



ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD PARA LA EXPORTACIÓN DE CAMOTE ORGÁNICO AL MERCADO CANADIENSE

Estudiante Angel Fernando Beltrán Navarro

Escuela de Comercio Exterior, Universidad Laica Vicente Rocafuerte, Guayaquil, Ecuador

blackstripe_001@hotmail.com

Docente MGs. Betty Aguilar Echeverría

Escuela de Comercio Exterior, Universidad Laica Vicente Rocafuerte, Guayaquil, Ecuador

baquilare@ulvr.edu.ec

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Angel Fernando Beltrán Navarro y Betty Aguilar Echeverría (2016): "Análisis de factibilidad para la exportación de camote orgánico al mercado canadiense", Revista Caribeña de Ciencias Sociales (septiembre 2016). En línea: <http://www.eumed.net/rev/caribe/2016/09/camote.html>

Resumen

Con la elaboración de este análisis de exportación de camote orgánico al mercado canadiense se pretende recopilar información sobre la producción y exportación del camote orgánico hacia mercados internacionales, analizar la demanda del camote orgánico en Canadá, mediante estadísticas de información secundaria obteniendo datos reales y confiables que permitan su posible ingreso al mercado además de determinar la factibilidad de la exportación de camote orgánico al mercado canadiense, permitiendo así reducir los costos en la exportación del producto.

Ecuador siendo un país tradicionalmente agrícola y potencia en diferentes productos mundialmente reconocidos busca seguir impulsando a los nuevos tipos de cultivo que se pueden dar en nuestras tierras preferentemente que sean de ciclo corto y de bajo costo de producción.

El camote orgánico como tal es un producto muy apetecido en dentro de los mercados internacionales como sustituto de la popular papa o patata. Es tal el auge que es mostrado como un alimento beneficioso dentro de dietas sanas, orgánicas y bajas en calorías que tan de moda están hoy en día.

Es un alimento libre de gluten, ideal para las personas con intolerancia hacia estos (enfermedad Celiaca). Estas personas no pueden consumir alimentos con gluten ya que causa inflamación de la mucosa en el intestino delgado y dificulta la absorción de macro y micro nutrientes por lo cual se muestra como alimento "milagroso" y muy versátil dentro del panorama internacional.

El presente análisis nos permitirá establecer los costos de exportación del producto, con lo cual se resuelve de manera parcial la falta de empleos en el sector agrícola además de ayudar a la balanza comercial con la exportación del camote orgánico. Con la realización de este proyecto se emplearan técnicas de sembrado alternativo al uso de pesticidas por lo que se abren nuevas maneras de alcanzar un producto de calidad. En primera instancia se determinó la falta de producción del producto 100% orgánico aprovechando las bondades de la tierra ecuatoriana, ya que solo se exporta el producto entero (usando pesticidas) y manufacturado (como chifles o snacks) desaprovechando así un sector del mercado internacional que prefiere los productos 100% naturales, el cual no es tan extenso pero si uno constante.

PALABRAS CLAVES: tesis, producto agrícola, materia prima, exportación/importación, comercio internacional.

Abstract

The development of this analysis is to collect information on the production and export of organic sweet potato into international markets, analyze the demand for organic potato in Canada, using statistical secondary information obtaining real and reliable data allow their possible entry into the market and to determine the feasibility of exporting organic sweet potato to the Canadian market, thus enabling reduce costs in the export product.

Ecuador remains a traditionally agricultural country and globally recognized power in different products looking to continue promoting new types of crops that can occur in our lands that are preferably short cycle and low production cost.

The organic yams as such is a very desired in within international markets as a substitute for the popular potato or potato product. Such is the boom is shown as a beneficial food into healthy, organic and low in calories that are so fashionable diets today.

It is a gluten-free food, ideal for people with intolerance towards these (celiac disease). These people can not eat foods with gluten because it causes inflammation of the mucosa in the small intestine and impairs absorption of macro and micro nutrients which is shown as food "miracle" and very versatile in the international arena.

This analysis will allow us to establish the costs of exporting the product, which partially resolves the lack of jobs in the agricultural sector in addition to helping the trade balance with exports of organic sweet potatoes. With the completion of this project alternative techniques

sown the use of pesticides so that open new ways to achieve a quality product is employed. In the first instance the lack of production of 100% organic leveraging the benefits of Ecuadorian soil was determined, as only the entire product (using pesticides) and manufactured (as plantain chips or snacks) and squandering a sector of the international market is exported to prefer 100% natural products, which is not as extensive but if one constant.

KEYWORDS: theses, agricultural commodities, raw materials, exports/imports, international trade.

1. Introducción.

Con este análisis de factibilidad de exportación de camote orgánico Canadiense permitirá conocer la viabilidad de nuestros productos a nuevos mercados internacionales comprobando ser una actividad rentable al momento de la exportación y darnos a conocer como país agricultor por excelencia.

