



*Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997*

Índice

I.	Introducción	1
II.	Creación de la empresa	2
	- Datos Generales (Constitución de la Empresa):.....	2
	- Acerca de nosotros (Historia):.....	3
	- Misión:.....	4
	- Visión:.....	4
	- Objetivos:.....	4
	- Nuestro Sello:.....	5
	(Logotipo y slogan de Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.)	
III.	Estudio de Mercado	6
	- Panorama Mundial:.....	7
	- Panorama Nacional:.....	9
	- Análisis del Mercado Destino:.....	11
IV.	Proceso Productivo	14
	- Proceso de Producción (Preparación):.....	14
	- Aprovechamiento total de los insumos:.....	16
	- Procedimientos de Seguridad y cumplimiento de... ..	17
V.	Presentación del producto	18
	- Presentación del producto terminado:.....	18
	- Diversificación del producto:.....	19
VI.	Logística	23
	- TLC y Normatividades:.....	20
	- Logística :.....	23
	- Documentación :.....	25
VII.	Conclusión	27

I n t r o d u c c i ó n

En el presente, en lector podrá observar la operación de una empresa con miras a la obtención de la Clase Mundial.

Encontrará diversos aspectos importantes a lo largo del desempeño de una institución, desde la constitución de la empresa, su historia, sus valores y características.

Además de conocerá las diversas normas y aspectos que una empresa altamente competitiva debe cumplir.

Para que una empresa alcance los mayores rendimientos debe seguir un plan de negocios sin margen de error.

Las herramientas que utilizamos para elaborar un plan de negocios de este tipo son de gran importancia para lograr la culminación de objetivos de cualquier institución.

A continuación conoceremos el proceso de producción del producto principal de la empresa, Rebanadas de Piña "Selecta", así como el Estudio de Mercado, La Diversificación de un producto, y la parte operativa del proceso de exportación de un producto, entre otros aspectos.



Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997

Datos generales

Razón Social:	Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.		
Domicilio Fiscal:	Km. 5.4 Carretera San Juan de Ulúa, Veracruz, Ver. C.P. 91700		
Teléfono:	01 (229) 9896400		
R.F.C.:	PPS-970114-7Z4		
Correo Electrónico:	ppssa@hotmail.com		
Datos del Representante Legal			
Registro Federal de Contribuyentes	OOHN861119 05	Clave Única de Registro de Población	OOHN861119MMCR06
Apellido paterno, materno y nombre(s)	OROZCO HERNANDEZ NORA MARIA		
Fecha de firma de la escritura constitutiva o documento constitutivo	Fecha de inicio de operaciones		
1996/12/01	1997/01/14		
Actividad preponderante a desarrollar	Producción y venta de productos alimenticios		



*Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997*

Acerca de nosotros

La Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V., ubicada en la Carretera de San Juan de Ulúa a la altura del Km. 5.4, en la Zona Agrícola del estado de Veracruz, fue inaugurada por el Lic. Emanuelle Tellez Estrada el día 13 de enero de 1997.

Nuestras instalaciones comprenden una superficie de 5.7 hectáreas, cuentan con una nave industrial, oficinas administrativas y una planta procesadora.

Es una compañía dedicada al procesado de Piña, elaborada en almíbar y en rodajas principalmente.

La Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V., siempre se ha ocupado en la innovación además de procurar proveer al trabajador con las mejores herramientas para realizar nuestras tareas en la forma más segura y adecuada.

Nuestra empresa comenzó con un promedio de producción que satisfacía las necesidades de la población nacional, en la actualidad nuestra empresa cuenta con una amplia capacidad exportadora.

Por Denisse Mayén Herrada



*Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997*

Misión

Proveer a nuestros clientes con Piña Selecta, cumpliendo con las exigencias del mercado internacional y cumpliendo también con los estándares de calidad más altos, comprometidos con el desarrollo agrícola del país y específicamente del Estado de Veracruz.

