



**UNAPPEC**  
**UNIVERSIDAD APEC**

**Decanato de Ciencias Económicas y Empresariales**

**Escuela de Mercadeo y Negocios Internacionales**

**Trabajo de grado para optar por el título de:**

Licenciatura en Negocios Internacionales

***“Análisis de las oportunidades de negocios para la exportación de miel  
hacia Suiza. Caso: Clúster Apícola Dominicano, año 2020.”***

**Sustentantes:**

Emily Veras Álvarez	2017-1429
Laura Duvergé Mejía	2017-1451
Noelia Peña Gómez	2017-1515

**Asesor:**

Héctor Luis Lantigua García

Los conceptos expuestos en  
esta investigación son de la  
exclusiva responsabilidad de

**Santo Domingo, República Dominicana**

**Noviembre 2020**

**ANÁLISIS DE LAS OPORTUNIDADES DE NEGOCIOS  
PARA LA EXPORTACIÓN DE MIEL HACIA SUIZA.  
CASO: CLÚSTER APÍCOLA DOMINICANO, AÑO 2020.**

## **AGRADECIMIENTOS**

En el presente trabajo quiero expresar mi gratitud a Dios por haberme acompañado a lo largo de mi carrera, brindándome sabiduría e inteligencia y permitiéndome concluir mis estudios con éxito.

A mis padres, **Fernando Veras y Vilma Álvarez**, quienes son mis ejemplos de responsabilidad y perseverancia, gracias porque con amor, esfuerzo y comprensión fueron mi apoyo para alcanzar este sueño.

A mi Hermana, **Kimberly Veras**, quien ha estado conmigo durante todos mis años de estudios, brindándome apoyo en los momentos gratificantes y mensajes de aliento en las circunstancias difíciles. Has sido mi modelo a seguir durante este proceso y la voz en mi mente que dice “tú puedes”. ¡Gracias por todo Manita!

A Mis familiares, **Liliana Álvarez, Abril De León, Carlos Veras y Fernando Veras**, les agradezco por extenderme la mano y estar ahí para mí.

A mis compañeras y amigas, **Noelia Peña, Laura Duvergé y Sarah Guzmán**, a quienes conocí desde el primer día de clases y hoy no tengo palabras para agradecerles el cariño incondicional que me ofrecieron. Son las mejores compañeras de equipo y mi soporte en los momentos complicados, este arduo camino nos convirtió en amigas y ahora somos colegas. ¡Las quiero!

¡Gracias a todos!

***Emily Veras Álvarez***

Al finalizar este trabajo quiero utilizar este espacio para agradecer a Dios por todas sus bendiciones, por darme fortaleza para superar los obstáculos que se han presentado en mi camino y por permitirme el haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional.

Gracias a mis padres, **Luis Duvergé y Fulvia Mejía** por ser mi pilar fundamental, por siempre guiarme, apoyarme, aconsejarme, por su esfuerzo, dedicación y todos los sacrificios que han hecho por mí, por su amor incondicional, gracias por todo. Debido a ustedes soy quien soy, y me han dado tanto que espero ser capaz algún día devolverles, aunque sea la más mínima parte.

Gracias a mi hermana **Luisa Duvergé**, por ser mi roca, mi compañera incondicional, por ayudarme en cada ocasión que te necesité, por tu apoyo, por motivarme a seguir adelante y por demostrarme en cada oportunidad tu amor hacia mí.

Quiero agradecer de manera especial a mis tías **Bertha Jaar y Virginia Mejía**, quienes han aportado de manera significativa a que pudiera llegar hasta este momento, por depositar su confianza en mí, por ayudarme cuando más las necesité, por velar por mi persona, gracias por demostrarme su amor de tantas maneras.

A mis compañeras de trabajo de grado **Noelia Peña y Emily Veras**, gracias por su amistad y por confiar en mí para acompañarlas en la realización de este proyecto.

A mi asesor **Héctor Lantigua**, por su orientación y disposición de siempre ayudarnos cuando lo necesitáramos en este trabajo de investigación.

Finalmente, quiero dar gracias a todas las personas que conocí durante la carrera pues han llenado estos años de sonrisas y momentos inolvidables, gracias por brindarme su apoyo y sus consejos. Ha sido una trayectoria llena de experiencias buenas y malas que me han permitido crecer como persona por lo que estaré agradecida eternamente. A cada persona que aportó su granito de arena para que esto fuera posible de todo corazón, gracias, espero que se vean recompensados.

***Laura Duvergé Mejía***

Agradezco grandemente la oportunidad que nos fue otorgada, agradezco por todas las adversidades y todos los momentos de luz experimentados en este proceso.

A mis padres, **Carmen Gómez y Manuel Peña**, por su increíble apoyo incondicional, por siempre darme ánimos, por sus sacrificios, por brindarme su amor en momentos de frustración y por siempre confiar en mí.

A mis hermanas, **Gloriel Peña y Camila Peña**, por motivarme cada día, por acompañarme en todo momento y por siempre sacarme una sonrisa en los días más difíciles.

A mis compañeras y amigas, **Emily Veras y Laura Duvergé**, por compartir esta trayectoria conmigo, por luchar a mi lado desde nuestro primer día en la universidad, por convertirse en mis confidentes y apoyarme en toda circunstancia.

A mis amigas y compañeras, **Sarah Guzmán, Lourdes Pache, Freyxa Montero, Nicole Carrero, Rosa Hernández, Yisel Franco, Orly Objio, Rosanna Diaz, Amina Qureshi y Brittani Graham** por siempre estar a mi lado y darme ánimos siempre que las necesite. Agradezco infinitamente tener personas como ustedes en mi vida. También, agradezco a todas las demás amistades que hice y reforcé durante estos últimos tres años. ¡Les quiero!

A nuestro asesor, **Héctor Lantigua**, por su disposición y su ayuda en esta trayectoria. Gracias por siempre estar ahí para solucionar nuestras dudas y siempre alentarnos a seguir adelante.

A los señores **Santiago Rivas y César Rodríguez** por su colaboración, por brindarnos su tiempo, y compartir sus conocimientos del sector con nosotras.

A todos los amigos que hice durante estos tres años de universidad, por los momentos en campus, por compartir secretos conmigo, por las sonrisas, por los abrazos y por siempre estar ahí en cada experiencia.

A todas las empresas que nos apoyaron y que nos dieron respuestas a nuestras inquietudes, así como todos aquellos que de alguna forma u otra formaron parte de este proyecto.

Gracias infinitas.

***Noelia Peña Gómez***

## **DEDICATORIAS**

Este trabajo investigativo lo dedico principalmente a Dios por ser mi fortaleza y luego a mis familiares que con amor me enseñaron que las claves del éxito son el esfuerzo, la perseverancia y la autodisciplina. Todos tenemos sueños y metas, pero para hacerlos posibles debemos dar lo mejor de nosotros, es por esto, que en ocasiones debemos de seguir y persistir en lo que deseamos, el camino podrá ser largo, pero la meta es segura.

***Emily Veras Álvarez***

A Dios por darme salud y fortaleza para poder cumplir con esta gran meta. A mis padres por ser un pilar fundamental en mi vida y ser mi apoyo en todo momento. A mi hermana por siempre estar para mí. El presente trabajo se los dedico a ustedes. Los amo.

***Laura Duvergé Mejía***

A mis padres y a mis hermanas, por siempre estar ahí para mí, por siempre empujarme a tomar riesgos y por ofrecerme su amor incondicional. A mis amigos por su gran apoyo y por acompañarme durante este proceso. A mis desvelos y esfuerzos, toda la espera y todo el sacrificio vale la pena al final. ¡Este éxito es de todos!

***Noelia Peña Gómez***

# TABLA DE CONTENIDO

<b>AGRADECIMIENTOS</b> .....	<b>III</b>
<b>DEDICATORIAS</b> .....	<b>IX</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>XXI</b>
<b>CAPÍTULO 1. MARCO TEÓRICO</b> .....	<b>1</b>
1.1 Teorías del comercio internacional.....	2
1.2 Teoría del Mercantilismo .....	3
1.3 Teoría neoclásica del comercio internacional.....	4
1.4 Teoría de la ventaja absoluta .....	5
1.5 Teoría de la ventaja comparativa .....	6
1.6 Teoría de la proporción de factores.....	7
<b>CAPÍTULO 2. MARCO REFERENCIAL</b> .....	<b>9</b>
<b>CAPÍTULO 3. MARCO CONCEPTUAL</b> .....	<b>15</b>
3.1 Exportación.....	16
3.2 Tipos de exportación .....	16
3.2.1 Exportación Temporal .....	16
3.2.2 Exportación Definitiva .....	17
3.2.3 Exportación Directa.....	17
3.2.4 Exportación Indirecta .....	18

3.3	Contratos de Compraventa Internacional .....	18
3.5	Comercio Exterior.....	19
3.6	Acuerdos comerciales .....	20
<b>CAPÍTULO 4. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....</b>		<b>21</b>
4.1	Diseño apropiado de la investigación .....	22
4.1.1	Diseño.....	22
4.1.2	Enfoque.....	22
4.2	Metodología.....	23
4.2.1	Tipo de investigación .....	23
4.2.2	Métodos de investigación.....	23
4.2.3	Técnicas e instrumentos .....	23
4.2.4	Fuentes de información.....	24
4.3	Operacionalización de las variables .....	25
<b>CAPÍTULO 5. RELACIÓN COMERCIAL ENTRE SUIZA Y REPÚBLICA DOMINICANA .....</b>		<b>28</b>
5.1	Relaciones entre República Dominicana y Suiza .....	29
5.1.1	Relaciones diplomáticas .....	29
5.1.2	Relaciones comerciales .....	31
5.2	Aspectos generales de Suiza .....	33
5.3	Condición económica comercial de Suiza .....	35

5.3.1 Indicadores económicos .....	37
5.3.2 Indicadores sociales .....	38
5.3.3 Entorno político.....	40
5.4 Principales sectores de la economía suiza.....	41
5.5 Principales productos de exportación de Suiza.....	42
5.6 Principales productos de importación de Suiza.....	44
5.7 Principales socios comerciales.....	45
5.8 Accesibilidad al mercado suizo .....	46
5.9 Análisis FODA de Suiza .....	48
5.10 Exportaciones de productos dominicanos a Suiza .....	49
5.11 Aspectos generales de República Dominicana .....	50
5.12 Condición economía comercial de República Dominicana.....	51
5.12.2 Indicadores sociales .....	53
5.12.3 Entorno político .....	55
5.13 Principales sectores de la economía dominicana.....	57
5.14 Principales productos de exportación de República Dominicana .....	58
5.15 Principales productos de importación de República Dominicana .....	60
5.16 Principales socios comerciales.....	61
5.17 Accesibilidad al mercado dominicano .....	62
5.18 Análisis FODA de República Dominicana .....	64
5.19 Requisitos de exportación en la República Dominicana.....	65
5.19.1 Documentación requerida.....	65

5.19.2 Procedimiento de exportación .....	67
<b>CAPÍTULO 6. EL SECTOR APÍCOLA DOMINICANO .....</b>	<b>69</b>
6.1 Aspectos generales del sector apícola dominicano.....	70
6.2 Análisis FODA del sector apícola de la República Dominicana.....	71
6.3 Clúster Apícola Dominicano .....	72
6.3.1 Antecedentes del Clúster Apícola Dominicano .....	72
6.3.2 Objetivos del Clúster Apícola Dominicano .....	74
6.3.3 Nivel productivo del sector apícola dominicano .....	74
6.4 La Miel.....	75
6.4.1 Características de la miel.....	76
6.4.2 Propiedades y beneficios .....	79
6.4.3 Usos de la miel .....	82
6.5 Clasificación de la miel.....	84
6.5.1 Según su origen botánico .....	84
6.5.2 Según su presentación comercial.....	86
6.5.3 Según su forma de producción .....	87
6.5.4 Según su destino .....	87
6.6 Composición de la miel .....	88
6.7 Producción de miel en República Dominicana .....	89
6.7.1 Consumo aparente de miel en República Dominicana .....	90
6.7.2 Zonas productoras de miel en República Dominicana.....	91

6.8 Medidas de inocuidad de la miel .....	91
6.8.1 Extracción de la miel.....	93
6.8.2 Higiene y Seguridad del Personal.....	94
6.8.3 Transporte de la miel .....	95
6.9 Comercialización de la miel.....	96
6.9.1 Envase y embalaje de la miel .....	97
6.10 Aportes del sector apícola a la economía dominicana .....	100
6.11 Otros productos de origen apícola .....	101
6.11.1 Cera de abejas .....	101
6.11.2 Polen de abejas .....	102
6.11.3 Propóleo de abejas.....	104
6.11.4 Jalea Real.....	105
<b>CAPÍTULO 7. PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS.....</b>	<b>107</b>
7.1 Análisis de entrevista a representantes del Clúster Apícola Dominicana .	108
7.2 Análisis de entrevistas a empresas productoras y exportadoras de miel en República Dominicana .....	111
7.3 Competitividad de la miel dominicana .....	114
7.3.1 Demanda internacional de la miel.....	115
7.4 Oportunidades de exportación a Suiza .....	116
7.4 Suiza como destino de exportación para la miel .....	119
7.4.1 Tendencia de consumo.....	120

7.4.2 Normas técnicas de la miel en Suiza .....	121
7.4.3 Regulaciones a las importaciones suizas .....	123
<b>CONCLUSIONES .....</b>	<b>XXIV</b>
<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>XXVIII</b>
<b>REFERENCIAS.....</b>	<b>XXX</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>XLII</b>

## Índice de tablas

Tabla 1. Principales indicadores económicos de Suiza	37
Tabla 2. Principales indicadores sociales de Suiza	39
Tabla 3. Análisis FODA de Suiza	48
Tabla 4. Principales indicadores económicos de República Dominicana	52
Tabla 5. Principales indicadores sociales de República Dominicana	53
Tabla 6. Principales productos exportados por República Dominicana	59
Tabla 7. Principales productos importados por República Dominicana	60
Tabla 8. Análisis FODA de República Dominicana	64
Tabla 9. Análisis del sector apícola dominicano	71
Tabla 10. Peso específico verdadero de mieles con diferente contenido de agua	77
Tabla 11. Valor energético de la miel	83
Tabla 12. Consumo Aparente de miel en República Dominicana	90
Tabla 13. Principales destinos de las exportaciones dominicanas de Miel	96
Tabla 14. Principales orígenes de importación en República Dominicana de miel	97
Tabla 15. Material de los envases para miel utilizados por empresas dominicanas	99
Tabla 16. Ranking de los países exportadores a nivel mundial de Miel, 2019	117
Tabla 17. Principales productos demandados por Suiza	118

## **Índice de gráficos**

Gráfico 1. Socios comerciales de República Dominicana	32
Gráfico 2. Principales exportaciones realizadas por Suiza, año 2019	44
Gráfico 3. Principales importaciones realizadas por Suiza, año 2019	45
Gráfico 4. Principales exportaciones dominicanas hacia el mercado suizo, 2017	50
Gráfico 5. Producción de miel en República Dominicana, 2010-2019	89

## **Índice de ilustraciones**

Ilustración 1. Miel lista para consumo	75
Ilustración 2. Miel cristalizada o granulada	86
Ilustración 3. Polen de abejas	103
Ilustración 4. Propóleo en la colmena	105
Ilustración 5. Larvas flotando en la jalea real	106

# INTRODUCCIÓN

El sector agropecuario es uno de los más importantes para la República Dominicana debido a su repercusión social y económica. Aproximadamente 26,000 km<sup>2</sup> del territorio dominicano se dedica a la producción de este, así como alrededor de 243,000 dominicanos participan en ella. La agricultura y la ganadería representan el 14% de la fuerza laboral dominicana y abarca el 25% de las exportaciones.

La apicultura es una parte del sector agropecuario que se encuentra en crecimiento, la poca inversión y recursos requeridos hacen que sea de fácil acceso para las personas residentes en las zonas rurales del país. Su rentabilidad se ve determinada por las tendencias de consumo de sus productos, que tienen una inclinación a la conservación de la salud y del medioambiente.

La República Dominicana posee un clima benévolo para el desarrollo de actividades del sector apícola. La miel producida en el país presenta características peculiares gracias a las condiciones climáticas ofrecidas que influyen en los bosques polinizados por las abejas.

Este proyecto de investigación se centraliza en la exportación de miel, específicamente hacia el mercado suizo, estudiando el caso del Clúster Apícola Dominicano, una institución que fomenta una mejor distribución y obtención de los productos derivados de las abejas.

Suiza, el país destino, es una de las economías más estables y poderosas del mundo. Sus actividades económicas más importantes son la industrial, servicios financieros y el turismo. Sin embargo, el sector primario no tiene gran participación en su economía. Su apicultura no alcanza para cubrir a la población que consume la miel, por esta razón, se abastecen con miel importada. Para identificar las oportunidades ofrecidas por este mercado para la miel dominicana, analizaremos distintos aspectos como su economía, su tendencia de consumo y su capacidad de producción comparada a la República Dominicana.

Esta investigación se elaborará a partir de los métodos sintéticos y analíticos para simplificar la información e identificar las oportunidades de negocios existentes. Al igual que aplicaremos la entrevista como técnica de investigación dirigida a los representantes del Clúster y productores de miel del país.

**CAPÍTULO 1.**  
**MARCO TEÓRICO**

## 1.1 Teorías del comercio internacional

El comercio es el concepto de intercambio de bienes y servicios entre dos personas o entidades. El comercio internacional es entonces el concepto de este intercambio entre personas o entidades de dos países diferentes. Además, brinda a los consumidores y países la oportunidad de estar expuestos a bienes y servicios que no están disponibles en sus propios países o que serían más costosos a nivel nacional.

Las teorías del comercio internacional han sido presentadas desde el siglo XVI hasta la actualidad, ajustándose a los acontecimientos de cada época. Estas nacen como consecuencia de la necesidad de comprender las relaciones comerciales entre los distintos países y favorecer el crecimiento económico de éstos. Con el pasar de los años, las teorías se han vuelto cada vez más complejas, debido a que buscan responder a todos los escenarios y problemáticas que han surgido en el ámbito del comercio internacional. (Rodríguez, 2020)

Entre las teorías más destacadas del comercio internacional hay que mencionar:

- Teoría mercantilista.
- Teoría neoclásica del comercio internacional.
- Teoría de la ventaja absoluta de Adam Smith.
- La teoría de la ventaja comparativa.
- Teoría de la dotación de los factores de producción (Heckscher-Ohlin).

A través de estas teorías, la humanidad ha tratado de comprender las razones del comercio entre naciones, sus objetivos y sus distintas implicaciones. Aun así, algunos contradicen este argumento, opinando que el comercio internacional en esencia puede representar una desventaja para las naciones más pequeñas en comparación al escenario mundial.

## **1.2 Teoría del Mercantilismo**

Desarrollado en el siglo XVI, el mercantilismo fue uno de los primeros esfuerzos por desarrollar una teoría económica. Esta teoría afirmaba que la riqueza de un país estaba determinada por la cantidad de oro y plata que poseían. En otras palabras, si las personas de otros países compran más de lo que venden, entonces tienen que pagar la diferencia en oro y plata. El objetivo de cada país era tener un superávit comercial, donde el valor de las exportaciones fuese mayor que el valor de las importaciones.

El siglo XVI marcó el surgimiento de nuevos estados-nación, cuyos gobernantes querían fortalecer sus pueblos mediante la edificación de instituciones nacionales más grandes. Al aumentar las exportaciones y el comercio, estos gobernantes pudieron acumular más oro y riqueza para sus países. Muchas de estas naciones impusieron restricciones a las importaciones para obtener más beneficios.

El pensamiento básico de los mercantilistas era que la abundancia de la nación se lograba acumulando metales preciosos como consecuencia de un saldo positivo de la balanza comercial. Figurando que en

el ambiente nacional debería ocurrir lo mismo que en el personal: los individuos se hacían ricos atesorando dinero. (González, 2004)

### **1.3 Teoría neoclásica del comercio internacional**

El modelo neoclásico de comercio sostiene que la curva de posibilidades de producción es convexa, o que el costo de oportunidad de producir un bien aumenta a medida que aumenta la producción de los bienes. Esta visión difiere del modelo ricardiano que asume costos de oportunidad constantes y una curva de posibilidades de producción lineal. El modelo neoclásico propone que a medida que los países se especializan y desarrollan ventajas comparativas al producir un bien u otro, los costos de oportunidad aumentarán o disminuirán a tasas exponenciales.

Para validar esta teoría Federico Steinberg (2004) propone que “debe ser necesario cumplir con una serie aspectos restrictivos, de las cuales se desglosarán varias conclusiones de las nuevas teorías del comercio”. Estos aspectos son:

- Se encuentran dos países, dos bienes y por ende dos factores productivos que son el trabajo y el capital.
- Entre los países los bienes son perfectamente móviles, no existen costos de transportes ni barreras al libre comercio, por otro lado, los factores dentro de cada país pueden moverse libremente pero no dentro de un país a otro.

- La competencia perfecta existe en los mercados de bienes y factores, que se vacían completamente a los precios de equilibrio.
- Ambos países tienen el mismo objetivo y demuestran rendimientos constantes de escala y productos marginales decrecientes para ambos factores.
- Los dos países cuentan con la tecnología para producir bienes y sus avances se integran de manera inmediata en los procesos productivos sin ningún coste.
- La predilección de los agentes es igual en ambos países.

## **1.4 Teoría de la ventaja absoluta**

En economía, el principio de ventaja absoluta se refiere a la capacidad de una parte (un individuo, una empresa o un país) de producir más de un bien o servicio utilizando la misma cantidad de recursos que su competencia.

El economista escocés Adam Smith en su obra de 1776, "Una investigación sobre la naturaleza y las causas de la riqueza de las naciones", describía la ventaja absoluta como la capacidad intrínseca de un determinado país para producir más mercancías que sus competidores globales. (Corporate Finance Institute , 2015)

Dado que la ventaja absoluta se determina mediante una simple comparación de las productividades laborales, es posible que una parte no tenga una ventaja

absoluta en nada; en ese caso, según la teoría de la ventaja absoluta, no se producirá ningún intercambio con la otra parte.

Algunos de los puntos clave de la teoría son:

- La ventaja absoluta puede ser la base de grandes beneficios del comercio entre productores de diferentes bienes con diferentes ventajas absolutas.
- La ventaja absoluta está relacionada con la ventaja comparativa, que puede abrir oportunidades aún más amplias para la división del trabajo y los beneficios del comercio.
- En la ventaja absoluta se utilizan menos materiales y de bajo costo para producir un producto. Del mismo modo se necesitan menos horas para producir un producto y la mano de obra es más barata (en términos de salario por hora).

## **1.5 Teoría de la ventaja comparativa**

David Ricardo (1817) planteó la hoy conocida *Teoría de la Ventaja Comparativa* como una contraparte a lo propuesto por Smith en la Teoría de la Ventaja Absoluta. Ricardo expone que un país posee ventaja comparativa cuando tiene un costo de oportunidad menor en la producción de un bien, con respecto a otros bienes y países.

La teoría establece que al producir un bien a costos más bajos que otros países y otro país produce otros bienes a costos más bajos, pues que claramente sería

ideal efectuar el comercio entre ambos, ya que se basaría en un intercambio de productos baratos por otros productos baratos, donde ambas partes salen ganadoras.

Hill (2013, p. 182) explica que para Ricardo tiene sentido que un país se especialice en la producción de esos bienes que elabora con mayor eficiencia y comprar aquellos que no de otros países, aun si significa comprar bienes de otros países que podría producir de manera más eficiente.

“Asimismo, afirmó que el valor del trabajo o salario viene determinado por el número de las horas destinadas a la producción de los bienes de subsistencia que permiten mantener al trabajador y a su familia”. (Álvarez, 2018)

## **1.6 Teoría de la proporción de factores**

Los economistas suizos, Heckscher (1919), quien planteo a noción de ventaja comparativa (desventaja) de un país basada en la abundancia relativa (escasez) de factores de producción y Ohlin (1933), quien desarrolló esta noción de abundancia relativa de factores en una teoría del patrón del comercio internacional, dando lugar a la *Teoría de la Dotación de Factores o Teoría de la Proporción de Factores*.

La teoría de las proporciones de factores del comercio internacional explica que, en un marco de dos países, dos factores y dos productos básicos, diferentes países están dotados de proporciones variables de diferentes factores de producción. Algunos países tienen grandes poblaciones y grandes recursos

laborales. Por lo tanto, un país con una gran fuerza laboral podrá producir los bienes a un costo menor utilizando un modo de producción intensivo en mano de obra. De manera similar, los países con una gran oferta de capital se especializarán en bienes que involucren un modo de producción intensivo en capital. El primero exportará sus bienes intensivos en mano de obra a los segundos e importará bienes intensivos en capital de los segundos. Después del intercambio, ambos países tendrán dos tipos de bienes al menor costo. (Ohlin, 1933)

Significa que teoría es válida si un país con abundante capital tiene una clara preferencia por los bienes intensivos en mano de obra y un país con abundante mano de obra tiene una clara preferencia por los bienes intensivos en capital.

**CAPÍTULO 2.**  
**MARCO REFERENCIAL**

## 2.1 Marco Referencial

Las investigaciones del sector apícola nacional e internacional demuestran el potencial que poseen los productos apiarios por su consumo global, y los distintos beneficios que se ocultan en estos.

El producto más conocido del sector apícola a nivel mundial es la miel, el cual, además de poseer propiedades provechosas para la salud, es uno que otorga grandes oportunidades de crecimiento económico a las naciones que invierten en él.

De acuerdo con lo establecido por Falquez Chávez (2014):

La miel de abeja se encuentra posicionada en la mente de los consumidores como un producto saludable (medicinal) por los beneficios que posee para el ser humano, además de que su especial sabor dulce contribuye a que sirva como endulzante o complemento para algunas comidas o bebidas.

La apicultura es una actividad que genera fuentes de ingresos y puestos de trabajo, especialmente en las comunidades rurales. La cría de estos insectos fomenta la preservación de algunas especies, además de que las abejas proporcionan productos que benefician la salud y nutrición del ser humano.

En República Dominicana, la apicultura no es una actividad reciente, sin embargo, es una que requiere de mucho apoyo para impulsar su desarrollo y maximizar las utilidades que puede ofrecer para la economía del país.

Según el Centro de Exportación e Inversión de República Dominicana, CEI-RD (2020):

La importación de miel a nivel mundial va en aumento. Para los últimos años ha aumentado en un 14%, lo que revela la existencia de un consumo latente en los mercados internacionales y con ello oportunidades de expansión de las exportaciones dominicanas de este producto.

La República Dominicana cuenta con la capacidad productiva para aumentar las exportaciones de miel, dada la cantidad de apicultores dominicanos.

El país exporta solo el 38% de la producción total de miel, el mayor porcentaje es consumido en el mercado local.

Una de las principales trabas enfrentadas por los apicultores al momento de comercializar el producto es la adulteración, lo que ha ocasionado en el consumidor dominicano la incapacidad de identificar la miel natural no adulterada. El desconocimiento del proceso de cristalización, proceso natural atravesado por la miel luego de ser cultivada, hace que las personas creen que la miel natural es la adulterada y viceversa.

Los apicultores dominicanos requieren de mayor apoyo de las instituciones vinculadas al sector. Las entidades encargadas de las permisologías, inspección y seguimiento no realizan sus funciones con la rigurosidad que deberían, lo que da lugar a las irregularidades existentes en el sector.

La trazabilidad es otro de los aspectos con mayor debilidad en el proceso de producción y exportación de la miel. Esto ha incidido de manera significativa en que este producto no alcance otros mercados.

La existencia de los diferentes acuerdos comerciales, así como el incremento en el consumo internacional indican al sector apícola dominicano, las diferentes oportunidades de diversificar los mercados. El sector apícola demanda mayor inversión.

Los mercados europeos han demostrado un sinnúmero de oportunidades para países de Latinoamérica que se destacan en la producción de miel, esto se debe a que el nivel de consumo europeo es mayor a su capacidad de producción, representando una ventaja para los productores de la región, como son los casos de Argentina, Brasil y México.

Uno de los países europeos que representa una gran oportunidad para los países latinoamericanos es Suiza, un mercado destacado tanto por su volumen de demanda como por el abastecimiento de esta a través de exportaciones.

Para Cheza Mafla (2013):

La investigación realizada establece que la población suiza tiene preferencia por el consumo de productos naturales los cuales no perjudiquen la salud del hombre, siendo la miel uno de ellos.

La demanda de miel de abeja es elevada en Suiza al contrario la oferta es mínima para cubrir la demanda existente, por lo que este proyecto brinda una factibilidad técnica desde el punto de vista de la demanda.

La oferta de miel de abeja en Suiza se destina tanto para el consumo directo como industrial. A pesar de que suiza produce miel la producción nacional limitada del cual el 70% de miel es de importación; existiendo una brecha de consumo, siendo factible la disponibilidad para exportar al mercado ya que no satisface sus necesidades actuales.

Alvarado Fernández, Flores Gutiérrez, Romero Arrijoja y Téllez Estrada (2006), muestran las siguientes conclusiones:

Suiza presenta una mezcla de factores comerciales, económicos y políticos que resultan favorables para la exportación de miel de abeja Zayoli tipo mantequilla y de azhar.

En el mercado suizo se ha detectado el predominio de consorcios dedicados a la comercialización y distribución de productos naturales. Sin embargo, la miel es uno de los productos de origen natural con mayor

aceptación en el mercado suizo, prueba de ello es el alto consumo per cápita anual, el cual es de 1.2 kg.

El mercado suizo tiene mucha más información del producto que otros mercados, sin embargo, esto lejos de ser un problema u obstáculo, es un importante elemento a favor de la miel Zayoli, debido a su alta probada calidad.

**CAPÍTULO 3.**  
**MARCO CONCEPTUAL**

## **3.1 Exportación**

Las exportaciones se pueden definir como las ventas de mercancías y servicios en el extranjero, lo que trae como beneficios el desarrollo de la industria nacional y la generación de empleo. Normalmente, se lleva a cabo por la participación de dos partes: el exportador (vendedor) y el importador (comprador). Estos deben tomar en cuenta las normas o requisitos aplicables al mercado meta. A través de las exportaciones se puede incursionar en los mercados internacionales.

Según Castro Figueroa (2008) “La exportación es simplemente la salida de un producto de un determinado país con destino a otro, atravesando las diferentes fronteras o mares que separan las naciones”.

## **3.2 Tipos de exportación**

### **3.2.1 Exportación Temporal**

La exportación temporal de mercancías es un procedimiento aduanero en virtud del cual las mercancías que se encuentran en libre circulación en un territorio aduanero pueden exportarse temporalmente para su fabricación, transformación o reparación en el extranjero y luego reimportarse con exención total o parcial de derechos de importación. (OECD, 2004)

### **3.2.2 Exportación Definitiva**

La exportación definitiva se trata de un régimen que permite que las mercancías nacionales o nacionalizadas salgan del territorio aduanero para su uso o consumo definitivo en el exterior. y no afecta a los tributos aduaneros.

Este régimen está sujeto al pago de las tarifas correspondientes y, si se da el caso, los derechos compensatorios, también está sujeto al cumplimiento de cualesquiera otros derechos no arancelarios obligaciones y restricciones y otras formalidades de envío aplicables. (Aguirre, 2012)

### **3.2.3 Exportación Directa**

Delaney (2019) explica que “La exportación directa es un régimen que implica la salida de mercancías destinadas directamente al cliente interesado, sin necesidad de involucrar un distribuidor externo”.

En la exportación directa el exportador puede obtener información detallada sobre el mercado objetivo, pero también puede controlar el proceso de fabricación desde sus instalaciones para evitar los riesgos de producción en el extranjero.

### **3.2.4 Exportación Indirecta**

Exportar indirectamente consiste en vender a un intermediario, el cual vende los productos directamente a clientes o a mayoristas. El método más fácil de exportación indirecta es vender a un intermediario en su propio país. (Delaney L., 2019)

Las organizaciones pueden vender a una amplia gama de clientes, algunos de los cuales actúan como intermediarios en el mercado objetivo. Este tipo de exportación no requiere experiencia, ya que el mismo intermediario se encargará de la documentación, los permisos, el marketing y los riesgos asociados con el envío. Esta estrategia representa la opción más barata para una empresa. (Roy, 2017)

## **3.3 Contratos de Compraventa Internacional**

Un contrato de compraventa internacional consiste en un acuerdo, aplicado al comercio internacional, donde se establecen los derechos, obligaciones y reglamentos de incumplimiento de las partes involucradas.

Los contratos de compraventa internacional se rigen por la Convención de Viena, encargada de dictar las normas aplicables a estos contratos, para mantener su uniformidad y justa ejecución, como también establecer los derechos y obligaciones legales del comprador y el vendedor. Las reglas de esta convención serán aplicadas a los contratos de compraventa entre países que hayan ratificado la misma. (Diccionario de Negocios, 2020)

De acuerdo con las Naciones Unidas (2010), los contratos de compraventa serán de ámbito internacional cuando las partes se encuentren establecidas en Estados diferentes. Al mismo tiempo, establece que la mercancía será aplicada al mismo cuando no sean compradas para uso personal, familiar o doméstico.

