



República del Ecuador

Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil

Trabajo de Titulación

Para la Obtención del Título de:

Ingeniera Portuaria y Aduanera Mención Administración Portuaria.

Tema:

**Influencia del Aforo Intrusivo en la Exportación de Frutas Perecederas en la Ciudad
de Guayaquil, Año 2019.**

Autora:

Génesis Astrid Mora Burgos

Director del Trabajo de Titulación:

PhD. Xavier Mosquera R.

Guayaquil - Ecuador

2020

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi gratitud a Dios, quien con su bendición llena siempre mi vida.

Mi profundo agradecimiento a todas las autoridades que hacen parte de la Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil, por permitirme realizar todo el proceso investigativo.

De igual manera todos los docentes quienes con la enseñanza de sus valiosos conocimientos hicieron que pueda crecer día a día como profesional, gracias a cada una de ustedes por su paciencia, dedicación, apoyo incondicional y amistad.

DEDICATORIA

A mis padres Fabricio Mora y Anita Burgos quienes con su amor, paciencia y esfuerzo me han permitido llegar a cumplir hoy un sueño más, gracias por inculcar en mí el ejemplo de esfuerzo y valentía, de no temer las adversidades porque Dios está conmigo siempre.

A mis abuelos Gustavo Mora, Alba Zambrano por su cariño y apoyo incondicional, durante todo este proceso, por estar conmigo en todo momento. A toda mi familia porque con sus oraciones, consejos y palabras de aliento hicieron de mí una mejor persona y de una u otra forma me acompañan en todos mis sueños y metas.

La responsabilidad de este trabajo de investigación, con sus resultados y conclusiones, pertenece exclusivamente al autor.

Génesis Astrid Mora Burgos.

INFLUENCIA DEL AFORO INTRUSIVO EN LA EXPORTACIÓN DE FRUTAS PERECEDERAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL, AÑO 2019

Génesis Astrid Mora Burgos
genesis_morab@hotmail.com

RESUMEN

El objetivo general del presente estudio es determinar la influencia del aforo intrusivo en la exportación de frutas perecedoras en la ciudad de Guayaquil, año 2019. Fue una investigación descriptiva, de diseño no experimental, se aplicó un enfoque cualitativo bajo el método inductivo. Para la recolección de datos, se empleó una entrevista compuesta por siete preguntas dirigida a un conjunto de 20 exportadores de frutas perecedoras. Se determinó que, el aforo intrusivo se ha establecido como una herramienta que ha permitido eludir las inseguridades que se presentan durante la exportación afectando la integridad de las empresas influyendo en la mejora de las transacciones a nivel internacional; sin embargo, la ineficiencia generada en este proceso ha provocado daños en la mercancía, provocado por la fractura de la cadena de frío, cambios en la temperatura, humedad, entre otros factores que para el exportador se han convertido en grandes pérdidas financieras.

Palabras clave: Aforo Intrusivo, exportación, frutas perecedoras, exportadores, agente de aduana,

1. INTRODUCCIÓN

El aforo intrusivo es la inspección realizada de la mercadería llegada a los puertos de los diferentes países (Rodríguez, 2017), en ella se busca conocer y validar que la información de la

mercadería emitida por la persona exportadora sea la correcta por lo que se verifica peso, tamaño, cantidad, partidas arancelarias, entre otras (SENAE, 2017). En cuanto a la exportación de frutas percederas, se denominan de esta forma a aquellas frutas que tienen un tiempo de duración determinado que generalmente es corto y/o deben de mantenerse de con ciertas condiciones físicas y ambientales para que no se deterioren y lleguen a su destino en óptimas condiciones (Rovira, 2015; Pelayo, 2017; Guzmán, 2017; García, Barreiro, & Ruiz, 2016). Sin embargo, la mercadería cuando sale y llega al puerto esta debe de ser revisada y verificada por la aduana (Aduana del Ecuador SENAE, 2015), lo cual toma tiempo y de acuerdo al tipo de aforo realizado puede influir de forma negativa en la preservación de la misma, encontrándose en muchas ocasiones con frutas o productos en mal estado (Palacios & Quimiz, 2018). Por lo que es necesario conocer ¿Cuál es la influencia del aforo intrusivo en la exportación de frutas percederas?

El objetivo general de presente trabajo es determinar la influencia del aforo intrusivo en la exportación de frutas percederas en la ciudad de Guayaquil. En el trabajo se desarrolló un marco teórico en el cual se analizaron los conceptos y teorías sobre el aforo intrusivo y la exportación; seguido se encuentran detallados los reglamentos, normas y leyes que deben de ser implementadas para realizar dicha exportación. Se mostrará además varios estudios académicos, los cuales analicen el tipo de aforo intrusivo y el manejo de la exportación de frutas percederas desde la ciudad de Guayaquil (Reyes, 2015; Jiménez & Mora, 2018). Se planteará una investigación que permitirá conocer el nivel de influencia entre las dos variables antes mencionadas, para luego plantear las conclusiones sobre el estudio realizado.

Objetivo General

Determinar la influencia del aforo intrusivo en la exportación de frutas percederas en la ciudad de Guayaquil, año 2019.

Objetivos Específicos

Establecer un marco teórico que permita conocer el aforo intrusivo y procedimientos aduaneros en la exportación de frutas percederas.

Reconocer el procedimiento de aforo intrusivo en la ciudad de Guayaquil.

Identificar los procedimientos aduaneros en la exportación de frutas percederas en la ciudad de Guayaquil.

2. DESARROLLO TEMÁTICO

A continuación, se presentan los antecedentes referenciales y teóricos que se relacionan con la influencia del aforo intrusivo en las exportaciones de frutas percederas en la ciudad de Guayaquil. Asimismo, se evidencian ciertas investigaciones con la finalidad de profundizar el tema en cuestión incluyendo las variables que se vinculan con la gestión de la Aduana Nacional del Ecuador y demás entes reguladores de las exportaciones nacionales.

2.1 Antecedentes Referenciales

Las empresas que participan en la producción y comercialización de frutas requieren someterse bajo un conjunto de procedimientos y normas que les permita competir con el mercado extranjero. Es por esto que, Castillo y Castro (2017) desarrollaron una investigación cuyo objetivo fue analizar la incidencia que generaba la aplicación de los protocolos logísticos, técnicos y de seguridad en una empresa que se dedica a la venta de banano en la ciudad de Guayaquil.

Bajo los datos obtenidos en esta investigación, el 48.9% manifestó que las exportaciones no se realizan de forma óptima, dado que no se cumplen con las expectativas que se establecen en dicho proceso. Además, se identificó que el 51.1% de los encuestados señalan que la entidad que mantiene mayores falencias con respecto a las exportaciones es el Servicio Nacional de Aduanas

del Ecuador (SENAE) por lo cual es necesario establecer mejoras para gozar de un servicio eficiente. Castillo y Castro (2017) concluyeron que la implementación de los protocolos logísticos, técnicos y de seguridad en la cadena de banano de la empresa objeto de estudio se encuentra encaminada hacia una zona libre de irregularidades la cual beneficia a todos los que se encuentran involucrados en el proceso. Se recomendó el amparo de las medidas establecidas mediante los protocolos con el fin de ofrecer un producto de calidad en el mercado internacional.

