

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LAS AMÉRICAS
VICERRECTORÍA ACADÉMICA**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
CARRERA DE COMERCIO INTERNACIONAL**

**MODALIDAD DE TESINA PARA OPTAR POR EL GRADO DE
BACHILLERATO EN COMERCIO INTERNACIONAL**

**ANÁLISIS DE LA GESTIÓN LOGÍSTICA DE IMPORTACIÓN
EN LA INDUSTRIA CÁRNICA DEL SECTOR ALIMENTICIO
DE EMBUTIDOS EN COSTA RICA EN LOS PERIODOS 2015-
2020**

AUTORA:

DELSA TAMARA GARCÍA BLANCO

SEDE ARANJUEZ, DICIEMBRE 2021

TABLA DE CONTENIDO

CARTA DE APROBACIÓN DEL TUTOR	7
RESUMEN EJECUTIVO	15
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	16
Planteamiento del Problema	16
Objetivos de la Investigación	18
Objetivo General	18
Objetivos Específicos	18
Justificación de la Investigación	18
Antecedentes de la Investigación	20
Historia	20
Antecedentes internacionales	20
Antecedentes nacionales	22
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	25
Logística	25
Logística en el mundo	25
Logística en Costa Rica.	26
Operador Logístico	27
Tipos de operadores logísticos	27
1PL (First Party Logistics).	27
2PL (Second Party Logistics).	28
3PL (Third Party Logistics).	28
4PL (Fourth Party Logistics).	28
Cadena de Suministros	28
Procesos básicos en la cadena de suministros	29
Gestión de la demanda.	29
Distribución.	29
Producción.	29
Compras.	29
Devoluciones.	29

	9
Industria de Alimentos	29
Industria de alimentos en Costa Rica	30
Innovación en la industria de alimentos	30
Seguridad alimentaria	31
Embutidos	32
Material de empaque de embutidos	33
Organización Internacional para la Estandarización (ISO)	34
Sistema de gestión de calidad	34
Norma de calidad ISO 22000.	35
Contenedores	35
Contenedores refrigerados	36
Temperatura.	36
Aduana	38
Agencias de Aduana	38
Obligaciones específicas de la agencia de aduanas	39
Agente Aduanero	40
Gestión de Almacenes	40
Almacén	41
Cadena de frío	42
Inventarios	42
Control de Inventarios	43
Entidades que Intervienen en Importación	44
Ministerio de Hacienda Costa Rica [MH]	44
Ministerio de Agricultura y Ganadería [MAG]	44
Ministerio de Salud	45
Promotora de Comercio Exterior de Costa Rica (PROCOMER)	46
Aportes Internacionales al Sector Embutidos	47
Sustitución del cloruro de sodio por cloruro de potasio	47
Harina de guayaba taiwanesa	48
Pulpa de pescado	49
CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO	50

	10
Diseño de la Investigación	51
Fuentes de Información	51
Fuentes primarias	52
Fuentes secundarios	52
Muestra	52
Población	53
Muestra	53
Entrevista	56
Análisis de contenido	57
Proceso de Recolección y Análisis de Datos	58
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS	60
Unidad de Análisis 1: Procesos logísticos	61
Categoría 1: Registro	62
Descripción.	62
Análisis.	63
Categoría 2: Compraventa	63
Descripción.	64
Análisis.	64
Categoría 3: Documentación	65
Descripción.	65
Análisis.	66
Categoría 4: Transporte internacional	66
Descripción.	66
Análisis.	67
Categoría 5: Trámite aduanal	68
Descripción.	68
Análisis.	69
Categoría 6: Traslado	69
Descripción.	69
Análisis.	70
Categoría 7: Plazos de disposición	71

	11
Descripción.	71
Análisis.	72
Categoría 8: Inspección	72
Descripción.	72
Análisis.	73
Categoría 9: Infraestructura	74
Descripción.	74
Análisis.	75
Categoría 10: Caducidad	75
Descripción.	75
Análisis.	76
Unidad de Análisis 2: Limitaciones	76
Categoría 1: Permisos	78
Descripción.	78
Análisis.	78
Categoría 2: Desabastecimiento	79
Descripción.	79
Análisis.	79
Categoría 3: Costos	80
Descripción.	80
Análisis.	81
Categoría 4: Burocracia	81
Descripción.	81
Análisis.	82
Categoría 5: Personal capacitado	82
Descripción.	82
Análisis.	83
Categoría 6: Planta autorizada	84
Descripción.	84
Análisis.	84
Categoría 7: Proveedores	85

	12
Descripción.	85
Análisis.	86
Categoría 8: Distribución	87
Descripción	87
Análisis.	87
Interpretación de los datos	88
CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	92
Conclusiones de la Investigación	92
Recomendaciones de la Investigación	95
CAPÍTULO VI: PROPUESTA	98
Objetivo General	98
Objetivos Específicos	98
Propuesta	99
Factores que influyen:	99
<input type="checkbox"/> Tiempo.	99
<input type="checkbox"/> Personal.	100
<input type="checkbox"/> Fitosanitario o Nota Técnica.	100
Referencias Bibliográficas	102
APÉNDICES	110
Apéndice A. Instrumento: Entrevista	110

CONTENIDO DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Clasificación de operadores logísticos	28
Ilustración 2. Escalas de temperatura	37
Ilustración 3. Estadística de importación de embutidos	46
Ilustración 4. Página web	101

CONTENIDO DE TABLAS

Tabla 1.Muestra de la población	53
Tabla 2.Matriz de codificación: Enfoque cualitativo	55

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación ha sido elaborada con base en el *Análisis de la Gestión Logística de Importación en la Industria Cárnica del Sector Alimenticio de Embutidos en Costa Rica en los periodos 2015-2020*. Asimismo, del tema se obtiene un objetivo general que examina el manejo logístico que se da al importar embutidos, del cual se obtienen dos objetivos específicos que se enfocan en los procesos que tiene la industria cárnica de Costa Rica y las limitantes que las empresas de este sector enfrentan y un tercer objetivo específico elaborado para la propuesta.

Por otra parte, este estudio sigue una ruta cualitativa, con ella se busca entre artículos científicos, tesis y profesionales con experiencia en el campo, llegar a una satisfactoria conclusión del tema expuesto. Dicho lo anterior, se utilizó un diseño fenomenológico, debido a que permite tomar en cuenta principalmente la experiencia de terceros, los mismos que son uno de los principales medios sustentadores de información, y con su experiencia desarrollan un conocimiento invaluable para el presente trabajo.

Se hizo uso de la entrevista semiestructurada como herramienta metodológica, porque de ella se obtuvieron preguntas que permitieron recopilar información para precisar conceptos del vigente proceso investigativo. La muestra se compuso de empresas importadoras de embutidos, así como agencias de aduanas y demás entes involucradas en este proceso, para gestionar el buen desempeño de la logística, generando así opiniones y distintos puntos de vista de los involucrados.

Para finalizar, se concluye que la gestión logística de la industria cárnica del sector de embutidos tiene un gran impacto en el país, que sus procesos deben ser mejorados, reduciendo los tiempos que se dan en cada paso, mismos que favorecerán a los importadores, de la misma forma se debe trabajar en una mejora continua en conjunto con la Dirección General de Aduanas, para que las limitantes se reduzcan al máximo y así obtener beneficios evidentes a nivel de comercio internacional en Costa Rica.

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

Planteamiento del Problema

La logística, durante años se consideró un paso más a realizar dentro del proceso de trasladar un producto de un lugar a otro, para satisfacer una necesidad determinada ya fuese de personas o empresas, esta ha formado parte esencial de una cadena que simplifica la comunicación, mejora los tiempos de entrega y da como resultado una eficiencia competitiva, misma que es valorada por el consumidor final y este a su vez es más exigente, cuando se trata de alimentos perecederos.

Los embutidos generan una fuerte competencia a productos como las carnes, pero los mismos deben cumplir ciertas especificaciones, según Garza (2016), quien indica que “Los embutidos deben cumplir con características químicas específicas, como un mínimo de grasa y carbohidratos, a partir de un decreto emitido en 2008 que regula estos productos” (parr.4) esto debido al gran consumo en los últimos años; de ahí nace la importancia que estos productos se conserven apropiadamente, desde su producción, la elección del transporte para trasladar a los supermercados para su distribución y posteriormente a la mesa de muchos hogares.

En la actualidad, la logística en la industria alimentaria de importación ha tomado una mayor relevancia; ya que, la globalización precisa una mejora y fluidez de tiempo que marque una diferencia, con respecto a trámites que son necesarios de efectuar de manera ágil e ir disminuyendo estos de días a horas, de esta manera se podrá lograr una notable eficacia en los pasos presentes en la misma, pero esto no será posible, si no se posee un elemento principal que es, una buena infraestructura, tal como indica Camacho (2015):

Costa Rica debe preocuparse por su infraestructura logística, en especial, la modernización de sus puestos fronterizos y las vías que nos llevan a ellos. Una mejora sustancial en nuestra infraestructura logística impactará positivamente la competitividad del país y facilitará el comercio. (parr.2)

La logística, según Pérez (2017), es aquella “función que se ocupa de planificar, implementar y controlar el flujo eficiente y eficaz de servicios, información y bienes entre el punto de origen y el de consumo” (parr.1), esto menciona que es para asegurar que la gestión en el tratamiento que se aplique a ciertos productos o alimentos congelados, para que los mismos se conserven en perfecto estado, siendo necesario que se sigan los pasos indicados al pie de la letra, los cuales cuentan desde el almacenamiento hasta el transporte, para que contribuya a mantener el estado de los mismos; ya que, por su naturaleza son perecederos.

El tema se refiere, a que el consumidor final es cada vez más exigente, por lo tanto, se desea investigar si es posible que se aplique una gestión logística que ayude a alcanzar un punto de equilibrio entre transporte naviero, el terrestre a nivel nacional, canales de distribución y comunicación entre las partes involucradas de manera satisfactoria, todo lo anterior coordinado de manera correcta, esto no solo traerá beneficios para la industria cárnica por su buen desempeño, sino también para todos aquellos actores que contribuyen a establecer una conexión principal y directa entre proveedor y cliente.

Los principios que rigen la logística alimentaria, son distintos a aquellos que se aplican en la logística industrial de cualquier otro sector según Cisneros (2020), porque si bien los métodos vienen a ser los mismos, en la práctica hay que prestar más atención a las exigencias de la legislación vigente y mantener un estricto control en cuanto a temas de conservación, higiene y seguridad alimentaria en todos sus procesos, que conllevan un mayor cuidado, sin dejar de lado la agilidad y conocimiento que se necesita tener en el trato de alimentos de refrigerados.

Lo anterior demuestra, que para cumplir con las exigencias antes mencionadas, es necesario enfrentar de manera estratégica desafíos presentes, como las malas condiciones climáticas que impiden el flujo de vehículos, barcos o cualquier medio de transporte, los puertos o fronteras congestionadas, falta de equipo refrigerante especializado, entre otros, porque esto conlleva a que se presenten modificaciones, mismas que atrasen la operación, alteren la ruta inicial acordada entre las partes y haya pérdidas, no solo de tiempo sino de dinero. Por lo expuesto anteriormente es que se plantea la siguiente pregunta de investigación ¿Cómo ha sido la gestión logística de importación en la industria cárnica del sector alimenticio de embutidos 2015-2020?

Objetivos de la Investigación

Objetivo General

Analizar la gestión logística de importación en la industria cárnica del sector alimenticio de embutidos en Costa Rica en los periodos 2015-2020.

Objetivos Específicos

Estudiar los procesos logísticos que tiene la industria cárnica de embutidos en Costa Rica para importar sus productos.

Definir las posibles limitaciones que enfrentan las empresas de la industria cárnica para gestionar su logística de importación.

Confecionar una propuesta para la optimización de la gestión logística de importación en el sector alimenticio de embutidos en Costa Rica.

Justificación de la Investigación

La logística, incluye aspectos que son indispensables estén presentes en los procesos que se dan en la industria cárnica al coordinar una importación, entre ellos una mayor eficiencia en su gestión, más cuando la misma está relacionada con productos perecederos, porque esto conlleva a la necesidad de optimizar los tiempos al máximo, su compromiso se basa en beneficiar a las partes que están involucradas y confiar en que la cadena de suministros es segura; ya que, al llevar alimentos de un punto a otro, debe hacerlo en las condiciones óptimas, con el propósito de satisfacer la necesidad del proveedor y su cliente.

Así pues, realizada de forma ágil y segura, una logística de primera influirá en dar a conocer el sector transporte y la competitividad del país, de modo que esto no solamente ayude a posicionar estratégicamente un servicio, sino, que abrirá paso a nuevas puertas para atraer la inversión

extranjera por parte de compañías multinacionales, viendo que se tiene un sistema eficiente, competitivo, mismo que trasciende fronteras y esto será demostrado en la gestión que desempeña día con día y que satisfaga las necesidades de un determinado sector.

Según Gavilán (2020) citando a Castellanos (2017) “menciona que la logística principalmente relacionada a satisfacer al cliente, mediante los mínimos costes, con la calidad que se requiere, en el momento adecuado y en la porción y ubicación detalladas por este”. (p.26), en la definición anterior se destaca la logística como tal, misma que siendo aplicada de forma correcta, traerá beneficios, no solamente para el importador sino también para los clientes, los cuales podrán notar el esfuerzo que se realiza para obtener mercancía de la industria cárnica con un tiempo mínimo y que no afecte el consumo de esta.

Por consiguiente, el texto anterior invita a ver la relevancia de una excelente gestión logística, desde un punto de vista que conlleve al crecimiento, innovación y desarrollo de un sector o país; es fundamental ver la necesidad que existe en una evolución de la logística actual, que hace que el mundo del comercio internacional se incline a resolver inconvenientes como la infraestructura, planificación y tiempos, que sin duda tienen solución y los cuales al resolverse beneficiará a todos los involucrados en el proceso de importación.

La logística colaborativa llega a responder la necesidad de innovar para ser mejor, no sólo en el servicio que se le brinda al cliente final, sino también al resto de la cadena de suministro indica Mora (2019): esto incluye desde proveedores, transportistas y operadores logísticos, al igual involucra a otros actores que no son del sector de negocio propiamente, pero pueden ser parte del proceso logístico. De modo que para conseguir mejoras se requiere elaborar estrategias enfocadas en ofrecer soluciones útiles para resolver aquellas limitantes presentes, mismas que afectan a todos y cada uno de los actores en la cadena de suministros.

Una vez analizado, se pretende sea posible hacer conciencia en las empresas importadoras, actores de logística, instituciones públicas, para que sean parte de la solución o progreso, ayudando a entender el valor que debe darse al tema en estudio, sin dejar de lado la búsqueda continua de estrategias, guías a poner en práctica para mejorar la gestión logística, no solo por parte del sector

de importación sino del proveedor y finalmente consumidor, a este último le será útil para entender el análisis y pasos que se dan, antes durante y después del proceso de importación y el esfuerzo que esto implica cada día por cada parte involucrada.

Antecedentes de la Investigación

Historia

Logística es un término que nació hace muchos años, desde unos inicios esta comprendía una parte notable de organizar algo, de ponerse de acuerdo en determinadas tareas para llevar un orden y que todo se fuese dando de una manera eficiente, como indica Geraldo (2014) “La historia es esencial para explicar y entender el surgimiento y evolución del hombre y sus acciones en el tiempo y en el espacio. Con la Logística no podía ser diferente” (p.18)

Por lo tanto, es necesario que se conozca el origen de la palabra logística, que según Geraldo (2018) “la actual palabra “Logística” tuvo su origen en el Griego, un poco más de 2000 AC”(p.18), dicho esto se puede apreciar como indica el autor en sus conclusiones, que al referirse a dicho concepto se está hablando de un término sin fin; ya que, esta evoluciona y se transforma en algo mejor para llegar a resolver las cadenas de interminables entregas por medio de procesos que no acaban, sino se mejoran para hacer esto más eficiente, cubriendo necesidades y simplificando los pasos.

Antecedentes internacionales

Allende (2017), en su trabajo de fin de grado titulado: La industria cárnica y el coste del embutido, finaliza dejando ver lo exigente que es el mercado de alimentos cárnicos desde la materia prima, hasta el buen manejo o control de los inventarios; ya que, la demanda de estos productos puede variar, es relevante recordar que si bien la industria es una de las más constantes en cuanto a importación y exportación, la misma al planificar con anticipación, podrá gestionar su producción de la mejor manera para no afectar a los consumidores.

De acuerdo con Batero y Orjuela (2018), en la Revista Ingeniera titulada: El Problema de Ruteo e Inventarios en Cadenas de Suministro de Perecederos: Revisión de Literatura indican lo siguiente:

El IRP considera en simultáneo dos problemas: enrutamiento de vehículos y gestión de inventario. Uno o varios proveedores ofertan productos a un número de clientes geográficamente dispersos, dado un conjunto de restricciones. El propósito central es brindar soluciones de logística integrada, se pretende la coordinación de políticas para el reabastecimiento de inventarios y planes de distribución que minimicen los costos totales (p.123).

Dicho lo anterior, los autores finalizan su artículo mencionando al IRP que en inglés sería (Inventory Routing Problem) y señalan la poca importancia que se aplica a estos en los alimentos perecederos, los cuales merecen una mayor atención, acá se demuestra un punto de mejora que ha de implementarse cuando se planifican reabastecimientos o distribuciones de este tipo de mercancía de consumo humano que son de especial cuidado, es necesario resaltar que se propone que el IRP sea adaptado a este tipo de productos.

Según Sánchez (2018) en su tesis nombrada Propuesta de un modelo de despacho anticipado para reducir los costos logísticos de los procesos aduaneros de Importación en la Intendencia de Aduana Marítima del Callao, en el año 2018 indica en sus conclusiones que no es necesario modificar los procesos aduaneros vigentes para importaciones, sino más bien agilizar los servicios logísticos, para que al retirar una carga esto se realice de forma más rápida y eficaz, reduciendo el tiempo; los costos de origen hasta su destino, recalando que es un tema que se presenta en todo el mundo y con complicaciones si por ejemplo, la carga es perecedera.

López (2020), concluye en su tesis titulada Reducción de los costos operativos en una empresa de transporte de carga refrigerada, Chorrillo, la importancia de mantener las unidades de transporte de frío con una revisión periódica o constante, con el fin de ahorrar y evitar que se disminuya el control de temperatura establecida, siendo así esto un aporte significativo para la

presente investigación; ya que, se verá que si se afecta a las unidades de transporte de frío por el descuido del uso de energía, que está presente en este tipo de contenedores.

El tema que se desarrolla en el texto anterior, es parte de una solución que se puede brindar a las empresas de transporte de carga refrigerada, para que los mismos puedan reducir sus costos operativos; ya que, si estos tienen la obligación o han sido contratados por una empresa externa (cliente) deben mantener en perfecto estado la carga, la misma que si se daña pierde su valor y esta sería devuelta, por lo tanto, aquel dinero que invirtió en el producto se perderá, esto hace ver la importancia de realizar revisiones a las temperaturas, para asegurar el cuidado con el que se pide transportar la mercancía.

Antecedentes nacionales

Da Luz (2015) en su proyecto de graduación titulado Análisis de los requerimientos y característica de materiales poliméricos de empaque en el sector de la industria de alimentos de Costa Rica, indica en sus conclusiones que con respecto a los empaques para procesar y conservar embutidos, se utilizan varios materiales como son laminados multicapa con nylon, poliéster, entre otros, la importancia para la presente investigación está en conocer qué se utiliza para mantener el producto en buen estado porque el mismo no se vende o importa sin protección porque se necesita su conservación el mayor tiempo posible dentro del contenedor en el que se transporta.

La temática del proyecto anterior, cumple con el objetivo de dar la importancia que merece la forma en que se empaque un embutido debido a que a la hora de este entrar a estado de refrigeración, sino está bien empacado perderá sus propiedades, sabor y hasta olor, generando así, una posibilidad de que se contraigan bacterias en el producto, que luego serán consumidas por las personas, cabe destacar la importancia que tiene la forma en que se empaca, para que se cumpla con los requisitos establecidos previamente y luego se distribuya de manera responsable en los diferentes puntos del país o fuera del mismo.

Blanco, Valenciano y Vargas (2017), concluyen en su trabajo final de graduación titulado Costa Rica y Singapur: Análisis comparativo del Sector Alimentario enfocado a productos

preparados (2010-2016), Singapur posee una de las mayores ventajas en políticas comerciales, que es su desempeño en la logística, lo cual lo coloca entre los primeros lugares a nivel mundial y donde la infraestructura para la logística es de primer mundo, esto le da una serie de oportunidades para establecer una conexión importante a través de la cadena logística con numerosos socios comerciales.

