

2019

DEPARTAMENTO DE
INTELIGENCIA DE MERCADO



DEPARTAMENTO DE INTELIGENCIA DE MERCADOS

PERFIL PRODUCTO MERCADO

Ajos en México.



2019

I. Producto

De acuerdo al Portal Verema de productos gastronómicos, el ajo es una planta bulbosa, vivaz y rústica que pertenece a la familia de las Lilaceae, subfamilia de las Allioidae. Existen muchísimas propiedades alimenticias y digestivas de esta planta, y el número aumenta cada año ya que tiene una gran variedad de usos y formas de consumirlo como crudo, cocido o frito, de ahí que también se aplique en la medicina.

El ajo ha sido utilizado desde la antigüedad para prevenir y tratar problemas de salud. Entre otros, podemos decir que el ajo es un potente antiinflamatorio, mejora la circulación, aumenta las defensas, disminuye el exceso de grasa en sangre, se indica para problemas respiratorios, diurético, estimulante, antioxidante y previene la hipertensión. Es fuente de vitamina A, B1, B2, B3, C y E, además contiene agua, carbohidratos, proteínas, fibra, potasio, fósforo, calcio, hierro y sodio. Se considera que si tomas un diente de ajo al día, tienes alejado al médico por más tiempo.

Asimismo, cabe destacar que las hay de diferentes formas, tamaños y colores, habiendo variedades de ajos. Pueden clasificarse según el cuello del ajo ya que este posee floración y genera hijuelos. En relación a su origen, el ajo proviene de Asia (antiguo Turkestán, límite con China, Afganistán e Irán), desde donde se extendió a China e India, hacia el Este y el Norte de Europa y el Mediterráneo hacia el Oeste.

Entre las principales variedades se destacan:

Cuadro N° 1. Principales variedades de Ajos según su coloración:



Ajo Rosado

Es uno de los ajos más fuertes, también llamado ajo de bruja o ajo de culebra. Proviene de una hierba vivaz bulbosa que mide de 0.2 a 0.8 metros. Se siembra de marzo a junio y se recolecta durante el invierno. Se aprovechan los bulbos o cabezuelas la parte blanca de las hojas. En cocina se pela la piel y se comen crudos en ensalada, hervidos con aceite y limón o fritos.



Ajo Violeta

Se caracteriza por ser de sabor fuerte, al igual que el ajo rosado. Se siembra de setiembre a noviembre y se recolecta de mayo a junio. Destinado a la venta en verde, semi-seco y seco. Es de color violeta a ráfagas tanto en sus pieles exteriores como en el diente de ajo. Es resistente a la humedad. Pertenecen a este tipo los llamados ajos violetas franceses.



Ajo Morado

Se caracteriza por ser uno de los ajos más suaves. Las túnicas o pieles exteriores son blancas y el color del diente de ajo es rojizo. Tienen los dientes regulares y gruesos, pero las cabezas no son tan grandes como la variedad de ajo blanco o ajo spring. Es muy bueno para su comercialización por calidad y sabor.

Se diferencian por el color de su cubierta. Los ajos morados maduran antes que los ajos blancos y suelen ser más grandes pero tienen el inconveniente de que se conservan por menos tiempo y suelen ser algo más picantes. Pertenecen a este tipo los llamados ajos chinos.



Ajo Blanco

Es el ajo más tradicional y común. Al igual que el ajo morado es de sabor suave, su tamaño es más grande que éste, su conservación es buena y es tardío y de buena productividad, aunque sensible a las heladas. Tiene un excelente sabor y un aroma persistente. La cabeza del ajo blanco suele tener más dientes que el de otros tipos, son más carnosos y se conservan por más tiempo. Sus dientes, son blancos y están recubiertos por una envoltura apergamada de color plateado. Variedades de ajo blanco: ajos blancos mendocinos, californianos, americanos y franceses.



Ajo Colorado

Tiene un gusto más fuerte, como el ajo rosado y el ajo violeta. Los dientes tienen un tamaño mediano, y la cabeza es simétrica. El cuello es duro por la presencia de tallo floral. Variedades: ajos colorados mendocinos, españoles y valencianos.



Ajo Castaño

Junto con el ajo morado y el ajo blanco, son el grupo de ajos con sabor más suave. Es aquel ajo cuyos bulbillos presentan la hoja de protección de color castaño, el bulbo blanco y el cuello duro por la presencia de tallo floral. Son de esta familia los ajos rusos.



