



UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN

CARRERA DE COMERCIO EXTERIOR

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN

COMERCIO EXTERIOR

TEMA

**“ANÁLISIS DE LAS EXPORTACIONES DE MARACUYÁ HACIA LOS
MERCADOS DE ESTADOS UNIDOS Y EUROPA”**

Tutora

Mgs. Elizabeth Arias Domínguez

Autores

López Bazarro María Daniela

Ponce Terán Susan Katherine

Guayaquil, 2020



REPOSITARIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA	
FICHA DE REGISTRO DE TESIS	
TÍTULO Y SUBTÍTULO: ANÁLISIS DE LAS EXPORTACIONES DE MARACUYÁ HACIA LOS MERCADOS DE ESTADOS UNIDOS Y EUROPA	
AUTOR/ES: López Bazurto María Daniela Ponce Terán Susan Katherine	REVISORES O TUTORES: MGs. ELIZABETH ARIAS DOMÍNGUEZ
INSTITUCIÓN: Universidad Laica Vicente Roca fuerte de Guayaquil	Grado obtenido: INGENIERA EN COMERCIO EXTERIOR
FACULTAD: Administración	CARRERA: COMERCIO EXTERIOR
FECHA DE PUBLICACIÓN: 2020	N. DE PAGS: 178
ÁREAS TEMÁTICAS: EDUCACIÓN COMERCIAL Y ADMINISTRACIÓN	
PALABRAS CLAVE: Exportación, fruta, tendencia, Europa, Estados Unidos	
RESUMEN: En el presente proyecto se representa aspecto general de la situación actual de las exportaciones del maracuyá (fruta y derivados), que se dieron en los últimos años a los mercados de Europa y Estados Unidos. En este contexto, considerando que el maracuyá, una fruta exótica muy apreciada en los mercados internacionales por las propiedades nutricionales que posee, se identificó que desde siempre los Países Bajos (Holanda) se ha mantenido como principal comprador de la oferta exportable del sector maracuyero ecuatoriano (fresca y procesada). En este caso, el proyecto se realizó con base a un tipo de investigaciones descriptiva; para la obtención de información se consultó tanto a fuentes primarias como secundarias, y posteriormente se realizó el respectivo análisis final. Los resultados más relevantes de la investigación, demostraron que la baja en la producción de la fruta, causo ganancias para los intermediarios y agricultores, pero escasez y perdidas a las industrias locales que se dedican a la elaboración de los derivados ya que merman los volúmenes exportados de jugo o concentrado a los mercados extranjeros.	
N. DE REGISTRO (en base de datos):	N. DE CLASIFICACIÓN:
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):	

ADJUNTO PDF:	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
CONTACTO CON AUTOR/ES: López Bazurto María Daniela Ponce Terán Susan Katherine	Teléfono: 0939485607 0968544506	E-mail: daniela18_lopez@hotmail.com susanponse28@hotmail.com
CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:	<p>Ph.D Rafael Iturralde Solórzano DECANO FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN Teléfono: 2596500 EXT. 201 E-mail: riturraldes@ulvr.edu.ec</p> <p>MCE. Betty Aguilar Echeverría DIRECTORA DE LA CARRERA Teléfono: 2596500 EXT. 264 E-mail: baguilare@ulvr.edu.ec</p>	

CERTIFICADO ANTIPLAGIO



Urkund Analysis Result

Analysed Document: Proyecto de maracuyá final.docx (D57871661)
Submitted: 10/29/2019 2:46:00 PM
Submitted By: hduartes@ulvr.edu.ec
Significance: 4 %

Sources included in the report:

FRUTADEPACIONARTIC (1).docx (D57871562)
FRUTADEPACIONARTIC.docx (D57183350)
<http://www.aralits.com/que-es-un-plan-de-internacionalizacion/>
<http://elproductor.com/noticias/ecuador-lanzamiento-del-taller-plan-de-mejora-competitiva-pmc-de-la-cadena-maracuya/>

Instances where selected sources appear:

11

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Elizabeth Arias Domínguez".

Mgs. Elizabeth Arias Domínguez

C.I. 0920129855

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALES

Las estudiantes egresado María Daniela López Bazurto y Susan Katherine Ponce Terán, declaramos bajo juramento, que la autoría del presente proyecto de investigación, **“ANÁLISIS DE LAS EXPORTACIONES DE MARACUYÁ HACIA LOS MERCADOS DE ESTADOS UNIDOS Y EUROPA”**, corresponde totalmente a las suscritas y nos responsabilizamos con los criterios y opiniones científicas que en el mismo se declaran, como producto de la investigación realizada.

De la misma forma, cedemos los derechos patrimoniales y de titularidad a la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil, según lo establece la normativa vigente.

Autores,

Firma: María Daniela López Bazurto

López Bazurto María Daniela
C.I. 0940212889

Firma: Susan Ponce

Ponce Terán Susan Katherine
C.I. 0921879052

CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutora del Proyecto de Investigación **ANÁLISIS DE LAS EXPORTACIONES DE MARACUYÁ HACIA LOS MERCADOS DE ESTADOS UNIDOS Y EUROPA**, designada por el Consejo Directivo de la Facultad de Administración de la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil.

CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado en todas sus partes el Proyecto de Investigación titulado: **ANÁLISIS DE LAS EXPORTACIONES DE MARACUYÁ HACIA LOS MERCADOS DE ESTADOS UNIDOS Y EUROPA**, presentado por las estudiantes María Daniela López Bazurto y Susan Katherine Ponce Terán como requisito previo, para optar al Título de INGENIERAS EN COMERCIO EXTERIOR, encontrándose apto para su sustentación.



Mgs. Elizabeth Arias Domínguez

C.I. 0920129855

AGRADECIMIENTO

A Dios por ser la luz que ilumina mi camino, además de ser la fuerza que me impulsa en los momentos de flaqueza.

Agradezco a mi pequeña familia por siempre impulsarme a cumplir mis sueños, siendo los testigos de mis victorias y derrotas a lo largo de mi vida.

A mi tutora de proyecto, quien siempre estuvo dispuesta a brindarme su valioso tiempo, su conocimiento y experiencia.

María Daniela López Bazarro

AGRADECIMIENTO

A la primera persona que le agradezco a Dios por darme sabiduría para la realización de la tesis también le agradezco a mi tutora Master Elizabeth Arias no hubiera sido posible para alcanzar la meta a mis padres por siempre apoyarme y darme fuerza para terminar mi objetivo.

A mi compañera por ayudarme y guiarme y compartir los momentos difíciles que nos ha surgido durante el desarrollo de la tesis.

A mis amigos y demás familiares le agradezco siempre por darme palabra de apoyo y la ayuda que he necesitado.

Susan Katherine Ponce Terán

DEDICATORIA

El presente proyecto de titulación lo dedico a Dios, ya que él es el motor para poder alcanzar todas mis metas.

A mi querida madre quien me ha formado con su ejemplo de humildad, perseverancia, responsabilidad y por sobre todo amor, ella ha sido mi pilar en cada momento de mi vida que lo he necesitado. Por otra parte, dedico este trabajo a mi papá, mis hermanos y hermana quienes siempre han estado ahí apoyándome en cada instante de mi vida.

Además, dedico el documento a todas las personas quienes formaron parte indirecta para la culminación de esta etapa de mi vida.

María Daniela López Bazarro

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a Dios por darme sabiduría e inteligencia para desarrollar la presente tesis y alcanzar mis metas importantes en mi vida.

A mi mamá Alejandrina Susana Terán Vargas y mi papá Lucio José Ponce Figueroa por apoyarme siempre y darme consejos, comprensión, y sus valores contantes para ser una buena persona en los momentos que he necesitado.

A mi familia y amigos por toda la ayuda que me han prestado y darme palabras de alientos para seguir triunfando en la vida

A mi tutora y maestro que fueron guías y tenerme paciencia durante el desarrollo de la tesis.

Susan Katherine Ponce Terán

ÍNDICE GENERAL

Contenido

CERTIFICADO ANTIPLAGIO	iv
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALESv	
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR	vi
AGRADECIMIENTO	vii
DEDICATORIA	ix
ÍNDICE GENERAL	xi
ÍNDICE DE FIGURA	xviii
ÍNDICE DE TABLA.....	xix
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xx
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I.....	3
1.1 Tema	3
1.2 Planteamiento del problema	3
1.3 Formulación del problema	4
1.4 Sistematización de la investigación	4
1.5 Objetivo de la Investigación.....	4
1.5.1 Objetivo General	4
1.5.2 Objetivo Específico	4
1.6 Justificación de la investigación.....	5

1.7	Delimitación de la investigación	6
1.8	Limitaciones de la investigación	6
1.9	Idea a defender	7
1.10	IDENTIFICACIÓN DE LAS VARIABLES	7
1.11	Línea de investigación institucional	7
CAPÍTULO II		8
2. MARCO TEÓRICO		8
2.1	Antecedentes Referenciales	8
2.1.1	Teorías de comercio exterior	9
2.1.1.1	Teoría de la Ventaja Absoluta	9
2.1.1.2	Teoría de la Ventaja Comparativa	10
2.1.1.3	Demanda Recíproca	10
2.1.2	Datos generales del maracuyá	10
2.1.3	Clasificación Taxonómica.....	11
2.1.4	Maracuyá.....	11
2.1.4.1	Formas de consumo	12
2.1.4.2	Variedad de maracuyá.....	13
2.1.4.3	Composición nutricional del jugo de maracuyá	15
2.1.4.4	Beneficios.....	15
2.1.4.5	Nombre del maracuyá de acuerdo a cada país.....	16
2.1.4.6	Producción de Ecuador.....	17

2.1.4.7	Variedades en Ecuador.....	18
2.1.4.8	Épocas de cosecha de producción del maracuyá	18
2.1.5	Componentes de la Calidad	19
2.1.5.1	Color.....	19
2.1.5.2	Aroma.....	20
2.1.5.3	Apariencia.....	20
2.1.5.4	Tamaño.....	21
2.1.6	Historia comercial del maracuyá en Ecuador.....	22
2.1.7	Productos derivados del maracuyá	23
2.1.8	Empresas exportadoras de maracuyá y sus derivados en Ecuador	24
2.1.8.1	Empresas exportadoras de maracuyá fruta fresca.....	25
2.1.9	Mercados meta.....	30
2.1.9.1	Europa	30
2.1.9.2	Estados Unidos	35
2.1.10	Relación comercial	37
2.1.11	Barreras arancelarias	38
2.1.12	Barreras no arancelarias	39
2.1.13	Clasificación arancelaria del maracuyá y sus derivados.....	40
2.1.14	Certificaciones	42
2.1.15	Ferias Internacionales	43
2.1.16	Presentación de producto	44

2.1.17	Actores de la cadena de valor del maracuyá	45
2.1.18	Proceso de elaboración de concentrado de maracuyá.....	47
2.1.19	Países importadores de maracuyá en estado fresco	48
2.1.20	Envase y Empaque.....	48
2.1.21	INCOTERMS	49
2.1.22	Transporte.....	50
2.1.23	Plagas y enfermedades	51
2.1.24	Economía Popular y Solidaria	51
2.1.25	Proyectos ejecutados para mejorar el sector	52
2.1.25.1	Programa de modernización de los servicios Agropecuarios	53
2.1.25.2	Programa Nacional de Negocios Rurales inclusivos (Proneri)	54
2.1.25.3	Programa de Cooperación Ecuador – Brasil	54
2.1.25.4	Programa de fruticultura del INIAP	55
2.1.25.5	Mejoramiento de la productividad del cultivo de maracuyá en la provincia de Manabí.....	56
2.1.25.6	Proyecto Integral para el Desarrollo Agrícola, Ambiental y Social de Forma Sostenible del Ecuador (PIDAASSE)	57
2.1.25.7	Plan de mejora competitiva para la cadena del maracuyá	58
2.1.25.8	Iniciativa de las empresas procesadoras	60
2.1.26	Documentos para exportar	62
2.2	MARCO CONCEPTUAL.....	62
2.2.1	Exportaciones no tradicionales:	62

2.2.2	Fruticultura	63
2.2.3	Ministerio de agricultura, ganadería, acuicultura y pesca (Magap) ...	63
2.2.4	Demanda.....	63
2.2.5	Oferta.....	63
2.2.6	Agroindustria:	63
2.2.7	Jugo:	63
2.2.8	Concentrado:.....	64
2.2.9	Pulpa aséptica:	64
2.2.10	Brix:	64
2.2.11	Acuerdo comercial	64
2.2.12	Sistema Generalizado de Preferencias	64
2.2.13	Agricultura familiar.....	64
2.3	MARCO LEGAL	65
2.3.1	CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR	65
2.3.2	CÓDIGO ORGÁNICO DE LA PRODUCCIÓN, COMERCIO E INVERSIONES (COPCI).....	66
2.3.3	REGLAMENTO AL TÍTULO DE LA FACILITACIÓN ADUANERA PARA EL COMERCIO, DEL LIBRO V DEL CÓDIGO ORGÁNICO DE LA PRODUCCIÓN, COMERCIO E INVERSIONES	68
2.3.4	La Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA	69
2.3.5	Plan Nacional del Buen Vivir (2013 - 2017).....	72
2.3.6	NORMAS	72

2.3.7 Codex Alimentarius	75
2.3.8 Normas internacionales para medidas fitosanitarias – NIMF N. ° 32.....	75
Capitulo III.....	78
3.1 MARCO METODOLÓGICO	78
3.1.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN	78
3.1.2. ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN	79
3.1.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	79
CAPITULO IV	97
4.1 INFORME FINAL	97
4.1.1 Introducción.....	97
4.1.2 Superficie cosechada.....	98
4.1.3 Producción Nacional	99
4.1.4 Rendimiento del cultivo	100
4.1.5 Participación por provincia cultivada	100
4.1.6 Costo de producción.....	102
4.1.7 Participación del PIB	103
4.1.8 Precio.....	103
4.1.9 Crédito.....	106
4.1.10 ESTADO Y DESARROLLO DEL COMERCIO MUNDIAL DEL MARACUYÁ	106
4.1.11 Desarrollo histórico de las exportaciones ecuatorianas de maracuyá y sus derivados.....	110

4.1.12	Exportaciones ecuatorianas del sector de frutas no tradicionales.....	113
4.1.13	Exportaciones nacionales del maracuyá -fruta fresca	113
4.1.14	Exportaciones ecuatorianas del sector de jugo y conservas de frutas no tradicionales	116
4.1.15	Exportaciones de jugo de maracuyá.....	116
4.1.17	Competidores.....	118
4.1.18	Información de empresa analizada.....	118
4.1.19	ASOCIACIONES	123
4.1.20	Estrategias para aumentar las exportaciones del sector maracuyero	125
4.2	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	128
4.2.1	Conclusiones.....	128
4.2.2	Recomendaciones	129
	Bibliografía	130
	Anexo.....	149

ÍNDICE DE FIGURA

Figura 1. Composición interna del maracuyá	12
Figura 2. Formas de consumo de la parchita	13
Figura 3. Zonas cultivadas en Ecuador.....	18
Figura 4. Preferencias arancelarias y acuerdo comercial	38
Figura 5. Certificaciones de calidad	42
Figura 6. Incoterms	50
Figura 7. Firma del convenio de cooperación técnica entre el director general del INIAP y representante de Brasil	55
Figura 8. Variedad INIAP 2009	56
Figura 9. Plantaciones de maracuyá de las comunas de San Vicente	57
Figura 10. PIDAASSE en la provincia de Santa Elena	57
Figura 11. Lanzamiento del taller plan mejora competitiva de la cadena maracuyá .	59

ÍNDICE DE TABLA

Tabla 1. Línea de investigación.....	7
Tabla 2 Valores nutricionales del jugo del maracuyá (100 gramos)	15
Tabla 3 Nombres del maracuyá amarilla de acuerdo a cada país.....	16
Tabla 4 Clasificación del maracuyá según su tamaño	21
Tabla 5. Empresas exportadoras de maracuyá ecuatoriana	25
Tabla 6. Datos generales de Europa	31
Tabla 7. Requisitos	34
Tabla 8. Datos generales de estados Unidos	35
Tabla 9. Arancel equivalente ad-valorem promedio para el maracuyá en estado fresco	39
Tabla 10. Actores de la cadena de valor del maracuyá	46
Tabla 11. Países importadores de la fruta fresca.....	48
Tabla 12. Envase y Empaque	49
Tabla 13. Documentos para exportar del maracuyá y sus derivados	62
Tabla 14. Tasas por concepto de certificación de BPM	72
Tabla 15. Información básica del etiquetado del producto.....	74
Tabla 16 Categorización del producto según el riesgo de plagas	76
Tabla 17. Exportaciones de fruta del ecuador.....	91
Tabla 18. Costos de Producción.....	102
Tabla 19. Exportaciones ecuatorianas de frutas no tradicionales hacia el mundo ..	113
Tabla 20. Exportaciones Totales del rubro de jugo y conserva de frutas ecuatorianas	116
Tabla 21. Asociaciones de maracuyá	124

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Clasificación Taxonómica del maracuyá	11
Gráfico 2 Variedades cultivadas del maracuyá	14
Gráfico 3. Ciclo de la producción del maracuyá	19
Gráfico 4. Índice de madurez	20
Gráfico 5. Productos derivados del maracuyá.....	24
Gráfico 6. Balanza Comercial no Petrolera Ecuador – Unión Europea	32
Gráfico 7. Balanza Comercial No Petrolera Ecuador – Rusia	33
Gráfico 8. Balanza Comercial no Petrolera Ecuador – Estados Unidos.....	36
Gráfico 9. Ferias Internacionales.....	44
Gráfico 10. Flujograma del proceso para elaboración de concentrado de maracuyá	47
Gráfico 11. Productos de la EPS ofertados al mercado de la Unión Europea	52
Gráfico 12. Programas y Proyectos destinados al sector maracuyero	53
Gráfico 13. Problemas de la cadena del maracuyá.....	60
Gráfico 14. Normativa europea relacionada con la comercialización de jugo de fruta	77
Gráfico 15 Exportación de frutas frescas	89
Gráfico 16. Superficie Cosechada	98
Gráfico 17. Producción por hectárea	99
Gráfico 18 Rendimiento del cultivo del maracuyá.....	100
Gráfico 19 Participación en la producción nacional de maracuyá (fruta fresca) 200- 2017.....	101
Gráfico 20. Participación agropecuaria del maracuyá.....	103

Gráfico 21. Precio Productor	104
Gráfico 22 Precio Mayorista	105
Gráfico 23. Comportamiento histórico de los precios internacionales del maracuyá	105
Gráfico 24. Crédito del sector público.....	106
Gráfico 25: Países exportadores de maracuyá	107
Gráfico 26: Crecimiento de las exportaciones de maracuyá a nivel mundial.....	108
Gráfico 27: Concentración de exportaciones: maracuyá.....	108
Gráfico 28: Perspectivas de mercado	109
Gráfico 29: Crecimiento de oferta vs demanda	110
Gráfico 30. Exportaciones totales en valor	111
Gráfico 31. Exportaciones totales en toneladas	112
Gráfico 32. Participación de las empresas exportadoras de jugo, concentrado y demás derivados del maracuyá	112
Gráfico 33. Exportaciones de fruta fresca	114
Gráfico 34. Participación por país de las exportaciones de fruta fresca.....	115
Gráfico 35. Participación de las empresas exportadoras de maracuyá.....	115
Gráfico 36. Exportaciones de jugo de maracuyá.....	117
Gráfico 37. Participación por país de las exportaciones de jugo	118
Gráfico 38. Oferta exportable de la empresa Agroindustria Fruta de la pasión.....	120
Gráfico 39. Participación de las exportaciones de la Agroindustria Fruta de la pasión al sector exportador del maracuyá	121
Gráfico 40. Pasos para que los cultivos de maracuyá sean más eficientes.	125

INTRODUCCIÓN

El maracuyá es una fruta exótica, que tiene sus orígenes en Brasil y que actualmente se cultiva en un gran número de países en el mundo. Mburucuya, parchita o passion fruit como también se conoce al maracuyá, ha enamorado con su exquisito sabor y su muy dulce aroma a los mercados extranjeros durante años.

Ecuador, es un país dueño de una riqueza agrícola muy variada, que conjuga en sus cultivos frutas tropicales y exóticas, que han cautivado a los consumidores en países tanto asiáticos, europeos y americanos, ya sea en estado fresca o procesada. Es así que con el pasar de los años Ecuador se convirtió en uno de los más importantes fabricantes de concentrado y jugo de maracuyá.

El presente análisis se desarrollará a través de cuatro capítulos, donde en cada uno se detalla información indispensable para el cumplimiento del proyecto, los mismos que se describen de manera breve a continuación:

En el capítulo I, se aborda información general de la investigación como el planteamiento del problema, justificación, idea a defender, delimitación de la investigación y los objetivos generales y específicos que se han establecido para dar cumplimiento en el desarrollo del trabajo.

En el capítulo II, se encuentran los antecedentes que se han elaborados sobre el tema, además se detallarán, teorías de comercio exterior y conceptos que servirán como base para cimentar la investigación; de este capítulo también forma parte el marco conceptual y el marco legal.

En el capítulo III, se enmarca la metodología con la cual se va a realizar la investigación, las entrevistas, estadísticas que dan un panorama real de la evolución del sector maracuyero y su acceso a los mercados correspondientes a Estados Unidos de América y Europa.

En el capítulo IV, se desarrollará el análisis de las exportaciones de maracuyá ecuatoriana que se dieron a los mercados antes mencionados, emitiendo un informe que resuma la investigación y que den las estrategias necesarias para el crecimiento de este sector.

CAPÍTULO I

DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 Tema

ANÁLISIS DE LAS EXPORTACIONES DE MARACUYÁ HACIA LOS MERCADOS DE ESTADOS UNIDOS Y EUROPA.

1.2 Planteamiento del problema

Ecuador es un país con un gran potencial para el cultivo de diversas frutas tropicales como son: el mango, piña, papaya hawaiana, aguacate, granadilla, pitahaya, uvilla, limón Tahití, guayaba, mora, tamarindo, maracuyá, entre otras. Su exquisito sabor e intenso olor hace que sean muy apreciadas en el mercado local y extranjero.

Dentro de la oferta exportable destaca el maracuyá, una fruta muy versátil por su exquisito sabor y las propiedades nutricionales que contiene. Goza de una gran demanda en el mercado internacional; es así que Ecuador es un importante productor de maracuyá en América del Sur, y es considerado como el más importante proveedor de concentrado de la fruta, en Europa y Estados Unidos. Su sabor singular y olor es reconocido en muchos lugares del mundo gracias al clima tropical que favorece la cosecha de la fruta durante todo el año. (Cañizares & Jaramillo, 2015)

El principal problema que afecta al sector maracuyero en el Ecuador, es la falta de una semilla certificada, esto ha hecho que se reduzcan los cultivos de la misma, debido a que las semillas que se utilizan actualmente ya no tiene la misma vida útil y son propensas a adquirir más plagas, a esto se suma la participación de los intermediarios que han hecho que la fruta llegue a valores poco favorables para los productores debido a que ellos se llevan gran parte de las ganancias que genera el cultivo.

La reducción en los cultivos, ha provocado un gran impacto en las industrias, que se dedica a la fabricación de jugo, pulpa, concentrado, aroma, y otros derivados de maracuyá, debido a que no está trabajando a su máxima capacidad por la escasez de fruta

fresca y por ende se ha afectado el sector exportador de producto derivados y de fruta fresca.

Con respecto al mercado internacional, Estados Unidos uno de los más importantes socios comerciales del país, pero de este sector solo demanda el jugo, la pulpa y la conserva de maracuyá, restringiendo el acceso a la fruta fresca por las plagas que esta puede trasportar.

1.3 Formulación del problema

¿Cuál ha sido la tendencia de las exportaciones de maracuyá y sus derivados en los últimos años hacia los mercados europeos y de Estados Unidos?

1.4 Sistematización de la investigación

¿Cuál ha sido la situación de las exportaciones del maracuyá y sus derivados que tienen como principal mercado Estados Unidos y Europa?

¿Cuáles han sido las acciones tomadas por el gobierno para apoyar al desarrollo del sector de la parchita?

¿Cuál es la situación de la producción del maracuyá en el Ecuador?

1.5 Objetivo de la Investigación

1.5.1 Objetivo General

Analizar las exportaciones de maracuyá y sus derivados, que tuvieron como destino los mercados de Estados Unidos y Europa, mediante información estadística correspondiente a los últimos años, con el fin de comentar las tendencias de las exportaciones de Maracuyá y sus derivados

1.5.2 Objetivo Específico

Recopilar información sobre las exportaciones del maracuyá y sus derivados que tuvieron como principal destino los mercados de Estados Unidos y Europa.

Determinar las acciones tomadas por el gobierno para apoyar al desarrollo del sector de la parchita.

Identificar la situación de la producción del maracuyá en el país.

1.6 Justificación de la investigación

Ecuador es un país rico en cuanto a fruta se refiere, esto se debe a su muy variado clima que propicia las condiciones idóneas para el desarrollo de las frutas.

Entre las frutas que se cultivan en el país y que se destinan a la exportación, se encuentra el tomate de árbol, pitahaya, mango, banano, mora, aguacate, piña, papaya hawaiana, uvilla, limón Tahití, guayaba, mora, guanábana, tamarindo, granadilla, maracuyá, entre otras.

El maracuyá conocido también como parchita o fruta de la pasión pertenece a la familia de la Passifloraceae. Los climas tropicales y subtropicales son idóneos para su desarrollo. Se reconoce tres variedades de maracuyá (amarilla, morada y rojiza), en Ecuador la amarilla es la variedad comercial dentro del mercado local e internacional. Ecuador inició las exportaciones del maracuyá en la década de los 70; desde entonces, las ventas al mercado internacional han superado toda expectativa.

La finalidad de la presente investigación es dar a conocer una perspectiva general de la situación actual de las exportaciones del maracuyá (fruta y derivados), durante el periodo 2013 al 2017, tomando como punto de partida los flujos comerciales de la parchita que se dieron entre Ecuador y los mercados de Europa y Estados Unidos.

El característico sabor agridulce y su concentrado aroma del maracuyá, ha sido por años la carta de presentación de la fruta, en los mercados internacionales. Además, es rica en vitamina (A, B, C), calcio, hierro y minerales. El maracuyá es una fruta versátil ya que puede ser consumida en jugo simple, concentrado aséptico y congelado, pulpa. Además del aroma, la harina y las semillas de las cuales se extrae el aceite (Diario El productor, 2015)

Aunque, Brasil es el más importante productor de la fruta de la pasión a nivel mundial, su producción es destinada a satisfacer su demanda interna. Por esta razón, Brasil se convirtió en un importador neto de jugo de maracuyá (Gómez, 2005). Pasando Ecuador a ser uno de los más importantes productores de jugo y concentrado de maracuyá a nivel mundial.

Por todo lo antes mencionado el maracuyá es una fruta cuyas expectativas de exportación son muy altas, es importante que se analice el comportamiento de sus exportaciones por los beneficios económicos que estas generan y las plazas de trabajo que se requieren para cultivo, siembra y comercialización tanto en el mercado interno como externo.

Este trabajo de investigación también tiene su pertinencia al poder ser base de futuras investigaciones orientadas a estudiar nuevos productos y mercados, así como las estrategias para mejorar la comercialización de productos ecuatorianos que por sus características son muy apetecidos en diferentes lugares del mundo.

1.7 Delimitación de la investigación

El presente trabajo de investigación se ha enfocado en el sector exportador del maracuyá (fruta y derivados) ecuatoriano. Además, se toma en consideración los flujos de exportación que se dieron hacia los mercados de Estados Unidos y Europa, durante el periodo 2013 al 2018 de fruta fresca, concentrado y jugo de maracuyá, los rubros más representativos de este sector.

Este trabajo se desarrollará en base de lo que hemos aprendido sobre el sector exportación y se centrará en el ámbito de comercio exterior.

El cultivo de la fruta se encuentra concentrada, en las provincias de la costa y ciertas provincias de la sierra, pese a que las empresas agroexportadoras se encuentra ubicadas en su mayoría en la ciudad de Quito. En la ciudad de Guayaquil se localizan las industrias productoras de derivados del maracuyá.

- **Tema:** Análisis de las exportaciones de maracuyá hacia los mercados de Estados Unidos y Europa.
- **Campo:** Comercio Exterior
- **Área:** Exportación

1.8 Limitaciones de la investigación

Como límites de la investigación, deben considerarse varios factores que podrían impedir la recolección de los datos necesarios para realizar el análisis de la tendencia de las

exportaciones de maracuyá y sus derivados. En este caso, las principales limitaciones para el desarrollo del trabajo están la colaboración de la población considerada como objeto de estudio para proporcionar la información requerida.

1.9 Idea a defender

El análisis de la tendencia de las exportaciones de maracuyá y sus derivados permitirá dar una perspectiva sobre el flujo comercial de la fruta a los mercados de Estados Unidos y Europa, para así establecer estrategias para mejorar la venta al exterior de estos productos.

1.10 IDENTIFICACIÓN DE LAS VARIABLES

- **Variable independiente:** Análisis las exportaciones de maracuyá
- **Variable dependiente:** Estrategias para la venta al exterior del producto hacia los mercados de Estados Unidos y Europa.

1.11 Línea de investigación institucional

Tabla 1. Línea de investigación

Dominio	Línea institucional	Línea de facultad
Dominio 1	Desarrollo	Desarrollo empresarial y
Emprendimientos	estratégico	del talento humano.
sustentables y sostenibles	empresarial y	
con atención a sectores	emprendimientos	
tradicionalmente excluidos	sustentables.	
de la economía social y		
solidaria.		

Fuente: (ULVR, 2020)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes Referenciales

Burbano Janeth y Villafuerte Flavio (2010) autores del trabajo titulado “Maracuyá: Sistema Productivo Sustentable”, se enfocó en la importancia que tiene el cultivo para las poblaciones rurales de escasos recursos del país, además de resaltar la rentabilidad y la baja inversión que se necesita para la producción del maracuyá.

En el documento presenta la situación general del cultivo (plantación, cuidados, podas, riego, fertilizantes), costos de producción, propuesta de modelos de financiamiento como bancos solidarios y comunitarios, exponiendo las ventajas y desventajas de utilizar estos sistemas de financiamiento; análisis de mercado (Estados Unidos, Canadá y Japón), evaluación de la rentabilidad del maracuyá.

El proyecto realizado por Eric Alcívar (2014), mismo que se enfoca en la elaboración y sucesiva exportación de concentrado de pulpa de maracuyá para el mercado polaco, aprovechando la acogida que tiene la pulpa de esta fruta en ese mercado europeo. La razón por la cual se seleccionó el mercado polaco, es debido a que es uno de los que posee mayor demanda de este producto.

En el documento se pone de manifiesto los pasos para crear una empresa procesadora; los pasos a detalle que debe atravesar el maracuyá desde su cultivo hasta convertirse en concentrado/pulpa y sucesivo almacenaje hasta su exportación; un amplio análisis de mercados y ferias en las que puede participar esta fruta.

El trabajo elaborado por Guevara Jéssica (2017) titulado “Requisitos Técnicos de Exportación de maracuyá en su inserción en el mercado internacional” evidencia la importancia de estos requisitos en las exportaciones de maracuyá en cualquiera de sus presentaciones en los mercados de Estados Unidos (EEUU), Comunidad Andina de Naciones (CAN) y Unión Europea (UE).

El proyecto antes mencionado ha servido como base y apoyo para esta investigación debido que resaltan los requisitos, normas técnicas como el empaque, embalaje y fitosanitarios, reglamentos, decisiones y estándares de calidad e inocuidad, necesarios para permitir el ingreso del maracuyá y sus derivados a los mercados internacionales, además de las instituciones encargadas de velar y monitorear el cumplimiento de las normas existentes.

En este documento también se detallan las normativas y reglamentos que avalan el correcto tratamiento del fruto antes de la exportación, igualmente la autora describió las subpartidas del maracuyá y sus derivados, además de los cambios sufridos a causa de la implementación de la nueva enmienda del sistema armonizado.

El proyecto titulado “Producción y exportación de Concentrado de maracuyá ecuatoriano en el cantón Arenillas-Provincia el Oro, para exportar a Alemania” (2018) elaborado por Romero Vicente pone en manifiesto el gran potencial que tiene la pulpa de maracuyá en el mercado alemán.

En el documento que se citó anteriormente se detallan datos básicos del fruto, como información nutricional del jugo, características del cultivo, otros productos que se puedan elaborar del maracuyá. En este trabajo se establece la aceptación con la que cuenta este producto en el mercado de Alemania y otros países de la Unión Europea, por su exquisito sabor y la diversidad de uso que tiene; además del alto valor nutricional de esta fruta exótica. Romero también expuso el aporte de la fruta de la pasión en el proceso de la matriz productiva; esta iniciativa busca dar el valor agregado de la materia prima para así tener mayores ingresos, como empresa y país.

2.1.1 Teorías de comercio exterior

2.1.1.1 Teoría de la Ventaja Absoluta

Adam Smith en su libro las riquezas de las naciones publicados en 1776, habla que los países deberían producir los bienes en los que son buenos (tiene abundancia de recursos como tierra, mano de obra, entre otros), y especializándose en dichos bienes para ser eficientes en su producción, para así ser competitivos en los mercados internacionales y

generar mayor riqueza con menor utilización de recursos, e importando a su vez aquellos bienes que sea costosa su producción. Esta teoría se limita al supuesto de que solo hay dos bienes y dos países que negocian entre sí, ya que uno tendrá ventaja absoluta en la producción de un bien respecto a otro (Veletanga, 2018).

2.1.1.2 Teoría de la Ventaja Comparativa

El economista David Ricardo en 1817, define que los países generan mayor riqueza cuando se especializan en producir aquellos bienes o servicios en los que son más productivos y comercializan con ello. Incluso si un país es más productivo en todos sus productos que otro país, le interesaría producir siempre aquel en el que es más productivo comparativamente (Bordera, 2012).

2.1.1.3 Demanda Recíproca

John Stuart Mill llevó a cabo la teoría de la “demanda recíproca”, explicando que la base del comercio internacional reposa en la demanda que un país tenga de un producto y la oferta que el otro país sea capaz de cubrir. En este sentido, la teoría de la oferta y la demanda establece que el equilibrio entre estos dos factores repercutirá en el precio internacional de los bienes intercambiados. De haber más oferta que demanda, los precios tienden a decaer. Este principio constituye un argumento que valida, y al mismo tiempo complementa, la teoría ricardiana, que solo tomaba en cuenta la oferta (Fxtrader, 2010) .

2.1.2 Datos generales del maracuyá

El maracuyá es una fruta tropical exótica nativa del amazónica brasileña, de donde se extendió a otros países como India, Sudáfrica; entre otros, además de gran parte del continente americano, en donde fue introducida en 1936 (Cañizares & Jaramillo, 2015, pág. 13).

Entre los países de América se introdujo la fruta como un cultivo de traspatio, utilizado solo para el consumo casero o de forma ornamental por la belleza de su flor.

La palabra maracuyá proviene del dialecto indígena del Brasil, los cuales llamaron a la fruta “maraú-ya”, que simboliza “fruto que se come de un sorbo”; al conocerla los

españoles, la palabra se degeneró llegando a la que hoy se conoce como maracuyá (Cañizares & Jaramillo, 2015, pág. 13), esta fruta también es conocida como fruta de la pasión, no por ser un afrodisiaco o tener alguna propiedades parecida a ello, sino porque su flor contiene los símbolos de la pasión de Cristo, teniendo entonces un origen religioso esta designación.

2.1.3 Clasificación Taxonómica



Gráfico 1. Clasificación Taxonómica del maracuyá

Fuente: (Cañizares & Jaramillo, 2015, págs. 22 - 23)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

Se da a conocer en el gráfico 1 a la familia a la que pertenece el maracuyá (Plassifloraceae), a este mismo género pertenece la badea (*Passiflora Quadrangularis*) y la granadilla (*Passiflora Ligularis*). (Cañizares & Jaramillo, 2015, pág. 13); También se muestra que hay dos variedades, la Purpurea Sims, que es la variedad morada, y Flavicarpa Degener que es la variedad amarilla.

Según lo expuesto en la guía técnica para el cultivo de maracuyá en el litoral ecuatoriano, proporcionada por el Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), señala que el maracuyá amarillo posiblemente se dio debido a una mutación del maracuyá morada.

2.1.4 Maracuyá

Es una planta semileñosa en forma de bejuco, de ciclo permanente, trepadora que se adhiere a las estacas u otras plantas cercanas, y se fijan a ellas por medio de los zarcillos que crecen por debajo de las hojas en forma de espiral, el tallo cilíndrico de color verde es muy característico de la planta, además presentar ramas largas; según Adolfo Cañizares

y Edwin Jaramillo (2015) exponen que las hojas del maracuyá en la etapa de juventud (hojas lobadas) como la etapa de adultez (hojas trilobadas) presenta diferentes formas.

De esta planta nacen frutos con forma redonda u ovoide, de intenso aroma; el color de la corteza dependerá de la variedad de la planta, la *Passiflora edulis* Sims es de color morada, mientras que la *Passiflora edulis* Flavicarpa presenta una corteza liza y acerada de color amarillo brillante, con un sabor agridulce.

En el interior de la *Passiflora* hay una membrana en forma de pequeñas bolsitas de textura gelatinosa donde se encuentra alojadas las semillas, un maracuyá madura puede tener aproximadamente unas 200 a 300 semillas (Valarezo, Valarezo, Mendoza, Álvarez, & Vásquez, 2014); las semillas son de color negro, y están compuestas por aceite y proteínas.

Es poco frecuente que no se desarrolle la pulpa, ni las semillas dentro de la fruta.



Figura 1. Composición interna del maracuyá
Fuente: (Cañizares & Jaramillo, 2015)
Elaborado por: López & Ponce (2019)

La composición porcentual típica de la pasiflora se observa en la figura 1.

2.1.4.1 Formas de consumo

La parchita, es una fruta versátil que se puede degustar como jugo, concentrado; es útil para elaborar numerosos cócteles; es esencial en comidas y postres (ver figura 2), ya que es uno de los ingredientes predilectos de los amantes del arte culinario, como ensaladas, glaseado, galletas, así también se puede utilizar como principal ingrediente de helados, caramelos, mermeladas, licores etc. (Teleamazonas, 2019); muchas industrias han creado productos que contiene maracuyá como por ejemplo la industria cosmética, que según lo expuesto por el Instituto de tecnología y alimentos del Brasil el aceite que se extrae de las

semillas de la fruta de la pasión es ampliamente utilizado para la elaboración de jabones, barnices, entre otros productos para el cuidado personal (Berrocal, 2010), otras de las industrias que se suman son la de confiterías con nuevos productos con sabor a maracuyá, además la industria de bebidas.



Figura 2. Formas de consumo de la parchita
Fuente: (BASC, 2014)

2.1.4.2 Variedad de maracuyá

Las dos variedades de la *Passiflora Edulis* (amarilla y morada) que se cultivan en regiones tropicales y subtropicales de los países del mundo, han presentado mejoras, creando nuevas subvariedades de maracuyá.

En el gráfico 2 que se muestra a continuación, se puede apreciar que el maracuyá amarillo es la que más subvariedades presenta, en países como Brasil, Hawái, Colombia, Venezuela, México, Puerto Rico y Ecuador.

Además, una nueva variedad de color rojizo derivada del maracuyá morada se ha creado en Australia.

<p>OUOPRETANO Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Púrpura • Brasil • Zona de Cultivo 	<p>MUICO Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Púrpura • Brasil • Zona de Cultivo 	<p>PEROBA Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Púrpura (Conocida como Brasileira Rosada en Venezuela) • Brasil • Zona de Cultivo 	<p>PINTADO Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Púrpura • Brasil • Zona de Cultivo 	<p>MIRIM Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Amarilla • Brasil • Zona de Cultivo 	<p>REDONDO Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Amarilla (conocida como Brasileira Amarilla en Venezuela) • Brasil • Zona de Cultivo
<p>HAWAIIANA Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Amarilla • Colombia, Venezuela • Zona de Cultivo 	<p>AUSTRALIAN PURPLE Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Púrpura (conocida como Nelly Kelly) • Australia, Hawái • Zona de Cultivo 	<p>COMMON PURPLE Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Púrpura • Hawái • Zona de Cultivo 	<p>KAPOHO Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Amarilla • Hawái • Zona de Cultivo 	<p>SEVCIK Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Amarilla • Hawái • Zona de Cultivo 	<p>UNIVERSITY ROUND Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Amarilla • Hawái • Zona de Cultivo
<p>PRATT Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Amarilla • Hawái • Zona de Cultivo 	<p>YEE Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Amarilla • Hawái • Zona de Cultivo 	<p>NOEL'S SPECIAL Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Amarilla • Hawái • Zona de Cultivo 	<p>WAIMANALO Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Amarilla • Hawái • Zona de Cultivo 	<p>MARACUYÁ Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Amarilla • Colombia, México • Zona de Cultivo 	<p>PARCHA Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Amarilla • Puerto Rico • Zona de Cultivo
<p>PARCHITA Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Amarilla • Venezuela • Zona de Cultivo 	<p>INIAP 2009 Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Amarilla • Ecuador • Zona de Cultivo 	<p>TROPIFRUTAS Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Amarilla • Ecuador • Zona de Cultivo 	<p>MISTY GEM Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Púrpura - rojiso • Australia • Zona de Cultivo 	<p>SWEETHEART Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Púrpura - rojiso • Australia • Zona de Cultivo 	<p>PANAMA Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Púrpura - rojiso • Australia • Zona de Cultivo
<p>PANDORA Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Púrpura - rojiso • Australia • Zona de Cultivo 	<p>McGuffies Red Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Púrpura - rojiso • Australia • Zona de Cultivo 	<p>SAMBA Variedad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color de la Cáscara: Púrpura - rojiso • Australia • Zona de Cultivo 			

Gráfico 2 Variedades cultivadas del maracuyá

Fuente: (Cañizares & Jaramillo, 2015, págs. 22 - 23) (Núcleo Ambiental S.A.S., 2015)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

2.1.4.3 Composición nutricional del jugo de maracuyá

Tabla 2 Valores nutricionales del jugo del maracuyá (100 gramos)

Contenido nutricional	Cantidad
Valor energético	78 calorías
Humedad	82-85%
Proteínas	0,8g
Grasas	0,6g
Hidrato de carbono	2,4g
Fibras	0,2 g
Calcio	5,0 mg
Fósforo	18 mg
Hierro	0,3 mg
Vitamina A activa	684 mg
Riboflavina	0,1 mg
Niacina	2,2 mg
Ácido ascórbico	15 – 20 mg

Fuente: (Cañizares & Jaramillo, 2015, pág. 18)

En la tabla 2 se pone de manifiesto los valores nutricionales (vitaminas, minerales, proteínas, calcio) que contiene el jugo que se encuentra dentro de la fruta del maracuyá.

