

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA COLEGIOS DE COLOMBIA UNICOC
COLEGIO ADMINISTRATIVO Y DE CIENCIAS ECONÓMICAS CACE
NEGOCIOS INTERNACIONALES



SELECCIÓN DE MERCADO CON FINES DE EXPORTACIÓN DE BATIDOS SOLUBLES
A BASE DE FRUTAS DESHIDRATADAS Y FRUTOS SECOS.

PRESENTADO POR:

ERIKA JOHANA QUINTERO GARAY

VERÓNICA RAMOS BELLO

INSTITUCION UNIVERSITARIA COLEGIOS DE COLOMBIA

NEGOCIOS INTERNACIONALES

PROYECTO DE GRADO

CHÍA

2022

SELECCIÓN DE MERCADO CON FINES DE EXPORTACIÓN DE BATIDOS SOLUBLES
A BASE DE FRUTAS DESHIDRATADAS Y FRUTOS SECOS.

AUTORES:

ERIKA JOHANA QUINTERO GARAY

VERÓNICA RAMOS BELLO

TUTOR:

JORGE ALEXANDER CORTÉS CORTÉS

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA COLEGIOS DE COLOMBIA

NEGOCIOS INTERNACIONALES

PROYECTO DE GRADO

CHÍA

2022

Agradecimientos

Antes que nada, agradecemos a Dios porque nos dio vida y salud para llegar a este momento, por darnos sabiduría para realizar este proyecto; a nuestros padres por apoyarnos durante nuestra carrera universitaria; al profesor Jorge Alexander Cortés Cortés porque desde el inicio estuvo dentro del desarrollo del proyecto, puso todo su empeño y conocimiento para colaborarnos y por su respaldo durante todo el semestre y a nuestra compañera Angie Acevedo que nos brindó todo su apoyo durante la elaboración del presente proyecto.

Finalmente, este trabajo está dedicado a Dios y a nuestras familias.

Tabla de contenido

Lista de tablas.....	7
Lista de ilustraciones	7
Resumen.....	8
Abstract.....	8
Introducción	10
Problema de investigación.....	12
Objetivos	14
Objetivo general	14
Objetivos específicos	14
Justificación.....	15
Marco referencial.....	16
Marco histórico	16
Marco teórico	18
Marco legal	23
Tipo de investigación	29
Cronograma.....	30
Capítulo 1 - Bebidas solubles a base de frutas deshidratadas y frutos secos, experiencias empresariales.....	31
Capítulo 2 - Proceso de producción de batidos solubles.....	36

Capítulo 3 - Mercados potenciales.....	42
España	43
Brasil	45
Islandia.....	46
Japón	48
Suiza	50
País seleccionado	51
Conclusiones	54
Bibliografía	55
Anexos	63
Matriz de selección de mercado.....	63
Fichas bibliográficas	64

Lista de tablas

Tabla 1 - Cronograma de actividades	30
Tabla 2 - Temperatura y tiempo de deshidratación de frutas	38
Tabla 3 - Ficha bibliográfica 1.....	64
Tabla 4 - Ficha bibliográfica 2.....	65
Tabla 5 - Ficha bibliográfica 3.....	66
Tabla 6 - Ficha bibliográfica 4.....	67
Tabla 7 - Ficha bibliográfica 5.....	68
Tabla 8 - Ficha bibliográfica 6.....	69
Tabla 9 - Ficha bibliográfica 7.....	70
Tabla 10 - Ficha bibliográfica 8.....	71
Tabla 11 - Ficha bibliográfica 9.....	72

Lista de ilustraciones

Ilustración 1 - Matriz de selección de mercados	63
--	-----------

SELECCIÓN DE MERCADO CON FINES DE EXPORTACIÓN DE BATIDOS SOLUBLES A BASE DE FRUTAS DESHIDRATADAS Y FRUTOS SECOS.

Resumen

La tendencia de llevar un estilo de vida saludable ha tenido más acogida recientemente debido principalmente por el Covid-19 y por el interés de cambiar hábitos alimenticios para tratar e incluso evitar enfermedades como la obesidad y diabetes. Ante esto, las personas buscan complementar sus actividades físicas y su alimentación con proteínas y suplementos, que al no ser naturales pueden afectar su salud. De ahí nace la idea de crear un batido soluble a base de frutas deshidratadas y frutos secos, que, al ser natural, permite satisfacer aquellas nuevas necesidades. Teniendo esto, se plantea el proceso de producción de este producto y se determina por medio de una matriz de selección de mercados el país ideal para exportar este producto.

Palabras clave: liofilizado, deshidratación, saludable, batido, natural, salud, frutas.

Abstract

The trend of leading a healthy lifestyle has had more acceptance recently, mainly due to Covid-19 and the interest in changing eating habits to treat and even avoid diseases such as obesity and diabetes. In view of this, people seek to complement their physical activities and diet with proteins and supplements, which are not natural and can affect their health. Hence the idea of creating a soluble shake based on dehydrated fruits and nuts, which, being natural, can fulfill these

new needs. The production process of this product is proposed and the ideal country to export this product is determined by means of a market selection matrix.

Key words: freeze-dried, dehydration, healthy, smoothie, natural, health, fruits.

Introducción

En los últimos años se ha podido evidenciar un aumento de la demanda de productos naturales y/o orgánicos por parte de los consumidores, debido a que cada vez están más interesados en comprar productos que les brinden diferentes beneficios para su salud y para complementar su alimentación. Por su parte, el consumo de bebidas saludables para reemplazar las bebidas azucaradas ha tenido una tendencia creciente considerando que muchas personas decidieron cambiar sus hábitos alimenticios, sin embargo, en el mercado no existe un producto que sea 100% natural y que sea en presentación soluble, por esta razón, se realizará la selección de mercados con fines de exportación para batidos solubles a base de frutas deshidratadas y frutos secos.

Lo principal será identificar como se encuentra el mercado actualmente de las bebidas saludables, en especial de los batidos solubles a nivel mundial, es decir, las empresas que comercializan este tipo de productos, la forma en la que lo hacen y el alcance que tienen, por otro lado, es importante conocer el proceso que se debe realizar para lograr el batido soluble, por ejemplo, la forma correcta de deshidratación de las frutas para poder mantener sus propiedades y nutrientes, también el debido proceso para convertir tanto las frutas deshidratadas como los frutos secos en polvo y que conserven su calidad, asimismo, la manera adecuada de envasarlo para que cumpla con los estándares de calidad al momento de ingresar al mercado.

Además, es indispensable hacer un estudio de los posibles mercados potenciales para realizar la exportación del producto, teniendo en cuenta algunas variables macroeconómicas importantes y brindando mayor importancia a aquellos países que tengan acuerdos comerciales

con Colombia puesto que el producto será producido en este país y que además brinde beneficios de reducción de barreras comerciales, oportunidades para empresarios, entre otros. De igual manera, que sea un país destacado frente a otros a nivel mundial, por su habilidad para hacer negocios y su desempeño en procesos logísticos.

Finalmente se definirán las conclusiones correspondientes según la información obtenida en el desarrollo de la selección de mercados con fines de exportación para lograr que un producto innovador como lo es el batido soluble a base de frutas deshidratadas y frutos secos sea una realidad.

Problema de investigación

El sector de frutas y vegetales en Colombia se beneficia por la gran diversidad de condiciones topográficas y climáticas, ejemplo de éstas, la tierra fértil, riqueza en recursos hídricos, capital humano capacitado y experto en el campo y la variedad de pisos térmicos, que permiten el cultivo de cualquier planta frutal en las diferentes regiones anualmente, Colombia es líder en producción de frutas y vegetales a nivel mundial, lo cual permite el abastecimiento nacional y la exportación, generando empleo en el país.

La pandemia por Covid-19 hizo que las personas empezaran a ser más conscientes de los alimentos que incluyen en su alimentación diaria y tomaran nuevos hábitos como practicar algún deporte, añadiendo consumo de productos como suplementos, proteínas o batidos para mejorar su condición física y rendimiento, sin embargo, los ingredientes que la mayoría de estos productos contienen no son naturales y pueden afectar la salud de las personas.

Teniendo en cuenta que actualmente no existe ningún producto que sea a base de frutas deshidratadas y frutos secos en presentación soluble, se encuentra la necesidad de crear un producto que cumpla con las características mencionadas, que sea 100% natural, que complemente la alimentación diaria de las personas y que sea potencial de exportación, buscando responder los siguientes interrogantes:

1. ¿Cuáles son los beneficios de los frutos secos y frutas deshidratadas en la salud de las personas?
2. ¿Cuál es el proceso que se debe llevar a cabo para convertir las frutas deshidratadas y los frutos secos a una presentación soluble?

3. ¿Cuáles son los países potenciales para realizar la exportación del producto seleccionado?

Objetivos

Objetivo general

Seleccionar un mercado internacional con fines de exportación de batidos solubles a base de frutas deshidratadas y frutos secos, basado en una oportunidad de desarrollar un producto nuevo y diferenciador.

Objetivos específicos

- Identificar experiencias empresariales de comercialización internacional de productos saludables a base de frutas deshidratadas.
- Determinar el proceso de producción de los batidos en presentación soluble, teniendo en cuenta las características técnicas de este proceso y el uso de diferentes tecnologías.
- Estudiar los diferentes mercados potenciales, para determinar cuál de ellos será el más adecuado para exportar este producto, estudiando diferentes variables macroeconómicas por medio de una matriz de selección de mercado.

Justificación

El mercado de bebidas saludables en Colombia ha crecido en los últimos años, con la llegada de grandes y reconocidas compañías como Cosechas en 2013 y Nativos en 2015, gracias a los diferentes beneficios que estas pueden aportar a la salud de las personas, sin embargo, después de la pandemia y adicionándole a esto las diferentes enfermedades más comunes en las personas como la obesidad y la diabetes, se ha generado una concientización en cada individuo haciendo que gran cantidad de personas decidieran darle una oportunidad a un nuevo estilo de vida por lo que se incrementó el consumo de frutas y verduras, pero sigue siendo insuficiente en comparación con las recomendaciones de consumo diario de cinco raciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2018), por otro lado, muchas personas continúan con la falsa creencia que solo las personas que realizan algún deporte pueden consumir este tipo de productos.

Es de allí donde nace la idea de crear un batido saludable en presentación soluble a base de frutos secos y frutas deshidratadas, que aparte de ser un producto innovador y que contribuye a mejorar la calidad de vida de las personas, complementando su alimentación, es un producto que aprovecha los recursos con los que cuenta Colombia.

Marco referencial

Marco histórico

Un posible origen de los batidos fue en el año 1970, cuando Steve Kuhnau, al no poder consumir bebidas a base de leche y ser alérgico a algunos alimentos, creó sus propias bebidas basadas en mezclas de frutas y hielo, las cuales le ayudaron a controlar sus niveles de azúcar y decidió abrir su propia tienda de alimentos saludables especialmente batidos para así poder ayudar a otras personas que tuviesen los mismo problemas. Por otra parte, la invención de este tipo de productos se remonta a muchos siglos atrás por diferentes culturas, especialmente en América del sur con los granizados de futas y con el paso del tiempo, los países con mayor capacidad productiva de frutas empezaron a crear diferentes productos a base de éstas y también añadiéndole otros ingredientes. (Historia de los batidos y licuados: ¿Cuál es su origen? ¿Por qué se llaman smoothies?, s.f.)

