



Enero 2019 - ISSN: 1696-8352

LA IMPORTANCIA DE LA PRODUCCIÓN DE JENGIBRE Y SU TRANSFORMACIÓN EN PRODUCTO TERMINADO

Lisette Geomar Campos Alfaro

Egresada Carrera De Comercio Exterior
Universidad Laica Vicente Rocafuerte De Guayaquil
lisc975@gmail.com

Catherine Beatriz León Pincay

Egresada Carrera De Comercio Exterior
Universidad Laica Vicente Rocafuerte De Guayaquil
cattyleonpincay@hotmail.es

MSc. Cleotilde María Quinapallo García

Magister en Docencia Superior y Dirección de Sistemas
Carrera de Comercio Exterior
Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil
cquinapallog@ulvr.edu.ec

MCE. Betty Aguilar Echeverría

Magister en Docencia Superior y Dirección de Sistemas
Carrera de Comercio Exterior
Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil
baquilare@ulvr.edu.ec

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Lisette Geomar Campos Alfaro, Catherine Beatriz León Pincay, Cleotilde María Quinapallo García y Betty Aguilar Echeverría (2019): "La importancia de la producción de jengibre y su transformación en producto terminado", Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, (enero 2019). En línea:

<https://www.eumed.net/rev/oel/2019/01/produccion-jengibre.html>

Resumen

El presente artículo estuvo direccionado a analizar la importancia de la producción del jengibre y su transformación en valor agregado, conociéndose que en Ecuador existen varias zonas de cultivo que cumplen con las condiciones favorables y que permitirían obtener una raíz de calidad apta para ser procesada en derivados como té, esencias, aceites, cerveza, polvo y otros.

Entre los hallazgos se identifica que el jengibre presenta propiedades medicinales y un rendimiento atractivo, no sólo por cosecharse 40 toneladas de la raíz por hectárea y de esa cantidad procesarse 1'055.555 empaques de té de 36 gramos, sino más bien porque esa cantidad mínima de producto en el mercado internacional puede cotizarse hasta en \$1,20 cada unidad, a diferencia del producto fresco que por kilo se vende en \$ 2, mínima en comparación a su presentación procesada. Con este rendimiento los agricultores pueden alcanzar una mejor calidad de vida a través de mayores ingresos, ayudándolos a incrementar su producción y con ello ampliar su mercado, siendo los primeros pasos hacia un país especializado en producir, procesar y comercializar jengibre al mundo. Estos son aspectos que se abordan en la investigación presentada, mostrando los pasos para la siembra, cosecha y procesamiento del jengibre en té, además de justificarse cómo beneficiaría económicamente, mediante cifras proyectadas, la comercialización de este producto en territorio internacional cuyas condiciones resultan más favorables debido a una tendencia de la población, en países como Estados Unidos, hacia el consumo de alimentos más saludables.

Palabras clave: jengibre, producción, valor agregado, té, productor.

Abstract

This article was aimed at analyzing the importance of the production of ginger and its transformation into added value, knowing that in Ecuador there are several growing areas that meet favorable conditions and that would allow obtaining a quality root suitable to be processed in derivatives as tea, essences, oils, beer, dust and others. Among the findings, it is identified that ginger has medicinal properties and an attractive yield, not only because it harvests 40 tons of root per hectare and that amount is processed 1'055.555 36-gram tea packages, but rather because that minimum quantity of product in the international market can be quoted up to \$ 1.20 per unit, unlike the fresh product that per kilo sold at \$ 2, minimum compared to its presentation processed. With this yield farmers can achieve a better quality of life through higher incomes, helping them to increase their production and thus expand their market, being the first steps towards a country specialized in producing, processing and marketing ginger to the world. These are aspects that are addressed in the research presented, showing the steps for planting, harvesting and processing ginger in tea, besides justifying how it would economically benefit, through projected figures, the commercialization of this product in international territory whose conditions are more favorable due to a tendency of the population, in countries like the United States, towards the consumption of healthier foods.

Keywords: ginger, production, added value, tea, producer.

1. Introducción

El gobierno se ha comprometido al cambio de la matriz productiva impulsando la generación de productos con valor agregado que aprovechen las diferentes materias primas que el país dispone (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2013). Entre estas materias primas figura el jengibre; sin embargo, su oferta se han centrado en presentación fresca e incluso a nivel local existe mayor interés en su consumo como raíz.

Este cambio no sólo comprende generar productos con valor agregado, sino también exportarlos, mencionándose que por sus características el jengibre puede transformarse en derivados como té, siendo un producto que en mercados internacionales posee un alto grado de aceptación. El Consejo Nacional de Producción de Costa Rica (2015) indica que puede ofrecerse en polvo, triturado en presentación para té, extraerse aceites esenciales, elaborarse saborizantes o preservarse como frutas en almíbar para consumirse como jarabe. Cabe señalar que también existen posibilidades de fabricarse cerveza a base de jengibre.

Sin embargo, la mayoría de productores continúan ofreciéndolo fresco y quienes lo transforman en un alimento con valor agregado presentan un limitado alcance en el mercado local. Debe mencionarse que estos productos presentan un potencial alto en mercados extranjeros, esto gracias a las bondades propias del jengibre y una cultura más fuerte hacia el consumo de alimentos que aporten en forma significativa a la salud. De esa forma, la evaluación de la producción del jengibre y su transformación en derivados gana importancia, presentando a continuación un análisis acerca del tema, incluyendo los rendimientos que la comercialización de uno de sus procesados al exterior, específicamente el té, generaría a pequeños productores ecuatorianos de esta raíz.

