

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE ORIENTE DIRECCION DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

GUÍA PARA LA ELABORACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

I. INFORMACIÓN GENERAL

1. Grupo de investigación: Comex- Centro de Estudios Territoriales-Gestión Conocimiento
2. Línea de Investigación: Comercio Exterior-Pensamiento Regional

3. Nombre del proyecto: Validación de la Oferta Exportable agrícola de los productos de flores, mora y café en el oriente antioqueño en el marco de alianza del pacífico; entre Perú y Colombia.

4. Participantes en el proyecto¹:

Cargo	Nombre	Tiempo a dedicar al proyecto	Institución o facultad a la que pertenece	Cargo en la institución o facultad a la que pertenece	Teléfono	E-mail
Investigador principal	María Isabel Gómez David		Universidad Católica de Oriente-Colombia			Cet.dir@uco.edu.co
Coinvestigador 1:	Guido Maggi Poissoti,		Universidad Católica de Perú sede Sapientiae	Presidente Observatorio para el Desarrollo Territorial - OAT	(511) 533 7515 Axo. 126	gmaggi@ucss.edu.pe
Coinvestigador 2:	Paula Andrea Garcia G.		Universidad Católica de Oriente-Colombia	Docente Investigadora Programa Comercio Exterior		
Auxiliar de investigación 1	Silvia Liliana Ceballos.		Universidad Católica de Oriente-Colombia	Coordinadora Programa Comercio Exterior		lceballos@uco.edu.co
Auxiliar de investigación 2	Juan Ignacio XX		Universidad Católica de Perú sede Sapientiae	Decano Facultad Ciencias Agrarias		

5. Fecha de presentación: Día: Mes: Año:

6. Duración del proyecto (meses):

7. Valor total del proyecto:

8. Relación del proyecto con el Plan de Desarrollo de la UCO
Objetivo:

¹ Adjuntar hojas de vida

Objetivo: 4.2.1. Consolidar la investigación de la Universidad en los ámbitos regional, nacional e internacional.

Estrategias:

- Articular la investigación con los sectores estratégicos del desarrollo regional y nacional de acuerdo con las líneas de investigación adoptadas por la Universidad.
- Desarrollar convenios de investigación interinstitucional que respondan a la solución de los problemas de la región y del país.

Objetivo: 4.2.2. Garantizar y fortalecer la incorporación de la investigación formativa en todos los currículos

Estrategias:

- Motivar a los estudiantes para la conformación de grupos de estudio en la investigación y realización de proyectos acordes a las necesidades de la Región.
- Vinculación permanente de estudiantes de pregrado a proyectos de investigación.
- Incorporar procesos investigativos en el desarrollo de las asignaturas.
- Reglamentar y sistematizar los trabajos de grado de manera que estén acordes a las líneas de investigación propuestas por cada una de las facultades.

II. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

1. ANTECEDENTES Y PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Si bien es cierto que los países en la actualidad, han intensificado las relaciones económicas a nivel internacional y sus experiencias en este campo a través de la suscripción de acuerdos de distintas índole, Antioquia, y especialmente, el oriente antioqueño, aunque cuenta con información sobre la identificación de la oferta exportable de sus productos, aún no tiene un estudio oficial sobre la validación de esta oferta en un país como Perú en el marco de un Acuerdo Internacional. Igualmente, no se tiene información oficial de las fortalezas y /o debilidades de la oferta exportable, que permita avanzar en la promoción y comercialización de productos como las flores, el café y la mora.

Las condiciones y la gran riqueza hídrica del oriente antioqueño, definen una amplia gama de ecosistemas y usos del suelo confiriéndole ciertas ventajas comparativas que lo han posicionado como una de las subregiones antioqueñas que más aporta al sector agrícola (DAP, 2002). Tal situación ha hecho que países como Perú pongan sus ojos sobre esta zona y requieran conformar alianzas o acciones que contribuyan a fortalecer capacidades y transferencia de conocimiento y tecnología en sus instituciones y empresas para estos productos principalmente.