En este orden de ideas, la deshidratación de alimentos se viene realizando aproximadamente desde el año 1500 a.c por las civilizaciones de Mesopotamia y Egipto, teniendo en cuenta que, es un proceso artesanal que alarga la vida de las frutas, para muchos es más probable que este haya sido un descubrimiento y no un invento, debido a que en la antigüedad posiblemente al caer las frutas de los árboles y al entrar en contacto directo con el sol su forma y apariencia cambiaba, pero aun así eran aptas para ser consumidas y se conservaban por más tiempo (Coopmente, 2020).

Al igual que la deshidratación de alimentos, los frutos secos se originaron hace más de 780.000 años y desde entonces gracias a sus nutrientes, proteínas y grandes aportes de energía para el cuerpo hacen parte de la alimentación de la mayoría de las personas, se puede encontrar una gran variedad, algunos de ellos: nuez, almendra, pistachos, avellanas, cacahuates, entre otros, originarios en su mayoría de Asia. (Tierra de renacimiento, 2020)

Por su parte, Colombia no se queda atrás, es uno de los países con mayor variedad de frutas y se ha destacado en el mercado internacional por su alta calidad y sus precios, sin embargo, cada vez es más complicado hacer la exportación de la fruta fresca entera, por eso las frutas deshidratadas son una de las mejores opciones, gracias a sus características, como su larga duración, menor tamaño, peso y lo mejor es que cualquier fruta puede pasar por el proceso de deshidratación.

Para el primer semestre del 2020, Colombia exportó, US\$58,8 millones de frutas y verduras procesadas incluyendo productos deshidratados, 2% más comparado con el mismo periodo del año anterior y los países de destino fueron Estados Unidos, Reino Unido, España, Canadá y México. (Sánchez, 2020)

Marco teórico

El cuidado de la salud cada vez se ha vuelto más importante teniendo en cuenta las diferentes enfermedades que las personas padecen y los distintos virus que se han desarrollado en la humanidad, como el más reciente Covid-19. Una alimentación adecuada acompañada de una buena actividad física puede resultar ser una gran ayuda para la prevención o el tratamiento de distintas enfermedades como diabetes, accidentes cerebrovasculares y cáncer (OMS, 2018).

Es por esto por lo que, desde que se dio la situación por la pandemia, las personas comenzaron a preocuparse cada vez más por su salud, teniendo en cuenta la gravedad de esta situación y como afectaba más a las personas que tenían una enfermedad de base. Es así como los hábitos de consumo comenzaron a cambiar, buscando una alimentación más sana y complementándola con alguna actividad física. En lugares como Bogotá y Medellín se evidenció que desde abril, justo un mes después del inicio de la cuarentena, se presentó un incremento del 29% en ventas de alimentos saludables, lo que es considerado por Dora Ortegón, cofundadora de Supersaludable y experta en bienestar y estilo de vida, como “una situación en donde las personas entendieron que la alimentación es medicina, lo que ayuda a mantener un estado de salud óptimo y un sistema inmune más fuerte” (El Espectador, 2020)

Desde ese momento en el que las personas empezaron a cambiar sus hábitos, comenzaron a buscar diferentes opciones de alimentación saludable para poder complementarlo con su actividad física. Con el consumo de más verduras y frutas, hasta las proteínas y suplementos que normalmente se encuentran en los diferentes gimnasios o puntos de venta deportivos. Pero de los

alimentos más buscados y que más demanda tuvo durante el aislamiento fueron los snacks, ya que para las personas resultó ser un alimento, que, a pesar de ser de menor cantidad, les generaba satisfacción al consumirlo, además de que fue una buena opción para las personas que empezaron a trabajar desde casa. A pesar de que este alimento ya era consumido por las personas, generó una alta demanda de este debido a la situación de la pandemia y el estar más tiempo en casa. (Toro, 2021)

Toda esta situación dio paso a que también se buscaran maneras de comercializar los productos que las personas estaban empezando a demandar, aumentando la compra de artículos por internet en un principio y ya luego el uso constante de la tecnología para la búsqueda de tutoriales, generando que muchas personas no solo aprovecharan este recurso para aprender a preparar sus propios alimentos saludables, sino también para tomar ideas e innovarlas para iniciar nuevos emprendimientos. Es ahí en donde nace la idea de poder crear batidos saludables en presentación soluble a base de frutos secos y frutas deshidratadas.

Este nuevo producto busca satisfacer las necesidades de las personas que se mantienen en la búsqueda de alimentos saludables y además les resulta más sencillo su consumo pues al ser un producto soluble solo basta con mezclarlo con agua o leche y así podrán tener una bebida saludable, que les aporta nutrientes y vitaminas a su organismo también, les ayuda a tratar sus enfermedades y complementar su actividad física.

Si bien es cierto que al escuchar sobre batidos o bebidas naturales se piensa que son productos que ya existen y que se pueden encontrar ya preparados en cualquier tienda, resulta ser un producto innovador, pues no existe un artículo con las mismas y exactas características que

cuenta este, siendo soluble y conteniendo tanto frutas deshidratadas como frutos secos. Lo más cercano a un batido soluble a base de frutas deshidratadas, es un producto planteado en un proyecto empresarial realizado por un grupo de estudiantes de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas con el cual pretenden satisfacer la necesidad de las diferentes personas que practican algún deporte o buscan seguir la tendencia en productos saludables. (Alvarez Mario, 2017)

Al momento de que se empiezan a crear nuevas ideas de negocio a través de algún producto o servicio, se busca en un futuro poder internacionalizar eso que se está ofreciendo, ya sea exportando ese producto o instalando puntos de ventas en los diferentes sitios planteados, de acuerdo con un previo estudio realizado. Con estos productos innovadores y saludables que se han dado a raíz de la pandemia, el poder exportarlos y buscar un mercado internacional es una gran oportunidad, puesto que, así como hay países que tienen un alto índice de buen cuidado de la salud como Singapur (89,45%), Italia (89,07%) y Australia (88,33%) (Bloomberg, 2018) que les puede interesar estos productos saludables nuevos, también hay países como Estados Unidos, Egipto y Costa Rica en donde la alimentación que llevan las personas no es la mejor y en donde se presentan más enfermedades como la obesidad, diabetes e hipertensión. (Pilar, 2019)

Teniendo en cuenta estas oportunidades que se presentan en otros países, se pretende analizar en qué condiciones puede resultar más beneficioso el desarrollo de la selección de mercados con fines de exportación de batidos solubles a base de frutas deshidratadas y frutos secos, buscando satisfacer de manera completa las necesidades que se presenten de acuerdo con el mercado objetivo escogido. Adicional a esto, resulta también como una gran oportunidad frente a la competencia que se pueda presentar, el hecho de que Colombia cuenta con distintos Acuerdos

Comerciales, los cuales permiten que se puedan reducir las barreras que se llegan a presentar en el momento de comercializar productos a nivel internacional; y junto con esto también cabe recalcar que contar con un país de diversos recursos, resulta ser una gran ventaja comparativa frente a los demás, puesto que se tiene a la disposición todo tipo de materia prima para poder llevar a cabo productos como el anteriormente nombrado.

Con esto último, además se puede hacer énfasis en un modelo de comercio internacional conocido como Modelo de Heckscher – Ohlin el cual fue creado por Bertil Ohlin en 1933 basándose en el teorema de su maestro Eli Heckscher en 1919. El modelo toma como base la teoría propuesta por David Ricardo de la ventaja comparativa, la cual propone que un país se especializa en aquel factor en el cual es abundante o le resulta más eficiente para exportar y, por otro lado, importa aquel factor que le resulta ineficiente o que presenta escasez.

Es considerado como uno de los modelos o teorías más poderosos en la economía internacional, ya que es la más realista a lo que hacen las empresas o los países, de escoger y tener en cuenta el factor en el que tienen más especialidad para lograr así mayor productividad y reducir costes. Sin embargo, existe una excepción de esta aplicación de modelo y es Estados Unidos, que, aunque es un país que evidentemente presenta grandes ventajas en cuanto al factor capital, realiza muchas importaciones, haciendo que cuente con un déficit comercial muy alto. Esto lo hacen a propósito porque aquellas empresas que no tienen una especialización deciden no profundizar más en buscar otro factor para crear esa eficiencia y en cambio importan los productos de aquellos países que si se especializan. De esta manera, varias empresas americanas trasladan su producción a otros países, aprovechando las ventajas comparativas de aquellos, como mano de obra más económica, recursos naturales y cercanía a países proveedores de insumos.

El que no se tenga especialización en algún factor en específico, no quiere decir que se deba dejar de producir o se desentienda totalmente del mercado, se puede crear una estrategia en donde se cambie la manera de trabajar, por ejemplo, si un país decide llevar a cabo una actividad en la que no es eficiente, pero si competitivo, puede simplemente cambiar la manera de trabajar, como ejemplo, si los salarios son muy altos, se puede buscar una estrategia en donde se haga más uso de máquinas igual de eficientes al humano, requiriendo poco personal. Pero esto solo se puede dar, si el país tiene toda la intención de llevar a cabo esa actividad; sin embargo, si los costos son muy elevados, sería mejor y es más conveniente importarlos de aquellos países que son costos eficientes por tener la especialización en dicha actividad o bien. (Marco Rios Pita, 2021)

Con todo esto, Colombia puede resultar ser un país especializado en riqueza de tierras y mano de obra económica creando una ventaja comparativa frente a los demás países y recibiendo por parte de otros factores como capital, maquinaria y tecnología.

Marco legal

1. Decreto 3075 de 1997 (Ministerio de salud, 2008):

En el que se establecen las buenas prácticas para la manipulación, preparación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos

Capítulo 9: Registro sanitario (Ministerio de salud, 2008)

Artículo 41: Obligatoriedad del registro sanitario para todo alimento que se expendan directamente al consumidor.

Artículo 42: Competencia para expedir registro sanitario a través del Instituto Nacional de Vigilancia de medicamentos y alimentos (Invima).

Artículo 45: Solicitud del registro sanitario, para la obtención se deben presentar los siguientes documentos:

Formulario con la clasificación del producto según la resolución 719 de 2015 para obtener la notificación, permiso o registro sanitario de alimentos por parte del Instituto Nacional de Vigilancia de medicamentos y alimentos (Invima).

Según la clasificación del producto, se llena una ficha técnica, en la que se debe especificar:

El nombre del producto

Composición del producto en orden decreciente de peso inicial en el momento de la fabricación.

Presentación comercial, se debe declarar en unidades del sistema internacional de medidas el contenido del producto, bien sea en peso o volumen.

El tipo de envase como botella, bolsa, envoltura, caja y el material de este.

Las condiciones de conservación y almacenamiento del producto, que garantizan la vida útil estimada y las temperaturas de conservación.

Tipo de tratamiento o el proceso de elaboración de forma descriptiva o por un diagrama de flujo.

Vida útil estimada en tiempo declarando la fecha de vencimiento.

Porción recomendada, cantidad consumida normalmente.

Grupo poblacional al que va dirigido.

Certificado de existencia y representación legal o matricula mercantil del fabricante.

Certificado de existencia y representación legal del interesado, cuando se trate de persona jurídica o registro mercantil cuando se trate de persona natural.

Recibo de pago.

