



PRO ECUADOR
Negocios sin fronteras

Estudio de mercado **FRUTA DESHIDRATADA** en España

Ministerio de Producción,
Comercio Exterior, Inversiones y Pesca


Gobierno
del **Ecuador**

GUILHERMO LASSO
PRESIDENTE

CONTENIDO

1. PRODUCTO Y SUBPARTIDA ARANCELARIA	1
1.1 Descripción del producto.....	1
1.2 Subpartida arancelaria	1
2. INFORMACIÓN DE MERCADO	2
2.1 Datos de producción	2
2.2 Segmento de mercado	2
2.3 Tendencias de consumo	2
3. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	3
3.1 Diferentes usos del producto.....	3
3.2 Requisitos de Calidad	3
3.3 Embalaje.....	3
3.4 Etiquetado	4
4. COMERCIO EXTERIOR.....	5
4.1 Principales países importadores de frutas deshidratadas	5
4.2 Países proveedores de fruta deshidratada	7
4.3 Análisis de la competencia	9
4.4 Análisis logístico	9
5. CANALES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	10
6. ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN COMERCIAL.....	11
6.1 Promoción al consumidor.....	11
6.2 Ferias y eventos de promoción comercial 2022-2023	12
7. CERTIFICACIONES	12
8. BARRERAS ARANCELARIAS Y NO ARANCELARIAS	13
8.1 Barreras arancelarias	13
8.2 Barreras no arancelarias	14
9. PRECIOS.....	14
10. CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIONES.....	15
10.1 Conclusión	15
10.2 Recomendaciones	16
REFERENCIAS	17

FRUTA DESHIDRATADA EN ESPAÑA

1. PRODUCTO Y SUBPARTIDA ARANCELARIA

1.1 Descripción del producto



Las frutas deshidratadas o secas son frutas frescas y naturales que han sido sometidas a un proceso de deshidratación o secado que conserva todos los beneficios, propiedades y vitaminas de las frutas frescas al mismo tiempo que reduce su contenido interno de agua. En el pasado, este proceso de deshidratación de frutas fue muy utilizado, especialmente en las zonas

rurales de nuestro país, para conservar las frutas y prolongar su vida útil. Se trata de una técnica muy tradicional y extendida que actúa sobre tres determinantes: el aire, la temperatura y la humedad. Esto reduce el contenido de agua de la propia fruta al 20% de su peso original. Posteriormente, cuando la fruta se queda sin agua, las bacterias no pueden sobrevivir en este nuevo entorno, lo que detiene el crecimiento de microorganismos que causan el deterioro y la descomposición de la fruta.

1.2 Subpartida arancelaria

La subpartida identificada en el Arancel Integrado en las Comunidades Europeas de las principales frutas deshidratada exportadas es la siguiente:

SUBPARTIDA	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
08 04 30 00 10	Piña deshidratada
08 03 90 90	Plátano deshidratado
	Banano deshidratado
08 04 50 00 89	Mango deshidratado

2. INFORMACIÓN DE MERCADO

2.1 *Datos de producción*

Aunque España es un país productor de una gran variedad de frutas, como son las frutas de hueso, frutos rojos, pitahaya roja, cítricos, plátano de canarias, entre otros, no se han encontrado datos oficiales en cuanto a la producción de fruta deshidratada como tal en el país.

2.2 *Segmento de mercado*

El comercio de frutas deshidratadas en el mercado español, consta de 3 segmentos:

1. Venta al por menor: supermercados, tiendas de alimentación, herbolarios, etc.
2. Canal HORECA: coctelería, pastelería, bollería, etc.
3. Venta a granel

Para mayor detalle, revisar el punto 5) Canales de distribución y comercialización.

2.3 *Tendencias de consumo*

- El mayor consumo de frutas deshidratadas se debe a la tendencia mundial de consumir alimentos nutritivos y saludables. Las frutas deshidratadas contienen una mayor concentración de fibra dietética y minerales como hierro, calcio, magnesio.
- Entre las tendencias mencionadas por los consumidores europeos destacan la demanda de producción sostenible de alimentos, el uso de envases reciclables, y la responsabilidad social de los fabricantes.
- Suele ser consumido como aperitivo entre horas, sobre todo como sustituto de frutas en fresco.
- Son ingredientes idóneos para elaborar ensaladas (sobre todo las pasas, ciruelas, manzanas o plátanos secos) u otros platos de verduras, carnes y pescados.
- Se utilizan también en la elaboración de postres.
- Existe una creciente demanda de alimentos orgánicos.

3. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

3.1 *Diferentes usos del producto*

En España es común la utilización de frutas deshidratadas en bocadillos, confitería, productos horneados, barras, postres, yogur, otros productos lácteos, cereales para el desayuno, purés o rellenos, coctelería, bollería, etc.

3.2 *Requisitos de Calidad*

- Control de los contaminantes alimenticios en alimentos.
- Control de los residuos de plaguicidas en productos alimenticios de origen vegetal y animal.
- Control sanitario de los productos alimenticios de origen no animal.
- Control fitosanitario.
- Trazabilidad, cumplimiento y responsabilidad en los alimentos y los empaques.
- Etiquetado de productos alimenticios.
- Voluntario - Productos de producción ecológica

3.3 *Embalaje*

El tipo de embalaje que se utiliza en el producto de frutas deshidratadas son:

- **Bolsas de polietileno con auto cierre:** Es un tipo de bolsa que posee un sistema de resellado, son flexibles y aptas para la conservación de las características organolépticas del producto por más tiempo.
- **Bolsas plásticas de BOPP:** Es una película de polipropileno con un revestimiento que permite que sea termo sellado. Su característica principal es la barrera de protección que ofrece para evitar la entrada o salida de humedad, son más livianos y resisten diferentes temperaturas de sello.
- **Bolsas plásticas de FILM:** Son fabricadas en polietileno de baja densidad, poseen una gran transparencia y flexibilidad.
- **Envases de plástico – ácido poliláctido (PLA):** Recipientes relativamente poco profundos.
- **Tarros de polipapel:** Envase que asegura la frescura del producto y permite mantenerlo por más tiempo una vez que ha sido abierto.
- **Cajas de cartón:** Soportan muy bien la manipulación y casi todo tipo de movimiento que se puede presentar durante el transporte del producto.