En ese sentido, la Universidad Católica de Oriente (UCO) y la Universidad Católica de Perú, sede Sapientiae (UCSS), se unen para emprender un proyecto de investigación, que involucre los intereses de investigación de ambas universidades, siendo universidades de provincia, en un tema de beneficio común orientado a esta actividad y validar la oferta exportable del distrito agrario del oriente antioqueño en el marco de alianza del pacífico. La investigación busca potencializar la exportación de los productos característicos del oriente antioqueño, aprovechando la diversidad agrícola existente en la subregión antioqueña, identificando tres (3) productos de la zona; flores, café y mora, que de acuerdo a otros estudios, se han considerado con oferta y demanda con potencial mercado en los países miembros del acuerdo de la Alianza del Pacífico²; Colombia, Perú,

² Establecido en abril de 2011 y formalizado el 6 de junio de 2012 en Paranal, Chile, con la suscripción del Acuerdo Marco de la Alianza del Pacífico. - See more at: <http://www.cancilleria.gov.co/international/consensus/pacific-IDFC.002.02>
2011/02/18

Chile y México. Acuerdo que entró en vigencia en el año 2012. En el marco de esta alianza se pretende el intercambio de información entre las universidades pertenecientes a estos países para posteriormente emprender un camino de transferencia de conocimiento y tecnologías, así como de movilidad académica de estudiantes y docentes para programas de pregrados y postgrados en estas áreas.

2. JUSTIFICACION

Sin duda alguna realizar un estudio de oportunidades, es un instrumento de vital importancia para validar la oferta exportable de los productos que se cultivan en el oriente antioqueño, pues permite obtener una visión más clara y precisa de los productos para un mercado internacional. Basados en la situación actual de la subregión, se puede afirmar que este estudio es necesario y debe ser considerado como una estrategia económica que permitirá involucrar en un tratado internacional, a los productores agrícolas y/o agroindustriales del de esta zona del departamento de Antioquia, posibilitando aunar esfuerzos orientados al desarrollo rural sostenible.

El consumo de productos agrícolas, cuya producción se caracteriza por ser limpia y de buena calidad, ha aumentado su demanda en el mercado mundial, durante los últimos 15 años, según datos arrojados por la Corporación Colombiana Internacional, entidad que fomenta la inclusión de los pequeños productores campesinos en el mercado, en este sentido validar la oferta exportable de estos productos contribuirá, no sólo a conocer el mercado y a generar estrategias para competir con las demandas internacionales (optimizar los recursos empleados en los procesos productivos; buscar mejores opciones en términos de costo, estandarización del producto, en el manejo de las relaciones comerciales, en la capacidad de producción, entre otros aspecto de igual interés para ambos países), sino que también permitirá la transferencia de conocimiento y tecnología del país hacia este nuevo nicho de mercado.

Con este propósito sabemos que la subregión del oriente antioqueño cuenta con posibilidades para incursionar en los mercados internacionales, sin embargo, para lograrlo, en primera instancia, se necesita validar la oferta que actualmente existe para determinar la tendencia en materia de producción de bienes y servicios que identifica la región, y de este modo conocer las características de los productos exportables que ha tenido el oriente antioqueño.

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo general

Validar la oferta exportable de los productos agrícolas: flores, café y mora (frambuesa) en el oriente antioqueño con destino al mercado Peruano, en el marco de alianza del pacífico entre Colombia y Perú.

alliance#sthash.TfDBHcDc.dpuf Cuyos temas centrales son; Comercio e integración, propiedad intelectual, transparencia fiscal, PYMES, cooperación, compras públicas, servicios y capitales, movimiento de personas y tránsito migratorio, estrategia Comunicacional, mejora regulatoria, PYMES, comité de expertos que analiza las propuestas del CEAP, transparencia fiscal internacional, grupo de relacionamiento externo. - See more at:<http://www.cancilleria.gov.co/international/consensus/pacific-alliance#sthash.TfDBHcDc.dpuf>

IDFC.002.02
2011/02/18

3.2 Objetivos específicos

- Identificar el estado actual del sector productivo al cual pertenecen los productos con potencial oferta exportadora (flores, café y mora).
- Caracterizar los productos y las condiciones económicas y comerciales de los mismos en el marco de los acuerdos internacionales con Perú.
- Analizar las condiciones del sector al que pertenecen estos productos frente a las demandas y requerimientos del mercado internacional con Perú en el marco de la Alianza del Pacífico.
- Presentar resultado de validación de la oferta exportable de estos productos en ambos países.

