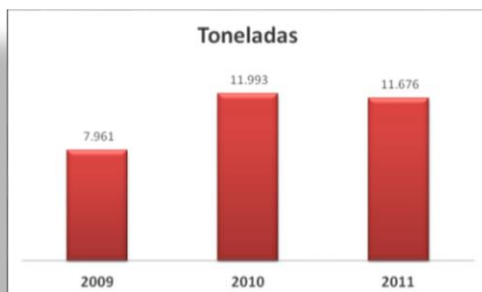
11. ACCESO: MARITIMO AEREO Y TERRESTRE.

En cuanto a toneladas y valor USD FOB exportado de Colombia a Rusia por modos de transporte encontramos el siguiente comportamiento en los últimos tres años:

MARITIMO



AEREO



ACCESO AÉREO:



La Federación Rusa posee una infraestructura aeroportuaria compuesta por 1.260 aeropuertos, de los cuales 620 operan en pistas sin pavimentar y tan solo 593 aeropuertos tienen pistas pavimentadas. De estos aeropuertos existen solo 51 cuyas pistas supera los 3.047 kilómetros de longitud, donde los más importantes son: Aeropuerto Internacional de Moscú-Domodovovo, y el Pulkovo en San Petersburgo.

Servicios Aéreos

La movilización de carga se efectúa principalmente a través de servicios con conexiones en distintas ciudades europeas como, Londres y Frankfurt, así como en La Habana y Miami, desde donde es re despachada a Moscú. En la actualidad existen servicios también hacia las ciudades de Krasnodar, NizhnyNovgorod, Perm, UFA, Rostov, Samara y Volgogrado.

AEROLINEA	CONEXIONES	FRECUENCIA	CLASE
	MIAMI – ESTADOS UNIDOS LONDRES- INGLATERRA	Todos los días	Carga
	MIAMI – ESTADOS UNIDOS	Lunes a Sábados	Carga
	LA HABANA - CUBA	Domingo	Pasajeros
	FRANKFURT - ALEMANIA	Todos los Días	Pasajeros

Fuente: Aerolíneas prestatarias de servicios
Procesadas por Proexport Colombia.

* La información contenida es de carácter referencial, siendo suministrada directamente por las empresas prestatarias. Están sujetas a cambios sin previo aviso por factores propios de la actividad o de sus volúmenes del comercio.

ACCESO MARÍTIMO:



El transporte marítimo es el modo de transporte más empelado en el abastecimiento las necesidades comerciales nacionales e internacionales. El país cuenta con grandes zonas de lagos o aguas interiores como el lago Baikal, el Mar Caspio y el Mar Negro, que funcionan como vías de acceso al interior de Rusia. La infraestructura portuaria de Rusia cuenta con más de 40 puertos y sub puertos, dedicados al tráfico comercial. Entre los más importantes, se encuentran **Novorossiysk, San Petersburgo, y Kaliningrado.**

Servicios Marítimos

Desde Colombia no existe oferta de servicios directos, ya que los buques arriban a Rusia después de efectuar conexiones en Cristóbal (Panamá), Manzanillo (Panamá), Balboa (Panamá), Callao (Perú), Hamburgo (Alemania) o Rotterdam (Países Bajos). Esto ocasiona que las cuatro (4) navieras que ofrecen sus servicios para esta ruta, manejen tiempos de tránsito de hasta 35 días.

***Frecuencias y tiempo de transito desde los Puertos Colombianos**

ORIGEN	DESTINO	TIEMPO DE TRÁNSITO DIRECTO (DÍAS)	TIEMPO DE TRÁNSITO CONEXIONES (DÍAS)	FRECUENCIA
Buenaventura	Moscú		25	Semanal
	San Petersburgo		25-35	Semanal
Cartagena	Moscú		25	Semanal
	San Petersburgo		24-33	Semanal
Santa Marta	San Petersburgo		23	Semanal

Fuente: Líneas Marítimas Procesadas por Proexport Colombia

*La información contenida es de carácter referencial, siendo suministrada directamente por las empresas prestatarias. Están sujetas a cambios sin previo aviso por factores propios de la actividad o de sus volúmenes del comercio.

Líneas Navieras y Consolidadores con oferta de servicios a Rusia Líneas Navieras



ENVIO DE MUESTRAS: El envío de muestras a Rusia sólo puede ser efectuado a través de empresas Courier. Las muestras con valor comercial requieren la presentación de Factura Pro Forma. Las muestras sin valor comercial (gifts) sólo pueden ser importadas por paquetes postales.

NORMAS FITOSANITARIAS: el langostino de cultivo al igual que cualquier otra clase de producto del sector agrícola esta expuesto a plagas o virus que pueden mermar su calidad y afectar la salud humana, por esto es clave saber determinar estas enfermedades y prevenir su aparición a través de implementación de laboratorios en las fincas y plantas productoras donde se haga monitoreo constante y se establezcan medidas de control como antivirales. Las enfermedades mas comunes son:

ENFERMEDAD	AGENTE	TIPO	SINDROME	MEDIDAS
Punto Blanco (WSD) también conocida como WSBV, WSSV	Parte del complejo baculovirus del síndrome del punto blanco	Virus	Los langostinos con infección aguda muestran rápida reducción del consumo de alimento; letargo; altas tasas de mortalidad con mortalidades acumulativas alcanzando 100 por ciento dentro de 3 a 10 días del inicio de signos clínicos; los langostinos infectados agudamente a menudo tienen cutículas sueltas con puntos blancos (que representan depósitos anormales de sales de calcio por la epidermis cuticular) de 0,5-2,0 mm de diámetro que son más aparentes sobre la superficie interior del caparazón; en muchos casos los langostinos moribundos muestran una coloración rosada a café-rojiza debido a la expansión de los cromatóforos cuticulares y pocos, si algunos, puntos blancos	Selección de reproductores, nauplios, PL y etapas de engorda; evitar cambios rápidos en las condiciones del agua; evitar el estrés de los langostinos; evitar el uso de alimentos frescos, particularmente crustáceos; minimizar el intercambio de agua para prevenir que los portadores del virus entren al estanque; tratar los estanques o criaderos infectados con cloro a 30 ppm para matar los langostinos infectados y portadores; desinfectar los equipos asociados
Cabeza amarilla (YHD) también conocida como Enfermedad de la cabeza amarilla del langostino, Virus de la cabeza amarilla (YHV), Baculovirus de la cabeza amarilla (YBV), Baculovirus de la enfermedad de la cabeza amarilla (YHDBV)	No aún descrito	Virus	Epizootia aguda con mortalidades acumulativas altas que pueden alcanzar 100 por ciento dentro de 3-5 días después de la aparición de signos clínicos; la infección se transmite horizontalmente; se ha visto que las PL 15 son resistentes pero desde las PL 20-25 y juveniles de engorda hasta los sub-adultos son altamente susceptibles; inicialmente, aumenta la alimentación, seguido por alimentación reducida en las etapas tardías de la enfermedad; cuerpo pálido; cefalotórax y hepatopáncreas hinchados amarillentos; agallas blancuzco-amarillento-parduscas; el diagnóstico presuntivo se puede hacer sobre la base de la historia del estanque, signos clínicos, cambios gruesos e histopatología	Selección de reproductores antes de la operación del criadero y PL antes de sembrarlas en el estanque; evitar cambios rápidos en el pH del agua, alcalinidad y O ₂ disuelto; evitar alimentos acuáticos frescos; limpieza apropiada del fondo del estanque antes de sembrar; estanques y criaderos infectados deben ser desinfectados de manera similar a WSV (ver arriba)

Que se esta haciendo en Colombia: Permisos para exportar a la Unión Europea, EEUU y Asia. Autocontroles de calidad con laboratorios certificados. Certificaciones bimensuales a las fincas por parte de ICA, INVIMA y CARs que aseguran acceso a mercados de exportación, Estrategia del sector para garantizar acceso y permanencia en los mercados

Producción limpia: Ciclo cerrado: desde 1998. Bioseguridad en camaroneras y laboratorios Buenas prácticas de manejo en el cultivo (recambios, antibióticos,

ambientales, etc.) **Manejo comercial:** Cumplimiento Plan Residuos UE Plantas certificadas HACCP en USA Sistemas de Gestión (RSE, ISO, GlobalGAP, ACC, BASC, entre otras)

Declaración de la costa caribe como zona libre de WSSV y YHV Desde hace 4 años el ICA ha venido trabajando en la declaración de la costa atlántica colombiana como zona libre de WSSV y YHV. Esta autodeclaración es de gran importancia para el sector, ya que facilita las exportaciones tanto de material genético como de producto congelado

12. Requerimientos fitosanitarios y de calidad en Rusia:

Estándares

Muchos de los productos, sean importados o de producción doméstica, deben estar sujetos a una certificación de seguridad e inclusión en el registro del Comité de Estandarización, Metrología y Certificación del Estado Ruso (Gosstandart), un centro de certificación o una compañía extranjera autorizada por Gosstandart.

