

# **PERFIL DE PRODUCTO**

## **PALMITO**

**PROYECTO CORPEI - CBI  
"EXPANSIÓN DE LA OFERTA EXPORTABLE  
DEL ECUADOR"**

**FEBRERO 2003**

## INDICE

<b>GENERALIDADES</b>	<b>3</b>
<b><u>ENFOQUE NACIONAL</u></b>	
<b>1. PRODUCCIÓN</b>	<b>4</b>
1.1 Zonas de cultivo	4
1.2 Superficie y rendimiento	5
1.3 Variedades	5
1.4 Temporada de cultivo	6
1.5 Cadena de valor	6
1.5.1 Cultivo	6
1.5.2 Procesamiento	12
1.6 Empaque y almacenamiento	15
1.7 Estructura de costos	16
<b>2. EXPORTACIONES</b>	<b>17</b>
2.1 Evolución de las exportaciones	17
2.2 Principales mercados	18
2.3 Estacionalidad de la oferta ecuatoriana	20
2.4 Representatividad del sector dentro de las exportaciones de Ecuador	20
2.5 Logística de exportación	20
2.6 Precios de exportación	22
2.7 Principales exportadores	24
2.8 Organizaciones gremiales	26
2.9 Organismos de cooperación	26
<b><u>ENFOQUE MUNDIAL</u></b>	
<b>1. PRODUCCIÓN</b>	<b>28</b>
1.1 Análisis global	28
1.2 Principales países productores	28
<b>2. OFERTA</b>	<b>29</b>
2.1 Análisis global de las exportaciones	29
2.2 Principales países exportadores	30
<b>3. DEMANDA</b>	<b>31</b>
3.1 Análisis global de las importaciones (valor FOB y volumen)	32
3.2 Principales países importadores	33
3.2.1 Principales clientes internacionales	36
3.2.2 Precios	36
3.2.3 Barreras arancelarias y fitosanitarias	38
<b>4. FERIAS INTERNACIONALES</b>	<b>39</b>
<b>5. ANALISIS FODA</b>	<b>39</b>
<b>6. BIBLIOGRAFIA</b>	<b>41</b>

# GENERALIDADES

El palmito es una palmera perenne nativa del trópico húmedo americano, que desde hace siglos ha sido cultivada por comunidades indígenas de la Amazonía. Siempre se la ha cultivado en pequeños huertos, como planta de subsistencia, pero en los últimos años ha despertado el interés de agricultores, industriales e investigadores por sus múltiples usos.

El palmito constituye la parte central o el corazón de la palmera. Estas palmeras han tenido que atravesar un proceso de adaptación para convertirse en especie de cultivo. La variedad que se ha domesticado es la que corresponde a la especie botánica *bactris gasipaes* de la familia *Palmáceae*, conocida en el Ecuador como "Chontaduro" y en Costa Rica como "Pejibaye".

El palmito es un producto de tipo "gourmet", muy exótico y por lo tanto, tiene un valor monetario relativamente alto. Esta planta posee un alto contenido de fibra y carece de colesterol. Además, contiene altas cantidades de hierro y calcio. Los corazones del palmito son suaves, de color marfil, textura firme y sabor delicado. Se los puede utilizar en ensaladas, ceviches, e inclusive salteados o fritos como principal.

Contenido Nutricional por 100 gr. de Porción Aprovechable.	
COMPOSICION	CANTIDAD
Humedad	91.70 gr.
Proteína	4.10 gr.
Carbohidratos	2.60 gr.
Grasas	0.60 gr.
Fibra	0.70 gr.
Cenizas	1.00 gr.
Calorías	27.50 calorías
Carótenos	0.12 Mg.
Tiamina	0.04 Mg.
Riboflavina	0.12 Mg.
Niacina	0.79 Mg.
Acido Ascórbico	13 Mg.
Calcio	81 Mg.
Fósforo	109 Mg.
Hierro	1.50Mg.

FUENTE: Tesis Agroindustria del Palmito. PUCE

ELABORACION: CIC-CORPEI

# ENFOQUE NACIONAL

## 1. PRODUCCION

Al palmito se lo ha clasificado en el grupo de las legumbres frescas, preparadas y conservadas. Se lo consume generalmente después de haber sido procesado y envasado; es decir, requiere de una fase de procesamiento. Pero también, el palmito se lo puede consumir como vegetal fresco, puesto que mantiene su sabor y apariencia durante dos semanas, siempre y cuando se lo envuelva en una membrana plástica y se lo refrigere inmediatamente después de haber sido cosechado.

El tallo del palmito joven posee tres partes comestibles, de las cuales sólo una, el corazón, se acredita el 99% del consumo mundial. El corazón está compuesto por varias hojas en desarrollo, que tienen forma de lanza, son muy delicadas y se encuentran dentro de las hojas envolventes del tallo. El delicado tallo que se extiende de 10 a 20 cm, constituye apenas el 1% del consumo mundial y se lo comercializa bajo la forma de trozos en conserva. El tallo es una de las partes más difíciles de manejar durante el procesamiento del palmito, puesto que no está protegido por la vaina de las hojas. Esto hace que el tallo sea un producto de muy alta calidad, similar al corazón. Por último, las hojas comestibles que generalmente se descartan en América Latina, son utilizadas por chefs de otros lugares como Hawaii.

El corazón de palmito suele pesar entre 5 y 25 lbs. Sus raíces son semi-superficiales y de textura leñosa, de tal manera que si la planta es maltratada, ésta no se regenera y queda marcada.

Dentro de las ventas de productos no tradicionales en el mercado internacional, el palmito constituye apenas un 2%. Cabe recalcar, que la producción de palmito se ha incrementado considerablemente en los últimos seis años.

### 1.1 ZONAS DE CULTIVO

Las características climatológicas y agro-ecológicas óptimas para el cultivo del palmito son las siguientes:

- *Zona ecológica:* Húmeda y muy húmeda tropical, según la clasificación de Holrige.
- *Altitud:* 0-1.000 metros sobre el nivel del mar (altitud óptima: 600 metros.).
- *Luminosidad:* Requiere exposición plena a la luz por lo menos tres horas al día para iniciar tempranamente su producción.
- *Temperatura anual media:* 24 a 28 grados centígrados.
- *Precipitación:* Una precipitación acumulada de 2.000 a 4.000 mm (la planta tolera períodos secos, pero si son mayores de tres meses, se produce un retardo en el crecimiento del tallo o una reducción en la fructificación)
- *Humedad relativa:* 80% o más.

- **Suelos:** Profundos, de topografía regular, textura media, franco arenosa y estructura permeable que facilite el drenaje, ya que el palmito es susceptible al exceso de agua. No tolera niveles freáticos superficiales. Resiste condiciones de ligera acidez. Si el suelo no presenta estas características entonces es necesario aplicar abonos. Las micorrizas<sup>1</sup>, asociadas al sistema radicular, permiten al cultivo utilizar el fósforo en los suelos ácidos de la Amazonía, y por esto no se debe quemar los suelos antes de la siembra definitiva.

Las zonas que reúnen condiciones para la producción de palmito y constituyen las más importantes del país son las siguientes:

- **Esmeraldas:** Quinindé, La Concordia, San Lorenzo, Cayapas.
- **Pichincha:** Pedro Vicente Maldonado, Santo Domingo, Puerto Quito.
- **Manabí:** Nueva Delicia.
- **Morona Santiago:** Yaupi.
- **Pastaza:** Sarayacu, Teniente Hugo Ortíz.
- **Napo:** Loreto, Coca, Nueva Rocafuerte.
- **Sucumbíos:** Nueva Loja, Shushufindi.

Estas zonas cuentan con un clima cálido, húmedo, tropical, que favorece el crecimiento de la palma, por lo que a menudo las fincas de cultivo de palmito colindan con fincas productoras de palma africana, banano, caucho y macadamia.

Según estudios climatológicos<sup>2</sup> realizados en la zona norte del oriente ecuatoriano, las áreas que ofrecen condiciones adecuadas de precipitación, temperatura y luminosidad para el cultivo del palmito son las áreas de colonización de Lago Agrio, Shushufindi y Sacha.

En cuanto a la topografía y fertilidad del suelo, Shushufindi y la Joya de los Sachas presentan las mejores condiciones para el cultivo del palmito. Les siguen las áreas de Payamino, Coca, puesto que requieren de mayor inversión en el manejo de la fertilidad del suelo.

## 1.2 SUPERFICIE Y RENDIMIENTO

Según el estudio "La Agroindustria del Palmito en la Economía Ecuatoriana", durante los últimos seis años la superficie cultivada de palmito se ha incrementado en un promedio anual de 90,11%. De acuerdo al censo realizado por SICA en el año 2002, actualmente existen alrededor de 15,300 hectáreas sembradas, de las cuales 1,000 fueron incorporadas en 1997. Esta integración constituyó una inversión de aproximadamente un millón y medio de dólares.

---

<sup>1</sup> Hongos benéficos

<sup>2</sup> Estudios realizado por Cruz, R. Y Romo, I, 1988. Guía para la producción de palmito de chontadura. INIAP. 1998

La mejora del precio del tallo de palmito de 10 centavos en 1999 a 20 centavos en el 2000 provocó un repunte de las siembras. Esta mejora en el precio se debió a una mejor comercialización y a una contracción de la oferta de palmito costarricense.

Superficie, Producción y Rendimientos de los Años 1995-1999			
Año	Superficie (ha)	Producción (TM)	Rendimiento (TM/ha)
1997	N.D.	N.D.	N.D.
1998	N.D.	N.D.	N.D.
1999	1.29	30.68	24.00
2000	N.D.	N.D.	N.D.
2001	N.D.	N.D.	N.D.
2002	15,358.00	91,186.00	5.94

FUENTE: SICA

ELABORACION: CIC-CORPEI

### 1.3 VARIEDADES

Es importante recalcar que el palmito se puede obtener del medio silvestre, donde la mayoría de palmas son unicaules<sup>3</sup> y, por tanto, mueren si son cortadas. Este es el caso del palmito *euterpes*, un género silvestre muy difundido en el Brasil. Esto no sucede con especies cultivadas como la *bactris gasipaes* (conocida en el Ecuador como “chonta duro” y en Costa Rica como “pejibaye”).

El estudio “Introducción y evaluación del pejibaye para la producción de palmito en Hawaii”, realizado por la Universidad de Purdue, cita las tres especies que se listan a continuación como las más comunes:

*E edulis*: Debe ser sembrada y permanecer bajo sombra leve a moderada de tres a cinco años. La planta de esta especie sufre de un nivel alto de mortalidad durante la etapa de formación del cultivo. En plantaciones de alta densidad (6.666 a 10.000 plantas/ha) la producción es excelente, pero los corazones de palmito son pequeños (200 a 250 g.). Inversamente, en plantaciones de menor densidad, la producción es menor pero los corazones de palmito son más grandes (600 g.). La cosecha inicia de 6 a 8 años después de sembrada la planta y debido a que estas palmas sólo tienen un tallo, la plantación debe ser resembrada en su totalidad. La productividad de los cultivos que combinan plantas de distintas edades es, en el mejor de los casos, apenas la mitad de aquélla de un cultivo de baja densidad.

*E oleracea*: Crece más rápidamente que *E edulis*, pues alcanza el tamaño de cosecha entre 4 y 6 años después de sembrada la planta, tanto en su ecosistema natural como bajo condiciones artificiales de cultivo. Esta especie debe ser sembrada bajo una sombra leve, que puede ser eliminada después de un año. En comparación con *E edulis*, la mortalidad de la planta durante la formación del cultivo es baja en tierras húmedas y alta en las tierras de la

<sup>3</sup> Poseen un solo tallo

meseta amazónica. Su productividad es similar a la de *E. edulis* y muestra similares tendencias respecto de la densidad. Debido a que es una palma de tipo "caespitose", cada grupo de plantas produce otro tallo de palmito después de 18 a 24 meses de sembrada la planta, permitiendo que la producción sea continua. Se estima que después de la primera cosecha, la productividad de una hectárea de *E. oleracea* es 1.4 veces mayor.

*Pejibaye o Chonta Duro*: Esta variedad puede ser sembrada bajo pleno sol y necesita una sombra leve durante el período de desarrollo de la plántula. Si se la maneja bien, no sufre de un alto nivel de mortalidad durante los primeros años de vida. Bajo condiciones agrícolas similares a las de su ecosistema natural, la palma crece rápidamente y responde positivamente a la aplicación de fertilizantes y otros insumos, y alcanza el tamaño ideal para la cosecha de 18 a 30 meses después de sembrada la planta. Al igual que *E. oleracea*, el pejibaye o chonta duro es una caespitose que se presta para la producción continua. Cada grupo de plantas produce un nuevo corazón de palmito cada 9 a 15 meses. En Costa Rica, la producción de esta variedad se duplica después de la primera cosecha.

## 1.4 TEMPORADA DE CULTIVO

El palmito se puede cultivar durante todo el año en forma escalonada, obteniendo hasta dos cosechas por planta al año.

## 1.5 CADENA DE VALOR

### 1.5.1 CULTIVO

En una hectárea se siembran alrededor de 5.000 plántulas; sin embargo, cuando éstas se mantienen inicialmente en un vivero es necesario contar con un 10% adicional para que se pueda reemplazar aquéllas que mueren en el mismo vivero o al ser transplantadas a tierra firme.

Existen básicamente dos métodos para la siembra:

1. - En camas o eras. Se siembra la semilla una al lado de la otra, en fila y con la raíz desnuda. Este método es inadecuado porque ocasiona un mayor índice de mortandad durante el trasplante a tierra firme. Los pioneros del cultivo de palmito utilizaron este método, y el índice de mortalidad de las plantas llegó a alcanzar un 40%.

2. - En bolsas de plástico. La semilla se siembra individualmente, dentro de una funda plástica que protege las raíces. La mortalidad se logró reducir a un 10%.

Para mantener un buen rendimiento de la plantación es necesario disponer de un sistema de riego, a fin de lograr una distribución uniforme de la humedad, pues existen períodos pronunciados de sequía, lo que disminuye la

productividad del cultivo; por otro lado, si existe una excesiva humedad, el cultivo se vuelve altamente productivo pero la calidad del mismo disminuye.