Los materiales utilizados en el embalaje de este producto se encuentran establecidos en el Reglamento (UE) n° 10/2011 de la comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. El Reglamento establece las normas específicas aplicables a los materiales y artículos plásticos para su uso seguro, dispone la adopción de medidas específicas respecto de los grupos de materiales y objetos y describe al detalle el procedimiento de autorización de las sustancias a nivel de UE cuando una medida específica establezca una lista de sustancias autorizadas.

3.4 Etiquetado

Todos los productos alimenticios comercializados en la Unión Europea deben cumplir con las normas de etiquetado de la Unión Europea, cuyo objetivo es garantizar que los consumidores reciban toda la información esencial para tomar una decisión informada al comprar sus productos alimenticios.

El etiquetado de este tipo de productos, está regulado por el Reglamento n°1 1169/2011 (que deroga el Consejo Directivo 2000/13/EC, OJ L-109 06/05/2000) y debe cumplir con las siguientes condiciones:

- Nombre del producto bajo el cual será vendido: Ni el nombre de la marca ni el de fantasía puede sustituir el nombre genérico, sólo puede ser usado adicionalmente a este. Las condiciones físicas (deshidratado, congelado, ahumado, etc.) deben ser incluidas ya que la omisión de estas puede confundir al cliente.
- Lista de ingredientes, incluidos aditivos en decreciente orden de peso.
- Peso neto de los productos pre-empaquetados.
- Fecha mínima de durabilidad (fecha de caducidad), en el orden de día, mes y año precedida por la frase “consumir antes de”, o “consumir durante” según las características del producto.
- Condiciones especiales de almacenamiento.
- Marca o nombre de la empresa y dirección del fabricante, empaquetador o vendedor establecido en la Comunidad Europea.
- Número de lote, precedido por la letra L.

Tamaño y Peso:

El tamaño y el peso de las frutas deshidratadas destinadas a la exportación varían. Por ejemplo:

- Después de cortar el plátano en rodajas, se deshidrata con un grosor de 0,0020 mm.

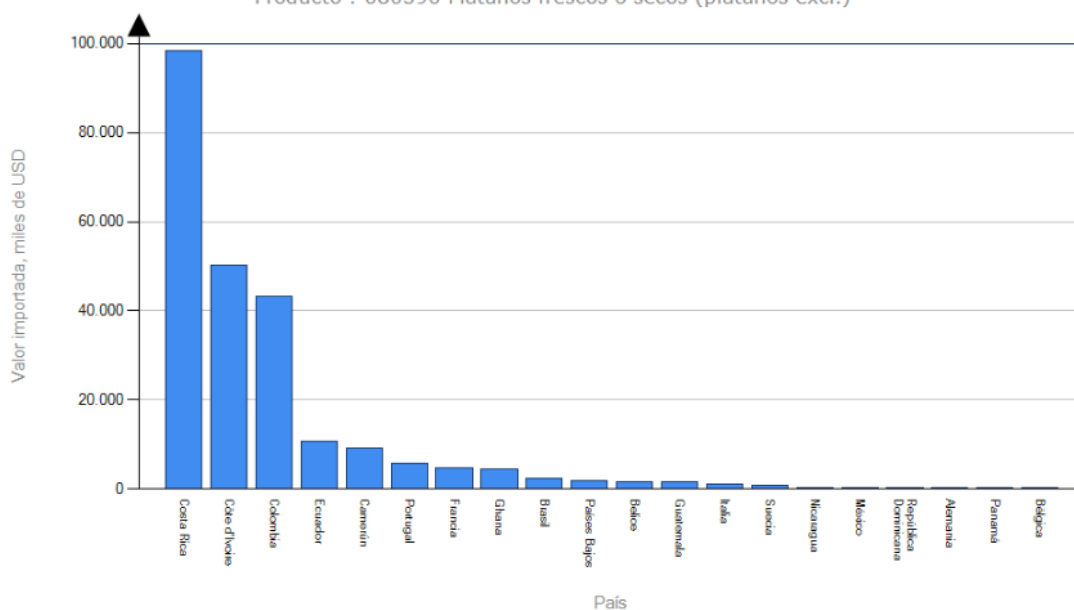
- Para deshidratar el mango, se corta en rodajas con un grosor de 0,0040 mm.
- Para deshidratar la piña, se corta en rodajas con un grosor de 0,0030 mm.

4. COMERCIO EXTERIOR

4.1 Principales países importadores de frutas deshidratadas

Como principal importador de banano deshidratado está Estados Unidos con un total de 16.70%, Alemania con un 7.10%, Rusia con un 7%, China con un 6.8% y Japón con un 6.4% del total de las importaciones a nivel mundial de este producto.

