UNIVERSIDAD PRIVADA DEL NORTE

FACULTAD DE NEGOCIOS

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS INTERNACIONALES

“FACTORES TÉCNICOS PARA LA EXPORTACIÓN DE MERMELADA DE AGUAYMANTO AL MERCADO DE EE. UU.”

Tesis para optar el título profesional de:

Licenciado en Administración y Negocios Internacionales

Autores:
Br. Mayra Rosa Casasola Peña
Br. John Richard Meza Fajardo

Asesor:
Mg. Lic. Soriano Navarrete, Sabik Alioth

Lima – Perú
2016

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL

El (La) asesor(a) y los miembros del jurado evaluador asignados, **APRUEBAN** el trabajo de suficiencia profesional desarrollado por e l(la) Bachiller Mayra Rosa Casasola Peña y John Richard Meza Fajardo, denominada:

"FACTORES TECNICOS PARA LA EXPORTACION DE MERMELADA DE AGUAYMANTO AL MERCADO DE EE.UU."

Mg. Sabik Soriano Navarrete
ASESOR

Mg. Paola Mora Ibarra
JURADO
PRESIDENTE

Mg. Paola Valdivia Rodríguez
JURADO

Mg. Gustavo Piazze Garnica
JURADO

DEDICATORIA

Los autores dedicamos esta tesis a nuestro Dios quién supo guiarnos por el buen camino, darnos fuerzas para seguir adelante y no desistir con los problemas que se presentaban, enseñándonos a encarar las adversidades sin perder nunca la dignidad ni desfallecer en el intento.

Para nuestros padres por su apoyo, consejos, comprensión, amor, ayuda en los momentos difíciles, y por ayudarnos con los recursos necesarios para estudiar. Nos han dado todo lo que somos como persona, nuestros valores, nuestros principios, nuestro carácter, nuestro empeño, nuestra perseverancia, el coraje para conseguir nuestros objetivos.

A nuestros hermanos por estar siempre presentes, acompañándonos para podernos realizar, y por qué nos han brindado su apoyo incondicional y por compartir con nosotros buenos y malos momentos.

AGRADECIMIENTO

Agradecemos a nuestro querido Dios por las capacidades y habilidades que nos ha dado para realizar este trabajo, a nuestros padres quienes nos brindaron su apoyo y motivación para cumplir una de nuestras metas más anheladas, a nuestros hermanos y hermanas.

Una especial mención, a nuestra profesora y tutora Lic. Soriano Navarrete Sabik Alioth, por toda la ayuda y empuje que nos supo dar a pesar de las adversidades para poder terminar nuestra tesis.

INTRODUCCIÓN

El propósito de del presente trabajo de investigación titulado "FACTORES TECNICOS PARA LA EXPORTACION DE MERMELADA DE AGUAYMANTO AL MERCADO DE EE.UU". Propone analizar los factores técnicos que facilitan la exportación de la mermelada de Aguaymanto.

Hasta hace unos años algunos pocos años nadie en el Perú exportaba Aguaymanto, lo único que se exportaba eran pequeñas cantidades como muestras, entretanto nuestro gran competidor, país vecino Colombia, llenaba las góndolas de los supermercados con su "Aguaymanto" y tenía a favor una experiencia de décadas en el negocio, esto nada importó a nuestros empresarios peruanos para exportar el Aguaymanto, que aun no sabiendo de la "Calidad Superior" de nuestro fruto, considerado ahora como "FRUTA GOURMET", se atrevieron a intentarlo e iniciar el negocio de la exportación de Aguaymanto.

Las exportaciones de nuestro Aguaymanto se iniciaron los envíos en 2004, en el cual se exporto por un valor FOB de US$ 709 mil dólares, luego se estuvo a punto de llegar al millón de dólares en el año 2011, pero no se logró, en volúmenes se exporto aquel año casi 49 toneladas y el precio promedio por kilo llegaba a US$ 13.5, desde luego se aprecia un declive en las exportaciones de este fruto donde recién hace tres años surgió, desde entonces los precios por kilo promedian los US$ 12 dólares. Conforme a las cifras de SUNAT, el año pasado se exportó 166 toneladas de Aguaymanto por un valor FOB de US$ 1.7 millones de dólares, luego es concurrente que los agricultores quienes dejaron de sembrar lo hayan vuelto hacer y otros nuevos han ingresado a la siembra de este fruto, lo cual abre una muy buena expectativa de incremento de la producción.

Este panorama hace atractivo el ingreso de pequeños inversionistas, en especial de profesionales calificados que buscan un desarrollo empresarial en la conquista de mercados extranjeros. Aunado al alto consumo de esta fruta originado por el incremento de los hábitos de consumo de productos naturales en países desarrollados y la evolución de la tecnología, en especial de las comunicaciones (Internet), es importante reconocer que no solo se requiere aumentar los volúmenes de sembrío, sino un sostenido programa de investigación y desarrollo con participación de las universidades especializadas, centros de investigación de negocios, donde el Gobierno Peruano debe dirigir esta ambición que todo país tiene, es de lograr convertirse en el Primer exportador de Aguaymanto, ya que los costos de investigación son elevados para los empresarios, pero si se tuviera una mejor respuesta con estas exploraciones de "eco tipos" de Aguaymanto se podría avanzar mucho más rápido ya que crece en zonas de extrema pobreza alto andinas y esto es fundamental porque contribuye a una inclusión productiva, donde solo se puede desarrollar este potencial a través de una adecuada investigación y desarrollo y no seguir trabajando como hasta ahora; después de todo se trata de poner en valor un producto originario de nuestro país y sobre todo generar un beneficio para las poblaciones alto andinas más postergadas y es una tarea en la cual la competencia empresarial no debe eclipsar el compromiso que en común todos tenemos que tener.

Por ello, para poder enfrentar este proceso es necesario que contemos con información en cuanto a requisitos, trámites y condiciones del comercio exterior, factores técnicos que se deben conocer ampliamente para adelantar las gestiones en forma eficiente, cuando se toma la decisión de exportar. De esta manera, contamos con ventajas competitivas frente a los demás exportadores.

RESUMEN

Teniendo en cuenta que la posibilidad de acceso y el indicador de la creciente demanda, la siguiente tesis demuestra el cumplimiento de su objetivo principal “FACTORES TECNICOS PARA LA EXPORTACION DE MERMELADA DE AGUAYMANTO AL MERCADO DE EE.UU”. Buscan demostrar como los factores técnicos inciden positivamente en la exportación de mermelada de Aguaymanto.

Nuestra tesis es investigación descriptiva, inicio como primera fase exploratoria y luego descriptiva en la segunda fase. En el análisis exploratorio se parte de un desconocimiento total y se pretende obtener una primera información: qué tipo de variables utilizaremos; en el análisis descriptivo ya tenemos la información procedente de los datos y ahora nos toca resumir en forma gráfica y analítica.

Podemos encontrar en la recopilación de información, las análisis de tesis donde el contenido encontramos temas similares sobre la exportación de Aguaymanto procesado, entre otros, de diferentes partes del Perú y zonas andinas de América del Sur, el mismo que fue comparado con otras tesis en cuestión de inversión y viabilidad. El ítem estuvo estructurado en identificar las condiciones para la inversión y viabilidad tomando en cuenta otras investigaciones.

Entre los principales resultados obtenidos se demostró la viabilidad técnica para la exportación de mermelada de Aguaymanto, con esta información cualquier productor o agricultor podría iniciar o ingresar al mercado internacional, En otro resultado relevante de la investigación es que existe un mercado potencial en los EE.UU respecto al consumo de mermeladas o jaleas el volumen de consumo o importación anual de estos productos supera los 200 millones de Dólares Americanos en los últimos años.

ABSTRACT

Given that the accessibility and the indicator of the growing demand, the thesis demonstrates compliance with its main objective "TECHNICAL FACTORS FOR EXPORT OF JAM AGUAYMANTO TO THE US MARKET." They seek to demonstrate how technical factors positively affect the export of jam Aguaymanto.

Our thesis is descriptive research, beginning as a first descriptive exploratory phase and then in the second phase. In the exploratory analysis is part of a total ignorance and want to get a first information: what kind of variables we use; in the descriptive analysis we have the information from the data and now we summarize graphically and analytically.

We can find in the collection of information, analysis thesis where the contents are similar issues on the export of Aguaymanto processing, among others, from different parts of Peru and Andean regions of South America, the same as was compared with other thesis investment and feasibility issue. The item was structured to identify the conditions for investment and feasibility taking into account other investigations.

Among the main results of the technical feasibility for the export of jam Aguaymanto demonstrated with this information any producer or farmer could start or enter the international market, another important result of the research is that a potential market in the US exists. States regarding the consumption of jams or jellies the volume of annual consumption or import of these products exceeds 200 million US dollars in recent years.

INDICE DE CONTENIDOS

Pág.

INDICE DE TABLAS

Pág.

INDICE DE GRÁFICOS

Pág.

CAPÍTULO I
REALIDAD PROBLEMÁTICA

1.1 REALIDAD PROBLEMÁTICA

Según Reinhard Shedlbaver, gerente comercial Agroandino-Perú, el Aguaymanto en la actualidad es considerado una fruta muy rentable y perteneciente a la familia de los Berries y poseen altas expectativas de crecimiento en el mercado internacional, debido a sus características nutricionales, son parte de la poderosa categoría de las súper frutas. Este atributo incentiva a mercados extranjeros como el norteamericano, europeo y asiático a su consumo. Dentro de los países que más consumen Aguaymanto en el mundo se encuentra ocupando el primer puesto Estados Unidos, siendo sus consumidores demandantes por los productos sanos, variados y de calidad; exigentes por consumir productos que tengan propiedades que mejoren la salud.

El cultivo de Aguaymanto con un enfoque comercial se ha iniciado en nuestro país alrededor de hace 5 años, si comparamos los más de 20 años que lleva Colombia, actual mayor exportador de esta fruta a nivel mundial nos queda un largo trecho por recorrer y por otro una oportunidad de aprender de su experiencia. Si bien es cierto que Colombia tiene mucha experiencia sistematizada tanto en el cultivo y exportación, presenta limitaciones técnicas por la regulación de residuos tóxicos en los alimentos y por los cambios en el consumo de los países de destino, hacia alimentos orgánicos, que si bien son nichos tienen precios más estables y presentan un crecimiento promedio entre 10 a 15 % anual.

Sierra Exportadora nos informa que entre los años 2013 y 2015 la exportación de Aguaymanto experimentó un crecimiento de 161%, en base a la identificación de nuevos nichos de mercados, mejoramiento de productos, capacitación y asesorías en que los productores cumplen un rol importante en esta cadena de valor. Sin embargo, es necesario aumentar los volúmenes para ser competitivos en el mercado internacional, frente a Colombia que exporta grandes volúmenes de Aguaymanto a precios muy bajos. “A mayor volumen, menores costos y menores precios”, estos aspectos de mercado sumados a las condiciones favorables para el cultivo de Aguaymanto, generan un principal desarrollo para los agricultores y empresas locales, por ello es necesario conocer los factores técnicos para exportar y así maximizar su consumo para que la cadena productiva no se rompa.

En base al estudio realizado por el país vecino de Chile (http://www.chilealimentos.com/medios/Servicios/noticiero/EstudioMercadoCuyuntura2009/OtrosAlimentos/washington_mermeladas_2009_agosto_Prochile.pdf) el consumidor americano incrementó su preferencia por las mermeladas o jaleas a principios de los 90's (mermeladas, jaleas, frutas para untar, mermeladas cítricas, mantequillas de frutas

y miel). Estos productos en frascos actualmente representan el 34% del total de ventas en la categoría general de productos untables de frutas. Las mermeladas cítricas componen la categoría con 5,4% de las ventas.

Destinar nuestras exportaciones como Mermelada de Aguaymanto es una buena alternativa para aumentar el porcentaje de participación en el comercio internacional, con el fin de que más empresas peruanas dedicadas a la agroindustria apuesten por esta producción; por ello es importante tener las consideraciones técnicas necesarias para que la exportación cumpla su fin, porque al desconocer estos requisitos legales, técnicos, comerciales nuestro producto no sería aceptado en el país de destino, que en este caso sería EE.UU.

1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA Y SU JUSTIFICACIÓN

¿Cuáles son los factores técnicos que permiten la exportación de mermelada de Aguaymanto al mercado de USA?

1.3 JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

El sector agrícola se ha transformado en los últimos años en uno de los más dinámicos de la economía por eso hoy en día para incursionar con éxito a los mercados internacionales, las empresas exportadoras de nuestro país tienen que asegurarse de cumplir con las exigencias del mercado por eso es importante las formas de acceso a los mercados exteriores que deben evolucionar en función de la estrategia de cada empresa para adaptarse a los cambios, es frecuente que las empresas opten de entrada por un sistema de comercialización exploratorio, poco costoso y con riesgos muy medidos, que con el tiempo pueda dar paso a fórmulas más complejas y onerosas, pero también más eficaces y rentables.

Con el fin de aprovechar la creciente producción de Aguaymanto y el cambio en la tendencia de consumo de alimentos, sobre todo en los países desarrollados, dentro de los que se encuentra Estados Unidos, tendencia que hoy en día se inclina hacia el consumo de productos frescos y naturales. La comisión para la Promoción de Exportaciones (PROMPEX Perú) establece que el manejo y el uso racional de los recursos de nuestro país, ofrecen grandes posibilidades para propiciar actividades económicas de significativo impacto sobre las exportaciones y la generación de empleo, más aún si tenemos en cuenta que los productos que se envían al exterior provienen en casi del 30% de los recursos agroindustriales, por eso es importante que nuestro país aproveche esta necesidad y no se pierda la rentabilidad comercial.

Este estudio pretende identificar la posibilidad de incrementar la exportación de Mermelada de Aguaymanto para Estados Unidos teniendo en cuenta la alta aceptación que este producto

ha logrado en el mercado de Norteamérica siendo un antecedente para futuros estudios de diversas empresas que busquen la rentabilidad comercial, la cual mide la relación coste-precio y así impulsar las exportaciones y se facilite el ingreso de productos potenciales al país elegido.

Como futuros profesionales de negocios internacionales y conociendo las oportunidades del tratado comercial de Perú y Estados Unidos, vemos la necesidad de incentivar y promover las exportaciones con fin de tener una ventaja competitiva y motivar a las empresas productoras peruanas a estar a la vanguardia con las exigencias del mercado exterior.

1.4 OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS

1.4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar los factores técnicos que permiten la exportación de mermelada de Aguaymanto al mercado de EE.UU.

1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Identificar los indicadores para el control de la exportación de mermelada de Aguaymanto al mercado de EE.UU.

CAPÍTULO II
MARCO TEÓRICO

2.1 ANTECEDENTES

ANA MARIA AVELLA SARMIENTO & ANDREA CAROLINA SEGURA SILVA 2014. En su tesis "Plan de exportación de Aguaymanto a Japón: viabilidad y estrategias aplicables desde Colombia". Tiene como objetivo diseñar un plan de exportación que permita evaluar la viabilidad y éxito del mismo en el mercado japonés, proponiendo estrategias que permitan que dicho plan sea exitoso.

Concluyen que de acuerdo con el estudio realizado se observa que Japón es un país que cuenta con barreras comerciales estrictas, en las cuales se requiere un esfuerzo gubernamental para entablar acuerdos comerciales con Japón que permitan la libre exportación de productos agrícolas, que traigan consigo beneficios para los dos países.

Este estudio se puede aprovechar para comparar las barreras comerciales y de accesibilidad a otros posibles destinos para la exportación de mermelada de Aguaymanto.

DANIELA ESTEFANÍA ALAVA ACEBO & JENNIFER MARÍA MENA GONZALES 2013. En su tesis "Plan de exportación de Aguaymanto al mercado Español". Tiene como objetivo diseñar un plan de exportación de Aguaymanto a España.

Concluyen que Ecuador ha vivido durante largo tiempo dedicado a la exportación de petróleo, cacao, banano, el cual los ha limitado a descubrir nuevos horizontes y a desarrollar más sus capacidades exportadoras, es por eso que su plan de exportación de Aguaymanto a España.

PABLO FERNANDO HERRERA GUTIÉRREZ 2015. En su tesis "Viabilidad de la producción y exportación de Aguaymanto y sus derivados al mercado de Alemania". Tiene como objetivo diseñar un plan de exportación de Aguaymanto a Alemania.

