



EXPORTACIÓN DE LA CONSERVA DE BERENJENA DE ECUADOR

Subiaga Sevillano Leonela Rocio

Egresada de la Carrera Comercio Exterior
Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil
lsubiagas@ulvr.edu.ec

Vásquez Villacís Nancy Lisbeth

Egresada de la Carrera Comercio Exterior
Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil
nvasquezv@ulvr.edu.ec

Tutor

MSC. Muñoz Carine Lázaro Ulises

lmunozc@ulvr.edu.ec

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Subiaga Sevillano Leonela Rocio, Vásquez Villacís Nancy Lisbeth y Muñoz Carine Lázaro Ulises (2020): "Exportación de la conserva de berenjena de Ecuador", Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, ISSN: 1696-8352, (octubre 2020). En línea: <https://www.eumed.net/rev/oel/2020/10/exportacion-berenjena.html>

Resumen

El Ecuador posee variedad de productos tradicionales y no tradicionales, en la actualidad los productos no tradicionales están tomando ventaja por ser atractivos en los diferentes mercados extranjeros teniendo como objetivo incentivar la comercialización y dar a conocer nuevos productos, tomando en cuenta las tendencias del comercio exterior con su respectivo estudio de demandas para poder segmentar los productos de una manera apropiada, logrando expandirse al mercado internacional. Con respecto a la metodología de la investigación se utilizará descriptiva y exploratoria, que ayudan a seleccionar las características, diferentes perfiles y tendencias de grupos determinados los cuales se asemejan al objetivo que se plantea. El producto por ofrecer considerado también artesanal es la conserva de berenjena que proviene de su hortaliza la cual se cultiva en provincias cálidas del Ecuador, logrando que el producto terminado sea un alimento saludable preservando sus propiedades como los minerales, vitaminas, fibras las cuales ayudan al sistema inmunológico. La conserva de berenjena no es tan reconocida dentro del país por lo tanto no existe mucha demanda de este producto, su cultivo por ser abundante se ve afectado, para lograr solucionar esto se planteó el

objetivo principal y se analizarán los mercados internacionales donde existan consumidores de la hortaliza y sus derivados. Por otra parte, hay que tener presente y como punto importante cumplir con las exigencias de los mercados a los cuales se pretende ingresar, en este caso para la exportación del producto se debe detallar correctamente la información necesaria en el etiquetado del producto.

Palabras clave: conserva de berenjena, exportación, unión europea, acuerdo comercial

Abstract

Ecuador has a variety of traditional and non-traditional products, currently non-traditional products are taking advantage of being attractive in different foreign markets with the objective of encouraging marketing and publicizing new products, taking into account foreign trade trends with its respective study of demands to be able to segment the products in an appropriate way, managing to expand to the international market. Regarding the research methodology, it will be used descriptive and exploratory, which help to select the characteristics, different profiles and trends of certain groups which are similar to the objective that is proposed. The product to offer considered also artisanal is the aubergine preserve that comes from its vegetable which is grown in warm provinces of Ecuador, making the finished product a healthy food preserving its properties such as minerals, vitamins, fibers which help the immune system. Aubergine canning is not so recognized within the country therefore there is not much demand for this product, its cultivation being abundant is affected, in order to solve this the main objective was raised and international markets where there are consumers of the vegetable and its derivatives. On the other hand, it is necessary to bear in mind and as an important point to comply with the demands of the markets to which it is intended to enter, in this case for the export of the product the necessary information must be correctly detailed on the product labeling.

Keywords: canned eggplant, export, European union, trade agreement

1. INTRODUCCIÓN

Ecuador debido a la localización geográfica posee una gran variedad de productos tradicionales y no tradicionales que sostienen la economía del país, los productos tradicionales son aquellos que ha venido exportando el país, siendo estas materias primas como el banano, flores, camarón, atún, entre otros, que ayudan en la oferta exportable. En la actualidad los productos no tradicionales, tales como aceites vegetales, jugos, calzado, químicos, conservas, entre otros, son los que están provocando un enorme cambio importante en la matriz productiva y a nivel internacional.

