

2020



Sandía



PERÚ

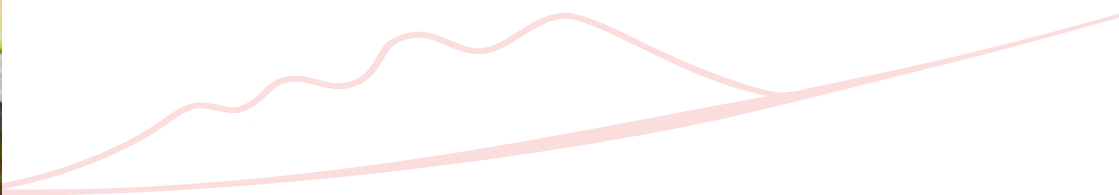
Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo





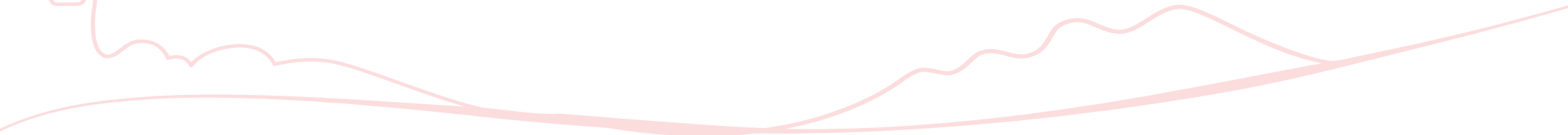
SANDÍA

Este perfil de producto ha sido elaborado en el mercado ecuatoriano por la consultora Incorpec Solutions, utilizando fuentes primarias y secundarias. El trabajo realizado por la consultora ha sido supervisado y validado por la OCEX Quito, y ha contado con la colaboración de la Dirección de Desarrollo de Mercados Internacionales del MINCETUR. Se autoriza la reproducción de la información contenida en este documento siempre y cuando se mencione la fuente: "MINCETUR - Plan de Desarrollo de Mercado de Ecuador – Perfil Sandía".



Índice

01. Descripción del producto	06	07. Instituciones y gremios	27
02. Análisis de mercado	07	08. Fuentes de información	28
03. Tendencias de consumo	11		
04. Condiciones del acceso al mercado	15		
05. Canales de distribución	21		
06. Actividades de promoción comercial	26		



01

1. Descripción del producto

Para el desarrollo de este estudio se analiza la información perteneciente al producto sandía. La partida arancelaria a ser considerada es la siguiente:

Tabla 1: Partida arancelaria de la sandía

Producto	Subpartida nacional Ecuador	Subpartida nacional Perú
Sandías frescas	0807.11.00.00	0807.11.00.00

Fuente: SENA E



02

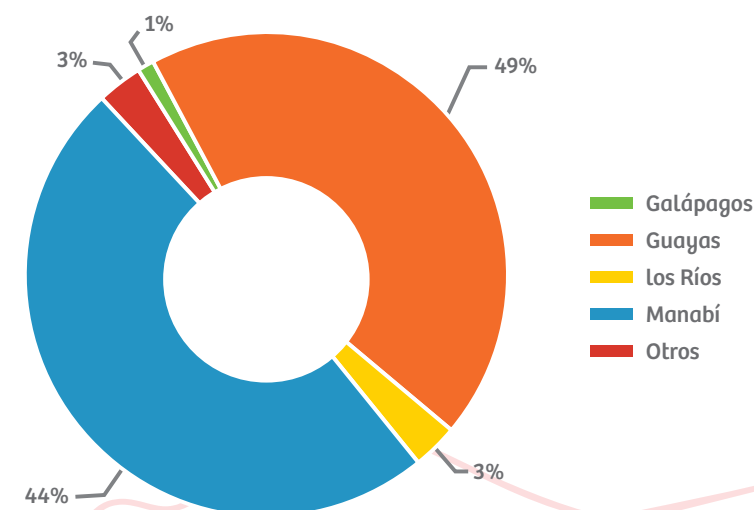
2. Análisis del mercado

2.1. Producción local

Las provincias que cuentan con mayor superficie cultivada de sandía son Guayas con 49% y Manabí con 44%, continúan Los Ríos y Galápagos que tienen una participación respectiva de 3% y 1%, y otras provincias con 3%. Cabe recalcar que la información presentada en el gráfico corresponde únicamente a los monocultivos, es decir a la superficie que está

cultivada sólo con sandía. La provincia del Guayas, cuenta con una importante red vial de primer y segundo orden que la enlaza con el resto del Ecuador. El terminal marítimo de Guayaquil permite movilizar la mayor parte de importaciones y exportaciones ecuatorianas, además el aeropuerto internacional opera permanentemente con numerosas líneas aéreas.

Gráfico 1: Producción total de sandía en Ecuador, por provincia



Fuente: MIPRO, SENA E
Elaboración: MINCETUR

Variedades de sandía

La sandía es una planta de siembra anual cuyo fruto es una baya, carnoso o pulposo con varias semillas en su interior que están envueltas directamente por la

pulpa, suele tener forma redondeada o elipsoidal.

