

UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
Escuela Profesional de Administración



Una Institución Adventista

**Exportación de conservas de aceituna de Tacna al mercado de
Estados Unidos: Una revisión sistemática**

Trabajo de Investigación para obtener el Grado Académico de Bachiller en
Administración y Negocios Internacionales

Autor:

Edgar Ulises Blas Castañeda
Geraldine Yoshira Yache Silva
Dominica Nelly Estrada Fabian de Huertas

Asesor:

Mg. Guido Angelo Huapaya Flores

Lima, diciembre de 2020

DECLARACIÓN JURADA DE AUTORÍA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

Mg. Guido Angelo Huapaya Flores, de la Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela Profesional de Administración, de la Universidad Peruana Unión.

DECLARO:

Que la presente investigación titulada: **EXPORTACIÓN DE CONSERVAS DE ACEITUNA DE TACNA AL MERCADO DE ESTADOS UNIDOS: UNA REVISIÓN SISTEMÁTICA** constituye la memoria que presentan los estudiantes Edgar Ulises Blas Castañeda, Geraldine Yoshira Yache Silva, Dominica Nelly Estrada Fabian de Huertas, para obtener el Grado Académico de Bachiller en Administración y Negocios Internacionales, cuyo trabajo de investigación ha sido realizado en la Universidad Peruana Unión bajo mi dirección.

Las opiniones y declaraciones en este informe son de entera responsabilidad del autor, sin comprometer a la institución.

Y estando de acuerdo, firmo la presente declaración en la ciudad de Lima, a los 23 días del mes de diciembre del año 2020.



Mg. Guido Angelo Huapaya Flores

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

En Lima, Ñaña, Villa Unión, a los 20 días del mes de diciembre del año 2020 siendo las 08:30 horas., se reunieron en la sala virtual, de la Universidad Peruana Unión, bajo la dirección del Señor Presidente del Jurado: Mg. David Junior Elías Aguilar Panduro el secretario: Lic. Rosalia Gladys Morales Rivera y como miembro: Lic. Alcides Flores Sáenz y el asesor Mg Guido Angelo Huapaya Flores con el propósito de administrar el acto académico de sustentación del Trabajo de investigación titulado: *“Exportación de conservas de aceituna de Tacna al mercado de Estados Unidos: Una revisión sistemática”* de los Bachilleres:

- a) Edgar Ulises Blas Castañeda
- b) Dominica Nelly Estrada Fabian de Huertas
- c) Geraldine Yoshira Yache Silva

Conducente a la obtención del grado académico de Bachiller en Administración y Negocios Internacionales.

El Presidente inició el acto académico de sustentación bajo la modalidad virtual invitando a los candidatos hacer uso del tiempo determinado para su exposición. Concluida la exposición, el Presidente invitó a los demás miembros del Jurado a efectuar las preguntas, cuestionamientos y aclaraciones pertinentes, los cuales fueron absueltos por el candidato. Luego se produjo un receso para las deliberaciones y la emisión del dictamen del Jurado.

Posteriormente, el Jurado procedió a dejar constancia escrita sobre la evaluación en la presente acta, con el dictamen siguiente:

Candidato (a): Edgar Ulises Blas Castañeda

CALIFICACIÓN	ESCALAS			Mérito
	Vigesimal	Literal	Cualitativa	
Aprobado	16	B	Bueno	Muy bueno

Candidato (b): Dominica Nelly Estrada Fabian de Huertas

CALIFICACIÓN	ESCALAS			Mérito
	Vigesimal	Literal	Cualitativa	
Aprobado	16	B	Bueno	Muy bueno

Candidato (c): Geraldine Yoshira Yache Silva

CALIFICACIÓN	ESCALAS			Mérito
	Vigesimal	Literal	Cualitativa	
Aprobado	16	B	Bueno	Muy bueno

Finalmente, el Presidente del Jurado invitó al candidato a ponerse de pie, para recibir la evaluación final. Además, el Presidente del Jurado concluyó el acto académico de sustentación, procediéndose a registrar las firmas respectivas.

Presidente



Secretario

Asesor

Miembro

Miembro

Candidato/a
(a)

Candidato/a (b)

Candidato/a
(c)

Indice

DECLARACIÓN JURADA	ii
Resumen.....	1
Abstract	1
Introducción	2
Desarrollo de la Revisión.....	5
2.1 Definición de exportación.....	5
2.2 Análisis de la Región Tacna	6
2.3 Descripción del producto Regional	7
2.4 Exportación de la Aceituna Tacneña	13
2.5. Estados Unidos como mercado de oportunidad para la exportación de aceituna.....	14
3. Conclusiones	18
4. Recomendaciones	19
Referencias.....	20
Figuras y tablas	
Figura 1 <i>Ficha técnica de la aceituna de mesa</i>	7
Tabla 1 <i>Principales Exportaciones de aceituna a nivel mundial 2018</i>	13
Tabla 2 <i>Mercados que compran aceituna al mercado peruano – 2019</i>	13
Tabla 3 <i>Principales países Importadores de Aceituna que compran al Perú 2018</i>	15
Tabla 4 <i>Producción de aceituna en la región Tacna durante el año 2017</i>	15
Tabla 5 <i>Análisis FODA del Transporte Aéreo y Terrestre</i>	17

Exportación de conservas de aceituna de Tacna al mercado de Estados Unidos: Una revision sistematica

Export of canned olives from the Tacna to the United States market: A systematic review

Edgar Ulises Blas Castañeda¹, Geraldine Yoshira Yache Silva², Dominica Nelly Estrada Fabián de Huerta³.
Universidad Peruana Unión, Facultad de Ciencias Empresariales
Carretera Central Km.19.5, Ñaña, Distrito de Lurigancho-Chosica, Lima, Perú.

Resumen

El presente artículo tiene como objetivo realizar una revisión sistemática de la exportación de aceitunas de mesa del departamento de Tacna al mercado de Estados Unidos, para lo cual primero se hace un análisis evolutivo del mercado a nivel internacional, nacional y regional, en torno a su producción y nivel de tecnología. Se conoce todas las ventajas y desventajas de los productores tacneños en torno a sus beneficios geográficos, políticos, y tributarios. Análisis del proceso de exportación a Estados Unidos, se analiza como oportunidad para competir en el mercado internacional y así mejorar su competitividad, incrementado la venta de productos de la aceituna. Asimismo, se sugiere que para lograr una mejor participación se integren mecanismos de innovación que muestren importancia para los consumidores en el exterior. Se llega a concluir que la aceituna en estados unidos es muy consumida, y que la región tacneña es la principal productora en el país, además de poder abastecer a muchos más mercados.

