

Información Importante

La Universidad Santo Tomás, informa que el(los) autor(es) ha(n) autorizado a usuarios internos y externos de la institución a consultar el contenido de este documento a través del Catálogo en línea de la Biblioteca y el Repositorio Institucional en la página Web de la Biblioteca, así como en las redes de información del país y del exterior con las cuales tenga convenio la Universidad.

Se permite la consulta a los usuarios interesados en el contenido de este documento, para todos los usos que tengan finalidad académica, nunca para usos comerciales, siempre y cuando mediante la correspondiente cita bibliográfica se le dé crédito al trabajo de grado y a su autor.

De conformidad con lo establecido en el Artículo 30 de la Ley 23 de 1982 y el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993, la Universidad Santo Tomás informa que “los derechos morales sobre documento son propiedad de los autores, los cuales son irrenunciables, imprescriptibles, inembargables e inalienables.”

Bibliotecas Bucaramanga

Universidad Santo Tomás

Informe de práctica empresarial en minerva food's

Informe de práctica empresarial en minerva food's

Jennifer salazar sánchez

Informe de práctica para optar al título profesional de negociadora internacional

Tutor

Ana Luísa Duran



Universidad Santo Tomás, Bucaramanga
División de Ciencias Económicas Administrativas y Contables
Facultad de Negocios Internacionales
2015

*DEDICO ESTE TRABAJO A DIOS POR
SER ESENCIAL EN MI VIDA, AUTOR DE
MI DESTINO, GUÍA Y PROTECTOR, A MI PAPA
WILSON SALAZAR, MI MAMA BETTY SANCHEZ Y
MIS HERMANOS POR SU APOYO INCONDICIONAL.*

Agradecimientos

- A la empresa Minerva Foods S.A por haberme permitido el desarrollo de estas prácticas y por el apoyo brindado.
- Al sr Frederico Quiroz socio de minerva, por su gran apoyo y colaboración en el desarrollo de esta práctica.
- A mis padres Wilson Salazar y Betty Sanchez quienes con su paciencia y su dedicación me guiaron para el cumplimiento de este objetivo.
- A mi tia Ludy por su incondicional apoyo a lo largo de mi carrera.
- A mi tio otilio salazar, a la tutora Ana Luisa Duran por guiarme con mi trabajo.
- Y a todos aquellos que me apoyaron incondicionalmente para el logro de esta meta..

Informe de práctica empresarial en minerva food's	5
---	---

Tabla de contenido

	pág.
Introduccion	
1. Objetivos	12
1.1 objetivo general	12
1.2 objetivos específicos	12
2. Justificacion	13
3. Perfil de la empresa	14
3.1 razon social	14
3.2. Mision	14
3.3 vision	14
3. 4 actividad comercial	14
3.5 organigrama	15
4. Portafolio de productos y servicios.	15
4.1 minerva beef shop	15
4.2. Minerva biodiesel	16
4.3. Minerva casings	16
4.4. Minerva leather	16
4.5. Minerva logistics	16
4.6. Minerva live cattle exports	17
4.7 productos	18
4.7.1 cortes	18
5. Conceptos y teorias	19
6. Cargo y funciones	19
6.1. Cargo	19
6.2 Departamentos	19

Informe de práctica empresarial en minerva food's	6
6.3. Funciones	24
6.3.1logística internacional.	25
6.3.2 comercial exportación	25
6.3.3 documentación de exportación.	26
7. Aportes	26
8.conclusiones y recomndaciones	26
8.1 conclusiones	26
8.2 recomendaciones	27
Referencias bibliográficas	28
Apendicés	29

Lista de figuras

pág.

Figura 1. Organigrama

15

Figura 2. División de empresas de Minerva

18

Figura 3. Cortes de carne

18

Informe de práctica empresarial en minerva food's	8
---	---

Lista de tabla

	pág.
Apendicé A. Ejemplo de palletizacion	29
Apendicé B. Túnel TRV	29
Apendicé C. Clases de termoking	30
Apendicé D. Ejemplo para hacer booking	30
Apendicé E. Ejemplo de valores de container	31
Apendicé F. Ejemplo de traking	31
Apendicé G. Imagen de memorando	32
Apendicé H. Imagen instrucción de embarque .	32
Apendicé I. Imagen shipping	33
Apendicé J. Ejemplo de documentos de exportación	34
Apéndicé K. imagen de vías a santos	34
Apéndicé L. tipos de carga de puertos	35
Apéndicé M. navío terminal	36
Apéndicé N Brasil terminal portuario	36

Glosário

BPF: buenas prácticas de fabricación

BEA: bienestar animal

MER: material de riesgos específicos

MIP: manejo integrado de las plagas

PSO: procedimientos sanitarios operacionales

PPHO: procedimiento de estándar de higiene operacional

HACCP: análisis de peligros y puntos críticos de control

BARRETOS: ciudad del estado de São Paulo, ubicada en el país de Brasil

Túnel TRV: (túnel de retención variable) donde se encuentran la carne embalada para que sea congelada en el mínimo tiempo posible.

COBB: es test realizado para la comprobación de absorción de agua para las cajas y las etiquetas.

SIF: código que tiene cada ciudad un ejemplo de estos es el de Barretos su SIF es 431

CHOICE: es un programa donde se realiza el planeamiento de compra de ganado

SHIPPING LIST: se encuentran todas las órdenes del día

OP: (orden de producción) enviada para todas las unidades día a día

TÉRMINOS INCOMTER:

TRACKING: es un documento donde se verifica toda la información acerca de la salida del buque

COMEX: software de minerva, donde contienen toda la información

SALES CONFIRMATION: documento donde están las especificaciones de pagos las cantidades, los cortes, el cliente, puertos y algunas cláusulas del contrato.

TRADERS: vendedores de carne

FAENA: masacre del animal

DESPOSTADA: cortes de la carne

Resumen

El frigorífico Minerva es el segundo mayor exportador de carne y el primer exportador de ganado vivo de Brasil. Con un crecimiento promedio de 39% al año desde 2001, el ingreso líquido de Minerva alcanzó la marca de R\$ 4,4 mil millones en 2012. Permite tener una programación de exportación comenzando por la compra del ganado en pie.

Minerva Foods mantiene una posición privilegiada en el mercado internacional y exporta a más de 100 países en los cinco continentes. Actualmente, esta empresa opera en quince plantas de faena y deshuese, 11 ubicadas en Brasil, 2 en Paraguay, 2 en Uruguay.