Partiendo del hecho de que Ecuador es un país que actualmente exporta camote hacia diferentes países se hace necesario darle un valor agregado a nuestro producto, algo diferenciador del resto. Aprovechando las bondades naturales de nuestras tierras se puede eliminar el uso de pesticidas en nuestras cosechas y así producir un camote más sano para cubrir la demanda de comida amigable con el ambiente y de los consumidores habidos de productos 100% naturales.

2. Origen del cultivo de Camote.

El camote, también conocido como batata, boniato o moniato en los países de América Latina. Es una especie de la familia de las convolvuláceas, cuyo nombre científico es *Ipomea batatas*.

Se suscitan diversos tipos de nociones sobre el origen de la especie, las cuales van desde “geológicos” donde surge la planta por primera vez; “genéticos” hace referencia a la especie progenitora y su formación; y “culturales”, donde se produce la domesticación de este.

Actualmente, el camote es cultivado en 111 países, anotándose que el 90% de la producción es obtenida en Asia, y apenas el 5% en África y el otro 5% en el resto del mundo. China es el país que más produce, con 100 millones de toneladas. (Silva, 2011)

Actualmente, el camote se cultiva en todos los continentes, siendo el mayor productor Asia, seguido por África y América del Sur.

3. Tipos de cultivo de camote en el Ecuador.

El suelo de Ecuador es apto para la mayoría de variedades conocidas de camote, sin embargo nos vamos a enfocar en el camote conocido como “Guayaco Morado” de piel morada



ya que tienen mayor aceptación en el exterior por su sabor dulce.

Figura 1: Variedad de Camote “Guayaco Morado”.Elaborado por “Angel Beltran (Autor)”.Fuente: finca “La Maravilla” en Rocafuerte –Manabí



Figura 2: Camote variedad “Pedrito”. Elaborado por “Angel Beltran (Autor)”. Fuente: finca “La Maravilla” en Rocafuerte –Manabí

4. Producción del Camote Orgánico.

El camote orgánico que se produce con cero pesticidas y químicos se fertilizara con un producto llamado bocashi que es elaborado con salvado de arroz o de trigo sule de nitrógeno, fósforo, potasio, manganeso, zinc, cobre. La fertilización del camote se realiza colocando el bocashi en un orificio entre planta y planta, se la realiza cada mes el cual se combina con el

riego. Esto aumenta en media libra el peso del camote. Las plagas buscan carbohidratos y azúcar en lo cual el camote es muy rico por lo que sus mayores amenazas como el gusano de seda son controlados con M5, que es un preparado natural hecho con ajo, jengibre, chile dulce. También se aplican fertilizantes líquidos, ricos en fósforo, potasio, etc. La manera de dispersarlos en las plantas a un bajo costo es con sistema de riego de tanque elevado. Otra manera sería con bombas manuales pero elevaría el costo y no sería tan efectivo porque se dispersa demasiado el chorro. En el caso del tanque elevado, un barril de 54 galones tardaría un promedio de 2 horas para fertilizar una parcela de media hectárea. Este sistema tiene una duración aproximada de 5 cosechas.

La cosecha del camote orgánico puede ser mecánica donde pasa un tractor de arado de vertedera pero dañan considerablemente el producto. De la forma manual en la que se usa una pala para hacer el arranque de la planta y se procede a buscar el fruto. La recolección se la realiza en canastos de mimbre para no dañar la piel del producto. El promedio de peso de un camote orgánico es de 120 gr que es aceptable dado que el mercado no los apetece de grandes, ni pequeñas dimensiones. El almacenaje del camote orgánico antes de su exportación puede ser de 7 días ya que al ser rico en azúcar con el pasar del tiempo estos se convierten en almidón y pierden valor nutritivo.



Figura 3. Siembra del camote. Elaborado por “Angel Beltrán (Autor)”. Fuente: finca “La Maravilla” en Rocafuerte –Manabí

5. Propiedades del Camote Orgánico.

La raíz contiene grandes cantidades de almidón, vitaminas, fibras y minerales, entre las que destacan la vitamina A, B1 y E. Cuanto más amarilla es su raíz, más contenido de betacaroteno posee por lo que las batatas de este color son utilizadas en Asia y África donde hay deficiencia de vitamina A entre su población. El sabor dulce que tiene se lo debe a la sacarosa, la glucosa y fructosa que contiene.

Se utiliza como complemento de algunas harinas de cereales por su importante contenido de lisina. Posee gran cantidad de fibra digerible por lo que acelera el tránsito intestinal y previene el cáncer de colon, reduce el colesterol y produce sensación de saciedad.