Palabras clave: Tacna; Aceituna; Exportación; Estados Unidos

Abstract

The objective of this article is to analyze systematic review the export of table olives in the department of Tacna and their export to the United States, carrying out a systematic review, for which first an evolutionary analysis of the market is made at the international, national and regional level, around its production and level of technology. It is known all the advantages and disadvantages of Tacna producers regarding their geographical, political, and tax benefits. Analysis of the export process to the United States is analyzed as an opportunity to compete in the international market and thus improve its competitiveness, increasing the sale of olive products. Likewise, it is suggested that in order to achieve better participation, innovation mechanisms are integrated that show importance for consumers abroad. It is concluded that olives in the United States are highly consumed, and that the Tacna region is the main producer in the country, in addition to being able to supply many more markets.

Keywords: Tacna; Olive; Export; United States

1. Introducción

La exportación de aceitunas en el Perú es considerado un producto de exportación no tradicional según datos de SUNAT este producto tiene una partida arancelaria de numeración 2005700000 y está registrado como: aceitunas preparadas o conservadas, según SIICEX el valor FOB exportado durante el año 2019 ascendió a 35, 308,120 US\$ en aceitunas. Esto indica un crecimiento del mercado peruano en exportación hacia los mercados del extranjero, con el presente estudio se pretende analizar y describir oportunidades de exportación, e incentivar impulsando a los productores tacneños a cruzar fronteras con sus producto bandera como es la aceituna, ya que a su vez esta presenta ventajas de comercialización y exportación, considerando su principal ventaja que es el tratado de libre comercio Perú – EEUU. Inmerso en ello hoy en día Considera a un valor de 0% en aranceles la exportación de este producto.

Según datos del Consejo Oleícola Internacional (COI, 2016), el consumo mundial de aceitunas de mesa durante los últimos 25 años ha aumentado 2,8 veces, aumentando un 173% durante el período 1990-2015. Entre ellos, Egipto, que pasa del consumo a 11.000 t. en 1990 a 360.000 t. en 2015, Turquía de 110.000 t, a 327.500 t, Argelia de 14.000t, a 231.500 t. Si miramos la última campaña de 2015, los diez principales países consumidores de aceitunas de mesa son Egipto, seguido de Turquía, Argelia, Estados Unidos, España, Siria, Italia, Brasil, Irán, Francia y Rusia.

Viendo esto análisis de mercado, es necesario es importante resaltar la acogida en importación de aceituna en Estados Unidos, un mercado que se caracteriza por su demanda de innovación en nuevas presentaciones y su calidad y preferencia por la aceituna negra de mesa “oxidada”. (Universidad de Chile, 2007). Nuevas presentaciones con aceitunas de valor añadido y diversificadas (aceitunas de mesa, aceite de oliva, pasta, crecimiento progresivo y a mejores precios, rellenas etc. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2005, p. 5).

En este marco, se estima que más del 85% de la superficie olivarera mundial corresponde a olivares de secano, aunque existen grandes variaciones a nivel nacional y regional. Se puede estimar que el 75% de la superficie olivarera mundial se encuentra en colinas y zonas montañosas. La mayoría de los países con más de 8.600 hectáreas mostraron un crecimiento positivo en el área cultivada durante el período. Se muestra la reducción de superficies de cultivo en: Italia, Siria, Estados Unidos y el grupo de países, agrupados bajo el epígrafe “otros, con una superficie cultivada inferior a las 8.600 hectáreas. (Universidad de Chile, 2007).

España, como gran actor global en este campo, es el que más avances en innovación ha registrado. Además, Italia y la UE en general, que se destacan como los países que cuentan con

industrias que han innovado en diferentes áreas, no solo productivas, sino también comerciales, organizacionales y operativas (buscando mayor eficiencia. (Universidad de Chile, 2007).

La actividad olivarera del Perú se estableció durante la colonia en los valles de Yauca, Atiquipa e Ilo, permaneciendo en un estado de escaso desarrollo hasta principios del siglo XXI; A partir del 2000, la producción muestra un desarrollo sostenido, apoyado en mejoras agronómicas, la incorporación de capital y el mejoramiento de la producción, lo que ha resultado en una importante posición competitiva en la región, indica. (Hidalgo, 2004), esta producción está conformado por pequeños productores que cultivan un máximo de 3 hectáreas por agricultor, a su vez utilizan un bajo nivel de tecnología, el cual no les permite vender a gran escala en bloques, es aquí donde aparecen compradores intermediarios los cuales consolidan grandes cantidades y pagan un precio que afecta a los ingresos económicos de los productores. Las variedades de aceitunas producidas en esta localidad es: Negro, de color violeta oscuro, popularmente conocido como botija. (Mincetur, 2003).

La calidad es superior a la de Europa y otros competidores en el hemisferio sur, ya que Perú muestra una ventaja única donde las aceitunas pueden madurar completamente en el árbol, antes de ser recolectadas, obteniendo una aceituna negra. Sabor natural y pulpa jugosa. (Mincetur, 2003) de igual manera, la agencia Standard and Poor's (S&P) califica y considera al Perú como país BBB +, esto nos convierte en un país más seguro y atractivo para los inversionistas extranjeros, situación que podría hacer que los exportadores agrícolas sean más competitivos, ya que esto reduce los costos de financiamiento y también fomenta las inversiones locales.

Según (Aldave Loayza & Tello Lengua, 2014), el Instituto Nacional de Innovación Agraria está desarrollando, dentro del Laboratorio de Biología Molecular y Genómica, una encuesta donde se utiliza la aplicación de marcadores moleculares que permitan caracterizar la variabilidad genética, con el fin de poder brindar un apoyo en orientación a la resolución de problemas que puedan surgir actualmente en especies cultivadas y nativas, también se han caracterizado y almacenado en laboratorio cepas nativas para el control de plagas, de esta manera el uso de plaguicidas químicos , reduciendo así el desgaste del suelo, y proteger el medio ambiente de igual manera la salud y el bienestar de los consumidores.

En el sur se concentra la gran parte de producción en aceitunas, siendo el departamento de Tacna la zona de mayor crecimiento. De 2000 a 2005, esta creció de una superficie cultivada de 3.200 hectáreas a una superficie de 4.890 hectáreas, siendo el mayor productor peruano de olivos. (Casapia, Navarro, Noriega y Saenz, 2005).

En Tacna se producen diversas variedades pero las más acogidas son: negras y verdes, siendo la primera y la más demandada. Se estima que un 90% de la producción es para consumo y un 10% de la producción se elabora aceite de oliva. En cambio, en ese entonces la gran parte de la producción era consumido en el mercado interno, hoy en la actualidad se ha observado un crecimiento de las exportaciones, destacando los envíos de aceitunas en conserva a Brasil y aceite de oliva a Ecuador. (Aldave Loayza y Tello Lengua, 2014).

