



UNIVERSIDAD DE VALPARAISO  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS  
ADMINISTRACION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES

FORMALIZACION DEL PROCESO DE EXPORTACION  
DE POLLOS Y CERDOS A JAPON PARA UNA EMPRESA AGROINDUSTRIAL

Autor

**NATALI JOHANA VALDES ARCOS**

INFORME DE PRACTICA PROFESIONAL PRESENTADA A LA CARRERA DE  
ADMINISTRACION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES DE LA  
UNIVERSIDAD DE VALPARAISO PARA OPTAR AL GRADO LICENCIADO EN  
NEGOCIACIONES INTERNACIONALES TITULO PROFESIONAL DE  
ADMINISTRADOR DE NEGOCIOS INTERNACIONALES

PROFESOR GUIA: JOHN REYNOLDS

Santiago, Enero de 2012

---

## AGRADECIMIENTOS

Le agradezco primeramente a Dios, por haberme dado la oportunidad de conocer a personas increíbles que me han ayudado de forma incondicional a la realización de este informe de práctica. Quiero agradecer a mis padres, Sergio Valdés y Verónica Arcos, junto a mi hermana Marjorie Valdés, quienes me motivaron durante la carrera a enfrentar los diversos desafíos.

Con este Trabajo, quiero agradecerle también, y muy especialmente a Luis Alfonso Díaz Viveros, quien es una persona incondicional en mi vida, y quien me alentó para poder yo realizar este informe. Luis, fue quien siempre hacía que este trabajo estuviera presente en mí, y que recordara que debía hacerlo. Un pilar fundamental en mi vida y quiero agradecerle por eso y mucho más.

También agradecer a Andrea Parra, amiga mía, quien me brindó su apoyo en momentos difíciles, y me incentivó siempre a la realización de este informe.

Todo el esfuerzo dedicado en este trabajo, se lo dedico a mi Familia y en especial a Luis Díaz Viveros, quienes creyeron en mí.

## INDICE

Agradecimientos.....	1
Abreviaturas.....	4
Introducción.....	5
Capítulo I Antecedentes de la Práctica.....	6
1.1.- Descripción de la empresa u organización.....	6
1.1.1.-Reseña Histórica.....	6
1.1.2.- Misión y Visión.....	10
1.1.3.- Productos o Servicios.....	11
1.1.4.- Mercados.....	15
1.1.5.- Estructura Organizacional.....	20
1.1.6.- Principales Políticas.....	21
1.1.7.- Elementos de relevancia al informe.....	22
1.2.- Trabajo Desarrollado.....	23
1.2.1.- Descripción de las funciones realizadas.....	23
1.2.2.-Razones que impulsan el tema a desarrollar.....	25
Capítulo II Formalización del proceso de exportación de pollos y cerdos a Japón.....	26
2.1.- Objetivos generales y específicos del tema.....	26
2.2.- Marco Teórico.....	27
2.3.- Acuerdo de Libre Comercio entre Chile y Japón.....	30
2.4.- Proceso de Faenación y Despacho de Productos de Pollo.....	31
2.5.- Proceso de Faenación y Despacho de Productos de Cerdo.....	41
2.6.- Proceso Productos de Pollo y Cerdo Elaborados.....	48
2.7.- Gestión de Despacho.....	50

---

2.8.- Detalle de puntos claves para una adecuada producción y despacho de pollos y cerdos a Japón.....	60
2.9.- Principales productos de Pollo y Cerdo con sus respectivos cortes destinados a Japón.....	70
2.10.- Documentación Necesaria para la Exportación de productos de pollo y cerdo a Japón.....	79
2.11.- Resumen del Proceso de Exportación de Pollos y Cerdos a Japón.....	91
Capítulo III	
3.1.-Conclusiones.....	95
3.2.-Bibliografía.....	98
3.3.-Anexos.....	99

---

## ABREVIATURAS

<i>SAP</i>	: Sistema, Aplicación y Productos
<i>INTECAR</i>	: Instituto Tecnológico de las Carnes
<i>TLC</i>	: Tratado de Libre Comercio
<i>HACCP</i>	: Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Peligros y Control
<i>SAG</i>	: Servicio Agrícola y Ganadero
<i>INCOTERMS</i>	: Términos de Intercambio Internacional
<i>BRC</i>	: Norma Mundial de Seguridad Alimentaria
<i>ISO</i>	: Organización Internacional de Normalización
<i>B/L</i>	: Bill of Lading (Conocimiento de Embarque)
<i>DUS</i>	: Documento Único de Salida
<i>KAM</i>	: Gestión de Cuentas Claves
<i>APA</i>	: Asociación de Productores Avícolas de Chile A.G.
<i>CNC</i>	: Cámara Nacional de Comercio
<i>SOFOFA</i>	: Sociedad de Fomento Fabril

## INTRODUCCION

El siguiente Informe, dará a conocer información relevante acerca de la Empresa Agrosuper, como su historia, sus inicios, sus pasos, sus marcas, su trayectoria y prestigio. Mientras se van desarrollando los diversos temas, se podrá comprender la magnitud del negocio del Holding Agrosuper. Se detallarán cada uno de los productos que produce y comercializa, especificando los países a los que van dirigidos sus exportaciones.

Se mostrará también, de forma detallada, los antecedentes de la práctica profesional, explicando las funciones que se cumplieron en el Mercado de Latinoamérica, dando a conocer el trabajo realizado tales como: los cierres de pedidos de cada cliente, los pagos de comisiones, actualización de estados de cuentas corrientes y contactos vía telefónica con clientes brasileños.

Se definirán cada uno de los pasos para poder exportar productos ganaderos, como lo son el pollo y el cerdo, dando énfasis a los procesos a los cuales deben ser sometidos, para poder así llegar al extranjero con la mejor calidad de producto. Se abordarán temas con respecto a su faenación, sus cortes y envasado, enfatizando los documentos requeridos para poder exportar a Japón, tales como: Solicitud de Transporte Internacional, Packing List, Certificado Zoo Sanitario, Factura Comercial, Bill of Lading, Certificado de Origen, Documento Único de Salida (DUS) Legalizada y Certificado de Autenticación proporcionado por el Instituto Tecnológico de las Carnes (INTECAR), dando énfasis a los estándares de calidad para el correcto cumplimiento de las normas establecidas por Chile y Japón.

## **CAPITULO I: ANTECEDENTES DE LA PRÁCTICA**

### **1.1 Descripción de la empresa u organización**

#### 1.1.1 Reseña Histórica

Agrosuper, hoy, es una empresa la cual desde sus inicios se impuso ser Líder y reconocida en el mundo. En un principio, Gonzalo Vial, mayor dueño, comenzó con la producción de huevos. Contaba con 500 gallinas ponedoras que criaba en tres hectáreas del fundo Parral en la sexta región de Chile, ubicada en las localidades de Doñihue, ya hace más de 55 años. Estos huevos eran comercializados en La Vega de Santiago, y como medio de transporte, se utilizaba una camioneta pequeña que arrendaban. Se puede decir, que la avicultura ha sido la primera base del holding Agrosuper.

Cuando fueron quedando chicos los terrenos para la producción de la venta de huevos, se realizó la primera compra de un predio, pidiendo un crédito al Banco Francés Italiano y se adquirió un terreno en las localidades de Lo Miranda, en las que se pretendía seguir con el negocio de la venta de huevos, pero esto no resultó, ya que comenzó la introducción del Pollo Broiler al país (pollos de mejor tamaño y razas de calidad) esto hizo que cambiaran de rubro y se dedicaran a la crianza y venta de aves vivas en el llamado “Criadero el Bosque”, a principios de los años 60’. En 1962, se tuvieron que paralizar las operaciones por unos seis meses aproximadamente, ya que una peste arrasó con la producción. Luego, una vez ya todo en calma, tuvieron que enfrentar amenazas de expropiación durante la Unidad popular, este período fue en que casi todas las firmas productoras se integraron a la Empresa Nacional Avícola. Pero de esto, la empresa se salvó, porque los sueldos que pagaban en ese entonces, eran muy buenos y fue por eso que nunca sus trabajadores votaron por la estatización de la Empresa.

Luego de esto, la Empresa tuvo su primera expansión de venta de pollos faenados, con la inauguración de la Planta Faenadora en Lo Miranda, Planta de Incubación, Planta de Reproducción y su primer Centro de Distribución en Santiago.

A mediados de los años 70', nació su primera marca: "Súper Pollo", ya en ese tiempo, esta empresa comenzó a crecer y a liderar, dejando atrás a una de las más antiguas en el mercado, como lo es: Pollos Ariztía.

El éxito que los llevó a alcanzar esta expansión de gran magnitud, fue por haber mantenido un bajo nivel de endeudamiento, que les ayudó en momentos de crisis a sobrevivir y sostenerse casi por sí sola. La eficiencia en la producción, la dedicación en cada labor, el estar siempre pendiente de los negocios y el reinvertir las utilidades en nuevas tecnologías, fueron un plus que ayudó a que esta empresa redujera sus costos y así mantuviera un bajo nivel de deuda. Aunque a principios de los años 80', se decidió volver a los rubros de la venta de huevos, esto ya no era rentable, puesto que el mercado estaba muy atomizado, por esa razón, sólo fueron dos años dedicados a la venta de huevos.

Luego, se decidió comenzar un nuevo rubro, lo que es la venta de Cerdo, este tipo de carne era muy poco consumida en el país alrededor del año 1984, mas se visualizó una oportunidad muy grande de diversificarse en el área, ya que este tuvo un crecimiento muy grande en esa época.

Don Gonzalo Vial, protagonista principal del nacimiento de Agrosuper, se perfeccionó en el tema de los cerdos viajando a países como Inglaterra, Canadá y España para hacerse asesorar de mejor manera. Así, esta empresa, tuvo un gran acierto teniendo bajo su total control toda la cadena, desde la producción hasta su venta. En donde actualmente existen tres plantas Faenadoras de cerdos: Planta Lo miranda (que

comparten con la faena y producción de pollos) ubicada en la comuna de Doñihue, y la Planta Rosario, ubicada en la comuna de Rengo. Existe una tercera Planta inaugurada el 15 de Diciembre del 2011, con la faenación de los primeros 33 cerdos (destinados para la venta nacional), Faenadora el Milagro, ubicada en San Francisco de Mostazal.

Unos años después, en 1989, comenzaron con la comercialización de cecinas, donde nació la marca “Cecinas Súper”. Abarcando una parte importante en el mercado dentro del país.,

Seguido de los cerdos, tuvieron lugar los Salmones. Se decidió aprovechar todos los procesos que se habían desarrollado en el rubro de las aves y los aplicaron a la Pesquera Los Fiordos (industrias muy similares). En un principio, esta estaba muy concentrada en Japón y al verse contraída la demanda en ese país, recibió un duro golpe en sus ventas. Esta fue la razón para que hubiera una completa reestructuración. Cambiaron los ejecutivos y toda la administración quedo en Rancagua, que es la Central de las operaciones de este holding.

Para poder completar de alguna forma el conjunto de productos, en 1996, Gonzalo Vial, compró el 40% de las acciones de Sopraval (quienes eran los principales vendedores de pavos en el país). En ese tiempo se tenía dos opciones: ser el tercer productor de aves (ya que se encontraban Sopraval y Ariztía) o unirse a uno de ellos. Claramente se optó por la segunda opción, y Vial se unió con Pedro Tomás Alliende, dueño de Sopraval en ese entonces. En la actualidad, se ha alcanzado casi el total de las acciones (alrededor de un 95%) de Sopraval que pasan al nombre de Gonzalo Vial. Para esto, Súper Pollo, aportaba con su tecnología y su gran cadena de distribución a lo largo de todo el país, para así poder fortalecer a Sopraval.

Pero la historia continua, y no podía quedar fuera la dedicación también a la Agricultura. Los negocios de Pollos y Cerdos exigían tener grandes extensiones de terrenos, los cuales no se les daba un buen uso y más bien se veían desperdiciados. Gran parte de estos terrenos pertenecían a la localidad del Rulo y eran muy poco aptos para plantaciones, pero aun así se hicieron productivos y alcanzaron el éxito en ese rubro. En 1998, tuvieron su propia viña con plantaciones de uvas viníferas. Para esto, se poseía hectáreas en Peralillo y en Longovilo, para que a comienzos del 2001 se instalaran con una bodega y así poder vender los vinos bajo su propia marca.

Así, esta Empresa, fue alcanzando éxito en los distintos mercados como lo son el cerdo, cecinas, pollo, pavo y salmón. A la marca Súper Pollo se fueron añadiendo otras más que son: Súper Cerdo, Cecinas Súper, Sopraval, Súper Salmón y La Crianza (productos Premium), compitiendo en mercados extranjeros tan importantes como lo son Norteamérica, Europa, Latinoamérica, Asia y África, con grandes volúmenes de exportaciones. Este éxito en cada mercado, se debe a la estrategia de integración vertical en la cual han sido persistentes. Ésta, ha hecho que todos los procesos productivos estén totalmente controlados, desde la crianza de los animales (proporcionándoles su alimento), la faenación de estos, su envasado y finalmente su distribución en los distintos lugares del país y del mundo. Es así, como estos productos, a través de sus distintas marcas llegan a competir posicionándose en los distintos mercados, destacando principalmente por la calidad en todos los procesos a los cuales son sometidos.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Laura Garzón O., *La Desconocida Historia de Gonzalo Vial*, <http://www.elmercurio.cl/ediciones/25041999/html/01250419990002B0030017asp.>, Economía y Negocios, 16 de Octubre de 2012, 17:13 hrs.

### **1.1.2.- Misión y Visión**

Agrosuper, se ha propuesto como misión poder llegar a toda la gama de consumidores tanto nacionales como internacionales con productos de primer nivel debido a sus altos estándares de calidad, comercializando siempre productos frescos, dando la seguridad que se necesita en los alimentos.

Como visión, Agrosuper se ha determinado a anticiparse siempre a las necesidades de los clientes, entregando de forma rápida y oportuna los productos de más alta calidad para su entera satisfacción.<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> Web Agrosuper, *Misión y Visión*, [www.agrosuper.com/cl/es/mision-vision.php](http://www.agrosuper.com/cl/es/mision-vision.php), Nuestra Empresa, 09 de Enero de 2012, 22:47 hrs.

### **1.1.3.- Productos o Servicios**

Agrosuper, una empresa de gran prestigio tanto a nivel nacional como internacional, debe su éxito a sus reconocidas marcas, cada una de ellas llegan al mercado para posicionarse como el primero a la hora de ser elegido por los consumidores, destacando siempre los productos Agrosuper en mercados de pollo, cerdo, pavo, salmón, cecinas y elaborados. Los productos que ofrece Agrosuper son los siguientes:

#### 1.1.3.1- Pollo:

La especialidad desde mediados de los años 50, fue la venta de pollos. En sus inicios, este producto fue prácticamente el primero de todos los que vinieron posteriormente. Si bien, Gonzalo Vial (dueño mayoritario del Holding Agrosuper) comenzó con la venta de huevos, este producto ya no es comercializado por Agrosuper, por la mucha competencia que hubo en aquellos tiempos, en que se vieron obligados a iniciarse en el mercado del pollo. La razón de esto fue la llegada de pollos Broilers a Chile.

Actualmente, este producto está posicionado como el N° 1 a la hora de ser elegidos por los consumidores. Con su reconocida marca Súper Pollo, ha marcado una trayectoria de productos de calidad y prestigio a lo largo de los años.

#### 1.1.3.2- Cerdo:

El cerdo, actualmente, es el producto más demandado tanto a nivel local como internacional. Luego de haberse iniciado en el mercado del pollo, en la década de los 80', Gonzalo Vial, vio que el cerdo era un producto potencial, ya que no se comercializaba mucho en Chile en ese entonces, por lo que decidió iniciarse en el

mercado del cerdo y tener bajo su total control toda la cadena. Es por eso que en 1985 se inaugura la primera Planta Faenadora de Cerdo en las localidades de Lo Miranda, comuna de Doñihue, la segunda Planta Faenadora, en el año 2002 en la localidad de Rosario, comuna de Rengo y una tercera Planta Faenadora, El Milagro, ubicada en San Francisco de Mostazal, inaugurada el 15 de diciembre del 2011.

Se destaca hoy en día este producto, con la marca de Súper Cerdo, por ser productos de calidad certificada.

#### 1.1.3.3- Salmón:

El salmón es otro de los productos que Agrosuper hoy comercializa. Los Fiordos, como razón social, se creó a principios de 1989 con el fin de iniciar un nuevo negocio para exportar estos productos. Existen tres variedades:

❖ **Salmón Atlántico (Salar)**



❖ **Salmón Coho**

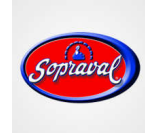


❖ **Trucha**



El salmón es reconocido internacionalmente con su marca Súper Salmón, destacando por sus excepcionales propiedades y calidad alimentaria en los distintos mercados.

Los Fiordos, está ubicada en la ciudad de Quellón al Sur de Chile y en ella se consolidan los procesos de desarrollo, desove, engorda, procesamiento y la comercialización de los salmones, productos con altos estándares de calidad e inocuidad, altamente saludables para una gran satisfacción en el consumidor.



#### 1.1.3.4 – Pavo:

Primeramente mencionar, que el mayor productor y comercializador de pavos en Chile es SopraVal, fundada en los años 1967. Pero en 1996, una gran parte de las acciones de SopraVal pasan a ser parte de Agrosuper. Se puede decir, que hasta la fecha se consolidan como la segunda empresa líder en la producción y comercialización de pavos a nivel Latinoamericano.

Actualmente, SopraVal, es una empresa Agrosuper, ya que ésta posee un 95% de participación en sus acciones.

Cabe mencionar, que este producto es el N° 1 a la hora de ser elegido por los consumidores tanto nacionales como internacionales. Pues SopraVal, está a cargo de todo el ciclo productivo para así poder cumplir con las exigentes normas sanitarias, y ofrecer un producto fresco y de calidad a los consumidores. Se trabaja con la integración vertical, por lo tanto se tiene a cargo la reproducción de las aves, la incubación de sus huevos, la crianza de estas mismas, la producción de sus alimentos, faenamiento y la elaboración de productos procesados y jamones de pavo.

#### 1.1.3.5- Elaborados y Cecinas

Agrosuper, comienza en el campo de la elaboración y cecinas de productos de cerdo, pollo y pavo. Se empieza a abrir un nuevo mercado para estos tipos de productos, tales como: salchichas, jamones, nuggets, etc.

Esto nace, con la idea de abarcar nuevos mercados, en donde no solo se vende carne de cerdo, pollo y pavo en sus variedades de cortes, si no que, se llega al consumidor con un producto mucho más elaborado, precocido, cocido y con aliños.

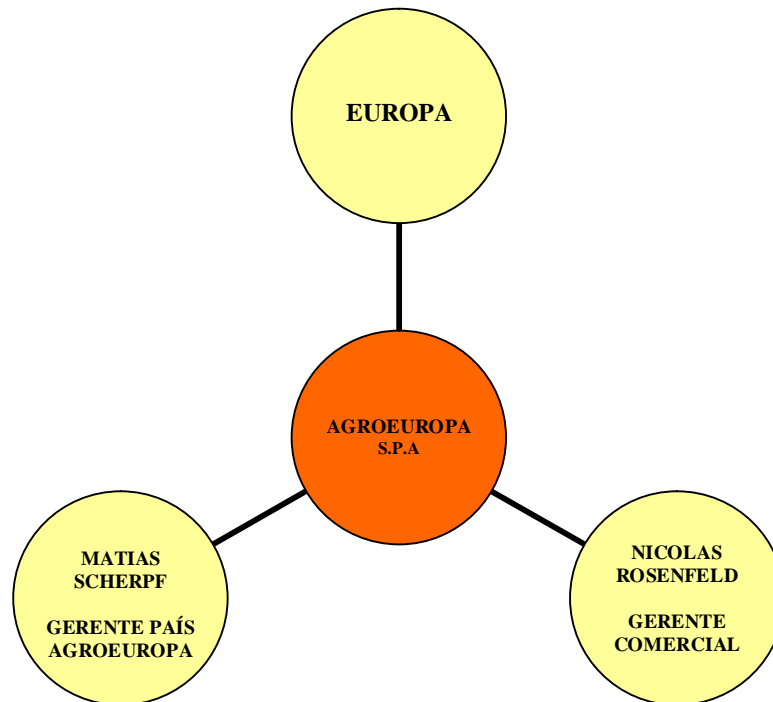
Se pensó que esta iniciativa, traería una manera más fácil de consumir productos de pollo, cerdo y pavo.