En algunos países las hojas se utilizan para la alimentación de animales y plantas ya que posee grandes cantidades de hierro

6. Requerimientos del País de Destino.

Toda información obligatoria en las etiquetas debe constar en 2 idiomas oficiales, inglés y francés. El Mercado canadiense no acepta producto que no tenga las especificaciones técnicas correspondientes.

Subpartida arancelaria sugerida:

0714.20.00.00	Raíces de yuca (mandioca) arrurriz o salep, aguaturmas (patacas), camotes (batatas, boniatos) y raíces y tubérculos similares ricos en fécula o inulina, frescos, refrigerados, congelados o secos, incluso troceados o en "pellets" médula de sagú		
	-Camotes (batatas, boniatos)	kg	25

Tabla 1 Subpartida Arancelaria, Elaborado por "Angel Beltrán Navarro"

7. Incoterm de Negociación.

CFR es un término exclusivamente utilizado para el transporte de mercancía por vía marítima.

El vendedor pagara los gastos de flete local e internacional para hacer llegar la mercancía al puerto de destino convenido, si bien el riesgo de pérdida o daño de la mercancía se transfiere del vendedor al comprador cuando esta traspasa la borda del buque en el puerto de embarque.

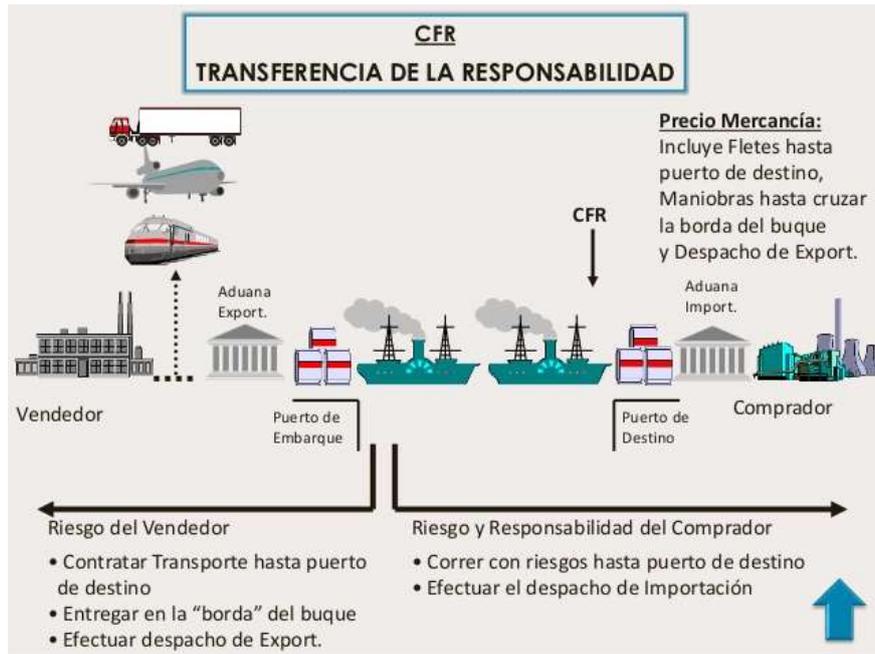


Figura 4. Alcance de la responsabilidad. Elaborado por "Angel Beltrán (Autor)".

8. Canal de Distribución en Canadá.

El canal de distribución se eligió tomando en cuenta la mejor estrategia de penetración de mercado según los puntos mencionados en la estructura de la comercialización.

A manera de resumen, se eligió a los supermercados mayoristas como canal de distribución del camote orgánico en Canadá, ya que se ha encontrado que ellos tienen ramas de productos orgánicos en sus empresas dando publicidad, distribución, montaje, relación con el cliente y competitividad al producto, ellos incluso pueden dar marca propia dando alcance no solo al mercado local canadiense sino a países cercanos.



Figura 5: Supermercados en Canadá elegidos como canal de distribución mayorista.

9. Metodología de la investigación.

Esta investigación se realizara mediante aplicación de fuentes primarias y secundarias; la fuente primaria será principalmente mediante el uso de la herramienta de entrevistas que es útil para el análisis en su fase cualitativa y como fuente secundaria se analizará estudios, estadísticas e información comercial sobre la exportación de camote orgánico.

La fase cualitativa de la investigación será llevada a cabo aplicando:

Entrevista a profundidad: dirigida a funcionarios del MAGAP dado su nivel de experiencia y conocimiento del tema. Las entrevistas también se realizarán a representantes de las exportadoras, específicamente quienes produzca y comercialicen camote orgánico. Las fuentes secundarias a usarse en la investigación se realizará mediante:

Recopilación de información de estadísticas del 2011 – 2015 sobre el camote ecuatoriano: Se necesita a modo de registro histórico y para recolección de información de la exportación sobre el producto en el Ecuador.

Observación del proceso de producción en finca: Se realiza para tener contacto cercano con la realidad del proceso de producción del camote, conocer el producto de cerca y comprobar la realización de la actividad que se analiza.