En 2014, más del 70% de las aceitunas y el orégano fue exportado de Perú a Brasil estos eran propiedad de empresas de Tacna. Así lo destacó el titular de la Oficina Regional de Exportaciones Comerciales (Ocer) (Ferrer, 2015). Finalmente, los productores se esfuerzan por unirse a las cadenas productivas y estandarizar la producción, principalmente en la región de Yarada (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2005, p. 3).

En Tacna, el gobierno regional está completando los 16 km de mantenimiento de los canales de agua, la aplicación del plan de desarrollo hídrico para esta zona permitirá una duplicación de las zonas de cultivos de albergue (Aldave Loayza & Tello Lengua, 2014), dado que las áreas de producción se caracterizan por el riego por gravedad, se incrementan las posibilidades de incrementar el riego técnico. Por otro lado, existe una infraestructura vial que conecta las áreas de producción con las áreas de procesamiento. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2005, p. 2)

En cuanto a su población, existe un interés por parte de los productores por la formación permanente en las formas adecuadas de comercialización. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2005, pág. 3).

Cruz & Yarihuaman (2019) en su estudio el cual consiste en describir los principales factores por los cuales no fue posible consolidar la presencia de aceitunas peruanas, para lo cual se utilizó la metodología cualitativa y que se explicará en el capítulo tres de En este estudio, existe una evidente dependencia de las exportaciones de aceitunas a los mercados brasileño y chileno, ya que no conocen nuevas oportunidades en el exterior y el estado no ha colaborado para identificarlas.

Asqui (2016) en su investigación tiene como objetivo principal estudiar los diferentes límites que la empresa Agroindustrias Olivepack S.A.C. debe poder exportar aceitunas de mesa en envases de consumo al mercado estadounidense. El objetivo específico de la investigación es determinar los requisitos y obstáculos para el acceso de aceitunas envasadas al mercado estadounidense, así como determinar el potencial exportador de Olivepack S.A.C. en el mercado estadounidense.

Choque (2016) En su investigación buscó identificar y analizar los posibles escenarios de adaptación del subsistema olivícola peruano preparado o preservado ante la crisis en Brasil, tomando en cuenta la fuerte dependencia comercial y priorizando los escenarios adaptación más probable. En 2025, los resultados más relevantes fueron que las principales variables que determinan la adecuación del subsistema olivarero peruano son el precio, las medidas no arancelarias y el costo de exportación.

Aldave & Tello (2015) En su estudio dirigido a identificar la realidad de los productores de aceituna en sector y contribuir a la mejora de su situación actual, que no ha sido muy beneficiosa desde que, el precio que los recolectores y / o Los compradores ofrecen a los cultivadores de Tacna por sus aceitunas, es muy bajo y esto no ayuda a cubrir sus gastos que realizan en la producción, pone en desventaja y genera un ambiente de incertidumbre y aversión, entonces surge la importancia de una investigación de mercado que sirva como herramienta para hacer afrontar el panorama cambiante del mercado exterior y ayudar con la mejora de estos precios y oportunidad de mercado.

2. Desarrollo de la revisión

2.1 Definición de exportación

La exportación es enviar al extranjero por medio de mecanismos, un producto o servicio hecho en un determinado lugar de origen llevado a un destino, este puede ser enviado vía marítima, terrestre o área. Se trata de cualquier servicio o producto que un país o territorio remite o despacha hacia un tercero para su utilización o compra.

Ministerio de Economía y Finanzas(MEF) (2018) Exportar consiste en salir del mercado, para ser consumidos fuera del territorio aduanero nacional de mercancías nacionales o nacionalizadas, sujeto al pago de impuestos o al amparo de las franquicias correspondientes. Para Perez & Gardey (2013) Es un bien o servicio que se sobre sale a otros países con fines comerciales o apoyo voluntario. El envío puede realizarse por diferentes medios de transporte, ya sea terrestre, marítimo o aéreo. Incluso podría ser una exportación de servicios el cual no implica el envío de algo físico. Esto indica una operación, ya sea comercial o no, en donde un producto o mercancía se envía fuera de un país. asimismo Garcia (2018) se refiere al envío de un producto o servicio a un país del exterior con fines comerciales, ya sea por tierra, mar o aire. Estas operaciones se enmarcan en una serie de auditorías tributarias y disposiciones legales que sirven de marco contextual para las relaciones comerciales entre territorios.

2.2. Análisis de la Región Tacna

Ventajas del Departamento de Tacna

Beneficios geográficos

Las zonas que ofrecen las mejores condiciones para el cultivo del olivo se encuentran en el sur del suelo peruano, desde la provincia de Pisco hasta el departamento de Tacna, las ciudades más relevantes en producción son: Pisco, Ica, Bella Unión, La Ensenada, Mejía, Mollendo, Ilo y Tacna (León, 2012) citado por (Aldave Loayza & Tello Lengua, 2014) por su ubicación geográfica esto viene a ser un privilegio, donde las plantaciones del producto tienen un rendimiento al 100%, en comparación con el promedio de otras regiones. (Aldave Loayza y Tello Lengua, 2014).

Desde el punto de vista ecológico y ambiental, estas áreas cuentan con dos regiones, que se encuentran más cercanas a la costa y cuentan con un clima seco y temperaturas que oscilan entre los 12 ° y los 30 ° C, considerando también la presencia primordial de ríos costeros que dan vida a los valles, facilitando en lo que se refiere a sanidad agrícola, el uso de planes de control y erradicación de plagas y enfermedades es también un área ventajosa para el cultivo de frutas y hortalizas. La otra región sería la de la sierra y que se caracteriza por una menor fertilidad agraria y topográfica, dependiendo de las precipitaciones, y un rendimiento agrícola decreciente. En esta zona, puede ser utilizada para cultivos de productos andinos y el mejoramiento de forrajes naturales. (Aldave Loayza & Tello Lengua, 2014) Se puede dejar madurar en el árbol antes de la recolección. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2005, pág. 2).

Los factores climáticos es lo que en general limita el desarrollo de la agricultura, pero al mismo tiempo estos mismos cambios climáticos han permitido el desarrollo de cultivos con ciertas ventajas y han dado a los productores unos conocimientos empíricos puestos al servicio del conocimiento y el desarrollo, logrando recientemente resultados excepcionales en el cuidado del suelo y sistemas de riego. (Aldave Loayza y Tello Lengua, 2014).