Concluyen que el presente plan de negocios se establece que el producto final, es decir, el Aguaymanto orgánica y deshidratada se exportarán al mercado de Alemania que de acuerdo a la investigación es un mercado en franco desarrollo para estos productos, para lo que se han realizado los estudios pertinentes en cuanto a cultivo, producción y exportación.

MUÑOZ RODRÍGUEZ, ARTURO ALFREDO; TELLO FERNÁNDEZ, MARÍA ANGELA; CASTILLO ALVA, VERÓNICA JAQUELYN 2013. En su tesis "Exportación de Aguaymanto fresco orgánico a Estados Unidos". Concluyen a nivel internacional la producción

orgánica ha alcanzado niveles de crecimiento muy acelerados, lo que ha conllevado a la comercialización e ingreso de nuevos productos orgánicos cuya apreciación y demanda en el mercado internacional se ha incrementado de manera significativa en los últimos cinco años, a una tasa anual de crecimiento promedio del 13%. Exponen analizando en el presente trabajo, que existe una gran oportunidad en el mercado de Estados Unidos debido a que es uno de los mayores importadores de productos orgánicos y la actual tendencia de su población por una alimentación sana y balanceada para tener una mejor calidad de vida.

GUSTAVO ADOLFO ESPINOZA 2011. En su tesis Aguaymanto para la exportación de la región Cajamarca (Perú). El caso de la Asociación Provincial de Productores Ecológicos de Cajamarca- APPEC. En la tesis se busca conocer cuáles son las innovaciones que impulsaron al desarrollo a partir del ambiente institucional, organizacional y tecnológico

2.2 BASES TEÓRICAS

Según el Dr. Antonio Brack el Perú tiene un muy alto sitial en diversidad de frutas con unas 623 especies algunas de ellas desconocidas para el mundo incluso, para el hombre citadino. La costa, la zona andina y la región amazónica albergan numerosos frutales. Entre las especies andinas más conocidas destacan en la zona andina: el Aguaymanto (physalis peruviana)

Oscar Schiappa-Pietra, gerente general de AgroAndino Perú, principal productora y exportadora de Aguaymanto, ubicada en Cajamarca desde hace 7 años, manifestó: “estamos trabajando con productos originarios y dándoles un valor, poniéndolos al conocimiento de los mercados internacionales y eso contribuye a crear un clima de diálogo constructivo en zonas que muchas veces son conflictivas, generando oportunidades de ingresos y negocios sostenibles y sustentables, como es nuestro caso”.

Cordano Rodríguez, quien participó en el Seminario Internacional Descentralizado de Berries 10/5 – Regiones 2016”, que se realizó en el auditorio central de la UPAO,; afirmó que **el** “Perú y, en particular, Cajamarca poseen un territorio con mayores ventajas comparativas frente a otros países del hemisferio sur respecto a la producción de frutas del bosque, como arándanos, fresas, Aguaymanto y frambuesas… asimismo nos recalca que existe una gran demanda insatisfecha de Berries en el mundo, por ese motivo exhortó a los productores a seguir apostando por estos cultivos, y responder a la demanda, no solo de volumen, sino también de calidad. De esa forma no solo diversificaremos nuestra canasta de productos, sino también los mercados”, refirió.

Sierra Exportadora: “Impulsando la industria del Aguaymanto con valor agregado”, desea trasmitir al productor la importancia del VALOR AGREGADO a través de la mejora de la

Calidad de la fruta, las Buenas Prácticas Agrícolas, las certificaciones de calidad e inocuidad (Global Gap, orgánica, etc), y que esto se logra a través del conocimiento y tecnificación de la cadena productiva para que los productores sean más competitivos y obtienen mejor rentabilidad.

Universidad del Pacífico - Emprende UP elaboraron una guía de negocio para la comercialización de la mermelada de Aguaymanto, sobre la base de los casos reales entregados por el Ministerio de la Producción, aquí se detalla el modelo de negocio, estrategias de promoción, propuesta de valor, proceso productivo (orientaciones específicas para el desarrollo del mismo), contiene 25 fascículos, para dar conocer muy bien el sistema productivo y tener los contactos suficientes para introducir en el mercado, de manera rápida y eficiente, la mermelada de Aguaymanto.

El Diario el Comercio (2016). Sierra exportadora busca mayor exportación de Berries peruanos. Este artículo pone énfasis en la búsqueda de pequeños productores, donde los expertos nacionales e internacionales brindaron las oportunidades de las frambuesas y otros Berries como el Aguaymanto, tendencias de consumo, retorno de inversión, presentaciones más demandadas en el exterior y precios, nosotros concluimos la importancia de fortalecer la cadena producción para aumentar nuestro volumen de exportación.

Editora Andina del Perú para el Mundo (2015). Mermeladas de Sauco y Aguaymanto encuentran mercado en Estados Unidos. En este artículo la empresa huanuqueña logró encontrar mercado a sus mermeladas naturales y ecológicas de sauco y Aguaymanto, tras realizar un quinto envío de 3,000 frascos con destino a la ciudad de Seattle en los Estados Unidos, nos comenta que cuenta con el asesoramiento de Sierra Exportadora, está ubicada en el distrito de Churubamba, sin embargo únicamente en el año 2015 realizó dos exportaciones debido al incremento de la demanda de estos productos en ese país y no contar con productores que aprovechen esta siembra. Nosotros sugerimos la importancia de una guía de exportación de este producto para que sea un instrumento eficaz en el asesoramiento del proceso y que llegue a todo agricultor interesado en la producción del mismo.

El Diario la Republica (2016). Productos de la Sierra y Selva peruana llegaran a mercados internacionales. En este artículo nos informa que la Tiendecita Andina abrirá en 30 embajadas y consulados del Perú en todo el planeta, buscan impulsar la producción y comercialización de las cosechas de los pequeños agricultores de los Andes y la Amazonia, entre los productos exportables se encuentran la mermelada de Aguaymanto orgánico, la algarrobina Premium, y diversas especias, entre otros.

Editora Andina del Perú para el Mundo (2016). Ingresos por US$ 11.4 mllns. Generó rueda de negocios en Expoamazónica. Nos informa que la rueda Rueda Macrorregional Expoamazónica concluyó con compromisos comerciales por 11.4 millones de dólares. Entre los productos más demandados fueron cacao, chocolate, café, sacha inchi, chía, sangre de grado, palmito, camu camu, banano orgánico, mermeladas de sauco, mora, y Aguaymanto consideramos importante esta producción para buscar la producción orgánica y ver la posibilidad de lograr acuerdos comerciales entre las cooperativas, empresas y organizaciones empresariales visitantes.

El diario EL Regional Piura (2016). 15 mil Hectáreas de la Sierra piurana aptas para ser incluidas en el "boom" de los Berries peruanos. Este reporte nos señala que Toda la sierra piurana tiene potencial para producir las diferentes variedades de berries como arándano, frambuesa, cereza y Aguaymanto. Las provincias de Morropón, Huancabamba, Ayabaca, y las que están sobre los 1.500 metros sobre el nivel del mar, está aptas para la siembra del arándano y la frambuesa. Los expertos aseguraron que la rentabilidad por hectárea de Aguaymanto, la rentabilidad es de S/. 60.000 y se paga en la misma campaña. Es importe tener precedente del retorno de inversión y que es una gran oportunidad de negocio.

CAPÍTULO III

HIPÓTESIS

3.1 FORMULACIÓN DE LA HIPÓTESIS

Los factores técnicos permiten la viabilidad TECNICA, LEGAL Y COMERCIAL de la exportación de mermelada de Aguaymanto al mercado de EE.UU

3.2 VARIABLES

V1: VIABILIDAD

V2: FACTORES TECNICOS

Tabla Nº1. Cuadro de las Variables

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIONES	INDICADORES
VIABILIDAD	La **viabilidad**, se relaciona con los recursos existentes para poner en marcha un proyecto	Viabilidad Técnica	Es la condición que hace posible el funcionamiento del sistema, proyecto o idea al que califica, atendiendo a sus características tecnológicas y a las leyes de la naturaleza involucradas.
		Viabilidad Legal	El estudio de viabilidad legal debe informar si la legalidad vigente permite, o más bien no impide la realización del proyecto empresarial.
		Viabilidad Comercial	en primera instancia se debe conocer el concepto de mercado, que es un campo de actividad que interrelaciona en acción contradictoria a oferentes y demandantes de un determinado bien o servicio

Fuente: Propia

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIONES	INDICADORES
FACTORES TECNICOS	En este aspecto, se encuentran todos los elementos operativos que componen el comercio internacional.	**Clasificación Arancelaria**	**Las operaciones de comercio exterior generan impuestos aduaneros denominados** aranceles **mediante la clasificación arancelaria. A todas las mercancías susceptibles de ser comercializadas son identificadas mediante un código numérico aceptado a nivel internacional. Este código es lo que se conoce como fracción arancelaria.**
		Operación Aduanera	**Son el conjunto de actos, trámites y pagos que se deben cumplir en las aduanas. Cuando las mercancías ingresan o salen de los países, estas y quienes realicen estas actividades deben cumplir con una serie de trámites establecidos en la ley de cada país para que estas operaciones se realicen de manera ordenada, legal y sobre todo, controlada.**
		Logística	Uno de los conceptos logísticos más importantes a conocer en el estudio del comercio internacional son los Términos de Comercio Internacional (INCOTTERMS). Estos son un conjunto de derechos y obligaciones que tienen que cumplir las partes de una transacción comercial.

Fuente: Propia

CAPÍTULO IV
INVESTIGACIÓN

4.1 VIABILIDAD

4.1.1 VIABILIDAD TÉCNICA

DESCRIPCION TECNICA

El producto motivo de investigación para su posterior exportación al país de los Estados Unidos, será el producto denominado “MERMELADA DE AGUAYMANTO”.

La mermelada Aguaymanto no cuenta con una norma técnica peruana especifica que lo señale, pero si contamos con una norma general referida a la mermelada de otros frutos en el cual nos basaremos.

A continuación se presentará información sobre la norma técnica:

Tabla Nº2. Norma Técnica Nacional de la Mermelada de Frutas

Código	NTP 203.047:1991
Título	MERMELADA DE FRUTAS. Requisitos
Título (En)	Fruit marmalade specifications
Resumen	Esta norma define las características y establece los requisitos que deben de presentar las mermeladas de frutas envasadas, en el momento de su expedición o venta. Es también aplicable a las mermeladas obtenidas a partir de otras materias primas vegetales.
Páginas	9
I.C.S.	67.080.10

Fuente: INDECOPI

Generalidades del Producto:

- ✓ **Características:**

  Se entiende por mermelada como un producto formulado a base de fruta entera, trozada o molida con una misma cantidad de azúcar, que ha sido calentada y evaporada hasta alcanzar una concentración de azúcar equivalente a los 65 ° Brix. La mermelada es la mezcla del azúcar de la fruta y el azúcar agregado con la pectina

presente o adicionada, para formar un gel, que le otorga al producto una naturaleza especial.

El gel se forma cuando la mezcla alcanza los 65 °Brix (65% de azúcar), una acidez de 1% y un contenido total de pectina de 1 por ciento. En casos de materias primas poco ácidas y de bajo contenido de pectinas, es necesario adicionar ácido y pectina exógenos. El principio básico en la conservación de las mermeladas es su baja actividad de agua, por su alta concentración de azúcar. La calidad de una mermelada estará siempre determinada por la calidad de la materia prima que se use, pero la fruta entera o en trozos imprimirá un carácter especial al producto, por lo que siempre se considerará de una calidad superior que uno preparado con fruta palpada.

- ✓ **Propiedades y Aspectos Nutricionales:**

Se ha tomado como referencia la composición química de mermelada de frutas en 100g de parte comestible:

Contenido en 100g de alimento

Energía (Kcal.) 286Agua (g) 26gProteínas (g) 0.4gGrasa (g) 0.2 gCarbohidrato (g) 73 ,1 gFibra (g) 0,6gCeniza (g) 0,3g

Tabla Nº 3 Contenido Nutricional del Aguaymanto

COMPONENTES	CONTENIDOS DE 100 GR. DE AGUAYMANTO
Humedad	78.90 %
Carbohidratos	16 g
Ceniza	1.01 g
Fibra	4.90 g
Grasa total	0.16 g
Proteína	0.05 g
Ácido ascórbico	43 mg
Calcio	8 mg
Caroteno	1.61 mg
Fósforo	55.30 mg
Hierro	1.23 mg
Niacina	1.73 mg
Riboflavina	0.03 mg

Fuente: Propia

La presente tabla nos indica los valores nutricionales que nos proporciona al momento de consumir el Aguaymanto ya sea en mermelada o en sus derivados, es por ello que nosotros nos apoyamos en sus distintos valores nutricionales para poseer una ventaja ante los diferentes frutos que son utilizados para el proceso de la mermelada, el beneficio que trae a los consumidores de la mermelada de Aguaymanto es poseer mayores cantidades de fosforo, calcio, hierro, así vitaminas A, C y complejo B.

- ✓ **Producción:**

  Se recomienda que el fabricante establezca, de manera previa al inicio del proceso productivo, un sistema de control de proveedores con el fin de asegurar que los bienes adquiridos (por ejemplo, insumos, aditivos, etc.) cumplan los requisitos establecidos por el mismo fabricante, incluyendo los requisitos referidos a la inocuidad.

Características y Variedades Mermelada Aguaymanto:

- El producto a exportar es la mermelada de Aguaymanto, hecha a base de la fruta entera, trozada o molida con una misma cantidad de azúcar, que ha sido calentada y evaporada hasta alcanzar una concentración de azúcar equivalente a los 65 ° Brix.
- La mermelada de Aguaymanto deberá tener un aspecto brillante.
- El color de la mermelada es amarillo oscuro dorado.
- El olor y sabor son característicos de la pulpa de la fruta.
- La textura será semi gelatinosa consistente y fácil de untar.

Usos:

El uso es conforme a los hábitos de uso de mermeladas. Generalmente se utilizan con diferentes tipos de panes, consumidos en el desayuno. Así mismo puede ser utilizado en decoraciones de pasteles y tortas.

Ficha técnica comercial:

Gráfico Nº 1 Materia prima Imagen

Gráfico Nº 2 Producto

a) Descripción del Producto:

- **Nombre científico:** Physalis peruviana
- **Nombre Comercial:** Aguaymanto, uchuuva.

b) Norma Técnica:

Mediante la Resolución de la Comisión de Normalización y de Fiscalización de Barreras Comerciales No Arancelarias No. 026-2010/CNB-INDECOPI , se aprobó entre otras Normas Técnicas Peruanas, la NTP 203.047:1991 mermelada de frutas, que establece las Buenas prácticas en la cadena de producción y comercialización de la mermelada de frutas.

Esta norma define las características y establece los requisitos que deben presentar las mermeladas de frutas envasadas, en el momento de su expedición o venta. Es también aplicable a las mermeladas obtenidas a partir de otras materias primas vegetales **NTP.**

Dicha norma técnica fue impulsada por el Subcomité Técnico de Normalización de la mermelada de frutas, integrado por productores, asociaciones, exportadores, laboratorios, certificadoras, institutos, universidades, ONG, Ministerios y PROMPERÚ.

c) Descripción:

Características*:*

- El producto a exportar es la mermelada de Aguaymanto, hecha a base de la fruta entera, trozada o molida con una misma cantidad de azúcar, que ha sido calentada y evaporada hasta alcanzar una concentración de azúcar equivalente a los 65 ° Brix.
- La mermelada de Aguaymanto deberá tener un aspecto brillante.
- El color de la mermelada es amarillo oscuro dorado.
- El olor y sabor son característicos de la pulpa de la fruta.
- La textura será semi gelatinosa consistente y fácil de untar.

d) Envasado y presentación:

- El envasado deberá hacerse en condiciones higiénicas tales que impidan la contaminación del producto.
- Para el caso la mermelada de Aguaymanto, los envases que más se emplean son los frascos de vidrio con una capacidad de 240 gramos, con marca registrada y autorizada.

