

PLAN RECTOR DEL SISTEMA PRODUCTO COCO

DIAGNOSTICO SISTEMA PRODUCTO PALMA DE COCO GUERRERO

I.1 DEFINICIÓN

En el estado de Guerrero se cuenta con la mayor plantación de palma de coco, del país y la mejor adaptada a las condiciones climáticas y edafológicas.

Es un cultivo tradicional en el estado, existiendo un gremio de productores con una organización muy fuerte que influye políticamente en las decisiones del Estado en materia de Desarrollo Rural.

El producto principal que obtienen de la palma los productores guerrerenses y durante mucho tiempo el único es la copra, de la cual dependen económicamente 17,000 familias en forma directa y muchas mas en forma indirecta.

A pesar de la tradición del cultivo, de la experiencia de los productores, del desarrollo tecnológico mostrado en los últimos años y de las condiciones de adaptabilidad inmejorables de suelo, clima, altura, etc; el cocotero es un cultivo altamente subsidiado, cuyos resultados mas bien se pueden ver en las urnas de muchos sexenios que en un verdadero desarrollo de la producción y la economía de los productores.

Según el padrón de productores elaborado en el año de 2002, se dedican a la actividad un promedio de 15,000 productores con una plantación de alrededor de 46,000 hectáreas.

La Cadena Palma de Coco es una de las más atrasadas de la economía agrícola en el estado, de ser una de las actividades más rentables en la costa, en el año 2002 cuando bajaron los aranceles; las 3 plantas industrializadoras de copra que existía bajaron sus precios, convirtiéndose en un problema político que motivo que el arancel se elevara nuevamente y que el Gobierno del Estado estableciera una cuota de \$2,0 por Kg. como subsidio a la producción o a la comercialización de la copra.

Este subsidio es pagado al centro de acopio, ya que al productor tanto la empresa del gobierno como las privadas le pagan \$4.60 por Kg.

El productor se queja del precio que no cubre el costo de producción, reclamando subsidios; como son los apoyos a la intercalación de cultivos rentables bajo palma o bien optando por un cambio de cultivo. Solo aquellos que han encontrado otro destino para su producción como puede ser el coco fruta, han visto mejorar su economía.

La realidad del problema del cultivo es el desperdicio de los subproductos y la dificultad para obtener otros derivados lo que limita el ingreso del productor.

Actualmente solo opera una de las 2 plantas propiedad del Gobierno del Estado, la otra cerró por el estado de deterioro de sus activos, tras más de 30 años de operación; una más ubicada en Atoyac de Álvarez es privada y existen dos centros de acopio de la empresa jalisciense Oleofinos y de la Corona.

La Palma de Coco aprovechada integralmente es un cultivo rentable con un costo relativamente bajo, ha faltado congruencia en la inversión gubernamental y privada para elevar la potencialidad de este cultivo y convertirlo en lo que fue en otro tiempo, el motor de la economía de las Costas.

A diferencia de Guerrero, en Colima existen plantas industriales que elaboran una serie de productos con buena rentabilidad a partir de la palma de coco; aplican un modelo, donde el productor vende al comercializador e industrializador, ganando en destinos posibles para comercializar su producción.

En el estado, la proporción de la producción que se comercializa en productos diferentes a la copra, es mínima, no rebasa el 10%.

Estos productos son: producción de dulces y agua de coco que aprovecha el 1% de la producción de coco y 9% se vende como fruta.

Muy particularmente se está dado impulso a la venta del coco como fruta, que incluso se está exportando a Estados Unidos.

También es importante la comercialización de madera de palma que se ha incrementado por el avejentamiento de las plantaciones y el cambio de cultivo que han decidido un buen número de productores.

Existen muchos otros productos que hacen rentable el cultivo, como son la utilización de la concha y el bonote; subproductos que ahora se desechan. Con estos se fabrica material aislante y de relleno, carbón activado y sustrato para uso agrícola.

En 8 de Junio del 2001, se constituye el Consejo Estatal del Cocotero, a partir de una organización con características de empresa paraestatal, denominada Organismo Público Descentralizado.

El Consejo ha contribuido para motivar a los productores que han incursionado en la producción industrial o en otros destinos como el coco fruta, también concentra los apoyos federales y estatales encaminados a transferir tecnología, pero falta mucho por hacer y es necesario acelerar el paso, pues el Gobierno del Estado no

puede cargar por mucho tiempo con los subsidios que aporta para mantener esta Cadena Productiva.

La posibilidad de cambiar el esquema productivo actual es real, el problema técnico está resuelto en lo que se refiere a la comercialización del coco fruta y para la producción de agua de coco, falta voluntad de los productores u otros agentes que se interesen por estos negocios, como ejemplo se puede mencionar la empresa Tenexpa Coco Fresh SPR de RL iniciada por un emigrante que conoció un broker en los Estados Unidos, interesado en la venta de coco Jimado (Coco sin la fibra externa, solo la concha para aprovechamiento del agua y la pulpa en estado natural).

Actualmente tiene una empresa de exportación de coco; genera empleo y puede pagar el doble de precio al productor, por un producto seguro y seleccionado.

Como este negocio, están operando otras pequeñas empresas de producción de dulces, también con muy buenas expectativas económicas, e incluso han despertado el interés de las instituciones que canalizan los apoyos para tomarlas como un modelo de desarrollo de la producción de cocotero.

Tal parece que la pequeña empresa es la alternativa para elevar la productividad del cultivo, tanto la SAGARPA como el Gobierno del Estado, se muestran escépticos sobre algunas propuestas del Cecoco para el establecimiento de grandes empresas de aprovechamiento de productos y subproductos derivados del coco.

Para la producción de fibras, carbón activado y sustratos, a partir del bonote y la concha, se requiere de mayor inversión y equipo, pero el proceso no es complicado y seguramente se podrá procesar en plantas pequeñas, manejables técnica y financieramente.

I.1.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL CULTIVO

La temperatura optima para el desarrollo de la palma de coco, es de 26° C y puede cultivarse de 0 a 300 msnm.

Terreno como los de las Costas del estado, terraplenes con buen drenaje y fértiles son los mas adecuados para el cultivo, los suelos arenosos y con alto contenido de barro no son aptos.

La variedad denominada “cocotero criollo alto” es la que más se cultiva, con hasta 25 metros de altura y una vida útil de 45 años, a partir de los 5 hasta los 50, con producciones de 100 piezas en promedio por año por palmera de las que se obtiene unos 200 gramos de copra.

La actividad mas costosa es la cosecha, sobre todo cuando se trata de palmas de gran altura, ya que es difícil bajar los costos y el costo de la actividad es alto.

La mayor parte de las huertas son de temporal, existe baja incidencia de enfermedades y plagas.

Una amplia mayoría de productores intercala entre las palmeras cultivos como mango, plátano, limón, etc.; por esta actividad el Gobierno del Estado, les retribuye \$4,000.00 por hectárea como incentivo para elevar la productividad por unidad de área plantada.

De la misma forma la mayoría de los productores de copra son también pequeños ganaderos, contribuyendo a completar la economía familiar

En el estado se han desarrollado viveros para garantizar la calidad del material vegetativo, también se estableció un laboratorio de polen.

Un aspecto importante es el crecimiento de la demanda a un ritmo acelerado, sobre todo la del coco fruta, dado el alto contenido nutritivo:

CONTENIDO COCO

Energía (kcal)	351
Proteína (g)	3.2
Grasa (g)	36
Carbohidratos (g)	3.7
Ácidos grasos saturados (g)	27.84
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	2.14
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	0.55
Fibra (g)	13.6
Calcio (mg)	13
Hierro (mg)	2.1
Potasio (mg)	440
Fósforo (mg)	94
Magnesio (mg)	52
Sodio (mg)	17
Vitamina B6 (mg)	0.04
Vitamina E (mg)	0.7
Vitamina C (mg)	2
Vitamina B1 (Tiamina) (mg)	0.003
Vitamina B2 (Riboflavina) (mg)	0.02
Niacina (mg)	0.3
Ácido fólico (mg)	26

CONTENIDO AGUA

Energía (kcal)	20
Proteínas (g)	0.1
Carbohidratos (g)	5.5
Lípidos (gr)	0.05
Sodio (mg)	25
Potasio (mg)	160
Cloro (mg)	20
Calcio (g)	5
Fósforo (mg)	0.4
Magnesio (mg)	0.45

COPRA

TIERNA

MADURA

Agua (g)	80.6	51.9
Lípidos (g)	5.5	26.1
Carbohidratos (g)	11	15.1
Cenizas (g)	0.6	0.9
Fibra (g)	0.9	2.1
Calcio (mg)	10	32
Fósforo (mg)	54	96
Hierro (mg)	0.7	1.5
Tiamina (mg)	0.07	0.04
Riboflavina (mg)	0.04	0.03
Niacina (mg)	0.9	0.4
Vitamina C (mg)	4	3
Energía (kcal)	96	293

La superficie sembrada de coco ha sido muy variable a lo largo de los años, entre otros factores que han influido para esta variación son, el amarillamiento letal y los movimientos en rendimiento económico para los productores.

En los siguientes cuadros se puede ver la variación en superficie y en producción de los principales estados productores del país:

SUPERFICIE SEMBRADA (Ha)	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
CAMPECHE	7,500	7,500	6,908	6,908	3,750	2,750	2,585	1,085	54	1,054	1,054	1,555
COLIMA	32,239	30,683	29,860	29,860	28,647	28,647	26,903	27,851	25,138	25,028	24,523	24,090
CHIAPAS		1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,052	891	891
GUERRERO	80,204	78,400	84,631	80,329	84,557	84,557	84,607	83,730	83,729	85,938	83,927	83,973
JALISCO	3,631	5,381	5,045	4,805	4,590	4,701	4,689	4,677	4,540	4,396	1,694	1,695
MICHOACAN	3,864	9,823	9,829	9,824	9,820	5,012	9,818	9,823	9,860	9,860	9,847	8,811
OAXACA	10,365	11,230	11,230	11,150	11,150	10,780	10,780	10,780	10,780	9,730	10,330	10,330
QUINTANA ROO	4,568	1,000	1,000	1,131	1,131	1,131						
TABASCO	26,165	26,165	26,785	26,183	26,183	26,183	26,166	25,916	26,097	26,894	26,092	27,531
VERACRUZ	1,840	2,177	1,966		2,177	2,177	2,177	2,177	3,354	2,177	2,177	3,348
YUCATAN	333	333	126	126	126	38	21					
Resumen Nacional	171,550	173,723	178,710	171,316	173,131	167,376	169,146	167,439	164,952	166,729	168,535	162,224

VOLUMEN PRODUCCIÓN (Ton)	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
CAMPECHE	5,000	4,200	3,479	3,452	1,808	1,271	450	35	0	0	0	0
COLIMA	54,333	47,736	49,571	36,661	45,429	45,500	47,050	43,222	53,405.36	43,200.70	44,578.20	36,084.55
CHIAPAS		913	913	915	1,000	1,050	1,000	1,000	1,000	1,052	1,054.40	1,106.75
GUERRERO	74,468	64,160	91,080	125,435	103,651	114,885	104,582	113,681	133,610	115,276	110,504	115,475
JALISCO	6,461	5,458	6,095	5,751	5,527	5,360	5,312	6,672	5,771	3,099	2,073	1,973.92
MICHOACAN	4,498	10,901	8,503	5,340	9,551	5,465	9,175	9,523	9,327	9,248	9,621	7,508
OAXACA	11,600	13,360	13,317	8,698	8,714	12,230	10,780	11,002	9,573	8,304.40	10,195	9,995
QUINTANA ROO	1,412	400	200	200	200	17						
TABASCO	26,030	26,188	25,435	29,051	37,744	28,980	23,716	29,462	23,444	17,150	21,921	23,988
VERACRUZ	18,381	1,372	933		1,742	1,742	1,959	1,959	1,194	1,959.30	1,554	1,612
YUCATAN	98	160	109	111	109	26	12					
Resumen Nacional	202,281	174,848	199,645	215,614	215,475	216,526	204,036	216,556	237,324.36	199,289.20	201,500.69	197,737.35

FUENTE: SIAP / SAGARPA

En los Cuadros anteriores se muestra la evolución en la superficie y de la producción de las plantaciones de cocotero por estado, para el periodo 1990-2001.

Como puede observarse, en dicho periodo hay una reducción en la superficie total, al pasar de 171,550 a 162,224 ha, que representan el 5.4%.

Esta disminución se debe, en mayor medida, a la devastación de los cocotales en Yucatán y Quintana Roo, ocasionada por el amarillamiento letal. El Estado que destaca por su crecimiento fue el caso de Michoacán que mostró el mayor porcentaje de crecimiento del 128%, al pasar de 3,864 hectáreas al principio del periodo y finalizar con 8,811 hectáreas, es decir, en once años la superficie sembrada casi se triplicó.

También es de llamar la atención el caso de Colima, que sufrió un fuerte decremento del 25.3% entre 1990 y 2001.

I.1.2 CARACTERÍSTICAS SOCIO - ECONÓMICAS DEL CULTIVO DEL COCO

También en los años recientes, del año 2000 a la fecha el cultivo de la palma de coco ha mostrado cambios importantes, muchos productores han decidido cambiar sus plantaciones y aserraron sus palmas, optando principalmente por cultivar mango. Si bien esta aseveración no se puede mostrar en datos estadísticos, por las contradicciones en los números (el SIAP registra un dato sin variación hasta 2003 y el Padrón de productores menciona la mitad de esta superficie), lo cierto es que en el terreno se ven estos efectos.

En el año 2002, se eliminó el arancel para el aceite de coco, después de algunos movimientos sociales, fue aceptado un incremento del 16%.

Debido a la serie de disminuciones de precio de la copra, el efecto que se nota es el desinterés sobre todo de los jóvenes hijos de los copreros, resultando que la mayoría de ellos son mayores de 30 años y 39% son mayores de 50.

Aparte de la elevada edad que tienen los productores de Copra, también, la escolaridad es mínima; ya que no cuentan con instrucción el 47.81% y con estudios solo de primaria otro 27.72%.

Adicionalmente a pesar de ser un gremio muy organizado para responder a motivos que afectan su economía, empresarialmente, solo el 4% pertenece a una organización.

El factor que afecta sistemáticamente es el efecto del minifundio en un sistema de economía de escala, donde el precio lo fija quien tiene mayor productividad y con 2.65 hectáreas en promedio por productor, y poca cultura del trabajo organizado, se dificulta tener un modelo más productivo.

Los anteriores son algunos de los resultados derivados del padrón de productores; que hacen suponer que la Cadena Palma de Coco, requiere de un cambio sustancial que impulse las características productivas de la actividad y renueve la imagen histórica que se tiene del cultivo en las Costas de Guerrero.

I.1.3 CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO DEL COCOTERO.

En el mercado de los productos y subproductos de la palma de coco, la copra juega un papel importante (90% de la producción de cocotero), al grado que una variación del precio del aceite afecta la actividad en su conjunto.

En la actualidad se atraviesa por un periodo de inestabilidad ya que cayó el precio del aceite por la fuerte competencia internacional y la conveniencia de las empresas jaboneras de obtener mejor precio para elevar su competitividad.

En el numero 95 de la revista Claridades de Jul 2001, citada en las fuentes de información al final del Diagnostico, dice textualmente:

“La caída del precio internacional de la copra y el aceite de coco impacta de manera importante la producción, sobre todo si se considera que arrastra factores que reducen las posibilidades de rentabilidad como son: bajos rendimientos, esquemas de comercialización erráticos, falta de organización de los productores, incierta investigación de nuevas tecnologías para el cultivo y otras”.

En el artículo describe con detalle esta problemática y maneja datos de nivel nacional e internacional como argumentación. Ante el efecto de circunscribir el trabajo al ámbito estatal, no había citado estas argumentaciones de orden nacional.

La pasta que resulta como subproducto del proceso, cambió de utilizarse solo como complemento para alimento balanceado a utilizarse para alimento humano, solo que el precio se ha mantenido en alrededor de \$2,000.00 por tonelada, lo cual no ha contribuido a mejorar la rentabilidad del proceso industrial de la copra.

Los productos con probada rentabilidad son en orden de importancia; la venta de coco como fruta, la confección de dulces, la producción de agua de coco y complementariamente la producción de madera, de fibra y la transformación de la concha en carbón activado.

Conforme se le atribuyen más beneficios al cocotero como fruta, la sociedad ha demandado más su uso como alimento, tendiendo a crecer el mercado considerablemente, incluso en los últimos años se han establecido contactos para exportación al sur de los Estados Unidos en volúmenes crecientes, principalmente para el mercado de hispanos radicados allá.

