

**PERFIL DE NEGOCIOS DE JUGOCONCENTRADO
DE PAPAYA HACIA EL MERCADO
DE LOS ESTADOS UNIDOS**



**POR: JILMA ELIZABETH GUILLÉN DE JOVEL
SUBDIRECCION DE INTELIGENCIA COMPETITIVA
MINISTERIO DE ECONOMÍA
ABRIL 2002**

INDICE	Pág
PERFIL DE NEGOCIOS PARA JUGO CONCENTRADO DE PAPAYA	1
ANTECEDENTES DEL PERFIL	1
GENERALIDADES DE LA PAPAYA	2
VARIEDADES DE PAPAYA CULTIVADA EN EL SALVADOR	4
Hawaiana Solo Sunrise	4
Hawaiana Solo Sunset	4
Hawaiana Kapoho Solo	4
Hawaiana Waimanalu X-77	4
VALOR NUTRITIVO DE LA PAPAYA	6
CONSERVACIÓN DE LA PAPAYA	7
PROCESO DE FABRICACIÓN DE JUGO DE PAPAYA	7
Selección de la fruta	8
Lavado	8
Preparación de la fruta	8
Extracción de jugo	9
Colado	9
Uso del calor	9
• Pasteurizado	9
• Envasado	9
• Lavado, preparación y envasado	9
• Sellado	10
• Enfriado	10
• Etiquetado y presentación	10
CONTROL DE CALIDAD	10
ADITIVOS ALIMENTARIOS	11
I. Colorantes	11
II. Conservantes	11
III. Reguladores de acidez	11
IV. Potenciadores del sabor	11
TIPIFICACION DEL PRODUCTO	12
CLASIFICACION ARANCELARIA	12
RESTRICCIONES NO ARANCELARIAS	12
REGULACIONES DE LA ADMINISTRACIÓN DE DROGAS Y ALIMENTOS	12
CODEX ALIMENTARIUS	13

COMPORTAMIENTO DEL PRODUCTO EN EL MERCADO DE ESTADOS UNIDOS	15
ANÁLISIS DE LOS MERCADOS DE CANADÁ, MÉXICO Y JAPÓN	18
BASES DE COMPETENCIA ¹⁹ BASES DE COMPETENCIA PARA JUGO DE PAPAYA “HAWAIANA”	19
FERIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	21
FACTORES DE COMPETITIVIDAD PARA JUGO DE PAPAYA EN EL SALVADOR.	24
IMPORTACIONES DE PAPAYA 0807.20.00 DE EL SALVADOR	24
EXPORTACIONES DE PAPAYA 0807.20.00 DE EL SALVADOR	25
EMPRESAS FABRICANTES DE JUGOS Y NÉCTARES (CLIENTES POTENCIALES DE JUGO CONCENTRADO EN EL SALVADOR	26
IMPORTACIONES DE LA SUBPARTIDA 20098090	27
EXPORTACIONES DE LA SUBPARTIDA 20098090	28
DIRECTORIO DE EXPERTOS NEUTRALES	28
ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA LOS JUGOS DE FRUTAS	30
ACCESO Y PUERTOS DE ENTRADA AL MERCADO DE LOS ESTADOS UNIDOS	31
PUERTOS DE ENTRADA A ESTADOS UNIDOS PARA JUGOS DE UNA SOLA FRUTA	31
PUERTOS DE ENTRADA SELECCIONADOS	33
PROCESOS DE EXPORTACIÓN	33
CANALES DE DISTRIBUCIÓN	34
PROCESOS DE COMERCIALIZACIÓN EN EL MERCADO DE LOS ESTADOS UNIDOS	34
DIRECTORIO DE EMPRESAS COMERCIALIZADORAS DE JUGOS DE FRUTAS	34
ESTRATEGIAS DE MERCADO	41
COMPETENCIA	41
COMPETENCIA EN LA EXPORTACIÓN DE JUGO DE PAPAYA	41

REPORTE FINAL	44
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	46
BIBLIOGRAFÍA	

PERFIL DE NEGOCIOS PARA JUGO CONCENTRADO DE PAPAYA HACIA EL MERCADO DE LOS ESTADOS UNIDOS

ANTECEDENTES DEL PERFIL

El Ministerio de Economía con el propósito de generar información estratégica para la toma de decisiones que permita enfocar esfuerzos hacia la asociatividad y la promoción de las exportaciones de productos nacionales, que a su vez generen más y mejores empleos, crea la Subdirección de Inteligencia Competitiva (IC) como uno de los componentes de la Dirección de Desarrollo Competitivo de las Exportaciones (DCE).

Considerando que el sector agrícola requiere reconvertir sus productos incorporándoles valor agregado, así como la opinión de expertos en el área agrícola, la Subdirección de Inteligencia Competitiva utilizando las herramientas de trabajo disponibles, identifica dentro de ese sector como actividad de impacto para la economía del país, la fabricación de jugo de papaya.

Según información de la Dirección de Agronegocios del Ministerio de Agricultura y Ganadería, el cultivo de papaya en muchas de sus variedades y tipos ya desarrollado y tiene un gran potencial de ser incrementado en el país, por sus condiciones agroclimáticas.

Actualmente, la mayor parte de papaya que se cultiva en el país se comercializa y consume como fruta fresca y por ser un producto perecedero es conveniente procesarlo para su conservación y mejor aprovechamiento.

En base a los aspectos relacionados precedentemente y tomando en cuenta que recientemente se autorizó el ingreso al mercado de los Estados Unidos de la papaya hawaiana cultivada en los Departamentos de San Vicente, La Paz y La Libertad de nuestro país, previa Certificación del Control de la plaga de la mosca del mediterráneo, se tomó la decisión de elaborar el presente Perfil de Negocios para el jugo de papaya de la variedad hawaiana, en cualquiera de sus tipos y orientar el mismo al mercado de los Estados Unidos.



GENERALIDADES DE LA PAPAYA

Nombre Científico:	Carica papaya L
Familia:	CARICACEAE
Nombres Comunes o Vulgares:	Papaya (español); Papaw, papaya (inglés); Mameo (Brasil); Papaya Calentana, Fruta bomba (Colombia); Lechosa (Venezuela).



La papaya es originaria de América tropical, del sur de México hasta Costa Rica; en la actualidad es cultivada en diferentes regiones tropicales y subtropicales del mundo y se tienen muchas variedades en el mercado. Es una planta herbácea arborescente, de rápido crecimiento, su tallo es recto, grueso, flexible, cilíndrico, de color verdoso, que puede alcanzar en la madurez alturas hasta de 10 m, generalmente es un tallo único; sin embargo, ramifica cuando se elimina el punto apical o cuando las plantas llegan a la vejez; está compuesto de un tejido más carnoso que leñoso, el cual se va endureciendo conforme a su crecimiento, una de las manifestaciones son las cicatrices que van dejando los pecíolos al desprenderse.

El follaje está constituido por una corona compacta de hojas grandes en la parte terminal del tallo, alternas, palmeado lobulares con 7 a 11 lóbulos, de color verde oscuro en el haz, más claro y con nervios prominentes en el envés. Los pecíolos son largos, rectos o ligeramente curvados hacia arriba en la parte distal, pueden alcanzar entre 25 a 70 cm de longitud o más, con la característica de que su centro se encuentra vacío. Las hojas nuevas se desarrollan continuamente y las viejas se secan y caen. Las flores son de color amarillo y se localizan en la parte alta del tronco empaquetadas en coriombos auxiliares que contienen de 2 a 3 flores cortas.



FLORES DE LA PAPAYA

Las plantas de papaya inician su producción entre los nueve o diez meses de edad y pueden seguir produciendo hasta alcanzar los tres años, posterior a este período reducen la calidad y cantidad de frutos.

Los frutos son bayas, que pueden tener forma cilíndrica, alargada en forma de pera o globular, oval o redonda. La forma depende de la variedad y del tipo de flor. Según las variedades los frutos pueden alcanzar de 5 a 50 cms de longitud, de 12 a 25 cms de diámetro y un peso de 0.5 a 25 libras o más. Está formado por 3 partes: el exocarpio o cáscara, el mesocarpio o pulpa y el endocarpio que contiene las semillas y mucílago. Las semillas son de color negro, redondeadas u ovoides y encerradas en un arilo transparente

Cuando madura, la papaya tiene una piel suave y delgada con una coloración que va del amarillo a un rojo –anaranjado. Su pulpa es de una coloración amarilla hasta un rojo salmón, que es firme y dulce en las variedades que normalmente se comercializan.

Es aconsejable cosechar el fruto de papaya antes de su completa maduración en forma directa del árbol, con ayuda de varas provistas de ganchos y cestos y el apoyo de escaleras para alargar su vida, por ser de rápido deterioro. Los signos identificables para su cosecha son la pérdida de color verde en el ápice del fruto y la pulpa, de consistencia dura y de color amarillo rojizo.

De acuerdo a información del Ministerio de Agricultura y Ganadería, el cultivo de papaya es perenne, se cultiva desde una altitud de 0 hasta los 600 metros sobre el nivel del mar (msnm); precipitación 1500 – 2000 mm de lluvia, humedad relativa 60 – 85%, y clima cálido; aunque su mejor desarrollo se logra en altitudes entre los 0 – 400 msnm.

La planta requiere de agua durante todo el año para asegurar una cosecha constante y de alta luminosidad para que los frutos alcancen un contenido de azúcares óptimo y un buen sabor y color, por lo que se produce mejor en lugares bien soleados y no es recomendable intercalarla con otros cultivos que le den sombra.

Es uno de los cultivos que más se adaptan a la topografía accidentada y a la clase erosionable de los suelos de El Salvador. Con una superficie sembrada de 1,200 manzanas, rendimiento de 7,000 unidades de tamaño promedio, por manzana, con un costo de producción de ¢12,000/mz, precio medio de venta por unidad de ¢5.00, datos que relacionados proporcionan una razón de ingreso / costo de 2.92

El período de mayor cosecha de papaya se registra entre abril y junio, pero con el empleo de tecnología adecuada, sobre todo de aplicación de riego en la época seca, se puede obtener papayas durante todo el año.

Debido a que el papayo se reproduce por semilla, se han desarrollado un gran número de variedades y de acuerdo a las condiciones climatológicas de El Salvador, las variedades que se cultivan son las: Izalco 1, 2 y San Andrés (de tamaño grande), Tainung No. 2 y No. 5 y Red Lady (de tamaño mediano) y Solo o Hawaiana (tamaño pequeño). Sus características se presentan en el cuadro siguiente:

VARIETADES DE PAPAYA CULTIVADAS EN EL SALVADOR

Material	Inicio de cosecha (meses)	Producción (frutos)	Color pulpa	Grados Brix
Izalco1	10-11	40	Anaranjado	10
Izalco 2	10-11	40	Anaranjado	10
Tainung 2	8	70	Anaranjado	11
Tainung 5	7	70	Anaranjado	9-10
Red Lady	7	70	Anaranjado	11
Sunrise ("Solo" o Hawaiana)	8	80	Anaranjado	11-12

Fuente: Dirección de Agronegocios del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Para efectos del perfil, entre las variedades cultivadas en el país y que ya se mencionaron anteriormente, se seleccionó la papaya Hawaiana o Solo, en razón de que solamente para ésta se cuenta con autorización de ingreso al mercado de los Estados Unidos, específicamente para la fruta fresca procedente de los Departamentos de San Vicente, La Paz y La Libertad.

La variedad de papaya Hawaiana o Solo, se subdivide en otros tipos: Solo Sunrise, Solo Sunset, Kapoho Solo y la Waimanalu X-77, cada uno de ellos con sus cualidades propias y todos ellos de cáscara dura y de sabor dulce:

Hawaiana Solo Sunrise

Fruta en forma de pera, con un pequeño cuello en la base; de tamaño entre 560 - 575 gramos, de color rojizo rosa, dulce con un sabor suave; tiene alrededor de 13 grados brix .

Hawaiana Solo Sunset

Fruta de color rojizo rosa, generalmente en forma de pera, con un pequeño cuello en la base, de sabor dulce y suave, tiene en promedio 13 grados brix. Su tamaño de la fruta es de 400 a 500 gramos.

Hawaiana Kapoho Solo

Fruta con forma de pera, con tamaño entre 400 y 480 gramos, su pulpa es de color naranja-amarillo, tiene la epidermis muy firme lo que facilita su transporte, con un sabor distintivo, 13 grados brix.

El período de mayor cosecha de papaya se registra entre abril y junio, pero con el empleo de tecnología adecuada, sobre todo de aplicación de riego en la época seca, se puede obtener papayas durante todo el año.

Hawaiana Waimanalu X-77

Fruta de tamaño entre 600 a 700 gramos, color naranja, con sabor distintivo, dulce, 14 grados brix promedio. Variedad con tolerancia a la humedad.

Desde finales del año anterior, se está introduciendo al país el cultivo de la variedad de papaya llamada "Maradol" de origen cubano, desarrollada por el mejorador Adolfo Rodríguez Rivera, en un periodo de alrededor de diez años.

- Se distingue esta variedad por sus cualidades, que básicamente se deben a que es más precoz, ya que su floración inicia aproximadamente a los 3 meses de transplantada y su cosecha alrededor de 7 meses después, y tiene un alto rendimiento de producción
- Los frutos de la planta de esta variedad, tienen forma y tamaños homogéneos, con pesos aproximados de 1.5 a 2.6 kilogramos, su color es amarillo - anaranjado brillante en el exterior y de rojo salmón intenso en su interior (pulpa), característica muy apreciada por el consumidor; de pulpa consistente con excelente sabor, contenido de azúcares alrededor de 12 grados Brix.
- Tienen atractividad en el mercado, por su valor nutricional y las excelentes cualidades de embarque que le proporcionan la consistencia de su epidermis, un grueso mesocarpio, su lenta maduración y superficie lisa.

Para la utilización de la autorización de ingreso de la papaya hawaiana a los Estados Unidos, con el respectivo cumplimiento de los siguientes requisitos establecidos: la obtención de Certificación del manejo y monitoreo de plagas por parte de la Dirección General de Sanidad Vegetal y Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería y además gestionar la ampliación de dicha autorización para papaya de la variedad Maradol, se ha conformado con la coordinación de la Dirección de Agronegocios una sociedad de cultivadores de Papaya Hawaiana y Maradol denominada **ASOPAPHAWAI**, integrada por las siguientes personas o empresas, con sus respectivos teléfonos:

NOMBRE	TEL/FAX	
Cardocoffee, S.A. de C.V.	243 0570	243 0568
Agric. San Alfredo	279 2648	298 5019
Sr. Moisés Daboub	298 8648	298 4855
Sr. Carlos A. Argueta	248 3915	
Sr. Angel W. Dueñas	223 2632	
Sr. Víctor M. Rodríguez	237 2582	
Sr. Salvador A. Figueroa	453 5482	
Sr. Carlos García	278 4731	289 1086
Sr. Amilcar Polanco C.	440 2833	
Sr. José Mauricio Castro	880 9265	
Sr. Carlos Molina	338 5061	318 1144
Sr. Roberto Padilla	262 0737	
Sr. Gustavo Denis	263 1809	
Sra. Gladis Marina de Hernández	228 4979	
Sr. Rene Josa	294 0583	294 0583
Sr. Chii Min Chen	257 6808	257 6809
Sr. Luis Rafael Arévalo	288 5220	228 9029
Sr. Fernando Núñez	228 7841	228 7823
Sr. Eduardo Huidobro	229 1829	288 9660
Sr. Alcides Navarro	229 2613	229 2613

VALOR NUTRITIVO DE LA PAPAYA

Además de ser un fruto de sabor dulce y agradable, de acuerdo a lo expuesto en estudios realizados por expertos, se conoce que la pulpa del fruto tiene un alto contenido nutritivo: está constituida principalmente por agua y carbohidratos como azúcares con poco o nada de almidón; es además una buena fuente de vitaminas, principalmente Vitaminas "A" (Retinol) y "C" (ácido ascórbico), además de algunas del complejo B; en menor proporción contiene minerales como potasio, calcio y hierro, y sustancias colorantes. Es baja en calorías, su color varía de amarillo pálido a amarillo rojizo, la cantidad de fibra está cerca del 0.6%. Los azúcares presentes en la papaya son la sacarosa, glucosa y fructosa.

Es un fruto muy apreciado por su bajo contenido de ácidos, Los principales ácidos que contiene el fruto son el ácido ascórbico (vitamina "C"), el ácido cítrico, el ácido málico y el acetoglutárico. Su porción comestible tiene un valor de pH entre 4.5 y 6.0. A continuación se presenta un cuadro el contenido nutritivo de 100 gramos de pulpa de papaya.

CONTENIDO NUTRITIVO DE LA PULPA DE PAPAYA

Componentes	100 g de pulpa	Componentes	100 g de pulpa
Energía	32,0 cal	Hierro	0,4 mg
Agua	90,7 g	Vitamina A	
Proteínas	0,5 g	(Retinol)	37,0 mg
Lípidos	0,1 g	Tiamina	0,03 mg
Carbohidratos	8,3 g	Riboflavina	0,04 mg
Fibra	0,6 g	Niacina	0,30 mg
0.Ceniza	0,4 g	Vitamina C	
Calcio	20,0 mg	(A.Ascórbico)	46,00 mg
Fósforo	13,0 mg		



El color de la pulpa de la papaya se debe a la presencia de terpenoides carotenoides (enzimas), entre los que se encuentran la violaxantina y la caricaxantina. En la papaya amarilla el color se debe al contenido de licopenos que no se encuentran en la roja.

En el látex de la papaya se encuentra la papaína y el bencilglucosinolato variando su concentración en función del grado de pureza de la papaína. La papaína cruda contiene al menos dos enzimas: la papaína y la quimiopapaína. La pulpa del fruto contiene además otras enzimas como la pectin estearasa, invertasa y peroxidasa.

En las semillas y las hojas y en cantidades muy pequeñas en la pulpa del fruto se encuentra el alcaloide, llamado carpaína.