Es importante contar con la infraestructura adecuada para obtener un producto de calidad. Los valores considerados en el rubro Obra Civil de una plantación de palmito incluyen lo siguiente: casa de finca y oficinas, guardianía, cerca, caminos y drenajes, tubería para riego, invernaderos y galpones.

La mano de obra en el cultivo del palmito es importante; su intervención tanto en la producción como en el procesamiento del palmito es decisiva. Por esta razón es importante la asesoría constante de un experto en el cultivo de palmito, que además pueda capacitar a la mano de obra que se encuentra directamente ligada con el proceso agroindustrial.

La mayoría de fincas productoras de palmito en el Ecuador mantienen un convenio con las procesadoras de palmito en conserva, en el cual se comprometen a vender su producto a una procesadora específica, a cambio de semilla certificada y asistencia técnica. Durante los años de desarrollo del cultivo, el asistente técnico trabaja 16 horas mensuales en la finca a un precio de dos dólares por mes, por hectárea. Esta asistencia técnica consiste en capacitar al personal de la finca para que pueda dar un buen manejo al cultivo y asegurar un producto de calidad acorde con los requerimientos de las procesadoras, cuyos estatutos se basan en las exigencias del mercado.

Se detallan a continuación las distintas etapas agrícolas por las cuales debe atravesar el palmito antes de alcanzar la etapa de procesamiento industrial:

#### *a. Selección de semillas*

De un banco de germoplasma se seleccionan las mejores líneas como plantas madres, en especial aquellas favorecidas por la variabilidad genética, que incrementa la resistencia contra las plagas y enfermedades. Las plantas libres de plagas y enfermedades, con una alta y estable producción de hijuelos (6-8) y con entrenudos largos son las mejores. El proceso de selección es importante tanto para las nuevas plantaciones como para las resiembras.

En el período de producción se debe recolectar los racimos con frutos sanos que hayan alcanzado su completa madurez fisiológica, es decir que sean de color rojo, anaranjado o amarillo, dependiendo de la variedad. Una vez cosechados los racimos, es necesario clasificar los frutos por su estado de madurez, separándolos en maduros, pintones y verdes. Los verdes y sobremaduros no se utilizan.

La semilla de los frutos maduros germina primero (45 días), mientras que la de los pintones toma dos meses en madurar. Una vez obtenida, se procede al despulpado, remojo, lavado, oreado y desinfección de la semilla. No se debe exponer al sol los racimos, porque el aumento de temperatura puede provocar un proceso de fermentación y la muerte del embrión.

### *b. Despulpado*

El despulpado se debe realizar el día de la cosecha o inmediatamente después, preferiblemente en forma manual, utilizando un cuchillo para desprender el mesocarpio. Se puede usar también una despulpadora manual, teniendo cuidado de no lastimar la semilla. No se debe pisotear, ni golpear con palos o piedras los frutos, porque ocasionan lesiones en la cubierta de la semilla, lo que permite la entrada de hongos y su eventual pérdida.

### *c. Remojo*

Se debe remojar la semilla despulpada en recipientes adecuados (tanques, tinas, baldes, etc.) entre 48 y 72 horas para que alcance el punto de máxima absorción. Se eliminan las semillas que floten, ya que son vanas.

### *d. Lavado y oreado*

La semilla se debe lavar inmediatamente después del proceso de remojo, para desprender los restos de pulpa, hasta que quede completamente limpia, para evitar la proliferación de hongos. Debe ser trasladada de inmediato con hipoclorito de sodio al 1% o desinfectarla con algún tipo de fungicida. Luego se la debe colorar en un lugar aireado sobre mallas, papel periódico o sobre un piso de madera o cemento limpio, que le permita a la semilla eliminar el agua libre de su superficie. Es importante no exponer la semilla al sol ni a un exceso de aire para evitar que se diseque. Tampoco puede permanecer mucho tiempo almacenada y es preferible sembrarla inmediatamente después de su desinfección en las camas del semillero, en hileras separadas por 5 cm, a una profundidad entre 3 y 5 cm.

La siembra se realiza en semilleros cuyo terreno debe ser plano; libre de piedras, terrones, palos, malezas, plagas y patógenos; de fácil acceso, y cercano a una fuente de agua y a las áreas de la plantación definitiva. Generalmente se protege los semilleros con un cobertizo o ramada, cuya dimensión depende del número de semillas a sembrarse. Un cobertizo de 1.5 m. de ancho y 30 de largo puede contener hasta 150.000 plántulas. Es importante que el cobertizo mantenga entre un 60% y un 70% del volumen bajo sombra, y por tanto, su altura es de aproximadamente 2.5 metros. Para evitar el ingreso de animales, se puede proteger lateralmente el cobertizo mediante el uso de mallas metálicas, plástico o láminas de zinc.

Los semilleros son temporales y la época en la cual se los construye depende de cada región. En la Amazonía, por ejemplo, la semilla se produce en los meses de febrero a mayo. La semilla comienza a germinar a los 40 días de sembrada, y le toma entre 60 y 120 días completar el proceso.

*e. Transplante a viveros o platabandas.*

Las semillas germinadas que presenten la plúmula (estado de aguja) están listas para ser transplantadas a las fundas de vivero, capaces de contener entre 1 y 2 Kg. de tierra. Otra opción es transplantar las semillas germinadas (con una plúmula de por lo menos 5 cm) directamente a platabandas de 1 x 30 m previamente preparadas con tierra suelta o arena. Para evitar los efectos de posibles inundaciones, las platabandas deben ser construidas sobre la superficie del suelo y protegidas por un sistema de drenaje. Las plántulas permanecen de 4 a 6 meses en las platabandas, sembradas a una distancia de 10 a 20 cm de distancia.

*f. Transplante definitivo*

Cuando las plántulas tienen por lo menos seis hojas y alrededor de 25 cm de altura se las transplanta definitivamente a hoyos de 20 x 20 x 20 cm de ancho, largo y profundidad, a una distancia de 2 x 1 m., entre calles y plantas respectivamente. De este modo se obtiene una densidad de 5.000 plantas/ha<sup>4</sup> que incrementará a 10.000 plantas/ha después de dos años, ya que cada planta produce hijuelos.

*g. Fertilización*

En el siguiente cuadro se observan las cantidades de nutrientes que este cultivo requiere para su óptimo desarrollo y producción. Si los suelos no cuentan con las condiciones apropiadas, se puede delinear un programa de fertilización basándose en los siguientes requisitos:

<b>Nutrientes</b>	<b>Remoción de Nutrientes por Cultivo Kg./ha</b>	<b>Remoción de Nutrientes por Cultivo Bruto Kg./Ha</b>
Nitrógeno	531	28
Fósforo	37.9	4.8
Potasio	248.3	31
Calcio	64.8	4.7
Magnesio	43	3.9
Hierro	1.83	0.03
Cobre	0.18	0.02
Zinc	0.25	0.05
Manganeso	2.27	0.08
Azufre	47.23	3.36
Boro	0.56	0.03

---

<sup>4</sup> Estas medidas de distanciamiento en el cultivo, fue el resultado de la investigación realizada por la Estación Experimental Napo durante 6 años. INIAP 1998

#### *h. Control de malezas*

El control de malezas evita la competencia por nutrientes y facilita la aplicación de abonos. Puede efectuarse mediante deshierbes manuales, siempre y cuando se evite dañar las raíces superficiales. El número de deshierbes por año depende de las condiciones del suelo. Se estima que el primer año se necesitan cuatro o cinco deshierbas, y tres desde el segundo año en adelante. En sectores donde la mano de obra es escasa o costosa, se pueden utilizar herbicidas para eliminar la maleza. Un método para prevenir el crecimiento de maleza es esparcir material vegetal en medio de las hileras de plántulas de palmito.

#### *i. Control de hijuelos*

Es necesario eliminar los hijuelos que nacen de la parte aérea del tallo debido a que no están unidos al rizoma y no aportan raíces. También se puede eliminar eventualmente los que emerjan hacia las hileras adyacentes, para dirigir los hijuelos en el sentido de la hilera en la que se encuentran. Se puede mantener un promedio de cuatro hijuelos mayores de 30 cm. por planta.

#### *j. Control de plagas y enfermedades*

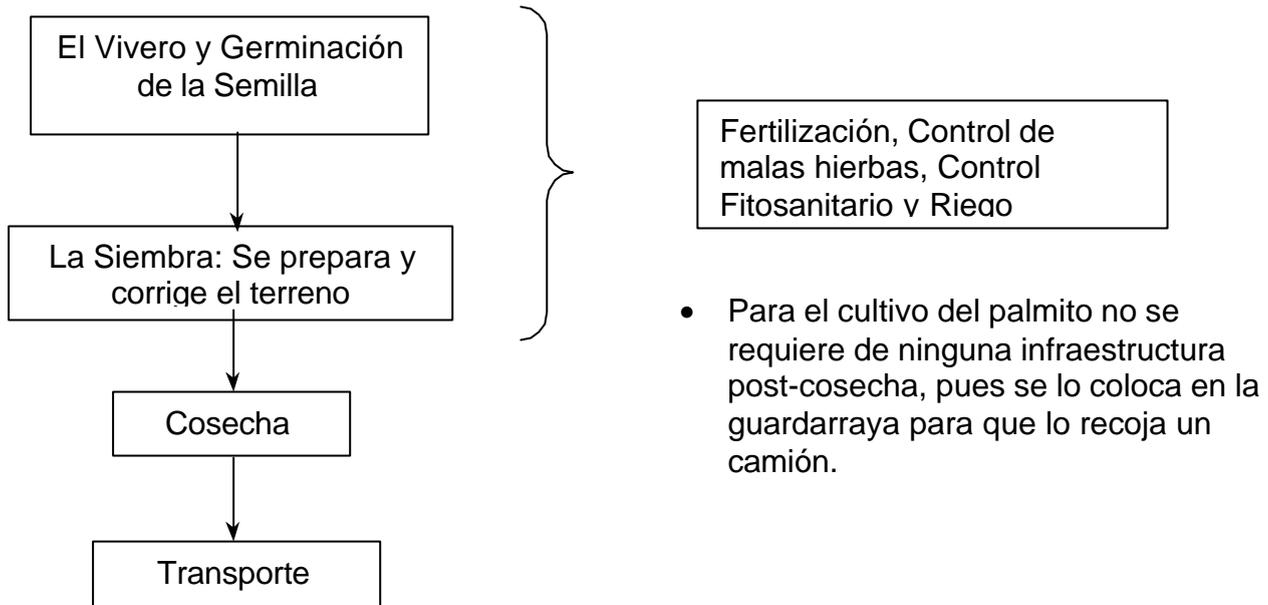
En viveros y plantaciones las enfermedades más comunes son la *Pestalotia* (*Pestalotiopsis* spp), *Cescóspora*, *Mycosphaerella* spp, *mancha negra* (*Colletotrichum* spp), y la *Fusarium moniliforme*, que causa la enfermedad conocida como flecha. Todas afectan al follaje ocasionándole manchas y, eventualmente, la muerte. En la mayor parte de los casos, la presencia de estas enfermedades se debe a una nutrición o drenaje inadecuados. Es posible controlarlas en los viveros mediante el uso de fungicidas.

#### *k. Corte*

Entre un año y un año y medio después del trasplante definitivo se inicia el corte del palmito. Los tallos al ser cortados deben tener entre 12 y 15 cm de diámetro en su base. El corte se efectúa con un machete a una altura de 40 cm del suelo. En el caso de los ecotipos que presentan protuberancia en el tallo, el corte se efectúa debajo de la protuberancia.

Se deshoja los tallos cosechados hasta dejar solamente las capas internas que envuelven al corazón del palmito, para que lo protejan contra la entrada de microorganismos y eviten que se rompa. Se eliminan también las partes terminales que no serán transportadas a la fábrica. Los tallos, de aproximadamente 70 cm de largo, deben permanecer bajo la sombra y ser transportados el mismo día del corte a la planta procesadora.

### Diagrama del circuito de producción agrícola del palmito



FUENTE: Tesis Agroindustria del Palmito PUCE

ELABORACION: CIC-CORPEI

### 1.5.2 PROCESAMIENTO

La producción en serie es la más adecuada para procesar el palmito, ya que es homogéneo y de producción masiva. Además de una tecnología simple, el procesamiento del palmito requiere de una mano de obra entrenada en los procesos de selección, corte, pelado y envasado del producto.

Se detallan a continuación las distintas etapas de procesamiento por las cuales debe atravesar el palmito antes de alcanzar los puntos de venta en el mercado.

#### 1. - Recepción de materia prima y pelado.

La materia prima llega a las procesadoras en camiones que carecen de refrigeración. A continuación se realiza un conteo del número de tallos recibidos y se inspecciona su frescura, tomando como referencia el color y la textura del tallo. Luego se almacena la materia prima seleccionada sin refrigeración, para posteriormente colocarla en coches que alimentan la línea de pelado.

La línea de pelado consta de una banda de 3 niveles. En el nivel intermedio se coloca la materia prima para que puedan manipularla los operarios que pelan los tallos. Ellos se encargan de separar la parte externa (desecho) de la interna, y colocan el desecho en la banda inferior y el palmito en la superior.

Los desechos se acumulan al final de la banda y son removidos para su posterior entrega a empresas que utilizan estos materiales para producir humus de lombriz. El palmito, por otro lado, es colocado en tinas que contienen de 70 a 80 litros de agua, para evitar la oxidación o maltrato del producto, y para que se despeguen los restos de corteza que quedan adheridos al corazón.

Luego se distribuyen los corazones de palmito en tinas que contienen de 7 a 8 litros de agua. Esta es reutilizada aproximadamente seis veces antes de que se la deposite sobre un sumidero que retiene los sólidos gruesos. Las tinas se lavan cada vez que se cambia el agua con una manguera de ½ pulgada de diámetro por la cual atraviesa un caudal de aproximadamente 5 a 6 litros por minuto. Lavar las tinas toma de uno a dos minutos y se utilizan alrededor de cuatro tinas en una hora. Las áreas de recepción y pelado del palmito, en cambio, se limpian sin usar agua.