Los estándares utilizados por Gosstandart están de acuerdo a las disposiciones gubernamentales y a los estándares internacionales.

Gosstandart es la entidad jefe de certificación en Rusia, pero existen otras agencias o departamentos que están vinculados en la certificación de productos, como el Ministerio de Agricultura para productos alimenticios

Certificados de Conformidad

Muchos de los productos importados están sujetos a inspecciones de calidad, salubridad y seguridad de acuerdo a los estándares rusos. Este certificado es válido por tres años, para recibir el certificado de conformidad de un producto, el producto debe pasar todas las pruebas de estandarización del Comité de Estandarización, Metrología y Certificación del Estado Ruso (Gosstandart). Otros productos requieren certificados de acuerdo a especialidad en otras entidades. Los institutos de certificación rusos aceptan certificados expedidos en otros países, y sobre la base de estos expiden los certificados de conformidad.

Certificados Sanitarios

Todos los productos agrícolas y alimentos en general que se importan a Rusia, deben contar un certificado de acuerdo a la “ley de protección de los derechos del consumidor”. Este certificado garantiza la seguridad del producto importado para el consumo humano y su correspondencia con las normas vigentes en el país.

El documento básico que confirma la compatibilidad del producto importado con las normas y estándares vigentes en Rusia, es el Certificado de seguridad (compatibilidad) emitido por el organismo autorizado de certificación, de acuerdo al sistema nacional GOST-R en base a los protocolos de pruebas realizadas por unos laboratorios especializados. Se permite que la certificación de los productos se haga en el exterior por las instituciones de certificación extranjeras acreditadas

adjunto al comité Estatal de Estándares de Rusia (GOSSTANDART), para que ésta se haga según el sistema GOST-R, o por un organismo de certificación del país extranjero acreditado en el sistema nacional, en caso de existir un convenio bilateral con este.

El Gobierno ruso autorizó el ingreso al país de langostinos provenientes de Colombia a partir del pasado 1 de marzo, tras dos años de gestiones del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima). La autorización se concretó después de que un equipo de expertos del Servicio Federal para el Control Veterinario (Rosselkhoznadzor) realizó una investigación exhaustiva de las plantas procesadoras colombianas. Se prevé que al mercado ruso se exportarán cuatro tallas de camarón -70, 80, 90 y 100-, de un total de nueve tallas, las autoridades de Rusia exigieron que los langostinos estén libres de las infecciones bacterianas y de los virus que aparecen en la lista de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), como la mancha blanca y de la cabeza amarilla. Por tanto, actualmente la empresa acuícola que busque exportar sus productos, necesariamente debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la Resolución 1414 del 2006, para recibir la autorización del ICA, que es la única entidad encargada de vigilar que los productos gocen de óptima condiciones”, indicó Sanmiguel.

Dado a lo anterior se hace necesario que el exportador de langostino colombiano, tramite ante el ICA y el INVIMA su registro respectivo como productor y exportador de productos acuicolas para el consumo humano, para posterior expedición de los Certificados fitosanitarios de estas entidades sobre la mercancía a exportar, además de solicitar a empresas Certificadoras de Calidad como SGS o INSPECTORATE, en relación a las buenas condiciones del producto.

13. IDENTIFICACION DE LA COMPAÑIA:

Caribbean Shrimp Company S.A. Es una compañía dedicada a la producción, comercialización y distribución de productos pesqueros denominados comercialmente como Langostinos. Se encuentra ubicada en el KM 13 VIA A MAMONAL, BODEGA 4, CARTAGENA COLOMBIA.

Logotipo y slogan:



"The flavor and freshness of the Colombian Caribbean" El sabor y la frescura del caribe colombiano.

HISTORIA: iniciamos operaciones con el propósito de producir langostinos en cautiverio de la mas alta calidad para el mercado internacional. Nuestro logro se basa en el hecho de poder controlar todas las etapas del proceso de producción. Nuestra finca camaronera fue de las primeras en establecerse en Colombia y se ha expandido en un área de 1,000 hectáreas localizadas cerca de la ciudad colonial de Cartagena de Indias. Con nuestros modernos equipos de procesamiento para el lavado, clasificación, cocción, empaque y congelación; tenemos la flexibilidad para producir una variedad de productos con valor agregado, atendiendo los mas exigentes mercados alrededor del globo. La planta procesadora se encuentra localizada a minutos de los principales puertos marítimos de la ciudad de Cartagena de Indias, desde donde podemos embarcar a Europa, Norte América y Asia.

Misión

Caribbean Shrimp Company S.A. es una empresa colombiana encargada del cultivo, procesamiento, maduración, proceso de congelado y comercialización de

langostinos de alta calidad, producidos en el Caribe Colombiano, utilizando un equipo humano innovador, altamente calificado comprometido con la calidad del producto, la conservación del medio ambiente y el desarrollo de la región. . Esta empresa no solo se dedica a la producción de camarón sino de otros animales de mar en el caribe colombiano.

Visión

Ser reconocidos en el 2015 como la empresa colombiana líder en la producción y comercialización de productos del mar en el mercado internacional, certificados con los más altos estándares de calidad. Seremos reconocidos por el cumplimiento de la satisfacción de los clientes, el alto grado de competitividad y por nuestra responsabilidad social con el medio ambiente, los trabajadores y la comunidad.

Valores:

Somos una empresa que se caracteriza por trabajar día a día por cumplir con todos los objetivos e ideales que poseemos, es por ello que integramos una serie de valores que nos permiten ser mejor.

- **Calidad:** hacemos las cosas con excelencia siempre pensando en dar lo mejor a nuestros clientes.
- **Justicia:** mantenemos a nuestros trabajadores incentivados, pues ellos son la clave del éxito de la empresa.
- **Responsabilidad Social:** reconocemos la importancia que tiene la sociedad, nuestros clientes, el medio ambiente.
- **Innovación:** desarrollamos estrategias que nos permitan ser más eficientes y dar mejores resultados.
- **Puntualidad:** cumplimos con la entrega de nuestros productos en el momento y en el lugar indicado.
- **Confianza:** confiamos en nuestros trabajadores, nuestros proveedores, y nuestros clientes ellos son nuestra razón de ser.
- **Comunicación:** mantenemos una comunicación exitosa con todos nuestros stake holders.
- **Compromiso:** tenemos compromiso con nuestros clientes, trabajadores, la sociedad y el medio ambiente. Todos ellos son fundamentales para el desarrollo de nuestra empresa.

OBJETIVOS

General:

Ser la empresa productora y comercializadora de Langostinos de Colombia, reconocida internacionalmente por sus altos estándares de calidad, cumplimiento, y competitividad.

Específicos:

- Ser la empresa líder en la producción, comercialización y exportación del camarón colombiano.
- Desarrollar estrategias innovadoras que nos permitan competir en los mercados internacionales con un alto nivel de competitividad
- Cumplir con todos los estándares de calidad requeridos en la industria nacional e internacional.
- Establecer relaciones a largo plazo con nuestros clientes buscando crear sinergias que nos ayuden a competir en los mercados más exigentes.

Los programas ambientales sobre los cuales están basados los sistemas de gestión ambiental de estas compañías son los siguientes:

Manejo Integral de los Residuos Sólidos: Se generan a diario residuos reciclables, no reciclables y orgánicos. Dependiendo del tipo de residuo se efectúa su manejo; es así como los residuos reciclables se clasifican y se almacenan temporalmente en nuestras instalaciones para ser luego entregados a compañías de reciclaje autorizadas.

Los residuos no reciclables se entregan a compañías autorizadas para su disposición en rellenos sanitarios y los residuos orgánicos se entregan a organizaciones en los que se utilizarán como materia prima en otros procesos (alimento para babillas).

