GOBIERNO DE PANAMA
MINISTERIO DE DESARROLLO AGROPECUARIO

INSTITUTO INTERAMERICANO DE
COOPERACION
PARA LA AGRICULTURA
OFICINA DE PANAMA

FOMENTO DE LA PRODUCCION DE PRODUCTOS AGRICOLAS NO TRADICIONALES PARA EXPORTACION.

ASPECTOS IMPORTANTES DE MERCADEO Y COMERCIALIZACION PARA LA EXPORTACION DEL "AJI PICANTE"

PANAMA, REPUBLICA DE PANAMA
1988

ASPECTOS IMPORTANTES DE MERCADEO Y COMERCIALIZACION PARA LA EXPORTACION DEL "AJI PICANTE"

INTRODUCCION

En Enero de 1988, el Ministerio de Desarrollo Agropecuario, (MIDA) con la colaboración del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) terminó de elaborar el Estudio de Factibilidad del Programa "Fomento de la Producción de Productos Agrícolas No Tradicionales para Exportación".

El Estudio de Factibilidad contiene el diseño de un programa de exportaciones de productos agrícolas no tradicionales, sus componentes básicos, costos, financiamiento y la forma de desarrollarlo; y el mismo consta de siete (7) capítulos, cuya secuencia de presentación y contenido es la siguiente:

Capítulo	I:	Resumen
Capítulo	II:	Marco de Referencia
Capítulo	III:	Estudio de Mercado y Comercialización
Capítulo	IV:	El prestatario, el ejecutor y Otras Instituciones participantes.
Capítulo	V:	El Programa, su costo y financiamiento
Capítulo	VI:	Ejecución del Programa
Capítulo	VII:	Evaluación y Justificación del programa

Una parte importante del Estudio se refiere a los Aspectos de Mercadeo y Comercialización de cada uno de los productos. Por razones prácticas y pedagógicas se ha decidido editar un resumen de estos aspectos para cada uno de los productos que se presentan en el Estudio de Factibilidad.

El presente Resumen contiene Aspectos Importantes de Mercado y Comercialización para la Exportación del " Ají Picante " (Productor N° 5); se elaboró en base a los Capítulos II y V del Documento "Estudio de Factibilidad para el Programa de Productos Agrícolas No Tradicionales para la Exportación". MIDA - IPCE. 1987

CULTIVO: AJI PICANTE

1. Características Agronómicas del Cultivo
2. Aspectos de Mercado y Comercialización
   - 2.1 Situación y Perspectivas del Mercado
     - 2.1.1 Producción Mundial y Nacional
     - 2.1.2 Demanda para Exportación y Países Proveedores
   - 2.2 Precios
     - 2.2.1 Internacionales
     - 2.2.2 Locales
   - 2.3 Balance de Oferta y Demanda y Participación del Mercado Panameño en las Exportaciones de Ají Picante.

     Período: 1988-1993
     - 2.3.1 Dimensión del Mercado Panameño en las Exportaciones
       - 2.3.1.1 Volumen para la Exportación (Ton./año)
       - 2.3.1.2 Superficie por Regiones (Has./año)
     - 2.3.2 Posibles Mercados de Exportación
       - 2.3.2.1 Variedades y Características
       - 2.3.2.2 Epoca
   - 2.4 Aspectos Básicos de la Comercialización
     - 2.4.1 Canales de Comercialización
       - 2.4.1.1 Proceso de Comercialización Interna del Producto
       - 2.4.1.2 Proceso de Comercialización Externa del Producto
       - 2.4.1.3 Canales de Distribución utilizados en los Mercados de Exportación
     - 2.4.2 Costos y Márgenes
       - 2.4.2.1 Estructura del Costo de Producción del Ají Picante.
       - 2.4.2.2 Estructura del Costo de Comercialización de Ají Picante para la Exportación
       - 2.4.2.3 Márgenes de Ganancia
     - 2.4.3 Contactos de Venta (Posibles importadores del Producto)
3. Trámites y Procedimientos para la Exportación
4. Financiamiento

1. Generalidades Agronómicas del Cultivo

(1) Nombre Común: Ají Picante

Nombre Científico: Capsicum frutescens

(2) Características Principales del Cultivo

a. (Frutales, Hortalizas, Oleaginosas, Fibras, Especias Tropicales, Tubérculos, Raíces, etc.)

b. Anual / X / Permanente / /

c. Variedades cultivadas en Panamá: Chombo, amarillo y rojo
Tipos picantes: Jalapeño, Tabasco serrano, Red Chili, Malayo

d. Otras: La capsina es la sustancia que le dá el picante a los Chiles

(3) Clima

a. Temperatura: máxima: 35 °C Mínima 21 °C

b. Precipitación: 100 - 1500 mm anuales

c. Altura: máxima 1700 Mínima 0 ms nm

(4) Suelo

a. Temperatura: Franco, Franco arcillosa-Franco arenoso

b. pH : 5.5. - 6. 8

(5) Método de Propagación

a. Sexual / X / Asexual / /

b. Directo / / Indirecto / /

(6) Distancia de Siembra: Entre Planta 40 Entre hileras 1 - 1.2 ms

(7) Densidad de Siembra: _____ plantas/Ha.

(8) Fertilización: Clase de fertilizante (fórmula) 10 - 30 - 10 + Urea

Cantidad/Ha.: 11 + 8 qq

(9) Plagas más importantes:

Nombre Común	Nombre Científico
1. Barrenillo o picudo	Anthomosus Eugenii
2. Afidos	Macrosiphum Solanifolii
3. Perforador del Fruto	Gnorimos Chema

(10) Enfermedades más importantes:

Nombre Común	Nombre Científico
1. Mal del Talluejo	Rhizoctonia Solani
2. Antracnosis	Colletotrichum spp
3. Merchitez Bacterial	Pseudomonas Solanacearum

(11) Tiempo de la siembra a la primera producción 120 - 150 días

(12) Años de producción: Anual

(13) Rendimiento/Ha.: 11.3 (qq. Kg. T.M. / Ha.)

(14) Costo de Producción: 1573.72 B/ por Hectárea

(15) Requerimiento de M.O/Ha. 133 Jornales en campo

(16) Situación del Cultivo en Panamá:

Se dá muy bien, se han realizado plantaciones comerciales para la exportación.

2. Aspectos de Mercado y Comercialización

2.1 Situación y perspectivas del mercado

2.1.1 Producción mundial y nacional

Producción Mundial: Los Chillies y Capsicums pertenecen a la misma especie, los primeros son la especie más picante y el capsicum un poco menos que los chillies. La producción mundial de chillies verdes y pimientos se ha incrementado en una 3.4% anual durante el período 1980-84, con un promedio de 7.3 millones de toneladas, cultivadas en 967,000 hectáreas. Los rendimientos a nivel mundial fueron del orden de los 7.6 toneladas por hectáreas.

Los principales países productores son la República Popular China, Nigeria, México, Turquía y España.

La producción de China representa aproximadamente el 21% del total mundial, Nigeria es el segundo productor de chiles verdes y pimientos, con un 9%, México ocupa la tercera producción con un 7%. Cuadro N° 1.

Producción Nacional: no existen cifras estadísticas disponibles del volumen producido y hectarea total de ají picante en Panamá.

2.1.2 Demanda para la Exportación y Países Proveedores

Al respecto se hará énfasis en las importaciones de Estados Unidos, Canadá, República Federal de Alemania, Reino Unido y Holanda.

Estados Unidos: en el continente americano, constituye el principal país de destino para el chillies; anualmente importa un promedio de 54,000 toneladas anuales, el cual ha sido superado en los años de 1980, 1982 y 1985 con 64,902, 54,732 y 78,800 respectivamente.

Países Proveedores: México es el principal país proveedor a EEUU. Cuadro N° 2.

Canadá: los volúmenes importados presentan una media de 28 mil toneladas en el período 1980-1985.

Países Proveedores: este mercado adquiere aproximadamente un 78% de EEUU y un 20% de México y también importa de República Dominicana.

República Federal de Alemania: en Europa la República Federal de Alemania es el principal país importador aproximadamente un 54% (45,782 toneladas) compró del total comercializado en capsicums en siete países europeos (84,967 ton.) en el año 1979-1980.