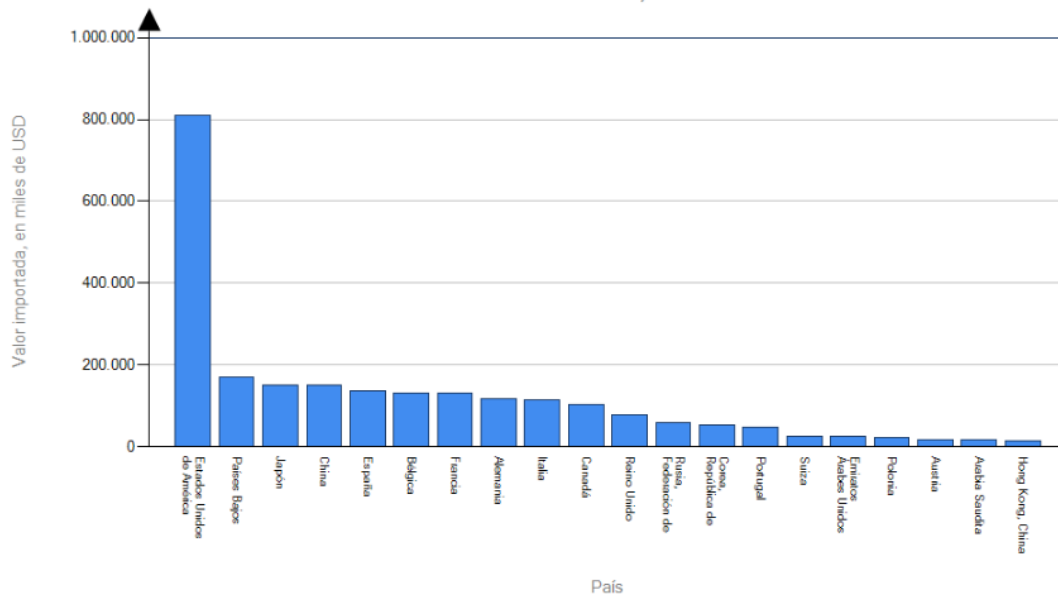
Lista de los mercados proveedores para un producto importado por España en 2021
Producto : 080390 Plátanos frescos o secos (plátanos excl.)



Fuente: Centro de Comercio Internacional, TradeMap
Elaboración: Oficina Comercial del Ecuador en Madrid

Como principal importador de piña deshidratada esta Estados Unidos con un total de 30.70%, Países Bajos con un 6.50%, Japón con un 5.80%, China con un 5.70% y España con un 5.20% del total de las importaciones a nivel mundial de este producto.

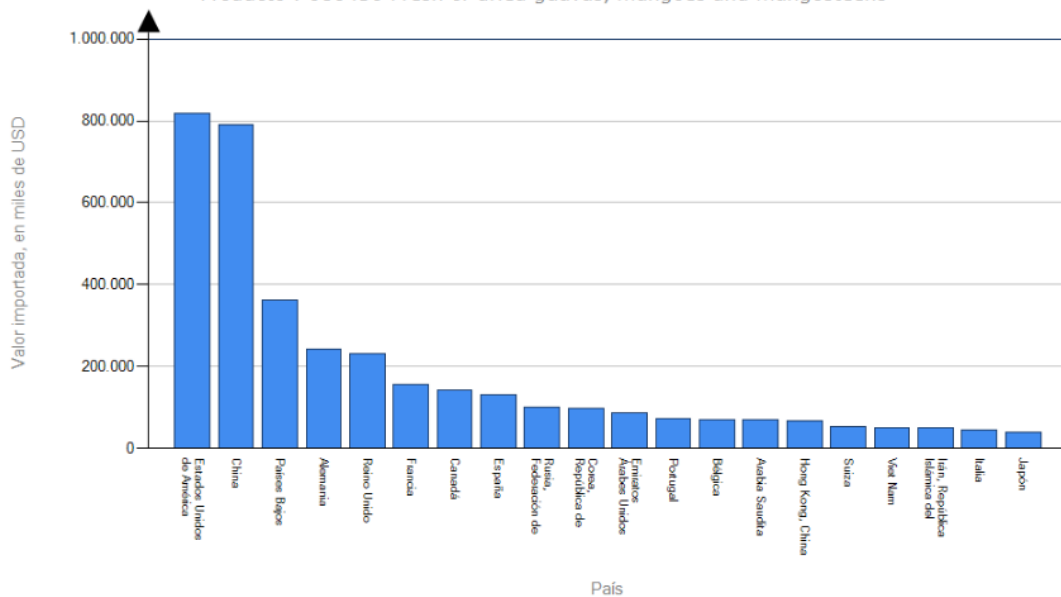
Lista de los países importadores para el producto seleccionado en 2021
Producto : 080430 "Piñas ""ananás"", frescas o secas"



Fuente: Centro de Comercio Internacional, TradeMap
Elaboración: Oficina Comercial del Ecuador en Madrid

Como principal importador de mango y guayaba deshidratada esta Estados Unidos con un total de 19.15%, China con un 18.80%, Países Bajos con un 8.60%, Alemania con un 5.80% y Reino Unido con un 5.50% del total de las importaciones a nivel mundial de este producto.