Dicho lo anterior, es importante que Costa Rica enfatice sus esfuerzos por mejorar la infraestructura en el país, tanto en carreteras como en puertos, dichas mejoras permitirán a la logística poder movilizar de maneras más eficaz los productos, para cumplir con lo demandado por los socios comerciales en el menor tiempo posible y así establecer relaciones más sólidas debido a que se cumplirá con expectativas de compromiso y buen desempeño que se requiere en el sector alimenticio de embutidos; el mismo que necesita de un mayor cuidado.

En Costa Rica, se tiene establecido un mínimo de proteínas en los embutidos, por lo tanto, es necesario que al importar se revisen tales datos con el proveedor y no tener que pasar por la pena de devolver el mismo por el incumplimiento de un requisito tan mínimo , pero esencial, tal como indica Madrigal (2016) en el periódico La Nación, en su artículo sobre negocios titulado Embutidos incumplen contenido mínimo de proteína en algunos comercios que indica: “Los embutidos como chorizo, salchichón, salchicha y mortadela deben contener al menos 11% de proteína, según el Reglamento Técnico de Embutidos del 2008”.

Cabe destacar que, al haber un reglamento ya establecido, no se podrá indicar que se tenía desconocimiento en el tema, dado que cada importador de este sector de alimentos debe estar actualizado con lo que el país exige, más por cuestiones de salubridad y cuidado de las familias costarricenses; al igual es necesario estar constantemente actualizado en temas relacionados con los alimentos; ya que, son aquellos que generan un valor agregado a la salud del ser humano.

Proyecciones de la Investigación

Se hará un enfoque a los objetivos planteados, en el siguiente apartado de proyecciones, siendo así una respuesta a los mismos, por tanto, se plantean las metas que se espera alcanzar con la presente investigación. Según Arce y Villalobos (2007), es el fin de estudio, en función de la utilización de la investigación más allá de la respuesta al problema, es decir, podría orientar a determinar si se desea desarrollar, conformar, diseñar, perfiles o planes (p.3)

- Se estudiarán cuáles son los procesos logísticos presentes en la industria cárnica de embutidos en Costa Rica, para culminar con éxito el proceso de importación que conlleva a su éxito, pasando desde la fábrica de producción de la empresa, hasta estar en manos del consumidor final, por lo tanto, se espera demostrar la garantía y calidad de alimentos que se importan al país.
- Se definirán las posibles limitantes que enfrentan las empresas de la industria cárnica para gestionar su logística de importación, con el fin, de que por medio de la presente investigación sean conocidas de manera correcta, anticiparse a las mismas y así disminuir los riesgos de pérdida de los embutidos, al mismo tiempo, se pretende brindar un conocimiento más exacto sobre este tema a los lectores.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

Logística

Actualmente la logística, es una clave a nivel global en cuanto a competitividad de un país, por lo tanto, la misma busca una mejora continua. De acuerdo con Breval, Hollman, Pinheiro y Rodríguez (2017) logística se refiere a: “una gestión estratégica de la adquisición, traslado y almacenaje de materiales y productos acabados, sus informaciones relacionadas, mediante el canal [sic] de distribución, maximizando el lucro presente y futuro” (p 266). Asimismo, se sabe que, sin este procedimiento aplicado de manera correcta, las empresas podrían tener un deficiente manejo del tiempo en los procesos.

Cabe destacar, la importancia de una adecuada dirección en la logística, más para una empresa de embutidos, estos alimentos perecederos requieren de un cuidado especial, seguir rigurosamente los pasos que implica la manipulación de estos. Es imprescindible buscar mejoras para así obtener posibles beneficios como menciona Aranda (2015), citado por Yangaly (2018) en su tesis titulada “Gestión de compras y liquidez en empresas de fabricación de embutidos de Ate, Año 2018”: “Podemos decir que la logística implementa, planifica y se encarga de controlar todos los flujos de materiales ejerciendo una trazabilidad desde el proveedor hasta el consumidor final.” (p.39).

Logística en el mundo

Este término ha evolucionado para las organizaciones alrededor del mundo, no solo por su destacada participación en la cadena de suministros, sino también porque esta se debe ir adaptando a los cambios que ocurren alrededor del comercio internacional y según sea la necesidad de cada cliente que desee movilizar sus mercancías, según PwC (2016) citado por Guerrero, Jiménez y Lezcano (2021):

La industria 4.0 posibilita a las manufactureras redefinir la interacción con el cliente y replantear la estructura de la cadena de abastecimiento. En el contexto de

conocimientos en data analytics y social supply chains están siendo integrados a las operaciones logísticas para proporcionar una mejor trazabilidad, predictibilidad y reducción en costos. (parr.14)

Así pues, hay que tener en consideración que la logística está en un constante cambio y crecimiento alrededor del mundo, por lo tanto, se demandará un aumento de profesionales que faciliten la fluidez de esta, para cumplir con el estándar que exigen los consumidores, puesto que, no se puede demandar lo mismo a un país que está en proceso de desarrollo, a otro que tiene toda una red de profesionales capacitados en diversas áreas para el éxito de sus negocios.

Logística en Costa Rica.

Costa Rica no tiene una buena infraestructura vial a nivel de Centroamérica, lo que ha provocado retraso en su desarrollo comercial, esto perjudica la imagen del país, al igual que los tiempos de entrega y en consecuencia la fluidez en carretera, por un problema que tiene solución, según el Consejo Presidencial para la Competitividad y la Innovación [CPIC] (2014) citado por Guerrero *et al* (2021):

Por una parte, la actividad logística en Costa Rica se deriva de la producción y el comercio, de consumo interno y de Comercio Exterior, pues estos generan movimientos de mercancías y carga que son atendidos por medio de la infraestructura de transporte y logística especializada, servicios de transporte y logística, procesos y servicios brindados por el Estado, tecnologías de información y comunicación y un marco legal que regula el accionar de los distintos actores del sector. (parr.22)

En tal sentido, queda en evidencia que, sin el comercio, el traslado de mercancías no sería posible y el tener una logística especializada que crezca en el ámbito económico en Costa Rica, hará que se supere a otros, como indica Ministerio de Hacienda (2018) citado por Guerrero *et al* (2021): “Costa Rica en los últimos años ha mostrado tener un crecimiento económico superior al de América Central y América Latina” (parr.26), lo cual es un indicador que esta ha ido mejorando

con el pasar del tiempo, lo que favorece al país y demuestra que su desarrollo ha avanzado de forma favorable.

Operador Logístico

Los tiempos cambian y con ello la forma de trabajar de muchas empresas, las mismas que desean posicionarse en el mercado como número uno, buscando así actores en la logística que les ayuden a agilizar trámites, de manera eficaz, reduciendo etapas en la cadena logística y siendo encargados directos de sus mercancías, entre otras cosas, por ello surgen actores como el operador logístico, el cual refieren Hernández, Macias y Robles (2019) es:

La Asociación Española de Empresas de Almacenaje y Distribución Física (ANADIF) precisa que un operador logístico es aquella empresa que por encargo de su cliente diseña los procesos de una o varias fases de su cadena de suministro, organiza, gestiona y controla dichas operaciones utilizando para ello infraestructuras físicas, tecnología y sistemas de información, propios o ajenos, independientemente de que preste o no los servicios con medios propios o subcontratados. (p.45)

Tipos de operadores logísticos

Se mencionan en el siguiente apartado, los tipos de operadores logísticos que existen; ya que, estos poseen una diferenciación que los distingue del otro, estos, no brindan los mismos servicios, siendo significativo conocer específicamente a que se dedica cada uno, con el fin de agilizar el tiempo al escoger quien les brindará el servicio y así tener la seguridad de estar tomando una decisión correcta, siendo esta conforme a lo que se necesita la compañía, tal como lo expresan Macias *et al.* (2019), los cuales son:

1PL (First Party Logistics): estos solamente ofrecen servicios de transporte de mercancías a las empresas. Estos operadores son una subcontratación, quiere decir que no forman parte esencial de la compañía.

2PL (Second Party Logistics): brindan el transporte y el almacenaje de mercancías a la misma vez, al darse el servicio en conjunto, influye de manera positiva en cuanto a administrar el flujo de materiales.

3PL (Third Party Logistics): este se encarga mayormente de las operaciones logísticas en la empresa. Se especializa en integrar y personalizar los servicios como son el almacenaje, la administración de inventarios, la preparación de pedidos y el transporte.

4PL (Fourth Party Logistics): hay diferencia con el 3PL porque este tipo de operador crea unión en la empresa y los diferentes proveedores de servicios logísticos, es decir, dirige todas las áreas de la cadena de suministros que incluye a los clientes y proveedores. (p.45)

Ilustración 1. Clasificación de operadores logísticos

	Transporte	Almacenaje	Administración de inventarios	Preparación de pedidos
1PL	X			
2PL	X	X		
3PL	X	X	X	X
4PL	Administración total de la cadena de suministro			

Nota. Ingenio y Conciencia Boletín Científico de la Escuela Superior de Cd. Sahagún (2019, p.46).

Cadena de Suministros

Conviene destacar este concepto, con el fin de evitar una confusión con el término logística; porque el mismo tiende a confundir a las nuevas empresas, Torres y García (2008), citado por Fontalvo, De la Hoz y Mendoza (2019) definieron: “cadena de suministros como aquel conjunto de procesos, dato y flujos de recursos que abarcan desde la materia prima hasta el consumidor final.” (p.105). Por otra parte, se puede decir que la intención de que estos procesos se den en un orden establecido por el comercio es lograr un mayor aprovechamiento de estos.

Dicho esto, es fundamental destacar que la logística se encarga de movilizar un producto ya terminado; mientras la cadena de suministros se ve involucrada desde el proceso para elaborar

un producto o prestar un servicio, con el objetivo de obtener algo, como por ejemplo, satisfacción por parte de sus comerciantes, imprescindible recordar que cada etapa en la logística tiene relevancia, que ningún proceso es menos que otro, siendo así indispensable el compromiso de innovar, reinventarse y actuar en función de un mercado.

Procesos básicos en la cadena de suministros

Se verán las fases sucesivas para que sean aplicadas correctamente al tener claro lo que significa este concepto, evitando así, repetir pasos que se pueden definir desde un inicio teniendo como ventaja el tiempo, recursos, dar el paso clave de conocer el propósito que tiene una cadena de suministros, esto se hará mediante aquellas gestiones que hacen posible brindar un servicio de calidad, las cuales, según Fontalvo *et al* (2019) se definen así:

Gestión de la demanda.: su relación esta con actividades del mercado como: métodos de pronósticos, servicio al cliente, procesamiento de las órdenes de los clientes y ventas.

Distribución.: posibilita el proceso de unión entre la producción y el mercado, influye sobre las operaciones logísticas a través de lo requerido por el mercado.

Producción.: esta y todos los procesos relacionados dan valor al flujo de los productos, afecta el inventario, el transporte y tiempos de entrega.

Compras.: hace posible la adquisición de los materiales para la producción.

Devoluciones.: el mismo cierra el ciclo de la cadena de suministro, recibe los productos para *remanufactura*, su reutilización o reciclado en el proceso de producción. (p.105)

Industria de Alimentos

Es una industria amplia que es preciso delimitar a un grupo específico; en este caso los embutidos forman parte de la misma, siendo así, retada a mejorar todos los procesos que

implementa, tal como indica Ballesteros (2021): “La industria de alimentos hace parte de la industria encargada de toda la cadena alimentaria, es decir, embalaje, transporte, fabricación, producción, cosecha, almacenamiento, etc.”(p.21), en la actualidad si no se hace una correcta gestión de los alimentos, tienden a perder su calidad y fuerza en el mercado nacional e internacional, en todo esto juega un rol importante la antes mencionada cadena de suministros.

Industria de alimentos en Costa Rica

Se habla poco de la historia y proceso de Costa Rica, la cual ha tenido el propósito de hacer crecer la industria de alimentos, la misma que con el pasar de los años ha ido innovando sus fases para ser competitiva en el comercio, impulsando la misma a tomar acciones que favorezcan todo este tipo de productos relacionados con la misma, según Aguilar, Cartín y Rojas (2015) en los años cincuenta empieza la industrialización:

Se evidencia un impulso significativo en el aumento de capital en la industria alimenticia que evidencia la importancia que ya tenía, desde 1950, para la economía del país. Este impulso es fortalecido por la política comercial adoptada por Costa Rica, desde 1960, para promover el desarrollo industrial; aunque debemos destacar que ya se comienza a avizorar la participación de otros rubros, en especial el de artículos de mobiliario y de uso doméstico, lo cual alerta, debido a que empiezan a ocurrir cambios en el equipamiento de los hogares de algunas franjas de la pirámide social costarricense. (p.33).

En definitiva, se refleja la trascendencia presente desde siglos anteriores de esta industria en Costa Rica y como ha ido progresando a través del desarrollo del comercio internacional, generando un alcance fuera de las fronteras, siendo necesario ir evolucionando no solamente en la forma de procesar alimentos, sino también en todo lo que implica, el contar con los permisos necesarios para destacar en seguridad alimentaria.

Innovación en la industria de alimentos

Es necesaria la innovación en todos sus procesos y también la actualización de ellos en un mercado tan apetecido como el agroalimentario; porque la competencia al realizar alianzas internacionales crece, más cuando la industria también lo hace; porque cada empresario está buscando destacar sus productos sobre otros; lo que significa que habrá una mayor implicación de compromiso en la calidad y preservación de aquellas propiedades que caracterizan un producto y la seguridad alimentaria que tiene, tal como indica Allende (2017):

Para mantener y aumentar la competitividad del sector agroalimentario se deben canalizar todos los esfuerzos de investigación e innovación en el desarrollo de productos de calidad, seguros y que presenten una larga vida útil, mediante la utilización de tecnologías emergentes que no produzcan un efecto negativo en las propiedades del producto final y sean respetuosas con el medio ambiente, que minimicen la generación de residuos, el consumo de combustibles fósiles o agua, los costes de producción y que aumenten la productividad y el rendimiento. (p.36)

Dicho lo anterior, se deja ver el impacto que los alimentos, específicamente embutidos tienen con respecto al medio ambiente; debido a que los mismos generan residuos, los cuales deben ser desechados de la mejor manera, aprovechando las propiedades que estos puedan tener, para generar un beneficio y esto muchas veces se logra de la mano de la tecnología, porque este campo constantemente busca innovar para mejorar la calidad de cada industria que existe, sin que sea perjudicial en algún aspecto relevante.

Seguridad alimentaria

El concepto que se mencionará a continuación es importante conocerlo; porque de acá parte la insistencia de las entidades de salud en tener un control de los alimentos que ingresan al país, para garantizar la salubridad de los productos que se consumen a diario, Álvarez, Pagani y Valenciano (2020) mencionan que, en Centroamérica, el sector salud y de nutrición plantean la definición de seguridad alimentaria como:

El estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar que coadyuve al desarrollo humano" (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, (INCAP). (p.10)

Del mismo modo y expuesto lo anterior, se indica que Costa Rica tiene sus políticas de seguridad alimentaria, sin dejar atrás los parámetros que se han establecido y los cuales se deben respetar, obteniendo así un reconocimiento por su labor en sanidad de los alimentos, lo cual habla de una política que desea mitigar el impacto de enfermedades y contribuir favorablemente a la población, Otárola (2015) citado por Álvarez *et al* (2020):

En el caso costarricense, las acciones en pro de la seguridad alimentaria se concentran principalmente en el Reglamento de la Secretaría de Política Nacional de Alimentación y Nutrición (SEPAN), el Plan de Seguridad Alimentaria y Nutricional y las Políticas para el Sector Agropecuario, el Plan Nacional de Alimentos, la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional y el Desarrollo Territorial de las Comunidades Rurales 2015-2018; estas políticas han sido destacadas por la Organización Mundial de la Alimentación en el año 2015. (p.39)

Finalmente, se puede ver como Costa Rica busca que se contribuya a la mejora en la salud de cada consumidor de alimentos, tratando de hacer conciencia en la importancia de prestar atención a lo que consume, la manera en que lo hace. A pesar de que muchas familias costarricenses no prestan un especial cuidado, a lo que llega a sus mesas, las autoridades en seguridad alimentaria están vigilantes a que sea de la mejor manera, contrarrestando posibles enfermedades a la población.

Embutidos

Lo primero que se viene a la mente al hablar de embutidos, son desechos de carne, con los que se preparan alimentos como el salchichón, salchicha, carne molida, entre otros, pero a continuación se da un término más claro, según Trujillo (2017) citado por Velasco (2020) son: “los productos derivados cárnicos, que se elaboran a partir de carnes autorizadas, estas entran a un proceso de picado, con un complemento de grasas, condimentos, especias y son introducidos en tripas naturales o artificiales”.(p.8)

Acto seguido, es crucial tener conocimiento de este término; ya que, si en un futuro se va a realizar una importación no puede confundirse con carnes no procesadas, hay que tener claro que sin ciertos permisos sanitarios, no será posible que ingresen al país; esto por materias primas presentes que requieren una aprobación, según Peñaherrera (2018) citado por Velasco (2020) son: “sustancias alimenticias que actúan en la elaboración de diversos productos cárnicos en diferentes formas y cantidades, las cuales son: carne, grasa, agua, sustancias curantes, colorantes, condimentos y especias, sustancias ligantes, estabilizantes, tripas naturales y artificiales”. (p.8)

Para finalizar, las materias primas presentes en los embutidos anteriormente mencionadas no pueden faltar; porque sin ellos no sería el producto terminado que se hace a partir de despojos de otras carnes, todo este proceso que conlleva su elaboración es conocido por las diferentes autoridades de salud, por esta razón se solicita se cuente con los permisos por la manipulación a la que son sometidos y a los cuales debe prestárseles atención.

Material de empaque de embutidos

Velasco (2020) dice que el empaque utilizado para embutidos se conoce como: “tripa poliamida, este es un material brillante, flexible que viene encogido en forma de tubos, estos son colocados en la boquilla de la embudidora y estas son usadas con la finalidad de dar forma a los embutidos” (p.11), este ejemplar de empaquetado es necesario para dar a los consumidores seguridad de lo salubre y el cuidado que se tiene al procesar este producto.

Hay que mencionar que el continuo consumo, deriva en una manipulación reiterada, por lo tanto, es vital contar con procesos, medidas higiénicas que son necesarias para el adecuado

empaquetado de estos productos perecederos, siguiendo una línea en forma ordenada para la conservación e importación de estos; aquí se habla primero de la necesidad de una correcta logística, la misma que va de la mano con la eficiencia y fluidez que presente la cadena de suministros en el proceso, para llegar a la satisfacción del consumidor final.

Organización Internacional para la Estandarización (ISO)

Organización Internacional para la Estandarización (2016) citado por Mindiola (2016) es: "Sigla de la expresión inglesa International Organization for Standardization, 'Organización Internacional de Estandarización', sistema de normalización internacional para productos de áreas diversas"(p.6), es importante conocer este término; ya que, al ver esta abreviatura se podrá identificar de forma inmediata a esta institución que aporta un valor incalculable a los procesos de las empresas por la obtención de una norma ISO, una vez que los mismos son revisados de manera exhaustiva, para comprobar el cumplimiento de los requisitos exigidos por la misma.

Así pues, se agrega a conocimiento de los lectores lo siguiente, contar con una norma ISO en los procesos de una empresa, favorecerá en gran manera su competitividad, por ejemplo, en una licitación pública, donde participan muchas compañías se tendrá una ventaja sobre las demás, esto añadirá una mayor puntuación o hasta el triunfo de esta, por contar con un requisito que indica calidad, compromiso, esfuerzo y cooperación al cuidado de la salud.

Sistema de gestión de calidad

La Organización Internacional para la Estandarización (2016) citado por Mindiola (2016) dice que un sistema de gestión describe: "el conjunto de procedimientos que una organización necesita para seguir con el fin de cumplir sus objetivos"(p.6), dicho esto se establece la importancia de que empresas vinculadas principalmente al sector alimenticio, se rijan por lo que establecen algunas organizaciones con respecto a la gestión de calidad en materia de salud alimentaria, para cumplir con el objetivo principal que es la seguridad, tal como la norma de calidad ISO 22000.

Cabe resaltar, que una vez que una empresa cumple con sus objetivos de manera satisfactoria, esta va por un camino correcto, el mismo que puede ir dando giros inesperados como la suma de fuerza a los procesos, los mismos que una vez que son exitosos pueden ser valorados por organizaciones de prestigio mundial que los ayuden a sobresalir en el cumplimiento establecido por leyes o normas de calidad alimenticia, reconocidas internacionalmente.

Norma de calidad ISO 22000.

Sandoval (2018) refiere que “La Norma ISO 22000 es un estándar internacional que integra todas las actividades y generalidades de la empresa alimentaria con los prerrequisitos y los principios del análisis de peligros y puntos críticos de control”. (p.24). La misma es vital mencionarla porque, rige un estándar de calidad en materia de alimentos, lo cual hace más confiable y posiciona mejor o sobre otras, a una empresa que posee esta norma.