Beneficios Políticos: Existe un plan agrario regional, cuyo concepto básico es "el desarrollo integral sostenible de la región" y cuyo principal objetivo es desarrollar los cultivos insignia de la región, entre los que se encuentran nuestra materia prima, aceitunas verdes, así como orégano. La vid, entre otros. De esta manera, se busca duplicar el área actualmente designada de 33 mil hectáreas cultivadas a 65 mil hectáreas de cultivo, utilizando infraestructura hidráulica mejorada para una mejor administración de los recursos hídricos, y también la

integración de capacitaciones a productores agrícolas. (Aldave Loayza & Tello Lengua, 2014), también tenemos del anterior gobierno, las declaraciones del ex presidente Ollanta Humala Taso respecto a las 7 medidas para acelerar la economía, que facilitaron el acceso a las inversiones, llevándola así a capital extranjero para el desarrollo de la industria local y exportable, contamos por parte del Estado con su búsqueda para integrar una estrategia integral que permita reforzar el crecimiento económico. (Aldave Loayza y Tello Lengua, 2014).

Oportunidades para la aceituna tacneña

Según (Aldave Loayza & Tello Lengua, 2014), tenemos estas oportunidades para la aceituna Tacneña como son: Condiciones edafológicas y climáticas favorables que permitan seguir aumentando cada año el número de hectáreas, por otra parte las ventajas que muestra El tratado de libre comercio entre Perú y Estados Unidos, los Requisito de productos con valor agregado, la Posibilidad de generar marcas colectivas y alianzas estratégicas con empresarios de USA, las nuevas Tendencias del mercado internacional en materia de consumo de productos gourmet, la creación asociaciones para el desarrollo económico de la región de Tacna, en particular de pequeños productores, los Proceso de obtención siendo únicos se debería crear una marca con la denominación a la aceituna Tacneña.

2.3. Descripción del producto Regional

ACEITUNA DE MESA	
<p>Descripción</p> <p>Nombre Común: Olivo, Aceituna. Nombre Científico: Olea europaea L. Familia: Oleáceas. Periodo Vegetativo: Planta perenne. Produce al segundo año de trasplante</p> 	<p>Según el Consejo Oleícola Internacional (COI) se denomina aceituna de mesa al fruto de variedades determinadas de olivo cultivado, sano, cogido en el estado de madurez adecuado y de calidad tal que, sometido a las preparaciones adecuadas, provea un producto de consumo y de buena conservación como mercancía comercial.</p> <p>En el Perú el olivo presenta una marca estacionalidad: entre abril a julio se obtiene el 97% de la producción. La cosecha de aceitunas verdes se inicia a fines de febrero hasta abril; mientras que entre mayo y julio se obtiene la de aceitunas negras.</p>
Presentación	Fresco, <u>Conservas</u> .
Especies y Variedades	Negra, Verde, <u>Azapata</u> , Preta, Sevillana, <u>Ascolana</u> , Morada, Botija, Mulata, Almendra, Pimiento, Criollo, Blanca, Del Brasil
Zonas de producción	Arequipa, Ica, La Libertad, Lima, Moquegua, Tacna
Origen	Zona mediterránea, abarcando Europa, África y Asia Menor
Propiedades y uso	El valor nutricional de la aceituna radica en su aporte de grasa, en este caso principalmente ácido oleico (omega 9), a la vez posee todos los aminoácidos esenciales en una proporción ideal, ayudando a reducir los niveles de colesterol de la sangre y es una excelente fuente de energía, cada gramo de grasa aporta 9 calorías a nuestro organismo

Figura1: Ficha técnica de la aceituna de mesa

Producto la aceituna

El Olivo, es un árbol milenario de la sabiduría y de la paz, ha sido adoptado por la raza humana como fuente de riqueza y alimento desde hace milenios. La historia del Olivo hunde sus raíces en el tiempo hasta el mismo origen de la agricultura en las primeras civilizaciones del mediterráneo y el oriente próximo. (Esencia de olivo, 2016)

La planta “El olivo” (*Olea Europea L.*) es un árbol que pertenece a la familia de las oleáceas que solo frecuenta los 15 m de altura si la poda no es eficaz. (Aldave & Tello, Análisis del mercado de California en Estados Unidos para posibilitar la exportación de aceitunas verdes en conserva para productores de Tacna-2014), indicando que la aceituna es producida por la planta de nombre Olivo. Refieren dos hipótesis sobre el origen del olivo, por una parte se argumenta que se origina en Siria, Líbano e Israel y otra que se considera originaria de Asia Menor. La llegada a Europa probablemente se produjo de la mano de los fenicios, en tránsito por Chipre, Creta y las islas del Egeo, pasando por Grecia y luego hacia Italia. Los primeros indicios de la presencia del Olivar en las costas mediterráneas españolas coinciden con la dominación romana, aunque más tarde son los árabes quienes promueven la cultura en Andalucía, convierten a España en el país con mayor producción de aceite de oliva. “Oliva para el mundo. La acogida y cultivo en Perú y México tuvo lugar en 1560 y en California en 1769. En la Actualidad, el cultivo del olivo se conserva en todos los países donde el clima no lo permite.

(Díaz, 2006), indican que las variedades de aceituna del Perú son en su mayoría de origen europeo y provienen de abastos de España, Italia y Portugal; Las principales variedades de cultivos son Sevilla, Ascolana y Ligure. Los productos comercializables del olivo son el aceite de oliva y las aceitunas de mesa.

Aceituna de mesa

Según el (COI, s.f.), la aceituna de mesa es referido al fruto de diferentes variedades de olivo cultivado de una manera natural, este se recoge en el estado de madurez adecuado y de calidad referencial para el consumo, tal que sometido a las preparaciones adecuadas, sea un buen producto de consumo y de buena conservación para comercializarse en los mercados de la manera que sean precederos.

Cosecha y estacionalidad en el Perú

El porcentaje de producción en el Perú por trimestres durante el año es de: abril a julio se obtiene un 97% de la producción. Y la aceitunas verdes inicia a fines de febrero hasta abril; y durante mayo a julio se cosecha la de aceituna negra. Esto indica que los olivicultores inician su campaña durante el mes de agosto.

Flujo de la aceituna

Dependiendo de la etapa de producción de la cosecha, se necesitan 9 meses, desde el inicio de la campaña hasta la recolección de la aceituna verde. La aceituna, dado que es un producto no perecedero, se puede almacenar para ahorrar (en efectivo) allí para la venta según sea necesario. La venta es el resultado de la gestión por periodos y por parcelas, no solo de la campaña actual, sino de la anterior que lleva a cumplir el ciclo anual. Se estima una cocha por año.