Ahorro del Recurso Agua: Nuestras labores exigen el permanente uso del recurso agua, en Caribbean Shrimp Company S.A. se requiere agua marina y se requiere agua dulce (acueducto municipal). Se tienen programas ambientales que buscan disminuir el uso del agua, por ejemplo investigando en nuevas técnicas de producción en las que se requiera menos el recurso, pero manteniendo la calidad del camarón.

La adecuación y modernización de algunos equipos que nos permitan disminuir el uso del agua también hace parte de este programa.

Sostenibilidad del Manglar: La finca camaronera de **C.I Cartagenera de Acuicultura** colinda con un área de manglar de 1400 ha. Hace tres años la empresa inició un programa de diagnóstico y conservación de esta área de manglar, teniendo al interior de la finca dos viveros dotados con especies nativas de manglar para hacer siembras en aquellas áreas que lo requieran.

Igualmente se hecho una gran inversión en la limpieza de los caños internos de este ecosistema, con el objeto de mantener el flujo de agua natural.

Zona de Reserva Ecológica: En la finca camaronera de Caribbean Shrimp Company S.A. se mantiene un área de reserva ecológica de 20 ha. Esta área se ha dejado intacta para conservar allí especies de flora y fauna.

Programas de investigación y desarrollo: Nuestra compañía esta convencida que la investigación y el desarrollo es una herramienta de primer nivel para perdurar y competir con éxito en la industria de la producción de camarón en cautiverio, ha venido trabajando en tres frentes de investigación aplicada al sector camaricultor colombiano: mejoramiento genético del camarón, salud animal y diversificación de especies marinas.

Certificaciones: Mantenemos el firme el compromiso ambiental de minimizar los efectos sobre los recursos naturales, producto de nuestras actividades.

Caribbean shrimp company (maduración, larvicultura y finca camaronera) (planta de procesos), obtienen la certificación en Buenas Prácticas en Acuicultura, por el cumplimiento de los estándares establecidos por la Global Aquaculture Alliance , denominados “Estándares para las Buenas Prácticas en Acuicultura” y cuyo ente certificador es el AquacultureCertification Council, Inc (ACC)

Los estándares para las Buenas Prácticas en Acuicultura tienen directrices y requerimientos enfocados a la gestión social, gestión ambiental, seguridad alimentaria y trazabilidad del producto. Específicamente el cumplimiento de la legislación aplicable a las actividades del cultivo y proceso en plantas del camarón, relaciones con la comunidad y con los empleados, conservación de áreas de manglar, manejo de efluentes e impactos ambientales relacionados con la actividad, fuentes y suministro de larvas, suministro de sustancias veterinarias y manejo de químicos, calidad microbiológica del producto, cosecha y transporte. El programa de Buenas Prácticas en Acuicultura con el proceso de inspección y certificación es voluntario por parte de las compañías; deseamos evidenciar a través de estos programas de gestión, el respeto por el medio ambiente, el respeto por el consumidor y su gestión social con las comunidades vecinas y empleados.

14. PROCESO DE PRODUCCION DE LANGOSTINOS:

Caribbean Shrimp Company S.A. pone un especial cuidado en el proceso del Langostino. Cumplimos con las más altas normas calidad, higiene internacional para la exportación.

LABORATORIOS: Contamos con nuestra propia línea de reproductores que son genéticamente mejorados mediante un riguroso proceso de selección. Estos reproductores, reciben una alimentación especial obteniendo como resultado un tiempo óptimo de maduración, reproducción y desobe. Esta dieta nos permite prescindir del uso de antibióticos y enfocarnos en una “estrategia de camarón orgánico” cuyos análisis de trazabilidad superan ampliamente las normas y regulaciones del HACCP (HazardAnalysis and Critical Control Point).



Piscinas Camaroneras: Las larvas son transferidas a los estanques para su proceso de engorde, proceso que se apoya 100% en nutrientes naturales durante un lapso que varía entre 90 y 120 días, dependiendo de los tamaños comerciales que requieran nuestros clientes. Todas nuestras piscinas o estanques son altamente tecnificadas para mantener nuestros márgenes de calidad dando énfasis en el cuidado de los animales, de los ecosistemas y del medio ambiente, hasta que llegue el período de la pesca o cosecha.

Transporte: El transporte del langostino de cultivo desde las granjas ó bahía, hacia la planta, se lleva a cabo mediante el uso de vehículos refrigerados, provistos de cajas de cerrado hermético para conservación de alimentos; el producto es enhielado en taras plásticas cerradas, alternando capas de hielo y camarón.



Recepción: El camarón es recibido en la planta, de los vehículos en que es transportado desde las granjas; se recibe fresco con cabeza y enhielado en taras plásticas. Para recibir el camarón en la planta para su procesamiento, es requisito importante el Certificado de Calidad, que es solicitado por el Jefe de Recepción y Descabece al Representante de la Granja. El cual consiste en una carta extendida por el Biólogo responsable de la granja (con Cédula Profesional) que avale la no contaminación por químicos, resultados de análisis microbiológicos aceptables y control de administración de antibióticos y hormonas ó en su defecto la Carta Compromiso del Proveedor de la No Aplicación de éstas sustancias al camarón.



Primer-lavado: Una vez registrados todos los datos del lote, se descargan las taras con el camarón en la tolva de recepción, previamente preparada con agua fría a una temperatura que puede oscilar entre los 0 y 4°C; la concentración del dióxido de cloro varía según la procedencia del camarón y constantemente se está mezclando con el fin de ayudar a eliminar las que pudiera traer adheridas el camarón y facilitar su limpieza.

Descabece: Una vez lavado el camarón, es llevado por medio de una banda transportadora hacia las mesas de descabece donde es separada la cabeza del cuerpo por personal calificado; estilando y transportando el camarón por pequeños shutes; unos para deslizar la cabeza hacia taras plásticas caladas de 25 kgs. Para su recolección; los otros deslizan la cola del camarón (camarón sin cabeza) hacia una banda recolectora hacia la siguiente área de proceso.



Pre-selección: Posteriormente al descabece, son transportadas las colas hacia una banda donde se realiza una Pre-Selección, que consiste en separar todo el camarón que no cumpla con los estándares de primera calidad ó calidad de exportación, por ejemplo: el camarón quebrado (Broken), el rojo, de leche (azul), desanillado, manchado, deshidratado, mudado, deteriorado, enfermo, deforme, etc. Ya que estos se empacan posteriormente como SEGUNDA, TERCERA Ó REZAGA para mercado nacional.

Segundo lavado: Seguidamente a la Pre-Selección, se le da un segundo lavado al camarón en dos tolvas provistas de agua fría (0-4°C) y clorada a 50 ppm. De donde es conducido hacia la selección mecánica.



Selección mecánica

La seleccionadora separa el camarón en cuatro tallas, mediante la regulación de las aberturas de sus rodillos, deslizando el camarón por unos shutes hacia unas bandas transportadoras.



Llenado de caja: Posteriormente, al final de la banda de la Post-Selección, se realiza el llenado a granel de los empaques de polietileno, debidamente marcadas o rotuladas con anterioridad.

Pesado: Posteriormente, el producto se pesa a 2,5 kg añadiéndole el del empaque, para garantizar el peso declarado.

Congelación de Carga : A continuación, se colocan las cajitas en los congeladores (de placas) para su congelación a una temperatura máxima de -18°C durante un período mínimo de 4 horas aproximadamente.

Descarga

Después de eso los empaques se ubican en unas cajas de cartón corrugado (10 cajas cada uno) Una vez que se ha hecho lo anterior, se procede a estibarlos sobre tarimas plásticas, en las cuales son introducidos a la bodega de conservación de producto terminado, a una temperatura de -18°C a -30°C .

Almacén de producto terminado

En esta parte del proceso, los Cajas se acomodan sobre los pallets en este caso 15. Asegurando la integridad física del producto en todo momento.