2. Materiales y métodos

Materiales

El estudio se desarrolló considerando como enfoque el mixto, recolectándose cualitativamente opiniones y experiencias de individuos en torno a la producción y procesamiento del jengibre, mientras que cuantitativamente de mide la preferencia del público respecto a la adquisición de derivados del jengibre. Debe señalarse que la implementación del enfoque cuantitativo giró en torno a encuestas a distribuidores de jengibre en el exterior quienes ayudaron a

determinar la importancia que los derivados de esta raíz para su comercialización en grandes mercados internacionales.

Como enfoque cualitativo se utiliza la entrevista, dirigiéndola a un productor nacional del jengibre y conociendo así el estado del mercado nacional para la raíz mencionada. Esta información se complementa con la ficha de observación y la cámara fotográfica donde se da seguimiento a la producción de derivados del jengibre en territorio nacional, evaluando sus condiciones de infraestructura.

Métodos

Mediante a investigación descriptiva y exploratoria se conoció el estado de los productores de jengibre y sus limitaciones en el procesamiento. Debe mencionarse que también se abordan temas referentes al mercado donde se comercializan derivados para justificar así la importancia del valor agregado en el jengibre.

La implementación de las encuestas a importadores potenciales de derivados permitió determinar que los procesados de esta raíz se ajustan a las nuevas tendencias de consumo en mercados de primer mundo donde su demanda es elevada. Respecto a la entrevista a un productor de jengibre, este asevera que el mercado nacional aún limita su consumo de derivados de la raíz estudiada, tales como el té, prefiriendo el público otras bebidas más tradicionales. Aún en el mercado nacional existe más interés en su presentación fresca, utilizándola en la cocina principalmente.

Adicionalmente, se identifica que existen zonas en Ecuador altamente productivas, donde el uso de químicos es poco necesario para alcanzar un producto de calidad para la exportación; sin embargo, el desconocimiento en la internacionalización y las condiciones del mercado interno que limita su consumo impiden alcanzar niveles elevados de ingresos. Respecto a la ficha de observación, se demuestra que los productores cumplen con procesos de calidad para transformar el jengibre en un alimento con valor agregado, incluyendo maquinarias y personal idóneo para cada etapa, a pesar de estos su oferta no mantiene suficiente acogida de los potenciales consumidores nacionales.

3. Antecedentes

La agricultura en Ecuador

Ecuador es un país agricultor por excelencia, su geografía y su clima son idóneos para el cultivo de una infinidad de plantas y árboles. El Diario El Universo (2016) en su artículo “La agricultura en el Ecuador” establece que esta es una actividad primaria, consistiendo en la siembra

y cultivo de alimentos que pueden ser ingeridos en su estado natural o procesados mediante su industrialización. Este sector permite solventar las necesidades alimentarias del país e incluso ofrecer el excedente al exterior; sin embargo, a pesar de su importancia, no ha tenido un desarrollo adecuado por falta de apoyo a los pequeños agricultores.

Para favorecer al desarrollo agrícola del país se han ejecutado planes dirigidos a los productores. El Ministerio de Agricultura Ganadería (MAG, 2016) indica que para aportar a la diversificación y fortalecimiento del sector agrícola se han entregado kits agrícolas a productores, realizándose también estudios de mercados y análisis para la inclusión de nuevos productos como el jengibre entre la oferta exportable.

Sin embargo, estos programas aún no han permitido cubrir las necesidades de los productores. Según el Gobierno de la Provincia de Manabí (2017) alrededor del país los productores afrontan problemas como la falta de acceso a financiamiento y otros servicios, además de una limitada inversión debido a ingresos que apenas cubren los costos. Por ello, es importante la diversificación de su oferta inclinándose a cultivos que presenten gran potencial para su oferta y que le generen un retorno significativo que les permita seguir produciendo, evaluándose en este apartado al jengibre.

Sumado a estos problemas, también se encuentran aquellos relacionados a los cambios de clima, plagas, enfermedades, errores en la planificación y demás que ponen en riesgo, no sólo la producción de jengibre, sino también la de otros productos agrícolas. El Instituto Nacional de Estadísticas y Censos del Ecuador (INEC, 2018) presenta cifras de cultivos que al año se pierden en el agro por estos factores, en ciertos casos evitables con una planificación eficiente. A continuación se muestran dichas cifras reflejadas en la Encuesta de superficie de producción agropecuaria continua realizada por la entidad:

Tabla 1.
Cultivos perdidos en Ecuador al año 2017

Factores	Hectáreas	
	Cantidad	Participación
Sequía	9.324	7,01%
Helada	7.493	5,64%
Plagas	51.860	39,00%
Enfermedades	13.521	10,17%
Inundación	20.539	15,45%
Otra razón	30.221	22,73%
Total	132.959	100,00%

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos del Ecuador (INEC, 2018)

Elaborado por: Campos, Lissette; León, Catherine

Puede observarse que al año 2017 se perdieron 132.959 hectáreas cultivadas, siendo el 39% causada por plagas, es decir que siguen existiendo problemas en su prevención, control y erradicación, considerándose que son un factor que puede prevenirse mediante un adecuado seguimiento a las plantaciones. Otro punto relevantes son las inundaciones, estando relacionadas a desastres naturales pero puede reducirse su impacto si los productores planifican la siembra estudiando en qué zonas cultivar y qué épocas poseen menor riesgo de desastres.

Tabla 2.
Hectáreas perdidas por tipo de cultivos en Ecuador al año 2017

Cultivo	Hectáreas sembradas	Hectáreas perdidas	Participación
Cultivo permanente	1.519.574	64.880	4,27%
Cultivo transitorio	1.091.791	68.078	6,24%
Total	2.611.365	132.958	5,09%

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos del Ecuador (INEC, 2018)

Elaborado por: Campos, Lissette; León, Catherine

En el país existen dos tipos de cultivo que son permanentes cuando producen luego de un año y transitorios cuando pueden cosecharse en menos de dicho plazo. Debido a los factores ya mencionados, al año Ecuador pierde un 5% de sus cultivos, traduciéndose en pérdidas económicas concentradas en pequeños agricultores, especialmente en zonas propensas a heladas, inundaciones y sequías, además de la escasa capacidad de respuesta ante enfermedades y plagas que atacan las plantaciones.

