

Producción y comercialización de néctar de frutales nativos en Chachapoyas- Amazonas, 2022

Production and commercialization of nectar from native fruit trees in Chachapoyas- Amazonas, 2022

Polito Huayama¹ , Jannie Mendoza² , Dani Baca³ 

RESUMEN

En la región Amazonas, provincia de Chachapoyas, se produce frutas nativas como el aguaymanto, tomate de árbol, maracuyá y guayaba, se vienen consumiendo en fresco, sin valor agregado. Se realizó el estudio para la producción y comercialización de néctar de frutales nativos; el estudio de mercado se realizó mediante encuesta directa, a 269 personas de una población de 264 289 personas entre 6 y 40 años de edad, de todos los niveles socioeconómicos, siendo este un 63.32% de toda la población de la región Amazonas. Se pretende producir 800 L/día, el producto que se ofrecerá es de 400 mL en envase de polietileno a S/. 1.00. La planta de procesamiento se localizará en Chachapoyas, la maquinaria a instalarse en la empresa tiene la capacidad de procesar néctar durante todo el año. El negocio se ejecutará a través de la empresa Productos Amazónicos S.R.L. La inversión total calculada para el proyecto fue de S/. 80,448.44 donde el 66% del monto equivale al capital propio y el 34% corresponde al préstamo a adquirir de una entidad crediticia, los indicadores de evaluación económica y financiera para ejecución del proyecto mostraron que es viable y rentable, siendo una alternativa para el desarrollo empresarial.

Palabras clave: Producción, néctar, nativo, frutas, comercialización.

ABSTRACT

In the Amazonas region, province of Chachapoyas, native fruits such as aguaymanto (physalis peruviana), tree tomato, passion fruit and guayaba (psidium) are produced and consumed fresh, with no added value. The study was carried out for the production and commercialization of nectar of native fruit trees; The market study was carried out through a direct survey of 269 people out of a population of 264,289 people between 6 and 40 years of age, from all socioeconomic levels, representing 63.32% of the entire population of the Amazonas region. It is intended to produce 800 L/day, the product to be offered is 400 mL in a polyethylene container at S/. 1.00. The processing plant will be located in Chachapoyas, the machinery to be installed in the company has the capacity to process nectar throughout the year. The business will be executed through the company Productos Amazónicos S.R.L. The total investment calculated for the project was S/. 80,448.44 where 66% of the amount is equivalent to own capital and 34% corresponds to the loan to be acquired from a credit institution, the economic and financial evaluation indicators for the execution of the project showed that it is viable and profitable, being an alternative for business development.

Keywords: Production, nectar, native, fruits, marketing.

DOI: <https://doi.org/10.37787/pakamuros-unj.v11.i1356>

Recibido: 20/11/2022. Aceptado: 01/03/2023

* Autor para correspondencia

1. Instituto de Investigación Cooperativo de Café y Cacao, Universidad Nacional de Jaén, Perú. Email: polito_huayama@unj.edu.pe
2. Universidad Nacional de Jaén, Perú. Email: jannie.mendoza@unj.edu.pe
3. Instituto de Investigación Cooperativo de Café y Cacao, Universidad Nacional de Jaén, Perú. Email: daniagroindustrial@gmail.com

INTRODUCCIÓN

En la región Amazonas la producción de frutales nativos es diversa debido a las condiciones agroecológicas que presenta sumado a ello las grandes extensiones de territorio y la producción natural, todo ello potencializa oportunidades para la industrialización de las frutas en néctar, mermeladas, pulpa de fruta entre otros, por su delicioso sabor, fuente nutritiva y propiedades funcionales que al consumirlo trae muchos beneficios para la salud (Mellentin & Crawford, 2008).

En el Perú el fenómeno macroeconómico se enfoca en varias actividades económicas incluyendo la agricultura (Babu & Gajanan, 2022), (Cao & Birchenall, 2013). Esto ha llevado interés a inversionistas privados donde su actividad genera un gran movimiento comercial, incluyendo grandes mercados para las frutas frescas y procesadas convirtiéndose en una forma de promover la industrialización y la comercialización (Li et al., 2022); Aunque se está viviendo un problema de inestabilidad política y económica, el gobierno promueve programas en formalización y promoción empresarial. Esto impulsa a mantener y desarrollar estrategias competitivas dando mejores resultados a la empresa (Claver Cortés et al., 2011) aumentando su operación y permanencia en el mercado (Taxis Flores et al., 2016).