#### 1.1.4.- Mercados

Agrosuper, por medio del éxito que ha tenido, debido a su estrategia de integración vertical, abarca tanto mercados Internacionales como el propio Nacional, manteniendo oficinas en distintos lugares del mundo.

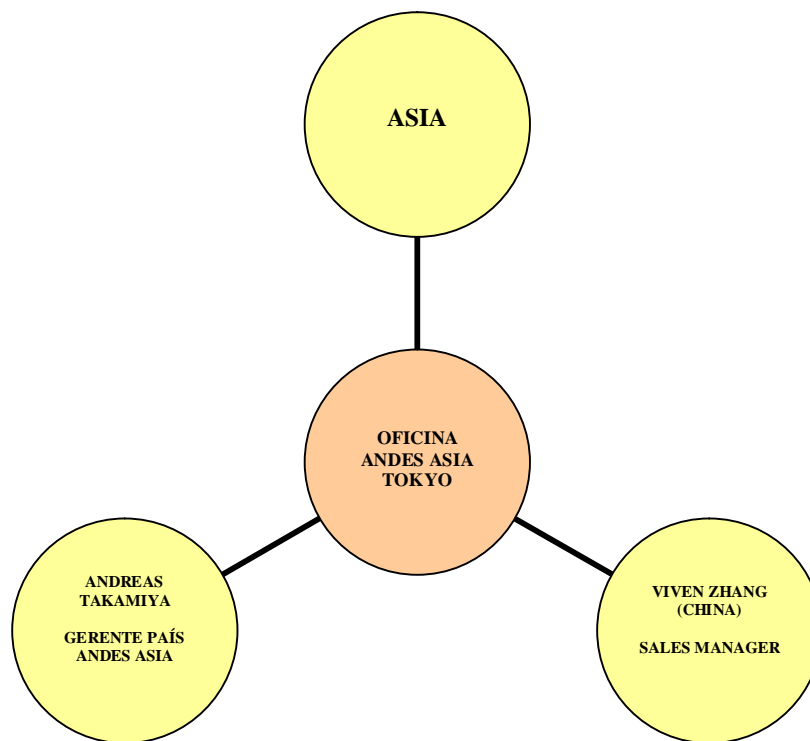
Comenzamos por el Mercado Europeo, en donde existe una Oficina de Agrosuper para las ventas de sus productos. Este mercado, abarca los siguientes países: Rusia, Alemania, Croacia, Portugal, España, Francia, Inglaterra, Bélgica, Holanda, Suiza, Austria, República Checa, Dinamarca, Polonia y Estonia. Compitiendo con productos de pollo, pavo, cerdo, frutas, vino y salmón.

##### Cuadro 1.1.4.1.-



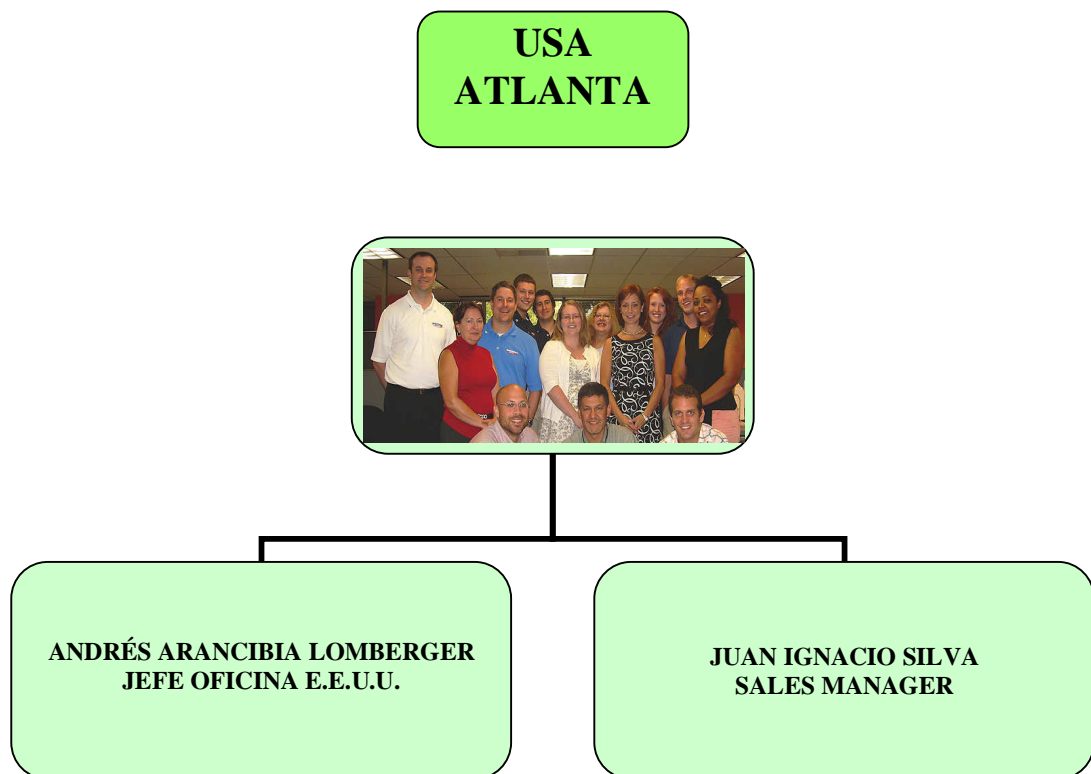
También, Agrosuper, llega al Mercado Asiático con productos de cerdo, pollo, pavo y salmón, abarcando países tales como: Japón, Corea, Singapur, China y Hong Kong. La exportación de vino y frutas para Asia, son dirigidos principalmente a países como Indonesia, Filipinas, Malasia, Tailandia, Taiwán y Vietnam.

**Cuadro 1.1.4.2.-**



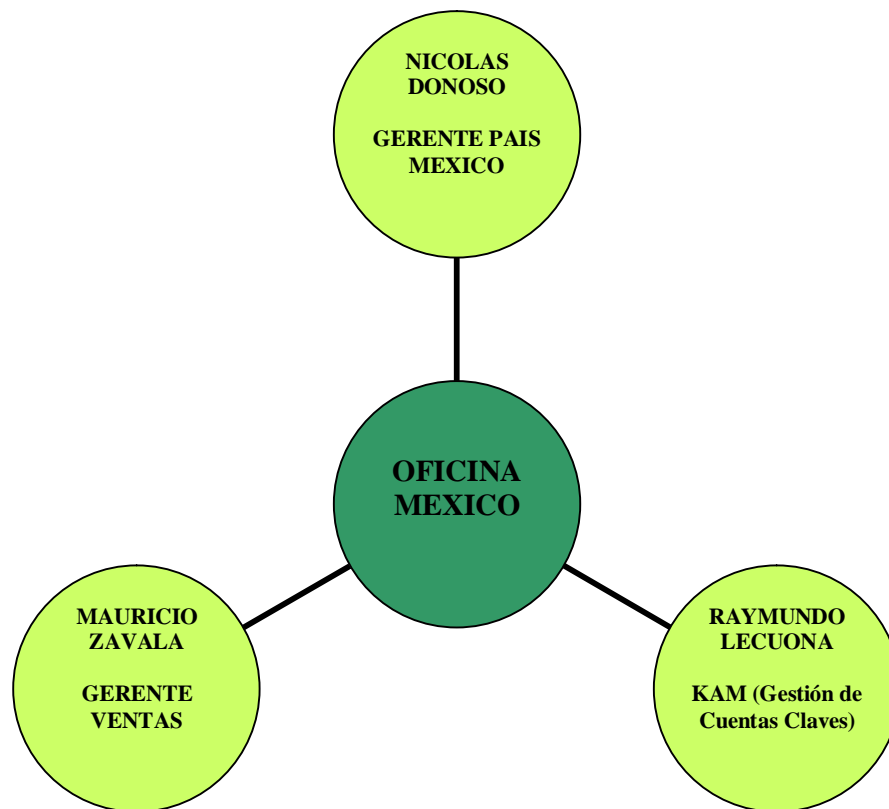
Para el Mercado Estado Unidense, Canadá y Puerto Rico también se exportan productos de cerdo, pollo, pavo, salmón, vinos y fruta. En Atlanta USA, se encuentran las oficinas comerciales de Agrosuper en las que están a cargo:

**Cuadro 1.1.4.3.-**



Agrosuper, también está presente con sus oficinas en México, un mercado al cual se exportan productos de cerdo, pollo y pavo. El contacto directo en las oficinas en México es Nicolás Donoso, Gerente de Ventas, a cargo de las ventas de productos de carne chilena.

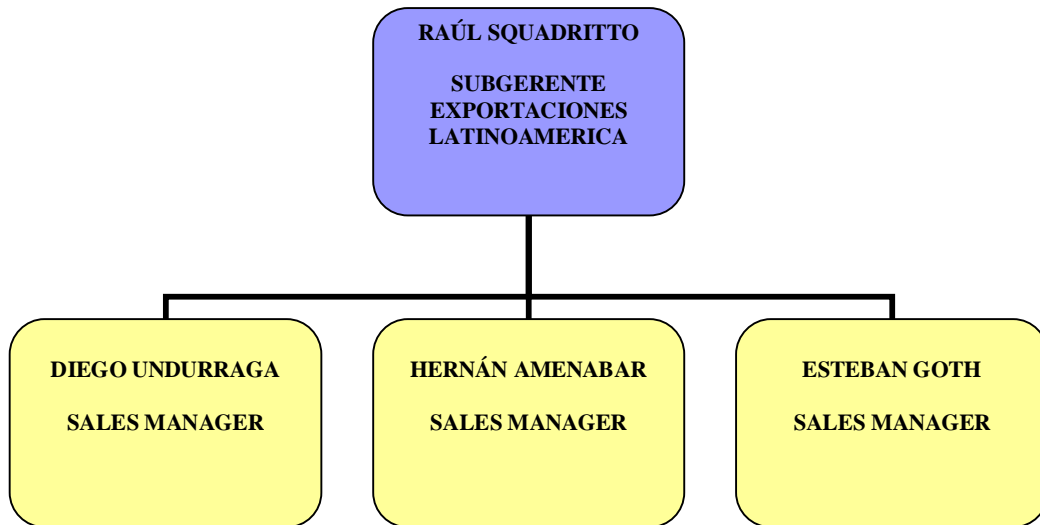
**Cuadro 1.1.4.-**



Para completar la totalidad de los Mercados, Agrosuper, se posiciona sobre los mercados de Latinoamérica y África, abarcando los siguientes países: Argentina, Uruguay, Perú, Ecuador, Colombia, Brasil (en vías de abrir una Oficina de Ventas), Venezuela, Costa Rica, Cuba y Panamá, esto en lo que respecta a Sudamérica. También países como: Sudáfrica, Liberia, Ghana, República Democrática del Congo, Guinea Ecuatorial, Mayotte, Benin, Gabon, Irak, Mozambique (en lo que respecta a África).

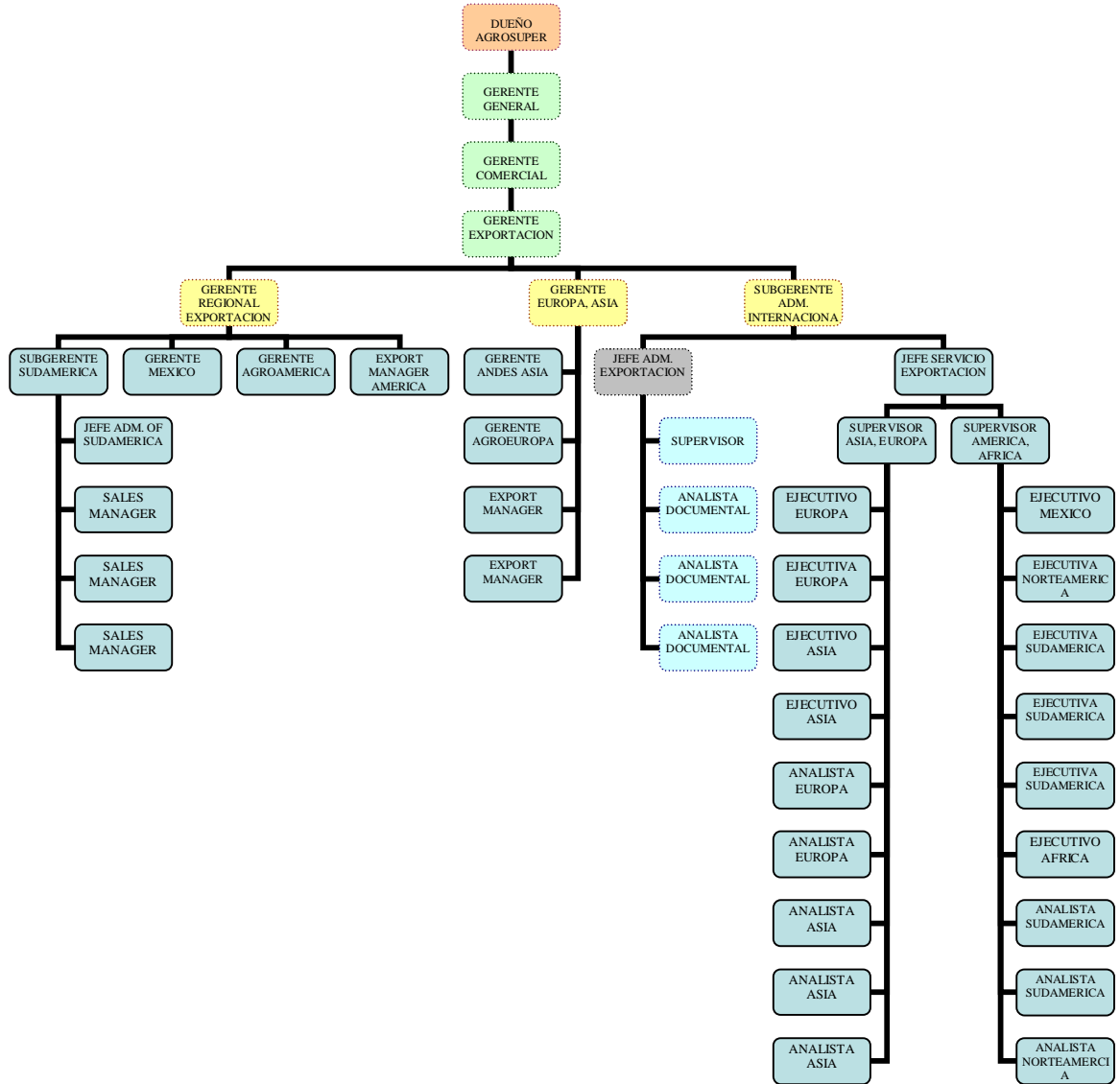
A cargo de las ventas está Raúl Squadritto, Subgerente Exportaciones de la oficina de Latinoamérica. Sus oficinas están en las dependencias de Agrosuper en Chile y las personas bajo su dirección se muestran en el recuadro siguiente:

**Cuadro 1.1.4.5.-**



### 1.1.5.- Estructura Organizacional

Agrosuper, en la actualidad, es una Empresa con más de 5000 trabajadores, por lo tanto sólo se dará énfasis al área comercial con sus respectivos representantes.



### **1.1.6.- Principales Políticas**

Agrosuper, como el holding que es, se ha propuesto políticas en distintas de sus áreas.

Entre sus principales políticas, destaca que:

Agrosuper, está presente en el diseño, faenación, servicios de frigorífico, elaboración de productos y subproductos de alimentos. Totalmente comprometidos en el control de todos los procesos de elaboración para así obtener productos seguros, otorgándoles a los clientes una satisfacción en su compra, previniendo la contaminación ambiental y junto con ello cumpliendo con la reglamentación vigente e incorporando la mejora continua como parte de la gestión de la empresa.

### **1.1.7- Elementos de Relevancia al Informe:**

Agrosuper, hasta principios del 2011 tenía bajo su control la venta de vinos y frutas, pero esto cambió, ya que se decidió vender ese negocio, y dedicarse de lleno y absolutamente en productos alimenticios, como lo son el pollo, el cerdo, el pavo, salmón y sus elaborados.

Otro antecedente importante, es que para este año 2012, se proyecta un gran aumento en las exportaciones, sobretodo las de carne de Cerdo, ya que su Centro de Maternidad y Crianza en la III Región de Chile, Huasco (que se constituye como la Maternidad más grande de todas, con una capacidad de 15.000 cerdos), está teniendo un aumento en el número de cerdos nacidos, con un promedio de 13 cerditos por hembra.

Se proyecta un crecimiento en un 30% de las exportaciones para este año 2012.

## 1.2- Trabajo desarrollado

### 1.2.1.- Descripción de las funciones realizadas

Me desempeñé en funciones administrativas de ventas en exportaciones. Las tareas a realizar fueron las siguientes:

- Encargada de realizar los cierres de los pedidos de cada cliente para su posterior despacho. Esto es, ingresar en una planilla Excel datos relevantes del pedido del cliente, como por ejemplo:

<b>ORIGEN</b>	Si es cerdo, pollo, salmón, pavo o cecinas
<b>PROGRAMA</b>	Fecha requerida de despacho
<b>ESTATUS</b>	Despachado o por despachar.
<b>VOLUMEN</b>	Kg. (1 contenedor = 24.000 Kg.)
<b>MODALIDAD</b>	Kg. o Ton.
<b>PRECIO</b>	Precio por Kg.
<b>CLAUSULA VENTA</b>	CIF, FOB, CFR, etc.
<b>FORMA DE PAGO</b>	Carta Crédito, Anticipado, etc.
<b>IMPORTE FOB</b>	Precio por Kg.
<b>FLETE</b>	Precio flete según destino
<b>PO</b>	Orden de Compra (N° asociado al cliente)
<b>PRODUCTO</b>	descripción
<b>CODIGO PRODUCTO</b>	XX-XX-XX-XXX-XX-XX-XX
<b>FECHA ESTIMADA DESPACHO</b>	xx-xx-xxxx
<b>PUERTO DESTINO</b>	Según destino
<b>PAIS DESTINO</b>	País
<b>SEMANA</b>	semana en la que se despacha
<b>MERCADO</b>	según mercado
<b>FECHA DE ZARPE</b>	fecha en que la nave zarpa (estimada)
<b>FOB 2</b>	descuenta flete: real valor al cual vendo
<b>N° CIERRE</b>	N°

Al tener lista esta planilla, a través de macros, se grababan los datos, y les llegaba el aviso del cierre realizado a los destinatarios correspondientes quienes tenían la labor de programar el pedido a producción.

También, dentro de mis labores, realicé el pago de comisiones a una empresa intermediaria que proporcionaba sus servicios y asesoría en la venta con los clientes finales, este pago se efectuaba una vez realizado el embarque y el pago de las mercancías, calculando el valor total facturado, el valor total precio negociado y por ultimo la comisión.