Ajo Negro

Es el ajo blanco normal, pero que tras sufrir un proceso de fermentación natural, transforma este producto ya de por sí saludable y nutritivo, en un alimento que todavía es más beneficioso. Su proceso es envejecer durante un mes en un proceso especial de fermentación a temperaturas altas, donde se desarrolla su color más oscuro, textura más suave y un sabor peculiar. Es como un buen vino, mejora con los años.

Fuente: VEREMA. Elaboración: Inteligencia de mercados

El presente documento analiza la posibilidad del comercio de ajos de Perú con México. La elección del análisis de este país ha sido por ser el importador de ajos frescos o refrigerados (**Part.070320**) en el mundo que en el último año ha presentado una variación positiva de 3.6% con respecto al año anterior, y teniendo a su vez un crecimiento promedio de 4.3 % en valor importado y 9.0% en cantidades importadas respectivamente en los últimos 5 años.

A continuación, se detalla el arancel aplicado por México al producto Ajos frescos o refrigerados (Part. 0703200000).

Según el portal Market Access Map (2018) se especifica lo siguiente:

Cuadro N° 2 México: Partida Arancelaria de Ajos frescos o refrigerados (070320)

Aranceles aplicados por México						
Partida	HS6	Descripción	Arancel NMF	Arancel aplicado UE ¹	Arancel aplicado a Perú	Arancel Miembros AP ²
0703209000	070320	Ajos frescos o refrigerados	10.0%	0%	0%	0%

Fuente: Market Access Map / Acuerdos Comerciales del Perú. Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

¹ UE: Unión Europea.

² Miembros AP: Alianza del Pacífico (México, Colombia, Chile y Perú).

II. Requisitos de ingreso

1. Regulaciones y normas de ingreso

En el mercado Mexicano la responsabilidad de emitir las principales regulaciones y normas de ingreso relacionados con la salud humana la tiene la Secretaría de Salud que se ocupa de todos los aspectos relacionados con la promoción y protección de la salud humana y lo hace a través de sus autoridades competentes. A nivel institucional, son cuatro las autoridades:

Cuadro N° 3
Autoridades Competentes³

Organismo o Institución que Normaliza	Funciones Regulatoras	Link para ubicar publicación
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de México (SENASICA)	Responsable de regular, administrar y fomentar las actividades de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria, reduciendo los riesgos inherentes en materia agrícola, pecuaria, acuícola y pesquera, en beneficio de los productores, consumidores e industria.	www.gob.mx/senasica
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)	Responsable de establecer las medidas de sanidad animal para evitar la introducción de plagas y enfermedades que afectan a la salud animal. Tiene la autoridad legal para apoyar el bienestar de los animales, regular los productos tales como alimentos y productos farmacéuticos consumidos o utilizados por el ganado, y establecer las mejores prácticas en la producción ganadera, masacre, y las instalaciones de procesamiento de carne. También promueve la armonización con las normas internacionales para concluir acuerdos de equivalencia con otros países para permitir el comercio de animales y productos de origen animal o subproductos.	www.gob.mx/agricultura
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)	Organismo regulador encargado de control y vigilancia de los alimentos y bebidas, suplementos alimenticios, tabaco, nutrientes vegetales, sustancias tóxicas o peligrosas, productos de la biotecnología, y pesticidas, entre otros. Responsable de apoyar el desarrollo de capacidades técnicas, humanas e institucionales en las entidades federativas así como de los diversos organismos a nivel regional y/o local, dedicados a la protección contra riesgos sanitarios y de mejorar el intercambio de información y la coordinación institucional entre las diversas dependencias federales y entre los distintos ámbitos de gobierno con atribuciones en materia sanitaria, para desarrollar acciones más eficaces de protección contra riesgos sanitarios.	www.gob.mx/cofepris
Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT)	Responsable de incorporar en los diferentes ámbitos de la sociedad y de la función pública, criterios e instrumentos que aseguren la óptima protección, conservación y aprovechamiento de los recursos naturales del país, conformando así una política ambiental integral e incluyente que permita alcanzar el desarrollo sustentable.	www.gob.mx/semarnat




Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

³ Gobierno de México / Seguridad Alimentaria

2. Estándares y Certificaciones

A continuación; se presentan algunas certificaciones importantes al momento de ingreso de ajos, las cuales, deben cumplir los estándares de calidad según la condición del producto.