Las tendencias actuales tanto a nivel internacional, nacional y local, sugieren el creciente interés y preferencia por el consumo de productos agroindustriales innovadores, que tengan múltiples beneficios y cualidades únicas que no se encuentran en otros productos (Martins & Ferreira, 2017).

El consumidor está adoptando mayor conciencia por consumir productos locales, por lo que también se debe garantizar la calidad e inocuidad alimentaria (Alibabić et al., 2012). Es por ello que se identifica la oportunidad de ofrecerle al consumidor un producto elaborado como es el néctar a base de frutas nativas de la región Amazonas, planteándose como objetivo central de la investigación realizar un estudio de producción y comercialización de néctar de frutales nativos en la provincia de Chachapoyas, región Amazonas.

MATERIALES Y MÉTODOS

Se realizó el estudio de producción y comercialización de néctar, elaborados con frutas nativas de la región Amazonas como el aguaymanto, tomate de árbol, guayaba y maracuyá.

Metodología de la investigación

La investigación es de tipo aplicada, ya que utiliza conocimientos de las ciencias ingenieriles y administrativas, es de nivel de estudio descriptivo y explicativo y la metodología empleada es mixta ya que el estudio es tanto cualitativo como cuantitativo.

El estudio comenzó con un benchmarking, proporcionando información y comprensión del problema, como también el tipo de producto que es más demandado por el público consumidor. También se realizaron entrevistas con expertos en el tema de transformación y comercialización de frutas procesadas. Durante el estudio se realizó un análisis de la oferta y demanda del producto como también precios de los néctares y bebidas refrescantes que se venden en la ciudad de Chachapoyas.

Para la obtención de información se empleó:

- La población está conformada por 264,289 habitantes de 6 a 40 años de edad que serán nuestros potenciales consumidores, distribuidas en las siete provincias de la región Amazonas, como se muestra en la Tabla 1.

Tabla 1. Orientación de mercado de la región Amazonas

N°	Provincias	Habitantes	Habitantes (6 – 40 años)
1	Chachapoyas	54 800	33 566
2	Bagua	77 400	49 735
3	Bongara	32 300	20 354
4	Condorcanqui	51 800	34 062
5	Luya	52 200	31 005
6	Rodríguez de Mendoza	30 200	18 217
7	Utcubamba	118 700	77 350
Total		417 400	264 289

Fuente: Compañía peruana de estudios de mercado y opinión pública S.A.C. (CPI, Julio 2012)

- La muestra se calculó aplicando el método de la encuesta que es una técnica destinada a obtener información sobre la preferencia del consumidor en relación a un determinado producto no tradicional (nuevo) o de un producto que existe en el mercado, pero del cual no se tiene información estadística alguna. La técnica aplicada en el estudio es la elaborada por la especialista en investigación de mercados Laura Fischer,

$$n = \frac{Z^2 \times p \times q \times N}{E^2 \times (N - 1) + Z^2 \times p \times q}$$

conformada por 269 habitantes que serán entrevistados par la recopilación de información para el estudio y estará distribuido en las siete provincias de la región Amazonas como se muestra en la Tabla 2.

Tabla 2. Resultado del cálculo de la muestra

N°	Provincias	Población	Muestra
1	Chachapoyas	33 566	35
2	Bagua	49 735	50
3	Bongara	20 354	21
4	Condorcanqui	34 062	35
5	Luya	31 005	32
6	Rodriguez de Mendoza	18 217	19
7	Utcubamba	77 350	77
Total		264 289	269

Fuente: Compañía peruana de estudios de mercado y opinión pública S.A.C. (CPI, Julio 2012)

- Entrevista: Se realizaron entrevistas con expertos en el tema de transformación y comercialización de frutas procesadas y del mercado.
- Se utilizó la técnica Cochran, que consiste en tomar en cuenta los parámetros necesarios para estimación de la demanda que son: Intención de compra, frecuencia de consumo y cantidad.
- Análisis de datos: El cuestionario final, se tabuló y luego se capturaron las respuestas obtenidas mediante el programa Microsoft office Plus 2021, empleando hoja de cálculo excel, se utilizó para obtener la media de algunos datos y graficar los resultados más importantes obtenidos, con el fin de obtener la información necesaria para el proyecto y cumplir con los objetivos planteados en la investigación.