Otra de las funciones en las que me desempeñé en la práctica profesional, fue la actualización de estados de cuentas corrientes de los clientes. Esto consistía en, bajar información relevante del Sistema, Aplicación y Productos (SAP) en la cual se debía identificar el nivel de deuda de los clientes, y se evaluaba si les era necesario un aumento del crédito.

Otra de las funciones realizadas fue elaborar una planilla de todos los clientes de Sudamérica con su n° de Rol (o Identificador Fisc) por cada país, en donde, por vía telefónica, debía contactarme con los clientes para poder obtener dicho número y datos relevantes, como lo son: teléfonos de contacto y dirección. En el caso de Brasil, los contactos los debía hacer en el idioma Portugués, aplicando en ese entonces los conocimientos adquiridos.

### **1.2.2- Razones que impulsan el tema a desarrollar:**

Las razones que impulsan a desarrollar este tema: “Formalización del Proceso de Exportación de Pollos y Cerdos a Japón”, se basan especialmente, al hecho de que Japón es un mercado muy exigente a la hora de importar productos alimenticios, y potencial, tanto para la exportación de cerdo como la de pollo.

En Septiembre del año 2007, se firmó el acuerdo de TLC entre Chile- Japón que ha permitido a Chile entrar de una manera competitiva en lo que respecta a las carnes blancas (aves) y los cerdos.

Quisiera resaltar, que para poder penetrar el mercado japonés, se requiere tener en consideración las normas aplicables que rigen a este mercado para productos de pollo y cerdo. Es muy interesante saber, cómo es que opera este país para los procesos de importaciones, como sus normas sanitarias, sus exigencias documentarias, entre otros.

En síntesis, Japón es un mercado que día a día está creciendo más en cuanto a volúmenes de importaciones de productos cárnicos. Y cada vez más, está más regularizado cada proceso de importación.

---

**CAPITULO II**  
**FORMALIZACIÓN DEL PROCESO**  
**DE EXPORTACIÓN DE POLLOS Y CERDOS A JAPÓN**

**2.1.-El objetivo general del Trabajo**

Formalizar el proceso de exportación de pollos y cerdos para una empresa agroindustrial que cumplan con las debidas normas de calidad exigentes de Chile y Japón.

Objetivos específicos del tema:

- a) Describir las normas vigentes de Chile y Japón con respecto al proceso de producción y exportación de pollos y cerdos.
- b) Describir el proceso de faenación y despacho de productos de pollos y cerdos para Japón.
- c) Detallar los puntos claves para una buena producción y despacho de pollos y cerdos.
- d) Explicar en profundidad los principales cortes seleccionados a Japón.
- e) Resaltar la importancia de la documentación requerida que respalda y exige el proceso de exportación, tales como: Solicitud de Transporte Internacional, Packing List, Certificado Zoo Sanitario, Factura Comercial, Bill of Lading, Certificado de Origen, Documento Único de Salida (DUS) legalizada y el Certificado de Autenticación que otorga el Instituto Tecnológico de las Carnes (INTECAR).

## 2.2.- Marco Teórico

En el marco teórico, se definen los conceptos utilizados a lo largo de este informe, lo que tiene como por objeto facilitar la comprensión de estos mismos durante su desarrollo. A continuación se muestran los siguientes:

### - *Posicionamiento:*

Según Kloter “La posición de un producto es la forma en que los consumidores lo definen, de acuerdo con atributos importantes. Es el lugar que el producto ocupa en la mente del consumidor, en relación con los otros productos de la competencia”<sup>3</sup>

### - *Holding:*

“Un Holding, es una compañía que controla las actividades de otras mediante la propiedad de todas o una parte significativa de sus acciones. El término se usa igualmente para designar al conglomerado así formado.”<sup>4</sup>

### - *Desove:*

Es la acción de expulsión de los huevos de las peces hembras. Se produce generalmente en época de lluvia a baja iluminación.

### - *Inocuidad:*

“La inocuidad de un alimento es la garantía de que no causará daño al consumidor, cuando sea preparado o ingerido o de acuerdo al uso a que se destine. La inocuidad es uno de los cuatro grupos básicos de características que junto con las nutricionales, organolépticas y comerciales componen la calidad de los alimentos”<sup>5</sup>.

<sup>3</sup> Aníbal Marrón Menéndez, *Una Definición*, [www.mgsolutions.es/pdf/posicionamiento.pdf](http://www.mgsolutions.es/pdf/posicionamiento.pdf), Reflexiones sobre Posicionamiento, 11 de Enero de 2012, 23:17 hrs.

<sup>4</sup> Web Wikipedia,  *Holding*, [www.wikipedia.org/wiki/Holding](http://www.wikipedia.org/wiki/Holding), Artículo, 12 de Enero de 2012, 09:34 hrs.

<sup>5</sup> Instituto de Salud Pública, *Inocuidad Alimentaria*, <http://www.ispch.cl/inocuidad-alimentaria>, Ambientes y Alimentos, 08 de Enero de 2012, 00:10 hrs.

*-Tipificación:*

Es el ajuste de varias cosas o temas semejantes a un modelo ya asignado. En aplicación al tema en desarrollo, se puede definir como, el paso operacional donde se seleccionan las carcasas de los pollos. Las carcasas que estén sin enfermedades, hematomas ni ningún otro síntoma viral, son derivadas al siguiente proceso, mientras que las que presenten algún tipo de mal estado sanitario son desechadas y cortadas en la zona de enfermedad.

*-Butina:*

Instalación semejante a una especie de jaula en donde son depositados los cerdos para el proceso de insensibilización.

- *Insensibilización:* De acuerdo al contexto del proceso de faenación de cerdos, insensibilización se entiende como el acto de anestésiar a los cerdos por medio del Dióxido de Carbono (CO<sub>2</sub>).

*-Cerdas:*

Se les llama cerdas a los bellos o hilos delgados que brotan desde los poros del cerdo, las que son retiradas del cuerpo del cerdo en el proceso de faenación.

*-Prolijado:*

Es la acción de extraer grasa del cerdo para obtener los cortes precisos con las cantidades exactas.

*-Vara:*

Se le llama como el nombre de vara, al cerdo faenado, entero y sin cabeza. Cerdo que es destinado a la venta nacional e internacional.

*-Masseter:*

Sector perteneciente a la cabeza del cerdo donde se encuentran los músculos que ayudan a la masticación del alimento.

*-Faenación:*

“Es el proceso ordenado sanitariamente para el sacrificio de un animal, con el objeto de obtener su carne en condiciones óptimas para el consumo humano. El faenamamiento se debe llevar a cabo siguiendo las normas sanitarias que fije el establecimiento (matadero)”<sup>6</sup>.

---

<sup>6</sup> Web Wikipedia, *Faenamamiento*, [es.wikipedia.org/wiki/Faenamamiento](http://es.wikipedia.org/wiki/Faenamamiento), Wikipedia Enciclopedia Libre, 08 de Enero de 2012, 12:48 hrs.

### **2.3.- Acuerdo de Libre Comercio entre Chile y Japón**

En Marzo de 2007, los países Chile y Japón firmaron un TLC (Tratado de Libre Comercio) histórico que comenzó a regir desde el mes de Septiembre del 2007.

Japón, es un país el cual se caracteriza por la gran cantidad de habitantes, siendo la décima más numerosa en el mundo, con más de 127 millones de personas. Lo cual, lo convierte en un futuro potencial muy beneficioso para Chile, siendo éste, el segundo país de Latinoamérica que posee un TLC con Japón.

Las exportaciones que Chile realiza, se basa en los alimentos, sobretodo carnes de pavo, pollo y cerdo. Llegando a exportar grandes volúmenes de contenedores al Mercado Nipón.

El mercado japonés, siempre ha mantenido los mejores precios a nivel mundial para productos de cerdo, y a pesar de que, la preferencia de los consumidores nipones, es por los productos locales, Chile ha ido desarrollando ese mercado cada vez más, para así poder penetrar y competir de manera directa con productores extranjeros.

Por otro lado, a modo de información, Japón se caracteriza por la venta de última tecnología, como lo son los automóviles, alcanzando grandes números positivos en la balanza comercial chilena.

Al firmar este Tratado de Libre Comercio, lo que causó fue un efecto positivo, pues en el presente, se puede alcanzar una mejor posición competitiva al entrar al mercado japonés, tanto para la carne de cerdo, como para la carne de ave. Este TLC, sin duda alguna, es una gran oportunidad que tiene Chile para fomentar aun más el comercio exterior llegando a culturas totalmente diferentes. También, desde el punto de vista de Japón, es muy favorable, ya que está tratando con un país agricultor.

Cabe destacar que para la carne de pollo, se estableció una cuota con una desgravación del arancel de manera creciente. A modo de información, la carne de pavo obtuvo una desgravación inmediata y completa, es decir, un 100% de entrada a Japón libre de aranceles.<sup>7</sup>

Incluye las glosas siguientes:

0207.24	0207.25	0207.26	0207.27
---------	---------	---------	---------

Destacamos las partidas que son reconocidas en Japón para la carne de pollo. Incluimos las glosas siguientes:

2071411	2071419	2071422	2071424	2071429	2071430
---------	---------	---------	---------	---------	---------

Esto se aplica según el siguiente calendario anual (considerando desde Abril a Marzo)

AÑO	CUOTA	ARANCEL
AÑO 1	3.500	10,70%
AÑO 2	4.000	10,70%
AÑO 3	4.500	8,50%
AÑO 4	5.000	8,50%
AÑO 5	5.000	8,50%

<sup>7</sup> Web [apa.cl](http://apa.cl), *Situación Sector Avícola con TLC Chile- Japón*, [www.apa.cl/index/acuerdos\\_tlc\\_det.asp?id\\_seccion=3&id\\_subsecciones=14&id\\_Tratado=13](http://www.apa.cl/index/ acuerdos_tlc_det.asp?id_seccion=3&id_subsecciones=14&id_Tratado=13), Comercio Exterior / Acuerdos y TLC, 12 de Enero de 2012, 10:00 hrs.

### 2.3.1.-Requisitos para la Salud de Productos de Pollo y Cerdo para Exportación desde Chile a Japón

#### 2.3.1.1.- Exigencias aplicadas a establecimientos de producción de pollos y cerdos:

Para exportar a Japón, se deben cumplir una serie de condiciones que acrediten que el producto que se está enviando sea un producto acorde a las normas aplicables.

De acuerdo a lo anterior, los establecimientos de producción, incluidos el sacrificio, la transformación y el almacén, deben cumplir con estas normas.

Primero que todo, los lugares establecidos para la producción de pollos y cerdos, deben ser autorizados por las autoridades del Gobierno de Chile, con ello, se deben llevar a cabo inspecciones sanitarias, dentro de los establecimientos de producción. Este trabajo, lo realiza un inspector de salud autorizado.

Se debe informar a los japoneses de las autoridades sanitarias chilenas las cuales estarán a cargo de la inspección, declarando la dirección y número de registro de cada establecimiento.

En adición a esto, las autoridades a cargo de la sanidad japonesa tienen el derecho de realizar inspecciones en terreno, es decir, en cada establecimiento que lo requiera. Si por algún motivo, las autoridades sanitarias japonesas reconocen que los establecimientos que han sido inspeccionados no están cumpliendo con la normativa zoonosanitaria exigente en el documento, las exportaciones pueden ser, sin ningún impedimento, suspendidas hasta que la situación de salud se regularice y adecue a las normativas exigentes chilenas y japonesas.

### 2.3.1.2.- Requisitos de salud para exportar productos de pollo y cerdo

Se debe demostrar por parte de la inspección sanitaria que el animal y ave que se exportará está libre de agentes infecciosos, y está en perfectas condiciones de salud para llevar a cabo la exportación.

También, por parte del personal a cargo, los productos de pollo y cerdo, deben ser manipulados y almacenados de una manera segura para evitar cualquier tipo de contaminación infecciosa por parte de los animales hasta su envío a Japón.

Seguido de lo mencionado en el párrafo anterior, estos productos deben ser envasados en cajas y en un lugar seguro e higiénico en sus materiales. Para ello se debe contar con una Inspección Aprobada, marca que es dada por un inspector con el nombre y número del Establecimiento impreso.

### 2.3.1.3.- Requisitos para el transporte a Japón

Los casos pueden ser dos:

- Transportes que lleven directamente la mercancía a Japón
- Transportes a través de terceros países que de la misma manera tienen la finalidad de ser enviadas a Japón.

Del mismo modo para ambos casos, estos productos, deben ir en recipientes herméticos, perfectamente sellados por las autoridades chilenas de sanidad animal. El sello adoptará la forma que aprueben las autoridades japonesas de sanidad animal con antelación.

#### 2.3.1.4.- Contenido del Certificado de Inspección

Las autoridades chilenas de inspección sanitaria, siempre deben velar que la expedición de los certificados se confeccione de la manera más fidedigna y responsable. Dicho certificado, debe contener los siguientes ítemes en idioma Inglés.

- País de origen.
- Nombre, dirección y número de registro del Establecimiento en donde se realizó la masacre del animal, instalaciones de tratamiento y almacén.
- Fecha de masacre y tratamiento del animal.
- Número de sello en el caso de ser utilizado.
- Autoridad de expedición, nombre y cargo del firmante y la fecha de su expedición.

Cuando ocurre la situación de que el producto no pertenece al país de origen, Chile, en este caso, se debe acudir a un Certificado de Inspección emitido en el país de origen, que cumpla con todas las condiciones mencionadas anteriormente adjuntándolo junto al Certificado de Inspección ya expedido por las autoridades sanitarias chilenas.

## **2.4.-Proceso de Faenación y Despacho de Productos de Pollo**

Se detalla a continuación, un buen proceso de faenación de pollos Broiler y cerdos con las debidas normas de calidad que deben cumplir para ser exportados a Japón.

### **2.4.1.-Recepción y Sacrificio**

#### 2.4.1.1.-Recepción de Materia Prima

Esta etapa, se caracteriza por ser la primera del proceso. Cuando se recepciona una materia prima, en este caso estamos hablando del pollo, estos se agrupan de a ocho a diez aves por jaba, esto sujeto a las condiciones ambientales, sexo, tamaño, entre otros factores, y son traspasados desde el camión que las trae de los diferentes sectores de crianza, a través de una grúa orquilla a lo que se le llama: “La Línea de Colgado”.

#### 2.4.1.2.-Colgado de Pollos

En esta etapa, los pollos se extraen de las jabas y van siendo colgados de las dos patas en los ganchos que hay dispuestos en una línea móvil, la cual los lleva al área de sacrificio. Este colgado es manual, realizado por personas las cuales recepcionan los pollos, los toman, y los cuelgan.

#### 2.4.1.3.-Insensibilizado

Este proceso, es donde por medio de la línea transportadora de las aves, las hace pasar por un insensibilizado, dándoles un golpe eléctrico en la cabeza, consiguiendo que las aves se aquieten.

#### 2.4.1.4.-Desangre

Aquí, es donde se aplica el desangre automático, también éste puede ser manual si existe alguna emergencia. El desangre se consigue realizándole un corte en el cuello al ave, lo que provoca el corte en los vasos sanguíneos cervicales del mismo. En este proceso el ave muere.

### **2.4.2.-Sacrificio**

#### 2.4.2.1.-Escaldado

El proceso de escaldado del ave, consiste en sumergir al ave ya completamente desangrada en un estanque con agua caliente a una temperatura mas o menos entre los 51 y 55 grados Celsius, esto con el fin de reblandecer el plumaje del pollo.

#### 2.4.2.2.-Pelado

Este es un proceso, en el cual se despoja al ave de su plumaje, dejándolo totalmente pelado para su posterior proceso más limpio.

#### 2.4.2.3.-Proceso de garras

Como observamos anteriormente, una parte del pollo que son las garras, se dirige al proceso de obtención de garras, y la otra parte que es el pollo entero al proceso de eviscerado. En el proceso al cual se van las garras del pollo, se distinguen etapas similares las cuales vimos con el pollo en sí. Primero, las garras pasan por el escaldado, el cual cumple la función de ablandar las plumas que le puedan quedar. Luego, viene el pelado, en donde la garra es totalmente pelada, quedando de un color blanqueado.

Seguido de lo anterior, está el proceso de selección de las garras, es ahí donde una persona escoge las garras que estén en mejor estado, aquellas que tengan o presenten algún indicio de poseer enfermedades, son desechadas. Luego de esto las garras son traspasadas a la sección de enfriado para su conservación.

Posterior al enfriado, lo sigue el embalaje que se realiza según pedido y por cliente, cantidades, destinos etc. Se embala en cajas de cartón y se sella con la etiqueta que cubre la tapa (lado costal) de la caja con la base de la misma, formando una especie de sello por el costado y parte inferior.

Por último estas cajas son enviadas en contenedores hacia sus respectivos destinos. Este proceso final se concluye con el nombre de despacho.

### **2.4.3.-Eviscerado**

#### 2.4.3.1.-Transferidor

El transferidor, ocupa una función muy importante en el proceso del pollo, este tiene la función de separar las patas del pollo, siguiendo cada uno un proceso distinto, el pollo avanza hacia el área de eviscerado y las patas al proceso de obtención de garras.

#### 2.4.3.2.-Corte de Cabeza

Esta operación es realizada de manera automática después de haber pasado por el transferidor. Consiste en el corte de la cabeza del ave más o menos a la altura del oído.

#### 2.4.3.3.-Corte Abdominal

En esta operación la máquina realiza un corte alrededor del ano a su vez un corte en el abdomen para poder extraerle las vísceras.

#### 2.4.3.4.-Extracción de Vísceras

Esta etapa consiste en la extracción de los órganos de la cavidad torácica y abdominal del ave.

#### 2.4.3.5.-Separación de Viseras

En esta operación lo que apreciamos es la separación de las tripas del resto de las vísceras llamadas comúnmente como menudencias y que son comestibles. Estas son: Pana (Hígado), Contre (Estómago Muscular) y Corazón. Esta etapa puede ser realizada de manera manual o automática.

#### 2.4.3.6.-Separación de Pana

En este paso los operarios a cargo separan la pana y el corazón del contre, el cual sigue en línea para un posterior proceso.

La pana y el corazón sin los pulmones, llega a una sala por medio de una bomba de vacío en donde es lavada y enfriada.

#### 2.4.3.7.-Proceso de Contres

Esto consiste en que luego de haber sido separada la pana y el corazón, el contre es partido con el motivo de extraer el alimento que pudiese tener, y una vez abierto, se le saca toda la mucosa que posee y recubre el interior de este.

Desde este punto y por medio de una bomba de vacío llega a una sala donde es lavado y enfriado.

#### **2.4.4.-Enfriado**

##### 2.4.4.1.-Enfriado por Agua

Al finalizar la etapa de evisceración y luego de ser inspeccionada la carcasa del ave, ésta cae a estanques de acero inoxidable con aguas a temperaturas menores a 16 grados Celsius para el primer estanque, 8 grados para el segundo y 4 grados para el tercero. Esta es llevada de un extremo a otro mediante un rodillo sinfín y a la salida es estilada mediante un rodillo. Luego de esto, pasa a una cinta para así dar inicio al proceso de marinado, que por medio de unas agujas inyectoras le proporcionan una cantidad de aliños para así darle un poco de sabor al pollo.

##### 2.4.4.2.-Marinado

Proceso en donde la carcasa es marinada y posteriormente colgada en la línea que la llevará al enfriado por aire.

##### 2.4.4.3.-Enfriado por Aire

En esta etapa del proceso, las carcasas son congeladas en los ganchos de la línea de enfriado, que las llevan al túnel de enfriado por aire a una temperatura ambiente de entre 0 y -5 grados Celsius y con una permanencia de 70 minutos aproximadamente.

#### **2.4.5.-Empaque**

Tipificación:

Primero que nada entendamos el concepto de tipificación que es el paso operacional donde se realiza la selección de las carcasas. El operario es quien observa cada una de ellas y cuando ve que hay alguna que no corresponda a la clasificación de primera, esto

puede darse por haber aves con piel con alteraciones, alguna ala quebrada, hematomas, etc., la marca en la máquina que opera y esta la hace desviarse hacia el área de trozado.