Tomando como referencia el gran porcentaje de contenedores que ingresan en los depósitos públicos con la finalidad de someterse al proceso de aforo físico, Rodríguez (2017) realizó una investigación con el principal objetivo de elaborar un manual de procedimientos destinado al aforo físico de mercancías contenerizadas, orientado a los agentes de la aduana.

Los resultados que surgieron de esta investigación determinaron que el 93% de los agentes de aduana desconocen los diversos tipos de cargas que existen; por lo tanto, no dominan el manejo de etiquetas de mercancías peligrosas y de sellos de seguridad existentes, lo cual ha provocado una serie de accidentes que se producen durante el aforo físico ocasionando daños económicos en las mercancías del importador. Dichos problemas se han generado por la carencia de un manual que especifique el correcto uso de los diversos tipos de mercancías durante el aforo físico; por ende, el 100% de los encuestados manifestaron su gusto por la elaboración de un manual de procedimientos de aforo que abarquen los flujos y procesos para la importación de los diferentes tipos de cargas. Se recomendó que el agente de aduana considere los procedimientos que se establecen en el manual a fin de realizar con certeza la desaduanización en el menor tiempo posible cumpliendo con los requisitos estipulados por el organismo aduanero vigente (Rodríguez, 2017).

Palacios y Quimiz (2018) ejecutaron un estudio con el objetivo de analizar los diversos riesgos de contaminación que se generan en las unidades de transporte en las exportaciones de frutas y

hortalizas no tradicionales a través de un estudio exploratorio a fin de mitigar riesgos y poder establecer un plan de mecanismos a todas aquellas empresas exportadoras con el objetivo de mejorar la seguridad en toda la cadena logística.

Según Palacios y Quimiz (2018) los resultados que surgieron de esta investigación determinaron que el 78.5% de los encuestados indicaron que los problemas de contaminación de las mercancías se originan por la filtración interna de la empresa adicionando la inexistencia de los protocolos internos para mitigar dichos riesgos, convirtiéndose en un factor vulnerable en la cadena logística. Por otra parte, el 75% indicó la necesidad de la implantación de un plan que genere como beneficio reducir los riesgos a los cuales se exponen las empresas exportadoras. De acuerdo con las entrevistas, se identificó que los protocolos de seguridad facilitan que las empresas obtengan un mejor proceso de logística generando un mayor nivel de seguridad respecto a las exportaciones a fin de evitar las contaminaciones con sustancias sujetas a fiscalización. Se concluyó que la aplicación del plan de mecanismo interno de las empresas exportadoras evitará que las mercancías sean un punto clave para las asociaciones narco delictivas. Se recomendó ejercer un continuo análisis de los procesos internos con el fin de mantener eficientes procesos internos de seguridad.

2.2 Marco Teórico

2.2.1 Exportaciones

De acuerdo con SENA (2019) una exportación se la define como el régimen aduanero que permite la salida de mercancías bajo el método de libre circulación fuera del territorio aduanero ecuatoriano a una zona especial de desarrollo económico. El proceso de exportación inicia con la transmisión electrónica de una Declaración Aduanera de Exportación (DAE) en el sistema ECUAPASS. La misma deberá ser complementada con una factura o documento previo al embarque. Cuando la DAE haya sido aceptada, la mercancía puede ingresar a la zona primaria del

distrito donde se permite la embarcación, por lo cual se deberá registrar en el depósito temporal bajo la premisa de almacenamiento previo a la exportación. Al momento de exportar, se notifica el canal de aforo asignado, los cuales pueden ser aforo automático, documental o físico intrusivo (SIICEX, 2015).

El principal problema que las empresas exportadoras mantienen es, ser un punto clave para aquellas organizaciones que se dedican a realizar actividades ilícitas, generando riesgos dirigidos hacia la integridad de la empresa. Para esto, se han establecido ciertos criterios de inspección que permiten ejecutar un control en los contenedores a fin de erradicar cualquier acto ilegal. Dentro de dichos métodos se encuentra la inspección de contenedores por rayos X a fin de realizar un registro no intrusivo de las cargas. Por otra parte, se encuentra la inspección física de contenedores lo cual en muchos casos se efectúa con la ayuda de canes. Adicional, se encuentra la verificación general del estado interno y externo del contenedor, se comprueba el número del mismo, se inspeccionan las puertas, remaches y tuercas de los dispositivos de seguridad, los pisos, techos y soportes. Así mismo, se verifican los orificios de ventilación y las paredes, en casos adicionales como aquellos contenedores refrigerados, se examinan las cajas de control eléctrico, área de compresor y del condensador, todo esto con la finalidad de prevenir inseguridades (Armendáriz & Gómez, 2016; Cámara Marítima del Ecuador, 2018).

2.2.2 Aforo

El surgimiento de las diferentes necesidades para mejorar y mantener el comercio internacional ha determinado el desarrollo de nuevas técnicas y formas que se han establecido para el transporte de carga. A finales de la década de los sesenta, tanto el comercio internacional como la carga contenerizada han mantenido un crecimiento constante y sincronizado. No obstante, con el paso de los años se han establecido procesos que han permitido ejecutar un control e inspección de los

contenedores a fin de erradicar vulnerabilidades que perjudiquen la integridad de las empresas exportadoras (Holguín & Tobar, 2018). De acuerdo con BASC (2016) el procedimiento para la inspección inicia determinando la clase y el tipo de contenedor que se utilizará; asimismo, se determina las medidas estándares del contenedor, conociendo sus partes y componentes. Finalmente, es necesario realizar la inspección física de los puntos susceptibles o vulnerables que se encuentren al momento de haber sido reestructurados (Franco, 2019).

El aforo se conceptualiza como un conjunto de actividades de porteo, vaciado, llenado, estiba, desestiba y trincado o destrincado de la carga general que posee un contenedor, los cuales por requerimientos de la SENAE, Ministerio de Agricultura, policía antinarcóticos o del embarcador o consignatario requieren contabilizar, inspeccionar y verificar el contenido de la carga, incluyendo el personal, sustitución de precintos o sellos, expedición de documentos a fin de establecer una constancia de la operación. El aforo aplica para la carga general (AFG) y contenerizada (AFC), esta última involucra la apertura del contenedor, desconsolidación eventual, relleno y el cierre del contenedor (Contecon Guayaquil, 2017).

De acuerdo con Merino y Vélez (2015) el aforo automático hace referencia a un canal no intrusivo. Es decir, dicha modalidad se ejecuta mediante la validación electrónica de la declaración aduanera, por medio de un sistema informático donde, conforme con los perfiles de riesgo y verificación de las mercancías se determina este canal no intrusivo con la finalidad de no abrir alguna unidad de carga o transporte. Sin embargo, se excluyen aquellos casos en el cual las declaraciones de exportación o importación requieran de un documento para el control previo o incluso inspecciones que sean requeridas por otra entidad del Estado.

Conforme lo dispuesto por el servicio Nacional de Aduana del Ecuador (2019) el aforo documental es la verificación de la Declaración Aduanera y de los demás documentos de soporte

o de acompañamiento contrastados con la información que se haya registrado en el Servicio Nacional de Aduana. El aforo documental es perpetrado por los agentes de aduana, verificando los documentos que se hayan presentado con la información existente en el sistema. El tiempo de duración de esta modalidad comprende un período de 24 horas aproximadamente y cuando se haya realizado, el sistema de aduana deducirá los valores de mercancía para que dicho informe posteriormente sea impreso a fin de proceder con el pago de tributos y ejecutar la autorización de salida de la mercancía (Rodríguez, 2017).