CONSERVACIÓN DE LA PAPAYA

Tomando en cuenta que el fruto maduro de papaya después de 13 días de cosecha se suaviza y es de rápido deterioro, es necesario procesarla o industrializarla para conservarlo y hacerla presentable al mercado y así evitar su pérdida, convirtiéndolo en muchos productos de vida útil prolongada, con valor agregado que pueden ser comercializados. Entre los productos que de ella se pueden obtener se tiene:

1. DEL FRUTO INMADURO: papaína, ensaladas o encurtidos y extracción de pectina
2. DEL FRUTO MADURO:

EXOCARPIO: esencias, papaína y pectina

MESOCARPIO: mermeladas, confitado, siropes, trozos en almíbar, en conserva, pulpa (natural y concentrada), deshidratada, esencias, néctares, jugos, jarabes y miel.

ENDOCARPIO: jalea, mermelada, miel, sidra, vinagre, esencia, aceites, cosméticos y tortas (alimentos concentrados de animales como guacamayas, cacaúas, pericos, periquitos australianos y otros).

Todas las partes de la planta producen un látex lechoso que emana del tejido con facilidad cuando se les provoca alguna herida. Dicha sustancia contiene en mayor proporción papaína enzima proteolítica (capaces de digerir proteínas), el látex procedente de frutos verdes se ha utilizado como ablandador de carnes, en la clarificación de cerveza y curtiembre de pieles; además en la elaboración de goma de mascar, cosméticos y finalmente como remedio casero para aliviar afecciones digestivas, artritis, asma, constipación, diarreas, úlceras, gripe, disentería y reumatismo, entre otras aplicaciones, por lo que en un principio se le conoció internacionalmente como fruta medicinal más que como fruta nutritiva.

Las hojas y la corteza se usaban para remover manchas o colorantes o para ablandar carne, las semillas han sido usadas como desparasitante y antipirético, además se usan las infusiones de las flores para combatir la tos y el impetigo.

La papaína es recomendada como enzima en casos de gastritis o debilidad duodenal, por su acción proteolítica. Se utiliza también en tratamientos dermatológicos para piel con afecciones de eczema, psoriasis y ulceración.

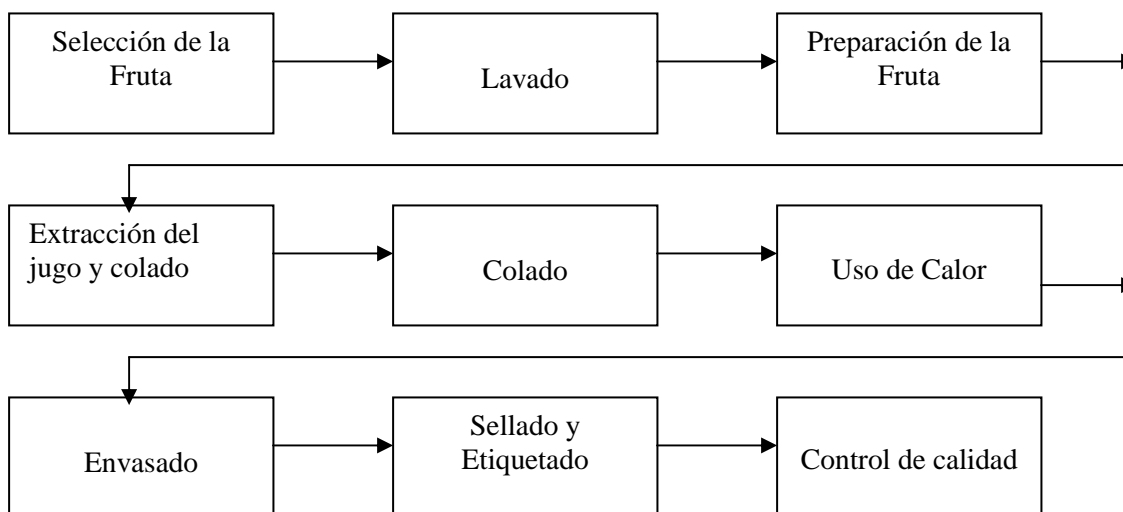
Por sus propiedades suavizantes, hidratantes, regenerativas y por su importante contenido de carotenos precursores de Vitamina A, la papaya es utilizada en cosmética en la elaboración de shampoos, acondicionadores para el cabello, cremas de manos y cuerpo, productos para piel sensible y auxiliares contra la celulitis.

PROCESO DE FABRICACIÓN DE JUGO DE PAPAYA

El jugo de papaya, es el líquido obtenido de la expresión de las papayas, no concentrado, no fermentado, sin incluir otros ingredientes y sometido a un tratamiento adecuado que asegure su conservación en envases herméticos y se designa por su nombre "jugo de papaya".

El jugo de fruta ofrecido para la venta a los consumidores debe ser 100% jugo y no debe contener aditivos. La mayoría de los jugos se venden como un producto de una sola fruta. Debe tenerse en cuenta que las bebidas de frutas tropicales con un contenido de 100%, en pocas ocasiones son vendidas en los mercados minoristas.

El proceso de fabricación de jugo de papaya, inicia con la selección de la fruta, luego el lavado y la extracción, filtrado y colado de acuerdo a lo indicado en el siguiente diagrama:



Selección de la fruta

Debe seleccionarse fruta de óptima calidad y con el grado de maduración requerido, de otro modo todo un lote puede echarse a perder por la presencia de una pequeña cantidad de fruta en mal estado; sin embargo, se puede utilizar aquella fruta que, estando en buenas condiciones, debido a su apariencia no resulta aceptable en los supermercados.

Lavado

Para asegurar la ausencia de hongos y otros microorganismos que más tarde pueden afectar el producto, antes de su procesamiento, la fruta debe lavarse en agua clorinada, preparada mezclando una pequeña cantidad de lejía casera, aproximadamente una cucharadita, en un galón o en quince litros de agua. Luego, la fruta debe enjuagarse cuidadosamente con agua limpia. Si ha sido tratada con pesticidas u otros químicos, debe recibir particular atención. Luego, se lavan las papayas con agua pura para eliminar el cloro agregado.

Si el agua empleada en el lavado procede de pozos, debe ser filtrada, hervida y dejarse reposar antes de usarse, en vista de que ésta está generalmente contaminada por moscas o por residuos. Aunque este proceso, ocasiona gastos adicionales en combustible. El uso de lejía para el tratamiento del agua sólo es efectivo si se utiliza la solución adecuada. En todos los casos se recomienda acudir a un especialista para que certifique la calidad del agua.

Preparación de la fruta

La preparación preliminar de la fruta incluye el pelado y rebanado. Este proceso debe tener lugar en perfectas condiciones de higiene: los empleados utilizarán uniformes limpios, lavarán sus manos cuidadosamente con frecuencia y trabajarán sobre superficies que puedan limpiarse con facilidad, como la piedra o las mesas de madera con cubierta de metal o plástico. Los utensilios deben mantenerse limpios durante todo el proceso.

Por la acidez de las frutas, se recomienda usar utensilios de acero inoxidable, de plástico o de madera de buena calidad. Las cacerolas de cobre, bronce o hierro no son recomendables, pues la acción del ácido en estos metales afecta al producto. En ciertos casos, el uso de vasijas de cerámica puede ser preferible. En lo posible deben protegerse las manos con guantes de caucho o de jebes.

Durante la preparación, la fruta debe guardarse en recipientes cubiertos hasta la siguiente etapa del proceso.

En el proceso de pelado, cortado y rebanado de fruta, para contribuir a la calidad del producto final, los trozos deben ser aproximadamente del mismo tamaño, con la finalidad que el calor penetre de forma pareja y que la mezcla de ingredientes sea lo más exacta posible.

Extracción de jugo

Se puede extraer el jugo con un prensador de fruta, un molidor o un extractor manual de pulpa (de preferencia de acero inoxidable); o aplastando y retirando la pulpa con un mortero, o licuando y luego colando con una gasa o un colador de plástico.

Colado

Los productos de apariencia cristalina, como los jarabes y jugos concentrados, deben ser filtrados. Para hacerlo, normalmente se utiliza un lienzo.

Uso del calor

- **Pasteurizado**

Los jugos de frutas deben ser pasteurizados calentándose a 80 - 95 °C, y mantenerse en esa temperatura por treinta segundos a cinco minutos antes de verterlos (por lo general calientes) en frascos previamente esterilizados. Para mejores resultados, el pasteurizado se lleva a cabo en ollas de acero inoxidable sometidas al fuego directo. De inmediato, la temperatura se elevará a 60-70 °C. La mezcla se lleva al fuego por un corto periodo, hasta que alcance la temperatura adecuada para el pasteurizado.

Los frascos llenos, con las tapas cerradas sin ajustar, se deben acomodar en una cacerola de agua que se llevará a ebullición, dejando libre el cuello del envase. El tiempo requerido para el pasteurizado varía según el tamaño del envase.

- **Envasado**

La dificultad para obtener materiales adecuados de envasado suele ser una de las principales limitaciones. La mayoría de estos productos se envasa en frascos de vidrio; sin embargo, los envases y bolsas de plástico están volviéndose cada vez más comunes. El envasado en cartón laminado tiene grandes posibilidades, ya que contribuye a superar los problemas que se tiene con los frascos de vidrio. Además de barata, esta forma de envasado es liviana, lo que reduce los costos de flete. La falta de disponibilidad de envases de vidrio constituye un obstáculo en países como el nuestro donde no se fabrica este material. Por eso es común que se empleen envases reciclados. No obstante, el vidrio reciclado debe ser tomado con cuidado, debe establecerse un estricto sistema de inspección y limpieza (es frecuente que la gente guarde insecticidas en botellas de concentrado de fruta).

- **Lavado, preparación y envasado**

El lavado cuidadoso y la preparación de los envases es muy importante. Un producto de buena calidad colocado en un envase sucio se echará a perder fácilmente. Se recomienda observar lo siguiente:

- Inspeccionar y desechar cualquier frasco que no esté en perfectas condiciones. Es necesario lavarlo, ya sea a mano o a máquina, y enjuagarlo cuidadosamente.
 - Los frascos deben ser esterilizados a vapor hasta que éste salga por el cuello de la botella. Este proceso permite desechar a tiempo los frascos que no se encuentran en perfectas condiciones - ya que éstos se rompen al entrar en contacto con el vapor, y no cuando estén llenos con el producto, que muchas veces debe ser envasado cuando todavía está caliente. Además, el esterilizado reduce las posibilidades de que se presenten microorganismos peligrosos.
 - El sistema que se utilice para el llenado de los frascos depende de la escala de operación. Existen sistemas de llenado que se operan manualmente y que pueden fabricarse localmente.
 - Para mayores niveles de producción se pueden utilizar equipos manuales o semiautomáticos provistos de un pistón.

- **Sellado**

Para el sellado, puede utilizarse papel encerado asegurado con una banda de jebe, así como otros métodos tradicionales de sellado de envases. Este método tradicional presenta una serie de desventajas, pues permite el ingreso de insectos y el derrame de parte del producto durante el transporte. Se aconseja usar envases sellados al vacío. Si se utilizan frascos reciclados, se deben adquirir tapas nuevas para asegurar un sellado perfecto.

En general existen dos tipos de tapas: las de rosca y las de presión. Si se opera a pequeña escala, las tapas de rosca se pueden colocar manualmente. Como medida de control de calidad, se reservará una pequeña muestra del producto final para verificar si se ha producido el vacío en el envase.

El enlatado a pequeña escala es posible si se cuenta con las latas y con un pequeño sellador manual que puede adquirirse en centros especializados. El sistema de enlatado es muy similar al descrito anteriormente, e incluye el envasado en caliente.

- **Enfriado**

Los jugos deben ser envasados y sellados cuando todavía están calientes. Se aconseja enfriar el producto tan pronto como sea posible, ya que si se mantiene por un largo periodo a altas temperaturas podría alterarse tanto el sabor como el color. Si los frascos se sumergen de inmediato en agua fría, el cambio brusco de temperatura puede hacer que se rompan los envases. Si se planea trabajar a mayor escala, se pueden fabricar localmente equipos simples que permitan el enfriamiento gradual del producto. Es necesario señalar que durante la primera fase del enfriado se produce el sellado entre la tapa y el envase a medida que se va creando el vacío, y que el agua puede ser succionada dentro del envase. Por ese motivo, resulta importante utilizar agua ligeramente clorinada.

- **Etiquetado y presentación**

La presentación del producto al consumidor es el paso final -y quizá el más importante- en el ciclo de producción. Dedicarle una atención adecuada permitirá mejorar las ventas con un mínimo costo extra. Las decisiones que se tomen acerca del tamaño de los frascos u otro tipo de envases, el periodo de expiración, el etiquetado y la propaganda, por citar algunos aspectos, determinan el tipo de consumidor y el mercado al que el producto irá dirigido. Deben tomarse en cuenta los factores mencionados, y se aconseja la asesoría de un profesional especializado.

Generalmente se utiliza el etiquetado a mano, a pesar de que existen equipos especiales que se operan manualmente. A no ser que se tenga en mente trabajar a gran escala no es recomendable usar máquinas de etiquetado automático.

Control de calidad

El control de calidad no tiene que ser muy costoso y su importancia no debe ser subestimada. Todas las empresas deben introducir alguna forma de control de calidad, sin importar el volumen de operaciones, para asegurar una calidad uniforme en el producto y reducir las pérdidas por devolución. El productor debe demostrar responsabilidad frente al consumidor.

Para asegurar la calidad del producto deben verificarse medidas que se mencionan a continuación en todas las etapas del proceso:

ETAPA DEL PROCESO

Selección de la Fruta:

Acondicionamiento de la fruta

Filtrado

Pasteurizado

MEDIDAS

madura, sin hongos, insectos o magulladuras, color, tamaño y variedad

Lavado, pelado y libre de insectos

Jugo de apariencia cristalina

Temperatura y tiempo indicados, mover constantemente verificando que el jugo se calentó de manera uniforme,

Llenado	determinar el contenido de azúcar mediante el uso de refractómetro. Limpieza de la boca del envase, para asegurar el perfecto sellado.
Envasado	Esterilización de los envases, sin rajaduras u otros daños, el tamaño y la forma adecuados y el sellado al vacío.

Además de todas las medidas mencionadas anteriormente, deben verificarse todos los factores que intervienen en el proceso productivo, tales como la higiene de los trabajadores, la limpieza de la planta, los uniformes y los utensilios.

Aditivos alimentarios

Compuestos no considerados alimentos, pero que se añaden a éstos para ayudar en su procesamiento o fabricación, o para mejorar la calidad de la conservación, el sabor, color, textura o aspecto.

Las vitaminas, minerales y otros nutrientes añadidos para reforzar o enriquecer el alimento, quedan por lo general, excluidos de la definición de aditivos, tales como hierbas, especias, sal, levadura o proteínas hidrolizadas para destacar el sabor.

En la mayoría de los países sólo se pueden emplear para fabricar alimentos que comprobados hasta demostrar su seguridad e incluidos en una lista de aditivos autorizados. En la etiqueta se debe consignar la clase de compuesto y nombre y/o número de la lista autorizada. Los aditivos se clasifican por su función en:

I. Colorantes

Sustancias químicas sintéticas, minerales y pigmentos naturales (incluida la clorofila), carotenoides y antocianinas, que se pueden añadir a los alimentos para mejorar su color.

II. Conservantes

Se utilizan para proteger los alimentos contra la proliferación de microorganismos que pueden deteriorarlos o envenenarlos, con lo cual se aumenta el periodo de vida del producto. Tales compuestos incluyen los ácidos sórbico y benzoico y sus sales, dióxido de sulfuro y sus sales, así como nitritos y nitratos utilizados en salmueras. Hay además diversos ácidos orgánicos que se producen de forma natural, como los ácidos fumárico, málico, propiónico y acético y sus sales, que se utilizan para dar sabor y para controlar la acidez de los alimentos, así como por tener una efectiva acción antimicrobiana. Otros compuestos, como el bifenil y sus derivados, se emplean sólo en las cortezas de cítricos y otras frutas para minimizar el ataque de hongos o bacterias.

III. Reguladores de acidez

Los álcalis (incluidos los hidróxidos de magnesio, calcio, potasio y sodio) se pueden utilizar para neutralizar el exceso de acidez en los alimentos. Los ácidos y sus sales se usan para dar sabor y también para controlar el pH de los alimentos.

IV. Potenciadores del sabor

En este grupo están los dulcificantes, algunos de los ácidos antes mencionados, extractos naturales de frutas, hierbas, y compuestos sintéticos que imitan los sabores naturales.

TIIFICACION DEL PRODUCTO

CLASIFICACION ARANCELARIA

En el mercado de Estado Unidos el jugo de papaya no tiene fracción arancelaria propia, y se encuentra agrupado dentro de la fracción: **2009806090—Juice of any others single fruit unfermented.** (Jugos de una sola fruta no fermentada).

<http://dataweb.usitc.gov/scripts/staged.asp>

La Tarifa es 0% Ad Valorem y 0% Especifico por el CBI o CBERA (Caribbean Basin Initiative) Preference Para nuestro país ICC (Iniciativa de la Cuenca del Caribe) – **(ANEXO A)**

Las Reglas de Origen que se manifiestan para los productos de El Salvador en específico son:

- El bien debe ser importado directamente del país beneficiario dentro del territorio comercial de los Estados Unidos de América y Canadá. **(ANEXO B)**
- El bien debe haber sido producidos en El Salvador, este requerimiento se satisface cuando el producto se produce y procesa en el país de origen, o cuando el producto es sustancialmente transformado en otro bien o artículo de comercio dentro del país miembro.
- Al menos el 35% del valor aparente del producto debe consistir en el valor de la materia prima y en los costos directos del proceso operativo para su elaboración

Asimismo, al presente la Región Centroamericana (Guatemala, Honduras, El Salvador, Nicaragua y Costa Rica) se encuentra negociando un Tratado de Libre Comercio con Los Estados Unidos de América.

Restricciones No Arancelarias.

REGULACIONES DE LA ADMINISTRACIÓN DE DROGAS Y ALIMENTOS

La base de las leyes modernas de los alimentos es el Acta Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos (FD&C)¹ de 1938, el cual otorga a la Administración de Drogas y Alimentos (FDA)², la autoridad para regular alimentos y componentes y define los requisitos para la rotulación honesta de los ingredientes. **(ANEXO C)**.

La Enmienda del FD&C Acto sobre los Aditivos en los Alimentos acogida en 1958, requiere la aprobación de la FDA para el uso de un aditivo, antes de ser incluido a un alimento. También exige que el manufacturero compruebe la seguridad del aditivo en todas las formas en que va a ser usado.