Capítulo 11: Exportaciones (Ministerio de salud, 2008)

Artículo 65: expedición del certificado de inspección sanitaria, la autoridad sanitaria del puerto de salida expedirá respecto de cada lote o cargamento de

alimentos, el certificado de inspección sanitaria para exportación, previa inspección y análisis del cargamento los cuales serán asumidos por el exportador.

Artículo 66: documentación para expedir certificado de inspección sanitaria para la exportación de alimentos, la expedición del Certificado de inspección sanitaria para la exportación de alimentos y materias primas requerirá:

Copia del Registro Sanitario.

Acta de inspección de la mercancía.

Resultados del análisis de la muestra del producto, cuando la autoridad sanitaria del país importador lo requiera.

2. Trámites jurídicos y tributarios para crear empresa: (Salcedo & Fuentes, s.f.)

Para formalizar una idea de negocio ante las entidades correspondientes se debe hacer:

Registro como persona natural o jurídica según las implicaciones tributarias y las responsabilidades jurídicas dependen a la naturaleza del negocio.

Consulta de la disponibilidad del nombre (homonimia) para identificar si existe o no una empresa registrada con el nombre elegido.

Clasificación de la actividad económica.

Consulta de marca en la página de la Superintendencia de Industria y Comercio y verificar que exista un registro previo.

Matricula mercantil: Inscripción y Formulario de Registro único Empresarial y Social RUES.

Inscripción en el Registro Único Tributario.

Registro de marca.

3. Decreto 390 de 2016 (DIAN, 2016)

Por el cual se establece la regulación aduanera y se aplica en la totalidad del territorio aduanero nacional y regula las relaciones jurídicas que establecen entre la administración aduanera y quienes intervienen en el ingreso, permanencia, traslado y salida de mercancías hacia y desde el territorio aduanero nacional.

Artículo 42: Requisitos y obligaciones del importador o exportador (DIAN, 2016)

Requisitos y obligaciones generales

Para las personas jurídicas, deben estar domiciliados y/o representados legalmente en el país.

Para las personas naturales, deben estar inscritos en el RUT

Requisitos del exportador

Presentar una solicitud de exportador autorizado.

Manifiestar bajo juramento que los productos cumplen con las normas de origen y demás requisitos establecidos en el acuerdo comercial.

Haber realizado operaciones superiores a cuatro declaraciones aduaneras de exportación definitivas en el año inmediatamente anterior a la solicitud.

Obligaciones

Entregar la información relacionada con su Número de Identificación Tributaria, y la partida o subpartida arancelaria de la mercancía.

Tener todos los documentos soporte requeridos vigentes y con el cumplimiento de los requisitos legales.

Elaborar, suscribir y presentar la declaración del valor.

Presentar y suscribir las declaraciones aduaneras en la forma, oportunidad y medios señalados por la DIAN.

Obligaciones del exportador autorizado

Tener vigente la declaración juramentada de origen para cada uno de los productos.

Cumplir con las normas de origen establecidas

Expedir declaraciones de origen o declaraciones en facturas.

Conservar los registros, documentos y pruebas que demuestren el cumplimiento de las normas de origen de los productos.

Artículo 143: Las mercancías sometidas a un régimen aduanero deberán ser objeto de una declaración aduanera, la cual deberá ser suscrita y presentada por el declarante por medio del formulario que establezca la DIAN.

Título VII: Exportación de mercancías del territorio aduanero Nacional: (DIAN, 2016)

Artículo 331: Exportación de mercancías, cualquier mercancía que salga del territorio aduanero nacional deberá someterse:

A un régimen de exportación; o

A una operación aduanera especial de salida.

Artículo 354: Exportación definitiva haciendo referencia a las mercancías para su uso o consumo definitivo en otro país.

Título VIII: Régimen de depósito aduanero (DIAN, 2016)

Artículo 383: Documentos soporte de la declaración aduanera, incluyendo:

Documento de transporte

Factura comercial o documento que pruebe la operación de comercio.

Certificados de inspección tales como certificados sanitarios, fitosanitarios y otros exigidos.

Tipo de investigación

Esta investigación es documental porque se analizará la información existente sobre los batidos solubles para establecer la diferenciación de éstos con los productos relacionados ya existentes en el mercado, por medio de la consulta de diferentes documentos como investigaciones, artículos, informes, entre otros, siendo todos estos referencias para realizar la selección de mercados, de igual forma, es descriptiva porque se determinarán las características del proceso de producción de los batidos solubles enunciando los beneficios que brindan en la salud de las personas y finalmente será tanto cuantitativa como cualitativa porque se analizaran diferentes variables macroeconómicas para seleccionar el país para exportar el producto.

Cronograma

Tabla 1- Cronograma de actividades

N.º	Actividades	Responsables	Fecha inicio	Fecha fin
1	Formulación del problema de investigación		8-feb-22	15-feb-22
2	Proponer objetivo general y específicos		8-feb-22	15-feb-22
3	Realizar justificación		15-feb-22	1-mar-22
4	Marco referencial (Marco histórico, marco teórico, marco legal)		15-feb-22	1-mar-22
5	Definir tipo de investigación		15-feb-22	1-mar-22
6	Realizar cronograma de actividades		15-feb-22	1-mar-22
7	Fichas bibliográficas	Erika Quintero - Verónica Ramos	15-feb-22	1-mar-22
8	Desarrollo capítulo 1 del proyecto		1-mar-22	15-mar-22
9	Desarrollo capítulo 2 del proyecto		15-mar-22	1-abr-22
10	Desarrollo capítulo 3 del proyecto		1-abr-22	11-abr-22
11	Conclusiones y recomendaciones		11-abr-22	30-abr-22
12	Introducción		26-abril-22	30-abr-22
13	Resumen ejecutivo – abstract		26-abril-22	30-abr-22
14	Revisión final		12-may-22	12-may-22
15	Presentación final del proyecto		12-may-22	12-may-22

Capítulo 1 - Bebidas solubles a base de frutas deshidratadas y frutos secos, experiencias empresariales

El batido soluble a base de frutas deshidratadas y frutos secos, se caracteriza por ser un producto natural, sin conservantes, que brindará beneficios para la salud de las personas y será un complemento para su alimentación diaria, aportando vitaminas y nutrientes que el cuerpo necesita, sin embargo, actualmente existen bebidas solubles que se destacan por ser “saludables”, pero, ninguna con las características mencionadas anteriormente y en su mayoría están hechos con ingredientes que no son aceptados de la misma manera por todos los organismos y pueden llegar a tener efectos secundarios perjudiciales para la salud de las personas.

En los últimos años las personas se han empezado a preocupar cada vez más por el consumo de azúcar y calorías haciendo que le presten más atención a los datos nutricionales que se presentan en todos los productos. Esto se ha venido dando debido a que una de las enfermedades que más se ha mantenido presente en las personas y que ha venido aumentando es la obesidad y junto a esto otros problemas de salud. Además, las nuevas legislaciones como, por ejemplo, la aprobación de regulaciones por parte de los gobiernos en donde se promueven los impuestos sobre el azúcar, endulzantes artificiales y saborizantes, y también la exigencia a las empresas de poner en el etiquetado y en la parte frontal del producto, los componentes reales (Envasando Ideas, 2018). Con todo esto las personas han venido cuidando de mejor manera su alimentación y han estado buscando productos innovadores y con ingredientes naturales, que les de la confianza de que le aportará grandes beneficios a su salud, como pueden ser los batidos saludables. A Colombia en los últimos años han llegado opciones como Cosechas en 2013 y Nativos en 2015, los cuales, aunque

ofrecen una amplia variedad de productos saludables, al ser la mayoría jugos licuados, puede generar que, al pasar por este proceso, las frutas pierdan su fibra, propiedades y nutrientes.

Un estudio realizado por una compañía de inteligencia de mercado llamada Innova Market Insights en el año 2021, estudió el qué y el porqué de las tendencias en el sector de alimentos y bebidas, con los resultados se pudo concluir que, actualmente las personas prefieren los productos a base de plantas para reemplazar el consumo de proteína animal y los productos lácteos, por otro lado, los consumidores están dispuestos a probar las nuevas tecnologías alimentarias de inteligencia artificial, por ejemplo, en los métodos de producción o en el producto final como los recubrimientos comestibles o envases inteligentes, finalmente, una vez más se puede decir que los consumidores son más conscientes tanto de su alimentación como del impacto ambiental y social que tienen la empresas que los producen. (Muñoz, 2021)

Las frutas deshidratadas y liofilizadas han venido teniendo gran acogida por parte del mercado nacional, ya que varios de los emprendedores y empresarios han encontrado una oportunidad en estos productos que para muchos son desconocidos. Un ejemplo de éxito es Fruverfit, una empresa nortesantandereana encabezada por Gina Botero junto con su mamá y su hermana que trabajan desde hace 3 años con 11 tipos de frutas. Esta empresa aprovecha en gran medida las frutas que se dan en los diferentes departamentos de Colombia, sin embargo, algunas las tienen que importar debido a la escasez en el territorio, que se puede presentar en algún momento. Esta empresa ya logró varios negocios en el mercado nacional y se encuentra en el proceso de documentación internacional, para poder empezar a exportar. Así como ellas, otras empresas han logrado ese éxito y han podido llegar a los mercados internacionales aportándole a

Colombia al menos US\$61 millones en exportación de frutas deshidratadas, liofilizadas, pulpas, enlatados y congelados a más de 46 países. (Tangua, 2018)

En España una empresa llamada Sosa, fabrica ingredientes para gastronomía, se encuentra en el mercado desde 1967, dentro de su portafolio de productos se pueden encontrar frutas, frutos secos, plantas liofilizadas, ideales para hacer helados o cualquier otra preparación de pastelería. Actualmente la empresa exporta a más de 50 países y se han posicionado en el mercado gracias a la calidad e innovación de sus productos, cuentan con variedad de marcas propias y fábricas en Madrid y Barcelona, son distribuidores de otras marcas, algunas elaboran lácteos, harinas, chocolates, entre otras cosas. Por otro lado, en Estados Unidos la empresa iHerb desde 1996, también tiene algunos productos liofilizados que sirven como ingredientes para preparar alimentos y batidos, son productos veganos, sin gluten, sin azúcar y a base de plantas, la empresa ofrece suplementos y vitaminas, están en más de 185 países y cuentan con centros logísticos en Estados Unidos y Asia.

Por su parte, en Colombia se encuentra la empresa Innova Fruits SAS, enfocada en la agroindustria y en la transformación de materia prima como las frutas y las verduras, generando un valor agregado por medio de la innovación y la tecnología para impulsar el sector agrícola en el país, cuentan con una línea de liofilizado, pulpas pasteurizadas sin endulzantes, aditivos y preservantes especiales para elaborar batidos, postres o cualquier otra preparación, también tienen frutas pulverizadas con adición de conservantes o aditivos, por último, la línea de frutos frescos que incluye aguacate hass, el cual también puede ser liofilizado, pulverizado o en pulpa congelada. Otra empresa colombiana llamada Bixa, comercializa frutas, verduras y herbales deshidratados,

utilizan un método de evaporación rápida a baja temperatura para lograr el secado o deshidratado sin añadir conservantes, prolongando la vida útil del producto sin necesidad de refrigeración, su misión es disminuir las pérdidas y desperdicio de alimentos poscosecha, apoyar a los agricultores y maximizar la rentabilidad del agro en el país.