De acuerdo al ciclo de cultivo, se muestran las variedades:

Tabla 2: Variedades de sandía

VARIETADES CON POCESOS CON UN CICLO DE 75 – 80 DÍAS	DE FRUTO ESFÉRICO: SUGAR, PERLA NEGRA, RUBIN PANONIA, FABIOLA, VALENTINA, ROCIO.
	DE FRUTO ALARGADO: KLONDIKE RAYADA, PRÍNCIPE CHARLES
VARIETADES MEDIO – TARDÍO CON UN CICLO DE 90 – 110 DÍAS	DE FRUTO ESFÉRICO: PILEYA, SAYONARA, AJÍ, DULCE DE AMÉRICA.
	DE FRUTO ALARGADO: FAIRFAX, CONGO, CHARLESTON GRAY.

Fuente: MAGAP
Elaboración: MINCETUR

Precios de sandía en Ecuador

De acuerdo a datos disponibles del MAGAP, se muestran los precios mínimos, promedios y máximos al por mayor y a granel, según procedencia peruana y

nacional (ecuatoriana). Información obtenida de primera fuente los precios son aproximaciones considerando los años de 2018 y 2019.

Tabla 3: Precios de sandía peruana en cajas

Precios en presentación original							
Producto:		Sandía peruana US\$ / kg					
Presentaciones:		Caja de 5.89 kg					
Mercado	Precio Mínimo	Precio Promedio	Precio Máximo	Penúltimo Precio	Último Precio	Tendencia	% Variación
Quito	2.33	2.42	2.50	2.43	2.33	Baja	-4.12

Fuente: MAGAP
Elaboración: MINCETUR

Tabla 4: Precios de sandía peruana a granel (kg)

Precios US\$ / kg							
Producto:		Sandía peruana US\$ / kg					
Mercado	Precio Mínimo	Precio Promedio	Precio Máximo	Penúltimo Precio	Último Precio	Tendencia	% Variación
Quito	0.39	0.41	0.42	0.41	0.39	Baja	-5.13

Fuente: MAGAP
Elaboración: MINCETUR

Tabla 5: Precios de sandía ecuatoriana en cajas

Precios en presentación original							
Producto:		Sandía nacional US\$ / kg					
Presentaciones:		Caja de 771 kg					
Mercado	Precio Mínimo	Precio Promedio	Precio Máximo	Penúltimo Precio	Último Precio	Tendencia	% Variación
Portoviejo	290.00	290.00	290.00	290.00	290.00	Se mantiene	0

Fuente: MAGAP
Elaboración: MINCETUR

Tabla 6: Precios de sandía ecuatoriana a granel (kg)

Precios US\$ / kg							
Producto:		Sandía nacional US\$ / kg					
Mercado	Precio Mínimo	Precio Promedio	Precio Máximo	Penúltimo Precio	Último Precio	Tendencia	% Variación
Cuenca – El Arenal	0.73	0.79	0.82	0.82	0.73	Baja	-12.33
Guayaquil – TTV	0.38	0.38	0.38	0.38	0.38	Se mantiene	0
Portoviejo	0.37	0.37	0.37	0.37	0.37	Se mantiene	0

Fuente: MAGAP
Elaboración: MINCETUR

2.2. Exportaciones

No se registran exportaciones de sandía correspondientes a la subpartida 0807.11.00.00 durante los últimos cuatro años, es decir de 2016 a 2019. En el 2014 y 2015, Ecuador exportó alrededor de US\$ 25 mil y US\$ 8 mil, respectivamente. El mercado de destino fue Países

Bajos, después de estos años, la oferta de sandía de Ecuador se enfocó en atender el consumo interno, la cual se ha ido incrementando a través de los años, lo cual no permite que esta fruta sea exportada por empresarios ecuatorianos.

2.3. Importaciones

Las importaciones de sandía de Ecuador presentaron una tasa de crecimiento anual promedio de 8% en valor y -7% en volumen para el periodo 2015-2019. En el 2019 las importaciones totales de Ecuador alcanzaron los casi US\$ 3 millones que en toneladas equivalen a 11 mil toneladas aproximadamente, al analizar la proce-

dencia de las importaciones se puede encontrar que el único país proveedor del exterior es Perú, representando el 100% de participación. Cabe resaltar que el valor unitario es el mayor obtenido en los últimos diez años (2010-2019). En los años 2017 y 2018 el valor unitario fue de US\$ 257 por tonelada.

Tabla 7: Importaciones de Ecuador de sandía, (subpartida nacional:0807.11.00.00)

Ranking	Países proveedores	Miles de US\$					Tone-ladas 2019	Valor unitario 2019 (US\$/ tonelada)	TCAC 2015-2019 Valor	TCAC 2015-2020 Tone-ladas
		2015	2016	2017	2018	2019				
1	Perú	2,654	1,397	1,431	2,460	2,940	11,409	258	8%	-7%
	Mundo	2,654	1,397	1,431	2,460	2,940	11,409	258	8%	-7%

3. Tendencias del consumo¹

3.1. Formas de consumo

La forma de consumo habitual de esta fruta en Ecuador es en su estado natural, es decir sandías frescas, así como en ensaladas y bebidas. Entre las principales razones destacan: por su buen sabor, aroma, color y jugosa por su alto contenido de líquido, sobre todo en las estaciones del año de altas temperaturas que presenta el país norteño. Por estas razones, es usado en el sector gastronómico, especialmente en restaurantes, juguerías y puestos de comida en la calle, la sandía es utilizada para preparar ensaladas de frutas, llamado localmente "come y bebe", que son muy "típicos".