La Enmienda de los Aditivos en los Alimentos, excluyó dos grupos de sustancias del proceso regulatorio de los aditivos. Todas las sustancias que la FDA o el Departamento de Agricultura (USDA) determinaron como sanas y seguras para el uso en alimentos especificados antes de la enmienda de 1958, fueron señaladas como sustancias previamente sancionadas. Ejemplos de las sustancias previamente sancionadas, son el nitrato de sodio y el nitrato de potasio, ampliamente usados para preservar carnes para fiambres y una variedad de embutidos.

Una segunda categoría de sustancias excluidas del proceso regulatorio de los aditivos en los alimentos, son generalmente reconocidos como seguras, o sustancias GRAS. Las sustancias GRAS son aquellas cuyo uso es generalmente reconocido por los expertos como seguras, basados en la extensiva historia de su uso en los alimentos antes de 1958, o en evidencia científica publicada. Sal, azúcar, especias, vitaminas y glutamato monosódico, están clasificadas como sustancias GRAS, junto con centenares de otras sustancias. Los manufactureros pueden solicitar a la FDA la revisión del uso de una sustancia para determinar si puede considerarse en la categoría de GRAS.

¹FD&C Federal Food, Drug, and Cosmetic Act.

²FDA Food and Drug Administration.

Desde 1958, la FDA y el Departamento de Agricultura han continuado la vigilancia de las sustancias previamente sancionadas y las de GRAS, en vista de nueva información científica. Si la nueva evidencia sugiere que una sustancia, GRAS u otra de las previamente sancionadas puede ser insegura, las autoridades federales pueden prohibir su uso o exigir estudios adicionales para determinar su nivel de seguridad.

En 1960 el Congreso aprobó legislación similar regulando los colores de los aditivos. La Enmienda Sobre Los Colores en los Aditivos del Acto FD&C, exige que los tintes usados en alimentos, drogas, cosméticos y ciertos dispositivos médicos, tengan la aprobación de la FDA, antes de ser ofrecidos al mercado. Al contrario de los aditivos de los alimentos antes de la aprobación de la ley, el uso de los colores fue permitido únicamente después de haber sido sometidos a exámenes adicionales para confirmar su seguridad. De los 200 colores de la lista provisional, 90 han sido escogidos por su seguridad y el resto han sido eliminados por la FDA o desechados por la industria.

Tanto la Enmienda de los Aditivos en los Alimentos como la Enmienda de los Colores en los Aditivos, ambos incluyen una cláusula que prohíbe la aprobación de un aditivo, si se encuentra que este ha causado cáncer en humanos o en animales. Esta cláusula es conocida comúnmente como la Cláusula Delaney, llamada así en honor de su patrocinador, el Representante Demócrata James Delaney de New York.

Regulaciones conocidas como Good Manufacturing Practices (GMP) ponen un límite a la cantidad de aditivos usados en los alimentos. Los fabricantes pueden usar únicamente la cantidad necesaria de un aditivo para alcanzar el efecto deseado.

CODEX ALIMENTARIUS

El Codex Alimentarius es especialmente pertinente para el comercio alimentario internacional. Los beneficios para el comercio mundial de alimentos en constante aumento de contar con unas normas alimentarias uniformes que protejan a los consumidores son evidentes. No es de extrañar, pues, que tanto el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo SFS) como el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (Acuerdo OTC), aprobados en la Ronda Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales y administrados por la Organización Mundial del Comercio (OMC), alienten la armonización internacional de las normas alimentarias. En sus intentos de armonización, el Acuerdo SFS ha elegido las normas, directrices y recomendaciones del CODEX como medidas que ha de adoptar preferentemente la comunidad internacional para facilitar el comercio de alimentos. **(ANEXO D Norma General de Néctares de Frutas).**

En ese sentido, se reconoce que las normas están justificadas científicamente y constituyen puntos de referencia por los que pueden evaluarse las medidas y reglamentos alimentarios nacionales con arreglo a los parámetros jurídicos de los Acuerdos de la Ronda Uruguay.

En los Principios Generales del Codex Alimentarius se establece el «Formato de las normas de productos del Codex». Este comprende las siguientes categorías de información:

- **Ámbito de aplicación:** incluido el nombre de la norma;
- **Descripción, factores esenciales de composición y calidad:** definición de la norma mínima para el alimento;
- **Aditivos alimentarios:** únicamente los autorizados por la FAO y la OMS;
- **Contaminantes;**
- **Higiene y pesos y medidas;**
- **Etiquetado:** de acuerdo con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados;
- **Métodos de análisis y muestreo.**

Los **Comités de Asuntos Generales** reciben este nombre porque sus actividades son pertinentes para todos los Comités sobre Productos, y dado que su labor se aplica con carácter general a todas las normas para productos, los Comités sobre Asuntos Generales se denominan a veces «comités horizontales». Los comités de esta categoría son nueve:

- Comité sobre Principios Generales, con Sede en Francia
- Comité sobre Etiquetado de los Alimentos, con Sede en Canadá
- Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, con Sede en Hungría
- Comité sobre Higiene de los Alimentos, con base en los Estados Unidos
- Comité sobre Residuos de Plaguicidas, con su Centro en los Países Bajos
- Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes, con Sede los Países Bajos
- Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos, con su base en Australia
- Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, con Sede en Alemania (Comité de Asuntos Generales por lo que concierne a la nutrición)
- Comité sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos, con su Centro en los Estados Unidos.

Los **Comités sobre Productos** están encargados de elaborar normas para determinados alimentos o grupos de alimentos. Con el fin de distinguirlos de los «comités horizontales» y reconocer sus competencias exclusivas, reciben con frecuencia el nombre de «comités verticales». Los comités de esta categoría son trece:

- Comité sobre Grasas y Aceites, hospedado por el Reino Unido
- Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros, hospedado por Noruega
- Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos, (anteriormente Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios Referentes a la Leche y los Productos Lácteos), hospedado por Nueva Zelanda
- Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas, hospedado por México
- Comité sobre Productos de Cacao y Chocolate, hospedado por Suiza
- Comité sobre Azúcares, hospedado por el Reino Unido
- Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, hospedado por los Estados Unidos
- Comité sobre Proteínas Vegetales, hospedado por Canadá
- Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas, hospedado por los Estados Unidos
- Comité sobre Productos Cárnicos Elaborados, hospedado por Dinamarca
- Comité sobre Sopas y Caldos, hospedado por Suiza
- Comité sobre Higiene de la Carne, hospedado por Nueva Zelanda
- Comité sobre Aguas Minerales Naturales, hospedado por Suiza

En nuestro país La clasificación arancelaria que le corresponde al jugo concentrado de papaya de acuerdo al Sistema Arancelario Centroamericano (SAC), es la siguiente:

CODIGO	DESCRIPCIÓN
2009	Jugos de frutas u otros frutos (incluido el mosto de uva) o de hortalizas (incluso silvestres), sin fermentar y sin adición de alcohol, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.
200980	Jugo de cualquier otra sola fruta o fruto u hortaliza
20098090	Otros

El Derecho Arancelario a la importación aplicable es de 15% sobre el valor CIF

www.sieca.org.gt

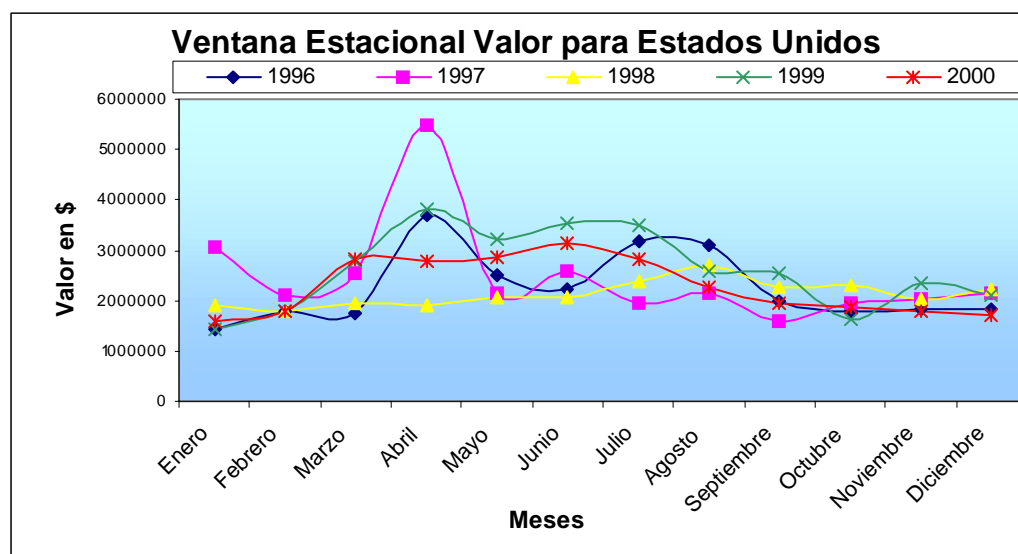
COMPORTAMIENTO DEL PRODUCTO EN EL MERCADO DE ESTADOS UNIDOS

La información estadística contenida en el Programa que maneja el Sistema de Información de Importaciones (SIDI), el cual contiene la base de datos para cuatro mercados metas, incluyendo el mercado de Estados Unidos para un periodo de cinco años, nos indica que las importaciones para la fracción arancelaria **2009806090** denominada “Jugos de una sola fruta no fermentada”, que comprende el jugo de papaya, fueron:

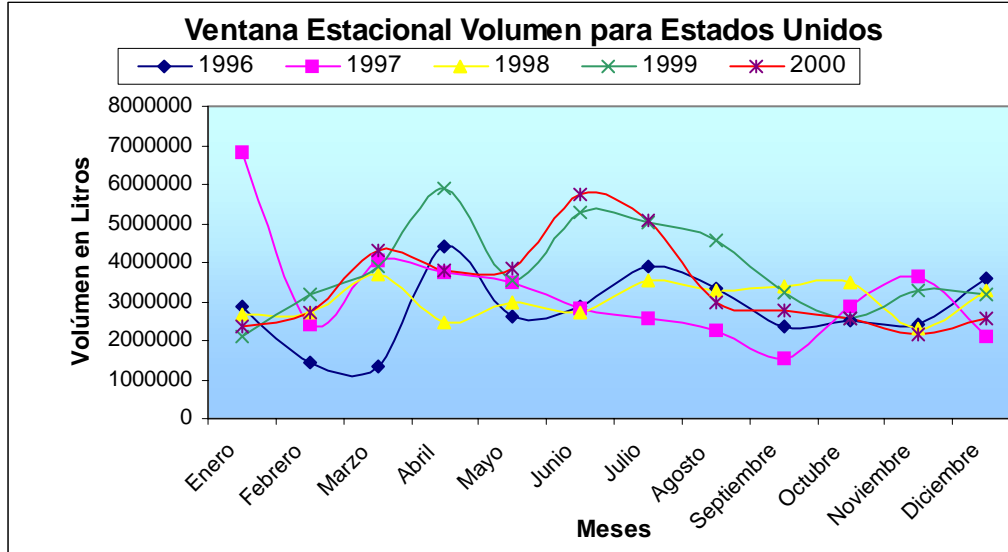
AÑO	IMPORTACIONES DE JUGOS DE FRUTAS	
	VALOR \$	VOLUMEN (Litros)
1996	27,058,249	33,656,909
1997	29,727,676	38,332,392
1998	25,583,213	36,407,475
1999	31,281,779	45,702,519
2000	27,379,265	40,848,632

Para el año 2000, las importaciones fueron de 40.8 millones de litros de jugo, por un valor de 27.3 millones de Dólares, valores menores que en el año de 1999, lo que indica una disminución de importaciones.

Las gráficas de ventana estacional, tanto en valor como en volumen, tienen similar comportamiento; en ellas se puede ubicar el ciclo de auge de las importaciones de jugos de una sola fruta, entre los meses de abril y agosto.



Fuente: Sistema de Información de Importaciones (SIDI)



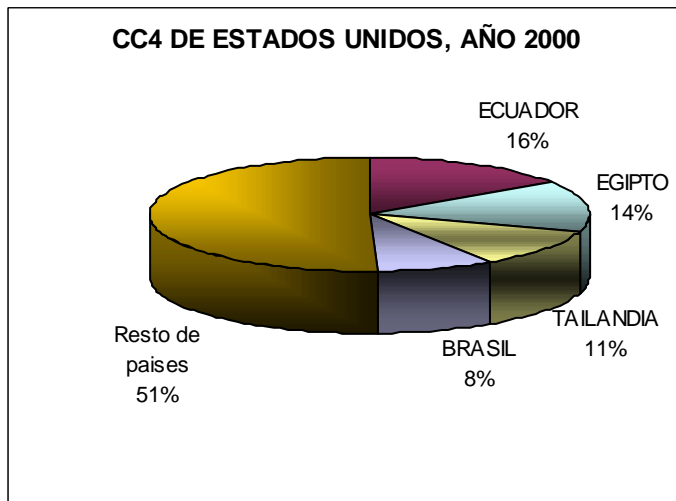
Fuente: Sistema de Información de Importaciones (SIDI)

De acuerdo a los resultados de la Tasa de Crecimiento Media Anual (TCMA) de 0.83% en Valor y de 2.99 % en Volumen, se puede afirmar que el mercado de jugos en Estados Unidos para el período en estudio ha tenido un mínimo crecimiento en valor y mayor en volumen, situación que da cierta desventaja por que al relacionarlos indica un decrecimiento.

	TCMA % Jugos
VALOR	0.83
VOLUMEN	2.99

Fuente: Sistema de Información de Importaciones (SIDI)

Los Cuatro Principales Competidores (CC4) de los jugos comprendidos en la fracción 2009806090, en el mercado de los Estados Unidos durante el año 2000, fueron los países de Ecuador, Egipto, Tailandia y Brasil con una participación de 16, 14, 11 y 8 % del mercado respectivamente, porcentajes que sumados hacen un total de 49%, dejando un 51% para otros mercados, lo cual favorece el ingreso de nuevos competidores al mercado y se muestra en la gráfica siguiente:

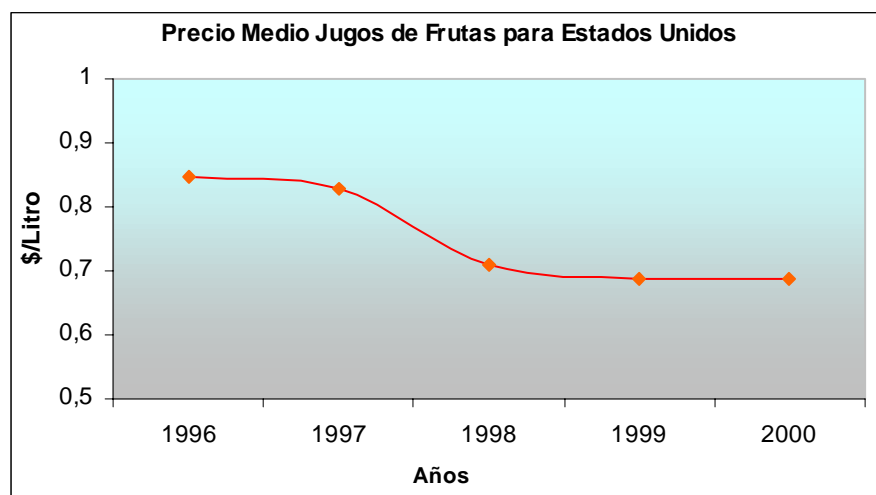


Para los años 1996 –1999 la Concentración de los 4 principales Competidores en el mercado de Estados Unidos fue similar a la resultante en el año 2000, tal como se muestra a continuación, incluyendo el porcentaje de participación que les queda a los demás países:

AÑO	CC4 %	Participación otros países
1996	58	42
1997	55	45
1998	48	52
1999	47	53
2000	49	51

La relación valor - volumen (Precio Medio Anual) de las importaciones de jugos de una sola fruta en el mercado de Estados Unido muestra una tendencia decreciente desde el año de 1996, que fue de 0.85 \$/Litro, al año de 1999 luego sigue constante hasta el año 2000.

AÑO	PRECIO MEDIO JUGOS DE FRUTAS \$/Litro
1996	0.84749942
1997	0.82732208
1998	0.7108985
1999	0.68794125
2000	0.68841367



ANÁLISIS DE LOS MERCADOS DE CANADÁ, MÉXICO Y JAPÓN

Para la elección del mercado meta al que se dirigirá el Perfil de Negocios para la exportación de jugo concentrado de papaya, se analizó el comportamiento de los cuatro mercados de los cuales se tiene datos para los años de 1996 al 2000 en el Sistema de Información de Importaciones (SIDI), que son México, Japón Estados Unidos y Canadá.

Inicialmente se identificaron las diferentes fracciones arancelarias bajo en las que se clasifica el Jugo Concentrado de papaya para cada uno de los países y se determinó que en todos ellos después de los seis dígitos no tiene una fracción específica y tiene que ubicarse en una general. Por las denominaciones en el mercado de Japón el jugo de papaya se tiene que ubicar en dos fracciones que son 2009.80119 Jugos de una sola fruta conteniendo adición de azúcar y 2009.80129 Jugos de una sola fruta no conteniendo adición de azúcar.

Luego se analizó la concentración de los cuatro principales competidores (CC4), que en Japón para la primera de las fracciones es de 97%, correspondiéndole el (78%) a Brasil, 11% a Tailandia, 6% a Turquía y 2% a Alemania, quedando una oportunidad para otros mercados de únicamente el 3%, lo cual no es muy atractivo para que nuestro país exporte. En la segunda fracción arancelaria el mayor porcentaje de mercado lo tiene Estados Unidos con un 49% de participación, quedando un poco más de posibilidades para el resto de los países que quisieran convertirse en proveedores del mercado japonés, que en términos porcentuales es del 12%.

Para México y Canadá, Estados Unidos, es el principal proveedor de este producto, con el 77% y 75% del mercado en forma respectiva, lo que puede ser consecuencia de la cercanía física y de la existencia del Tratado de Libre Comercio entre ellos, en general el porcentaje de mercado que queda para los demás países es 5 y 9 % respectivamente.

Las gráficas de Ventana Estacional de los 3 mercados tanto el valor como en volumen, no nos dan una orientación clara, ya que en cada año tienen un comportamiento distinto y no se observa estacionalidad en las importaciones.