Ante estos problemas y en respuesta a la agricultura importancia de la agricultura para satisfacer las necesidades alimentarias de la población, el gobierno ecuatoriano durante el periodo 2017 – 2021 continúa incluyéndola dentro de los objetivos nacionales. En el Plan Nacional de Desarrollo 2017 – 2021 emitido por la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo (SENPLADES, 2017) se establece como objetivo desarrollar las capacidades productivas y del entorno para lograr la soberanía alimentaria y el buen vivir rural. Lo mencionado será posible si, además de acceder los productores a recursos suficientes para desarrollar su actividad, también aprovechan sus capacidades y se inclinan con productos de alto potencial que les generen altos rendimientos, siendo el caso del jengibre.

4. Situación de productores nacionales

El jengibre es un producto que se cultiva en zonas específicas que cumplen los parámetros climáticos para un desarrollo adecuado de la raíz. Según el Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica (2015) éste exige un clima tropical o subtropical, a una altura entre los 400 a 800 m. sobre el nivel del mar y una temperatura de 25 a 30 °C, ganando un tamaño entre 50 a 100 cm de alto. Este clima justifica su cultivo en zonas tanto de la Sierra y Costa ecuatoriana ampliando así el campo de acción de los productores.



Figura 1. Cosecha de jengibre

Fuente: Campos, Lissette; León, Catherine

Entre las áreas específicas de producción en Ecuador pueden mencionarse, según el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2016), las siguientes:

- Manabí
- Cotopaxi
- Esmeraldas, específicamente en el cantón San Lorenzo, Quinindé y La Concordia.
- Santo Domingo de los Tsáchilas.
- Los Ríos, específicamente en Quevedo
- Guayas en el cantón El Triunfo.
- Pichincha, siendo una de los cantones Quito.

La ventaja de este producto es que puede considerarse como medicinal, además de ser utilizado desde culturas antiguas como una especia. De acuerdo a Leylen (2017) en su artículo “¿Por qué tomar té de jengibre?” menciona entre los beneficios medicinales de la raíz los siguientes:

- En la Digestión, mejorándola y favoreciendo la absorción de alimentos.
- Las vías respiratorias, tratando alergias, eliminando flema y descongestionante.
- La inflamación muscular, aliviando dolores por artritis, reumas y dolores frecuentes en las articulaciones.
- Alivia las náuseas y reduce los mareos.
- Favorece a la circulación sanguínea y reducción del colesterol.
- Problemas menstruales y síntomas durante las primeras semanas de embarazo.

5. Rendimientos y capacidades de producción

Cultivo y procesamiento

Dentro de las zonas de producción mencionadas, el cultivo de jengibre atraviesa las siguientes etapas:

- Calificación de la semilla, escogiendo los tubérculos más gruesos para obtener mejor rendimiento. Los trozos de jengibre para siembra son 90 gramos.
- Luego se utilizan mesas de cultivos, esperando dos semanas aproximadamente hasta el apareamiento de brotes.
- Se procede a desinfectar la semilla con cal o algún otro producto.
- El terreno se deshiera y ara para formar los surcos.
- Se siembra la semilla con espacio entre 25 cm. a 30 cm. y de surco a surco se debe mantener un metro. Por hectárea es necesario 40 quintales de jengibre.
- El control de maleza es mensual, ya sea manual o por fumigación. La fertilización es cada dos meses y el aporte, es decir la realización de un muro de tierra por planta para el desarrollo óptimo del tubérculo, es cada dos o tres meses.
- Cuando las lluvias son escasas, se realiza el riego unas dos veces por semana.
- En 8 a 9 meses, según los controles, el jengibre estará listo para su cosecha.
- El proceso de cosecha se realiza extrayendo la planta desde la raíz, colocando la raíz en gavetas para su posterior lavado a presión.

- Se procede a separar el producto para su transformación o comercialización directa.



Figura 2. Hectáreas cultivadas de jengibre

Fuente: Campos, Lissette; León, Catherine

Una vez se obtiene el producto, existen posibilidades para elaborar una serie de derivados tales como polvo, triturado en presentación para té, extraerse aceites esenciales, saborizantes o preservarse cerveza, entre otros. Sin embargo, entre ellos el té de jengibre es aquel que requiere una menor cantidad de materia prima para alcanzar altos rendimientos, implicando su procesamiento lo siguiente:

- Las raíces cosechadas son lavadas para eliminar la tierra.
- Se procede a su clasificación determinando si cuentan con las condiciones para ser procesadas. De evidenciarse deterioro de la materia prima, pudrimiento o alguna afección por plagas se procede a su desecho.
- Terminada la revisión, se somete a secado en un área especial, realizándose al aire libre mientras se cubre con mallas.
- Este secado puede tardar dos días, procesándose posteriormente en las máquinas trituradoras.
- Obtenido el residuo, se somete nuevamente al secado durante un día completo.
- Nuevamente se tritura el residuo para proceder al empaquetado en las bolsitas de té mediante máquinas especializadas.

- Finalmente se empaca el producto y se colocan en cajas para su venta.



