

Diciembre 2019 - ISSN: 1696-8352

“ANÁLISIS DE LOS FLUJOS COMERCIALES DE MARACUYÁ (FRUTA FRESCA Y DERIVADOS) CON INCIDENCIA HACIA LOS MERCADOS DE EUROPA Y ESTADO UNIDOS”

“ANÁLISIS DE LOS FLUJOS COMERCIALES DE MARACUYÁ (FRUTA FRESCA Y DERIVADOS) CON INCIDENCIA HACIA LOS MERCADOS DE EUROPA Y ESTADO UNIDOS”

C.P.A. Elizabeth Arias Domínguez, MGt

Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil
Guayaquil - Ecuador
eariasd@ulvr.edu.ec

López Basurto María Daniela

Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil
Guayaquil – Ecuador
daniela18_lopez@hotmail.com

Ponce Terán Susan Katherine

Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil
Guayaquil - Ecuador
susanponce28@hotmail.com

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Elizabeth Arias Domínguez, López Basurto María Daniela y Ponce Terán Susan Katherine (2019): “Análisis de los flujos comerciales de maracuyá (fruta fresca y derivados) con incidencia hacia los mercados de Europa y Estado Unidos”, Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana (diciembre 2019). En línea:

<https://www.eumed.net/rev/oel/2019/12/flujos-comerciales-maracuya.html>

RESUMEN

En el presente artículo se representa aspecto general de la situación actual de las exportaciones del maracuyá (fruta y derivados), que se dieron en los últimos años a los mercados de Europa y Estados Unidos. En este contexto, considerando que el maracuyá, una fruta exótica muy apreciada en los mercados internacionales por las propiedades nutricionales que posee, se identificó que desde siempre los Países Bajos (Holanda) se ha mantenido como principal comprador de la oferta exportable del sector maracuyero ecuatoriano (fresca y procesada). En este caso, el proyecto se realizó con base a un tipo de investigaciones

descriptiva; para la obtención de información se consultó tanto a fuentes primarias como secundarias, y posteriormente se realizó el respectivo análisis final. Los resultados más relevantes de la investigación, demostraron que la baja en la producción de la fruta, causo ganancias para los intermediarios y agricultores, pero escasez y pérdidas a las industrias locales que se dedican a la elaboración de los derivados ya que merman los volúmenes exportados de jugo o concentrado a los mercados extranjeros.

Palabras claves: Exportación, maracuyá, Estados Unidos, Europa

ABSTRACT

This article represents a general aspect of the current situation of passion fruit exports (fruit and derivatives), which were given in recent years to the markets of Europe and the United States. In this context, considering that passion fruit, an exotic fruit highly prized in international markets for its nutritional properties, it was identified that the Netherlands (Holland) has always remained the main buyer of the exportable supply of the Ecuadorian passion fruit sector (fresh and processed). In this case, the project was carried out based on a descriptive type of research; To obtain information, both primary and secondary sources were consulted, and subsequently the respective final analysis was carried out. The most relevant results of the investigation, showed that the decline in the production of the fruit, caused gains for intermediaries and farmers, but shortage and losses to local industries that are dedicated to the processing of derivatives since they reduce exported volumes of juice or concentrate to foreign markets.

Keywords: EXPORTS, PASSION FRUIT, UNITED STATES, EUROPE

INTRODUCCIÓN

El maracuyá, una fruta exótica, proviene de una planta con apariencia de bejuco, que se desarrolla en forma de enredadera. Es cultivada en Perú, Colombia, Ecuador, Brasil, Hawái, entre otros países, de clima tropical o subtropical. La fruta es de apariencia ovalada o redonda, de color amarillo brillante, sabor agridulce y de un concentrado aroma que desprende cuando se encuentra madura (Cañizares & Jaramillo, 2015); posee vitaminas (A, B y C), calcio, hierro y minerales que contribuyen a preservar una buena salud (Villanueva, 2017).

En Ecuador, la *Passiflora edulis* Flavicarpa (maracuyá), es cultivada en las provincias que conforman el litoral ecuatoriano y ciertas provincias de la sierra, ya que debido a las condiciones climatológicas que posee la región, propician el abastecimiento durante todo el año de la fruta; se estima que el 97% de la producción del maracuyá se destina al mercado extranjero, principalmente como concentrado, jugo y pulpa o solo como fruta fresca (Cañizares & Jaramillo, 2015). Al ser una fruta versátil la parchita es empleada en las industrias de cosmética, confitería, bebidas no alcohólicas y en especial en el sector gastronómico.

Actualmente, el 70% de los productores de la parchita está concentrado entre pequeños y medianos agricultores que en muchos de los casos integran a todos los miembros de una misma familia (El Telégrafo, 2014).