2.1.4.4 Beneficios

El maracuyá es una fruta exótica rica en Fitonutrientes (carotenoides, polifenoles, hierro) vitaminas (A, C, B), calcio, grasas; la vitamina A, ayuda a la salud de la vista, la vitamina C refuerza el sistema inmunológico, previniendo el envejecimiento prematuro; el hierro presente en la fruta tiene la característica de absorberse con facilidad debido a la presencia del ácido ascórbico (Villanueva, 2017).

Entre las ventajas y beneficios que ofrece el maracuyá se tienen:

1. Mejora el impulso nervioso y muscular.
2. Ayuda a cuidar la visión y evitar enfermedades degenerativas.
3. Combate los radicales libres inhibiendo el desarrollo de células tumorales.

4. El maracuyá cuida de la piel y el cabello manteniéndolos sanos.
5. Estimula el funcionamiento del sistema inmunológico.
6. Ayuda a tener dientes y huesos sanos.
7. Aumenta la absorción de hierro, evitando así anemia ferropénica.
8. Favorece el tránsito intestinal, evitando el estreñimiento.
9. Contribuye a regular el azúcar en sangre.
10. Mejora el sueño y combate el insomnio.
11. Ayuda a reducir la tensión arterial.
12. Estimula el funcionamiento del metabolismo.
13. Alivia el dolor muscular.
14. Resulta beneficioso para el sistema cardiovascular.
15. Colabora en la desintoxicación y depuración del organismo.
16. Es útil para el dolor de cabeza.

2.1.4.5 Nombre del maracuyá de acuerdo a cada país

A la fruta se la conoce con diferentes nombres según el territorio en que se encuentre, en la tabla 3 se presentan algunas de las denominaciones con que se conoce a la *Passiflora Edulis*; ya que al momento de comercializar esta la fruta en los mercados internacionales es importante conocer cómo se llama en el mercado elegido.

Tabla 3 Nombres del maracuyá amarilla de acuerdo a cada país

Países	Nombres
Venezuela, Puerto Rico y algunas regiones de Colombia	Parchita o parcha
Portugal, Paraguay	Mburucuya, Maracujá-roxo, Maracujá
Cuba	Ceibey
Hawái	Lilikoi
Países de habla inglesa	Yellow Passion fruit
España	Fruta de la pasión
Perú, Ecuador, México, Guatemala	Maracuyá
Italia	Frutto della passione, maracuja, <i>Passiflora</i> varieta
Alemania	Passions frucht

Bulgaria	Pasiflora
Dinamarca	Passionsfrugt
Polonia	Meczennica
Suecia	Passionsfrukt
Países Bajos	Passievrucht
Finlandia	Punapassioni
Francia	Fruit de la passion
Alemania	Passionsfrucht, Maracuja, Passionsblume
Grecia	Passiflora

Fuente: (Europa, 2018) (Robles, 2010)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

2.1.4.6 Producción de Ecuador

En el país, el cultivo de maracuyá es característico de las provincias que conforman el litoral ecuatoriano (ver figura 3), ya que la fertilidad de sus tierras y su clima tropical son óptimos para el desarrollo de la fruta, que se encuentra presente durante todo el año en el país; se calcula que la producción involucra alrededor 10.000 pequeños y medianos productores en esta actividad (Valarezo, Valarezo, Mendoza, Álvarez, & Vásquez, 2014).

Ecuador al consolidarse como uno de los mayores proveedores de jugo (14°/15° Brix) y concentrado (50° Brix) de maracuyá a nivel mundial; se estima que se destina el 97% de la producción total de maracuyá a los mercados extranjeros, mientras que el mercado doméstico solo absorbe el 3% de la producción (Cañizares & Jaramillo, 2015, pág. 75). Adicionalmente la fruta, las semillas e incluso el aroma se exportan en menor cantidad. Así como otros derivados que se elaboran con esta fruta.

En los últimos años debido a las crisis que ha atravesado el sector productor de maracuyá, muchos de los agricultores han optado por diversificar la producción, intercalando el maracuyá con cultivos de ciclo corto (maíz, papaya, tamarindo, ají) o de ciclo permanente (cacao, café, teca) (INIAP, 2014).

2.1.4.7 Variedades en Ecuador

En base a la Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua – ESPAC (2018) las variedades del maracuyá amarilla utilizadas en los cultivos ecuatorianos son:

- Maracuyá Criolla 81%
- Maracuyá Mejorada 16%
- Maracuyá Híbrida Nacional 2%
- Maracuyá Híbrida Internacional 1%

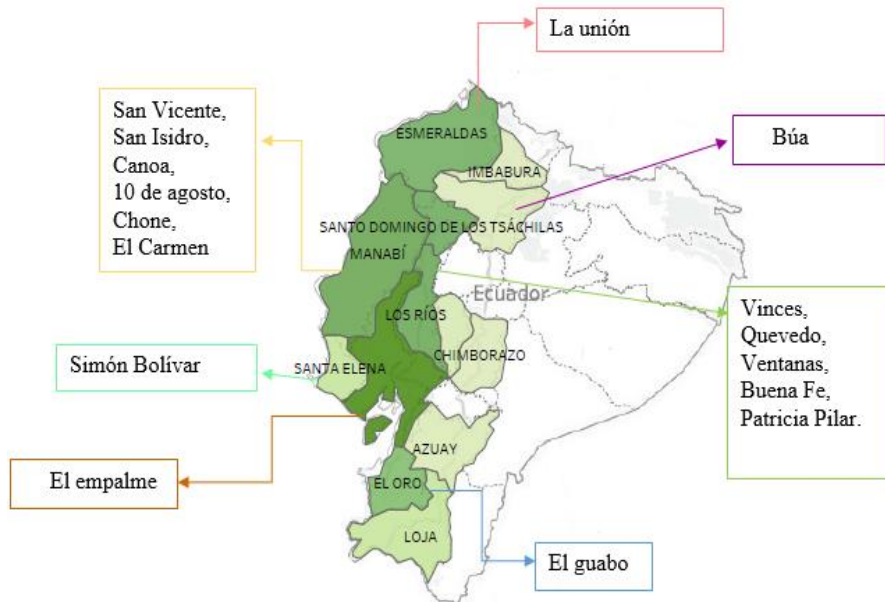


Figura 3. Zonas cultivadas en Ecuador

Fuente: (Radio Huancavilca, 2014)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

2.1.4.8 Épocas de cosecha de producción del maracuyá

Las condiciones climatológicas en Ecuador contribuyen al abastecimiento continuo de la fruta, puesto que Ecuador es uno de los pocos países en donde se cosecha el maracuyá durante todo el año.

En el gráfico 3, se muestra la fluctuación en la producción anual del maracuyá, destacando que durante los meses de abril – septiembre y de diciembre – enero, los niveles de producción aumentan, mientras que los meses restantes la producción baja.

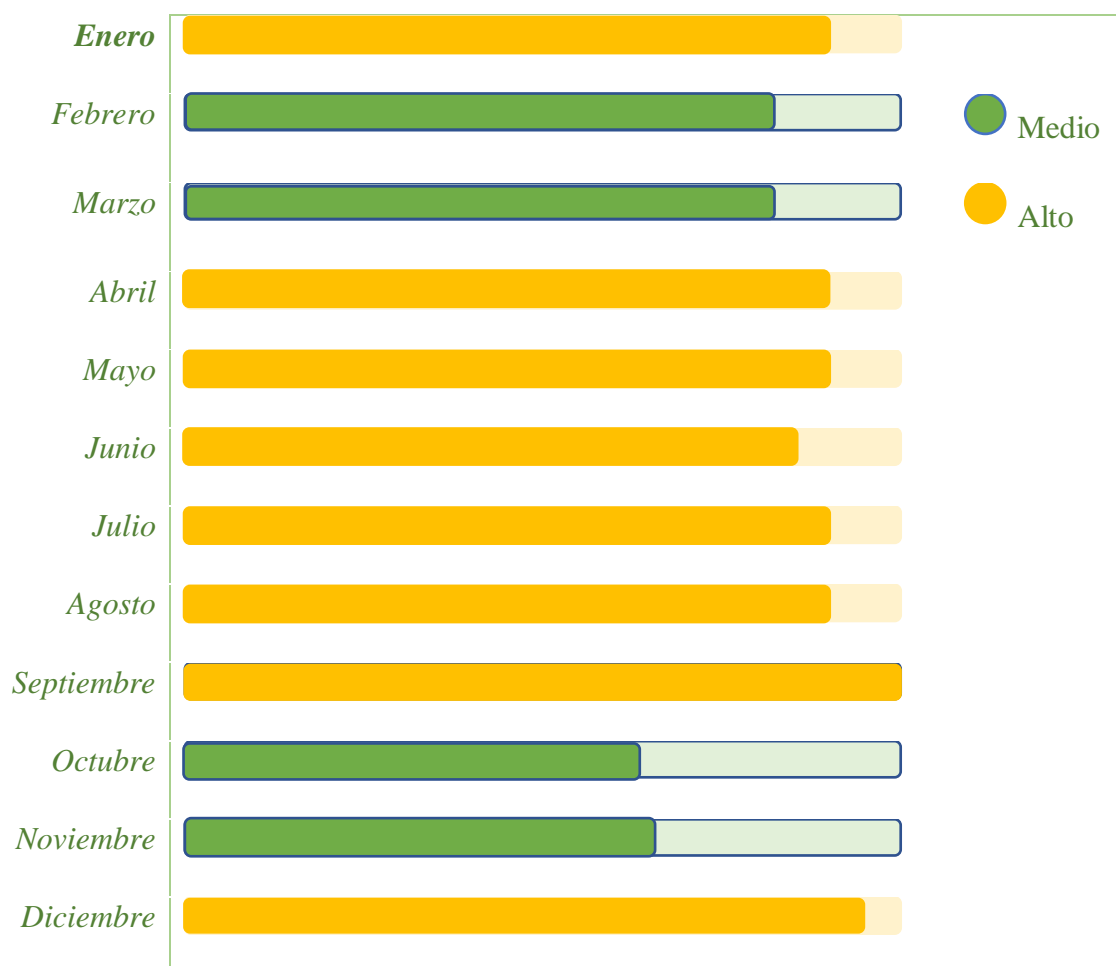


Gráfico 3. Ciclo de la producción del maracuyá
Fuente: (Cañizares & Jaramillo, 2015, pág. 25)
Elaborado por: López & Ponce (2019)

2.1.5 Componentes de la Calidad

La calidad juega un papel importante al momento de posicionar un producto en los mercados internacionales y para esto la fruta debe cumplir ciertos requerimientos básicos que van asociados con el color, el aroma, la apariencia y el tamaño del maracuyá.

2.1.5.1 Color

El color de la corteza representa el grado de madurez de la fruta, como se muestra en el gráfico 4. Los constantes cambios de coloración durante el proceso de maduración del

maracuyá permiten a los agricultores tener un mayor control del estado de la fruta, para así evitar posibles pérdidas en la cosecha.



Color 1

- En la superficie de la fruta se aprecia tenuemente el color amarillo que se confunde con el verde de la fruta.



Color 2

- Aumenta el color amarillo en la zona central del fruto y permanece el color verde en la región cercana al pedúnculo y a la base .



Color 3

- El color amarillo aumenta en la superficie de la fruta, aunque en el pedúnculo floral y a la base se mantiene el color verde.



Color 4

- La tonalidad verde es sustituida por una tonalidad amarilla, aunque todavía se aprecia ciertas áreas de la cáscara de la fruta de color verde.



Color 5

- El fruto presenta una tonalidad amarilla en toda su cáscara (maduro)



Color 6

- El fruto presenta una tonalidad amarilla brillante (sobre maduro)

Gráfico 4. Índice de madurez

Fuente: (Seceraría de Agricultura, 2014)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

Una característica muy particular del maracuyá, es que luego de alcanzar su óptima madurez, el fruto se desprende de la planta y cae al suelo, en donde es recogida por los campesinos.

El maracuyá destinado al mercado de fruta fresca, es la semimadura (color 3 y 4), mientras que la fruta destinada a las industrias, es la madura (color 5) o sobre madura (color 6).

2.1.5.2 Aroma

El intenso aroma que despide el maracuyá maduro, muy característico de esta fruta, es otro de los componentes que permite evidenciar la calidad.

2.1.5.3 Apariencia

Una fruta de calidad deberá presentar una apariencia fresca, libre de cicatrices, golpes o cualquier otra lesión causadas por enfermedades o plagas que se encuentre en la corteza, salvo ciertas cicatrices superficiales muy leves que no afecten su aspecto en general.

La deshidratación también puede ser una de las causas que comprometan la calidad del maracuyá. En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

En el maracuyá se destacan tres niveles de calidad (apariencia) que son:

- **Categoría “Extra”**

Calidad Superior

Presentar una apariencia fresca y firme,

No deberá presentar cicatrices o golpes en la corteza.

- **Categoría I**

Buena Calidad

Defectos leves en la corteza, estos defectos no deberán sobrepasar el 10% de la superficie del total del fruto.

- **Categoría II**

Los defectos no deberán sobrepasar el 20% de la superficie del total del fruto.

La pulpa no ha sido afectada por los daños presentes en la corteza (FAO, 2014, págs. 2 - 3)

2.1.5.4 Tamaño

La parchita, según su tamaño se clasifica en 3 tipos, que puede variar desde grandes a pequeñas, con diferentes milímetros, como muestra la tabla 4.

Tabla 4 Clasificación del maracuyá según su tamaño

Tipo	Tamaño	Diámetro en mm
I	Grande	Más de 60
II	Medio	50 – 59
III	Pequeño	40 – 49

Fuente: (INEN, 2018)

2.1.6 Historia comercial del maracuyá en Ecuador

El maracuyá, una planta originaria de la región amazónica del Brasil, fue introducido por los conquistadores a otros países, en donde solo se la producía para el consumo casero o de forma ornamental, ya que era un cultivo de traspatio en forma silvestre.

En Ecuador, se desarrolló el maracuyá en estado fresco de forma comercial en la década de los 70, esto se debe a los altos precios, que incentivaron su producción en el país; aunque por los elevados volúmenes de producción, que Ecuador aportaba a los mercados internacionales, hubo saturación de la fruta y esto desencadenó en pérdidas para los productores, ya que las compras disminuyeron drásticamente (Hidalgo & Andino, 2011).

En la década de los 80, el país comenzó a mejorar la forma de como cultivar el maracuyá, los cultivos se extendieron a nuevas provincias de forma permanente. En el país se inició con la industrialización de la fruta, siendo la empresa Agroindustrial Fruta de la Pasión Cía. Ltda. Una de las primeras en incursionar en esta actividad de extracción de pulpa de maracuyá, años más tarde se creó Tropifruta y luego Quicornac S. A.; aunque el sector industrial de la fruta era próspero e iba en auge, el mismo presentó problemas debido a la caída de los precios internacionales y sobre todo a la sobre producción del maracuyá en el país, lo que ocasionó que las empresas de la época tengan saturación de materia prima y oferten más de lo necesario a los mercados extranjeros (Arosemena, Pressreader, 2017).

En los años 90, a causa de la constante fluctuación de los precios internacionales de los productos ofertados por Ecuador, el sector maracuyero entró en crisis, ocasionando que muchos productores pierdan sus fincas por los créditos que no se pudieron cancelar; el apoyo de la industria nacional y una política firme por parte de organización de gobierno jugaron un papel importante para el crecimiento del sector. Otra de las empresas que se sumaron al sector industrial del maracuyá fue Exofrut en 1992 (Arosemena, Pressreader, 2017, pág. 1); en esta década Latinoamérica aportaba con más de la mitad de la producción mundial de jugo y concentrado de maracuyá liderando las exportaciones Ecuador, Colombia, Brasil y Perú. (Gómez, 2005)

En el año 2000, la adopción a una nueva moneda hizo tambalear, no solo a la cadena productiva del maracuyá, sino a todos los sectores del país, generando pérdidas cuantiosas.

Durante los siguientes años del 2000 hasta la actualidad se evidencio una muy marcada lucha por la estabilización del precio del maracuyá a nivel de productor, la constante búsqueda de apoyo gubernamental para el sector son algunos de los puntos que se repiten durante 19 años. Las empresas industriales por su parte han tomado medidas para abastecerse de la fruta para que su producción no se vea afectada. Otros de los factores que provocó la merma de la producción de maracuyá fue la estación lluviosa y el terremoto que golpeó fuertemente al país en especial a la provincia de Manabí.

Como forma de fomentar el cultivo de maracuyá se han desarrollado varios programas y proyectos en las diferentes zonas productivas del país como el Programa de modernización de los servicios agropecuarios con sus siglas PROMSA, el cual busca mejorar el rendimiento en el manejo apropiado de la fruta, mediante la transferencia de tecnología, a esta iniciativa se sumó la empresa Ecu plantación con la compra de una fábrica procesadora de la fruta (Diario La hora, 2002), o el programa de mejoramiento genético impulsado por el Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) de Ecuador (INIAP, 2010). El maracuyá orgánico es otra de las medidas con la que se está trabajando para captar nuevos mercados (Herder, 2019).

2.1.7 Productos derivados del maracuyá

En el gráfico 5, se muestran los productos que han sido elaborados a base del maracuyá y que forman parte de la oferta exportable de este sector según el portal de agrocalidad. Aunque existe diversidad de productos a base de esta fruta, los favoritos en los mercados internacionales son concentrados, jugos y pulpa.

Los demás productos solo han presentado participaciones esporádicas.



Gráfico 5. Productos derivados del maracuyá

Fuente: (Agrocalidad, 2019)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

2.1.8 Empresas exportadoras de maracuyá y sus derivados en Ecuador

El sector exportador del maracuyá, está conformado por un gran número de empresas que se encuentran registrada ante el directorio de PROECUADOR, muchas de estas empresas son pequeñas y con poca experiencia en los mercados internacionales debido a los pocos años de su creación. (Arosemena, Pressreader, 2017, pág. 3)

2.1.8.1 Empresas exportadoras de maracuyá fruta fresca

En la tabla 5 se muestran algunas de las empresas exportadoras del maracuyá como fruta fresca.

Tabla 5. Empresas exportadoras de maracuyá ecuatoriana

Empresas exportadoras del maracuyá
AGROINDUSTRIA NATUREXOTIC CIA.LTDA.
ECOFRUIT
F.L.P. LATINOAMERICAN PERISHABLES DEL ECUADOR S.A.
COLLAGUAZO QUISHPE SALIA ELISABETH
MOUNTAIN GROWN M-GROWN CIA. LTDA.
RIERA ULLOA PAUL ANDRES
EXPORTACIONES DUREXPORTA S.A.
COMERCIALIZADORA EKINOXPRODU S.A.
LAMIÑA LUGMAÑA MAYRA ALEXANDRA
GALARZA GUAITA NARCIZA DE JESUS
ENRIQUEZ VELASCO LUIS GERMAN
AGRÍCOLA FLORES ZURITA AGROFLOZUR CÍA. LTDA.
ARMAS CUASCOTA ANA MARCELA
BALTRA TRADING BALTREX S.A.
FRUITSMERE EXPORTADORA TOO FRUITY S.A.
AUSTROFOOD CIA. LTDA.
PRODUTANKAY CIA. LTDA.
PRODUCTORA ECUATORIANA DE FRUTAS Y PROCESADOS DIAMONDFRUIT S.C.L.
PRODUCTORA ECUATORIANA DE FRUTAS EXOTICAS ORGANPIT CIA.LTDA.
EXPORT IMPORT MILEVYN CIA LTDA
FAVAYE S.A.
TERRA SOL CORP S.A.

Fuente: (Proecuador, 2018)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

2.1.9.2 Empresas exportadoras de derivados del maracuyá

Cuatro son las empresas que lideran las exportaciones de concentrado, pulpa y jugo de maracuyá; dichas empresas suelen abarcar toda la cadena de producción, desde su cultivo, hasta la exportación de los derivados de la fruta.

2.1.8.1.1 *QUICORNAC*

Quicornac S.A., es una empresa multinacional de origen suizo – ecuatoriano. Fue fundada en el año de 1989, en la ciudad de Guayaquil, en donde actualmente funcionan sus oficinas. Desde sus inicios la empresa incursiono en la elaboración y comercialización de jugos y concentrados de maracuyá, su planta industrial se encuentra en el cantón Vinces, provincia de Los Ríos.

La compañía en el transcurso de los años, ha ido innovando su infraestructura es así que para el año 2000, la empresa amplía sus instalaciones que abarcó 15'000 m², además de expandir incursionar en la producción aséptica y trabajar con los residuos de la fruta como son la semilla y cáscara; así como también durante el primer semestre del 2019 la empresa cuenta con una línea de producción orgánica de jugo y concentrado de maracuyá (Quicornac, 2014). Los centros de abastecimiento de materia prima de la empresa son las provincias de Esmeralda, Manabí, Los Ríos, Guayas.

2.1.8.1.1.1 Línea de producción

La empresa ofrece una gama diversa y de alta calidad de productos de materia primas semiacabados (Quicornac, 2014).

MARACUYÁ

- **Congelados**
 - Jugo concentrado de maracuyá 50Bx
 - Jugo concentrado clarificado de maracuyá 50Bx
 - Jugo concentrado de maracuyá 28 Bx
 - Jugo de maracuyá 12 - 16Bx



- **Aséptico**
 - Jugo concentrado de maracuyá 50Bx
 - Jugo de maracuyá 12 - 16Bx.

MANGO

- **Congelados:**
 - Puré de mango chato de Ica 14 – 17 Bx
 - Puré de mango concentrado clarificado 60 Bx
- **Aséptico:**
 - Puré de mango 14-17 Bx
 - Concentrado de mango 28 – 30 Bx



SUBPRODUCTO

- **Congelados**
 - Aroma de maracuyá
 - Aroma de mango
- **Otros**
 - Aceite de semillas de maracuyá
 - Harina de semilla de maracuyá



Fuente: (Quicornac, 2014).

Elaborado por: López & Ponce (2019)

La compañía cuenta con las siguientes certificaciones:

- ISO 9001:2008
- FSSC 22000 (Food Safety)
- HACCP
- UKAS (Management Systems)
- SGF – IRMA
- NON GMO
- SEDEX
- HALAL
- KOSHER

- GMP

2.1.8.1.2 EXOFRUT

En el año de 1992 la compañía Exofrut S.A. empezó su actividad de elaboración y exportación de jugos y concentrados (congelados y asépticos) de frutas tropicales 100% natural. Su principal producto es el concentrado de fruta de la pasión, con el lema “La fruta de la pasión es nuestra especialidad”; la empresa se encuentra situada en la ciudad de Guayaquil.

La planta industrial cuenta con una capacidad productiva de 10.000 toneladas métricas anuales (Exofrut, 2018), para el procesamiento de las frutas tropicales como mora, maracuyá, guanábana, mango, etc.

El principal lugar de abastecimiento de la compañía es la hacienda Rapallo, la misma que cuenta con una extensión de 3.000 hectáreas, en donde se cultivan una variedad de frutas tropicales entre las que se encuentra el maracuyá.

2.1.8.1.2.1 Línea de producción

PRODUCTOS

Frutas	Guanábana, Carambola (star fruit), Guayaba, Mango, Fruta de la pasión
Jugos	Maracuyá, carambola, guanábana, mora, fresa, naranjilla, piña, limón, guayaba, mix de frutos rojos, mix de frutos tropicales, mix hawaiano, mango fisión.
Concentrados	Maracuyá, mango, carambola
Pulpas tropicales	Maracuyá, mango, guayaba, guanábana, mora, frutilla, naranjilla, piña, papaya, tamarindo, tomate de árbol, limón, naranja, coco, carambola, frutas tropicales, frutos rojos, frutas hawainas, mango fusión.
Aroma	Maracuyá.
Puré	Mango, guanábana, papaya, tomate de árbol, tamarindo, guayaba

Fuente: (Exofrut, 2018) (Exofrut, 2018)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

La compañía cuenta con las siguientes certificaciones:

- ✓ FSSC 22000 (Food Safety)
- ✓ BPM (BPM)

- ✓ ISO 9001:2008 (desde 2001)
- ✓ HACCP (desde 2001)
- ✓ SGF – IRMA (Sure Global Fair & International Raw Material Assurance)
- ✓ KOSHER (Comunidad Judía)
- ✓ HALAL (Comunidad Musulmana) (Exofrut, 2016)

2.1.8.1.3 AGRO INDUSTRIAL FRUTA DE LA PASIÓN

Es una compañía de origen ecuatoriano, que empezó sus operaciones en el año 1982, situada en el corazón industrial de Guayaquil (Fruta de la Pasión, 2019)

Agro industrial fruta de la pasión fue la pionera en incursionar en la producción y exportación de concentrado de maracuyá. Su principal mercado es el europeo.

Miss esta parte solo debo citar la primera parte o las dos

2.1.8.1.3.1 Productos de la empresa Fruta de la Pasión

- Jugo concentrado de maracuyá 50 brix, congelado
- Jugo simple de maracuyá 13 – 15 brix, congelado
- Pulpa de maracuyá con semilla, congelada
- Pulpa de maracuyá congelado sin semilla, congelada
- Jugo de maracuyá concentrado 50 brix, aséptico
- Jugo de maracuyá simple 13 – 15 brix, aséptico
- Aroma de maracuyá (Fruta de la Pasión, 2019)

La compañía cuenta con las siguientes certificaciones:

- BRC (Bureau Veritas)
- SGF (Sure Global Fair)/ IRMA (International Raw Material Assurance)
- KOSHER (Comunidad Judía)
- Buenas Prácticas de Manufactura

2.1.8.1.4 TROPIFRUTAS

Tropifrutas S.A., es una empresa de capital suizo – holandesa. Empezó sus actividades en el país a principio de los años noventa. Esta compañía se especializa en la elaboración y comercialización de jugos, concentrados, puré y congelados de fruta.

La empresa cuenta con dos plantas industrial, una ubicada en la ciudad de Guayaquil en la que se procesa el banano, y la otra planta en la ciudad de Quevedo en donde se procesa el maracuyá.

La materia prima (maracuyá), es obtenida de provincias que conforman el perfil costero del país (Diario el Productor, 2012)

2.1.8.1.4.1 Productos de la empresa Fruta de la Pasión

- Maracuyá
- Banana
- Papaya

2.1.9 Mercados meta

2.1.9.1 Europa

Europa, es un continente rico en cultura, en el cual coexisten un gran número de países en los que se hablan aproximadamente 24 idiomas.

Como se muestra en la tabla 6, Europa tiene una superficie 10.530.751 Km², debido a esto es considerado uno de los continentes más pequeños. El país con mayor extensión territorial es Rusia que une a los continentes de Europa y Asia.

Europa alberga algunas de las economías más importantes a nivel mundial como Alemania, Reino Unido, Francia, entre Otras. En este continente se encuentran dos grandes bloques económicos que son: la Unión Europea (UE) que está formado por 28 países de esta región, y la Asociación Europea de Libre Comercio, AELC (European Free Trade Association o EFTA, en inglés) formado por 4 países del continente europeo.

En Europa circulan 26 monedas como son la libra esterlina, corona (danesa, irlandesa, checa, sueca), rublo ruso, lev, y el euro, esta última tiene presencia en 19 países de la región formando la denominada zona euro.

Cada país se rige por sus propias dinámicas comerciales y normas técnicas para muchos productos.

Tabla 6. Datos generales de Europa

DATOS GENERALES DE EUROPA	
Continente	Europa
Límites:	<p>Norte: Océano Glaciar Ártico</p> <p>Sur: Mar mediterráneo y Mar negro</p> <p>Este: Continente asiático y mar Caspio</p> <p>Oeste: Océano Atlántico</p>
Modelo económico:	Capitalista
Lenguas oficiales:	24 idiomas
Moneda:	26 son las monedas que circulan en Europa
Población:	741.4 millones (2016)
Superficie:	10.530.751 km ²
División política:	50 países, 6 dependencias y 7 países no reconocidos



Fuente: (Santiago, 2007) (Cuantos.org, 2015) (Saber es práctico, 2017) (Saber es práctico, 2018)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

2.1.9.1.1 Balanza comercial entre Europa y Ecuador

2.1.9.1.1.1 Unión Europea

En el gráfico 6, se muestra la balanza comercial no petrolera entre Ecuador y la Unión Europea.

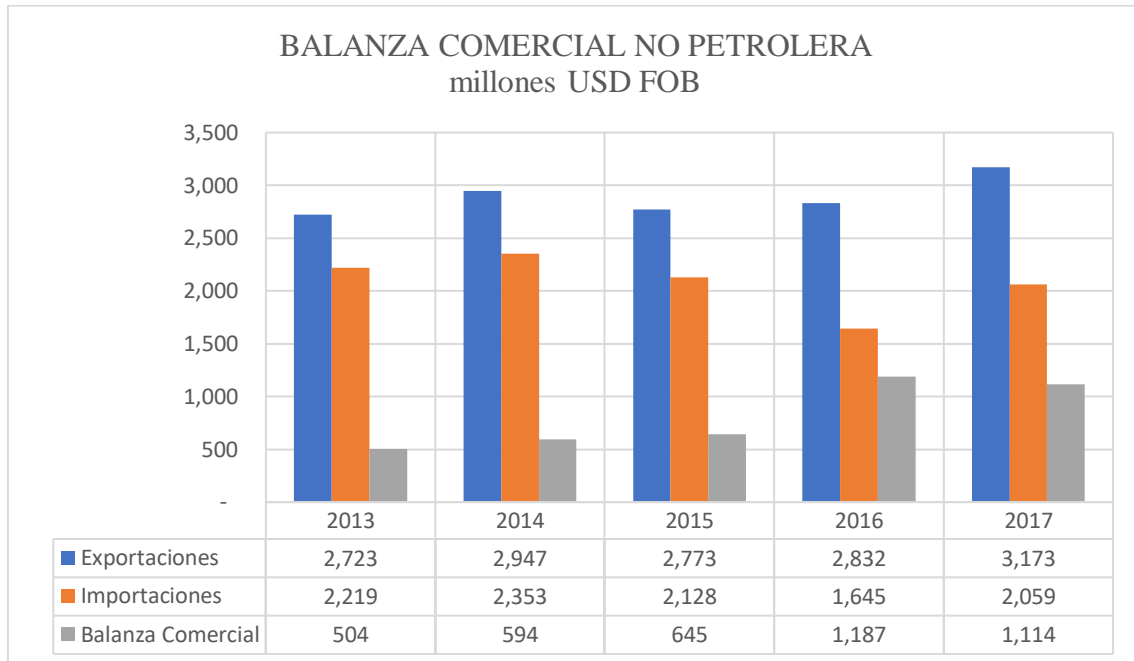


Gráfico 6. Balanza Comercial no Petrolera Ecuador – Unión Europea
Fuente (Ministerio de Comercio Exterior e Inversiones, 2018, pág. 35)

Durante el periodo 2013 – 2017, se presenta una balanza comercial no petrolera positiva, el cual asciende a \$1.187 millones en el 2016, mientras que en el 2017 descendió a \$1.114 millones.

La variación de las exportaciones con relación a las importaciones, en los últimos dos años, fue de - 6% (Ministerio de Comercio Exterior e Inversiones, 2018, pág. 35)

2.1.9.1.2 Rusia

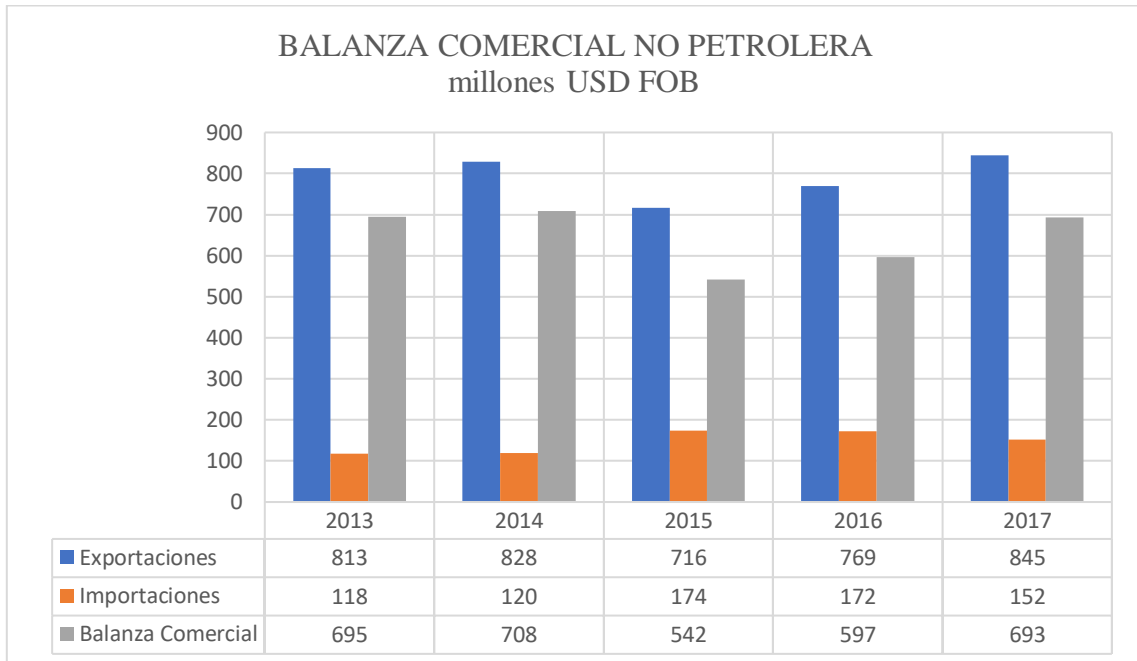


Gráfico 7. Balanza Comercial No Petrolera Ecuador – Rusia

Fuente: (Ministerio de Comercio Exterior e Inversiones, 2018, pág. 65)

En el periodo 2013 – 2017, la balanza comercial no petrolera entre Ecuador y Rusia, registra superávit, como se muestra en el gráfico 7.

Durante el último año del período analizado, las exportaciones se incrementaron en un promedio anual del 9,9%, mientras que las importaciones cayeron en un -12% (Ministerio de Comercio Exterior e Inversiones, 2018, pág. 65)

2.1.9.1.2 Entidades Reguladoras

Código de prácticas AIJN.

En el caso de la pulpa es importante tener en cuenta las regulaciones específicas para jugos de fruta y ciertos productos similares destinados para el consumo humano, así como las directrices consignadas en el código de buenas prácticas de la asociación de la industria de Jugos de Fruta de la unión europea (AIJN) (Proexpot Colombia, 2016, pág. 13) .

Para poder ingresar a este mercado se deberá cumplir con las disposiciones establecidas por la comisión europea, además del reglamento del parlamento y consejo europeo. Dentro de los requerimientos para ingresar a este mercado se muestra en la tabla 7.

Tabla 7. Requisitos

Requisitos	Fruta	Pulpa	Jugo
Control de los contaminantes alimenticios en alimentos.	X	x	x
Control de los residuos de plaguicidas en productos alimentarios de origen vegetal.	X	x	
Etiquetado de productos alimentario.	X	x	x
Control fitosanitario.	X	x	
Trazabilidad	X	x	x

Fuente: (Proecuador, 2016)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

2.1.9.1.3 Puertos de Europa

Alemania

- Puerto de Hamburgo
- Puerto de Bremen

Bélgica

- Puerto de Amberes

Dinamarca

- Puerto de Aarhus

España

- Puerto de Algeciras
- Puerto de Valencia
- Puerto de Barcelona

Francia

- Puerto de Marsella
- Puerto Le Havre
- Puerto Dunkerque

Italia

- Puerto de Génova

- Puerto Cagliari

Reino Unido

- Puerto de Felixstowe
- Puerto de Soithampton

2.1.9.2 Estados Unidos

Tabla 8. Datos generales de estados Unidos

Datos generales de Estados Unidos	
Nombre oficial:	Estados Unidos de Norteamérica
Lenguas oficiales:	Inglés
Limites:	<p>Norte: Canadá</p> <p>Sur: México y el golfo de México</p> <p>Este: El Océano Atlántico.</p> <p>Oeste: El Océano Pacífico</p>
Modelo económico:	Capitalista
Moneda:	Dólar americano
División administrativa:	50 estados y un distrito federal
Población:	328.572.786 habitantes
Superficie:	9.833.517 km ² .
PIB:	19.485.400 millones de dólares USA
PIB per cápita:	59.774 dólares USA
Capital:	Washington, D.C.



Fuente: (ICEX España Exportación e Inversiones, 2018)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

Estados Unidos, se encuentra ubicado en la parte norte del continente americano, entre Canadá y México. Este país está conformado por 50 estados y un distrito federal, su

capital política – administrativa se localiza en Washington D.C, mientras que Nueva York es considerada como la capital financiera de este país.

Las ciudades más importantes son Nueva York, Los Ángeles, Chicago, Boston.

Estados Unidos es el tercer país más poblado del mundo y congrega en si una gran diversidad étnica y multicultural. El PIB de esta nación es de 19.485.400 millones de dólares con un crecimiento promedio de 2,3% en el 2017 (ver tabla 8).

Los sectores de servicio (80%), industria (19,1%) son los sectores que más aportan al PIB de este país.

A nivel comercial el principal receptor de las exportaciones de EE.UU. es Canadá, mientras que el principal proveedor es México.

2.1.9.2.1 *Balanza comercial entre Estados Unidos y Ecuador*

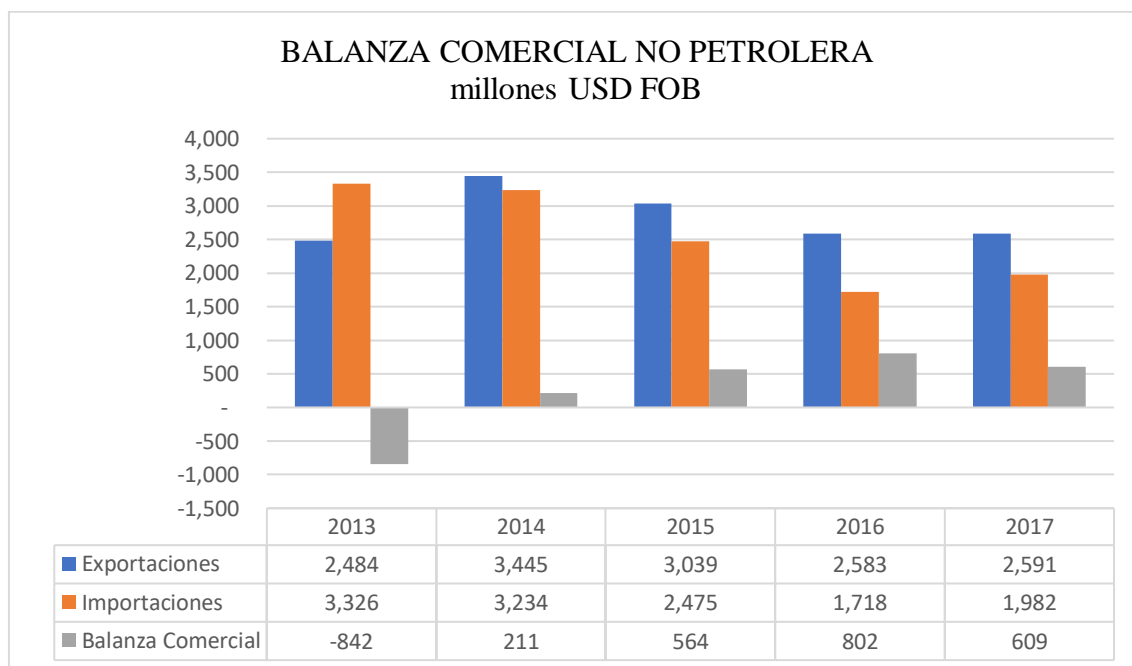


Gráfico 8. Balanza Comercial no Petrolera Ecuador – Estados Unidos

Fuente: (Ministerio de Comercio Exterior e Inversiones, 2018, pág. 53)

La balanza comercial no petrolera entre Ecuador - Estados Unidos presenta saldos irregulares, como se muestra en el gráfico 8.

Durante el 2013 se presenta un déficit de \$842 miles de millones, mientras que del 2014 al 2017 hubo un incremento irregular en los saldos de la balanza, presentando en el 2016, el saldo más alto del periodo analizado.

2.1.9.2.2 Entidades reguladoras

- **Administración de Alimentos y Medicamentos o Food and Drug Administration (FDA)**

La Administración de Alimentos y Medicamentos, FDA es la entidad encargada de regular el ingreso de alimentos a los Estados Unidos, para así salvaguardar la seguridad alimentaria de los consumidores.