Cuadro N° 4 Certificaciones⁴

Logo	Nombre de la certificación	Descripción	Web
	British Retail Consortium Food	El logo de BRC Food y el etiquetado es una norma rápida y sencilla que significa que no hay presencia de inocuidad alimentaria y esto ayuda a los fabricantes de alimentos a centrarse en una amplia gama de áreas, incluyendo la HACCP, trazabilidad, prevención del fraude alimentario compromiso de gestión y sistemas de gestión de calidad.	https://bit.ly/2zfJVOO
	Hazard Analysis and Critical Control Points	Este certificado es de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) es un sistema de base científica que identifica peligros específicos y medidas para su control y con este logo busca dar a conocer a los consumidores de manera clara y uniforme que los productos garantizan las mejores prácticas en materia de inocuidad alimentaria.	https://bit.ly/30rewoD
	Norma ISO 22000- Food Safety	Los compradores requieren que sus proveedores cuenten con un sistema de control de la calidad de sus productos, que asegure que es apto para el consumo humano. Otras certificaciones similares, se utilizan son: IFS (International Food Standard), SQF (Safe Quality Food Program), entre otros.	http://bit.ly/2ptUDv1

Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

Para mayor detalle consultar el documento: <https://www.lr.org/es-mx/alimentos-bebidas-hospitalidad/>

⁴ Lloyd's Register México / Sectores / Alimentos, bebidas y hospitalidad

III. Estadísticas de competencia y del mercado

3.1. El mercado Mexicano

Para conocer el mercado mexicano, es importante destacar el comportamiento de los productores de ajo en México ya que estos están expuestos a condiciones de mercado de alta volatilidad en los últimos años.

Esta situación genera incertidumbre en la actividad agrícola, lo que hace necesario identificar opciones de desarrollo económico con actividades de post-cosecha que tengan demanda en el mercado nacional e internacional.

Cabe mencionar la enorme calidad del ajo mexicano, ha hecho que ocupe un lugar importante en el mercado internacional, aun cuando los volúmenes exportados no sean tan grandes como los de otros países. De igual forma, otro aspecto que brinda ventaja es la posibilidad que tiene el país de cosechar el producto durante un periodo en que la oferta mundial es reducida, lo que le da un nicho de mercado que ha tenido que defender frente a la cada vez mayor competencia.⁵

Además de ello, para conocer a los posibles consumidores, Euromonitor en el 2018, nos dice que los intermediarios representan una mayor proporción de márgenes que los productores por lo que el precio de las verduras y hortalizas frescas puede variar mucho según la temporada, la región y el canal de distribución a través del cual se venden. Los precios también están determinados por el número de intermediarios que transportan y manejan los productos, cada uno de los cuales se suma al costo del producto. Sin embargo, durante el período de revisión, el número de intermediarios se convirtió en una fuente de volatilidad. Cada producto tiene sus desafíos específicos y debe manejarse de cierta manera.

Por otro lado, la alta segmentación de los productores en la producción de la mayoría de las verduras y hortalizas frescas fomenta la presencia de muchos intermediarios diferentes, que a menudo cobran márgenes diferentes. Esto se observa en los amplios rangos de precios que se detectan entre las diferentes regiones y canales de distribución durante el año.

Finalmente durante el período de pronóstico, se espera que la producción de hortalizas frescas permanezca altamente fragmentada, permitiendo que continúe la presencia de muchos socios intermediarios. Esto va en detrimento de los productores, que al no poder entregar sus productos directamente, están sacrificando una parte importante de sus márgenes. Para mayor detalle de la producción se presenta el siguiente cuadro:

Cuadro N° 5⁶.
Tamaño de mercado de Vegetales y Hortalizas en México (miles de toneladas)

México / toneladas	2014	2015	2016	2017	2018	2019*	Var% 18/17	TCP% 14-18
Vegetales y Hortalizas frescas	6,086.8	6,332.8	6,457.7	6,578.8	6,738.0	6,894.4	2.4%	2.6%

Fuente: Euromonitor / Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

Como se puede apreciar en el cuadro N° 5, en el 2018 el tamaño de mercado de vegetales y hortalizas en México totalizó un valor de 6,738 miles de toneladas, lo cual significó un crecimiento de 2.4% con respecto al año anterior. No obstante cabe destacar que para el 2019(*) se proyecta que este puede totalizar un valor de 6,894 miles de toneladas.