En el mercado siempre se han encontrado bebidas como aguas, jugos y gaseosas, pero con el paso del tiempo y la implementación de la innovación en prácticamente todos los procesos, productos y servicios, se empiezan a encontrar nuevos conceptos de estos productos “tradicionales”, incluyendo nuevos y mejores aportes nutricionales y sabores. Las industrias en Colombia han venido innovando en sus productos, y hablando de bebidas, se pueden encontrar nuevas opciones que incluyen calcio, vitaminas, fibra, con adición de fruta, a base de jugos con proteína, como la soya y el colágeno, cero calorías, cafeína, extractos botánicos y energizantes. Adicional a esto se encuentran presentaciones en polvo como malteadas, aminoácidos, energizantes y a base de té. (IALIMENTOS, 2015)

Las compañías tradicionales de bebidas están afrontando nuevos retos para poder diversificar sus productos y seguir siendo competitivos, y más ahora que las tendencias de consumo están cambiando, por lo que, tendrán que invertir en investigaciones e innovación para generar nuevas ideas y así lograr un producto que sea sostenible, brinde beneficios para la salud y que supere las expectativas de los consumidores, por ahora lo que están haciendo algunas es incluir ingredientes naturales a sus productos o haciendo fusiones con otras empresas para aumentar su participación en el mercado.

Se cree que en un futuro no tan lejano, con el constante cambio de las tendencias, con la gran enseñanza que ha dejado la situación por el Covid-19 en cuanto al cuidado de la salud y con los constantes avances tecnológicos que se dan en el mundo, las personas van a empezar a cambiar sus necesidades siendo un poco más exigentes en cuanto a la satisfacción de éstas, demandando productos cada vez más innovadores, fáciles de llevar a cualquier lado, amigables con el medio ambiente y de igual manera que brinde grandes beneficios para la salud. Con esto se piensa que, muchas empresas tendrán que empezar a cambiar sus portafolios de productos, ajustándose a las nuevas necesidades si desean mantenerse en el mercado.

Capítulo 2 - Proceso de producción de batidos solubles

La deshidratación es un proceso en el que se elimina la mayoría del agua que contienen los alimentos aumentando su vida útil, la técnica de deshidratación depende del tipo de alimento, en este caso, se necesitará la deshidratación de frutas y puede lograrse en diferentes métodos (Ávalos, 2019), algunos son:

- Secado tradicional: consiste en colocar las frutas cortadas en el tamaño o forma deseada en una rejilla cubierta con una tela delgada para evitar los insectos para luego situarla en un lugar en el que reciba el máximo de horas de sol posible, esta es una técnica que requiere de bastante tiempo por lo que es recomendada para pequeñas cantidades de fruta y para el consumo de pocas personas.
- Por medio de deshidratadores solares, hornos de gas y eléctricos que facilitan el proceso ya que tienen mucha capacidad de almacenamiento y no requieren de mucho tiempo.
- Cuando se trata de deshidratar en grandes cantidades los expertos recomiendan un deshidratador eléctrico que, aunque su precio puede ser elevado es una inversión que limita el tiempo para obtener las frutas deshidratadas.

En el proceso de deshidratación se pueden conservar todas las propiedades de las frutas, concentrar todos los nutrientes y conservar las vitaminas, minerales, fibra, antioxidantes e incluso el sabor de la fruta, (Ruiz, 2019), para lograrlo se deben seguir las siguientes indicaciones:

1. Seleccionar la fruta en el estado óptimo de maduración.
2. Realizar el lavado de la fruta para eliminar impurezas.
3. Se puede pelar la fruta o sino solo se debe cortar en el tamaño deseado, es importante que, las frutas que contengan hueso o endocarpio se les debe remover en este paso.

4. Inmersión en agua para preservar los nutrientes, neutralizar enzimas y ajustar el PH, para facilitar el secado y mantener tanto los colores como los aromas naturales.
5. Por último, se realiza el deshidratado, la fruta se seca con aire caliente a diferentes temperaturas durante varias horas hasta obtener el resultado deseado según la composición de cada una.

Una ventaja de las frutas deshidratadas es que pueden convertirse fácilmente en polvo, por lo que, al proceso mencionado anteriormente se le puede añadir dos pasos más, el primero es triturar la fruta, bien sea en una licuadora o en un procesador y el segundo es con una malla tamizar el polvo para eliminar posibles grumos, para luego ser envasadas y ya quedan listas para acompañar alimentos o bebidas.

Para conservar las frutas deshidratadas es necesario esperar de 2 a 4 días antes de pulverizarlas y envasarlas, es recomendado utilizar envases de cristal herméticos y se deben almacenar en un lugar fresco y seco. Cuando se realiza este proceso por primera vez, se debe tener en cuenta que, si la fruta no fue deshidratada correctamente y si no se espera el tiempo recomendado puede haber condensación por el cambio de temperatura, es decir, al liberarse el calor dentro del envase se genera humedad lo que puede afectar la calidad de la fruta y desarrollar bacterias, por lo que, para evitar esto se debe tener presente el tiempo de deshidratación y secado de cada fruta (Conasi, 2021).

El tiempo de deshidratación depende del tipo de fruta, del tamaño, es decir, si es en rodajas o trozos pequeños y la temperatura que para cada una es diferente, gracias a que éstas contienen

un alto porcentaje de agua toman más tiempo que las verduras, pueden ser entre 8 hasta 36 horas, entre más breve sea el tiempo de secado mejor será la calidad del producto, sin embargo, lo más importante es que los alimentos estén perfectamente secos antes de almacenarse (Proceso de deshidratado de frutas y verduras, s.f.), a continuación se muestra en la tabla la temperatura y tiempo recomendado de deshidratación de algunas frutas:

Tabla 2 - Temperatura y tiempo de deshidratación de frutas

Fruta	Temperatura y tiempo
Fresa	57° por 10 horas
Frambuesa	57° por 24 horas
Cítricos como limón, naranja y mandarina	57° por 12 horas
Mango	57° por 12 horas
Manzana	57° por 8 horas, 74° una hora
Mora	57° entre 18 y 30 horas
Pera	57° entre 8 y 10 horas
Piña	57° por 8 horas
Plátano	57° por 12 horas
Sandía	57° entre 18 y 20 horas

Fuente: Elaboración propia con información de (Conasi, 2021).

Por su parte, los frutos secos son uno de los alimentos más beneficiosos para la dieta de las personas, son una buena fuente de nutrientes, aportan proteínas vegetales, antioxidantes, fibra, minerales y vitaminas B y E, contienen grasas saludables que brindan beneficios para la salud, en

especial para el corazón. Se pueden encontrar en diferentes versiones, por ejemplo, con sal o fritos, pero son más recomendables completamente naturales, es decir, crudos sin ningún aditivo o tostados. Los frutos secos más saludables son los pistachos que son ricos en fibra, aminoácidos, minerales y vitaminas; las nueces que reducen el riesgo de enfermedades son antiinflamatorias y ayudan a combatir el estreñimiento; las almendras que aportan proteína y ayudan a la piel por sus vitaminas y antioxidantes, por último, las avellanas que ayudan a la salud y previenen el envejecimiento gracias a que son antioxidantes y antiinflamatorios (ABC bienestar, 2021).

Al igual que las frutas deshidratadas, los frutos secos pueden ser fácilmente triturados hasta convertirlos en polvo, sin embargo, algunos necesitaran ser hervidos para retirar la “piel”, y cuando estén completamente fríos y secos, aunque, no es necesario realizar este proceso es lo más recomendado para que el producto final tenga mejor calidad, después ya se pueden procesar, ahora bien, se debe tener cuidado, porque si se procesa por mucho tiempo en vez de quedar en polvo, se convertirá en una mezcla homogénea tipo mantequilla. Para los frutos secos, es necesario almacenarlos en bolsas o envases herméticos para protegerlos de la humedad y evitar moho o grumos, la vida útil del polvo de frutos secos es un poco reducida, por lo que no se le añade ningún conservante artificial y puede ser de hasta 3 meses si se encuentra en un lugar fresco y seco, hasta 6 meses si se pone en la nevera o hasta 1 año o más si se pone en el congelador (Solococinar, 2021).

Los smoothies o batidos de fruta pueden complementar la alimentación, lo mejor es la facilidad con la que se pueden preparar y que pueden contener variedad de ingredientes, aportando

vitaminas, proteínas y grasas saludables al cuerpo (Hogarmania, 2021), se debe seguir el siguiente proceso para hacer smoothies o batidos de frutas en una licuadora:

1. Elegir la fruta, se debe elegir al menos 2 tipos de frutas, bien sean frescas o congeladas, también pueden ser verduras como espinaca o apio.
2. Escoger una base, puede ser leche, agua o alguna leche vegetal de arroz, soya, almendras o avena y se debe añadir uno o dos vasos de líquido, si la fruta elegida tiene mucha agua naturalmente entonces se debe poner menos líquido.
3. Anadir otros ingredientes para que tenga una textura consistente, como yogurt, helado, crema de maní, de almendras o de cacahuete, semillas de chía o avena.
4. Endulzar con stevia, azúcar, miel o agave, y añadir aromatizantes como hojas de menta, hierbabuena o canela.

Las condiciones climáticas de Colombia son perfectas para el cultivo de cualquier fruta, verdura, legumbre, hortaliza, destacando la papa, el cacao, café que, aunque no es el mayor productor tiene la mejor calidad del mundo, la caña de azúcar, aguacate, piña, aceite de palma, entre otros, de igual forma, gracias a la ubicación geográfica del país y su división en regiones, que son la región Caribe, Pacífica, Andina, Orinoquia, Amazónica e Insular, es posible que se pueda cultivar en cualquier época del año, gracias a que cada una cuenta con un clima diferente (Camelo, 2021), brindando la posibilidad de tener frutas como la manzana, el mango, la piña, la fresa, la pera y el plátano, ideales para el proceso de deshidratación y que son las principales para el batido soluble.

Existen diversos empaques que pueden ser usados para los batidos solubles, pero se considera que uno ideal puede ser el envase en vidrio, en tamaño pequeño, que pueda ser llevado en un bolso o maleta, o también mediano y grande; de tal manera que pueda ser reutilizado por el consumidor una vez quede vacío. La idea de usar este tipo de envase para el producto es que pueda ser amigable con el medio ambiente y el vidrio resulta serlo ya que está hecho de materias primas abundantes y puede ser reutilizado miles de veces con solo lavarlo y dejarlo secar muy bien. Adicional a esto, es un material que permite la conservación de aromas y sabores de los productos empacados en él, lo cual resulta beneficioso para los batidos pues los conserva, ya que es inmune a factores dañinos externos como humedad, gas, mezcla con otros aromas y además de esto, el vidrio no se oxida (Silveti, 2015). Es un material que puede resultar un poco costoso a comparación con otros materiales, sin embargo, se puede ver reducido si se hacen campañas de recuperación y reutilización de estos.

El proceso de embalaje más común para el transporte de materiales de vidrio y en este caso de envases, es el flejado, el cual consiste en envolver la mercancía con el fin de poder estabilizarla y así evitar que sufra alguna caída durante su transporte; complementado con esto, la mercancía pasa por un proceso de encubierto el cual crea una funda con film retráctil brindándole una capa protectora a la mercancía. Adicional, es importante usar cajas de cartón de doble canal que ofrecen una buena resistencia, rellenarlas con papel de burbujas y usar etiquetados que brinden la información de que es mercancía frágil para que se tenga el respectivo cuidado a la hora de manipularla (OMSESPAÑA, 2019).

