

# **GRADO EN COMERCIO**

## **TRABAJO FIN DE GRADO**

**“Comercialización nacional e internacional de pulpa de  
fruta congelada”**

**EL HABIB MISSAOUI, MARYAM**

**FACULTAD DE COMERCIO DE VALLADOLID  
JULIO DE 2023**



# UNIVERSIDAD DE VALLADOLID GRADO EN COMERCIO

CURSO ACADÉMICO 2022/2023

## TRABAJO FIN DE GRADO

**“Comercialización nacional e internacional de pulpa de  
fruta congelada”**

**Trabajo presentado por:** El Habib Missaoui, Maryam

**Tutora:** S.Phabmixay, Chanthaly

**FACULTAD DE COMERCIO**

Valladolid, julio de 2023

## ÍNDICE

<b>RESUMEN .....</b>	<b>5</b>
<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>6</b>
<b>JUSTIFICACIÓN .....</b>	<b>8</b>
<b>1. DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO .....</b>	<b>9</b>
1.1. ¿Qué son las pulpas de frutas congeladas? .....	9
1.2. ¿Cómo se producen? .....	10
1.3. Beneficios y desventajas de las pulpas de frutas congeladas .....	14
<b>2. EL MERCADO DE LAS PULPAS DE FRUTAS CONGELADAS .....</b>	<b>17</b>
2.1. Antecedentes y estado actual del mercado .....	17
2.2. Tendencias y perspectivas del mercado .....	18
2.3. Segmentación del mercado .....	23
2.4. Principales actores del mercado .....	24
<b>3. ANÁLISIS DEL CONSUMO DESDE LA PERSPECTIVA DE LA DEMANDA ....</b>	<b>28</b>
3.1. Patrones de consumo en diferentes regiones.....	28
3.2. Preferencias de los consumidores.....	31
<b>4. ANÁLISIS DE LAS 5C .....</b>	<b>34</b>
4.1. Cliente.....	34
4.2. Competencia.....	34
4.3. Compañía .....	35
4.4. Colaboradores .....	35
4.5. Contexto.....	35
<b>5. ESTRATEGÍAS DE MARKETING EN LA COMERCIALIZACIÓN DE PULPAS DE FRUTAS CONGELADAS .....</b>	<b>36</b>
5.1 Innovación en el producto .....	36
5.1.1 Desarrollo de nuevos sabores y presentaciones .....	36
5.1.2 Tendencias en innovación .....	37
5.1.3 Composición nutricional .....	37
5.1.4 Usos y aplicaciones .....	38
5.2 Estrategias de comunicación .....	39
5.3 Importancia de la logística en la comercialización .....	41

<b>6. EL COMERCIO INTERNACIONAL DE LAS PULPAS DE FRUTAS</b>	
<b>CONGELADAS .....</b>	<b>42</b>
6.1 Regulaciones y normativas en el comercio internacional .....	42
6.2 Principales mercados de exportación e importación.....	43
6.3 Oportunidades y desafíos en el comercio internacional.....	43
<b>7. ENTREVISTA A UN EXPERTO .....</b>	<b>44</b>
<b>CONCLUSIONES .....</b>	<b>47</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>49</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>51</b>

## RESUMEN

El presente Trabajo de Fin de Grado se enfoca en la comercialización nacional e internacional de pulpa de fruta congelada. En este estudio se analizan las tendencias y dinámicas del mercado de pulpas de frutas congeladas, así como los factores que influyen en la demanda de este producto en los mercados nacionales e internacionales. Se examinan las principales empresas productoras y exportadoras, sus estrategias comerciales y los desafíos que enfrentan para su competitividad en un mercado en constante evolución. También se abordan los requisitos de calidad y seguridad alimentaria que deben cumplir las pulpas de frutas congeladas para su comercialización en el mercado mundial. En resumen, este trabajo proporciona una visión detallada del mercado de pulpas de frutas congeladas.

**Palabras claves:** Producción, pulpa de fruta congelada, exportación, importación, seguridad alimentaria.

## ABSTRACT

This Final Degree Project focuses on the national and international commercialization of frozen fruit pulp. This study analyzes the trends and dynamics of the frozen fruit fresh market, as well as the factors that influence the demand for this product in national and international markets. There is an examination of the main producers and exporters, the business strategies and the challenges they face for their competitiveness in an ever-changing market. The quality and food safety requirements that frozen fruit pulps must meet for their commercialization in the markets are also addressed. To sum up, this work provides a detailed insight into the market for frozen fruit pulps.

**Keywords:** Production, frozen fruit pulp, export, import, food safety.

## INTRODUCCIÓN

Actualmente contamos con numerosas oportunidades para emprender y crear proyectos innovadores con recursos naturales y por ello en este proyecto se realizará un análisis de la comercialización de pulpas de fruta congelada natural, evaluando tanto el mercado nacional como el internacional, con el fin de identificar las oportunidades y expansión de las empresas en este sector, además de clarificar todos aquellos instrumentos que intervienen en el proceso y en la preparación de estos.

El mercado global de pulpas de frutas ha experimentado un crecimiento constante en las últimas décadas, impulsado por la creciente demanda de productos alimentarios saludables y naturales y la necesidad de reducir el consumo de alimentos procesados y de origen animal.

Estas pulpas son una opción popular para quienes buscan una alimentación saludable y conveniente, ya que contienen una gran cantidad de nutrientes y antioxidantes que pueden mejorar la salud y el bienestar. En comparación con los jugos y bebidas azucaradas, estas ofrecen una alternativa natural y nutritiva, siendo especialmente valoradas por los consumidores preocupados por cuidar su salud.

Su amplia variedad de sabores y texturas hace que las pulpas de frutas sean un ingrediente versátil para la elaboración de una gran variedad de alimentos como jugos, helados, mermeladas, entre otros.

En general, se espera que el mercado global de pulpas de frutas continúe creciendo en los próximos años, ya que la demanda de productos alimentarios saludables y naturales sigue siendo fuerte. Sin embargo, como en cualquier mercado, existen desafíos y obstáculos a superar, como la competencia de otros productos y la necesidad de mantener precios competitivos y de alta calidad para seguir siendo atractivos para los consumidores.

La producción de pulpas de frutas se lleva a cabo en diferentes regiones del mundo y abarca una amplia variedad de frutas.

En este sentido, la industria de las pulpas de frutas sigue innovando en términos de producción, elaboración y distribución de estos productos en todo el mundo.

Con este trabajo lo que se quiere conseguir es dar a conocer la existencia de este producto y analizar los distintos aspectos relacionados con su comercialización. Se abordará la importancia de la pulpa de fruta congelada como ingrediente para la elaboración de diferentes productos alimentarios, así como la evolución del mercado y las tendencias actuales.

También se estudiarán los principales actores del mercado, tanto a nivel nacional como internacional, y se analizarán las estrategias de comercialización utilizadas para la promoción y venta de este producto.

El objetivo final es proporcionar una visión global del mercado de pulpa de fruta congelada y contribuir al conocimiento y difusión de este producto en la industria alimentaria.

En términos de metodología, se ha empleado principalmente una combinación de fuentes de información primaria y secundaria para obtener un enfoque integral en la comercialización nacional e internacional de pulpa de fruta congelada.

## JUSTIFICACIÓN

Un proyecto de TFG sobre la comercialización nacional e internacional de pulpa de fruta congelada puede ser una excelente opción debido a su relevancia económica, la variedad de aspectos que abarca, el enfoque interdisciplinario, el potencial de innovación y la posibilidad de colaborar con empresas del sector.

**En primer lugar**, la relevancia económica; la pulpa de fruta congelada es un producto de gran importancia económica en varios países, tanto por su consumo interno como por su exportación a otros mercados. Realizar un proyecto de TFG sobre la comercialización de este producto puede permitir entender mejor la dinámica de este mercado y las oportunidades de negocio que ofrece.

**En segundo lugar**, el interés actual en la industria; la industria de la alimentación y bebidas está experimentando un aumento en la demanda de alimentos saludables y naturales, y la pulpa de fruta congelada es una opción atractiva para los consumidores preocupados por su salud. Por lo tanto, existe un gran interés en el mercado nacional e internacional por la pulpa de fruta congelada.

**Por otro lado**, la diversidad de frutas; la pulpa de fruta congelada se puede elaborar con una gran variedad de frutas, lo que permite una amplia oferta de productos en el mercado.

**También**, el enfoque interdisciplinario; la comercialización de pulpa de fruta congelada abarca diversas áreas como la ingeniería de alimentos, la economía, el comercio internacional, la logística y la mercadotecnia. Esto permite que un proyecto de TFG sobre este tema pueda abordarse desde diferentes enfoques, lo que brinda una oportunidad para el estudiante de explorar y aplicar conocimientos de distintas áreas.

**Finalmente**, la posibilidad de colaboración con empresas; la realización de un proyecto de TFG sobre la comercialización de pulpa de fruta congelada puede ser una oportunidad para establecer vínculos con empresas del sector, lo que podría permitir el acceso a información y datos de interés para la investigación, así como también a posibles colaboraciones o prácticas profesionales en el futuro.

