

# Perfil del Mercado y Competitividad Exportadora de Mango

---

***Diagnóstico***

---

# I. Cadena Productiva

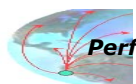
---

## *1. Dinámica Productiva y Exportadora*

---

# El mango es un fruto exótico en mercados de importación y fruto popular en mercados productores

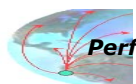
- o Cultivo permanente con cosechas anuales, con una producción a partir del cuarto año de trasplantado
- o Los árboles de mango tienen una vida útil promedio de 30 años
- o Pertenece a la familia de las anacardiáceas, género Mangífera, originaria de la India y del archipiélago Indo-Malayo
- o Producido en zonas bajas de clima tropical o subtropical (más de 100 países)
- o Se consume como fruta fresca, conserva, jugos, mermeladas, encurtidos, etc.
- o Alto contenido de agua y vitaminas A y C
- o Cultivo permanente cosechado en Perú de noviembre a febrero
- o Variedades de exportación en Perú: Haden, Kent, Davis Haden y Tommy Atkins



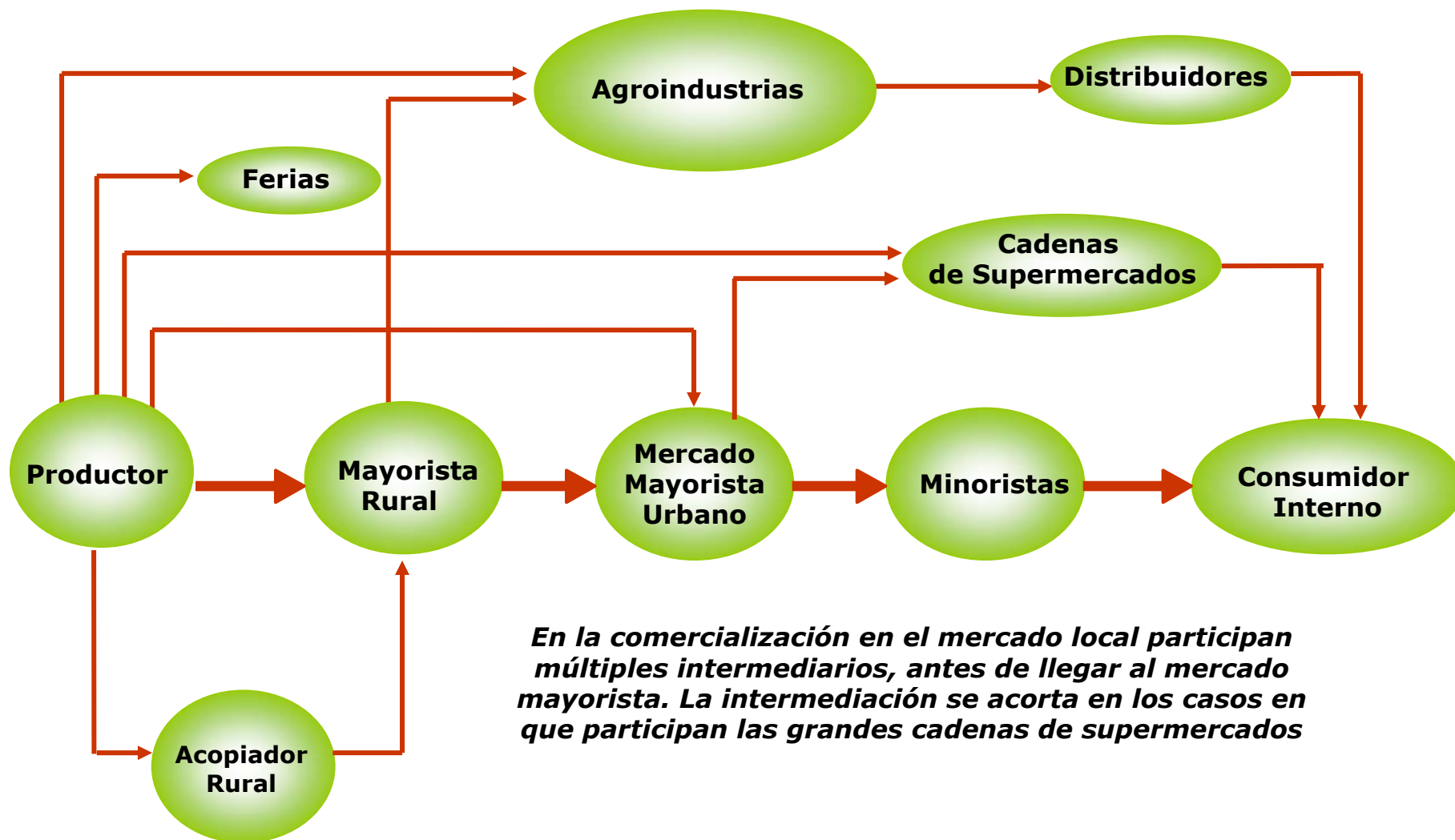
# Características del mango peruano

En el Perú se cultivan dos tipos de mango: las plantas francas (no injertadas y poliembríonicas), como el Criollo de Chulucanas, el Chato de Ica, el Rosado de Ica, las cuales son orientadas principalmente a la producción de pulpa y jugos concentrados y exportados a Europa; y las variedades mejoradas (injertadas y monoembríonicas), como Haden, Kent, Tommy Atkins y Edward, las cuales se exportan en estado fresco.

Kent	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tamaño grande (500 a 800 g) y de color amarillo anaranjado con chapa rojiza a la madurez</li><li>• Forma ovalada orbicular, de agradable sabor, jugoso de poca fibrosidad y de alto contenido de azúcares</li><li>• Variedad semi-tardía</li></ul>
Haden	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tamaño medio a grande (380 – 700 g) y que a la madurez adquiere un color rojo-amarillo, con chapa rojiza</li><li>• Forma ovalada, de pulpa firme y de color y sabor agradables</li><li>• Variedad de media estación</li></ul>
Tommy Atkins	<ul style="list-style-type: none"><li>• De tamaño grande (600 g)</li><li>• De forma oblonga, oval, resistente a daños mecánicos y con mayor período de conservación, pero no tiene las mejores características en cuanto a sabor y aroma</li><li>• Es la variedad más común en los mercados y es tardía</li></ul>

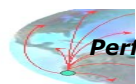


# Cadena productiva del mango consumido en el mercado local

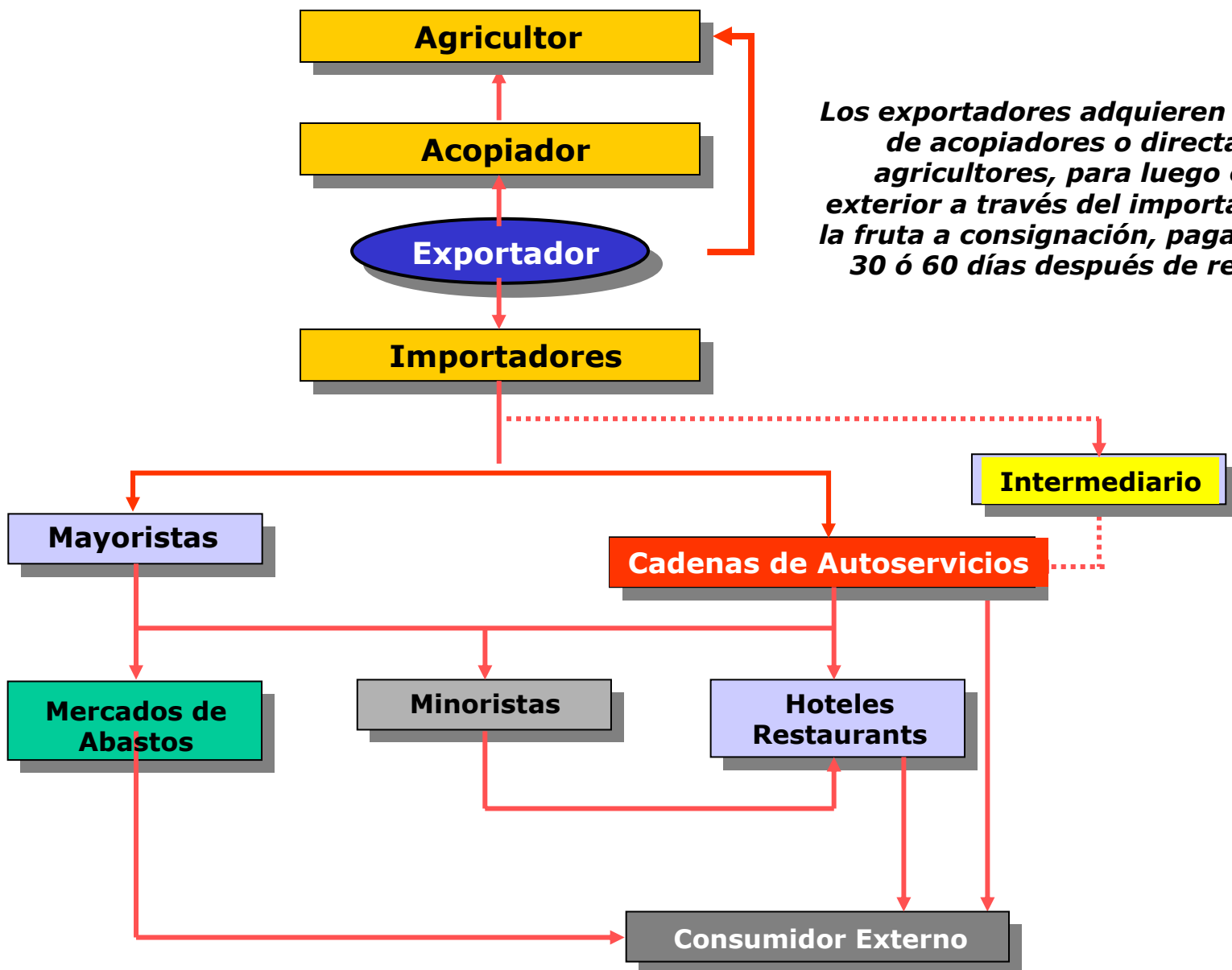


**Fuente:** Comercialización de Productos Agropecuarios en el Perú

**Elaboración:** MAXIMIXE



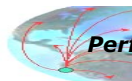
# Cadena productiva del mango de exportación



*Los exportadores adquieren el mango a través de acopiadores o directamente de los agricultores, para luego colocarlo en el exterior a través del importador, quien recibe la fruta a consignación, pagando al exportador 30 ó 60 días después de realizada la venta*

Fuente: Comercialización de Mango Fresco en el Mercado Norteamericano

Elaboración: MAXIMIXE

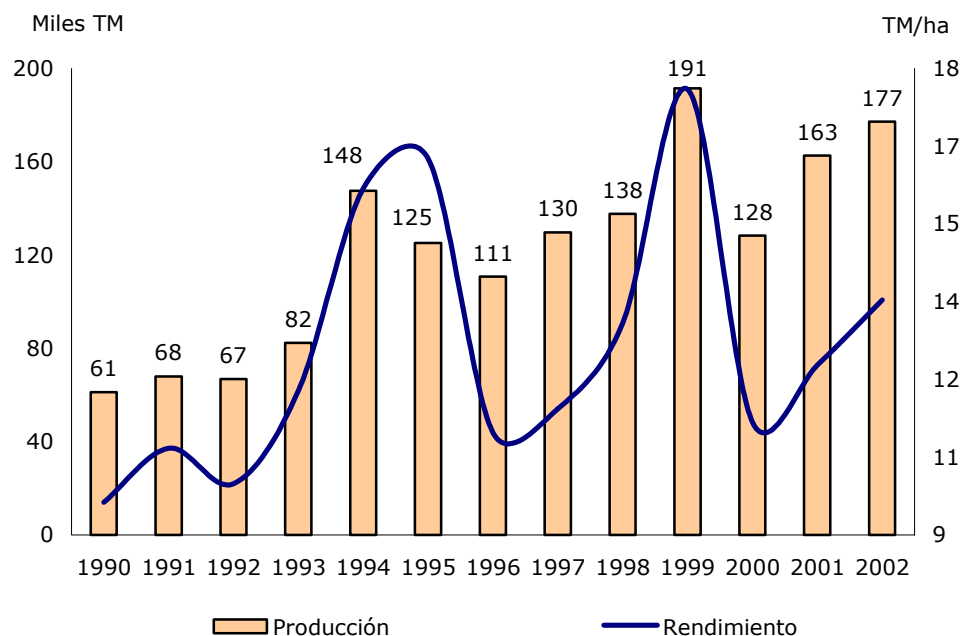


# La producción de mango ha mantenido una tendencia alcista aunque sujeta a un ciclo de corto plazo bastante marcado

La producción de mango ha venido creciendo a un ritmo anual del 9,5% en el período 1990-2002, al aumentar las plantaciones orientadas al mercado externo y elevarse el rendimiento promedio por ha a una tasa promedio anual de 2,9%. Sin embargo, la producción de mango esta sujeta a cierta volatilidad debido al problema de la alternancia, que consiste en un patrón productivo por el cual el rendimiento cae después de campañas con gran producción por la falta del uso de fertilizantes para recuperar el suelo después de una buena cosecha.

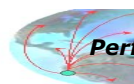
En el 2002 el mango participó con el 0,46% del PBI agropecuario, siendo el sustento de unos 6 mil agricultores. La producción de mango se caracteriza por una alta predominancia de pequeños agricultores (80%), sobre los medianos (15%) y grandes (5%).

### Producción y Rendimiento Nacional de Mango



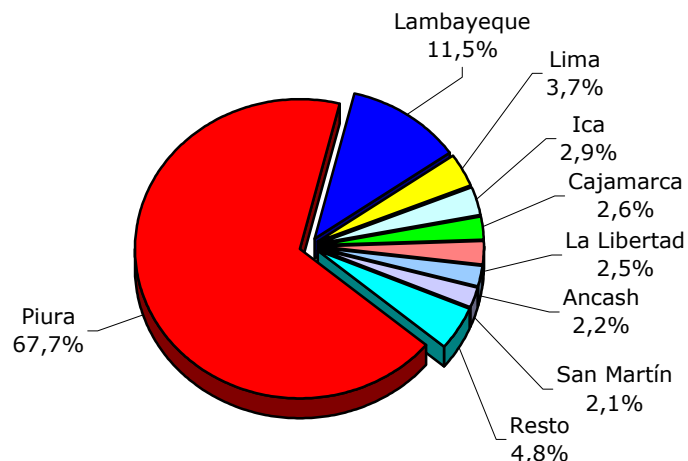
Fuente: MINAG

Elaboración: MAXIMIXE



# Piura es el principal departamento productor de mango

**Producción de Mango (2002)**



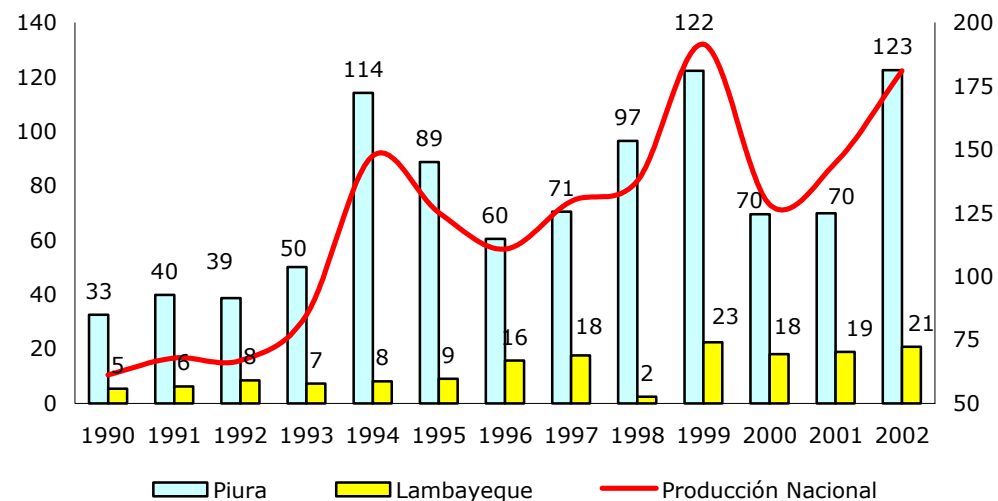
Fuente: MINAG

Elaboración: MAXIMIXE

La producción del valle de San Lorenzo se orienta principalmente a la exportación, destacando las variedades Kent, Haden y Tommy Atkins.