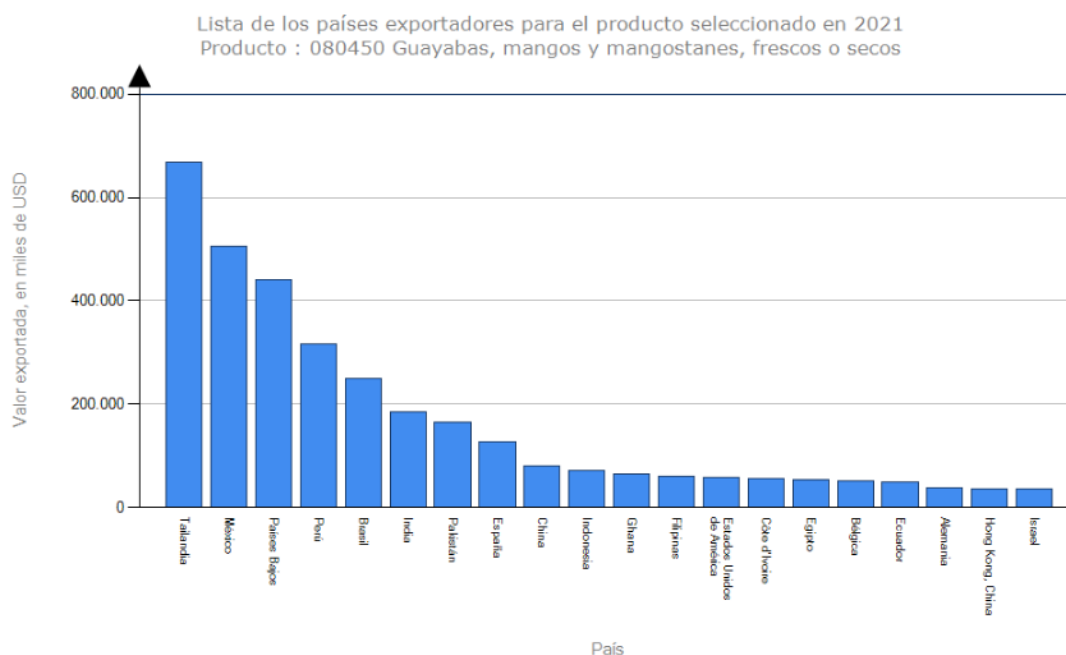
Lista de los países importadores para el producto seleccionado en 2021
Producto : 080450 Fresh or dried guavas, mangoes and mangosteens



Fuente: Centro de Comercio Internacional, TradeMap
Elaboración: Oficina Comercial del Ecuador en Madrid

4.2 Países proveedores de fruta deshidratada

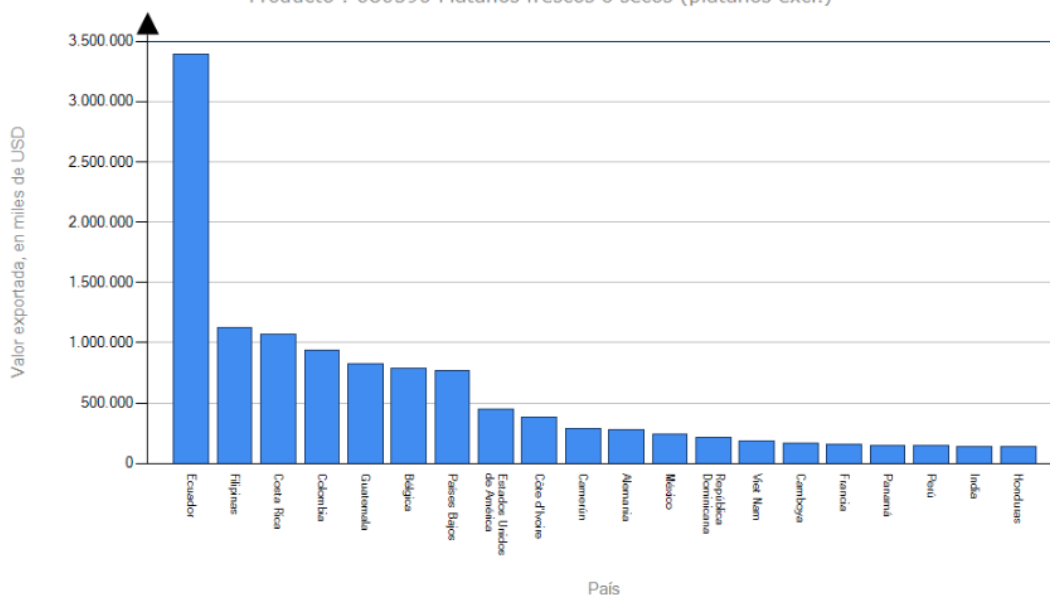
Como principal exportador de mango y guayaba deshidratada está Tailandia con un total de 17.80%, México con un 13.50%, Países Bajos con un 11.80%, Perú con un 11.80% y Brasil con un 8.40% del total de las exportaciones a nivel mundial de este producto.



Fuente: Centro de Comercio Internacional, TradeMap
Elaboración: Oficina Comercial del Ecuador en Madrid

Como principal exportador de banano deshidratado está Ecuador con un total de 26%, Filipinas con un 8.60%, Costa Rica con un 8.20%, Colombia con un 7.20% y Guatemala con un 6.30% del total de las exportaciones a nivel mundial de este producto.

