



DECANATO DE CIENCIAS ECONOMICAS Y EMPRESARIALES
ESCUELA DE MERCADOTECNIA

Impacto Económico de la Exportación del Mango
a Reino Unido para Republica Dominicana,
Baní Provincia Peravia 2013-2014

Trabajo de Grado para optar por el título en:
Licenciatura en Negocios Internacionales

Estudiantes:

Carlos E. Sosa Pascual	2009-0536
Ruth Masiel Ramírez	2009-0781
Rafael A. Díaz	2010-1888

Asesor(a):

Lic. José Manuel Rapozo

Santo Domingo, D.N.

Agosto, 2015

INDICE

AGRADECIMIENTOS INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO I

EL MANGO ORGÁNICO

1.1.	El Mango Orgánico	2
1.2.	Variedades.....	3
1.3.	Producción Nacional.....	4
1.4.	Importación Mundial del Mango.....	5
1.5.	Importación Nacional	6
1.6.	El Clima	7
1.7.	Aspectos de Producción	7
1.8.	Utilización del Mango.....	8
1.9.	Manejo Tecnológico del Mango en la República Dominicana.....	9

CAPÍTULO II

MÉTODOS DE PROPAGACIÓN

2.1.	La Propagación.....	12
2.2.	Los Patrones.....	12
2.3.	Ubicación de la Plantación.....	12
2.4.	Época de Plantación	13
2.5.	Fertilización.....	13
2.6.	El Riesgo	14
2.7.	Enfermedades	14
2.8.	Almacenamiento	15
2.9.	Precio Promedio y Demanda Mundial	15

CAPÍTULO III

REINO UNIDO

3.1.	Reino Unido	18
3.2.	Economía.....	19
3.3.	El Consumo del Mango.....	19
3.4.	Exportación el Mango de RD hacia Reino Unido.....	20

CAPÍTULO IV

EL MANGO A NIVEL MUNDIAL Y EL CLÚSTER DEL MANGO

4.1.	El Mango a Nivel Mundial	22
4.2.	La Demanda Mundial.....	23
4.3.	Tendencias y Perspectivas	23
4.4.	Sector Nacional del Mango y Zona de Producción	24
4.5.	Época de Cosecha	26

4.6	El Clúster del Mango.....	30
4.7	Misión y Visión.....	31
4.8	Objetivos Estratégicos.....	31
4.9	Estructura.....	32

CAPITULO V

PRODUCCIÓN Y RECURSOS TÉCNICOS Y HUMANOS DEL MANGO EN LA REPÚBLICA DOMINICANA

5.1	Productividad y Desarrollo del Mango.....	35
5.2	Acuerdos entre RD y Otros países para la Exportación Agrícola.....	35
5.3	Estándares de Calidad.....	36
5.4	Maquinaria.....	37
5.5	Tratamiento de Agua Caliente.....	38
5.6	Tratamiento de Vapor de Agua.....	38
5.7	Tratamiento de Irradiación.....	39
5.8	Lineamientos.....	40
5.9	Capital Económica de la Producción.....	41

CONCLUSIÓN..... 43

RECOMENDACIONES..... 45

FUENTES DE INFORMACIÓN..... 46

ANEXOS

Agradecimientos

Al finalizar un trabajo tan arduo y lleno de dificultades como el desarrollo de un trabajo de grado es inevitable que te asalte un muy humano egocentrismo que te lleva a concentrar la mayor parte del mérito en el aporte que has hecho. Sin embargo, el análisis objetivo te demuestra inmediatamente que la magnitud de ese aporte hubiese sido imposible sin la participación de personas e instituciones que han facilitado las cosas para que este trabajo llegue a un feliz término. Por ello, es para mí un verdadero placer utilizar este espacio para ser justo y consecuente con ellas, expresándoles mis agradecimientos.

Antes que todo, le doy gracias a Dios por haberme acompañado y guiado a lo largo de mi carrera, por ser mi fortaleza en los momentos de debilidad y por brindarme una vida llena de aprendizajes, experiencias y sobre todo felicidad.

Le doy gracias a mis compañeros de trabajo de grado, Ruth Masiel Ramírez y Rafael Armando Díaz, los cuales fueron partícipes de la elaboración y por fin, la conclusión de este trabajo.

A mis maestros quienes nunca desistieron al enseñarme, aun sin importar que muchas veces no ponía atención en clase, a ellos que continuaron depositando su esperanza en mí.

Quiero también agradecer a mis padres Eduardo Sosa y Yenny Pascual y a mis hermanos Miguel Sosa y Ariadna Sosa por apoyarme en el transcurso de los años de mi carrera y formar gran parte de todo el tiempo en mis años de carrera.

Y ya para finalizar, le agradezco a Meledin Jiménez, Carelis Gómez, Ruth Ramírez, Francisco de la Cruz, Delghis de Jesús, Cenelly Pagan, Masiel Lama, Paola Aquino, Hadelline Jiménez, Luisa Enríquez, Jasser Abdul, Lizmer Segura y Sergio Ogando

Carlos Eduardo Sosa

Agradecimientos

Agradezco a DIOS por acompañarme cada paso de mi vida y por darme fuerza y fe para creer lo que parecía imposible terminar.

A mis padres Luis Ramírez y Justina Paulino, por todo el apoyo sentimental profesional y económico que me ofrecieron.

A mi tío Daniel López por apoyarme y por cuidarme como si fuera una hija más, por darme su apoyo y consejo en cada momento de mi vida.

A mis tías Alety Paulino, María Altagracia Ramírez, Katuska Paulino, Cecilia Paulino, por siempre brindarme su amistad y apoyo.

A mi primas Mariela Magdiel y Kimberly Rodríguez, por apoyarme y ayudarme en proyectos cuando las necesite y por todas sus ocurrencias.

A Edwin Marcelino por ser mi apoyo y por los lindos detalles que me has ofrecido en el transcurso de mi vida.

A mis queridos compañeros y amigos, Carlos Sosa, Delghis De Jesus, Francisco castillo, Cenelly Pagan, Carelis Gómez y Masiel lama, por ser parte de este gran proyecto de vida.

A Francisco Javier Reyes por ayudarme profesionalmente y brindarme su apoyo, conocimiento y comprensión cuando lo necesite en gran parte de esta meta.

A la universidad APEC por darme la formación académica y las oportunidades brindadas, a mis maestros por todo el conocimiento otorgado.

Gracias a cada una de las personas que formaron parte de esta meta, por su apoyo incondicional, estoy orgullosa de haber contado con cada uno de ustedes.

Ruth Masiel Ramírez

Agradecimientos

Este trabajo se lo dedico a mis padres Rafael Joaquín Díaz Fabregas y Mirna Altagracia Pichardo, que han sido el motor de toda mi vida, sin los cuales nada de lo que he logrado habría sido posible, a mis hermanos Luis, Leslie y Michael con los que he crecido y me han aportado y enseñado muchas cosas, gracias por el apoyo.

Existen personas que te marcan y te ayudan a ser mejor cada día aunque no pertenezcan a tu familia más cercana, como Luis Miguel Nesrala, Luis bogaert, Ricardo De Los Santos, quienes me han ayudado y conocimiento durante todo este proceso, así como también Emely Mendoza, por el apoyo, motivación, dedicación y la búsqueda incansable de ser mejor cada día que ha creado en mí.

Mis compañeros de Monográfico Ruth Ramírez y Carlos Sosa, con los que he pasado un tiempo largo y dedicado durante este proceso, esto es fruto de nuestro esfuerzo espero que lo disfruten tanto como yo, gracias por todo.

Muchísimas gracias a todos por lo que cada uno de ustedes ha aportado tanto a mí como persona como a nivel profesional, espero poder ver sus logros, metas y sueños realizados en la vida así como hoy ustedes ven uno de los míos.

Rafael A. Díaz

Introducción

Impacto económico que presenta el mango banilejo para la República Dominicana como fuente de empleos y a su vez generador de divisas. El mango banilejo tiene su espacio bien ganado entre los consumidores de esta deliciosa fruta, tanto por su dulce sabor como por su textura agradable al paladar, sin embargo como si esto resultare poco, este año durante el acto de inauguración de la décima feria Expo Mango 2014 se dieron a conocer las cifras que sitúan al apetecible manjar en un importante lugar como productor de divisas para el país.

El mango banilejo se ha convertido en un importante generador de divisas para el país, ya que este año llegamos a los 11.15 millones de dólares producto de las exportaciones. Se trata de un cultivo de suma importancia social y económica para el país, por la cantidad de empleos directos que genera, incrementándose hasta tres veces en tiempo de cosecha.

Las exportaciones de mango de la República Dominicana presentan un mercado en franco desarrollo y expansión con un crecimiento en el número de exportadores que pasó de 8 en 2003 a 15 en el 2014, mientras que el valor en esas negociaciones ha crecido hasta alcanzar más de once millones de dólares al año.

La gran demanda en el mercado internacional ha dado lugar a la creación de nuevas estrategias como son el incremento en la producción por medio del apoyo a pequeños productores para favorecer el cultivo de mangos homogéneos con características aceptadas y certificadas en mercados internacionales.

Entre los países que son destino principal de los envíos de mangos dominicanos están Reino Unido, Holanda, Estados Unidos, Alemania, Canadá, España, Antillas Holandesas, Guadalupe, Bélgica, Polonia, entre otros.