Desde el punto de vista, de la actualidad que se vive en el mundo con respecto a la pandemia COVID-19, las medidas en los alimentos han sido más rígidas, esto porque se pretende disminuir al máximo las posibles vías de contagio de otras enfermedades que acaben con la vida de más seres humanos, siendo de esta manera necesario un estricto control de lo que se traslada de un país a otro, interviniendo así de manera oportuna.

Contenedores

Este término es muy conocido en el ámbito del comercio internacional; ya que, es uno de los instrumentos principales de las líneas navieras, para poder movilizar un producto determinado de un lugar a otro y facilitar su movimiento, tal como indica Cruz (2020) citando a la Real Academia Española (2019) es: “Embalaje metálico grande y recuperable, de tipos y dimensiones normalizados internacionalmente y con dispositivos para facilitar su manejo.” (p.8)

En tal sentido, se aprecia el esfuerzo que se realiza para tener una coordinación en el despacho y retorno de estos; ya que, son miles de importadores y exportadores que utilizan estos embalajes metálicos para poder trasladar sus mercancías, siendo así aún más determinante en la

industria de alimentos, por el solo hecho de su naturaleza refrigerante, la misma que no puede ser negociada, se utiliza un contenedor en específico para conservar los alimentos como los embutidos.

Contenedores refrigerados

Cuando se habla de este concepto, se sabe la importancia que el mismo tiene en la logística de importación de embutidos; ya que, gracias a este tipo de contenedores estos alimentos perecederos se pueden conservar y resguardar su calidad, en el trayecto del país de origen hasta destino final. Cruz (2020) citando a (Global Transport and Logist, s.f.) refiere que los contenedores refrigerados son aquellos que:

Están equipados con una unidad de refrigeración que se conecta a la red eléctrica del barco, de las terminales portuarias y de los camiones. Disponen de un disco de control de temperatura que reflejará la temperatura del contenedor desde que la mercancía es cargada en almacén de origen hasta su llegada al almacén de destino.
(p.9)

Como se indicaba anteriormente, el proceso de estas cargas es aún más delicado por lo variable que es la temperatura a la que puede estar expuesta determinada carga, como dato interesante y a tomar en cuenta es, que al ser una unidad de refrigeración, no la exime de una posible inspección en la aduana, pero difícilmente se realice en forma física por el tema de la cadena de frío que hace más susceptible, si se diera una revisión, las autoridades pertinentes deberán considerar que se debe tratar con el mayor cuidado posible, con el fin de no dañar la mercancía.

Temperatura.

Es importante indicar con respecto a este término, que es el elemento esencial para controlar un ambiente óptimo dentro de un contenedor refrigerado, esto se hace con el fin de mantener lo que el mismo contiene en buen estado, de la misma manera mantener las propiedades de los productos intactas, evitando el ingreso bacterias por una posible descomposición, dicho lo anterior Pérez (2016) citando a Londoño, Salazar, & Zapara (2015) declaran:

Magnitud referida a las nociones comunes de caliente, tibio o frío que puede ser medida con un termómetro. Relacionada directamente con la parte de la energía interna conocida como “energía cinética” que es la energía asociada a los movimientos de las partículas del sistema, sea en un sentido rotacional o en forma de vibraciones. (p.4)

Se puede determinar, que sin los conocimientos necesarios en el manejo de la temperatura, se estaría descuidando y fácilmente dañando el sistema utilizado para la correcta refrigeración de un producto perecedero, el mismo que en consecuencia afectaría gravemente la calidad, lo que haría que se asuma la responsabilidad del encargado o empresa contratada para el traslado de este tipo de cargas, lo cual afectaría sin duda su credibilidad como un proveedor confiable o con personal capacitado para su respectivo manejo.

Ilustración 2. Escalas de temperatura

Nombre	Símbolo	Temperaturas de Referencia	Equivalencia
Escala Celsius	°C	Puntos de congelación(0°C) y ebullición del agua (100°C)	
Escala Fahrenheit	°F	Punto de congelación de una mezcla anticongelante de agua, sal y Temperatura del cuerpo humano.	°F=1,8°C+32
Escala Kelvin	K	Cero absoluto(temperatura más baja Posible) y punto triple del agua.	K=°C+273

Nota. (García, s.f).

En la tabla 2, se pueden observar las escalas que habitualmente se utilizan para medir la temperatura, estas son referencias que ayudarán a mantener en las condiciones adecuadas el contenedor, evitando así que un producto se dañe o perezca por la falta de conocimiento en el correcto uso de las mismas, por ello es importante que el personal que se encargue del control de la misma tenga un conocimiento previo. Como refiere Pérez (2016):

- Escala Celsius: Usado habitualmente
- Escala Fahrenheit: Usado en los países anglosajones
- Escala Kelvin: Usado científicamente

Aduana

Este término se destaca en el proceso de logística; ya que la misma está involucrada de principio a fin en la importación de los productos, en este caso específicamente de los embutidos, ProEcuador (2019) citado por Cusme (2020) indica que la aduana es el: “Servicio Gubernamental que administra la legislación vinculada a importación y exportación de mercancías, el cobro de los gravámenes por concepto de derechos e impuestos; también hace referencia a cualquier parte del Servicio de Aduanas u oficinas principales o subsidiarias”.(p.16)

Cabe destacar la labor que realiza la misma, porque no solamente fiscaliza o recauda los impuestos que una empresa importadora debe pagar al gobierno por traer productos que no son de territorio nacional, sino que también trabaja de la mano con oficinas en distintos puntos fronterizos para mantener una adecuada administración y vigilancia del cumplimiento de los requisitos establecidos por ley para ciertas mercancías que pueden afectar la salud, de cierta manera mantienen un orden en el país.

Agencias de Aduana

Acercas de esta definición, es importante conocer lo que significa y a su vez como lo relacionan las personas involucradas con la misma en un proceso de importación, porque según Chávez (2018) plantea en su tesis titulada La auditoría administrativa como una herramienta para la mejora de la gestión en las agencias de aduana, caso: Azsanet SA Agencia de Aduanas, período 2016 lo siguiente:

Los agentes de aduana son personas naturales o jurídicas autorizadas por la Administración Aduanera para prestar servicios a terceros, en toda clase de trámites

aduaneros, en las condiciones y con los requisitos que establezcan la Ley General de Aduanas y su Reglamento. (p.17)

Con respecto a esto, hay que mencionar que el trámite para nacionalizar una carga que se está importando de cualquier parte del mundo, no se puede realizar sino se encuentra una agencia de aduanas interviniendo; porque ellos pasan a ser terceros que están autorizados de representar a cualquier entidad, empresa, persona física por medio de un agente aduanero, en el país ante la aduana, los mismos que cancelarán los impuestos que se les deba pagar por la mercancía que se desee ingresar al mercado nacional para su venta o consumo propio.

Obligaciones específicas de la agencia de aduanas

Se debe tener claro al hablar sobre obligaciones, que es fundamental poseerlas o cumplirlas, dependerá de cada caso, las mismas que se especifican con el fin de que no se presenten reclamos por una inadecuada interpretación, la agencia de aduanas al ser un auxiliar de la función pública aduanera tiene obligaciones que debe cumplir, tal como se lo establece la aduana, por tanto, se mencionan las siguientes según Chávez (2018):

- En todo trámite que ha intervenido debe tener respaldo de los documentos originales utilizados, los mismos deben ser conservados por cinco años.
- Dar copia autenticada de los papeles originales utilizados, estos no pueden ser copia de otra copia porque se expone la aduana a una sanción grave.
- Al ser operadores del comercio exterior y para obtener la autorización de la Administración Aduanera, deben otorgar una garantía como una Carta Fianza Bancaria o Póliza de caución.
- Comunicar a la administración aduanera: La revocación del representante legal registrado ante la administración aduanera en los (cinco días hábiles).

- Antes de cambiar de domicilio debe solicitar la autorización a la Administración Aduanera, cuando esta se da, la agencia de aduana designará el nuevo domicilio si no lo hace se le impondrá una multa. (p.23)

Dicho lo anterior, es importante recalcar que para el sector alimenticio se debe cumplir con una serie de requisitos que están previamente establecidos, los cuales son otorgados por las instituciones públicas que rigen el ingreso de embutidos que son parte de la industria alimentaria en Costa Rica, las mismas entidades serán mencionadas más adelante, cabe recalcar que al igual se debe cumplir con lo dicho anteriormente por la agencia de aduanas y velar que se cuente con todos los permisos que necesita el importador para nacionalizar mercancías de consumo humano.

Agente Aduanero

Cuando se habla de personal con una potestad mayor a otros, ante ciertas entidades se quiere hacer notar que estos van siguiendo una línea ya estructurada y respaldada que les permite actuar en nombre de un representado en el país ante la legislación costarricense, en este caso específicamente se habla del agente aduanero, quien es indispensable en trámites de importación, según la Ley General de Aduanas (s.f) en su artículo 33 establece:

El agente aduanero es el profesional auxiliar de la función pública aduanera autorizado por el Ministerio de Hacienda para actuar, en su carácter de persona natural, con las condiciones y los requisitos establecidos en el Código Aduanero Uniforme Centroamericano y en esta Ley, en la presentación habitual de servicios a terceros, en los trámites, los regímenes y las operaciones aduaneras. (párr.1)

Gestión de Almacenes

Término poco conocido, pero relevante en el tema de la logística, porque una gestión incluye una serie de fases que deben ocurrir para que las cargas lleguen a los almacenes y sean administradas en el mismo, claramente se sabe que el trato del contenedor con la mercancía es

distinto, según sea cada caso y el motivo de su ingreso, por ello Herrera e Idiáquez (2018) señalan lo siguiente al respecto:

La gestión de almacenes se define como el proceso de la función logística que trata la recepción, almacenamiento y movimiento dentro de un mismo almacén hasta el punto de consumo de cualquier material – materias primas, en procesos, productos terminados, así como el tratamiento e información de los datos generados. (p.66)

Por tal motivo, se destaca que uno de los objetivos que este posee es suministrar de manera eficiente los productos que ingresen, siendo así esta una tarea logística que optimice el paso de cargas por el mismo; ya que, productos como los embutidos que deben estar refrigerados deben estarlo de forma ininterrumpida y esto se logra con una gestión y distribución responsable, los cuales deben tener un estándar de calidad en las instalaciones por donde deban transitar, hasta su destino final.

Almacén

Herrera e Idiáquez (2018) indican que es un : “espacio físico ubicado, por lo general, dentro de las instalaciones de la empresa, que se utiliza para almacenar bienes que son parte de una cadena de suministro [...]” (p.67), si bien el almacén es necesario para salvaguardar una carga, no está demás mencionar que los alimentos al mantenerse en refrigeración deben continuar de esta manera, por eso es necesario adecuarlo a la necesidad de cada empresa/importador y tener al personal capacitado para este tipo de cargas.

En Costa Rica, no existen almacenes frigoríficos, sino más bien conexiones para los contenedores de este tipo, que importan mercancías del exterior y que si en determinado momento pasan por un almacén fiscal, debe ser conectado inmediatamente para conservar su temperatura, esto debe ser anunciado con tiempo para no dañar la carga o tener una pérdida parcial o total de la misma por la falta de información al no respetar la cadena de frío.

Cadena de frío

Se sabe al referirse a este término, que esta la compone una red que su objetivo principal es el conservar aquellos alimentos que se pueden descomponer en poco tiempo, busca cumplir con los pasos establecidos para evitar errores que puedan romper esta cadena, ser perjudicial para los involucrados y, además, su deficiencia en esta permitirá el ingreso de los microbios, según Esteban (2019), quien en su tesis expone:

La cadena de frío es un conjunto de etapas, conocidas como eslabones, en el proceso de refrigeración o congelación de los alimentos perecederos, manteniéndoles a temperatura controlada desde su recolección hasta el consumidor final. Si algún punto de la cadena de frío llegara a fallar, afectaría al resto de ella perjudicando la calidad y seguridad del producto. (p.103)

Al respecto de este concepto, también es importante mencionar que este sigue una estructura que está bien marcada, esta expone a todos aquellos que están directamente relacionados con la red como indica Esteban (2019): “Los eslabones de la cadena frigorífica afectada por el frío son el almacenamiento, la logística de distribución y el transporte” (p.103), si se sigue el orden frigorífico en el que la logística es fundamental, será exitoso el manejo de esta.

Inventarios

Los inventarios en las empresas no solamente se tienen en bodega para satisfacer la necesidad de un público meta, sino también para poder producir con el mismo lo que genera ingresos a su negocio, haciendo de esta manera rentable la operación de la empresa, por eso es importante mantener un control sobre el mismo. Tal como indica, Castillo (2018) citando a Veloza (2017) quien expresa lo siguiente:

Inventarios son bienes tangibles que se tienen para la venta en el curso ordinario del negocio o para ser consumidos en la producción de bienes o servicios para su posterior comercialización. Los inventarios comprenden, además, de las materias

primas, productos en proceso y productos terminados o mercancías para la venta, los materiales, repuestos y accesorios para ser consumidos en la producción de bienes fabricados para la venta o en la prestación de servicios; empaques y envases y los inventarios en tránsito. (p.38)

En consecuencia, a lo dicho anteriormente sobre lo que es inventario, se determina que si una empresa no lo posee o hace falta algún elemento esencial para crear el producto o servicio que brinda al público dicha empresa no será relevante en el mercado porque denotará su mal manejo desde la logística hasta el control que se sugiere tener en los mismos para evitar el alto costo de abastecerse en última instancia porque, entre más necesidad haya de determinado producto o materia prima, su valor aumentará el doble o triple.

Control de Inventarios

El orden en los inventarios hará que los mismos sean administrados de forma oportuna, provocando que nada se desperdicie, cabe recalcar que en la industria alimentaria es necesario una continua revisión de lo que se posee, con el fin de que nada expire y sea aprovechado cada producto al máximo, con respecto a este concepto, Torres (2019) citando a Laveriano (2015) expresa lo siguiente:

Consiste en el ejercicio del control de las existencias; tanto reales como en proceso de producción y su comparación con las necesidades presentes y futuras, para poder establecer, teniendo en cuenta el ritmo de consumo, los niveles de existencias y las adquisiciones precisas para atender la demanda. (p.17)

Dicho esto, se observa la repercusión que tiene el óptimo control en el inventario de una compañía sin importar su razón de ser porque el consumidor siempre buscará a un proveedor que disponga de un producto en el tiempo y lugar que lo necesita, en el caso de los perecederos refiriéndose a los embutidos, es esencial por temas relacionados principalmente con la salud, siendo así vital dominar la existencia de productos disponibles para evitar un desabastecimiento y posible inconformidad de sus clientes.

Entidades que Intervienen en Importación

Una entidad, es una compañía que tiene potestad jurídica para decidir sobre un tema que le compete directamente porque está a su cargo según su criterio y esto debido a que el Estado le ha otorgado poder para tomar decisiones que involucren temas como salud, las mismas velan por el bienestar de un país, buscan una mejora continua y dirigen en este caso a los importadores para un correcto manejo del procedimiento a seguir para traer mercancías al país legalmente.

Ministerio de Hacienda Costa Rica [MH]

Esta es una institución reguladora, la cual también brinda información muy relevante como la certificación como operador económico autorizado, consulta de valores de importación en su sección de Otros Servicios-Aduaneros y en el cual todo importador debe estar inscrito; tal como lo expresa su misión que son una institución rectora de la política fiscal que garantiza el obtener y aplicar de los recursos públicos, según los principios de economía, eficiencia y eficacia, para lograr una sociedad más justa y solidaria. (Ministerio de Hacienda, 2021, parr.1)

Ministerio de Agricultura y Ganadería [MAG]

Es una de las entidades principales involucradas en la importación de alimentos, más si son de origen animal como son los embutidos, por tal razón como importador de estos, se debe estar inscrito antes de ingresar este producto al país porque si no tiene la autorización del MAG el producto no saldrá de la aduana, ni se podrá nacionalizar, esto porque la misma tiene la visión de satisfacer necesidades, entre ellas la de proteger lo que se consume como lo indica el (Ministerio de Agricultura y Ganadería [MAG], 2021) en su historia:

Durante más de 70 años de existencia, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, ha sido impulsor del desarrollo económico y social de Costa Rica y ha proporcionado seguridad alimentaria a los costarricenses, mediante una serie de acciones en beneficio del sector agro productivo. (parr.1)

Ministerio de Salud

Entidad pública del Gobierno de Costa Rica que cumple con una labor destacada, la misma que vela por la salud de los costarricenses, tal como indica en su página en la pestaña de trámites, en la sección de Registro de productos de interés sanitario, el mismo que debido a la pandemia se realiza de forma digital en la plataforma de regístrelo, tal como indica el Ministerio de Salud (2021):

Entre los productos que requieren registro sanitario para su importación, comercialización y consumo, se encuentran los alimentos, cosméticos, equipo y material biomédico, medicamentos, plaguicidas de uso doméstico y profesional, productos naturales con cualidades medicinales, productos higiénicos, productos químicos peligrosos, inclusive las tintas utilizadas para tatuaje. (parr.2)

Dicho lo anterior, es importante saber que el Ministerio de Salud se apoya y respalda en la legislación del Sistema Costarricense de Información Jurídica para pedir estos requisitos de inscripción de alimentos y todo aquello que ya está establecido para velar por la salud de la ciudadanía, como promueve en su página en la sección de trámite para el registro, donde la pestaña de alimento lleva a conocer la misma, entre ellas destacan:

- Ley N° 5395. Ley General de Salud
- Decreto N° 31595-S. Reglamento de notificación de materias primas, registro sanitario, importación, desalmacenaje y vigilancia de alimentos
- Decreto N° 33724. Pone en vigencia Resolución 176-2006 (COMIECOXXXVIII): Alimentos procesados proced, Licencia sanitaria, Proc. Otorgar registro e inscripción sanitarios, requisitos importación alimentos procesados, industria alimentos bebidas procesados. (parr.2)

Promotora de Comercio Exterior de Costa Rica (PROCOMER)

Existen instituciones destinadas al apoyo de los empresarios, ya sean pequeños, medianos o grandes, que cumplen con funciones de promoción de un producto en un mercado específico por medio del apoyo al exportador, tal es el caso de la Promotora de Comercio Exterior de Costa Rica [PROCOMER], la cual es: “una entidad pública de carácter no estatal, que tiene a su cargo la promoción de las exportaciones costarricenses” (parr.1).

Dicha entidad no solamente está relacionada con el tema de las exportaciones, sino también posee un portal estadístico de consulta pública, donde se puede estar actualizando los productos que más se exportan e importan en Costa Rica, esta información es muy completa porque no solamente brinda datos en valor FOB sino también en toneladas, la misma que es útil en materia de alimentos, tal como se contempla en el siguiente cuadro sobre los embutidos que se importan al país del año 2015 al 2021:

Ilustración 3. Estadística de importación de embutidos

PESO (Toneladas)				AÑO ▾	TRIMESTRE ▾	MES ▾					
REGION ▾	PAIS ▾	DESCRIPCIÓN PRODUCTO ▾	SECTOR ▾	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021*	
América Central	El Salvador	EMBUTIDOS	Alimentaria		0.0 Ton		0.0 Ton				
	Guatemala	EMBUTIDOS	Alimentaria		3.3 Ton	7.9 Ton	0.1 Ton	0.1 Ton	2.6 Ton	0.0 Ton	
América Central Total					3.3 Ton	7.9 Ton	0.1 Ton	0.1 Ton	2.6 Ton	0.0 Ton	
América del Norte	Canadá				0.0 Ton	26.8 Ton	16.0 Ton	29.8 Ton	15.2 Ton		
	Estados Unidos			1,210.6 Ton	1,595.7 Ton	2,120.6 Ton	2,464.0 Ton	2,626.7 Ton	2,659.7 Ton	1,217.8 Ton	
	México						36.1 Ton	88.9 Ton	81.3 Ton	28.9 Ton	
América del Norte Total				1,210.6 Ton	1,595.7 Ton	2,147.4 Ton	2,516.0 Ton	2,745.4 Ton	2,756.2 Ton	1,246.6 Ton	
América del Sur	Chile			6.4 Ton	8.0 Ton	4.5 Ton	2.5 Ton	7.1 Ton	19.3 Ton		
Asia	China						0.3 Ton				
Medio Oriente	Israel							0.1 Ton			
Unión Europea	España			25.8 Ton	28.5 Ton	36.9 Ton	38.9 Ton	51.7 Ton	62.0 Ton	33.1 Ton	
	Holanda			0.3 Ton	0.0 Ton	0.0 Ton	0.3 Ton			0.0 Ton	
	Italia			4.8 Ton		5.4 Ton	7.5 Ton	6.0 Ton	7.2 Ton	4.0 Ton	
Unión Europea Total				30.9 Ton	28.6 Ton	42.3 Ton	46.8 Ton	57.7 Ton	69.2 Ton	37.1 Ton	
Grand Total				1,247.8 Ton	1,635.5 Ton	2,202.1 Ton	2,565.7 Ton	2,810.5 Ton	2,847.3 Ton	1,283.7 Ton	

Los datos contemplan cifras preliminares

ND = No disponible

Nota: Portal estadístico de Comercio Exterior (PROCOMER,2021)

En el cuadro anterior PROCOMER (2021), expresa en toneladas que la industria alimentaria ha decrecido en la importación de embutidos, esta se mantenía de forma creciente, un ejemplo es Estados Unidos que hasta el año 2020, era un fuerte socio comercial de Costa Rica y que al año 2021 decayó en más de una tonelada, viéndose así una notable disminución en la industria cárnica del consumo del exterior porque las empresas costarricenses al ser productoras de embutidos, no necesita importar, más bien exportan y pueden abastecer el mercado local, el parámetro de importación de embutidos de 2015-2020 es de 2,535.46 ton en esos cinco años.