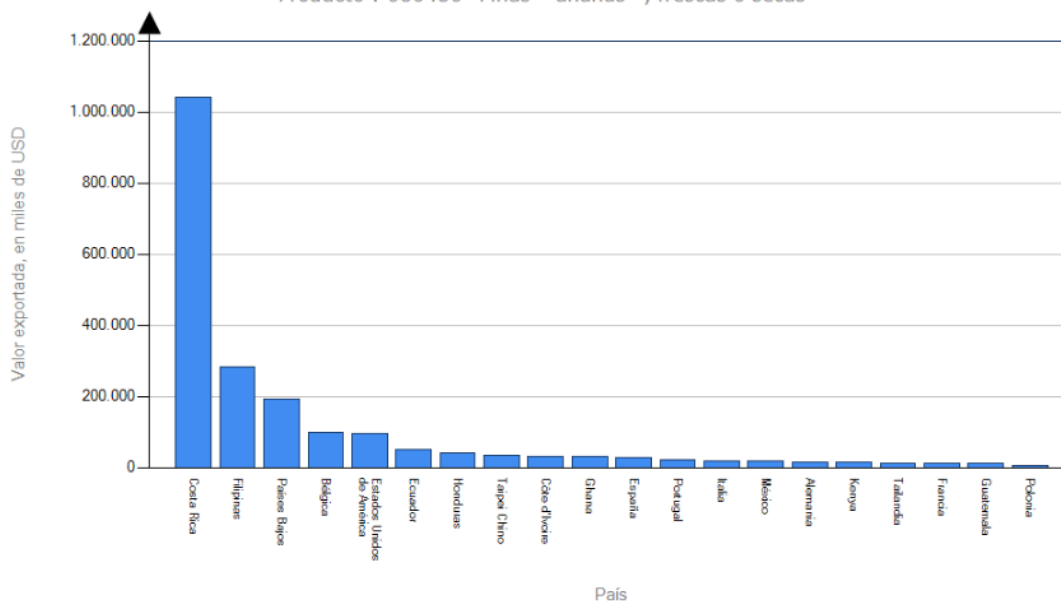
Lista de los países exportadores para el producto seleccionado en 2021
Producto : 080390 Plátanos frescos o secos (plátanos excl.)



Fuente: Centro de Comercio Internacional, TradeMap
Elaboración: Oficina Comercial del Ecuador en Madrid

Como principal exportador de piña deshidratada está Costa Rica con un total de 48.60%, Filipinas con un 13.20%, Países Bajos con un 9%, Bélgica con un 4.60% y Estados Unidos con un 4.60% del total de las exportaciones a nivel mundial de este producto.

Lista de los países exportadores para el producto seleccionado en 2021
Producto : 080430 "Piñas ""ananás"", frescas o secas"



Fuente: Centro de Comercio Internacional, TradeMap
Elaboración: Oficina Comercial del Ecuador en Madrid

Cabe destacar que la producción de estos grandes proveedores de fruta deshidratada como son Países Bajos, Estados Unidos, y Bélgica, se genera en gran parte gracias a su importación de frutas frescas de países con mayor producción de fruta como Colombia, Brasil, Ecuador entre otros países de Latinoamérica.

4.3 *Análisis de la competencia*

BRASIL:

Brasil, el mayor exportador de mango y guayaba deshidratada a España, exporta alrededor de 49,411 toneladas (USD\$ 60,905) en el 2021. Cabe destacar que las importaciones de España representan 3.1% de las importaciones mundiales para este producto, su posición relativa en las importaciones mundiales es 8.

COSTA RICA:

Costa Rica es uno de los mayores exportadores de piña y banano deshidratado a España, exporta aproximadamente 145,884 toneladas de piña deshidratada de lo cual las importaciones de España representan 5.2% de las importaciones mundiales para este producto, su posición relativa en las importaciones mundiales es 5, donde costa rica cuenta con el 48.60% de las importaciones que realiza España de dicho producto. Adicionalmente, España importa alrededor de 164,816 toneladas de banano deshidratado de lo cual las importaciones de España representan 1.6% de las importaciones mundiales para este producto, su posición relativa en las importaciones mundiales es 15, sumando aproximadamente USD\$ 211,585 (miles) en exportaciones a España de ambos productos antes mencionados en el 2021 con un 0% de arancel.

4.4 *Análisis logístico*

El comercio de frutas deshidratadas en España es un nicho exclusivo de mercado, en el cual se comercializa en pequeñas cantidades, sin embargo, debido a que el producto puede durar bastante tiempo sin estropearse o dañar la calidad, se puede realizar las exportaciones de esta vía marítima, para que el precio al consumidor sea menor.

Se lo considera el medio de transporte más efectivo, ya que debido a su precio más bajo se permite ser competitivo en el mercado “saludable”.

En el caso de productos secos como lo son las frutas deshidratadas, el envío se puede realizar en contenedor ya que no necesitan control de temperatura y pueden viajar a temperatura ambiente. El tiempo de envío vía marítima dura aproximadamente entre 20 a 30 días desde Ecuador a España, dependiendo de la ciudad de origen y destino del envío.

Tiempo de tránsito:

PUERTO DE ORIGEN	PUERTO DE DESTINO	TIEMPO DE TRÁNSITO (días)
Guayaquil - Ecuador	Valencia - España	20 días

- Este tipo de servicio es directo, sin paradas y tiene una frecuencia de cada 7 días, es decir semanalmente.
- La distancia en kilómetros se aproxima a los 10.000 kilómetros.
- Se embarca la carga en el Puerto Marítimo de Guayaquil, Ecuador, Libertador Simón Bolívar y se descarga en el Puerto de Valencia, localizado en Valencia, España.

5. CANALES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Minoristas y proveedores de servicios de alimentación, incluidas las grandes cadenas de venta al por menor, se abastecen de frutas deshidratadas de importadores internacionales.

Mayoristas Regionales:

El objetivo principal de los mercados mayoristas es ayudar a fijar los precios de los productos. Debido a la centralización de la oferta y a su conflicto con la demanda en un entorno competitivo y eficiente, el sistema de precios resultante pretende asignar los recursos de forma competitiva y eficiente.