En todo este proceso de producción de langostinos hay que mencionar otros equipos, herramientas o recursos con que cuenta esta compañía para hacer mas eficientes sus procesos, como lo son, traspales, montacargas, estanterías, cuartos fríos, bandas transportadoras, zonas de recepción y despacho, área comercial o de toma de pedidos, sistemas de administración de almacén como el WMS, codificación por el sistema EAN-13

TERCIARIZACION En el proceso de empaque se recurrió a la modalidad de subcontratación u outsourcing, en el que la compañía que presta el servicio de mano de obra, lo hace en las instalaciones de nuestra compañía

TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO: Con la trazabilidad **CARIBBEAN SHRIMP COMPANY**, se aseguran de brindarle a sus clientes:

Calidad organoléptica auténtica: Origen específico: Costa Caribe Colombiana. Selección manual de los padrotes y control a través de todos los procesos hasta el producto final (langostino de exportación). No existe ninguna manipulación transgénica del langostino.

Técnicas de engorde preservando condiciones medio ambientales para evitar malos sabores; por ejemplo sabor tipo “choclo”. El langostino es tratado y congelado dentro de las siguientes 24 horas después de cosecha.

Respeto por la salud de los consumidores:

Alimentación controlada y balanceada (sin productos de animales terrestres por ejemplo).

No uso de antibióticos durante el engorde.

No ejecución de tratamientos químicos durante el engorde.

Respeto por el medio ambiente y asegurando el bienestar social:

Certificación ISO 14001 obtenida en la Planta de Procesos, laboratorio de maduración y larvicultura y la finca de engorde.

Protección de 1300 hectáreas del manglar colindante con la finca de engorde, además de la preservación de 20 hectáreas de Reserva Forestal dentro de las instalaciones de la Granja donde se mantienen protegidas especies endémicas del orden animal y vegetal.




Gestión social y mantenimiento de tres (3) escuelas para niños en las comunidades de Libertad, San Antonio y Labarcés, con beneficio directo para 430 niños.

Brigadas de salud dos veces al año atendiendo consultas médicas y suministro de medicamentos sin ningún costo para las comunidades.

Mantener la trazabilidad dentro de nuestros procesos exige que **CARIBBEAN SHRIMP COMPANY**, establezcan “Parámetros de Control” en cada una de las etapas del crecimiento del langostino con el objeto de respetar las exigencias de nuestros clientes.



15. INFORMACION GENERAL DEL PEDIDO O ACTIVIDAD DE EXPORTACION:

EXPORTADOR:	CARIBBEAN SHRIMP COMPANY	UBICACIÓN: CARTAGENA COLOMBIA	
IMPORTADOR:	SOVRYBFLOT	UBICACIÓN: MOSCU - RUSIA	
PRODUCTO:	LANGOSTINOS (Penaeus vannamei)	LANGOSTINO BLANCO.(De cultivo)	
CANTIDAD	22500 KG		
TIPO DE CARGA	PERECEDERA - CONGELADA		
POSICION ARANCELARIA COLOMBIA.	0306.17.19.00	Pescados y crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos Crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; crustáceos ahumados, incluso pelados o cocidos, antes o durante el ahumado; crustáceos sin pelar, cocidos en agua o vapor, incluso refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; harina, polvo y «pellets» de crustáceos, aptos para la alimentación humana. - Congelados: - - Los demás camarones, langostinos y otros Decápodos natantia: - - - Langostinos (Géneros de la familia Penaeidae): - - - - Los demás	
POSICION ARANCELARIA RUSIA.	030617	Langostinos y demás decapodos frescos o congelados.	
TERMINO DE NEGOCIACION	CIF- PETERSBURGO	ST	COST, INSURANCE AN FREIGH.
FORMA DE PAGO	CARTA CREDITO		
MEDIO DE TRANSPORTE (OPCIONES)	1RA. AEREO 2DA. MARITIMO		
EMPAQUES, ENVASES Y EMBALAJES	BOLSAS DE POLIPROPILENO CAJAS DE CARTON CORRUGADO (IMPERMEABLE) PALET CONTENEDOR (REEFER).		
PUERTOS CARGA/ DESCARGA	CARTAGENA / ST. PETERSBURGO		
TASA DE CAMBIO	USD 1 = \$2324		

16. COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL LANGOSTINO

ITEM	COSTO
COMIDA	0.35
MANO DE OBRA	0.29
LARVAS	0.24
MANTENIMIENTO	0.13
ADMINISTRACION	0.11
DEPRECIACION	0.1
ENERGIA	0.09
FERTILIZANTES	0.09
OTROS	0.24
TOTAL COSTO/ KILO	1.64

El **cultivo del Langostino** tiene ciertos factores como comidas, empleados, larvas, mantenimiento, administración, fertilizantes, entre otros. Y estos generan un costo que es importante tener en consideración.

Luego de analizar todos estos el cultivo de un kilo camarón tiene un costo de US\$ 1,64.

ITEM	COSTO
NAUPLIOS	1.24
MANO DE OBRA	0.42
ALIMENTO	0.44
MANTENIMIENTO	0.23
ADMINISTRACION	0.15
DEPRECIACION	0.05
ENERGIA	0.06
MATERIALES	0.07
TRANSPORTE	0.02
EQUIPO	0.02
IMPUESTOS	0
OTROS	0.05
TOTAL COSTO/ KILO	2.75

La **larvicultura** es otro importante aspecto en la producción de camarón. Su proceso tiene diferentes factores para analizar. Tales como, comida materiales, equipo necesario, empleados, entre otros.

Analizando todos estos tenemos que el costo total de larvicultura es de US\$ 2,75 por kilo.

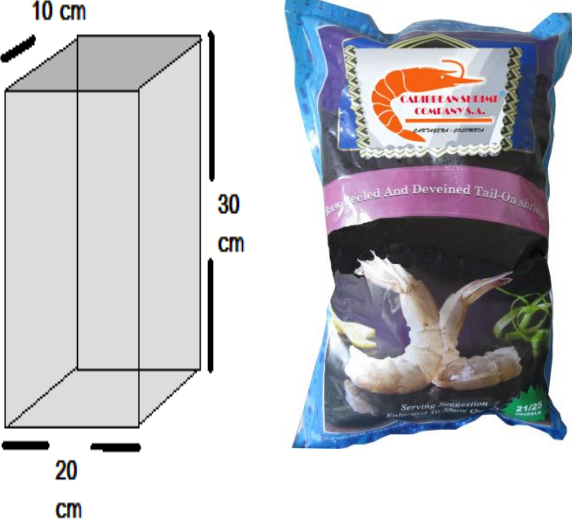
ITEM	COSTO
COMIDA	0.13
MANO DE OBRA	-0.05
MANTENIMIENTO	-0.07
ADMINISTRACION	0.02
ENERGIA	-0.05
REPRODUCCION	0.08
OTROS	0.24
TOTAL COSTO/ KILO	1.64

En el **proceso de maduración** existen factores tales como labor, mantenimiento, comida, energía entre otros. Ellos nos arrijan un costo de US\$ 0,06 por kilo.


Valor agregado: Nuestro producto de exportación es la cola del langostino congelada, de tamaño de 8cm a 12cm. Este tipo de camarón es uno de los más demandados en los mercados internacionales pero nuestro hace la diferencia. Nuestros procesos se destacan por ser confiables para desarrollar langostinos y con la mejor calidad porque para ello utilizamos los mejores insumos del mercado.

17. EMPAQUE, ENVASE, EMBALAJE Y MEDIOS AUXILIARES:

EMPAQUE PRIMARIO: El empaque primario es una bolsa de polietileno de alta densidad, el cual esta en contacto directo con el langostino. Este es un polietileno de equipamiento de protección que envuelve al langostino. Esto nos provee una medida de protección que previene la deshidratación de las quemaduras del hielo, y también facilita remover el camarón mas fácilmente de la bolsa por que previene que se pegue. Este empaque tendrá un peso neto de 2,5 kg, y una medida de 30x20x10 cm.