4. MARCO TEÓRICO

El oriente antioqueño es una de las nueve (9) subregiones del departamento de Antioquia, integrada por 23 municipios, los cuales se clasifican en cuatro (4) zonas; Valles de San Nicolás, Bosques, Páramo y Embalses. Tiene una extensión de 8094 km².

Las condiciones físicas del territorio son determinadas por su ubicación respecto a las cuencas de los ríos Magdalena y Cauca y sus afluentes: Samaná, Nare-Negro, Claro, Buey-Arma y Porce (DAP, 2002). El relieve es diverso y variado al encontrarse zonas de planicies tropicales hasta la zona de páramos con clima frío, pasando por valles, montañas y lomeríos.

En cuanto a sus pisos térmicos, el 22,85% del área total de la subregión corresponde a los cálidos, el 34,8% a los medios, el 40% a los fríos y el 2,35% a los de páramo. Su altura mínima es 150 msnm, cerca del Río Magdalena, y la máxima es 3.300 m.s.n.m. en el Cerro de Las Palomas (Sonsón). La precipitación media anual varía entre 800 mm, en el cañón del Río Arma y 5.000 mm, en el área del Embalse Peñol-Guatapé (DAP, 2008).

Estas condiciones y la gran riqueza hídrica definen una amplia gama de ecosistemas y usos del suelo y le confieren al Oriente ciertas ventajas comparativas que lo han posicionado como una de las subregiones antioqueñas que más aporta al sector agrícola (DAP, 2002). No en vano, la base económica de esta subregión se ha caracterizado como una de las principales fuentes abastecedora de agricultura y materias primas de origen minero y forestal para la industria.

EL PLAN ESTRATÉGICO DEL ORIENTE ANTIOQUEÑO-PLANEO-

Este estudio destaca para el oriente antioqueño, la producción de flores de corte; frutales (aguacate, lima Tahití, bananito murrapo, uchuva, tomate de árbol, granadilla, fresa y mora), hortalizas, plantas aromáticas, medicinales y de condimentos; papa; fríjol; maíz; caña panelera; cacao; café; higuera; caucho; guadua, y especies forestales, como potenciales productos para el mercado internacional desde el oriente antioqueño.

Igualmente, en otros estudios, que se han realizado en el oriente antioqueño, se destaca que los principales sectores destinados a la exportación son, en su orden: agrícola, industrial y comercial. Se evidencia una gran especialización de los municipios del oriente antioqueño en el cultivo y exportación de flores frescas cortadas.

EL ORIENTE EN EL MARCO DE LA PLANEACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD:

El oriente antioqueño, ha sido para el departamento de Antioquia una zona de la cual, como ya se mencionó, abastecedora de productos agrícolas y dentro de ello estudios de consenso regional

como el PLANEO, han dado cuenta de ello, en estudios que permitieron condensar la competitividad de la región.

Sin lugar a dudas, el oriente antioqueño, se ha visto beneficiado por los distintos programas que se han dado en la región, muchos de ellos con iniciativa desde el departamento de Antioquia, lo que lo han llevado a ser un referente fuerte gracias a:

La Agenda de Innovación Científica y Tecnológica. En materia de innovación se formuló la Agenda de Innovación Científica y Tecnológica³ con el liderazgo del Centro de Tecnología de Antioquia y el Centro de Estudios en Economía Sistémica –ECSIM– mediante la cual se crean instrumentos de apoyo a la productividad, el emprendimiento y la innovación, el fortalecimiento de clusters y de los centros de productividad, la creación del sistema de medición de la productividad y el valor agregado de las empresas, así como el mejoramiento de la calidad en la educación.