Esta empresa me permitió realizar mis prácticas en el cargo como auxiliar en documentación de exportación, me llevó a capacitarme en todo el proceso de exportación de carne, para tener una perspectiva más a fondo y cumplir con todas mis actividades; de esta manera comprender los departamentos como: garantía y el control de calidad, cámaras/almacenamiento/embarque, investigación y desarrollo, el mantenimiento y control de producción. Todo esto para el desenvolvimiento de las funciones asignadas en cuanto a las áreas de logística, comercial y documentación de exportación.

Introducción

Tomé como opción de grado realizar las prácticas profesionales, pues es una de las formas más adecuadas para poner en práctica lo aprendido en el transcurso de la formación como profesional en negocios internacionales. La empresa Minerva Foods, es uno de los mayores frigoríficos de Brasil. Ubicado en la ciudad de Barretos (estado de São Paulo), es una referencia global en la producción y comercialización de carne vacuna, cuero, exportación de ganado vivo y derivados, procesamiento de proteínas vacuna, porcina y aves; convertida hoy en una empresa líder del segmento en Sudamérica.

En mi condición de pasante y con mi formación como negociadora internacional, la gerencia me asignó el cargo de “auxiliar en documentación de exportación”. Entre las funciones del cargo se destacan: colaborar con el cumplimiento de la logística internacional y apoyar al departamento de documentación de exportación. Para ello, a groso modo, observe los procesos y procedimientos manejados al interior de la empresa: sacrificio, cámara/almacenamiento/embarque, planeamiento y control del sistema de producción (PCP), investigación y desarrollo. Esto me permitió desarrollar positivamente actividades inherentes a mi cargo tales como: brindando información al cliente para la apertura de carta de crédito, realizando memorandos, booking, programación de embarque y solicitud de reserva. Alrededor de ellas, estaban planteados todos los pasos para un mejor desarrollo de la práctica empresarial y un conocimiento conjunto de todo lo que conlleva a la exportación cárnica, dejándome un gran aporte para mi vida personal y laboral.

1. Objetivos

1.1 Objetivos general

Poner en práctica conocimientos teóricos, en el desarrollo de funciones de la empresa Minerva Foods, en los negocios internacionales adquiridos en la formación académica; con el fin de obtener nuevas competencias y habilidades como resultado de experiencias para ser aplicadas en el ámbito profesional.

1.2 Objetivos específico

- Apoyar a la empresa Minerva Foods de Brasil, en el desarrollo del proceso de exportación de carnes.
- Adquirir habilidades y destrezas específicas para el desenvolvimiento laboral en el campo de las exportaciones de carne bovina.
- Adquirir y fortalecer valores personales y empresariales, que contribuyan en la formación integral del futuro profesional.
- Conocer a fondo el funcionamiento de los departamentos en negocios internacionales

2. Justificación

La empresa Minerva Foods me permite adquirir conocimientos y habilidades en el campo comercial, documental y logístico, por cuanto es una organización con nivel de experiencia en el mundo de los negocios tanto a nivel nacional como internacional, de igual forma me da la oportunidad de trabajar en equipo con funcionarios de otras áreas que me pueden proporcionar conocimientos interdisciplinarios y una mejor comprensión de los procesos y procedimientos al interior de la empresa.

La práctica pone a prueba mi formación, sobre los enfoques metodológicos e investigativos, brindándome una capacitación para un futuro laboral, una visión respecto a las dificultades, oportunidades, retos y desafíos que enfrenta la empresa, así como sus aciertos y éxitos, permitiéndome además una aproximación a la cultura organizacional.

Esta experiencia empresarial me dio la oportunidad de aplicar los conocimientos aprendidos en la carrera de negocios internacionales, en el sector productor y exportador empresarial; conociendo casos reales del mundo de los negocios internacionales. Este trabajo me va a permitir el desarrollo tanto personal como profesional, adquiriendo habilidades y destrezas en el cargo asignado y las situaciones empresariales vividas al interior de la empresa.

3. Perfil de la empresa

Informe de práctica empresarial en minerva food's

3.1 Razon social

Minerva s.a.

Dirección

MINERVA SA entidad de derecho privado, creada en Barretos / SP, la dirección en la Prolongación Av. Manço Antonio Bernardes, s / nº, rotatorio familia Vilela de Queiroz, Rancho Minerva, CEP 14781-545, inscrito en el CPF / MF bajo Nº 67.620.377 / 0001-14

Teléfono: +55 (17) 991765062

Correo: marcos.furegati@minervafoods.com

Representante legal Fernando Viela de Queiroz

3.2 Misión de la empresa

Proporcionar A nivel mundial alimentos de calidad, con responsabilidad socio-económico y ambiental. Minerva actuara a partir de un alto nivel de eficiencia operacional, promoviendo al equipo y valorizando a los colaboradores, cultivando respeto y confianza en las áreas de negocios en las que actúa.(Minerva Foods 2014)

3.3 Visión de la empresa

Ser la empresa más eficiente, siempre buscando maximizar la rentabilidad del capital invertido en todos sus segmentos de negocio con las políticas de gestión de riesgos adecuada(Minerva Foods 2014).

3.4 Actividad comercial

Minerva Foods es una referencia global en la producción y comercialización de carne vacuna, cuero, exportación de ganado vivo y derivados y en el procesamiento de proteínas vacuna, porcina y aves. Al ser una de las empresas líderes del segmento en Sudamérica, Minerva Foods mantiene una posición privilegiada en el mercado internacional y exporta a más de 100 países en los cinco continentes. (Minerva Foods 2014)

3.5 Organigrama

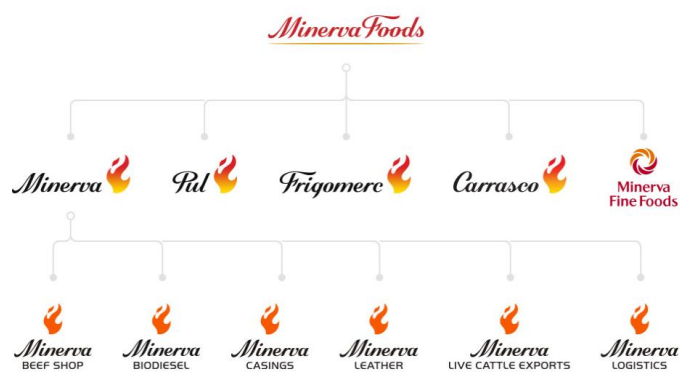


Figura 1. Organigrama

Fuente: www.minervafoods.com

4. Portafolio de productos y servicios

4.1. Minerva beef shop

Es una tienda para el amante de la carne, donde el público podrá encontrar los mejores productos con cualidad de Minerva Foods para el menú del día a día, ocasiones especiales y para el tradicional asado. Para un mercado detallista, Minerva beef shop es una de las tiendas de carnes que valoriza los ingredientes principales de nuestras comidas y crea una experiencia que envuelve al consumidor en el mundo de la carne. La tienda está localizada en Barretos y Sao paulo. (Minerva Foods 2014)