## *2. - Cortado y selección.*

Luego de la operación de pelado, los palmitos entran a dos líneas de selección y cortado. Estas líneas cuentan con dos tinas de lavado que permiten eliminar microorganismos mediante la aplicación de un caudal de 35 metros cúbicos por día. A los tallos de palmito se los corta sobre mesas modeladas de manera que se facilite su fragmentación en trozos de 10cm de longitud.

A la vez que se sumergen los pedazos de palmito en las tinas, se realiza la primera selección utilizando como criterio la dureza del material. Posteriormente, en la tina de lavado, se realiza una segunda selección bajo el mismo criterio. El palmito suave pasa directamente a la fase de envasado y al duro se lo somete a una operación de pre-cocción. La operación de lavado se realiza en intervalos de 30 minutos, que permiten desalojar el agua usada en la línea de desagüe y sustituirla con agua fresca para el lavado.

## *3. - Envase*

Una vez seleccionado y cortado, se envasa el palmito manualmente en latas. Si se encuentran palmitos duros, se los retira y envía al proceso de escaldado. Por otro lado, se colocan las latas llenas sobre una mesa con bordes hacia arriba, que permite que se acumule el agua proveniente del escurrimiento de la etapa anterior.

## *4. - Pesado*

El pesado de cada lata se realiza manualmente, utilizando 2 balanzas que tienen una precisión de aproximadamente 5g. El peso se ajusta utilizando palmitos cocidos o crudos.

## *5. - Adición de líquido de relleno*

Las latas se colocan en un transportador y pasan por el dosificador de líquido de relleno, el cual contiene ácido cítrico, sal y azúcar. El líquido de relleno permanece a una temperatura de 85 °C. Si se desborda, va a dar a una tina desde la cual se lo reintroduce en el sistema de circulación para que pueda ser envasado.

## 6. - *Evacuado*

Las latas pasan a un túnel de transporte donde los excedentes del líquido de relleno se desbordan y van a dar al piso.

## 7. - *Sellado*

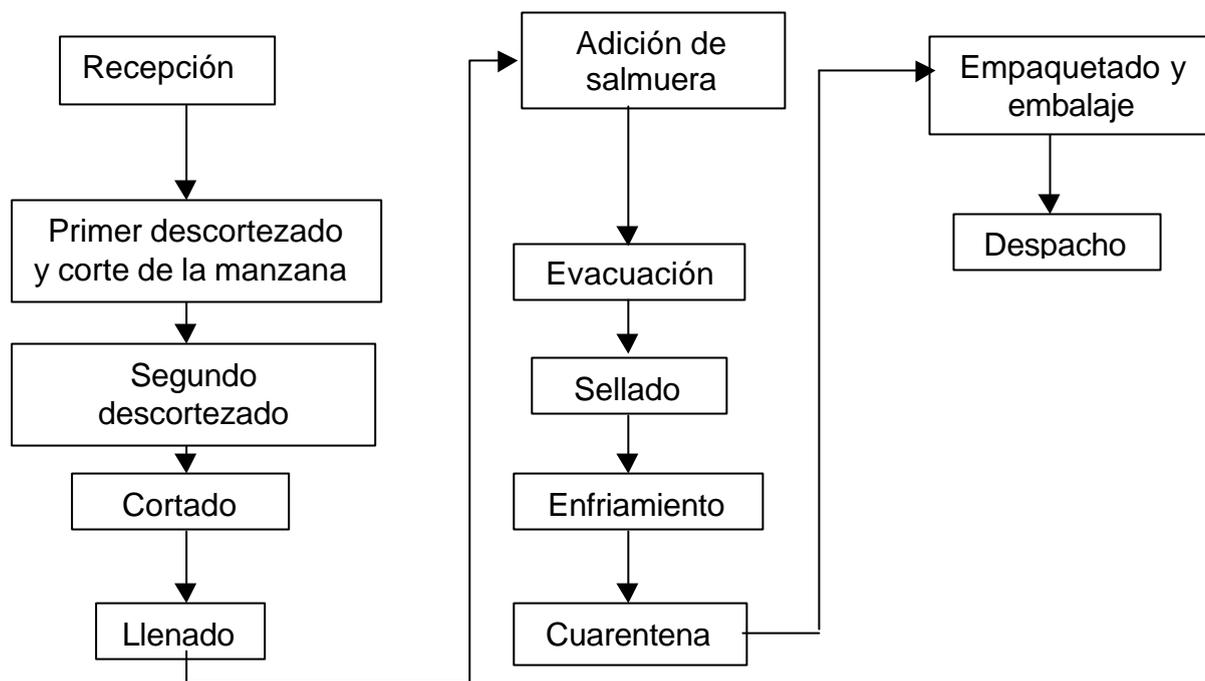
En esta etapa se procede al sellado mecánico de las latas que contienen los palmitos. Un solo operador realiza esta actividad. Se colocan las latas en canastas metálicas y luego se las transporta a la zona de pasteurización. Durante el sellado ni se añade agua al producto ni se la utiliza en el proceso. Sin embargo, se forman pequeñas goteras con el líquido proveniente de las latas y se estima que no sobrepasa los 10 l/día.

## 8. - *Pasteurizado (Tratamiento Térmico)*

**Calentamiento:** Durante esta etapa se introduce la canasta metálica que contiene las latas selladas en una autoclave hermética, capaz de alcanzar una temperatura de 104° C durante 22 minutos (se la calienta con vapor.) Una vez que la temperatura interior de la autoclave disminuye a 90° C se la abre y se retira la canasta que contiene las latas. Hay cuatro autoclaves en la línea de producción, cada una capaz de contener 120 latas de 1 Kg. Durante el proceso de calentamiento la autoclave emite vapor directamente al espacio de trabajo. Se desconocen los volúmenes de descarga.

**Enfriamiento:** Este proceso consiste en introducir la canasta metálica en un baño de agua fría, con la finalidad de producir un choque térmico y así garantizar la esterilidad del producto final. El enfriamiento se lleva a cabo en un tanque de 4,4 m cúbicos. Para garantizar la temperatura de enfriamiento, el sistema se abastece de agua fresca continuamente. Los flujos varían; los controla mecánicamente un operador. Se utilizan aproximadamente 10 m<sup>3</sup> de agua cada día en el proceso de enfriamiento. No existe ningún tipo de contaminación aparente.

## Diagrama de flujo de la producción industrial del palmito en conserva



FUENTE: Tesis Agroindustria del Palmito PUCE

ELABORACION: CIC-CORPEI

### 1.6 EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO

Al palmito se lo empaqueta en latas o frascos de cristal. Las latas son de acero delgado revestido con capas de esmaltes sanitarios y los frascos de cristal son generalmente redondos y se los cubre con una tapa esmaltada y un casquete. El empaque al vacío presenta una tercera alternativa para envasar palmito. Si se lo va a consumir como vegetal fresco, basta con cubrirlo con una capa delgada de plástico inmediatamente después de la cosecha.

Cabe mencionar que la comercialización de palmito pelado, envasado en fundas plásticas que se mantienen refrigeradas ha tenido mucho éxito. Los envases más frecuentes son de 220, 235, 250 y 500 Gr de palmito escurrido. Las cajas de 12 Kg. brutos contienen aproximadamente 10,2 Kg. del producto incluyendo el agua, que equivale a 6 Kg. de palmito escurrido. El palmito ecuatoriano se comercializa en una solución de salmuera sin preservantes químicos ni artificiales.

Sistema de clasificación		
Envase	Grosor	Palmitos por envase
Lata Grande	Delgado	13 a 19
	Mediano	8 a 12
	Gruoso	4 a 7
Lata Chica	Delgado	6 a 12
Frasco	Mediano	7 a 9
	Gruoso	4 a 6

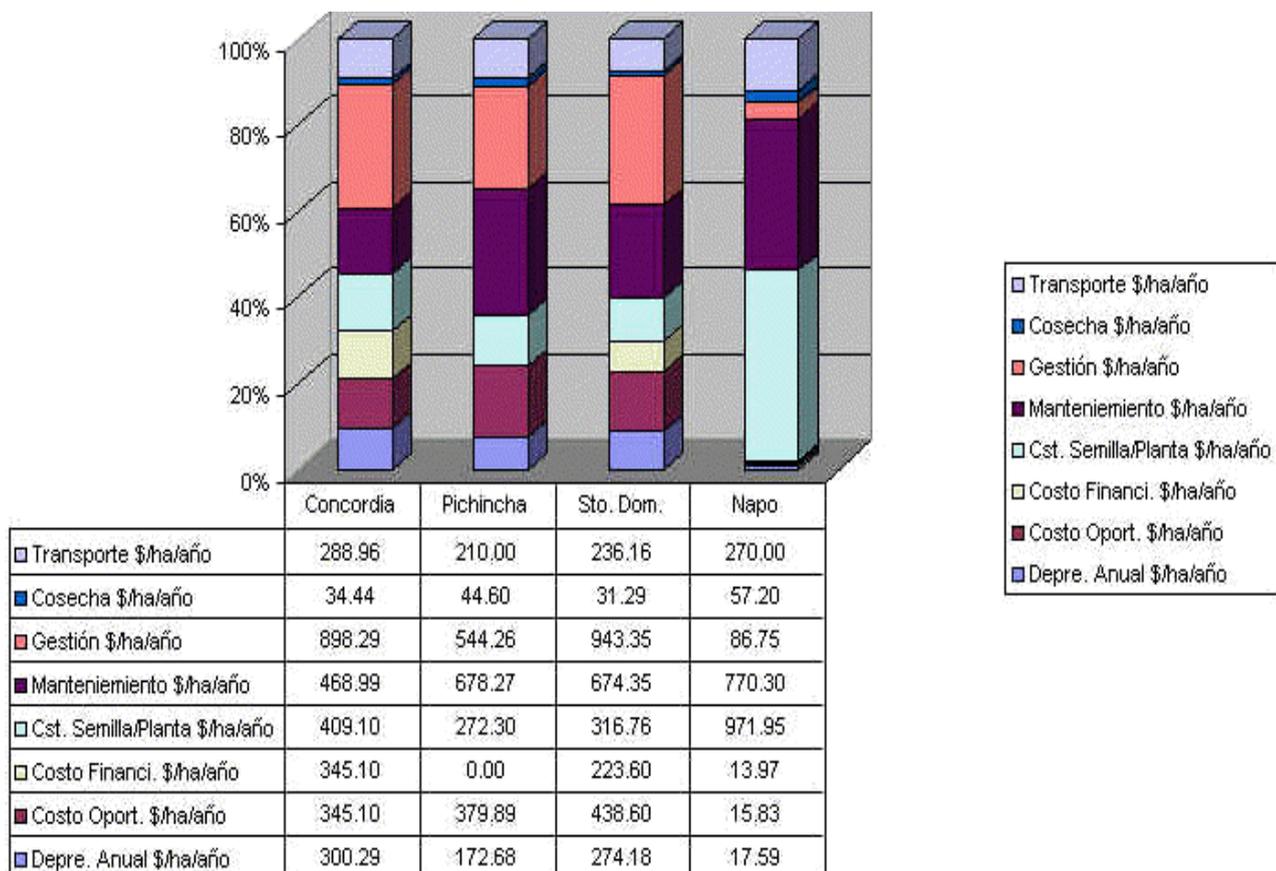
Especificaciones de transporte				
Envase	Peso neto	Peso drenado	Envases por Caja	Cajas por Contenedor
Lata Grande	800 g.	500 g.	12	1800
Lata Chica	400 g.	235 g.	24	1500
Frasco	420 g.	250 g.	12	2250

## 1.7 ESTRUCTURA DE COSTOS

CUADRO DE COSTOS (1997) US dólares por hectárea por año									
Ubicación	Depre. Anual	Costo. Oport.	Financiero	C. Semi/ Planific.	Mantenimiento	Gestión	Cosecha	Transporte	Total
Concordia	300,29	345,10	345,10	409,10	468,99	898,29	34,44	288,96	3.090,27
Pedro V.M.	172,68	379,89	0,00	272,30	678,27	544,26	44,64	210,00	2.302,04
Sto Domingo	274,18	438,60	223,60	316,76	674,35	943,35	31,20	236,16	3.138,20
Napo	17,59	15,83	13,97	971,95	770,30	86,75	57,12	270,00	2.203,51

FUENTE: CORPORACIÓN FINANCIERA NACIONAL

ELABORACION: CIC-CORPEI



FUENTE: SICA, [www.sica.gov.ec](http://www.sica.gov.ec)

ELABORACION: CIC-CORPEI

## **2 EXPORTACIONES**

El Ecuador se ha caracterizado en las últimas décadas por exportar productos tradicionales como petróleo, banano, café y cacao. Sin embargo, en la actualidad las exportaciones de productos no tradicionales empiezan a despuntar. El palmito se ha convertido en el tercer producto no tradicional más exportado del país después de las rosas, flores y capullos frescos, y el arroz semi-blanqueado o blanqueado. En lo que respecta al 2002, la participación del palmito dentro de los productos no tradicionales de exportación alcanzó un porcentaje de 1.81%, con 12,913.4 Toneladas Métricas exportadas. En el 2001 el porcentaje fue de 1.42% con 16,900 Toneladas Métricas exportadas.

A pesar que las exportaciones han incrementado significativamente, el palmito sigue siendo un producto marginal, es decir todavía mucha gente desconoce cuales son los beneficios que proporciona. Para que el palmito obtenga fuerza en el mercado el consumidor tiene que saber sobre el producto. Esto sólo se logra mediante campañas de mercado informativas que den a conocer este vegetal.

### **2.1 EVOLUCION DE LAS EXPORTACIONES**

Las exportaciones de palmito han mostrado una tendencia favorable durante los últimos 5 años los cuales se ha exportado. En el Ecuador, la producción y exportación de palmito tomaron vigor en 1995, ya que el palmito brasileño estaba afectado por un deterioro de la calidad.