Holanda: entre 1975-1983 las importaciones aumentaron en un 425% (de 3,593 a 29,346 toneladas). Esto se debe principalmente

a que Holanda es una de las principales ventanas europeas para la exportación a otros países europeos. Cuadro N° 3.

Reino Unido: en 1984, las cifras de importación del Reino Unido de pimiento marrón fueron de 25,454 toneladas mientras que la importación de ají fue de 815 toneladas.

Países Proveedores: los principales países proveedores al mercado europeo son Islas Canarias (principalmente en la época de verano) Turquía, Kenia, India, Etiopía, entre otros.

Cabe resaltar que Panamá dió inicio a sus exportaciones de ají en 1985, y aunque de manera esporádica el principal mercado fue el Reino Chino. En 1986 sus exportaciones fueron de 56,539 Kilogramos, durante los meses de enero-abril.

2.2 Precios

2.2.1 Precios Internacionales

Las fluctuaciones en los precios generalmente, pueden ocurrir por períodos o por distancias en cada uno de estos mercados.

A continuación presentamos el comportamiento de los precios internacionales, en los últimos años en los mercados de Estados Unidos, Canadá y Reino Unido.

Mercado de los Estados Unidos:

Los Angeles: de acuerdo a las cifras reportadas por el mercado al por mayor de los Angeles, de abril 1987, los ajíes jalapeño presentó el precio más alto (B/.1.20 - 1.30/libra) a diferencia de los otros pimientos (pasilla, serrano, etc.)

Chicago: en abril, 1987, según cifras reportadas por este mercado, el ajíe jalapeño presentó precios más altos al por mayor (B/. 1.00 - 1.15/libra) que los otros tipos de ajies.

Mercado de Canadá: en el mercado de Montreal los ajíes picantes se cotizaron a 0.48 centavos/libra mientras que los grandes a 0.68 centavos /libra, en abril 1987.

Mercado de Reino Unido: de acuerdo a cifras reportadas por el mercado de Londres (Coven Garden y Liverpool) para los meses de enero, junio, julio y agosto de 1987 se indica que los mejores precios se cotizaron para los ajíes rojos. Cuadro N° 4.

2.2.2 Precios Locales.

Actualmente el productor panameño vende este producto al exportador a un precio de .09 centavos por libra.

2.3 Balance de Oferta y Demanda y Participación del Mercado Panameño en las Exportaciones de Ají Picante. Período: 1988-1993.

2.3.1 Dimensión del mercado Panameño en las exportaciones.

La participación del mercado panameño del Ají Picante para los próximos cinco (5) años se determinó en base al 1.8% de las importaciones totales de Holanda y Reino Unido (54,800 x .018 = 986.4) siendo aproximadamente 1,000 toneladas.

2.3.1.1 Volumen para la Exportación

En el Cuadro N° 5 se presenta el volumen de exportación estimado para un período de cinco (5) años. En el quinto año se logra obtener la oferta exportable correspondiente al 1.8% de las importaciones totales de Holanda y Reino Unido.

2.3.1.2 Superficie a Sembrarse por Regiones

En base al rendimiento de 11.3 toneladas / Ha., durante un período de cinco (5) años se espera incrementar el número de hectáreas existentes que son aproximadamente 5 a 85 hectáreas, representando el incremento en 80 hectáreas.

En los Cuadros N° 6 y N° 7 se detalla el incremento de la superficie por regiones y el número de productos beneficiados.

2.3.2 Posibles Mercados de Exportación

Holanda y Reino Unido son los mercados potenciales considerados por su gran demanda y precios para el ají picante.

Existen otros mercados, como EEUU y Canadá.

2.3.2.1 Variedades y Características

Las variedades de ajíes pueden clasificarse en dos grupos principales que son:

- Los que tienen sabor dulce
- Los que tienen sabor picante

Dentro de estos dos grupos hay notoria variedad de tamaño, formas colores, así como de hábitos de crecimiento. Las variedades más populares de ambas clases tienen frutos relativamente grandes de 4 a 5 pulgadas de largo.

<u>Variedades No Picantes</u>

Las variedades más importantes no picantes son:

a) California Wonder: el fruto es de color verde llegando a tornarse rojo en la madurez y fructifica contínuamente, se usa para consumo fresco, en latar y deshidratar. Ciclo del cultivo 22-75 días.

b) Yolo Wonder: es un ají vigoroso, fruto uniforme con un tamaño de 4 pulgadas de largo y de 3½ - 3 3/4 pulgadas de diámetro. El fruto es de color verde tornándose rojo en la madurez. Su ciclo de cultivo es de 72-75 días.

c) Cubanella: Se usa para consumo fresco. El fruto es medio delgado y su tamaño es de 4-5 pulgadas y tiene una producción contínua. El fruto es de color verde amarillento y rojo en la madurez. Su ciclo de cultivo es de 62-65 días.

Variedades Picantes

Las variedades picantes más importantes en el comercio son:

a) Chile Jalapeño: Utilizado para procesamiento y consumo fresco. Es un fruto grueso, pungente y pequeño y tiene un tamaño de 3/12 pulgadas de largo. El ciclo del cultivo es de 72-75 días y de fructificación contínua.

b) Red Chile: Es un ají picante para deshidratar y para la preparación de salsa. Solamente se cosecha en rojo. El fruto es de 2 a 2.5 pulgadas. Ciclo de cultivo 82-85 días.

Las variedades utilizadas para encurtidos son:

a) Red Cherry-Small: el tamaño del fruto es de una (1) pulgada, el fruto es ovalado, ciclo de cultivo 75-80 días.

b) Cherry Sweet: Fruto ovalado, color verde después amarillo y luego rojo, el tamaño del fruto es de una (1) pulgada.

Cabe resaltar que muchos importadores europeos prefieren la variedad California Wonder o alguna otra especie parecida. Alrededor de un 85 a 90% del total demandado son por los capsicums de color verde; siendo los tamaños medianos preferidos (6-8 ajíes por Kg.).

No se dispone de grados oficiales para los chillies y capsicums en el mercado de EEUU, Reino Unido y Holanda. Sin embargo las características mínimas son:

- Enteros y sanos
- Aspecto fresco
- Limpios
- Bien Desarrollados
- Exentos de heridas y de quemaduras del sol

La Comunidad Económica Europea tiene stándares de calidad y empaque dependiendo del diámetro, largo y peso de los ajíes y son marcados bajo la clase "Extra" I y II.

Empaque: Los chillies transportados por aire son usualmente empacados en cajas de cartón adecuadamente ventilados a 2.5 kg. o 5.5 kg., algunos empacan en cajas de 10Kg.

Impuestos: el arancel aplicable a Panamá para exportar el ají fresco al Reino Unido es de 4% y al mercado Holandéz, es de 9%.

2.3.2.2 Epoca

Mercado Europeo: (Holanda y Reino Unido, principalmente), el período de mayor importación es de octubre - abril, sin embargo realmente cuando no hay producción en Europa es de enero a abril y es la época de mejores oportunidades para la exportación.

2.4 Aspectos Básicos de la Comercialización.

2.4.1 Canales de Comercialización

2.4.1.1 Procesos de Comercialización Interna del Producto para Consumo Local.

Los canales más utilizados para comercializar el ajíe picante internamente son los siguientes:

1) Del productor los ajíes son adquiridos por los intermediarios o camioneros quienes a su vez los distribuyen a compradores ubicados en la central mayorista o mercado de abasto en Panamá o a los principales mercados locales en David, Chorrera, Santiago, Panamá, Colón, etc.

2) Estos compradores ubicadis en la central mayorista venden los ajíes a minoristas quienes a su vez los venden a tiendas detallistas o al consumidor.

3) En algunas ocasiones productores, en su mayoría grandes o medianos venden directamente sus productos a las centrales mayoristas.

2.4.1.2 Proceso de Comercialización del Ajíe con Destino a las Exportaciones.

En términos generales los ajíes picantes que son distribuídos al mercado de exportación, el productor los vende directamente a las plantas de empaque. En el Diagrama N° 1, se presentan los canales de comercialización del ají-picante con destino a la exportación.

