

Papa



Solanum tuberosum

**Programa de Apoyo a los Agronegocios
Ministerio de Agricultura, Ganadería y
Alimentación**

Abril de 2008

INDICE

1. PRODUCCION NACIONAL	1
1.1 Comportamiento Histórico	1
1.2 Distribución Departamental	2
1.3 Distribución Municipal	3
2. COMERCIO EXTERIOR	8
2.1 Comportamiento Histórico de las Importaciones	8
2.2 Comportamiento Histórico de las Exportaciones	10
3. CONSUMO NACIONAL APARENTE	12
4. PRECIOS	13
4.1 Papa Lóman Lavada Grande	13
4.2 Papa Redonda Lavada Grande	14
5. EL MERCADO CENTROAMERICANO	16
5.1 El Salvador	19
5.2 Nicaragua	23
6. REQUISITOS PARA EXPORTAR	27
7. CONTACTOS COMERCIALES	29
7.1 Representantes de la Cadena de Papa ante el CONPRODA	29
7.2 Directorio de la Cadena de Papa	29

1. PRODUCCION NACIONAL

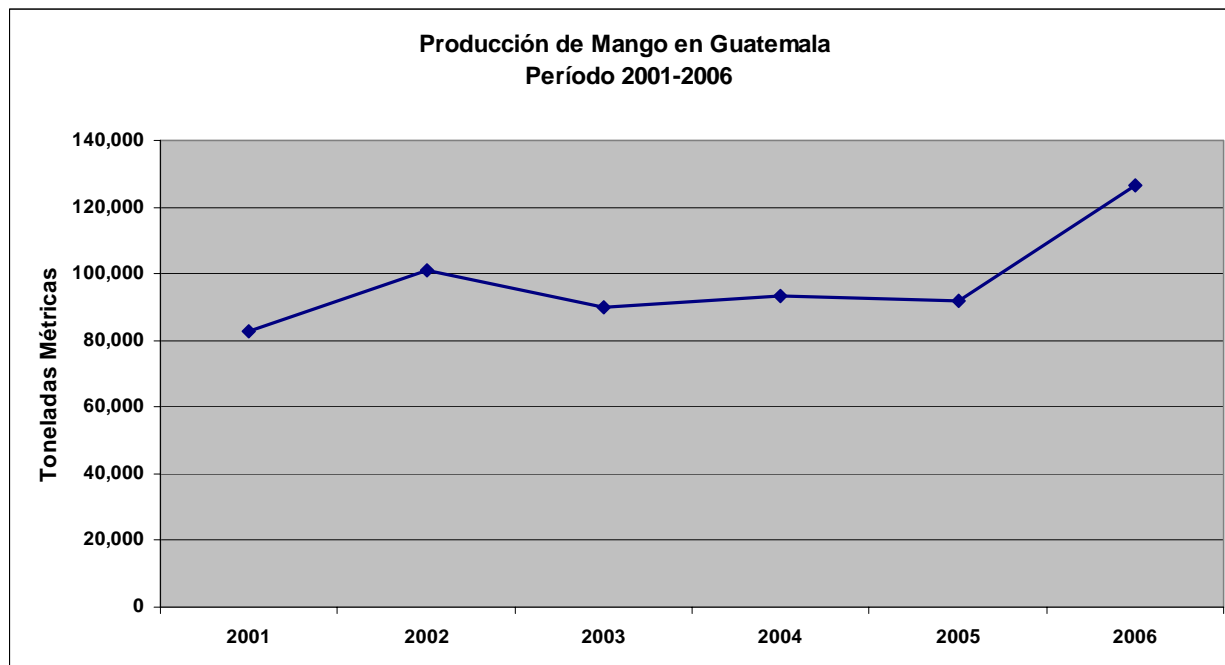
1.1 Comportamiento Histórico

La producción nacional comercial de papa data de varias décadas, manifestando un crecimiento progresivo tanto en las áreas de siembra como en las producciones obtenidas. Sin embargo, en el corto plazo hay fluctuaciones por la sensibilidad del precio ante los vaivenes de la oferta. Durante el período de 2001 a 2006, el promedio anual de producción de papa en Guatemala fue de 389,729 Toneladas Métricas, con una tasa anual de crecimiento del 3%. La base productiva de la papa está conformada por una cantidad aproximada de 27,000 agricultores. En su mayoría se clasifican como pequeños y medianos productores, con un promedio nacional de extensión de siembra de 0.25 hectáreas por unidad productiva.

Año	2001	2002	2003	2004	2005	2006	Promedio Anual	TMAC
Producción [TM]	355,458	352,655	363,137	411,513	432,129	423,483	389,729	3
Area [Ha]	16,072	16,072	16,072	16,072	16,072	17,680	16,340	2

Nota: Los datos de producción contienen a las partidas 07011000 y 07019000.

Fuente: Elaboración propia con base de datos de BANGUAT.



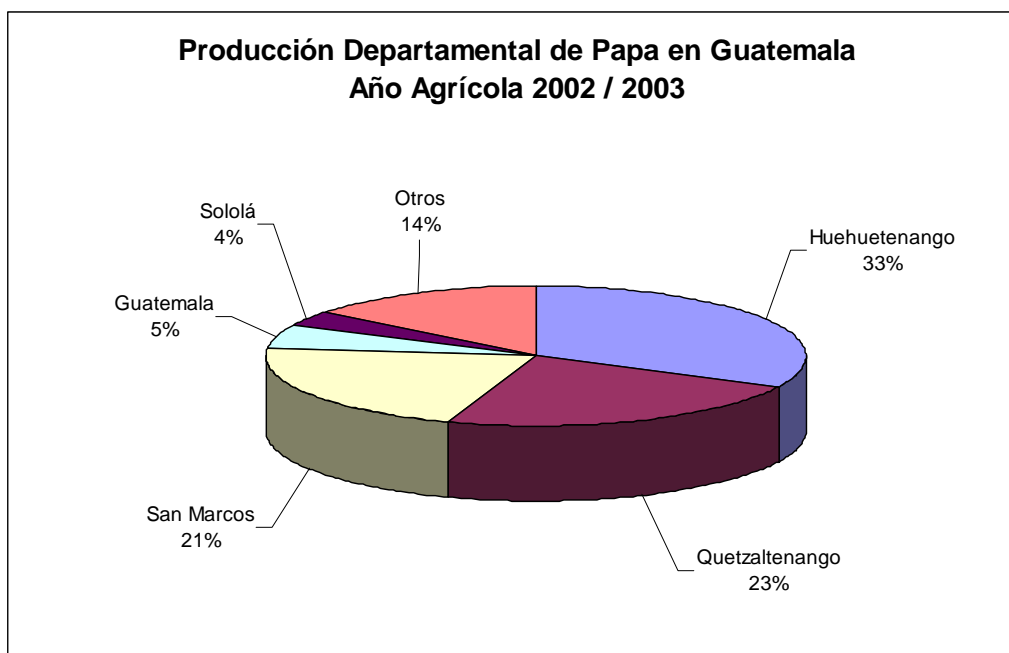
Fuente: Elaboración propia con base de datos de BANGUAT.

1.2 Distribución Departamental

Según el Censo Agropecuario 2002/2003, la mayor cantidad de plantaciones de papa, está concentrada en el altiplano occidental del país, conformado en su orden de prioridad por los departamentos de: Huehuetenango (32%), Quetzaltenango (23%), San Marcos (21%), Guatemala (5%) y Sololá (4%), los cuales concentran en su conjunto el 86% de la producción nacional. Los principales departamentos productores de papa son colindantes y se localizan en la región occidental del país, cuyas cosechas han sido tradicionalmente orientadas al abastecimiento del mercado nacional y centroamericano.

Número de Unidades Productivas, Superficie Cultivada y Producción Obtenida de PAPA, según Departamento. Año Agrícola 2002 / 2003.				
Departamento	Unidades Productivas	Superficie Cultivada [Ha]	Producción Obtenida [TM]	Promedio
Huehuetenango	7,904	1,962	32,996	32%
Quetzaltenango	5,092	1,463	23,678	23%
San Marcos	9,974	1,621	21,825	21%
Guatemala	330	375	5,483	5%
Sololá	968	255	3,833	4%
Otros	2,716	1,071	14,455	14%
Total	26,984	6,747	102,269	100%

Fuente: 4to. Censo Agropecuario 2003.



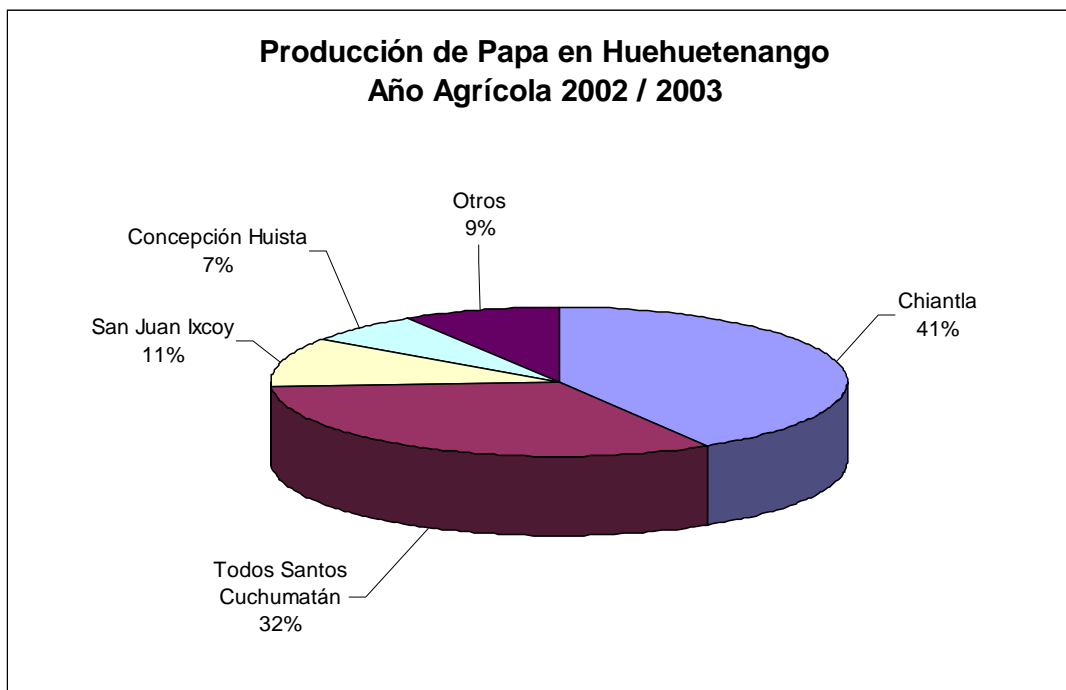
Fuente: 4to. Censo Agropecuario 2003.

1.3 Distribución Municipal

En el departamento de Huehuetenango, la producción de papa se concentra principalmente en los municipios de Chiantla (41%), Todos Santos Cuchumatán (32%), San Juan Ixcoy (11%) y Concepción Huista (7%). En el departamento de Huehuetenango el consumo es alto y la compra por semana oscila entre 3 a 15 libras por hogar. El cultivo de papa se lleva a cabo en su mayoría por pequeños productores, especialmente población indígena del altiplano noroccidental del país donde es parte de su dieta básica.

Número de Unidades Productivas, Superficie Cultivada y Producción Obtenida de PAPA, según Departamento. Año Agrícola 2002 / 2003.				
Departamento	Unidades Productivas	Superficie Cultivada [Ha]	Producción Obtenida [TM]	Promedio
Huehuetenango				
Chiantla	4,038	872	13,680	41%
Todos Santos Cuchumatán	1,253	471	10,689	32%
San Juan Ixcoy	688	268	3,546	11%
Concepción Huista	228	87	2,149	7%
Otros	1,697	265	2,932	9%
Total	7,904	1,963	32,996	100%

Fuente: 4to. Censo Agropecuario 2003.

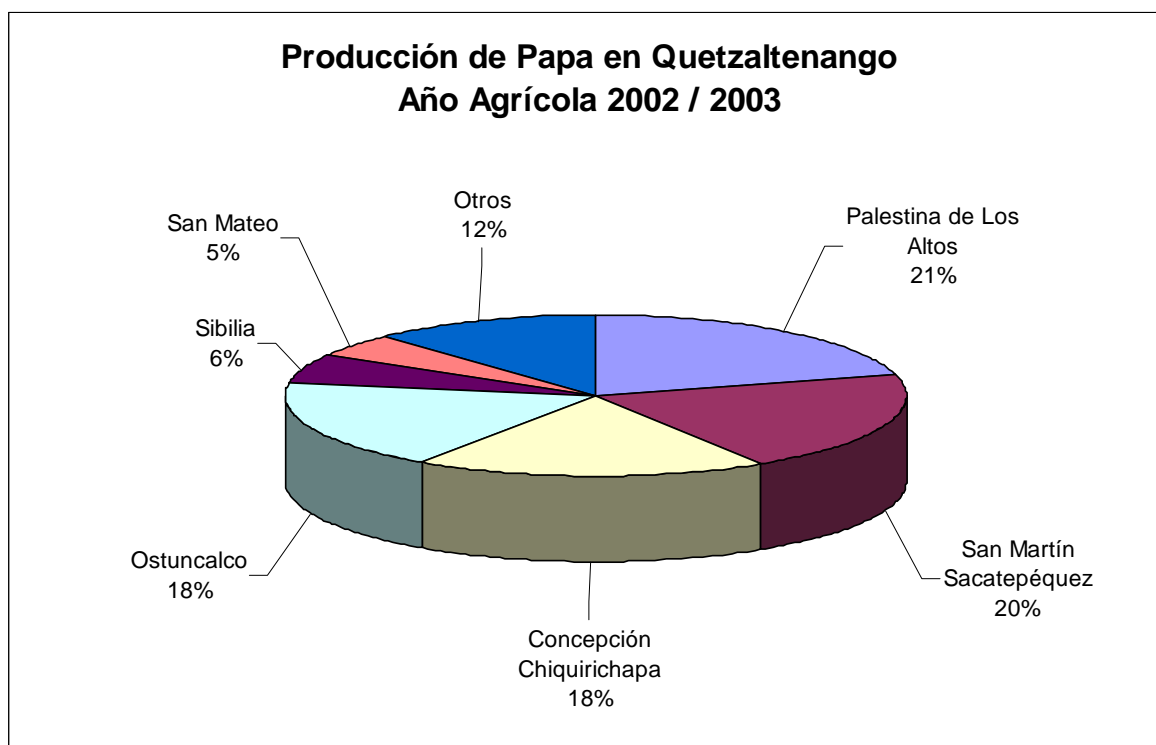


Fuente: 4to. Censo Agropecuario 2003.