La Planeación del oriente en el mismo lenguaje de la planeación departamental. Un componente del proceso de construcción de consensos regionales sobre el futuro de la subregión, es el que se refiere a la competitividad tanto de sus sectores productivos como a la capacidad del territorio (tanto por la diversidad de sus dotaciones naturales como de capital social existente) para contribuir con la generación de oportunidades productivas y por ende con la revitalización de la economía regional en su conjunto.

Después de dos décadas de esfuerzo conjunto de los sectores público, privado, académico, social e institucional, puede decirse que la región ha logrado construir una estrategia de competitividad regional que apunta en dos direcciones fundamentales:

- a) La revitalización de la economía antioqueña mediante la promoción de la actividad exportadora y el fortalecimiento de la actividad empresarial a partir de la selección organización y puesta en operación de clusters en aquellas actividades con mayor potencial exportador.
- b) La promoción de la integración regional y la gestión integrada del territorio, como mecanismo para vincular a las corrientes productivas extensas zonas de la geografía departamental, y reducir los desequilibrios en el desarrollo territorial existente entre las distintas subregiones que componen el departamento de Antioquia.

El direccionamiento, al cual haremos mayor hincapié en este estudio, está orientada al primer punto, para el cual se pretende, en un comienzo, validación de la oferta exportable de los productos ya mencionados, cuyos resultados aportarían a la consolidación de la estrategia departamental, así como para generar estrategias que permitan promover el crecimiento de la actividad económica mediante la renovación productiva y el incremento de la actividad exportadora (Lograr una tasa de crecimiento del PIB de 7.3% y de 17% promedio anual en las exportaciones, con el fin del PIB per cápita alcance niveles de **USD 9.462** en el 2019⁴).

³ Centro de ciencia y Tecnología de Antioquia (2004): “Agenda de innovación y desarrollo científico y tecnológico. Si Antioquia aprende habrá futuro”.

⁴COMISIÓN TRIPARTITA (2009). “Plan Regional de competitividad para Medellín y Antioquia”.

Cuadro 1⁵ Metas de crecimiento para la actividad económica

Variable	Real 2007	Situación 2019	Deseada	Requisito para lograr meta en 2019
PIB Antioquia	USD 7.591.356.720	USD 64.030.984.329		7.3%
Pobl (py DANE)	5.831.851	6.766.959		
PIB per cápita	USD 4.731	USD 9.462		

*Fuente: DANE Proyecciones de población
Tomado de: Comisión Tripartita 2009. Plan Regional de competitividad*

Metas de crecimiento de las exportaciones

Variable	Real 2007	Situación Deseada 2019	Meta exportaciones hacia 2019
Export. Antioquia	USD 3.626.100.422	USD 20.300.877.035	17%
Pobl (py DANE)	5.831.851	6.766.959	
Export. per cápita	USD 622	USD 3.500	

*Fuente: DANE Proyecciones de población
Tomado de: Comisión Tripartita 2009. Plan Regional de competitividad*

INTERCAMBIO COMERCIAL DE PERÚ Y COLOMBIA

El intercambio comercial (Exportaciones FOB + Importaciones CIF)⁶ de Perú con Colombia se viene incrementando significativamente desde 1969 al 2012, este incremento se presenta con mayor significancia en los últimos 10 años.

En el periodo 1969 – 2012, tanto las exportaciones e importaciones de Perú con Colombia se han incrementado a una tasa de crecimiento promedio anual de 12%. Así mismo, en este mismo periodo, las exportaciones de Colombia a Perú se han incrementado a una tasa de crecimiento promedio anual de 11%, y las importaciones lo hicieron al 12%. El comercio recíproco entre Perú y Colombia, durante los 44 años de la serie, ha mostrado una tendencia creciente en ambas corrientes del comercio, las que se han hecho más importantes a partir del año 1991. Entre los años 1969 y 2012 las importaciones peruanas desde Colombia registraron una tasa acumulativa promedio anual de 12%, superior al crecimiento de las importaciones peruanas desde el mundo (11%).