El sistema de precios resultante debe ser capaz de asignar los recursos de forma eficiente en un entorno competitivo y eficiente.

Los mercados minoristas y los proveedores de servicios alimentarios reciben los frutos secos de los mayoristas regionales.

Mercado minorista:

Existen tres figuras en relación con la comercialización en la distribución minorista:

- Los supermercados e hipermercados, que se caracterizan por ser tiendas con un surtido limitado de productos de alta rotación y consumo generalizado,

Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19

Teléfono: +593 4 2591370

Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira

Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9

Teléfono: 593 2 3948760

Manta: Puerto Pesquero de San Mateo **Teléfono:** 593 5 26661009

www.produccion.gob.ec

generalmente de la marca del distribuidor a precios reducidos, están integrados por los servicios de medianas (supermercados), grandes (hipermercados), y tiendas de descuento, que se caracterizan por ser tiendas con un surtido limitado de productos de alta rotación y consumo generalizado, generalmente de la marca del distribuidor a precios reducidos.

- Las empresas familiares y tradicionales, así como los mercados de alimentos y los centros comerciales, se encuentran en tiendas tradicionales de poca superficie.
- Otros métodos de distribución al por menor son las tiendas del barrio, pequeños supermercados express, cafeterías, tiendas especializadas como herbolarios y de deporte. Así mismo, otro canal de distribución tomando fuerza es la venta online.

6. ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN COMERCIAL

6.1 Promoción al consumidor

- Brindar información a los consumidores sobre el sabor, beneficios para la salud, así como recomendaciones de cómo conservar y consumir las frutas deshidratadas, mediante el uso de redes sociales como Instagram y Tiktok promocionadas por “influencers” dedicados a la vida saludable y de esta manera llegar a un gran número de consumidores.
- El peso que tienen los “influencers” hoy en día es extremadamente importante en el mundo del marketing, en especial si es un producto nuevo en el mercado. Como estrategia de promoción eficaz, se recomienda contratar a dichos influencers (o canjear sus servicios por productos), para que hagan conocer el producto a sus millones de seguidores.
- Los consumidores pueden visitar el sitio web y redes sociales que contienen más información sobre el producto, mediante el uso de un código QR en la etiqueta.
- El envase y tipo de embalaje es esencial en términos de técnicas de marketing, ya que es lo primero que llama la atención del consumidor. El uso de una paleta de colores específica, la tipografía o la iconografía que evocan elementos naturales, el uso de la madera, el papel reciclado o las representaciones de personas en buena forma física, como las que practican deportes, comunican un ideal de salud y bienestar.

6.2 Ferias y eventos de promoción comercial 2022-2023

Los mercadillos, ferias, y eventos publicitarios otorgan grandes oportunidades con el fin de promocionar productos y servicios a los mayoristas e importadores españoles.

A continuación, se detallan las ferias y eventos más significativos para la promoción de frutas deshidratadas en España:

FERIAS DEL SECTOR	FECHA	UBICACIÓN	WEB
MADRID FUSION Congreso Feria de Gastronomía	Del 23 al 25 de enero del 2023	Madrid	https://www.madridfusion.net/
SALON GOURMET Feria de Alimentación y Bebidas Gourmet	Del 17 al 20 de abril del 2023	Madrid	https://www.gourmets.net/salon-gourmets
ORGANIC FOOD IBERIA Feria Internacional del sector de alimentos ecológicos	Del 07 al 08 de junio del 2023	Madrid	https://www.organicfoodiberia.com/
ALIMENTARIA FoodTech	Del 26 al 29 de septiembre del 2023	Barcelona	https://www.alimentariafoodtech.com/
FRUIT ATTRACTION Feria Internacional del sector de Frutas y hortalizas	Del 04 al 06 de octubre del 2022	Madrid	https://www.ifema.es/en/fruit-attraction
ALIMENTARIA Feria de Alimentación y Bebidas	Septiembre 2024	Barcelona	https://www.alimentaria.com/

7. CERTIFICACIONES

Aunque las certificaciones no son requerimiento obligatorio para la importación de frutos deshidratados, son un factor de competitividad al momento de abrir mercado, entre las principales tenemos:

Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19

Teléfono: +593 4 2591370

Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira

Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9

Teléfono: 593 2 3948760

Manta: Puerto Pesquero de San Mateo **Teléfono:** 593 5 26661009

www.produccion.gob.ec



- **Certificación Quality Assurance International QAI:** Está diseñada para certificar cada paso de la cadena de producción orgánica: plantaciones, instalaciones postcosecha, manipulaciones del producto, etc.
- **Certificación Fair Trade:** Sistema de certificación para productos que cumplen con los estándares medioambientales, laborales y de desarrollo establecidos por la Fair Trade Labelling Organizations International.
- **IFS (International Food Standard):** Norma Internacional de Alimentos ha sido desarrollada por la Federación Alemana de Detallistas (HDE), la Federación Francesa de Empresas detallistas y de Distribución (FCD), y la Asociación Italiana de Detallistas (COOP). Es un protocolo cuyo objetivo es que los fabricantes y los proveedores de productos para las distribuidoras y grandes superficies de Francia, Alemania e Italia suministren productos seguros conforme a las especificaciones y a la legislación vigente. Esta norma se ha desarrollado para todo tipo de distribuidor (todos los tamaños de empresas y comercios, independientes o no) y para los mayoristas con actividades similares (por ejemplo, de actividades de “cash and carry”).