La producción de mango se concentra en los valles costeros de la zona norte, siendo Piura la principal zona productora, concentrando alrededor del 68% del total nacional, cultivándose en los valles de San Lorenzo, Chulucanas, Tambo Grande y Sullana.

**Producción de Mango en los Principales Departamentos (miles TM)**



Fuente: MINAG

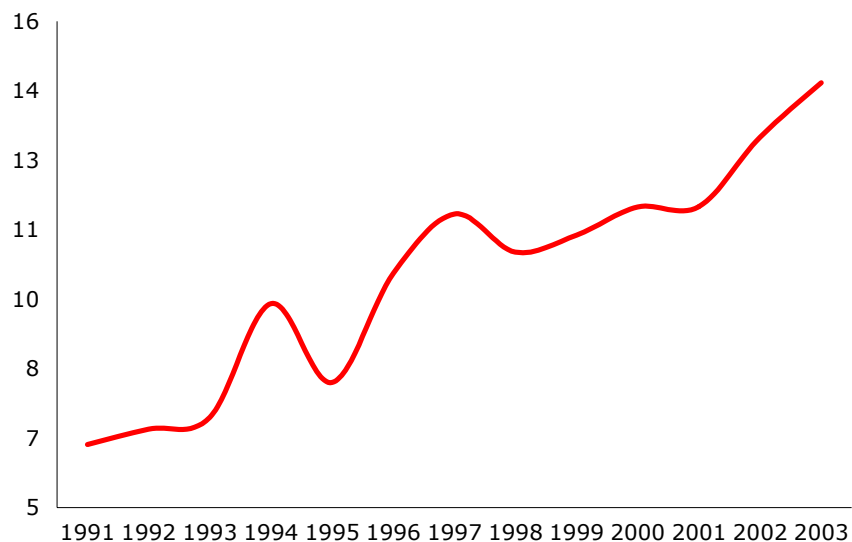
Elaboración: MAXIMIXE



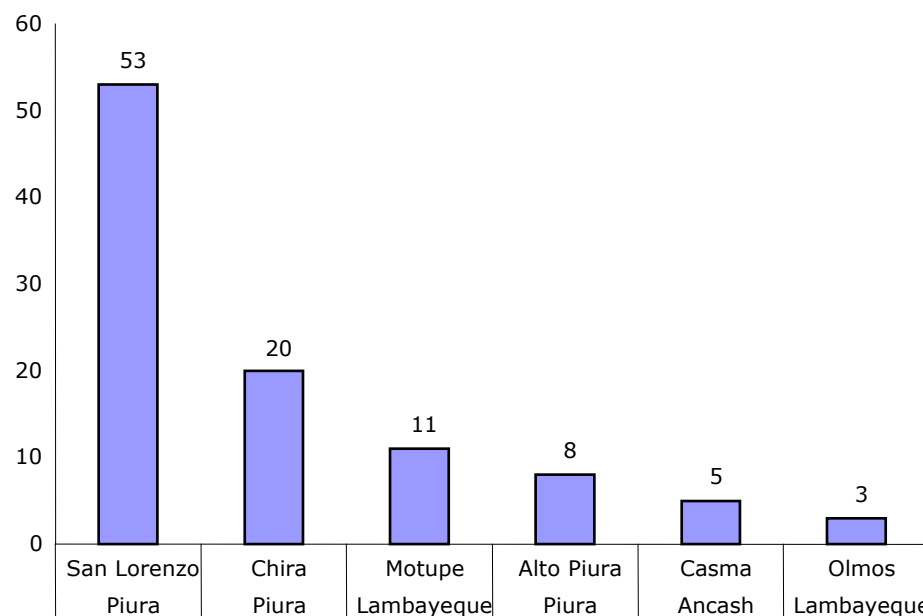
# Superficie sembrada al alza

La superficie dedicada a variedades de exportación alcanza las 14,2 mil hectáreas, de las cuales 7,5 mil hectáreas se encuentran en producción y 6,7 mil en crecimiento. Piura concentra el 83% distribuido en San Lorenzo (53%), Chira (20%) y el Alto Piura (8%); Lambayeque el 14% con Motupe (11%) y Olmos (3%); y Ancash con Casma (5%).

**Superficie Sembrada de Mango**  
(miles hectáreas)

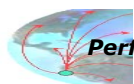


**Superficie Dedicada al Cultivo de Mango de Exportación, 2003**  
(%)



Fuente: SENASA

Elaboración: MAXIMIXE



## Costos de producción de mango

El costo de mantenimiento de una hectárea de mango equivale a US\$ 1691, de los cuales el 54,4% corresponde al gasto en fertilizantes y agroquímicos y el 28,1% a gastos en jornales para el manejo del cultivo y pagos de sueldos por asistencia técnica.

Uno de los principales problemas que afrontan los agricultores es la escasez de financiamiento para capital de trabajo y la deficiente infraestructura de los caminos rurales, los cuales requieren un constante mantenimiento.

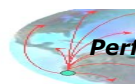
### Estructura de Costos para el Mantenimiento de una Hectárea de Mango en Piura

Rubros	Costo		Part. %
	S/.	US\$	
<b>Total</b>	<b>5917,3</b>	<b>1690,5</b>	<b>100,0</b>
A. Fertilizantes	1283,3	366,6	21,7
B. Agroquímicos	1936,0	553,1	32,7
C. Agua	264,0	75,4	4,5
D. Labores Culturales y Cosechas	1472,0	420,6	24,9
E. Horquetas	500,0	142,9	8,5
F. Mecanización	160,0	45,7	2,7
G. Asistencia Técnica	188,0	53,7	3,2
H. Envases Cosecheros	100,0	28,5	1,7
I. Fletes	14,0	4,0	0,2

*Tecnología media, riego por gravedad*

*Rendimiento esperado = 20 TM/ha*

Fuente: Agencia Agraria San Lorenzo



# Costos de exportación de mango fresco

El costo de exportación de mango fresco para un contenedor que contiene 5160 cajas de 4,25 kg alcanza los US\$ 21,9 mil, de los cuales el 62,8% representa el costo en que se incurre hasta colocar la carga en el puerto de embarque (Paita) y el resto a los costos de envío al puerto de destino, suponiendo un precio de US\$ 4.5 por caja y una comisión de 10% del precio de venta para el broker.

La principal limitante que afrontan los exportadores es la deficiente infraestructura portuaria, que obstaculizaría en el mediano plazo un mayor volumen de exportación. Un ejemplo de ello es la existencia de naves que podrían llegar a Europa en quince días, pero no pueden parar en el Puerto de Paita por no contar con una grúa propia, por lo que se envían los productos en naves regulares que demoran entre 23 a 25 días, 10 días más que el tiempo habitual, afectando la calidad del fruto y restando competitividad frente a los competidores brasileños y ecuatorianos.

Costos de Exportación de Mango Fresco (US\$), Campaña 2001-2002			
Rubros	Caja (4.25 Kg)	Contenedor (5160 cajas)	Part. %
<b>Costo Total</b>	<b>4,245</b>	<b>21 904,2</b>	<b>100,0</b>
<b>I. Costos de Exportación hasta Puerto de Embarque</b>	<b>2,665</b>	<b>13751,4</b>	<b>62,8</b>
Adquisición de fruta	0,850	4386,0	20,0
Cosecha y transporte a la empacadora	0,304	1568,6	7,2
Proceso de empaque	0,900	4644,0	21,2
Insumo de empaque	0,440	2270,4	10,4
Agenciamiento de Aduana	0,048	247,7	1,1
Preparación de documentos de embarque y envío por courier	0,008	41,3	0,2
Seguros locales	0,015	77,4	0,4
Gastos financieros	0,100	516,0	2,4
<b>II. Costos de Envío hasta Puerto de Destino</b>	<b>1,580</b>	<b>8152,8</b>	<b>37,2</b>
Flete marítimo	0,795	4102,2	18,7
Seguro de mercadería	0,010	51,6	0,2
Gastos de destino	0,125	645,0	2,9
Gastos de almacenaje	0,200	1032,0	4,7
Comisión de venta (10% del precio de venta)	0,450	2322,0	10,6

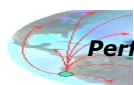
1/ Asumiendo un precio de venta de US\$ 4.5 por caja

Fuente: APEM

Elaboración: MINAG

Mercado: EEUU

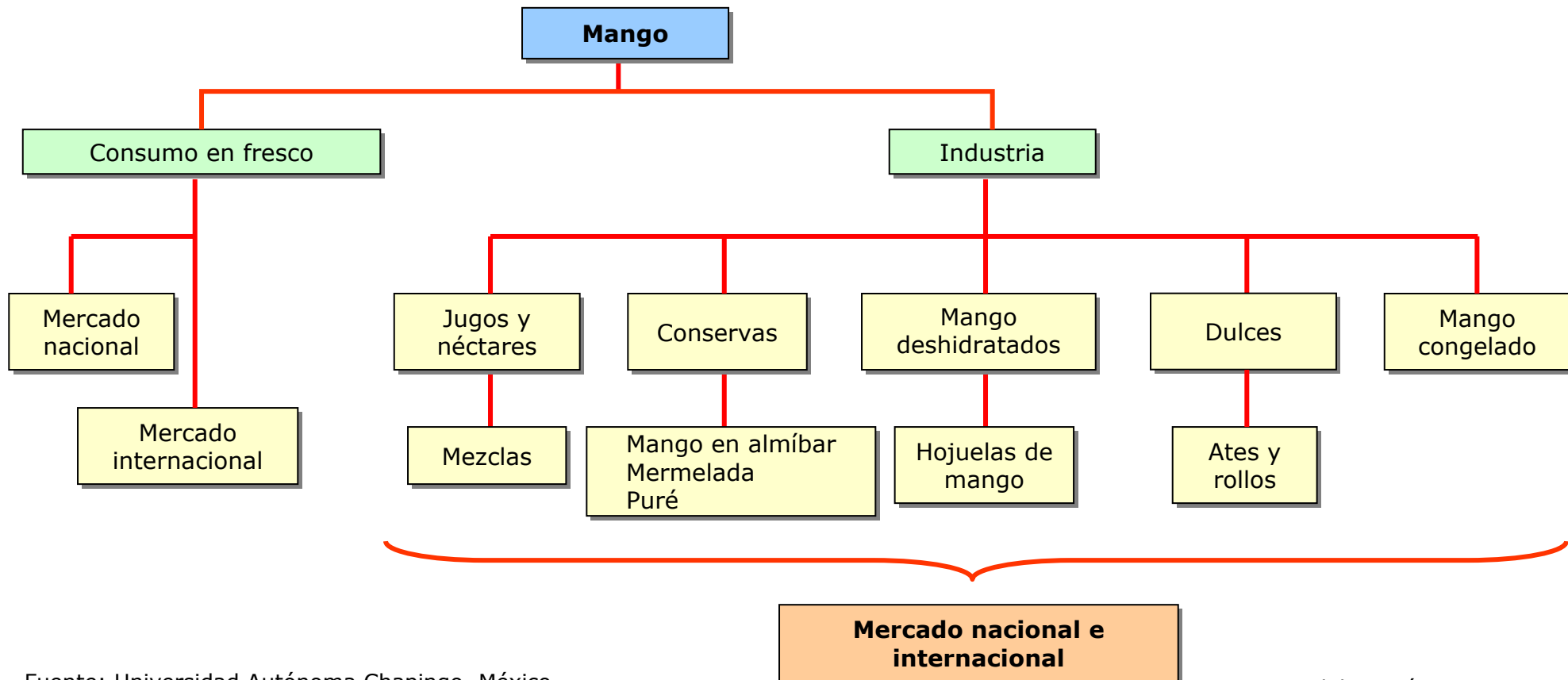
Modo de venta a consignación



# Cadena de valor agregado del mango

El mango es principalmente consumido en el mercado nacional e internacional en estado fresco, aunque también puede ser utilizado para elaborar diversas presentaciones agroindustriales, como jugos y néctares de mango, los cuales a su vez se pueden emplear para hacer mezclas de frutas tropicales, que son preferidas en el mercado europeo. Además se puede elaborar rebanadas de mango congeladas, deshidratados de mango, conservas de mango (purés, mermeladas y almíbar), las cuales son consumidas principalmente en el mercado externo.

Estos derivados agroindustriales pueden ser utilizados como bases para helados, nieves y refrescos, alimentos infantiles, repostería y dulcería. En general, en el caso de la pulpa concentrada y congelada para consumo directo, y adorno de repostería en el caso de rebanadas congeladas.



Fuente: Universidad Autónoma Chapingo, México

Elaboración: MAXIMIXE

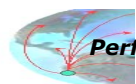
# El mango es la principal fruta de exportación del Perú

El mango ocupa la cuarta posición en el ranking de agroexportaciones peruanas, bastante lejos del café, el espárrago en conservas y espárrago fresco, alcanzando la primera posición en el ranking de frutas. Su participación en las exportaciones agropecuarias es de 4,3%.

Ranking de las Principales Partidas de Exportación (millones US\$)				
Posición	Productos	Año 2002	Crec. Anual 2002	Part. %
	<b>Total Sector Agropecuario</b>	<b>767,6</b>	<b>19,2</b>	<b>100,0</b>
1º	Café sin descafeinar, sin tostar	187,9	4,2	24,5
2º	Espárragos preparados o conservados, sin cong	85,1	4,8	11,1
3º	Espárragos frescos o refrigerados	84,6	32,3	11,0
4º	Mangos y mangostanes, frescos o secos	33,1	23,2	4,3
5º	Uvas	20,8	84,5	2,7
6º	Pimientos secos, triturados o pulverizados	19,4	20,9	2,5

Fuente: ADUANAS

Elaboración: MAXIMIXE



# Exportación nacional de mango continúa creciendo

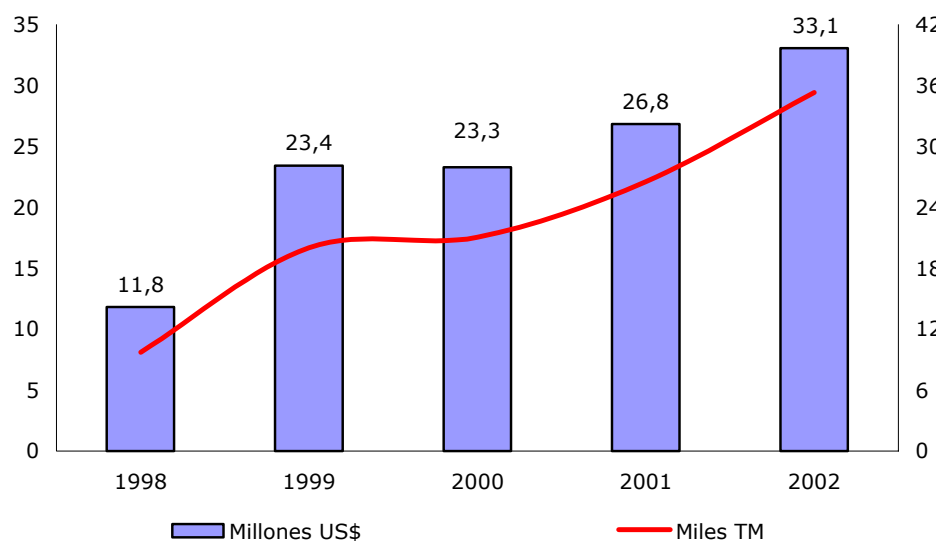
La dinámica de las exportaciones de mango han tenido un comportamiento similar a la producción incrementándose entre 1999 y 2002 un 32,2% como promedio anual, tras la gran aceptación en países como EEUU, que representa el principal mercado de destino. Cabe destacar que el principal rubro exportado son los mangos frescos participando con alrededor del 90% del total.