- Los envases de vidrio son los óptimos ya que permiten que el producto mantenga su frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección y durabilidad en las condiciones de manipuleo y transporte. Además es vanguardista en el diseño.
- En el envase se consignará el nombre del producto, sus propiedades, información nutricional, la marca que está conformada por el logotipo, isotopo y eslogan, fecha de vencimiento, peso neto. Además, todos los colorantes deberán ser etiquetados con información suficiente para asegurar su uso adecuado.

e) Condiciones de transporte:

- Debido a que se utilizará un envase de vidrio, cuya capacidad será de 240 gramos, se va a requerir mucho cuidado en el transporte del producto, ya que el vidrio es un envase muy delicado.
- El medio de transporte que se utilizara será vía marítima, ya que el costo es menor en comparación con el transporte aéreo. Se utilizará el Conocimiento de Embarque como contrato de transporte marítimo. Este documento nos permitirá proteger al cargador y al consignatario de la carga frente al naviero.
- La agencia naviera que vamos a contratar será Marítima Mercantil, ya que es una reconocida empresa y ofrece alternativas de transporte marítimo eficientes. Los contenedores como los vehículos deberán designarse y marcarse para uso exclusivo de alimentos y destinados a alimentos, y utilizarse solamente con ese fin, para no alterar el producto.

f) Normas de seguridad en el manejo:

- El Sistema de manejo de la mercancía será siguiendo los lineamientos adecuados que aplican para este tipo de mercancía, en este caso mermelada de frutas, específicamente mermelada de Aguaymanto, debido a la fragilidad de los envases dado que son de vidrios tendrán un manejo y manipuleo especial con equipamiento adecuado .
- La seguridad general de los productos comercializados estará garantizada por la legislación comunitaria, que protege en un grado elevado y de modo uniforme la salud y la seguridad de los consumidores.
- Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), es una norma de calidad que busca darle al consumidor un producto inocuo, protegiendo la salud a los trabajadores del campo, los consumidores y el medio ambiente.

4.1.2 VIABILIDAD LEGAL

4.1.2.1 REQUISITOS PARA LA EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS INDUSTRIALES A LOS EE.UUU

AUTORIDADES COMPETENTES:

- **Estados Unidos:**

Las regulaciones de importación de alimentos de los Estados Unidos se rigen bajo diferentes organismos y con un reparto muy específico de competencias.

Las siguientes son las principales agencias federales involucradas en la regulación y control de la importación de alimentos son:

- La Environmental Protection Agency (EPA).
- La Food and Drugs Administration (FDA), que pertenece al Department of Health and Human Services (HHS).
- El Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS), que pertenece al United States Department of Agriculture (USDA).
- El Food Safety and Inspection Service (FSIS), que pertenece al United States Department of Agriculture (USDA).
- El Alcohol and Tobacco Trade And Tax Bureau (TTB), que pertenece al United States Department of the Treasury.

ENVIRONMENTAL PROTECTION AGENCY (EPA): Se encarga de reglamentar las leyes ambientales aprobadas por el Congreso de los Estados Unidos. Para el caso de los alimentos, determina el nivel de tolerancia o los límites máximos de residuos de plaguicidas y otros contaminantes presentes en los alimentos (como dioxinas, metales pesados, entre otros). Cabe resaltar aquí que la EPA no es la autoridad encargada de inspecciona los alimentos; esta tarea le compete a la FDA, quien verifica que se cumpla con los niveles de tolerancia de contaminantes establecidos por la EPA (ver el párrafo siguiente).

DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (HHS)FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA) : Es la agencia responsable de proteger la salud pública, asegurando la inocuidad, seguridad y eficacia de los medicamentos para uso humano y veterinario, los productos biológicos, .los alimentos (tanto para seres humanos como para animales), suplementos alimenticios, medicamentos (humanos y veterinarios),

cosméticos, equipos médicos (humanos y animales) y productos que emiten radiación, incluyendo su correcto marcado y etiquetado.

Inspecciona los siguientes alimentos:

- Los productos alimenticios, de origen animal o vegetal, sólidos o líquidos que no contengan alcohol o más de 2% de componentes cárnicos.
- Los alimentos para animales.
- Las aguas embotelladas.
- Suplementos nutricionales.
- Aditivos alimentarios.

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE (USDA) ANIMAL AND PLANT HEALTH INSPECTION SERVICE (APHIS) EL ANIMAL AND PLANT HEALTH INSPECTION SERVICE (APHIS): Es la agencia encargada de proteger y promover la sanidad agropecuaria, inspeccionar los productos vegetales frescos y animales vivos importados a los Estados Unidos, con el objeto de impedir y controlar la propagación de plagas. Asimismo, es la responsable de estudiar la admisibilidad de los productos; y la contraparte estadounidense en los protocolos zoosanitarios y fitosanitarios que permiten ingresar los productos desde los países de origen, previo cumplimiento de los tratamientos cuarentenarios y demás requisitos que se establezcan en los protocolos.

FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE (FSIS) : El Food Safety and Inspection Service (FSIS) es la agencia de salud pública responsable de garantizar que la oferta comercial de todos los productos que contengan más de 2% de carne cocinada o más de 3% de carne cruda; incluyendo: carne de ovino, caprino, vacuno, porcino y equino); aves de corral (pollos, pavos, patos, ocas y gallinas pintadas); así como huevos y sus productos derivados, sean s eguros para e l consumo humano y estén correctamente etiquetados y empaquetados.

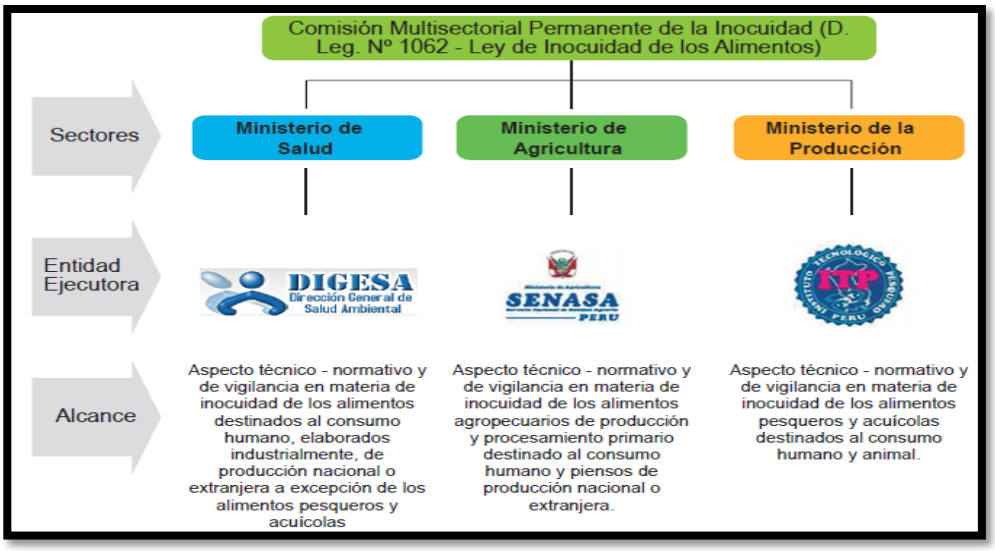
UNITED STATES DEPARTMENT OF THE TREASURY, ALCOHOL AND TOBACCO TRADE AND TAX BUREAU (TTB): Se encarga de recolectar los impuestos al consumo de bebidas alcohólicas, asegurándose que estos productos estén debidamente etiquetados, anunciados y comercializados de acuerdo con las leyes federales de los Estados Unidos.

- **PERÚ**

Son tres las autoridades en materia de inocuidad de los alimentos e n el Perú, cuyas competencias están definidas en la “Ley de Inocuidad de los Alimentos (D. Leg. Nº 1062)”, publicada en junio del 2008.

- **Ministerio de Agricultura**
- **Ministerio de Salud**
- **Ministerio de Producción**

Gráfico Nº 3 Ley de Inocuidad de los Alimentos



4.1.2.2 REQUISITOS PARA EXPORTAR PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y AGROINDUSTRIALES

Dado que en las siguientes partes de esta guía se desarrolla en detalle la legislación y procesos que deben aplicarse por tipos de alimento, para su exportación hacia EE.UU, en este punto haremos una descripción general de los mismos, sin distinguirlos o clasificarlos necesariamente por productos.

LEY CONTRA EL BIOTERRORISMO La Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002 (Ley contra el Bioterrorismo) tiene por objeto reforzar la seguridad en los Estados Unidos frente a la amenaza de bioterrorismo. El bioterrorismo es el empleo criminal de microorganismos patógenos y otros contaminantes adicionados intencionalmente a los alimentos; así como la introducción al país de material biológico con agentes fitopatógenos, enfermedades cuarentenarias, insumos químicos o cualquier otro tipo de material que atente contra la salud y la vida de las personas . Las siguientes son las disposiciones de la normativa sobre bioterrorismo relacionadas a la importación de alimentos frescos o procesados:

REGISTRO DE INSTALACIONES ALIMENTARIAS (FOOD FACILITY REGISTRATION): las instalaciones nacionales y extranjeras que manufactures, procesen, empaqueten, distribuyan, reciban o mantengan alimentos para

consume humano o animal en los Estados Unidos deben registrarse en la FDA. Notificación previa de alimentos importados (prior notice): Se debe informar por adelantado información sobre cada embarque de alimentos que desee ingresar al territorio de los Estados Unidos. Establecimiento y mantenimiento de registros: Las personas que manufacturen procesen, empaqueten, transporten, distribuyan, reciban, almacenen o importen alimentos deberán crear y mantener los registros que determine la FDA como necesarios para identificar la fuente inmediata de origen y el destinatario inmediato de los alimentos.

Detención administrativa: la FDA está autorizada a detener de manera inmediata alimentos cuando considere que existe una evidencia o información creíble de que los alimentos constituyen una amenaza seria a la salud o la vida de las personas o animales .

REGISTRO DE INSTALACIONES ALIMENTARIAS (FOOD FACILITY REGISTRATION) Las instalaciones donde se fabriquen, procesen, envasen o almacenen alimentos para consumo humano o animal que se consumirán en los Estados Unidos deberán registrarse ante la FDA. En caso de un actual o potencial incidente bioterrorista o un brote de enfermedades transmitidas por alimentos, la información de las instalaciones ayudará a la FDA a determinar la ubicación y fuente de un posible suceso y permitirá notificar a las instalaciones que puedan haber sido afectadas. Se debe registrar en la FDA al propietario, operador o agente a cargo de una instalación que fabrica, procesa, envasa o almacena alimentos que se consumirán en los Estados Unidos, o un individuo autorizado, así como a la instalación. El registro se realiza por única vez; no obstante, en caso de que haya algún cambio en la información requerida para el registro de su instalación, este deberá actualizarse. El registro y las actualizaciones se hacen de forma gratuita a través de la página Web de la FDA, en el siguiente enlace: www.access.fda.gov. El FDA confirmará su registro y asignará un número de registro de 11 dígitos. La confirmación es inmediata y se envía por correo electrónico.

NOTIFICACIÓN PREVIA (PRIOR NOTICE) La notificación previa es exigida para alimentos que se van a usar, almacenar o distribuir en EE.UU., incluidos regalos, muestras comerciales, muestras para control de calidad, transbordo de alimentos a través de los Estados Unidos hacia otro país, alimentos importados para su futura exportación o para su uso en una zona de comercio extranjero. Buena parte de la información requerida por la notificación previa es usualmente proporcionada por los importadores o brokers al servicio de aduanas de EE.UU.

(Bureau of **Customs and Border Protection-CBP).** La FDA usará esta información para revisar, evaluar y juzgar la información antes de que el alimento arribe a puerto estadounidense. Puede ser emitida por cualquier individuo que tenga conocimiento de la información requerida, Incluidos brokers, importadores y agentes en Estados Unidos, entre otros. El registro de la notificación previa se realiza electrónicamente a través de la página Web de la FDA

La notificación previa debe ser recibida y confirmada electrónicamente por la FDA con no más de 15 días antes del arribo y no menos del tiempo especificado según los modos de transporte utilizados, como se indica a continuación:• 2 horas antes del arribo por vía terrestre• 4 horas antes del arribo por vía aérea o férrea• 8 horas antes del arribo por vía marítima. En caso de que el alimento se envíe por correo internacional, la notificación previa la deberá recibir y confirmar electrónicamente la FDA antes de su remisión.

4.1.2.3 VERIFICACIÓN DE ADMISIBILIDAD ALIMENTARIAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS LÍMITES

Para toda fruta y hortaliza fresca que se desee exportar desde el Perú hacia Estados Unidos es necesario, como primer paso, verificar su admisibilidad, que responde a la existencia de un protocolo fitosanitario suscrito entre el organismo de protección fitosanitaria del Perú (SENASA) y el de Estados Unidos (APHIS). Los protocolos contemplan los tratamientos cuarentenarios a realizar, los puertos estadounidenses en los cuales está permitido el desembarco del producto, los documentos requeridos, las zonas de producción y las instalaciones habilitadas en el país o en el exterior para realizar los tratamientos. La verificación de admisibilidad del producto peruano se puede realizar por Internet, consultando la base de datos FAVIR (Fruits and Vegetables Import Requirements). En el Perú el SENASA brinda información sobre los protocolos aprobados con los Estados Unidos para el ingreso de determinados productos

- **LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS (LMR)**

  Es un requisito indispensable que todos los lotes de productos agrícolas frescos exportados a Estados Unidos no tengan residuos de plaguicidas, o, en su defecto, que estos se encuentren por debajo de los LMR establecidos por la ley.La Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Rodenticidas (Federal Insecticide, Fungicide and Rodenticide Act-FIFRA), aprobada por el Congreso de EE.UU., indica que es responsabilidad de la EPA que todos los plaguicidas en EE.UU. sean registrados y que se establezcan límites

máximos para los residuos en los alimentos, tanto nacionales como importados. Al respecto, la EPA se encarga de determinar las condiciones de uso seguro de los plaguicidas y establecer los LMR por producto y por ingrediente activo de plaguicida .La FDA se encarga de verificar el cumplimiento de los LMR establecidos por la EPA en los embarques de productos exportados a Estados Unidos. El incumplimiento de los LMR puede llevar a detener los lotes e impedir su comercialización; por lo tanto, es muy importante que los productores agrarios, además de tener conocimiento de los LMR, velen por el uso racional de los plaguicidas en el campo mediante estrategias de control, como el manejo integrado de plagas, implementación de buenas prácticas agrícolas y análisis de residuos en las cosechas. El uso de plaguicidas agrícolas en el Perú está regulado por el SENASA < Los agricultores sólo pueden utilizar los plaguicidas registrados en esta institución, que cuentan con una etiqueta oficial aprobada en la que se indica toda la información de seguridad e instrucciones de aplicación del producto. Como parte de los servicios de asistencia al exportador, Promperú brinda información acerca de los LMR por ingrediente activo de plaguicida, por cultivo y por país de destino, a través de una guía referencial de límites máximos de residuos de plaguicidas

- **NORMA COOL (COUNTRY OF ORIGIN LABELING)**

El Food Safety and Inspection Service (FSIS) del USDA aprobó la norma COOL , que señala que los minoristas que comercializan frutas y hortalizas frescas y congeladas, entre otros productos, con una facturación mínima de US$ 230,000 al año deberán etiquetar dichos productos en la venta minorista indicando el país de origen. Entró en vigor el 30 de setiembre del 2008.Están excluidos de este etiquetado los ingredientes de los alimentos procesados, aquellos productos incluidos pero que están curados, cocinados o ahumados. Asimismo, están exentos los establecimientos de alimentación, restaurantes, bares, cafeterías, etc.

- **Marcado y etiquetado de los alimentos.**

En EE.UU. el gobierno exige colocar etiquetas a los alimentos envasados, con la finalidad de que estos brinden información lo más completa posible, útil, precisa y que sea claramente visible, legible y comprensible para el consumidor. La entidad encargada de regular el etiquetado de los alimentos envasados es la FDA, con dos excepciones:

Los productos que contengan más de 2% de carne son regulados por el FSIS del USDA; no obstante, están bajo la jurisdicción de la FDA los pescados y mariscos, conejo y carne de caza.Las bebidas alcohólicas y espirituosas, con una graduación superior al 7% en volumen, son reguladas por el TTB del United States Department of the Treasury.