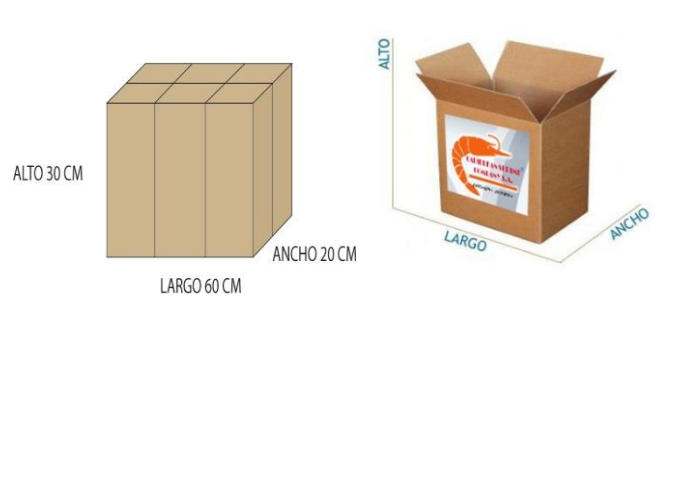
	<p>Ahora teniendo en cuenta que nuestra producción para esta negociación es de 22500 kg, nosotros necesitamos llevar un total de 9000 bolsas de polietileno.</p> <p>No. Bolsas= Carga total/carga bolsa= 22500/2.5: 9000.</p> <p>Según cotizaciones a la empresa PLASTICER S.A. los precios de cada bolsa es de \$85, que al tiempo de totalizar los costos es de \$765.000</p>
--	--

Información Nutricional del Producto al respaldo del empaque primario:

	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Nutrition Facts</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>sevir size</td> <td>100g</td> </tr> <tr> <td>Energetic cont.</td> <td>2628.45 Kl.</td> </tr> <tr> <td>Proteins</td> <td>25 g 0.33 %.</td> </tr> <tr> <td>Total fat (lipidous)</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Carbohydrates</td> <td>17.85 g</td> </tr> <tr> <td>Sodium</td> <td>0.625 g</td> </tr> <tr> <td>Dietetic Fiber</td> <td>7.14 g</td> </tr> <tr> <td>vitamin B3</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>vitamin B12</td> <td>11%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Nutrition grade A</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Colombian caribbean Shrimp SA</td> </tr> </tbody> </table>	Nutrition Facts		sevir size	100g	Energetic cont.	2628.45 Kl.	Proteins	25 g 0.33 %.	Total fat (lipidous)	50 g	Carbohydrates	17.85 g	Sodium	0.625 g	Dietetic Fiber	7.14 g	vitamin B3	8%	vitamin B12	11%	Nutrition grade A		Colombian caribbean Shrimp SA		<p>Consientes de la exigencia de nuestros clientes, ofrece un Camarón, el cual por sus características brinda el sabor, la frescura y la apariencia ideal para satisfacer sus necesidades.</p> <p>Por cada 100 gramos: Cont. Energético 2628.45 Kl. (621.40 kcal) % IDR Proteínas 25 g 0.33 %. Grasa total (lípidos) 50 g Carbohidratos (hidratos de carbono) 17.85 g Sodio 0.625 g Fibra dietética 7.14 g</p>
Nutrition Facts																										
sevir size	100g																									
Energetic cont.	2628.45 Kl.																									
Proteins	25 g 0.33 %.																									
Total fat (lipidous)	50 g																									
Carbohydrates	17.85 g																									
Sodium	0.625 g																									
Dietetic Fiber	7.14 g																									
vitamin B3	8%																									
vitamin B12	11%																									
Nutrition grade A																										
Colombian caribbean Shrimp SA																										

ETIQUETA

EMPAQUE SECUNDARIO: El empaque secundario (“master”) es una caja de cartón corrugado resistente a la humedad, que tiene una capacidad para 6 bolsas de langostinos, dividida en 2 filas horizontales de 3 unidades cada una. El peso de cada caja es de 15 kg. Cada una con unas dimensiones de 60x20x30 cm.

	<p>Ahora como sabemos que debemos enviar 9000 bolsas, calculamos el número de cajas así:</p> <p>No. Cajas= No. Bolsas / No. Bolsas x caja= 9000/6= 1500</p> <p>Según cotizaciones a la empresa plastiser s.a los precios de cartón corrugado por cada caja es de un total de \$108, que nos da un total de \$162.000. Nombre de contacto: Carlos Andres Jaramillo Ramirez</p>
---	---

MARCADO DEL EMBALAJE PARA EXPORTACIÓN: las cajas que contienen los 10 empaques tienen sus respectivos sellos dependiendo de la empresa donde se fabricaron y que son fundamentales a la hora de determinar la calidad del producto.



Marca del despachador: CARIBBEAN SHRIMP COMPANY S.A.
Pais de origen: MADE IN COLOMBIA.
Destinatario, dirección y número de orden: SOBRYBFLOT, MOSCU, RUSIA, CTVO 001/12
Puerto de entrada: ST. PETERSBURGO, O , AIRPORT OF MOSCU.
NUMERO DE BULTOS: 6 UNIDS.
TAMAÑO DE LA CAJA: 60CM X 20CM X 30CM (LXAXH).


MEDIOS AUXILIARES: Entre los elementos que aseguran la integridad y propiedades del producto y refuerzan la acción protectora del embalaje tenemos:

- Bolsa plástica con las dimensiones internas de la caja, para resguardar las bolsas de microorganismos o humedad excesiva.
- Separadores de cartón encerado en posiciones verticales y horizontales entre las bolsas para evitar que se peguen en el proceso de congelación

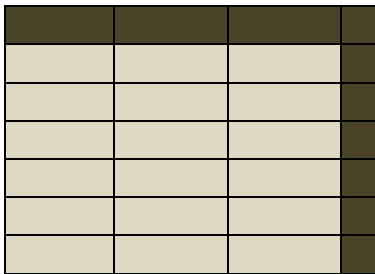
18. OPCIONES DE TRANSPORTE:

TRANSPORTE AEREO: es el medio de transporte más veloz existente por lo que se adapta a un proceso logístico ideal. Aunque también es el más costoso y el de menor capacidad de carga, es el medio de transporte más seguro de los existentes unidos en gran medida de transporte ferroviario teniendo unos índices de seguridad muy altos.

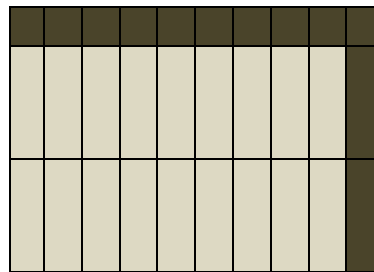
Contenedor a usar: contenedor refrigerado LD3

LD3 REFRIDGERATING		
	225 kg 1558 kg 3.6 cbm	TARA - TARE CARGA MÁX - PAYLOAD CÚBICO - CUBIC CAPACITY
MEDIDAS - MEASUREMENT	INTERNAS - INTERNAL	EXTERNAS - EXTERNAL
BASE DIMENSIONS	139 x 188 x 137 cm	153 x 156 x 163 cm

La cubicación del mismo queda de la siguiente forma según las cajas:



FORMA 1



FORMA2

$$\text{Cajas a lo largo} = \frac{L.CONT.}{L.CAJA} = \frac{188CM}{60CM} = 3.13 \cong 3$$

$$\text{Cajas a lo largo} = \frac{L.CONT.}{A.CAJA} = \frac{188CM}{20CM} = 9.4 \cong 9$$

$$\text{Cajas a lo ancho} = \frac{A.CONT.}{A.CAJA} = \frac{139CM}{20CM} = 6.45 \cong 6$$

$$\text{Cajas a lo ancho} = \frac{A.CONT.}{L.CAJA} = \frac{139CM}{60CM} = 2.31 \cong 2$$

$$\text{Cajas a lo alto} = \frac{H.CONT.}{H.CAJA} = \frac{137CM}{30CM} = 4.56 \cong 4$$

$$\text{Cajas a lo alto} = \frac{H.CONT.}{H.CAJA} = \frac{137CM}{30CM} = 4.56 \cong 4$$

6 x 3 x 4 = 72 cajas, es decir, 4 tendidos x 18 cajas c/u = 72 cajas x 15kg c/u = 1084 kg

Aprovechamiento del contenedor = $(1084kg / 1558) * 100 = 69.5 \%$

No. Contenedores a usar = $22500kg / 1084kg = 20.75 = 21$ contenedores.

Analizando la cubicación de la carga, sobran 17cm de espacio a lo alto, esto se puede aprovechar para unitarizar la carga en un pallet de aluminio de 14 cm de alto, lo que hará que la manipulación de la carga sea mas eficiente, las dimensiones de este pallet son 186cm x 136cm x 14cm (LxAxH) además se observa que aun paletizada hay espacio que puede usarse para la circulación de aire frio entre las cajas y asi garantizar su permanente congelación.