En el departamento de Quetzaltenango, los principales municipios productores de papa son Palestina de Los Altos (21%), San Martín Sacatepéquez (20%), Concepción Chiquirichapa (18%), Ostuncalco (18%), Sibilia (6%) y San Mateo (5%).

Número de Unidades Productivas, Superficie Cultivada y Producción Obtenida de PAPA, según Departamento. Año Agrícola 2002 / 2003.				
Departamento	Unidades Productivas	Superficie Cultivada [Ha]	Producción Obtenida [TM]	Promedio
Quetzaltenango				
Palestina de Los Altos	804	252	4,914	21%
San Martín Sacatepéquez	1,256	399	4,817	20%
Concepción Chiquirichapa	824	252	4,320	18%
Ostuncalco	965	245	4,289	18%
Sibilia	265	70	1,377	6%
San Mateo	46	45	1,121	5%
Otros	932	200	2,841	12%
Total	5,092	1,463	23,678	100%

Fuente: 4to. Censo Agropecuario 2003.

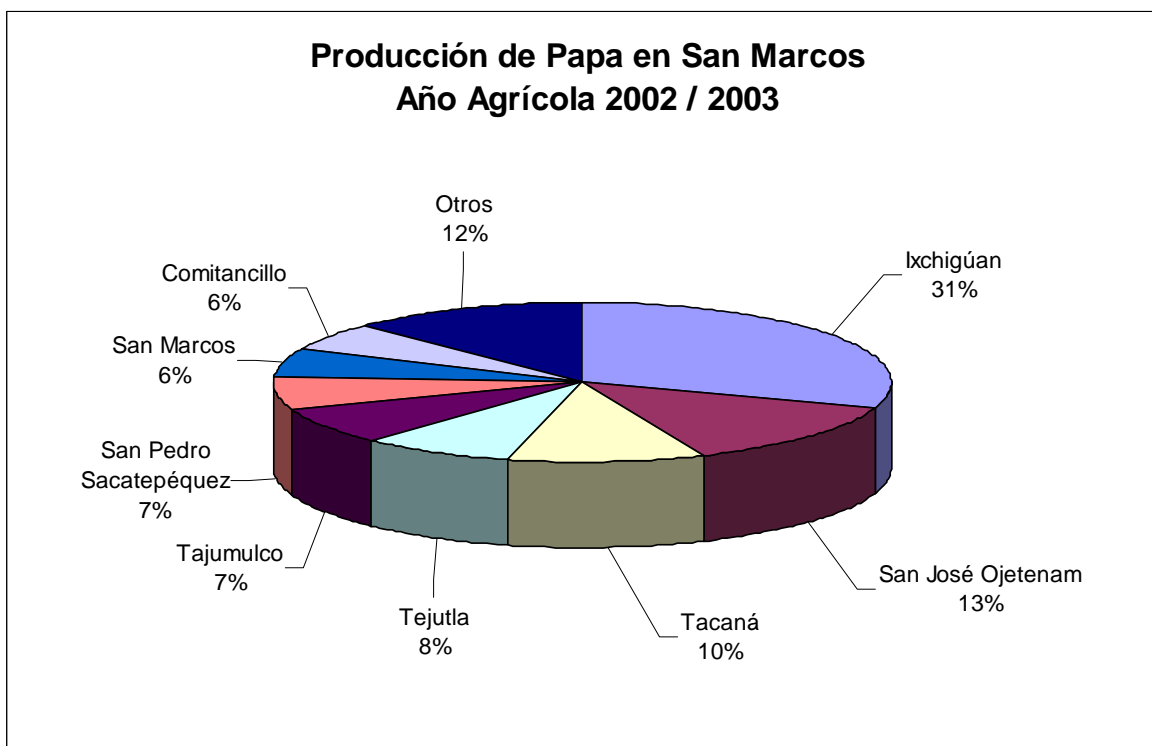


Fuente: 4to. Censo Agropecuario 2003.

Los principales municipios productores de papa en el departamento de San Marcos son Ixchigúan (30%), San José Ojetenám (13%), Tacaná (10%), Tejutla (8%), Tajumulco (7%), San Pedro Sacatepéquez (7%), San Marcos (6%) y Comitancillo (6%).

Número de Unidades Productivas, Superficie Cultivada y Producción Obtenida de PAPA, según Departamento. Año Agrícola 2002 / 2003.				
Departamento	Unidades Productivas	Superficie Cultivada [Ha]	Producción Obtenida [TM]	Promedio
San Marcos				
Ixchigúan	1,596	377	6,615	30%
San José Ojetenám	1,666	246	2,909	13%
Tacaná	1,824	270	2,261	10%
Tejutla	911	144	1,761	8%
Tajumulco	706	121	1,625	7%
San Pedro Sacatepéquez	366	76	1,461	7%
San Marcos	446	80	1,256	6%
Comitancillo	1,000	113	1,238	6%
Otros	1,459	193	2,698	12%
Total	9,974	1,620	21,825	100%

Fuente: 4to. Censo Agropecuario 2003.

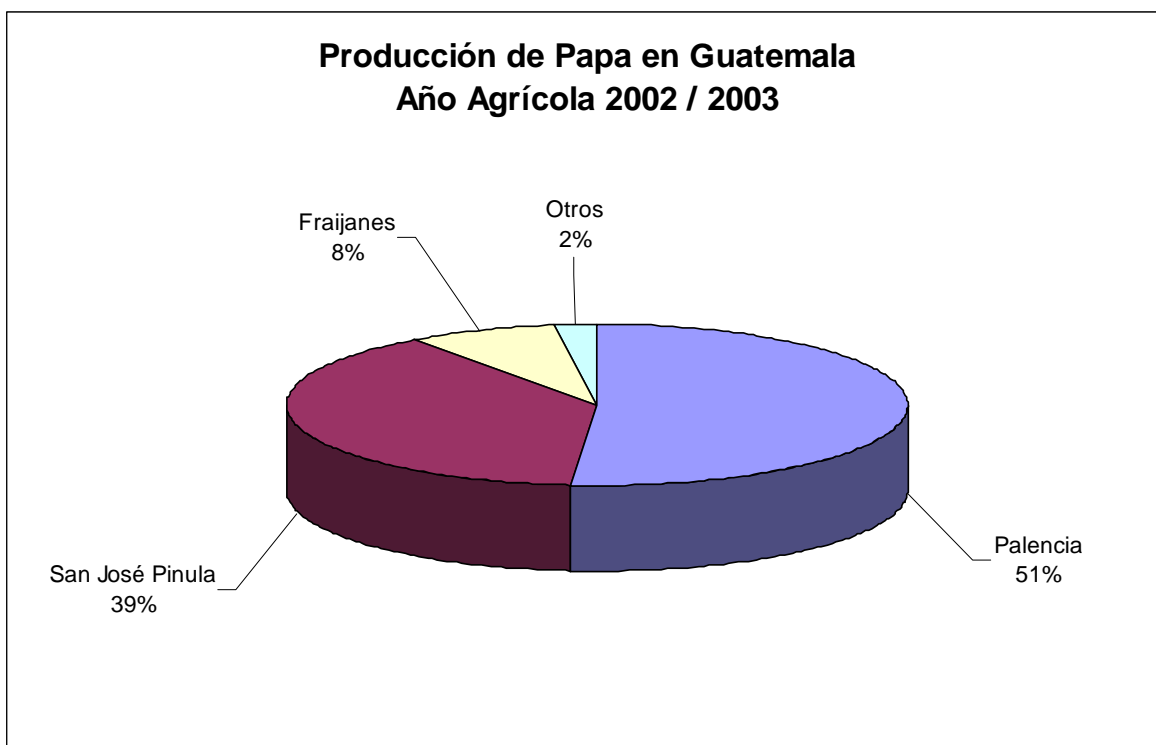


Fuente: 4to. Censo Agropecuario 2003.

En el caso particular del departamento de Guatemala, la producción de papa se concentra en los municipios de Palencia (51%), San José Pinula (39%) y Fraijanes (8%).

Número de Unidades Productivas, Superficie Cultivada y Producción Obtenida de PAPA, según Departamento. Año Agrícola 2002 / 2003.				
Departamento	Unidades Productivas	Superficie Cultivada [Ha]	Producción Obtenida [TM]	Promedio
Guatemala				
Palencia	178	196	2,818	51%
San José Pinula	139	149	2,118	39%
Fraijanes	2	19	418	8%
Otros	11	11	128	2%
Total	330	375	5,483	100%

Fuente: 4to. Censo Agropecuario 2003.

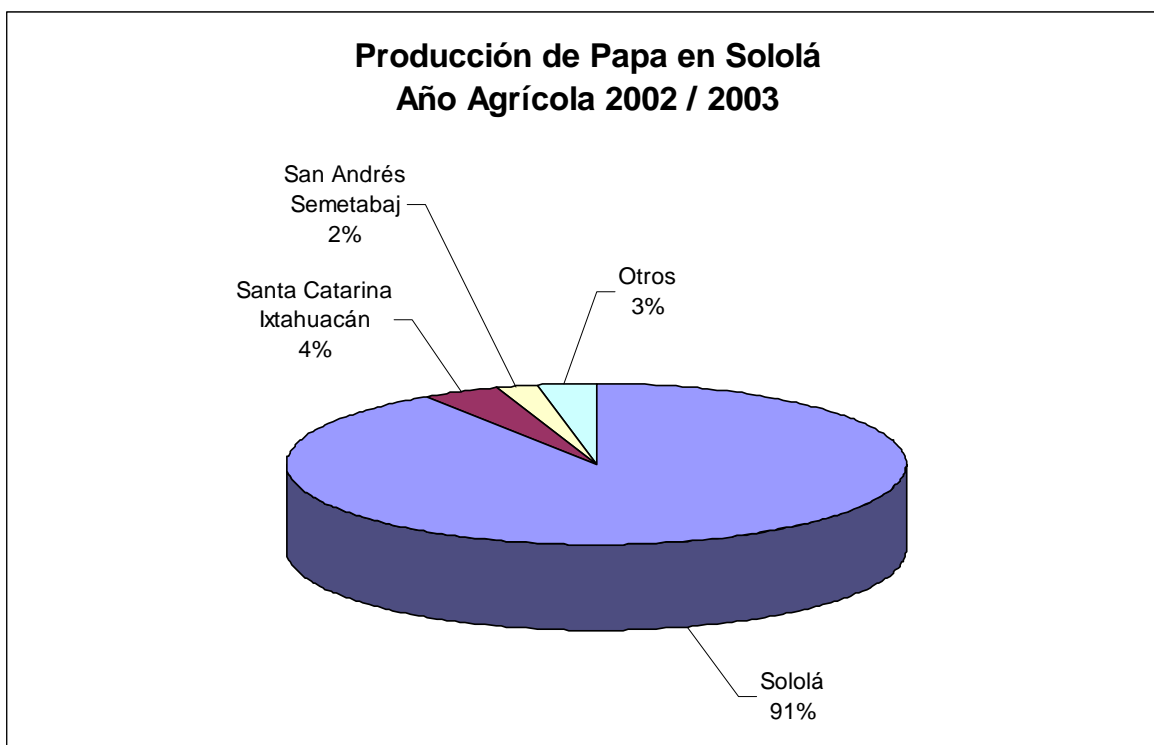


Fuente: 4to. Censo Agropecuario 2003.

Y, finalmente, en el departamento de Sololá, los principales municipios productores de papa son Sololá (91%), Santa Catarina Ixtahuacán (4%) y San Andrés Semetabaj (2%).

Número de Unidades Productivas, Superficie Cultivada y Producción Obtenida de PAPA, según Departamento. Año Agrícola 2002 / 2003.				
Departamento	Unidades Productivas	Superficie Cultivada [Ha]	Producción Obtenida [TM]	Promedio
Sololá				
Sololá	864	230	3,479	91%
Santa Catarina Ixtahuacán	13	9	151	4%
San Andrés Semetabaj	26	7	89	2%
Otros	65	10	114	3%
Total	968	256	3,833	100%

Fuente: 4to. Censo Agropecuario 2003.



Fuente: 4to. Censo Agropecuario 2003.

2. COMERCIO EXTERIOR

2.1 Comportamiento Histórico de las Importaciones

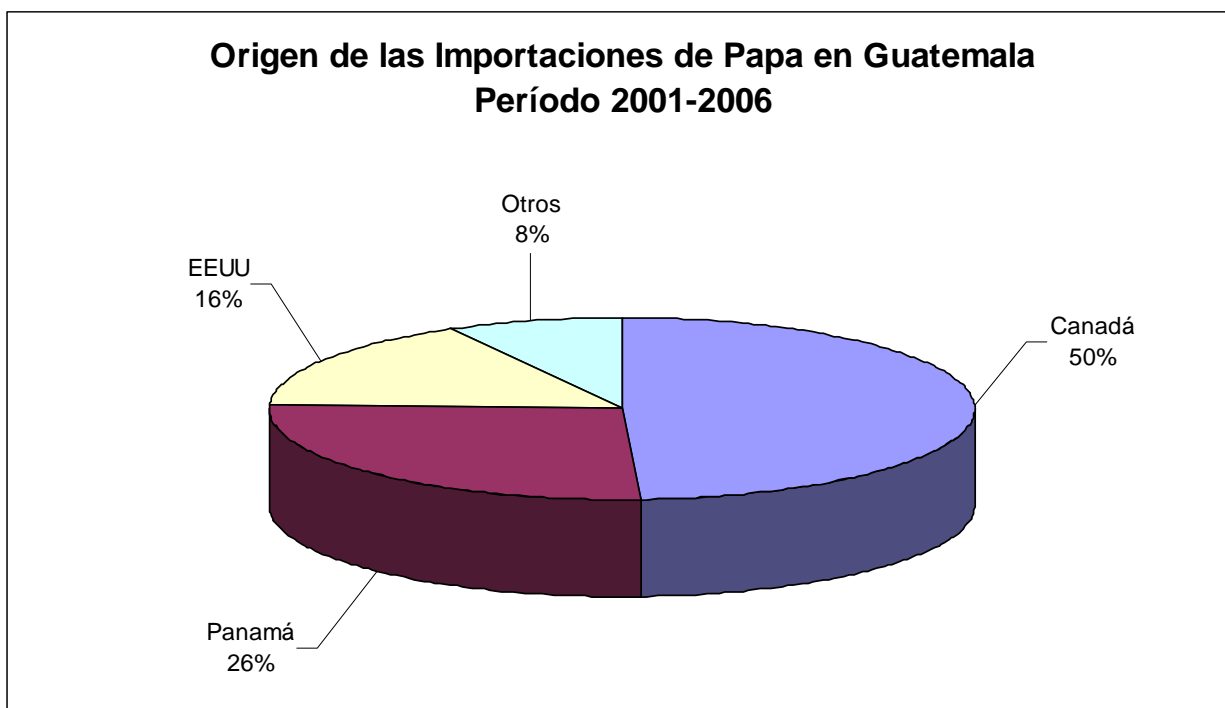
Con relación a las importaciones de papa fresca, Canadá se ha convertido en el principal proveedor hacia Guatemala con un 49% en el periodo de 2001 a 2006, con un promedio anual de 1,516 TM. Esta actividad manifiesta una tendencia de crecimiento progresivo, tanto de la papa Canadiense como de la papa procedente de Estados Unidos. Esta situación ha sido constante durante los últimos diez años. Estados Unidos ha venido perdiendo espacio en el mercado nacional. Además de las compras a Canadá y Estados Unidos, le siguen las realizadas a Panamá y los Países Bajos.