Para la obtención aceituna negra, hay que dejarla madurar en la rama durante aproximadamente (45días) un mes y medio. Y poder ser consumida como aceituna de mesa, por otra parte las aceitunas, ya sea verde o negra, debe tratarse para eliminar el agua y tener la textura adecuada. Para cada caso, el proceso de filtración es diferente. Las aceitunas verdes deben tratarse con una solución cáustica, una actividad que requiere un cierto nivel de experiencia y habilidad técnica. Fue un proceso que duró un mes; Por otro lado, el tratamiento de la aceituna negra es más sencillo, pero más largo plazo a la vez, porque hay que dejar un buen tiempo en salmuera (el cual lo integra el agua con sal, a 12° Baumé en el medio), durante un periodo de 90 días, tras lo cual se lo encontrará listo para comer.

Particularidades a considerar en del cultivo

En su Nutrición

Normalmente se cultiva con abonos que solo se lleva gran parte de nitrogenado, como es en la forma de urea al 4% y en proporciones de 0.5-1 Kg por cada árbol, esto también se puede aportar por vía foliar para homogeneizar el reparto. La reacción de la planta al abonado potásico es tardía y esto se aportan de 300-400 g./árbol.

El Clima

(MINAG, 2013), indica que el olivo proviene de un clima mediterráneo, el cual se caracteriza por tener dos estaciones: una fría y húmeda, en la que la especie alcanza la

recreación invernal, y el otro está caliente y seco, es decir, en el momento **del fructificación**. En este clima, durante la temporada invernal, se produce una acumulación de frío imprescindible para que el olivo salga del letargo y logre una floración uniforme, definiendo la temperatura umbral de 12,5 ° C, por debajo de la cual la acumulación de frío ocurre en horas frías. Los cogollos vegetativos no parecen necesitar de frío para desarrollar su actividad, Se considera que La temperatura de verano apto para **el fructificación** no debe superar los 35 ° C y no deben ser inferiores a los 25 ° C, lo que requiere una acumulación térmica para obtener un buen contenido de grasas y concentración de azúcares en los productos, ya sea para **la extracción** de aceite o para la producción de aceitunas de mesa.

El Riego

La gran parte de cultivo de este producto se estima un 95% es en tierras secas, pero los rendimientos se han conseguido con riego, ya que se requiere riego por debajo de 800mm de lluvia, siendo el sistema más adecuado el riego por goteo localizado. La porción de 1800 a 1900 litros por cada árbol y al año, su distribución son durante los meses de: abril, mayo, junio, julio, agosto y septiembre se calcula una cantidad de 100 litros por día / árbol, Otra alternativa quizás más eficiente es concentrar el riego en los meses más cálidos, por lo que habría 70 litros por día / árbol en abril, 90 litros por día / árbol en mayo, 110 litros por día / árbol en mayo. Junio, 130 litros por día / árbol en julio, litros por día / árbol en agosto, 90 litros por día / árbol en septiembre.

Suelo

Las características físicas del suelo que inciden en el crecimiento de la planta del olivo son: la textura, la profundidad y el aireación. El olivo se comporta mejor en suelos de texturas medias: franco, franco arenoso y franco arcilloso. Estos tipos de suelo proporcionan la permeabilidad, retención de humedad y aireación adecuada para el crecimiento de las raíces. Dado el hábito de crecimiento poco profundo de las raíces del olivo, los suelos con una profundidad útil de entre 0,8 y 1,2 metros son adecuados para su crecimiento, en especial cuando se utilizan sistemas de riego técnico. . La saturación de agua en el perfil del suelo es no es apropiado para el olivo, ya que esta especie es muy delicada y a la asfixia radicular. Se debe tener más cuidado con los suelos de textura muy arcillosa o con capas impermeables ya que estos tipos de suelos presentan una saturación de agua. En estos casos, la construcción de crestas promueve el crecimiento de las raíces, ya que se benefician de un ambiente adecuado de aire y humedad. (De la Vega, 2004).

Plantación

Las características físicas del suelo que indican el crecimiento de las raíces del olivo son: textura, profundidad y aireación. El olivo se comportó mejor en suelos de textura media: franco, franco arenoso y franco arcilloso. Estos tipos de suelo permiten el trabajo de permeabilidad, retención de humedad y aireación para el crecimiento de las raíces. Dado el hábito de crecimiento bastante superficial de las raíces del olivo, los suelos con una profundidad útil de entre 0,8 y 1,2 metros son adecuados para su desarrollo, especialmente cuando se utilizan sistemas de Riego modernizado. La saturación de agua en el perfil del suelo es muy perjudicial para el olivo, ya que esta especie es muy sensible a la asfixia radicular. La saturación de agua suele ocurrir en suelos de textura muy arcillosa o con capas impermeables. En estos casos, la construcción de crestas promueve el crecimiento de las raíces, teniendo un ambiente adecuado de aire y humedad. (De la Vega, 2004).

Propiedades de la aceituna de mesa

- También contiene 3% de proteínas, contiene todos los aminoácidos esenciales, 8% de carbohidratos y 74% de agua.
- Contiene un alto contenido calórico, 187 cal por 100 gr. de alimentos, con un alto porcentaje de grasa. La grasa insaturada predomina sobre la grasa saturada.
- Contiene vitaminas como vitamina C, tiamina y provitamina A.
- En cuanto a sus minerales, estos contienen una gran cantidad de Na (sal), debido a su método de conservación. En menor medida, contiene otros minerales como magnesio, hierro, fósforo, yodo y calcio.

Tipos de aceitunas de mesa

El (COI) clasifica las aceitunas de mesa en los siguientes tipos: verde, que cambia de color, tipo negro y ennegrecido.

- Verde: Son las aceitunas del fruto recolectadas durante el ciclo de maduración, antes del envero y cuando han alcanzado el tamaño normal. Estas aceitunas serán firmes, sanas y resistentes a la ligera presión entre los dedos y no tendrán más manchas que su pigmentación natural. El color de la fruta puede variar de verde a amarillo pajizo.

- Cambio de color: Obtenido de frutos rosados, rosados o marrones, recolectados antes de su plena madurez, sometidos o no a tratamientos alcalinos y listos para el consumo.

Negro: Se obtiene de frutos recolectados en plena madurez o poco antes, pudiendo presentar, según la zona de producción y el momento de la cosecha, un color negro rojizo, negro violáceo, morado oscuro, negro verdoso o marrón oscuro.

- Ennegrecidos: Son los obtenidos de frutos que no están del todo maduros, que han sido ennegrecidos por oxidación y que han perdido su amargor por tratamiento con lejía alcalina, debiendo envasarse en salmuera y conservado por esterilización térmica.

Zona de producción

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, en el Plan Estratégico de Exportación de Tacna, citado por el Gobierno Regional de Tacna, manifiesta que "Actualmente, Tacna tiene un importante potencial en la agroindustria para generar cadenas productivas y aumentar considerablemente la producción regional". (MINCETUR, 2005).