RESULTADOS

Análisis del mercado

En la Figura 1 se demuestra que del total de encuestados el 37% preferirían consumir néctar de aguaymanto a diferencia de las otras frutas.

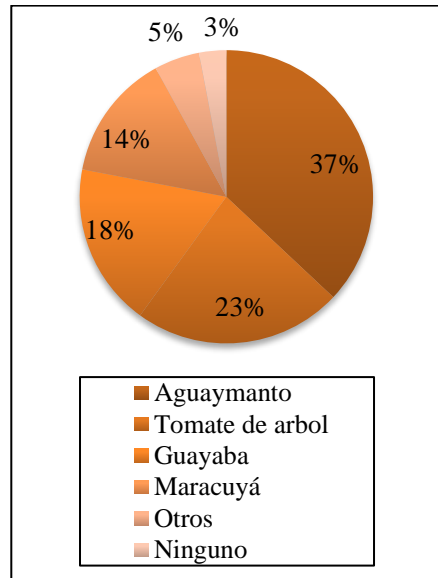


Figura 1. Preferencia de sabores de néctar de frutos nativos e Amazonas

En la Figura 2 se muestran los resultados de aceptación de consume de néctares elaborados a base de frutas nativas de la región Amazonas; donde fue mostrado que un 44% está muy interesado y un 50% medianamente interesado.

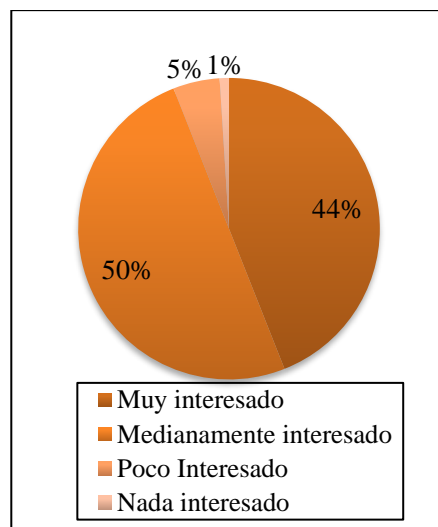


Figura 2. Nivel de aceptación de néctar de frutos nativos de Amazonas

En la Figura 3 sobre la frecuencia de compra de néctares tenemos que un 55% compra una vez al mes, 28% una vez cada quince días y un 17% una vez a la semana.

Tabla 3. Estudio de localización de planta para producción de néctares de frutos nativos de Amazonas

Factores de localización	Pond. %	Rodríguez de Mendoza		Chachapoyas		Utcubamba	
		Calif.	Punt.	Calif.	Punt.	Calif.	Punt.
Materia Prima	18	8	144	8	144	6	108
Mercado	16	6	96	8	128	8	128
Mano de Obra	12	6	72	6	72	6	72
Energía	11	6	66	8	88	6	66
Agua	12	4	48	8	96	2	24
Insumos	7	4	28	6	42	6	42
Transporte	5	6	30	6	30	6	30
Servicio	5	6	30	6	30	6	30
Clima	5	6	30	6	30	4	20
Facilidades construcción	5	6	30	6	30	6	30
Tributación municipal	5	6	24	6	24	6	24
Total	100	64	598	74	714	62	574

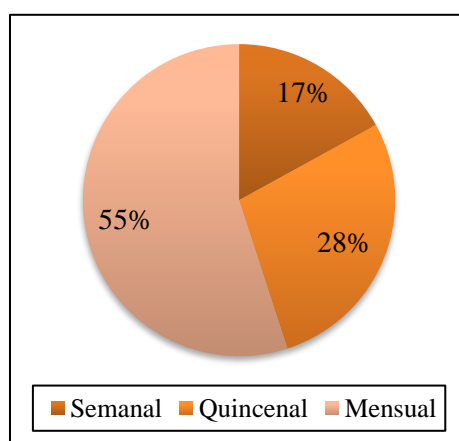


Figura 3. Frecuencia de compra de néctares de frutos nativos de Amazonas

Estudio técnico:

Estudio de localización de la planta

Para el estudio de macro localización se empleó el método de ranking de factores (Tabla 3), obteniendo la puntuación más elevada de 714 puntos para Chachapoyas como la más adecuada para la localización del centro de producción y comercialización, y la micro localización considerando la disponibilidad del terreno y otros servicios básicos en la misma ciudad.