Origen de las Importaciones de Papa en Guatemala									
Origen	Volumen en Toneladas Métricas						Promedio Anual	%	TMAC
	2001	2002	2003	2004	2005	2006			
Canadá	123	272	940	2,960	2,659	2,140	1,516	49%	61
Panamá	-	496	850	987	917	-	812	26%	-
EEUU	346	1,025	371	129	461	714	508	16%	13
Otros	427	391	129	39	-	-	246	8%	-
Total	896	2,184	2,290	4,115	4,037	2,854	3,082	100%	21

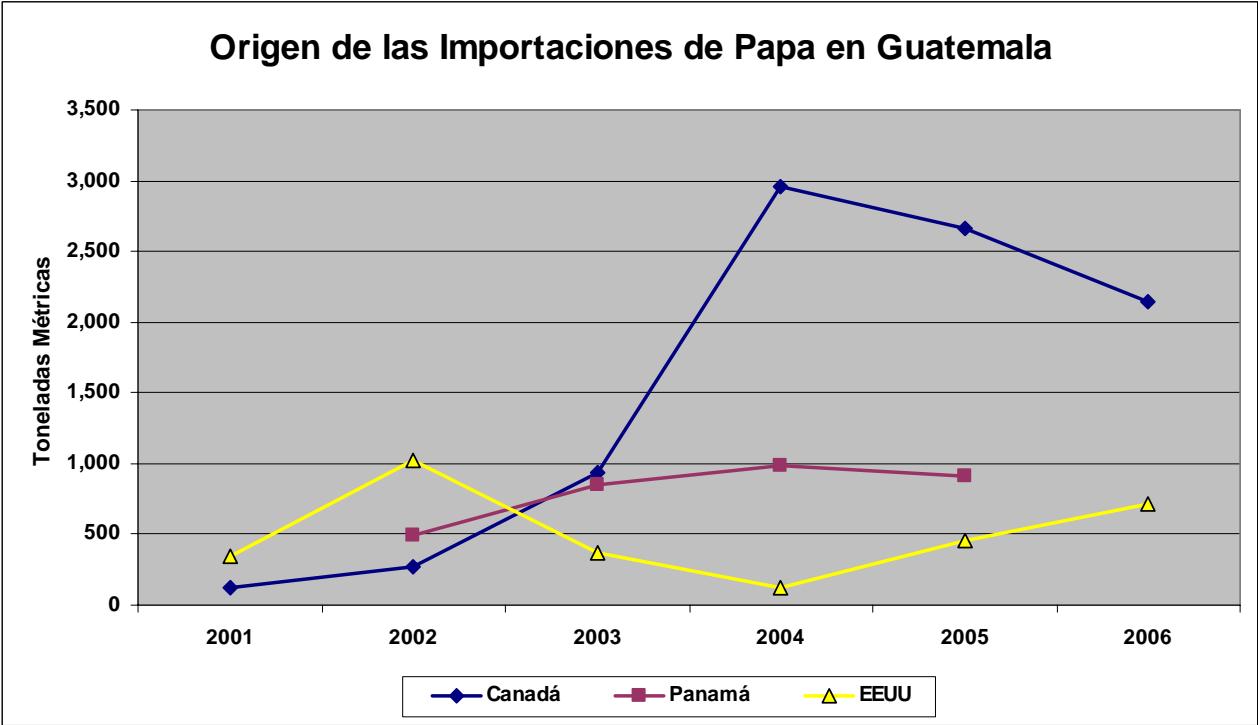
Nota 1: El "-" significa que no se registra comercio.

Nota 2: Los datos de las importaciones contienen a la partida 07019000.

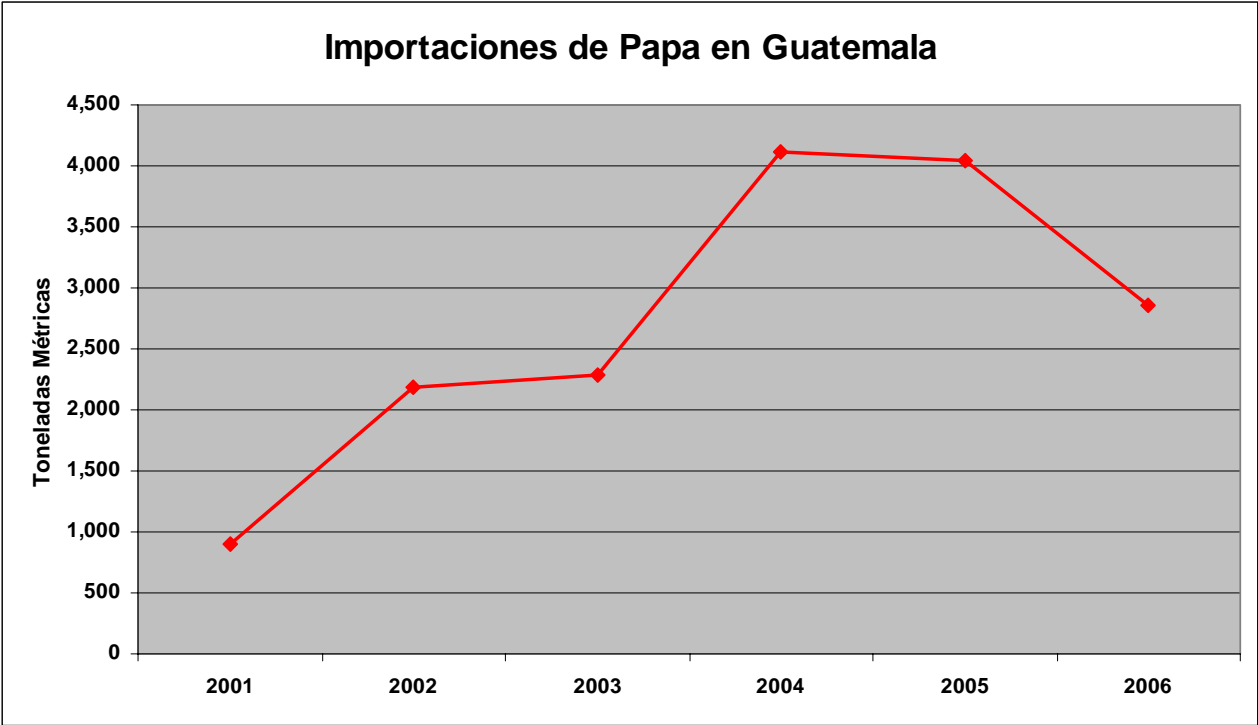
Fuente: Elaboración propia con base de datos de BANGUAT.



Fuente: Elaboración propia con base de datos de BANGUAT.



Fuente: Elaboración propia con base de datos de BANGUAT.



Fuente: Elaboración propia con base de datos de BANGUAT.

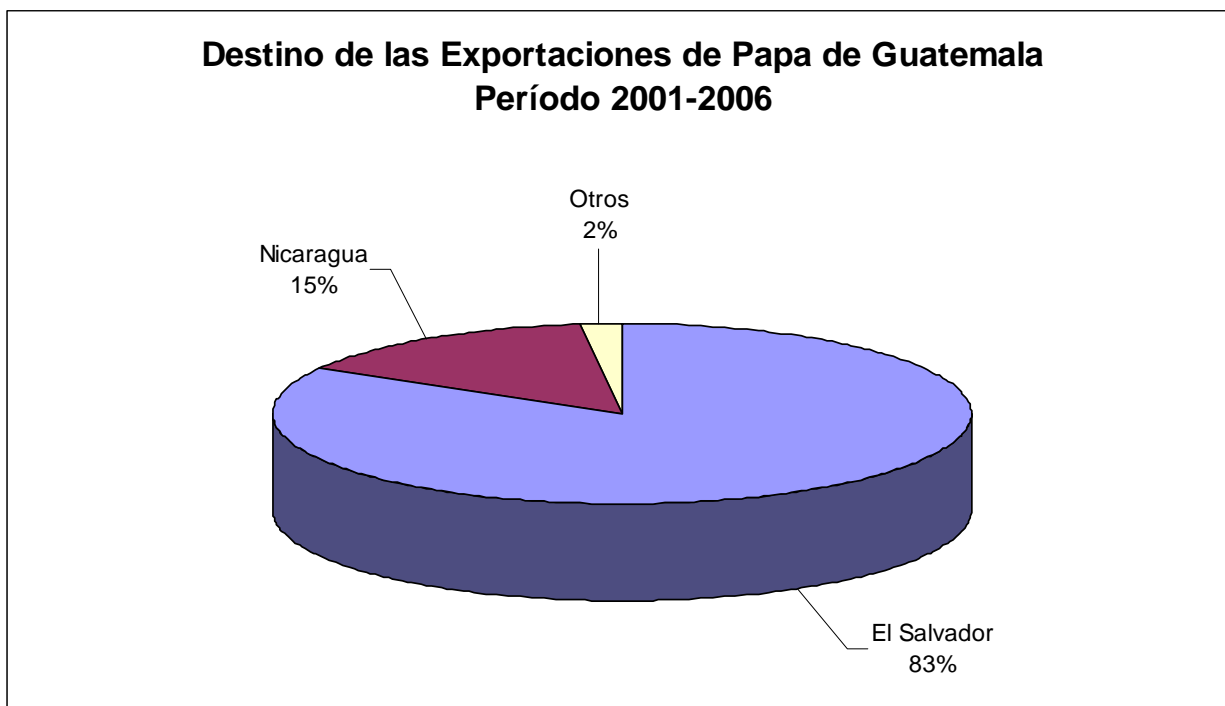
2.2 Comportamiento Histórico de las Exportaciones

Las exportaciones de papa que realiza Guatemala están destinadas casi en su totalidad al mercado centroamericano. Durante el periodo de 2001 a 2006, Guatemala exportó papa principalmente a El Salvador (83%) y a Nicaragua (15%), con una tasa media anual de crecimiento del 2% y el -11%, respectivamente. Tal situación le da mucha fragilidad a la oferta guatemalteca frente a la apertura comercial centroamericana ante las serias dificultades que tienen los pequeños productores guatemaltecos para competir frente a los principales proveedores del mercado mundial.

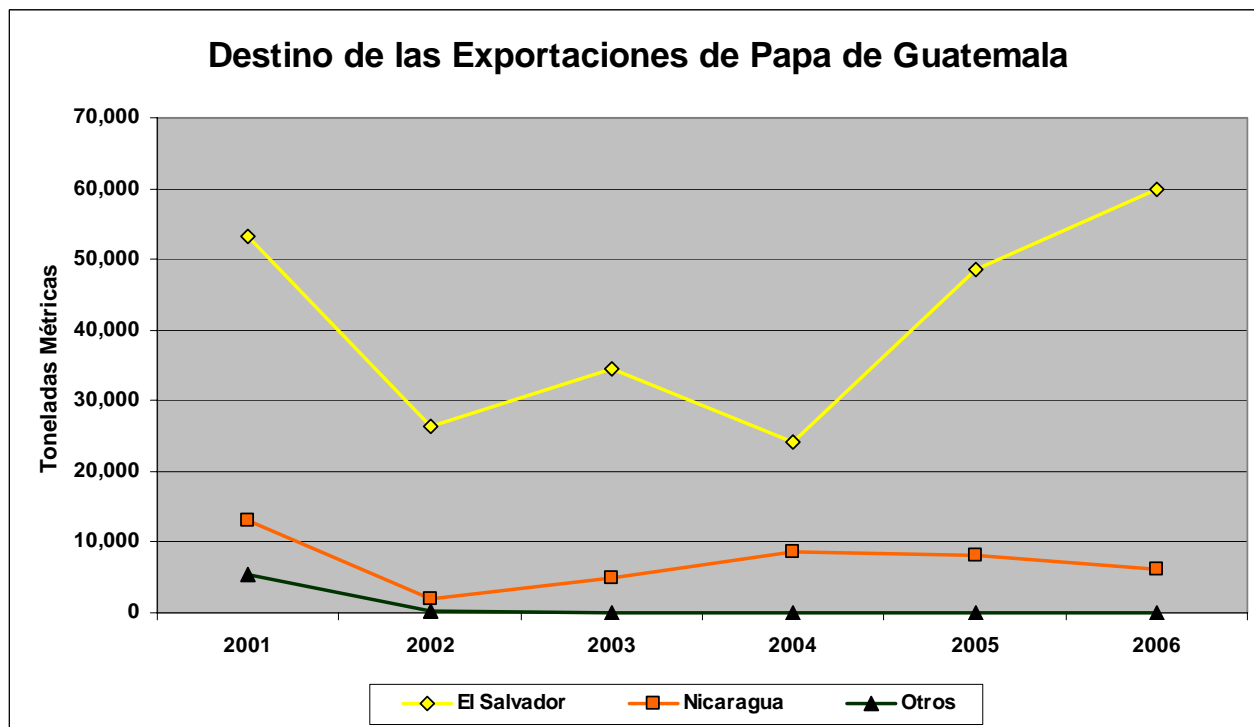
Destino de las Exportaciones de Papa en Guatemala									
Origen	Volumen en Toneladas Métricas						Promedio Anual	%	TMAC
	2001	2002	2003	2004	2005	2006			
El Salvador	53,168	26,408	34,551	24,250	48,625	59,901	41,150	83%	2
Nicaragua	12,972	2,081	4,944	8,741	8,153	6,270	7,194	15%	-11
Otros	5,449	131	62	91	92	51	979	2%	-54
Total	71,589	28,620	39,556	33,082	56,871	66,222	49,323	100%	-1

Nota: Los datos de las importaciones contienen a la partida 07019000.

