



COMISIÓN NACIONAL DE LA
MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

ANÁLISIS DE LA CADENA HORTOFRUTÍCOLA

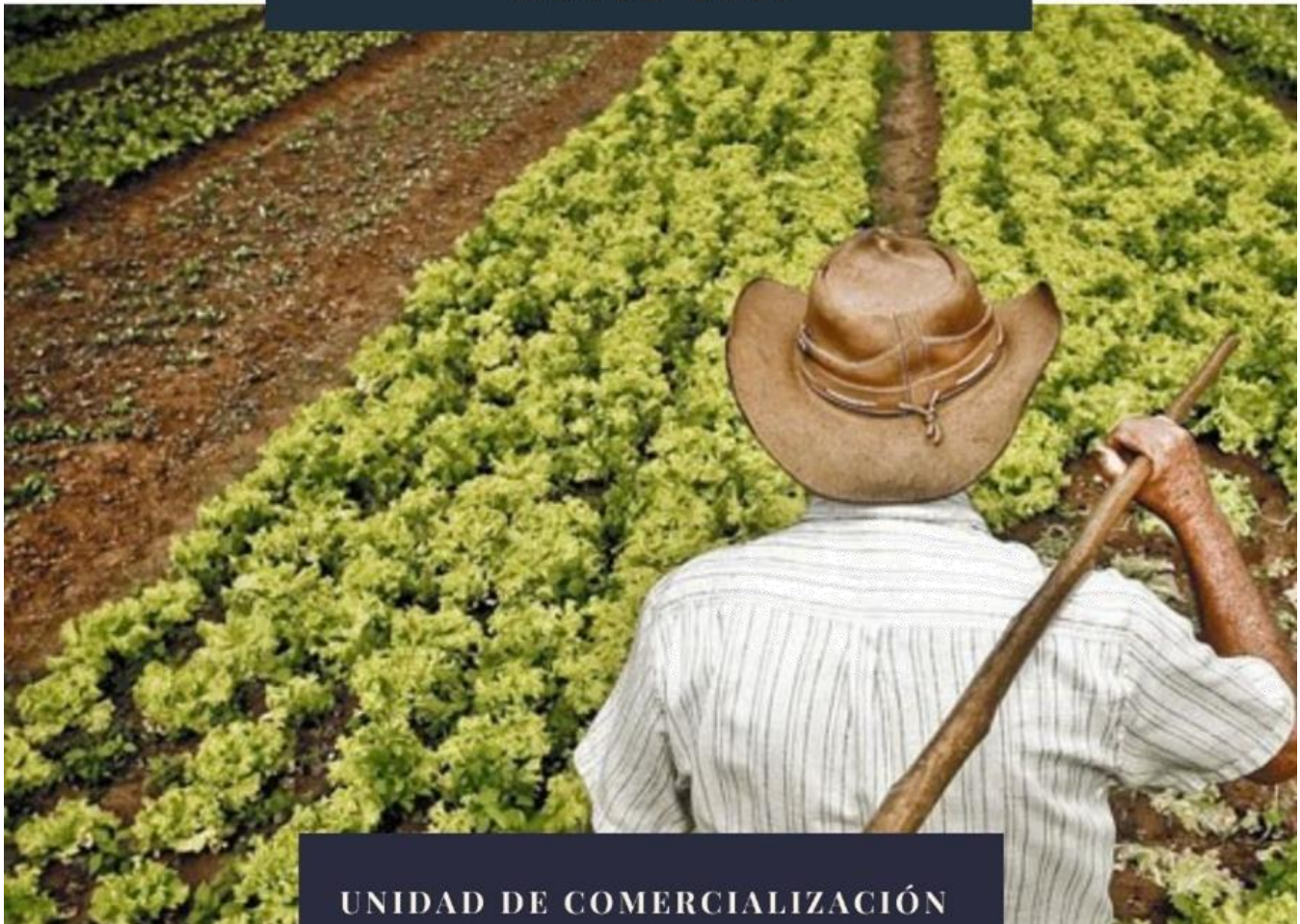
2021



COMISIÓN
NACIONAL DE LA
MICRO Y PEQUEÑA
EMPRESA

ANÁLISIS DE LA CADENA HORTOFRUTÍCOLA

MARZO 2021



UNIDAD DE COMERCIALIZACIÓN

Contenido

Introducción	1
Contexto general de los frutales.....	1
Frutales a nivel mundial.....	2
Frutales en El Salvador	3
Contexto general de las hortalizas.....	6
Hortalizas a nivel mundial.....	7
Hortalizas en El Salvador.....	8
Mercado potencial de los Frutales.....	11
Mercado potencial del Coco.....	11
Generalidades del cultivo.....	11
Producción mundial del coco a nivel mundial.....	13
Importación mundial de coco a nivel mundial	14
Exportación mundial de coco a nivel mundial	14
Producción de coco en El Salvador.	15
Zonificación agroclimática del cultivo.....	15
Estacionalidad del cultivo.....	15
Tamaño de mercado del coco.....	16
Sub productos del coco	17
Aceite de Coco.....	17
Agua de coco	20
Fibra de coco	23
Leche de coco	25
Harina de coco.....	27
Carbón activado	28
Madera de coco.....	31
Crema de coco.....	32
Mercado potencial del Plátano.....	34
Generalidades del cultivo.....	34
Producción mundial de plátano a nivel mundial.....	35
Principales países importadores de Plátanos.....	36
Principales países Exportadores de Plátanos	36
Distribución Geográfica de los productores de plátano en El Salvador.....	37
Zonificación agroclimática del cultivo	37

Estacionalidad del cultivo.....	37
Tamaño de mercado del plátano.....	38
Sub productos del plátano	39
Harina de plátano.....	39
Snacks de Plátano:.....	41
Pan de plátano:	42
Hojuelas de plátano.....	43
Mercado potencial de la Naranja.....	45
Generalidades del cultivo.....	45
Producción de naranja a nivel mundial.....	45
Importación de naranja a nivel mundial	46
Exportación de naranja a nivel mundial.....	47
Producción de naranja en El Salvador.....	48
Variedades de naranja.....	50
Estacionalidad del cultivo.....	50
Tamaño de mercado de la naranja.....	50
Sub productos de la naranja	51
Polvo de naranja:.....	51
Aceite de naranja:	53
Extracto de naranja	56
Jugo de naranja:	59
Mercado potencial de las Hortalizas.	63
Mercado potencial del Repollo.	63
Generalidades del cultivo.....	63
Importación de repollo a nivel mundial	63
Distribución geográfica de los productores de repollo en El Salvador.	64
Estacionalidad del cultivo.....	64
Zonificación agroclimática del cultivo	64
Producción mundial del repollo	65
Tamaño del mercado del repollo	65
Mercado potencial del Tomate.....	66
Generalidades del cultivo.....	66
Producción mundial del tomate.....	67



Importación de tomate a nivel mundial.....	67
Distribución Geográfica de los productores del tomate en El Salvador.	68
Estacionalidad del cultivo.....	68
Zonificación agroclimática del cultivo.....	68
Tamaño del mercado del tomate.....	69
Mercado potencial de la Papa.....	72
Generalidades del cultivo.....	72
Producción de papa a nivel mundial.....	73
Importación de papa a nivel mundial.....	74
Distribución Geográfica de los productores de papa en El Salvador.....	74
Estacionalidad del cultivo.....	75
Zonificación agroclimática del cultivo.....	75
Sub productos de la papa.....	76
Productos potenciales para la canasta alimenticia en El Salvador.....	80
Coco.....	80
Plátano.....	80
Naranja.....	81
Repollo.....	81
Tomate.....	82
Papa.....	82
Anexos.....	83
Referencias.....	86

Introducción

Se ha analizado la producción de la cadena Hortofrutícola en El Salvador de una manera integral, uno de los principales problemas que enfrentan la mayoría de productores de frutas y hortalizas en el país, es el acceso a nuevos nichos de mercado y la generación de una oferta productiva acorde con la demanda del mercado nacional e internacional, En la investigación de mercados se evaluó las zonas de producción, estacionalidad del cultivo, rendimiento por manzana \$\$, limitantes o desventajas del cultivo, beneficios o ventajas del cultivo, Mercado potencial y productos derivados. Esto con el fin de identificar cuáles son las frutas y hortalizas que tienen una mayor demanda en el país y cuáles son los mercados potenciales para el desarrollo de los productos derivados.

Para la selección de las Frutas y hortalizas a trabajar se realizó un taller con el comité encargado donde se seleccionaron las frutas Coco, Plátano y Naranja, y las hortalizas: Tomate, Papa y Repollo, ya que son los que presentan una mayor demanda de consumo en el país.

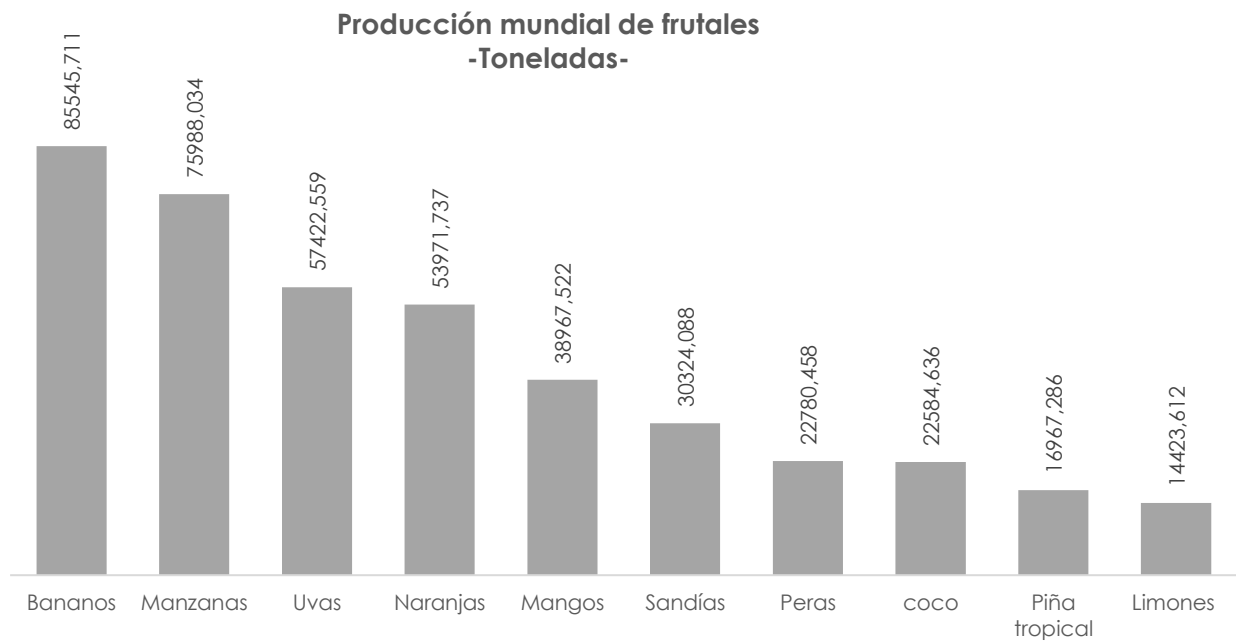
De igual forma se ha realizado la prospección del mercado de los subproductos de los cultivos seleccionados, esto con el fin conocer el tamaño de mercado, posibles nichos de mercados, tendencias de consumo, proyección de mercado para los siguientes 5 años

Contexto general de los frutales.

Los frutales son un grupo de alimentos indispensables para realizar una dieta equilibrada. Su característica nutricional más significativa es su gran aporte de fibra y vitaminas, sobre todo, la vitamina C.

Son un grupo de alimentos con una gran variedad de especies, cada una con sus características propias respecto al color y sabor, y también con distintas formas de preparación. Esto hace que tengan una gran aceptación en la población en general y, sobre todo, en el sur de Europa.

Frutales a nivel mundial.

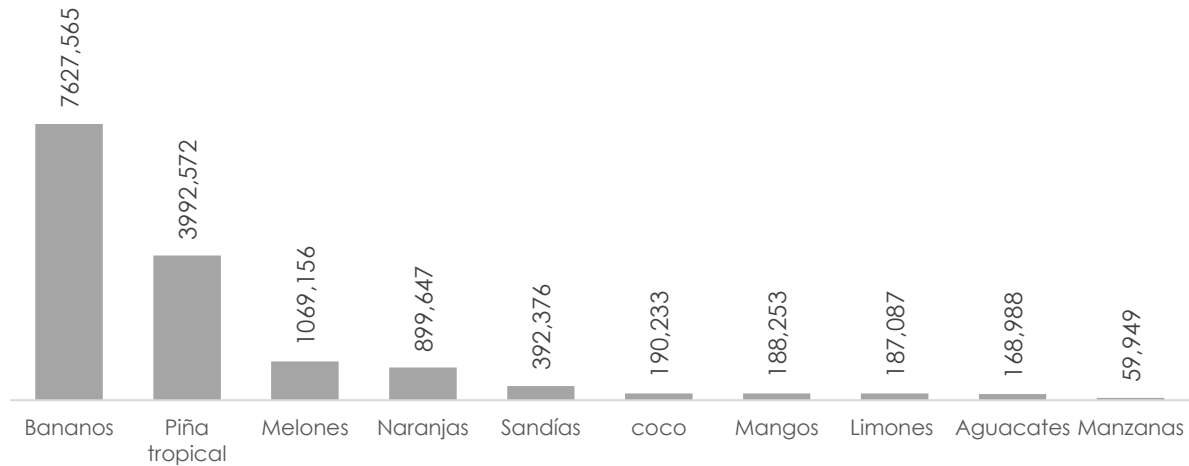


Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019.

La producción global de frutales ha crecido en la última década, principalmente en respuesta a la creciente demanda en países productores. Se estima que el 99% de la producción de frutas tiene origen en los países en desarrollo, y son principalmente cultivadas por pequeños agricultores que están dotados de, o tienen acceso a, menos de cinco hectáreas de terreno. El comercio de frutales genera ingresos substanciales para pequeños productores, como también ingresos de exportación para muchos países productores, contribuyendo a su seguridad alimentaria.

Los frutales que más se siembran a nivel mundial son los bananos, esta fruta representa el 20% de producción.

Producción de frutales C.A -Toneladas-



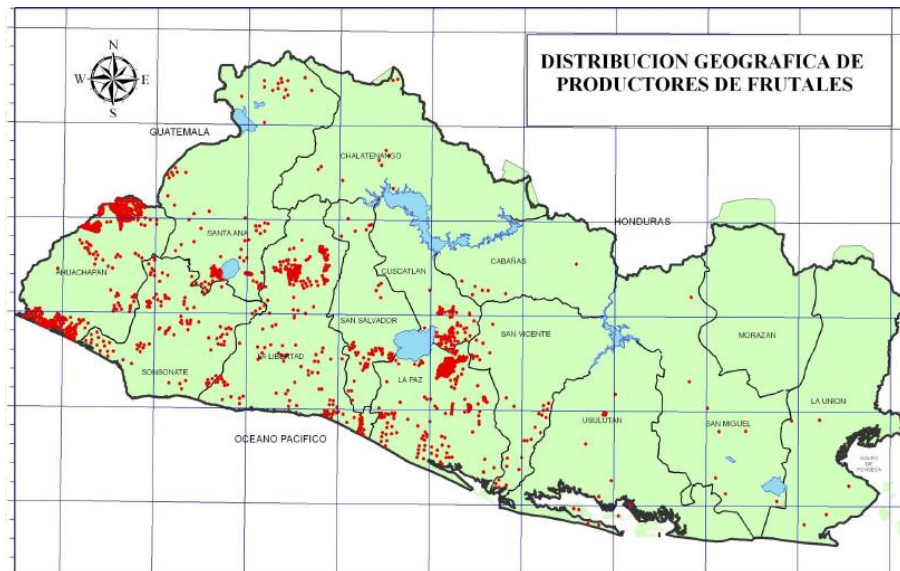
Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019.

En la Grafica anterior, podemos observar los 10 frutales que tienen mayor producción en la zona Centroamérica, El cultivo que más producción tiene es el banano con una participación del 50%, El segundo cultivo mayor producido es la piña con una participación del 27%.

Costa rica es el país que mayor participación tiene en los 10 cultivos en la región, El Salvador tiene una representación del 2% en la producción de estos cultivos, teniendo el promedio más bajo de participación dentro de la región.

Frutales en El Salvador

El área total destinada a la fruticultura en El Salvador es 24,308 manzanas, A pesar de esto, la fruta tropical nacional no tiene mucha presencia en los mercados formales, ya que los bajos estándares de calidad la mueven principalmente hacia los mercados informales. Cuando se logre superar este problema, se tendrá acceso a mejores opciones de mercado, lo que resultara en mejores retornos para los productores nacionales.



Fuente: Ministerio de agricultura y Ganadería El Salvador.

El mapa anterior muestra las zonas geográficas de producción de frutas en El Salvador. Como se puede observar, existe una concentración significativa en el occidente de El Salvador y en la zona costera.

El Salvador consume una enorme cantidad de frutas frescas tropicales, llegando a un total de 11, 913,442QQ de frutas tropicales consumidas en el país.

De esto, el 70% son producidas nacionalmente, y 30% son importadas de otros países. La producción local no cubre con la demanda actual que se tiene de los frutales.

Consumo de frutales en El Salvador.

DESCRIPCIÓN	PRODUCCIÓN QQ	IMPORT QQ	EXPORT QQ	CONSUMO ESA	SHARE PARTICIPACION
COCO	2,629,118	12,405	545	2,640,978	22.17%
SANDIA	1,956,836	412,265	3.68	2,369,098	19.89%
NARANJA	1,526,870	266,308	807	1,792,371	15.04%
PLATANO	994,211	818,320	26345.6	1,786,185	14.99%
AGUACATE	793,927	111,173	4	905,096	7.60%
MANGO	613,181	13,451	0	626,632	5.26%
JOCOTE	394,858	6,939	0	401,797	3.37%
PAPAYA	156,445	231,356	2	387,799	3.26%
LIMÓN	398,400	0	12031	386,369	3.24%
PIÑA	22,125	213,425	12	235,538	1.98%
MANDARINA	206,662	13,074	0	219,736	1.84%
GUAYABA	126,306	0	5	126,301	1.06%
MARACUYÁ	7,598	15,664	1	23,261	0.20%
OTRAS FRUTAS	2,708	10,300	727	12,281	0.10%
TOTAL	9,829,245	2,124,680	40,483	11,913,442	100%

Fuente: Elaboración propia con base al Anuario de Estadísticas Agropecuarias 2018.

Para Este análisis se han consideraron el 80/20 del consumo de frutales en El Salvador, se seleccionaron estos cultivos ya que son los que tiene una mayor demanda y son las que representan el 80% del consumo nacional.

Estos Frutales son: coco, sandia, naranja, plátano aguacate y mango.

Rendimiento por cultivo.

En el siguiente cuadro podemos observar el rendimiento por manzana que tienen los productores locales respecto a los 5 frutales seleccionadas.

El aguacate es el cultivo que tiene un mejor rendimiento por manzana, el cual es de \$19,912.00, el segundo cultivo que presenta mejor rendimiento por es la naranja, siendo de \$10,487.40 por manzana.

Rendimiento Frutales.

CULTIVO	RENDIMIENTO QQ/MZ	PRECIO QQ	RENDIMIENTO POR MANZANA \$\$
COCO	630	\$14.00	\$8,820.00
SANDIA	457.8	\$18.00	\$8,240.40
NARANJA	476.7	\$22.00	\$10,487.40
PLATANO	318.7	\$24.00	\$7,648.80
AGUACATE	497.8	\$40.00	\$19,912.00
MANGO	164.7	\$36.00	\$5,929.20

Fuente: Elaboración propia con base a costos de producción y Precios 2018 MAG.

Si analizamos el margen de ganancia el mango es el cultivo que tiene un mayor margen (93%) pero la producción de este es demasiado baja respecto a los demás.

CULTIVO	Precio QQ	Costo QQ	Ganancia Bruta QQ	Margen QQ
COCO	13	\$1.54	\$11.46	88%
SANDÍA	19	\$4.00	\$15.00	79%
NARANJA	22	\$3.40	\$18.60	85%
PLÁTANO	24	\$4.29	\$19.71	82%
AGUACATE	39.1	\$5.92	\$33.18	85%
MANGO	36	\$2.54	\$33.46	93%

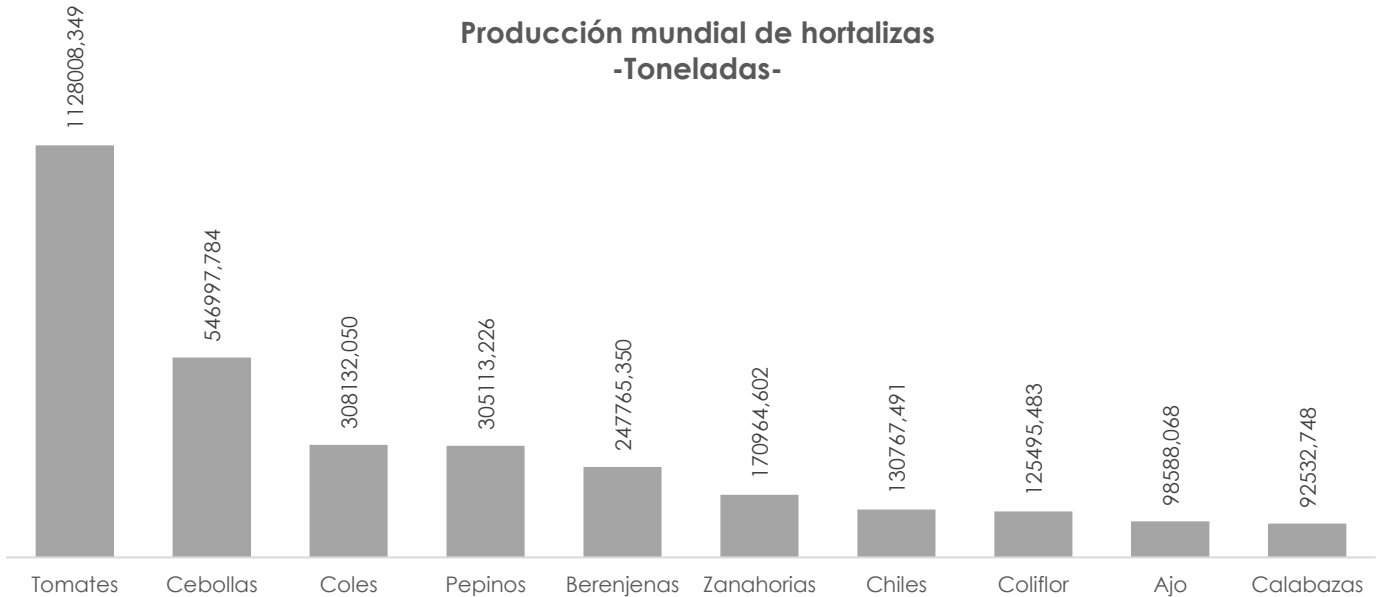
Fuente: Elaboración propia con base a costos de producción y Precios 2018 MAG.

Contexto general de las hortalizas.

Las hortalizas son de mucha importancia para la alimentación y buena nutrición de la familia, sus hojas, frutos, raíces, tallos y flores son consumidos para satisfacer las necesidades de nuestro organismo, por su alto contenido de minerales, vitaminas y proteínas que contribuyen a mejorar y mantener la buena salud.

Las hortalizas proveen energía para trabajar, jugar, crecer y también proporcionan protección a cada uno de los órganos del cuerpo contra las enfermedades.

Hortalizas a nivel mundial.



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019.

Los tomates son las hortalizas más producidas en el mundo, estas representan un 36% de la producción mundial.

Al igual que la oferta mundial de alimentos, la producción mundial de hortalizas ha experimentado una tendencia creciente en los últimos años. Si se comparan los datos de producción desde el año 2010 al 2019 se observa que la tasa de crecimiento fue del 20%.

Para el año 2019 la producción mundial total alcanzó los 82 millones de toneladas, siendo China el principal país productor hortícola del mundo representando el 67% de la producción mundial de hortalizas.