CAPÍTULO I

EL MANGO ORGÁNICO

1.1. El Mango Orgánico

Concepto:

El mango, llamado en el hemisferio norte la “Manzana de los trópicos”, se consideran universalmente como uno de los frutos más finos y uno de los cultivos más importantes en las áreas subtropicales y tropicales del mundo. Ha estado bajo cultivo desde los tiempos prehistóricos. Las Sagradas Escrituras en Sánscrito, las leyendas y el folklore hindú 2.000 años a.C. se refieren a él como de origen antiguo, aun desde entonces. El árbol de mango ha sido objeto de gran veneración en la India y sus frutos constituyen un artículo estimado como comestibles a través de los tiempos. Aparentemente es originario del noroeste de la India y el norte de Burma en las laderas del Himalaya y posiblemente también de Ceilán.

El mango orgánico es el resultado de un sistema de cultivo sin el uso de agroquímicos, manejando la nutrición sobre la base de abonos orgánicos y el control de plagas mediante prácticas culturales, mecánicas y biológicas.

Según Geilfus (1994), el mango es una fruta tropical originaria de Birmania, la India, el sureste y sur asiático, donde se conocen 41 especies afines. También indica que el principal centro de selección de variedades ha sido la India, de donde se ha difundido en los trópicos. Los portugueses lo llevaron a Brasil desde África cerca del año 1700 y llegó al Caribe desde la isla Reunión y a América Central desde las Filipinas. Es uno de los frutos tropicales más finos y antiguos. Aparece en la literatura de los sánscritos 4,000 años antes de Cristo.

El emperador Mughal Akbar de la India, quien reinó entre el 1556 y el 1605, mandó a plantar 100 mil árboles de diferentes variedades de mango para consumirlo durante todo el año. Así se convirtió en el huerto más conocido por su amplia colección de variedades de esa fruta.

La producción de un árbol de mango es elevada. De manera general, para un ejemplar de tamaño medio puede calcularse un rendimiento de 200 kilos, llegando normalmente algunos árboles a producir más de 1000 kilogramos de fruta. Esto significa unos 30,000 - 40,000 kg /ha.

En los países tropicales como la República Dominicana, la mayor parte de la floración y fructificación ocurre de enero a febrero y en los países subtropicales durante los meses de marzo y abril. Los frutos del mango constituyen un valioso suplemento dietético, pues es muy rico en vitaminas A y C, minerales, fibras y anti-oxidantes, siendo bajos en calorías, grasas y sodio.¹

1.2. Variedades

Las variedades que presentan mayor ventas por provincias son las siguientes: Azua el Keitt, Tommy Atkins, Haden, Kent y Madame Francine. En la provincia de Peravia presenta mayor número de variedades, prevaleciendo el Keitt, Banilejo, Tommy, Gota de Oro y el Kent. En la provincia de San Cristóbal las variedades prevalecientes son: Keitt, Tommy, Banilejo, Palmer y Springfield. En San Juan las variedades prevalecientes son Keitt, Parwin y Haden. Para el

¹ Fuente: (http://www.impactoinformativord.com/2014/06/certifican-mango-banilejo-importante.html#.VX2pJ_IViko)

conjunto de las cuatro provincias, la variedad Kiett represento el 51.25%, Banilejo 20.8%, Tommy Atkins el 16.38%, Kent 2.86%.

1.3. Producción Nacional

En la República Dominicana el mango ha crecido de manera espontánea durante años. Todavía existen zonas de gran nivel de producción silvestre que es recolectada y llevada a los mercados a través de las cadenas de comercialización. En este sentido, la producción de mango en plantaciones comerciales constituye una actividad económica relativamente nueva, pues las primeras datan de las décadas de los ochenta y los noventa.

El cultivo de mango al finalizar el año 2002, de acuerdo al inventario realizado por el Programa de Desarrollo de la Fruticultura Dominicana, PRODEFRUD, ocupaba una superficie total de 26,161 tareas. Esto representó un incremento de 5,672 tareas con respecto al 1998 cuando la Secretaría de Estado de Agricultura (SEA) realizó el Registro Nacional de Productores. Representa un 27% de incremento, como se indica en el Cuadro 2. Para ese mismo año se estimó que había 749 predios organizados, lo cual significa un aumento de 100 productores con respecto al 1998. El tamaño promedio de las plantaciones de mango es de 34.93 tareas por productor.

Cuadro 1. Algunos Valores Nutritivos del Mango

Componentes	Por 100 g de Pulpa
Calorías	62.1 - 63.7
Humedad	78.9 - 82.8 g
Proteínas	0.36 - 0.40 g
Grasa	0.30 - 0.53 g
Hidratos de Carbono	16.20 - 17.18 g
Fibra	0.85 - 1.06 g
Ceniza	0.34 - 0.52 g
Calcio	6.1 - 12.8 mg
Fósforo	5.5 - 17.9 mg
Hierro	0.20 - 0.63 mg
Vitamina A	0.135 - 1.872 mg
Tiamina	0.020 - 0.073 mg
Riboflamina	0.025 - 0.068 mg

Fuente: Galán S., Víctor: El Cultivo del Mango. P. 46.

La República Dominicana posee excelentes perspectivas para la producción de mango, tan to para el consumo interno como para la exportación, toda vez que tiene condiciones naturales ideales para el desarrollo de este cultivo, y dispone de ventajas comparativas y competitivas frente a otros países de América Latina.

1.4. Importación Mundial del Mango

El mango es cultivado por más de 111 países tropicales y subtropicales del mundo. En el 1994 la FAO estimó la producción mundial en 18.4 millones de toneladas métricas. Donde el 76.6% se produjo en Asia, 9.2 % en África, 8.7 % en el Norte y Centro América y el 3.8 % en América del Sur (Villiers 1998). La evolución de la producción mundial de mango fresco se incrementó en el 2005 a 24 millones de toneladas (Leger 2008).

Se puede destacar que aunque Asia retiene la producción mundial, Latinoamérica domina el mercado internacional del mango. Esto es debido a que la producción de esos países está orientada al consumo interno

básicamente. Sin embargo el abastecimiento de fruta ocurre todo el año con concentraciones en los meses de abril a septiembre.

1.5. Importación Nacional

El mango en la República Dominicana posee potencialidades debido a la disponibilidad de zonas viables para desarrollar el cultivo. La ubicación geográfica estratégica es favorable para realizar las exportaciones a los mercados internacionales. Un incremento del área del cultivo orientada al mercado de exportación, permitirá competir con países como México, Costa Rica y Haití que utilizan tecnología avanzada (Leger 2008).

Según el Estudio de Línea Base del cultivo de mango en la República Dominicana realizado por el CNC (2005) la producción de mango supera las 50,000 toneladas métricas. El total de productores involucrados es de 1,014 con una superficie de siembra organizada de 2,875 ha. Los cultivares utilizados comercialmente proceden de los Estados Unidos tales como: el Keitt, Tommy Atkins, Haden, Kent, Palmer entre otros y algunos criollos, como el Banilejo, Puntita, Gota de oro y Fabricó.

Según datos del CEI_RD en el 2005 el volumen y valor de las exportaciones de mango alcanzaron las 3,122 toneladas métricas por un ingreso de divisa de \$US2, 021,532. Estos valores fueron obtenidos con el producto de mango fresco (68.4%). El mango orgánico (5.6%), mango biodinámica (1.67%), los subproductos pulpa (15.63%) y el jugo (9.16%).

La producción de mango del país se concentra en 13 provincias. En cinco de estas se concentra el 81.26% de la superficie sembrada. Siendo los pueblos de mayor importancia Peravia (39.46 %), San Cristóbal (16.96 %), Azua (8.52%), Dajabón (9.39%) y la Altagracia con (6.93%). La provincia Peravia por décadas es la principal productora de mango y concentra la mayor diversidad de germoplasmas criollos (CNC 2006 y Leger 2008).

1.6. El Clima

En nuestro país los mangos se cultivan en una amplia diversidad de clima y suelos; pero en las zonas costeras se adaptan mejor. Esto es debido a las altas temperaturas, las bajas humedad relativa y la pluviometría registradas en estos lugares. La temperatura es el factor para determinante en el desarrollo y se considera un rango óptimo de 24 a 27 oC para el desarrollo de del cultivo de mango.

1.7. Aspectos de Producción

En el país se han identificado las zonas potenciales para desarrollar el cultivo de mango. Esto es debido a que existen zonas agroclimáticas definida para esta especie frutal. Los productores deben considerar y tomar en cuenta las zonas adecuada para fomentar el árbol. El mango requiere de un ambiente de sequía con suelo bien drenado y disponibilidad de agua para controlar la cantidad y el momento de aplicación del riego.

1.8. Utilización del Mango

La importancia del mango radica en su valor nutricional que contiene calorías, humedad. También tiene proteínas, grasas, fibras, hidratos de carbono cenizas, calcio fósforo, hierro, vitamina A, tiamina y Riboflavina. Igualmente se preparan cantidad de valiosos productos y subproductos que se pueden obtener de forma natural y en el proceso de industrialización o procesamiento.

En la zona de origen del mango, es apreciado debido a la utilidad de todas las parte de la planta. También la fruta se consume fresca, de igual forma se preparan diversos platos en la cocina. Además en la elaboración de jugos, pasteles, mermeladas, helados, jaleas, conservas, rebanadas, almíbar, pulpa, néctares, chutney, mango pre cortados y deshidratados.

La madera aunque no es de calidad excelente puede utilizarse después de un adecuado tratamiento preventivo. La semilla se utiliza para alimento del ganado después de un lavado y secado, dejando un 10% de humedad. Su principal valor nutricional es en el contenido de fibra. Por el alto contenido de esteárico se utiliza para fabricar jabones.