Aportes Internacionales al Sector Embutidos

Se desea mencionar en el siguiente apartado algunos aportes que a través de los años se han ido dando en la industria cárnica de embutidos, los mismos que han hecho de este un alimento un poco saludable y consumible para algunas personas; ya que este al ser realizado con desechos de distintas carnes, añaden a cada porción un poco más de sal y otros nutrientes, lo que se quiere resaltar es la importancia de ir buscando sustitutos para ingredientes que cuiden más la salud de cada consumidor.

Sustitución del cloruro de sodio por cloruro de potasio

Actualmente, se da un énfasis a lo preocupante que es consumir alimentos que no aporten bienestar a la salud, los consumidores se han inclinado por lo saludable, un ejemplo son aquellos alimentos que contengan menos sal; ya que, la mala alimentación afecta al organismo y es aún más grave para las personas vulnerables como: los hipertensos, diabéticos, según Granizo (2015) citado por Alvarino, Ayazo, Pérez y Rivero (2017):

Uno de los casos donde este problema se ve mejor reflejado, es el del sodio (Na), presente en la sal común (cloruro de sodio NaCl), utilizada para una multitud de fines en el sector de los alimentos (cárnicos, lácteos, salsas, vegetales, etc.), entre los principales beneficios se encuentran la conservación, sabor, textura, disminución

de la actividad acuosa, fijación del color, prevención del crecimiento microbiano, etc. La industria cárnica y los derivados que se obtienen mediante su transformación es una de las que más incluye sal (NaCl) en sus procesos productivos (hasta el 6%). (p.206)

Expuesto lo anterior, se refleja que un componente alarmante que está presente en todos los productos de la industria cárnica es la sal o cloruro de sodio (NaCl), a esta se le está buscando una sustitución que sea beneficiosa para la salud, pero que al mismo tiempo no lo haga perder su sabor, las pruebas de sustitutos, ayudan a determinar qué beneficio tiene con respecto a la sal anterior; ya que, indica Alvarino *et al* (2017):

Una de las variantes más prometedora es la inclusión de otro tipo de sal, la más aceptada es el cloruro de potasio (KCl), esta trae beneficios importantes como reducir los niveles de sodio en el organismo, pero no cuenta con el sabor salado fuerte característico de la sal común (NaCl), otra opción para la reducción de sodio es la introducción de especias a los productos cárnicos, con el fin de realzar el sabor. (p.206)

Dicho lo anterior, se puede determinar que la investigación sobre evaluación del efecto de la sustitución del cloruro de sodio por cloruro de potasio, viene a colocar sobre una balanza lo necesario de estudiar los componentes presentes en los embutidos que son parte de la industria cárnica, viéndolo desde la perspectiva de ayudar al consumidor a elegir su salud, con la información dada en el tiempo adecuado, que no solamente elijan por el factor de precio, corta preparación en casa o cualquier lugar sino también por el bienestar de su organismo.

Harina de guayaba taiwanesa

Cosme, Pacheco y Saravia (2018) dicen que: “La creación de un subproducto, en este caso harina a partir de fruto fresco de guayaba taiwanesa (*Psidium guajava*) variedad Taiwán 1, representa un verdadero aprovechamiento de los excedentes de fruto no distribuido en el comercio formal o informal” (p.58), por lo tanto, se observa un importante aprovechamiento de ciertos

productos o frutos por medio de la tecnología, quien hace posible ver uso productivo de estos, por medio de su transformación y adhesión, en este caso de la harina de guayaba taiwanesa como sustituto de almidón para embutidos.

Dicho lo anterior, se observa la importancia de que las diferentes instituciones de investigación aprovechen los recursos disponibles para mejorar o ayudar a la salud del ser humano; porque en este caso una fruta rica en azúcar se está utilizando como almidón natural, esto con el fin de aportar lo mismo que la glucosa al cuerpo, energía, la misma que hace productiva a cada persona en su día, siendo esto un beneficio que además, no es tan caro y hará buen trabajo en conjunto con el embutido.

Pulpa de pescado

Fernández, Gámez y Ojeda (2021) dicen que “La posibilidad de sustituir parcial o totalmente a las materias primas tradicionales en la elaboración de los diferentes productos cárnicos por otras fuentes proteicas de calidad igual o superior es viable.” (p.83), cabe destacar que el pescado posee propiedades que benefician la salud en cuanto a su calidad nutritiva, por ello es tan importante que las investigaciones se utilicen de forma responsable y su información, uso sea comprobado antes de lanzarlo al mercado.

Expuesto lo anterior, Marchello y Garden Robinson (2017) citado por Fernández *et al* (2021) mencionan: “La elaboración de embutidos evolucionó como un esfuerzo por economizar y conservar la carne que no se podía consumir fresca en el momento del sacrificio”. (p.90), en las palabras anteriores se quiere exponer que, así como la carne se puede utilizar para realizar productos similares, con calidad y esfuerzo; así también el pescado y su pulpa que es rica en proteínas, pero que al igual que la creación de embutidos lleva un proceso el uso de la pulpa de pescado también debe pasar por uno que compruebe su efectividad por completo.

CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO

Enfoque

El enfoque elegido en la presente investigación es el cualitativo, porque primero se desea conocer los hechos, para poder construir la teoría que lleve a profundizar en los significados expuestos, esto se hará con base en el conocimiento y experiencia de los participantes de este proceso investigativo. Asimismo, el estudio en cuestión busca recopilar datos por medio de entrevistas, para de esta manera analizar los diferentes puntos de vista que poseen los participantes que de una forma flexible decidieron participar en el proceso.

De acuerdo con Hernández y Mendoza (2018) la investigación cualitativa se define como aquella que:

[...] estudia fenómenos de manera sistemática. Esto implica que, en lugar de comenzar con una teoría y luego “voltar” al mundo empírico para confirmar si esta es apoyada por los datos y resultados, el investigador empieza un proceso examinando los hechos en sí y revisado los estudios anteriores, ambas acciones de manera simultánea, a fin de crear una teoría que sea consistente con lo que está observando que ocurre. (p.7)

Dicho lo anterior, los datos y resultados que se deriven de la presente investigación cualitativa ayudará, no solo a observar sino analizar datos de manera detallada para comprender el fin de los mismos y así ubicar aquella información que es relevante, con el fin de que se realice una correcta interpretación y uso de ella, al observar la secuencia y evolución del tema a tratar se podrá identificar los avances que se han tenido con el pasar del tiempo y así confirmar si los datos en los que se apoya el estudio del avance de la gestión logística ha mejorado.

Para finalizar, es primordial recalcar que el uso del enfoque cualitativo se da porque no se quiere comprobar una hipótesis, ni determinar por medio de medición numérica una teoría, sino con base en el conocimiento de otros, conectar con la realidad actual conforme se recaben los datos

y esto de una manera dinámica, utilizando herramientas como la entrevista de preguntas abiertas, se podrá identificar de una manera más acertada aquellos aspectos a mejorar en la gestión logística del sector alimenticio de embutidos.

Diseño de la Investigación

La presente investigación tiene un carácter fenomenológico; porque se tomarán en cuenta principalmente las experiencias de algunas personas que interactúan o trabajan en el campo de gestión logística, a su vez, habrá una revisión de documentos como: tesis, artículos de revistas científicas entre otros, con el fin de presentar un panorama más claro, el mismo que llevará a un resultado positivo en la recolección de datos, que facilite el entendimiento del tema en estudio.

Según Hernández y Mendoza (2018) el propósito principal del diseño fenomenológico es: “explorar, describir y comprender las experiencias de las personas con respecto a un fenómeno y descubrir los elementos en común de tales vivencias.” (p.548), dicho de otro modo, se puede deducir que se entenderá por medio de la conciencia del individuo, aquellas experiencias por las cuales atravesó y ahora puede contar lo vivido, dando un aporte sustancial a la investigación, esto por medio del conocimiento adquirido con el pasar del tiempo, tendiendo de esta manera bases fundamentadas en la realidad.

Dicho lo anterior y una vez definido el método por utilizar en la investigación, se establece lo necesario de explorar y comprender las experiencias que serán aportadas, determinando así el impacto que se tendrá, al contar con distintas perspectivas de los participantes en este análisis de la gestión logística en el sector alimenticio, para determinar con una mayor claridad aquellas posibles mejoras que se puedan brindar, una vez finalizada la investigación.

Fuentes de Información

Las fuentes de información son el medio principal para recolectar datos que ayudarán a desarrollar la investigación presente siempre y cuando se tenga el tiempo y recursos necesarios, esto según exponen Hernández y Mendoza (2018): “En la indagación cualitativa posee una mayor

riqueza, amplitud y profundidad de datos si provienen de diferentes actores del proceso, de distintas fuentes y de una mayor variedad de formas de recolección” (p.464), cabe mencionar que el recabar, conocer información de fuentes confiables y con experiencia, llevarán a un aprovechamiento máximo los datos recopilados.

Fuentes primarias

Se utilizarán fuentes primarias para la presente investigación, entre las cuales destacan, según Hernández, Fernández y Baptista (2014): “libros, antologías, artículos de publicaciones periódicas, monografías, tesis y disertaciones, documentos oficiales, reportes de asociaciones, trabajos presentados en conferencias o seminarios, artículos periodísticos, testimonios de expertos, documentales, videocintas en diferentes formatos, foros y páginas en Internet, etcétera.” (p. 61)

Se indica que estos documentos pueden ser encontrados en páginas de Internet oficiales, las mismas que presentan artículos de revistas científicas, se puede mencionar Redalyc, Scielo, Google Académico, estas son confiables y ayudan a profundizar en la investigación presente, esta información es verídica; ya que, en ella se encuentran, autor, fecha de publicación, tiene apartado de introducción, desarrollo, conclusiones y recomendaciones.

Fuentes secundarios

Otra de las fuentes importantes son las secundarias que según Villaseñor (2015): “de carácter secundario, que remiten a fuentes primarias o que ofrecen la información original resumida o reelaborada: diccionarios, repertorios biográficos, bibliografías, etc.”, en este caso se hará por medio de las entrevistas, para este trabajo son empresas que tengan conocimiento en el tema de embutidos, su cadena logística y trámites, estas son fuentes confiables y que ayudan a profundizar en la investigación.

Muestra

Hernández y Mendoza. (2018) señalan que una muestra es: “el grupo de personas, eventos, sucesos, comunidades, etc., sobre el cual se habrá de recolectar los datos, sin que necesariamente

sea estadísticamente representativo del universo o población que se estudia” (p.427), la información de las respuestas dadas podrá ser tabulada, por ende, se procederá a llevar a cabo un análisis exhaustivo de las mismas para su correcta interpretación y uso.

Población

Se trabajará en la presente investigación con una población finita, la cual la conforman las empresas que importan embutidos, acá también van incluidas aquellas que tengan relación con el proceso logístico, como navieras que brindan servicio de transporte en contenedores frigoríficos. Asimismo, es importante resaltar que se efectuará una entrevista a las personas involucradas con el tema en estudio, con el fin de obtener el conocimiento necesario para la elaboración de recomendaciones alcanzables en un periodo de tiempo corto.

Muestra

La muestra a efectos de la presente investigación estará constituida por un grupo de personas con experiencias y conocimiento previo; se aplicará por conveniencia, debido al enfoque que se le da, a continuación, se detalla el número de entrevistado, puesto y motivo por el cual se tomó en cuenta para ser parte entrevistado, cabe recalcar que las preguntas están elaboradas para que sean contestadas de manera amplia.

Tabla 1. Muestra de la población

Número de entrevistado	Puesto	Motivo
Entrevistado 1	Inspector de Calidad – Dos Pinos	Empresa de embutidos
Entrevistado 2	Gerente de desarrollo de negocios- CareShipping&Cia	Compañía de operación logística
Entrevistado 3	Agencia Aduanal Aeromar	Agencia de aduana que trabaja con trámites de importación

Número de entrevistado	Puesto	Motivo
Entrevistado 4	Empresa importadora de embutidos en Alajuela	Encargado de importaciones de empresa de embutidos
Entrevistado 5	Asistente de importaciones Montecillos	Empresa dedicada a brindar servicios de logística y agencia de aduanas
Entrevistado 6	Supervisor de Almacén Fiscal Alfipac	Almacén Fiscal que almacena y gestiona tema de contenedores refrigerados
Entrevistado 7	Técnico de Ingreso en Depósitos-Aduana Caldera	Conocimiento en temas de importación de mercancía refrigerada
Entrevistado 8	Asesor logístico comercial en DHL	Experiencia en manejo de cargas refrigeradas y su proceso logístico
Entrevistado 9	Asesor en Ministerio de Agricultura y Ganadería	Persona con conocimiento en permisos de alimentos
Entrevistado 10	Servicio al cliente Ministerio de Salud	Persona con conocimiento en requisitos de alimentos
Entrevistado 11	Personal del área de embutidos - Delika	Empresa importadora de embutidos
Entrevistado 12	Asesora de Comercio Exterior	Procomer

Nota: Elaboración propia (2021)

Unidad de Análisis

Hernández y Mendoza (2018) deducen que: “Cuando el investigador recolectó los datos y los revisó a fondo, este tiene en mente cuál puede ser la unidad o unidades de análisis (porque puede haber varias, más si se utilizaron diferentes instrumentos de recolección de datos).” (p.471-472), debido a la definición anterior se aportarán aquellas que fueron encontradas, las cuales se espera estén planteadas de una forma adecuada conforme y se adecuen a la investigación.

Tabla 2. Matriz de codificación: Enfoque cualitativo

Objetivo	Categoría	Subcategoría	Definición conceptual	Instrumento	Ítem
Estudiar los procesos logísticos que tiene la industria cárnica de embutidos en Costa Rica para importar sus productos.	Procesos logísticos	Explicación de los procesos logísticos	“se basan en una guía de asuntos o preguntas y el entrevistador tiene la libertad de introducir preguntas adicionales para precisar conceptos u obtener mayor información” (Hernández y Mendoza 2018) (p.449)	Entrevista	Pregunta de la 1 a la 6
Definir las posibles limitaciones que enfrentan las empresas de la industria cárnica para gestionar su logística de importación.	Limitaciones	Definir las limitaciones en la logística	“se basan en una guía de asuntos o preguntas y el entrevistador tiene la libertad de introducir preguntas adicionales para precisar conceptos u obtener mayor información” (Hernández y Mendoza 2018) (p.449)	Entrevista	Pregunta de la 7 a la 11

Nota: Elaboración propia con datos de la investigación (2021)

Instrumentos

Los instrumentos utilizados en la presente investigación corresponden a la entrevista y el análisis de contenido, la primera será dirigida tanto a empresas como personas que trabajen en el área logística y que tengan relación con vasto conocimiento y experiencia del tema de alimentos perecederos, esto con el fin de poder recopilar información valiosa que será analizada de forma cuidadosa para finalmente llegar a las correctas conclusiones y que estas nos lleven a responder la pregunta del planteamiento del problema al igual que el análisis de contenido, el cual nos llevará a conocer más a profundidad el tema en desarrollo.

Según Hernández y Mendoza (2018) indican que hay varios instrumentos, pero solo uno fundamental en el proceso cualitativo:

El propio investigador. sí, el investigador es quien, mediante diversos métodos o técnicas, recoge los datos (él es quien observa, entrevista, revisa documentos, conduce sesiones grupales, etc.). No solo analiza, sino que es el medio de obtención de la información. Por otra parte, en la indagación cualitativa los instrumentos auxiliares no son estandarizados, sino que se trabaja con múltiples fuentes de datos, que pueden ser entrevistas, observaciones directas, documentos, material audiovisual, anotaciones, etc. (Lichtman, 2013 y Morse, 2012). (p.443)

Dicho lo anterior, aclarando que son instrumentos y enfocándolos en que estos son utilizados con la idea de obtener información real que ayude a responder las preguntas planteadas en el proceso investigativo y tomando como base fundamental el conocimiento teórico y práctico por parte de los encuestados, documentos consultados, se definen aquellos que serán tomados en cuenta para definir las variables los cuales son:

Entrevista

Se podrán analizar puntos de vista distintos por medio de la entrevista; ya que, la misma será aplicada a personas de diferentes empresas, donde los procesos de logística no son iguales,

este instrumento fue elegido porque cualitativamente es más personal, se puede amoldar al entrevistado, para que el mismo se sienta a gusto con las preguntas planteadas siendo así posible cambiarla, al igual es un tanto más abierto que una cuantitativa.

Por lo anterior, para Hernández y Mendoza (2018) la entrevista se define como:

Reunión para conversar e intercambiar información entre una persona (el entrevistador) y otra (el entrevistado) u otras (entrevistados). En el último caso podría ser tal vez una pareja o un grupo pequeño como una familia o un equipo de manufactura. En la entrevista, a través de las preguntas y respuestas se logra una comunicación y la construcción conjunta de significados con respecto a un tema (Janesick, 1998). (p.449)

Es valioso recalcar que referente a la anterior definición de entrevista, la cual lleva preguntas, estas mismas se harán de forma semiestructuradas porque “se basan en una guía de asuntos o preguntas y el entrevistador tiene la libertad de introducir preguntas adicionales para precisar conceptos u obtener mayor información”(Hernández y Mendoza 2018) (p.449), siendo así significativo el tomar nota de consejos o modificaciones que el entrevistado pueda realizar a la pregunta para resolverla con mayor exactitud y precisión.

Análisis de contenido

Mediante la búsqueda y exploración de documentos oficiales, vía Internet u otro medio, se ampliará el conocimiento sobre el tema, se verán diferentes criterios y soluciones que han brindado al tema de la gestión logística de importación de sus países distintos autores/ investigadores, por medio de estos se podrá tener un mayor criterio para opinar y tener los datos de mayor interés y relevancia.

Para Hernández y Mendoza (2018) una fuente valiosa de datos cualitativos son los documentos, materiales y artefactos diversos. Estos pueden ayudar a entender el fenómeno del estudio. Indican que la mayoría de las personas, grupos, organizaciones, comunidades y sociedades

los producen y narran, o delinear sus historias y estatus actuales. (p.462), por consiguiente, es necesario conocer los términos de mayor significado en el estudio para que sean correctamente captados e identificados en los documentos que se utilizarán.

Proceso de Recolección y Análisis de Datos

La presente investigación será conducida de forma muy ordenada, siguiendo una serie de pasos que permita llevar un cuidadoso control para no duplicar los datos que se pretenden recolectar para su debido análisis, el cual será de ayuda para llevar la secuencia de los avances que en la misma se irán presentando, como una cadena que al irse relacionando con otros conceptos tomará mayor relevancia e importancia en la presente investigación.

Para comenzar, el concepto presentado por Hernández y Mendoza (2018) quienes indican que “la recolección de datos ocurre en los ambientes naturales y cotidianos de los participantes o unidades de muestreo. En el caso de personas, en su vida diaria: cómo hablan, en qué creen, qué sienten, cómo piensan, cómo interactúan, etcétera.” (p.443), es decir, que una base sólida siempre será una persona en su ambiente natural, sin presionar por una respuesta, sino dándole libertad a desenvolverse como lo hace cotidianamente.

Se establece como primera fase el aplicar una entrevista a personal del área logística de empresas que trabajan con la industria del sector alimenticio de embutidos, la misma que estará establecida con preguntas semiestructuradas por el investigador, el mismo puede modificar o cambiar la pregunta; ya que, algunas se pueden llegar a responder en una sola, además, se quiere llevar un orden en aquellos temas que se quieren abarcar en la investigación.

Así mismo, se llevará a cabo una segunda fase que se hará por medio del análisis de contenido, esto incluye: periódicos, revistas científicas, tesis, entre otros, a estos se les puede identificar como fuentes secundarias, las cuales ayudarán a ser una base para la estructura y cuerpo de la investigación en proceso, lo que incide en tener amplitud de conocimiento para desarrollar posibles mejoras o soluciones, en este caso para la logística de exportación.