Visión

Ofrecer a nuestros clientes tanto nacionales como extranjeros, la más alta gama de productos hechos a base de Piña Selecta, alcanzando un alto rendimiento productivo y económico mediante la innovación de tecnologías y con la calidad que nos distingue.

Objetivos

Corto Plazo

Satisfacer la demanda nacional de Piña en rebanadas, utilizada como insumo para el proceso productivo de algunas empresa y por otro lado, satisfacer a nuestros consumidores finales directos con nuestra Piña "Selecta" enlatada *en rebanadas*.

Mediano Plazo

Comenzar el proceso de internacionalización de nuestro producto principal "Selecta" en rebanadas.

Largo Plazo

Posicionar la gama de productos de Piña "Selecta" a nivel internacional obteniendo por último la Clase Mundial de nuestros productos.



Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997

Nuestro Sello

Los productos de alta calidad deben ser reconocidos en cualquier lugar así que:

Slogan

"La Piña Veracruzana es sabrosa, nutritiva ...
pero si es Selecta...
...Es Mejor"

Logotipo Institucional



Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997



*Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997*

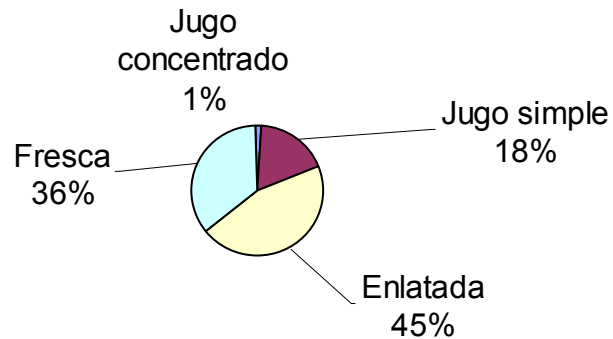
Estudio de Mercado

En general, la piña enlatada es el producto más importante dentro del comercio mundial de piña y derivados.

La piña se encuentra en distintos mercados presentando sus derivados en estos grupos:

- Fresca
- Enlatada
- Jugo simple
- Jugo concentrado

Mercado mundial de piña y derivados 2000

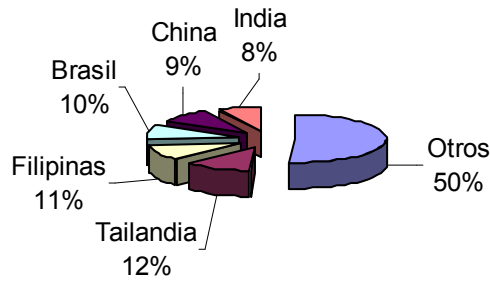




Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997

Panorama Mundial

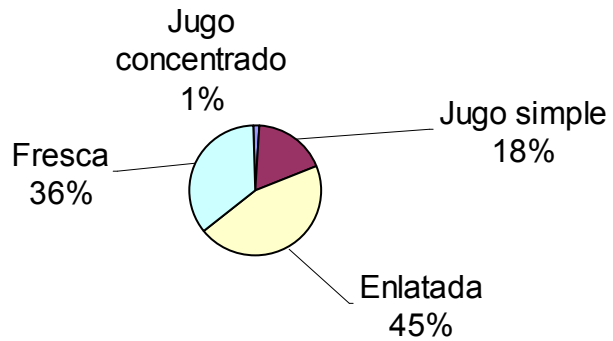
Distribución de la producción mundial de Piña 2003



Estudio de Mercado

En éste gráfico, se presenta la distribución de la producción mundial de piña en el año 2003.

Mercado mundial de piña y derivados 2000



En éste gráfico, se presenta la distribución del mercado mundial de piña y derivados, hasta el año 2000.