La carcasa que cumple con las condiciones y características requeridas de un producto de primera, sigue el recorrido para su embolsado y empaçado.

#### 2.4.5.1.-Trozado

Esta etapa se define como la separación de las partes principales que componen la carcasa del pollo, estas son: Ala, Pechuga, Espinazo, Trutro Entero.

El despieze se hace en línea y de manera automática después de que el pollo es colgado en la máquina. Las partes ya separadas van cayendo cada una en una cinta diferente para su posterior proceso.

#### 2.4.5.2.-Embolsado

Consiste en el embolso de los pollos tanto enteros como trozados, una vez ya terminados sus procesos de despieze con su respectiva revisión de sanidad.

#### 2.4.5.3.-Despacho

En este proceso el producto es almacenado de acuerdo al pedido de cada cliente en cámaras de frío para su posterior despacho.

Con respecto a las temperaturas de los productos al momento de ser despachados no debe sobrepasar los 5°C. Para esto, los camiones poseen un sistema de control de temperatura el cual da alerta en caso de cualquier cambio brusco en la temperatura.

Se establece como temperatura ideal de traslado para el caso de productos frescos de  $\leq 5^{\circ}\text{C}$ .<sup>8</sup>

## **2.5.-Proceso de Faenación y despacho de productos de Cerdos**

### **2.5.1.-Recepción y Sacrificio**

#### 2.5.1.1.-Recepción de Cerdos Vivos

Esta etapa, corresponde a la descarga de los cerdos vivos, provenientes de los diferentes sectores de engorda, esta descarga es realizada con unas mangueras que botan aire a presión, por la cual los cerdos salen solos de sus jaulas y son conducidos por medio de un “puente” que es el nexo del camión con la planta faenadora, son alrededor de 180 cerdos por camión. Al pasar los cerdos por estos puentes, son dirigidos por sectores cada uno, mientras se prepara todo para su faenación. Son sometidos a baños por medio de unas duchas que se posee en cada pabellón, de esta forma, los cerdos llegan más limpios al matadero.

Los cerdos llegan con una vida aproximada de 180 días y con un peso promedio de 120 kilos.

#### 2.5.1.2.-Insensibilizado

Para poder llegar al área de insensibilizado, los operadores por medio de la presión del aire de la manguera junto al ruido que emite, los cerdos de inmediato son conducidos por el camino que los lleva al insensibilizado, caen a una butina o jaula (tipo ascensor)

---

<sup>8</sup> Conversaciones con Moisés Serrano, *Supervisor de Planta Lo Miranda, 22 de Septiembre de 2011, Carretera H-30 N°3814, Comuna de Doñihue, Faenadora Lo Miranda.*

de a 2 cerdos aproximadamente los cuales son dormidos por medio de una cámara de CO<sub>2</sub> permaneciendo en la jaula durante unos 20 a 40 segundos.

#### 2.5.1.3.-Desangre

En este proceso, una vez ya sido insensibilizados los cerdos, son colgados de las patas y puestos en línea, para que un operario por medio de un cuchillo tipo vampiro, haga el corte en el sector de la yugular del cerdo, permitiendo su total desangre y enviando esta misma a la sala de plasma para su posterior reutilización. Su muerte no debe durar más allá de segundos

#### 2.5.1.4.-Escaldado

Este proceso se caracteriza porque se sumerge al cerdo en agua caliente a una temperatura aproximada de 59° C, durante un tiempo aproximado de 1 minuto, todo esto para poder así quitarle los cabellos al cerdo.

También existe otro tipo de escaldado el cual se realiza por medio de vapor

#### 2.5.1.5.-Pelado

En esta etapa, el cerdo es pelado de forma mecánica, es decir, mediante la utilización de peladoras, que por medio de uñetas ubicadas en su interior van quitando las cerdas del animal. En este proceso, el animal debe estar aproximadamente unos 1,5 minutos.

#### 2.5.1.6.-Secado

Este paso, consiste en secar al cerdo mediante latiguillos.

#### 2.5.1.7.-Flameado

Esta etapa es muy importante, porque el cerdo es flameado con el fin de eliminar toda cerda que pueda haber quedado en la piel y así además poder disminuir la carga bacteriana presente en su piel. Se exige una temperatura superior o igual a 360° C y el tiempo de permanencia en el flameado es de 5 a 12 segundos aproximadamente.

#### 2.5.1.8.- Lavado

Etapa en la cual el cerdo es lavado con agua mediante aspersores. Además, el cerdo debe pasar por unos rodillos los cuales tienen como función maximizar la labor de limpieza.

### **2.5.2.- Cortes, Eviscerado**

#### 2.5.2.1.-Corte Abdominal

Se realiza una incisión desde el área ventro posterior del cerdo hasta el sector anterior si dañar las vísceras.

#### 2.5.2.2.-Extracción del Ano

La extracción del ano del animal se realiza por medio de un cuchillo extractor el cual tiene como función sacar el recto. Esta etapa es importante y para evitar cualquier tipo de contaminación producto del rompimiento del ano, este es depositado dentro de una bolsa.

#### 2.5.2.3.-Extracción de Vísceras Blancas

La extracción de vísceras blancas corresponde al proceso de desprender el paquete intestinal impidiendo la evacuación del contenido digestivo, evitando romper intestinos para no producir contaminación en la canal.

Una vez ya retirado el paquete intestinal se depositan en bandejas individuales ubicadas tras la línea de evisceración, esta línea traslada el paquete hasta la sala de los subproductos, previo a la inspección oficial.

#### 2.5.2.4.-Eviscerado Corte Esternón

Este eviscerado se realiza por medio de una sierra la cual le da un corte a la altura del tórax del cerdo. Este corte debe ser en dirección posterior-anterior (desde arriba hacia abajo) con una leve desviación hacia el lado derecho, esto con la finalidad de no dañar el corazón o la costilla del cerdo.

#### 2.5.2.5.-Corte Sagital

Este proceso consiste en que por medio de una sierra se realiza un corte longitudinal por toda la columna vertebral, desde el tren posterior hasta el atlas, a la altura de las vértebras.

La cola es dejada en la canal derecha evitando no desviar el corte para no causar daño en el lomo y/o paleta.

En la medida que va cortando la sierra, al mismo tiempo hay una ducha que va limpiando el aserrín producido a lo largo del corte. Después de cada corte, la sierra es lavada y sanitizada.

#### 2.5.2.6.-Inspección Oficial

Se realiza una inspección por parte del organismo fiscalizador (el SAG) la cual tiene como propósito detectar cualquier anomalía en el animal.

#### 2.5.2.7.-Análisis Muestra Enzimática

Procedimiento mediante el cual se puede detectar la presencia del parásito *Trinchinella Spiralis*, causante de la Triquinosis

#### 2.5.2.8.-Corte de Ganglios

Etapas en las cuales se extraen en su totalidad los ganglios submaxilares, submandibulares, parotídeos.

Todos los ganglios extraídos son depositados en una bandeja como producto no apto para su decomiso.

#### 2.5.2.9.-Ducha

Los animales en esta etapa, van siendo lavados mediante boquillas que tiran agua a presión, con el fin de eliminar la mayor cantidad de suciedad adherida a la vara (cuerpo completo).

#### 2.5.2.10.-Enfriado

Etapas en las cuales se le da un golpe de frío a la vara del animal, dicho golpe de frío es por etapas:

- 1° Etapa → Menor a  $-23^{\circ}\text{C}$  = 17 Minutos Aproximados
- 2° Etapa → Menor a  $-16^{\circ}\text{C}$  = 75 Minutos Aproximados
- 3° Etapa → Menor a  $-5^{\circ}\text{C}$  = 38 Minutos Aproximados

### **2.5.3.-Proceso de Desposte:**

Desprendimiento de la Cabeza:

#### 2.5.3.2.- Corte Cabeza:

Se realiza un desprendimiento de la cabeza de la vara del cerdo la cual se envía por línea según proceso de pedido, que puede ser, cabeza 84, forro cabeza mate partido, orejas, lengua, y masseter.

#### 2.5.3.3.- Extracción de Filete:

La extracción del filete se realiza de una forma manual de la canal. Se envía por línea para proceso de prolijado y embolsado al vacío (todo esto según el pedido del cliente).

#### 2.5.3.4.-Desprendimiento de las Patas

El desprendimiento de patas y manos se realiza por intermedio de una sierra circular y cuchillos. Una vez realizada esta operación se envía a un proceso de selección.

### **2.5.4.-Separación de Cuartos:**

- a) Cuarto Trasero
- b) Cuarto Central
- c) Cuarto Delantero

La separación de los cuartos delantero y trasero se realiza por intermedio de la sierra SFK de una forma automática. Los cuartos ya separados son enviados por líneas distintas para su posterior proceso de pedido.

#### 2.5.4.1.-Deshuesado

Etapas en la cual se desprenden las costillas del cuarto central, mediante una pistola neumática.

El orden del esquema es el siguiente:

-Deshuesado

-Descuerado

-Prolijado

Las costillas deshuesadas y descueradas se envían por línea para el proceso de prolijado y embolsado según pedido de cliente.

#### 2.5.4.2.-Prolijado y Envasado al Vacío de Filete

Etapas en la cual se saca o reduce la capa de grasa o cuero en los distintos cortes. Esta labor se realiza en forma manual o mecánica. Posterior a esto, el producto es embolsado según pedido.

### **2.5.5.-Proceso Empaque**

Etapas en la cual los productos son depositados en cajas de cartón. Posterior a esto, son identificados y evacuados por cinta transportadora según pedido de cliente

#### 2.5.5.1.-Etiquetado

Previamente que el producto es pesado, se capturan los datos e una etiqueta la cual es pegada en la caja sirviendo como forma de sello, uniendo la parte superior con la inferior.

#### 2.5.5.2.-Paletizado

Etapa en la que el operario toma la caja proveniente de la cinta transportadora, revisa la rotulación y la deposita en forma ordenada sobre ballet de manera.

#### 2.5.5.3.-Cámaras Fresco

En las cámaras fresco, los productos son almacenados a una temperatura ambiente que no debe sobrepasar los 5° C. La permanencia del producto en dichas cámaras no debe exceder los 3 días.

#### 2.5.5.4.-Despacho Fresco

El producto es almacenado de acuerdo al pedido en cámaras para su posterior despacho. Las temperaturas de productos al despacho no debe sobrepasar los 6° C. los camiones poseen un sistema de control de temperatura el cual avisa en caso de cualquier cambio brusco en la temperatura. La temperatura ideal de traslado para el caso de los productos frescos es de  $\leq 5^{\circ}\text{C}$ .<sup>9</sup>

### **2.6.-Proceso Productos de Pollo y Cerdo Elaborados**

#### **2.6.1.- Preparación**

##### 2.6.1.1.-Triturado

Los bloques son colocados en una cinta transportadora, donde pasan por el detector de metales, luego estos son triturados, saliendo molidos, incorporándose en forma inmediata a la máquina mezcladora.

---

<sup>9</sup> Conversaciones con Rodrigo Lastra, *Supervisor Planta Rosario, 24 de Febrero de 2011, Carretera H-50 Km. 0,304, Comuna de Rengo, Faenadora Rosario.*

#### 2.6.1.2.-Formado

Esta etapa consiste en colocar el producto en la máquina Formax, luego la máquina es accionada comprimiendo el producto y separándolo en unidades.

#### 2.6.1.3.-Embolsado

El objetivo de este proceso es envasar y rotular correctamente los productos en forma individual para su posterior embalaje. Aquí, los productos son embalados en cajas de cartón de acuerdo a la especificación de cada producto.

### **2.6.2.-Congelado (Proceso Embalado, Calibrado y Congelado)**

#### 2.6.2.1.-Recepción de Materias Primas Congelado:

Esta sección corresponde a la etapa en donde se recepciona las diferentes materias primas provenientes del desposte, aquí se extrae una muestra al azar del lote para la debida inspección visual y medición de temperatura. Esta labor es desarrollada por el departamento de Aseguramiento de Calidad.

#### 2.6.2.2.-Calibrado y Paletizado

Etapa en la cual se separan los productos de acuerdo al peso y tipo, además en esta etapa se embalan en cajas de cartón de diferentes pesos y diseños. Posterior a esto, los productos son paletizados, etiquetados y pasados por el detector de metales.

#### 2.6.2.3.-Túnel Congelado

Etapa en la cual se le da un golpe de frío al producto. La temperatura ambiente de los túneles es de alrededor de  $-34^{\circ}\text{C}$  y la permanencia de los productos de dichos túneles es de 26 hrs.

#### 2.6.2.4.-Cámaras de Congelado

Etapa en la cual los productos son almacenados en cámaras de congelado a una temperatura ambiente que no debe sobrepasar los  $-18^{\circ}\text{C}$ . el producto puede llegar a permanecer hasta 18 meses en dichas cámaras.

#### 2.6.2.5.-Despacho y Congelado

En este último proceso, primero que todo, el producto es almacenado de, acuerdo al pedido en cámaras para su despacho posterior. Aquí, las temperaturas de los productos al despacho no debe sobrepasar los  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ . Para esto, los camiones poseen un sistema de control de temperatura el cual avisa en caso de cualquier cambio brusco que pueda ocurrir en la temperatura. La temperatura ideal en el caso de productos frescos es de  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ .

### **2.7.-Gestión de Despacho**

Luego de pasar por cada una de esas etapas, desarrollaremos un esquema en donde se puede observar con claridad lo que el área de Planificación y el área de Operaciones están gestionando a la vez para que estos productos puedan ser despachados según lo indicado por el personal a cargo de Operaciones, desde la oficina Central.

Las Plantas: Lo Miranda, San Vicente y Rosario, están regidas bajo el mismo sistema de Flujo de Despacho. Ellos son los encargados de enviar a los clientes los productos producidos en las plantas. Cada despacho cumple una función vital en la logística de distribución, para esto, cuentan con un sistema que permite atender las 24 horas del día los distintos requerimientos de los clientes.

Cada Planta está dotada de un departamento de Despacho, la cual tiene como objeto la atención de requerimientos del Mercado Nacional y el Mercado Internacional.

El área de despacho en cada una de las Plantas tiene directa coordinación con los Departamentos de Planificación y Operaciones, con los cuales se coordina y planifica el despacho diario de los camiones y contenedores. Además tienen la responsabilidad de saber administrar óptimamente los stocks de productos terminados y almacenados en las cámaras de mantención de las plantas.

Veamos a continuación el siguiente esquema:

#### 2.7.1.-Solicitud de Pedido a Despachar:

Los Pedidos a Despachar son generados a Diario desde Planificación, tanto para el mercado Nacional y Exportaciones, En las plantas esta información es procesada utilizando para ello una aplicación informática, llamada Pedido.

Para cada Pedido a preparar el Sistema cuenta con un código al cual se le asignará los productos y cantidades a preparar para su posterior Despacho.

## FLUJO PEDIDO

**Cuadro 2.7.1.1.**



Planificación envía Pedido a preparar

Programador Despacho confirma Pedido enviado  
por Operaciones

Se utiliza Programa Despacho de Planificación para la  
preparación del Pedido

De acuerdo al recuadro anterior, entendemos como flujo de pedido a la coordinación que el área de Planificación junto con el área de Operaciones posee cuando se programa un pedido para despachar. Es esta última área quien le envía el pedido a la Planta, asignándoles un camión y un contenedor para que ellos puedan confirmar la disponibilidad del producto. Y considerando el programa de despacho que posee Planificación, procede a la preparación del pedido.

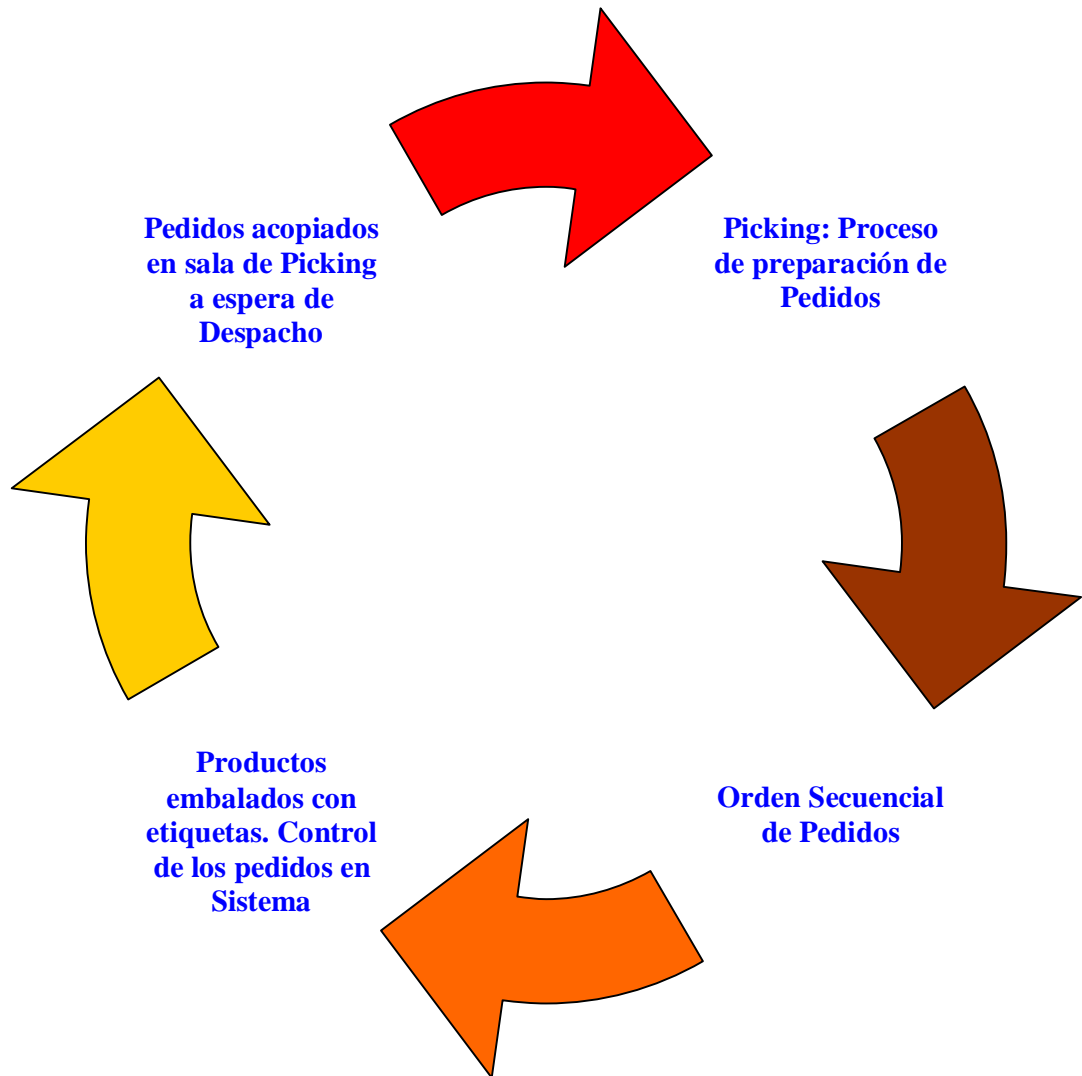
### 2.7.2.-Preparación del Pedido de Picking

Los Pedidos una vez confirmados, quedan disponibles para el siguiente proceso que es la preparación de los pedidos a Despachar, este se denomina Picking, utilizando para ello una aplicación informática. Este proceso, también se aplica a la venta nacional y exportaciones.

Para cada Pedido a preparar, el Sistema cuenta con un código al cual se le asignarán los productos y cantidades a Picking para su posterior Despacho.