⁵ COMISIÓN TRIPARTITA: Op. cit.pg

⁶ **CIF (Coste, seguro y Flete - Cost, Insurance and Freight)**: El exportador es responsable del transporte de la mercancía hasta que esta se encuentre en el puerto de destino, junto con los seguros involucrados. El importador solo debe adquirir un seguro con cobertura mínima.

FOB (Franco a bordo - Free on board): Este término quiere decir que la mercancía es responsabilidad del vendedor hasta sobrepasar la borda del barco para la exportación; se usa principalmente para el transporte marítimo, y después del término se debe especificar el puerto de embarque.

Principales productos exportados de Colombia hacia Perú. Los principales productos exportados a Perú desde Colombia están constituidos por: Aceites crudos de petróleo o de mineral bituminoso con un 17%, azúcar de caña o de remolacha y sacarosa químicamente pura en estado sólido con un 6%, hulla bituminosa con un 4, polipropileno en formas primarias con un 3%, perfumes y aguas de tocador con un 2%, medicamentos dosificados o acondicionados para venta al por menor para uso humano con un 2%, entre otros.

CUADRO 14
PRINCIPALES PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN DE PERÚ DESDE COLOMBIA
(Millones de dólares)

Descripción	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Importaciones desde Colombia	506	787	777	954	989	1 286	957	1 331	1 466	1 571
Suma de los principales 15 productos	172	362	277	379	336	504	375	573	620	721
Suma de los principales 15 productos/Total importaciones desde Colombia %	34%	46%	36%	40%	34%	39%	39%	43%	42%	46%
1 27090000 Aceites crudos de petróleo o de mineral bituminoso.	90	229	91	176	78	193	98	211	257	275
2 17019990 Los demás Azúcar de caña o de remolacha y sacarosa químicamente pura en estado sólido.	1	12	35	55	54	39	35	59	67	94
3 27011200 Hullas bituminosas	29	52	69	46	73	97	93	80	53	63
4 39021000 Polipropileno en formas primarias	12	26	25	32	41	58	34	64	53	51
5 33030000 Perfumes y aguas de tocador.	1	1	1	1	8	14	17	21	30	33
6 30049029 Los demás medicamentos dosificados o acondicionados para venta al por menor para uso humano	12	11	13	16	15	21	19	22	28	30
7 39023000 Copolímeros de propileno en formas primarias	5	6	6	9	10	11	11	18	18	23
8 34011100 Jabón productos y preparaciones tensoactivos de tocador (incluso los medicinales)	3	4	4	6	9	11	13	15	19	23
9 87032390 Los demás vehículos automóviles con motor de émbolo alternativo de encendido por chispa concebidos principalmente para transporte de personas de cilindrada > 1.500 cm3 pero <= 3.000 cm3 excepto Camperos (4x4)	0	0	0	0	1	5	4	8	16	23
10 84181030 Combinaciones de refrigerador y congelador con puertas exteriores separadas de volumen superior o igual a 269 l pero inferior a 382 l	2	3	3	5	6	7	8	11	16	21
11 48025590 Los demás papeles De peso superior o igual a 40 g/m2 pero inferior o igual a 150 g/m2 en bobinas (rollos):	7	7	10	8	13	19	17	24	19	20
12 33049900 Las demás preparaciones de belleza maquillaje y para el cuidado de la piel	2	3	3	4	6	8	8	13	14	18
13 17011190 Azúcar de caña en bruto sin adición de aromatizantes ni colorantes excepto la chancaca	0	1	9	7	5	1	1	1	2	18
14 17049010 Bombones caramelos confites y pastillas sin cacao	6	5	5	6	7	9	10	12	15	16
15 85071000 Acumuladores eléctricos de plomo de los tipos utilizados para arranque de motores de émbolo (pistón)	2	3	4	7	11	12	7	13	13	14

Fuente: Información proporcionada por la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (SUNAT) de Perú. SICEXT. Decisión 511.