2.4.1.3 Canales de Distribución utilizados en los Mercados de Exportación.

En los diagramas N° 2, N° 3, N° 4 y N° 4 se presentan los principales canales de comercialización utilizados en los mercados de EEUU, Canadá, Holanda y Reino Unido.

2.4.2 Costos y Márgenes

2.4.2.1 Costo de Producción del Ají Picante

El costo de producción por hectáreas del ají picante es aproximadamente B/.1,573.72, el cual se encuentra distribuído de la siguiente manera: maquinaria (7.0%), Insumos (29.0%) M.O. (42.3%) y otros gastos (21.7%).

En el Cuadro N° 8 se presenta la estructura del costo de producción.

2.4.2.2 Costo de Comercialización del Ají Picante para la Exportación.

En el Cuadro N° 9 se presentan los costos de comercialización correspondiente al ají picante para la exportación.

De acuerdo a la estructura de los costos estimados de exportación de ají, este producto podría colocarse en el mercado europeo a un valor FOB - Panamá de 0.181 centavos por libra y a un costo CIF - Europa (Reino Unido, Holanda) a un costo aproximado de 0.831 por libra y a un costo estimado CIF - Canadá de 0.593 / Libra. Cabe anotar que el alto costo de transporte encarece el producto enormemente por lo que se deberá buscar alternativas para su envío a Europa o Canadá y ser más competitivos con otros proveedores.

2.4.2.3 Márgenes de Ganancia

<u>Margen de Ganacia para el Productor</u>

En base a la ficha técnica de producción de ají, en la cual se establece un rendimiento promedio de 11.3 toneladas por hectárea y se presenta un costo por Ha. de B/.1,573.72; se logra obtener un costo de producción de B/..063 centavos/libra de ají picante. Actualmente el productor vende al exportador el ají a 0.09 centavos/libra, por lo que el productor recibe un margen de ganancia de .027 centavos/libra (.09 - .063)

<u>Margen de Ganancia para el Exportador</u>

El margen de ganancia que obtenga el exportador dependerá principalmente de las fluctuaciones en los precios del producto en los diferentes mercados.

A continuación presentamos una estimación del posible margen de ganancia para el exportador en el mercado de Holanda.

Precio del ají rojo (junio, 1987)	1.80
Costo CIF de Holanda	0.831
Margen de ganancia para el exportador	B/.0.969 / Libra

2.4.3 Contactos de Venta

En el anexo No. 1 se presenta un listado de los principales importadores o contactos de ventas para este producto en los mercados Europeos (Holanda, Reino Unido y Alemania).

3. Trámites y Procedimientos para la Exportación.

Con el propósito de agilizar las exportaciones el Instituto Panameño de Comercio Exterior (IPCE) centralizará dentro de sus dependencias los trámites de la Documentación necesaria para las exportaciones, incluyendo aquellas de competencia de otras entidades.

Para la exportación de productos panameños se requieren los siguientes Documentos: Formulario Aduanero, Factura Comercial, Lista de Empaque, Certificado de Origen (Formulario A), otros certificados (Calidad, Fitosanitario, Sanidad Pública) y Documentos Especiales. En el Diagrama No. 6 se indica la documentación requerida, dónde se solicita y Tipos de cotizaciones generalmente utilizadas para las exportaciones.

4. Financiamiento

En función de los costos de producción por hectáreas para financiar el incremento de área que representan 80 Has. para los cinco (5) años se requiere B/.125,897.60; y para continuar con el establecimiento de las 5 Has. B/.7,868.60; en total se requieren B/.133,766.20 para cumplir con miras a la exportación durante los cinco (5) años del programa (1,000 toneladas).

CUADRO No. 1

PRODUCCION MUNDIAL DE AJI PICANTE

PERIODO 1980 - 1982

AÑOS / PAIS	1980			1981			1982		
	S	R	P	S	R	P	S	R	P
TOTAL	941	7.3	6,877	976	7.3	7,109	957	7.6	7,281
China	146	9.8	1,423	148	9.6	1,425	150	9.8	1,472
Nigeria	70	9.1	630	75	9	633	75	8.7	650
México	42	8.5	357	45	9	405	66	8.4	554
Turquía	41	14.2	590	42	14.3	600	42	14.3	600
España	27	20.5	551	27	20.5	556	28	21	579

S = Superficie en miles Has.
R = Rendimiento Toneladas
P = Producción miles toneladas.

FUENTE: FAO ANUARIO ESTADISTICO

CUADRO No. 2

MEXICO. EXPORTACIONES DE CHILLIES POR PAISES DE DESTINO

PERIODO 1980-1985
(EN TONELADAS)

AÑOS / PAISES	ESTADOS UNIDOS	CANADA	TOTAL
1980	64,902	6,932	71,734
1981	31,467	4,004	42,471
1982	54,732	5,349	60,091
1983	38,757	3,952	42,709
1984	47,041	5,723	52,764
1985 a/	78,880	8,377	87,257

a/ Cifras hasta septiembre de 1985

FUENTE: DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS INTERNACIONAL, SARH, EN BASE A DATOS DE LA SHCP (ADUANAS) Y USDA ECONOMICS STATISTIES

CUADRO No. 3

HOLANDA: IMPORTACION DE CUPSICUMS

1975-1983

AÑOS	VOLUMEN (EN TONELADAS)
1975	3,593
1980	9,285
1983	18,853
1984	21,805
1985	29,346

FUENTE: IPCE

CUADRO No. 4

REINO UNIDO. PRECIOS DEL AJI CUPSICUMS - 1987
(EN LIBRA ESTERLINA POR LIBRA 1/)

	Enero-1	Junio-2	Julio-28	Agosto-4
Coven Garden				
Rojos	.39	1.07-1.20	-	.39-.44
Verdes	.21-.25	.48- .53	-	.42-.45
Liverpool				
Rojos	.42-.53	.77-1.01	.42-.61	.41-.53
Verdes	.26-.38	.45- .68	.42-.61	.45-.53

1/ Para su transformación a dólares, multiplicar por 1.50

FUENTE: IPCE

CUADRO No. 5

PANAMA. VOLUMEN DE AJI PICANTE PARA LA EXPORTACION

PERIODO: 1988-1993

AÑOS	PERIODO	OFERTA EXPORTABLE (T.M.)
0	1987-1988	56
1	1988-1989	169
2	1989-1990	365
3	1990-1991	508
4	1991-1992	774
5	1992-1993	1,040

PROYECCIONES EN BASE AL 1.8% DE LAS IMPORTACIONES TOTALES DE HOLANDA Y REINO UNIDO (54,800 TM; 1.8% = 986.4 TM)

CUADRO No. 6

PANAMA. INCREMENTO DE AREA POR REGIONES

PERIODO 1988-1993

(EN HECTAREAS)

REGIONES	AÑO: 0 1987 - 1988	INCREMENTO DE AREA 1988 - 1993
R-5 Capira	2	24
R-7 Chepo	3	32
R-8 Los Santos	-	24
Total	5	80

CUADRO No. 7

INCREMENTO ANUAL DE AREA Y NUMERO DE PRODUCTORES

PERIODO: 1988-1993

	AÑO: 0 1987-1988	INCREMENTO ANUAL 1	2	3	4	5	SUBTOTAL	TOTAL
No. de Hectáreas	5	10	20	10	10	20	80	85
No. de Productores	5	10	20	10	20	20	80	85