De acuerdo a sus propiedades nutritivas, especialmente antioxidante, hipotensora, digestivo y diurético, la fruta también es usada para fines medicinales. Gran parte de la población femenina opta por utilizar esta fruta en mascarillas o infusiones para mejorar el aspecto de la piel y el cabello.

Antes de la pandemia, también solía ser usadas para el servicio de decoraciones, como elaborar arreglos frutales, que

formaban parte del servicio de los negocios de catering, comúnmente hechos por emprendedores.

Algunos usos peculiares de la sandía son: semillas tostadas como aperitivos, y también conservan la corteza para utilizarlas en las preparaciones confitadas. En el mercado de Ecuador se tiende a utilizar en diferentes áreas o industrias:

- **Decoración:** comúnmente utilizada en este sector por sus colores llamativos y su textura, por lo cual es aprovechada tanto su corteza como su pulpa en diseños que pueden ser empleados en diversas ocasiones.
- **Alimenticia:** dentro de la industria alimenticia, la sandía por su dulce sabor es utilizada para postres, galletas, etc. Se utiliza como saborizante en bebidas naturales, jugos, chicles, caramelos, siendo su sabor uno de los más preferidos dentro de este mercado.
- **Bebidas alcohólicas:** en esta división el uso permite ingresar al mercado realizando cocteles como: Sandía-Mango, Margaritas, Sandía Cosmopolita, Sandía-Cereza, Mojito.

1. Para la elaboración de la sección tendencias de consumo se realizaron visitas a puntos de venta de alimentos envasados (salsa de ají), entrevistas y encuestas a empresas y consumidores para el recojo de información primaria. Para estimar el consumo de aceite de oliva, se realizaron encuestas a 200 personas ubicadas en las ciudades de mayor consumo de la región Sierra y Costa, Quito y Guayaquil respectivamente, ya que son los departamentos de mayor crecimiento socioeconómico.

3.2. Perfil del consumidor y tendencias

Ingresos anuales y por persona de frutas frescas

En el 2020, se estima que el ingreso de consumo de frutas frescas será anualmente un promedio de US\$ 954 millones. El gasto promedio por persona sería de US\$ 54. En comparación con el año pasado (2019), la tasa de crecimiento sería negativa con el 5.8%.

Consumo de frutas frescas por persona

En el 2020, el consumo anual de frutas frescas será en promedio de 251 mil toneladas. El consumo promedio por persona sería de 14 kg.

Factores de decisión de compra, según procedencia

Los ecuatorianos que han comprado sandía importada primordialmente valoran el precio, seguido de la calidad. Por lo antes expuesto, si bien la calidad es un factor fundamental el precio predomina en la conducta de compra del consumidor de este tipo de frutas. Un menor grupo de la población, de poder adquisitivo medio y alto, prefiere comprar sandía de buena calidad

en lugar que conducir su decisión al precio. Incluso, algunos optan por consumir variedades producidas localmente o preguntan si es fruta nacional. Cabe destacar que se evidencia el consumo de porciones individuales de sandía y otras frutas refrescantes cuando se eleva la temperatura en tierras ecuatorianas. Asimismo, es importante mencionar que para otras frutas en los supermercados e hipermercados ofrecen presentaciones individuales (envases de plástico).

Las principales regiones de consumo

El mayor consumo de la sandía es en la región Costa y Amazonía. Las dos provincias del Ecuador en donde más se consume son Guayas (Guayaquil²) y Manabí. Las otras provincias en donde se registra un consumo importante son Pichincha, Los Ríos y El Oro.

Demanda de sandía según variedad

En cuanto a las variedades, el consumidor ecuatoriano no decide tanto por la variedad, es un tema de temporadas de cosecha, oferta y demanda. Dentro las sandías más producidas o importadas que se consumen en el mercado de Ecuador destacan:

- Royal sweet
- Royal Charleston

- Crimson Glori
- Placock – improved

Consumo de la sandía peruana

Existe un alto nivel de consumo de este producto, los encuestados que expresaron haber reconocido que el producto es peruano es regular, ya que al adquirirlo normalmente es a granel, sin distinción de origen en los mercados tradicionales y tiendas independientes ubicadas cerca a los hogares, denominadas “tiendas de barrio”. Algunos consumidores reconocen que la sandía es peruana porque en temporadas bajas de sandía local, esta fruta se encarece. Por consiguiente, prefieren la sandía más económica que mayormente es la sandía peruana. Respecto a la identificación del origen de la fruta, los consumidores tienden a identificarla por el precio y les es más fácil cuando la compran en hipermercados y supermercados. En cuanto a los factores de decisión para inducir a la compra de sandía de origen peruano, destacan el precio, seguido de la calidad (sabor, color y tamaño). En relación a las compras en

minoristas del canal moderno (supermercados y otros similares) también les importa la presentación (color, apariencia e inclusive variedad).