Todo producto alimenticio extranjero que se comercialice en EE.UU. debe llevar un rótulo en el que se indique que cumple con la normativa; de lo contrario, las autoridades estadounidenses prohibirán la entrada del alimento a su territorio. La FDA aplica la normativa de rotulado establecida por la Federal Food, Drug and Cosmetic Act (Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos), que establece requisitos para los alimentos preparados y envasados para la venta al público .La ley exige que cada alimento elaborado contenga un doble etiquetado: etiquetado general (general food labeling) y etiquetado nutricional (nutrition facts) y adicionalmente un código de barras con los datos del producto; sin embargo, existen disposiciones especiales relacionadas con la declaratoria de alergenos en la etiqueta y los ácidos grasos trans (en inglés, trans fatty acids, TFA).

- **Etiquetado general**

La información del etiquetado general se debe presentar en inglés utilizando las unidades de medición del sistema inglés (libras, onzas). Debe considerarse además: Declaración de identidad, nombre común o usual del alimento (naturaleza del producto);Marca o logo del producto; Declaración exacta del contenido neto (peso, volumen);Nombre y lugar del establecimiento del fabricante, envasador o distribuidor, exportador; País de origen; Si fuera elaborado con dos o más ingredientes, se deberá detallar la lista completa de los ingredientes, enumerados por su nombre común o usual y en orden decreciente a la cantidad presente en el producto.

- **Etiquetado nutricional**

Para el etiquetado nutricional, los fabricantes deben proporcionar l a información que s e presenta a continuación. Los diferentes componentes están listados en el orden en que deben aparecer en la etiqueta: Calorías totales (total calories) Calorías de grasas (calories from fat) Calorías de grasas saturadas (calories from saturated fat) Grasa total (total fat) Grasas

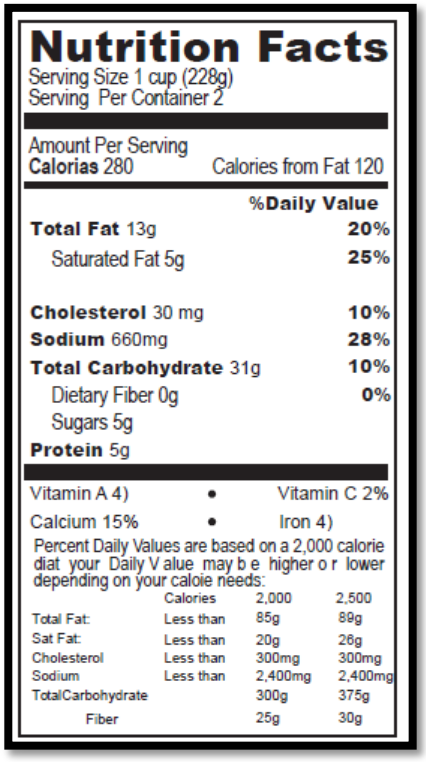
saturadas (saturated fat) Grasas polisaturadas (polysaturated fat) Grasas monosaturadas (monosaturated fat) Colesterol (cholesterol) Sodio (sodium) Potasio (potassium). Carbohidratos totales (total carbohydrate) Fibra dietética (dietary fiber) Fibra soluble (soluble fiber) Fibra insoluble (insoluble fiber) Azúcares (sugars) Alcohol proveniente de azúcares (sugar alcohol) Otros carbohidratos (other carbohydrate) Proteína (protein) Vitamina A (vitamin A). Porcentaje de v itamina A p resente como betacaroteno (percent o f vitamin A present a s betacarotene) Vitamina C (vitamin C) Calcio (calcium) Hierro (iron)

Otras vitaminas y minerales esenciales (other essential vitamins and minerals).

➢ Tabla nutricional

Se refiere a las cantidades de los nutrientes básicos que contiene el alimento y se debe listar en e l formato de tabla nutricional. La tabla nutricional s e debe ubicar e n el panel de información, justo en la parte superior de la lista de ingredientes. La tabla nutricional es requisito obligatorio en todos los alimentos envasados. Puede estar en bilingüe, siempre y cuando la traducción sea la correcta.

Tabla 4 Etiquetado - Tabla nutricional



Nutrition Facts
Serving Size 1 cup (228g)
Serving Per Container 2

Amount Per Serving
Calorias 280 Calories from Fat 120

	%Daily Value
Total Fat 13g	**20%**
Saturated Fat 5g	**25%**
Cholesterol 30 mg	**10%**
Sodium 660mg	**28%**
Total Carbohydrate 31g	**10%**
Dietary Fiber 0g	**0%**
Sugars 5g	
Protein 5g	

Vitamin A 4) • Vitamin C 2%
Calcium 15% • Iron 4)

Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diat your Daily V alue may b e higher o r lower depending on your caloie needs:

	Calories	2,000	2,500
Total Fat:	Less than	85g	89g
Sat Fat:	Less than	20g	26g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
TotalCarbohydrate		300g	375g
Fiber		25g	30g

Fuente: USDA Nutrition

4.1.3 VIABILIDAD COMERCIAL

- **ESTADOS UNIDOS**

En 2014 la economía estadounidense creció 2,2% y se proyecta una tasa de crecimiento de 3,1% en 2015, el gasto del consumidor será un factor clave, dado que habrá más empleos y se reducirán los costos de energía. La inversión en infraestructura es necesaria para mejorar la actividad económica en áreas metropolitanas, pero esta mejorará a medida que la economía se fortalezca.

El gobierno continúa trabajando en diversos frentes para consolidar la economía, además la estabilidad en las instituciones financieras del país se ha alcanzado. Otras iniciativas que implican mejoras en el desarrollo de la energía, infraestructura y tecnología están también en curso, pero estas tendrán un impacto en la economía en el largo plazo.

Respecto al intercambio comercial con el mundo, en 2014 este ascendió a US$ 4 033 billones, es decir 3,3% más respecto al año anterior. Las exportaciones y las importaciones crecieron en 2,9% y 3,5% respectivamente. Las importaciones estadounidenses en 2014 sumaron US$ 2 410 billones y tuvieron una variación promedio positiva de 5,2% en los últimos cinco años. En 2014, los principales mercados proveedores de Estados Unidos fueron China (20%), Canadá (15%), México (12%) y Japón (6%). Perú tuvo una participación de 0,4% del total importado.

El mercado para productos de jaleas, mermeladas, conservas y compotas se ha mantenido estable durante más de 20 años, el ascenso después de los años post Segunda Guerra Mundial ha sido significativo; solamente en los Estados Unidos, cada año son producidas alrededor de mil millones de libras de pastas de fruta. Estados Unidos es un País que se encuentra dentro del TOP 5 de los mayores importadores de mermeladas en el Mundo; ocupando el 2do puesto.

Económicamente Estados Unidos tiene grandes desafíos económicos tanto domésticos como internacionales. Su deuda pública sigue en crecimiento casi 105% del PIB. La fortaleza del dólar y el débil crecimiento de las economías europeas y japonesa han tenido un impacto negativo en las exportaciones, generando un creciente déficit comercial.La mayoría de los productos peruanos pueden ingresar libremente al mercado Estado Unidense debido al TLC. Los productos exportados deben seguir exigentes estándares aplicados por los Estados Unidos.

ESTADOS UNIDOS- TLC

ESTADOS UNIDOS

Actualmente Estados Unidos es un mercado en crecimiento que importa una gran cantidad de mermeladas de frutas entre ellas la de Aguaymanto como lo respaldan las cifras. Este país es un cliente vital ya que debido a las múltiples ferias que organizo lograron destacar productos latinos entre ellos las mermeladas, esto motivó a que más empresas quieran trabajar con este mercado. Asimismo se conoce de estudios de la Cámara de Comercio de Lima estimo que la demanda de productos latinos en el mercado americano es creciente y estima que para el 2015 un valor de US$ 25 millones.

La mermelada de Aguaymanto está hecha de una fruta muy demandante por los estadounidenses ya que cuenta con propiedades medicinales.

Además que se cuenta con el Tratado de Libre Comercio (TLC) que nos brinda aranceles preferenciales para exportar a Estados Unidos.

El Tratado de Libre Comercio (TLC) entre los Estados Unidos y Perú, el cual entró en vigencia el 01 de febrero del 2009, estableció el siguiente arancel para la mermelada de Aguaymanto.

Tabla Nº 5 Preferencia arancelaria EEUU- PERÚ

HTS8*	Descripción	Unid. De cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
2007.99.45.00	Jams, nesi	Kg	5.6%	A(a)

Fuente: SIICEX

El cuadro anterior nos muestra las preferencias arancelarias fueron negociadas a 08 dígitos. (a): los aranceles a las mercancías originarias de la categoría A serán eliminados completamente y dichas mercancías quedarán libres de aranceles en la fecha en que el TLC entre en vigor. Para que dicho producto se beneficie de las preferencias arancelarias establecidas en el TLC, debe de ser originario de los países signatarios del mismo, para esto el producto debe cumplir con los criterios de calificación de origen indicados en dicho Tratado. Si el producto no califica origen la tarifa arancelaria a pagar es la del Arancel General.

Tabla Nº6 Convenio Internacional

2007.99.91.00	- - - - Confituras, jaleas y mermeladas					
PAIS	CONVENIO INTERNACIONAL	P.NALADISA	T.MARGEN	FECHA DE VIGENCIA	ARANCEL BASE/PREFERENCIAL	PORCENTAJE LIBERADO ADV
CHILE	338 - ACUERDO DE LIBRE COMERCIO PERU - CHILE	20079910		01/07/2008-31/12/9999	---	100%
LIECHTENST	807 - ACUERDO DE LIBRE COMERCIO PERU - AELC			01/01/2012-31/12/9999	25%	64%
SUIZA	807 - ACUERDO DE LIBRE COMERCIO PERU - AELC			01/01/2012-31/12/9999	25%	64%
ISLANDIA	807 - ACUERDO DE LIBRE COMERCIO PERU - AELC			01/01/2012-31/12/9999	25%	64%
CANADA	803 - TLC PERU - CANADA			01/01/2012-31/12/9999	25%	100%
EE.UU.	802 - ACUERDO DE PROMOCION COMERCIAL PERU - EE.UU.			01/01/2012-31/12/9999	25%	100%
PANAMA	811 - TRATADO DE LIBRE COMERCIO PERU - PANAMA			01/05/2012-31/12/9999	9%	20%

Fuente: SIICEX

4.2 FACTORES TECNICOS

4.2.1. CLASIFICACIÓN ARANCELARIA

Identificación Arancelaria del Producto:

La partida arancelaria con la que cuenta la MERMELADA DE AGUAYMANTO es una sub-partida general ya que no posee una sub-partida específica que señale la descripción de la misma.

Partida Arancelaria en Perú:

Tabla Nº7 Clasificacion de las Partidas Arancelarias por Secciones

SECCIÓN:IV	**PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS; BEBIDAS, LIQUIDOS ALCOHOLICOS Y VINAGRE; TABACO Y SUCEDANEOS DEL TABACO, ELABORADOS**
CAPITULO:20	Preparaciones de hortalizas, frutas u otros frutos o demás partes de plantas

Fuente: Elaboración propia

Tabla Nº8 Partida Arancelaria Peruana

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCIÓN
2007.99.91.00	Las demas mermeladas de frutas y otros frutos obtenidos por cocción, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.

Fuente: Sunat

Tabla Nº9 Gravámenes Vigentes


MEDIDAS IMPOSITIVAS PARA LAS MERCANCÍAS DE LA SUBPARTIDA NACIONAL **2007.99.91.00** ESTABLECIDAS PARA SU INGRESO AL PAÍS

TIPO DE PRODUCTO: LEY 29666-IGV 20.02.11

Gravámenes Vigentes	Valor
Ad / Valorem	6%
Impuesto Selectivo al Consumo	0%
Impuesto General a las Ventas	16%
Impuesto de Promoción Municipal	2%
Derecho Específicos	N.A.
Derecho Antidumping	N.A.
Seguro	2.25%
Sobretasa	0%
Unidad de Medida:	(*)

N.A.: No es aplicable para esta subpartida

OTROS REQUISITOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN CON OTROS PAISES.

CORRELACIONES | CONVENIOS | RESTRICCIONES | DESCR. MINIMAS | IND.CRITERIOS | RESOL. CLASIF.

Fuente: Sunat

Partida Arancelaria en EE.UU:

El mercado de destino para la exportacion de MERMELADA DE AGUAYMANTO es ESTADOS UNIDOS y su subpartida general es la siguiente:

Tabla Nº10. Partida arancelaria para el mercado o mercados de destino

PARTIDA	DESCRIPCION
2007.99.45.00	Other Jams, obtained by cooking, whether or not containing added sugar or other sweetening matter

Fuente: Elaboración propia

El Tratado de Libre Comercio (TLC) entre los Estados Unidos y Perú, el cual entró en vigencia el 01 de febrero del 2009, estableció el siguiente arancel para la mermelada de Aguaymanto.

Tabla Nº11 Preferencia arancelaria EEUU- PERÚ

HTS8*	Descripción	Unid. De cantidad	Arancel Base	Categoría de Desgravación
2007.99.45.00	Jams, nesi	Kg	5.6%	A(a)

Fuente: SIICEX

4.2.2. OPERACIONES ADUANERAS Y LOGISTICA

Transporte Internacional

Consideramos solo dos medios de transporte para efectos prácticos:

Tabla Nº12 Medios de Transporte Logísticos

AEREO	MARITIMO
Dependiendo del producto se necesita este medio de transporte por su rapidez para productos como las flores y ciertas frutas, su costo es elevado.	**Es el más utilizado, porque nos beneficiamos de la economía a escala y accedemos a costos más bajos.**

Fuente: SIICEX

Dentro de los procesos Aduaneros y Logísticos intervienen lo siguiente:

Agente de Carga, Agente de Aduana y Terminales de Almacenamiento entre otros.

Después de realizar todo el esfuerzo por encontrar al cliente en el exterior es importante preguntarnos. ¿ Que agente de aduanas es el más adecuado para nuestra exportación?.

Dos criterios:

Primero: Si somos grandes contratar a un grande.

Segundo: Si somos pequeños busquemos un agente de similares condiciones, que nos un brinde un buen servicio, una manera de identificar un agente de aduanas que maneje algún producto determinado es indagar en la página de sunat y verificar los detalles. Por experiencia un agente que despacha contenedores de paprika, ya conoce los requisitos en destino y es mucho más eficiente para nosotros esa experiencia.

Principales Servicios de los Agentes Aduaneros:

•Posicionamiento del contenedor

•Llenado del contenedor con cuadrilla en el terminal

•Transporte de planta a terminal (opcional).

•Manipuleo del contenedor lleno y pesaje de la carga a su salida del puerto.

Con esta acción podemos verificar el peso y verificar con lo que salió de la planta del exportador.

•Movilización del contenedor lleno hasta el costado del buque para su correspondiente embarque. •Agenciamiento aduanero

•Agenciamiento marítimo

•Derecho de embarque y tracción al puerto.

•Control de precintos

•Visto bueno de la naviera.

Criterios para solicitar un servicio "cotización".