Con el crecimiento del mercado del coco como fruta, varios productores se han convertido en comercializadores, vendiendo a las centrales de abastos en el país así como a exportadores. Como muchos de ellos no cuentan con capital para establecerse en forma, están siendo apoyados por el Gobierno Federal y el

Gobierno del Estado, a través del Cecoco. (Ver montos de apoyo en el capítulo Programas de Gobierno).

La Venta de coco como fruta es una actividad rentable que se está atendiendo y que promete ser importante en el futuro.

En la comercialización de coco como fruta participan algunos productores que combinan su actividad con la de comercializadores y otros interesados solo en la comercialización, entre los que destacan los bodegueros de la central de abastos de México, algunos de los cuales tienen relación con el Consejo.

La actividad ha mejorado el precio del coco de \$0.50 por pieza que ganan vendiendo como copra hasta a \$1.00 puesto en la palmera que les pagan los comercializadores de coco como fruta.

La producción de dulces también ha resultado favorecida, y la organización de estas pequeñas empresas creadas con la iniciativa personal de algunos productores, ha resultado productiva.

En la actualidad son empresas muy pequeñas que venden principalmente al paso de la carretera en el municipio de Petatlán; su actividad es rentable y son objeto de estudio por las instancias gubernamentales a solicitud del Cecoco para elevar su capacidad y probar un modelo que impulse la actividad más allá de las expectativas actuales.

El caso del agua de coco también parte de dos pequeñas empresas que con diferentes procesos y avances, están envasando el agua y que participan en un mercado muy pequeño ahora, La llamada San José Coco Zihua se han sostenido y crecido por alrededor de 5 años, lo cual significa que la actividad es rentable.

El caso de San José Coco Zihua, es una empresa que inicio operaciones en el año 1997, a la orilla del mar en instalaciones rusticas, se ha mantenido hasta ahora a base del tesón de su dueño, con ventas promedio de 400 litros semanales en envases de 360 y 500 ml.

Su mercado es muy basto, pues vende en Guerrero, Guanajuato y el Estado de México, lo que eleva su costo por lo extenso de su área de ventas. Actualmente esta en construcción la nave con apoyos diversos y su expectativa es certificar su proceso con la FDA y exportar a Estados Unidos.

Existe otra empresa que apenas inicia operaciones localizada en Tres Palos, una comunidad del Municipio de Acapulco, para los dueños el mercado objetivo es Acapulco.

En ambos casos es muy difícil establecer comparaciones porque no existen referencias inmediatas, solo en Colima existe una empresa similar, pero desconozco el tamaño de su mercado y los objetivos de esta empresa, para saber si son comparables.

Lo importante es que son nuevas experiencias que mejoraran las expectativas de los productores a corto plazo.

En estas dos actividades también el coco se paga al productor entre \$1.00 y \$1.20 por pieza puesto en la palma y el estilo es la compra de huertas completas donde el empresario se encarga del corte y manejo de la materia prima, correspondiendo al productor contar con fruta de calidad y con acceso adecuado a las huertas.

El caso de la madera se puede contar como subproducto, con muy baja rotación, debido a lo extenso de la vida útil de la palmera.

En los últimos años la actividad ha crecido debido a que con lo bajo del precio de la copra y la expectativa de cultivos mas rentables como el mango, algunos productores han decidido cambiar sus huertos.

El Cecoco cuenta con estudios para utilizar subproductos como la fibra y la concha del coco con objeto de elevar la productividad de las actividades industriales emprendidas; esto es, la utilización de la concha para elaboración de carbón activado y del bonote para elaborar una serie de productos como rellenos industriales y sustratos agrícolas.

Para establecer una planta que permita la utilización productiva de la concha y el bonote, se requiere de una política que pudiera ser un proyectos tratar como Comité Sistema Producto, pensando en lograr una o varias plantas rentables.

Para la utilización de estos subproductos, el Cecoco cuenta con dos proyectos que propone establecer con apoyo gubernamental respectivamente uno en cada costa, pero con valores de inversión de \$50,000,000.00 cada uno, lo cual no se ve muy practico por el monto, además que sería un riesgo su desarrollo por el tamaño de la empresa, toda vez que se desconoce la actividad en el estado.

Actualmente la mayor parte de estos subproductos se regalan a tabiqueros para ser utilizados como un excelente combustible, también se quema en la huerta para evitar plagas y tener limpias las áreas de cultivo.

I.1.4 OBJETIVO

Este diagnostico pretende ser un instrumento de trabajo que oriente la actividad de todos los actores de la Cadena Palma de Coco, para mejorar la competitividad de los eslabones en su conjunto y de la Cadena en lo general.

Por lo anterior, se pretende que en su construcción participen los actores como Comité Sistema Producto Palma de Coco y sea consensado ampliamente entre los actores.

I.2 VALIDACIÓN

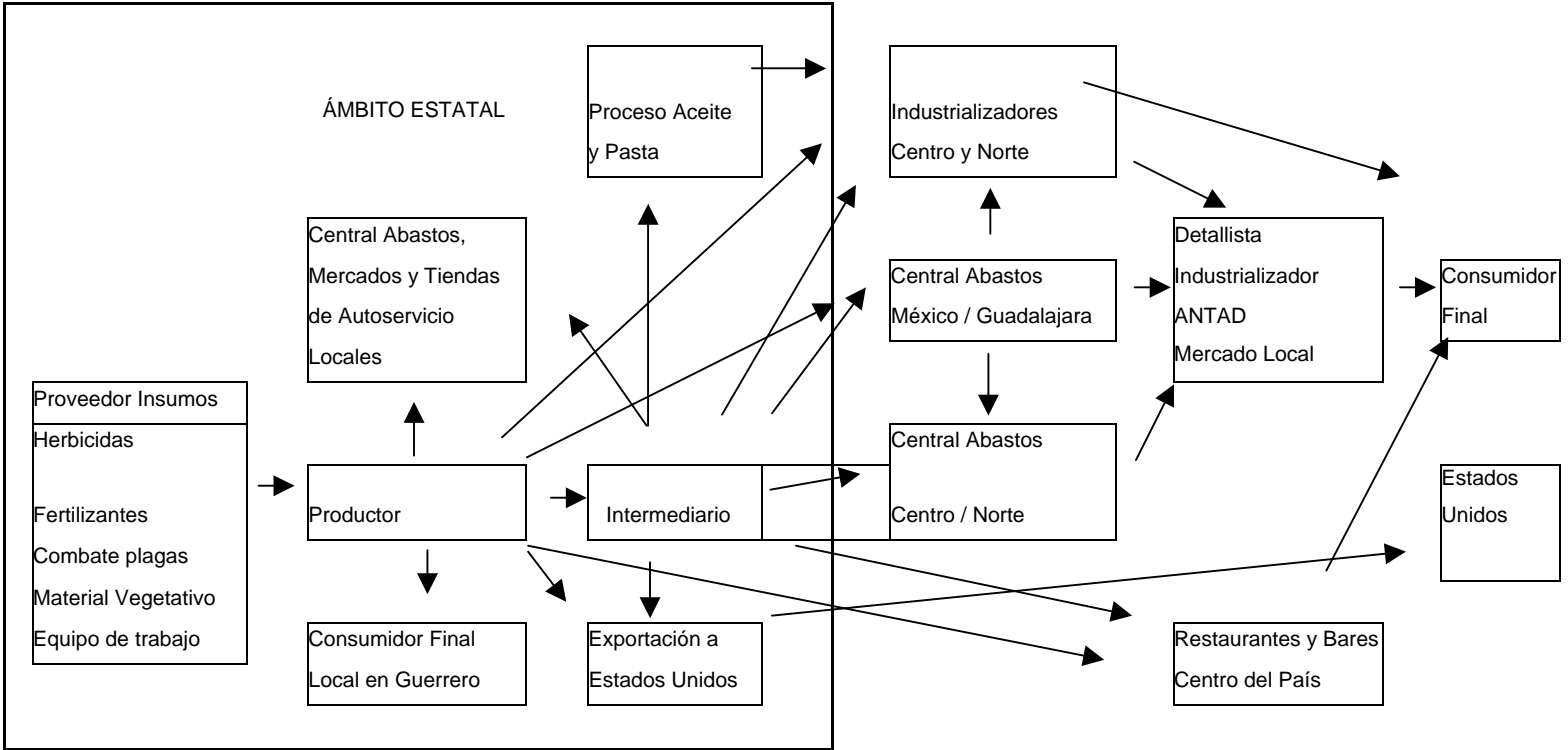
Se ha validado la información con productores, técnicos y directivos del consejo; comercializadores e industrializadores y el diagnostico será validado por la SAGARPA.

I.3 LEVANTAMIENTO

Gran parte de la información que se manifiesta en este diagnostico proviene de fuentes practicas validadas como centros de acopio, la industria y el Consejo.

I.3.1 MAPA DE LA CADENA EN EL ESTADO DE GUERRERO

El mapa de la Cadena, y los circuitos comerciales tanto estatales, nacionales y de exportación da una idea clara de la estructura y el funcionamiento del Sistema Producto Palma de Coco:



PRINCIPALES CIRCUITOS DE LA CADENA PALMA DE COCO

COCO FRUTA		PRECIO	VOLUMEN (TON)	
			6,500.00	10%
CIRCUITO 1				
	PRODUCTOR	\$1.00		
	INTERMEDIARIO	\$3.00		
	EXPENDIO	\$8.00	1,950.00	3%
CIRCUITO 2				
	PRODUCTOR	\$1.00		
	INTERMEDIARIO	\$2.00		
	TIENDAS Y MERCADOS	\$4.00	1,950.00	3%
CIRCUITO 3				
	PRODUCTOR	\$1.00		
	INTERMEDIARIO	\$2.00		
	INDUSTRIALIZADOR	\$3.00	1,300.00	2%
CIRCUITO 4				
	PRODUCTOR	\$1.00		
	INTERMEDIARIO	\$5.00		
	EXPORTADOR	\$10.00	1,300.00	2%
COCO COPRA				
			58,500.00	90%
CIRCUITO 1				
	PRODUCTOR	\$0.50		
	INTERMEDIARIO	\$1.00		
	INDUSTRIA ACEITERA			
TOTALES			65,000.00	

Los circuitos corresponden a los productos que actualmente se elaboran a partir de la palma de coco, fueron desarrollados con información del Cecoco .

I.3.2 ESTADO ACTUAL DEL COMITÉ E IDENTIFICACIÓN DE LOS ACTORES

- Consejo de Productores

En el Cecoco participan activamente los productores, recibiendo apoyos diversos y se organizan para vender la copra a la planta productora de aceite del Gobierno del Estado.

Es un Organismo Publico Descentralizado, por lo que los recursos fluyen como si fuera una dependencia mas del Gobierno del Estado; Incluso, los directivos y técnicos, funcionan como empleados del propio Gobierno.

El Cecoco se ha visto ampliamente beneficiado por la iniciativa de las instituciones y dependencias que se dedican al estudio e investigación agrícola en la entidad.

A través del Consejo Consultivo del Cecoco, han recibido tecnología y apoyos para su aplicación, como incentivos para la producción.

Este órgano esta integrado por: la Delegación de la SAGARPA, la Delegación de la Secretaria de Economía con toda su infraestructura; las Secretaria de Desarrollo Rural a través de las Direcciones de Agricultura y Fruticultura y la Secretaría de Desarrollo Económico a través de la Dirección de Agroindustrias del Gobierno del Estado, los Ayuntamientos locales a través de sus Direcciones de Desarrollo Rural, la Fundación Produce, el INIFAP, FIRA, FIRCO y en forma esporádica otras instituciones, dependencias y empresas privadas.

El Cecoco tiene su sede en Tecpan de Galeana con representación regional en las Costas Chica y Grande, en ambas cuenta con directivos y técnicos que facilitan la comercialización de la copra, imparte asistencia técnica y supervisan la realización de los requisitos para otorgar subsidios a los productores.

Cuenta con una estructura compleja, compuesta por dos direcciones regionales, dos cuerpos de técnicos, representantes de los productores y participan también un grupo de intermediarios oficiales quienes acopian la copra, para luego ser transportada a la planta del Gobierno del Estado en San Jerónimo de Juárez .

También se consideran parte del Cecoco algunos comercializadores e industrializadores que se acercan principalmente para obtener algún apoyo, pues la política del estado en la materia es concentrar en los consejos la canalización de recursos a las Cadenas.

La complejidad de la estructura impide que el funcionamiento de los eslabones de la cadena sea ágil y expedito como requiere la actividad por su extensión tanto físicamente a los largo de 600 km en 18 municipios y 305 comunidades como por la atención a productores: 7,200 en la Costa Chica y 7,800 en la Costa Grande en 46,000 has. Cabe aclarar que el 71% de los productores se localizan en 7 municipios, pero eso no implica que los otros 12 que concentran al 29% de estos, no sean atendidos.

SAN MARCOS		12.7%
COYUCA DE BENÍTEZ		12.2%
TECPAN DE GALEANA		11.8%
ATOYAC DE ÁLVAREZ		9.8%
ACAPULCO DE JUÁREZ		9.5%
BENITO JUÁREZ		8.3%
FLORENCIO VILLAREAL		7.1%
TOTAL DE LOS 7 MUNICIPIOS		71.4%

Esta estructura complejísima y la dinámica de aferrarse a un proceso por tanto tiempo le resta productividad a la cadena y dificulta la aplicación de nuevas ideas y proyectos; esto, explica la necesidad del subsidio y el cambio tan lento hacia la realización de otras actividades industriales.

Esta estructura mantenida con subsidios requiere un cambio radical, iniciando con el convencimiento de algunos actores; productores, comercializadores o industrializadores, interesados en hacer su actividad más productiva, deshaciendo la maraña de operaciones para concentrar la producción de copra, ya que resulta muy alto el costo y poco competitiva la operación.

A pesar de esta carga burocrática enorme para lograr el efecto de la comercialización, el Cecoco también coordina la transferencia de tecnología con un grupo de técnicos distribuidos en las zonas de producción, pero cuyo efecto como es obvio no es tan productivo como se esperaría.

- Comercializadores

Los mas importantes destinos para la copra son: La industria del Gobierno del Estado “Agroindustrias del Sur OPD, Planta San Jerónimo”, con ubicada en San Jerónimo municipio de Benito Juárez, Industrial de Coco SA de CV, ubicada en Atoyac de Álvarez, Oleofinos bodega de acopio de la empresa jalisciense, ubicada en San Jerónimo y la Corona que tiene su bodega de acopio en Coyuca de Benítez; estas tres ultimas reciben en sus instalaciones a cualquier productor u organización que se interese por el precio del orden de \$4,600 por tonelada de copra.

En todos los casos el destino es la industria jabonera, tanto Oleofinos como La Corona obtienen la copra para alimentar sus empresas jaboneras ubicadas en Zapopan Jal. y México D.F.; las dos industrias venden su producción a las otras jaboneras que trabajan en el país.

Respecto del abastecimiento, el caso de la Agroindustrias del Sur es diferente, ya que la copra es recibida en una serie de centros de acopio autorizados y distribuidos en las dos costas.

Los comercializadores oficiales de copra integran una red de 24 intermediarios que reciben la copra y la entregan a la industria del Gobierno desde todos los municipios productores.

En cada cabecera municipal operan uno o dos intermediarios que tienen contrato con la industria a través del Cecoco y que canalizan la producción de copra hasta abastecer la capacidad de la empresa.

Los centros de acopio son comercializadores definidos por el Cecoco que pagan a los productores el precio vigente en el mercado. Este precio resulta siempre por el orden de \$4.50 por kg de copra.

A estos intermediarios la empresa del Gobierno les paga a \$6.00 el kg, encargándose ellos de la compra, almacenamiento y transporte a la industria.

En esa diferencia de pago consiste el subsidio otorgado y la diferencia de operación respecto de los otros centros de acopio.

La operación de comercialización del intermediario o centro de acopio resulta costosa, ya que el manejo implica mano de obra, transporte y un costo de inventario, pero el pago cubre estos costos y los hace muy atractivos como negocio.

Las empresas privadas se quejan de que es desigual la operación, resultando con mucha preferencia el acopio oficial.

Según el padrón de productores, la copra se comercializa de la siguiente manera:

Intermediario	86%
Directo a la industria oficial	6%
Acopio privado	1%

Organización de acopio de productores 1%

Adicionalmente existen comercializadores que negocian con el coco fruta y con el destinado a proceso de dulces y envasado de agua.

- Proveedores de insumos

Existen en el estado 4 comercializadores de agroquímicos que se encargan de la distribución a las cadenas productivas que operan en la región, están ubicadas en Acapulco y desde aquí negocian con los Consejos la venta de agroquímicos a los productores.

