




























Tema 2: Atributos y diferenciación del producto

Normas técnicas	
	Exporberto, amigo, ¿cómo estás?
	Hola Andrés, que gusto verte, hermano. Ahorita estoy yendo a INDECOPI porque tengo que presentar unos documentos que han solicitado a los productores de cacao para la denominación de origen, y este trámite es muy importante.
	Exporberto siempre estás en todas y que bueno que estés avanzando en el mundo de las exportaciones. Te acompaño a INDECOPI, yo también tengo unas dudas sobre el rubro donde quiero incursionar. Uy no ya empezó el tráfico....
	Vamos por el cruce peatonal con cuidado. Andrés, te imaginas si la ciudad no tuviera normas de tránsito, ¿qué pasaría?
	Un caos total, hermano, gracias a las normas, hay un orden en la sociedad.
	Lo mismo pasa con las exportaciones. Las normas técnicas nos dan la pauta de cómo elaborar los productos que pueden ser prendas de vestir, alimentos, manufacturas y mucho más. Si cumplimos con estos requisitos, logramos calidad. Para mi negocio de exportaciones, tengo que cumplir con la norma NTP sobre granos de cacao para que mi producto adquiera características uniformes en cuanto a aroma, textura y color.
	Tanto para aprender, Exporberto, y ¿dónde puedo consultar si tengo dudas?
	En la página de EXPORTEMOS está todo, hermano. Navega con calma por esa web y vas a encontrar normas técnicas para diversos rubros. Y me vas a dar las gracias porque esta herramienta es fundamental para el desarrollo de la competitividad de tu empresa. Y no te olvides que la entidad peruana que nos representa ante organismos de normalización internacional es el INACAL, Instituto Nacional de la Calidad.
	Exporberto, ¿cuánto te debo por tus clases particulares?, jajajaja, por tus lecciones yo invito el café. Estoy con ganas por aprender más sobre las normas técnicas. Cuando crezca, quiero ser como tú, Exporberto, jajajaja.
Denominación de origen	
Seis meses después...	

	<p>Exporberto llegó el día, ¡estoy muy contento por ti!</p>
	<p>Gracias amigo, hoy INDECOPI nos entrega la denominación de origen a los productores de la zona. Ahora podemos diferenciarnos en el mercado y estar protegidos legalmente. Ahora sí, no nos para nadie.</p>
	<p>Felicitaciones amigo. Mira justo ya va a empezar la ceremonia, vamos a sentarnos.</p>
	<p>Como saben, hoy entregamos la denominación de origen 'Cacao Amazonas Perú', reconociendo que la zona productora reúne condiciones favorables para fabricar el producto con características propias y diferenciadas, cumpliendo con los estándares de calidad aprobados por la Organización Mundial del Comercio. Un aplauso para todos los que participaron en este proceso y que ahora nos representarán en los mercados internacionales'.</p>
	<p>Lo máximo, Exporberto, ¡qué orgullo tenerte como amigo! Cuéntame y qué otros productos tienen la denominación de origen.</p>
	<p>Hay varios productos, por ejemplo, está el Maíz Blanco Gigante del Cusco, la cerámica de Chulucanas, la Maca Junín-Pasco, la aceituna de Tacna y muchos más...</p>
<p>Envase de un producto</p>	
	<p>Que presentaciones tan interesantes tiene esta feria.</p>
	<p>¡Hola Exporberto! Hasta que por fin te encuentro, te estaba llamando, pero parece que la señal está fallando. ¿Cómo estás? ¿Qué te parece la feria?</p>
	<p>Increíble, hay una gran variedad de productos y las presentaciones me han dejado sorprendido. Daniel, la verdad, es que estoy impactado por la diversidad de envases: vidrio, yute, plástico, hojalata, cartón.</p>
	<p>Así es Exporberto. Ojo que el envase no solo sirve para proteger el producto, también tiene que enamorar al comprador. Por eso le dicen, el "vendedor silencioso".</p>
	<p>Los de vidrio conservan mejor los alimentos y son más higiénicos, ¿verdad?</p>

	<p>También porque mantienen el aroma del producto. En cambio, los envases de aluminio son utilizados para alimentos procesados y los de plástico en productos como yogurt, jugos, y en bandejas pequeñas, generalmente para frutas.</p>
	<p>¡Qué tal clasificación!, ¿y los productos no alimenticios?</p>
	<p>Los insumos no comestibles se envasan en galoneras de plástico, como son los productos de limpieza: legía, detergentes, blanqueadores. Y para la exportación de artesanías se usan cajas de cartón, así los cuadros, madera o piedra tallada, tejidos y más, de este modo, llegan en perfectas condiciones.</p>
	<p>Daniel, te las sabes todas. Si me contestas la última pregunta, te invito un “Juane”. Dime, ¿Los productos refrigerados tienen un cuidado especial?</p>
	<p>Buena pregunta, Exporberto. Los alimentos refrigerados requieren mantenerse a ciertas temperaturas para prolongar su conservación, mientras que los alimentos frescos pueden permanecer aptos para el consumo por algunas semanas, dependiendo de la temperatura del ambiente. Recuerda que es muy importante revisar las fechas de vencimiento y recomendaciones de preservación del producto.</p>
	<p>Muchas gracias Daniel, ahora sí vamos por el juane...</p>
<p>Marca y posicionamiento de un producto</p>	
<p>El posicionamiento brinda a la empresa una imagen en la mente del consumidor que le hará diferenciarse de su competencia. Es una asociación emocional que se construye a través de una comunicación activa de los atributos y beneficios de nuestro producto hacia el público objetivo. Para que la marca de un producto impacte debe tener ciertas características, como un nombre corto, que sea fácil de recordar, y su logo y colores deben ser agradables a la vista y adaptables a cualquier medio publicitario.</p>	
<p>Certificaciones de mercado para la competitividad de un producto</p>	
<p>El mundo está en constante cambio. Los mercados internacionales demandan que los productos cuenten con certificaciones que aseguren la calidad de sus productos. Hoy es un día importante para Exporberto y su equipo. Ellos se preparan para pasar una auditoría de certificación orgánica.</p>	
	<p>Llegó el día de la certificación... Equipo, ¿estamos listos?</p>



¡Siiii, jefe!

Exporberto está seguro que alcanzará la meta. Sabe muy bien que las certificaciones son parte de la estrategia de posicionamiento y aportan reconocimiento público de la calidad de sus productos y una ventaja competitiva para su empresa en el extranjero.



Exporberto, la perseverancia tiene su recompensa. Felicidades. Acabas de certificar exitosamente, lograste la acreditación al cumplir los estándares exigidos para la producción de alimentos saludables provenientes de un suelo balanceado y fértil.



Muchas gracias, todo este esfuerzo ha sido el resultado de un trabajo coordinado en equipo. Es una victoria de todos.

¡¡Chicos lo logramos!!!



Yeeehhhh ¡Viva Exporberto!

Recordemos que la certificación orgánica no es la única que exigen los mercados internacionales. También hay algunas que suelen ser obligatorias para que el producto demuestre que cumple con los requisitos técnicos establecidos en los países destino.

Por ejemplo, la certificación ISO 9001, acredita que una empresa sigue los principios de gestión de calidad reconocidos internacionalmente y que está comprometida con la mejora continua en todos sus procesos. También la certificación “comercio justo” asegura un impacto social positivo en la cadena de producción y comercialización, entre otras certificaciones que cada mercado exige.