En el sur del país, Tacna, Arequipa, Ica y Moquegua (Tacna es la región que registra el mayor rendimiento de aceituna a nivel nacional). En estas regiones hay alrededor de 3.000 olivares que producen una media de 25.000 toneladas de aceitunas enteras al año. El 5% de la producción de aceitunas peruanas se dedica al aceite. El 95% se procesa como aceitunas enteras. Esto convierte a Perú en uno de los principales productores y exportadores mundiales de aceitunas negras enteras maduras y fermentadas de forma natural. (Mincetur, 2013).

Según el documento de la Dirección de Estadísticas Agrarias (DEA) de la Dirección Regional de Agricultura de Tacna, en 2015 se dedicaron 13,999 hectáreas al cultivo del olivo, de las cuales solo 2,105 kilogramos de aceituna fueron obtenidos por hectárea. Cada kilo se vendió directamente desde la finca a \$ 3.78 / 3, un valor que duplicó el ofrecido en 2014.

Ese año, la producción fue muy alta, con el pico más alto de los últimos 15 años. Esta producción se llevó a cabo en 11.469 hectáreas, que tuvieron un rendimiento de 10.058 kilos, que, en la misma finca, se vendieron cada kilo por solo 1,60 s. (Mercado y regiones, 2016).

(Diario Correo, 2015), indica que la aceituna de Tacna será reconocida a nivel nacional como única y de mejor calidad, luego del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y Protección de la Propiedad Intelectual (Indecopi) hizo denominación de origen oficial.

Para esta actividad oficial llegará a Tacna el presidente de Indecopi, Hebert Tassano, quien entregará este reconocimiento a los representantes de la Asociación Central de Aceitreros (CEAPO).

2.4. Exportación de la Aceituna Tacneña

La exportación de aceitunas se clasifica como producto no tradicional. Así como aceitunas en su estado natural, aceitunas en salmuera, preparadas en vinagre o sin vinagre. La siguiente tabla muestra las exportaciones anuales de los años 2018 y 2019 según el valor FOB referenciales en kilogramos / KGR, este cerro en diciembre de 2019 con 1.5 US\$ por kilogramo. Las aceitunas en salmuera son más apreciadas en el mercado exterior, por ello las cifras son favorables en este tipo de producto, y lo fue en un sentido creciente para el año 2019. Esto fue una gran oportunidad para los productores ya que los permitió negociar a un precio favorable.

Tabla N°1
Principales Exportaciones de aceituna a nivel mundial 2018

	País	% Var 18 – 17	%Part 18	Total exp. 2018 – millón US\$
1	España	-2%	50%	793.37
2	Grecia	4%	21%	318.26
3	Turquía	-13%	7%	117.73
4	Argentina	-17%	6%	119.29
5	Bélgica	0%	3%	39.09
6	Egipto	133%	2%	15.53
7	Portugal	-1%	2%	29.22
8	Perú	17%	2%	22.76
9	Alemania	-16%	1%	24.33
10	Estados unidos	32%	1%	8.92

Fuente: COMTRADE

Tabla N°2
Mercados que compran aceituna al mercado peruano - 2019

	Mercado	% Var 19-18	%Part. 19	FOB – 19 (miles US\$)
1	Brasil	84%	72%	25,300.16
2	Estados unidos	21%	11%	4,008.41
3	Chile	26%	6%	2,164.02
4	Venezuela	106%	3%	968.26
5	Canadá	13%	2%	679.95
6	Ecuador	45%	1%	397.25
7	Colombia	-21%	1%	266.18
8	Grecia	846%	1%	248.36
9	Francia	-20%	1%	204.72

Fuente: SUNAT 2019

En los indicadores socioeconómicos de la exportación peruana en aceitunas, se muestra que somos el octavo país a nivel mundial en exportar aceitunas en sus diferentes calidades. Y dentro de los principales mercados que negocia el Perú se encuentra Estados Unidos en segundo lugar. Esto nos indica que seguimos creciendo ya que también se muestra que el Perú llega a más de 9 mercados a nivel del mundo. Como se muestra en las tablas de información recogida de la página de sistema integrado de comercio exterior (SIICEX). Esto nos es válida para seguir indagando y buscando la mejor manera de presentar ante el mundo una oportunidad de exportar.

Hoy afianzamos en este estudio que gracias al tratado de libre comercio entre Perú – EEU. Los aranceles preferenciales de este producto tienen un costo de 0%. Esto indica que si se puede formar una asociación de productores y exportar al extranjero como es EE.UU. y ser ellos mismos los que exporten su producto ya que en la realidad los exportan por intermedio de terceros y esto los obliga a bajar el precio en el mercado interno y los intermediarios exportan a un precio mayor.

Tacna exporta aparte de la aceituna en salmuera, orégano seco, sandía fresca y cebolla fresca, siendo estos sus principales productos ofrecidos y vendidos al exterior. Pero la aceituna se encuentra en el primer lugar, es un producto que aparte de ser representativo de Tacna, es el que ha generado mayores ingresos a la región. En el año 2013 sus ingresos fueron más de US\$ 240 millones, con una cosecha de 6500 kilos por hectárea, (Agencia Peruana de Noticias, 2014). En las tablas anteriores se identifica a países que importan y exportan la aceituna a nivel mundial. En el caso de las importaciones, Estados Unidos, Alemania y Brasil con los que demandan más este producto. Mientras que España, Grecia y Turquía son los países que venden y hacen de la aceituna un producto requerido por muchos países. Según (ASEMESA, 2015), España es el primer país productor de aceitunas de mesa del mundo, seguido a mucha distancia de otros países como Egipto, Turquía, Argelia, Grecia.

La exportación de aceituna a nivel nacional se encuentra altamente concentrada en un solo mercado, Brasil, que abarcó el 72% del total exportado en los últimos años, sin embargo, esta situación viene revirtiéndose por la mayor penetración a otros mercados, principalmente a EEUU, en donde las ventas se han incrementado a un ritmo promedio anual de 11% durante el 2019.

2.5 Estados Unidos como mercado de oportunidad para la exportación de aceituna

Perú ha estado teniendo una buena acogida en el país vecino, Brasil, pero está tomando reconocimiento en el mercado de Estados Unidos, ya que forma parte del primer país que

compra la aceituna peruana. Por esta razón es que se selecciona Estados Unidos para la exportación de aceituna, en este caso de la región Tacna. Con el propósito de incentivar e impulsar a la oferta de este producto al mercado norteamericano, que es considerada como el país más demandante de aceituna a nivel mundial.

A continuación, el gráfico muestra los principales mercados que importan la aceituna, y quienes llevan la delantera con Estados Unidos y Alemania.

Tabla N°3

Principales países Importadores de Aceituna que compran al Perú 2018.