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

En la anterior, podemos observar los 10 cultivos más producidos en Centroamérica, El cultivo que más producción tiene son los tomates frescos con una participación del 34%, El segundo cultivo mayor producido son las coles con una participación del 14%, las cebollas tienen una participación del 13% las zanahorias representan el 8% y la coliflor 7%

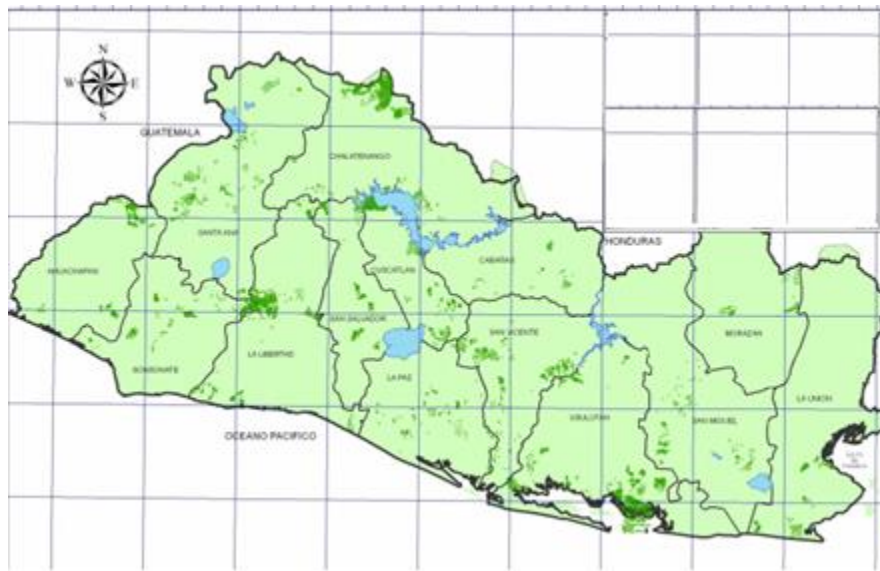
Guatemala es el país que mayor participación tiene en los 5 cultivos ya que es el mayor productor de la región. El Salvador tiene representación 0.04% en la producción de estos cultivos teniendo el promedio más bajo de participación dentro de la región.

Hortalizas en El Salvador.

El Salvador cuenta con áreas dedicadas a cultivos que, a través de los años, las mayores áreas geográficas dedicadas a la agricultura; como es el caso de los granos básicos. En la actualidad la necesidad de cultivar para obtener mayores ingresos económicos ha impulsado a los agricultores, adoptar otras alternativas para producir; tal es el caso de las hortalizas.

El cultivo de las hortalizas es una opción para los pequeños y medianos productores ya que el ciclo corto de estos cultivos permite obtener hasta tres cosechas al año, aprovechando las zonas productivas de la región.

Distribución Geográfica de productores de hortalizas en El Salvador



Fuente: Ministerio de agricultura y Ganadería El Salvador

Estudios sobre la importancia económica de las hortalizas son escasos, o poco divulgados y la información contenida no aporta datos actualizados, que orienten a los productores para mejorar sus ingresos a través de un adecuado uso de los recursos económicos del manejo agronómico que se les debe proporcionar, así como del aprovechamiento del suelo ya que los ciclos vegetativos cortos de estos cultivos permiten obtener altos rendimientos en superficies relativamente pequeñas.

Consumo de Hortalizas en El Salvador.

DESCRIPCIÓN	PRODUCCIÓN QQ	IMPORT QQ	EXPORT QQ	CONSUMO ESA	SHARE PARTICIPACION
REPOLLO	2,119,200	638,426	27	2,757,599	29%
TOMATE	484,387	1,020,436	8	1,504,815	16%
PAPA	233,100	784,439	31	1,017,508	11%
YUCA	870,357	32,500	36	902,821	10%
ELOTE	649,115	16,483	1	665,596	7%
PIPIANES	532,503	6,899	22	539,380	6%
GÜISQUIL	408,805	47,709	0	456,514	5%
CEBOLLA	29,040	404,225	19	433,246	5%
CHILE	224,236	102,472	15,738	310,971	3%
PEPINO	107,823	89,451	162	197,112	2%
JÍCAMA	176,423	0	0	176,423	2%
OTROS	103,790	20,611	1,747	122,654	1%
RÁBANO	44,220	54,623	0	98,843	1%

EJOTE	43,127	40,325	6	83,446	1%
AYOTE	47,022	0	1	47,021	1%
LOROCO	38,761	0	0	38,761	0%
CHIPILÍN	17,546	0	0	17,546	0%
TOTAL	6,129,455	3,258,599	17,799	9,370,255	100.00%

Fuente: Elaboración propia con base al Anuario de Estadísticas Agropecuarias 2018.

Al igual que los frutales se han considerado el 80/20 del consumo de hortalizas en El Salvador, se han considerado estos cultivos ya que son los que tiene una mayor demanda y son las que representan el 80% del consumo nacional.

Estas hortalizas son: **repollo, tomate, papa, yuca, elotes y pipianes.**

Rendimiento por cultivos.

En el siguiente cuadro podemos observar el rendimiento por manzana que tienen los productores locales respecto a las 5 hortalizas seleccionadas. De los cultivos seleccionados, el producto que tiene un mejor rendimiento por manzana es el tomate, teniendo un rendimiento de \$12,690.00 por manzana, el segundo cultivo que presenta mejor rendimiento es el repollo, generando un rendimiento de \$12,362.40 por manzana

CULTIVO	RENDIMIENTO QQ/MZ	PRECIO QQ	RENDIMIENTO POR MANZANA \$\$
REPOLLO	1717	\$7.20	\$12,362.40
TOMATE	564	\$22.50	\$12,690.00
PAPA	450	\$24.00	\$10,800.00
YUCA	274.2	\$17.00	\$4,661.40
ELOTE	220.9	\$21.00	\$4,638.90
PIPIANES	176.5	\$26.00	\$4,589.00

Fuente: Elaboración propia con base a costos de producción y Precios 2018 MAG

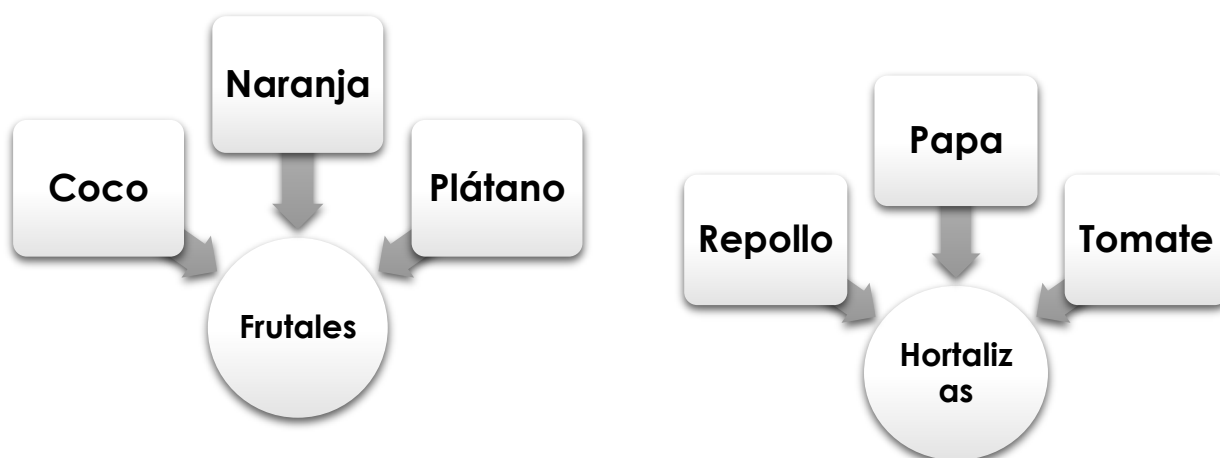
Si evaluamos el Margen por QQ de las hortalizas, el repollo y la yuca son los cultivos que tiene un mejor margen (78%) y la ganancia de estos cultivos es similar.

CULTIVO	Precio QQ	Costo QQ	Ganancia Bruta QQ	Margen QQ
REPOLLO	\$7.20	\$1.58	\$5.62	78%
TOMATE	\$22.50	\$11.31	\$11.19	50%
PAPA	\$24.00	\$9.08	\$14.92	62%
YUCA	\$17.00	\$3.67	\$13.33	78%
ELOTE	\$21.00	\$4.76	\$16.24	77%
PIPIANES	\$26.00	\$8.00	\$18.00	69%

Fuente: Elaboración propia con base a costos de producción y Precios 2018 MAG

Para poder seleccionar las cadenas de valor con las que se van a trabajar, se realizó un taller en el que se evaluaron los criterios: zonas de producción, estacionalidad del cultivo, rendimiento por manzana \$\$, limitantes o desventajas del cultivo, beneficios o ventajas del cultivo, ¿se visualiza un mercado potencial o nicho de mercado?

Por medio del comité de especialistas se seleccionaron 3 frutales y 3 hortalizas para trabajar las cadenas de valor.



Mercado potencial de los Frutales

Mercado potencial del Coco

Generalidades del cultivo.

El cocotero (Cocos nucifera L.) Llamado en el Asia, árbol de la vida o árbol de los mil usos, el fruto es considerado como de los más útiles del planeta, a tal grado que los indonesios afirman que este fruto tiene tantos usos como

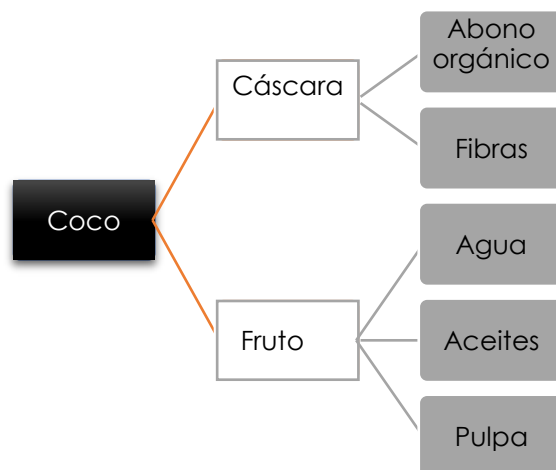
días tiene el año. De esta especie vegetal se conocen cerca de 360 usos domésticos.

Se considera al cocotero originario de la región Indo - Pacífico, se cree que esta región se diseminó a las áreas costeras de clima cálido húmedo, desde donde se adentra a los continentes.

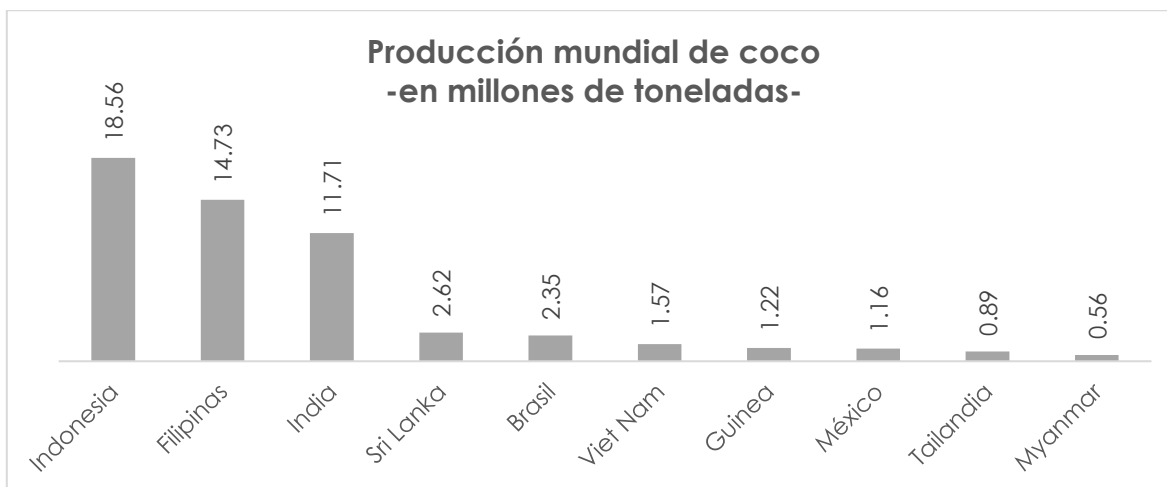
Composición del fruto del coco



Diversos usos del coco

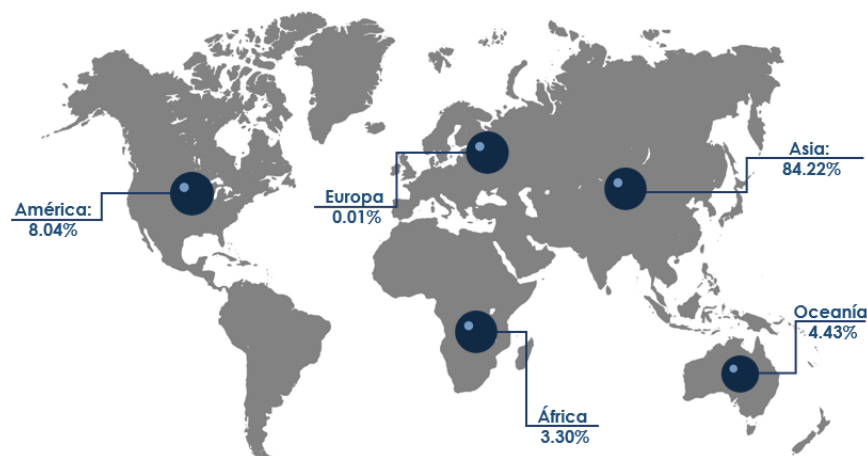


Producción mundial del coco a nivel mundial



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

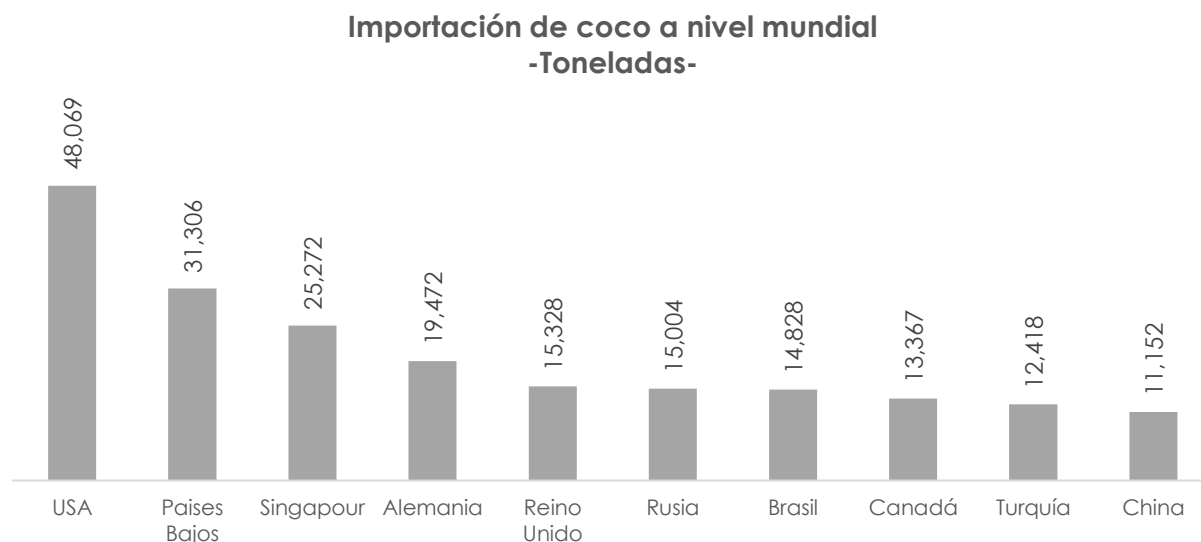
Indonesia, Filipinas e India son los principales productores de coco a nivel mundial, estos 3 países representan el 73% de la producción total.



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

A nivel regional, la producción de coco se concentra en Asia representando el 84%; en los últimos años la producción de cocos se ha mantenido estable en todas las regiones, siendo afectada por diferentes factores: poca inversión, envejecimiento de plantaciones y desastres naturales.

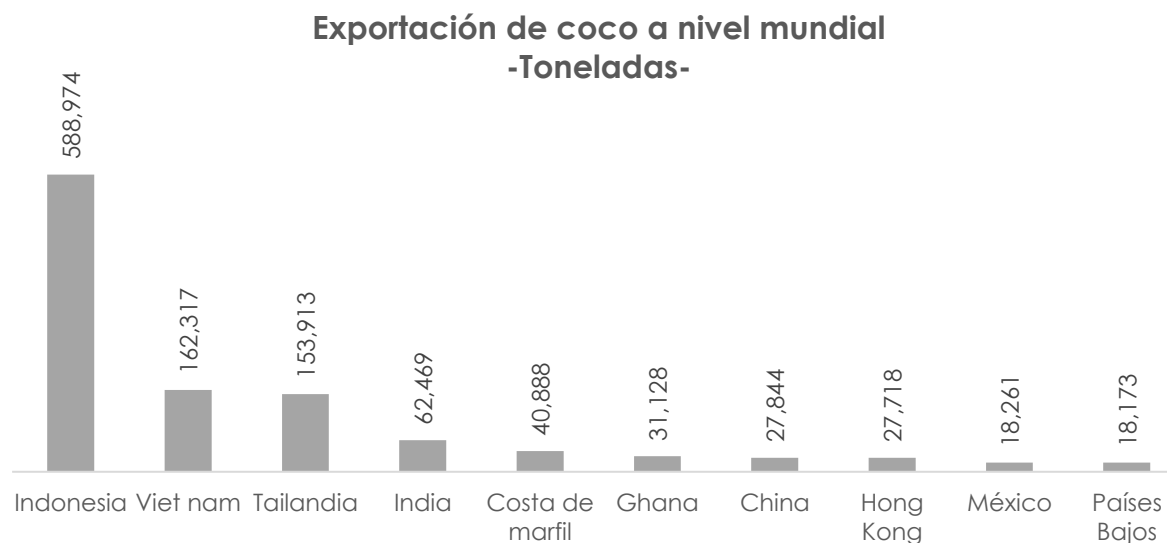
Importación mundial de coco a nivel mundial



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

En el gráfico anterior podemos observar el top 10 de importadores de coco. Estados Unidos es el país que más importa este cultivo, en el año 2019 importaron 48,069 toneladas de coco a nivel mundial, USA importa el 13% de este cultivo. El segundo país que más importa es Holanda, en el 2019 importaron 31,306 toneladas de coco, teniendo una participación del 9% en importaciones a nivel mundial.

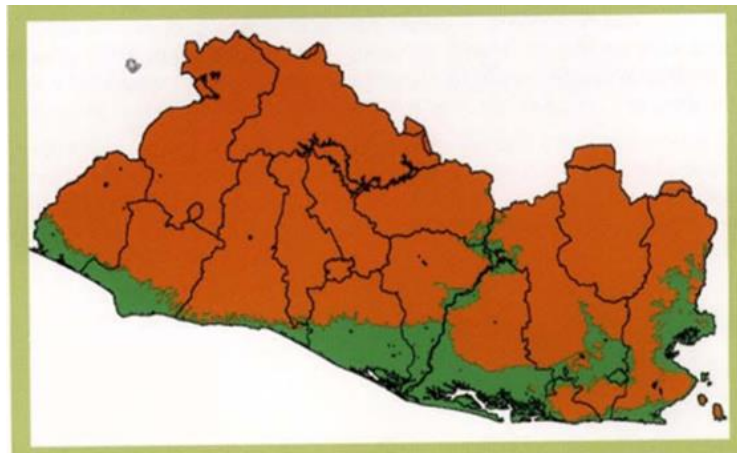
Exportación mundial de coco a nivel mundial



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

En el gráfico anterior podemos observar el top 10 de exportadores de coco. Indonesia es el mayor exportador de este cultivo, anualmente exportan 588,975 toneladas de coco representando el 49% de la exportación total.

Producción de coco en El Salvador.



Fuente: Ministerio de agricultura y Ganadería El Salvador

El coco es un cultivo no tradicional, y poco tecnificada y distribuida a lo largo del territorio nacional, Según el ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), en El Salvador existen aproximadamente 4,173 manzanas sembradas de este cultivo de los cuales el 60% se encuentra ubicada **en las islas de la bahía de Jiquilisco**.

Zonificación agroclimática del cultivo.

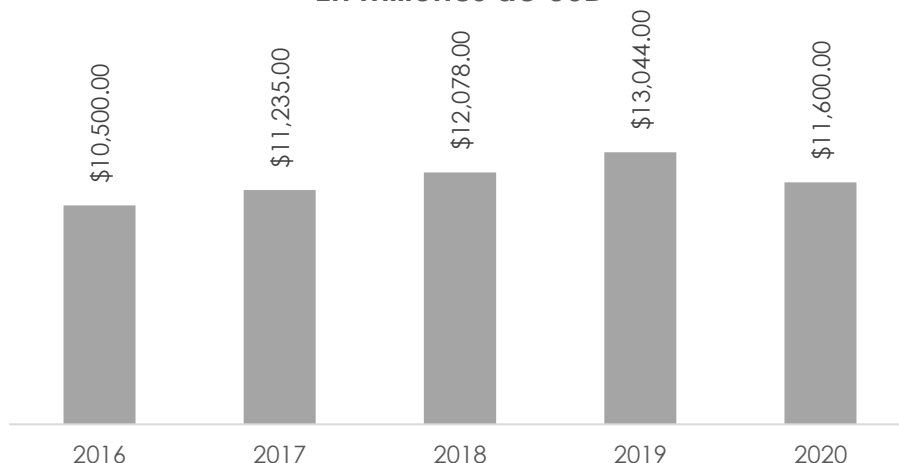
En El Salvador el coco debe cultivarse en la zona costera con precipitaciones anuales de 1,500 a 2,000 msnm. La temperatura media anual óptima varía de los 22 a 30 grados centígrados. El cocotero se adapta a altitudes de 0 a 450 msnm; requiere de mucha luz, la cantidad ideal es de 2000 horas/ luz por año.

Estacionalidad del cultivo.

El coco es un producto que tiene una cosecha en todo el año, siendo más fuerte en agosto- diciembre.

Tamaño de mercado del coco

Ventas de coco y sub productos -En millones de USD-



Fuente: Orbis

El tamaño del mercado de productos de coco se valora en \$11.6 mil millones en 2020 y se estima que alcanzará los \$31.1 mil millones en 2026, registrando una tasa compuesta anual del 10% de 2019 a 2026.



Fuente: Orbis

En 2020, el segmento de aceite de coco representa el 35% del total de coco cuota de mercado de productos. Producto que tiene una mayor tasa de crecimiento para el periodo 2016-2026 es el agua de coco, siendo este del 22%.



Fuente: Orbis

El coco es una fruta versátil con múltiples beneficios para la salud. Los productos derivados del coco incluyen aceite de coco, agua de coco, leche de coco, coco desecado, bonote y copra. Estos productos encuentran una amplia gama de aplicaciones en las industrias de alimentos y bebidas, cosmética y cuidado personal.

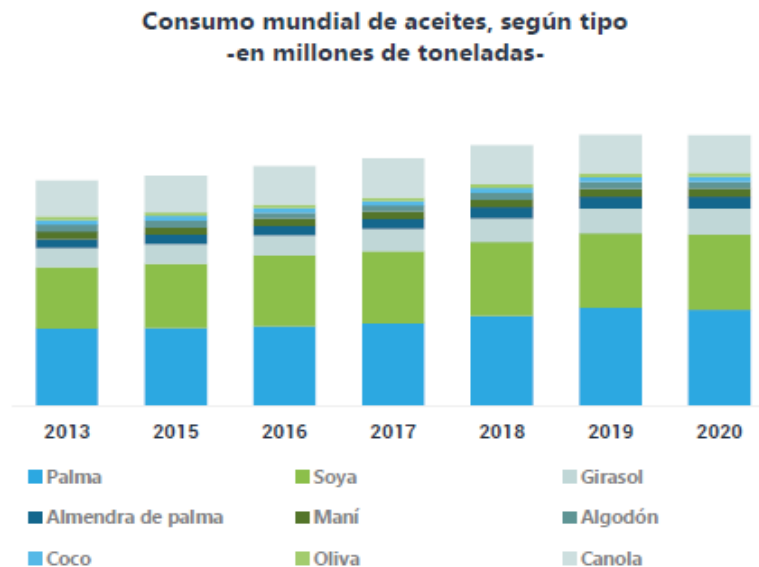
Sobre la base de la aplicación, el segmento de cosméticos es el dominante, representando el 64% en la participación de productos de coco en 2020 y se espera que mantenga su dominio durante todo el período de pronóstico.