4.2. Minerva biodiesel

Informe de práctica empresarial en minerva food's

Produce una fuente de energía renovable con el sello social de biocombustible a partir de sebo de vacuno. Parte del Programa Nacional de Biodiesel en Brasil, toda la producción se vende a través de subastas de la ANP - Agencia Nacional del Petróleo. (Minerva Foods 2014)

Tecnología 100% brasileña desarrollado en colaboración con las universidades brasileñas, Minerva Biodiesel subproducto añade valor a los sacrificios de ganado, mientras que el fortalecimiento del compromiso de Alimentos Minerva con la sostenibilidad del medio ambiente. (Minerva Foods 2014)

4.3. Minerva casings

Minerva Casings produce y comercializa tripas naturales con estándares internacionales de calidad para la fabricación de embutidos en los mercados más exigentes del mundo.

Las tripas naturales Minerva Casings se utilizan para la producción de alimentos ahumados y cocidos, tales como embutidos, salchichas de Calabria, portugueses y Cambuí, entre otros. (Minerva Foods 2014)

4.4. Minerva leather

Minerva leather TRABAJA para el mercado de los cueros mercados, semi-acabados para los muebles, calzado y artefactos empresas de todo el mundo. La preocupación por la sostenibilidad del medio ambiente, la regularidad en la distribución y la estandarización del producto son diferenciales, ya que el cuero verde es suministrado por Minerva Foods. Por lo tanto, la empresa trabaja con la gestión del riesgo ambiental para toda la cadena de producción y distribución. (Minerva Foods 2014) .

Comentado [U1]:

Comentado [U2]:

4.5. Minerva logistics

Minerva logistic trabaja para que los compradores nacionales e internacionales al por menor y al por mayor de forma rápida y eficiente con un estricto control sanitario a lo largo del transporte. Por lo tanto, se encontrarán productos en los mercados internacionales como Rusia, Arabia Saudita y Europa, también en los restaurantes de los mercados pequeños y grandes, y los restaurantes de carnes brasileñas. (Minerva Foods 2014)

En Brasil.

La agilidad y habilidad para las ventas y las entregas con plazos ajustados son marcas registradas de operaciones de la compañía. Por otra parte, Minerva cuenta con unidades industriales y 11 centros de distribución localizados estratégicamente en todo el país y un centro con gran capacidad de almacenamiento en Araraquara, São Paulo.

Centros de distribución que trabajan con el concepto de ventanilla única que permite al cliente tener acceso a una amplia gama de productos con un punto de contacto único, por lo que puede comprar todos los productos de Minerva incluyendo alimentos procesados Fine Foods de Minerva, y productos de terceros, tales como la carne de cerdo, aves de corral, pescado y verduras congeladas, facilitando la administración de su negocio.

Informe de práctica empresarial en minerva food's

Es importante destacar que los productos de refrigeración se mantienen constantes durante todas las etapas de transporte y camiones son inspeccionados con frecuencia. Así, el producto que llega a las mesas de brasileños siempre fresco y apto para el consumo.

En el mercado internacional.

Con calificación y certificación de sus plantas por la legislación brasileña y los países de destino, en la actualidad la Minerva exporta a cerca de 100 países en todo el mundo. La exportación se realiza con contenedores desinfectados por barco.

Los monitores de Minerva hacen el rastreo computarizado de carga, con un estricto control de refrigeración para todo el viaje, por lo que nuestros clientes siempre saben dónde están sus productos y cuál es la entrega prevista. Y el proceso de informatización también registra cualquier cambio de temperatura, garantizando que la carga entregada no se ha visto comprometida. (Minerva Foods 2014)

4.6. Minerva live cattle exports

Es una de las mayores exportadoras de ganado vivo del mundo, inicio sus operaciones en el año 2003 y obtuvo un buen camino por la experiencia de Minerva Foods en logística de transportes de animales vivos.

Utilizando barcos modernos y especializados en el transporte de ganado vivo y una conformidad con las normas internacionales de bienestar animal, la empresa exporta para países en América latina, Asia, África y Medio Oriente. (Minerva Foods 2014)

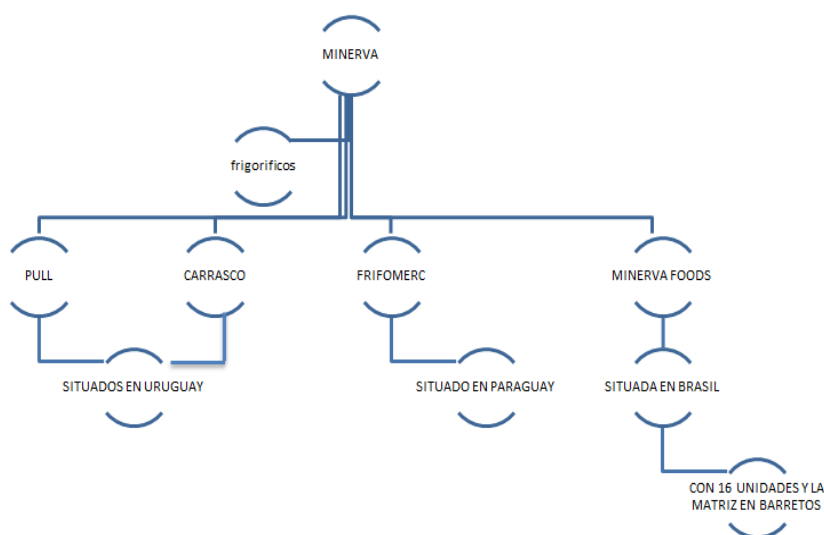


Figura 2. División de empresas de Minerva

Fuente: elaboracion propia

4.7 Productos

4.7.1 Cortes de carne

TRASERO	DELANTERO	PUNTA DE AGULHA
salomillo	Pecho	Costilla
lomo	Aguja	Bife de bazio
Bife ancho	Paleta	Falda
cuadril	Sobrecostilla	
Nalga de adentro	Cogote com capa	
cuadrada	Garron delantero	
peceto		
Bola de lomo		
Musculo		
Tapa de cuadril		
Punta de picanha		
bananita		

Figura 3. Cortes de carne

Fuente: elaboracion propia

5. Conceptos y teorías

Son los conceptos mas importantes en el campo de los negocios internacionales aprendidos en la Universidad Santo Tomás de Bucaramanga. Los terminos inconterm que fueron de suma importancia para las negociaciones con los clientes así tambien para el diligenciamiento de los documentos de exportación como los memorandos, conocimiento de embarque (BL) y la instruccion para emision de exportación. El aprendizaje de las modalidades de pago, ya que se negociaba con los clientes y dependiendo el mercado se escogía: carta de crédito o TT (pago al contado contra documentos). Además, tramitar documentos como factura comercial,

conocimiento de embarque y certificado de origen. Todo esto fue de gran importancia en la elaboración de la práctica empresarial, por cuanto aprecie su aplicación real en el mundo empresarial.