⁵ SAGARPA / Planeación de Proyectos / Estudio de Ajo

⁶ Euromonitor: Vegetables in México 2018

3.3. Competencia Internacional

De acuerdo a la base de datos del TradeMap (2018), se puede comentar que el mercado de México, tiene como principales proveedores de ajos frescos o refrigerados (bajo la partida: N° 070320) a mercados como Chile, el cual es el principal proveedor del mercado mexicano y ha mostrado un decrecimiento promedio de 0.4% en los últimos cinco años y un crecimiento en el 2018 de 2.2% en relación al año anterior, además de ello Chile ha tenido una participación de 61% en el 2018. Le siguen otros mercados como Perú el cual ha tenido un crecimiento promedio de 66.0% en los últimos 5 años, y posteriormente otros mercados como Argentina (53.5%), Estados Unidos (-23.4%) y China.

A continuación, se presenta un cuadro resumen con el ranking de los principales proveedores de ajos frescos o refrigerados a México con los valores y volúmenes exportados:

Cuadro N° 6. Principales exportadores o proveedores de Ajos frescos o refrigerados a México (Part. Nro. 070320)

RK	País Socio	Valores US\$ (millones)					Volumen (Miles Toneladas)				
		2014	2015	2016	2017	2018	2014	2015	2016	2017	2018
1	Chile	19	22	25	18	19	9	9	9	7	11
2	Perú	1	4	8	7	7	0	2	4	4	4
3	Argentina	4	5	4	2	3	2	3	2	1	2
4	Estados Unidos	2	2	3	2	2	1	1	1	1	1
5	China	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Total		26	34	39	29	30	13	15	16	13	18

TradeMap (2018). Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERU

Del cuadro N° 6, se puede comentar que México en el año 2018 importó ajos frescos o refrigerados por un valor de US\$ 30 millones, incrementado sus importaciones en 3.6% con respecto al año anterior.

En relación a la estacionalidad de los ajos por algunos de los principales exportadores, las temporadas de mayor demanda de cosechas de ajos chilenos comprenden los meses de enero, febrero, noviembre y diciembre mientras que en Argentina se da en enero, noviembre, diciembre y finalmente en Perú la mayor demanda se da en los meses de setiembre, octubre, noviembre y diciembre. A continuación se presenta la siguiente tabla resumen:

Cuadro Nro.7
Estacionalidad de los ajos frescos o refrigerados por país exportador al mercado de México

País	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago.	Set	Oct	Nov	Dic
Chile	Alta	Alta	Media	Media	Media	Media	Media	Media	Media	Media	Alta	Alta
Argentina	Alta	Media	Media	Media	Media	Media	Media	Media	Media	Media	Alta	Alta
Perú	Media	Media	Media	Media	Media	Media	Media	Media	Alta	Alta	Alta	Alta

Fuentes: Pro-Chile / Minagri. Elaboración: Inteligencia de Mercados - PROMPERÚ

Asimismo, para mayor consulta los principales exportadores e importadores de ajos frescos o refrigerados (Part. Nro. 070320) en el mundo visita la sección de [Anexos](#) en las páginas finales del informe.

IV. Transporte y logística

4.1. Medios de transporte

Cuadro N° 9.
Tiempo de transporte de Perú a México

Tipo de Ruta	Ruta	Puerto / Aeropuerto de origen	Puerto de destino	Tiempo de tránsito	Frecuencia de salida
Marítima	De Perú a México	Callao	Manzanillo	7 días	SEMANTAL

Fuente: [Rutas Marítimas](#), Searates www.searates.com/ / Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

4.2. Fletes

Cuadro N° 10.

Tipo de contenedor: Marítimo	Costo aproximado (US\$)
Reffer de 40 pies	\$1,333
Reffer de 20 pies	\$1,100

Fuente: [Rutas Marítimas](#), Searates www.searates.com
Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

V. Canales de distribución

Según un informe de Plan de Desarrollo de Mercado (PDM) en México⁷ realizado por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo del Perú, los canales de distribución que intervienen en el comercio de alimentos importados en México se resumen a continuación:

1. Importadores /distribuidores

Son empresas que importan directamente de proveedores en el exterior y distribuyen y comercializan dichos productos directamente a cadenas de supermercados, tiendas de departamentos y tiendas especializadas no obstante que estas hacen también importaciones directas en algunos casos. Los importadores/ distribuidores dan servicio también a las cadenas de hoteles y restaurantes.