En cuanto al precio medio (relación entre el valor y el volumen de las importaciones), el mercado de Japón muestra una tendencia creciente en el período comprendido entre los años de 1997 al 2000 de 3.15 a 4.18\$/litro; para el mercado de Canadá únicamente disponemos de información de importación en el sistema para tres años (1998 – 2000), y la tendencia es similar a la del mercado de Japón, mostrando crecimiento de 3.1-3.4\$/litro; finalmente el mercados de México presenta desde el año de 1997 al 2000 un decrecimiento entre 1.5 –1.4\$/litro, los cuales comparados con los de Japón y Canadá son 50% menores, lo cual no lo hace atractivo para ser elegido como mercado meta para nuestro jugo de papaya. **(ANEXO E-1 Gráficas).**

BASES DE COMPETENCIA

Se consideran como Bases de Competencia de los jugos de papaya las características específicas de carácter físico, químico, organolépticas o de mercado, que los hacen diferente a los demás y que el productor puede controlar para obtener una ventaja competitiva en el mercado.

De las variedades comerciales de papaya cultivadas en el país, se acotó este perfil al procesamiento para convertir en jugo de la variedad de papaya Hawaiana en cualquiera de sus especies (Solo Sunrise, Solo Sunset, Kapoho Solo y la) Waimanalu X 77, en consideración a que es la única variedad que cuenta con autorización de ingreso en forma fresca y mayor aceptación en el mercado objetivo de los Estados Unidos.

Se escogió la variedad de papaya Hawaiana para la elaboración de nuestro jugo por las características de sabor dulce y de cáscara dura, que le da resistencia al ataque de la mosca del mediterráneo; en consecuencia les permite al jugo tener aceptación en el mercado meta por su sabor y la seguridad de que procede de materias primas sanas y libres de defectos.

En el jugo de papaya como producto a ser comercializado, las características básicas a tomar en consideración son: Precio/ Volumen en litros, Características Organolépticas, Contenido Nutritivo, Características Físico-Químicas, Empaque /Embalaje y Etiquetado; a excepción de la primera, las especificaciones de cada una de las características están establecidas con valores fijos o porcentuales en normas o estándares internacionales como y se describen con su justificación y criterio de medición en el Cuadro Bases de Competencia.

BASES DE COMPETENCIA PARA JUGO DE PAPAYA “HAWAINA”

CRITERIOS	DESCRIPCION	JUSTIFICACION	CRITERIOS DE MEDICION
VARIEDAD DE FRUTA	De las variedades cultivadas en el país se seleccionó para ser procesada en jugo, la que tiene aceptación en el mercado meta.	Por contar con certificación para ingresar en el mercado de Estados Unidos, así como la atraktividad para el comprador (aceptación en el mercado meta)	Papaya hawaiana
PRECIO/ VOLUMEN	El valor en US\$/Volumen que paga el comprador	Característica de importancia tanto para el comprador, como para el productor-comercializador, relacionada con el rendimiento. De preferencia debe ser FOB	En US\$ / Volumen en Litros, de preferencia FOB
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Corresponde a aquellas características que se miden con los órganos sensoriales: sabor, color y aroma.	Esta característica es fundamental para el consumidor, ya que determina su preferencia.	Medida Cualitativa, depende de los gustos de los consumidores.
CONTENIDO NUTRITIVO	Relativa a la concentración de vitaminas, proteínas, minerales, enzimas naturales de la fruta de papaya y el agregado de conservantes y/o aditivos empleados en el proceso.	Característica fundamental para el consumidor, por el valor nutritivo del jugo, que tiene que ser similar al de la fruta (papaya)	En % de cada una de las especificaciones señaladas

CRITERIOS	DESCRIPCION	JUSTIFICACION	CRITERIOS DE MEDICION
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Relacionadas a la calidad del jugo y ligadas a las medidas tomadas en el procesamiento de la fruta en base a especificaciones contenidas en Normas.	Fundamental para el comprador y el consumidor final, determinan la calidad del producto	Medidas cuantitativas, se dan en valores fijos o porcentuales establecidos en normas como el Codex Alimentarius.*
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Se refieren al recuento en el jugo de mesófilos, hongos, levaduras, bacterias, coliformes totales y materias fecales	Fundamental para el comprador y el consumidor final, determinan la calidad del producto.	Medidas cuantitativas, se dan en valores fijos o porcentuales establecidos en normas como el Codex Alimentarius.*
DEFECTOS GENERALES	Se refiere al contenido de agroquímicos, fragmentos de insectos u otros animales.	Fundamental para el comprador y el consumidor final, determinan la calidad del producto.	Medidas cuantitativas, se estipulan en valores de tolerancia que máximos que permiten las normas.
EMPAQUE / EMBALAJE	Corresponde al envasado y embalaje adecuado para la conservación y el transporte del jugo. Se utilizan diferentes tipos de materiales o presentaciones, de acuerdo al volumen de venta, siempre buscando mantener las características propias del producto.	Depende de volumen y presentación requeridos por el cliente. Debe cuidarse que el empaque escogido mantenga la calidad del producto y se asegure su conservación.	Para volúmenes grandes (a granel): Bolsas plásticas en tambor de Acero; recipientes o cubetas de plástico rígido. Para volúmenes pequeños destinados al consumo final: envases de vidrio, con tapa abre-cierra, aluminio y cartón Tetra Brik; contenidos en cajas de cartón de 12 o 24 unidades (envases).
ETIQUETADO (ANEXO F)	Se refiere a la etiqueta impresa que llevará el envase y/o el empaque, en sus diferentes medidas y está relacionada a la presentación al consumidor final.	En la etiqueta debe de especificarse, el volumen o medida exacto de los envases, el contenido nutricional del producto e ingredientes utilizados en la producción; sus características, fecha de vencimiento y otros de conformidad a lo establecido en normas nacionales e internacionales.	Medida cualitativa, de carácter necesario y tiene relación con la atractividad del producto para el consumidor.

*Las características Físico-Químicas y las respectivas especificaciones medibles en el jugo de papaya, son las siguientes:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
Cantidad de sólidos solubles, medidos por lectura refractométrica, expresadas en porcentaje en peso o en grados Brix a 20 °C.	11 – 13 °Brix
Sólidos en suspensión, medidos en porcentaje en volumen	35 – 40 % en peso
Acidez como ácido cítrico, medidos porcentaje	0.25 – 0.35
Acidez titulable o iónica, medida en unidades de PH	3.8 – 4.5

FERIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

FERIA	PAIS	FECHA	CORREO
FRUIT LOGISTICA 2002 Feria internacional sobre el marketing en frutas y hortalizas	BERLIN (Alemania)	Del 10/01/2002 al 12/01/2002	brifer@attglobalnet http://www.messe-berlin.de
Food, Hotel and Tourism Bali 2002	Indonesia	31 de enero al 2 de febrero	info@koelnmesse.de http://www.koelnmesse.de
INTERNATIONAL FOODTEC INDIA Feria de Tecnología Alimentaria	CHENNAI (India)	Del 9/02/2002 al 12/02/2002	
BIOFACH Feria Internacional de Alimentos ecológicos y Productos naturales	Nuremberg, Alemania	14-17 febrero 2002	bgauger@nuernbergmesse.de http://www.nuernbergmesse.de
Canadian Food & Beverage Show 2002 USDA Supported	Canadá	17 al 19 de febrero del 2002	chin@fas.usda.gov
BC Foodservice Expo 2002	Canadá	3-5 de marzo del 2002	Email: gacs@berfa.com Webpage: http://www.berfa.com
Food and Beverage Conference	Canadá	3-5 de marzo del 2002	
ApEx-Atlantic Provinces Foodservice Expo	Canadá	10-12 de marzo del 2002	www.apextradeshows.com
Foodex 2002 USDA Supported!	Japón	12 – 15 de marzo del 2002	www.jma.or.jp/FOODEX/ atotokyo@fas.usda.gov
SAM 2002 Food and Agricultural Show	Morocco	14 – 17 de marzo del 2002	AgRabat@fas.usda.gov
Food Showcase Korea 2002 USDA Supported!	República de Corea	18 – 19 de marzo del 2002	www.atoseoul.com/ atoseoul@fas.usda.gov
European Seafood Show (2002) USDA Supported!	Bélgica	23 – 25 de abril del 2002	food@divcom.com www.euroseafood.com
Food Ingredients China 2002 USDA Supported!	República de China	1-3 de abril del 2002	www.ift.org slserfling@ift.org
Serca's Carnival Food Show-Toronto	Canadá	9-10 de abril del 2002	
Next step, Scandinavian Food & Retail Convention	Noruega	9-11 de abril del 2002	staff@stofair.se
Food & Hotel Asia 2002 USDA Supported!	Singapur	9-12 abril del 2002	Comtours@aol.com chin@fas.usda.gov
ARFEX Alberta Restaurant and Foodservices Exposition	Canadá	10-11 abril del 2002	http://www.arfa.net
Specialty Food and Drinks	Italia	10-15 abril del 2002	Vasco Restell-restello@veronafierre.it
Canadian Fine Food Show	Canadá	Abril del 2002	plunney@crfa.ca http://www.ofbshow.com
Specialty Food and Drinks	Italia	Abril 11-15 del 2002	www.fas.usda.gov
FRUTAS & VERDURAS 2002 Exposición de Tecnología, Insumos y Servicios para el Sector	Buenos Aires. Argentina	7-10 mayo.	www.horticom.com
America the Bountiful, A Celebration of American Food	Filipinas	Abril 15 – Mayo 19 del 2002	AgManila@fas.usda.gov http://www.fas.usda.gov
Food & Ingredients South America 2002 USDA Supported	Brasil	Verano del 2002	jcacciabondo@ift.org chin@fas.usda.gov
IFIA 2002-International Food Ingrid. & Additives USDA Supported!	Japón	May 2002	jcacciabondo@ift.org chin@fas.usda.gov
MACFRUT – TRANSWORLD –	Cesena. Italia	9-12 mayo	www.horticom.com

Dirección de Desarrollo Competitivo de las Exportaciones
Subdirección de Inteligencia Competitiva

FERIA	PAIS	FECHA	CORREO
AGRO.BIO.FRUT. Feria Internacional de Productos, Equipamientos, Tecnología y Servicios para la Producción de Frutas y Hortalizas			
U.S. Food Showcase -FMI 2002 <i>USDA Supported!</i>	Estados Unidos	May 5-7, 2002	rluca@cmgexpo.com
SIAL CHINA Feria Internacional de Alimentación y Bebidas	SHANGHAI (China)	Del 22/05/2002 al 24/05/2002	http://www.sialfr
Seafood/Almonds/Dried Fruits/Rice/Wine Menu Demonstration for HRI	Austria	Finales de mayo a Junio	
World Ethnic and Specialty Food Show	Francia	Junio 10 –11 del 2002	gauthierr@fas.usda.gov
Food & Hotel South China 2002 <i>USDA Supported!</i>	China	Junio 26 – 28 del 2002	atos@public.sta.net.cn
Congreso Internacional de Fruticultura	Toronto. Canadá	11–17 agosto.	www.horticom.com
Fine Food Australia	Australia	1 – 4 de Septiembre del 2002	food@ausexhibit.com.au www.foodaustralia.com.au
World Food Moscow 2002 <i>USDA Supported!</i>	Federación Rusa	4 – 27 de Septiembre del 2002-02-07	agtrade@corbina.ru
FRUTAL 2002	CEARÁ - Fortaleza (Brasil)	Del 16/09/2002 al 19/09/2002	geral@sindifrutacombr http://www.sindifrutacombr
Riga Food Fair	Latvia	11 –14 de Septiembre del 2002	info@btl.lv www.btl.lv
Food & Hotel Africa 2002 (American Cafe) <i>USDA Supported!</i>	Sur África	Del 29 de Septiembre al 2 de Octubre del 2002	helm@fas.usda.gov
CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE ALIMENTACIÓN CONVENIENTE	(Holanda)	Del 10/10/2002 al 11/10/2002	ddebruijn@europoint-bvcom http://www.europoint-bvcom
International Food Fair 2002	Japón	Del 10 – 14 de Octubre del 2002	iff@kix.or.jp
Trends Foodservice Expo	Canadá	16 de Octubre del 2002	
9th Annual Agrilink/3rd Annual Foodlink	Filipinas	17 al 19 de Octubre del 2002	: friid@mozcom.com
PMA CONVENTION & EXPOSITION Exposición y Convención sobre el Comercio Internacional de Frutas y Hortalizas en fresco	New Orleans. Estados Unidos.	18–22 octubre	www.horticom.com
SIAL Salón Internacional de la Alimentación	Paris. Francia	20–24 octubre.	www.horticom.com
China National Fisheries and Seafood Expo 2002	República de China	Noviembre del 2002	
Stockholm Food and Beverage Show	Finlandia	Noviembre del 2002	

Dirección de Desarrollo Competitivo de las Exportaciones
Subdirección de Inteligencia Competitiva

FERIA	PAIS	FECHA	CORREO
VII Simposio Internacional del Mango	Planaltina (DF). Brasil.	Septiembre 2002.	www.horticom.com
Foodapest 2002 USDA Supported!	Hungría	Noviembre del 2002	joneste@fas.usda.gov
Americas Food & Beverage 2002 USDA Supported!	Estados Unidos	4-5 de Diciembre del 2002	
Food & Hotel Indonesia 2003 USDA Supported!	Indonesia	2-5 Abril del 2003	
Tallinn Food Fair 2002	Estonia	No anunciada	foodfair@profexpo.ee www.fair.ee

FACTORES DE COMPETITIVIDAD PARA JUGO DE PAPAYA EN EL SALVADOR.

Se denominan factores de competitividad, a las características y aspectos identificados como bases de competencia para la comercialización del jugo de papaya en el mercado meta de los Estados Unidos, y que cumple o puede cumplir el jugo de papaya fabricado en nuestro país; que como ya mencionamos son: la variedad de la fruta que se emplee como materia prima en la producción del jugo, el precio del jugo en relación al volumen de venta, las características organolépticas (sabor, color y olor), el contenido nutritivo, las características físico-químicas, el empaque o embalaje, y el etiquetado.

En El Salvador, únicamente se ha identificado una pequeña empresa productora de jugo de papaya que utiliza como materia prima la papaya fresca y los comercializa en envases plásticos de un litro. Empresa denominada Inversiones del Progreso Salvadoreño, S.A. de C.V. (INPROSAL) la que destina toda su producción al mercado interno, pero tiene interés en ampliar su capacidad instalada en un corto plazo, para alcanzar los niveles necesarios para exportar a México y los Estados Unidos.

En la actualidad en El Salvador, no existe el área de cultivo suficiente de papaya para abastecer el mercado interno de fruta fresca para consumo, mucho menos como para proveerla como materia prima a una industria de jugos para su exportación. Según información de la Dirección de Agronegocios es necesario importar considerables cantidades de papaya, principalmente del país vecino de Guatemala y otros, para abastecer la demanda interna; y para poder prescindir de esas importaciones de papaya fresca, se requiere incrementar el área cultivada de papaya en por lo menos 100 manzanas más.

Lo que se confirma con la información estadística sobre importaciones y exportaciones de papayas clasificadas en la partida arancelaria 0807.20.00 realizadas por nuestro país durante los años 1998 al 2001 reportadas por el Centro de Trámites de Exportación (CENTREX), en donde los valores y volúmenes mayores de importación proceden de Guatemala. En cuanto a las exportaciones para el mismo período, únicamente para el año 1999, El Salvador registró una exportación de US\$ 80.00 y 37 kg. Hacia Alemania Occidental.

IMPORTACIONES DE PAPAYA 0807.20.00 de El Salvador

PAÍS	Año 1998		Año 1999		AÑO 2000		AÑO 2001	
	Valor (US\$) C.I.F.	Volumen (Kg.)	Valor (US\$) C.I.F.	Volumen (Kg.)	Valor (US\$) C.I.F.	Volumen (Kg.)	Valor (US\$) C.I.F.	Volúmen (Kg.)
ESTADOS UNIDOS (U.S.A.)					790.87	400.93	2246.44	1046.38
GUATEMALA	147715.59	1637145	430740.65	2208140	676218.1	3458047.67	346124.23	1239910.4
HONDURAS					16066.1	158602.45	7926.81	66360
NICARAGUA							176.92	284
REPUBLICA CHECA							473.15	1840
GRECIA							473.15	1818
TOTAL	147715.59	1637145	430740.65	2208140	693075.07	3617050.57	357420.7	1311258.7

De la relación del valor total de las importaciones con su respectivo volumen, tenemos que en forma unitaria el país pago en los años 1998, 1999, 2000 y 2001 en promedio 0.09, 0.19, 0.19 y 0.27 \$/Kg. respectivamente.