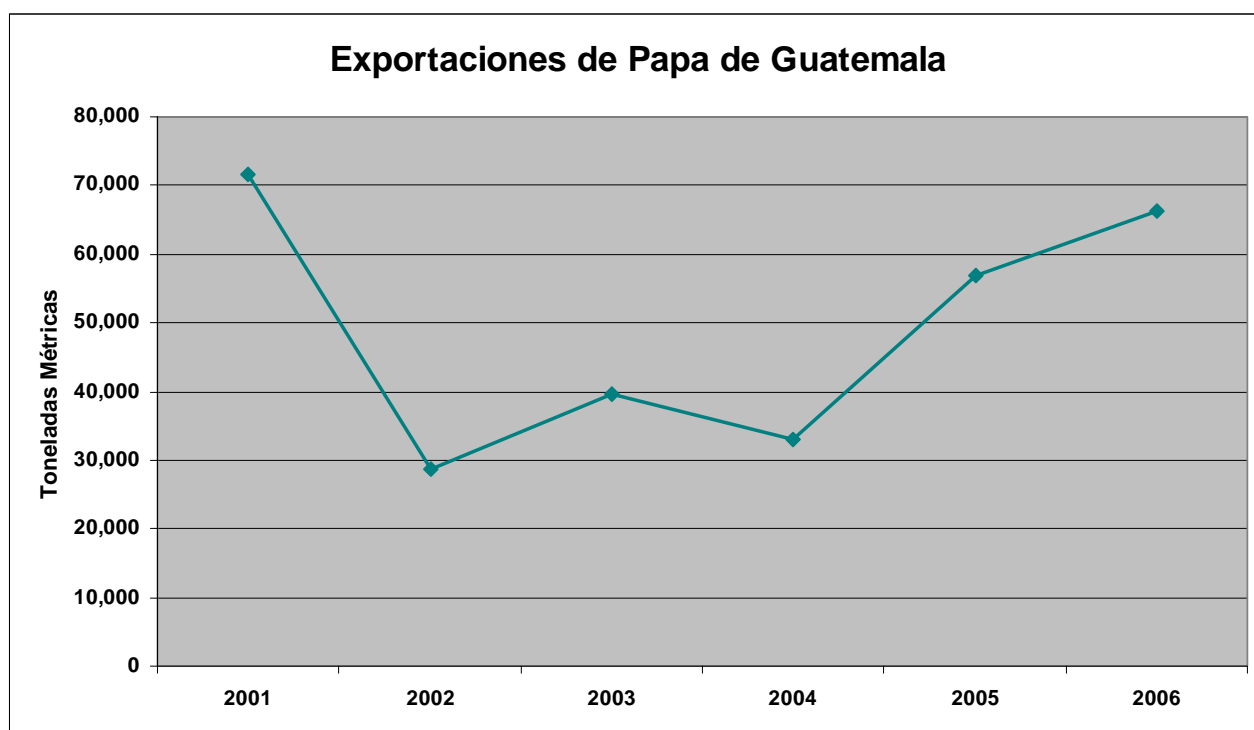
Fuente: Elaboración propia con base de datos de BANGUAT.



Fuente: Elaboración propia con base de datos de BANGUAT.



Fuente: Elaboración propia con base de datos de BANGUAT.



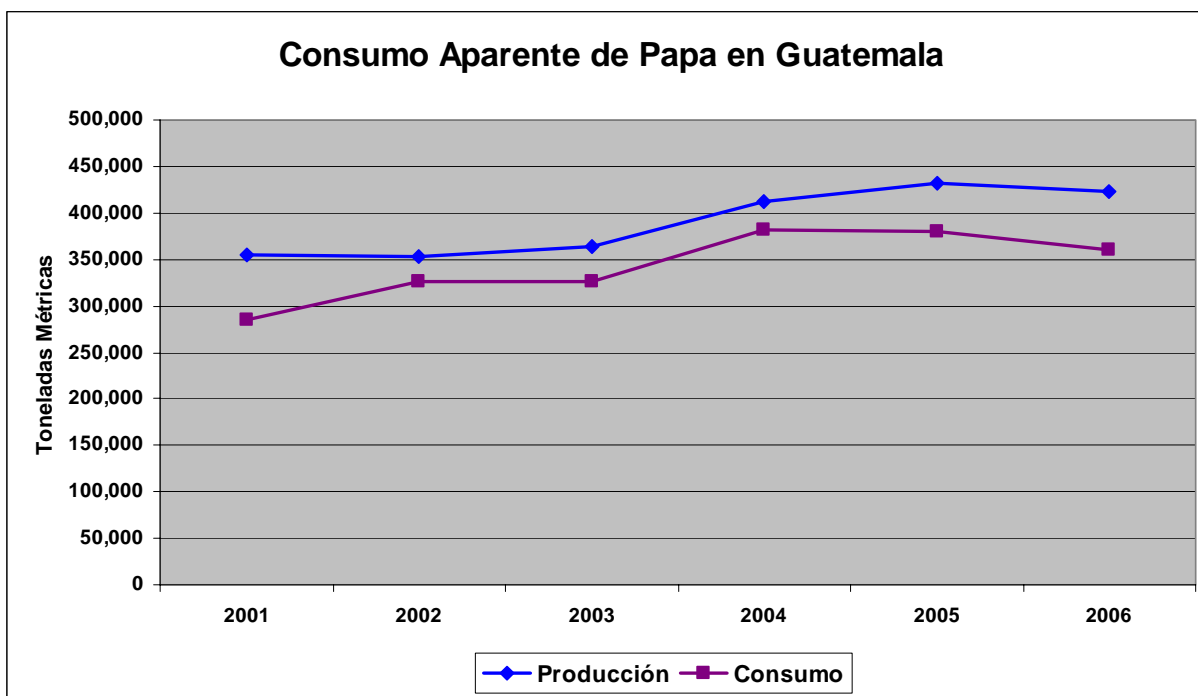
Fuente: Elaboración propia con base de datos de BANGUAT.

3. CONSUMO NACIONAL APARENTE

Estudios realizados por Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá - INCAP-, indican que el 77.9% de la población guatemalteca consume papa regularmente, siendo en la región del altiplano occidental donde el consumo es mayor, con un valor aproximado promedio de 29 g/día. La papa variedad Lóman es la que se prefiere papa el consumo en fresco y es un producto que consumen todos los sectores socioeconómicos. El consumidor final de papa fresca compra a intermediarios minoristas, como supermercados y mercados. En lo que respecta a la relación entre la producción interna y el comercio exterior, se considera que la papa muestra la condición de ser un producto exportador; es decir, la producción es suficiente para abastecer su consumo interno y exportar sus excedentes.

Variables	Volúmenes en Toneladas Métricas						Promedio Anual	TMAC
	2001	2002	2003	2004	2005	2006		
Producción	355,458	352,655	363,137	411,513	432,129	423,483	389,729	3
Importaciones	896	2,184	2,290	4,115	4,037	2,854	2,729	21
Exportaciones	71,589	28,620	39,556	33,082	56,871	66,222	49,323	-1
Consumo	284,765	326,219	325,872	382,546	379,295	360,115	343,135	4

Fuente: Elaboración propia con base de datos de BANGUAT.



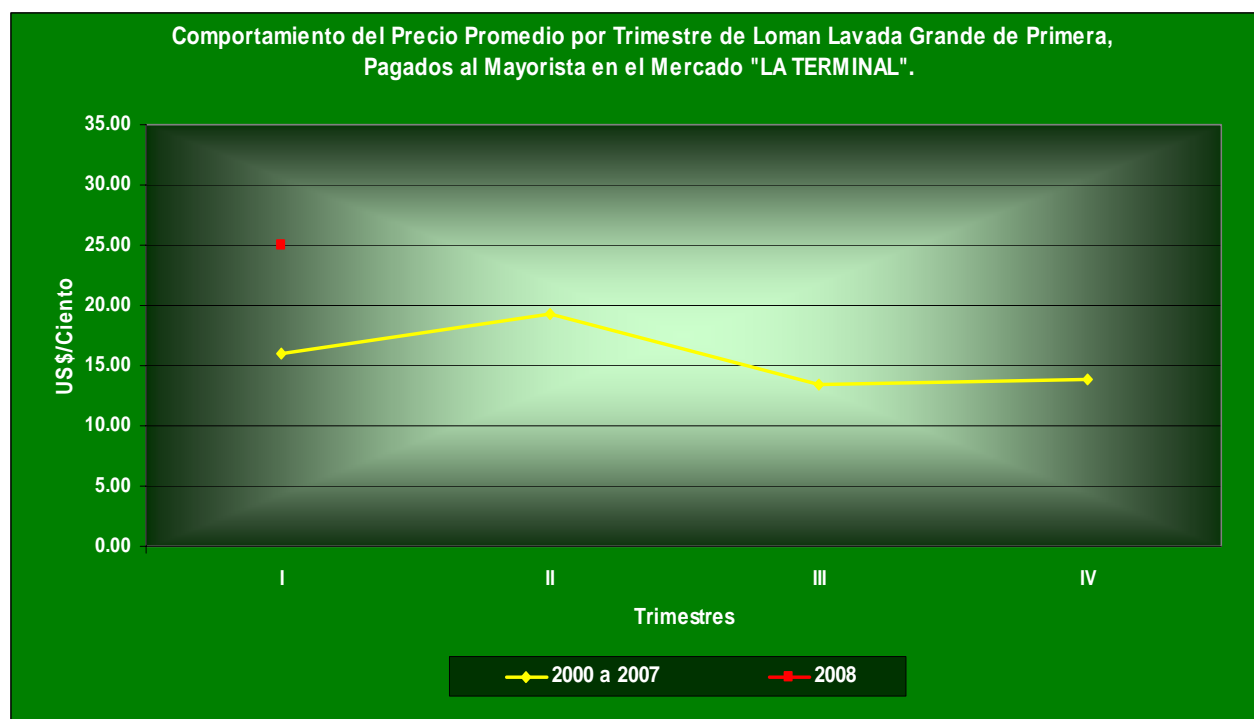
Fuente: Elaboración propia con base de datos de BANGUAT.

4. PRECIOS

4.1 Papa Lóman Lavada Grande

Precios Promedio de Papa Loman Lavada Grande de Primera (US\$/Quintal), Pagados al Mayorista en el Mercado "LA TERMINAL". Período del 2000 a 2008.													
Año	Meses												Promedio Anual
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	
2000	11.90	11.12	10.90	11.66	13.35	12.55	7.04	6.09	6.42	6.49	7.32	7.82	9.39
2001	10.95	11.34	12.84	16.66	17.80	18.75	19.33	18.35	16.04	13.90	11.94	13.86	15.15
2002	16.41	20.49	23.52	26.42	27.56	21.95	21.65	14.31	11.54	11.06	11.85	13.98	18.39
2003	19.06	15.49	13.61	15.09	16.12	16.36	13.87	11.09	10.46	11.46	11.32	12.13	13.84
2004	13.00	14.59	17.84	24.28	26.20	22.51	12.41	10.33	10.16	13.32	15.77	20.47	16.74
2005	22.07	17.33	15.50	16.45	15.75	18.98	18.78	15.86	19.18	20.16	20.40	20.62	18.42
2006	23.08	17.94	22.79	25.58	27.67	25.79	16.01	15.01	13.35	13.60	14.15	15.20	19.18
2007	15.09	14.13	14.65	16.31	14.95	13.64	12.48	11.49	11.46	12.84	15.05	17.84	14.16
2008	24.73	24.28	25.96										24.99

Fuente: MAGA-UPIE, Area de Información.

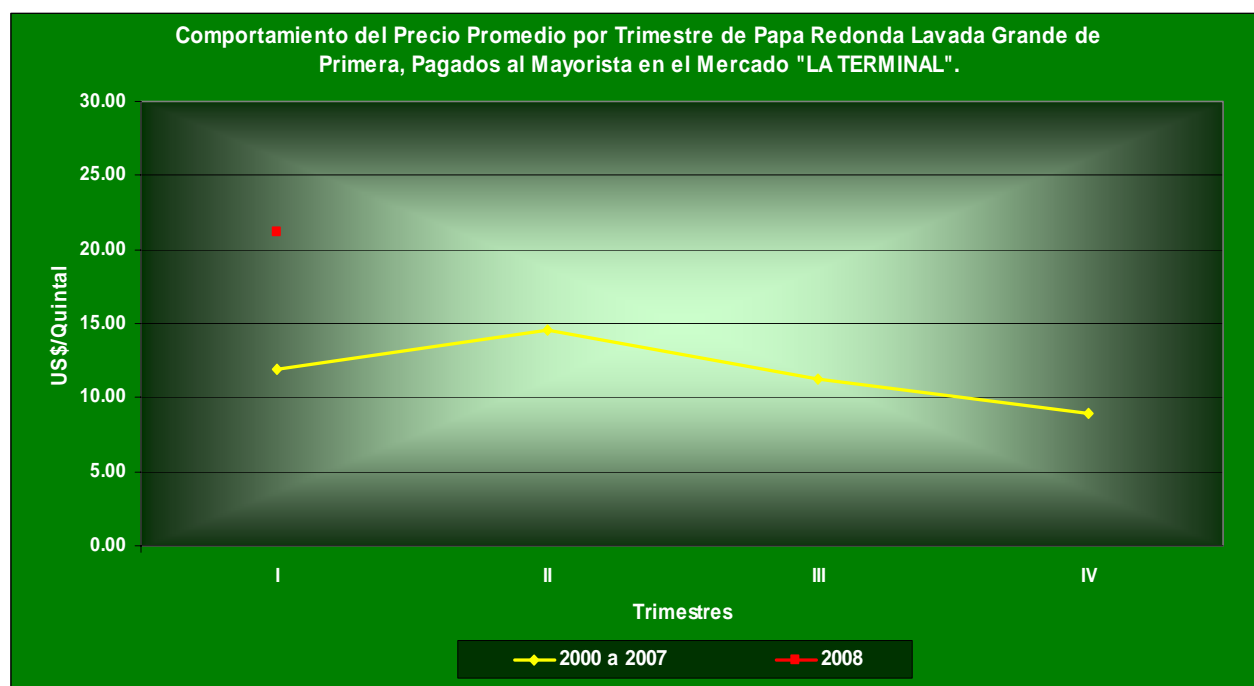


Fuente: MAGA-UPIE, Area de Información.

4.2 Papa Redonda Lavada Grande

Precios Promedio de Papa Redonda Lavada Grande de Primera (US\$/Quintal), Pagados al Mayorista en el Mercado "LA TERMINAL". Período del 2000 a 2008.													
Año	Meses												Promedio Anual
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	
2000	9.57	8.67	8.27	8.26	9.74	9.81	6.19	4.74	5.13	5.19	5.78	5.26	7.22
2001	7.59	8.76	9.85	12.65	14.78	15.38	13.37	12.43	10.70	9.83	9.16	10.67	11.26
2002	10.25	15.41	18.39	17.91	18.52	17.05	17.61	9.87	7.54	7.88	7.75	8.30	13.04
2003	12.66	9.79	8.80	8.78	10.96	11.15	10.00	8.29	7.52	6.17	5.76	7.44	8.94
2004	8.14		16.03	19.09	20.82	18.40							16.49
2005		14.21	12.92	13.12	13.12	13.12	13.16	15.81	16.40	14.27	14.44	9.84	13.67
2006	17.19	17.40	19.67	20.56	22.40	24.28	17.12	15.29	10.78	9.83	7.55	11.83	16.16
2007	9.32	9.61	8.90	9.26	9.11	10.48	11.72			9.70	10.14		9.81
2008	18.48	21.72	23.44										21.21

Fuente: MAGA-UPIE, Area de Información.