Durante el año 2018 en el país se cosechó un área de 6.457 hectáreas cuya producción fue de 36.017 toneladas; un 34% menos que el año anterior; teniendo una aportación importante de las provincias de Manabí, Esmeraldas, Guayas, Santo Domingo de los Tsáchilas y Santa Elena (INEC, 2018). Aunque la producción del maracuyá se ha visto afectada por el temporal invernal y por la tendencia variable del precio a nivel productor ya que en muchos casos ha desincentivado a seguir cultivando la fruta durante el transcurso de los últimos años; así mismo se han puesto en marcha proyectos y programas que tiene como principal objetivo incentivar la reactivación del cultivo en muchas zonas del país. Entre los proyectos que destaca está el programa de cooperación entre el Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) de Ecuador y EMBRAPA de Brasil que firmaron un convenio de cooperación que inicio el año 2007 y finalizó en el año 2017, en los que se puntualizó tratar temas como manejo de cultivo (agua, plagas, enfermedades), sistema de riego, mejoramiento genético, promover la asistencia técnica a la investigación científica y tecnológica, además de capacitar a más de 1.000 productores en las provincias de Manabí y Guayas (El Telégrafo, 2018), este programa va de la mano con el programa de fruticultura del INIAP donde se obtuvo el "INIAP 2009" un maracuyá mejorado (INIAP, 2010). El plan de mejora competitiva para la cadena del maracuyá, es el proyecto más ambicioso que ha puesto en marcha el gobierno para el sector maracuyero, ya que tiene como principales metas el consolidar la producción de la parchita nacional con valor agregado en los mercados internacionales para el año 2025, asimismo el fortalecimiento de la asociatividad dentro de toda la cadena de la fruta (El productor, 2018). Las industrias que se dedican a elaborar de derivados del maracuyá han aportado con programas y proyectos que tienen como finalidad estimular e incentivar la producción de la fruta en el país; además excluir a los intermediarios que tanto ha afectado a los comuneros de las diferentes zonas productivas.

La participación agropecuaria del sector maracuyero está marcada por periodos progresivos de desaceleración; durante el período 2010 – 2018; es así que la contribución más alto se dio en 2010 (1,90%), pero para el 2018 la situación cambio debido a que se disminuyó a 0,53%.

Como se mencionó antes el precio del maracuyá es muy susceptible a variar, esto es debido al comportamiento cíclico de la producción nacional de la fruta que, ante una baja en la producción del maracuyá, la fruta se vendió a un mayor precio, o por el contrario si la producción aumenta, la fruta se vendió a menor precio; este comportamiento se replica en los diferentes niveles del precio como el precio productor, el precio mayorista y el precio internacional.

El comportamiento anual del precio productor de la fruta de la pasión, durante los últimos 6 años se ha mantenido entre un rango de 0,20 hasta 0,50 centavos de dólar por kilogramo de fruta; este comportamiento cambió durante el mes de diciembre del 2013 en donde se registra

un valor de 0,71 centavos de dólar por kilogramo, el mayor valor pagado por la fruta a los agricultores, mientras que para noviembre del 2014 y los meses de agosto y septiembre del año 2017, se registra el valor más bajo cancelado por kilogramo de fruta a los agricultores que fue de 0,18 centavo de dólar. Ver gráfico 1.

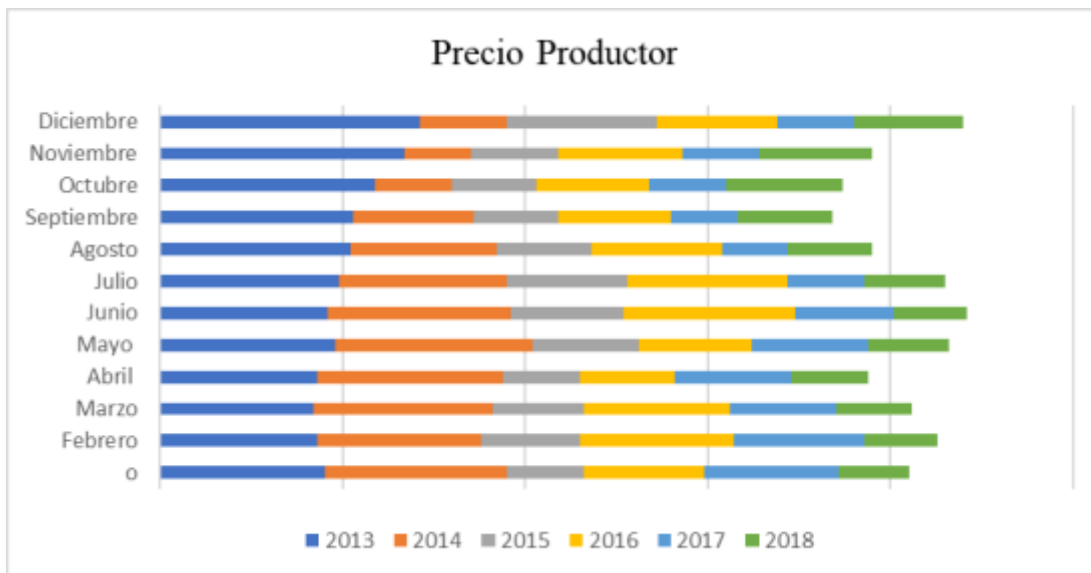


Gráfico 1. Precio Productor

Fuente: (MAGAP, 2019)

Elaborado por: López, Daniela; Ponce, Susan (2019)

En el gráfico 2 se muestra el comportamiento del precio del maracuyá a nivel mayorista, este rubro en los últimos 5 años presenta un comportamiento decreciente durante el periodo 2013 - 2015, para el año siguiente el precio paso de 0, 58 a 0,68 centavos de dólar por kilogramo de fruta; por lo contrario, para el año 2017 el precio se contrajo en un 24% con respecto al año anterior; esta información fue tomada de los mercados de Guayaquil, Quito, Cuenca.