6. Cargo y funciones

6.1. Cargo

Auxiliar en documento de exportación

6.2 Departamentos

Para poder desempeñar las funciones como practicante en la empresa Minerva Foods tuve que realizar un proceso de capacitación suministrado por la misma empresa. Para esta labor me fue asignado un funcionario de cada departamento que compone la cadena de exportación de carne bovina.

Los departamentos en los cuales recibí capacitación se enuncian a continuación:

✓ Garantía de calidad

En este departamento realice lecturas de los programas de auto control de Minerva Foods. La garantía de calidad tiene como fin el conocimiento de toda la parte teórica, la cual es comprendida por diferentes áreas:

➤ Buenas prácticas de fabricación (BPF)

Subsidiar las acciones de seguridad alimentaria, establecer criterios de higiene para adoptar unas buenas prácticas de fabricación y procedimiento operacional, visualizando para la protección de la salud del consumidor, del colaborador y preservar el medio ambiente.

➤ Bienestar animal (BEA)

Establecer, estandarizar y modernizar los métodos humanitarios en cuanto a manejos de embarque, transporte, desembarque insensibilización de bovino sacrificados en las instalaciones del frigorífico.

➤ Material de riesgos específicos (MER)

Esto permite definir los procedimientos referentes a el aprovechamiento, separación, segregación, caminos, descarte e incineración de los MER'S . También la identificación de los equipamientos y utensilios de los materiales usados en las operaciones de retirada de los MER'S y determinar los registros de diariamente y la verificación de estos.

Aquellos animales que llegan a la industria debilitados, son sacrificados en la sala de emergencia y los que llegan muertos van para la sala de necropsia y son incinerados

➤ Manejo integrado de las plagas (MIP)

Se busca la eficiencia, eficacia y efectividad del combate de insectos y roedores en la industria, a través de procedimientos que aseguren el conocimiento básico necesario para actuar, con posibles técnicas y cuidados garantizando eliminar situaciones que posibiliten infestaciones.

➤ Procedimientos sanitarios operacionales (PSO)

Establecer y divulgar entre los funcionarios, los métodos y normas internas dentro de la empresa con relación a los procedimientos sanitarios operacionales; asegurando así que los productos lleguen a clientes y consumidores con la calidad requerida y libre de cualquier tipo de contaminación.

➤ Procedimiento de estandar de higiene operacional (PPHO)

Se establecen todos los estándares dentro del frigorífico en cuanto a la higiene, como lavar las bandejas, carretillas, pistolas, despostado, ganchos, cuchillos, detector de metales entre otros.

➤ Analisis de peligros y puntos criticos de control (HACCP)

Es el asegurarse de que los peligros que se consideran significativos dentro del proceso productivo se mantengan en control, garantizando la seguridad de los productos industrializados por minerva, en toda su cadena de producción, desde el recibimiento de los animales y materias primas e insumos hasta el producto final.

✓ Control de calidad en relación con los siguientes sectores.

En este departamento me capacitaron en forma parctica con todo lo que anteriormente lei, lo siguiente describe cada subdepartamento dentro del control de calidad.

➤ Faena

La faena 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. Llevando una

organización desde que el animal esta vivo hasta que las carcasas son lavadas y llevadas para las camaras de maturaciòn. si es encontrada alguna enfermedad en el animal las carcasas son llevadas para la cámara de secuestro o descartadas para ser incineradas.

➤ Menudencias y tripas

Se entiende por menudencias todo lo que se saca de la parte interior de la res. Todas las partes deben estar lavadas, para ser embaladas y luego exportadas con excepción de la cabeza y ojos que son descartados. El hígado es la única menudencia que debe pasar una hora y cuarenta minutos en cámara de frio, para que se mantenga ya que este es muy caliente y puede estropearse.

La carne industrial está compuesta por pedazos de carne nervio cervical, de la lengua, cachetes. Mientras que la carne industrial II es de la carne del recto, la gordura del nervio, carne de la membrana y del tendón. El tejido graso o también llamado cebo es una gordura que no es comestible por lo tanto es utilizada para hacer jabón y shampoo.

Las tripas son almacenadas y lavadas con el fin de retirar toda la mucosa, luego son colocadas en un tanque lleno de agua y sal por un tiempo de 12 horas.

➤ Cortes

En este proceso las carcasas son llevadas a las cámaras con una temperatura de 7°C; deben estar por un lapso de 12 horas, después son retiradas de las cámaras. El personal de control tiene que verificar que el pH no esté por encima de 6 en caso que se pase, ellas no pueden ser exportadas, los mercados como el de Chile, el pH debe setar por debajo de 5,78, mientras que para la Unión Europea debe ser menor igual a 5,97..

Los cortes son divididos en tres partes; delantero, trasero y costilla; luego cada una pasa a cámaras para permanecer 12 horas con una temperatura de 1,2°C y ser despostadas.

➤ Despostada

En esta parte los tres cortes pasan a ser despostados (cortes de la carne).

En cuanto a la parte de etiquetas son divididas en congelados las cuales son de color rojo y las resfriadas que son de color dorado. Para la Unión Europea la fecha de validez es un día antes a la fecha de embalaje mientras que para los demás mercados la fecha de validez debe ser un día antes de la faena.

El embalaje de los productos es dividido en 3: IWP- VP- BP.

✓ Cámaras / almacenamiento / embarque.

En este departamento observé el programa de embarque en cuanto a la exportación y el mercado nacional con el fin de adquirir el aprendizaje del proceso de envío de los productos a los clientes.

Las cajas son separadas adecuadamente ya que las etiquetas doradas van para la cámara de resfriados y las rojas para la cámara de congelados.

