



# **MANUAL DE PROCEDIMIENTO**

## **PARA EXPORTAR FRUTA FRESCA DESDE VENEZUELA**

**VOL. 01  
AGOSTO - 2024**

Este Manual tiene como objetivo guiar a los exportadores en el proceso de exportación de fruta fresca desde Venezuela. El cual se detallan los pasos a seguir, los requisitos necesarios para llevar a cabo una exportación exitosa.



# 1

## ASPECTOS A CONSIDERAR ANTES DE EXPORTAR

### 1.1 Investigación de mercado

- Identificar mercados potenciales con demanda de fruta fresca venezolana.
- Analizar las condiciones de acceso al mercado, aranceles, restricciones y competencia.
- Estudiar los precios actuales y anteriores de la fruta en el mercado internacional.
- Realizar una estructura de costo, reflejando todo el marco financiero de la empresa para identificar y categorizar todos los gastos a llevar a cabo.
- Proyectar un margen de ganancias, indicando la cantidad que resulta sustraer del monto de los costes de producción y distribución al monto de ventas alcanzadas. Este indica el beneficio de un negocio con respecto a la venta de uno o más productos.

### 1.2 Definición de la estrategia de exportación

- Establecer los canales de distribución y comercialización en el mercado de destino.
- Definir el precio de venta de la fruta en función de los costos, la competencia y la demanda.
- Calcular los costos logísticos, incluyendo transporte, seguros y almacenamiento.
- Con un periodo anticipado a la exportación cerrar un acuerdo entre el vendedor y el comprador, tomando en cuenta los costos, productos, flete, entre otros factores.
- Acordar las unidades de producción con el distribuidor o productor en base a las necesidades y preferencias del comprador.

### 1.3 Selección del producto

- Elegir una fruta de alta calidad que cumplan con los estándares internacionales de sanidad y fitosanidad, y a su vez con las exigencias del potencial cliente.
- Considerar la época del año y las condiciones climáticas para la cosecha y transporte de la fruta.
- Cumplir con los requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).



# 2

## REQUISITOS LEGALES Y FITOSANITARIOS

### 2.1 Requisitos Legales

- Registro mercantil:

Aquel en el que se inscriben los hechos y actos relativos a los empresarios individuales y a las sociedades mercantiles, con el fin de dar publicidad a los mismos de forma que puedan ser conocidos por las personas que contraten con ellos.

- Registro Único de Información Fiscal:

Registro destinado al control tributario de los impuestos, tasas, y contribuciones administrados por el Servicio Nacional Integrado de Administración Aduanera y Tributaria (SENIAT), por consiguiente deben inscribirse, las personas naturales o jurídicas, las comunidades y entidades con o sin personalidad jurídica las comunidades y entidades con o sin personalidad jurídica que, conforme a las leyes vigentes, resulten sujetos pasivos de tributos administrados por dicha institución o que deban efectuar trámites ante la misma.

- Registro de empresa y de actividades ante el RUNSAI:

Para exportación, comercialización y distribución de productos de origen vegetal, además de ser el caso, registros de transporte y almacenamiento de productos de origen vegetal y unidades de producción con fines agrícolas o unidades de producción con fines de exportación.

- Guía de Movilización:

Toda persona natural o jurídica, pública o privada, que realice actividades de movilización de materia prima acondicionada, o de productos alimenticios terminados destinados a la comercialización, consumo humano y consumo animal, debe solicitar, en los casos que corresponda ante la Superintendencia Nacional de Silos, Almacenes y Depósitos Agrícolas, la correspondiente Guía Única de movilización, seguimiento y control. Deben estar inscritos en el Sistema Integral de Control Agroalimentario (SICA).



- Registro en la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE):

Registro de personas naturales o jurídicas que realicen exportaciones ante el Ministerio de Poder Popular de Economía, Finanzas y Comercio Exterior.

**Sitio web:** <http://www.vuce.gob.ve/>

- Declaración Jurada de Origen:

Documento emitido por el Ministerio del Poder Popular para Economía, finanzas y Comercio Exterior, en el cual se indica las normas de origen, así como mercados para los cuales puede obtener el Certificado de Origen en su ende adscrito Ventanilla única de exportación (VUCE).

**Sitio web:** <http://www.vuce.gob.ve/>

- Registro Nacional de Exportadores ante el SENIAT para recuperación de IVA Gaceta Oficial N°. 40.577 del 09 de enero de 2015:

Registro de personas naturales o jurídicas que realicen exportaciones, a efectos de recuperación del Impuesto al Valor Agregado.

- Factura Comercial Definitiva:

Documento p reparado por el exportador que ampara y describe las mercancías. Contiene información sobre aduana, vendedor, consignatario, mercancía, embarque, precio, moneda, tipo de cambio, lugar y fecha de expedición.