## FLUJO PICKING

Cuadro 2.7.2.1.



Podemos deducir del recuadro anterior, que el proceso o flujo de Picking es puntualmente la preparación del Pedido a despachar. El área de Planificación, dispone de un programa con los horarios de Despacho el cual determinará el orden secuencial de los pedidos. Esta preparación, funciona de la misma forma que cuando una persona

tiene una lista para comprar en un supermercado y los productos los traen desde las cámaras para poder completar la lista de pedido.

Finalmente, los productos se embalan en cajas, las cuales cada una de ellas contiene un código de barra que identifica cada producto, los cuales proporcionan la información necesaria para poderlos ingresar al sistema que controla los pedidos solicitados. Una vez ingresados se da por terminado el proceso de preparación de pedidos acopiándolos a cada uno en la sala de picking a la espera del Despacho.

En esta sección, se aplican distintos controles de calidad, tales como:

- La revisión de envases y embalajes
- La temperatura de los Productos

#### **Cuadro 2.7.2.2.**



#### **2.7.3.-Despacho de Productos**

Una vez terminado el proceso de picking, estos quedan disponibles para el proceso siguiente, que es el Despacho del Pedido propiamente tal, a este proceso se le denomina Despacho. Para ello utilizan una aplicación informática. Cada despacho, los asocia con el destino al cual se dirige el pedido (puerto, país) y el medio de transporte a utilizar, que en el caso de Japón es marítimo.

El mismo proceso es tanto para mercado internacional como nacional.

## FLUJO DESPACHO

Cuadro 2.7.3.1.



En el recuadro anterior, podemos observar que terminado el proceso de preparación de los pedidos denominado Picking, se inicia de inmediato el proceso de Despacho. Luego de esto, se determina el orden el cual se cargarán las mercancías según los horarios dispuestos enviados por el área de Planificación.

El proceso de despacho, se concreta al momento en que se cargan los camiones con la mercancía según el destino y horario entregado. Cada producto está organizado por terminales y ballets, los cuales tienen un código de barra con la información requerida.

En el momento en que se asigna un camión al andén, la persona a cargo ingresa la información al sistema y físicamente al camión que corresponda.

Finalizado el proceso de carga en el andén, el camión procede a Romana para la emisión de la documentación que se necesita para que el camión sea despachado: Guía de Despacho (para presentarla en la Agencia de Aduanas) y Packing List (Reporte de la mercancía que lleva a cargo).

También cabe mencionar, que se realizan estrictas medidas de control en esta etapa, como:

- La instalación de Termógrafos
- Tomar muestra de temperatura de productos
- Verificar Sellos de las puertas
- Verificar Cintos y Separadores

**Cuadro 2.7.3.2.-**



Como se pudo apreciar, en los procesos de despacho de pedidos expuestos anteriormente, hacia el término del proceso, se emite un Packing List, el cual es un reporte detallado y completo de la carga que contiene el camión, indicando el nombre y dirección del cliente hacia quién va la mercancía, el puerto y destino, fecha de zarpe de la Nave y fecha estimada de llegada al país de destino, la Planta de donde se cargó, la descripción del producto, cantidad de cajas, kilos netos, kilos brutos, libras netas, libras brutas, número asociado a la orden de compra, Sellos: SAG, Planta y Naviera, N° Contenedor, fecha de despacho del camión desde planta, nombre conductor, patente, número de folio o guía, entre otros.

El Packing List, lo emite la Planta en la cual fue cargada la mercancía. Junto con esto también se emite el Certificado Zoosanitario, que es el documento que prima en estos casos, pues este documento contiene el formato

Hablamos también, anteriormente, que el área de Operaciones es quien gestiona y coordina junto con planta la orden de pedido y en qué camión y contenedor se irán estos pedidos, pues bien, desde Operaciones se emite una Solicitud, que es la llamada: Solicitud de Transporte Internacional, dicha solicitud contiene lo siguiente:

**Cuadro 2.7.3.3.-**

	Descripción del producto
	Código Producto
<b>S</b>	Fecha estimada de zarpe
<b>O</b>	Fecha estimada de llegada
<b>L</b>	Fecha despacho de planta
<b>I</b>	Booking y N° de B/L
<b>C</b>	Navío
<b>I</b>	Consignatario Certificado Zoosanitario y Origen
<b>T</b>	Consignatario B/L
<b>U</b>	Notify B/L
<b>D</b>	Shipper
	N° Orden de Compra asociado
	Puerto
	Entre otros

Con esta Solicitud de Transporte Internacional, lo que se está informando, es que hay un Pedido que Despachar porque ya se le fue asignado un camión y un número de contenedor, coordinando la fecha de salida de planta junto con la fecha de estiba a la nave y la fecha estimada de arribo en el puerto de destino.

Cabe mencionar y resaltar, que el proceso de despacho tanto como para pollos o cerdos es el mismo. Se utiliza de igual manera el mismo sistema para crear, programar y despachar un pedido.

**2.8.- Detalle de puntos claves para una adecuada producción y despacho de pollos  
y cerdos a Japón**

Es necesario enfatizar, que el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) cumple un rol fundamental en velar por el cumplimiento de las normas sanitarias exigibles tanto en Chile como en Japón, asegurando productos de calidad certificada y saludables para el consumo.

Además, existen normas, sistemas y controles que ayudan a las buenas prácticas de higiene, sanidad e inocuidad de los alimentos, lo que permite llevar un estricto control de los procesos a los cuales son sometidos el pollo y el cerdo. Estos sistemas son:

➤ HACCP

Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Peligros y de Control (APPCC en español). Metodología de control más recomendada y reconocida internacionalmente, permite identificar cuáles son los puntos críticos y dar soluciones para su control. Posee también, controles esenciales para asegurar la inocuidad y capacidad de los alimentos para el consumo humano. Este método es un método que previene, protegiendo a los alimentos contra riesgos biológicos, químicos o físicos.

➤ Normas ISO

Se trabaja con las normas ISO 9001 e ISO 14001, las cuales tienen la importante función de velar por la inocuidad de los alimentos y el cuidado del medio ambiente.

➤ BRC

Norma Mundial de Seguridad Alimentaria (BRC en inglés). Tiene por objeto establecer los estándares mínimos de higiene en plantas manufactureras.

A continuación, se detallan cada uno de los puntos clave para la producción adecuada y requerida por Japón para la exportación de productos de pollo y cerdo. Se describen algunos de los productos que Chile exporta a Japón.

### **2.8.1.-Productos de Pollo**

#### **2.8.1.1.-Cartílago Normal de Pechuga de Pollo**

Este producto, corresponde al cartílago de la quilla del pollo, sin prolijar, sin cartílagos xifoides, sin especificaciones de peso por unidad. Posee un total de proteínas de un 17,49%, un total de humedad de un 78,02%, un total de grasa en carnes de 3,41% y cenizas; 1,26%.

La forma de consumo de este producto en Japón, es cocido, hasta alcanzar una temperatura interna en el centro de 73.88 ° C.

El detalle del envase que solicita Japón es en bolsas de 235\*450\*50 mic imp. C/logo de a seis unidades. El peso que debe tener es de 2 kilos sellado globalpack (sin vacío).

La descripción del embalaje, es contenido en cajas de 500\*400\*100, peso fijo 12 kilos y las mismas unidades por embalaje de seis bolsas.

Con respecto a la etiqueta de este producto, debe contener lo siguiente:

**Cuadro 2.8.1.1.1.-**

DETALLE ETIQUETA EXPORTACION	
Nombre Producto	Estado
Código Producto	Peso Neto (Kilos /Libras)
Origen	Mantención (°C / °F)
Romanero	Ingredientes (cuando aplica)
Turno	Resolución Sanitaria
Código de Barra	Folio SAG
N° Lote	Glosa en Distintos Idiomas (según cliente)
Fecha de Proceso	Nombre del Cliente, Direcciones
Fecha de Vencimiento	Etiqueta adicional (según cliente)

**ETIQUETA EXPORTACION  
 JAPON**

 818788961173102801280111011032186825885			
品名 PRODUCT NAME	鶏肉	FROZEN CHICKEN MEAT	
規格 SPECIFICATION	鶏マゲン軟骨	HALAL	
重量 WEIGHT	Cartilago de Pechuga Frozen chicken cartilage	<b>12,0Kg</b>	
生産日 PRODUCTION DATE	2010.11.03	賞味期限 EXPIRE DATE	2012.11.01
工場番号 PLANT NO	06-08	保管温度 KEEP TEMPERATURE	-18°C以下
原産国 (ORIG)	チリ CHILE	保管温度	BELOW -18°C
CFL0RES 04/11/2010 09:17:06 Turno 2  8201819826235806279020663112818128058853 Producción por: Fasmadora San Vicente Ltda. Carretera H-68-G, Km 19,2, San Vicente T.T., Región del Libertador Gral. Bernardo O'Higgins, Chile. Res. N° 4047 del 16-11-94, S.S. 1ª Región.			
<b>N°6503490313</b> 			
			

El cartílago de pechuga de pollo, debe mantenerse a una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$ , para el caso de Japón, tiene una durabilidad de 729 días. Ver la siguiente imagen:



### PRODUCTO CON DESTINO A JAPON

Cuadro 2.8.1.1.2.-

	<table border="1"><tr><td>品名</td><td>冷凍鶏肉</td></tr><tr><td>規格</td><td>FROZEN CHICKEN CARTILAGE</td></tr><tr><td>内容量</td><td>2kg</td></tr><tr><td>保存温度</td><td><math>-18^{\circ}\text{C}</math>以下で保存</td></tr><tr><td>原産国名</td><td>チリ</td></tr><tr><td>加工者</td><td>AGROSUPER</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td></td></tr></table> <p>PRODUCT OF CHILE</p>	品名	冷凍鶏肉	規格	FROZEN CHICKEN CARTILAGE	内容量	2kg	保存温度	$-18^{\circ}\text{C}$ 以下で保存	原産国名	チリ	加工者	AGROSUPER	賞味期限		
品名	冷凍鶏肉															
規格	FROZEN CHICKEN CARTILAGE															
内容量	2kg															
保存温度	$-18^{\circ}\text{C}$ 以下で保存															
原産国名	チリ															
加工者	AGROSUPER															
賞味期限																

### 2.8.1.2.- Contre Mariposa

El producto de pollo contre mariposa, corresponde al estómago muscular del pollo, sin membrana interna, el pro ventrículo, cutícula y sin mal corte, totalmente desgrasado. Para Japón, no se aceptarán cortes mayores a 2 cm de profundidad, ni más del 2,2% de grasa. Se caracteriza por la similitud a la forma de una mariposa.

Existen dos tipos de envases y embalajes para este producto con destino a Japón, estos son:

Descripción Envase	Descripción Embalaje
Bolsa 225 * 450 transparente Peso por bolsa: 2. kilos aprox. Bolsa sellada al vacío	Caja de 500 * 400 * 100 Agrosuper, Unidades por embalaje: 6 bolsa Peso fijo: de 12 kilos aprox.

Descripción Envase	Descripción Embalaje
Bolsa de 235 x 450 50 mic Imp. C/logo. Peso por envase: 2 k. aprox.	Caja de 500 x 400 x 100 Agrosuper, Unidades por embalaje: 6 bolsas, Peso fijo: 12 kilos aprox.

La forma en que este producto debe ir paletizado es de:

- Producto a piso: 2.000 Cajas
- Kilos por Contenedor: 24.000 Kilos

El Contre Mariposa, se debe mantener congelado a -18 ° C de temperatura ambiente, y tiene una durabilidad de 729 días.

Al igual que el producto anterior visto, se debe consumir cocido hasta alcanzar una temperatura de 73.88° C.

A continuación véase el siguiente cuadro:

**Cuadro 2.8.1.2.1.-**



**Etiqueta de Contre Mariposa para Japón**

JAPÓN

 01079095611731020012001100101021050825000	
品名 PRODUCT NAME	鶏肉 FROZEN CHICKEN MEAT
規格 SPECIFICATION	砂肝 HALAL
重量 WEIGHT	Contre desgr. mariposa Frozen Chicken Gizzard <b>12,0Kg</b>
生産日 PRODUCTION DATE	2008.10.10
賞味期限 EXPIRE DATE	2010.10.09
工場番号 PLANT No	06-08
原産国 ORIGIN	チリ CHILE
KEEP TEMPERATURE 保管温度 -18°C以下 BELOW -18°C	
JOINT 15/10/2008 12:20:40 Tarea 1  02010105155139160260200610102000120050000	

Se detalla a continuación productos de cerdo con su respectiva información de envase, embalaje y descripciones.

## 2.8.2.- Productos de Cerdo

### 2.8.2.1.- Lomo Vetado

Este producto debe cumplir los siguientes requisitos para poder ser exportados a Japón:

- Debe tener un porcentaje del 76,8% del producto, Magro.
- No debe contener más allá del 22,8% de grasa.
- Solo un 0,4% de merma.

Con respecto a su envase y embalaje, se detalla lo siguiente:

Descripción Envase	Descripción Embalaje
Film de medidas 50 * 70 cm. Aplicable a la variedad 20103105 Sobre 2.0 - 2.7 Kg.	Caja de cartón de 350 * 265 * 135 Andes Pork + 1 Separador. Unidades 4 por caja. Peso variable.

Descripción Envase	Descripción Embalaje
Film de medidas 50 x 70 cm. Aplicable a la variedad 20103107 Bajo 1.8 -1.99 Kg.	Caja de cartón de 350 x 265 x 135 Andes Pork + 1 Separador. Unidades 4 por caja. Peso variable.

(Producto Congelado)

Descripción Envase	Descripción Embalaje
Bolsa termoformado de 310 x 270. Envase VP en multivac. • Debe llevar etiqueta adicional por bolsa con la fecha de vencimiento y peso por unidad • Aplicable a la variedad 20103105 Sobre 2.0 - 2.7 Kg.	Caja de cartón de 350 x 265 x 135 Andes Pork + 1 separador. Unidades 4 por caja. Peso variable. • Aplicable a la variedad 20103105 Sobre 2.0 - 2.7 Kg. 20103105 Sobre 2.0 - 2.7 Kg. • Debe pasar por rayos X. • Debe pasar por rayos X.

Este producto tiene la particularidad de que se exporta el 100% de él a Japón, producto único que se destina hacia ese mercado, con las características que hemos visto. Su etiquetado contiene lo siguiente:

**Cuadro 2.8.2.1.1.-**

<b>DETALLE ETIQUETA EXPORTACION JAPON</b>
Nombre Producto
Código Producto
Romanero
Turno
Código de Barra Agrosuper
Código de barra EAN-128
Fecha de Faenación
Fecha de Vencimiento
Estado
Peso Neto
Mantención (°C / °F)
Número razón social
Número Sector

Con respecto a la forma del paletizado de este producto deben ser en cajas de 350 \*265\* 135. Contener 9 cajas por base, 12 pisos por pallet, arrojando un total de 108 cajas por pallet. Es requisito mínimo poseer un congelado de -18° C a temperatura ambiente, y al momento del despacho se acepta una temperatura de un -15° C. A modo de información el producto tiene una vida útil de 729 días para Japón.

A continuación fotografías del producto Lomo Vetado Japón:

**Lado Externo e Interno Lomo Vetado**



**Envase y Embalaje**



**Envase y embalaje Lomo Vetado a Japón**



2.8.2.2.- Lomo Vetado Vp en Multivac

A continuación fotografías del producto

Posición del Lomo en la Máquina Adicional



Lomo Vacío + Etiqueta



Envase y Embalaje



Embalaje



Etiqueta Adicional Bolsa

業務用		Lomo vetado VP	
名称	豚カタロース		
原材料名	豚カタロース肉		
内容量	2.3kg		
賞味期限	2013.09.03		
保存方法	-15°C以下で保存してください		
原産国名	チリ		
輸入者	ジャパンフード株式会社 東京都港区三田3-11-36		

使用方法: 加熱してお召し上がりください



PE,PA LOT.NO. 2011.09.05 T1

Etiqueta Lomo Vetado VP



Se podrían agregar muchos productos los cuales son exportados a Japón, con cada una de las características exigibles que el mercado nipón requiere para el ingreso de estos al país.

Mas se hará hincapié, a continuación, a los principales cortes de pollo y cerdo que son exportados a los clientes japoneses, quienes son muy exigentes a la hora de realizar el pedido de sus productos.

### **2.9.- Principales productos de Pollo y Cerdo con sus respectivos cortes destinados a Japón**

Son muchos los productos de pollo y cerdo que se exportan a Japón. Sólo se hará mención a algunos de ellos, siendo estos, los más comercializados al país Nipón.

#### 2.9.1.- Anticucho de Masseter 40g



Producto muy consumido por los japoneses

#### 2.9.2.- Anticucho Panceta con Filete



2.9.3.- Anticucho de Recto



2.9.4.- Asiento con grasa

Lado Interno



Lado Externo



2.9.5.- Cartílago normal de Pechuga

Producto desnudo



2.9.6.- Contre Mariposa

Lado Externo



Lado Interno



2.9.7.- Corazón Normal

Lado Externo



Lado Interno

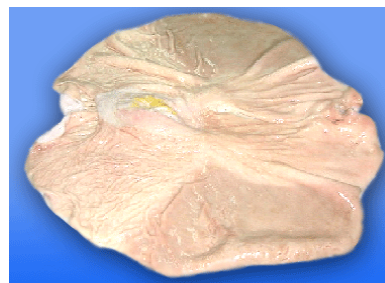


2.9.8.- Estómago Crudo Japón

Lado Externo



Lado Interno



2.9.9.- Filete al Vacío



2.9.10.- Ganso sin Asiento CG 4P

Lado Externo



Lado Interno



2.9.11.- Hueso Fémur sin Cartílago

Lado Externo



Lado Interno



2.9.12.- Lomo Vetado Porcionado T 130g



2.9.13.- Lomo Vetado



2.9.14.- Malaya



2.9.15.- MM Loin L

Lado Externo



Lado Interno



2.9.16.- Pilar de Diafragma G



2.9.17.- Posta Negra con Tapa



2.9.18.- Posta Negra Japón

Lado Externo



Lado Interno



2.9.19.- Posta Rosada Japón

Lado Externo



Lado Interno



2.9.20.- Pulpa Paleta Pimentada

Materia Prima



Producto Terminado



2.9.21.- Pulpa Pierna 1 P

Lado Externo



Lado Interno

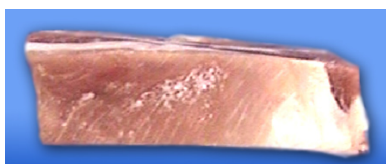


2.9.22.- Pulpa Pierna Porcionada D



2.9.23.- Punta Costilla Cortada VP

Lado Externo

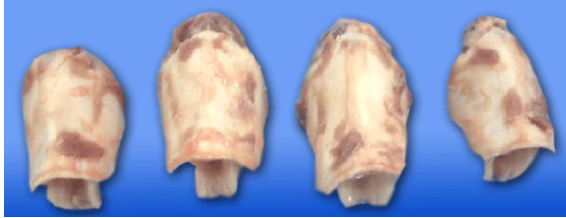


Costado



2.9.24.- Punta de Traquea

Desnudo



2.9.25.- Recto Cocido

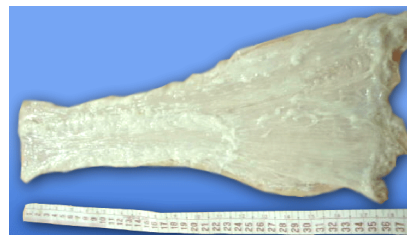


2.9.26.- Recto M

Lado Externo



Lado Interno



2.9.27.- Trutto Entero Deshuesado

Lado Externo



Lado Interno



**2.10.- Documentación Necesaria para la Exportación de productos de pollo y cerdo a Japón**

Es necesario resaltar, la importancia de la documentación requerida para la exportación de productos de pollo y cerdo a Japón, ya que este país es muy exigente en cuando a documentos y certificados se trata. A continuación se dan a conocer los diferentes documentos, su forma y tiempos de tramitación, agentes involucrados y la secuencia que siguen cada uno del juego de documentos.