Sub productos del coco

Aceite de Coco

El aceite de coco proviene del prensado de la pulpa de esta fruta y se compone casi en su totalidad por ácidos grasos de cadena media y sustancias antioxidantes. La pulpa del coco seco o copra contiene más de 60% de aceite que puede ser extraído por diversos métodos. .

La oferta mundial de aceite de coco está liderada por los países asiáticos. Los tres principales productores del mundo son Indonesia, Filipinas e India, estos 3 países tienen una participación de 86% de la producción mundial. Su presencia es evidente en el mercado internacional, debido a la industrialización de los subproductos y al desarrollo de su capacidad exportadora



Fuente: Orbis

En la década de los 80 el aceite de coco tenía una participación del 12% pero debido a la campaña de reducción del uso de aceites saturados para la prevención de enfermedades cardiovasculares, su participación se redujo al 3% manteniéndose así en los últimos años. Recientemente el consumo del aceite de coco se ha puesto de moda, como ingrediente fundamental de ciertas dietas.

Posibles nichos de mercado

Los mercados relacionados con el consumo del aceite de coco son: El cuidado personal, Alimentos y productos para el uso farmacéuticos favorecidos por las múltiples propiedades que el aceite de coco Brinda.

Participación de ventas mundiales por tipo de industria



El Aceite de coco se utiliza principalmente en la industria de cosmética representando el 47% de las ventas a nivel mundial. El uso de aceite de coco en cosmética incluye propiedades como: Agentes anti-aglutinantes, estabilizadores, acondicionador para el cabello y piel. El uso tradicional es en la fabricación de jabones por sus propiedades desinfectantes. El aceite de coco se puede utilizar como humectante de la piel y ayuda a reducir la pérdida de proteínas en el cabello.

El segmento de cuidado bucal ha mostrado dinamismo ya que las marcas buscan dirigirse a los consumidores que perciben las fórmulas naturales como seguras y efectivas, se utiliza el aceite de coco en pasta dentales como una opción para eliminar impurezas y desintoxicar.

En la industria de Alimentos su uso más común es para cocinar y freír, y es parte esencial de la alimentación en los países asiáticos. El uso del aceite de coco se ha hecho cada vez más popular en el segmento Wellness principalmente en la alimentación vegana y vegetariana.

El Aceite de coco en la industria Farmacéutica se ha vuelto un insumo importante en los suplementos médicos, principalmente en la forma de capsulas, las capsulas pueden tener ciertos extractos y suplementos de hierbas, es una de las formas más recientes de consumo del aceite de coco, estas tabletas son como pastillas de gel suave de aceite de coco envueltas en gelatina animal o sintética.

Agua de coco

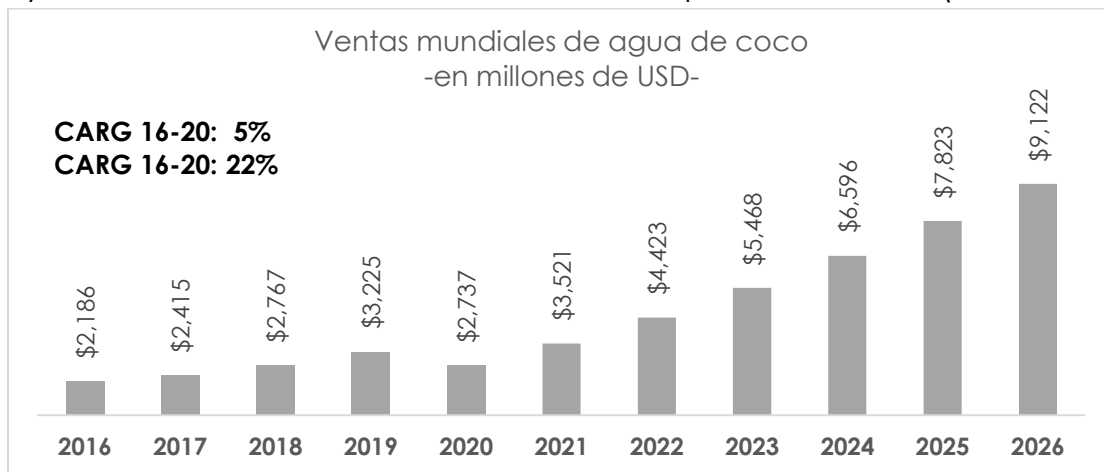
Es el líquido que se encuentra de forma natural en el interior del coco. Tiene un color transparente, a veces un poco opaco, y se encuentra en el hueco interior, rodeado por la pulpa en la nuez del coco.

Posee un sabor característico que puede variar por la especie, el lugar de origen y la madurez del coco ("coco seco" o "coco joven", el cual es más fresco y funcional), también puede depender del terreno donde se encuentra la palma cocotera.

El agua de coco contiene una gran cantidad de minerales, como potasio, magnesio, cobre, hierro; vitaminas, como el ácido fólico y del complejo B que ayudan a mantener nuestra salud, también vitamina C que ayuda a limpiar el cuerpo de bacterias y fortalece el sistema inmunológico.

Pronóstico de mercado

El tamaño del mercado mundial del agua de coco se valora los 2,737 millones de USD, reflejando así un crecimiento anual promedio del 5% Se proyecta tener un crecimiento del 22% en los próximos 5 años (2020-2026)



Fuente: Trademap

América Central y del Sur dominó el mercado del agua de coco con una participación del 28,4% en 2019. Esto se atribuye a la creciente adopción de una serie de bebidas saludables y nutritivas para mantener su estilo de vida saludable.



Fuente: Trademap

Los países de USA, Brasil y Canadá representan el 55% de las ventas mundiales y han mostrado un crecimiento en los últimos 5 años.

Part. ventas por tipo de empaque, 2020
-en porcentajes-



El empaque está demostrando ser un diferenciador de producto especialmente importante para las empresas que compiten en el mercado mundial del agua de coco orgánica. Ahora está disponible en Tetrapak y botellas de plástico pequeños y fáciles de transportar. Se espera que la evidencia emergente sobre los beneficios del agua de coco para la piel y el cabello sirva como una oportunidad para las empresas en el mercado del agua de coco orgánica. El producto se consume tanto en institutos de yoga y centros de salud como en gimnasios.

La creciente conciencia entre los consumidores de consumir bebidas saludables ha aumentado la demanda de agua de coco a nivel mundial.

El agua de coco es rica en antioxidantes y minerales necesarios para el cuerpo humano.

En la categoría de agua de coco las grandes empresas como Coca cola, Pepsi y Red Bull han invertido considerablemente en adquisición de marcas que comercializan Agua de coco, Estas tres marcas en conjunto representan el 60% de participación del mercado de agua de coco embotellada.

Posibles nichos de mercado.

Avances en la tecnología de procesamiento y la mayor conciencia de los consumidores sobre los beneficios para la salud del agua de coco se han expandido a nivel mundial.

Los consumidores tienen una mayor preferencia por bebidas que sean 100% naturales y convenientes ya que tienen una mayor conciencia por consumo de aguas de calidad.

El agua de coco se consume para diversas ocasiones , dentro de las cuales prevalece su consumo como hidratante natural, pero en los últimos años se han desarrollado otras categorías de alto dinamismo y espacio para tener crecimiento las cuales están basadas en propiedades y beneficios para la salud.

Consumo como hidratante natural: La demanda está surgiendo entre los consumidores los cuales están interesados en bebidas hidratantes que contienen ingredientes totalmente naturales y fácilmente identificables, la omisión del azúcar es una gran ventaja ya que se ha convertido en alternativa para los consumidores que no estas conformes con los productos que tienen azúcares añadidos.

Nicho de alta calidad: Existe conciencia que se tiene que tomar agua diariamente, pero más allá de tomar solo agua es importante la calidad de esta, es decir tienen en consideración los minerales y sales por lo que las marcas de coco Premium se han convertido en una opción de lujo para los consumidores que están preocupados por la salud y bienestar.

100% agua de coco natural: El agua de coco lidera las ventas en la categoría de aguas basadas de plantas y se caracteriza por su importante innovación y experimentación, su consumo está asociada a consumidores deportistas o bebidas sin gas.

Fibra de coco

La fibra de coco es un tipo de sustrato cada vez más usado en semilleros y huertos urbanos ecológicos. Se obtiene como residuo de las fibras de los frutos del cocotero, tras su procesado se obtienen tres productos de fibra de uso agrícola como son el llamado chip, la fibra de coco y el polvo de coco. Según sus propiedades físicas, el coco de estructura muy fina retiene muy bien el agua, mientras que el estándar y el grueso favorecen una buena aireación y drenaje. Tiene gran capacidad de retención de agua, sus fibras se comportan como esponjas, por lo que las plantas pueden aguantar más tiempo sin regarse.

La fibra de coco contiene un alto contenido en lignina (sustancia natural que forma parte de la pared celular de muchas células vegetales), que favorece la presencia de microorganismos beneficiosos en la zona radicular y evita la descomposición, convirtiéndolo en un medio de cultivo idóneo para ser reutilizado.

La fibra de coco se extrae de la cáscara exterior de un coco, que es una fibra natural rígida, gruesa, hilo natural flexible que se extrae de la cáscara exterior del coco manualmente o mediante máquinas. Las fibras blancas y las fibras marrones son dos tipos comunes de fibras de coco extraídas de cáscaras de coco maduras.

Este tipo de fibra posee un mercado muy prometedor ya que es sostenible, puede ser reutilizado con facilidad y posee una capacidad natural para evitar enfermedades en las plantas.

Pronóstico de mercado

El tamaño del mercado de fibra de coco se valoró en \$369.70 millones en 2019, y se espera que obtenga \$525.70 millones para 2027, registrando una tasa compuesta anual de 8.2% de 2020 a 2027.

La fibra de coco se considera un producto ecológico, adecuado para aplicaciones hidropónicas y hortícolas, ya que absorbe agua. El aumento de la demanda de productos ecológicos con propiedades ligeras, junto con la expansión de la industria de la tapicería, está impulsando el crecimiento del mercado mundial de fibra de coco.

Posibles nichos de mercado.

La fibra de coco es un producto orgánico y biodegradable con las siguientes características:

- Resistencia
- Durabilidad
- Acción anti-bacterial
- Gran capacidad de aislamiento térmico y acústico

La fibra de coco, además de sus características de origen renovable y reciclable, presenta excelentes propiedades mecánicas, químicas y físicas que superan a las fibras del poliéster y que la perfilan como un material versátil y perfectamente indicado para rellenos y acojinamientos industriales. Los posibles nichos de mercado son:

Industria colchonera: Las fibras de coco, una vez transformadas en capas, aseguran la ventilación adecuada para los productos en los que se aplican generando una superficie flexible, que disipa el aire caliente y la humedad impidiendo la acumulación de calor y de ácaros. Este nivel de control de humedad que es conseguido en el colchón lo hace especialmente indicado para bebés y niños.

Sector Automotriz: La fibra de coco, además de sus características de origen renovable y reciclable, presenta excelentes propiedades mecánicas, químicas y físicas que superan a las fibras del poliéster y por lo cual compañías como Mercedes Benz, BMW y Fiat la han incorporado como tecnología verde en sus tapicerías, revestimientos acojinamientos automotrices.

Jardinería, Horticultura y Control Ambiental: El uso de la fibra y el sustrato de coco en la agricultura ha dado grandes beneficios a dicha industria. Principalmente utilizadas en agricultura de cultivo protegido, ambos pueden

moldearse para formar macetas, cubos, discos, laminados, bolsas de siembra, entre otras opciones que se adaptan a las necesidades de los cultivos y de distintas tecnologías.

Bio-Manto: para suelos gracias a sus propiedades, el bio-manto en fibra de coco es ahora uno de los materiales más usados en el campo del control de suelos y bioingeniería de paisajes. Este consiste en una malla de fibras de coco orgánico y biodegradable que favorece la germinación de semillas y el repoblamiento vegetal.

Leche de coco

La leche de coco es un producto que se obtiene mezclando agua con carne o endospermo de coco maduro triturado. No se debe confundir la leche de coco con el agua de coco, ya que el agua se encuentra de forma líquida y natural en la cavidad central del coco, mientras que la leche se genera de la pulpa triturada.

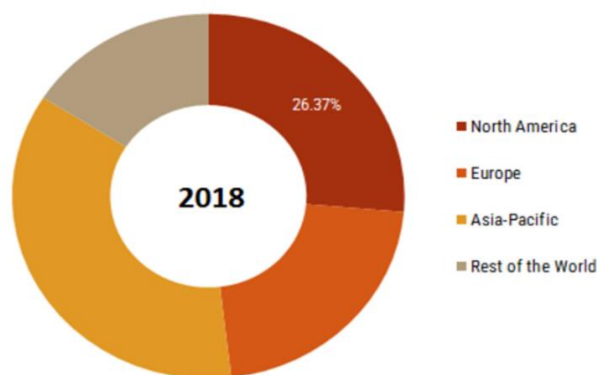
Además de proveer nutrientes y de tener un delicioso sabor, la leche de coco contiene una grasa saludable conocida como ácido láurico, un ácido graso de cadena media que se absorbe fácilmente y es utilizado por el cuerpo como fuente de energía. Como la bebida de coco está libre de lácteos, lactosa, soja, frutos secos o cereales, es una excelente opción para cualquiera que sea alérgico a estos elementos.

Pronóstico de mercado

El mercado de leche de coco líquida es el segmento líder, que está creciendo a una tasa compuesta anual sustancial hasta alcanzar los 1.550,5 millones de dólares para fines de 2023. Se prevé que el segmento alcance el dominio del mercado durante el período de 2019-2025.

La creciente conciencia de los consumidores sobre los beneficios está dando como resultado una preferencia por la leche de coco sobre otras alternativas lácteas, impulsando el crecimiento del mercado mundial de la leche de coco.

Se espera que el segmento de leche de coco en polvo sea testigo del crecimiento más rápido de la tasa compuesta anual más con 14,78%, debido a su mayor vida útil y su uso cada vez mayor en diversas cocinas y bebidas. Sin embargo, el alto precio de la leche de coco en polvo en comparación con la leche de coco líquida está creando obstáculos en el crecimiento del segmento.



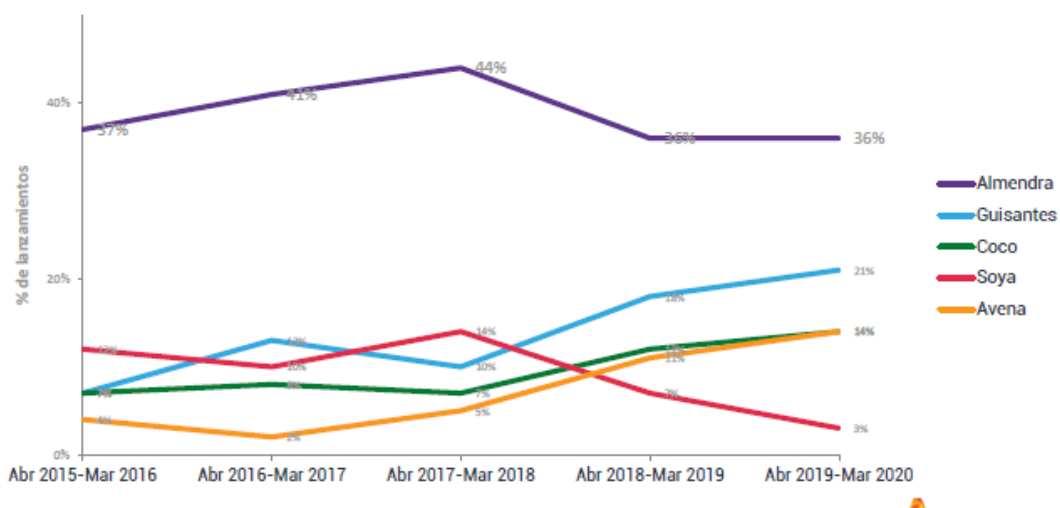
Fuente: Global Coconut Milk Market Share, by Region, 2018 (%) Market Research Future

Estados Unidos representó la participación de mercado más alta en América del Norte y se espera que siga siendo dominante debido a la tendencia creciente de las dietas veganas en el país. Esto ha contribuido significativamente a la creciente demanda de leche de coco en el país.

Europa es una región importante en el mercado mundial de la leche de coco. Representaba una cuota de mercado considerable del 21,72%, a partir de 2016. El resto de Europa representó la cuota de mercado más alta en el mercado europeo. La creciente demanda de bebidas de origen vegetal y productos que contienen ingredientes naturales son determinantes cruciales que impulsan el crecimiento regional. Se estima que las regiones de Oriente Medio y África crecerán a un ritmo moderado durante el período de pronóstico.

En el caso de alternativas de lácteos la leche de coco se posiciona como tercer ingrediente en nuevos lanzamientos únicamente superado por las almendras y guisantes

América del Norte: ingredientes seleccionadas como porcentaje de los lanzamientos de opciones de bebidas lácteas, yogur y helado basado en plantas.
-Abril 2015-Mar 2020



Fuente: orbis

Las alternativas de lácteos han penetrado en categorías de alto consumo, como lo son los cafés, yogurts, sorbetes dada a esa preferencia de alimentación basada en plantas.

Un reto de la categoría es mejorar su composición nutricional, principalmente en opciones de lácteos donde las alternativas tienen mucho menos propiedades nutricionales que la leche convencional. Por el momento hay muy baja conciencia de los consumidores sobre esto, pero podría representar uno de los mayores desafíos en el futuro.

Harina de coco

La harina de coco es una harina suave que se elabora a partir de la pulpa del coco. Es decir, es un subproducto natural en el proceso de la elaboración de la leche de coco.

Tras extraer la leche, la pulpa resultante se seca a baja temperatura. Y luego es molida hasta obtener un polvo muy fino, con una apariencia similar a la de la harina de trigo, con olor a coco.

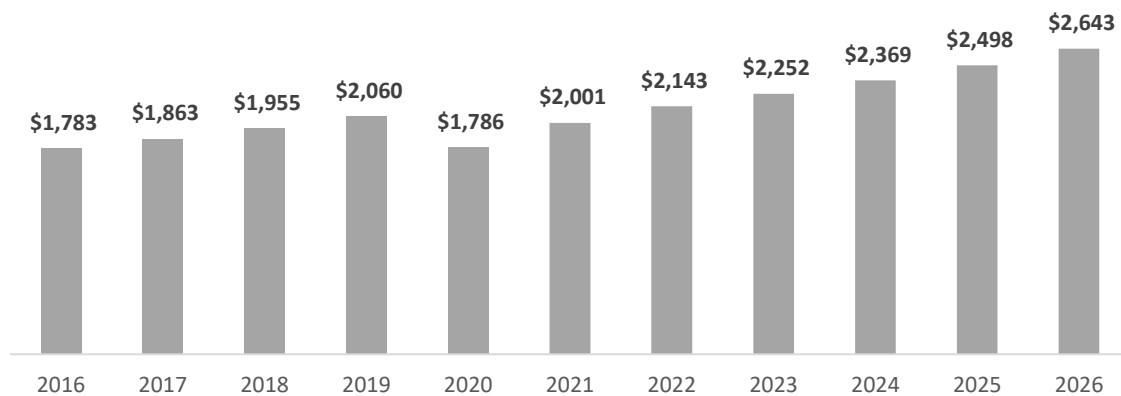
Quizás su característica más peculiar sea la forma tan sorprendente que tiene de absorber líquidos. Y en esto no se parece a ninguna otra harina. De

hecho, es como una esponja en polvo. Y es capaz de absorber una impresionante cantidad de huevos, aceite y otros ingredientes líquidos.

Pronóstico del mercado

CARG 16-20: 0%
CARG 20-26:4%

Venta mundiales de harina/polvo de coco
-en millones de USD-



Fuente: Orbis

Las ventas de harina de coco alcanzarán los \$1,786 millones en 2020, se puede observar que las ventas se han mantenido constantes en los últimos 5 años, Technavio Research ha estado monitoreando el mercado de harina de coco y está preparado para crecer una tasa compuesta anual de casi el 4% durante el período de 2021-2026.

Los consumidores se muestran cada vez que tienen una preferencia por la alimentación con base a alternativas, la tendencia “ libre de” es la que dinamiza estas categorías impulsadas por el mayor interés de los consumidores por la sostenibilidad y bienestar animal, así como el aumento de problemas de intolerancias y alergias alimenticias, se espera que sea una categoría en crecimiento debido al aumento de la preferencia por opciones de alimentación más naturales y con mayor incidencia de intolerancias alimentarias como lo es la intolerancia al gluten por ende se espera que aumente el uso de harina de coco sin gluten y es adecuada para reemplazarla con otras harinas con gluten añadido.

Carbón activado

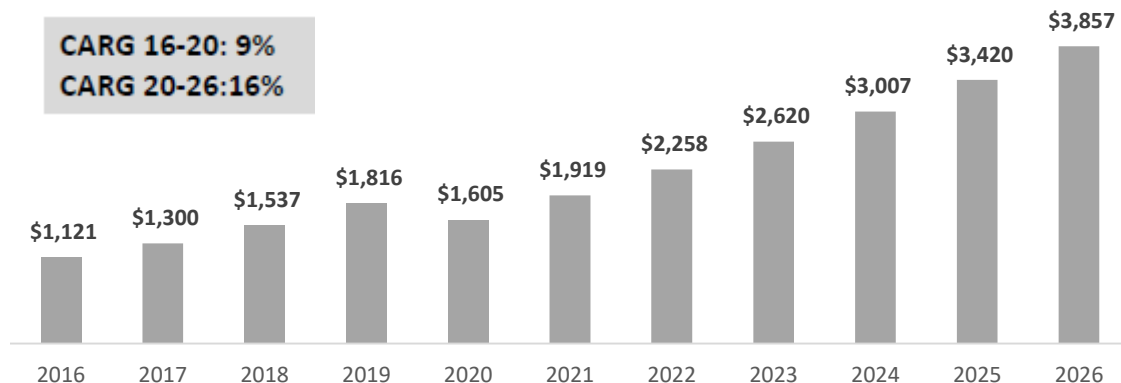
El Carbón Activado de Cascara de Coco está fabricado a partir del huesillo de cáscara de coco (endocarpio), se produce a partir de cáscara de coco

en un proceso de dos pasos. Incluye carbonizar las cáscaras y luego activar el material base a alta temperatura de alrededor de 1.100 ° C en vapor. Es un elemento natural utilizado como un potente filtro debido a sus propiedades absorbentes. Este elemento es utilizado principalmente para la filtración de agua porque es capaz de absorber y retener los metales pesados, el exceso de compuestos químicos y desechos, además de filtrar las toxinas contenidas en el agua producto de la contaminación ambiental. Actualmente, el carbón activado tiene cientos de aplicaciones diferentes, entre sus variados usos podemos mencionar: para purificar agua, desodorizar, adsorber gases, decolorar, o ionizar. Dadas sus características muy versátiles, los hacen valiosos en las industrias de minería, vitivinicultura, de alimentos, cigarreras, farmacéuticas, fabricación de filtros para control de emisiones, cosmética y muchísimas otras áreas.

El creciente nivel de contaminación del aire y el agua hace que los gobiernos de todo el mundo impongan normas estrictas para el control de la contaminación del aire y el agua y el tratamiento de desechos. La Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos (EPA) y las agencias reguladoras del gobierno han recomendado el carbón activado como el mejor material disponible para eliminar impurezas químicas como el mercurio.