El FDA será el encargado de hacer cumplir la norma de etiquetado, medidas fitosanitarias y las normativas sobre seguridad alimentaria, establecida en la ley federal de alimentos, medicamentos y cosméticos.

Todos los alimentos para consumo humano que ingresen a este país con fines comerciales están sujetos a la notificación previa antes del arribo de buque, además la ley de bioterrorismo exige que las instalaciones donde se elaboren los productos deberán estar registrados ante la FDA (Mondragón, 2016).

2.1.9.2.3 Puertos de Estados Unidos

- Puerto de Los Ángeles
- Puerto de Long Beach
- Puerto de Nueva York y Nueva Jersey
- Puertos de Georgia
- Puerto de Seattle-Tacoma
- Puerto de Virginia
- Puerto de Houston
- Puertos de Carolina del Sur
- Puerto de Oakland
- Puerto de Miami (icontainers, 2017)

2.1.10 Relación comercial

Ecuador mantiene en la actualidad varios acuerdos que le permiten tener acceso a las preferencias arancelarias como el Sistema Generalizado de Preferencias (SGP) y el acuerdo comercial que concede tratamiento preferencial a los países beneficiados de estos sistemas.

El Sistema Generalizado de Preferencias, es aquel que permite conceder arancel reducido o un arancel cero a un cierto número de productos ofertados por los países menos desarrollados que son beneficiados de del SGP (SICE, 2018).

En la figura 4 se muestran los países de Europa y Estados Unidos con los que Ecuador mantiene suscrito SGP y acuerdos comerciales multiparte.

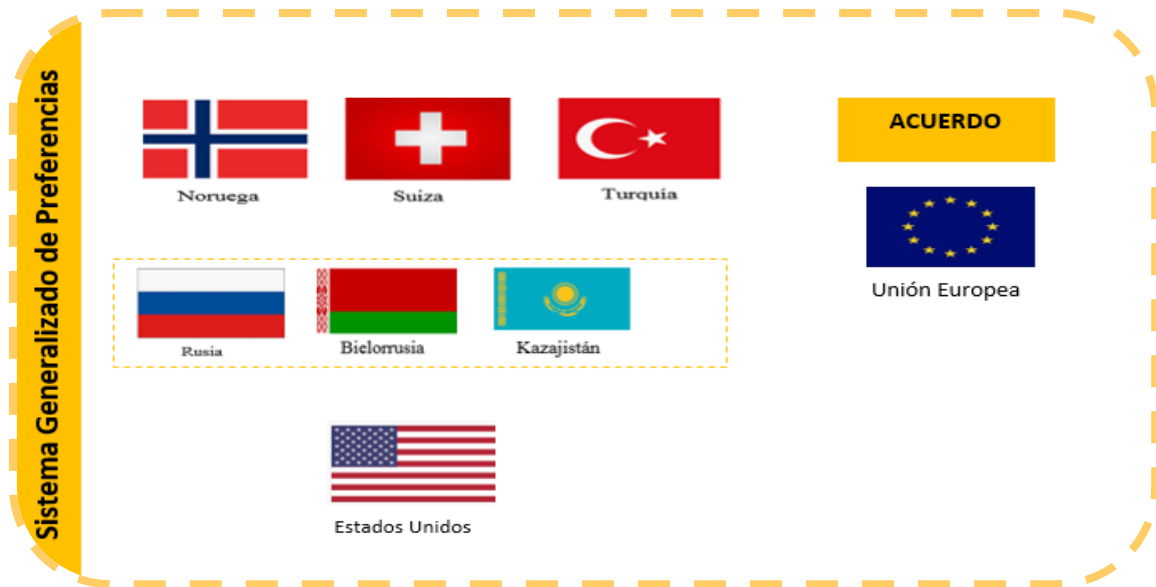


Figura 4. Preferencias arancelarias y acuerdo comercial

Fuente: (Proecuador, 2018)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

Estos convenios, entre otros firmados por el país, cubren a la gran mayoría de la oferta exportable del Ecuador, incluyendo en todos ellos al sector del maracuyá (fresco y sus derivados). Para acceder a las preferencias arancelarias otorgadas por los diferentes mercados internacionales, es indispensable que el producto a exportar sea 100% ecuatoriano, y que además tenga la certificación otorgada por las entidades nacionales autorizadas para hacerlo.

2.1.11 Barreras arancelarias

Las barreras o medidas arancelarias son gravámenes o tarifas aplicadas a las mercancías importados por los mercados extranjeros, estas tarifas serán cobradas por la aduana del país de destino al momento del desembarque de la mercancía en el país comprador (Bla negocios, 2016)

En la tabla 9 que se muestra a continuación se detalla los aranceles que los principales importadores del sector maracuyero imponen al Ecuador para su ingreso a esos mercados.

Tabla 9. Arancel equivalente ad-valorem promedio para el maracuyá en estado fresco

ARANCEL EQUIVALENTE AD-VALOREM PROMEDIO PARA 0810.90.10.20	
Principales importadores mundiales	Arancel
Países Bajos (Holanda)	0%
Alemania	0%
Bélgica	0%
Reino unido	0%
Italia	0%
España	0%
Portugal	0%
Polonia	0%
Francia	0%
Federación de Rusia	2,63%

Fuente: (Comisión europea, 2019) (Macmap, 2018)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

2.1.12 Barreras no arancelarias

Las barreras no arancelarias son todas aquellas medidas interpuestas por un Estado para proteger la economía y el comercio del país que no conllevan el pago de un impuesto, sino que obstaculiza o impide la importación de determinados bienes mediante regulaciones (Varela, 2019)

Como barreras no arancelarias el maracuyá para el ingreso a los mercados presenta las siguientes:

- Requisitos generales de entrada
- Empaque y etiquetado
- Registro sanitario u fitosanitario
- Requisitos de calidad (Proecuador, 2016)

2.1.13 Clasificación arancelaria del maracuyá y sus derivados

La estructura arancelaria con que se rige Ecuador, es la nomenclatura común de los países miembros de la Comunidad Andina de Naciones (Colombia, Perú, Ecuador y Bolivia), denominada NANDINA, que está basada en el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de mercancías (S.A.), es utilizada para los procesos de exportación e importación, según las características de mercancía, se clasificará en la subpartida a la que pertenece y deberá cancelar los tributos que grave.

Para efectos de la exportación del maracuyá y sus derivados, las subpartidas arancelarias a emplear son las siguientes:

Producto
(fruta fresca)



Sección II

Productos del reino vegetal

Capítulo 8

Frutas y frutos comestibles; cortezas de agrios (cítricos), melones o sandías

Partida S.A.08.10	Las demás frutas u otros frutos, frescos.
Subpartida del S.A 0810.90	- Los demás:
Subpartida NANDINA 0810.90.10	- - Granadilla, maracuyá (parchita) y demás frutas de la pasión (<i>Passiflora</i> spp.).
Subpartida ARIAN 0810.90.10.20	- - - Maracuyá (parchita) (<i>Passiflora edulis</i>)

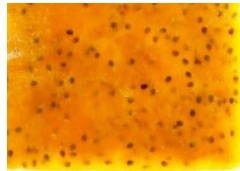
Fuente: (COMEX, 2016, pág. 11)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

Con la puesta en vigencia de la sexta enmienda del sistema armonizado, la subpartida 0810.90.10.00 en donde se clasificaba el maracuyá en estado fresco, cambio a la subpartida 0810.90.10.20 (COMEX, 2016, pág. 11)

Producto

(Pulpa)



Sección II

Productos del reino vegetal

Capítulo 8

Frutas y frutos comestibles; cortezas de agrios (cítricos), melones o sandías

Partida S.A.08.11

Frutas y otros frutos, sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante

Subpartida del S.A 0811.90

- Los demás:

- - Los demás

Subpartida NANDINA 0811.90.94 - - - Maracuyá (parchita) (Passiflora edulis)

Fuente: (Aduana del Ecuador, 2018)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

Producto

(jugo o concentrado)



Sección IV

Productos de las industrias alimentarias; bebidas, líquidos alcohólicos y vinagre; tabaco y sucedáneos del tabaco elaborados

Capítulo 20

Preparaciones de hortalizas, frutas u otros frutos o demás partes de plantas.

Partida S.A. 2009 Jugos de frutas u otros frutos (incluido el mosto de uva) o de hortalizas, sin fermentar y sin adición de alcohol, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.

- Jugo de cualquier otra fruta o fruto u hortaliza:

Subpartida del S.A 2009.89 - - Los demás:

Subpartida NANDINA 2009.89.20 - - - Maracuyá (parchita) (Passiflora edulis)

Fuente: (Aduana del Ecuador, 2018)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

La subpartida 2009.80.12.00 en donde se clasificaba el jugo de maracuyá, cambió a 2009.89.20.00 con la entrada en vigencia de la quinta enmienda del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de mercancías (COMEX, 2016).

2.1.14 Certificaciones

La certificación es un documento que representa la garantía que el bien o servicio ha sido realizado de conformidad a las normas estipuladas por el organismo certificador, el mismo organismo otorga a un proveedor sea este productor o fabricante, el derecho a utilizar la certificación para su producto (FAO, 2018).

Aunque no tiene carácter obligatorio la adquisición de las certificaciones internacionales dentro de la cadena productiva del bien, estas se han convertido en un paso indispensable al momento de mejorar la productividad, conquistar nuevos mercados o nichos y sobre todo para generar confianza entre los consumidores.



Figura 5. Certificaciones de calidad

Fuente: (Proecuador, 2017)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

Según el Instituto de Promociones de Exportaciones e Inversiones – PROECUADOR (ver figura 5), el sector industrial cuenta con las certificaciones FSSC 22000 y HACCP o sistema de análisis de riesgo y punto críticos de control, estos dos sistemas avalan el correcto cumplimiento de la inocuidad en los alimentos procesados, el primero busca gestionar eficientemente la seguridad alimentaria, y la segunda se enfoca en identificar, analizar y controlar el peligro físico, químico y biológico, en todas las etapas de elaboración del producto hasta la distribución y consumo del bien terminado (Ministerio Comercio Exterior, 2019, págs. 148 - 152).

Buenas prácticas manufactureras (BPM), son directrices básicas que se centran en la higiene y manejo seguro de los alimentos en las diferentes etapas de elaboración del bien (FAO, 2011, pág. 1). Entre los elementos que se deben tomar en cuenta para ser evaluados se encuentra el establecimiento, servicios básicos, equipos, personal, uniformes, aseo personal, normas dentro de la industria, materias primas e insumos (Ministerio Comercio Exterior, 2019, págs. 148 - 152)

Kosher, esta certificación va dirigida a la comunidad judía; Forest Stewardship Council (FSC) hace referencia a la madera certificada (Ministerio Comercio Exterior, 2019, págs. 148 - 152)

Las empresas, independientemente cuentan con otras certificaciones como la Global Gap (Proecuador, 2015), SGF IRMA, BCS OKO Garantie, entre otros.

2.1.15 Ferias Internacionales

Las ferias son eventos en donde se congregan un determinado número de empresas para promocionar su producto, además de ser un excelente escenario para acercarse con un gran número de compradores (importadores, distribuidores, supermercados, entre otros), otro de los beneficios de participar en una feria, es que permite tener una mejor expectativa de las tendencias de los mercados, así como de conocer nuevos competidores del sector.

En el gráfico 9 se enlista algunas de ferias internacionales en las que se puede promocionar el maracuyá en estado fresco y sus derivados.

Francia	Salon Bio Respire La Vie (Rennes)
	Sial Paris
Alemania	Fruit Logistica
	BIOFACH (Nuremberg)
	Anuga Colonia (Colonia)
	Interfood St. Petersburgo
Estados Unidos	PMA Fresh Summit
	Feria Natural Products Expo West
	“New York Produce Show”
Polonia	Feria internacional de Kielce
	Feria internacional de Katowice
	Feria internacional de Poznan
	Feria internacional de Varsovia
	Feria internacional de Gdansk

Gráfico 9. Ferias Internacionales

Fuente: (Proecuador, 2015) (Proecuador, 2016)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

2.1.16 Presentación de producto

CAJA DE CARTÓN

- Maracuyá fresco (1,5; 2; 2,5 kg)



TAMBOR METÁLICO

- Concentrado de maracuyá congelado. (55galones)
 - Concentrado de maracuyá aséptico (55galones)
 - Pulpa de maracuyá congelado. (180 – 200 kls)
 - Pulpa de maracuyá aséptico (200 – 210 kls)
 - Jugo de maracuyá aséptico. (200 – 210 kls)
 - Jugo de maracuyá congelado. (180 – 200 kls)
 - Aroma de maracuyá congelado. (55galones)



BALDE (TACHO)



- Jugo de maracuyá con semillas. (15 - 18kg)
- Pulpa de maracuyá congelado. (15 – 20 kls)
- Pulpa de maracuyá aséptico (15 – 20 kls)

BOLSA LAMINADA (DOBLE)

- Pulpa de maracuyá (100 - 500gr, 1kl)
- Jugo de maracuyá congelado. (90g, 400g, 1kg)



BOTELLA DE VIDRIO Y TAPA TWIST OFF

- Pulpa de maracuyá (450 gr. y 460 gr.)



Fuente: (Proecuador, 2017) (Endara, 2017) (Naturexotic, 2019)
Elaborado por: López & Ponce (2019)

2.1.17 Actores de la cadena de valor del maracuyá

El sector maracuyero está conformado por varios eslabones (producción, agroindustrial, comercialización, etc.), que en si fusionan a actores directos e indirectos, que cumplen roles específicos como ministerios, empresas proveedoras de servicios, agencias de control de calidad e inocuidad, entre otros actores como se muestra en la tabla 10.

Tabla 10. Actores de la cadena de valor del maracuyá

Actores directos		Productores	Industrias	Exportadoras	
Actores indirectos	Instituciones gubernamentales y de promoción (instituciones de apoyo al comercio)	MAGAP	AGROCALIDAD	PROECUADOR	
		INIAP	Ministerio de Industrias y Productividad -MIPRO	Corporación para la Promoción de Exportación e Inversiones - CORPEI	
		Ministerio Coordinador de la Producción, Empleo y Competitividad – MCPEC		Servicio de Aduanas del Ecuador	
		Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria- ARCSA		Banco Central del Ecuador	
		Ministerio del Ambiente			
		Ministerio del Trabajo			
		Superintendencia de Compañía			
		Banco Nacional de Fomento – BNF		CFN	
		Economía Popular Solidaria		Ministerio de Comercio Exterior	
		Servicio de Rentas Internas -SRI			
	Otras empresas que aportan al sector	Proveedores de insumos y servicios	Empresa Cartonera	Naviera	
		Empresas de transporte pesado			
		Empresa paletera			
		Empresas proveedoras de botellas, bolsas, balde, tanques metálicos			
Proveedores de maquinaria					
Asociaciones de productores		Agentes aduaneros (OCE's) Policía Nacional Antinarcoóticos (PNA)			

Fuente: (El productor, 2015)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

2.1.18 Proceso de elaboración de concentrado de maracuyá

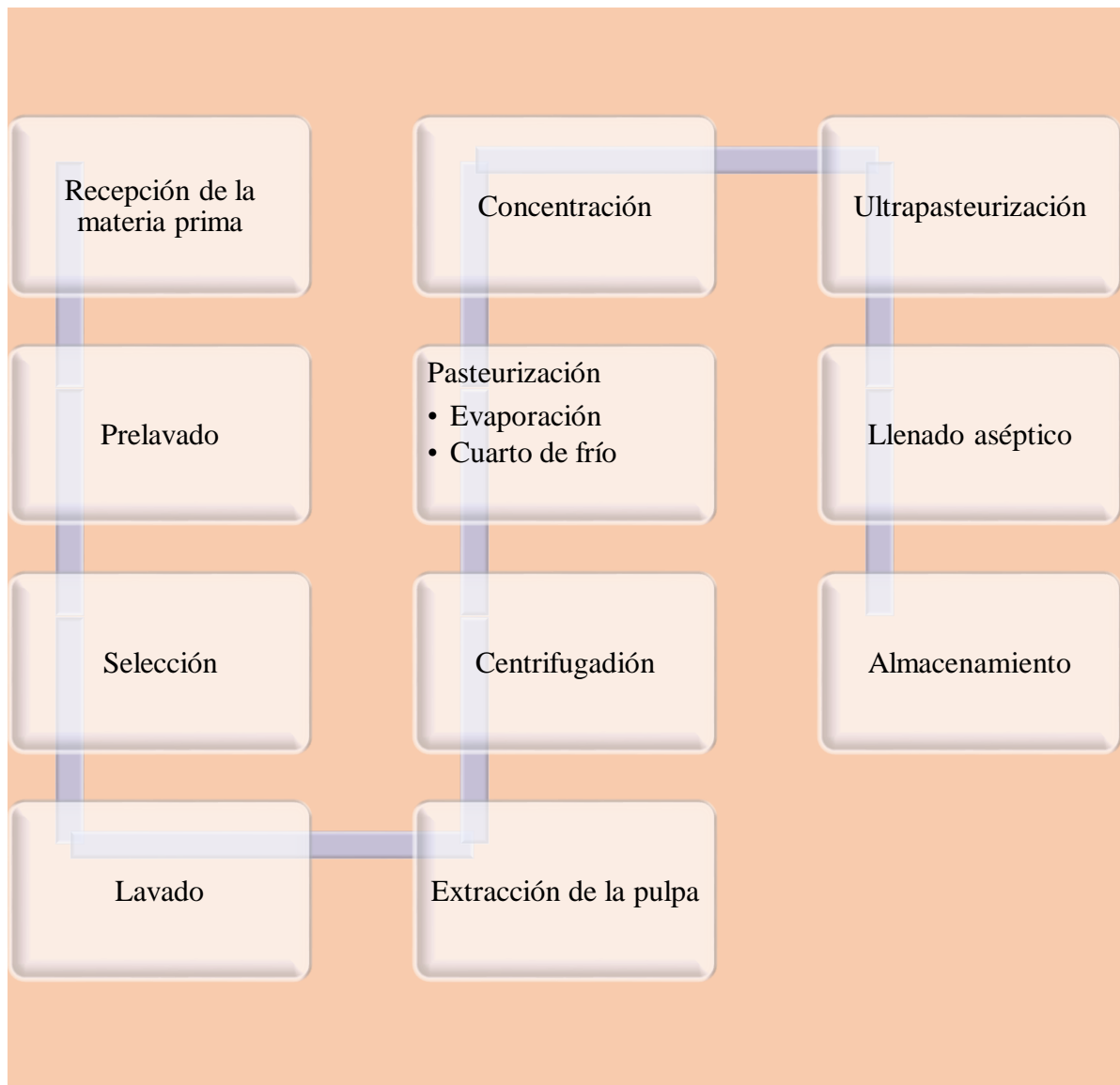


Gráfico 10. Flujograma del proceso para elaboración de concentrado de maracuyá

Fuente: (Exofrut, 2018)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

Para obtener un producto de calidad, se debe tener en cuenta que la fruta que llegue a la planta procesadora debe de estar en óptimo estado. Al llegar a la planta procesadora el maracuyá es sumergido en una tina para pre lavarla esto permitirá sacar cualquier impureza adherida a la fruta, el siguiente paso será seleccionar manualmente el maracuyá para su aceptación o rechazo. Luego pasa al lavado final, dando paso al procesamiento, el mismo que se irá cumpliendo paulatinamente paso a paso (ver gráfico 10), hasta llegar al producto deseado. Todas las operaciones son realizadas bajo altos estándares de calidad, en donde se garantiza la inocuidad del producto final.

2.1.19 Países importadores de maracuyá en estado fresco

Según el Portal Agrocalidad e informe del FAO, los principales mercados que demanda el maracuyá ecuatoriano como fruta fresca, se muestran en la tabla 11.

Tabla 11. Países importadores de la fruta fresca

AMÉRICA	EUROPA	CHINA	África
<ul style="list-style-type: none">• Canadá• Colombia	<ul style="list-style-type: none">• Bélgica,• Alemania,• Países Bajos (Holanda),• Reino Unido,• Italia,• España,• Polonia,• Francia,• Rusia,• Azerbaiyan	<ul style="list-style-type: none">• Singapur• Hong Kong• Malasia• Qatar	<ul style="list-style-type: none">• Emiratos Árabes Unidos

Fuente: (Agrocalidad, 2019) (FAO, 2019)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

2.1.20 Envase y Empaque

En la tabla 12 se presentan los grados de empaque a los que cada producto de la oferta exportable del maracuyá debe contar. Como el envase que es el recipiente que contiene al producto, este debe ser fácil de transportar y debe ser resistente a la constante manipulación. Seguido del empaque que al igual que el envase tiene como función el de proteger al producto (IBAÑEZ, 2019).

Tabla 12. Envase y Empaque

Producto	Envase	Empaque	
Fruta Fresca		Mallas de polietileno espumado (malla anti-insectos de un diámetro menor a 1.6 mm)	Caja de cartón
Jugo, pulpa o concentrado	Bolsa de polietileno grado alimenticio		Tambor metálico cilíndrico
Jugo, pulpa o concentrado aséptica	Bolsa aséptica	Bolsa de polietileno grado alimenticio	Tambor metálico cilíndrico
Jugo y pulpa	Balde de plástico		
Pulpa	Botella de vidrio y tapa twist off		Cajas de cartón
Pulpa (con semilla o sin semilla)	Bolsa de polietileno doble laminada		Cajas de cartón
Pulpa (con semilla o sin semilla)	Bolsa laminada		Cajas de cartón

Fuente: (Proecuador, 2017)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

2.1.21 INCOTERMS

Los Incoterms (International Commercial Terms) o términos de negociaciones internacionales, son siglas compuesta por tres letras. Tienen como finalidad determinar la transferencia de responsabilidad (costo y riesgo) y las obligaciones tanto del comprador como del vendedor al entregar la mercancía. Son reguladas por la cámara Internacional de Comercio (Transgesa, 2019).

The International Commercial Terms se clasifican en dos grupos, los que empiezan por las letras “E” y “D” corresponden a las entregas directas al comprador, mientras el grupo que comienzan por “F” y “C” incluyen las entregas indirectas (Logisber, 2019) cómo se puede ver en la figura 6.

	Modalidad de transporte	Mercancía acondicionada para su venta	La carga en el almacén del vendedor	Transporte interior en origen	Formalidades aduaneras de exportación	Gastos de manipulación en origen	Transporte principal	El seguro de la mercancía	Gastos de manipulación de destino	Formalidades aduaneras de importación	Transporte interior en destino	Entrega de la mercancía al comprador
EXW Polivalente	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
FCA Polivalente	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
FAS Marítimo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
FOB Marítimo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CPT Polivalente	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CIP Polivalente	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CFR Marítimo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CIF Marítimo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
DAT Polivalente	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
DAP Polivalente	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
DDP Polivalente	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

© 2010 Cámara de Comercio Internacional CCI

■ Vendedor ■ Comprador ■ Vendedor / Comprador

Figura 6. Incoterms
Fuente: (Logisber, 2019)

Para la exportación del maracuyá tanto como fruta fresca o como algún derivado se utilizará el término de negociación FOB, CIF o CFR.

2.1.22 Transporte

Para efecto de exportación, el transporte debe realizarse en un vehículo adecuado, además se deberá contar con la debida documentación para el transporte de la mercancía desde los diferentes puntos de embarque como las plantaciones de maracuyá (finca), centro de acopio y los lugares de salida del país sea este el puerto marítimo o el aeropuerto. Se utilizará contenedores de 20 o 40 pies para transportar la mercancía (jugo, concentrado o fruta). Se recomienda para el almacenamiento y transporte, una temperatura de -18 centígrados (jugo y concentrado) (Agrocalidad, 2019, pág. 6)

2.1.23 Plagas y enfermedades

Como todo producto agrícola, el maracuyá es vulnerable al ataque y contagio de plagas y enfermedades que pueden provocar la pérdida total del fruto o del área cultivada.

A continuación, se detallan algunas de las plagas y enfermedades que es susceptible el maracuyá.

PLAGAS

- Lepidopteros defoliadores,
- Chinche patón,
- Mosca del botón floral
- Acaro blanco
- Acaro rojo o arañitas rojas
- Trips
- Chiza (Phyllophaga)
- Nematodos
- Abejas (Apis mellifera y Abeja negra- “chalaco”)

ENFERMEDADES

- Marchitamiento o fusariosis (Fusarium oxysporum passiflorae)
- Macrophomina SP
- Pudrición del pie o pudrición del cuello
- Roña
- Antracnosis
- Septoriosis
- Enfermedades virales
- Daños fisiológicos (INIAP, 2014)

2.1.24 Economía Popular y Solidaria

La Economía Popular y Solidaria (EPS), se rige bajo un sistema económico que busca mejorar la calidad de vida, fomentando la productividad y promover la asociatividad de la población para reducir la pobreza en las zonas rural (Instituto Economía Popular y Solidaria (IEPS), 2016).

El sector productor maracuyero está conformado en un 70% por pequeños y medianos agricultores (El Telégrafo, 2014), que se caracteriza por tener una alta participación de familias enteras que se dedican al cultivo de la fruta.

Como parte de las negociaciones entre Ecuador y la Unión Europea, previo a la firma del acuerdo comercial multipartes, se buscó mejorar las condiciones de acceso a productos de la economía popular y solidaria a este bloque económico, para así tener un mayor dinamismo de los sectores que conforman a la EPS.

Los productos que se muestran en el gráfico 11 ingresarán con un arancel del 0%.



Gráfico 11. Productos de la EPS ofertados al mercado de la Unión Europea

Fuente: (Cámara de comercio de Guayaquil, 2017)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

2.1.25 Proyectos ejecutados para mejorar el sector

En el gráfico 12 se muestra los programas y proyectos que se han implementado para mejorar el sector maracuyero e incentivar la reactivación del cultivo en muchas zonas del país.

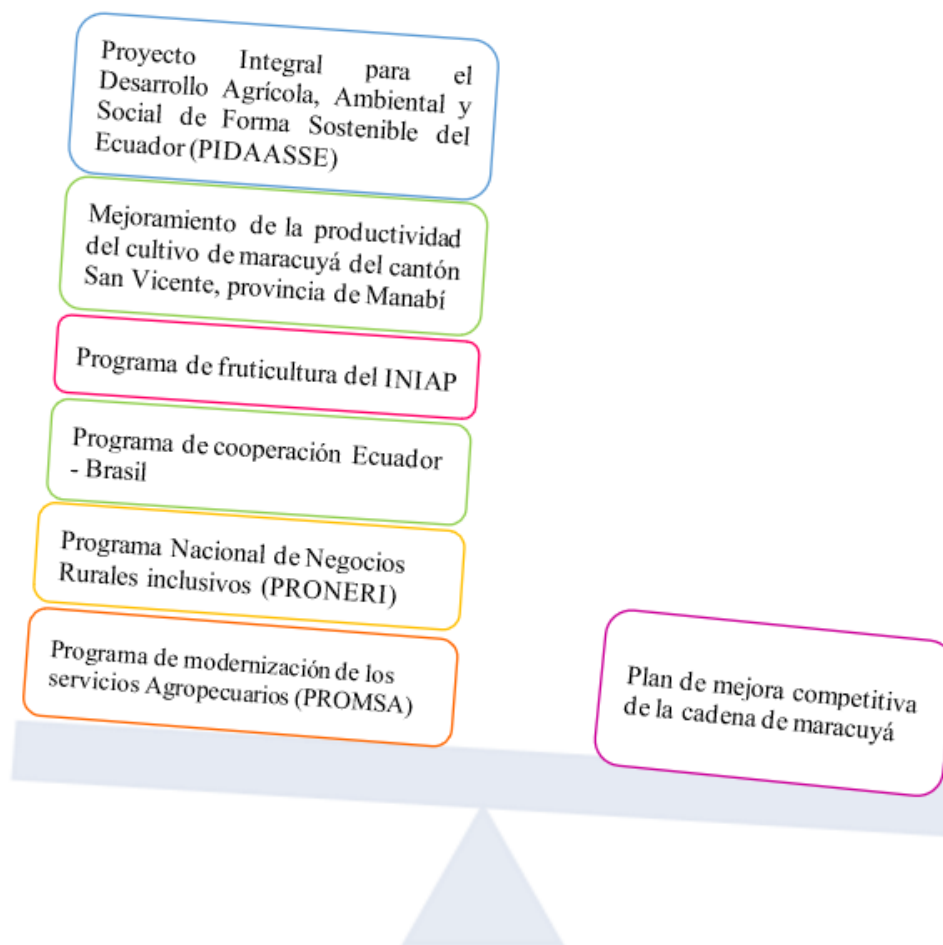


Gráfico 12. Programas y Proyectos destinados al sector maracuyero

Fuente: (Diario La hora, 2002).

Elaborado por: López & Ponce (2019)

2.1.25.1 Programa de modernización de los servicios Agropecuarios

El Programa de Modernización de los Servicios Agropecuarios (PROMSA), es una iniciativa que nace para mejorar la competitividad en la producción, además de fomentar la transferencia de tecnología de los servicios agropecuarios ecuatoriano.

El Programa de Modernización de los Servicios Agropecuarios (PROMSA), es una iniciativa que nace en el año 2002, el mismo que busca mejorar la competitividad en la producción, además de fomentar la transferencia de tecnología de los servicios agropecuarios ecuatoriano.

El MAGAP en conjunto con la operadora CODEPAC forma parte de este programa; los fondos fueron obtenidos mediante préstamo al Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento (BIRF).

De este programa el sector maracuyero de la zona de Quinindé se benefició con:

- La asistencia técnica que se brindó en las áreas de manejo de la fruta en la cosecha, post-cosecha y manipulación de la parchita en los centros de acopio, esto garantiza una fruta de excelente calidad, así se reducirá las pérdidas, además de que la producción será vendida a la fábrica de la empresa Ecuaplantación, a un precio fijo que no variará, aunque el precio del mercado baje.
- La adquisición de cinco balanzas destinadas a los centros de acopio de la fruta de la pasión, que fueron instalados por los productores (Diario La hora, 2002).

2.1.25.2 Programa Nacional de Negocios Rurales inclusivos (Proneri)

Este proyecto fue impulsado por el Magap. Utilizando una metodología de extensión rural participativa. Tiene como objetivo ofrecer asistencia técnica a los pequeños productores de las comunas de las Balsas, Salanguillo, Manantial de Guangala y Cerezal-Bellavista, en la provincia de Santa Elena.

La finalidad de este proyecto es mejorar la calidad de la fruta e incentivar a que la producción aumente, mediante la implementación de mejoras en el cultivo del maracuyá y entrega de semillas a los comuneros de la zona (El Productor, 2013).

2.1.25.3 Programa de Cooperación Ecuador – Brasil

Mediante el programa de cooperación el EMBRAPA de asistió al INIAP de Ecuador (ver figura 7) con apoyo técnico en investigación e intercambio de conocimiento sobre manejo de cultivo (plagas, riego, fertilizantes, etc.), mejoramiento en la productividad y calidad del producto (tamaños, grados brix, jugosidad, etc.), a los cultivos de frutas amazónicas, andinas y tropicales que son destinadas a la exportación. Este programa dio inicio en el año 2007 y culminó en el 2017.

En el caso del maracuyá, se introdujo al Ecuador material genético seleccionado que mediante pruebas en las estaciones experimentales de INIAP de Portoviejo, Santo Domingo y Pichilingue, demostró que tenía menores probabilidades a sufrir enfermedades

foliares, así como también mayor rendimiento por hectáreas de la fruta, entre otras características. Como parte del programa se capacitó a alrededor de más de 1.000 productores en las provincias de Manabí y Guayas (El telégrafo, 2007).



Figura 7. Firma del convenio de cooperación técnica entre el director general del INIAP y representante de Brasil

Fuente: (INIAP, 2011)

2.1.25.4 Programa de fruticultura del INIAP

El Programa de Fruticultura fomentado por el INIAP, busco mejorar genéticamente las frutas amazónicas, andinas y tropicales que se cultivan en el país.

Esta iniciativa nace de la mano con el programa de cooperación que se dio entre INIAP y el EMBRAPA en el 2007. En el caso del maracuyá, se obtuvieron cinco variedades, de las cuales, se consiguió el “INIAP 2009” un maracuyá mejorado (ver figura 8), que reúnen características como mayor tamaño de la fruta, menor probabilidades a sufrir enfermedades foliares, así como también mayor rendimiento por hectáreas, entre otras ventajas.

Se espera distribuir una mejor semilla denominada INIAP 2009, que permita tener una mayor rentabilidad en la producción, y que sea cultivada en todo el país.

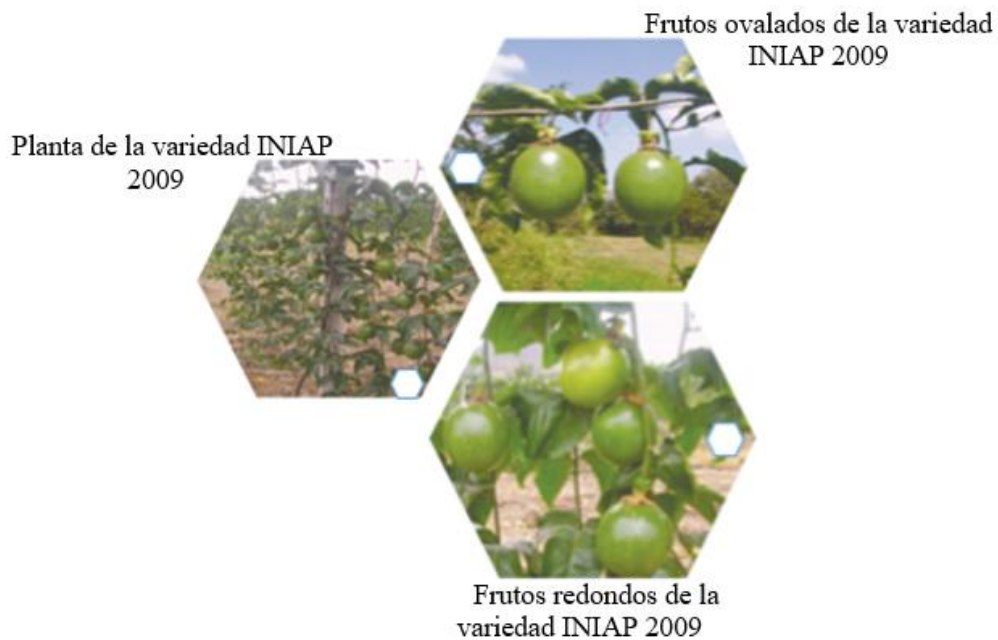


Figura 8. Variedad INIAP 2009
Fuente: (INIAP, 2010, pág. 2)

2.1.25.5 Mejoramiento de la productividad del cultivo de maracuyá en la provincia de Manabí

El proyecto de mejoramiento de la productividad del cultivo de maracuyá implementado en el cantón San Vicente de la provincia de Manabí, tuvo como objetivo incentivar el uso de las buenas prácticas agrícolas en su producción de la fruta de la pasión.

Esta iniciativa fue fomentada por el GAD de San Vicente, GPM y congreco 51 familias que forman parte de las comunas de la Humedad, la Ilusión, el Quindío, Agua Fría, la Unión y la Chonta. Tuvo una duración de un año, iniciando en febrero del 2018.

Entre los beneficios obtenidos esta:

- Entrega de 51 kits de insumos y materiales de trabajo.
- Capacitar de forma teórica – prácticas a los comuneros, para incrementar la productividad y fortalecer la organizacionalidad de la Asociación de Producción Agropecuaria La Humedad ASOPROHUFOR.
- Crear una caja rural de ahorro y crédito que permita garantizar la sostenibilidad de los recursos para la producción de ASOPROHUFOR (Manabí Produce, 2017).



Figura 9. Plantaciones de maracuyá de las comunas de San Vicente
Fuente: (Manabí Produce, 2017).

2.1.25.6 Proyecto Integral para el Desarrollo Agrícola, Ambiental y Social de Forma Sostenible del Ecuador (PIDAASSE)



Figura 10. PIDAASSE en la provincia de Santa Elena
Fuente: (MAGAP, 2019)

Este proyecto busca:

- Reactivar el cultivo del maracuyá en las comunas de Cerezal de Bellavista, Las Balsas, Sacachún, La Barranca de Julio Moreno, Juntas del Pacífico, Bajada de Chanduy, San Miguel del Morro, San Lorenzo del Mate, Zapotal, Pechiche, El Azúcar y Daular.

- Crear 2.000 empleo directos para los comuneros.
- Tecnificar el cultivo de la parchita con lo que se permitirá obtener 200 sacas donde antes de extraía 20 sacas (en cultivo no tecnificado)
- Crear un banco comunitario que proporcione financiamiento para la producción, comercialización y desarrollo de algunos elementos comunitarios (El Comercio, 2012)

2.1.25.7 Plan de mejora competitiva para la cadena del maracuyá

La ciudad de Guayaquil fue donde arranco el Proyecto que busca fomentar el crecimiento del sector del maracuyá nacional; el evento inicio con “La firma del convenio marco interministerial para la implementación del Plan de Mejora Competitiva (PMC) para la cadena del maracuyá”, mismo que fue impulsado y estructurado por MCE, el MAGAP, además también se cuenta con la participación de CORPEI (El productor, 2015); el evento contó con la participación de los actores de la cadena productiva de la fruta; además el INIAP expuso a los asistentes la investigación realizada del INIAP 2009 (maracuyá mejorada).

Este plan tiene como objetivo acrecentar la producción mediante el incrementó del área cultivadas, con la finalidad de liderar la oferta mundial de la fruta con valor agregado en el mercado internacional para el año 2025 (Ecuatoriano en vivo, 2015), así como también fortalecer la asociatividad y las alianzas entre actores de la cadena del maracuyá (El productor, 2015)

Propósito del PMC

Según lo expuesto por la subsecretaria de comercialización del MAGAP, Carol Chebah indico que se está trabajando mano a mano tanto el sector público como el sector privado, en la elaboración y definición de políticas de mediano y largo plazo que ayuden a que el sector maracuyero tenga mayor competitividad en la producción y comercialización.

El PMC también busca fomentar la elaboración de nuevos productos que tenga como base el maracuyá como por ejemplo barras de chocolate con maracuyá con la que permitirá diversificar la oferta exportable con nuevos productos (El Telégrafo, 2015).

BENEFICIOS

Entre los principales beneficios que busca el PMC está:

- Mejorar el acceso a financiamiento,
- Buscar nuevos nichos de mercado,
- Acceso a nuevas certificaciones,
- Innovación tecnología, entre otros.



Figura 11. Lanzamiento del taller plan mejora competitiva de la cadena maracuyá
Fuente: (Radio Huancavilca, 2014)

En los talleres (ver figura 11) se contó con la participación delegados de las instituciones gestoras del PMC, representantes de productores, industrias, exportadores, proveedores de servicio e insumo de la cadena, directores de gremios y asociaciones, ministerio del ambiente, MIPRO, PROECUADOR, Agrocalidad, INIAP, SRI, CFN, BNF, MCPEC, etc. (El Telégrafo, 2014); En el evento que se dio del 22 al 26 de septiembre del 2015, los asistentes expusieron los problemas por los que atraviesan el sector (ver gráfico 13), esto permitió un diagnóstico más cercano y confiable entre los actores.

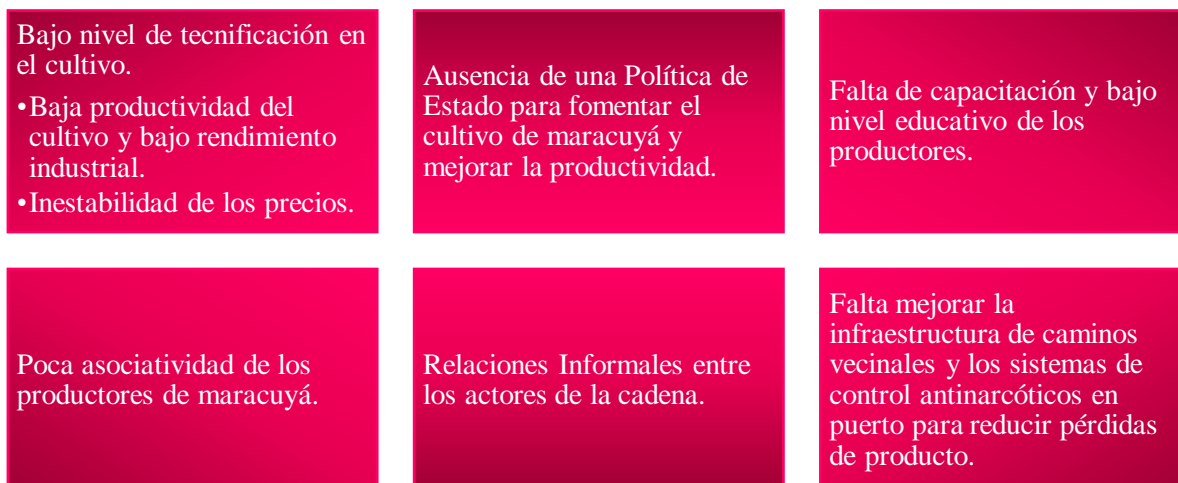


Gráfico 13. Problemas de la cadena del maracuyá

Fuente: (Revista Lideres, 2015)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

La visión final del diagnóstico, servirá para elaborar una hoja de ruta y un plan estratégico con el que se busca sobrellevar los problemas del sector de la parchita (Ministerio de Comercio Exterior, 2019) ; así como también identificar las oportunidades y trabajar en las amenazas para lograr el fortalecimiento del sector, además de contribuir al Plan Nacional del Buen Vivir Rural (El Productor, 2014).