3

Teniendo en cuenta que después de un proceso de intercambio de información con la UCSS, se acordó trabajar sobre tres productos: Mora, flores y café, motivo por el cual se hace una exploración inicial sobre estos sectores económicos para ponernos en contexto sobre el tema:

Sector floricultor

Oriente Antioqueño, Segundo Productor de Flores⁷

Las flores colombianas poseen un lugar destacado dentro de las preferencias del consumidor internacional por su alta calidad, colorido, belleza, tamaño y variedad. La producción de flores es el quinto sector más importante en exportaciones en el país.

Las empresas floricultoras de Colombia se encuentran distribuidas en un 75% en la Sabana de Bogotá, 20% en Antioquia y un 3% restante en otros departamentos como Valle del Cauca, Eje Cafetero y Cauca. *En total, en el país existen cerca de 7.500 hectáreas (la mayor parte ubicadas en la Sabana de Bogotá, con el 85%; seguidas por el Oriente antioqueño, 12%).*

Los cultivos de flores de corte de diversa calidad bajo invernadero, ocupan alrededor de 1235 hectáreas y representan el 98% del total cultivado en el departamento y el 17% de la producción nacional. El 85% del total de la producción de flores se dirige al mercado internacional; donde el principal mercado es el americano, quien representa 80.4% del total de las ventas.

Colombia envía anualmente a Estados 220.000 toneladas de flores, por valor de 1.240 millones de dólares; los floricultores antioqueños participan con el 19%, es decir, que despachan 41.800 toneladas, cuyo costo supera los 235 millones de dólares.

El departamento de Antioquia, cuenta con una ventaja comparativa para la producción de crisantemos con respecto a otros departamentos, como Cundinamarca y El Valle del Cauca, gracias a que tiene condiciones ideales de producción (2,000 metros sobre el nivel del mar y una temperatura media de 22°C) en zonas cercanas al aeropuerto como los municipios de Rionegro, La Ceja y La Unión (todos municipios del oriente antioqueño), reduciendo los costos de transporte con relación a otros departamentos de Colombia.

El crecimiento del sector y la alta migración de los cultivos de la Sabana de Bogotá, debido al buen clima de esta subregión antioqueña, han generado un buen impacto en el Oriente logrando contar con 25.530 empleos directos y 21.620 indirectos para el 2006.

Producción de flores en el oriente antioqueño.

En el Oriente Antioqueño, específicamente, comienza la producción de flores a principios de la década de los 70's, logrando con ello posicionar al departamento de Antioquia, como uno de los principales productores de flores en el país.

La floricultura se ha convertido en una de las actividades económicas que más empleo e ingresos básicos está generando para los habitantes del Oriente Antioqueño; la mayor cantidad de hectáreas sembradas se ubican en La Ceja, donde las primeras floristerías se instalaron en la década de los setenta en la zona norte del municipio produciendo una alta demanda por las tierras y su respectiva valorización, en este sentido lo sigue el municipio de Rionegro⁸, siendo estos dos

⁷ Artículo publicado en el Mundo.com por Ana María Restrepo Franco, 7 de Enero de 2007

⁸ En Rionegro (Antioquia), hacia el sector de Llanogrande se encuentra la producción de crisantemos o pompones y también de hortensias.

municipios donde se encuentran la mayoría de cultivos exportadores hacia países como Estados Unidos, Canadá, Centro América y Rusia, que producen Pompón, Clavel y Alstromelias.

Desde el comienzo de la floricultura en el Oriente antioqueño hasta hoy, la economía en este sector ha tenido muchos altibajos debido a la devaluación del peso colombiano, sin embargo en los últimos años las exportaciones han mejorado considerablemente logrando que el 98% de la producción de flores de Colombia se exporte, convirtiéndose en el segundo exportador mundial de flores frescas cortadas con una participación de 14% en el comercio total, después de Holanda, que cuenta con una participación del 56%, según datos de la Asociación Colombiana de Exportadores de Flores, Asocolflores.

En los dos últimos años la producción floricultora del Oriente antioqueño, especialmente en los municipios de Rionegro, La Ceja, Guarne, La Unión, El Carmen de Viboral y el corregimiento de Santa Elena, ha incrementado en un 43.52% pasando de tener 785 hectáreas sembradas entre el 2004 y el 2005 a 1.390 hectáreas en el 2006.