## 1. DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

### 1.1. ¿Qué son las pulpas de frutas congeladas?

Las pulpas de frutas congeladas son una forma de procesamiento de frutas que implica la extracción de la pulpa de frutas fresca, que se congela rápidamente para conservar su sabor, aroma y valor nutricional.

Existe una amplia variedad de opciones cuando se trata de pulpas de frutas congeladas. Entre las marcas más populares se encuentran GOYA, Frugy, Alimentos SAS, Importfrut, Frutco, El Dorado, Fruttimania y Exotic Fruits, por mencionar algunas. Estas marcas ofrecen una variedad de sabores deliciosos para elegir.

Algunos de los sabores más comunes incluyen mango, lulo, maracuyá, papaya, mora y guayaba, aunque hay muchos otros sabores disponibles. Estas opciones de marcas y sabores permiten a los consumidores disfrutar de una amplia gama de opciones y experimentar con diferentes combinaciones y preparaciones.

Según la investigación de (Singh y Heldman 2001, citado en A. I. Gómez-Sánchez et al. 2007, pág. 80), “La preservación de alimentos por congelación ocurre por diversos mecanismos, la reducción de la temperatura por debajo de los 0°C favorece la reducción significativa tanto la velocidad de crecimiento de microorganismos, como el correspondiente deterioro de los productos por la actividad de éstos.” por lo tanto se entiende que la congelación de pulpa de fruta es una técnica eficaz para preservar la calidad sensorial y nutricional de las frutas, y permite su uso en la elaboración de alimentos y productos nutricionales.

En general, la congelación de pulpa de frutas es una práctica útil y conveniente para conservar frutas frescas por más tiempo, preservando su sabor y nutrientes. Además, la amplia variedad de marcas y sabores disponibles en el mercado hace que sea fácil encontrar la pulpa de fruta congelada adecuada para cada necesidad culinaria.

## 1.2. ¿Cómo se producen?

La producción de pulpas de frutas congeladas implica varios pasos para garantizar la calidad y la conservación de las características naturales de las frutas. A continuación, se presenta el proceso de producción de pulpas de frutas congeladas:

❖ **Selección de frutas:** El primer paso es seleccionar frutas frescas y maduras que sean adecuadas para la producción de pulpas congeladas. Se prefiere utilizar frutas de alta calidad para obtener productos finales de buena calidad.

Según Coronado (1989, pág. 2) “La selección y clasificación se realiza teniendo en cuenta los siguientes aspectos: forma, tamaño, color, madurez fisiológica, firmeza, limpieza, daño mecánico y apariencia externa”.

❖ **Lavado y desinfección:** Las frutas se lavan cuidadosamente para eliminar cualquier suciedad, residuos de pesticidas u otros contaminantes presentes en la superficie. Luego, se desinfectan utilizando métodos seguros para garantizar la eliminación de bacterias y otros microorganismos.

Figura 1. Lavadora de frutas



Fuente: mangoprocess.com

❖ **Pelado y deshuesado:** Dependiendo del tipo de fruta, se puede realizar el pelado y deshuesado para eliminar la piel y las semillas no deseadas. Esto ayuda a obtener una pulpa suave y uniforme.

Figura 2. Deshuesadora de pulpas



Fuente: kreuzmayr.com

❖ **Procesamiento:** Las frutas se procesan en máquinas especiales que las transforman en pulpa. El procesamiento puede implicar triturar, moler o licuar las frutas para obtener una consistencia adecuada. Algunas frutas pueden requerir cocción previa para suavizarlas o para mejorar la textura y el sabor.

Figura 3. Licuadora industrial



Fuente: casadelalicuadoraindustrial.com

❖ **Homogeneización y mezcla:** La pulpa de fruta se somete a un proceso de homogeneización para asegurar una distribución uniforme de los componentes, como el agua, los azúcares y los sólidos de la fruta. Además, se pueden realizar mezclas de diferentes variedades de frutas para obtener sabores específicos.

Figura 4. Máquina homogeneizadora



Fuente: alibaba.com

❖ **Pasteurización:** La pulpa se somete a un proceso de pasteurización, que implica calentarla a temperaturas elevadas durante un período de tiempo determinado para eliminar cualquier microorganismo presente y garantizar la seguridad microbiológica del producto.

Figura 5. Máquina Pasteurizadora



Fuente: mangoprocess.com

- ❖ **Enfriamiento y congelación:** Después de la pasteurización, la pulpa se enfría rápidamente para detener cualquier actividad enzimática y mantener la frescura y calidad. Luego, se congela rápidamente a temperaturas muy bajas para preservar las características naturales de la fruta y prolongar la vida útil del producto.
- ❖ **Envasado:** La pulpa congelada se envasa en recipientes o bolsas herméticas para protegerla de la contaminación y mantenerla en condiciones óptimas.

Figura 6. Máquina de envasado



Fuente: .dhgate.com

Según Coronado (1989, pág. 3) “La finalidad de un empaque consiste en proteger el producto y evitar en cierto grado el deterioro. La utilización de empaques inadecuados es una de las causas de deterioro y desmejoramiento de la calidad en frutas y hortalizas.” Además el envasado adecuado también evita la formación de cristales de hielo y la pérdida de humedad durante el almacenamiento.

Figura 7. Pulpas de fruta



Fuente: eldoradofruit.com

❖ **Almacenamiento y distribución:** Las pulpas de frutas congeladas se almacenan a temperaturas de congelación en cámaras frigoríficas especiales para mantener su calidad y conservación. Luego, se distribuyen a los puntos de venta, donde los consumidores pueden adquirirlas y utilizarlas según sea necesario.

Es importante destacar que los procesos pueden variar ligeramente dependiendo del tipo de fruta y del fabricante, pero en general, estos pasos proporcionan una visión general del proceso de producción de pulpas de frutas congeladas.

Figura 8. Proceso de producción



Fuente: creación propia

### 1.3. Beneficios y desventajas de las pulpas de frutas congeladas

Diversas investigaciones han demostrado que las frutas y verduras congeladas poseen un alto valor nutricional, equiparándose e incluso superando en algunos casos a los productos frescos.

Del Greco, N. (2010, pág. 32) comenta en su investigación que “El instituto norteamericano de alimentos congelados, American Frozen Food Institute (AFFI), a través de su participación en la fundación Produce for Better Health, lleva a cabo programas para mejorar la percepción de los consumidores de alimentos congelados, en un esfuerzo por aumentar su consumo”.

Incluir pulpa de fruta congelada en la dieta diaria puede brindar numerosos beneficios para la salud. Se ha observado que su consumo regular puede contribuir a la reducción del riesgo de diversas afecciones.

Algunos de los beneficios para la salud asociados con el consumo de pulpas de frutas incluyen:

1. **Protección contra enfermedades crónicas:** Los antioxidantes presentes en las pulpas de frutas, como los flavonoides y los carotenoides, ayudan a prevenir el daño celular y reducen el riesgo de enfermedades crónicas, como enfermedades cardiovasculares y cáncer.
2. **Reducción del riesgo de enfermedades respiratorias:** Las pulpas de frutas también son ricas en compuestos antiinflamatorios que pueden ayudar a reducir el riesgo de enfermedades respiratorias, como el asma.
3. **Mejora de la digestión:** La fibra presente en las pulpas de frutas es importante para mantener la salud intestinal y prevenir enfermedades digestivas.
4. **Mejora de la salud de la piel:** Las vitaminas y antioxidantes presentes en las pulpas de frutas ayudan a mejorar la salud de la piel, reducen los signos del envejecimiento y previenen el daño celular causado por la exposición al sol.
5. **Control de peso:** Las pulpas de frutas son bajas en calorías y ricas en fibra, lo que ayuda a controlar el peso corporal y mejorar la sensación de saciedad.

Además existen otros beneficios como:

**Nutrición conservada:** Las pulpas de frutas congeladas suelen conservar gran parte de los nutrientes presentes en la fruta fresca, ya que se procesan y se congelan rápidamente después de la cosecha.

Del Greco, N. (2010, pág. 32) dice “Una investigación de opinión llevada a cabo por AFFI sugirió que los consumidores aprecian la flexibilidad que proporcionan las frutas y verduras congeladas, en particular la capacidad para ser utilizadas al cabo de varias semanas, sin que se deteriore la calidad de los nutrientes”.

**Disponibilidad y conveniencia:** Las pulpas de frutas congeladas están disponibles durante todo el año, lo que permite disfrutar de frutas fuera de temporada. Además, son fáciles de almacenar y su larga vida útil las convierte en una opción conveniente.

**Versatilidad culinaria:** Las pulpas de frutas congeladas se pueden utilizar de diversas formas, como en batidos, postres, helados, salsas y muchos otros platos, lo que las convierte en ingredientes versátiles en la cocina.

**Ahorro de tiempo:** Al estar ya procesadas y congeladas, las pulpas de frutas reducen el tiempo y el esfuerzo necesario para preparar frutas frescas, ya que no requiere pelado ni deshuesado.