FUENTE: CAPITULO V, PROGRAMA DE PRODUCCION DE PRODUCTOS AGRICOLAS NO TRADICIONALES PARA LA EXPORTACION

CUADRO No. 8

MINISTERIO DE DESARROLLO AGROPECUARIO

DIRECCION NACIONAL DE ASISTENCIA AGRICOLA

COSTO DE PRODUCCION DE 1 HA. DE AJI PICANTE

OBJETO DEL GASTO	COEFICIENTE TECNICO UNIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL
PREPARACION DEL SUELO			110,00
Arado	2 Horas	17,50	35,00
Rastra	3 Horas	18,00	54,00
Surquco	1,5 Horas	14,00	21,00
INSUMOS			457,04
Semilla	1 Lb.	15,00	15,00
Desinfectante para semillero (Basamid)	2 Kgs.	5,00	10,00
Fertilizante semillero:(12-24-16)	25 lbs.	0,135	3,38
Fertilizante:completo (10-30-10)	14 qq.	13,50	189,00
Urea (46% N)	4 qq.	12,50	50,00
Insecticida (Diazinón)	8 Lts.	12,49	99,92
Fungicida (Dithane M-45)	18 Kgs.	4,43	79,74
Abono foliar (21-53-0)	5 Lts.	2,00	10,00
MANO DE OBRA			665,00
Preparación de suelo (semillero)	5 Jor.	5,00	25,00
Aplicación de abono (semillero)	1 Jor.	5,00	5,00
Siembra, riego (semillero)	2 Jor.	5,00	10,00
Control de plagas y enfer. + maleza	3 Jor.	5,00	15,00
Transplante, resiembra y abonamiento	15 Jor.	5,00	75,00
Abonamiento (1) aporque y desbiarbe	15 Jor.	5,00	75,00
Aplicación de Urea (2 veces)	2 Jor.	5,00	10,00
Aplicación insecticidas (5 veces)	5 Jor.	5,00	25,00
Aplicación de fungicidas (5 veces)	5 Jor.	5,00	25,00
Aporque (1 vez)	10 Jor.	5,00	50,00
Riegos (10 veces)	20 Jor.	5,00	100,00
Control de maleza (3 veces)	30 Jor.	5,00	150,00
Cosecha	20 Jor.	5,00	100,00
OTROS GASTOS			341,68
Transporte de cosecha	250 qq.	0,50	125,00
*Bomba de fumigar	1	300,00	60,00
Imprevisto (5%)	-	-	70,85
Seguro Agropecuario	-	-	40,00
Interesse 9% (4 meses)			45,83
TOTAL			1,573,72

*Prorratando su pago en 5 años.

Fuente: Dirección Nacional de Asistencia Agrícola-MIDA
Cáceres, R. Producción de Hortalizas.

CUADRO N° 9

PANAMA. ESTRUCTURA DEL COSTO DE

AJI PICANTE, 1987

	COSTOS
Unidad de venta: Libra	
Lugar de venta: empacadora	
Precio promedio pagado al productor	0.090
Limpieza, clasificación y empaque	0.015
Materiales de empaque	0.030
Transporte interno	0.020
Documentación y Gastos de manipuleo	0.010
10% de imprevistos	0.016
Valor FOB Panamá	0.181
Gastos de Flete aéreo 1/	0.650
Costo CIF Europa de Exportación 2/	0.831

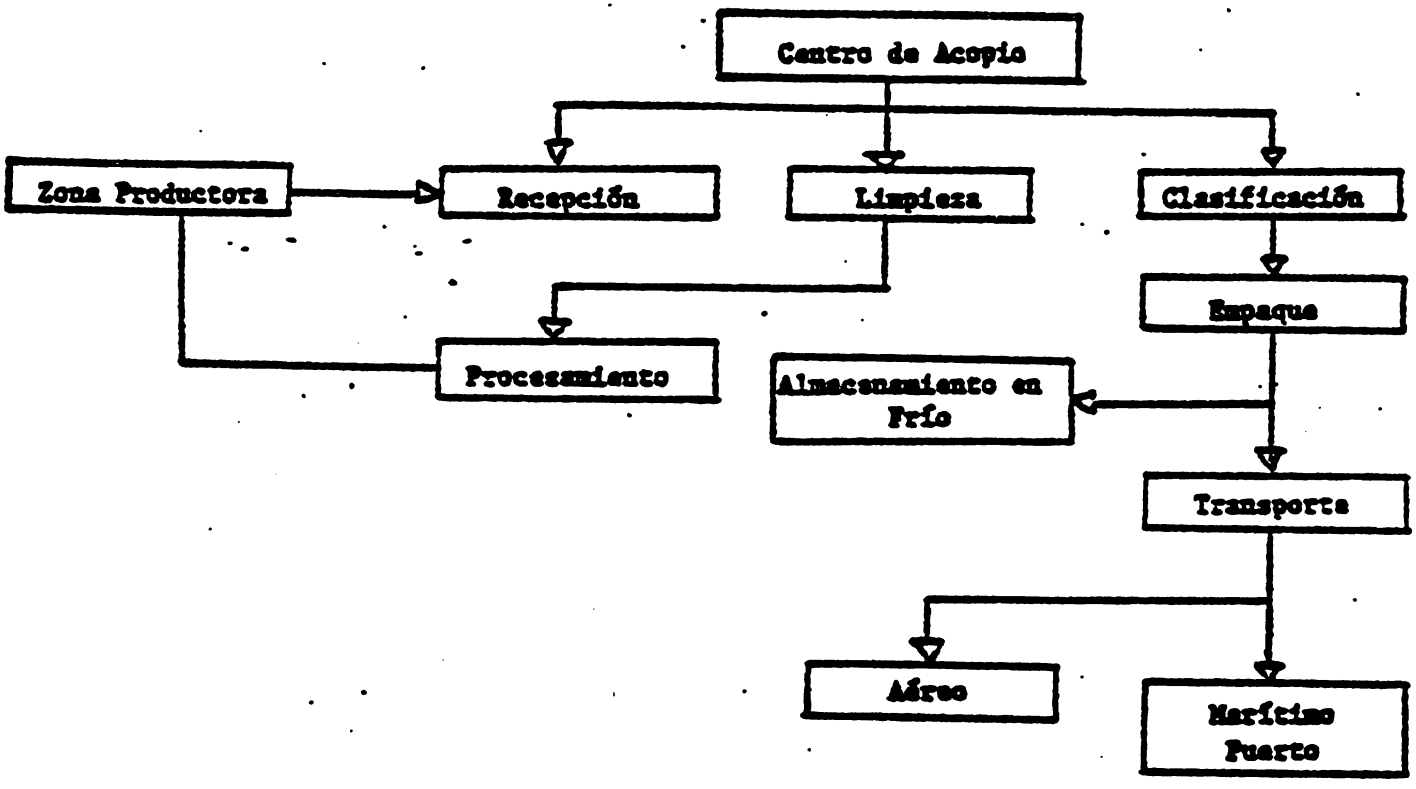
1/ Costo de flete aéreo Panamá Europa (Holanda, Reino Unido)