2.10.1.- Solicitud de Transporte Internacional:

La Solicitud de Transporte Internacional, es el primer documento en mano que se genera desde Operaciones para que exista un despacho del producto por Planta.

Éste, es el documento, que contiene la información necesaria para que todos los documentos posteriores que se generen, sean emitidos con los datos correctos. Si algún dato se ingresa mal en el Sistema, todos los documentos que vendrán luego de este, se emitirán erróneos.

La Solicitud de Transporte Internacional contiene lo siguiente:

- Consignee Certificado Sanitario y Origen : Es la persona jurídica a quién se le es enviada la mercancía
- Notify BL : Es el cliente final a quién va destinada la mercancía
- Consignee BL: Es a quién va destinado el BL
- Exportador : Persona Jurídica quién envía la mercancía
- Nave : Nombre y viaje de la nave
- Naviera : Naviera a cargo
- Puerto de Embarque : Puerto en el cual es cargada la mercancía
- Fecha de Embarque : Fecha en que el contenedor es embarcado
- Fecha Estimada Arribo: Fecha de llegada del contenedor al país de destino
- Fecha y hora de Despacho de Planta: Fecha y hora estimada en la que será despachada la mercancía
- Planta : Planta en la que fue cargada la mercancía, en el caso de ser dos plantas, será la última planta la que prime en los documentos posteriores.
- Instrucciones de BL: Instrucciones específicas de BL
- Observaciones : Si le es asignado un requerimiento especial
- Producto : Descripción del producto, su código y sus kilos estimados.

- PO : Número De compra asignado al cliente

El área de Operaciones de la Empresa exportadora, es la que genera la Solicitud de Transporte Internacional, con la única finalidad de que se autorice la entrega de la mercancía y asimismo dar aviso a la Planta correspondiente, para que despache la mercancía que ha sido programada para un determinado cliente.

#### 2.10.2.- Packing List

El Packing List, es una Lista de Empaque Resumida. Se le es asignado un N° de Contenedor al pedido. Este documento, se emite en el momento en que es cargada y despachada la mercancía según destino. Se debe destacar lo vital del documento, ya que éste, junto con la Guía de despacho, son las requeridas por la plataforma de servicios con la que se trabaje en el Puerto de Embarque, la cual presta servicios de porteo, almacenaje y distribución para optimizar las operaciones de exportación e importación de la carga. Sin el Packing List, al momento de llegado el camión con la mercancía, no se puede proceder al ingreso de éste dentro del Puerto, por lo que la Planta de donde fue despachada la carga debe encargarse de enviar este Packing List vía e-mail al encargado en Puerto.

El Packing List, contiene datos similares a la Solicitud de Transporte. Internacioanl.

A continuación se detalla lo siguiente:

### Cuadro 2.10.2.1

Exportador	Descripción del Producto
Importador y Dirección	N° de Planta
Flete	N° de Cajas
Fecha de Embarque	Kilos Netos
Fecha de Embarque	Kilos Brutos
Navío	Libras Netas
Compañía Naviera	Libras Brutas
Compañía Naviera	Cantidad de Pallets
Puerto de Destino	N° de Folio de Guías
ETD	Sellos Planta
ETA	Sellos SAG
Puerto de Embarque	Sellos Naviera
Fecha despacho Planta	PO
Patente	Conductor

Cada uno de estos datos, son utilizados en documentos posteriores a este, por la misma razón, estos datos deben ser fidedignos, pues si existe algún error en ellos, se procederá a modificaciones de los documentos siguientes, los cuales se confeccionan con esta matriz junto a la Solicitud de Transporte Internacional.

#### 2.10.3.- Seguro

Al momento de la emisión del Packing List, siempre y cuando el acuerdo de esa venta se haya realizado en términos de intercambio con cláusula CIF, debe llevar seguro. Este corre por parte de la empresa exportadora. Entonces, se procede a realizar el seguro a través de una entidad aseguradora, por medio de su página web. Se llenan los datos como por ejemplo: Nombre de la exportadora, el tipo de operación (en este caso:

Exportación), Lugar desde donde se cubre el seguro, Puerto de destino, Transbordo (si lleva o no), Booking o N° de BL, Nave, Descripción de la mercancía que se asegura con la cantidad de kilos, Monto asegurado (precio unitario x cantidad de kilos netos); si están en Yen Japonés debe hacerse la conversión de Yen a Dólar y por último el resultado de esa conversión multiplicarla por el 1,1% (que es un margen que se fija) y la prima es calculada de forma automática por el sistema. Se le da “grabar” e imprimir Certificado de Seguro en Inglés. De esta forma, se asegura la mercancía hasta el puerto de destino.

#### 2.10.4.- Certificado Zoo Sanitario

El Certificado Zoo Sanitario, es emitido por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) una vez despachado el camión desde Planta. Este documento es el más importante desde la perspectiva de la sanidad de los alimentos. Cabe destacar, que el SAG, está presente en todo el proceso de faenación y desposte del pollo, lo que permite a la Empresa Exportadora asegurarse de la calidad de sus productos, de la inocuidad de sus alimentos y que estén libre de la fiebre aviar, hematomas, entre otros.

El Certificado Zoo Sanitario, es enviado desde la Planta a las oficinas de Administración de Exportación por valija, a los dos días máximo de haber emitido el Packing List, y su formato para productos de pollo se muestra en los anexos de este informe (debido a la cantidad de hojas que contiene).

Este Certificado, contiene todas las especificaciones que Japón requiere para asegurarse de que el producto que está importando cumpla con las debidas normas de sanidad e inocuidad, y esas condiciones se detallan en sus anexos dentro del mismo. Con éste, se

declara que el producto de exportación a Japón está aprobado por la autoridad Sanitaria, cumple las condiciones establecidas y es apto para exportar.

También contiene la información sobre el producto, como por ejemplo: el origen del animal (pollo en este caso), la naturaleza de los cortes y el nombre del producto, la cantidad de pallets y número de cajas, kilos netos y kilos brutos. El país de origen y Destino también se especifica en el Certificado, la Planta Faenadora, Planta despostadota, Planta Procesadora y Planta Frigorífica junto al número de Registro de las mismas y sus respectivas direcciones, fecha de faena e inspección sanitaria, Puerto de Embarque, País y lugar de Destino, Medio de Transporte (Vía Marítima con el nombre de la Nave), Fecha de Embarque, Nombre y dirección del Embarcador, Nombre y dirección del Consignatario, Marcas de Embarque (requerido según destino) en el caso de Japón no lo requiere. También, el Sello SAG, un punto muy importante y N° Contenedor.

Las 5 hojas que forman el Certificado Zoo Sanitario para Japón deben estar timbradas por el SAG, firmadas por el médico veterinario junto a su nombre, el número de folio, fecha y lugar de emisión y el N° de Certificado asignado.

#### 2.10.5.- Factura Comercial

La factura comercial, es la factura oficial (no pro forma) que es emitida por el área de Facturación una vez que la Agencia de Aduanas da a conocer el informe de zarpes. Este informe contiene el nombre de la Nave que zarpó, la fecha de zarpe y cada uno de los contenedores que se fueron en esa nave. Con este informe, se factura cada pedido.

La Factura Comercial contiene: el número de Factura, Nombre y dirección de la Exportadora, Nombre y dirección del Importador, País Importador, País de Origen,

Puerto Destino, Incoterms, Tipo de Moneda, Forma de Pago (si es 30-60 o 90 días).

Contiene además la cantidad de Kilos, la descripción de la mercadería, el precio unitario de ésta y el total a facturar.

Con la Factura Comercial, se certifica que todos los datos contenidos en ella son exactos y que la mercancía es originaria de Chile. Al cliente japonés se le envía documento original, triplicado y septuplicado.

Esta se emite en 4 ejemplares:

- Original
- Triplicado
- Sextuplicado
- Septuplicado

Se puede observar el ejemplo de una factura para el cliente Andes Asia en la siguiente imagen:

Code	Quantity	Description	Unit Value	Total
24.000	KG	0101164021906027000 PDR DE 20110 CONPLASO, Frozen Chicken PDR	77.0000	1.848.000,00
<b>Total</b>				1.848.000,00

Pass Neto / Net Weight: 24.000,000 KG

Certificamos que todos los datos contenidos en esta factura son exactos y correctos y que la mercadería es de origen de Chile.

Hereby we certify that all terms and conditions stipulated in this invoice are correct and true. Products of Chile.

Exportadora Los Fiordos Limitada - Camino La Estrella 410, Of. 13  
 Sector Pudahuel de Cordón, Rancagua, Chile.  
 Ruta 5 Km 1074,5 - Sector Pudahuel, Cabañon, Chile.  
 Dpto. de Exportación: Fono: (56-72) 238 448 - Fax: (56-72) 201 297

#### 2.10.6.- Bill of Lading

Este documento Bill of Lading, más conocido por su abreviatura B/L, es el documento emitido por la naviera, que acredita que el Contenedor con la carga fueron embarcados en la Nave, con todos sus sellos (sello Planta, sello SAG y sello Naviera). Tiene un plazo de emisión de máximo 4 días para ser enviado a la empresa exportadora.

Los formatos de B/L van a depender exclusivamente de la Compañía Naviera con la que se embarcó, sin embargo, la información que se obtiene de ellos en general es la misma para todos los B/L

Encontramos datos como: el nombre y dirección del exportador, del Consignee y del Notify, N° de B/L, N° de Booking, el Puerto de Embarque, la Nave y el N° de Viaje, el Puerto de descarga y el lugar de la Entrega, el N° de Contenedor en el que se fue la carga, los tres sellos (Planta, SAG, Naviera), Cantidad de Cajas, descripción del producto, kilos netos y brutos, PO y N° de Referencia (interno) y debe decir: Freight Prepaid. Este documento debe ir firmado por la Naviera.

Al cliente se le envía tres BLs Originales más tres Copias de las mismas. En los anexos se mostrará un ejemplo de un BL de la Compañía Naviera Hanjin Shipping.

#### 2.10.7.- Certificado de Origen:

Las entidades certificadoras son: Cámara Nacional de Comercio (CNC) y La Sociedad de Fomento Fabril (SOFOFA) para estos casos, se tramita por medio de la Agencia de Aduanas con la cual se trabaje, y ellos tienen cuatro días para enviar el Certificado de Origen al Exportador.

El Certificado de Origen se confecciona con lo siguiente:

- Factura (una fotocopia legible)
- DUS o “Deco” (en el caso de muestras aéreas)
- BL o draft

También pueden ser un apoyo para esta confección la Solicitud de Transporte Internacional y el Reporte o Packing List.

La función que cumple el Certificado de Origen, es certificar que el producto que se está exportando, sea totalmente criado y producido en el país (en este caso Chile). Este documento, es muy importante, porque tiene la finalidad de acceder a las rebajas arancelarias según el Tratado de Libre Comercio que se tenga.

Este certificado contiene lo siguiente:

<b>Exportador</b>
<b>Importador y Dirección</b>
<b>Detalles Transporte</b>
<b>N° Certificado</b>
<b>Partida Arancelaria</b>
<b>N° Cajas</b>
<b>Kilos netos</b>
<b>Descripción Producto</b>
<b>PO</b>
<b>N° Factura</b>
<b>Kilos brutos</b>
<b>Remarks (Issued Retroactively)</b>

A modo de información, el Certificado de Origen , debe ir firmado, timbrado por la entidad Certificadora, con fecha y lugar de emisión.

2.10.8.- DUS (Documento Único de Salida)

Este documento, es el que emite la Agencia de Aduanas para darle Salida a las Mercancías al exterior. Se solicita este documento a la Agencia legalizado (firmado y timbrado), con la finalidad de solicitar en el próximo documento el cual se hablará en el siguiente punto.

Aquí un ejemplo de una DUS:

GOBIERNO DE CHILE SERVICIO NACIONAL DE ADUANAS DOCUMENTO UNICO DE SALIDA		Número Aceptación 4543111-S	
Fecha 02/12/2011			
34 Aduana VALPARAISO	A28 Despachador MARTIN LOPEZ DEL FIERRO		
Número Documento 282550	Tipo 200 EXPORTACION NORMAL		
<b>IDENTIFICACION</b>			
Rol 3	Compañía 79.872.428-7 EXPORTADORA LCS FIORDOS LTDA.		
Dirección CALLE CAMINO LA ESTRELLA 401 OF. 11 SECTOR PUNTA DE C.	Comuna RANCAGUA		
RTT Expediente 00022 EXPD. DOCUMENTO			
Exportador TRANSJAPAN CO.LTD.			
<b>DESTINO Y TRANSPORTE</b>		<b>REGIMEN SUSPENSIVO</b>	
Puerto Emisor VALPARAISO	Col. Neg. Origin 06	Via Origen 01	Antena Paso
Puerto Destino KOBE	Col. Neg. Destino 331	Via Destino 01	
Rol Cta. Transp. 96.585.340-K	Cta. Transp. HANJIN SHIPPING	Rol Cta. Transp. 333	
Rol Emisor 96.585.340-K	Emisor Declaración HANJIN SHIPPING	<b>ANTECEDENTES FINANCIEROS</b>	
Número Doc. Transporte R45P00410329200	Fecha Declaración 12/12/2011	Tipo Autorización 072 YEN	Fecha 11/03/2012
Número de Vaso 1513	Nombre de la Nave JULIA S	Modalidad de Vaso 1 FIRME	Valor Líquido de Vaso 23.692.31
V.B. Retal V.B. 1	Fecha Retal V.B. JUL 4 S	Clasificación de Vaso 1 CIP	Comentarios al Establecer CIC: Censos Declaración 2.715.83
	Descripción V.B. 01	Partida de Pago COB.1	Valor Líquido Retal 20.976.68
<b>DESCRIPCION DE MERCANCIAS</b>			
Marca 1	SIN-CODIGO	Artículo CARNES DE POLLO, FIORDOS-F, MOM. RECUPERADA MECANIC	Peso Bruto 25.256.00
Artículo 1	AMIENTE-CONGELADA	Arancel 02071419	Peso Líquido P.V. 25.256.00
Artículo 2		U.M. Aduanal KN	Valor FOB 20.976.68
Artículo 3		Contenido 24.000.0000	Valor P.V. 20.976.68
Artículo 4		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 5		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 6		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 7		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 8		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 9		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 10		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 11		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 12		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 13		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 14		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 15		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 16		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 17		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 18		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 19		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 20		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 21		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 22		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 23		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 24		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 25		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 26		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 27		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 28		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 29		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 30		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 31		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 32		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 33		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 34		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 35		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 36		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 37		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 38		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 39		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 40		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 41		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 42		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 43		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 44		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 45		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 46		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 47		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 48		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 49		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 50		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 51		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 52		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 53		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 54		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 55		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 56		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 57		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 58		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 59		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 60		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 61		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 62		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 63		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 64		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 65		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 66		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 67		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 68		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 69		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 70		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 71		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 72		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 73		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 74		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 75		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 76		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 77		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 78		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 79		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 80		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 81		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 82		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 83		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 84		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 85		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 86		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 87		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 88		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 89		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 90		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 91		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 92		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 93		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 94		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 95		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 96		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 97		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 98		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 99		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 100		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 101		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 102		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 103		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 104		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 105		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 106		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 107		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 108		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 109		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 110		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 111		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 112		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 113		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 114		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 115		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 116		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 117		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 118		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 119		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 120		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 121		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 122		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 123		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 124		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 125		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 126		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 127		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 128		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 129		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 130		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 131		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 132		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 133		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 134		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 135		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 136		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 137		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 138		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 139		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 140		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 141		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 142		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 143		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 144		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 145		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 146		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 147		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 148		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 149		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 150		Valor Declarado 1.965.000.000	Valor Declarado 1.965.000.000
Artículo 151		Valor Declarado 1.965.000.	

### 2.10.9. INTECAR

El Instituto Tecnológico de las Carnes (INTECAR), proporciona un Certificado de Autenticación como acuerdo entre Chile y Japón. Con este certificado, se administra la cuota arancelaria para producto de carne bovina, porcina y de aves.<sup>10</sup>

El Certificado de Autenticación, es un certificado que avala y respalda el Certificado de Origen para acceder a las rebajas arancelarias. A este acuerdo se llegó, mediante encomendación por parte de la Dirección de Relaciones Económicas Internacionales.



Para poder solicitar un Certificado de Autenticación dado por el Intecar, debemos hacer lo siguiente:

- I. Para solicitar un Intecar, se debe crear una cuenta de usuario en la página [www.intecar.cl](http://www.intecar.cl) con los datos de la empresa exportadora.
- II. Ingresar con a la cuenta y llenar los siguientes datos:
  - 1) Puerto de Embarque
  - 2) Nombre Empresa Importadora
  - 3) Dirección Empresa Importadora

<sup>10</sup> Web Intecar, *Administración de la Cuota Arancelaria de la Carne a Japón*, [www.intecar.cl/default.asp?op=6](http://www.intecar.cl/default.asp?op=6), 08 de enero de 2012, 18:04 hrs

- 4) Puerto de Descarga
- 5) Lugar de Destino
- 6) Especie
- 7) Número y Fecha de Emisión del Certificado de Origen
- 8) Número y Fecha de Emisión Factura, Monto y Moneda
- 9) Kilos Netos, Kilos Brutos, Monto y Número de Factura
- 10) Faenadora: (Agrosuper)

III.-Luego de llenar estos campos, se adjuntan los siguientes documentos, escaneados en PDF<sup>11</sup>:

- 1) Factura Comercial
- 2) DUS
- 3) Certificado Zoo Sanitario
- 4) Bill Of Lading
- 5) Certificado de Origen

Se le da “generar certificado” y listo. Pronto llega la confirmación de la Solicitud del Certificado, y más tarde la confirmación de la Emisión del Certificado.

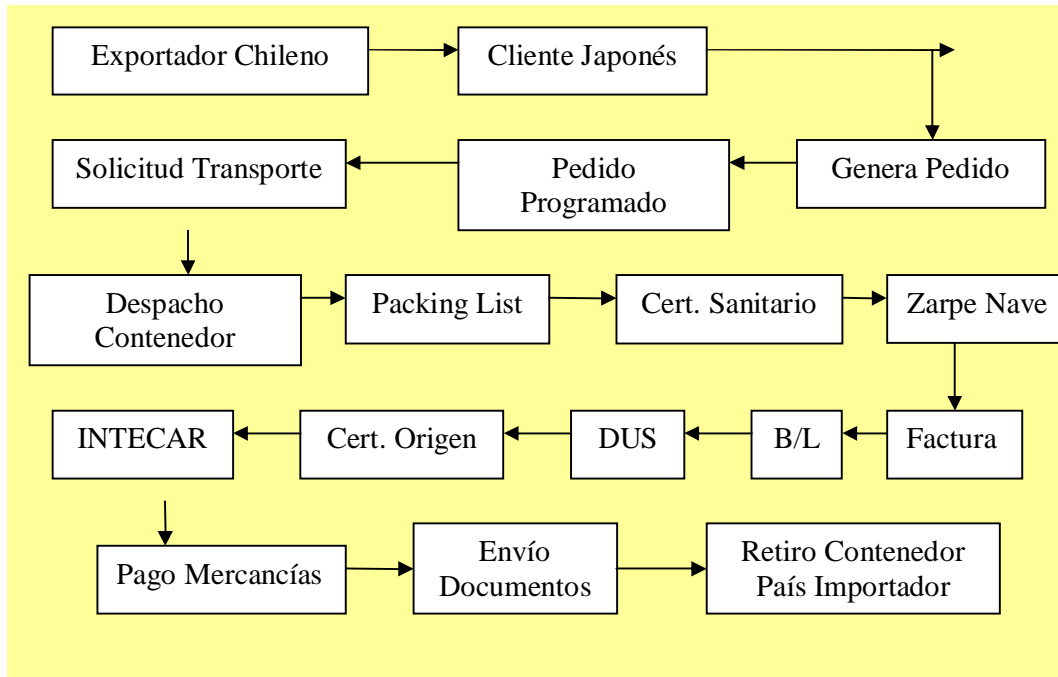
Cuando llega el aviso de esta emisión vía e-mail, lo que se hace, es contactarse con la Agencia de Aduanas para que efectúe el retiro de Intecar emitido. Ellos son los encargados de retirarlo y hacerlo llegar a la empresa exportadora un original y una copia mediante correspondencia.