Exportaciones de Mango								
	1998	1999	Anual 2000	2001	2002	Part. (%) 2002	Crec Anual 2002	Crec Prom Anual 2002/99
<b>Valor FOB (millones US\$)</b>	<b>12,1</b>	<b>26,5</b>	<b>25,6</b>	<b>29,8</b>	<b>36,9</b>	<b>100,0</b>	<b>23,8</b>	<b>32,2</b>
Mango fresco	11,8	23,4	23,3	26,8	33,1	89,7	23,2	29,3
Mango en conserva	0,0	1,0	0,3	1,2	2,2	5,9	90,4	239,0
Jugo de mango	0,2	2,1	1,9	1,8	1,6	4,3	- 11,1	59,9
<b>Volumen (miles TM)</b>	<b>9,7</b>	<b>21,2</b>	<b>21,5</b>	<b>27,9</b>	<b>38,2</b>	<b>100,0</b>	<b>36,6</b>	<b>40,7</b>
Mango fresco	9,7	20,0	21,1	26,5	35,3	92,5	33,0	38,0
Mango en conserva	0,0	1,1	0,4	1,4	2,9	7,5	105,4	251,9
<b>Volumen (millones litros)</b>	<b>0,2</b>	<b>2,7</b>	<b>2,4</b>	<b>2,3</b>	<b>2,0</b>	<b>100,0</b>	<b>- 13,8</b>	<b>74,0</b>
Jugo de mango	0,2	2,7	2,4	2,3	2,0	100,0	- 13,8	74,0

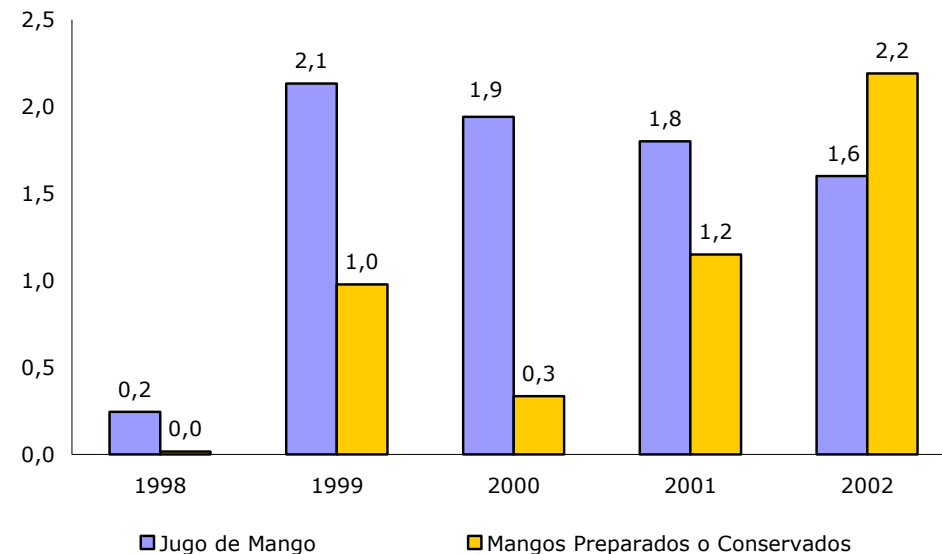
Fuente: ADUANAS

Elaboración: MAXIMIXE

**Exportación Nacional de Mango Fresco o Seco**



**Exportación Nacional de Derivados de Mango (millones US\$)**

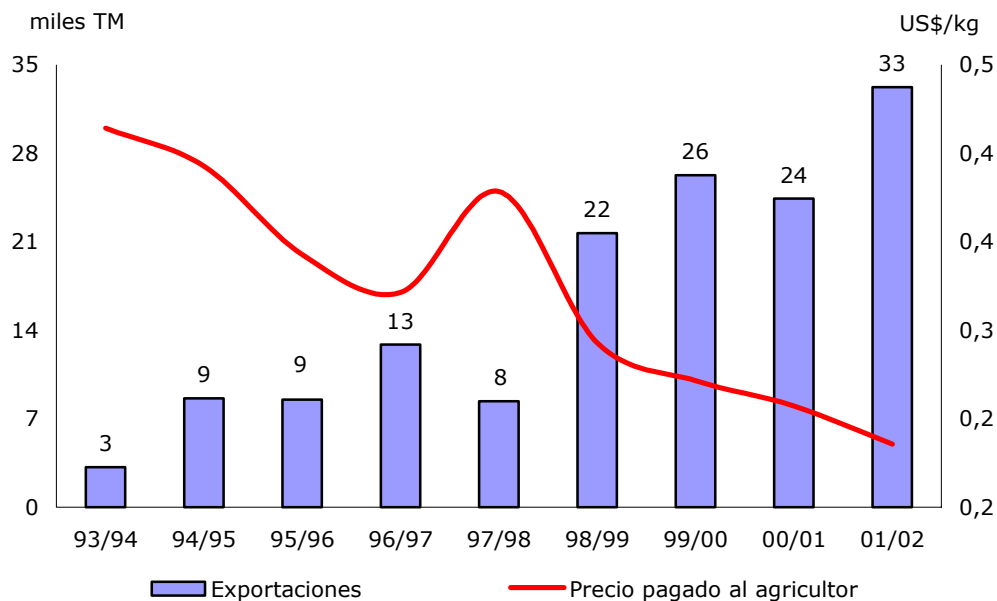


Fuente: ADUANAS

Elaboración: MAXIMIXE

# Alta concentración de la exportación nacional en una variedad (kent)

**Volúmenes Exportados de Mango Fresco por Campaña vs Precio Pagado al Agricultor**



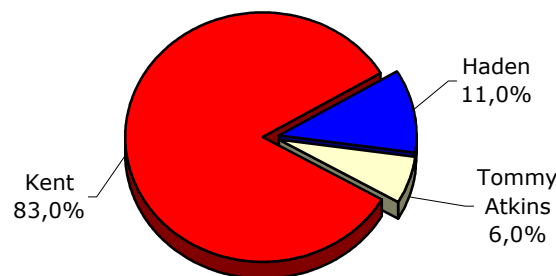
Las exportaciones de mango fresco mantienen una tendencia creciente. En la campaña 1998/99 se exportaron 22 mil TM vs los 33 mil TM en la campaña 2001/02. Esta mayor oferta ha originado un descenso en los precios internacionales dando como resultado menores retornos económicos para cada uno de los integrantes de la cadena de producción.

Fuente: SENASA, MINAG

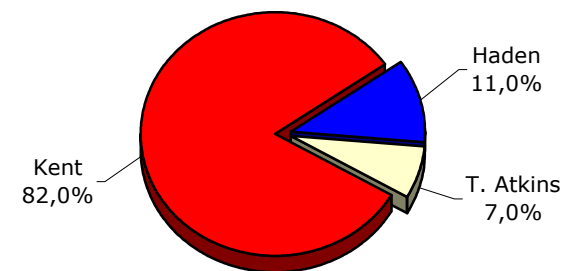
Elaboración: MAXIMIXE

**Volúmenes Exportados por Variedad**

**Campaña 2001/02**

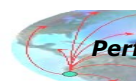


**Campaña 2002/03**



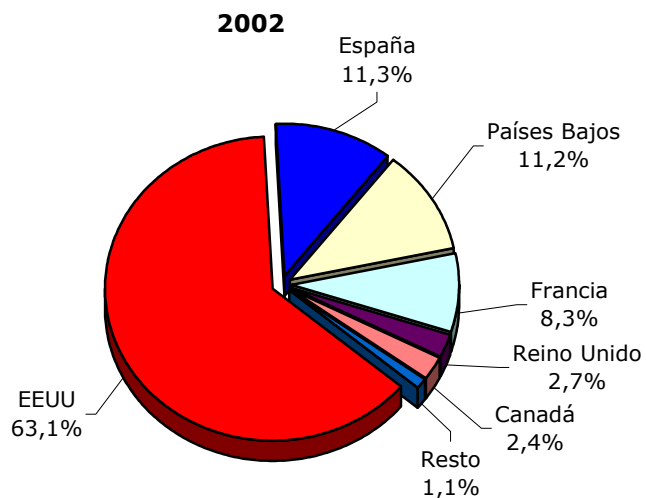
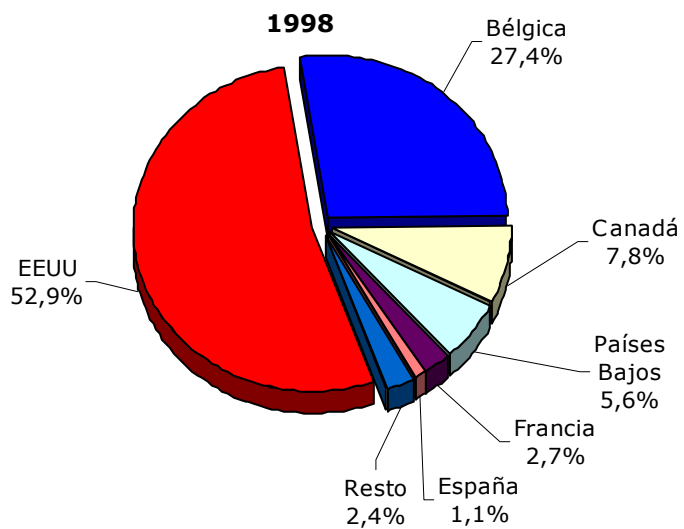
Fuente: SENASA

Elaboración: MAXIMIXE



# Dinámica exportadora nacional de mango fresco

## Destino de las Exportaciones Peruanas de Mango Fresco



Fuente: ADUANAS

Elaboración: MAXIMIXE

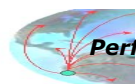
## Ranking de Exportadores de Mango Fresco o Seco

(millones US\$)

Posición	Año 2002	Crec. Anual %	Part. %
Agrowest	7,1	41,7	21,4
Sunshine Export	5,5	55,6	16,7
Bounty Fresh Perú	5,2	1030,2	15,7
Norfruit	3,6	-26,4	10,8
Fresh Seafood	1,4	1239,3	4,3
Hilbck Guzmán Emilio Ricardo	1,4	173,3	4,1
Agrícola Terela	1,2	-	3,7
FLP del Perú	1,0	974,9	2,9
Espinosa Burneo Eduardo Gerardo	0,9	22,8	2,7
Corporación Virgo	0,8	3486,3	2,4
Agromar Industrial	0,7	-23,0	2,0
Frutanor	0,6	29,1	1,9
Gestión Seis	0,4	19,0	1,1
Frutos Motupe	0,4	-	1,1
Agroinper	0,4	-	1,1
Frutos Olmos Perú	0,3	842,1	0,9
Pronatur	0,2	-	0,7
Negocios e Inmuebles	0,2	-23,0	0,6
Frupek Perú	0,2	238,7	0,5
Agroindustrias Motupe	0,2	429,2	0,5
Resto	1,6	-83,3	4,8
<b>Total</b>	<b>33,1</b>	<b>23,2</b>	<b>100,0</b>

Fuente: ADUANAS

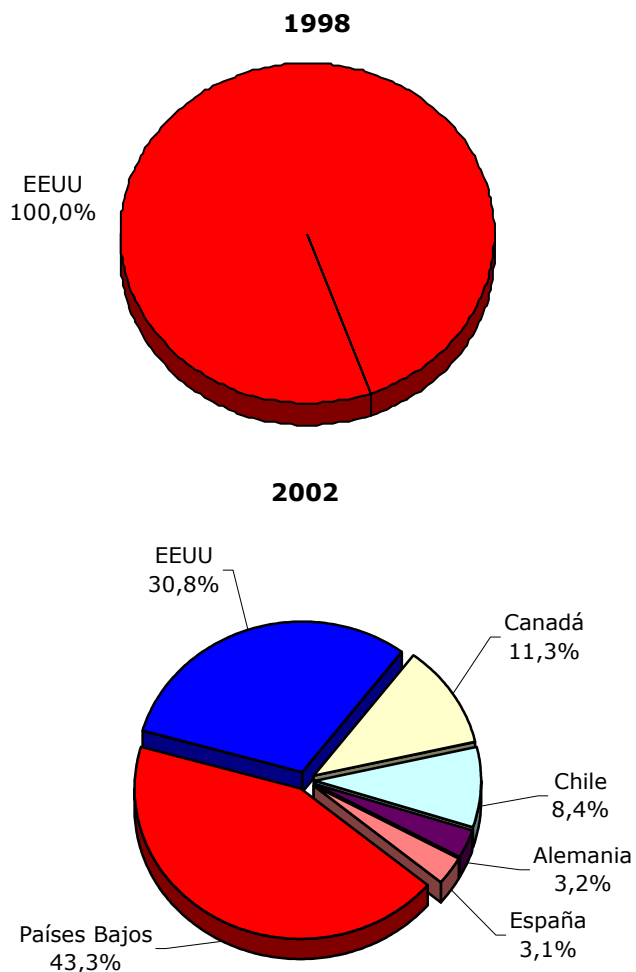
Elaboración: MAXIMIXE





# Dinámica exportadora nacional de mango preparado o conservado

## Destino de las Exportaciones Peruanas de Mango Preparado o Conservado



Fuente: ADUANAS

Elaboración: MAXIMIXE

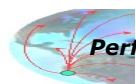
## Ranking de Exportadores de Mango Preparado o Conservado

(miles US\$)

Posición	Año 2002	Crec. Anual %	Part. %
Frutos del Perú	882,2	137,0	40,2
Agro Industrias Backus	627,9	-1,5	28,6
Agromar Industrial	560,2	-	25,6
Agrojugos	94,3	170,9	4,3
Resto	27,6	-74,1	1,3
<b>Total</b>	<b>2192,3</b>	<b>90,4</b>	<b>100,0</b>