Durante la investigación de mercado, se identificó que a nivel general los ecuatorianos se encuentran muy satisfechos con la sandía peruana, señalan que, en tiempos de calor, especialmente en verano compran esta fruta, por su sabor y generoso tamaño.

3.3. Formas de presentación

Las formas de presentación del producto no son diversas en el mercado. Las sandías se comercializan enteras o en porciones para consumirse frescas. No existe un proceso industrial importante para la elaboración de productos derivados de la sandía.

A continuación, se detallan los productos y sus características (formato de presentación, precio por kilogramo, variedad, procedencia u origen y nombre del establecimiento o local) más relevantes:

2. En el mes de febrero de 2020, según el Inamhi, Guayaquil presentó que en los meses de febrero y marzo se evidenció los días más calurosos y sin presencia de lluvia. Ver la fuente: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/frutas-vegetales-hidratacion>

04

Tabla 8: Formas de presentación de la sandía

Tipo de producto	Imagen	Precio/kg (US\$)	Contenido y origen del producto	Presentación	Local
Sandía		0.68	Contenido: por kilogramo Origen: Ecuador y Perú	A granel	Mercado Tumbaco
Sandía		2.46	Contenido: por kilogramo Origen: Ecuador y Perú	A granel	Supermaxi-Megamaxi (www.supermaxi.com)
Sandía		0.92	Contenido: por kilogramo Origen: Ecuador	A granel	Supermaxi-Megamaxi (www.supermaxi.com)

4. Condiciones del acceso al mercado

4.1. Requisitos arancelarios

Tabla 9: Tasas arancelarias para la sandía fresca (Subpartida nacional: 0807.11.00.00)

Origen	Tipo de medida	Arancel aplicado	Salvaguardia ¹
Cualquier país ²	Derecho a terceros países	25%	Varios
Perú ³	Preferencias arancelarias	0%	De un derecho aduanero Ad Valorem equivalente 7% ⁴

Fuente: Market Access Map

1. Restringe temporalmente las importaciones de ropa de bebé de algodón con la finalidad de proteger la rama de producción nacional del Ecuador.
2. Cualquier país miembro de la OMC
3. Países miembros de la CAN (Perú, Bolivia, Colombia y Venezuela)
4. https://www.macmap.org/OfflineDocument/TradeRemedy/InternalLink/ECU/Resolucion_050_2014_Jan2015.pdf

Según el arancel de aduanas de Ecuador a la importación de sandía (subpartida nacional 0807.11.00.00) le corresponde pagar un arancel Ad Valorem de 25%. Sin embargo, el Perú forma parte de la Comunidad Andina (CAN)³ por lo cual paga un arancel preferencial de 0%. Es importante mencionar que desde el 05 de enero de 2015 hasta el 01 de junio de 2017 Ecuador había aplicado una sobretasa arancelaria de 7% para el producto de este análisis con el objetivo de regular las importaciones y salvaguardar el equilibrio del mercado interno⁴.

Para que el exportador peruano y/o el comprador ecuatoriano puedan beneficiarse de la preferencia arancelaria es necesario que la mercancía (sandía) cumpla las reglas de Origen de la CAN. Por lo que se recomienda revisar a detalle la Decisión 416 - Comunidad Andina (https://findrulesoforigin.org/documents/pdf/itc00653_roo.pdf) en donde se establece los criterios fundamentales para que una mercancía sea considerada originaria.

3. Área de libre comercio entre Perú, Bolivia, Colombia y Venezuela

4. Mayor información, se encuentra en el informe de comercio de bienes de Ecuador, 2012-2018: [http://www2.aladi.org/nsfaladi/estudios.nsf/D2B634039C9872BF0325856100603DF2/\\$FILE/235.pdf](http://www2.aladi.org/nsfaladi/estudios.nsf/D2B634039C9872BF0325856100603DF2/$FILE/235.pdf)

El exportador peruano debe tramitar el certificado de origen a través del componente origen de la VUCE (<https://autorize.vuce.gob.pe/public/login-options/certificado-origen>), y antes de solicitar su emisión el exportador deberá tener aprobada una declaración jurada de origen.

La declaración jurada de origen es el documento en donde se registre los datos del productor, datos del exportador, datos de la mercancía, entre otros, por ejemplo: datos de los materiales utilizados (mallas u otro tipo de envase, originarios y no originarios) y también se adjuntará el diagrama de flujo del proceso de producción de la mercancía. Cabe precisar que

los datos de los materiales no son obligatorios, considerando que el producto es sandía fresca, que no necesita empaque ni etiqueta. Respecto al flujograma de producción es un diagrama simple, desde el productor hasta el exportador, asegurando que el producto es originario del territorio peruano. Y una vez que su mercancía sea calificada como originaria, podrá solicitar la emisión de un certificado de origen.