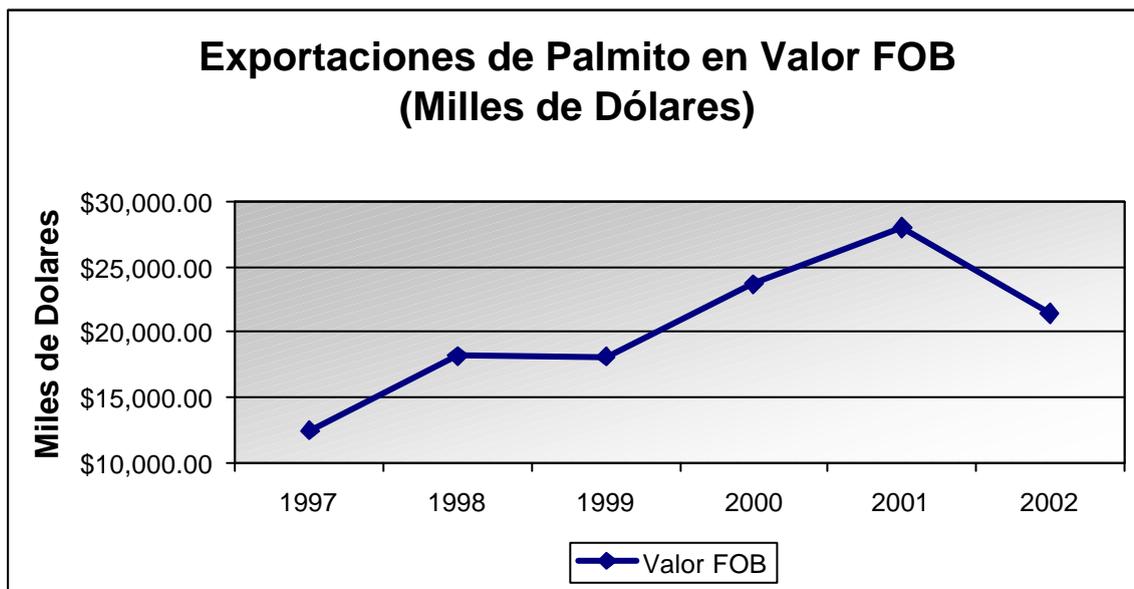
En el año 2000, el palmito se convirtió en el quinto producto no tradicional de mayor exportación del Ecuador, a pesar de que aún no ha alcanzado su madurez comercial. Para el 2001 las exportaciones de palmito llegaron a los US\$28 millones, con un incremento del 18% frente al año anterior. En el 2002, las exportaciones descendieron a US\$21 millones. Lo positivo es que el precio se ha mantenido relativamente estable desde el 2001.

**Evolución de las exportaciones (Valor FOB y volumen)**

<b>Exportaciones de Palmito 2008910000 (Valor en Miles)</b>				
<b>Año</b>	<b>Toneladas</b>	<b>Valor FOB</b>	<b>Precio/TM</b>	<b>Incremento</b>
1997	5,347	\$12,489.00	\$2.34	0%
1998	7,881	\$18,156.00	\$2.30	-1%
1999	10,798	\$18,132.00	\$1.68	-27%
2000	14,477	\$23,654.00	\$1.63	-3%
2001	16,900	\$27,978.00	\$1.66	1%
2002	12,913	\$21,424.29	\$1.66	0%

FUENTE: BANCO CENTRAL

ELABORACION: CIC-CORPEI



FUENTE: BANCO CENTRAL

ELABORACION: CIC-CORPEI

## 2.2 PRINCIPALES MERCADOS

Destino de Exportaciones de Palmito (Valor FOB Miles de Dolares)						
Pais	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Afganistan	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 49.58	\$ 0.00	\$ 0.00
Alemania	\$ 0.00	\$ 83.53	\$ 142.76	\$ 103.09	\$ 162.98	\$ 79.80
Arabia Saudita	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 32.51
Argelia	\$ 30.20	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 27.10	\$ 0.00
Argentina	\$ 4,860.25	\$ 8,038.20	\$ 5,216.64	\$ 13,427.71	\$ 11,078.24	\$ 803.51
Australia	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 26.03	\$ 0.00
Belgica	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 1,213.68	\$ 128.58	\$ 148.97	\$ 107.63
Brasil	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 236.05
Canada	\$ 121.98	\$ 199.21	\$ 185.91	\$ 432.97	\$ 623.29	\$ 1,005.60
Chad	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 30.71	\$ 0.00
Chile	\$ 673.39	\$ 1,181.88	\$ 1,181.87	\$ 1,549.95	\$ 2,231.79	\$ 1,836.46
Colombia	\$ 80.83	\$ 94.13	\$ 113.72	\$ 75.88	\$ 73.93	\$ 180.59
EE.UU.	\$ 301.89	\$ 266.06	\$ 946.49	\$ 1,075.22	\$ 2,036.37	\$ 1,437.77
España	\$ 233.61	\$ 528.59	\$ 312.74	\$ 516.40	\$ 764.23	\$ 1,267.11
Francia	\$ 5,983.59	\$ 6,532.37	\$ 2,649.31	\$ 4,997.41	\$ 77,414.98	\$ 11,925.45
Holanda	\$ 0.00	\$ 69.23	\$ 70.78	\$ 93.77	\$ 170.39	\$ 157.50
Indonesia	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 14.08
Islas Feroe	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 26.96	\$ 0.00	\$ 0.00
Israel	\$ 40.00	\$ 117.95	\$ 99.70	\$ 349.05	\$ 698.38	\$ 549.25
Italia	\$ 5.21	\$ 173.22	\$ 123.35	\$ 220.67	\$ 355.47	\$ 340.83
Libano	\$ 0.00	\$ 17.03	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 64.61	\$ 86.06
Marruecos	\$ 0.00	\$ 209.02	\$ 25.51	\$ 0.00	\$ 79.56	\$ 78.56
Mexico	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 34.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 246.43
Nueva Zelanda	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 14.84	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Portugal	\$ 4.70	\$ 34.11	\$ 7.59	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Reino Unido	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 17.14
Rep. Dominicana	\$ 22.41	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Suiza	\$ 0.00	\$ 42.40	\$ 63.90	\$ 86.23	\$ 55.88	\$ 54.98
Uruguay	\$ 108.52	\$ 388.56	\$ 363.88	\$ 587.80	\$ 663.58	\$ 171.01
Venezuela	\$ 627.93	\$ 303.42	\$ 353.73	\$ 447.23	\$ 1,271.68	\$ 585.26
Otros Paises	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 99.39
<b>Total</b>	<b>\$13,111.02</b>	<b>\$18,156.33</b>	<b>\$18,131.59</b>	<b>\$24,168.14</b>	<b>\$27,978.09</b>	<b>\$21,424.29</b>

Como puede verse en la tabla superior, los principales mercados de palmito ecuatoriano son Francia, Argentina, Chile, Estados Unidos, España, Venezuela y Uruguay. A continuación se muestra un análisis detallado de los montos de palmito en Toneladas Métricas con sus principales destinos durante el 2002.



Como podemos observar en este gráfico, casi el 90% del palmito ecuatoriano se exportó a Francia, Chile, EE.UU., España, Canadá, Argentina y Venezuela en el año 2002. Francia consumió más de la mitad del palmito ecuatoriano de exportación. Los mercados en Estados Unidos y Europa son aún incipientes, con la excepción de Francia. No sólo porque el palmito no se consume frecuentemente en estos países, sino también porque no se han llevado a cabo campañas de mercadeo eficaces que lo den a conocer.

## 2.3 ESTACIONALIDAD DE LA OFERTA

Debido a que se cultiva palmito todo el año, su venta es relativamente continua. Alcanza su pico en Junio y Agosto, período en el cual incrementa el consumo de todo tipo de ensaladas en el hemisferio norte. Las fiestas de fin de año y de Pascua también provocan un incremento en el consumo de palmito. Por otro lado, las ventas promocionales incentivan su consumo en diversas épocas del año.

## 2.4 REPRESENTATIVIDAD DEL PALMITO EN LAS EXPORTACIONES

En la última década, las exportaciones de palmito ecuatoriano han mantenido una tendencia creciente. En 1995 despuntaron y han crecido desde entonces. Podemos ver que si bien la participación del palmito con relación a las exportaciones totales no es considerable, adquiere cada vez un mayor grado de participación dentro del sector agroindustrial, y su posición dentro de las exportaciones de productos no tradicionales adquiere cada vez más fuerza. El palmito se ha convertido en el quinto producto no tradicional más exportado del Ecuador.

<b>Representatividad del Palmito en las Exportaciones (Valor FOB Miles US\$)</b>			
<b>Año</b>	<b>Total de Exportaciones</b>	<b>Exportaciones de Palmito</b>	<b>Porcentaje</b>
1997	\$5,264,363.00	\$12,489.00	0.24%
1998	\$4,203,049.00	\$18,156.00	0.43%
1999	\$4,451,054.00	\$18,132.00	0.41%
2000	\$4,926,627.00	\$23,654.00	0.48%
2001	\$ 4,678,437.00	\$27,978.00	0.60%
2002	\$ 4,999,772.00	\$21,424.29	0.43%

FUENTE: BANCO CENTRAL

ELABORACION: CIC-CORPEI

## 2.5 LOGÍSTICA DE EXPORTACION

Normalmente, en el caso de productos en conserva, se realiza un contrato con una empresa del país al que se desea exportar. Esta empresa viene a ser el agente importador y representa a la compañía exportadora. Este representante busca clientes dentro y fuera del país en el que se encuentra, generalmente ya tiene una estructura y canales de distribución establecidos; toma en su poder la

mercadería para venderla a sus clientes, marginándose una comisión; toma a su cargo los riesgos de no pago de la clientela; participa de su costo en ferias y exposiciones; conoce las regulaciones gubernamentales y los mecanismos de importación del producto. La principal desventaja es que la comisión que se pone para sí mismo muchas veces eleva el precio del producto y para poder competir con otros vendedores solicita al exportador que baje sus márgenes de rentabilidad.

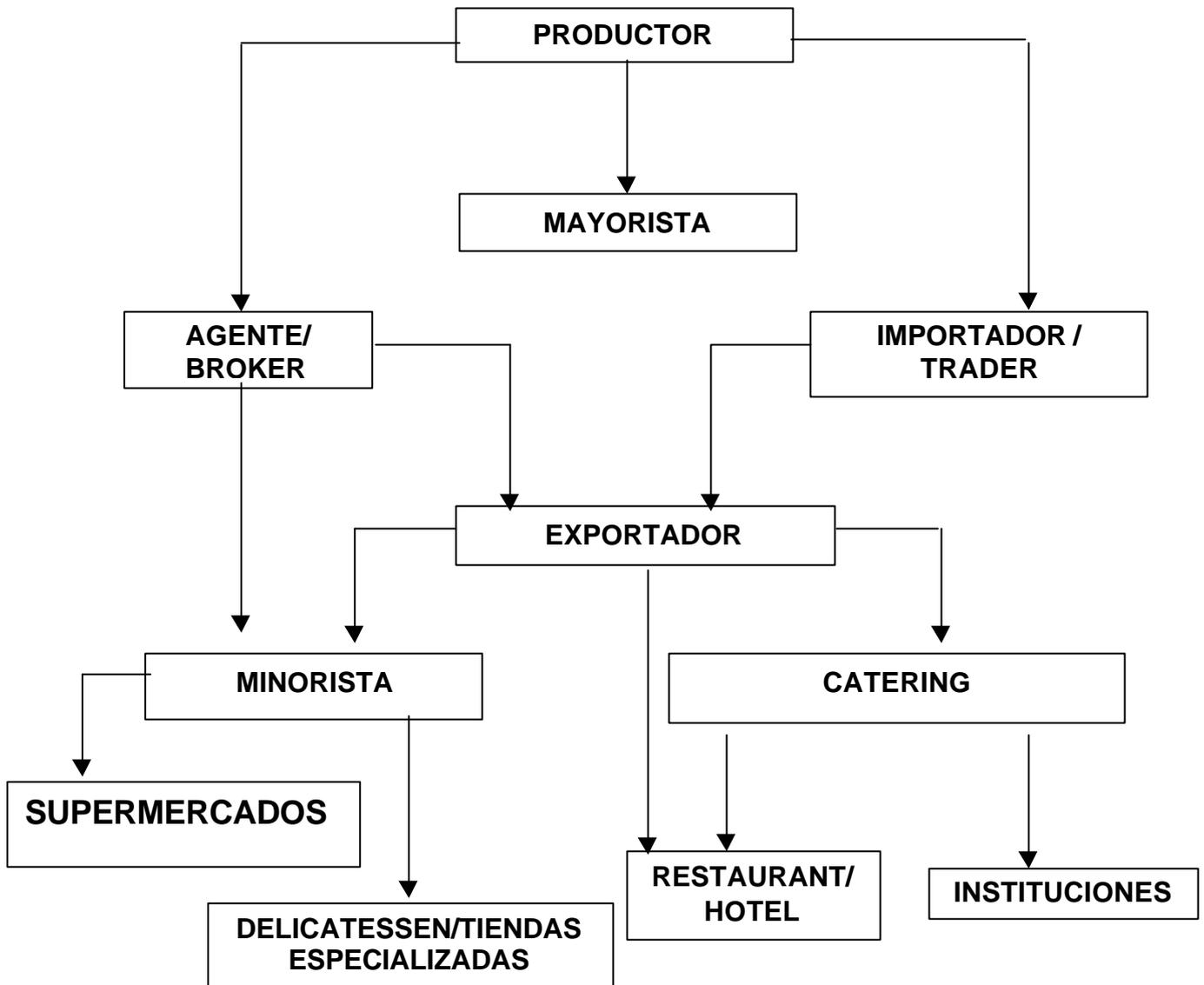
El representante puede vender directamente a los supermercados u optar por subdistribuidores quienes se encargan de colocar el producto en pequeñas tiendas, en los hoteles, restaurantes o en los mismos supermercados. Del número de intermediarios dependen los precios al consumidor final ya que cada intermediario pone su margen de ganancia lo cual incrementa el precio. Algunos distribuidores y supermercados exigen colocar su propia etiqueta para vender los productos.