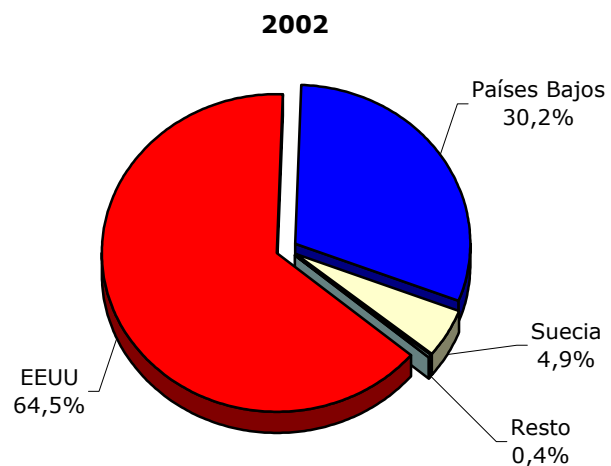
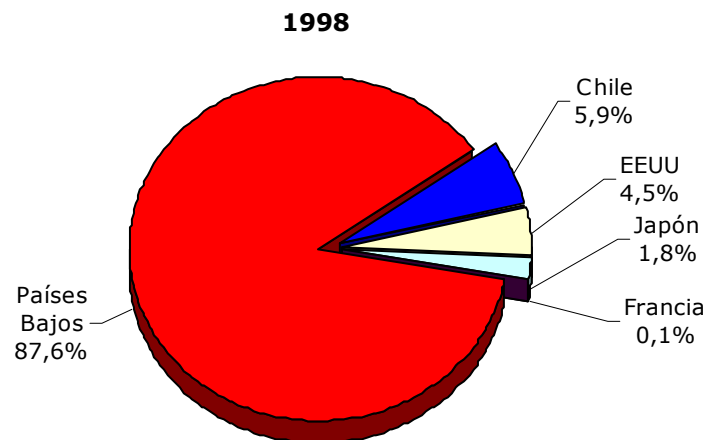
Fuente: ADUANAS

Elaboración: MAXIMIXE



# Dinámica exportadora nacional de jugo de mango

## Destino de las Exportaciones Peruanas de Jugo de Mango



Fuente: ADUANAS

Elaboración: MAXIMIXE

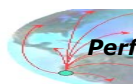
## Ranking de Exportadores de Jugo de Mango

(miles US\$)

Posición	Año 2002	Crec. Anual %	Part. %
Corporación José R. Lindle	1306,1	24,1	81,5
Ind de Alimentos	294,4	-41,2	18,4
Resto	1,1	-99,5	0,1
<b>Total</b>	<b>1601,6</b>	<b>-11,1</b>	<b>100,0</b>

Fuente: ADUANAS

Elaboración: MAXIMIXE



# Mayor oferta ocasiona el descenso de los precios internacionales

## Cotizaciones del Mango Peruano en el Mercado Mayorista de Miami <sup>1</sup> (Primera Quincena de Febrero)

Variedad	Calibre	Año	
		2002	2003
Haden	7	4.00/4.50	4,00
	8	4.00/4.50	4,00
	9	4.00/4.50	4,00
Kent	8	5.00/5.50	5.50/6.00
	9	5.00/5.50	5.50/6.00
Tommy Atkins	8	6,00	5.50/6.00
	9	6,00	5.50/6.00

1/ US\$ por caja de entre 4 - 4,5 kg

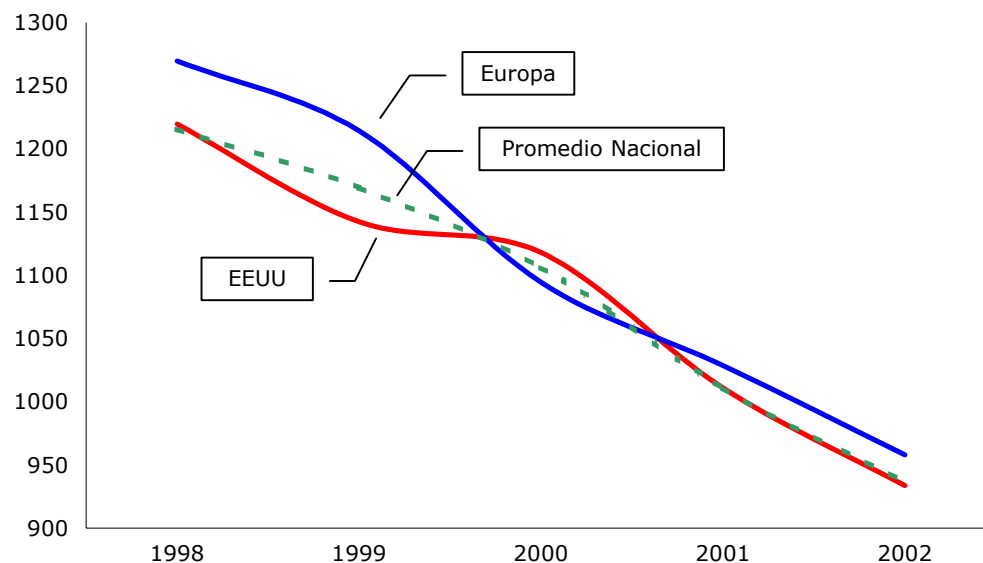
Fuente: ADEX, MINAG

Elaboración: MAXIMIXE

Esta situación obliga a una mayor eficiencia en la cadena de producción y comercialización, estableciendo buenas prácticas agrícolas, incrementando la productividad y reduciendo costos para ofrecer mejores precios y mayor calidad por el producto. Además, obliga a buscar nuevos mercados a través de las relaciones de cooperación e integración con nuestros principales socios externos y búsqueda de acuerdos con socios potenciales, aunado a la realización de campañas de promoción en los mercados dominantes para incrementar el consumo.

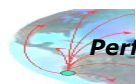
Los precios promedio de exportación de mango registran una tendencia decreciente ante la mayor oferta nacional, la cual se concentra principalmente en un solo destino (EEUU) y en una sola variedad (Kent). Además, alrededor del 80% de las exportaciones peruanas se concentran entre los meses de enero y febrero, saturando en corto tiempo el mercado americano, cuya demanda no crece al mismo ritmo que la oferta, provocando el descenso de los precios.

**Precio Promedio de Exportación de Mango Fresco**  
(US\$ por TM)



Fuente: ADUANAS

Elaboración: MAXIMIXE



## **II. Dinámica mundial**

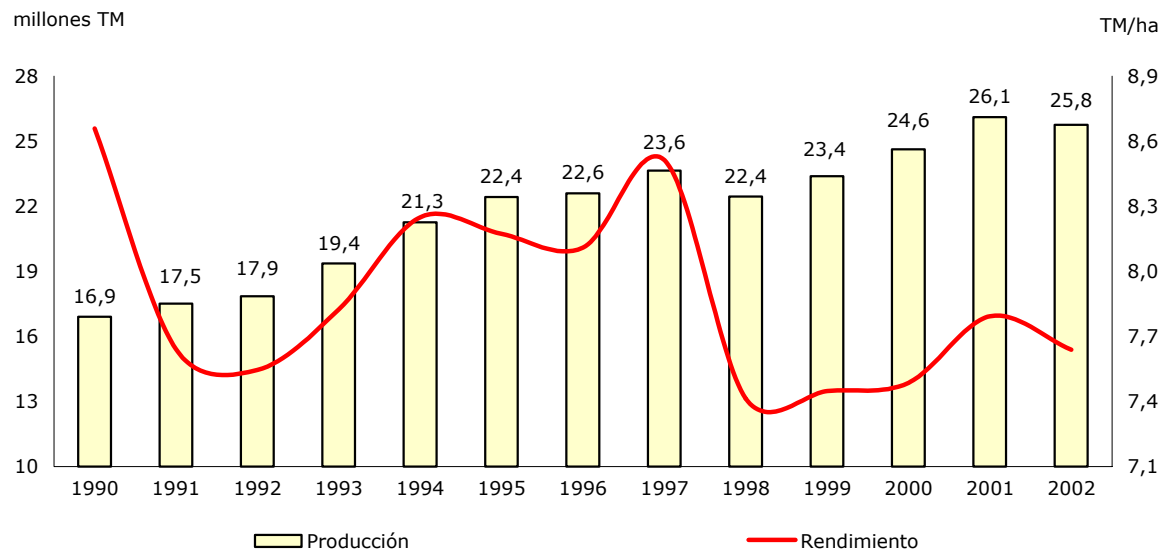
---

### ***1. Dinámica productiva***

---

# Mayor aporte de principales productores determina incremento de la producción mundial

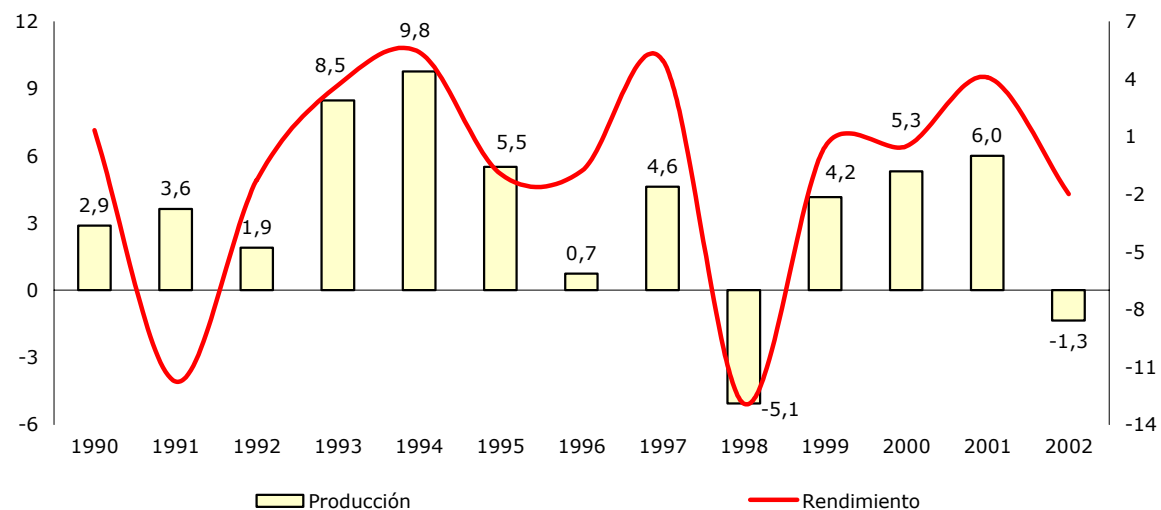
Producción y Rendimiento Mundial de Mango



Entre 1990 y 2002 la producción de mango creció a un ritmo anual de 3,5% por el mayor aporte de los principales productores mundiales como India, China y Tailandia, que destinan su oferta principalmente al consumo interno, aunado al dinamismo de los países exportadores como México.

El mercado internacional es abastecido durante todo el año, pero la mayor parte de la oferta se concentra entre abril y setiembre, procedente de los países del Hemisferio Norte, y disminuyendo relativamente entre noviembre y marzo, siendo los proveedores los países del Hemisferio Sur, como Sudáfrica, Ecuador, Perú y Brasil.

Crecimiento Anual de la Producción y Rendimiento Mundial de Mango (%)



# El 90% de la producción mundial se concentra en Asia y América Latina y el Caribe

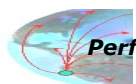
La producción mundial de mango se concentra en Asia (77%) y América Latina y el Caribe (13%). India es el mayor productor mundial, concentrando el 44,3% del total, seguido de lejos por China (13%), Tailandia (6,6%), México (5,5%) y Pakistán (4%).

Ranking de Principales Productores Mundiales de Mango				
(millones TM)				
Países	Año 2002	Part. %	Crec. Anual 2002/01	Crec Prom Anual 2002/90
Mundo	25,8	100,0	-1,3	3,5
India	11,4	44,3	0,0	2,3
China	3,3	13,0	2,1	13,5
Tailandia	1,7	6,6	0,0	5,4
México	1,4	5,5	-10,4	1,9
Pakistán	1,0	4,0	0,0	2,7
Filipinas	0,9	3,4	0,2	6,9
Indonesia	0,8	3,3	0,0	5,0
Nigeria	0,7	2,8	0,0	3,2
Brasil	0,5	2,1	-30,7	0,0
Egipto	0,3	1,3	0,2	7,4
Haití	0,3	1,0	4,0	-2,3
Rep Dem del Congo	0,2	0,8	4,4	0,3
Madagascar	0,2	0,8	0,0	0,4
Viet Nam	0,2	0,8	16,8	1,5
Sudán	0,2	0,7	0,0	3,4
Tanzania	0,2	0,7	0,0	0,2
Bangladesh	0,2	0,7	0,0	1,3
Guatemala <sup>1</sup>	0,2	0,7	2,2	8,9
Rep Dominicana	0,2	0,7	0,3	-0,1
Perú	0,2	0,7	25,1	7,9
Resto	1,5	5,9	-6,7	3,7

1/ Crecimiento promedio anual 2002/94

Fuente: FAO

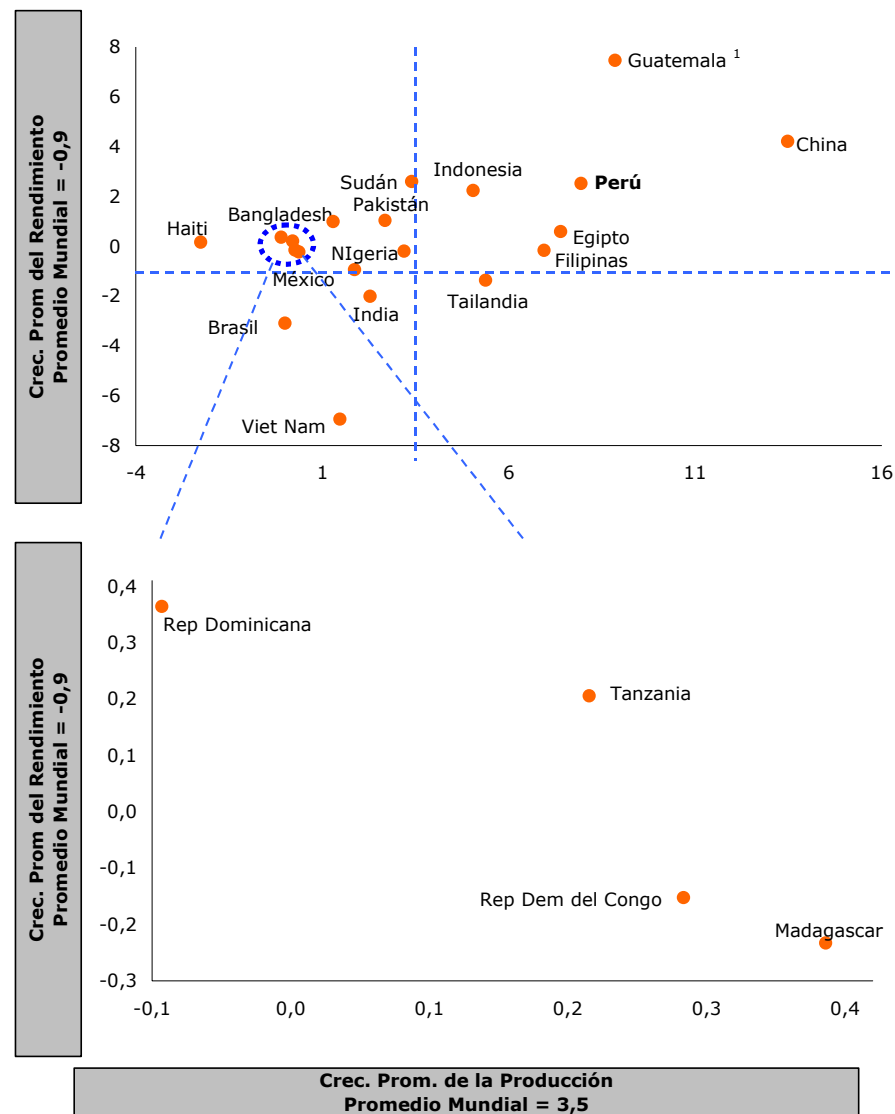
Elaboración: MAXIMIXE



# Dinámica productiva mundial de mango

## Dinámica de los Principales Productores Mundiales de Mango, 2002/90

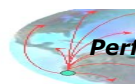
China, Guatemala, Perú e Indonesia registraron las mejores performances al presentar incrementos en su producción y rendimiento, mayores al promedio mundial.