	País	% var 17 - 18	%part 18	Total imp. 2018 (millón us\$)
1	Estados unidos	-4%	28%	422.65
2	Alemania	-10%	8%	133.09
3	Brasil	-2%	8%	121.94
4	Francia	-9%	7%	119.49
5	Federación rusa	-9%	7%	110.51
6	Reino unido	-14%	5%	84.05
7	Canadá	2%	3%	49.36
8	Bélgica	6%	3%	45.58
9	Australia	-3%	3%	41.41
10	Rumania	37%	2%	17.75

Fuente: COMTRADE – SIICEX- Consumo de aceituna de mesa en Norteamérica

Rumania consume aceituna, pero no tanto como estados unidos que tiene un 28% del total de consumo en el año 2018. De este modo EE.UU. es óptimo para la exportación teniendo con mayor acogida la aceituna de mesa, en sus diferentes presentaciones, y demás derivados. En el Perú hay diversidad de climas y tierras fértiles para el cultivo de este producto, una de ellas es la región Tacna, el cual presenta su gran acogida en producción y venta de aceitunas. La presentación más acogida en el mercado de estados unidos es la aceituna ahuesada.

Tabla N°4

Producción de aceituna en la región Tacna durante el año 2017

año	Producción a nivel la de región Tacna	participación en el mercado nacional	Área cultivable	Exportación	Cantidad exportada a nivel nacional	Cantidad exportada región tana
2015	29,463 toneladas	El 77% del total del nivel nacional	18,451 hectáreas	42% chile, 55% Brasil, 3% otros.	26,007 toneladas	17,637 toneladas
2017	69,254 toneladas	El 86% del total del nivel nacional	22,906 hectáreas	78 chile, 19 % Brasil, 3 % otros.	18,746 toneladas	16,547 toneladas

Fuente: Dirección Regional de agricultura – Tacna.

En la tabla N°4 se destaca la importancia de la producción de aceituna que del 100% a nivel nacional durante el año 2017, el 86% es producido por la región Tacna, de igual manera se muestra que durante el año 2017 las exportaciones a nivel nacional fueron 18,746 toneladas de las cuales Tacna consolida 16,547 toneladas. A su vez se muestra el crecimiento de la producción de 29,467 toneladas durante el año 2015 a 69,254 toneladas. Esta revisión es de suma importancia ya que con esto se busca llegar al mercado de estados unidos.

Estado del Producto que se exporta e indicaciones recomendables:

Carga Perecible:

Teniendo en cuenta las características del producto final, se prefiere ser considerada una carga húmeda, ya que esto es una mercadería perecedera según su naturaleza. Se llama Carga Perecedera a aquellos productos que sufren una degradación normal en sus características físicas, químicas y biológicas como resultado del tiempo y las condiciones del medio ambiente.

Tipo de Carga

Carga Unitarizada

Se considera a las aceitunas verdes en conserva dentro de este tipo de carga debido a sus características. La carga unitarizada está compuesta de artículos individuales, tales como cajas, paquetes, otros elementos desunidos o carga suelta, agrupados en unidades como “pallets” (paletas) y contenedores, los cuales están listos para ser transportados. La unitarización permite un manipuleo más rápido y eficiente, debido en parte a la utilización de equipos mecanizados con alto rendimiento de operación.

Envase del Producto

Bidón PVC. Como se trata de recipientes primarios, almacenarán directamente aceitunas, agua y sal (salmuera). En cuanto a su seguridad, se utilizarán tapones de rosca ya que, además de la propia tapa, constan de una tapa, que es un tapón de plástico que evita la salida de la salmuera y, por tanto, las aceitunas resultantes, opcionalmente coloque la correa (precinto de seguridad). Asimismo, este tipo de tapas evitarán que entren contaminantes o aire en las barricas, lo que provocará el desarrollo de nuevas bacterias que degraden o alteren el estado de las aceitunas. En este caso, tomamos como referencia los bidones que tienen una capacidad de 80 kg y unas dimensiones de 40 cm de diámetro corporal, 35 cm de diámetro de boca y una altura de 79 cm.

Embalaje de Bidones PVC

- Tres Paletas de 90 bidones con 80kg cada uno
- Contenedor de 20 pies (270 bidones distribuidos en 3 niveles)
- Un nivel tiene una paleta que soportará 15 bidones de largo y 6 de ancho

De ello se desprende que estamos trabajando con una carga de aproximadamente 21.600 kg. Esta carga es óptima para un contenedor de 20 pies que tiene una carga máxima de 28.000 kg.

También considere que todos los empaques destinados al comercio internacional, fabricados con trozos de madera, deben ser tratados térmicamente o fumigados con bromuro de metilo y llevar el sello de certificación SENASA para evitar problemas en el país de destino.

Como se puede deducir, se utilizará un contenedor de 20 pies ya que se utiliza para transportar todo tipo de mercancía empaquetada, tanto paletizada como a granel, con una capacidad volumétrica de 33,2 m³; con una capacidad de carga de 30 toneladas de peso bruto máximo; 2,2 toneladas de tara; y un peso neto máximo de 28 toneladas; sus dimensiones interiores son de 5,9 metros de largo; 2,33 metros de ancho; 2,39 metros de alto y el portón con unas dimensiones de 2,34 metros de ancho y 2,28 metros de alto.

Tabla 5
Análisis FODA del Transporte Aéreo y Terrestre

	Transporte Aéreo	Transporte Marítimo
Ventajas	<ul style="list-style-type: none">• Rapidéz en el transporte del producto.• Mayor garantía para que el producto llegue en buen estado• Mayor manipuleo de mercadería• Flexibilidad	<ul style="list-style-type: none">• Costo manejable según la cotización hecha• Mayor capacidad de carga• Traslada gran variedad de carga• Menores restricciones a la carga
Desventajas	<ul style="list-style-type: none">• Mayor costo de transporte• Restricciones al tipo de carga (como la peligrosa)• Limitación de la carga por medida de puertas y capacidad, así como por peso	<ul style="list-style-type: none">• Tiempo prolongado en el producto• Garantía menor a que el producto llegue en buen estado• Mayor manipuleo de la mercadería

Fuente: (Aldave & Tello, Análisis del mercado californiano de Estados Unidos para viabilizar la exportación de conservas de aceitunas verdes para los productores de Tacna-2014, 2014)

Por las razones expuestas anteriormente, en particular por la menor capacidad y restricciones de carga, se deduce que el medio de transporte más viable para la exportación de aceituna verde será el mar. De esta forma garantizamos el costo de envío más económico al transportar grandes volúmenes de mercancía entre puntos geográficamente distantes, esto también nos da la ventaja de utilizar barcos de diferentes tipos y tamaños aptos para todo tipo de cargas.