EXPORTACIONES DE PAPAYA 0807.20.00 DE EL SALVADOR

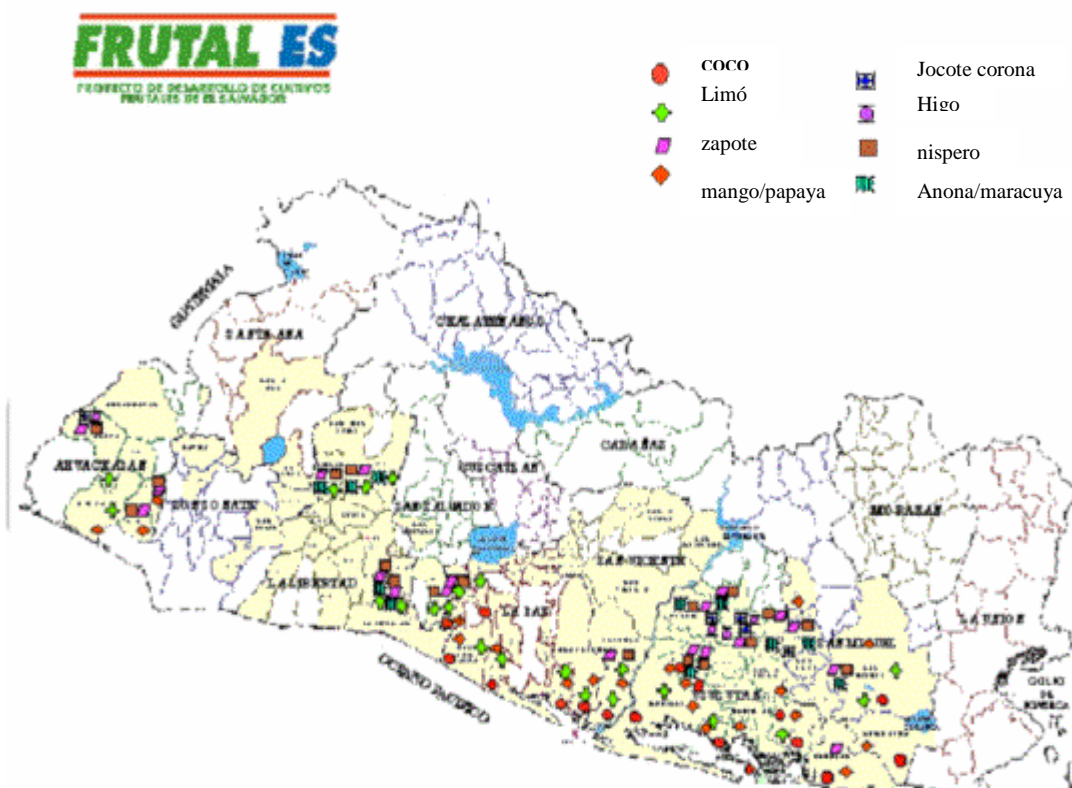
PAÍS	Año 1998		Año 1999		AÑO 2000		AÑO 2001	
	Valor (US\$) C.I.F.	Volúmen (Kg.)	Valor (US\$) C.I.F.	Volúmen (Kg.)	Valor (US\$) C.I.F.	Volúmen (Kg.)	Valor (US\$) C.I.F.	Volúmen (Kg.)
ALEMANIA OCCIDENTAL			80	37				
TOTAL			80	37				

FUENTE: Banco Central de Reserva de El Salvador

www.elsalvadortrade.com.sv

Por otra parte, no se encontró datos estadísticos, sobre las áreas cultivadas de papaya en nuestro país, únicamente se logró identificar 2 Asociaciones Cooperativas de Producción Agropecuaria ubicadas en Tacuba, Departamento de Ahuachapán, que cultivan 12 manzanas de la variedad Izalco, denominadas HUATZAMALLÚ y San Rafael Tacuba.

En razón de lo anterior, los factores de competitividad se limitan al cumplimiento de las características señaladas como bases de competencia. Pero es importante mencionar que las condiciones ambientales naturales existentes en nuestro país son propicias para el cultivo de papaya hawaiana, para ser exportada a los Estados Unidos, principalmente en los Departamentos de San Vicente, La Paz y La Libertad de nuestro país y por consiguiente para la fabricación de jugo para los mismos propósitos. En el mapa siguiente se muestra la zona de nuestro país más propicia para el cultivo de papaya entre otros, tanto por el tipo de suelos como por sus condiciones climáticas, la cual se encuentra ubicada prácticamente a lo largo de la costa.



Así mismo, que se cuenta ya con la recién conformada sociedad de cultivadores de Papaya Hawaiana ASOPAPHAWAI, que han iniciado el proceso de cultivo de papaya de las variedades Hawaiana y Maradol siguiendo el proceso de control y monitoreo de plagas, atendiendo las regulaciones establecidas por USDA - APHIS en el documento Regulating the Importation of Fresh Fruits and Vegetables.

Por otra parte, existe interés para corto plazo de la Cooperativa de la Reforma Agraria La Maraionera (CORALAMA) del Departamento de San Miguel de introducir el cultivo de papaya intercalada con el cultivo de marañón, por lo menos en unas diez manzanas.

También es de señalar la existencia en el país de otras empresas cuya actividad es la fabricación de jugos de fruta en envases de cartón o plástico para consumo directo, las cuales no utilizan la papaya fresca como materia prima sino que el concentrado de las fruta que importan de otros países, entre los que figura Guatemala; empresas que pueden constituirse en consumidores del jugo concentrado que se fabrique a partir de la papaya fresca y en consecuencia en consecuencia en clientes potenciales, las que se describen en el cuadro presentado a continuación:

**EMPRESAS FABRICANTES DE JUGOS Y NÉCTARES
(CLIENTES POTENCIALES DE JUGO CONCENTRADO EN EL SALVADOR)**

EMPRESA	CONTACTO	DIRECCIÓN,TELEFONO Y FAX ,EMAIL	PRODUCTOS	PAISES A LOS QUE EXPORTA
ABECO, S.A. DE C.V.	SR. JOAQUIN MAURICIO DIAZ SORIA	9A.AV.SUR #6-0,COL.UTILA,STA.TECLA, LA LIBERTAD	20098090-01: NECTARES DE FRUTAS	CANADA ESTADOS UNIDOS GUATEMALA NICARAGUA COSTA RICA
EDT EL SALVADOR, S.A.	LIC. VICTOR MANUEL OCHOA ESPAQA	KM. 19 1/2 CARRETERA AL PUERTO, DE LA LIBERTAD, (503) 2889224 (503) 2285555	20098090-01: NECTARES DE FRUTAS	GUATEMALA
DEL MONTE DE CENTROAMERICA, S.A. DE C.V.	LIC. JUAN CARLOS MATEU	KM. 10 CARRET. AL PUERTO DE LA LIB., LOCAL COMERSAL, LA LIBERTAD, (503) 2246486 503) 2244486	20098090-01: NECTARES DE FRUTAS	GUATEMALA HONDURAS NICARAGUA COSTA RICA JAMAICA
BON APPETIT, S.A. DE C.V.	LIC. JOSE LUIS GARCIA	CARR.A SONSONATE, KM.27.5,ATEOS, LA, LIBERTAD,EL SALVADOR, (503) 3384066 (503) 3384101	20098090-01: NECTARES DE FRUTAS	GUATEMALA NICARAGUA COSTA RICA PANAMA
INDUSTRIAS CRISTAL	SR. CARLOS ERNESTO CAMPOS	Av. Independencia No.545, San Salvador Tel.(503)222-7566 Fax.(503)222-7346	JUGOS MANGO,MANZANA,PERA, MELOCOTON	REPUBLICA DOMINICANA CENTOAMERICA MIAMI LOS ANGELES
FOREMOST S.A.	ING. DAVID ZELAYA	Tel.(503)224-5577 y 223-2615	MARACUYA, NARANJA, PIÑA COLADA	GUATEMALA HONDURAS
SABORES COSCO DE EL SALVADOR SA DE CV	SRA. GLADIS DE JUAREZ Y ING. ERNESTO GUTIERREZ	TEL.(503)228-9902 FAX.(503)288-9379	ESENCIAS, MARACUYA, MANZANA, MELOTON, PIÑA,	PANAMA, CENTOAMERICA Y REPUBLICA DOMINICANA

EMPRESA	CONTACTO	DIRECCIÓN, TELEFONO Y FAX ,EMAIL	PRODUCTOS	PAISES A LOS QUE EXPORTA
EMBOTELLADORA COCA-COLA	ING. ROBERTO MONGE	TEL.(503)227-3144 FAX.(503)227-3855		
PALETAS SOMBRILLITAS	SRES. OSCAR LOPEZ Y LUIS RENE LOPEZ	GERARDO BARRIOS No. 823 ENTRE 13 Y 15 AV. SUR	MANGO, GUAYABA, MARAÑON, CHOCOLATE, ZAPOTE ETC.	CONSUMO NACIONAL
RIO SOTO	ING. SAÚL SALGUERO	1ª. CALLE ORIENTE No. 1008 SAN SALVADOR TEL.221-4011 FAX. 222-8572		
PRODUCTO MELOW	SRITA. MERCEDES ARTIGA	BARRIO EL CALVARIO 5ª. PTE. No.5 MEJICANOS 282-1722/226-0954	PALETAS,NANCE, ARAYAN, COCO, ETC.	CONSUMO NACIONAL

Las cifras de importaciones y exportaciones en valor y volumen de jugos concentrados de una sola fruta reportados por el CENTREX para el período nos confirman lo que se expone anteriormente.

IMPORTACIONES DE LA SUBPARTIDA 20098090

PAIS	AÑO 1998		AÑO 1999		AÑO 2000	
	Valor (US\$) C.I.F.	Volúmen (Kg.)	Valor (US\$) C.I.F.	Volúmen (Kg.)	Valor (US\$) C.I.F.	Volúmen (Kg.)
CANADA	7,591.96	9,547.00	57.20	421.00	159.93	922.73
ESTADOS UNIDOS (U.S.A.)	97,585.91	87,655.00	193,163.45	128,952.00	143,327.09	125,149.15
MEXICO	262,701.78	451,908.14	413,239.13	768,410.00	386,696.52	557,348.70
GUATEMALA	488,563.76	828,554.00	579,511.46	917,365.00	695,684.01	1,160,945.34
HONDURAS	755,250.54	1,426,210.00	779,392.60	1,529,267.00	101,501.18	127,723.03
COSTA RICA	12,388.43	10,656.00	34,027.66	46,088.00	8,388.47	20,006.00
ARGENTINA					24.62	9.60
PANAMA	786.82	1,248.00	222.43	108.00		
CHILE			4,040.93	7,979.00	24,301.54	31,698.00
ESPAÑA			2,285.63	3,345.00	3,942.85	5,036.76
SUIZA					2,866.56	352.00
COREA DEL SUR					236.57	1,523.00
TOTAL	1,624,869.10	2,815,778.10	2,005,940.30	3,401,935.00	1,367,128.90	2,030,711.40

Estadísticas de 1998 - 2000: Cifras sujetas a ajuste, No incluye maquila
Fuente: CENTREX

En total, de relacionar el valor de las importaciones de jugo para los años 1998, 1999 y 2000 nos da el precio promedio pagado por el país de 0.57, 0.59 y 0.67\$/Kg.

EXPORTACIONES DE LA SUBPARTIDA 20098090

PAÍS	AÑO 1998			AÑO 1999			AÑO 2000		
	Valor (US\$) C.I.F.	Volúmen (Kg.)	\$/Kg	Valor (US\$) C.I.F.	Volúmen (Kg.)	\$/Kg	Valor (US\$) C.I.F.	Volúmen (Kg.)	\$/Kg
CANADA	378.00	624.00	0,6						
ESTADOS UNIDOS (U.S.A.)	12,636.00	9,414.00	1,3	87,072.00	144,538.00	0,6	153,578.00	198,936.50	0,8
BELICE				8,000.00	13,150.00	0,6	424.65	1,437.73	0,3
GUATEMALA	1,602,524.00	2,529,440.00	0,6	1,857,547.00	2,787,730.00	0,7	1,931,095.88	2,451,512.22	0,8
HONDURAS	630,025.00	954,353.00	0,7	149,403.00	2,356,810.00	0,6	4,415,571.88	7,033,451.50	0,6
NICARAGUA	289,506.00	463,456.00	0,6	304,421.00	458,559.00	0,7	309,398.86	440,545.11	0,7
COSTA RICA	717,016.00	1,393,789.00	0,5	982,582.00	1,999,567.00	0,5	1,095,343.57	1,793,162.62	0,6
BARBADOS	6,457.00	8,285.00	0,8						
JAMAICA	34,003.00	39,923.00	0,9	36,800.00	55,230.00	0,7	49,783.00	67,801.90	0,7
HAÍTÍ				11,272.00	19,239.00	0,6			
PANAMA				51,120.00	74,931.00	0,7	76,680.00	101,577.08	0,8
REPUBLICA DOMINICANA							25.00	49.87	0,5
VENEZUELA							1,652.91	55.00	30,1
TOTAL	3,292,545.00	5,399,284.00		4,832,850.00	7,909,754.00		8,033,553.50	12,088,527.00	0,7

Estadísticas de 1998 - 2000: Cifras sujetas a ajuste, No incluye maquila
Fuente: CENTREX

El valor promedio de la relación de valor y volumen de las exportaciones de jugos de una sola fruta realizadas por nuestro país en el año 2000 es de 0.7\$/Kg., valor similar al precio promedio de importación de Estados Unidos para el mismo producto durante ese mismo año.

Con la finalidad de confirmar o validar la información de las Bases de Competencia, obtener datos sobre producción y aspectos técnicos necesarios para la elaboración del presente Perfil, se realizaron entrevistas personales o telefónicas con expertos neutrales, de las cuales se elaboró el directorio que se muestra:

DIRECTORIO DE EXPERTOS NEUTRALES

INSTITUCIÓN O EMPRESA	DIRECCIÓN, CORREO Y FAX	PRODUCTO O PROYECTOS	CONTACTO
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)	Av. Manuel Gallardo, Santa Tecla, La Libertad Tel.(503) 288-1500 Fax.(503)288-2061 Email: escobar_jorge@hotmail.com	FRUTALES	Ing. Jorge Escobar/Ing. Galdámez
Technoserve	Colonia San Francisco, Pje.Bugambilias No. 14 Tel. 240 0151	Proyectos Agroindustriales	Ing. José Edgardo Molina
Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)	Av. Manuel Gallardo, Santa Tecla, La Libertad Tel.(503) 229-1829 Fax.(503)288-9660 www.agronegocios.gob.sv	Agronegocios	Ing. Eduardo Huidobro Macaya y Sra. Beatriz Alegría
GTZ	13 Calle Oriente y Final Av. Hno. Julio Gaitan, Nueva San salvador, La Libertad Tel (503) 288-2119 Fax(503) 2886197	Proyecto de fomento a la Integración de la Producción Agropecuaria y Agroindustrial	Ing. Van Bon
Universidad Centroamericana José Simeón Cañas (UCA)	Av. Los Proceres No. 119, Col. Jardines de Guadalupe, San Salvador Tel.		Ing. Ismael Sánchez
Fundación Salvadoreña para el Desarrollo Económico y Social (FUSADES)	Urb. Y Blvd. Santa Elena, Antiguo Cuscatlán Tel.(503) 278-3366 Fax.(503) 278-9102 Email. jpanamemo@fusades.com.sv	Laboratorio de Calidad Integral	Lic. Judith Panameño
Cámara Agropecuaria y Agroindustrial de El Salvador (CAMAGRO)	Av. Victor Mejia Lara #24, Col. Camprestre, San Salvador Tel. (503) 264-4622 Fax. (503) 263-8634 www.camagro.com	Programa de Apoyo a al Competitividad de Iso Agronegocios.	Ing. Ever A. Hernández
(Fundación para la Cooperación y Desarrollo Comunal de El Salvador) (CORDES)	27 Av. Norte N° 1221-B Urb. Buenos Aires, San Salvador Tel. (503)226-4814 Fax. (503) 235-8262 Email.cordes.empresas@gmx.net	Asesor de Desarrollo Empresarial	Lorez Eyman/Zoyla de Rosales
Sociedad SAMO	Tecoluca y Isla Montecristo Tel. (503) 632-2018	Procesadora de Marañón "SAMO"	Ing. Vicente Carranza Alfaro
SCPM Sociedad Productora de Marañón	Tel.(503) 681-6306 Fax(503) 681-6305		Ing. Victor Vallesteros
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT)	Col. América, Av. Dr. Emilio Álvarez, paj. Guillermo Rodríguez Paca No. 51 Edf. Espinoza, S.S.	Normas Técnicas	Ing. Evelyn de Vanegas

INSTITUCIÓN O EMPRESA	DIRECCIÓN, CORREO Y FAX	PRODUCTO O PROYECTOS	CONTACTO
Escuela Nacional de Agricultura (ENA)	Km.33 ½ Carretera a Santa Ana Tel: (503)338-6207, Fax: (503) 338-4284 E-mail:everquiñonez&ena.edu.sv	Varios Proyectos, sobre Frutas, Vegetales, Acuicola, Plantas Ornamentales etc.	Ing. Ever Quiñonez
CENTAFAO	Km.33 ½ Carretera a Santa Ana Tel: (503)338-4278,	Asesores para la mejora de técnicas agrícolas, Proyecto FAO	Ing. Jaime Tobar
Asociación de Cultivadores de Papaya Hawaiana y Maradol ASOPAPAHAWAI	Centro Comercial Feria Rosa, Local G-206, CARDOCOFEE (Dirección de Oficinas del Presidente de la Asociación)	Cultivadores de Papaya	Lic. Alfredo Cardoza, Consultor.
Asociación Cooperativa La Maraionera (CORALAMA)	Cantón Tierra Blanca, Chirilagua, San Miguel	Cultivadores de Maraion, con proyectos de introducir el cultivo de papaya	Sr. Jesús Gómez, Contador y el Sr. Nery Martínez Presidente
Federación Salvadoreña de Cooperativas de la Reforma Agraria de R.L (FESACORA de R.L.)	1ª Calle Poniente y 59 Avenida Norte No. 233, San Salvador Tel. 261-2987	Asesoría y Créditos a las Asociaciones Cooperativas de Producción Agropecuaria, que están asociadas.	Ing. Víctor Vaquerano
ALDEMSA, S.A.	25 Calle Poniente y Avenida Independencia Sur, No. 3 Sta. Ana Tel. 440- 4400	Empresa productora de alimentos procesados	Ing. Moisés Magaña
Banco de Fomento Agropecuario (BFA)		Financiamiento del sector agropecuario	Lic. Mauricio Téllez Asesor Jurídico
Ministerio de Economía	Alameda Juan Pablo II y Calle Guadalupe, Plan Maestro Edif. C-1, 2ª Planta. Tel. 281-1122	Incentivos Fiscales a la exportación	Sra, Jeannette Gutiérrez
Dirección General de Sanidad Vegetal y Animal (DGSVA), Ministerio de Agricultura y Ganadería	Av. Manuel Gallardo, Santa Tecla, La Libertad Tel.(503) 228-3265	Asistencia al sector agropecuario	Ing. Alcides Navarro

ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA LOS JUGOS DE FRUTAS

Estados Unidos, país situado en el norte de América, limitado por el norte con Canadá, por el sur con México y por el este y oeste con los océanos Pacífico y Atlántico. Ocupa una superficie de 9, 363,498.00 km², de los cuales un tercio está ocupado por grandes bosques y solamente el 40% es arable. Por la variedad de sus suelos, sus recursos naturales y sus diversos climas, pocos países pueden rivalizar con él.