Es importante destacar que la calidad de las pulpas de frutas congeladas puede variar según el proceso de producción y almacenamiento. Por ello, se recomienda elegir productos de proveedores confiables y mantenerlos adecuadamente congelados para preservar su contenido nutricional y disfrutar de sus beneficios para la salud.

Sin embargo, las pulpas de frutas congeladas también tienen desventajas, tales como:

**Textura y sabor alterados:** Al congelar las frutas, su textura y sabor pueden modificarse ligeramente, lo que puede afectar la experiencia sensorial en comparación con la fruta fresca.

**Adición de azúcares:** Algunas pulpas de frutas congeladas pueden contener azúcares añadidos para mejorar el sabor o la conservación, lo que puede ser una desventaja para las personas que buscan limitar su consumo de azúcar. Además, algunas marcas comerciales pueden agregar azúcares y conservantes para prolongar la vida útil y mejorar el sabor, lo que puede disminuir la calidad nutricional de las pulpas de frutas congeladas.

**Pérdida parcial de algunos nutrientes:** Aunque las pulpas de frutas congeladas conservan una buena cantidad de nutrientes, es posible que algunos se vean ligeramente afectados durante el proceso de congelación y almacenamiento.

En resumen, las pulpas de frutas congeladas tienen beneficios nutricionales y de conveniencia, pero también pueden tener desventajas en términos de sabor y contenido de aditivos. Es importante leer las etiquetas de los productos y seleccionar marcas que utilicen métodos de congelación adecuados y mínima adición de azúcares y conservantes.

## **2. EL MERCADO DE LAS PULPAS DE FRUTAS CONGELADAS**

### **2.1. Antecedentes y estado actual del mercado**

Las pulpas de frutas se han utilizado desde hace muchos años como una fuente de alimento nutritivo y sano. Históricamente, las pulpas de frutas se consumían principalmente en las regiones donde las frutas eran cultivadas y producidas, pero en la actualidad se han convertido en un producto globalizado y se consumen en todo el mundo.

El mercado global de pulpas de frutas ha experimentado un crecimiento significativo en las últimas décadas debido a la creciente demanda de alimentos saludables y naturales. Esto ha sido impulsado por la creciente conciencia de los consumidores sobre los beneficios para la salud y la necesidad de un estilo de vida saludable.

Además, la industria de las pulpas de frutas ha evolucionado para satisfacer la creciente demanda de una variedad de sabores y opciones de productos.

En la actualidad, el mercado global de pulpas de frutas se ha expandido en todo el mundo y se espera que siga creciendo en el futuro.

Los principales factores que impulsan el crecimiento del mercado global de pulpas de frutas incluyen el aumento de la conciencia de los consumidores sobre los beneficios para la salud de las pulpas de frutas, la demanda de alimentos naturales y saludables, la innovación en productos y el aumento de la demanda en mercados emergentes.

En cuanto a la producción de pulpas de frutas, las principales regiones productoras son América Latina, Asia Pacífico y África. En América Latina, Brasil es el principal productor y exportador de pulpas de frutas en el mundo, seguido por Colombia, México, Perú y Ecuador.

En Asia Pacífico, India es el principal productor de pulpas de frutas, seguido por China, Filipinas y Tailandia. En África, Sudáfrica es el principal productor de pulpas de frutas.

## 2.2. Tendencias y perspectivas del mercado

América Latina es la región líder en la producción y exportación de pulpas de frutas congeladas, liderada por Brasil, seguida de Colombia, México, Perú y Ecuador.

Brasil es uno de los principales productores de pulpa de fruta congelada en el mundo, además es conocido por su amplia variedad de frutas tropicales, como la piña, el mango, la maracuyá y el acerola (cerecita) Kuskoski E. M. et al. (2005).

“La acerola es una fruta tropical muy popular en América Central, países caribeños y Brasil. Su color rojo, alto contenido de vitamina C y actividad biológica, así como aroma y sabor típicos la hacen una fruta muy atractiva, a pesar de ser una fruta perecedera que requiere de extremos cuidados” Rondón-González, M. et al. (2015, pág. 1).

Figura 9. Pulpa de Acerola



Fuente: distribuidoraleao.com

Tal y como explica Kuskoski E. M. et al. (2005, pág. 1) “El gobierno brasileño apoya el comercio exterior de frutos, invirtiendo fondos en exposiciones que promueven y sitúan a los nuevos productos en los países de la Unión Europea, tal como la “Brazilian Fruit Festival” que promociona frutos in natura, pulpas congeladas y zumos procesados”.

Además de todo esto que cita el anterior autor, Brasil promociona sus productos en la Unión Europea de las siguientes formas;

Incentivos financieros:

- ❖ Además de la inversión de fondos en exposiciones y promoción, el gobierno brasileño puede ofrecer incentivos financieros a las empresas que se dedican al comercio exterior de frutos.

Colaboración con asociaciones y organizaciones:

- ❖ El gobierno brasileño trabaja en estrecha colaboración con asociaciones de productores, cámaras de comercio y otras organizaciones relacionadas para fomentar el comercio exterior de frutos.

México también es un importante productor de pulpa de fruta congelada, especialmente de frutas como el mango, la guayaba, la fresa y el aguacate.

Figura 10. Pulpa de Aguacate



Fuente: sams.com.mx

Jacobo, C. M. et al (2009, pág. 3) dice “La guayaba es una de las frutas más importantes en México, se cultiva en condiciones subtropicales y tropicales en 23 000 ha. La producción comercial se concentra en dos diferentes condiciones agroclimáticas, ambas localizadas en el centro de México; la región de Calvillo, Aguascalientes y el oriente del estado de Michoacán”.

Figura 11. pulpa de guayaba



Fuente: [pulpadefrutasanita.com/pulpa-de-guayaba](http://pulpadefrutasanita.com/pulpa-de-guayaba)

Los países productores de pulpa de fruta congelada varían según la fruta específica en cuestión. Además de América Latina, podemos explorar otras regiones en crecimiento que también son productoras de estos productos.

Asia Pacífico también está emergiendo como un mercado importante de pulpas de frutas congeladas, con países como India, China y Tailandia como principales productores y consumidores. Se espera que Asia Pacífico sea la región de más rápido crecimiento en el mercado de pulpas de frutas congeladas.

Además de estos países, otros países de Asia Pacífico, como Indonesia, Filipinas, Vietnam y Malasia, también están emergiendo como productores y consumidores de pulpas de frutas congeladas. Este crecimiento se atribuye a factores como el aumento de la urbanización, los cambios en los hábitos alimentarios y la creciente demanda de productos convenientes y de calidad.

India es conocida por su producción y consumo de una amplia variedad de frutas tropicales, como mango, guayaba, piña y papaya. Estas frutas son procesadas en pulpas y congeladas para su uso en bebidas, postres y productos alimenticios diversos. La demanda interna de pulpas de frutas congeladas en India ha aumentado debido a la conveniencia y versatilidad de estos productos.

Cabello, L. M. (2020 pág.8) explica “India es el 2do. Productor de frutas del mundo” – “Cuenta con casi 7´ de hectáreas para cultivo” – “1er productor mundial de: banana, papaya, mango (incluyendo mangostanes y guayabas)”.

Figura 12. Pulpa de Papaya



Fuente:jacaagroexport.com

Figura 13: Producción Frutas en India (%)

<b>Producción Frutas en India ( % )</b>	
Banana	32
Mango	22
Papaya	6
Mandarina	5
Guayaba	4
Mosambi - Naranja	3
Limón	3
Uva	3
Granada	3
Manzana	2
Otras frutas	17

Fuente: Horticultural Statistics at a Glance 2018 - repositorio.promperu.gob.pe

China también ha experimentado un crecimiento en la producción y consumo de pulpas de frutas congeladas. El país cuenta con una gran diversidad de frutas, incluyendo frutas exóticas como lichi, longan, pitaya y frutas cítricas. Las pulpas de frutas congeladas son utilizadas tanto por la industria alimentaria como por los consumidores individuales en bebidas, helados, yogures y otros productos.

Figura 14. Pulpa de Lichi



Fuente: lovepik.com

Tailandia es otro importante productor y consumidor de pulpas de frutas congeladas en la región. El país es conocido por sus frutas tropicales de alta calidad, como la piña, el mango y la papaya. La industria de procesamiento de frutas en Tailandia ha desarrollado tecnologías avanzadas para la producción de pulpas de frutas congeladas, que se exportan a otros países de la región y también se utilizan en la producción local de alimentos y bebidas.

En resumen, este mercado seguirá expandiéndose a medida que aumente la demanda de productos alimentarios convenientes y de alta calidad en la región.

Sin embargo, el mercado de pulpas de frutas congeladas también se enfrenta a desafíos, como la fluctuación de precios de las materias primas y las regulaciones gubernamentales cada vez más estrictas en cuanto a la calidad y seguridad de los alimentos.

Los fabricantes de pulpas de frutas congeladas están adoptando estrategias como la expansión en mercados emergentes, la innovación en productos y la mejora de la eficiencia de producción para mantener su posición competitiva en el mercado.