Pronóstico de mercado

**Venta mundiales de carbon activado de coco
-en millones de USD-**



Fuente: orbis

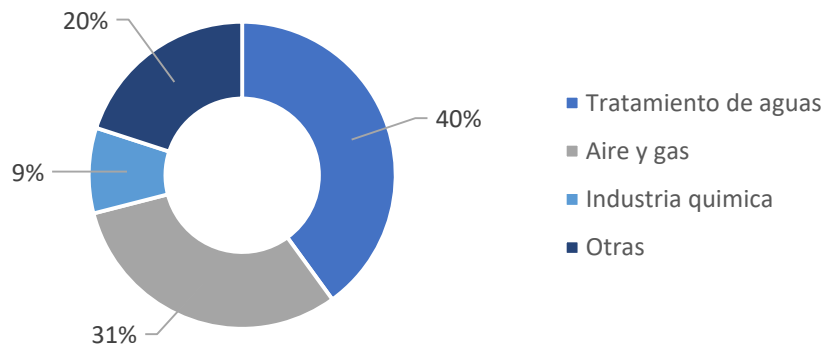
El tamaño del mercado mundial de carbón activado se estima en \$1,605 millones en 2020. Este producto muestra un dinamismo del 9% en los últimos 5 años y se espera que se expanda a una tasa compuesta anual del 16%. El creciente número de aplicaciones en la industria Farmacéutica, de alimentos y automotriz dinamizaran la categoría.

En 2018, el carbón activado en polvo representó más del 60% en volumen del producto total fabricado en el mundo. Se espera que la creciente demanda y las estrictas regulaciones ambientales jueguen un papel fundamental en el impulso del crecimiento.

Se prevé que las crecientes aplicaciones en industrias como la de procesamiento de alimentos, bebidas, farmacéutica y médica contribuyan al crecimiento del mercado en un futuro próximo. Se espera que el aumento de la población y los ingresos disponibles, particularmente en las regiones en desarrollo como Asia Pacífico y América Latina, impulsen el mercado durante el período de pronóstico.

Posibles nichos de mercado

Ventas de carbon activado por tipo de aplicacion,
2020



Fuente: orbis

La tecnología de tratamiento de agua está ganando importancia en todo el mundo. Las empresas están tratando de adoptar técnicas de eliminación de aguas eficientes y respetuosas con el medio ambiente, lo que ha aumentado la demanda de carbón activado en los últimos años. En el año 2020, el consumo del producto en aplicación de tratamiento de aguas ha alcanzado más del 40% del volumen total fabricado en el mundo.

Aire y gas: casi la totalidad de los procesos industriales liberan humos tóxicos y gases peligrosos por lo que el carbón activado se utiliza como tratamiento de gases en combustión para la eliminación de vapor por mercurio y el tratamiento de otros gases para cumplir con las estrictas regulaciones ambientales y otros parámetros de control.

Industria química: existe mucho interés en lograr minimizar el impacto ambiental de la producción química, de ahí cada vez son más los requisitos para reciclar los flujos de producción, las emisiones al aire y el agua se están volviendo más estrictos.

En el sector de otro corresponden el sector de alimentos y bebidas, el carbón activado se consume en procesos como la eliminación de contaminantes o impurezas como el color y el olor de edulcorantes, líquidos alimentarios, jarabes, bebidas, glicerina y aminoácidos y ácidos orgánicos.

La creciente demanda de alimentos y bebidas procesados es un factor importante que se espera que impulse el mercado en un futuro próximo. La demanda de carbón activado en el sector farmacéutico y médico fue de 104,1 kilo toneladas en 2018. Se espera que el aumento de la población y las preocupaciones por la salud impulsen la demanda durante el período previsto.

Madera de coco

La madera de coco es un sustituto de la madera dura de las palmeras de coco. En Filipinas se le conoce como madera de coco o madera de coco, y en otros lugares, además, como madera de coco o palma roja. Es un nuevo recurso de madera que proviene de cultivos de plantaciones y ofrece una alternativa a la madera de la selva tropical.

En los últimos años, se ha descubierto que la madera de coco es un buen sustituto para las variedades comunes de madera. Mientras la madera de coco está relacionada con la madera dura, hay unas diferencias básicas en las características de crecimiento: no tiene duramen, no tiene anillos anuales y por lo tanto no aumenta en diámetro; la edad está determinada por demarcaciones circunferenciales a lo largo del tronco.

Los troncos del cocotero pueden aprovecharse, cuando el árbol deja de producir cocos, como resultado de la edad, la enfermedad o los daños causados por los huracanes.

La madera de coco tiene muchas aplicaciones como material de diseño tanto estructural como de interiores. La madera más dura y de alta densidad es adecuada para fines estructurales generales como pilares, cerchas, rafting, muebles, marcos de puertas y ventanas, pisos, tarimas y vigas de piso. La madera de coco de densidad media se puede utilizar para paredes, vigas de techo y montantes horizontales. La madera de coco de baja densidad se utiliza en aplicaciones que no soportan carga, como paneles de madera, molduras internas y techos, así como artículos para el hogar.

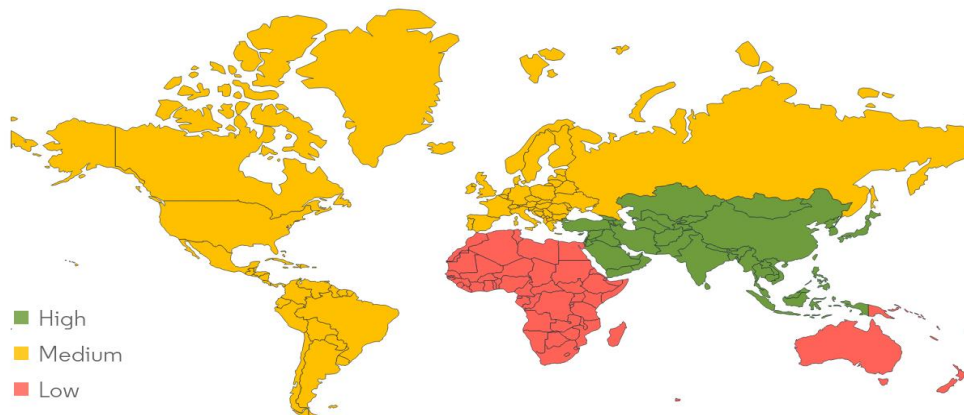
Crema de coco

Pasta suave elaborada a partir de la pulpa de los cocos, propia de la cocina caribeña y del sur de Asia. Es más consistente que la leche de coco y tiene un mayor índice de materia grasa, entre el 21 y el 25%. Además, es ligeramente dulce por la concentración de azúcar propia del coco a la hora de su elaboración, por lo que es utilizada para la elaboración de salsas dulces, postres y bebidas como la piña colada.

Pronóstico de mercado

La región de Asia-Pacífico representa la mayor parte del mercado de la crema de coco, ya que se considera uno de los principales ingredientes de la cocina asiática. Además, la expansión de las canales de servicio de alimentos, incluidas las panaderías y las tiendas de bebidas especiales en todas las regiones, es un factor clave para la evolución del mercado, ya que la crema de coco se usa ampliamente como agente aromatizante y acondicionador. Además, es probable que un cambio en la preferencia de los consumidores por los alimentos derivados de ingredientes orgánicos y la demanda de productos bajos en grasa facilitan la expansión de los productos de crema de coco en diversas aplicaciones.

Coconut Cream Market - Market Size, by Region, Global, 2018



Fuente: Mordor Intelligence

Sobre la base del uso final, el mercado de la crema de coco se puede segmentar en industria alimentaria, industria del cuidado personal y comercial. El mercado de la crema de coco en la industria alimentaria se puede segmentar aún más en confitería, salsas y untables, desayuno y otros. El segmento comercial se puede segmentar aún más en hoteles, restaurantes y cafés, Alimentos institucionales y hogares.

Pronóstico de mercado

El mercado de la crema de coco ha experimentado un aumento constante en la última década, ya que la preferencia de las personas por los productos de coco ha aumentado debido a sus muchos beneficios para la salud y también como fuente natural de ingredientes nutricionales.

El mercado de la crema de coco ha aumentado debido a que la crema de coco es el saborizante y el agente refrescante en muchas cocinas picantes. Los factores macroeconómicos como la prohibición de la exportación de coco en países como Indonesia están afectando el crecimiento del mercado de la crema de coco a nivel mundial. Si bien muchas regiones siguen dependiendo de las exportaciones de los países tropicales para la producción de productos relacionados con el coco, tales moratorias pueden obstaculizar el crecimiento del mercado de la crema de coco.

El mercado de la crema de coco se basa en el factor de la demanda en cuanto a su aplicación en la industria alimentaria, está influenciado por los

gustos y preferencias de los consumidores. Es probable que la disponibilidad de sustitutos de la crema de coco afecte el crecimiento del mercado de la crema de coco en los próximos cuatro años.

Panorama competitivo.

El mercado mundial de la crema de coco es de naturaleza altamente competitiva y tiene un gran número de actores nacionales y multinacionales que compiten por la participación de mercado y la innovación en los productos, es un enfoque estratégico importante adoptado por los principales actores. Además, la fusión, expansión, adquisición y asociación con otras empresas son estrategias comunes para mejorar la presencia de la empresa e impulsar el mercado. Los actores clave que dominan el mercado incluyen McCormick & Company Inc., Danone SA, Sambu Group, Adamjee Lukmanjee & Sons (Pvt.) Ltd y Cardinal Agri Products Inc., entre otros.

Mercado potencial del Plátano.

Generalidades del cultivo.

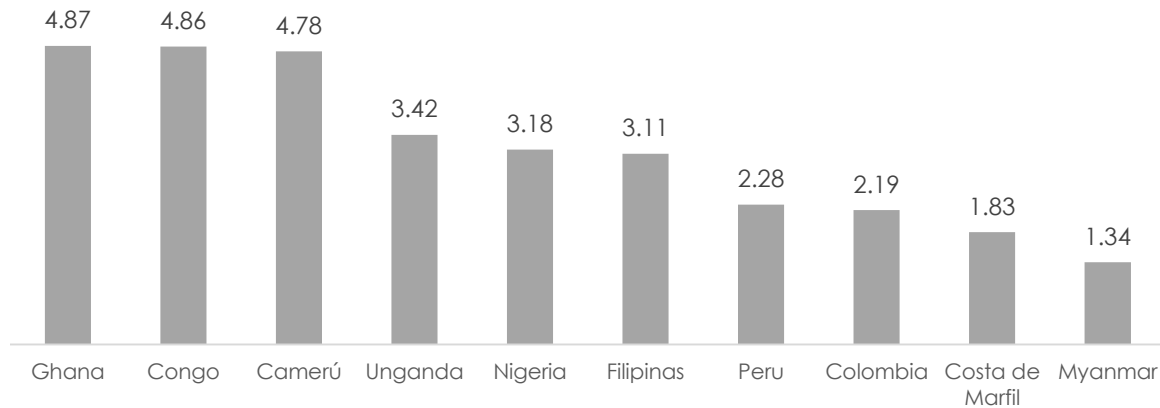
Las musáceas o plátanos son uno de los cultivos de mucha importancia en el trópico americano y en otras zonas tropicales del mundo. Su origen es el sureste asiático, pasando posteriormente a la India y África. En 1516, los europeos lo introdujeron en América y las Antillas.

Es rico en fibra, potasio y algunas vitaminas beneficiosas para la salud. Es una fruta buena para todos excepto diabéticos y obesos debido a su alto contenido en almidón y azúcares.

En El Salvador existen condiciones naturales para el cultivo de plátano, pero la producción es insuficiente para suplir la demanda, por lo que se tiene que importar de otros países de Centroamérica, principalmente de Honduras y Guatemala.

Producción mundial de plátano a nivel mundial

**Producción de plátanos a nivel mundial
- En miles de Toneladas-**



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

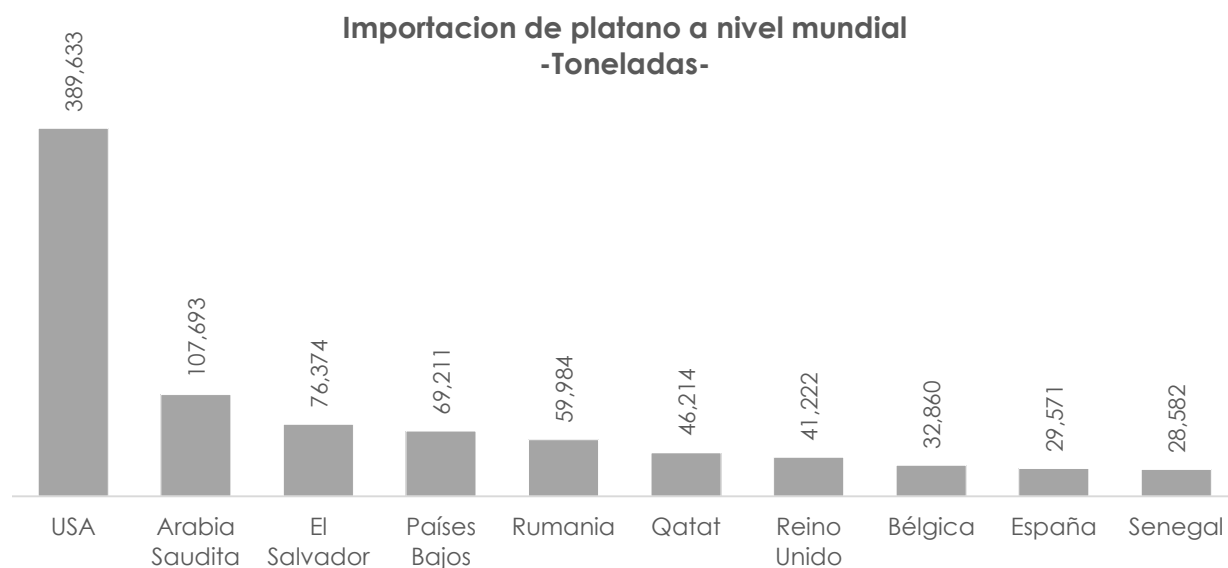
Ghana, el Congo y Camerún son los principales productores de plátano a nivel mundial, estos 3 países representan el 43% de la producción total



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

A nivel regional, la producción de plátano se concentra en África representando el 64.24%; en los últimos años la producción de plátanos se ha mantenido estable en todas las regiones, siendo afectada por diferentes factores: poca inversión, envejecimiento de plantaciones y desastres naturales.

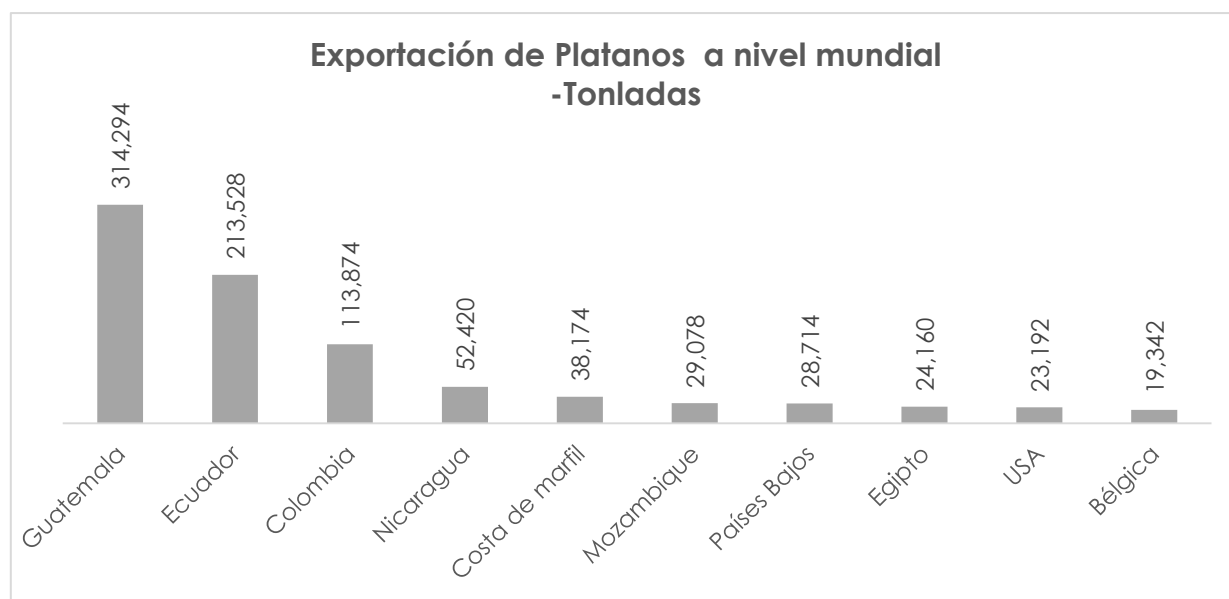
Principales países importadores de Plátanos



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

En el gráfico anterior podemos observar el top 10 de importadores de plátano, Estados Unidos es el país que más importa este cultivo, en el año 2019 importaron 389,653 Toneladas de este cultivo, a nivel mundial, USA importa el 33%. El Segundo país que más importa plátanos es Arabia Saudita representando el 9% a nivel mundial.

Principales países Exportadores de Plátanos



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

En el gráfico anterior podemos observar el top 10 de exportadores de plátano. Guatemala es el mayor exportador de este cultivo, anualmente exportan 314,2945 toneladas de plátano representando el 32% de la exportación total de este cultivo.

Distribución Geográfica de los productores de plátano en El Salvador.



Fuente: Ministerio de agricultura y Ganadería El Salvador.

En el **Mapa anterior** se puede observar que la producción de plátanos se concentra en **Usulután, San Vicente, y Ahuachapán.**

Actualmente se cuentan con 3,120 manzanas que se dedican a su cultivo teniendo 994,211QQ de producción anuales.

Zonificación agroclimática del cultivo

El plátano es una planta adaptada a regiones tropicales que poseen un clima húmedo y cálido. La altitud apta para su siembra es de 0 a 400 metros, moderado de los 400 a 800 metros y no apto mayor a los 800 metros.

La temperatura óptima para el desarrollo del cultivo es entre los 20 y 30 °C, la moderada de 30-35 °C y no apto inferior a 20 y mayor a 35 °C

Estacionalidad del cultivo.

Los plátanos son importantes en la alimentación y se cultiva en casi todos los países del trópico y en algunas regiones subtropicales, estando disponible al consumidor durante todo el año.

Tamaño de mercado del plátano

Se estima que el consumo de plátanos o musáceas en todo el mundo registrará una tasa compuesta anual de 2% para el período de pronóstico de 2019-2024. Asia-Pacífico lidera el mercado con una participación del 61% del consumo mundial.

El plátano o musáceas es el cuarto cultivo alimenticio más importante después del trigo, el arroz y el maíz en términos de producción y es la fruta favorita del mundo en términos de cantidad de consumo.

Tendencias clave del mercado.

La demanda de Plátano, en el mercado global se intensifica debido al crecimiento de la población y a los productos derivados del mismo: frituras, mermeladas, jaleas, jugos e incluso se desarrollan productos en la industria textil a base de cáscara de plátano.

Los crecientes avances en alimentos y bebidas y la creciente conciencia sobre la salud han llevado a un cambio en el enfoque de los consumidores hacia productos alimenticios higiénicos y saludables. Los plátanos son una rica fuente de vitamina B6, vitamina C, manganeso, potasio, fibras dietéticas y proteínas. Los plátanos también se utilizan en una amplia variedad de productos alimenticios, como cereales para el desayuno, helados y otros postres, además del consumo crudo. Se espera que la demanda de plátanos debido a sus diversos beneficios para la salud aumente durante el período de pronóstico.

Principales mercados.

Los principales mercados para el plátano fresco son Estados Unidos y Europa, Estos mercados son exigentes respecto con la calidad y tiempo de llegada del producto. Hacia Estados Unidos se puede exportar vía aérea el producto con un grado de madurez de tres cuartos. Este grado es el justo para que el producto sea entregado a los mercados 2 o 3 días después de haber sido cosechado.

Este método de cosecha requiere de un seguimiento cuidadoso al proceso de maduración del producto en la planta. Este producto es vigilado hasta que alcanza el punto en que los dedos del racimo se vuelven redondo. Hacia Europa, la cosecha del producto a exportar debe ser controlada conociendo la edad de la fruta. La cosecha se realiza 9 semanas después de aparecido el racimo.

Sub productos del plátano

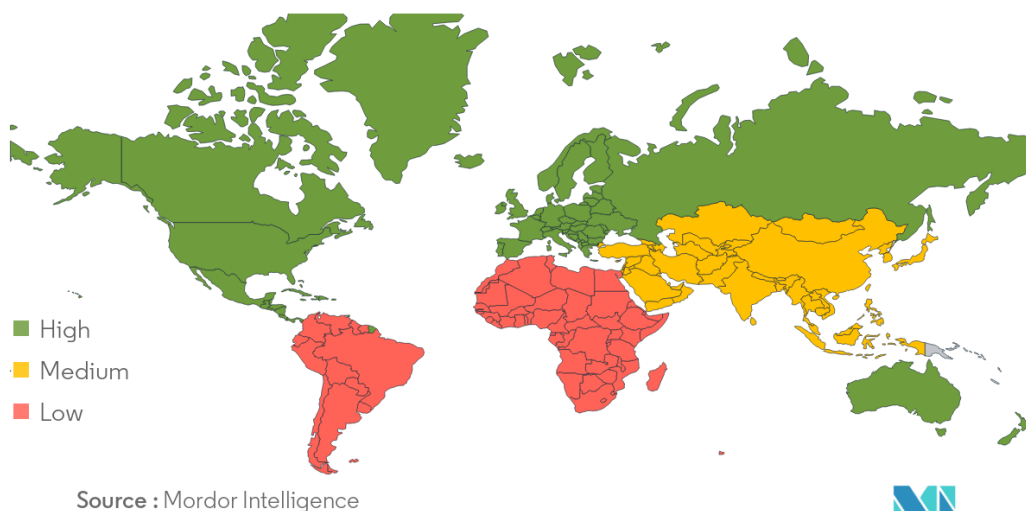
Harina de plátano

La harina de plátano es rica en almidón resistente, un tipo de carbohidrato que tiene propiedades que actúan en el cuerpo y que son similares a las fibras.

La industria mundial de la harina de plátano está impulsada principalmente por la creciente conciencia sobre sus beneficios para la salud. El producto no contiene gluten, equilibra los niveles de azúcar en sangre y tiene un alto contenido de fibra, minerales y vitaminas, incluidos zinc, vitamina E, magnesio, manganeso y potasio. La harina de plátano también ayuda a reducir el colesterol, mejora la salud del corazón y ayuda en las actividades nerviosas y musculares. Estos factores atraen cada vez más a consumidores preocupados por la salud, ya que el producto actúa como una alternativa saludable a la harina común.

Pronóstico de mercado

Se espera que el mercado mundial de la harina de plátano supere los ingresos por valor de 735 millones USD hacia fines de 2027. Al ser testigo de una expansión constante con una tasa compuesta anual de poco menos del 4% durante 2017-2027, el mercado de la harina de plátano está listo para obtener un consumo creciente entre los consumidores.



Fuente: Mordor Intelligence

Un factor clave que impulsa el crecimiento del mercado es el aumento en la producción de plátanos verdes en todas las geografías, particularmente en las economías en desarrollo, como India, China y Brasil. El plátano es la segunda fruta más grande producida, después de los cítricos. Debido al exceso de producción, anualmente se desperdician grandes volúmenes de plátano. Por lo tanto, la industria alimentaria está tomando varias medidas para aumentar su utilización y procesar el exceso de existencias en productos, como harina de plátano, que se puede aplicar en la preparación de diversos alimentos y bebidas saludables. Por lo tanto, se espera que la utilización del exceso de existencias de plátanos verdes para su procesamiento en harina de plátano y el alto valor nutricional que proporciona impulsen el crecimiento del mercado a nivel mundial.

Además, la creciente conciencia sobre los beneficios para la salud de la harina de plátano y la creciente popularidad de la dieta Paleo son algunos de los principales factores que están impulsando las aplicaciones de la harina de plátano en diversos alimentos y bebidas en todo el mundo.