Gráfico 2. Precio Mayorista

Fuente: (MAGAP, 2019)

Elaborado por: López, Daniela; Ponce, Susan (2019)

Varias son las empresas que se dedican a ofertar productos a base del maracuyá en los mercados internacionales como Quicornac S.A., Exofrut, Tropifruta, Agroindustria fruta de la pasión, etc. y otras empresas como ORGANPIT CIA.LTDA., ECOFRUIT, AGROINDUSTRIA NATUREXOTIC CIA.LTDA. que se dedica a la comercialización de fruta fresca en el exterior (Proecuador, 2018).

Como factores para determinar la calidad de la fruta, se deberá considerar las cualidades externas (color, tamaño, apariencia) y las cualidades internas (aroma) que están descritas en la normativa INEN y también en las normas internacionales Stan Codex aplicadas para la fruta de la pasión (FAO, 2014).

Principales productos elaborados

De acuerdo al portal de la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de Calidad del Agro (agrocalidad) la oferta exportable destinada a los mercados internacionales del sector industrial del maracuyá está estructurada por los siguientes productos:

- Pulpa Congelada (con semilla y sin semilla)
- Pulpa Aséptico
- Jugo
- Aroma
- Conserva
- Aceite
- Harina (Agrocalidad, 2019)

Certificaciones

Las certificaciones son un mecanismo que prima al querer conquistar nuevos mercados extranjeros, aunque no tiene carácter obligatorio la adquisición de este documento, esta permite garantizar el correcto cumplimiento de las normas sanitarias y de inocuidad al momento de elaboración o empaque el producto. Las certificaciones con las que cuenta las industrias inmersas en el sector maracuyero son:

- FSSC 22000,
- HACCP (sistema de análisis de riesgo y punto críticos de control),
- Buenas prácticas manufactureras (BPM),
- Kosher,
- Forest Stewardship Council (FSC)
- Global Gap,
- SGF IRMA,
- BCS OKO Garantie, entre otros (Ministerio Comercio Exterior, 2019)

Estructura arancelaria

De acuerdo a la nomenclatura NANDINA, el código arancelario del maracuyá y sus derivados, se clasificará de la siguiente manera:

En la grafico3 se muestra la subpartida arancelaria en la que se clasifica el maracuyá como fruta fresca. Cabe mencionar que antes el maracuyá fresco no contaba con subpartida arancelaria propia ya que se clasificaba con otras frutas en la subpartida 0810.90.10.00, pero a partir de la entrada en vigencia de la sexta enmienda al sistema armonizado de designación y

codificación de mercancías, la situación cambió debido a que el maracuyá fresco contaba con un código arancelario en donde clasificarse de manera individual.

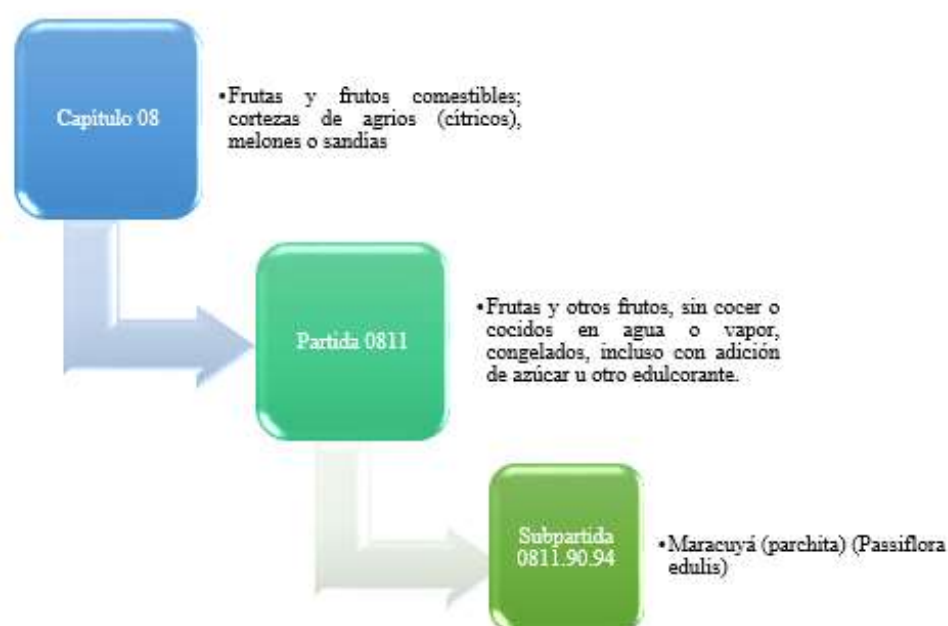


Gráfico 3. Subpartida arancelaria del maracuyá fresco

Fuente: (Ministerio de Comercio exterior, 2017)