2.1.25.8 Iniciativa de las empresas procesadoras

Las empresas se sumaron a la iniciativa de reactivar el sector maracuyero, mediante la implementación de medidas para estimular el cultivo de la fruta, mejorar la producción y por sobre todo eliminar a los intermediarios; las compañías como:

2.1.27.8.1 QUICORNAC S.A.

El fomento de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y difusión de información sobre control fitosanitario mediante talleres, visitas a fincas y demás mecanismo de asesoramiento a los agricultores para el cultivo de la fruta de la pasión, son temas en los que la empresa Quicornac S.A. se ha preocupado por fomentar a los agricultores.

2.1.27.8.2 ECUANATROPICS

La empresa se ha enfocado en crear mediante investigaciones, una semilla genéticamente mejorada a la que se le llamado “sacachu”, con la que se busca repotenciar la producción

en la Provincia de Santa Elena; y que dicha producción sea destinada a las industrias, en este caso ECUANATROPICS (El Productor TV, 2015)

2.1.27.8.3 EXOFRUT

Como medida de apoyo y mejora de las prácticas agrícolas para los cultivos del maracuyá, la empresa Exofrut brinda asistencia técnica a los agricultores en temas relacionados a las Buenas prácticas Agrícolas (BPA) y uso de insumos para el cultivo. La empresa implementó un departamento agrícola, donde se monitorea los cultivos de las frutas que utiliza la empresa (Bolsa de valores Guayaquil, 2015)

2.1.27.8.4 TROPIFRUTA

Nombre del proyecto: “Siembra pasión, Siembra maracuyá”

Este proyecto nace con la finalidad de brindar herramientas a los productores de la parchita para mejorar sus ingresos y marginal al intermediario. Mediante un contrato entre los productores y la empresa Tropifruta.

La compañía se compromete a:

- Brindar capacitaciones técnicas a los productores (semanales),
- Comprar a un precio fijo la fruta,
- Entregar semillas.

La empresa mediante el departamento de desarrollo e investigación se ha enfocado en buscar variedades de semillas resistentes a plagas y enfermedades que afectar a la fruta, además de la implementación de viveros por parte de la compañía, para la distribución de plántulas a los comuneros (valor de \$ 0.05), que forman parte del proyecto; encargarse del transporte de la fruta desde el centro de acopio a la fábrica es otra de las medida que busca suplir este proyecto (El Productor, 2012).

Con esto Tropifruta busca promover la “siembras planificadas, utilización de material vegetativo de buena calidad, ajuste y control de costos de producción y trazabilidad de la fruta” (El Productor, 2012).

2.1.27.8.5 Tierra Orgánica

Tierra orgánica es una empresa que brindar asesoramiento técnico en la producción de maracuyá, promover la educación en tecnología y manejo orgánico de la fruta; además de la compra de la producción a los comuneros de la provincia de Manabí, esta iniciativa busca conquistar a nuevos mercados (Herder, 2019).

2.1.26 Documentos para exportar

En la tabla 13 se muestra los documentos que son indispensables para la exportación hacia los mercados de Estados Unidos y los países de Europa.

Tabla 13. Documentos para exportar del maracuyá y sus derivados

Documentos	Jugo	Fruta	Concentrado
Certificado fitosanitario		X	
Certificado de origen	X	X	X
Factura comercial	X	X	X
Documento de transporte	X	X	X
Certificado de libre venta	X		X
Packing List	X	X	X
Declaración aduanera de exportación	X	X	X
Seguro	X	X	X

Fuente: (Agrocalidad, 2019) (Comisión europea, 2019)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

Aunque no se encuentra enlistado en la tabla 13 la ficha técnica del producto terminado, es un documentar que proporciona información general y comercial, así como bajo que normas ha sido elaborado el producto, declaración alérgenos, etc. (ver anexo)

2.2 MARCO CONCEPTUAL

2.2.1 Exportaciones no tradicionales:

Venta de mercancías que no forman parte del grupo de producto no petrolero, ni del grupo de productos tradicionales; debido a que los productos no tradicionales presentan algún grado de producción. Por ejemplo, el producto tradicional es el banano

y el producto no tradicional es la fruta deshidratada (Ministerio de Comercio Exterior, 2017, pág. 11) .

2.2.2 Fruticultura

La fruticultura son las técnicas y los procedimientos que permiten el desarrollo exitoso del cultivo de la fruta (Pérez, 2017).

2.2.3 Ministerio de agricultura, ganadería, acuicultura y pesca (Magap)

El Magap es el órgano rector para la agricultura comercial y la agricultura familiar campesina priorizando los servicios de comercialización, asociatividad e innovación, para mejorar las condiciones de vida de la población, garantizando la soberanía alimentaria (MAGAP, 2018).

2.2.4 Demanda

La demanda está conformada por grupos de individuos de una población, que adquiere los bienes o servicios que son ofrecidos en el mercado, a un precio ya establecido por los vendedores, la demanda puede ser afectada por factores como el precio del bien, la confiabilidad, los ingresos de los consumidores, gustos y preferencia del mercado (Mytriplea, 2018).

2.2.5 Oferta

La oferta es el conjunto de bienes o servicios disponibles en el mercado para ser adquirido por los consumidores, a un determinado precio en dicho mercado, con la finalidad de obtener mayor rentabilidad, la oferta puede estar condicionada por factores como el precio del bien, costos de producción, la tecnología, etc (Mytriplea, 2018).

2.2.6 Agroindustria:

La agroindustria es la fusión entre la producción primaria, la transformación y la comercialización de bienes de origen biológico con destino a satisfacer las necesidades del consumidor final en cuanto a calidad, variedad y precio.

2.2.7 Jugo:

El jugo es el producto líquido obtenido mediante proceso de producción, en donde se separa las semillas y la cascara del líquido, la fruta utilizada en este proceso debe estar

en buen estado, debidamente maduras y frescas (Instituto Ecuatoriano de Normalización, 2018, pág. 4)

2.2.8 Concentrado:

El concentrado, es obtenido a partir del jugo de maracuyá, el mismo que mediante proceso de industrialización se le extraerá una parte de agua, permitiendo que se eleven los niveles de azúcar, en un 50% más que el valor establecido para el jugo de la fruta (Instituto Ecuatoriano de Normalización, 2018, pág. 4).

2.2.9 Pulpa aséptica:

La pulpa aséptica, es obtenido a partir del jugo de maracuyá, el mismo que mediante proceso de industrialización se obtiene un producto pastoso, no diluido o concentrado, sin adición de conservante, la fruta utilizada en este proceso debe estar en buen estado, cumpliendo los estándares de madurez y debe de ser frescas.

2.2.10 Brix:

Brix o grado brix es un indicador que permite tener una estimación de la cantidad de azúcar (sólido soluble) presente en las frutas frescas, esto servirá de base al momento que la fruta sea industrializada ya que la normativa requiere que el producto tenga un porcentaje de azúcar. Los grados brix es representado por Bx (Arvensis, 2014).

2.2.11 Acuerdo comercial

Un acuerdo comercial es una negociación que se celebra entre dos (bilateral) o más (multilateral) países, mediante el cual busca beneficiarse de los intercambios comerciales que se da entre las partes involucradas (Taboola, 2002)

2.2.12 Sistema Generalizado de Preferencias

Sistema mediante el cual se permite el ingreso de un determinado número de productos, a ciertos países desarrollados; con la exoneración total o parcial del arancel, de un determinado número de producto (Ministerio de Comercio Exterior, 2017, pág. 12).

2.2.13 Agricultura familiar

La agricultura familiar es desarrollada por los integrantes de un núcleo familiar (Pérez Porto & Gardey, 2015).

2.3 MARCO LEGAL

En base a lo expuesto por Villafranca D. (2013)“Las bases legales son leyes, reglamentos que sustentan de forma legal el desarrollo del proyecto”

2.3.1 CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

Fue Publicado en el Registro Oficial No. 449 el 20 de octubre del 2008

Sección Séptima

Política Comercial

Art. 306.- El Estado promoverá las exportaciones ambientalmente responsables, con preferencias de aquellas que generen mayor empleo y valor agregado, y en particular las exportaciones de los pequeños y medianos productores y del sector artesano. El Estado proporcionará las importaciones necesarias para los objetivos del desarrollo y desincentivará aquellas que afecten negativamente a la producción nacional, a la población y a la naturaleza (OAS, 2008, pág. 97).

Análisis. - En el artículo 306 de la Constitución, se enmarca el apoyo que el Estado brinda a las exportaciones que tengan carácter de responsabilidad con el medio ambiente, y el fomento que brinda en la adquisición de maquinarias que sean dedicadas para este fin.

Capítulo sexto

Trabajo y producción

Sección primera

Formas de organización de la producción y su gestión

Art. 319.- Se promoverá por parte del Estado toda forma de producción que incentive el buen vivir de la población y que no vaya en contra de aquellos que afecten el derecho de estos, alentando la producción para satisfacer la demanda local y que promueva la participación de Ecuador en el contexto internacional (OAS, 2008, pág. 100). .

Análisis: En el art 319 el estado incentiva la producción que fomenta el proyecto del buen vivir.

Art. 320.- Se debe sujetar la producción a las normas y principios de calidad, sostenibilidad, eficiencia tanto económica como social y valoración del trabajo.

Análisis: En el artículo 320 indica que la producción del bien estar apegado a la norma referente a la misma, en temas de calidad y además debe ser redituable económicamente para el personal que trabaja en las distintas etapas de producción del bien, así como también participar y fomentar proyectos de labor social por parte de la empresa.

2.3.2 CÓDIGO ORGÁNICO DE LA PRODUCCIÓN, COMERCIO E INVERSIONES (COPCI)

Fue publicado en el Suplemento del Registro Oficial No. 351 el 29 de diciembre del 2010

Libro IV

Del comercio exterior, sus órganos de control e instrumentos

Título IV

DEL FOMENTO Y LA PROMOCIÓN DE LAS EXPORTACIONES

Art. 93. Fomento a la exportación. El Estado fomentará la producción orientada a las exportaciones y las promoverá mediante los siguientes mecanismos de orden general y de aplicación directa, sin perjuicio de los contemplados en otras normas legales o programas del Gobierno:

- a) Acceso a los programas de preferencias arancelarias, u otro tipo de ventajas derivadas de acuerdos comerciales de mutuo beneficio para los países signatarios, sean estos, regionales, bilaterales o multilaterales, para los productos o servicios que cumplan con los requisitos de origen aplicables, o que gocen de dichos beneficios;
- d) Asistencia o facilitación financiera prevista en los programas generales o sectoriales que se establezcan de acuerdo al programa nacional de desarrollo;
- e) Asistencia en áreas de información, capacitación, promoción externa, desarrollo de mercados, formación de consorcios o uniones de exportadores y demás acciones en el que toda producción que tenga carácter se estipula que las exportaciones ámbito de la promoción de las exportaciones, impulsadas por el Gobierno nacional (SENAE, 2018).

Análisis. - En el artículo 93 del libro IV del código orgánico de la producción, comercio e inversiones, se indica los mecanismos que el gobierno, proporciona para fomentar la producción orientada a la exportación.

En el literal “a” del presente artículo, se señala que se tendrá acceso a los programas de preferencia arancelaria la producción que está orientada a la venta en los mercados extranjeros, como por ejemplo el acuerdo comercial multiparte firmado entre Ecuador y la Unión Europea que permite el ingreso de la fruta fresca (maracuyá) a ese mercado con 0% de arancel; o el literal d, en donde indica que se le prestará facilidades financieras para fomentar la producción de la fruta.

Libro V

De la competitividad sistémica y de la facilitación aduanera

Capítulo VII

REGÍMENES ADUANEROS

Sección II

REGÍMENES DE EXPORTACIÓN

Art. 154.- Exportación definitiva. Es el régimen aduanero que permite la salida definitiva de mercancías en libre circulación, fuera del territorio aduanero comunitario o a una Zona Especial de Desarrollo Económico ubicada dentro del territorio aduanero ecuatoriano, con sujeción a las disposiciones establecidas en el presente Código y en las demás normas aplicables. (SENAE, 2018).

Análisis. - En el art. 154 del libro V del código orgánico de la producción, comercio e inversiones, se establece a la exportación definitiva como un régimen aduanero, que permite la salida definitiva de la mercancía en este caso el maracuyá y sus derivados hacia los mercados extranjeros.

Capítulo V

DE LA DECLARACIÓN ADUANERA

Art. 138. De la declaración aduanera. La declaración aduanera será presentada conforme los procedimientos establecidos por la directora o el Director General (SENAE, 2018).

Análisis. - En el artículo 138 del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, se estipula ante quien se debe presentar la declaración aduanera.

2.3.3 REGLAMENTO AL TÍTULO DE LA FACILITACIÓN ADUANERA PARA EL COMERCIO, DEL LIBRO V DEL CÓDIGO ORGÁNICO DE LA PRODUCCIÓN, COMERCIO E INVERSIONES

Decreto No. 758

Sección II

Documentos de Acompañamiento a la Declaración Aduanera

Art. 71.- Documentos que acompañan a la declaración. → Se consideran documentos que acompañan a la Declaración Aduanera los siguientes:

- b) Documentos de soporte (SENAE, 2010).

Análisis. - En el artículo 72 del reglamento al título de la facilitación aduanera para el comercio, del libro v del código orgánico de la producción, comercio e inversiones, se enlista los documentos que debe acompañar a la declaración aduanera.

Art. 73.- Documentos de soporte. - Los documentos de soporte constituirán la base de la información de la Declaración Aduanera a cualquier régimen. Estos documentos originales, ya sea en físico o electrónico, deberán reposar en el archivo del declarante o su Agente de Aduanas al momento de la presentación o transmisión de la Declaración Aduanera, y estarán bajo su responsabilidad conforme a lo determinado en la Ley.

Los documentos de soporte son:

- a) **Documento de transporte.** - Constituye ante la Aduana el instrumento que acredita la propiedad de las mercancías. Éste podrá ser endosado hasta antes de la transmisión o presentación de la Declaración Aduanera a consumo según corresponda. El endoso del documento de transporte, implica el endoso de los demás documentos de acompañamiento a excepción de aquellos de carácter personalísimo, como son las autorizaciones del CONSEP, Ministerio de Defensa, entre otras;

- b) **Factura comercial o documento que acredite la transacción comercial.** → La factura comercial será para la aduana el soporte que acredite el valor de transacción comercial para la importación o exportación de las mercancías. Por lo tanto, deberá ser

un documento original, aún cuando este sea digital, definitivo, emitido por el vendedor de las mercancías importadas o exportadas, y contener la información prevista en la normativa pertinente y sus datos podrán ser comprobados por la administración aduanera. Su aceptación estará sujeta a las normas de valoración y demás relativas al Control Aduanero.

c) **Certificado de Origen.** - Es el documento que permite la liberación de tributos al comercio exterior en los casos que corresponda, al amparo de convenios o tratados internacionales y normas supranacionales. Su formato y la información contenida en dicho documento estarán dados en función de las regulaciones de los organismos habilitados y reconocidos en los respectivos convenios (SENAE, 2010).

Análisis. - Los documentos que deben ser anexados a la declaración aduanera de exportación, se encuentran detallados en el artículo 73 del reglamento al COPCI, en los que constan los documentos de transporte (B/L, Guía aérea y carta porte), un documento indispensable ya que acredita la propiedad de la mercancía en el proceso de exportación. La factura comercial, es el documento donde se registra el valor que se cancelado por la mercancía y el certificado de origen, que permitirá la liberación de los tributos al comercio.

Art. 74.- Póliza de Seguro como parte de la Declaración. -De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 110 del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, el valor pagado en razón de seguro de transporte constituye parte de la base imponible para el pago de los tributos al comercio exterior (SENAE, 2010).

Análisis. - El artículo 74 del reglamento al COPCI, es donde se estipula los requerimientos para calcular la póliza de seguros, este documento, aunque no es de carácter obligatorio, es esencial para salvaguardar la mercancía en caso de algún desastre o siniestro.

2.3.4 La Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA

La agencia de regulación, control y vigilancia sanitaria (ARCSA) es una entidad anexa al Ministerio de Salud pública (MSP) destinada a vigilar y controlar la higiene, inocuidad y seguridad en la producción, transporte, distribución, almacenamiento, comercialización (mercado doméstico o extranjero) y expendio de alimentos procesados, medicamentos y otros productos de consumo humano.

Entre los atributos y responsabilidades de la entidad es la emisión de permisos de funcionamiento para los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario como por ejemplo las plantas procesadoras de alimentos

ARCOSA-DE-067-2015-GGG (ARCOSA, 2015)

REGLAMENTO DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS PROCESADOS PARA CONSUMO HUMANO

(Acuerdo No. 00004522)

ALIMENTOS PROCESADOS NACIONALES

Art. 26.- Requisitos. - En el formulario de la solicitud se deberá adjuntar los documentos listados a continuación (toda la información declarada en dichos documentos deberá tener concordancia, y estar en conformidad a la legislación sanitaria aplicable vigente), los cuales deberán contar con la respectiva firma del responsable técnico cuando aplique:

Requisitos generales:

- b. Descripción e interpretación del código de lote;
- c. Diseño de etiqueta o rótulo del o los productos, ajustado a los requisitos que exige el Reglamento Técnico Ecuatoriano vigente relativo al rotulado de productos alimenticios para el consumo humano y las normativas relacionadas;
- d. Especificaciones físicas y químicas del material de envase, bajo cualquier formato emitido por el fabricante o distribuidor;
- e. Descripción general del proceso de elaboración del producto;

Análisis: En el art. 26 se enlista los requisitos generales que debe cumplir los productos procesados que sean destinados a la alimentación a nivel nacional.

DE LA EXPORTACION DE ALIMENTOS PROCESADOS

Art. 55.- Exportación de los alimentos procesados. - Los alimentos procesados que sean solo para exportación y requieren contar con Notificación Sanitaria podrán solicitarlo de acuerdo al proceso establecido en el artículo 26 de la presente normativa técnica sanitaria.

Análisis: En el art. 55 se enfoca en las formalidades que deben cumplir los productos alimentarios procesados a nivel nacional que son destinados a la exportación.

CERTIFICADO DE GARANTIA DE LOTE

Art. 56.- Certificado de Garantía de Lote. - La ARCSA emitirá el certificado de garantía de lote a los productos alimenticios nacionales que requieran del mismo para su exportación. El titular del producto lo solicitará a través del Sistema Automatizado implementado por la Agencia.

Análisis: En el art. 56 se pone de manifiesto quien debe solicitar la garantía de lote y la institución que emitirá el certificado a los productos procesados.

CERTIFICADO DE LIBRE VENTA (CLV)

Art. 57.- Certificado de Libre Venta. - La ARCSA se encargará de la expedición del Certificado de Libre Venta a productos alimenticios nacionales con Notificación Sanitaria o alimentos procesados que hayan sido inscritos por la línea de producción certificada en Buenas Prácticas de Manufactura, para lo cual el interesado ingresará el formulario de solicitud a través del Sistema Automatizado.

En el caso de productos de exportación que no cuenten con notificación sanitaria ni inscripción de productos por línea certificada en Buenas Prácticas de Manufactura deberán adjuntar la fórmula cuali-cuantitativa, el tiempo de vida útil del producto y los requisitos establecidos en el artículo 26 de la presente normativa técnica sanitaria, dicha información será verificada previo a la obtención del Certificado de Libre Venta.

La extensión de dicho certificado se lo realizará en el término de 3 (TRES) días o 5 (CINCO) días para productos exclusivos de exportación, contados a partir de la cancelación del importe definido por la Agencia, dicho certificado tendrá vigencia de un año calendario a partir de la fecha de expedición.

Análisis: En el artículo 57 indica que pasos se deberá seguir para sacar el certificado libre venta para la exportación y cuánto tiempo será válido para la exportación.

Costos

Los derechos (tasas) por concepto de certificación de BPM que se designan a las fábricas de alimentos considerando su categoría (ver tabla 14) se establece en Salario Básico Unificado (SBU)

Tabla 14. Tasas por concepto de certificación de BPM

Categoría	Costo de certificación
Industrias	5 SBU
Mediana Industria	4 SBU
Pequeña Industria	3 SBU
Microempresa	2 SBU
Artesanos	1 SBU

Fuente: (Control Sanitario, 2019)

2.3.5 Plan Nacional del Buen Vivir (2013 - 2017)

Objetivo 10: Impulsar la transformación de la matriz productiva. (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2013).

Análisis. - En el objetivo 10 del plan del buen vivir, se busca cambiar la matriz productiva del país, dándoles un mayor grado de industrialización, con lo cual permita tener una mayor diversificación de la oferta exportable.

2.3.6 NORMAS

En la actualidad el mercado internacional exige normas de calidad que estén presentes desde el momento del cultivo y producción del maracuyá, pasando por la comercialización y exportación hasta que el producto llegue al lugar de consumo. Las empresas privadas deberán cumplir con la normativa disponible para que el producto llegue en buenas condiciones, sin tóxicos dañinos para la salud, en paquetes que contengan las especificaciones adecuadas para mantener al consumidor correctamente informado como, por ejemplo, lugar de procesamiento, fecha de elaboración y vencimiento, peso, etc. Sin estas normas el producto que se comercializa es dudoso y no

confiable para el consumo humano puesto que no da las garantías requeridas por el mercado.

Existen normas nacionales e internacionales que sirven como apoyo para proteger (salvaguardar) la calidad y dan confiabilidad al comprador.

2.3.6.1 INEN

Ecuador dispone de una entidad pública que se encarga de la normalización de la producción del país, a la que se la denomina INEN (Instituto Nacional ecuatoriano de normalización), este organismo es el encargado de ejecutar los procesos establecidos en el sistema ecuatoriano de la calidad. Además de emitir las normas técnicas (calidad, peso, volumen, rotulación, etc.) que permitan mejorar la competitividad y salvaguardar la salud del consumidor; entre sus objetivos estratégicos se encuentra la homologación y adaptación de normas internacionales.

2.3.6.1.1 NTE INEN 1971:2012 Maracuyá Requisitos.

Según el INEN “Esta norma establece los requisitos generales que debe cumplir el maracuyá para ser consumido en estados frescos, incluidos aquellos destinados al procesamiento industrial” (INEN, 2018) .

2.3.6.1.2 NTE INEN 1334-1:2014 ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO.

En esta norma se establece los requisitos básicos que deben cumplir el rotulado (etiquetado), que se encuentra presente en los envases o empaques que contiene el producto alimenticio para consumo humano. Ver tabla 15.

Tabla 15. Información básica del etiquetado del producto

Nombre del alimento
Lista de ingredientes
Contenido neto y masa escurrida (peso escurrido)
Identificación del fabricante, envasador, importador o distribuidor
Ciudad y país de origen
Identificación del lote
Instrucciones para el uso

Fuente: (INEN, 2014)

El rotulado no debe tener leyendas de significado ambiguo, ni descripción de características del producto que no pueden ser comprobadas (FAO, 2014).

2.3.6.1.3 NTE INEN 2 337:2008 JUGOS, PULPAS, CONCENTRADOS, NECTARES, BEBIDAS DE FRUTAS Y VEGETALES. REQUISITOS

Esta normativa será aplicada a los productos procesados (jugos, pulpas, concentrados, néctares, bebidas de frutas y vegetales) para el consumo humano.

Según la norma INEN: “Los requisitos específicos para los jugos y pulpas:

1. El jugo y la pulpa debe ser extraído bajo condiciones sanitarias apropiadas, de frutas maduras, sanas, lavadas y sanitizadas, aplicando los Principios de BPM
2. El jugo concentrado puede ser turbio, claro o clarificado y debe tener las características sensoriales propias de la fruta de la cual procede.
3. La pulpa concentrada debe tener las características propias de la fruta de la cual procede.
4. El jugo y pulpa concentrado, con azúcar o no, debe estar exento de olores o sabores extraños u objetables.
5. El contenido de sólidos solubles (Brix a 20°C con exclusión de azúcar) en el jugo concentrado será por lo menos, un 50% más que el contenido de sólidos solubles en jugo original.” (INEN, 2008)

2.3.7 Codex Alimentarius

Las Codex Alimentarius son normas internacionales, creadas por la FAO, que buscan proteger la salud de los consumidores, así como también cumplir con prácticas de comercio alimentario (higiene de los alimentos, residuos de plaguicidas, etc.).

2.3.7.1 Stan Codex 316:2014 Normas para la fruta de la pasión

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de la familia Passifloraceae, como la fruta de la pasión amarilla, fruta de la pasión morada, granadilla; que se han de comercializar en estado fresco al consumidor. Se excluyen las frutas de la pasión destinadas a la industrial. (FAO, 2014)

En esta norma se establece los requisitos básicos que deben cumplir en cuanto a la calidad (extra, categoría I, categoría II), la clasificación por calibre, la tolerancia (calidad y calibre) y la presentación (envase, etiquetado, etc.)

2.3.8 Normas internacionales para medidas fitosanitarias – NIMF N. ° 32

La NIMF N°32 fueron creada por el FAO y la Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria (ONPF); ha sido adoptada por Agrocalidad.

Esta norma permite proporcionar criterios para clasificar los productos, en estado natural o los que han sido sometido a algún proceso de industrialización, según su riesgo de plaga; estos criterios permitirán determinar si se requerirá o no un análisis más detallado del riesgo de plagas que pudieran contener el producto; En el documento no se contempla las plagas que se adquiera después del procesamiento o el almacenamiento del producto (IPPC, 2009).

Cuatro son las categorías en las que clasificara el producto (ver tabla 16), siendo la primera categoría, de menor probabilidad de mantener la capacidad de ser infectado por plagas, en esta categoría se clasificara el jugo y concentrado de maracuyá; mientras que la cuarta categoría presenta mayores riesgos fitosanitario para el producto (Agrocalidad, 2019).

Tabla 16 Categorización del producto según el riesgo de plagas

Categoría 1	Categoría 2
<p>Procesado hasta el punto en que el producto pierde su capacidad de ser infestado por plagas.</p> <p>No requieren certificación fitosanitaria para amparar su exportación.</p> <p>Ejemplo: Vino, otras bebidas, jugos</p>	<p>Procesado hasta un punto en que el producto mantiene su capacidad de ser infestado por plagas cuarentenarias.</p> <p>Es necesario el certificado fitosanitario para amparar su exportación.</p>
Categoría 3	Categoría 4
<p>Los productos no han sido procesados ya que serán destinados al consumo o procesamiento.</p> <p>Es necesario el certificado fitosanitario para amparar su exportación.</p> <p>Ejemplo: Algunas frutas y hortalizas frescas para consumo y flores cortadas.</p>	<p>Los productos no han sido procesados ya que serán destinados a la siembra o plantación.</p> <p>Es necesario el certificado fitosanitario para amparar su exportación.</p> <p>Ejemplo: Esquejes, semillas, papas de siembra, plantas in vitro, material micropropagativo y otras plantas para plantar.</p>

Fuente: (Cosave, 2009) (IPPC, 2009)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

Como requisito indispensable al momento de exportar hacia el mercado de la Unión Europea se debe de conocer y familiarizarse con la legislación referente al producto, para no incurrir en una falta. En el gráfico 14 se presenta las normas que son indispensable para la exportación de productos elaborados a base de la parchita hacia el mercado de la unión europea.

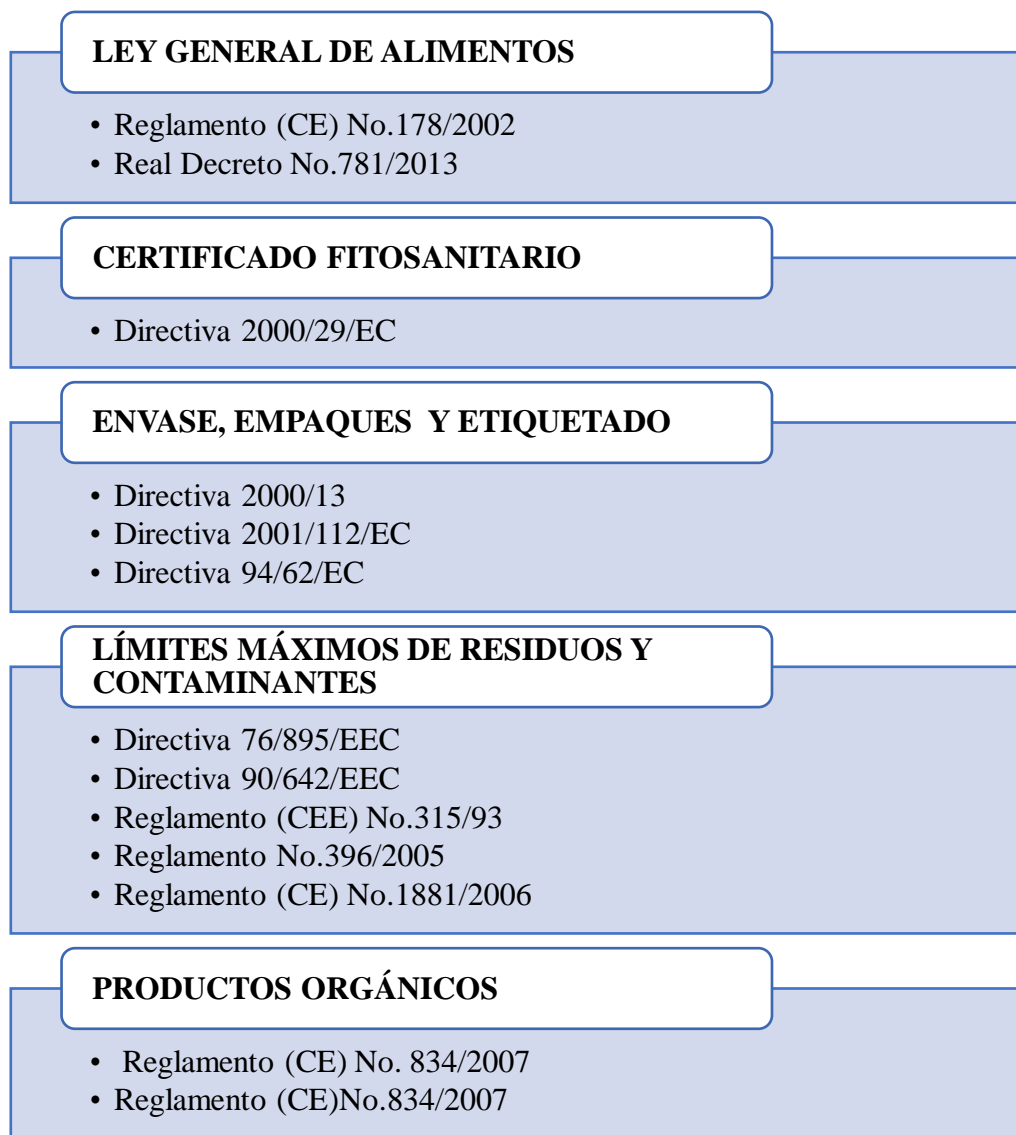


Gráfico 14. Normativa europea relacionada con la comercialización de jugo de fruta

Fuente: (Fide, 2017, pág. 17)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

Capítulo III

3.1 MARCO METODOLÓGICO

Toda investigación se fundamenta en un marco metodológico. Balestrini (2016) señala que el marco metodológico “es el conjunto de procedimientos a seguir con la finalidad de lograr los objetivos de la información de forma válida y con una alta precisión”. En otras palabras, es la estructura sistemática, ordenamiento y analítica de la información, que permite la interpretación de los resultados en función del problema de investigación.

La metodología es la forma de cómo se va a obtener la información para llevar a cabo el análisis de las exportaciones de maracuyá y sus derivados que tuvieron como destinos los mercados de Estados Unidos y Europa en los últimos años; para lograrlo se consideró los informes y reportes emitidos sobre las exportaciones de la fruta y sus derivados, así como se considerara la opinión de las personas que se encuentran involucradas directamente con el problema.

3.1.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN

El proyecto se desarrolló considerando dos tipos de investigación que permitieron recolectar información importante.

INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL:

El proceso de indagación del presente proyecto partió de una investigación documental, ya que fue necesario llevar a cabo una revisión exhaustiva de la literatura que existe sobre el maracuyá y sus derivados en el país; esto con el fin de alcanzar conocimientos claros y trascendentales de la problemática objeto estudio.

Según Bernal César (2010) la investigación documental o también conocida como bibliográfica “se nutre fundamentalmente de la información que se consulta en documentos sean estos libros, periódicos, revistas, documentos filmados o grabados e internet”.

Investigación Descriptiva

La investigación descriptiva es “aquella que reseña las características o los rasgos de la situación del fenómeno objeto de estudio”. La realización de este tipo de investigación se soporta principalmente en técnicas como la encuesta, la entrevista, la observación y la revisión documental (Salkind, 2015, pág. 11).

En el presente proyecto se empleará la investigación descriptiva con el propósito de dar a conocer la tendencia de las exportaciones de maracuyá y sus derivados que tuvieron como destino los mercados de Estados Unidos y Europa; la situación actual del sector maracuyero nacional, entre otros temas relacionados con la investigación.

3.1.2. ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN

El proyecto se desarrolló bajo un enfoque mixto. Según lo expuesto por Tashakkori y Teddlie el enfoque mixto permite analizar y vincular datos de características cuantitativos como cualitativos en un mismo estudio, recolectando así información clave para el desarrollo de la investigación (Barrantes, 2014, pág. 100). Al no contar con una total apertura de las empresas del sector maracuyero, que puedan aportar a describir la situación del objeto estudiado, fue necesario seleccionar personas específicas que proporcionen información de la temática a tratar.

3.1.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

3.1.3.1 TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

3.1.3.1.1 Análisis de documentos

Al respecto, Quintana (2014) indica que la técnica de análisis de documentos “constituye el punto de entrada a la investigación”. Ya que, mediante esta herramienta de recolección de datos, se pretende básicamente, contribuir a la estructuración del marco teórico, así también como otros capítulos que así lo requieran.

A través de esta técnica se desarrolló muchos de los capítulos del presente proyecto debido que fue indispensable la consulta en libros, PDF, informes y demás documentos especializados en el maracuyá que tratan de temas como el cultivo, datos botánicos de la fruta, volúmenes de exportación, precio en sus diferentes niveles, formas de consumo y

3.1.3.1.2 Entrevistas

La entrevista es una herramienta en la que interviene el entrevistado y entrevistador; si bien la entrevista se soporta en un cuestionario, con la misma se puede obtener datos de forma espontánea y abierta que aporte al desarrollo de la investigación (Bernal, 2010, pág. 194).

Como parte de la recolección de información para el presente estudio, no solo se realizaron entrevistas a algunos de los actores del sector del maracuyá, sino que también se tomó información de entrevistas ya elaboradas por otras personas que aporta a el desarrollo del proyecto como la entrevista realizada por CORPEI a la directora de promoción comercial de CORPEI la señora Valeria Rodríguez.

3.1.3.2 INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Según Sabino un instrumento de recolección de datos, es, en principio, cualquier recurso de que pueda valerse el investigador para acercarse a los fenómenos y extraer de ellos información. Dentro del instrumento pueden distinguirse dos aspectos diferentes, una forma y un contenido (Wordpress, 2013)

Cuestionario de preguntas. - Las preguntas que constan en el cuestionario de la entrevista, son preguntas que permitió recopilar información relevante para el desarrollo del presente proyecto.

3.1.4 POBLACIÓN Y MUESTRA

Población

La población es “el conjunto de todos los elementos a los cuales se refiere la investigación” (Bernal, 2010).

Como parte de este proyecto, se trabajará con una población conformada por expertos en las áreas relacionadas con el tema de estudio, es decir, se consultó a dos agricultores y dos intermediarios de sector maracuyero pertenecientes a la provincia de los Ríos; a dos expertos en el área de comercio exterior y a un representante del Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones (Proecuador). Además, se tomó en consideración las entrevistas publicadas en la página de CORPEI, la primera entrevista fue he realizada a

la señora Valeria Rodríguez directora de promoción comercial de CORPEI, y la otra entrevista fue realizada al señor Eduardo Egas Peñas presidente ejecutivo de CORPEI.

ENTREVISTA A AGRICULTOR DE LA ZONA DEL ÁNGEL EN LA PROVINCIA DE LOS RÍOS

Entrevistado: Señor César Canales

1. ¿Se ha visto reducida la producción de la fruta en la zona?

Si, aproximadamente hace 6 años la producción se redujo en un 60%.

2. ¿Cuál es la expectativa de vida de la planta?

Antes la planta tenía una expectativa de vida de 4 años, pero ahora solo vive 1 año y se debe volver a sembrar, esto es un gasto que muchas veces los comuneros no quieren incurrir y abandonan el cultivo de la fruta.

3. Según su punto de vista ¿Cuál han sido los causantes que han desincentivado a los comuneros a cultivar la fruta?

Las principales causas han sido el Marchitamiento o fusariosis una enfermedad que provoca que se vaya deteriorando la planta y a su paso va contaminando las plantas sanas, no se tiene cura hasta el momento de esta enfermedad por eso es necesario, después que contamina el cultivo se debe limpiar el terreno y volver a sembrar. Los intermediarios son otros de los causantes de que se reduzcan las zonas de cultivos.

4. ¿Quiénes le compran la fruta?

Por lo general son los delegados de supermercados, ellos son los primeros en llegar a comprar la fruta, escogen la mejor fruta y se van; los siguientes son delegados de las empresas, pero ellos solo encuentran una parchita de menor calidad o pequeña y que muchas veces no la quieren comprar.

ENTREVISTA A AGRICULTOR DE LA ZONA DEL PARAÍSO DE LA 14 EN LA PROVINCIA DE LOS RÍOS

Entrevistado: Señor Manuel Suárez

1. ¿Se ha visto reducida la producción de la fruta en la zona?

Si, en un 60% ha caído la producción en los últimos años en la zona.

2. ¿Cuál es la expectativa de vida de la planta?

Antes la planta tenía una expectativa de vida de 4 años, pero ahora solo vive 1 año y se debe volver a sembrar, esto es un gasto que muchas veces los comuneros no quieren incurrir y abandonan el cultivo.

3. Según su punto de vista ¿Cuál han sido los causantes que han desincentivado a los comuneros a cultivar la fruta?

Una de las primeras causas es la enfermedad de Marchitamiento o fusariosis que trae la temporada invernal, ésta hace que el cultivo se pierda ya que no hay cura para ese mal; otra de las causas son los intermediarios.

4. ¿Quiénes le compran la fruta?

Por lo general son los delegados de las empresas o algún intermediario.

ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA

Según lo expuesto por los agricultores entrevistados de la zona de la provincia de los Ríos, los cultivos de la fruta se han reducido en los últimos años; entre las principales causas está la fusariosis (enfermedad) que atacan las plantaciones, misma que obliga a los agricultores a volver a plantar la fruta año tras año, cosa que en años pasados no ocurría ya que la planta podía vivir un máximo 4 años; otra causa es el papel que juega los intermediarios en el proceso de comercialización de la fruta.

ENTREVISTA A LOS INTERMEDIARIOS DE LA ZONA DEL PARAÍSO DE LA 14 EN LA PROVINCIA DE LOS RÍOS

Entrevistado: Señor Santiago Zambrano

1. ¿Se ha visto reducida la oferta de la fruta en la zona?

Si, aproximadamente hace 6 años la compra de la fruta y la producción se ha reducido entre un 60% a un 70%.

2. ¿Cuánta fruta recauda a la semana?

Se adquiere entre 38 a 40 toneladas de la fruta a la semana.

3. ¿A quién vende la fruta?

Por lo general a un comercial que distribuye a la industria de la zona; a los centros de abastos.

4. ¿Cuánto se paga por el kg de fruta?

La fruta se paga a \$ 0,30 el Kg de maracuyá.

5. Según su punto de vista ¿Cuáles han sido los causantes que han desincentivado a los agricultores a cultivar la fruta?

La enfermedad conocida como fusariosis ha provocado la merma de los cultivos de la zona.

Entrevistado: Señor David Zambrano

1. ¿Se ha visto reducida la oferta de la fruta en la zona?

Si, aproximadamente hace 5 años la compra de la fruta a producción se ha reducido en un 70%.

2. ¿Cuánta fruta recauda a la semana?

Entre 42 a 45 toneladas a la semana se adquiere de la fruta

3. ¿A quién vende la fruta?

Nuestra producción es vendida en su totalidad a la empresa Quicornac S.A. ya que es nuestro principal socio.

4. ¿Cuánto paga por el kg de fruta?

Actualmente el kg de fruta se paga a \$ 0,27.

5. Según su punto de vista ¿Cuáles han sido los causantes que han desincentivado a los agricultores a cultivar la fruta?

La enfermedad Marchitamiento o fusariosis ha provocado la merma de la producción y afecta a gran número de los cultivos de la zona, en especial en la temporada invernal.

ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA

Los intermediarios entrevistados indicaron que en los últimos 5 años se ha reducido la producción de la fruta en un 70% en la zona, actualmente a la semana recaudan entre 38 a 45 toneladas, cosa de que antes esa cantidad era mayor, gran parte de la fruta es vendida a las industrias como Quicornac S.A., aunque también es común que pequeños intermediarios recepten la fruta para luego venderla a alguna industria; se les consultó sobre cuales podían ser las causas de la reducción de los cultivos y ellos al igual que los agricultores coincidieron en decir que es por la fusariosis (enfermedad) que es más frecuente en la temporada invernal.

ENTREVISTA A FUNCIONARIO DE PROECUADOR

1. ¿Cuáles son los principales productos derivados del maracuyá ecuatoriano presentes en los mercados internacionales?

Los principales productos que se elaboran a bases del maracuyá ecuatoriana y que tiene destino el mercado internacional son el jugo, concentrado y pulpa.

2. ¿A qué mercados se exporta el maracuyá?

El maracuyá como fruta fresca se exporta muy poco, ya que los mercados internacionales prefieren los productos elaborados (el jugo y concentrado) de esta fruta; por su parte los

Países Bajos (Holanda) absorben la mayor parte de la producción ecuatoriana de la parchita como fruta fresca, jugo y concentrado de la parchita.