Posibles nichos de mercado.

La industria alimenticia y bebidas son las principales áreas de aplicación del mercado de la harina de plátano.

Repostería: La harina de plátano se ve como una alternativa a la harina de trigo ha sido uno de los ingredientes comunes utilizados en el sector de la

panadería, especialmente en América Latina. Con una creciente conciencia sobre el rico contenido de magnesio, potasio y manganeso de la harina de plátano y la competitividad de costos asociada, también se prevé que los mercados de panadería en otras regiones generarán una demanda decente de harina de plátano en un futuro próximo.

Alimentos para bebés: La harina de plátano se puede utilizar como alimento complementario que ayuda al crecimiento y desarrollo del niño. Los beneficios de la harina de plátano ayudan a desarrollar la inmunidad en los bebés, junto con el desarrollo de un cerebro sano. Está repleto de proteínas, potasio y otros nutrientes vitales. Ofrece una fuente de energía instantánea y es fácil de digerir para los bebés. Se espera que el uso cada vez mayor de harina de plátano en productos alimenticios infantiles cree oportunidades para aumentar las ventas y expandir el mercado mundial de harina de plátano.

Snacks de Plátano:

Los chips o snacks de plátano son cortados en láminas delgadas, las cuales se deshidratan, hornean o fríen. Se condimentan con sal al gusto o con diferentes condimentos, pueden ser de forma alargada o redonda.

Los chips de banana o de plátano son ideales para complementar sabrosos y saludables platos dulces, como tartas, tortas, helados y yogures, los plátanos son ricos en nutrientes y ayudan a controlar los niveles de azúcar en la sangre y mejoran la salud digestiva.

Pronóstico de mercado

La perspectiva de proliferación del mercado de bocadillos de frutas en América del Norte, que actualmente tiene más del 30% de la participación de la industria a nivel mundial, se atribuye al aumento de los ingresos disponibles, la propensión a gastar de los clientes en bocadillos saludables de calidad y la creciente conciencia sobre el bienestar.

La intensa penetración en el mercado de alimentos saludables, incluidos los productos sin gluten, con sabor natural y orgánicos no transgénicos, debido al creciente gasto de los clientes, también está impulsando las perspectivas del mercado mundial de bocadillos de frutas. Global Market Insights, Inc.,

afirma que el tamaño del mercado de bocadillos de frutas superará los 8.000 millones de dólares para 2025.

Entre la gran cantidad de bocadillos a base de frutas en el mercado, los alimentos a base de plátano serán testigos de una preferencia considerable. Las estimaciones afirman que el tamaño del mercado de bocadillos de frutas basados en la familia del plátano superará los mil millones de dólares para 2025, registrando una tasa compuesta anual apreciable de más del 9% entre 2019 y 2025.

El mercado de chips de plátano también se clasifica en América del Norte, Europa, China, Japón, Oriente Medio, India, América del Sur, Otros. Se espera que América del Norte y Europa representen una participación distinguida, en términos de precio y extensión.

Pan de plátano:

El pan de banana es un tipo de pan elaborado con la pulpa del fruto del plátano y leudado por regla general con levadura química. Junto con el contenido normal de nutrientes, el pan de plátano posee pocas propiedades que ayuden a estimular el sistema inmunológico del cuerpo humano y la adición de nueces en el pan de plátano aumenta el contenido de vitaminas y minerales del pan, ya que proporciona el 20 por ciento del DRI para cobre y manganeso y 13 por ciento del DRI para B-6.

Los fabricantes están lanzando diferentes variantes de pan de plátano como el pan de plátano sin gluten con coco, que atrae a consumidores preocupados por su salud. La fácil disponibilidad de los componentes, las propiedades saludables del producto, los nuevos sabores del producto y la fácil preparación que se instruye a través de recetas fácilmente disponibles son los factores clave que impulsan el mercado del pan de plátano. El consumo de pan de plátano, a su vez, afecta el mercado de plátano, mermelada, panela y miel, ya que su consumo sí depende del consumo del pan de plátano.

Pronóstico de mercado

El tamaño del mercado mundial de pan de plátano se valoró en USD 1.070 millones en 2019 y se espera que crezca a una tasa de crecimiento anual compuesta (CAGR) del 3.9% de 2020 a 2027. Cambiar la preferencia de los

consumidores por productos de panadería saludables y nutritivos con propiedades medicinales adicionales se espera que sea un factor crucial para el crecimiento del mercado.

El plátano es muy beneficioso para mantener saludables el corazón y el sistema digestivo y también ayuda a controlar el peso. Se espera que estas propiedades medicinales impulsen la demanda de productos durante el período de pronóstico. En los últimos años, los consumidores se han vuelto más conscientes de su salud, lo que ha impulsado la demanda de dietas nutritivas y saludables para lograr la salud y el bienestar. El pan es un alimento básico que está presente en casi todas las cocinas del mundo y se consume mucho en el desayuno.

El segmento regional para el mercado de pan de plátano se divide en siete regiones diferentes: Europa Occidental, América del Norte, Europa del Este, América Latina, APEJ, Medio Oriente y África y Japón. La producción requiere plátanos como su ingrediente principal, por lo que, para producir pan de plátano, las regiones que no soportan el cultivo intensivo de plátanos deben importarlo de otras regiones. Esta estrategia es implementada por regiones como América del Norte que importa plátano de Asia Pacífico, que está altamente enriquecido con plátano.

Hojuelas de plátano

Las hojuelas de plátano son una rica fuente de hojuelas a base de frutas que incluyen nutrientes como potasio, zinc, vitaminas y otros minerales. El plátano tiene varios beneficios para la salud de los bebés, las mujeres y la población anciana.

El mercado mundial de las Hojuelas de plátano está muy influenciado por la creciente demanda de productos orgánicos de las regiones desarrolladas y en países en vías de desarrollo. Con la creciente conciencia sobre la salud entre los consumidores de todo el mundo, la demanda de alimentos más saludables está ganando terreno. Dado que las hojuelas de plátano forman una parte crucial en la producción de cereales y otros productos alimenticios a base de frutas, es probable que su demanda se dispare en los próximos años. La tendencia de consumir productos alimenticios orgánicos está ganando terreno en todo el mundo y los consumidores se centran más en las fuentes orgánicas de producción de alimentos.

Pronóstico de mercado

Se observó una tendencia fascinante entre 2014 y 2015, cuando la demanda de hojuelas de plátano fue muy alta en Rusia y Polonia, especialmente de origen orgánico. Con el fin de atender la demanda que surge de estos países, los productores de hojuelas de plátano se vieron obligados a utilizar plátanos frescos y así satisfacer la demanda de los consumidores.

El mercado de hojuelas de plátano se valoró en 941,74 millones de dólares en 2019 y se prevé que alcance los 1.323,37 millones de dólares en 2027; Se espera que crezca a una tasa compuesta anual del 4,5% de 2020 a 2027.

Posibles nichos de mercado

Según la aplicación, las hojuelas de plátano se segmentan en el hogar, la industria de alimentos y bebidas, y otros. En 2019, el segmento de alimentos y bebidas tuvo la mayor participación del mercado mundial de hojuelas de plátano; mientras que, se espera que el segmento de hogares registre la CAGR más rápida durante el período de pronóstico. Los copos de plátano encuentran sus aplicaciones en una amplia variedad de productos en la industria de alimentos y bebidas. En términos del mercado de hojuelas de plátano, el segmento de alimentos y bebidas se subdivide en panadería y confitería, nutrición infantil, productos lácteos, cereales para el desayuno y otros. Los batidos de hojuelas de plátano se elaboran junto con avena o copos de maíz, que lo convierte en una mezcla increíble con excelente sabor.

Las hojuelas de plátano también se utilizan en la elaboración de mezclas para pasteles. Muchos postres helados se preparan con bocados de plátano congelados y bocados de plátano con chocolate congelados. Las hojuelas de plátano forman una parte crucial en la producción de cereales para el desayuno y otros productos a base de frutas. Además, las hojuelas de plátano se utilizan en la elaboración de diversos productos de panadería como el pastel de crema de coco y plátano, las barras de plátano, las galletas de desayuno y los panqueques. También se utilizan en la elaboración de papillas y pasteles. Es probable que estas ventajas aumenten la demanda de copos de plátano en la industria de alimentos y bebidas.

Mercado potencial de la Naranja

Generalidades del cultivo

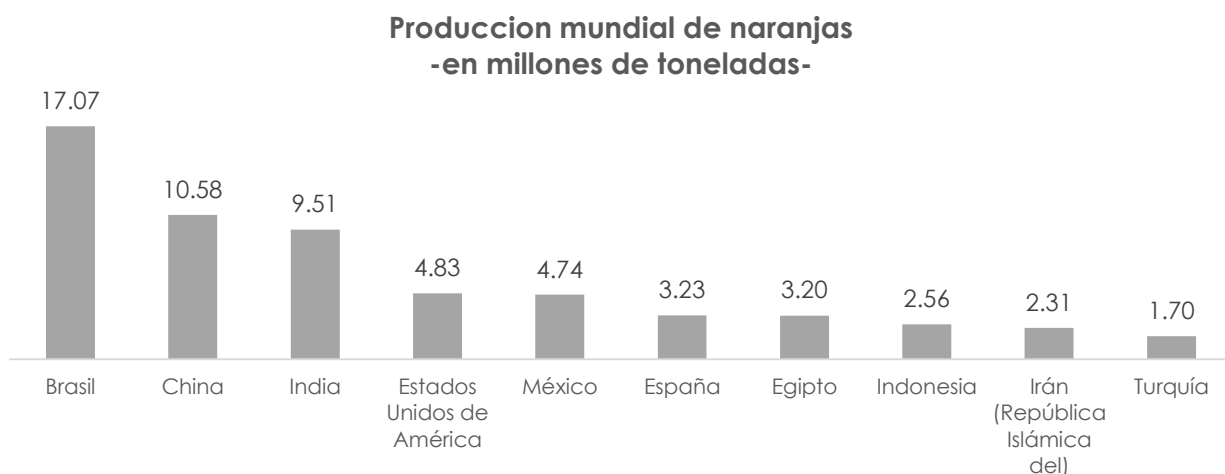
Las naranjas son el fruto del naranjo dulce, árbol perteneciente al género Citrus de la familia de las Rutáceas. Esta familia comprende más de 1.600 especies.

El género botánico citrus es el más importante de la familia y consta de unas 20 especies con frutos comestibles, todos abundantes en vitamina C, flavonoides y aceites esenciales. Tienen la pulpa formada por muchas vesículas llenas de jugo. El naranjo dulce se la considera la especie más importante y es el más cultivado de todos los cítricos.

Las naranjas son frutas que una vez separadas del árbol interrumpen la maduración, esto es importante ya que deben recogerse en el momento justo.

Las naranjas deben conservarse en un lugar fresco, aireado y alejado de la acción directa del sol, si no son consumidos en brevemente es recomendable mantenerlos en refrigeración.

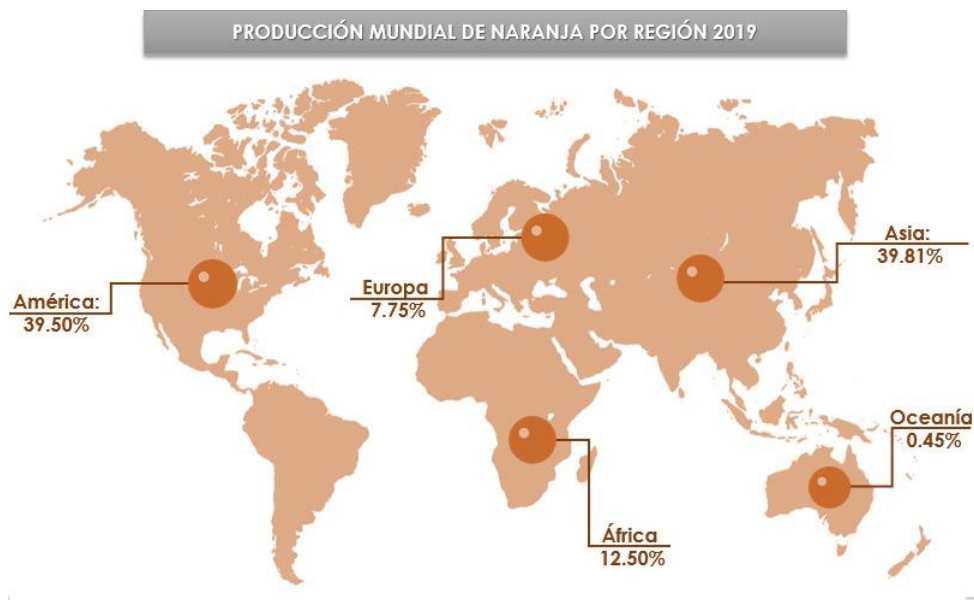
Producción de naranja a nivel mundial



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

La producción mundial de naranjas se estima en 54,3 millones de t, sería la mayor de los últimos ocho años, con un aumento interanual de 6,3 millones de t, debido a las condiciones meteorológicas muy favorables en EE. UU. y

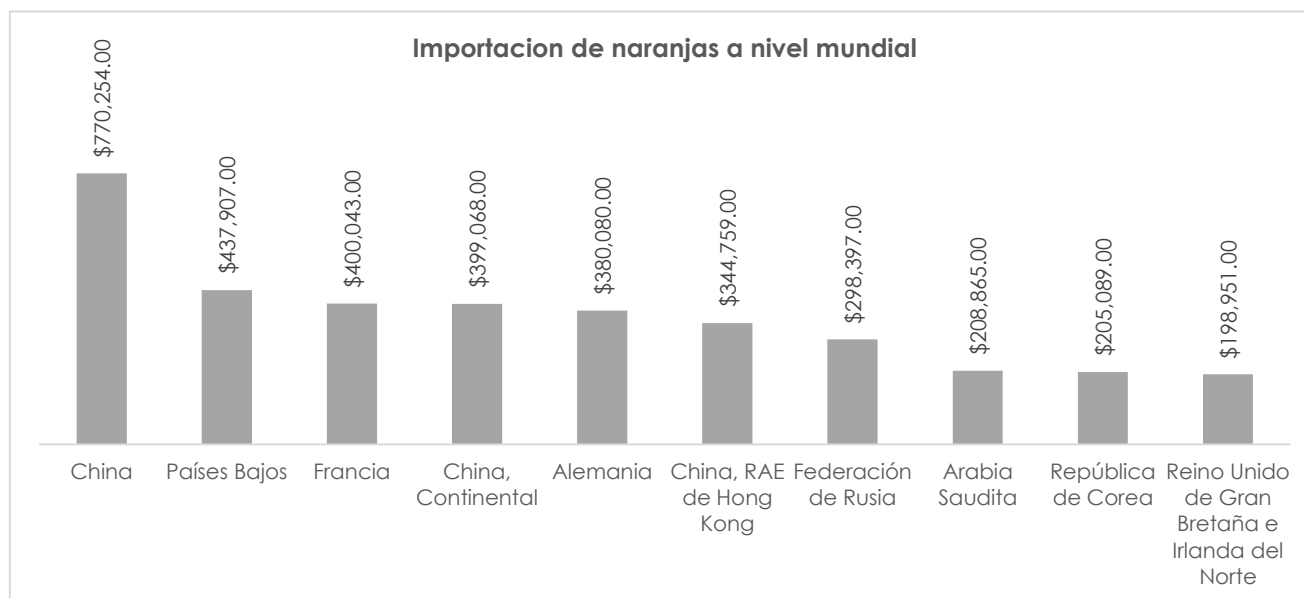
Brasil principalmente. Brasil primer productor mundial con el 29%, seguido de China con el 18% y la India con el 16%, representan en conjunto el 73% de la producción mundial de naranjas.



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

A nivel regional, la producción de naranja se concentra en Asia y América representando el 79%; donde los países de Brasil y China son los mayores productores de este cultivo.

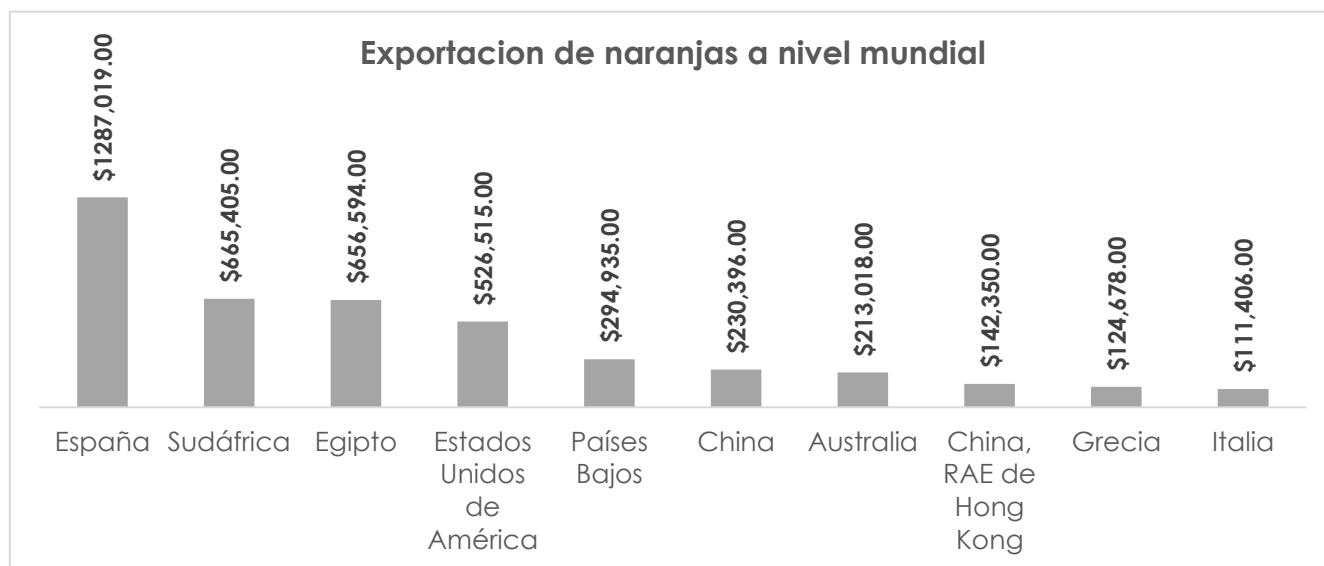
Importación de naranja a nivel mundial



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

En el gráfico anterior, podemos observar el top 10 de importadores de naranja. China es el país que más importa este cultivo, en el año 2019 importaron 770,254 miles de USD por lo que este país representa el 20% de importaciones a nivel mundial, El segundo país que más importa naranja es Holanda, representando el 12% de las importaciones a nivel mundial.

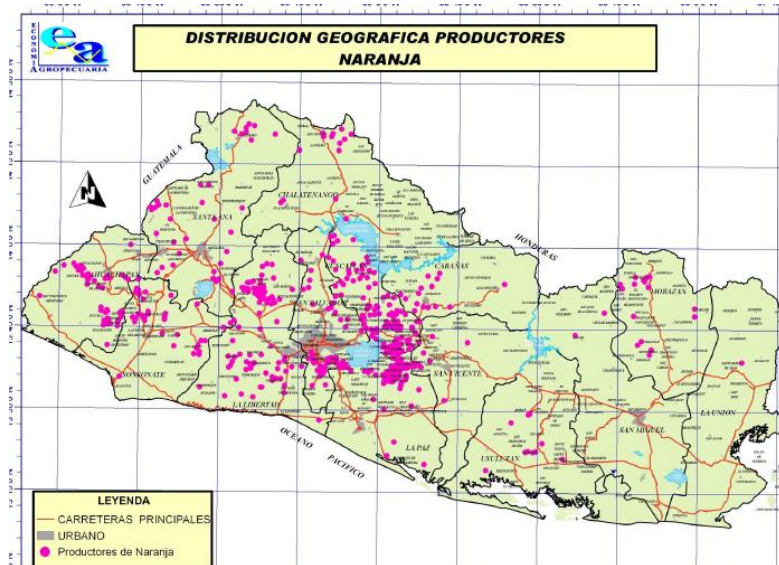
Exportación de naranja a nivel mundial



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

En el gráfico anterior podemos observar el top 10 de exportadores de naranja. España es el país que más exporta este cultivo, en el año 2019 exportaron 1,287,019 miles de USD por lo que este país representa el 25% de Exportaciones a nivel mundial, El segundo país que más exporta naranja es Sudáfrica, representando el 13% de las exportaciones a nivel mundial.

Producción de naranja en El Salvador



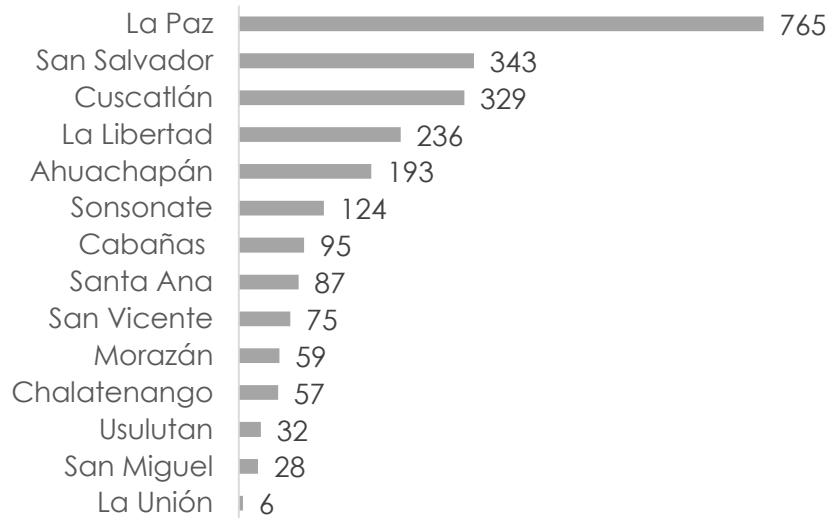
Fuente: Ministerio de agricultura y Ganadería El Salvador

La producción de naranja se concentra en **La Libertad, Cuscatlán, San Salvador, La Paz y Ahuachapán.**

Actualmente se cuentan con 3,203 manzanas que se dedican a su cultivo teniendo 1,526,870 QQ de producción anuales.

A pesar de que la naranja tiene un mercado muy amplio y aceptación casi universal, este cultivo tiene algunos problemas de comercialización a nivel nacional. Es el cultivo con más alto índice de robo. Además, la calidad de la producción nacional usualmente no es muy buena, tanto por las variedades como por problemas fitosanitarios (mosca de la fruta).

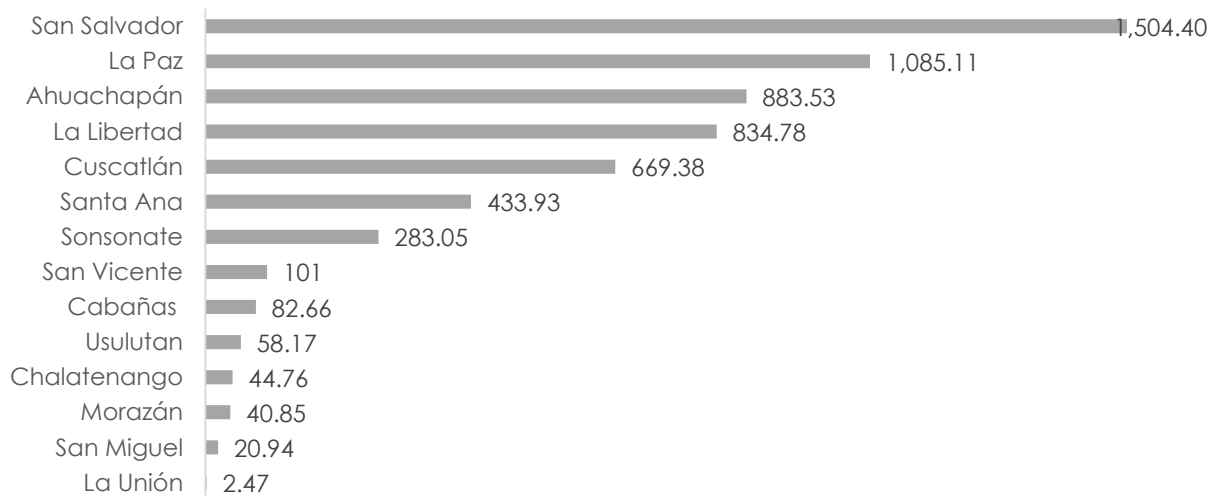
N° de Productores de naranja



Fuente: Elaboración propia según el iv censo agropecuario

Según el IV censo agropecuario se cuentan con 2,429 Productores de naranja en el país los cuales el 60% se encuentran en Cuscatlán, San Salvador y La paz.