Figura 3. Triturado de jengibre

Fuente: Campos, Lissette; León, Catherine



Figura 4. Empacado de bolsitas de té de jengibre

Fuente: Campos, Lissette; León, Catherine

Rendimiento de cultivo en Ecuador

Respecto al rendimiento del cultivo se debe mencionar que pueden obtenerse en promedio 40 toneladas de jengibre por hectárea al año. Cuando el producto se procesa en té se genera un desperdicio del 5%, mismo que puede emplearse como abono para las plantaciones. Debe mencionarse que en el mercado existen presentaciones de 36 gramos por empaque, dicho esto, de una hectárea podría obtenerse la siguiente cantidad de producto:

Toneladas producidas por hectárea al año: 40

Desperdicio en toneladas al año (5%): 2

Cantidad de té al año: 38

Cantidad de empaques al año (36 gramos): 1'055.555 unidades

En proyecciones realizadas por productores de jengibre nacionales, en mercados como Estados Unidos, debería venderse el té a un precio de \$ 1,20 al importador para cubrir un costo de \$ 0,75 por empaque. De esta forma el rendimiento que se obtendría por hectárea sería:

Ingreso en dólares: 1'266.666

Costos: 791.666,25

Utilidad: 474.999,75

Como se mencionó, la transformación de la materia prima en productos con valor agregado es un objetivo del Estado para fortalecer la oferta nacional. Es del caso que, según el Ministerio de Agricultura Ganadería (MAG, 2016), se han realizado inversiones en sectores productivos y otorgado incentivos pero su enfoque se ha direccionado hacia zonas de mayor potencial y donde se concentran más productores o tradicionales que representan mayor proporción de cultivos.

No existen datos específicos sobre la cantidad de hectáreas cultivadas en el país e incluso dentro del sitio web del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC (2018) en el censo agropecuario no se refleja un volumen de jengibre producido. Sin embargo, como se pudo observar, la cantidad requerida para obtener un derivado apetecido en el mercado internacional, específicamente el té de jengibre, es mínima y presenta altos rendimientos.

A continuación se presentan proyecciones realizadas para la exportación de té de jengibre hacia un mercado potencial, siendo Estados Unidos, mostrando los resultados alcanzados si se implementa su distribución:

Tabla 3.
Detalle de la exportación anual

Año	Empaques	Cajas	Contenedores	Peso de la carga (tons)	Horas para procesar	Días para procesar
Primero	367.200	10.200	12	13,22	124,42	15,55
Segundo	397.800	11.050	13	14,32	134,78	16,85
Tercero	428.400	11.900	14	15,42	145,13	18,14
Cuarto	459.000	12.750	15	16,52	154,07	19,26
Quinto	459.000	12.750	15	16,52	155,48	19,44
Precio de venta por empaque: \$ 1,20						
Costo por empaque: \$ 0,75						

Fuente: Campos, Lissette; León, Catherine

Elaborado por: Campos, Lissette; León, Catherine

Como puede observarse, la cantidad que se indica exportar no cubre ni el 50% de la capacidad que posee una hectárea de cultivo, misma que generaría 1'055.555 unidades. La cantidad restante de la hectárea podría destinarse a abastecer otros mercados ofertando el mismo derivados u otros que los productores estén en la capacidad de procesar. A pesar de no utilizarse gran cantidad de la cosecha, se alcanzan utilidades atractivas que pequeños productores percibirían para mejorar su situación económica y así lograr una mejor calidad de vida, siendo mostradas a continuación:

Tabla 4.
Estado de resultado de la inversión

VENTAS (DESGLOSE)	2019	2020	2021	2022	2023
Venta por empaque de 20 bolsitas de té	440.640,00	482.133,60	524.413,01	573.108,50	584.570,67
Costo por empaque de 20 bolsitas de té	275.400,00	313.267,50	354.233,25	398.512,41	418.438,03
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	165.240,00	168.866,10	170.179,76	174.596,10	166.132,65
Gastos Operativos	121.041,98	124.849,44	128.702,85	132.603,13	136.041,21
Gastos Administrativos	86.795,22	88.531,12	90.301,74	92.107,78	93.949,93
Gastos Ventas	28.077,77	28.639,32	29.212,11	29.796,35	30.392,28
Gastos de Exportación	6.169,00	7.679,00	9.189,00	10.699,00	11.699,00
UTILIDAD OPERACIONAL	44.198,02	44.016,66	41.476,91	41.992,97	30.091,43
Gastos Financieros	4.778,08	3.074,59	1.080,26	-	-
Utilidad antes de Reparto	39.419,94	40.942,07	40.396,64	41.992,97	30.091,43
15% a Trabajadores	5.912,99	6.141,31	6.059,50	6.298,94	4.513,71
Utilidad antes de Impto./Renta	33.506,95	34.800,76	34.337,15	35.694,02	25.577,72
22% Impto. Renta	7.371,53	7.656,17	7.554,17	7.852,68	5.627,10
Utilidad antes de Reservas	26.135,42	27.144,59	26.782,98	27.841,34	19.950,62
10% Reserva Legal	2.613,54	2.714,46	2.678,30	2.784,13	1.995,06
Utilidad del Ejercicio	23.521,88	24.430,13	24.104,68	25.057,20	17.955,56

Fuente: Campos, Lissette; León, Catherine

Elaborado por: Campos, Lissette; León, Catherine

Como puede observarse, los años proyectados muestran utilidades constantes entre 17 mil y 25 mil dólares cada año.

6. Importancia del jengibre como derivado.

Con los rendimientos económicos presentados, los productores actuales de jengibre podrían verse motivados a incrementar sus cultivos, e incluso enfocarse no sólo en derivados como el té, sino también en la fabricación de otros que ya han sido mencionados. Además, los

agricultores que se dedican a cultivar otros alimentos podrían ver como una oportunidad la producción de esta raíz, siendo una de las ventajas su ciclo corto de cosecha ubicado entre 8 a 9 meses.