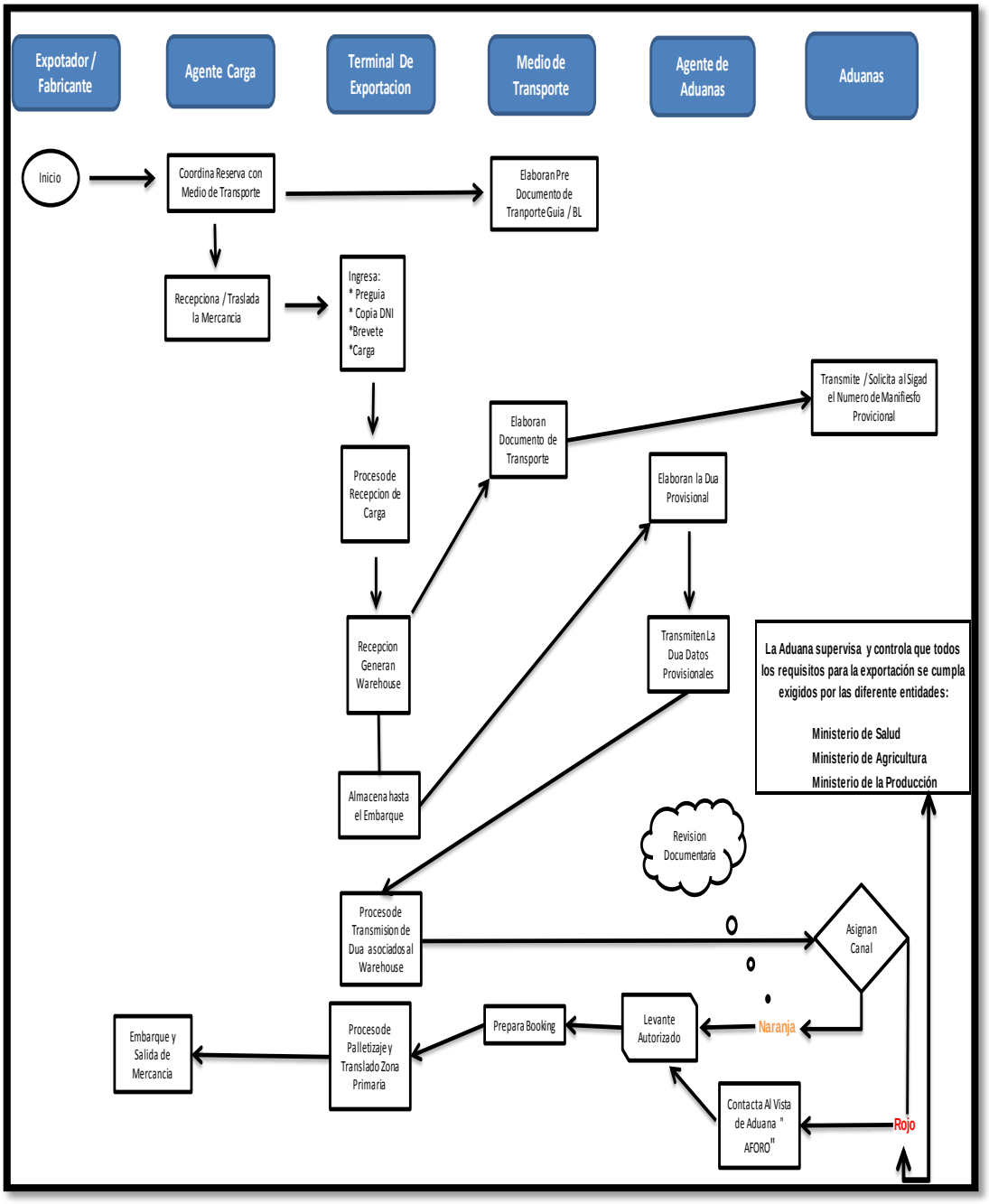
Debemos tener en cuenta que debemos solicitar dos o tres cotizaciones de agente de aduanas y carga para comparar y tener la mejor opción y ser competitivos, ya que esta parte de la exportación deberá estar en nuestros costos de exportación.

Criterios para solicitar cotización del servicio:

Aéreo: Peso y cantidad de bultos y las dimensiones exactas, porque con esta información podemos saber si podrán ser embarcados y que espacio ocuparan en la bodega.

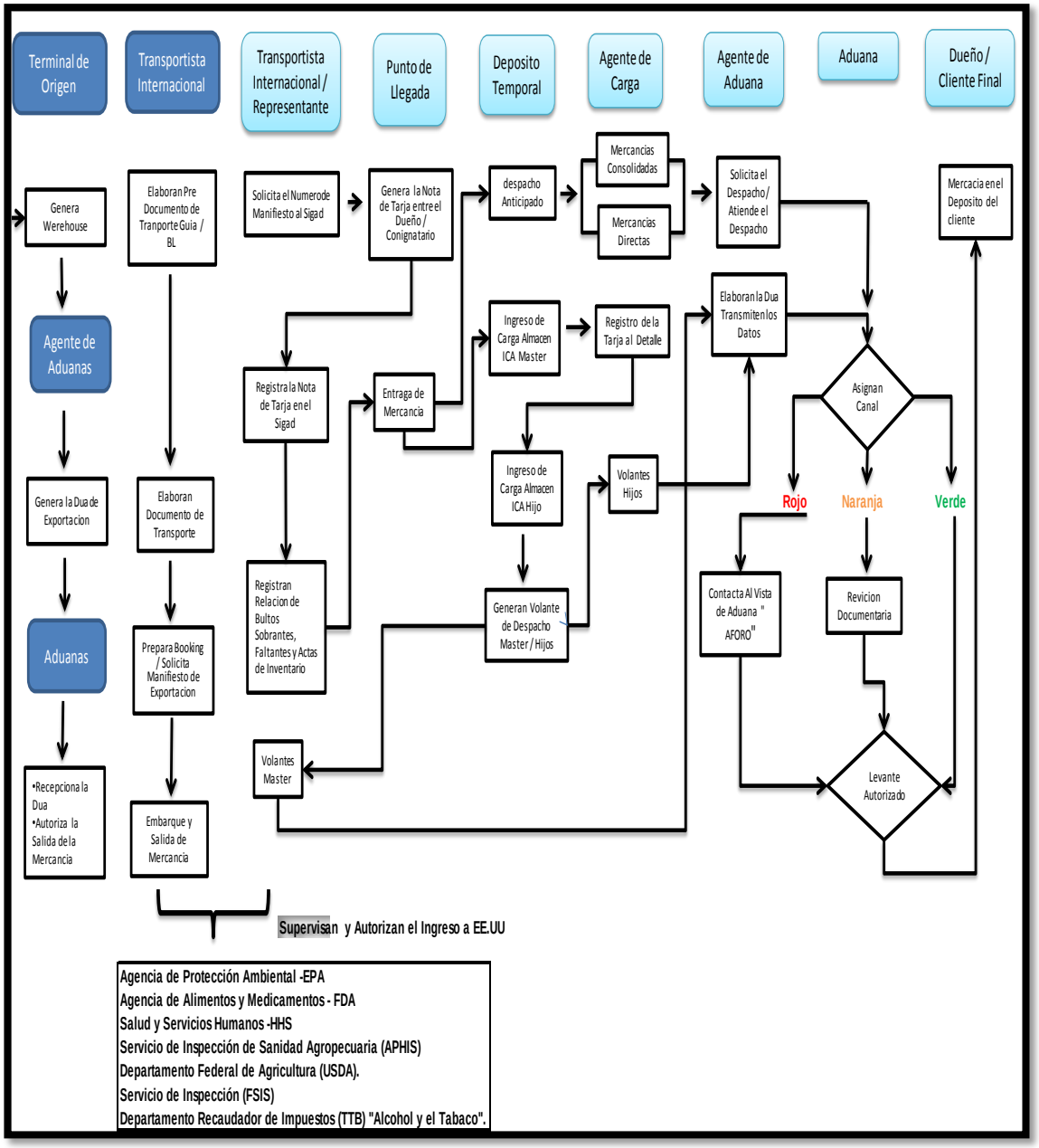
Marítimo: Especificar si es contenedor de 20" 40", el producto, si es carga suelta detallar bultos y dimensiones y finalmente el destino.

Gráfico Nº 4 Operación de Exportación: Lado Peruano



Fuente: Siicex

Gráfico Nº5 Operación de Importación: Lado EE.UU



Fuente: SIICEX

- **CONTENEDORES CARGA SECA**

Tener en cuenta que tenemos que enviar toda la información a nuestro agente, acerca de nuestro producto embalaje y medidas para que nos ayuden con el cubicaje, es importante saber el peso máximo de un contenedor para saber si vamos a emplear un contenedor de 20 pies o de 40 pies.

Gráfico Nº 6 Tipos de Contenedores para carga seca

TIPOS DE CONTENEDORES, SUS USOS Y DIMENSIONES

nombre	Imagen	Uso habitual		Peso Kg			Dimensiones internas		
				Peso	Tara	Carga	Long	Ancho	Alto
DRY - GENERAL - DV		Cargas secas: bolsas, cajas, packs termo contraíbles, máquinas, muebles, etc. Es recomendable, especialmente en productos alimenticios, no superar los 22.000 kg. De carga neta.	20 pies	24000	2200	21800	5902	2350	2392
			40 pies	30480	3800	26680	12032	2350	2390
High Cube - HC		Cargas secas: se diferencia del container de 40 pies tradicional, debido a que es mas alto. lo que le da más capacidadde volumen pero no así de peso.	40 pies	30480	3900	26580	12033	2350	2695
Open Top - OP		Dado que se abre por su techo, este tipo de container es conveniente para cargas grandes que no pueden cargarse por las puertas, como ciertas maquinarias, mármoles, vidrios, maderas, etc.	20 pies	24000	2140	21860	5894	2344	2347
			40 pies	30480	3700	26780	12027	2344	2347
Bulk - BLK		Están diseñados para cargas de productos a granel. Disponen bocas de carga superiores. Apto para productos químicos, fertilizantes, algunas harinas, azúcar, sal, materiales plásticos en grumos, etc.	20 pies	24000	2800	21200	5888	2332	2338
Flat - Plataforms Plegables - FLT		Cargas difíciles de manipular, bobinas de metal, cables, vehículos pesados, madera, maquinarias especiales, etc.	20 pies	25400	3080	22320	5988	2398	2231
			40 pies	45000	5300	39700	12064	2369	1943

Fuente: SIICEX

Tipos de Embarques:

FCL (full container load), significa que el embarcador llena el container. El container full es llevado al terminal y recogido por la línea desde allí.

LCL (less than container load), significa carga consolidada, cuando en un contenedor de 20” o 40” se consolidan varias cargas (de varios exportadores o importadores), y el llenado o consolidación (en el caso sea exportación) lo pagan los exportadores, este costo se prorratea entre todos.

Envases, Embalajes y canal de distribución.

- **Envases**

  El respectivo envasado debe de realizarse en condiciones higiénicas que impidan una posible contaminación del producto. En el caso de la mermelada de Aguaymanto, los envases que deberán emplearse son frascos de vidrio principalmente, plástico y envases laminados, como los que se presentan a continuación:

Gráfico Nº 7 Envases

Fuente: SIICEX

Los materiales utilizados en el interior del envase tienen que ser nuevos, estar limpios y contar con las características requeridas, para evitar así que haya cualquier tipo de daño externo o interno al producto. En su preparación se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, que incluyan indicaciones comerciales siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico

- **Embalaje**

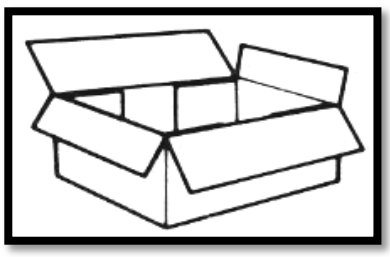
  - Cajas de cartón

    En el caso de productos agroindustriales como la mermelada de Aguaymanto, lo más recomendable con respecto al embalaje serían las cajas de cartón.

    Se debe tener en cuenta además que todo embalaje destinado al comercio internacional, compuesto de piezas de madera, debe ser tratado térmicamente o fumigado con bromuro de metilo y contar con el sello de certificación de SENASA.

    Para evitar este tipo de daños, la pared interior de la caja se recubre con materiales resistentes al agua, tales como cera, parafina o polietileno. De la misma forma, el adhesivo empleado en el pegado y cierre de las cajas debe ser resistente a estas condiciones ambientales.

Gráfico Nº8 Cajas de Cartón



Fuente: Siicex

Pallets

Teniendo en cuenta los estándares establecidos por EE.UU., se recomienda el uso de palletes con dimensiones de 120 x 100 cm.

Para asegurar la estabilidad de la carga sobre los pallets es común el uso de flejes o zunchos en combinación con protectores tipo esquineros elaborados en cartón.

Las esquineras o cantoneras, elaboradas en cartón o plástico, se colocan verticalmente en cada ángulo del pallet, cubriendo el mismo e irán sujetas a la paleta mediante un fleje o zuncho. La dimensión mínima de cada una de ellas debe ser de 50 x 50 x 4 mm de sección y su longitud debe ser igual a la altura total del pallet.

- Etiquetas

Todo producto alimenticio extranjero que se comercialice en los EE.UU. debe llevar un rótulo que cumpla la normativa que le es de aplicación, para el presente caso se encuentran en el Código de Regulaciones Federales, Título 21, Parte 101 "*Food Labeling*" (21 CFR 101). De lo contrario, las autoridades estadounidenses prohibirán la entrada del producto en su territorio.

Rotulado General

La información del rotulado general se debe presentar en inglés utilizando las unidades de medida del sistema anglosajón, y se debe especificar el país de origen. Para el etiquetado general es necesario considerar los siguientes elementos:

- Declaración de identidad, nombre común o usual del alimento (Naturaleza del Producto).
- Declaración exacta del contenido neto (peso, volumen).
- Nombre y lugar del establecimiento del fabricante, envasador o distribuidor, exportador, país de origen.
- Si fuera elaborado con dos o más ingredientes, se deberá detallar la lista completa de los ingredientes, enumerados en orden decreciente a la cantidad presente del producto por su nombre común o usual.
- Idioma (La ley exige que todos los elementos aparezcan declarados en Inglés)

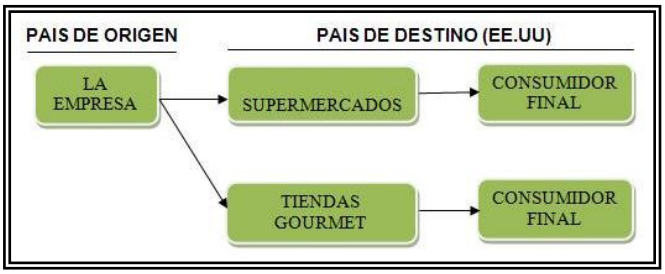
- **Canales de Distribución**

El canal de distribución a utilizarse será los más comunes de acuerdo al rubro de nuestro producto son:

- Supermercados: Ya que ofrece productos de consumo y se esfuerza por ofrecer productos a bajo precio y de buena calidad. Es el formato de distribución más usual en Perú y en EE.UU.
  Eje: Publix, Win Dixie.

- Tiendas Gourmet: Son establecimientos que venden productos agroalimentarios de alta calidad y a precios elevados, dado que los clientes frecuentes son personas con alto poder adquisitivo.
  Ejm: Whole Food Market, Fresh Market (MIAMI).

Gráfico Nº9 Canal de distribución



Fuente: Siicex

Cabe resaltar que los grandes supermercados y las grandes tiendas Gourmet cuentan con centros de compra las cuales se encargan de realizar un pedido directamente a los exportadores.

- **Barreras para Arancelarias**

A la fecha no existe lo que se podrían denominar barreras para arancelarias propiamente tal para estos productos.

Requisitos y Barreras de Ingreso

Las secciones que siguen a continuación informan sobre los principales requisitos que se deben cumplir para exportar a Estados Unidos.

Requisitos Importación

En general, todos los alimentos que se exportan a Estados Unidos deben cumplir las mismas normas que los productos norteamericanos, es decir, además de ser productos puros, enteros y sanos, deben estar producidos bajo estrictas condiciones sanitarias.

En materia de importación de alimentos intervienen tanto la Food and Drug Administration (FDA) como el United State Department of Agriculture (USDA).

En el caso específico de las mermeladas corresponde a la FDA comprobar la seguridad, sanidad, integridad e identidad de los productos de la pesca procesados dentro de EE.UU. y aquellos que pretendan ser importados.

Las competencias de la FDA (tanto para productos en fresco/congelado como conservados) versan sobre:

1. **El control de:**
   - La identidad del producto
   - El contenido de residuos de pesticidas y contaminantes químicos (metales pesados)
   - La presencia de descomposición
   - Los patógenos microbiológicos y/o sus toxinas
   - El peso en los envases
   - Los aditivos y colorantes
   - Las sustancias en contacto con los alimentos
   - Las sustancias extrañas, suciedad, o
   - La contaminación con sustancias radiactivas

   La normativa establece que se deberá notificar a la FDA del arribo del producto antes del mediodía del día natural anterior al día en que éste llegue al cruce de la frontera de los EE.UU. o al puerto de entrada en el país. Se debe realizar una notificación por cada partida de producto.

   Deberá presentar la notificación previa el comprador o importador de un artículo alimenticio (o su agente) que reside o mantiene un centro de actividad comercial en los
   EE.UU., el agente, el transportista que lo lleva pagando depósito bajo fianza (si el artículo alimenticio se importa a través de los EE.UU. para su exportación).

2. **El registro de fábricas y productos**:
   Las fábricas que elaboren productos conservados de baja acidez o acidificados deben estar registradas, así como cada uno de los productos que en ella se elaboren con destino a EEUU por una sola vez.

