



Introducción

13

Capítulo 1

Estudio de mercado para el chile habanero en fresco con denominación de origen de la Península de Yucatán

19

1.1 Resumen ejecutivo

19

1.2 Introducción del estudio

19

1.3 Justificación

21

1.4 Alcances del estudio

21

1.5 Marco metodológico

22

1.5.1 Procedimiento e instrumento de recolección de datos

22

1.5.2 Sujetos de estudio

22

1.5.3 Criterios de inclusión

24

1.5.4 Criterios de exclusión

24

1.5.5 Dificultades del estudio

24

1.6 Chile habanero

25

1.6.1 Descripción del producto

25

1.6.2 Análisis de la producción de chile habanero

26

1.7 Localización de zonas productivas por estado

30

1.7.1 Campeche

31

1.7.2 Quintana Roo

33

1.7.3 Tabasco

35

1.7.4 Yucatán

36

1.8 Productores de chile habanero y denominación de origen

44

1.9 Análisis de la demanda

47

1.10 El canal tradicional y canal moderno

47

1.11 Industrias relacionadas

47

1.12 Segmentación de mercado

49

1.13 Caracterización de la demanda

50

1.14 Productos sustitutos

56

1.15 Análisis de resultados

59

1.15.1 Análisis FODA	59
1.15.2 Detección de factores internos y externos	59
1.15.3 Planteamiento de estrategias	61
1.16 Conclusiones	62
Capítulo 2	
Estudio de normatividad para la comercialización del chile habanero en fresco de la Península de Yucatán	65
2.1 Resumen ejecutivo	65
2.2 Introducción al estudio	66
2.3 Órganos regulatorios	67
2.4 Marco normativo	67
2.4.1 Normas	67
2.4.2 Leyes	68
2.5 La negociación como tratado de compra-venta	73
2.6 Normativa en las actividades de compra-venta	75
2.6.1 Código Civil Federal	75
2.6.2 Código de Comercio	76
2.7 Medidas de sanidad e inocuidad en el campo	76
2.8 Regulación sanitaria en la comercialización del habanero en fresco	78
2.8.1 Abastecimiento	78
2.8.2 Almacenaje	79
2.8.3 Transporte y distribución comercial	79
2.9 Propiedad intelectual	80
2.9.1 Derechos de obtentor	81
2.9.2 Denominación de origen	81
2.9.3 Registro de marcas	83
2.9.4 Vínculo	84
2.10 Denominación de origen del chile habanero	84
2.11 Propuesta de organismo regulador para la denominación de origen del Chile Habanero de la Península de Yucatán	85
2.11.1 Propuesta de unidad de verificación	88
2.11.2 Propuesta de organismo de certificación	89
2.11.3 Propuesta de laboratorio de pruebas	89
2.11.4 Propuesta de entidad comercializadora	89
2.12 Certificados para la venta de chile habanero en México	90
2.13 Exportaciones	91
2.13.1 Proceso normativo de la exportación	91
2.13.2 Registro ante las cámaras	92
2.13.3 Importancia de las certificaciones de calidad en las exportaciones	92
2.13.4 Fomento al comercio exterior	92
2.14 Trámites	93
2.14.1 Inscripción en el directorio de productores, comercializadores, inventario de instalaciones y equipo para el beneficio y almacenamiento de semillas	93

2.14.2 Solicitud de obtentor	93
2.14.3 Manifestación de impacto ambiental	95
2.14.4 Concesión de aprovechamiento de aguas subterráneas	95
2.14.5 Solicitud de energía eléctrica para bombeo de riego agrícola	96
2.14.6 Notificación de siembra	96
2.14.7 Certificado fitosanitario de movilización nacional	97
2.14.8 Constancia de origen	97
2.14.9 Obtención de la licencia federal de conductor del autotransporte federal, permiso o alta de vehículo para la operación del servicio de autotransporte	97
2.14.10 Modalidad: alta de vehículos de autotransporte federal de carga	98
2.14.11 Constitución de la empresa	98
2.14.12 Inscripción al Registro Federal de Contribuyentes	99
2.15 Conclusiones	99

Capítulo 3

Estudio de la cadena de suministro del chile habanero en fresco	103
3.1 Resumen ejecutivo	103
3.2 Introducción al estudio	103
3.3 Requerimientos de transporte, almacenaje y distribución	104
3.3.1 Requerimientos de transporte	104
3.3.2 Requerimientos de almacenaje	105
3.3.3 Requerimientos de distribución	106
3.4 Características de la cadena de suministro del chile habanero	107
3.4.1 Cadena logística del producto	107
3.4.2 Métodos de envase y almacenaje	113
3.4.3 Tratados de compra-venta	116
3.4.4 Rutas	116
3.4.5 Condiciones o requerimientos de denominación de origen	118
3.4.6 Volúmenes de producción	119
3.5 Mapeo de las cadenas logísticas	122
3.5.1 Separación de productos con denominación de origen	122
3.5.2 Embalaje y empaque	123
3.5.3 Nodos de distribución	123
3.5.4 Canales comerciales y rutas de transportación	124
3.6 Conclusiones	130

Capítulo 4

Estudio de trazabilidad para la comercialización del chile habanero en fresco	135
4.1 Resumen ejecutivo	135
4.2 Introducción al estudio	135

4.3 Tecnologías para la trazabilidad del chile habanero	136
4.3.1 Beneficios de sistemas de trazabilidad	136
4.3.2 Posibles tecnologías para ser utilizadas en la cadena logística de chiles habaneros	139
4.3.3 Análisis comparativo de tecnologías	146
4.3.4 Recomendación	148
4.4 Conclusiones del estudio	151
4.5 Conclusiones generales	152
Bibliografía	155
Índice de figuras	161
Índice de tablas	165