Materia prima

Aguaymanto (*Physalis peruviana*): Es una fruta tropical que contiene un alto nivel de compuestos bioactivos como las vitaminas A y C, minerales y carotenoides, se cultiva para consumo en fresco, y se está explorando en algunos alimentos procesados industrialmente como mermeladas, pasas, jugos y otros productos (Etzbach et al., 2019).

Tomate de árbol (*Solanum betaceum*): Son frutos que contienen mucho potencial para consumo como una alta proporción de antioxidantes naturales como compuestos fenólicos, ácido ascórbico y carotenoides, poseen actividad antioxidante y poseen propiedades funcionales (Orqueda et al., 2021).

Guayaba (*Psidium guajava*): Es una fruta que posee una gran fuente de nutrientes, actividad antioxidante y antimicrobiana, así como contenido de vitamina C, contenido fenólico y adicionalmente exhibe una acción antiinflamatoria (McCook-Russell et al., 2012). Esto pueden ser aprovechados en diferentes subproductos como néctares, jaleas, mermeladas, etc.

Maracuyá (*Passiflora edulis*): Es de valor por su sabor particular intenso y su alta acidez, estudios han demostrado que la pulpa posee propiedades antidiabéticas, efectos neuroprotectores antioxidantes y antimicrobianas, Estos efectos se derivan de la presencia de compuestos bioactivos y fenólicos (Rotta et al., 2019).

Néctar

Los néctares de frutas son una buena fuente de diversos compuestos antioxidantes biológicamente activos, particularmente ácido ascórbico y fenoles. El ácido ascórbico es conocido por su actividad antiinflamatoria y antioxidante, sin embargo, los compuestos fenólicos son conocidos por su efecto sobre las enfermedades relacionadas con la edad las propiedades anticancerígenas y cardioprotectoras, por lo que se recomienda su consumo para una nutrición saludable (Bartoszek & Polak, 2016).

Proceso de elaboración de néctar de aguaymanto (Arévalo Arévalo et al., 2022)

- **Recepción:** El aguaymanto se recepciono en jabs de plástico, se pesó en la balanza mecánica para determinar el rendimiento y se realizó el control de calidad físico y organoléptico respectivo.
- **Selección:** se realizó en mesas de acero inoxidable, eliminando los frutos defectuosos, en esta operación también se extrajo la cobertura externa del fruto.
- **Pesado:** se realizó en la misma balanza usada en la recepción.

-
- Lavado y desinfección: se realizó manualmente en tinas de acero inoxidable, a través de duchas de agua a presión, luego pasa a otra tina para realizar la desinfección con solución de hipoclorito de sodio.
 - Escaldado: se realizó en la marmita con la finalidad de ablandar y desprender la cascara del fruto, se realiza sumergiendo los frutos en agua a temperatura de ebullición por un lapso de tiempo de 2 minutos.
 - Pulpeado: se realizó con la finalidad de separar las pepas y la cáscara de la pulpa, se hace uso de una pulpeadora, luego se traslada la pulpa en baldes de plástico al tanque de dilución.
 - Dilución: se realiza en tanques de plástico, en donde se agregará la pulpa y la cantidad de agua requerida.
 - Licuado: se realiza en una licuadora industrial, donde se agregará el azúcar y la Carboximetil celulosa (CMC), con la finalidad de refinar u homogenizar la mezcla, se realizará con una parte de la pulpa diluida para que solamente ayude en el licuado.
 - Estandarizado: se realiza en el mismo tanque de dilución, en este proceso se mezclará la pulpa diluida que quedo en el tanque y la pulpa diluida que fue licuada junto al azúcar y la CMC, el néctar estandarizado será transportado al molino coloidal.
 - Homogeneizado: Se realiza en un molino coloidal con la finalidad de homogeneizar y reducir lo más posible el tamaño de las partículas del néctar, luego será transportado al tamizador.
 - Tamizado: se realiza mediante filtros o mallas metálicas y se recepcionará en un tanque; se realiza con la finalidad de separar las partículas extrañas, luego el néctar filtrado será transportado a las marmitas.
 - Pasteurizado: se realiza en marmitas de acero inoxidable con agitador mecánico. Las marmitas emplearán vapor saturado como calefacción. En este proceso se adiciona el conservante y el ácido cítrico.
 - Envasado y sellado: se realiza manualmente utilizando los materiales adecuados.
 - Enfriado: se realiza en tinas de acero inoxidable, mediante duchas de agua potable.
 - Etiquetado: se realiza sobre mesas de madera en el almacén de producto terminado, se empacan y almacenan el néctar envasado.
 - Almacenado: El producto se almacena en un lugar adecuado con la finalidad de garantizar su conservación.

