

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL  
DE LAS AMÉRICAS**

**ESCUELA DE CIENCIAS ECONÓMICAS  
COMERCIO INTERNACIONAL**

**Capacidad productiva del pejibaye costarricense con miras a  
la exportación a los Estados Unidos, durante el primer  
cuatrimestre del 2017**

**Sofía Melissa Chévez Ramírez**

**SAN JOSÉ, NOVIEMBRE 2017**

## Tabla de contenido

TRIBUNAL EXAMINADOR.....	1
DECLARACION	
JURADA.....	2
AGRADECIMIENTOS .....	3
DEDICATORIA.....	5
CALIFICACION DEL	
TUTOR.....	6
RESUMEN EJECUTIVO .....	10
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN .....	12
Planteamiento del Problema de Investigación .....	12
Objetivos de la Investigación .....	13
Objetivo general .....	13
Objetivos específicos .....	13
Justificación de la Investigación .....	14
Antecedentes de la Investigación .....	16
Proyecciones de la Investigación .....	19
CAPÍTULO II: MARCO DE REFERENCIAS .....	21
Regulaciones Para La Exportación .....	21
Mercado estadounidense .....	22
Potencial Exportador de Pejibaye .....	22
Distribución del pejibaye .....	23
Cosecha del pejibaye.....	24
Lavado y selección de pejibaye.....	25
Tratamiento del pejibaye.....	25

Almacenamiento del pejibaye .....	26
Propiedades del pejibaye .....	27
Producción del pejibaye .....	27
El pejibaye y sus derivados .....	28
Cantidad de pejibaye exportado por año .....	29
<b>CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO .....</b>	<b>30</b>
Enfoque de la Investigación .....	30
Diseño de la Investigación .....	31
Muestra de la Investigación.....	32
Población .....	32
Muestra .....	32
Tabla 1. Desglose de Entrevistados.....	33
Unidades de Análisis.....	34
Procesos productivos .....	34
Regulaciones y esfuerzos.....	36
Instrumentos Utilizados en la Investigación .....	37
Cuestionario.....	37
Entrevista.....	37
Proceso para la Recolección de Datos.....	38
Método de Análisis de la Investigación .....	39
<b>CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS .....</b>	<b>40</b>
Tabla 2. Unidades y Categorías de Análisis .....	41
Unidad de Análisis 1: Procesos .....	42
Categoría 1: Procesos productivos.....	42
Categoría 2: Calidad del producto .....	45

Categoría 3: Comercialización en grandes cantidades.....	47
Categoría 4: La poscosecha .....	49
Categoría 5: Manejo agronómico.....	50
Categoría 6: Traslado del producto.....	52
Categoría 7: Limitantes por las cosechas.....	53
Unidad de análisis 2: Regulaciones y Esfuerzos .....	55
Categoría 1: Regulaciones y/o esfuerzos .....	56
Categoría 2: Principales derivados.....	59
Categoría 3: Sectores productivos .....	61
Categoría 4: Esfuerzos para comercializar .....	63
Categoría 5: Nutrientes .....	65
Categoría 6: Zonas que sobresalen .....	67
Análisis .....	67
Categoría 7: Crecimiento del sector.....	68
Categoría 8: Producto más atractivo para comerciar .....	69
Interpretación de Datos .....	71
<b>CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>	<b>75</b>
Conclusiones de la Investigación .....	75
Recomendaciones .....	78
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>80</b>
Paginas web .....	80
<b>APÉNDICES .....</b>	<b>83</b>

## RESUMEN EJECUTIVO

Esta investigación es de carácter cualitativo y hace referencia a la capacidad productiva del pejibaye con el propósito de ser comercializado a los Estados Unidos. Se pretende identificar los procesos productivos del pejibaye y sus derivados para el mercado estadounidense, además de, determinar las regulaciones y esfuerzos que se están realizando para la introducción de este producto al destino elegido.

Se logra determinar que el pejibaye tiene grandes oportunidades de crecimiento a nivel comercial; sin embargo, actualmente se tiene que trabajar en lo que se conoce como nichos de mercado, esto debido a que este producto a pesar de que tiene un potencial para ser exportado, aún no se tiene establecido cuáles mercados pueden llegar a impactar.

Se identifica que se están haciendo esfuerzos por parte de las cámaras de comercio, pero fue hasta el año 2017 que se tomaron medidas para que este producto empezara a tomarse en cuenta para la comercialización al exterior. Las ferias o eventos relacionados con el pejibaye hacen que el productor aumente las condiciones y calidad del pejibaye, pero esto no es suficiente para motivar a la exportación.

Se logra mostrar que existe cierta desventaja en lograr un posicionamiento en el mercado de una fruta que realmente no es tan conocida a nivel del mercado estadounidense, en especial la fruta como tal, ya que esta es consumida mayormente en harinas y *dips*, o en productos hechos especialmente para animales.

Se llega a la conclusión de que los productores de pejibaye consideran que empezar la comercialización fuera del país es un poco complicado debido a los costos que conlleva

expandirse y el proceso de certificaciones y requisitos necesarios que se tienen que tener para la exportación. El consumidor estadounidense se encuentra dispuesto a adquirir productos extranjeros y distintos para su deguste, también que para ellos sigue siendo clave el bienestar que un producto les pueda brindar.

## CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

### Planteamiento del Problema de Investigación

El pejibaye es una de las frutas más complejas a la hora de su cultivo debido a que es necesario que la cultivación de dicho producto se produzca en un terreno con altura, ya que es una fruta perenne; así mismo, el tronco del pejibaye posee espinas y esto complica la manipulación de la fruta, estos factores provocan que tanto el cultivo como la manipulación no sea fácil y que no en cualquier terreno se pueda cultivar, una mala manipulación del pejibaye puede provocar que la vida útil de la fruta varíe después de la cosecha del producto.

Más allá del complejo proceso que lleva esta fruta, el pejibaye es considerado actualmente como un platillo exclusivo y *gourmet*, no por la fruta en sí, sino por todas las presentaciones en las que se está consumiendo, como lo son: en crema, budín, pan, puré y en su forma más industrializada, que es en la harina de pejibaye. Estas maneras de presentación y el alza del consumo de dicho producto se dan en un momento en el cual las personas cuidan más de su salud y prefieren frutas frescas y orgánicas en sus dietas diarias.

Por tal motivo, Costa Rica está intentando promover la comercialización de esta fruta al exterior, ya que representa una oportunidad para los agricultores costarricenses al destacar que la fruta tiene atributos de ser orgánica y sin preservantes, y al tener en cuenta que el pejibaye de la zona es de calidad, de gran frescura y que puede lograr suplir las necesidades de la población interesada en el consumo.

Se tiene el conocimiento de que el pejibaye costarricense presenta frescura y sobre todo calidad. El momento de pensar en una posible exportación de este producto y sus distintas

presentaciones nos hace considerar si realmente la producción existente en el país es suficiente, esto en caso de que la comercialización de esta fruta llegue a tener auge en el mercado estadounidense.

Debido a lo anterior, se propone el siguiente problema: ¿Cuál es la capacidad productiva del pejibaye costarricense con miras a la exportación a los Estados Unidos durante el primer cuatrimestre 2017?

### **Objetivos de la Investigación**

#### **Objetivo general**

- Examinar la capacidad productiva del pejibaye costarricense con miras a la exportación a los Estados Unidos, durante el primer cuatrimestre del 2017.

#### **Objetivos específicos**

- Identificar los procesos productivos del pejibaye y sus derivados, para la comercialización con los Estados Unidos.
- Determinar las regulaciones y esfuerzos que se realizan para la posible comercialización del pejibaye y sus derivados con los Estados Unidos.

### **Justificación de la Investigación**

La presente investigación se enfocará en estudiar la capacidad productiva del pejibaye costarricense para la exportación a los Estados Unidos, como una posible herramienta para las personas que tengan un interés sobre el tema a desarrollar. Dicha investigación puede resultar de suma importancia en el mercado nacional, debido a que puede existir la posibilidad de un crecimiento económico del país.

Los principales motivos para realizar esta investigación se centran en que Costa Rica tiene un alto estándar de calidad en la producción del pejibaye; así mismo, la garantía de ser un producto fresco. Aunque realmente el racimo de este producto no es de alto interés para los negociantes en el extranjero, sí lo son sus derivados, esto puede llegar a convertirse en una ventaja competitiva en comparación con otros países que cultivan dicha fruta.

Con respecto a los últimos años, la producción del pejibaye se ha ido extendiendo por todo el país, normalmente hay cosecha fresca durante todo el año. Esta fruta suele ser un producto que mantiene sus precios constantes y accesibles para su consumo.

La principal desventaja con la que se enfrenta el pejibaye es lograr que este sea industrializado, sin obviar que podría ser utilizado para generar subproductos o distintos derivados de esta fruta, ya que tiene diversos beneficios en cuanto a rendimiento, costos y la cantidad en la que se produce el pejibaye, además de las propiedades nutricionales y funcionales. Por otro lado, el pejibaye contiene distintas características por las que es usado también como sustituto de grasa, esto lo convierte en una alternativa para poder elaborar productos más saludables para las dietas de los consumidores.

Este fruto contiene una combinación de componentes, por eso su consumo es recomendado para problemas como la falta de apetito, enfermedades como la anorexia, la falta de energía y la falta de vitalidad en el cabello. Por otra parte, también resulta beneficioso para la memoria, contra la falta de apetito sexual, contra problemas intestinales, entre otros aspectos por los cuales es bueno el consumo de este producto y mantenerlo en la dieta.

Se tiene el conocimiento de que el pejibaye ha sido utilizado en varios productos para el consumo, y así tener diversas opciones en las cuales se pueda consumir este producto y, de esta manera, aprovechar los beneficios que este contiene. Se han elaborado purés, cajetas, pasta, *snacks*, galletas, pan, *mousse*, entre otros derivados que se han ido desarrollando poco a poco con el pejibaye.

Así pues, se propondrá investigar sobre los procesos necesarios para lograr que el país pueda ser competente en el proceso de comercialización del pejibaye y así conseguir que este producto tenga la posibilidad de abrir negociaciones con el mercado estadounidense. De esta forma, los productores del pejibaye tendrán más opciones para negociar y vender su producto.

De igual manera, las personas que están interesadas en comerciar los derivados de esta fruta, también tendrán la opción de hacerlo, ya que la idea de PROCOMER es que se le dé más interés a la promoción del pejibaye; sin embargo, no se tiene conocimiento real de si los productores costarricenses tienen la capacidad para hacerlo en grandes cantidades.

### **Antecedentes de la Investigación**

El pejibaye es una palmácea, cuyo origen es la Amazonía brasileña. En cuanto a la producción de sus frutos, nace en racimos, cada racimo puede contener hasta 140 frutos. Aparte de los frutos, el palmito de esta palmera es un alimento apreciado por su sabor y por ser bueno para la digestión, además de su poder nutritivo. En lo que respecta al pejibaye, se puede encontrar en distintos países de América Central y América del Sur, como lo son Colombia, Panamá, Ecuador, Brasil, Nicaragua y Costa Rica.

Costa Rica es uno de los países que ha sabido aprovechar las cualidades que esta fruta provee, así pues en la zona de Cartago y Turrialba abundan las plantaciones de esta palmera. La fruta no solo es consumida por las personas de estos pueblos, sino que en todo Costa Rica es un producto que es consumido con regularidad, ya que tiene un agradable sabor y un alto contenido de proteína que supera a otras frutas y verduras, como por ejemplo la papa.

Según lo que Nuria Rodríguez, del Centro Agrícola de Tucurrique, menciona en la plataforma virtual del Sistema de Información Cultural Costa Rica, el pejibaye tuvo su origen en Costa Rica en la región de Tucurrique, Cartago, en el lugar actualmente se producen 400 mil kilos de este producto en 200 hectáreas cultivadas. En el territorio hay alrededor de 150 productores dedicados a este cultivo, al igual que al del palmito. Por otra parte, el pejibaye es usado para la producción de harina, algunos derivados como lo son las cremas, aderezos, repostería y algunas bebidas, y más.

Cada año se realiza en Tucurrique la Feria del Pejibaye, esta feria tuvo su origen en el año 1993 como parte de un proyecto de investigación que fue desarrollado por el Centro Agrícola Cantonal de Jiménez-Tucurrique. La entidad principal encargada de dicha actividad fue la

Universidad de Costa Rica, esto con el fin de encontrar los distintos usos que se le puede dar a esta fruta. Así pues, en los inicios de esta actividad se contó con profesionales destacados en esta área, cuyo principal objetivo fue promover el consumo de pejibaye.

Según Rodríguez en el año 2015 comentó que la comercialización de esta fruta representaba solo el 50% de la producción total y el otro 50% quedaba abandonado por falta de mercado. Desde 1996 se ha ido desarrollando una labor integral de control de plagas, lo cual hace que se renueven todas las plantaciones de pejibaye, esto con el fin de garantizar una mejor calidad en producción de dicho producto.

Para conocer un poco más sobre el tema por investigar, se mostrarán los siguientes antecedentes de trabajos o artículos que explican un poco la producción y el impacto que actualmente se está generando gracias al pejibaye y su posible comercialización en los países interesados. A continuación, se expondrán dichas investigaciones:

En primer lugar, el proyecto realizado por Alex Alvarez Vivero (2008), para obtener el título de Ingeniero Agrónomo en el grado académico de Licenciatura en la Universidad Zamorano en Santo Domingo de los Colorados, Ecuador es sobre el estudio de factibilidad para la producción y comercialización de palmito de pejibaye. Dicha investigación muestra que Ecuador exporta palmito, este es su quinto producto no tradicional más comercializado. El objetivo principal del proyecto fue conocer si existe viabilidad para que este país pueda exportar palmito de pejibaye y, de esta forma, determinar también cuáles son los principales países exportadores e importadores de este producto. Como resultado de la investigación, se llegó a la conclusión de que el proyecto es viable, ya que sí existe mercado para la producción y consumo del palmito de pejibaye.