---

<sup>11</sup> Web Intecar, *Solicitud de Certificado*, [www.intecar.cl/default.asp?op=2](http://www.intecar.cl/default.asp?op=2), Certificados, 08 de enero de 2012, 21:46 hrs.

## 2.11.- Resumen del Proceso de Exportación de Pollos y Cerdos a Japón

**Cuadro 2.11.1.-**



De modo de poder explicar en breves palabras el proceso de exportación:

El exportador se contacta con el importador, en el cual negocian la compra y venta de productos de pollo o cerdo, con todas las modalidades de pago, Términos Internacionales de Intercambio (INCOTERMS), Puerto y País de destino, etc. Se acuerda la cantidad de mercancía que requerirá.

1. El área administrativa de Exportaciones se coordina con Planta para que este producto se despache en la fecha acordada.
2. Planta produce según pedidos generados.
3. Administración programa pedido y ordena al área de Operaciones que coordine con la Naviera y asigne los transportes.

4. Operaciones emite la Solicitud de Transporte Internacional, y con ella se le da la autorización a Planta para que cargue el camión.
5. Al momento de la carga en Planta, Personas a cargo del SAG, realizan la inspección sanitaria al camión y la mercancía, que vaya bien embalada, verifica temperatura del camión, etc.
6. Al momento en que se despacha el camión, es emitido el Packing List, el cual es enviado vía e-mail al área administrativa de la empresa exportadora.
7. Luego de esto, se emite el Certificado Zoo Sanitario, el cual es enviado desde Planta a las oficinas por valija.
8. El camión llega al Puerto, pero para poder proceder en la entrada, necesita Guía de Despacho y Packing List, que son exigidos en portería.
9. La mercancía es cargada en un contenedor asignado y tiene un margen de 3 días para poder ser despachados en la Nave asignada.
10. Una vez zarpada la nave, la Agencia de Aduanas, vía e-mail envía una planilla con todos los contenedores que se fueron en una determinada nave, y con esto el área de Facturación, procede a facturar todos esos pedidos. Por lo que se genera la Factura Comercial.
11. La Factura Comercial, es enviada a la Agencia de Aduanas, la cual necesita en conjunto con la DUS y B/L para solicitar a la Cámara Nacional de Comercio la emisión del Certificado de Origen.
12. La Agencia de Aduanas tiene un periodo de 4 días para enviar la DUS legalizada al exportador.
13. Se efectúa el pago de la mercancía según lo acordado, por ejemplo, dentro de 30, 60 o 90 días.

14. Se solicita Intecar con los siguientes documentos adjuntados:

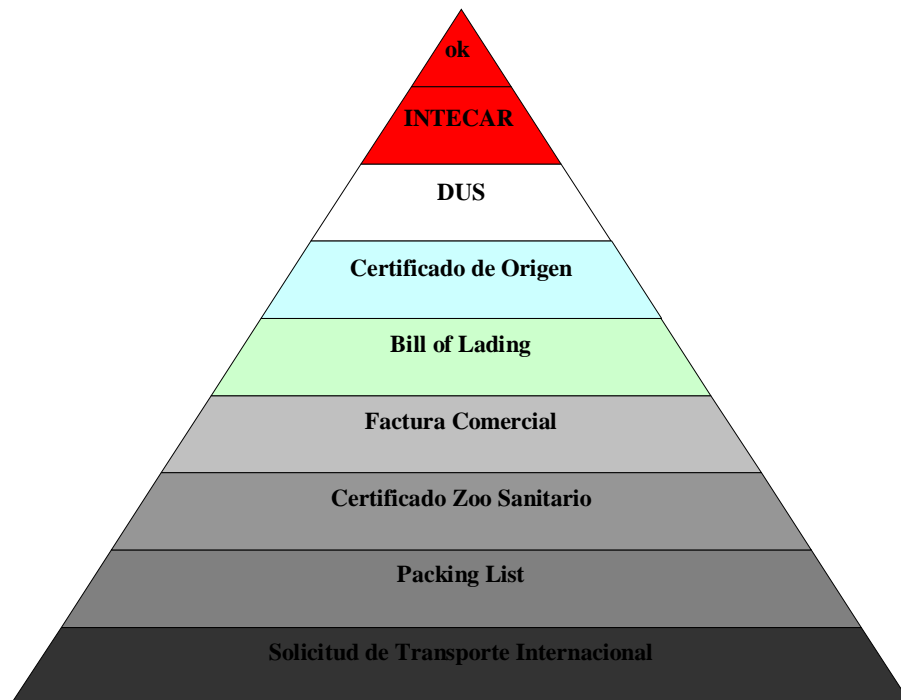
- Factura
- Bill of Lading
- Certificado Zoo Sanitario
- DUS
- Certificado de Origen

15. Por último, se envían los siguientes documentos para que el cliente pueda desaduanar en el Puerto de Destino:

- Factura : Original, Triplicado, Septuplicado
- Packing List : 1 copia
- Certificado Zoo Sanitario : Original y 1 copia
- Bill of Lading : 3 Originales y 3 copias
- Seguro : 1 copia
- Certificado de Origen : Original y 1 copia
- Intecar : Original y 1 copia

Quedando el orden de la documentación de la siguiente manera:

**Cuadro 2.11.2.-**



### **CAPITULO III.-**

#### **3.1.- CONCLUSIONES**

Para concluir este informe, que ha tratado sobre el Proceso de Exportación de Pollos y Cerdos a Japón, ha sido de gran ayuda para quienes no saben cómo exportar, ni qué requisitos se exigen para poder exportar a Japón. Sin duda alguna, Japón se está convirtiendo en uno de los países que más mueven contenedores en grandes volúmenes.

El Tratado de Libre Comercio entre Chile y Japón, abrió la puerta para un mejor nivel de competitividad en relación a las exportaciones, consigo trajo nuevas oportunidades para Exportadores que quizá recién se están iniciando en el negocio, pero que sin lugar a duda, esto tendrá un aumento considerable este año 2012, y a medida que los años pasen, las cuotas fijadas a la Importación de Pollos y Cerdos irá aumentando, y con ello, disminuyendo el arancel que las grava. De esta manera se fomenta el comercio entre ambos países, que a pesar de tener culturas muy diferentes, cada uno aporta con lo suyo: Chile como exportador de carnes y Japón como exportador de tecnología como por ejemplo, los automóviles.

A lo largo de este Informe, se ha reflejado que cada proceso de Exportación está estrechamente relacionado con muchas otras áreas de trabajo y entidades gubernamentales que hacen posible que esto ocurra, y se coordine de manera tal que se pueda efectuar el intercambio Internacional, cumpliendo con las debidas normas exigentes de calidad e inocuidad sanitaria en los alimentos, que se aplica tanto para Chile como para Japón en la internación de productos de ave y de cerdo.

Se analizó cada etapa del proceso de faenación y despacho en detalle, mostrando cómo se debe procesar un animal para que cumpla las condiciones exigidas por Japón, lo que tiene por objetivo mostrar claramente a un buen proceso de exportación de cerdo y pollo.

Cabe destacar que, los procesos para la elaboración de productos de carne de ave y cerdo, se han convertido cada vez más en una tarea menos complicada para aquellas personas que participan directamente en estos procesos. Esto, gracias a que las empresas exportadoras de estos, los han llevado a una mejora en la tecnología, que si bien, antes no se contaba, ahora pueden gozar de las elaboraciones más eficientes, menos riesgosas para los trabajadores y que ha brindado una ayuda extraordinaria para la pronta y ágil exportación de cerdo y pollo.

Japón, es un país que es muy exigente a la hora de importar alimentos procesados, aunque es muy amplia la gama de productos de ave y cerdo que son enviados desde Chile al país Nipón, también este posee una competencia local muy estable, que hace a los consumidores japoneses muchas veces opten por preferir los productos locales. Sin embargo, esto ha ido y seguirá cambiando, debido a los altos estándares de calidad en los alimentos que Chile produce, desarrollando mejoramientos a diario para que los productos de ave y cerdo sean óptimos y sus procesos más eficientes.

Para ello, en este informe, se quiso resaltar la importancia de la documentación, que sin ella no puede ser posible ningún proceso de exportación, ya que es la forma legal de poder demostrar a las autoridades japonesas que el producto que se está exportando

cumple los requisitos señalados, y para ello es que se trabaja en conjunto con el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), Agencia de Aduanas, Cámara Nacional de Comercio (CNC), Sociedad de Fomento Fabril (SOFOFA), Asociación de Productores Avícolas de Chile (APA), Compañías Navieras, Logística, entre otros.

### 3.2.-BIBLIOGRAFÍA

Este informe fue hecho con información actualizada la que se recopiló desde distintas fuentes. A continuación se hace mención a la bibliografía utilizada en este Informe:

- ❖ Aníbal Marrón Menéndez, *Una Definición*, [www.mgsolutions.es/pdf/posicionamiento.pdf](http://www.mgsolutions.es/pdf/posicionamiento.pdf), Reflexiones sobre Posicionamiento, 11 de Enero de 2012, 23:17 hrs
- ❖ Conversaciones con Moisés Serrano, *Supervisor de Planta Lo Miranda*, 22 de Septiembre de 2011, Carretera H-30 N°3814, Comuna de Doñihue, Faenadora Lo Miranda.
- ❖ Conversaciones con Rodrigo Lastra, *Supervisor Planta Rosario*, 24 de Febrero de 2011, Carretera H-50 Km. 0,304, Comuna de Rengo, Faenadora Rosario
- ❖ Instituto de Salud Pública, *Inocuidad Alimentaria*, <http://www.ispch.cl/inocuidad-alimentaria>, Ambientes y Alimentos, 08 de Enero de 2012, 00:10 hrs.
- ❖ Laura Garzón O., *La Desconocida Historia de Gonzalo Vial*, <http://www.elmercurio.cl/ediciones/25041999/html/0125041999002B0030017.asp>, Economía y Negocios, 16 de Octubre de 2012, 17:13 hrs.
- ❖ Web Agrosuper, *Misión y Visión*, [www.agrosuper.com/cl/es/mision-vision.php](http://www.agrosuper.com/cl/es/mision-vision.php), Nuestra Empresa, 09 de Enero de 2012, 22:47 hrs.
- ❖ Web apa.cl, *Situación Sector Avícola con TLC Chile- Japón*, [www.apa.cl/index/acuerdos\\_tlc\\_det.asp?id\\_seccion=3&id\\_subsecciones=14&id\\_Tratado=13](http://www.apa.cl/index/acuerdos_tlc_det.asp?id_seccion=3&id_subsecciones=14&id_Tratado=13), Comercio Exterior / Acuerdos y TLC, 12 de Enero de 2012, 10:00 hrs.
- ❖ Web Intecar, *Administración de la Cuota Arancelaria de la Carne a Japón*, [www.intecar.cl/default.asp?op=6](http://www.intecar.cl/default.asp?op=6), 08 de enero de 2012, 18:04 hrs.
- ❖ Web Intecar, *Solicitud de Certificado*, [www.intecar.cl/default.asp?op=2](http://www.intecar.cl/default.asp?op=2), Certificados, 08 de enero de 2012, 21:46 hrs.
- ❖ Web Wikipedia, *Faenamamiento*, [es.wikipedia.org/wiki/Faenamamiento](http://es.wikipedia.org/wiki/Faenamamiento), Wikipedia Enciclopedia Libre, 08 de Enero de 2012, 12:48 hrs.
- ❖ Web Wikipedia,  *Holding*, [www.wikipedia.org/wiki/Holding](http://www.wikipedia.org/wiki/Holding), Artículo, 12 de Enero de 2012, 09:34 hrs.

### 3.3.-ANEXOS

Se anexan los siguientes formatos de certificados Zoo Sanitario.

#### **Certificado Zoo Sanitario para productos de Cerdo:**

Certificado N°.....

CERTIFICADO ZOOSANITARIO PARA EXPORTACION DE CARNES Y VISCERAS DE CERDO;  
SALCHICHAS, JAMONES Y TOCINOS HECHOS DE TALES CARNES Y VISCERAS DESDE  
CHILE A JAPON

**ZOOSANITARY CERTIFICATE FOR MEAT AND VISCERA DERIVED FROM PIGS AND  
SAUSAGES, HAM AND BACON MADE FROM SUCH MEAT AND VISCERA AS RAW  
MATERIALS TO BE EXPORTED FROM CHILE TO JAPAN**

CIUDAD CITY	PAIS COUNTRY	FECHA DATE
----------------	-----------------	---------------

Yo, por este intermedio declaro que la Peste Bovina, Peste Porcina Africana (ASF), Encefalopatía Espongiforme Bovina (BSE), y Scrapie no existen y nunca han existido en Chile y que el país es reconocido internacionalmente como libre de Fiebre Aftosa y que la vacunación contra estas enfermedades es completamente prohibida por la legislación chilena. Yo también declaro que la carne y los productos cárnicos descritos a continuación son derivados de animales que han nacido y crecido en Chile y que la importación de animales vacunados contra cualquiera de estas enfermedades es completamente prohibida por las leyes chilenas. También certifico que la carne descrita en este certificado proviene de animales que a la inspección veterinaria ante y post mortem fueron encontrados libres de las enfermedades indicadas por ley por el país importador, y que en todo aspecto son aptas para consumo humano y que en su producción no han sido utilizados productos dañinos. Que la temperatura de almacenaje de la carne y los productos cárnicos al momento de la certificación cumplen con la legislación del país importador. La carne y los productos cárnicos han sido manejados solamente en forma sanitaria acorde a las normas y leyes chilenas y también certifico que el sacrificio, procesamiento y almacenamiento estaban libres de contaminación de enfermedades infecciosas. El empaque y el contenedor para el transporte han sido manejados en forma sanitaria de acuerdo a las leyes y regulaciones chilenas. Yo certifico que el medio de transporte desde Chile a Japón está libre de contaminación de enfermedades infecciosas. Yo certifico que todos los otros requerimientos necesarios para mantener las antes mencionadas condiciones serán realizados de acuerdo a las leyes y regulaciones de Chile.

*I hereby, certify that Rinderpest, African Swine Fever (ASF), Bovine Spongiform encephalopathy (BSE), and Scrapie do not exist and have never existed in Chile and that the country is officially acknowledged as free of Foot and Mouth Disease, and vaccination against these diseases are completely prohibited by law of Chile. I also certify that meat and meat products described below were derived from animals that has been born and reared in Chile and never received vaccination against Foot and Mouth Disease (FMD), Rinderpest and African Swine Fever (ASF) as well as that importation of cloven-hoofed animals which have been vaccinated against any of these diseases are completely prohibited by laws of Chile. I hereby certify that the meat described in this certificate was derived from animals which have been examined and found, ante mortem and post mortem, by veterinary inspection to be free from diseases designate by laws of the importing country and suitable in every way for human consumption and that not injurious ingredients have been used in its production. At the time of certification, the storage temperature of the meat and meat products fulfill the laws of the importing country. Meat and meat products have been handled only in a sanitary manner in accordance with the laws and regulations of Chile. Packing and container for transportation have been handled only in a sanitary manner in accordance with laws and regulations of Chile. I certify that the means of transportation from Chile to Japan is free of contamination of pathogen infectious diseases. I certify that all the others necessary requirements to maintain the before mentioned conditions will carried out in accordance with laws and regulations of Chile.*

1/5



Certificado N°.....

NOMBRE PLANTA PROCESADORA

**PROCESSING PLANT NAME**

NUMERO DE REGISTRO

**REGISTRATION NUMBER**

DIRECCION PLANTA PROCESADORA

**PROCESSING PLANT ADDRESS**

FECHA DE PROCESAMIENTO (MES, AÑO)

**DATE OF PROCESSING (MONTH, YEAR)**

NOMBRE PLANTA FRIGORIFICA

**COLD WAREHOUSE NAME**

NUMERO DE REGISTRO

**REGISTRATION NUMBER**

DIRECCION PLANTA FRIGORIFICA

**COLD WAREHOUSE ADDRESS**

II DESTINO DEL PRODUCTO / **DESTINATION OF PRODUCT**

PAIS Y LUGAR DE DESTINO

**COUNTRY AND PLACE OF DESTINATION**

MEDIO DE TRANSPORTE / FECHA EMBARQUE

**MEANS OF TRANSPORT / SHIPMENT DATE**

NOMBRE Y DIRECCION DEL EMBARCADOR

**SHIPPERS NAME AND ADDRESS**

NOMBRE Y DIRECCIÓN CONSIGNATARIO

**CONSIGNEES NAME AND ADDRESS**

MARCAS DE EMBARQUE

**SHIPPING MARK**

CONTENEDOR SELLADO POR MEDICO VETERINARIO DEL S.A.G. CON  
**THE CONTAINER IS SEALED BY S.A.G. VETERINARY OFFICER WITH**

SELLO SAG N° \_\_\_\_\_ /  
**SEAL N°**

CONTENEDOR N° \_\_\_\_\_  
**CONTAINER N°**

Certificado N°.....

III- Los procesos cubiertos por el presente certificado se han realizado bajo normas de las autoridades sanitarias chilenas consideradas para estos efectos equivalentes a las aplicadas por la autoridad sanitaria japonesa en la ley de mataderos.

**The processes covered by this certificate has been carried out under regulations of the Chilean sanitary authorities, considered for these effects as equivalent to those applied by the Japanese sanitary authority in the abattoir law.**

IV- Requerimientos adicionales para la carne y vísceras de cerdo para ser exportadas a Japón desde Chile.

**Additional requirements for pig meat and viscera to be exported to Japan from Chile.**

1. Chile es país libre de Peste Porcina Clásica  
**Chile is free from Hog Cholera.**
2. En Chile la vacunación contra la Peste Porcina Clásica está prohibida  
**In Chile, vaccination against Hog Cholera is prohibited.**
3. En Chile la importación de cerdos vacunados contra Peste Porcina Clásica está prohibida.  
**In Chile, importation of pigs vaccinated against Hog Cholera is prohibited.**

TIMBRE OFICIAL  
OFFICIAL STAMP

NOMBRE MED. VETERINARIO SAG  
SAG OFFICIAL VETERINARY INSPECTOR

FIRMA  
SIGNATURE

N° \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**MINISTERIO DE AGRICULTURA  
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO  
ANEXO AL CERTIFICADO ZOOSANITARIO DE EXPORTACIÓN  
ANNEX TO THE ZOOSANITARY CERTIFICATE FOR EXPORTATION**

**El abajo firmante, veterinario oficial, verificó las siguientes exigencias sanitarias:  
The undersigned official veterinarian has verified the following sanitary requirements:**

El veterinario oficial que suscribe, certifica que el cargamento oficial avalado por el Certificado Zoosanitario N°.....no contiene productos de cerdo provenientes de predios que fueron abastecidos con alimentos animales contaminados con dioxinas, o en el caso de productos de cerdos provenientes de predios afectados y posteriormente liberados, estos proceden de animales faenados con fecha posterior al 01 de enero 2009.