El aforo físico intrusivo, como su nombre lo indica es el reconocimiento físico de las mercancías con la finalidad de comprobar su origen, naturaleza, peso, condición, medida, valor en aduana, cantidad y la clasificación arancelaria, todo esto en relación a los datos obtenidos mediante la Declaración Aduanera y documentos complementarios de soporte contrastados con la información registrada en el sistema informático del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador. Dicho proceso se lo realiza con el objetivo de determinar una liquidación precisa de los tributos dirigidos al comercio exterior incluyendo el cumplimiento de las disposiciones exigidas por el régimen aduanero (SENAE, 2017; Contecon Guayaquil, 2017).

2.2.3 Tipos de aforo

García, Ordóñez y Sozorange (2016) manifestaron que en el proceso de desconsolidación, los técnicos operadores de despacho del SENAE se encargan de asignar el canal de aforo para determinar un control eficiente. Los tipos de aforo que existen son: aforo automático, electrónico, documental, físico intrusivo - no intrusivo. Respecto al primero, este se ejecuta una vez se haya efectuado el pago de los tributos aduaneros para luego proceder con el levante de las mercancías. El canal de aforo electrónico, se denomina como el aforo automático no intrusivo, dado que el control se lo realiza por medio de rayos X. El aforo documental, se entiende como la revisión pasiva

de la declaración aduanera, donde el técnico operador responsable revisa los documentos de soporte adjuntados en el sistema de la SENA. El aforo físico intrusivo - no intrusivo se ejecuta por medio del técnico operador quien será el responsable de programar el aforo físico de las mercancías al siguiente día hábil para constatar el origen, valor en aduana, cantidad y clasificación arancelaria relacionado con los datos establecidos en la declaración aduanera.

2.2.4 Seguridad en los contenedores

Con la finalidad de erradicar situaciones donde los contenedores se expongan a ser utilizados en actividades delictivas se estableció una Iniciativa de Seguridad en Contenedores (CSI), con la finalidad de examinar el contenido y evitar posibles consecuencias en la cadena de suministro global. Hoy en día, el transporte marítimo de contenedores se ha considerado como una amenaza para el comercio internacional dado los diversos actos ilegales que pueden ejecutar. Dicha iniciativa se ha fundamentado en cuatro elementos bases, los cuales involucra la identificación de contenedores de alto riesgos, examinarlos antes de iniciar el proceso de transporte, emplear tecnología para detectar irregularidades y promocionar el uso de contenedores que auto detectan la más mínima alteración. El factor principal de la implementación de la CSI en los puertos fue el establecimiento de equipos gamma o rayos X y equipos de detección de radiaciones con la finalidad de examinar el contenido de la carga mediante captura de imágenes evitando realizar una inspección física (Roa, 2015; Ministerio de Transporte y Obras Públicas, 2016).

2.2.5 Alimentos perecibles

Los alimentos perecibles son aquellos que requieren de una serie de condiciones a fin de conservarse en buen estado. Existen factores que alteran dichos productos generando cambios en el sabor, olor y en el aspecto visual, ocasionado que las frutas no se encuentren en óptimas condiciones para el consumidor. Dentro de los agentes que intervienen en la alteración de alimentos

peribles se encuentran las regulaciones de temperatura, aire, luminosidad, manejo inadecuado de los productos, entre otros (Guzmán, 2017). El mayor problema que se genera en las empresas exportadoras de frutas peribles es la ejecución de un aforo intrusivo, puesto que, se incrementa el riesgo de que el producto se deteriore. Cuando se realiza dicho proceso de manera negligente, incluyendo además los cambios que se producen en la temperatura alterando la cadena de frío, el producto sufre daños fisiológicos lo cual conlleva a la rápida descomposición del mismo (Gaviria, 2019).

Respecto al transporte de alimentos percederos, se ha determinado que estos pueden contaminarse durante el tiempo de traslado generando como consecuencia que los productos no lleguen en óptimas condiciones hasta su destino, salvo que se apliquen ciertas medidas de control eficientes en el transporte. Los alimentos percederos se encuentran regulados bajo el acuerdo de transportes internacionales; es por esto, que los operadores económicos que transbordan productos percederos deben emplear vehículos refrigerantes, isotermos, caloríficos o frigoríficos (Elika Alimentos, 2017).

Según García et al. (2016) los alimentos percederos tales como frutas, hortalizas, pescado o carne requieren trasladarse mediante un transporte refrigerado. La supervisión y control de calidad de los productos durante el proceso de transporte y distribución ha sido de gran importancia puesto que el mayor desafío que se presenta es poder asegurar una cadena de frío que se establezca desde el productor hasta el consumidor. Existen diferentes tecnologías que se emplean para monitorizar todo tipo de elementos, entre ellas se encuentra la tecnología de sensores inalámbricos como la Identificación por Radio Frecuencia (RFID) y las redes inalámbricas de sensores (WSN). Respecto a la primera, esta fue desarrollada para identificar elementos dentro de vehículos o contenedores

de transporte. La WSN suministra una completa información, dado que permite medir la temperatura, humedad, presión y luminosidad del transporte.

2.2.6 Riesgos en el Comercio Internacional.

Actualmente en el proceso de exportación existen ciertos riesgos que pueden afectar el comercio internacional. Estos se clasifican en riesgos documentales, cambiarios, comerciales, políticos, de narcotráfico, de mar, riesgos en el medio de transporte, de avería gruesa, en la carga y descarga. Los riesgos documentales se manifiestan como la confección incompleta de documentos de embarque por parte del exportador o agente generando retrasos, sanciones y confiscación de mercancías. El riesgo cambiario puede originarse por el pago en una moneda diferente a la local. Los riesgos comerciales son relativos a las diferentes operaciones del comercio internacional; los riesgos políticos se generan por restricciones producidas por el país importador, los riesgos de narcotráfico se originan por la contaminación de sustancias ilícitas, los riesgos de mar se forman por accidentes en la navegación, en el medio de transporte se pueden suscitar por incendios o explosiones. Los riesgos de avería gruesa, nacen por el esfuerzo realizado para preservar el buque, y los riesgos de carga y descarga pueden crearse por la humedad, contaminación, robo, manchas y falta de frío (Ministerio de Comercio Exterior, 2019; CHUBB Seguros Ecuador S.A., 2018).

La Aduana del Ecuador, desde el año 2007 ha orientado sus esfuerzos en la potencialización de la gestión de riesgos. Mediante un personal idóneo, comprometido y profesional han establecido técnicas innovadoras de gestión de riesgos basándose en las prácticas internacionales bajo el comercio exterior de Ecuador. La gestión de riesgos se ha definido como un sistema que se basa en la inteligencia aduanera y que se encuentra compuesta por diversas actividades que se realizan con el objetivo de controlar y dirigir dichas inseguridades (Aduana del Ecuador SENA, 2015).