Capítulo 3 - Mercados potenciales

El estudio de mercado es una investigación que se basa en recopilar y analizar datos importantes del mercado al que se va a dirigir un producto, todo esto con el fin de saber si el producto está dirigido al público adecuado, al realizar este estudio se logra evitar costos innecesarios, minimizar riesgos, identificar oportunidades, diseñar estrategias, analizar el mercado y evaluar posibles competidores (Gerencie.com, 2022)

Para realizar el proceso de selección del país para la exportación del batido soluble, se decide realizar una matriz de selección de mercado con cinco países, evaluando algunas variables, entre ellas, el índice de corrupción, PIB, inflación, ranking en Doing Business, riesgo país, población, entre otras. Mayoría de los países fueron escogidos según el índice de los países más saludables de Bloomberg (Bloomberg, 2018), el cual tiene en cuenta la esperanza de vida, hábitos alimenticios, el medio ambiente, acceso a agua potable y otros criterios, siendo los 10 principales para 2021 los siguientes países:

1. España
2. Portugal
3. Suiza
4. Japón
5. Islandia
6. Italia
7. Suecia
8. Noruega
9. Singapur

10. Austria

Los cinco países elegidos aleatoriamente para realizar la matriz fueron España, Islandia, Japón, Suiza y Brasil, este último que, aunque no está en el ranking de Bloomberg, fue elegido para tener un país del continente americano, especialmente uno cercano a Colombia para poder realizar una comparación con las variables mencionadas anteriormente y así elegir el mejor destino para los batidos solubles, a continuación se muestra los resultados obtenidos de cada país y finalmente el destino escogido.

España

El reino de España está situado en el suroeste de Europa, su capital es Madrid y su moneda es el euro, es una monarquía constitucional parlamentaria, con un total de 47.351.567 de habitantes en el año 2020 (Banco Mundial, 2020), tuvo un PIB de US\$1,281 billones (Banco Mundial, 2020) y PIB per cápita de US\$27.063,19 en el 2020. (Banco Mundial, 2020). Contó con una inflación negativa de 0,32% para el año 2020 (Banco Mundial, 2020), sin embargo, para el año 2021 tuvo un crecimiento considerable pasando a 3,1%, haciendo que los hogares se vieran limitados sus gastos, esto pudo darse tanto por el Covid-19, como por el incremento en los precios de la energía y los carburantes; a pesar de esto, para el año 2022 estiman una inflación de 1,65% (Fernández, 2022).

España cuenta con un índice de corrupción de 62 puntos ubicándolo en el puesto 32 entre 180 países, aproximándose más a una corrupción inexistente. (Transparency International, , 2021).

Su índice Gini demostró la existencia de un 34,3% de desigualdad de ingresos entre los ciudadanos (Banco Mundial, s.f.). En cuanto al indicador riesgo país, España al ser miembro de la Unión Europea y al ser esta una asociación económica de renta alta no cuenta con un grupo de clasificación de este medidor, sin embargo, cuenta con una situación política estable, el riesgo comercial es medio, el estado de la economía tanto interna como externa es desfavorable y la evolución de estas ha sido estable (CESCE, 2021).

Por otro lado, España para el año 2019 se ubicó en el puesto 17 de 160 países con una puntuación de 3,80 en el Índice de Desempeño Logístico que mide la forma en la que los países se desenvuelven en el comercio, tomando en cuenta variables que miden la eficiencia de las cadenas de suministro. En cuanto al Índice Global de Competitividad, para el 2019 se ubicó en el puesto 23 de 140 países, con una puntuación de 75,28, lo cual demuestra el nivel de productividad que tiene y al aproximarse a 100, representa un escenario ideal (Legiscomex, 2019). El potencial de exportación sin explotar fue de \$148 mm (ITC, 2020) y su arancel promedio aplicado para todos los productos fue de 1,71% en el año 2020. (Banco Mundial, 2020)

Por último, España se encuentra en el puesto 30 del ranking de Doing Business, con un puntaje de 77,9, esto representa que se encuentra en una posición en donde cuenta con una alta facilidad para hacer negocios (Banco Mundial, 2020). Adicional a esto, existe un acuerdo comercial entre la Unión Europea y Colombia, el cual permite tener una relación comercial y preferencial, permitiéndole a empresarios colombianos poder vender sus productos y servicios en este mercado, además de que permite un crecimiento económico, generación de empleos estables, flujos de inversión efectivos y reducción de barreras arancelarias. Este acuerdo fue firmado en

Bruselas, Bélgica, el 26 de junio de 2012, pero para Colombia y Perú este acuerdo entró en vigencia en el año 2013 y para Ecuador en el año 2017. (MinComercio, Acuerdo Comercial entre la Union Europea, Colombia, Perú y Ecuador, 2022).

Brasil

La República Federativa de Brasil está situada en América del sur, su capital es Brasilia y su moneda son los reales brasileños, es considerado uno de los países más grandes y poblados del mundo, para 2020 contaba con 212.559.409 de habitantes (Banco Mundial, 2020), cuenta con una economía diversificada, en el índice de corrupción del 2020 se encuentra en la posición 94 con 38 puntos (Transparency International, , 2021), su PIB fue de US\$1.444.733,26 (Banco Mundial, 2020) y su PIB per cápita US\$ 6.796,84 (Banco Mundial, 2020) ubicando al país como la primera economía de América Latina en 2020, el sector primario especialmente con la producción de café y caña de azúcar representó el 8,1% del PIB, el sector secundario con el sector de textiles, farmacéuticos, entre otros, aportó el 15,8% al PIB y por último, el sector terciario con los servicios de aeronáutica y telecomunicaciones aportó el 76,1%. (Perfil de Brasil, 2022)

Por su parte, la inflación según el índice de precios al consumidor fue de 3,21% para el 2020 (Banco Mundial, 2020), en cuanto al riesgo país, se encuentra en el grupo de clasificación número 5 y el diagnóstico muestra que cuenta con una situación política relativamente estable, riesgo comercial medio, una economía interna regular con evolución positiva y una economía externa favorable con evolución estable (CESCE, 2021), el índice GINI fue de 48,9% para el año

2020, lo que muestra que la distribución de ingreso muestra es poco equitativa (Banco Mundial, s.f.).

Dentro de las relaciones diplomáticas, Brasil se encuentra dentro del acuerdo comercial Mercosur, con Colombia, Argentina, Paraguay y Uruguay, lo que permite el acceso a estos mercados y que las empresas puedan competir en igualdad de condiciones, la fecha de entrada en vigor del acuerdo entre Colombia y Brasil fue el 20 de diciembre de 2017 (Acuerdo de Complementación Económica No. 72 Colombia Mercosur, s.f.), adicionalmente, Brasil estaba en la posición 124 en el ranking Doing Business en 2020 con una puntuación de 59,1 (Banco Mundial, 2020) y según el índice de desempeño logístico para el 2019 se ubicó en el puesto 56, gracias a la calidad de servicios logísticos y puntualidad de envíos, siendo la calificación más alta 5, el país obtuvo una puntuación de 3 superando el promedio de 2,96 del resto de países (Legiscomex, 2019).

Por último, el potencial de exportación sin explotar de Brasil es de \$82mm (ITC, 2020) y el arancel promedio para el 2020 fue de 13,55% para todos los productos (Banco Mundial, 2020), sin embargo, gracias al acuerdo comercial mencionado anteriormente hay una liberación comercial del 97% del universo arancelario de los productos originarios y procedentes de los países que conforman el acuerdo.

Islandia

La República de Islandia situada en el norte de Europa, su capital es Reikiavik y su moneda es la corona islandesa, su población para el 2020 fue 366.425 personas (Banco Mundial, 2020),

aunque es una economía pequeña en el índice de corrupción se encuentra en la posición 17 con un puntaje de 75 puntos (Transparency International, , 2021), en el 2020 su PIB fue de US\$21.718,08 (Banco Mundial, 2020) y es una de las economías con mayor PIB per cápita en el mundo con US\$59.270,18 (Banco Mundial, 2020), el sector primario representa el 5% del PIB con algunos productos como la zanahoria, patatas, tomates, entre otros, el sector secundario por su parte aportó el 17% de PIB ya que se destaca el procesamiento de alimentos y el uso de energía hidráulica y geotérmica, finalmente, el sector terciario se ha desarrollado gracias al sector de servicios especialmente el turismo, la producción de software y biotecnología, representando el 78% (Perfil de Islandia, 2021).

La inflación según el IPC fue del 2,85% (Banco Mundial, 2020), por su parte, Islandia no se encuentra clasificado en ningún grupo del riesgo país por pertenecer a la OCDE, sin embargo, tiene una situación política estable, riesgo comercial bajo, una economía interna desfavorable con evolución estable y una economía externa regular también con evaluación estable (CESCE, 2021), en el índice GINI, el último dato del Banco Mundial fue para el año 2017 y obtuvo 26,10% lo que muestra equidad en la distribución del ingreso (Banco Mundial, s.f.).

Por su parte, el país se encuentra en el acuerdo de libre comercio entre Colombia y los Estados AELC (EFTA), es decir, Suiza, Liechtenstein, Noruega e Islandia, el acuerdo entró en vigor entre Colombia e Islandia el 1 de octubre de 2014, gracias a que estos países son de gran importancia a la hora de comercializar bienes y servicios y constituyen uno de los mercados más grandes en materia de inversión, se ha logrado diversificar los mercados y el abastecimiento de

materias primas, insumos y bienes de capital mejorando la competitividad de los países miembros (Acuerdo de Libre Comercio entre la República de Colombia y los Estados AELC (EFTA), s.f.).

Adicionalmente, para el 2020 Islandia se posicionó 26 en el ranking del Doing Business con una puntuación de 79 (Banco Mundial, 2020) y en el índice de desempeño logístico para el 2019 se ubicó en el puesto 40 de 160, con una puntuación de 3,20 de 5 puntos posibles, esto gracias a su eficiencia en las diferentes variables del índice, en especial la puntualidad en los envíos y la calidad de los servicios logísticos del país (Legiscomex, 2019). Finalmente, el potencial de exportación de Islandia es de 3.2 mm (ITC, 2020), lo que es un poco reducido en comparación con los otros países de estudio y el arancel promedio para el 2019 fue de 1,17% para todos los productos (Banco Mundial, 2020).

Japón

El estado del Japón situado en la región Noreste de Asia, su capital es Tokio y su moneda es el Yen japonés, es una monarquía constitucional parlamentaria, con un total de 125.836.021 de habitantes en el año 2020 (Banco Mundial, 2020), fue la tercera economía en el mundo de 2020, tuvo un PIB de US\$5,06 billones (Banco Mundial, 2020) y su PIB per cápita fue de US\$40.193 (Banco Mundial, 2020) y a pesar de su lento crecimiento económico contó con una inflación negativa de 0,025% para el año 2020 (Banco Mundial, 2020).