- Otros registros:

Los correspondientes por Ley (SACS, SUNAGRO, INCES, INPSASEL, entre otros.)

## 2.2 Requisitos fitosanitarios

- Solicitar el Certificado Fitosanitario de Exportación al Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral (INSAI).

**Sitio web:** <http://www.insai.gob.ve/>

- (3) Tres meses antes de la exportación implementar el programa Mosca de la Fruta como requisito fitosanitario exigible ante el país de destino emitido por el INSAI.

**Ver (anexo 1)**

- Obtener el Certificado de Libre Venta del Ministerio de Agricultura y Tierras.



# 3

## LOGÍSTICA Y TRANSPORTE

### 3.1 Logística

- Los envases deben resistir:
  1. La manipulación brusca durante la carga y descarga;
  2. La compresión causada por el peso de otros contenedores colocados encima;
  3. Los golpes y vibraciones durante el transporte;
  4. Una humedad elevada durante la prerrefrigeración, el transporte y el almacenamiento.
- Los materiales de envasado se seleccionan teniendo en cuenta las necesidades de los productos, el método de envasado, el método de prerrefrigeración, la resistencia, el costo, la disponibilidad, las condiciones del comprador y los fletes. Entre los materiales utilizados se incluyen los siguientes: recipientes, cajas (encoladas, engrapadas, entrelazadas), cajones, bandejas, bateas, tabiques o mamparas, y separadores de cartón ondulado o tablero de fibra, bandejas, sacos (de malla, compactos), contenedores, fundas, envolturas de película, forros, tabiques, separadores de plástico, entre otros.
- Entre los métodos de envasado se incluyen los siguientes:
  1. Envasado en el campo: los productos se colocan en cajas de tablero de fibra o jaulas de plástico o de madera durante la recolección. Algunos productos se envuelven. Una vez llenos los contenedores, se llevan a unas instalaciones donde se someten a prerrefrigeración para eliminar, si es posible, el calor de campo.
  2. Envasado bajo techo: los productos se elaboran o envasan en el interior de un local o bajo techo en algún lugar central. Desde el campo hasta el punto de envasado se llevan a granel en jaulas, recipientes o camiones. De ser posible, los productos se someten a prerrefrigeración antes o después de colocarlos en los contenedores para transporte, según su naturaleza.
  3. Reenvasado: los productos se sacan de un contenedor, se clasifican de nuevo y se colocan en otro contenedor. Esto se hace a menudo con el fin de utilizar contenedores menores para los productos envasados destinados a minoristas o consumidores.



- Cuando sea posible, conviene eliminar, mediante un proceso de prerrefrigeración, el calor de campo hasta obtener la temperatura de almacenamiento y la humedad relativa recomendadas para mantener la calidad de las frutas y hortalizas. La calidad de la mayoría de los productos se deteriora rápidamente si no se elimina el calor de campo antes de cargarlos en el equipo de transporte.
- La prerrefrigeración alarga la duración del producto al reducir:
  - 1.El calor del campo.
  - 2.La tasa de respiración y el calor generado por el producto.
  - 3.La velocidad de maduración.
  - 4.La pérdida de humedad (agotamiento y marchitamiento).
  - 5.La producción de etileno (gas que genera el producto durante la maduración).
  - 6.La difusión de la pudrición.
- El método de transporte, el estado del equipo de transporte, el método de carga y las prácticas durante el trayecto y el almacenamiento afectan al éxito de la prerrefrigeración. Si después de la prerrefrigeración no se mantienen la temperatura y humedad relativa recomendadas, la calidad de los productos se deteriora.

**Para mayor información visitar**

**<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/themes/nutrition-labelling/es/>**

### **3.2 Transporte y tipo de equipo**

- Se debe tener en cuenta los siguientes factores:
  - 1.Destino
  - 2.Valor de los productos
  - 3.Grado en que son perecederos los productos
  - 4.Cantidad de productos que han de transportarse
  - 5.Temperatura y humedad relativa de almacenamiento recomendadas
  - 6.Condiciones de temperatura exterior en los puntos de origen y de destino
  - 7.Duración del transporte por vía aérea, terrestre o marítima hasta llegar al destino, considerando la perecebilidad del producto y el grado de madurez a cosecha, las rutas disponibles y los tiempos de escala y travesía.



8. Método adecuado de envío (contenedores, no refrigerados, refrigerados o carga suelta, según sea el caso, uso o no de maduradores o retardadores de madurez, uso de atmosfera controlada, uso de ceras, entre otros.)