<b>Costos de exportación (US dólares)</b>		
<b>Costos</b>	<b>Contenedor</b>	<b>Caja</b>
Costo de ventas	\$ 28,768.00	\$ 17.98
Utilidad	10%	\$ 1.80
Comisiones por ventas	4%	
Empaque	\$ 0.00	\$ 0.00
Verificación	\$ 100.00	\$ 0.06
Análisis de calidad	\$ 124.00	\$ 0.08
Costos financieros	\$ 380.00	\$ 0.24
Certificado sanitario	\$ 35.00	\$ 0.02
Etiquetaje	\$ 1,500.00	\$ 0.94
Certificado de origen	\$ 4.00	\$ 0.00
Formulario de exportación	\$ 5.00	\$ 0.00
Costos de modernización	\$ 10.00	\$ 0.01
<i>Handling</i>	\$ 40.00	\$ 0.03
Precio de fábrica	\$ 34,849.68	\$ 21.15
Flete interno (incluye seguro)	\$ 400.00	\$ 0.25
Inspección DEA	\$ 50.00	\$ 0.03
FAS precio de nave	\$ 35,299.68	\$ 21.43
<i>Handling</i> en el terminal	\$ 35.00	\$ 0.02
Costo de <i>bunker</i>	\$ 60.00	\$ 0.04
Precio FOB en el puerto	\$ 35,394.68	\$ 21.49
Medida de peso	\$ 1,500.00	
Derecho marítimo	\$ 1,200.00	\$ 0.75
Precio de destino CFR	\$ 36,594.68	\$ 22.24

FUENTE: World Cargo Alliance, [www.worldcargoalliance.com](http://www.worldcargoalliance.com)

ELABORACION: CIC-CORPEI

## DIAGRAMA DE FLUJO DE EXPORTACIÓN DE PALMITO



### 2.6 PRECIOS DE EXPORTACION

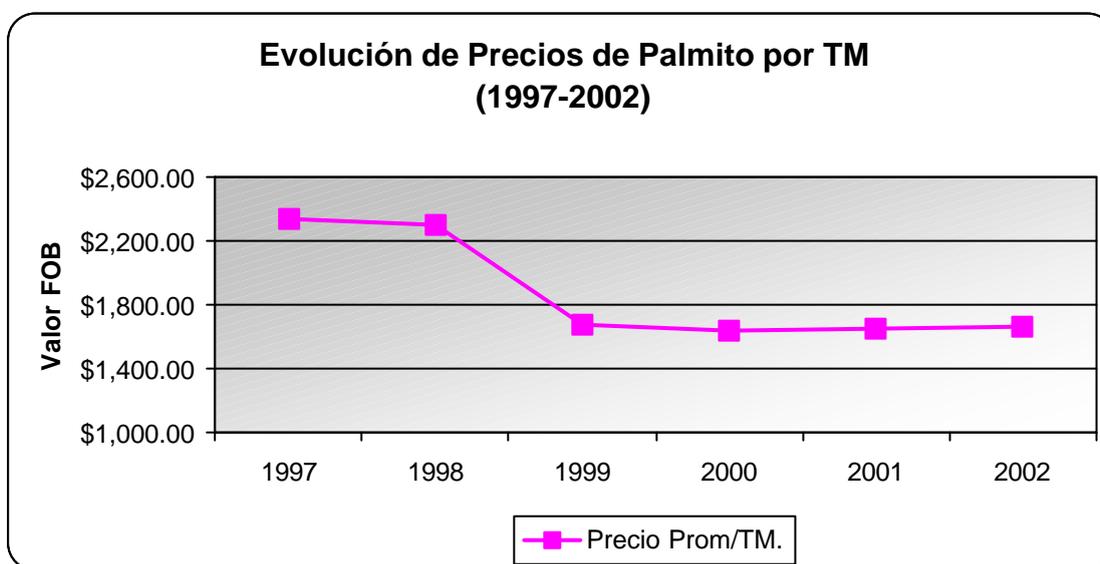
La mejora del precio del tallo de palmito de 10 centavos en 1999 a 20 centavos en el 2000 provocó un repunte de las siembras en el Ecuador. Dicha "mejora del precio se debió a una mejor comercialización y a la pérdida de espacio de Costa Rica". (Fuente: SICA)

En el Ecuador, actualmente un tallo de palmito cuesta entre 14 y 15 centavos de dólar. Sin embargo, después de realizar una evaluación sobre la política de precios al agricultor tomando en cuenta la tendencia a la baja de los precios del palmito en el mercado internacional, la Asociación de Cultivadores y Procesadores decidió fijar un precio de 27 centavos de dólar por tallo. Este

precio no incluye los costos de transporte que siguen a cargo de los productores. (Fuente: SICA)

En el siguiente cuadro observamos la evolución de los precios promedio de cada año:

Evolución de Precios de Palmito	
Año	Precio Prom/TM.
1997	\$2,335.70
1998	\$2,303.77
1999	\$1,679.20
2000	\$1,633.90
2001	\$1,655.50
2002	\$1,659.07



FUENTE: BANCO CENTRAL

ELABORACION: CIC-CORPEI

El precio del palmito no ha variado mucho durante los últimos 10 años. Pero si ha tenido fluctuaciones significativas. Durante los últimos 4 años, el precio por tonelada de palmito se ha estabilizado. Se ha mantenido entre los US\$1,680 (1999) por tonelada y los US\$1,630 (2000.) Cabe recalcar que durante el 97 y 98 la tonelada métrica de palmito estaba entre los US\$2,300, que seria el 38% más que el precio actual. El palmito cerró el 2002 con un precio promedio de 1,660 dólares por cada tonelada métrica.

## 2.7 PRINCIPALES EXPORTADORES

1. HIGHLAND GOURMET S.A.  
Av. Isla Pinzón 727 y Louvre – Quito  
Teléfono : 462-042  
Fax : 2246-173  
Email : [hvorbeck@impsat.net.ec](mailto:hvorbeck@impsat.net.ec)

2. ROSTAL S.A.  
Naciones Unidas 1084 y Amazonas, Banco La Previsora, Torre B, Piso 6,  
Oficina 609 Quito  
Teléfonos : 2460-568 / 2262-154  
Fax: 2460-568 / 2462-161  
Email : [rostal@interactive.net.ec](mailto:rostal@interactive.net.ec)  
Web : <http://www.bcity.com/rostal>
3. AGRICOLA OFICIAL S.A. – AGROFICIAL  
Teléfono : 04 – 2445-266  
Fax : 04 – 2444-954  
Email : [exports@padesa.com.ec](mailto:exports@padesa.com.ec)
4. MASSARENTI S.A.  
Km. 26 vía Santo Domingo Quinindé – Santo Domingo de los Colorados  
Teléfono : 02 – 2773-218  
Fax : 02 – 2773-219  
Email : [pinawil@allpineapple.com](mailto:pinawil@allpineapple.com)
5. ECUAVEGETAL  
Km. 4 vía Babahoyo – Guayaquil  
Teléfonos : 05 - 735-046 / 05 - 735-051
6. LA PORTUGUESA S.A. – INDUSTRIA ALIMENTICIA  
Eloy Alfaro 1920 y Venezuela – Guayaquil  
Teléfono : 04 – 2441-400  
Faxes : 04 – 2444-053 / 04 – 2440-297  
Emails : [portugue@srv1.telconet.net](mailto:portugue@srv1.telconet.net)  
[www.metatips.com./ecu/portuguesa/](http://www.metatips.com./ecu/portuguesa/)
7. AGROINVEXPO  
Quito  
Teléfono : 2317-600  
Fax : 2317-134  
Email : [mizuriet@uio.satnet.net](mailto:mizuriet@uio.satnet.net)
8. ECUAPALMITO  
Cdl. Bellavista Mz. 34 Solar 12 – Guayaquil  
Teléfono : 04 – 200-111  
Fax : 04 – 200-151  
Email : [ecuapalm@gye.satnet.net](mailto:ecuapalm@gye.satnet.net)
9. EXPROPALM  
Quito  
Teléfono : 2460-383  
Fax : 2460-380  
Email : [expro1@impsat.net.ec](mailto:expro1@impsat.net.ec)

10. GORIZUR CIA. LTDA.  
Av. República del Salvador y Av. Naciones Unidas – Edificio Cituplaza, Of.  
403, Piso 4  
Quito  
Teléfonos : 2970-515 / 2970-212 / 2970-254  
Fax : 2970-514  
Email : [gorizur@accessinter.net](mailto:gorizur@accessinter.net)  
Web : [www.gorizur.com](http://www.gorizur.com)
11. IALSA S.A. – INDUSTRIALIZADORA AGRICOLA LICORERA  
Kennedy Norte Mz 907 Villa 5 Km. 7 ½ Vía a Daule – Guayaquil  
Teléfonos : 04 – 2251-959 / 09 – 742-319 / 09 – 751-713  
Faxes : 04 – 2680-610 / 04 – 2682-426  
Email : [fpastore@gye.satnet.net](mailto:fpastore@gye.satnet.net)
12. INAEXPO  
Quito  
Teléfono : 2263-651  
Fax : 2467-016  
Email : [gmoya@pronaca.com](mailto:gmoya@pronaca.com)
13. NATECUA  
Kennedy Norte Mz 907, V 5 – Guayaquil  
Teléfonos : 04 – 2680-610 / 04 – 2682426  
Faxes : 04 – 2680-610 / 04 – 2682426  
Email : [natecua@interactive.net.ec](mailto:natecua@interactive.net.ec)
14. PADECOSA  
Quito  
Teléfono : 2262-540  
Fax : 2262-334  
Email : [ffreile@hoy.net](mailto:ffreile@hoy.net)
15. PALM EXPORT S.A.  
Av. Olimpo 231 y Calle C. Nueva Kennedy – Guayaquil  
Teléfono : 04 – 2690-515  
Fax : 04 – 2690-516  
Email : [palmexpo@gye.satnet.net](mailto:palmexpo@gye.satnet.net)  
Webs : [www.palmexport.com](http://www.palmexport.com)  
[www.sunbit.com](http://www.sunbit.com)
16. PALMITOS BORBON – CONSERVERA BORNON S.A.  
Av. 10 de Agosto e intercambio con 6 de Diciembre – Quito  
Teléfonos : 2482-119 / 2482-118 / 2482-120  
Fax : 2472-584  
Email : [autofrancia@accessinter.net](mailto:autofrancia@accessinter.net)

## 17. PROTROPIC

República del Salvador N35'146 y Portugal – Edif. Prisma Norte Of. 402 –  
Quito  
Teléfono : 2249-203  
Fax : 2249-199  
Email : [protropi@impsat.net.ec](mailto:protropi@impsat.net.ec)  
Web : [www.protropic.com](http://www.protropic.com)

## 18. TRADINGCORP ECUATORIANA S.A.

12 de Octubre 1942 y Cordero – Edif. World Trade Center Of. 204 – Quito  
Teléfonos : 2229-819 / 2225-773  
Fax : 2229-823  
Email : [tceglobal@uio.telconet.net](mailto:tceglobal@uio.telconet.net)

## 2.8 ORGANIZACIONES GREMIALES

### ASOCIACION DE CULTIVADORES Y PROCESADORES DE PALMITO – CUPROPAL

Teléfono : 2444-924  
Fax . 2444-679

## 2.9 ORGANISMOS DE COOPERACIÓN

### 1. MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA (MAG)

Av. Eloy Alfaro y Amazonas s/n - Quito  
Teléfonos : 2550-502 / 2554-620  
Fax : 2228-011

- Subsecretaría de Políticas e Inversión Sectorial, Quito.
- Subsecretaría de la Sierra y Amazonía, Riobamba.
- Subsecretaría del Litoral Norte, Portoviejo
- Subsecretaría del Litoral Centro y Sur, Guayaquil.
- Dirección Nacional Agrícola (Semillas), Quito.
- Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria (SESA).
- Dirección Nacional de Recursos Naturales (DINAREN), Quito.

### 2. INSTITUTO NACIONAL AUTONOMO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS (INIAP)

Av. Eloy Alfaro y Amazonas s/n - Quito  
Teléfono : 2567-645  
Fax : 2504-240  
Email : [iniap@iniap-ecuador.gov.ec](mailto:iniap@iniap-ecuador.gov.ec)

- Estación Experimental Santa Catalina
- Estación Experimental Pichilingue
- Estación Experimental Boliche
- Estación Experimental Portoviejo
- Estación Experimental del Coca

### **3. FEDERACION NACIONAL DE EXPORTADORES (FEDEXPOR)**

Iñaquito 3537 y Juan Pablo Saá, Edificio Colegio de Economistas, Piso # 4 - Quito

Teléfonos : 2256-008 / 2449-723

Fax : 2440-574

Email : [sdxecua@uio.satnet.net](mailto:sdxecua@uio.satnet.net)

Chimborazo 203 y Vélez – Guayaquil

Teléfono : 04 - 327- 056 / 04 – 327-061

Manta, Teléfono : 05 622010

Cuenca, Teléfono : 07 881363

Machala, Teléfono : 07 936204

### **4. CORPORACION DE PROMOCION DE EXPORTACIONES E INVERSIONES (CORPEI)**

Av. 12 de Octubre y Cordero, edificio World Trade Center, Torre B, Of. 1410 – Quito

Teléfonos : 2236-501 / 2236-506

Email : [corpeiq@corpei.org.ec](mailto:corpeiq@corpei.org.ec)

Av. Francisco de Orellana Centro Empresarial Las Cámaras Torre de oficinas 2do. piso – Guayaquil

Teléfono : 04 – 2681-550

Email : [corpei@corpei.org.ec](mailto:corpei@corpei.org.ec)

### **5. BANCO CENTRAL DEL ECUADOR**

Av. 10 de Agosto y Briceño - Quito

Teléfonos : 2572-014 / 2572-015 / 2572-522

Fax : 2582-577

Web : [www.bce.ec](http://www.bce.ec)

### **6. CORPORACION PROYECTO DE EXPORTACIONES NO TRADICIONALES (PROEXANT)**

Isla San Cristóbal 761 y Tomás de Berlanga – Quito

Teléfonos : 2462-544 / 2462-546

Email : [proexant@porta.net](mailto:proexant@porta.net)

Oficinas en Guayaquil y Santo Domingo de los Colorados.