A continuación, se presenta un artículo desarrollado por la pagina web de radio La Primerísima (2016) en Santo Domingo, Colombia: “Pejibaye, una fruta exótica que se produce en el país”. Dicho artículo habla sobre el proceso que se tiene que llevar a cabo a la hora del cultivo del pejibaye y las características de este, como lo son: el que la palma pueda llegar a crecer hasta unos 20 metros, que el tronco está lleno de espinas; asimismo, dicho producto solo tiene dos cosechas al año y, finalmente, que en cada racimo se pueden obtener alrededor de 140 frutos, por lo que en el artículo se explican los diversos tipos de palmera que se pueden encontrar con respecto a esta fruta.

Por otro lado, en la investigación realizada por los Ingenieros Arturo Olasso, Luis Angulo y Martin Bermúdez (2007), *Cadena Agropecuaria del palmito de pejibaye en la región Huetar Atlántica de Costa Rica*, realizado para el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), se describe por qué la zona Huetar Atlántica es un buen lugar para el desarrollo de producción del palmito de pejibaye. Se dice que este lugar tiene las condiciones óptimas, porque tanto el clima como la zona cumplen con lo necesario para el desarrollo de este producto. También, se describe el crecimiento que se ha tenido en el consumo de este alimento.

En el artículo realizado por José Fernando Araya (28 de setiembre de 2012) titulado “Tucurrique es la capital del pejibaye”, para el periódico *La Nación*, se habla de que la Zona de Tucurrique es el lugar donde se tiene la mayor producción de pejibaye, asimismo no solo se detalla que cada año se organiza una feria para la promoción de esta fruta sino también sus distintas presentaciones como lo son la harina, los tamales, las galletas, cajetas, diversos postres, entre otros productos. Así pues, esta región es reconocida después de 1993 por la calidad de esta fruta, ya que a partir de ese año la comunidad decidió crear la feria conocida como Expoferia Nacional del Pejibaye.

En el artículo “Pejibaye se gradúa como manjar VIP” de Eugenia Soto Morales (2013) para el periódico *El Financiero*, se destaca que el pejibaye dejó de ser una simple “boca” que se

comía con mayonesa y se convirtió en uno de los ingredientes y platillos en el cual es considerado VIP. También, se habla de que esta fruta tiene mayor producción en la zona de Tucurrique, Cartago; además, dice que los cultivadores de este producto tienen como propósito no solo aumentar el consumo a nivel nacional, sino también impulsar o promover la exportación de este en sus distintos derivados. Más adelante, Soto Morales desarrolla que el pejibaye, por su morfología y condiciones de cultivo, es un producto que solo se puede encontrar en Centroamérica y Colombia. De igual forma, se menciona que es un cultivo rico en proteína, en vitaminas y es una fruta que tiene una proporción mínima de carbohidratos y grasas, entre otras propiedades.

### **Proyecciones de la Investigación**

En primera instancia, se tendrán que identificar los procesos del pejibaye y sus derivados para una posible comercialización. Esto llevará a conocer de una mejor manera el proceso que sufre el cultivo de este producto, ya que es necesario para precisar cuáles son las posibles desventajas y ventajas que conlleva el trabajar con esta planta. De igual forma, se investigará cuáles son, actualmente, los mayores socios comerciales de Costa Rica en lo que respecta al pejibaye, para así determinar cuáles son los principales mercados a los que les puede interesar la compra de este producto y sus subproductos.

También, se tratará de determinar las regulaciones y/o esfuerzos del pejibaye para su exportación, esto con el fin de ver si Costa Rica cuenta con los requisitos necesarios para poder comercializar este producto en grandes cantidades. Además, se intentará identificar cuál es la forma de pejibaye más comercializada, ya sea la fruta como tal o si alguno de sus derivados es de mayor interés para los negociantes interesados en dicho producto. Para así, a partir del auge que está teniendo esta fruta, se logre dar el impacto necesario para exportar en grandes cantidades este fruto y sus subproductos.



## CAPÍTULO II: MARCO DE REFERENCIAS

### Regulaciones Para La Exportación

Al momento de exportar un producto al exterior son necesarios ciertos requisitos documentales, esto según lo dicta la Promotora de Comercio Exterior de Costa Rica (PROCOMER), algunos son obligatorios y otros son documentos opcionales. Los obligatorios son la factura comercial, manifiesto de carga, conocimiento de embarque, la declaración única aduanera de exportación y permisos de exportación (notas técnicas). Por otra parte, los documentos opcionales serían la póliza de seguro, la carta de instrucciones al agente aduanal, carta de instrucciones al transportista, certificados adicionales (calidad o cantidad), la lista de empaque y el certificado de origen.

Hay que considerar otros aspectos al momento de la negociación como lo son los *Incoterms*, los cuales son los contratos de compraventa internacional. Así pues, hay que tener en cuenta que para poder exportar cierto tipo de productos existen requisitos específicos como lo son el estar registrado en el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG). Los productos de interés sanitario tienen que estar registrados ante el Ministerio de Salud, así como los alimentos.

El pejibaye según sea su forma, ya sea la fruta como tal o sus derivados, los productores o empresarios tienen que estar registrados en cualquiera de las dos instituciones anteriormente mencionadas, para lograr comercializar su producto, en este caso, hacia los Estados Unidos.

Al momento de exportar a otro país, hay requisitos necesarios de ingresos al país de destino. Cada uno de los requisitos pueden cambiar según el producto que se vaya a exportar; por este motivo, es fundamental conocer esta información previo al envío de la mercancía, estas medidas son conocidas como requisitos no arancelarios.

## **Mercado estadounidense**

Para el mercado estadounidense sigue siendo fundamental el bienestar propio. En cuestiones de tendencia, tienen el conocimiento de que llevar una vida saludable, actualmente, es importante, por lo que en este momento prefieren productos orgánicos y sin químicos. Son consumidores que están dispuestos a innovar en cuestión de tener un paladar más amplio al momento de escoger su comida, para ellos es más importante la calidad que el precio que el producto pueda tener.

En la parte gastronómica, los estadounidenses están dispuestos a probar distintos sabores de comidas o productos de otros países, esto para tener una experiencia nueva en cuanto a gastronomía. Ellos muestran cada día más interés en saber de dónde proviene el producto que van a consumir, las características de estos y, sobre todo, tener el conocimiento sobre qué le aportará a su dieta.

Después de la crisis que vivió Estados Unidos en el año 2008, existe una mayor preocupación por su salud y por incluir en sus dietas frutas y verduras que les permitan mejorar hábitos y sobre todo que les brinden la mayor cantidad de nutrientes posibles. En este aspecto, el pejibaye puede ser el mejor suplemento para la dieta de los estadounidenses, debido a que presenta diversos nutrientes y ha sido llamado “huevo vegetal” porque presenta nutrientes similares al huevo.

## **Potencial Exportador de Pejibaye**

Alberto Montero, gerente del Programa de Frutas Tropicales del Ministerio de Agricultura y ganadería (MAG), menciona en el artículo “Ocho productos agrícolas se erigen con alto

potencial exportador” para el periódico *La Nación*, que Costa Rica debería de incrementar los volúmenes de producción del pejibaye, ya que califica a esta fruta como un producto “promisorio” para la exportación, cuando se atienda este problema se tiene la propuesta de desarrollar programas para industrializar el producto con miras a la exportación. Montero menciona que al momento de industrializar el pejibaye en sus derivados, estos ya tendrían un valor agregado y podrían enviarse con esta característica a favor, y así colocarse en industrias que los utilicen como parte de materia prima y se superen los requisitos fitosanitarios establecidos en algunos mercados para los productos frescos.

Actualmente, Costa Rica necesita una diversificación con nuevos productos frescos para la exportación, entre esos productos se encuentra el pejibaye. El 45% del valor de las ventas de bienes frescos son del banano, un 40% de la piña, después le sigue el melón con un 4% y la yuca con un 3%. La concentración de las exportaciones en estas frutas promueve la necesidad de diversificar las ventas en otros productos; por eso, PROCOMER considera que el pejibaye es una de las frutas que puede ser comercializada con cierta facilidad en los mercados extranjeros.

Se tiene el conocimiento de que el 93% de las exportaciones de los productos tradicionales que se exportan desde Costa Rica van hacia América del Norte y a la Unión Europea, mientras que las frutas no tradicionales encuentran mercado en Asia y en países cercanos de Costa Rica.

### **Distribución del pejibaye**

El pejibaye es una fruta que contiene muchos nutrientes y en Costa Rica es una fruta muy conocida por la población, ya que en tiempo de cosecha es distribuido por todo el país, además, se realiza cada año la Feria Nacional Del Pejibaye, la cual se dedica a este producto en la zona de Tucurrique de Cartago, lugar en el que se comercializa en distintas maneras que van desde las harinas, ceviche, picadillos, helados y hasta licor de esta fruta.

Cabe destacar que este producto es producido en distintos países en el continente americano, como lo es Colombia, donde es conocido como chontaduro o cachipay, en Panamá, donde es conocido como “pifá” o “pibá”, y en Ecuador, donde se le llama chonta, de donde obtienen la chicha de chonta.

### **Cosecha del pejibaye**

La palmera de pejibaye, al momento de ser plantada, suele germinar en tres meses. En cuanto a la cosecha del pejibaye, se debe conocer que las palmeras de esta fruta llegan a tener una altura de hasta 30 metros y que su tronco tiene espinas. Por otro lado, las palmeras de pejibaye producen entre cinco y seis racimos, y cada uno de estos racimos da aproximadamente 100 a 140 pejibayes y dos cosechas.

El cultivo de esta fruta es necesario que se produzca en un clima tropical, generalmente, se necesita menos de una altitud de 1 800 metros, la temperatura promedio necesaria es de entre 18° y 24°C. La palma de pejibaye no tiene elevaciones bajas y con mucha precipitación no suele tener éxito al momento de la cosecha.

En Costa Rica, normalmente las flores aparecen en abril, mayo y junio en las tierras bajas, y un poco después en las tierras más altas, los frutos suelen madurar de setiembre a abril. Por otro lado, debido a que los tallos tienen espinas, los racimos de pejibaye son derribados con varas que tienen en ellas cuchillas para, de esta forma, poder cortar el tallo, si es que no se cuenta con escaleras para poder cortar desde arriba, en el momento en el que el racimo se corta y se deja caer, abajo habrá un saco listo para que la fruta caiga dentro de él.

## **Lavado y selección de pejibaye**

A la hora de la selección del producto se puede mantener la fruta que fue recolectada intacta y en buen estado en un lugar seco con buena circulación de aire en todo momento, de esta forma el fruto se irá deshidratando. Los pejibayes que fueron golpeados en el momento de selección se fermentarán entre los tres y cuatro días siguientes a la recolección de este. En Costa Rica, este producto normalmente es comercializado de manera cocida, así puede guardarse entre cinco o seis días aproximadamente; asimismo, la fruta puede ser refrigerada a una temperatura entre los 2° y 5°C y mantenerse en buen estado durante seis semanas con un mínimo de deshidratación y deterioro.

En lo que respecta a los problemas de plagas que se pueden encontrar en el pejibaye, en Costa Rica suele ser un barrenador del tallo que suele penetrar en el tallo del racimo, lo cual provoca la pudrición de la fruta. Los pejibayes que son dañados en el proceso de cosecha o transporte suelen deteriorarse de forma rápida, debido a los hongos que se generan en el tallo.

## **Tratamiento del pejibaye**

Se han realizados distintos estudios e investigaciones de algunos hongos y malezas que aparecen en el pejibaye y afectan tanto el tronco como la fruta, estos se ven afectados principalmente por insectos y suelen atacar mayormente a las palmas de pejibaye con menos de dos años de haber sido cultivados.

En el Atlántico de Costa Rica, se han capturado aproximadamente unas 30 especies de himenópteros, dentro de este grupo de insectos se encuentran las abejas, abejorros, avispa y hormigas, los cuales provocan que haya caída prematura del pejibaye, en estas especies no se identificó ningún organismo perjudicial para el cultivo de la fruta.

Los productores de pejibaye deben tener en cuenta la etapa de vivero que es importante, ya que desde ese momento se tiene que empezar a combatir las malezas, ya sea que la semilla vaya a ser usada para el cultivo de la fruta o del palmito. Asimismo, el combate físico de la maleza puede ser de forma manual o mecánica, actualmente es poco usado por los productores la forma manual, la más utilizada es la forma mecánica. Así pues, la moto guadaña es la herramienta más usada para el control y tratamiento de plagas y malezas.

Por otra parte, se puede decir que los productores también usan de forma regular productos químicos para eliminar cualquier tipo de hongo, maleza o insecto que pueda atacar a la fruta, generalmente se alterna de forma constante el control físico y los herbicidas; además, es recomendado que el control manual se empiece a realizar después del año y medio de vida de la palma y realizar este proceso por lo menos cuatro veces al año.

### **Almacenamiento del pejibaye**

Con respecto al almacenamiento del pejibaye, existen variables de calidad poscosecha, composición química y capacidad antioxidante de frutas de pejibaye. Con base en su patrón respiratorio, el pejibaye pareciera pertenecer al grupo de los frutos no climatéricos, esto quiere decir que tiene una vida útil poscosecha corta.