Las hojas jóvenes son consumidas cocidas por las personas y el ganado. También se le atribuye poder diurético y febrífugas. Se recomienda como tratamiento contra el asma, la blenorragia y la bronquitis. La infusión de flores con hojas se utiliza para la disentería, diarrea y uretritis crónica. La corteza se utiliza contra el reumatismo.

Galán (1999) afirma que "La ciencia no ha realizado estudios que avalen las recomendaciones del uso de otras partes de la planta del mango". Por lo que sería conveniente realizar investigaciones para obtener productos farmacéuticos naturales del mango.

1.9. Manejo Tecnológico del Mango en la República Dominicana

Las variedades que se utilizan comercialmente en la República Dominicana pertenecen al tipo de mango Hindú y fueron introducidas en la década de los 60s procedente de la Florida. La variedad Keitt ocupa la principal superficie de siembra de 1,539.37 ha, Tommy Atkins 320.69 ha, Yamagui 248.99ha, Kent 165.91 ha, Madame Francés 125.03 ha y el cultivar criollo Banilejo alcanza un área de 133.02 ha (CNC 2006 y Leger 2008).

Los cultivares criollos son relativamente resistentes a la antracnosis del tipo Indochino con semillas poliembriónicas y carecen de colores atractivos. Estos no poseen importancia comercial para el mercado externo. Sin embargo, algunos cultivares son cultivados en patios y suplen el mercado local. Algunas características de las variedades más importantes en el país se resumen en el Cuadro

Algunas características de las variedades de mango cultivado en la República Dominicana, 2008.

Variedad	Madurez ¹	Peso (onzas)	Fruta color ²	Producción ³	Suceptibilidad a antracnosis ⁴	Tipo de semilla ⁵	Recomendado ⁶ H C
Haden	J JI	16-24	R A	A	S	M	S N
Irwin	J JI	12-16	R	B	VS	M	S N
Tommy Atkins	J JI	16-24	R A	B	MR	M	S S
Kent	JI A	16-30	V R A	B	VS	M	S N
Palmer	JI A	20-30	R A	B	S	M	S N
Sensation	JI A	10-12	P R	B	S	M	S N
Keitt	A S	20-40	V RO A	B	MR	M	S S
1, Madurez del fruto: J, junio; JI, julio; A, agosto; S, septiembre.							
2, Color del fruto: A, amarillo; P, púrpura; R, rojo; RO, rosado; V, verde.							

CAPÍTULO II.

MÉTODOS DE PROPAGACIÓN

2.1. La Propagación

La propagación por semillas con cultivares de tipo Poliembriónica como el Banilejo, Mameyito y el mango Largo, producen árboles que transmiten las características de la planta madre. Por lo tanto es un método de propagación común en nuestro país y otros países tropicales. Los cultivares del tipo monoembriónicos no replican las características maternas y por lo tanto deben multiplicarse de manera vegetativa o asexual para mantener las cualidades de los progenitores.²

2.2 Los Patrones

El principal requerimiento de la planta seleccionada como patrón es que posea característica de vigor y salud. La edad del patrón para ser injertado debe oscilar entre 812 meses de edad, con una altura aproximada de 25-30 cm. Las plantas obtenidas de semillas son utilizadas como patrones. Los patrones utilizados en el país son compatibles e inducen alto rendimiento y calidad a la fruta a las diferentes variedades cultivadas.

2.3 Ubicación de la Plantación

En el país se han identificado las zonas potenciales para desarrollar el cultivo de mango. Esto es debido a que existen zonas agroclimáticas definida para esta especie frutal. Los productores deben considerar y tomar en cuenta las zonas adecuada para fomentar el árbol. El mango requiere de un ambiente de

² Fuente: <http://www.agricultura.gob.do/perfiles/frutas/mango/>

sequía con suelo bien drenado y disponibilidad de agua para controlar la cantidad y el momento de aplicación del riego.

2.4 Época de Plantación

La siembra del cultivo de mango se puede realizar cuando existe humedad disponible en el suelo. Generalmente la época de siembra en el país es agosto a octubre aprovechando el periodo de la época de lluvia. Deben pintarse los troncos de los arbolitos con una lechada de cal para protegerlo del sol.

2.5 Fertilización

La fertilización debe realizarse para corregir la deficiencia reflejada en los resultados de un análisis de suelo. Deben considerarse tres aspectos: los muestreos de suelo, foliares y los requerimientos nutricionales del mango. En la etapa de desarrollo y formación del cultivo se requiere de una equilibrada fertilización nitrogenada.

Los árboles jóvenes deben recibir aplicaciones de fertilizantes cada 60 días durante el primer año, comenzando con (114 g) e incrementando gradualmente hasta alcanzar (455 g). Después las cantidades de abono deben incrementarse de forma proporcional al tamaño del árbol. Para los árboles adultos, una cantidad máxima de 15 a 20 libras por árbol/año de un abono mixto es suficiente y la dosis debe dividirse en 24 aplicaciones.

Las mezclas de abono que contienen de 6 al 10% de nitrógeno, de 6 al 10% de ácido fosfórico, de 6 al 10% de potasio y de 4 al 6% de magnesio dan buenos

resultados con los árboles jóvenes. Para los árboles adultos el potasio debe incrementarse del 9 al 15% y el ácido fosfórico reducirse del 2 al 4%.

En suelos neutros o ácidos, los micronutrientes, como el hierro, zinc y manganeso, pueden aplicarse en forma sólida por separado o en mezclas. Los árboles de mango que se siembran en suelos calcáreos deben recibir aspersiones de nutrientes que incluyan al cobre, zinc y manganeso durante los primeros cuatro o cinco años. Más tarde, sólo el zinc y el manganeso serán necesarios. El hierro debe aplicarse anualmente en forma de quelatos aplicados al suelo 2 a 3 veces al año. El boro (borato de sodio) debe aplicarse anualmente en forma sólida o en aspersiones foliares (Crane et al 2005).

2.6 El Riesgo

La irrigación de los árboles recién plantados, especialmente durante los períodos de sequía, mejora el establecimiento de los árboles y el crecimiento temprano. La irrigación durante el período del desarrollo de los frutos incrementa el tamaño, la precocidad y la producción de los mismos.

2.7 Enfermedades

La Antracnosis es la enfermedad más importante del mango en la República Dominicana. El hongo causante es (*Colletotrichum gloesporioides*) ataca a las flores, frutos jóvenes, hojas y ramas. También se encuentra en los frutos maduros. Los síntomas comienzan con manchas pequeñas de color negro,

de forma irregular, hundidas que lentamente se amplían y provocan la muerte de las flores, manchas en las hojas y frutos y la pudrición de los frutos.

El desarrollo de la enfermedad se favorece por lluvias y fuertes rocíos. La prevención de esta enfermedad se logra si se mantiene una capa de fungicida en las partes susceptibles desde el momento de la floración hasta la recolección de los frutos. El control exitoso del problema demanda de que todas las partes del árbol susceptibles sean cubiertas con un fungicida antes de que ocurra la infección.

2.8 Almacenamiento

La planta física donde se realizan las diferentes etapas del manejo del mango debe ser espaciosa, contar con pisos de concretos sin ranuras, con una leve inclinación que evite que el agua derramada se acumule y genere focos de contaminación o provoque accidentes'' (Montero et al. 2000).³

2.9 Precio Promedio y Demanda Mundial

A continuación esta tabla muestra como el mango ha incrementado su precio acorde a su producción:

Producto	Und.	2012	2013
Mango	Millar	\$ 6,194.60	\$ 3,998.44

³ Fuente: <http://www.cedaf.org.do/centrodoc/ebook/cursomango.pdf>

Con respecto a la demanda de mango, al año 2009 el flujo comercial (de mango, mangostán y guayaba) en lo que refiere al mercado importador (sin incluir productos con valor agregado) involucraba principalmente a países de la Unión Europea y Estados Unidos; pero también a un grupo de países ubicados en el Medio Este y en Asia. En ese año, el valor de las importaciones de mango se aproximaba a 1 millón de TM, por un valor ligeramente superior a 1 billón de dólares. La fruta es mayormente para el consumo interno. Por ejemplo, la FAO muestra que en el 2009 la India exportó 286,775 TM, lo que representa el 2.4% de la producción del 2005 y 1.8% de la producción del 2010.

Estados Unidos figuraba como el mayor país importador, con 287,402 TM, seguido por países de la Unión Europea. También se observa que Japón, Franca, Portugal, Italia, Suiza y Noruega son mercados atractivos, en términos de precios pagados por tonelada métrica.⁴⁵

⁴ Fuente: <http://www.trazabilidad.net.do/documentos/Diagnostico%20Cadena%20%20Mango.pdf>

⁵ Fuente: <http://www.agricultura.gob.do/perfiles/frutas/mango/>

CAPÍTULO III.

REINO UNIDO

3.1 Reino Unido

El Reino Unido (en inglés: United Kingdom), denominado oficialmente Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte (United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland), es un país soberano e insular, miembro de la Unión Europea, ubicado al noroeste de la Europa Continental. Su territorio está formado geográficamente por la isla de Gran Bretaña, el noreste de la isla de Irlanda y pequeñas islas adyacentes. Irlanda del Norte es la única parte del país con una frontera terrestre, la que la separa de la República de Irlanda. Gran Bretaña delimita al norte y al oeste por el océano Atlántico, al este por el mar del Norte, al sur por el Canal de la Mancha y al oeste por el mar de Irlanda.