Para finalizar es interesante conocer lo que indican Hernández y Mendoza (2018) sobre cuáles son los propósitos centrales del análisis cualitativo:

1) explorar los datos; 2) imponerles una estructura (organizándolos en unidades y categorías); 3) describir las experiencias de los participantes según su óptica, lenguaje y expresiones; 4) descubrir los conceptos, categorías, temas y patrones presentes en los datos, así como sus vínculos, a fin de otorgarles sentido, interpretarlos y explicarlos en función del planteamiento del problema; 5) comprender en profundidad el contexto que rodea a los datos; 6) reconstruir hechos e historias; 7) vincular los resultados con el conocimiento disponible; y 8) generar una teoría fundamentada en los datos. (p.465)

CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS

Se procederá en el presente capítulo con el debido razonamiento de la información recolectada en las entrevistas, aplicadas a personas con conocimiento e involucradas en el proceso del tema en investigación. Estas declaraciones se han obtenido mediante once preguntas debidamente estructuradas, con el fin de obtener el criterio de personal con experiencia, los mismos son aportes con testimonios propios, que ayudarán a obtener mayores detalles.

Este apartado está conformado inicialmente con una tabla que menciona en resumen las categorías de análisis, las mismas que están vinculadas con los objetivos de la investigación, tanto el primero como el segundo para un mayor entendimiento de estos. Según Hernández y Mendoza (2018) los datos: “Se recolectan con la finalidad de analizarlos y comprenderlos y así responder a las preguntas de investigación y generar conocimiento.” (p.477), dicho esto se puede ampliar el conocimiento obtenido y brindar más claridad del resultado derivado de la investigación.

Dicho lo anterior, se desarrollarán las respectivas descripciones de cada categoría emanada de las dos unidades de análisis que se obtuvieron anteriormente, con su respectiva definición que conceptualiza el significado de cada una, con la finalidad de dar claridad a los resultados y conclusiones de la presente investigación. A continuación, se muestra la tabla resumen que contiene los datos que se analizarán en este capítulo:

Tabla 3. Unidades y categorías de análisis

UNIDADES DE ANÁLISIS	CATEGORÍAS DE ANÁLISIS
Procesos logísticos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Registros 2. Compraventa 3. Documentación 4. Transporte internacional 5. Trámite aduanal 6. Traslado 7. Plazos de disposición 8. Inspección

UNIDADES DE ANÁLISIS	CATEGORÍAS DE ANÁLISIS
	9. Infraestructura 10. Caducidad
Limitaciones	1. Permisos 2. Desabastecimiento 3. Costos 4. Burocracia 5. Personal capacitado 6. Planta autorizada 7. Proveedores 8. Distribución

Nota. Elaboración propia con datos de la presente investigación, 2021.

Unidad de Análisis 1: Procesos logísticos

Esta primera unidad de análisis hace referencia a los procesos logísticos que están implícitos en la importación de embutidos en Costa Rica, los mismos que deben seguirse en una manera ordenada y con excelente comunicación entre las partes involucradas para que se den de manera satisfactoria para ambas partes. Según Alcocer y Knudsen (2018) indican que: “todas aquellas actividades que involucran el movimiento de materias primas, materiales y otros insumos forman parte de los procesos logísticos.” (p.79).

De igual manera de los procesos que se llevan a cabo en una importación se desprenden muchos otros, a los cuales se les debe prestar la atención debida: ya que, si se pierde uno de estos pueden generarse costos que no estaban contemplados; entre los pasos a realizar se encuentran: registros, compraventa, documentación, transporte internacional, trámite aduanal, traslado del producto, plazos de disposición, inspección, infraestructura y caducidad. Es de esta unidad que se extraen las siguientes diez categorías de análisis:

1. Registro
2. Compraventa
3. Documentación

4. Transporte internacional
5. Trámite aduanero
6. Traslado
7. Plazo
8. Inspección
9. Infraestructura
10. Caducidad

Categoría 1: Registro

Descripción.

La categoría surge por la importancia y principal requisito que tiene el importar embutidos, la cual es que debe estar registrado ante las autoridades sanitarias de su respectivo país, esto por el tipo de actividad que realiza con alimentos de consumo humano, sin el mismo sería rechazado el producto en la aduana de destino por las autoridades sanitarias, que velan por el bienestar de cada persona que consume productos de otros países. En relación con este término se muestran las respuestas de los entrevistados:

“El importador y exportador deben presentarse ante las autoridades aduaneras y sanitarias de cada país para realizar los registros del producto y tener la autorización para los envíos” (Entrevistado 2).

“Verificar que la planta procesadora esté registrada ante SENASA. Coordinar registro ante Ministerio de Salud” (Entrevistado 3).

“Que estén los registros sanitarios al día. Registro de importador y exportador Hacienda. Registro de importador SENASA” (Entrevistado 7).

“Conocer el producto, es importante saber la partida arancelaria, ya que, la misma determina el % de impuestos que se debe cancelar, notas técnicas que aplican, conocer si hay que realizar registros del producto ante el Ministerio de Salud” (Entrevistado 8).

“Lo primordial es que las fábricas del posible proveedor se encuentren registradas ante el Servicio Nacional de Salud Animal y que los productos a importar cuenten con los registros sanitarios expedidos por el Ministerio de Salud, para esto cada producto llevará el trámite correspondiente a la inscripción ante esta Autoridad Sanitaria” (Entrevistado 11)

Análisis.

El registro de los productos de interés sanitario se realiza con el fin de llevar un control y disminuir en la medida de lo posible la aparición de nuevas enfermedades que puedan afectar en gran manera la salud de los costarricenses, al igual pretende obtener una claridad de la procedencia de estos; ya que hay países en los que tienen mayores restricciones para distribuir sus embutidos a nivel mundial porque no cumplen con los requisitos de sanidad establecidos. En relación con esto el Ministerio de Salud (2021) indica:

El registro sanitario es un mecanismo de control que implica la verificación de los requisitos asociados a la calidad y seguridad de los productos de interés sanitario, con el objetivo de contribuir a proteger la salud de la población costarricense. (parr.1)

En relación con lo anterior, se puede determinar que los controles de salud en Costa Rica surgen efecto y está claro para las empresas importadoras que este requisito es esencial porque como anteriormente indicaban los entrevistados los registros sanitarios deben estar al día si no el producto no podrá ingresar al país o en su defecto la aprobación de este será lenta porque cada producto debe estar formalmente inscrito.

Categoría 2: Compraventa

Descripción.

Siempre se debe dar una compraventa en la importación que refleja la relación que se ha establecido con anterioridad entre el importador y exportador, muchas veces la misma se toma como un tipo de contrato que estipula plazos de pago, descripciones de mercadería y condiciones que se deben cumplir, en ocasiones en la factura de la venta se estipula un porcentaje de impuesto en relación con pagos tardíos. A continuación, se observa las respuestas que dan los entrevistados:

“El exportador debe preparar el producto con las condiciones de etiquetado, empaque y embalaje establecidas por cada país una vez realizada la compraventa entre las partes. (Entrevistado 2).

“Con el proveedor se coordinan los zoosanitarios, los certificados de calidad, los certificados de origen, la factura comercial y en acuerdo con el término de compraventa, se coordina el transporte” (Entrevistado 3).

“El proceso logístico actual se inicia con una compraventa entre suplidor y consignatario en donde se pacta un INCOTERM y se define el alcance de la responsabilidad de cada uno” (Entrevistado 8).

Análisis.

La compraventa siempre debe darse entre partes interesadas en comenzar una relación comercial, para finiquitar detalles de aquellos productos de interés, el término comercial, entre otros aspectos relevantes y en el caso de los embutidos no es la excepción, por el contrario, se realiza con más rigor para que se cumpla con los estándares de calidad deseados. Según Morales (2017) citando a la Convención de Viena (s.f) indica lo siguiente:

Se puede definir la Compraventa Internacional de Mercaderías como aquel contrato celebrado entre partes que tengan su establecimiento mercantil en diferentes países, en virtud del cual una parte, el vendedor, estará obligado a entregar las mercaderías

y transmitir la propiedad de las mismas vendidas a la otra parte, el comprador, que estará obligado a pagar el precio y a aceptar las mercaderías, quedando excluidas las compraventas de inmuebles, bienes adquiridos para uso personal o familiar, en subastas, judiciales, de valores mobiliarios, de buques o aeronaves y de electricidad.(p.84)

Ahora bien, cabe recalcar que al transmitirse la responsabilidad del vendedor al comprador se corre con el riesgo de que la compraventa no sea lo esperado, por eso es importante estar protegido ante cualquier eventualidad no solamente con una garantía del producto, sino también como mencionan los entrevistados con el término comercial internacional (INCOTERM) que cubra todo, más si se compra por primera vez fuera de Costa Rica.

Categoría 3: Documentación

Descripción.

Se puede indicar en relación con esta categoría la relevancia que tiene en el proceso logístico; ya que, sin la misma es imposible constatar lo que se está pactando entre las partes, por tanto, no se podría identificar las mercancías llegando a darse hasta un fraude que ponga en riesgo las finanzas del importador o exportador, según sea el caso, además, sin la documentación requerida por la aduana sería imposible importar. Dicho esto, se da a conocer la opinión de los entrevistados:

“Coordinación documental: factura, documento de transporte (BL), declaración de valor en aduanas, permiso Ministerio de Salud, Constancia Inspección SENASA. Interacción agencia de aduanas: La agencia coordina permisos MS y la inspección en puerto o punto de ingreso, asimismo recibe y prepara (cumplimiento de formalidades) la documentación para asociar a la DUA respectiva” (Entrevistado 3)

“Se recibe la solicitud de servicio del cliente, con los documentos de la operación, información con origen, destino, término de negociación, peso, dimensiones, cuidados de

manipulación de la mercancía y medio de transporte por la que se traerá marítima, aérea o terrestre la cual es enviada vía e-mail” (Entrevistado 4)

“Es importante considerar que antes de importar un producto cárnico debes revisar que la planta procesadora de origen este inscrita ante SENASA y adicional que entre los documentos de importación venga el certificado de inspección del Ministerio de Agricultura del país de origen caso contrario no podrás hacer la importación” (Entrevistado 7).

“Básicamente conocer bien el producto (documentación) sus regulaciones, requisitos y hacer un análisis de mercado para identificar el potencial del negocio” (Entrevistado 8).

Análisis.

Llegados a este punto se hace un énfasis en la necesidad de que el vendedor entregue los documentos necesarios al comprador para que el mismo pueda disponer de la mercancía, con el fin de revisar que no falte nada de lo requerido por la agencia de aduanas para nacionalizar el producto y en caso de faltar algún permiso o requisito, poder informar con tiempo al vendedor para que se lo facilite. De acuerdo con Andrade (2015) esta: “Es la primera de las obligaciones del vendedor. Tiene que ser efectuada “De acuerdo con los términos del contrato de compraventa y proporcionando todos los documentos exigidos por el contrato en prueba de conformidad” (p.28)

Si bien se sabe que es una de las principales obligaciones del vendedor entregar los documentos, cuando hay un intermediario se debe notificar de inmediato al comprador para evitar confusiones o malos entendidos, se debe llegar a un acuerdo de quien los recibe. Como indican los entrevistados debe haber una coordinación en relación con la documentación para que se cierre satisfactoriamente el contrato pactado entre las partes.

Categoría 4: Transporte internacional

Descripción.

Uno de los elementos esenciales en los procesos logísticos es definir el transporte internacional por el cual vendrá la mercancía porque se conocen de tres tipos, terrestre, aéreo y marítimo, este último es el más utilizado, no solamente por su funcionalidad sino también capacidad de traer tanto peso como volumen, recorre grandes distancias, entre otras características que para los importadores son esenciales. Por lo tanto, se conoce si los entrevistados mencionan este término:

“Definir temperatura y aireación que debe tener el producto durante su transporte internacional y local” (Entrevistado 3).

“El transporte interno en el país de origen será coordinado según un Agente de Carga y en colaboración con el agente aduanero que presta servicio” (Entrevistado 4).

“Contratar operadores logísticos con experiencia. Cuando se cotiza el flete es importante consultar la disponibilidad de equipos, ya que, al liquidar el producto no debe haber mucha variación en el costo” (Entrevistado 7).

“Se hace un transporte internacional donde existe un conocimiento de embarque ya sea para carga aérea, marítima, terrestre, ferroviaria o multimodal” (Entrevistado 8).

Análisis.

Es imprescindible en una relación de carácter internacional definir el transporte o medio por el cual vendrá el producto, con el fin de establecer claridad con los puntos negociados o pactados entre las partes, se debe constatar que esto sea beneficioso entre las partes, que se paga en origen y que en destino para evitar confusiones que dañen futuras compraventas. Según López, Moreno y Vidal citando a Zamora, Lenin y Bonales (2015):

Insisten que, dentro de la logística del comercio exterior, el transporte internacional es un componente indispensable, pues este factor garantiza el traslado físico de un

bien o producto desde lugar origen, hasta el mercado objetivo; logrando con ello la satisfacción en el consumidor final. (p.149)

Conforme a lo anterior las personas involucradas en la entrevista, han indicado que uno de los más importantes aspectos a tomar en cuenta al elegir el transporte es que se cuente con la temperatura y aireación correcta para que el producto se mantenga, que se coordine el mismo con un agente de carga u operador logístico con experiencia, con el fin de que el proceso de importación se concluya con éxito hasta el destino final.

Categoría 5: Trámite aduanal

Descripción.

Dicha categoría es considerada como un punto vital para que se realice de la mejor manera la importación; porque las agencias de aduanas que realizan estos trámites aduaneros tienen la experiencia y el conocimiento necesario para tramitar el papeleo que permita ingresar de manera efectiva los embutidos cumpliendo la normativa del país, porque si hay notas técnicas u otros permisos que tramitar, estos le informan al importador de lo requerido para gestionar con prontitud dichos documentos, los mismos que pueden durar hasta un mes en ser impresos. Por ello, se conoce la opinión de los entrevistados con respecto a esto:

“Trámite aduanero de exportación (salida del país de origen), este trámite incluye los permisos o requisitos y verificación de los certificados que posteriormente requiera el país importador” (Entrevistado 2).

“Interacción agencia de aduanas: La agencia coordina permisos MS y la inspección en puerto o punto de ingreso, asimismo recibe y prepara (cumplimiento de formalidades) la documentación para asociar a la DUA respectiva” (Entrevistado 3)

“Fábrica del producto en el extranjero, transporte terrestre, transporte aéreo, marítimo, intervención de agencia aduanal para trámites aduaneros” (Entrevistado 5).

“Se hace un trámite aduanal de importación, se escoge un régimen aduanero de importación, acorde con el producto, se hacen permisos, notas de exoneración, se aplican TLCs y contingentes arancelarios” (Entrevistado 8).

Análisis.

Se puede decir con respecto a este término de trámites que la principal involucrada es la aduana, quien es la que pide la colaboración de los diferentes actores en la logística de importación para que se presente los documentos, permisos y demás respaldos que coincidan con la importación que se está gestionando, sin la intervención de esta no se tendría una clara dirección de qué pasos se deben dar. De acuerdo con Novia (2015), quien expresa lo siguiente:

Para que una empresa pueda importar mercancía al país; ya sea insumos para un proceso productivo o al igual para su importación definitiva es necesario que se lleven a cabo un sinnúmero de trámites, que deben tener un control administrativo por para tener una mejora competitiva en sus procesos. (p.44)

Debido a lo expuesto anteriormente se hace énfasis en la continua verificación de que el trámite aduanero esté gestionado de forma correcta para que la importación sea dirigida por la agencia de aduanas y pueda determinar qué otros permisos se podrían necesitar posterior a la llegada de la mercancía, quienes dieron su punto de vista en las entrevistas tienen presente la importancia de interactuar con anterioridad con su agencia.

Categoría 6: Traslado

Descripción.

Se hace hincapié en que los traslados de las mercancías y más aún perecederas es un reto para la logística a nivel mundial, no solo por la delicadeza del producto, sino también del transporte internacional por el cual llegará, se sabe que para lograr un menor tiempo se utiliza la vía aérea, pero depende del peso y si la cantidad es importante debe traerse en contenedores, los mismos que

solo pueden traerse de forma marítima. Indicada la definición anterior, se da a conocer cuando se da un traslado según lo dicho por los entrevistados:

“Una vez se tiene DUA verde se puede proceder con el traslado al destino final del importador” (Entrevistado 2)

“Realizar una logística muy precisa con la finalidad de reducir los tiempos de traslado, esto a razón de que en este tipo de industria entre mayores” (Entrevistado 6)

“Que los traslados de puerto al almacén fiscal puedan ser más eficientes en un tiempo menor por ser cargas perecedera” (Entrevistado 7)

“Tener la logística de transporte adecuada, para poder trasladar el producto a nuestro destino” (Entrevistado 11)

Análisis.

Se puede indicar en relación con la categoría antes mencionada, la importancia que tiene la logística contratada ya sea de país origen o destino; ya que, es imprescindible que los traslados se den de forma ágil y segura, sin poner en riesgo la calidad del producto, en dado caso lo mejor que se puede hacer es monitorear la carga desde el momento en que llega al puerto y está a cargo del importador. Según Arévalo (2020) define traslado de mercancía como:

En este contexto, una definición de traslado de mercancías es la siguiente: Es el movimiento de carga no nacionalizada, por territorio aduanero, de un recinto o depósito aduanero de una determinada Administración Regional, hacia otra Administración Regional de Aduanas o dentro de una misma Administración Regional. (parr.1)

Conforme a ello los entrevistados indicaron que debe haber una mayor eficiencia en los traslados a almacenes fiscales principalmente, porque allí es donde se da la inspección por parte de

las autoridades sanitarias a cargo de la revisión del producto, al igual recalcan la importancia de que los tiempos sean menores y que al ser llevados los productos a su destino final no sea un problema o causa de pérdidas.

Categoría 7: Plazos de disposición

Descripción.

Este se toma como una parte esencial en la comunicación que debe haber entre el importador y exportador; ya que, debe estar establecido en un cronograma el plazo en el que el producto estará disponible para ser recolectado en la planta y el tiempo de tránsito que tendrá, para evitar que el mismo al ser de consumo humano expire o se dañe por el tiempo que deba esperar para ser enviado y consumido en buen estado, no dañando la salud de los consumidores. De acuerdo con esto los entrevistados indican:

“La capacidad empresarial debe ser equilibrada entre la oferta y la demanda y se debe contar con programación y planificación de los tiempos de producción por parte del proveedor y fechas de entrega por parte del importador para realizar el cronograma logístico y poder cumplir con los tiempos” (Entrevistado 2).

“En este punto también debe tratarse el momento de la compra que debe ser oportuna en acuerdo con el inventario existente y el plazo de disposición del producto en nuestro país” (Entrevistado 3).

“Enviar trazabilidad al cliente de acuerdo con lo consultado con el agente de carga, donde se informa: - Fecha de contacto con el proveedor - Fecha programa de recogida de la carga - Fecha de reserva de la carga. - Despacho de la carga” (Entrevistado 4).

“Tener claro los tiempos de tránsito y la vida útil del producto, es recomendable que el contenedor viaje con un termoregistrador para tener visibilidad del record de temperaturas durante el tránsito” (Entrevistado 7).

Análisis.

Es importante tener claridad en que los plazos establecidos entre el proveedor y cliente un cronograma que se debe respetar a no ser por imprevistos de fuerza mayor; ya que, al realizarse la reserva del contenedor se debe tener en el tiempo pactado el producto para poder ser llevado a su destino final y con las condiciones que se necesitan para que el producto se conserve. Según la Real Academia Española (2021), el plazo es: Término o tiempo señalado para algo (parr.1)

Tal como lo indican los entrevistados debe haber una programación y planificación de los tiempos de producción por parte del proveedor y tratar en la medida de lo posible que se cumpla; ya que, esto mostrará la seriedad y compromiso del proveedor hacia su cliente, finalmente como indica el entrevistado 3 la compra debe hacerse de manera oportuna y de acuerdo con el inventario existente en la compañía evitar el desabastecimiento en el país comprador.

Categoría 8: Inspección

Descripción.

La siguiente categoría surge por la constante mención de los entrevistados porque antes de la presente investigación, se creía que estos productos no pasaban por inspecciones en los almacenes fiscales por ser carga sensible y refrigerada, pero se puede confirmar que sí se da un análisis por parte de las autoridades sanitarias y aduaneras para garantizar su procedencia e inocuidad. Con respecto a lo dicho por los entrevistados se indica:

“La mercancía por ser de consumo humano, posterior a la llegada a CR (por puerto, aeropuerto o frontera terrestre) debe ingresar a almacén fiscal para inspección del MAG y proceso aduanero de importación en CR” (Entrevistado 2)

“Debe ser bien asesorado a efecto de que se dispongan los permisos de la infraestructura (Patentes y PSF), negociar con depositarios aduaneros que pudieran conservar el producto o

coordinar operaciones anticipadas, previendo que el proceso de inspección se debe realizar en punto de ingreso” (Entrevistado 3)

“Que es fundamental para el debido cumplimiento de la ejecución y el control de las medidas de vigilancia, inspección y cuarentena diseñar un sistema de evaluación y aprobación previa, a la llegada de los productos y/o subproductos a Costa Rica, de los programas de inspección de cada país y condiciones sanitarias de los establecimientos exportadores de esos productos” (Entrevistado 4).