Naranja Superficie cultivada por Mz



Fuente: Elaboración propia según el iv censo agropecuario

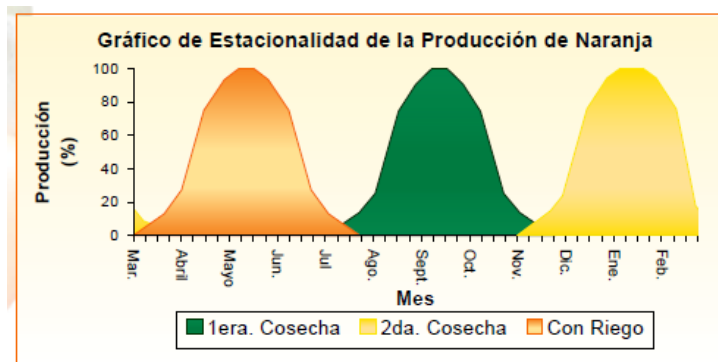
En El Salvador existen aproximadamente 3,203 manzanas sembradas a nivel nacional de este cultivo de los cuales el 41% se encuentra ubicada **La Libertad, Cuscatlán, San Salvador, La Paz y Ahuachapán.**

Variedades de naranja

- 14% del área contiene naranja Valencia, 8% naranja criolla, 6 % naranja Washington, 2% naranja Jaffa.
- 70% de las plantaciones posee más de una variedad.

La producción nacional de naranja expone de manera muy particular ciertos problemas típicos de la fruticultura salvadoreña: el mal manejo de la plantación y el robo de la fruta. Por este motivo, la mayoría de la fruta comercializada en el país es de origen extranjero. La fruta nacional con mayor movimiento es de la variedad valencia.

Estacionalidad del cultivo



Fuente: Ministerio de agricultura y Ganadería El Salvador

La estacionalidad de la naranja es similar a la mandarina, con una cosecha normal de agosto a octubre, una segunda cosecha de diciembre a febrero, y la posibilidad de una cosecha diferida con poda, fertilizante y riego de abril a junio. Esto le permite permanecer en el mercado a lo largo de todo el año.

Tamaño de mercado de la naranja

La producción mundial de naranjas se situó en 76,6 millones de toneladas métricas en 2018 y se prevé que crezca a un ritmo de crecimiento sólido, especialmente debido a la creciente demanda de naranjas frescas. Las altas capacidades de producción y las magníficas condiciones climáticas contribuyen a la producción de naranjas. La producción de naranjas se ve afectada principalmente por varios factores, como factores ambientales, estrés biológico y políticas gubernamentales del país.

Tendencias clave del mercado

La mayoría de las naranjas frescas se utilizan para producir diversas bebidas, incluidas bebidas alimenticias y jugos. Como el consumo de refrescos es más frecuente en verano, lo que a su vez está inflando la demanda y el consumo estacional, en todo el mundo.

La demanda de naranjas alcanza su punto máximo durante los meses de noviembre, diciembre y enero, cuando las temperaturas son un poco más bajas. El crecimiento en el mercado europeo se mantiene, especialmente en Alemania, donde el consumo de naranjas ha experimentado la mayor demanda en los últimos años. Así, la mayor disponibilidad y producción de naranjas frescas, respaldada por condiciones climáticas favorables, está estimulando el consumo estacional de naranjas.

El consumo interno de naranjas frescas está creciendo, ya que los consumidores demandan jugo de naranja recién exprimido preparado regularmente en sus hogares, panaderías y restaurantes de todo el país, como jugo pasteurizado, que se produce en fábricas que operan regionalmente en el país.

Sub productos de la naranja

Polvo de naranja:

El polvo de ralladura de naranja obtenido de la forma descrita aquí tiene un hermoso color naranja y un fuerte aroma a naranja. El secado adecuado de la ralladura de naranja es un paso clave para obtener buenos resultados. La ralladura de naranja debe secarse rápidamente a baja temperatura para evitar la evaporación del aceite esencial de naranja altamente volátil, luego se procede a triturarlo hasta obtener el polvo.

El polvo de naranja es un ingrediente asombroso que, cuando se mezcla con mascarillas faciales o paquetes faciales regulares, puede agregar un brillo y brillo natural a la piel. La aplicación regular de polvo de naranja en la piel puede brindar una protección sustancial contra la radiación ultravioleta que daña la piel y permitir a los usuarios deshacerse de los bronceados desagradables y la opacidad no deseada.

El polvo de naranja tiene varios beneficios relacionados con la salud. Debido a este factor, varias industrias de alimentos y bebidas han comenzado el polvo de naranja en la panadería y alimentos saludables.

Además, el polvo de naranja también encuentra su uso en la aplicación de aromatizantes de medicamentos, alimentos y bebidas. La vitamina C presente en el polvo de naranja proporciona numerosos beneficios para la piel y la salud.

Mercado mundial

La región de Asia del Sur domina la producción de polvo de naranja, seguida de Europa y América del Norte. Brasil e India son considerados fabricantes líderes, respaldados por sus favorables condiciones climáticas y el creciente número de aplicaciones con respecto a la industria alimentaria y farmacéutica.

Además, se espera que el mercado de polvo de naranja experimente una gran demanda en el mercado de América del Norte. Europa se considera un mercado potencial para el mercado como resultado del aumento y la creciente preocupación por el origen de los productos extraídos naturalmente.

El nuevo virus corona no solo ha destrozado el movimiento de las personas, sino también la producción y el comercio de los principales productos del mercado. La actividad de producción detenida y la cadena de suministro interrumpida han tenido un impacto significativo en el mercado mundial de alimentos y bebidas. Sin embargo, la creciente preocupación por el polvo extraído de forma natural y el consumo de productos que proporcionan vitamina C ha abierto una nueva oportunidad para el mercado del polvo de naranja en el *período de 2020 – 2027*.

Además, el mercado mundial de alimentos y bebidas espera superarse a finales del 2020. Con la creciente demanda de suplementos de nutrientes naturales, ha facilitado oportunidades de crecimiento para el mercado del polvo de naranja con respecto a los productos farmacéuticos.

Segmentación del mercado de polvo de naranja

Según el tipo de producto, el mercado mundial de naranja en polvo se divide en:

- Polvo de piel de naranja
- Polvo de jugo de naranja

Sobre la base de la aplicación, el mercado global de naranja en polvo se clasifica como:

- Panadería
- tartas
- Enjambres
- Jaleas
- Sorbetes
- Bebidas
- Gelatinas
- Helados
- Lácteas
- Otros

Aceite de naranja:

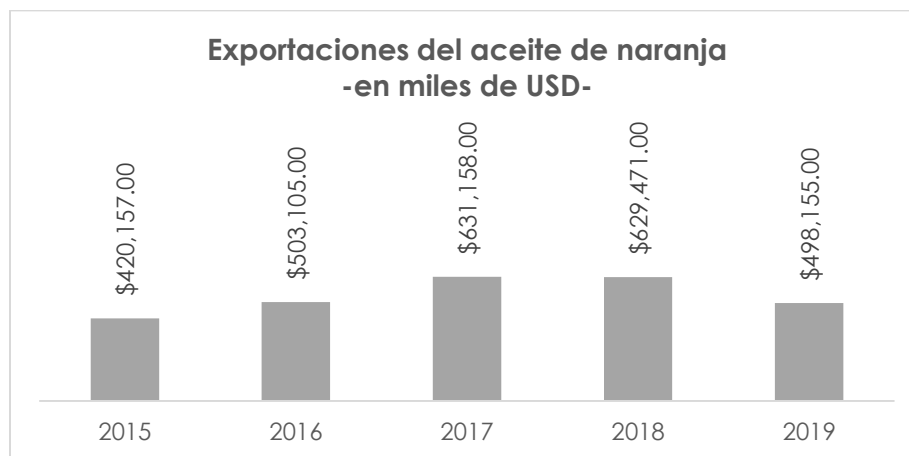
El aceite de naranja es un aceite esencial que se extrae de la cáscara de la fruta *Citrus sinensis* (fruta naranja). A diferencia de muchos otros aceites esenciales, el aceite de naranja es un subproducto que se produce mediante la centrifugación del jugo de naranja. Por lo general, tiene un contenido de d-limoneno del 90% o más y se considera una alternativa adecuada para el d-limoneno puro. Hoy en día, los productos con ingredientes a base de hierbas o naturales tienen una ventaja sobre los productos que se preparan con materiales sintéticos.

Los consumidores se inclinan invariablemente hacia productos que no conllevan ningún riesgo de efectos secundarios. Muchos de los productos de bienestar premium se preparan con aceite de naranja puro. Además, el producto se utiliza en terapias aromáticas, así como para aromatizar alimentos.

Hay algunas teorías que sugieren que la fragancia de aceite de naranja tiene propiedades antiespasmódicas, antidepresivas y carminativas. Se espera que el aumento del nivel de vida y el aumento de los ingresos disponibles tengan un impacto positivo en las ventas mundiales de aceite

de naranja durante los próximos dos años. No obstante, el aceite de naranja, que es caro, a menudo se considera un producto de lujo, se proyecta que el mercado mundial de aceite de naranja aumente.

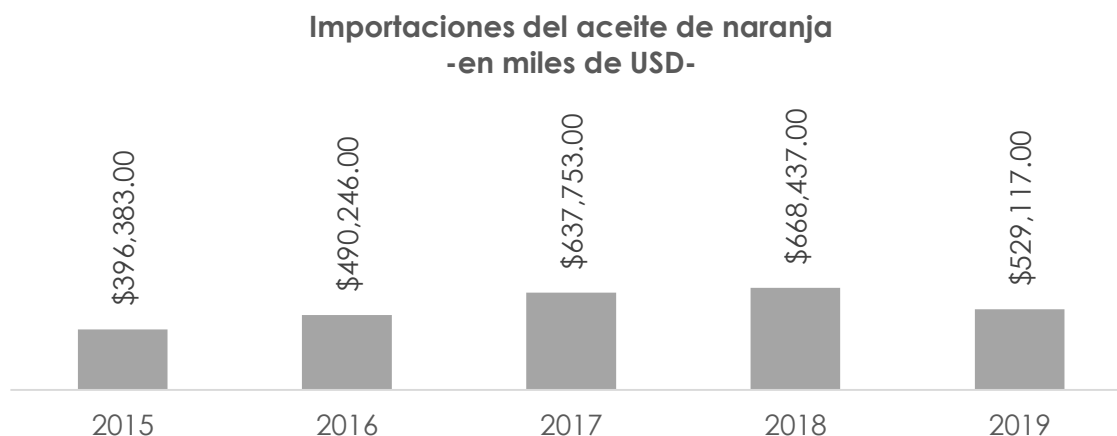
El aceite de naranja tiene propiedades antisépticas y antiinflamatorias, lo que lo convierte en el ingrediente definitivo para el cuidado de la piel y el cabello. Los estudios de investigación sugieren que el uso regular de estos productos estimula la circulación sanguínea, la absorción de vitamina C y la producción de colágeno, todos los cuales son esenciales para prevenir y retrasar los signos del envejecimiento. Estos productos también ayudan a mejorar la salud de la piel, el cabello y las uñas.



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

El año 2019 ha sido el año de mayor exportación respecto al aceite de naranja, luego de ello se puede observar una tendencia de decrecimiento en el 2019, en los últimos 5 años las exportaciones han tenido un crecimiento promedio del 6%.

Importaciones del Aceite de naranja



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

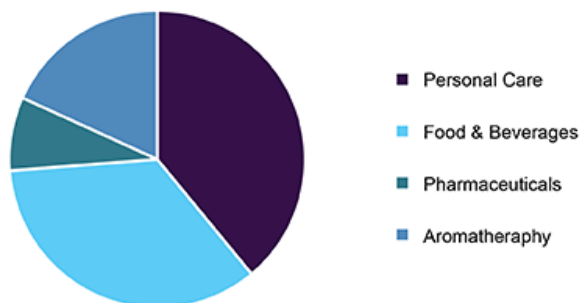
Como se puede observar en la gráfica él fue en el año 2019 donde se importó más aceite de naranja, luego de ello se puede observar una tendencia de decrecimiento, en los últimos 5 años las importaciones han tenido un crecimiento promedio del 9%.

Entre los principales países importadores, Japón experimentó la mayor tasa de crecimiento de las importaciones durante la última década, mientras que los otros líderes mundiales experimentaron ritmos de crecimiento más modestos.

Posibles nichos de mercado

El aceite esencial de naranja se usa en las industrias de alimentos y bebidas para agregar un sabor natural de naranja a bebidas, dulces, postres y diversos artículos de panadería y repostería. La industria cosmética utiliza aceite esencial de naranja a gran escala en jabones, lociones corporales, productos antienvjecimiento y antiarrugas y diversas cremas. Ha habido un aumento en el uso de aceite esencial de naranja en aromaterapia por sus propiedades calmantes y antidepresivas. El aceite esencial de naranja también se usa en productos para el hogar y el cuidado personal como ambientadores, desodorantes y aerosoles. Se espera que el uso de naranja esencial crezca en los sectores de la cosmética y la aromaterapia durante el período de pronóstico.

Global citrus oil market share, by application, 2018 (%)



Source: www.grandviewresearch.com

Se anticipa que el cuidado personal se expandirá a la tasa compuesta anual más rápida de alrededor del 7% durante el período de pronóstico. Se espera que la creciente demanda de cosméticos con ingredientes naturales impulse el crecimiento del segmento. Se prevé que factores como el cambio de estilo de vida del consumidor y el aumento del uso de productos de maquillaje natural impulsen el crecimiento del segmento en los próximos años.

Se prevé que la creciente aplicación en baños, masajes, difusores, duchas y otros productos impulsará el crecimiento del segmento. La creciente demanda de aceites aromáticos y terapéuticos también se ha traducido en un crecimiento constante del mercado. Se prevé que la alta demanda de aceites terapéuticos de varios países del Este sea un buen augurio para el mercado en general.

Extracto de naranja

El extracto de naranja es un sabor de fruta altamente concentrado que tiene una cantidad significativa de contenido de alcohol, lo que aumenta la vida útil del extracto de naranja y lo convierte en una opción atractiva en la industria de los saborizantes. Esto ayuda a incrementar el crecimiento del extracto de naranja en el mercado.

El extracto de naranja tiene un aroma fuerte y se utiliza para agregar un sabor cítrico refrescante a los dulces, mousses y chocolates, así como a platos salados como pescado, arroz y pollo.

Mercado mundial

El tamaño creciente de la industria de alimentos y bebidas, respaldado por las diversas aplicaciones del extracto de naranja, ayuda a impulsar la demanda de extracto de naranja en el mercado global. Aparte de la industria alimentaria, el extracto de naranja también encuentra su aplicación en la industria cosmética. Las propiedades nutricionales del extracto de naranja ayudan en la nutrición de nuestra piel, haciéndolo adecuado para ser utilizado para piel más clara, tratamiento antiarrugas y tratamiento antiacné. El aumento del gasto en productos para el cuidado personal se traduce en una mayor demanda de extracto de naranja en el mercado.

El aumento de la conciencia sobre la salud en los consumidores los está llevando a usar más productos de base natural, en lugar de productos que tienen ingredientes sintéticos, lo que se anticipa que impulsará la demanda de extracto de naranja durante el *período de 2018-2028*. Debido a las propiedades medicinales del extracto de naranja, es muy preferido en sedantes y productos antisépticos, antiespasmódicos, antidepresivos y antiinflamatorios, que nuevamente es un motor de crecimiento para el mercado. La abundancia en la producción de naranjas es una de las principales razones del bajo costo y la fácil disponibilidad de extractos de naranja, que se espera que resulte en un aumento en la demanda de extracto de naranja.

Debido a su naturaleza ingeniosa, el extracto de naranja encuentra aplicación en una variada gama de productos alimenticios y bebidas, y el creciente consumo de productos alimenticios está motivando la producción de extracto de naranja en el mercado.

Estamos siendo testigos de un cambio en la preferencia del consumidor de ingredientes sintéticos a ingredientes de base natural, lo que está aumentando la demanda de extracto de naranja en el mercado. Debido a su naturaleza versátil y diversificada gama de aplicaciones, el extracto de naranja se ve favorecido en numerosos productos cosméticos y medicinales, lo que resulta en una mayor demanda de extracto de naranja en el mercado. Tiene numerosas propiedades medicinales, lo que lo hace apto para varias aplicaciones farmacéuticas.

Las tendencias recientes en el bienestar y la salud son los principales motores de crecimiento en el mercado. Debido a su alta producción, el precio del extracto de piel de naranja es relativamente bajo y esto juega un papel importante en el alto margen de beneficio, lo que atrae a los participantes del lado de la oferta a entrar en el mercado del extracto de piel de naranja. Debido a su naturaleza versátil, el extracto de piel de naranja encuentra su aplicación en una amplia gama de productos alimenticios y el creciente consumo de productos alimenticios y bebidas está impulsando el crecimiento del extracto de piel de naranja en el mercado.

El cambio de la preferencia del consumidor de ingredientes sintéticos a ingredientes de base natural está aumentando la demanda de extracto de piel de naranja en el mercado. México y Argentina son los mayores productores de extracto de piel de naranja y es probable que experimenten tasas de crecimiento saludables durante el período de pronóstico.

Nichos de mercado

El aumento de la población mundial está provocando un mayor consumo de productos alimenticios y bebidas, lo que, a su vez, dará lugar a un aumento de la industria de los aromatizantes, debido a sus diversas aplicaciones en productos de panadería, confitería, postres y bebidas, lo que eventualmente aumentará la demanda para el extracto de naranja en el mercado mundial.

El extracto de naranja es una fuente rica en vitamina C, y sus propiedades medicinales lo hacen preferible para su uso como una solución adecuada para numerosos problemas de salud, lo que aumenta la demanda de extracto de naranja en la industria farmacéutica. La alta demanda de aromatizantes naturales es una de las razones clave para aumentar la demanda de extracto de naranja. Con el aumento de la renta disponible per cápita, se está presenciando un aumento en el gasto en productos para el cuidado personal, que es un factor importante que contribuye al crecimiento de la industria cosmética y, en consecuencia, del extracto de naranja en el mercado durante el período de pronóstico. Al percibir un crecimiento lucrativo respaldado por altos márgenes de beneficio, se espera que numerosos jugadores nuevos ingresen al mercado del extracto de naranja durante el período de pronóstico.

Sobre la base de la forma, el mercado global de extracto de naranja se ha segmentado como:

- Polvo
- Líquido

Sobre la base de la naturaleza, el mercado global de extracto de naranja se ha segmentado como:

- Orgánico
- Convencional

Sobre la base de la aplicación, el mercado global de extracto de naranja se ha segmentado como:

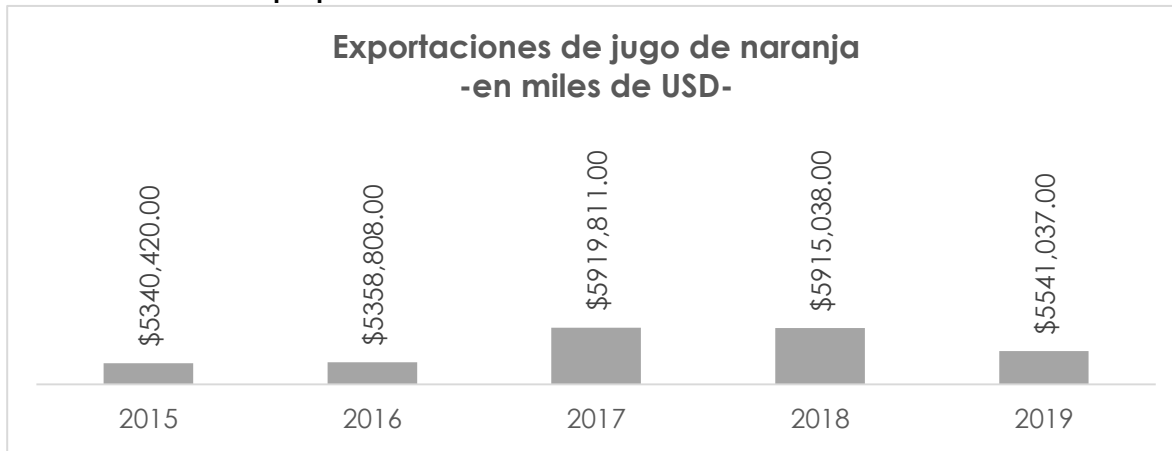
- Comida y bebidas
- Panadería
- Postres
- Repostería
- Bebidas no alcohólicas
- Productos cosméticos
- Jabones
- Lociones corporales
- Cremas
- Desodorantes
- Productos farmacéuticos
- Antisépticos
- Sedantes
- Antiinflamatorio
- Antidepresivos
- Antiespasmódicos

Jugo de naranja:

El jugo de naranja o zumo de naranja es un jugo de frutas en forma de líquido obtenido de exprimir el interior de las naranjas, generalmente con un exprimidor. El mayor exportador de jugo de naranja es Brasil, seguido de Estados Unidos. Sus usos culinarios son diversos y participan principalmente como refresco.

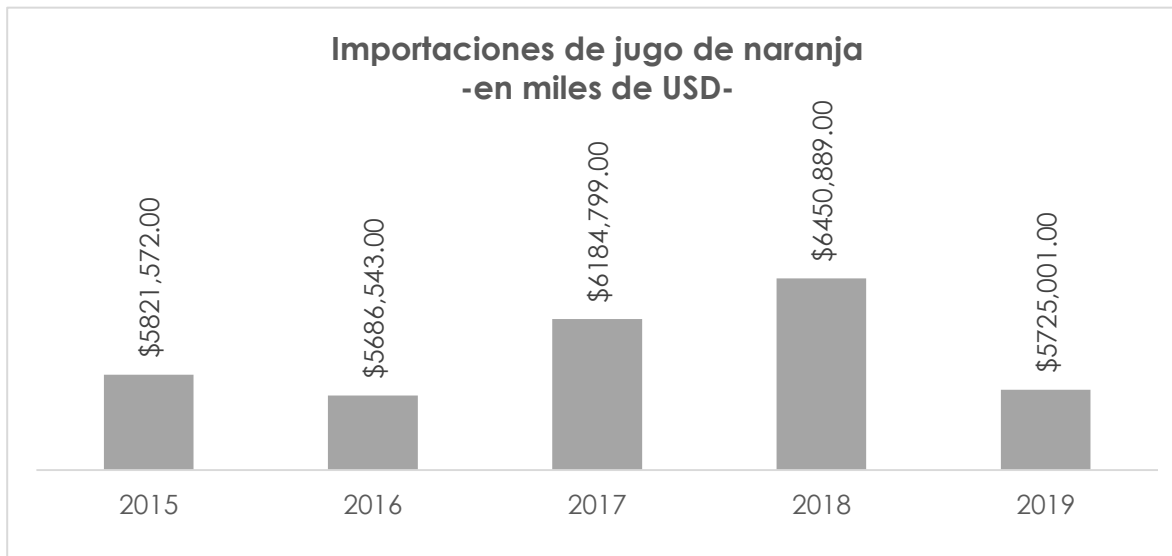
Exportaciones de jugo de naranja

Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019



El año 2017 fue donde se importó más jugo de naranja, luego de ello se puede observar una tendencia de decrecimiento, en los últimos 5 años las exportaciones han tenido un crecimiento del 1.10% por lo que se han mantenido.