En la parte de resfriados, la cámara de estoque es aquella donde se almacenan los pallets, esta debe mantener una temperatura de 0°C y es dividida en 20 partes, cada una de tres fila y las ultimas partes son especialmente para productos de exportación a Europa. La etiqueta mester es aquella que identifica cada pallets, con esta se verifica donde esta guardada, para tener un control cuando llegue el momento de embarque y tiene como función la salida de los más antiguos. (Ver apendicé A. Ejemplo de palletizacion)

Los productos congelados, tienen un paso más que los productos resfriados, pues pasan por el túnel TRV (túnel de retención variable) donde la temperatura permanece en -18°C, todas las cajas que entran deben permanecer por 32 horas. Al salir las cajas, se verifica la temperatura, la cual debe estar a $\leq -18^\circ\text{C}$. Para la entrada al túnel, el producto debe presentar una temperatura $< 6,5^\circ\text{C}$, la capacidad de este túnel es de 6.048 cajas. Luego las cajas son paletizadas según los productos que contengan y estos pallets son llevados a la cámara 11. Esta cámara funciona igual que la 5 pero con más capacidad, tiene 122 partes, cada una con 4 partes. (ver apendicé B. Túnel TRV)

En cuanto al embarque, los dos son retirados de las cámaras de acuerdo con el tiempo y las etiquetas, ya que cada una contiene el país de exportación y dependiendo el pedido del cliente las cajas van o no paletizadas en los container. Los productos resfriados tienen que permanecer a una temperatura en el container de -0°C a -7°C y estos deben tener un gentset, mientras los congelados deben permanecer a una temperatura de -18°C tipo exportación y de mercado interno a -12°C cada container debe llevar un termoking.(ver apendicé C. Clases de termoking)

✓ Investigación y desarrollo.

Este departamento es aquel donde se realizan las especificaciones de cada producto o corte, dependiendo los países y clientes. Las especificaciones contienen los nombres de productos en inglés, las Fotos del corte de carne, la formas como van a ser embalados, las fechas de producción, el cliente y el país al cual va a ser exportado.

A los tipos de embalaje, se les realiza una prueba o test, para verificar que están en buen estado. Todas las cajas llegan a la fábrica y allí se hace un COBB; éste es un test de absorción de agua para las cajas y las etiquetas; al igual se tiene que hacer otro test para la etiqueta para que la tinta no se dañe y no altere el producto.

Cada unidad tiene un sif diferente, que es el que indica que ciudad es, por ejemplo el sif de Barretos es 431; en la parte de la caja siempre debe tener 5 cm de rotulo y el sello es de dos

tipos; uno de 15cm x 13cm, esto indica que el producto puede ser comestible mientras el de 15cm x 15cm indica que va cartílago y no es comestible.

En el tiempo de permanencia, durante la investigación se hizo un estudio junto con los compañeros, para que el ganado pueda llegar más tranquilo a la parte de faena ya que ello está complicando el estado de la carne porque está quedando con un pH alto y un color oscuro, con esto lo que se quiere es experimentar un prebiótico enriquecido con aminoácido, vitaminas y minerales DRB, que sea colocado en los bebederos para que el ganado consuma el producto y se obtenga el resultado esperado.

Varios son los componentes responsables por el sabor y aroma de la carne, aquellos antes de la faena tales como: especie, edad, sexo, raza, alimentación y manejo.

✓ PCP

En este departamento adquirí conocimiento acerca de la planificación y control del sistema de producción en línea con la demanda la industria. El objetivo de este departamento es lograr la comprensión del proceso de compra, la realización de la producción y el cumplimiento de la cartera de ventas.

Realizan el planeamiento de todo el stock que tiene la empresa para observar que se puede vender y pasar un informe a comercial de exportación. También hay stock sin ventas, allí se verifican los códigos y las cantidades; si están iguales o han disminuido. Además son llevados unos reportes de movimiento de stock por evento, allí se verifican los pesos por parte de masacre, cortes y despostada para saber la pérdida en kg.

Manejan un programa llamado choice donde está el planeamiento de compra de ganado, donde se encuentra la unidad de la empresa, el animal; donde debe especificar si es un toro para la unión europea normal y Hilton, toro entero y vaca; el estado, vehículo, peso en kg valor y el flete, dependiendo los km es el valor de este. Todo esto para llevar un control de los cortes los cuales pueden ser vendidos.

La cartera de pedidos es donde entran todas las ordenes, cada día tienen que renovarlas y observar lo que necesitan producir, se colocan y reservan las ventas con su origen, fecha final, cliente, la disposición, corte, la forma de producción si es congelado o resfriado. Se verifican las OP (orden de producción) para poder catastrar la etiqueta ya que en esta parte se miran el día de masacre, producción, lote del ganado y la orden de cada día se tienen que tener en cuenta para registrar los cortes.

6.3 Funciones

✓ Logística internacional

Colaborar con el cumplimiento de las funciones de la logística internacional.

Actividades:

- programe los embarques en los que comprende la orden, cliente tipo de ganado, observar la temperatura debido a que los productos varían dependiendo si son resfriados o congelados ; los términos de comercio, las fechas de los embarques y puertos.
- Elabore el booking, que es la reserva del container y se debe colocar toda la información del container, las rutas que el buque o barco tiene como destino, las fechas en las que va hacer embarcado las de aduana y las de salida, estipula el tiempo que va llegar, y si pasa por mas puertos. (ver apendice D. Ejemplo para hacer booking)
- Por cada container elabore una solicitud de reserva, donde están las cotizaciones el número de referencia dice rutas y el viaje, las partes de embarque, container y la carga. (ver apendice E. Ejemplo de valores de container)
- Revise el Tracking este es un documento, donde se observa la información acerca de la salida del buque, el tiempo que estará en tránsito, el tiempo que debe durar, las fechas de salida y llegada con su horario respectivo y en que puertos harán paradas con sus respectivos tiempos. Esta revisión tenía por objetivo informar al cliente via e-mail sobre todo el transcurso del container. (ver apendice F. Ejemplo de tracking)

✓ Comercial de exportación

- Registrar en el programa comex todas las ventas que realizaron los traders. En esta pagina se especifican los clientes, país, moneda, termino incoterms, cantidades precios por unidad y por cortes con sus respectivos códigos. Esta información va hacia toda la empresa para que se comience el proceso de exportación, desde la búsqueda del ganado hasta el producto embarcado.

✓ documentación de exportación

Apoyar el departamento de documentación de exportación realizando todas las labores.