“Coordinación de inspecciones según corresponda. Trámites con navieras” (Entrevistado 6)

“Que las inspecciones de SENASA sean en un menor tiempo. Que los permisos de Procomer sean aprobados en un menor tiempo permitiéndole al importador realizar los trámites de inspección en un menor tiempo” (Entrevistado 7)

“Agilizar los trámites de importación en el ingreso a los puertos costarricenses, con esto nos referimos a que el Senasa tenga mucho más personal, para hacer las inspecciones correspondientes” (Entrevistado 11)

Análisis.

Las empresas importadoras indican que al existir un control por parte de las autoridades aduaneras minimizan los tiempos de traslado y revisión. Según Morales (2021): “Inspección: Acción de control ejecutada por los funcionarios oficiales de Dirección de salud animal a través del departamento de Cuarentena Animal, relacionada con la inspección documental y física” (p.49)

Se puede determinar que estas inspecciones se hacen con el propósito que se garantice la salud de los costarricenses, pero como indica el entrevistado 7 y 11 es necesario que se agilicen esos trámites de importación a la hora del ingreso al país, se debe tomar en consideración que las

navieras brindan un tiempo determinado de uso del contenedor y después del mismo estos empiezan a cobrar un extra-costo que el importador no tiene previstos.

Categoría 9: Infraestructura

Descripción.

Dicha categoría es analizada porque se menciona en las respuestas de las entrevistas la importancia de contar con una buena infraestructura, la misma que ayude a facilitar la carga y descarga de los embutidos, cabe recalcar que, si bien no es un proceso logístico en sí es una pieza clave en el mismo, porque ayuda mucho a que el mismo se realice de forma eficiente y se toma desde el punto de vista de infraestructura logística y empresarial. Por consiguiente, se verá lo que indican los entrevistados:

“Infraestructura: los productos cárnicos requieren conservación, por ello en la cadena de transporte debe tenerse el cuidado de que la temperatura sea la adecuada, así como la debida circulación de aire, asimismo que en los lugares de almacenaje deben cuidarse esos aspectos de conservación” (Entrevistado 3).

“Conocer los procedimientos de buenas prácticas en consolidación de mercancías en sus sistemas logísticos especializados y el rol de la infraestructura en sus operaciones de comercio exterior, identificando cómo impactar el costo final de sus bienes y creando competitividad” (Entrevistado 4)

“En referencia con la capacidad empresarial, se podría indicar que se debe tener el personal calificado, que tenga conocimientos suficientes de toda la logística que implica esta industria, desde permisos, tipo de equipos de transporte, así como una infraestructura adecuada” (Entrevistado 6)

“Es de suma importancia primeramente conocer toda la normativa vigente que regula la legislación para la importación de los productos de la industria en mención, tanto sanitaria como

aduanal, adicional es necesario que las empresas como tal cuenten con equipo e instalaciones adecuado para el manejo del producto y manejo de inventarios” (Entrevistado 8).

“Instalaciones adecuadas, para poder mantener el producto en las condiciones de inocuidad correctas (Temperaturas)” (Entrevistado 11).

Análisis.

La infraestructura juega un papel muy importante en la conservación de los productos cárnicos, no solo se habla de infraestructura empresarial sino también de carreteras y de puertos. De acuerdo con Garcés y Pulgarin (2016) mencionan que: “Por el lado de la infraestructura, esta es entendida como aquellas obras que mejoran las instalaciones de un país o región. Estas mejoras pueden ser en vías, puertos y/o desarrollo de lugares públicos” (p.9)

Como indica el entrevistado cuatro, tener claro el rol de la infraestructura en el comercio exterior ayuda a poder visualizar de manera óptima y eficaz el impacto del costo final si esta instalación necesita algún tipo de mejora y así buscar una solución que beneficie la competitividad de la empresa, porque los consumidores buscan compañías que cumplan con la inocuidad correcta de los embutidos.

Categoría 10: Caducidad

Descripción.

Un concepto que siempre estará presente en los procesos que se dan en la importación de embutidos es la caducidad, vencimiento o vida útil del producto, para poder tomar las medidas necesarias para la búsqueda de soluciones rápidas en los atrasos de documentación, permisos o demás inconvenientes que se puedan presentar, es vital tener presente estas fechas de una forma segura y respaldada para posibles reclamos al proveedor. A continuación, se muestran las respuestas dadas por los entrevistados.

“Se deben evaluar las condiciones de temperatura y vida útil del producto para asignar el mejor proveedor de transporte considerando tiempo de tránsito y detalles del servicio en general”
(Entrevistado 2)

“En el esquema del negocio se debe programar de manera correcta el momento de compra, el plazo de disposición del producto, la ventana de colocación de este en mercado y su fecha estimada de venta en los distintos establecimientos (en acuerdo con fechas de vencimiento”
(Entrevistado 3).

“Método de conservación. Tiempos de caducidad” (Entrevistado 6)

“Tener claro los tiempos de tránsito y la vida útil del producto, es recomendable que el contenedor viaje con un termoregistrador para tener visibilidad del record de temperaturas durante el tránsito” (Entrevistado 7)

Análisis.

Los embutidos a diferencia de productos como las galletas, jugos y otros productos de consumo humano que pueden ser consumidos después de su fecha de vencimiento, estos se deben consumir en el tiempo que se establece por la fábrica que provee los mismos esto porque, según la Real Academia Española (2021) caducidad es: Fecha límite para el uso o consumo de un producto alimenticio, farmacéutico o cosmético (parr.2)

Por último, como indica el entrevistado dos, se deben evaluar las condiciones de temperatura en la que vienen los embutidos desde su origen, considerando que depende del tiempo de tránsito las distancias que recorre podrían sobrepasar los 20 días, acortando la vida útil del producto y esto en consecuencia limitaría al importador a distribuir el producto en el país. Importante analizar qué tan viable es importar embutidos de ciertos países como los de Europa.

Unidad de Análisis 2: Limitaciones

Se hace referencia en esta segunda unidad de análisis a las limitaciones que tienen las empresas con respecto a la logística de importación, así como a sus problemas más comunes al gestionar la trazabilidad del producto hasta el país destino, el mismo que muchas veces hace que los importadores quieran desistir o conseguir sus embutidos por otra parte, tanta documentación y procesos pueden desalentar a las empresas, tal como lo indica Tejeda, Blanco y Guerra (2019):

Es necesario conocer a fondo la cantidad de trámites y procesos que conforman la importación de alimentos procesados, ya que, al tratarse de un producto para consumo humano está controlado rigurosamente por las secretarías gubernamentales como las de salud y de agricultura. Además, con los cambios constantes que se dan en los requisitos de importación, fácilmente se puedan cometer errores que a la larga desalientan a las empresas a seguir importando. (parr.13)

Es conveniente mencionar, que el tipo de restricciones colocadas a los embutidos con documentación e inscripciones que llevan tanto tiempo, tienen un costo alto y son las que provocan un desinterés en los compradores de Costa Rica; ya que, cada vez que se importa se hacen inspecciones que al importador le afecta sus costos o presupuesto establecido, sin mencionar que podría haber una multa por algún incumplimiento puntual. Dicho lo anterior, se explicarán las ocho categorías de análisis relacionadas con las limitaciones presentes:

1. Permisos
2. Desabastecimiento
3. Costos
4. Burocracia
5. Personal capacitado
6. Planta autorizada
7. Proveedores
8. Distribución

Categoría 1: Permisos

Descripción.

Los permisos que muchas veces solicitan las aduanas atrasan la importación, porque esto se ha vuelto una limitante y reproceso en las importaciones de embutidos, esto molesta mucho a los importadores, quienes desean que los trámites puedan ser más ágiles, que las autoridades competentes puedan proceder más rápido en este tipo de solicitudes, que muchas veces se vuelven urgentes, pero no se les presta la debida atención. Con respecto a la anterior categoría los entrevistados indican que consideran limitantes por:

“Requieren permisos y registros para la empresa y los productos que tienen costos altos y toman bastante tiempo en aprobación. Vigencia y altos costos de los permisos” (Entrevistado 2)

“Se podría considerar restricción que no pueden importar de cualquier lugar sino de planta autorizada, igual que se requiere constancia de inspección y emisión de certificados zoosanitarios, así como se requiere de registro ante el MS y permiso para cada importación. Si no se tiene el permiso, no ingresa” (Entrevistado 3)

“Permisos de importación sin eso no puede ingresar nada, sujetos a inspecciones del MAG, permisos del Ministerio de Salud. revisar el SAC para ver qué tipo de arancel corresponde en el indica notas técnicas” (Entrevistado 5)

“Permisos tardan mucho en aprobación” (Entrevistado 7)

Análisis.

Torres y Velasco (2017) citando a Ordoñez (2016) indican que permisos son aquellos que: “se los conoce comúnmente como licencias de importación, es decir, un documento que otorga el visto bueno para poder importar un determinado producto habiendo posteriormente cumplido con un control sea de cupo, calidad u otros” (p.22). En suma, a lo dicho por los autores antes citados se

denota la importancia de poseer calidad en los productos, ya que, si eso no es así, las autoridades sanitarias del país no otorgarán los permisos necesarios para distribuir los embutidos.

Categoría 2: Desabastecimiento

Descripción.

Tal concepto es analizado por una problemática que se vive desde el año 2020 y es el desabastecimiento de contenedores y transportistas que afectan, limitan en gran manera al comercio internacional, generando caos, costos mucho más elevados como es en el caso de los fletes marítimos en los cuales hay que pagar un extra-costos para asegurar un espacio. En referencia con esto se da a conocer la opinión de los entrevistados:

“Desabastecimiento de contenedores refrigerados a nivel mundial” (Entrevistado 2)

*“La mayor limitante es **la falta de equipos especializados para el transporte** y **mantención de estos productos** y que tiene un costo elevado en el transporte”* (Entrevistado 6)

“Desabastecimiento de contenedores a nivel mundial” (Entrevistado 7)

Análisis.

Es importante señalar que antes de la actual pandemia COVID-19, no se veía un desabastecimiento en el mercado internacional de contenedores, si bien había atrasos por puertos de transbordos saturados, esto no limitaba al comercio internacional, los importadores o exportadores tenían que esperar de 2 a 4 semanas más, pero sus productos llegaban en óptimas condiciones y no debían realizar pagos de más por obtener un espacio. De acuerdo con Roa (2021):

Si lo que queremos es analizar el potencial desabastecimiento de alguno de los eslabones de la cadena logística global, nos fijaremos en los contenedores

marítimos, puesto que se trata de los elementos utilizados para transportar la práctica totalidad de lo que consumimos. (parr.3)

En relación con lo anterior, la falta de equipos especializados para el transporte y cuidado de los embutidos, las importaciones de estos productos se han visto reducidas; ya que se impusieron muchas restricciones a los productos de consumo humano por la manipulación que sufren al ser procesados en las empresas de los proveedores y luego al llegar al puerto de destino más, si se debe pasar por una inspección física.

Categoría 3: Costos

Descripción.

Los costos de movilizar una carga refrigerada son el doble o más que los de una carga seca, esto no solamente porque el contenedor debe permanecer encendido todo el tiempo para conservar el producto perecedero, sino también por políticas de las mismas navieras que según se sabe tienen poca disponibilidad de este tipo de equipos, los mismos que hacen encarecer el flete. A continuación, se dan a conocer los puntos de vista de los entrevistados:

“Altos costos de fletes para movilización de carga refrigerada” (Entrevistado 2)

“Equilibrio entre la calidad de servicio y reducción de costos para evitar problemas de distribución logística” (Entrevistado 4)

*“La mayor limitante es la falta de equipos especializados para el transporte y mantención de estos productos y que tiene **un costo elevado en el transporte**”* (Entrevistado 6)

“Fletes marítimos altos” (Entrevistado 7)

“No conozco a detalle el sector, pero actualmente el tema de costos logísticos de transporte internacional afecta la logística en general” (Entrevistado 8)

Análisis.

Los costos del comercio en la misma forma que las divisas sufren cambios abruptos, a nivel mundial, también llegan a encarecer cualquier producto en el mercado en solo semanas. De acuerdo con BBC News (2021): Detrás del espectacular aumento del valor de los fletes marítimos está la llamada "crisis de los contenedores", es decir, una insólita escasez de espacio disponible para transportar los productos de Asia a Occidente. (parr.2)

Finalmente, se sabe que los costos de los fletes marítimos internacionales han sufrido un alza inexplicable y esto se debe no solamente a la falta de equipos como indica el entrevistado 6 sino también a la necesidad de los proveedores de transporte a cubrir el costo elevado que tienen los combustibles que utilizan los buques, porque deben cubrir muchos otros gastos como el mantenimiento de los contenedores que sufren desgaste con el pasar de los años.

Categoría 4: Burocracia

Descripción.

Hablar de burocracia es algo delicado en temas aduaneros, pero se debe hacer ver el error que se comete al no delegar o dividir procesos por jerarquías, al no hacerse se dan atrasos significativos que ponen en riesgo el producto importado y no solamente esto, sino también el capital del importador que realizó una importante inversión para adquirir dicho producto y distribuirlo en el país. Se mencionan las respuestas dadas por los entrevistados:

“Tener paciencia a nuestro sistema que para mi parecer tiene mucha burocracia, optar por buscar alternativas en nuestro país” (Entrevistado 5)

“En términos generales, la burocracia que existe en el país es uno de los mayores problemas en la Logística en general, cantidad excesiva de documentación a presentar para la obtención de permisos entre otros” (Entrevistado 6)

“Burocracia en el trámite de importación. Los trámites para registrar una nueva planta son muy engorrosos y la mayoría de los proveedores prefieren no hacerla” (Entrevistado 7)

Análisis.

Los llamados trámites “burocráticos” en comercio es un tema de no acabar, por el hecho de que siempre en el ámbito de alimentos ha existido un sinnúmero de regulaciones en cada país, donde ingresa carne, embutidos o todos aquellos alimentos de consumo humano y donde las autoridades sanitarias no están dispuestas a negociar su forma de trabajar estas importaciones. Según Lynch (2016): “De acuerdo con diversos estudios, los elevados costos de transacción causados por las trabas administrativas y burocráticas pueden tener consecuencias sumamente negativas sobre la inversión y el entorno de negocios” (p.35)

Para concluir como indica el entrevistado cinco, hay que tener paciencia con el sistema y las normativas de Costa Rica en cuanto a la importación de embutidos, ya que, si bien la burocracia afecta el comercio en general se deben tomar acciones como el pedir una documentación completa al proveedor, entre ellos sí es necesario una ficha técnica del producto previniendo que se le solicite a última hora y atrase más el proceso de despacho hacia el destino final.

Categoría 5: Personal capacitado

Descripción.

Uno de los mayores problemas en la logística y la cual limita la capacidad de atender los distintos casos que aparecen día con día, es el poco personal capacitado con el que se dispone, no solamente para las inspecciones físicas sino también documentales en los almacenes fiscales, esto genera un atraso importante en las soluciones que buscan las empresas en Costa Rica al realizar importaciones, por esto las mismas tratan de realizar todo conforme, para no tener que llevar su contenedor a almacén fiscal. Con respecto a esto los entrevistados indican:

“Contratación de personal capacitado para cada una de las áreas, en especial para logística que puedan actuar eficientemente en los casos que se presenten” (Entrevistado 2).

“la capacitación continua del recurso humano” (Entrevistado 4).

“Mejoras en la implementación de programas que mantengan al día al personal en referencia con las nuevas técnicas y equipos para el traslado y mantención del producto” (Entrevistado 6).

“Un departamento de logística capacitado con la experiencia necesaria para atravesar todos los retos que conlleva importar este tipo de productos” (Entrevistado 7).

“Otra de las limitantes es poco personal que pueda inspeccionar, los productos que están ingresando al país” (Entrevistado 11).

Análisis.

Es común ver empresas que no cuentan con personal capacitado en ciertas áreas, esto porque asumen que con el tiempo irán adquiriendo la experiencia que se necesita, pero en materia de aduanas eso no puede dejarse pasar y si es así, al menos deben estar en áreas donde no atrasen las importaciones y generen una inconformidad en los clientes o proveedores. Como indica Gil (2016):

Existe falta de inversión en tecnología y sistemas, malo con 8.79%, los indicadores muestran que la percepción de los partícipes es que en la región existe falta de capacitación a empresas y personal, falta de proactividad y mal manejo de mercancías. (parr.72)

Para finalizar, se recalca lo que indica el entrevistado 11, una limitante y se puede decir que la más significativa es la falta de personal (aforadores) que inspeccionen las cargas; ya que, si tienen trámites antes, se debe esperar el turno de esa importación que viene ingresando, esto genera molestia e inconformidad en los importadores por el poco avance que se ve hasta una semana después de estar la carga en almacén, lo que pone en riesgo el producto perecedero.

Categoría 6: Planta autorizada

Descripción.

Es indispensable para realizar la importación de embutidos verificar el paso más importante y que limita en gran manera a las empresas, esas son las plantas autorizadas; porque si la misma en su destino no posee una certificación de inscripción al llegar el producto a suelo costarricense será devuelto, no se le permitirá el ingreso, por lo tanto, es en realidad importante validar que efectivamente el proveedor tenga todo en regla para proceder con la compra. Por consiguiente, los entrevistados opinan:

“Si ya están operando es porque cumplen los requerimientos municipales y de funcionamiento del MS y porque el producto que se importa procede de planta autorizada, por ello como mejora, para un negocio en marcha, solamente se puede dar aquellos que permitan continuar la marcha, por ejemplo, ver que la autorización de las planta procesadora esté vigente y coordinar actualizaciones de autorizaciones de plantas procesadoras con el tiempo oportuno para que los inspectores puedan realizar su trabajo en tiempo” (Entrevistado 3).

“Los trámites para registrar una nueva planta son muy engorrosos y la mayoría de los proveedores prefieren no hacerla” (Entrevistado 7)

“Situación con plantas de producción no aprobadas, lo cual no permiten el desarrollar otro tipo de productos” (Entrevistado 11).

Análisis.

Es necesario tener plena certeza de que la empresa proveedora de los productos cárnicos como los embutidos, esté registrada en su país como planta autorizada para exportación; porque si no es así y es detectado por la aduana costarricense la importación, habrá sido en vano, porque el

producto será devuelto a su país de origen por no cumplir con los estándares y certificaciones solicitadas en el país. Según Arévalo (2017):

Legalidad de la instalación de producción. Para el cumplimiento legal lo necesario es contar con la autorización legal del funcionamiento de la planta, con registro de industrias agrarias, registro actualizado de actividades, contar con la identificación de todas las instalaciones y locales del centro de producción y estar ubicados en un entorno en donde no exista riesgo de contaminación Haram. (p.9)

En conclusión, se puede pedir con anticipación los documentos que identifiquen a las instalaciones y locales del proveedor en su país como un centro de producción legalmente autorizado, para distribuir cualquier producto que este cree en su empresa para posteriormente distribuirlo a nivel mundial, si no es así es mejor no realizar un trato o establecer una comunicación que pueda comprometer la credibilidad de cualquiera de las partes involucradas.

Categoría 7: Proveedores

Descripción.

Si bien los proveedores son una parte esencial en un negocio de importación, muchas veces las empresas los ven como una limitante para su negocio o para llegar a consolidar una relación comercial, esto puede ser por razones como que no tiene sus registros al día con las autoridades de su país; ya que, este trámite, el poco inventario disponible, la falta de variedad del producto que se desea adquirir, entre otros. Dicho esto, se observa lo que indicaron los entrevistados:

“Búsqueda de proveedores que estén alineados con las necesidades de su negocio y el costo-calidad sean los mejores” (Entrevistado 2).

“Crisis alimentaria han afectado la alianza versus proveedores” (Entrevistado 4).

*“Los trámites para registrar una nueva planta son muy engorrosos y **la mayoría de los proveedores** prefieren no hacerla” (Entrevistado 7)*

“Asesorarse con empresas Logísticas reconocidas, que puedan darle un panorama claro y real de las circunstancias de mercado, buscar diferentes opciones de proveedores de diferentes países, en la medida de lo posible importar de países en donde existan acuerdos comerciales con Costa Rica para que favorezca el precio final del producto, asegurar las cargas , ya que, al ser un producto perecedero puede tener riesgo (es importante cuidar la inversión) y sobre todo conocer su producto, el mercado y la competencia, esto les va ayudar a enfocarse en el nicho que les interesa” (Entrevistado 8).