Tiene una población de 250 millones de habitantes, de los cuales el 10% es de origen hispano. Ocupa el quinto lugar en la población mundial. El idioma oficial es el inglés, sin embargo se hablan otros idiomas como el español, alemán, italiano, etc., y dialectos como el cherokee, sioux.

La estructura general del estado está asentada en la división del poder público en tres órganos: Legislativo, Ejecutivo y Judicial, con una base ampliamente federal que reconoce a los Estados Federados, los condados y los municipios, la más amplia autonomía política administrativa.

Estados Unidos representa un mercado atractivo para el consumo de jugos de frutas, por ser el mayor mercado mundial de importación. Dentro del total de consumo de bebidas, los jugos de frutas ocupan el 13.2%, frente a un 49.5% de las bebidas suaves y de un 19.45% de las cervezas.

Los Estados Unidos es el mayor consumidor de bebidas suaves del mundo, con aproximadamente 205 litros per cápita al año, seguido por México con 140 litros per cápita y por Puerto Rico con 120 litros per cápita.

El consumidor americano de Bebidas a base de frutas consume aproximadamente 56.70 litros por año, siendo el 27.31% del consumo total de bebidas suaves. De encuestas realizadas sobre el consumo total de bebidas de frutas, el 60.2% de la población prefiere el consumo de jugos frente a un 39.8% que prefiere los refrescos.

Los Estados de la parte oeste del territorio americano son los que mas consumen bebidas de frutas con un 14.3% del total del consumo de bebidas de frutas en EE.UU. Entre los principales se encuentran: Colorado Idaho, Montana, Nevada, Utah y Wyoming.

Los consumidores del grupo hispano tienen preferencia por los productos alimenticios de precio módico, de una elevada consistencia y calidad; sin conservadores ni productos químicos que puedan perjudicar su salud, factores que constituyen ventaja para el ingreso del jugo de papaya al mercado norteamericano, atendiendo esencialmente en una primera etapa a la población salvadoreña en ese país.

De acuerdo con investigaciones de la Consejería Comercial en Atlanta, una de las alternativas de comercialización más viables para las empresas medianas y pequeñas de otros países que ofrecen jugos y concentrados de calidad y a buen precio a empresas norteamericanas; consiste en la exportación con marcas ya establecidas para que éstas los comercialicen con sus propios envases y etiquetas. Este segmento participa aproximadamente con el 60% de las importaciones totales.

En razón de lo expuesto precedentemente, se ha escogido como mercado meta para este perfil de jugo de papaya el mercado de los Estados Unidos y orientarlo específicamente a la población salvadoreña que vive en ese país.

ACCESO Y PUERTOS DE ENTRADA AL MERCADO DE LOS ESTADOS UNIDOS

En el mercado de los Estados Unidos por ser el mayor consumidor de bebidas de fruta per cápita en el mundo se puede encontrar potencial para exportar jugos de frutas tropicales, y entre estos el jugo de papaya de este perfil.

De acuerdo a estadísticas de la United States International Trade Comisión (<http://dataweb.usitc.gov/scripts/staged.asp>), los Puertos por donde ingresan los jugos de una sola fruta de la partida **20098060**, al mercado de los Estados Unidos, son los siguientes:

PUERTOS DE ENTRADA A ESTADOS UNIDOS PARA Jugos de una sola fruta concentrados o no de la partida 20098060.

District	1999	2000	2001		2002		Percent change YTD2001- YTD2002
	--thousand dollars--			Percent of total	January-January		
					--thousand dollars--		
All districts	\$73,948.3	\$52,433.6	\$55,660.5	100.0%	\$2,928.1	\$5,020.0	71.4%
New York, NY	\$34,297.8	\$19,364.7	\$21,590.2	38.8%	N/A	N/A	
Los Angeles, CA	\$7,439.1	\$6,366.0	\$7,200.5	12.9%	N/A	N/A	
Miami, FL	\$3,190.4	\$3,090.9	\$5,072.4	9.1%	N/A	N/A	
Seattle, WA	\$4,211.1	\$5,159.2	\$4,133.9	7.4%	N/A	N/A	
Detroit, MI	\$3,237.3	\$2,612.0	\$2,725.5	4.9%	N/A	N/A	
San Juan, PR	\$4,240.4	\$2,870.0	\$2,273.6	4.1%	N/A	N/A	
Chicago, IL	\$3,347.4	\$1,822.6	\$1,965.0	3.5%	N/A	N/A	
Columbia-Snake, OR	\$1,542.6	\$838.8	\$1,618.8	2.9%	N/A	N/A	
Laredo, TX	\$1,551.4	\$1,220.4	\$1,457.0	2.6%	N/A	N/A	
Ogdensburg, NY	\$1,122.2	\$285.0	\$1,366.5	2.5%	N/A	N/A	
Tampa, FL	\$2,585.1	\$2,495.8	\$1,215.2	2.2%	N/A	N/A	
Houston-Galveston, TX	\$518.1	\$886.5	\$1,007.1	1.8%	N/A	N/A	
San Francisco, CA	\$403.0	\$398.3	\$918.7	1.7%	N/A	N/A	
Baltimore, MD	\$1,973.4	\$1,803.7	\$812.3	1.5%	N/A	N/A	
Great Falls, MT	\$4.8	\$0.0	\$416.2	0.7%	N/A	N/A	
Honolulu, HI	\$626.0	\$219.7	\$327.1	0.6%	N/A	N/A	

Dirección de Desarrollo Competitivo de las Exportaciones
Subdirección de Inteligencia Competitiva

San Diego, CA	\$647.4	\$197.6	\$321.5	0.6%	N/A	N/A	
Boston, MA	\$1,034.6	\$582.4	\$255.5	0.5%	N/A	N/A	
Buffalo, NY	\$420.6	\$713.1	\$244.0	0.4%	N/A	N/A	
Charleston, SC	\$60.0	\$60.0	\$182.4	0.3%	N/A	N/A	
St. Albans, VT	\$2.1	\$0.0	\$106.8	0.2%	N/A	N/A	
Philadelphia, PA	\$591.3	\$124.5	\$105.3	0.2%	N/A	N/A	
Minneapolis, MN	\$0.0	\$0.0	\$88.9	0.2%	N/A	N/A	
Savannah, GA	\$262.9	\$134.6	\$78.2	0.1%	N/A	N/A	
Norfolk, VA	\$173.8	\$19.8	\$44.3	0.1%	N/A	N/A	
Pembina, ND	\$59.9	\$58.5	\$42.9	0.1%	N/A	N/A	
New Orleans, LA	\$45.8	\$85.9	\$36.0	0.1%	N/A	N/A	
Portland, ME	\$0.0	\$20.6	\$28.5	0.1%	N/A	N/A	
Virgin Islands of the United States	\$19.6	\$17.1	\$16.0	0.0%	N/A	N/A	
Cleveland, OH	\$11.3	\$7.4	\$7.8	0.0%	N/A	N/A	
Dallas-Fort Worth, TX	\$3.7	\$16.6	\$2.4	0.0%	N/A	N/A	
Charlotte, NC	\$0.0	\$0.0	\$0.0	0.0%	N/A	N/A	
Washington, DC	\$0.0	\$214.3	\$0.0	0.0%	N/A	N/A	
St. Louis, MO	\$9.3	\$0.0	\$0.0	0.0%	N/A	N/A	
Nogales, AZ	\$14.0	\$0.0	\$0.0	0.0%	N/A	N/A	
Mobile, AL	\$0.0	\$23.5	\$0.0	0.0%	N/A	N/A	
El Paso, TX	\$302.2	\$724.3	\$0.0	0.0%	N/A	N/A	

En vista de que se ha considerado destinar las exportaciones de jugo de papaya de este perfil a la comunidad emigrante salvadoreña, que en alguna medida se identifican con el sabor de las frutas cultivadas en el país y que es en los Estados de: Los Angeles, New York, Washington, Florida y Texas en donde se concentran la mayor cantidad de salvadoreños, se escogieron éstos como nuestros puertos de entrada a los Estados Unidos, los cuales ubicamos en el mapa siguiente:

PUERTOS DE ENTRADA SELECCIONADOS



PROCESOS DE EXPORTACIÓN

Para exportar Jugos todo interesado deben cumplir los siguientes requisitos: **(ANEXO G Formulario)**

1. Inscribirse como exportador en el CENTREX, y llenar la Tarjeta de Inscripción de Exportador. Ver página web: http://www.centrex.gob.sv/scx_html/requisitos_registro_exportador.html
2. Presentar en el CENTREX Solicitud de Exportación y los documentos anexos siguientes:
 - Copia de la Factura Comercial
3. Posterior a este trámite, CENTREX emite la Declaración de Mercancías (DM), que se utiliza para las exportaciones fuera de Centroamérica. El costo por la autorización de este documento es de ¢35.00 más IVA, (\$4.00+ IVA). Además de entregarle:
 - Declaración de Mercancías
 - Certificado de Origen SGP
4. Seguir el procedimiento para la importación establecido por el FDA.

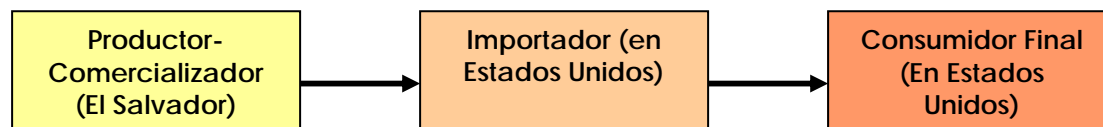
CANALES DE DISTRIBUCIÓN

Se han considerado como primeros clientes potenciales para ingresar al mercado de los Estados Unidos nuestro el jugo de papaya, los restaurantes, pupuserías y supermercados de emigrantes salvadoreños, que lo distribuirán o servirán al consumidor final.

Por lo cual, se tiene que exportar el jugo en volúmenes grandes (a granel), en recipientes o cubetas de plástico rígido y los compradores se encargarán de tramitar los permisos en Estados Unidos, así como

realizar los trámites necesarios que garanticen el cumplimiento de normas. El proceso de comercialización es el siguiente:

PROCESOS DE COMERCIALIZACIÓN EN EL MERCADO DE LOS ESTADOS UNIDOS



En los Estados Unidos el ingreso de los productos está regulado por la Aduana, que ya cuenta con el correspondiente documento de requerimientos (ANEXO H), además el FDA ha establecido procedimientos para la importación (ANEXO I)

Los potenciales comercializadores de jugos de frutas y entre éstos el jugo de papaya, en nuestro mercado meta, podrían ser los siguientes:

DIRECTORIO DE EMPRESAS COMERCIALIZADORAS DE JUGOS DE FRUTAS

EMPRESA, PRODUCTOS	DIRECCIÓN Y ENCARGADO	TELEFONO Y FAX	CORREO Y PAGINA WEB
TexaSweet Citrus Marketing, Inc Jugos de grapefruit y naranjas	Av. Ejército Nacional No. 904, Piso 15, Col. Polanco, Mexico Distrito Federal, México 11560		www.texasweet.com
Jugos Del Valle Jugos de frutas concentrados y enriquecidos con vitaminas	Mr Albarran, Manuel, Vicepresident, malbarran@jvalle.com.mx	Tel: (52 5) 3958258 Fax: (525) 3956894	egarcia@i-negocios.com www.globalsources.com/delvalle.co www.jvalle.com.mx
Bromor Foods (Pty) Ltd Jugos de frutas concentrados y enriquecidos con vitaminas	P.O. Box: 2034, Edenvale, 1610, 6 Corobrick Street, Meadowdale, Gauteng, South Africa	Tel: (27 11) 4542860 / (27 82) 8816111 Fax: (2711) 4530573	chicobromor@icon.co.za www.globalsources.com/bromor.co
Apple & Eve L.P. Jugos de manzana	Roslyn, NY 11576, USA	Tel.(800) 969-8018 Fax: (516) 621-2164	Email us at: info@appleandeve.com
Bagnarese S.r.l. Jugos de uva y frutas	Via Fossette, 4 - 48010 Bagnara di Romagna (RA) Italia	Tel. 0545 76011 - Fax 0545 76013	bagnarese@bagnarese.com
Cadiso Food A/S Jugos de frutas	P.O.Box 31,1 Ellekaer DK-3600 Frederikssund, Denmark	Tel. + 45 47 36 52 00 Fax: + 45 47 38 79 04	salesdept@cadiso.com
CARMEL Jugos y concentrados para niños	Call 1-877-9-CarMel nationwide o 770-682-8880 in the Atlanta area, Carmel Wholesale, Inc Lakes Parkway, Lawrenceville, GA 30043	Tel. Local 770-682-8880 Fax. 770-513-8255	info@carmelwholesale.com
FIESTA PACIFIC PRODUCTS, INC Distribuidores de Jugos	2855 "A" Avenue, National City, Ca 91950	(800) 49-(34378) (619) 477 8081	fiesta@cts.com

Dirección de Desarrollo Competitivo de las Exportaciones
Subdirección de Inteligencia Competitiva

EMPRESA, PRODUCTOS	DIRECCIÓN Y ENCARGADO	TELEFONO Y FAX	CORREO Y PAGINA WEB
concentrados y refrescos de frutas			
Florida's Natural Growers Jugos de naranja y toronja para servicios de alimentos	P.O. Box 1111, Lakes Wales, Florida 33859 U.S.A.	863/676-1411 Fax: 863/6765744	www.floridasnatural.com/contactus
FRUITFUL Jugos de frutas			www.fruitful.com
GIRAFFE BEVERAGES INC Jugos concentrados de naranja, limon, piña, tomate	5100 South Service Road, Unit 29, Burlington, Ontario, Canada L7L 6A5	Tel: (905) 632-8349 Fax: (905) 632-7205	www.giraffebeverages.com info@giraffebeverages.com sales@giraffebeverages.com
JML PRODUCTS Distribución de jugos concentrados	1756 Manhattan Beach Boulevard, Manhattan Beach, CA 90266-6250, USA	1 800 447 5132/ 1310 376 6250 1310 376 6280	www.jmlproducts.com
Milne Fruit Products Jugos concentrados			www.milnefruit.com
Orchy Jugos de frutas concentrados y refrigerados	67-85 Kinross Road Thornlands, QLD Australia 4164	Tel. (07) 3206 4152 Fax: (07) 3206 4854	contact@orchy.com.au
Pasco Brands Jugo de naranja y otros cítricos	400 N. Tampa St. Suite 2000 Tampa, FL 33602, Florida	Phone: 813-301-4600 or 877-595-3727	info@pascobrands.com
PINTO FRUIT JUICE COMPANY LIMITED Distribuidores de jugos y bebidas de frutas concentrados	26 Maleme Street, PO Box 2143, Tauranga, NEW ZEALAND	Tel: +64 7 5411006 Fax: +64 7 5411008	www.pinto.co.nz
R.W. Knudsen Family Juices Jugos de frutas tropicales orgánicas	R.W. Knudsen, P.O. Box 369 Speedway Avenue, Chico, Ca 95927	530-899-5010	www.knudsenjuices.com/products
S. MARTINELLI & COMPANY Jugo y vino de manzana	227 East Beach Street P.O. Box 1868, Watsonville, CA 95077-1868	1-800-662-1868 Fax: 1-831-724-2910	customer_service@martinellis.com
SUN-RYPE PRODUCTS LTD. Jugos de manzana y cítricos	1165 Ethel Street Kelowna, B.C., Canada, V1Y 2W4	Tel: 1-800-533-8933 Fax: (250) 762-3611	www.sun-rype.com
UNITED STATES JUICE CORPORATION Jugos concentrados de frutas (naranja, mango, papaya, piña uva y otros) y te			sales@usjuice.com
M & B FRUIT JUICE PRODUCTS CO., INC. Bebidas de frutas concentradas	955-T Home Ave. Akron, OH 44310 4107 USA		this to a Colleague
JUICE BOWL PRODUCTS, INC. Jugos de piña, manzana, cítricos	P.O. Box 1048, Lakeland, FL 33802-1048, USA	Tel: 863-665-5515 Fax: 863-665-5330	this to a Colleague
The house of juice			juice@juicehoj.co.za

Dirección de Desarrollo Competitivo de las Exportaciones
Subdirección de Inteligencia Competitiva

EMPRESA, PRODUCTOS	DIRECCIÓN Y ENCARGADO	TELEFONO Y FAX	CORREO Y PAGINA WEB
Jugos de frutas			
INTERNATIONAL BUSINESS TRADE, INC. Jugos de frutas	QUAY W. PARROT IMPORTADOR/ DISTRIBUIDOR	Tel. 504-457-2047 Fax 504-457-2049	
A.M. BEEBE COMPANY (Alimentos enlatados, jugos de frutas y vegetales)	425, BATTERY STREET, STE. 200 SAN FRANCISCO, CA 94111, U.S.A. ROBERT BEEBE	Tel: (1) 415-421-5362 Telefax: (1) 415-781-0971	
ADAMBA IMPORTS INT'L, INC. (aceites vegetales, dulces, jugos de frutas y vegetales)	585, MESEROLE ST. BROOKLYN, NY 11237 U.S.A. ADAM M. BAK	Tel: (1) 718-628-9700 Telefax: (1) 718-628-0920	
ALLEMAGNIA IMPORTS, INC. Jugos de frutas y vegetales, agua mineral y mariscos	10731-33 FOREST STREET SANTA FE SPRINGS, CA 90670 HELMUT GRAEF	Tel: (1) 562-941-7225 Telefax: (1) 562-941-4704	
ANCEL PRODUCTS, INC. Jugos de frutas y vegetales, mermeladas y jamones	2121, N.W. 22ND STREET MIAMI, FL 33142 MARIA MIGUEL	Tel: (1) 305-325-8444	
B.C. COOK & SONS ENT., INC. Jugos de frutas y vegetales	P.O. BOX 1597 HAINES CITY, FL 33844 R.H. COOK T.	(1) 941-422-1121 Telefax: (1) 941-422-6907	
BASQUE COUNTRY IMPORTS INC. Productos lácteos, jugos de frutas y vegetales y bebidas no alcohólicas.	4800, IRVING STREET, SUITE 101 BOISE, ID 83706 JUSTO SARRIA	Tel: (1) 208-343-5308 Telefax: (1) 208-389-1256	
C.H. ROBINSON INC. Jugos de frutas y vegetales	0, N. 4TH STREET CORTLAND MANOR, NY 10566	Tel: (1) 914-737-4491 Telefax: (1) 914-738-1848	
CALIF. DAY-FRESH FOODS, INC Jugos de frutas y vegetales	533, W. FOOTHILL BLVD. GLENDORA, CA 91740 KEMP IPSEN	Tel: (1) 626-357-3339 Telefax: (1) 626-852-2560	
CAMPBELL SOUP COMPANY Jugos de frutas y vegetales	WLD. HDQTRS. 1, CAMPBELL PL. CAMDEN, NJ 08103	Tel: (1) 856-342-6197 Telefax: (1) 856-342-3759	
DAYSTAR ROBINSON INC. Jugos de frutas y vegetales; y mariscos	1979, MARCUS AVE., SUITE 234 LAKE SUCCESS, NY 11042	Tel: (1) 516-328-3900 Telefax: (1) 516-358-0508	
DIANA FOODS, INC, DIV. GOYA FOODS Frutas y vegetales y jugos.	P.O. BOX 520488 MIAMI, FL 33172 JOSEPH UNANUE	Tel: (1) 305-592-3150	
DILLON TRADING INC. Frutas y vegetales y jugos.	7, CLINTON COURT KENDALL PARK, NJ 08824 JAIME OROZCO	Tel: (1) 732-821-0675 Telefax: (1) 732-821-1018	
EL TESORO FOODS,	P.O. BOX 490315	Tel: (1) 305-593-8480	