Elaborado por: López, Daniela; Ponce, Susan (2019)

Tabla 1. Subpartida arancelaria de la pulpa del maracuyá

Capítulo 08	- Frutas y frutos comestibles; cortezas de agrios (cítricos), melones o sandías
Partida 0811	- Frutas y otros frutos, sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.
Subpartida 0811.90.94.00	- Maracuyá (parchita) (Passiflora edulis)

Fuente: (Aduana del Ecuador, 2018)

Elaborado por: López, Daniela; Ponce, Susan (2019)

Tabla 2. Subpartida arancelaria del jugo y concentrado del maracuyá

Capítulo 20	- Preparaciones de hortalizas, frutas u otros frutos o demás partes de plantas
Partida 2009	- Jugos de frutas u otros frutos (incluido el mosto de uva) o de hortalizas, sin fermentar y sin adición de alcohol, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante
Subpartida 2009.89.20.00	- De maracuyá (parchita) (Passiflora edulis).

Fuente: (Aduana del Ecuador, 2018)

Elaborado por: López, Daniela; Ponce, Susan (2019)

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

En el gráfico 4 se enlistan los tipos de envase y empaque utilizados para proteger y salvaguardar la integridad de la parchita y sus derivados al momento de exportar; ya que el envase y empaque utilizado debe ser resistente a las condiciones de transporte, estiva y almacenamiento de la mercancía. En el gráfico también se muestra la cantidad que contiene el producto.

<p>Producto: Fruta Fresca</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contenido unitario: 1,5 - 2 - 2,5 kg • Empaque: <ul style="list-style-type: none"> - Mallas de polietileno espumado. - Caja de cartón
<p>Producto: Jugo, pulpa o concentrado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contenido unitario: 180 – 200 kls; 500 galones • Envase: - Bolsa de polietileno grado alimenticio • Empaque: - Tambor metálico cilíndrico
<p>Producto: Jugo, pulpa o concentrado aséptica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contenido unitario: 200 - 210 kls • Envase: - Bolsa de polietileno grado alimenticio • Empaque: - Tambor metálico cilíndrico
<p>Producto: Jugo, pulpa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contenido unitario: 15 - 18 kg; 15 - 20 kls • Envase: - Balde (tacho) de plástico
<p>Producto: Pulpa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contenido unitario : 450 - 460 gr • Envase: - Botella de vidrio y tapa twist off. • Empaque: - Cajas de cartón.
<p>Producto: Pulpa (con semilla o sin semilla)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contenido unitario: 90 - 400 g; 100 - 500 gr; 1kl; 1kg • Envase: - Bolsa laminada y bolsa de polietileno doble laminada • Empaque: - Cajas de cartón.

Gráfico 4. Tipo de envase y empaque empleado para la exportación de parchita y sus derivados

Fuente: (Proecuador, 2017) (Endara, 2017) (Naturexotic, 2018)

Elaborado por: López, Daniela; Ponce, Susan (2019)

Países de destino del maracuyá

Ecuador en los últimos años ha exportado el maracuyá tanto en fruta fresca, pulpa, jugo y concentrado a más de 21 países (ver figura 1); para el año 2018 los principales destinos a los cuales Ecuador exportó principalmente fue a Países Bajos (Holanda), Estados Unidos, Canadá, Australia, Italia, Israel que juntos representan el 95% de la participación en las exportaciones totales del sector.

Países Bajos (Holanda) es el principal destino de las exportaciones de maracuyá y sus derivados, con un total de \$24.237,47 miles de dólares que representa 69,98% del total de las

exportaciones totales de Ecuador al mundo, seguido por Estados Unidos con 16,77%, Canadá con 2,87%, Australia 2,32%, Italia 1,46% y Israel 1,15%.



Figura 1. Países que demandan el maracuyá
Fuente: (MAGAP, 2019)
Elaborado por: López, Daniela; Ponce, Susan (2019)

Exportaciones del sector maracuyero

El sector de exportación del maracuyá está altamente condicionado por la constante variaciones que sufren a casusa de la producción de la fruta en el país. En el gráfico 5 que se muestra a continuación se observa el desarrollo histórico de las exportaciones ecuatorianas de maracuyá (fruta fresca) y sus derivados durante el periodo 2010 – 2017, los cuales presentan un comportamiento fluctuante con tendencia a la baja, con leves periodos de recuperación; en el año 2014 se presenta el mayor pico de exportación en cuanto a ingresos, mientras que en el año 2013 se reporta el mayor volumen en cuanto a toneladas.