Cuenta con un índice de corrupción de 74 puntos ubicándose en el puesto 19 entre 180 países, estando incluso más cercano a una corrupción inexistente (Transparency International, , 2021). Los últimos datos de su índice Gini fueron del año 2013, contando con un 32,9% de

desigualdad de ingresos entre los ciudadanos para ese año (Banco Mundial, s.f.), en cuanto al indicador riesgo país, al ser miembro de la OCDE no cuenta con un grupo de clasificación específico, sin embargo, cuenta con una situación política estable, riesgo comercial bajo, una economía tanto interna como externa regular con evolución estable. (CESCE, 2021)

Por otro lado, Japón para el año 2019 se ubicó en el puesto 5 de 160 países con una puntuación de 4 en el Índice de Desempeño Logístico, tomando en cuenta criterios de aduana, infraestructura, envíos comerciales, competencia logística y puntualidad, en cuanto al Índice Global de Competitividad, obtuvo el puesto 6 de 140 países con un puntaje de 82,27 en 2019 (Legiscomex, 2019). El potencial de exportación sin explotar fue de \$184 mm (ITC, 2020) y su arancel promedio para todos los productos fue de 2,37% para el año 2020 (Banco Mundial, 2020).

Por último, Japón se encuentra en el puesto 29 del ranking de Doing Business, con un puntaje de 78,0, contando así con gran facilidad para el desarrollo de negocios (Banco Mundial, 2020). En cuanto a sus relaciones diplomáticas, Japón y Colombia iniciaron negociaciones en diciembre de 2012 para lograr un Acuerdo de Asociación Económica, estudiando la posibilidad de poder adelantar aquel proceso. (MinComercio, Acuerdo de Asociación Económica entre Colombia y Japón, 2022) Para 2017 se habían llevado a cabo trece rondas de negociación, dos minirondas y siete reuniones de negociación en donde se trataron algunos temas específicos, como acceso a mercado de productos agrícolas, que se asocian más a temas culturales que económicos por parte de Japón (SciELO, 2020). De acuerdo con la última reunión de negociación en Tokio del 23 al 26 de mayo de 2017, se trataron los temas de acceso a bienes agrícolas e industriales (MinComercio, Informe Negociaciones para un Acuerdo comercial entre Colombia y Japón, 2017).

Suiza

La confederación de Suiza situada en el centro de Europa, su capital es Berna y su moneda es el Franco suizo, es una república federal, con un total de 8.636.896 millones de habitantes (Banco Mundial, 2020) con un alto poder adquisitivo en el año 2020, tuvo un PIB de US\$752,25 mil millones (Banco Mundial, 2020) y un PIB per cápita de US\$87.097,036 (Banco Mundial, 2020) siendo el segundo más alto en el mundo para el año 2020 y contó con una inflación negativa de 0,726% (Banco Mundial, 2020).

Su índice de corrupción se ubica en el puesto 3 con 85 puntos, estando más cercano a la corrupción inexistente (Transparency International, , 2021). Para el 2018 el índice Gini fue 33,1% representando desigualdad de ingresos entre los ciudadanos (Banco Mundial, s.f.), en cuanto al indicador riesgo país, Suiza hace parte de la OCDE y no se encuentra en ningún grupo de clasificación de este medidor, sin embargo, su situación política es muy estable, cuenta con un riesgo comercial bajo y su economía interna y externa son regulares con evolución estable (CESCE, 2021).

Por su parte, como se mencionó anteriormente, Suiza se encuentra en el acuerdo de libre comercio entre Colombia y los Estados AELC (EFTA), el acuerdo entró en vigor entre Colombia y Suiza el 1 de julio del 2013, el objetivo del acuerdo ha sido diversificar mercados y aumentar las exportaciones logrando generar empleo e impulsar el crecimiento en especial de la economía colombiana, asegurando mejores condiciones de acceso para productos y servicios exportados al

mercado suizo, incentivando las alianzas empresariales e incrementado el flujo de turistas en ambas partes (Acuerdo de Libre Comercio entre la República de Colombia y los Estados AELC (EFTA), s.f.).

Suiza se posicionó de 32 en el ranking de Doing Business 2020 con una puntuación de 76,6 (Banco Mundial, 2020) y para 2019 en el índice de desempeño logístico obtuvo el puesto 13 con una puntuación de 3,90, este puntaje fue obtenido gracias a la calidad de la infraestructura de transporte y la puntualidad en los envíos del país (Legiscomex, 2019). Por otro lado, el potencial de exportación de Suiza es de 101mm (ITC, 2020) y el arancel promedio de todos los productos en 2020 fue de 3,96% (Banco Mundial, 2020).

País seleccionado

Después de haber analizado la información expuesta anteriormente y los resultados obtenidos en la matriz de selección de mercados, el país que obtuvo la mejor puntuación fue Japón, seguido por Suiza, España, Islandia y por último, Brasil, sin embargo, teniendo en cuenta que el batido soluble será producido en Colombia y que actualmente el país no cuenta con un acuerdo comercial con Japón, se decide que, el país para realizar la exportación es Suiza, aprovechando todos los beneficios que brinda el acuerdo que se tiene y como se mencionó, en Suiza se tiene un alto poder adquisitivo y los consumidores buscan un equilibrio entre el precio y la calidad, especialmente en productos naturales que no se ven mucho en el mercado europeo, ya que el consumo de frutas y verduras tiene una tendencia alcista porque en los últimos años los

consumidores han sido conscientes de la importancia de llevar una vida saludable (EXPORTEMOS.PE, 2021).

El país cuenta con bajos niveles de sobrepeso y obesidad en adultos, niños y adolescentes, comparado con el promedio internacional, gracias a que incluyen alimentación saludable y se encuentran entre los principales consumidores de productos orgánicos en el mundo. La industria de alimentos en Suiza es reconocida mundialmente por sus productos lácteos, cereales, pastelería, quesos y chocolates y en los últimos años ha buscado balance entre la tradición y el progreso para que los alimentos sean favorables para tener una buena nutrición y salud, sin embargo, después de la pandemia se incrementó el número de personas afectadas por enfermedades resultantes de mala alimentación y ausencia de actividad física, por lo que el país está colaborando con otros países en investigación, innovación y difusión de prácticas de alimentación y actividad física. (Embajada de Suiza en México, 2021).

Los documentos requeridos para el ingreso de mercancías a Suiza son (PROCOLOMBIA, 2019):

- Factura comercial.
- Licencia de importación.
- Para las mercancías originarias de países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC) y superior a CHF 520.00, es necesario el certificado de origen.
- Exigen el cumplimiento de la norma internacional de protección fitosanitaria.

Teniendo en cuenta lo mencionado anteriormente, la tendencia de los suizos de llevar una vida saludable con el consumo de alimentos naturales, da paso a la creación de nuevas oportunidades para todos aquellos emprendedores que buscan ofrecer un producto innovador y saludable. En el caso de los batidos solubles a base de frutas deshidratadas y frutos secos, resulta ser también una muy buena oportunidad para incursionar en este mercado, ofreciendo un producto de calidad, natural y con grandes beneficios para la salud, en vista de esto, es importante escoger un distribuidor que esté dispuesto a ofrecer un producto totalmente diferente y de cierta manera nuevo en el mercado; es por esto que después de realizar una investigación, se escoge a DistriLatina SUIZA, una filial de empresa importadora y distribuidora mayorista de diversos productos latinoamericanos naturales y procesados, está ubicada en Zúrich, Suiza, y ofrece la oportunidad de adquirir los diferentes productos de manera presencial y online, permitiendo que puedan hacerlo de una manera sencilla y sin complicaciones a la hora de realizar los pedidos (SUIZA, 2022).

Conclusiones

Es evidente que, actualmente las personas están tomando acción para mejorar su salud, evitando el consumo de productos procesados y azucarados, reemplazándolos con productos orgánicos y naturales, por ejemplo, las frutas deshidratadas y los frutos secos, por ende, algunas empresas como Fruverfit, Sosa, Innova Fruits SAS, iHerb, entre otras, las comercializan a nivel mundial en diferentes presentaciones, sin embargo, se concluye que no existe en el mercado un batido soluble a base de frutos secos y frutas deshidratadas.

La deshidratación es uno de los procesos más usados para transformar y conservar alimentos, gracias a que se puede lograr en un periodo de tiempo relativamente corto y es un proceso clave a la hora de la producción de los batidos solubles para obtener las frutas deshidratadas y frutos secos, para luego convertirlos en presentación soluble, empacarlos en envases de vidrio que permiten su conservación, evitando la humedad y otros posibles daños que pueden afectar la calidad del producto.

Gracias a la matriz de selección de mercados y analizando las diferentes variables, Suiza fue elegido para realizar la exportación del batido soluble a base de frutas deshidratadas y frutos secos, gracias a sus relaciones comerciales con Colombia y su desempeño en los diferentes índices de negocios y logísticos, de igual forma, por sus tendencias de consumo y hábitos saludables, lo que en conjunto lo hace el mercado ideal para el producto.

Bibliografía

ABC bienestar. (26 de Agosto de 2021). *Los cinco frutos secos más sanos y cómo aprovechar sus beneficios*. Obtenido de ABC bienestar:

[https://www.abc.es/bienestar/alimentacion/abci-cinco-frutos-secos-mas-sanos-y-como-
aprovechar-beneficios-202108260054_noticia.html](https://www.abc.es/bienestar/alimentacion/abci-cinco-frutos-secos-mas-sanos-y-como-aprovechar-beneficios-202108260054_noticia.html)

Acuerdo de Complementación Económica No. 72 Colombia Mercosur. (s.f.). Obtenido de Mincomercio.

Acuerdo de Libre Comercio entre la República de Colombia y los Estados AELC (EFTA). (s.f.). Obtenido de Mincomercio.

Alvarez Mario, C. K. (febrero de 2017). *Proyecto empresarial*. Obtenido de PROYECTO

EMPRESARIAL BEBIDAS INSTANTANEAS EN POLVO DE FRUTAS:

https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/622071/Alvarez_mm.pdf?sequence=5&isAllowed=y

Ávalos, S. (17 de Marzo de 2019). *3 formas de deshidratar los alimentos sin añadir azufre*.

Obtenido de CUERPOMENTE:

[https://www.cuerpamente.com/alimentacion/nutricion/como-deshidratar-alimentos-sin-
anadir-azufre_4283](https://www.cuerpamente.com/alimentacion/nutricion/como-deshidratar-alimentos-sin-anadir-azufre_4283)

Banco Mundial. (2020). *Doing Business 2020*. Obtenido de Doing Business:

<https://archive.doingbusiness.org/es/doingbusiness>

Banco Mundial. (2020). *Inflación, Precios al Consumidor*. Obtenido de Banco Mundial:

<https://datos.bancomundial.org/indicador/FP.CPI.TOTL.ZG?locations=ES>

Banco Mundial. (2020). *PIB*. Obtenido de Banco Mundial:

<https://datos.bancomundial.org/indicador/NY.GDP.MKTP.CD?end=2020&locations=ES&start=2020&view=map>

Banco Mundial. (2020). *PIB per cápita*. Obtenido de

<https://datos.bancomundial.org/indicador/NY.GDP.PCAP.CD?locations=ES&view=map>

Banco Mundial. (2020). *Población Total*. Obtenido de Banco Mundial:

<https://datos.bancomundial.org/indicador/SP.POP.TOTL>

Banco Mundial. (2020). *Tasa Arancelaria*. Obtenido de Banco Mundial:

<https://datos.bancomundial.org/indicador/TM.TAX.MRCH.SM.AR.ZS?locations=CO-ES>

Banco Mundial. (s.f.). *Índice de Gini*. Obtenido de Banco Mundial:

<https://datos.bancomundial.org/indicador/SI.POV.GINI>

Bloomberg. (junio de 2018). *Los países más saludables del mundo* . Obtenido de Passport

Health: <https://www.passporthealthglobal.com/mx/blog/2018-06-los-paises-mas-saludables-del-mundo/>

Camelo, V. (2021). *Agricultura en Colombia por Regiones*. Obtenido de Encolombia:

<https://encolombia.com/educacion-cultura/geografia-colombiana/agricultura-en-colombia/#:~:text=Gracias%20a%20los%20diferentes%20climas,de%20az%C3%BAcar%2C%20aguacates%2C%20pi%C3%B1a%2C>

CESCE. (2021). *Mapa Riesgo Pais* . Obtenido de CESCE : <https://www.cesce.es/es/riesgo-pais>

Conasi. (20 de Agosto de 2021). *CÓMO DESHIDRATAR FRUTAS Y VERDURAS*. Obtenido de

Conasi: <https://www.conasi.eu/blog/productos/deshidratadores/como-deshidratar-frutas/>

Coopmente. (13 de Agosto de 2020). *¿Dónde se originan las frutas deshidratadas?* Obtenido de

Coopmente: <https://coopmente.com/2020/08/07/donde-se-originan-las-frutas->

Historia de los batidos y licuados: ¿Cuál es su origen? ¿Por qué se llaman smoothies? (s.f.).