En los frutos recién cosechados, los valores de firmeza de la pulpa, el color de la pulpa, el color externo, el contenido de sólidos solubles, el contenido de grasa y la capacidad antioxidante se ven influenciados por la edad de cosecha. No se puede encontrar un efecto de la edad de cosecha en el contenido de almidones y carotenoides.

Los valores de respiración, el índice de color externo y contenido de sólidos solubles aumentan durante el almacenamiento poscosecha y la firmeza presentada de la pulpa muestra una disminución. Se encontrarán bajos contenidos de acidez, sin ninguna variación considerable durante el periodo de almacenamiento.

### **Propiedades del pejibaye**

El pejibaye es una fruta que ofrece propiedades importantes para el cuerpo a la hora de su consumo, se dice que tiene más proteínas que el aguacate, dos veces más que el banano, también posee carbohidratos y grasas que son capaces de producir energía en el cuerpo y logra reponer el cansancio. Asimismo, el pejibaye tiene vitamina A y vitamina C. Por lo tanto, esta fruta es considerada una de las frutas tropicales más completas en aspectos nutritivos que ofrece a la hora del consumo.

En ciertos países tienen la creencia de que el pejibaye les proporciona mayor potencia a los hombres y hace más fértiles a las mujeres, lo cual da al pejibaye una característica que queda como mito si realmente esta fruta es capaz de brindar estas propiedades al momento de su consumo.

### **Producción del pejibaye**

En lo que respecta a la producción de pejibaye, se puede decir que hay muchas variedades de esta palmera en cuanto a forma, tamaño, color y lo más importante, respecto a la calidad de la fruta a la hora de su cosecha. Así pues, hay ciertas características que puede presentar el tronco como lo son las cicatrices longitudinales, que se dan cuando el pejibaye presenta una calidad superior, estas cicatrices indican bajo contenido de agua, firmeza y la mínima cantidad de fibra en la masa.

En Costa Rica, existen racimos producidos por las palmas que contienen la fruta sin semilla, estos suelen ser llamados “pejibayes machos” y suelen ser muy codiciados, debido a que no es muy común que la fruta no tenga la semilla. Se dice que solo de 30 a 60 palmeras en una plantación promedio de 400 van a producir frutos de alta calidad, también existe la posibilidad de que haya un máximo de 100 palmeras que puedan dar frutos con una calidad muy baja en donde estos sean imposibles de comercializar para el consumo humano.

En los últimos 10 años, colecciones de germoplasma se han iniciado en Costa Rica, esto para tratar de potenciar una mejor calidad en el producto y así lograr una mejora en los cultivos y lograr tener una calidad estandarizada en estos.

### **El pejibaye y sus derivados**

En Costa Rica, el pejibaye suele ser comercializado en su forma más común que es la fruta como tal; sin embargo, el pejibaye es usado para la elaboración de distintos productos como cremas, harinas, reposterías, aderezos, empanizados y algunas bebidas. De igual forma, se usa en ferias realizadas en donde el pejibaye es la principal fruta y se encuentra en forma de productos como cajetas, arroz, salchichón, rompopo, tamales, entre otros productos, lo más reciente en el que usaron esta fruta fue para la elaboración de helado.

Actualmente, Costa Rica exporta productos elaborados con pejibaye a los Estados Unidos, como lo es la fruta sin semilla, peladas y cortadas, que son conservadas en salmueras, esto quiere decir que serán puestas en un envase con una preparación de agua y una saturación de sal, esto para la conservación del producto, de igual forma se comercializa con lo que es la harina, la cual es usada para elaboración de distintos platillos, como son los *mousse*.

## **Cantidad de pejibaye exportado por año**

El pejibaye, actualmente, es un producto en el cual las cámaras de comercio están trabajando de manera más fuerte para lograr que logre tener un mayor impacto en los mercados internacionales y así generar un mayor impulso hacia la exportación. No solo se necesita una mayor producción, sino también darle un valor agregado para que el consumidor local lo siga consumiendo y que esto genere una mayor calidad y oportunidad para abrir nuevos mercados para la comercialización del producto.

Jorge Calderón Cerdas, menciona en la plataforma virtual Mi Cartago, con fecha del 19 de octubre de 2010, que en Costa Rica la zona donde más se da el cultivo de pejibaye, es en la zona de Tucurrique en Cartago. Este es el lugar de mayor producción del país, ya que produce 400 000 kilos al año en esta zona, en la que se inició un programa donde se siembran árboles nuevos que tengan mejores condiciones y de esta forma lograr dar mayor calidad y cantidad del pejibaye.

El pejibaye es un producto que, por su morfología y condiciones, no puede ser cultivado en otras zonas que no sean Centroamérica y Colombia, lo cual ofrece una oportunidad más amplia de comercializar el producto y tener más oportunidad de éxito en los mercados extranjeros.

En lo que respecta a la zona, solo San Carlos exporta aproximadamente 200 cajas de pejibaye mensuales a los Estados Unidos, esto en manera de fruta y no en otros derivados de esta este producto. De igual forma, se dice que los exportadores tienen contactos fijos en el país norteamericano, quienes realizan las campañas de mercadeo para una mejor comercialización del producto en este país.

## **CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO**

### **Enfoque de la Investigación**

Blasco y Pérez (2007), destacan que la investigación cualitativa estudia la realidad en su contexto natural y cómo este sucede, sacando e interpretando fenómenos de acuerdo con las personas implicadas en la investigación. Así pues, se utilizan distintos instrumentos para recolectar información como lo son: las entrevistas, imágenes, observaciones, historia y situaciones relacionadas con el problema a investigar.

El enfoque cualitativo permite que tanto el investigador como las personas entrevistadas para dicha investigación tengan un acercamiento más igualitario a la información que se obtenga, esto provoca que exista un acercamiento más natural con las personas por entrevistar y se pueda obtener más profundidad en las respuestas de estos.

La presente investigación será cualitativa, ya que este enfoque se guía por temas significativos de la investigación, y se tendrá que proceder con la recolección y análisis de datos, que logran comprender fenómenos, entender contextos o puntos de vista en las entrevistas que se realizarán a las personas involucradas en el proceso de producción del pejibaye en Costa Rica, así mismo el análisis de los resultados de la información que se recolectará durante el desarrollo de la investigación.

## **Diseño de la Investigación**

El diseño de la siguiente investigación tendrá carácter interpretativo, debido que según Hernández, Fernández y Baptista (2014, p7) este enfoque “se guía por áreas o temas significativos de investigación (...) utiliza la recolección de datos sin medición numérica para descubrir o afinar preguntas de investigación en el proceso de interpretación”. El fin principal es la información precisa de la capacidad productiva del pejibaye al mercado estadounidense.

El carácter interpretativo se enfoca en que la investigación y las personas objeto de la entrevista permanezcan en una interacción permanente, esto para lograr una adecuada interpretación de los resultados. Así pues, las interacciones se pueden realizar individualmente o en pequeños grupos, pero siempre manteniendo el contacto directo con los entrevistados.

En la investigación que se hará, se tendrá en cuenta sujetos que tengan alguna interacción con el pejibaye en alguno de sus procesos productivos, esto para ver si Costa Rica realmente tiene la capacidad productiva para exportar al exterior esta fruta. En el curso de la investigación, al momento de realizar las entrevistas a los individuos seleccionados del proceso, puede que se logre tener una mejor perspectiva de la situación en la que está actualmente el proceso de comercialización de dicho producto.

La siguiente investigación será descriptiva, ya que se tiene como propósito describir un fenómeno en el cual se tienen que especificar propiedades, características y aspectos importantes. La utilidad de la investigación será la de mostrar con más claridad las dimensiones de dicho fenómeno, en el cual se ampliará usando como método el identificar el fenómeno y a los sujetos objeto de estudio para definir las unidades de análisis que se puedan obtener y así lograr concluir de una forma adecuada el estudio.

## **Muestra de la Investigación**

### **Población**

La población, según Hernández et al. (2014, p.174) es el conjunto total de individuos que tienen al menos una característica en común y sobre la cual comparten también un tema de interés, en el cual se busca llegar a tener un desenlace. Debido a que se está realizando una investigación con la finalidad de llegar a una conclusión determinada, es que se tiene que tener claro cuál es la población objeto de estudio. Es por lo anterior que se define, para esta investigación, la selección del grupo poblacional con base en la información necesaria para llevar a cabo las averiguaciones pertinentes sobre la capacidad productiva del pejibaye en los Estados Unidos.

La siguiente investigación se realizará con una población general, comprendida entre personas de MAG, PROCOMER, exportadores de pejibaye, productores de pejibaye y transportistas de este producto, entre otras personas que puedan ser de beneficio para el desarrollo de la investigación, para determinar realmente si se tiene la capacidad productiva de pejibaye para su exportación y la de sus derivados.

### **Muestra**

La muestra es una parte de la población que se escoge con el fin de obtener información, la cual logre ser significativa para la investigación, con el fin de poder recoger las distintas opiniones de los sujetos objeto de estudio sobre un tema determinado, que en este caso serían personas que de una forma u otra estén involucradas con el proceso que lleva el pejibaye en Costa Rica.

La muestra se tomará de forma no probabilística, ya que en este tipo de muestreo las muestras seleccionadas se toman en un proceso en el cual no todos los individuos de una población tienen las mismas oportunidades de ser seleccionados. Por lo tanto, se tomarán muestras de manera que se conozca cuáles son los sujetos que le puedan dar relevancia al desarrollo de esta investigación, según sea cada población escogida.

Se utilizará como criterio el muestreo de selección intencional o criterio de experto, ya que es una técnica de muestreo no probabilístico, en el cual el criterio es usado si las muestras son parecidas a las de la población objeto de estudio, asimismo es utilizado para seleccionar unidades representativas al tema referente del estudio. Este tipo de muestreo presenta casi siempre sesgos y por esta razón es que se debe realizar solo cuando no haya otra alternativa.

**Tabla 1. Desglose de Entrevistados**

ENTREVISTADO	INSTITUCIÓN O FUNCIÓN	CRITERIO
1	MAG	Es el órgano responsable del sector Agro alimentario.
2	Procomer	Es el pilar de apoyo para las empresas costarricenses, en especial para las micro, pequeñas y medianas, en todo su proceso de internacionalización para conquistar los mercados internacionales
3	Exportador	Es la persona encargada de la comercialización del producto.

4	Exportador	Es la persona encargada de la comercialización del producto.
5	Productor de pejibaye	Persona encargada del cultivo de la fruta.
6	Productor de pejibaye	Persona encargada del cultivo de la fruta.
7	Productor de pejibaye	Encargado del transporte del producto a un punto determinado.
8	Productor de pejibaye	Encargado del transporte del producto a un punto determinado.
9	Productor de pejibaye	Encargado de la recolección del producto.
10	Productor de pejibaye	Encargado de la recolección del producto.

### **Unidades de Análisis**

#### **Procesos productivos**

Existen diversos procesos productivos en lo que respecta a la producción de pejibaye, en este caso se pueden mencionar el cultivo de este fruto, la cosecha de este y cómo se recolecta el mismo, ya que una mala manipulación del producto puede provocar que su vida no sea la misma, hasta el punto de que no se pueda utilizar. El transporte de esta fruta también es fundamental, porque las operaciones que se dan en el transporte puede provocar golpes, perforaciones, entre otros cortes en el pejibaye; por otro lado, es importante no poner racimos uno sobre otro para evitar este tipo de incidentes, lo más recomendado es que el fruto sea seleccionado y empacado

en la misma zona en la que se cosecha, ya que la selección previa permite ofrecer un mejor producto en el mercado.

Cuando se decide vender el producto ya seleccionado, se tiene que separar el racimo y todos aquellos frutos que hayan sufrido daño, ya sea por insectos, picaduras, cortes, hongos y demás daños que puedan sufrir. La fruta tiene que ser limpiada, por eso se recomienda el uso de agua con cloro, lo cual eliminará cualquier hongo o bacteria que tenga y, posteriormente, debe lavarse solo con agua para quitarle el cloro. Después de este proceso es cuando la fruta ya limpia y en perfecto estado será empacada para la venta.

El empaque de este producto se hará en cajas que puedan ser reutilizadas, de plástico preferiblemente y que tengan buena ventilación, esto para los consumidores conocidos como mayoristas. Si son para la venta de minoristas, se recomienda que el empaque sea en bolsas de maya plástica, las cuales tienen que ser manejadas en las cajas plásticas ya anteriormente mencionadas. Para que el pejibaye se conserve con frescura lo fundamental es el empaque, ya que si el producto no tiene una buena ventilación se acelera el proceso del deterioro; no obstante, se debe evitar, sobre todo, el daño físico a la fruta.

El fruto del pejibaye, en general, no es realmente resistente a una poscosecha; por lo tanto, la comercialización de este debe ser lo más rápida posible, lo ideal sería que el producto esté colocado en el mercados las 36 horas posteriores a la cosecha, pero en caso de que el proceso de comercialización tome más tiempo, el pejibaye puede ser almacenado en contenedores con una temperatura mínima de 8 grados y máxima de 12 grados centígrados.

## **Regulaciones y esfuerzos**

Las regulaciones son medidas, las cuales son establecidas como una forma de control para el intercambio de mercancías entre países, esto a nivel de protección al medio ambiente, protección de la salud, bienestar animal y vegetal; o bien, las regulaciones son utilizadas para dar fe de que el producto cuenta con altos estándares de calidad, estas representan una forma de dar a conocer las características de lo que se comercie.

Para la comercialización de pejibaye y sus derivados hacia los Estados Unidos, hay que conocer cuáles son las posibles restricciones y regulaciones que se tienen que tomar en cuenta para la exportación de esta fruta tanto en Costa Rica, como en los Estados Unidos, que suele ser considerado uno de los países que más control tiene con respecto a las mercancías que entran al país.