Es decir que, en menos de un año, un agricultor podría obtener la inversión realizada en sus cultivos de jengibre. La ventaja de los cultivos de ciclo corto es que brindan un retorno más acelerado de la inversión en comparación a productos como cacao y café que, a pesar de ocupar una extensión considerable de suelo agrícola en Ecuador, los agricultores deben esperar más de un año para la cosecha, limitando su inversión en nuevas plantaciones, contratación de mano de obra y generando otros problemas.

El aprovechar este alto potencial que el jengibre ofrece favorecería el desarrollo económico de pequeños productores, incrementaría la demanda de mano obra en todas las etapas desde el cultivo hasta el procesamiento, conociéndose que la agricultura genera un volumen significativo de plazas de trabajo. Montero, Sumba y Salvador (2016) menciona que en Ecuador este sector genera un 25% de las plazas de trabajo en el país, aportando así desarrollo económico y generación de riqueza, especialmente en el sector rural.

Sin embargo, en Ecuador continúa existiendo un enfoque hacia productos tradicionales. Montero, Sumba y Salvador indican que nueve productos, entre ellos el banano, café y cacao, ocupan el 46% de la superficie cultivada en el país, distribuyéndose el restante en los categorizados como no tradicionales. Esto se evidencia incluso en la balanza comercial como se presenta a continuación:

Tabla 5.
Ingresos generados por exportaciones no petroleras en miles de dólares periodo 2011 – 2016

Años	Tradicionales	No tradicionales	Total exportado
2.011	4.528.931 48,30%	4.848.554 51,70%	9.377.485 100,00%
2.012	4.396.616 44,09%	5.576.189 55,91%	9.972.804 100,00%
2.013	5.130.280 48,20%	5.513.253 51,80%	10.643.534 100,00%
2.014	6.275.582 50,41%	6.172.998 49,59%	12.448.580 100,00%
2.015	6.304.442 54,02%	5.365.846 45,98%	11.670.288 100,00%
2.016	6.457.268 56,95%	4.881.229 43,05%	11.338.497 100,00%

Fuente: Adaptado de Banco Central del Ecuador (2017)

Elaborado por: Campos, Lissette; León, Catherine

Sólo los productos tradicionales al año 2016 aportan con más del 50% de los ingresos que Ecuador percibe por exportaciones no petroleras. Debe mencionarse que estos productos tradicionales comprenden productos agrícolas que son el banano, plátano, café y cacao, mismos que poseen un superficie cultivada significativa, restando así importancia a otros productos de alto potencial como el jengibre.

Con el cambio de la matriz productiva se espera fortalecer la oferta de otros alimentos mientras se favorece al empleo, esto mediante derivados que permitan acceder a mercados competitivos y obtener mayores ganancias de las que se percibirían con materias primas. Por ejemplo, en Ecuador el jengibre se oferta a un precio en estado fresco de \$ 2 el kilo mientras que procesado en polvo puede alcanzar entre \$ 4 a \$ 6 por kilo en el mercado local según exploración realizada en establecimientos comerciales.

Sin embargo, en mercados internacionales se ofertaría un empaque de té a un precio de \$ 1,20, considerándose que por empaque se necesitaría tan sólo de 36 gramos de la raíz triturada. El rendimiento es superior si se toma en cuenta que por un kilo se obtendrían 26 empaques de té de jengibre, generando un ingreso total tras su venta de \$ 31,20.

A pesar de lo mencionado, los productores de esta raíz aún se enfocan en el mercado nacional e incluso limitan la venta de derivados que en el exterior son apetecidos. Esto puede consultarse en el Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones (2017) donde se publicó el “Boletín Mensual de Comercio Exterior”, mostrando que 4 de 5 estadounidenses consume té por sus propiedades medicinales, estando fuertemente posicionado.

Dicho esto, es importante que el gobierno nacional fomente la producción de jengibre promoviendo el acceso a recursos suficientes para los agricultores, incluyendo maquinarias para el

procesamiento al demostrarse que existen derivados de la raíz que ofrecen un alto rendimiento productivo y económico. Adicionalmente, asesorarlos en la negociación con clientes internacionales para percibir mayores ingresos que fomenten su desarrollo económico.

7. Consideraciones para el aprovechamiento de un mercado potencial de té de jengibre.

Se considera como mercado potencial al estadounidense, específicamente el Distrito de Queens en New York. Estados Unidos demuestra ser un país industrializado; sin embargo, demanda no sólo materias primas, sino también productos procesados de otros países para satisfacer su demanda alimentaria, siendo Ecuador uno de los países proveedores.

El Distrito de Queens, de acuerdo a la Oficina del Censo de los Estados Unidos en inglés "United States Census Bureau" (2018) estima una población de 2.358.582 personas, siendo el 28% de origen latino lo cual reduce los esfuerzos para dar a conocer productos cultivados y fabricados en países hispanos. Adicionalmente, en los últimos años en todo el país se ha atravesado un aumento en el consumo de productos de alto aporte a la salud y nutrición, entre ellos el té.

Según el Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones (2017), 4 de 5 estadounidenses lo consume té obedeciendo a hábitos de consumo más saludables en sus habitantes. En este país los potenciales exportadores ecuatorianos de té de jengibre deben conocer que Ecuador goza de preferencias arancelarias en el mercado destino, lo cual favorece el ingreso de una variedad de sus productos en forma más competitiva, siendo el Sistema Generalizado de Preferencias (SGP).

Se establece como partida arancelaria a utilizar para este producto la "0910.12.00.00 correspondiente a "jengibre triturado y pulverizado", no pagándose alguna tarifa arancelaria gracias al (SGP) mientras que sin dicho beneficio la tarifa correspondería a 11 centavos por kg importado (United States International Trade Commission, 2014). Para ingresar a este mercado los productores deben registrarse como exportadores, siendo los requisitos los siguientes:

- Poseer el Registro Único del Contribuyente (RUC) emitido por el Servicios de Rentas Internas (SRI).
- Obtener el certificado de firma digital que es otorgado por el Registro Civil y el Security Data.
- Registrarse en el Ecuapass como un exportador.