Fuente: MAGA-UPIE, Area de Información.

Como se aprecia en las gráficas anteriores, la fluctuación de los precios de papa, observados en los últimos años, muestran un comportamiento muy apegado a los ciclos de mayor o menor producción, así mismo, a los flujos de la demanda externa, especialmente de El Salvador, Nicaragua y Honduras.

Papa Loman	Meses	Precio Promedio US\$ / Quintal	
		Mínimo	Máximo
Ciclo Alto	Marzo a Junio	13	28
Ciclo Bajo	Julio a Febrero	11	18
Papa Redonda	Meses	Precio Promedio US\$ / Quintal	
		Mínimo	Máximo
Ciclo Alto	Marzo a Junio	10	24
Ciclo Bajo	Julio a Febrero	9	18

Fuente: MAGA-UPIE, Area de Información.

El comportamiento del precio promedio anual en los últimos 7 años se puede considerar como normal con variaciones propias del cultivo, es decir, que cuando el precio es atractivo, al año siguiente se incrementa la producción y bajan los precios. Caso contrario se observa al año siguiente. Durante el primer trimestre del año 2008, se puede observar un fuerte incremento de los precios, esto se explica por una serie de acontecimientos que están influyendo en alzas notables: 1) Durante el mes de enero hubo fuertes vientos que afectaron las plantaciones en el occidente, reduciendo los rendimientos, 2) Alza en los precios de insumos para la producción y transporte y 3) Un incremento en la demanda, interna y externa.

5. EL MERCADO CENTROAMERICANO

De Centroamérica, Guatemala es el país que resalta como el principal productor y exportador de hortalizas. De las hortalizas cultivadas, la papa es una de las de mayor volumen. La papa es una de las hortalizas tradicionales dentro de la agricultura guatemalteca cuyas cosechas han sido destinadas principalmente al abastecimiento del mercado nacional y centroamericano. Esta actividad agro-productiva ha sido favorecida por la existencia de diversos microclimas, cuyas condiciones naturales permiten su cultivo durante todo el año.

Variedades redondas o alargadas, de diferentes coloraciones, con destino al consumo fresco o a la industria, son producidas comercialmente en nueve departamentos y veinticuatro municipios del país, con la consiguiente generación de empleo local e ingresos económicos para las familias que dedican a esta actividad agrícola. En Guatemala existen diversas variedades de papa, pero las que más se cultivan son: Loman, Tollocán y Atzimba, en climas relativamente fríos y a una altura que oscila entre los 2000 y 2600 metros sobre el nivel del mar.

A pesar de la potencialidad del cultivo y de contar con climas propicios para su producción, así como de disponer de mercados inmediatos locales y externos para su comercialización, la actividad papicultora en Guatemala es incierta y vulnerable ante los desafíos que se derivan de la apertura de mercados y de la suscripción de tratados de libre comercio con otros países que presentan un mejor nivel competitivo en esta actividad económica.

La investigación de campo sobre la cadena productiva de la papa evidencia que el productor nacional tiene diversos obstáculos que se convierten en verdaderos cuellos de botella para mejorar la calidad de su producción. Entre esos obstáculos están: falta de crédito, carencia de estudios y capacitación, dificultades para acceder a infraestructura, etc. Debido a esto, le resulta muy difícil competir con los productos provenientes del exterior, aún teniendo éstos precios mayores al producto nacional. Es previsible, por lo tanto, que la creciente y acelerada importación de papa fresca, agregada a la reducción arancelaria como resultado del Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos, tenga un efecto de desplazamiento de la papa nacional, con el consecuente impacto en el empleo y la dieta alimenticia, entre otros.

En cuanto a la comercialización a nivel nacional: los mercados de intermediación de la papa son abiertos y no están regulados; existe sobreoferta de cosechas en ciertas épocas del año, afectando negativamente la estructura de precios; la cadena de intermediación entre productores y consumidores es muy larga. En relación a la comercialización internacional: se continúan perdiendo mercados centroamericanos por barreras no arancelarias. La certificación de los campos de producción con fines de exportación es muy engorrosa, debido a que esta actividad es realizada por un solo técnico a nivel de departamento.

El proceso de comercialización se realiza utilizando varios canales: en el primero de ellos el productor vende su cosecha al comerciante en la propia parcela; en el segundo el productor lleva su cosecha hasta donde se encuentran el detallista o el consumidor final; un tercer canal está representado por los centros de acopio y los mercados municipal y departamental, a donde llegan los productores/comerciantes que han comprado directamente en la parcela y los grandes intermediarios que tienen el enlace con el mercado nacional y de exportación hacia Centroamérica.

En materia de industrialización: se carecen de alternativas de transformación; solamente existe una industria en el territorio nacional, que demanda específicamente una papa de variedad redonda para la elaboración de snacks.

El pequeño productor no trabaja con estándares o normas de calidad. Sin embargo, las preferencias de los consumidores y las exigencias de los intermediarios determinan las características de la papa que se selecciona para enviar al mercado. De esta forma, la calidad de la papa se evalúa fundamentalmente por su tamaño.

El reposicionamiento de la papa guatemalteca en los mercados locales y centroamericanos demanda de un esfuerzo conjunto de los diferentes actores ligados a esta actividad agroproductiva. Mediante la identificación y priorización participativa de la problemática específica que afecta a cada eslabón de esta cadena, es factible establecer y emprender un plan conjunto de actividades consensuadas que permita superar estas deficiencias, para estar en capacidad de competir favorablemente con otros países productores.

Guatemala exporta principalmente a El Salvador y la comercialización en este mercado inicia cuando el mayorista compra la papa al comerciante transportista importador y al productor transportista. El mayorista distribuye el producto al detallista y este al consumidor. Los márgenes de ganancia generados por la intermediación son del 53%, según un estudio del sector de la papa en El Salvador.

El consumo de hortalizas en El Salvador, es básicamente en fresco y a granel, particularmente, por cuestiones de cultura. Sin embargo, por cuestiones de comodidad y ritmo de vida de una parte de la población se abre una oportunidad para las hortalizas congeladas en trocitos.

En Nicaragua, las importaciones de papa para consumo, en los últimos años, han venido disminuyendo, siendo el mayor proveedor Guatemala, seguido de Costa Rica. Esta reducción se debe a medidas sanitarias aplicadas a los países exportadores de este rubro para beneficiar a los productores nacionales.

La papa de Guatemala es más ventajosa en el mercado nicaragüense que la papa local porque es más variada (blanca, más porosa, y amarilla), grande y de bajos precios. Mientras que la papa nicaragüense tiene una sola variedad (la rojiza), es más pequeña, al punto que en un libra alcanzan doce papas, seis más respecto a

la de Guatemala. Concluido mayo (donde la producción es escasa) esperan retornar a sus mercados tradicionales: Guatemala y Costa Rica.

La papa enviada a Nicaragua se hace bajo el rubro de papa para consumo, lo cual representa una pérdida para el comerciante guatemalteco, ya que disminuye el precio. Entre las principales razones para que la papa que es empleada como semilla se compre como papa para el consumo, se encuentran la falta de certificación de la papa guatemalteca. Los principales países proveedores de semilla para siembra de papa son Estados Unidos, Canadá y Holanda.

Desde hace varios años, el Instituto Nicaragüense de Tecnología Agropecuaria (INTA) desarrolla programas tendientes a mejorar los rendimientos de campo de la papa, con la finalidad de reducir al mínimo las importaciones del producto. Además, Nicaragua recibe donaciones de papa procesada como Chip (de freír y deshidratada) de parte de American Nicaraguan Foundation y Misiones de Alcance Mundial.

Pese a que los países centroamericanos tienen una producción de papa lo suficientemente grande como para cubrir la demanda regional, el tipo de papa que se produce no es de la misma calidad que la de Estados Unidos y Europa. Los consumidores de Centroamérica prefieren la papa tipo 'Russet' resultado de las importaciones procedentes de Canadá, Estados Unidos y Europa. El exportador puede vender directamente al importador, distribuidor, mayorista o al supermercado, dependiendo de sus relaciones y su capacidad de surtir a los diferentes miembros de la cadena de distribución. Normalmente, el exportador hace contacto con un intermediario a quien le vende directamente.

La papa fresca procedente de Canadá es competitiva a nivel de precio ya que los fletes de exportación se subsidian. Por su parte, Holanda tiene precios bastante económicos en relación a otros productores de papa congelada. Recientemente, algunos proveedores de papa congelada canadiense empezaron a producir papa en Brasil y a exportarlas directamente a Centroamérica. Es una tendencia que puede crecer entre las compañías norteamericanas ya que se reducen costos de producción y de distribución.

Todos los tipos de papa (fresca, congelada, envasada o enlatada) se transportan vía marítima. Los puertos principales para las importaciones en Centroamérica son:

- Guatemala: Pto. Barrios, San José, Sto. Tomas de Castilla, Champerico
- El Salvador: Acajutla, Pto. Cutuco, La Libertad, La Unión, Pto. El Triunfo
- Honduras: La Ceiba, Pto. Castilla, Pto. Cortés, San Lorenzo, Tela, Pto Lempira
- Nicaragua: Bluefields, Corinto, El Bluff, Pto. Cabezas, Pto. Sandino, San Juan
- Costa Rica: Puerto Limón, Calderas, Golfillo, Moin, Pto. Quepos, Punta Arenas del Sur
- Panamá: Balboa, Cristóbal, Coco Solo, Manzanillo (Parte de Colon), Vacamonte

5.1 El Salvador

El mayor mercado externo de la papa fresca guatemalteca lo constituye El Salvador (97%), que durante el período de 2004 a 2006 importó un promedio anual de 55,819 TM. Seguidamente, El Salvador importa de Honduras (2%) y Estados Unidos (1%), con un promedio anual de 960 y 618 TM, respectivamente.

Participación de Guatemala en el Mercado de El Salvador

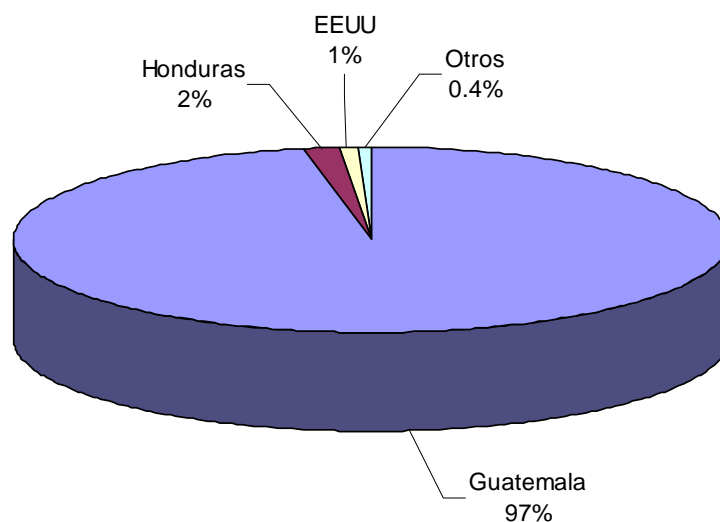
Importaciones de Papa en El Salvador									
Origen	Volumen en Toneladas Métricas						Promedio Anual	%	TMAC
	2001	2002	2003	2004	2005	2006			
Guatemala	56,986	22,995	72,956	63,725	54,321	63,928	55,819	97%	2
Honduras	747	2,669	1,261	77	46	-	960	2%	-43
EEUU	732	549	240	1,079	939	168	618	1%	-22
Otros	273	63	650	164	67	-	243	0.4%	-24
Total	58,738	26,276	75,107	65,045	55,373	64,096	57,640	100%	1

Nota 1: El cálculo de la Tasa Media Anual de Crecimiento (TMAC) para Honduras y los Otros países corresponde al período 2001 a 2005.

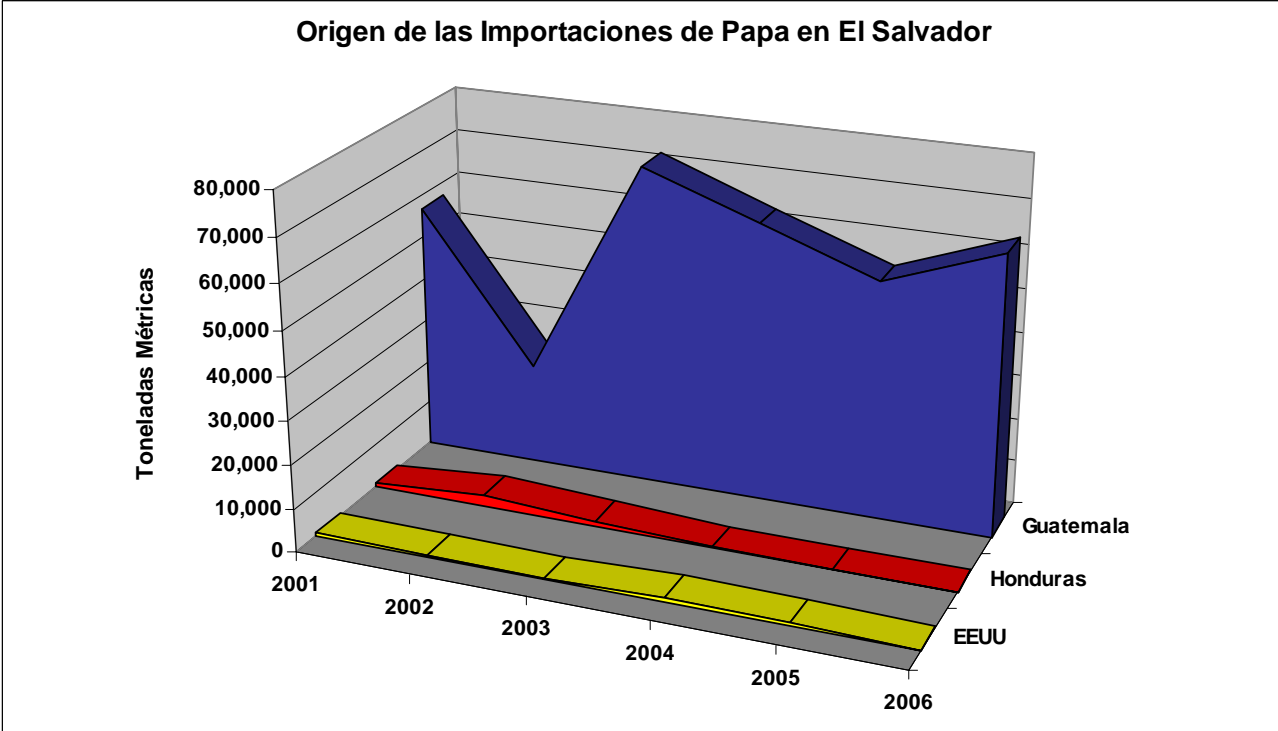
Nota 2: El "-" significa que no se registra comercio.