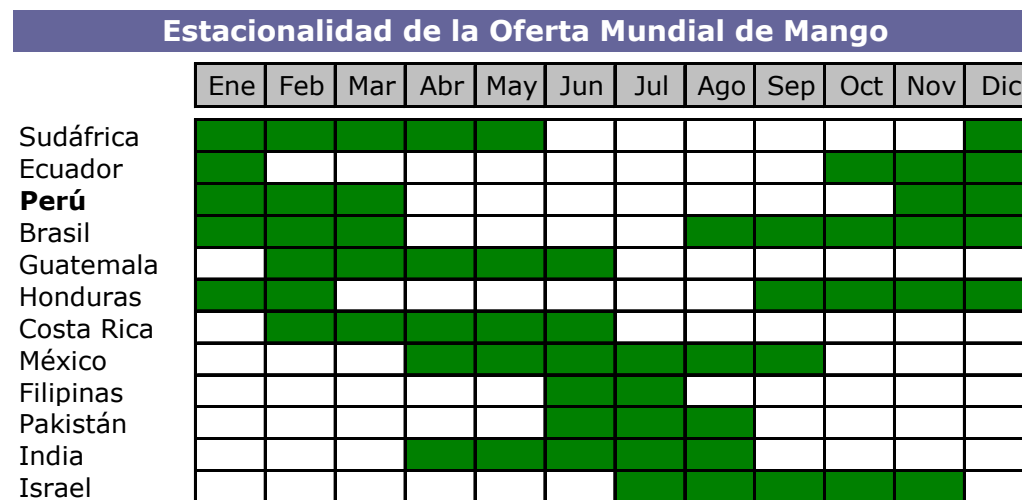
1/ Crecimiento promedio anual 2002/94

Fuente: FAO

Elaboración: MAXIMIXE



# Oferta mundial se concentra principalmente entre abril y setiembre proveniente de los países del Hemisferio Norte

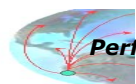


Fuente: IICA-CREA

Elaboración: MAXIMIXE

## Variedades Producidas por los Principales Productores

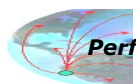
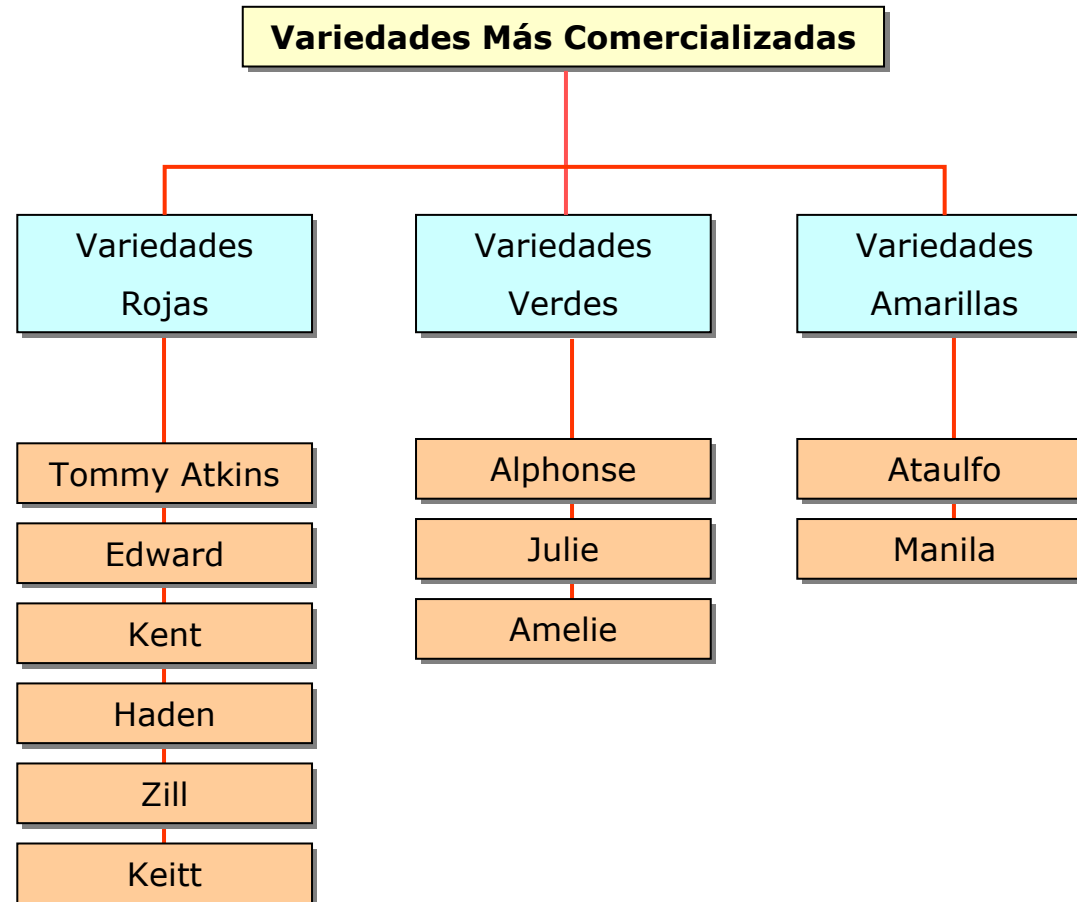
Principales Productores	Principales Variedades	Destino
India	Alphonso	Menos del 1% de su producción se destina al comercio en forma de procesados, néctares, jugos o pulpa.
China	Totapourí	Destina prácticamente la totalidad de su producción al consumo interno
México	Tommy Atkins, Haden, Manila, Kent, Keitt, Manzanillo Nuñez, Ataúlfo, Irwin y Diplomático.	Sólo el 13,8% de lo que produce se orienta a la comercialización internacional en fresco y el resto lo consume internamente





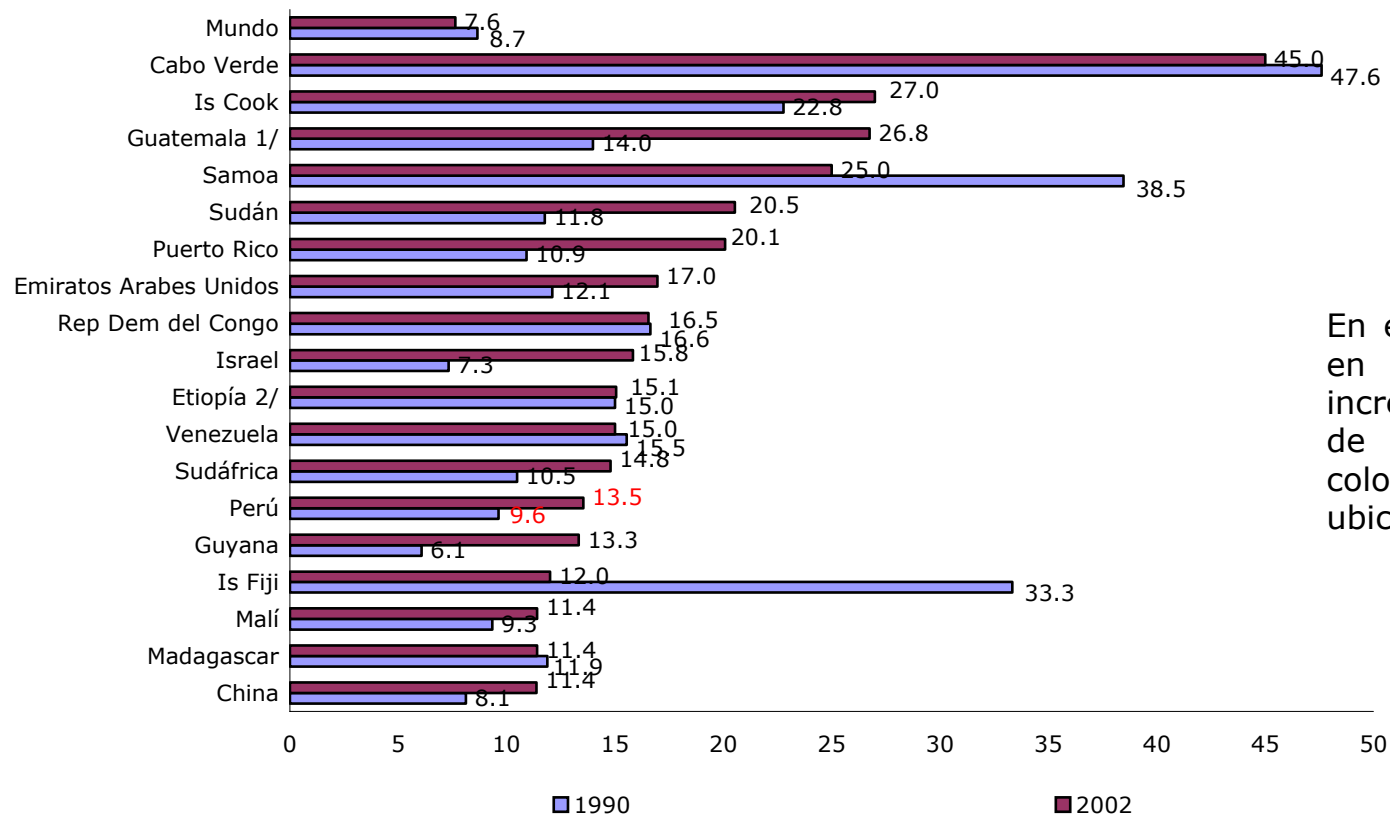
# Las variedades rojas de mango son las más comercializadas

El mercado mundial está dominado por las variedades rojas, de tamaño mediano a grande, siendo las más conocidas las variedades Tommy Atkins y Kent, que son menos fibrosas, más firmes y tienen un color más atractivo que el de otras variedades y son resistentes al transporte; estas se cultivan principalmente en países latinoamericanos. Gradualmente el mercado mundial ha ido dando cabida a otras variedades de colores verdes y amarillos más pequeñas y más dulces, que se usan como snacks.



# Dinámica del rendimiento mundial de mango

**Ranking de Rendimiento Mundial de Mango**  
(TM/ha)



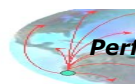
En el 2002 el rendimiento de mango en el Perú registro un importante incremento respecto a 1990, al crecer de 9,6 TM/ha a 13,5 TM/ha, colocándose en la décimo tercera ubicación a nivel mundial

1/ Datos de 1993 y 2002

2/ Datos del 2000 y 2002

Fuente: FAO

Elaboración: MAXIMIXE



## **II. Dinámica mundial**

---

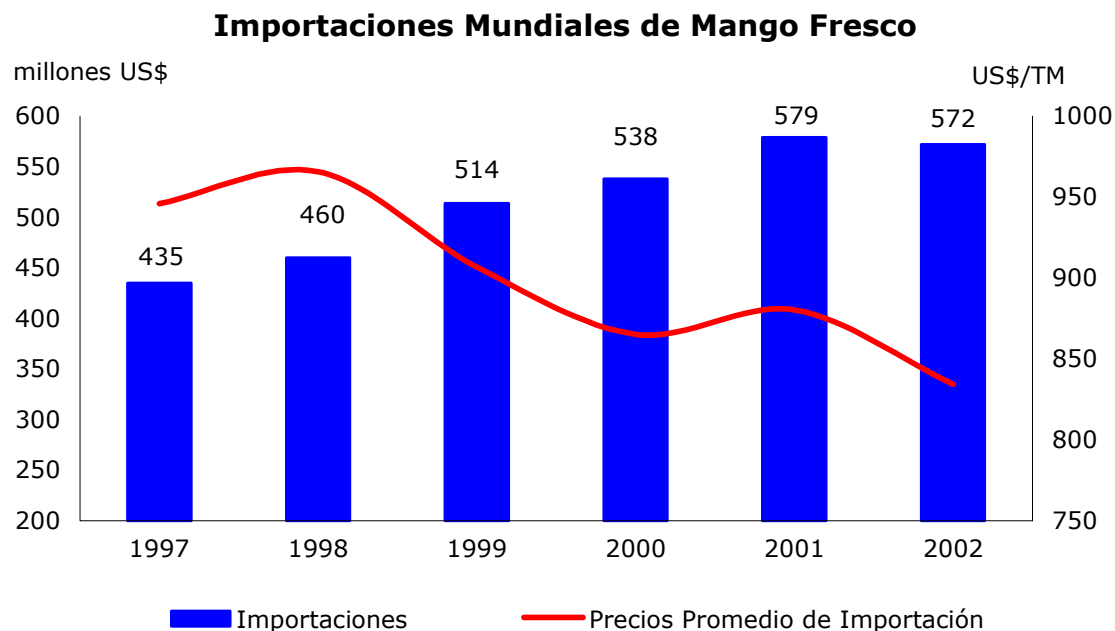
### ***2. Dinámica de la Demanda Mundial***

---

# Importación mundial de mango aumenta mientras precios se contraen

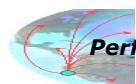
El mango es la fruta tropical más comercializada en el mundo, después del banano y la piña, aunque sólo se comercializa alrededor del 3% de la producción mundial. Los flujos de comercio internacional en el mercado de mango son: América del Sur y Central abastecen al mercado de EEUU, Europa y Japón; Asia principalmente exporta a países dentro de su propia región y para el Medio Oriente; y Africa comercializa la mayor parte de su producción al mercado europeo.

El comportamiento descendente de los precios promedio de importación obedece a la expansión de la oferta exportable, lo cual ha provocado una mayor tendencia a realizar acuerdos en cuanto a volúmenes de comercialización y exigencias técnicas y de calidad como instrumentos para regular el mercado y reducir la volatilidad de los precios.



Fuente: CCI, COMTRADE

Elaboración: MAXIMIXE



# Oportunidades de mercado en mango fresco

EEUU es el principal demandante de mango al concentrar el 32,6% del mercado, abastecido principalmente por México en un 45,9% (de marzo a septiembre), Brasil en un 20,5% (de agosto a diciembre), Perú en un 12,5% (de diciembre a marzo), Ecuador en un 7,6% (de noviembre a febrero) y Haití en un 4,0% (de marzo a julio).