El flete aéreo Panamá - Canadá es aproximadamente .18 centavos/libra

FUENTE: IPCE

DIAGRAMA N° 1

PANAMA. PROCESO DE COMERCIALIZACION - PRODUCTOS DE EXPORTACION



FUENTE: IPCR

DIAGRAMA N° 2

ESTADOS UNIDOS. CANALES DE COMERCIALIZACION -

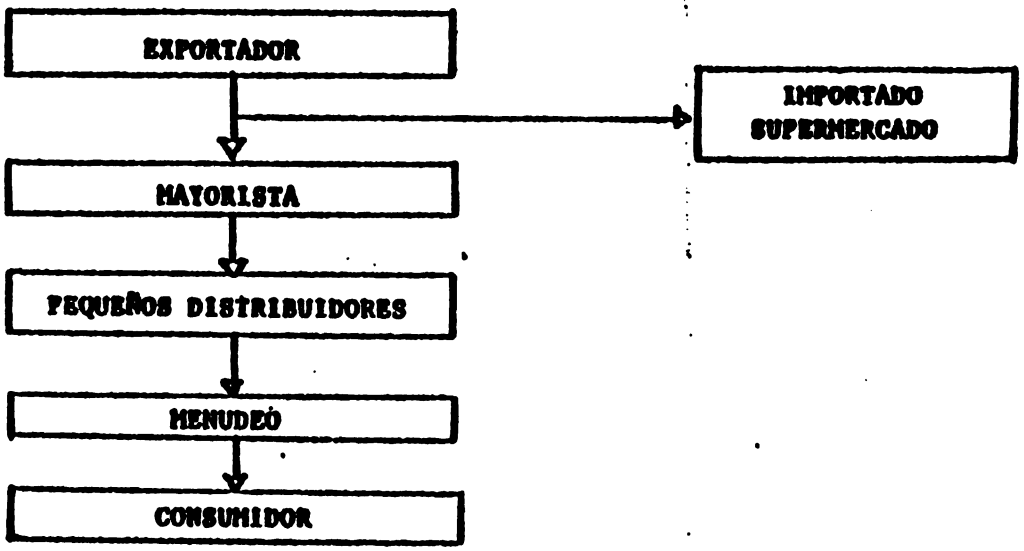
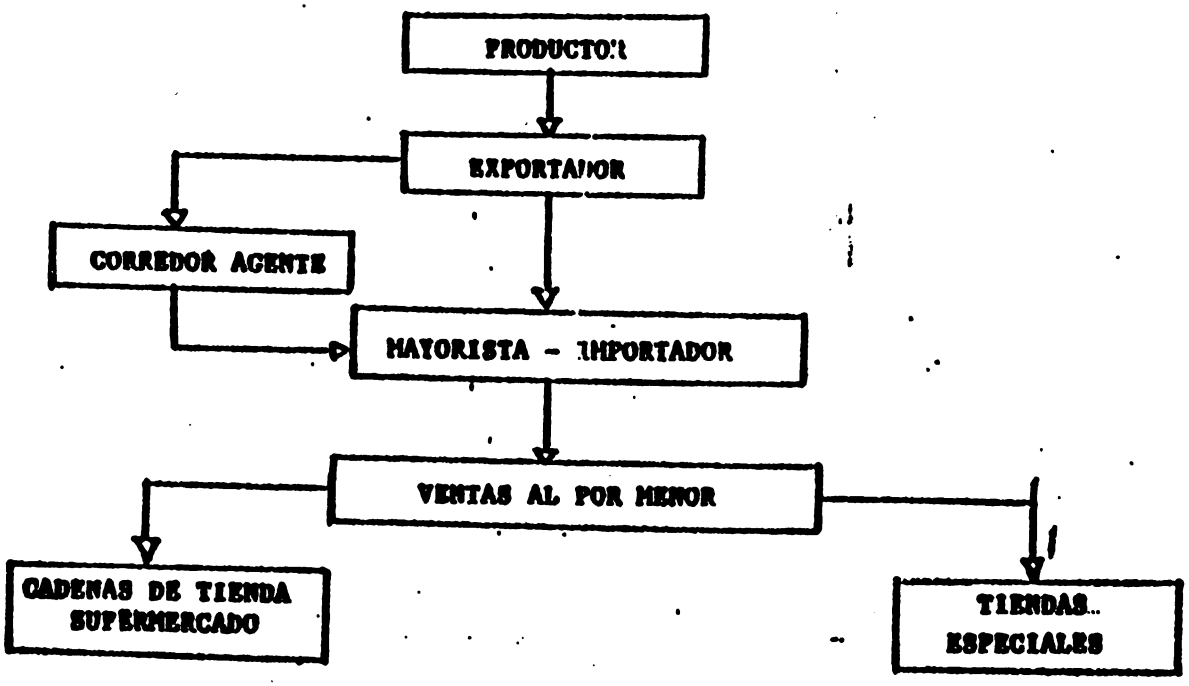


DIAGRAMA N° 3

CANADA. CANALES DE COMERCIALIZACION



FUENTE: IPCE

DIAGRAMA N° 4. HOLANDA. CANALES DE COMERCIALIZACION -

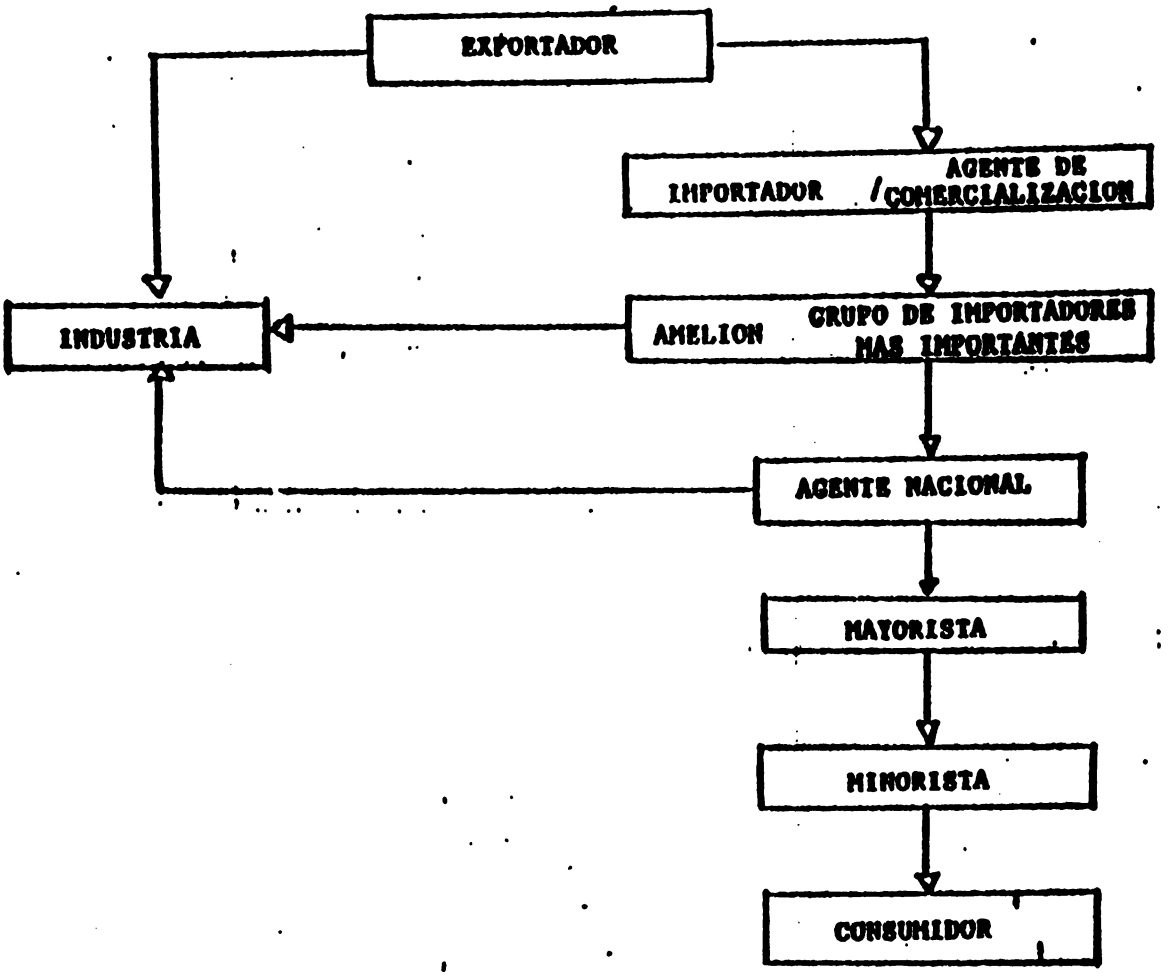
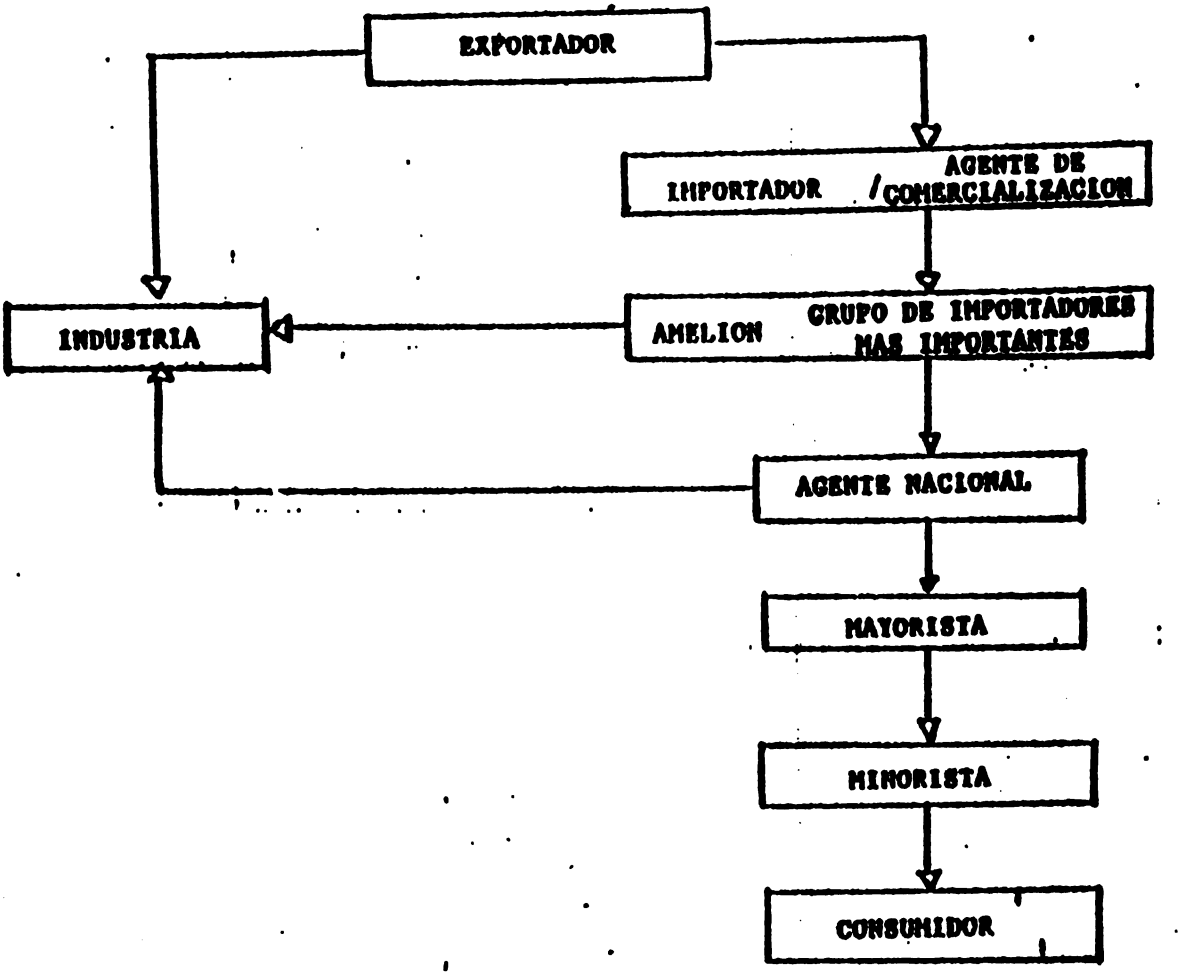