Análisis.

Los proveedores siempre buscarán realizar algún tipo de contacto con aquellas empresas que tengan un buen nivel de rentabilidad y que quieren adquirir productos fuera de las fronteras de su país con el fin de expandir o mejorar los productos que ofrece a nivel interno o nacional, por lo tanto, los buenos proveedores son aquellos que están en constante comunicación con sus clientes para buscar una mejora o para conocer su opinión sobre el producto que ofrecen. Según Peralta y Méndez (2016)

En principio, el término “proveedor” está asociado a una persona o empresa que provee recursos a otra empresa o persona (cliente), estos recursos pueden ser bienes, servicios o capital, que el cliente puede emplear como insumo en su proceso productivo y posterior comercialización, comercialización [sic] sin transformación, apalancar su operación o para el consumo. (p.43)

A modo de finalización, se debe dejar claro que los proveedores si bien desea realizar relaciones comerciales sólidas, muchas veces son los que de alguna manera entran el proceso y alejan a los potenciales clientes por omitir información tan importante como es contar con sus permisos al día, ya que, muchas veces indican que todo está en orden porque creen que la

renovación de licencias certificaciones o patentes se hará de forma rápida y esto no es así, por tanto terminan obstruyendo el proceso de importación.

Categoría 8: Distribución

Descripción

La distribución de productos perecederos o secos siempre conlleva en sí un riesgo y dificultad; porque no se pueden prever accidentes, robos u otros factores que afecten la distribución de una mercancía, por lo tanto, siempre es importante que la carga esté asegurada, aunque sea por un valor mínimo para resguardar los intereses propios y los del proveedor. De acuerdo con lo anterior los entrevistados mencionan:

“Tiempos de tránsito y servicios con transbordo que limitan y ponen en riesgo la vida útil del producto” (Entrevistado 2)

“La desventaja la podrían ocasionar las empresas distribuidoras o vendedoras de productos de consumo masivo, en caso de que no se logre colocar el producto en el mercado o se retrase su colocación” (Entrevistado 3).

“Según mi experiencia lo mejor es llevar un control de los puntos que daré a continuación, sin ellos las industrias cárnicas en este caso no podrán salir adelante: Gestiona la demanda. También la red de distribución” (Entrevistado 4).

“Incertidumbre en la gestión y entrega de los despachos” (Entrevistado 8)

Análisis.

Becerra y Estela (2015) dicen que: “La operación de distribución consiste en repartir a los destinatarios los pedidos preparados” (p.62), como indican los autores, se distribuye lo que ya está listo para ser enviado, lo que aún está en trámite o a la espera de alguna aprobación tarda más de

lo previsto y esto es lo que muchas veces los importadores no entienden, que al ya haber cargas antes que las de ellos se debe seguir el orden para cumplir con el cronograma de distribución.

A modo de cierre se puede denotar en la respuesta de los entrevistados que la preocupación más marcada está en las pocas empresas que brindan o tienen una amplia red de distribución por que, en comercio si bien esta establecido un peso máximo por contenedor, cuando estos vienen con sobrepeso se les asigna lo que se llama: “chasis tres ejes”, el mismo que es más costoso y a veces no todos los distribuidores (transportistas) lo poseen, limitando hacia la fluidez de estos.

Interpretación de los datos

El comercio internacional y su logística a través de los años ha sido vital en las transacciones que se dan a nivel mundial, esto porque se sabe la importancia que tiene el intercambio de bienes entre países, esto para fomentar el correcta trabajo entre las naciones para surgir económicamente; dicho lo anterior, se muestra en la primera unidad de análisis los procesos logísticos que se consideran para tener éxito en la importación de embutidos, de igual manera son los que más presente tienen los importadores e involucrados en esta labor de coordinar y llevar a buen término la entrega.

Primero, se dio énfasis en verificar **registros** antes de realizar una **compraventa**, ver que una empresa sea real y no ficticia, en la importación de embutidos, esto es imprescindible porque no se debe realizar negociaciones si las plantas encargadas de exportar productos cárnicos, no cuentan con estas autorizaciones por parte las autoridades sanitarias de origen; ya que al llegar a Costa Rica la mercancía sería devuelta por este requisito, mismo que se puede averiguar llamando al país de procedencia.

En esta investigación, se logra orientar a los importadores tener presente que la **documentación** se pide de manera anticipada para poder revisar con la aduana del país de destino; ya que, hay permisos que deben generarse en origen y muchas veces tardan en ser aprobados por las autoridades sanitarias del país de exportación, más en tema de embutidos. Por otra parte, evaluar qué el **transporte internacional** tenga todo en regla, sus permisos que esté al día para circular es

vital, así como asegurarse si el medio de transporte que le están brindando es multimodal, porque esto genera mayor costo y tiempo de tránsito.

Las empresas importadoras de embutidos, presentan un conocimiento en materia de cómo realizar un **trámite aduanal**, el procedimiento de **traslado** a almacén fiscal o destino final, pero no así los retos que enfrentan los transportistas que mueven estos contenedores, esto porque ellos están sujetos a lo que les indique la naviera; muchas veces se presiona a los mismos por el **plazo** de consumo que estos productos perecederos tienen pero a quien realmente se debe transmitir esta molestia o preocupación es a la aduana.

Continuando con estas categorías, de la primer unidad de análisis y con base a la experiencia de los entrevistados se determina que las empresas importadoras desean **inspecciones** más ágiles y efectivas, que las mismas se coordinen previo a la llegada de los contenedores refrigerados con un alto nivel de importancia, por parte un mayor personal presente en las mismas por parte de autoridades sanitarias como SENASA; ya que la **infraestructura** de carreteras, equipos para conservación de perecederos no tienen las mejores prácticas para esto, complicando aún más el proceso que impacta en el costo final de mercancías y la competitividad de la misma por su calidad.

Para finalizar, esta unidad de análisis, se habló de la **caducidad**, si bien no es un proceso en sí, el mismo está implícito porque de este depende el organizar toda la logística, desde el día de recolección, tipo de equipo, control de temperatura hasta los cuidados que se deben aplicar a la hora de su carga y descarga para proteger la mercancía, esto genera aspectos positivos como el compromiso que tienen los encargados de gestionar la logística para el tránsito de la carga de manera segura, rápida y efectiva.

Para continuar, se hace referencia a la segunda unidad de análisis que son las limitaciones, en ella se realizaron una serie de preguntas a los importadores de embutidos para entender que los detenía a importar o realizar ciertos procesos más seguidos; ya que, se sabe las carnes, embutidos y demás cárnicos en el exterior tienen una excelente calidad, en este estudio se descubrió que hay una serie de factores que molestan y entre ellos se encuentra las políticas de comercio que muchas veces se aplican en el país.

Se conoció como los **permisos** echaban atrás el proceso de importación que se realizaba con anticipación, esto porque al tomar tanto tiempo en ser aprobados hacían que las mercancías fueran a almacén fiscal por falta de ese documento tan indispensable para la aduana, cabe recalcar que este tipo de solicitudes no son atendidas con la prioridad que se requiere, por lo tanto, esto provoca gran molestia en los importadores, esto porque pagan sus impuestos lo más pronto para tener el producto en sus bodegas de forma ágil y segura.

Dicho lo anterior, otro problema que afecta de manera directa los **costos** de las empresas es el **desabastecimiento** de contenedores por falta de espacios o sobre demanda que se ha generado en los últimos 23 meses aproximadamente, esto ha causado el desánimo de muchos, al ver que las cosas no mejoran, a pesar de que los contenedores refrigerados tienen prioridad de embarque son pocas unidades las que se tienen para la demanda actual, mismo que hace que los precios aumenten a niveles jamás pensados, esto preocupa mucho a los compradores internacionales; ya que su flete puede costar el doble de lo que vale su mercancía.

Otro concepto estudiado es la **burocracia**, misma que coloca en una posición complicado no solo a funcionarios de aduanas que se apegan a las leyes que establecen las entidades correspondientes, sino a empresas que desean expandirse o negociar fuera de las fronteras costarricenses, esto porque solo para inscribirse es mucho papeleo, hace falta **personal capacitado** para atender la alta demanda de solicitudes de permisos, revisión de documentos, requisitos y más que se generan todos los días en el comercio internacional, provocando esto un largo tiempo de espera que no favorece a ninguno de los involucrados.

A continuación se ve una sexta categoría que es lo indispensable de importar de una **planta autorizada**, los compradores internacionales lo tienen muy presente, pero no es tan fácil muchas veces asegurarse de que esos permisos sean reales o no estén vencidos; ya que, indican los entrevistados son trámites muy extensos y los **proveedores** prefieren no hacerlos provocando un problema para sus clientes, es otra de las razones por las que poco se importa, nadie hace investigaciones en los países de origen de forma gratuita, todo es negocio y por lo tanto, la búsqueda de nuevos proveedores de embutidos no es viable, por tema de confianza, crédito y otros puntos.

Para concluir este apartado, se habla de la **distribución**, esta última unidad de análisis hace ver la relevancia que tiene en la cadena de suministros y su logística, al movilizar cargas percederas no solamente se pone en riesgo el producto, sino la credibilidad de las personas que trabajan en esto, porque al no tener una noción de lo que está pasando o por donde transita su producto para llegar al destino final, deja una mala experiencia al cliente final que está recibiendo este servicio, que a parecer de los entrevistados es preocupante, porque puede que no se coloque en el mercado a tiempo.

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Se desarrollan en el siguiente apartado las conclusiones y recomendaciones de acuerdo con lo obtenido mediante las unidades de análisis y sus categorías, que surgieron a través de la indagación profunda del tema de importación de embutidos en Costa Rica, las mismas son de gran relevancia; ya que, tienen relación con los objetivos específicos y finalmente brindan respuesta a la pregunta planteada en la investigación.

Conclusiones de la Investigación

- Se concluye que los procesos logísticos deben seguir y cumplir cada requisito que les solicita la aduana sin excepción; ya que, por ejemplo, sin un registro sanitario, los embutidos no podrán ser nacionalizados en Costa Rica, dicha solicitud aplica tanto para importar como para exportar.
- Se demostró que el término comercial internacional (INCOTERM) en una compraventa debe quedar establecido por mutuo acuerdo entre las partes involucradas, porque con el mismo se define, qué responsabilidades tienen tanto el importador como exportador.
- Se determina que el importador de embutidos, al solicitar la documentación física al exportador, no debe omitir ni el más mínimo certificado; ya que, muchas veces hay permisos especiales que les serán solicitados por las autoridades aduaneras y que se deben tener disponibles para evitar atrasos.
- Es indispensable definir correctamente el transporte internacional, aún más cuando la carga es perecedera y proviene de países donde el tránsito es más lento y puede provocar atrasos considerables en la entrega.
- Se identificó lo relevante que es realizar la tramitología correspondiente con la agencia de aduanas, antes del arribo de la mercancía, porque de esta forma se pueden gestionar permisos, notas técnicas y demás documentos que pueden ser solicitados de forma sorpresiva en una revisión más profunda.

- Se observó que el traslado de mercancía y vida útil del producto (embutidos) debe ser el punto de partida, en el cronograma del importador para no omitir fechas importantes, como la caducidad del producto y la necesidad de abastecerse de inventario en un lapso determinado.
- Se concluyó que la categoría de inspección fue sobresaliente entre los entrevistados; ya que, en su mayoría estuvieron de acuerdo que los tiempos de revisión tardan mucho, lo que crea inconformidad en las empresas importadoras, no por el proceso en sí, sino por el tiempo que se demoran realizándolo.
- Se referenció, el concepto de infraestructura como un elemento relevante en el proceso logístico de importación, porque sin las instalaciones aptas no se puede conservar en óptimas condiciones el producto adquirido, fuera de las fronteras.
- Se reconoció la importancia de revisar con anterioridad el tiempo de tránsito, permisos y traslado que tendrá el producto a lo largo de la importación, porque su vida útil caduca en un plazo determinado, el mismo que no se puede cambiar por razones de salubridad.
- Se demostró que el desabastecimiento de contenedores limita el avance de la economía comercial, genera un desbalance y afecta en gran manera a los implicados en este mercado internacional, esto por falta de soluciones justas y equitativas.
- Queda evidenciado que los costos de fletes se alteran, buscando un equilibrio entre lo que las navieras necesitan cubrir para seguir prestando servicio, a pesar de la falta de espacios para transportar los equipos, al igual cobran lo que creen es justo paguen aquellos comerciantes que indican una urgencia mayor en determinados productos para que les den prioridad.
- Se manifestó entre los participantes de las entrevistas, el desacuerdo con los procedimientos y la excesiva documentación que se solicitan con el fin de obtener permisos, que duran

mucho tiempo en ser aprobados, al existir tantos papeles de por medio, se dice que hay burocracia en el proceso de importar.

- Se comprobó en la industria de importación cárnica, la falta de personal capacitado para las inspecciones de cargas refrigeradas de alimentos perecederos esto entorpece y obstruye el rápido despacho/liberación del producto, generando molestias en los importadores.
- Se analizó, lo imprescindible de realizar el previo estudio de la planta procesadora de embutidos en el país origen, que la misma esté al día con los registros sanitarios, licencias y certificado de permiso para exportar ante las autoridades de salud, esto no se puede negociar; porque las autoridades aduaneras y sanitarias no aprueban importaciones con permisos vencidos o inexistentes.
- Finalmente y para cerrar con la respuesta a la pregunta del planteamiento del problema, se concluyó que el análisis de la gestión logística de importación de embutidos en Costa Rica es un examen que se distribuye en pequeñas partes, que al ser analizadas no solamente por su naturaleza y características, sino también por las experiencias de las empresas importadoras, permiten determinar con mayor claridad los procesos y limitantes que enfrentan, por lo cual, muchas de ellas prefieren comprar en el mercado nacional o procesar localmente sus productos cárnicos.

Recomendaciones de la Investigación

- Se recomienda a las empresas importadores de embutidos pedir la documentación completa al proveedor, con 15 días o más de antelación, esto con el fin de enviar los mismos a revisión de forma anticipada, la misma que es necesaria para no atrasar los permisos que se puedan requerir y de la misma manera no obstruir la gestión logística.
- Se sugiere tanto al cliente como proveedor internacional, que en el momento que se dé la compraventa, se utilice por mutuo acuerdo el término comercial o Incoterm CIF en la importación de embutidos, esto para la tranquilidad de ambas partes; ya que, con el seguro que se envía desde el país de origen hasta el destino del cliente, cubrirá la mercancía en caso de un siniestro inesperado, donde pueda haber grandes pérdidas.
- Se insta al importador o agente intermediario a verificar con las autoridades sanitarias del proveedor o algún otro cliente de este, que toda la documentación sea verídica, en especial los certificados sanitarios que emite la autoridad de salud del país de origen.
- Se les aconseja a los transportistas internacionales establecer una comunicación eficiente y de ser posible directa con la agencia de aduanas del cliente importador, con el fin de verificar que la ruta que recorrerá el producto, documentos y demás estén correctos para evitar atrasos que perjudiquen los embutidos.
- Se recomienda al agente aduanero una asesoraría previa para los importadores, para que, al momento de enviar el trámite a la agencia de aduanas en tema de nacionalización de embutidos, puedan solicitar anticipadamente al proveedor algún documento que no esté entre los enviados.
- Se persuade a las navieras de realizar el traslado a nivel interno (nacional) con un transportista de confianza, que conozca los cuidados que deben darse al movilizar contenedores refrigerados con carga de tipo perecedera al almacén fiscal y pueda saber que hacer en caso de accidente.

- Se aconseja a los jefes de almacén fiscal a realizar un documento dirigido a la aduana costarricense, donde se le indique la necesidad de contar con personal capacitado para agilizar las inspecciones y así evitar el acumular contenedores los mismos que quitan espacio, el cual muchas veces se requiere para cargar la mercancía que va para exportación.
- Se motiva a las empresas importadoras a evaluar sus infraestructuras, para evitar que los embutidos perezcan por una fuga de aire o algún otro problema de refrigeración que se presente en las instalaciones.
- Se invita al encargado de inventarios a tener un recordatorio a mano o conseguir un sistema que indique que las fechas de ciertos embutidos están prontas a vencer/ caducar y así promoverlos en las diferentes distribuidoras, carnicerías para evitar su desperdicio.
- Se indica a los operadores logísticos la importancia de programarse junto a sus clientes con las fechas en que el proveedor mencione estará listo el producto para ser enviado y reservar con anterioridad el espacio con la naviera de su confianza, por la situación de desabastecimiento que se presenta a nivel mundial.
- Se aconseja a la Dirección General de Aduanas a brindar alternativas para los importadores; ya que, al pagar impuestos en el país, aportan a la economía costarricense y debido a los altos fletes está disminuyendo, es necesario instar, por ejemplo: a adquirir crédito con las navieras o sus representantes en el país.
- Se insta al Ministerio de Salud a valorar el extender la vigencia de permisos para importar embutidos a tres meses y de ser posible manejarlos de forma electrónica, revisando todos los documentos desde el inicio para que este quede en firme en el sistema que utilizan y evitar los reprocesos de volver a tomar los datos de un importador sin mancha en su expediente sanitario.
- Se sugiere a la aduana, específicamente al ente a cargo de los aforadores, a capacitar al personal con el que se cuenta, no cambiarlo o rotarlo sino darles el acompañamiento

necesario mientras adquieren la experiencia y agilidad para así evitar acumular trámites, ahorrar tiempo y mantener su historial limpio.

- Se recomienda al personal de cotizaciones de la empresa importadora, comunicarse con el Ministerio de Salud del país de origen de los embutidos, para corroborar la autenticidad de la autorización que se da para ser una planta exportadora establecida legalmente y así no cerrar trato con proveedores deshonestos y no autorizados.
- Se sugiere a los involucrados en la gestión logística de embutidos como el Ministerio de Ganadería y Agricultura [MAG], Ministerio de Salud [MS], Dirección General de Aduanas [DGA], Operadores Logísticos, Transportistas Internacionales como Nacionales, Importadores, Agencias de Aduanas y Almacenes Fiscales a capacitarse de forma recurrente para dar solución a las limitantes que se presentan en los procesos logísticos que determinan la eficiencia y capacidad que tiene un país para dar pronta solución a cargas perecederas que necesitan llegar a sus destino de forma casi inmediata.

CAPÍTULO VI: PROPUESTA

En el siguiente apartado se desarrolla la propuesta, la misma que busca dar una solución a un problema detectado en la presente investigación, en la misma se hará una sugerencia puntual para mejorar esto. Por medio, de la exploración de los datos obtenidos en el tema de importación de embutidos en Costa Rica, fue posible identificar que hay una gran deficiencia en los procesos de inspección de las mercancías de la industria cárnica, por lo tanto se desea aportar una posible solución esto al detectar que las empresas no saben a qué entidad dirigirse.

Dicho lo anterior, se procede a informarse sobre cuál es el mejor medio para dar a conocer datos tan relevantes como el proceso de importación y como se procede en las inspecciones, quiénes son los encargados de enviar a los aforadores, el tiempo que estos tienen, de igual forma es de suma importancia comunicarse con las entidades que brindarán la información verídicamente, con bases que ayuden a entender el actuar de las autoridades correspondientes. Por lo tanto, el medio que se elige para la presente propuesta es una página web que contenga información de las instituciones, así como su enlace para dirigirse a su página oficial.

Se toma como una opción viable y eficaz a corto plazo; porque no hay mejor forma de conectar documentos e información en internet, según BBC News Mundo (2019) indica: “Y sin la World Wide Web, la mayoría de nosotros encontraríamos extremadamente difícil (y mucho más costoso) acceder a toda la información que tenemos disponible hoy día” (parr.20), se ha ido modernizando para bien de los usuarios, se puede apreciar que la tecnología al avanzar es más potente y utilizada para beneficios propios o en común.

Objetivo General

Confecionar una propuesta para la optimización de la gestión logística de importación en el sector alimenticio de embutidos en Costa Rica.

Objetivos Específicos

Determinar los factores que influyen en los tiempos de demora para la inspección de los contenedores.

Realizar una página web, donde se muestre a los importadores las entidades a las que debe dirigirse al haber una importación de embutidos, los enlaces de las páginas oficiales de esas instituciones.

Propuesta

En el siguiente capítulo, se llevará a cabo el desarrollo de una página web que informe a los importadores las entidades implicadas en el proceso y trámite de inspección por el que deben pasar los contenedores refrigerados de embutidos que sigue su línea de tiempo, dicho esto se podrá consultar porqué hay tan largos tiempos de espera como indican los importadores, la carrera contra reloj que se tiene al ingresar estas mercancías al almacén fiscal para ser verificados por las autoridades correspondientes de velar por la salud de los costarricenses.