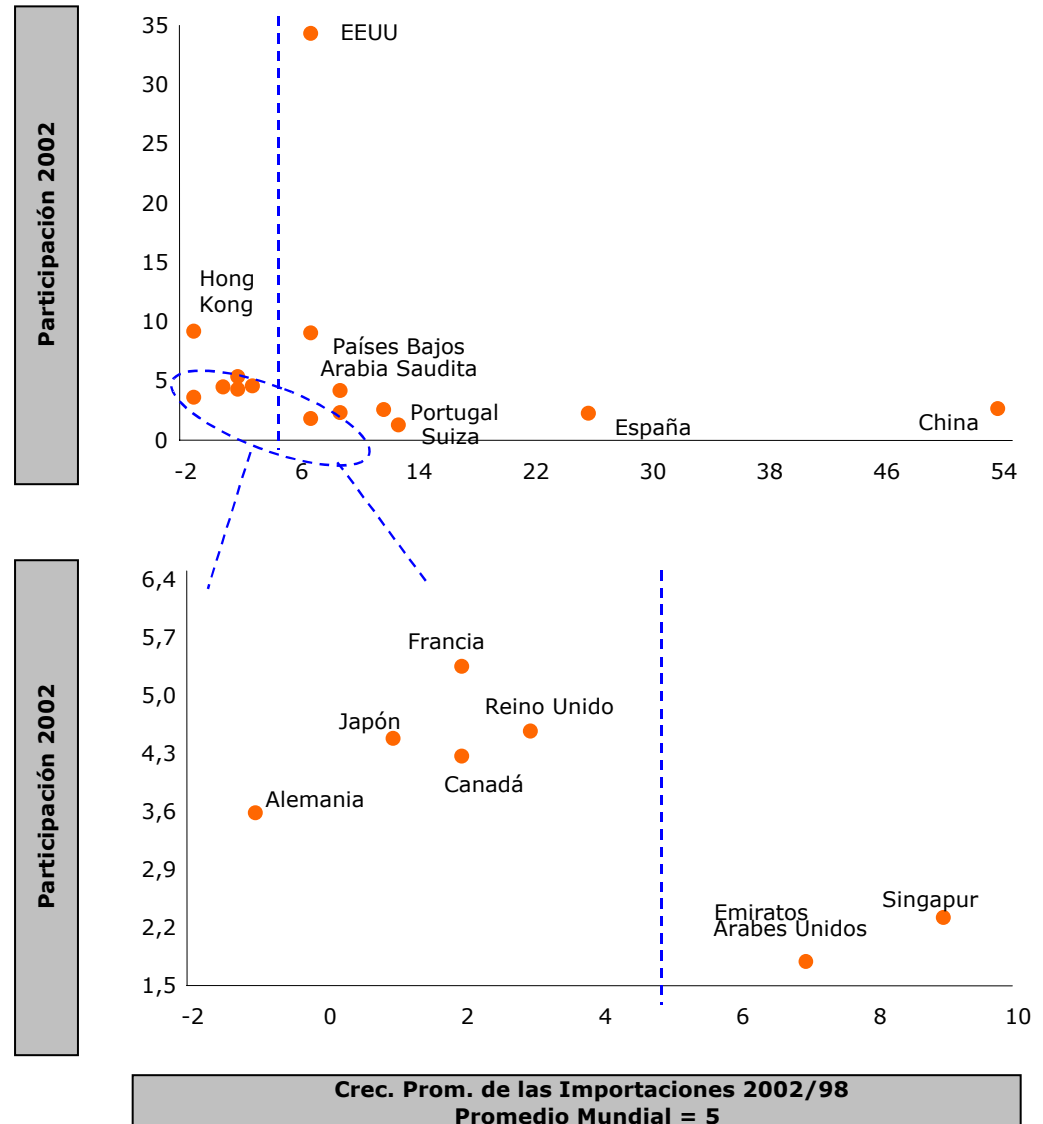
Hong Kong es el mayor importador asiático, consumiendo principalmente variedades amarillas como la Super Manila. Sus abastecedores son Filipinas (53,1%) y Tailandia (27,5%).

## Elasticidad de la Demanda de Importación de Mango

Países	Elasticidad		
	Precio	Cruzada	Ingresos
EEUU	-0,74	5,59	1,39
Unión Europea	-2,49	1,78	1,73
Japón	-1,41	0,34	3,23

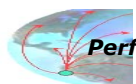
Fuente: Proyecto Multinacional en Comercio e Integración - IICA

## Dinámica de los Principales Demandantes Mundiales de Mango Fresco o Seco



Fuente: CCI

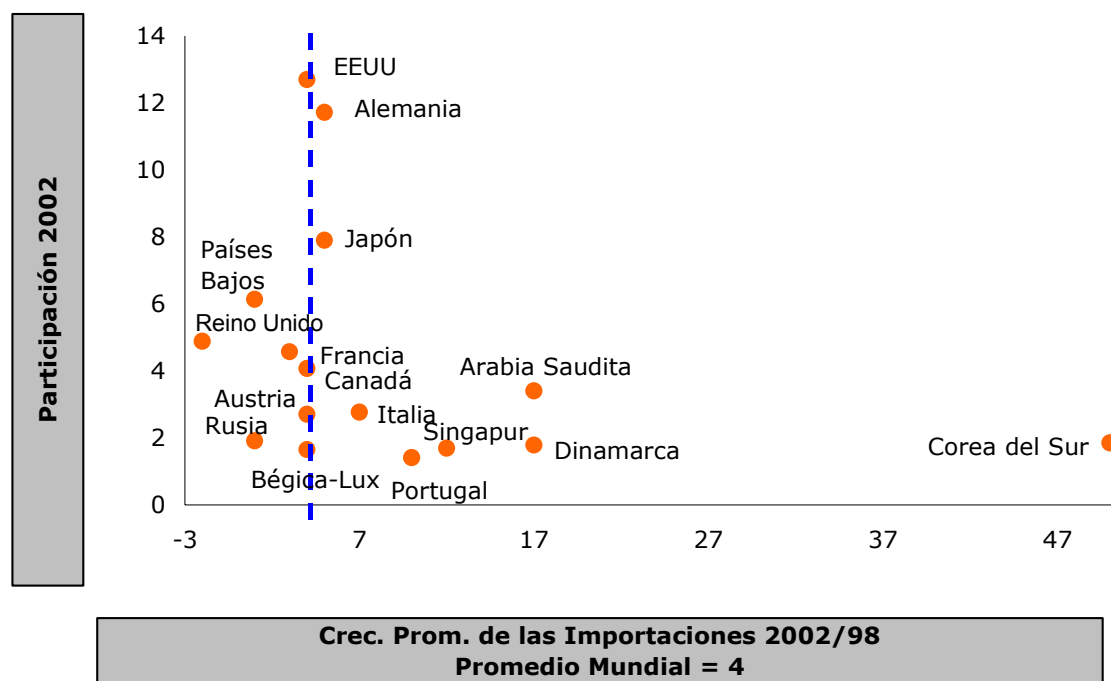
Elaboración: MAXIMIXE



# Oportunidades de mercado en jugo de mango

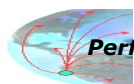
Los principales importadores de las demás jugos de frutas, legumbres y hortalizas (incluye al mango) son Alemania, EEUU y Japón, los cuales concentran el 12%, 11,8% y 10,1% del mercado, respectivamente.

## Dinámica de los Principales Demandantes Mundiales de Jugos de las Demás Frutas, Legumbres y Hortalizas (incluye al mango)



Fuente: CCI

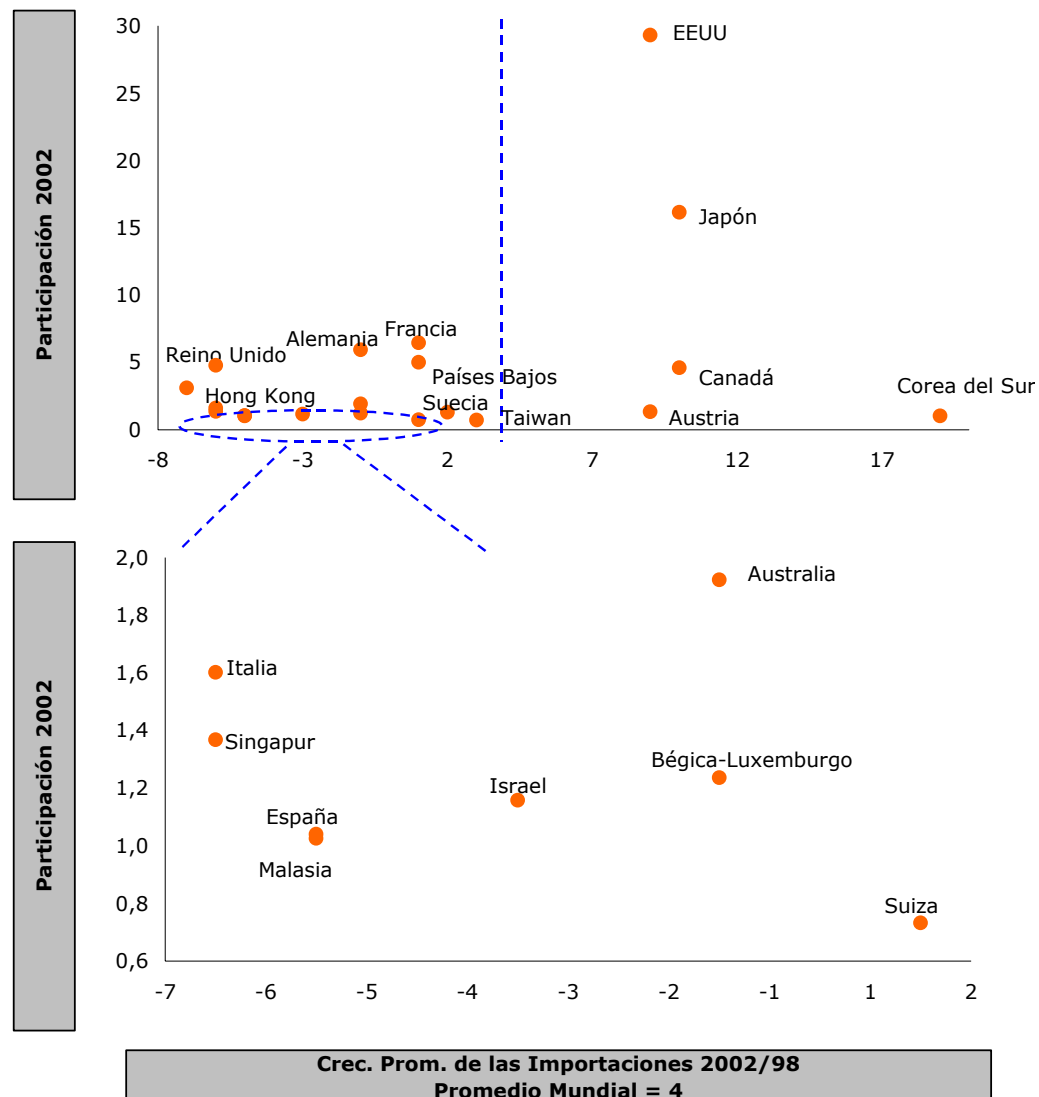
Elaboración: MAXIMIXE



# Oportunidades de mercado en mango en conservas

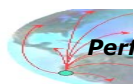
El consumo de los zumos naturales y conservas de frutas ha aumentado en los últimos años como consecuencia de los nuevos hábitos de consumo. EEUU, Japón y Alemania abarcan el 50,5% del mercado de las demás frutas preparadas o en conservas.

**Dinámica de los Principales Demandantes Mundiales de Demás Frutas Preparadas o en Conserva al Natural o en Almibar**  
(incluye al mango)



Fuente: CCI

Elaboración: MAXIMIXE

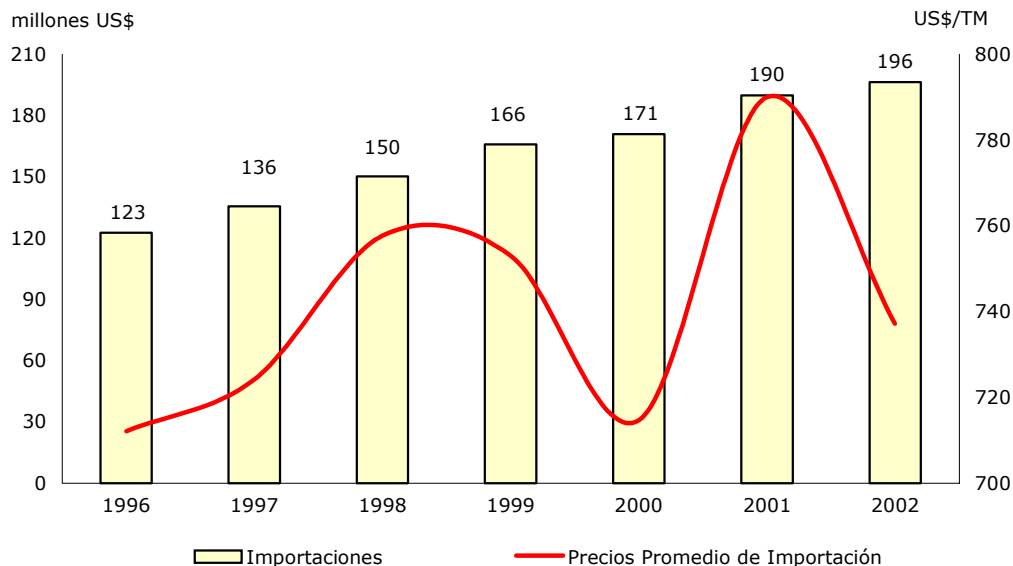


# Crece demanda de mango en EEUU

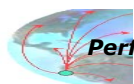
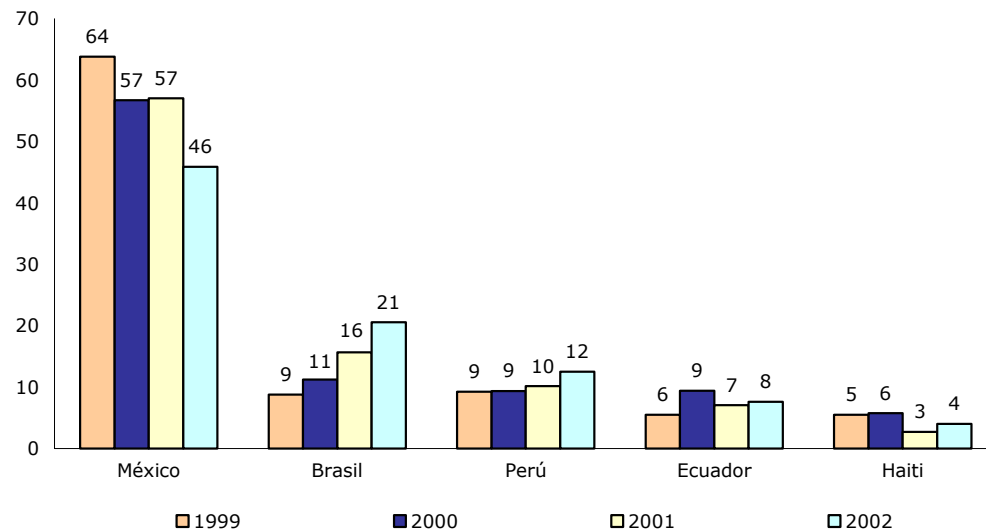
Las importaciones de mango fresco vienen creciendo sostenidamente en el mercado americano, ante el significativo crecimiento de los grupos de hispanos y asiáticos residentes en el país. Su principal proveedor es México que abarca el 46% del total importado por EEUU, sin embargo su participación en el mercado viene cayendo (64% en el 1999 vs 46% en el 2002), en contraste a otros abastecedores como Brasil, Perú y Ecuador.

En EEUU el mango peruano compite principalmente con Brasil y Ecuador. Este último país cuenta con una mejor infraestructura y menores costos portuarios, y además es beneficiado por la subvención de su combustible y una mano de obra más barata, poniéndolo en ventaja frente a la producción peruana. Asimismo, tras el incremento de la capacidad productiva ecuatoriana, en especial de variedades tardías, la competencia entre estos dos países se ha incrementado dado que sus campañas agrícolas se dan en forma paralela.