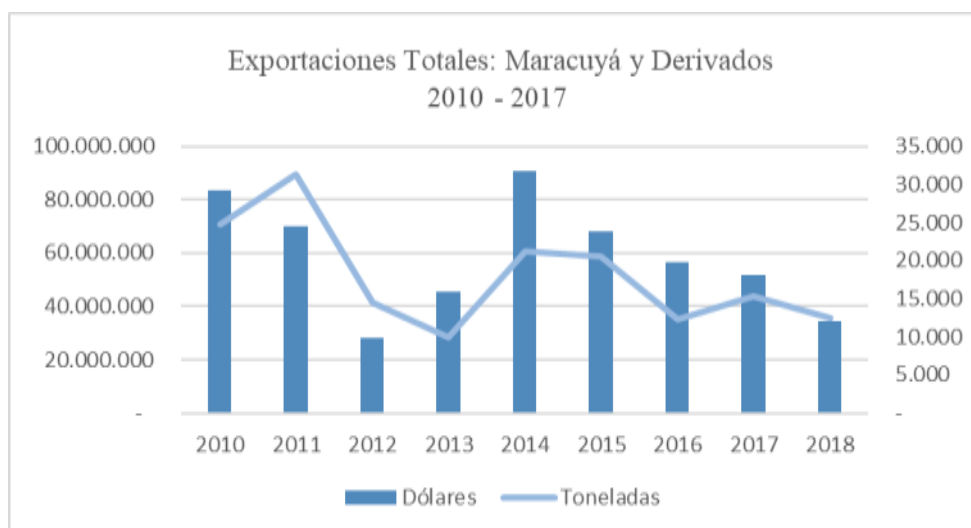


Gráfico 5. Exportaciones totales del sector maracuyero (1998 – 2018)
Fuente: (MAGAP, 2019)
Elaborado por: López, Daniela; Ponce, Susan (2019)

Exportaciones de fruta fresca

Ecuador registró una disminución en sus exportaciones de maracuyá (fruta fresca) en un 26% frente al 2017. Donde el volumen registrado en el 2018 fue de 109 toneladas. En el gráfico 6 se

evidencia la tendencia a la baja en los niveles de exportación durante el periodo (2016 - 2018) de las exportaciones destinadas al mercado europeo. Ver gráfico 5.

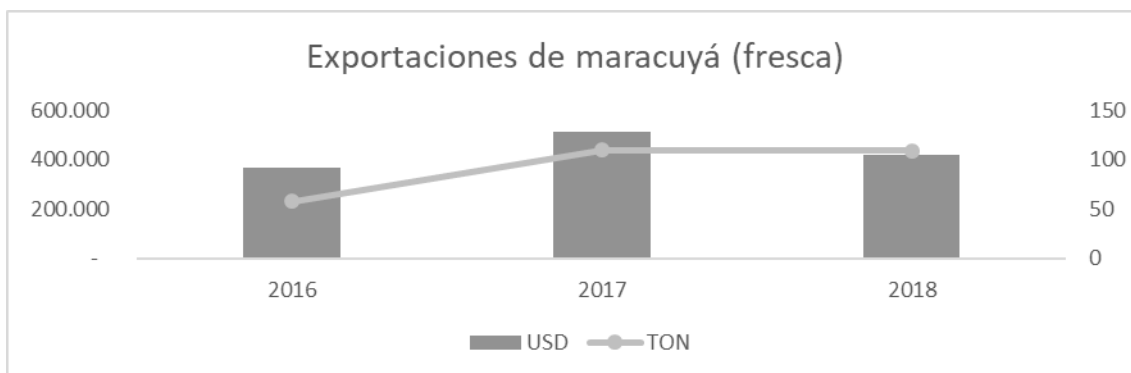


Gráfico 6. Exportaciones de maracuyá (fresca)
Fuente: (MAGAP, 2019)
Elaborado por: López, Daniela; Ponce, Susan (2019)

En el gráfico 7 se observa el comportamiento de los precios anuales del periodo comprendido en 2000 – 2017. El precio a nivel internacional, para el maracuyá presenta múltiples variaciones; alcanzó su pico máximo en el año 2017 con 48,38 USD/kg, y el menor en el 2002 con 30,21 USD/kg. Según reporte del USDA

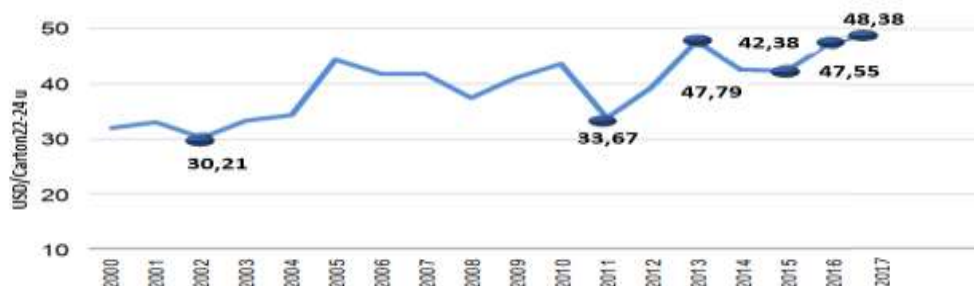


Gráfico 7. Comportamiento histórico de los precios internacionales del maracuyá
Fuente: (MAGAP, 2019)
Elaborado por: López, Daniela; Ponce, Susan (2019)

En el gráfico 8, se observa que las exportaciones de jugo y concentrado de maracuyá durante el periodo 2013 – 2018 destinada hacia los mercados de estados Unidos y los países europeos, presenta una tendencia a la baja en cuanto a los ingresos; a pesar de ello, es el rubro que más aporta al sector maracuyero.