DIAGRAMA N° 4. HOLANDA. CANALES DE COMERCIALIZACION -



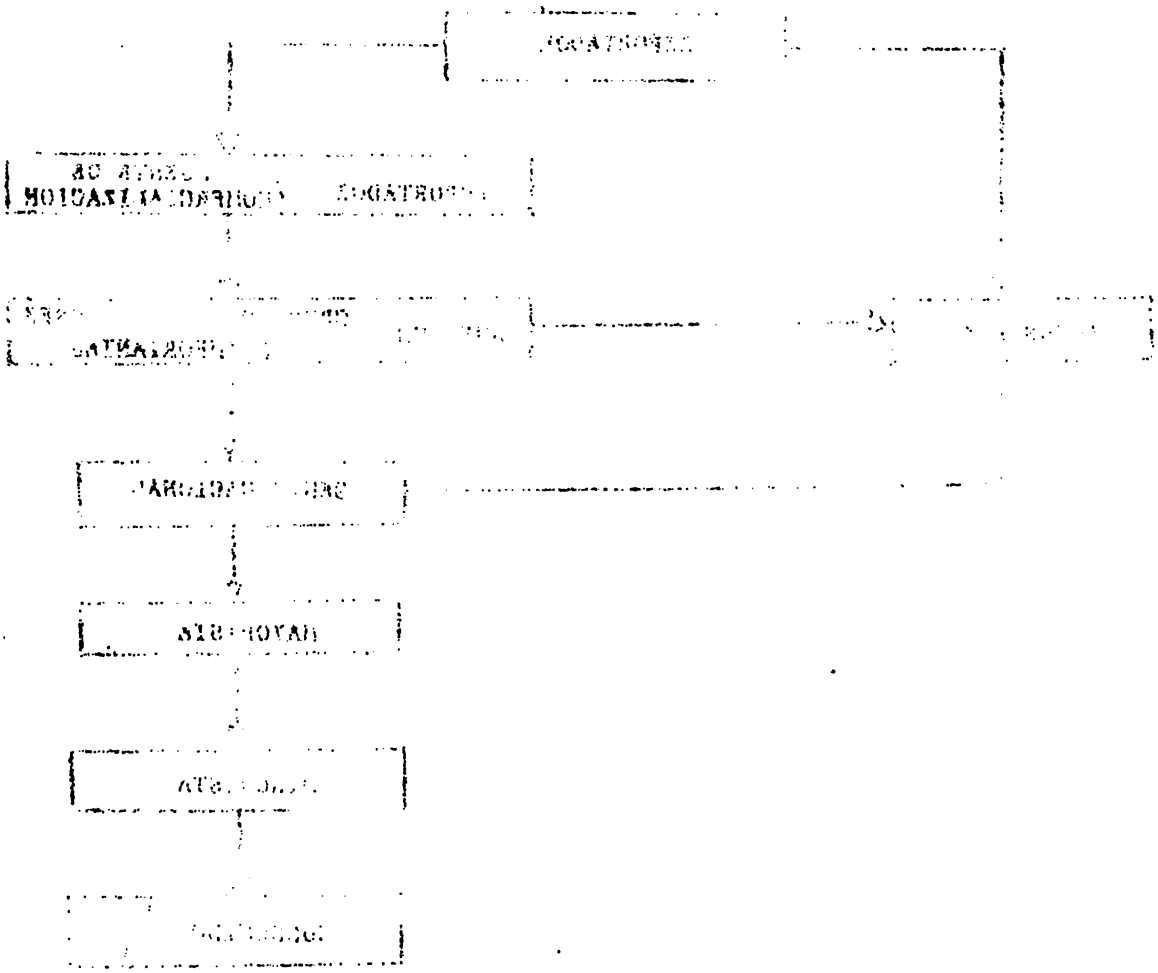
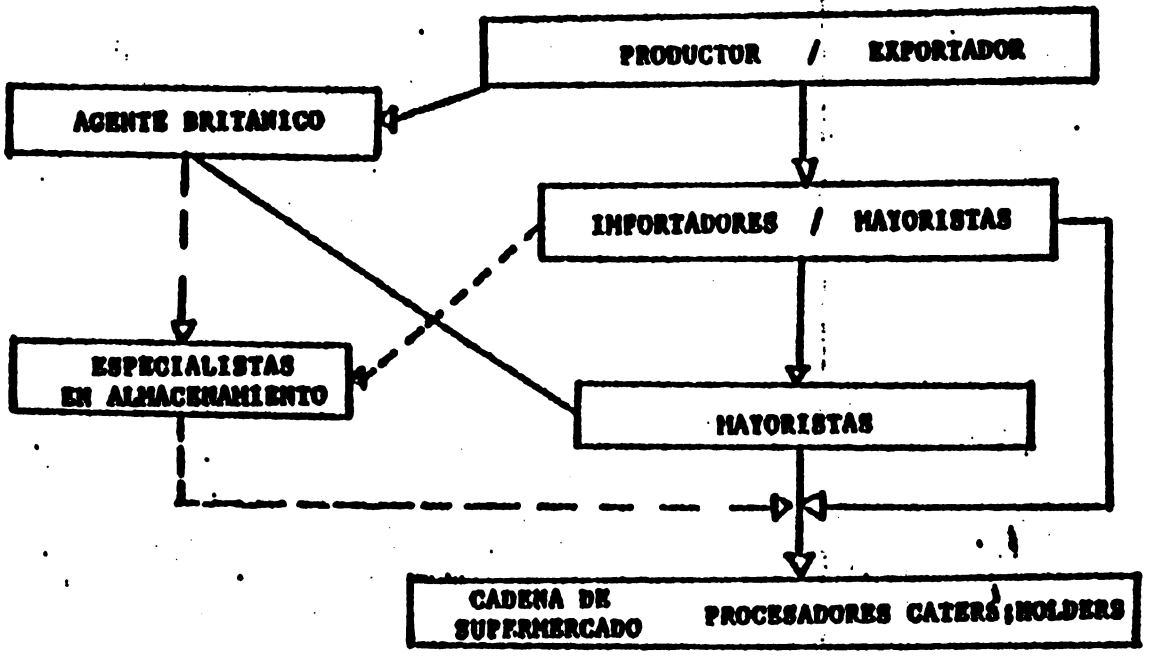


