



Introducción	13
Capítulo 1	
Estudio de mercado para el chile habanero procesado con denominación de origen de la Península de Yucatán	17
1.1 Resumen ejecutivo	17
1.2 Uso y alcance del documento	17
1.3 Introducción al estudio	18
1.4 Antecedentes	20
1.5 Problemáticas	21
1.6 Metodología	21
1.7 Dificultades del estudio	24
1.8 Caracterización de la oferta	28
1.9 Caracterización de la demanda	35
1.9.1 Estado actual de la demanda	35
1.9.2 Mercado de chile habanero deshidratado	36
1.9.3 Mercado de puré	36
1.9.4 Mercado de salsas	36
1.10 Descripción del comportamiento del mercado	36
1.11 Análisis de los supermercados	39
1.11.1 Análisis de los supermercados realizados por investigadores	44
1.12 Análisis de las encuestas a los industriales	46
1.13 Análisis de los mercados al menudeo	50
1.14 Análisis externo-interno	52
1.15 Análisis FODA	53
1.15.1 Estrategias propuestas	53
1.15.2 Documentos comerciales y contratos	56
1.16 Conclusiones y análisis adicionales	56
1.16.1 Análisis de la información de industriales	56

1.17 Conclusiones	58
1.17.1 Recomendaciones	59
Capítulo 2	
Estudio de normatividad para la comercialización del chile habanero procesado de la Península de Yucatán	61
2.1 Resumen ejecutivo	61
2.2 Uso y alcance	61
2.3 ¿Cómo crear una empresa?	62
2.3.1 Prácticas comerciales nacionales	63
2.4 Diseño de producto	63
2.5 Registro de marca en el ámbito nacional	64
2.6 Normatividad	66
2.6.1 Normatividad por proceso	68
2.6.2 Abastecimiento	69
2.6.3 Producción industrial	71
2.6.4 Etiquetado	73
2.6.5 Almacenamiento	74
2.6.6 Transporte	75
2.6.7 Distribución comercial	76
2.7 Importación y exportación	78
2.7.1 Exportación	78
2.7.2 Regulaciones arancelarias	78
2.7.3 Regulaciones no arancelarias	79
2.7.4 Importación	80
2.8 Organizaciones que apoyan al exportador	81
2.8.1 PyMExporta	81
2.8.2 ProMéxico	81
2.8.3 Bancomext	81
2.9 Certificaciones	82
2.9.1 Certificado fitosanitario	82
2.9.2 Recibo de confianza	82
2.9.3 Certificaciones internacionales	82
2.10 Trazabilidad	82
2.11 Documentos involucrados	83
2.11.1 Conclusiones	86
Capítulo 3	
Estudio de la cadena de suministro del chile habanero procesado	89
3.1 Resumen ejecutivo	89
3.2 Uso y alcance	89
3.3 Metodología	90
3.4 Cadena de suministro	91
3.5 Marco teórico	92
3.5.1 Cadena de suministro poco integrada	92

3.5.2 Cadena de suministro integrada	93
3.5.3 Temas relacionados	95
3.5.4 Cadena de valor del producto	95
3.6 Cadena de suministro del chile habanero procesado	96
3.6.1 Identificación y descripción de los actores en la cadena de suministro del chile habanero	97
3.7 Incremento de precios en el sector	107
3.7.1 Productor	108
3.7.2 Otros insumos	109
3.7.3 Acopiador transportista	109
3.7.4 Transformadores/industrializadoras	110
3.7.5 Empresas mayoristas de productos procesados	113
3.7.6 Empresas minoristas	113
3.8 Estándares de transporte, almacenaje y distribución del producto	113
3.8.1 Estándares de producción: industria alimenticia y conservas	113
3.8.2 Tecnologías de producción	114
3.8.3 Estándares de empaque y embalaje	119
3.8.4 Estándares de transportación	126
3.8.5 Estándares de almacenaje	129
3.9 Estándares y canales de distribución comercial	132
3.9.1 Distribuidoras y mayoristas	135
3.9.2 Canal minorista	135
3.9.3 Canales de comercialización	135
3.9.4 Análisis de rutas, costos y tiempos	136
3.9.5 Modelos de contrato	141
3.10 Conclusiones	142
3.11 Problemática del estudio	142

Capítulo 4

Estudio de trazabilidad para la comercialización del chile habanero procesado	145
4.1 Resumen ejecutivo	145
4.2 Uso y alcance del documento	145
4.3 Introducción	146
4.4 Antecedentes	148
4.5 Problemáticas	150
4.6 Metodología	152
4.7 Dificultades del estudio	153
4.8 Conceptos básicos	155
4.8.1 Trazabilidad	155
4.9 Sistema de trazabilidad	157
4.9.1 Participantes de la cadena alimenticia	158
4.9.2 Información requerida por eslabón	159
4.9.3 Historia y origen de los productos	162

4.9.4 Identificar los sistemas que permiten la trazabilidad	162
4.9.5 Información conveniente a registrar para obtener trazabilidad	162
4.9.6 Componentes básicos de un sistema de trazabilidad	163
4.10 Tecnología RFID	167
4.10.1 ¿Qué es la tecnología RFID?	167
4.10.2 Componentes de un sistema RFID	167
4.11 Trazabilidad en la industria	169
4.11.1 Polvo	170
4.11.2 Puré	176
4.11.3 Salsas	179
4.11.4 Controles realizados durante la producción	179
4.12 Cadena logística existente	181
4.13 Conclusiones del estudio	182
4.14 Recomendaciones	183
4.15 Conclusiones generales	183
Glosario	185
Bibliografía	189
Índice de figuras	197
Índice de tablas	201