En el momento en que se comercia un producto al exterior, en especial productos perecederos, se lleva un proceso más complejo a la hora de su exportación, ya que estos productos deben tener ciertos estándares de calidad y contar con todo lo que respecta a permisos sanitarios para la comercialización del producto y así ofrecer calidad al importador.

Por otro lado, se tiene que conocer e investigar cuáles son los esfuerzos que se están haciendo por parte de las cámaras de comercio para lograr comerciar el pejibaye a otros mercados, en este caso a los Estados Unidos, esto para determinar si los esfuerzos son suficientes para lograr que se puedan establecer en el país norteamericano puntos estratégicos o si este mercado estaría dispuesto a consumir productos como el pejibaye y sus derivados, especialmente

estos últimos, ya que el comercializar la fruta como tal va a ser más costoso que el comerciar los derivados que son más atractivos para el consumidor estadounidense.

## **Instrumentos Utilizados en la Investigación**

### **Cuestionario**

El instrumento que se usará para la investigación será el cuestionario que se define como un sistema de preguntas ordenadas con sentido lógico y psicológico, expresado con lenguaje sencillo y claro. Esto permite recolectar datos a partir de fuentes primarias (García, 2012) Ahora bien, un cuestionario puede formularse por escrito o también de manera oral y es una herramienta de búsqueda de información, una de las formas más organizadas y prácticas para la realización de preguntas y respuestas. En definitiva, para lograr formular un buen cuestionario es de carácter esencial tener definido cuáles son los temas que se quieren abordar con este, ya que tiene que ser lo más claro y directo posible.

### **Entrevista**

La técnica que será utilizada en la investigación será la entrevista, que, según Julián Pérez Porto y Ana Gardey (2012), es un intercambio de ideas por medio de una conversación, la cual se da de forma recíproca, en donde la persona entrevistada tendrá a su disposición una especie de interrogación ya determinada, en la cual sienta que puede hablar del tema con amplia libertad. Finalmente, para las entrevistas se utilizará un formulario en el cual estén las preguntas, y estas puedan servir como guía, para poder llevar dicha entrevista al punto que se quiere.

Cuando se trata de una entrevista formal, se tiene que tener en cuenta el presentar una estructura en donde ya las preguntas fueron pensadas y establecidas con anterioridad, para que sean respondidas concretamente por el entrevistado.

### **Proceso para la Recolección de Datos**

Para la recolección de datos, en cuanto a las fuentes secundarias, la información se obtuvo de páginas de internet y libros relacionados con el tema; además de artículos de periódico en donde se menciona el cultivo y los procesos que sufre el pejibaye o las distintas presentaciones en la que este producto puede ser consumido por las personas. Según la información obtenida de estos sitios mencionados anteriormente, Costa Rica tiene altos estándares de calidad.

Por otra parte, para la recolección de información de fuentes primarias, se tendrán que concertar citas con los sujetos objeto de estudio, para lograr determinar si ellos consideran que Costa Rica tiene capacidad productiva para la exportación de este producto y sus derivados, con el fin de tener una mejor perspectiva de lo que se conoce del pejibaye, con la ayuda de personas que estén en constante contacto con el cultivo y la producción de esta fruta.

La recolección de esta información es de suma importancia, debido a que esta hará que al final del estudio se tenga el conocimiento de que si se tiene o no la capacidad para lograr abastecer el mercado estadounidense con pejibaye costarricense en sus distintas variaciones y lograr conocer si los procesos productivos son los más indicados para la producción de esta fruta.

### **Método de Análisis de la Investigación**

El análisis de datos es el proceso en el que se pule el trabajo, esto con el objetivo de resaltar la información que sea realmente de utilidad, ya que sugiere conclusiones y da un apoyo para la toma de decisiones. Es una especie de resumen de lo hallado en la investigación que cumple con el propósito de dar un significado más acertado a la información ya detectada y así lograr obtener un panorama más claro de la situación en la que se encuentra el proceso productivo del pejibaye actualmente en Costa Rica.

Las categorías de análisis son aquellas que reúnen elementos con características iguales o similares, a las cuales se les tendrá que aplicar distintos criterios para poder emitir los resultados esperados en la investigación. A partir de los resultados, se tendrá que describir en qué afectó la investigación, analizar para lograr los datos tendientes a concluir y aportar recomendaciones que ayuden a las personas que tengan algún tipo de interés en el trabajo en desarrollo.

## **CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS**

En este capítulo, se presentarán los resultados obtenidos por medio de las entrevistas realizadas a los distintos sectores a los que se hizo la consulta sobre el pejibaye con el objetivo de exportar al mercado estadounidense. El presente análisis se desarrolla de la siguiente manera: en primera instancia, se muestra una tabla de las categorías de cada unidad de análisis, estas unidades se obtienen de los objetivos específicos anteriormente establecidos. Luego, se realiza la descripción y el análisis de cada categoría, donde se compara la información dada por los entrevistados y se contrasta con la teoría utilizada para el estudio. Por último, se interpretan los resultados y se responde al problema de la investigación.

Las unidades de análisis se obtienen a partir de los objetivos específicos de la investigación. En la primera unidad, se hace referencia a los procesos productivos del pejibaye y sus derivados para la comercialización con los Estados Unidos, la segunda, se basa en las regulaciones y restricciones del pejibaye y sus derivados al momento de ser comercializado con los Estados Unidos.

Estas unidades son la base de las categorías que provienen de las entrevistas realizadas de acuerdo con la muestra señalada en el capítulo III de esta investigación. Con dichas categorías se crea una comparación entre la teoría sobre la capacidad productiva del pejibaye costarricense para la comercialización y las opiniones de algunas instituciones y personas conocedoras sobre esta fruta.

**Tabla 2. Unidades y Categorías de Análisis**

<b>Unidad</b>	<b>Categorías</b>
<b>Procesos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Procesos productivos</li> <li>2. Calidad del producto</li> <li>3. Comercialización de grandes cantidades</li> <li>4. Poscosecha</li> <li>5. Manejo agronómico</li> <li>6. Traslado del producto</li> <li>7. Limitantes por las cosechas</li> </ol>
<b>Regulaciones y esfuerzos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regulaciones y/o esfuerzos</li> <li>2. Principales derivados</li> <li>3. Sectores productivos</li> <li>4. Esfuerzos para comercializar el pejibaye</li> <li>5. Nutrientes</li> <li>6. Zonas que sobresalen</li> <li>7. Crecimiento del sector</li> <li>8. Producto más atractivo para comercializar.</li> </ol>

Fuente: Elaboración propia con datos de la presente investigación, San José, 2017

## **Unidad de Análisis 1: Procesos**

Para comenzar la primera unidad de análisis, la cual se refiere a los procesos que tiene el pejibaye costarricense con la intención de comercializar con los Estados Unidos, se tomarán en cuenta los procesos mencionados por los entrevistados y se analizará la capacidad de este producto para la comercialización con los Estados Unidos.

Seguidamente, se indican las primeras categorías indicadas por los entrevistados sobre la unidad en estudio:

1. Procesos productivos
2. Calidad del producto
3. Comercialización en grandes cantidades
4. Poscosecha
5. Manejo agronómico
6. Traslado del producto
7. Limitantes por las cosechas

Cada categoría tendrá una descripción con las respuestas ofrecidas por la muestra de la investigación. Se compararán los resultados de las entrevistas con la teoría y se analizará de la mejor forma con el fin de determinar qué se adapta mejor a las bases teóricas presentadas.

### **Categoría 1: Procesos productivos**

#### **Descripción:**

De acuerdo con los entrevistados, la primera categoría en la que se indican las frases mencionadas sobre los procesos productivos del pejibaye con miras a la exportación con los Estados Unidos, se presentan a continuación:

- *“En la calidad del producto de pejibaye influye el manejo agronómico que se le haya brindado a nivel de campo especialmente en nutrición, luego el protocolo de cosecha y poscosecha como es el traslado de producto de finca a empaque.” (Entrevistado 1)*
- *“Dependerá del proceso que la fruta sufra, durante la cosecha, y la poscosecha en aspectos de manipulación que se le brinde a la fruta después de su cultivo.” (Entrevistado 2)*
- *“El proceso de la cosecha es de los procesos más importantes en cuestión de la calidad del pejibaye.” (Entrevistado 5)*
- *“La calidad del pejibaye se puede ver influenciado principalmente por la cosecha y la selección del mismo al momento en el que se transporte el producto.” (Entrevistado 6)*
- *“Se verá influenciada la manipulación que se le dé al pejibaye antes y durante su cosecha.” (Entrevistado 7)*
- *“Cosecha y poscosecha.” (Entrevistado 8)*
- *“El cuidado que se le dé al pejibaye durante el cultivo, la cosecha y la poscosecha, serán los que influyan en la calidad.” (Entrevistado 9)*

## **Análisis**

Todos los procesos productivos del pejibaye son necesarios para poder obtener un pejibaye de calidad y, de esta forma, ofrecer lo mejor de esta fruta tanto a nivel nacional como para la comercialización al exterior. Sin embargo, hay procesos que son de más cuidado que otros, ya que estos afectarían directamente la calidad del producto.

Algunos de los procesos productivos básicos al momento del cultivo de pejibaye son: la cosecha, la poscosecha, el transporte, el lavado, la selección y el tratamiento que se le da a la fruta después de separarla, esto con el fin de que se escoja la fruta que presente la mejor calidad.

Lo anterior significa que, si se tiene cuidado en todos los procesos productivos del pejibaye, se logrará tener un producto con una calidad sin igual, lo cual le dará una ventaja a Costa Rica respecto a otros países que producen esta fruta, ya que normalmente el mercado estadounidense preferirá primero la calidad antes que el precio y el pejibaye de Costa Rica en la actualidad presenta un calidad que se diferencia. Sin embargo, sería una opción viable estandarizar los procesos para que, de esta forma, todos los productores a nivel nacional tuvieran las mismas opciones de lograr comercializar su producto, especialmente los derivados, que serían los productos que podrían ser más atractivos al consumidor estadounidense.

Según la plataforma virtual, La Educación Agrícola, describen que el cultivo de pejibaye podría prosperar en toda la geografía nacional, desde el nivel del mar hasta los 1,500 msm, siempre y cuando exista una de lluvia por encima de los 2,000 milímetros anuales. Requiere para mayor producción terrenos arcillo-limosos, de alto contenido de materia orgánica y de buen drenaje. De igual forma se requiere ciertos procesos en los cuales dependerá la calidad del producto.

## Categoría 2: Calidad del producto

### Descripción:

De acuerdo con los entrevistados, se desarrolla una segunda categoría de la primera unidad de análisis en la que se indica cómo se puede ver afectada la calidad del pejibaye para la comercialización con los Estados Unidos:

- *“En el traslado de la finca a planta procesadora.” (Entrevistado 1)*
- *“Existen varios momentos en el cual el pejibaye se pueda ver maltratado, desde una mala manipulación cuando se baje el pejibaye de la palmera, pero es común que se golpee cuando se es transportado.” (Entrevistado 2)*
- *“Al momento en el que se tiene que bajar el racimo de la palmera, este puede ser golpeado si no se baja de la manera correcta.”(Entrevistado 5)*
- *“Cuando se transporta el producto, si no se acomoda de una manera correcta el pejibaye puede sufrir cortes y este perderá calidad.” (Entrevistado 6)*
- *“Si el pejibaye no se baja de forma correcta o cuando es transportado puede que el producto sufra lesiones.” (Entrevistado 7)*
- *“Cuando se transporta el pejibaye al lugar donde es procesado.” (Entrevistado 9)*
- *“El transporte suele ser donde el pejibaye suele ser golpeado.” (Entrevistado 10)*

## **Análisis**

Si bien es cierto, la calidad del producto se puede ver afectada con varios de los procesos productivos, hay unos que, sin lugar a duda, son en los que normalmente se producen estos inconvenientes en donde el pejibaye sufre lesiones a causa de una mala manipulación, tanto en la teoría como en lo que expresaron algunos de los entrevistados, el proceso en el que se suele ver maltratada la fruta, es en el momento de la transportación del producto de la finca hacia la planta procesadora, esto porque suele colocarse de una manera incorrecta los racimos de pejibaye y suelen golpearse unos contra otros o en un mal movimiento golpearse contra el mismo camión que transporta el pejibaye.

Por esto es importante que las personas encargadas del manipuleo de esta fruta tengan conocimiento de cómo se deben colocar los racimos para evitar este tipo de inconvenientes, ya que entre más golpeado esté el producto así pierde calidad, o incluso hasta tener que desechar por completo gran parte de los pejibayes, esto a causa de una mala manipulación, y como anteriormente se mencionó, no solo en el transporte del pejibaye se puede ver afectado, en otros procesos este también puede sufrir lesiones.

La chef Isabel Campabadal, relató para el portal virtual El financiero “Le han dado otros usos al pejibaye y ha ido ganando terreno. Le doy una connotación tipo *gourmet*. Por la calidad que tiene es un producto de exportación”. Esto debido a que el pejibaye que se exporta desde Costa Rica presenta una calidad que sobresale y esto permite que sea una fruta usada para realizar platillos que son considerados VIP, dándole una ventaja competitiva en comparación con otros países que producen esta fruta.