En lo que respecta a las toneladas, se observa una tendencia variable; que en los años 2014 y 2015 se registran los volúmenes más altos del periodo. Donde los principales mercados fueron: Países Bajos (Holanda) y Estados Unidos.

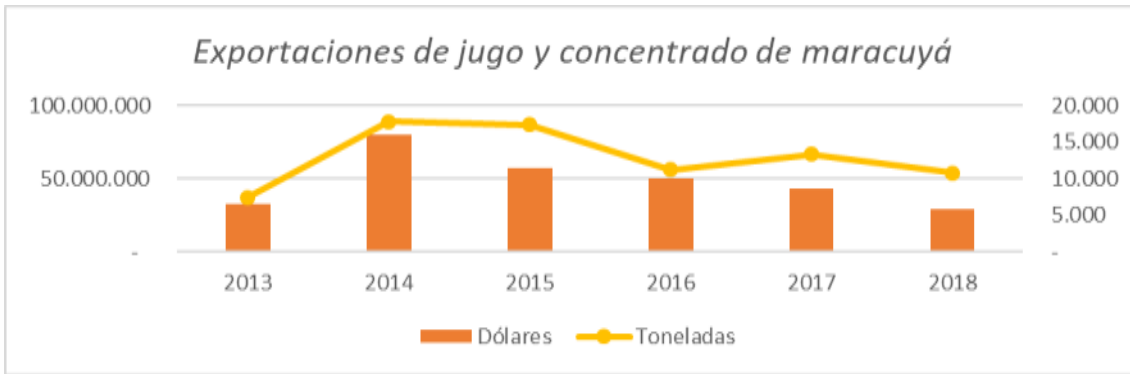


Gráfico 8. Exportaciones de jugo y concentrado de maracuyá

Fuente: (MAGAP, 2019)

Elaborado por: López, Daniela; Ponce, Susan (2019)

La exportación de pulpa de maracuyá destinada hacia los mercados de estados Unidos y los países europeos, (ver gráfico 9) registran un comportamiento decreciente con leves periodos de recuperación, tanto de los ingresos como de las toneladas. Para el año 2017 se observa el pico más alto, aunque para el año 2018 los ingresos a razón de este rubro disminuyeron en un 45%. En lo que respecta a las toneladas, para el año 2018 se registró un aumento del 4% con respecto al año anterior.

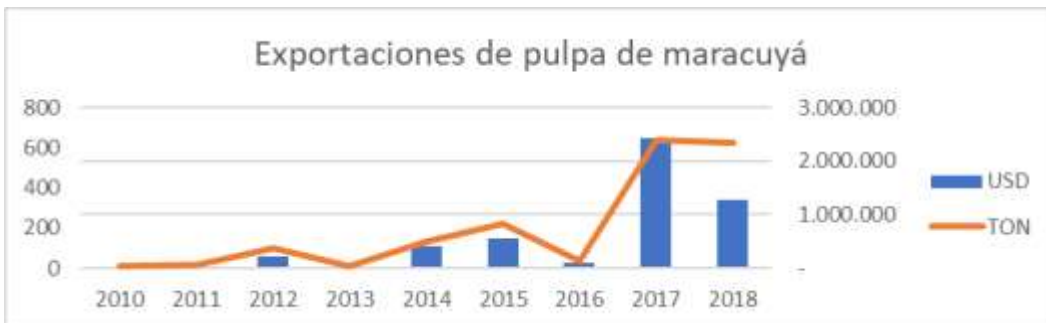


Gráfico 9. Exportaciones de pulpa de maracuyá

Fuente: (MAGAP, 2019)

Elaborado por: López, Daniela; Ponce, Susan (2019)

MATERIALES Y MÉTODOS

El presente proyecto permitió obtener información descriptiva sobre la realidad de las exportaciones del maracuyá (fruta fresca y derivados) a fin de establecer las principales causas y consecuencias del mismo, por otro lado, también se utilizó el método exploratorio. El enfoque aplicado en la investigación fue: mixto (cuantitativa - cualitativa). En lo que respecta a las técnicas de investigación para la recolección de información, se empleó el análisis documental y de campo (entrevistas), con lo cual se permitió tener una percepción de la situación del sector maracuyero.

Resultados

En base a lo expuesto por Alvarez – Gayou, J. L (2005), el estudio podrá tomar información de entrevistas proporcionada por personas vinculadas al sector maracuyero ecuatoriano

publicadas en periódicos, revistas y demás fuentes que proporcione información relevante y necesaria. Sobre lo expuesto se presenta la siguiente información.