Fuente: Elaboración propia con base de datos de SIECA.

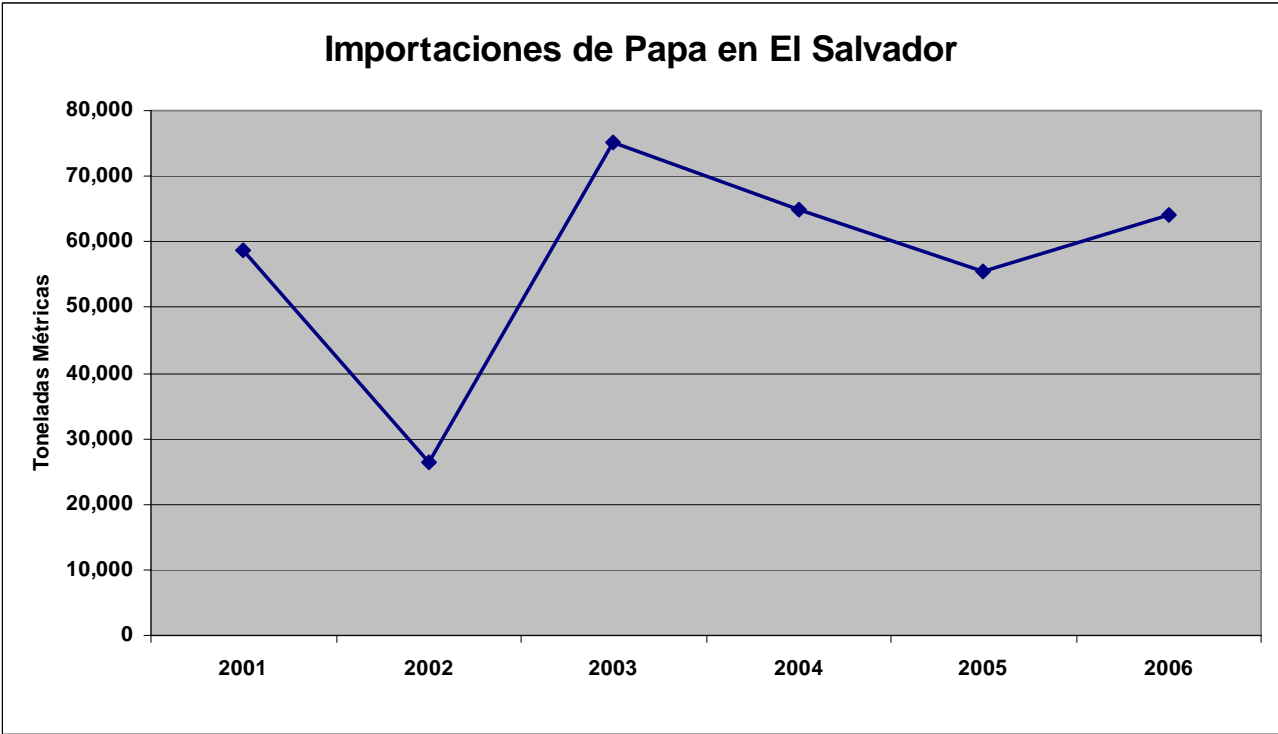
Origen de las Importaciones de Papa en El Salvador Período 2001-2006



Fuente: Elaboración propia con base de datos de SIECA.



Fuente: Elaboración propia con base de datos de SIECA.



Fuente: Elaboración propia con base de datos de SIECA.

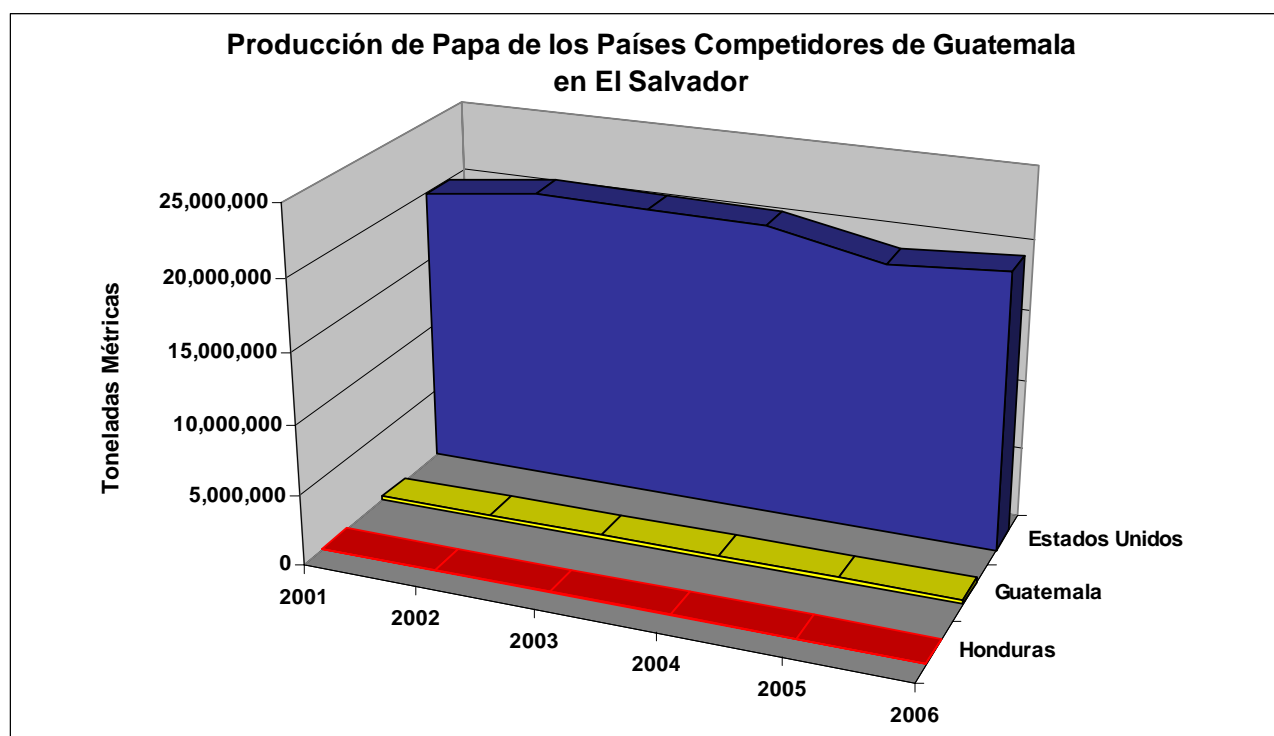
La papa es una de las 20 hortalizas de mayor consumo en los Estados Unidos. Cada estadounidense consume más de 54 kilogramos de papas al año: cocidas, al horno, asadas, fritas, gratinadas, en puré, rellenas e incluso crudas. En 2006, los Estados Unidos cosecharon casi 20 millones de toneladas de papas, con lo que se convirtieron en el cuarto productor mundial. En Estados Unidos se producen papas casi en todos los estados, aunque casi la mitad de la producción comercial se cultiva en Idaho, Washington, Wisconsin, North Dakota, Colorado, Oregon, Maine, Minnesota, California y Michigan. La mayor parte del suministro anual de papas frescas se cosecha entre septiembre y octubre.

Honduras produce alrededor de 21 mil toneladas métricas de papa al año, hay alrededor de 2,500 productores y se cultivan más de 1,500 manzanas de papa, principalmente en las zonas de Intibucá, Ocotepeque y Francisco Morazán. Las variedades de papa que los productores cultivan son aptas para el consumo de mesa, mas no para la industria, cuya demanda no se cubre por falta de variedades apropiadas para la industrialización, siendo abastecida a través de la importación.

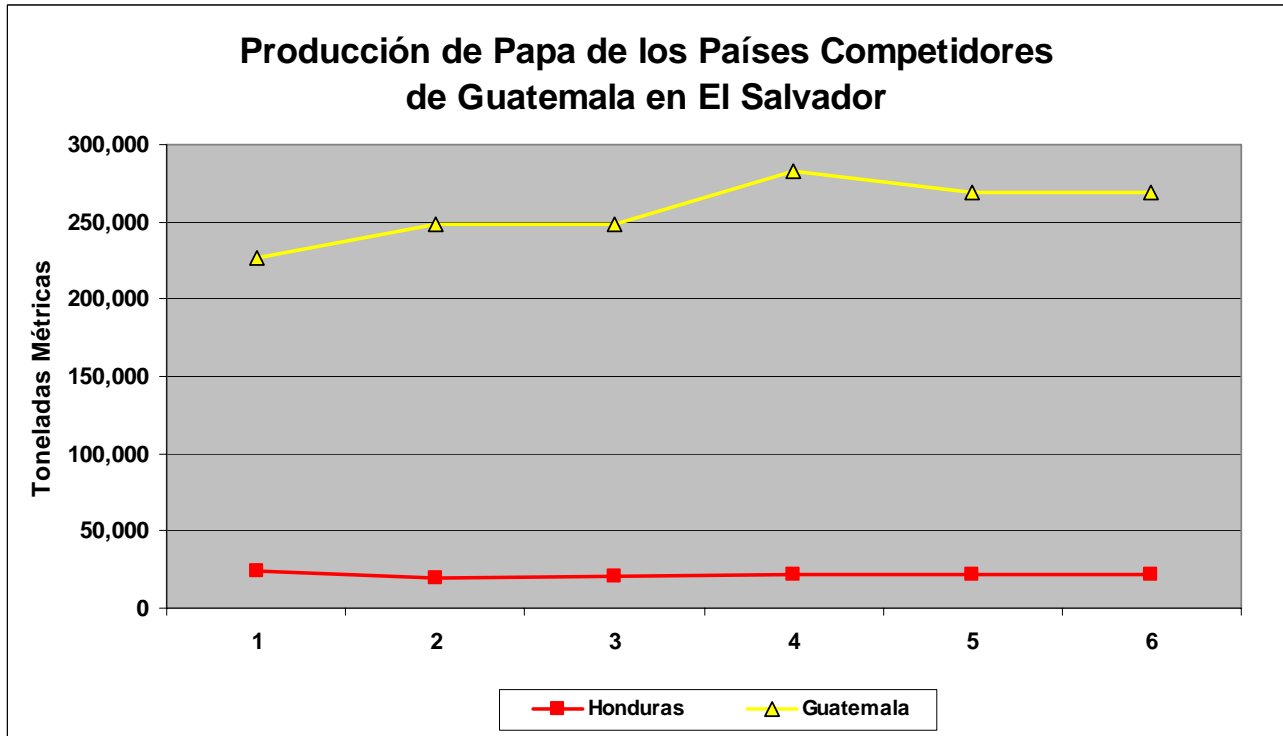
Producción de Papa de los Países Competidores en El Salvador

País	Volumen en Toneladas Métricas						Promedio Anual	TMAC
	2001	2002	2003	2004	2005	2006		
EEUU	19,862,270	20,856,270	20,766,100	20,685,670	19,090,750	19,712,630	20,162,282	0
Honduras	23,659	19,054	20,700	21,334	21,469	21,469	21,281	-2
Guatemala	226,578	248,038	248,038	282,923	268,896	268,896	257,228	3

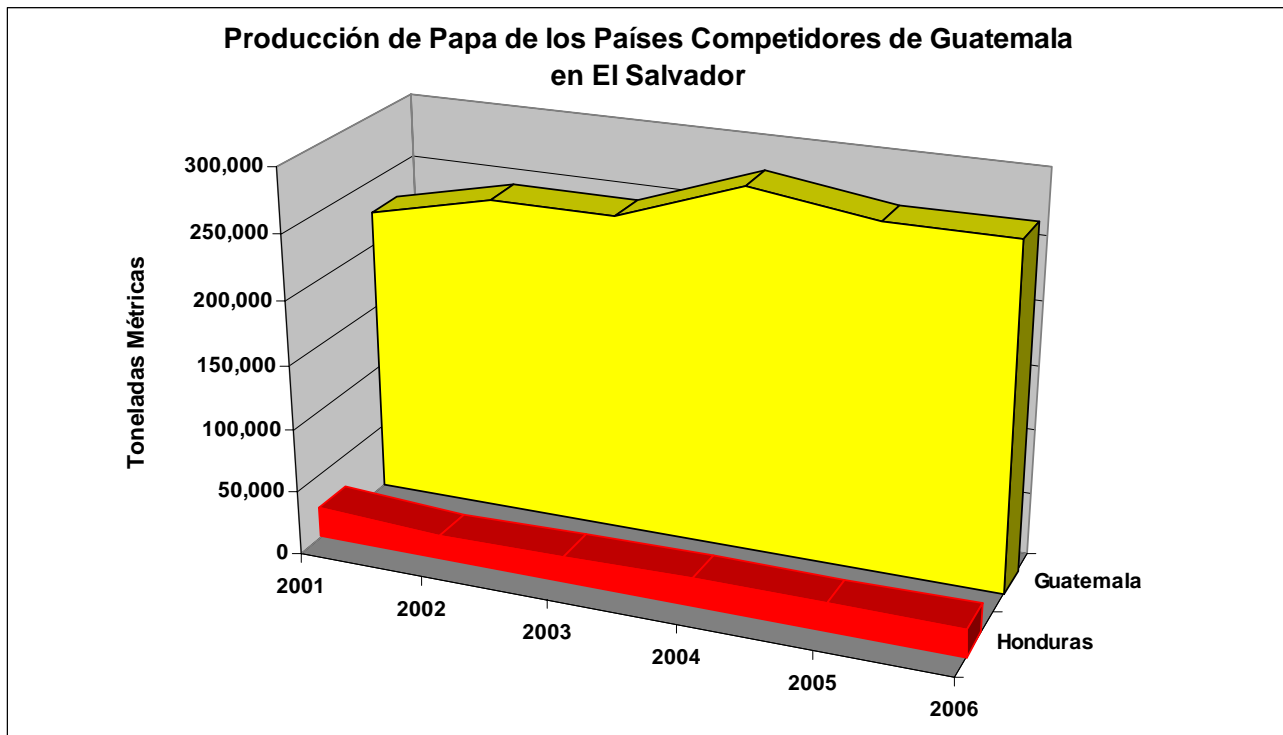
Fuente: Elaboración propia con base de datos de FAOSTAT. 2007.



Fuente: Elaboración propia con base de datos de FAOSTAT. 2007.



Fuente: Elaboración propia con base de datos de FAOSTAT. 2007.



Fuente: Elaboración propia con base de datos de FAOSTAT. 2007.