La palma de coco es un cultivo que requiere poca inversión en mantenimiento, por lo que la actividad de los proveedores de insumos se reduce a la venta de fertilizantes y algunos agroquímicos para control de plagas.

Según el paquete tecnológico, el promedio de costo anual por concepto de agroquímicos y fertilizantes es de \$800.00 por hectárea; si se considera que el fertilizante se compra en grandes volúmenes a través de los ayuntamientos y se le entrega al productor subsidiado, la expectativa del proveedor de insumos para la cadena cocotero es muy baja; ventas de unos \$250.00 por hectárea.

Lo importante aquí es el volumen ya que la superficie plantada en el estado es de 46,000 hectáreas, representando ventas por \$11,500,000.00.

- Industrializadores

Existen varias plantas industriales que demandan copra, la del gobierno del estado, ubicada en San Jerónimo de Juárez, procesa 1500 ton mensuales y es la mas importante por su volumen y por que a través de esta, el gobierno paga el subsidio a la copra.

Le sigue en importancia la planta Industrial de Coco de Marco Antonio Galeana Luna ubicada en Atoyac de Álvarez.

Existen otras dos jaboneras que acopian copra: Oleofinos y La Corona a través de bodegas que se encargan de comprar y enviar a sus respectivas plantas industriales, en Jalisco y en México.

Todas estas plantas, compran copra, pero no garantizan ningún precio especial para el productor, el precio varia conforme al precio internacional del aceite.

I.3.3 DIRECTORIO DE INTEGRANTES DEL COMITÉ SISTEMA PRODUCTO

- Consejo de Productores (Consejo Estatal del Cocotero / Cecoco)

DIRECTIVOS DEL CONSEJO ESTATAL DEL COCOTERO

Nº	NOMBRE	LOCALIDAD	MUNICIPIO	DOMICILIO	TELEFONO	CARGO
	CECOCO	TECPAN DE GALEANA	TECPAN DE GALEANA	CONOCIDO	7424252812	
1	MARGARITO PÉREZ OCAMPO	BENITO JUÁREZ	BENITO JUÁREZ	CONOCIDO	7814261414	DIRECTOR
2	JOSÉ DAVID LUNA HERNÁNDEZ	JOSE AZUETA	JOSE AZUETA	CONOCIDO	7555545365	SECRETARIO
3	GERARDO SERNA GIRÓN	TECPAN DE GALEANA	TECPAN DE GALEANA	CONOCIDO	7424241384	COORD. C. GRANDE
4	EMILIANO GUZMÁN BENÍTEZ	TECPAN DE GALEANA	TECPAN DE GALEANA	CONOCIDO	7474714985	COMISARIO
5	RAMÓN GONZÁLEZ MORA	TECUANAPA	TECUANAPA	CONOCIDO	7454130452	COORD. C. CHICA
6	MARCOS DIEGO FLORES	BENITO JUÁREZ	BENITO JUÁREZ	CONOCIDO	7814260833	
7	LEONEL HERNÁNDEZ SEVERIANO	BENITO JUÁREZ	BENITO JUÁREZ	CONOCIDO	7814260533	

8	SALVADOR NAMBO RUMBO	BENITO JUÁREZ	BENITO JUÁREZ	CONOCIDO	7814260310	
9	ALFONSO ORTIZ LLUCK	BENITO JUÁREZ	BENITO JUÁREZ	CONOCIDO	7814260426	
10	LEONEL LORENZANA RIVERA	TECPAN DE GALEANA	TECPAN DE GALEANA	CONOCIDO	7424270048	
11	PATRICIO PEREZ CORDERO	TECPAN DE GALEANA	TECPAN DE GALEANA	CONOCIDO	7424227050	
12	LEOPOLDO MENDOZA TORRES	TECPAN DE GALEANA	TECPAN DE GALEANA	CONOCIDO		
13	RAFAEL ARMENTA ORTIZ	TECPAN DE GALEANA	TECPAN DE GALEANA	CONOCIDO	7424250006	
14	SALVADOR PEÑALOSA DUARTE	PETATLAN	PETATLAN	CONOCIDO	7424220389	
15	JOSE ISABEL ROMERO MACIEL	PETATLAN	PETATLAN	CONOCIDO	7585383906	
16	FRANCISCO J. RODRÍGUEZ ACEVES	PETATLAN	PETATLAN	CONOCIDO		
17	LETICIA DIVINA SOTELO RIOS	PETATLAN	PETATLAN	CONOCIDO		
18	RAFAEL CAMPOS ROCHA	SAN MARCOS	SAN MARCOS	CONOCIDO		
19	DAGOBERTO IGNACIO DEL VALLE	SAN MARCOS	SAN MARCOS	CONOCIDO		
20	FRANCISCO LOPEZ MIRANDA	SAN MARCOS	SAN MARCOS	CONOCIDO		
21	ALDEGUNDO PEREZ GUERRERO	SAN MARCOS	SAN MARCOS	CONOCIDO		
22	ADALBERTO SUASTEGUI PRUDENTE	COPALA	COPALA	CONOCIDO	7414146011	
23	SALVADOR GUTIERREZ PARRA	COPALA	COPALA	CONOCIDO		
24	MOISÉS MUÑOZ CALIXTO	SAN LUIS ACATLAN	SAN LUIS ACATLAN	CONOCIDO	7414143380	
25	GAUDENCIO RODRÍGUEZ P.	OMETEPEC	OMETEPEC	CONOCIDO	7414112688	
26	FELIX AGUIRRE HERNANDEZ	OMETEPEC	OMETEPEC	CONOCIDO	7414116210	
27	FAUSTO CRUZ HERNÁNDEZ	CUAJINICUILAPA	CUAJINICUILAPA	CONOCIDO	7414121206	
28	AGUSTÍN VÁZQUEZ HERNÁNDEZ	CUAJINICUILAPA	CUAJINICUILAPA	CONOCIDO		
29	ENRIQUE MORALES ZÚÑIGA	AYUTLA DE LOS LIBRES	AYUTLA DE LOS LIBRES	CONOCIDO	744443122	
30	HONORIO BIBIANO PANTOJA	AYUTLA DE LOS	AYUTLA DE LOS	CONOCIDO		

		LIBRES	LIBRES			
31	SANTOS CISNEROS ALVARADO	CUAUTEPEC	CUAUTEPEC	CONOCIDO		
32	DONACIANO OLEA JUAREZ	CUAUTEPEC	CUAUTEPEC	CONOCIDO		
33	HERIBERTO ABARCA VITAL	CUAUTEPEC	CUAUTEPEC	CONOCIDO		
34	LUIS A. MANZANARES CASIANO	FLORENCIO VILLARREAL	FLORENCIO VILLARREAL	CONOCIDO	7454580232	
35	MARGARITO MAYO PARRA	FLORENCIO VILLARREAL	FLORENCIO VILLARREAL	CONOCIDO	7454550328	
36	OBDULIO MOLINA MARCIAL	FLORENCIO VILLARREAL	FLORENCIO VILLARREAL	CONOCIDO	74444389278	
37	DARÍO ZAVALA LIBORIO	AZOYU	AZOYU	CONOCIDO		
38	HIPÓLITO PEREZ JUANICO	AZOYU	AZOYU	CONOCIDO	7454563042	
39	NABOR A. GARCIA HERNÁNDEZ	AZOYU	AZOYU	CONOCIDO	7414160459	
40	ROSENDO RIOS FLORES	COYUCA DE BENÍTEZ	COYUCA DE BENÍTEZ	CONOCIDO		
41	PATRICIO MEDINA ANDRADE	COYUCA DE BENÍTEZ	COYUCA DE BENÍTEZ	CONOCIDO		
42	ETHEL DIEGO GALEANA	COYUCA DE BENÍTEZ	COYUCA DE BENÍTEZ	CONOCIDO		
43	SILVIANO MACIEL MIRANDA	COYUCA DE BENÍTEZ	COYUCA DE BENÍTEZ	CONOCIDO		
44	MARGARITO PEREZ OCAMPO	ATOYAC DE ÁLVAREZ	ATOYAC DE ÁLVAREZ	CONOCIDO		
45	IGNACIO RADILLA PEREZ	ATOYAC DE ÁLVAREZ	ATOYAC DE ÁLVAREZ	CONOCIDO	7814228265	
46	J. CARMEN NOGUEDA ARZETA	ATOYAC DE ÁLVAREZ	ATOYAC DE ÁLVAREZ	CONOCIDO		
47	BENJAMÍN CISNEROS RADILLA	ATOYAC DE ÁLVAREZ	ATOYAC DE ÁLVAREZ	CONOCIDO	7424242690	
48	ALBERTO FERNÁNDEZ CABRERA	JOSE AZUETA	JOSE AZUETA	CONOCIDO	7555570948	
49	ANTONIO BUSTOS RODRÍGUEZ	JOSE AZUETA	JOSE AZUETA	CONOCIDO		
50	ALEJANDRINA SUAZO DIAZ	JOSE AZUETA	JOSE AZUETA	CONOCIDO	7555524258	
51	MANUEL SALVADOR RIVERA	JOSE AZUETA	JOSE AZUETA	CONOCIDO		

52	MUSIO GODOY CHAVEZ	LA UNION	LA UNION	CONOCIDO	7535317105	
	VICTOR MANUEL RAMÍREZ					
53	RIVERA	LA UNION	LA UNION	CONOCIDO	7555567621	
54	JOSE COVARRUBIAS ROSAS	LA UNION	LA UNION	CONOCIDO		
55	SERGIO SUAZO IZAZAGA	LA UNION	LA UNION	CONOCIDO		
	MANUEL BALTAZAR AVILA					
56	SIERRA	ACAPULCO	ACAPULCO	CONOCIDO	7444682140	
57	INOCENCIO JUÁREZ MORALES	ACAPULCO	ACAPULCO	CONOCIDO		
58	JULIO ORTIZ OCHOA	ACAPULCO	ACAPULCO	CONOCIDO	7444034007	

- Comercializadores

Como comercializadores se consideran los representantes de los centros de acopio oficiales que acumulan copra para la empresa del Gobierno Estatal y los representantes de las empresas jaboneras ubicadas fuera del estado.

También comercializan con cocotero las empresas que trabajan con coco fruta, en estricto sentido de la palabra solo Tenexpa Coco Fresh esta integrada en el estado, ya que muchos comercian con coco fruta, pero no están establecidos en el estado, y son tanto comerciantes de la central de abastos de México, como locales que envían coco a diferentes ciudades dentro y fuera del Estado.

El principal comerciante de coco fruta en la Central de Abastos, es el Sr. José Bravo Galeana, Guerrerense que controla el comercio de coco en el centro del país. Se estima que anualmente comercializa unas 16,000,000 de bolas, equivalentes al envío de 20 camiones semanales durante todo el año.

REPRESENTANTES DE CENTROS DE ACOPIO OFICIALES DE COPRA

Nº	NOMBRE	LOCALIDAD	MUNICIPIO	DOMICILIO	TELÉFONO
	COSTA GRANDE				
1	SALVADOR GÓMEZ ROMERO	SAN JERONIMITO	PETATLAN	CONOCIDO	7585440435
2	CARLOS GARCÍA VARGAS	COYUQUILLA	PETATLAN	CONOCIDO	7424220390
3	ADRIÁN MORENO CATALÁN	PAPANOA	TECPAN DE GALEANA	CONOCIDO	7424220094
4	MANUEL BARRERA AGUIRRE	SAN LUIS LA LOMA	TECPAN DE GALEANA	CONOCIDO	7424270228
5	AGUSTÍN ORGANES ACOSTA	SAN LUIS SAN PEDRO	TECPAN DE GALEANA	CONOCIDO	
6	CESAR BENAVIDES SALAS	SAN JERÓNIMO	BENITO JUÁREZ	CONOCIDO	7814260921
7	JOSÉ LUIS JACINTOS FARIAS	TECPAN DE GALEANA	TECPAN DE GALEANA	CONOCIDO	7424250696
8	ELISEO VARGAS PÉREZ	PETATLAN	PETATLAN	CONOCIDO	7585382656
9	ALBERTO LOS SANTOS CARMONA	COYUCA DE BENÍTEZ	COYUCA DE BENÍTEZ	CONOCIDO	7814520659
10	BENJAMÍN CISNEROS RADILLA	ATOYAC DE ÁLVAREZ	ATOYAC DE ÁLVAREZ	CONOCIDO	7424242690
11	ALEJANDRINA SUAZO DÍAZ	ZIHUATANEJO	JOSE AZUETA	CONOCIDO	7555524258
12	MUSIO GODOY CHÁVEZ	LA UNIÓN	LA UNIÓN	CONOCIDO	7535317105
13	RAFAEL SÁNCHEZ TEXTA	NUXCO	TECPAN DE GALEANA	CONOCIDO	7424225129
14	REGINO PEÑA GALLARDO	TENEXPA	TECPAN DE GALEANA	CONOCIDO	7424245919
15	NETZHUALCOYOTL RUMBO RÍOS	TETITLAN	TECPAN DE GALEANA	CONOCIDO	7424227097
16	NOEL TLATEMPA AQUINO	ARENALES	BENITO JUÁREZ	CONOCIDO	7814260239
	COSTA CHICA				
17	ARNULFO VÁZQUEZ MOLINA	SAN MARCOS	SAN MARCOS	CONOCIDO	7454550553
18	ARGIMIRO PRUDENTE VENTURA	COPALA	COPALA	CONOCIDO	7444304217
19	FELIPE CORTÉS MOCTEZUMA	CUAJINICUILAPA	CUAJINICUILAPA	CONOCIDO	7414140852
20	ANTELMO GALLARDO BASAN	AYUTLA	AYUTLA DE LOS LIBRES	CONOCIDO	7454550221
21	PABLO RAMÍREZ ROMERO	MARQUELIA	MARQUELIA	CONOCIDO	7414160717
22	MARINO ZAVALETA PETATAN	JUCHITAN	AZOYU	CONOCIDO	7414563042
23	MANUEL BALTASAR ÁVILA SIERRA	TRES PALOS	ACAPULCO	CONOCIDO	7444682140
24	ALBERTO MANZANARES CASIANO	CRUZ GRANDE	FLORENCIO VILLARREAL	CONOCIDO	7445860427

De estos 24 centros de acopio, 14 cuentan con organizaciones, como se puede ver en el siguiente cuadro:

La Unión / La Unión	Cocotero de la Unión SPR de RL	C. Musio Godoy Chávez	01753-531-71-05
Jpsè Azueta / Pantla	Sociedad Coprera de Zihuatanejo SPR de RL	C. Alejandrina Suazo Díaz	01755-552-42-58
Petatlàn / Coyuquilla	Sociedad de Productores de Copra de RL	C. Carlos García Vargas	01742-422-03-90
Tecpan / San Luis la Loma	Sociedad Cooperativa toda Opción S L la Loma	C. Manuel Barrera Aguirre	01742-427-02-28
Tecpan / Nuxco	Nuxco-co SPR de RL	C. Rafael Sánchez Texta	01742-422-51-29
Tecpan / Tenexpa	Centro Coprero Tenexpa SPR de RL	C. Regino Peña Gallardo	01742-425-50-02
Tecpan / Tetitlàn	Centro de Acopio Boca Chica A.C.	C. Nezahualcoyolt Rumbo Ríos	01742-422-70-97
Benito Juárez /San Jerónimo	La Coprera de las Tunas SPR de RI	C. César Benavides Salas	01781-426-09-21
Atoyac / Atoyac	Centro de Acopio Atoyac SPR de RL	C. Benjamín Cisneros Radilla	01742-424-26-90
Coyuca / Coyuca	Cocultores de Coyuca SPR de RL	C. Alberto de los Santos Carmona	01781-452-06-59
Acapulco /Tres Palos	Centro de Acopio Tres Palos	C. Manuel Baltasar Ávila Sierra	01744-468-21-40
Ayutla / Tecoanapa	Coprereros Agroindustriales Avanzadas A.C.	C. Antelmo Gallardo Basan	01745-455-02-21
Cuajinicuilapa/Cuajinicuilapa	Unión de Productores de Coco Mpio. de Cuaji	C. Felipe Cortés Moctezuma	01741-414-08-52
San Marcos / San Marcos	Sociedad de Producción Rural la San Marqueña	C. Arnulfo Vázquez Molina	01745-423-05-18
Cruz Grande/ F. Villarreal	Coprera Mercantil de la Costa y Agroindustriales	C. L. A. Manzanares Casiano	01745-458-06-01

EMPRESAS QUE ACOPIA Y TRANSPORTAN COPRA A OTROS ESTADOS

Nº	EMPRESA	LOCALIDAD	MUNICIPIO	DOMICILIO	TELÉFONO
1	INDUSTRIALIZADORA OLEOFINOS	SAN JERÓNIMO	BENITO JUÁREZ	CONOCIDO	
2	ACEITERA LA CORONA	COYUCA DE BENÍTEZ	COYUCA DE BENÍTEZ	CONOCIDO	7814520638

EMPRESA COMERCIALIZADORA DE COCO FRUTA A ESTADOS UNIDOS

Nº	NOMBRE	LOCALIDAD	MUNICIPIO	DOMICILIO	TELÉFONO
1	TENEXPA COCO FRESH SPR DE RL	TENEXPA	TECPAN DE GALEANA	CUAUHTEMOC 31	

- Proveedores de insumos:

No participan en el Consejo, ya que la figura no los considera como parte de la Cadena. Cuando se integre el Comité tendrá una participación mas activa.