Materiales y tecnología

Se presentan los materiales como materia prima e insumos con respectivo requerimiento de acuerdo a la cantidad de producción determinada por mes y por año (Tabla 2), y la tecnología a emplear es intermedia se consideró equipos básicos como marmitas, tanques plásticos, licuadoras industriales, pulpeadora industrial y otros equipos necesarios para la producción y control de calidad del néctar para una capacidad de producción de 800 L.

Programa de producción

Para elaborar el programa de producción, se ha considerado trabajar en turnos de 8 horas c/u en un promedio de 20 días al mes, debido a la producción de frutas es estacional y uno de los objetivos es aprovechar esta cualidad para ofrecer diversos sabores de néctares, según los gustos y preferencias que se obtuvieron en el estudio de mercado.

Planeamiento de la producción

En la Tabla 5 fueron detallados el total de la producción, lo que la empresa debe producir al año, al mes y en un día; sin tener en cuenta las cantidades por sabor de producto.

Tabla 4. Requerimiento de materiales directos para la elaboración de 800 L diarios de néctar de aguaymanto

Materiales	Unidad	Produccion		
		Cantidad	Cantidad/ dia	Cantidad/mes
Aguaymanto	Kg	129.05	259	5180.00
Azucar	Kg	48.00	97.19	1943.80
Agua	Kg	287.88	575.76	11515.20
Estabilizante	Kg	0.30	0.78	15.50
Conservante	Kg	0.20	0.40	8.00
Ácido cítrico	Kg	0.405	0.81	16.20
Enturbiante	Kg	0.14	0.28	6.60
Envases de 400 ml	Millar	1.00	2.00	40.00
Tapas	Millar	1.00	2.00	40.00
Etiquetas	Millar	1.00	2.00	40.00
Plástico termoencogible	Millar	0.084	0.163	3.38

Tabla 5. Producción pronosticada para elaboración de 800 L diarios de néctar de aguaymanto año 2022-2031

Año	Anual (L)	Mensual (L)	Diaria (L)
2021	116,864.6	12,984.95	649
2022	119,330.4	13,258.93	663

2023	121,848.1	13,538.68	677
2024	124,419.2	13,824.35	691
2025	127,044.3	14,116.04	706
2026	129,725.0	14,413.89	721
2027	132,462.2	14,718.03	736
2028	135,257.1	15,028.56	751
2029	138,110.9	15,345.66	767
2030	141,025.3	15,669.48	783
2031	144,001.0	16,000.12	800

Evaluación económica y financiera

Inversión inicial

Inversión en activos fijos. En el proyecto comprende la maquinaria, equipos, herramientas, infraestructura, muebles entre otros sean nuevos o usados.

Inversión en capital de trabajo.

El capital de trabajo comprende lo que se necesita para obtener los productos o servicios que brindará la empresa. Para el cálculo del capital de trabajo se considera un mes inicial (Tabla 6).

Tabla 6. Capital de trabajo a emplear para la producción de néctar de aguaymanto

Tipo costo	Mes	Costo/Mes	Costo total
Costos variables S/.	1	12,591.78	12,591.78
Costos y gastos fijos S/.	1	16,666.83	16,666.83
Total S/.			29,258.61

Inversión en gastos pre-operativos

Con respecto a los gastos pre-operativos se toma en cuenta los trámites para la inscripción de la empresa en los registros públicos, la elaboración del estudio de prefactibilidad, página web y arreglos del local (Tabla 7).

