



## USAL UNIVERSIDAD

# SIMULACION DE EXPORTACION DE BERRIES CHILENOS A ITALIA

Licenciatura en Comercio Internacional

**Katerine Astorga Valdivieso** 

Estudiante chilena de doble titulo Universidad de Valparaíso

**Profesor tutor: Jerome Coubry** 

Noviembre, 2008

## **INDICE**

Contenido	Pagina
Introducción	4
Capitulo I. El Producto: Berries Chilenos	
1. Características del Producto.	5
2. Mix de Berries; Arándanos, Frambuesa y Frutilla	9
<b>3.</b> La producción de Berries.	9
4. Historia de los Berries en Chile.	10
5. Tendencia Mundial del Consumo de Berries	. 11
Capitulo II. Mercado de Destino: Italia	
1. El Destino.	13
2. Fundamentos de la elección del Mercado a Exportar	
2.1 Características de la Economía de Italia.	14
2.2 Relación comercial entre Italia y Chile	15
2.3 Hábitos de consumo en Italia	16
2.4 El consumo de Berries en Italia	
2.5 Análisis FODA	17
Capitulo III. Proceso de la Exportación de Berries Chilenos a Italia.	
1. Temas arancelarios y de control de Italia y la UE	
1.1 Aranceles	20
1.2 Normas y Regulaciones	21
1.2.1 Estudio Ambiental	22
1.2.2 Normas Fitosanitarias y Sanitarias	24

2. Mix de Marketing Internacional	
2.1 Descripción del producto	33
2.2. Política De Precios.	34
2.3 Promoción y Métodos de Venta	35
2.4 Sistema de distribución.	36
3. Logística Internacional	
<b>3.1</b> Embalajes Utilizados	
<b>3.1.1</b> Embalaje Primario	37
<b>3.1.2</b> Embalaje Secundario	39
3.2 Almacenaje del Producto	
3.3 Distribución	42
3.4 Proceso de Exportación.	44
3.4.1 Acuerdo de Compra	45
3.4.2 Forma de Pago de la Exportación	45
3.4.3 Presentación de Documentos a Aduana	48
3.5 Transporte Marítimo	50
UNIVERSIDAD DEL SALVADOR	
Conclusión	53
Bibliografía	54

Anexos

#### **INTRODUCCION**

En un mundo altamente globalizado que ha dado inicio a este nuevo siglo, los sorprendentes incrementos de intercambios entre países y regiones van en constante aumento. Las condiciones actuales de Chile en el plano interno y respecto a su política exterior de apertura comercial; oportunidades de negocios por tratados de libre comercio y acuerdos de complementación económica, condiciones micro económicas estables, tasas de interés moderadas, fomento a la inversión extranjera y oportunidad financiera para las empresas nacionales, así como las aplicaciones de políticas públicas, laborales y tributarias adecuadas por parte del gobierno son parte de la explicación para la actual orientación del comercio internacional de Chile.

Desde el punto de vista de la empresa, las áreas económicas que brinden productos distintivos, con alta calidad y sanidad, podrán ampliar sus horizontes y penetrar mercados en los cuales productos de menor calidad y sanidad ya no tendrán acceso. Además los temas de decisión del producto a exportar, de sus formas de exportación, de producción, en fin, todo aquello relativo a los estudios de producción y comercialización de un determinado producto, son los primeros pasos para contribuir con los procesos de intercambio mundial.

El presente proyecto desarrolla el proceso de exportación de berries chilenos al mercado italiano. En la que se actuara como un intermediario entre el productor principal y el comprador potencial, para cumplir con la exportación de estos frutos con un destino final Italia.

Se apuesta por el mercado italiano, ya que, según estadísticas oficiales, es uno de los países que cuenta con mayores cifras de consumo interno de berries a nivel nacional, por lo que resulta muy conveniente el acceso a este mercado meta, por su amplia gama de posibilidades de negocio.

En el presente trabajo, se propone y desarrolla la exportación de berries a Italia para lo cual se hará un análisis de las variables competentes para la implementación de este proyecto en un mercado que se abre cada día más al comercio mundial.

#### **CAPITULO I**

#### **EL PRODUCTO: BERRIES CHILENOS**

El producto seleccionado para ser exportado será el surtido de berries, compuesto por tres tipos de frutas; frutillas, arándanos y frambuesas. A continuación se detallan las características de cada una. (*Características Nutricionales, Ver Anexo 1*)

#### 1. Características de los Productos

### > Frutilla

Fragaria ananassa es el nombre científico de la frutilla.

Características: La frutilla es un fruto dulce de forma cónica de la cual se cuentan más de dos mil especies en el mundo. Las frutillas son ricas en fitonutrientes que sirven como poderosos antioxidantes que permiten proteger las estructuras celulares y la falta de oxígeno en los órganos del cuerpo. Además, la frutilla es una fruta extremadamente protectora del corazón, anticancerígena y antinflamatoria.

La frutilla también es fuente de vitamina C el cual interviene en la formación de colágeno, huesos y dientes, glóbulos rojos y favorece la absorción del hierro de los alimentos y la resistencia a las infecciones. Califica también como una excelente fuente de fibra dietética, así como también de potasio, vitamina B5, ácido fólico, riboflavonides, ácidos omega 3, vitamina K, magnesio y cobre 1.

Cuando científicos norteamericanos se pusieron a medir el poder antioxidante de doce frutas comúnmente consumidas, comprobaron que en una relación gramo a gramo, la frutilla se destaca por el contenido de vitamina C, vitamina E y betacarotenos, los tres antioxidantes por excelencia.

Existen dos variedades de frutillas que tienen un comportamiento adecuado a las condiciones climáticas de Chile.

5

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Beneficios Nutricionales, Berries Hortifrut.

Frutilla Selva: se caracteriza por su buen rendimiento, firmeza del fruto y buen sabor.

Frutilla Fern: fruto beneficiado por su firmeza y excelente color.

El cultivo de frutilla en invernadero se realiza en surco, la distancia entre cresta y cresta del bordo es de un metro. Sobre cada bordo van dos filas distantes una de otra veinte cm y la distancia entre plantas es de veinticinco cm. Es importante respetar este marco de plantación, ya que asegura una ventilación óptima y un manejo adecuado del cultivo.

#### Arándanos

Vaccinium corymbosum es el nombre científico del arándano.

Características: Fruto rico en antioxidantes, de agradable sabor y de intenso color azul. Los arándanos no sólo son deliciosos, sino que también son muy buenos para la salud. El arándano contiene vitamina A, B6, C y E, y ayuda a la absorción de la vitamina B12. También contiene calcio, magnesio, potasio y fósforo. El arándano se encuentra entre las diez primeras fuentes de antioxidantes del planeta. Los antioxidantes absorben los radicales libres, que son los que dañan el DNA, causan cambios celulares, oxidan el colesterol bueno y causan envejecimiento tanto físico como mental<sup>2</sup>.

Además, el arándano posee ácido fólico, un elemento que mejora significativamente la recuperación social en pacientes depresivos.

El valor nutricional del arándano, según la estandarización de la Food and Drug Administration (FDA) de los Estados Unidos, está definido entre bajo a libre de grasas y sodio, libre de colesterol, rico en fibras y en vitaminas.

Es hiposódico e hipocalórico (se encuentra entre los alimentos caloría negativos, es decir que demandan más energía para digerirlos, que las que aporta su consumo) y al ser rico en fibras, beneficia además la regulación intestinal.

\_

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Beneficios Nutricionales, Berries Hortifrut.