Actividades :

- Brinde información a los clientes para que abrieran carta de crédito en cuanto el pago de todas las exportaciones, acompañando todo el proceso via e-mail.

- Elabore el memorando, el cual debe hacerse dos días antes del embarque, siempre consultando en el programa comex informaciones sobre nueva orden. Este documento debe contener la agencia marítima, el navío, los puertos destino y llegada, las modalidades de venta y flete, la orden de embarque y la comisión para el agente. (Ver apendice G. Imagen de memorando)
- Registrar la instrucción para la emisión de embarque marítimo esto se realiza para el facturamiento del embarque y transporte. La emisión de este abarca la agencia marítima, buque, los puertos, la modalidad de venta, el número de orden, el CIF productor, moneda, valor de la comisión, los valores del CIF-FOB y flete dependiendo la negociación, el producto con el peso bruto y neto. (ver apendice H. Imagen instrucción de embarque)
- Realizar el shipping-details que es enviando a el cliente con la información del tiempo del tránsito del barco, el número de container, los puertos de llegada y salida, el CIF de la planta o unidad donde fue producido el producto, el nombre de la compañía del container, el producto, el peso de las cajas por unidad y el peso del carton con su totalidad. (ver apendice I. Imagen shipping)
- Controlar los e-mail que debe enviar la empresa Satel con la copia de los documentos como el BL y documentos emitidos a un plazo hábil. Para nosotros enviarlos a los clientes, si los pagos fueron efectuados. (ver apendice J. Ejemplo de documentos de exportación)

Con formato: Sangría: Izquierda: 2,54 cm, Sin viñetas ni numeración

7. Aportes

De la empresa al practicante

- Curso: Especificación de cortes Minerva Foods' Brasil. 06 y 10 de octubre 2014.
- Curso: HACCP/APPCC- analisis de peligros y puntos críticos y demás programas de autocontrol- BPF/ PPHO/ PSO. 25 y 01 de octubre de 2014.
- Conocer los diferentes procesos que se llevan a cabo en un frigorífico, en cuanto al proceso de exportación de carne bovina.
- Enviarme al congreso de BEEF POINT sobre pecuaria y ganado vivo en Brasil en la ciudad de Riberão Preto.

Del practicante a la empresa

- Documentos traducidos del portugués al español para los mercados de Chile y Venezuela, para ser enviados a las oficinas de carácter informativo.

8. Conclusiones y recomendaciones

8.1 Conclusiones

- La práctica en Minerva Foods Brasil fue finalizada con éxito; me permitió aplicar los conocimientos adquiridos en la Universidad en el quehacer administrativo y operativo de la empresa y conocer el mundo real de los negocios internacionales del mercado cárnico. Además, pude desarrollar mis aptitudes, destrezas y su puesta en práctica, dejándome huella para un mejor desempeño en el área de las exportaciones.
- Esta práctica empresarial, hizo posible el conocimiento de todo el proceso de exportación de cárnicos y el apoyo desde mi perspectiva al mejoramiento de algunos procesos.
- El conocer los procesos y procedimientos de una empresa líder en el sector cárnico latinoamericano es un punto de referencia para aplicar y recomendar a empresas del sector en nuestra región.
- El trabajo en grupo con todo el personal de la empresa fue un gran aporte, ya que me permitió observar su forma de trabajo y su desenvolvimiento, ayudándome a resolver de forma eficaz mis funciones y conocer una cultura organizacional y clima laboral en un país diferente al nuestro.

8.2 Recomendaciones

Mis recomendaciones para Minerva Foods son las siguientes:

La parte de embarque es desorganizada; no tienen un sistema que les permita el mejoramiento de la salida de los pallets cuando están en el almacenamiento. Deben mejorar las cámaras con un flujo constante de aquellos pallet para una mejor eficiencia.

Mejor funcionamiento para la logística, ya que en algunos casos los container no llegan y los productos se demoran a los clientes. En los contratos colocar cláusulas más estrictas para cumplimiento de proveedores.

Mejorar el hardware para que el software corra más rápido on line; ya que el actual incluye todos los procedimientos operacionales y está interligado con cada área.

Mejorar el área de las unidades, ampliando para el mejor manejo de los utensilios y circulación de las personas.

Webgrafía

<http://www.portodesantos.com.br/>

<http://portal.minervafoods.com/es/marcas-minerva-foods>

<http://www.cma-cgm.com/ebusiness/tariffs/finder/detail>

<http://www.bic-code.org/>

Apéndice



Apéndice A. Ejemplo de palletización



Apendicé B. Túnel TRV



Apendicé C. Clases de termoking

Results			
Solution 1		Service SEAS5	
Schedule 1		Schedule 2	
Transit Time	27 Days	27 Days	
From	SANTOS, BR SANTOS BRAZIL GUARUA	SANTOS, BR SANTOS BRAZIL GUARUA	
Departure Cutoff	Thursday, February 12, 2015 Sunday, January 25, 2015	Thursday, February 26, 2015 Wednesday, February 04, 2015	
Service	Asia South America East Coast 5	Asia South America East Coast 5	
Vessel	ZIM LOS ANGELES	VALUE	
Voyage Ref.	7D110E	7D112E	
Local Voyage Ref.	-	-	
Arrival	Wednesday, March 11, 2015	Wednesday, March 25, 2015	
To	HONG KONG, HK HONG KONG INT'L TERMINAL (HT4)	HONG KONG, HK HONG KONG INT'L TERMINAL (HT4)	
Solution 2		Service SEAS	
Schedule 1		Schedule 2	
Schedule 3		Schedule 3	

Informe de práctica empresarial en minerva food's

General Information Actions

Reference: TA SEAS ER Q4 2014

Quote main

Port(s) of loading	Port(s) of discharge	
SANTOS (BR)	HONG KONG (HK)	

Type of goods: FAK (FAK) Valid from: 12/1/2014 All inclusive rate per container

Status: Expiration: 12/31/2014 20ST: 1235 US Dollar

40ST: 1477 US Dollar

40HC: 1477 US Dollar

Quote detail

▼ Rate offer on
No special conditions

Port of Loading: SANTOS (BR) Port of Discharge: HONG KONG (HK) Simulation date: 12/24/2014 Rate Calc