Se recomienda revisar la sección II (Certificación por entidades) del siguiente link: <https://www.mincetur.gob.pe/comercio-exterior/certificacion-de-origen/>



Tabla 10: Tributos aduaneros: Simulación para la importación de sandía

TRIBUTOS ADUANEROS	
TRIBUTOS	VALOR
Ad Valorem	25.00
Arancel específico	0.00
Antidumping	0.00
Fondo INNFA	0.50
ICE Ad valorem	0.00
ICE específico	0.00
IVA	12.00
Salvaguardia	0.00
Salvaguardia específica	0.00
Impuesto redimible a las botellas plásticas no retornables	0.00
Incremento ICE	0.00
Tasa de control	0.00

Fuente: ECOMEX
Elaboración: MINCETUR

4.2. Requisitos no arancelarios

Requisitos sanitarios

Existen requisitos no arancelarios que debe cumplir el exportador de Perú y el importador de Ecuador, que a continuación se muestran:

Requisitos para el país exportador de sandía (Perú)

Considerando que las sandías frescas, son un producto de la Categoría de Riesgo Fitosanitario CRF (3), los requisitos solicitados por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria de Perú (SENASA) se dividen en:

Requisitos generales

- Certificado Fitosanitario: es emitido por SENASA, el cual debe de ser tramitado en la VUCE
- Permiso Fitosanitario de importación
- El envío debe estar contenido en envases nuevos y de primer uso
- El envío debe estar prácticamente libre de tierra, residuos vegetales y/o cualquier otro material vegetal que no corresponda al producto de exportación

Plagas reguladas

- *Anastrepha grandis*

Declaración adicional

- “*Bactrocera* spp., *Carpomya* pardalina son plagas cuarentenarias no presentes en el Perú”.
- “El producto está libre de *Anastrepha grandis*”

Es importante mencionar que no requiere requisitos de etiquetado, tampoco tratamiento cuarentenario, ni consideraciones específicas para llenar el certificado fitosanitario. Asimismo, no existen restricciones de inocuidad en relación a los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR) para los cultivos de sandía de Perú que ingresen a Ecuador.

Para mayor información sobre requisitos que debe cumplir la empresa peruana que exporta frutas a Ecuador ingresar a los siguientes enlaces:

- Requisitos de Acceso a Mercados (RAM) - Promperú: <http://ram.promperu.gob.pe/#/?product=1745&partida=0807.11.00.00&country=4>
- Consulta de requisitos – SENASA: <https://servicios.senasa.gob.pe/consultaRequisitos/consultarRequisitos.action>

Requisitos para el país importador de sandía (Ecuador)

Para un importador ecuatoriano que cuente con el certificado digital para la firma electrónica de toda importación, el Ecuapass instalado, disponga del registro de importador en el sistema informático

aduanero y haya verificado que el producto agro (sandía) presenta restricciones para importar. Para consultar sobre las restricciones del producto importado, ver el siguiente enlace: <https://guia.agrocalidad.gob.ec/agrodb/aplicaciones/publico/productos1/consultaRequisitoComercio.php>

Tabla 11: Requisitos no arancelarios en Ecuador

Documento	Entidad	Enlaces web
Permiso fitosanitario de importación	ECUAPASS - Servicio Nacional de Aduana del Ecuador	https://www.gob.ec/arcfz/tramites/solicitud-permiso-fitosanitario-importacion-frutas-hortalizas-tuberculos-frescos-hasta-10-tm
Declaración Aduanera de Importación (DAI)	SENAE - Servicio Nacional de Aduana del Ecuador	https://www.aduana.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/05/SENAE-ISEE-2-2-009-V4.pdf
Documento de destinación aduanera (DDA)	Agrocalidad – Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario	http://web.agrocalidad.gob.ec/documentos/vegetal/01-guia-para-solicitar-el-dda-en-ventanilla-unica-ecuatoriana-vue.pdf
Certificado fitosanitario, emitido por el exportador	Agrocalidad – Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario	http://web.agrocalidad.gob.ec/documentos/vegetal/1-Guia-para-solicitar-el-permiso-fitosanitario-de-importacion-en-VUE.pdf

Fuente: ECUAPASS y SENAE
Elaboración: MINCETUR

Estos requisitos se gestionan por medio de la Ventanilla Única Ecuatoriana (VUE).

En caso contrario el cliente importador de Ecuador es nuevo, y realice su primer

pedido de sandía desde Perú. Es importante que el empresario ecuatoriano cumpla con los pasos previos a la importación, ingresando al siguiente enlace: <https://www.aduana.gob.ec/para-importar/>

05

Requisitos de etiquetado en Ecuador

La sandía es considerada como un fruto fuera de norma. Porque es aquel que no cumple con los requisitos establecidos en la norma de etiquetado y envasado de alimentos para el consumo humano, pues se la comercializa fresca y no es sometida a procesos industriales. Por estas razones la sandía es considerada como un producto que no necesita empaquetado ni etiquetado.