   Este Registro se hace una sola vez - no anualmente- pero es obligatorio actualizar la información dentro de 30 días siguientes a cualquier cambio de información presentada a la FDA. Los alimentos importados desde una instalación extranjera no registrada se retendrán en el puerto de entrada hasta que se registre la instalación, salvo si la FDA ordena que se transporten a una instalación segura.

   El propietario, comprador, importador o destinatario deberá organizar el almacenamiento de los artículos alimenticios en una instalación segura designada por la FDA.Todas las empresas relacionadas a alimentos y bebidas en los EE.UU.

y extranjero deben registrarse usando los mismos formularios (incluye bodegas, procesadores, importadores, productores, etc.) El dueño, operador, o agente a cargo de una planta doméstica en los EE.UU. o extranjera que produce/procesa, empaca, o mantiene alimentos para consumo humano o animal en los EE.UU., o un individuo autorizado por uno de ellos, Debe registrar esa planta con el FDA. Una planta extranjera Debe designar a un AGENTE (U.S Agent) quien debe residir legalmente o mantener un lugar de trabajo en los EE.UU., y estar físicamente presente en los EE.UU. para propósitos de registro.

Si una planta extranjera que produce/procesa, empaca, o mantiene alimentos para consumo humano o animal los envía a otra planta extranjera para una postproducción/ proceso o empacado antes de que el alimento sea exportado a los EE.UU., solamente la segunda planta debe registrarse.

El establecimiento de la identidad, la calidad y el llenado de los envases.

Las inspecciones en fábricas:

La autoridad que tiene La FDA para inspeccionar las fábricas se amplió también a los registros de los procesos, los controles de calidad y los resultados de las pruebas, necesarios para determinar el buen cumplimiento de la ley federal.

En virtud de lo anterior la FDA tiene el derecho de visitar las plantas que tiene registradas para contrastar los datos presentados en las solicitudes de registro de fábrica y producto. Los procesos deben cumplir con las exigencias derivadas de las Buenas Prácticas de Fabricación que suponen que el producto final no esté adulterado,
sea apto para consumo por haberse preparado, envasado, y mantenido en condiciones sanitarias apropiadas para evitar su contaminación con inmundicias o hasta hacerlo
peligroso para la salud humana.

EL CONTROL DE LOS PROCEDIMIENTOS DEL ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE LOS PUNTO CRÍTICOS (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP))

En la industria de las mermeralas y jaleas. Con el fin de asegurar que el procesamiento, envasado, almacenamiento y distribución sean seguros, tanto respecto a los pescados como a los productos derivados, nacionales e importados. La FDA examinará la aceptabilidad de los controles HACCP además de sus actividades de control tradicionales.

EL ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS Y EL ETIQUETADO NUTRICIONAL

Desde el 8 de Noviembre de 1990, la NL&E Act (Nutrition Labeling and Education Act) bajo la custodia del FD&C Act, es la norma que revisa en primera instancia el etiquetado de los productos alimenticios. Según la reglamentación del NL&E Act, la información nutricional debe aparecer ya sea en la etiqueta del producto o bien en una etiqueta adjunta al envase.

El formato del etiquetado queda a cargo del FDA. En términos generales, este debe incluir el tamaño de una porción, el número de porciones contenidas por envase e información nutricional específica (nutrientes por porción) como un valor absoluto y un porcentaje del valor diario (%DV) de una dieta recomendada.
Los nutrientes que se deben especificar en forma obligatoria en el Panel Nutricional de cada etiqueta son: total de calorías, calorías de grasa, total de grasa, grasa saturada, colesterol, sodio, total de carbohidratos, fibra dietética, azúcares, proteínas, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro. Adicionalmente, el NL&E Act permite que los productores de alimentos procesados puedan hacer declaraciones de salud en cuanto a la relación entre ciertos nutrientes y las condiciones de salud de ciertas enfermedades, siempre y cuando estén aprobadas por el FDA.

A partir del 1 de enero del 2006 la Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos ha comenzado a exigir a los fabricantes de alimentos que incluyan información relativa a ácidos grasos “trans”, en las etiquetas de Información Nutricional y de Datos Suplementarios. Con esto, todos los productos que contengan más de 0,05 grs. de grasa total por porción, deben incluir en el etiquetado información nutricional detallada relativa a grasas saturadas. En caso contrario, esto es, considerando que el total de grasas sea menor a 0,05 grs. por porción, se debe incluir en el pie del etiquetado la siguiente frase: "The food is not a significant source of trans fat".

EL CONTROL DE LAS EXIGENCIAS DERIVADAS DE LA LEY DE BIOTERRORISMO

A través de sus oficinas por todo el país, la FDA participa directa o indirectamente en el control de las importaciones. Este control supone una inspección del producto, de su etiquetado y de su embalaje.

La FDA cuenta con la colaboración de más de 500 oficinas aduaneras por las que entran los productos, incluyendo los aeropuertos más importantes de Estados Unidos.

Aunque en la práctica es imposible inspeccionar físicamente cada uno de los 4 millones de cargamentos que se reciben anualmente en los Estados Unidos, la FDA examina los historiales de cada importación realizada en el país. Basándose en este primer examen, un producto podrá ser despachado inmediatamente para su distribución, ser examinado físicamente o tomado como muestra para su análisis en un laboratorio. A modo de referencia, el 10% de las importaciones revisadas se reenvían para una posterior inspección.

Inspectores acreditados se encargan de examinar los cargamentos en busca de señales de adulteración en el producto (tales como la adición de sustancias que reducen la calidad y naturaleza del mismo) o de falsificación y fraude en el etiquetado. Por ejemplo, en un envío de atún en lata, dichos inspectores investigan si la firma fabricante del producto está registrada en la FDA (ya que se trata de un alimento enlatado de baja acidez); se aseguran de que la etiqueta este impresa en inglés y cumpla los requisitos de la FDA en cuanto a declaración de peso, contenido y demás; comprueban que los envases no están hinchados, oxidados o perforados, que el embalaje no presenta signos de humedad y está libre de gusanos o insectos.

En el caso de productos marinos, dichos inspectores buscan signos de parásitos y evidencias de descongelación y descomposición. Si se descubre o se sospecha alguna contrariedad, la mercancía es retenida y se recoge una muestra para su análisis. Aproximadamente un 3% de las importaciones
son analizadas físicamente de esa manera. Cuando un producto aparece adulterado o su etiquetado se considera fraudulento bajo la FDC Act, el importador tiene la oportunidad de restaurar el producto o reetiquetarlo de acuerdo con las leyes. Aquellas exportaciones que violan las regulaciones de la FDA y que no pueden ser modificadas, deberán ser reexportadas o destruidas por el importador estadounidense. Esto también es aplicable a todos los productos que son fabricados, procesados o envasados bajo condiciones antihigiénicas y a los productos prohibidos en el país de origen.

Por otro lado, el Departamento de Agricultura, USDA, a través del Agricultural Marketing Service es el organismo responsable de controlar las exigencias de las regulaciones en materia de etiquetado de origen: denominado COOL (Country Of Origin Labelling) que son de obligado cumplimiento y a las que se dedica un apartado específico más abajo.

- **Certificado Importación**

  Toda importación debe ser acompañada por un certificado que debe indicar el nombre del producto, el número asignado al establecimiento autorizado a exportar, país de origen, nombre del productor o distribuidor, cantidad y peso, lista de ingredientes, la especie de animal y las marcas de identificación. El certificado debe contener el sello de la agencia autorizada por el FSIS para emitir la certificación y debe ser emitido en inglés y español.

- **Certificado Sanitario**

  El Servicio de Inspección de Salud Animal y Vegetal, del Ministerio de Agricultura de EEUU (USDA, Animal and Plant Health Inspection Service -APHIS), tiene como misión promover y proteger los aspectos vinculados con la salud de la agricultura, alimentos y recursos naturales estadounidenses.

- **Servicio de Aduanas**

  Se debe completar un formulario de entrada del Servicio de Aduanas de EEUU. El FSIS, Food Safety and Inspection Service (servicio de inspección y seguridad alimentaria), requiere, además:

  a) El certificado de origen en original, que indique que el producto fue inspeccionado y aprobado por el SAG y que es un producto exportable.

  b) Una solicitud de inspección e informe de importación. Adicionalmente, se requiere un depósito para asegurar el pago de derechos y otros cobros.

- **Re inspección en Puerto**

  Todos los embarques son re-inspeccionados en el puerto de llegada, antes de permitirse su ingreso al país. Se verifican los datos del embarque y su conformidad con las nonas sanitarias y de etiquetado. Se toman también muestras microbiológicas y químicas para análisis, para lo cual se utiliza el sistema Automated Import Information System (AIIS) que va registrando los resultados de pruebas realizados a los embarques.

Estándares Alimenticios (FDA)

Las normas de la identidad de mermeladas y jaleas (21 CFR 150) exigen que estos productos sean preparados mediante la mezcla de no menos de 45 partes por peso de determinadas frutas (o jugo de fruta en el caso de la gelatina), y 47 partes en peso de otras designadas frutas, a cada 55 partes en peso de azúcar u otro endulzante o algún otro ingrediente endulzante nutritivo de hidratos de carbono. Sólo pectina suficiente para compensar una deficiencia, en su debido caso, del contenido de pectina natural de las

frutas particulares pueden añadirse a las mermeladas y jaleas. Las normas también exigen que, para ambas las mermeladas y jaleas, el producto terminado debe ser concentrado en no menos del 65 por ciento de sólidos solubles.

Normas de la identidad también se han creado para mermeladas y jaleas artificialmente endulzadas, y para estos productos el ingrediente de frutas no debe ser inferior al 55 por ciento en peso del producto alimenticio terminado.

Las mantequillas de frutas son definidas por el estándar de la identidad como lisas, semisólidas alimentos elaborados a partir de no menos de cinco partes por peso con ingredientes de frutos de cada dos partes en peso con ingrediente endulzantes nutritivos de carbohidratos. Como es el caso de mermeladas y jaleas, sólo se puede añadir suficiente pectina para compensar una deficiencia, en su debido caso, del contenido de pectina natural de las frutas. La norma para las mantequillas de frutas, exige que el producto terminado deba ser concentrado en no menos del 43 por ciento de sólidos solubles.

No hay ninguna norma oficial de la identidad de mermeladas. Sin embargo, para evitar errores de etiquetado, un producto etiquetado dulce mermelada de naranja debe prepararse mediante la mezcla de por lo menos 30 libras (13.61kg) de fruta (cáscara y jugo) a cada uno de las 70 libras (31.75kg) de ingredientes endulzantes. Agrio o amargo (Seville), mermelada de naranja, mermelada de limón y mermelada de lima deben ser preparadas mediante la mezcla de por lo menos 25 libras (11.3kg) de fruta (cáscara y jugo) a cada uno de las 75 libras (34kg) de ingrediente endulzantes.

El monto de la cáscara no debe exceder las cantidades que normalmente se asocian a las frutas. El producto debe concentrarse en no menos del 65 por ciento de sólidos solubles.

Mermeladas, jaleas, y productos similares de frutas, por supuesto, deben estar preparados sólo de una buena fruta. Frutas deterioradas o descompuestas y frutos contaminados por insectos deben ser desclasificados y descartados.
Manuales de Calificación (USDA)

IDENTIFICACION DE LAS AGENCIAS PERTINENTES ANTE LAS CUALES SE DEBEN TRAMITAR PERMISOS DE INGRESOS, DE REGISTRO DE PRODUCTOS Y ETIQUETAS.

Requisitos de Rotulado y Etiquetado En 1990, el NLEA (Acta de Etiquetado Nutricional y Educación) le entregó al FDA la autoridad sobre el etiquetado, requiriendo presentar claramente los aspectos nutricionales de los productos alimenticios. Actualmente, los

productores de alimentos procesados deben incluir el monto de cada nutriente, por porción, como un valor absoluto y un porcentaje del valor diario (%DV) de una dieta recomendada.

Los componentes obligatorios en el Panel Nutricional de cada etiqueta son: total de calorías, calorías de grasa, total de grasa, grasa saturada, colesterol, sodio, total de carbohidratos, fibra dietética, azúcares, proteínas, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro.

Adicionalmente, el NLEA permite que los productores de alimentos procesados puedan hacer declaraciones de salud en cuanto a la relación entre ciertos nutrientes y las condiciones de salud de ciertas enfermedades, siempre y cuando estén aprobadas por el FDA.

El 1 de enero 2006 entraron en vigor en EEUU dos nuevas normas sobre el etiquetado de los alimentos:

La primera se denomina Allergen Labelling Law (Ley de Etiquetado de Alergénicos) y obliga a que en las etiquetas de los productos figuren ocho de los alergénicos más comunes, si forman parte de los ingredientes, que son: leche, huevos, pescado, crustáceos, nueces, trigo, cacahuetes, brotes de soja y cualquier ingrediente elaborado con los anteriores.

La segunda es la Trans Fat Labelling Regulation (Regulación de Etiquetado de Grasa), emitida por la Agencia de Alimentos y Fármacos de EEUU (FDA, sus siglas en inglés).

Esta normativa obliga a que conste en el etiquetado de los productos el nivel de grasas polisaturadas.

Las leyes Aduaneras en Estados Unidos requieren que cada artículo importado tenga el nombre del país de origen en inglés, en un lugar destacado, para indicar al comprador estadounidense final, el nombre del país en el cual el producto fue producido.

El FSIS es la agencia encargada de emitir las normas en esta materia. La norma principal señala que el nombre del país de origen debe figurar en la etiqueta, la cual se mantiene en la medida que los productos sean puestos en el mercado sin procesos adicionales.

Los inspectores del FSIS controlan las etiquetas de los embarques y de los paquetes de consumo al por menor. De forma general, se puede decir que las etiquetas de productos al por menor deben estar escritas en idioma inglés y deben contener al menos la siguiente información:

a) Nombre del producto

b) Leyenda de inspección del USDA

c) Información sobre manipulación

d) Número del establecimiento extranjero autorizado a exportar y país de origen

e) Contenido neto en libras

f) Lista de ingredientes

g) Información nutricional

CAPITULO V

RESULTADOS

5.1 ANALISIS COMPARATIVO DE VARIABLES

Tabla Nº13 Comparativo de Variables

VARIABLE	OBJETIVOS	ENLAZAR
Viabilidad Técnica	• Determinar los factores técnicos que permiten la exportación de mermelada de Aguaymanto al mercado de EE.UU. • Identificar los indicadores para el control de la exportación de mermelada de Aguaymanto al mercado de EE.UU.	• Contamos con una norma general referida a la mermelada de otros frutos en el cual nos basaremos N° NTP 203.047:1991. • Esta norma define las características y establece los requisitos que deben de presentar las mermeladas de frutas envasadas, en el momento de su expedición o venta. Es también aplicable a las mermeladas obtenidas a partir de otras materias primas vegetales.
Viabilidad Legal	• Determinar los factores técnicos que permiten la exportación de mermelada de Aguaymanto al mercado de EE.UU. • Identificar los indicadores para el control de la exportación de mermelada de Aguaymanto al mercado de EE.UU.	• Requisitos para la Importación a EE.UU. Agencia de Protección Ambiental -EPA Agencia de Alimentos y Medicamentos - FDA Salud y Servicios Humanos -HHS Servicio de Inspección de Sanidad Agropecuaria (APHIS) Departamento Federal de Agricultura (USDA). Servicio de Inspección (FSIS) Departamento Recaudador de Impuestos (TTB) "Alcohol y el Tabaco". • Requisitos para la Exportación en Perú. Ministerio de Agricultura Ministerio de Salud Ministerio de Producción
Viabilidad Comercial	• Determinar los factores técnicos que permiten la exportación de mermelada de Aguaymanto al mercado de EE.UU. • Identificar los indicadores para el control de la exportación de mermelada de Aguaymanto al mercado de EE.UU.	• Tratado de Libre Comercio (TLC) que nos brinda aranceles preferenciales para exportar a Estados Unidos. • Los aranceles a las mercancías originarias de la categoría A serán eliminados completamente y dichas mercancías quedarán libres de aranceles P.A.2007.99.45.00.