5.2 Nicaragua

Durante el periodo de 2002 a 2006, Nicaragua importó papa principalmente de Guatemala (68%) con un promedio anual de 7,909 TM, Costa Rica (28%) con 3,297 TM y Canadá (4%) con 422 TM; sin embargo, Canadá presenta una tasa media anual de crecimiento del 18%, la más alta en comparación con Costa Rica que es del 5%, mientras que Guatemala presenta una TMAC negativa del -10%.

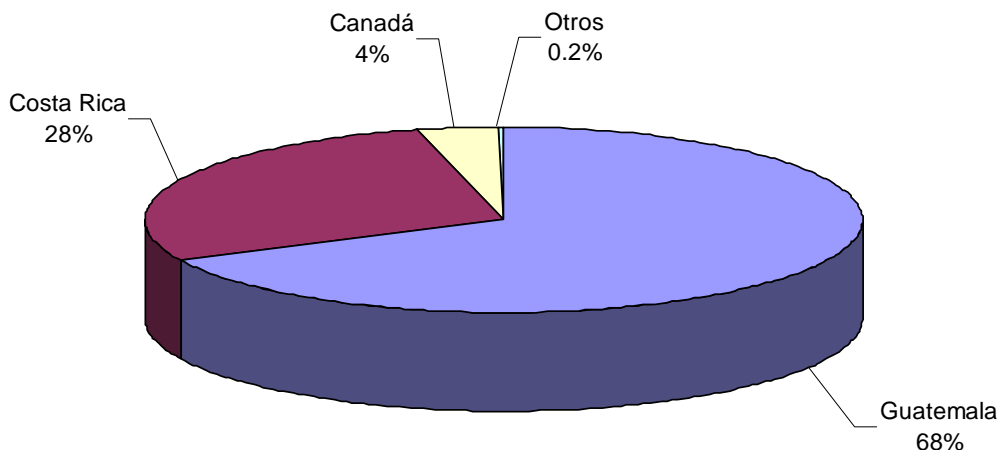
Participación de Guatemala en el Mercado de Nicaragua

Importaciones de Papa en Nicaragua								
Origen	Volumen en Toneladas Métricas					Promedio Anual	%	TMAC
	2002	2003	2004	2005	2006			
Guatemala	10,487	5,209	8,991	8,635	6,221	7,909	68%	-10
Costa Rica	3,041	5,359	2,477	1,777	3,829	3,297	28%	5
Canadá	79	-	914	514	182	422	4%	18
Otros	5	-	13	31	21	18	0.2%	33
Total	13,612	10,568	12,395	10,957	10,253	11,645	100%	-6

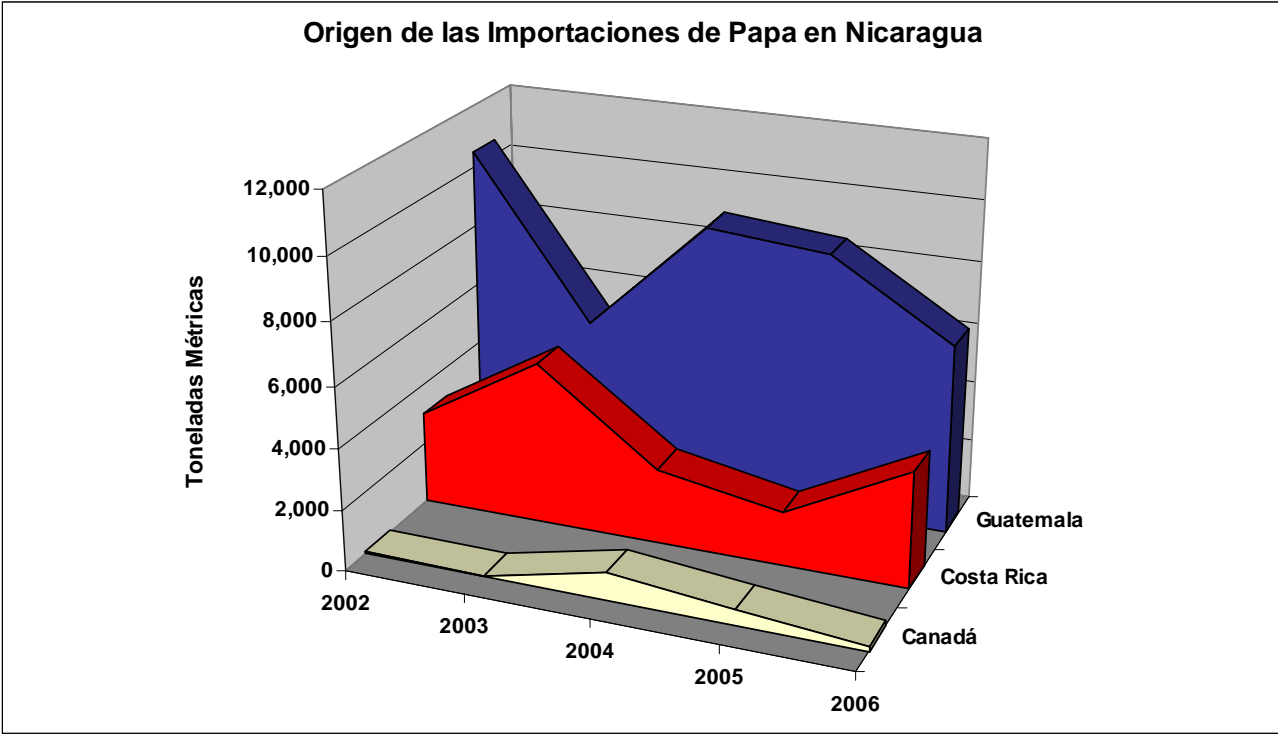
Nota: El "-" significa que no se registra comercio.

Fuente: Elaboración propia con base de datos de SIECA.

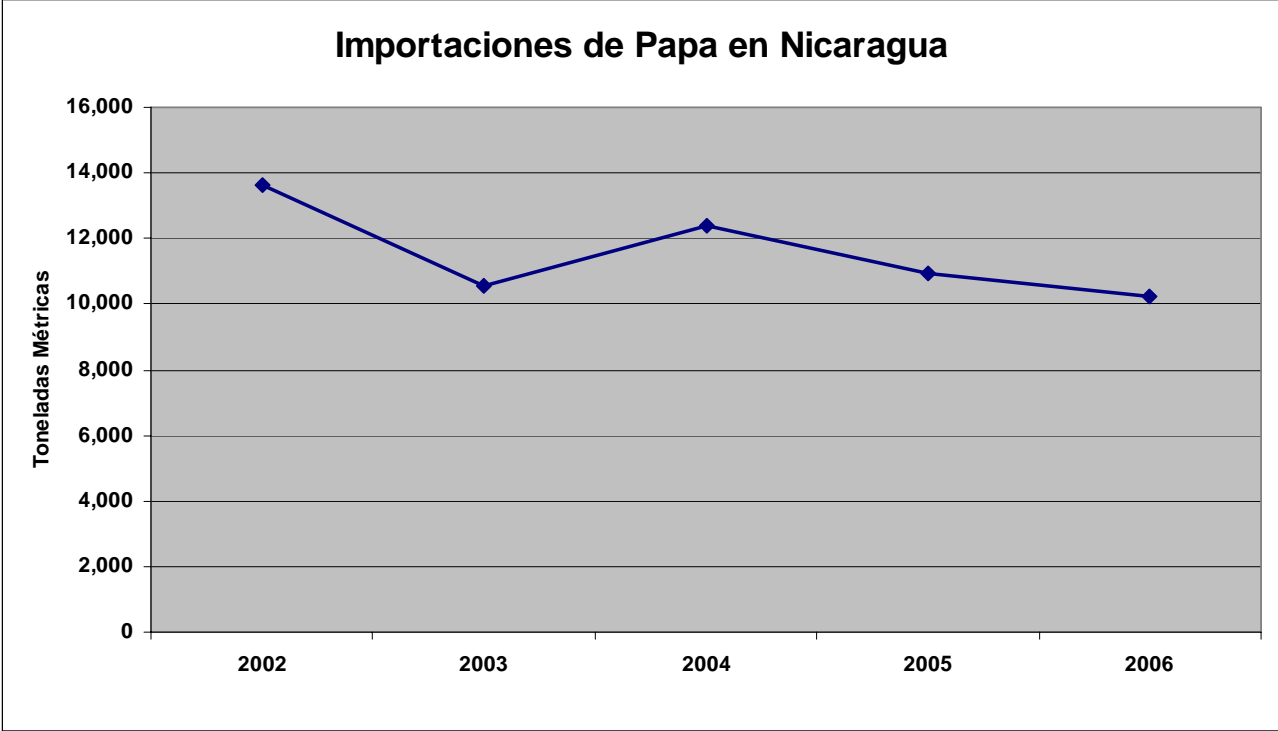
Origen de las Importaciones de Papa en Nicaragua Período 2002-2006



Fuente: Elaboración propia con base de datos de SIECA.



Fuente: Elaboración propia con base de datos de SIECA.



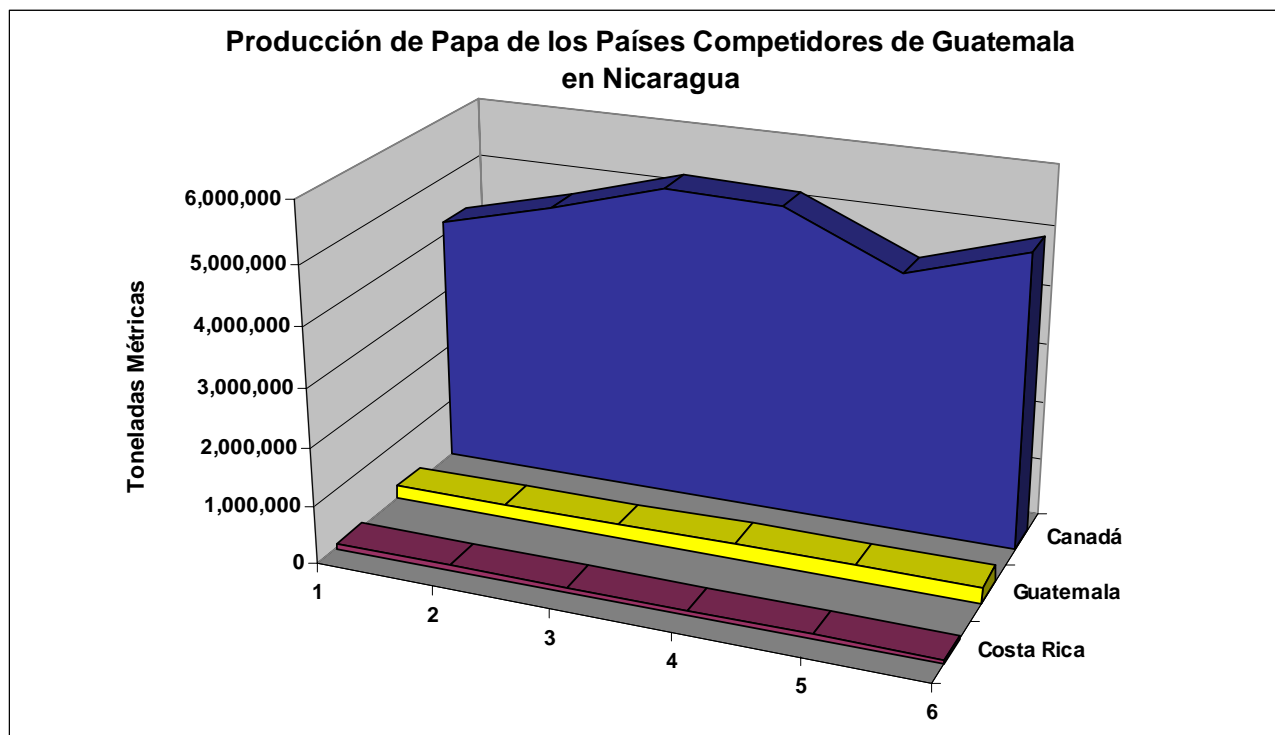
Fuente: Elaboración propia con base de datos de SIECA.

Hoy en día, el Canadá es el decimosegundo productor mundial de papa, y en 2006 la producción llegó casi a cinco millones de toneladas. La papa representa una tercera parte del facturado agrícola de hortalizas, con lo que se convierte en la hortaliza más importante de Canadá. Desde inicios del decenio de 1990, la producción de papa en Canadá ha crecido para satisfacer la demanda internacional de productos de papa congelados. En 2004, fueron necesarias casi dos millones de toneladas de papa cruda -el 37% del total de la cosecha- para satisfacer la demanda de las exportaciones.