**EEUU: Importaciones de Mango Fresco**



**EEUU: Principales Proveedores de Mango Fresco (%)**



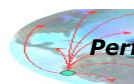


# Principales abastecedores de mango en EEUU

Principales Importadores de Mango Fresco en EEUU					
Origen: Mexicano Año 2002		Origen: Ecuatoriano Campaña 2002-2003		Origen: Peruano Campaña 2002-2003	
Distribuidora	%	Distribuidora	%	Distribuidora	%
Diazteca	15,2	Fresh Directions International	17,0	Bounty Fresh LL.C	16,4
GM Super Sales	14,7	Diazteca Co.	9,3	Agrexco	5,8
Coast Tropical	11,3	Pacific Fruit INC.	6,0	Diazteca	5,6
Splendid Products	7,3	Triton International	6,0	Sworld	5,5
London Fruit	6,5	SEMCO Holdings Corporation	5,9	Alpine Marketing INC	4,6
L & M Company	6,0	Splendid Products	5,4	Splendid Produce	4,3
Farmers Best	5,5	Coast Citrus Distributors	5,5	Florida Fresh International INC	3,8
Amex. Dist.	5,4	Central American Produce Company	4,6	North Bay	3,7
Fresh Directions	5,3	Alimentos IMEX Food INC.	4,6	Gourmet Trading Company	3,5
Four Seasons	2,6	Kelso Enterprises INC.	3,2	FTK Holland B-V	2,8
Otros	20,4	Otros	32,5	Otros	43,9
<b>Total</b>	<b>100,0</b>	<b>Total</b>	<b>100,0</b>	<b>Total</b>	<b>100,0</b>

Fuente: EMEX, Fundación Mango del Ecuador, APEM

Elaboración: MAXIMIXE



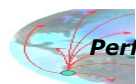
# Principales cadenas de supermercados en EEUU

Las grandes cadenas de supermercados tienen un fuerte poder de negociación frente a los comercializadores y distribuidores de tamaño más reducido, debido al volumen de sus pedidos. Estos además suelen imponer condiciones en cuanto a plazos de entrega, calidad del producto y forma de pago. El elevado número de distribuidores origina que las grandes cadenas puedan cambiar con relativa facilidad de proveedor. Una excepción es el plátano, cuyas producciones están controladas por grandes transnacionales como Chiquita y Dole.

## Principales Cadenas de Supermercados en EEUU

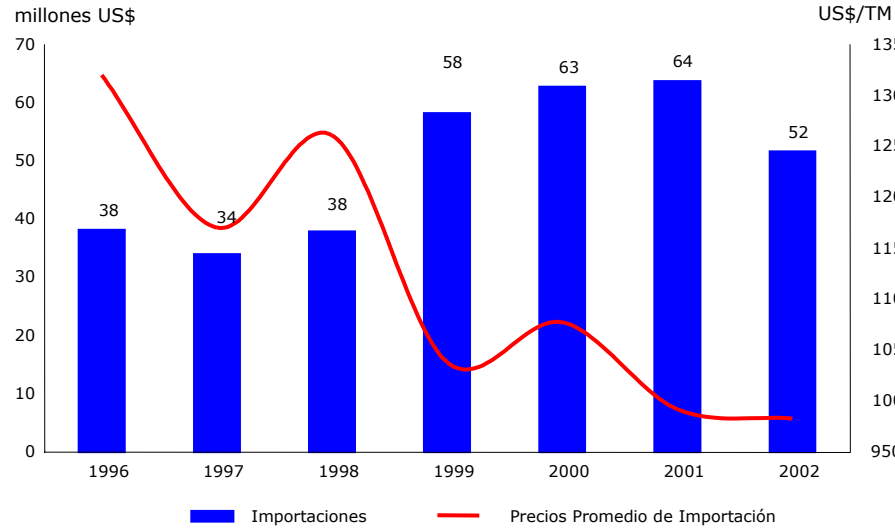
Lugar	Cadenas de Supermercados
1	Wal-Mart Supercenters
2	Kroger, Co
3	Albertson's
4	Safeway
5	Ahold USA
6	Supervalu
7	Costco Wholesale
8	Sam's Clubs
9	Fleming
10	Delhaize America
11	Publix Super Markets
12	Loblaw Cos.
13	Winn-Dixie Stores
14	A&P
15	Meijer
16	H.E. Butt Grocery

Fuente: U.S. Supermarket News 2002

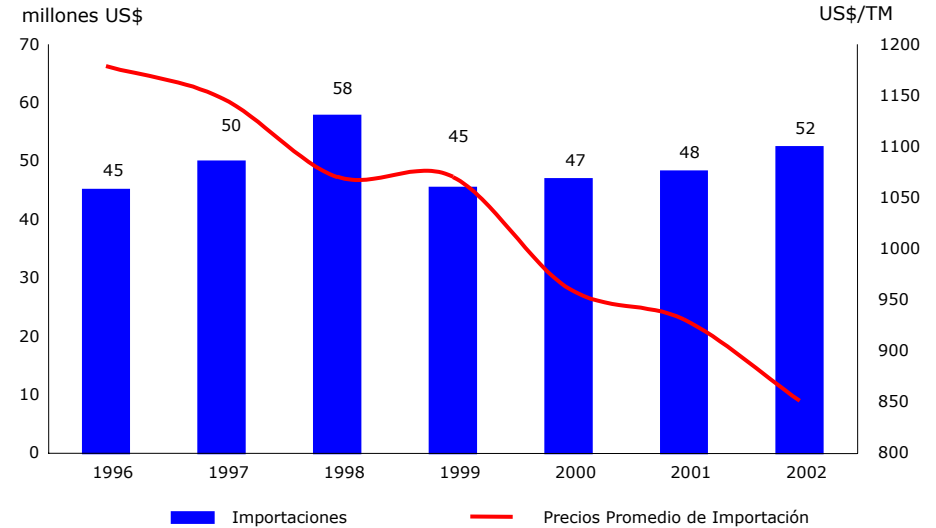


# Dinámica de la demanda de mango en Países Bajos y Hong Kong

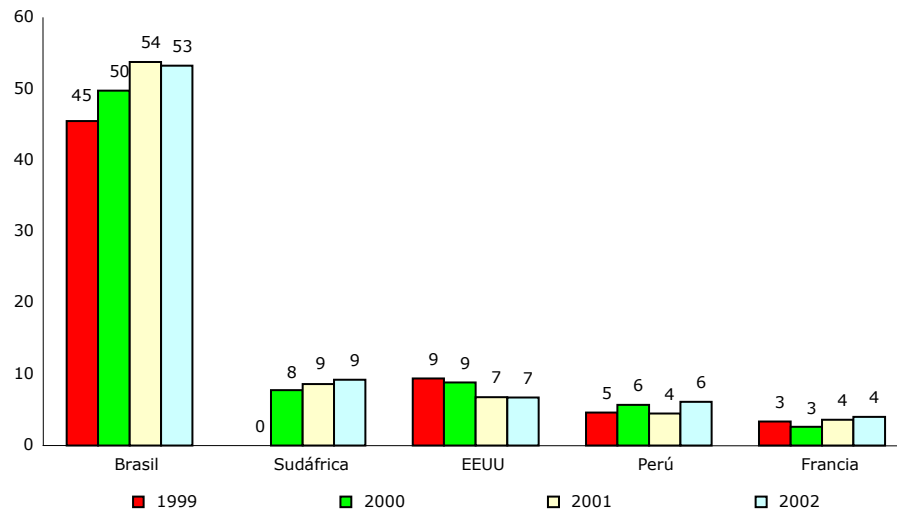
**Países Bajos: Importaciones de Mango Fresco**



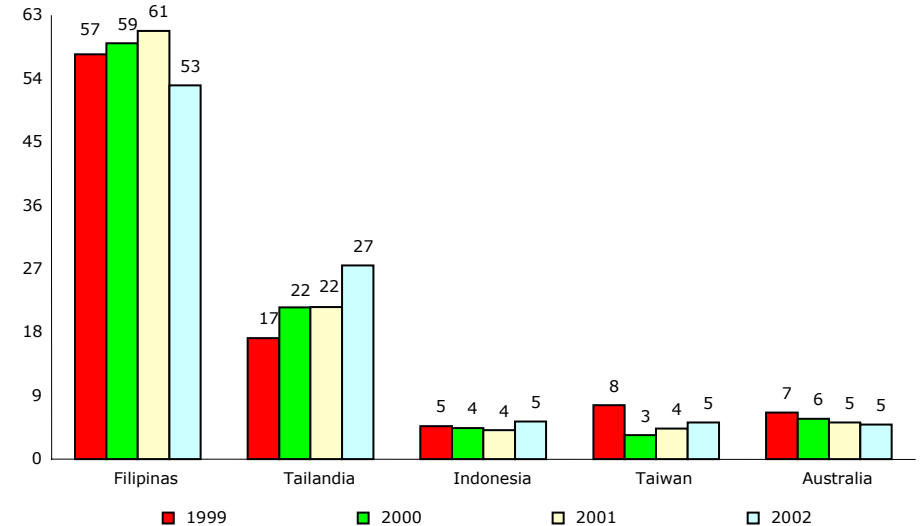
**Hong Kong: Importaciones de Mango Fresco**



**Países Bajos: Principales Proveedores de Mango Fresco(%)**

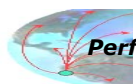


**Hong Kong: Principales Proveedores de Mango Fresco(%)**



Fuente: COMTRADE

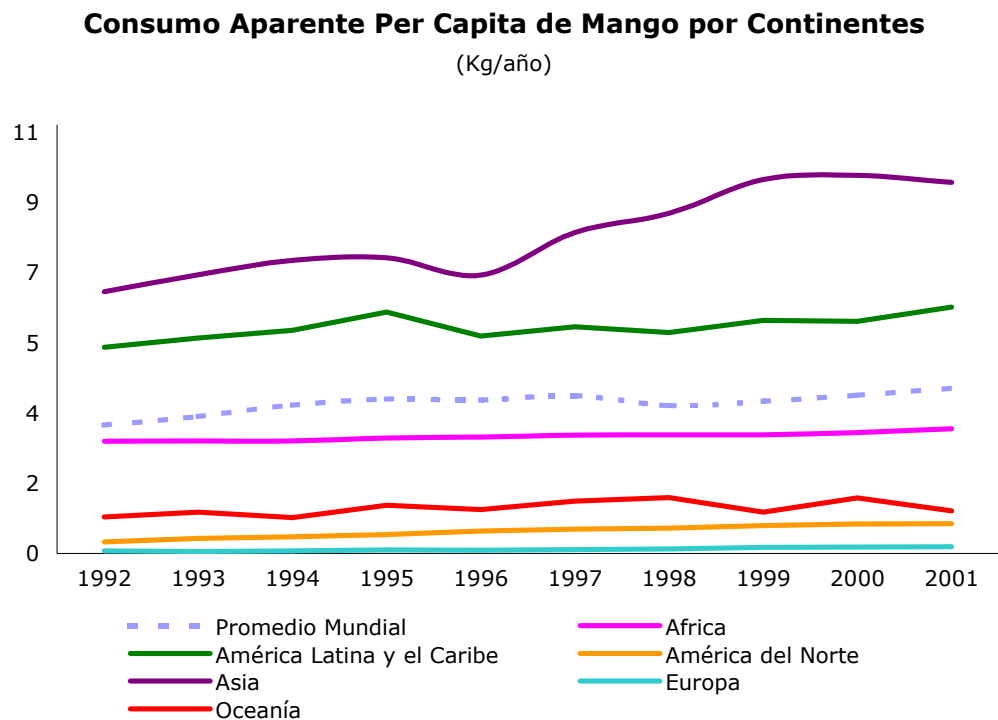
Elaboración: MAXIMIXE



# Asia registra el mayor consumo per capita de mango

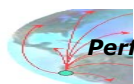
El consumo de mango viene presentando un comportamiento ascendente ante el incremento de la demanda de frutas por la mayor preocupación por la salud y el acelerado proceso de envejecimiento de la población en EEUU y Europa.

En el 2001 el consumo aparente per capita mundial de mango fue 4,2 kg versus los 3,3 kg de 1992. Los principales países consumidores de mango fresco son los grandes productores, entre los que destacan India, China, México, Tailandia, Filipinas, Pakistán, Nigeria, Indonesia y Brasil.



Fuente: FAO

Elaboración: MAXIMIXE

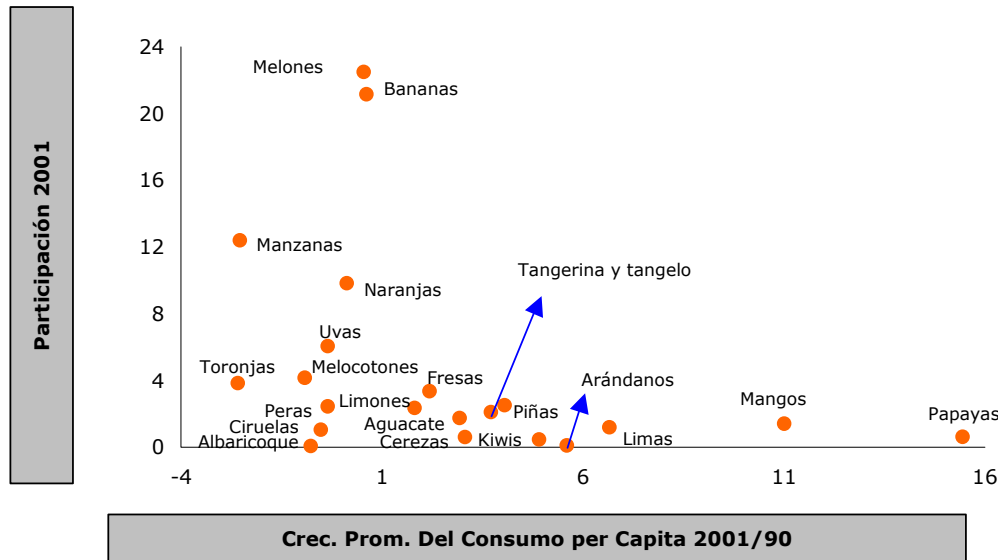


# El consumo de mango en EEUU presenta uno de los crecimientos más dinámicos

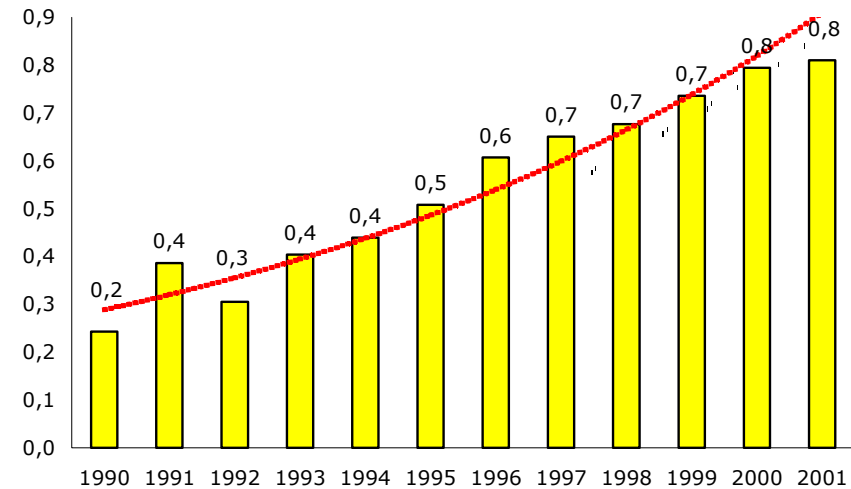
En el 2001 EEUU consumió alrededor de 231 mil TM de mango fresco, las cuales provinieron casi en su totalidad del exterior, dado que su producción fue insignificante (apenas unas 3 mil TM cosechadas en Florida y California), mientras que el consumo per capita fue de 810 gr versus los 243 gr del 1990, registrando un crecimiento promedio de 11% en dicho período, el más dinámico después de las papayas (15,4%).