DIAGRAMA N° 5. REINO UNIDO. CANALES DE COMERCIALIZACION-



------ Indican Servicios

——— Indican Ventas

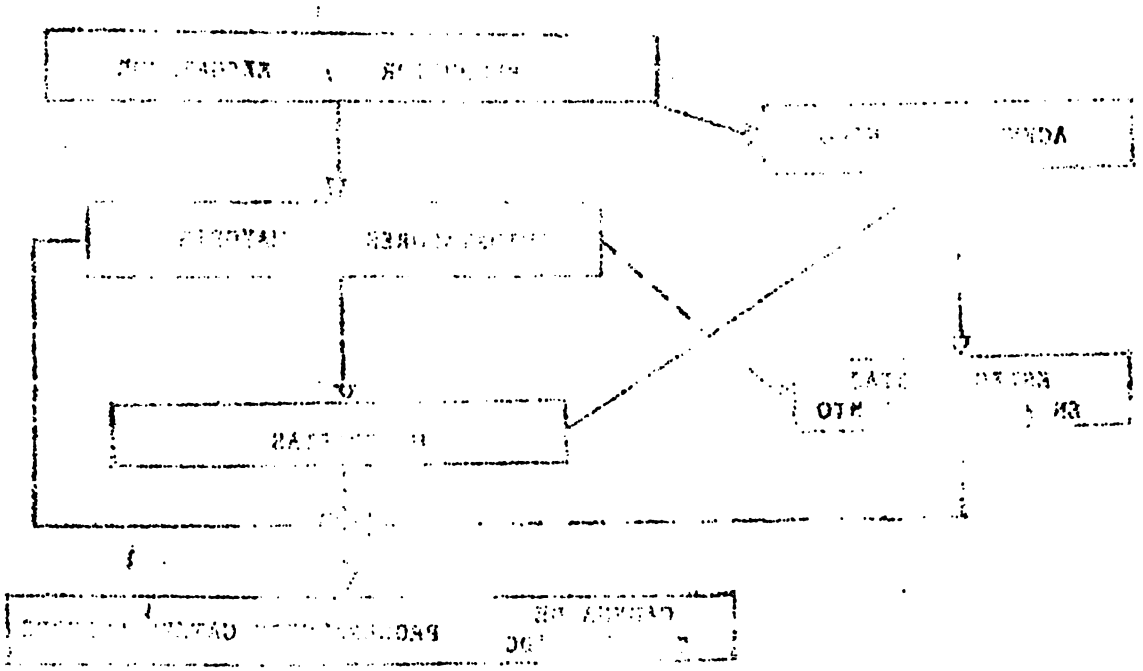
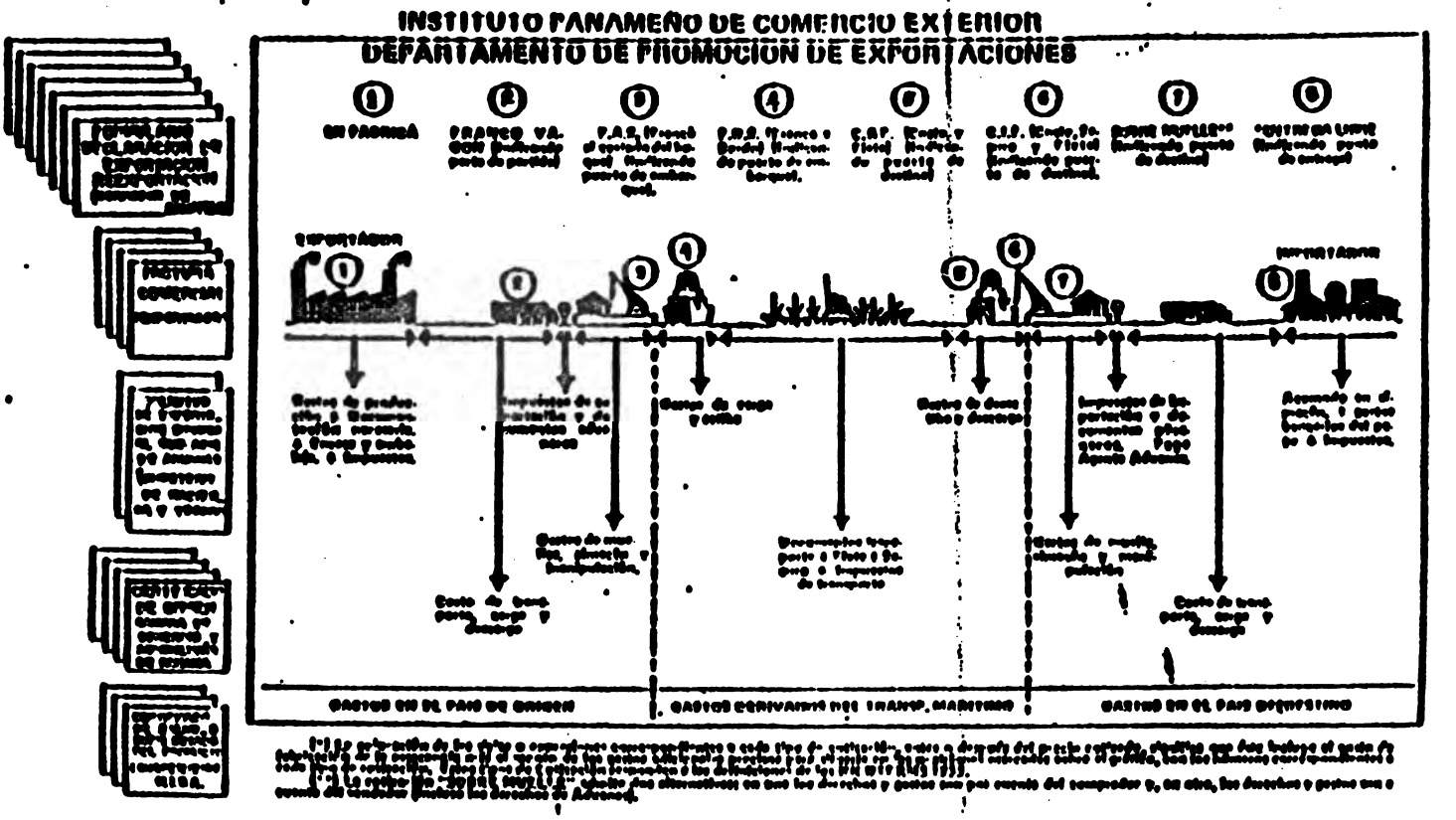


DIAGRAMA Nº 6

DOCUMENTACION REQUERIDA Y TIPOS DE COTIZACIONES GENERALMENTE UTILIZADOS PARA LA EXPORTACION



ANEXO N° 1

HOLANDA: Lista de los principales importadores de frutas y vegetales frescos.