PROVEEDORES DE INSUMOS DISTRIBUIDORES EN EL ESTADO DE GUERRERO

Nº	NEGOCIO	NOMBRE	DOMICILIO	CIUDAD	TELÉFONO
1	EQUIPOS Y AGROQUÍMICOS	JAVIER AGUIRRE SOLÍS	PIE DE LA CUESTA 25	ACAPULCO	7444807257
2	AGROQUÍMICOS DE LA COSTA	RAÚL HERNÁNDEZ SOLORIO	AV. LÁZARO CÁRDENAS KM 4.5	ACAPULCO	7444685985
3	AGROQUÍMICOS OLCAM	MARGARITO OLVERA	AV CUAUHEMOC 62	ACAPULCO	
4	AGROSERVICIOS DEL BALSAS	MIGUEL ÁNGEL CANO	CONSTITUYENTES ESQ. EJIDO	ACAPULCO	

- industrializadores

Las dos empresas que procesan la copra en la entidad son:

INDUSTRIAS PROCESADORAS DE COPRA

Nº	NEGOCIO	REPRESENTANTE	DOMICILIO	CIUDAD	TELÉFONO
1	AGROINDUSTRIAS DEL SUR PLANTA S. JERÓNIMO	JULIÁN ROMERO AIBAR	ACAPULCO - ZIHUATANEJO KM 86.5	SAN JERÓNIMO	7814260119
2	INDUSTRIAL DE COCO SA DE CV	MARCO ANTONIO GALEANA LUNA	JUAN N. ÁLVAREZ 11	ATOYAC DE ÁLVAREZ	7424232361

Adicionalmente existen plantas procesadoras de agua de coco y de dulces:

INDUSTRIAS PRODUCTORAS DE AGUA DE COCO

Nº	AGUA DE COCO	REPRESENTANTE	DOMICILIO	CIUDAD	TELÉFONO
1	SAN JOSÉ COCO ZIHUA	GUILLERMO BALLESTEROS	CONOCIDO	ZIHUATANEJO GRO	7555542800

INDUSTRIAS PRODUCTORAS DE DULCES DE COCO

Nº	DULCES	LOCALIDAD	MUNICIPIO	TELÉFONO
1	COCOPETA	PETATLAN	PETATLAN	
2	COLORIN	JULUCHUCA	PETATLAN	
3	COCOLORES	JULUCHUCA	PETATLAN	
4	DOÑA MARIA	JULUCHUCA	PETATLAN	

I.3.4 TIPIFICACIÓN DE ACTORES DEL COMITÉ SISTEMA PRODUCTO

Como fuente de información para la tipificación de productores, se tomo como base el padrón, financiado por ASERCA y terminado recientemente el año 2003:

- Productores

Por riego:

Temporal 99%
Riego 1%

Por extensión del cultivo:

Extensiones de 0 a 10 hectáreas 97%
Extensiones de 10 a 20 hectáreas 2%
Extensiones mayores de 20 hectáreas 1%

Por tecnología:

Estado:

 En producción 97%
 En desarrollo 3%
Plantación Intercalada 22%
No intercalada 78%

Fertilización:

Orgánico 1%

Químico y orgánico 12%

Químico 12%

Enfermedades:

No tiene 78%

Alguna 22%

Años con la enfermedad 1 a 5 40%

6 a 10 28%

mas de 20 11%

Por Tenencia de la tierra:

Ejidal 81.6%

Comunal 7.5%

Propiedad 10.9%

- Comercializadores

Forma de compra:

En bruto 65%

Copra 32%

Jimado 7%

Formas de comercialización

Intermediario 86%

Directo a la industria oficial 6%

Acopio privado 1%

Organización de acopio de productores 1%

EMPRESAS COMERCIALIZADORAS:

Tenexpa Coco Fresh SPR de RL.- Fue creada en el año 2000, e integrada como empresa por 9 socios en 2002.

Entre sus activos cuentan con 21 hectáreas de palma de coco y unos \$2,000,000.00 en activos como vehículos, equipo e infraestructura.

Su trabajo consiste en obtener el coco de la calidad necesaria, Jimarlo (eliminar el bonote quedando la concha descubierta), lavarlo y desinfectarlo con sustancias que envía el contacto de los Estados Unidos, empacarlo y acomodarlo en un vehículo refrigerado y enviarlo a la frontera. (El empaque y el camión también son del broker)

Comercializa 1,000,000 de cocos secos y 1,000,000 de cocos frescos al año, con valor de \$2.10 y \$5.00 por pieza y con un costo de \$1.80 y \$2.50 por pieza respectivamente. Genera 22 empleos fijos directos y unos 80 indirectos.

La empresa recibe una utilidad bruta anual de unos \$2,000,000.00. El precio que paga por los cocos es de \$1.10 por pieza puesto en la palmera, con este precio esta pagando el doble al productor respecto del precio que recibe como copra.

La Corona. Tiene su centro de acopio en Coyuca de Benítez, su función es la compra, almacenamiento y traslado de copra para producción de jabón, el promedio de acopio es de 15 toneladas por día durante todo el año.

Pagan el precio establecido regionalmente y actualmente es de \$4,600 por tonelada de copra.

Oleofinos. Tiene su centro de acopio en San Jerónimo Municipio de Benito Juárez, su función es el acopio de coco para alimentar la planta jabonera ubicada en la venta del astillero en Zapopan Jalisco, el promedio de acopio es de 10 toneladas por día. Al igual que la Corona, pagan el precio convenido, por lo que para al productor le da igual trabajar con cualquiera empresa

- Proveedores de insumos

Se encargan de la comercialización de los agroquímicos necesarios para la producción de las principales cadenas en el estado.

Su operación en relación a la cadena palma de coco es en la venta de agroquímicos para control de plagas por un valor según el paquete tecnológico y la superficie sembrada de \$11,500,000.00

- Industrializadores

PROCESADORAS DE COPRA

Agroindustrias del Sur OPD, Planta San Jerónimo, ubicada en San Jerónimo municipio de Benito Juárez. Empresa creada y manejada por el Gobierno del Estado; el proceso que utiliza es la extracción de aceite mediante los pasos de calentado y prensado, paso en que es extraído el aceite de coco.

El sobrante se conoce como pasta y es un material seco, tostado que se utiliza principalmente para complemento de la dieta del ganado. La pasta de coco tiene un olor y sabor agradable y es rica en proteínas y carbohidratos.

Algunas empresas también la utilizan para procesar alimentos humanos. El valor comercial se ha mantenido por un buen tiempo por el orden de los \$1,800.00 a \$2,000.00 por tonelada.

El aceite extraído se almacena y se envía a México a compradores como palmolive y otras empresas jaboneras.

El volumen de copra que procesa es de 18,000 toneladas por año y recibe del gobierno un subsidio de 36,000,000.00 anuales que reparte a los 24 centros de acopio a razón de \$2.00 por kilogramo de copra entregada a la planta.

Esta es la mas grande planta para proceso de copra, da empleo a 60 trabajadores y su operación es muy costosa por el tiempo de operación del equipo.

Por su esquema de trabajo, se sobreentiende que su operación no es rentable.

Industrial de Coco SA de CV. Esta ubicada en Atoyac de Álvarez y es la de mayor importancia en procesado de copra como empresa privada. Es la mas antigua, data de 1940 y ha sido renovada para continuar en operación.

Actualmente cuenta con 30 empleados, pero llego a tener hasta 120, le ha afectado seriamente la forma de operar de la empresa del estado, ya que disminuye mucho su capacidad de acopio por la estructura absorbente que tiene dicha empresa.

Paga la copra de contado a \$4,600.00 por tonelada y le compra a quien se presenta a vender.

Produce aceite crudo, aceite semirrefinado y pasta como subproducto. Su producción se embarca a México y Guadalajara con destino a las empresas jaboneras que demandan el producto.

El volumen que procesa es del orden de las 100 toneladas por día, equivalentes a 3,600 toneladas anuales.

San José Coco Zihua.- Ubicada en Zihuatanejo, procesa agua de coco desde 1998, en forma rustica, esta en construcción la que será la primera empresa formal de producción de agua de coco del estado de Guerrero.

El proceso es a base de pasterización lenta del agua de coco con una proporción de agua natural, se calienta hasta 85° C durante 2 horas, se deja que baje la

temperatura, se adiciona la pulpa y se envasa; el enfriado rápido se hace por medio de un choque brusco de temperatura al sumergirse las botellas en agua de hielo.

El envase luego se mantiene en refrigeración y se traslada al mercado en carros con caja refrigerada para una mejor conservación.

La meta del grupo que dirige la empresa es exportar la producción, ya que el precio es alto y se estima que se venderá muy bien entre los hispanos radicados en Estados Unidos.

El estándar de producción es de unos 400 litros semanales y se envasa en botellas de Pet que también fabrican en presentaciones de 360 y 500 ml. El precio de venta es de \$9.00 y \$12.00 respectivamente y el costo principal lo constituye la mano de obra.

Genera unos 10 empleos fijos directos. Paga el coco a \$1.00 por pieza puesto en la palma; que representa mas del doble de lo que recibe el productor como copra.

Empresas que producen dulces.- Son cuatro pequeñas empresa que han incursionado en la producción de dulces de coco con éxito. Están ubicadas 3 de ellas en Juluchuca municipio de Petatlan y una mas en la cabecera municipal

El proceso que utilizan consiste en lo siguiente: Compran coco Jimado a razón de \$1.00 por pieza. Quitan el hueso o concha y retiran la cutícula.

Lavan la pulpa, la rallan con un molino de 1.5 hp de capacidad, mezclan los ingredientes y mediante un bombo con fuego cosen la mezcla durante 45 minutos. Retiran del fuego, moldean, cortan y envasan en frascos vitroleros de 60 piezas, equivalentes a un kilogramo.

El valor de esta presentación es de \$20.00 por pieza y son exhibidos y vendidos a la orilla de la carretera Acapulco Zihuatanejo..

Con 1 Kg. de coco se procesan 540 gr. de dulce. Su utilidad es de \$5.00 por frasco y venden unos 700 frascos por semana, equivalentes a 1 ton de dulce y 3 toneladas de coco por mes por cada empresa.

Consecuentemente el volumen procesado total de las cuatro es de 12 toneladas de coco mensualmente, equivalentes a 60,000 cocos por mes y 720,000 cocos al año

I.3.5 RENTABILIDAD DE OPERACIÓN DE LOS ACTORES

- Productores

El esquema productivo del cultivo de palma de coco en el estado de Guerrero, muestra mínima rentabilidad, sobre todo el destinado para obtención de copra:

PAQUETE TECNOLÓGICO COPRA	
CONCEPTOS	COSTOS / HA
Preparación del Terreno	\$1,090.00
Fertilización	\$1,156.00
Labores Culturales	\$350.00
Riego y Drenaje	\$500.00
Control de Plagas y Enfermedades	\$450.00
Cosecha	\$3,480.00
Costo de Producción	\$7,026.00
Producción con 120 Palmas/ ha (pzas) y 90 pzas c/u	10,800.00
Valor por pieza para copra	\$0.70
Ingreso Neto	\$7,560.00
Utilidad por ha	\$534.00

En este cuadro se consideró la unidad como pieza de coco para determinar el ingreso del productor, en el siguiente cuadro se considera, su rendimiento en copra. En ambos cuadros la utilidad mostrada es insignificante, por lo que en las condiciones actuales, se justifica el subsidio para poder mantener la producción.

PAQUETE TECNOLÓGICO COPRA	
CONCEPTOS	COSTOS / ha
Preparación del Terreno	\$1,090.00
Fertilización	\$1,156.00
Labores Culturales	\$350.00
Riego y Drenaje	\$500.00
Control de Plagas y Enfermedades	\$450.00
Cosecha	\$3,480.00
Costo de Producción	\$7,026.00
Producción con Rendimiento de 1.4 ton/ha de copra	1,420.00
Valor por kilogramo para copra	\$5.40
Ingreso Neto	\$7,668.00
Utilidad por ha	\$642.00

Pero es claro que a tal costo no se podrá mantener por mucho tiempo, requiriéndose de una estrategia inmediata para revertir el deterioro de las huertas y en general la concepción del cultivo, porque en los países donde se ha desarrollado rentablemente el cultivo, aparte de mejorar tecnológicamente la producción de copra, también se elevó la productividad en base a la utilización eficaz de los subproductos que elevan el valor agregado por unidad de superficie.

En el siguiente cuadro se considera la utilidad de vender la producción para otros usos con precios actuales, por ejemplo para producción de agua o para venta como fruta.

PAQUETE TECNOLÓGICO FRUTA Y AGUA	
CONCEPTOS	COSTOS / HA
Preparación del Terreno	\$1,090.00
Fertilización	\$1,156.00
Labores Culturales	\$350.00
Riego y Drenaje	\$500.00
Control de Plagas y Enfermedades	\$450.00
Cosecha	\$3,480.00
Costo de Producción	\$7,026.00
Producción con 120 Palmas/ ha (pzas) y 90 pzas c/u	10,800.00
Valor por pieza para fruta, agua o dulces (por pza)	\$1.20
Ingreso Neto	\$12,960.00
Utilidad por ha	\$5,934.00

- Comercializadores

Tenexpa Coco Fresh SPR de RL.- Comercializa 1,000,000 de cocos secos y 1,000,000 de cocos frescos al año, con valor de \$2.10 y \$5.00 por pieza y con un costo de \$1.80 y \$2.50 respectivamente. Genera 22 empleos fijos directos y unos 80 indirectos.

La empresa recibe una utilidad bruta anual de unos \$2,000,000.00. El precio que paga por los cocos es de \$1.10 por pieza puesto en la palmera, con este precio esta pagando el doble respecto del pago que recibe el productor por la copra.

Fabricas de dulces.- Con 1 Kg. de coco se procesan 540 gr. De dulce de coco. Su utilidad es de \$5.00 por frasco y venden unos 700 frascos por semana, equivalentes a 1 ton de dulce y 3 toneladas de coco por mes por cada empresa

De Industrial de Coco SA de CV no es posible conocer el precio que reciben por el aceite y calcular su rentabilidad, dado que esta información está restringida.

En el caso de la empresa del Gobierno del Estado, no es rentable, dado que absorbe el costo del acopio y el traslado con una organización muy amplia.

I.4 CARACTERIZACIÓN CUANTITATIVA DE LOS MERCADOS

I.4.1 CARACTERIZACIÓN DE LA OFERTA DE COPRA

Existe una gran capacidad de producción, por la calidad de las tierras y adaptación del cultivo, sin embargo, todavía no se domina la técnica para manejo de la cosecha y poscosecha, que permita que la producción se venda con calidad garantizada.

Falta asistencia técnica para que algunos productores o los hijos de estos, o bien comercializadores se interesen por otros destinos agroindustriales del cocotero.

Las dos formas en que se maneja la oferta en el mercado es como copra (ton) y por coco (pza), representadas en los siguientes cuadros:

CARACTERIZACIÓN DE LA OFERTA DE COPRA EN GUERRERO

AÑO	SUP. SEM.	SUP. COS.	PRODUCCIÓN	PRECIO M. R.	VALOR PROD.	RENDIMIENTO
	(HA)	(HA)	(TON)	(\$/ TON)	(\$)	KG / HA
2003	84,439	84,439	150,830	\$3,925.35	\$592,061,325.57	1,786.26
2002	83,973	83,973	121,816	\$3,838.32	\$467,570,170.92	1,450.66
2001	83,973	83,972	115,475	\$3,122.04	\$360,516,007.98	1,375.15
2000	83,927	83,927	115,165	\$3,099.70	\$356,977,880.41	1,372.20
1999	83,937	72,551	97,368	\$4,376.29	\$426,111,961.37	1,342.07
1998	83,729	83,709	133,610	\$3,146.00	\$420,337,060.00	1,596.12
1997	83,730	83,699	113,681	\$3,291.00	\$374,124,171.00	1,358.21
1996	84,607	83,700	104,582	\$3,432.00	\$358,925,424.00	1,249.49
1995	84,557	84,407	114,885	\$2,733.76	\$314,068,017.60	1,361.08
1994	84,557	84,407	103,651	\$1,326.95	\$137,539,694.45	1,227.99
1993	80,205	78,284	125,436	\$1,200.00	\$150,523,200.00	1,602.32
SUMA	921,634	907,068	1,296,500	\$33,491.41	\$3,958,754,913.30	
PROMEDIO	83,785	82,461	117,864	\$3,044.67	\$359,886,810.30	1,429.33

FUENTE: Anuario Estadístico de la Delegación SAGARPA Guerrero.

