Proyecto: "Diseño de una operación internacional eficiente"

Una empresa colombiana desea exportar un producto hacia otro país.

Los estudiantes conforman grupos de 5 personas.

Realiza una instrucción donde describe la investigación de mercado del pais objetivo y desarrollar los siguientes puntos

1. Producto seleccionado	**2. Preparación de la carga**	**3. Selección del transporte**	**4. Costos**	**5. Riesgos y prevención**
• Naturaleza de la carga. • Características físicas. • Riesgos	• Envase. • Empaque. • Embalaje. • Material amortiguante. • Paletización. • Etiquetado y marcado.	• Analizar y justificar: modo y medio de transporte	Aplicar: • Matriz ProColombia. • Costos de transporte. • Seguro. • Manipulación. Otros gastos	Identificar: • Riesgos logísticos. • Riesgos ocupacionales. • Medidas preventivas

6. Sustentación tipo empresa

Los estudiantes harán la presentación (entrega de material) de 10 minutos como si fueran consultores logísticos.

Rúbrica sugerida (100%)

Criterio	**Porcentaje**
Selección adecuada del transporte	20%
Análisis de costos DFI	20%
Protección y preparación de carga	20%
Identificación de riesgos	15%
Aplicación de herramientas digitales	15%
Presentación profesional	10%

PRODUCTOS A EXPORTAR:

No.	Producto con potencial exportador	Países destino sugeridos	Naturaleza de la carga	Consideraciones DFI para analizar
1	Cacao fino de aroma en grano	Suiza, Bélgica, Japón	Carga agrícola seca	Control de humedad, sacos especiales, transporte marítimo
2	Harina de plátano verde	Estados Unidos, Alemania, Canadá	Alimento procesado	Empaque al vacío, control sanitario, etiquetado internacional
3	Pulpa congelada de frutas exóticas (borojó, lulo, guanábana)	Canadá, España, Emiratos Árabes	Carga refrigerada	Cadena de frío, contenedor reefer, monitoreo temperatura
4	Aceite de aguacate extra virgen	Corea del Sur, Japón, Estados Unidos	Líquido alimenticio	Envase de vidrio, protección contra golpes, embalaje
5	Café cascara (subproducto del café)	Estados Unidos, Canadá, países europeos	Producto agrícola seco	Innovación sostenible, control humedad
6.	Uchuva deshidratada	Australia	Alimento procesado	Control de humedad, empaque barrera, conservación y requisitos fitosanitarios.

PLAN:

LOS PUNTOS 1, 2 Y 3: CORRESPONDE AL 2DO PARCIAL (EXPOSICIÓN Y QUIZ)

LOS PUNTOS 4 Y 5: CORRESPONDE AL 3ER PARCIAL (EXPOSICIÓN Y QUIZ)