Importaciones del jugo de naranja



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

Como se puede observar en la gráfica él fue en el año 2019 donde se importó más jugo de naranja, luego de ello se puede observar una tendencia de decrecimiento, en los últimos 5 años las importaciones han caído un -13%

Mercado Mundial

Los ingresos del mercado mundial de jugo de naranja concentrado ascendieron a \$ 4 mil millones en 2018, creciendo un 6.1% con respecto al año anterior. Esta cifra refleja los ingresos totales de productores e importadores (excluidos los costos de logística, los costos de comercialización minorista y los márgenes de los minoristas, que se incluirán en el precio al consumidor final).

El valor de mercado aumentó a una tasa anual promedio de + 1.5% de 2008 a 2018; el patrón de tendencia se mantuvo relativamente estable, registrándose fluctuaciones algo notables a lo largo de los años. El mercado mundial de jugo de naranja concentrado alcanzó su punto máximo en 2018 y es probable que continúe su crecimiento en un futuro próximo.

Impulsado por la creciente demanda de jugo de naranja concentrado en todo el mundo, se espera que el mercado comience una tendencia de consumo ascendente durante los próximos siete años. Se pronostica que el rendimiento del mercado aumentará ligeramente, con una tasa compuesta anual de + 0,6% para el período de 2020 a 2025, que se prevé que lleve el volumen de mercado a 2,5 millones de toneladas para fines de 2025.

El mercado potencial salvadoreño

Pastelería: la naranja es utilizada en ralladuras o en polvo para los procesos de elaboración de los postres, tanto para propósitos de decoración como para añadir sabor a algunas especialidades.

Una pastelería consume un promedio de 10 libra de ralladura o polvo de naranja. En ocasiones especiales como día de la madre, navidad, y otros, la demanda de estos insumos puede triplicarse. Forma de pago sobre insumos, base 30 días

Industria de helados: trabajan con frutas congeladas a granel o bien pulpas y pastas que son base para producir los sabores, así como concentrados incluso en forma pulverizada.

Para efectos de referencia sobre las cantidades que una planta consume respecto de algunos productos se tienen los siguientes parámetros:

✚ Naranja 380 Kg. por semana; formato en polvo

Las compras de frutas frescas se hacen semanalmente para su selección, limpieza y congelamiento en cuartos fríos.

Usualmente hay un proveedor específico para suministros, y en ciertas ocasiones se va directamente al mercado para abastecerse. En el caso de las empresas que utilizan concentrados, compran mensualmente contenedores de 40 pies (40,000 libras) con la variedad de sabores requeridos.

Industria de jugos y néctares: esta industria utiliza frutas frescas a granel, pulpas y pastas, así como los jugos que son base para producir los diversos sabores.

Cabe mencionar que algunos de los concentrados utilizados son en forma pulverizada.

En el caso de la utilización de frutas se pueden dar las siguientes referencias:

- ✚ Un millón de naranjas al mes.
- ✚ Pulpas procesadas 600 galones al mes

Las frutas son recibidas para su selección, limpieza y procesamiento en la misma planta; hay un proveedor específico que abastece. En el caso de los concentrados, las compras también suelen ser mensuales y por contenedores de 40 pies (40,000 libras) con la variedad de sabores requeridos para ser procesados.

Hoteles y restaurantes: se utiliza ralladura de naranja, mermeladas y jaleas principalmente; jugos y néctares de variedad.

El caso de los deshidratados causo especial interés en uno de los restaurantes especializado en alimentos vegetarianos, dado que adicionalmente comercializan productos deshidratados, que según la encargada son demandados con regularidad.

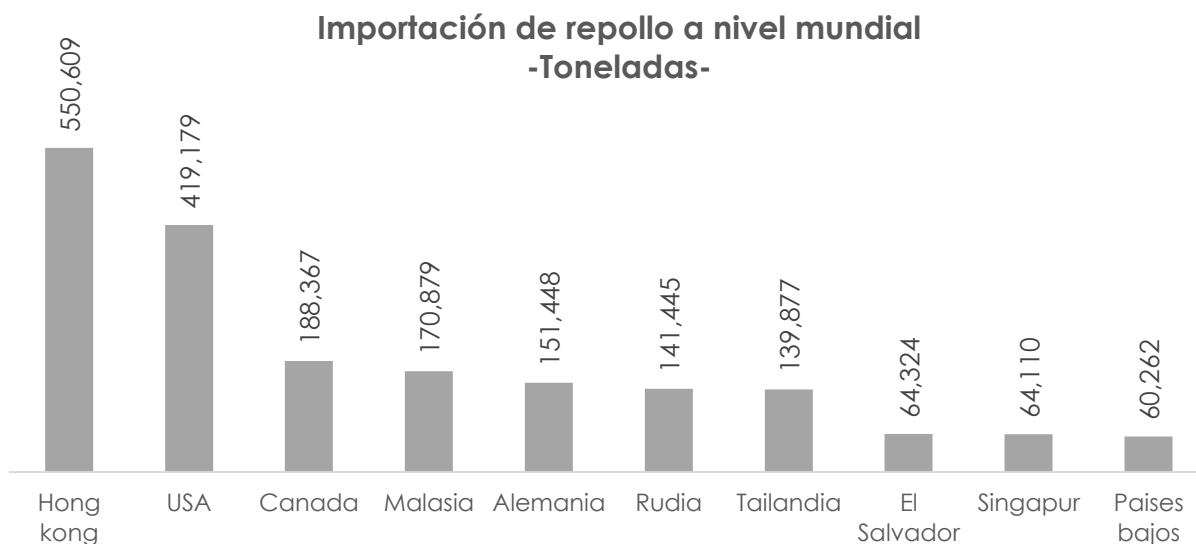
Mercado potencial de las Hortalizas.

Mercado potencial del Repollo.

Generalidades del cultivo.

El aprovechamiento principal son las hojas que conforman la cabeza. Puede consumirse en estado fresco, cocinadas de diversas formas y encurtidas. Posee un alto valor de vitamina C, hierro y contenido de glucosinatos. El contenido del valor nutricional es 100 gr de repollo contienen 2.2 gr de proteínas, 4.1 gr de carbohidratos, 1.5 gr de fibras, 49 mg de calcio, 130 unidades de vitamina A y 47 mg de vitamina C, estas cualidades lo hacen un producto recomendable para la incorporación de la dieta familiar. El cultivo del repollo es una de las hortalizas de mayor consumo en el país lo que ha provocado un aumento en la importación, principalmente de Guatemala, se resalta este hecho ya que puede ser revertido pues El Salvador cuenta con áreas de alto potencial productivo con zona climática para el cultivo del repollo.

Importación de repollo a nivel mundial



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

En el gráfico, podemos observar el top 10 de importadores de repollo, Hong Kong es el país que más importa este cultivo, en el año 2019 importaron 550,609 Toneladas de repollo por lo que este país representa el 28% de

importaciones a nivel mundial, El Segundo país que más importa repollo es Estados Unidos, representando el 21% a nivel mundial.

Distribución geográfica de los productores de repollo en El Salvador.



Fuente: Ministerio de agricultura y Ganadería El Salvador.

La producción de este cultivo se centra especialmente en Chalatenango, las cuales se ubican en los municipios de *Citalá*, *San Ignacio*, *La Palma*, *San Fernando* y *San Francisco Morazán*.

Estacionalidad del cultivo.

El repollo es una de las hortalizas más importantes del país en las zonas templadas. Se puede cultivar durante todo el año, pues es un vegetal duro que crece bien, especialmente en suelos fértiles. Los que ya han endurecido son tolerante a heladas.

Zonificación agroclimática del cultivo

En El Salvador el repollo se cultiva en zonas con alturas que oscilan desde los 400 hasta los 1800 msnm. Con temperaturas que oscilan varían de los 15° y 28° grados centígrados. En la última década se ha introducido híbridos que se adaptan a climas cálidos, es decir se adaptan a temperaturas entre 22 y 35 grados centígrados y alturas entre 100 y 500 metros sobre el nivel del mar. Se considera buen desarrollo en suelos de textura franca ricos en materia orgánica, en suelos pesados (arcillosos) se necesita un buen drenaje para evitar la inundación o saturación. No se recomienda sembrar en suelos arenosos. El cultivo se desarrolla en suelos ligeramente ácidos con pH comprendido entre el 5.5 y 6.5.

Producción mundial del repollo

En el mapa podemos observar que la mayor producción mundial la lidera Asia con un 77.88% y en segundo lugar Europa con 13.86%.



Fuente: Elaboración propia en base a datos de FAOSTAT 2019

Tamaño del mercado del repollo

El mercado mundial de coles fue alrededor de 70,1 millones de toneladas métricas, en términos de producción (2019).

Impulsado por la creciente demanda de repollo en todo el mundo, se espera que el mercado continúe con una tendencia de consumo ascendente durante los próximos cinco años. Se pronostica que el desempeño del mercado mantendrá su patrón de tendencia actual, expandiéndose con un crecimiento anual anticipado de + 1.4%, que se proyecta para llevar el volumen de mercado a 80 millones de toneladas para fines de 2025.

Tendencias claves del mercado

El repollo en El Salvador es una de las hortalizas más consumidas ya que alrededor del 85% del cultivo se vende a pupuserías y restaurantes para preparar el curtido o ensaladas.

Posibles nichos de mercado:

Con el paso de los años, las personas han adoptado un estilo de vida saludable de manera exponencial, por lo que son más conscientes de los ingredientes que consume y su procedencia, exigiendo cada vez más alimentos orgánicos, veganos, libres de gluten etc., por lo que se espera un incremento en los siguientes nichos de mercado y productos derivados:

- ✚ Alimentos Congelados y preparados: curtido, Chips de repollo, relleno de repollo preparado, ensaladas, arroz, etc.
- ✚ Superfoods: polvo de repollo, cápsulas de repollo,
- ✚ Cosméticos: cremas, extractos, loción limpiadora, etc.
- ✚ Jugos dietéticos: puro o mezclado.

Mercado potencial del Tomate

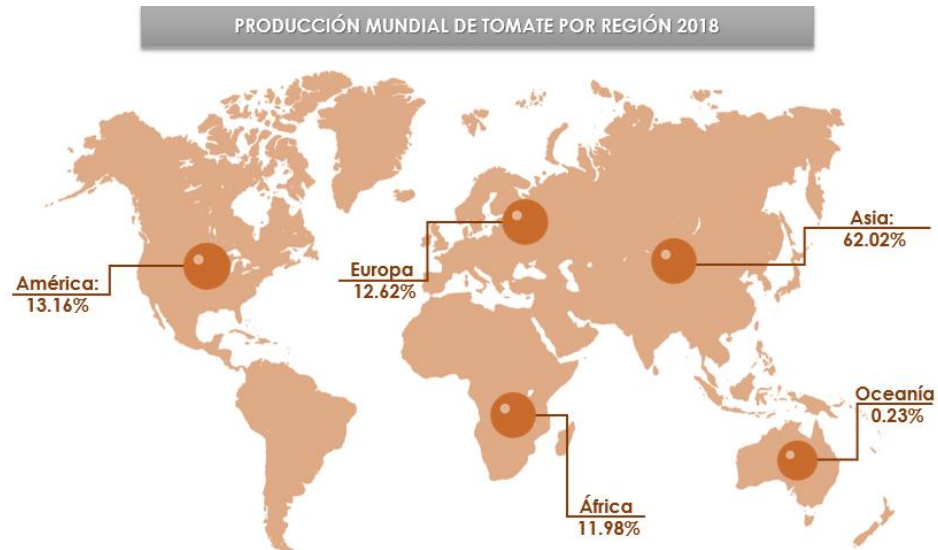
Generalidades del cultivo

Es una planta herbácea anual o perenne. Se consume el fruto, el cual se destaca por su valor vitamínico elevado, aunque posee un valor calórico bajo. Dentro del contenido de sus nutrientes se destaca la importancia de la vitamina C (por cada 100 g que se consumen en crudo posee unos 23 mg), cuyo contenido varía con el grado de madurez, estado de cultivo, época, variedad etc. Es considerado como una de las hortalizas de mayor importancia tanto por su valor económico como por su alto contenido de vitaminas y minerales. Su demanda aumenta continuamente y con ella su cultivo, producción y comercio.

El tomate es una de las hortalizas de mayor consumo a nivel nacional, se adapta a condiciones de clima cálido y templado; que se cultiva entre los 100 a los 1,500 metros sobre el nivel del mar, su siembra puede ser anual en lugares donde se cuenta con riego.

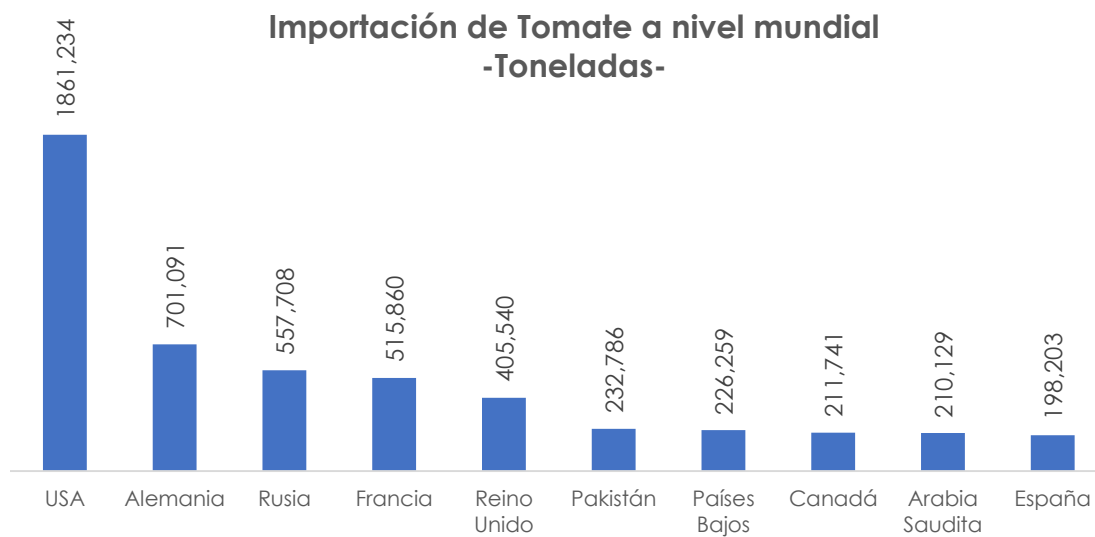
Sin embargo, ya que la demanda en el país es extremadamente alta las importaciones superan a los 100 mil de, donde Honduras es el mayor país de importación de tomates.)

Producción mundial del tomate



Fuente: Elaboración propia en base a FAOSTAT 2019

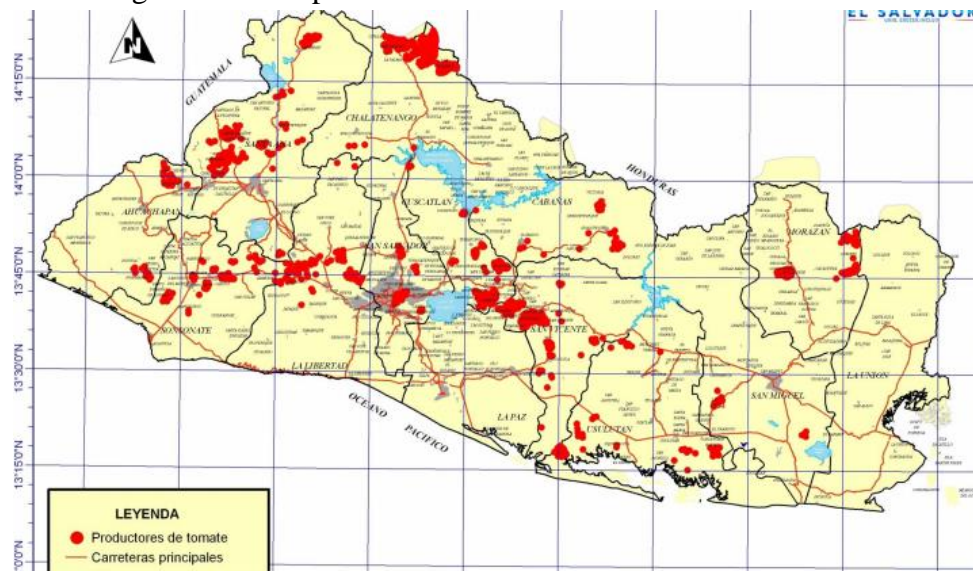
Importación de tomate a nivel mundial.



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

En el gráfico anterior, podemos observar el top 10 de importadores de tomate. Estados Unidos es el país que más importa este cultivo, en el año 2019 importaron 1,861,234 toneladas por lo que este país representa el 36% de importación a nivel mundial, El segundo país que más importa tomate es Alemania, representando el 14% a nivel mundial.

Distribución Geográfica de los productores del tomate en El Salvador.



Fuente: Ministerio de agricultura y Ganadería El Salvador

En el mapa anterior se señala que los productores de tomate se encuentran en casi todos los departamentos de la región, sin embargo, se observa la centralización en el departamento de Chalatenango en los municipios de San Ignacio y San Fernando.

Estacionalidad del cultivo.

El cultivo del tomate es estacionario, para aprovecharlo el agricultor deberá iniciar la siembra en la primera quincena de agosto para realizar el trasplante en la segunda quincena de septiembre, pues los meses de noviembre y diciembre se dan los mejores precios al mayorista.

Zonificación agroclimática del cultivo.

El Tomate es una planta de clima cálido, pero se adapta muy bien a climas templados; por lo que en El Salvador se puede sembrar en gran parte del territorio, prefiriéndose aquellos ubicados en alturas entre los 100 y 1500 m.s.n.m. Este cultivo se puede sembrar todo el año, pero los problemas cambian según la época. Se considera el período de lluvia es el que más genera enfermedades y el período seco provoca más plagas; esto se puede superar con un conjunto de métodos de manejo y controles adecuados durante la cosecha.

Tamaño del mercado del tomate

Asia Pacífico es el mayor productor de tomates y representa más de la mitad de su producción mundial. Estados Unidos, por otro lado, es el país de procesamiento de tomate más grande con una participación de mercado global de más del 35%.

En 2017, los tomates representaron el 70% del total de vegetales procesados en los Estados Unidos con 22,011.7 millones de libras seleccionadas para su procesamiento. También fueron los cultivos líderes en los Estados Unidos en términos de valor agrícola de procesamiento de vegetales, con un valor de 912 millones de dólares en 2017. Italia y China también fueron mercados importantes en la industria junto con Turquía e Irán.

Las importaciones de tomates procesados de Ucrania a la Unión Europea experimentaron un aumento significativo del 17% en 2017, en comparación con 2016, debido a que es un mercado competitivo y debido a una fuerte disminución de las importaciones de China. Las exportaciones de Ucrania a la Unión Europea de tomates procesados seguirán creciendo, aumentando un 15% en 2018, a partir de 2017.

Vale mencionar que las importaciones de tomates frescos de la Unión Europea experimentaron un aumento del 8% respaldado por el 42% de crecimiento de las importaciones de Turquía en 2017, en comparación al año anterior.

Tendencias claves del mercado

Solo alrededor de una quinta parte de los tomates producidos a nivel mundial se procesan y la mayoría de ellos se consumen frescos. Los tomates procesados encuentran su máxima aplicación en salsas, que representan casi el 30% de su aplicación global total. En 2018, se consumieron alrededor de 12 millones de toneladas de salsas en todo el mundo. Las pastas son otro segmento de aplicaciones que dominó el mercado.

MERCADO DE PROCESAMIENTO DE TOMATE



El mercado mundial de procesamiento de tomates está impulsado por las amplias aplicaciones de los tomates procesados en sectores como el hogar, el procesamiento de alimentos y los bocadillos. También se utilizan ampliamente en la industria de servicios alimentarios en hoteles, restaurantes y cadenas minoristas de comida rápida.

Con la industria de la comida rápida prosperando a nivel mundial, el mercado está siendo impulsado hacia adelante. El creciente sector minorista organizado también está impulsando el crecimiento del mercado. Los beneficios adicionales para la salud de los tomates procesados junto con su mayor vida útil están impulsando su demanda. El puré de tomate es un producto procesado especialmente significativo, ya que encuentra un uso expansivo en varios productos de valor agregado como jugo de tomate, salsa de tomate, pasta, pulpa de tomate colada, encurtidos, pasta, salsas para pizza, salsa, gravies, curry listo para comer y productos en polvo a base de tomate.

La producción mundial de tomates procesados experimentó una disminución en 2018 y mercados clave como China experimentaron una fuerte disminución en la producción. Sin embargo, mercados como California todavía estaban prosperando con un aumento del 13% en 2018, en comparación con el año anterior. En la Unión Europea, donde Europa representa el 11% de la producción mundial de tomate, su producción para procesamiento aumentó un 6% en 2017, en comparación con 2016. En 2017

se procesaron alrededor de 11,5 millones de toneladas de la verdura en la Unión Europea.

Posibles nichos de mercado:

Ya que el mercado va evolucionando se van introduciendo más los ingredientes orgánicos en los distintos sectores, así poder utilizar de infinitas maneras los beneficios del tomate.

✚ **Tomate fresco: Para ensaladas, acompañamientos, tomates rellenos, sopa de tomate, etc.**

✚ **Salsas: ketchup, salsas preparadas enlatadas o en bolsa, pastas, etc.**

El tamaño del mercado mundial de salsa para pasta se valoró en 13,47 mil millones de dólares en 2019 y se espera que crezca a una tasa de crecimiento anual compuesta del 3,2% de 2020 a 2027.

La creciente popularidad de la pasta como alternativa al arroz y otras comidas básicas se espera que a nivel mundial siga siendo un factor favorable para el crecimiento de la industria. El uso de salsa para pasta empaquetada reduce el tiempo requerido para recolectar cada ingrediente requerido para la salsa, procesarlo y preparar el plato drásticamente.

Como resultado, se espera que dichos productos ganen popularidad entre los estudiantes y los profesionales de la clase trabajadora. Durante las últimas décadas, el mundo ha sido testigo de un aumento significativo de la población de clase media, lo que ha llevado a su alta dependencia de alimentos y productos agrícolas importados. El aumento de la población de clase media, junto con la rápida urbanización, ha impulsado la demanda de alimentos envasados de conveniencia, incluida la pasta.

La fresca, la orgánica y el bajo contenido de sodio se han convertido en algunos de los atributos principales de la creación de un producto valioso en el mercado para los fabricantes de salsa para pasta, ya que contribuyen al aspecto saludable de los alimentos.

✚ **Enlatados: enteros, en conserva, picados, pelados, fritos, pulpa, etc.**

✚ **Jugos: puro o mezclado.**

✚ **Superfoods: en polvo, cápsulas antioxidantes y reductor de grasa.**

- ✚ **Alimentos empacados: nachos, tortillas instantáneas, deshidratados, té de hojas de tomate.**
- ✚ **Cosmética: cremas, mascarillas, aceite de semilla de tomate, tónicos, agua destilada de tomate, entre otros.**

Mercado potencial de la Papa

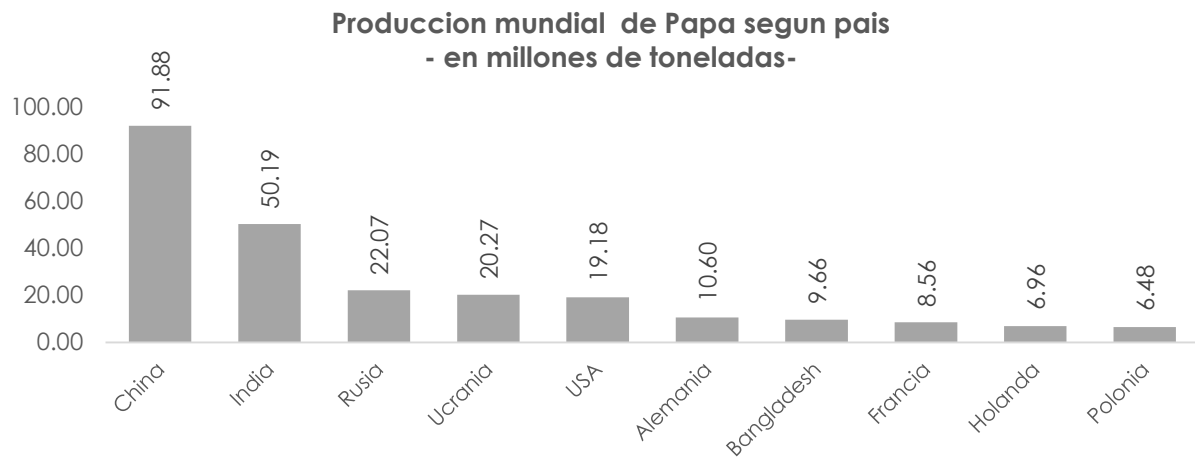
Generalidades del cultivo.