Es un país desarrollado que por su volumen neto de producto interno bruto es así la sexta economía mundial, siendo Francia la quinta, y Brasil la séptima. Fue el primer país industrializado del mundo⁸ y la principal potencia mundial durante el siglo XIX y el comienzo del siglo XX, ⁹ (1815-1945), pero el costo económico de las dos guerras mundiales y el declive de su imperio en la segunda parte del siglo XX disminuyeron su papel en las relaciones internacionales. Sin embargo, aún mantiene una significativa influencia económica, cultural, militar y política y es una potencia nuclear. Es un Estado miembro de la Unión Europea, uno de los cinco miembros permanentes del Consejo de Seguridad de Naciones Unidas con derecho a veto, miembro del G8, el G-20, la OTAN, la OCDE, la UKUSA, la Mancomunidad de Naciones y la Common Travel Area.⁶

⁶ Fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/Reino_Unido

3.2 Economía

El Reino Unido va camino de convertirse en la economía industrializada que más creció en 2014, incluso por delante de EEUU, tras confirmarse hoy un avance de su PIB del 2,6 %, equivalente a los niveles de antes de la crisis, informa Efe

Reino Unido ha encendido la mecha del cohete de su economía y ya no hay quien detenga la recuperación. Su destino es convertirse el próximo año en la más acelerada del mundo desarrollado y, por primera vez en mucho tiempo, no hace falta ser un optimista para ver el vaso medio lleno.⁷

3.3 El Consumo del Mango

Reino Unido se ha mantenido como el mayor consumidor de mango fresco entre los países miembros de la UE, con casi un cuarto del consumo total de la fruta.

Reino Unido se ha mantenido como el mayor consumidor de mango fresco entre los países miembros de la UE, con casi un cuarto del consumo total de la fruta.

El mango se encuentra a la venta todo el año en los principales supermercados de Reino Unido y su precio de venta al público es de alrededor de 4 USD por kilo.

El consumidor británico prefiere el mango jugoso y poco fibroso, inclinándose por variedades rojizas y amarillentas que concuerdan con las variedades Tommy/Atkins y Haden. En general, los británicos disfrutan consumir productos

⁷ Fuente: <http://www.larazon.es/economia/la-economia-del-reino-unido-crecio-un-2-6-en-2014-DG8549335>

frescos y están dispuestos a pagar más por productos orgánicos y de buena calidad.⁸

País	Toneladas	País	Miles de dólares
Estados Unidos de América	219.144	Estados Unidos de América	161.629
Países Bajos	63.398	Países Bajos	66.179
Emiratos Árabes Unidos	38.000	China	34.752
China	33.057	Francia	32.328
Francia	30.559	Alemania	27.392
Malasia	25.422	Reino Unido	25.728
Alemania	23.871	Emiratos Árabes Unidos	19.000
Reino Unido	22.615	Arabia Saudita	15.583
Arabia Saudita	14.295	Portugal	12.079
Singapur	14.041	Bélgica-Luxemburgo	11.837

Reino Unido está entre uno de los países que más consumo e importación de mango tiene como se muestra en los cuadros anteriores. Desde el 1999 Reino Unido ha tenido una participación importante por su gran nivel de consumo.⁹

3.4 Exportación el Mango de RD hacia Reino Unido

Exportación del Mango de RD a Reino Unido 2012		
Producto/País	Volumen	Valor
MANGOS	8,045,507	9,299,285
REINO UNIDO	2,584,828	3,249,552

⁸ Fuente: <http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2014/05/BAM-ABRIL-MAYO-2014.pdf>

⁹ Fuente: <http://www.procomer.com/contenido/articulos/oportunidades-para-el-mango-en-reino-unido.html>

CAPÍTULO IV

EL MANGO A NIVEL MUNDIAL Y EL CLÚSTER DEL MANGO

4.1 El Mango a Nivel Mundial



El mango es un producto que ha trascendido fronteras, y ha ayudado a muchos países en su posicionamiento a nivel internacional. El mismo se considera como el tercer fruto tropical en términos de producción e importación mundial. Se cultiva tanto en los países trópicos como subtropicales.

Las estadísticas globales sobre la producción del mango –aquellas en publicaciones de FAO– aparecen aglutinadas con otros dos productos que son el mangostán y la guayaba dado que comparten la misma partida arancelaria. Asignando un valor preponderante al mango dentro de los datos registrados, y asumiendo un comportamiento similar en el crecimiento de los tres rubros, las cifras revelan que la producción de la fruta creció en el período 2006-2010. De poco más de 33 millones de TM producidas en el 2006, la cifra remontó a 38.5 millones de TM en el 2010, para una tasa crecimiento de 16% en el quinquenio. El comportamiento –tasa de crecimiento anual– fue más acentuado en el año 2010, cuando la producción creció 8.5%.

En términos de la distribución de la producción de mango por región y país, las cifras indican el liderazgo del continente asiático en la oferta de la fruta.

Del total de la producción de mango, solo el 3.5% se destina para el comercio entre países. Cabe mencionar que el bajo volumen de exportación respecto a lo

producido en el mundo se debe a la falta de promoción a las exportaciones. Su introducción al comercio internacional en fresco se limita por su alta perfectibilidad y por falta de esquemas organizados de promoción agresiva genérica para estimular el consumo en países desarrollados.¹⁰

4.2 La Demanda Mundial

Con respecto a la demanda de mango, al año 2009 el flujo comercial (de mango, mangostán y guayaba) en lo que refiere al mercado importador (sin incluir productos con valor agregado) involucraba principalmente a países de la Unión Europea y Estados Unidos; pero también a un grupo de países ubicados en el Medio Este y en Asia. En ese año, el valor de las importaciones de mango se aproximaba a 1 millón de TM, por un valor ligeramente superior a 1 billón de dólares.

Estados Unidos figuraba como el mayor país importador, con 287,402 TM, seguido por países de la Unión Europea. También se observa que Japón, Franca, Portugal, Italia, Suiza y Noruega son mercados atractivos, en términos de precios pagados por tonelada métrica.¹¹

4.3 Tendencias y Perspectivas

Edward A. Evans presenta una serie de criterios a tener en cuenta al reflexionar sobre las tendencias y perspectivas de la industria del mango. Evans menciona los siguientes: a) ubicación geográfica de los países suplidores, b)

¹⁰ Fuente: <http://www.listindiario.com/la-republica/2012/6/16/236397/RD-aumenta-exportaciones-de-mango-y-busca-liderazgo-internacional>

¹¹ Fuente: <http://www.trazabilidad.net.do/documentos/Diagnostico%20Cadena%20%20Mango.pdf>

comportamiento de la oferta futura por país, c) el comportamiento de la demanda del mercado importador, d) el comportamiento del precio, unido a la identificación de nichos de mercados, e) la generación de nuevas variedades y paquetes tecnológicos del fomento de la fruta, etc.

El mango es la fruta tropical más comercializada en el mundo, después del banano y la piña, aunque sólo se comercializa alrededor del 3% de la producción mundial.

Los flujos de comercio internacional en el mercado de mango son: América del Sur y Central abastecen al mercado de EEUU, Europa y Japón; Asia principalmente exporta a países dentro de su propia región y para el Medio Oriente; y África comercializa la mayor parte de su producción al mercado europeo.

El comportamiento descendente de los precios promedio de importación obedece a la expansión de la oferta exportable, lo cual ha provocado una mayor tendencia a realizar acuerdos en cuanto a volúmenes de comercialización y exigencias técnicas y de calidad como instrumentos para regular el mercado y reducir la volatilidad.¹²

4.4 Sector Nacional del Mango y Zona de Producción

El mango es conocido científicamente como (Manguifera), pertenece al conjunto de anacardiáceas los cuales consisten en plantas sapindáceas. El mango es un fruto de gran historia, presente desde hace seis mil años en las tribus más

¹² Fuente: <http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx>

antiguas del trópico. Según Geilfus (1994), citado por Leger³ el mango es una fruta tropical originaria en el sureste y sur asiático, en la India, donde se conocen 41 especies afines y donde se ubica el principal centro de selección de variedades. Desde allí se ha difundido a los trópicos. Los portugueses lo llevaron a Brasil desde África cerca del año 1700; llegó al Caribe desde la isla Reunión, y a América Central desde las Filipinas. Es uno de los frutos tropicales más finos. Aparece en la literatura de los sánscritos 4,000 años AC.

El Emperador Mughal Akbar de la India, quien reinó en la segunda mitad del siglo XVI, mandó a plantar 100 mil árboles de diferentes variedades de mango para consumirlo durante todo el año. Así se convirtió en el huerto más conocido por su amplia colección de variedades de esa fruta. De acuerdo al CARDI⁴, los cultivares de mango se pueden agrupar en dos categorías, el tipo hindú y el tipo indochino. El primer tipo es monocotiledóneo (produce una semilla por fruta), es mono embrionario y normalmente sus frutos son de colores llamativos, pero muy susceptibles a enfermedades, como la antracnosis. Mientras que con el tipo indochino ocurre lo contrario, es poli embrionario, de color menos llamativo, pero más resistente a enfermedades; pero al mismo tiempo es también menos atractivo para el comercio. Ese tipo no se fomenta en República Dominicana, contrario a lo que ocurre con el primer tipo.¹³

¹³ Fuente: Leger, R.; 2008. Guía Técnica del Cultivo de Mango, Santo Domingo, República Dominicana. CEDAF, 2008. 148p.