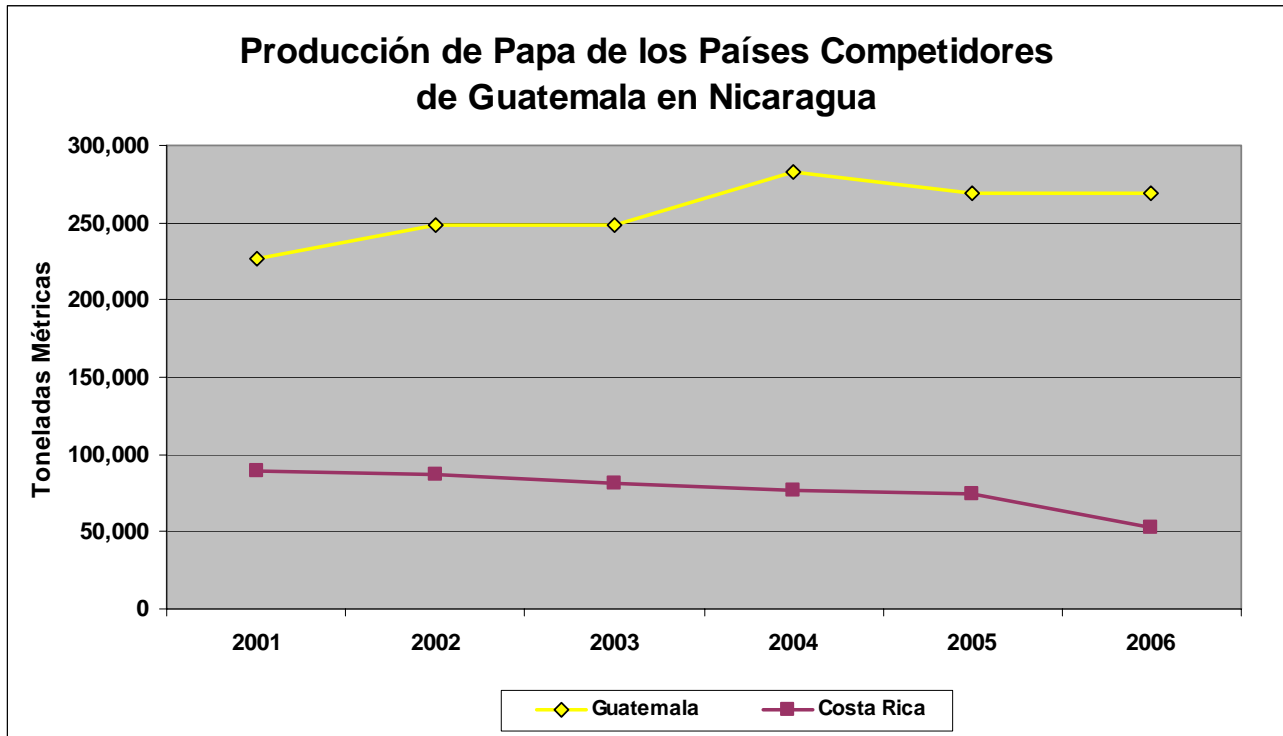
Producción de Papa de los Países Competidores en Nicaragua

País	Volumen en Toneladas Métricas						Promedio Anual	TMAC
	2001	2002	2003	2004	2005	2006		
Canadá	4,220,430	4,705,130	5,282,420	5,234,837	4,386,487	4,995,070	4,804,062	3
Guatemala	226,578	248,038	248,038	282,923	268,896	268,896	257,228	3
Costa Rica	89,198	86,785	80,806	76,435	74,881	53,125	76,872	-8

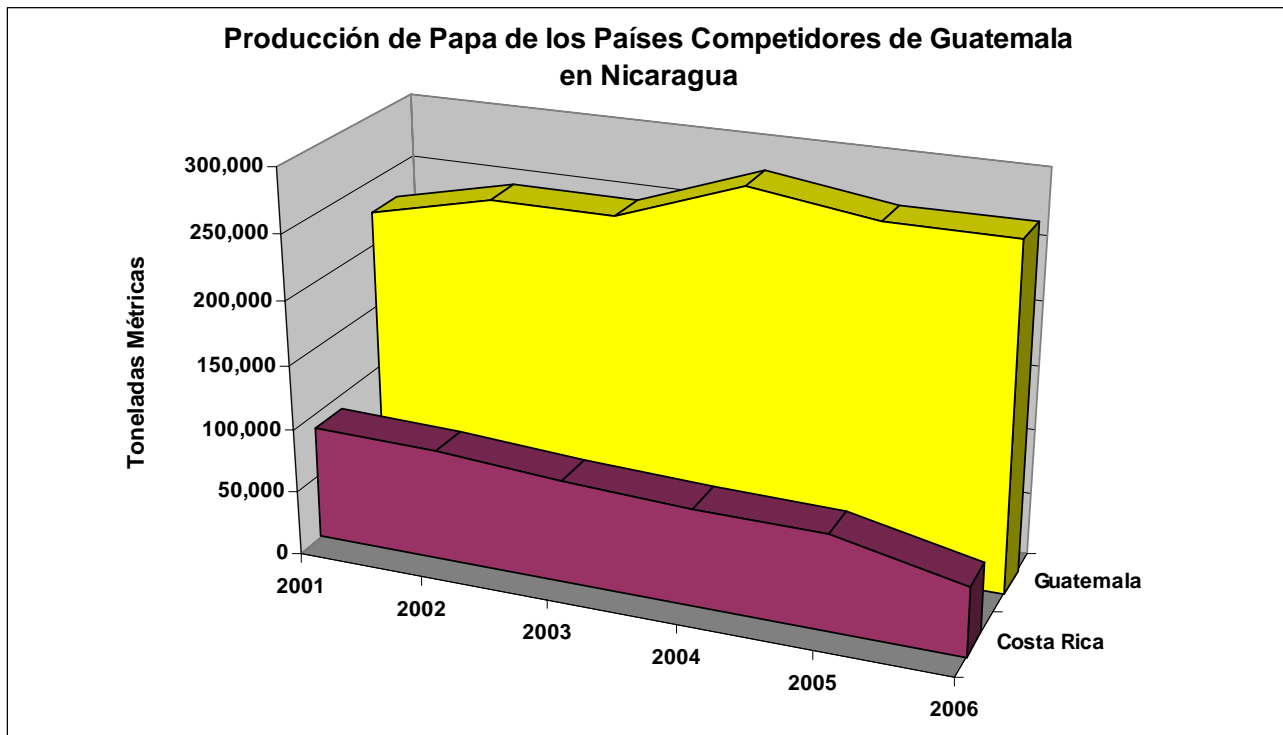
Fuente: Elaboración propia con base de datos de FAOSTAT. 2007.



Fuente: Elaboración propia con base de datos de FAOSTAT. 2007.



Fuente: Department of Commerce, U.S. Census Bureau, Foreign Trade Statistics. USDA



Fuente: Department of Commerce, U.S. Census Bureau, Foreign Trade Statistics. USDA

6. REQUISITOS PARA EXPORTAR

Para exportar a Centro América, se requiere llenar un formulario aduanero, certificado fitosanitario, el pago del IVA y no se pagan impuestos.

1. La empresa que está haciendo la Exportación debe estar registrada como Exportador, esto se hace llenando una SOLICITUD DE CÓDIGO DE EXPORTADOR, se adjunta la papelería que se le solicita y si esta completa el tramite es rápido.

Este servicio tiene el costo de Q.10.00

2. Cuando ya esta registrado como Exportador debe llamar una SOLICITUD DE EXPORTACIÓN:

FAUCA (cuando el origen de su producto es de Guatemala, a esta le adjunta fotocopia de la factura de venta).

DEPREX (cuando el producto es de origen fuera del área de Centroamérica y la exportación es para algún país centroamericano, debe adjuntar fotocopias de la Factura y de Pólizas de Importación o facturas si es una compra local o si la exportación es para un país fuera de Centroamérica).

Este trámite tiene el costo de Q.35.00.

Estos documentos, FAUCA y DEPREX, también los puede llenar de forma electrónica a través de el programa SEADDEX, este no tiene costo.

3. Estas solicitudes las encuentra en el portal de AGEXPORT: www.export.com.gt, en la sección TRAMITES, donde se encuentra la opción de la VENTANILLA ÚNICA PARA LAS EXPORTACIONES, donde encontrará una sección que dice SOLICITUDES; también esta la sección de Documentos y Guías en donde pueden bajar las guías de como llenar estas solicitudes; estas se presentan en la 14 Calle 14-30, Zona 13 para su tramite.
4. Para los productos de MADERA, se debe cumplir con los requerimientos que hace el INAB; en la VUPE se encuentra en delegado de esta institución:

Ing. Juan Antonio Ovalle - Delegado del INAB.

Tel.: 2422-3545.

E-Mail: jose.ovalle@agexport.org.gt

WEB: www.inab.gob.gt

5. Cuando sus productos son Textiles, se debe tramitar con la Comisión de Vestuario y Textiles el permiso VEXTEX; para esta información se pueden comunicar con la Señorita Renata Morales al Tel.: 2410-8323.

Tel. 2410-8323.

E-Mail: rmorales@apparel.com.gt

WEB: www.apparel.com.gt

6. Para todos los productos de **origen vegetal** se debe solicitar su permiso FITOSANITARIO; que es delegado al MAGA con el Ing. Alcario Cordero, se puede comunicar para mejor información de todo el trámite.

Tel. 2422-3544.

E-Mail: alcario.lopez@agexport.org.gt

WEB: www.maga.gob.gt

7. Para los productos de origen Animal, se debe solicitar un permiso ZOOSANITARIO; este se le proporciona en la delegado de MAGA con el Dr. Carlos Molina, con quién se puede comunicar para mejor información.

Tel. 2422-3547.

E-Mail: carlos.molina@agxport.org.gt

WEB: www.maga.gob.gt

8. Cuando es una exportación a EUROPA se envía un Certificado de Origen GSP (FORMA A); para obtener este beneficio se debe obtener la calificación y esta información es entregada por el Lic. Mario Marques del MINISTERIO DE ECONOMIA.

Tel. 2412-0325.

E-Mail: m.marquez@mineco.gob.gt

WEB: www.mineco.gob.gt

Fuente: Departamento de Servicio al Exportador: seadex@agexport.org.gt

7. CONTACTOS COMERCIALES

7.1 Representantes de la Cadena de Papa ante el CONPRODA

Nombre	Teléfono	E-Mail
Angel Arango	54172591	info@transformacionlocal.org
Miguel Alvarez	59784073	produccion@intervida.org.gt

7.2 Directorio de la Cadena de Papa

Empresa	Dirección	Teléfono	Contacto	E-Mail
Asociación ASIMAK	Cantón Xajaxac, Sololá	57986185	Jorge Tun	
Asociación ADISKA	Cantón Tablón, Sololá	53938908	Santos Chumil	
Asociación ADIBA	Pixabaj, Sololá	57512440	Juan Tuiz	
Asociación ASUNSOL	Miniriego Pasiguan, Concepción	53047748	Domingo Xep	
Miniriego Xajaxac, Sololá.	Miniriego Xajaxac, Sololá.	57927734	Francisco Tzay	
Asociación ASINKADI	Cantón Xajaxac, Sololá	59639509	Nicolás Piló	
Asociación Integral Maya Cakchiquel	Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá	55570621	Simeón Par	
Asociación de Agricultores	Caserío Vasconcelos, Sololá	57942757	Salvador Mendoza	
Asociación de Productores de Hortalizas y Frutas de Jalapa	Aldea El Bosque	53235608	Onofre Lorenzo	
Asociación de Productores de Papa de Oriente	Aldea Miramundo		Hugo Gómez	

Empresa	Dirección	Teléfono	Contacto	E-Mail
Cooperativa El Astillero	Aldea El Astillero		Hugo Cardona	
Asociación Nueva Esperanza	Vista Hermosa, San Antonio Sacatepequez.	57197546	Manuel Cardona	
Asociación El Esfuerzo	La Grandeza, San Pedro Sacatepequez.	52869012	Esdras de León	fepexsmz@hotmail.com
AGROMARQ	La Grandeza, San Pedro Sacatepequez.	58084775	Rutilio Fuentes	
Cooperativa 10 de abril	San Sebastián, San Marcos	50086642	Brígido Dionisio Rodríguez	
Chapil 1	San Andrés Chapil, San Pedro Sacatepequez.	54442207	Mariano García	
Canoj No. 2	La Grandeza, San Pedro Sacatepequez.	50316112	Fredy Fuentes	
Asociación Las Rosas	Tejutla, San Marcos	57264566	Guadalupe Ramos	
Asociación Democracia	Tejutla, San Marcos	58858683	Adrián Gómez	
Asociación Subchalense	San Miguel Ixtahuacán, San Marcos	57480929	Cristóbal Domingo	
Asociación de Campesinos Forestales – ADECAF-	Caserío Chichim Aldea Buena Vista, Todos Santos Cuchumatán	58147863, 56990360	Rafael Ramírez Matías	ascoc.adecafbv@yahoo.es
Asociación de Comunidades Rurales para el Desarrollo Integral ACORDI	Aldea La Capellanía, Chiantla	51682805	Marcelina López Mérida	
Cooperativa Integral Agrícola Joya Hermosa de las Tres Cruces R.L.	Aldea Climentoro, Aguacatán/ Chiantla	57619481, 59003688	Juan Chum Vicente	
Cooperativa Agrícola Paquixeña Cuchumateca	Aldea Paquix, Chiantla	53887995, 57093115	Juan López García	
Cooperativa Integral Agrícola Flor Guadalupeana	Aldea Bacú, San Juan Ixcoy	58195741, 24259215	Pedro Carrillo Velásquez	

Empresa	Dirección	Teléfono	Contacto	E-Mail
Bacuense R.L.				
Asociación ACODIHUE	Sector 2, Cambote zona 11, Huehuetenango	79344413	Lucía Guillermina Silvestre	acodihue@itelgua.com
Asociación ADINTEC	Cantón Pozo, Concepción Huista	57869147	Gaspar Jacinto Ramírez	
Asociación ADINUT	Cantón Los Matías, Llano Ventura, Aldea Chalhuitz, Todos Santos Cuchumatán	78614487, 57450956	Juan Matías Mejía	
Asociación ADICA	Aldea Vecaguich, San Pedro Soloma		Mateo Sebastián Mateo	
Asociación ADICH	Concepción Chiquirichapa	77685500	Santos Desiderio Villagrez	
Asociación ADIT	San Martín Sacatepequez	57062616	Juan Vásquez	
Asociación APROPA	San Martín Sacatepéquez	53441104	Juan López García,	
Asociación ASAEEO	San Martín Sacatepéquez	58394282	Juan García	
Asociación Fraternidad Chiquirichapa	Concepción Chiquirichapa	77685368	Berlarmino Roberto Sales,	
UNODESMA	San Martín Sacatepéquez	77686652	Francisco Vásquez	
Asociación ASOPAGUA	Quetzaltenango	54114650	Luis Morán	
Asociación APPA	Palestina de los Altos.	53096070	Buenaventura López Quiroa	
Asociación AIPO	San Juan Ostuncalco.	53992386	Wenceslao Romero	
Asociación Palestinese	Palestina de los Altos	58051269	Hermelindo Gómez	
Asociación ADICAE	Aldea Agua Escondida, Chichicastenango	57850135	Esteban Lares Sut	
Frito Lay	Quetzaltenango	57030508, 55107229	Rolando Estrada	rolando.estrada@pepsico.com

Empresa	Dirección	Teléfono	Contacto	E-Mail
Cadena Wal Mart	Guatemala	53024273	Julio Hernández	
Proyecto PADERUCHI	Chichicastenango, El Quiché		Otoniel Granados	
INTERVIDA	Quetzaltenango	55396063	Armando de León	
PIPAA	Guatemala		Jorge Santos	
JICA	Quetzaltenango	77674925	Katsuyuki Ohara	
ASOCUCH	Chiantla, Huehuetenango	77645332	Sergio Alonzo	alonzo.sergio@gmail.com
ACODIHUE	Huehuetenango	79344413	Mariano Suasnavar	
FAO	San Marcos	58562125	Israel Cifuentes	jacobo.cifuentes@gmail.com
Comisión Presidencial Para el Desarrollo Local CPDL	Quetzaltenango	54172591	Angel Arango	info@transformacionlocal.org
Pastoral de la Tierra	San Marcos	53388378	Rubén González	
ACODIHUE	Huehuetenango	79344413	Héctor Raúl Rea	
Cooperativa Poquixeña	Cantón El Calvario, Aldea Paquix, Chiantla, Huehuetenango	57618887	Eugenio García García	
Asociación APROPA		57082295	Juan Julián López	
Asociación Predesarrollo Palestina		57379605	Cristino Gómez Pérez	
Intervida San Marcos		77608481	César Alfredo López	
Intervida		59784073	Miguel Angel Alvarez	producción@intervida.org.gt