Por tanto, podemos encontrar diferentes versiones de esta norma según su ámbito de aplicación. En el caso del sector alimenticio existe el IFS Food, específico para empresas que procesan alimentos bajo marcas propias o “marcas blancas” o empresas que empaquetan productos alimentarios a granel. Se aplica a:

- El proceso y tratamiento y/o
 - La manipulación de productos a granel y/o
 - Las actividades realizadas durante el primer empaquetado
- **Norma BRC, British Retail Consortium:** Norma aceptada a nivel mundial, que cumple con la normativa ISO 22000 en lo referente a seguridad alimentaria y a su vez, la refuerza con un Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

8. BARRERAS ARANCELARIAS Y NO ARANCELARIAS

8.1 Barreras arancelarias

Las frutas deshidratadas ecuatorianas ingresan con 0% arancel a la UE y el EFTA, ya que reciben beneficios arancelarios debido al convenio internacional firmado con la UE.

ECUADOR			
PRODUCTO	ARANCEL	ACUERDO COMERCIAL	
		UNIÓN EUROPEA	EFTA
Papaya Deshidratada	0%	SI	SI
Banano Deshidratado	0%	SI	SI
Piña Deshidratada	0%	SI	SI
Mango Deshidratado	0%	SI	SI

Fuente: Access2markets

Elaboración: Oficina Comercial del Ecuador en Madrid

8.2 Barreras no arancelarias

La normativa de la Unión Europea para el comercio de productos alimentarios es extremadamente rigurosa. Deben cumplir los siguientes requisitos cuando se trata de frutas deshidratadas:

- **Niveles máximos de residuos/plaguicidas:** Tiene por objeto limitar los residuos de plaguicidas en las frutas deshidratadas importadas en la Unión Europea.
- **Reglamento sobre aditivos aprobados:** Trata de los compuestos no nutritivos que pueden añadirse legalmente a algunos o todos los alimentos.
- El dióxido de azufre (para aclarar y conservar el color) está permitido en ciertos grupos de frutas deshidratadas, pero sólo en concentraciones determinadas, que deben figurar en la lista de ingredientes de la etiqueta del envase.

9. PRECIOS

Los precios de las frutas deshidratadas son volátiles y cambian diariamente. Dependen sobre todo de la disponibilidad de la oferta, que a su vez depende de las condiciones meteorológicas que pueden cambiar.

En este estudio se observan varios tipos de frutas por lo que cada una tiene sus propias características y propiedades, lo que hace que no haya ningún tipo de correlación en

Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19

Teléfono: +593 4 2591370

Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira

Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9

Teléfono: 593 2 3948760

Manta: Puerto Pesquero de San Mateo **Teléfono:** 593 5 26661009

www.produccion.gob.ec

cuanto al precio de cada tipo. El precio de cada fruta deshidratada es afectado mayoritariamente por el precio original de cada fruta antes de su proceso, su nivel de conservación y dificultad y tipo de tratado de deshidratación de cada fruta. Cada fruta tiene propiedades totalmente distintas (textura, densidad, fuerza, etc) por lo que extraer la humedad hasta un nivel entre 10%-25% requiere un tratado distinto según la fruta.

FRUTA DESHIDRATADA	PRECIO/ KILO	SUPERMERCADO	PAÍS
PAPAYA	8,20 €	CARREFOUR	ESPAÑA
PIÑA	7,07 €	CARREFOUR	ESPAÑA
MANZANA	30,50 €	CORTE INGLES	ESPAÑA
CIRUELAS	18,40 €	CORTE INGLES	ESPAÑA
PLÁTANO	11,37 €	CARREFOUR	ESPAÑA
PLÁTANO	13,90 €	AL CAMPO	ESPAÑA
MANGO	18,80 €	AL CAMPO	ESPAÑA
PIÑA	21,00 €	MERCADONA	ESPAÑA
MANGO	21,67 €	MERCADONA	ESPAÑA

10. CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIONES

10.1 Conclusión

Como resultado de la variación y cambios de tendencia de consumo en el mercado español, se prevé una mayor demanda de snacks constituidos por frutas, vegetales, o frutas deshidratadas y snacks de frutas, o productos que los contengan.

Todo producto relacionado con la frase “saludable” tendrá mayor peso en los consumidores de hoy en día, ya que tanto la salud física como mental se ha vuelto fundamental al momento de tomar decisiones de compras alimenticias, especialmente en la compra de snacks. Así mismo se ha dado a notar el crecimiento de la demanda de productos listos para consumir de forma rápida y fácil, no sólo salados si no también con productos naturales, como lo son las frutas deshidratadas, secas y frescas. Es por esto que las industrias españolas modernas están incorporando la venta de productos

Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca

Guayaquil: Av. Malecón 100 y Av. 9 de octubre, Edif. La Previsora, pisos 15-18-19

Teléfono: +593 4 2591370

Quito: Av. Amazonas entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira

Plataforma Gubernamental de Gestión Financiera, pisos 8 y 9

Teléfono: 593 2 3948760

Manta: Puerto Pesquero de San Mateo **Teléfono:** 593 5 26661009

www.produccion.gob.ec

con estandarización de tamaño bolsillo, por lo que se puedan consumir de manera rápida y sencilla, ya que la comodidad siempre será un factor a favor para el producto y la empresa.

Adicionalmente, cabe recalcar sobre cómo el crecimiento de alergias e intolerancias a ciertos aditivos y productos alimenticios en la población española incrementará la demanda de productos naturales y sin ningún tipo de aditivos, dando lugar a novedades sobre nuevos productos en la industria alimenticia, entre ellos la innovación de frutas deshidratadas.