9. Calidad del servicio de transporte

10. Seguro de transporte que cubra riesgos durante el traslado.

- Se deben estudiar cuidadosamente la fiabilidad y calidad del servicio de transporte que suministran los diferentes transportistas, así como las tarifas aplicadas.
- Para la mayoría de grandes volúmenes de productos que deben ser transportados y almacenados durante una semana o más, se recomienda utilizar de ser posibles remolques y contenedores refrigerados. Después de su transporte, los productos deben durar el tiempo suficiente para su comercialización.
- Es necesario disponer de un sistema resistente y exacto que permita vigilar o leer la temperatura y la humedad relativa durante el transporte en los contenedores integrales.
- El estado del equipo es esencial para mantener la calidad de los productos. Por consiguiente, el expedidor deberá comprobar también el equipo para cerciorarse de que esté en buen estado y satisfaga las necesidades de los productos. Los transportistas ofrecen orientación sobre el modo de comprobar y manejar los sistemas de refrigeración.
- En todos los equipos de transporte se deberá comprobar:
  1. La limpieza.
  2. El compartimiento de carga deberá limpiarse periódicamente, por ejemplo: con vapor.
  3. Los daños tanto las paredes, suelos, puertas y techos deberán estar en buen estado.
  4. La regulación de la temperatura, los dispositivos de refrigeración deberán haber sido calibrados recientemente y facilitar una circulación continua del aire que asegure una temperatura uniforme para los productos.

**Para mayor información visitar**

**<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/themes/nutrition-labelling/es/>**



## 4

### DESPACHO EN ADUANA

- Presentar la documentación requerida ante el Servicio Nacional de Aduanas.
- Pagar los aranceles, impuestos y tasas correspondientes.
- Obtener el Permiso de Exportación.

Ver (anexo 2)

## 5

### LLEGADA AL PAÍS DE DESTINO

- Cumplir con los trámites de aduana en el país de destino.
- Presentar los certificados y permisos fitosanitarios correspondientes.
- Coordinar la entrega de la fruta al comprador y/o cliente.

## 6

### ASPECTOS ADICIONALES

- Contratar los servicios de un agente aduanal o empresa especializada en comercio exterior.
- Mantenerse actualizado sobre la normativa vigente en materia de exportaciones de productos agrícolas.
- Buscar oportunidades de promoción y mercadeo de la fruta en el mercado internacional.



## RECOMENDACIONES

- Evaluar una trazabilidad de (6) seis días para ejecutar la cosecha, traslado a planta, empaque, dos días de maduración (dependiendo de la fruta), Traslado al aeropuerto o aduana. Dejando un día de holgura
- Cumplir estrictamente con la normativa vigente para evitar problemas y retrasos en el proceso de exportación.
- Buscar asesoría profesional de expertos en comercio exterior y logística de productos perecederos.

## PROGRAMA PARA LA PREVENCIÓN, DETECCIÓN, MANEJO Y CONTROL DE LAS MOSCAS DE LA FRUTA (DIPTERA: TEPHRITIDAE) PARA LA REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA.



### OBJETIVO GENERAL

Disponer de un programa que contemple las medidas fitosanitarias de prevención y control de las Moscas de la Fruta (Diptera: Tephritidae), para los estados productores de frutales y establecer medidas cuarentenarias para los estados donde se ha detectado su presencia.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Ejecutar planes de vigilancia epidemiológica para la detección de la Moscas de la Fruta (Diptera: Tephritidae) en el territorio nacional.
- Implementar un plan de manejo y control fitosanitario para la Moscas de la Fruta (Diptera: Tephritidae) en los estados donde se ha detectado su presencia.
- Ejecutar programas de formación, sensibilización y difusión del programa dirigidos a los productores y técnicos.
- Establecer medidas cuarentenarias para evitar la diseminación de las plagas reglamentadas e introducción de plagas cuarentenarias.

## EN VENEZUELA

Los primeros estudios taxonómicos sobre *Anastrepha* se realizaron por Fernández (1953); quien reconoció 23 especies en el país.

Entre los años 2005 y 2006 se realizó el proyecto fitosanitario: Prevención y Control de las Moscas de la Fruta en Venezuela, por el (SASA) con colaboración del laboratorio del CENIAP-INIA.

Actualmente, el número especies del género *Anastrepha* registradas para el país es de 56 con localización en 21 estados del país y asociadas a 38 plantas hospederas.



1. Amazonas
2. Anzoátegui
3. Aragua
4. Barinas
5. Bolívar
6. Carabobo
7. Cojedes
8. Ditto Federal
9. Falcón
10. Guárico
11. Lara
12. Mérida
13. Miranda
14. Monagas
15. Nva Esparta
16. Táchira
17. Trujillo
18. Sucre
19. Vargas
20. Yaracuy
21. Zulia

### El propósito del programa

Colocar a la disposición información actualizada, establecer medidas fitosanitarias, con énfasis a una Agricultura Sustentable.