La Directora de la Corporación para la Promoción de Exportación e Inversiones CORPEI, Valeria Rodríguez, indicó que al hablar de frutas frescas el banano es la estrella, aunque exceptuando a esta (musácea) fruta, se puede destacar la participación de 20 frutas exóticas que destacan por el monto de exportación, entre las que se encuentra el maracuyá; y que durante los últimos 5 años han conquistado nuevos mercados en el caso del maracuyá las exportaciones de fruta fresca se han dado por vía aérea; si se observan las estadísticas, uno de los principales destinos del maracuyá es el mercado europeo. Rodríguez indica también en la entrevista que entre los factores que falta mejorar para que las exportaciones del sector de frutas exóticas crezcan se deben considerar los siguientes puntos: aumentar los volúmenes de producción ya que para ciertas frutas no existe aún suficiente oferta de exportación y el control de pesticidas (CORPEI, 2019).

Además, al tener como principal limitante la poca cooperación del sector empresarial (industrial), como aporte al proyecto se tomó datos de los informes del gerente de la compañía Agroindustria fruta de la pasión Cía. Ltda. publicados en la Superintendencia de Compañía, esta empresa se localiza en la ciudad de Guayaquil, fue creada en los años ochenta, con la finalidad de darle valor agregado a la fruta de la pasión; entre los productos que se destinan a los mercados internacionales durante el periodo 2000 – 2016, se destaca el concentrado de maracuyá con una participación del 74%, seguida del jugo de maracuyá 17% como muestra el gráfico 10. La producción de la empresa es destinada a los mercados de Estados Unidos, Nueva Zelanda, Canadá, y demás mercados.

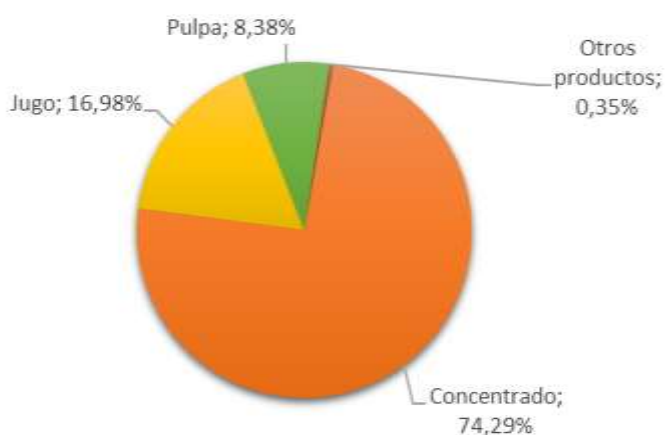


Gráfico 10. Participación de la producción de la empresa Agroindustria fruta de la pasión

Fuente: (Superintendencia de Compañías, 2018)

Elaborado por: López, Daniela; Ponce, Susan (2019)

Discusión

Se debe hacer frente a los problemas que afectan al sector maracuyero nacional, ya que debido a la falta de trabajo en conjunto de los actores que forman parte de la cadena de valor de la fruta; no se han aprovechado todas las potencialidades de esta fruta y sus derivados.

Los agricultores enfrentan el problema de los “intermediarios” que debido a los bajos costos que pagan por la fruta a pie de finca (que en muchos casos no cubren ni los costos de producción) un número importante de los productores han optado por abandonar la siembra de esta fruta. También existe una alta volatilidad de los precios, lo que contribuye un problema para los productores.

La reducción de la superficie plantada del maracuyá en el país, ha provocado que muchas de las industrias que se dedican a la elaboración de derivados de la parchita como el jugo, concentrado, aroma, y demás productos, no trabajen a su capacidad máxima. La poca o nula tecnificación que se emplea los cultivos, es otro de los factores que ha provocado que bajen los niveles de productividad de la fruta.

Conclusión

Ecuador tiene un alto potencial en la producción del maracuyá gracias a los muy diversos climas y sus tierras fértiles que permiten dotar de producción durante todo el año a los mercados de fruta fresca y más que nada a las industrias que elaboran derivados.

Existe una marcada urgencia de contar con semillas de calidad (certificadas) que satisfagan las necesidades de la industria de derivados, además que permitan alcanzar mayores niveles de rentabilidad para las empresas y comuneros. Por ser el sector agroindustrial tan importante para Ecuador, un cambio en el sector maracuyero y sus derivados incidirían positivamente en la economía de muchas familias y el aprovechamiento de diferentes productos que se pueden elaborar de esta fruta tan versátil aportaría también al proceso del cambio de la matriz productiva del país.

El maracuyá amarillo cuenta con gran popularidad en el mercado europeo, aunque debido a la variabilidad de la producción ecuatoriana ha hecho que las exportaciones de la fruta fluctúen. El mercado de Estados Unidos es el segundo mercado más importante ya que absorbe gran parte de la oferta de jugo, concentrado, pulpa y demás derivados del sector maracuyero nacional.