Otros países como Estados Unidos, España también tienen una producción significativa de pulpa de fruta congelada, pero la lista anterior destaca a los principales productores a nivel mundial. Es importante tener en cuenta que la producción de pulpa de fruta congelada puede variar según la temporada y la disponibilidad de las frutas en cada país.

### 2.3. Segmentación del mercado

La segmentación del mercado de pulpas de frutas congeladas se refiere a la división del mercado en grupos homogéneos de consumidores que tienen necesidades y preferencias similares.

Esta segmentación permite a las empresas enfocar sus esfuerzos en los consumidores más relevantes y adaptar su oferta de productos y servicios para satisfacer sus necesidades específicas.

El mercado mundial de pulpas de frutas congeladas se divide en función de varios criterios, como el tipo de fruta, la forma de envasado, la aplicación y la región geográfica. En cuanto al tipo de fruta, se distinguen las pulpas de frutas tropicales y no tropicales.

En cuanto a la forma de envasado, se pueden distinguir las pulpas de frutas congeladas en bloques, en bolsas y en latas. En cuanto a la aplicación, las pulpas de frutas se utilizan en la elaboración de bebidas, helados, postres, mermeladas, productos horneados, alimentos para bebés y productos nutricionales.

Geográficamente, el mercado se divide en América Latina, Asia Pacífico, Europa, Oriente Medio y África y América del Norte.

Figura 15. América Latina, Asia Pacífico, Europa, Oriente Medio y África y América del Norte



Fuente: [twitter.com/mexicocomovamos/status](https://twitter.com/mexicocomovamos/status)

En general, la segmentación del mercado de pulpas de frutas congeladas permite a las empresas identificar los grupos de consumidores más relevantes y adaptar su oferta de productos y servicios para satisfacer sus necesidades específicas, lo que puede mejorar la competitividad en el mercado.

## 2.4. Principales actores del mercado

Algunos de los principales actores del mercado de pulpas de frutas congeladas incluyen a:

- Agrana Fruit
- Grupo Ardo
- Frutco de las Américas
- La Fruitière du Val Evel
- Quicornac
- Vitafruits
- Goya
- FRUGY S.A.
- Açaí petruz
- Lienig wildfruchtverarbeitung
- Frutropic export
- Baor Products S.L

**Agrana Fruit:** Esta compañía austriaca es uno de los principales productores de pulpa de fruta congelada en Europa y a nivel mundial.

Figura 16. Logotipo Agrana Fruit



Fuente: agrana.com

**Grupo Ardo:** Esta empresa belga se dedica a la producción y distribución de productos vegetales congelados, incluyendo pulpas de frutas de diferentes variedades.

Figura 17. Logotipo Grupo Ardo



Fuente: ardo.com

**Frutco de las Américas:** Esta empresa colombiana se especializa en la producción y exportación de pulpas de frutas tropicales congeladas, como maracuyá, guanábana y mango.

Figura 18. Logotipo Frutco



Fuente: frutco.ch

**La Fruitière du Val Evel:** Esta empresa francesa produce y distribuye pulpas de frutas congeladas, principalmente de frutas rojas como fresas, frambuesas y arándanos.

Figura 19. Logotipo La Fruitière du Val Evel



Fuente: lafruitiere.com

**Quicornac:** Esta empresa mexicana se dedica a la producción y distribución de pulpas de frutas tropicales congeladas, especialmente de guanábana, mango, tamarindo y maracuyá.

Figura 20. Logotipo Quicornac



Fuente: lafruitiere.com

**Vitafruits:** Esta empresa brasileña se especializa en la producción y distribución de pulpas de frutas congeladas, incluyendo pulpas de frutas amazónicas, cítricos y tropicales. También ofrece pulpas de frutas orgánicas y sin conservantes.

Figura 21. Logotipo Vitafruits



Fuente: vitafruits.net

**Goya:** Esta empresa estadounidense, se dedica a la producción y distribución de pulpas de frutas congeladas, especialmente de frutas tropicales como mango, guayaba y maracuyá. También ofrece pulpas de frutas orgánicas y sin conservantes.

Figura 22. Logotipo Goya



Fuente: goya.es

**Frugy S.A.:** Esta empresa colombiana lleva más de 25 años especializada en mercado nacional e internacional de productos congelados de alta calidad, elaborados de forma natural. Realizan pulpas de fruta de Guanábana, mora, lulo, maracuyá, mango, piña, fresa, feijoa, curuba, lima, tomate de árbol, borojón, guayaba rosada, guayaba coronilla, entre otros.

Figura 23. Logotipo Frugy



Fuente: frugy.co

**Açaí petruz:** es una empresa brasileña dedicada a la producción y comercialización de productos basados en el acai, una fruta tropical altamente nutritiva y beneficiosa para la salud. El acai es conocido por ser una fuente rica de antioxidantes, vitaminas y minerales esenciales.

Figura 24. Logotipo Açaí petruz



Fuente: [petruz.com/es](http://petruz.com/es)

**Lienig wildfruchtverarbeitung GMBH:** es una empresa dedicada al procesamiento de frutas silvestres. Con sede en Alemania, la compañía se especializa en la transformación de frutas silvestres frescas en productos de alta calidad.

Figura 25. Logotipo Lienig wildfruchtverarbeitung GMBH



Fuente: [lienig.com](http://lienig.com)

**Frutropic Export:** es una empresa española con sede en granada, dedicada a la exportación de productos frutícolas. Se especializa en la comercialización de frutas frescas y congeladas, pulpas de frutas, jugos naturales y otros productos derivados de frutas.

Figura 26. Logotipo Frutropic Export



Fuente: [frutropic.com](http://frutropic.com)

**BAOR PRODUCTS S.L:** es una empresa reconocida dedicada a la producción y comercialización de concentrados, pulpas y purés de frutas. Con consideraciones estratégicas en España, la empresa ha establecido una sólida reputación en la industria alimentaria.

Baor Products se destaca por su compromiso con la calidad y la satisfacción del cliente. Sus productos son ampliamente utilizados por diversas industrias para la elaboración de jugos, bebidas, mermeladas, helados, postres lácteos y productos de repostería.

Figura 27. Logotipo Baor Products S.L



Fuente: [baorproducts.com](http://baorproducts.com)

### 3. ANÁLISIS DEL CONSUMO DESDE LA PERSPECTIVA DE LA DEMANDA

#### 3.1. Patrones de consumo en diferentes regiones

##### En América Latina

La pulpa de fruta congelada es una opción popular para hacer batidos y bebidas refrescantes. Las pulpas de frutas tropicales como la guanábana, la maracuyá y el mango son muy populares.

##### En el Caribe:

Las pulpas de frutas congeladas son una opción popular y muy consumida. El clima cálido y tropical del Caribe favorece el cultivo de una amplia variedad de frutas tropicales que se utilizan en la elaboración de pulpas de frutas. En la mayoría de los países del Caribe, las pulpas de frutas congeladas se consumen como una bebida refrescante o como un ingrediente para postres.

Las pulpas de frutas congeladas se pueden encontrar en las tiendas de comestibles, supermercados y mercados locales, así como en establecimientos de comida rápida y en quioscos de bebidas. Los sabores de pulpa de fruta más populares en el Caribe incluyen mango, guanábana, piña, coco y maracuyá.

### **América Latina:**

En esta región, las pulpas de frutas congeladas son populares debido a la gran variedad de frutas tropicales disponibles. Las pulpas de frutas se consumen probablemente como una bebida refrescante o como un ingrediente en postres. También se pueden encontrar en las tiendas de comestibles y en los mercados locales.

### **América del Norte:**

En los Estados Unidos, las pulpas de frutas congeladas se consumen con mayor frecuencia en las regiones del sur y suroeste del país, donde hay una mayor población hispana y una mayor disponibilidad de frutas tropicales.

### **En Canadá:**

En Canadá, las pulpas de frutas congeladas son una opción popular durante los meses más cálidos del año, particularmente en las regiones más cálidas del país.

### **Europa:**

En Europa, la pulpa de fruta congelada es popular como ingrediente para la elaboración de cócteles y bebidas frutales. También se utiliza en la preparación de postres y en la elaboración de productos de panadería.

### **Asia:**

En Asia, la pulpa de fruta congelada se consume en menor medida que en otras regiones. Sin embargo, hay ciertos países donde su consumo es más popular, como en Japón, donde la pulpa de fruta congelada se utiliza en la elaboración de postres y bebidas.

### Oceanía:

En Oceanía, la pulpa de fruta congelada se consume como una alternativa saludable a los postres con alto contenido de azúcar. También se utiliza en la preparación de bebidas y batidos.

