

# PROMPERÚ

**Programa ADOC Promoción  
Comercial Internacional:  
“Análisis Situacional - Tendencias  
Mundiales”**





## Crisis Americana

Pequeña recuperación económica 2.5%

15 trimestres de crecimiento

Crisis originada por burbuja inmobiliaria.

## Crisis Europea

Tasa de desempleo de 7.5% UE

7% de población mundial y 20% de exportaciones e importaciones.

Crisis mayormente focalizada (Grecia, Portugal, España, etc)



**El Perú se inserta cada vez más al mundo**

**El Estado busca promover la apertura de mercados:**

Promoción comercial, TLC, acuerdos, información, etc...

Las exportaciones son el motor del crecimiento

Las MYPE se interesan en el mercado externo





## OPORTUNIDAD

### Acuerdos Comerciales Actuales

- TLC con EE.UU.
- TLC con Tailandia
- TLC con Singapur
- TLC con China
- ATPDEA
- SGP / SGP plus (UE)
- CAN
- Mercosur
- APEC, México
- Japón
- Unión Europea

### Acuerdos Comerciales Futuros





# TENDENCIAS MUNDIALES DE ALIMENTOS

Las tendencias que están teniendo gran incidencia en el comportamiento de la industria de alimentos son:

**Consumidor informado:** el consumidor cada vez está más informado y de la misma forma exige que las etiquetas de los alimentos que demanda tengan mayor información, con el fin de conocer lo que está comprando.

**Alimentos funcionales:** la innovación de los alimentos funcionales gira en torno a los mismos temas, por lo cual se evidencia un estancamiento en esta categoría.

Aumento en la población de la tercera edad: Naciones Unidas ha pronosticado que la población de más de 60 años de edad superará los mil millones en el curso de la próxima década, es decir que los alimentos dirigidos a este target específico generan una oportunidad de desarrollo.



# TENDENCIAS MUNDIALES DE ALIMENTOS

**Tendencia hacia los alimentos con alto contenido de proteínas en diferentes categorías:** yogures, snacks, bebidas deportivas, galletas saladas, sopas.

**Reivindicaciones de alimentos "Libres de":** la frase de posicionamiento libre de no se ha agotado. Por ejemplo libre de gluten, libre de lactosa. Los consumidores son cada vez más consientes a la hora de elegir un producto que sea beneficioso para su salud y que lo ayude con las intolerancias a ciertos nutrientes.

**Reducción de contenido de azúcar:** debido a que la obesidad ha alcanzado un punto crítico y que los consumidores prefieren llevar estilos de vida cada vez más saludables, las empresas de alimentos se han visto en la necesidad de mejorar sus procesos de producción y ser innovadoras para encontrar nuevas formas de endulzar de manera más saludable.

**La reglamentación en la información del etiquetado de alimentos ha suscitado muchos juicios.** Por ejemplo se debe tener cuidado cuando se argumenta en una etiqueta que un alimento es natural u orgánico. Son premisas que prometen algo al consumidor que de no ser cumplidas, el mercado se encargará de eliminarlo de las góndolas.



# TENDENCIAS MUNDIALES DE ALIMENTOS

**La preocupación por el medio ambiente** hace que los consumidores tiendan a comprar productos comprometidos con el entorno, tanto en el uso del agua, la huella de carbono y los materiales que usan en los s empaques de los alimentos.

**Las innovaciones más interesantes** se presentan en los productos dirigidos a los segmentos de bebés y la tercera edad, que por sus características de sabores está en polos opuestos. Son sub categorías que se mueven a una velocidad rápida, tratando de atrapar a los consumidores que en ellas se encuentran.



## PRODUCCIÓN ORGÁNICA

Certificaciones administradas por el sector público:



Certificaciones privadas:







## COMERCIO JUSTO:

### IFAT (WFTO):

Auto evaluación, revisión mutua, verificación externa, la marca es para la organización, no para el producto.



### FLO:

Inspección independiente, sello para el producto.





Productos nativos o elaborados con productos nativos

Producción normalmente artesanal

Consumo por identificación o tradición

## **Consumidores**

Personas desplazadas geográficamente

Remembranza-haberlos consumido en otra región

## **Dificultades**

Logística, distribución

Desconocimiento de otros consumidores

Vida útil



**Alimento funcional: (Functional food):** Cualquier alimento en forma natural o procesada, que además de sus componentes nutritivos contiene componentes adicionales que favorecen a la salud, la capacidad física y el estado mental de una persona. El calificativo de funcional se relaciona con el concepto bromatológico de "propiedad funcional", o sea la característica de un alimento, en virtud de sus componentes químicos y de los sistemas fisicoquímicos de su entorno, sin referencia a su valor nutritivo.

En Europa se define alimento funcional a "aquel que satisfactoriamente ha demostrado afectar benéficamente una o mas funciones específicas en el cuerpo, mas allá de los efectos nutricionales adecuados en una forma que resulta relevante para el estado de bienestar y salud o la reducción de riesgo de una enfermedad"



## CERTIFICADO KOSHER:

Kosher significa apto o adecuado

Las leyes Kosher tienen su origen en la Biblia, y están detalladas en el Talmud y en otros códigos de la tradición judía.

No es apto para:

Cerdo y conejo,

Águila y búho,

Bagre y esturión, y todos los mariscos,

Insectos y reptiles.



## CERTIFICADO HALAL:

“Certificate of Islamic slaughter” (para carne/pollo, etc)

La carne/pollo fue degollada de acuerdo con los procedimientos y normativas Musulmanas

Sacrificio con un cuchillo bien afilado de corte, piel, vena y tráquea.

Mencionar: “Bismillah Wa Allah Akbar” ("En el nombre de Allah, Él es el más grande“)



Emigrantes “extrañan” alimentos de su lugar de origen

Dirigidos a colonias de Emigrantes de un determinado estado y/o además vecinos.

El marketing ha identificado como productos típicamente peruanos pollo a la brasa, aji de gallina, ceviche, seco de chabelo, lomo saltado y pisco, chicha morada, Inca Kola suspiros a la limeña, entre otros.



La adopción de "buenas prácticas agrícolas" es un requisito exigido por el mercado, estas buenas prácticas deben ser aplicadas en toda la cadena productiva, desde la siembra, el cultivo y la cosecha, hasta la selección, empaque y distribución de productos agrícola.

Se debe cumplir con las recomendaciones para reducir la posibilidad de contaminación microbiana en frutas y vegetales frescos.



# SANITARIAS Y FITOSANITARIAS

La principal "barrera para-arancelaria"

Medidas sanitarias y fitosanitarias

Existencia de plagas cuarentenarias en países de destino exige demostración que productos agrarios no contengan estas plagas o que, en algunos casos, se les apliquen tratamientos de fumigación.

Adoptar políticas sanitarias rigurosas por SENASA, compromiso de los agricultores para la implementación seria y permanente de medidas de Control para la erradicación de plagas.





Se determina la lista de insecticidas, funguicidas y pesticidas que pueden ser utilizados en las faenas agrícolas y determinan los niveles máximos de tolerancias de residuos y tratamientos de los productos agrícolas.

También existen, para los alimentos elaborados, requisitos relativos a aditivos, colorantes y otros ingredientes con una lista de sustancias autorizadas que no son dañinas para el consumidor final.



**MUCHAS GRACIAS**

**ISRAEL SANGUINETI A**

**[isanguineti@soluzioniinternational.com](mailto:isanguineti@soluzioniinternational.com)**