### Categoría 3: Comercialización en grandes cantidades

#### Descripción:

Un punto importante al momento de saber si se puede comercializar el pejibaye, es al tener el conocimiento de si se tiene la capacidad de producir las cantidades necesarias para poder suplir tanto el mercado local como el internacional, por ello en la categoría tres de la unidad de análisis uno se presentan las respuestas de si se pueden producir grandes cantidades para poder exportar a los Estados Unidos:

- *“Actualmente lo que se podría desarrollar es un nicho de mercado que no demande grandes cantidades pues la limitante es disponibilidad y volumen durante todo el año. Es un producto de 2 épocas al año.” (Entrevistado 1)*
- *“Debido a que hay solo dos cosechas al año se dificultaría el poder tener cantidades masivas, pero si se podría atender mercados internacionales debido a que sería un producto que estaría entrando.” (Entrevistado 2)*
- *“La producción tendría que ser mayor, para poder suplir el mercado local y el exterior.” (Entrevistado 6)*
- *“No en cantidades masivas, debido a que las cosechas no son suficientes, pero si en lo que es calidad el producto puede ser comercializado al exterior sin problema.” (Entrevistado 7)*
- *“Por el momento no se podrían demandar cantidades muy grandes ya que no está dentro de las posibilidades producir más de lo que actualmente el país produce.” (Entrevistado 8)*

- *“Se tiene una producción de solo dos veces al año por lo que se dificultaría poder tener cantidades muy grandes.” (Entrevistado 10)*

## **Análisis**

Al momento de querer comercializar un producto es necesario poder suplir tanto el mercado nacional como el internacional. Si bien es cierto, los productos derivados del pejibaye, en primera instancia, entrarían al mercado internacional como prueba, es conveniente tener en cuenta si los productores podrían suplir una necesidad en caso de que llegaran a tener éxito en los Estados Unidos que actualmente ya es un país al que se le exporta harina de pejibaye.

Las personas entrevistadas tuvieron en común un aspecto, el cual es que los productores en este momento no se encuentran preparados para producir mayores cantidades de lo que actualmente se produce, esto debido a que al año solo hay dos cosechas, de estas tendrían que manufacturarse el pejibaye de mejor calidad para la exportación y así poder ofrecer a los clientes fuera del país productos que contengan los nutrientes que se esperan del pejibaye a partir de la calidad que se le ofrece proveniente del pejibaye cosechado.

Por tal motivo, se tiene que internacionalizar más el producto para así ir trabajando en nichos de mercado en el exterior; de tal forma que los productos derivados del pejibaye puedan experimentar un crecimiento paulatino y lograr que, conforme pase el tiempo, se puedan ir supliendo más lugares y a más clientes, ofreciéndoles calidad en el producto que van a consumir.

Según el sitio virtual Si Cultura da una reseña en la cual indica que solo en la zona de Tucurrique de Cartago se producen 400 mil kilos de pejibaye en 200 hectáreas parcialmente cultivadas. Así mismo gracias a las alianzas que se están haciendo por parte de las cámaras de

comercio permite que los productores puedan suplir el mercado durante todo el año, teniendo aproximadamente 800 hectáreas cosechadas, con 4000 a 5000 kilos de pejibaye cada una.

“Decidimos establecer una organización para unir a los productores de la zona, que son cerca de 300, ya que, aunque algunos han cultivado pejibaye durante toda su vida, no se ha establecido un mecanismo adecuado de comercialización. Nuestro anhelo es ver el pejibaye en el mercado internacional, así como todos los derivados que se pueden obtener a través de la harina. Esto permitiría mejorar la condición socioeconómica de los productores y generar empleo en la zona”, aseguró Luis Brenes, presidente de la asociación de APROASUR, para el sitio virtual El País.

#### **Categoría 4: La poscosecha**

##### **Descripción:**

En la categoría que se va a desarrollar, se menciona, según algunos entrevistados, que uno de los procesos productivos que ellos consideran importante es la poscosecha en el pejibaye. A continuación, la opinión de los entrevistados:

- *“En la calidad del producto de pejibaye influye el manejo agronómico que se le haya brindado a nivel de campo especialmente en nutrición, luego el protocolo de cosecha y poscosecha como es el traslado de producto de finca a empaque.” (Entrevistado 1)*
  
- *“Dependerá del proceso que la fruta sufra, durante la cosecha, y la poscosecha en aspectos de manipulación que se le brinde a la fruta después de su cultivo.” (Entrevistado 2)*
  
- *“El cuidado que se le dé al pejibaye durante el cultivo, la cosecha y la poscosecha, serán los que influyan en la calidad.” (Entrevistado 9)*

##### **Análisis**

En el cuidado que se le pueda dar al pejibaye después de ser cosechado se va a ver involucrada la manipulación que se le dará al producto y todo el trabajo que va después de que la palmera dé su cosecha. Si bien es cierto, el principal proceso va a ser la cosecha, debido a que es la fruta como tal la que ya está lista para ser recolectada, todo el trabajo que viene después es de suma importancia, porque después de la cosecha el pejibaye suele ser golpeado y maltratado.

La poscosecha será todo el proceso que el pejibaye va a sufrir después de su cosecha para poder llegar al consumidor, esto quiere decir que todo el tema de selección, lavado y transporte va dentro de la poscosecha, por eso es un proceso de suma importancia. Para lograr que el pejibaye logre mantener su calidad y brindar al consumidor lo que espera, esta cadena de momentos que tiene que pasar el pejibaye es necesaria para que al final se pueda dar la comercialización del pejibaye al exterior, tratando de que la fruta se vea lo menos dañada posible y así evitar la pérdida de producto.

Según Mauricio Serrano, Gerardina Umaña, Marco Vinicio Sáenz, para el portal de Revistas Académicas de la Universidad de Costa Rica, se determinaron variables de calidad poscosecha, composición química y capacidad antioxidante de frutas de pejibaye cosechados con una edad de 97, 106 y 120 días desde floración. Con base en su patrón respiratorio, el pejibaye pareciera pertenecer al grupo de los frutos no climatéricos, con una tasa respiratoria alta lo que le confiere una vida útil poscosecha corta. En los frutos recién cosechados, los valores de firmeza de la pulpa, el color de la pulpa, el color externo, el contenido de sólidos solubles, el contenido de grasa y la capacidad antioxidante se vieron influenciados por la edad de cosecha. No se encontró efecto de la edad de cosecha en el contenido de almidones y carotenoides. Los valores de respiración, índice de color externo y contenido de sólidos solubles aumentaron durante el almacenamiento poscosecha, mientras que la firmeza de la pulpa mostró una disminución.

### **Categoría 5: Manejo agronómico**

**Descripción:**

De acuerdo con uno de los entrevistados, se deduce la quinta categoría que hace referencia a que el manejo agronómico que se le dé al pejibaye es uno de los procesos productivos básicos para que el pejibaye tenga calidad al momento de la cosecha. A continuación, la opinión del entrevistado:

- *“En la calidad del producto de pejibaye influye el manejo agronómico que se le haya brindado a nivel de campo especialmente en nutrición, luego el protocolo de cosecha y poscosecha como es el traslado de producto de finca a empaque.” (Entrevistado 1)*

**Análisis**

Ada Ascencio Álvarez, menciona en la plataforma virtual Horticultivos, con fecha del 22 de agosto de 2014, que el manejo agronómico de los cultivos es garantizar una agricultura protegida. El manejo agronómico tiene que ser preciso y adecuado al momento exacto, para lograr tener éxito a nivel comercial, ya que un mal manejo puede provocar pérdidas o bajar la calidad de la fruta, por lo que es importante realizar trabajos de forma cultural y controles fitosanitarios de la manera más profesional y especializada posible.

El manejo agronómico comienza en la fase de caracterización inicial del proyecto y continúa hasta la fase de tratamiento después de la cosecha y la preparación para la comercialización de los productos. Algunas características de este tipo de manejo son el uso de invernaderos y la utilización de datos como: los datos sobre el clima, las fuentes disponibles de energía, fuentes de agua, dimensiones y características de la zona del invernadero, muestras de agua y muestras del suelo.

El entrevistado que nos menciona que es importante el uso del manejo agronómico, nos da una visión más amplia de cómo es que se podría dar una posible estandarización para lograr que toda la producción nacional de pejibaye logre tener una misma calidad, y así lograr que haya más capacidad productiva y más opciones de comercializar el pejibaye de calidad proveniente de varias zonas del país y no solo de una o dos zonas que tengan los conocimientos necesarios para lograr cosechar pejibayes que tengan un alto estándar de calidad.

### **Categoría 6: Traslado del producto**

#### **Descripción:**

De acuerdo con algunos de los entrevistados, se determina la sexta categoría que hace referencia al traslado del pejibaye de la finca hacia la planta donde se puede ver perjudicada la calidad del pejibaye. A continuación, se dan las opiniones de algunos de los entrevistados:

- *“Existen varios momentos en el cual el pejibaye se pueda ver maltratado, desde una mala manipulación cuando se baje el pejibaye de la palmera, pero es común que se golpee cuando se es transportado.” (Entrevistado 2)*
- *“Cuando se transporta el producto, si no se acomoda de una manera correcta el pejibaye puede sufrir cortes y este perderá calidad.” (Entrevistado 6)*
- *“Cuando se transporta el pejibaye al lugar donde es procesado.” (Entrevistado 9)*
- *“El transporte suele ser donde el pejibaye suele ser golpeado.” (Entrevistado 10)*

#### **Análisis**

Si bien es cierto, y ya se ha mencionado anteriormente, el pejibaye puede sufrir golpes o lesiones en distintos momentos a la hora de su manipulación, pero cuando se les consultó a los entrevistados que cuál acción provocaba más pérdida de producto, varios contestaron que el transporte de la finca a la planta suele ser en el que se ve más afectado el pejibaye.

La mala manipulación del producto a la hora de colocarlo en el camión es la principal causa de que se puedan dar pérdidas de producto, ya que si no se colocan los racimos de forma correcta esto causa que el mismo roce entre los pejibayes provoque cortaduras o golpes en la fruta, quitándole así parte de la calidad, y en ocasiones incluso se puede dar una pérdida de producto considerable.

Es importante destacar que es de suma relevancia contar con el personal capacitado al momento de la cosecha y el proceso que viene después, esto para evitar inconvenientes con la producción y así garantizar que la manipulación que se le vaya a dar a la fruta sea la adecuada y que esto también asegure que el pejibaye no va a perder calidad por un mal manejo del producto.

Oky María Chaves Barquero, para la obtención del título de licenciatura en Agronomía con énfasis en Fitotecnia, de la Universidad de Costa Rica, describe que el transporte de racimos, debido a que durante el proceso se pueden ocasionar heridas, golpes y perforaciones, por lo que se debe evitar poner demasiados racimos unos sobre otros, o si no lo mas indicados seria utilizar divisiones fijas entre capas de racimos.

## **Categoría 7: Limitantes por las cosechas**

## **Descripción:**

Según algunos de los entrevistados, se deduce la séptima categoría que hace referencia a las limitantes que existen en la producción por las pocas cosechas al año. A continuación, se presentan algunas de las opiniones de los entrevistados:

- *“Actualmente lo que se podría desarrollar es un nicho de mercado que no demande grandes cantidades pues la limitante es disponibilidad y volumen durante todo el año. Es un producto de 2 épocas al año”. (Entrevistado 1)*
  
- *“Debido a que hay solo dos cosechas al año se dificultaría el poder tener cantidades masivas, pero si se podría atender mercados internacionales debido a que sería un producto nuevo entrando al mercado.” (Entrevistado 2)*
  
- *“No en cantidades masivas, debido a que las cosechas no son suficientes, pero si en lo que es calidad el producto puede ser comercializado al exterior sin problema.” (Entrevistado 7)*
  
- *“Se tiene una producción de solo dos veces al año por lo que se dificultaría poder tener cantidades muy grandes.” (Entrevistado 10)*

## **Análisis**

Una de las principales problemáticas con la que cuenta la producción del pejibaye es que esta cosecha se da solo dos veces al año, por lo que realmente es una limitante para la comercialización del producto, ya que se tendría que saber administrar bien la cantidad que se puede utilizar por época. El problema de querer comercializar el producto al exterior, y en caso de tener un impacto considerable en los mercados extranjeros, es que se tendría que saber cómo llevar a cabo la administración de los insumos.

Por el mismo motivo de poder suplir también al mercado costarricense, que de momento sí se logra conseguir pejibaye sin ningún problema en todo el territorio nacional a un bajo costo, habría que tener un promedio de cuánto se podría consumir por temporada a nivel nacional y para la comercialización al exterior.

Según el sitio virtual El Financiero, redactan que la producción de pejibaye cada árbol produce dos cosechas al año con altos rendimientos de frutos. A los 20 o 25 años de producción cada palmera va perdiendo producción. Esto siendo el principal motivo por lo cual se tienen limitantes para producir más cantidad de pejibaye por año.

## **Unidad de análisis 2: Regulaciones y Esfuerzos**

Como segunda instancia, la unidad de análisis dos se refiere a la regulación y esfuerzos que tienen que hacer tanto los productores como las cámaras de comercio para lograr tener un mayor impacto en el mercado estadounidense. Así pues, se tomará en cuenta las regulaciones y los esfuerzos mencionados por los entrevistados y se analizará si en la actualidad lo que se dice se cumple por parte de las cámaras de comercio según los entrevistados.