10.2 Recomendaciones

Debido a que el producto ecuatoriano, en cuanto a frutas deshidratadas, no es muy conocido a nivel mercado, se recomienda, para el futuro éxito del producto, lo siguiente:

- Adecuar el producto al mercado al que va enfocado. Si el producto se enfoca en los deportistas, por ejemplo, se debe destacar el hecho de que el producto es bajo en calorías, fácil de consumir y portar a todas partes, haciéndolo la mejor opción de snack. Por otro lado, si se enfoca al mercado ecológico, se debe destacar que el producto pertenece a esa rama, demostrándolo con sellos o descripciones en el envase.
- El uso de las ferias y eventos como herramienta de promoción del producto es sumamente importante y recomendable para los exportadores ecuatorianos que desean hacer conocer su mercancía.
- Tener en cuenta que la producción ecológica de este tipo de mercancía es identificada como una característica que el cliente español valora cada vez más (en este caso, frutas ecológicas).
- Se recomienda que las empresas ecuatorianas responsables de la exportación de frutas deshidratadas obtengan certificaciones de calidad para así promover la imagen del producto ecuatoriano de alta calidad.
- Se debe recalcar que no es suficiente ofrecer un producto de alta calidad con certificados que avalen un proceso de fabricación sostenible; si el envase no se ajusta a las normas de reciclaje exigidas por los importadores y las plataformas de comercialización, será una desventaja en el mercado de destino. Por eso los empaquetados y las etiquetas del producto tienen que ser aptas para la posibilidad de reciclaje.

REFERENCIAS

- Importpromotiondesk.com. 2022. [online] Available at: https://www.importpromotiondesk.com/fileadmin/user_upload/Publikationen/factsheet/obst_gemuese/200706_PFS_FreshTropicalFruits_ES_web_v1.pdf
- Blanchemain, I. (2022). Dried Fruits in China | OEC. OEC - The Observatory of Economic Complexity. <https://oec.world/en/profile/bilateral-product/dried-fruits/reporter/chn>
- Statista. (2022, May 10). Dried fruit production worldwide 2009/10-2021/22. <https://www.statista.com/statistics/1025671/total-dried-fruits-global-production>
- Montesino, J. L. (2020, February 24). Fruta deshidratada: ¿Qué es y cómo se fabrica? ComeFruta. <https://comefruta.es/fruta-deshidratada-ques#:~:text=La%20fruta%20deshidratada%20o%20desecada,vitaminas%20de%20la%20fruta%20fresca.>
- AM Cargo. (2019, April 2). Transporte marítimo a Estados Unidos desde Valencia y Barcelona. <https://www.amcargo.es/transporte-maritimo/estados-unidos/>
- de Tarragona, D. (2021, July 17). De Izmir a Tarragona, 2.200 kilómetros de ruta por el mar Mediterráneo, en tan sólo dos días y medio. <https://www.diaridetarragona.com/tarragona/de-tarragona-a-turquia-la-ruta-mas-rapida-para-las-mercancias-20210709-0036-JIDT202107090036#:~:text=De%20Izmir%20a%20Tarragona%20C%202.200,s%20C3%B3lo%20dos%20d%C3%ADas%20y%20medio>
- Consulta de clasificación arancelaria – Servicio Nacional de Aduana del Ecuador. (2022). Servicio Nacional de Aduana del Ecuador. <https://www.aduana.gob.ec/consulta-de-clasificacion-arancelaria/>

- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2016). Frutas Deshidratadas en el mercado Español. PDF. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/349143/pp5.pdf>
- Comisión Europea. (2022, June 14). *Access2 Markets Acuerdo Comercial UE-Colombia-Perú-Ecuador*. ACCESS 2 MARKET. <https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/es/content/acuerdo-comercial-ue-colombia-ecuador-peru>
- ICEX. (2021, Octubre). *Guía de trámites y documentos de exportación*. Departamento de Ventana Global. ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E. https://www.icex.es/icex/wcm/idc/groups/public/documents/documento_anexo/mdez/mju1/~edisp/dax2013255463.pdf
- Promperú. (2011, November). *El proceso de exportación y las oportunidades comerciales para los alimentos*. Requisitos de Acceso de Alimentos a Los Principales Mercados Internacionales. <https://www.fao.org/fileadmin/templates/olq/documents/lima/nac/P10-ExportacionAlimentos-PROMPERU-AMiyagusuku081111.pdf>
- Portal Único de Tramites Ciudadanos. (2021, November 2). *Emisión de Certificados de Origen de productos originarios de Ecuador para exportación | Ecuador - Guía Oficial de Trámites y Servicios*. GOB.EC. <https://www.gob.ec/mpceip/tramites/emision-certificados-origen-productos-originarios-ecuador-exportacion>
- Cantos, Alvarado, K. G. (2015, February). *Plan de exportación de productos agroindustriales del Ecuador en el sector alimenticio: Frutas deshidratadas hacia Berlín-Alemania*. Universidad Politécnica Salesiana Ecuador-PDF. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/10019/1/UPS-GT001022.pdf>
- Mercadona. (n.d.). *Mercadona compra online*. Retrieved June 27, 2022, from <https://tienda.mercadona.es/search-results?query=fruta%20deshidratada>
- Al Campo. (n.d.). *Al campo Online*. Al Campo Supermercado. Retrieved June 26, 2022, from <https://www.alcampo.es/compra-online/alimentacion/aperitivos-aceitunas-y-frutos-secos/frutos-secos/frutos-deshidratados/fruta-deshidratada/c/WFrutadeshidratada>