### **3.5 Comercio Exterior**

Se define como aquella parte del sector externo de la economía que regula los intercambios de mercancías, productos y servicios entre proveedores y consumidores residentes en dos o más mercados nacionales y/o países distintos, incluso considera los intercambios de capital, y los aspectos referentes a la entrada temporal de personas de negocios. Se trata de transacciones físicas entre residentes de dos o más territorios aduaneros que se registran estadísticamente en la balanza comercial de los países implicados. (Witker Velázquez, 2011)

El comercio exterior de un país es un importante sector de su actividad económica, debido a la naturaleza de sus funciones. Debe responder a los intereses nacionales de dicho estado que mano de sus gobiernos modulan su inserción con los principios del comercio multilateral o internacional. (Witker Velázquez, 2011)

El comercio exterior representa una participación significativa en el Producto Interno Bruto de un país. Los países necesitan servicios y bienes para satisfacer las necesidades de su población, sin embargo, los recursos son limitados, por lo que no todas las naciones son capaces de producir lo que demanda el pueblo.

Debido a que ningún país es autosuficiente en su totalidad, surge la dependencia de otros para importar los bienes que no están disponibles en su territorio.

### **3.6 Acuerdos comerciales**

Un acuerdo comercial es toda resolución contractual entre estados con respecto a la mejora de sus relaciones comerciales. Los acuerdos comerciales son el producto de negociaciones entre dos o más naciones soberanas que dictan los términos de intercambio aceptable de bienes y servicios entre las partes.

Según Krugman, Wells, y Olney (2008), los acuerdos comerciales internacionales son tratados por los que un país se compromete a aplicar políticas menos proteccionistas frente a las exportaciones de otros países y a cambio otros países también se comprometen a hacer lo mismo con las exportaciones de este país.

**CAPÍTULO 4.**  
**METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

## **4.1 Diseño apropiado de la investigación**

### **4.1.1 Diseño**

La investigación será del diseño de tipo no experimental, debido a que se estudiarán variables que no serán modificadas y se basarán en grupos preexistentes. Las conclusiones extraídas en esta investigación tendrán carácter descriptivo.

Según Hernández Sampieri, Fernández Collado, y Baptista Lucio (2010, p. 149), “La investigación no experimental son los estudios que se realizan sin la manipulación deliberada de variables y en los que sólo se observan los fenómenos en su ambiente natural para después analizarlos”.

### **4.1.2 Enfoque**

El enfoque de la investigación será de naturaleza cualitativa, ya que analiza la realidad de los acontecimientos y no se trata de medir los niveles de las cualidades en un hecho, sino de indagar en cuantas cualidades sea posible. En este enfoque, el investigador participa de manera interactiva con los sujetos.

Hernández Sampieri, Fernández Collado, & Baptista Lucio (2010, p. 7) explica que “el enfoque cualitativo utiliza la recolección de datos sin medición numérica para descubrir o afinar preguntas de investigación en el proceso de interpretación”.

## **4.2 Metodología**

### **4.2.1 Tipo de investigación**

Este proyecto será del tipo de investigación descriptiva y de campo. Será descriptiva debido a que se estudiarán las oportunidades que ofrecen las exportaciones de miel hacia Suiza, donde se incluirán los factores que sustenten la factibilidad de las mismas. Asimismo, será una investigación de campo, ya que se indagará en la producción y recolección de la miel, sus niveles de calidad y tendencia de consumo.

### **4.2.2 Métodos de investigación**

Los métodos de investigación a utilizar serán el método sintético y analítico. Se empleará el sintético para simplificar la información y así identificar las oportunidades de negocios que ofrece el mercado suizo.

De igual modo, se hará uso del método analítico ya que las variables de la investigación serán examinadas de manera individual para definir la viabilidad de la exportación hacia Suiza.

### **4.2.3 Técnicas e instrumentos**

Para llevar a cabo la investigación se aplicará la técnica de la entrevista. Se hará a productores y exportadores de miel del país y a representantes del Clúster Apícola Dominicano.

#### **4.2.4 Fuentes de información**

La investigación será sustentada con fuentes primarias y secundarias. De acuerdo con UNSW Library (2020) las fuentes primarias proporcionan un relato de primera mano de un evento o período de tiempo y se consideran fidedignas y las fuentes secundarias implican análisis, síntesis, interpretación o evaluación de fuentes primarias. A menudo intentan describir o explicar fuentes primarias.

Dentro de las fuentes primarias se incluirán libros, tesis, monografías y artículos de periódicos o revistas donde su autor esté debidamente identificado. Las fuentes secundarias se constituirán en páginas organizacionales, reportes gubernamentales y leyes

### 4.3 Operacionalización de las variables

Objetivos	Variable	Definición	Indicadores	Medición
Identificar las ventajas que posee la República Dominicana sobre los países que exportan miel a Suiza.	Ventajas competitivas de República Dominicana	Representa las condiciones favorables que posee el país ante otros dedicados a la exportación de miel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Balanza comercial</li> <li>- Acuerdos comerciales</li> <li>- Incidencia en la producción mundial.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Porcentaje que representa la miel en las exportaciones e importaciones dominicanas.</li> <li>- Exportación de miel dominicana a los países con los que tenemos acuerdos comerciales sobre las exportaciones totales a esos países.</li> <li>- Porcentaje de la producción dominicana sobre la producción mundial.</li> </ul>
Analizar el sector Apícola de la República Dominicana.	Impacto del Sector apícola en la República Dominicana	Área del sector agrícola enfocado a la crianza de abejas con el	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nivel productivo</li> <li>- Nivel de calidad</li> <li>- Tendencia de consumo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producción anual de miel.</li> <li>- Medidas de inocuidad</li> <li>- Historial del consumo de miel</li> </ul>

		propósito de obtener los productos elaborados por estas para ser consumidos.		en el mercado dominicano
Indicar las ventajas que ha traído el crecimiento de la producción de miel en la República Dominicana.	Nivel de crecimiento de la producción	Puntos de incremento en la producción del producto con referencia a periodos anteriores.	- Tendencia de producción	- Historial de producción anual
Indicar cual envase y embalaje se utiliza para la transportación de miel.	Envase y embalaje	Materiales que contienen y preservan la vida del producto.	- Tipo de envase utilizado para empacar el producto - Tipo de embalaje utilizado para la comercialización de la miel	- Porcentaje de la producción atribuida a cada tipo de envase - Porcentaje de la producción atribuida a cada tipo de embalaje
Demostrar los beneficios brindados por la producción de miel en la	Beneficios de producción	Efectos positivos logrados a partir de la elaboración de un producto.	- Número de empleados del sector - Generación de divisas.	- Tasa de empleo del sector apícola sobre los empleados del sector agropecuario.

República Dominicana.				- Porcentaje de las exportaciones de miel sobre las exportaciones totales del país.
Determinar las razones por las cuales la miel dominicana es reconocida a nivel mundial.	Nivel de reconocimiento de la miel dominicana a nivel mundial	Grado de reminiscencia del producto en mercados extranjeros.	- Incidencia del consumo de la miel dominicana en el mercado internacional.	- Consumo total de miel dominicana sobre el consumo total de miel a nivel mundial
Indicar los beneficios que obtendría la República Dominicana al exportar miel a Suiza.	Beneficios de exportación	Efectos positivos como consecuencia de la salida del producto de un país a otro.	- Tendencia de consumo de miel en Suiza	- Importaciones de miel de Suiza sobre las exportaciones de miel mundiales.

**CAPÍTULO 5.**  
**RELACIÓN COMERCIAL ENTRE SUIZA Y REPÚBLICA**  
**DOMINICANA**

## **5.1 Relaciones entre República Dominicana y Suiza**

En los últimos años, han aumentado los intercambios económicos y comerciales entre la República Dominicana y Suiza, los cuales son el resultado de la mejoría en las relaciones diplomáticas y comerciales entre ambas naciones.

### **5.1.1 Relaciones diplomáticas**

El Diccionario Panhispánico del Español Jurídico (2020) define las relaciones diplomáticas como una institución secular mantenida entre dos Estados sobre la base del consentimiento mutuo, con las finalidades de representación, protección de intereses, negociación, información y fomento de la cooperación entre el sujeto acreditante y el sujeto receptor. Conllevan la representación jurídica del Estado ante las autoridades centrales del Estado receptor y suponen el reconocimiento mutuo bilateral.

Las relaciones bilaterales entre República Dominicana y Suiza empiezan en el año 1936 cuando Suiza reconoció a República Dominicana como nuevo estado y decidió abrir un consulado en Santo Domingo. Para el año 1959, se convirtió en un consulado general y en el 2007 finalmente en embajada. En la Segunda Guerra Mundial los intereses de la República Dominicana en varios países fueron representados por Suiza.

República Dominicana es uno de los principales socios comerciales de Suiza en el Caribe, pero estos no poseen un tratado de libre comercio, el cual ha sido sugerido en varias ocasiones por el ministro de Economía suizo, encargado de las Américas, Philippe Nell, afirmando que las exportaciones nacionales tienen

un gran potencial para estimular las relaciones económicas entre República Dominicana y Suiza, favoreciendo de esta manera el desarrollo de estas.

Ambas naciones poseen acuerdos bilaterales sobre transporte aéreo (Acuerdo de Transporte Aéreo), protección de inversiones (Acuerdo entre la Confederación Suiza y la República Dominicana en materia de promoción y protección inversiones) y traslado de personas condenadas (Convenio sobre el Traslado de Personas Condenadas, entre el Gobierno de Suiza y la República Dominicana).

El *Acuerdo de Transporte Aéreo* fue suscrito entre el Gobierno de la República Dominicana y el Consejo Federal Suizo, en fecha 7 de diciembre del año 2000. En este las partes contratantes tienen como objetivo promover un sistema de aviación basado en la competición entre las aerolíneas en el mercado, facilitando la expansión de las oportunidades de los servicios internacionales otorgando los siguientes derechos: a) El derecho a volar sin aterrizaje a cruzar el territorio de la otra parte contratante, b) El derecho a hacer paradas en dicho territorio para objetivo de no tráfico, y c) Los derechos de otro modo especificados en el Acuerdo. (El Congreso Nacional, 2005)

El *Acuerdo entre la Confederación Suiza y la República Dominicana en materia de Promoción y Protección Inversiones* suscrito el 27 de enero del año 2004, entre la República Dominicana y la Confederación Suiza, sobre la Promoción y la Protección de Inversiones; el objetivo principal de este Acuerdo consiste en intensificar la cooperación económica en beneficio mutuo de ambos Estados,

proponiéndose crear condiciones favorables para las inversiones realizadas por los Estados miembros, dentro de un marco estable, justo y equitativo. (El Congreso Nacional, 2006)

Por último, el *Convenio sobre el Traslado de Personas Condenadas, entre el Gobierno de Suiza y la República Dominicana* fue suscrito en fecha 16 de enero de 2013, entre el Gobierno de Suiza y el Gobierno de la República Dominicana. Tiene como objeto, que las partes se obligan, en las condiciones previstas por el presente Convenio, a prestarse mutuamente la más amplia colaboración posible en Materia de Traslado de Personas Condenada. (El Congreso Nacional, 2014)

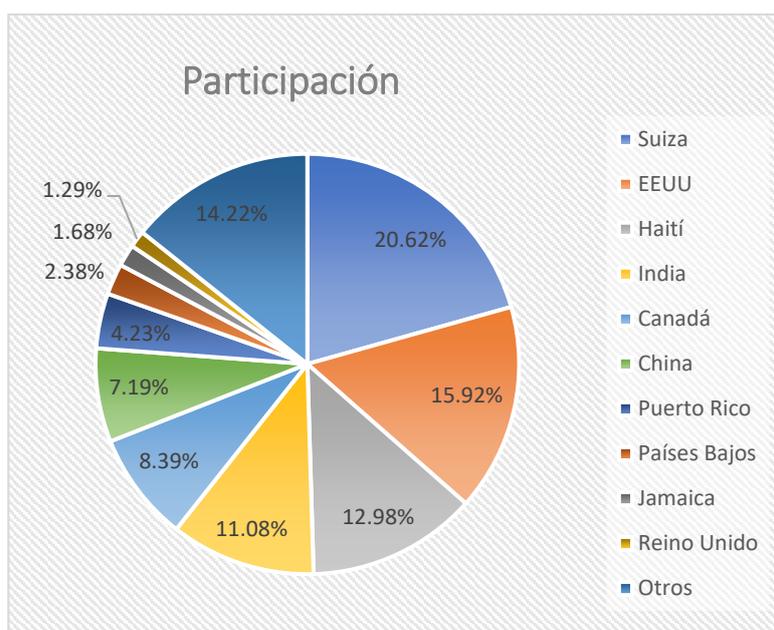
### **5.1.2 Relaciones comerciales**

Para Galicia, Huerta y Torres (2009) es el intercambio que se da entre países o regiones a través de la apertura comercial, estos intercambios son tanto políticos, culturales, tecnológicos, y así como también el intercambio de productos y servicios.

Para el año 2015 las exportaciones ascendieron a un valor de US\$25 millones y US\$80 millones en importaciones ubicando a República Dominicana como el segundo socio comercial de Suiza en el Caribe. Por el gran potencial que poseen las actividades comerciales entre ambos países la Cámara de Comercio y Turismo Dominico-Suiza (CCTDS) ha insistido en varias ocasiones en la firma de un tratado de libre comercio para facilitar las exportaciones e importaciones entre ambos.

Durante el período de enero-diciembre del 2019, en las exportaciones del régimen nacional, Suiza se destacó con una participación de 20.62% seguido por Estados Unidos con un 15.92%.

**Gráfico 1.** Socios comerciales de República Dominicana



**Fuente:** Elaborado por los sustentantes con datos obtenidos la Dirección General de Aduanas, DGA.

Suiza importó bienes por valor de 842 millones de dólares de la República Dominicana, que incluían piedras preciosas, metales preciosos y productos agrícolas. Las exportaciones suizas a la República Dominicana ascendieron a casi 43.85 millones de dólares, entre maquinaria, relojes, productos farmacéuticos, cosméticos y detergentes. (Confederación Suiza, 2020)

La balanza comercial entre Suiza y República Dominicana presenta un resultado beneficioso para este último. Esto se debe al aumento de las exportaciones nacionales hacia Suiza desde el año 2014.

## 5.2 Aspectos generales de Suiza

La Confederación Suiza es un país que no posee salida al mar y se encuentra en Europa Central. Limita al norte con Alemania, al sur con Italia, al Este con Liechtenstein y Austria y al oeste con Francia. Su capital es Berna la cual es la sede de las autoridades federales, mientras que en Zúrich, Basilea y Ginebra se encuentra más desarrollado el sector privado del país e incluso estas ciudades, en términos de calidad de vida, han sido clasificadas entre las diez mejores.

Suiza cuenta con un área de 41,285 kilómetros cuadrados y con una población de 8,500,000 millones aproximadamente. Es un país con una gran diversidad de paisajes y climas, aunque por lo general el clima es templado puede variar dependiendo de las zonas, en las cimas de las montañas se pueden encontrar condiciones glaciales mientras que en el extremo sur del país se puede apreciar un clima mediterráneo.

Cuenta con cuatro idiomas oficiales: alemán, francés, italiano y romanche demostrando la gran diversidad lingüística que poseen. Esta es una característica de la gran diversidad cultural que se puede encontrar en Suiza.

A nivel federal cuenta con tres cuerpos de gobierno: El Poder Legislativo (Parlamento Bicameral), Poder Ejecutivo (Consejo Federal) y el Poder Judicial (Tribunal Federal de Suiza). La constitución federal de Suiza establece un sistema de democracia directa la cual, en muchas ocasiones, es llamada semidirecta o democracia representativa directa.

Cuenta con una de las economías más estables, poderosas y modernas teniendo unos de los PIB nominales per cápita más altos de Europa, solo siendo superado

por Luxemburgo, convirtiéndose así en el cuarto país más rico del mundo. Su moneda oficial es el franco suizo (CHF).

La industria química y farmacéutica, las inmobiliarias, la fabricación de instrumentos musicales y de medición los servicios financieros y el turismo son las principales actividades económicas más importantes de Suiza. Las bajas tasas de impuestos para los estándares occidentales han desarrollado un inmenso sector privado para la economía suiza.

Suiza es la cuna de las multinacionales debido a que las grandes corporaciones se encuentran aquí tales como: Nestlé, Adecco, Sika AG, Novartis, Glencore entre otras. En ese mismo orden se pueden destacar varios bancos mundiales como: Servicios Financieros Zúrich, Credit Suisse, UBS AG y Swiss Re. A su vez, es sede de grandes organismos deportivos como la FIFA (Federación Internacional de Fútbol), la UEFA (Unión de Federaciones Europeas de Fútbol), el FIDE (Federación Internacional de Ajedrez) y el COI (Comité Olímpico Internacional) máximo encargado de llevar a cabo los Juegos Olímpicos.

Suiza es reconocida internacionalmente por sus relojes, chocolates, bancos, navajas, ferrocarriles, quesos y por su turismo de montaña. Se considera uno de los países más desarrollados del mundo y uno de los países europeos con mayor diversidad cultural.

### **5.3 Condición económica comercial de Suiza**

La economía suiza es una de las más estables, desarrolladas y prósperas del mundo a pesar de la localización y tamaño del país como también por la falta de recursos naturales. Actualmente cuenta con el segundo PIB nominal per cápita más alto de las economías europeas con 85,500 dólares para el 2019. Debido al comercio el sector financiero representa el 67% del PIB total.

Suiza es una nación dependiente del comercio exterior, con importaciones de productos agrícolas, materias primas y productos de escaso valor y con exportaciones de productos costosos de y avanzada tecnología. Sus principales socios económicos son Alemania, Italia y Francia.

En el segundo trimestre del 2020, el superávit por cuenta corriente ascendió a 10,970 millones de dólares; en el mismo trimestre del 2019 fue de 23,028 millones de dólares. Este descenso se debió principalmente a menores ingresos por inversión directa en el exterior. Si bien la balanza comercial de bienes y la balanza comercial de servicios cambiaron solo marginalmente, hubo una disminución significativa en los ingresos y gastos. En el caso del comercio de bienes, la caída se vio frenada por el aumento de las exportaciones e importaciones de oro no monetario, es decir, oro que no se mantiene como activos de reserva.

Las transacciones registradas en la cuenta financiera mostraron una reducción neta tanto en activos (30,700 millones de dólares) como en pasivos (39,475 millones de dólares) en el segundo trimestre del 2020. Mientras que las

transacciones realizadas por sociedades financieras y de cartera controladas por extranjeros fueron un factor decisivo aquí debido a que estas empresas acortaron sus balances.

En cuanto a los activos, se redujeron los préstamos para empresas pertenecientes al mismo grupo y que poseen participaciones en el exterior. Esta reducción fue parcialmente compensada por las compras de moneda extranjera por parte del SNB (activos de reserva). Con respecto a los pasivos las sociedades matrices no residentes retiraron capital social de sus filiales residentes. Las operaciones de los bancos comerciales residentes tuvieron el mismo efecto sobre el pasivo, donde registraron un incremento tanto frente a los bancos no residentes como a los clientes no residentes. Incluidos los derivados, el saldo de la cuenta financiera ascendió a 7,675 millones de dólares.

La posición de inversión internacional neta aumentó en 60,310 millones de dólares intertrimestrales a 84,434 millones de dólares en el segundo trimestre del 2020. Las existencias de activos aumentaron en 73,469 millones de dólares a 5,700 millones de dólares, y las existencias de pasivos aumentaron en 13,158 millones de dólares en 4,848 billones de dólares.

En ambos lados, el aumento se debió en gran parte a las subidas de precios en las bolsas de valores de Suiza y del extranjero. Estas ganancias por valuación fueron mayores en el activo que en el pasivo, y fueron parcialmente compensadas en ambos casos por las transacciones de la cuenta financiera.

### 5.3.1 Indicadores económicos

**Tabla 1.** Principales indicadores económicos de Suiza

<b>PIB- Tasa de crecimiento trimestral</b>	-7.8% (2020)
<b>PIB- Tasa de crecimiento anual</b>	-8.3% (2020)
<b>Tasa de empleo</b>	62.58% (2018)
<b>Tasa de desempleo</b>	3.3% (2020)
<b>Tasa de inflación</b>	-0.8% (2020)
<b>Tasa de inflación (Mensual)</b>	0% (2020)
<b>Tasa de inertes</b>	-0.75% (2020)
<b>Balanza comercial</b>	3,745.2 millones de dólares (2020)
<b>Cuenta corriente</b>	86.16 millones de dólares (2019)
<b>Cuenta corriente en términos del PIB</b>	10.2% (2018)
<b>Deuda pública en términos del PIB</b>	41% (2019)
<b>Resultado fiscal en términos del PIB</b>	1.5% (2019)
<b>PM manufacturero</b>	53.1% (2020)
<b>Impuesto Sobre Sociedades</b>	18% (2020)
<b>Gasto educación</b>	36.37 millones de dólares (2016)

*Fuente:* Elaborado por las sustentantes con datos obtenidos de Trading Economics.

Suiza es considerada la economía número 20 de Europa debido al volumen de PIB. Se considera este como un buen indicador para calificar la calidad de vida, obteniendo una cifra de 85,873 millones de dólares; logrando una buena

puntuación del nivel de vida y haciendo que esta tenga el salario más alto a nivel internacional para sus habitantes.

Cuenta con un mercado laboral estable con bajo desempleo y genera, comparativamente, un alto producto interior bruto (PIB). Gracias al diálogo colaborativo social entre empleados y empleadores, las huelgas son un fenómeno extraordinariamente raro. (Confederación Suiza , 2019)

El informe desarrollado por las Naciones Unidas, en cuanto al Índice de Desarrollo Humano, donde se busca medir el progreso de los países, este arroja resultados positivos; colocando a Suiza dentro de los mejores países en cuanto a calidad de vida.

Dentro a la capacidad de hacer negocios en dicho país, Doing Business posiciona al Suiza en el puesto número 38 de 190. En cuanto al Índice de Percepción de la Corrupción del sector público en Suiza, el país ha logrado una calificación entre los países con menos corrupción del mundo, sus habitantes sienten seguridad en cuanto al manejo del Estado.

### 5.3.2 Indicadores sociales

**Tabla 2.** Principales indicadores sociales de Suiza

<b>Población total</b>	8,574,832 (2019)
<b>Población hombres</b>	4,252,464 (2019)
<b>Población mujeres</b>	4,322,368 (2019)
<b>Índice de Desarrollo Humano</b>	0,946 (2018)

<b>Tasa de natalidad</b>	10,5 nacimientos/1,000 hab. (2018)
<b>Tasa de mortalidad</b>	8,4 muertes /1,000 hab. (2018)
<b>Gasto Corriente en Salud (CHE)</b>	12.35% (2017)
<b>Tasa de alfabetización</b>	99% (2019)
<b>Esperanza de vida</b>	83,75 años (2018)

*Fuente: Elaborado por los sustentantes con datos obtenidos de World Bank, OECD, The Global Economy, Eustat, Index Mundi*

Acorde con el Banco Mundial (2020) la población en el 2019 ascendía a 8,574,832 millones de los cuales 4,252,464 millones son del sexo masculino mientras que 4,322,368 millones son del sexo femenino. Las mujeres superan ligeramente en número a los varones, representando actualmente el 50,4% de la población nacional. Una de las causas más importantes del crecimiento demográfico suizo es la inmigración.

El Gasto Corriente en Salud (CHE) en Suiza es de un 12.35%. El sistema de sanidad suizo es uno de los más caros del mundo. Sus costes se elevaban al 11,7% (2014) del producto interior bruto (PIB), situándose claramente por encima del promedio del 9% de la OCDE. Con respecto a los gastos de sanidad por habitante, Suiza se posiciona en segundo lugar a escala internacional, detrás de Estados Unidos. (Confederación Suiza , 2017)

Suiza cuenta con una de las esperanzas de vida más altas de los países pertenecientes a la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE), con un aproximado de 84 años, más que el promedio de

la Organización de 80 años. Este indicador social se puede relacionar con un alto costo en atención a la salud por individuo, teniendo en cuenta otros aspectos importantes como el estilo de vida, la educación y el medio ambiente.

### **5.3.3 Entorno político**

Según la Confederación Suiza (2018) el sistema político suizo concede gran importancia a la libertad de acción. Esto se expresa por un lado a través del federalismo y por otro lado a través de la democracia directa. Berna es la capital de facto de Suiza (ciudad federal).

El Estado suizo se divide en tres niveles políticos. La Confederación, los 26 cantones y los más de 2.250 municipios comparten el poder. El Gobierno nacional (Consejo Federal) está conformado por un colegio de siete miembros elegidos por el Parlamento.

La Asamblea Federal o mejor conocido como Parlamento suizo está conformado por 246 diputados electos por la sociedad. El Consejo Nacional cuenta con 200 diputados mientras que el Consejo de los Estados con 46 senadores, estas son las dos cámaras que lo componen. El Parlamento suizo lo constituyen 15 partidos, pero el Consejo Federal es aquel que reúne la mayoría de los votos.

Alrededor de 5,3 millones de ciudadanas y ciudadanos, cerca del 63 por ciento de la población total, poseen el derecho de sufragio a escala federal. De este derecho disfrutan todos los ciudadanos suizos que hayan cumplido o superado la edad de los 18 años (mayoría de edad).

## **5.4 Principales sectores de la economía suiza**

Las actividades económicas suizas se concentran en tres diferentes sectores: primario, secundario y terciario.

### **Sector Primario**

La agricultura ocupa el último lugar en la economía suiza, pero otorga una contribución importante para el turismo por su influencia en la conformación de paisajes y tradiciones, al mismo tiempo garantiza el suministro de alimentos al país.

No se permite la exportación sino es con la ayuda del Estado debido al coste de la agricultura, se utilizan miles de millones de francos lo que ha ayudado a miles de agricultores a sobrevivir.

### **Sector Secundario**

Este sector se encuentra en regresión debido al traslado de las actividades del sector y de producción, en gran parte por los elevados costos. A pesar de esto se destacan los sectores de la relojería, electrónica, mecánica, de la tecnología médica y de la química por su calidad e innovación.

La industria relojera suiza ha conquistado el mundo gracias a la alta calidad de sus productos entre las empresas relojeras del país se encuentran: Swatch, Richemont y Rolex.

Las industrias química y farmacéutica son el sector más importante de la economía de exportación suiza, Hoffmann-La Roche y Novartis son empresas farmacéuticas de tamaño mundial.

### **Sector Terciario**

La gran parte de los empleos se encuentran en este sector debido al desarrollo avance del mismo, además por la importancia que han tomado las actividades de seguros, financieras y de transportes, así como de consultoras.

La mayoría de los asalariados suizos trabaja en el sector servicios, sobre todo en las plazas comerciales y financieras o en el sector turístico. El turismo es otro ramo importante de la economía, que juega un papel clave sobre todo en gran parte de la cordillera alpina. La industria del turismo es una de las ramas más importantes de la economía. Contrata al 4% de las personas activas en Suiza.

En cuanto a las bancas y aseguradoras son líderes internacionales en la administración de activos, los bancos y las compañías aseguradoras garantizan la oferta básica de servicios financieros.

## **5.5 Principales productos de exportación de Suiza**

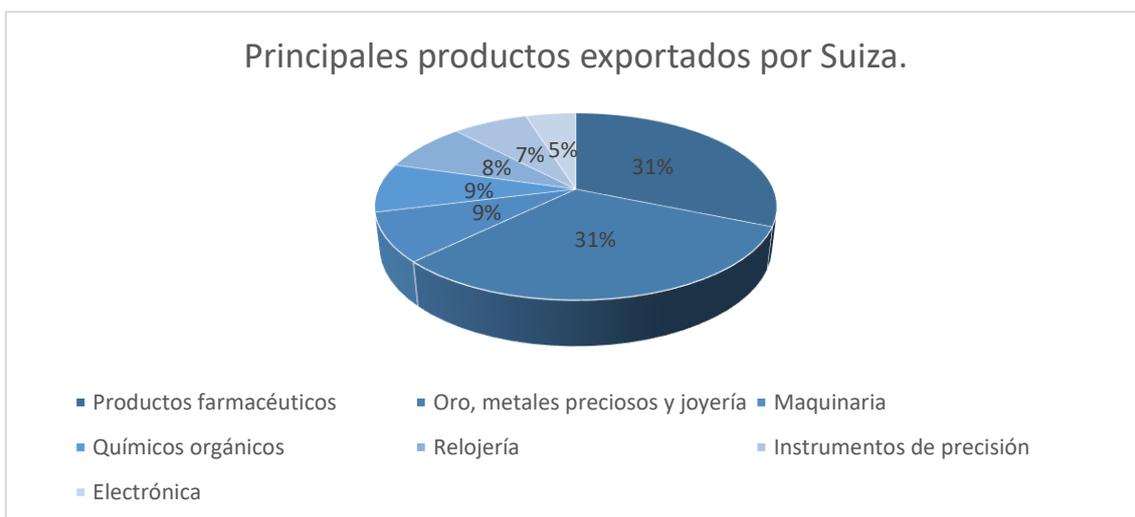
Suiza presenta un superávit en su balanza comercial, ya que sus exportaciones con respecto al año 2019 fueron mayores que sus importaciones y es el país con el puesto 32 en el ranking de exportaciones respecto al PIB compuesto por 191 países.

Lo cierto es que en la composición de las exportaciones suizas se observa un crecimiento constante del peso de la industria farma-química, en detrimento de la exportación de maquinaria y aparatos de medida y precisión, tradicional industria exportadora Suiza. (ICEX, 2020)

Los principales productos exportados por Suiza:

- Productos farmacéuticos.
- Oro, Materiales preciosos y joyería.
- Maquinaria.
- Químicos orgánicos.
- Relojería.
- Instrumentos de precisión.
- Electrónica.
- Restos de productos.

**Gráfico 2.** Principales exportaciones realizadas por Suiza, año 2019.



**Fuente:** Elaboración propia de los sustentantes. Datos de las Aduanas Suizas (ICEX, 2020)

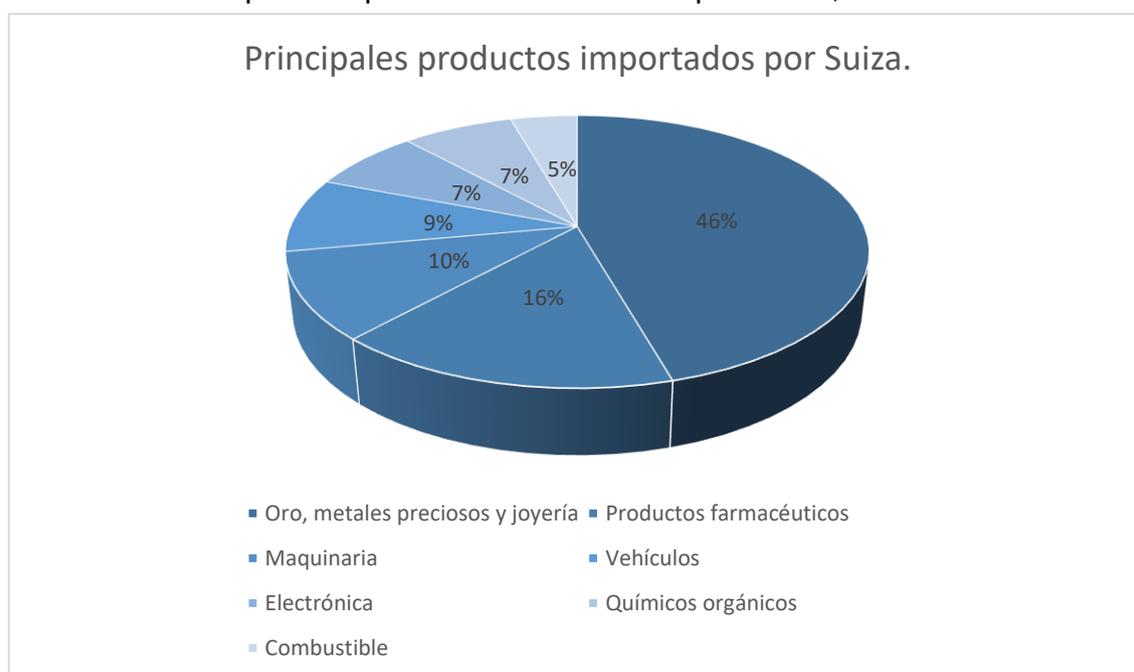
## 5.6 Principales productos de importación de Suiza

En los últimos años, se ha observado una evolución en las importaciones de Suiza. Sus principales proveedores son Alemania, Italia, Francia, China, Estados Unidos, Reino Unido, Austria y España.

Los principales productos importados por Suiza:

- Oro, materiales preciosos y joyería.
- Productos farmacéuticos.
- Maquinaria.
- Vehículos.
- Electrónica.
- Químicos orgánicos.
- Combustible.