Bibliografía

Aduana del Ecuador. (2018). *Aduana del Ecuador*. Recuperado el 26 de Octubre de 2019, de https://www.aduana.gob.ec/archivos/Boletines/2013/ARANCEL_FINAL_1_DE_ENERO_R93.pdf

Agrocalidad. (2019). *Agrocalidad*. Recuperado el 20 de Octubre de 2018, de <https://guia.agrocalidad.gob.ec/agrodb/aplicaciones/publico/productos1/consultaRequisitoComercio.php>

Alvarez – Gayou, J. L. (2005). Recuperado el 28 de Septiembre de 2019, de <http://www.derechoshumanos.unlp.edu.ar/assets/files/documentos/como-hacer-investigacion-cualitativa.pdf>

- BCE. (2012). *BCE*. Recuperado el 1 de Noviembre de 2018, de <https://www.bce.fin.ec/comercioExterior/comercio/consultaTotXNandinaPaisConGrafico.jsp>
- BCE. (2018). *BCE*. Recuperado el 2 de Noviembre de 2018, de <http://sintesis.bce.ec:8080/BOE/BI/logon/start.do?ivsLogonToken=bceqsappbo01:6400@1691160J6su7V4o7XihmAPCzxH4Nco1691158Jtqw0nmxLNzeCE1mFDIUwcw>
- Cañizares, A., & Jaramillo, E. (2015). *Universidad Técnica de Machala*. Recuperado el 4 de Octubre de 2018, de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/6894/1/116%20EL%20CULTIVO%20DE%20MARACUYA%20EN%20ECUADOR.pdf>
- CORPEI. (2 de Enero de 2019). *CORPEI*. Recuperado el 25 de Julio de 2019, de <https://corpei.org/2019/01/02/frutas-exoticas-ecuatorianas-en-mercados-internacionales/>
- El productor. (18 de Febrero de 2018). *El productor.com*. Recuperado el 3 de Octubre de 2018, de <http://elproductor.com/noticias/ecuador-firma-del-convenio-interministerialdel-plan-de-mejora-competitiva-de-la-maracuya>
- El Telégrafo. (29 de Septiembre de 2014). *El Telégrafo*. Recuperado el 15 de Octubre de 2018, de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/ecuador-es-el-primer-exportador-de-pulpa-de-maracuya-del-mundo>
- El Telégrafo. (14 de Febrero de 2018). Recuperado el 19 de Octubre de 2018, de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/la-cooperacion-ecuador-brasil-rinde-frutos>
- Endara, G. (10 de Marzo de 2017). *SlideShare*. Recuperado el 15 de Febrero de 2019, de <https://www.slideshare.net/gendaran/presentacin-exofrut-espao1>
- FAO. (2014). *FAO*. Recuperado el 23 de Octubre de 2018, de http://www.fao.org/input/download/standards/13775/CXS_316s_2014.pdf
- INEC. (2018). Recuperado el 19 de Junio de 2019, de http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_agropecuarias/espac/espac_2018/Indice_de%20publicacion_ESPAC_2018.xlsx
- INIAP. (2010). *INIAP*. Recuperado el 28 de Agosto de 2019, de <http://www.tecnologia.iniap.gob.ec/images/rubros/contenido/maracuya/iniap2009.pdf>
- MAGAP. (2017). *SIPA*. Recuperado el 20 de Diciembre de 2018, de http://sipa.agricultura.gob.ec/biblioteca/boletines_situacionales/2016/maracuya/boletin_situacional_maracuya_2016.pdf
- MAGAP. (2019). *SIPA*. Recuperado el 5 de Julio de 2019, de <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/maracuya>
- MAGAP. (2019). *SIPA*. Recuperado el 27 de Septiembre de 2019, de <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/comercio-exterior>
- Ministerio Comercio Exterior. (2019). *Ministerio Comercio Exterior*. Recuperado el 28 de Enero de 2019, de https://drive.google.com/drive/folders/1_4nse3z062zeDWTr8xpsYeVpz2oWnzh3?fbclid=IwAR1GGSS7h2tzOFfsQ4-Ft16Gj_J3NV1IJ8q2_Q70iiStbc4ck9TPudBjPKA
- Ministerio de Comercio exterior. (23 de Agosto de 2017). *Pudeleco*. Recuperado el 26 de Octubre de 2018, de <http://www.pudeleco.com/clegal/2sro63-20170823.pdf>

- Naturexotic. (2018). *Naturexotic*. Recuperado el 5 de Febrero de 2019, de <http://www.naturexotic.com/products/>
- Proecuador. (2017). *Proecuador*. Recuperado el 10 de Febrero de 2019, de http://catar.embajada.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/09/22.-FI_PULPA_MARACUYA.pdf
- Proecuador. (2018). *Proecuador*. Recuperado el 17 de Noviembre de 2018, de <http://sgrn.proecuadorb2b.com.ec/DIREX/Exportador/Index>
- Superintendencia de Compañías. (2018). *Superintendencia de Compañías*. Recuperado el 8 de Marzo de 2018, de <http://appscvs.supercias.gob.ec/consultaimagen/VisualizaDocumetos.zul?tipoDocumento=economica&expediente=25725&idDocumento=3.1.5%20%20&fecha=2014-12-31%2000:00:00.0>
- Villanueva, N. (4 de Enero de 2017). *La guía de las vitaminas*. Recuperado el 23 de Noviembre de 2018, de <https://laguiadelasvitaminas.com/maracuya-todo-lo-que-debes-saber/>