2. Cadenas de autoservicio (supermercados)

En la cadena de distribución podemos distinguir a los autoservicios, integrados por las tiendas de grandes superficies, las cadenas de supermercados y los clubes de descuento, estos últimos sólo son accesibles para los socios inscritos, ofreciendo la mayoría de los productos en grandes volúmenes, al medio mayoreo. En México, este tipo de tiendas se consideran más exclusivas, de mayor nivel que los supermercados tradicionales, ofreciendo una gama de productos de alta calidad por lo que son un canal importante para los productos importados.

Las ventas de alimentos al detalle en México siguen siendo bastante fragmentadas y atomizadas. Si bien es cierto, existe una tendencia creciente hacia una concentración en la distribución, gracias principalmente al crecimiento de grupos, tanto nacionales como internacionales, que van captando mercado dentro de las principales ciudades mexicanas. Actualmente este canal representa aproximadamente el 35% del total de las ventas de alimentos.

3. Tiendas de departamentos

Incluyen una amplia variedad de grupos de productos, aunque todo se encuentra en el mismo almacén. Cada línea ocupa un departamento independiente.

⁷ https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/plan_exportador/Penx_2025/PDM/mexico/00.html

4. Tiendas de conveniencia

En México existen dos tipos de tiendas de conveniencia, las de formato tradicional y formato internacional. Las de formato tradicional se encuentran sobre todo en pueblos y pequeñas ciudades, donde se emplea una parte de la vivienda particular a vender productos variados, sobre todo de compra impulsiva como refrescos, snacks y dulces entre otros. Y las de formato internacional que han tenido un crecimiento impresionante y que proporcionan un mejor servicio al consumidor en establecimientos modernos, limpios y que ofrecen una amplia gama de productos y servicios.

5. Tiendas especializadas

En ellas se puede encontrar toda clase de productos gourmet tanto nacionales como importados. Se proveen de sus productos a través de importadores/distribuidores o también mediante la importación directa. Después, distribuyen sus productos tanto al canal de hoteles, restaurantes y cafeterías y detallistas como a las grandes superficies y consumidor final.

VI. Precios

A continuación se detallan algunos precios de ajo morado en México (2019):

Gráfico Nro. 2. Precios de ajo morado en México

Producto		Calidad				
Ajo Morado		Primera				
Presentación	Origen	Destino	Precio Mín	Precio Max	Precio Frec	Obs.
Hortalizas						
Kilogramo	Zacatecas	Aguascalientes: Centro Comercial Agropecuario de Aguascalientes	46.00	50.00	48.00	DEL # 9
Kilogramo	Jalisco	Baja California Sur: Unión de Comerciantes de La Paz	98.00	100.00	98.00	
Kilogramo	Guanajuato	Coahuila: Central de Abasto de La Laguna, Torreón	60.00	65.00	63.00	
Caja de 10 kg.	Importación	DF: Central de Abasto de Iztapalapa DF	380.00	470.00	420.00	
Kilogramo	Guanajuato	Durango: Central de Abasto "Francisco Villa"	65.00	70.00	65.00	
Kilogramo	Importación	Durango: Central de Abasto "Francisco Villa"	75.00	85.00	85.00	Origen Argentina.
Kilogramo	Zacatecas	Durango: Central de Abasto "Francisco Villa"	50.00	55.00	50.00	
Kilogramo	Guanajuato	Durango: Centro de Distribución y Abasto de Gómez Palacio	62.00	63.00	62.00	
Kilogramo	Puebla	Guerrero: Central de Abastos de Acapulco	50.00	50.00	50.00	
Kilogramo	Distrito Federal	Hidalgo: Central de Abasto de Pachuca	50.00	60.00	50.00	USA
Caja de 10 kg.	Distrito Federal	México: Central de Abasto de Ecatepec	500.00	550.00	500.00	NUMERO 8 NACIONAL
Caja de 10 kg.	Guanajuato	México: Central de Abasto de Toluca	390.00	450.00	400.00	
Kilogramo	Michoacán	Michoacán: Mercado de Abasto de Morelia	60.00	65.00	65.00	
Kilogramo	Zacatecas	Morelos: Central de Abasto de Cuautla	40.00	45.00	45.00	
Kilogramo	Zacatecas	Nuevo León: Mercado de Abasto "Estrella" de San Nicolás de los Garza	46.00	50.00	48.00	
Kilogramo	Guerrero	Puebla: Central de Abasto de Puebla	61.00	65.00	65.00	
Kilogramo	Guanajuato	Querétaro: Mercado de Abasto de Querétaro	45.00	60.00	55.00	
Kilogramo	Jalisco	Sinaloa: Central de Abasto de Culiacán	48.00	48.00	48.00	
Kilogramo	Importación	Sonora: Central de Abasto de Cd. Obregón	70.00	70.00	70.00	
Kilogramo	Sonora	Sonora: Mercado de Abasto "Francisco I. Madero" de Hermosillo	48.00	50.00	50.00	
Caja de 10 kg.	Nuevo León	Tamaulipas: Módulo de Abasto de Reynosa	720.00	750.00	750.00	
Kilogramo	Zacatecas	Veracruz: Central de Abasto de Jalapa	47.00	48.00	47.00	
Kilogramo	Distrito Federal	Yucatán: Central de Abasto de Mérida	49.00	49.00	49.00	
Kilogramo	Distrito Federal	Yucatán: Centro Mayorista Oxxutzcab	55.00	55.00	55.00	#10
Kilogramo	Zacatecas	Yucatán: Mercado "Casa del Pueblo"	55.00	60.00	60.00	#10
Kilogramo	Zacatecas	Zacatecas: Mercado de Abasto de Zacatecas	45.00	45.00	45.00	