Fuente: Propia

Tabla Nº14 Comparativo de Variables

VARIABLE	INDICADORES	ENLAZAR
Clasificación Arancelaria	• Determinar los factores técnicos que permiten la exportación de mermelada de Aguaymanto al mercado de EE.UU. • Identificar los indicadores para el control de la exportación de mermelada de Aguaymanto al mercado de EE.UU.	• La partida arancelaria con la que cuenta la MERMELADA DE AGUAYMANTO es una sub-partida general ya que no posee una sub-partida específica que señale la descripción de la misma. • 2007.99.91.00 Las demas mermeladas de frutas y otros frutos obtenidos por cocción, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.
Operación Aduanera	• Determinar los factores técnicos que permiten la exportación de mermelada de Aguaymanto al mercado de EE.UU. • Identificar los indicadores para el control de la exportación de mermelada de Aguaymanto al mercado de EE.UU.	• Después de realizar todo el esfuerzo por encontrar al cliente en el exterior es importante preguntarnos. ¿ Que agente de aduanas es el más adecuado para nuestra exportación?. **Primero:** Si somos grandes contratar a un grande. **Segundo:** Si somos pequeños busquemos un agente de similares condiciones, que nos un brinde un buen servicio, una manera de identificar un agente de aduanas que maneje algún producto determinado es indagar en la página de sunat y verificar los detalles. Por experiencia un agente que despacha contenedores de paprika, ya conoce los requisitos en destino y es mucho más eficiente para nosotros esa experiencia.
Logística	• Determinar los factores técnicos que permiten la exportación de mermelada de Aguaymanto al mercado de EE.UU. • Identificar los indicadores para el control de la exportación de mermelada de Aguaymanto al mercado de EE.UU.	• Criterios para solicitar cotización del servicio: • Aéreo: Peso y cantidad de bultos y las dimensiones exactas, porque con esta información podemos saber si podrán ser embarcados y que espacio ocuparan en la bodega. • Marítimo: Especificar si es contenedor de 20” 40” , el producto, si es carga suelta detallar bultos y dimensiones y finalmente el destino. **FCL (full container load),** El embarcador llena el container. El container full es llevado al terminal y recogido por la línea desde allí. **LCL (less than container load), C**arga consolidada, cuando en un contenedor de 20” o 40” se consolidan varias cargas (de varios exportadores o importadores), y el llenado o consolidación (en el caso sea exportación) lo pagan los exportadores, este costo se prorratea entre todos.

Fuente: Propia

5.2 EL MERCADO NACIONAL.

El Aguaymanto es incipiente, recién hace pocos años se ha evidenciado su presencia en estado fresco en las góndolas de supermercados y en mercados especializados en Lima. En la actualidad, el mercado nacional demanda fruta fresca, principalmente con cáliz, que se usa como decorativo para adornar tortas, pasteles, bebidas, entre otros. También se obtienen productos como mermeladas, yogures, dulces, helados, conservas en almíbar y licores, que son comercializados localmente. Un mercado reducido demanda fruta deshidratada y se comercializa en presentaciones personales y agroindustriales utilizándose en mezclas de cereales o frutos bañados en chocolate. En el mercado nacional, la fruta entra a la gastronomía, al retail (mercados, tiendas y supermercados) y al procesamiento. En el futuro se espera que se incremente el uso de Aguaymanto en salsas, en almíbar y en mermeladas. El crecimiento del mercado del Aguaymanto se realizará en el sector convencional. Todavía no existe una norma técnica peruana vigente para el Aguaymanto, la propuesta de norma técnica es la norma colombiana, que no es aplicable completamente a la realidad peruana. En Cajamarca, el precio del Aguaymanto fresco al productor oscila entre S/. 1,50/ kg (convencional) y S/. 2,50/ kg (orgánico); en Lima se vende por mayor a S/. 3,00/ kg (convencional); seleccionado, en bandeja-canasta está a S/. 10/ kg. El producto seco se vende hasta a S/. 38/ kg más impuesto de ley. En el Cusco el precio del Aguaymanto fresco al productor oscila entre S/. 2,50/ kg (convencional), mientras que el precio del Aguaymanto fresco, que proviene de Tarma, al productor es de S/. 4,60/kg (orgánico) puesto en Lima o Huancayo. El precio al consumidor final en presentaciones de 250 g varía entre S/. 3.50 a S/. 7.20, en los supermercados y entre S/. 10.00 a S/. 15.00 por kilogramo al granel en otros mercados.

Gráfico Nº 10 Evolución de la exportación de Aguaymanto

Fuente: Sunat Aduanas.

Tabla Nº15 Evolución de la exportación de Mermelada de Aguaymanto desde Perú al mundo.

PAIS DESTINO	Año de Exportación Valor FOB - Callao				Total general	% de participación				Total general
	2013	2014	2015	2016 - 07		2013	2014	2015	2016 -07	
CHILE	1,227.00	1,823.76	713.58	1,236.24	5,000.58	17%	38%	14%	14%	19%
ESTADOS UNIDOS	14.70	2,353.17	4,125.00	7,392.40	13,885.27	0%	49%	82%	84%	54%
FRANCIA	142.60	162.40	220.19		525.19	2%	3%	4%	0%	2%
HOLANDA				200.74	200.74	0%	0%	0%	2%	1%
JAPON				0.30	0.30	0%	0%	0%	0%	0%
MALAYSIA	2.12				2.12	0%	0%	0%	0%	0%
REINO UNIDO			0.10		0.10	0%	0%	0%	0%	0%
TAIWAN	5,828.40	450.00			6,278.40	81%	9%	0%	0%	24%
Total General	**7,214.82**	**4,789.33**	**5,058.87**	**8,829.68**	**25,892.70**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**

Fuente: Propia

5.3 MERCADO INTERNACIONAL

Para sacar un análisis del futuro mercado la mayor información disponible y relevante de analizar es la de Colombia, en cuanto a volúmenes y valores exportados por su fuerte representación mundial en la exportación de Aguaymanto en fruto. Los precios promedio del Aguaymanto han decrecido desde 1998, por ejemplo el precio en Colombia entre 1998 y 2000 decreció en los principales mercados europeos a una tasa anual promedio del 16%, siendo Alemania el mercado que presentó la tasa promedio más alta (20%), pasando en 1998 de US $ 13.23/Kg y a US $8.84/kg en el 2000; y Holanda registró la más baja (10%), en 1998 estuvo a US $10/kg y en el 2000 a US $8/kg. En este mismo periodo de tiempo los precios del Aguaymanto de Zimbabwe en el mercado europeo mostraron una tendencia más estable en los mercados de Holanda, Alemania y Francia; sin embargo, también mostraron una tendencia a la baja. El precio promedio en los mercados de Alemania, Dinamarca, Finlandia, Francia, Gran Bretaña y Holanda decreció a una tasa anual promedio del 12%, siendo el precio promedio en 1998 de US$10.17/Kgy de US$8.07/kg en el 2000. El Aguaymanto procedente de Zimbabwe llega durante casi todo el año. En conclusión, los precios del Aguaymanto colombiano son más altos en Alemania, Holanda y Francia que los precios del procedente de Zimbabwe. En general, los precios del Aguaymanto de Colombia y de Zimbabwe hacia el 2000 tendían a disminuir y se preveía podrían ser muy similares debido a que las exportaciones del Aguaymanto colombiano estaban en aumento y a la entrada de nuevos competidores a los mercados, como Ecuador, Kenia y Sudáfrica. Colombia, muestra un crecimiento importante entre el año 2000 y el 2005. A partir de ese año los volúmenes exportados se han mantenido relativamente constantes. En cuanto a precios de exportación del fruto en fresco, existe una ligera tendencia a la caída de los precios, pero en términos generales éstos no han mostrado gran variación en relación al aumento de volúmenes. El promedio de precios está en torno a 3,8 USD/kilo FOB en la serie analizada. Estos indicadores de relación precio/volumen hacen pensar que el producto se encuentra en equilibrio entre oferta y demanda, por lo que un incremento significativo de

áreas de cultivo en las zonas de producción puede provocar una caída fuerte en los precios. A nivel del mercado interno en Colombia, el Aguaymanto ha obtenido un precio promedio entre los US$ 0,25 a US$ 1,3/Kg, entre el período 1999 y 2004. Estos precios demuestran lo atractivo que resulta la exportación de este producto en el contexto del mercado colombiano. En términos generales el comportamiento de precios a nivel de países de destino, en casi todos los mercados la curva de precios describe un comportamiento similar, salvo en el caso de Estados Unidos, Japón y Hong Kong, quienes muestran precios erráticos, pero de poca importancia por sus escasos volúmenes. Canadá tiene el precio promedio mayor, cercano a 5,6 US$/kilo FOB, un poco más de 1 USD sobre el promedio de Holanda, quien alcanza 4,31 US$/kilo FOB en el periodo analizado, 1997 a 2009.

El Aguaymanto es una fruta con un sabor agradable y que puede ser convertida fácilmente en pulpa para elaborar mermeladas, conservas y otros productos alimenticios. Su agradable sabor es su principal fortaleza. La obtención de productos transformados derivados del Aguaymanto es una alternativa importante para la agroindustria y la población. Los productos con valor agregado como mermelada y jugo tienen precios oscilan en estos últimos años entre US$ 2,9 y 3,3 / Kg. Con el procesamiento es posible conservar y acopiar la producción excesiva en épocas de sobre producción, evitando pérdidas para los agricultores y las mermas de fruta fresca, garantizando la disponibilidad de conservas de Aguaymanto en cualquier cantidad, sitio y momento para ser consumidas. Así mismo el procesamiento permite aprovechar aquella fruta de “segunda” categoría, es decir, aquella fruta sana, que por no alcanzar los índices de calidad para su venta en fresco como, forma, tamaño e integridad, y por daños del cáliz podría ser rechazada. El Aguaymanto posee características tanto fisicoquímicas como organolépticas que permiten obtener diversos productos transformados con elevados rendimientos. El contenido en pulpa (70%), en sólidos solubles (14%), su pH alrededor de 3.4 y especiales Cosecha Selección Transporte Pre enfriamiento Recepción Clasificación Deshidratado del cáliz Empaque Almacenamiento Comercialización Tamaño Grado de madurez 46 color, aroma y sabor son parámetros que sin duda favorecen el aprovechamiento industrial. El Aguaymanto no sufre cambios relevantes por tratamientos con calor o frío; se puede deshidratar, sea por concentración o por aumento de sus sólidos solubles a fin de reducir su actividad de agua. Es importante tener en cuenta que los productos derivados pueden estar dirigidos a un número cada vez mayor de personas interesadas en consumir alimentos naturales que mantengan en un alto grado sus características sin la necesidad de agregar conservantes.

IMPORTACIONES DE AGUAYMANTO EN EL MUNDO Y EE.UU

Entre el 2013 y el 2015 la exportación de Aguaymanto experimentó un crecimiento de 161%, gracias a la identificación de nuevos nichos de mercado, mayores presentaciones y capacitación de toda la cadena de valor en la que los pequeños productores tienen un papel protagónico, manifestó Sierra Exportadora.

Los cuatro principales destinos, Países Bajos, Alemania, EE.UU. y Canadá, representaron el 73% del total. Otros son Francia, Japón, Corea del Sur, que tiene un gran potencial, Reino Unido, Nueva Zelanda, Australia y Chile, entre otros.

Tabla Nº16 Principales Mercados de Exportación durante los últimos 3 años:

EXPORTACION de AGUAYAMNTO
Principales Mercados de Exportación Durante los Últimos 3 Años
Partida Nro 0810905000 (uchuvas, uvillas, physalis peruviana frescas)
(Expresado en Dólares Americanos y Participación Porcentual)

País Socio	us$ FOB			% de participación		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015
Slovenia	6,740.00	0.00	0.00	29%	0%	0%
Estados Unidos de America	4,414.00	0.00	5,979.16	19%	0%	27%
Francia	3,628.49	921.88	1,793.62	16%	24%	8%
Netherlands	3,509.17	0.00	0.00	15%	0%	0%
Italia	2,912.00	983.00	0.00	13%	26%	0%
España	1,358.33	480.00	22.00	6%	13%	0%
Alemania	623.32	545.81	806.78	3%	14%	4%
Ecuador	15.06	0.00	0.00	0%	0%	0%
Republica Checa	0.00	841.50	0.00	0%	22%	0%
Japon	0.00	0.00	1,350.00	0%	0%	6%
Paises Bajos	0.00	0.00	11,785.31	0%	0%	54%
Taiwan	0.00	0.00	136.16	0%	0%	1%
Total	**23,200**	**3,772**	**21,873**	**100%**	**100%**	**100%**

Fuente: SUNAT
Elborado por: John Meza

Fuente: SUNAT

En el año 2015 las importaciones de Aguaymanto, hacia el EE.UU alcanzaron US$ 29,9 millones, lo que equivale a 5789 TN. El principal exportador fue Colombia quien tiene el 95% del mercando de EE.UU.

IMPORTACIONES DE MERMELADA DE AGUAYMANTO A EE.UU 2014 / 2015

Nuestro país está produciendo el Aguaymanto deshidratado, fresco, barras de chocolate con Aguaymanto, en jaleas y mermeladas. Cabe indicar que, el año pasado el Perú respecto a las importaciones de Mermelada de Aguaymanto al mercado de EE.UU en los dos últimos años 2014 y 2015 las importaciones alcanzaron 4,040 millones de dólares.

Tabla Nº17 Importaciones de Mermelada de Aguaymanto al mercado EE.UU

PROD	2014			2015		
	CIF US$	TM	PRECIO	CIF US$	TM	PRECIO
AGUAYMANTO	4,068,321	313,43	12.98	4,040,000	315,63	12.80
Total general	4,068,321	313,43	12.98	4,040,000	315,63	12.80

Fuente TRADE MAP,

EXPORTACIÓN DEL MUNDO A EE.UU.

Respecto al análisis local e internacional encontramos las siguientes fuentes de exportación de mermelada entre ellas del producto Aguaymanto del Perú y mundo al mercado EE.UU el cual nos da una mejor idea de inversión respecto a otros países.

Tabla Nº18 Exportación de mermelada de del Perú y mundo al mercado EE.UU

Principales Mercados de Exportación Durante los Últimos 3 Años
Partida Nro 2007999100 (Las demas confituras, jaleas y mermeladas de frutas u otros
(Expresado en Dólares Americanos y Participación Porcentual)

País Socio	us$ FOB			% de participación		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015
ESTADOS UNIDOS	3,097,859.27	3,965,503.90	3,387,324.90	87.12%	94.42%	92.81%
BOLIVIA	333,234.21	176,960.00	179,976.25	9.37%	4.21%	4.93%
ESPAÑA	47,028.20	3,852.35	0.00	1.32%	0.09%	0.00%
VENEZUELA	31,701.60	0.00	0.00	0.89%	0.00%	0.00%
FRANCIA	23,025.04	2,896.38	1,525.79	0.65%	0.07%	0.04%
TAIWAN	9,734.40	1,350.00	0.00	0.27%	0.03%	0.00%
CHILE	8,250.18	35,920.52	811.98	0.23%	0.86%	0.02%
PANAMA	3,915.00	0.00	74,564.40	0.11%	0.00%	2.04%
REPUBLICA CHECA	466.02	0.00	0.00	0.01%	0.00%	0.00%
MEXICO	300.00	0.00	1,120.00	0.01%	0.00%	0.03%
AUSTRALIA	91.25	0.00	0.00	0.00%	0.00%	0.00%
MALAYSIA	48.70	0.00	0.00	0.00%	0.00%	0.00%
JAPON	18.00	0.00	0.00	0.00%	0.00%	0.00%
COREA, REPUBLIC OF	6.00	0.00	0.00	0.00%	0.00%	0.00%
REINO UNIDO	2.60	0.00	6.59	0.00%	0.00%	0.00%
EMIRATOS ARABES UNID	0.45	0.00	0.00	0.00%	0.00%	0.00%
DINAMARCA	0.19	0.00	0.00	0.00%	0.00%	0.00%
CANADA	0.00	4,904.60	12.00	0.00%	0.12%	0.00%
ECUADOR	0.00	3,831.66	0.00	0.00%	0.09%	0.00%
COSTA RICA	0.00	2,528.42	0.00	0.00%	0.06%	0.00%
BELGIUM	0.00	1,609.87	0.00	0.00%	0.04%	0.00%
SUECIA	0.00	285.00	0.00	0.00%	0.01%	0.00%
ALEMANIA	0.00	0.00	0.35	0.00%	0.00%	0.00%
ITALIA	0.00	0.00	4,500.00	0.00%	0.00%	0.12%
Total	**3,555,681**	**4,199,643**	**3,649,842**	**100%**	**100%**	**100%**

Fuente: SUNAT
Elborado por: John Meza

Fuente: Sunat

Asimismo, tenemos el siguiente análisis como principales importadores de mermeladas de Aguaymanto en el mundo desde Perú.