### **7. CONSEJO DE COMERCIO EXTERIOR E INVERSIONES (COMEXI)**

Av. Eloy Alfaro y Amazonas s/n, Edificio del Ministerio de Agricultura y Ganadería

Teléfonos : 2543-897 / 2239-258

Email : [comexi@uio.satnet.net](mailto:comexi@uio.satnet.net)

### **8. SERVICIOS DE INFORMACION DE CENSOS AGROPECUARIOS**

Av. Eloy Alfaro y Amazonas s/n, Edificio del Ministerio de Agricultura y Ganadería

Teléfonos : 2566-757 / 2569-172

Fax : 2564-972

Web : [www.sica.gov.ec](http://www.sica.gov.ec)

# ENFOQUE MUNDIAL

## 1. PRODUCCIÓN

### 1.1. ANÁLISIS GLOBAL

El comercio de vegetales preparados ha mostrado una tendencia favorable en el mundo entero. Según las estadísticas del Centro de Comercio Internacional (ITC), las exportaciones mundiales de estos productos incrementaron de 2.735 en 1988 a 3.836 millones de dólares en 1992, lo cual implica un crecimiento promedio anual del 9%. La producción de palmito, por tanto, tiene cabida en un mercado en constante crecimiento. La producción mundial de palmito es predominantemente latinoamericana.

### 1.2. PRINCIPALES PAISES PRODUCTORES

Costa Rica presenta las características climáticas apropiadas para el cultivo de palmito. El pejibaye se sembró en Costa Rica a inicios de la década del 70 y desde entonces el cultivo se ha desarrollado hasta convertirse en la actualidad en uno de los rubros de exportación más importantes dentro de los productos no tradicionales. Costa Rica cuenta con alrededor de 40.000 has. aptas para la siembra de palmito en el Atlántico, el Norte, el Pacífico Central y Meridional y aún en Guanacaste, una zona de bajo riego.

En 1996, bajo el estímulo de un buen precio en el mercado, proliferaron los cultivos de palmito en Costa Rica. Hoy en día existen cerca de 11 mil hectáreas de palmito (información estadística del Consejo Nacional de la Producción, Costa Rica, para 1999), distribuidas en las siguientes zonas: Upala, Guatuzo, Pital, Río Cuarto, Sarapiquí, Pococí, Guácimo, Siquirres, Jiménez de Cartago, Osa, Río Claro y Cañas Guanacaste.

Brasil inauguró la exportación del palmito juçara silvestre (*Euterpe edulis*) y cuando la población natural de esta palmera disminuyó en el sur de Brasil, se empezó a industrializar el palmito de poblaciones nativas de acaí en la zona de Belem (*Euterpe oleracea*). La *Euterpe edulis* (juçara) crece espontáneamente en la región de la selva atlántica, de un único tronco, y su corazón es grueso y blando. La *Euterpe oleraceae* predomina en Pará y la región amazónica y emerge de una sola raíz. Esta especie constituye cerca del 97% del palmito brasileño que se comercializa y corre el riesgo de extinguirse si se la continúa explotando al ritmo actual.

Por esta razón, en la actualidad se están sembrando grandes extensiones de pijuayo para palmito en Brasil, con la esperanza de que reemplace al acaí como fuente de materia prima. La siembra del pijuayo para industrializar el palmito tendrá ventajas relacionadas con la conservación de los bosques naturales de *Euterpe*<sup>5</sup>.

---

<sup>5</sup> Desde la cumbre mundial denominada "RIO 92", los países participantes acordaron que a partir del año 2000, toda importación y/o exportación de palmito a ser consumido, debe ser proveniente de cultivos no silvestres.

La producción brasileña debe satisfacer primeramente a su propio mercado, que es más estructurado y de mayor cobertura social que el mundial, y demanda aproximadamente 100.000 Toneladas anuales de palmito<sup>6</sup>. Brasil necesita, por tanto, mantener un área de 130,000 hectáreas cultivadas de palmito para poder satisfacer el consumo interno. La gran demanda interna, además del abastecimiento irregular de materia prima que causa la explotación de bosques silvestres, han causado que el Brasil reduzca su participación en el comercio mundial de palmito

## 2. OFERTA

### 2.1 ANÁLISIS GLOBAL DE LAS EXPORTACIONES

El mercado mundial del palmito es restringido. Se lo asocia con consumidores que tienen un alto poder adquisitivo y se lo considera un producto exótico ideal para adornar ensaladas.

Según los datos de exportación se observa el crecimiento de la participación de Costa Rica en el mercado europeo, donde llegó a controlar cerca de la mitad de las exportaciones, seguido por Ecuador con una tasa de crecimiento notablemente superior. En la Unión Europea se nota claramente la retirada de Brasil.

El principal consumidor a nivel mundial es Francia, y durante 1983 Brasil proveía del 95.69% del palmito que este país consumía. Para 1994 este valor se redujo a la mitad, principalmente por el hecho de que el producto brasileño no garantizaba la calidad esperada. Esto permitió el ingreso de nuevos participantes en el sector, principalmente Costa Rica y Ecuador.

Exportaciones mundiales De Palmito 2008910000 (Valor FOB)						
Países	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Costa Rica	\$ 25,136.54	\$ 26,258.83	\$ 21,967.65	\$ 24,880.74	\$ 23,427.66	\$ 22,266.69
Ecuador	\$ 13.11	\$ 18.16	\$ 18.14	\$ 24,169.00	\$ 27,978.00	\$ 21,424.29
Brasil	\$ 23,192.00	\$ 18,849.00	\$ 13,679.00	\$ 9,474.00	N/D	N/D
Bolivia	\$ 12,357.00	\$ 12,092.00	\$ 4,493.00	\$ 3,489.00	\$ 3,345.00	N/D
Colombia	\$ 1,781.00	\$ 1,753.00	\$ 244.00	\$ 386.00	N/D	N/D
Perú	\$ 4,077.00	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D
Venezuela	\$ 1,028.00	\$ 1,542.00	\$ 545.00	\$ 846.00	\$ 998.00	\$ 769.00

FUENTE: ALADI, PROCOMER

ELABORACION: CIC-CORPEI

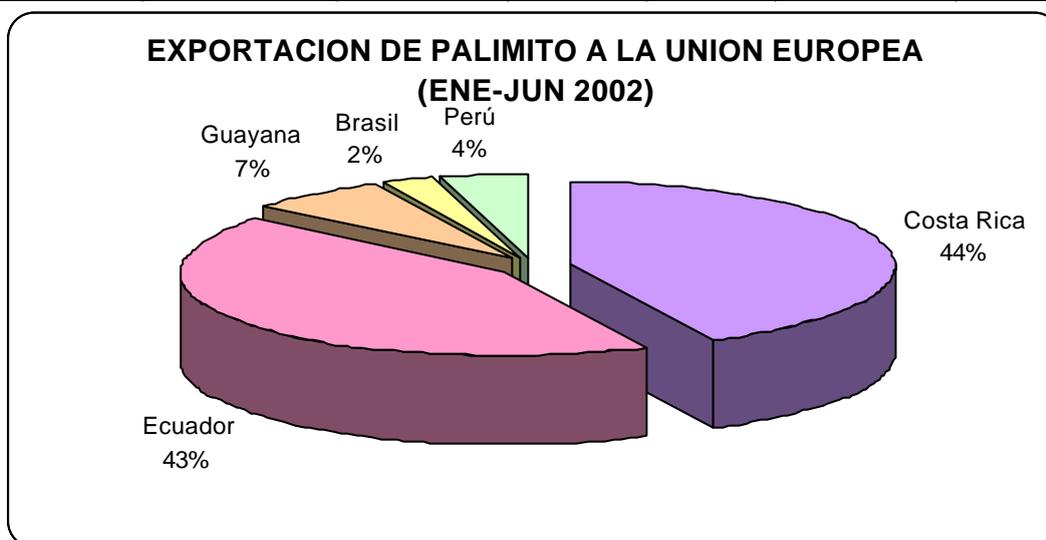
### 2.2 PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES

Anteriormente, Brasil, Bolivia y Costa Rica satisfacían el 80% de la demanda mundial de palmito. Actualmente, las figuras han cambiado y existen nuevos exportadores. En la actualidad, Brasil está ubicado entre el tercer y cuarto puesto de los países exportadores de palmito en el mundo. Actualmente,

Costa Rica ocupa el primer lugar con 13,500 millones de Toneladas Métricas, seguido por Ecuador con 12,900 Toneladas.

El bloque europeo es uno de los mas importantes, ya que Francia es uno de los principales importadores de palmito. Entre los meses de Enero y Junio del 2002 se exportó aproximadamente 9,000 Toneladas de palmito hacia la Unión Europea. Ecuador exportó aproximadamente el 43% (3,580 TM), seguido por Costa Rica con el 42% (3,532 TM.) Debido a los problemas que han afectado a Brasil en los últimos años, su participación fue de un 2% de las exportaciones mundiales de palmito a la Unión Europea.

Exportaciones de palmito a la Unión Europea en TM (Enero-Junio 2002)						
Ecuador	Costa Rica	Guayana	Brasil	Perú	Venezuela	Bolivia
3,580	3,532	567	202	365	81	63



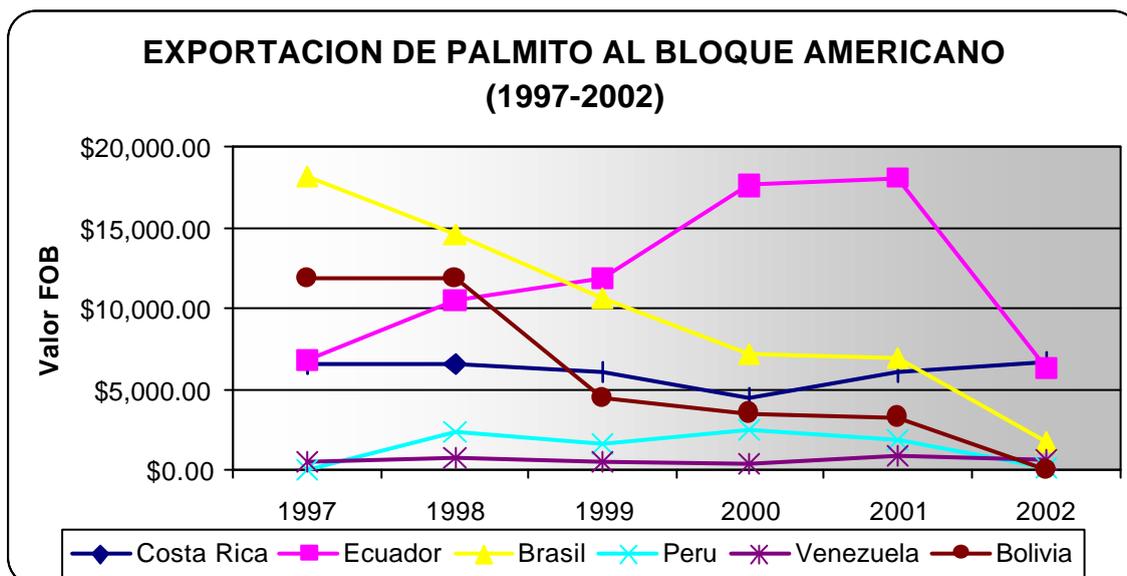
FUENTE: EUROSTAT

ELABORACIÓN: CIC - CORPEI

En lo que corresponde al Bloque americano, ha habido fluctuaciones significativas dentro de los exportadores de Palmito. En el 97, Brasil, Bolivia y Costa Rica, eran los principales proveedores del bloque. Durante 1999, 2000 y 2001, las cifras cambiaron. Ecuador se convirtió en el principal proveedor de palmito del bloque, alcanzando un récord en sus exportaciones de US\$ 18 millones en el año 2001. A su vez, Brasil pasó a ocupar el segundo lugar con tan sólo US\$ 7 millones. Durante el 2002, las exportaciones de palmito disminuyeron significativamente para el Ecuador. Los ingresos de las exportaciones de palmito se redujeron a US\$ 6,345.79, que es sólo el 35% de lo que se exportó el año anterior. Costa Rica, durante el 2002, se mantuvo cerca de los 6.5 millones. Las exportaciones de Brasil siguieron cayendo llegando al millón y medio. En los cuadros a continuación se puede observar la información mas detalladamente.

## EXPORTACIONES DE PALMITO AL BLOQUE AMERICANO (1997-2002)

Exportaciones de Palmito 2008910000 al Bloque Americano (Valor FOB)						
Pais	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Costa Rica	\$6,522.45	\$6,575.34	\$6,064.01	\$4,369.06	\$6,040.44	\$6,690.60
Ecuador	\$6,797.00	\$10,471.00	\$11,917.00	\$17,597.00	\$17,979.00	\$6,345.79
Brasil	\$18,147.00	\$14,511.00	\$10,669.00	\$7,238.00	\$6,968.00	\$1,776.00
Peru	N/D	\$ 2,412.00	\$ 1,599.00	\$ 2,485.00	\$ 1,852.00	\$71.00
Venezuela	\$493.00	\$750.00	\$454.00	\$432.00	\$826.00	\$681.00
Bolivia	\$11,959.00	\$11,907.00	\$4,385.00	\$3,489.00	\$3,257.00	N/D



FUENTE: ALADI, PROEXPORT

ELABORACIÓN: CIC-CORPEI

### 3. DEMANDA

El palmito es un producto aceptado internacionalmente, tiene varios mercados, e incluso se lo comercia en diversas áreas económicas. La ALADI y la Unión Europea son las áreas de mayor consumo del producto desde 1990. Dentro de la ALADI, los países que más consumen palmito son Argentina y Chile. Por otro lado, Francia y España lideran el consumo de palmito dentro de la Unión Europea. Les siguen Italia, Holanda y Bélgica con un gran margen de diferencia, aunque cabe recalcar que existe una diferencia en la calidad del palmito que cada país exige. Los mercados norteamericanos de Canadá y Estados Unidos también son de suma importancia.

Cabe anotar que si bien el número de mercados importadores de palmito ha aumentado en los últimos años, lo que ha generado un crecimiento en las exportaciones de palmito es el aumento en el consumo de los mercados tradicionales.

### **3.1. ANALISIS GLOBAL DE LAS IMPORTACIONES**

Existen dos circuitos de distribución para este producto: la red de supermercados e hipermercados, que dispone de una cuota de mercado muy importante en la venta de hortalizas procesadas, y la red de restaurantes.