Gran parte de la mercadería semi-facturada se traslada por medio de los contenedores, lo cual se lleva a cabo dado los beneficios que se establecen puesto que es más barato, fácil de cargar, descargar y de transportar entre barcos, trenes y camiones. El principio fundamental del transporte de carga es mantener la temperatura controlada a fin de que la entrega llegue a su destino en perfectas condiciones. Puesto que, los productos que se exponen a cambios de temperatura suelen deteriorarse; por lo tanto, el mantenimiento de dicho factor es un elemento primordial. Las variables que se consideran para poder asegurar el apropiado mantenimiento de la temperatura durante el transporte son el pre-enfriamiento de la carga al igual que los espacios de transporte, la estiba y sobre todo el grado de circulación de aire, los cuales son requerimientos fundamentales para el suministro y temperatura del aire en el espacio de carga (Rovira, 2015; Cisneros & Varela, 2015)

3. MARCO METODOLÓGICO

3.1. Tipo y Método de Investigación

En lo que respecta a la metodología de la investigación utilizada para el desarrollo del presente capítulo se aplicó el enfoque cualitativo, puesto que este recolecta información por medio de entrevistas, grupos focales, observación, entre otras, lo cual permite la recolección e interpretación de los datos de forma más profunda con una mayor riqueza interpretativa (Alayza, Corés, Hurtado, Mory, & Tarnawiecki, 2017).

El tipo de investigación descriptiva, de acuerdo a lo expuesto por Baena (2017) se basa en el estudio de las características que posee determinado grupo, sector o individuo en determinado momento. Este tipo de investigación se realiza por medio del estudio y análisis de los hechos observados y recolectados durante la investigación de campo, siendo este el motivo por el cual se seleccionó este tipo de investigación.

Según Valenzuela y Flores (2018) el diseño no experimental es aplicado a temas de investigación, los cuales ya han sido analizados por otros autores, por lo que no se realiza ningún tipo de modificación ni alteración a las variables estudiadas, tomando los datos en su estado original. En el presente trabajo se tomaron los datos sin la aplicación de estímulos de ninguna clase. En cuanto al método utilizado, este fue el inductivo, ya que partió de lo particular a lo general.

3.2. Unidad de Análisis, Población y Muestra

La población designada para el objeto de estudio del presente trabajo son aquellos exportadores de frutas percederas. De acuerdo con el sistema de estadísticas del comercio para el desarrollo internacional de las empresas TRADE MAP (2020) existen 33 exportadores de frutas percederas a nivel nacional; sin embargo, es importante recalcar que, dicho número corresponde a las sociedades que cuentan con el permiso para exportar sin considerar a los intermediarios; cabe destacar que, al ser una población pequeña, no se desarrolló ningún tipo de muestreo.

No obstante, debido a la dificultad que representa para el investigador llevar a cabo una recolección de datos a dicho número se determinó un muestreo a conveniencia de forma estratificada. Cabe mencionar que, esta es una investigación cualitativa por ende se llevará a cabo una entrevista, la misma será aplicada a un conjunto de 20 exportadores de frutas percederas, que en este caso fueron: banano, mango, piñas, papayas y melones.

3.3. Técnicas e Instrumentos de Investigación

Dentro de las técnicas más usadas se encuentran las encuestas y las entrevistas, estas técnicas se caracterizan por encontrarse guiadas por un cuestionario pre formulado el cual ayudará a la dirección de la investigación (Lerma, 2016). El presente estudio estuvo conformado por entrevistas dirigidas a 20 exportadores de frutas percederas, los cuales brindaron información muy importante

para el desarrollo del tema; el instrumento utilizado fue un cuestionario. Cabe destacar que, los entrevistados pidieron su anonimato.

3.4. Procesamiento de la Información

El instrumento utilizado constó de siete preguntas, cuyo procesamiento fue por medio del desarrollo de un análisis para conocer las características de calidad que se deben tomar en consideración al momento de exportar frutas perecedoras, la eficacia del aforo intrusivo para validar la información de la mercadería que una persona que exporta haya emitido, la influencia que mantiene el aforo intrusivo en la calidad de las frutas perecedoras de exportación, los procesos más eficaces y eficientes, la necesidad de un manual de procedimientos orientados a los agentes de aduana y los beneficios que se obtienen al momento de pasar por un proceso de aforo intrusivo (ver anexo).

4. RESULTADOS

En el siguiente apartado se evidencia de forma general las opiniones emitidas por los 20 exportadores de frutas perecedoras; considerando que dicha unidad de análisis mantiene el debido conocimiento acerca de la influencia del aforo intrusivo al momento de realizar el proceso de exportación. Las respuestas fueron agrupadas y presentadas en conjunto, considerando el número igualitario de opiniones emitidas por las empresas; a continuación, se presentan los resultados considerando el empleo de cuatro preguntas más relevantes.

4.1. Análisis de resultados

¿Qué características de calidad se deben tomar en consideración al momento de exportar frutas perecedoras?

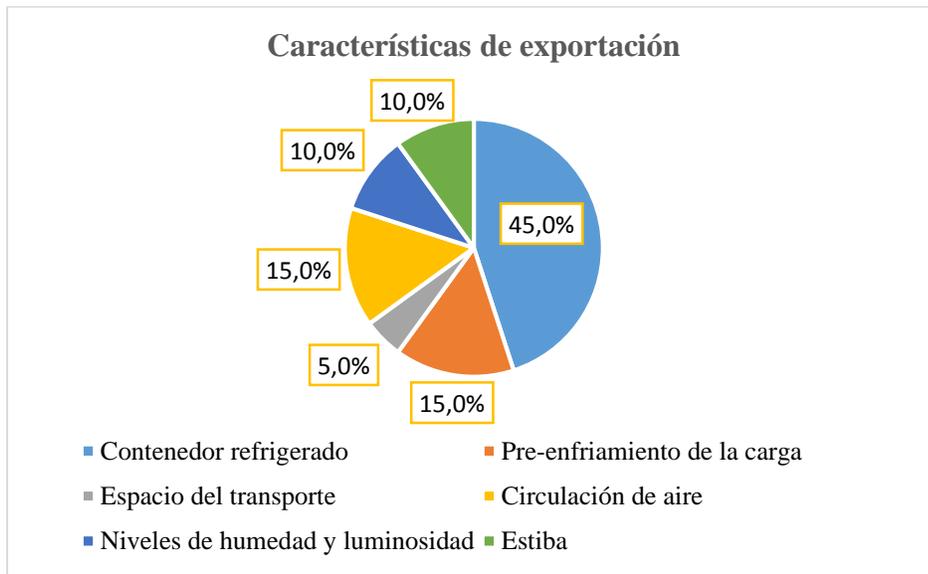


Figura 1. Características de exportación.

Según los entrevistados, a nivel internacional, se exige que los productos percederos que ingresen a un mercado se caractericen por su nivel de calidad, lo cual es responsabilidad total del exportador. Para esto, se aplican ciertas medidas que permiten que el producto arribe en óptimas condiciones, donde el factor fundamental es el uso de un contenedor refrigerado, representado por el 45%, el 15% indicó el pre-enfriamiento de la carga, el 5% acotó el espacio de transporte, el 15% determinó la circulación del aire y el 20% restante se dividió por la estiba del transporte y los niveles de humedad y luminosidad.