3. Conclusiones

- Con el análisis sistemático realizado se concluye que si se puede exportar en aceitunas de la región Tacna a EE.UU. como se muestra en la tabla N°3 estados unidos es el primer país en importar aceitunas del mercado peruano. de igual manera en la tabla N°1 se muestra que en año 2018 Perú es el 8° país a nivel mundial en exportar aceitunas, la aceituna verde en conserva es muy acogido en los grandes países debido a los importantes volúmenes de importación registrados en la tabla N°4 donde se muestra que durante el año 2017 se observa que de las 18,746 toneladas exportadas por Perú, 16,547 toneladas fueron representadas por esta hermosa región de Tacna. Por otra parte se observa en el mismo año 2017 que del 100% de producción. El 86% fue producido en la región Tacna. Por ello, el departamento de Tacna debe apuntar a la producción y sobre todo, a la calidad de sus aceitunas para poder aprovechar la oportunidad del volumen de importaciones norteamericanas de este producto. Y así no permitir que otros países sean los intermediarios en compras ya que se muestra que estos países compran al Perú la mercadería ellos lo dan el acabado y vuelven a negociar con otros países.
- Podemos concluir que Tacna se consolida como uno de los departamentos más representativos del Perú en la exportación de aceituna al mercado de estados unidos como podemos apreciar en la tabla N°3 durante el año 2018, EE.UU es el primer país en importar aceitunas del mercado peruano. Y en año 2019 se convierte el 2° país importador de acuitas peruanas según se muestra en la tabla N°2. Por otra parte la Región Tacna tiene grandes ventajas ya que este reúne todas las características necesarias para consolidarse como proveedor de aceitunas y aceite de oliva en el mundo, debido a sus condiciones geográficas y climáticas que favorecen la producción de un olivo de calidad, viendo la ventaja que se presenta se incentiva a los productores a crear una junta directiva administrativa para que realice negociaciones con el mercado exterior y así sus ingresos sean más rentables y ya no tengan por qué permitir intermediarios los cuales lo ofrecen y los compran un precio minoritario.
- La innovación tecnológica es un factor muy importante, porque permite a los agricultores de Tacna obtener un producto de calidad al ser transformado de manera técnica y comercial, para tener una duración de comercialización. Ofreciendo así al agricultor una importante herramienta de negociación que le permite ofrecer aceituna verde de calidad en el momento más oportuno.

4. Recomendaciones

- Realizar La formalización de una junta de productores de aceituna y buscar en conjunto la integración de apoyos por parte del gobierno. Ya sea en diferentes aspectos, como asesoramiento administrativo en exportación y de agrario para fortalecer los cultivos y tener un producto de calidad, y por ultimo integrar mecanismos tecnológicos para obtener un producto terminado.
- Con la formalización de una junta, pueden llegar a obtener créditos ara su inversión de las empresas bancarias, es solo la falta de experiencia de los productores en términos de mejoramiento y el conocimiento del proceso de exportación hace que los productos no sean competitivos en el mercado internacional.
- Crear productos nuevos e innovadores en cuanto a calidad y presentación para aprovechar la oportunidad que ofrece el sector de alimentos orgánicos, ya que tiene una tendencia de crecimiento potencial.

Referencias

- Agencia Peruana de Noticias. (19 de Enero de 2014). *América Económica*. Obtenido de América Económica: <http://www.americaeconomia.com>
- Aldave, A., & Tello, C. (2014). Análisis del mercado californiano de Estados Unidos para viabilizar la exportación de conservas de aceitunas verdes para los productores de Tacna-2014. Trujillo, Perú: Universidad Privada del Norte.
- ASEMESA. (20 de Diciembre de 2015). *Asociación Española de Exportadores e Industriales de Aceitunas de Mesa*. Obtenido de <http://www.asesesa.es>
- Casapia, E., Navarro, L., Noriega, R., & Saenz, N. (2005). *Estrategias para el desarrollo olivícola peruano*. Lima: Centrum.
- COI. (Marzo de 2016). *Consejo Oleícola Internacional*. Obtenido de <http://www.internationaloliveoil.org/>
- COI. (s.f.). *El olivo-cultivo y tradición*. Obtenido de Consejo Oleícola Internacional: <http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/99-welcome-message>
- Consejo Oleícola Internacional. (2015). *Consejo Oleícola Internacional*. Obtenido de COI: <http://www.internationaloliveoil.org>
- De la Vega, J. (3 de Noviembre de 2004). *Plantacion de olivos*. Obtenido de Gestipolis: <http://www.gestipolis.com/plantacion-olivos/>
- Diario Correo. (29 de Enero de 2015). *La aceituna a partir de hoy contará con denominación de origen*. Obtenido de Diario Correo: <http://diariocorreo.pe/edicion/tacna/aceituna-de-tacna-sera-registrado-en-el-arreglo-de-lisboa-560751/>
- Díaz, R. (2006). *Diagnóstico de la producción de aceites de oliva*.
- El Diario Gestión. (09 de Diciembre de 2014). Adex: Brasil concentra la mayor demanda de aceitunas peruanas. *Diario Gestión*.
- Enciso, D. (29 de Octubre de 2012). Fiebre del "Oro Verde" en Tacna: producción de aceitunas crece 12%. *La Republica*.
- Esencia de olivo. (2016). *Historia del olivo*. Obtenido de Esencia de olivo: <http://www.esenciadeolivo.es/cultura-del-olivo/historia-del-olivo/>
- Ferrer, L. (21 de Abril de 2013). Producción de aceituna disminuirá por resistencia de agricultores a asociarse. *La Republica*.
- Ferrer, L. (24 de Junio de 2015). Tacna lidera exportación de orégano y aceituna a Brasil. *La Republica*.
- Hidalgo, J. (2004). *Historia andina en Chile*. Santiago de Chile: Universitaria S.A.

Infoagro.com. (s.f.). *El cultivo del olivo*. Obtenido de Infoagro.com:

<http://www.infoagro.com/olivo/olivo2.htm>

Mercado y Regiones. (4 de Marzo de 2016). *Tacna: invierno tibio marcó caída de producción de aceitunas en un 75%*. Obtenido de Mercados y Regiones:

<http://mercadosyregiones.com/tacna-invierno-tibio-marco-caida-de-produccion-de-olivo-en-un-75/>

MINAG. (2013). *Condiciones agroclimáticas del cultivo de olivo*. Lima.

MINAG. (s.f.). *Perú un campo fértil para sus inversiones y el desarrollo de sus exportaciones*. Lima.

Mincetur. (2003). *Perfil del Mercado y Competitividad Exportadora de Aceitunas*.

Mincetur. (2013). *Asistencia técnica para los planes operativos*. Lima.

Dirección Regional de Agricultura de Tacna. Publicación, 2017. Web: agritacna.gob.pe. pags: 1 y 2.