El dinamismo del consumo de mango y papaya está directamente relacionado con el rápido crecimiento de la población de hispanos y asiáticos en EEUU, para quienes estos productos son conocidos, así como con el gradual proceso de asimilación por parte del consumidor americano, particularmente en el caso del mango.

**Dinámica de los Principales Frutas Frescas Consumidas en EEUU**

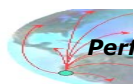


**Consumo Per Capita de Mango Fresco en EEUU**  
(kilos por año)



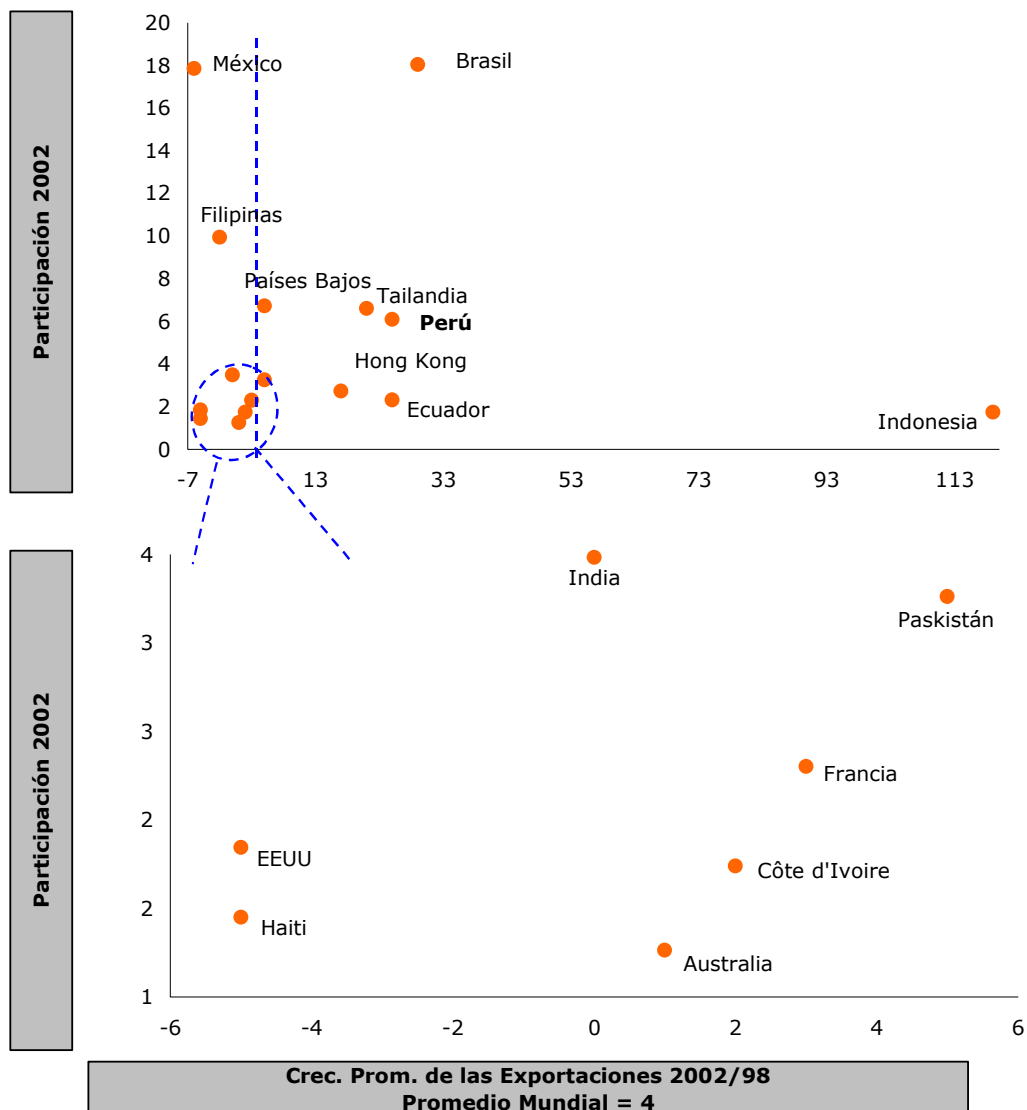
Fuente: USDA/Economic Research Service

Elaboración: MAXIMIXE



# Amenazas de la competencia en mango fresco

## Dinámica de los Principales Ofertantes Mundiales de Mango Fresco

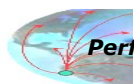


México es el líder mundial en las exportaciones de mango pese a solo concentrar el 5% de la producción mundial y destinar un 13% de su oferta al mercado internacional, en comparación a otros importantes competidores como Israel y Sudáfrica, que venden al exterior alrededor de una tercera parte de lo que producen.

Otros importantes ofertantes son Brasil y Países Bajos, los cuales se dirigen principalmente a los países europeos con la diferencia que Países Bajos no es un gran productor sino un gran re-exportador por disponer de un importante puerto como Róterdam que tiene una avanzada logística.

Fuente: CCI

Elaboración: MAXIMIXE



## **III. Estrategias**

---

### ***1. Análisis Estratégico***

---

# 'Drivers' de Valor

## GENETICA DEL INSUMO

## MANAGEMENT

## LOGISTICA

## MARKETING

### Instituciones Involucradas

INIA, Universidades, INDDA, MINAG, Asociaciones de Productores, Instituciones Privadas y ONG's

MINAG, MINCETUR, Gremios Empresariales, Asociaciones de Productores, APEM, ONG's, Gobiernos Regionales y Universidades

ADUANAS, ENAPU, CORPAC, MTC, DIGESA, SENASA, MEF, Gobiernos Regionales, PROINVERSION

MINCETUR, PROMPEX, RREE, Brokers, DIGESA, SENASA, PROMPERU, INDECOPI, APEM

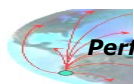
### Agricultor Tradicional

Limitada investigación agraria y desarrollo tecnológico para incrementar la productividad

Bajo nivel organizativo limita su poder de negociación. Débil capital de trabajo para crecer. Limitada asistencia técnica para aplicar buenas prácticas agrícolas que permitan mejorar la calidad del producto

Deficiente sistema de logística comercial, afectado por la deteriorada infraestructura de drenaje y riego, aunado a la limitada infraestructura portuaria y vial

Baja articulación entre la oferta y la demanda. Poca presencia en los mercados destino



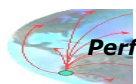


# Visión de desarrollo competitivo del mango

El Perú necesita una estrategia general que eleve la competitividad del mango, la capacidad de negociación de los exportadores peruanos y la organización de la oferta exportable vía el impulso de la asociación de productores con visión empresarial y capacidad para integrar asistencia técnica, estándares de calidad, financiamiento y negociaciones comerciales, apuntando a la creación de una marca de bandera.

Entre las principales medidas de desarrollo se encuentran:

- o Realizar campañas de promoción del mango en el mercado nacional e internacional en los mercados dominantes (EEUU y Europa) y mercados potenciales (Australia y Nueva Zelanda)
- o Establecer con productores y exportadores una marca peruana de mango y bajo esa marca propiciar su participación en ferias, exposiciones y ruedas de negocios
- o Fomentar la asociatividad entre productores, agroindustriales y exportadores promoviendo la firma de contratos de abastecimiento a largo plazo
- o Fortalecer el Programa de Erradicación de la Mosca de la Fruta para declarar a las zonas productoras de mango como zonas libres de la mosca
- o Capacitar a todos los agentes de la cadena sobre la adopción de sistemas de calidad (Buenas Prácticas Agrícolas, EUROGAP, HACCP) que exigen los mercados internacionales y autoridades nacionales
- o Mejorar la tecnología de pre-cosecha, cosecha y post-cosecha para reducir el elevado porcentaje de descarte de fruta
- o Mejorar la productividad aumentando la densidad de plantación mediante portainjertos enanizantes
- o Instalar sistemas de drenaje en zonas estratégicas
- o Mejorar y rehabilitar los canales de irrigación principales y laterales en zonas de producción
- o Mejorar la infraestructura portuaria del Puerto de Paita (instalación de grúas)
- o Levantar las barreras sanitarias, fitosanitarias y de seguridad alimentaria en los potenciales países demandantes (países asiáticos)
- o Contar con representantes de los exportadores en los puertos de destino para verificar el estado en que llegan los contenedores de mango



## **III. Estrategias**

---

### ***1. Análisis Estratégico***

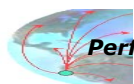
---

## Fortalezas

- o Condiciones climáticas favorables, apropiados suelos y riego regulado en costa norte
- o Cercanía al mercado de EEUU
- o Baja incidencia de plagas y pestes
- o Ventana comercial (off-season)
- o Disponibilidad de mano de obra calificada
- o Control de la mosca de la fruta
- o Cercanía a puerto de embarque (Paita)
- o Presencia de plantas empacadoras certificadas por APHIS para exportar a EEUU

## Debilidades

- o Minifundio agrícola
- o Alta concentración de exportaciones de mango fresco en EEUU
- o Alta concentración de exportaciones en variedad Kent
- o Bajo nivel de asociación entre productores
- o Alta presencia de fruta de descarte
- o Insuficiente infraestructura de drenaje e infraestructura de riego deteriorada
- o Limitada investigación y asistencia técnica
- o Acceso limitado al crédito formal
- o Falta de información comercial
- o Baja capitalización de productores
- o Baja cobertura de riego tecnificado
- o Falta de tecnificación y estandarización de agricultores en manejo de cultivos y labores culturales
- o Deficiente infraestructura portuaria y vial
- o Altos costos de transporte marítimo y operaciones portuarias

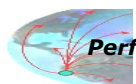


## Oportunidades

- o Tendencia creciente al consumo de alimentos sanos e inocuos
- o Acuerdo Fitosanitario con China
- o Tratamientos preferenciales en EEUU y UE
- o Mayor demanda de productos elaborados (purés, jugos, conservas)
- o Creciente consumo de frutas orgánicas

## Riesgos

- o Presencia de la mosca de la fruta
- o Incremento de la oferta de principales competidores como Ecuador y Brasil
- o Posible suspensión de preferencias arancelarias de EEUU y la UE
- o Colapso de cultivos por eventual presencia de El Niño
- o Limitación de acceso al mercado internacional por motivos de seguridad relacionados al bioterrorismo
- o Incremento de la oferta a un mayor ritmo que la demanda
- o Riesgo ambiental ante eventual instalación en Tambo Grande de una explotación minera aurífera
- o Riesgo comercial por modalidad de venta a consignación





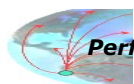
---

# ***Bibliografía***

---

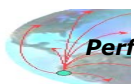
# Bibliografía

1. ADEX. Base estadística de precios internacionales.
2. ADUANAS. Base estadística de exportaciones. Superintendencia Nacional de Administración Tributaria.
3. Báez-Sañudo, R. (1999). Evolución del encerado y tratamiento hidrotérmico en la postcosecha del mango "Kent". Sociedad Interamericana de Horticultura Tropical. Lima, Perú.
4. Báez-Sañudo, R. (1999). Manejo postcosecha y tratamiento cuarentenarios en la comercialización de mango. Sociedad Interamericana de Horticultura Tropical. Lima, Perú.
5. CBI. (2002). EU Market Survey Fresh Fruit and Vegetables. Rotterdam, The Netherlands.
6. CBI. (2003). EU Market Survey Fresh Fruit and Vegetables. Rotterdam, The Netherlands.
7. Centro de Comercio Internacional (CCI). Base de exportaciones e importaciones mundiales.
8. Chlimper, José. (2000). El Futuro de la Agroindustria en el Perú. Oficina de Planificación Agraria-Ministerio de Agricultura. Lima, Perú.
9. Comisión Económica para América Latina y El Caribe - CEPAL. (1991). Cadenas agroexportadoras en Chile: Transformación productiva e integración social. Chile.
10. Comisión Económica para América Latina y El Caribe - CEPAL. (1993). Análisis de las cadenas agroindustriales en Ecuador y Perú. Estudios e Informes - Naciones Unidas. Chile.
11. Comisión Económica para América Latina y el Caribe - CEPAL. (2001). Panorama de la Agricultura de América Latina y El Caribe, 1990-2000. CEPAL/ECLAC.
12. Comisión Nacional de Fruticultura. (1999). Cultivo del mango: aspectos de la producción, manejo en postcosecha y comercialización. Lima, Perú.
13. Comisión Nacional Permanente de Productos Agrícolas y Agroindustriales de Exportación. (2002). Plan Nacional de Agroexportaciones. Lima, Perú.
14. Comunidad Andina. Secretaría General. (1998). Estudio de inteligencia comercial del mercado europeo para piña, mango, melón, fresa, palmito, jugos de frutas tropicales y quinua: versión preliminar. Comunidad Andina. Lima, Perú.



# Bibliografía

15. Corporación Colombia Internacional. (1998). Mango: Perfil de Mercado. Ministerio de Agricultura y Desarrollo. Colombia.
16. Departamento de Comercio de EEUU. (2003). Processed Foods Outlook. EEUU.
17. FAOSTAT. Base estadística de producción mundial y rendimiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).
18. Geng, Ramón. (2001). Comercialización de los productos agrícolas en el Perú (Propuesta para su modernización). Lima, Perú.
19. Gómez, R. (1994). La comercialización de mango fresco en el mercado norteamericano. Universidad del Pacífico. Lima, Perú.
20. Jones, Judith & Allshouse, Jane. (1998). Food Consumption, Prices, and Expenditures, 1970-97. Food and Rural Economics Division, Economic Research Service, USDA.
21. MercaNet. (2003). Análisis del Mercado de Mango Fresco. Subgerencia de Desarrollo Agropecuario Dirección de Mercadeo y Agroindustria Servicio de Información de Mercados. Boletín 1. Año 9. Costa Rica.
22. MINAG. (2000). Perspectivas en el mercado internacional y comercialización de los productos agrarios de Casma. Oficina de Planificación Agraria-Ministerio de Agricultura. Lima, Perú.
23. MINAG-OIA. Base estadística de producción, rendimiento y siembras. Ministerio de Agricultura. Lima, Perú.
24. Minaya, Alberto (1999). El mango en el Perú y sus vínculos con el mercado internacional. Ministerio de Agricultura e Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. Lima, Perú.
25. Ministerio de Comercio Exterior, Industrialización y Pesca-Ecuador. (1999). Estudio de Competitividad de la Cadena Productiva de Mango en el Ecuador. ITESM-Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey. Guayaquil, Ecuador.
26. Ruiz Nico (2003). Mango y uva: producción y comercialización. Ripalme. Lima, Perú.



## Bibliografía

27. UN Commodity Trade Statistics Database (UN Comtrade). Base Estadística de importaciones y exportaciones.
28. UNALM. (1997). Estudio económico del mango de exportación. Universidad Nacional Agraria La Molina. Lima (Peru).
29. U.S. Department of Agriculture (USDA) y the U.S. Department of Health and Human Services (DHHS). (2000). Per Capita Food Supply Trends: Progress Toward Dietary Guidelines Dietary Guidelines. USDA. EEUU.
30. USDA. Base estadística de consumo per capita de frutas.
31. Valeriani, Rossana. (2003). Plan estratégico de la cadena productiva de mango. Ministerio de Agricultura. Lima, Perú.