La papa (*Solanum tuberosum* L.) es una de las hortalizas mayormente extendidas en el mundo, siendo cultivada en más de 100 países. Es un alimento versátil, tiene un gran contenido de carbohidratos, es popular en todo el mundo. Recién cosechada, contiene un 80 por ciento de agua y un 20 por ciento de materia seca. Entre el 60 por ciento y el 80 por ciento de esta materia seca es almidón. Respecto a su peso en seco, el contenido de proteína de la papa es análogo al de los cereales, y es muy alto en comparación con otras raíces y tubérculos.

Además, la papa tiene poca grasa. Las papas tienen abundantes micronutrientes, sobre todo vitamina C: una papa media, de 150 gramos, consumida con su piel, aporta casi la mitad de las necesidades diarias del adulto (100 mg). La papa contiene una cantidad moderada de hierro, pero el gran contenido de vitamina C fomenta la absorción de este mineral. Además, este tubérculo tiene vitaminas B1, B3 y B6, y otros minerales como potasio, fósforo y magnesio, así como folato, ácido pantoténico y riboflavina. También contiene antioxidantes alimentarios, los cuales pueden contribuir a prevenir enfermedades relacionadas con el envejecimiento, y tiene fibra, cuyo consumo es bueno para la salud.

La papa es un alimento altamente consumido y demandado en el país, sin embargo, su producción no logra abarcarla lo que produce un mayor incremento de las importaciones principalmente a Guatemala en casi su totalidad.

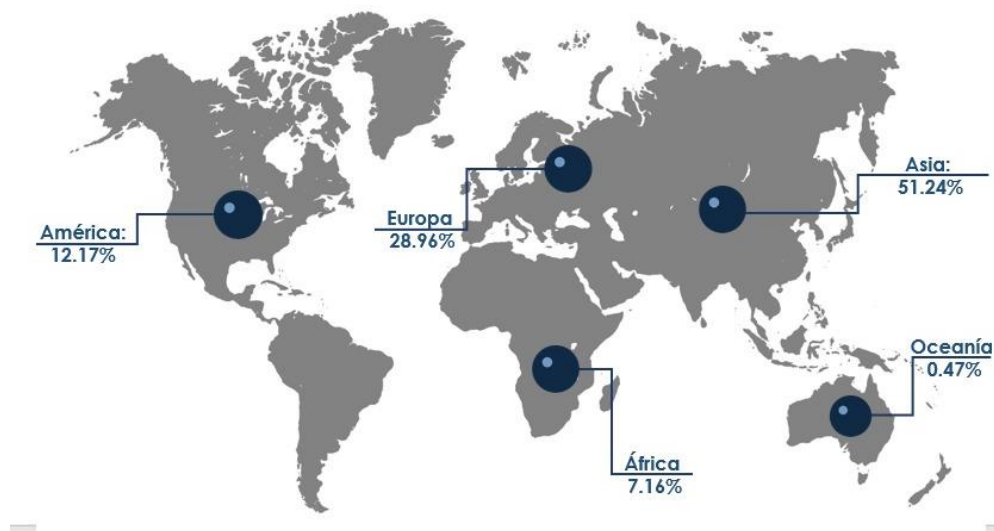
Producción de papa a nivel mundial



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

China, India y Rusia son los principales productores de papa a nivel mundial, estos 3 países representan el 44% de la producción total.

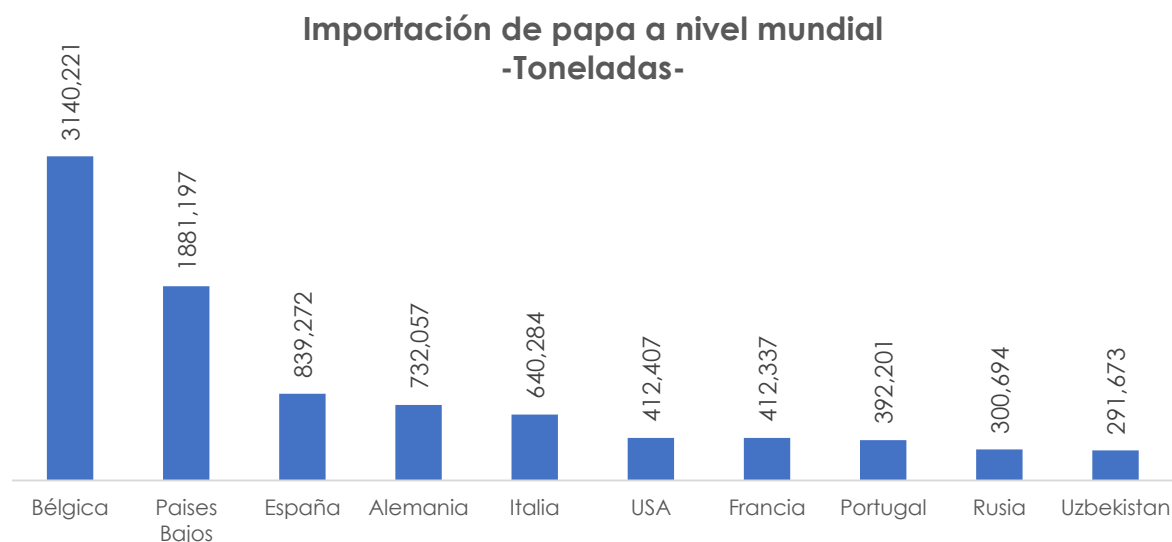
Producción de papa a nivel regional



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

A nivel regional, la producción de papa se concentra en Asia y Europa, el continente de hacia representa el 51.24% y Europa el 28.96%

Importación de papa a nivel mundial.



Fuente: Elaboración propia con base en FAOSTAT 2019

En el gráfico anterior, podemos observar el top 10 de importadores de papas, Bélgica es el país que más importa este cultivo, en el año 2019 importaron 3,140,221 Toneladas de este cultivo representando así el 21% de importaciones a nivel mundial, El Segundo país que más importa papa es Holanda (Países bajos), representando el 13% a nivel mundial.

Distribución Geográfica de los productores de papa en El Salvador.



Fuente: Ministerio de agricultura y Ganadería El Salvador

Podemos apreciar en el mapa que la concentración de productores de papa es en el departamento de **Chalatenango, en los municipios de San Ignacio, Las pilas.**

Estacionalidad del cultivo.

En el país, en la zona de las Pilas, Depto. de Chalatenango, la papa puede ser cultivada todo el año, pues la temperatura nocturna del lugar siempre es menor de 18°C por la noche y mayor de 18°C durante el día; lo único que se necesita es tener tubérculo-semilla brotada.

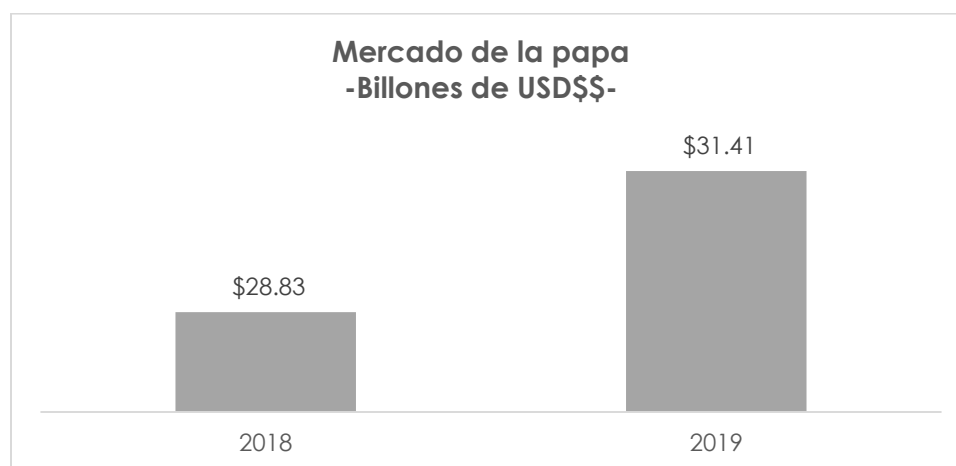
En Zapotitán, Ciudad Arce, Depto. de La Libertad, situado a 460 msnm, la papa puede cultivarse sólo durante la época seca (noviembre a febrero) cuando las temperaturas son frescas durante la noche (llegan hasta unos 15°C), y durante el día, hasta 30°C.

Zonificación agroclimática del cultivo.

La producción de papa en el trópico se ve favorecida por las condiciones de clima que se da en las tierras altas, donde la temperatura es relativamente fresca debido a que la papa requiere temperaturas de 15 a 20°C para su tuberización (formación de tubérculos) y crecimiento.

Los mejores suelos son los francos, francos arenosos, franco-limosos y franco-arcillosos, de textura liviana, con buen drenaje y con una profundidad efectiva mayor de los 0.50 m, que permitan el libre crecimiento de los estolones y tubérculos y faciliten la cosecha.

Según el último estudio de mercado publicado por Statista, se espera que el mercado de las papas alcance los \$37 billones de Dólares, con un crecimiento de CAGR cercano al 5%



Fuente: Statista

Se proyecta que el mercado de procesamiento de papa crecerá a una tasa compuesta anual del 5.3% a partir de 2017, para alcanzar un valor proyectado de USD 30.85 mil millones para 2022. Fácil disponibilidad, empaque conveniente, rápida urbanización, cambio en los hábitos alimenticios y mejora en el nivel de vida son los principales factores que han impulsado el mercado global en los últimos años. Se espera que otros factores como el crecimiento en las preferencias de los consumidores por los alimentos precocinados para ahorrar tiempo y esfuerzos, junto con el aumento en la demanda de aplicaciones como bocadillos y comidas preparadas, impulsen el crecimiento de este mercado durante el período de pronóstico.

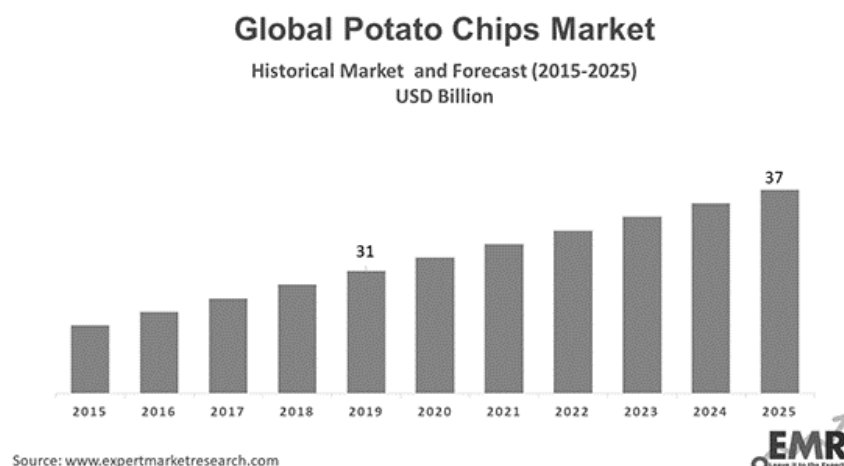
Sub productos de la papa

Chips de papas

Los chips de papas son las papas en rodajas finas fritas o al horno que se cubren con sabores distinguidos para darle un mejor sabor. Los paquetes de patatas fritas suelen estar llenos de gas nitrógeno para prolongar la vida de las patatas fritas o para evitar que los alimentos se vuelvan obsoletos.

Pronóstico de mercado

El mercado mundial de papas fritas alcanzó un valor de USD 31,87 mil millones en 2020. Se espera que el mercado crezca aún más en el período de pronóstico de 2021-2026 a una tasa compuesta anual del 2,8% para alcanzar los USD 36,59 mil millones en 2026.



Posibles nichos de mercado

- El crecimiento del mercado se atribuye a la producción de una alternativa saludable a las papas fritas convencionales con alto contenido calórico y graso. Además, se prevé que la innovación en el segmento de sabores de las patatas fritas impulsará el crecimiento del mercado.
- Debido al estilo de vida agitado, los consumidores prefieren un refrigerio rápido para seguir adelante con el día. Además, el aumento de la población está aumentando exponencialmente la demanda de chips.
- Los consumidores buscan ansiosamente sabores distinguidos para evitar las papas fritas simples convencionales. Además, la fusión de sabores regionales mixtos en las patatas fritas exige la producción de patatas fritas aromatizadas.

Puré de papa

El puré de papas se prepara machacando las papas hervidas. Es una de las recetas más fáciles que se pueden preparar y también se puede agregar con una variedad variada de recetas de comida. En el escenario actual del mercado de alimentos, las empresas están ofreciendo puré de papa con diferentes paladares enfatizando en la demanda de tendencia de la industria alimentaria. El cambio de hábitos y estilo de vida de los consumidores hacia alimentos y bebidas ha aumentado la demanda de alimentos procesados y en conserva en el mercado. La mayor parte de la demanda de puré de papas proviene del mercado europeo y estadounidense y, para satisfacer esta creciente demanda de los consumidores, las empresas están ofreciendo nuevas variedades de productos de puré de papas.

Posibles nichos de mercado

En el contexto de la demanda, los clientes exigen productos alimenticios que sean aptos para consumir, que tengan un sabor y un sabor mejorados y, de manera similar, puedan complacer su apetito. El puré de patatas tiene todas estas características que impactan a los clientes en la compra.

Pocas de las tendencias importantes que dominan actualmente en el mercado del puré de papas son los alimentos listos para el consumo, el sabor especiado y la amplia demanda de alimentos biológicos y normales en el mercado. Además, el puré de papas está recibiendo aprobación debido a

la creciente demanda de clientes fanáticos del fitness y personas intolerante al gluten por lo que solicitan un puré de papas bien triturado que tiene poco sodio y no contiene grasas.

Harina de papa

La harina de patata es un tipo de harina que se elabora con patatas enteras y la mayoría de las veces no se quita la cáscara de la patata. La harina de patata es una rica fuente de fibra y vitaminas. La harina de patata es pesada pero muy fácil de digerir. La harina de patata tiene un sabor a patata definido y los productos que la componen tienen una vida útil más larga y generalmente son de naturaleza gomosa. La harina de patata también se utiliza como ingrediente en algunos platos para realzar el sabor de la patata. La harina de patata también ayuda a curar las enfermedades cardiovasculares.

Posibles nichos de mercado

La creciente demanda de los consumidores de bocadillos listos para comer que sean fáciles de digerir está desempeñando un papel clave para impulsar el mercado de la harina de papa en el período de pronóstico. El aumento de oportunidades en la industria alimentaria también es un factor clave que impulsa el mercado mundial de harina de patata. Los productos alimenticios a base de harina de patata proporcionan un rico contenido de fibra que es saludable y ayuda a reducir el contenido de grasa del cuerpo.

Como la harina de patata es fácil de digerir, es muy popular entre las personas mayores, por lo que este factor también está impulsando el crecimiento del mercado de la harina de patata. La harina de patata tiene una mayor vida útil que no afecta la calidad del producto, lo que también es otro factor impulsor del crecimiento del mercado de la harina de patata. Se dice que el consumo de harina de papa promueve el crecimiento del cabello y ayuda en el tratamiento de las canas, lo que también se espera que refuerce el crecimiento de la harina de papa. Como la harina de patata es una rica fuente de vitamina C, ayuda a estimular la inmunidad del cuerpo. Además, contiene flavonoides que mantienen bajo el nivel de colesterol malo, estos factores también impulsarán el mercado de la harina de papa en gran medida en el período de pronóstico.

Almidón de papa

El almidón de patata es un almidón muy refinado que contiene menos proteínas o grasas y es de color blanco claro. El almidón cocido muestra características únicas como sabor neutro, buena claridad, alta fuerza aglutinante, textura larga y una tendencia mínima a formar espuma o volverse amarilla. El almidón de papa se usa en numerosos productos listos para mezclar y listos para comer, como productos horneados, curry y mezclas para postres.

También se utiliza en productos alimenticios precocinados. Se espera que el creciente consumo de alimentos preparados en todo el mundo impulse el crecimiento del mercado de almidón de patata en los próximos años. Se considera que la patata es una materia prima popular para la fabricación de almidón debido a sus propiedades suaves, insípidas e inodoros. Sugiere muchos beneficios para la salud, incluida la absorción de compuestos tóxicos y cancerígenos, regula los niveles de azúcar en sangre y la absorción de varios minerales como el calcio y el magnesio, lo que aumenta la demanda de productos.

Pronóstico de mercado

Se espera que el mercado de almidón de papa modificado crezca en USD 289,37 millones durante 2020-2024. El informe también proporciona el impacto del mercado y las nuevas oportunidades creadas debido a la pandemia de COVID-19. Esperamos que el impacto sea significativo en el primer trimestre, pero que disminuya gradualmente en los trimestres posteriores, con un impacto limitado en el crecimiento económico de todo el año.

Posibles nichos de mercado

El almidón de patata modificado se usa ampliamente en diversas industrias, como alimentos y bebidas, productos farmacéuticos y papel, debido a sus propiedades superiores. Por ejemplo, las propiedades adhesivas y aglutinantes del almidón de patata modificado lo hacen ideal para su uso en las industrias farmacéutica y de cartón ondulado para formular medicamentos y adhesivos. En la industria textil, se utiliza para mejorar el acabado de tejidos. Además, la naturaleza de secado rápido del almidón de patata modificado está aumentando sus aplicaciones en la industria del papel para mejorar la calidad del papel para impresión. Durante el período

de pronóstico, se espera que el crecimiento de estas industrias de usuarios finales tenga un impacto positivo en el mercado global de almidón de papa modificado.

Productos potenciales para la canasta alimenticia en El Salvador

Coco

Productos potenciales

Agua de coco



Aceite de coco para cocinar



Azúcar de coco



Leche de coco



Jabón y Shampoo



Plátano

Productos potenciales

Chips de plátano



Pan dulce



Harina de plátano



Naranja

Productos potenciales

Jugo de naranja



Pan dulce



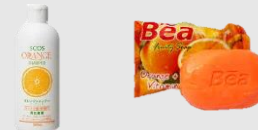
Gelatina



Vinagre



Jabón y Shampoo



Jugos en polvo



Mermelada



Repollo

Productos potenciales

Curtido



Tomate

Productos potenciales

Kétchup



Salsitas condimentadas



Pasta de tomate



Papa

Productos potenciales

Puré de papa



Pan de papa



Harina de papa



Chips de papa



Jabón y Shampoo



Anexos.

Tabla resumen frutales

Variables Cultivos	Coco	Sandía	Naranja	Plátano	Aguacate	Mango
Precio mercado ESA (QQ)	\$14.00	\$18.00	\$22.00	\$24.00	\$40.00	\$36.00
top 10 países importadores	USA, Países Bajos, Singapur, Alemania, Reino Unido, Rusia, Brasil, Canadá, Turquía, China	USA, Alemania, Canadá, China, Francia, Emiratos Árabes Unidos, Países Bajos, Polonia, Reino Unido, España	Países bajos, Francia, Alemania, Rusia, Arabia Saudita, China, Hong Kong, Reino Unido, USA, Emiratos Árabes unidos	USA, Arabia Saudita, El Salvador, Países Bajos, Rumania, Qatar, Reino Unido, Bélgica, España, Senegal	USA, Países bajos, Francia, España, Reino Unido, Canadá, Alemania, Japón, China, Rusia	USA, Países Bajos, Alemania, Reino Unido, Emiratos Árabes Unidos, Tailandia, Francia, Malasia, Arabia Saudita, España
Rendimiento por manzana ESA\$\$	\$8,820.00	\$8,240.40	\$10,487.40	\$7,648.80	\$19,912.00	\$5,929.20
Costos de producción ESA(QQ)	\$1.54	\$4.00	\$3.40	\$4.29	\$5.92	\$2.54
# productos	16 sub productos	7 sub productos	10 sub productos	11 sub productos	7 sub productos	12 sub productos
Zonas geográficas ESA	5 departamentos	4 departamentos	10 departamentos	6 departamentos	4 departamentos	10 departamentos

Tabla resumen hortalizas

Variables Cultivos	Repollo	Tomate	Papa	Yuca	Elote	Pipianes
Precio mercado ESA (QQ)	\$7.20	\$22.50	\$24.00	\$17.00	\$21.00	\$26.00
top 10 países importadores	Hong Kong, USA, Canadá, Malasia, Alemania, Rusia, Tailandia, El Salvador, Singapur, Países Bajos	USA, Alemania, Rusia, Francia, Reino Unido, Pakistán, Países Bajos, Canadá, Arabia Saudita, España	Bélgica, Países Bajos, España, Alemania, Italia, USA, Francia, Portugal, Rusia, Uzbekistán	China, Tailandia, USA, Corea, Países Bajos, Vietnam, Reino Unido, Lao, Canadá, Bélgica	México, Corea, España, Irán, Países Bajos, Italia, Colombia, China, Alemania	USA, Francia, Alemania, Japón, Reino Unido, Países Bajos, Canadá, Rusia, Singapur, Italia
Rendimiento por manzana ESA\$\$	\$12,362.40	\$12,690.00	\$10,800.00	\$4,661.40	\$4,638.90	\$4,589.00
Costos de producción ESA(QQ)	\$1.58	\$11.31	\$9.08	\$3.67	\$4.76	\$8.00
# productos	6 sub productos	5 sub productos	8 sub productos	8 sub productos	15 sub productos	5 sub productos
Zonas geográficas ESA	1 departamentos	11 departamentos	1 departamentos	4 departamentos	5 departamentos	6 departamentos

Tratados o acuerdos Comerciales vigentes

Estados Unidos	CAFTA-DR
México	Alianza del Pacífico, TLC México-CA, Triángulo del Norte
Unión Europea	Acuerdo de Asociación entre Centroamérica y la Unión Europea (ADA)
Reino Unido	Acuerdo de Asociación entre el Reino Unido y Centroamérica.
España	Comisión mixta España- El Salvador
Francia	Relaciones bilaterales, en diversas áreas como política exterior, energía, medio ambiente, inversión en infraestructura, educación y desarrollo económico.
China	Convenios de cooperación adicional en agricultura, turismo, cultura, deportes, comercio y asistencia técnica. Ruta de seda.
Turquía	Protocolo sobre Consultas Políticas entre los Ministerios de Relaciones Exteriores de El Salvador y Turquía
Países Bajos	Cámara Binacional de Comercio El Salvador – Holanda.
Brasil	MERCOSUR
Qatar	Relación bilateral Qatar-El Salvador (acuerdos en finanzas, cultura y deportes.)

Referencias

- ✚ CENTA. (DICIEMBRE de 2019). *Tabla de precios de productos*.
- ✚ FAOSTAT. (2019). *Produccion Cultivos a nivel mundial*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentacion y la Agricultura: <http://www.fao.org/faostat/es/#data/QC>
- ✚ Ministerio de agricultura. (abril de 2010). *Oferta Fruticula de El Salvador*. Obtenido de <http://repiica.iica.int/docs/B0606E/B0606E.PDF>
- ✚ Ministerio de agricultura. (2018). *Anuario de Estadísticas agropecuarias*. El salvador.
- ✚ Ministerio de agricultura. (2018). *Costos de Producción de cultivos Agrícolas*. El Salvador.
- ✚ Ministerio de Agricultura. (2018). *Mapas Tematicos de Frutales y Hortalizas*.
- ✚ ORBIS, Tendencias de mercado
- ✚ Trademap, importaciones y exportaciones frutas y hortalizas
- ✚ Statista: Estadísticas de frutas y hortalizas