Tabla 7. Gastos pre-operativos

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Valor Unitario S/.	Valor total S/.
Plan de negocio, estudios	Ud	1	1,500.00	1,500.00
Licencias y construcción de empresa	Ud	1	1,000.00	1,000.00
Página Web	Ud	1	2,000.00	2,000.00
Obras civiles (arreglos del local, pintura)	Ud	140	60.00	8,400.00
Total S/.				12,900.00

Cálculo de costos

Los costos de operaciones se distribuyeron en dos: los fijos y variables, considerando que los fijos son aquellos que no dependen del volumen de producción (Tabla 8)

Tabla 8. Determinación de costos unitarios, precio de venta, flujo económico y flujo de caja neto

Costos unitarios	Precio de venta	Flujo de caja económico	Flujo de caja neto
$CTU = CVU + CFU$	$PV = CTU + G$		WACC Anual: 28%
Donde:	Donde:	COK Anual (%)	WACC Mensual:
CVU: Costo Variable Unitario	PVC = 1.00 Precio de venta de la competencia	29.375%	2.1%
CFU: Costo fijo unitario	CTU = 0.80	COK Mensual: 2.2%	VANF: 37,435
CTU: 0.80	G = 20.00 % ingrese la Ganancia esperada como % de precio de venta	VANE: 30.009	TIRF: 58.86%
	PV = 1.00 Precio de venta	TIRE: 47.99%	

Análisis financiero

Tabla 9. Financiamiento de la inversión

Tipos de fuentes de inversiones	Aportes propios	Préstamo S/.	Total S/.	Inversión Total %v
Activos fijos	0.00	15,000.00	15,000.00	19%
Intangibles	12,900.00	0.00	12,900.00	16%
Capital de trabajo	40,548.44	12,000.00	52,548.44	65%
Peso	66%	34%	100%	100%
Total de inversión	53,448.44	27,000.00	80,448.44	

DISCUSIÓN

Para calcular el mercado objetivo, fue considerado la frecuencia de compra de néctares (ver Figura 03), donde el 55% de los entrevistados representado 50,526.85 habitantes que consumen néctares, adquieren el producto una vez al mes. Así mismo se calcularon los valores de demanda insatisfecha en función de demanda y ofertan fue encontrado que en la región se abastece sólo el 40% de la demanda actual, contando con una demanda insatisfecha del 60%, esto es igual a 379,307.26 Litros de néctar/año, para el 2022. La demanda insatisfecha calculada para el proyecto en el año 2031 fue de 467,384.11 litros por año; en el estudio se propuso satisfacer el 30.81% siendo 144,000.00 litros de néctar; en un año de 9

meses de producción. La producción mensual calculada fue 16,000.00 litros, trabajando 8 horas por turno diario, en 20 días al mes, la producción de néctar será de 800 litros al día.

Con la información obtenida de demanda y oferta, se calculó la demanda insatisfecha, afirmando que, en nuestra región, se abastece sólo al 40% de la demanda actual, contando con una demanda insatisfecha del 60%, esto es igual a 116,864.6 Litros de néctar/año, para el 2022. Con una tasa de crecimiento del 2.11% anual.

De acuerdo al estudio económico la inversión será de 80,448.44 nuevos soles de los cuales el 66% que equivale a 53,448.44 nuevos soles será capital propio y el 34% que equivale a 27,000.00 nuevos soles será préstamo de una entidad.

CONCLUSIONES

Se demostró que es factible técnicamente, económica y financiera la producción y comercialización de néctar de frutales nativos en la provincia de Chachapoyas-Amazonas 2022, como el aguaymanto “*Pysalis peruviana*” que se produce es en forma natural en la provincia de Chachapoyas, región Amazonas, asimismo, la evaluación económica-financiera indica que el proyecto es rentable.

La planta procesadora de frutas nativas se ubicará en la región Amazonas, para localizar en la provincia de Chachapoyas se utilizó el método de ranking de factores, las frutas nativas a utilizar como materia prima en la obtención del néctar es el aguaymanto, tomate de árbol, guayaba y maracuyá, frutas nativas de la provincia de Chachapoyas, región Amazonas.

Para elaborar néctar de frutas nativas se selecciona la fruta, se pesa, lava, escalda, pulpeado, diluye, licua, estandariza, homogeneiza, tamiza, pasteuriza, enfría, se coloca la etiqueta y se almacena, para el equipamiento del proyecto se utilizará maquinarias nacionales e importadas de acuerdo a la capacidad y especificaciones determinada en el estudio.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alibabić, V., Mujić, I., Rudić, D., Bajramović, M., Jokić, S., Šertović, E., & Ružnić, A. (2012). Labeling of Food Products on the B&H Market and Consumer Behavior Towards Nutrition and Health Information of the Product. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 46, 973–979. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2012.05.233>

Arévalo Arévalo, H. A., Menjura Rojas, E. M., Barragán Fonseca, K. B., & Vásquez Mejía, S. M.