La conserva de berenjena quiere darse a conocer a nivel internacional, debido que es un producto de buena calidad y tiene beneficios para nuestra salud, es un alimento muy nutritivo, fácil de consumir, se puede consumir como un dip o aderezo y en todas las comidas. La

berenjena es una hortaliza que se caracteriza por ser rica en minerales como potasio, calcio, en la composición química que contiene varias vitaminas como la A, B1, C entre otras y sobre todo vario componente como fibra y carbohidratos, todas estas vitaminas ayudan a la salud para el consumidor, reduciendo el riesgo de la hipertensión, controlando el insomnio y mejorando la circulación y digestión.

Hoy en día la elaboración de nuevos proyectos está contribuyendo en la producción del valor agregado para nuestro país, logrando que la berenjena siendo una hortaliza se convierta en producto terminado que es la conserva y ser una propuesta interesante para exportar, siendo nutritivo y fácil de consumir.

La presente investigación propone analizar y evaluar la factibilidad que tiene la conserva de berenjena con su exportación con la finalidad de contribuir a la matriz productiva del Ecuador, logrando aportar a la economía y así poder generar empleo.

2. BERENJENA

2.1 Antecedentes.

La berenjena en término científico es una especie llamada *solanum melongena* L, este *Solanum* tiene su debida clasificación taxonómica, la planta es conocida por crecer en sitios soleados y por generar su fruto u hortaliza de color negro. Su origen proviene de zonas subtropicales asiáticas, pero en la actualidad es muy conocida en diferentes países mediterráneos. La forma de la berenjena varía dependiendo del tamaño, así también del color.



Figura 1. Berenjena

Fuente:

En la figura 1 muestra la berenjena y es considerada como hortaliza, contiene sus propiedades nutritivas, vitaminas entre otros beneficios y puede ser consumida en diferentes ensaladas o recetas al gusto del consumidor. Esta hortaliza tiene diferentes características por el tamaño y el color pueden hasta medir 25 cm pueden ser ovalados, redondos y alargados.

2.2 Cultivo de Berenjena

Las zonas de cultivo dentro del país son en la provincia de Manabí, Chimborazo y Pichincha. La microempresa SugConservas trabaja en conjunto con comunidades para la plantación y cosecha de la berenjena en sectores de Mejía, el Cady y Panchiche. Estos sectores también se encargan del proceso de envasado y empaclado del producto en conserva llamada negrita berenjena con especias.



Figura 2. Cultivo de Berenjena

Fuente: (Sugconserva Cia., 2020)

En la figura 2 se muestra el cultivo de la berenjena, como hacen el riego para la hortaliza, sus cultivos se dan en principales provincias cálidas es decir en la región costa, por motivo que su clima beneficia a que la misma tenga buena uniformidad y color.

2.3 Propiedades y beneficios.

Tabla 1 Propiedades y beneficios del producto

CONTENIDO EN AGUA ES ELEVADO (92%)	CONTIENE SEROTONINA
Vitaminas del grupo B y C	Contiene ácido clorogénico o los flavonoides
Fibra	Contiene ácido clorogénico o los flavonoides
Minerales: potasio, hierro, calcio	La pulpa contiene vitamina A, B1, B2, C y E, es rico en potasio, calcio, hierro, fósforo y fibra

Fuente:

Modificado: por los autores

En la tabla 1 se detalla cada una de las propiedades y beneficios que tiene el producto negrita berenjena como la vitamina B y C, la pulpa que es utilizada para elaborar el producto terminado contiene vitaminas A, B1 entre otras y es rica en potasio, calcio, hierro que es muy beneficioso para la salud.

3. PREPARACIÓN DE LA CONSERVA DE BERENJENA



Figura 3. Proceso de la Conserva de Berenjena

Elaborado: por los autores.

En la figura 3 se detalla el proceso de producción para la exportación de la conserva de berenjena, se puede observar que indican todos los pasos que se debe seguir para producir correctamente el producto logrando que sea de excelente calidad y pueda prolongarse su duración hasta su destino.

4. ETIQUETADO

El etiquetado es muy importante para la presentación del producto debido que detalla muchos puntos importantes. Para la comercialización del producto en el mercado europeo deben cumplir con las normas del etiquetado detallando información sobre la composición del producto alimenticio. El etiquetado ayuda en la seguridad y protección de salud para los consumidores.

El Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo detalla información general de la información alimentaria que debe llevar el etiquetado de la UE para los alimentos y llegar a su consumidor final.

El detalla la información del etiquetado para poder ingresar al mercado europeo que debe tener de forma obligatoria que se menciona a continuación Información de identidad y composición, propiedades y características del producto,

- Durabilidad y almacenamiento seguro,

- Lista de ingredientes
- Composición que pueden perjudicar la salud de algunos consumidores,
- Información sobre las características nutricionales, sobre todo aquellos con necesidades dietéticas.
- La cantidad neta
- País de origen o el lugar de procedencia
- Instrucciones de uso

4.1 Certificado De Inspección De Etiquetado En Ecuador

Según el certificado de inspección es el documento donde detalla que el producto cumple con todos los requisitos, una vez que verifiquen que si cumple con todas las normas darán a conocer que el producto es confiable y de buena calidad.

Los requisitos para poder obtener el certificado son los siguientes:

- Solicitud del Certificado de Inspección.
- Comprobante del depósito realizada al INEN, teniendo un valor de USD \$18.00.
- Etiqueta presentada por el INEN.

El proceso para realizar el trámite y obtener el certificado son:

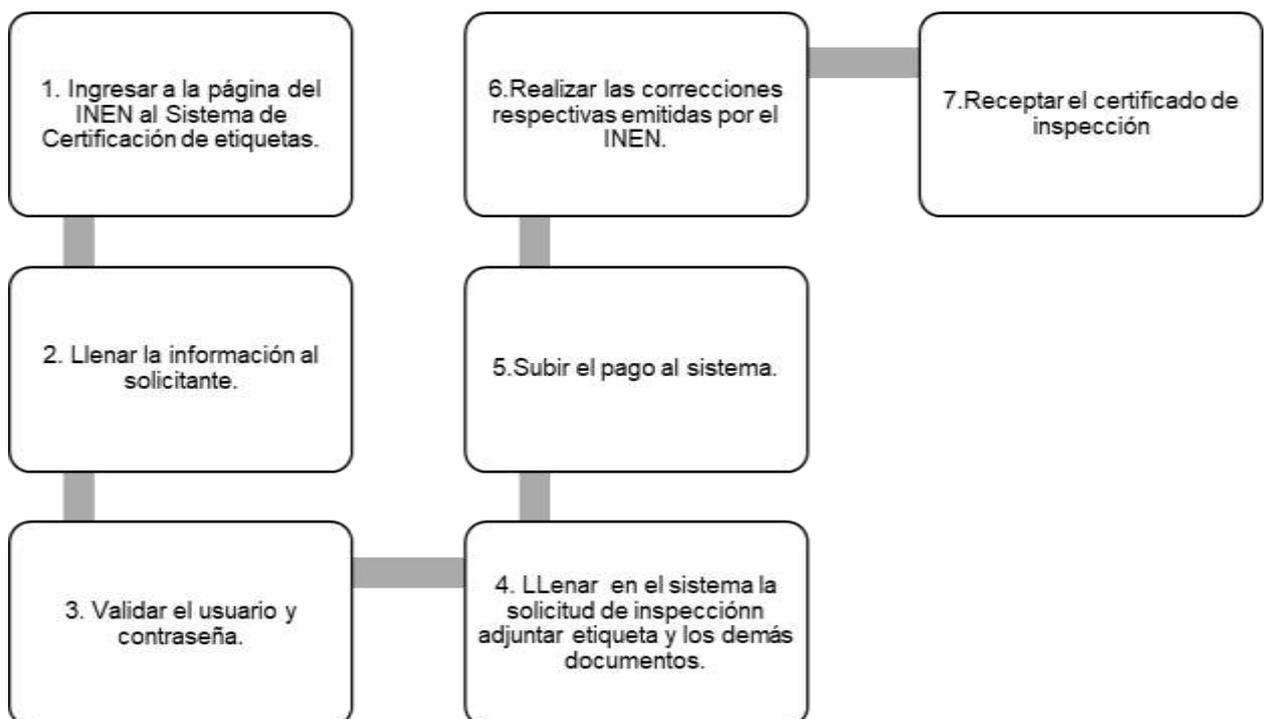


Figura 4. Trámite para el Certificado de Etiquetado

Fuente: Elaborado: por los autores

En la figura 4 se detalla el proceso para el tramitar el certificado de etiquetado, cumpliendo con datos esenciales del producto, contenido, preparación, lugar y país de elaboración entre otros, esta certificación sirve también como inspección del producto para determinar la calidad de este.