Obtenido de Comprar licuadora: <https://comprar-licuadora.com/historia-batidos/>

Hogarmania. (2021). *Cómo hacer smoothies o batidos de frutas en 5 pasos*. Obtenido de

Hogarmania:

<https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:4mD7lKpTJpQJ:https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/postres/como-hacer-smoothies-batidos-frutas-25472.html+&cd=8&hl=es&ct=clnk&gl=co>

IALIMENTOS, E. (2015). *La evolución de las bebidas* . Obtenido de Revista IALIMENTOS:

<https://www.revistaialimentos.com/ediciones/edicion-33/la-evolucion-de-las-bebidas/>

ITC. (2020). *Mapa de potencial de exportación*. Obtenido de International Trade Center:

<https://exportpotential.intracen.org/es/>

Legiscomex. (2019). *Brasil*. Obtenido de Legiscomex:

<https://www.legiscomex.com/informacion-oportunidades-comerciales/perfil-logistico?codPais=21>

Legiscomex. (2019). *España*. Obtenido de Legiscomex:

<https://www.legiscomex.com/informacion-oportunidades-comerciales/perfil-logistico?codPais=46>

Legiscomex. (2019). *Islandia*. Obtenido de Legiscomex:

<https://www.legiscomex.com/informacion-oportunidades-comerciales/perfil-logistico?codPais=75>

Legiscomex. (2019). *Japón*. Obtenido de Legiscomex:

<https://www.legiscomex.com/informacion-oportunidades-comerciales/perfil-logistico?codPais=79>

Legiscomex. (2019). *Suiza*. Obtenido de Legiscomex:

<https://www.legiscomex.com/informacion-oportunidades-comerciales/perfil-logistico?codPais=147>

Marco Rios Pita. (2021). TEORÍA DE HECKSCHER-OHLIN / PROPORCIÓN DE LOS FACTORES. Youtube. Obtenido de

<https://www.youtube.com/watch?v=uFmHNuYM1p0&t=324s>

México, U. N. (s.f.). *PRINCIPALES TEORIAS SOBRE EL COMERCIO INTERNACIONAL*.

Obtenido de Universidad Nacional Autónoma de México :

<http://www.economia.unam.mx/secss/docs/tesisfe/mcam/1.pdf>

MinComercio. (MAYO de 2017). *Informe Negociaciones para un Acuerdo comercial entre Colombia y Japón*. Obtenido de MINCOMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO :

<https://www.tlc.gov.co/getattachment/acuerdos/negociaciones-en-curso/japon/contenido/rondas/reunion-de-negociacion-tokio-japon-mayo-23-al-26-d/mesas-de-negociacion/acceso-a-mercados-1.pdf.aspx>

MinComercio. (2022). *Acuerdo Comercial entre la Union Europea, Colombia, Perú y Ecuador*.

Obtenido de MINCOMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO :

<https://www.tlc.gov.co/acuerdos/vigente/union-europea>

MinComercio. (2022). *Acuerdo de Asociación Económica entre Colombia y Japón*. Obtenido de MINCOMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO :

https://www.tlc.gov.co/acuerdos/negociaciones-en-curso/japon#:~:text=Acuerdo%20de%20Asociaci%C3%B3n%20Econ%C3%B3mica%20entre,posibilidad%20de%20adelantar%20dicho%20proceso.http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2248-60462019000100065

Ministerio de salud. (2008). Obtenido de Ministerio de salud y protección social:

https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%203075%20DE%201997.pdf

Muñoz, D. (2021). *LAS 10 PRINCIPALES TENDENCIAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS PARA EL AÑO 2022*. Obtenido de IALIMENTOS:

<https://www.revistaialimentos.com/las-10-principales-tendencias-en-la-industria-de-alimentos-para-el-ano-2022/>

OMS. (31 de agosto de 2018). *Alimentación sana*. Obtenido de Organización Mundial de la Salud : <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>

OMSESPAÑA. (01 de febrero de 2019). *Embalar el vidrio para evitar pérdidas durante el transporte y almacenamiento*. Obtenido de Nuestro Blog OMS España :

<https://omsespana.com/blog/te-contamos-como-embalar-el-vidrio-para-evitar-perdidas-durante-el-transporte-y-almacenamiento/>

Perfil de Brasil. (22 de Febrero de 2022). *Perfiles económicos y comerciales*. Obtenido de

Mincomercio: <https://www.mincit.gov.co/getattachment/4102eb77-60e1-41fc-a754-2c9f8b943636/Brasil.aspx>

Perfil de Islandia. (24 de Diciembre de 2021). *Perfiles económicos y comerciales*. Obtenido de

Mincomercio: <https://www.mincit.gov.co/getattachment/estudios-economicos/perfiles-economicos-y-comerciales/en-este-espacio-encontrara-los-perfiles-economicos/europa/paises/islandia/oe-mb-dp-islandia-24-12-2021.pdf.aspx>

Pilar, G. (09 de febrero de 2019). *Los países con la peor dieta* . Obtenido de Mejor con Salud :

<https://mejorconsalud.as.com/fitness/dieta/los-paises-con-la-peor-dieta/>

Proceso de deshidratado de frutas y verduras. (s.f.). Obtenido de Gastronomía solar:

<https://gastronomiasolar.com/deshidratado-de-frutas-verduras/>

PROCOLOMBIA. (2019). *Herramientas y servicios para el exportador Perfil logístico de exportación a Suiza.* Obtenido de PROCOLOMBIA:

<https://www.colombiatrader.com.co/herramientas-del-exportador/perfiles-logisticos-de-exportacion-por-pais/perfil-logistico-de-exportacion-suiza>

Ruiz, J. R. (3 de Junio de 2019). *El proceso de la deshidratación.* Obtenido de Frutoo:

<https://www.frutoo.com/es/actualidad/el-proceso-de-la-deshidratacion/n-1>

Salcedo, E., & Fuentes, A. (s.f.). *Trámites jurídicos y tributarios para crear empresa.* Obtenido de Cámara de Comercio de Bogotá: <https://www.ccb.org.co/Cree-su-empresa/Pasos-para-crear-empresa/Temas-clave-para-su-proyecto-de-empresa/Legal-y-tramites>

Sánchez, A. M. (18 de Septiembre de 2020). *EXPORTACIÓN DE FRUTAS DESHIDRATADAS, LIOFILIZADAS Y HORNEADAS MOVIÓ US\$58,8 MILLONES EN 2020.* Obtenido de Agronegocios: <https://www.agronegocios.co/agricultura/exportacion-de-frutas-deshidratadas-liofilizadas-y-horneadas-movio-us588-millones-en-2020-3061816>

SciELO. (2020). *El TLC Colombia-Japón: ¿oportunidad comercial?* Obtenido de SciELO:

http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2248-60462019000100065

Silveti, E. B. (2015). *Diseño ecológico para "cosecha; frutas y verduras en polvo soluble", como un factor en la decisión de compra de los consumidores de estrato 2 y 3 de la ciudad de Bogotá.* Obtenido de Trabajo de grado :

<https://alejandria.poligran.edu.co/bitstream/handle/10823/700/Trabajo%20de%20grado-EB.PDF?sequence=2&isAllowed=y>

- Solococinar. (27 de Mayo de 2021). *¿Se estropea la harina de almendra?* Obtenido de Solococinar: https://solococinar.com/consejos-de-cocina/se-echa-a-perder-la-harina-de-almendras/#Como_hacer_harina_de_almendras
- SUIZA, D. (2022). *IMPORTADORA Y DISTRIBUIDORA*. . Obtenido de DistriLatina SUIZA : <https://www.distri-latina.ch/index.php/about/>
- Tangua, J. R. (21 de marzo de 2018). *Frutas deshidratadas, otra apuesta de exportación*. Obtenido de La Opinión : <https://www.laopinion.com.co/economia/frutas-deshidratadas-otra-apuesta-de-exportacion>
- Tierra de renacimiento. (20 de Diciembre de 2020). *Historia de los frutos secos*. Obtenido de Tierra de renacimiento: <https://www.tierraderenacimiento.com/2020/12/20/historia-de-los-frutos-secos%E2%80%8B/#:~:text=Historia%20de%20los%20Frutos%20secos%E2%80%8B,-diciembre%2020%2C%202020&text=El%20consumo%20de%20frutos%20secos,hace%20m%C3%A1s%20de%20780.000%20a%C3%B1os.>
- Toro, J. (11 de Enero de 2021). *El consumo consciente de snacks y los hábitos saludables crecieron durante la pandemia*. Obtenido de La República: <https://www.larepublica.co/consumo/el-consumo-consciente-de-snacks-y-los-habitos-saludables-crecieron-durante-la-pandemia-3108161>
- Transparency International, . (Enero de 2021). *Índice de percepción de la Corrupción 2020*. Obtenido de Transparencia Internacional: <https://transparenciacolombia.org.co/2021/01/28/indice-de-percepcion-de-la-corrupcion-2020/>

Anexos

Ilustración 1 - Matriz de selección de mercados

Matriz de selección de mercado

VARIABLES	IMPORTANCIA	CALIFICACIÓN	España	CALIFICACIÓN	Brasil	CALIFICACIÓN	Islandia	CALIFICACIÓN	Japón	CALIFICACIÓN	Suiza
ÍNDICE DE CORRUPCIÓN	1	4	62	5	38	2	75	3	74	1	85
SISTEMA DE GOBIERNO	5	1	Democracia	1	Democracia	1	Democracia	1	Democracia	1	Democracia
RELACIONES DIPLOMÁTICAS	1	2	TLC UNIÓN EUROPEA	1	MERCOSUR / ALADI	4	EFTA	5	NEGOCIACIÓN EN CURSO COLOMBIA-JAPÓN	3	EFTA
PIB	3	3	1.281.484,64	2	1.444.733,26	5	21.718,08	1	5.057.758,96	4	752.248,05
PIB PER CÁPITA	3	4	27.063,19	5	6.796,84	2	59.270,18	3	40.193,25	1	87.097,04
INFLACIÓN	2	2	-0,32%	5	3,21%	4	2,85%	3	-0,02%	1	-0,73%
DOING BUSINESS	1	3	30	5	124	1	26	2	29	4	36
RIESGO PAÍS	2	1	0 (UE)	1	5	1	0 (OCDE)	1	0 (OCDE)	1	0 (OCDE)
POBLACIÓN	2	3	47.351.567	1	212.559.409	5	366.425	2	125.836.021	4	8.636.896
ÍNDICE GINI	2	4	34,3 en 2019	5	48,9 en 2020	1	26,1 en 2017	2	32,9 en 2013	3	33,1 en 2018
POTENCIAL SIN EXPLOTAR	2	2	148 mm	4	82 mm	5	3.2 mm	1	184 mm	3	101 mm
ARANCEL PROMEDIO	3	2	1,71	5	13,55	1	1,17	3	2,37	4	3,96

61

80

64

50

60

Fuente: Elaboración propia con la plantilla de matriz de selección de mercados diseñada por el profesor Alexander Cortés.