3. ¿Qué requisitos solicitan los mercados a los cuales se exportan actualmente la fruta?

El maracuyá al ingresar a los países de europeos debe cumplir con las BPA, así también con requerimientos específicos que solicita ese mercado como son:

- Certificado fitosanitario de exportación.
 - El material va libre de impureza o material extraño.
 - El envío va libre de plagas y suelo.
 - El envío se encuentre en envases nuevos y de primer uso.

4. ¿Qué requisitos solicitan los mercados a los cuales exportan actualmente los derivados de esta fruta?

Actualmente los derivados del maracuyá, solicitan el cumplimiento de las BPM, además del certificado de libre venta, en el cual se avala la calidad del producto en cuestiones de higiene, seguridad alimentaria, etc. que es emitido por el ARCSA.

5. ¿Qué tanto ha favorecido a las exportaciones el actual Acuerdo Multipartes suscrito entre Ecuador y la Unión Europea?

Le ha permitido mantener el ritmo de las exportaciones ecuatorianas a ese bloque de integración, ya que en ausencia de dicho acuerdo las exportaciones mermarían.

ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA

Se visitó la oficina de Proecuador en Guayaquil, donde se realizó la entrevista a un funcionario de la institución con la que se pudo analizar que el principal mercado receptor de la fruta es Holanda; los derivados de la fruta como el jugo y concentrado se comercializan especialmente a los mercados de Estados Unidos y Países Bajos (Holanda); teniendo como principal requerimiento para ingresar a los mercados de destinos el BPA en el caso de la fruta, y el certificado de libre venta para los derivados de la parchita, así como el certificado fitosanitario de exportación. El acuerdo Multipartes suscrito entre Ecuador y la Unión Europea permitió continuar con las relaciones comerciales con los mercados socios y que a futuro se puedan mejorar.

ENTREVISTA A AGENTES ADUANEROS

Entrevistado: Ing. Francisco Ramírez

1. ¿Qué países son los principales receptores del maracuyá y sus derivados?

Los principales mercados que demandan la fruta son Países Bajos, Emiratos Árabes Unidos, Francia y España; por otra parte, los derivados del maracuyá tienen como principales mercados de destino Países Bajos (Holanda), Estados Unidos y Australia.

2. ¿Cuáles son los productos de mayor exportación?

Dentro de los últimos años el jugo y el concentrado han sido y son los productos más exportados del sector; la fruta en estado fresco está ganando interés, aunque los niveles de exportación todavía son bajos.

3. ¿Cuál es la forma de envío de la fruta?

La fruta en estado fresco se exporta por vía aérea, en el país, principalmente sale por el aeropuerto de Quito y en menores cantidades por el aeropuerto de Guayaquil hacia su destino final. Por lo general, el maracuyá es contenerizada en conjunto con otras frutas como la pitahaya para su exportación.

4. ¿Cuál es la forma de envío de los derivados?

Es más común exportarlos por vía marítima ya que el concentrado, jugo y demás productos a base de la fruta tienen mayor resistencia, además el proceso industrial al que son sometidos les permite tener una mayor resistencia para el transporte por vía marítima. Por lo general al mes se exportan 5 a 6 contenedores.

5. ¿Cuál es la situación de la pulpa de maracuyá actualmente?

Las exportaciones de este producto son bajas, e incluso más bajas que las de la fruta, y eso se puede corroborar consultando las estadísticas, por que históricamente no es mucho lo que se exporta de este rubro.

Entrevistado: Señor Roberto Quintero

1. ¿Qué países son los principales receptores del maracuyá y sus derivados?

La fruta se exporta principalmente a Hong Kong, aunque dentro del mercado de Europa sobresale Holanda como principal receptor de la producción; mientras que a nivel de derivados los principales mercados son: Holanda, Estados Unidos, Canadá.

2. ¿Cuáles son los productos de mayor exportación?

La oferta exportable del maracuyá es muy variada pero los rubros estrella son el jugo y concentrado de maracuyá, la fruta fresca mantiene sus exportaciones variables pero fijas.

3. ¿Cuál es la forma de envío de la fruta?

La fruta se envía en un 100% vía aérea debido al alto grado de perecibilidad y las largas distancias de los mercados destino.

4. ¿Cuál es la forma de envío de los derivados?

El jugo, concentrado y aroma de maracuyá, entre otros productos derivados de la fruta son exportados vía marítima en contenedores de 40 pies refrigerados.

5. ¿Cuál es la situación de la pulpa de maracuyá actualmente?

Este rubro desde siempre se ha manejado pequeños volúmenes y hasta la actualidad eso no ha cambiado la situación de este producto.

ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA

Los agentes consultados indicaron que el producto más relevante de esta oferta es el jugo y concentrado de maracuyá, ya que estos rubros son los que más se exportan, en el caso de la fruta las exportaciones son regulares, pero incide mucho la perecibilidad de la fruta en el proceso de exportación. Los entrevistados también indicaron que las empresas de este sector por lo general se encargan de los trámites de exportación, el motivo es para abaratar costos.

ENTREVISTA A DIRECTORA DE PROMOCIÓN COMERCIAL DE CORPEI VALERIA RODRÍGUEZ

1. ¿Cuántos productos (entre frutas y hortalizas frescas) se exportan desde Ecuador?

En el rubro de frutas frescas sin duda el producto estrella es el banano cuya exportación representa más del 85% (convencional y orgánico). Además del banano, Ecuador registra exportaciones de alrededor de 20 frutas entre las cuáles se destacan, por monto de exportación, el orito, mango, piña, pitahaya, papaya, granadilla, maracuyá, tomate de árbol, guanábana. En lo que respecta a las exportaciones de hortalizas, tubérculos y raíces frescas, Ecuador registra mínimas exportaciones de cebolla, tomate y pepino. Los volúmenes grandes de exportaciones se refieren a la exportación de hortalizas y raíces congeladas como es el caso del brócoli, yuca y malanga.

2. ¿Cuáles han sido los últimos productos (entre frutas y hortalizas frescas) que han ingresado a mercados internacionales? Mencionar de preferencia en los últimos 5 años.

Los productos más interesantes son las frutas exóticas como la pitahaya que está ganando mucho mercado. También se está incursionando en la exportación de guanábana y maracuyá por vía aérea.

3. ¿Cuál es el proceso que deben cumplir previamente las empresas para entrar a mercados internacionales con estos productos?

En el caso de la Unión Europea el requisito principal para frutas frescas es que el exportador cuente con la certificación Global Gap.

Un tema importante por considerar para la exportación de frutas frescas son los residuos de pesticidas. Las exigencias fitosanitarias varían de un país a otro, existiendo mercados como el europeo que son muy exigentes y otros mercados más tolerantes. Cada país fija los límites de residuos los cuáles debe conocer el exportador de antemano.

En el caso del mango, para poder ingresar a su principal mercado de destino, que es Estados Unidos, debe someter la fruta a un proceso de tratamiento de agua caliente en alguna de las 4 plantas que están acreditadas por el APHIS.

4. ¿Qué países son los principales receptores de frutas exóticas ecuatorianas?

Los países de destino varían de acuerdo a la fruta. Si tomamos en cuenta las principales frutas estos serían los mercados según las exportaciones registradas en el año 2017:

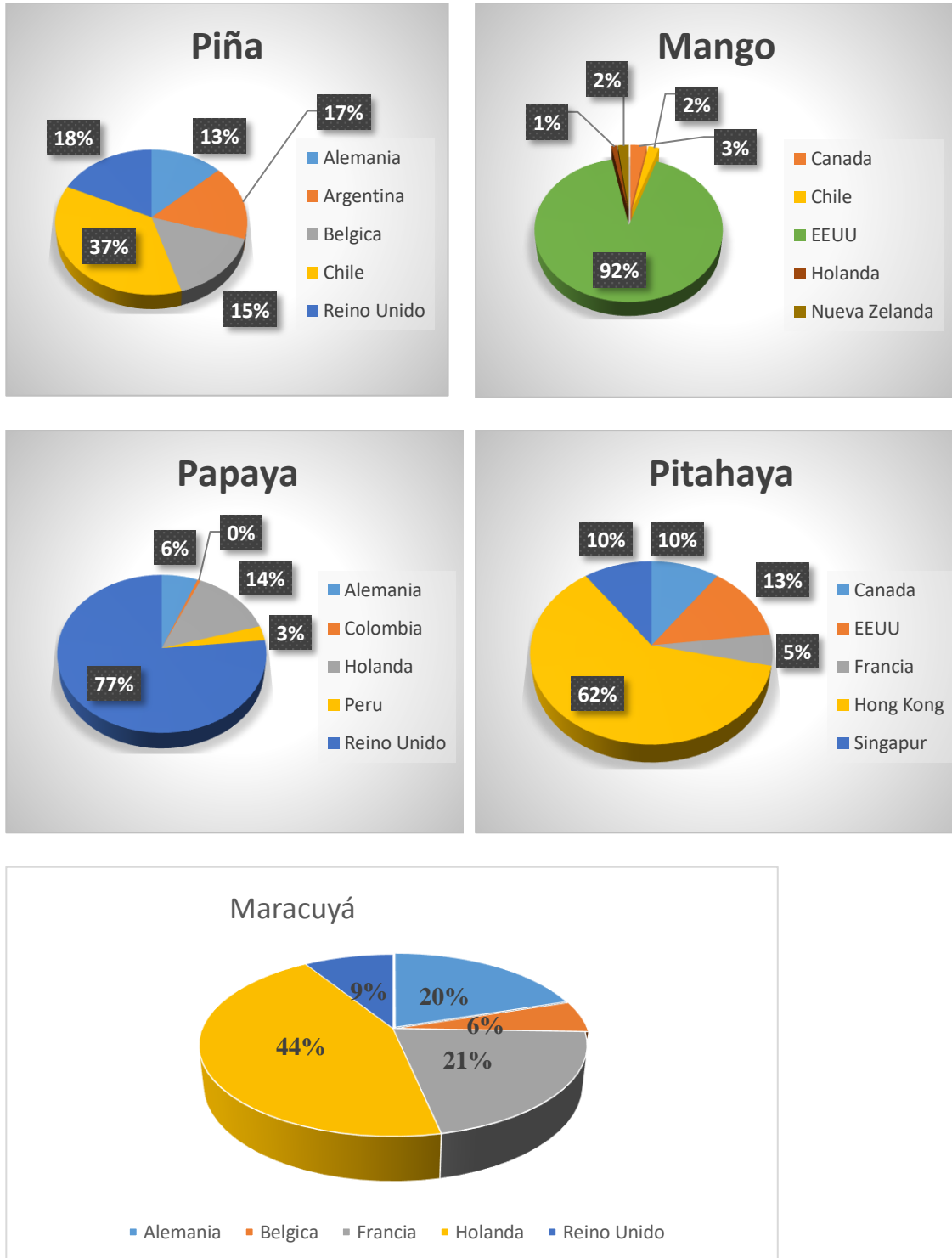


Gráfico 15 Exportación de frutas frescas

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: López & Ponce (2019)

Como se puede observar, Estados Unidos y los países europeos son los más importantes destinos de nuestras frutas exóticas. Sin embargo, se destacan Hong Kong como el principal destino de la pitahaya amarilla y Chile como principal destino de la piña.

5. De acuerdo a sus datos ¿Ha crecido el interés de los empresarios en la comercialización y exportación de frutas no tradicionales? ¿Por qué?

Sí ha crecido el interés y en CORPEI lo hemos evidenciado a través del Programa Exporta DES que estamos operando actualmente el cual tiene como objetivo apoyar la exportación de Mis pymes hacia la Unión Europea. En este programa contamos con algunas empresas que están buscando incrementar sus exportaciones de frutas frescas a Europa tales como pitahaya, guanábana, orito, tomate de árbol, granadilla.

6. En perspectiva a corto plazo ¿Cómo ve el crecimiento y sostenimiento de la exportación de las frutas no tradicionales al extranjero?

Si observamos las estadísticas, podemos constatar que las exportaciones de frutas frescas (excluyendo el banano) han venido creciendo de forma sostenida en los últimos 5 años. Esto nos da la pauta que a un corto y mediano plazo se espera que las exportaciones sigan aumentando y que a raíz de la firma del Acuerdo Comercial con la Unión Europea se logren diversificar también los mercados.

7. ¿Qué faltaría por mejorar para lograr altos índices de exportación en este sector?

Sin duda falta aumentar los volúmenes (ver tabla 17) de producción ya que para ciertas frutas no existe aún suficiente oferta de exportación. Otro tema importante es el control de pesticidas ya que, como mencioné anteriormente, ciertos mercados son muy exigentes en cuanto a los límites máximos de residuos permitidos.

8. ¿Entre las principales frutas exóticas (por citar: pitahaya, mango, piña, ¿tomate de árbol y similares) cuánto se exporta al año?

Tabla 17. Exportaciones de fruta del Ecuador

Subpartida	Fruta	2016		2017	
		TM Peso Neto	FOB Miles USD	TM Peso Neto	FOB Miles USD
0803901200	Orito	38.224,4	29.317,9	40.4595,3	248.849,8
0804502010	Mango	59.493,4	42.139,9	58.994,4	44.830,3
0804300000	Pinas ananás	73.989,5	37.473,8	83.640,3	44.188,9
0810904000	Pitahaya	871,0	6.952,4	1.811,3	11.907,4
0803901900	Los demás	3.922,9	3.200,7	4.958,6	3.929,1
0803902000	Secos	825,7	1.672,6	1.502,5	1.856,5
080720000	Papaya	3.182,9	3.404,9	1.646,3	1.494,6
0810901010	Granadilla	68,0	451,5	266,4	1.402,6
0812909000	Los demás	1.367,6	1.121,8	852,8	791,6
0810903000	Tomate de árbol	256,6	698,1	286,4	725,1
0810902000	Chirimoya-Guanábana	61,1	496,6	154,1	636,9
0810901020	Maracuyá	97,0	224,9	123,3	610,4
0805210000	Mandarina	-	-	2770,3	313,2
0805501000	Limonos	390,0	331,5	368,2	264,0
0804400000	Aguacate paltas	217,9	4,9	252	202,5
0810905000	Uvillas	23,3	130,4	40,9	200,0
0805502200	Lima Tahití	120,1	139,2	212,6	163,4
0810909020	Naranja	38,9	136,7	62,8	159,3
0810909090	Los Demás	10,0	14,9	28,3	116,9
0813400090	Los Demás	41,1	451,0	8,4	98,7
0810200000	Frambuesas y Moras	16,9	39,6	29,0	66,4

0804501000	Guayaba	14,6	63,0	11,2	47,6
0809400000	Ciruelos, Endrina	25,0	40,4	12,7	26,7
0810500000	Kiwis	9,4	23,9	5,2	12,1
0804200000	Higos	0,3	2,8	3,5	11,3
0805100000	Naranjas	0,0	0,0	0,0	0,7
0810100000	Fresas Frutillas	0,4	1,2	0,0	0,0

Fuente: (BCE, 2012) (I.U.T.A, 2019)

ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA

Mediante la entrevista que fue realizada a la Señora Valeria Rodríguez por parte de CORPEI en donde indica que el maracuyá se encuentra entre las 20 frutas exóticas que destacan por su monto de exportación, además de que en los últimos años se están incursionando en la venta de la fruta de la pasión por vía aérea, las estadísticas proporcionadas por el Banco Central del Ecuador señalan el claro aumento de las exportaciones de la parchita tanto de volúmenes como del monto. Aunque es evidente que falta incrementar los volúmenes de producción.

También comento que a través del programa exportación DES, que busca ayudar a las pymes a incrementar las ventas al mercado de la unión europea.

ENTREVISTA REVISTA EKOS PRESIDENTE EJECUTIVO DE CORPEI EDUARDO EGAS PEÑA

1. ¿Podemos decir que Ecuador es un país con profundo trabajo en las exportaciones?

Ecuador es un país donde el empresario busca con ahínco los mercados externos para paliar la estrechez del mercado interno. En esta búsqueda, el empresario realiza grandes esfuerzos para poder competir con el resto del mundo, tratando de capear los altos costos de producción interna. Sin embargo, la búsqueda de la competitividad necesaria debe ser un esfuerzo conjunto, tanto del empresario como del estado.

Con estos antecedentes podemos opinar que el Estado, a través del tiempo, no ha tenido una política exportadora estable, sostenida, coherente, prioritaria y efectiva, que incentive una masiva fuerza exportadora en el sector empresarial. Lo que tenemos son esfuerzos de emprendimientos de algunos empresarios y esfuerzos individualizados de algunas autoridades conscientes. No obstante, una verdadera política nacional integral que impulse el desarrollo, mejore la competitividad y priorice al sector exportador, no la hemos tenido.

2. ¿Cuáles son los productos de mayor exportación? Y, ¿por qué lo son?

Es conocido que los sectores de talla internacional, capaces de entrar en cualquier pelea en los mercados internacionales, son el camarón y la pesca, el banano y las flores.

La fortaleza de estos sectores radica en que, por puro esfuerzo privado, han sido capaces de integrar o completar su cadena de producción y de valor. Esto quiere decir que son sectores que han podido integrar su producción tanto horizontal como verticalmente (sus cadenas de producción se han completado con el desarrollo de las industrias de servicios y abastecimientos, como de material de empaque, transporte, formación del recurso humano, consultoría, tecnología electrónica, entre otros).

Los demás sectores exportadores aún no han podido alcanzar estos niveles de integración de sus cadenas productivas y eso los hace menos competitivos y más vulnerables al momento de enfrentar los vaivenes frecuentes del mercado internacional. En este grupo de sectores, una caída de precios en los mercados internacionales se traspaasa enteramente al productor, provocando bases de producción inestables.

3. Mencione nuevos productos o casos destacados de exportación de productos no tradicionales.

En los últimos años ha surgido la exportación de oro como un sector de grandes potencialidades. Si las políticas públicas se alinean para permitir una explotación racional, pero prioritaria de la minería, en los próximos años los minerales, en bruto y procesados, pueden ocupar el primer reglón de exportación, superando al mismo petróleo. Asimismo, con grandes potencialidades podemos identificar los aceites vegetales, la balsa procesada, los alimentos nutricionales orgánicos y con componentes de insumos de la cultura nutricional ancestral andina; el cacao procesado.

Además, merece la pena destacar los fuertes avances de productos camaroneros y pesqueros con valor agregado que se han podido introducir, en los últimos años, en los mercados internacionales.

4. En este momento, ¿Ecuador hacia donde -qué países- debe dirigir su mirada?

Lo mejor que tenemos, por el momento, es un acuerdo comercial suscrito con la Unión Europea que nos permite introducirnos con importantes preferencias en 27 países que conforman la Unión (dejando de lado a Reino Unido). Sin embargo, no estamos aprovechando la gama de productos que pueden entrar con preferencias, ni todos los mercados donde tenemos la puerta abierta. Son contados con los dedos de una mano el número de mercados europeos al que estamos llegando de manera importante.

Adicionalmente, debemos dirigir nuestras intenciones a conquistar los mercados asiáticos y rusos; esto nos permite descongestionar nuestra oferta de mercados tradicionales y así poder defender el precio.

El mercado de los Estados Unidos de Norteamérica debe ser recuperado e incrementado, ya que es un mercado grande y “natural” para Ecuador y que nunca debimos permitir que se menoscabe.

En este mismo orden de mercados naturales, debemos poner mejor estrategia y mayor énfasis en una más alta participación comercial en el mercado andino.

5. Desde 2017 arrancó la adhesión de Ecuador al Acuerdo Multipartes con la Unión Europea. ¿Qué ventajas trajo este acuerdo a Ecuador?

Las ventajas pueden resumirse así:

- Logramos que una mayor cantidad de nuestras exportaciones tengan su acceso a este mercado.
- Nuestros costos de producción han mejorado con las importaciones de materias primas y bienes de capital procedentes de Europa.
- Se ha dado una mejoría para los consumidores al tener acceso a productos y servicios europeos de calidad y mejor precio.
- Las inversiones europeas están creciendo en el país, así como, las alianzas empresariales con nacionales.

- Ecuador puede ahora mostrar al mundo que tiene la capacidad para negociar acuerdos comerciales, después de años de infructuosas y abortadas negociaciones. Tan cierto es esto que después de la firma con la Unión Europea hemos podido suscribir nuevos acuerdos y entrar en negociaciones con nuevos mercados.

6. Ahora veamos la otra cara de la moneda, ¿cuáles son las falencias de Ecuador cuando hablamos de exportaciones?

Por el lado del sector público, la mayor falencia es la falta de una política exportadora integral (tributaria, aduanera, financiera, servicios públicos, costos logísticos, tecnológica, de innovación) que sea sostenida y de largo aliento. Ecuador sigue quebrantando las normas internacionales al exportar impuestos nacionales que van incluidos en los costos de producción y que por ende son pagados por consumidores de otros espacios impositivos.

Por el lado del sector privado, en muchos sectores productivos aún falta mayor emprendimiento e innovación en las gestiones de comercio exterior; así como, mayores niveles de integración de las cadenas de proveedores y de las redes de servicios sectoriales. Además, las empresas necesitan de una mayor cultura de internacionalización.

El país necesita de un flujo creciente y sostenido de divisas extranjeras que permitan generar liquidez en la economía y sostener el sistema de dolarización. Por lo tanto, es hora de que el Estado busque una sólida y verdadera alianza con el sector privado, nacional e internacional, para dinamizar las exportaciones y hacer de este sector la fuente de nuevos recursos.

ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA

Mediante la entrevista que fue realizada al señor Eduardo Egas Peña presidente ejecutivo de CORPEI, por parte de la revista EKOS, quien da sus opiniones y perspectivas sobre el trabajo que se ha realizado en temas de exportación, los productos estrellas, casos nuevos y destacados, el rumbo que debería tomar Ecuador en cuanto a exportaciones, las ventajas del Acuerdo Multipartes con la Unión Europea, entre otros temas.

Indica también en la entrevista que lo mejor del Acuerdo Comercial suscrito en la Unión Europea es que nos permite introducir con importantes preferencias en 27 países

aprovechando la gama de productos que se pueden entrar con preferencia además los exportadores no han podido alcanzar los niveles de integración de las cadenas productivas eso los hace menos competitivos y más vulnerables al momento de enfrentar los mercados internacionales.

El sector productivo aún falta mayor emprendimiento e innovación en las gestiones de comercio exterior; así como, mayores niveles de integración de las cadenas de proveedores y de las redes de servicios sectoriales.

CAPITULO IV

4.1 INFORME FINAL

4.1.1 Introducción

El informe final se presenta una vez recopilada los datos de fuentes como noticias, artículos publicados en los diarios del país, así como también de entidades de gobierno como PROECUADOR, BCE, INIAP, SUPERCIA, MAGAP, MCE, etc.; además se considerará los datos extraídos a partir de las entrevistas realizadas a profesionales, con lo que se busca ampliar la información sobre la temática a tratar.

La importancia del presente análisis radica en evidenciar el comportamiento que han tenido las exportaciones del maracuyá ecuatoriano (fresco y sus derivados) en los últimos años, y que se han dirigido a los mercados de Estados Unidos y Europa, y por consiguiente los factores que aportan al crecimiento y fortalecimiento de este rubro; para esto fue necesario realizar el levantamiento de información relevante a partir de fuentes secundarias de investigación.

Con los datos recolectados se elaborarán gráficos de las exportaciones de maracuyá ecuatoriana y sus derivados en los últimos años, además se presentará una perspectiva general del mercado de maracuyá ecuatoriano, como el comportamiento histórico que ha mostrado las superficies cosechadas y la producción de la fruta; el aporte al PIB, precio, etc.

4.1.2 Superficie cosechada

La superficie cosechada de maracuyá nacional, disminuyó 31% durante el año 2018 con respecto al año 2017. Las provincias que más contribuyeron a esta caída fueron las provincias de la región de la sierra (INEC, 2018).

En el gráfico 16 se muestra el comportamiento histórico (2002-2018) de la superficie cosechada a nivel nacional del maracuyá, durante los primeros 10 años se ha mantenido entre 9.000 y 13.000 hectáreas cosechadas; disminuyendo en el 2012 y 2013 el volumen de hectáreas a causa de la estación invernal y de la sequía que afectaron los cultivos, logrando una recuperación del área cosechada en 2014 y 2015, aunque en el 2016 la superficie cosechada cayó en un 16%, y recuperándose con un 3% en el 2017. La superficie cosechada más alta de maracuyá (13.632 ha) se registró en el año 2010.

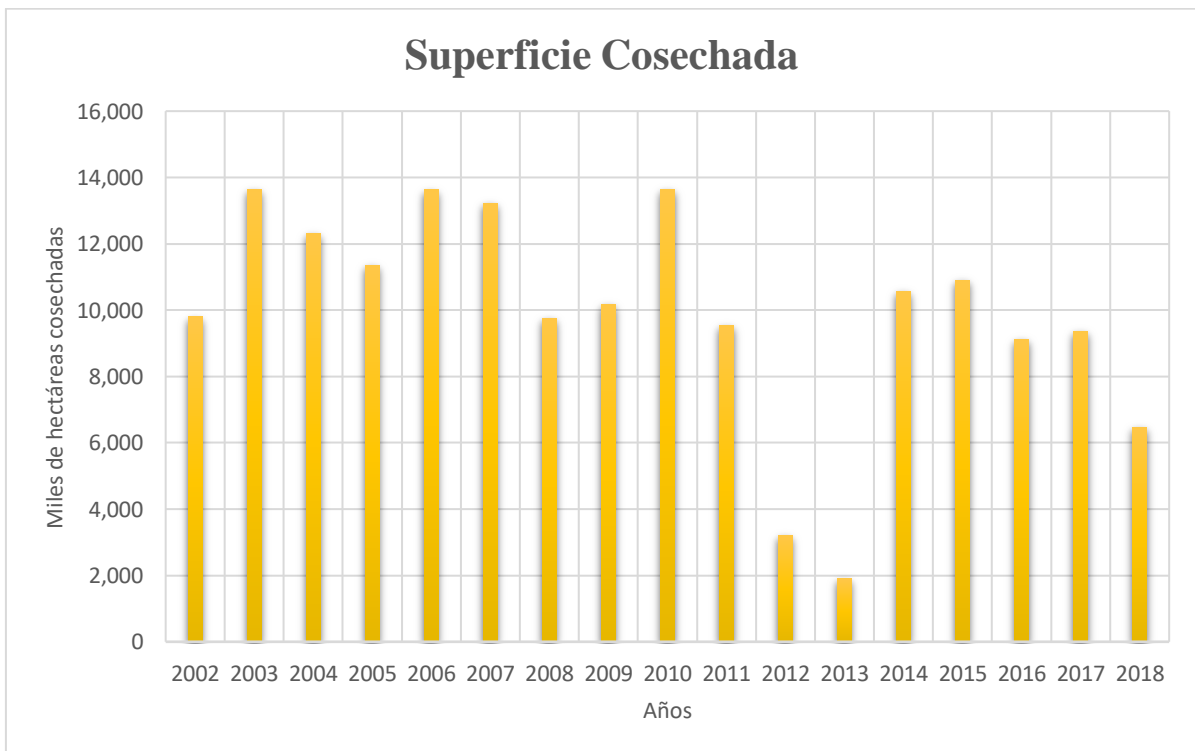


Gráfico 16. Superficie Cosechada

Fuente: (INEC, 2018) (SICE, 2019)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

4.1.3 Producción Nacional

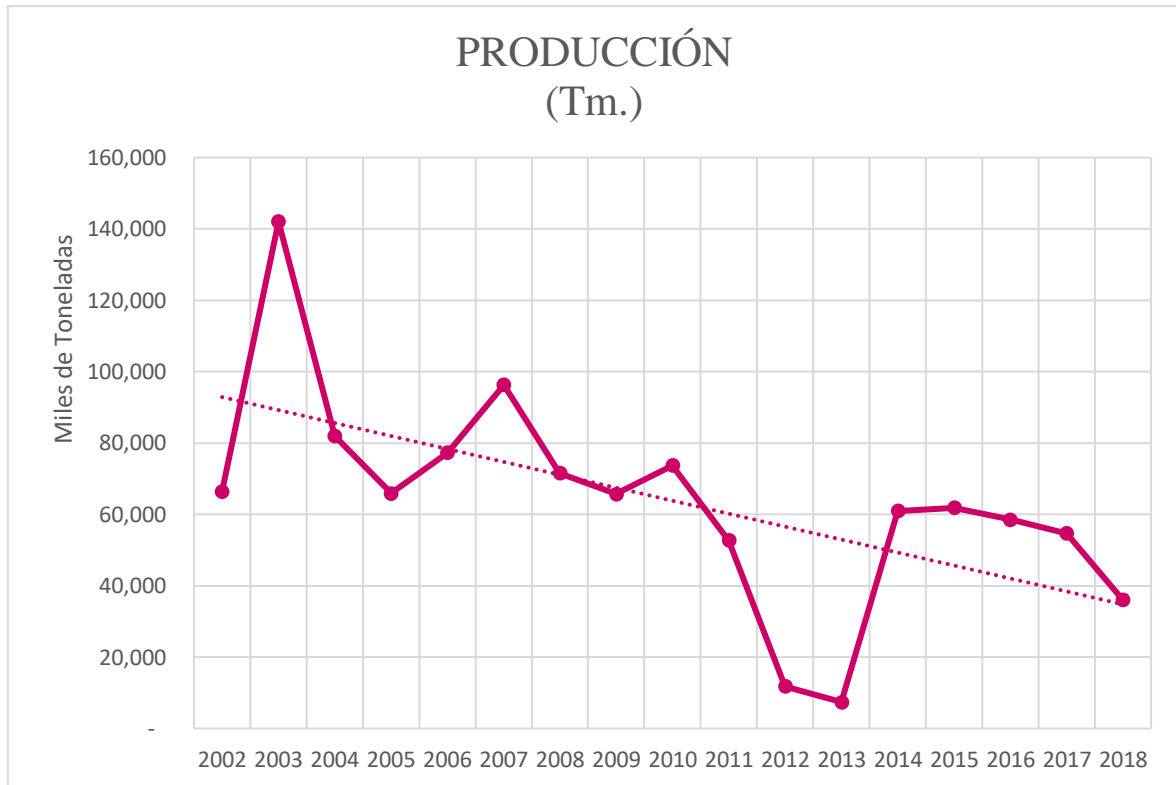


Gráfico 17. Producción por hectárea

Fuente: (INEC, 2018) (SICE, 2019)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

En el gráfico 17 se muestra el comportamiento fluctuante que ha tenido la producción nacional de maracuyá en los últimos años (2002 - 2018). Destacando que, durante el año 2003, la producción de la parchita ascendió a 142.047 ton, convirtiéndose en el año con mayor volumen de producción en cultivo del periodo objeto estudio, seguido por muy por debajo del año 2007 con 96.319 ton, el 2010 con 73.759 ton y 2015 con 61.835 ton. Por lo contrario, en los años 2012 y 2013 se presentan los volúmenes más bajos de producción nacional con 11.832 y 7.428 ton, respectivamente; el comportamiento de los volúmenes de producción estuvo relacionado estrechamente con la superficie cosechada.

4.1.4 Rendimiento del cultivo

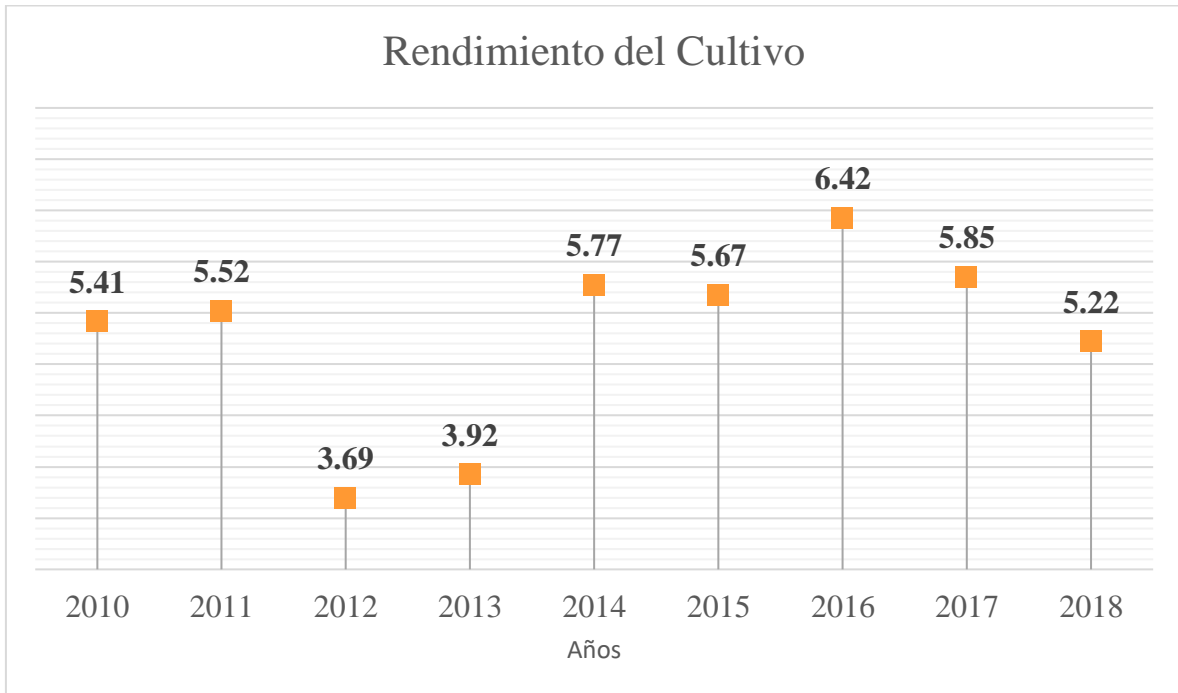


Gráfico 18 Rendimiento del cultivo del maracuyá

Fuente: (SICE, 2019)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

En el gráfico 18, se observa el comportamiento de los rendimientos del cultivo nacionales de maracuyá que durante el periodo de análisis presenta una tendencia variable. El rendimiento más alto fue en el año 2016 con una producción de 6,42 toneladas por hectáreas, por otro lado, los rendimientos más bajos se ubicaron en 3,69 t/ha en el año 2012 y 3,92t/ha en el año 2013. El rendimiento de la parchita se ha mantenido relativamente constante desde el año 2014 - 2018; sin embargo, el valor más alto se registró en el año 1999 con un rendimiento de 11,37 t/ha sembrada (Corporación Colombia Internacional, 2004, pág. 2)

4.1.5 Participación por provincia cultivada

La producción de maracuyá se encuentra distribuida ampliamente en diferentes regiones productivas del país (costa y sierra). En el gráfico 19, se muestra el porcentaje de participación que aporta cada provincia productora de maracuyá a nivel nacional.

Participación en la producción nacional de maracuyá (fruta fresca)

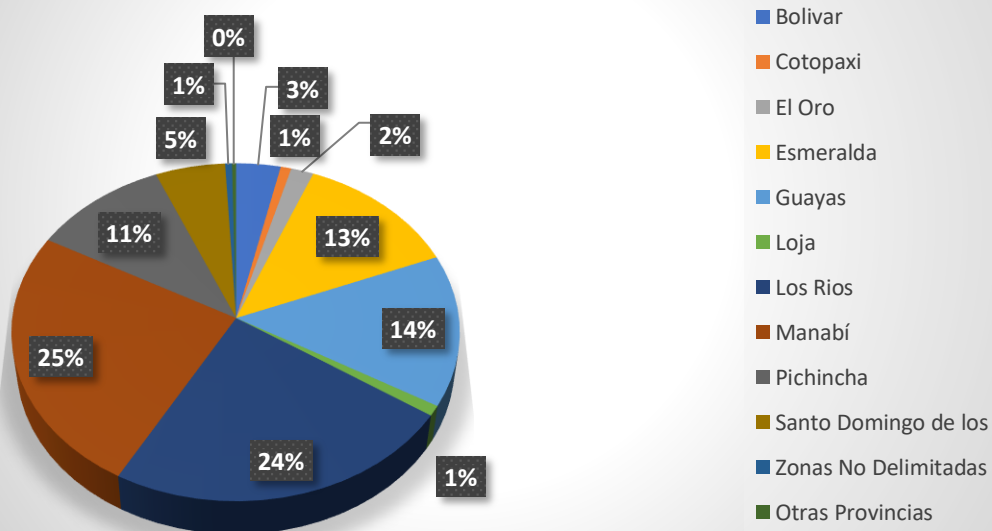


Gráfico 19 Participación en la producción nacional de maracuyá (fruta fresca) 2000-2017

Fuente: (INEC, 2018)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

Manabí y Los Ríos, son las provincias con mayor participación en la producción de parchita a nivel nacional con un 25% (260.310 ton) y 24% (248.255 ton), respectivamente; con una participación menor está Guayas con 14%, seguido de Esmeraldas con 13%.

La mayor producción a nivel de cultivo se registró en Pichincha con 373.440 ton durante el año 1999, luego de este año la producción de Pichincha se redujo considerablemente llegando a 36.017 ton durante el 2017, aportando con una participación del 11% durante el periodo objeto de análisis.

4.1.6 Costo de producción

Tabla 18. Costos de Producción

Costos de producción del maracuyá		
Actividad	Establecimiento	Mantenimiento
Preparación del terreno	4%	--
Siembra	40%	--
Fertilización	11%	22%
Control fitosanitario	13%	26%
Labores culturales	16%	20%
Cosecha	16%	32%

Fuente: (MAGAP, 2018, pág. 5)

Los costos de producción son los valores que están inmersos en la elaboración del producto como los costos directos (materia prima, insumos, mano de obra, empaque, embalaje, etc.) y los costos indirectos (servicios básicos) (MAGAP, 2018, pág. 5)

El maracuyá, al ser un cultivo permanente, sus costos de producción se los divide en dos etapas (ver tabla 18): la etapa de establecimiento y la etapa de mantenimiento. Así, para el establecimiento de una hectárea de fruta de la pasión, el costo de producción en la primera etapa equivale a \$2.940,46; donde los mayores rubros que requieren un mayor financiamiento es la siembra que corresponde al 40% de los costos, seguido del rubro de labores culturales que representan 16%; entendiéndose por labores culturales a las actividades que se realizan en el cultivo como control de maleza, aplicación de riego, aporte a la planta, poda (formación, mantenimiento y renovación), instalación de estacas (tutorado), alambres para que la planta siga creciendo; y la cosecha que equivale al 16%.

Para la etapa del mantenimiento, el costo de producción equivale a \$2.276,36, dentro de esta etapa las actividades que demandan un mayor financiamiento son los agroquímicos que se forman parte del rubro de control fitosanitario (26%) y la mano de obra que se requiere para cosecha de la fruta (32%). Dentro de este rubro no incluyen las actividades de postcosecha, ni los costos indirectos (MAGAP, 2018, pág. 5).

4.1.7 Participación del PIB

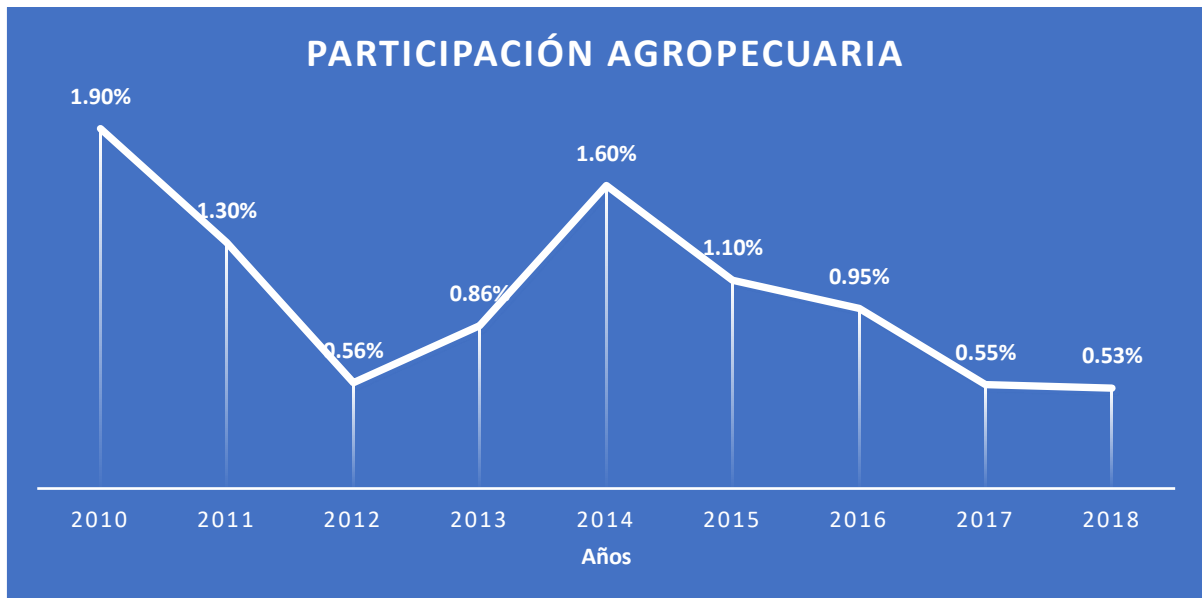


Gráfico 20. Participación agropecuaria del maracuyá

Fuente: (MAGAP, 2018)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

Durante el período 2010 - 2018, la participación agropecuaria del sector agroexportador e industrial de la parchita, presenta periodos de desaceleración progresiva de su aporte al PIB; en el gráfico 20 se puede observar que el año 2018 cerró con una participación de 0,53%, el porcentaje más bajo del periodo, mientras que el 2010 refleja un promedio de 1,90% siendo el porcentaje más alto, del período objeto análisis.