Seguidamente, se indican las ocho categorías mencionadas por los entrevistados sobre la unidad de estudio:

1. Regulaciones y/o esfuerzos
2. Principales derivados
3. Sectores productivos
4. Esfuerzos para comercializar el pejibaye
5. Nutrientes
6. Zonas que sobresalen
7. Crecimiento del sector
8. Producto más atractivo para comercializar

### **Categoría 1: Regulaciones y/o esfuerzos**

#### **Descripción:**

Un punto importante para lograr comercializar el pejibaye a los Estados Unidos es que se debe tener el conocimiento adecuado para poder entender las regulaciones como los esfuerzos que se realizan para lograr exportar con éxito y poder mantener el producto en el mercado estadounidense. Por eso, en la categoría uno de la unidad de análisis dos, se presentarán las respuestas sobre las regulaciones y/o esfuerzos para el producto anteriormente mencionado:

- *“Actualmente es una actividad un poco incipiente, hasta este año se ha conformado un equipo de trabajo interinstitucional y multidisciplinario para brindar respuesta a la problemática del sector. Esta actividad a mediano plazo puede ser una opción viable para el sector productivo nacional.” (Entrevistado 1)*

- *“En la actualidad no se siente como si se estuvieran realizando esfuerzos, porque hasta este año fue que se le empezó a dar importancia a frutas no tradicionales como el pejibaye.” (Entrevistado 2)*
- *“El producto a nivel nacional ha ido en crecimiento especialmente con la feria anual que se realiza dirigido específicamente al pejibaye, sin embargo no es suficiente para lograr que los productores se sientan atraídos para comercializar el producto al exterior.” (Entrevistado 5)*
- *“Aunque a inicio de año se dijo que se estaban realizando esfuerzos para que el pejibaye y otras frutas pudieran tener más relevancia, será un mercado que tomará tiempo para que tome fuerza.” (Entrevistado 6)*
- *“Se llevará cierto tiempo para que el pejibaye pueda tener un crecimiento a nivel comercial, y que se logren ver resultados positivos a favor de este sector.” (Entrevistado 7)*
- *“El sector ha sentido cierta atención de parte de las promotoras, especialmente porque se están uniendo varios productores junto con Procomer para lograr la promoción de los productos en el exterior.” (Entrevistado 8)*
- *“Para que económicamente el país y los productores perciban alguna ganancia, será cuestión de tiempo y de que los esfuerzos sean continuos año con año.” (Entrevistado 9)*
- *“Hasta este año se le dio importancia al pejibaye que es un fruta que ofrece muchos nutrientes y de la cual se puede sacar varios derivados, sería bueno que se le siga dando continuidad para que se logre posicionar en otros mercados el pejibaye.” (Entrevistado 10)*

## **Análisis**

Las regulaciones y/o esfuerzos que se están realizando por parte de las cámaras de comercio con respecto a la comercialización del pejibaye, se dieron a inicios del año 2017, año en el cual se propone darle una mayor atención a las frutas no tradicionales para lograr que se comercialicen en proporciones más grandes estos productos.

Según lo consultado a los entrevistados, varios piensan que el esfuerzo que hasta el momento se ha visto de parte de estos entes es escaso, debido a que realmente el foco hacia el pejibaye, como a otras frutas no tradicionales, se le dio a inicio del 2017. Se considera que apenas se está tomando impulso para comerciar al extranjero de forma continua en un período de mediano plazo y lograr establecer clientes fijos en otros mercados, los cuales puedan estar interesados en el consumo del pejibaye y sus derivados.

Natalia Villalobos, menciona en la plataforma virtual *El País*, con la fecha del 4 de setiembre de 2017, que la Asociación de Productores Agroindustriales de la Zona Sur del Reventazón (APROASUR), se unió con PROCOMER para juntos crear materia promocional como el logo y las tarjetas de presentación para las actividades que se pueden dar con el fin de promocionar sus productos a nivel internacional; asimismo, la promotora de comercio exterior les estará brindando capacitación en materia de comercio exterior.

La unión entre APROASUR y PROCOMER tiene contemplado un plan agro productivo, en el cual se tiene pensada la creación de un vivero, la construcción y equipamiento para centros de acopio y el establecimiento de una planta procesadora. Por su parte, APROASUR es una alianza entre varios productores, en la cual permiten que haya producción durante todo el año para así suplir todo el territorio costarricense que tiene 800 hectáreas cosechadas, con 4 000 a 5 000 kilos de pejibaye cada una.

Por tal motivo, aunque en este momento no se perciban grandes esfuerzos, la realidad es que PROCOMER en lo que lleva del año sí ha estado trabajando con los productores de pejibaye para empezar a darles capacitaciones y posibles opciones de clientes en el extranjero, les están dando un apoyo real a los productores interesados en expandir sus productos a nivel internacional.

## **Categoría 2: Principales derivados**

### **Descripción:**

En la siguiente categoría se expondrán los principales derivados, los que sean más factibles de comerciar en el exterior, ya que tendrían más atractivos hacia los consumidores estadounidenses, por lo que es indispensable conocer lo que en la categoría dos de la unidad de análisis dos se expone. A continuación, se presentan las respuestas de los entrevistados:

- *“Harinas y dips para consumo humano y orientado a personas de la tercera edad, por las características nutricionales.” (Entrevistado 1)*
  
- *“Las harinas son los que podrían tener mayor impacto en el comercio exterior.” (Entrevistado 2)*
  
- *“Lo que son harinas y los colados o mousses que se le puedan agregar otros sabores pueden ser atractivos, en especial por los niveles nutricionales que estos ofrecerían.” (Entrevistado 5)*
  
- *“Las harinas es lo que mejor se podría comerciar.” (Entrevistado 6)*

- “Entre más derivados se pueda obtener de la harina del pejibaye mejor, por los nutrientes que esta ofrece.” (Entrevistado 7)
  
- “Mousses y harinas.” (Entrevistado 8)
  
- “Harinas y dips son los derivados que podrían conservar mejor los nutrientes del pejibaye.” (Entrevistado 9)
  
- “Las harinas es lo que mejor se podría comercializar, porque se podrían hacer distintas comidas con esta.” (Entrevistado 10)

## **Análisis**

El pejibaye es una fruta que tiene muchos nutrientes; sin embargo, la fruta como tal no es realmente lo que los consumidores de los mercados internacionales buscan. Por lo tanto, son los derivados de esta los que realmente se exportarían, ya que hay diversos derivados como lo son las harinas, *dips*, *mousses*, helados, pasteles, colados, entre otros.

Pero el derivado que tiene más potencial para ser comercializado, en primera instancia, es la harina de pejibaye, ya que conserva parte de los nutrientes en ella y porque se pueden crear distintos platillos con esta harina. Por tal motivo, es considerado por los entrevistados que este derivado es el que será comercializado en primer lugar a los mercados internacionales.

Después de la harina le siguen los *dips* y los *mousses* por la misma razón de los niveles nutricionales que estos productos contienen gracias al pejibaye. Sin embargo, es necesario iniciar con un producto primero y, poco a poco, si hay aceptación del mercado, incorporar otros productos a los mercados en el que se decida comerciar estos derivados.

Según el sitio virtual La Nación, describen que del pejibaye se pueden obtener diversos derivados como lo es la harina, tamales, galletas, cajetas, diversos postres y conservas y lo más reciente fue la elaboración de helados y licor a base de esta fruta, de este modo teniendo varias opciones las cuales se pueden comercializar al exterior.

### **Categoría 3: Sectores productivos**

#### **Descripción:**

La categoría tres de la unidad de análisis dos se basa en cuáles son los sectores productivos con más capacidad para producir pejibaye. A continuación, se presentan las respuestas de los entrevistados:

- *“En el país existen zonas potenciales entre las que sobresalen: región Brunca, Huetar Caribe, Huetar Norte, Central Oriental, Central Sur, entre otras.” (Entrevistado 1)*
- *“Zona sur, Huetar Caribe y Central oriental, es donde actualmente se produce más cantidad de pejibaye.” (Entrevistado 2)*
- *“La zona de Tucurrique de Cartago y la zona del Caribe.” (Entrevistado 6)*
- *“La zona que tiene mayor potencial de producción es la zona de Tucurrique de Cartago, pero hay zonas que tienen mucho potencial para sobresalir.” (Entrevistado 8)*
- *“Huetar Caribe, huetar norte, central oriental, zona sur, y otras.” (Entrevistado 9)*

#### **Análisis**

Si bien es cierto, aunque haya sectores que tengan mayor capacidad de producción que otras, hay varias zonas a nivel de Costa Rica en las que se pueden encontrar cultivos de pejibaye, lo cual facilitaría la situación en caso de que llegue a haber una expansión en la comercialización del producto.

El problema radicaría en que se tendrían que estandarizar los procesos de producción para que todas las zonas logren tener la capacidad de ofrecer pejibaye de calidad y así lograr que todos los productores de todas las zonas tengan la posibilidad de comerciar su producto al exterior. Por lo tanto, como se están creando alianzas entre los productores esto facilitaría todo el proceso de colocar los productos en el exterior.

De igual forma, como se mencionó anteriormente, la alianza que hay entre APROASUR y PROCOMER, la cual también propone esta estandarización ya mencionada anteriormente que sería lo que mencionó, a su vez, uno de los entrevistados del manejo agronómico, la que lograría que el producto mantenga un estándar de calidad para los productores que integran esta alianza entre APROASUR y PROCOMER y así garantizar un producto para el mercado local, como el internacional; en este caso a los Estados Unidos, asegurando así la calidad del producto para ambos mercados.

El ingeniero Antonio Bogantes Arias, describe en la Guía del Cultivo de Pejibaye, para una investigación del Instituto Tecnológico de Costa Rica. Las zonas que son aptas para el cultivo de pejibaye son el Atlántico Norte, Pacífico Central y Sur y en ciertas zonas de Guanacaste en lugares de bajo riego; así mismo, las zonas en las que actualmente se tiene cultivo es Upala, Guatuzo, Pital, Río Cuarto, Sarapiquí, Pococí, Guácimo, Siquirres, Jiménez de Cartago, Osa, Río Claro y Cañas de Guanacaste.

#### **Categoría 4: Esfuerzos para comercializar**

En la categoría cuatro de la unidad de análisis dos, los entrevistados determinan cuáles son los esfuerzos que se realizan para lograr comerciar el pejibaye a los Estados Unidos. A continuación, se presentan las respuestas de los entrevistados:

- *“En la actualidad no se siente como si se estuvieran realizando esfuerzos, porque hasta este año fue que se le empezó a dar importancia a frutas no tradicionales como el pejibaye.” (Entrevistado 2)*
  
- *“Aunque a inicio de año se dijo que se estaban realizando esfuerzos para que el pejibaye y otras frutas pudieran tener más relevancia, será un mercado que tomará tiempo para que tome fuerza”.(Entrevistado 6)*
  
- *“Para que económicamente el país y los productores perciban alguna ganancia, será cuestión de tiempo y de que los esfuerzos sean continuos año con año.” (Entrevistado 9)*

#### **Análisis**

Los esfuerzos que se están realizando actualmente apenas están tomando forma para la posible comercialización a otros mercados, en especial sus derivados, como ya se ha mencionado anteriormente a lo largo de esta investigación. Para que el productor logre sentir que se hacen realmente esfuerzos de parte de las cámaras de comercio exterior se tomara su tiempo, esto porque lograr introducir un producto no es tan fácil; si bien es cierto, ya Costa Rica exporta productos derivados del pejibaye, no se tiene conocimiento de si es un producto consumido bastante por el cliente estadounidense.

Aunque ya se están haciendo alianzas entre productores y cámaras de comercio, llevará tiempo lograr que se tenga un impacto suficiente como para que este tipo de exportación influya en la economía del país, ya que el pejibaye no es una fruta tan conocida, por lo que esta es la desventaja que presenta al momento de ser introducida a un mercado nuevo. Así pues, el propósito de estas uniones es que las promotoras ayuden al productor costarricense para que logre posicionarse en un buen mercado su producto y así garantizar que no vaya a tener pérdidas, pero esto se verá conforme pase el tiempo, porque en este momento es una idea que realmente hasta este año PROCOMER empezó a montar y apenas está tomando forma.

En el sitio virtual El País, Natalia Villalobos, el día 4 de setiembre de 2017, relata que desde hace más de un año los productores de la zona al sur del río Reventazón, se han ido agrupando con el propósito de conformar una empresa colaborativa, líder en la prestación de servicios de apoyo a la producción de cultivos promisorios de la zona, investigación de nuevos cultivos y el desarrollo de valor agregado. Esto con el fin de cumplir con los objetivos, la asociación de Productores Agroindustriales de la Zona Sur del Reventazón (APROASUR) unió fuerzas con PROCOMER, de quien están recibiendo apoyo para la creación de material promocional como el logo y las tarjetas de presentación, actividades de promoción de sus productos a nivel internacional y capacitaciones en comercio exterior.

APROASUR es la unión entre la integración de representantes de la Asociación de Desarrollo de Tucurrique, Las Vueltas, San Joaquín, El Humo, Oriente, Pejibaye y Sabanilla, aparte de contar con el apoyo de Coopejibaye R.L, ASOPRAVI, AMUPLAVI y la Municipalidad de Jiménez. El objetivo de esta unión es el establecimiento de un vivero, construcción y equipamiento de un centro de acopio, establecimiento de una planta procesadora y capacitación de los asociados.

## **Categoría 5: Nutrientes**

### **Descripción:**

En la categoría cinco de la unidad de análisis dos, se toman en cuenta los nutrientes que tiene el pejibaye, los que ofrece al momento del consumo de la fruta o de alguno de sus derivados. A continuación, algunas de las opiniones:

- *“Harinas y dips para consumo humano y orientado a personas de la tercera edad, por las características nutricionales.” (Entrevistado 1)*
- *“Lo que son harinas y los colados o mousses que se le puedan agregar otros sabores pueden ser atractivos, en especial por los niveles nutricionales que estos ofrecerían.” (Entrevistado 5)*
- *“Entre más derivados se pueda obtener de la harina del pejibaye mejor, por los nutrientes que esta ofrece.” (Entrevistado 7)*
- *“Harinas y dips son los derivados que podrían conservar mejor los nutrientes del pejibaye.” (Entrevistado 9)*

### **Análisis**

El pejibaye está caracterizado por ser una fruta que contiene altos estándares nutricionales, por lo que puede llegar a ser un complemento ideal para las dietas de las personas. Por esta razón, sería un producto que puede llegar a ser bien recibido por otros mercados, ya que

muchos de los consumidores buscan mantener una dieta saludable, por lo cual consumir el pejibaye sería beneficioso..