Allfru B.V. (fruit)	Handelscentrum ZHZ 24 A. P.O. Box 15 2990 AA BARENDRECHT Telephone: (01) 1806-17277 The Netherlands
Anaco B.V. (vegetables)	Veiling Westerlee, J. v.d. Houtweg 2. P.O. Box 830 2678 ZZ DE LIER Telephone: (01)1745-4940 Telex: 34373 The Netherlands
Andalusian Garden B.V. (vegetables)	Klappolder 130 P.O. Box 535 2665 ZM BLEISWIJK Telephone: (01) 1892-13180 Telex: 25731 The Netherlands
Astheimer & Sohn PH. (fruit)	Marconistraat 13, 3029 AE ROTTERDAM Telephone: (0)10-780530 Telex: 26519 The Netherlands
Atlantic Fruit Continental B.V. (fruit)	Marconistraat 3-11 3029 AE ROTTERDAM Telephone: (0)10-780001 Telex: 27158 The Netherlands
Berg & Zoom B.V. (fruit)	Marconistraat 3-11 3029 AE ROTTERDAM Telephone: (0)10-769333 Telex: 21134 The Netherlands
Berg B.V. (fruit)	Rochussenstraat 209A. 3021 NS ROTTERDAM Telephone: (0)10-767377 Telex: 21130 The Netherlands

Berg B.V. (fruit)	's-Gravendijkwal 95 P.O. Box 250006 3001 HA ROTTERDAM Telephone: (0)10-764166 Telex: 21021 The Netherlands
Bratlanta Handelsmij B.V. (fruit)	Industrieweg 40 3004 AB ROTTERDAM Telephone: (0)10-375333 Telex: 23444 The Netherlands
Bad Holland B.V. (fruit and vegetables)	Haarseweg 15 P.O. Box 8 2600 AA DELFT Telephone: (0)15-611551 Telex: 38154 The Netherlands
Brink B.V. (fruit)	Marconistraat 19, P.O. Box 6179 3002 AE ROTTERDAM The Netherlands
Canarias Bravo B.V. (fruit & vege- tables)	Weena 723, Groothandelsgebouw C 6, P.O. Box 29065 3001 GD ROTTERDAM Telephone:(0)10-114464 Telex: 24088 The Netherlands
Citronas B.V. (fruit)	Keileweg 80 P.O. Box 6094 3002 AB ROTTERDAM Telephone: (0)10-766544 Telex: 22007 The Netherlands
Cambio Handels & Export Combinated (vegetables)	Klappolder 41 P.O. Box 219 2665 ZL BLEISWIJK Telephone: (0)1892-4355 The Netherlands
Continental Fruit Importers B.V. (fruit)	Veilingterrein ZHZ loods 26 P.O. Box 120 2990 AC BARENDRECHT Telephone:(0)1806-14611 The Netherlands

Dijk International (Rotterdam) B.V. (fruit)	Goudsesingel 12 P.O. Box 698 3000 AR ROTTERDAM Telephone: (0)10-132126 Telex: 24080 The Netherlands
Hage International (fruit)	Spoorwegemplacement 1, 2991 VT BARENDRECHT Telephone: (0)1806-12000 Telex: 20392 The Netherlands
Horst Rotterdam B.V.	Westerstraat 56 3016 DJ ROTTERDAM Telephone: (0)10-131809 Telex: 22533 The Netherlands
Horticultural B.V. (fruit & vegetables)	Lijsterbeslaan 46, P.O. Box 34 1657 ZG ABBEKERK Telephone: (0)2298-2144 Telex: 37964 The Netherlands
Interfruit Handelsondern (fruit)	Schiestraat 22 3012 AH ROTTERDAM Telephone: (0)10-364022 The Netherlands
Internationale Fruit Mij. B.V. (fruit)	Westersingel 45 3014 GT ROTTERDAM Telephone: (0)10-364022 Telex: 22169 The Netherlands
Jokorfruit B.V. (fruit)	Marconistraat 3 - 11 3029 Ae ROTTERDAM Telephone: (0)10-761166 Telex: 22310 The Netherlands
Jong, Im-em Export Bedrift B.V. (fruit)	Schoudermand 15 P.O. Box 22 3980 CA BUNNIK Telephone: (0)3405-61645 Telex: 47606 The Netherlands

Hagex B.V. (vegetables & Fruit)	Groenweg 3 P.O. Box 347 3233 ZG OOSTVOORNE Telephone: (0)1815-4244 Telex: 22038 The Netherlands
K & D B.V. (fruit)	P.O. Box 53100 2505 AC THE HAGUE Telephone: (0) 70 Telex: 33699 The Netherlands
Edeka Frutchkontor (fruit & vegetables)	Klap-Polder 4, P.O. Box 240 2665 ZL BLEISWIJK Telephone: (0)1892-5444 Telex: 21518 The Netherlands
Esporo Fruit B.V. (fruit)	Chopinstraat 7 P.O. Box 885 3160 AB RHOON Telephone: (0)1890-8583 Telex: 20270 The Netherlands
Fortuna Fruits Continental B.V. (fruit)	Marconistraat 38 3029 AK ROTTERDAM Telephone: (0)10-779333 The Netherlands
Fruitagentuur Holland B.V. (fruit)	Ziedewij 2 2991 LB BARENDRECHT Telephone: (0)1806-18766 Telex: 28782 The Netherlands
Fruit Transito B.V. Kantoor Rotterdam (fruit)	Industrieweg 40, P.O.Box 11080 3004 EB ROTTERDAM Telephone: (0)10-371544 Telex: 22593 The Netherlands

(a)

IMPORTADORES DE VEGETALES/FRUTAS

INGLATERRA

Acre Produce (Marketing) ltd.
37-41 Flogate St., E1
London, England

Alonso & Co., ltd.
419 London Fruit Exchange
Brushfield St., E1
London, England

Arrigon Frutta ltd.
London Fruit Exchange
Brushfield St., E1
London, England

Arthur Hutchinson Ltd.
53 Brusfield St., E1
London, England

Baydo (Fruit) Ltd.
88 London Fruit Exchange
Brushfield St., E1
London, England

Connelly Fruit Co. Ltd.
26 London Fruit Exchange
Brushfield St., E1
London, England

D. L. Fruits (London) Ltd.
413 London Fruit Exchange
Brushfield St., E1
London, England

E. T. F. International (U.K.)
111 Commercial St., E1
London, England

Everson Roy
91 Tachbrook St., SW1
London, England

M. C. S. Imports Ltd.
84 London Fruit Exchange
Brushfield St., E1
London, England

Hochfeld Richard Ltd.
53 London Fruit Exchange
Brushfield St., E1
London, England

Kemsley J. T. (London) Ltd.
Spitalfields Mkt., E1
London, England

Macteod McCombe (London) Ltd.
59 Brushfield St., E1
London, England

Mann W. G.
108 Spitalfields Mkt., E1
London, England

Moorby William C. Ltd.
55a London Fruit Exchange
Brushfield St., E1
London, England

May A. Ltd.
(Head Office)
Spitalfields, E1
London, England

Murvalex (London) Ltd.
429 London Fruit Exchange
Brushfield St., E1
London, England

Nelson Bros., Fruit & Vegetables
Eden Ho Spital Sq., E1
London, England

Nicholls Francis Ltd.
London Fruit Exchange
Brushfield St., E1
London, England

Market Sales Ltd.
40 Brushfield St., E1
London, England

IMPORTADORES DE VEGETALES / FRUTAS

ALEMANIA

SICO-FEINKOST IMPORT
Siemers KG
Maria Lousien Strasse 57
2000 Hamburg 20
Germany

Lennart Heuer
Internationale Fruchtimport
Gesellschaft
Weichert & Co.
Fruchthof
2000 Hamburg 1
Germany

"FINE FOOD"
Feinkost Importges Gmbh
Stresemannstrasse 108d
2000 Hamburg 50
Germany

OMEGA-Feinkost Vertriebsges
Doormansweg 43
2000 Hamburg 19
Germany

BEECK Feinkost Gmbh & Co. KG
Albert-Schweizer-ring 35
2000 Hamburg 70
Germany

Delikatessenhaus Scholz
Adolf Scholz
Farmsener Landstrasse 191
2000 Hamburg 67
Germany

Karstadt Aktiengesellschaft
Zentrallager
Werner-Siemens-Strasse 63
2000 Hamburg 74
Germany

HORTEN Warenhauser
Supermarkt
Mönckeberstrasse 1
2000 Hamburg 1
Germany

L.W.C. Michelsen
Grobe Bleichen 10
2000 Hamburg 30
Germany

J. Heimerdinger
Neuer Wall 34
2000 Hamburg 36
Germany

FECHA DE DEVOLUCION			
19 DIC	1990		

Autor

Título Aspectos importantes de mercadeo y comercialización para la exportación del "Aji picante"

Fecha Devolución	Nombre del solicitante
19 DIC 1990	David Kaminsky