Inicialmente los cultivos de clavel, pompón, rosa y crisantemo, fueron predominantes en esta zona y a partir de los años 80's se viene presentando un alto grado de diversificación, representado hoy en día en unos 40 tipos para flores y 20 para follajes, cultivados para exportación.

Ventajas del Oriente Antioqueño para la producción de flores. Por tratarse de una tierra privilegiada en cuanto a ubicación geográfica y topografía, ofrece diversos microclimas con óptimas condiciones de luminosidad, humedad, temperatura y fertilidad, que favorecen la producción de las flores de la mejor calidad. Igualmente, encontramos entre otras las siguientes ventajas:

- Recursos hídricos: Cuenta con buena cantidad de agua en las zonas de producción de crisantemos todo el año.
- Adecuada infraestructura: El Oriente antioqueño tiene buenas vías de acceso, comunicación mercado nacional (autopista Medellín – Bogotá y comunicación con el mercado internacional (aeropuerto internacional José María Córdova).
- Algunas zonas libres de Puccinia horiana: En el oriente antioqueño encontramos gran cantidad de zonas libres de esta plaga que es el principal obstáculo para realizar una exportación de crisantemos.
- Fácil acceso a instituciones de educación, investigación y biofábrica
- Materialización de alianzas universidad, empresa, Estado: Convenio con la Autoridad Ambiental de producción más limpia⁹ (La Asociación Colombiana de Exportadores de Flores-Asocolflores-Ministerio de Medio Ambiente), lo que ha permitido ordenar la gestión y mejorar el desempeño de los cultivos.

⁹ En el marco de este convenio, con relación al tema de plaguicidas, se ha hecho el diagnóstico de la contaminación del agua por plaguicidas en la cuenca donde se ubica la floricultura, a través de un esfuerzo conjunto entre los floricultores y bajo la coordinación de CORNARE. Adicionalmente, se ha logrado la adopción de sistemas de tratamiento y en algunos casos de cero residuos de plaguicidas en fincas de la región. Otro éxito del Convenio en la región es el logro de un centro de acopio y distribución de residuos inorgánicos de los cultivos de flores. Así mismo con educación ambiental y promoción de líderes ambientales en cada empresa se está logrando transmitir y sensibilizar a la población laboral de los cultivos la preocupación por la conservación de los recursos naturales.

Innovación en el sector. En respuesta a los grandes retos sociales y ambientales que representa la producción de flores, Asocolflores¹⁰ puso en marcha en 1996 su propia iniciativa para estimular el mejoramiento ambiental de forma continua en las empresas floricultoras a través de una estrategia integral: Florverde¹¹. Esta estrategia integral está orientada a la optimización del uso de los recursos, con proyección de largo plazo, para mejorar la competitividad del sector floricultor colombiano dentro del concepto de desarrollo sostenible.

Al mismo tiempo, Florverde es un instrumento de desarrollo regional y sectorial. De manera permanente se gestiona información socio ambiental de las empresas que luego es verificada con visitas de auditoría de primera parte (por parte de expertos de Asocolflores).

Este mecanismo produce diagnósticos veraces en forma periódica. Posteriormente, las empresas pueden acceder a auditorías de tercera parte (por organismos independientes), con miras a lograr una certificación de conformidad.

Florverde busca promover una floricultura sostenible con responsabilidad social tanto a nivel de empresa como a nivel colectivo de sector mediante:

- El fomento de un esquema de mejoramiento continuo entre los productores a partir de estándares de responsabilidad social y ambiental.
- La construcción de capacidad local: promoviendo a nivel colectivo un sistema de información a partir del cual se diagnostica y actúa sobre el sector.