Se suman una serie de documentos digitales que son indispensables para realizar la exportación.

- Declaración Aduanera de Exportación (DAE).
- Factura comercial digital
- Lista de empaque
- Autorizaciones previas (siempre y cuando el caso lo amerite) (Pro Ecuador, 2017).

También deben considerarse otros requisitos como el etiquetado del producto, el cual se ajustará a las indicaciones legales del mercado destino. Según la "Ley alimentaria para productos alimenticios de los Estados Unidos" son requisitos generales:

- El nombre del producto de fácil legibilidad.
- Los ingredientes que contiene y la información nutricional.
- El nombre del productor y su dirección.
- Información nutricional.
- Contenido del producto, expresado en gramos.
- Fecha de fabricación y expiración.
- Especificar el país de procedencia, en este caso Ecuador.
- Formas de conservación y preparación del té de jengibre.
- El idioma de las etiquetas debe ser el oficial de Estados Unidos.

Dentro del mercado meta los potenciales importadores son, según Santander (2018), Restaurant Depot, JP Surpass Trading Corp, USA Tropicals y KHL. Al exportarse el producto hacia alguno de estos clientes, debe conocer que los mismos abastecen a detallistas y también venden al consumidor. Respecto a su nivel de demanda, el mismo se presenta a continuación:

Tabla 6.
Importadores potenciales del producto propuesto en Queens – New York y capacidad de oferta.

Empresa importadora	Montos importados en toneladas
RESTAURANT DEPOT	121,2
JP SURPASS TRADING	90,63
USA TROPICAL	70,52
KHL FLAVORS	5,01
Total	287,36

Fuente: Adaptado de Santander (2018)

Elaborado por: Campos, Lissette; León, Catherine

Debido a esta capacidad de demanda se está en la capacidad de iniciar exportando por contenedores de 40 pies, detallándose a continuación la cantidad de producto promedio que puede ingresar en dicho contenedor:

- Medidas de cada empaque: 10 cm por lado
- Empaques por contenedor: 30.600 unidades
- Contenido de cada empaque: 36 gr. por empaque
- Peso de la carga: 1,1016 toneladas
- Medidas de cajas de cartón: 45 cm largo x 35 cm ancho x 35 cm alto
- Cajas por contenedor: 850
- Productos por caja: 36
- Peso por caja: 1,30 kg

En base a estas dimensiones ingresarían un total de 850 cajas, teniendo cada una 36 empaques del producto. En torno al precio, se determina que el promedio idóneo es de \$ 1,20 para el importador, tomando como referencia que otras marcas en esos mercados se ofertan a USD \$ 4,00 por cajita de producto al consumidor final como se muestra a continuación:

Tabla 7.
Niveles de precios manejados por la competencia

Empresa	Precio	Presentación
	\$ 4,00	Empaque de 20 bolsitas
JP Surpass Trading Corp (2018)	\$ 5,70	Empaque de 30 bolsitas
	\$ 10,80	Empaque de 60 bolsitas
	\$ 20,40	Empaque de 120 bolsitas
KHL Flavors INC (2018)	\$ 4,29	Empaque de 20 bolsitas

Fuente: Adaptado de (JP Surpass Trading Corp, 2018); (KHL Flavors INC, 2018)

Elaborado por: Campos, Lissette; León, Catherine

Para exportar, como logística debe considerarse el transporte de la carga desde la empresa productora al puerto de embarque, recomendándose el uso del puerto de Guayaquil. El nivel de eficiencia manejado en este puerto permite reducir aproximadamente un 10% de los costos ligados al movimiento de la carga hasta su embarque, esto gracias a una manipulación óptima de los productos a exportar, evitando su deterioro y retrasos (Ministerio de Transporte y Obras Públicas, 2017).

Es más factible que la carga salga de la empresa lista en el contenedor para su embarque, reduciendo costos en la gestión portuaria. Entre los Incoterms existentes se toma como referencia el FOB "Free on Board - Libre a Bordo", siendo uno de los más utilizados en el comercio internacional permitiendo que el productor gestione los trámites para la exportación en el mercado de origen responsabilizándose hasta el embarque del producto en el buque. Respecto a la contratación de la línea naviera, la realizaría el importador, incluyendo su costo y demás relacionados a partir del embarque en el buque.