10. Análisis de la investigación

10.1. Recopilar información sobre la producción y exportación del camote orgánico en mercados internacionales.

Durante la realización del trabajo, se logró ubicar a productores de la provincia de Manabí por tener este un suelo ideal para el cultivo del camote orgánico. De ellos partimos para obtener la información esencial como sembrada, tiempo de cultivo, cosecha e inversión inicial además de los problemas que los aquejan y el poder conocer su interés por exportar su producto. Se recopiló todos los pasos necesarios para la exportación de productos orgánicos desde el Ecuador y los requerimientos para el ingreso del camote orgánico en el mercado canadiense. Se contactó con la institución encargada de la investigación del camote en Ecuador ubicada en Portoviejo – Manabí y así saber más de la situación en general de los productores y exportadores en Ecuador.

10.2. Analizar la demanda del camote orgánico en Canadá, mediante estadísticas de información secundaria obteniendo datos reales y confiables que permitan su posible ingreso al mercado.

Se realizó una investigación donde se consiguieron grandes compradores en Canadá, los cuales en su mayoría son parte de cadenas de supermercados que para nuestro análisis

fueron elegidos como canal de distribución en Canadá por tener mayor alcance en la población y hacer la gestión de publicidad y marketing necesario para penetrar en el mercado. Datos obtenidos mediante estadística permitió conocer que Canadá tiene una creciente demanda en productos orgánicos requeridos por los movimientos veganos y por el mismo gobierno que promueve la alimentación sana. Se tomaron registros de los 3 últimos años de importación de camote en Canadá, donde Ecuador no figura como uno de sus proveedores pero que sin embargo tiene todas las ventajas de suelo para abastecer un porcentaje de ese mercado.

Mediante los datos recopilados se determinó que el punto de entrada para el camote orgánico de Ecuador es Montreal, ya que allí se ubican grandes mayoristas de alimentos orgánicos y supermercados que tiene en sus perchas el producto disponible como por ejemplo **BOEUF MERITE, CANADAWIDE FRUIT WHOLESALERS INC, COURCHESNE LAROSE, LIMITEE** todos ubicados en esa ciudad además de ser la segunda más poblada del país con buena infraestructura vial para la distribución del producto hacia los demás poblados. Se determinó el costo del envío de contenedores con una consolidadora de carga del país para así reflejar datos fidedignos los costos de envío.

10.3. Determinar la Factibilidad de la exportación de camote orgánico al mercado canadiense, permitiendo así reducir los costos en la exportación del producto.

Se determina la factibilidad mediante los costos de producción, empaque, envío y documentación necesaria para el envío hacia Canadá donde se compara la utilidad que se genera y el tiempo en que se recupera la inversión inicial. También se determina el canal de distribución ideal para que nuestro producto penetre en el mercado y así asegurar mejores ventas en el país de destino.



11. Conclusión

En cuanto a la factibilidad esperada en el proyecto, se analizó y se concluyó que es viable y factible, desde el punto de vista financiero se elaboraron proyecciones de las ventas, costos y utilidades a cinco años. Con los resultados obtenidos se concluyó que el proyecto es rentable

pues las utilidades a obtener son suficientes como para justificar la inversión. Un factor primordial para obtener ganancias calculadas es el precio que los clientes potenciales están dispuestos a pagar puesto que el rango de diferencia que existe entre el precio de venta y el costo de venta, incluyendo costos de exportación, es considerable.

La estabilidad política y económica que goza Canadá en estos momentos nos permitirá tener ventas aseguradas por mucho tiempo de manera sostenida.

Se concluye que por sus procesos de desaduanización ágiles y el aumento de la demanda de productos orgánicos, Canadá es un mercado potencial para nuestro camote orgánico.

Se determinó que la zona de Manabí por tipo de tierra y ubicación califica como óptima para el sembrío de camote orgánico, tiene cobertura de servicios básicos, vías de acceso para la distribución a los diferentes puertos de salida de Ecuador.

Bibliografía

- Comercio y Aduanas. (15 de 10 de 2011). *Comercio y Aduanas*. Obtenido de <http://www.comercioyaduanas.com.mx/incoterms/incoterm/110-que-es-incoterm-fob>
- Conceptos.com. (s.f.). *www.conceptos.com*. Recuperado el 10 de 01 de 2016, de <http://conceptos.com/significado-metodos-de-investigacion/>
- FAO, F. a. (s.f.). *FAO, Food and Agriculture Organization*. Recuperado el 08 de 01 de 2016, de <http://www.fao.org/economic/futurefibres/fibres/abaca0/es/>
- Sampieri, D. R. (2010). *Metodología de la Investigación (Quinta Edición)*. Mexico: McGrawHill .
- Silva. (2011). *Med.se*. Obtenido de <http://med.se-todo.com/pravo/4611/index.html>