Para mayor conocimiento sobre las importaciones, ingresar a los siguientes enlaces:

- Para los importadores: Recomendaciones previas – Servicio de Acreditación Ecuatoriano (SAE) <https://www.acreditacion.gob.ec/para-los-importadores-recomendaciones-previas/>

- Para los importadores: Consejos y errores comunes al realizar trámites en ECUAPASS – V. U. E. <https://www.acreditacion.gob.ec/para-los-importadores-consejos-y-errores-comunes-al-realizar-tramites-en-ecuapass-u-u-e-4/>
- Para los importadores: Pasos para verificar certificado de conformidad – Servicio de Acreditación Ecuatoriano (SAE) <https://www.acreditacion.gob.ec/para-los-importadores-consejos-y-errores-comunes-al-realizar-tramites-en-ecuapass-u-u-e-3/>



5. Canales de distribución

5.1. Estrategias de entrada al mercado

Los canales de distribución para alimentos frescos (sandía) se encuentran divididos en dos grupos: canal corto (indirecto) y canal largo (directo).

Canal corto/indirecto

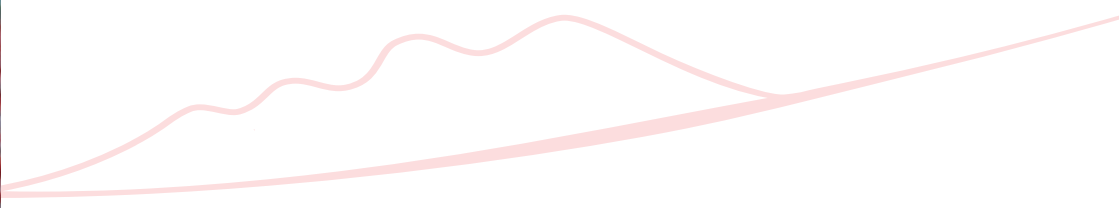
El canal corto en la distribución significa que del importador pasa a minoristas, como es el caso de importadores y mayoristas.

- Importadores

Los principales importadores de alimentos frescos (frutas) son:

Empresas
Procesadora Nacional
Carsnack S.A.
Supercines S.A.
Comdere S.A.
Agrovanic S.A.
Distribuidora Importadora

Fuente: Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros
Elaboración: MINCETUR



- Mayoristas

Los 3 principales mayoristas de licores concentran más del 90% del mercado.

Tabla 12: Indicadores canal de distribución mayorista (ventas, participación en el mercado y márgenes)

Empresas
Corporación El Rosado
Mercados mayoristas de frutas (Quito y Montebello-Guayaquil)
Almacenes Tía

Fuente: Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros, Ministerio de Agricultura y Ganadería
Elaboración: MINCETUR

Canal largo/directo

El canal directo pasa directamente desde el importador al consumidor final, sin intermediarios. Es el caso de los minoristas (supermercados/hipermercados) y sector HORECA.

- Minoristas

Entre los principales supermercados de Corporación Favorita resaltan Supermaxi

y Megamaxi. Entre los supermercados de Corporación el Rosado resaltan Hypermarket- Mi Comisariato y Mini (tienda de descuento). Las principales empresas minoristas son a su vez importadoras.

Tabla 13: Indicadores canal de distribución minorista (ventas, participación en el mercado y márgenes)

Empresas
Corporación Favorita CA
Corporación el Rosado SA

Fuente: Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros
Elaboración: MINCETUR

HORECA⁵

Dentro del sector HORECA (Hoteles, restaurantes y cafeterías), las empresas⁶ que destacan son: Hotel Colón Guayaquil, Hotelera Quito, entre otros detallados a

continuación. Dado que no existe información del margen de ganancia en lo que refiere al pisco, se ha calculado el margen neto (utilidades/ingresos) que en promedio es de 8%.

Tabla 14: Tabla de indicadores HORECA (participación en el mercado y márgenes)

Empresa
Hotel Colón Guayaquil SA
H.O.V. Hotelera Quito SA
Amazonas-Hot S.A.
Hotel Colon Internacional CA
Hotel Oro Verde S.A. Hotuer

Fuente: Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros
Elaboración: MINCETUR

Empresas proveedoras locales de frutas en Ecuador

Empresa
Ecopacific S.A.
Procesadora de Frutas Naturales Profrutas Cia. Ltda.
Comercializadora Greengarden Cia. Ltda.

Fuente: Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros
Elaboración: MINCETUR

5. Las encuestas y entrevistas se realizaron a los dueños o administradores de los establecimientos del sector, el corte de este análisis fue diciembre de 2016. Para este estudio, fue necesario tomar en cuenta el catastro del Ministerio de Turismo, el cual arrojó un total de 392 establecimientos registrados, en donde 109 corresponden al segmento de hoteles (incluye hoteles, hostales y hosterías) y 283 al segmento de restaurantes y cafeterías.

6. La Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU) utilizada para hallar con las empresas del sector HORECA es: I5510.01

Frecuencia de compra de los importadores de sandía

La frecuencia de pedidos de importación de sandía es mayor en el primer y cuarto trimestre del año, que coinciden con las estaciones de primavera y verano en el sur de Ecuador. La oferta de sandía es limitada, dado que cuentan con pocos actores productores y comercializadores que cubran la totalidad de la demanda. En el norte de Ecuador, el consumo de sandía es mayormente en verano, por lo tanto, las importaciones se realizan en el tercer trimestre del año.