PRECIO MÍNIMO: El valor más bajo de la cotización dentro de una muestra

PRECIO MÁXIMO: El valor más alto de la cotización dentro de una muestra

PRECIO FRECUENTE: Es el dato que más se repite en la muestra (moda)

Para mayor información ingresar a: <https://bit.ly/320UPEf>

Fuente: Sistema Nacional de Información e Integración de Mercados / Elaboración: Inteligencia de Mercados

De acuerdo al gráfico Nro. 2, se puede mencionar que se mostraron los diversos precios de ajo morado en México donde oscilan entre un precio mínimo y máximo, asimismo se ha dejado un enlace en el cual se podrán mostrar mayores detalles de los precios por meses y por fechas establecidas. Se recomienda ingresar para obtener mayor información y realizar algunos cálculos por variedades.

VII. Presentaciones con valor agregado de Ajo

A continuación se mostraran algunas innovaciones (vale decir valor agregado) que se están comercializando a base del ajo en el mercado de México:

Cuadro N° 11.

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto:	Sal de Ajo
	Presentación del producto:	Plástico flexible
	Marca:	Soriana
	Precio:	0.57 dólares
	País de fabricación:	México
	País de distribución:	México
	Fecha de lanzamiento:	Agosto 2019

Fuente: [Mintel GNPD](#)

VIII. Potencial del producto peruano.

Actualmente el Perú se encuentra en la posición nro. 11^º de exportación de ajos frescos o refrigerados (Part.070320).

Cuadro N° 12. Exportación de la subpartida 0703209000 –Las demás ajos excepto para siembra

Principales países de exportación de ajos frescos o refrigerados peruana al mundo.								
(Millones de US\$)								
Principales países de exportación	2014	2015	2016	2017	2018	Var%	TCP	Part%. 2018
						2017/2018	2014-2018	
México	1	4	8	6	7	9.1%	60.1%	46%
Ecuador	-	1	5	5	6	36.3%	-	43%
Otros	0	2	13	12	8	-78.7%	68.4%	11%
Total general	1	6	20	18	15	-20.7%	86.0%	100%

Fuente: MAPEX. Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ.

Entre las variedades de exportación peruana exportadas al mundo tenemos: los ajos en bulbo fresco refrigerado, las cuales son enviadas en cajas de 10 kg o en calibre 5, 6, 7, 8 que se acoge en cajas, o en sacos pre-seleccionados para su consumo o embalados en mallas para su consumo. En el 2018 un total de 45 empresas exportaron la subpartida (0703209000 – Los demás ajos excepto para siembra) y la principal empresa que realiza mencionado envío es Coproimpex Sociedad S.A.C. Asimismo, cabe destacar que la principal región de exportación en el último año fue Arequipa con una participación del 53% del total enviado y la segunda región más importante fue Lima con una participación del 45% respectivamente. Tomar en cuenta que estos dos últimos datos son referenciales y obtenidos a partir de las declaraciones de aduanas.