5. PROCESO DE EXPORTACIÓN

5.1 Fase Pre-Embarque

Según indica que para obtener un buen proceso y realizar una correcta exportación comienza con la transmisión electrónicamente la Declaración Aduanera (DAE) en el sistema ECUAPASS. La DAE puede tener adjunto como documento de soporte la factura comercial, proforma o algún documento que sea solicitado por la SENA E antes que sea realice el respectivo embarque. Los documentos que deben ser adjuntado a la DAE son:

- Factura Comercial
- Autorizaciones Previas
- Lista de Empaque

5.2 Apertura de Exportación

La apertura para el mercado extranjero empieza con la respectiva cotización, aquí se detalla los derechos como las obligaciones que tiene el exportador, logrando que no cometan errores en el proceso, este documento debe tener lo siguiente:

- Detallar todas las características del producto como las medidas, peso, entre otras.
- Detallar cada una de las cláusulas.
- Especificar cuál será el embalaje que va a proteger el producto.
- Incluir la fecha y lugar de entrega que han concordado ambas partes con respecto al Incoterm escogido.

5.3 Fase post- embarque

Trámite para regularizar la DAE

Se regulariza la Declaración Aduanera de Exportación con el registro electrónico, esto permite finalizar el proceso de exportación a consumo con el régimen 40, una vez regularizada la DAE se da un plazo que es de 30 días luego de haber realizado el embarque logrando completar el proceso. (Proecuador, 2017)



Figura 5. Trámite para regularizar la DAE

Fuente: (Proecuador, 2017)

La figura 5 muestra el proceso para realizar el trámite de regularización de la declaración aduanera de exportación y que para eso se necesita la copia de la factura comercial, de lista de empaque, certificado de origen y de documento de transporte.

6. FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE EXPORTACIÓN



Figura 6. Flujograma del proceso de exportación para la Conserva de Berenjena

Elaborado: por los autores

En la figura 6 se detalla el flujograma del proceso de exportación donde se comienza por la negociación para la exportación del producto seguido de la producción con la cantidad acordada con el comprador, y cumpliendo con todo el proceso que se muestra.

El proceso para realizar la exportación inicia en la negociación con el importador, realizando el pedido del producto negociado, luego se procede con la producción y embalaje para su exportación.

A continuación, se contacta con la consolidadora de carga que ha sido contratada por el importador para poder realizar la reserva del espacio en el buque, para esto es importante realizar el trámite y obtener todos los documentos que son necesarios y así evitar problemas, después se debe generar la AISV.

Teniendo la documentación en orden se podrá transportar la carga desde la empresa (Manabí) al puerto de Guayaquil, donde se debe hacer la revisión para que se aprobada logrando así su ingreso. Una vez que la mercadería es ingresada y almacena en un depósito, se le notifica el exportador cual fue el canal de aforo asignado, de los cuales puede ser, el aforo automático, el aforo documental y el aforo intrusivo. Luego se consolida la carga por el importador para realizar el envío. Para finalizar con el proceso de exportación se debe retirar la copia no negociable del documento de transporte conocido también como BL.

7. Metodología

La metodología de investigación que será utilizada es descriptiva, exploratoria.

El tipo de investigación del presente proyecto es descriptiva la cual es más utilizada en los proyectos de pregrado. "La investigación descriptiva es la capacidad para seleccionar las características fundamentales del objeto de estudio y su descripción detallada de las partes, categorías o clases de ese objeto."

La investigación descriptiva ayuda a estudiar diferentes perfiles y tendencias de un grupo determinado para un mayor entendimiento y análisis con el fin de describir la viabilidad práctica, económica del proyecto y se ajusta a las técnicas a utilizar como la entrevista y encuestas.