¿Considera que el aforo intrusivo es un proceso eficaz para validar la información de la mercadería que una persona que exporta haya emitido? Explique sus razones.

Se evidenció que, el aforo intrusivo es considerado por el 90% de las empresas exportadoras como un proceso ineficaz, debido que dicho procedimiento incrementa el riesgo de que el producto

se deteriore. La ejecución de un aforo intrusivo genera cambios no solo en aspectos visuales de la fruta, sino también en el olor y sabor produciendo que la mercancía no se encuentre apta para el consumo humano; a pesar de esto, únicamente el 10% indicó que es un proceso eficaz puesto que ha permitido la reducción de ilicitudes en el proceso de exportación.

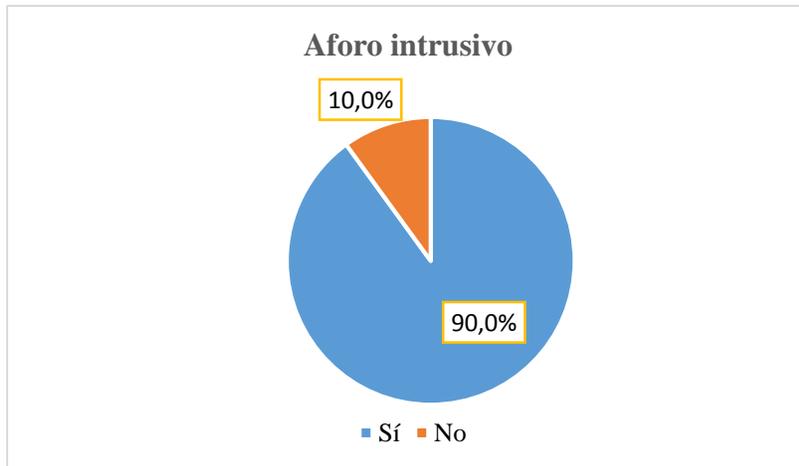


Figura 2. Aforo intrusivo.

Al momento de exportar frutas perecedoras, ¿cuáles son los riesgos que se presentan al momento de pasar por el proceso de aforo intrusivo?

De acuerdo con las opiniones emitidas por los exportadores de frutas, se identificó que, el aforo intrusivo es un proceso de inspección que ha generado graves pérdidas, lo cual se ha derivado de la fractura de la cadena de frío, factor manifestado por el 40% de los entrevistados, el 35% indicó que la revisión de mercadería ha provocado lesiones físicas del producto, criterio que en gran parte se asocia con el poco cuidado y mala manipulación de la mercancía; esto fue representado por el 15%; finalmente, el 10% acotó los cambios de temperatura.

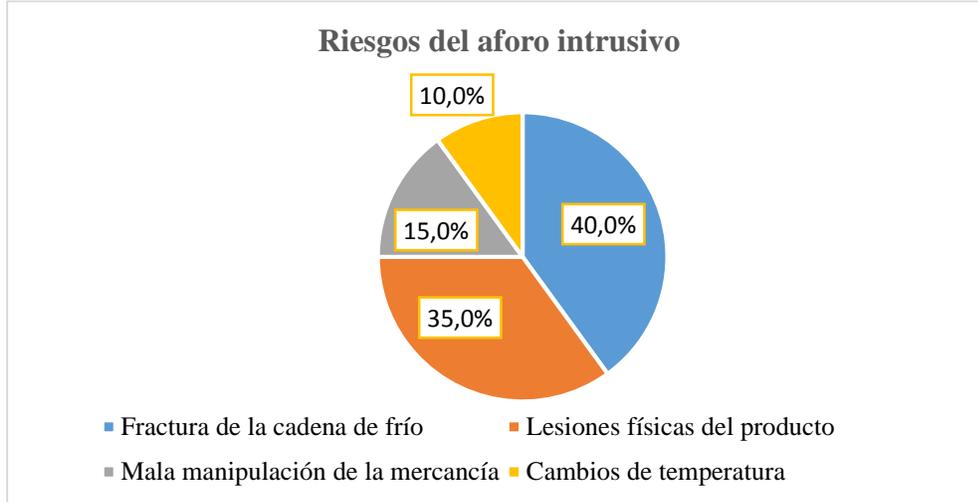


Figura 3. Riesgos del aforo intrusivo.

¿Considera necesario el uso de un manual de procedimientos orientados a los agentes de aduana sobre el aforo físico de frutas percederas? ¿Por qué?



Figura 4. Manual de procedimientos.

De manera general, los entrevistados establecieron necesario el empleo de un manual de procedimientos a fin de que el agente de aduana conozca los procedimientos que se deben llevar a cabo bajo el proceso de aforo físico considerando el tipo de fruta o elemento con el que trabaje en dicho momento. Es fundamental que dicho documento se conforme de las funciones,

responsabilidades y precauciones que debe mantener el agente a fin de no generar daños que perjudiquen al exportador.

Respecto a las tres preguntas restantes, el 90% determinó que el aforo intrusivo ha influido de forma negativa en la calidad de las frutas percederas de exportación, debido que, la revisión de la carga se encuentra sujeta a múltiples elementos que provocan su deterioro generado por aspectos derivados de daños o lesiones físicas. No obstante, el 10% restante indicó que este proceso ha mantenido una influencia positiva, debido que, el aforo intrusivo se ha convertido en un pilar fundamental que ha permitido incrementar los niveles de seguridad, mejorar las transacciones comerciales a nivel internacional y se han erradicado las actividades ilícitas que perjudicaban la integridad de las empresas exportadoras. En contraste con lo anterior, el 100% de los entrevistados manifestaron que el aforo automático es la mejor opción que se debe emplear al momento de exportar frutas percederas, debido que la información se verifica y se transmite de forma electrónica sin la necesidad de papeleo y manipulación.

Para concluir, de acuerdo con las opiniones emitidas por los exportadores de frutas percederas, se determinó que el proceso de aforo intrusivo se ha establecido como un pilar fundamental para erradicar en gran proporción las inseguridades que afectaban la integridad de las empresas exportadoras, lo cual provenía de las actividades ilícitas que se desarrollaban en el transporte de contenedores marítimo. A pesar de que, bajo este procedimiento, se han visualizado mejoras en las transacciones comerciales a nivel internacional, muchas veces la ineficiencia derivada por parte del agente de aduana al momento de llevar a cabo la instrucción física ha ocasionado generosas pérdidas para el exportador.

Dichas pérdidas se derivan de aspectos como la fractura de la cadena de frío, cambios en la temperatura, daños y lesiones físicas del producto, circulación de aire, humedad y luminosidad.

Factores que impactan en el sabor, olor y apariencia física de la fruta, que en muchas ocasiones no se encuentra apta para el consumo humano. Bajo este enfoque, se ha considerado con mayor utilidad el proceso de aforo automático; dado que, bajo este procedimiento, la información se verifica de forma electrónica considerando los perfiles de riesgo establecidos por el SENAE.

