

01 PARTE

Concepto

La ficha técnica es una herramienta con la que cuenta el exportador para informar de una manera estandarizada y sencilla las características técnicas de su producto. Esta información tiene utilidad a nivel comercial y logístico.



02 PARTE

Esta información tiene utilidad a nivel comercial y logístico.

A **nivel comercial** informa a los clientes las características de la mercadería, su composición y presentación.

A **nivel logístico** provee información para el transporte (peso, dimensiones, características), el almacenamiento y manipuleo. Es de singular importancia en ferias y misiones comerciales.

03

PARTE

Elaboración.

Este documento debe ser elaborado considerando aspectos comunicacionales, debe ser atractiva a la vista y de fácil lectura, no redundar en información y no incluir información que no sea necesaria.

04

PARTE

La ficha técnica debe contener:

Identificación del producto: Nombre comercial, nombre técnico, nombre científico (en el caso de productos de origen vegetal o animal); partidas arancelarias peruanas y del país importador.

Información técnica: Composición, características físicas, químicas y densidad.

05 PARTE

La ficha técnica debe contener:

Información comercial: Presentación, variedades, usos, empaque, embalaje, unidades por caja.

Aspectos arancelarios: Si el producto se acoge a algún TLC.

La ficha técnica no es un documento estático; su contenido va modificándose de acuerdo a la nueva información disponible y se deben elaborar de acuerdo al mercado al cual se quiera dirigir.

06

PARTE

Control de la calidad:

El expediente técnico también facilita los procesos de auditoría interna. Esto es fundamental porque la función de esta actividad es precisamente controlar la calidad de los productos que llegan al cliente final.



07 PARTE

Previsión de gastos y compras:

Con este documento también es posible realizar una previsión de gastos y compras. Haciendo esta organización aún más efectiva.

08 PARTE

Principales beneficios de una buena ficha técnica de producto:

En la práctica, el uso de esta herramienta ofrece una serie de beneficios a los establecimientos:

- 1) Organización de la operación;
- 2) Control de entrada y salida más preciso;
- 3) Estandarización de procesos;
- 4) Control de compras;
- 5) Gestión de ventas

09 PARTE

Principales beneficios de una buena ficha técnica de producto:

En la práctica, el uso de esta herramienta ofrece una serie de beneficios a los establecimientos:

- 6) Reducción de desperdicios;
- 7) Control de inventario;
- 8) Mantenimiento del padrón de calidad;
- 9) Optimización del entrenamiento de los funcionarios;
- 10) Recolección y almacenamiento de datos.

10 PARTE

¿Quién debe utilizar la ficha técnica?:

La herramienta debe ser utilizada por todos los comercializadores que ofrezcan algún tipo de producto. Esto se debe a que ayuda a verificar el costo efectivo del producto, así como a la organización de la rutina productiva. En otras palabras, ayuda en la definición del precio, así como en el funcionamiento del día a día.



11 PARTE

Búsqueda de la calidad:

También debe tenerse en cuenta que la ficha técnica está destinada a estandarizar la mercancía. Por tanto, debe verse como un aliado en la **búsqueda de calidad**.

MEMBRETE

ASPROCAFE ALPES ANDINOS

FICHA TÉCNICA

NOMBRE CIENTÍFICO	COFFEA ARABICA
FAMILIA	RUBIACEAS
NOMBRE COMERCIAL	CAFÉ VERDE
P.A.	0901119000
CODIGO DE LA MUESTRA	1CAJ369-7-AA001

CARACTERISTICAS DEL CULTIVO	
PROCEDENCIA	LA COIPA, CAJAMARCA
FINCA	JORGE ZAMORA TAMAY
ALTITUD	1,950 msnm
COSECHA	MAYO-2021
VARIEDAD	40% CATURRA, 30% TYPICA, 30% PACHE
BENEFICIO	HÚMEDO
SECADO	MÓDULO DE SECADO
CERTIFICACIÓN / ES	100% ORGANICA

ANÁLISIS FÍSICO

PREPARACION	ESPECIAL
PESO	350g
ZARANDA	Z16 97 %, -Z16 3 %
OLOR	LIMPIO
COLOR	VERDE
HUMEDAD	9.5%
DENSIDAD	0.725
MERMA DEL TUESTE	10.4373%
TOTAL IMPERFECCIONES	3 DEFECTOS

ANÁLISIS SENSORIAL

ATRIBUTOS		DESCRIPTORES
FRAGANCIA / AROMA	8.50	En base a chocolate toques ciruelas dulces con notas herbal a moliente, sabor ciruelas dulce, posgusto duradero, acidez dulce a almíbar y cuerpo jugoso.
SABOR	8.25	
SABOR RESIDUAL	8.00	
ACIDEZ	7.75	
CUERPO	8.00	
BALANCE	8.25	
UNIFORMIDAD	10.00	
TAZA LIMPIA	10.00	
DULZOR	10.00	
PUNTAJE CATADOR	8.25	
TOTAL	87.00	



Gracias!