(2022). Implementation of the HACCP system for production of *Tenebrio molitor* larvae meal. *Food Control*, 138, 109030. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109030>

Babu, S. C., & Gajanan, S. N. (2022). Chapter 3 - Effects of commercialization of agriculture (shift from traditional crop to cash crop) on food consumption and nutrition—application of chi-square statistic. In S. C. Babu & S. N. Gajanan (Eds.), *Food Security, Poverty and Nutrition Policy Analysis (Third Edition)* (Third Edit, pp. 67–104). Academic Press. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/B978-0-12-820477-1.00002-4>

Bartoszek, M., & Polak, J. (2016). A comparison of antioxidative capacities of fruit juices, drinks and nectars, as determined by EPR and UV–vis spectroscopies. *Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*, 153, 546–549. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.saa.2015.09.022>

Cao, K. H., & Birchenall, J. A. (2013). Agricultural productivity, structural change, and economic growth in post-reform China. *Journal of Development Economics*, 104, 165–180. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jdeveco.2013.06.001>

Claver-Cortés, E., Pertusa-Ortega, E. M., & Molina-Azorín, J. F. (2011). Estructura organizativa y resultado empresarial: un análisis empírico del papel mediador de la estrategia. *Cuadernos de Economía y Dirección de La Empresa*, 14(1), 2–13. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.cede.2011.01.005>

CPI, Julio 2012. Compañía peruana de estudios de mercado y opinión pública S.A.C.

Etzbach, L., Pfeiffer, A., Schieber, A., & Weber, F. (2019). Effects of thermal pasteurization and ultrEtzbach, L., Pfeiffer, A., Schieber, A., & Weber, F. (2019). Effects of thermal pasteurization and ultrasound treatment on the peroxidase activity, carotenoid composition, and physicochemical properties of goldenb. *LWT*, 100, 69–74. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.10.032>

Li, W., Liu, Z., Xia, S., Yan, J., Xiong, Y., Sakka, G., & Yu Li, R. (2022). How can emerging-market SMEs domestically benefit from their performance in developed countries? Empirical evidence from China. *Journal of Business Research*, 142, 200–210. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2021.12.058>

-
- Martins, N., & Ferreira, I. C. F. R. (2017). Mountain food products: A broad spectrum of market potential to be exploited. *Trends in Food Science & Technology*, *67*, 12–18. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.tifs.2017.06.013>
- McCook-Russell, K. P., Nair, M. G., Facey, P. C., & Bowen-Forbes, C. S. (2012). Nutritional and nutraceutical comparison of Jamaican *Psidium cattleianum* (strawberry guava) and *Psidium guajava* (common guava) fruits. *Food Chemistry*, *134*(2), 1069–1073. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.03.018>
- Mellentini, J., & Crawford, K. (2008). Marketing healthy fruit. In *Improving the Health-Promoting Properties of Fruit and Vegetable Products*. Woodhead Publishing Limited. <https://doi.org/10.1533/9781845694289.1.55>
- Orqueda, M. E., Torres, S., Verón, H., Pérez, J., Rodríguez, F., Zampini, C., & Isla, M. I. (2021). Physicochemical, microbiological, functional and sensory properties of frozen pulp of orange and orange-red chilito (*Solanum betaceum* Cav.) fruits. *Scientia Horticulturae*, *276*, 109736. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.scienta.2020.109736>
- Rotta, E. M., Rodrigues, C. A., Jardim, I. C. S. F., Maldaner, L., & Visentainer, J. V. (2019). Determination of phenolic compounds and antioxidant activity in passion fruit pulp (*Passiflora* spp.) using a modified QuEChERS method and UHPLC-MS/MS. *LWT*, *100*, 397–403. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.10.052>
- Taxis Flores, M., Ramírez Urquidy, M., & Aguilar Barceló, J. G. (2016). Microempresas de base social y sus posibilidades de supervivencia. *Contaduría y Administración*, *61*(3), 551–567. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.cya.2015.04.001>