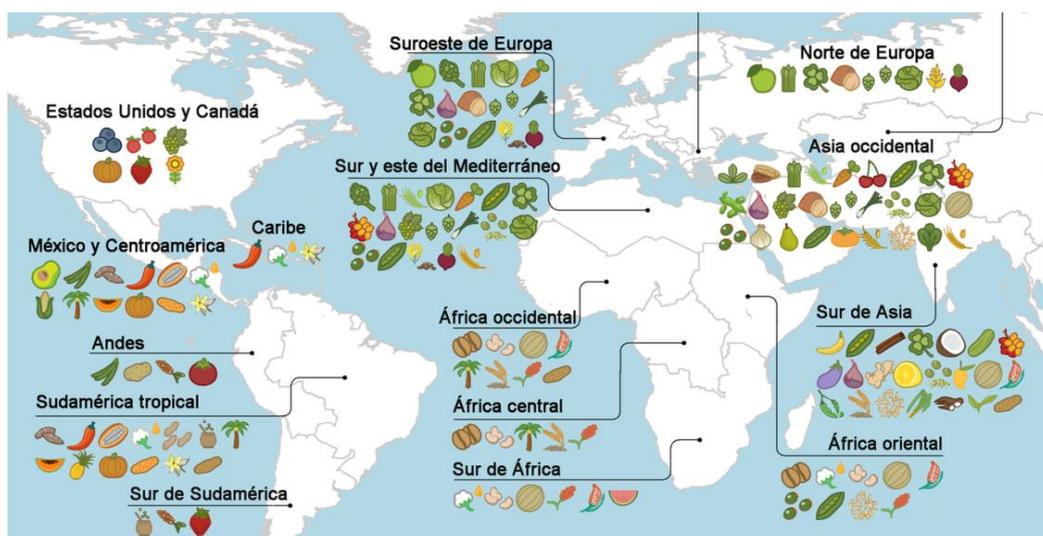
### En algunas regiones de África:

La pulpa de fruta congelada es una opción popular para hacer bebidas y postres. Sin embargo, su consumo puede ser limitado debido a la falta de disponibilidad de frutas tropicales en algunas áreas.

Además, en algunas zonas rurales de África, el acceso a la energía eléctrica necesaria para congelar las pulpas de fruta puede ser limitado, lo que también puede afectar su consumo.

Sin embargo, en las áreas urbanas donde hay una mayor disponibilidad de electricidad y una mayor oferta de productos alimenticios, las pulpas de frutas congeladas pueden ser una opción popular y conveniente para hacer bebidas y postres.

Figura 28. Mapa que muestra el origen de los alimentos



Fuente: bbc.com

Figura 29. Alimentos



Fuente: bbc.com

### 3.2. Preferencias de los consumidores

Algunas investigaciones sugieren que los consumidores prefieren sabores de frutas tropicales como mango, piña y maracuyá en las pulpas de frutas congeladas. Además, los consumidores también valoran la calidad del sabor y la textura de las pulpas de frutas congeladas.

Según un artículo de Goya, cada tipo de fruta presente en una pulpa tiene sus propias características y propiedades únicas que pueden acertar con tu personalidad.

- ❖ La pulpa de mora, “Perfecta para los **amantes de la vida silvestre**”.
- ❖ La pulpa de maracuyá “Si esta es tu favorita, sin duda debe **gustarte la pasión**”.
- ❖ La pulpa de mamey “suele ser la favorita de las **personas dulces**”.

- ❖ La pulpa de piña “es habitual verla en los menús de las **personas a las que les encanta cuidarse**”.
- ❖ La pulpa de papaya “Sin duda tu **personalidad tiene tintes tropicales**”.
- ❖ La pulpa de guayaba “que si se trata de tu favorita debes ser una **persona extrovertida**”.
- ❖ La pulpa de mango “Si esta es tu favorita, eres una **persona muy sabia** porque, ¿sabías que el mango se considera “el fruto del árbol de la sabiduría?”.
- ❖ La pulpa de naranjilla o lulo “Así que si es la que te encanta, sin duda eres una **persona exótica**”.
- ❖ La pulpa de guanábana “Si te gusta la pulpa de guanábana, sin duda debes ser una **persona versátil**, porque su sabor entre lo ácido y lo dulce recuerda a dos frutas muy contrarias: fresa y piña”.
- ❖ La pulpa de tamarindo “Si te gusta, ¡eres claramente una **persona que se adapta a los cambios!**”.
- ❖ La pulpa de tomate de árbol o tamarillo “Si es tu favorita, debes ser una **persona divertida a la que le guste jugar con las recetas**”.

En cuanto a las presentaciones, los consumidores prefieren las pulpas de frutas congeladas en envases prácticos y fáciles de usar, como bolsas o paquetes individuales. También se ha observado una creciente demanda de pulpas de frutas congeladas orgánicas y con certificaciones de comercio justo.

El comercio justo surge como respuesta a las desigualdades y desafíos que enfrentan los pequeños productores en países en desarrollo, especialmente en sectores como la agricultura. Estos productores a menudo se encuentran en desventaja frente a los intermediarios y grandes empresas, lo que limita su acceso a los mercados internacionales y reduce sus ingresos.

Como bien explican Ceccon Rocha, B., & Ceccon, E. (2010 pág. 2) en su artículo “El movimiento del Comercio Justo desafía los términos desiguales del intercambio y del desarrollo geográfico entre el Norte (Europa y Norteamérica) y el Sur (América Latina, África y Asia)”.

Las principales razones que explican la necesidad del comercio justo son:

1. **Precios justos:** El comercio justo busca asegurar que los productores reciban un precio justo por su trabajo y sus productos. Esto implica pagar un precio que cubra los costos de producción sostenibles y que permita a los productores vivir dignamente.
2. **Eliminación de intermediarios injustos:** El modelo de comercio justo busca reducir la dependencia de los pequeños productores de intermediarios que suelen imponer condiciones desfavorables y aprovecharse de su situación vulnerable.

Al trabajar directamente con los productores, se eliminan intermediarios innecesarios y se establecen relaciones más transparentes y equitativas.

3. **Desarrollo sostenible:** El comercio justo fomenta prácticas sostenibles, tanto ambiental como socialmente. Promueve la protección del medio ambiente, el uso de métodos de producción respetuosos con la naturaleza y la preservación de los recursos naturales. Además, busca garantizar condiciones laborales dignas y respetar los derechos de los trabajadores.
4. **Fortalecimiento de las comunidades:** El comercio justo busca fortalecer las comunidades locales, apoyando a los pequeños productores y contribuyendo al desarrollo económico y social de las zonas rurales. Al mejorar las condiciones de vida de los productores y sus familias, se promueve un mayor bienestar y se reducen las desigualdades.

En resumen, el comercio justo se debe a la necesidad de promover relaciones comerciales más equitativas, justas y sostenibles, donde los productores reciben un trato justo y se valora su trabajo. Al apoyar el comercio justo, los consumidores tienen la oportunidad de contribuir al desarrollo de comunidades más prósperas y a un mundo más justo y sostenible.

## 4. ANÁLISIS DE LAS 5C

El análisis de las 5C es una herramienta útil para evaluar diferentes aspectos relacionados con la comercialización de productos, incluyendo la pulpa de fruta congelada.

A continuación, se realiza un análisis detallado de cada una de estas dimensiones en el contexto de la comercialización nacional e internacional de la pulpa de fruta congelada:

### 4.1. Cliente

Identificación de los segmentos de clientes: Se deben identificar los diferentes segmentos de clientes a los que se desea dirigir la comercialización de la pulpa de fruta congelada, como restaurantes, heladerías, minoristas, consumidores finales, entre otros.

Características y necesidades del cliente: Es esencial comprender las preferencias, demandas y necesidades de los clientes en términos de calidad, sabor, presentación, precio, variedad de sabores, disponibilidad, entre otros aspectos.

Comportamiento de compra: Analizar el comportamiento de compra de los clientes en relación con la pulpa de fruta congelada, como la frecuencia de compra, los canales de distribución preferidos, la sensibilidad al precio, entre otros factores.

### 4.2. Competencia

Identificación de competidores: Es fundamental conocer y analizar a los competidores directos e indirectos que ofrecen productos similares o alternativos en el mercado nacional e internacional.

Ventajas competitivas: Identificar las ventajas competitivas propias, como calidad superior, variedad de sabores, certificaciones de calidad, relaciones comerciales sólidas, entre otros aspectos que diferencien la pulpa de fruta congelada de la competencia.

Estrategias de precios y promoción: Evaluar las estrategias de precios y promoción de la competencia para desarrollar estrategias de comercialización efectivas y posicionarse adecuadamente en el mercado.

### 4.3. Compañía

Recursos y capacidades: Evaluar los recursos disponibles, como la infraestructura de producción, la capacidad de almacenamiento y distribución, la calidad de las frutas utilizadas, la tecnología utilizada, así como las capacidades del equipo de trabajo y la experiencia en la industria.

Estrategia de comercialización: Definir una estrategia de comercialización clara y alineada con los objetivos de la empresa, que incluya los canales de distribución, los precios, las estrategias de promoción y los esfuerzos de branding.

Imagen de marca: Evaluar la imagen de marca de la empresa y la pulpa de fruta congelada en términos de calidad, confiabilidad, innovación y sostenibilidad, y asegurarse de que sea coherente con la propuesta de valor ofrecida.

### 4.4. Colaboradores

Proveedores: Evaluar la confiabilidad y calidad de los proveedores de frutas utilizadas en la producción de la pulpa de fruta congelada, asegurando un suministro constante y de alta calidad.