Con la elaboración del padrón de productores, se ha generado un problema de información, ya que siempre se consideraron la existencia histórica de 84,000 hectáreas plantadas, resultando solo 46,000.

Esta situación ha generado un desequilibrio en la información, ya que los datos no son muy congruentes.

A partir del 2003, la información oficial es la proveniente del dicho padrón de productores.

De la misma forma no fue posible saber porque se maneja el precio medio rural de \$3,925.35, si el precio oficial es de \$ 4,600.00 con poca variación.

En el precio medio rural pagado durante la década de los noventa, se puede observar que durante la primera mitad (1990-1994), los precios pagados no rebasaron la cantidad de 1.30 pesos por kg, es decir, fue en este lapso donde se registraron los menores niveles del precio de la copra. Situación que coincide con los precios que en el ámbito internacional se pagaron por la copra, los que en promedio fueron del orden de 315 dólares por tonelada.

En la segunda mitad de los noventa el precio medio rural mostró un incremento, de modo que se pasó de 2.32 a 4.33 pesos por kg; como resultado que el precio internacional también se vio incrementado al ubicarse en promedio en 447 dls/ton.

Del comportamiento en ambos periodos se registra un incremento mayor en términos relativos del periodo 1990-1994 con respecto al de 1995-1999, dado que en el precio nacional su incremento fue del 233% y el precio internacional fue de 41.90%, ello sin considerar la conversión del peso a dólar.

A partir de 1995, los precios comenzaron una tendencia a la alza que se mantuvo hasta 1999. Hay que indicar que hubo caídas en el precio como fue en el año de 1997.

Los principales factores que han influido en el comportamiento de los precios de la copra son los registrados en el mercado internacional. Otro factor que ha influido, son las políticas de fomento al sector agropecuario, este es el caso del estado de Guerrero en el que como ya se dijo, se estableció un subsidio para compensar la caída del precio del orden de 2.75 pesos por kg, a través de la empresa Agroindustrias del Sur, que se paga a un mercado compuesto por 6,000 productores que venden a 24 centros de acopio en las dos costas, con un volumen de 1,500 toneladas mensuales.

Para ampliar las opciones de análisis, la misma producción mostrada en el cuadro anterior en toneladas de copra, se representa como piezas de coco, ya que

algunos conceptos como agua de coco, coco fruta principalmente se contabilizan por piezas de coco, quedando el cuadro como sigue:

CARACTERIZACIÓN DE LA OFERTA DE COCO EN GUERRERO

AÑO	SUP. SEM.	SUP. COS.	PRODUCCIÓN	PRECIO M. R.	VALOR PROD.	RENDIMIENTO
	(HA)	(HA)	PZA * 1000	(\$) / 1000 PZAS	(\$)	PZAS / HA
2003	84,439	84,439	754,151	\$610.70	\$460,560,015.70	8,931.31
2002	83,973	83,973	609,082	\$610.70	\$371,966,255.26	7,253.31
2001	83,973	83,972	577,373	\$610.70	\$352,601,385.75	6,875.77
2000	83,927	83,927	575,827	\$610.70	\$351,657,243.55	6,861.02
1999	83,937	72,551	486,842	\$610.70	\$297,314,134.59	6,710.35
1998	83,729	83,709	668,050	\$610.70	\$407,978,135.00	7,980.62
1997	83,730	83,699	568,405	\$610.70	\$347,124,933.50	6,791.06
1996	84,607	83,700	522,910	\$610.70	\$319,341,137.00	6,247.43
1995	84,557	84,407	574,425	\$610.70	\$350,801,347.50	6,805.42
1994	84,557	84,407	518,255	\$610.70	\$316,498,328.50	6,139.95
1993	80,205	78,284	627,180	\$610.70	\$383,018,826.00	8,011.60
SUMA	921,634	907,068	6,482,498	\$6,717.70	\$3,958,861,742.35	
PROMEDIO	83,785	82,461	589,318	\$610.70	\$359,896,522.03	7,146.65

Este cuadro se construyó considerando la relación de 5 cocos por kilogramo de copra.

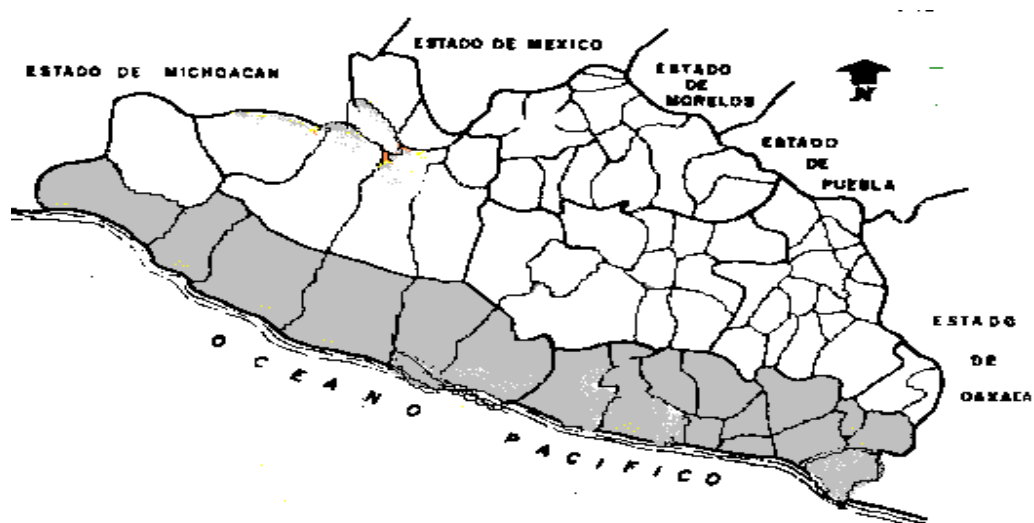
El comercio de copra se maneja en ton de copra y las demás actividades dulces, fruta y agua por piezas de coco.

En los cuadros de datos es notorio el rendimiento tan bajo de los cultivos con un promedio de 1,429 kilogramos por hectárea, mismo que resulta deficitario en relación a los costos de producción de acuerdo a un estudio de sensibilidad presentado en el numero 95 de la revista claridades.

En el estudio se muestra este rendimiento aun con un precio de la copra de \$5.00 por kg, vigente en 2001, pero no muy diferente al actual de \$4.50.

También destaca el casi nulo crecimiento de la superficie sembrada y el incremento de producción en los últimos 5 años (55% respecto de la producción de 1999)

Municipios donde se produce Palma de Coco en el estado:



I.4.2 CARACTERIZACIÓN DE LA DEMANDA

Destino de la producción:

Copra	90%
Coco para fruta	9%
Coco rayado	1%

De la venta al intermediario, el 50% se vende sin cosechar

I.5 CARACTERIZACIÓN DEL MERCADO A TRAVÉS DE INDICADORES

i.5.1 INDICADORES DE LA OFERTA

RENTABILIDAD: (Rentabilidad = Ingresos > Costos)

Productor; rentabilidad por hectárea (a partir del calculo del paquete tecnológico):

COSTO = \$ 7,026.00

INGRESO = \$ 7,668.00

RENTABILIDAD \$ 642.00

VALOR DE LA PRODUCCIÓN: (Precio * Cantidad de producto)

Producción (Con datos oficiales del 2003) = 150,830 ton

Precio medio rural (Datos oficiales del 2003) = \$ 3,925 por ton

Valor de la Producción = \$592,061,325

Considerando el precio medio rural oficial de \$3,925 por tonelada

BENEFICIO BRUTO: (Valor de la producción – Costos Totales)

Valor de la Producción = \$592,061,325

Costos Totales (Datos de Costos calculados en el Paq. Tec.) = \$593,268,414

Beneficio Bruto = - \$ 1,207,088

Considerando el precio medio rural de \$3,925 por tonelada, la relación es deficitaria, ya que en el calculo del paquete tecnológico se consideró el precio de \$5,400 por tonelada

Con este precio, la relación queda de la siguiente forma:

Valor de la Producción = \$814,483,080

Costos Totales (Datos de Costos calculados en el Paq. Tec.) = \$593,268,414

Beneficio Bruto = \$221,214,666

RAZÓN BENEFICIO COSTO: (Beneficio Bruto / Costo Total)

Costos Totales (Datos de Costos calculados en el Paq. Tec.) = \$593,268,414

Beneficio Bruto = \$221,214,666

Razón Beneficio Costo = 0.37

RAZÓN BENEFICIO VENTAS: (Beneficio Bruto / Valor de la Producción)

Beneficio Bruto = \$221,214,666

Valor de la Producción = \$814,483,080

Razón beneficio ventas = 0.27

Analizando los anteriores indicadores en el mismo periodo de la caracterización de la copra (1993 al 2003), se tienen los siguientes valores:

**CALCULO DE INDICADORES DE OFERTA PARA LOS 10 AÑOS ANTERIORES
VALOR DE LA PRODUCCIÓN Y COSTO TOTAL**

AÑO	SUP. COS. (HA)	PROD. (TON)	PRECIO (\$)	VALOR PROD (\$)	COSTO TOTAL trabajo del Prod. (\$)	BENEFICIO BRUTO VP - CT (\$)	RAZÓN B/C BB / CT (\$)	RAZÓN B / VP BB / VP (\$)
2003	84,439	150,830	\$3,925.35	\$592,061,325.57	\$405,307,200.00	\$186,754,125.57	0.46	0.32
2002	83,973	121,816	\$3,838.32	\$467,570,170.92	\$394,133,816.79	\$73,436,354.13	0.19	0.16
2001	83,972	115,475	\$3,122.04	\$360,516,007.98	\$320,579,547.26	\$39,936,460.72	0.12	0.11
2000	83,927	115,165	\$3,099.70	\$356,977,880.41	\$318,116,185.48	\$38,861,694.93	0.12	0.11
1999	72,551	97,368	\$4,376.29	\$426,111,961.37	\$388,249,719.02	\$37,862,242.35	0.10	0.09
1998	83,709	133,610	\$3,146.00	\$420,337,060.00	\$322,028,065.57	\$98,308,994.43	0.31	0.23
1997	83,699	113,681	\$3,291.00	\$374,124,171.00	\$336,830,184.11	\$37,293,986.89	0.11	0.10
1996	83,700	104,582	\$3,432.00	\$358,925,424.00	\$351,265,573.77	\$7,659,850.23	0.02	0.02
1995	84,407	114,885	\$2,733.76	\$314,068,017.60	\$282,164,063.21	\$31,903,954.39	0.11	0.10
1994	84,407	103,651	\$1,326.95	\$137,539,694.45	\$136,960,670.90	\$579,023.55	0.00	0.00
1993	78,284	125,436	\$1,200.00	\$150,523,200.00	\$114,872,773.13	\$35,650,426.87	0.31	0.24
SUMA	907,068	1,296,500	\$33,491.41	\$3,958,754,913.30	\$3,370,507,799.25	\$588,247,114.05		
PROM.	82,461	117,864	\$3,044.67	\$359,886,810.30	\$306,409,799.93	\$53,477,010.37	0.17	0.15

La consideración del costo de producción, no se tomo del paquete tecnológico, debido a que resulta muy elevado, se consideró un costo mínimo de \$4,800.00 por hectárea, sobre la base de un costo que incluya el trabajo del productor.

I.5.2 INDICADORES DE LA DEMANDA

CONSUMO APARENTE (Producción Estatal + Importaciones)

CONSUMO LOCAL ESTATAL (Producción estatal – Venta a otro estado + importaciones)

CONSUMO LOCAL per. Capita (Consumo local / población)

CONSUMO POTENCIAL (Proyección de la población estatal * consumo estatal per. cápita)

El volumen de aceite y copra que salen del estado son factibles de calculo, pero el dato de la demanda de la población local y el de importaciones no se tienen, por lo que no es posible calcular estos indicadores.

I.6 PROGRAMAS DE GOBIERNO

I.6.1 SAGARPA

Se aplican recursos directamente a los productores ya que la figura asociativa del Consejo Estatal del Cocotero es un Organismo Publico Descentralizado e imposibilita a la SAGARPA para asignarle recursos directamente del Subprograma de Fortalecimiento a los Sistemas Producto de Alianza Contigo.

Reciben apoyo del Programa de Fomento Agrícola; Subprogramas de Inversión y Capitalización y el Subprograma de Investigación y Transferencia de Tecnología.

El año 2003, recibieron estos apoyos por acuerdo numero CTAN/2003/06/10 del Comité Técnico Agrícola Nacional por un monto de: \$6,945,250.00 de ejecución nacional, atendiendo los siguientes conceptos:

Apoyo para motivar cultivos intercalados en 1,800 has, mantenimiento de 57 huertos padre y madre, operación del laboratorio de polen y certificación del material vegetativo.

Si se requiere, existe copia del anexo técnico 2003 del Programa de Fomento Agrícola de Ejecución Nacional (Proyecto de desarrollo integral del cocotero en el estado de Guerrero)

El año 2003 el Sr. Guillermo Ballesteros dueño de San José Coco Zihua recibió un fuerte apoyo (Alianza Contigo le dio \$500,000.00 a fondo perdido y FIRCO le habilitó un crédito como capital de riesgo por \$1,500,000.00) para el establecimiento de una planta procesadora de agua de coco, empresa que aun esta construyendo.

En este año con recursos del 2003, la SAGARPA entregó un apoyo a Tenexpa Coco Fresh por \$220,000.00 y la empresa está tramitando apoyo con FIRCO por \$500,000.00 para su desarrollo.

Estos apoyos se están otorgando a través del Programa de Fomento Agrícola dentro del proyecto de desarrollo integral del cocotero de Alianza Contigo federalizada.

La política que se maneja en la Comisión Técnica de Agricultura formada por las dependencias de apoyo al campo y dirigida por la SAGARPA, es de apoyo a pequeñas empresas productivas que impulsen otras áreas productivas del estratégicas para el desarrollo del cocotero.

Adicionalmente el 17% de los productores recibe procampo

I.6.2 OTROS

Del Gobierno del Estado reciben una serie de apoyos, para compensar el bajo precio de la copra; subsidiando \$2.00 por kilogramo de copra (\$36,000,000 anuales).

De parte de ASERCA para el desarrollo y elaboración del Padrón de Productores, para estudio, investigación y transferencia de tecnología, así como diversos apoyos de la Fundación Produce Guerrero, FIRA, FONAES, Secretaría de Economía, Algunas dependencias del Gobierno del Estado y algunos de los Ayuntamientos donde existe producción de Palma.

El 12% de los productores participa en el programa de SEDESOL denominado progresa y el 10% recibe apoyos del INCEN

I.7 CONCLUSIÓN

La palma de coco es un cultivo altamente productivo, en otros países se le utiliza desde la raíz hasta el último subproducto del fruto, desarrollando industrias rentables.

México es privilegiado en condiciones naturales para su explotación, tiene las pocas plantaciones en el mundo que no fueron afectadas por el amarillamiento letal y su productividad natural es muy alta, sin embargo tiene una de las plantaciones más viejas e improductivas del mundo, por lo que hace falta elaborar un plan general para la utilización integral de la palma, teniendo como centro al productor, utilizando una estrategia de convencimiento de las bondades del cultivo

y de la participación de ellos y los demás actores de la cadena en su aplicación y desarrollo.

Este plan, deberá encaminarse al incremento de la producción y productividad del cocotero, la sustitución de plantaciones, diversificación productiva, manejo fitosanitario, relación equilibrada y sustentable entre la industria y la agricultura y el mantenimiento ecológico y eco turístico del panorama de la costa del pacifico; impulsado por los gobiernos federal, estatal y municipal, a través del Comité Sistema Producto.

Se requiere renovar las plantaciones ya que actualmente solo el 10% de las palmas tienen menos de 40 años y de esta edad ha declinado su productividad.

I.7.1 PRODUCTIVIDAD

De acuerdo a los indicadores internacionales, la cadena palma de coco en México es deficitaria, con muy baja productividad, se utiliza una mínima parte del potencial productivo el cultivo.