Rate per container included charges	20ST	40ST	40HC
BASIC FREIGHT Bunker surcharge NOS	650 US Dollar	800 US Dollar	800 US Dollar
Rate per container additional charges			
Terminal handl. ch. destination	2140 Hong Kong Dollar	2855 Hong Kong Dollar	2855 Hong Kong Dollar
Terminal handl. ch. origin	730 Brazilian Real	730 Brazilian Real	730 Brazilian Real
Origin Terminal Inlt. Shdphdr	40 Brazilian Real	40 Brazilian Real	40 Brazilian Real
Ocean Carrier Inlt. Ship & port	12 US Dollar	12 US Dollar	12 US Dollar
Sealing charges & associated s	21 Brazilian Real	21 Brazilian Real	21 Brazilian Real
All inclusive rate per container	1235 US Dollar	1477 US Dollar	1477 US Dollar
Per BL charges			
Charge			Fixed Amount
BL Fees Export			290 Brazilian Real

Apêndice E. Ejemplo de valores de container

CMA CGM English Sign In

The Group Products & Services **eBusiness** Local Offices Help News & Media Finance

Home eBusiness Container Tracking Search

Tracking

Enter a Container, Bill of lading or Booking Number

Search by Reference(s)

Container Search

Booking

Bill of lading

but the field with container references separated by commas

Latest News

With the CMA CGM TIGRIS, CMA CGM reaffirms its development strategy in Brazil
Friday, February 06, 2015

The CMA CGM Group introduces the biggest vessel in TEUs capacity ever calling Brazil
CMA CGM reinforces its positions in Brazil
CMA CGM adapts its fleet to the Brazilian market

The CMA CGM Group joins the Franco-African Foundation for Growth as a founding member
Friday, February 06, 2015

This press release is only available in French.

CMA CGM and Hamburg Süd expand their existing cooperation
Thursday, February 05, 2015

The CMA CGM Group and Hamburg Süd are pleased to announce that they have reached an agreement to further enhance their existing cooperation.

Online services
You can now submit
Booking and Shipping
Instructions directly on our
website.
Click here to register!

Apêndice F. Ejemplo de booking

Informe de práctica empresarial en minerva food's

terça-feira, 28 - outubro - 2014

MEMORANDO INTERNO - EMBARQUE DE EXPORTAÇÃO
(MARÍTIMO)

DE DEPARTAMENTO DE EXPORTAÇÃO / MATHEUS SERRADELLA
PARA FATURAMENTO/EMBARQUE/TRANSPORTE/COESTOQUE
C/C IAM / CCS / LP
CI ROLAR FAG / DFL EVG

DETALHES DO CARREGAMENTO

LOCAL DO CARREGAMENTO BT
DATA DO CARREGAMENTO 30/10/2014
TRANSPORTADORA -

ORDEN Q/35614H - 3241338 DRAFT: 03/11
TEMPERATURA -1,4° C
COTA HILTON HILTON
CONTAINER NR -
LACRES -
TARA -
BUGGY -
MOTORISTA -
AGÊNCIA MARÍTIMA HAMBURG SUD
NAVI O MSC VIGO
PORTO DE EMBARQUE SANTOS
PORTO DE DESTINO LUGORNO
MODALIDADE DA VENDA CASH AGAINST DOCUMENTS
MODALIDADE DO FRETE FOB
VALOR DO FRETE
COMISSÃO PARA 3.0% A remeter SEM AGENTE

Moeda: USD

Ordem de Embarque

Conteúdo	Produto	Unidade	Qtd. Un. Prod.	Quantidade	Unidade (MT)	Preço
82739	TENDERLON COFF 34LB CUT IN HALF HOB VP	3 MONTHS	Não há	100.0	19.450.00	1.945
82740	TENDERLON COFF 48LB CUT IN HALF HOB VP	3 MONTHS	Não há	100.0	20.400.00	2.040
82741	TENDERLON COFF 50LB FAMILY PACK HOB VP	3 MONTHS	Não há	100.0	10.530.00	1.053

NOTA FISCAL EMITIDA PARA
TOENNES FLEISCH ITALIA SRL
VIA CASELLINE 340
41058
VIGNOLA ITALY

CERTIFICADO SANITÁRIO EMITIDO PARA:
O MESMO

1 - AS CAIXAS DEVEM CONTER O LAQUE OVAL DO SIF
2 - AS CAIXAS Ñ DEVEM LEVAR O CARIMBO
3 - DEVERA SER COLOCADO REGISTRADOR DE TEMPERATURA? SIM, MESMO SE FOR CONGELADO

Apêndice G. Imagem de memorando

INSTRUÇÃO PARA EMISSÃO DE RE X B/L
(MARÍTIMO)

DE DEPARTAMENTO DE EXPORTAÇÃO / JULIANA MATOS
PARA FATURAMENTO/EMBARQUE/TRANSPORTE/COESTOQUE

LOCAL DO CARREGAMENTO

TEMPERATURA -18° C
COTA HILTON NON HILTON
CONTAINER NR MSCU7424060
LACRE DA AGENCIA MSC1445950
LACRE SIF 0015305 SIF 1940
TARA 4600
AGÊNCIA MARÍTIMA MSC MEDITERRANEAN SHIPPING DO
NAVI O MSC ALEXA
PORTO DE EMBARQUE VILA DO CONDE
PORTO DE DESTINO ALEXANDRIA
MODALIDADE DA VENDA TT AGAINST BL COPY
MODALIDADE DO FRETE C&F
COMISSÃO 3.0% A remeter SEM AGENTE

ORDEN Q/36004-1
NRO. NF. 103617
C.C.C. 67620377001862
NRO. CERT. SIF 00929/1940/14
SIF PRODUTOR 1940
EMBALAGEM/DESBORA 03/12/2014 até 09/12/2014
PRODUÇÃO/ABATE 28/11/2014 até 05/12/2014
VALIDADE 28/10/2015 até 4/11/2015
RESERVA 2411520613765
DESPACHANTE SATEL DESPACHOS SERV.
TRANSP. TERRESTRE TRADE TRANSPORTS AGGOSVARDOS
Nro. FITA LACRE 3166AR-032368
MOEDA USD
DESCONTO
VALOR COMISSÃO 2917,57

CALCULO PARA RE / INVOICE / * DESCRIÇÃO PARA EMISSÃO DO BL

DDL 17/12

PRODUTO	LIQUIDO	BRUTO	CAIXA	PRECOS	PRECOS
FROZEN BONELESS REEF				UNITARIO	TOTAL
FLANKS 80 VL	27.007,0	27.931,0	1.149	3.750,00	101.276,25
	0,0	0,0	0	0,00	0,00
TOTAL	27.007,0	27.931,0	1.149		101.276,25
VALOR TOTAL C&F :	101.276,25				
VALOR DO FRETE:	4024,04				
VALOR TOTAL FOB:	97.252,21				

SHIPPER
RE - EMITIDO PARA:
ABBIEFIELD FOODS LTD
PRIORY HALL, STILLORGAN ROAD 1
DUBLIN 0 - REPUBLIC OF IRELAND

BILL OF LADING - EMITIR PARA :
CONSIGNEE
O MESMO
NOTIFY:
SAME AS CONSIGNEE

Apêndice H. Imagem introduccionde embarque .