Provincia	Área	Equiv.	%	% Acumulado
Peravia	18,048	1,128.00	39.46%	64.94%
San Cristóbal	7,757	484.8	16.96%	
Azua	3,897	243.6	8.52%	
San Juan	1,796	112.3	3.93%	4.21%
Estrellata	129	8.1	0.28%	
Dajabón	4,296	268.5	9.39%	15.62%
Valverde	870	54.4	1.90%	
Santiago Rodríguez	1,515	94.7	3.31%	
Monte Cristi	462	28.9	1.01%	
La Altagracia	3,169	198.1	6.93%	15.24%
El Seibo	576	194.2	6.79%	
Hato Mayor	3,107	36	1.26%	
La Romana	119	7.4	0.26%	
Total	45,741	2,859	1.0	1.0

4.5 Época de Cosecha

En República Dominicana, como en otras naciones, cada variedad de mango tiene su época de cosecha, iniciando con los primeros brotes hasta llegar a un pico de cosecha, que es un 'plateau' de aproximadamente dos meses; para luego entrar en una fase de declinación. En general, el periodo inicia en Febrero-Marzo, pero el pico se presenta entre los meses de Junio a Septiembre en el cual las variedades criollas y también las introducidas presentan los estados de madurez óptimos.

En el año 2006, crece la producción a una tasa de 6.5% y en el año 2007, se registra un salto de 25.69%. En el año 2008 se registra una tasa de crecimiento 22.7%, generando un volumen de 60 millones de unidades. La tasa de crecimiento promedio de la producción de mango para el periodo 2004-2008 fue

16.8%. Durante este periodo, se observa que la producción crece en un año y disminuye en el siguiente y sucesivamente.

En el año 2009 en el país se observó un área de producción de mango de 3,400 hectáreas, unas 54 mil tareas y unas 1,200 plantaciones organizadas para la comercialización nacional e internacional.

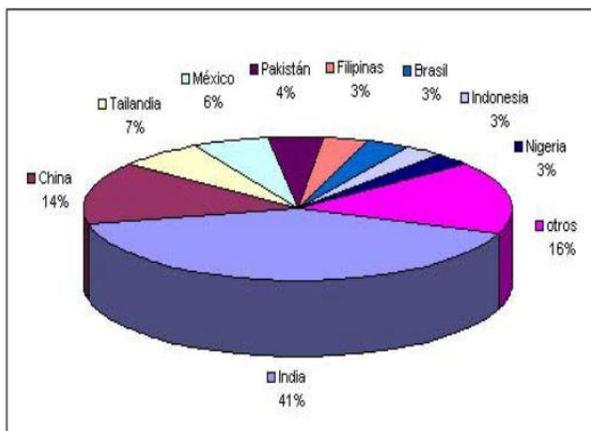
Para el 2010 la República Dominicana se vio gravemente afectado por una terrible sequía en las plantaciones de mango, que trajo como consecuencia la disminución de la productividad de la zona Sur, afectando así la principal área de cultivo de mango a nivel nacional que es la provincia de Peravia. La zona de producción de mango en el 2010 se retrajo a 3,280 hectáreas.

Para el 2011 la República Dominicana contaba con una área de producción de mango de 3,527 hectáreas, con unas 56,432 tareas nacionales y con alrededor de 1,100 plantaciones organizadas para la comercialización nacional e internacional.

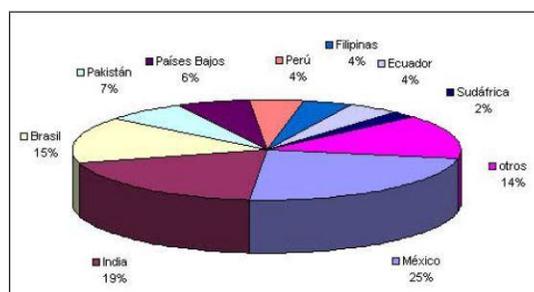
Las plantaciones comerciales, según refiere Leger, tienen las características de que se siembran con riego, su producción se vende a nivel de finca, disponen de infraestructuras para el manejo de la producción en finca, están adheridas a sistemas más formales de tenencia de la tierra, y en muchos casos especializan la producción para aprovechar nichos de mercado, como ocurre con la producción de mango orgánico, que ha ido ganando aceptación como formato de fomento. Las informaciones disponibles indican que aproximadamente el 97% de la producción de mangos se destina hacia el mercado interno y un 3% se

orienta a la exportación. En ese orden cabe señalar que desde República Dominicana no se realizan importaciones de esta fruta. Atendiendo a ese concepto es posible definir la oferta de exportación de mangos como la relación por diferencia entre la producción y el consumo interno. A escala mundial el volumen de exportación de mango supera las 800 mil toneladas. Entre los mayores exportadores se encuentran México y Brasil. América participa con un 13% de la producción mundial y sin embargo se coloca con una participación de un 57% en las exportaciones mundiales de la fruta. Estudios realizados indican que entre los mercados de atractivo potencial se encuentran Malasia, Reino Unido, Portugal, Países Bajos, Singapur y Alemania. Estos destinos han mostrado cierto crecimiento en sus importaciones. Otros mercados son Estados Unidos, Francia y Japón.

En el siguiente cuadro podemos observar una representación gráfica de la producción mundial de mango en el cual La India y China representan más del 50% de la producción del mango a nivel mundial.



Mientras en el siguiente cuadro se muestran las exportaciones de mango por países a nivel mundial, en donde podemos ver que México y Brasil a pesar de no tener una cantidad de producción tan elevada como la de china o la india su participación en las exportaciones son una de las mayores con respecto al mundo.



Esto quiere decir que si el clúster de mango de la republica dominicana se posicionara entre los mejores lugares en competitividad y productividad aún sin tener la producción de estos grandes países podría incrementar su porcentaje de participación en la exportación de dicho producto y por su calidad y aprovechando los mercados potencialmente atractivo para la republica dominicana como reino unido, Japón, etc. Nuestro país podría convertirse en el principal exportador de mango orgánico luego de México y Brasil, traduciéndose a su vez en un incremento de los ingresos percibidos por la exportación de la fruta.¹⁴

¹⁴ Fuente: <http://www.agricultura.gob.do/perfiles/frutas/mango/>

4.6 El Clúster del Mango

Promango

El Clúster del Mango Dominicano, es una organización sin fines de lucro que se creó con la finalidad de establecer una estructura organizacional en donde los productores, suplidores, comercializadores, empacadores, exportadores, instituciones de apoyo oficiales y privadas, nacionales e internacionales, interactúen en un clima de negocios en el cual todos se beneficien aumentando su capacidad de gestión, su competitividad y su rentabilidad sostenible.

Aunque el Clúster del Mango Dominicano realizó sus primeras reuniones a mediados del 2003, fue el 5 de mayo del 2004 cuando realizó su Evento de Lanzamiento, con la asistencia del Programa de Competitividad y Políticas (CPP), financiado por la USAID, del Centro Internacional de Investigaciones Agropecuarias para el Desarrollo (CIRAD) de Francia, del Instituto de Investigaciones Agropecuarias y Forestales (IDIAF), del Consejo Nacional de Investigaciones Agropecuarias y Forestales (CONIAF), del Centro de Desarrollo Agropecuario y Forestal (CEDAF), del Programa Especial de Desarrollo de la Fruticultura Dominicana (PRODEFRUD-SEA) y de otras instituciones. Para el momento del lanzamiento, ya había agotado sus procesos de diagnóstico de la industria, análisis FODA y definición de visión, de planes estratégicos y planes específicos para la realización de su Plan de Trabajo. El 16 de diciembre del 2004 el Clúster del Mango Dominicano obtuvo su personalidad jurídica o incorporación por el decreto presidencial No. 153-04, con el nombre de

“Asociación de Promotores, Productores y Exportadores de Mangos (PROMANGO)”.

4.7 Misión y Visión

Visión

“Ser, para el 2015, el líder exportador del Caribe y Centroamérica de mango de alta calidad para los mercados étnicos, orgánicos y gourmet de los Estados Unidos y de Europa”.

Misión:

Liderar la promoción y el desarrollo de la industria del mango en la República Dominicana a través del uso de herramientas tecnológicas que garanticen aumentar la calidad, la producción y la productividad y minimizar los costos unitarios para mejorar la competitividad y la rentabilidad sostenible en el largo plazo del mango dominicano a nivel mundial”.

4.8 Objetivos Estratégicos

- Reducir costos, aumentar la productividad y mejorar la calidad del mango dominicano a través de la utilización de tecnología apropiada y del manejo profesional de la producción, empaque y transporte de los productos

- Establecer el mango dominicano como un producto diferenciado y de alta calidad y rentabilidad a través del desarrollo de sellos de calidad y de la denominación de origen (marca-país)
- Aumentar el volumen de producción y de consumo del mango a través del diseño, comunicación e implementación de un plan de desarrollo nacional
- Aumentar el volumen de exportación del mango dominicano hacia los mercados de los EE.UU. y de Europa a través del diseño de un plan de promoción que comience en los centros turísticos nacionales y continúe en los centros de expendio de las ciudades en los mercados meta

4.9 Estructura

Para alcanzar estos objetivos, el Clúster del Mango Dominicano se ha estructurado en los siguientes equipos de trabajo:

Equipo de Buenas Prácticas Agrícolas: Este se encarga de gestionar y compartir conocimientos sobre todo el proceso de producción del cultivo desde la selección del terreno, los cultivares para patrones e injerto, preparación del terreno, marcos de siembras, prácticas agrícolas (riego, poda, fertilización, etc.), manejo fitosanitario y todas las actividades hasta la cosecha.

Equipo de Buenas Prácticas de Empaque y Manufactura: Este se encarga de gestionar y compartir conocimientos sobre todo el proceso de valoración del mango a partir de la cosecha inclusive y de la transformación del fruto en sus diferentes presentaciones (deshidratado, jugo, pulpa, rebanado, congelado, etc.) hasta el empaque y el transporte a su destino final.