La operación del esquema productivo en el estado no es la excepción, plantaciones viejas, la copra como único derivado, por lo que está altamente subsidiada y lo peor del caso es que los productores piensan que esta situación es correcta y utilizan la fuerza organizativa para obligar a que se mantenga o se incrementen los subsidios, o bien se imponga un arancel mas elevado a la importación de aceite.

I.7.2 RENTABILIDAD

La palma de coco como cultivo es altamente rentable, manejándose con paquetes tecnológicos adecuados y explotando industrialmente los productos y subproductos.

Para lograr este efecto y sobretodo para que se lo apropien los integrantes de la cadena, es necesario la definición clara de responsabilidades de cada uno a través del Comité Sistema Producto y establecer programas de convencimiento mediante esquemas productivos en los cuales poco a poco vayan integrándose los propios actores.

I.7.3 RETORNO DEL PRODUCTOR

La palma de coco es uno de los cultivos que garantiza ampliamente la recuperación de la inversión, ya que el costo de mantenimiento es muy bajo y el periodo de producción muy grande (40 años con una producción de 100 cocos por año por palma)

I.7.4 PARTICIPACIÓN DEL MERCADO META

Con la producción nacional de copra se abastece a la industria, el estado de Guerrero participó en 1999 con el 57% (Claridades SAGARPA) de la producción de copra, pero en el desarrollo de otros productos industriales esta mas retrasado que el resto de los estados productores.

PRODUCCIÓN NACIONAL DE COPRA Y ACEITE DE COCO EN EL AÑO 2000

	Copra	Aceite	
Estado	Prod (ton)	Prod (ton)	Proporción
Michoacán	12,960.00	3,279.78	6%
Guerrero	108,000.00	27,331.50	50%
Oaxaca	15,120.00	3,826.41	7%
Tabasco	34,560.00	8,746.08	16%
Colima	32,400.00	8,199.45	15%
Otros	12,960.00	3,279.78	6%
Total Nacional	216,000.00	54,663.00	

El estado de Guerrero es una potencia nacional en producción de copra, lo que permite suponer que con una política agresiva de transformación de las estructuras productivas de la cadena, pudiera recuperarse el potencial del cultivo como se conocía hace 30 años.

El reto está en que mediante un análisis serio, se determine la viabilidad de repoblar las plantaciones e incrementar el potencial tecnológico necesario para revertir el deterioro del cultivo.

I.7.5 COMPETITIVIDAD EN EL PRECIO

En las condiciones de producción actuales el precio de la copra no es competitivo, requiere de un arancel a la importación de aceite y un subsidio para compensar el costo de producción.

I.7.6 PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO GLOBAL

México a pesar de su alta producción y sus excelentes condiciones físicas para el cultivo de la palma de coco, es un país con muy limitada producción de copra y aceite, esto, debido principalmente al atraso tecnológico y al descuido de la producción como estrategia nacional, para el desarrollo de las costas del pacífico.

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE ACEITE DE COCO (miles de ton)

	1996	1997	1998	1999	2000
Filipinas	1,122.0	1,404.0	1,445.0	787.0	1,353.0
Indonesia	665.0	774.0	572.0	491.0	838.0
India	401.0	432.0	440.0	432.0	396.0
México	128.0	122.0	99.0	99.0	88.0
Vietnam	50.0	59.0	40.0	59.0	60.0
N. Guinea	50.0	50.0	54.0	53.0	57.0
Malasia	34.0	36.0	40.0	55.0	54.0
Sri-Lanka	41.0	36.0	38.0	35.0	53.0
Mozambique	37.0	40.0	36.0	37.0	40.0
Japón	23.0	26.0	23.0	23.0	25.0
Bangla Desh	29.0	29.0	26.0	23.0	23.0
Costa de Marfil	20.0	21.0	21.0	21.0	22.0
U. Europea	57.0	64.0	57.0	58.0	48.0
Alemania	36.0	58.0	55.0	56.0	46.0
Otros países	211.0	208.0	216.0	215.0	227.0
Total	2,904.0	3,359.0	3,162.0	2,444.0	3,330.0

FUENTE: Estudio de mercado del coco F. Produce / Support

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE ACEITE DE COCO (TON)

PAÍS	1999	2000
Europa	518,000.0	596,000.0
E. Unidos	334,000.0	504,000.0
México	0.0	14,000.0
China	31,000.0	56,000.0
Indonesia	5,000.0	8,000.0
Japón	28,000.0	32,000.0

Sur Corea	41,000.0	42,000.0
Malasia	48,000.0	47,000.0
Singapur	37,000.0	42,000.0
Otros	130,000.0	153,000.0
Total	1,172,000.0	1,494,000.0

FUENTE: Estudio de mercado del coco F. Produce / Support

EVOLUCIÓN DEL PRECIO DEL ACEITE DE COCO (DLLS / TON)

Año	Precio
1998	662
1999	665
2000	441
2001	269
2002	396

Fuente: eurostat, 21 agosto 2002

FUENTE: Estudio de mercado del coco F. Produce / Support

Hace 30 años la producción nacional era significativa, prácticamente igual a la actual, pero al no crecer y modernizarse, perdió competitividad, de tal manera que al abrir las fronteras en el años 2000, provoco un desanimo generalizado de los actores de la cadena.

Se requiere de una política de ajuste general de las expectativas de productores, comercializadores e industrializadores, para equilibrar productivamente esta actividad.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Manual del cultivador de palma de coco en la Costa de Guerrero

Inifap

Anuario Estadístico

Delegación SAGARPA Guerrero

SIAP SAGARPA	Internet
Padrón de productores	ASERCA / Cecoco
Revista Claridades No. 95 Julio 2001	SAGARPA / Internet
Información interna (varios)	Cecoco
Estudio de mercado del coco	F. Produce / Support consultoría
Importancia comercial del coco	Cecoco

Para dar una idea de la potencialidad del cocotero, consideré la posibilidad de incluir un resumen del estudio realizado por la Fundación Produce y la consultora Support en 2002.

En esta sección se analiza el mercado del cocotero en el mundo y el de los productos por separado.

EL MERCADO DEL COCO A NIVEL MUNDIAL.

A pesar de que el coco es conocido por otros derivados aparte del aceite de coco, estos productos normalmente no se reflejan en las estadísticas.

Hoy en día, el principal derivado del coco comercializado con éxito sigue siendo el aceite y se enfrenta todo los días a una competencia cada día más fuerte. Nos referimos por ejemplo al éxito del aceite de la palma Kernel. La industria del coco sufre de una falta de visión de sus productos.

La inversión económica en los últimos años ha sido fragmentada e insuficiente en la investigación de los usos alternativos del coco en el sector industrial.

Hoy en día son necesarias nuevas orientaciones para llegar al desarrollo sano de la industria del coco, misma que ha de lograr el “desarrollo sustentable” en el mediano plazo para mantener su presencia internacional.

Las políticas ambientales actuales van en este sentido desde la Conferencia de Río en 1992 o la última en Johannesburgo 2002. La futura escasez de los combustibles fósiles y la duración limitada de los sistemas de producción naturales, sobre todo en los países tropicales, son los temas de estas mesas redondas.

Estos factores van en favor del desarrollo de la industria del coco que tiene, como lo vamos a ver, muchas aplicaciones. Nuestro informe del ámbito internacional consiste en una descripción del mercado del coco, producto por producto.

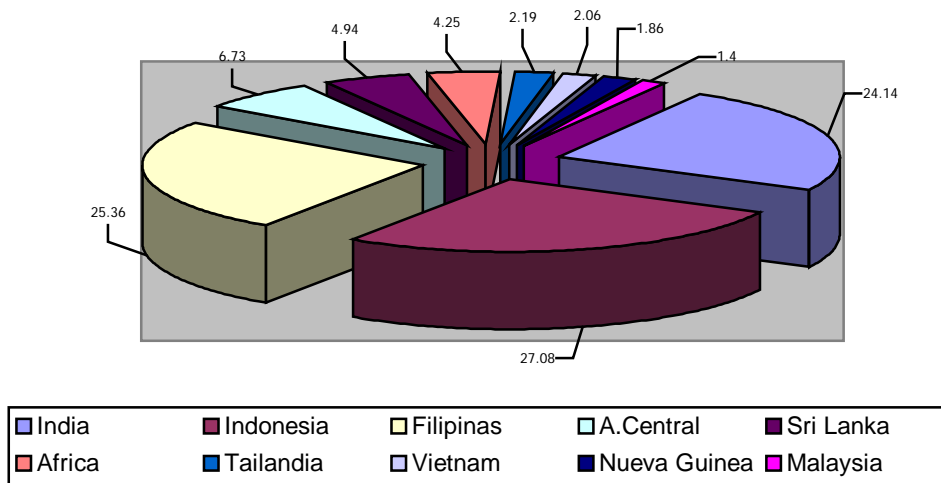
Nuestro estudio nacional se desarrolla alrededor de la información obtenida a través de encuestas por toda la República, tanto investigando industriales como cámaras y representaciones de la industria mexicana.

El Coco en bola o fruta se vende para consumirse fresco. Indonesia, Filipinas y la India son los principales productores de coco.

País Productor	Lugar	Volumen producido (piezas por año)
Indonesia	1	14 300 000
Filipinas	2	13 213 900
India	3	9 000 000
Sri Lanka	4	2 353 000
Tailandia	5	1 400 000
México	6	1 163 000
Vietnam	7	886 500
Malasia	8	713 000

Fuente: FAO, 2001

La industria del coco es una de las más importantes de los países tropicales.



Fuente : Asian

Pacific Coconut Community Statistics (1966 – 2001)

Según el APCC (Asian Pacific Coconut Community), los mayores productores de coco son asiáticos.

El mayor productor en el mundo es Indonesia con una producción anual aproximada de 15 millones de cocos en bola y una producción de 3,023,894 millones de toneladas de copra.

En estos países la mayoría de la producción se consume localmente. Por ejemplo, 70% de la producción de coco de la India se consume internamente.

El primer exportador de coco y de sus derivados son las Filipinas. El total de sus exportaciones alcanzan un valor de \$653,510,000 dólares. En seguida se muestran las cifras de las exportaciones de las Filipinas por volumen por producto.

DIVERSOS PRODUCTOS QUE EXPORTA FILIPINAS

Producto para exportación	Volumen (ton /año)
Coco Bola	15 000
Copra	2 751 000
Aceite de coco	1 036 428 000
Carne de copra	530 378 000
Coco rallado	73 688 000
Alcohol	10 849 000
Ácido	11 502 000
Metilo ester	1 182 000
Diethanol Amid	898 000
Shell charcoal	25 849 000
Carbón activado	31 344 000
Leche de coco (en polvo)	562 000
Leche de coco (liquida)	1 100 000
Nata de coco	10 649 000
Otros productos	14 026 000

El principal país importador de coco es China. Los Estados Unidos son el segundo importador de coco en el mundo, con alrededor de 45 000 toneladas de coco y productos derivados.

México se sitúa en el tercer lugar de los proveedores de Estados Unidos surtiendo 6% del total de las importaciones de coco. Filipinas y la República Dominicana son los principales proveedores.

En Europa, los proveedores son diversos, sin embargo los principales siguen siendo: Filipinas, República Dominicana, Indonesia, Sri Lanka, y Costa Marfil.

China aparece como el mercado más atractivo para el coco ya que es el primer importador de coco bola de mundo. Esto por la población tan numerosa pero también por el uso del coco en la cocina china.

Se usa mucho el coco bajo formas diferentes, como el coco rallado, el agua de coco en la cocina china, o el famoso postre “nata de coco”.

Estados Unidos es también un gran importador de coco fresco. En general, el coco fresco que se exporta a los mercados de Estados Unidos y de la Unión Europea es un coco maduro y pelado, con un peso promedio de 0.75 Kg.

El consumo del coco fresco en Estados Unidos es principalmente étnico, es decir que los consumidores son las minorías y presenta sus picos durante las fiestas religiosas de Semana Santa, Acción de Gracias y Navidad.

En cuanto al futuro del coco en bola, no se nota un cambio importante en el consumo del coco fresco. Es un producto que se consume con frecuencia en los lugares de producción, mientras que en otras partes del mundo su consumo es ocasional.

Hemos visto que los asiáticos tienen dominado el mercado del coco, sea cual sea su forma de presentación.

El mercado en Estados Unidos: Los precios estudiados son los de los diferentes mercados mayoristas de Estados Unidos: Boston, Chicago, Nueva York, Filadelfia y Miami. Durante el período de enero de 97 a diciembre de 2000 los precios de los diferentes mercados presentaron el mismo comportamiento: estable entre enero de 1997 y septiembre de 1998, creciente entre septiembre de 1998 y junio de 1999 y decreciente entre junio de 1999 y diciembre de 2000.

Este comportamiento se explica por la presencia de fenómenos naturales adversos a la producción agrícola y en particular, a la producción de coco en los dos principales países proveedores de este producto.

Los diferentes tifones y huracanes que afectaron las Filipinas o la República Dominicana en 1998, redujeron la oferta de producto de forma inmediata, lo que se reflejó en el pico de precios de octubre de 1998.

De esta forma los precios mostraron una tendencia creciente hasta junio 1999. El descenso de los precios hasta 2000, se debió a la recuperación progresiva de la producción y al incremento de las importaciones de origen tailandés, reflejado en las importaciones totales de cocos frescos de Estados Unidos en 1999.

Los precios en el mercado de Miami son los más bajos, por ser este el puerto de entrada de los productos a Estados Unidos. En segundo lugar, en cuanto a precios, lo ocupa Nueva York, otro puerto de entrada de productos a Estados Unidos.

Los precios en los mercados de Boston, Filadelfia y Chicago son muy similares y en promedio superiores en un 60% a los precios de Miami.

PRECIOS DE DIVERSOS PRODUCTOS EN ESTADOS UNIDOS

Dólares / Kg / cajas 16/09/2002 al 20/09/2002

Producto	Variedad	Destino	Origen	Empaque (# de piezas)	Peso	Precios mínimos
Coco	-----	Boston	Rep.Dom	24	40 lbs	\$16.00
Coco	Agua	Boston	Florida	10	40 lbs	\$14.00
Coco	-----	Boston	Rep.Dom	40	40 lbs	\$14.00
Coco	-----	Chicago	Rep.Dom	40	40 lbs	\$15.00
Coco	Fresco	Los Ángeles	México Colima	20	40 lbs	\$15.00
Coco	Seco	Los Ángeles	México Colima	20	40 lbs	\$10.00
Coco	Fresco	Los Ángeles	Tailandia	9	40 lbs	\$5.00
Coco	Seco	Nueva York	Rep. Dom	9	40 lbs	\$12.00
Coco	Agua	Nueva York	Florida	10	40 lbs	\$12.00
Coco	-----	Filadelfia	Rep.Dom	40	40 lbs	\$13.00
Coco	Agua	Philadelphia	Florida	10	40 lbs	\$13.00

El mercado europeo: En el mercado europeo se estudiaron los precios a los cuales se cotizó el coco fresco en Finlandia, Suiza, Francia y Bélgica.

En estos mercados el coco se comercializa en cajas de 16 a 25 piezas, con un peso promedio por pieza de 0.73 Kg. Durante el periodo comprendido entre enero de 1997 y diciembre de 2000, los precios presentaron un comportamiento estable. Los precios en los mercados francés y belga fueron los más bajos de Europa hasta febrero de 1999.

Finlandia fue el mercado con los mayores precios durante el periodo estudiado. Los precios en los mercados finlandés y suizo fueron los más altos durante este periodo. En el mercado europeo en general, entre 1997 y 2000, el precio más alto fue \$ 0.75 US / Kg y el precio más bajo fue \$ 0.49 US / Kg. El promedio del periodo es de \$ 0.62 US / Kg.

Demanda de los productos del coco

Coco Rallado.- Se elabora a partir de la pulpa de coco. El coco rallado se usa en la industria alimenticia.

Los fabricantes de helados, la industria panificadora y pastelera, los fabricantes de dulces son industrias consumidoras de coco rallado.

Para su producción se deshuesa el coco y luego le quita el agua al coco. Se limpia la pulpa para quitarle el azúcar presente a la superficie. La pulpa del coco se blanquea al vapor durante 20 minutos para evitar cualquier presencia microbiológica.

Se seca la pulpa del coco en un secador a la temperatura de 80 – 90 ° C durante 10 horas para bajar la humedad a 3%. Una vez seca la pulpa se ralla. Existen diferentes tipos de rallado según el uso que se va a ser del coco. Posteriormente se empaca.

Los exportadores más importantes de coco rallado son Sri Lanka y Filipinas con unas cantidades respectivas de 82.7 y 73.6 millones de toneladas al año. Europa es el primer consumidor seguido por Estados Unidos y Asia del Este.

En Estados Unidos, los principales proveedores de fruta deshidratada son las Filipinas y Tailandia. El coco rallado es la fruta tropical más importada.