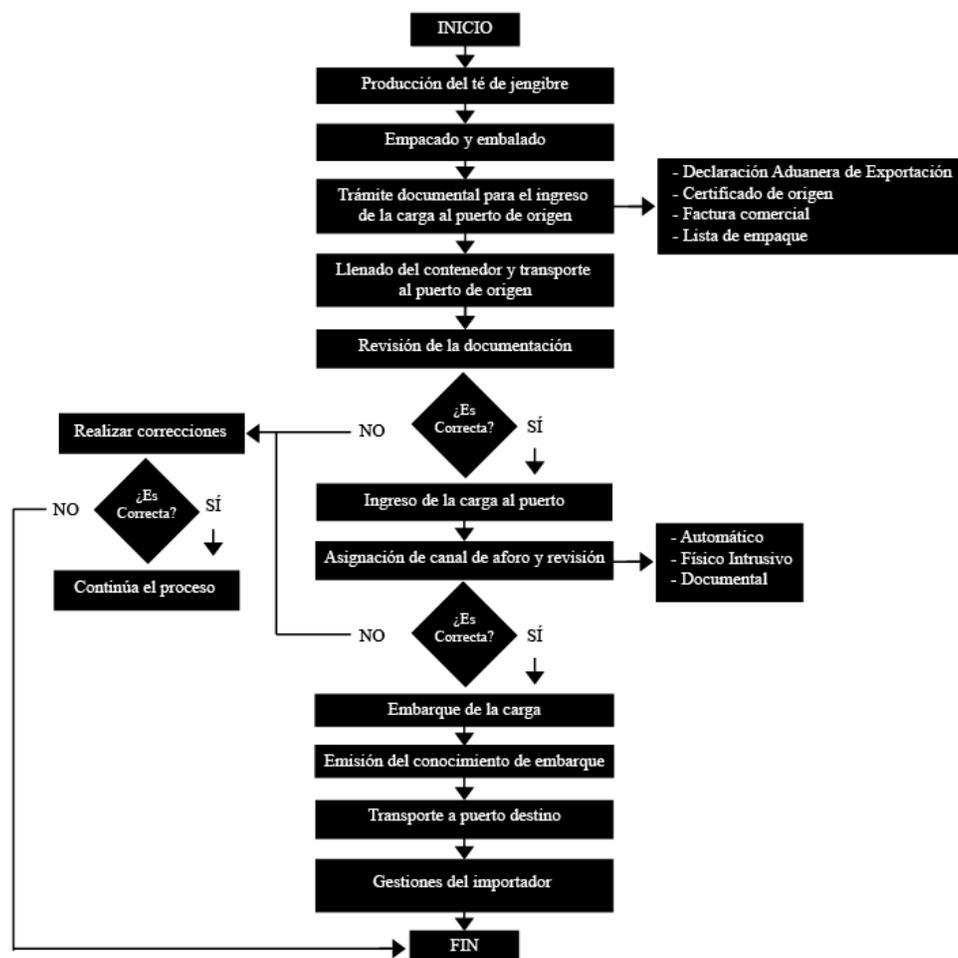


Figura 5. Detalle de la logística que se recomienda utilizar

Fuente: Campos, Lissette; León, Catherine

Tabla 8.
Detalle de costos y gastos de la exportación

Gastos y costos de exportación	Única vez	Por envío	Valor
Trámite de RUC para exportador	x		\$ -
TOKEN y firma digital	x		\$ 49,00
Registro en ECUAPASS	x		\$ -
Declaración Aduanera de exportación		x	\$ -
Factura comercial		x	\$ -
Lista de empaque		x	\$ -
Certificado de origen		x	\$ 10,00
Transporte terrestre		x	\$ ¿?
Gestiones portuarias incluyendo honorarios por inspección antinarcoóticos		x	\$ 200,00

Fuente: Campos, Lissette; León, Catherine

Elaborado por: Campos, Lissette; León, Catherine

El transporte terrestre no posee un precio asignado debido a que dependerá de la distancia entre el productor y el puerto de origen, es decir el de Guayaquil. Para el importador, el costo promedios por movilizar un contenedor de 40 pies seco vía marítima, según líneas navieras que operan en el mercado de destino como CMA-CGM, MEDITERRANEAN SHIPPING, HAPAG LLOYD, EVERGREEN y SEALAND, es de \$ 1.000,00 (PROECUADOR, 2018). El tiempo de tránsito es de 12 días para Estados Unidos, llegando al puerto de New York para ser retirada por el importador.

La Universidad Abierta Interamericana de Argentina (2016) indica que el puerto de Nueva York figura como el más grande de la Costa Este de Estados Unidos ubicado en el puesto 27 en el manejo de contenedores a nivel mundial y el número uno en América. En Estados Unidos es el tercero más extenso, luego del puerto de Los Ángeles y de Long Beach.

De esta forma, no sólo se selecciona un mercado con un alto potencial de consumo, sino también con grandes ventajas en eficiencia portuaria, evitando retrasos en el abastecimiento de los importadores.

Conclusiones

El cultivo de jengibre y su procesamiento en un producto con valor agregado gana importancia como parte de la diversificación de la oferta del país, misma que se ha visto limitada a un grupo reducido de productos como el banano que, si bien es cierto dieron reconocimiento al país, se requiere de productos que contribuyan a alcanzar un alto volumen de ingresos optimizando el uso de recursos.

Esto no sólo favorece a la oferta nacional, también contribuye a la generación de riqueza para pequeños productores quienes han visto limitado sus ingresos tras el desaprovechamiento de los derivados e incluso el desconocimiento en la exportación para incursionar en mercados internacionales donde la oferta presenta ventajas y un atractivo para consumidores.

Tras el desarrollo del estudio se demuestra que materias primas transformadas en productos con valor agregado demandan una inversión, misma que es necesaria si se requieren alcanzar altos rendimientos económicos, siendo el caso del jengibre que, con una mínima cantidad procesada, puede lograr ingresos suficientemente alto que a largo plazo mejorarían las condiciones de vida del sector rural nacional donde se demanda una mayor atención de las autoridades públicas.

Es por ello que se recomienda la intervención del gobierno para el fomento de la producción de alimentos con valor agregado, esto mediante un mejor enfoque hacia la priorización de sectores de alto potencial y productos de alto rendimiento que a los agricultores les permitan mejorar su calidad de vida mientras contribuyen a la diversificación de la oferta agrícola nacional.

Entre las debilidades del sector agrícola nacional está la oferta de materias primas y dependencia de cultivos permanentes que tardan más de un año en ser cosechados a diferencia del jengibre, que en máximo 9 meses puede ser recolectado para su transformación. Entre ellos está el banano, café, cacao, mango y otros que además están sujetos a temporadas de cosecha, a diferencia del jengibre que incluso produce en cualquier mes.