El consumidor estadounidense también está enfocado en su salud y prefiere calidad y aspectos de nutrición antes que el precio, lo cual lo convierte en un mercado ideal para comerciar la harina, de la cual se pueden sacar distintos platillos y así ser consumida en diferentes comidas con los mismos niveles nutricionales que el pejibaye ofrece.

Por este motivo, parte de los entrevistados menciona que los nutrientes que el pejibaye ofrece, y en especial la harina para ser comercializada, sería un atractivo para los mercados internacionales, ya que el producto posee calidad y niveles altos de nutrición. Se consideraría como un producto apto para ser consumido sin ningún problema y en especial por esas personas que cuidan sus dietas y que están dispuestas a probar alimentos nuevos que aporten algo a su salud.

Según el nutricionista Manuel Sanabria, relata en el sitio virtual la prensa libre el 9 de marzo, 2017. El pejibaye posee un alto contenido en carotenoides, que son pigmentos que le brindan el color amarillo-rojo al fruto y que son los precursores de vitamina A en las personas. Los carotenoides en la dieta están relacionados con un aumento del sistema inmune y una disminución del riesgo de enfermedades degenerativas tales como: cáncer, enfermedades del corazón, degeneración macular de la retina del ojo y formación de catarata; además que poseen propiedades antioxidantes para combatir los radicales libres que afectan al organismo.

El pejibaye como alimento es una buena fuente de energía pues está constituido principalmente por carbohidratos complejos, que se absorben más lentamente que las harinas y azúcares refinados. Adicionalmente, posee otros beneficios nutricionales al brindar un buen aporte de fibra, que ayuda a prevenir el estreñimiento, y de vitamina C, que beneficia al sistema inmune en la prevención de enfermedades y en la reparación de tejidos.

## **Categoría 6: Zonas que sobresalen**

### **Descripción:**

La categoría seis de la unidad de análisis dos, es sobre las zonas que son mencionadas con más frecuencia por los entrevistados. A continuación, las opiniones brindadas:

- *“En el país existen zonas potenciales entre las que sobresalen: región Brunca, Huetar Caribe, Huetar Norte, Central Oriental, Central Sur, entre otras.” (Entrevista 1)*
- *“Zona sur, Huetar Caribe y Central oriental, es donde actualmente se produce más cantidad de pejibaye.” (Entrevistado 2)*
- *“Huetar Caribe, Huetar norte, Central oriental, Zona sur, y otras.” (Entrevistado 9)*

### **Análisis**

Aunque existen varias zonas en las que se produce el pejibaye en el territorio costarricense, cabe destacar que hay sectores que tienen mayor potencial al momento del cultivo de la fruta. Como lo mencionan los entrevistados, las zonas que sobresalen son la Zona Sur, Huertar Caribe, Huetar Norte y Central oriental, ya que tienen mayor nivel de capacidad productiva en comparación con otras zonas existentes en el país.

Es por ello que es importante que estas zonas sean las primeras en estandarizar sus procesos para empezar la comercialización del pejibaye y sus derivados a los mercados extranjeros, garantizándoles así la calidad que los mercados internacionales siempre esperan, en

este caso dirigida a la comercialización con Estados Unidos (es importantes darle a ellos la calidad que esperan garantizándoles que van a tener los nutrientes que el pejibaye ofrece).

Según el sitio virtual El Financiero, Eugenia Soto Morales relató que los principales lugares donde se cultiva pejibaye en Costa Rica son las zonas de Pérez Zeledón, Tucurrique, la frontera con Panamá y Limón que es donde se produce esta fruta en su mayoría.

### **Categoría 7: Crecimiento del sector**

#### **Descripción:**

La categoría siete de la unidad de análisis número dos se basa en el crecimiento del sector, según las personas entrevistada. A continuación, se expondrán algunas de las opiniones expresadas:

- *“El producto a nivel nacional ha ido en crecimiento especialmente con la feria anual que se realiza dirigido específicamente al pejibaye, sin embargo no es suficiente para lograr que los productores se sientan atraídos para comercializar el producto al exterior.” (Entrevistado 5)*
  
- *“Se llevará cierto tiempo para que el pejibaye pueda tener un crecimiento a nivel comercial, y que se logren ver resultados positivos a favor de este sector.” (Entrevistado 7)*

#### **Análisis**

Ha habido dificultades para el crecimiento del sector dedicado al cultivo de pejibaye, por lo que a inicios del año 2017 se empezaron a crear alianzas y grupos de las promotoras de comercio en conjunto con los productores dedicados a este sector, para lograr generar impacto en mercados exteriores. Más allá de que estén haciendo esfuerzos para comercializar el pejibaye, se tomará cierto tiempo para que este sector realmente tenga un crecimiento exponencial, debido a que estos procesos normalmente son lentos.

Para lograr que el sector crezca, se tiene que encontrar un mercado dispuesto a consumir los productos derivados del pejibaye, ya que de esta forma se conseguiría exportar continuamente el producto y poco a poco ir generando ingresos que le sumen a la economía de Costa Rica; sin embargo, se tienen que realizar esfuerzos constantes para poder ver el crecimiento de este sector en un período de tiempo a mediano plazo.

Alberto Montero, gerente del Programa de Frutas Tropicales del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), relató para el sitio virtual La Nación, que se estima que Costa Rica debe primero incrementar los volúmenes de producción de pejibaye que calificó como un producto "promisorio" y, luego, desarrollar programas para industrializarlos con miras a la exportación. Así mismo, PROCOMER le otorga con esto la relevancia que sigue teniendo el sector agropecuario para un posible crecimiento en las exportaciones nacionales.

### **Categoría 8: Producto más atractivo para comerciar**

#### **Descripción:**

La categoría ocho de la unidad de análisis dos, se basa en determinar cuál es el producto más atractivo para comerciar según las personas entrevistadas. A continuación, se muestran las opiniones mencionadas:

- *“Las harinas es lo que mejor se podría comerciar.” (Entrevistado 6)*
- *“Entre más derivados se pueda obtener de la harina del pejibaye mejor, por los nutrientes que esta ofrece.” (Entrevistado 7)*
- *“Las harinas es lo que mejor se podría comercializar, porque se podrían hacer distintas comidas con esta.” (Entrevistado 10)*

## **Análisis**

La harina de pejibaye es uno de los derivados con mayor potencial para ser comercializado, esto según los entrevistados, quienes mencionaron que este derivado del pejibaye es el que podría tener mayor impacto en los mercados internacionales. Después de este, le siguen los *dips* y los *mousses* hechos a base de la fruta, esto porque ofrecen nutrientes parecidos a los del huevo, lo cual lo convierte en un producto con potencial para ser comercializado.

Aunque la harina es el derivado con el que se puede empezar la comercialización al exterior, se pueden hacer más productos con base en el pejibaye, teniendo un mercado estable con se podrían ir colocando paulatinamente otros productos de esta fruta, y así ir ampliando el abanico de opciones de productos derivados y lograr tener más opciones para comerciar en el exterior. De esta forma, al tener un mercado definido en los Estados Unidos se puede tener un panorama amplio de que le gusta al consumidor y de lo que está dispuesto a comprar.

Según Luis Brenes, presidente de la asociación de APROASUR, relató para el sitio virtual El País, que el anhelo de los productores involucrados en esta unión es poder ver el pejibaye en el mercado internacional, así como derivados que se pueden obtener por medio de la harina, ya que es el derivado que tiene más posibilidades de generar impacto en mercados internacionales.

## **Interpretación de Datos**

La siguiente interpretación de datos se hará según los análisis realizados de cada categoría realizada, sabiendo que esta parte es dando un punto de vista sobre lo consultado a las personas entrevistadas y las respuestas de las mismas.

Los procesos productivos son todos los procesos que lleva el pejibaye, hasta ser comercializado, hay varios procesos como lo es la cosecha, poscosecha, transporte, lavado, entre otros procesos, según las personas entrevistadas los principales procesos son los del cultivo, poscosecha y el transporte.

Realmente es difícil poder determinar cuál de todos los procesos es el más influyente, pero por el tema de la complejidad se puede decir que es la cosecha, esto porque se tiene que tener cuidado al momento de extraer y conservar el producto, si no que al momento también se tiene que escoger cual es el más producto apto para la exportación, ya que se tiene que tener cierto estándar, relacionado con la calidad para que este pueda ser exportado.

De igual forma se trató averiguar, según la opinión de los entrevistados para ellos cuales eran los procesos en los cuales se veía influenciada la calidad del pejibaye, en la cual se tuvieron respuestas variadas, como lo fue el transporte, al momento de la cosecha, la poscosecha entre otros. Como se mencionó anteriormente hay que ser cuidadosos en todos los aspectos pero después de lo averiguado se puede decir que el almacenaje, la manipulación y el transporte, son procesos críticos para la conserva no solo de la calidad sino de todo el producto, ya que un fallo en esto puede provocar daño en la mercancía de forma parcial o total.

Al igual que los entrevistados se puede decir que al momento de la comercialización en grandes cantidades se puede decir que el sector de productores de pejibaye realmente no están

preparados para esto, pero si pueden empezar a exportar en pequeñas cantidades para ir creando nichos de mercado en distintas ciudades, en este caso al ser en los Estados Unidos, se pueden crear estos nichos en lugares donde hayan más latinos que son los que pueden estar interesados en este tipo de producto, pero de igual forma en algún punto puede ser atractivo para los mismos estadounidenses.

En lo que es la poscosecha fue uno de los procesos que fue mencionado mayormente por los entrevistados pero más allá de esto, se puede decir que hay unos factores tal vez más influyentes en la calidad de producto como lo es el cultivo inicialmente y su cosecha, pero también si es importante reconocer que todo el proceso poscosecha podría provocar que exista una disminución en la calidad del pejibaye.

Uno de los entrevistados mencionó que el manejo agronómico sería esencial para lograr mantener una calidad estandarizada en el pejibaye, en este punto en particular se puede decir que sería de gran ayuda para los productores lograr estandarizar estos procesos para así tener mayor ventaja al momento de querer comercializar el producto, el problema de esto radica principalmente en que casi siempre para el cultivo se necesita desarrollar temas como el suelo, y si esto fuese hasta cierto punto sencillo ya varios productores lo estarían haciendo y la realidad es que solo unos cuantos lo están realizando.

El traslado de el producto se puede decir que si influye bastante en la calidad del producto, ya que al momento de colocar los racimos uno al lado del otro, pueden haber cortes o golpes en la fruta, y de esta forma no solo se puede perder calidad, si no puede haber pérdida parcial o total de producto según sea la gravedad de los daños.

Uno de los principales aspectos por lo que no se puede generar mayor producción de pejibaye radica también en que solo hay cosecha dos veces al año, por lo cual es una de las

principales limitantes, más allá de que no todos los productores cuenten con la calidad para exportar su producto.

Lo que fueron las regulaciones y esfuerzos, se logra conocer que los requisitos para exportar el pejibaye son exactamente los mismos que se usan para los productos agrícolas y perecederos; con respecto a lo que son esfuerzos si se puede evidenciar que hay cierta actividad por parte de las cámaras y del mismo gobierno con el objetivo de fortalecer este sector, lo que sucede es que no se le puede pedir a otros agentes públicos o privados que inviertan en un sector que realmente es reducido y la actividad es muy incipiente, y de la cual no se sentirá un impacto en la economía por lo menos en un corto plazo.

Como principales derivados los entrevistados tomaron en cuenta lo que es la harina, los mousses y los dips, si bien es cierto es lo que mas atractivo tendría en mercados internacionales también se puede tratar de promover la comercialización de otros derivados o por lo menos tenerlos en mente de que podrían funcionar en un futuro en mercados extranjeros.

Realmente son varios los sectores que producen este producto y que tienen el potencial para comercializar el producto, es cuestión de lograr hacer tal vez un estudio que determine bien cuáles son las zonas que cuenta con esta capacidad, y también ayudar a las sectores que no cuentan con estas condiciones para que puedan empezar a cultivar pejibaye de calidad.

Como se mencionó anteriormente con respecto a los esfuerzos que se están realizando, para que se logre ver frutos de ese esfuerzo será cuestión de tiempo, en un mediano o largo plazo, ya que todos estos esfuerzos son muy recientes, se tiene que seguir trabajando con este sector para que haya un crecimiento.

Según lo investigado y lo consultado, se puede decir que el pejibaye si tiene altos niveles nutricionales los cuales si aportan vitaminas al cuerpo y ayudan a combatir problemas de peso,

haciendo que sea una fruta que puede aportar beneficios al cuerpo, y siendo una fruta que puede estar en las dietas de las personas sin ningún problema.

Según lo investigado y consultado a los entrevistados se puede decir que el crecimiento del sector se va a ver en crecimiento en un futuro, actualmente es todo muy reciente y es cuestión de tiempo para que este sector crezca, así mismo los sectores que tienen mayor potencial, esto según los entrevistados son la Zona Sur, Huetar Caribe y Norte y la Central Oriental; y por último se puede que el principal derivado para ser exportado es la harina, pero se pueden comercializar otros productos que podrían ser atractivos para las personas y no solo la harina.

## **CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

En este capítulo, se desarrollan las conclusiones y recomendaciones generadas del proyecto de investigación. En primer lugar, se enfatizará en los resultados obtenidos, con los cuales se les dará respuesta a los objetivos establecidos en el presente estudio, aparte de contestar la pregunta determinada en el primer capítulo. Asimismo, se establecerán algunas recomendaciones a las personas entrevistadas en el proceso de las entrevistas.