Canal de distribución más utilizado para la comercialización de sandía

En cuanto al canal de distribución preferido por la empresa para realizar la venta de sandía es el canal mayorista. La segunda vía comercial es el canal minorista.

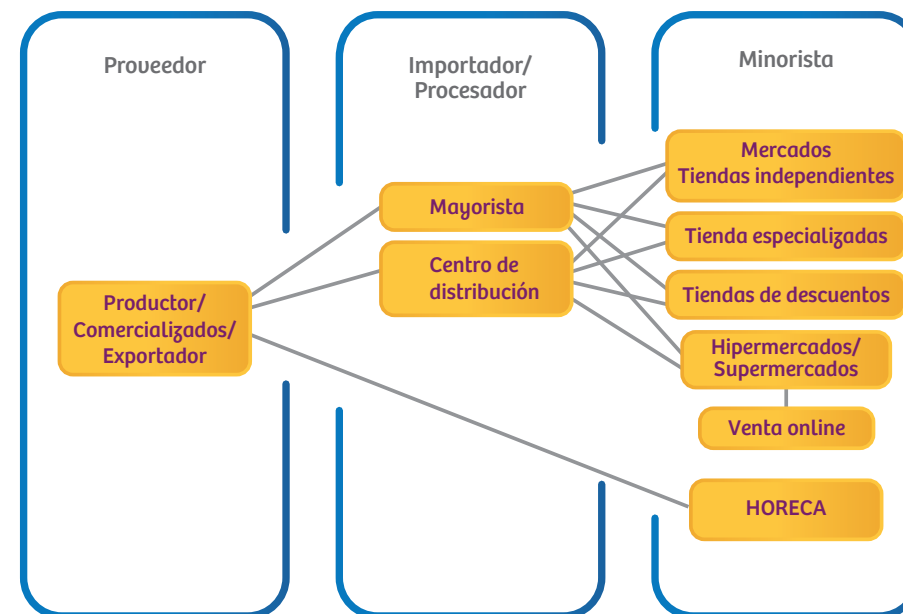
Canal de ventas online de alimentos

Los supermercados e hipermercados de Supermaxi, Hipermaxi, Hypermarket y Mini ofrecen ventas online de alimentos. Además de este canal, empresas que comercializan alimentos frescos, también han optado por realizar ventas vía online. Por ejemplo, GreenGarden ofrece distintas frutas, verduras y hierbas aromáticas (incl. procesadas) a precios competitivos y a granel, suelen proveerse localmente, no obstante, también tienen interés de expandirse y exportar. En ese sentido, resulta importante conocer a mayor detalle sobre esta empresa, pueden ingresar a su página web a través del siguiente enlace: <https://greengarden.com.ec/nuestros-productos/>

Estructura del canal de distribución

Con base a lo expuesto, se pueden identificar los canales de distribución y comercialización del pisco, el cual se presenta a continuación:

Gráfico 2: Canales de distribución de alimentos frescos (frutas)



Fuente: Entrevistas y encuestas
Elaboración: MINCETUR

El canal detallado, tiene como características esenciales, que dentro de los importadores existen grandes cadenas de supermercados (minoristas) lo cual evita los costos de transacción por intermediarios. En cuanto a los mayoristas, ellos se

encargan de vender a minoristas para que pueda distribuirse al cliente final. Por otra parte, en Ecuador el sector HORECA se ve abastecido por los actores que importan estos productos.

06

6. Actividades de promoción comercial

Ferias comerciales

Nombre de la Feria	Ciudad	País	Frecuencia	Link de Interés
Fruit Logistic	Berlín	Alemania	Anual	https://www.fruitlogistica.es/
Macrorrueda	Guayaquil	Ecuador	Anual	http://www.proecuadorb2b.com.ec/ferias/macrorrueda2019/