### Estrategias más importantes

- Trampeos
- Monitorios
- Muestreo en frutos



## ¿QUÉ SON LAS MOSCAS DE LA FRUTA?

Las Moscas de la Fruta son insectos de metamorfosis completa, cumplen las etapas de huevo, larva, pupa y adulto. El ciclo de vida se inicia cuando la hembra deposita sus huevos dentro del fruto, emergiendo a los pocos días las larvas, las cuales se alimentan de la pulpa del fruto y una vez cumplido su desarrollo, salen y pupan en el interior del suelo. Luego de un tiempo, emerge el adulto y se inicia un nuevo ciclo.

## ECOLOGÍA

Las fluctuaciones poblacionales de las Moscas de la Fruta en huertos comerciales varían considerablemente entre años, dependiendo fundamentalmente de la disponibilidad de frutas y de la lluvia. Los picos máximos se alcanzan inmediatamente después de la maduración de los frutos y la población cae cuando ya ellos no están disponibles. Los huertos cercanos y la presencia de hospederos alternos, influyen considerablemente en las fluctuaciones

### FACTORES MÁS IMPORTANTES

HUMEDAD

TEMPERATURA

FOTOPERIODO

## ESPECIES PRIORIZADAS DE MOSCAS DE LA FRUTA (DIPTERA: TEPHRITIDAE) DE IMPORTANCIA ECONÓMICA

### *Ceratitis capitata* (Wiedemann)

Frutas hospederas: Durazno, Níspero, Níspero del Japón, Guayaba, Naranja, Mango, Guanábana, Almendrón, Mandarina, Grapefruit, Jobo, Uva de playa, Pomagás, PomarosaMeray, Tamarindo culí Manzana, Higo, Pera, Café, Hicaco, Aguacate, Canistel y Semeruco.



### *Anastrepha obliqua* (Macquart)

frutas hospederas: Mango, Pomagas, pera de agua, Guayaba.



### *Anastrepha striata* Schiner

Frutas hospederas: Guayaba, Guanábana, Naranja, Mango, Durazno, Pomagas, pera de agua, Almendrón, Meray, Pauj.



### *Anastrepha fraterculus* (Wiedemann)

Frutas hospederas: Guayaba, Guayabita de monte, Guayabo de sabana, Mora, Almendrón, Naranja, Grapefruit, Níspero, Tamarindo, Durazno (ocasional).



### *Anastrepha serpentina* (Wiedemann)

Frutas hospederas: Níspero, Zapote, Caimito, Grapefruit, Mandarina, Naranja (ocasional).



### *Anastrepha grandis* (Macquart)

Frutas hospederas: Camasa, totumo, Calabaza o Calabacín, Auyama, Pepino, Patilla, sandia.



# ANEXO 2

## PROTOCOLO EN ADUANA

- **Presentación del manifiesto de carga:**

La compañía debe presentar a las autoridades aduaneras el manifiesto de carga, que es un documento que contiene información sobre la mercancía transportada, como el número de vuelo, el origen y destino de la mercancía, el nombre y dirección del consignatario, y una descripción de la mercancía.

- **Selección del canal de control:**

Las autoridades aduaneras seleccionarán el canal de control por el que pasará la mercancía, en función del riesgo que presente. Existen diferentes canales de control, como el canal verde, el canal naranja y el canal rojo.

- **Inspección física de la mercancía:**

En algunos casos, las autoridades aduaneras pueden realizar una inspección física de la mercancía para verificar que coincida con la información declarada en el manifiesto de carga.

- **Pago de tarifas**

Si la mercancía está sujeta al pago de aranceles e impuestos, el consignatario deberá pagarlos antes de poder retirarla de la aduana.

- **Permisos fitosanitarios:**

Algunos tipos de fruta pueden requerir permisos sanitarios específicos, como el certificado fitosanitario. Estos permisos son emitidos por el Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral (INSAI).

- **Documentos de transporte:**

Se deben presentar los documentos de transporte, como el conocimiento de embarque o la guía aérea.

- **Declaración de aduanas:**

Una vez que se hayan reunido todos los documentos requeridos, se debe presentar una declaración de aduanas ante el SENIAT. La declaración de aduanas debe incluir información como el número de la licencia de exportación, el código arancelario de la mercancía, el valor de la mercancía y los impuestos a pagar.

- **Validación y redacción de sellos**

Una vez que se hayan pagado las tarifas, se proceda a validar y sellar por las entidades aduaneras y la mercancía puede ser despachada de la aduana, para posteriormente cargar y zarpar el buque.

Este manual es una guía general y puede estar sujeto a cambios. Se recomienda consultar con las autoridades competentes y organismos especializados para obtener información actualizada sobre los requisitos y procedimientos específicos para la exportación de fruta fresca desde Venezuela.