Informe de práctica empresarial en minerva food's

PHONE: _____ FROM EXPORT DEPARTMENT: _____
 SHIPPING DETAILS DATE: 12/12/2014 14:08:56 PAGE 1
 O.B.S: _____

3 SHIPPING - DETAILS

WE CONFIRM HAVING SHIPPED TO THE EGYPTIAN CO FOR FREEZING AND BEEF PROCESSING (FARAGALLA) THE FOLLOWING:

Number of the Load Comex : 5152		Contract : O/36004-1		Your Reference:1411056	
SHIPPING COMPANY: MSC MEDITERRANEAN SHIPPING DO BRASIL LTDA					
VESSEL NAME: MSC ALEXA		TRANSIT TIME: 35			
SEAL No: MSC1445950 - 0015305 SIF 1940					
CONTAINER N°: MSCU7424060					
ETD VILA DO CONDE 23/12/2014					
ETA ALEXANDRIA 27/01/2015					
Production Plant: 1940					

PRODUCT	NET WEIGHT (KG)	GROSS WEIGHT (KG)	CARTONS
FLANKS 80 VL	27.007,00	27.931,00	1.149
TOTAL =>	27.007,00	27.931,00	1149

Apêndice I. Imagem shipping

MEDITERRANEAN SHIPPING COMPANY S.A. BILL OF LADING No. MSC1445950
 ORIGINAL

DATE: 23/12/2014 TIME: 14:08:56

SHIPPER: MSC ALEXA

CONSIGNEE: EGYPTIAN CO FOR FREEZING AND BEEF PROCESSING (FARAGALLA) TH

PRODUCT: FLANKS 80 VL

NET WEIGHT: 27.007,00 KG

GROSS WEIGHT: 27.931,00 KG

CARTONS: 1.149

ETD VILA DO CONDE 23/12/2014

ETA ALEXANDRIA 27/01/2015

Production Plant: 1940

DECLARATION OF REGULATIONS
 ASSOCIATIONS IN
 BRAZIL

SHIPPER: MSC ALEXA

CONSIGNEE: EGYPTIAN CO FOR FREEZING AND BEEF PROCESSING (FARAGALLA) TH

PRODUCT: FLANKS 80 VL

NET WEIGHT: 27.007,00 KG

GROSS WEIGHT: 27.931,00 KG

CARTONS: 1.149

ETD VILA DO CONDE 23/12/2014

ETA ALEXANDRIA 27/01/2015

Production Plant: 1940

Informe de práctica empresarial en minerva food's

DECLARACIÓN DE ORIGEN DE MERCADERÍAS

Resolución Federal N° 12/2014

Exportación de MERCADERÍAS

Exportador: MINERVA S.A.

Destino: BRASIL

Fecha: 17 de Diciembre de 2014

Valor: \$ 1.145.000,00

Neto: 21.200,00 kg

Descripción: MERCADERÍAS

Observaciones: MERCADERÍAS

Exportador: MINERVA S.A.

Destino: BRASIL

Fecha: 17 de Diciembre de 2014

Valor: \$ 1.145.000,00

Neto: 21.200,00 kg

Descripción: MERCADERÍAS

Observaciones: MERCADERÍAS

CERTIFICATE OF ORIGIN

031144

Exportador: MINERVA S.A.

Destino: BRASIL

Fecha: 17 de Diciembre de 2014

Valor: \$ 1.145.000,00

Neto: 21.200,00 kg

Descripción: MERCADERÍAS

Observaciones: MERCADERÍAS

Exportador: MINERVA S.A.

Destino: BRASIL

Fecha: 17 de Diciembre de 2014

Valor: \$ 1.145.000,00

Neto: 21.200,00 kg

Descripción: MERCADERÍAS

Observaciones: MERCADERÍAS

Apéndice J. Ejemplo de documentos de exportación

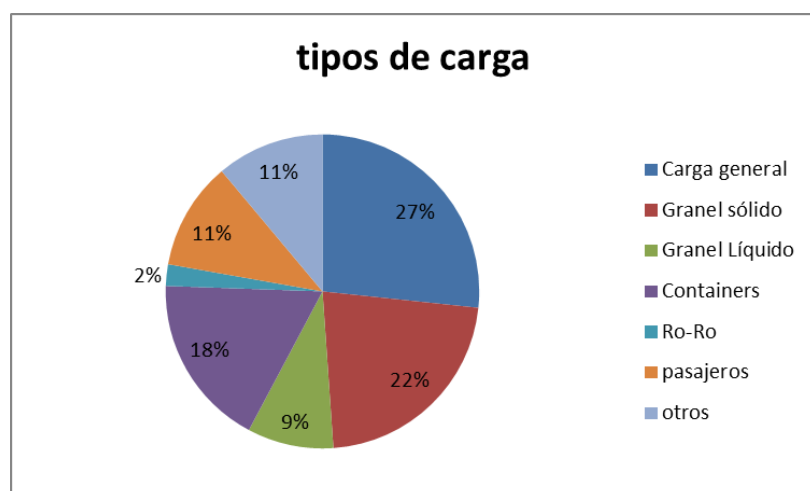
Puerto de Santos

Visita al puerto de Santos para el conocimiento de la cadena logística. Este puerto es el principal de Brasil y América Latina, está localizado en la ciudad de Santos y el estado de São Paulo. Sobresalen dos autopistas inmigrantes la cual es para carros pequeños y anclota para camiones y carros pesados. Conforman también dos líneas de ferrocarriles. Tiene un área de 7.770.000 metros cuadrados.



Apéndice K. imagen de vías a santos

Cuenta con diferentes tipos de carga.



Apéndice L. tipos de carga de puertos

Fuente: elaboración propia

El puerto de Santos está dividido en terminales, según la margen. Está la margen izquierda en la cual se encuentra EMBRAPORT y BRASIL mientras la margen derecha están BTP, RODRIMAR, TECONDI, T-37.

BTP: BRASIL TERMINAL PORTUARIO



Apéndice M. navío terminal



Apéndice N. Brasil terminal portuario