Otro tipo de investigación que se utilizará es la exploratoria, el propósito de esta investigación es: "examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tiene muchas dudas o no se ha abordado antes"

La investigación exploratoria pretende indagar detalladamente los factores que se desconocen para llevar a cabo la exportación de conserva de berenjena al mercado de destino. Respecto al enfoque de la investigación se debe tener presente las características que nos brinda esta investigación para poder emplear los instrumentos necesarios, como la recolección de información que podría ser tanto cualitativa o cuantitativa, en este caso se utilizarán ambas dando un enfoque mixto.

Según el enfoque cuantitativo precede de características donde se puede medir las necesidades o problemas de una investigación, de ahí proviene una recolección de datos para poder analizarlos y así llevar a cabo procedimientos donde se logran las explicaciones y avanzar con la investigación probando diferente hipótesis. En el enfoque cualitativo de la misma manera se utiliza la recolección de datos para desarrollarlos, por medio de técnicas

como entrevistas, observación estructurada y no estructurada, encuestas, fotografías entre otras técnicas importantes en la investigación.

CONCLUSIÓN

Con lo desarrollado en el trabajo de investigación se puede observar que Ecuador es un país que tiene mucha capacidad y potencial en sus productos, este país se ha dado a conocer al mercado internacional por sus productos de primera calidad, como el banano, camarón, rosas, entre otras, siendo aportaciones económicas muy importantes para el país.

Mediante el estudio realizado se pudo observar que en la actualidad Ecuador ya no solo quiere ser conocido por sus productos tradicionales ahora está queriendo ganar el mercado internacional con productos procesados, denominados también como productos no tradicionales, uno de esos nuevos productos es la conserva de berenjena.

La berenjena en nuestro país no es muy consumida, donde su derivado que es la conserva de berenjena se ve perjudicada por la baja demanda en el mercado nacional, por ello al analizar los diferentes mercados se pudo observar que el mercado español sería el adecuado para que dicho derivado pueda ser exportado.

Lo que busca el país es diversificar el mercado expandiendo sus ofertas internacionalmente, por tanto, que los productos no tradicionales se caractericen mejor o de igual manera como los tradicionales por su calidad, buen sabor. En los últimos años el país ha crecido y han aumentado su oferta exportable con los diferentes productos no tradicionales teniendo una buena ventaja y dando a conocer que Ecuador posee mejor eficiencia con estos productos también, así darlos a conocer y llegar hasta el caso de posicionarlos en mercados extranjeros.

Referencias

- Bernal, C. (2010). Investigación descriptiva. En T. C. Bernal, *Metodología de la investigación* (pág. 115). Colombia: D.R. ©2010 por Pearson Educación de Colombia Ltda.
- Diario Oficial de la Unión Europea*. (01 de 01 de 2018). Obtenido de RELAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32011R1169>
- Eur-Lex- Reglamento 1169/2011*. (01 de 01 de 2018). Obtenido de <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32011R1169>
- European commission etiquetado*. (s.f.). Obtenido de https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition_en
- Gob.Ec. (26 de 03 de 2020). *Gob.Ec*. Obtenido de Trámite para certificado de etiquetado: <https://www.gob.ec/inen/tramites/certificado-inspeccion-etiquetado>
- Hernández Sampieri, R. (2010). Investigación Exploratoria. En R. Hernández Sampieri, *Metodología de la investigación* (pág. 97). Colombia: D.R. ©2010 por Pearson Educación de Colombia Ltda.
- Proecuador*. (2017). Obtenido de Guía del Exportador-Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones: <https://www.proecuador.gob.ec/guia-del-exportador/>

- Proecuador. (2017). *Guía del exportador*. Obtenido de Trámite para regularizar la DAE:
<https://www.proecuador.gob.ec/guia-del-exportador/>
- Sugconserva Cia., L. (Octubre de 2020). *Hortaliza Berenjena* . Obtenido de
www.sugconserva.com
- Velez, P. (2014). *Aislamiento y caracterización de solanina por Espectroscopía de Infrarrojos en berenjena (Solanum melongena L.) (tesis de pregrado)*. Obtenido de
<http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/8559/Aislamiento%20y%20caracterizaci%C3%B3n%20de%20solanina%20por%20Espectroscop%C3%ADa%20de%20Infrarrojos%20en%20berenjena%20%28Solanum.pdf?sequence=1&isAllowed=y>