Filipinas provee 67% del mercado del coco rallado, la República Dominicana tiene 24% del mercado de coco rallado de Estados Unidos y México es el tercer proveedor de Estados Unidos con 6% de las cuotas de mercado.

En Europa, el mercado de las frutas tropicales deshidratadas se encuentra dominado por el coco deshidratado rallado.

Se importan 67 000 toneladas anuales de coco rallado en Europa provenientes de diferentes países (es decir importaciones de coco rallado por un valor de 77,4 millones de dólares).

El coco rallado representa 90% de las importaciones de fruta tropical deshidratada. El mercado del coco rallado esta muy activo en países como: el Reino Unido, Holanda, Alemania y Francia.

Los países de Europa importan directamente de los países productores y sus requerimientos en cuanto a la calidad, al empaque, a las normas sanitarias son muy estrictos. La mayoría de las importaciones provienen de Asia del sureste. Una empresa como Mars Corporation Europa, compra 1500 contenedores de coco rallado al año para la elaboración de sus productos.

Existe una importante demanda potencial de frutas deshidratadas. Europa constituye un nicho de mercado interesante, con países como el Reino Unido donde el mango deshidratado tiene mucho éxito según el "Community Food of London".

El mercado de las frutas deshidratadas se divide en dos mercados: el de la industria de la comida naturista y el de las tiendas de auto servicio.

Las tiendas naturistas venden la fruta deshidratada que no contiene ningún tipo de aditivo y cuyo proceso de deshidratación se haya realizado por un proceso natural.

Estos productos se venden como un “premium” es decir que para el consumidor no importa el costo del producto siempre que le brinde satisfacción y cierto estatus social.

La tendencia del mercado de la fruta tropical deshidratada conoce un gran éxito en los países de mayor desarrollo. Recordemos que el coco deshidratado representa 90% de las importaciones de fruta deshidratada en Europa.

Estados Unidos, mientras aumenta sus importaciones de frutas tropicales deshidratadas como el mango, disminuye las importaciones en términos de valor de otras frutas tropicales más tradicionales como el coco y la papaya. Sin embargo, existe una fuerte demanda de coco rallado orgánico, es decir, sin preservadores. Es muy difícil lograr una buena calidad por el exportador pero los interesados están dispuestos a pagar un 20% más por este producto.

En Europa, el mercado es interesante pero difícil de estimar porque está relativamente inexplorado.

El coco y el plátano deshidratados fueron los primeros en demostrar que el negocio de la fruta deshidratada era redituable a pesar de que los mercados son extremadamente competidos. Las frutas tropicales deshidratadas se están convirtiendo en artículos comunes.

Los Estadounidenses y los Europeos se están preocupando más por su salud y las frutas tropicales deshidratadas representan para los consumidores una alternativa a otros aperitivos porque no contienen grasas.

Demanda insatisfecha de producto orgánicos.- La asociación de PYMES dominicanas, después de su participación en la feria Biofach en Nuremberg, informa sobre la demanda insatisfecha en Europa de productos orgánicos.

Entre los productos que mayor interés despertó entre las empresas europeas figuran: el coco seco, el licor de coco, la pulpa de coco, frutas tropicales frescas y pulpas de plátano y mango.

Para el coco rallado orgánico el consumidor exige una calidad excepcional. Hay que tener en cuenta que por definición el coco rallado orgánico no lleva ningún conservador, lo que implica una frescura y una higiene irreprochable para un productor que pretende exportar.

A cambio de esta calidad, el mercado esta dispuesto en pagar 0.85 \$ US/Kg de coco rallado orgánico mientras se negocia el rallado de coco de la agricultura tradicional en 0.70 US \$ el Kg en el mercado estadounidense. Es decir, que los clientes potenciales de coco rallado orgánico pagan 20 a 25% encima del precio normal por un producto orgánico.

Inglaterra, Alemania, Francia, Italia, Holanda, Suecia, Suiza, España y Portugal así como otros de los que abandonaron el socialismo en la década pasada, como Polonia, Croacia, la República Checa y Hungría, están demandando una variedad de productos agrícolas orgánicos.

El crecimiento en los alimentos orgánicos responde al interés de muchas personas de llevar una dieta más sana, saludable y evitar la acumulación de sustancias químicas en el organismo.

A estas razones se añade la toma de conciencia sobre la necesidad de reducir el impacto degradante de la actividad agrícola en los recursos naturales.

La tendencia registrada en el crecimiento en la demanda es del 12 al 20% anual en los países desarrollados desde 1996.

Según los datos al 21 de agosto del 2002, los precios del coco a nivel mundial han decrecido bastante desde 1997.

PRECIOS DEL COCO RAYADO

Años	Precio de
1998	\$ 1,234
1999	\$ 1,109
2000	\$ 924
2001	\$ 676
2002	\$ 700

Fuente: Eurostat, al 21 de agosto del 2002

Como se puede apreciar en esta tabla, en 5 años los precios del coco rallado han disminuido 43%. Esta caída de los precios se explica por la sobreproducción, resultando en un exceso de oferta sobre la demanda.

Dulce de Coco.- Son dulces de tipo regional, como la cocada. Son elaborados a partir de coco rallado y leche. La mayoría de estos productos son elaborados artesanalmente. La mayoría no cumple con los requisitos sanitarios internacionales.

En México la producción de dulce de coco es generalmente artesanal, y no sigue las normas de higiene, por lo que tiene riesgo de llevar salmonela, lo cual dificulta su comercialización.

Para poder darnos una idea de las posibilidades que ofrece el mercado de los dulces de coco, es necesario estudiar de primera instancia el estado de mercado de los dulces en general.

CONSUMO DE DULCES DE COCO

PAÍS	CONSUMO ANUAL PER. CAPITA (LB)
Dinamarca	17.13
Holanda	14.11
Finlandia	13.05
Irlanda	12.92
Estados Unidos	12.20
Suecia	12.19
Reino Unido	11.69
Alemania	10.03
Francia	7.74
Bélgica	7.39
España	6.75
Austria	6.68
Suiza	6.50
Israel	4.83
Grecia	4.50
Portugal	2.38

Fuente: CAOBISCO Secretariat, Bruselas, 1999

Los países del Norte de Europa aparecen como grandes consumidores de dulce aunque el mercado más importante sigue siendo Estados Unidos.

La demanda de dulces mexicanos en el extranjero ha aumentado considerablemente en los últimos tres años. De acuerdo con el Banco Nacional de Comercio Exterior (Bancomext), en 1997, por ejemplo, se registró el volumen más alto en la exportación de dulces mexicanos, con la venta de 73 931 toneladas de producto, superando así el volumen de venta nacional.

En el año 2000, el consumo de dulces, sin incluir los chocolates, en Estados Unidos fue de 1.4 millones de toneladas.

El mercado principal lo representa los Estados Unidos, donde existen empresas como: Central Market, Grand Pops, Kooper's Candy and Chocolate, *Canto Fancy y Foods Ltd.*, *Ben & Jerry*, *Energy Club* y *Kordan Almonds* que requieren, principalmente caramelos macizos, dulces con frutas, dulces de rellenos diversos para la comercialización en los supermercados. México es el tercer proveedor de dulces en este país.

El canal de distribución de los supermercados representa 50% de la distribución de los dulces mexicanos.

Los dulces mexicanos despiertan un cierto interés en los países latinoamericanos como Brasil, Nicaragua, Guatemala, Costa Rica, Honduras y República Dominicana. En 1997, se colocó 11% de la exportación de dulces en estos países.

Asia del Sureste es un mercado que requiere desarrollo. En países como Japón, Taiwán, y Hong Kong la nata de coco es un producto muy consumido. Este postre elaborado a partir del agua de coco, es un tipo de gelatina de coco, que se elabora en Filipinas o en Indonesia.

Hablando de sabores, el coco combinado con el dulce gusta a los asiáticos. A parte de la nata de coco, el mercado esta totalmente inexplorado.

Estados Unidos es un mercado potencial amplio para el dulce de coco ya que los americanos son grandes consumidores de dulce e importan grandes cantidades de dulce de México. El dulce en Estados Unidos representa un negocio de 24 mil millones de dólares anuales.

El mercado latino en Estados Unidos representa 348 mil millones de dólares al año. Estados Unidos cuenta con 35 millones de consumidores de origen hispano, lo que representa un porcentaje de 12% de la población.

Según las estadísticas del gobierno de Estados Unidos, la población hispánica creció un 33 % en 10 años, el 60% de esta población habla español como lengua materna y mantiene sus hábitos y costumbres. Muchos de ellos a pesar de que son americanos, siguen conservando su cultura.

Se pueden encontrar dulces de sabores latinos en Estados como Arizona, California, Texas y Florida. En 2002, Monte's USA, una sucursal de la empresa mexicana Montes y CIA añadió 2 nuevos tipo de dulces en bolsa: "Fruit Amigos", "Fresitas", "Ricos besos" (chocolate), "Mikoko" (toffe de leche de coco). Lo que asegura consumidores para el dulce de coco mexicano.

Los consumidores de los países como Japón o Hong Kong son muy exigentes y muy sensibles a la novedad.

La nata de coco tuvo mucho éxito por su sabor pero también por el efecto de novedad. Hoy las ventas de nata de coco registran un cierto descenso. Sin embargo el mercado sigue real para productos dulces de coco.

Siempre que se trata de exportación en el área de alimentos, hay que pensar en normas sanitarias que el producto debe pasar en cada país.

Para poder acercarse a los mercados americano y europeo, el dulce realizado tiene que cumplir con las normas sanitarias, a nivel de producción, de embalaje y de conservación. La inversión necesaria es importante.

Los precios de los dulces no son datos que podemos dar por seguro ya que no hay estándar de dulce a base de coco en el mundo por el momento.

El Aceite De Coco Crudo y Refinado.- El aceite de coco se elabora a partir de la copra. Es decir de la carne del coco. El aceite de coco tiene la particularidad de guardar sus propiedades de detergente combinado con una textura agradable en una agua dura así como en una agua salada. Sirve en la elaboración de galletas, de chocolates, de helados, en la industria farmacéutica y en pinturas.

En farmacia, el aceite de coco y sus derivados se usan en los germinales y bacteriostática. El aceite de coco modificado tiene uso como base para los supositorios, como alternativa a la manteca de cacao actualmente usada. En cosmética el aceite de coco es superior a muchos otros aceites vegetales en las preparaciones para la piel, por que no es irritante, se absorbe fácilmente por la piel y brinda una sensación suave.

Muchos productos llevan algún tipo de grasa en su elaboración. Podemos pensar en la industria de alimentos para animales y ganado, en la industria lechera para los yogures o los helados.

Se produce de la siguiente forma: Se seca la copra extraída del coco, posteriormente se ralla y se cuece en vapor a 70 grados durante 30 minutos; el

material cocido se prensa 2 veces. El aceite de la primera prensa y de la segunda se guardan en tanques diferentes.

Los principales productores de aceite de coco son las Filipinas, Indonesia, y la India. México llega en el cuarto lugar de los productores de aceite de coco, y produce 6.5% de lo que produce Filipinas.

Desde hace 5 años la producción de aceite de coco ha disminuido un 32% en México. Eso se explica por la fuerte competencia entre los países productores y entre los diferentes aceites vegetales en el mercado.

Europa y Estados Unidos son los principales importadores de aceite de coco refinado lo cual se explica por las numerosas industrias farmacéuticas, alimenticias, etc. presentes en estos países.

Los principales exportadores de aceite de coco son las Filipinas e Indonesia, con volúmenes respectivos de 834 000 toneladas, y 555 000 toneladas al año.

Viendo el éxito que tienen todos los productos a base natural, podemos prever un aumento de la demanda de los productos de origen vegetal y natural como el coco.

La demanda de jabón elaborado a partir de aceites vegetales naturales está creciendo (Manilla times, Jul 2002). No solamente por fenómeno de moda sino también por sus ventajas como producto. Sin embargo este fenómeno no es relevante para poder anunciar un crecimiento significativo de la demanda de aceite de coco en el ámbito internacional.

Además el mercado de los aceites es muy competitivo. No identificamos demanda internacional insatisfecha, sin embargo hay que prestar atención a los nuevos

descubrimientos científicos que se hacen sobre el aceite de coco que podrán llegar a crear nuevas áreas de mercado.

Los precios del aceite de coco son bastante volátiles por la competencia en el mercado de los aceites vegetales. Los precios de exportación al 24 de Septiembre del 2002 fueron de \$ 405 US por toneladas, CIF en Róterdam.

A la misma fecha, los aceites de soya y de palma se negociaban respectivamente en \$ 339 US y \$ 415 US por tonelada en el mercado internacional.

El carbón activado de Coco.- Es una forma no grafitica de carbón que se produce a partir de la madera, de la lignita, y de la cáscara del coco.

El carbón activado de la palma de coco se considera de mejor calidad que los otros carbones por la estructura de sus pequeños micro-poros que lo hacen más efectivo en la absorción de los gases, y vapores.

El carbón activado es utilizado para remover color, olor y sabor de una infinidad de productos, por lo cual podremos encontrar aplicaciones tan sencillas como peceras o filtros de refrigerador, hasta complejos sistemas industriales como modernas plantas de tratamiento de aguas residuales o delicados sistemas de elaboración de antibióticos.

Se usa en el refinamiento de los aceites vegetales y de las soluciones químicas, así como para purificar agua.

Existen dos modos de producción: por activación de vapor o por activación química, tomando en cuenta que la mejor en cuanto a la calidad del producto final es la activación por vapor.

Los principales productores de carbón activado de coco son las Filipinas, Sri Lanka, Malasia y Tailandia que duplicaron sus exportaciones en 10 años.

**PRINCIPALES PRODUCTORES DE CARBÓN ACTIVADO DE COCO
(MILES DE TONELADAS)**

País	1997	1998	1999	2000
Filipinas	28335	28051	32344	31344
Sri Lanka	16821	17103	14380	16201
Indonesia	8435	6576	11283	10205
Malaysia	11704	12557	11889	12784
Tailandia	2807	1520	3088	4414
Total	68102	65807	72984	74948

Fuente: apcc, 2001

Como muestra esta tabla, la exportación de carbón activado aumentó 12% en 4 años, es decir, una tasa media de crecimiento de 3% por año.

Un estudio de la APCC en 2001, mostró que el mercado Europeo esta dominado por el carbón mineral con un 58%.

El consumo total de carbón activado en Europa representa un volumen de 85,000 toneladas al año (APCC 2001).

El carbón activado de coco representa un 17% del consumo de carbón activado de Europa. El carbón activado de coco compite con otros carbones como el mineral y el de madera.

Es necesario tener en cuenta que los consumos de carbones naturales fósiles está decreciendo por las barreras medio ambientales y bajo el concepto de desarrollo sustentable.

El APCC estima que de un volumen actual de 20,000 toneladas de los carbones minerales fósiles, se bajará el consumo a unas 16,000 toneladas en el 2004, o sea, una demanda potencial de carbón activado de coco de 4,000 toneladas.

Podemos pensar que el mercado de exportación del carbón activado de coco tiende a crecer. Una gran parte de los primeros países productores de Asia ya están invirtiendo cada día más en instalaciones para la producción de carbón activado. Los mercados en desarrollo de carbón activado son Japón, Estados Unidos, Gran Bretaña, Sudáfrica y Australia.

Los principales productores actuales de la India o de las Filipinas que son: “Indo German Carbons Ltd” y “Philipines–Japan Active Carbon Cooperation”; son joint ventures (iniciativas de riesgo compartido) entre una empresa de un país desarrollado y un país productor de coco. Esto permite a la empresa local explotar la tecnología de los Alemanes en el caso de “Indo German carbons Limited” y de aprovechar la producción abundante de cocos en su país. Estas empresas son exportadores a todos los países del mundo y cuentan con certificación ISO 9000:2000.

El desarrollo de la industria del carbón activado de coco pasa por asociaciones entre países, por la inversión de un país tecnológicamente avanzado en un país productor de cocos.

En cuanto a precios, APCC confirma una relativa estabilidad en los precios. En 2001: \$961 USD / 1000 toneladas de carbón activado de coco Libre a Bordo en Sri Lanka. La cáscara de coco en el mercado internacional se negocia en \$ 158,08 US por 1,000 toneladas.

La Fibra De Coco.- La fibra de coco se elabora a partir de la estopa que cubre la cáscara del coco. La fibra de coco es un material lignocelulósico. Es totalmente biodegradable, muy resistente, tiene alta capacidad de retención del agua, es un buen aislante del calor y del sonido.

Generalmente el mercado de la fibra de coco se divide en 4 segmentos de mercado:

El mercado del consumidor final de productos como tapetes de entrada, alfombras, y la fibra de coco para la tierra de jardín vendida en los centros de jardinería o supermercados.