Distribuidores: Establecer relaciones sólidas y estratégicas con distribuidores locales e internacionales, que tengan una amplia red de distribución y experiencia en el mercado objetivo.

Alianzas estratégicas: Considerar la posibilidad de establecer alianzas estratégicas con empresas complementarias, como fabricantes de helados o productores de bebidas, para expandir el alcance de la comercialización y llegar a nuevos segmentos de clientes.

### 4.5. Contexto

Aspectos legales y regulatorios: Analizar y cumplir con los requisitos legales y regulatorios tanto en el mercado nacional como en los mercados internacionales a los que se desea ingresar, como los estándares de calidad, los permisos de exportación, las regulaciones sanitarias, entre otros.

Factores económicos y socioculturales: Evaluar las condiciones económicas y socioculturales tanto en el mercado nacional como en los mercados internacionales, como la capacidad adquisitiva de los consumidores, las preferencias culturales, los hábitos de consumo, las tendencias de salud y bienestar, entre otros aspectos.

Este análisis de las 5C proporciona una base sólida para comprender y evaluar diversos aspectos relacionados con la comercialización nacional e internacional de la pulpa de fruta congelada. Ayuda a identificar oportunidades, desafíos y desarrollar estrategias efectivas para posicionar el producto en el mercado y satisfacer las necesidades y preferencias de los clientes.

## **5. ESTRATEGÍAS DE MARKETING EN LA COMERCIALIZACIÓN DE PULPAS DE FRUTAS CONGELADAS**

### **5.1 Innovación en el producto**

#### **5.1.1 Desarrollo de nuevos sabores y presentaciones**

Desde hace algunos años, los fabricantes de pulpas de frutas congeladas han estado trabajando en el desarrollo de nuevos sabores y presentaciones para atraer a un público cada vez más exigente.

Entre las nuevas tendencias, se encuentran las pulpas de frutas exóticas y de superalimentos, como la pulpa de açai y la pulpa de camu camu, así como presentaciones más cómodas y cómodas, como las bolsas de fácil apertura y los paquetes individuales para mayor comodidad de los consumidores.

Además, se están utilizando tecnologías avanzadas de procesamiento como la ultracongelación y la microencapsulación para mejorar la calidad y conservación de las pulpas de frutas congeladas.

### 5.1.2 Tendencias en innovación

Se espera que la innovación en pulpas de frutas congeladas se centre en el desarrollo de nuevas variedades y mezclas de frutas, la reducción de azúcar y la reducción de sabores y edulcorantes naturales.

También se aspira a que la innovación se concentre en la producción de pulpas de frutas orgánicas y en la mejora de los procesos de producción para aumentar la eficiencia y reducir los costos.

Además, se tiene la esperanza de que la industria de las pulpas de frutas congeladas adopte tecnologías avanzadas de envasado y etiquetado para mejorar la calidad y la seguridad del producto y aumentar su vida útil.

### 5.1.3 Composición nutricional

Las pulpas de frutas son una excelente fuente de nutrientes esenciales, como vitaminas, minerales, antioxidantes y fibra. La composición nutricional de las pulpas de frutas varía según el tipo de fruta y el método de elaboración, pero en general, las pulpas de frutas contienen:

1. **Vitaminas:** Las pulpas de frutas son ricas en vitaminas, especialmente vitamina C y vitaminas del complejo B. La vitamina C es un antioxidante que ayuda a prevenir el daño celular y aumenta la absorción de hierro en el cuerpo. Las vitaminas del complejo B son importantes para la salud del sistema nervioso y para el metabolismo energético.

Según la investigación de (Akter et al., 2011, citado en Arellano-Acuña, E et al. 2016, pág. 3) dice que “El alto contenido de vitamina C, favorece la formación del colágeno, proteína que sostiene muchas estructuras corporales, responsable de la formación y fortalecimiento de los huesos, músculos, tendones, ligamentos, dientes, encías, tejidos conjuntivos y vasos sanguíneos”.

2. **Minerales:** Las pulpas de frutas también son una buena fuente de minerales, como potasio, calcio, hierro y magnesio. Estos minerales son importantes para el mantenimiento de huesos y músculos saludables, la regulación de la presión arterial y el transporte de oxígeno en el cuerpo.
3. **Antioxidantes:** Las pulpas de frutas son ricas en antioxidantes, como los flavonoides y los carotenoides, que ayudan a prevenir el daño celular y reducen el riesgo de enfermedades crónicas, como enfermedades cardiovasculares y cáncer.
4. **Fibra:** Las pulpas de frutas contienen fibra, que es importante para mantener la salud intestinal y prevenir enfermedades digestivas. La fibra también ayuda a reducir el colesterol y mejorar la sensación de saciedad.

#### 5.1.4 Usos y aplicaciones

Las pulpas de frutas tienen una amplia variedad de usos y aplicaciones en la industria alimentaria debido a su sabor, textura y valor nutricional. Algunos de los usos y aplicaciones más comunes de las pulpas de frutas incluyen:

- **Elaboración de bebidas:** Las pulpas de frutas se utilizan para la elaboración de bebidas como jugos, batidos, smoothies y refrescos.
- **Elaboración de helados y postres:** Las pulpas de frutas son un ingrediente popular en la elaboración de helados, sorbetes y postres.
- **Elaboración de mermeladas y jaleas:** Las pulpas de frutas se utilizan como materia prima en la elaboración de mermeladas y jaleas.
- **Elaboración de productos horneados:** Las pulpas de frutas se utilizan como ingrediente en la elaboración de productos horneados como pasteles, tartas y galletas.
- **Elaboración de alimentos para bebés:** Las pulpas de frutas son utilizadas en la elaboración de alimentos para bebés por su valor nutricional y textura suave.

- **Elaboración de productos nutricionales:** Las pulpas de frutas se utilizan en la elaboración de productos nutricionales como suplementos vitamínicos y alimentos para deportistas.

Además, las pulpas de frutas pueden usarse como aderezo para ensaladas y como ingrediente en platos salados, como salsas para carnes y pescados. También son utilizados como materia prima para la elaboración de cosméticos y productos de cuidado personal.

Es importante destacar que la versatilidad de las pulpas de frutas hace que sean un ingrediente popular en la elaboración de alimentos y productos en todo el mundo. La innovación y la creatividad en la elaboración de alimentos con pulpas de frutas se muestran expandiendo las posibilidades de uso y aplicaciones de este producto alimentario.

## 5.2 Estrategias de comunicación

Existen diversas estrategias de marketing que se pueden implementar para la comercialización de pulpas de frutas congeladas. Algunas de ellas son:

1. **Promoción en ferias y eventos gastronómicos:** participar en ferias y eventos gastronómicos permite dar a conocer las pulpas de frutas congeladas y generar interés en los visitantes. Además, es una oportunidad para hacer degustaciones y recibir feedback directo de los consumidores.

Figura 30. Fruit Attraction, Feria Internacional de Frutas y Hortalizas, Madrid



Fuente: [interempresas.net](http://interempresas.net)

**2. Publicidad en medios especializados:** los medios especializados en gastronomía y alimentación son un buen canal para promocionar las pulpas de frutas congeladas. Anuncios en revistas y sitios web especializados pueden llegar a un interesado en alimentos saludables y naturales.

Figura 31. Publicidad



Fuente: Frutipalmar.com

**3. Marketing de influencers:** colaborar con influencers en redes sociales es una estrategia efectiva para llegar a un público joven y conectado con las tendencias de alimentación saludable. Los influencers pueden compartir recetas y fotos con las pulpas de frutas congeladas, aumentando el interés y la curiosidad en sus seguidores.

**4. Estrategias de pricing:** ajustar el precio de las pulpas de frutas congeladas puede ser una estrategia para llegar a diferentes segmentos de consumidores. Ofrecer precios más bajos por volumen puede atraer a consumidores que buscan opciones más económicas.

Figura 32. Ofertas



Fuente: folletosofertas.es

**5. Alianzas con empresas de alimentos y bebidas:** establecer alianzas con empresas que utilicen pulpas de frutas congeladas en sus productos puede ser una forma de aumentar la visibilidad de la marca y generar confianza en los consumidores.

Figura 33. Win to Win



Fuente: upadpsicologiacoaching.com

### **5.3 Importancia de la logística en la comercialización**

La logística juega un papel crucial en la comercialización de pulpas de frutas congeladas, ya que es necesario garantizar que el producto llegue en óptimas condiciones a los diferentes puntos de venta.

La logística debe ser vista como una herramienta estratégica para la gestión eficiente de la cadena de suministro de las pulpas de frutas congeladas. Escudero Serrano, M. J. (2013 pág. 2) define la logística en su libro de la siguiente manera “La logística empresarial es una actividad que tiene como finalidad satisfacer las necesidades del cliente, proporcionando productos y servicios en el momento, lugar y cantidad que los solicita, y todo ello al mínimo coste”.

Esto implica la coordinación de actividades como el almacenamiento, transporte, gestión de inventarios y distribución de las pulpas de frutas congeladas. Además, la implementación de tecnologías avanzadas de seguimiento y monitoreo, así como la capacitación y capacitación de los equipos logísticos, pueden contribuir significativamente a la reducción de pérdidas y desperdicios en la cadena de suministro.