5. CONCLUSIONES

De acuerdo con el primer objetivo específico, donde se buscó establecer un marco teórico que permita conocer el aforo intrusivo y procedimientos aduaneros en la exportación de frutas percederas, se determinó que, el aforo intrusivo es la inspección que se realiza a las mercaderías que arriban a los puertos de los diferentes países; bajo este proceso se busca validar la información que ha sido emitida por el exportador y verificar si dichos criterios son correctos, mediante la comprobación del origen, naturaleza y demás elementos derivados de la carga, lo cual será ejecutado por un técnico operador. Este proceso se ha empleado con el objetivo de erradicar situaciones de inseguridad; sin embargo, en la exportación de productos percederos se traduce en un proceso ineficaz que muchas veces ocasiona la pérdida de la mercancía.

Respecto al segundo objetivo, donde se determinó reconocer el procedimiento del aforo intrusivo en las exportaciones de la ciudad de Guayaquil, se estipuló que, este proceso abarca una serie de pasos los cuales comprenden la revisión documental de la DAE, para posteriormente notificar la fecha del aforo. Se procede a realizar la verificación de la mercancía de forma física por el operador de comercio exterior, el mismo registrará el resultado del aforo, si no existen ningún tipo de observaciones en la DAE se procede a realizar el informe y cierre de aforo en el sistema de Ecuapass para finalmente asignar la DAE bajo un estado de salida autorizada. Cabe mencionar que,

cuando existen observaciones en la DAE, es importante notificar al exportador las observaciones que se han realizado a fin de registrar las respectivas justificaciones, una vez que este aspecto procede se ejecuta el informe y cierre de aforo para otorgar el estado de salida autorizada.

Finalmente, en cuanto al tercer objetivo que establece identificar los procedimientos aduaneros en la exportación de frutas percederas en la ciudad de Guayaquil se concluye que, las empresas exportadoras han establecido ciertas medidas de seguridad al momento de exportar frutas percederas, la de mayor relevancia ha sido el uso de contenedores refrigerados que permiten que la mercancía se traslade bajo óptimas condiciones con la finalidad de erradicar riesgos que generen la pérdida del producto. No obstante, a pesar de dichas acciones establecidas, la falta de un manual que indique las funciones y precauciones que debe tomar el agente de aduana al momento de efectuar el aforo intrusivo considerando el tipo de producto que arribe, ha generado grandes pérdidas para el exportador, lo cual se deriva de los daños y lesiones físicas proveniente de la mala práctica de instrucción física; esto se debe al mal manejo del proceso donde muchas veces la presencia de un aforo intrusivo ocasiona que la cadena de frío se quebrante provocando que la fruta no se encuentre en buen estado para su consumo.

De manera general, el aforo intrusivo para frutas percederas es considerado un proceso ineficaz, debido que dicho procedimiento genera el incremento de riesgo de deterioro hacia el producto, produciendo cambios negativos que ocasionan que la fruta no se encuentre apta para su exportación, lo que a su vez se convierte en grandes pérdidas para la empresa exportadora.

REFERENCIAS

- Aduana del Ecuador SENA. (2015). *Informe de Gestión*. Obtenido de https://www.aduana.gob.ec/files/pro/leg/tra/2016/feb/m_InformeGestion.pdf
- Alayza, C., Corés, G., Hurtado, G., Mory, E., & Tarnawiecki, N. (2017). *Iniciarse en la investigación académica. (6ta. Edición)*. Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. ISBN: 978-612-4041-40-2.
- Armendáriz, A., & Gómez, C. (2016). Asesoría a la compañía NOVAMERC S.A. sobre la implementación de un área de seguridad e inspección de contenedores de exportación para evitar la contaminación con sustancias ilícitas. (Tesis de Grado). Universidad del Pacífico. Obtenido de <http://repositorio.upacifico.edu.ec/handle/40000/369>
- Baena, G. (2017). *Metodología de la investigación. (1a. Edición)*. México: Grupo Editorial Patria. ISBN: 978-607-744-748-1.
- BASC. (2016). *Guía para la inspección de contenedores bajo estándares de seguridad BASC*. Obtenido de http://basc-costarica.com/wp-content/uploads/2016/07/Guia_Inspeccion_Contenedores.pdf
- Cámara Marítima del Ecuador. (2018). *Contenedores refrigerados en aumento; guerra comercial amenaza*. Obtenido de <http://www.camae.org/internacional/contenedores-refrigerados-en-aumento-guerra-comercial-amenaza/>
- Castillo, S., & Castro, M. (2017). Incidencia de los protocolos técnicos, logísticos y de seguridad (TLS) y su efecto en la exportación de la cadena del banano de la empresa Frutvas S.A. (Tesis de Grado). Universidad de Guayaquil. Obtenido de http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/17779/1/TESIS%20FINAL%20-%20CASTILLO_CASTRO1244.pdf

- CHUBB Seguros Ecuador S.A. (2018). *Póliza de seguro de transporte*. Obtenido de https://www.chubb.com/ec-es/_assets/documents/poliza-de-seguro-de-transporte-condiciones-generales-chubb.pdf
- Cisneros, M., & Varela, L. (2015). Plan de exportación de frutas no tradicionales procesadas (pulpas, conservas, concentrados, puré) al mercado de Santiago, Chile. (Tesis de Grado). Universidad Politécnica Salesiana. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/10444/1/UPS-GT001374.pdf>
- Contecon Guayaquil. (2017). *Guía de Servicios y Contactos*. Obtenido de http://www.cgsa.com.ec/files/ZonaDescarga/ServiciosTarifas/guia_2017.pdf
- Contecon Guayaquil. (2017). *Manual de servicios portuarios para la operación del terminal multipropósito del puerto de Guayaquil*. Obtenido de <http://www.cgsa.com.ec/Files/ZonaDescarga/ServiciosTarifas/Manual-Servicio-Actualizado-Junio-2012.pdf>
- Elika Alimentos. (2017). *Requisitos del Transporte*. Obtenido de <https://alimentos.elika.eus/wp-content/uploads/sites/2/2017/10/10.Requisitos-del-transporte.pdf>
- Franco, M. (2019). Las exportaciones de frutas no tradicionales a la Unión Europea, periodo 2013-2017. (Tesis de Grado). Universidad de Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/40533>
- García, E., Ordóñez, M., & Sozoranga, H. (2016). Los errores en la cadena logística de importación repercuten en el proceso de desconsolidación de contenedores. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*, 1-19.
- García, L., Barreiro, P., & Ruiz, M. (2016). Sistemas de control en el transporte de productos perecederos. I Reunión Científico-Técnica Frutera. Recuperado de <http://oa.upm.es/5713/>.