4.1.8 Precio

El precio de la fruta fresca, jugo y concentrado de maracuyá, en el transcurso de los años ha sido variable, esto ha sido resultado del comportamiento cíclico de la superficie cosechada y por ende de la producción de la parchita que:

- A consecuencia de una baja producción nacional, la fruta se cotizó a un mayor precio.
- A consecuencia de una alta producción nacional, la fruta se cotizó a menor precio.

4.1.8.1 Precio Productor

En el gráfico 21 se observa el comportamiento mensual (enero - diciembre) de los precios a nivel productor para el maracuyá nacional durante el periodo de análisis (2013 – 2018).

Este rubro presenta una tendencia variable, debido al comportamiento de la producción nacional de la fruta. Durante el periodo de análisis el precio se ha mantenido entre 0,20 y 0,50 centavos de dólar por Kilogramo de parchita; excepto en el mes de diciembre del año 2013 en donde se reportó el precio más alto pagado a los productores que fue de 0,71 centavos de dólar por Kilogramo; en tanto que, para noviembre del año 2014 se presentó el valor más bajo que fue de 0,18 centavos de dólar por Kilogramo, misma situación que se replicó en los meses de agosto y septiembre del año 2017.

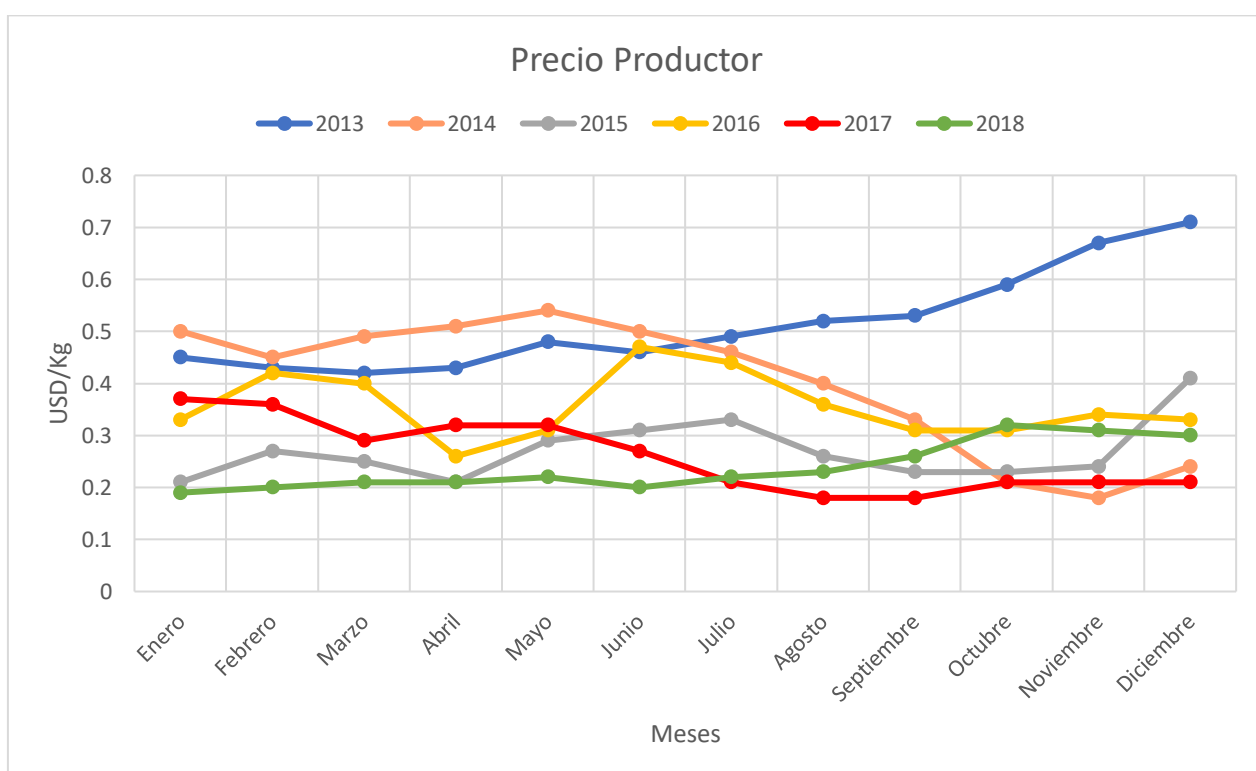


Gráfico 21. Precio Productor
Fuente: (MAGAP, 2018)
Elaborado por: López & Ponce (2019)

4.1.8.2 Precio Mayorista

A nivel mayorista, el precio promedio del maracuyá se contrajo en un 24% con respecto al 2016. Durante los últimos 6 años los precios de la fruta en los mercados nacionales presentan una tendencia variable. El precio más alto se registró durante el año 2013 que fue de 0,80 USD/Kg, mientras que el precio más bajo se registró durante el año 2017 que fue de 0,52 USD/Kg, como se muestra en el gráfico 22.

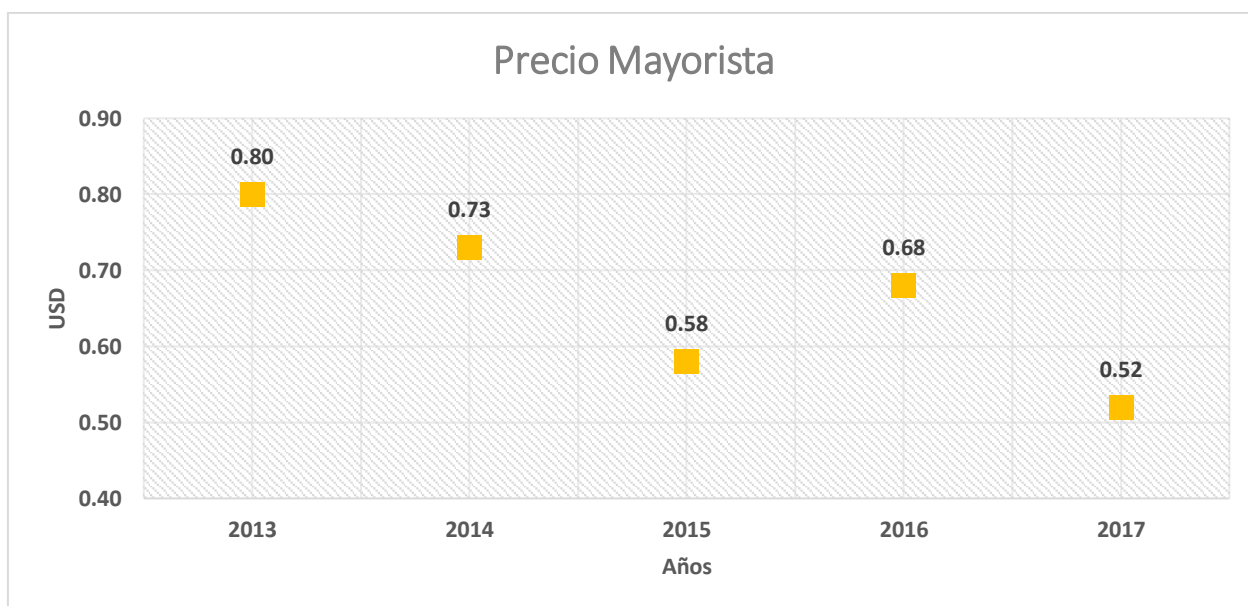


Gráfico 22 Precio Mayorista
Fuente: (MAGAP, 2018)
Elaborado por: López & Ponce (2019)

4.1.8.3 Precios Internacionales

En el gráfico 23, se puede observar el comportamiento fluctuante que existe en referencia al precio internacional del maracuyá en los últimos 18 años. Donde se puede apreciar que el ingreso más bajo se registró 2002 que fue de USD 30.21 y 2011 con USD 33.67 la caja de 22-24 unidades, según reporte del departamento de agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés)

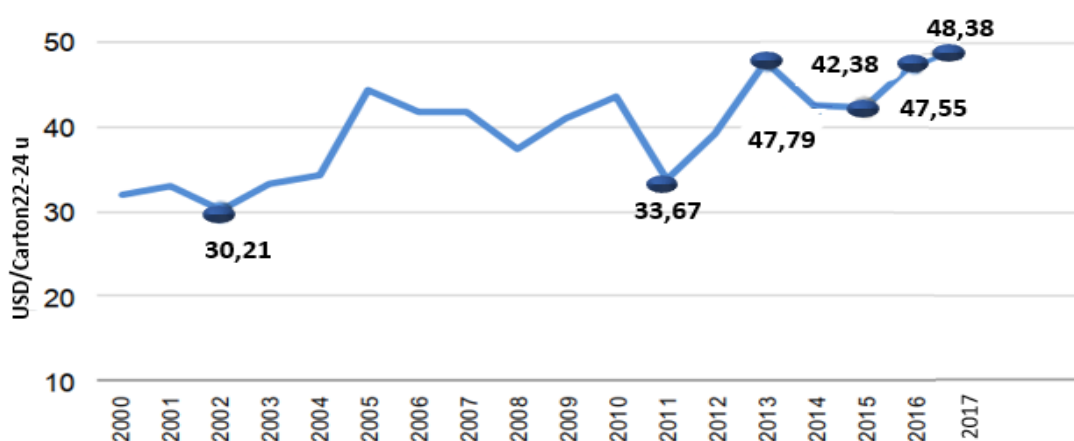


Gráfico 23. Comportamiento histórico de los precios internacionales del maracuyá
Fuente: (SIPA, 2016)

4.1.9 Crédito

El otorgamiento de crédito para la producción de maracuyá ecuatoriana, tanto de instituciones del sector público (CFN y BFN), como del sector privado (Banca Privada y SEPS), presenta contantes fluctuaciones durante el periodo objeto de análisis.

En el gráfico 24 se muestra la variación de los créditos otorgados por las instituciones públicas; el monto más alto fue en el 2017 con USD8.705.749 con un 147,9% de participación con respecto al año anterior, mientras que el saldo más bajo se registró en el 2015.

Por su parte las instituciones del sector privado, presentan una participación mucho menor que el sector público; en el 2016, la banca privada aportó con USD 227.896, mientras que en el 2017 su aporte fue de USD 3.487.731, al sector del maracuyá.

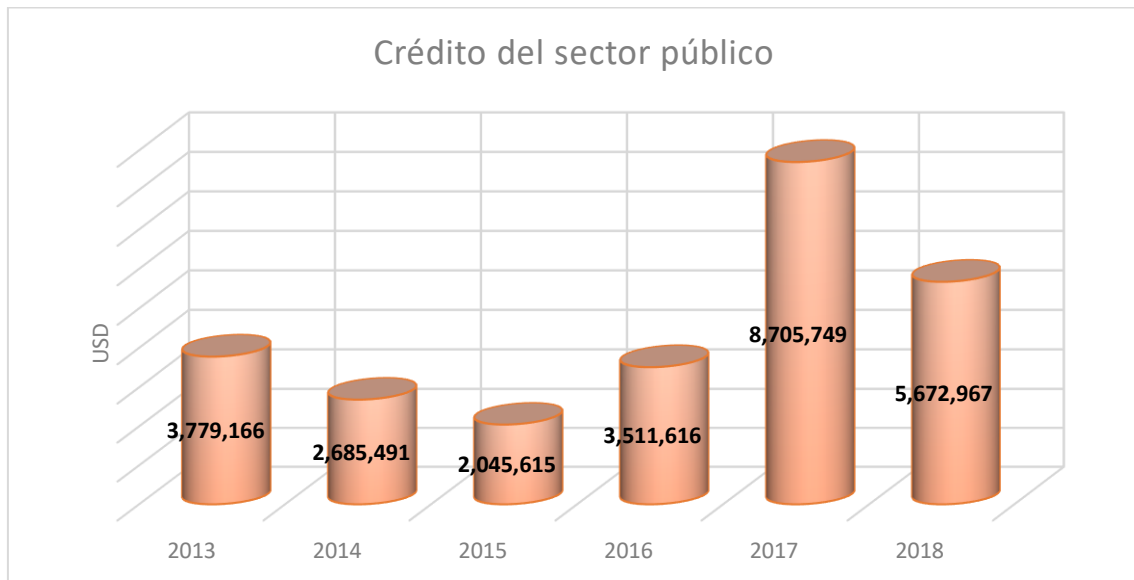


Gráfico 24. Crédito del sector público

Fuente: (SICE, 2018)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

4.1.10 ESTADO Y DESARROLLO DEL COMERCIO MUNDIAL DEL MARACUYÁ

4.1.10.1 Ecuador en el mundo

Ecuador, posee una participación de mercado importante en el comercio mundial de maracuyá (fruta), dentro de la clasificación elaborada por el Centro de Comercio Internacional (ITC por sus siglas en inglés) se mantiene dentro de los rangos de exportación de 15.605 a 78.025 miles de dólares lo que significa que ocupa uno de los

niveles más bajos de participación de mercado. En el gráfico 25 se observa el mapa de participación mundial en donde se encuentran las escalas con colores representativos y reflejan la posición de Ecuador en el mismo.

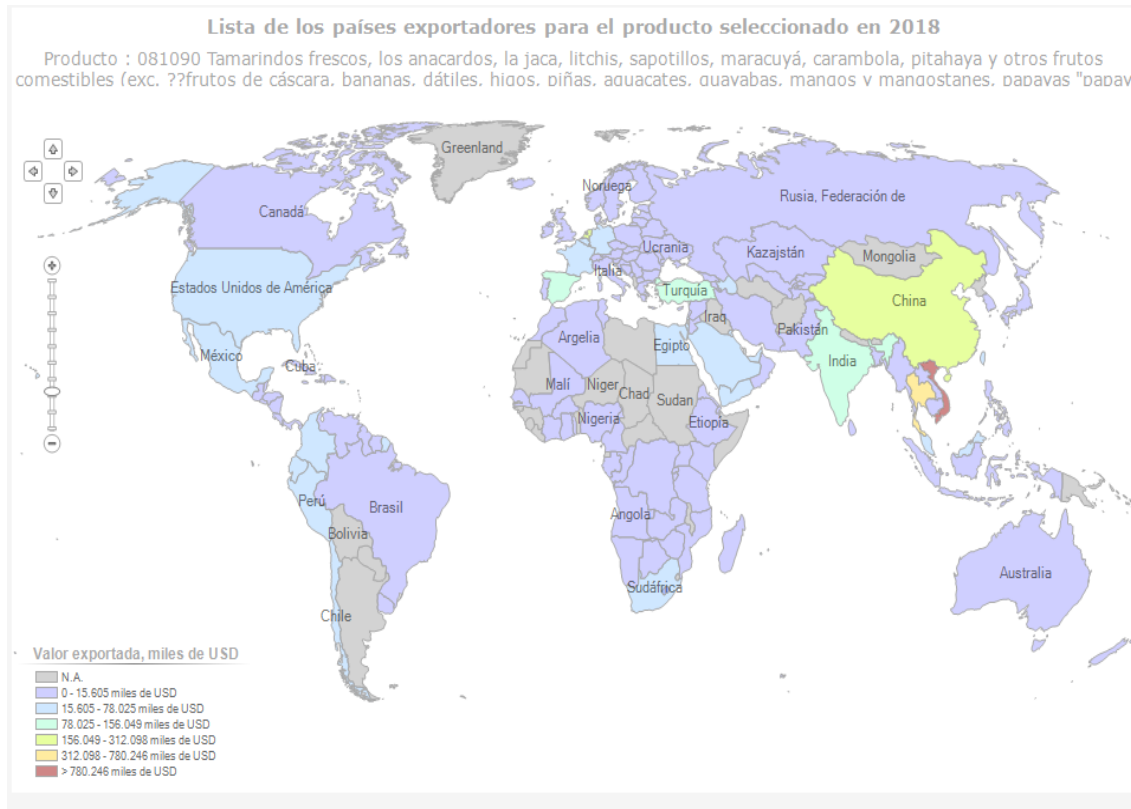


Gráfico 25: Países exportadores de maracuyá
Fuente: (ITC, 2019)

En el gráfico 26 se indica que, aunque el país no sea el origen de la mayor cantidad de toneladas de maracuyá en el mundo; en el último año presenta una evolución poco notable; desde el 2014-2018, Ecuador ha alcanzado un crecimiento de exportaciones del 95% siendo uno de los países con mejor perspectiva en este comportamiento.

Crecimiento de los exportaciones de los países
 Producto : 081090 Tamarindos frescos, los anacardos, la jaca, litchis, sapolillos, maracuyá, carambola, pitahaya y otros frutos comestibles (exc. ??frutos de cáscara, bananas, dátiles, higos, piñas, aguacates, guayabas, mangos y mangostanes, papayas "papayas", cítricos frutas, uvas, melones, manzanas, membrillos, peras, albaricoques, cerezas, melocotones, ciruelas, endrinas, fresas, frambuesas, moras, zarzamoras, moras-frambuesa, los arándanos, frutos del género Vaccinium, kiwi, durians, caqui, negro, blanco- y frambuesa y grosellas)

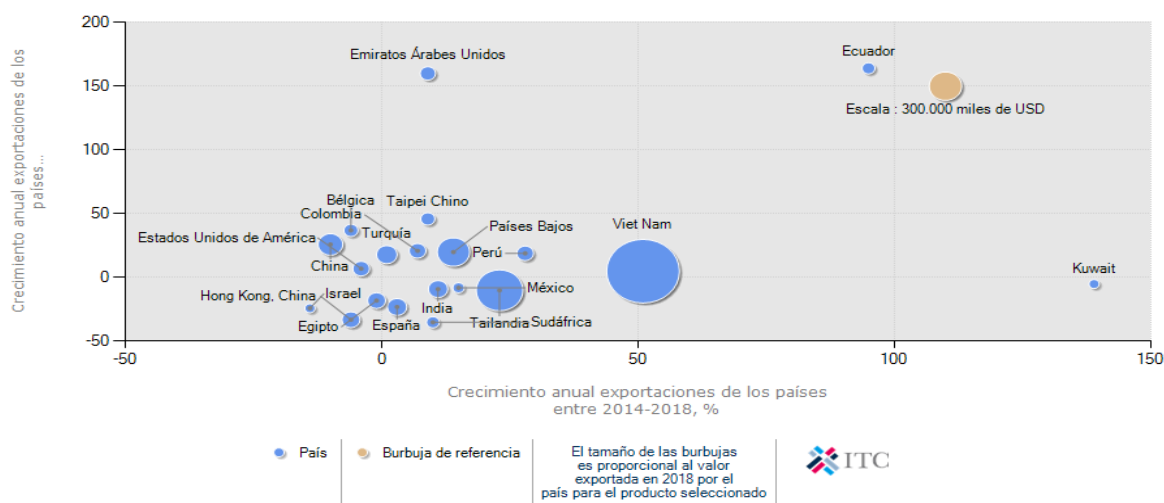


Gráfico 26: Crecimiento de las exportaciones de maracuyá a nivel mundial
Fuente: (ITC, 2019)

4.1.10.2 Maracuyá ecuatoriano: concentración mundial

Según el Centro de Comercio Internacional, Ecuador tiene una participación mundial del 1.1% en las exportaciones de maracuyá. En vista de ello Ecuador posee una concentración de 0.34% que se calcula a través de la participación, y el número de países que importan el producto, además de una distancia media de 12.227 mil km hacia sus destinos.

Concentración de los países exportadores y la distancia media con sus países de destino para el producto seleccionado en 2018
 Producto: 081090 Tamarindos frescos, los anacardos, la jaca, litchis, sapolillos, maracuyá, carambola, pitahaya y otros frutos comestibles (exc. ??frutos de cáscara, bananas, dátiles, higos, piñas, aguacates, guayabas, mangos y mangostanes, papayas "papayas", cítricos frutas, uvas, melones, manzanas, membrillos, peras, albaricoques, cerezas, melocotones, ciruelas, endrinas, fresas, frambuesas, moras, zarzamoras, moras-frambuesa, los arándanos, frutos del género Vaccinium, kiwi, durians, caqui, negro, blanco- y frambuesa y grosellas)

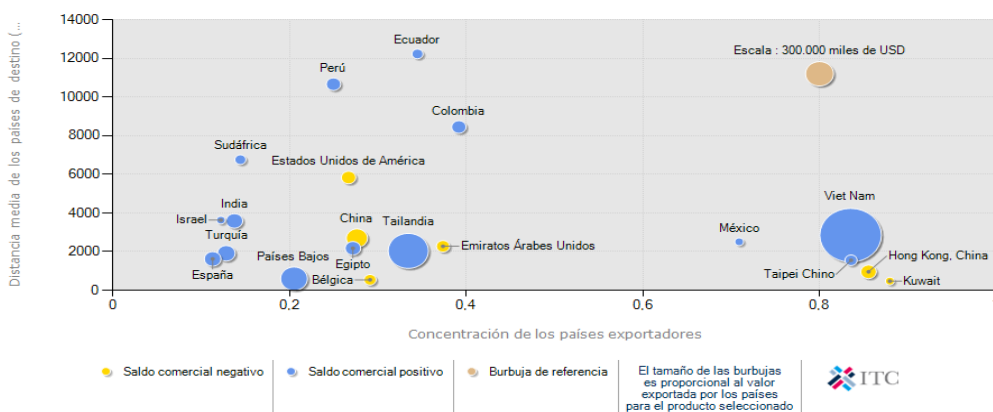


Gráfico 27: Concentración de exportaciones: maracuyá
Fuente: (ITC, 2019)

En el gráfico 28 se presenta el comportamiento de importación de maracuyá por los países destinos, en el cual Estados Unidos se muestra como el principal comprador, sin embargo, Hong Kong es el segundo destino de exportaciones de la fruta ecuatoriana.

Aquellas naciones representadas con círculos color azul, indican que han abierto las puertas a que Ecuador sea uno de sus principales proveedores de maracuyá. Mientras que, los círculos resaltados en amarillo indican que estos países han aumentado su compra de parchita en los últimos cinco años, pero eso no ha representado un crecimiento significativo para Ecuador, por lo que se considera mercados que necesitan ser evaluados para establecer estrategias para aumentar el flujo de las exportaciones hacia estos destinos; los círculos de color gris muestran que la información sobre la tasa de crecimiento de esos países está incompleta o falta.

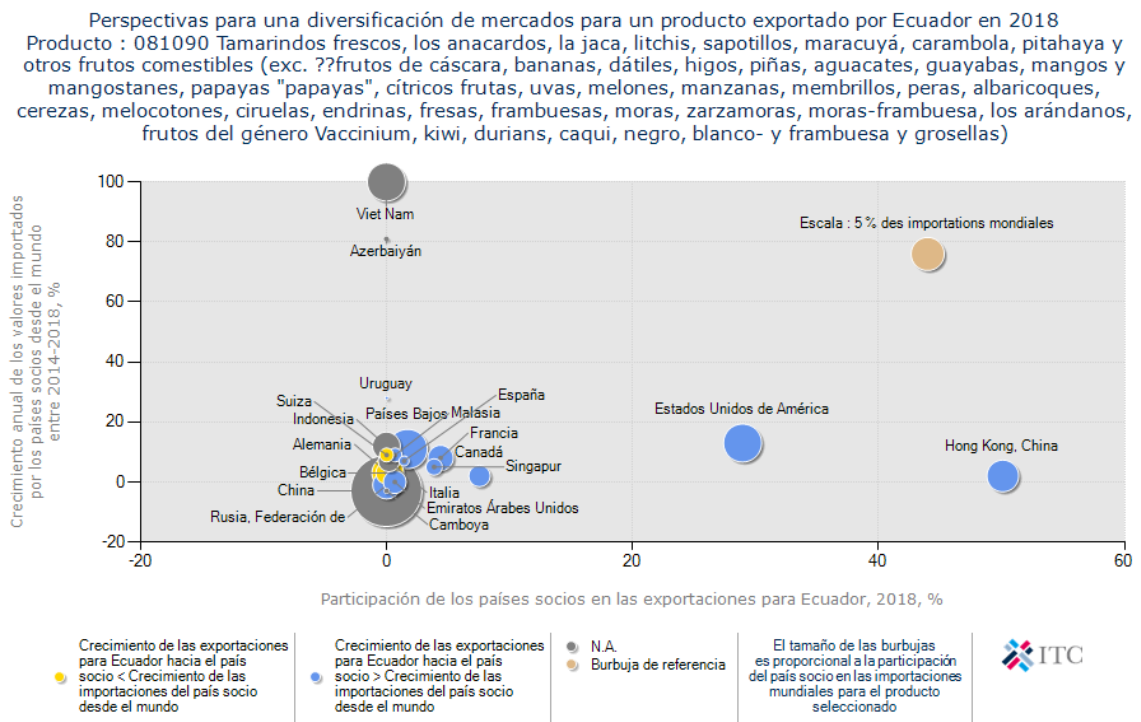


Gráfico 28: Perspectivas de mercado

Fuente: (ITC, 2019)

En el gráfico 29 se muestra que Ecuador es un exportador neto de maracuyá (fruta), este producto se ubica en el sector con alto desarrollo por la cantidad demandada en el mercado mundial.

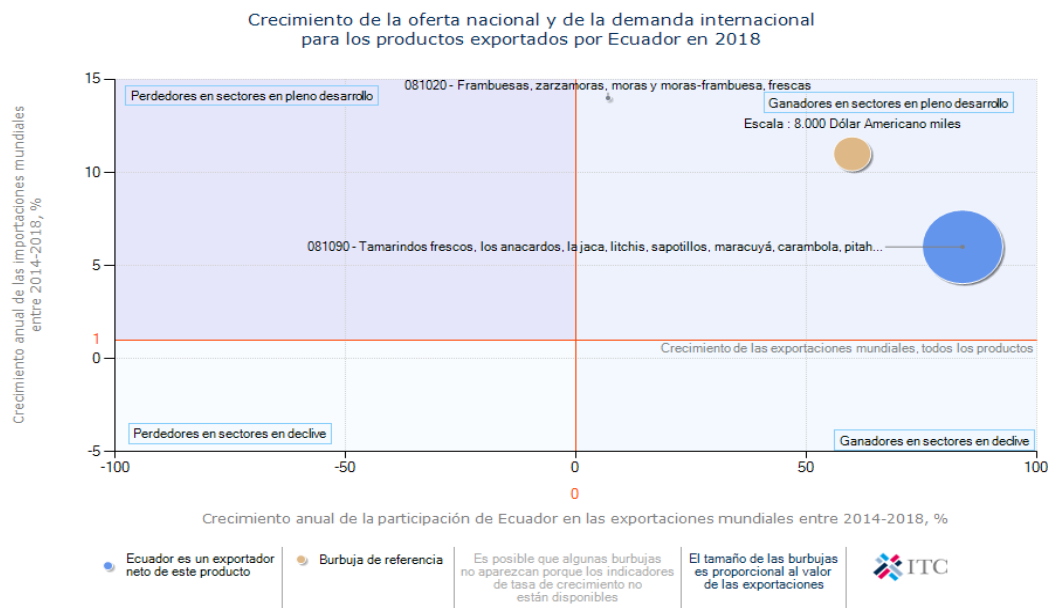


Gráfico 29: Crecimiento de oferta vs demanda
Fuente: (ITC, 2019)

4.1.11 Desarrollo histórico de las exportaciones ecuatorianas de maracuyá y sus derivados

Durante el periodo analizado (1998 - 2017), las exportaciones de maracuyá y los elaborados de esta fruta reflejan un comportamiento fluctuante; en el año de 1998 fue de USD 24.122,59 a USD 34.644,73 FOB en el año 2018 exportados según cifras del Banco Central del Ecuador, en cuanto al volumen comercializado, las exportaciones presentan el mismo comportamiento fluctuante que el valor.

En el gráfico 30 se observa las exportaciones del sector, en el que se refleja un comportamiento variable en cuanto al valor FOB, con tendencia a la baja; este comportamiento se dio debido a la falta de materia prima, sobreoferta en el mercado nacional y los mercados extranjeros que afectaron los volúmenes de siembra y por ende de la producción de la fruta, además de los altos costos de la materia prima (maracuyá) nacional. Durante el año 2014 se registra el ingreso más alto por exportación del sector de la fruta y sus derivados; mientras que el año 2001 cerró con USD 17.918,78, convirtiéndose en el valor FOB más bajo del periodo de estudio.



Gráfico 30. Exportaciones totales en valor

Fuente: (BCE, 2012) (BCE, 2018)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

Como se muestra en el gráfico 31, los volúmenes de exportación del sector se desplomaron después de haber experimentado un descenso sustancial durante el fenómeno del niño de 1998 que produjo estragos en las plantaciones de maracuyá a nivel nacional, durante los años 2008, 2009 y 2012 el sector fue afectado por las constantes temporadas de lluvia que afectaron al país; así como también de la decisión de muchos agricultores de diversificar a otros cultivos. Si bien se registraron recuperaciones en los años 2000, 2007, 2011, 2014 y 2017, el volumen de exportaciones del maracuyá en estado fresco y sus derivados se mantuvo por debajo de los 29,000 ton. Este comportamiento se encuentra directamente relacionado con la variación de las superficies cosechadas y el rendimiento del maracuyá.

Los volúmenes comercializados más altos de exportación durante los últimos 20 años fueron de 29.712,08 ton en el año 2000, y 25.984,64 ton en el año 2007; mientras que, alcanzó en el año 2013 con 9.952 ton.

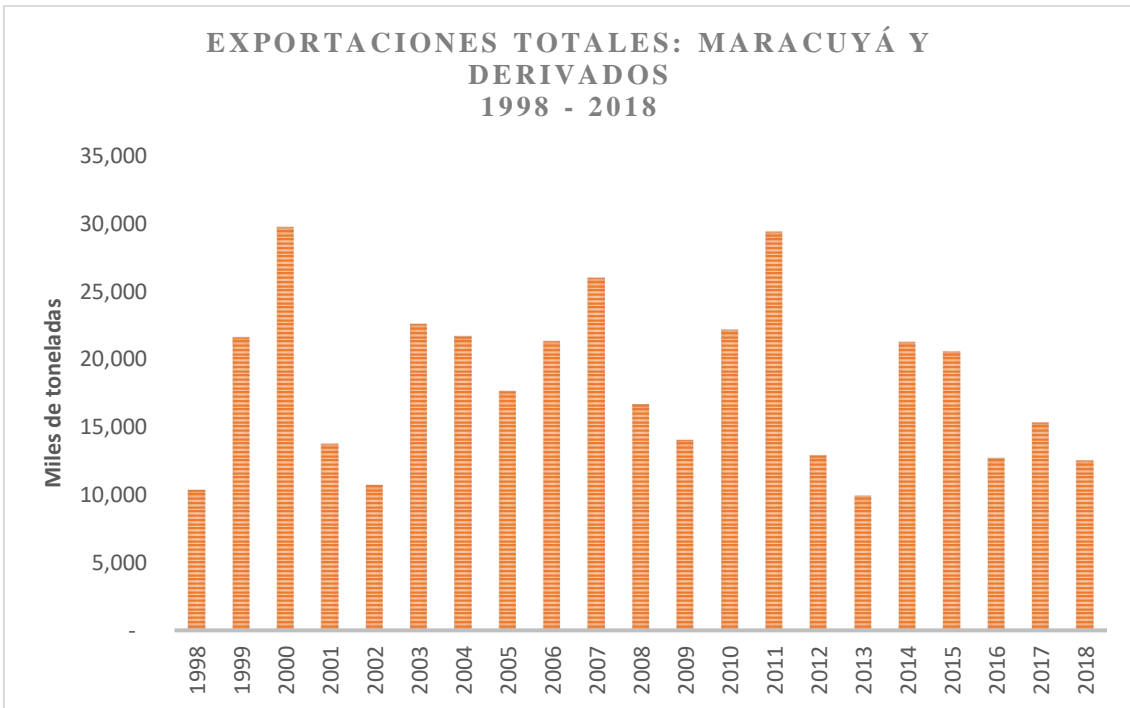


Gráfico 31. Exportaciones totales en toneladas
Fuente: (BCE, 2012) (BCE, 2018)
Elaborado por: López & Ponce (2019)

En el gráfico 32, se muestra la participación de las principales industrias exportadoras de jugo de maracuyá durante el año 2012.

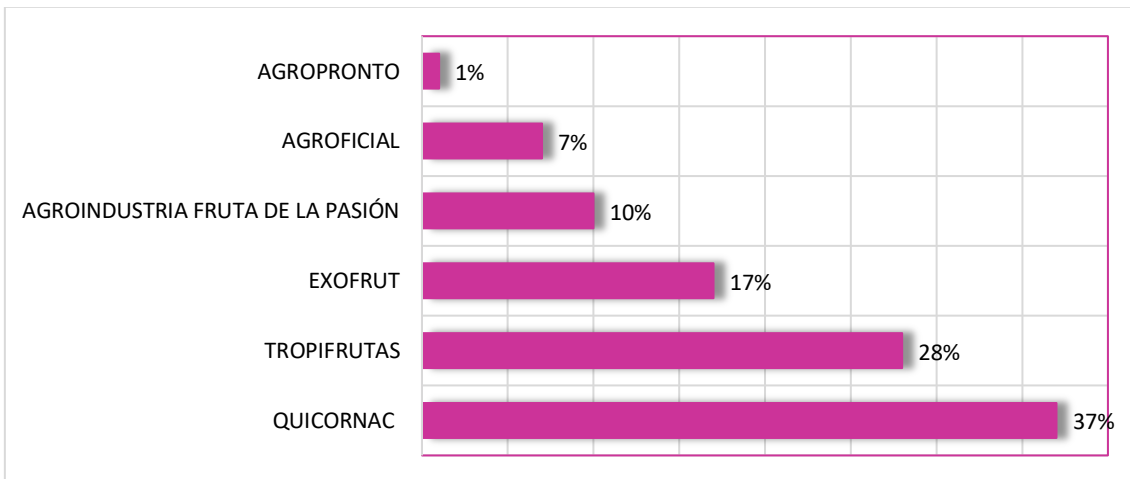


Gráfico 32. Participación de las empresas exportadoras de jugo, concentrado y demás derivados del maracuyá
Fuente: (Bolsa de valores Guayaquil, 2015)
Elaborado por: López & Ponce (2019)

4.1.12 Exportaciones ecuatorianas del sector de frutas no tradicionales

El maracuyá se encuentra incluida en el sector de frutas no tradicional. Las exportaciones de maracuyá alcanzaron una participación del 0,08% en el total de toneladas métricas exportadas del sector de frutas no tradicionales en el año 2017, como muestra la tabla 19.

Tabla 19. Exportaciones ecuatorianas de frutas no tradicionales hacia el mundo

Miles de Toneladas Métricas			
Años	Sector de Frutas No tradicionales	Sector del Maracuyá (fruta fresca)	Partic. en ton
2016	143.000	97,03	0,068%
2017	153.000	123,31	0,081%
2018	152.000	109,70	0,072%

Fuente: (BCE, 2019)

Elaborado: López & Ponce (2019)

4.1.13 Exportaciones nacionales del maracuyá -fruta fresca

En el gráfico 33, se muestra el comportamiento histórico de las exportaciones de maracuyá fresca, donde durante los primeros 13 años del periodo 2003-2017 el maracuyá fresco se contabilizó en conjunto con otras frutas como la granadilla. Cabe mencionar que, aunque el maracuyá tiene mucho tiempo comercializándose entre los mercados internacionales, varios son los países que aún desconocen la existencia de la parchita amarilla. Este periodo (2003- 2016) está representado por las barras de color naranja para el valor y la línea de color verde que representa las toneladas vendidas.

Es así que durante los primeros años los volúmenes de exportación eran superior al valor FOB, mientras que a partir del 2008 se presenta un constante aumento en el valor FOB y un comportamiento irregular en el volumen de toneladas con tendencia al alza.

La situación de las exportaciones de la fruta durante el segundo semestre del año 2016, cambio ya que mientras los últimos días del mes de junio el maracuyá se clasificaba en conjunto a la granadilla y otras frutas de la pasión, para julio el panorama cambió debido a que el maracuyá contaba con una nueva subpartida en donde solo se clasificaba la parchita. Este periodo (2016-2017) está representado por las barras de color amarilla para el valor y la línea de color café que representa las toneladas. El volumen más alto de

ingreso fue en el año 2017. Mientras que, el ingreso mínimo se alcanzó en el segundo semestre del 2016.

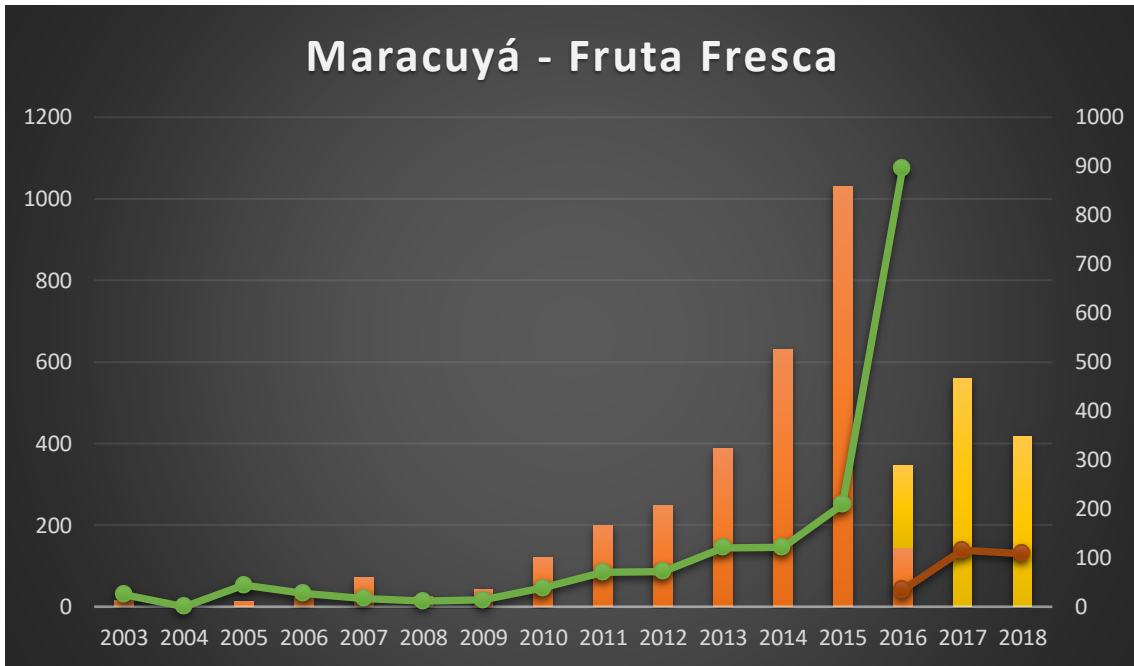


Gráfico 33. Exportaciones de fruta fresca

Fuente: (BCE, 2012) (BCE, 2018)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

Con base a la información estadísticas recabada de las exportaciones anuales de maracuyá (fruta fresca) ecuatoriana, proporcionada por el Banco Central del Ecuador (BCE), en donde se indica que el principal destino de las exportaciones de maracuyá fresca son los países del continente europeo; como se muestra en el gráfico 33 el mayor receptor de la oferta de Maracuyá fruta fresca ecuatoriana es Holanda (40%), seguido de Alemania (25%) y Francia (21%). Italia, Rusia, Polonia, Bélgica, España y Azerbaiyán concentran el 14.03% de la demanda de fruta fresca ecuatoriana (ver gráfico 34).

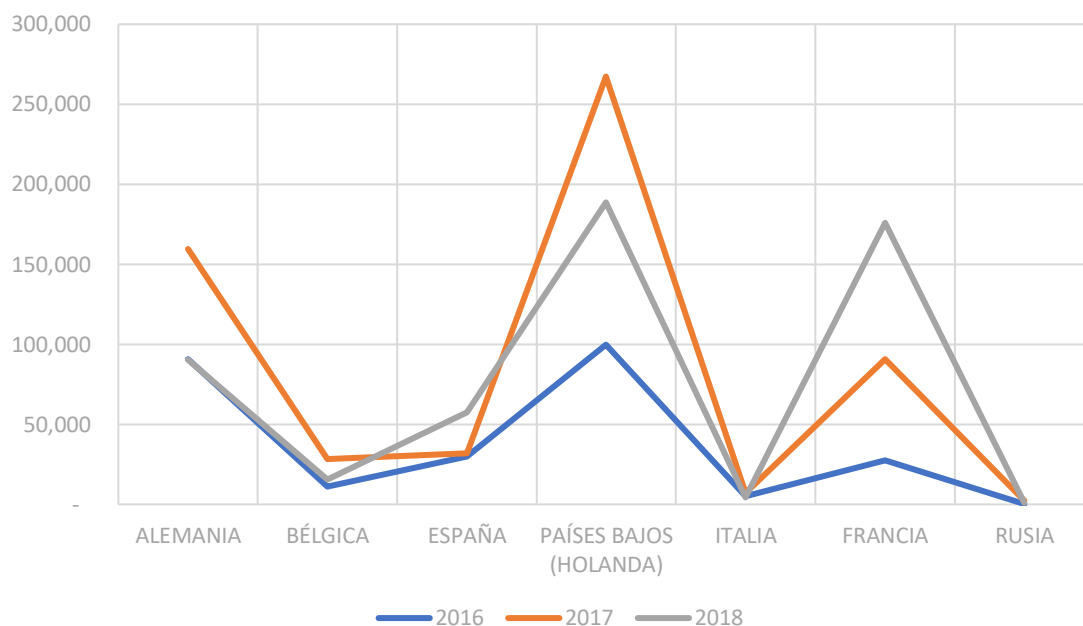


Gráfico 34. Participación por país de las exportaciones de fruta fresca
Fuente: Datasur
Elaborado por: López & Ponce (2019)

Cabe mencionar que, aunque la fruta de la pasión tiene mucho tiempo comercializándose entre los mercados internacionales, varios son los países que aún desconocen la existencia del maracuyá amarillo que es muy diferente del maracuyá morada la cual es más conocida en el mercado extranjero. Otro de los factores que no han permitido que las exportaciones crezcan fue porque los envíos se dieron vía aérea debido a las pequeñas cantidades y al alto grado de perecibilidad que presenta la fruta (Proecuador, 2013, pág. 27); la implementación de un sinnúmero de insumos químicos en los cultivos hace que los mercados no permita su importación ya que están orientados a una producción más ecológica (orgánica), como es el caso de Estados Unidos.