El sector profesional de la horticultura con sustratos de turba, mejoramiento de suelo, cubre-suelo.

El sector de la ecología con los sustratos para la hidroponía y geotextiles contra la erosión de los suelos.

Industria de la construcción, industria cementera usando la fibra de coco como combustible.

Entre los productos a base de fibra de coco tenemos, la fibra de coco pura y el polvo de la fibra de coco (un residuo que se quita durante la elaboración de la fibra) que es un buen fertilizante.

Se usa para elaborar tapetes decorativos y alfombras, es más resistente que el yute y el producto final es más fino porque el nudo que se puede hacer es mucho más delgado. También se hacen cuerdas con ella.

Uno de los usos menos conocidos de la fibra de coco es como sustrato para horticultura, geotextiles contra la erosión de los suelos.

Este sustrato tiene las propiedades de ser puro, sin bacterias u hongos. Se usa para el mejoramiento de los suelos y para retención de agua en los suelos pobres. Tiene uso en la hidroponía, o como cubre-suelos.

La estopa de coco es igualmente un combustible barato y de alto rendimiento en industrias que requieren fuentes de calor para sus hornos como la cementera y la industria de la construcción.

Tradicionalmente se quita la estopa de la cáscara de coco, se deja en el agua unos 6 ó 9 meses y luego se bate con bastones para aflojar las fibras. Este proceso permite quitar los residuos de fibra, algunas enzimas presentes en la fibra que le da el color dorado y el polvo. Es largo y produce contaminación.

Un nuevo proceso ha sido desarrollado y la fibra solo se queda en agua 3 días. Para que se vuelva fibra de coco, se tiene que torcer en cuerdas para separar las fibras pequeñas. Normalmente una tonelada de estopa rinde 150 Kg. de fibra de coco.

PRODUCCIÓN DE FIBRA DE COCO (MILES DE TONELADAS)

PAIS	1996	1997	1998	1999	2000	2001
India	169.0	149.1	210.0	236.0	246.0	251.0
Sri Lanka	58.3	55.8	62.4	55.2	55.1	52.2
Thailand	6.0	4.2	6.4	8.6	8.7	9.0
Otros Países	4.5	4.0	5.0	6.1	5.6	5.1
Total Países	237.8	213.1	283.8	305.9	315.9	317.3

Fuente: FAO Statistics, diciembre 2001

El principal productor de fibra de coco en el ámbito mundial es la India, seguido por Sri Lanka.

Desde hace 20 años la producción mundial de fibra de coco ha aumentado mucho conforme al éxito de los productos de fibra de la India. De la producción mundial solamente 49% puede tener uso en la industria.

EXPORTACIONES DE FIBRA DE COCO (MILES DE TONELADAS)

País	1996	1997	1998	1999	2000	2001
Sri Lanka	48.53	49.85	50.86	46.82	46.70	44.25
India	1.05	0.89	1.09	1.53	2.05	3.00
Thailand	3.32	4.79	5.11	6.90	7.00	7.00
Filipinas	0.93	1.00	1.82	1.51	0.24	0.25
Indonesia	0.87	0.60	0.03	0.06	0.08	0.08
China, Hong Kong	0.58	0.68	0.68	0.62	0.60	0.60
Singapur	0.30	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20

Total Asia	55.69	58.23	59.92	57.70	56.94	55.00
Tanzania	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10
Otros países de África	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Total África	0.20	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10
México	1.08	1.76	1.94	0.69	0.69	0.69
Venezuela	0.15	0.41	0.03	0.28	1.28	1.30
Total América Latina	1.22	2.18	1.96	0.97	1.97	1.99
Total mundial	57.11	60.51	61.98	58.77	59.01	57.09

Fuente: FAO Statistics, diciembre 2001

El mayor productor de fibra de coco sigue siendo la India con 251,000 toneladas anuales, seguido por Sri Lanka con 52,2 mil toneladas y por Tailandia con 9 mil toneladas.

Aunque el mayor exportador de fibra de coco es Sri Lanka, India es el primer exportador de productos terminados a base de fibra de coco tipo tapetes, alfombras, geotextiles, etc.

La India es el primer exportador de productos a base de fibra de coco con valor añadido. Los países desarrollados son los principales importadores de fibra de coco y de productos terminados.

Los mercados con futuro son: América del Norte, los países europeos, Australia, Japón y Corea.

Los productos tradicionales elaborados a partir de la fibra de coco, como tapetes y alfombras, siguen dominando el mercado de la fibra de coco, como lo demuestra el éxito de los productos de la India.

A nivel internacional el mercado actual esta saturado por la producción de fibra de coco de la India. A pesar de que puede tener varias aplicaciones, no es un producto de alta demanda.

El desarrollo de la industria de la fibra de coco se tiene que hacer con la diversificación y el aumento de productos con valor añadido. El reto más grande de esta industria esta en la generación de una demanda, en el desarrollo de un mercado.

Hasta hoy los productos de fibra de coco se quedaron en una área limitada de producto, aplicaciones para recubrimiento de pisos y productos asociados a esta área.

Pocos productos derivados, como los sustitutos para horticultura, material de empaque, artículos de jardín, accesorios para autos, geotextiles biodegradables para los suelos, han sido promovidos para la comercialización.

Las ventas anuales estimadas de fibra de coco con hule fueron de \$500 millones de dólares. Los usos del “coir needle” son en los colchones, en artículos para el jardín, para aislamiento y turba orgánica.

El geotextil a base de fibra de coco se usa en forma de capas para aplicaciones en bio-ingeniería de suelos.

La demanda potencial estimada para los geotextiles es de 1400 millones de metros cuadrados. El geotextil de coco no es producto para el consumidor final sino para ingeniería; es un producto de tecnología que requiere una promoción estratégica, enfocada hacia problemas actuales de protección del medio ambiente y protección de los suelos contra la erosión.

La creciente toma de conciencia de la necesidad de conservar los suelos, tanto en los países desarrollados como en los países en desarrollo, es un buen indicio para los productos orgánicos.

Ya se están creando normas en los países desarrollados como la NPDES Phase II en Estados Unidos para ayudar a los agricultores a conservar los suelos y el agua, estos programas prevén una demanda segura de geotextil. El polvo extraído durante proceso de fabricación de la fibra de coco, es un residuo esponjoso con mucho potencial como acondicionador de suelos, para retener la humedad en horticultura.

Según Dutch Patin, una empresa alemana situada en India, especializada en la fibra de coco, de 2001 a 2015 se espera un crecimiento de 15% anual del mercado de la fibra de coco.

The Sunday Times de Sri Lanka ve una gran apertura de mercado en cuanto al uso de la fibra de coco en la industria automóvil en Japón.

Los productos a base de fibra de coco tienen futuro fuera de las aplicaciones que se conocían hasta entonces. Estos productos han de enfocarse en el mercado específico de la preservación del medio ambiente. Se deben posicionar como productos tecnológicamente altos de gran valor agregado.

No se encuentran cifras generales de los precios en el mercado de la fibra de coco.

Los precios en los cuales nos hemos basado fueron los precios con fecha al 4 de septiembre del 2002 de la producción de Sri Lanka.

PRECIOS DE LA FIBRA DE COCO AL 16 DE OCTUBRE DEL 2002

Fibra de coco para tapete	Precio en \$ per. tonelada
Calidad Superior	83.2
Torcido de mano	98.8

Fuente: Daily News, Sri Lanka, 4 de Septiembre del 2002

El Agua De Coco.- La crema de coco así como la leche de coco son unos de los mayores ingredientes de los platos asiáticos, los postres, pudines y arroces con leche.

Este producto se usa también en la producción de helados, yogurt, salsas, repostería así como para bebidas.

La leche de coco se vende bajo diferentes empaques: Bolsa o cartón de 20 litros para el uso industrial.

El agua de coco tiene todas las ventajas de las bebidas energéticas. El agua de coco se conserva en latas de aluminio 3 meses a temperatura ambiente y 6 meses en refrigeración.

El problema que encuentran los países productores como Indonesia, Filipinas y Tailandia es la pasteurización del agua de coco.

Es necesario pasteurizar el producto para eliminar las eventuales bacterias. El proceso de pasteurización quita muchos de los nutrimentos presentes en el agua de coco y su sabor. Perjudica a la calidad y al valor del agua de coco.

La FAO encontró un nuevo proceso de esterilización en frío para conservar el sabor y las propiedades nutricionales.

Este proceso de micro filtración¹ fue inventado por Morton Satin, jefe de agroindustria y gestión del departamento de agricultura de la FAO.

La FAO patentó la invención para dejarla en el dominio publico y que pueda ser utilizada por los productores de coco sin pagar los derechos de la patente.

La mayoría del agua de coco se consume fresca en las zonas tropicales. Los principales productores actuales son Indonesia, Filipinas, Tailandia.

Usan la técnica UHT de pasteurización. Los resultados no son muy satisfactorios porque si el calor elimina los riesgos de bacteria, elimina también algunas características nutritivas del coco así como su sabor delicado.

Según los informes que tenemos, China es el primer consumidor de agua de coco y lo transforma en jugos.

El Coconut Palm Group, la embotelladora más importante de China, es el primer productor chino de jugos y bebidas a base de coco. El grupo alcanza una producción de 300 000 toneladas de jugos al año.

Además exportan a 46 países del mundo, en gran mayoría a los de Asia del Este; también cuenta entre sus exportaciones algunos de Europa como Francia, Polonia, Italia, Grecia, Rusia, Estados Unidos, países árabes, Australia y Brasil.

En 1998, China era el segundo importador de cocos del mundo según la FAO de la ONU.

¹

Los mas avanzados en cuanto al uso del agua de coco son los Hindúes. Están investigando nuevas formas de transformar el agua de coco en productos viables como la nata de coco, el vinagre de coco etc.

Desarrollado por los centros de investigaciones de la India, este vinagre está elaborado a partir del agua de coco madurado.

El vinagre de coco se elabora a partir del agua de coco madura usando un generador de vinagre. El vinagre de coco se usa como conservador en la industria de los condimentos. Se utiliza en el lugar de los vinagres sintéticos.

El gusto por los jugos y frutas naturales presenta cada vez más oportunidad de negocio tanto a nivel nacional como internacional.

La demanda de estos productos va en aumento y México es uno de los principales países a los que las grandes empresas voltean para proveerse de frutas exóticas como mango, guanábana, guayaba y coco.

La presentación que requieren es de muchos tipos: desde la fruta fresca hasta el néctar o pulpa de estas, pasando por la fruta deshidratada o combinada con dulce.

El mercado asiático es un gran consumidor de productos a partir de coco. La “nata de coco” elaborado a partir del agua de coco madurado, tiene buenos resultados hoy en día en mercados como Japón, Taiwán y Corea. Es un tipo de postre como gelatina. Las embotelladoras de agua de coco más importantes en el mundo se sitúan en Asia, Tailandia, China y Singapur.

El vinagre de coco es otro producto con futuro. El mercado de los productos naturales está en plena expansión.

Los consumidores buscan productos que no llevan químicos. El vinagre de coco es una buena alternativa a los vinagres sintéticos.

Como lo mencionan varios artículos de la prensa americana el gusto por los sabores exóticos y tropicales esta en pleno crecimiento; el sector de las bebidas se ve igualmente afectado por este fenómeno.

Por ejemplo, la marca francesa Lactel sacó una bebida lactada con pulpa de coco, aromatizada y esterilizada UHT. El producto contiene 1.6% de pulpa de coco. Los consumidores europeos también demandan productos tropicales.

Hablando de precios no podemos definir un precio internacional común para el agua de coco ya que no es un producto muy comercializado.

En Estados Unidos la empresa Sackel, basada en Miami, vende la presentación de 200 ml de agua de coco en 3 dólares.

Podemos concluir que en el mercado americano, el litro de agua de coco para la venta pública es de 15 dólares. El oeste de Estados Unidos ofrece una abundante oferta de productos alimenticios. La región integrada por Alaska, Arizona, California, Colorado, Hawai, Idaho, Montana, Nevada, Nuevo México, Oregon, Utah, Washington y Wyoming, produce más de la cuarta parte de los productos agrícolas de Estados Unidos y ofrece desde frutos secos y hortalizas hasta productos exóticos, pasando por bebidas y mariscos.

Esta zona productora se extiende desde Alaska, famosa por sus mariscos, hasta Hawai, origen de la cebolla de Maui. Los estados desérticos como Arizona y Nuevo México producen chile, patata, carne, cebolla y maíz; mientras que la costa oeste integrada por California, Oregon y Washington proporciona una gran variedad de frutas y hortalizas.

Wusata (Western United States Agricultura Trade Association) cuenta con más de 20 años de experiencia en el desarrollo de mercados extranjeros, es la Asociación Comercial Agrícola del Oeste de Estados Unidos que ayuda a promover las exportaciones de productos agroalimentarios de estos estados al mundo, a través del establecimiento de relaciones con los principales proveedores de supermercados, importadores, distribuidores y establecimientos de servicios de comidas en más de 27 países.

En los últimos años, los compradores extranjeros se han interesado especialmente en los alimentos orgánicos, en cereales y mezclas deshidratadas para desayuno, y en mariscos congelados de ésta región, por lo que Wusata ha impulsado estrategias de participación en el mercado por medio de la creación de alianzas, desarrollo de marcas y la promoción a través de los programas Asistencia en el Mercado y Preparación para la Exportación.

El programa Preparación para la Exportación está diseñado para ayudar a compañías agrícolas y de alimentos que exportan por primera vez y a veteranos exportadores que buscan asesoría profesional. Tiene financiamiento federal y permite a los propietarios de la pequeña empresa del oeste de Estados Unidos recibir asesoría a través de sesiones individuales efectuadas en conjunto con Wusata y el Departamento Estatal de Agricultura local; ambos proporcionan información de investigación de mercado, programa de financiamiento de exportaciones, asistencia de mercadotecnia y actividades promocionales.

El programa Asistencia en el Mercado es resultado de la unión de Wusata con Grupos Estatales de Comercio Regional (SRTG's, por sus siglas en inglés) para ayudar a las compañías a superar problemas técnicos y realizar exportaciones a México y al sureste de Asia, debido a que éstas naciones han tenido un crecimiento excepcional durante la última década.

Por ejemplo, las exportaciones de Estados Unidos al sureste de Asia se incrementaron 22.9% durante el año pasado, y un estudio indica que, para el año 2010, el mercado de importación agrícola asiático alcanzará 60 000 millones de dólares en ventas. Mientras tanto, México ofrece un mercado de 92 millones de personas muy próximo a Estados Unidos, y las exportaciones de productos agrícolas orientados al consumidor se han incrementado en 37 por ciento.

El programa de Asistencia en el Mercado da cinco servicios de investigación de mercado que permiten al productor o comercializador encontrar importadores potenciales, que son: Verificación de la tienda y análisis de la distribución, Compra competitiva de producto, Análisis de la importación, Referencias del distribuidor; Asistencia en el mercado.

En la región oeste de Estados Unidos las exportaciones de productos agrícolas se han incrementado en 37%.

La oficina de este programa opera en dos localidades internacionales, Singapur y México. La primera proporciona también servicio a Tailandia, Malasia, e Indonesia. Wusata además opera el programa de Acceso a Mercados diseñado para promover el desarrollo, el mantenimiento y la expansión de los mercados comerciales para exportar productos y subproductos agrícolas. Asimismo, ha creado proyectos diversos como seminarios técnicos, promociones en puntos de venta, demostraciones de menú, visitas comerciales en las que los exportadores de la región viajan al extranjero para analizar productos y reunirse con posibles proveedores, así como la participación de productos del oeste de Estados Unidos en ferias internacionales.

Todo ello con el propósito de ayudar a pequeños grupos y compañías industriales regionales, los cuales a menudo carecen de la capacidad para realizar promociones internacionales por sí mismos.

Finalmente, la Asociación Comercial Agrícola del Oeste de Estados Unidos ayuda a compensar los costos de mercadotecnia de los productores y comercializadores, a través de fondos, y ofrece un programa de patrocinio para pequeñas empresas que consiste en el reembolso de 50% de los gastos de promoción de productos alimentarios en el extranjero a las compañías que cumplen con los requisitos preestablecidos.

Estos gastos de promoción están conformados por el alquiler de stands en ferias comerciales, demostraciones de productos, impresión de folletos con información, envasado y etiquetado de los productos. Con Wusata las compañías estadounidenses tendrán acceso a una gran gama de asistencia financiera y de asesoría, porque las pequeñas y medianas empresas de cualquier región del mundo tienen importante ventaja competitiva por su flexibilidad para adaptar la presentación y los ingredientes de los productos al gusto internacional.