1ton --- 1000 kg 15/1000 = 0.015 ton

x-----15kg

$$U \text{ (factor de estiba Caja)} = \frac{0.60m \times 0.20m \times 0.30m}{0.015 \text{ ton}} \times 1.03 = 2,472 \text{ m}^3/\text{Ton}$$

$$W \text{ (Capacidad vol. cont.)} = \frac{188m \times 139m \times 137m}{1.783 \text{ ton}} = 2,007 \text{ m}^3/\text{Ton}$$

U > W = La Carga es ligera La Carga es ligera: la carga aprovecha toda la capacidad volumétrica del medio, pero se desaprovecha la capacidad de peso

Se ha establecido una relación máxima entre el peso y el volumen de un embarque. El factor utilizado es de 6.000 centímetros cúbicos por kilo.

“Peso volumen” =Largo x ancho x alto del embarque (cm)
Factor 6.000 cm³.

nuestro embarque pesa 1080 kg (por estiba), y tiene un largo de180 cm, un ancho de 120 cm y un alto de 120 cm, el cálculo del flete será el siguiente:

$$PV = \frac{180cm \times 120 \text{ cm} \times 120 \text{ cm}}{6.000 \text{ cm}^3} = 432 \text{ kg.}$$

Comparando el peso volumen (432 kg) con el peso bruto (1080 kg), notamos que el peso volumen es menor y, por lo tanto, deberá considerarse para el cálculo del flete el peso bruto.

Cotizaciones del transporte aéreo.

AEROLINEA	COSTO POR TON.	OBSERVACION
TACA	US\$ 450	ESCALA EN NEW YORK
AVIANCA	US\$ 465	ESCALA EN MIAMI
AMERICAN AIRLINES	US\$ 455	ESCALA EN BOSTON

El flete aéreo de Cartagena a Moscú son representativamente altos, hay que tener en cuenta que el langostino tiene una caducidad de 18 meses sino no se descongela, y este puede descongelarse hasta 3 veces antes de dañarse, por lo tanto no se requiere un transporte veloz como el avión.

TRANSPORTE MARITIMO: gracias a su gran capacidad y a la fuerza motriz que emplea este modo de transporte se beneficia de la economía de escala, lo cual le permite ofrecer tarifas de fletes más bajos que cualquier otro medio de transporte, aunque es el mas lento.

Paletización: para el transporte vía marítima, se unitarizara la carga en Iso pallet, cuyas dimensiones son de 120 cm de largo y 1 metro de ancho.

VISTA DE SUPERIOR DE 1 TENDIDO

$$\text{Cajas a lo largo} = \frac{L. PALLET.}{L.CAJA} = \frac{120CM}{60CM} = 2$$

$$\text{Cajas a lo ancho} = \frac{A.PALLET}{A.CAJA} = \frac{100CM}{20CM} = 5$$

2 x 5= salen tendidos de 10 cajas c/u

Altura estándar de la estiba 120cm, menos 14 Cm =
106cm

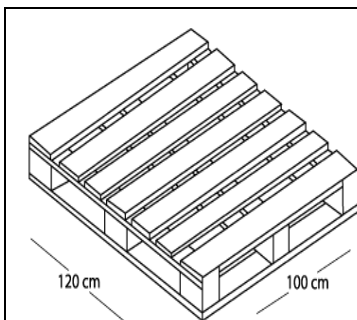
$$\text{Cajas a lo alto} = \frac{h. PALLET.}{h.CAJA} = \frac{106CM}{30CM} = 3.53 \cong 3$$



Como no ocupa ni la tercera parte de la capacidad de carga del pallet que es de 1500 kg le podemos agregar 3 tendidos mas que nos darían un total de 60 cajas por pallet, dándonos un peso por estiba de 900kg, dichas estibas tendrían una altura de 194cm incluyendo el palet, un ancho de 100 cm, y 120 cm de largo. (120cm x 100cm x 194cm)

Numero de pallet requeridos: No. Total de Cajas/ No. Cajas x pallet


$$1500/60= 25 \text{ pallets}$$

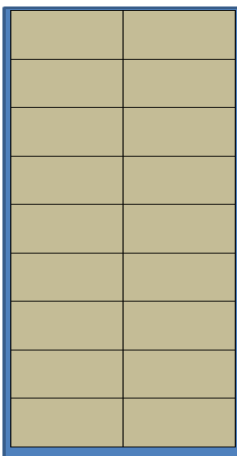


las cajas se agrupan de manera uniforme y ordenada pallets, cuyas medidas son 120cmx100cm con 14 cm de espesor. Estas pallets se ordenan de la siguiente manera: 6 tendidos de 10 cajas cada uno, que en conjunto comprenden un peso total de 900 kg por pallet y un total de 60 cajas, de acuerdo a las normas internacionales. Este tipo de alojamiento en capas lleva una doble acristalamiento, lo que significa que el bloque congelado se vuelve Glaser después de la retirada de la paleta inicial de congelación. Este proceso proporciona una protección adicional para todo el bloque de camarón. Las normas internacionales para medidas fitosanitarias (NIMF) exigen que la madera que sea utilizada para embalajes (palets, separadores, cajas, plataformas de carga, etc.), tienen que ser tratadas para el control de plagas con tratamiento térmico (temperatura mínima de 56°C durante 30 minutos) o fumigación con Bromuro de Metilo (Exposición mínima de 16 horas).

Según cotizaciones hechas a **ESTIBAS Y EMBALAJES LTDA.** sobre el precio para las estibas de madera de medidas 100 x 120 se conoció que el Precio de venta de esta Estiba es de \$ 15.000 y estas son remanufacturada para uso de almacenamiento en estructura Para este caso los costos de entrega y envío son acarreados por el vendedor. Entonces si necesitamos 20 estibas a \$9.000, necesitamos un total de \$225.000 para cubrir los costos de paletización.

CONTENEDORES A USAR: Para el transporte vía marítima de esta carga se implementaran 2 contenedores Reefer (Refrigerados) uno de 40 pies y otro de 20 pies, cuya cubicación quedara establecida asi:

40 Pies 40' x 8' x 8'6"		Descripción	CONTENEDOR REEFER 40'
Tara	4800 kg / 10580 lb	Apertura puerta -	Con equipo propio de generación de frío. Diseñados para el transporte de carga que requiere temperaturas constantes sobre bajo cero. Ejemplo: carne, pescado, frutas, etc.
Carga Max.	27700 kg / 61070 lb		
Max. P. B.	32500 kg / 71650 lb		
Medidas:	Internas		
Largo:	11561 mm / 37'11"		
Ancho:	2280 mm / 7'5"	2280 mm / 7'5"	
Altura:	2249 mm / 7'5"	2205 mm / 7'3"	
Capacidad Cub.	59,3 m3 / 2075 ft3		



$$\text{Estibas a lo largo} = \frac{L. \text{CONTENEDOR.}}{L. \text{ESTIBA}} = \frac{1156 \text{CM}}{120 \text{CM}} = 9,63 \cong 9$$

$$\text{Estibas a lo ancho} = \frac{A. \text{CONTENEDOR}}{A. \text{ESTIBA}} = \frac{228 \text{CM}}{100 \text{CM}} = 2,28 \cong 2$$

Estibas por contenedor= 9 x 2= 18 estibas

peso neto: 18 x 900 kg = 16200 kg

$$22500 \text{ kg} - 16200 \text{ kg} = 6300 \text{ kg} / 900 \text{ kg} = 7$$


*Falta por contenedorizar 6300 kg representados en 7 estibas.