- Gaviria, J. (2019). Logística y comercio exterior. (Paper Académico). Obtenido de http://www.asohofrucol.com.co/archivos/biblioteca/biblioteca_251_Logistica%20para%20exportaci%C3%B3n%20Frutas%20y%20verduras.pdf
- Guzmán, K. (2017). Calidad en la logística de alimentos perecibles. (Tesis de Grado). Universidad Nacional Agraria La Molina. Obtenido de <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/3100>
- Holguín, A., & Tobar, B. (2018). La Relación Técnica, Jurídica y Comercial del Contenedor y su Incidencia en el Comercio Exterior. (Tesis de Grado). Universidad de Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/35853>
- Jiménez, S., & Mora, A. (2018). Manual de Procesos Logísticos para la exportación de banano en la empresa TROPIKFRUIT S.A. (Tesis de Grado). Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ulvr.edu.ec/handle/44000/2436>
- Lerma, H. (2016). *Metodología de Investigación. (5ta. Edición)*. Bogotá: Ecoe Ediciones. ISBN: 978-958-771-346-6.
- Merino, M., & Vélez, V. (2015). Análisis de la implementación del aforo automático en el sistema de recaudación arancelaria en importaciones a consumo en el Ecuador. 2007-2013. (Tesis de Maestría). Universidad Escuela Superior Politécnica del Litoral. Obtenido de <https://www.dspace.espol.edu.ec/retrieve/89582/D-CSH92.pdf>
- Ministerio de Comercio Exterior. (2019). *Protocolo técnico, logístico y de seguridad para la exportación de banano*. Obtenido de <https://docplayer.es/99021320-Protocolo-tecnico-logistico-y-de-seguridad-para-la-exportacion-de-banano-nota.html>
- Ministerio de Transporte y Obras Públicas. (2016). *Normas que regulan los servicios portuarios en el Ecuador*. Obtenido de <http://www.puertodemanta.gob.ec/wp->

content/uploads/2016/05/NORMAS-QUE-REGULAN-LOS-SERVICIOS-
PORTUARIOS-EN-EL-ECUADOR-RESOLUCION-060-2016.pdf

Palacios, Y., & Quimiz, J. (2018). Los riesgos de contaminación en las unidades de transporte de las exportaciones de frutas y hortalizas no tradicionales. (Tesis de Grado). Universidad de Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/36687>

Pelayo, A. (2017). El transporte de perecederos. Frutas y hortalizas. (Tesis de Maestría). ICADE Business School. Obtenido de <https://repositorio.comillas.edu/rest/bitstreams/139904/retrieve>

Reyes, J. (2015). Exportaciones de productos tradicionales hacia Alemania con sus respectivos documentos de acompañamiento y declaración aduanera bajo el Incoterm FOB. (Tesis de Grado). Universidad Técnica de Machala. Obtenido de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/4508>

Roa, W. (2015). Iniciativas de Seguridad en Contenedores una ventaja más para facilitar el Comercio Internacional. (Ensayo Académico). Universidad Militar Nueva Granada. Obtenido de <https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/7163/Ensayo%20opcion%20de%20grado,%20CSI%20final.pdf;jsessionid=4D0C6256D94D319DCC6B40530EFD28C5?sequence=1>

Rodríguez, J. (2017). Elaboración de un manual de procedimientos para el aforo físico de mercancías contenerizadas, dirigida a los agentes de aduana. (Tesis de Grado). Universidad de Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/17231>

Rovira, J. (2015). Transporte de mercaderías perecederas en contenedor frigorífico. (Trabajo Académico). Universitat Politècnica de Catalunya. Obtenido de

<https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2099.1/26089/TRANSPORTE%20MERCANCIAS%20PERECEDERAS%20EN%20CONTENEDOR%20FRIGOR%C3%8DFICO.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

SENAE. (2017). *Manual específico para la modalidad de despacho con canal de aforo físico intrusivo de exportación*. Obtenido de <https://www.aduana.gob.ec/wp-content/uploads/2017/11/SENAE-MEE-2-2-040-V1.pdf>

SENAE. (2019). *Para Exportar*. Obtenido de <https://www.aduana.gob.ec/para-exportar/>

Servicio Nacional de Aduana del Ecuador. (2019). Nueva normativa aduanera y su operación. Presentación de Diapositivas.

SIICEX. (2015). *Guía de requisitos de acceso de alimentos a Ecuador*. Obtenido de <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/230774758radF557D.pdf>

TRADE MAP. (2020). *Lista de las empresas exportadoras en Ecuador-Frutas y verduras frescas*. Obtenido de <https://www.trademap.org/CompaniesList.aspx?nvpm=3%7c218%7c%7c%7c%7c0810%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c3%7c1%7c2%7c1%7c1>

Valenzuela, J., & Flores, M. (2018). *Fundamentos de investigación educativa*. (2da. Edición). Ciudad de México: Editorial Digital del Tecnológico de Monterrey. ISBN: 607-501-283-4.

ANEXOS

INFLUENCIA DEL AFORO INTRUSIVO EN LA EXPORTACIÓN DE FRUTAS PERECEDERAS EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL, AÑO 2019.

1.- ¿Qué características de calidad se deben tomar en consideración al momento de exportar frutas perecedoras?

2.- ¿Considera que el aforo intrusivo es un proceso eficaz para validar la información de la mercadería que una persona que exporta haya emitido? Explique sus razones.

3.- Al momento de exportar frutas perecedoras, ¿cuáles son los riesgos que se presentan al momento de pasar por el proceso de aforo intrusivo?

4.- ¿Cuál es la influencia que mantiene el aforo intrusivo en la calidad de las frutas perecedoras de exportación?

5.- De acuerdo con el SENA, los procesos de aforo aduanero se pueden realizar de cuatro formas: automático, documental, físico intrusivo y electrónico. ¿Qué proceso considera que emite mayor eficacia y eficiencia al momento de exportar frutas perecedoras? Explique sus razones.

6.- ¿Considera necesario el uso de un manual de procedimientos orientados a los agentes de aduana sobre el aforo físico de frutas perecedoras? ¿Por qué?

7.- ¿Cuáles son los beneficios que se obtienen al momento de pasar por un proceso de aforo intrusivo?

REVISIÓN SISTEMÁTICA

Tabla 1. *Revisión sistemática*

Autores (año)	Diseño de estudio	País estudiado	Muestra	Tratamiento / indicadores usados	Criterios / método usado	Resultados relevantes	Limitaciones del estudio
Rodríguez (2017)	Transversal	Ecuador	756 agentes de aduana	Conocimiento sobre aforo. Necesidad de un manual de procesos para el aforo. Prácticas de aforo.	Mixto	<ul style="list-style-type: none"> - Desconocimiento sobre ciertos tipos de mercancías. - Carencia de un manual de procesos. 	No se presenta
Palacios y Quimiz (2018)	Transversal	Ecuador	37 empresas exportadoras de frutas y hortalizas no tradicionales	Plan, instrumentos, exportaciones, inspecciones, control, sustancias, transporte, inseguridad, mercancías, cadena logística.	Mixto.	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe buscar el cumplimiento de normas en todas las etapas vulnerables. - - Plan de mecanismo que brinde un mayor grado de seguridad en sus exportaciones para evitar que sus cargas sean contaminadas con sustancias sujetas a fiscalización por los diferentes métodos que 	No se presenta

						existen en la actualidad.	
Castillo y Castro (2017)	Transversal	Ecuador	91 empresas exportadoras de banano de la ciudad de Guayaquil.	<ul style="list-style-type: none"> - Satisfacción con los procesos logísticos. - Mejora de procesos y tiempos de respuesta. - Cuidado en el proceso de inspección de antinarcóticos. - Conocimiento sobre Protocolos Técnicos, Logísticos y Seguridad. 	Mixto.	<ul style="list-style-type: none"> - No existe mayor satisfacción en los procesos logísticos. - Se necesita la implementación de Protocolos Técnicos, Logísticos y Seguridad. - No se trata con cuidado al producto en la inspección antinarcóticos. 	No se presenta

Resolución de las preguntas.

¿Cuál es la influencia que mantiene el aforo intrusivo en la calidad de las frutas percederas de exportación?