⁸ TradeMap (2018)

IX. Información de interés**1. Ferias del sector alimentos, frutas y hortalizas.****Cuadro N° 13.**

Nombre de la Feria	Website	Duración	Ciudad/ País
Expo ANTAD & Alimentaria México	https://bit.ly/2Snct3E	Marzo 2020	Guadalajara, México
FoodTech Summit & Expo México	https://bit.ly/370B16A	25 al 26 Setiembre 2019	Ciudad de México

Fuente: nferias. Elaboración: Inteligencia de mercados – PROMPERU.

2. Oficinas comerciales en México**Cuadro N° 14.**

Oficina Comercial de Perú en México	Villena Ramírez, María Teresa
Dirección	Av. Paseo de la Reforma 115, piso 4 - Oficina 437-439 Colonia Lomas de Chapultepec del. Miguel Hidalgo, CDMX C.P. 11000
Teléfonos	52(55)80000152 / 52(55)80000151
Email	mwillena@mincetur.gob.pe
Diferencia Horaria	Lima-Perú, PET,UTC -05HRS, México DF - México, CDT, UTC -05HRS

Fuente: Mincetur. Elaboración: Inteligencia de mercados – PROMPERU.

3. Links de interés:

- SantanderTradePortal: <https://es.portal.santandertrade.com/analizar-mercados/mexico/cifras-comercio-exterior>
- Aduanas en México: www.comercioyaduanas.com.mx
- Agencia México: <http://agencia-mexico.com>
- INEGI: www.inegi.org.mx

4. Bibliografía:

- Sistema Integrado de Estadística Agraria - Minagri (SIEA): <http://siea.minagri.gob.pe>
- Euromonitor International: www.euromonitor.com
- Superintendencia Nacional de Administración Tributaria-Perú: www.sunat.gob.pe
- Trading Economics: es.tradingeconomics.com/
- Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú: www.rree.gob.pe
- Acuerdos Comerciales del Perú
- World Trade Atlas México: <http://www.gtis.com/gta/>
- Market Access Map: www.macmap.org
- Mundo Ferias: www.mundoferias.com/index.html
- Portal Ferias: <http://www.portalferias.com/>
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR) – Perú: www.mincetur.gob.pe

5. Anexos:

Anexo 1. Los principales países exportadores de ajos frescos o refrigerados a México.
(Part. Nro. 070320)

Cuadro N° 15.

RK	País Socio	Valores US\$ (millones)							
		2014	2015	2016	2017	2018	Var% 2017/2018	TCP 2014-2018	Par% 2018
1	Chile	9	9	9	7	11	47.8%	3.9%	61%
2	Perú	0	2	4	4	4	17.2%	84.7%	23%
3	Argentina	2	3	2	1	2	95.8%	3.1%	12%
4	Estados Unidos	1	1	1	1	1	-39.7%	-14.5%	3%
5	China	0	0	0	0	0	-	-	0%
	Total	13	15	16	13	18	37.8 %	9.0 %	100%

Fuente: TradeMap. Elaboración: Inteligencia de mercados - PROMPERÚ

Anexo 2. Los principales países importadores de ajos frescos o refrigerados de México.
(Part. Nro. 070320)

Cuadro N° 16.

RK	País Socio	Valores US\$ (millones)							
		2014	2015	2016	2017	2018	Var% 2018/2017	TCP 2014-2018	Par% 2018
1	Estados Unidos	9	11	16	19	14	-26.8%	10.6%	88%
2	Francia	0	0	1	1	1	5.1%	20.7%	6%
3	Australia	1	2	2	1	1	-43.9%	-5.0%	5%
4	Canadá	0	0	0	0	0	151.7%	-6.6%	0%
5	Bélice	0	0	0	0	0	-10.0%	31.6%	0%
	Otros	0	0	0	0	0	-100%	-100%	0%
	Total	11	13	19	21	16	-27.0%	8.8%	100%

Fuente: TradeMap. Elaboración: Inteligencia de mercados - PROMPERÚ