El proceso de investigación se dirigía por el planteamiento del problema, justificación, antecedentes, objetivos generales y específicos. Se basó en una investigación de tipo cualitativa por medio de encuestas basadas en un cuestionario; seguidamente, se dio lugar a las categorías de análisis que se tomaron de los objetivos y de las respuestas de los entrevistados, de esta forma se comparó con la teoría del capítulo dos.

### **Conclusiones de la Investigación**

Como conclusión del presente trabajo de investigación sobre la capacidad productiva del pejibaye costarricense con miras a la exportación con los Estados Unidos, es importante mencionar que las conclusiones responden a las categorías de análisis mencionadas en el cuarto capítulo de esta investigación.

Se concluye que todos los procesos productivos tienen importancia al momento de determinarse la calidad y la frescura del pejibaye.

La calidad del producto va a ser determinada principalmente por el tipo de cultivo que se le dé a la fruta al igual que la manipulación influirá en este aspecto.

Se logra determinar que los productores costarricenses no tienen la capacidad para comercializar grandes cantidades de pejibaye al exterior, debido a que solo hay una cosecha de dos veces al año.

La poscosecha es de los procesos productivos más importantes, debido a que todo el proceso que va a sufrir el pejibaye después de su cosecha puede que la fruta disminuya en su calidad y haya pérdida de producto.

Así mismo se determina que para lograr estandarizar la calidad entre los productores, sería de gran ayuda que se tenga un manejo agronómico en el cultivo de pejibaye.

Se llega a la conclusión que el transporte del pejibaye de la finca a la planta es uno de los procesos donde puede existir pérdida parcial o total del producto, si este se llega a golpear.

Se determina que los productores tienen limitantes en cuestión de producción debido a que hay cosechas solo dos veces al año y no todos los productores tienen la capacidad necesaria para producir bastante producto y tener la calidad adecuada en todo su producto.

De igual forma se logra concluir que las regulaciones para la exportación de pejibaye son las mismas que las de cualquier producto perecedero, así mismo se logra reconocer los esfuerzos que están haciendo las cámaras de comercio por promover la comercialización de este producto no tradicional hacia el extranjero.

Se concluye que a base del pejibaye se pueden crear diversos derivados, pero los que tienen mayor potencial de ser exportados son las harinas, mousses y dips, que siguen conteniendo muchos de los nutrientes que se obtiene de la fruta como tal.

Se logra concluir que existen varios sectores productivos en los cuales se cultiva pejibaye a nivel nacional, los cuales podrían estar interesados en la comercialización de su producto al exterior.

Se logra identificar que los esfuerzos hechos por las cámaras de comercio se dieron hasta inicios del año 2017, por lo que se tiene que seguir motivando a los productores a que exporten su producto al exterior.

Se concluye que el pejibaye tiene diversos nutrientes que son su principal ventaja a la hora de comerciar el producto, debido que ofrece un beneficio a cambio para los consumidores de esta fruta y sus derivados.

Se determina que las principales zonas que sobresalen para la producción de pejibaye son los sectores de la Zona Sur, Huetar Caribe, Huetar Norte y Central Oriental.

Se concluye que el crecimiento del sector va a tomar cierto tiempo, debido que hasta el 2017 se tomaron medidas para lograr que el sector crezca, formando alianzas entre los productores y PROCOMER.

## Recomendaciones

A continuación, se genera una serie de recomendaciones que son necesarias de acuerdo con los resultados obtenidos en la recolección de datos y con las conclusiones generadas en este capítulo, las cuales estarán dirigidas a personas involucradas con este producto y a las instituciones.

Se le recomienda a la Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica (PROCOMER), encargados de promover y facilitar las exportaciones nacionales a nivel general, generar mayor apoyo o incentivo al productor de pejibaye, para que este se sienta con mayor capacidad de poder emprender su negocio en otro país, en este caso en Estados Unidos en el que actualmente ya se exporta este producto. Por otra parte, pueden crear un plan en el que se le dé acompañamiento a estos productores con sus empresas en el proceso enfocado específicamente a este producto y a sus derivados y que tengan posibles clientes interesados en el mercado de los Estados Unidos, con el fin de ofrecerles toda la ayuda necesaria para que logren exportar, en especial a los productores que no tienen los conocimientos necesarios para emprender al exterior.

Se le recomienda a las empresas que actualmente ya comercializan el pejibaye y sus derivados, como a los que aun no lo hacen, que si necesitan información o asesoría sobre algún tema relacionado, se acerquen a la embajada de los Estados Unidos y a Procomer para que puedan recibir asesoría y listas de los posibles contactos con los que puedan establecer relaciones de compradores estadounidenses, ya que hay personas que no saben dónde pueden ir para capacitarse o recibir la información adecuada para exportar y esto les impide avanzar en el proceso de crecimiento en el mercado.

Se le recomienda al Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), encargado de supervisar, fomentar e impulsar la producción agrícola y ganadera, que ayude a los productores de pejibaye ofreciéndoles asesorías sobre cómo lograr mantener una calidad excelente en el

cultivo de esta fruta y, de esta forma, lograr estandarizar la calidad del pejibaye a nivel nacional y que más productores tengan la oportunidad de poder comercializar su producto con un nivel de calidad excelente.

Se les recomienda a los productores y emprendedores del pejibaye y sus derivados enfocarse en la calidad de sus productos para lograr tener más oportunidades en los mercados extranjeros, ya que al garantizarles la calidad, estos la preferirán antes que el precio. Por otro lado, se les recomienda motivarse a comercializar sus productos, buscar las mejores oportunidades y nichos, tanto en los Estados Unidos como en otros mercados que sean atractivos, para así crecer y generar más ingresos.

Por otra parte, se le recomienda a las personas encargadas de realizar las ferias relacionadas con el pejibaye, como a las que tengan este producto entre otros más, que en el mismo lugar cuenten con expertos en materia de comercialización, para que los emprendedores puedan motivarse a conocer sobre la comercialización de sus productos y puedan, por lo menos, tener la idea de cómo funcionaría la logística que conlleva la exportación. De esta manera podría generarse interés por parte de los participantes para querer expandir sus negocios más allá de Costa Rica y poder comercializar otros mercados.

Finalmente, se le recomienda a las cámaras de comercio y cualquier entidad dedicada a promover la comercialización al exterior que si hay la posibilidad de realizar algún tipo de mercado en el que pueda ser posible el ingreso de tanto el pejibaye como sus derivados lo hagan, ya que esto facilitaría la situación para que los productores o empresarios de estos productos puedan comercializar y no les dé temor llevar sus productos al exterior, debido a que ya tendrían el conocimiento de que sus productos sí serían aceptados en esos países.

## BIBLIOGRAFÍA

Hernández, S., Fernández, C., y Baptista, L. (2014). Metodología de la investigación. México: McGraw Hill.

### Paginas web

Alvarez Vivero, A. X. (2008). *Estudio de factibilidad para la producción y comercialización de palmito de pejibaye “Bactris gasipaes” H.B.K.en el rancho Los Pinos en Santo Domingo de los Colorados, Ecuador.* (Tesis de Licenciatura). Universidad Zamorano. Recuperado de <https://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/2298/1/AGN-2002-T002.pdf>

Araya, J. F. (28 de Setiembre de 2012). Obtenido de <http://www.nacion.com/viva/entretenimiento/tucurrique-es-la-capital-del-pejibaye/5EIHHRDYLNFVRGVKJIXQJXRH2M/story/>

Arroyo, W. (2015). *Sicultura*. Obtenido de

<https://si.cultura.cr/expresiones-y-manifestaciones/feria-del-pejibaye.html>

Barquero, M. (16 de junio de 2017). *La Nacion*. Obtenido de <http://www.nacion.com/economia/agro/ocho-productos-agricolas-se-erigen-con-alto-potencial-exportador/PPTTNSJXQ5BZLCSL5VXYS2K5EY/story/>

Cerdas, J. C. (4 de octubre de 2017). *Mi cartago*. Obtenido de <http://www.micartago.com/index.php?news=2815>

Comex. (s.f.). Obtenido de <http://www.comex.go.cr/tratados/index.aspx>

*Ecured.* (s.f.). Obtenido de [https://www.ecured.cu/Palma\\_pejibaye](https://www.ecured.cu/Palma_pejibaye)

*El País.* (04 de setiembre de 2017). Obtenido de <https://www.elpais.cr/2017/09/04/costa-rica-impulsa-comercializacion-de-pejibaye/>

*GlobalFran.* (28 de Enero de 2016). Obtenido de <http://globofran.com/caracteristicas-del-consumidor-estadounidense/>

*La educacion agricola.* (2016). Obtenido de <http://laeducacionagricola.blogspot.com/2009/05/el-pejibaye-un-alimento-nutritivo-y.html>

Morales, E. S. (9 de junio de 2013). *El Financiero.* Obtenido de <http://www.elfinancierocr.com/economia-y-politica/pejibaye-se-gradua-como-manjar-vip/RYPZJ3IHN5DTJKRGY7RKSR7NZI/story/>

Novo, Y. (29 de setiembre de 2012). *Crhoy.* Obtenido de <http://www.crhoy.com/archivo/disfrute-de-productos-derivados-del-pejibaye-en-la-feria-de-tucurrique/nacionales/>

Olaso Solórzano, A., Angulo Jaubert, L. y Bermúdez Guillén, M. (2007). *Cadena Agropecuaria del palmito de pejibaye en la región Huetar Atlántica de Costa Rica.* Recuperado de [http://www.mag.go.cr/biblioteca\\_virtual/bibliotecavirtual/a00053.pdf](http://www.mag.go.cr/biblioteca_virtual/bibliotecavirtual/a00053.pdf)

Pérez Porto, J. & Gardey, A. (5 de octubre de 2017). *Definicion.de.* Obtenido de <https://definicion.de/cuestionario/>

*Procolombia.* (s.f.). Obtenido de <http://tlc-eeuu.procolombia.co/conozca-estados-unidos/caracteristicas-del-mercado-y-el-consumidor>

*Procomer.* (s.f.). Obtenido de <http://www.procomer.com/es/como-exportar-desde-costa-rica>

*Radio La Primerisima.* (4 de Setiembre de 2016). Obtenido de <http://www.radiolaprimerisima.com/noticias/209029/pejibaye-una-fruta-exotica-que-se-produce-en-el-pais>

*Revista Enlace Simas.* (s.f.). Obtenido de [http://revistaenlace.simas.org.ni/files/articulo/1159213657\\_El%20cultivo%20del%20pijibay%20o.pdf](http://revistaenlace.simas.org.ni/files/articulo/1159213657_El%20cultivo%20del%20pijibay%20o.pdf)

*Sabelotod.* (s.f.). Obtenido de <http://www.sabelotodo.org/agricultura/palmas/pejibaye.html>

*Santander Trade*. (Agosto de 2017). Obtenido de <https://es.portal.santandertrade.com/analizar-mercados/estados-unidos/llegar-al-consumidor>

Serrano, M., Umaña Rojas, G., & Saenz Murillo, M. V. (6 de Julio de 2011). Obtenido de <http://www.kerwa.ucr.ac.cr/handle/10669/13934>

Ugalde, S. (s.f.). *Perfil Beta*. Obtenido de <http://www.revistaperfil.com/bienestar/nutricion/pejibaye-la-fruta-que-su-cuerpo-necesita/QDS4DZMF55CNR3B7NSGVNAZUM/story/>

Villalobos, N. (4 de Setiembre de 2017). *El País*. Obtenido de <http://www.elpais.cr/2017/09/04/costa-rica-impulsa-comercializacion-de-pejibaye/>

*Viviendo Cali*. (26 de Setiembre de 2016). Obtenido de <https://www.viviendocali.com/chontaduro-beneficios-propiedades/>

## APÉNDICES

### APÉNDICE A: CUESTIONARIO APLICADO EN LA INVESTIGACIÓN

Estimado entrevistado, mi nombre es Sofía Melissa Chévez R., y actualmente me encuentro realizando mi trabajo final de graduación, para optar por el grado académico de Bachillerato en Comercio Internacional, en la Universidad Internacional de las Américas, bajo el título de Capacidad productiva *del pejibaye costarricense con miras a la exportación a los Estados Unidos, durante el primer cuatrimestre del 2017*, por tal motivo se le agradecerá el brindar información de forma clara y concisa lo que se le solicita en el cuestionario, teniendo en cuenta que la información brindada será confidencial y los datos serán usados exclusivamente para el análisis de la presente investigación.

1. ¿Cuáles son los procesos productivos ya sea en el proceso de cosecha, lavado y selección, el tratamiento, el almacenamiento, entre otros procesos que lleva el pejibaye considera que influye más en la calidad de este producto?
2. ¿En qué proceso productivo considera que el pejibaye puede verse más afectado por una mala manipulación? Justificar su respuesta.
3. ¿Considera que los productores costarricenses tienen la capacidad productiva para comercializar el pejibaye en cantidades masivas al exterior con lo que actualmente se produce? Justificar su respuesta.
4. ¿Considera que se están haciendo esfuerzos reales para lograr un verdadero crecimiento en la comercialización de este producto de parte de las cámaras de comercio, o las distintas ferias que son dedicadas al producto? Justificar su respuesta.
5. ¿Cuales derivados del pejibaye considera que sean los que tengan mayor potencial para ser comercializados? ¿Por qué?
6. ¿Considera que hay sectores productivos del país que tengan mayor capacidad productiva que otros con respecto al pejibaye? Justificar su respuesta.