Dirección de Desarrollo Competitivo de las Exportaciones
Subdirección de Inteligencia Competitiva

EMPRESA, PRODUCTOS	DIRECCIÓN Y ENCARGADO	TELEFONO Y FAX	CORREO Y PAGINA WEB
INC Jugos de frutas y vegetales	MIAMI, FL 33149 EDWIN COSBY	Telefax: (1) 305-593-8462	
ESSEX EXPORTS, INC. Jugos de frutas y vegetales	550, S.W. 12TH AVENUE DEERFIELD BEACH, FL 33442, U.S.A. GREGORY KIRCHNER	Tel: (1) 954-698-9333 Telefax: (1) 954-698-6766	
EUROPEAN CONTINENTAL IMPORTS Dulces, frutas preparadas, jugos de frutas y vegetales, y otras bebidas.	3425, CANIFF DETROIT, MI 48212	Tel: (1) 313-891-6510 Telefax: (1) 313-891-4249	
FLORES-CASTANO Jugos de frutas y vegetales	P.O. BOX 1065 LAREDO, TX 78040 J.C. FLORES, H.G. FLORES	Tel: (1) 957-722-6828	
FOOD FOR HEALTH Dulces, cereales, alimentos preparados y jugos de frutas y vegetales.	3655 W. WASHINGTON STREET : PHOENIX, AZ 85009, U.S.A. RANDY RATCLIFF	Tel: (1) 602-269-2371 Telefax: (1) 602-352-7552	
FRIES & FRIES, INC. Aceites esenciales, jugos de frutas y vegetales.	110, EAST 70 TH CINCINNATI, OH 45216 U.S.A. Roger Sage	Tel: (1) 513-948-8000	
GATEWOOD & ASSOCIATES, LTD. Alimentos congelados, carnes, jugos de frutas y vegetales.	P.O. BOX 324 TACOMA, WA 98401 ELTON GATEWOOD	Tel: (1) 253-473-1458 Telefax: (1) 253-473-4294	
GIANCOLA BROS., INC. Aceites vegetales y jugos de frutas y vegetales	1914, 14TH STREET SANTA MONICA, CA 90404, U.S.A. MICHAEL L. GIANCOLA	Tel: (1) 310-450-1464	
GIFT BASKET Bebidas no alcohólicas y jugos de frutas y vegetales.	14219, LOMA ST. FONTANA, CA 92336 U.S.A. YVONNE WILLIAMS	Tel: (1) 909-822-2329 Telefax: (1) 909-822-2329	
GLACIER SALES INC. Alimentos congelados, y enlatados; jugos de frutas y vegetales.	P.O. BOX 2646, YAKIMA, WA 98907 Country: U.S.A. EMMETT BYRNES	Tel: (1) 509-248 2866 Telefax: (1) 509-575 1438	
GRASZO INT'L. Jugos de frutas y vegetales	54, CLINTON PL., SUITE 3-D, HACKENSACK, NJ 07601	Tel: (1) 201-996-0352 Telefax: (1) 201-489-7326	
GREEN SPOT COMPANY Aditivos para alimentos y jugos de frutas y vegetales	P.O. BOX 2001 CLAREMONT, CA 91711, U.S.A. ROGER J. NORDIN	Tel: (1) 336-625-8771 Telefax: (1) 336-621-4634	

Dirección de Desarrollo Competitivo de las Exportaciones
Subdirección de Inteligencia Competitiva

EMPRESA, PRODUCTOS	DIRECCIÓN Y ENCARGADO	TELEFONO Y FAX	CORREO Y PAGINA WEB
HANIMEX Mantequilla, leche, bebidas no alcohólicas y jugos de frutas y vegetales.	6024, CRICKET DRIVE LAKELAND, FL 33813, U.S.A. HANI BADAWI	Tel: (1) 941-648-1316 Telefax: (1) 941-646-9509	
HANSA-PACIFIC, INC. Jugos de frutas y vegetales	P.O. BOX 1747 GILROY, CA 95021, U.S.A. RICHARD H. FRASSETTI	Tel: (1) 408-848-1060 Telefax: (1) 408-848-2057	
HARTOG FOODS INTERNATIONAL Frutas y Vegetales y jugos.	529 FIFTH AVENUE, 18TH FLOOR NEW YORK, NY 10017, U.S.A. JACK B. HARTOG	Tel: (1) 212-687-2000 Telefax: (1) 212-687-2659	
J. CARTER & ASSOCIATES, INC. 3 Jugos de frutas y vegetales	42, MILLER AVENUE MILL VALLEY, CA 94941 U.S.A., JAMES T. CARTER	Tel: (1) 415-388-7088 Telefax: (1) 415-388-0528	
JASON MARKETING CORPORATION Alimentos enlatados, y jugos de frutas y vegetales	11725, N.W.100 ROAD, #4 MEDLEY, FL 33178, U.S.A.	Tel: (1) 305-882-6716 Telefax: (1) 305-882-6724	
L.T.M. ENTERPRISES, INC. Jugos de frutas y vegetales	21-58, 42ND ST. LONG IS. CITY, NY 11105-1404 NORMAN WELCH	Tel: (1) 718-728-2815 Telefax: (1) 718-728-2827	
MANDALAY FOOD PRODUCTS CORP. Alimentos enlatados y jugos de frutas y vegetales.	1633, BAYSHORE HWY., SUITE 338 BURLINGAME, CA 94010, U.S.A. ANTHONY C.H. TAY	Tel: (1) 650-652-9990 Telefax: (1) 650-652-9998	
MERCANTUM TRADING COMPANY Jugos de frutas y vegetales	225 BROADWAY NEW YORK, NY 10007 U.S.A. JOSEPH CHRISTOVAO III	Tel: (1) 212-233-0412 Telefax: (1) 212-233-0506	
MITCHEL BECK CO., INC. Jugos de frutas y vegetales	250, E. HARTSDALE AVE. HARTSDALE, NY 10530, U.S.A GERALD B. BENNETT	Tel: (1) 914-725-1150 Telefax: (1) 914-735-1246	
NATIONAL FOOD TRADING CORP. Aceites vegetales y jugos de frutas y vegetales	P.O.BOX 129, E. 210, RTE.4 PARAMUS, NJ 07652 Country: U.S.A. WILLIAM RAHAL	Telephones: (1) 201-845-8316 Telefax: (1) 201-845-0852	
NORTHWEST COLD PACK CO. Jugos de frutas y vegetales.	P.O. BOX 10818 BAINBRIDGE ISLAND, WA 98110, U.S.A. GLENN L. KELLOW	Tel: (1) 206-842-4741 Telefax: (1) 206-842-9118	
NOSCA INT'L. TRADING, INC. Alimentos preparados, y jugos de frutas y	17011, N. BAY ROAD, #717 N. MIAMI BEACH, FL 33160, U.S.A. ROBERT M.	Tel: (1) 305-944-6948 Telefax: (1) 305-944-6948	

Dirección de Desarrollo Competitivo de las Exportaciones
Subdirección de Inteligencia Competitiva

EMPRESA, PRODUCTOS	DIRECCIÓN Y ENCARGADO	TELEFONO Y FAX	CORREO Y PAGINA WEB
vegetales	CHAMBERLIN		
PHOENIX IMPORTS LTD. Cervezas y jugos de frutas y vegetales	2925, MONTCLAIR DRIVE BALTIMORE, MD 21043, U.S.A. PAT SAXON	Tel: (1) 410-465-1155 Telefax: (1) 410-465-1197	
PROXESA CORP. Jugos de frutas y vegetales y alimentos preparados	7047, S.W. 47TH ST. MIAMI, FL, U.S.A. PUIG COMPANY, VICENTE	Tel: (1) 305-661-8682 Telefax: (1) 305-661-2727	
4, ROSOL LANE Jugos de frutas y vegetales	SADDLE BROOK, NJ 07662, U.S.A. JOAQUIN MIRANDA	Tel: (1) 201-797-4600	
SANTA ANITA IMPORTING CO., INC. Productos lácteos, aceites vegetales y jugos de frutas y vegetales.	P.O. BOX 743 PORT WASHINGTON, NY 11050, U.S.A. WILLIAM CRISAFULLI	Tel: (1) 516-365-3151 Telefax: (1) 516-365-3259	
SIC U.S.A. Jugos de frutas y vegetales	P.O.BOX 832585 MIAMI, FL 33283-2585, U.S.A. RICHARD SWAEBE	Tel: (1) 305-854-6044 Telefax: (1) 305-273-4411	
SIMEX INTERNATIONAL CORP Alimentos especiales, jamones, jugos de frutas y vegetales y mermeladas	101 ASSOCIATED RD. SAN FRANCISCO, CA 94080, U.S.A. ARNULFO SANTANDER	Tel: (1) 650-875-7788 Telefax: (1) 650-875-3524	
SUN PURE, LTD. Jugos de Frutas y vegetales, sazónadores y saborizantes.	3200 U.S. HWY. 27 NORTH AVON PARK, FL 33825 DR. DAN KING	Tel: (1) 941-453-2222 Telefax: (1) 941-453-2224	
SUNBASE U.S.A., INC. Jugos de frutas y vegetales	P.O. BOX 20306 TAMPA, FL 33622-0306 U.S.A. DENNIS MONCUR	Tel: (1) 813-286-2625 Telefax: (1) 813-282-8812	
TECH.FOOD SALES/TRI-ST.SWEET. Aditivos y colorantes para alimentos; alimentos preparados y jugos de frutas y vegetales.	1050, MEHRING WAY CINCINNATI, OH 45203 U.S.A. LLOYD MAKSTELL	Tel: (1) 513-621-0544 Telefax: (1) 513-345-2222	
THE SPANISH AMERICAN GROUP INC Jugos de frutas y vegetales	BUILDING Y, HACKENSACK AVE. NEW YORK, NJ 07032 U.S.A.	Tel: (1) 973-344-7447 Telefax: (1) 973-344-8430	
TRASER DISTRIBUTORS, INC. (Jugos de frutas y vegetales; sazónadores y saborizantes)	P.O. BOX 3091 PRINCETON, NJ 08540 U.S.A. R. D'ANDREA	Tel: (1) 609-695-7717	
VENTURA COSTAL CORP. (Jugos de frutas y vegetales; y aceites)	P.O. BOX 69 VENTURA, CA 93002, U.S.A.	Tel: (1) 805-653-7000 Telefax: (1) 805-653-7777	

EMPRESA, PRODUCTOS	DIRECCIÓN Y ENCARGADO	TELEFONO Y FAX	CORREO Y PAGINA WEB
vegetales)	DEAN E. ULRICH		
VIE-DEL CO. Jugos de frutas y vegetales	P.O. BOX 2896 City/Postal Code: FRESNO, CA 93745 U.S.A DIANNE S. NURY	Teléfonos: (1) 559-834-2525 Telefax: (1) 559-834-1348	

Fuente: Interdata.

ESTRATEGIAS DE MERCADO

Competencia.

Como ya se mencionó anteriormente En El Salvador, únicamente se ha identificado una pequeña empresa productora de jugo de papaya denominada Inversiones del Progreso Salvadoreño, S.A. de C.V, también existen otras pocas empresas que producen jugos de otras frutas que también podrían ampliar su actividad productiva con la elaboración de jugo de papaya, por consiguiente conforman la competencia.

Por la cercanía a nuestro país y la experiencia en producción y comercialización también se ha considerado como competencia las empresas productoras de jugo de los países de Guatemala, Costa Rica y México. En el Cuadro siguiente, aparece el listado de las empresas de la competencia.

COMPETENCIA EN LA EXPORTACIÓN DE JUGO DE PAPAYA

NOMBRE EMPRESA	DIRECCION	ACTIVIDAD	CONTACTO Y TELEFONO	CORREO Y PAGINA WEB
INVERSIONES DEL PROGRESO SALVADOREÑO, S.A. de C.V. (INPROSAL)	Blvd. Constitución, Pje. Sn Fco. No. 7 San Salvador, El Salvador	Papaya en almíbar, Jalea de papaya, néctar de papaya, encurtido de papaya y guisquil agri dulce.	Tel: 262-1102 Fax: 262-1086	inprosal@yahoo.com
CONSERVAS Y ALIMENTOS, S.A.	9 CALLE 16-05, ZONA 14.	Conservas de Frutas	502-368-1338 FAX 502-333-3849	consalsa@terra.com.gt
CONSERVAS Y CONGELADOS ¡YA ESTA! S.A.	5A. CALLE 12-59 ZONA 2 DE MIXCO, COL LA ESCUADRILLA, GUATEMALA	'FRUTAS' HARINAS, CONCENTRADOS DE FRUTAS, ALIMENTOS	502-5992622 FAX 502-5995641	coco@guate.net www.cocoquate.com
INDUSTRIAS TREVISIO, S.A.	27 AVENIDA 33-58, ZONA 12, GUATEMALA	Frutas Cristalizadas	502- 476 0348 FAX 502 - 476 0348	
PRODUCCIONES SAN SIMON	6A. AVE. FINAL SECTOR BRASILIA ZONA 7, HUEHUETENANGO, GUATEMALA		502-7649356 FAX 502-7649358	castitell@hotmail.com
PRODUCTOS PANCHOY	KM. 205 CARRETERA A SAN MARCOS, QUETZALTENANGO, GUATEMALA		502-763 5637 FAX 502-5637	

Dirección de Desarrollo Competitivo de las Exportaciones
Subdirección de Inteligencia Competitiva

NOMBRE EMPRESA	DIRECCION	ACTIVIDAD	CONTACTO Y TELEFONO	CORREO Y PAGINA WEB
EXPORTADORA DE FRUTAS Y VEG. Y CONG. ENVASADAS, S.A.	COMPLEJO INDUSTRIAL MIXCO NORTE LOTE C-14 KM 16.5 A SAN JUAN SACATEPEQUEZ, ZONA 6 MIXCO, GUATEMALA		502-592-7925 FAX 502-592-7925	expofruve@internet.net.gt
HERNAN ROLDAN CASTAÑEDA/ AGRO DOS VALLES	ALDEA SANTA CRUZ, RIO HONDO-ZACAPA, GUATEMALA		502-934-7114 FAX 502-934-7044	
MARAÑONES, S.A	17 AVE. 5-43, ZONA 14, GUATEMALA		502 3333589 FAX 502 3333589	fuentes_serrano_jorge@yahoo.com
CONSERVA, S.A.	51 CALLE FINAL, VILLA LOBOS II ZONA 12 LOCAL 24 GALERA #6, GUATEMALA		502-368-2782 FAX 5023682782	ELOZANO@AGG.ORG.GT
PROYECTO AGROINDUSTRIAL. DIOCESIS DE JALAPA	8 AVENIDA 0-38, ZONA 1. BARRIO LA DEMOCRACIA, JALAPA, GUATEMALA		502-9224022 FAX 502-9224022	
COMERCIALIZADORA MARTIN BROWER DE GUATEMALA, LTDA	12 AV. 1-76 ZONA 2 DE MIXCO, GUATEMALA	JUGOS'	502-5993538 FAX 502-5993539	eguerra@gold.guate.net
AGRO INDUSTRIAS DE VERACURZ, S.A DE C.V.	Flores Magón No. 385, Col Zaragoza 91910 Veracruz, Ver	Frutas en almíbar (piña, mango, durazno, pera, coctel), Confitados, mermeladas, salsas	Tel. (2) 932-90-30 Fax: (2) 931-52-58	http://www.dirind.com/ali-mentaria/dir@dirind.com
COMERCIALIZADORA MEXPORT,S.A de C.V.	Seneca No. 108, Col. Polanco Lomas 11 540 México, D.F.	Duraznos, piña, mango,manzana, mandarina, coctel de frutas, "todas en almíbar" y levadura	Tels. 5282-0349 y 5280-6237 Fax: 5282-0387	E-mail: servicios@otela.com
CONSERVAS LA COSTEÑA	Vía Morelos No. 268, 55400 Tulpetlac, Edo. De México	Chiles jalapeños, salsas caseras y picantes, vegetales, pure de tomate, frijoles refritos y enteros, catsup, ates, mermeladas, mole, tomatillos, pastas de tomate.	Tel. 5836-3636 Fax: 5775-1940	
CONSERVAS LA TORRE, S.A. DE C.V	54730 Cuautitlán Izcalli, Edo. de México	Conserva de mango	Tels. 5873-1999, 5873-1160, Fax: 5871-5408	
CONSERVAS LA VENECIANA, S.A de C.V.	Oriente 217 No. 222 Col. Agrícola Oriental 08500 México, D.F	Mermeladas, frutas en almíbar y ates.	Tel. 5763-5984 Fax: 5558-3077	

Dirección de Desarrollo Competitivo de las Exportaciones
Subdirección de Inteligencia Competitiva