**Gráfico 3.** Principales importaciones realizadas por Suiza, año 2019



Elaboración propia de los sustentantes. **Fuente:** Datos de las Aduanas Suizas (ICEX, 2020)

## 5.7 Principales socios comerciales

El principal socio comercial de Suiza es la Unión Europea. Cada año, alrededor del 50% de las ventas de Suiza al exterior van destinadas a la UE, su principal cliente. En el caso de las importaciones helvéticas, la importancia de la UE es todavía superior, pues es el principal proveedor con el 65% de las compras del exterior. Dentro de la unión, Alemania, Italia y Francia, con cuotas sobre el total de importación respectivamente del 27%, 9%, y 7% son los principales países proveedores. Los principales clientes de Suiza dentro de la UE son Alemania, Francia e Italia, con cuotas del 18%, 6% y 6% sobre el total de exportaciones suizas respectivamente.

A pesar de la gran importancia de la UE para el comercio exterior suizo y a diferencia de otros países europeos, Suiza muestra una elevada diversificación de sus exportaciones. Así, países como EE. UU., China o India están entre sus principales 7 clientes. Un 17% de las exportaciones suizas van dirigidas al mercado estadounidense, un 6% a China y un 3% a Japón. En China se concentra un porcentaje significativo de las exportaciones suizas de relojes, una de sus principales industrias exportadoras.

Suiza mantiene una relación comercial con Latinoamérica, las importaciones del país helvético de múltiples países como Perú, Chile, Argentina o Colombia, entre otros, consisten principalmente en metales preciosos. Estas materias primas son refinadas en Suiza y reexportadas a otros países, convirtiendo a Suiza en el mayor importador de oro del mundo. Suiza disfruta de una relación similar con

múltiples países africanos y las repúblicas exsoviéticas de Asia central. (ICEX, 2020)

## **5.8 Accesibilidad al mercado suizo**

El acceso a Suiza no es un camino fácil, al igual que en cualquier país del mundo. Para ingresar al mercado suizo, es importante conocer las oportunidades de negocio que presenta dicho mercado. Su principal necesidad son los recursos naturales, de los cuales carecen. Sus consumidores exigen productos de calidad que sean fabricados en un ambiente socialmente ético. Ellos prefieren productos ecológicos y sostenibles.

En los últimos años, se ha identificado un aumento en el consumo de alimentos procesados por el corto tiempo de preparación que requieren, pero también están conscientes del cuidado de su salud, por lo cual están interesados en alimentos saludables, bajos en grasa y orgánicos por la importancia de la sostenibilidad. De igual forma, la industria textil y de vestuario, como los servicios de software son sectores que tienen oportunidad en Suiza.

En Suiza se prohíbe la importación, intercambio, exportación y tránsito de ciertos bienes y productos, los cuales únicamente pueden ser transportados de manera restringida o con permisos de los organismos pertinentes. Los productos prohibidos, restringidos o que deben ser autorizados en la Confederación Suiza son: efectivo, divisas y valores, armas, artículos pirotécnicos, narcóticos y drogas, bienes culturales, artículos falsificados, medicamentos, equipos de banda ciudadana y radares.

Los estándares y regulaciones en cuanto al empaque, embalaje y etiquetado en Suiza son iguales a las de la Unión Europea, con excepción de algunas diferencias para los pesticidas. Las regulaciones son aplicadas para todos los productos en general sin distinción. Por lo general, las principales características que deben considerarse en las etiquetas y envases son: nombre específico del producto, dimensiones en sistema métrico, precio de venta unitario. Para el caso de productos con diversas mezclas e ingredientes se debe especificar el peso de cada componente y fecha de caducidad.

El arancel suizo está pactado con el aplicado en la Unión Europea. El primero se llama TARES, en el cual los primeros seis dígitos se clasifican de modo idéntico, tal como se maneja en el resto del mundo, mientras que los dígitos 7 y 8 tienen una subdivisión propia establecida en el país. Los certificados sanitarios y fitosanitarios en el país son regulados por la Asociación Suiza de Normalización (SNV), para el cumplimiento de la normativa en Suiza.

## 5.9 Análisis FODA de Suiza

Tabla 3. Análisis FODA de Suiza



**Fuentes:** Elaboración propia de los sustentantes.

## 5.10 Exportaciones de productos dominicanos a Suiza

Suiza es uno de los principales destinos para la exportación de productos dominicanos. Este es uno de los pocos casos en donde República Dominicana exporta más de lo que importa.

Las exportaciones dominicanas hacia Suiza están dominadas ampliamente por los envíos de oro (SA 7108.12), con un valor total exportado en el 2017 de US\$227.85 millones, un 93.16% del total exportado hacia esa nación. Los otros dos productos de mayor exportación fueron los cigarros (SA2402.10) con US\$8.67 millones y los plátanos frescos o secos (SA 0803.10), con US\$4.05 millones. (Ministerio de Industria Comercio y MIPYMES, 2017)

Los 10 principales productos dominicanos exportados hacia Suiza son:

- Oro, el oro platinado, en bruto, para uso no monetario.
- Cigarros puros.
- Plátanos frescos o secos.
- Ron y otros productos obtenidos de la caña de azúcar, destilados y fermentados.
- Hilo dental.
- Guayabas, mangos y mangostanes, frescos o secos.
- Tabaco de mascar.
- Artículos de confitería sin cacao, incluido el chocolate blanco.
- Piñas frescas o secas.
- Cerveza de Malta.

**Gráfico 4.** Principales exportaciones dominicanas hacia el mercado suizo, 2017



**Fuente:** Elaboración propia de los sustentantes. Datos del Ministerio de Industria, Comercio y MiPymes de la República Dominicana con datos de Trademap. (Ministerio de Industria Comercio y MIPYMES, 2017)

## 5.11 Aspectos generales de República Dominicana

La República Dominicana tiene una ubicación estratégica, se limita al norte con el océano Atlántico, al sur con el mar Caribe, al este con el Canal de la Mona y al oeste con Haití. Es un país con estabilidad política y una democracia representativa, la cual cuenta con tres poderes: Poder Judicial, Poder Legislativo y Poder Ejecutivo.

República Dominicana es la mayor economía de Centroamérica y el Caribe y la novena economía más grande de Latinoamérica. Cuenta con cinco Tratados de Libre Comercio vigentes, los cuales les abren las puertas a 48 países y más de

900 millones de consumidores alrededor del mundo. (Cámara de Comercio de la República Dominicana en España, 2016)

Dicho país depende del consumo interno, las zonas francas y principalmente del turismo, siendo el destino más visitado del Caribe. En el sector turístico es donde se encuentra la mayor inversión extranjera, por la llegada de los turistas, aportando al crecimiento económico.

La agricultura se destaca por el café, cacao, arroz y las bananas, sigue siendo el sector más importante en términos del consumo interno, pero recientemente ha sido superada por el sector servicio como el principal empleador, encontrándose en segundo lugar. Sus principales destinos para la exportación son Estados Unidos, Canadá y Haití.

En cuanto a su infraestructura, cuenta con ocho aeropuertos internacionales, carreteras y autopistas. Además, tiene puertos destinados a la exportación e importación, pero también para las actividades turísticas de los cruceros.

## **5.12 Condición economía comercial de República Dominicana**

La República Dominicana fue durante la mayor parte de su historia principalmente un exportador de azúcar, café y tabaco, pero en las últimas tres décadas la economía se ha diversificado más a medida que el sector de servicios

ha superado a la agricultura como el principal empleador de la economía, debido al crecimiento de la construcción, turismo y zonas francas. (CIA, 2020)

Mediante la balanza comercial se puede analizar las exportaciones e importaciones de la República Dominicana, es decir, los ingresos del comercio, se estudiarán las características de la sociedad, el desempeño político y el rendimiento económico del país, tanto actual como del pasado.

### 5.12.1 Indicadores económicos

**Tabla 4.** Principales indicadores económicos de República Dominicana

<b>PIB (paridad del poder adquisitivo)</b>	\$ 88,941 mil millones (2019.)
<b>PIB (tasa de crecimiento anual)</b>	4.8 (2019)
<b>Balanza comercial</b>	8.159,5 millones
<b>Tasa de empleo</b>	56.2% (2018)
<b>Tasa de desempleo</b>	36.4% (2018)

*Fuente:* Elaboración propia de los sustentantes. Datos obtenidos del Banco Mundial y el Banco Central de la República Dominicana.

Según el Banco Central de la República Dominicana (2019), durante el período enero-septiembre del año 2019, el Producto Interno Bruto (PIB) real experimentó un crecimiento interanual de 4.8%, el más alto de América Latina y el Caribe. En este resultado, cabe destacar que la economía dominicana ha reaccionado favorablemente a las medidas de flexibilización monetaria tomadas a partir del inicio de la segunda mitad de año, luego de que el desempeño de la actividad económica registrara una moderación hasta 3.7% en abril-junio, lo que ha

incidido en el crecimiento de 4.6% en julio, 4.8% en agosto y 5.1% en septiembre para un promedio de 4.8% en el tercer trimestre.

La economía depende en gran medida de Estados Unidos, destino de aproximadamente la mitad de las exportaciones y fuente del 40% de las importaciones. Las remesas de los EE. UU. ascienden a aproximadamente el 7% del PIB, equivalente a un tercio de las exportaciones y dos tercios de los ingresos por turismo. (CIA, 2020)

El brote de COVID-19 es un desafío que supone riesgos dada la dependencia de República Dominicana del turismo internacional y las exportaciones. A nivel doméstico, la crisis está impactando en el empleo tanto formal como informal, agudizando las vulnerabilidades de la población que ya es vulnerable. (Banco Mundial, 2020)

### 5.12.2 Indicadores sociales

**Tabla 5.** Principales indicadores sociales de República Dominicana

<b>Población total</b>	10,738,958 (2019)
<b>Población hombres</b>	5,366,198 (2019)
<b>Población mujeres</b>	5,372,760 (2019)
<b>Índice de Desarrollo Humano</b>	0.745 (2018)
<b>Índice de Desarrollo Humano por Desigualdad</b>	0.584 (2018)
<b>Tasa de natalidad</b>	20 c/1000 personas (2018)
<b>Tasa de mortalidad</b>	6 c/1000 personas (2018)

<b>Índice de pobreza</b>	22.8% (2018)
<b>Gasto Corriente en Salud (CHE)</b>	6.14 % (2017)
<b>Salario mínimo</b>	RD\$12,546.49 (Aprox. 2017)
<b>Tasa de alfabetización</b>	93.8% (2016)
<b>Esperanza de vida</b>	73.69 años (2017)

*Fuente:* Elaborado por los sustentantes con datos obtenidos de World Bank, Naciones Unidas, ONE, ENFT y MIT

Para el año 2019, la población total dominicana era de unos 10,738,958, de los cuales el 50.031% corresponde a mujeres y el restante 49.969% fueron hombres. Según CIA (2020), ocupa el puesto número 88 en los países más poblados del mundo, luego de Sudán del Sur. La esperanza de vida promedio en el país es de 73.69 años.

El Índice de Desarrollo Humano (IDH) es un indicador generado cada año por las Naciones Unidas, donde se analizan aspectos como la salud, los ingresos y la educación de un país con el objetivo de medir su desarrollo económico. En el 2018, la República Dominicana se posicionó en el lugar 104, acomodándose en la categoría de *Desarrollo Humano Alto*, con un IDH de 0.745 y un IDH ajustado a la desigualdad de 0.584.

En el país, durante el 2018, por cada 1000 personas nacieron 20 y fallecieron 6, localizándonos en los puestos 83 y 172 en las estadísticas mundiales. Para el mismo año, el 56.2% de la población estaba empleada, dejando el 36.4% restante sin salarios, mientras tanto el índice de pobreza fue de 22.8%, que comparado con el 2017, disminuyó alrededor de 2.8 puntos. Para el 2017, el

salario mínimo para el sector privado era aproximadamente de 214.50 dólares. Según las estadísticas del 2016, el 93.8% de la población estaba alfabetizada, esto basándose en las personas mayores a 15 años que son capaces de leer y escribir.

El Gasto Corriente en Salud o CHE por sus siglas en inglés, es un indicador desarrollado por la Organización Mundial de la Salud que toma como referencia un porcentaje del Producto Interno Bruto de una nación para analizar lo invertido en salud. En el 2017, República Dominicana destinó el 6.14% de su PIB hacia el sector salud, presentando un significativo aumento desde una década atrás cuando solo el 4.2% era invertido.

### **5.12.3 Entorno político**

El sistema político de la República Dominicana se fundamenta en la democracia representativa y su gobierno se compone por tres ramas independientes: Poder Ejecutivo, Poder Judicial y Poder Legislativo.

El Poder Ejecutivo es dirigido por el presidente, elegido por voto directo cada cuatro años. El presidente es tanto el jefe de estado como el jefe de gobierno, y también ejecuta las leyes aprobadas por el congreso, nombra al gabinete y es el comandante en jefe de las fuerzas armadas.

El Poder Legislativo se apoya de un Congreso bicameral donde participa el Senado, con 32 miembros, y la Cámara de Diputados, con 178, los cuales son elegidos por voto directo.

El Poder Judicial se rige por la Suprema Corte de Justicia, constituida por 16 jueces nombrados por el Consejo Nacional de la Magistratura, creada para garantizar la independencia de los poderes del estado. (Embajada de la República Dominicana en Canadá, 2020)

Cabe destacar que, la historia de la política dominicana ha estado marcada en gran medida por una combinación de patrones autoritarios y neopatrimoniales, por un lado, y éxitos democráticos, por el otro. Mientras que los primeros ilustran una economía predominantemente afectada por escándalos de corrupción, una oligarquía fuerte y un clientelismo político, los segundos han sido estimulados principalmente por una modernización de la política y la gestión económica. Estas últimas prácticas han reducido la pobreza y la desigualdad, ayudando a expandir la clase media y promover la competitividad regional e internacional del país.

Bajo el liderazgo de Medina, se desarrollaron importantes escándalos de corrupción, especialmente en el sector de la construcción. Se han producido protestas masivas contra la corrupción gubernamental y la impunidad, particularmente después del caso Odebrecht de 2017, en el que participaron más de una decena de funcionarios estatales vinculados a Medina. La “Marcha Verde” o “Marcha del Millón” vio a millones de personas manifestarse en las calles de Santo Domingo y exigir que se haga justicia contra la docena o más de funcionarios estatales actuales y pasados acusados de corrupción (Brussels International Center, 2019)

El gobierno anterior denotó alertas ante posibles regímenes autoritarios, por lo que, a inicios del 2020, el pueblo dominicano decidió protestar en contra de las prácticas del anterior gobierno con esperanzas al cambio. Dada la crisis del COVID-19, las elecciones fueron pospuestas al 5 de julio, en las que resultó electo el actual presidente, Luis Abinader Corona, proveniente de un partido opositor, inspirando confianza para la población dominicana.

### **5.13 Principales sectores de la economía dominicana**

La economía de la República Dominicana ha experimentado un notable crecimiento en los últimos años. Según el Banco Mundial (2020), el incremento ha sido con un promedio del 5,3 por ciento anual entre 1993 y 2018, una de las tasas más elevadas de la región de América Latina y el Caribe (ALC). Entre 2014 y 2018, el ritmo se aceleró a un promedio de 6,3 por ciento anual —7 por ciento en 2018—, impulsado por una sólida demanda interna. Durante ese periodo de cinco años, fue la economía de más rápido crecimiento en América Latina y el Caribe.

República Dominicana se mantiene en constante movimiento en las actividades de los servicios, su principal sector económico, siendo el turismo, las comunicaciones y el comercio los principales impulsores. A partir de la década del 2010, la economía del país incremento sus niveles de dinamismo gracias a las políticas expansivas, propiciando un sustento de la demanda externa. En este periodo, el sector del comercio se registró como el más agraciado, a raíz a la expansión de las importaciones y exportaciones de bienes.

El sector minero también ha tenido un papel más importante en el mercado de exportación desde finales del 2012 con el inicio de la fase de extracción de la mina de oro y plata Pueblo Viejo, una de las minas de oro más grandes del mundo (CIA, 2020)

Otras actividades destacadas en la economía dominicana son las zonas francas, con las confecciones y textiles; las industrias manufactureras, como el azúcar y las bebidas y las construcciones, con un incremento en las inversiones privadas.

## **5.14 Principales productos de exportación de República Dominicana**

República Dominicana es una de las economías latinoamericanas que más rápido ha crecido desde el 2010. Según iContainers (2017), la economía dominicana se ha recuperado ampliamente de la recesión global. Continúa siendo una de las economías de más rápido crecimiento en la región.

El comercio exterior del país se ve sumamente beneficiado por los tratados comerciales a los que pertenece como los acuerdos bilaterales que posee, esto ha llevado a que nuestra balanza comercial se postergue con un déficit en el tiempo. En el 2018, República Dominicana exportó un total de US\$8.24 mil millones, convirtiéndose en el número 96 entre los mayores exportadores del mundo.

**Tabla 6.** Principales productos exportados por República Dominicana

<b>Principales productos exportados por República Dominicana (valores en USD)</b>	
<b>Oro</b>	US\$1.31 mil millones
<b>Equipo de protección de baja tensión</b>	US\$775 millones
<b>Tabaco</b>	US\$769 millones
<b>Instrumentos médicos</b>	US\$535 millones
<b>Camisetas de punto</b>	US\$355 millones
<b>Productos plásticos</b>	US\$344 millones
<b>Bananas</b>	US\$326 millones
<b>Calzado de cuero</b>	US\$249 millones
<b>Ferroaleaciones</b>	US\$207 millones

*Fuente:* Elaborado por los sustentantes. Datos obtenidos del OEC

En el 2018, las exportaciones de República Dominicana estuvieron lideradas por el oro con un 16%, equipos de protección de bajo voltaje con 9.41%, tabaco con 9.33%, instrumentos médicos con otro 6.5% y camisetas de punto con un 4.31%.

## 5.15 Principales productos de importación de República Dominicana

**Tabla 7.** Principales productos importados por República Dominicana

<b>Principales productos importados por República Dominicana (valores en USD)</b>	
<b>Refinado de petróleo</b>	US\$1.59 mil millones
<b>Automóviles</b>	US\$678 millones
<b>Gas de petróleo</b>	US\$645 millones
<b>Hilo de algodón puro no comercial</b>	US\$267 millones
<b>Maíz</b>	US\$260 millones
<b>Hierro semiacabado</b>	US\$256 millones
<b>Tabaco crudo</b>	US\$206 millones
<b>Harina de soya</b>	US\$181 millones
<b>Cerámica sin esmaltar</b>	US\$179 millones

*Fuente:* Elaborado por los sustentantes. Datos obtenidos del OEC

En el 2018, la República Dominicana importó unos US\$15 mil millones, convirtiéndola en el destino comercial número 83 en el mundo. Las estadísticas demuestran que las importaciones recientes están encabezadas por refinado de petróleo con un 10.6%, automóviles con 4.53%, gas de petróleo con otro 4.31%, hilo de algodón puro no comercial con 1.78% y maíz con el 1.74%.

## 5.16 Principales socios comerciales

El principal socio comercial de República Dominicana, tanto en las exportaciones como importaciones, es Estados Unidos. Casi el 50% de las actividades comerciales exteriores provienen o se dirigen a Estados Unidos. Según el CEI-RD (2019) el intercambio comercial entre República Dominicana y Estados Unidos para el período 2014-2018 totalizó US\$58,075.25 millones, donde las exportaciones dominicanas durante el periodo estudiado fueron de US\$21,208.78 millones representando un 36.52% del intercambio comercial entre ambos países y las importaciones realizadas por República Dominicana desde los Estados Unidos fueron de US\$36,866.47 millones durante el periodo estudiado y representando un 63.48% del intercambio entre ambas naciones.

En la actualidad, Suiza encabeza el puesto número dos entre los socios comerciales de República Dominicana, y todo gracias al oro. Para el año 2019, el país había exportado a Suiza alrededor de US\$773.7 miles de dólares, de los cuales el oro representaba el 50%. Otro socio comercial de suma importancia para la economía dominicana es Canadá, el quinto país en flujo comercial al nivel mundial, por la misma razón de Suiza; como lo plantea iContainers (2018) “Las extracciones de oro de la compañía canadiense Barrick Gold en Cotuí, tras la renegociación de un acuerdo con el gobierno dominicano en 2013, explican el extraordinario ascenso de las exportaciones a Canadá.” La india también se destaca como receptor de oro dominicano.

Entre otros compañeros, se encuentran Alemania, como destino de instrumentos médicos, Países Bajos en los productos plásticos, España en los licores fuertes

y China, como destino para el cobre. A pesar de que Haití solía ser el segundo socio del país, las actividades comerciales se han visto reducidas en los últimos años.

## **5.17 Accesibilidad al mercado dominicano**

La República Dominicana tiene pocos problemas de acceso al mercado. La estrategia de inversión del país se enfoca en promover la Inversión Extranjera Directa con los Tratados de Libre Comercio para garantizar acceso a los grandes mercados.

República Dominicana ocupa el lugar número 78 en el ranking de Acceso al Mercado Doméstico, con un récord de 4.74. Este pilar mide el nivel de complejidad de la tarifa de protección de un país como resultado de sus políticas comerciales. Con el Código Arancelario dictado en la Ley 14-93, se logró la armonía entre los impuestos aduaneros del país, conllevando a una reducción de las partidas arancelarias, así como generando un reforzamiento en los sectores estratégicos de la economía.

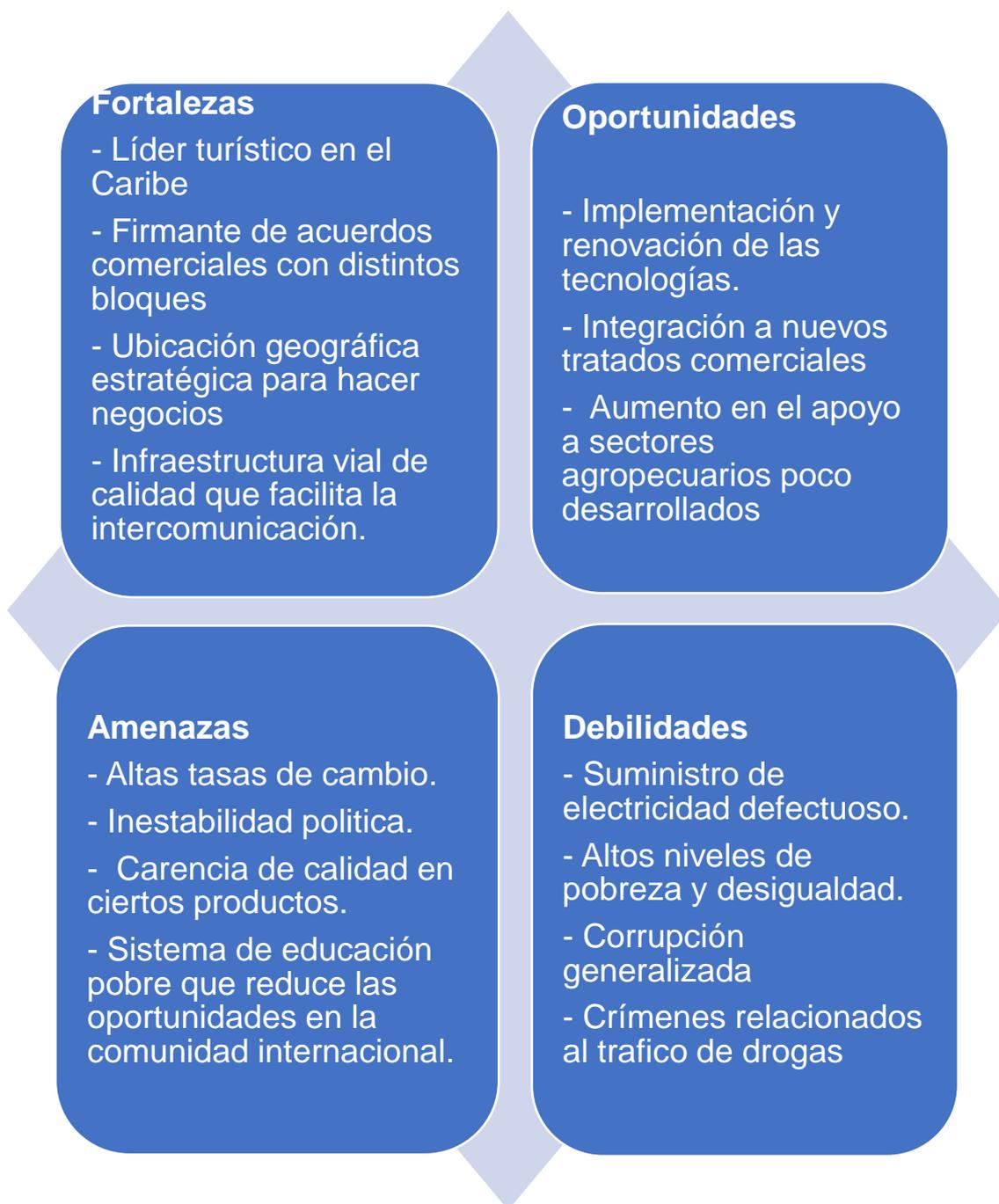
Los impuestos son calculados y cobrados en pesos dominicanos, dentro de los que se destacan el Impuesto Selectivo al Consumo, que va de un 10% a un 80%, el cual se calcula sobre el CIF de la mercancía más los aranceles; y el Impuesto a la Transferencia de Bienes Industrializados y Servicios (ITBIS), que equivale al 18% del CIF.

Algunos productos agropecuarios, como la carne, los lácteos, el cacao y el café, han quedado exentos de impuestos, así como ciertos servicios, tales como la educación, la salud, la electricidad y cuidado personal.

Por otro lado, a la hora de acceder al mercado dominicano, se denotan una serie de medidas no arancelarias, compuestas por documentos que facilitan el manejo de las divisas. Además de los documentos de requerimiento común, especiales como los certificados sanitarios, los permisos de no-objeción, las licencias de importación y más juegan un factor importante en el flujo comercial internacional del país. (SIICEX, 2014)

## 5.18 Análisis FODA de República Dominicana

Tabla 8. Análisis FODA de República Dominicana



**Fuente:** Elaborado por los sustentantes. Datos obtenidos de investigaciones en sitios web y periódicos nacionales.

## **5.19 Requisitos de exportación en la República Dominicana**

El proceso de exportación desde la República Dominicana es muy versátil, ya que dependerá del producto y el destino, los cuales determinarán las barreras comerciales a las que se enfrentará el exportador, y con ello, los trámites y documentaciones que necesitará para completar el procedimiento con éxito.

Los lineamientos correspondientes para exportar un producto desde el país están regulados por leyes, normativas y decretos que involucran diversas entidades gubernamentales, desde la Dirección General de Aduanas hasta el Centro de Exportación e Inversión (CEI-RD), instituciones encargadas de expedir ciertas documentaciones y resoluciones, según la naturaleza del producto, que complementan el proceso.

### **5.19.1 Documentación requerida**

De acuerdo con ADOEXPO (2018), los documentos de exportación son el soporte para el proceso de salida de la mercancía desde un país. Sin los documentos de exportación, no es posible realizar la exportación, ya que los mismos certifican la procedencia de la mercancía y establecen la ruta de destino. Es muy importante, a la hora de exportar, tener en cuenta los documentos siguientes:

- **Factura proforma:** es un documento que otorga el exportador al comprador con la información de compra completa, el mismo puede ser utilizado para enviar muestras que no tienen valor comercial.
  
- **Factura comercial:** es el documento emitido por el exportador una vez confirmada la operación de venta del importador y debe de estar dentro del expediente que acompaña la carga durante la ruta de traslado de aduana a aduana. Es el documento comercial más importante en el flujo de documentos de una operación de exportación, ya que -de acuerdo con el valor de la factura comercial- se aplican los derechos aduanales.
  
- **Certificado de Origen:** este documento acredita la procedencia de la mercancía, este permite el goce de las preferencias arancelarias otorgadas por los Tratados de Libre Comercio.
  
- **Documentos para el transporte:** estos son expedidos por la empresa transportista y validan el embarque de la mercancía y su titularidad.

Acorde con el medio de transporte, estos documentos son:

- **Conocimiento de Embarque Marítimo o Bill of Lading (B/L),** el cual es emitido por la naviera y sirve como acuse de recibo de las condiciones en las que la mercancía fue recibida.
  
- **Conocimiento de Embarque Aéreo o Airway Bill,** designado para el transporte aéreo y denota similares funciones al B/L.

- **Carta de Porte**, emitido por las empresas de transporte para constar la recepción de la mercancía en su punto y condiciones convenidos.
  
- **Declaración Única Aduanera:** resume las informaciones generadas en una transacción de comercio internacional, contemplando la información de la mercancía (descripción, valor, peso, régimen, etc.), e informaciones del comprador y el vendedor. Así también el DUA es el documento de fiscalización y control de los flujos de comercio internacional.
  
- **Certificados según la naturaleza de la exportación:** estos documentos incluyen certificados sanitarios, fitosanitarios, certificados de no objeción, entre otros, y serán expedidos por las instituciones gubernamentales designadas.

### **5.19.2 Procedimiento de exportación**

Inmediatamente el exportador cuente con los documentos requeridos se procede a dar inicio al proceso de exportación. El primer paso es formalizar la compra mediante un contrato de compraventa internacional, donde, tanto el comprador como vendedor, determinaran las obligaciones y derechos de cada parte ante la determinada mercancía. En el contrato se deben incluir cláusulas como la información de las partes, las condiciones de entrega o INCOTERMS a aplicar, las leyes aplicables al contrato, los detalles de la mercancía, precios, plazos de pago, seguro, flete y los lugares de embarque y desembarque.

Además de los documentos antes mencionados, se requiere completar el Registro de Exportador, que otorgará el Carnet de Exportador y será emitido por el Centro de Inversión y Exportación de la República Dominicana (CEI-RD).

Gracias a los avances tecnológicos con los que cuenta la República Dominicana, muchos de las certificaciones y formularios pueden ser solicitadas vía web en las plataformas correspondientes a la entidad en mando. Sin embargo, aún pueden ser adquiridos a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE), una iniciativa que busca agilizar los trámites pertinentes para los procesos de comercio exterior. Con el VUCE, los interesados obtienen un único canal de información que funciona simplificando los tramites y mejorando la comunicación entre las instituciones y usuarios, con la ventaja de ser totalmente electrónico brindando mayor acceso a los mismos.

**CAPÍTULO 6.**  
**EL SECTOR APÍCOLA DOMINICANO**

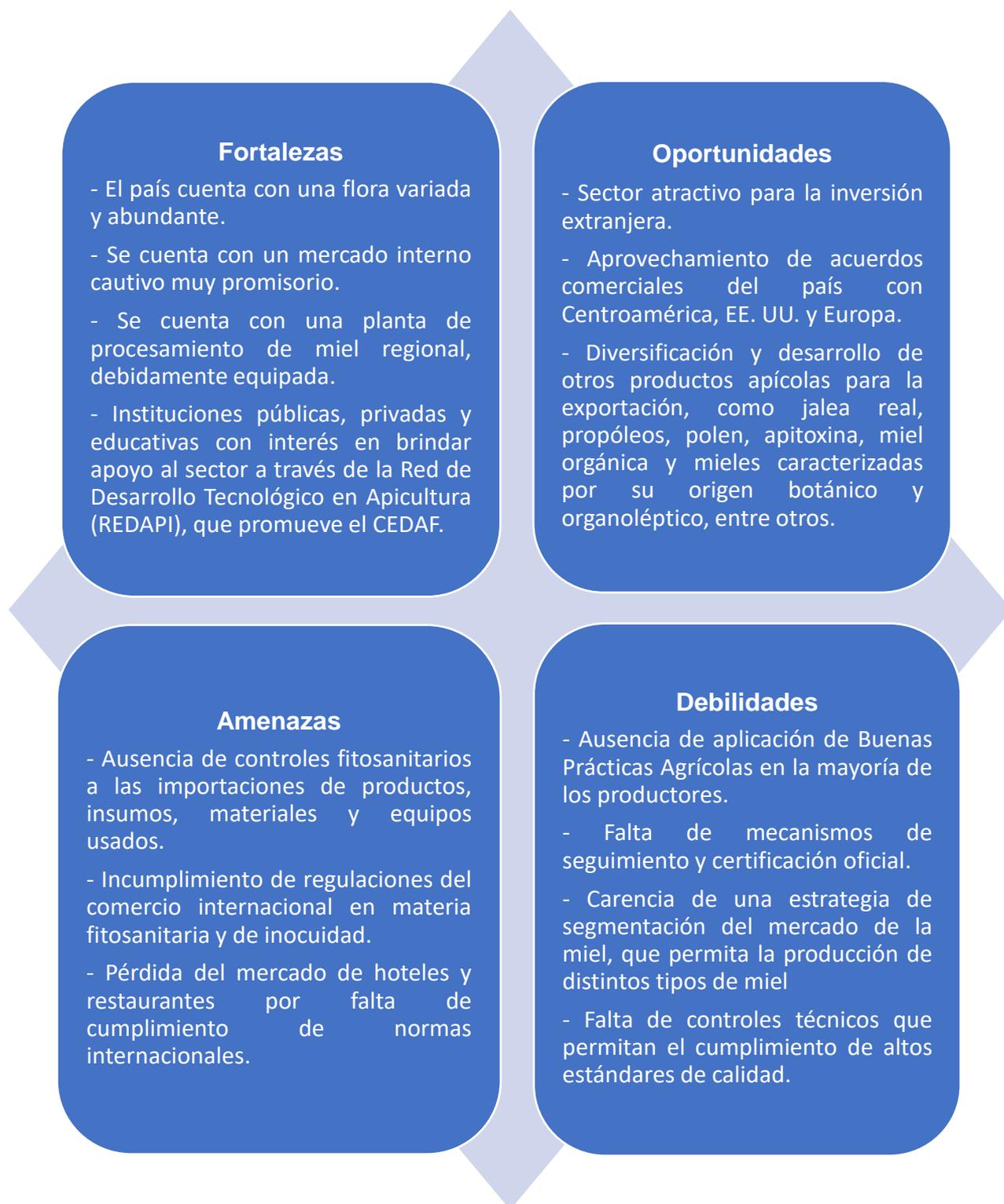
## **6.1 Aspectos generales del sector apícola dominicano**

La apicultura es la actividad humana orientada al manejo de las colmenas de abejas, con el propósito de recolectar los productos elaborados por ellas. El sector apícola dominicano está compuesto por unos 3,500 apicultores y alrededor de 74,654 colmenas. Este proyecta una alta rentabilidad para sus participantes, debido a la seguridad otorgada por las tendencias de consumo para productos saludables que impulsen la conservación medioambiental.

Los apiarios de la República Dominicana están ubicados en todas las zonas de vida del país (bosque seco, húmedo y transición), predominando la mayor concentración de colonias en las regiones noroeste y este. La época de mayor floración en la zona de bosque húmedo coincide con la época de menos lluvias durante los meses de octubre a mayo. En la actualidad, la gran parte de las explotaciones apícolas dominicanas sólo obtienen miel y cera, y la comercializan con reducidos niveles de productividad.

## 6.2 Análisis FODA del sector apícola de la República Dominicana

**Tabla 9.** Análisis del sector apícola dominicano



**Fuente:** Elaborado por los sustentantes con datos obtenidos del CEDAD y IESC.

## **6.3 Clúster Apícola Dominicano**

El Clúster Apícola Dominicano es una Institución que agrupa a todos los integrantes de la Cadena Apícola, por una mejor calidad en la producción y distribución de los productos de la colmena para beneficio de sus miembros y los consumidores. (CLUSAPIDOM, 2015)

Es el ente representante del sector Apícola Dominicano, permitiendo a las figuras relevantes de la cadena apícola, un espacio de diálogo para llegar a un acuerdo sobre el fomento, fortalecimiento, desarrollo competitivo, sostenibilidad económica y ambiental del sector.

### **6.3.1 Antecedentes del Clúster Apícola Dominicano**

La Comisión Apícola de CONAPROPE para el 6 de junio del 2014, tenía establecido en su programa de trabajo de ese período la creación del Clúster Apícola (CLUSAPIDOM). Entre sus otros proyectos estaba la presentación del Registro de Apicultores y la Siembra de Plantas Melíferas, crear una ley de fomento y protección apícola, incentivar el consumo de productos apícolas y promover la creación de asociaciones apícolas.

Además, el Centro de Desarrollo Agropecuario y Forestal (CEDAF) y la Red Apícola (REDAPI) en conjunto con las organizaciones que los constituyen, el 18 de junio del 2014 realizaron una convocatoria para llevar a cabo el clúster de miel (ClusMiel), a realizarse el 27 de junio del mismo año. El objetivo era poder tener acceso a los fondos disponibles para el desarrollo del sector apícola, por

medio del Consejo Nacional de Competitividad (CNC). En ese momento solo se habían presentado dos propuestas para la creación del clúster apícola.

A través del esfuerzo conjunto de la Comisión Apícola, el Centro de Desarrollo Agropecuario y Forestal (CEDAF) y la REDAPI, el 16 de julio del 2014, se llevó a cabo una mesa de diálogo, en la cual se realizó un análisis FODA, se formó en asamblea y para dar inicio a este proyecto se eligieron los directivos del clúster apoyados por el Consejo Nacional de Competitividad (CNC) y sustentado por una Estrategia Competitiva y Plan de Acción, elaborados por el Comité Técnico que surgió de esa mesa de diálogo.

Para la implementación del proyecto el CEDAF es el encargado de acompañar al clúster y asegurarse de que las inversiones que realizará la entidad de recursos provenientes del BID, por medio del Consejo Nacional de Competitividad (CNC) y Fondos de Competitividad (FODEC) se puedan lograr los resultados esperados con el proyecto ya en marcha.

La Red Apícola (REDAPI) aportaría las experiencias y las iniciativas realizadas como referentes de los eventos desarrollados por ellos y de otras instituciones vinculadas a esta actividad, que hoy forman parte del Clúster Apícola Dominicano, participando en los temas de capacitación y organización de eventos (Capacitaciones, Congresos, Talleres y Ferias). (CLUSAPIDOM, 2015)

### **6.3.2 Objetivos del Clúster Apícola Dominicano**

El clúster apícola dominicano (2015) tiene como visión "Ser una agrupación sostenible, representante del sector apícola, reconocida nacional e internacionalmente como el principal actor que propone, impulsa y ejecuta acciones para el desarrollo económico y ambiental de la Apicultura Dominicana."

Entre sus objetivos se pueden reconocer:

- Promover la constante capacitación en lo referente a la apicultura entre sus miembros.
- Representar los intereses empresariales de los miembros ante cualquier organismo gubernamental o ente privado, sea nacional o extranjero.

### **6.3.3 Nivel productivo del sector apícola dominicano**

Actualmente la mayoría de las explotaciones apícolas dominicanas sólo obtienen miel y cera, y la comercializan con reducidos niveles de productividad. En sentido general no se realiza un adecuado aprovechamiento de las posibilidades de diversificación (obtención y comercialización de otros productos de la colmena: polen, jalea real, propóleos, apitoxina, etc.) y generación de valor agregado para la miel, como por ejemplo miel cremosa (aprovechando las mieles cristalizables), miel en panal, bebidas (hidromiel "vino de miel", cerveza, licores), presentaciones en porciones utilizadas como edulcorantes o acompañamiento de alimentos, por ejemplo, la miel en dosificaciones en envases para porciones de mantequilla o mermelada, etc.).

Otro aspecto que pudiera contribuir al valor agregado no considerado es la caracterización organoléptica, físico-química y palinológica de las mieles.

## 6.4 La Miel

Acorde con el Codex Alimentarius (DEFINITION AND USES OF HONEY, 2008) la miel es la sustancia dulce natural, producida por las abejas a partir del néctar de las plantas o de las secreciones de las partes vivas de las plantas, o las excreciones de insectos chupadores de plantas en las partes vivas de las plantas, que las abejas recolectan y transforman al combinarse con sustancias específicas de las suyas, depositar, deshidratar, almacenar y dejar en los panales para que maduren.

Las características y propiedades de la miel dependerán, en gran medida, del tipo y características de las flores que sirvan de alimentación de las abejas, en lo relativo al color, aroma y consistencia de la miel.

**Ilustración 1.** Miel lista para consumo



*Fuente: Heather Gill, 2019.*

## **6.4.1 Características de la miel**

### **Viscosidad de la miel**

Acorde con Gabriel Bolívar (2020) la viscosidad es una medida del roce que experimenta una porción de un fluido (líquido o gaseoso) y sus moléculas cuando se desplaza en una dirección. Esta propiedad también se relaciona con la resistencia que presenta un fluido a sufrir una deformación.

La viscosidad de la miel dependerá de una gran variedad de sustancias y, por lo tanto, cambiará su composición y particularmente su contenido de agua. La viscosidad es un parámetro técnico importante durante el procesamiento de la miel, porque se reduce el flujo de la misma durante la extracción, bombeo, sedimentación, filtración, mezcla y embotellado. El aumento de la temperatura de la miel reduce su viscosidad, un fenómeno ampliamente explotado durante el procesamiento industrial de esta.

### **Densidad de la miel**

La densidad de la miel es mayor que la densidad del agua, pero también depende del contenido de agua de la miel. Debido a la variación en la densidad, en muchas ocasiones es posible observar una estratificación distinta de la miel en grandes tanques de almacenamiento. La miel con alto contenido de agua (menos densa) se asienta sobre la miel más densa y seca. Tal separación puede evitarse mediante una mezcla más completa.

**Tabla 10.** Peso específico verdadero de mieles con diferente contenido de agua

Contenido de agua (%)	Gravedad específica a 20 °C	Contenido de agua (%)	Gravedad específica a 20 °C	Contenido de agua (%)	Gravedad específica a 20 °C
13,0	1.4457	16,0	1,4295	19,0	1.4101
14.0	1.4404	17.0	1,4237	20,0	1,4027
15.0	1,4350	18,0	1.4171	21.0	1.3950

*Fuente: Elaboración propia de los sustentantes. Elaborado con datos de la FAO.*

### **Miel Granulada**

Uno de los principales componentes de la miel es la glucosa y cuando esta se cristaliza, la miel se vuelve sólida, y se conoce como miel granulada. No hay diferencia de valor nutricional entre la miel sólida y la líquida debido a que la granulación es un proceso natural.

Algunas mieles son mucho más propensas a la granulación que otras, y casi toda la miel se granulará si se reduce su temperatura.

### **Color de la miel**

Los colores de la miel son matices de ámbar amarillo, como diferentes diluciones o concentraciones de azúcar caramelizada, que se ha utilizado tradicionalmente como estándar de color. El origen botánico, la edad y las condiciones de almacenamiento transformaran el color mientras que la transparencia depende de la porción de partículas en suspensión, como el polen.

El aspecto más importante del color de la miel radica en su valor para la comercialización y la determinación de su uso final. Las mieles más oscuras son más a menudo para uso industrial, mientras que las mieles más claras se comercializan para consumo directo. En muchos países con un gran mercado de miel, las preferencias de los consumidores están determinadas por el color de la miel (como indicación de un sabor preferido) y, por lo tanto, junto a las determinaciones generales de calidad, el color es el factor individual más importante que determina los precios de importación y al por mayor. (Krell, 1996)

### **Olor y Sabor de la miel**

El olor de la miel dependerá de la planta en la cual las abejas hayan tomado el néctar. Por otro lado, el sabor de la miel es particularmente dulce. En el caso de las mieles de color claro su sabor es mucho muy suave en comparación con las mieles oscuras, que es mucho más fuerte.

Independientemente de su color, la miel puede ser más o menos dulce, a veces, picante y, en algunos casos, extremadamente amarga, hasta el extremo de no poder consumirse. (Apicultors Gironins Associats , 2014)

### **Higroscopicidad de la miel**

Según Fattori (2004) la miel, al ser una solución tan concentrada en azúcares posee la capacidad de absorber agua del ambiente. Por este motivo es importante que sea almacenada correctamente ya que, de acuerdo con su contenido inicial de agua, podrá absorber o perder agua dependiendo de la humedad relativa del ambiente en el cual se almacene. Esta propiedad la

convierte en un ingrediente muy utilizado en la industria alimentaria especialmente en productos de confitería y pastelería.

### **Cristalización de la miel**

La cristalización se da de la formación de cristales de glucosa monohidrato, que cambian en número, forma, dimensión y calidad con la composición de la miel y las debidas condiciones de almacenamiento. Mientras menor sea el agua y mayor sea el contenido de glucosa, más rápido será la cristalización.

Esta es una característica importante para comercializar la miel, pero no para establecer el precio. Algunos consumidores piensan que si la miel se cristaliza es porque se ha adulterado con azúcar o se ha echado a perder.

### **6.4.2 Propiedades y beneficios**

Acorde con Jesús Manzano, fundador de Ecocolmena y el nutricionista **Iván Berjano** (2014) el calcio, hierro, cobre, manganeso, magnesio, fósforo, zinc y potasio son los minerales más frecuentes en la miel. Contiene vitaminas del complejo B, vitamina C, D y E, de igual modo, una gran cantidad de aminoácidos, ácidos orgánicos (ácido cítrico y acético entre otros) y una considerable variedad de antioxidantes (flavonoides y fenólicos).

Las propiedades mencionadas anteriormente ayudan a la salud del ser humano de diferentes maneras. Entre sus beneficios se encuentran:

### **Regula el azúcar en la sangre**

Al consumir miel, la cantidad de fructosa le permite a la glucosa ser captada por el hígado para formar glucógeno, y este pasa a estar disponible para los riñones, el cerebro, el corazón y las células rojas de la sangre. Esto ayuda a mejorar el funcionamiento de órganos y tejidos en el cuerpo, eliminando la glucosa de la circulación y por ende reduciendo el azúcar en la sangre.

### **Reduce el estrés metabólico**

La reserva de la energía que necesita el cerebro para su normal funcionamiento se produce en el hígado. Se pueden obtener bastantes reservas de glucógeno si se consume miel natural en el desayuno, antes de dormir y en intervalos regulares durante el día. Estas reservas previenen la liberación de hormonas de estrés.

### **Promueve la recuperación del sueño**

Ingerir miel antes de acostarse ayuda a la relajación nocturna y a la conciliación del sueño. Si se consume antes de dormir, se almacena glucógeno en el hígado, lo cual suministrará a la sangre cuando el cerebro necesite, previniendo que se desencadene la crisis cuando se encuentren bajos niveles de glucógeno.

### **Tratamiento para el estreñimiento**

La miel posee un gran contenido en fructoeligosacáridos (FOS), los cuales tienen como objetivo principal brindar energía, pero al momento de llegar al colon se comportan de manera similar a la fibra vegetal, toman el agua y aumentan el

volumen de las heces y generan gases que originan la movilidad intestinal lo que produce un efecto de laxante suave.

### **Mejora la función cerebral**

El calcio es un mineral esencial para el cerebro, debido a que las neuronas utilizan esto para generar la señal eléctrica, que se transporta de una a otra para comunicar los mensajes. Existe información científica que demuestra que la miel natural absorbe y fija el calcio en el cuerpo, propiciando una correcta función cerebral.

### **Acné y dermatitis**

Acorde con la Ecocolmena (2014) la miel es un agente antimicrobiano, por lo cual actúa a través de varios mecanismos tales como:

- Priva a los microbios de la humedad que necesitan para sobrevivir.
- Actúa como un agente quelante, alterando los procesos celulares de las bacterianas que requieren hierro.
- Las abejas además añaden una enzima llamada glucosa-oxidasa. Al aplicar la miel sobre la herida, esta enzima produce la liberación local de peróxido de hidrógeno. Este peróxido se comporta de manera similar al popular medicamento contra el acné, el peróxido de benzoilo: rompe las paredes celulares de las bacterias.
- Reduce el pH de la superficie de la piel sobre la que se aplica. La miel tiene un pH entre 3,2 y 4,5. Esta acidez es suficiente para matar la mayoría de los microbios.

### **Evita las alergias y repara las heridas, quemaduras y úlceras**

Dos meses antes de la floración de la zona se puede consumir la miel de la zona donde se habita, y de esta manera reducir las alergias. Por otro lado, la densidad de la miel protege al cuerpo contra bacterias y suciedad que puedan entrar a la herida, la misma trabaja como agente microbiano y puede prevenir la infección de quemaduras o heridas menores.

### **Hidratante para la piel y estimulante del sistema inmunológico**

Debido a sus propiedades curativas y suavizantes es un excelente ingrediente para usar en el baño. De igual modo, el consumo de miel natural beneficia en gran manera a nuestra salud, con propiedades antibacterianas y antifúngicas, por lo cual es esencial para estimular el sistema inmunológico.

### **6.4.3 Usos de la miel**

La miel es el producto primario más importante de la apicultura tanto desde el punto de vista cuantitativo como económico. También fue el primer producto de abejas utilizado por la humanidad en la antigüedad. La historia del uso de la miel es paralela a la historia del hombre y en prácticamente todas las culturas se puede encontrar evidencia de su uso como fuente de alimento y como símbolo empleado en ceremonias religiosas, mágicas y terapéuticas.

Como alimento, la miel se consume con mayor frecuencia en su estado sin procesar, es decir, líquida, cristalizada o en panal. En estas formas se toma como medicina, se come como alimento o se incorpora como ingrediente en varias recetas de comida. La miel es conocida como una comida alta en carbohidratos,

y usualmente contiene una rica diversidad de nutrientes, como minerales, proteínas y vitaminas, que agregar valor a las dietas humanas.

**Tabla 11.** Valor energético de la miel

<b>Valor energético de la miel</b>	
Valor energético	3,040 kcal/kg
Dulzura	Alto
Contenido de azúcar	80%
Minerales, proteínas, enzimas	Poco, pero valorable

**Fuente:** Bradbear, Nicole. (2009).

La miel se destaca por su uso en recetas tradicionales, como en los productos horneados, la confitería, cereales para desayuno, barras de caramelo, así como untables, mermeladas, mezclas de frutos secos, productos lácteos, helados e incluso en las industrias de bebidas.

La apiterapia es otro de los grandes usos de la miel. Consiste en tratamientos que involucran los productos derivados de las abejas, basados en fundamentos científicos y corroborados por la medicina tradicional. Es común entre aquellos interesados en medicinas alternativas y complementarias. (Bradbear, Bees and their role in forest livelihoods, 2009)

También es ampliamente utilizada en productos medicinales, especialmente los caseros, ya que no requieren de preparaciones especiales. Al mismo tiempo, en algunas medicinas tradicionales, como la ayurvédica, es añadida a extractos herbales, que pueden ser luego convertidos en vinos y vinagres medicinales.

Hoy en día, la miel es referida por sus propiedades curativas y anti-bacteriales, ofreciendo modalidades de consumo distintas. Uno de los usos medicinales más comunes es mezclar miel con jugo de limón para los dolores de garganta. De acuerdo con Bradbear (2009), la explicación científica detrás de esto es que la vitamina C del limón causa efectos inmunoestimulantes y antiinfecciosos, mientras que la miel puede inhibir el crecimiento de bacterias como el *Streptococcus pyogenes*, la principal causante de dolores de gargantas comunes. Otros usos, menos convencionales, atribuidos a la miel son la creación de vinos, cervezas, vinagres.

## **6.5 Clasificación de la miel**

La miel esta principalmente compuesta de azúcares, específicamente fructosa y glucosa, y otras sustancias como ácidos orgánicos y enzimas. El color, sabor, textura y olor de la miel pueden variar según su tipificación. La miel puede clasificarse en cuatro categorías:

- Según su origen botánico
- Según su presentación comercial
- Según su forma de producción
- Según su destino

### **6.5.1 Según su origen botánico**

El método más aplicado para determinar la autenticidad de la miel es clasificándola según su origen. Esta sistematización explica de que plantas fue

obtenido el néctar que las abejas luego convirtieron en miel, también proyecta sus propiedades organolépticas y curativas.

Según Codex Alimentarius (1981), la miel según su origen incluye dos tipos: miel de flores y miel de mielada.

**Miel de flores:** es la miel proveniente de néctares de plantas. Se subdivide en mieles monoflorales y multiflorales.

Las mieles monoflorales suceden cuando las abejas han estado recolectando néctares de un solo tipo de planta, y se nombra a partir de esta. Bradbear (2009) explica que “los tipos de mieles monoflorales más comunes son de trébol, Acacia, lima y girasol. Dicho tipo tiende a poseer un valor más elevado que las mieles multiflorales, debido a la atracción que genera su ligereza”.

Las mieles multiflorales o poliflorales poseen diversas fuentes botánicas, donde ninguna es predominante.

**Miel de mielada:** es producida por las abejas luego de recolectar las secreciones de insectos del género *Rhynchota*, conocidos por perforar las células vegetales, ingerir la savia de las plantas y luego secretarla nuevamente. En la miel de mielada, el color varía de marrón muy claro o verdoso a casi negro, y es popular en las zonas forestales coníferas de Europa Central y Oriental. (Bradbear, Bees and their role in forest livelihoods, 2009)

## 6.5.2 Según su presentación comercial

Bradbear (2009) las expone de la siguiente manera:

**Miel de panal:** se encuentra en el panal, es decir, el apicultor no ha procesado la separación de la miel y la cera de abejas, ambas son comestibles.

**Miel filtrada:** obtenida de la separación de la cera y la miel.

**Miel con trozos de panal:** consiste en uno o varios trozos de la cera de abeja mezclado con miel en su estado líquido.

**Miel extraída:** obtenida de la centrifugación de los panales de miel.

**Miel prensada:** es extraída por prensar los panales con o sin la aplicación de calor moderado.

**Miel cristalizada o granulada:** es miel filtrada que se ha solidificado por el proceso natural de cristalización de los azúcares en la miel.

**Ilustración 2.** Miel cristalizada o granulada



*Fuente: Nidhi Srivastava, 2019.*

**Miel cremada:** es miel filtrada que ha sido elegida para empezar la cristalización y mezclada para producir una miel de consistencia suave y uniforme.

### 6.5.3 Según su forma de producción

De acuerdo con García Suárez (2015), se divide en miel convencional y miel orgánica o ecológica:

**Miel convencional:** la obtenida por métodos tradicionales de producción.

**Miel orgánica o ecológica:** la procedente de apiarios certificados como orgánico, por cumplir en toda su fase de producción y procesamiento con los requisitos establecidos para tal certificación.

### 6.5.4 Según su destino

**Miel de mesa:** significa la miel dirigida a los consumidores, para ser comida directamente o como un edulcorante natural para bebidas o cocina.

**Miel industrial o para reposteros:** no completa los criterios para ser miel de mesa, debido a los diferentes procesos en el proceso de extracción a los que pudo ser sometida, como ser calentada a temperaturas muy altas, causando un contenido de Hidroximetilfurfural (HMF) más alto. (Bradbear, Bees and their role in forest livelihoods, 2009)

## 6.6 Composición de la miel

La miel se compone esencialmente de diferentes azúcares, predominantemente glucosa y fructosa. Además, contiene proteínas, aminoácidos, enzimas, ácidos orgánicos, sustancias minerales, polen y puede contener otros azúcares: sacarosa, maltosa, melecitosa y otros oligosacáridos (incluidas las dextrinas), así como vestigios de hongos, algas, levaduras y otras partículas sólidas, como consecuencia del proceso de obtención de la miel. La miel no debe contener aditivos, sustancias inorgánicas u orgánicas extrañas a su composición, no puede denominarse miel a aquel producto que no proviene directamente de las abejas. Las características organolépticas y fisicoquímicas de la miel están muy asociadas con su origen geográfico y botánico. (García Suárez , 2015)

Los azúcares representan del 95 al 99% de la materia seca de la miel, de los cuales la fructosa y la glucosa abarcan el 85 a 95%. El agua es el segundo más importante componente de la miel, este representa un gran riesgo en el almacenamiento por los efectos de fermentación.

Entre los minoritarios, se destacan componentes como los ácidos orgánicos, predominando el ácido glucónico, encargados de la acidez y sabor característico de la miel. De los minerales presentes, el potasio es el más abundante; mientras más oscura la miel, más rica en minerales. Los compuestos nitrogenados son otros oligoelementos cuyo papel importante es la formación e indicación de frescura en la miel.

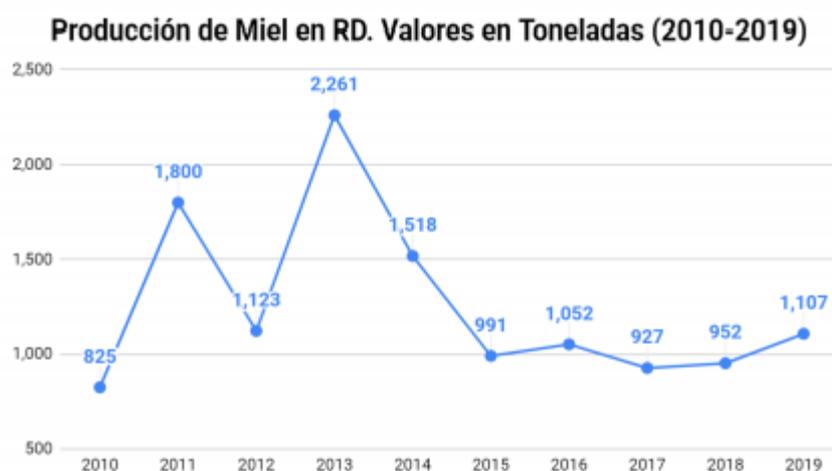
Prácticamente ausente en la miel recién producida, el hidroximetilfurfural (HMF) es un subproducto de la descomposición de la fructosa, que se forma durante el almacenamiento o durante el calentamiento. Así, su presencia se considera el principal indicador del deterioro de la miel. (Krell, 1996)

## 6.7 Producción de miel en República Dominicana

Alonso Ferreras (2015) explica que “La producción de miel en República Dominicana es de aproximadamente 1.8 millones de kilogramos anual. Existen unos 3,500 apicultores y alrededor de 74,654 colmenas, las cuales producen de manera individual un promedio de 25 kilogramos de miel al año”.

La producción de miel en República Dominicana ha experimentado un comportamiento fluctuante durante los últimos 10 años, mostrando un crecimiento promedio para el período de 12%.

**Gráfico 5.** Producción de miel en República Dominicana, 2010-2019



**Fuente:** CEI-RD. (2020). *Estudio: Internacionalización de la Miel.* Santo Domingo.

El mayor crecimiento experimentado durante este período se dio para el año 2011, al pasar de 825 toneladas en el 2010 a 1800 para el 2011, un crecimiento de 118% lo que se traduce en una diferencia de 975 toneladas. Sin embargo, el año de mayor producción fue el 2013 donde el país produjo 2,261 toneladas de miel, mostrando un crecimiento de 101% respecto al año anterior. (CEI-RD, 2020)

### 6.7.1 Consumo aparente de miel en República Dominicana

El consumo aparente permite medir el mercado global por cada tipo de industria o sector y en este caso para el sector de la miel. Esto nos da la ventaja de tener un acercamiento hacia el consumidor y su costumbre. Cabe resaltar que de todo lo que el país produce e importa de miel la mayor parte es consumida localmente.

Para calcular el consumo aproximado de la población para la miel en el país, utilizamos la fórmula:

$$\text{Consumo Aparente} = \text{Producción} + \text{Importación} - \text{Exportación}$$

**Tabla 12.** Consumo Aparente de miel en República Dominicana (2019)

<b>Consumo Aparente de miel en República Dominicana en toneladas, año 2019</b>	
Producción	1,107
Importación	7
Exportación	403
<b>Consumo aparente</b>	<b>712</b>

**Fuente:** CEI-RD. (2020). *Estudio: Internacionalización de la Miel.* Santo Domingo.

El mercado de miel en República Dominicana muestra una demanda influenciada por los siguientes factores: crecimiento vegetativo de la población, intenso proceso de urbanización de la población y la mayor conciencia a nivel mundial y nacional del consumo de bienes tendentes a mejorar y/o mantener la salud. Su crecimiento se refleja en la cantidad de marcas presentes en el mercado local que han surgido con el paso de los años, las cuales adaptan distintas perspectivas al momento de promocionarla al consumidor, la gran mayoría enfocándose en los beneficios para la salud. (Consultores Económicos, Financieros y Organizacionales, SA, 2009)

### **6.7.2 Zonas productoras de miel en República Dominicana**

Las principales zonas de producción de miel en la República Dominicana son la Línea Noroeste y la central (Ocoa, Peravia y Monte Plata). La Línea Noroeste está compuesta por 26 municipios y por las provincias de Santiago, La Vega, Valverde, Santiago Rodríguez, Monte Cristi y Dajabón.

Dichas provincias cuentan con miles de hectáreas de bosques secos y de pastos donde aparecen flores durante todo el año. En las zonas productoras, las abejas vuelan sobre los árboles de los bosques secos en busca del polen y el néctar. De esa manera, producen la miel y aportan a la conservación natural de la flora.

## **6.8 Medidas de inocuidad de la miel**

La apicultura debe cumplir con las normas que dictan las organizaciones internacionales de referencia con la inocuidad y calidad de los alimentos. La miel

debe de estar exenta de materiales extraños que puedan causar daños al consumidor.

Los análisis químicos y microbiológicos deben realizarse en laboratorios oficiales y/o aprobados y sus resultados deben archivarse como un mínimo de dos años. En el caso de residuos de sustancias químicas y contaminantes microbiológicos, la miel deberá cumplir con los límites máximos establecidos en la legislación nacional vigente; en caso de exportaciones, deberá cumplir con las normativas del país de destino.

La práctica más importante del apicultor, en función de garantizar la inocuidad de la miel y demás productos de la colmena, es aplicar controles sanitarios adecuados. Esto significa realizar diagnósticos acertados sobre enfermedades que afectan a las abejas y la aplicación responsable de medicamentos veterinarios de uso apícola, que nunca deben ser utilizados de manera preventiva.

Con relación a la limpieza, la miel puede contar con un máximo de 0.1% de Sólidos insolubles en agua, exceptuando la miel prensada que puede contener un máximo de 0.5 %. Además, en los problemas de higiene (tierra y arena), la miel solo de tener un 0.6% de cenizas. (García Suárez , 2015)

La acidez indica el grado de frescura de la miel. Por lo cual, debe estar libre de acidez, con un máximo de 40 mq/kg. No debe haber comenzado a fermentar o producir efervescencia, ni presentar un grado de acidez modificado 6

artificialmente, ni haberse calentado de manera que las enzimas naturales se destruyan o resulten poco activas. Se relaciona también con la probable fermentación por desarrollo de microorganismo. El sobrecalentamiento es otro factor que se refleja en un alto valor de acidez. También, se debe evitar el uso de maderas tratadas con productos químicos para la elaboración de material apícola: cajas, cuadros y otros.

### **6.8.1 Extracción de la miel**

En el proceso de extracción de la miel, el manipulador de la miel debe evitar que se produzca contaminación de la miel en el proceso de centrifugado, decantado y envasado. Por dicha razón, los envases a utilizar deben encontrarse limpios y en buenas condiciones.

La centrífuga debe someterse a un proceso riguroso de limpieza y mantenimiento, antes y después de utilizarse. En caso de requerir lubricantes, aceites o grasas industriales, estos deben ser grado alimenticio. Al igual que el resto del equipo que tiene contacto directo con la miel, es necesario que la centrífuga esté fabricada con acero inoxidable grado alimenticio para evitar la contaminación de la miel.

Se debe evitar el uso de centrífugas de lámina galvanizada, barriles, hojalata; en el caso de utilizar este material se debe recubrir con ceras de abejas, pintura epóxica o resina fenólica. La centrífuga debe estar fija al suelo para evitar sacudidas y/o desplazamientos. Se recomienda utilizar un sistema de frenado en

la centrífuga para evitar que se haga manualmente y toda miel que se derrame deberá limpiarse inmediatamente. (García Suárez , 2015)

### **6.8.2 Higiene y Seguridad del Personal**

Según García (2015), mientras se lleve a cabo el manejo de las colmenas el personal debe realizar las siguientes prácticas de sanidad e higiene:

- Tener las uñas recortadas y libres de barniz (esmalte) de uñas.
- Llevar agua potable al apiario a fin de lavarse las manos con jabón antibacteriano y secarse con toallas desechables de papel antes de iniciar el trabajo, después de la ausencia de este y en cualquier momento cuando estén sucias o contaminadas.
- No portar joyas, relojes, ni adornos similares.
- Tener el cabello recortado o recogido.
- Usar cubre bocas, gorro o redecillas durante los procesos de manipulación de la miel en la sala de extracción.
- Vestir ropa limpia.
- No fumar, toser, estornudar, escupir o poner heridas al contacto del producto.
- No consumir miel durante el proceso de extracción o manipulación.

- Tener cuidado en el manejo de las colmenas y el equipo en general para evitar heridas y accidentes.
- Se prohíbe el ingreso de animales a las salas de extracción.
- Llevar registros de revisión de la higiene del personal.

### **6.8.3 Transporte de la miel**

El vehículo para transportar alzas con miel debe ser adecuado para conservar la inocuidad de esta, por lo que es importante establecer un programa para la limpieza y desinfección de este para que no sea una fuente de contaminación. En este sentido, se retirarán de la plataforma del vehículo los residuos de material apícola o cualquier otro contaminante; se lavará con agua potable y detergente sin olor y se aplicará algún desinfectante, preferentemente cloro.

Asimismo, se debe inducir el uso de Buenas Prácticas de Higiene a todas las personas que tengan acceso al vehículo. Se debe evitar usar un vehículo que transportó cualquier otro tipo de animales o cualquier contaminante, sin haber sido previamente lavado y desinfectado. Es indispensable, inspeccionar el vehículo antes de cargar las alzas, con el fin de asegurar que se encuentra limpio. Asimismo, es necesario proteger las alzas del sol, lluvia, aire o cualquier otro factor que pueda contaminarlas, mediante el uso de una lona de material de fácil limpieza y desinfección. (García Suárez , 2015)

## 6.9 Comercialización de la miel

El Registro Nacional de Apicultura es el primer paso para poder ingresar al Sistema de Trazabilidad Apícola. Todo apicultor o empresa que ingrese al sistema podrá comercializar los productos de la colmena con calidad e inocuidad, siempre que cumpla los requisitos de manejo requeridos por los mercados. (DIGEGA, 2020)

En los últimos 10 años, la producción de miel ha tenido un crecimiento notable en toneladas. El año con mayor producción fue el 2013 con 2,261 toneladas de miel mostrando un aumento respectivo en la productividad.

**Tabla 13.** Principales destinos de las exportaciones dominicanas de Miel

<b>Destinos</b>	<b>Montos</b>
Puerto Rico	826,188.93
Estados Unidos	182,065.52
Martinica	55,772.10
Curazao	21,603.73
Islas Vírgenes Británicas	19,684.41
San Martín	7,368.84
Islas Vírgenes (EE. UU)	6,981.32
Bahamas	5,619.97
Islas Turcas y Caicos	3,385.08
<b>Sub-total</b>	<b>1,130,196.54</b>
<b>Total</b>	<b>1,130,974.04</b>

*Fuente:* Elaboración propia de los sustentantes. Elaborado con datos de DGA.

República Dominicana durante el 2019 exportó 1.13 millones de dólares siendo Puerto Rico, Estados Unidos y Martinica los principales destinos de exportación de la miel dominicana, representando el 94.1%.

**Tabla 14.** Principales orígenes de importación en República dominicana de miel

<b>Origen Importación</b>	<b>Montos</b>
España	21,690.44
República Dominicana	9,662.03
Italia	503.16
Francia	441.69
Estados Unidos	435.36
China	20.09
<b>Total</b>	<b>32,752.77</b>

*Fuente:* Elaboración propia de los sustentantes. Elaborado con datos de DGA.

Las importaciones de miel de la República Dominicana exhibieron un monto de 33 mil dólares para el año 2019. Siendo España nuestro principal proveedor de miel, representando el 64.22% de toda la miel importada por República Dominicana. (CEI-RD, 2020)

### **6.9.1 Envase y embalaje de la miel**

El envasado de la miel consiste en depositar la sustancia en envases autorizados, en medio de un ambiente que cumpla con las medidas de higiene. Estos deben ser de peso reducido, de fácil vaciado, invariablemente nuevos,

adecuados para las condiciones de almacenamiento y que protejan apropiadamente el producto contra la contaminación y las rupturas. En general, los materiales idóneos para envasar la miel son el vidrio y el Polietileno (PET). La miel dominicana en su mayoría es envasada en frascos de cristal, botellas de vidrio y botellas de plástico.

El embalaje está orientado a la comercialización, busca mantener la miel segura en el transporte. El cartón suele ser una buena opción para embalado de los envases de miel por su gran resistencia. Además, es adaptable en términos de tamaño y forma.

También la miel dominicana suele ser exportada en tanques de acero inoxidable cerrados y sellados para evitar contaminantes. La comercialización se puede realizar en envases de diversos tamaños, en tambores o tanques de más de una tonelada.

Se llevó a cabo una investigación para levantar información sobre el envasado de la miel, la misma se ejecutó a través de visitas a distintos supermercados y sitios web de las empresas. Se analizaron 10 marcas del producto, donde se encontró como resultado que el 60% tiene envases de plástico y el 40% envases de cristal.

**Tabla 15.** Material de los envases para miel utilizados por empresas dominicanas

<b>Marcas</b>	<b>Envasado por</b>	<b>Envase de cristal</b>	<b>Envase de plástico</b>
<b>Queen Bee</b>	CBS-Caribbean Beekeeping Service, S.R.L.		<b>X</b>
<b>Miel del Campo</b>	Jose Paiewonsky e Hijos, S.R.L.		<b>X</b>
<b>Vida Natural</b>	Vida Natural, S.R.L.		<b>X</b>
<b>PUNTACANA Forest Honey</b>	Fundación Punta Cana.		<b>X</b>
<b>Punta Rucia</b>	Grupo Punta Rucia, S.R.L.	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>Miel de abeja Cohen</b>	Apiarios Don Luis		<b>X</b>
<b>Apiarios Luna de miel</b>	Apiarios Luna de Miel	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>Miel Noelia</b>	Miel Noelia	<b>X</b>	
<b>Emma's Miel Cruda</b>	Emma's Miel Cruda	<b>X</b>	
<b>Little Island Honey</b>	Little Island Honey.	<b>X</b>	
<b>Cantidad Total por Envase en %</b>		<b>40%</b>	<b>60%</b>

*Fuente: Elaboración propia de los sustentantes.*

## **6.10 Aportes del sector apícola a la economía dominicana**

La apicultura aporta a la economía y al medio ambiente. Es una de esas actividades económicas que se mantiene en bajo perfil, pero de la cual dependen cerca de 4,000 productores y sus familias.

En nuestra región contamos con una rica y variada flora. La cual agrega gran valor en vitaminas y minerales a la miel producida en la región nordeste. Además de la miel la colmena nos ofrece polen, propóleos, cera, jalea real, material vivo y otros subproductos que permiten un aprovechamiento óptimo a la actividad apícola.

Cabe destacar que el principal aporte de las abejas al medio ambiente lo realizan mediante la polinización. Asegurando la producción de un fruto con propiedades organolépticas óptima, así también asegurando una semilla con capacidad para germinar y dar origen a una nueva planta. (El Jaya, 2013)

La miel es un apoyo a la actividad económica que genera fuentes de empleos y sustenta a cientos de familias. De acuerdo con el CEI-RD (2020), para el año 2019 el sector apícola servía como fuente de trabajo para alrededor de 22,500 dominicanos en zonas rurales, representando aproximadamente el 0.38% de los empleados en República Dominicana.

Además, gracias a las exportaciones de la miel dominicana con valores de millones de dólares al mercado extranjero se captan divisas para el país,

generando ingresos y un aporte al crecimiento económico donde se aprovechan los acuerdos comerciales.

## **6.11 Otros productos de origen apícola**

Además del producto primario de la apicultura—la miel—la cera, el polen, el propóleo y la jalea real también son productos apícolas comercializables. Cada uno de estos productos cumplen una función dentro de la colmena y proceden de las actividades naturales de las abejas, sin embargo, pueden ser aprovechados por el ser humano.

Muchos de los productos apícolas primarios no tienen mercado hasta que se agregan a productos de valor agregado más comúnmente utilizados, esto se debe a la calidad, reputación y características casi místicas que poseen la mayoría de estos productos, por lo que agregarlo a otros puede proporcionar un aumento en su valor y con ello, un aumento en la rentabilidad de las operaciones. (Krell, 1996)

### **6.11.1 Cera de abejas**

De acuerdo con Bradbear (2005):

La cera es el material que las abejas usan para construir sus nidos. Es producida por las abejas melíferas jóvenes que la segregan como líquido a través de sus glándulas cereras. Al contacto con el aire, la cera se

endurece y forma pequeñas escamillas de cera en la parte inferior de la abeja.

La cera de abeja tiene muchos usos tradicionales. En algunos países de Asia y África, es utilizada para crear tejidos de batik y en la fabricación de pequeños adornos de metal por medio del método de la cera fundida. Es ampliamente usada como agente impermeabilizante para la madera y el cuero y para el refuerzo de hilos. Es usada en la industria de los poblados, tales como fábricas de velas y como ingrediente para ungüentos, medicinas, jabones y betunes. Las industrias de cosméticos y farmacéuticas representan el 70% del mercado mundial y utilizan cera de primera clase que no puede ser calentada.

En la medicina, la cera de abeja es utilizada como recubrimiento de medicamentos o píldoras, ya que facilita la ingestión, pero retarda la disolución de los compuestos encerrados hasta que llegan al tracto digestivo. Las industrias cosmética y farmacéutica no tienen un sustituto completo de la cera de abejas. Siempre se necesitarán al menos pequeñas cantidades para mantener la calidad y las características específicas.

### **6.11.2 Polen de abejas**

El polen de abeja es una materia prima a partir de la cual las abejas producen pan de abeja. Recogen el polen de las anteras de las plantas, lo mezclan con una pequeña dosis de la secreción de las glándulas salivales o néctar y lo colocan en cestas específicas (corbiculae) que se encuentran en la

tibia de sus patas traseras. Estos se denominan cargas de polen. Las abejas del campo recogen y transportan el polen de abeja a la colmena. (Komosinska-Vassev, Olczyk, Kaźmierczak , Mencner, & Olczyk, 2015)

### Ilustración 3. Polen de abejas



*Fuente: DKV Salud ,2020.*

El polen es considerado como una sustancia de compuestos saludables, en algunas poblaciones no científicas se cree que su composición puede combatir alergias. Según Bradbear (2005), “contiene el 30% de proteínas, el 30% de carbohidratos, el 5% de grasas y muchos elementos menores, revelándose potencialmente como una fuente útil de nutrición”.

Sobre este producto hay pocas observaciones científicas a largo plazo, por lo que comprobar sus efectos en la salud con totalidad aún resulta difícil. Para desensibilizar a los pacientes alérgicos, el polen generalmente se recolecta directamente de las plantas, para permitir una identificación y pureza adecuadas. Luego se inyecta un extracto de polen por vía subcutánea. Para el tratamiento de varios problemas de próstata, el polen generalmente se prescribe en forma

de gránulos secos recogidos por las abejas. El polen de diferentes países o regiones parece funcionar igualmente bien. Sin embargo, el polen no ha sido reconocido oficialmente como fármaco. Dado que el consumo de polen parece mejorar el estado general y la tasa de conversión de alimentos en animales y personas, su apoyo para acompañar otras curas debería solicitarse con mayor frecuencia. Puede haber otros usos medicinales en la medicina tradicional que, sin embargo, no se han publicado en revistas de fácil acceso. (Krell, 1996)

### **6.11.3 Propóleo de abejas**

El propóleo es una mezcla de varias cantidades de cera de abejas y resinas recolectadas por la abeja de las plantas, particularmente de las flores y los botones de las hojas. Dado que es difícil observar a las abejas en sus viajes de búsqueda de alimento, generalmente no se conocen las fuentes exactas de las resinas. Se ha observado que las abejas raspan las resinas protectoras de las yemas de las flores y las hojas con sus mandíbulas y luego las llevan a la colmena como bolitas de polen en sus patas traseras. Se puede suponer que, en el proceso de recolección y modelado de las resinas, se mezclan con algo de saliva y otras secreciones de las abejas, así como con cera.

Los usos medicinales generales del propóleo incluyen el tratamiento de los sistemas cardiovascular y sanguíneo (anemia), aparato respiratorio (para diversas infecciones), cuidado dental, dermatología (regeneración tisular, úlceras, cicatrización de heridas, en particular quemaduras, micosis, infecciones de las membranas mucosas y lesiones), tratamiento del cáncer, apoyo y mejora del sistema inmunológico, tracto digestivo (úlceras e infecciones), protección y

apoyo del hígado y muchos otros. Otras aplicaciones suceden en las áreas cosméticas, por sus características bactericidas y fungicidas. (Krell, 1996)

#### **Ilustración 4.** Propóleo en la colmena



*Fuente: Abalg, 2007*

#### **6.11.4 Jalea Real**

La jalea real es secretada por las glándulas de las abejas obreras jóvenes, o nodrizas, para alimentar a las larvas jóvenes y a la abeja reina adulta. Este alimento es distintivo en las abejas, ya que decide si una abeja será obrera o crecerá para ser una reina y es la razón principal de la longevidad de la abeja reina en comparación con las otras. Ya que se alimenta directamente a la reina, no se almacena, convirtiéndolo en un producto apícola poco convencional.

**Ilustración 5.** Larvas flotando en la jalea real



*Fuente: Waugsberg, 2008*

La cosecha de la jalea real, su ulterior transformación y envase requieren técnicas hábiles y tecnologías sofisticadas de manipulación de las colonias de abejas. La jalea real se deteriora rápidamente después de su cosecha y tiene que ser congelada o liofilizada para su conservación, almacenamiento, transporte y comercialización.

La jalea real se utiliza ampliamente como un complejo nutricional dietético para ayudar a combatir diversas enfermedades crónicas. Además, es uno de los remedios rentables para los seres humanos tanto en la medicina tradicional como en la moderna. También se le han atribuido muchas actividades farmacológicas tales como efectos antibacterianos, antitumorales, antialérgicos, antiinflamatorios e inmunomoduladores. (Rao Pasupuleti, Sammugam, Ramesh, & Hua Gan, 2017)

**CAPÍTULO 7.**  
**PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS**

## **7.1 Análisis de entrevista a representantes del Clúster**

### **Apícola Dominicana**

Han sido entrevistados los señores César Rodríguez y Santiago Rivas, Director Ejecutivo del Consorcio Ambiental Dominicano (CAD) e integrante de la directiva del Clúster de Apicultores Dominicanos (CLUSAPIDOM) y Coordinador de Escuelas de Campo para el Centro para el Desarrollo Agropecuario y Forestal (CEDAF) e integrante de la Red Apícola Dominicana, respectivamente.

Ambos inician comentando sobre la apicultura como una actividad de alta rentabilidad desarrollada mayormente en las zonas rurales del país como un tipo de negocio familiar. Declaran que requiere de poca inversión, poco terreno y pocos recursos para llevarse a cabo. Se trata un sector que tiene un mercado asegurado gracias a las tendencias al consumo de productos saludables y al auge en la conservación de los recursos naturales, incluso, mencionan que inmediatamente una persona se dedica a la apicultura, se convierte en un colaborador ambiental, por la importancia que tiene la presencia de las abejas en la vegetación. El apícola es, dentro del sector agropecuario, el de mayor contribución a la conservación medioambiental.

Santiago Rivas, coordinador del CEDAF, expresa que en el país existen de 4,000 a 5,500 apicultores, capaces de suplir el consumo nacional. La capacidad productiva, tomando en cuenta las condiciones climáticas que posee la República Dominicana, es inmensa, sin embargo, ambos entrevistados enuncian que las colmenas de muchos apicultores dominicanos solo alcanzan el 50% de su capacidad productiva. Según el Sr. Rodríguez esto se debe a manejos

incorrectos por los apicultores, la falta de conocimientos de las técnicas que maximizan la producción y la falta de apoyo e inversión estatal, asimismo, agrega que la única manera de duplicar esto es capacitando a los productores en las buenas prácticas de apicultura.

Es necesario aumentar los programas de capacitación para los productores y crear centros de investigación tecnológica que puedan impulsar el desarrollo del sector. Al mismo tiempo, la calidad y diferenciación organoléptica de la miel son factores de oportunidad para aumentar la competitividad de la producción dominicana en mercados internacionales.

Otro aspecto por considerar para el sector apícola dominicano es la diversificación de la actividad, es decir, el aprovechamiento de los distintos productos que puede ofrecer la apicultura, como la cera, el polen, el propóleo, la jalea real, la apitoxina.

Al mismo tiempo, confiesan que el gobierno incide de manera mínima en el sector apícola, en comparación con otras áreas del sector agroindustrial. Es necesario que el estado se involucre con mayor intensidad en los procesos apícolas, de manera que puedan impulsar el apoyo financiero entre los aspirantes del sector, y que, al mismo tiempo, velen por la correcta gestión de los recursos financieros que se otorguen.

Ambos representantes hacen hincapié en la generación de divisas como el principal beneficio que obtiene el país al exportar productos apícolas. Mientras,

se refieren a Suiza como un mercado de gran poder adquisitivo que valora productos de élite o de tipo gourmet, por lo que, para exportar al mercado suizo, se deben ofrecer mieles con características y condiciones definidas que sumen a su calidad, para que se convierta en atractiva para los consumidores del país. Destacan que Suiza es un país que ha apoyado el desarrollo de la apicultura en otros países, principalmente en El Salvador, Guatemala y Costa Rica, lo que significa que no solo es un mercado capaz de consumir los productos, sino que también es capaz de servir como soporte para el sector.

La principal ventaja de la miel dominicana es su origen, se obtiene en condiciones tropicales, que pueden atribuir un sinnúmero de factores que influyen su calidad, y que puede ser apreciado en países nórdicos. En República Dominicana producimos mieles de todos colores, sabores y olores, que pueden atribuirse a los distintos ecosistemas y vegetaciones que posee el país, y esta puede ser la estrategia empleada para conseguir un posicionamiento en mercados internacionales.

Ante esto, también es bueno introducir la problemática que ha estado sobrellevando el mercado local de la miel, una situación que ha generado una mala reputación entre los consumidores nacionales: la adulteración. La miel es susceptible a la adulteración con edulcorantes más baratos; los que se han detectado en mieles adulteradas incluyen jarabes de azúcar y melazas invertidas por ácidos o enzimas de maíz, caña de azúcar, remolacha azucarera y jarabes de origen natural como el arce. Ya que el consumo de la miel se ha visto en ascenso en los últimos años, algunos productores y comerciantes han recurrido

a métodos que reduzcan los precios de la miel en el mercado, esto permite que sea más competitiva mientras se obtiene mayor cantidad por los aditivos. Para el Sr. Rivas, la adulteración sucede meramente por precios, por vender más a menos costos.

Sésar Rodríguez concluye exponiendo que esto no afectaría las exportaciones, porque cuando se compra la miel desde mercados extranjeros, se inicia un proceso de revisión y análisis para determinar su genuinidad, por lo que a la hora de comprar existen mecanismos de garantizar la protección del producto. Agrega que el sector apícola dominicano es prometedor, sin embargo, que aun requiere de mucha inversión para lograr alcanzar una reputación respetable en el extranjero.

## **7.2 Análisis de entrevistas a empresas productoras y exportadoras de miel en República Dominicana**

Para analizar ciertos aspectos del sector apícola dominicano y la comercialización de la miel, tanto a nivel nacional como internacional, se realizaron entrevistas a tres empresas: **Grupo Paiewonsky**, representada por Nersida Cruz, **Apiarios Luilli Luna**, representada por Luilli Luna Chala y **Miel Hacienda**, representada por Argenis Diaz.

Dos de las empresas en cuestión, Grupo Paiewonsky y Apiarios Luilli Luna, pertenecen al Clúster Apícola Dominicano. Apiarios Luilli Luna es participante de

la Asociación de Apicultores de Bayaguana (APIBA), a través de la cual se integra al Clúster.

Todas las empresas se enfocan en la miel como su producto de principal comercialización. Grupo Paiewonsky solo la exporta, mientras que Miel Hacienda y Apiarios Luilli Luna son productores. Las últimas mencionadas, además de miel, distribuyen propóleo, jalea real, polen y cera.

De acuerdo con la información proporcionada por las tres entidades, la miel de mayor producción en República Dominicana es la multifloral, esencialmente de bosques húmedos, y se caracteriza por tener un fuerte color ámbar. Aproximadamente, las empresas exportan y producen 36 toneladas de miel al año, es decir, unos 32,531 kilogramos. Para lo mismo, conjuntamente, 25 personas se involucran en la extracción, envasado y distribución, por lo que, cada empresa, posee alrededor de 8 empleados en sus actividades apícolas.

En consenso, explican que los beneficios obtenidos para la economía nacional con la propulsión del sector apícola se enfocan en el aumento de divisas, en el caso de la exportación, y en la generación de empleos en zonas rurales. Igualmente, agregan que la apicultura puede contribuir a la concientización de la población sobre la importancia de las abejas para el medio ambiente.

El mercado estadounidense es el mayor captador de las exportaciones de miel dominicana, así como Canadá, y pocos países de la Unión Europea, donde se destacan Francia, Italia, Alemania y España. El consumo de miel proveniente de

República Dominicana en el extranjero es aun ínfimo, ya que para el año 2019 solo se exportaron 320 toneladas equivalentes a 942,000 dólares.

De acuerdo con Luilli Luna, fundador de Apiarios Luilli Luna, la miel dominicana no posee características que completamente la distingan de otras en mercados extranjeros, sin embargo, Nersida Cruz, actual encargada de exportación de Grupo Paiewonsky, expone que los climas y las distintas floras utilizadas en la producción de miel pueden contribuir en la diferenciación de las mismas, ya que cada condición a la se expongan las abejas tendrá influencia en el sabor y color del producto.

Para la transportación de la miel se utilizan tanques de acero inoxidable y cubetas de plástico de grado alimentario. Para su comercialización, según lo expresado por Argenis Diaz, fundador de Miel Hacienda, los envases más utilizados son de plástico por sus bajos precios, sin embargo, los plásticos pueden liberar químicos que afectan la miel y pueden reducir su contenido de agua, resultando en cristalización. Otros usan envases de vidrio porque se cree que ayudan a conservar la miel por más tiempo. Es importante que en el momento del envasado se cumplan medidas de higiene que garanticen la seguridad del consumidor, como mantener los tanques desinfectados, secos y sellados y es necesario mantener el área de manipulación a temperatura ambiente para evitar la pérdida de ciertas características del producto; al mismo tiempo, el personal debe usar mascarillas, velar que los lugares se encuentren cerrados y deben desarmar y lavar frecuentemente los equipos de acero níquel.

Finalmente, las empresas expresan su consternación por el sector, haciendo énfasis del apoyo necesitado para lograr maximizar la producción nacional y con esto, su proyección al extranjero. Dentro de las recomendaciones proporcionadas, exponen el fortalecimiento de los grupos asociativos y la involucración del estado dominicano en la asistencia técnica y financiera de los grupos apícolas, así como el fomento de la capacitación de los apicultores del país.

### **7.3 Competitividad de la miel dominicana**

La miel dominicana es demandada principalmente por el mercado de los Estados Unidos. Pero el estancamiento no es una opción que la República dominicana quiere enfrentar, esta busca crecer cada día más y aumentar la competitividad a través del cumplimiento de estándares de calidad exigidos por los mercados internacionales y los consumidores.

Diversas organizaciones apuestan por la industria de la Miel en la República Dominicana, por esa razón, es necesario un plan de trabajo que facilite la cadena de valor del sector apícola a través del análisis de los diferentes eslabones para ayudar a los productores y exportadores a reconocer los puntos estratégicos que determinen las acciones que fortalezcan la competitividad de la miel. Algunos de los retos para mejorar la competitividad y aumentar los ingresos son la diversidad productiva y la necesidad de tecnología para el manejo técnico.

### **7.3.1 Demanda internacional de la miel**

En todos los procesos productivos el consumo representa la fase final. El consumo mantiene a las economías en constante actividad, proporcionando estabilidad en la producción. El consumo aparente mundial permite estimar la cantidad consumida mundialmente en un tiempo o periodo determinado, utilizando para esto los valores de producción, fabricación y de comercio internacional (importaciones y exportaciones).

En términos de los grandes consumidores de miel a escala global, China se posiciona como el número 1 registrando el 22.52% del consumo total de miel. En ese sentido Estados Unidos aparece en segundo lugar con un consumo estimado en el 14.06%, se destaca los valores importados por este mercado de dicho producto mostrando una producción relativamente baja al igual que los valores exportados, esto explica que el consumo de Estados Unidos se fundamenta en las importaciones de miel.

República Dominicana durante el 2019 exportó 1.13 millones de dólares. San Martín, Estados Unidos, Islas Vírgenes Británicas, Puerto Rico, Martinica, Curazao, Bahamas e Islas Turcas y Caicos son los principales destinos de exportación de miel dominicana. Entre esos países tenemos un tratado de libre comercio llamado DR-CAFTA con Estados Unidos, el cual facilita el acceso comercial.

**Tabla 16.** Ranking de los países exportadores a nivel mundial de Miel, 2019

<b>Mercados</b>	<b>Toneladas</b>
1. China	120,845
2. Argentina	65,357
3. India	63,711
4. Ucrania	58,412
5. Brasil	29,812
6. Alemania	25,021
7. España	22,471
8. México	22,046
9. Hungría	21,003
10. Bélgica	18,304
60. República Dominicana	320

*Fuente:* Elaboración propia de los sustentantes. Elaborado con datos de TRADEMAP.

En cuanto a las cantidades exportadas en el año 2019 a nivel mundial se exportó 636,201 toneladas, el top 10 está liderado por China quién exportó 120,845 toneladas. Este ranking deja a la República Dominicana en el puesto 60 con 320 toneladas exportadas en dicho año.

## **7.4 Oportunidades de exportación a Suiza**

Suiza es una nación que ha apostado por un modelo basado en una intensa relación económica con el resto del mundo. Es un país pequeño en dimensiones geográficas, pero con relaciones rentables. Suiza es una economía abierta que siempre ha negociado inteligentemente con sus socios para conseguir acceder a sus mercados, logrando mantener sus sectores menos competitivos (agricultura y servicios) lo más alejados posible de la competencia internacional. (ICEX, 2018)

La eficiencia, transparencia, igualdad y responsabilidad son palabras claves a la hora de hacer negocios con el mercado suizo. Estos aprecian que cada tema este estructurado, respetan las normas, aprecian el orden, la puntualidad, la privacidad y se someten a los horarios y cronogramas. Ellos tienen un alto sentido de conciencia medioambiental y social.

Suiza es un país que ofrece buenas oportunidades laborales con los mejores salarios, atrayendo una gran cantidad de extranjeros. Por esta razón, existe un aumento de consumo que añade diversidad en las necesidades e intereses de servicios, alimentos, prendas de vestir, bebidas, medicinas y vitaminas.

**Tabla 17.** Principales productos demandados por Suiza

<b>Principales productos demandados por Suiza</b>	
<b>Agroindustria</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutas y verduras orgánicas</li> <li>• Frutas y verduras procesadas</li> <li>• Jugos</li> <li>• Cacao</li> <li>• Agua</li> <li>• Derivados del cacao</li> <li>• Café</li> <li>• Flores</li> <li>• Productos de galletería y molinería</li> </ul>
<b>Manufacturas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Medicinas</li> <li>• Productos farmacéuticos</li> <li>• Piezas para automotores</li> <li>• Químicos</li> </ul>

- Artículos para el hogar
- Cosméticos
- Madera
- Cerámicas
- Metalurgia
- Herramientas manuales

#### **Prendas de vestir**

- Ropa infantil
- Vestidos de baño
- Ropa casual
- Ropa de control (fajas)
- Ropa de hogar
- Bisutería de metal
- Camisas de algodón
- Bufandas y chales estrechos
- Abrigos y suéteres
- Calzados

#### **Servicios**

- BPO
- Software a la medida

*Fuente: Elaboración propia de los sustentantes. Datos obtenidos del ICEX*

Al no contar con importantes recursos minerales ni amplias extensiones de territorio para dedicar a la agricultura, el desarrollo de Suiza ha estado sustentado en el sector terciario de la economía. Las exportaciones suizas están concentradas en sectores industriales especializados como el farmacéutico y, el eléctrico y electrónico, Suiza es un alto demandante de materias primas y productos intermedios, tanto industriales como agrícolas. (CentralAmericaData, 2012)

Por otro lado, las importaciones de miel del mercado suizo representan el 1.8% de las importaciones mundiales, otorgándoles el puesto número 14 en el ranking internacional. La miel presenta una oportunidad de negocio en Suiza, debido a que sus producciones anuales alcanzan a cubrir solo la tercera porción de lo que verdaderamente consume la población de Suiza, por consiguiente, existe una demanda que es necesariamente abastecida por las importaciones.

En 2019, Suiza importó bienes por valor de 846 millones dólares de la República Dominicana, que incluían piedras preciosas, metales preciosos y productos agrícolas. Suiza no quiere dormirse en los laureles con sus logros por eso busca establecer relaciones con el resto del mundo.

## **7.4 Suiza como destino de exportación para la miel**

Debido a su alta calidad de vida, educación, salud y productividad industrial colocan a Suiza entre los países con más altos estándares en Europa, siendo este uno de los pocos del mundo con una economía competente.

Suiza cuenta con una población de 8,500,000 millones aproximadamente, de los cuales en su gran mayoría consumen mieles importadas, debido a un huracán que sucedió hace varios años, el cual provocó daños significativos en los bosques suizos; lo que produjo que la producción nacional de miel disminuyera bastante, no pudiendo abastecer al mercado y por ende la demanda de miel aumentó.

Según RGX Online (2019) en el sector de la miel se evidencia un dinamismo que es digno de conocer e interpretar ya que ostenta ciertos aspectos importantes para tener en cuenta cuando se desea ingresar a un mercado como el suizo. En primer lugar, los productores suizos de miel producen aproximadamente entre 3.000 a 4.000 toneladas anuales llegando alcanzar a cubrir solo la tercera parte de lo que realmente consumen los habitantes suizos, como consecuencia existe un determinado sector que es abastecido por mieles importadas.

#### **7.4.1 Tendencia de consumo**

La población suiza tiene como preferencia de consumo la miel nacional y la misma es bastante escasa, estos por lo general suelen pagar altos precios por obtenerla y tienen una gran conciencia sobre la miel importada, las mismas son controladas por las asociaciones de productores suizos.

Uno de los consumos per cápita más altos a nivel mundial es el de Suiza, con un 1,2 kg por habitante al año, por lo tanto, se destaca como un atractivo mercado meta, tomando en cuenta el gran poder adquisitivo con un PIB superior a los 67,500 USD por ciudadano al año, permitiendo al consumidor tener predilección por lo que consume. Estos hábitos de consumo les otorgan la oportunidad de dirigir sus compras a productos naturales y sanos permitiendo que las mieles orgánicas tengan un amplio mercado.

Acorde con la Fundación Fortalecer (2010), los suizos tienen un favoritismo con las mieles líquidas y cristalizadas, con una gran inclinación por la miel monofloral de color claro, la cual se presenta de distintas maneras tales como: la miel de

flor acacia, de bosque, de pradera y de campo; todas estas tienen presentaciones de lujo o gourmet y son comercializadas como tal. Las certificaciones, los estándares de calidad del producto y la presentación visual le permiten al consumidor identificar lo que están consumiendo y la funcionalidad de los envases.

#### **7.4.2 Normas técnicas de la miel en Suiza**

Para exportar a Suiza la aduana del país establece un arancel de carácter específico, es decir, una cantidad determinada por cada unidad de medida. Para la miel 100 kg brutos es la unidad de medida.

La aduana de Suiza para aplicar los derechos de exportación distingue dos tipos de países, aquellos en vía de desarrollo y desarrollados. Los países en vía de desarrollo contarán con un trato especial, un beneficio unilateral otorgado por Suiza a estas naciones. Esta preferencia arancelaria se establece en función del Sistema Generalizado de Preferencias, el cual se rige por la OMC (Organización Mundial del Comercio), y de esta manera los países en desarrollo tienen el acceso a tratamientos arancelarios preferenciales. Para llevar esto a cabo tienen como requisito presentar un certificado de origen al momento de la liberación aduanera, y de esta forma acreditar que la mercancía pertenece a esa nación en desarrollo y no a otra.

El derecho de importación de Suiza varía en países en desarrollo dependiendo de la miel a exportar, ya sea acacia monofloral, de pradera o de campo. De igual modo, cuando se exporte a Suiza se deberá pagar la carga fiscal sobre el

consumo, es decir, el impuesto al valor agregado (IVA), en el caso de la miel será de 2,4%.

Además de los productos generales requeridos para exportar mercancía al extranjero desde República Dominicana, la miel necesita de una serie de permisos y certificados para ser enviada a otros territorios.

Los exportadores de miel deben precisar la **Carta Solicitud de Permiso** de no objeción dirigida al Director General de Ganadería, con atención al Encargado División Apícola, con la siguiente información:

- Fecha de la exportación y Puerto por donde saldrá dicho embarque.
- Consignatario (comprador) con dirección y teléfono.
- Cantidad de miel con su peso bruto y neto en kilogramos.
- Precio unitario y total en dólares (US\$).
- RNC del exportador. (Registro Nacional de Contribuyente)

De igual modo, deben obtener los Resultados del Laboratorio de Referencia (LAVECEN) sobre la **Glucosa comercial, HMF, Humedad** y la **Carta Constancia** del Departamento de Inocuidad Agroalimentaria (DIA), que constate el inicio al proceso de cumplimiento de las BPG (Buenas prácticas ganaderas) y BPM (Buenas prácticas de manufactura), como también **la Licencia o Permiso Sanitario** expedido por el Ministerio de Salud Pública donde indique que está en proceso. (Solo miel mezclada) y el **Certificado de Registro Sanitario** expedido

por la Dirección General de Salud Ambiental o Ministerio de Salud Pública (si es requerido por el país importador).

### **7.4.3 Regulaciones a las importaciones suizas**

Suiza posee una serie de regulaciones aplicables a distintas materias según el tipo de mercancía a importar. Los documentos necesarios para la entrada de la carga a Suiza se basan en la importación de productos, acuerdos comerciales multilaterales, bilaterales o unilaterales y otras políticas comerciales del gobierno del país. Comprender los documentos de exportación correctos es esencial para que los procedimientos de importación y exportación sean fluidos.

Todos los productos importados deben declararse en la Oficina de Aduanas correspondiente para su despacho. El plazo para declarar mercancías importadas desde su llegada al país depende del medio de transporte utilizado: por carretera, 24 horas; transporte fluvial, 48 horas; por tren o avión, siete días. El importador puede examinar la mercancía antes de proceder al despacho aduanero; sin embargo, casi todos los envíos comerciales son gestionados por agencias de transporte que, en la mayoría de los casos, están legalmente autorizadas para actuar como agentes de aduana. (Santander Trade, 2020)

Para la importación de animales y productos de origen animal (incluyendo el pescado y las abejas) se necesitan certificados de sanidad especiales, sellados por las autoridades competentes del país de origen. Los procedimientos específicos a este tipo de mercancía se encuentran pautados en la Ordenanza

sobre Productos Alimenticios y Productos Básicos, la cual es aplicable a todos los países y territorios.

La Oficina Federal de Seguridad Alimentaria y Veterinaria (FSVO) es la encargada de evaluar y autorizar la entrada de los productos de esta naturaleza. Al examinar la seguridad de un alimento, toman en cuenta los posibles efectos en la salud como la posible presencia de sustancias extrañas, aditivos, aromas y enzimas en estos. Al mismo tiempo, vela por la verificación de las etiquetas, nombres, indicaciones, ilustraciones, embalajes, presentaciones publicidad e información alimentaria que pueda resultar engañosa para el consumidor. (Consejo Federal Suizo, 2020)

Si el producto, en este caso la miel, entrara de manera preenvasada al país debe contener la siguiente información en sus etiquetas:

- Nombre específico.
- Composición (ingredientes).
- Potencial alergénico del alimento o sus ingredientes
- Duración de la conservación.
- País de producción del alimento.
- Origen de los principales ingredientes, en términos de cantidad, del alimento.
- Uso de ingeniería genética o procesos tecnológicos específicos durante la fabricación (por ejemplo, irradiación).

Si fuese comercializado a granel, se prescindiría una declaración escrita que garantice información del consumidor, como la anteriormente mencionada.

Una vez se examine el producto, la persona responsable, con dominio profesional en Suiza, deberá asegurar que todas las etapas de fabricación, procesamiento y distribución son aplicadas y respetadas, de no ser así se abstiene a las consecuencias legales. El responsable deberá incluir los siguientes elementos en su declaración:

- Garantía de buenas prácticas, incluida la garantía de protección contra el engaño. Estas se rigen por el Codex Alimentarius.
- Aplicación del método de análisis de peligros y puntos críticos de control (análisis de peligros y puntos críticos de control, sistema haccp) o sus principios.
- Muestreo y análisis.
- Trazabilidad.
- Retirada y recuperación.
- Documentación.

Además de la FSVO, en el proceso de importación de miel se involucra el Departamento Federal de Asuntos Internos (DFI). Esta organización es la encargada de velar por el cumplimiento de la Ordenanza del DFI sobre Alimentos Modificados Genéticamente, que regula el procedimiento de autorización relativo a los productos alimenticios que son organismos modificados genéticamente

(OMG), que contienen dichos organismos o que se derivan de ellos.  
(Departamento Federal de Asuntos Internos, 2020)

Según esta ordenanza, el etiquetado debe incluir la indicación “Producido a partir de X (microorganismo determinado) modificado genéticamente”, la misma debe aparecer en la lista de ingredientes, entre paréntesis, inmediatamente después del nombre del ingrediente, sustancia o microorganismo en cuestión.

En la documentación, se debe declarar que el alimento es un producto OGM, designar los OGM presentes, indicar la identidad del lote y los nombres y direcciones de las personas que entreguen y reciban este producto.

Otra de las regulaciones concernientes a la miel, se encuentran pautadas en la Ordenanza DEFR sobre la Agricultura Económica, regulada por el Departamento Federal de Economía, Educación e Investigación (DEFR). Esta se encarga de evaluar los productos fitosanitarios, el uso de fertilizantes y el uso de sustancias externas. (Departamento Federal de Economía, Educación e Investigación , 2020)

Según esta ordenanza, Al elegir las razas, se debe tener en cuenta la capacidad de los animales para adaptarse a las condiciones ambientales, su vitalidad y su resistencia a las enfermedades. Se dará preferencia a las especies europeas de *Apis mellifera* y sus ecotipos locales. Las colmenas deberán ubicarse a un radio de 3 km de las fuentes de néctar y polen y estar lo suficientemente lejos de cualquier fuente de contaminación que resulte como amenaza para los productos

y la salud de las abejas; para garantizar esto, el apicultor proporcionara al organismo de certificación de su país un mapa de la escala adecuada, indicando la ubicación de las colmenas, el flujo de miel, el número de colmenas, los almacenes de producción y los posibles lugares de transformación o envasado. Al final de la temporada de producción, las colmenas deben dejarse con suficientes reservas de miel y polen para garantizar la hibernación en las celdas de cría. Se prohíbe la destrucción de abejas en los panales para cosechar productos apícolas, al igual que cualquier mutilación y el uso de repelentes químicos sintéticos.

En cuanto a normas de higiene, almacenamiento y transporte, Las habitaciones y el equipo de los establecimientos de alimentos deben estar limpios y mantenidos en todo momento. Los medios de transporte, instalaciones, equipos y aparatos utilizados para el transporte internacional de animales y productos animales deberán mantenerse limpios y, si es necesario, desinfectados. Al transportar productos de origen animal, se debe respetar el rango de temperatura especificado en el certificado sanitario durante todo el período de transporte. Los contenedores de transporte para transportar productos alimenticios deben mantenerse limpios y en buenas condiciones para proteger los productos alimenticios de la contaminación. Deben almacenarse, transportarse y mantenerse a una temperatura que no afecte negativamente a su seguridad alimentaria.

Para los pagos arancelarios al exportar miel desde República Dominicana a Suiza se implementan los derechos NMF de la OMC, donde la tarifa aplicada es

de 38 francos suizos (aproximadamente US\$42) por cada 100 kg brutos, resultando en un Ad Valoren Equivalente de 8.58%. (Market Access Map, 2020)

La oferta del sector apícola en Suiza resulta débil ante la cantidad demandada por los consumidores en el país, siendo este capaz de producir solo la tercera parte de la miel consumida por su población, por lo que el mercado tiende a abastecerse grandemente de las importaciones. Los consumidores suizos demuestran mayor preferencia para la miel líquida monofloral de tonalidad clara, sin embargo, la miel dominicana usualmente es del tipo multifloral, de color ámbar, debido a la polinización de bosques húmedos subtropicales. República Dominicana generalmente exporta miel a granel, punto a favor para los suizos que tienden a comprarla de esta forma para luego envasarla, etiquetarla y venderla como marca propia. Este aspecto resulta ser un valor agregado, debido a que los consumidores suizos muestran favoritismo hacia las mieles nacionales.

Por último, en virtud de que Suiza es un mercado exigente para la miel, imponen un sinfín de estándares de calidad, inocuidad y buenas prácticas que deben ser aplicados desde la crianza de las abejas, los cuales República Dominicana aun no emplea gracias al desconocimiento por parte de los productores de las medidas establecidas por organismos internacionales que garanticen la calidad y seguridad del consumidor, así como la protección de las abejas.

## CONCLUSIONES

Las exportaciones para República Dominicana generan un gran beneficio para la economía del país, ya que irrefutablemente, representan un aumento en el flujo de divisas, así como más oportunidades de empleos para los residentes.

Con esta investigación se analizaron las oportunidades de negocios de exportación de miel desde República Dominicana hacia Suiza, donde se arrojaron los siguientes resultados:

República Dominicana es un productor y exportador de miel de poca relevancia en los mercados internacionales, al año produce alrededor de 1.8 millones de kilogramos, de los cuales se exportan aproximadamente 290,299 kilogramos, es decir, el 16.12% de lo producido. Su mayor enfoque es el mercado estadounidense debido a un mayor conocimiento de este, además de las facilidades otorgadas por el DR-CAFTA.

El sector apícola en República Dominicana requiere de mucha inversión. Es un segmento de la economía sumamente deficiente y se refleja en la poca capacitación de sus participantes. Según César Rodríguez, representante del Clúster, la apicultura es una actividad de alta rentabilidad que puede ser impulsada en las zonas rurales del país, sin embargo, los apicultores dominicanos carecen de conocimientos de las prácticas y medidas de inocuidad, así como de apoyo del Estado en la adquisición de recursos y maquinarias que motiven la producción.

Para la comercialización de la miel, la mayoría es envasada en frascos de cristal, botellas de vidrio y botellas de plástico, según, Argenis Diaz, dueño de Miel Hacienda, los plásticos son más utilizados por sus bajos costos, sin embargo, pueden soltar químicos que afectan la miel y pueden reducir su contenido de agua, resultando en cristalización, mientras que otros usan envases de vidrio porque se cree que ayudan a conservar la miel por más tiempo.

En cuanto al embalaje, el cartón suele ser la opción segura de los productores para la transportación de los envases, gracias a su adaptabilidad en términos de tamaño y forma. Cuando se trata de exportar, usualmente se hace a granel utilizando tanques de acero inoxidable cerrados y sellados, también se destaca el uso de tambores o tanques de más de una tonelada.

Desde el 2010, la República Dominicana ha mostrado un aumento significativo en la producción de miel y su consumo local, según el CEI-RD, la década inició con producciones de 825 a 1800 toneladas, y alcanzó su punto máximo en el 2013 con 2,261 toneladas. Al mismo tiempo, se aprecia el auge en el consumo local con la diversidad de marcas locales presentes en el mercado dominicano.

El mayor beneficio obtenido en República Dominicana con el desarrollo de la apicultura ha sido la generación de fuentes de empleos para más de 4,000 productores y sus familias, además de que, el país capta millones de dólares cuando comercializan los productos apícolas, especialmente la miel, con otros países. También, la apicultura está respaldada por un sentimiento altruista que busca

conservar el medioambiente, ya que requiere del cuidado de los bosques nacionales para su desarrollo.

De acuerdo con Sésar Rodríguez, la principal ventaja de la miel dominicana es su origen, se obtiene en condiciones tropicales, que pueden atribuir un sinnúmero de factores que influyen su calidad, y que puede ser apreciado en países nórdicos. República Dominicana produce mieles de todos colores, sabores y olores, que pueden atribuirse a los distintos ecosistemas y vegetaciones que posee el país, y esta puede ser la estrategia empleada para conseguir un posicionamiento en mercados internacionales.

Uno de los mayores beneficios de poder acceder el mercado de miel de Suiza es la introducción a un nuevo mercado, el cual se posiciona entre los más altos en el ranking mundial de importaciones de miel, aunque esto representaría un reto por los distintos estándares y exigencias demandadas por los consumidores. Suiza es un mercado de gran poder adquisitivo que valora productos de elite o de tipo gourmet, tal como la miel, cuyas características son muy variantes y cada una aporta un valor distinto a la misma.

En la producción de miel se involucran una serie de medidas que buscan conservar su calidad como la salud de los consumidores, por lo que la apicultura debe cumplir con las normas que dictan las organizaciones internacionales de referencia con la inocuidad y calidad de los alimentos. Uno de los puntos más importantes que deben seguir los apicultores es garantizar que la miel se encuentre libre de materiales

extraños, el cual es verificado a través de análisis químicos y microbiológicos en laboratorios oficiales y debe cumplir con las normativas del país destino. Además, los apicultores deben realizar diagnósticos para cerciorarse de la salud y bienestar de las abejas.

Luego de esta investigación se puede concluir que a pesar de que Suiza representa un sinnúmero de oportunidades para la miel, el sector apícola dominicano, en estos momentos, tiene que afrontar grandes retos como el aumento de su capacidad productiva, el conocimiento de las medidas y prácticas éticas necesarias para exportar a mercados tan exigentes como el suizo.

## RECOMENDACIONES

Como consecuencia de la investigación previa, se recomienda poner en práctica algunas medidas que viabilicen la exportación de miel a Suiza de manera satisfactoria:

- Mejorar la forma de contacto del Clúster creando registros en línea a través de páginas web o redes sociales.
- Implementar programa de entrenamiento y capacitación a los productores sobre las medidas de inocuidad y manuales de buenas prácticas internacionales.
- El sector apícola requiere de mayor inversión, por lo que es necesario ofrecer financiaciones para la adquisición de plantas de procesamiento y demás maquinarias para acondicionar la producción.
- Incentivar la producción de miel en las zonas rurales para aumentar las fuentes de empleo.
- Impulsar la creación y desarrollo de programas estatales que sirvan como apoyo financiero para los pequeños productores apícolas.
- Diversificar la producción apícola, aprovechando los distintos productos ofrecidos por las abejas.
- Diferenciación de las mieles por sus características organolépticas para aumentar la competitividad en el extranjero.

Para que República Dominicana pueda adentrarse con éxito al mercado suizo, primero deberá fortalecer la producción local y poner total enfoque en la capacitación de los productores para maximizarla y alcanzar los requerimientos internacionales.

## REFERENCIAS

Aguirre, A. (2012). *The General Rules for the Import and Export of Goods in Mexico*.

Disponible en [jatabogados.com/publications/articles/20121113TheMexicanCustomsRulesoftheImportandExportofGoods.pdf](http://jatabogados.com/publications/articles/20121113TheMexicanCustomsRulesoftheImportandExportofGoods.pdf)

Alvarado Fernandez, I., Flores Gutierrez, A., Romero Arriola, N., & Tellez Estrada, L. (2006, Julio). *PROYECTO DE "EXPORTACION DE MIEL DE ABEJA A ZURICH, SUIZA"*. Disponible en

<https://cdigital.uv.mx/bitstream/handle/123456789/38085/alvaradofernandez.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Álvarez, Ó. (2018, Septiembre 24). *David Ricardo: la ventaja comparativa en el comercio internacional*. Disponible en <https://revistamyt.com/david-ricardo-la-ventaja-comparativa-en-el-comercio-internacional/>

Apicultors Gironins Associats . (2014, 02 03). *Aspecto, propiedades físicas y composición química de la miel*. Disponible en

[aga.cat/index.php/es/articulos/articulos-de-interes/productos/393-aspecto-propiedades-fisicas-y-composicion-quimica-de-la-miel#:~:text=La%20miel%20madura%20posee%20menos,aminoácidos%20y%20otros%20productos%20nitrogenados.&text=La%20miel%20posee%20la%20may](http://aga.cat/index.php/es/articulos/articulos-de-interes/productos/393-aspecto-propiedades-fisicas-y-composicion-quimica-de-la-miel#:~:text=La%20miel%20madura%20posee%20menos,aminoácidos%20y%20otros%20productos%20nitrogenados.&text=La%20miel%20posee%20la%20may)

Asociación Dominicana de Exportadores, Inc (ADOEXPO). (2018). *Guía de Exportación*. Disponible en <https://asociacionavieros.com/wp-content/uploads/2017/03/guia-adoexpo2018.pdf>

- Banco Central. (2019, Diciembre). *Informe de la economía dominicana: enero-septiembre 2019*. Disponible en <https://cdn.bancentral.gov.do/documents/publicaciones-economicas/informe-de-la-economia-dominicana/documents/Infeco2019-09.pdf?v=1579035249873?v=1579035249876>
- Banco Mundial. (2020). *Indicadores de Suiza*. Disponible en <https://datos.bancomundial.org/pais/suiza?display=>
- Banco Mundial. (2020, mayo 13). *Indicadores: República Dominicana*. Disponible en <https://www.bancomundial.org/es/country/dominicanrepublic/overview>
- Banco Mundial. (2020). *República Dominicana: panorama general*. Disponible en <https://www.bancomundial.org/es/country/dominicanrepublic/overview>
- Bolívar, G. (2020). *Viscosidad: ejemplos, causas, unidades, tipos*. Disponible en <https://www.lifeder.com/ejemplos-de-viscosidad/>
- Bradbear, N. (2005). *La apicultura y los medios de vida sostenibles*. Disponible en <http://www.fao.org/3/y5110s/y5110s00.htm#Contents>
- Bradbear, N. (2009). *Bees and their role in forest livelihoods*. Disponible en <https://www.fao.org/3/i0842e/i0842e00.htm>
- Brussels International Center. (2019, Mayo 24). *Curreny developments in Dominican Republic politics*. Disponible en <https://www.bic-rhr.com/research/current-developments-dominican-republic-politics>
- Cámara de Comercio de la República Dominicana en España. (2016). *Sectores de oportunidad*. Disponible en <https://www.ccrde.org/sobre-la-republica-dominicana/sectores-de-oportunidad.html#:~:text=La%20Rep%C3%BAblica%20Dominicana%20es>

%20un,calidad%20humana%20y%20recursos%20naturales.&text=Este%20  
crecimiento%20econ%C3%B3mico%20sostenido%20ha,seis%20a%C3%B  
1os%20U

Carrera Galicia, O., Nicolas Huerta, S., & Pérez Torres, M. (2009). *Relaciones Comerciales*. Disponible en <https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/6622/CP2009%20C343o.pdf?se>

Castro, A. (2008). *Manual de exportaciones* . Disponible en La exportación en Colombia: <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=Frss6jph2nAC&oi=fnd&pg=PA100&dq=exportaci%C3%B3n&ots=0zD2gLZDMT&sig=z7I8HfsjTEi2JzjrVqqUcNEIWSE#v=onepage&q=exportaci%C3%B3n&f=true>

CEI-RD. (2019). *Manual de oportunidades Rep. Dom con Estados Unidos*. Disponible en [https://www.cei-rd.gov.do/Documentos/Manual%20de%20Oportunidades%20Estados%20Unidos%20\(1\).pdf](https://www.cei-rd.gov.do/Documentos/Manual%20de%20Oportunidades%20Estados%20Unidos%20(1).pdf)

CEI-RD. (2020). *Estudio: Internacionalización de la Miel*. Santo Domingo.

CentralAmericaData. (2012, agosto 8). *Oportunidades comerciales en Suiza*. Disponible en [https://www.centralamericadata.com/es/article/home/Oportunidades\\_comerciales\\_en\\_Suiza](https://www.centralamericadata.com/es/article/home/Oportunidades_comerciales_en_Suiza)

Centro de Exportación e Inversión de la República Dominicana. (2020). *Estudio: Internacionalización de la Miel*. Santo Domingo.

- Cheza Mafla, A. (2013). *La comercialización de miel de abeja producida en la Parroquia Santa Martha de Cuba y la demanda en el mercado suizo*. Disponible en <https://docplayer.es/amp/802641-Parroquia-santa-martha-de-cuba-y-la-demanda-en-el-mercado-suizo.html>
- CIA. (2020, Septiembre 24). *The World Factbook*. Disponible en República Dominicana: <https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/geos/dr.html>
- CLUSAPIDOM. (2015). *Clúster Apícola Dominicano (CLUSAPIDOM)*. Disponible en [http://www.cedaf.org.do/eventos/FEDECCAPI2015/memoria/ponencias/Cesar\\_Rosado.pdf](http://www.cedaf.org.do/eventos/FEDECCAPI2015/memoria/ponencias/Cesar_Rosado.pdf)
- Codex Alimentarius. (1981). *CODEX STANDARD FOR HONEY* . Disponible en CODEX STAN 12-1981: [http://www.fao.org/input/download/standards/310/cxs\\_012e.pdf](http://www.fao.org/input/download/standards/310/cxs_012e.pdf)
- Confederación Suiza . (2017, 11 27). *Aspectos sociales – datos y cifras*. Disponible en <https://www.eda.admin.ch/aboutswitzerland/es/home/wirtschaft/soziale-aspekte/soziale-aspekte---fakten-und-zahlen.html>
- Confederación Suiza . (2018, 12 13). *El sistema político suizo: hechos y cifras*. Disponible en <https://www.eda.admin.ch/aboutswitzerland/fr/home/politik/uebersicht/politisches-system-der-schweiz---fakten-und-zahlen.html>
- Confederación Suiza . (2019, 09 02). *Aspectos sociales*. Disponible en <https://www.eda.admin.ch/aboutswitzerland/es/home/wirtschaft/soziale-aspekte.html>

Confederación Suiza. (2020, 09 04). Disponible en <https://www.eda.admin.ch/countries/dominican-republic/en/home/switzerland-and/bilateral-relations.html>

Consejo Federal Suizo. (2020, Julio 1). *Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels*. Disponible en <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143388/index.html>

Consultores Económicos, Financieros y Organizacionales, SA. (2009). *Análisis de Mercado Para Productos Específicos, Estudio de la Miel de Abejas en la República Dominicana. Caso COOPASAFER*. Santo Domingo.

Corporate Finance Institute . (2015). Disponible en <https://corporatefinanceinstitute.com/resources/knowledge/economics/what-is-absolute-advantage/>

Delaney, L. (2019, Julio 19). *Direct Exporting Advantages and Disadvantages*. Disponible en *Developing a Foreign Market Entry Strategy*: <https://www.thebalancesmb.com/direct-exporting-advantages-and-disadvantages-1953310>

Delaney, L. (2019, Enero 9). *The Advantages and Disadvantages of Indirect Exporting*. Disponible en <https://www.thebalancesmb.com/advantages-disadvantages-of-indirect-exporting-1953328#:~:text=Updated%20January%2009%2C%202019,intermediary%20in%20your%20own%20country.>

Departamento Federal de Asuntos Internos. (2020, Julio 1). *Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées*. Disponible en <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20193898/index.html>

Departamento Federal de Economía, Educación e Investigación . (2020, Enero 1).

*Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique.* Disponible en <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/19970387/index.html>

Diccionario de Negocios. (2020). *Contratos de Compraventa Internacional de Mercaderías (CISG).* Disponible en

<https://diccionariodenegocios.com/c/contratos-de-compraventa-internacional-de-mercaderias-cisg/>

Diccionario Panhispánico del Español Jurídico. (2020). *Relaciones Diplomáticas .*

Disponible en <https://dpej.rae.es/lema/relaciones-diplom%C3%A1ticas>

DIGEGA. (2020). *Servicio de Registro para Comercialización de Miel.* Disponible en

<http://www.ganaderia.gob.do/index.php/servicios/item/286-servicio-de-registro-para-comercializacion-de-miel>

Ecocolmena. (2014, 01 07). *Beneficios y propiedades de la miel.* Disponible en

<https://ecocolmena.com/beneficios-y-propiedades-de-la-miel-natural-de-las-abejas/>

El Congreso Nacional. (2005). *Acuerdo de Transporte Aéreo.* Disponible en

[http://www.poderjudicial.gob.do/documentos/pdf/instrumentos\\_internacionales/Instrum\\_Internac\\_Res%20500%2005%20%20ACUERDO%20TRANSPORTE%20AEREO%20SUIZA%20GO%2010345,%20de%2030%20de%20noviembre%20del%202005.pdf](http://www.poderjudicial.gob.do/documentos/pdf/instrumentos_internacionales/Instrum_Internac_Res%20500%2005%20%20ACUERDO%20TRANSPORTE%20AEREO%20SUIZA%20GO%2010345,%20de%2030%20de%20noviembre%20del%202005.pdf)

El Congreso Nacional. (2006). *Acuerdo suscrito entre la República Dominicana y la Confederación Suiza, sobre la Promoción y la Protección de Inversiones.*

Disponible en [http://www.poderjudicial.gob.do/documentos/pdf/instrumentos\\_internacional](http://www.poderjudicial.gob.do/documentos/pdf/instrumentos_internacional)

es/Instrum\_Internac\_Res%2037%2006%20RD%20SUIZA%20PROMOCIO  
N%20Y%20PROTECCION%20INVERSIONES%20GO.%2010362,%20de%  
2029%20de%20marzo%20del%202006.pdf

El Congreso Nacional. (2014). *Convenio sobre el Traslado de Personas*. Disponible en

[http://www.poderjudicial.gob.do/documentos/pdf/instrumentos\\_internacionales/INST\\_INTER\\_Res\\_213-2014.pdf](http://www.poderjudicial.gob.do/documentos/pdf/instrumentos_internacionales/INST_INTER_Res_213-2014.pdf)

El Jaya. (2013, mayo 16). *La importancia de la apicultura en RD*. Disponible en <https://www.eljaya.com/8674/la-importancia-de-la-apicultura-en-rd/>

Embajada de la República Dominicana en Canadá. (2020). *Sistema de gobierno*. Disponible en

<http://www.dominicanembassycanada.gob.do/index.php/es/republica-dominicana-m/sistema-de-gobierno>

Falquez Chávez , J. (2014). *Factibilidad de la actividad de producir y comercializar miel de abeja en la ciudad de Guayaquil*. Disponible en <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/2826/1/T-UCSG-PRE-ESP-CFI-118.pdf>

Fattori, S. B. (2004, 10 22). “LA MIEL”. Disponible en [https://www.apiservices.biz/documents/articulos-es/la\\_miel\\_propiedades\\_composicion\\_y\\_analisis\\_fisico-quimico.pdf](https://www.apiservices.biz/documents/articulos-es/la_miel_propiedades_composicion_y_analisis_fisico-quimico.pdf)

Ferreras, A. (2015, Junio 3). *El dulce negocio que ofrece la miel en República Dominicana*. Disponible en <https://www.eldinero.com.do/13047/el-dulce-negocio-que-ofrece-la-miel-en-republica-dominicana/>

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2008, 11 04).

*DEFINITION AND USES OF HONEY.* Disponible en <http://www.fao.org/3/i0842e/i0842e10.pdf>

Fundación Fortalecer. (2010). *Perfil de Mercado de Miel Comercio Justo en Suiza.*

Disponible en <https://issuu.com/nodocomerciojusto/docs/estudio-de-mercado-miel-comercio-justo-en-suiza>

García Suárez , O. (2015, Abril). *Manual de buenas prácticas apícolas para la*

*producción de miel de abejas.* Disponible en <http://competitividad.gob.do/index.php/es/documentos/clusteres/category/34-cluster-apicola-dominicano?download=142:manual-de-buenas-practicas-apicolas-para-la-produccion-de-miel-de-abejas>

González, E. (2004). *HISTORIA DEL PENSAMIENTO ECONÓMICO.*

[https://personal.us.es/escartin/El\\_Mercantilismo%20I.pdf](https://personal.us.es/escartin/El_Mercantilismo%20I.pdf).

Heckscher, E. (1919). *Effects of Foreign Trade on the Distribution of Income.*

Stockholm School of Economics.

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2010).

*Metodología de la investigación Quinta edición.* México DF: Mc-Graw Hill.

Disponible en Quinta edición: [https://www.esup.edu.pe/descargas/dep\\_investigacion/Metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%205ta%20Edici%C3%B3n.pdf](https://www.esup.edu.pe/descargas/dep_investigacion/Metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%205ta%20Edici%C3%B3n.pdf)

Hill, C. (2013). *International Business: Competing in the Global Marketplace.* New

York: McGraw-Hill/Irwin.

ICEX. (2018, Enero). *Suiza, entre la apertura y el proteccionismo*. Disponible en <https://www.icex.es/icex/es/Navegacion-zona-contacto/revista-el-exportador/mundo/REP2017775485.html>

ICEX. (2020). *Suiza: Sector Exterior*. Disponible en <https://www.icex.es/icex/es/navegacion-principal/todos-nuestros-servicios/informacion-de-mercados/paises/navegacion-principal/el-pais/informacion-economica-y-comercial/sector-exterior/index.html?idPais=CH#2>

iContainers. (2017, Agosto 28). *¿Cuáles son las principales importaciones de la República Dominicana?* Disponible en <https://www.icontainers.com/es/2017/08/28/que-importa-republica-dominicana/>

iContainers. (2018, febrero 14). *El mapa de las exportaciones en República Dominicana*. Disponible en <https://www.icontainers.com/es/2018/02/13/mapa-exportaciones-republica-dominicana/#:~:text=Suiza%2C%20Pa%C3%ADses%20Bajos%2C%20Reino%20Unido,exportaci%C3%B3n%20dominicana%2C%20despu%C3%A9s%20de%20Norteamerica.>

Komosinska-Vassev, K., Olczyk, P., Kaźmierczak, J., Mencner, L., & Olczyk, K. (2015, Marzo 11). *Bee Pollen: Chemical Composition and Therapeutic Application*. Disponible en <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4377380/>

- Krell, R. (1996). *VALUE-ADDED PRODUCTS FROM BEEKEEPING*. Disponible en  
 FAO AGRICULTURAL SERVICES BULLETIN No. 124:  
<http://www.fao.org/3/w0076e/w0076e00.htm#con>
- Krugman, P., Wells, R., & Olney, M. (2008). *Fundamentos de la Economía*.  
 Disponible en  
<https://books.google.com.do/books?id=MF8sETKKD7EC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>
- Market Access Map. (2020). *Market Access Conditions*. Disponible en Exporting  
 Natural Honey from Dominican Republic to Switzerland:  
<https://www.macmap.org/en//query/results?reporter=757&partner=214&product=040900&level=6>
- Ministerio de Industria Comercio y MIPYMES. (2017). *Perfil Comercial - República Dominicana – Confederación Suiza*. Disponible en  
<https://www.micm.gob.do/images/pdf/direcciones/comercio-exterior/departamento-inteligencia-comercial/perfiles-pais/Suiza.pdf>
- Naciones Unidas. (2010). *Convención de las Naciones Unidas sobre los Contratos de Compraventa Internacional de Mercaderías*. Disponible en  
<https://www.uncitral.org/pdf/spanish/texts/sales/cisg/V1057000-CISG-s.pdf>
- OECD. (2004, Junio 15). *Glossary of Statistical Terms*. Disponible en  
<https://stats.oecd.org/glossary/detail.asp?ID=6161#:~:text=The%20temporary%20exportation%20%5Bof%20goods,duties%20and%20taxes...>
- Ohlin, B. (1933). *Interregional and International Trade*. Harvard University: Cambridge.

Rao Pasupuleti, V., Sammugam, L., Ramesh, N., & Hua Gan, S. (2017, Julio 26).

*Honey, Propolis, and Royal Jelly: A Comprehensive Review of Their Biological Actions and Health Benefits.* Disponible en <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5549483/>

RGX Online. (2019, abril 22). *Suiza, Un Destino de Relevancia Para Los*

*Exportadores de Miel.* Disponible en <https://www.mastercardbiz.com/central-america/2019/04/22/suiza-un-destino-de-relevancia-para-los-exportadores-de->

[miel/#:~:text=Suiza%2C%20Un%20Destino%20de%20Relevancia%20Para%20Los%20Exportadores%20de%20Miel,-](https://www.mastercardbiz.com/central-america/2019/04/22/suiza-un-destino-de-relevancia-para-los-exportadores-de-miel/#:~:text=Suiza%2C%20Un%20Destino%20de%20Relevancia%20Para%20Los%20Exportadores%20de%20Miel,-)

[RGX%20Online%20%7C%20April&text=Suiza%20es%20](https://www.mastercardbiz.com/central-america/2019/04/22/suiza-un-destino-de-relevancia-para-los-exportadores-de-miel/#:~:text=Suiza%2C%20Un%20Destino%20de%20Relevancia%20Para%20Los%20Exportadores%20de%20Miel,-)

Ricardo, D. (1817). *On the Principles of Political Economy and Taxation.* Inglaterra:

John Murray.

Rodriguez, D. (2020). *Las 6 Teorías del Comercio Internacional Principales.*

Disponible en <https://www.lifeder.com/teorias-comercio-internacional/>

Roy, E. (2017, Diciembre 13). *Direct or indirect exporting: which is the best fit for*

*your business?* Disponible en <http://www.tradeready.ca/2017/topics/market-entry-strategies/direct-indirect-exporting-best-fit-business/>

Santander Trade. (2020, Septiembre). *TRÁMITES ADUANEROS EN SUIZA.*

Disponible en <https://santandertrade.com/es/portal/gestionar-embarques/suiza/tramites-aduaneros-importacion>

SIICEX. (2014). *Guía de Mercado República Dominicana.* Disponible en

<http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/sectoresproductivos/GM%20RDominicana%20f.pdf>

Steinberg, F. (2004). *La nueva teoría del comercio internacional y la política comercial estratégica*. Disponible en

<https://www.eumed.net/cursecon/libreria/2004/fs/fs.htm>

UNSW Library. (2020, Julio 22). *Primary and secondary sources*. Disponible en

<https://www.library.unsw.edu.au/study/information-resources/primary-and-secondary-sources>

Witker Velázquez, J. (2011, marzo 31). *Derecho del comercio exterior*. Disponible

en <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/6/2951/4.pdf>

## **ANEXOS**



A : ESCUELA DE MERCADEO Y NEGOCIOS INTERNACIONALES.

Asunto: **REMISIÓN ANTEPROYECTO DE TRABAJO DE GRADO.**

Tema : “Análisis de las oportunidades de negocios para la exportación de miel hacia Suiza.  
Caso: Clúster Apícola Dominicano, año 2020”

Sustentado por:	<b>Br. Emily Veras</b>	<b>2017-1429</b>
	<b>Br. Laura Duvergé</b>	<b>2017-1451</b>
	<b>Br. Noelia Peña</b>	<b>2017-1515</b>

Resultado de la evaluación: Aprobado:   X   Fecha: 23/07/2020

Devuelto para corrección: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

---

**Dr. Andrés L. Mateo**  
Decano de Estudios Generales

AM/ra. 23/07/2020.



**UNAPEC**  
**UNIVERSIDAD APEC**

**Decanato de Ciencias Económicas y Empresariales**  
**Escuela de Mercadeo y Negocios Internacionales**

***Análisis de las oportunidades de negocios para la exportación de miel hacia Suiza. Caso: Clúster Apícola Dominicano, año 2020.***

**Anteproyecto para optar por el título de:**  
Licenciatura en Negocios Internacionales

**Sustentantes:**

Emily Veras	2017-1429
Laura Duvergé	2017-1451
Noelia Peña	2017-1515

Santo Domingo, República Dominicana  
17 de julio del 2020

# Índice

<a href="#">Tema</a> .....	XLVI
<a href="#">Introducción</a> .....	XLVII
<a href="#">Justificación</a> .....	XLVIII
<a href="#">Planteamiento del problema</a> .....	L
<a href="#">Formulación del problema</a> .....	LII
<a href="#">Sistematización</a> .....	LII
<a href="#">Objetivos</a> .....	LIII
<a href="#">Objetivo general</a> .....	LIII
<a href="#">Objetivos específicos</a> .....	LIII
<a href="#">Marco teórico</a> .....	LIV
<a href="#">Marco referencial</a> .....	LXVI
<a href="#">Marco Conceptual</a> .....	LXX
<a href="#">Metodología</a> .....	LXXII
<a href="#">Tipo de investigación</a> .....	LXXII
<a href="#">Métodos de investigación</a> .....	LXXII
<a href="#">Técnicas de investigación</a> .....	LXXII
<a href="#">Fuentes de información</a> .....	LXXIII
<a href="#">Fuentes bibliográficas</a> .....	LXXIV
<a href="#">Esquema preliminar del contenido</a> .....	LXXIX

## **Tema**

Análisis de las oportunidades de negocios para la exportación de miel hacia Suiza.  
Caso: Clúster Apícola Dominicano, año 2020.

## Introducción

El sector primario es una de las actividades más antiguas cuya función es la obtención de la materia prima. Se encarga de extraer recursos naturales para proporcionar alimentos que sean del consumo humano y animal atendiendo las necesidades primarias. Este comprende la agricultura, la apicultura, la minería, la silvicultura y la pesca. Dicho sector tiene participación en el producto interno bruto (PIB) de la República Dominicana.

La apicultura consiste en la crianza de abejas con el objetivo de obtener la miel. Las abejas se agrupan en la colmena, en la que se encuentran tres tipos de abejas: la abeja reina es quien pone los huevos, las abejas obreras quienes elaboran la miel del néctar de las flores y las abejas zánganos se encargan de dar calor a las crías y fecundar a la abeja reina. Las abejas son importantes, ya que al buscar el polen en las flores contribuyen a la polinización, provocando la germinación de nuevos frutos y de semillas. Estas aportan en la regeneración de los bosques, la protección ambiental y biodiversidad. Fuera de la importancia que presenta la apicultura para la vida misma, también contribuye en la economía de la República Dominicana, puesto que su exportación genera ganancias y fuentes de empleo.

Por otro lado, suiza es una de las economías más estables y poderosas del mundo. Sus actividades económicas más importantes son la industrial, servicios financieros, el turismo, etc. Sin embargo, el sector primario no tiene gran participación en su economía. Su apicultura no alcanza para cubrir a la población que consume la miel, por esta razón, se abastecen con miel importada.

Tomando en cuenta lo anterior y la demanda que existe de miel en Suiza, la República Dominicana es una gran productora de esta sustancia espesa que aporta nutrientes para el consumo humano, es por esto que se ha determinado en consideración realizar un plan de exportación de este endulzante primario desde la República Dominicana hasta Suiza. Presentando un análisis donde queda en evidencia la viabilidad de este plan de exportación entre ambas naciones.

## Justificación

La presente investigación tiene como objetivo contribuir de manera positiva al incremento de las exportaciones en la República Dominicana. Por consiguiente, se busca explorar las oportunidades que ofrece la exportación de miel desde el Clúster Apícola Dominicano hacia Suiza, el cual es el país considerado como potencial importador de este insumo. La misma aportará información acerca de la situación actual de la producción y comercialización de miel, resaltando el volumen y rendimiento de producción, los estándares de calidad existentes y los factores claves para desarrollar el potencial exportador del mismo en la República Dominicana.

En el ámbito práctico beneficiará, principalmente a los pequeños y medianos apicultores, quienes podrán incrementar su producción, mejorar la calidad de la miel dominicana, reducir costos y acceder al mercado internacional mediante la exportación.

La miel constituye una de las producciones tradicionales de la República Dominicana. En los últimos años, el país se ha destacado en la exportación de la miel a mercados internacionales. Este producto es muy apreciado a nivel mundial por sus propiedades nutricionales y medicinales, como también por su agradable sabor.

El alto nivel de la producción de miel dominicana garantiza su suministro en altos volúmenes, constituyendo esto una ventaja competitiva frente a los demás exportadores del hemisferio. El consumo de los productos hechos a base de miel en Suiza ha venido experimentando una evolución sin precedentes.

Suiza es un mercado con gran potencial, ya que es una de las economías más prósperas y desarrolladas del mundo, se encuentra entre los primeros puestos en el ranking del PIB per cápita. Además, es uno de los principales destinos para la colocación de productos dominicanos en el exterior.

Suiza se destaca en el sector terciario con sus actividades de servicios financieros, consultoras y de transporte. Cuenta con un fuerte sector industrial, el cual es destinado a la exportación, pero el sector primario representa un aporte menor en la economía de Suiza.

En cuanto a la apicultura, la producción de miel en Suiza solo alcanza a cubrir la tercera parte de toda la población consumidora de miel en dicho territorio, por consecuencia este es un mercado que necesita ser abastecido. Esto queda manifestado, debido a que actualmente importan este producto de Alemania, México y Argentina.

Con respecto a la producción de miel nacional, la cosecha de miel inicia en septiembre, pero sus meses de mayor obtención son en abril y mayo, producimos un millón ochocientos sesenta y seis mil kilogramos al año y exportamos a Estados Unidos, México, Panamá, etc.

## Planteamiento del problema

República Dominicana busca dinamizar su economía mediante el fomento de las exportaciones y el desarrollo de la Marca País. No es de desconocimiento público las bajas exportaciones que la República Dominicana ha tenido como consecuencia de un déficit en la balanza comercial, presentando de esta manera un mayor grado de importaciones, aunque es importante destacar que los bienes y servicios importados han sido de beneficio para los distintos sectores del país. De igual forma se están examinando áreas que pueden ser desarrolladas para incrementar el comercio exterior.

La apicultura en la República Dominicana se está desarrollando, debido a que esta es una actividad que produce importantes beneficios a la agricultura y al medioambiente, por medio de la acción polinizadora de las abejas, además de los productos que obtenemos de la colmena. Al mismo tiempo constituye una importante actividad económica con un atractivo potencial de exportación. Para que la miel dominicana cumpla con los estándares de calidad se están implementando acciones para alcanzar distintos mercados.

La producción de miel en la República Dominicana es de aproximadamente 1.8 millones de kilogramos anual. Existen unos 3,500 apicultores y alrededor de 74,654 colmenas, las cuales producen de manera individual un promedio de 25 kilogramos de miel al año (Ferrerías, 2015).

Por lo tanto, para incentivar este sector de la economía dominicana exportar hacia Suiza sería aprovechar una oportunidad de mercado. Ya que este, es uno de los pocos países que cuenta con una economía de mercado eficaz en el mundo, principalmente porque su nivel de vida, la educación, salud y su productividad industrial se encuentran entre los más altos estándares de Europa.

El sector de la miel ostenta ciertos aspectos de importancia para tener en cuenta como estrategia al ingreso al mercado suizo. En primer

lugar, los productores suizos sólo alcanzan a cubrir la tercera parte de lo que realmente consume la población de Suiza, por consiguiente, existe un sector del mercado que necesariamente es abastecido por miel importada (RGX Online, 2019).

La mayor zona de producción de miel es la Línea Noroeste. Los apicultores dominicanos promueven a que los agricultores utilicen productos orgánicos en la aplicación de insecticidas para proteger a las abejas en el proceso de polinización en las plantaciones porque las abejas son importantes para la cosecha.

A través del Clúster Apícola Dominicano (CLUSAPIDOM) que es una Institución que agrupa a todos los integrantes de la Cadena Apícola, por una mejor calidad en la producción y distribución de los productos de la colmena para beneficio de sus miembros y los consumidores con las demás instituciones públicas se podría exportar la miel dominicana al mercado europeo como país destino Suiza.

## **Formulación del problema**

¿Cuáles son las oportunidades de negocios para la exportación de miel hacia suiza, caso: Clúster Apícola Dominicano, año 2020?

## **Sistematización**

¿Cuáles ventajas posee la República Dominicana sobre los países que exportan miel a Suiza?

¿Como es en la actualidad el sector Apícola de la República Dominicana?

¿Cuáles ventajas ha traído el crecimiento de la producción de miel a la República Dominicana?

¿Qué tipo de envase y embalaje es utilizado para la transportación de la miel?

¿Cómo la miel ha favorecido la economía del país?

¿Por qué la miel de República Dominicana es tan reconocida a nivel mundial?

¿Cómo se beneficiaría la República Dominicana con la exportación de miel a Suiza?

¿Cuál es el proceso de inocuidad necesaria para la exportación de miel?

# Objetivos

## Objetivo general

Analizar las oportunidades de negocios para la exportación de miel hacia Suiza.

## Objetivos específicos

Identificar las ventajas que posee la República Dominicana sobre los países que exportan miel a Suiza.

Analizar el sector Apícola de la República Dominicana.

Indicar las ventajas que ha traído el crecimiento de la producción de miel en la República Dominicana.

Indicar cual envase y embalaje se utiliza para la transportación de miel.

Demostrar los beneficios brindados por la miel dominicana a República Dominicana.

Determinar las razones por las cuales la miel dominicana es reconocida a nivel mundial.

Indicar los beneficios que obtendría la República Dominicana al exportar miel a Suiza.

Determinar la inocuidad necesaria para la exportación de miel.

# Marco teórico

## 1.1 Exportación

### Exportación

La exportación es un bien o servicio que es enviado a otra parte del mundo con fines comerciales. El envío puede concretarse por distintas vías de transporte, ya sea terrestre, marítimo o aéreo. Incluso puede tratarse de una exportación de servicios que no implique el envío de algo físico. Es habitual que las naciones impongan determinados obstáculos a la importación para que no se perjudiquen los productores locales. (Gardey, 2013)

Para Javier Navarro (2013), La exportación se define como el envío de un producto o servicio a un país extranjero con fines comerciales. Estos se regulan por las relaciones comerciales entre los países y las disposiciones legales.

Exportar simplemente significa enviar productos a otro país a cambio de un pago. Exportar es una parte importante de una economía. Permite a los residentes del país producir bienes, emplear personas y ganar dinero. El país receptor, por otro lado, se beneficiará de los bienes porque tienen un suministro escaso.

### 1.1.3 Tipos

#### 1.1.3.1 Exportación Temporal.

La Exportación Temporal es el régimen o sistema aduanero que permite exportar temporalmente mercancías de un país hacia el extranjero para uso o consumo definitivo. (Martínez, 2017)

Según la Guía básica para el exportador, Bancomext (2003) La exportación temporal es la salida de mercancías del territorio nacional para retornar posteriormente al país. Se realiza con el objetivo de permanecer en el extranjero por tiempo limitado y con una finalidad específica, como reparación, exhibición, sustitución, etc.

Ante todo lo expuesto, se considera que la exportación temporal es un procedimiento aduanero según el cual los bienes que se encuentran en libre práctica en un territorio aduanero pueden exportarse temporalmente para su fabricación, procesamiento o reparación en el extranjero y luego reimportarse con exención total o parcial de los derechos de importación e impuestos.

### **1.1.3.2 Exportación Definitiva.**

Para Manuel López García (2017) La exportación definitiva es el régimen aduanero consistente en la salida de mercancías del territorio nacional para permanecer en el extranjero por tiempo ilimitado.

Según Diana Linklater M y Oscar Osterling M (2017) Régimen aduanero que permite la salida del territorio aduanero de las mercancías nacionales o nacionalizadas para su uso o consumo definitivo en el exterior.

Se considera que la exportación definitiva es cuando una mercancía nacional tiene salida para ser consumida en el mercado exterior.

### **1.1.3.3 Exportación Directa**

Según el Plan de Negocios de Exportación Bancomext (2000) La exportación directa es cuando se toma la iniciativa de buscar una oportunidad de exportación, la cual puede deberse a varias causas.

Exportación directa es la exportación de bienes y servicios por la empresa que los produce. (McCulloch, 1996)

La exportación directa es el método de exportación de bienes directamente a los compradores extranjeros por el propio fabricante o por medio de su agente ubicado en el país extranjero.

#### **1.1.3.4 Exportación indirecta.**

De acuerdo con la Guía básica para el exportador, Bancomext (2003) La exportación indirecta es utilizada por aquellas empresas que no tienen mucha experiencia o bien están en el inicio de realizar transacciones en los mercados internacionales. Es decir, que es el uso por otro exportador como intermediario.

Exportar indirectamente significa vender a un intermediario, que a su vez vende sus productos directamente a clientes o a mayoristas importadores. El método más fácil de exportación indirecta es vender a un intermediario en su propio país.

Exportación indirecta es la exportación de bienes y servicios a través de varios tipos de exportaciones ubicados en el país de origen de los bienes. (McCulloch, 1996)

#### **1.1.5 Contrato de compraventa internacional.**

El contrato de compra venta es un documento que constituye un convenio que regula diversos aspectos de la transacción y en la cual se definen los derechos y obligaciones de las partes contratantes, se señalan las Condiciones y los Medios de Pago en que se transarán las operaciones comerciales, entre otros aspectos de interés comercial tanto para el exportador como para el importador. (Daniels, 2000)

De acuerdo con la EAE Business School (2018) El contrato de compraventa internacional se basa en el acuerdo entre dos partes (importador y exportador) domiciliados en dos países distintos que se comprometen al intercambio de una mercancía por el pago de un precio.

Un contrato de compra venta internacional es un documento con contiene las obligaciones entre el comprador y vendedor. Es una de las prácticas más usadas en el comercio internacional.

## **1.2 Miel**

### **1.2.1 Concepto**

De acuerdo con el Codex Alimentarius (2000), Se entiende por miel la sustancia dulce natural producida por abejas obreras a partir del néctar de las plantas o de secreciones de partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de plantas, que las abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, y depositan, deshidratan, almacenan y dejan en el panal para que madure y añeje.

La miel se compone esencialmente de diferentes azúcares, predominantemente fructosa y glucosa además de otras sustancias como ácidos orgánicos, enzimas y partículas sólidas derivadas de la recolección. El color de la miel varía de casi incoloro a pardo oscuro. Su consistencia puede ser fluida, viscosa, o total o parcialmente cristalizada. El sabor y el aroma varían, pero derivan de la planta de origen. (Codex Alimentarius, 2000)

La miel es el producto obtenido por abejas domésticas a partir del néctar y exudados sacarinos de las plantas, libado, modificado y almacenado en colmenas. El néctar es recogido de las flores por las abejas que lo almacenan en su saco para miel mientras se encuentran en el campo. En la colmena depositan la miel, ya transformada, en celdas abiertas, hexagonales, construidas con cera que segregan por medio de glándulas especiales. Son celdas bien ventiladas donde se produce pérdida de agua e hidrólisis de la sacarosa, etapa que se conoce como maduración de la miel (Fattori, 2004).

### **1.2.2 Propiedades y Beneficios**

La miel en su composición nutritiva varía notablemente según la flora de origen, la zona y el clima. Es esencialmente una disolución acuosa concentrada de azúcar invertido, que contiene además una mezcla de otros hidratos de carbono, diversas enzimas, aminoácidos, ácidos orgánicos, minerales, sustancias aromáticas, pigmentos, ceras, etcétera. (Ramo, Escárcega, Quezada, & Jimenez, 2008)

La miel es un producto natural ampliamente consumido, no solo deseable por su sabor y valor nutricional, sino también por sus beneficios para la salud. El consumo de miel generalmente se asocia con sus propiedades medicinales, y se usa tradicionalmente para curar heridas, quemaduras y para el tratamiento de resfriados y dolores de garganta. Varios estudios han asociado la miel con muchos otros efectos medicinales, demostrando que tiene efectos antibacterianos, hepatoprotectores, hipoglucemiantes, antihipertensivos, gastroprotectores, antifúngicos, antiinflamatorios y antioxidantes.

En cuanto a su valor nutricional, la miel está compuesta esencialmente de agua y azúcares (principalmente fructosa y glucosa). Sin embargo, se reconocen otras sustancias valiosas como vitaminas, minerales, aminoácidos libres y numerosos compuestos volátiles.

Estos compuestos, que pueden variar entre las diferentes mieles debido a factores como el origen botánico, el área geográfica, la estación, la tecnología utilizada para la extracción de miel y las condiciones de almacenamiento, son responsables de conferir propiedades organolépticas y nutricionales específicas/individuales a la miel (Soares, Amaral, Oliveira, & Mafra, 2017).

#### **1.2.4 Tipos de miel**

La Serna et al., (1999) citado por Córdova-Córdova et al., (2009) Decían que según el sedimento presente en las mieles, ésta puede ser de dos tipos: a) miel de néctar de flores donde domina el polen de plantas nectaríferas y b) miel de mielada o miel de bosque, que procede principalmente de secreciones o exudaciones de otras partes vivas de las plantas o de los exudados de insectos que están presentes sobre de ellas.

Sainz Lain & Gomez Ferreras (2000) citado por Córdova-Córdova et al., (2009) Proponen que dentro de las mieles de néctar o de flores se pueden diferenciar las

monoflorales o uniflorales y las multiflorales, multifloras, milflores, milflorales o poliflorales. Esta clasificación se basa en tres criterios, que son: origen botánico de la miel, características melisopalínológicas y grado de comercialización. Las mieles multiflorales o poliflorales son aquellas que, procediendo del néctar de diversas especies vegetales, no predomina ninguna forma polínica sobre las demás.

Para (Bayram & Demir, 2018) si el polen en una muestra de miel era observado como más del 45% de la misma, pues esa muestra es clasificada como monofloral.

### **1.2.5 Producción de miel**

Las abejas son la piedra angular en la producción de miel para obtener el producto final disponible en exhibición comercial. La participación del apicultor también es de suma importancia para mantener las colonias de abejas, para recolectar y transportar la miel de las colmenas, y para proceder a su extracción y envasado. Dentro de todo esto, hay varias fuentes potenciales de contaminación de la miel y adulteración que deben considerarse. Estos se originan por el contacto de las abejas con agua, aire y plantas contaminadas (como el caso de la contaminación con pesticidas, metales pesados, microorganismos y organismos genéticamente modificados [OGM]), y de las adulteraciones asociadas con el procesamiento, empaque y prácticas inadecuadas de apicultura, como el sobrecalentamiento, la alimentación de las abejas durante la producción de miel, la adición de diferentes azúcares y / o jarabes después de la producción y etiquetado incorrecto. (Soares, Amaral, Oliveira, & Mafra, 2017)

#### **1.2.5.2 Manejo de la colmena**

De acuerdo con el Consejo de Competitividad Nacional (2016) antes de iniciar el manejo de la colmena, siempre se deben tomar las decisiones en base al objetivo de producción, el resultado esperado y la planificación del trabajo. Es por esto, que manejar las colmenas consiste en modificar su funcionamiento en forma planificada, utilizando la tecnología adecuada, para alcanzar el objetivo de producción previamente establecido.

Para hacer uso eficiente de las flores disponibles y de esa forma maximizar la producción, se debe ajustar la población de las colonias con la disponibilidad de néctar y polen del lugar para realizar el mejor aprovechamiento.

### **1.3 Exportación de Miel**

#### **1.3.1 Requisitos de exportación**

El proceso exportador en la República Dominicana está regulado por leyes y decretos y reglamentos que conforman las diferentes instituciones y organismos gubernamentales que participan en el mismo. Intervienen, además, empresas privadas, que, de forma contractual, con el gobierno administran partes del proceso, particularmente en la gestión de los puertos y aeropuertos (Pinales Jimenez, 2016).

Para exportar miel desde República Dominicana, se deben poseer los siguientes documentos:

- Factura comercial
- DUA – Documento Único Aduanero, emitido por la Dirección General de Aduanas.
- Certificado de Origen (si el país destino es miembro de un Tratado de Libre Comercio (TLC)).
- Certificado de No Objeción a la Exportación, emitido por la Dirección General de Ganadería (DIGEGA).
- Conocimiento de embarque (B/L)

La institución más involucrada en los trámites es el Ministerio de Agricultura, que además de emitir el Certificado de No Objeción a través de la DIGEGA, también debe otorgar una Carta de Constancia de Buenas Prácticas Ganaderas y/o Buenas Prácticas de Manejo además de los permisos y certificados sanitarios pertinentes, junto a la Dirección General de Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS).

### **1.3.3 Almacenamiento**

La composición, color y aroma de la miel dependen de las flores cuyo néctar libaron las abejas. Influyen, entre otros factores, la naturaleza del suelo, el manejo apícola y la temperatura de almacenamiento.

La temperatura de almacenamiento es importante no solamente desde el punto de vista de la preservación de los caracteres organolépticos sino también de su conservabilidad, principalmente en lo referente a la fermentación. La temperatura de almacenamiento de la miel recién cosechada debe ser inferior a 10 °C (50 °F) y la de la miel procesada y envasada entre 18-24 °C (64-75 °F).

La miel, al ser una solución tan concentrada en azúcares posee la capacidad de absorber agua del ambiente. Por este motivo es importante que sea almacenada correctamente ya que, de acuerdo con su contenido inicial de agua, podrá absorber o perder agua dependiendo de la humedad relativa del ambiente en el cual se almacene.

Si el producto se almacena o envasa en recipientes metálicos no aptos para estar en contacto con alimentos se oscurece debido a que, componentes propios tales como azúcares, aminoácidos y polifenoles reaccionan con el hierro generando compuestos coloreados.

La oxidación de los polifenoles que puede contener contribuye al color, al igual que compuestos generados por la Reacción de Maillard cuando es sometida al calentamiento (Fattori, 2004).

### **1.3.4 Medidas Sanitarias**

Hasta principios de la década de 1980 las colmenas de la República Dominicana se consideraban como libres de enfermedades de importancia económica. A partir del 1983 se realizaron investigaciones que confirmaron algunas enfermedades tales republicacomo la Nosemosis en 1985, Loque Europeo en 1986, las Micosis (Cría de

Cal y Cría de Piedra) en 1987, y más recientemente, en 1998 se identificó la Pseudomonosis. Hasta el presente no se ha confirmado la presencia de Loque Americano. En 1995 se diagnosticó la Varroosis, considerado el principal problema sanitario de la apicultura dominicana, la cual redujo en un 50% la población de abejas del país en los primeros años de su aparición. (Consejo Nacional de Competitividad, 2016)

En un muestreo sanitario nacional, realizado en el 1999 por el Laboratorio Veterinario Central (LAVECEN) y la Dirección General de Ganadería (DIGEGA) con el apoyo económico del Centro para el Desarrollo Agropecuario y Forestal, Inc. (CEDAF) no fue aislado el Loque Europeo y se detectó una carga muy leve de Nosemosis en una limitada zona alta del sur del país. Estas patologías no representan limitantes importantes para el desarrollo del sector.

La condición de isla, y las fuertes restricciones para la importación de material genético ha preservado la apicultura nacional de mayores problemas sanitarios y de que se produzca un fuerte mestizaje o hibridación con abejas africanizadas que abundan en el continente, caracterizadas por un alto comportamiento defensivo.

## **1.4 República Dominicana y la miel como producto de exportación**

### **1.4.2 Producción**

#### **1.4.2.1 Zonas productoras**

Los apiarios de la República Dominicana están ubicados en todas las zonas de vida del país (bosque seco, húmedo y transición), predominando la mayor concentración de colonias en las regiones noroeste y este. La época de mayor floración en la zona de bosque húmedo coincide con la época de menos lluvias durante los meses de octubre a mayo. En las zonas más elevadas, la época de máxima floración se encuentra en los meses de verano, de junio a agosto. De forma general, las lluvias prolongadas son un factor limitante para la producción en la zona de bosque húmedo, sobre todo al presentarse en la época de mayor floración (marzo y abril).

En la zona de bosque seco, sin embargo, las lluvias estimulan la floración, y por ende la producción apícola. Ocurre en los meses de febrero a mayo.

Las principales zonas de producción de miel son la Línea Noroeste, y la Central (Peravia, Ocoa, Monte Plata). El sistema de trazabilidad apícola tiene registrados a 1,277 apicultores, 1,509 apiarios, siete plantas de procesamiento de miel, y una sala de extracción. (Acosta, 2019)

Ramón Emilio Peguero, productor y presidente de la Comisión Apícola Nacional, consideró que República Dominicana es un excelente productor de miel, “renglón que constituye una ventaja comparativa para aumentar las exportaciones y así beneficiar a los más de 4 mil apicultores con 74 mil colmenas, diseminados en las distintas regiones del país”, teniendo la mayor producción de miel en la línea noroeste del país. ( El Día, 2019)

La producción de miel de la República Dominicana se concentra en la parte Noroeste y Central del país. El sector apícola dominicano va en crecimiento debido a que las exportaciones de miel van aumento cada año.

### **1.4.3 Comercialización**

#### **1.4.3.3 Principales mercados receptores**

La República Dominicana posee microclimas suficientes para el desarrollar el potencial apícola del país y lograr un posicionamiento de primer orden en los mercados mundiales. De hecho, países como Estados Unidos, Alemania y países del Caribe han sentido la calidad de nuestras mieles. (El Jaya, 2013)

La miel dominicana es demandada en el mercado de Estados Unidos, principalmente, pero además llega a México, Brasil, Panamá, Trinidad y Tobago, Turcos y Caicos, Puerto Rico, así como en San Martín, Curazao, Aruba y Haití. (Ferrerías, 2015)

Para el apicultor Facundo Ottenwalder, República Dominicana cuenta con los microclimas suficientes para desarrollar el potencial apícola del país y lograr un posicionamiento de primer orden en los mercados mundiales. De hecho, explica, Estados Unidos y países de Europa y el Caribe han sentido el dulce de la miel criolla. (Severino, 2009)

#### **1.4.4 Aportes a la economía dominicana**

La apicultura es una de esas actividades económicas que se mantiene en bajo perfil, pero de la cual dependen cerca de 4,000 productores y sus familias. Durante los últimos cuatro años el país ha exportado a Estados Unidos y Puerto Rico un millón 200 mil kilogramos de miel y 36.4 miles de kilogramos de cera reportando alrededor de US\$37.6 millones al producto interno bruto, según cifras aportada por el director Ganadería, Ángel Faxas Vargas. (Severino, 2009)

De acuerdo con estadísticas del Centro de Exportación e Inversión de República Dominicana (CEI-RD), entre 2012 y 2014 se exportaron alrededor de 134,305 kilogramos de miel a granel por un valor de RD\$2.1 millones. (Ferrerías, 2015)

Entre 2018 y 2019 se registra una exportación de 226,940.76 kg por un valor de US\$509,479.60, miel mezclada 6,157 kg por un valor de US\$21,110, y de cera, otro subproducto de miel, se exportaron 2,820 kg por un valor de US\$25,991.49. (Acosta, 2019)

#### **1.4.5 Clúster Apícola Dominicano**

El Clúster Apícola Dominicano es una institución que agrupa a todos los apicultores del país, intermediarios, productores y exportadores de miel y de los productos de la colmena. El Clúster es un facilitador para mejorar la capacidad productiva de los productores y poder aumentar el rendimiento por colmena de manera que el país logre una mayor cantidad de exportación y divisas.

El Clúster Apícola Dominicano (CLUSAPIDOM) se encarga desarrollar actividades de producción, extracción, empaque y acopio que fortalezcan su cadena de valor. Tiene como objetivo: apoyar a la apertura del mercado europeo a la Miel Dominicana, mejora de la gestión de mercado y de la comercialización y promocionar los valores nutricionales de la Miel de Abeja en los diferentes sectores de la sociedad dominicana. (Clúster Apícola Dominicano, 2016)

El Clúster Apícola Dominicano es una Institución que agrupa a todos los integrantes de la Cadena Apícola, por una mejor calidad en la producción y distribución de los productos de la colmena para beneficio de sus miembros y consumidores. (CEDAF, 2015)

## Marco referencial

### Antecedentes

**María Gabriela Tamaño. (2009). *Estudios de calidad de mieles de la provincia de Entre Ríos Argentina. Valencia, España. Universidad Politécnica de Valencia.***

Argentina es uno de los países poseedores de los más altos rindes apícolas y con una de las mieles de mayor calidad del mundo, siendo en la actualidad el primer exportador de miel del mercado internacional.

La provincia de Entre Ríos por su parte, es la segunda provincia en volumen de producción en el contexto nacional. Debido a la gran diversidad de flora melífera y al sostenido desarrollo de la apicultura existente en Entre Ríos, esta actividad constituye una de las economías regionales con más futuro en la provincia. La actividad del sector se basa en la producción de miel que normalmente se comercializa a granel y para exportación. Haciendo un manejo adecuado de la producción, la provincia de Entre Ríos estaría en condiciones de ofrecer al mercado un recurso ideal para la producción de mieles monoflorales, alternativa importante para la industria apícola, que incrementa el valor comercial de este alimento.

Esta provincia cuenta con excepcionales condiciones naturales que le otorgan la posibilidad de producir y comercializar mieles diferenciadas por su origen botánico (miel de eucalipto, miel de azahar, miel de lotus, entre otras). El objetivo general del presente trabajo es identificar y caracterizar mieles de *Eucaliptus* sp. del Departamento Concordia, Provincia de Entre Ríos, República Argentina. De esta manera se podrá disponer de una miel tipificada de esta región como un aporte técnico que contribuya al aumento de su valor agregado y mejoramiento de su posicionamiento en los mercados internacionales. Las muestras estudiadas fueron recolectadas de apicultores de reconocida capacidad técnica y con apiarios en condiciones de sanidad. Las muestras estudiadas se han seleccionado mediante análisis melisopalínológico, escogiendo mieles monoflorales de *Eucaliptus* sp.

**Javier Vázquez. (2010). *Caracterización botánica de los propóleos producidos en distinto origen geográfico en la región apícola I - Cuenca del Salado, Pcia. de Buenos Aires. Valencia, España. Universidad Politécnica de Valencia.***

El término de PROPOLEO o PROPOLIS proviene del griego PRO: "Delante de" y POLIS: "Ciudad", lo que significa "delante de la ciudad". El propóleos es un material pegajoso, gomoso, resinoso, de color variable dependiendo de su origen. Su aroma puede ser placentero a yemas de especies arbóreas, miel, ceras y vainilla, pero también puede tener sabor amargo. Se obtiene de la recolección de las exudaciones o secreciones de origen vegetal (yemas, corteza, ramas, frutos jóvenes, etc.) realizada por la abeja (*Apis mellífera*). Luego de mezclar esas exudaciones con otros agentes como polen y enzimas se tiene lugar una modificación física y química, y el producto es transportado al interior de la colmena, para ser utilizado finalmente con diferentes funciones. La participación de la abeja hace que su composición experimente importantes modificaciones respecto a las resinas vegetales, pudiendo considerarse producto de origen mixto, vegetal y animal. La abeja, al secretar beta-glucosidasa durante la recolección y procesamiento del propóleos, hidroliza los heterósidos de flavonoides a agliconas, mejorando la acción farmacológica del producto y así produce cambios físico químicos en el mismo.

En la República Argentina la producción y venta de propóleos, dentro de los productos de la colmena es aún incipiente y actualmente está creciendo de manera considerable. Las principales zonas productoras son tres: la región cuyana y del Alto Valle, la zona del Delta, y el Centro y Sur de la Provincia de Buenos Aires. El comercio mundial posiciona a Japón como el primer importador mundial (7.100 Toneladas) y el país de mayor consumo en el planeta seguido de Alemania con 4.600 Toneladas. Los principales exportadores son Brasil y China. En la Argentina, la exportación de propóleos tuvo como destinos principales: Italia, Estados Unidos, Bélgica y España. Las principales formas de comercialización son: propóleos en bruto y productos con agregados de propóleos.

***Miguel Ángel Magaña, José Roberto Sanginés y Pedro Enrique Lara. (2016). Competitividad y participación de la miel mexicana en el mercado mundial. Yucatán, México. Universidad Autónoma de Yucatán.***

La apicultura en México se practica desde la época precolombina; en el presente está arraigada en casi todas las regiones agrícolas del país y se exporta un poco menos de la mitad de la producción de miel. La importancia de esta actividad se lo confiere su generación de divisas, ingresos y empleos, por lo que los cambios en el mercado externo afectan el ingreso de las familias del medio rural y a la economía del subsector pecuario. Por este motivo, el presente artículo tiene por finalidad analizar el nivel y la posición competitiva de la miel mexicana frente a la oferta externa de los principales países productores, así como su relación con sus factores determinantes.

Para alcanzar lo anterior se estimaron cuatro indicadores de resultado o ex post, considerando el procedimiento propuesto por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. El volumen de oferta primaria y el rendimiento por colmena ubican a México en la sexta posición mundial, mientras que como exportador se ubica en el tercer lugar; se encontró que la miel obtenida en el país presenta un alto nivel de competitividad en el mercado nacional e internacional, superado en este último ámbito sólo por China y Argentina.

En la evolución de la producción exportación de miel influyen variables que tienen relación con la fase primaria de la cadena productiva, los procesos de comercialización y del medio físico-natural que determinan tanto la productividad, como la generación de los saldos exportables y de valor para la economía.

***María Virginia Arrabal y María Cristina Ciappini. (2000). Prueba de aceptabilidad en miel. Argentina. Invenio Revista de investigación académica.***

La importancia económica de la producción y exportación de miel en Argentina es fundamental el logro de una calidad uniforme basada en las exigencias de cada mercado destinatario. En consecuencia, se identificaron como elementos

determinantes de la competitividad del sector a los aspectos sanitarios de las colmenas, el nivel tecnológico de las instalaciones y el establecimiento de estándares de calidad y diferenciación de productos para su comercialización. Los estándares incluyen la descripción sensorial del producto que habrán de realizarse con evaluadores seleccionados y entrenados para tal fin. En cambio, para conocer las preferencias de cada mercado habrán de llevarse a cabo pruebas hedónicas con consumidores.

Se evalúa la aplicación para tal fin de la técnica de Perfiles con Consumidores modificada. Se seleccionaron tres mieles del mercado con características fisicoquímicas diferentes y se evaluó la preferencia de los atributos color, fluidez, cristalinidad, sabor, acidez y dulzor en setenta y seis consumidores de Rosario. Se observó, finalmente, que el método de Perfiles con Consumidores modificado es difícil de aplicar debido a que no todos los consumidores poseen la capacidad de comprender el test y el significado de algunos descriptores, o les resulta difícil evaluar un determinado atributo en una muestra. Es factible de aplicar en miel sin incluir los descriptores de acidez y dulzor.

## Marco Conceptual

**Exportación:** Las exportaciones son la venta, trueque o donación de bienes y servicios de los residentes de un país a no residentes; es una transferencia de propiedad entre habitantes de diferentes países. El vendedor (residente) es llamado “exportador” y el comprador (no residente) “importador”. (Galindo, 2015).

**Estrategia:** es la determinación de metas y objetivos básicos de largo plazo de la empresa, la adopción de los cursos de acción y la asignación de recursos necesarios para lograr dichas metas. (JR, 1962)

**Balanza Comercial:** Se denomina balanza comercial al registro de las exportaciones y las importaciones de bienes mercantiles que realiza un país. También conocida como balanza de comercio, su saldo es el resultado de la diferencia existente entre el valor acumulado por las exportaciones los bienes que la nación comercializa al exterior y el valor acumulado por las importaciones los bienes que esta misma nación adquiere en otros países. (Merino, 2016)

**Factibilidad:** se entiende por Factibilidad las posibilidades que tiene de lograrse un determinado proyecto. (Varela, 2010).

**Apicultura:** es el manejo de la abeja Apis melífera que busca que el máximo de la población adulta de la colmena coincida con la principal época de la floración para la polinización de cultivos, obtener mayores recursos de néctar y otros productos. (Caron, 2010).

**Mercado:** es donde confluyen la oferta y la demanda. En un sentido menos amplio, el mercado es el conjunto de todos los compradores reales y potenciales de un producto. Por ejemplo: El mercado de los autos está formado no solamente por aquellos que poseen un automóvil sino también por quienes estarían dispuestos a comprarlo y disponen de los medios para pagar su precio. (Farber, 1994).

**Miel:** es el producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o que se encuentran sobre ellas, que las abejas liban, transforman, combinan con sustancias específicas propias y almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena. Este producto alimenticio puede ser fluido, espeso y cristalino. (ESPAÑOL, 1967).

**Clúster:** es un grupo geográficamente próximo de compañías interconectadas e instituciones asociadas, en un campo particular, vinculadas por características comunes y complementarias, incluyendo empresas de productos finales o servicios, proveedores, instituciones financieras y empresas de industrias conexas. (Porter, 1990).

**Viabilidad:** es la cualidad de viable que tiene probabilidades de llevarse a cabo o de concretarse gracias a sus circunstancias o características. El concepto también hace referencia a la condición del camino donde se puede transitar. (Merino, 2010).

**Producción:** se entiende por producción la adición de valor a un bien por efecto de una transformación. Producir es extraer o modificar los bienes con el objetivo de volverlos aptos para satisfacer ciertas necesidades. (Chauvel, 1993).

# **Metodología**

## **Tipo de investigación**

Este proyecto será del tipo de investigación descriptiva y de campo.

Será descriptiva debido a que se estudiarán las oportunidades que ofrecen las exportaciones de miel hacia Suiza, donde se incluirán los factores que sustenten la factibilidad de las mismas.

Asimismo, será una investigación de campo, ya que se indagará en la producción y recolección de la miel, sus niveles de calidad y tendencia de consumo.

## **Métodos de investigación**

Los métodos de investigación a utilizar serán el método sintético, analítico y estadístico. Se empleará el sintético para simplificar la información y así identificar las oportunidades de negocios que ofrece el mercado suizo.

De igual modo, se hará uso del método analítico ya que las variables de la investigación serán examinadas de manera individual para definir la viabilidad de la exportación hacia Suiza.

Finalmente, se aplicará el método estadístico debido a que se recolectarán datos cuantitativos y cualitativos que serán interpretados a través de tablas y gráficas apoyando futuras conclusiones.

## **Técnicas de investigación**

Para llevar a cabo la investigación se aplicarán las técnicas de la encuesta y la entrevista. La encuesta se hará a productores y exportadores de miel del país, mientras que la entrevista será realizada al presidente del Clúster Apícola Dominicano o a representantes subordinados.

## **Fuentes de información**

La investigación será sustentada con fuentes primarias y secundarias. Dentro de las fuentes primarias se incluirán libros, tesis, monografías y artículos de periódicos o revistas donde su autor esté debidamente identificado. Las fuentes secundarias se constituirán en páginas organizacionales, reportes gubernamentales y leyes.

## Fuentes bibliográficas

- Córdova-Córdova, C., Ramirez-Arriaga, E., Martínez-Hernández, E., & Zaldívar-Cruz, J. (8 de Noviembre de 2009). *Caracterización botánica de miel de abeja (Apis mellifera L.) de cuatro regiones del estado de Tabasco, México, mediante técnicas melisopalínológicas*. Obtenido de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0186-29792013000200006](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0186-29792013000200006)
- El Día. (11 de Marzo de 2019). *Productores de miel abogan por políticas públicas para incrementar sus exportaciones*. Obtenido de <https://eldia.com.do/productores-de-miel-abogan-por-politicas-publicas-para-incrementar-sus-exportaciones/>
- Acosta, C. (22 de Mayo de 2019). *Severa sequía redujo la producción de miel en el país*. Obtenido de <https://listindiario.com/economia/2019/05/22/566510/severa-sequia-redujo-la-produccion-de-miel-en-el-pais>
- Bancomext. (2000). Obtenido de [http://catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/bad/brunet\\_ca/capitulo2.pdf](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/bad/brunet_ca/capitulo2.pdf)
- Bancomext. (2003). *Guía Básica para el Exportador*. Obtenido de [http://catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/lni/bustos\\_l\\_lc/capitulo2.pdf](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lni/bustos_l_lc/capitulo2.pdf)
- Bayram, N., & Demir, E. (2018). *Specifying Some Quality Characteristics of Monofloral and*. Turquía.
- Caron, D. M. (2010). Obtenido de <http://food4farmers.org/wp-content/uploads/2012/08/MANUALDEWEY1.pdf>
- CEDAF. (2015). *CLUSAPIDOM*. Obtenido de [http://www.cedaf.org.do/eventos/FEDECCAPI2015/memoria/ponencias/Cesar\\_Rosado.pdf](http://www.cedaf.org.do/eventos/FEDECCAPI2015/memoria/ponencias/Cesar_Rosado.pdf)
- Chauvel, T. y. (1993). Retrieved from <http://virtual.urbe.edu/tesispub/0094357/cap02.pdf>

Clúster Apícola Dominicano. (2016). *Observatorio de Competitividad*. Obtenido de CLUSAPIDOM:

<http://competitividad.gob.do/index.php/es/documentos/clusteres/category/34-cluster-apicola-dominicano>

Codex Alimentarius. (2000). *PROYECTO DE NORMA REVISADO DEL CODEX PARA LA MIEL*. Obtenido de [http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCS/ccs7/S00\\_03s.pdf](http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCS/ccs7/S00_03s.pdf)

Consejo Nacional de Competitividad. (Mayo de 2016). *Manual de Apicultura Básica*. Obtenido de <http://www.competitividad.org.do/wp-content/uploads/2016/05/Manual-de-Apicultura-B%C3%A1sica.pdf>

Daniels, J. (2000). *Negocios Internacionales*.

Diana Linklater M., Ó. O. (2017). Obtenido de <https://books.google.com.do/books?id=-9eEDwAAQBAJ&pg=PT88&lpg=PT88&dq=R%C3%A9gimen+aduanero+que+permite+la+salida+del+territorio+aduanero+de+las+mercanc%C3%ADas+nacionales+o+nacionalizadas+para+su+uso+o+consumo+definitivo+en+el+exterior.+La+exportaci%C3%B>

EAE Business School. (29 de marzo de 2018). Obtenido de <https://retos-operaciones-logistica.eae.es/que-es-el-contrato-de-compraventa-internacional/>

El Jaya. (16 de Mayo de 2013). *La importancia de la apicultura en RD*. Obtenido de <https://eljaya.com/8674/la-importancia-de-la-apicultura-en-rd/>

ESPAÑOL, C. A. (1967). Obtenido de <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1967-16485>

Farber, P. B. (1994). Obtenido de <https://www.promonegocios.net/mercadotecnia/mercado-definicion-concepto.html>

Fattori, S. (22 de Octubre de 2004). *"La Miel" Propiedades, Composición y Análisis Físico-Químico*. Obtenido de [https://www.apiservices.biz/documents/articulos-es/la\\_miel\\_propiedades\\_composicion\\_y\\_analisis\\_fisico-quimico.pdf](https://www.apiservices.biz/documents/articulos-es/la_miel_propiedades_composicion_y_analisis_fisico-quimico.pdf)

- Ferreras, A. (3 de Junio de 2015). *El dulce negocio que ofrece la miel en República Dominicana*. Obtenido de <https://www.eldinero.com.do/13047/el-dulce-negocio-que-ofrece-la-miel-en-republica-dominicana/>
- Galindo, M. y. (2015). Obtenido de [https://scholar.harvard.edu/files/vrios/files/201507\\_mexicoexports.pdf?m=1453513184](https://scholar.harvard.edu/files/vrios/files/201507_mexicoexports.pdf?m=1453513184)
- García, M. L. (febrero de 2017). Obtenido de <https://diccionario.leyderecho.org/exportacion-definitiva/>
- Gardey, J. P. (2013). Obtenido de <https://definicion.de/exportacion/>
- JR, A. C. (1962). Obtenido de <https://renatamarciniak.wordpress.com/2013/06/09/formulacion-de-la-estrategia/>
- La Serna Ramos, I., Méndez Pérez, B., & Gómez Ferreras, C. (1999). *Aplicación de nuevas tecnologías en mieles canarias para su tipificación y control de calidad*. España: Confederación de Cajas de Ahorros.
- María Virginia Arrabal, M. C. (2000). *Prueba de aceptabilidad en miel*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3330190.pdf>
- María Virginia Arrabal, M. C. (2000). *Prueba de aceptabilidad en miel*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3330190.pdf>
- Martínez, J. (julio de 2017). *Diccionario Ley Derecho*. Obtenido de <https://diccionario.leyderecho.org/exportacion-temporal/>
- McCulloch, B. &. (1996). Obtenido de <file:///C:/Users/usuario01/Downloads/Dialnet-LaInternacionalizacionDeLasEmpresasExportadorasEst-6069733.pdf>
- Merino, J. P. (2010). Obtenido de <https://definicion.de/viabilidad/>
- Merino, J. P. (2016). Obtenido de <https://definicion.de/balanza-comercial/>
- Miguel Magaña, J. S. (2016). *Competitividad y participación de la miel mexicana en el mercado mundial*. Obtenido de <http://www.scielo.org.mx/pdf/rmcp/v8n1/2448-6698-rmcp-8-01-00043.pdf>
- Navarro, J. (junio de 2013). *Definición ABC*. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/economia/exportacion.php>

- Pinales Jimenez, S. (Junio de 2016). *Guía para exportar* . Obtenido de MIC Ministerio de Industria y Comercio: <https://micm.gob.do/images/pdf/doc/Guia-para-Exportar.pdf>
- Porter, M. (1990). Obtenido de <http://actualidadempresa.com/cluster-definicion-objetivo-beneficios-y-desarrollo/>
- Ramo, R., Escárcega, M., Quezada, J., & Jimenez, J. (Julio de 2008). *Exportación de Miel Empleando la Carta de Crédito Irrevocable y Confirmada*. Obtenido de <https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/2307/CP2008P373r.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- RGX Online. (22 de Abril de 2019). *Suiza, Un Destino de Relevancia Para Los Exportadores de Miel*. Obtenido de <https://www.mastercardbiz.com/central-america/2019/04/22/suiza-un-destino-de-relevancia-para-los-exportadores-de-miel/#:~:text=Suiza%2C%20Un%20Destino%20de%20Relevancia%20Para%20Los%20Exportadores%20de%20Miel,-RGX%20Online%20%7C%20April&text=En%20lo%20ati>
- Sainz Lain, C., & Gomez Ferreras, C. (2000). *Mieles Españolas. Características e identificación mediante el análisis de polen*. España: Editorial Mundi-Prensa.
- Severino, J. (7 de Mayo de 2009). *La apicultura hace aportes a la economía de R.D*. Obtenido de <https://listindiario.com/economia/2009/05/07/100270/la-apicultura-hace-aportes-a-economia>
- Soares, S., Amaral, J., Oliveira, M., & Mafra, I. (30 de Junio de 2017). *A Comprehensive Review on the Main Honey Authentication Issues: Production and Origin*. Obtenido de <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/1541-4337.12278>
- Tamaño, M. G. (2009). *Estudios de calidad de mieles de la provincia de Entre Ríos Argentina*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=246218>

- Tamaño, M. G. (2009). *Estudios de calidad de mieles de la provincia de Entre Ríos Argentina*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=246218>
- Varela. (2010). Obtenido de <http://estudiodefactibilidadyproyectos.blogspot.com/2010/09/factibilidad-y-viabilidad.html>
- Vázquez, J. (2010). *Caracterización botánica de los propóleos producidos en distinto origen geográfico en la región apícola I - Cuenca del Salado, Pcia. de Buenos Aires*. España.
- Vázquez, J. (2010). *Caracterización botánica de los propóleos producidos en distinto origen geográfico en la región apícola I - Cuenca del Salado, Pcia. de Buenos Aires*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=87841>

# Esquema preliminar del contenido

## Resumen Ejecutivo

## Introducción

## Capítulo I.- Marco Teórico

### 1.1. Exportación

- 1.1.1. Concepto
- 1.1.2. Características
- 1.1.3. Tipos
  - 1.1.3.1. Exportación Temporal
  - 1.1.3.2. Exportación Definitiva
  - 1.1.3.3. Exportación Directa
  - 1.1.3.4. Exportación Indirecta
- 1.1.4. Beneficios
- 1.1.5. Contratos de Compraventa Internacional

### 1.2. Miel

- 1.2.1. Concepto
- 1.2.2. Propiedades y Beneficios
- 1.2.3. Productos derivados y usos
- 1.2.4. Tipos de miel
- 1.2.5. Producción de miel
  - 1.2.5.1. Consideraciones climáticas
  - 1.2.5.2. Manejo de la colmena

### 1.3. Exportación de Miel

- 1.3.1. Requisitos de exportación
- 1.3.2. Proceso de embalaje
- 1.3.3. Almacenamiento

- 1.3.4. Medidas Sanitarias
- 1.3.5. Logística de embarque

#### **1.4. República Dominicana y la miel como producto de exportación**

- 1.4.1. Generalidades de República Dominicana
- 1.4.2. Producción
  - 1.4.2.1. Zonas productoras
  - 1.4.2.2. Condiciones de producción
- 1.4.3. Comercialización
  - 1.4.3.1. Empresas involucradas en el proceso de exportación de miel
  - 1.4.3.2. Estadística comercial del producto
  - 1.4.3.3. Principales mercados receptores
- 1.4.4. Aportes a la economía dominicana
- 1.4.5. Clúster Apícola Dominicano
  - 1.4.5.1. Antecedentes
  - 1.4.5.2. Objetivos
  - 1.4.5.3. Ventaja Competitiva

#### **1.5. Suiza como mercado estratégico**

- 1.5.1. Generalidades de Suiza
- 1.5.2. Tendencias en el consumo de miel
- 1.5.3. Regulaciones de importación
  - 1.5.3.1. Procedimiento aduanero
  - 1.5.3.2. Principales rutas y accesos marítimos
- 1.5.4. Conveniencia de la exportación
  - 1.5.4.1. Relaciones comerciales
  - 1.5.4.2. Oportunidades de negocios

### **Capítulo II.- Metodología**

#### **2.1 Tipo de investigación**

#### **2.2 Métodos de investigación**

**2.3 Población**

**2.4 Muestra**

2.4.1 Tamaño de la muestra

2.4.2 Tipo de muestra

**2.5 Técnicas e instrumentos**

**Capítulo III.- Presentación y análisis de los resultados**

**Conclusión**

**Recomendación**

**Fuentes bibliográficas**

**Anexos o apéndices**

# Modelo de entrevista para representantes del Clúster Apícola Dominicano

1. ¿Cuáles aportes ofrece el sector apícola al desarrollo de la sociedad dominicana?
2. ¿Cómo es la capacidad de producción nacional?
3. ¿Qué oportunidades de mejora identifican para la producción nacional?
4. ¿Qué aportes podría traer el estado dominicano a la capacidad productora de miel y a sus exportaciones?
5. ¿Qué ventaja obtiene República Dominicana al exportar miel al extranjero?
6. ¿Qué beneficio se podría lograr con exportar miel a Suiza?
7. ¿Qué características destacan nuestra miel de otras?
8. República Dominicana está enfrentando un problema con la adulteración de la miel, ¿Cómo podría esto afectar nuestras exportaciones?
9. ¿Considera que la adulteración sucede porque la capacidad productiva del país no es suficiente?
10. ¿Cuáles técnicas podrían aplicar los apicultores maximizar los resultados de producción?

## **Entrevista al Grupo José Paiewonsky e Hijos**

El Grupo Paiewonsky es una empresa dedicada a la exportación de frutos y productos tradicionales en la República Dominicana. La persona entrevistada fue la *Sra. Nersida Cruz*, actual encargada de exportación.

**1. ¿Conoce el Clúster Apícola Dominicano? ¿Pertenece a este o a alguna otra asociación?**

Sí, somos miembros del Clúster.

**2. Además de la miel, ¿producen otros productos derivados de las abejas? De ser así, ¿cuáles?**

En las actividades apícolas, solo nos dedicamos a la exportación de miel. No nos enfocamos en otro producto derivado de las abejas.

**3. ¿Qué tipo de miel es más producida en el país?**

La más común es la multifloral.

**4. ¿Cómo es su capacidad de producción? ¿En qué volúmenes se mantiene su producción de miel anual?**

Directamente no somos productores, solo exportamos. Cada año exportamos alrededor de 25 contenedores de 20 toneladas cada uno.

**5. ¿Cuántos empleos ofrecen con sus actividades?**

En nuestras actividades apícolas, solo poseemos diez empleados.

**6. ¿Cuáles aportes ofrece el desarrollo del sector apícola a la República Dominicana?**

El sector apícola posee excelentes beneficios económicos para el país, en nuestro caso que somos exportadores, potencia el ingreso de divisas al país.

**7. ¿Cuáles son los principales mercados destino de la miel dominicana?**

Hacia donde más exportamos es a Estados Unidos.

**8. ¿Conoce las mieles extranjeras? ¿Qué características consideran que diferencian la miel dominicana de otras?**

Los climas y las distintas floras utilizadas en la producción son las que diferencian unas mieles de otras. Cada condición a las que se expongan las abejas tendrá influencia en el sabor y color de la miel.

**9. ¿En qué medida de volumen comercializan la miel, a nivel nacional e internacional? (Toneladas, kilogramos, litros...)**

Exportamos en toneladas y kilogramos. Se podría decir que son unas 165 toneladas embotelladas.

**10. ¿Qué tipo de envase y embalaje son los más utilizados para la comercialización y transportación de miel? ¿Existe alguna medida de preservación o inocuidad que impulse el uso de los mismos?**

Los más utilizados son tanques, cuando se exporta a granel, y botellas, cuando se exporta al detal. El truco detrás de la conservación de la miel se encuentra en las buenas prácticas.

**11. ¿Cuáles medidas de inocuidad aplican en la producción de miel? ¿Qué medidas se aplican específicamente al almacenamiento y transportación?**

No somos productores, pero cuando se trata de exportar, nos enfocamos en mantener los tanques cerrados y sellados. El personal debe usar mascarillas, mantener los lugares cerrados y deben desarmar y lavar frecuentemente los equipos de acero níquel.

**12. Comúnmente, la miel es adulterada con edulcorantes. ¿Por qué considera que sucede esto?**

Tiende a ser adulterada con glucosa de maíz. La razón de esto es la diferencia de precios que hay entre los productos puros y adulterados, además de la falta de ética de aquellos que siguen estas prácticas.

**13. ¿De qué manera el sector apícola podría ser impulsado en el país?**

**¿Cómo se podría maximizar la producción nacional?**

Con apoyo del gobierno en recursos económicos y apoyo en la regularización de pesticidas, que se ha tornado en uno de los principales problemas de la apicultura.

### **Entrevista a Apiarios Luilli Luna**

Apiarios Luilli Luna es una empresa dedicada a la producción de miel pura ubicada en Bayaguana, conocidos como los ganadores al primer lugar en el Concurso Nacional de Miel de Ámbar Oscuro en el 2019. La persona entrevistada en esta ocasión fue Luilli Luna Chala, apicultor y fundador de la empresa.

**1. ¿Conoce el Clúster Apícola Dominicano? ¿Pertenece a este o a alguna otra asociación?**

Sí, pertenecemos al Clúster Apícola Dominicano a través de la Asociación de Apicultores de Bayaguana (APIBA).

**2. Además de la miel, ¿producen otros productos derivados de las abejas? De ser así, ¿cuáles?**

Además de la miel, producimos polen, Jalea Real, propóleo y cera.

**3. ¿Qué tipo de miel es más producida en el país?**

La más presente en el mercado dominicano es la miel multifloral de bosque húmedo subtropical.

**4. ¿Cómo es su capacidad de producción? ¿En qué volúmenes se mantiene su producción de miel anual?**

Se podría decir que es de un volumen promedio, alrededor de 2400 kilogramos al año.

**5. ¿Cuántos empleos ofrecen con sus actividades?**

Tenemos dos empleados fijos y diez temporales.

**6. ¿Cuáles aportes ofrece el desarrollo del sector apícola a la República Dominicana?**

El impulso de la apicultura en el país puede contribuir a la concientización de la población sobre la importancia de las abejas para el medio ambiente, además de funcionar como un mecanismo propulsor del desarrollo económico y el aumento de divisas.

**7. ¿Cuáles son los principales mercados destino de la miel dominicana?**

Los mercados a los que mas se exporta nuestra miel son Puerto Rico, Canadá, Estados Unidos, y de la Unión Europea, España e Italia.

**8. ¿Conoce las mieles extranjeras? ¿Qué características consideran que diferencian la miel dominicana de otras?**

Básicamente la procedencia, así como pueden ser monoflorales, pueden ser multiflorales y eso les da una característica organoléptica definida.

**9. ¿En qué medida de volumen comercializan la miel, a nivel nacional e internacional? (Toneladas, kilogramos, litros...)**

A nivel nacional, es comercializada en litros, mientras que cuando se envía al extranjero puede ser por kilogramos y toneladas.

**10. ¿Qué tipo de envase y embalaje son los más utilizados para la comercialización y transportación de miel? ¿Existe alguna medida de preservación o inocuidad que impulse el uso de los mismos?**

Cuando se trata de transportarla, se hace a través de cubetas y tanques de plástico de grado alimentario. Para la comercialización, se utilizan envases de plásticos y vidrio, y en algunas ocasiones, cubetas. El uso de estos es influenciado por las normativas de inocuidad alimentaria.

**11. ¿Cuáles medidas de inocuidad aplican en la producción de miel? ¿Qué medidas se aplican específicamente al almacenamiento y transportación?**

Nos guiamos religiosamente de las medidas de inocuidad alimentarias y aplicamos las buenas prácticas apícolas.

**12. Comúnmente, la miel es adulterada con edulcorantes. ¿Por qué considera que sucede esto?**

La miel suele ser adulterada con sirope de maíz o sirope de caña, estos casos suceden por engañar al consumidor, falsificando productos que resultarían en menores costos.

**13. ¿De qué manera el sector apícola podría ser impulsado en el país?  
¿Cómo se podría maximizar la producción nacional?**

Con el fortalecimiento de los grupos asociativos, asistencia técnica y capacitación.

**14. ¿Consideran estar preparados, tanto en los procesos como en la capacidad de producción, para exportar a mercados extranjeros?**

No, aun no nos hemos capacitado en el manejo de exportación.

## **Entrevista a Miel Hacienda**

Miel Hacienda es un proyecto en crecimiento dedicados a la producción de miel en Santo Domingo. El entrevistado fue Argenis Díaz, dueño de los apiarios.

**1. ¿Conoce el Clúster Apícola Dominicano? ¿Pertenece a este o a alguna otra asociación?**

No, no formamos parte del Clúster.

**2. Además de la miel, ¿producen otros productos derivados de las abejas?  
De ser así, ¿cuáles?**

Sí, además de miel, producimos polen, propóleo y cera.

**3. ¿Qué tipo de miel es más producida en el país?**

La miel multifloral color ámbar.

**4. ¿Cómo es su capacidad de producción? ¿En qué volúmenes se mantiene su producción de miel anual?**

Mensuales producimos algunos 625 litros, y 7,500 litros anuales.

**5. ¿Cuántos empleos ofrecen con sus actividades?**

En nuestras actividades solo contamos con tres empleados.

**6. ¿Cuáles aportes ofrece el desarrollo del sector apícola a la República Dominicana?**

Ayuda a la flora y fauna, ya que la abeja ayuda a fecundar las flores mientras obtiene el polen, por lo tanto, su importancia medioambiental es fundamental.

**7. ¿Cuáles son los principales mercados destino de la miel dominicana?**

Mayormente se exporta a Estados Unidos, y unos pocos países de la Unión Europea.

**8. ¿Conoce las mieles extranjeras? ¿Qué características consideran que diferencian la miel dominicana de otras?**

No tenemos conocimiento de las mieles extranjeras, sin embargo, la procedencia de la miel influye en sus características organolépticas, lo cual puede ser un factor distintivo de la miel dominicana sobre otras.

**9. ¿En qué medida de volumen comercializan la miel, a nivel nacional e internacional? (Toneladas, kilogramos, litros...)**

Comercializamos la miel en litros y galones alrededor del país.

**10. ¿Qué tipo de envase y embalaje son los más utilizados para la comercialización y transportación de miel? ¿Existe alguna medida de preservación o inocuidad que impulse el uso de los mismos?**

Los envases más utilizados son de plástico por sus bajos precios, sin embargo, los plásticos pueden soltar químicos que afectan la miel y pueden reducir su contenido de agua, resultando en cristalización. Otros usan envases de vidrio porque se cree que ayudan a conservar la miel por más tiempo.

**11. ¿Cuáles medidas de inocuidad aplican en la producción de miel? ¿Qué medidas se aplican específicamente al almacenamiento y transportación?**

Es necesario usar envases 100% desinfectados y que estén secos, si la miel se mezcla con agua en el envase puede que ser fermente más rápido en el tiempo. Al momento de transportar la miel, es importante mantener la temperatura ambiente, no sobre calentarla ni enfriarla demasiado, para que no pierda ciertas características.

**12. Comúnmente, la miel es adulterada con edulcorantes. ¿Por qué considera que sucede esto?**

Los apicultores que adulteran la miel lo hacen para vender más cuando se tiene una baja producción, y es más común entre los productores clandestinos (no certificados).

**13. ¿De qué manera el sector apícola podría ser impulsado en el país?  
¿Cómo se podría maximizar la producción nacional?**

Los elementos apícolas son caros y son pocas las personas que lo traen. El estado podría influir en la reducción de los costos de importación de dichos artículos para la producción, o podrían ofrecer apoyos financieros para costearlos.

**¿Consideran estar preparados, tanto en los procesos como en la capacidad de producción, para exportar a mercados extranjeros?**

Sí, nos consideramos preparados para emprender ese camino.

## **Modelo de correos enviados a empresas productoras o exportadores de miel de República Dominicana**

Estimados,

En primer lugar, les extiendo un cálido saludo mientras deseo salud y plenitud durante esta pandemia. Mi nombre es (NOMBRE), soy estudiante de Negocios Internacionales en la Universidad APEC y actualmente me encuentro cursando los últimos momentos de mi carrera. Me dirijo a ustedes para solicitarles apoyo con mi tesis enfocada en un "Análisis de las oportunidades de negocios para la exportación de miel hacia Suiza".

El propósito de nuestra investigación es analizar el sector apícola del país para determinar la posible factibilidad de introducir la miel dominicana en el mercado suizo.

Por esto, necesitamos de su cooperación con algunas preguntas que servirán como sustento para la ejecución de nuestras conclusiones. Dadas las circunstancias actuales, se nos ha dificultado tener contacto directo con los productores, por lo que hemos tenido que acudir a las plataformas digitales para apoyarnos.

La tesis es el último paso de los estudiantes antes de obtener su título, de modo que, su colaboración sería crucial para poder culminar nuestra investigación y nuestra carrera con éxito.

Mis compañeras y yo quedamos a disposición de sus respuestas. Agradecemos de antemano por su tiempo.

Cordialmente,  
  
(NOMBRE)

from: **Noelia Pena Gomez** <noeliapenagomez@gmail.com>  
to: Santiago Rivas <Srivas@cedaf.org.do>  
cc: Laura Duverge <lauraduverge29@gmail.com>, Emily Veras <Emilyver221@gmail.com>  
date: Sep 10, 2020, 9:28 PM  
subject: Solicitud de información para tesis  
mailed-by: gmail.com

from: **Noelia Pena Gomez** <noeliapenagomez@gmail.com>  
to: apiarioslunademiel@outlook.com  
date: Oct 15, 2020, 12:36 PM  
subject: Solicitud de información para tesis  
mailed-by: gmail.com

from: **Noelia Pena Gomez** <noeliapenagomez@gmail.com>  
to: coordinacionclusapidom@gmail.com  
date: Jun 19, 2020, 7:54 AM  
subject: Solicitud de información  
mailed-by: gmail.com

de: **Laura Duverge** <lauraduverge29@gmail.com>  
para: servicios@ceird.gob.do  
fecha: 17 sep. 2020 12:13  
asunto: Solicitud de Información  
enviado por: gmail.com

De: **Emily Veras** >  
Para: [rutamieldaj@gmail.com](mailto:rutamieldaj@gmail.com) >

**Solicitud de información.**  
8 de octubre de 2020, 2:56 p. m.

from: **Noelia Pena Gomez** <noeliapenagomez@gmail.com>  
to: Santiago Rivas <Srivas@cedaf.org.do>, Sesar Rodriguez <sesar\_rodriguez@yahoo.com>  
cc: Laura Duverge <lauraduverge29@gmail.com>, Emily Veras <Emilyver221@gmail.com>  
date: Oct 22, 2020, 11:05 AM  
subject: Información de tesis  
mailed-by: gmail.com

from: **Noelia Pena Gomez** <noeliapenagomez@gmail.com>  
to: apiculturadigega@gmail.com  
cc: Emily Veras <Emilyver221@gmail.com>, Laura Duverge <lauraduverge29@gmail.com>  
date: Oct 20, 2020, 10:22 PM  
subject: Solicitud de información para tesis  
mailed-by: gmail.com

de: **Laura Duverge** <lauraduverge29@gmail.com>  
para: servicios@ceird.gob.do  
fecha: 27 oct. 2020 13:43  
asunto: Solicitud de Información para Tesis  
enviado por: gmail.com

**Perlina Castro** <PCastro@competitividad.gob.do>  
"noeliapenagomez@gmail.com" <noeliapenagomez@gmail.com>  
División de Información Estratégica <...>  
date: Jun 18, 2020, 8:03 AM  
subject: RE: Observatorio Información - Contac...  
De: **Emily Veras** >  
Para: [info@coloniae.co](mailto:info@coloniae.co) >  
De: **Nersida Cruz** <[nersida@josepaiewonsky.com](mailto:nersida@josepaiewonsky.com)>  
Fecha: 20 de octubre de 2020, 11:54:12 a. m. GMT-4  
Para: Kimberly Veras <[export.hapag1@etheinsen.com](mailto:export.hapag1@etheinsen.com)>  
Cc: [kimberlyveras33@gmail.com](mailto:kimberlyveras33@gmail.com)  
Asunto: Re: ENTREVISTA EXPORTACIÓN DE MIEL

**Solicitud de información.**  
8 de octubre de 2020, 4:54 p. m.



Reunión de Zoom, entrevista a representantes del Clúster. En la sección inferior, de izquierda a derecha, el Sr. **Santiago Rivas** y el Sr. **Sesar Rodríguez**. Sección superior, de izquierda a derecha, sustentantes **Noelia Peña**, **Laura Duvergé** y **Emily Veras**.