Equipo de Comercialización y Mercadeo: Este se encarga de gestionar y compartir conocimientos sobre todo el proceso de colocación del mango en los diferentes mercados, tanto de la fruta fresca como de la procesada, asegurándose de cumplir con las normas de calidad exigidas por los mercados. Este equipo también gestiona la adquisición de recursos técnicos, financieros, insumos y otros elementos necesarios para capacidad de gestión y la competitividad de los miembros del clúster.

Los Equipos de Capacitación y de Investigación: Estos son transversales a los otros tres equipos y sirven de apoyo al cumplimiento de la misión de los mismos para alcanzar los objetivos estratégicos del Clúster: minimizar costos unitarios, aumentar la productividad y la producción, mejorar la calidad, diferenciar el producto, aumentar el consumo y las exportaciones de mango y mejorar la calidad de vida de los involucrados.¹⁵

¹⁵ Fuente: <http://www.promangord.org/index.php>

CAPÍTULO V

PRODUCCIÓN Y RECURSOS TÉCNICOS Y HUMANOS DEL MANGO EN LA REPÚBLICA DOMINICANA

5.1 Productividad y Desarrollo del Mango

El mango en los últimos años (2013-2014) ha aumentado su participación entre los productos exportados en la República Dominicana, así como también han sido estudiados mercados potenciales para aumentar el alcance y la distribución del mango de la República Dominicana hacia el mundo.

La producción de mango en la República Dominicana abastece la demanda nacional por el producto y a su vez se exportan grandes cantidades de mango, la falta de dicha producción conduciría a reducir las exportaciones atendiendo a la demanda local que habría producto de la baja producción y podría ocurrir que se inicien los planes de importación del mismo, lo que quiere decir que el beneficio percibido por la exportación del mango en República Dominicana se vería enormemente afectado. La mayor concentración de la producción de mango está ubicada en la provincia Peravia, Baní, lo que quiere decir que la distribución se limitaría para suplir la demanda de mango a nivel nacional y por consiguiente se verían afectadas también las ventas nacionales del producto.

5.2 Acuerdos entre RD y Otros países para la Exportación Agrícola

A parte de los acuerdos comerciales tradicionales que ya conocemos en donde los productos ingresan a otro país sin pagar arancel o ninguna barrera de tipo económica existe un acuerdo que posee la república dominicana con los estados unidos mediante las organizaciones pertinentes, este acuerdo consiste en no exportar hacia los Estados Unidos desde la Republica Dominicana los mangos que posean o muestren los síntomas de la mosca mediterránea, una

enfermedad frutal transmitida por un mosquito que inmediatamente inyecta la fruta acelera el proceso de maduración y oxidación de la misma convirtiéndola en podrida y no apta para el mercado rápidamente, el fin de este acuerdo es de reducir el riesgo de propagación de dicha enfermedad frutal para no dañar la producción a nivel regional.

Este acuerdo implica que los productores de mango local deben estar preparados para ofrecer un servicio de calidad superior en la búsqueda de que la mercancía sea aceptada y no devuelta por la autoridades.

Los encargados de este acuerdo son el Comité Nacional para la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (CNMSF), y el Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS).

5.3 Estándares de Calidad

La Republica Dominicana cuenta con los recursos para cumplir con los estándares de calidad de cualquier mercado, el único problema presentado para el país es la erradicación de la enfermedad de la fruta o mosca mediterránea, esta enfermedad ha afectado mucho a los cultivos y exportaciones de la Republica Dominicana hacia otros países provocando la restricción de productos vulnerables a dicha enfermedad.

Recientemente las condiciones de las frutas de la Republica dominicana han sido evaluadas nuevamente por parte de la iniciativa del embajador estadounidense James Brewster, Cuando se notificó de la presencia de la

mosca en el país, lo primero que hizo el Ministerio de Agricultura fue solicitar ayuda científica a los Estados Unidos, y aplicó de manera estricta el protocolo de erradicación de la mosca sugerido por los especialistas de esa nación.

La instalación de miles de trampas, la eliminación de plantas hospederas, fumigación, y liberación de machos estériles que esterilizan a las hembras, entre otras medidas, han llevado a avanzar en el control y eliminación del insecto.

El país ha sido muy precario con respecto al tema ya que representa tanto el abastecimiento del mercado a nivel nacional como las exportaciones de las frutas y vegetales que pueden ser afectadas por dicho maligno, se prevé que la Republica Dominicana pueda tener avances exponenciales en cuanto a la calidad de sus productos como para no tener restricciones al momento del ingreso de sus productos a cualquier mercado a nivel mundial.

5.4 Maquinaria

El país posee maquinaria especializada para el trato, cuidado, empaque y clasificación del mango producido, entre las maquinarias más importantes dentro del modo de operación de los más grandes productores de la Republica Dominicana se encuentran las maquinarias clasificadoras, empacadoras, máquinas de etiqueta y separación del producto, maquinas preparadas para el transporte y movimiento del mango para que no se deterioren durante la distribución a los diferentes puntos de venta, plantas pasteurizadoras en frio el cual aumenta el proceso de maduración y duración de la mercancía en las góndolas y por ultimo plantas hidrotérmicas las cuales se requieren para la

certificación de calidad del mango en conformidad a los estándares de calidad establecidos en los distintos países potenciales para la exportación del mango.¹⁶

5.5 Tratamiento de Agua Caliente

El tratamiento con agua caliente consiste en sumergir el mango en agua con temperatura de 45-55o C durante 5-75 minutos con la finalidad de eliminar enfermedades e insectos de la fruta. El tiempo y la temperatura de tratamiento dependen del objetivo del tratamiento. Para eliminar enfermedades, tales como la Antracnosis, se requieren tratamientos de 5-10 minutos a 55 grados, dependiendo el tiempo del tamaño de la fruta. Para mangos Banilejos es suficiente con 5 minutos y mangos de mayor tamaño se requiere 10 minutos. Para el control de mosca de la fruta en mango, se requiere un tratamiento de 75 minutos a 115 0 F (460 C), para el mango pequeño como el Banilejo, y de 90 minutos a la misma temperatura para mangos de mayor tamaño. (Tommy, Keitt y Kent). Mangos con un peso mayor de 700 gr. no lo acepta el proceso.¹⁷

5.6 Tratamiento de Vapor de Agua

La esterilización contra la mosca de la fruta es mandatorio en EE.UU. y en Japón. El uso de vapor de agua se desarrolló para tratar frutas susceptibles a mosca de la fruta, sin necesidad de uso de químicos. El uso de vapor no tiene efecto adverso sobre la salud humana ni sobre el medio ambiente y la calidad

¹⁶ Fuente:

http://www.befarmex.com/files/308_Chapter%20N.2%20Maquinaria%20moderna%20en%20agricultura-%20SPAIN.pdf

¹⁷ (Fuente: Sr. Antonio Taveras).

del producto se mantiene. El tratamiento se efectúa en un ambiente saturado de vapor de tal manera que se previene la transpiración del fruto y no hay encogimiento de la piel ni deterioro de la calidad. Cuando se usa en frutos a temperatura ambiente, el vapor a alta temperatura aumenta la eficiencia del tratamiento ya que la condensación aumenta el área superficial tratada. El resultado es un tratamiento altamente efectivo.

El mecanismo de diferencial de presión por medio de vapor forzado se puede producir tratamientos a altas temperaturas en grandes volúmenes de frutos con alta confiabilidad.



5.7 Tratamiento de Irradiación

La irradiación es un proceso por el cual los productos alimenticios se exponen a una cantidad controlada de energía radioactiva para controlar bacterias, como E. Coli, Campylo-bacter y Salmonera. Este proceso también controla insectos y parásitos, reduce la descomposición, la maduración y germinación.

Durante la irradiación, los frutos se exponen por corto tiempo a una fuente de energía radioactiva, tales como rayos Gamma y rayos de electrones, en facilidades protegidas.

Estas técnicas y maquinarias tienen una muy amplia gama de aplicaciones que, mejoraría la competitividad del país en términos agropecuarios y agroindustriales abriéndonos mercados para la exportación de nuevos productos agrícolas y para la exportación de productos de los mismos, eliminando el riesgo de futuras prohibiciones a la exportación, de por ejemplo los huevos, que con tanta frecuencia sufren nuestras industrias agropecuarias por falta de maquinaria pertinente para que el producto sea óptimo en calidad.

5.8 Lineamientos

El Clúster del Mango se ha propuesto varios objetivos para aumentar el volumen de exportación de esa fruta hacia esos mercados a través del diseño de un plan de promoción que inicie en los centros turísticos nacionales y se extienda hasta la ciudad destino.

El plan también incluye mejorar la calidad de la fruta a través de la utilización de tecnología apropiada y del manejo profesional de la producción, empaque y transporte de los productos.

Además, este grupo promueve la Feria del Mango que se celebra en Baní desde hace ocho y en las que los productores tienen oportunidad de exhibir su mejor cosecha, pero también vender el producto o comprar equipos para mejorarlo.

En la nación caribeña hay alrededor de 4.000 hectáreas dedicadas al cultivo de una extensa lista de variedades de mango.

La misión es, según Leger, convertir en tres años al país caribeño en el mayor productor de mangos étnicos, orgánicos y gourmet para el mercado de Estados Unidos y Europa.

5.9 Capital Económica de la Producción

La República Dominicana busca para 2015 el liderazgo en Centroamérica y el Caribe como país exportador de mango hacia Estados Unidos y Europa, tras conseguir enviar el año pasado 350 contenedores con la fruta al extranjero, informaron a Efe fuentes del sector.

La producción de mango ha crecido vertiginosamente en los últimos años y con ello el volumen de exportación, dijo a Efe el presidente del Clúster de Mango del país, Rafael Leger, durante una feria del producto que se celebra desde el jueves y hasta hoy en Baní (suroeste dominicano), bautizada como la "capital del mango".

El mejorar la competitividad Agrícola de nuestro país es indispensable y debe ser una prioridad de la Estrategia Nacional de Desarrollo, si consideramos la seguridad alimentaria, el aumento de las exportaciones, el equilibrio de nuestra balanza de pago y muy especialmente la capacidad de generar empleos en las zonas rurales del país.

En el país se está incentivando la producción del mango cada año con investigación de mercados potenciales y para exportación del mismo en vistas de los beneficios que genera y de lo exclusivo del producto enfocándose recientemente en el reino unido, La relación comercial entre Inglaterra y el país superó los US\$255 M el año 2014 West Sussex, Inglaterra. Con la presencia de más de 30 ministros y directores de instituciones y empresas de alto prestigio, provenientes del Reino Unido y otras partes del mundo, el Director Ejecutivo del Centro de Exportación e Inversión de la República Dominicana (CEI-RD), Jean Alain Rodríguez, presentó la conferencia magistral "Oportunidades de Comercio e Inversión entre la República Dominicana e Inglaterra", ocasión en la que resaltó que la relación comercial entre ambas naciones superó los US\$255 millones en el 2014 y más de US\$1,590 millones en los últimos 5 años.

Conclusión

La República Dominicana posee los recursos, tecnología, buenas prácticas y la producción necesaria como para lograr ser una de las líderes exportadoras a nivel mundial, aprovechando mercados relativamente nuevos o potenciales que puedan servir de resorte a favor de la isla, destinos como Reino Unido, Japón, Estados Unidos y Holanda serán en el futuro los más mencionados y explorados por los mangos de origen Dominicano.

Con la ayuda de instituciones como ADOEXPO, CEDAF, el clúster de mango dominicano (Pro-Mango), CEI-RD, Expo mango, IDIAF y el ministerio de agricultura, se puede lograr la meta deseada a nivel de exportación y producción enfocándose en la calidad de sus productos que pasan cada año por certificaciones para poder ingresar a mercados distintos o potenciales.

En adición a esto, la Feria Expo Mango se afianzó en la República Dominicana como una tradición que atrae a productores, comercializadores, consumidores y académicos de todo el territorio nacional y del exterior, el año pasado el país exportó 10 millones de kilos de la fruta en sus diversas presentaciones.

Según informó el Ministerio de Agricultura, la actividad se ha convertido en un atractivo ecoturístico de Baní, conocida como la "Capital del Mango", en un país donde existen 69.500 tareas comerciales plantadas de mango, cultivo que el pasado año aportó 11,5 millones de dólares, provenientes de la exportación.

La exportación el mango en la República Dominicana se ha convertido en un motor para la economía a largo plazo debido a la intensidad de producción y calidad del producto que lentamente está inyectando divisas al país, este crecimiento no se detiene, al contrario, cada año se exporta más y más mango al punto en que se ha convertido en una marca-país y la industria no se detendrá hasta llegar a ser uno de los más grandes exportadores de mango orgánico a nivel mundial.

La exportación del mismo ha aportado alrededor de 17.5 millones de dólares a la economía dominicana y actualmente se han exportado más de 2.5 millones de cajas de mangos, tomando en cuenta que el país tiene la capacidad de exportar más del doble de esta cifra, debido a las condiciones climáticas y la ubicación geográfica del mismo.

Recomendaciones

La República Dominicana tiene muchas oportunidades de mejora en cuanto al manejo y exportación del mango, la entrada de nuestro producto a Estados Unidos es uno de los puntos a mejorar ya que se ha restringido anteriormente la introducción de este producto a dicho mercado por la enfermedad de la fruta, la cual puede llegar a eliminarse y erradicar la amenaza de restricción por parte de los Estados Unidos.

Por otra parte la ausencia de productos manufacturados del mango es una falla que puede ser mejorada incentivando al sector industrial del producto para elaborar marcas que distingan a la Republica Dominicana no solo como una de las mejores exportadoras de mango a nivel mundial sino que también consiga manipular totalmente la fruta.

Seguir en la búsqueda de mercados consumidores de mango, así como también mercados que no tengan consumo para plantear la introducción de la fruta y crear un mercado totalmente nuevo en donde no posea producción y el consumo vaya aumentando exponencialmente y dinamizando el intercambio comercial con los países al mismo tiempo.

Fuentes de Información

- <http://www.trazabilidad.net.do/documentos/Diagnostico%20Cadena%20%20Mango.pdf>
- <http://cei-rd.gov.do/ceird/informativodisplay.aspx?id=830>
- <http://www.listindiario.com/la-republica/2012/6/16/236397/RD-aumenta-exportaciones-de-mango-y-busca-liderazgo-internacional>
- http://exporthelp.europa.eu/thdapp/display.htm?page=rt%2ftr_RequisitosTecnicos.html&docType=main&languageId=es
- <http://www.revistalideres.ec/lideres/llegar-mercado-europeo-clave-calidad.html>
- <http://www.fundacionreddom.org/wp-content/uploads/2012/10/estudio-de-la-capacidad-de-plantas-de-empaque-de-mango-fresco-completo.pdf>
- http://www.befarmex.com/files/308_Chapter%20N.2%20Maquinaria%20moderna%20en%20agricultura-%20SPAIN.pdf

Anexos



“PROYECTO DE TRABAJO DE GRADO”

Impacto Economico de la Exportación del Mango a Reino Unido para la Republica Dominic

ana,

Baní Provincia Peravia

Proyecto de Trabajo de Grado para optar por el título de licenciatura en Negocios Internacionales

SUSTENTANTES:

Ruth Masiel Ramírez	2009-0781
Carlos Eduardo Sosa	2009-0536
Rafael A. Díaz	2010-1888

PROFESOR:

José Manuel Rapozo

Santo Domingo, D.N.

Junio 2015

I. Definición del tema, delimitación del tema y planteamiento del problema de investigación.

Impacto económico que presenta el mango banilejo para la República Dominicana como fuente de empleos y a su vez generador de divisas. El mango banilejo tiene su espacio bien ganado entre los consumidores de esta deliciosa fruta, tanto por su dulce sabor como por su textura agradable al paladar, sin embargo como si esto resultare poco, este año durante el acto de inauguración de la décima feria Expo Mango 2014 se dieron a conocer las cifras que sitúan al apetecible manjar en un importante lugar como productor de divisas para el país.

El mango banilejo se ha convertido en un importante generador de divisas para el país, ya que este año llegamos a los 11.15 millones de dólares producto de las exportaciones. Se trata de un cultivo de suma importancia social y económica para el país, por la cantidad de empleos directos que genera, incrementándose hasta tres veces en tiempo de cosecha.

Las exportaciones de mango de la República Dominicana presentan un mercado en franco desarrollo y expansión con un crecimiento en el número de exportadores que pasó de 8 en 2003 a 15 en el 2014, mientras que el valor en esas negociaciones ha crecido hasta alcanzar más de once millones de dólares al año.

La gran demanda en el mercado internacional ha dado lugar a la creación de nuevas estrategias como son el incremento en la producción por medio del

apoyo a pequeños productores para favorecer el cultivo de mangos homogéneos con características aceptadas y certificadas en mercados internacionales.

Entre los países que son destino principal de los envíos de mangos dominicanos están Reino Unido, Holanda, Estados Unidos, Alemania, Canadá, España, Antillas Holandesas, Guadalupe, Bélgica, Polonia, entre otros.

(http://www.impactoinformativord.com/2014/06/certifican-mango-banilejo-importante.html#.VX2pJ_IViko)

II. Objetivos:

- **Objetivo General:**

Investigar como el mango banilejo ha impactado de manera positiva la economía de la República Dominicana como precursor de empleos y a la vez generador de divisas.

- **Objetivos Específicos:**

- Determinar las consecuencias de la falta de personal para la producción y desarrollo de los clúster de mango.
- Determinar las posibles consecuencias que se pueden presentar en el sector por danos climáticos y pocos conocimientos de los estándares de calidad.
- Analizar la posibilidad de penetrar a nuevos mercados
- Analizar las posibles alternativas de la competitividad de la exportación de mango.

- Determinar los factores que influyen en una producción de calidad para mejorar los estándares de exportación hacia otros países.
- Evaluar el aprovechamiento de los acuerdos internacionales y sus ventajas para facilitar la exportación a nuevos mercados.

Preguntas de investigación:

¿Qué efectos positivos tendría el clúster mango si llega a primer lugar en cuanto a competitividad y producción a nivel mundial?

¿Cómo la falta de personal de producción afectaría el desarrollo y distribución del mango?

¿Qué acuerdos hay establecidos entre Republica Dominicana y otros países para la exportación de este producto agrícola?

¿Se podrá cumplir con los estándares de calidad exigidos por cada país al que se exporta?

¿Las maquinarias exigidas para la producción y almacenaje del mismo están disponibles en la Republica Dominicana?

¿Qué lineamientos se podrían establecer para llegar a ser el mejor productor y exportador de mango?

¿La Republica Dominicana cuenta con el capital necesario y los recursos tecnológicos para fortalecer la producción del mango para el máximo rendimiento?

III. Justificación del a investigación:

El mango banilejo se ha convertido en un importante generador de divisas para el país, la gran demanda en el mercado internacional ha dado lugar a la creación de nuevas estrategias como son el incremento en la producción por medio del apoyo a pequeños productores.