En Francia, las principales firmas que importan el palmito son SNAIR, Chegaray, Vital, Magnet y Colipex International; en Italia, Icat-Food y Sacam; y en Holanda, Boas, Hak y Bresc. La SNAIR de Francia es una sociedad de servicio y sus accionarios representan a la mayoría de las firmas de la Gran Distribución francesa. Un importador como SNAIR requiere acondicionar el palmito bajo su propia marca.

Con respecto a la promoción del palmito en el exterior, generalmente es el mismo representante el que se encarga de costearla, aunque se dan casos en los que el exportador está dispuesto a compartir el costo promocional. Uno de los métodos más comunes que se utilizan para dar a conocer el palmito en los puntos de venta al público en el exterior es el uso de los *test market*, que ofrecen tanto una muestra gratuita del producto como un descuento en caso de que el consumidor desee adquirirlo.

### **3.2. PRINCIPALES PAISES IMPORTADORES**

Los principales países importadores de palmito son: Francia, España, Italia, Estados Unidos, Argentina y Chile.

En la Unión Europea, las importaciones de palmito crecieron entre 1990 y 1999 en un 5.7 por ciento; es decir, el mercado de palmito en Europa ha tenido un crecimiento muy bajo, mientras que la producción ha incrementado considerablemente. La sobreoferta de palmito, por tanto, ha sido absorbida por una baja en los precios y no por una expansión del mercado internacional.

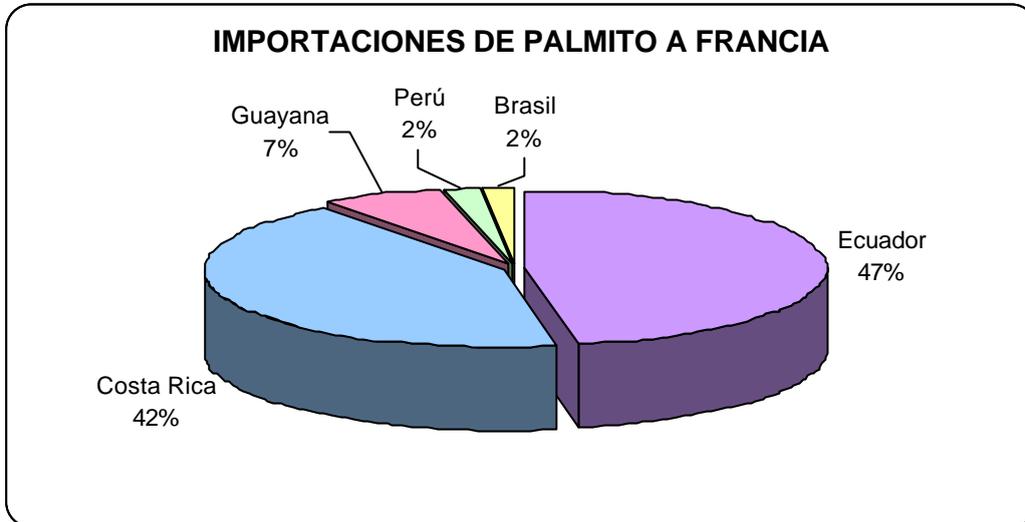
A nivel mundial Francia es el importador mas importante seguido por España, Estados Unidos y otros. Entre Enero y Agosto del 2002, Francia importó 9,000 TM de palmito y España importó 1,696 TM .

#### **Francia**

Francia importa el palmito que consume principalmente de Ecuador, Costa Rica, y Guyana. Puesto que el palmito es considerado un alimento exótico, su consumo per cápita en Francia es muy bajo, del orden de 190 gr. por año. Se estima que un 30% de los consumidores franceses compran palmito regularmente; otro 30% no lo consume nunca; y el 40% restante lo compra irregularmente. La mayoría prefiere comprar palmito en envase de vidrio, puesto que las latas no le permiten apreciar la calidad del contenido.

En el cuadro y gráfico a continuación se puede apreciar que Ecuador esta ubicado en el primer lugar en cuanto a las exportaciones de Palmito en Francia. Cabe recalcar que estas cifras sólo representan el periodo de Enero hasta Agosto del 2002.

Importaciones de Palmito en Francia	
País	Toneladas
Ecuador	4,186
Costa Rica	3,761
Guayana	602
Perú	160
Brasil	160
Resto	131



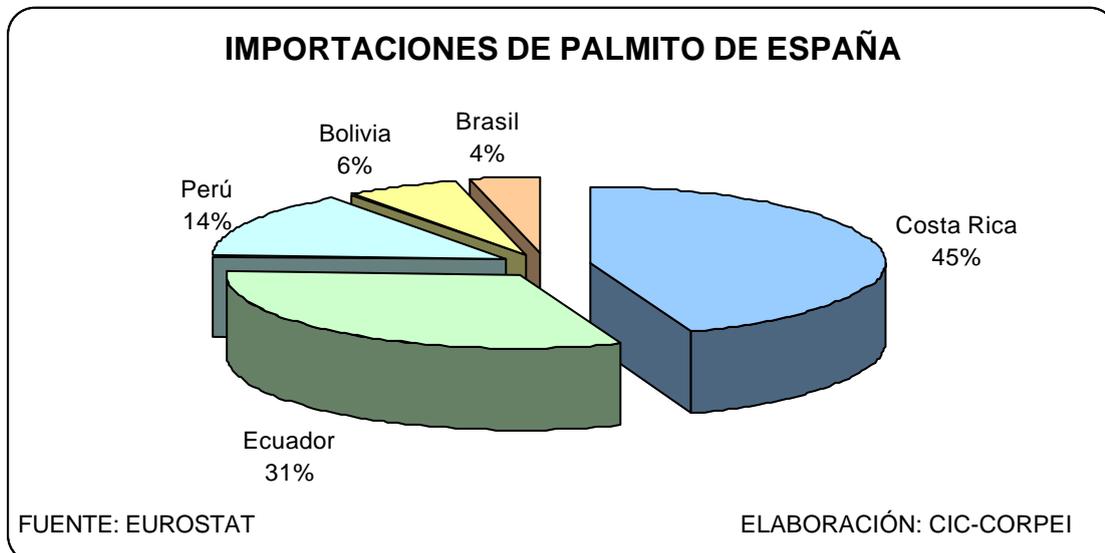
FUENTE: EUROSTAT

ELABORACION: CIC-CORPEI

## España

España le sigue a Francia como segundo mayor importador de palmito en la Unión Europea. Como se puede ver en los siguientes gráficos, España importa un 74% del palmito que consume de Costa Rica.

Importaciones de Palmito de España	
País	Toneladas
Costa Rica	750
Ecuador	522
Peru	241
Bolivia	107
Brazil	66
Colombia	10



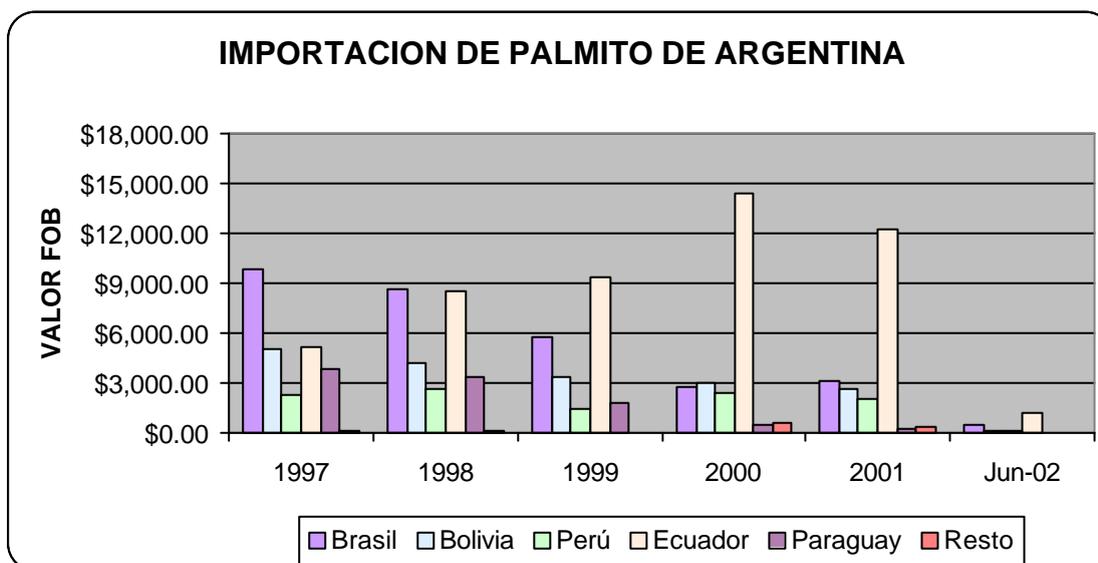
FUENTE: EUROSTAT

ELABORACIÓN: CIC-CORPEI

## ARGENTINA

Argentina es el principal importador de palmito de América del Sur. La mayoría de sus exportaciones proviene de países vecinos como Brasil, Bolivia o Ecuador. También importa de Guayana pero en pequeñas cantidades. Desde 1998, Ecuador a sido el principal proveedor de palmito para Argentina. Las importaciones de palmito brasilero han disminuido significativamente. En el 1997 Brasil exporto casi 10 millones de dólares en palmito. Brasil actualmente solo ha podido exportar el 5% (US\$ 491,000) de lo que facturaba anteriormente. Bolivia y Perú, se encuentran como los segundos proveedores de palmito para Argentina. Los dos países han facturado un promedio aproximadamente 2 millones de dólares cada uno en el año 2001.

Importaciones de Palmito de Argentina (Valor FOB)						
País	1997	1998	1999	2000	2001	Jun-02
Brasil	\$9,784.00	\$8,655.00	\$5,773.00	\$2,820.00	\$3,121.00	\$491.00
Bolivia	\$4,983.00	\$4,240.00	\$3,360.00	\$2,994.00	\$2,684.00	\$74.00
Perú	\$2,326.00	\$2,606.00	\$1,469.00	\$2,375.00	\$2,069.00	\$99.00
Ecuador	\$5,178.00	\$8,564.00	\$9,347.00	\$14,364.00	\$12,208.00	\$1,225.00
Paraguay	\$3,879.00	\$3,306.00	\$1,823.00	\$472.00	\$217.00	N/D
Resto	\$161.00	\$137.00	\$27.00	\$555.00	\$407.00	N/D



FUENTE: ALADI

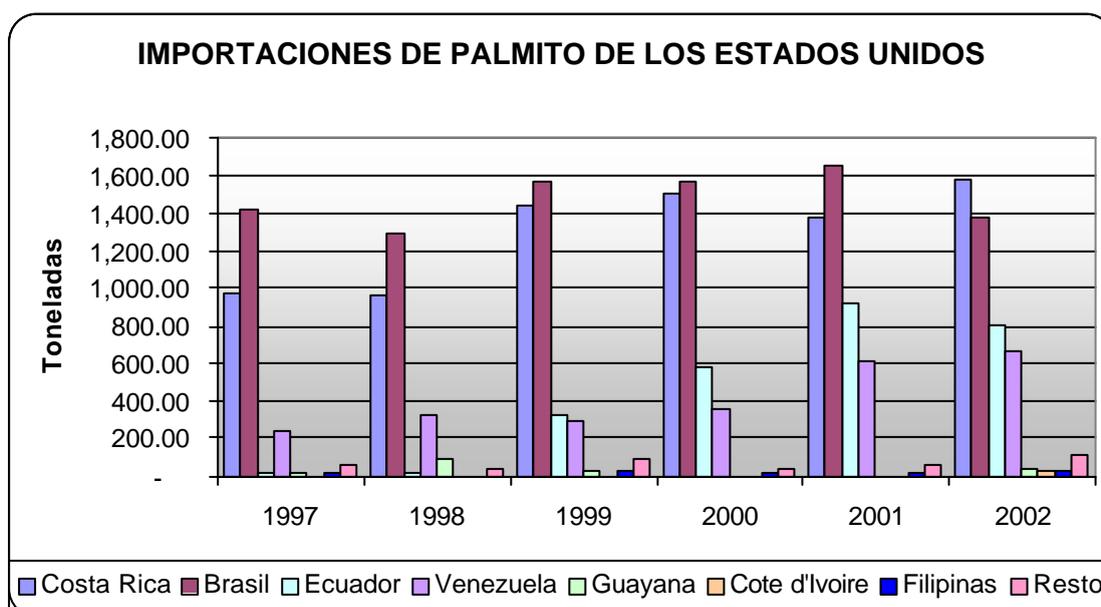
ELABORACIÓN: CIC-CORPEI

## Estados Unidos

En Estados Unidos el palmito se trata de un producto de nicho étnico. En 1999 el mercado de palmito en Estados Unidos alcanzó los US\$ 9.7 millones. Entre 1995 y 1999, el consumo per cápita incrementó de 9.1 gr. a 13.9 gr. Según los datos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, en el año 2001 y 2002 las importaciones de palmito alcanzaron aproximadamente las 4,600 Toneladas Métricas, por un valor aproximado a los 9 millones de dólares. En el 2002 los principales proveedores fueron: Costa Rica con 1,577 Toneladas, seguido por Brasil con 1377 Toneladas, Ecuador con 809 Toneladas, Venezuela con 664 Toneladas, Guayana, Costa de Marfil y Filipinas. Durante los últimos cinco años, el consumo del palmito en los estados unidos ha crecido enormemente. Durante 1999, fue cuando las importaciones incrementaron abruptamente. Durante el 2000, 2001 y 2002 las importaciones siguieron creciendo pero con porcentajes más bajos. En el 2002, las importaciones aumentaron tan sólo 0.1%.

Los principales mercados dentro de Estados Unidos son Houston, Miami, Los Angeles y Nueva York. Los principales puntos de venta dentro de estos mercados son las tiendas de delicatessen, los restaurantes convencionales y étnicos, e incluso algunas pizzerías.