Fichas bibliográficas

Tabla 3 - Ficha bibliográfica 1

FICHA BIBLIOGRÁFICA	
Tipo de Fuente Bibliográfica	Proyecto empresarial
Título de la Fuente	Bebidas instantáneas en polvo de frutas liofilizadas
Título del Documento	Repositorio Académico Universidad Peruana de Ciencias
Consultado	Aplicadas
Autores	Álvarez Morante, Mario; Curo Licas, Karina; Rengifo Villanueva, Jazmín; Villanueva Paz, Enzo.
Fecha Publicación	Febrero – 2017
País	Perú

RESUMEN

Idea de negocio que se creó por una persona que tiene interés en los productos saludables y quien, conversando con su grupo, decidieron crear un producto saludable y diferente a los existentes para las diferentes personas que llevan una vida saludable. Su finalidad es lograr que las personas lo consuman y sean conscientes de que es un producto bueno para su salud, para lograrlo, ofrecen un producto 100% natural y cuentan con el acompañamiento de un nutricionista para poder tener una asesoría e información completa y verídica del tema. Con todo lo anterior, se encuentra que puede resultar ser viable, ya que las personas van a querer adquirir este producto.

Palabras claves Idea de negocio, bebidas liofilizadas, producto saludable, oportunidad de negocio, natural, alimentación

Elaboró Erika Johana Quintero Garay
Verónica Ramos Bello

Tabla 4 - Ficha bibliográfica 2

FICHA BIBLIOGRÁFICA	
Tipo de Fuente Bibliográfica	Sitio Web
Título de la Fuente	¿Dónde se originan las frutas deshidratadas?
Título del Documento Consultado	Coopmente
Autores	Coopmente
Fecha Publicación	13 de agosto de 2020
Ciudad	Bogotá
País	Colombia
RESUMEN	
<p>Hablando un poco de la historia de las frutas deshidratadas, se encuentra que este suceso fue más un descubrimiento que una invención en sí.</p> <p>Antiguamente la evidencia sugiere que los alimentos se secaban al sol del desierto y posiblemente se dieron cuenta que los alimentos todavía eran comestibles concluyendo que con la deshidratación prolonga su preserva por más tiempo.</p> <p>A raíz de esto se dio la deshidratación como una necesidad por la escasez de alimentos.</p>	
Palabras claves	Preservación, deshidratación, conservar
Elaboró	Erika Johana Quintero Garay Verónica Ramos Bello

Tabla 5 - Ficha bibliográfica 3

FICHA BIBLIOGRÁFICA	
Tipo de Fuente Bibliográfica	Sitio Web
Título de la Fuente	Historia de los Frutos secos
Título del Documento Consultado	Tierra de Renacimiento
Autores	Tierra de Renacimiento
Fecha Publicación	20 de diciembre de 2020
País	España
RESUMEN	
<p>El consumo de los frutos secos se da en los comienzos de la actividad agraria, recolección dada por los primeros pobladores hace más de 780.000 años.</p> <p>Los frutos secos son ricos en nutrientes, proteínas y minerales, siendo consumido desde hace miles de años.</p> <p>Con los grandes avances para la conservación de las frutas, hace que los frutos se puedan consumir en tiempos de invierno.</p> <p>Se da principalmente los cultivos de nuez, almendras y pistachos, los cuales hacían parte de los productos exclusivos e importantes de la realeza.</p>	
Palabras claves	Frutos secos, avances, actividad agraria.
Elaboró	Erika Johana Quintero Garay Verónica Ramos Bello

Tabla 6 - Ficha bibliográfica 4

FICHA BIBLIOGRÁFICA	
Tipo de Fuente Bibliográfica	Artículo de periódico
Título de la Fuente	Exportación de frutas deshidratadas, liofilizadas y horneadas movió US\$58,8 millones en 2020
Título del Documento Consultado	AGRONEGOCIOS
Autores	Ana María Sánchez
Fecha Publicación	18 de septiembre de 2020
País	Colombia
RESUMEN	
<p>Se empezó a ver una oportunidad en las frutas deshidratadas, liofilizadas y horneadas, logrando ser efectivo, ya que por un lado reduce el espacio que se usa en el contenedor y resulta ser beneficioso para la salud, es por esto por lo que muchas empresas optaron por participar en este mercado entre enero y julio del 2020, moviendo exportaciones de US\$58,8 millones.</p> <p>Para las personas que les gustan los snacks, resulta ser beneficioso pues por el ritmo acelerado que lleva y el no tener la manera de consumir una fruta fresca y entera, optan por estos productos que de igual manera le genera saciedad al cuerpo, aportando nutrientes, fibra y minerales al organismo. Además de esto, Colombia cuenta con una ventaja comparativa gracias a su variedad de climas y posición geográfica, dándole riqueza de recursos.</p>	
Palabras claves	Exportaciones, frutas deshidratadas, liofilizadas, alternativa saludable
Elaboró	Erika Johana Quintero Garay Verónica Ramos Bello

Tabla 7 - Ficha bibliográfica 5

FICHA BIBLIOGRÁFICA	
Tipo de Fuente Bibliográfica	Sitio Web oficial
Título de la Fuente	Alimentación Sana
Título del Documento Consultado	Organización Mundial de la Salud
Autores	Organización Mundial de la Salud
Fecha Publicación	31 de agosto de 2018
RESUMEN	
<p>Es importante poder llevar un estilo de vida saludable, sin embargo, la mala alimentación y la baja actividad física trae factores de riesgo para la salud, esto debido a que las personas consumen en su mayoría alimentos procesados, hipercalóricos, altos en grasa y azúcar y junto con esto el bajo consumo de frutas y verduras.</p> <p>Tanto para niños como adultos la alimentación debe ser rica en frutas verduras, legumbres, frutos secos, cereales integrales y menos ingesta calórica. Comer por lo menos 5 porciones de fruta y verdura fresca al día, es lo más recomendable pues reduce el riesgo de desarrollar enfermedades</p>	
Palabras claves	Estilo de vida saludable, actividad física, consumo, frutas, verduras, frutos secos, cereales.
Elaboró	Erika Johana Quintero Garay Verónica Ramos Bello

Tabla 8 - Ficha bibliográfica 6

FICHA BIBLIOGRÁFICA	
Tipo de Fuente Bibliográfica	Página Web
Título de la Fuente	Legal y trámites
Título del Documento Consultado	Cámara de Comercio de Bogotá
Autores	Elizabeth Salcedo y Argemiro Fuentes
Ciudad	Bogotá
País	Colombia
RESUMEN	
<p>Se deben tener en cuenta varios pasos trámites jurídicos y tributarios a la hora de crear una empresa, entre estos están:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registrarse como una persona natural o jurídica • Identificar el nombre que se le pondrá a la empresa • Clasificar la actividad económica • Consultar que la marca registrada no haya estado antes • Diligenciar la documentación requerida 	
Palabras claves	Registro, actividad económica, tramites jurídicos, crear empresa, nombre de la empresa
Elaboró	Erika Johana Quintero Garay Verónica Ramos Bello

Tabla 9 - Ficha bibliográfica 7

FICHA BIBLIOGRÁFICA	
Tipo de Fuente Bibliográfica	Artículo de periódico
Título de la Fuente	El espectador
Título del Documento Consultado	¿Haciendo dieta? Aumentó consumo de alimentos saludables durante cuarentena en Bogotá
Autores	Redacción Bogotá
Fecha Publicación	27 de julio de 2020
Ciudad	Bogotá
País	Colombia
RESUMEN	
<p>Después del confinamiento por el Covid-19, un estudio realizado por Supersaludable, tienda online de productos saludables, demostró que las ventas de éstos aumentaron en un 29% desde el mes de abril, por ejemplo, en la ciudad de Bogotá en las localidades de Usaquén aumentó el 31%, Fontibón 17% y Suba con el 15%. Gracias al estudio se pudo concluir que las personas están siendo más conscientes de los alimentos que consumen permitiéndoles un estado de salud óptimo y un sistema inmune más fuerte.</p>	
Palabras claves	Alimentos saludables, pandemia, tiendas online, salud, estilo de vida
Elaboró	Erika Johana Quintero Garay Verónica Ramos Bello

Tabla 10 - Ficha bibliográfica 8

FICHA BIBLIOGRÁFICA	
Tipo de Fuente Bibliográfica	Artículo de periódico
Título de la Fuente	La República
Título del Documento	El consumo consciente de snacks y los hábitos saludables
Consultado	crecieron durante la pandemia
Fecha Publicación	11 de enero de 2021
País	Colombia
RESUMEN	
<p>Ahora que las personas se preocupan más por su salud, gracias al estudio “State of Snacking” realizado por Mondelez International se hizo seguimiento del consumo de snacks saludables como frutas, semillas, frutos secos, entre otros, a partir de la pandemia a 6.292 personas entre los 18 y 75 años con el fin de establecer el papel de los snacks en la alimentación, gracias al estudio se pudo concluir que las personas investigan como hacer sus propios snacks y video tutoriales, de igual forma, se evidenció que la razón principal del aumento fue porque satisfacen antojos entre comidas y son una buena opción porque no tienen un precio muy elevado y pueden ser entregados a domicilio, finalmente seis de cada diez de los encuestados expresaron que comer snacks será parte de la nueva normalidad incluso si se termina la pandemia.</p>	
Palabras claves	Salud, bienestar, snacks, hábitos de consumo
Elaboró	Erika Johana Quintero Garay Verónica Ramos Bello

Tabla 11 - Ficha bibliográfica 9

FICHA BIBLIOGRÁFICA	
Tipo de Fuente	Página web
Bibliográfica	
Título de la Fuente	PassportHealth
Título del Documento	Los países más saludables del mundo
Consultado	
Fecha Publicación	2018
País	México
RESUMEN	
<p>La compañía Bloomberg realizó un ranking de los 145 países más saludables del mundo, todo esto basado según la información de la Organización de las Naciones Unidas, el Banco Mundial y la Organización Mundial de la Salud, los parámetros del ranking son la salud, salubridad, riesgos a los que están expuestos los habitantes, mortalidad, esperanza de vida, hábitos y condiciones de salud. Los principales países en el mundo fueron Singapur 89.4%, Italia 89% y Australia 88,3%, por su parte en el continente americano fueron Canadá 82,4%, Costa Rica 74% y Chile 72,4% y finalmente los países del continente africano como Chad y Mozambique se encuentran en las últimas posiciones del ranking.</p>	
Palabras claves	Ranking, saludable, salud, hábitos, mortalidad, esperanza de vida, países.
Elaboró	Erika Johana Quintero Garay Verónica Ramos Bello