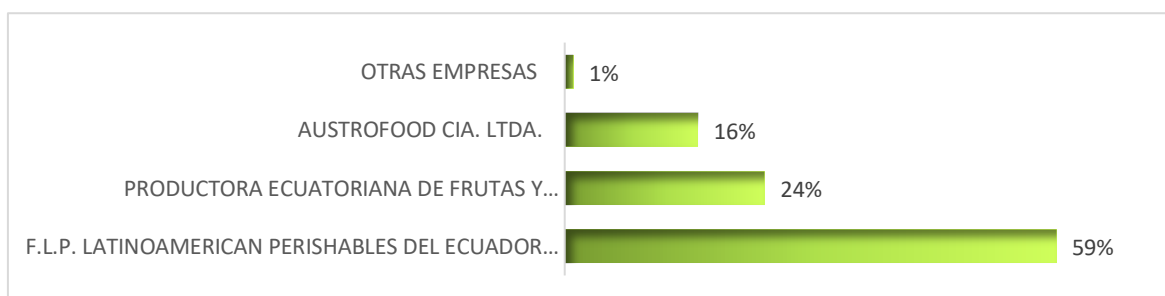


Gráfico 35. Participación de las empresas exportadoras de maracuyá
Fuente: (BCE, 2018)
Elaborado por: López & Ponce (2019)

En el gráfico 35, se muestra la participación de las principales empresas exportadoras de maracuyá durante el año 2016 - 2018.

4.1.14 Exportaciones ecuatorianas del sector de jugo y conservas de frutas no tradicionales

El jugo, concentrado y pulpa de maracuyá se encuentra incluida en el sector de jugo y conservas de frutas del sector de no tradicional. Las toneladas métricas exportadas de estos rubros alcanzaron una participación de 30% en el total exportado del sector de jugo y conservas de frutas no tradicionales en el año 2017. Ver tabla 20.

Tabla 20. Exportaciones Totales del rubro de jugo y conserva de frutas ecuatorianas

Miles de Toneladas Métricas			
Años	Sector de jugo, y conserva de frutas	Sector de jugo, concentrado, pulpa de maracuyá	Partic. en ton
2013	58.000	9.645	17%
2014	72.000	19.969,47	28%
2015	69.000	19.826,07	29%
2016	62.000	12.308,61	20%
2017	51.000	15.173,93	30%
2018	46.000	12.436,49	27%

Fuente: (BCE, 2019)

Elaborado: López & Ponce (2019)

4.1.15 Exportaciones de jugo de maracuyá

En el gráfico 36 se muestra el flujo que han tenido las exportaciones ecuatorianas de jugo de maracuyá en donde se observa que durante los primeros 15 años del periodo 1998-2017 el jugo de esta fruta exótica registra niveles variables tanto del valor como de las toneladas vendidas hacia los mercados internacionales; además se registra periodos de desaceleración muy marcados durante los años 1998, 2000, 2001, 2002, 2012 a causa de altos precios y falta de materia prima en el mercado nacional, además de la sobreofertas de los países productores del rubro e ingreso de nuevos competidores como China, que hicieron que el precio del jugo y concentrado caiga (Superintendencia de Compañías, 2002, pág. 1), mientras que durante los años 2009 y 2010 se muestran los picos más altos

en relación al valor, para el año 2011 se presenta el mayor volumen en cuanto a toneladas. Cabe señalar que el periodo 1998 - 2012 está representado por las barras de color azul para el valor y la línea de color plomo para las toneladas. Es así que la subpartida con la que se clasificaba el jugo del maracuyá hasta el año 2012, cerró con una tendencia a la baja.

A partir del periodo 2013 – 2017 el rubro de jugo contaba con nueva subpartida. Las exportaciones presentan un comportamiento decreciente sostenido desde el año 2015. El valor más alto de ingreso fue en 2014 (USD 79.666,43), mientras que el volumen más alto de toneladas vendidas fue en el año 2015 con 18.075,75 ton.

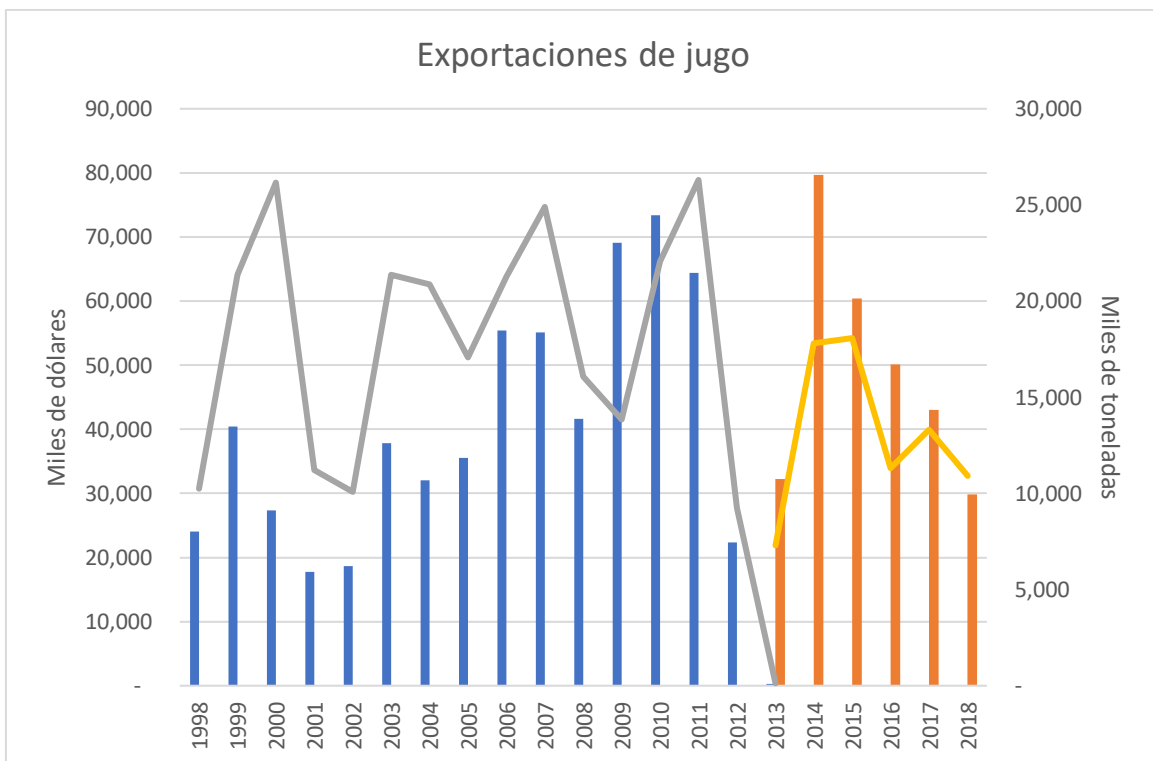


Gráfico 36. Exportaciones de jugo de maracuyá

Fuente: (BCE, 2012) (BCE, 2018)

Elaborado: López & Ponce (2019)

Tomando en consideración los últimos 6 años (2013 – 2018) de las exportaciones de jugo de maracuyá. Los principales destinos de las exportaciones de este rubro son los países del continente europeo y Estados Unidos; como se muestra en el gráfico 37. El mayor receptor de jugo de maracuyá ecuatoriana dentro del mercado europeo es Holanda con el 38% de participación, mientras que Alemania, Italia, Reino Unido, España, Rusia, etc. aportan con un menor porcentaje.

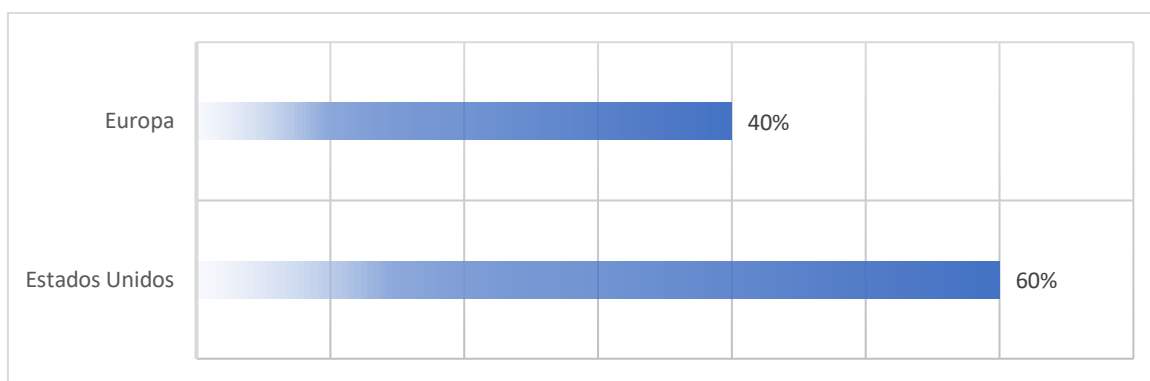


Gráfico 37. Participación por país de las exportaciones de jugo

Fuente: (BCE, 2012) (BCE, 2018)

Elaborado: López & Ponce (2019)

4.1.17 Competidores

En el marco internacional, el maracuyá cuenta con poca información estadística, no actualizada, de la fruta fresca y de sus derivados, con la que permita realizar comparaciones entre los países exportadores del maracuyá amarilla.

A nivel mundial, los principales productores de maracuyá amarilla son:

- **Brasil**, es el mayor productor de maracuyá de Sudamérica y a la vez se ha convertido en un importante importador de concentrado para cubrir su demanda interna.
- **Colombia**, es un importante exportador de maracuyá (fruta fresca) de la variedad morada y amarilla, destinada principalmente al continente europeo.
- **Perú**: Se desarrolló como exportador principalmente de maracuyá Procesada (jugo o concentrado).
- **Ecuador**: Exporta mayormente maracuyá procesada (jugo o concentrado)
- Costa Rica, Venezuela, México, Hawái y Puerto Rico son otros países que se dedican al cultivo de maracuyá, pero en menores volúmenes (Proecuador, 2013, pág. 29).

4.1.18 Información de empresa analizada

4.1.18 *Agroindustria fruta de la pasión*

Como se mencionó en el capítulo II, la empresa agroindustria fruta de la pasión, forma parte de las industrias que se dedican a la transformación del maracuyá en el país; cuenta

con más de 34 años de experiencia en la producción y comercialización de productos a base de la parchita, ya que es la única fruta que se encarga de procesar la compañía. Esta empresa ha presentado ante la superintendencia de compañías, año tras año en los informes del gerente, información detallada de las exportaciones de los productos que ofertan a los mercados internacionales; datos que se exponen en el gráfico 38 y 39.

El desarrollo histórico de la oferta exportable de la compañía se puede observar en el gráfico 38, a lo largo del periodo de análisis (2000-2016) los ingresos registrados de las exportaciones de concentrado, jugo, pulpa y demás derivados del maracuyá son muy variables. Esto se dio debido a la falta de capital de trabajo, y la participación de los intermediarios que han encarecido y dificultado la adquisición de materia prima a nivel nacional ya que ellos influyen en la elevación del precio de la fruta dentro del mercado, lo que provocó que la empresa no trabaje a su máxima capacidad durante 2000, 2001, 2002; otro factor que se suma a lo antes mencionado es la falta de políticas por parte del gobierno para incentivar al sector productivo de exportación.

Como medida para apallear la falta de materia prima la compañía durante el año 2003, se negoció con un grupo de agricultores la compra directa del maracuyá, esto hizo que se elimine al intermediario; con esta iniciativa se permitió incrementar las ventas al exterior de los productos que se oferta; para el años 2014 se realizó una ampliación de la planta procesadora donde se elaboran concentrado, jugo y pulpa de maracuyá con la que permita duplica la capacidad de producción de la misma. Desde el año 2006 la empresa decidió incursionar en el mercado nacional no solo con productos elaborados del maracuyá sino también elaborados de cacao como licor, manteca, torta, polvo de cacao

El concentrado de maracuyá es el mayor rubro generador de ingresos de la empresa; este producto alcanza su máximo volumen en el año 2009, con USD 10.599.400 y en el año 2014 con USD 9.443.577; mientras que, los años en los que disminuyeron los ingresos fueron en 2001, 2002, 2012 y 2013, se presenta una tendencia al alza.

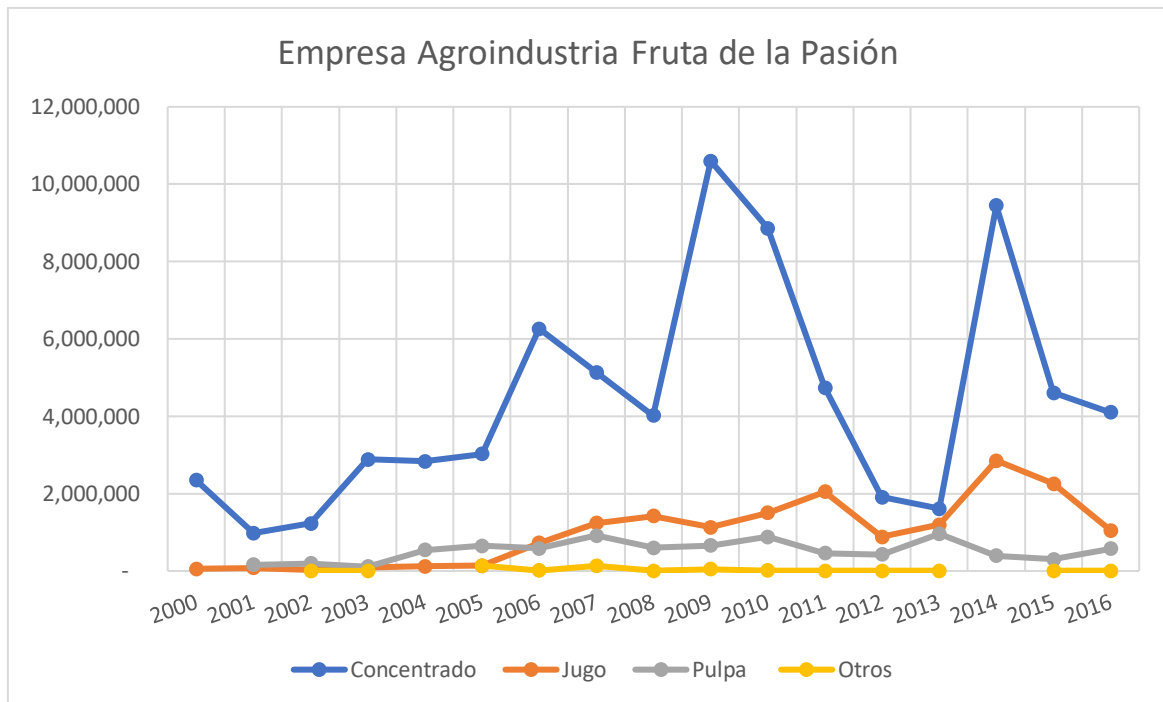


Gráfico 38. Oferta exportable de la empresa Agroindustria Fruta de la pasión

Fuente: (Vicente, 2018)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

En cuanto a las exportaciones de jugo, se puede observar que las exportaciones son el segundo rubro que más aporta ingresos a la empresa, evidenciando que durante el año 2014 se presenta el nivel más alto de exportación con USD 2.854.442. Por otro lado, las exportaciones de pulpa representan los primeros 3 años ingresos que no superan USD 194.400, a partir del año 2004 se evidencia una constante fluctuación de los niveles de ingresos que aportan este rubro a la empresa; El pico más alto fue alcanzado en el año 2013 con USD 959.934.

El 0,35% del ingreso de exportaciones está representado por el rubro de otros que incluyen el aroma y las semillas de la parchita. Durante el periodo análisis (2000 - 2016) se registran pequeñas cantidades de exportaciones de este rubro, con excepción de los años 2000,2001, 2004 y 2014.

Cabe mencionar que durante el 2014 fue el año que más aportó la empresa al sector exportador industrial del maracuyá como se muestra en el gráfico 39.

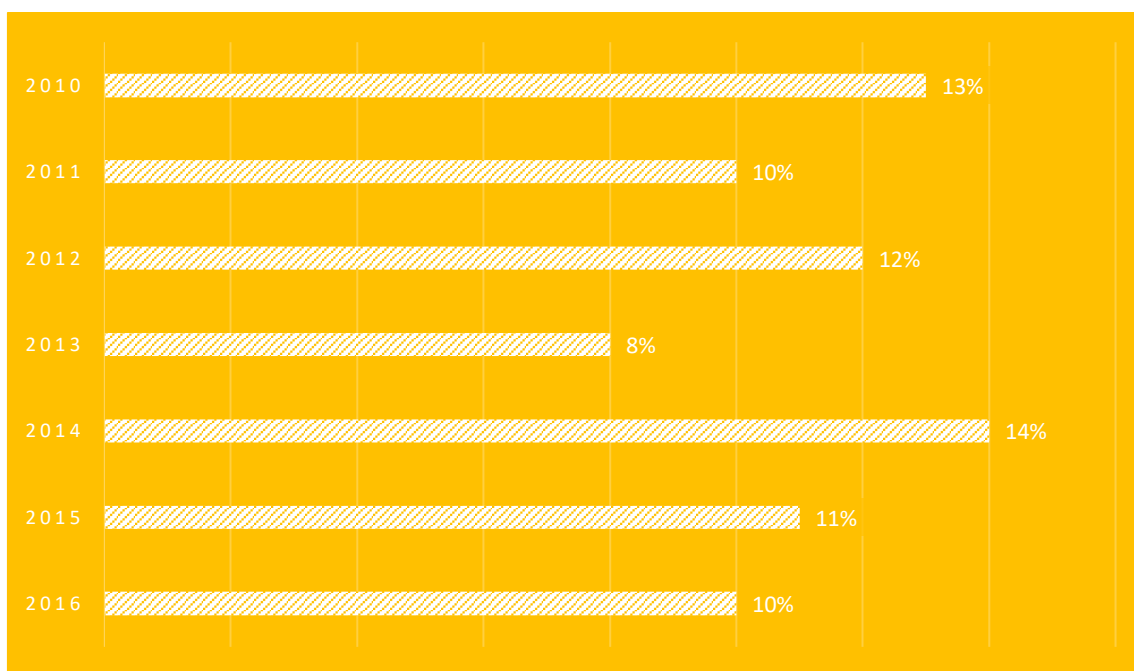


Gráfico 39. Participación de las exportaciones de la Agroindustria Fruta de la pasión al sector exportador del maracuyá

Fuente: (Vicente, 2018)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

4.1.18.2 *Quicornac S.A.*

La empresa Quicornac S.A., es una de las compañías que forman parte del sector industrial de la parchita, empezó sus funciones en los años ochenta; actualmente su producción es comercializada tanto en el mercado local como el internacional, de una gran variedad de frutas. Esta empresa en los Informes de gerencia a la junta general de accionistas presentados ante la superintendencia de compañías, detalla de forma breve la situación año tras años de sus principales rubros de ingreso ordinarios que son el jugo, concentrado y pulpa de la fruta de la pasión, además de la situación que ha mostrado el sector desde el periodo 1999 – 2018.

Los efectos del fenómeno del niño que azotó no solo al Ecuador sino a muchos otros países de la región durante 1998 misma que causó que la producción bajara; ya para el año de 1999 se presentó una rápida recuperación de la producción en la región que produjo una sobreoferta del concentrado en el mercado exterior, la situación para el año siguiente no cambió, la sobreoferta de concentrado persistió; además se sumó a los competidores

habituales (Brasil, Perú, Colombia) China que contribuyo a los bajos precios del producto.

Para el 2001 los precios a nivel internacional tuvieron una recuperación parcial; mientras que en el país a causa de los dos periodos de sobreoferta en los mercados exterior ocasionó la reducción de las áreas sembradas y el aumento en el costo de la materia prima (maracuyá) en hasta un 175%, lo que impidió que esta recuperación se vea reflejadas en las ventas.

El aumento de la producción de los competidores directos a nivel nacional como internacional del concentrado de maracuyá provoco que los precios tengan una tendencia a la baja en el mercado internacional, por otro lado, se incrementó las áreas sembradas en el país en las provincias productoras (Pichincha, Los Ríos, Guayas); por parte de la compañía Quicornac S.A. el año 2003 estovo marcado por los altos costos de producción además del descenso en la demanda de ciertos clientes.

Durante el 2004 los precios de jugo y concentrado no mostraron estabilidad, se sigue con una constante tendencia a la baja en los mercados internacionales, esto se le atribuye a la fuerte competencia de las 6 industrias que operan en el país, sumado a la competencia de otros países como Brasil, Colombia, Perú. El panorama en el sector productor (agricultor) del maracuyá nacional se sigue debatiendo entre continuar con la siembra o cambiar a otra actividad más rentable, esto se da debido a la falta de financiamiento que en muchos de los casos se recurre a la Banca Informal para satisfacer las necesidades de flujo a expensas de altas tasas de interés, ya que no pueden ser atendidas por el Banco de Fomento.

Para el año 2005 los precios mejoraron debido a las ventas obtenidas en el exterior, mientras que en el año 2007 hubo una ligera caída durante los primeros meses del año de los precios de jugo y concentrados de maracuyá; el costo de la materia prima durante estos años se ha mantenido al alza. Así también durante este periodo poco o nada se ha hecho por consolidar una coherente política agraria que apoye al crecimiento del sector

Durante el año 2008 una fuerte temporada lluviosa causó desequilibrio entre la alta demanda y la baja oferta de la empresa en el exterior, además de la adquisición de materia prima a muy altos precio; para el año 2009 la situación invernar continuo de forma errática

en el país, lo que causo insuficiencia de nuevas siembras, que trajo como efecto bajos volúmenes de exportación de jugo y concentrado, aunque el precio de estos rubros si aumentó a nivel internacional; el precio de la materia prima mantuvo alto sus valores.

En el año 2010 los volúmenes de exportación mejoraron, caso contrario sucedió con los precios quienes tendieron a caer debido al aumento de la oferta en el mercado internacional; durante este periodo los precios de la materia prima descendieron debido a la alta oferta en el mercado local; Situación que se replicó durante el 2011.

Para el 2012 una fuerte temporada invernal que causo un incremento del precio de materia prima como consecuencia de la escasez, que repercutió en un desequilibrio entre la alta demanda y la baja oferta de la empresa en el exterior. Para el año 2013 los precios del jugo y concentrado del maracuyá se mantuvieron al alza, cosa que no sucedió con la cantidad de volúmenes exportados; la conquista de nuevos mercados logro compensar la caída de ese año por parte de la empresa.

La mejora en las áreas cosechadas de la fruta permitió incrementar los volúmenes de exportación durante el año 2014, incremento que se replicó en el 2015 en un 2% más que el periodo anterior, el producto estrella fue el jugo congelado y aséptico de la parchita; mientras que el rubro de concentrado de maracuyá tuvo mayor demanda durante los años 2016, 2017 y 2018 para la empresa. Las toneladas procesadas por parte de la compañía, presentaron un decrecimiento del 28% al cierre del 2016; para el 2017 los ingresos recibidos por la producción fueron mayor a las toneladas exportadas; es así que en el 2018 se experimentó una baja del 9% en los ingresos en comparación del año anterior.

La decisión de muchos agricultores de abandonar el cultivo de la parchita persiste hasta la actualidad ya que consideran que el cultivo de la fruta no proporciona estabilidad en la rentabilidad y optan por cultivos más rentables o simplemente cambian a una actividad que genere más ingresos.

4.1.19 ASOCIACIONES

Las asociaciones de productores de maracuyá; son pequeñas agrupaciones que están fundamentados bajo los principios de igualdad social, innovación, igualdad de oportunidades, donde el principal eje de acción es fortalecer el proceso organizativo

además de fomentar la transferencia de tecnología y el encadenamiento productivo en el sector.

Entre los obstáculos encontrados esta:

- Inestabilidad en el sistema de comercialización (no existe una política que regule los precios),
- Escasa planificación en actividades agropecuarias,
- Intermediarios,
- Poca o escasa innovación tecnológica,
- Falta de capacitación y
- Poco acceso al crédito (sgp.undp.org, 2015).

En la tabla 21 se enlista algunas de las sociedades del sector del maracuyá.

Tabla 21. Asociaciones de maracuyá

Asociaciones	Provincia
Omercovic s.a.	Los Ríos
La Buena Suerte SA	Los Ríos
Asociación de productores agroindustriales y comercialización independiente de maracuyá, cacao y frutas tropicales “Esperanza Verde”	Esmerada
Asociación de productores agrícola mundo orgánico “ASOAGRIMUNDO	Santo Domingo de los Tsáchilas
Asociación de Productores de Maracuyá - ASOPROMAR	Manabí
Asociación de productores de maracuyá el Junco de Charapoto	Manabí
Unión de Organizadores Campesinas de la Parroquia San Isidro del Cantón Sucre- UOCASI	Manabí
Asociación “LA MONTAÑITA”	
Asociación de Productores de Maracuyá y Papaya del Ecuador – ASOPAOMAPA	Manabí
Asociación de Producción Agropecuaria La Humedad ASOPROHUFOR	Manabí
Federación de productores de maracuyá de Manabí – FEPRONA	Manabí

Fuente: (MAGAP, 2014) (INEC, 2011) (Manabí Produce, 2017) (ecuador pymes, 2019)

Elaborado por: López & Ponce (2019)

4.1.20 Estrategias para aumentar las exportaciones del sector maracuyero

Para estimular el aumento de las exportaciones de maracuyá sea en estado fresco o como derivado, destinados a los mercados extranjeros, en especial a los mercados de Estados Unidos y los países europeos, se plantean las siguientes estrategias:

- **Productividad:** Implementar un sistema de producción sólido y productivo, que permita ser eficiente en el uso del suelo, para así obtener más tonelada por parcelas de fruta, que sea superior de lo que hoy se obtiene en los cultivos de la fruta. Este sistema deberá considerar las variaciones climáticas por las que atraviesa el país y que ha sido causante de mucha de las mermas de los cultivos. Uno de los principios de la productividad es ser rentable y competitivo. En el gráfico 40 se muestran los principales pasos para que los cultivos de maracuyá sean más eficientes.

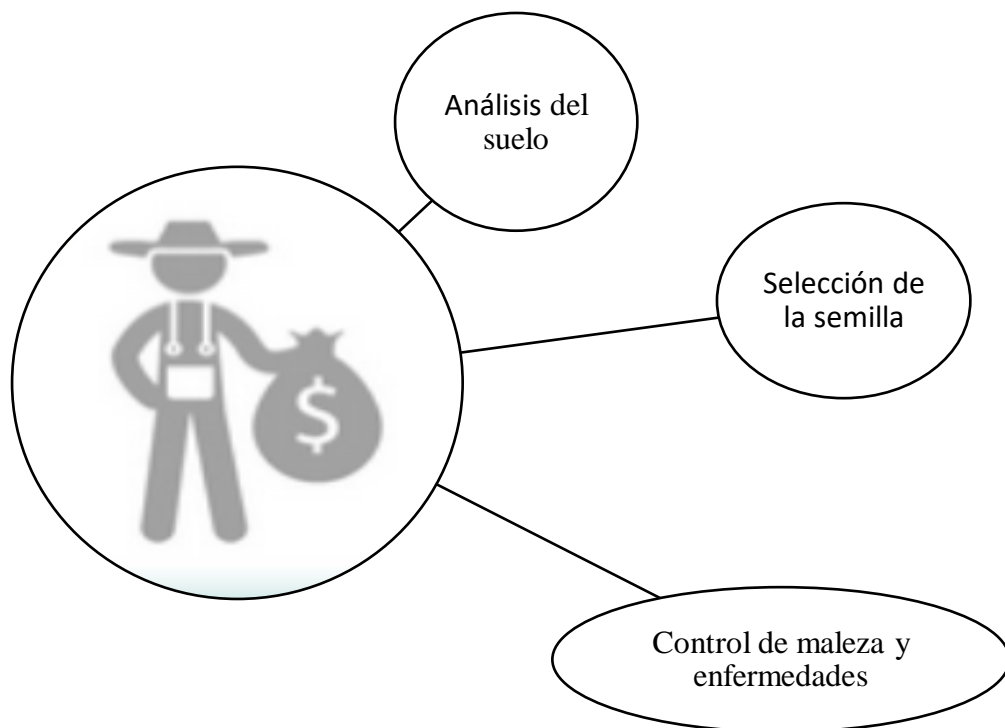


Gráfico 40. Pasos para que los cultivos de maracuyá sean más eficientes.

Elaborado por: López & Ponce (2019)

Un análisis del suelo indicara cual es la textura y las características fisicoquímicas y microbiológicas del suelo. De acuerdo a estos análisis y apoyado en las recomendaciones de un técnico se establece el plan de riego, fertilización y como combatir futuras enfermedades que ataquen a la planta característicos de ese suelo. La semilla que se

utilizara para siembra debe cumplir como requisitos específico como alta productividad, sea resistente a las plagas, entre otras características.

Se deberá hacer un adecuado control de maleza para evitar la competencia por agua y nutrientes del suelo y para disminuir los focos de plagas. Es importante acotar que el maracuyá al ser de raíz superficial se debe evitar el uso de implementos agrícolas como rastrillos ya que producen heridas en los raíces de la planta y puede favorecer la entrada y propagación de hongos.

- **Asociatividad:** El sector productivo del maracuyá nacional está integrado por alrededor de 10.000 pequeños y medianos productores que cultivan pequeñas parcelas de tierra o minifundios de forma independiente; cada comunero es responsable de cubrir los gastos que genera las dos etapas (establecimiento y mantenimiento) del cultivo de la fruta, aunque esto desincentive la siembra de la misma, debido a que actualmente la planta solo vive un año, luego de este tiempo se debe volver a sembrar. En temas de capacitación, resulta difícil impartir conocimientos a un gran número de comuneros de forma individual y que en muchos de los casos los comuneros se niegan a recibir las capacitaciones porque tiene un nivel de educación es escaso o nulo. Por lo antes mencionado es indispensable incentivar la asociatividad entre los agricultores de las zonas productora del maracuyá en el país, para así reducir parte de los gastos de producción en los que incurren los agricultores como la adquirir insumos en forma conjunta, obtendrá mejores condiciones al hacerlo en mayores volúmenes; acceder de forma más eficiente a programas de capacitación y asistencia técnica por instituciones interesadas o simplemente por la contratación de los miembros de la asociación; luchar por conseguir financiamiento para esta actividad con líneas de crédito a largo plazo, reducción de las tasas de interés e incremento de los periodos de gracia; es necesario mantener una relación donde todos estén al mismo nivel de compromiso y participación El principal objetivo que deberá tener las asociaciones sea incentivar la articulación un sistema de producción sólido y productivo de la fruta de la pasión, ya que esta propuesta permitirá mejorar las condiciones de los cultivos de los pequeños y medianos comuneros para así no solo incrementar la productividad del cultivo de maracuyá a largo plazo sino también incrementar los recursos percibido por los agricultores.

➤ **Asistencia técnica:** Trabajar ingenieros agrónomos y agricultores en forma conjunta en el acompañamiento y monitoreo del cultivo de la fruta de la pasión; fomentar por parte del MAGAP, INIAP y Agrocalidad en la articulación de capacitaciones, talleres y charlas con las que se permita brindar asesoramiento en temas como la implementación de las buenas prácticas agrícolas (BPA) en los cultivos, estudio del suelo con la que permita explotar mejor los recursos del terreno; fomentar nuevos proyectos y adquisición de maquinarias para dar valor agregado a la fruta por partes de los agricultores para así eliminar el papel de los intermediarios; transferencia de tecnología; así como también promover el cultivo del maracuyá orgánica (ecológica), con la que permita acceder a nuevos mercados o nichos de mercados.

➤ **Desarrollo de mercado y alianzas comercial:** Generar alianza entre los actores de la cadena del maracuyá nacional con la que se permita ampliar los márgenes de rendimiento entre las partes; promover la innovación de productos industrializados utilizando como principal componente la fruta de la pasión aprovechando sus propiedades nutricionales y la alta versatilidad que tiene la fruta al ser industrializada; difundir por parte de las instituciones competentes los requerimientos y normativa para el acceso a los mercados internacionales. Mediante la participación de las empresas exportadoras (agroindustrial e industriales) del sector de la parchita en rueda de negocio, ferias internacionales (sectoriales o multisectoriales) y demás eventos de promoción, que permita posesionar la oferta exportable del sector en nuevos mercados o nichos de mercados internacionales.

4.2 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.2.1 Conclusiones

El presente proyecto revela que las exportaciones de maracuyá y sus derivados muestran una tendencia variable durante los últimos años de sus diferentes indicadores; en este estudio se puede definir algunos aspectos relevantes los cuales se detallan a continuación.

1.- La producción nacional del maracuyá juega un papel importante en los volúmenes de exportación de la fruta y derivados, que se destina a los mercados internacionales, ya que en algunos de los años estudiados, los cultivos fueron afectados por factores climáticos; que provocaron la merma de la superficie cultivada en muchas provincias, las mismas que se recuperaron parcialmente en el año siguiente. La semilla utilizada que predominaba era la variedad criolla, pero la INIAP 2009 está ganando terreno debido a que es más grande y contiene más pulpa.

2.- La participación de los intermediarios en la determinación del precio que se cancela por el Kg de fruta a los productores, también forma parte de las causas de la reducción de los cultivos de la fruta en el país.

3.- En el plano de las exportaciones, el mercado holandés presenta una participación muy alta dentro de las exportaciones de fruta fresca ecuatoriana; mientras que el jugo y concentrado de la fruta es demandada principalmente por Estados Unidos y Holanda; estos tres rubros importantes del sector en el periodo estudio presentan constantes fluctuaciones como se muestra en los gráficos que se encuentran en el capítulo 4.

4.- F.L.P. LATINOAMERICAN PERISHABLES DEL ECUADOR S.A., AUSTROFOOD CIA. LTDA., PRODUCTORA ECUATORIANA DE FRUTAS Y PROCESADOS DIAMONDFRUIT S.C., dentro del sector agroindustrial del maracuyá (fresco) estas son las empresas que mayor volumen de fruta mueven al año; el sector industrial de la fruta es liderado por las empresas QUICORNAC S.A., TROPIFRUTAS S.A., EXOFRUT S.A. y AGROINDUSTRIAL FRUTA DE LA PASION C. LTDA., estas empresas año tras año han movido grandes cantidades de derivados de maracuyá.

4.2.2 Recomendaciones

1.- El Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias | INIAP a través de personal experto en el área, debería promover procesos de producción y entrega de planta de maracuyá con calidad certificada que permitan incrementar el actual rendimiento productivo. Incentivar a los agricultores a que no abandonen los cultivos de la fruta, más bien fortalecer el sector mediante el otorgamiento de créditos para la producción, realizar constantes talleres o charlas donde se traten temas de mejoramiento del cultivo, implementación de mecanismos que aporten a tecnificar la superficie plantada o cómo manejar los cultivos orgánicos de la parchita permitiendo así la comercialización del maracuyá.

2.- Promover que el gobierno por medio del Ministerio de agricultura realice acciones en el mejoramiento y las condiciones de la producción de las semillas de maracuyá para disponer el volumen y la calidad del producto, además que se manejen precios justos para los productores.

3.- Se deberían fortalecer las exportaciones a los destinos que actualmente consumen este producto y buscar también ampliar estos mercados, pero para poder seguir expandiendo la cantidad y destino de las exportaciones se debe de forma urgente mejorar la producción y todos los aspectos que ella encierra.

4.- Se recomienda a las compañías (agroindustriales y fábricas) inmersas en el sector maracuyero participen activamente en las ferias, ruedas de negocio y demás formas de promoción de la oferta exportable del sector de la parchita.