Importaciones de Palmito de Estados Unidos (Tonelada)						
País	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Costa Rica	966.30	953.94	1,445.56	1,503.91	1,383.04	1,577.79
Brasil	1,424.71	1,292.70	1,562.39	1,558.45	1,651.71	1,377.09
Ecuador	22.85	21.25	322.18	578.29	917.90	809.64
Venezuela	239.84	327.16	291.02	354.62	614.00	664.73
Guayana	16.64	95.61	31.43	-	-	46.29
Cote d'Ivoire	-	-	-	-	-	33.39
Filipinas	19.35	1.93	26.97	18.37	18.07	32.88
Resto	68.18	41.70	101.08	37.98	65.95	115.24



FUENTE: WORLD TRADE ATLAS

ELABORACIÓN: CIC-CORPEI

### 3.2.1 PRINCIPALES CLIENTES INTERNACIONALES

#### Unión Europea (Importadores):

Francia: SNAIR, Chegaray, Vital, Magnet, Colipex Internacional.

Italia: Icat-Foot, Sacam.

Holanda: Boas, Hak, Bresc.

#### Estados Unidos (Tiendas de Vegetales):

Albertsons, Fiesta, Gerlands, Rice, Kroger, Randalls.

### 3.2.2 PRECIOS

#### Ecuador (exportador)

Cotización presentada por el SICA (Febrero 2000)		
1 caja de 24 latas (450gr)	Peso Drenado de 220 gr.	USD 22,50 - USD 18,00 FOB - GYE
1 caja de 12 latas (850gr)	Peso Drenado de 500 gr.	USD 21,50 - USD 17,00 FOB - GYE
1 caja de 12 frascos (410 gr)	Peso Drenado de 240 gr.	USD 23,00 - 19,00 FOB - GYE

FUENTE: SICA

ELABORACIÓN: CIC-CORPEI

#### Costa Rica (exportador)

Entre los años 1999 y 2000, el precio del palmito cayó en un 73,6%. La firma Demasa (Derivados de Maíz Alimenticio, S.A) –principal exportadora de palmito- indicó que a comienzos de 1998 la caja estándar de 5,4 kilos se vendía en el mercado internacional a US\$ 33 y ahora se cotiza sólo a US\$ 19. El precio FOB (en el puerto de salida) cayó de US\$2,36 por kilogramo en julio de 1997 a US\$ 1,62 en julio de 1999. Las políticas internas de Costa Rica que fueron diseñadas para estimular la producción de palmito, más la introducción del palmito ecuatoriano al mercado internacional causaron, aparentemente, una sobreoferta mundial de palmito, y la consecuente caída de sus precios.

#### Perú (exportador)

Los precios internacionales propuestos por la Organización Prisma del Perú para el palmito en conserva son los siguientes:

Precio FOB (USD/Kg.)	
1999	
Febrero	2.40 - 2.95
Marzo	2.31 - 2.87
Abril	2.31 - 2.98
1998	
Setiembre	3.10 - 3.64
Octubre	3.42 - 3.75
Noviembre	3.86 - 4.52
Diciembre	4.08 - 4.63

FUENTE: <http://www.prisma.org.pe/samco/precios/cotizacion/cotizacionpalmitos.xls>

ELABORACIÓN: CIC-CORPEI

## Francia (importador)

Precio de Palmito en Francia (Valor FOB/Tonelada)						
Pais	1997	1998	1999	2000	2001	Ago-02
Ecuador	\$2,981.68	\$2,799.94	\$2,054.64	\$2,154.09	\$2,282.73	\$2,212.96
Costa Rica	\$2,825.18	\$2,687.85	\$1,919.27	\$1,980.02	\$2,026.84	\$2,354.55
España	\$2,966.93	\$2,901.13	\$2,312.57	\$2,369.27	\$2,343.00	\$4,296.32
Guayanb	\$0.00	\$960.93	\$0.00	\$3,721.22	\$4,049.39	\$2,332.56
Luxemburgo	\$2,882.79	\$2,906.86	\$2,232.53	\$2,384.74	\$2,222.10	\$1,723.67
Brasil	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$1,562.50	\$1,845.83	\$2,288.53
Peru	\$2,471.40	\$2,961.69	\$2,248.94	\$2,170.01	\$2,408.94	\$2,189.97

## Estados Unidos (importador)

Durante el año 2002, se registró en Estados Unidos un descenso en el precio del Palmito, que afectó a países como Ecuador, Venezuela y las Filipinas. El precio de Costa Rica se ha mantenido relativamente invariable desde el 99. El precio por Toneladas se muestra en el siguiente cuadro:

Precio del Palmito en Estados Unidos (Tonelada)						
País	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Costa Rica	\$3.03	\$3.06	2..43	\$2.44	\$2.50	\$2.47
Brasil	\$3.23	\$3.18	\$2.67	\$2.37	\$2.27	\$2.25
Ecuador	\$1.43	\$2.29	\$1.94	\$1.85	\$1.97	\$1.86
Venezuela	\$2.84	\$2.74	\$2.23	\$1.83	\$1.80	\$1.58
Guayana	\$2.70	\$2.65	\$2.61	\$0.00	\$0.00	\$1.99
Costa de Marfil	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.97
Filipinas	\$2.22	\$1.37	\$1.53	\$1.47	\$1.32	\$1.03

FUENTE: WORLD TRADE ATLAS

ELABORACIÓN: CIC-CORPEI

A continuación se presenta una lista detallada de los precios de palmito en los principales mercados estadounidenses:

- Precio promedio por onza drenada en el mercado Houston:
  - Costa Rica 0.443 USD
  - Brasil 0.414 USD
  - Ecuador 0.525 USD
- Precio promedio por onza drenada en el mercado de Los Angeles:
  - Costa Rica 0.423 USD
  - Brasil 0.334 USD
  - Guyana 0.260 USD
- Precio promedio por onza drenada en el mercado de Miami:
  - Costa Rica 0.364 USD
  - Brasil 0.404 USD
  - Ecuador 0.260 USD
  - Guatemala 0.220 USD
- Precio promedio por onza drenada en el mercado de Los Angeles:
  - Costa Rica 0.425 USD
  - Brasil 0.420 USD

### 3.2.3 BARRERAS ARANCELARIAS Y FITOSANITARIAS

Las barreras arancelarias se aplican generalmente como una medida de protección de la industria doméstica; las fitosanitarias, en cambio, buscan garantizar que los productos importados sean de alta calidad y que no constituyan una amenaza a la salud de sus consumidores.

#### Unión Europea

Las importaciones de palmito en la Unión Europea no tienen ningún límite ni contingente. Las etiquetas del palmito en conserva deben incluir el peso bruto, el peso neto contenido en la lata, el peso neto de los palmitos, el origen, el nombre del fabricante y la fecha límite de consumo. Países como Francia exigen que toda esta información aparezca en francés.

Los Países Andinos no pagan derecho de aduana para ingresar en la Unión Europea. Lo mismo se aplica a los países ACP como Surinam y Guyana. Costa Rica forma parte del Mercado Común de América Central, por tanto, tampoco necesita pagar derechos de aduana. El derecho de aduana normal (TEC) es de 13 %.

#### Estados Unidos

En los Estados Unidos, el palmito debe cumplir con las regulaciones del Food and Drugs Administration (FDA). Los productos en conserva deben tener un número de aprobación de este organismo para poder ingresar a ese país bajo la categoría de *Alimentos enlatados de ácido bajo y acidificados*.

Para asegurar que el FDA será notificado de todos los productos regulados que ingresan a los Estados Unidos, el importador o su representante debe presentar una nota de ingreso y adquirir una obligación para cubrir sus bienes a ser liberados por el Servicio Aduanero de los Estados Unidos.

El FDA y el Servicio Aduanero trabajan conjuntamente para evitar que productos indeseables ingresen a los EEUU. El Servicio Aduanero notifica todo ingreso de mercadería al FDA, y éste decide si el artículo debe ser admitido o no. Si el FDA no desea examinar el producto, éste puede ingresar al país. De lo contrario, un representante del FDA toma una muestra del embarque y la analiza en el laboratorio del FDA. Si el resultado del análisis muestra un cumplimiento de las normas, el producto ingresa al mercado norteamericano; si no, se lo rechaza.

La producción agrícola del Ecuador cuenta con una serie de preferencias arancelarias de las cuales los exportadores de palmito pueden beneficiarse, entre las cuales se encuentran:

- Preferencias unilaterales otorgadas por los Estados Unidos. Ley de Preferencias Andinas ATPA (Andean Trade Preference Act).
- Preferencias unilaterales otorgadas por los Estados Unidos. Sistema Generalizado de Preferencias SGP.
- Sistema Generalizado de Preferencias Europeo.

## 4 FERIAS INTERNACIONALES

Feria	Ubicación	Fecha	Visitantes
Europa étnica	Birmingham, Reino Unido	Junio	45000
Anuga	Koln, Alemania	Octubre	98000
Sial	París, Francia	Octubre	95000
Alimentaria	Barcelona, España	Octubre	55000

## 5 ANALISIS FODA

A continuación presentamos un análisis de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas del sector procesador y exportador de palmito en el Ecuador:

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Excelente calidad y aceptación del palmito ecuatoriano en mercados internacionales.</li> <li>2. Recursos Naturales Optimos (Clima, Luminosidad, Suelos)</li> <li>3. Empresarios con experiencia en proceso productivo y exportación</li> <li>3. Baja Integración Vertical: Especialización</li> <li>4. Mano de Obra Técnica Disponible</li> <li>5. Casi la totalidad de la producción nacional proviene de cultivos manejados técnicamente</li> <li>6. Estacionalidad: todo el año</li> <li>7. Actualmente Negocio Rentable</li> <li>8. Alternativa a la siembra de plantaciones ilegales</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Falta de una estrategia de promoción del producto en el mercado externo.</li> <li>2. Insuficiente provisión de materia prima (palmito fresco) para la industria enlatadora.</li> <li>3. Falta de optimización en el proceso productivo con un alto nivel de desperdicio (60% del tallo)</li> <li>4. Dificultades de provisión de envases de vidrio y hojalata, debido al control oligopólico de empresas proveedoras.</li> <li>5. Provoca deforestación del bosque tropical y subtropical</li> <li>6. Deficiencias en infraestructura vial, comunicaciones, dotación de servicios básicos en áreas rurales que desincentiva la inversión agroindustrial.</li> <li>7. Alta perecibilidad del producto desde su corte hasta su llegada a la planta procesadora (2 días).</li> </ol>
OPORTUNIDADES	AMENAZAS

1. Tendencia creciente en el consumo mundial de vegetales preparados, con un crecimiento anual del 9%.
2. Tendencia hacia el consumo de comida étnica
3. Tendencia hacia lo natural
4. Propiedades medicinales del producto destacables
5. Posibilidades de ampliar la participación ecuatoriana en los mercados europeos de Francia y España y, en Latinoamérica, en Chile y Argentina.
6. Nuevos mercados: Taiwan, México, Holanda, Canadá
7. Subutilización de la capacidad instalada en la industria enlatadora, que será cubierta con la incorporación de 1.600 Ha cultivadas adicionales a la fase de producción.
8. Disminución de la oferta mundial de palmito silvestre, debido a campañas de protección ecológica.
9. La experiencia de Costa Rica incentiva a la agroindustria nacional a integrarse a la fase de producción bajo un sistema tecnificado.
10. La tecnología de producción tiende hacia la explotación intensiva.
11. Incremento de la demanda mundial por parte de países desarrollados con alto nivel de ingreso per cápita.

1. Concentración de las exportaciones ecuatorianas en pocos mercados
2. Nuevos productores y exportadores entran al mercado de palmito: Bolivia y Argentina
3. Precios internacionales a la baja
4. Reestrictciones medioambientales

# BIBLIOGRAFIA

- Adcock Flynn  
Rosson, Parr  
Asociación Brasileña de  
Productores de Palmito  
Mercado de EE.UU de Palmito Procesado  
Departamento de Economía Agrícola  
Universidad de Texas A & M. 2000  
La asociación brasileña Abrapalm  
quiere exportar, noticias de NetEstado, Brasil  
1997
- Banco Central del Ecuador  
Datos de exportación de palmito del Ecuador  
2001.
- Bogantes Arias, Antonio Ing.  
Guía del Cultivo del palmito de Pejibay,  
Ministerio de Agricultura y Ganadería Costa  
Rica, 2000.
- Corporación OIKOS  
Informe de la visita a la línea de  
procesamiento de palmito de una planta  
industrial de envasado y conservación de  
frutas y verduras en Quito, Ecuador. Enero  
1999.
- Chávez Paredes, Enrique  
Chirinos Cevallos, Jorge  
Proyecto de Instalación de una planta de  
procesamiento de palmito de Pijuayo, Valle  
de Pichis. Perú 1998.
- Díaz, Carlos  
Perfil del Mercado Nacional e Internacional  
del palmito de Pejibaye (*Bactris gasipaes*),  
Costa  
Rica, 1996
- Eduardo Gitli  
Eslabonamientos productivos y transferencia  
de tecnología. La inversión directa mexicana  
en Centroamérica. México 2000.
- Hemmer Cia. Ltda.  
Palmito, Brasil 2001
- Info-guía: Palmito Pupunha  
CF comunicaciones Ltda. Brasil 1998
- Játiva, Mario Reyes  
El palmito de chontaduro en la Amazonía  
Ecuatoriana, INIAP Estación experimental  
Napo-Payamino, 1998.
- Lazarte Farfán, José  
Como penetrar mercados con productos no  
tradicionales obtenidos a partir del  
agroprocesamiento de frutas y hortalizas  
amazónicas. Caso del Camu Camu y Pijuayo,  
Perú 1996.

Mary Marin Aballe	Agroindustria del "Pijuayo", <i>Bactris gasipaes</i> <i>H.B.K. (Aracaceae)</i> , Perú, noviembre 1997
Quirós Arce, Juan Ignacio	Consejo Nacional de producción. Exportaciones de Costa Rica, Marzo 2000.
<a href="http://www.aladi.org">www.aladi.org</a>	Asociación Latinoamericana de Integración. Datos de exportación.
<a href="http://www.cfn.org.ec">www.cfn.org.ec</a>	Estudio de Palmito
<a href="http://www.procomer.com">www.procomer.com</a>	Promotora del comercio exterior de Comercio. Datos de exportación.
<a href="http://www.sica.gov.ec">www.sica.gov.ec</a>	Proyecto SICA. Datos de exportación de palmito del Ecuador 2001. Productos de exportación no tradicionales.
<a href="http://strategis.gc.ca">http://strategis.gc.ca</a>	Datos de importación de Estados Unidos.