## **6. EL COMERCIO INTERNACIONAL DE LAS PULPAS DE FRUTAS CONGELADAS**

### **6.1 Regulaciones y normativas en el comercio internacional**

Las regulaciones y normativas son un aspecto fundamental a considerar en el comercio internacional de pulpas de frutas congeladas, ya que aseguran la calidad y seguridad del producto para el consumidor final. La Organización Mundial del Comercio (OMC) establece las normas y acuerdos internacionales para el comercio de productos alimentarios, incluidas las pulpas de frutas congeladas.

Además, cada país tiene sus propias regulaciones y normativas que deben ser cumplidas para la importación y exportación de pulpas de frutas congeladas. En el caso de los Estados Unidos, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) establece los requisitos para la importación de alimentos, incluidas las pulpas de frutas congeladas.

En la Unión Europea, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés) establece los requisitos para la seguridad alimentaria de los productos importados, incluidas las pulpas de frutas congeladas. Además, la UE tiene normativas específicas para la importación de frutas y verduras, que incluyen las pulpas de frutas congeladas.

Es importante destacar que cada país puede tener regulaciones y normativas diferentes, por lo que es necesario conocer las específicas del país destino antes de realizar cualquier transacción comercial. La no conformidad de estas normativas puede resultar en la incautación y destrucción del producto, así como en sanciones y multas para la empresa importadora o exportadora.

Por lo tanto, es fundamental que los productores y exportadores de pulpas de frutas congeladas se mantengan informados sobre las normativas y regulaciones tanto del país de origen como del país destino comercial para garantizar una operación exitosa y sin problemas.

## **6.2 Principales mercados de exportación e importación**

Algunas de las principales regiones productoras y exportadoras de pulpas de frutas congeladas son América Latina, Asia Pacífico y Europa. Brasil, Colombia, México, India, China y Tailandia son algunos de los principales países productores y exportadores de pulpas de frutas congeladas.

Por otro lado, los principales importadores de pulpas de frutas congeladas son Estados Unidos, Europa y Japón. Estados Unidos es el principal importador de pulpas de frutas congeladas a nivel mundial, seguido por países como Alemania, Francia, Países Bajos, Reino Unido y Japón.

Es importante destacar que el mercado de pulpas de frutas congeladas está en constante evolución y que los patrones de importación y exportación pueden cambiar con el tiempo en función de la demanda de los consumidores y las condiciones del mercado.

## **6.3 Oportunidades y desafíos en el comercio internacional**

Existen varias oportunidades y desafíos en el comercio internacional de pulpas de frutas congeladas. Una oportunidad importante es el creciente interés de los consumidores por los alimentos saludables y naturales, lo que ha llevado a un aumento en la demanda de pulpas de frutas congeladas. Además, el aumento de la urbanización y la creciente clase media en los mercados emergentes han abierto nuevas oportunidades para los exportadores de pulpas de frutas congeladas.

Olesen, K. (1987, pág. 4) dice “Los importadores de la mayoría de los grandes mercados están interesados casi exclusivamente en la materia prima de los jugos de frutas envasada a granel, ya sea jugo sin concentrar, concentrado, pulpa o purés de fruta, según el producto de que se trate y el gusto de cada comprador o usuario final”.

Sin embargo, existen también desafíos en este mercado, tales como la fluctuación de los precios de las materias primas, la competencia de otros productos sustitutos, y las restricciones fitosanitarias y de seguridad alimentaria impuesta por los países importadores.

Además, los costos logísticos y de transporte también pueden ser un desafío para los exportadores de pulpas de frutas congeladas, especialmente para aquellos que operan en mercados distantes.

Olesen, K. (1987, pág. 6) “Los nuevos proveedores de los países en desarrollo que intenten abrirse camino en el mercado mundial de los jugos de frutas tendrán que enfrentarse a la competencia de diversas fuentes, según el jugo y el mercado de que se trate, además de otros factores”.

Para superar estos desafíos, es importante que los exportadores de pulpas de frutas congeladas adopten estrategias de marketing efectivas, mejoren la calidad de sus productos y se centren en la innovación y la diferenciación de sus productos.

Además, el fortalecimiento de las relaciones con los proveedores de materias primas y la mejora de la eficiencia logística pueden ayudar a reducir los costos y aumentar la competitividad en el mercado internacional de pulpas de frutas congeladas.

## **7. ENTREVISTA A UN EXPERTO**

En el marco de la investigación sobre el mercado de pulpas de fruta congelada, se ha tenido la oportunidad de realizar una entrevista a un ex trabajador de una empresa dedicada a la creación de pulpas de fruta en Colombia.

El entrevistado es Juan Carlos, nacido en Colombia y actual propietario de “Castilla y León Alimentos del Mundo S.L.” con sede en Valladolid, quien es un reconocido distribuidor a nivel nacional de productos latinos y pulpas de fruta congelada. A través de sus respuestas se pudo profundizar en aspectos clave relacionados con la producción, la calidad del producto, la demanda del mercado y las estrategias de comercialización.

Durante la entrevista, se exploraron los factores que impulsan la creciente demanda de pulpas de fruta congelada, como la conveniencia, la nutrición y la versatilidad que ofrecen. (ANEXO, pág. 54)

El objetivo principal de esta entrevista fue comprender en profundidad los aspectos clave de la producción de pulpas de fruta congelada, desde el proceso de elaboración hasta los desafíos y oportunidades del mercado.

A continuación, se comparte la entrevista con los puntos destacados de esto, brindando información valiosa sobre la industria de las pulpas de fruta congelada y los conocimientos adquiridos.

En la primera parte se habló de la experiencia en la industria de las pulpas de fruta en Colombia a lo que el entrevistado contestó que trabajó en una empresa de pulpas de fruta en Colombia, desempeñándose como encargado de logística y distribución. Sus responsabilidades mejoraron hasta conseguir coordinar la recepción, almacenamiento y distribución de las pulpas de fruta a los puntos de venta en el país.

En la siguiente se habló de las responsabilidades en el proceso de producción, a lo que el entrevistado contestó que él tenía la tarea de garantizar estándares de calidad y seguridad alimentaria en cada etapa de producción. Supervisaba la selección, limpieza, extracción y empaque de las pulpas, así como la gestión del inventario de materia prima.

Se le preguntó por los desafíos enfrentados y contestó que uno de los desafíos clave era mantener altos estándares de calidad y cumplir con las normas de seguridad alimentaria.

En cuanto a los aspectos interesantes y gratificantes, el entrevistado le gratificaba ser parte de una industria generadora de empleo y apoyo a los agricultores locales.

Motivado por su experiencia en logística y distribución, el entrevistado creó su propio negocio de transporte de productos latinos en Valladolid, España. Vio una demanda creciente y oportunidad de abastecer productos latinos, incluyendo las pulpas de fruta, en la región.

Figura 34. Distribuidora de productos latinos



Fuente: Proporcionada por el entrevistado

Aunque ha sido un desafío, el entrevistado se siente satisfecho con el crecimiento y desarrollo de su negocio. Ha colaborado con productores latinoamericanos, establecido alianzas y brindado una amplia variedad de productos latinos a nivel nacional.

La visión del entrevistado es seguir creciendo y expandiendo su negocio, ampliando la red de proveedores y clientes, ofreciendo un servicio eficiente y diversificando la oferta de productos. Su objetivo es convertirse en un referente en el transporte y distribución de productos latinos en la región.

En resumen, la entrevista proporcionó información valiosa sobre la industria de las pulpas de fruta congelada, los desafíos involucrados y cómo el entrevistado ha utilizado su experiencia para emprender en el transporte de productos latinos.

## CONCLUSIONES

La producción y consumo de pulpas de frutas es una actividad económica importante en todo el mundo. Las pulpas de frutas son una fuente rica en nutrientes esenciales, antioxidantes y fibra, lo que las convierte en un suplemento beneficioso para la salud. Además, las pulpas de frutas tienen una amplia variedad de usos y aplicaciones en la industria alimentaria y en la elaboración de productos cosméticos y de cuidado personal.

El mercado mundial de pulpas de frutas está en constante crecimiento impulsado por la demanda de alimentos saludables y naturales, la innovación en productos y la expansión en mercados emergentes. América Latina es el mercado más grande de pulpas de frutas a nivel mundial, seguido por Asia Pacífico. Los principales jugadores del mercado incluyen tanto actores globales como regionales.

Para los productores y empresas que se dedican a la producción y comercialización de pulpas de frutas, se recomienda:

- ❖ Continuar innovando en la elaboración de productos con pulpas de frutas para satisfacer las necesidades y demandas de los consumidores.
- ❖ Fomentar la utilización de frutas locales y regionales en la elaboración de pulpas de frutas para apoyar a los productores locales y fomentar la sostenibilidad.
- ❖ Garantizar la calidad y seguridad de las pulpas de frutas a través de procesos de producción estrictos y el cumplimiento de las normas y reglamentaciones alimentarias.
- ❖ Aprovechar la creciente demanda de alimentos saludables y naturales para ampliar la presencia en mercados emergentes y diversificar la cartera de productos.
- ❖ Promover la educación y concientización sobre los beneficios para la salud de las pulpas de frutas para fomentar el consumo y apreciación de este producto alimentario.