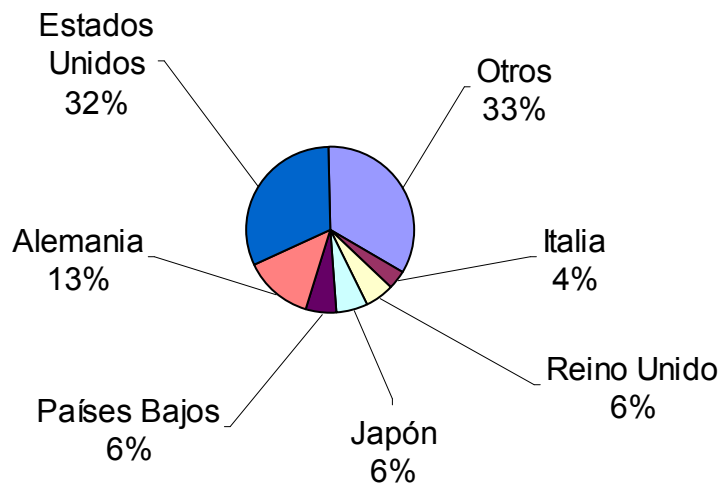
Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997

Estudio de Mercado

Panorama Mundial

Los Estados Unidos y Alemania, han adquirido la mayor parte de la oferta mundial de Piña enlatada.

Principales Mercados de Piña Enlatada



La Piña Enlatada tiene una mayor cartera de clientes que la fresca, se concentra ampliamente en los mercados de EUA y Canadá (75% del volumen exportado por México)



Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997

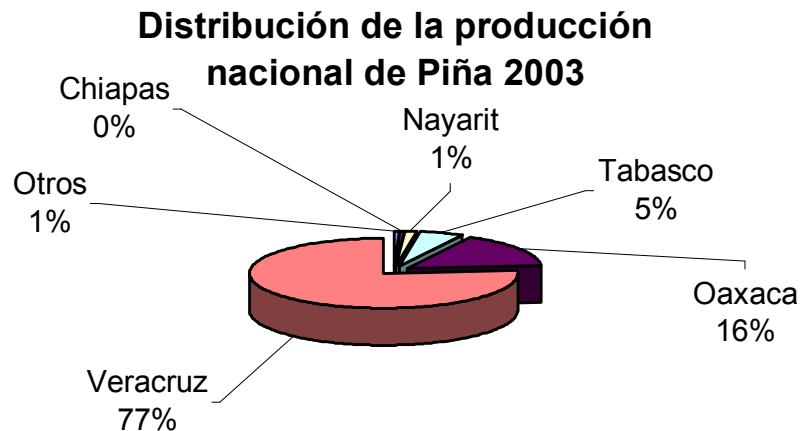
Estudio de Mercado

Panorama Nacional

Las frutas tropicales como la papaya, mango, plátano y piña han tomado un lugar preponderante en la producción agrícola del país y más específicamente en el estado de Veracruz, ya que ocupan el primer lugar en la producción, excepto el plátano y mango, ambos con el tercer lugar.

La piña es la que mayor industrialización puede desarrollar por ser transformada en jugo concentrado, *en trozos y rebanadas*. Para su consumo en fresco es considerada como una buena alternativa, por ofrecer un sabor exótico y poseer un alto contenido en vitamina A y C, además de fibra y propiedades diuréticas.

En la República Mexicana, Veracruz es el principal productor de Piña, y principalmente de la variedad "Cayena Lisa", utilizada en nuestro proceso productivo.





*Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997*

Estudio de Mercado

Panorama Nacional

Las ventajas que ofrece la Piña Cayena Lisa para el proceso de enlatado, son:

- Cuerpo cilíndrico
- Firmeza de la pulpa
- Concordancia con las condiciones tecnológicas para el procesado

*A nivel mundial se han introducido nuevos cultivares de piña al mercado pero no han desplazado a la cayena lisa como producto para procesado por excelencia.