Sin embargo, para lograr la aceptación de esta raíz por parte de los agricultores también es necesaria su promoción interna en zonas aptas para el cultivo, capacitando al agricultor, entregando insumos y facilitando el acceso a recursos que requieren para su siembra. Como pudo observarse, no se han realizado tampoco estudios que permitan identificar cuánto se ha cultivado de esta raíz y cuáles son las necesidades de los productores, lo que permitiría identificar sus debilidades para la propuesta de soluciones específicas.

Por ello, el cambio no será posible sin la articulación de actores como el gobierno ecuatoriano, aprovechándose los altos niveles de rendimiento que muestra el jengibre y sus grandes ventajas en mercados internacionales. Todos estos cambios y enfoques hacia una producción más racional y oferta competitiva tendrían un impacto en la matriz productiva, aportando a los objetivos estatales ligados al fortalecimiento económico del Ecuador y convirtiendo al país en una potencia internacional en la producción de jengibre y sus derivados.

Bibliografía

Banco Central Del Ecuador. (Julio de 2017). *Banco Central Del Ecuador*. Obtenido de Información Estadística Mensual No.1997 - Julio 2018:

<https://contenido.bce.fin.ec/home1/estadisticas/bolmensual/IEMensual.jsp>

Consejo Nacional de Producción de Costa Rica. (2015). *Consejo Nacional de Producción de Costa Rica*. Obtenido de Ficha Técnica: industrialización Jengibre:

https://www.cnp.go.cr/biblioteca/fichas/Jengibre_FTP.pdf

El Universo. (29 de Febrero de 2016). *Diario El Universo*. Obtenido de La agricultura en el Ecuador:

<http://www.eluniverso.com/opinion/2016/02/29/nota/5435295/agricultura-ecuador>

Gobierno Provincial de Manabí. (Julio de 2017). *Gobierno Provincial de Manabí*. Obtenido de Informe de rendición de cuentas: <http://www.manabi.gob.ec/images2010/2013/09/informe-final-ago2012-jul2013-gpm.pdf>

INEC. (2018). *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos*. Obtenido de Estadísticas Agropecuarias: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/estadisticas-agropecuarias-2/>

Instituto de Promoción, Exportaciones e Inversiones. (2017). *Universidad Andina Simón Bolívar*. Obtenido de Boletín Mensual de Comercio Exterior: <http://portal.uasb.edu.ec/UserFiles/385/File/PRO%20ECUADOR%20SEPT-OCT%202017.pdf>

JP Surpass Trading Corp. (2018). *JP Surpass Trading Corp*. Obtenido de TANTAWY Trading Co (SHAFI).: https://shafico.en.ecplaza.net/products/shafi-tea-ginger-and-lemon_4363811

KHL Flavors INC. (2018). *KHL Flavors INC*. Obtenido de Products: <http://khlf.com/products/>

Lelyen, R. (2017). *VIX*. Obtenido de ¿Por qué tomar té de jengibre?: <https://www.vix.com/es/imj/salud/4517/por-que-tomar-te-de-jengibre>

MAG. (15 de Noviembre de 2016). *Ministerio de Agricultura y Ganadería*. Obtenido de Productores reciben kits agrícolas para mejorar sus cultivos: <http://www.agricultura.gob.ec/productores-reciben-kits-agricolas-para-mejorar-sus-cultivos/>

Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica. (2015). *Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica*. Obtenido de Jengibre: http://www.mag.go.cr/biblioteca_virtual_ciencia/tec-jengibre.pdf

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016). *Ministerio de Cultura y Patrimonio*. Obtenido de Jengibre: <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Jengibre>.

Ministerio de Transporte y Obras Públicas. (2017). *Ministerio de Transporte y Obras Públicas*. Obtenido de Sistema Portuario Ecuatoriano: <http://www.sela.org/media/2303887/15-sistema-portuario-ecuadoriano.pdf>

Montero, G., Sumba, L., & Salvador, S. (2016). *Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca*. Obtenido de PRODUCTIVIDAD AGRÍCOLA EN EL ECUADOR: http://sinagap.agricultura.gob.ec/pdf/estudios_agroeconomicos/indice_productividad.pdf

Pro Ecuador. (2017). *Pro Ecuador Negocios sin frontera*. Obtenido de Guía del Exportador: <https://www.proecuador.gob.ec/guia-del-exportador/>

PROECUADOR. (29 de Marzo de 2018). *Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones*.
Obtenido de Perfil Logístico Estados Unidos 2017: <https://www.proecuador.gob.ec/perfil-logistico-de-estados-unidos-2017/>

Santander Trade portal. (2018). *Santander*. Obtenido de Estados Unidos importaciones de jengibre: Partida 0910.10: https://es.portal.santandertrade.com/encontrar-socios/importadores-estados-unidos?onglet_activ=keyword#result

Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (Noviembre de 2013). *Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo*. Obtenido de Transformación de la matriz productiva: http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/01/matriz_productiva_WEBtodo.pdf

SENPLADES. (Octubre de 2017). *Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo*. Obtenido de Plan Nacional de Desarrollo Todo una Vida 2017 - 2021: http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf

United States Census Bureau. (2018). *United States Census Bureau*. Obtenido de Queens County (Queens Borough), New York: <https://www.census.gov/quickfacts/fact/table/queenscountyqueensboroughnewyork/POP645216>

United States International Trade Commission. (2014). *United States International Trade Commission*. Obtenido de HARMONIZED TARIFF SCHEDULE : <https://www.usitc.gov/publications/docs/tata/hts/bychapter/1400htsa.pdf>

Universidad Abierta Interamericana. (Marzo de 2016). *Universidad Abierta Interamericana*. Obtenido de Puerto de Nueva York: <http://imgbiblio.vaneduc.edu.ar/fulltext/files/TC120532.pdf>