A lo largo de esta investigación se ha evidenciado que la fruta, a pesar de su simplicidad, puede ser la clave para lograr grandes éxitos tanto a nivel nacional como internacional.

Es fundamental destacar la importancia de la calidad del producto, ya que un pequeño error o una gestión deficiente pueden ocasionar graves problemas.

Este proyecto sobre las pulpas de fruta ha sido significativo para mí, ya que no solo lo he investigado para cumplir con los requisitos universitarios, sino que también planeo dedicarme a ello junto con mis hermanos. Actualmente, vendemos en nuestros negocios pulpa de fruta preparadas de diferentes marcas ya mencionadas en este trabajo y de las cuales nos proporciona nuestro proveedor Juan Carlos ya entrevistado anteriormente, por lo tanto conocemos el sector y su sostenibilidad.

Sin embargo, nuestra idea es establecer nuestra propia marca, nos enfocaremos en su creación y distribución y gracias a este proyecto, hemos establecido contactos y obtenido suficiente información para iniciar nuestra nueva empresa de pulpas de fruta congelada en Marruecos.

En conclusión, considero que el mundo actual nos brinda oportunidades continuas para evolucionar, y por lo tanto es crucial aprovechar todas las oportunidades que surjan.

## BIBLIOGRAFÍA

- Arellano-Acuña, E., Rojas-Zavaleta, I., & Paucar-Menacho, L. M. (2016). Camu-camu (*Myrciaria dubia*): Fruta tropical de excelentes propiedades funcionales que ayudan a mejorar la calidad de vida. *Scientia Agropecuaria*, 7(4), 433-443. Recuperado de: <https://acortar.link/sSLBqh>
- Cabello, L. M. (2020). Situación de las frutas frescas en el mercado Indio. Recuperado de: <https://n9.cl/v9e1op>
- Ceccon Rocha, B., & Ceccon, E. (2010). La red del Comercio Justo y sus principales actores. *Investigaciones geográficas*, (71), 88-101. Recuperado de: <https://acortar.link/K82Uk3>
- Coronado, A. P. (1989). Comercialización de frutas y hortalizas. *Ingeniería e Investigación*, (19), 14-19. Recuperado de : <file:///C:/Users/marya/Downloads/Dialnet-ComercializacionDeFrutasYHortalizas-4902745.pdf>
- Del Greco, N. (2010). Estudio sobre tendencias de consumo de alimentos. Primera parte-Generalidades y casos. Datos relevantes para la toma de decisiones en la Agroindustria de Alimentos y Bebidas. Recuperado de: <https://acortar.link/Y9Z1Tb>
- Escudero Serrano, M. J. (2013). *Gestión logística y comercial*. Ediciones Paraninfo, SA. Recuperado de: <https://acortar.link/lbH8GW>
- Gómez-Sánchez et al. (2007). Aspectos tecnológicos de la congelación en alimentos. Recuperado de: <https://n9.cl/crjm0>
- Goya. (2019). *Pulpas de frutas tropicales: 100% naturales y deliciosas*. GOYA Europa. Recuperado de : <https://acortar.link/T6O9nO>
- Jacobo, C. M., Ahumada, L. M. T., & Maldonado, S. H. G. (2009). Caracterización de selecciones de guayaba para el bajío de Guanajuato, México. *Agricultura Técnica en México*, 35(3), 315-322. Recuperado de : <https://acortar.link/lzTyZG>

- Kuskoski, E. M., Asuero, A. G., Troncoso, A. M., Mancini-Filho, J., & Fett, R. (2005). Aplicación de diversos métodos químicos para determinar actividad antioxidante en pulpa de frutos. *Food Science and Technology*, 25, 726-732. Recuperado de: <https://acortar.link/f3YuDL>
- Olesen, K. (1987). Oportunidades de mercado para productos elaborados a base de frutas tropicales, y en especial jugos y productos similares. Recuperado de: <https://acortar.link/t2zS8B>
- Rondón-González, M., & Pino-Alea, J. A. (2015). Acerola (*Malpighia emarginata* DC): composición, procesamiento y beneficios a la salud: Acerola (*Malpighia emarginata* DC): composition, processing and benefits to health. *Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 25(2), 66-73. Recuperado de: <https://acortar.link/tmlvyu>
- Singh, R. P., & Heldman, D. R. (2001). *Introduction to Food Engineering*. Gulf Professional Publishing. Recupera de: <https://n9.cl/fckgk>

## ANEXOS

### Entrevista:

Preguntas que se le hicieron a don Juan Carlos, actual propietario de una empresa de distribución de productos alimenticios.

- **¿Podrías contarnos un poco sobre tu experiencia trabajando en la industria de las pulpas de fruta en Colombia? ¿Y cuál fue tu rol dentro de la empresa?**

“Trabajé durante varios años en una empresa de pulpas de fruta en Colombia”.

“Mi rol principal era el de encargado de logística y distribución”.

“Me encargaba de coordinar la recepción de las pulpas de fruta desde las plantas de producción, organizar el almacenamiento y preparar los pedidos para su distribución a los diferentes puntos de venta en el país”.

- **¿Cuáles fueron tus responsabilidades específicas en el proceso de producción de las pulpas de fruta?**

“Mis responsabilidades fueron aumentando a raíz que cogía más experiencia y pasaban los años. Principalmente mi trabajo era asegurar que se cumplieran los estándares de calidad y seguridad alimentaria en cada etapa del proceso de producción”.

“También supervisaba el personal a cargo de la selección y limpieza de las frutas, así como el proceso de extracción y empaque de las pulpas. Además, me encargaba de gestionar el inventario de materia prima y garantizar que se cumplieran los plazos de producción”.

- **¿Cuáles son los principales desafíos que enfrentaste en tu trabajo?**

“Uno de los desafíos más importantes era asegurar que el producto no se dañara tanto en su proceso de creación como en su transporte”.

- **¿Qué aspectos te resultaron más interesantes o gratificantes de trabajar en la industria de las pulpas de fruta en Colombia?**

“Lo más interesante fue poder trabajar con productos naturales y saludables, promoviendo el consumo de frutas frescas de forma práctica y accesible para las personas”.

“Además, me resultaba gratificante ser parte de una industria que generaba empleo y apoyaba a los agricultores locales”.

- **Actualmente sabemos que eres autónomo ¿Qué te llevó a emprender tu propio negocio de transporte de productos latinos en Valladolid, España?**

“Después de trabajar en la industria de las pulpas de fruta en Colombia y venir a España sentí la motivación de emprender mi propio negocio y aprovechar mi experiencia en logística y distribución”.

“Empecé en Madrid pero finalmente decidí establecerme en Valladolid, porque había identificado una demanda creciente de productos latinos en la región”.

- **¿Qué oportunidad viste?**

“Vi la oportunidad de ofrecer un servicio de transporte especializado en la distribución de productos latinos, incluyendo las pulpas de fruta, y así contribuir al abastecimiento de estos productos en diferentes establecimientos en España”.

“He tenido la oportunidad de colaborar con productores latinoamericanos, establecer alianzas con proveedores y servir como un enlace entre ellos y los comercios en España”.

- **¿Cómo ha sido tu experiencia hasta ahora como propietario de tu propio negocio de transporte de productos latinos en Valladolid?**

“Ha sido un desafío gratificante motivado por la ayuda de mi familia y especialmente de tu padre Mimoune, me abrió los ojos a este mercado”.

- **¿Cuál es tu visión para el futuro de tu negocio en el transporte de productos latinos?**

“Mi visión es continuar creciendo y expandiendo mi negocio en el transporte de productos latinos”.

“Me gustaría ampliar mi red de proveedores y clientes, ofreciendo un servicio eficiente y confiable”.

- **¿No te gustaría incluir nuevos sabores de pulpa de fruta en tu empresa?**

Si me gustaría, de hecho actualmente trabajo con numerosas empresas que están trabajando en la creación de nuevas combinaciones”.

- **Sé que actualmente trabaja con una empresa llamada Green Coco ¿Que nos puedes decir de ella?**

“La empresa Green Coco crea helados a base de diferentes frutas tropicales, muchas de ellas son producidas con pulpas de fruta congelada”.

- **¿A que se debe que Green Coco utilice pulpa de fruta congelada en sus helados?**

“Muchas de las frutas tropicales no llegan y por ese motivo es más sencillo utilizar como alternativa la pulpa ya que no afecta al sabor”.

- **¿Me recomendarías crear una empresa de pulpas de fruta congelada en estos momentos?**

“Obviamente, si has tenido la iniciativa de crear tu propia empresa tan joven relacionada con la venta de productos latinos no tendrás problemas en crear una nueva de pulpas de fruta”.

“Además es un producto que actualmente todos quieren ya que es saludable y ahorra muchísimo tiempo a los consumidores”.