**The undersigned official veterinarian certifies that the shipment supported by the Sanitary Certificate N°.....does not contain pork products from farms that were supplied with dioxin contaminated feed, or contain pork products from farms supplied in the past with contaminated feed, but obtained from animals slaughtered after January 1st, 2009.**

Lugar de emisión / Place of issue \_\_\_\_\_ Fecha / Date \_\_\_\_\_

Nombre del Veterinario Oficial / Name of the Official Veterinarian \_\_\_\_\_

Firma del veterinario oficial / Signature of the official veterinarian \_\_\_\_\_

TIMBRE / STAMP \_\_\_\_\_

Formato de Certificado Zoo Sanitario para Productos de Pollo

Certificado N°.....

**CERTIFICADO ZOOSANITARIO PARA EXPORTACION DE CARNES DE AVES Y SUS  
PRODUCTOS DESDE CHILE A JAPON**  
**ZOOSANITARY CERTIFICATE FOR POULTRY MEAT AND ITS PRODUCTS**  
**EXPORTED FROM CHILE TO JAPAN**

<b>CIUDAD</b> <i>CITY</i>	<b>PAIS</b> <i>COUNTRY</i>	<b>FECHA DE EMISION</b> <i>DATE OF ISSUE</i>
------------------------------	-------------------------------	---

Yo, por este intermedio declaro que los productos cárnicos descritos a continuación son derivados de animales que han nacido y crecido en Chile cuya situación sanitaria es la siguiente:  
*I hereby certify that the poultry meat described in this certificate was obtained of birds born, raised and slaughtered in Chile whose sanitary condition is the following:*

1. En Chile Influenza Aviar Altamente Patógena, Newcastle y Cólera Aviar son enfermedades de denuncia obligatoria. Estas enfermedades deben ser notificadas a la Autoridad Veterinaria tan pronto como sean detectadas o se sospeche de un brote, de acuerdo a la regulación nacional.  
*Highly Pathogenic Avian Influenza, Newcastle Disease and Fowl Cholera are notifiable diseases. These diseases must be brought to the attention of Veterinary Authority as soon as being detected or suspected of outbreak in accordance with national regulation.*
2. En caso de detectarse un brote de Influenza Aviar Altamente Patógena, las autoridades de sanidad animal de Chile deberán suspender inmediatamente la exportación de carne de ave a Japón y notificar el brote de manera oficial a las autoridades de sanidad animal de Japón.  
*If an outbreak of Highly Pathogenic Avian Influenza is detected, Chilean animal health authorities must immediately suspend the export of the poultry meat to Japan and officially notify the Japanese animal health authority of the outbreak.*
3. En Chile se encuentra implementado un plan de vigilancia de Influenza Aviar Altamente Patógena.  
*In Chile the surveillance plan for Highly Pathogenic Avian Influenza is implemented.*
4. Chile se ha mantenido libre de Influenza Aviar Altamente Patógena, durante a lo menos 90 días antes del embarque de la carne de ave exportada.  
*Chile has been free from Highly Pathogenic Avian Influenza for at least 90 days before shipment of the exported poultry meat.*
5. En Chile la vacunación contra Influenza Aviar Altamente Patógena, está prohibida.  
*In Chile the vaccination against Highly Pathogenic Avian Influenza is prohibited.*
6. Las aves a ser faenadas deben permanecer y ser criadas en un área (en un radio de al menos 50 km de las granjas de origen) en la que no ha habido brotes de Newcastle, Cólera Aviar\* ni otras enfermedades infecciosas de aves de corral que la autoridad de sanidad animal de Chile considere como serias por al menos 90 días antes de la faena o desde su eclosión.  
*The poultry to be slaughtered must be kept and raised in an area (at least in the radius of 50 km from the premises of origin) where there has been no outbreak of Newcastle Disease, Fowl Cholera\* and other poultry infectious diseases which the animal health authorities of Chile recognize as serious for at least 90 days before slaughter or since its hatching.*

-----  
\*Tachar con dos líneas Cólera Aviar si la carne de ave exportada ha sido procesada térmicamente bajo la condición de que en el centro de los productos se mantenga una temperatura de al menos 56 grados Celsius por 15 minutos.

\*Delete Fowl Cholera if the exported poultry meat has been heat-processed under the condition that the center of the products is kept at a temperature of at least 56 degrees Celsius for 15 minutes.

Certificado N° .....

7. Los establecimientos para producción (incluyendo faena, procesamiento y almacenamiento) de la carne ave exportada deben estar autorizados por las autoridades gubernamentales de Chile como aquellos en los cuales se realizan inspecciones sanitarias rutinarias por un inspector del gobierno o un inspector de sanidad animal dispuesto por las autoridades gubernamentales de Chile.  
*The establishments for production (including slaughtering, processing and storage) of the exported poultry meat must be authorized by the Government authorities of Chile as the ones where sanitary inspections are conducted routinely by a government inspector or an animal health inspector appointed by the Government authorities of Chile.*
8. La carne de ave exportada debe encontrarse libre de cualquier enfermedad infecciosa como consecuencia de la inspección ante - y post-mortem realizadas por el inspector mencionado en el párrafo anterior.  
*The exported poultry meat must be proved that is free from any poultry infections diseases as a consequence of the ante- and post-mortem inspections conducted by the inspector mentioned above.*
9. La carne de ave exportada debe ser manejada y almacenada de manera de prevenir la contaminación con cualquier agente causal de enfermedades infecciosas hasta su embarque a Japón.  
*The exported poultry meat must be handled and stored in a manner to prevent it from being contaminated with any causative agent of animal infectious disease until shipment to Japan.*

**TIMBRE OFICIAL**  
**OFFICIAL STAMP**

**NOMBRE VETERINARIO OFICIAL**  
**SAG VETERINARIAN NAME**

**FIRMA**  
**SIGNATURE**

Certificado N°.....

**I- TIPO DE PRODUCTO  
 TYPE OF PRODUCTS**

ESPECIE ANIMAL ORIGEN.	DE	NATURALEZA DE LOS CORTES Y NOMBRE DEL PRODUCTO	NUMERO PIEZAS	DE	PESO NETO	PESO BRUTO
ANIMAL SPECIES ORIGIN	OF	NATURE OF CUTS AND NAME OF THE PRODUCT	NUMBER OF PIECES	OF	NET WEIGHT	GROSS WEIGHT

**2.-- ORIGEN DEL PRODUCTO / ORIGIN OF PRODUCT PLANILLA N° \_\_\_\_\_**

**2.1 PAIS DE ORIGEN / COUNTRY OF ORIGIN** \_\_\_\_\_

**2.2 FAENAMIENTO / SLAUGHTERING**

NOMBRE PLANTA FAENADORA / SLAUGHTERHOUSE NAME \_\_\_\_\_

NUMERO DE REGISTRO / REGISTRATION NUMBER \_\_\_\_\_

DIRECCION PLANTA FAENADORA / SLAUGHTERHOUSE ADDRESS \_\_\_\_\_

FECHA FAENA E INSPECCION SANITARIA / DATE OF SLAUGHTERING AND SANITARY INSPECTION \_\_\_\_\_

**2.3 DESPOSTE / CUTTING**

NOMBRE PLANTA DESPOSTADORA / CUTTING PLANT NAME \_\_\_\_\_

NUMERO DE REGISTRO / REGISTRATION NUMBER \_\_\_\_\_

DIRECCION PLANTA DESPOSTADORA / CUTTING PLANT ADDRESS \_\_\_\_\_

FECHA DE DESPOSTE / CUTTING DATE \_\_\_\_\_

**2.4 PROCESAMIENTO / PROCESSING**

NOMBRE PLANTA PROCESADORA / PROCESSING PLANT NAME \_\_\_\_\_

NUMERO DE REGISTRO / REGISTRATION NUMBER \_\_\_\_\_

DIRECCION PLANTA PROCESADORA / PROCESSING PLANT ADDRESS \_\_\_\_\_

FECHA DE PROCESAMIENTO / PROCESSING DATE \_\_\_\_\_

Certificado N°.....

**2.5 ALMACENAMIENTO  
STORAGE**

NOMBRE PLANTA FRIGORIFICA \_\_\_\_\_  
**COLD WAREHOUSE NAME**

NUMERO DE REGISTRO \_\_\_\_\_  
**REGISTRATION NUMBER**

DIRECCION PLANTA FRIGORIFICA \_\_\_\_\_  
**COLD WAREHOUSE ADDRESS**

**3I.- DESTINO DEL PRODUCTO/ DESTINATION OF PRODUCT**

PUERTO DE EMBARQUE \_\_\_\_\_  
**PORT OF SHIPMENT**

PAIS Y LUGAR DE DESTINO \_\_\_\_\_  
**COUNTRY AND PLACE OF DESTINATION**

MEDIO DE TRANSPORTE / FECHA EMBARQUE \_\_\_\_\_  
**MEANS OF TRANSPORT / SHIPMENT DATE**

NOMBRE Y DIRECCION DEL EMBARCADOR \_\_\_\_\_

**SHIPPERS NAME AND ADDRESS**

NOMBRE Y DIRECCION CONSIGNATARIO \_\_\_\_\_

**CONSIGNEES NAME AND ADDRESS**

MARCAS DE EMBARQUE \_\_\_\_\_  
**SHIPPING MARK**

CONTENEDOR SELLADO POR MEDICO VETERINARIO DEL SAG CON  
*THE CONTAINER IS SEALED BY S.A.G. VETERINARY OFFICER WITH*

SELLO N° \_\_\_\_\_ CONTENEDOR N° \_\_\_\_\_  
**SEAL N° CONTAINER N°**

**TIMBRE OFICIAL  
OFFICIAL STAMP**

**NOMBRE VETERINARIO OFICIAL  
SAG VETERINARIAN NAME**

**FIRMA  
SIGNATURE**

Certificado N°.....

**ANEXOS PARA CARNE DE AVES  
POULTRY MEAT ANNEXES**

- I. Los procesos cubiertos por el presente certificado se han realizado bajo normas de las autoridades sanitarias chilenas consideradas para estos efectos equivalentes a las aplicadas por la autoridad sanitaria japonesa en la Ley de Sanidad de Alimentos y la Ley de Plantas Faenadoras de Aves y de Inspección de aves.

*The processes covered by this certificate have been carried out under regulations of the Chilean Sanitary Authorities, which are considered equivalent for these effects to the applied by the Japanese Sanitary Authority in the Food Sanitation Law and Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Inspection Law.*

- II. Requerimientos adicionales para la carne y vísceras de aves para ser exportadas a Japón desde Chile.

*Additional certification for poultry meat and viscera to be exported to Japan from Chile.*

1. Chile es país libre de Newcastle

*Chile is free from Newcastle*

2. Chile es país libre de Influenza Aviar




*Chile is free from Avian Influenza*

**TIMBRE OFICIAL  
OFFICIAL STAMP**

**NOMBRE VETERINARIO OFICIAL  
SAG VETERINARIAN NAME**


**FIRMA  
SIGNATURE**

Se adjunta Ejemplo de Certificado de Autenticación del Instituto Tecnológico de las carnes (INTECAR)

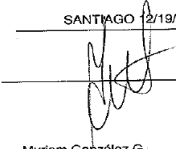

Valid since <u>01/04/2011</u> until <u>31/03/2012</u>		
<p>1 Goods consigned from (exporter's business name, address, country)</p> <p>LOS FIORDOS LIMITADA                  CAMINO LA ESTRELLA 401 OFICINA 13 SEC PTA DE CORTES                  RANCAGUA                  RANCAGUA                  CHILE</p>	<p><b>REFERENCE Nº 006255</b></p> <p><b>CERTIFICATE OF AUTHENTICATION</b></p> <p> <b>Chile – Japan EPA</b> </p> <p>Issued in <u>CHILE</u> Country</p>	
<p>2.1 Goods consigned to (importer's name, address, country)</p> <p>ANDES ASIA, INC.                  8F URBAN TORANOMON BUILDING, 1-16-4, TORANOMON                  HINATO-KU                  TOKYO                  JAPAN</p> <p>2.2 Means of route (Port, Country)</p> <p>FROM: <u>VALPARAISO - CHILE</u>                  TO: <u>YOKOHAMA - JAPAN</u></p>	<p>3.1 Number of certificate of origin  3370024953</p> <p>3.2 Date of certificate  27/12/2011</p>	
<p>4 Number and kind of packages, description of goods (HS tariff classification number, marks and numbers of packages, description of goods)</p> <p>1- 0207.14 FROZEN CHICKEN CUT AND OFFAL OF FOWLS OF THE SPECIES GALLUS DOMESTICUS                  2,000 CASES                  24,000.00 KGS. FROZEN CHICKEN BONELESS LEG 200G UP                  CONTAINER: NYKU-711867-4</p>	<p>5 Gross weight or other quantity (with measure unit)</p> <p>24,000.00 KGS. NET WEIGHT</p> <p>25,412.00 KGS. GROSS WEIGHT</p>	<p>6 Number and date of invoices  32526 14/12/2011</p> <p>6.1 Gross value of invoices (indicate US\$ or Yen)</p> <p>YEN 5,280,000.00 NET VALUE</p>
<p>7 Certification</p> <p>We certify that the products described in this document, can access to the Tariff Rate Quotas under this agreement.</p> <p></p> <p>SANTIAGO, 28/12/2011</p> <p>Place and date      Signature and stamp of certifying authority</p>	<p>8 Comments</p>	

Formato de B/L Naviera Hanjin Shipping:

SHIPPER / EXPORTER (COMPLETE NAME AND ADDRESS)		BOOKING NO.	(DOCUMENT NO.)	EXPORT DEC.
Exportadora Los Fiordos Ltda. Camino la Estrella 401 Oficina 13, Sector Punta de Cortes, Rancagua, Chile.		SCL103229200		N
CONSIGNEE (COMPLETE NAME AND ADDRESS / NON-NEGOTIABLE UNLESS CONSIGNED TO ORDER)		FORWARDING AGENT REFERENCES (COMPLETE NAME AND ADDRESS)		
TransJapan Co.,Ltd. Kyoei Bldg. 5F, 2-3-9, Sakaemachi- dori,Chuo-ku ,Kobe Japan Contacto:Mr. Takahashi				
NOTIFY PARTY (COMPLETE MAILING ADDRESS)		POINT AND COUNTRY OF ORIGIN		
TransJapan Co.,Ltd. Kyoei Bldg. 5F, 2-3-9, Sakaemachi- dori,Chuo-ku ,Kobe Japan Contacto:Mr. Takahashi		ALSO NOTIFY (NAME AND FULL ADDRESS) / DOMESTIC ROUTING		
PIER OR PLACE OF RECEIPT *	PRE-CARRIAGE BY *			
VALPARAISO, CHILE				
VESSEL / VOY (FLAG)	PORT OF LOADING	TYPE OF MOVE	CONTAINERIZED (Vessel only)	
JULIA S 0006W	VALPARAISO, CHILE		<input checked="" type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	
PORT OF DISCHARGE	PLACE OF DELIVERY (BY ON CARRIER) *	FINAL DESTINATION (FOR THE MERCHANT'S REFERENCE ONLY)		
KOBE	KOBE			
PARTICULARS FURNISHED BY SHIPPER				
CONTAINER NO. MARKS & NOS.	SEAL NO.:	NO. OF PKGS. OR CONTAINERS	H M	KIND OF PACKAGES / DESCRIPTION OF GOODS
BMOU9708965	CY/CY	1200		SHIPPER'S LOAD & COUNT=
S/3936	1200CS	1X40HR		CASES IN TOTAL
S/265506				CONTAINER(S) :
S/0825637				24.000,000 KN MDM DE POLLO CONGELADO.
25250.000KGS				FROZEN CHICKEN MDM
AGROSUPER				PO.TJ018
				REF: 40047362
				24.000,000 KN
				25.250,000 KG
				GOODS SHIPPED UNDER REFRIGERATION AT MINUS 20
				DEGREES CENTIGRADE
				—FREIGHT PREPAID—
				CY/CY
* SEE ATTACHED RIDER *				
TOTAL NO. OF PACKAGES OR CONTAINERS (IN WORDS)				
1200 CY/CY 1X40HR CONTAINER(S) ONLY				
FREIGHT AND CHARGES	RATED AS	RATE	PER	PREPAID
				COLLECT
				LADEN ON BOARD THE
				VESSEL
				Date 12Dec2011
				By Verónica OLGUIN
				PLACE OF B/L ISSUE
				SANTIAGO, CL
				NO. OF ORIGINAL B/L SIGNED
				THREE (3)
				DATE OF B/L ISSUE
				14Dec2011
				BILL OF LADING NO.
				SCL103229200
				NAME OF CARRIER
				HANJIN SHIPPING CO., LTD.
				AGENCIAS UNIVERSALES S.A.
				AS AGENT OF THE CARRIER
				Signed By AS CARRIER
				HANJIN SHIPPING CO., LTD.

***** ATTACHED RIDER *****			
VVD : JULA S 0006W	BKG #: SCLL03229200	BL #: HJSCSCL103229200	PAGE : 1
MARKS & NOS.	DESCRIPTIONS OF GOODS		
-----	-----		
	CONTAINERIZED SHIPMENT		
	SHIPPED ON BOARD DEC 12TH 2011		
	FREIGHT PREPAID		
	SHIPPER'S LOAD AND COUNT		
	***** END OF RIDER *****		
	 AGENCIAS UNIVERSALES S.A. AS AGENT OF THE CARRIER HANJIN SHIPPING CO., LTD.		

Se adjunta formato de Certificado de Origen otorgado por la Cámara Nacional de Comercio

33081579						
<b>1. Exporter's Name, Address and Country:</b> EXPORTADORA LOS FIORDOS LTDA. CAMINO LA ESTRELLA 401 OFICINA 13, SECTOR PUNTA DE CORTES, RANCAGUA CHILE		<b>Certification No.</b> 3 37 002 483 6		<b>Number of page</b> 1 / 1		
<b>2. Importer's Name, Address and Country:</b> TRANSJAPAN CO., LTD KYOEI BLDG. 5F, 2-3-9, SAKAEMACHI-DORI, CHUO-KU, KOBE JAPAN		AGREEMENT BETWEEN JAPAN AND THE REPUBLIC OF CHILE FOR A STRATEGIC ECONOMIC PARTNERSHIP  CERTIFICATE OF ORIGIN  Issued in  CHILE				
<b>3. Transport details (means and route)(as far as know)</b> VALPARAISO - CHILE KOBE - JAPAN 0008W, JULA S, 12/12/2011						
<b>4. Item number (as necessary); Marks and numbers; Number and kind of packages; Description of good(s); HS tariff classification number</b>  HS 0207.14 1.200 CASES 24.000 KG FROZEN CHICKEN MDM. PO# TJ018 40047362 E-282560 *38201* MGG		<b>5. Preference criterion</b>  A	<b>6. Quantity or gross weight</b>  25.250,000 GROSS WEIGHT KGS	<b>7. Invoice number(s) and date(s)</b>  0032506 12/12/2011		
<b>8. Remarks:</b> * ISSUED RETROACTIVELY *						
<b>9. Declaration by the exporter:</b> I, the undersigned, declare that: - the above details and statement are true and accurate. - the good(s) described above meet the condition(s) required for the issuance of this certificate; - the country of origin of the good(s) described above is  CHILE				<b>10. Certification</b> It is hereby certified, on the basis of control carried out, that the declaration by the exporter is correct.  Competent authority or Designee office: NATIONAL CHAMBER OF COMMERCE		
Place and Date: <u>SANTIAGO 12/19/2011</u>  Signature:   Name: <u>Myriam González G.</u>  Company: <u>EXPORTADORA LOS FIORDOS LTDA.</u>				  Stamp  Place and Date: <u>SANTIAGO - CHILE</u> Signature: <u>JOSE LUIS SALFATE JIMENEZ</u>		