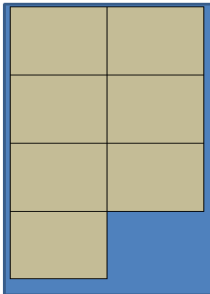
1ton --- 1000 kg 900/1000 = 0.90 Ton

x-----900kg

- **U (FDE Estibas)** = $\frac{1,20 \text{m} \times 1 \text{m} \times 1,94 \text{m}}{0,90 \text{ ton}} \times 1,23 = 3,1816 \text{ m}^3/\text{Ton}$
- **W (Capacidad vol. cont.)** = $\frac{11,561 \text{m} \times 2,28 \text{m} \times 2,249 \text{m}}{32,5 \text{ ton}} = 1,824 \text{ m}^3/\text{Ton}$

U > W = La Carga es ligera: la carga aprovecha mejor capacidad volumétrica del medio, pero se desaprovecha la capacidad de peso

20 Pies 20' x 8' x 8' 6"			Descripción
Tara	3080 kg / 6790 lb		Con equipo propio de generación de frío. Diseñados para el transporte de carga que requiere temperaturas constantes sobre bajo cero. Ejemplo: carne, pescado, frutas, etc.
Carga Max.	27400 kg / 60410 lb		
Max. P. B.	30480 kg / 67200 lb		
Medidas:	Internas	Apertura puerta	
Largo:	5444 mm / 17'10"	-	
Ancho:	2268 mm / 7'5"	2276 mm / 7'5"	
Altura:	2272 mm / 7'5"	2261 mm / 7'5"	
Capacidad Cub.	28,1 m3 / 992 ft3		



$$\text{Estibas a lo largo} = \frac{L. \text{CONTENEDOR.}}{L. \text{ESTIBA}} = \frac{544.4\text{CM}}{120\text{CM}} = 4.54 \cong 4$$

$$\text{Estibas a lo ancho} = \frac{A. \text{CONTENEDOR}}{A. \text{ESTIBA}} = \frac{226.8\text{CM}}{100\text{CM}} = 2.26 \cong 2$$

Estibas por contenedor= 4 x 2= 8 estibas, pero solo necesitamos ubicar 7 dentro del contenedor, para completar un total de 25 estibas a enviar.

peso neto: 7 x 900 kg = 6300 kg

1ton --- 1000 kg 900/1000 = 0.90 Ton

x-----900kg

- $U \text{ (FDE Estibas)} = \frac{1.20\text{m} \times 1\text{m} \times 1.94\text{m}}{0.90 \text{ ton}} \times 1.23 = 3,1816 \text{ m}^3/\text{Ton}$
- $W \text{ (Capacidad vol. cont.)} = \frac{5,444\text{m} \times 2,268\text{m} \times 2,272\text{m}}{30.480 \text{ ton}} = 0.9204 \text{ m}^3/\text{Ton}$

$U > W$ = La Carga es ligera: la carga aprovecha mejor la capacidad volumétrica del medio, pero se desaprovecha la capacidad de peso.

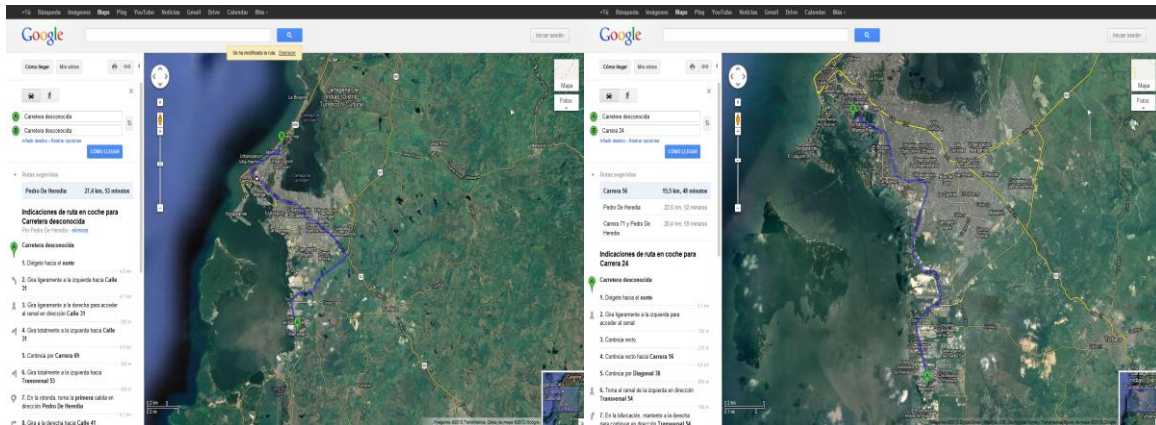
Cotizaciones Del Transporte Marítimo: 22.5 ton x usd 140 =

NAVIERA / LINEA	FLETE POR TON.	VIAJE
HAMBURG SUD	US\$ 150	DIRECTO – ST PETERSBURGO
MAERSK	US\$140	DIRECTO – ST PETERSBURGO
EVERGREEN	US\$152	CABOTAJE - KALININGRADO

INCLUYEN BAF, DOCUMENT FEE, THC,.

22.5 TON X 135.68 = USD 3053

TRANSPORTE TERRESTRE NACIONAL: Teniendo en cuenta que nuestra finca acuícola y planta de procesamiento están localizados en sector de industrial de Mamonal, a las afueras de Cartagena, se cotizo transporte terrestre comparando 2 rutas, que fueron de la planta al Aeropuerto Rafael Núñez, en la cual hay 27.4 km, es decir aprox 53 minutos de recorrido, y la otra ruta que se estableció y que fue también un factor determinante en la selección del transporte principal fue de la planta a la terminal marítima de contenedores “Contecar”, cuya distancia abarca 15.5 Km, aproximadamente 35 minutos.



De Mamonal al Aero puerto

De Mamonal a la terminal marítima.

Por tener menos distancia y tiempo de recorrido se selecciono y cotizo el transporte al puerto y por otros factores ya mencionados el transporte marítimo como principal.

VEHICULO A UTILIZAR:



La denominación de este vehículo es 3S3, cuyo Cabezote tracciona un Tráiler refrigerante, ya que cuenta con una unidad incorporada de enfriamiento de carga, ideal para el producto que manejamos, la dimensiones de este tráiler son Largo 1530cm x Ancho 228cm x Alto 225cm, y la cubicación de la carga en el es la siguiente:

Opción 1

$$\text{Estibas a lo largo} = \frac{L. \text{ TRAILER.}}{L. \text{ ESTIBA}} = \frac{1530\text{CM}}{120\text{CM}} = 12.75 \cong 12$$

$$\text{Estibas a lo ancho} = \frac{A. \text{ TRAILER}}{A. \text{ ESTIBA}} = \frac{228\text{CM}}{100\text{CM}} = 2.28 \cong 2$$

12x 2= 24 estibas, falta una.

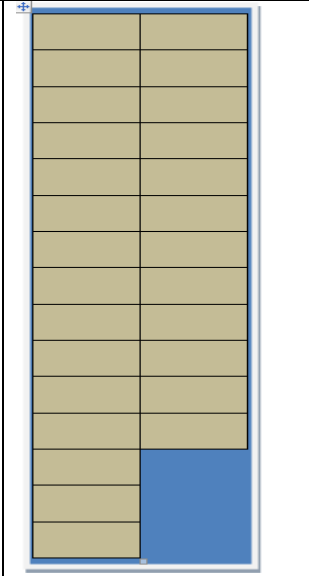
Opción 2

$$\text{Estibas a lo largo} = \frac{L. \text{ TRAILER.}}{A. \text{ ESTIBA}} = \frac{1530\text{CM}}{100\text{CM}} = 15.3 \cong 15$$

$$\text{Estibas a lo ancho} = \frac{A. \text{ TRAILER}}{A. \text{ ESTIBA}} = \frac{228\text{CM}}{120\text{CM}} = 1.9 \cong 1$$

15 x 1= 15 estibas, faltan 10

Para que puedan caber los 25 Estibas en el tráiler es necesario hacer una combinación de las 2 opciones es decir 1 línea de 10 estibas ubicadas como la opción 1 y otra línea de 15 estibas posicionadas como la opción 2. Ya que la primera solo deja ubicar 24 y la segunda 15 por si solas.



1ton --- 1000 kg 900/1000 = 0.90 Ton

x-----900kg

- **U (FDE Estibas)** = $\frac{1.20m \times 1m \times 1.94m}{0.90 \text{ ton}} \times 1.23 = 3,1816 \text{ m}^3/\text{Ton}$
- **W (Capacidad vol. Trailer)** = $\frac{15.30m \times 2.28m \times 2.25m}{42 \text{ ton}} = 1.87 \text{ m}^3/\text{Ton}$

U > W = La Carga es ligera: la carga aprovecha mejor la capacidad volumétrica del medio, pero se desaprovecha la capacidad de peso.

Cotizaciones Del Transporte Terrestre interno.

TRANSPORTADORA	FLETE POR TON.	VIAJE: ZONA URBANA CARTAGENA
TRALCO	US\$ 35	Incluye costo del traslado de la carga y tiempos de espera de cargue y descargue.
SANCHEZPOLO	US\$ 26	
SOLUTRANS	US\$ 22.95	

USD22,944 X 22,5 TON : 516,35 DOLARES EN TOTAL.