- Los cultivares mejorados se han concentrado en el mercado en fresco
- Sólo un número reducido de cultivares alternativos se han introducido a la industria de procesamiento

*La debilidad de los procesados nacionales de piña en el mercado de exportación reduce la demanda de piña por parte de la industria interna.

- El comercio de piña procesada en los Estados Unidos es el principal mercado para México



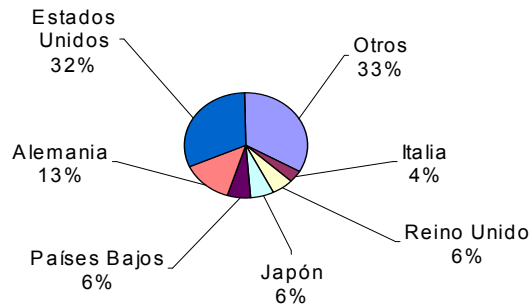
Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997

Estudio de Mercado

Análisis del Mercado Destino

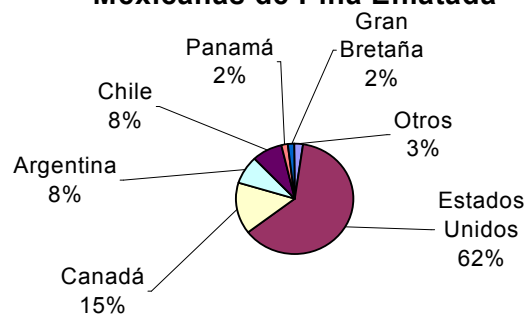
Los Estados Unidos y Alemania, han adquirido la mayor parte de la oferta mundial de Piña enlatada.

Principales Mercados de Piña Enlatada



La Piña Enlatada tiene una mayor cartera de clientes que la fresca, se concentra ampliamente en los mercados de EUA y Canadá (75% del volumen exportado por México)

Destino de las Exportaciones Mexicanas de Piña Enlatada



Fuente: Base de Datos Documentos Varios.

omext; 2002



*Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997*

Estudio de Mercado

Análisis del Mercado Destino

<i>SITUACIÓN SUROESTE</i>
<ul style="list-style-type: none">*Mayor presencia de mercado de la piña mexicana*Competencia directa con la piña procedente de Hawai*Los costos de transporte de la piña mexicana son más competitivos que los de la piña hawaiana.*Los precios de la piña nacional son menores a los de Hawai

Ahora bien; el suroeste de los Estados Unidos, es el mercado con mayor potencial para las exportaciones mexicanas de piña, puesto que el sureste está dominado por Costa Rica y Honduras.

SITUACIÓN SURESTE
<ul style="list-style-type: none">*Débil posición exportadora de México en el caso de la piña*Mercado dominado por la piña procedente de Costa Rica y Honduras*Los mercados más importantes son el de Miami y Nueva York



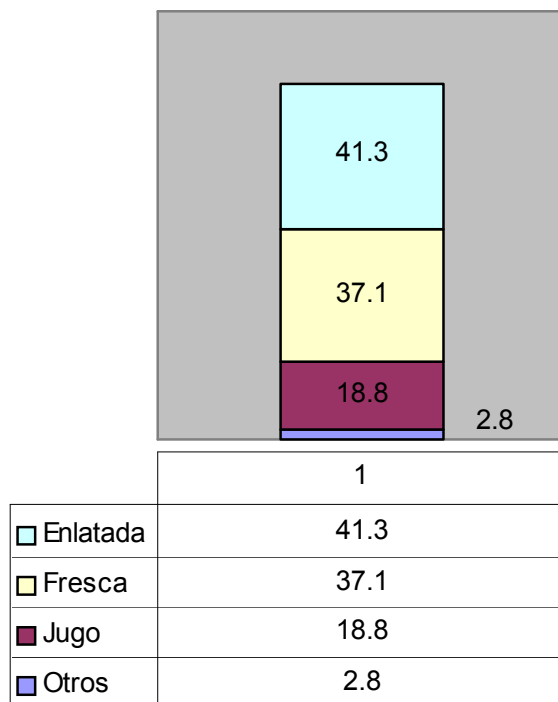
Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997

Estudio de Mercado

Análisis del Mercado Destino

Los Consumidores estadounidenses concentran su demanda de importaciones de piña en los productos frescos y enlatados, en el 2001, estos segmentos representaron el 78.4% del valor total de las compras norteamericanas de Pina y derivados en el mercado mundial.