Esta página va dirigida a los encargados de logística, los cuales velan por el seguimiento en los trámites de revisión correspondiente, con el fin de informar cómo se nacionalizan las cargas de la industria cárnica, haciendo ver que el tiempo que se debe esperar es una problemática porque puede dañar el producto en cuestión, esto porque hay almacenes que no cuentan con la conexión requerida para los contenedores refrigerados, siendo esto un factor que afecta directamente la cadena de frío que se debe mantenerse de principio a fin, hasta llegar a la bodega del importador entre otros factores que se mencionarán seguido del cronograma de actividades para la página.

Factores que influyen:

- **Tiempo.:** Esto porque al asignarse una persona encargada para las revisiones correspondientes, no se sabe si dispone de tiempo, la cantidad de trámites que tiene delante; ya que los fines de semana los mismos no trabajan, por tanto, los contenedores que entran a inspección el fin de semana se acumulan.

- **Personal.:** Como se mencionaba anteriormente en la investigación, la falta de personal entorpece el proceso; ya que esto genera una sobre carga de trabajo para ciertos funcionarios, lo que termina siendo un atraso para los importadores.
- **Fitosanitario o Nota Técnica.:** Esto porque al realizar un análisis de la mercancía, mismo que se pueden pedir al momento de la inspección puede atrasarse en dar los resultados, por una muestra insuficiente o porque en la prueba se muestra algo inusual y se dé una revisión más profunda.

CRONOGRAMA

Fecha Actividades	3/11/2021	5/11/2021	5/11/2021	8/11/2021	9/11/2021	11/11/2021	15/11/2021	19/11/2021	21/11/2021	23/11/2021	24/11/2021
Idea y nombre de página											
Primera publicación: Imagen de las entidades que intervienen											
Espacio de chat para comentarios											
Segunda publicación: Servicios											
Tercera publicación: Quienes somos											
Cuarta publicación: Entidades											
Quinta publicación: Contenido de las 5 entidades											
Sexta publicación: Contacto, Ubicación											
Séptima publicación: Espacio de preguntas por medio de formulario											
Octava publicación: Lanzamiento oficial de la página											
Novena publicación: Resolución de consultas											

Nota: Elaboración propia

Como se mostraba anteriormente, se seguirá un cronograma donde se indica el paso a paso de la página, misma que no es complicada de crear; se realiza de forma rápida: Buscando creador de sitio web seguro, Creando la página con un correo, Nombre, Información, Dirección y teléfono. Con esto se quiere llegar a la mayor cantidad de importadores, se hará compartiendo la página web y comentando sobre la misma, para que la misma se vuelva tendencia para ir solucionando dudas sobre temas de importación de alimentos.

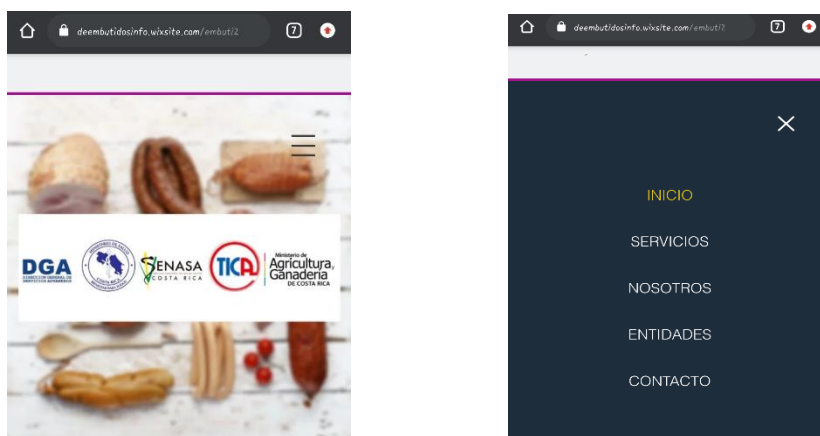
En temas de comercio se sabe la importancia de estar correctamente informado, por eso la información que será compartida en la página, se hará no solamente con base a enlaces de páginas

oficiales con la credibilidad necesaria. En este proceso estará presente una persona que cree contenido mediante imágenes o videos esto porque es la tendencia de la comunicación y la web a través de las facilidades del internet, misma que ha sido un medio de provecho al ser utilizado en beneficio de los demás.

Dicho lo anterior, se quiere hacer ver de alguna forma a las autoridades sanitarias como de aduanas, que es necesario un cambio en la forma en que se transmite la información sobre como se procesan las inspecciones de los contenedores refrigerados, su documentación y que urge se adquieran máquinas de escáner especial, que puedan detectar anomalías si las hubiese, por lo tanto, se concluye con esta propuesta que si se aprovecha la tecnología aplicada correctamente en el comercio internacional, este evolucionará en beneficio a un país, sus intereses y competitividad logística a nivel mundial.

Finalmente, se quiere recalcar que un país o población en específico como los importadores de la industria cárnica del sector alimenticio, necesitan estar informados de los procedimientos que se siguen, los plazos que se tienen dispuestos para este tipo de control o inspección, donde poder dirigirse sin andar consultando de un lado a otro sin respuesta, por eso la factibilidad de una página web que informe todo esto, sin necesidad de buscar respuestas en entidades que no tienen que ver con el tema. Se facilita el enlace de la página web: <https://deembutidosinfo.wixsite.com/embuti2>

Ilustración 4. Página web



Nota: Elaboración propia (2021)

Referencias Bibliográficas

- Aguilar G, Cartín M, Nielsen M (2015). La industrialización alimenticia en Costa Rica a finales del siglo XX y principios del XXI: De los estancos a los supermercados. Revista Herencia. Recuperado de: <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/herencia/article/view/21382>
- Allende, M (2017). La industria cárnica y el coste del embutido. Recuperado de: <https://buleria.unileon.es/handle/10612/6828>
- Álvarez, N, Pagani, L y Valenciano, J (2020). Seguridad y soberanía alimentaria en Costa Rica Colección Nuestra Historia: Nueva Década Escuela de Historia, UNA. Recuperado de: https://www.researchgate.net/profile/Jorge-Valenciano-Salazar/publication/342398001_Seguridad_y_soberania_alimentaria_en_Costa_Rica_Coleccion_Nuestra_Historia_Nueva_Decada_Escuela_de_Historia_UNA/links/5ef2983f299bf1031f1f35bb/Seguridad-y-soberania-alimentaria-en-Costa-Rica-Coleccion-Nuestra-Historia-Nueva-Decada-Escuela-de-Historia-UNA.pdf
- Alvarino N, Ayazo Pérez E y Rivero L (2017). Evaluación del efecto de la sustitución del cloruro de sodio por el cloruro de potasio ajo y orégano sobre las características organolépticas y funcionales de un embutido de pollo. Recuperado de: <https://repository.upb.edu.co/handle/20.500.11912/3233>
- Andrade, C (2015). Gestión logística en las operaciones del transporte internacional para el desarrollo del comercio en el puerto del Callao. Recuperado de: <https://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/20.500.12672/4488>
- Arévalo, F (2020). Traslado de Mercancías Plataforma Digital de Economía, Derecho y otras Ciencias Sociales y Humanas. Recuperado de: <https://leyderecho.org/traslado-de-mercancías/#:~:text=En%20este%20contexto%2C%20una%20definici%C3%B3n%20de%20traslado%20de,>

Aduanas% 20o% 20dentro% 20de% 20una% 20misma% 20Administraci% C3% B3n% 20Regi
onal

BBC News Mundo (2021). Qué es la crisis de los contenedores y cómo está afectando al comercio mundial y a tu bolsillo. Recuperado de: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-58558860>

BBC News Mundo (2021). ¿Cuál es la diferencia entre internet y la web? (y porque muchos las confunden). Recuperado de: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-47538812>

Ballesteros, A (2019). Impacto de la implementación del sistema de gestión de inocuidad alimentaria bajo la norma ISO 22000 en Pymes de la industria de alimentos. Tesis. Recuperado de: <https://hdl.handle.net/20.500.11839/8371>

Batero, D. y Javier, O. (2018). El Problema de Ruteo e Inventarios en Cadenas de Suministro de Perecederos: Revisión de Literatura. Universidad Distrital Francisco José de Caldas., 117-143. Recuperado de <https://revistas.udistrital.edu.co/index.php/reving/article/view/12691>

Blanco P, Valenciano N, Vargas G. (2017). Trabajo final de graduación. Costa Rica y Singapur: Análisis comparativo del Sector Alimentario enfocado a productos preparados (2010-2016). Recuperado de: <http://repositorio.sibdi.ucr.ac.cr:8080/jspui/bitstream/123456789/5661/1/41785.pdf>

Camacho, C (2015). Urgente mejorar infraestructura logística Recuperado de: https://www.larepublica.net/noticia/urgente_mejorar_infraestructura_logistica_2015-07-17

Campo, J y Clavijo, H. (2018.). Propuesta de control de inventarios para una distribuidora de alimentos escolares del municipio de Roldanillo Valle del Cauca. Trabajo de grado. Recuperado de: <https://bibliotecadigital.univalle.edu.co/handle/10893/16421>

- Cano, P., Orué, F., Martínez, J. L., & Mayett y. (2015). Modelo de gestión logística para pequeñas y medianas empresas en México. Scielo, 182-203. Recuperado de <http://www.scielo.org.mx/pdf/cya/v60n1/v60n1a8.pdf>
- Castillo, A (2018). Caracterización del control interno del área de inventarios de las empresas del sector comercio del Perú: caso empresa “Comercial Rosita EIRL”-Huarney, 2016. Tesis. Recuperado de: <http://repositorio.uladech.edu.pe/handle/123456789/3096>
- Chávez, L (2018). La auditoría administrativa como una herramienta para la mejora de la gestión en las agencias de aduana, Caso: Azsanet S.A. Agencia de Aduanas, periodo 2016. Tesis. Recuperado de <http://repositorio.unsa.edu.pe/handle/UNSA/5896>
- Cisneros, J. (2020). DATADEC. Recuperado de <https://www.datadec.es/blog/6-aspectos-criticos-de-la-logistica-alimentaria>
- Cosme W, Pacheco M, Saravia B (2018). Harina de guayaba taiwanesa como sustituto de almidón en la producción de embutidos crudos y cocidos. Recuperado de: <https://www.camjol.info/index.php/PAyDS/article/view/8427>
- Cusme, J (2020). Estudio de factibilidad para la creación de una Agencia de Aduanas en la parroquia Posorja. Tesis. Recuperado de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/50716>
- Da Luz, J. (2015). Análisis de los requerimientos y características de materiales poliméricos de empaque en el sector de la industria de alimentos en Costa Rica. Recuperado de <http://repositorio.sibdi.ucr.ac.cr:8080/jspui/bitstream/123456789/2832/1/38710.pdf>
- Diccionario de la lengua española. RAE - ASALE (2021). Recuperado de: <https://dle.rae.es/plazo>
- Diccionario de la lengua española RAE-ASALE (2021). Recuperado de: <https://dle.rae.es/caducidad>

Esteban, F (2019), Tesis, Diseño de las infraestructuras frigoríficas en países en vías de desarrollo. Recuperado de: <https://eprints.ucm.es/id/eprint/56783/>

Fernández J, Gamez J, Ojeda L (2021). Pulpa de pescado de aguas continentales y su potencial utilización en la elaboración de embutidos. Recuperado de: <https://alimentos hoy.acta.org.co/index.php/hoy/article/view/592>

Fontalvo, T., De-la-Hoz, E., & Mendoza, A. (2019). Los Procesos Logísticos y La Administración de la Cadena de Suministro. Saber, Ciencia Y Libertad, 14(2), 102–112. Recuperado de: <https://doi.org/10.18041/2382-3240/saber.2019v14n2.5880>

Garcés, L y Pulgarin S (2016). Infraestructura vial y marítima como factor de competitividad en el mercado internacional. Recuperado de: https://www.uricer.edu.br/site/pdfs/perspectiva/150_558.pdf

Garza, J (2016). Pocas empresas cumplen con normas de etiquetado en embutidos. Recuperado de: <https://www.larepublica.net/noticia/pocas-empresas-cumplen-con-normas-de-etiquetado-en-embutidos>

Gavilán, J (2020). Competencias laborales y logística de importación de la empresa Fasetres del Perú S.A.C. 2019. Tesis. Recuperado de: <http://repositorio.unjfsc.edu.pe/handle/UNJFSC/4254>

Geraldo, J. (2014). Logística Ilimitada. Methodus, 103. Recuperado de: <https://www.cecep.edu.co/documentos/revista-methodus-3.pdf#page=19>

Guerrero N, Jiménez R y Lezcano Y, (2021). Vista de Logística y globalización: Oportunidades para el desarrollo económico de Costa Rica. Recuperado de: <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/estudios/article/view/46038/45922>

Hernández, R, Fernández, C y Baptista, P (2017). Metodología de la investigación. Recuperado de:
<https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>

Hernández, R., & Mendoza, Ch (2018). Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta. McGRAW-HILL INTERAMERICANA EDITORES, S.A. de C. V.

Herrera, C e Idiáquez, K. Implementación de las herramientas Lean Manufacturing para la gestión de un almacén frigorífico de un operador logístico. Tesis. Recuperado de:
<http://repositorio.usil.edu.pe/handle/USIL/3649>

López, C. (2020). Reducción de los costos operativos en una empresa de transporte de carga. Recuperado de:
https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/41830/L%c3%b3pez_GCA.pdf?sequence=1&isAllowed=

López C, Moreno D y Vidal J (2018). Las agencias de carga y los servicios de transporte en el comercio internacional de Bogotá. Recuperado de:
<http://dx.doi.org/10.15446/ede.v28n53.75021>

Macias, R, Hernández, I y Robles, F (2019). Operadores logísticos. Ingenio y Conciencia Boletín Científico de la Escuela Superior de Cd. Sahagún. Recuperado de:
<https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/sahagun/article/view/3740/5931>

Madrigal, R (2016). Periódico La Nación. Embutidos incumplen contenido mínimo de proteína en algunos comercios. Recuperado de:
<https://www.nacion.com/economia/negocios/embutidos-incumplen-contenido-minimo-de-proteina-en-algunos-comercios/XXYOUGXQORGCPG7MBKCA5WFDQE/story/>

Mindiola, A (2016). Tesis. Estudio para la implementación de la norma ISO 22000:2005 en la empresa industria Alucaps Ecuador GA. S.A. Recuperado de:
<http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/22586>

Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica [MAG]. Recuperado de: <http://mag.go.cr/>

Ministerio de Hacienda (s. f). Ley General de Aduanas. Recuperado de: https://www.hacienda.go.cr/docs/51c9baa1b805f_LEYGENERALDEADUANASACTUALIZADAAOCTUBRE2012.pdf

Ministerio de Hacienda Costa Rica. Recuperado de: <https://www.hacienda.go.cr/>

Ministerio de Salud de Costa Rica (2021). Recuperado de: <https://www.ministeriodesalud.go.cr/>

Ministerio de Salud de Costa Rica (2021). Recuperado de: <https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/trámites-ms/registro-de-productos-de-interes-sanitario-ms?id=635>

Ministerio de Salud (2021). Registro de productos de interés sanitario Recuperado de: <https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/trámites-ms/registro-de-productos-de-interes-sanitario-ms>

Mora, A. (2019). Logística Colaborativa: Un reto de cara al futuro. Revista Digital Alimentaria. Recuperado de <http://alimentaria.cacia.org/digital/logistica-colaborativa-un-reto-de-cara-al-futuro/>

Morales, P (20179). Compraventa internacional de mercaderías | REVISTA LEX MERCATORIA Doctrina, Praxis, Jurisprudencia y Legislación. Recuperado de: <https://revistas.innovacionumh.es/index.php/lexmercatoria/article/view/545>

Morales, J (2020). Procedimientos y medidas sanitarias que se aplican a las mercancías de origen animal en Aduana Central Aérea, Managua; septiembre 2019-febrero 2020 - Repositorio Institucional de la Universidad Nacional Agraria. Recuperado de: <https://repositorio.una.edu.ni/4383/>

- Novia, J (2015). Logística de importación de alimentos donados de Estados Unidos, caso de estudio Banco de Alimentos del Estado de México. Recuperado de: <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/66976>
- Pérez, A. (2017). Qué es logística y por qué se confunde con gestión de cadena de suministro. OBS Business School. Recuperado de <https://www.obsbusiness.school/blog/que-es-logistica-y-por-que-se-confunde-con-gestion-de-cadena-de-suministro>
- Pérez, M (2016). Sistema de control de temperatura para un contenedor portátil refrigerado. Tesis. Recuperado de: <http://repositorio.uisrael.edu.ec/bitstream/47000/1176/1/UISRAEL-EC-ELDT-378.242-25.pdf>
- Pinheiro de Lima, O, Breval, S, Rodríguez, C, & Follmann, N (2017). Una nueva definición de la logística interna y forma de evaluar la misma. *Ingeniare. Revista chilena de ingeniería*, 25(2), 264-276. Recuperado de: <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-33052017000200264>
- Portal Estadístico de Comercio Exterior (2021). Recuperado de: <http://sistemas.procomer.go.cr/estadisticas/inicio.aspx>
- Promotora de Comercio Exterior (2021). Recuperado de: <https://www.procomer.com/>
- Roa, I (2021). Crisis de abastecimiento: ¿qué pasa con los contenedores? | Opinión | Cinco Días (elpais.com). Recuperado de https://cincodias.elpais.com/cincodias/2021/10/26/opinion/1635226114_239695.html
- Sánchez, E. (2018). “Propuesta de un modelo de despacho anticipado para reducir los costos logísticos de los procesos aduaneros de Importación en la Intendencia de Aduana Marítima del Callao, en el año 2018. Recuperado de

https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/30609/Sanchez_MEM.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Sandoval, F (2018). Diseño de un sistema de control de inocuidad en el manejo de productos perecederos previo a su procesamiento, con base en la norma ISO 22000 en una industria hotelera. Tesis. Recuperado de: <http://www.repositorio.usac.edu.gt/8652/>

Torres, J. (2019). Mejoras para el control y sistemas de pedidos de inventario de productos perecederos de la Bodega 3 del Hotel Hotver en la Ciudad de Guayaquil en el año 2019. (Proyecto de Grado). Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología. Guayaquil, Ecuador. Recuperado de: <http://repositorio.itb.edu.ec/handle/123456789/1765>

Torres, J. A., & Velasco, L. J. (2017). Análisis de los permisos de importación inen-agrocalidad y su incidencia en la gestión del comercio exterior. Tesis. Recuperado de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/17206>

Velasco, J (2020). Alternativas para manejo y reutilización de residuos ambientalmente contaminantes producto del procesamiento de embutidos en las empresas cárnicas, 2020. Tesis. Recuperado de: <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/7065>

Villaseñor, I (2015). Las fuentes de información en los trabajos académicos y de investigación. Recuperado de: <https://redined.educacion.gob.es/xmlui/handle/11162/155247>

Villón, D (2020). Propuesta de mejora del proceso productivo de contenedores refrigerados de la empresa FARBEM en la ciudad de Guayaquil. Tesis. Recuperado de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/54620>

Yangaly, D (2018). Gestión de compras y liquidez de las empresas de fabricación de embutidos de Ate, 2018. Tesis. Recuperado de: https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/36306/YANGALY_SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y

APÉNDICES

Apéndice A. Instrumento: Entrevista

La presente investigación es realizada por Delsa Tamara García Blanco, estudiante de Bachillerato en Comercio Internacional de la Universidad Internacional de las Américas. La entrevista tiene como objetivo adquirir conocimiento a través de la experiencia de los importadores de la industria cárnica y actores fundamentales en el proceso de la gestión logística de importación del sector de embutidos de Costa Rica.

Preguntas:

1. ¿Cuáles procesos logísticos están presentes en una importación de embutidos?
2. ¿Qué aspectos se deben de tomar en cuenta previo a realizar una importación de embutidos?
3. Con base en su experiencia, mencione ¿Cuál es la capacidad empresarial que debería existir para que la gestión logística en la industria cárnica para importar embutidos se pueda realizar?
4. ¿Qué pasos añadiría en la industria cárnica al importar embutidos para que esta sea más eficiente?
5. Indique técnicas que podrían traer cambios positivos en los procesos logísticos de importación de embutidos en Costa Rica.
6. A fin de obtener buenos resultado, que tipos de medidas cree debe de utilizar la industria cárnica de embutidos para realizar sus procesos logísticos para poder importar.
7. ¿Cuáles limitantes enfrentan las empresas del sector importador de embutidos en Costa Rica?

8. ¿Cuáles desventajas han estado presentes en la logística de las empresas de la industria cárnica?
9. ¿Qué mejoras deberían implementar las empresas costarricenses importadoras de embutidos?
10. Mencione prohibiciones o restricciones que tienen las empresas importadoras de embutidos con la gestión logística de Costa Rica.
11. Basado en su experiencia, ¿Qué recomendaciones daría a las empresas de la industria cárnica para gestionar su logística?