NOMBRE EMPRESA	DIRECCION	ACTIVIDAD	CONTACTO Y TELEFONO	CORREO Y PAGINA WEB
DISTRIBUCIONES DE CALIDAD, S.A. De C.V.	Pino No. 479 Col. Sta. Ma. Insurgentes 06430 México, D.F	Latas de chiles, conservas de mango, etc.	Tels. 5541-3174 y 5541-2080 Fax: 5547-3404	
FREXPORT, S.A. DE C.V.	Labastida No. 912 Col Juárez 59650 Zamora, Mich.	Mermeladas, cajetas, ates, frutas y verduras congeladas, mango en cubos congelados	Tels. (3) 517-3690, 517-3691 Fax: (3) 517-6919	E-mail: fxventas@jupiter.ipesz.mx
ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ORIZABA, S.A. De C.V.	Sur 33 esq. Vía F.C. Méx. (Altos) Col. Centro 94300 Orizaba, Ver.	Jugos concentrados de frutas.	Tel. (2) 724-63-22 Fax: (2) 724-63-23	
APICOLA DE ALLENDE, S.A.	Herdo de Tejada No. 202 Ote.Col Centro 67350 Allende, N.L.	Jugos. Concentrados de cítricos enriquecidos con miel de abeja.	Tel. (8) 268-30-53 Fax: (8) 268-47-80	
ARACELI	Km. 1 Entronque Qro. Av. La Piedad, El Marquez, Qro.	Jugos VICTORIA 100% natural, manzana, naranja, toronja.	Tel. (4) 221-53-33	
AVENA RIVERO, S.A. DE C.V.	Calle 52 No. 5049, 97000 Mérida, Yuc.	Fabricantes de concentrados de horchata de arroz con sabor vainilla, coco y jarabes varios.	Tels. (9) 923-20-15 y 928-08 Fax: (9) 923-00-29	
BELTICOS, S.A. DE C.V.	Prolog. Mariano Otero Km. 1.3, Col. Mariano Otero, 45070 Zapopan, Jal.	Jugos y néctares, naranjadas, bebidas de frutas, agua purificada, leche saborizada. FRUTI, QUEKO.	Tels. (3) 180-33-36, 180-33-37, Fax: 180-40-01 y 180-40-04	
CITRICOS NADER	Bodega No. 179-A, Mercado de Abastos Estrella, Sn. Nicolás de los Garza, N.L.	Jugos naturales, naranja, zanahoria, toronja, limón	Tels. (8) 351-64-98 y 331-60-00 Fax: (8) 331-57-90	
CONSERVAS DE CALIDAD	Calle 6 No. 389 Col. Pantitlán México, D.F.	Pulpa de frutas naturales pasteurizadas (guanabana, mamey, mango manila), tomate verde y chiles en vinagre	Tel. 5758-5905	
DERIVADOS INDUSTRIALES VERACRUZANOS, S.A. DE C.V.	Población La Orduña Apdo. Postal 20 91603 Coatepec, Ver	Jugos concentrados DIVERSA.	Tels. (2) 816-00-11, 816-03-10 y 816-07-25 Fax: (2) 81619-97	
PARMALAT DE MEXICO, S.A. DE C.V.	Ciprés No. 402 Col. Atlampa 06450 México, D.F.	Jugos y néctares	Tel. 5547-3122	
CITROFRUT, S.A. DE C.V.	Av. Constitución No. 405 Pte. 2o. Piso Col. Centro 64000 Monterrey, N.L.	Jugos concentrados, congelados naturales, varios sabores.	Tel. (8) 369-70-55 Fax: (8) 369-70-75	tgomez@citrofrut.com.mx
FLORIDA PRODUCTS, S.A.	San José, Costa Rica	Esencia de banano, jugos, conservas y mermeladas de frutos cocidos	Tel: 293-7575 Fax: 239-0081	http://www.floridaproducts.co.cr service@floridaproducts.co.cr

NOMBRE EMPRESA	DIRECCION	ACTIVIDAD	CONTACTO Y TELEFONO	CORREO Y PAGINA WEB
FRUCTA C.R., S.A.	Zona Franca Fructa C.R., La Francia, Siquirres, Limón Costa Rica	Jugos concentrados de frutas y legumbres, conservas y mermeladas de frutos cocidos	Tel: 443-2454 / 768-9672 Fax: 443-2276	naturela@sol.racsa.co.cr
SUCO CITRO, S.A.	Zona Franca Saret, Costa Rica	Jugos concentrados des frutas, frutas tropicales congeladas, puré de banano.	Tel: 443-2454 Fax: 443-2276	naturela@sol.racsa.co.cr
Expogruppo, S.A.	Carretera a San Antonio, Desamparados, Costa Rica	Jugo de tomate, palmito y jugos concentrados de frutas y hortalizas.	Tel. 219-8004 Fax: 250-1768	http://www.zyworld.com/expogruppo/liquors.htm expogruppo@usa.net

REPORTE FINAL

Se presentan en esta parte, las consideraciones finales del Perfil de Negocios para la fabricación de jugo de papaya para el mercado de los Estados Unidos. En la primera fase, se analizó las cifras de importación de la partida arancelaria 2009806090—Juice of any others single fruit unfermented. (Jugos de una sola fruta no fermentada), efectuadas por Estados Unidos durante el período 1996 – 2000. Partida en la cual además de otros jugos de frutas que cumplen las características especificadas en la denominación, está comprendido el jugo de papaya. Situación que no permite conocer específicamente la cantidad y el valor que de estos últimos se importó, así como hacer un análisis puntual del producto elegido en el mercado objetivo.

Del análisis se dedujo que para la partida en mención, el mercado de los Estados Unidos tuvo un pequeño crecimiento 0.83% en valor y de 2.99% en volumen, con una estacionalidad marcada entre los meses abril y agosto, lo que indica que en ese período las importaciones son mayores que en el resto del año y es en estos que convendría vender nuestros productos.

Como consecuencia de la diferencia de crecimiento entre el valor y el volumen de las importaciones de jugos de una sola fruta en el mercado de Estados Unidos, la relación Precio Medio Anual muestra una tendencia decreciente desde el año de 1996, que fue de 0.85 \$/Litro, al año de 1999 que fue de 0.69 \$/Litro, año a partir del cual sigue una tendencia constante hasta el 2000.

En lo que se refiere a la concentración de los cuatro principales competidores, es de observar que para el año 2000, Ecuador es el país que tiene mayor participación con 16% de las importaciones de los Estados Unidos, le siguen Egipto, Tailandia y Brasil con el 14, 11 y 8% respectivamente, que en total suman un 49%, quedando un 51% del mercado para otros competidores, lo que favorece el ingreso de nuestro país al mismo.

El comportamiento del CC4 para los años 1996 a 1999, fue similar al del año 2000, lo que confirma la factibilidad de ingreso de los jugos de El Salvador a ese mercado.

En la segunda fase del perfil, se analiza la posibilidad de comercialización del jugo de papaya en el mercado de Estados Unidos y como primera medida se tomó la decisión de acotar el análisis a una sola variedad de papaya como materia prima principal para la fabricación del jugo, a la variedad de papaya hawaiana, por ser la que en nuestro país ha obtenido la admisibilidad como fruta fresca en ese mercado.

Encontrándose tanto de la información estadística ya relacionada como de información contenida en estudios previos, que en los Estados Unidos de Norteamérica existe la factibilidad de ingreso para jugos de una sola fruta, sobre todo si seleccionan nichos específicos de mercado, lo que permitió determinar que en una primera etapa nuestros clientes potenciales serán los negocios de alimentos servidos, propiedad de emigrantes salvadoreños como restaurantes y pupuserías, donde la mayoría de sus clientes (consumidores finales) son también emigrantes salvadoreños o de otros países hispanos que tienen preferencia por jugos de frutas tropicales de precio módico, de consistencia y calidad.

Al haber seleccionado nuestro nicho de mercado en los Estados Unidos de Norte América, se tomó la determinación de hacer una segunda selección a los Estados en donde se concentra la mayor cantidad de compatriotas que son: Los Angeles, New York, Washington, Florida y Texas, para ser escogidos como nuestros primeros puertos de entrada.

De información técnica encontrada, se incluye también en el perfil, las características generales de la papaya como cultivo, las variedades de papaya cultivadas en el país, las propiedades nutritivas de la fruta y por consiguiente de los productos procesados que de ella se elaboran, así como la descripción breve del proceso de fabricación de jugo.

Es muy importante tomar en cuenta por parte de las personas o empresas interesadas en exportador, que los jugos que se exporten deben de cumplir la reglamentación establecida por la Ley General de los

Estados Unidos de Norteamérica, en cuanto a importaciones se refiere, así como la reglamentación promulgada por Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) en la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, con el fin de proteger la salud y seguridad de los consumidores de ese país.

Se identificaron las características que constituyen las bases de competencia para la exportación de jugo de papaya, que básicamente son las cualidades a cumplir para ser aceptados en el mercado meta escogido, que además de la variedad de la fruta empleada como materia prima principal, las conforman el precio por volumen, las características organolépticas, el contenido nutritivo, las características fisicoquímicas, las características microbiológicas, los defectos generales, el empaque/embalaje y el etiquetado.

Los factores de competitividad, como ya se indicó en el Perfil se limitan al cumplimiento de las especificaciones indicadas como bases de competencia, ya que en la actualidad no es posible compararlas con las que tiene la única empresa productora de jugo de papaya del país, que recientemente inició sus operaciones de fabricación y comercialización en el mercado interno y aún se encuentra en proceso de tramitación del registro de marca ante el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, así como en proceso de diseño definitivo de su etiqueta nutricional.

Se efectuaron entrevistas con expertos neutrales, que aportaron valiosa información para la elaboración del perfil, tanto en lo que se refiere a aspectos técnicos, como en la identificación y validación de las de las especificaciones consideradas como bases de competencia.

Una de las ventajas encontradas en nuestro país para la fabricación de jugo de papaya es la existencia de condiciones ambientales en la zona costera, para incrementar el cultivo existente de papaya de cualquiera de las variedades que reúnen los requisitos de calidad para ser utilizada como materia prima. Así también se tiene como limitante la falta de información estadística de producción de papaya fresca por especie con la correspondiente identificación de las áreas sembradas.

Tomando en cuenta que las importaciones de jugo realizadas por los Estados Unidos durante el año 2000 fueron de 40,848,632 litros por un valor de \$27,379,265.00 y asumiendo que el país podría abastecer el 5% de ese mercado, se tendría que exportar 2,042,431 litros de jugo por un valor de \$1.368,963.20

Y contando con que el rendimiento de producción de fruta fresca a jugo es de 1 Kg. de papaya x 1 litro de jugo y que 1 manzana de terreno produce un aproximado de 7,000 papayas/año de 2 Kg en promedio de peso, se requeriría 145 manzanas de terreno para producir la cantidad de jugo a exportar.

El costo en papaya fresca por cada litro de jugo resulta de \$ 0.28 y si asumimos que los demás costos de producción andarían por \$0.20 nos daría un valor final de \$ 0.48 que relacionado con el precio promedio pagado por los Estados Unidos para el mismo año 2000 que fue de \$0.69, se tiene un diferencial por cada litro de jugo de \$ 0.21, lo que hace rentable el negocio.

De no contar con la producción local suficiente de papaya fresca para proveer la industria de jugo, esta podría continuarse importando del país vecino de Guatemala a un precio promedio de \$0.27/litro, de acuerdo a las Estadísticas reportadas por el CENTREX en el año 2001.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Del análisis de las importaciones y de la información contenida en el perfil de negocios, se concluye que el mercado de los Estados Unidos presenta para El Salvador una buena oportunidad para la exportación de jugo concentrado de papaya, siempre y cuando se cumpla con las regulaciones para su consumo e importación a ese país.

El cultivo e industrialización de la papaya, es una alternativa de producción conveniente para el país no únicamente para la exportación a otros países, sino para el abastecimiento del mercado interno ya que se sustituirían importaciones no solamente de fruta fresca que es un alimento completo con un buen contenido nutritivo, sino también de jugo; se generaría un considerable número empleo en el campo y en la ciudad.

La principal limitante para la producción de jugo concentrado de papaya para la exportación hacia los Estados Unidos o cualquier otro mercado meta, es la insuficiencia de papaya fresca como materia prima básica del proceso, por lo que sería conveniente que las personas o empresas interesadas en invertir en ese negocio, contemplen la posibilidad de integrar la industria con su propio cultivo de papaya que los abastezca en la cantidad suficiente para mantener la constancia en la exportación.

Otra limitante, es que no se cuenta información sobre áreas cultivadas de papaya y la no existencia de centros de Acopio de fruta, con la que se pueda identificar los posibles proveedores de materia prima, por lo cual es recomendable promover el cultivo en áreas localizadas, así como que se desarrolle infraestructura para Centros de acopio, para asegurar el abastecimiento de materia prima.

Es de considerar que en la actualidad en el país solamente existe una empresa pequeña productora de jugo concentrado de papaya denominada Inversiones del Progreso Salvadoreño, S. A. de C.V.; que recientemente se ha establecido, con la finalidad de destinar su producción al mercado local. Empresa que está en proceso de registro de su marca ante el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y ha logrado ingresar al Supermercado Hiper Europa y a 6 Salas de Venta del Supermercado Selectos, la cual podría fortalecerse en las áreas que se requiera y ampliar su capacidad instalada para exportar sus productos al mercado de los Estados Unidos.

Asimismo, se tiene en el país otras empresas dedicadas a la actividad de fabricación de jugos de una sola fruta envasados para consumo directo, las cuales no utilizan la papaya fresca como materia prima sino que el concentrado de las fruta importado de otros países, entre los que figura Guatemala; empresas que pueden constituirse en consumidores del jugo concentrado que se fabrique.

Por otra parte, es de tomar en cuenta que se encuentra en proceso de conformación la Asociación de Cultivadores de papaya de las variedades Hawaiana y Maradol, denominada **ASOPAPHAWAI**, con 15 miembros, quienes individualmente han iniciado el cultivo de una o dos manzanas de papaya con el correspondiente control y monitoreo de plagas con el propósito de exportarla como fruta fresca a los Estados Unidos. Esfuerzo que puede ser aprovechado para la conformación de un nuevo Cluster que integre cultivadores e industrializadores de papaya con la finalidad de asegurar una producción constante de jugo para la exportación.

Por las razones expuestas en el perfil, se eligió dentro de las bases de competencia la variedad de papaya Hawaiana como idónea para ser usada como materia prima en la producción de jugo concentrado, pero al validar la información con los expertos neutrales y la empresa productora, se determinó que la variedad más adecuada es la Maradol, por sus cualidades propias de sabor, color y resistencia al ataque de plagas, que permite mayor rendimiento y favorece las características organolépticas del jugo de sabor y color.

Es de mencionar que en el análisis de factores de competitividad del perfil, no se incluye valores y volúmenes de producción en razón de que no se cuenta con producción suficiente de jugo de papaya

como para exportarlo, por lo cual de existir interés de algún inversionista de llevar a la práctica este proyecto, tendrían que hacerse el correspondiente estudio de factibilidad económica.

Existen en el país instituciones que realizan acciones y esfuerzos aislados tendientes a favorecer las condiciones de exportación de los productos nacionales, como son el Ministerio de Agricultura y Ganadería, el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), la Fundación Salvadoreña para el Desarrollo Económico y Social (FUSADES), la Escuela Nacional de Agricultura, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y Universidades reconocidas del país, encargadas entre otros de la elaboración y adaptación de Normas Técnicas, realizar análisis de laboratorio, elaborar estudios de investigación, certificar la calidad de los productos, registrar marcas, diseñar etiquetas nutricionales, etc. Esfuerzos que deben ser integrados y trabajar en conjunto, para obtener mejores resultados.

Las áreas en las que es urgente apoyar a los productores para la exportación son básicamente, la generación y publicación de estadísticas de producción agropecuaria por zonas, la creación y/o adopción de normas técnicas de calidad, concesión de sellos de calidad, infraestructura y coordinación de funcionamiento de Centros de Acopio de frutas, diseño de etiquetas nutricionales, desarrollo y registro de marcas, incrementar la infraestructura de laboratorios que prestan servicio de análisis.

BIBLIOGRAFÍA

- www.agronegocios.gob.sv
- <http://www.semilladelcaribe.com.mx/paginas/perfil.htm>
- <http://www.valleredondo.com/jugosynectares.html>
- <http://www.gacicuba.org/Pestano6.htm>
- <http://encarta.msn.es/find/Concise>
- <http://www.oaxaca.gob.mx/sedic/agronegocios/>
- <http://dataweb.usitc.gov/scripts/staged.asp>
- <http://www.mag.go.cr/inf11.htm#IV.2>
- <http://amazonas.rds.org.co/libros>
- http://huitoto.udea.edu.co/FrutasTropicales/caracteristicas_del_mercado.html
- <http://www.alaolla.com/artnutricion.asp>
- <http://postharvest.ucdavis.edu/Produce/ProduceFacts/Espanol/Papaya.html>
- <http://www.quicornac.com/espanol/papaya.htm>
- <http://www.custom.ustreas.gov/>
- <http://www.customs.ustreas.gov/impoexpo/impoexpo.htm>
- <http://www.customs.ustreas.gov/impoexpo/import.htm>
- <http://www.albion.edu/plants/default.htm>
- <http://www.sterilmax.com/ventajas.shtml>
- http://www.fao.org/inpho/vlibrary/new_else/
- <http://www.fbr-elpo.it/Sp/Frutta.html>
- <http://www.proexport.org/proexportim/quienes.htm>
- <http://www.procomer.com/>
- <http://www.agexpront.org.gt>
- www.nstda.org/MarketResearch/
- <http://www.ibiscentral.com/documents/papaya.html>
- <http://www.aphis.usda.gov/ppq/manuals/pdf>

<http://www.fda.gov/cdrh/fr1007ap.pdf>

<http://www.fundaciontabasco.org/fundacion/clusters/frutas.shtml>

<http://www.mercanet.cnp.go.cr> 1

http://www.mercanet.cnp.go.cr/SIM/Frutas_y_Vegetales/documentospdf/Papaya.pdf

<http://www.maskota.com.mx/html/animales/dietas.html>

<http://orbita.starmedia.com/~venezuela10/frutas.html>

<http://prodigyweb.net.mx/abarreto/entrada-esp.htm>

<http://www.bioextracto.com.mx/bol70b.html>

<http://www.sieca.org.gt/SIECA.htm>

<http://www.crfg.org/pubs/frtlist.html>

<http://www.elsalvadortrade.com.sv/>