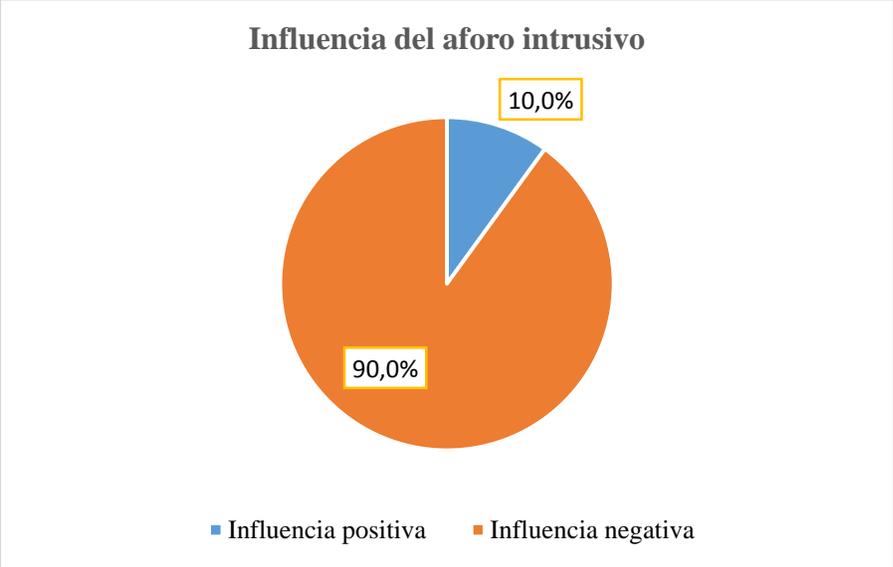


Figura 5. Influencia del aforo intrusivo.

De acuerdo con el SENA, los procesos de aforo aduanero se pueden realizar de cuatro formas: automático, documental, físico intrusivo y electrónico. ¿Qué proceso considera que emite mayor eficacia y eficiencia al momento de exportar frutas perecedoras? Explique sus razones.

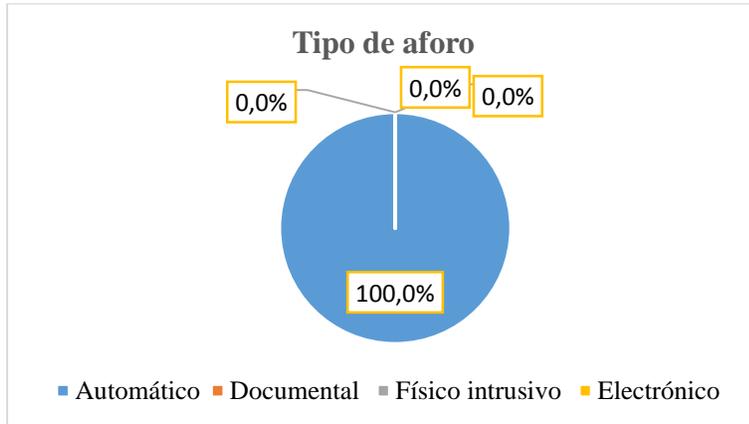


Figura 6. Tipo de aforo.

¿Cuáles son los beneficios que se obtienen al momento de pasar por un proceso de aforo intrusivo?

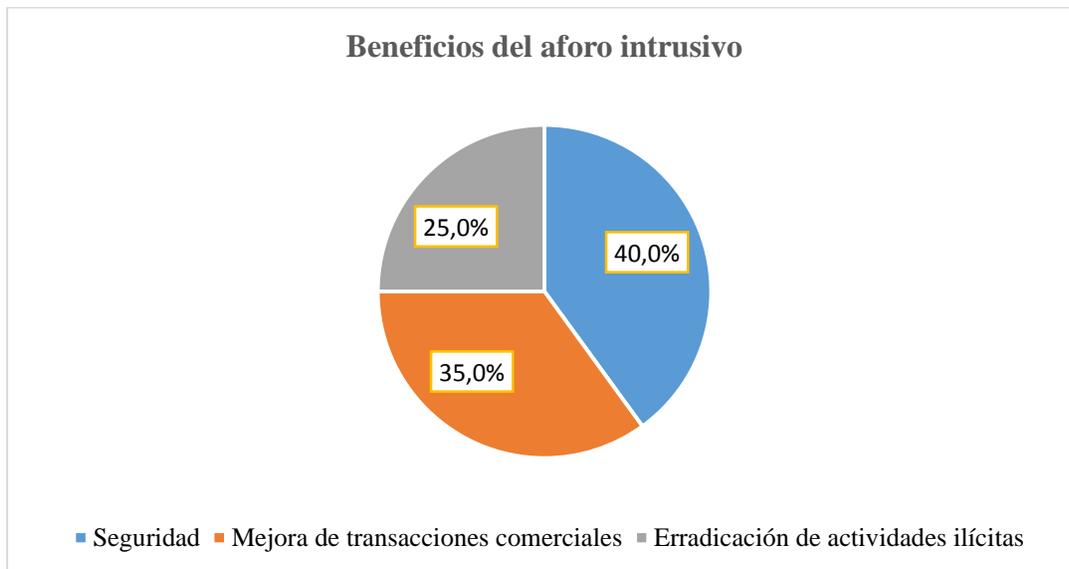


Figura 7. Beneficios del aforo intrusivo.

Tabla 2.

Empresas exportadoras de Ecuador-Frutas y verduras frescas

Empresas exportadoras de Ecuador-Frutas y verduras frescas	
Número	Nombre de la empresa
1	Activityeuro S.A.
2	Agricola e Industrial Primobanano S.A.
3	Agroindustrial Fruta De La Pasion C. Ltda - Fruta De La Pasion
4	Agromaya S.A.
5	AlisaSunrise SA
6	Banana Exchange Del Ecuador S.A. Ecualexban - Ecualexban
7	Bolivariana de Negocios S.A.
8	C.I.M.E.X.E.S.A.Compañia Importadora y Exportadora Ecuatoriana S.A.
9	Cobafal Cia Ltda.
10	Compania Agricola Industrial Ecuaplantation, S.A.
11	Corporacion Internacional Palacios, S.A. - Cipal
12	Expoglobal S.A. - Don Alejo
13	Ferblack S.A.
14	Frutiboni S.A.
15	Gramoxtex, S.A.
16	Guaranda Flowers S.A.
17	Hermanas Ubilla Mendoza Hubimeza S.A. - Hubimeza S.A.
18	Industrial Pesquera Santa Priscila S.A.
19	International Fruit Import Ecuador Sa - Ifi
20	Isbelni S.A.
21	Kimtech, S.A.
22	Lartec S.A.
23	Nino Fruit Company, S.A.
24	Picaler Exportacion E Importacion Cia Ltda - Picaler
25	Pilot SA
26	Reybanpac, Rey Banano Del Pacifico C.A. - Reybanpac
27	Sedordinsa S.A.
28	Tradepalm S.A.
29	Trobana del Ecuador S.A.
30	Tropicalexpor S.A.
31	Tropicalfruit Export S.A
32	Union De Bananeros Ecuatorianos S.A. Ubesa - Ubesa
33	Union de Bananeros Ecuatorianos SA