ELABORACIÓN: MINCETUR



07

7. Instituciones y gremio

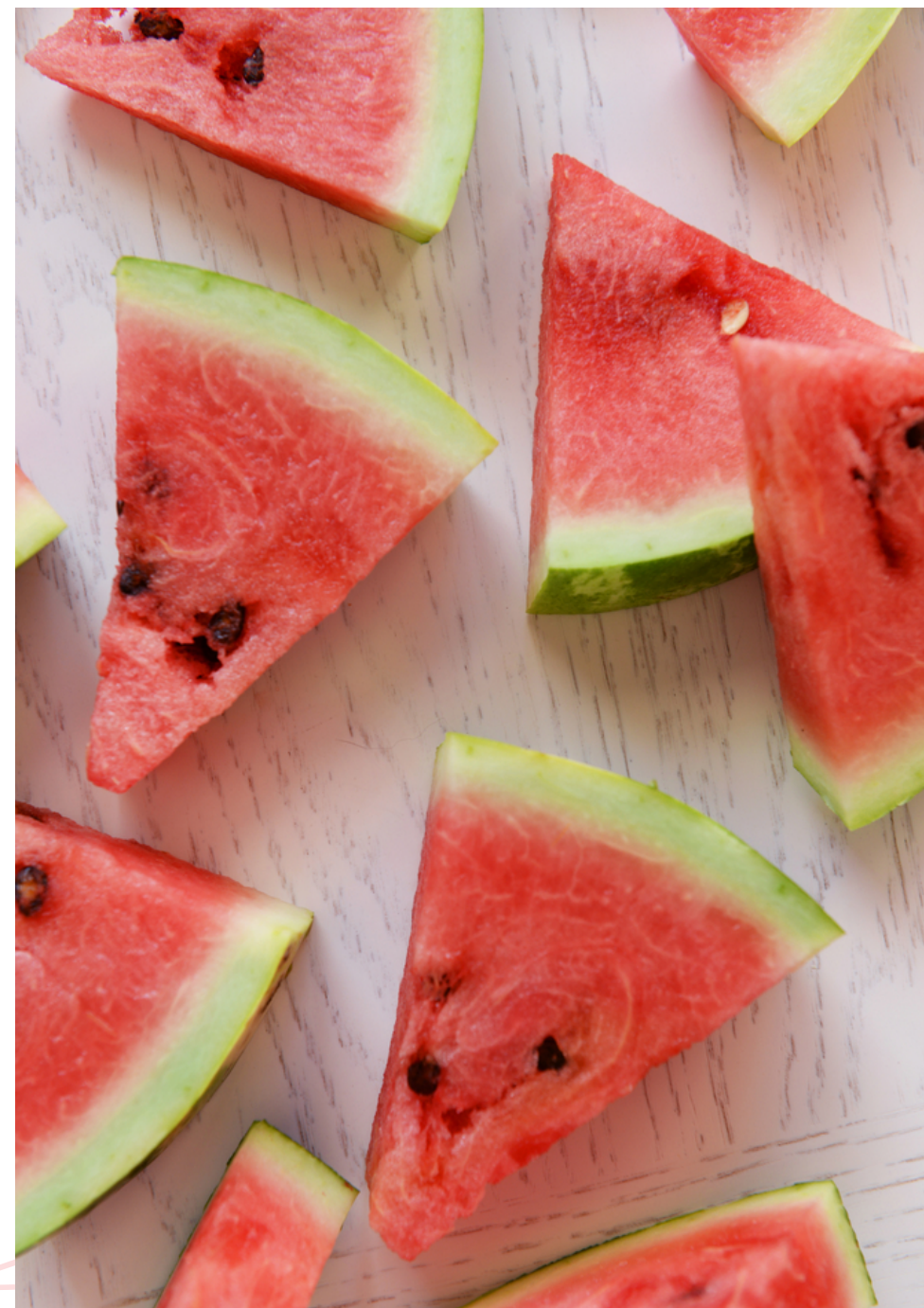
Oficina y gremios	Dirección	Teléfonos	Correo electrónico	Página web
Oficina Económico Comercial del Perú en Ecuador	Embajada del Perú en Ecuador: Av. República de El Salvador N34-361 e Irlanda, Piso 1. Quito-Ecuador	+593-2-226-1616	Consejero Económico Comercial: Soledad Campos de Parry scampos@prom-peru.gob.pe	https://www.promperu.gob.pe/consultaPPM.aspx
Cámara de Comercio e Integración Ecuatoriana y Peruana (CAMEPE)	Au. Amazonas y República. Edificio Las Cámaras, piso 8. Quito-Ecuador	+593-2-245-6761	comunicacion@camepe.com	https://www.camepe.com/
Consulado General del Perú en Quito	Au. República de El Salvador N34-361 e Irlanda. Quito-Ecuador	+593-2-601-0200	consuladoperu-quito@gmail.com	http://www.consulado.pe/es/Quito/Paginas/Inicio.aspx
Cámara de Comercio de Quito	Au. Amazonas y República, Edificio Las Cámaras, Quito - Ecuador	+593-1800-227-227	informacion@lacamaradequito.com	http://www.lacamaradequito.com/contacto
Cámara de Industrias y Producción de Ecuador	Au. Amazonas y República. Edificio Las Cámaras, piso 10. Quito-Ecuador	+593-2-245-2500	camara@cip.org.ec	https://www.cip.org.ec/

Elaboración: MINCETUR

08

8. Fuentes de información

- Servicio Nacional de Aduana de Ecuador (SENAE), Para importar, <https://www.aduana.gob.ec/para-importar/>
- Banco Central de Ecuador (BCE), Estadísticas del Sector Real, <https://www.bce.fin.ec/index.php/informacioneconomica/sector-real>
- Ministerio de Producción, Comercio Exterior, inversiones y Pesca, <https://www.produccion.gob.ec/#>
- Sistema Nacional de Información, Datos de Ecuador, <https://sni.gob.ec/inicio>
- Market Access Map, Requisitos no arancelarios, <https://www.macmap.org/es/>
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Certificación de Origen, <https://www.mincetur.gob.pe/comercio-exterior/certificacion-de-origen/>
- Agencia Nacional de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria, <https://www.controlsanitario.gob.ec/documentos-vigentes/>



2020



Perú



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo