

TRABAJO DE COMERCIO EXTERIOR

EXPORTACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS
CURSO 2011

CURSO ORGANIZADO POR PROEXPORT EN TORRE PACHECO



FINANCIADO POR EL SEF

Y

COFINANCIADO POR EL FONDO SOCIAL
EUROPEO

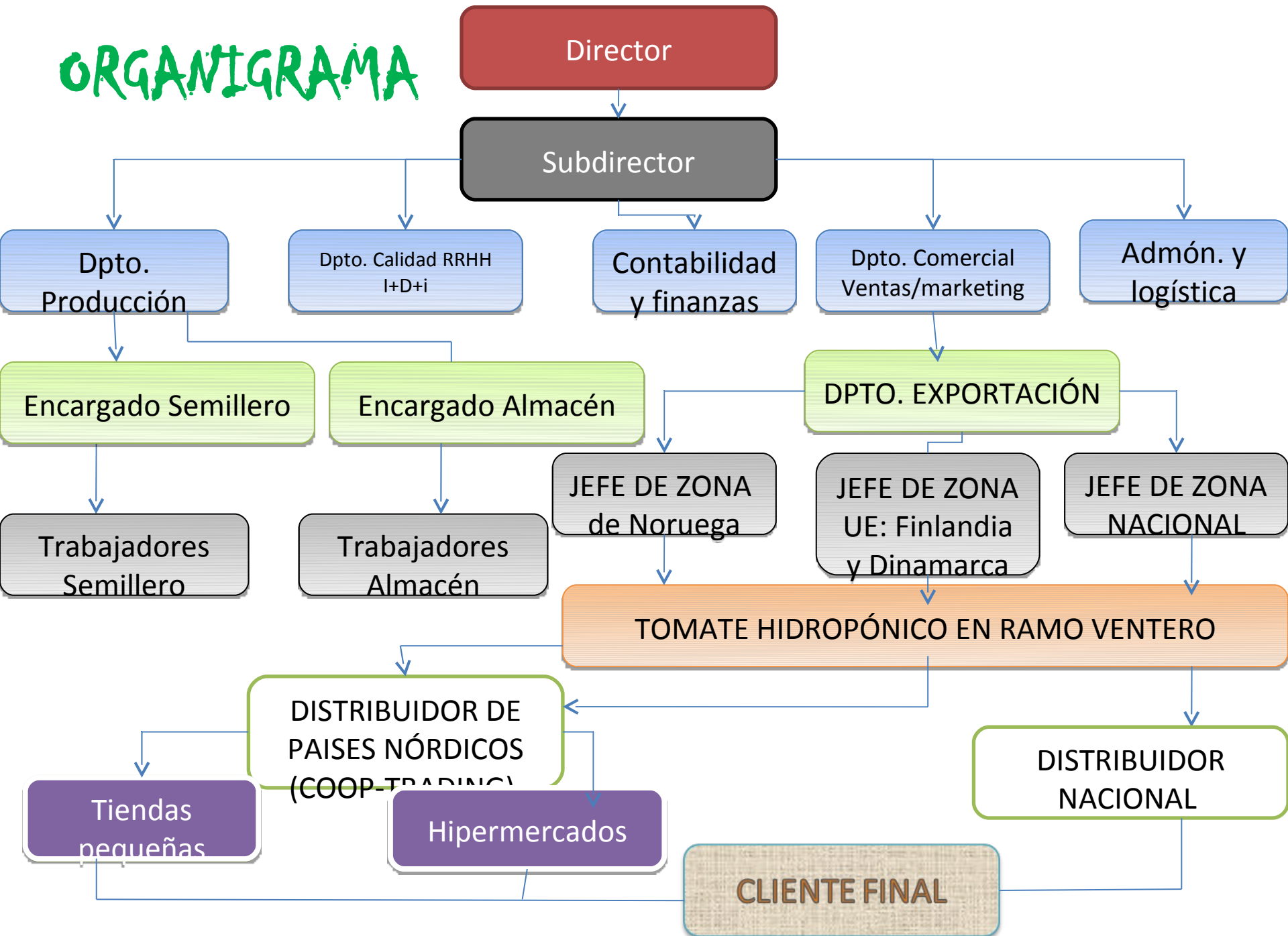
EXPORTACION DE TOMATE A NORUEGA

EMPRESA

AGROALMARJAL

Pensando en el futuro

ORGANIGRAMA





DONDE ESTAMOS



AGROALMARJAL
CTRA. DE MAZARRÓN
CARTAGENA
MURCIA

FILOSOFÍA

- ❑ Nuestras apuestas
- ❑ Nuestro compromiso con el cliente
- ❑ Calidad, certificaciones.

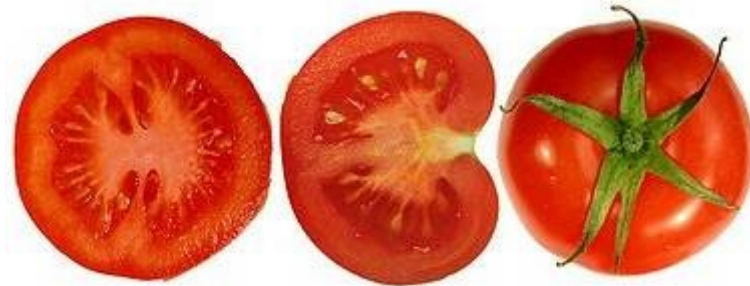
Pon un tomate en tu vida y vive mas.

APOSTAMOS POR LA INNOVACION

↑ SELENIO=

↑ NIVEL ANTIOXIDANTE=

↑ LICOPENO



PREVENCIÓN DEL CANCER

APOSTAMOS POR LA DIFERENCIACION

RECUPERANDO:
SABOR, COLOR
Y CAPACIDAD DE CONSERVACIÓN.



MAYOR CALIDAD

COMPROMISO CON EL CLIENTE



Garantizamos la disponibilidad de nuestros tomates de la mejor calidad certificada durante todo el año.

Su salud estará protegida con las grandes ventajas que le dará el consumo de nuestros tomates

- 🏆 Controles informatizados de temperatura, humedad y la calidad de los nutrientes proporcionados a la planta.
- 🏆 Verificación constante de las buenas prácticas de manejo de nuestro personal, ya que han pasado por una intensiva capacitación antes de poder entrar al invernadero.

NUESTROS INVERNADEROS



CULTIVOS TODO EL AÑO = MAYOR PRODUCCIÓN Y
RECURSOS

(Reduciendo al mínimo la dependencia de fuentes energéticas no renovables y a cero la generación de residuos no re-utilizables).

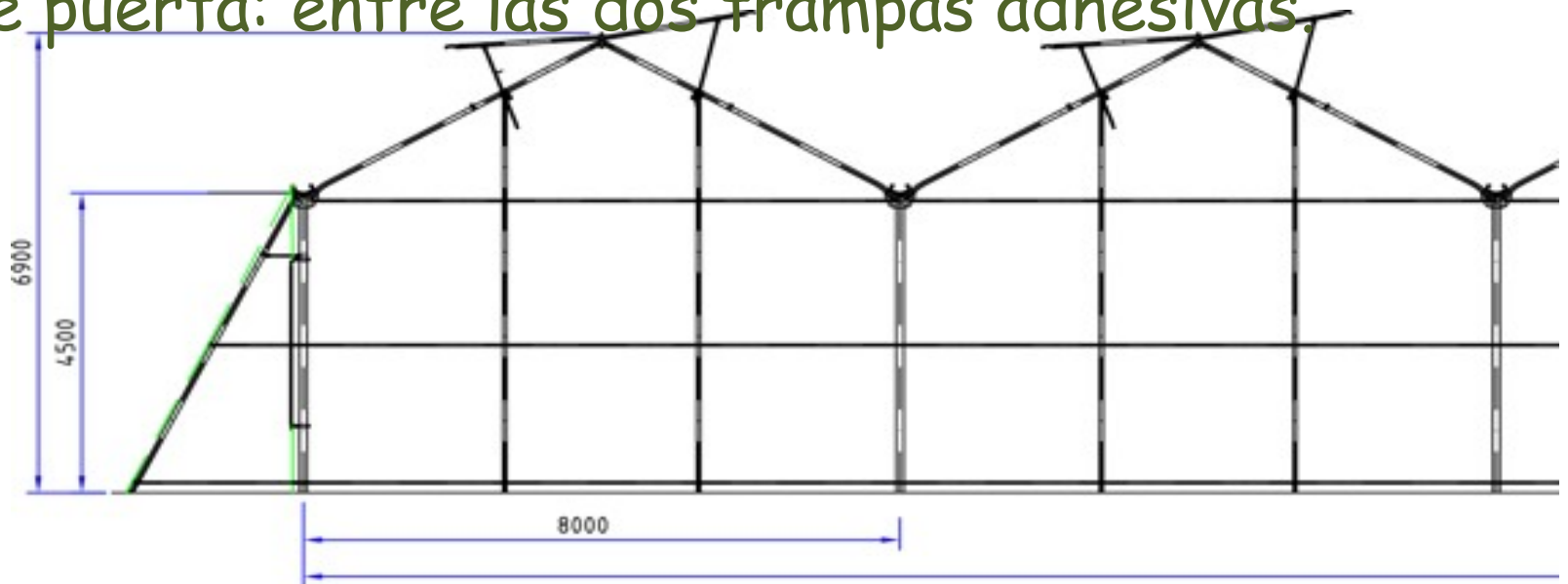
PENSANDO EN VERDE

- Energías renovables:
 - Placas solares
 - Aerogenerador

- Reciclaje del agua de drenaje
- Sistema de calentamiento de agua por captadores solares

ESTRUCTURA

- 🏭 Sistemas de ventilación natural aerodinámicos optimizados: mayor refrigeración de la zona inferior del invernadero.
- 🏭 Son de tipo multicapilla simétricos.
- 🏭 Orientación Norte-Sur, con 6 capillas de 8 m de anchura por 20 m de largo.
- 🏭 Doble puerta: entre las dos trampas adhesivas.



CARACTERÍSTICAS

- ✎ Cerramiento film plástico tensado con un sistema de clip y refuerzo en zigzag: hermeticidad.
- ✎ Doble cubierta de film plástico hinchado.
- ✎ Tramos rectos que mejoran la transmisión global de radiación, resbalamiento y recogida de la condensación.
- ✎ Canaletas de recogida de condensación bajo las canaletas de recogida de pluviales.
- ✎ ventanas laterales de 3 m de altura: renovaciones de aire en ausencia de viento
- ✎ Deflectores simples en las ventanas laterales: evitar el impacto directo del aire sobre el cultivo.
- ✎ Mallas anti-insectos sobre estructura inclinada desde el lateral hacia al suelo.
- ✎ Nebulizadores de baja presión en el pasillo: humidifican el aire entrante aumentando la humedad.
- ✎ Dos pasillos al norte y al sur: permiten el giro y el funcionamiento en continuo de la plataforma polivalente de movimiento
- ✎ Controlador de clima y riego.

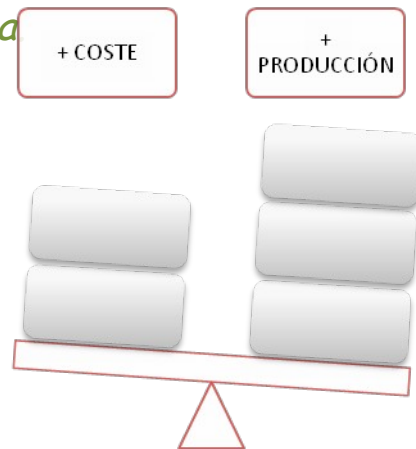
ESTRATEGIA DE PRODUCCIÓN: INTERPLANTING

INCONVENIENTES:

☞ *El coste de instalación de las bandejas para el soporte del cultivo.*

☞ *El coste adicional de la segunda plantación.*

☞ *Mayor gasto de mano de obra*



VENTAJAS:

☞ *Permite intercalar un segundo cultivo sin que el primero le sombre, puesto que la planta más vieja se coloca debajo.*

☞ *Permite cosechar en continuo: Aumenta la producción*

☞ *Permite obtener buena calidad durante todo el ciclo productivo*

☞ *Mejora la aireación y penetración de los tratamientos fitosanitarios*

☞ *Es muy aconsejable para variedades y zonas de cultivo con problemas de calidad en invierno*

SELECCIÓN DE SEMILLAS

Tenemos un invernadero de vidrio de 9000 metros donde germinan las semillas, se injertan bajo condiciones de temperatura y humedad controladas por ordenador y se trasplantan en medios especiales antes de ser enviadas a los invernaderos para su desarrollo y crecimiento.

➤ **Buscamos :**

Semillas que proporcionen tomates ricos en sabor y color, con excelente textura y larga vida de anaquel. Una vez seleccionadas las semillas y antes de proceder a cultivarlas, pasan por los mas estrictos controles de calidad.

➤ **Crecimiento:**

Nuestro sistema de trasplante consiste en llevar las plantas a cada uno de los invernaderos de manera escalonada, de modo que tengamos diferentes etapas de crecimiento disponible, lo que nos garantiza el poder cosechar los 365 días del año.

Durante su crecimiento las plantas son nutridas a través de la ferti-irrigación con nutrientes minerales que son suministrados individualmente a cada una de ellas, utilizando el agua como vehículo para una mejor absorción y aprovechamiento. Esto hace la diferencia entre los cultivos tradicionales y el cultivo hidropónico

SELECCIÓN DE CULTIVO

- ✓ EVITAR LA CONTAMINACION FÚNGICA DEL SUELO:
MENOR USO DE PESTICIDAS.
- ✓ SALINIZACIÓN DEL AGUA
- ✓ ESCASEZ DE RECURSOS HIDRICOS.

MODO DE CULTIVO



Tomate hidropónico (cv. Ventero injertado en multiflor a 2 tallos).



Canaletas de PVC instaladas sobre un soporte fijado al suelo sobre las que se han colocado bolsas de fibra de coco.



Bandejas a 1,1 m sobre el suelo.

LABORES DE CULTIVO

- Reposición de fallas. Consiste en la replantación de aquellas plantas que no han cogido. Se realiza lo antes posible.
- Aporcado. Tiene el objetivo de favorecer el desarrollo de raíces adventicias, mejorando así la nutrición y anclaje de la planta. Se suele realizar a las 3-4 semanas del trasplante.
- Entutorado. Con él se persigue que la planta se desarrolle en sentido vertical, limitando las enfermedades criptogámicas y podredumbres.
- Poda. Se dejan de 1 a 3 brazos según el vigor de la planta. A mayor vigor, más brazos es posible dejar. Posteriormente se eliminan las ramificaciones laterales en sus primeros estados de desarrollo.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Plagas:

- **Chupadores:** Afidos/Pulgones Acaro blanco, Mosca blanca Araña roja, Paratrioza, Trips.
- **Masticadores:** Orugas, Gusanos.
- **Minadores:** Minador de la hoja, Nemátodo de la raíz.

Enfermedades:

- **Bacterianas:** Cáncer bacteriano, Mancha bacteriana, Mancha negra, Marchitez bacteriana .
- **Fungosas:** Antracnosis, Cáncer del tallo/ Alternariosis , Cenicilla, Fusarium, Mancha gris de la hoja, Moho gris, Moho blanco, Tizón temprano, Tizón tardío, Verticilium
- **Virales:** TMV, ToMV, TYLCV, TSWV, CMV, PVY, TBSV.

TOMATE HIDROPÓNICO

HIDROPONIA : "cultivo sin tierra"

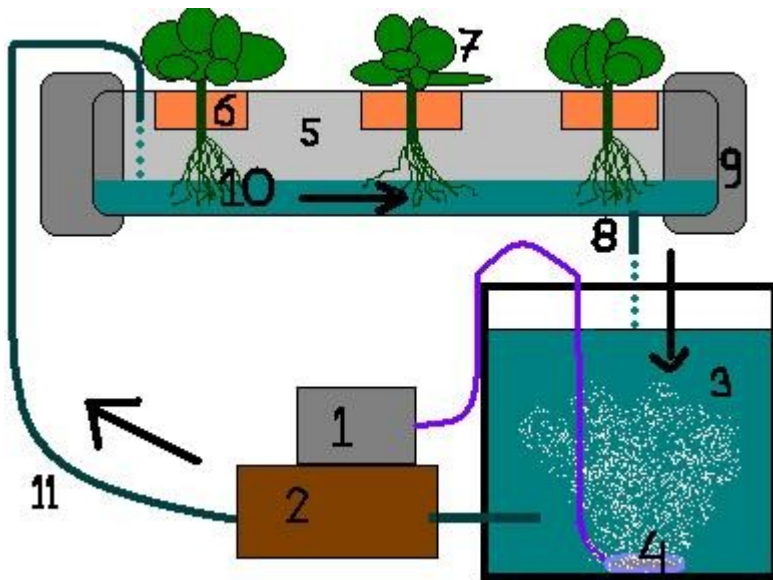
sustratos sólidos



NO SON TIERRA

Nosotros usamos concha de coco

ESQUEMA



- 1.- Bomba de pecera para oxigenar la solución nutritiva
- 2.- Bomba de fuente ornamental para bombear el nutriente desde el recipiente de reserva de solución hasta el recipiente de crecimiento
- 3.- Nutriente en su recipiente (el recipiente debe ser opaco)
- 4.- Piedra de difusión de burbujas de aire (air-stone)
- 5.- Tubo de PVC en el cual se hacen crecer las plantitas hidropónicas
- 6.- Esponja o malla en la cual se sostiene el tallo de la planta para colocarlo en los agujeros del tubo de PVC
- 7.- Nuestra hermosa planta creciendo y haciéndonos felices
- 8.- Drenaje de reciclado de solución NFT que va hacia el tanque o recipiente de reserva
- 9.- Tapas del tubo de PVC
- 10.- Solución NFT nutritiva circulando por el tubo de PVC (nótese la flecha que indica la dirección de flujo)
- 11.- Tubo flexible de bombeo de la solución con flecha que indica la dirección del flujo

FUNCIONAMIENTO

Sistema de raíz flotante que no está sumergida de forma permanente en el nutriente NFT sino que es "BAÑADA" por el nutriente el cual es bombeado por una bomba pequeña de fuente.

Se aprecian dos recipientes:

- El recipiente de reserva de solución nutriente que está abajo, que contiene la bomba sumergida o un tubo de bomba no sumergida, la llegada de la bomba de aire de pecera para oxigenar el agua con nutriente.
- El recipiente de crecimiento o CAMA que se aprecia arriba que debe tener cierto grado de inclinación, de tal forma de proporcionar una dirección de flujo del nutriente NFT. El mismo tiene un drenaje para reciclar el NFT.

VENTAJAS

Permite la producción de semilla certificada
Permite el mejor uso del agua, porque se recicla
Permite la disminución del uso de agentes tóxicos
Permite el control de plagas, parásitos, bacterias, hongos y virus

No depende de las estaciones: invernaderos
No depende de la calidad de los suelos del área geográfica: sustratos

Mayor cantidad, calidad y precocidad de cosecha.

Las frutas y vegetales tienden a crecer de forma regular: promedio de tamaño.

Puede protegerse de los efectos del clima

Se puede controlar la calidad de los nutrientes de forma más objetiva

Puede calcularse el retorno económico con un margen de error menor que en cultivo tradicional

INCONVENIENTES

El coste elevado de la infraestructura e instalaciones que configuran en el sistema.

El coste de la energía consumida por las instalaciones, TENIENDO EN CUENTA LA ÚLTIMAS SUBIDAS DE AGUA Y LUZ.

EMPAQUETADO Y ETIQUETADO

- Etiquetado: indicando las propiedades saludables del tomate.
- Empaquetado: sostenible de cartón ondulado (ahorro económico).

NUESTRO PRODUCTO

El tomate: *Lycopersicon esculentum*

Planta de la familia de las Solanáceas

Originaria de América.

Compuesta por: 95% agua

Fuente importante de potasio y el magnesio.

Contenido en vitaminas destacan la B1, B2, B5 y la vitamina C.

Presenta también carotenoides como el **licopeno** (pigmento que da el color rojo característico al tomate).

La vitamina C y el licopeno son **antioxidantes** con una función protectora de nuestro organismo.



TOMATE EN RAMO VENTERO

Planta:

- Vigor medio-alto
- Fuerte sistema radicular .
- Con entrenudos medios.
- Hoja de color verde oscuro, no grande
- Escasa proliferación de tallos laterales.
- Los ramilletes son en forma de raspa de pescado, largos y bien formados.

Fruto:





- Muy buen sabor . Calibres G y M.
- Forma ligeramente achatada.
- Color rojo intenso realmente excelente, presentan 2 y 3 lóculos con los sépalos largos, que lo hace especialmente atractivo. Gran consistencia, sin problema de ahuecado
- Altísima resistencia al cracking y microcracking.



Resistencias: HR: ToMV/Fol:0,1/Va/Vd/
IR: TYLCV/Ma

Cultivo: en invernadero en otoño, y para plantaciones de primavera.

TENDENCIAS DEL MERCADO DEL TOMATE

-  Sensoriales (sabor, gusto, olor).
-  Nutrición y salud.
-  De comodidad (tendencia de productos cada vez más envasados, cortados, etc.).
-  Responsabilidades (la producción sostenible es ya una obligación).

ANALISIS DEL MERCADO DEL TOMATE

-  En la Región de Murcia
-  En la U.E.
-  En el mundo

EN LA UE

- EL sector hortofrutícola supone el 3% de la superficie cultivada en la UE
- Y solo el 17% del valor de producción total (50 bill€)
- La producción hortofrutícola supera 90 mill tn
- 1,4 mill de explotaciones y 550.000 empleos

Comercio intracomunitario: más de 26 mill tn/año

- ❖ 71% de la producción es consumida o transformada en el país de producción
- ❖ Alemania: principal receptor de envíos intracomunitarios (6,6 mill tn) seguido de Francia y Reino Unido

 **España con más de 4 mill tn ocupa el segundo lugar como productor europeo de tomate, tras Italia.**

Comercio extracomunitario:

- ✓ la UE es la región con más importaciones de hortofrutícola del mundo (más de 10 mill tn)
- ✓ El tomate es una de las principales hortalizas importadas.

EN LA REGIÓN DE MURCIA

Más de 90.000 hectáreas regadas se dedican al sector hortofrutícola.

Emplea a:

- ↪ 85.000 trabajadores en tareas de campo y almacén.
- ↪ 15.000 en industrias y servicios demandados por el sector.
- ↪ Más de la mitad son trabajadores inmigrantes extranjeros.

EN EL MUNDO

- 🌍 EE.UU. es un foco muy importante en el comercio hortofrutícola y de **tomate** en particular.
- 🌍 En el caso de EEUU el **tomate** consumido proviene (al margen de la producción local) de **Méjico** y **Canadá**.
- 🌍 Países con un potencial exportador destacan **Méjico**, **Turquía**, **Marruecos** e incluso **Chile**.
- 🌍 Lo que dificulta la penetración del **tomate** español en EEUU, son los costes de transportes elevados.

EXPORTACION A NORUEGA



NORUEGA

Área: 323.758 km².

Población: 4,644,457 hab.

Densidad: 13,6 habitantes por km².

Capital: Oslo.

Idioma: Noruego (Bokmål y Nynorsk).

Moneda: Corona Noruega.

El 89% son luteranos evangélicos.

Monarquía constitucional.
Democracia Parlamentaria.



MARCO DEL PAÍS

POLITICOS	ECONOMICOS	SOCIALES Y DEMOGRAFICOS
monarquía constitucional	país industrial muy desarrollado	ciudades: Oslo, Bergen, Trondheim, Stavanger y Tromsø
Pertenece al E.E.E.	PIB: 334942 M\$ deuda exterior: 0 % de PIB	edad promedio de la población es de 39 años
poderosa institución, Confederación Noruega de Sindicatos	economía abierta y mixta	idiomas: noruego y sami población: 4.800.000 h. religión: luterana
renta "per cápita" en 2009 fue de 79,085 USD	petróleo y gas natural	Esperanza de vida (2008) mujeres: 83 años

ANALISIS DEL SECTOR EN NORUEGA

- ✂ De 2001 a 2011 la **variedad de tomates** en Noruega se ha multiplicado por diez: de 3 a 33 variedades.
- ✂ El consumo se ha aumentado en 13.000 toneladas respecto a los datos disponibles hace una década.
- ✂ Se estima que cada noruego consume una media de 7 kilogramos al año. Esto hace que el tomate sea junto a la zanahoria, el vegetal más consumido.
- ✂ El volumen total exportado en el año 2008 fue de 23.600 toneladas. El 87% de la exportación de **tomates** se reparte entre Holanda, con 11.000 toneladas durante 2008 y España con 9.500. Italia es el tercer exportador con 1.500 toneladas al año.

DISTRIBUIDORES EN NORUEGA

- ➔ **NorgesGruppen** lidera el sector de la distribución alimenticia en el país nórdico, con una cuota de mercado del 40% en la venta minorista de alimentos de consumo diario. En segunda posición se encuentra la cadena **Coop. Trading**, con un 24% de la cuota de mercado, seguida de cerca por **Rema 1000** e **Ica Norge**.
- ➔ Esta distancia es todavía más significativa en la distribución en tiendas de conveniencia (quioscos, establecimientos en gasolineras, etc.). En este canal, **NorgesGruppen** abarca un 75% de la cuota de mercado. El otro 25% del pastel se lo reparte con **Reitangruppen** (**Narvesen**, **7-Eleven**).

PROCESO DE EXPORTACIÓN

-  TIPO DE INCOTERM
-  DOCUMENTOS
-  FORMA DE PAGO= PRECIO Y CANTIDAD



SEMILLERO:

Normas y certificados de calidad (SOIVRE)

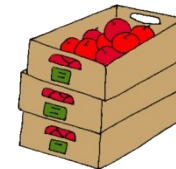


INVERNADERO



ALMACEN:

- ↳ Empaquetado
- ↳ Etiquetado
- ↳ Trazabilidad automatizada



DISTRIBUIDOR:

Supermercado/Tiendas



CLIENTE FINAL



DAP



FORMA DE PAGO: CRÉDITO DOCUMENTARIO



PUERTO DE ROTTERDAM



PUERTO DE OSLO



CMR

DOCUMENTOS EXIGIDOS POR EL COMPRADOR

- ▣ DECLARACION DE IMPORTACION (VALOR DE ADUANA)
- ▣ DOC. TTE: CONOCIMIENTO DE EMBARQUE
- ▣ CERTIFICADO DE ORIGEN
- ▣ CERTIFICADO DE SEGURO
- ▣ CERTIFICADO SANITARIO, HORTOFRUTICOLA...DE CALIDAD

VENTAJAS COMPETITIVAS
DE NUESTRO PRODUCTO

REDUCIR LOS SINTOMAS DEL CANCER

↑ SELENIO=
↑ NIVEL
ANTIOXIDANT
E=
↑ LICOPENO

Una investigación realizada en la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro de México (UAAAN), ha conseguido nutrir de selenio a los tomates para aumentar su nivel antioxidante y reducir los síntomas del cáncer.

El consumo normal a nivel mundial está entre 50 a 70 microgramos, sin embargo, nuevos estudios arrojan que cuando aumenta el nivel de ingesta de selenio, a 200 ó 300 microgramos, se reduce síntomas en ciertos tipo de padecimientos como el cáncer.

CLAVE DE VIDA

- 👍 Depurador de la sangre.
- 👍 Riqueza en vitaminas y sales minerales.
- 👍 Recomendado contra la debilidad sexual:
- 👍 Propiedades afrodisiacas
- 👍 Gran activador de los fermentos digestivos. Es laxante.
- 👍 Bueno en la lucha contra la neurastenia, el decaimiento nervioso, la obesidad y todos los trastornos del hígado por su contenido de yodo
- 👍 En crudo es muy bueno contra el bocio y contra la inflamación de los ojos.
- 👍 Propiedad antiescorbútica.
- 👍 Es útil para las afecciones de la boca, garganta.
- 👍 Mejora la vista.



REALIZADO POR: THE END
SAGRA

M^a DEL MAR

MÓNICA