Bibliografía

- Aduana del Ecuador. (2018). *Aduana del Ecuador*. Recuperado el 26 de Octubre de 2018, de
https://www.aduana.gob.ec/archivos/Boletines/2013/ARANCEL_FINAL_1_DE_ENERO_R93.pdf
- Agrocalidad. (2019). *Agrocalidad*. Recuperado el 20 de Octubre de 2018, de
<https://guia.agrocalidad.gob.ec/agrodb/aplicaciones/publico/productos1/consultaRequisitoComercio.php>
- Agrocalidad. (2019). *Agrocalidad*. Recuperado el 18 de Octubre de 2018, de
<https://guia.agrocalidad.gob.ec/agrodb/aplicaciones/publico/productos1/consultaRequisitoComercio.php>
- Agrocalidad. (2019). *Agrocalidad*. Recuperado el 28 de Agosto de 2019, de
<http://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/GU%C3%8DA-DE-REQUERIMIENTOS-T%C3%89CNICOS-PARA-CENTROS-DE-ACOPIO-DE-PITAHAYAS.pdf>
- Agrocalidad. (2019). *Agrocalidad*. Recuperado el 20 de Octubre de 2018, de
<https://guia.agrocalidad.gob.ec/agrodb/aplicaciones/publico/productos1/consultaRequisitoComercio.php>
- Agrocalidad. (2019). *Agrocalidad*. Recuperado el 20 de Octubre de 2018, de
http://www.agrocalidad.gob.ec/documentos/vegetal/Procedimiento-para-exportar_Julio%202018.pdf
- Alberto, Q. P. (2014). *Ciencias Sociales*. Recuperado el 11 de Septiembre de 2019, de
https://cienciassociales.webcindario.com/PDF/Cualitativa/Inv_quintana.pdf
- Alcívar, E. O. (2014). *Repositorio Universidad Católica Santiago de Guayaquil*.
Recuperado el 3 de Octubre de 2018, de

<http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/2233/1/T-UCSG-PRE-ESP-CFI-47.pdf>

Álvarez, A. (11 de Mayo de 2016). *Aral ITS Consultores*. Recuperado el 30 de Diciembre de 2018, de <http://www.aralits.com/que-es-un-plan-de-internacionalizacion/>

ARCSA. (2015). *Control sanitario*. Recuperado el 15 de Noviembre de 2018, de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/12/Resoluci%C3%B3n-ARCSA-DE-067-2015-GGG-Normativa-unificada-de-Alimentos.pdf>

Arosemena, G. (31 de Diciembre de 2017). *Pressreader*. Recuperado el 3 de Octubre de 2018, de <https://www.pressreader.com/ecuador/memorias-porte%C3%B1as/20171231/281487866728758>

Arosemena, G. (31 de Diciembre de 2017). *Pressreader*. Recuperado el 3 de Octubre de 2018, de <https://www.pressreader.com/ecuador/memorias-porte%C3%B1as/20171231/281487866728758>

Arvensis. (15 de Marzo de 2014). *Arvensis*. Recuperado el 5 de Noviembre de 2018, de <https://www.arvensis.com/blog/que-importancia-tienen-los-grados-brix-en-la-fruta-y-que-son-los-grados-brix/>

Asamblea Nacional Constituyente de Ecuador. (20 de Octubre de 2008). *OAS*. Obtenido de https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf

Barrantes, R. (2014). *Investigación, Un camino al conocimiento, Un Enfoque Cualitativo, Cuantitativo y Mixto*. San José, Costa Rica: EUNED. Recuperado el 30 de Marzo de 2019, de https://www.uned.ac.cr/academica/images/ceced/docs/Investigacion_camino_conocimiento.pdf

- BASC. (30 de Septiembre de 2014). *BASC Guayaquil*. Recuperado el 14 de Octubre de 2018, de <http://basc-guayaquil.org/ecuador-pionero-exportador-de-pulpa-de-maracuya-en-el-mundo/>
- BCE. (2012). Recuperado el 1 de Noviembre de 2018, de <https://www.bce.fin.ec/comercioExterior/comercio/consultaTotXNandinaPaisConGrafico.jsp>
- BCE. (2018). Recuperado el 2 de Noviembre de 2018, de <http://sintesis.bce.ec:8080/BOE/BI/logon/start.do?ivsLogonToken=bceqsappbo01:6400@1691160J6su7V4o7XihmAPCzxH4Nco1691158Jtqw0nmxLNzeCE1mFDIUwcv>
- BCE. (2019). Recuperado el 30 de Junio de 2019, de <https://www.bce.fin.ec/index.php/component/k2/item/299-evoluci%C3%B3n-de-la-balanza-comercial/>
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. Recuperado el 11 de Noviembre de 2018, de <file:///C:/Users/PC15/Downloads/Metodologia%20de%20la%20Investigacion%203edici%C3%B3n%20Bernal.pdf>
- Berrocal, L. A. (8 de Noviembre de 2010). *Blogspot*. Recuperado el 27 de Julio de 2019, de <http://elmaracuyaysusproductos.blogspot.com/>
- Bianney Giraldo. (22 de Enero de 2013). *Bianney Giraldo*. Recuperado el 25 de Abril de 2019, de <https://bianneygiraldo77.wordpress.com/2013/01/22/bases-legales/>
- Bla bla negocios. (28 de Julio de 2016). *Bla bla negocios*. Recuperado el 19 de Septiembre de 2019, de <https://blablanegocios.com/medidas-arancelarias-y-barreras-importacion/>
- Blasco. (2007). Recuperado el 30 de septiembre de 2019, de <http://www.eumed.net>

Bolsa de valores Guayaquil. (8 de Abril de 2015). *Bolsa de valores Guayaquil*. Recuperado el 8 de Agosto de 2019, de <https://www.bolsadevaloresguayaquil.com/sigcv/Opciones%20de%20Inversion/Renta%20Fija/Prospectos/EXOFRUT%20S.A/Obligaciones/Prospecto%203.pdf>

Bordera, M. (2 de Agosto de 2012). *Economía y empresa*. Recuperado el 19 de Agosto de 2018, de <http://www.manubordera.com/david-ricardo-y-la-ventaja-comparativa/>

Cámara de comercio de Guayaquil. (Enero de 2017). *Cámara de comercio de Guayaquil*. Recuperado el 7 de Septiembre de 2018, de http://www.lacamara.org/ccg/Docs%20generales/1.%20RESULTADOS%20DE%20LA%20NEGOCIACION%20ACUERDO%20ECUADOR-UNION%20EUROPEA_CAMARAS%20GYE.pdf

Cañizares, A., & Jaramillo, E. (2015). *Universidad Técnica de Machala*. Recuperado el 4 de Octubre de 2018, de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/6894/1/116%20EL%20CULTIVO%20DE%20MARACUYA%20EN%20ECUADOR.pdf>

COMEX. (2016). *Ministerio de Comercio Exterior*. Recuperado el 25 de Noviembre de 2018, de <https://www.comercioexterior.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/07/Resolucio%CC%81n-010-2016.pdf>

COMEX. (2016). *Ministerio de Comercio Exterior*. Recuperado el 25 de Noviembre de 2018, de <https://www.comercioexterior.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/07/Resolucio%CC%81n-010-2016.pdf>

Comisión europea. (2019). *Trade*. Recuperado el 30 de Mayo de 2019, de <https://trade.ec.europa.eu/tradehelp/es/myexport#?product=0810902090&partner=EC&reporter=NL>

Comisión europea. (2019). *Trade*. Recuperado el 18 de Septiembre de 2019, de <https://trade.ec.europa.eu/tradehelp/documents-customs-clearance>

Control Sanitario. (2019). *ARCSA*. Recuperado el 30 de Julio de 2019, de <https://www.controlsanitario.gob.ec/registro-de-buenas-practicas-para-alimentos-procesados/>

Corporación Colombia Internacional. (2004). Recuperado el 30 de Julio de 2019, de http://bibliotecadigital.agronet.gov.co/bitstream/11348/5313/1/2005113142731_perfil_producto_Maracuya.pdf

Cosave. (2009). Recuperado el 5 de Febrero de 2019, de <http://www.cosave.org/sites/default/files/nimfs/de47aedf31cf611f0696f53ae612dabc.pdf>

Cuantos.org. (2015). Recuperado el 11 de Enero de 2019, de <http://www.cuantos.org/c214/Cuantos-habitantes-tiene-Europa>

Diario el Productor. (26 de Septiembre de 2012). *Diario el Productor*. Recuperado el 25 de Octubre de 2018, de <http://elproductor.com/noticias/santo-domingo-promueven-el-cultivo-de-maracuya/>

Diario El productor. (11 de Junio de 2015). *Diario El productor*. Recuperado el 25 de Octubre de 2018, de <http://elproductor.com/noticias/expansion-del-consumo-de-maracuya-a-nuevos-mercados/>

Diario La hora. (6 de Diciembre de 2002). *Diario La hora*. Recuperado el 19 de Octubre de 2018

Diario La hora. (2 de Diciembre de 2002). *Diario La hora*. Recuperado el 8 de Diciembre de 2018, de <https://lahora.com.ec/noticia/1000126386/maracuyc3a1-va-a-la-agroindustria>

ecuador pymes. (2019). Recuperado el 30 de SEPTIEMBRE de 2019, de <https://ecuadorpymes.com/search.php?q=asociaciones%20de%20maracuay>

Ecuatoriano en vivo. (Febrero de 2015). *Ecuatoriano en vivo*. Recuperado el 30 de Octubre de 2018, de <http://ecuatorianoenvivo.com/se-busca-posicionar-produccion-de-maracuya-en-el-mundo/>

El Comercio. (11 de Marzo de 2012). *El Comercio*. Recuperado el 9 de Mayo de 2019, de <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/proyecto-pidasse-da-riego-a.html>

El Productor. (12 de Agosto de 2012). *El Productor*. Recuperado el 12 de Octubre de 2018, de <http://elproductor.com/noticias/santo-domingo-promueven-el-cultivo-de-maracuya/>

El Productor. (12 de Agosto de 2012). *El Productor*. Recuperado el 19 de Octubre de 2018, de <http://elproductor.com/noticias/los-bajos-precios-de-maracuya-hacen-que-caiga-la-produccion/>

El Productor. (26 de Marzo de 2013). *El Productor. com*. Recuperado el 8 de Diciembre de 2018, de <https://elproductor.com/noticias/cuatro-comunas-de-santa-elena-se-benefician-con-semilla-de-maracuya/>

El Productor. (23 de Septiembre de 2014). *El Productor*. Recuperado el 26 de Octubre de 2018, de <http://elproductor.com/noticias/ecuador-lanzamiento-del-taller-plan-de-mejora-competitiva-pmc-de-la-cadena-maracuya/>

El productor. (18 de Febrero de 2015). *El productor*. Recuperado el 3 de Octubre de 2018, de <http://elproductor.com/noticias/ecuador-firma-del-convenio-interministerialdel-plan-de-mejora-competitiva-de-la-maracuya>

El productor. (18 de Febrero de 2015). *El productor.com*. Recuperado el 25 de Octubre de 2018, de <http://elproductor.com/noticias/ecuador-firma-del-convenio-interministerialdel-plan-de-mejora-competitiva-de-la-maracuya/>

El Productor TV. (3 de Septiembre de 2015). Macro Proyecto de Maracuyá en Ecuador. Recuperado el 26 de Octubre de 2018, de <https://www.youtube.com/watch?v=UVRnpFXo-Us&t=1s>

El telégrafo. (2007). *El telégrafo*. Recuperado el 8 de Diciembre de 2018, de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/la-cooperacion-ecuador-brasil-rinde-frutos>

El Telégrafo. (29 de Septiembre de 2014). *El Telégrafo*. Recuperado el 15 de Octubre de 2018, de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/ecuador-es-el-primero-exportador-de-pulpa-de-maracuya-del-mundo>

El Telégrafo. (19 de Septiembre de 2014). *El Telégrafo*. Recuperado el 25 de Octubre de 2018, de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/el-plan-de-mejora-competitiva-del-maracuya-se-presento-en-guayaquil>

El Telégrafo. (22 de Febrero de 2015). *El Telégrafo*. Recuperado el 20 de Diciembre de 2018, de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/8/productores-de-maracuya-quieren-creditos-y-mejores-mercados>

Endara, G. (10 de Marzo de 2017). *SlideShare*. Recuperado el 15 de Febrero de 2019, de <https://www.slideshare.net/gendaran/presentacin-exofrut-espao1>

Europa. (2018). Recuperado el 16 de Noviembre de 2018, de http://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/catalogue/search/public/index.cfm#

Exofrut. (2016). *Exofrut*. Recuperado el 10 de Mayo de 2019, de <https://www.exofrut.com/certificaciones.php>

- Exofrut. (2018). *Exofrut*. Recuperado el 8 de Octubre de 2018, de www.exofrut.com/division-industrial.php
- Exofrut. (2018). *Exofrut*. Recuperado el 8 de Octubre de 2018, de <http://www.exofrut.com/espanol/frutasexoticas.htm>
- Exofrut. (2018). *Exofrut*. Recuperado el 20 de Noviembre de 2018, de www.exofrut.com/product-fruta.php?id=91
- Exofrut. (2018). *Exofrut*. Recuperado el 20 de Diciembre de 2018, de <http://www.exofrut.com/proceso-pulpa-congelada.php>
- FAO. (2011). *Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)*. Recuperado el 8 de Enero de 2019, de <http://www.fao.org/3/a-bo953s.pdf>
- FAO. (2014). Recuperado el 20 de Octubre de 2018, de <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/ecu175750.pdf>
- FAO. (2014). *Codex Alimentarius*. Recuperado el 23 de Octubre de 2018, de http://www.fao.org/input/download/standards/13775/CXS_316s_2014.pdf
- FAO. (2014). *FAO*. Recuperado el 23 de Octubre de 2018, de http://www.fao.org/input/download/standards/13775/CXS_316s_2014.pdf
- FAO. (2018). *FAO*. Recuperado el 6 de Junio de 2018, de <http://www.fao.org/docrep/004/ad094s/ad094s03.htm>
- FAO. (2019). *FAO*. Recuperado el 25 de Febrero de 2019, de <http://www.fao.org/3/a-au173s.pdf>
- Fide. (2017). *Fide*. Recuperado el 10 de Julio de 2019, de <http://fidehonduras.com/wp-content/uploads/2018/03/FICHA-No.-13-Jugos-de-Frutas-FIDE-2017.pdf>
- Fruta de la Pasión. (2019). *Agroindustria Fruta de la pasión*. Recuperado el 20 de Octubre de 2018, de <http://www.fruta-pasion.com/estadisticas.html>

Fruta de la Pasión. (2019). *Agroindustria Fruta de la Pasión*. Recuperado el 20 de Octubre de 2018, de <http://www.fruta-pasion.com/productos.html>

Fxtrader. (16 de Julio de 2010). *Emprendices*. Recuperado el 18 de Diciembre de 2018, de <https://www.emprendices.co/teorias-clasicas-del-comercio-internacional/>

Gómez, M. (4 de Abril de 2005). *Revista vinculando*. Recuperado el 10 de Noviembre de 2018, de http://vinculando.org/mercado/mercado_maracuya.html

Grinnell. (1987). Recuperado el 30 de septiembre de 2019, de <http://www.eumed.net>

Guevara Herdoiza, J. M. (Junio de 2017). *Repositorio Universidad de las Fuerzas Armadas*. Recuperado el 18 de Octubre de 2018, de <http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/21000/13150/T-ESPE-057265.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Herder, K. d. (18 de Enero de 2019). *Fresh Plaza*. Recuperado el 14 de Agosto de 2019, de <https://www.freshplaza.es/article/9062130/ecuador-la-maracuya-organica-una-salida-para-los-afectados-por-el-terremoto/>

Hidalgo, S. P., & Andino, M. J. (2011). *dspace.esPOCH.edu.ec*. Recuperado el 12 de Octubre de 2018, de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/1221/1/52T00194.pdf>

I.U.T.A, J. F. (09 de 20 de 2019). Recuperado el 2 de Noviembre de 2018, de <http://sintesis.bce.ec:8080/BOE/BI/logon/start.do?ivsLogonToken=bceqsappbo01:6400@1691160J6su7V4o7XihmAPCzxH4Nco1691158Jtqw0nmxLNzeCE1mFDIUwcv>

IBAÑEZ, A. (15 de Septiembre de 2019). *Mienvio*. Recuperado el Septiembre de 2019, de <https://blog.mienvio.mx/articulo/empaque-embalaje-y-envase-que-son-y-cual-es-la-diferencia>

ICEX España Exportación e Inversiones. (2018). *ICEX*. Recuperado el 10 de Enero de 2019, de file:///C:/Users/Personal/Downloads/DOC2016674009.pdf

icontainers. (17 de Mayo de 2017). *icontainers*. Recuperado el 2 de Febrero de 2019, de <https://www.icontainers.com/es/2017/05/17/top-10-puertos-estados-unidos/>

INEC. (DICIEMBRE de 2011). *ISSUU*. Recuperado el 10 de AGOSTO de 2019, de <https://issuu.com/mauriciocuaspud/docs/agro17>

INEC. (2018). *Ecuador en cifras*. Recuperado el 19 de Junio de 2019, de http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_agropecuarias/espac/espac_2018/Indice_de%20publicacion_ESPAC_2018.xlsx

INEN. (2008). Recuperado el 20 de Octubre de 2018, de <https://archive.org/stream/ec.nte.2337.2008#page/n9/mode/2up>

INEN. (2014). *Control Sanitario*. Recuperado el 25 de Enero de 2019, de https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/07/ec.nte_.1334.1.2011.pdf

INEN. (2018). *Docplay*. Recuperado el 5 de Enero de 2018, de <https://docplayer.es/47022654-Quito-ecuador-norma-tecnica-ecuatoriana-nte-inen-1971-20>

INEN. (2018). *Docplay*. Recuperado el 05 de Enero de 2019, de <https://docplayer.es/47022654-Quito-ecuador-norma-tecnica-ecuatoriana-nte-inen-1971-2012.html>

INIAP. (2010). *INIAP*. Recuperado el 28 de Agosto de 2019, de <http://www.tecnologia.iniap.gob.ec/images/rubros/contenido/maracuya/iniap2009.pdf>

- INIAP. (2010). *tecnologia INIAP*. Recuperado el 28 de Agosto de 2018, de <http://www.tecnologia.iniap.gob.ec/images/rubros/contenido/maracuya/iniap2009.pdf>
- INIAP. (Mayo de 2011). *Issuu*. Recuperado el 8 de Diciembre de 2018, de https://issuu.com/iniap/docs/revistar_mayo_2011
- INIAP. (2014). *INIAP tecnología*. Recuperado el 20 de Enero de 2019, de <http://tecnologia.iniap.gob.ec/images/rubros/contenido/maracuya/5sistemas.pdf>
- INIAP. (2014). *INIAP tecnología*. Recuperado el 26 de Noviembre de 2018, de <http://tecnologia.iniap.gob.ec/index.php/explore-2/mfruti/rmaracuya>
- Instituto Economía Popular y Solidaria (IEPS). (13 de Enero de 2016). Beneficios de La Economía popular y solidaria para el Ecuador. Recuperado el 26 de Abril de 2019, de <https://www.youtube.com/watch?v=-vDilK7V0h8&t=11s>
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. (2018). *Archive*. Recuperado el 20 de Octubre de 2018, de <https://archive.org/stream/ec.nte.2337.2008#mode/2up>
- IPPC. (2009). *FAO*. Recuperado el 5 de Febrero de 2019, de https://www.ippc.int/static/media/files/publication/es/2016/01/ISPM_32_2009_Es_2016-01-14.pdf
- ITC. (2019). *Trademap*. Recuperado el 20 de Diciembre de 2019, de https://www.trademap.org/Country_SelProduct_Graph.aspx?nvpm=3%7c%7c%7c%7c%7c081090%7c%7c%7c6%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1
- ITC. (2019). *Trademap*. Recuperado el 20 de Dicimebre de 2019, de https://www.trademap.org/Country_SelProduct_Map.aspx?nvpm=3%7c%7c%7c%7c%7c081090%7c%7c%7c6%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1

- ITC. (2019). *Trademap*. Recuperado el 20 de Diciembre de 2019, de https://www.trademap.org/Country_SelProduct_Graph.aspx?nvpm=3%7c%7c%7c%7c%7c081090%7c%7c%7c6%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1
- ITC. (2019). *Trademap*. Recuperado el 20 de Diciembre de 2019, de https://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_Graph.aspx?nvpm=3%7c218%7c%7c%7c%7c081090%7c%7c%7c6%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1
- IUTA. (2010). Recuperado el 27 de septiembre de 2019, de <http://www.eumed.net>
- Logisber. (2019). *Logisber*. Recuperado el 30 de Octubre de 2018, de <https://logisber.com/incoterms-2010/>
- Macmap. (2018). *Macmap*. Recuperado el 30 de Mayo de 2019, de <https://www.macmap.org/QuickSearch/CompareTariffs/CompareTariffsResults.aspx?product=081190&country=218&isimporter=0>
- MAGAP. (3 de DICIEMBRE de 2014). Recuperado el 20 de AGOSTO de 2019, de <https://www.agricultura.gob.ec/manabi-cuenta-con-dos-nuevos-centros-para-almacenar-maiz/>
- MAGAP. (2018). *MAGAP*. Recuperado el 27 de Septiembre de 2018, de <https://www.agricultura.gob.ec/valores-mision-vision/>
- MAGAP. (2018). *SIPA*. Recuperado el 2 de ENERO de 2019, de <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/maracuya/boletines-situacionales-maracuya-ecuador>
- MAGAP. (19 de Febrero de 2019). *MAGAP SANTA ELENA*. Recuperado el 9 de Mayo de 2019, de <https://twitter.com/AgriculturaStaE/status/1097863131924176896/photo/1>

Manabí Produce. (17 de Febrero de 2017). *Manabí Produce*. Recuperado el 20 de Febrero de 2019, de <http://www.manabiproduce.gob.ec/maracuya.php>

Martinez , C. (2010). Recuperado el 25 de septiembre de 2019, de <https://www.lifeder.com>

Ministerio Comercio Exterior. (2019). *Ministerio Comercio Exterior*. Recuperado el 28 de Enero de 2019, de https://drive.google.com/drive/folders/1_4nse3z062zeDWTr8xpsYeVpz2oWnzg3?fbclid=IwAR1GGSS7h2tzOFFsQ4-Ft16Gj_J3NV1IJ8q2_Q70iiStbc4ck9TPudBjPKA

Ministerio de Comercio Exterior. (2017). *Ministerio de Comercio Exterior*. Recuperado el 30 de Enero de 2019, de <https://www.comercioexterior.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/07/Plan-Estrategico-Institucional-2014-2017-4.pdf>

Ministerio de Comercio Exterior. (2017). *Ministerio de Comercio Exterior*. Recuperado el 30 de Enero de 2019, de <https://www.comercioexterior.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/07/Plan-Estrategico-Institucional-2014-2017-4.pdf>

Ministerio de Comercio Exterior. (2019). *Comercio Exterior*. Recuperado el 25 de Octubre de 2018, de <https://www.comercioexterior.gob.ec/mce-y-magap-en-un-trabajo-conjunto-por-mejorar-la-produccion-de-maracuya/>

Ministerio de Comercio Exterior e Inversiones. (20 de Enero de 2018). *Ministerio de Comercio Exterior e Inversiones*. Recuperado el 18 de Julio de 2018, de <https://www.comercioexterior.gob.ec/wp-content/uploads/2018/06/Informe-Mensual-2017-ene-dic.pdf>

- Mirian Balestrini. (16 de ENERO de 2016). *ISSUU*. Recuperado el 4 de Noviembre de 2019, de https://issuu.com/sonia_duarte/docs/como-se-elabora-el-proyecto-de-inve
- Mondragón, V. (19 de Octubre de 2016). *Diario el exportador*. Recuperado el 27 de Enero de 2019, de <https://www.diariodelexportador.com/2016/10/exportar-alimentos-estados-unidos-que.html>
- Mytriplea. (2018). *Mytriplea*. Recuperado el 20 de Agosto de 2018, de <https://www.mytriplea.com/diccionario-financiero/ley-de-la-demanda/>
- Mytriplea. (2018). *Mytriplea*. Recuperado el 20 de Agosto de 2018, de <https://www.mytriplea.com/diccionario-financiero/ley-oferta/>
- Naturexotic. (2019). *Naturexotic*. Recuperado el 5 de Febrero de 2019, de <http://www.naturexotic.com/products-/>
- Núcleo Ambiental S.A.S. (2015). *Cámara de comercio de Bogotá*. Recuperado el 23 de Octubre de 2018, de <file:///C:/Users/CIBER%20WACHO%201/Downloads/Gulupa.pdf>
- Pérez Porto, J., & Gardey, A. (2015). Recuperado el 19 de Mayo de 2019, de <https://definicion.de/agricultura-familiar/>
- Pérez, J. (2017). *Definición*. Recuperado el 29 de Septiembre de 2018, de <https://definicion.de/fruticultura/>
- Proecuador. (2013). *DOCPLAYER*. Recuperado el 12 de Marzo de 2019, de <https://docplayer.es/11782094-Frutas-no-tradicionales-en-paises-bajos-holanda-parte-uno-informacion-de-mercado.html>
- Proecuador. (7 de Junio de 2015). *Issuu*. Recuperado el 10 de Noviembre de 2018, de <https://issuu.com/pro-ecuador/docs/analisissectorialfrutas>

Proecuador. (2016). Recuperado el 29 de Enero de 2019, de <https://studylib.es/doc/7880716/descargar---pro-ecuador>

Proecuador. (2016). *Docplayer*. Recuperado el 22 de Enero de 2019, de <https://docplayer.es/14518677-Jugo-de-frutas-en-francia-parte-dos-requisitos-del-comprador.html>

Proecuador. (2016). *DOCPLAYER*. Recuperado el 23 de Enero de 2019, de <https://docplayer.es/14518677-Jugo-de-frutas-en-francia-parte-dos-requisitos-del-comprador.html>

Proecuador. (2017). *Proecuador*. Recuperado el 10 de Octubre de 2018, de http://catar.embajada.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/09/22.-FI_PULPA_MARACUYA.pdf

Proecuador. (2017). *Proecuador*. Recuperado el 10 de Octubre de 2018, de http://catar.embajada.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/09/22.-FI_PULPA_MARACUYA.pdf

Proecuador. (2017). *Proecuador*. Recuperado el 10 de Octubre de 2018, de http://catar.embajada.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/09/22.-FI_PULPA_MARACUYA.pdf

Proecuador. (2018). *Proecuador*. Recuperado el 17 de Noviembre de 2018, de <http://sgrn.proecuadorb2b.com.ec/DIREX/Exportador/Index>

Proecuador. (22 de Junio de 2018). *Proecuador*. Recuperado el 22 de Agosto de 2018, de file:///C:/Users/Personal/Downloads/PROEC_PSI2017_AGROINDUSTRIA.pdf

Proexpot Colombia. (2016). *DOCPLAYER*. Recuperado el 18 de Mayo de 2018, de <https://docplayer.es/3656169-Desde-la-entrada-en-introduccion-sumario-productos-agroindustriales-mapa-de-las-oportunidades-cultura-de-negocios-plataforma-exportadora.html>

Quicornac. (2014). *Quicornac*. Recuperado el 5 de Octubre de 2018, de <http://www.quicornac.com/timeline.html>

Quicornac. (2014). *Quicornac*. Recuperado el 5 de Octubre de 2018, de <http://www.quicornac.com/productos.html>

Radio Huancavilca. (22 de Septiembre de 2014). *Radio Huancavilca*. Recuperado el 5 de Octubre de 2018, de <https://radiohuancavilca.com.ec/noticias/2014/09/22/lanzamiento-del-taller-plan-de-mejora-competitiva-pmc-de-la-cadena-maracuya/>

Revista Lideres. (22 de Junio de 2015). *Revista Lideres*. Recuperado el 25 de Octubre de 2018, de <https://www.revistalideres.ec/lideres/cultivo-maracuya-produccion-ecuador.html>

Robles, A. (2010). *Agro la libertad*. Recuperado el 1 de Octubre de 2019, de http://www.agrolalibertad.gob.pe/sites/default/files/MANUAL%20DEL%20CULTIVO%20DE%20MARACUYA_0.pdf

Rodriguez. (2010). Recuperado el 29 de septiembre de 2019, de <http://www.eumed.net>

Saber es práctico. (30 de Marzo de 2017). *Saber es práctico*. Recuperado el 11 de Enero de 2019, de <https://www.saberespractico.com/geografia/limites-de-europa/>

Saber es práctico. (15 de Octubre de 2018). *Saber es práctico*. Recuperado el 11 de Enero de 2019, de <https://www.saberespractico.com/estudios/paises-y-monedas/paises-y-monedas-de-europa/>

Salkind, N. J. (2015). *Método de investigación*. Recuperado el 4 de Abril de 2019, de <https://diversidadlocal.files.wordpress.com/2013/07/salkind-cap1.pdf>

Santiago. (27 de Abril de 2007). *La Guía 2000*. Recuperado el 11 de Enero de 2019, de <https://geografia.laguia2000.com/geografia-de-la-poblacion/la-poblacion-europea>

Secretaría de Agricultura. (2014). *Conecta Rural*. Recuperado el 30 de Enero de 2019, de

https://conectarural.org/sitio/sites/default/files/documentos/maracuya%20BPA_0.pdf

Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2013). *Buen Vivir*. Recuperado el 20 de Enero de 2019, de

http://www.buenvivir.gob.ec/inicio;jsessionid=6EC2FFD4F6EDED38A5812B1DE15D8105?p_p_id=77&p_p_lifecycle=0&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&_77_struts_action=%2Fjournal_content_search%2Fsearch&_77_keywords=&_77_delta=10&_77_advancedSearch=false&_77_andOper

Sellriz. (1980). Recuperado el 26 de septiembre de 2019, de <http://www.acreades.com>

SENAE. (29 de Diciembre de 2010). Recuperado el 30 de Enero de 2019, de

<https://www.aduana.gob.ec/wp-content/uploads/2017/05/REGLAMENTO-LIBRO-V-COPCI-REFORMA-27-03-2017.pdf>

SENAE. (29 de Diciembre de 2018). Recuperado el 30 de Enero de 2019, de

https://www.aduana.gob.ec/wp-content/uploads/2018/08/CODIGO_ORGANICO_DE_LA_PRODUCCION_COMERCIO_E_INVER_974.pdf

sgp.undp.org. (2015). Recuperado el 22 de AGOSTO de 2019, de

<https://www.sgp.undp.org/all-documents/country-documents/828-evaluation-of-project-uocasi---sgp-ecuador/file.html>

SICE. (2018). Recuperado el 8 de Mayo de 2019, de

http://www.sice.oas.org/TPD/GSP/GSP_Schemes_s.ASP

- SIPA. (2016). Recuperado el 20 de Diciembre de 2018, de http://sipa.agricultura.gob.ec/biblioteca/boletines_situacionales/2016/maracuya/boletin_situacional_maracuya_2016.pdf
- Superintendencia de Compañías. (18 de Febrero de 2002). Recuperado el 23 de Julio de 2019, de <http://appscvsmovil.supercias.gob.ec/consultaImagen/VisualizaDocumetos.zul?tipoDocumento=economica&expediente=56981&idDocumento=3.1.5%20%20&fecha=2001-12-31%2000:00:00.0>
- Taboola. (2002). *Gestiopolis*. Recuperado el 28 de Agosto de 2018, de <https://www.gestiopolis.com/que-es-un-acuerdo-comercial/#>
- Tamayo. (2011). Recuperado el 28 de septiembre de 2019, de <http://www.eumed.net>
- Tashakkori, T. y. (2003). En Barrantes.
- Teleamazonas. (13 de Mayo de 2019). *Teleamazonas*. Recuperado el 27 de Junio de 2019, de www.teleamazonas.com/2019/05/maracuya/
- Transgesa. (2019). *Transgesa*. Recuperado el 31 de Julio de 2019, de <https://www.transgesa.com/blog/incoterms-se-utilizan/>
- ULVR. (2020). Recuperado el 7 de Febrero de 2020, de <https://www.ulvr.edu.ec/academico/unidad-de-titulacion/proyecto-de-investigacion>
- Valarezo, A., Valarezo, O., Mendoza, A., Álvarez, H., & Vásquez, W. (2014). *El cultivo de Maracuyá: Manual técnico para su manejo en el Litoral Ecuatoriano* (Vol. I). Quito. Recuperado el 4 de Noviembre de 2018, de <http://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/1159/1/INIAP-Manual%20T%C3%A9cnico%20No.%20100.pdf>

- Varela, R. (18 de Febrero de 2019). *Economía Simple*. Recuperado el 19 de Septiembre de 2019, de <https://www.economiasimple.net/glosario/barrera-no-arancelaria>
- Veletanga, G. (2018). *EFI*. Recuperado el 19 de Agosto de 2018, de <http://puceae.puce.edu.ec/-efi/index.php/economia-internacional/12-teoriaclasica/71-teoria-de-la-ventaja-absoluta-de-adam-smith>
- Vicente, R. (2018). *Repositorio de la Universidad de Machala*. Recuperado el 18 de Octubre de 2018, de http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/12419/1/DE00005_TRABAJOJETITULACION.pdf
- Villafuerte Coello, F., & Burbano, J. (27 de Febrero de 2010). *Repositorio Universidad Católica de Santiago de Guayaquil*. Recuperado el 18 de Octubre de 2018, de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/6160/1/T-UCSG-PRE-ECO-CECO-103.pdf>
- Villanueva, N. (4 de Enero de 2017). *La guía de las vitaminas*. Recuperado el 23 de Noviembre de 2018, de <https://laguiadelasvitaminas.com/maracuya-todo-lo-que-debes-saber/>
- Wordpress. (22 de ENERO de 2013). Recuperado el 6 de AGOSTO de 2019, de <https://bianneygiraldo77.wordpress.com/2013/01/22/marco-metodologico-2/>

Anexo

ANEXO 1: BENÉFICO POR ACUERDO MULTIPARTE ENTRE ECUADOR Y LA UNIÓN EUROPEA





EN RESUMEN...



- Con el Acuerdo se asegurará acceso libre de aranceles en la UE para el prácticamente toda la oferta exportable del Ecuador: **99.7% DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS** (salvo el banano que gozará de un calendario de desgravación), y el **100% DE LOS PRODUCTOS INDUSTRIALES Y PESQUEROS**.
- Ecuador asegurará libre acceso y acceso preferencial para un monto de comercio de cerca de **US\$ 1.500 MILLONES EN EL ÁMBITO AGRÍCOLA** y de **US\$ 1.200 MILLONES EN EL ÁMBITO INDUSTRIAL Y PESQUERO** (exportaciones 2015).
- El Acuerdo otorgará **PREVISIBILIDAD** para las relaciones comerciales entre Ecuador y la UE, evitando un ambiente de incertidumbre que desestabilice los flujos de comercio, y promoviendo mayores inversiones a favor del sector productivo ecuatoriano.
- Se abrirán oportunidades para que las **ECONOMÍAS POPULARES Y SOLIDARIAS** puedan desarrollarse y proyectarse para las exportaciones.
- Los productos con valor agregado, especialmente aquellos priorizados en el **CAMBIO DE LA MATRIZ PRODUCTIVA**, tendrán la seguridad de beneficiarse de acceso sin aranceles a un mercado conformado por 28 países europeos.



ANEXO 2: Cronograma de eliminación arancelaria de la parte UE para mercancías originarias de Ecuador

NC 2007	Descripción	Tasa base	Categoría
0810 90 40	Frutos de la pasión, carambolas y pitahayas, frescos	Exento de arancel	0
0810 90 50	Grosellas negras «casis», frescas	8,8	0
0810 90 60	Grosellas rojas frescas	8,8	0

Nomenclatura Combinada de la UE

24.12.2016

ES

Diario Oficial de la Unión Europea

L 356/93

NC 2007	Descripción	Tasa base	Categoría
0811 90 95	Frutos comestibles, sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados, sin adición de azúcar ni otro edulcorante (exc. fresas «frutillas», frambuesas, zarzamoras, moras, moras-frambuesa, grosellas; arándanos y mirtilos de las especies <i>Vaccinium myrtillus</i> , <i>Vaccinium myrtilloides</i> y <i>Vaccinium angustifolium</i> ; cerezas; grosellas; guayabas, mangos, mangostanes, papayas, tamarindos, peras de marañón [merey, cajuil, anacardo, «cajú»], litchis, frutos del árbol del pan, sapotillos, <u>frutos de la pasión</u> , carambolas, pitahayas, cocos, nueces de marañón [merey, cajuil, anacardo, «cajú»], nueces del Brasil, nueces de areca «o de betel», nueces de cola y nueces macadamia)	14,4	0

L 356/166

ES

Diario Oficial de la Unión Europea

24.12.2016

NC 2007	Descripción	Tasa base	Categoría
2009 80 99	Jugos de frutas u otros frutos, u hortalizas, incluso silvestres, sin fermentar y sin adición de alcohol, de valor Brix \leq 67 a 20 °C (excepto con azúcar añadido, así como el jugo de agrios [cítricos], de guayabas, de mangos, de mangostanes, de papayas, de tamarindos, de peras de marañón [merey, cajuil, <u>anacardo, «cajú»</u>], de litchis, de frutos del árbol del pan, de sapotillos, de frutos de la pasión, de carambolas, de pitahayas, de piña [ananá], de tomate, de uva, de manzana, de pera, de cereza, de frutos de la especie <i>Vaccinium macrocarpon</i> y las mezclas)	17,6	0

ANEXO 3:

Inteligencia Comercial

Productos potenciales para Guayas en la Unión Europea



Productos potenciales en la provincia




Jugos / pulpa de frutas

El principal producto exportado por Ecuador dentro de esta categoría es la pulpa de maracuyá, y actualmente entra con 0% de arancel a UE.

Sin el Acuerdo Multipartes con la UE se pagaría una tasa NMF del 11%.

El consumidor europeo considera a las frutas tropicales como súper alimentos que son parte de su dieta diaria

ANEXO 4: FICHA TÉCNICA DE LA PULPA DEL MARACUYÁ

	TIPO DE DOCUMENTO: FORMATO			CÓDIGO: MUF-016
Título:	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO			Área: OPERACIONES
Versión: 02	Sustituye a: 01	Razón de la revisión: ADICION CDF-003	Vigente desde: ENERO 2018	Programa: MU

INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PULPA CONGELADA DE MARACUYA / PULPA ASEPTICA DE MARACUYA
NOTIFICACIÓN SANITARIA:	15784-ALN-0617
CERTIFICACION BPM:	0006-BPM-AN-0218
COMPOSICIÓN:	PULPA CONGELADA MARACUYA: 100% Fruta natural (Maracuyá) PULPA ASEPTICA MARACUYA: 100% Fruta natural (Maracuyá), Antioxidante (Ácido Cítrico E-330) - (Ácido Ascórbico E-300)
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	"Es el producto carnoso y comestible de la fruta sin fermentar pero susceptible de fermentación, obtenido por procesos tecnológicos adecuados por ejemplo, entre otros: tamizando, triturando o desmenuzando, conforme a buenas prácticas de manufactura; a partir de la parte comestible y sin eliminar el jugo, de frutas enteras o peladas en buen estado, debidamente maduras o, a partir de frutas conservadas por medios físicos"
VIDA ÚTIL PULPA CONGELADA:	12 meses en condiciones de congelación (-18°C), sin interrupción de la cadena de frío.
VIDA ÚTIL PULPA ASÉPTICA:	12 meses a temperatura ambiente, en lugar seco y fresco

INFORMACIÓN COMERCIAL

MATERIAL DE EMPAQUE:	*Bolsa Polietileno de baja densidad (PEBD) *Bolsa trípica PEBD/NYLOW/PEBD *Bolsa barrera aséptica (Capa externa: PE/Met PET/PET Metal), (Capa interna: Coex PE/EVOH/PA/PE Transparente) - Embalaje en caja de cartón *Bolsa barrera aséptica (Capa externa: PE/Met PET/PET Metal), (Capa interna: Coex PE/EVOH/PA/PE Transparente) - Embalaje en tambor metálico
PRESENTACIÓN COMERCIAL:	100g, 125g, 500g, Pulpa porcionada 500g (4 Unidades x 125g), 1000g, 20Kg, 220Kg y/o la requerida por el cliente.

PROCESO DE ELABORACIÓN

La pulpa es extraída cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura (BPM), pasteurizada o ultrapasteurizada y almacenada en congelación (-18°C) o a temperatura ambiente dependiendo del producto. El tratamiento térmico al que se somete garantiza la inocuidad del producto, resguardando sus características organolépticas y nutricionales. Todas las operaciones son realizadas bajo altos estándares de calidad, dando cumplimiento a la legislación vigente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECuento	RESULTADO UFC/g*
Coliformes totales	<10
Coliformes fecales	<10
Aerobios Mesófilos	<1.0x10 ³
Mohos y levaduras	<1.0x10 ³

*Valores microbiológicos para productos pasteurizados y congelados


Los productos envasados asépticamente cumplen con esterilidad comercial de acuerdo a la NTE INEN 2 335

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

ENSAYO	RESULTADO
Sólidos Solubles (*Brix)	Mínimo 12
Acidez (%)	3.0 - 5.5
pH	2.5 - 4.5
Viscosidad (m.Pa.s)	>200

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

AROMA:	Intenso y característico de la maracuyá sana y madura
COLOR:	Amarillo, intenso, homogéneo, Característico de la maracuyá
SABOR:	Característico e intenso a la maracuyá sana y madura, ácido. Libre de cualquier sabor extraño
APARIENCIA:	Uniforme, libre de materia extrañas, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas propias de la maracuyá

	TIPO DE DOCUMENTO: FORMATO			CÓDIGO: MUF-016
Título:	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO			Área: OPERACIONES
Versión: 02	Sustituye a: 01	Razón de la revisión: ADICION CDF-003	Vigente desde: ENERO 2018	Programa: MU

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño de la porción: 125g		
Porciones por envase: 4		
Cantidad por porción: Energía: 66kcal (277kJ)		
		% Valor diario*
Grasa total	0g	0%
Grasa saturada	0g	0%
Colesterol	0mg	0%
Sodio	23mg	1%
Carbohidratos totales	16g	5%
Fibra dietética	1g	6%
Azúcar	6g	
Proteína	1g	2%
*Porcentaje de valores diarios basados en una dieta de 8380kJ (2000 Kcal)		
Vitamina C: 5.12%		

MANEJO Y TRANSPORTE

El producto se transporta y almacena en condiciones de congelación (-18°C) o temperatura ambiente, una vez descongelado debe ser consumido en el menor tiempo posible. Se debe evitar el almacenamiento con productos que puedan alterar sus características organolépticas o que puedan ocasionar una contaminación cruzada. Se debe evitar golpear o maltratar el material de empaque, el cual es el que resguarda y mantiene la calidad del producto. El producto debe mantenerse alejado de la exposición directa a la luz solar

NORMATIVA APLICABLE

NTE INEN 2 337:2008 - JUGOS, PULPAS, CONCENTRADOS, NECTARES, BEBIDAS DE FRUTAS Y VEGETALES. REQUISITOS

NTE INEN 2335:2003 LECHE LARGA VIDA. METODO PARA CONTROL DE LA ESTERILIDAD COMERCIAL

DECLARACION DE ALERGENOS

Esta pulpa puede contener trazas de sulfitos, provenientes de las labores agrícolas para la producción del fruto

FORMA DE CONSUMO Y USO PREVISTO

Esta pulpa se distribuye lista para su uso y puede emplearse en la preparación de yogurt, salsas, helados, postres, mermeladas, bebidas, entre otros de acuerdo a las formulaciones establecidas; para la preparación de bebidas, se recomienda una *dilución de una parte de pulpa por 2 o 3 partes de agua o leche y azúcar, según requerimiento del consumidor.

*PREPARACION SUGERIDA.

USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO

No consumirlo después la vida útil para prevenir defectos de calidad

Para pulpa aseptica una vez abierto el empaque, mantener en refrigeración o congelación y consumir en el menor tiempo posible
Una vez descongelado el producto no congelar nuevamente

CONSUMIDORES VULNERABLES

Producto no apto para población menor de un año de edad.

	TIPO DE DOCUMENTO: FORMATO			CÓDIGO: MUF-016
Título:	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO			Área: OPERACIONES
Versión: 02	Sustituye a: 01	Razón de la revisión: ADICION CDF-003	Vigente desde: ENERO 2018	Programa: MU

ETIQUETADO



PULPA CONGELADA DE MARACUYA

INGREDIENTES: 100% Maracuyá (Fruto natural)
 NOTIFICACION SANITARIA: 15754- ALN- 8617
 MARKEVIN DE CONGELACION
 ELABORADO POR INALPEV CIA LTDA
 San Luis - Uruguay
 www.inalpev.com.uy
 1933- 31373893

PREPARACION SUGERIDA:
 Para jugo consistente: 1000g Pulpa + 2Litros agua/leche + Azúcar al gusto
 Para bebida refrescante: 1000g Pulpa + 3Litros agua/leche + Azúcar al gusto

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de la porción: 125g
 Porciones por envase: 8
 Cantidad por porción: Energía: 66kcal (277kJ)

		% Valor diario*
Grasa total	0g	0%
Grasa saturada	0g	0%
Coolesterol	0mg	0%
Sodio	23mg	1%
Carbohidratos totales	16g	3%
Fibra dietética	1g	2%
Azúcar	0g	0%
Proteína	1g	2%

* Porcentaje de valores diarios basados en una dieta de 8386kJ (2000 Kcal)
 Vitamina C: 5.12%

FAB: 20/11/2017 LOTE: 324- 1102
 EXP: 20/11/2018 CONTENIDO NETO: 1000g

PULPA ASEPTICA DE MARACUYA

INGREDIENTES: 100% Maracuyá (Fruto natural), Antioxidante (Ácido Clórico E- 320) y Ácido ascórbico E- 300
 NOTIFICACION SANITARIA: 15784- ALN- 8617

ELABORADO POR INALPEV CIA LTDA
 San Luis - Uruguay
 www.inalpev.com.uy
 1933- 31373893

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de la porción: 125g
 Porciones por envase: 16
 Cantidad por porción: Energía: 66kcal (277kJ)

		% Valor diario*
Grasa total	0g	0%
Grasa saturada	0g	0%
Coolesterol	0mg	0%
Sodio	23mg	1%
Carbohidratos totales	16g	3%
Fibra dietética	1g	2%
Azúcar	0g	0%
Proteína	1g	2%

* Porcentaje de valores diarios basados en una dieta de 8386kJ (2000 Kcal)
 Vitamina C: 5.12%

Conservar el producto a temperatura ambiente en su lugar fresco y seco.

CONTENIDO NETO: 2000g

CERTIFICACION KOSHER - UKD ID: OUV3-D73750C

PERSONA QUE APROBÓ:
 CARGO:
 FIRMA:
 FECHA APROBACIÓN:

María José Paredes Chérrez
 JEFE DE CALIDAD
 03/08/2018

ANEXO 5: EMPRESA CON PRODUCCIÓN ORGÁNICA

NOW AVAILABLE

ORGANIC

NFC & Concentrated
Passion Fruit Juice

Quicornac

info@quicornac.com | quicornac.com | passionfruitconcentrate.com | passionfruitjuice.com