Las exportaciones de mango de la República Dominicana presentan un mercado en franco desarrollo y expansión con un crecimiento en el número de exportadores ano tras anos nuestras exportaciones están subiendo a punta Leger y señala que el objetivo es que sigamos sembrando y aumentando nuestras exportaciones.

La Republica Dominicana alcanzara niveles de exportación muchos más altos, porque se está sembrando en nuevas áreas y hay más demandas a nivel internacional. El país no puede compararse con países como México, Perú y Brasil que son los principales exportadores de mangos pero tenemos una ventana abierta de exportación y tenemos oportunidad de colocarnos en el mercado.

El clúster de mango se ha propuestos varios objetivos para aumentar el volumen de exportación de esta fruta a través del diseño de un plan de promoción que se inicia en los centros turísticos nacionales y se extienda hacia la ciudad destino.

IV. Tipo de Investigación:

El tipo de investigación será descriptiva y documental, ya que se han detallado las implicaciones económicas y sus consecuencias que han derivado desde el 2014 y 2015 en el comercio derivado del sector agropecuario de la República Dominicana. En esta investigación se utilizarán los métodos deductivos e inductivo, se partirá de lo general a lo específico para así sobre entender la realización de la investigación.

Documental: Porque se utilizaron varias fuentes bibliográficas para la investigación como libros, páginas web, tesis doctorales, entre otros. Estos contribuyen al entendimiento de la situación comercial de la República Dominicana

V. Marco de Referencia:

A. Marco Teórico:

Concepto del Mango: En la República Dominicana se producen más de 25 clases de mangos para exportación, entre los cuales destacan el Mameyito, Gota de Oro, Madame Francés, Keitt, Manzano, Tommy Atkins, Brilloso, Masú, Puntica, Mingolo, Marcelo y Pascual, entre otros.

Siendo las más exportadas de las variedades el mango Keitt con un 70 por ciento; el Tommy Atkins, con un 15 por ciento y las demás con el restante 15 por ciento. Entre los países que son destino principal de los envíos de mangos dominicanos están Reino Unido, Holanda, Estados Unidos, Alemania, Canadá, España, Antillas Holandesas, Guadalupe, Bélgica, Polonia, entre otros.

Actualmente se cuentan con al menos mil trescientas plantaciones de mangos de calidad y que gracias a los avances tecnológicos tienen proyección en el año 2016 de triplicar la demanda en el mercado japonés y canadiense, ambos conocidos por sus exigencias y control de calidad.

(República Dominicana, Consejo Nacional de Competitividad, Boletín 2009-2010, Clusters de Agronegocios en la República Dominicana)

B. Marco Conceptual:

Internacionalización: Es el proceso mediante el cual se prepara un elemento o producto para permitir su adaptación a diferentes regiones.

Divisas: Es toda moneda extranjera, es decir, perteneciente a una soberanía monetaria distinta de la nuestra.

Normativa: Conjunto de normas aplicables a una determinada materia o actividad.

Exportación: Es el tráfico legítimo de bienes y servicios desde un territorio aduanero hacia otro territorio aduanero.

Acuerdos unilaterales: son ciertas concesiones particulares que otorga un país a otro u otros, en forma voluntaria y sin que haya contraprestación de ninguna clase por el país receptor.

Comercio exterior: se define como comercio exterior o mundial, al intercambio de bienes, productos y servicios entre dos o más países o regiones económicas. Las economías que participan del comercio exterior se denominan economías

abiertas. Este proceso de iniciación externa se inició fundamentalmente en la segunda mitad del siglo xx, y de forma espectacular en la década de 1990, al incorporarse las economías latinoamericanas, de Europa del este y el oriente asiático. Cada vez existe mayor interrelación entre lo que ocurre en los mercados internacionales y lo que sucede en la economía de un país determinado.

Competitividad: el grado de competitividad de una empresa se mide de acuerdo a la producción en tiempo, lo que quiere decir, que con una tecnología avanzada y personal especializado se puede competir en el mercado nacional e internacional. Hoy se entiende que la competitividad debe ir acompañada de un mejor rendimiento de las inversiones empresariales y de un mejoramiento en la calidad de vida de los trabajadores de esa organización.

Distribución: utilización de los diferentes canales para hacer llegar el producto o servicio a los clientes, bien sea cliente a cliente, empresa cliente, empresa mayorista cliente, empresa mayorista, minorista, clientes determinado.

Fuentes de financiación: son diversas, entre otros recursos propios y recursos externos. En el primer caso, se relaciona con la manera como los socios de la empresa aportan sus propios recursos para financiar transacciones internacionales de la organización o el proyecto en cuestión. En el caso de las segundas, se tienen la banca privada o pública internacional y o la banca privada o pública del país de origen. Igualmente pueden producirse inversionistas privados, por la modalidad de inversión extranjera directa y de

portafolio cuyo costo financiero es mínimo. Para los recursos externos si son internacionales es necesario juzgar los costos del dinero que se traducen en una tasa de interés local e internacional.

VI. Métodos, procedimientos y técnicos investigación:

Los métodos que manipularemos para el análisis de esta investigación son varios, donde se encuentran el método documental con el cual se procurara utilizar distintas consultas bibliográficas de fuentes seguras. A su vez se hará un análisis empírico donde se oscila los elementos que rodea el entorno de las franquicias y todas sus cuestiones, y así podremos asegurar el mercado a donde será dirigida.

Deductivo: ya que se partió de la evolución que ha presentado el país durante las dos últimas décadas debido a las nuevas multinacionales y convenios internacionales que los que se ha comprometido el país.

Estadístico: para manejar los datos que sustentan la investigación. Al ser un tema económico, de comercio y de negocios está basado en informaciones cuantitativas y cualitativas.

Analítico: puesto que se tomaron los datos obtenidos y se fueron desglosando cada una de las partes que explican los pros y las contras que se tienen actualmente. Con esto se obtuvo resultados y explicaciones más explícitas de la situación que enfrenta el desarrollo económico del país, tomando como referencia la inversión que se ha estado realizando en la republica dominicana.

Sintético: con el cual se seleccionó la información más relevante de los datos obtenidos, en base a la que se ha redactado este informe final.

La técnica a utilizar es la cualitativa puesto que buscaremos mediante a entrevistas a los altos dirigentes responsables de mediar y discutir el tema que afecta al sector exportación del sector agropecuario.

Vamos a utilizar la entrevista porque con esta Pueden hacerse comparaciones entre hechos, actitudes y opiniones; ello permitirá al entrevistador, dentro de ciertos límites, variar la naturaleza del medio al mismo tiempo que pregunta. En virtud de las cuales se toman determinadas decisiones.

(MPG Books LTD, Edward Elgar Publishing 2006, Clusters and Globalisation, Christos Pitelis, Roger Sugden, James R. Wilson)

Entrevista: aplicada a personas que están ligadas de manera directa al desarrollo y la competitividad del país a nivel nacional e internacional. Para llevar a cabo la entrevista, se usó una guía de preguntas abiertas, a través de las cuales se plantearon las principales variables a investigar. Además, permitió recolectar las impresiones y opiniones que no se encontraron a través de las fuentes secundarias (periódicos, revistas, entre otras).

Fuente de Información:

- http://www.impactoinformativord.com/2014/06/certifican-mango-banilejo-importante.html#.VX2pJ_IViko
- <http://www.idiaf.gov.do/noticias/detallemain.php?ID=74>
- <http://alberti.50webs.com/Bani/La%20Ruta%20del%20Mango.htm>
- (MPG Books LTD, Edward Elgar Publishing 2006, Clusters and Globalisation, Christos Pitelis, Roger Sugden, James R. Wilson)

THE PLAGIARISM CHECKER

PREMIUM

The plagiarism detector has analyzed the following text segments, and did not find any instances of plagiarism:

Text being analyzed	Result
DECANATO DE CIENCIAS ECONOMICAS Y EMPRESARIALES E...	✔ OK
Analizar las posibles alternativas de la competitividad de la exportac...	✔ OK
Actualmente se cuentan con al menos mil trescientas plantaciones de	✔ OK
finalizar un trabajo tan arduoy lleno dedificultades como el desarrollo	✔ OK
embargo, el análisis objetivo te demuestra inmediatamente que la m...	✔ OK
mango banilejo tiene su espacio bien ganado entre los consumidores	✔ OK
capital del mangoOportunidades de Comercio e Inversión entre la R...	✔ OK
Acuerdos unilaterales: son ciertas concesiones particulares que otor...	✔ OK
Estos contribuyen al entendimiento de la situación comercial de la	✔ OK
Igualmente pueden producirse inversionistas privados, por la modali...	✔ OK
acuerdos hay establecidos entre Republica Dominicana y otros país...	✔ OK
obtuvo resultados y explicaciones más explícitas de la situación que	✔ OK
mango banilejo tiene su espacio bien ganado entre los consumidores	✔ OK
proceso de iniciación externa se inició fundamentalmente en la seg...	✔ OK
recursos externos si son internacionales es necesario juzgar los cos...	✔ OK
Evaluar el aprovechamiento de los acuerdos internacionales y sus v...	✔ OK
Republica Dominicana alcanzara niveles de exportación muchos m...	✔ OK
Determinar las posibles consecuencias que se pueden presentar en el	✔ OK
francisco Javier Reyes por ayudarme profesionalmente y brindarme...	✔ OK
universidad APEC por darme la formación académica y las oportuni...	✔ OK

Results: No plagiarism suspected

Word count: 3127

[Go Back](#)