19. SEGURO TRANSPORTE TERRESTRE INTERNO

Toda operación de comercio internacional lleva implícito algún riesgo, bien sea de carácter comercial (incumplimiento de contrato, solvencia del proveedor o el cliente, accidentes en el transporte y entrega del producto, etc.), de tipo de cambio (diferente cotización de las divisas en el momento de contratación y en el momento del cobro o pago de las operaciones), de tipo de interés, políticos, etc. Como una forma de minimizar estos riesgos, los exportadores generalmente adquieren primas de seguro, lo que origina un costo adicional.

Según cotizaciones de **MAPFRE**, una Compañía vigilada por la Superintendencia Financiera de Colombia y miembro de la Federación de Aseguradores Colombianos - Fasesolda, que cuenta con un amplio portafolio de productos, servicios y valores agregados, una extensa red de oficinas e instalaciones de atención en todo el país. El costo de asegurar la mercancía, para nuestro efecto se dará por cajas ya que es un producto pesquero y su descomposición o alteración depende de la manipulación que se le de.

Costo seguro terrestre 13,944 % DEL FLETE TERRESTRE 516.35 X 13.944%= 72 DOLLARES

AGENCIAMIENTO ADUANERO: como esta operación supera el valor fob de USD 10.000 Se requiere la intermediación de un agencia de aduana para realizar los tramites, documentales y legales para exportar los langostinos.

Cotizaciones Agenciamiento Aduanero:

Roldan nivel 1 : 0.12 del valor FoB

Gama nivel 1: 0.1 del Valor Fob

SIAP nivel 1: 0.08 del Valor Fob

Cada una incluye; costo de sae, dex, tramite de certificados con la tarifa de Agenciamiento en la factura.

SEGUROS INTERNACIONALES

Según cotizaciones de **MAPFRE**, una Compañía vigilada por la Superintendencia Financiera de Colombia y miembro de la Federación de Aseguradores Colombianos - Fasesolda, que cuenta con un amplio portafolio de productos, servicios y valores agregados, una extensa red de oficinas e instalaciones de atención en todo el país. El costo de asegurar la mercancía, para nuestro efecto se dará por cajas ya que es un producto pesquero y su descomposición o alteración depende de la manipulación que se le de.

Costo seguro marítimo \$0,0.009 DEL VALOR FOB

PUERTO DE CARTAGENA

TARIFAS ALMACENAJE

SOCIEDAD PORTUARIA DE CARTAGENA

COSTOS EN EL PUERTO DE ORIGEN		
CONCEPTO	Contenedores de 40'	Unidad de Cobro
Uso De Instalaciones	93	Por Unidad
Transbordo Nacional o Internacional	25.00	Por Unidad
Movilizacion via tierra contenedor de 40'	US\$ 35.00	Por Unidad
Cargue/descargue contenedor 40	US\$ 35.00	Por Unidad
Servicios Varios Suministro energía eléctrica*Para contenedores de cargué refrigerada	US\$32.00	Unidad/día o fracción
Almacenaje- Del día 5 al día 7	10.00	Unidad día

Valores expresados en dólares americanos.

Tarifas Almacenajes en la sociedad portuaria de Santa Marta para la exportación de 22.500 Kg de Langostinos.

COSTOS ALMACENAJES	TASA DE CAMBIO (2.324)
Uso de Instalaciones: 1 contenedor de 40' lleno: US\$ 93.00* 2 días = US\$186.00	\$ 432.264
Movilizacion via tierra contenedor de 40'	\$ 81.340
Cargue/descargue contenedor 40	\$ 81.340
Transbordo Nacional o Internacional 1 contenedor:	\$ 58.100
Energía eléctrica para contenedores de carga refrigerada * 10 días:	\$ 697.200
Almacenaje *7 días:	\$ 195.216
COSTOS TOTALES EN PUERTO:	\$ 1.545.460

20. MATRIZ DE COSTOS DFI COLOMBIA – RUSIA:

PRODUCCION DEL PRODUCTO	VALOR POR KG. EN USD	TASA DE CAMBIO	VALOR EN PESOS	TOTAL KG.	VALOR TOTAL EN PESOS	TOTAL EN DÍAS
CULTIVO DEL CAMARÓN	1,64	\$ 2.324	3811,36	22500	\$ 85.755.600	30
LARVICULTURA	2,75	\$ 2.324	6391	22500	\$ 143.797.500	65
PROCESO DE MADURACION	0,06	\$ 2.324	139,44	22500	\$ 3.137.400	18
TOTAL COSTO DE PRODUCCION	4,45	\$ 2.324	10341,8	22500	\$ 232.690.500	113
EMPAQUE Y EMBALAJE						
		VALOR POR UNIDAD	UNIDADES	VALRO TOTAL	TOTAL DÍAS	
EMPAQUE PRIMARIO		\$ 85,00	9000	\$ 765.000	10	
EMPAQUE SECUNDARIO		\$ 180,00	900	\$ 162.000		
PALLETIZADO		\$ 9.000,00	25	\$ 225.000		
OTROS		\$ 50.000,00	4	\$ 200.000	2	
TOTAL COSTO DE EMPAQUETADO				\$ 1.352.000		17
TOTAL DE LA MERCANCIA PUESTA EN LA FABRICA				\$ 234.042.500		
DESCRIPCION DEL PROCESO						
		VALOR USD	TASA DE CAMBIO	VALOR COP	TOTAL DÍAS	
TRANSPORTE NACIONAL		588.35	2324	\$ 1.567.328,00	1	
FLETE		516,35	2324	\$ 1.400.000,00		
SEGURO		72	2324	\$ 167.328,00		
COSTOS EN EL PUERTO		665	2324	\$ 1.545.460,00	5	
AGENTES				\$ 700.000,00		
COSTOS ADMINISTRATIVOS				200000		
VALOR FOB			\$ 238.055.288			

TRANSPORTE INTERNACIONAL	TONELADAS	VALOR POR TON	VALOR TOTAL USD	TASA DE CAMBIO	VALOR TOTAL
FLETES	22.5	USD135.68	3053	2324	\$ 7.095.172,00
SEGURO		0.0009	2142.50	2142.50	\$ 4.979.170
TOTAL TRANSPORTE				\$ 12.074.342	
VALOR CIF				\$ 247.032.900	

Para nuestra exportación el margen de ganancias o plusvalía que es la diferencia positiva que espera obtener la empresa, será de un porcentaje del 30% sobre el valor del precio CIF, es decir

$$247.032.900 * 30\% = 74.109.870$$

$$247.032.900 + 74.109.870 = 321.142.770$$

Desde aquí, que el precio al importador es de 321.142.770, es decir que el precio por cada kilogramo de camarón es de \$ 14273,012 (\$6,14)

Según investigaciones realizadas se estipuló que el precio de venta de kilogramo de camarón en estados unidos es alrededor de \$USD 8,83; por lo cual el margen de ganancia del importador, será \$USD 2,68 (puesto en puerto: exceptuando en

transporte interno, seguro, descargue, comercialización y demás costos generados desde el puerto destino hasta fábrica del importador).

21. DOCUMENTACION NECESARIA PARA DESARROLLAR LA EXPORTACION:

- **Mandato**
- **Factura comercial.**
- **BL o Boocking.**
- **Contrato de compraventa**
- **Sae**
- **Certificado de origen.**
- **Certificado inspección sanitaria invima.**
- **Certificado inspección fitosanitaria ica.**
- **Certificado de calidad.**
- **Packing list.**
- **DEX**

22. CONCLUSION

La conveniencia del transporte aéreo radica en el valor de la carga y en sus características físico químicas de descomposición, cuando se trata de hacer envíos de gran peso es mejor otra opción mas rentable como el transporte marítimo o terrestre. Queda además en evidencia que la logística es muy minuciosa en los procesos, es decir se dan grandes transformaciones con pequeñas modificaciones al sistema de actividades.

23. BIBLIOGRAFIA Y WEBGRAFIA:

LOGISTICA DE BALLOU. PAGES 15 A 35 FACTOR DE ESTIBA.

WWW.PROEXPORT.CO.CO

WWW.MINCOMERCIO.GOV.CO

REVISTA ZONA LOGISTICA EDICION 53. PAGES 30 WHY EXPORT TO RUSSIA