Tabla Nº19 Principales Importadores de mermeladas de Aguaymanto en el mundo desde Perú.

Principales Mercados de Exportación Durante los Últimos 3 Años
Partida Nro 2007999100 (Mermeladas de aguaymanto)
(Expresado en Dólares Americanos y Participación Porcentual)

País Socio	us$ FOB			% de participación		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015
ESTADOS UNIDOS	14.70	2,353.17	4,125.00	0.20%	49%	82%
FRANCIA	142.60	162.40	220.19	1.98%	3%	4%
TAIWAN	5,828.40	450.00		80.78%	9%	0%
CHILE	1,227.00	1,823.76	713.58	17.01%	38%	14%
MALAYSIA	2.12			0.03%	0%	0%
Total	**7,215**	**4,789**	**5,059**	**100%**	**100%**	**100%**

Fuente: SUNAT
Elborado por: John Meza

Fuente: SUNAT

Respecto a las importaciones de EE.UU en los últimos años de mermeladas de todas las frutas tenemos lo siguiente, también se detalla un ranquin de los principales importadores de mermelada.

Tabla Nº20 Principales países de Importación durante los últimos 3 años

Principales Países de Importación Durante los Últimos 3 Años
Partida Nro 200799 (Mermeladas)
(Expresado en Dólares Americanos y Participación Porcentual)

País Origen	us$ FOB			% de participación		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015
CANADA	37,650,777.00	45,366,257.00	40,273,591.00	15.99%	20.10%	19.59%
FRANCE	37,391,138.00	34,944,878.00	28,492,720.00	15.88%	15.48%	13.86%
MEXICO	30,741,297.00	28,212,953.00	25,043,977.00	13.06%	12.50%	12.18%
CHILE	28,471,602.00	24,962,375.00	29,012,881.00	12.09%	11.06%	14.11%
COLOMBIA	11,986,483.00	7,789,361.00	6,556,338.00	5.09%	3.45%	3.19%
INDIA	10,181,161.00	8,620,225.00	7,071,488.00	4.32%	3.82%	3.44%
ARGENTINA	8,713,795.00	8,875,493.00	6,169,458.00	3.70%	3.93%	3.00%
SPAIN	6,668,394.00	2,152,336.00	1,046,264.00	2.83%	0.95%	0.51%
POLAND	5,117,934.00	2,552,052.00	2,946,718.00	2.17%	1.13%	1.43%
GERMANY	4,657,069.00	5,381,607.00	4,292,902.00	1.98%	2.38%	2.09%
BRAZIL	4,345,880.00	3,969,172.00	4,264,343.00	1.85%	1.76%	2.07%
ITALY	4,238,427.00	4,010,408.00	5,158,662.00	1.80%	1.78%	2.51%
PERU	4,186,116.00	4,859,246.00	4,201,877.00	1.78%	2.15%	2.04%
BELGIUM	3,334,302.00	3,170,689.00	2,560,253.00	1.42%	1.40%	1.25%
OTROS	37,733,030.00	40,873,311.00	38,486,899.00	16.03%	18.11%	18.72%
Total	**235,417,405**	**225,740,363**	**205,578,371**	**100%**	**100%**	**100%**

Fuente: PENTA TRANSACTION
Elborado por: John Meza

Fuente: PENTA TRANSACTION

5.4 ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA PARA DETERMINAR NUESTRO PRECIO DE EXPORTACIÓN EXW- LIMA

Revisamos las Exportaciones de compañías que en la actualidad vienen exportando Mermelada de Aguaymanto al mercado de EE.UU, y determinar los precios de venta para la Exportación, analizamos los precios que en la actualidad empresas Peruanas exportadoras vienen exportando al mercado EE.UU, se analizó las dos últimas Exportaciones:

Gráfico N° 11 Empresa Agroindustrias Huayllacan S.A.C: Como se puede observar en la siguiente imagen el precio por frasco de 240 Mg, es de FOB – CALLAO USD 2.64

Aduana	Código	DECLARACION UNICA DE ADUANAS (A1)	2 REGISTRO DE ADUANA
MARITIMA DEL CALLAO	118	DECLARACION : 118-2016-41-028791-00	

Nº Orden	Destinación	Modalidad	Tipo Despacho	Nº Orden de Embarque	Nº Declaración: 028791
001515	41	0	NORMAL	2016-028791	Fecha Numeración: 07/04/2016

1 IDENTIFICACION	1.1 Importador/Exportador	Sujeto a: NARANJA
	AGROINDUSTRIAS HUAYLLACAN S.A.C.	

1.2 Código y Documento de Identificación	1.3 Dirección de Importador/Exportador	1.4 Cod.Ubi.Geo.
4 - 20521563193	FUN. SANTA LUCIA DE HUAYLLACAN ,CHURUBAMBA,HUANUCO,HUANUCO	

7 DECLARACION DE MERCANCIAS	7.1 Nº Serie/Total	7.2 Items Ejemplar B	7.3 Número Declaración Precedente Serie	7.4 Nº Certificado Reposición Item	7.5 Cod.Apl.Ultr.
	1		000-0 -13-000000-0		

7.6 Puerto de Embarque Código	7.7 Fecha Emb.	7.8 Documento Transporte Detalle	7.9 Nº Certificado Origen Fecha	7.10 Cant. Unidad Comercial	7.11 Infor. Verificación / Cod.Exoneración
	--/--/----	MSCUL3771759	0	173	/

7.12 Cantidad Bultos	7.13. Clase	7.14 Peso Neto Kilos	7.15 Peso Bruto Kilos	7.16 Cantidad Unidad Física Unidad	7.17 Cantidad Unidad Equiv./Prod. Unidad	7.18 Item CIP
1	PAL	259.50	403.31	259.5 - KG	403.31	

7.19 Subpartida Nacional DV	7.20 Tipo	7.21 Subpartida Naladisa/Nabandina DV	7.22 TM	7.23 TPI	7.24 TPN	7.25 Cod. Lib.	7.26 País Origen	7.27 País Adq/Dest.	7.28 Reg. Apli.
2007999100		/	0	0	0	0			

7.29 FOB Moneda Transacción Código	7.30 FOB US$	7.31 Flete US$	7.32 Seguro US$	7.33 Ajuste Valor US$	7.34 Valor Aduana US$
0 -	2746	0	0		2,746

7.35 Descripción Mercancías	
	1. MERMELADA DE AGUAYMANTO
	2. ORGANICO
	3.
	4. CAJAS X 6 FRASCOS DE 08 OZ
	5. SE ACOGE A RESTITUCION DE DERECHOS ARANCELARIOS D.S. 104-95-EF / DRAWBACK

Fuente: SUNAT

Gráfico N°12 La empresa Eco Andino S.A.C: Como se puede observar en la siguiente imagen el precio por frasco de 240 Mg, es de FOB – CALLAO USD 2.42

Aduana	Código	DECLARACION UNICA DE ADUANAS (A1)	2	REGISTRO DE ADUANA
AEREA Y POSTAL EX-IAAC	235	DECLARACION : 235-2016-41-055015-00		

Nº Orden	Destinación	Modalidad	Tipo Despacho	Nº Orden de Embarque	Nº Declaración: 055015
000248	41	0	NORMAL	2016-055015	Fecha Numeración: 24/06/2016

1	IDENTIFICACION	1.1 Importador/Exportador	Sujeto a: NARANJA
		ECOANDINO S.A.C.	

1.2 Código y Documento de Identificación	1.3 Dirección de Importador/Exportador	1.4 Cod.Ubi.Geo.
4 - 20419184111	AV. PROGRESO 750 SECTOR 2 ,CONCEPCION,CONCEPCION,JUNIN	

7	DECLARACION DE MERCANCIAS	7.1 Nº Serie/Total	7.2 Items Ejemplar B	7.3 Número Declaración Precedente Serie	7.4 Nº Certificado Reposición Item	7.5 Cod.Apl.Ultr.
		1		000- -13-000000-0		

7.6 Puerto de Embarque Código	7.7 Fecha Emb.	7.8 Documento Transporte Detalle	7.9 Nº Certificado Origen Fecha	7.10 Cant. Unidad Comercial	7.11 Infor. Verificación / Cod.Exoneración
	--/--/----	013913310846	0	1920	/

7.12 Cantidad Bultos	7.13. Clase	7.14 Peso Neto Kilos	7.15 Peso Bruto Kilos	7.16 Cantidad Unidad Física Unidad	7.17 Cantidad Unidad Equiv./Prod. Unidad	7.18 Item CIP
320	BUL	418.23	418.23	418.235 - KG	418.23	

7.19 Subpartida Nacional DV	7.20 Tipo	7.21 Subpartida Naladisa/Nabandina DV	7.22 TM	7.23 TPI	7.24 TPN	7.25 Cod. Lib.	7.26 País Origen	7.27 País Adq/Dest.	7.28 Reg. Apli.
2007.99.91.00		/	0	0	0	0			

7.29 FOB Moneda Transacción Código	7.30 FOB US$	7.31 Flete US$	7.32 Seguro US$	7.33 Ajuste Valor US$	7.34 Valor Aduana US$
0 -	4646.4	0	0		4,646.4

7.35 Descripción Mercancías	
	1. MERMELADA ORGANICA DE AGUAYMANTO
	2. FRASCO DE 240 GR
	3. LOTE: PP4F142006
	4.
	5.

Fuente: SUNAT

CAPÍTULO VI
CONCLUSIONES

- Se concluye en esta investigación que los factores técnicos identificados permiten la exportación de mermelada de Aguaymanto a EE.UU bajo las condiciones propuestas es viable. La reglamentación para la viabilidad Técnica, Legal y Comercial vigentes entre Perú y EE.UU son favorables para el negocio. A pesar de la gran cantidad de normas que se deben cumplir para exportar la mermelada de Aguaymanto a EE.UU, es viable iniciar este negocio y respetar la normatividad establecida por EE.UU y el gobierno de Perú, siendo lo más importante la protección de la salud humana.

- Se recomienda promover capacitaciones, asesorías técnicas con el fin de apoyar al sector agrícola, creando alianzas estratégicas con grandes empresas que exportan productos agrícolas, con el fin de aumentar los niveles de producción, impulsar el sector y permitir que nuestros productos lleguen a nuevos mercados, mercados en donde los costos de entrada no sean tan altos, de forma que se permita tener un negocio rentable y de excelente calidad.

- Determinamos que para poder incursionar con éxito al Mercado de EE.UU, las empresas exportadoras tienen que cumplir las exigencias del mercado, debido a la competitividad Internacional.

- Identificamos que los productos que se envían al exterior provienen en casi del 30% de los recursos agroindustriales, por eso es importante que nuestro país apueste por esta necesidad y no se pierda la oportunidad de incrementar la exportación, que en este caso es la Mermelada de Aguaymanto a EE.UU.

CAPÍTULO VII
RECOMENDACIONES

- Considerando que la proyección de la demanda sigue en ascenso y que la producción interna de EEUU permanecerá constante, entonces hay una alta posibilidad de demanda insatisfecha (estimada entre mil a dos mil toneladas anuales) y ésta deberá seguir siendo cubierta por la producción peruana.

- Las regulaciones y normas legales Fito sanitarias de EEUU son cada vez más exigentes y dinámicas en defensa del consumidor, por lo que se requiere un desarrollo y control de toda la cadena de suministro, para asegurar el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad, y además estar preparados a nuevas exigencias del mercado destino.

- Se debiera considerar el producto en el mercado peruano en diversas formas, diversas presentaciones y con valor agregado, todo eso debería preparar a los productores al empezar exportar porque existe enormes perspectivas y una demanda muy clara a nivel internacional, el único modo para acceder a mercados internacionales es la producción en escala.

- Recomendamos reforzar las capacidades productivas y de gestión, con la finalidad de establecer una cadena productiva sostenible que permita potenciar el negocio de Aguaymanto, enfocada a la generación de valor agregado.

CAPÍTULO VIII
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

INDECOPI. (2014). Norma tecnica de mermelada de frutas. Recuperado de http://bvirtual.indecopi.gob.pe/wcircu/query.exe?cod_user=wwwcircu&key_user=wwwcircu&base=02&periodo=1&fmt=01&nreg=20&idioma=all&boolexp=mermelada&trunca=%24%2f%2876%2c77%29

(Inkanatural. (2014). aguaymanto. Recuperado de http://www.inkanatural.com/es/arti.asp?ref=aguaymanto-provitamina-A

(PROMPERU. (2014).estadisticas de mermelada de frutos. Recuperado de www.promperu.gob.pe

(TRADEMAP. (2013).estadisticas internacionalesaguaymanto. Recuperado de http://www.trademap.org/Bilateral.aspx

(COMTRADE. (2014).estadisticas internacionalesaguaymanto. Recuperado de http://comtrade.un.org/db/

(ITC. (2013).Embalaje de exportacion. Recuperado de http://www.intracen.org

(CFSAN (FDA). (2013).Haccp. Recuperado de http://www.cfsan.fda.gov/

(SUNAT (FDA). (2015).partida arancelaria y requisitos de mermelada de frutas. Recuperado de http://www.aduanet.gob.pe/

Enciclopedia de frutos del Perú.

ARTEAGA, H. Y RODRIGUEZ, H. 2004. Diseño de un secador de bandejas prototipo que opere con briquetas de carbón y determinación del nivel óptimo de cuatro variables que intervienen en el secado del aguaymanto (*Solanum tuberosum*) variedad Canchán. Ingeniería Agroindustrial .Trujillo – Perú.

AYALA, G. 2010. Aporte de los cultivos andinos a la nutrición humana. Universidad Nacional de San Marcos. Lima. Perú.

AYALA, J. Y PARDO R. 1985. Optimización por Diseños Experimentales con Aplicaciones en Ingeniería. Lima-Perú. Pp. 261.

CÁMARA M., SÁNCHEZ C. Y TORIJA E. 2012. Frutas y verduras fuente de salud. Departamento de nutrición y bromatología. Facultad de farmacia. Universidad Complutense de Madrid – España.

CONVENIO MAGIICA. 2001. Uvilla. Disponible en: http://www.sica.gov.ec/agronegocios/biblioteca/Convenio%20MAG%20IICA/productos/uvilla_mag.pdf.

CORNELL, J. 1990. "Experiments with mixtures". Design, Models and the analysis of mixture data New York, second edition.

CORONADO, M. Y HILARIO R. 2001. Elaboración néctares de frutas. Procesamiento de alimentos para pequeñas y microempresas agroindustriales. Lima - Perú. Disponible en URL: http://infoagro.net/shared/docs/a5/

DIMITRI, M. 2012." Enciclopedia argentina de agricultura y jardinería". Segundo volumen. 3.ª edición, pág. 657-1163. Buenos Aires: ACME.

ESPINOSA MANFUGÁS JULIA. 2009. Evaluación sensorial de los alimentos. Ministerio de Educacion Superior. Editorial Universitaria. Edición Torricella Morales. Universidad de La Habana – Cuba

GARCIA D. Y PAREDES G. 2001. Proceso tecnológico para la elaboración de mermelada de guayaba (Psidium guava). Universidad central de Venezuela facultad de agronomía departamento de química y tecnología cátedra de tecnología de frutas y hortalizas. Disponible en URL: http://ftpctic.agr.ucv.ve/intranet/quimica/frutas/etapa2/guayaba.do

MONTGOMERY, D. 1991. "Diseño y Análisis de Experimentos". Editorial Iberoamerica. México. Pp. 524.

MOREIRAS O. 2001. "Tablas de Composición de Alimentos. Ediciones Pirámide". Madrid.

SARLI, 1999. A. "Tratado de horticultura". Buenos Aires (Argentina). Hemisferio Sur.

RODRIGUEZ, M. Y IEMMA. 2005. Planeamientos de Experimentos y Optimización de Procesos.

COLQUICHAGUA, D. Y ORTEGA E. 2005. Procesamiento de mermeladas de frutas nativas. Soluciones Prácticas - ITDG. Lima, Perú.