Mapeo de las importaciones de Piña en los Estados Unidos 2001



Total: 400.6 mlls de dlls



*Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997*

Proceso de Producción

Preparación

En la elaboración de los productos derivados de la piña, trabajan 75 obreros en jornadas de ocho horas diarias, de lunes a sábado el insumo utilizado es Piña Veracruzana (Cayenna Lisa).

Recepción y lavado de la fruta.

En esta jornada se descargan 20 toneladas de piña, que bajan de un trailer hacia la banda transportadora, donde se elimina la corona y la fruta es depositada en una tina de lavado.

Selección de la Piña

Mediante un elevador la piña cae a un seleccionador de rodillos para darle mayor aprovechamiento a la fruta, separándola en dos tamaños y dos toboganes llevan la fruta a cada destino.

Pelado y rebanado

La máquina Guinaka pela la cáscara formando un cilindro de piña (esta máquina tiene una navaja circular que gira a gran velocidad y forma el centro de la piña eliminando la cáscara).

Extracción del corazón

El cilindro de la piña cae por un tobogán y los operadores eliminan el corazón con una máquina acercando manualmente éste.



*Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997*

Proceso de Producción

Preparación

Rebanado

Para procesar la piña en almíbar, el cilindro de la piña se pasa a una máquina rebanadora y a través de una banda, es transportada hasta una enlatadora

Envasado

Las latas se llenan y posteriormente se envían a un equipo llamado EXHAUSTER, cuya función es eliminar el oxígeno en la lata para crear vacío. Ahí el túnel está saturado con vapor de 3 kg./cm² y una temperatura de 120°C, la lata con 8 rebanadas de fruta, entrando a un tubo de llenado de almíbar y luego a una máquina engargoladora que sella la tapa.

Las latas sin esterilizar pasan a un autoclave, y a una tina de enfriamiento por 10 minutos para lograr a través del choque térmico eliminar las bacterias y lograr el vacío.

Etiquetado

Por último, llega al etiquetado y encajonado, quedando listo el producto para su distribución.

La producción se destina para consumo nacional y exportación.



Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997

Proceso de Producción

Aprovechamiento total de los insumos

En el proceso de producción de la piña encontramos alternativas bastante significativas para el aprovechamiento total de nuestros insumos, ejemplo:

	CULTIVO	ENLATADO	PRODUCCIÓN DE JUGO
	Hojas	Corteza y corazón	Sólidos del centrifugado
Fuentes de materia prima	<ul style="list-style-type: none"> • Se pueden utilizar en tres formas - Frescas - Desechadas artificialmente - Ensiladas • En general, las hojas se pican previamente • Cuando se ensilan se deben combinar con melaza • La hoja seca se suministra en forma de gránulo • Las ventajas son: <ul style="list-style-type: none"> - Brindar de 15 a 20 Kg., de alimento diario por animal - No genera impactos nocivos al ganado - Aprovechamiento total del desperdicio de la cosecha 	<ul style="list-style-type: none"> • El desperdicio representa el 50% del peso de cada piña • La corteza (piel) y corazón se desecan artificialmente y se mezclan con melaza • Posteriormente se obtiene harina • El rendimiento de la corteza y corazón por hectáreas es: <ul style="list-style-type: none"> - 10 toneladas en fresco - 1 tonelada en seco • Los residuos del proceso son difíciles de ensilar por su contenido de humedad y poder corrosivo • Se suministra mezclado con hierba • Eventualmente se usa para alimentar al ganado porcino 	<ul style="list-style-type: none"> • Se utiliza en la misma forma que el residuo procedente de procesos de enlatado • De esa forma, se emplea para alimentación del ganado bovino • Aunque funciona como alimento para ganado bovino, sus mayores ventajas se obtienen al utilizarlo como complemento alimenticio para el ganado porcino • Recientemente, se ha comenzado a extraer el ácido cítrico del jugo de piña <ul style="list-style-type: none"> - Obteniendo jarabe de piña - Este producto genera beneficios en suplemento proteicos para los cerdos adultos.
	Ganado bovino		Ganado porcino



*Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997*

Proceso de Producción

Procedimientos de seguridad y cumplimiento de normas respectivas

Cuando debe eliminarse los residuos de cáscara de los cilindros de piña, los operadores, utilizan equipo de protección para abatir los riesgos de trabajo por esta actividad, para esto utilizan guantes de hule y cuchillos con un aditamento especial que impide que se les resbalen los cuchillos a los operadores.

El laboratorio de control de calidad es operado por dos ingenieros químicos que practican al producto pruebas de acidez, grados brix, etc., manejando reactivos como hidróxido de sodio y solución Buffer, en este departamento se han tomado como medidas de seguridad la instalación de una regadera de agua a presión, un lavaojos y a los operadores se les ha capacitado sobre los riesgos que implica el manejo de algunas sustancias químicas y la forma de actuar en caso de ingestión o contacto, además cuentan con un dispositivo de alarma conectado a las oficinas para accionarlo en caso de tener alguna emergencia.

En el cuarto de máquinas se encuentran dos calderas y un compresor de refrigeración a base de amoníaco, estos equipos son operados y supervisados por un ingeniero y cinco mecánicos, los cuales fueron capacitados para llevar un seguimiento de los cambios que presenten los equipos, vigilar los distintos indicadores de temperatura, agua y presión; aplicarles mantenimiento de limpieza y purgas periódicas, además de contar con los aditamentos de seguridad respectivos como casco, guantes y gafas de protección.

Asimismo cuentan con manuales de seguridad y capacitan al personal en los riesgos de trabajo; la tubería de la empresa está pintada conforme al código de colores de la NOM 026STPS1998.

La planta cuenta con un sistema adecuado y eficiente contra incendios que incluye avisos y señales colocados conforme a las normas oficiales de seguridad.



Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997

Presentación del producto

Especificaciones del producto terminado:

Nombre del producto:	"Selecta" <i>rebanadas de piña en almíbar</i>
Especificación del producto:	Rebanadas de piña en almíbar
Contenido Neto:	800g
Masa Drenada:	470g
Número de rebanadas:	8 rebanadas de: 1.2cm de grosor x 8.5 cm de diámetro
Ingredientes:	Piña, agua y azúcar.
Otras indicaciones:	
<ul style="list-style-type: none"> - Consérvese en un lugar limpio y seco. - Consumir preferentemente antes de: (Ver Lote y Caducidad del producto en la parte superior de la lata. - Una vez abierto, vacíe el contenido en otro recipiente y refrigérelo. 	
Leyenda: HECHO EN MÉXICO	
INFORMACIÓN NUTRIMENTAL	
Por porción de	100 g
Porciones por envase	8
Contenido energético	315kJ (74 kcal)
Grasas (Lípidos)	0.1g
Carbohidratos (Hidratos de carbono)	18g
Proteínas	0.3g
Sodio	0mg
Características del envase:	
Lata con las sig. Dimensiones 12cm de alto x 10cm de diámetro	



*Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997*

Diversificación del producto

La Piña "Selecta", planea ser diversificada a las siguientes presentaciones:

- Entera
- Rodaja
- Rodaja troceada
- Barra
- Copo
- Cubos

Uno de los principales problemas en México, respecto al porqué no exportar es que la mayoría de las industrias no cuentan con una gama de presentaciones de cada uno de sus productos, no siendo el caso de la Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V., que se esfuerza siempre por lograr mantenerse a la vanguardia, siendo una empresa de clase mundial.



*Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997*

Tratados de Libre Comercio y Normatividades

A partir de la Firma del Tratado de Libre Comercio de América del Norte, se fortalecieron las expectativas de comercio de piña enlatada en la región:

- En el caso de Estados Unidos la piña mexicana se encontraba favorecida por la aplicación del Sistema Generalizado de Preferencias
- **Con la firma del TLCAN la piña enlatada quedó libre de arancel.**
- Por su parte, en el mercado de Canadá las importaciones de piña enlatada procedentes de México se encontraban libres de arancel a la firma del TLCAN

<u>FRACCIONES ARANCELARIAS INCLUIDAS EN EL ANÁLISIS DE MERCADO DE LOS ESTADOS UNIDOS</u>
PIÑA ENLATADA
*Preparadas o conservadas en almíbares - 20 08 20 01

Pais EUA	Decreto 18/02	Preferencia 100.00	Impuesto Ex.
-------------	------------------	-----------------------	-----------------



Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997

Tratados de Libre Comercio y Normatividades

La piña enlatada con Fracción Arancelaria: 2008.20.01, está sujeta a:
NOM-051-SCFI-1994, Capítulo 4, (24-01-96). D.O. 27-03-02

Sujeto a aviso automático de importación de SECOM, cuando sean originarias de Hong King, Malasia, Macao, Tailandia, Corea del Sur, Filipinas, Indonesia, Pakistán, India, China, Corea del Norte, Sri Lanka, Vietnam y Taiwan. D.O. 24-02-03

Requiere datos de Identificación Individual:

- a) Se deberá anotar la descripción de la mercancía

Descripción de la Mercancía:	Rebanadas de Piña en almíbar
------------------------------	------------------------------

- b) Marca del producto

Marca del Producto:	"Selecta"
---------------------	-----------

- c) Nombre comercial del producto

Nombre comercial del Producto:	"Selecta" <i>rebanadas de Piña en almíbar</i>
--------------------------------	---

- d) Formas de conservación o preparación del producto

Preparación del producto:	En almíbar
---------------------------	------------



*Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997*

**Tratados de Libre Comercio y
Normatividades**

e) Solución en que viene conservado

Solución en que viene conservado	Conservado al alto vacío con almíbar. Ingredientes: Agua y azúcar.
----------------------------------	---

f) Condición del producto

Condición del producto:	En rodajas
-------------------------	------------

g) Presentación

Presentación del producto:	En latas selladas al alto vacío
----------------------------	---------------------------------

h) Contenido Neto por envase

Contenido Neto Masa Drenada	800g 470g
--------------------------------	--------------

i) Número de piezas por embalaje

Piezas por embalaje	250 cajas, con 24 latas cada caja
---------------------	-----------------------------------

j) Declaración del contenido de azúcar expresado en kilogramos, del total del producto

Contenido de azúcar expresado en Kilos	Rebanadas de Piña en almíbar Marca "Selecta", en cajas de 24 latas de 1.44k c/u
---	---



Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997

L o g í s t i c a

Producto a Exportar:	Rebanadas de Piña en almíbar "Selecta"				
Mercado Destino:	Suroeste de los Estados Unidos de Norteamérica				
Cantidad a exportar	250 cajas con 24 latas cada caja				
<u>Especificación del contenedor</u>					
Contenedor:	Dry van / Box / Standard 20'Dry				
Características del contenedor:	<ul style="list-style-type: none"> • Caja cerrada • 1 puerta por la frente • Mercancía viaja con protección del contenedor • Fletes por unidad • Seguro de la mercancía normalmente más económico • Menor manipuleo de la carga 				
Dimensiones y peso 20'Dry:	Dimensiones	Interior	Exterior	Volumen	Max-payload
	Largo	590 cm	605 cm	3.1 m3	Aprox. 22 Tons
	Ancho	234 cm	243 cm		
	Alto	239 cm	259 cm		
Número de Pallets x contenedor:	10 pallets de 1 m x 1 m				
Procedimiento de Cubicación					
Pallet Alto .26 Largo .90 Ancho .90	Caja Alto .26 Largo .90 Ancho .90	= 5 cajas + 5 camas = 25 cajas x pallet	1 contenedor Dry van / Box / Standar 20'Dry con 10 pallets de 25 cajas cada uno = 250 cajas x contenedor x 24 latas cada caja = 6000 latas con 800g contenido neto cada lata.		
.210	.039				



Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997

L o g í s t i c a

Costo de la operación e información adicional					
Valor de la mercancía En pesos:	73,200	Tipo de cambio peso-dólar	10.679	Valor de la mercancía en dólares:	6,854.5
Peso Bruto:	4,800	Seguro:	0.05%		
Flete:	2000				
Medio de Transporte:	Terrestre	Aduana:	24 0		
Cve. Pedimento	BB	Régimen:	EXD		
Descripción:	Piña enlatada	Fracción:	2008.20.01		
Otros inc.	300	Bultos	250 cajas		
Incoterm:	CIP	País de origen	México		
Ad valorem	Excento				



*Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997*

Documentación

1) Con fundamento en el Artículo 36 de la Ley Aduanera, se presentará ante la aduana, por conducto de un agente aduanal, un pedimento de exportación debidamente elaborado. Acompañado por la Factura comercial correspondiente a la operación.

2) Factura Comercial

Para fines aduanales, en México, es posible exportar sin factura, pero en el país de destino es necesario que todo el embarque se ampare con una factura comercial. Ésta se presenta en original y seis copias, con firma autógrafa, en español o en inglés e incluirá la siguiente información:

- Aduana de salida del país de origen y puerto de entrada del país destino.
- Nombre y dirección del vendedor o del embarcador.
- Nombre y dirección del comprador o consignatario.
- Descripción detallada de la mercancía.
- Cantidades, peso y medidas del embarque.
- Precio de cada mercancía enviada, especificando el tipo de moneda, y señalar su equivalente en moneda nacional, sin incluir IVA.
- Tipo de divisa utilizada.
- Condiciones de venta, en este caso CIP.
- Lugar y fecha de expedición.



*Procesadora de Piña Selecta, S.A. de C.V.
Fundada en 1997*

Documentación

3) Lista de empaque

Con la lista de empaque se indicará la cantidad exacta de los artículos que contiene cada caja, bulto, envase y embalaje en general, con el siguiente desglose:

- Fracción arancelaria de la mercancía
- Valor
- Peso
- Volúmen
- Contenido nutrimental
- Indicación de la medida de los bultos

Se presentará la lista de empaque en original y seis copias

4) Certificado de Origen

Se presentará para gozar de este modo de las preferencias arancelarias incluidas en el Tratado de Libre Comercio de América del Norte.

Conclusiones

No es fácil ser una empresa de Clase Mundial, se necesita tener un perfecto conocimiento del negocio, y no solo el director o los dueños de la empresa deben de tener calidad total en sus acciones, sino la empresa en general debe tener un espíritu de mejora continua.

La capacidad de respuesta a nivel internacional se convierte en el detonante de una buena negociación, no de una negociación de una sola vez, sino de relaciones comerciales a nivel mundial constantes, es más permanentes.

Es bastante difícil lograr el prestigio de una marca en un mercado nacional, y permanecer en el es aún más complicado.

Sin embargo es posible tener una actitud de mejora continua, alcanzar capacidad de respuesta, y es a base de esfuerzo como esto se logra.