Sistema de Información de Comercio Exterior - Gravámenes vigentes y condiciones especiales por ítem arancelario:

País informante: Perú - Año 2014

06 - PLANTAS VIVAS Y PRODUCTOS DE LA FLORICULTURA

0603 - FLORES Y CAPULLOS, CORTADOS PARA RAMOS O ADORNOS, FRESCOS, SECOS, BLANQUEADOS, TEÑIDOS, IMPREGNADOS O PREPARADOS DE OTRA FORMA.

06031 - Frescos:

060311 – Rosas:

060312 - Claveles:

060313 – Orquídeas

060314 - Crisantemos:

060315 - Azucenas (Lilium spp.)

060390 - Los demás

Tabla 1. Relación de Subpartida Nacional

Nro Partida	Descripción de Partida
0603.11.00.00	ROSAS FRESCAS, CORTADAS PARA RAMOS O ADORNOS
0603.12.10.00	CLAVELES FRESCOS, CORTADOS PARA RAMOS O ADORNOS
0603.12.90.00	CLAVELES FRESCOS, CORTADOS PARA RAMOS O ADORNOS

¹⁰ La Asociación Colombiana de Exportadores de Flores (Asocolflores) es una organización gremial, sin ánimo de lucro, que promueve el sector de las flores en los mercados internacionales y busca el desarrollo integral de la floricultura, principalmente en aspectos de acceso a mercados, investigación, transporte, medio ambiente y bienestar de los trabajadores. Desde 1973 representa a floricultores que manejan la mayor parte de las exportaciones totales de flores de Colombia. Firmó el Pacto Global de las Naciones Unidas en 2008.

¹¹ Marca registrada.

0603.13.00.00	ORQUIDEAS FRESCAS, CORTADAS PARA RAMOS O ADORNOS
0603.14.10.00	CRISANTEMOS FRESCOS, CORTADOS PARA RAMOS O ADORNOS
0603.14.90.00	CRISANTEMOS FRESCOS, CORTADOS PARA RAMOS O ADORNOS
0603.15.00.00	-- Azucenas (Lilium spp.)
0603.19.10.00	--- Gypsophila (Lluvia, ilusión) (Gypsophila paniculata L)
0603.19.20.00	LOS DEMAS FLORES Y CAPULLOS FRESCOS, CORTADAS PARA RAMOS O ADORNOS
0603.19.30.00	LOS DEMAS FLORES Y CAPULLOS FRESCOS, CORTADAS PARA RAMOS O ADORNOS
0603.19.40.00	LOS DEMAS FLORES Y CAPULLOS FRESCOS, CORTADAS PARA RAMOS O ADORNOS
0603.19.90.00	LOS DEMAS FLORES Y CAPULLOS FRESCOS, CORTADAS PARA RAMOS O ADORNOS
0603.90.00.00	FLORES Y CAPULLOS, CORTADOS PARA RAMOS O ADORNOS, SECOS, BLANQUEADOS, TEÑIDOS, IMPREGNADOS

MEDIDAS IMPOSITIVAS PARA LAS MERCANCIAS DE LA SUBPARTIDA NACIONAL **0603.12.10.00** ESTABLECIDAS PARA SU INGRESO AL PAÍS

0603.11.00.00	ROSAS FRESCAS, CORTADAS PARA RAMOS O ADORNOS
Gravámenes Vigentes	Valor
Ad / Valorem	6%
Impuesto Selectivo al Consumo	0%
Impuesto General a las Ventas	16%
Impuesto de Promoción Municipal	2%
Derecho Especificos	N.A.
Derecho Antidumping	N.A.
Seguro	1.5%
Sobretasa	0%
Unidad de Medida:	(*)

0603.12.10.00	CLAVELES FRESCOS, CORTADOS PARA RAMOS O ADORNOS
Gravámenes Vigentes	Valor
Ad / Valorem	6%
Impuesto Selectivo al Consumo	0%
Impuesto General a las Ventas	16%
Impuesto de Promoción Municipal	2%
Derecho Especificos	N.A.
Derecho Antidumping	N.A.
Seguro	1.5%
Sobretasa	0%
Unidad de Medida:	(*)

0603.13.00.00	ORQUIDEAS FRESCAS, CORTADAS PARA RAMOS O ADORNOS
Gravámenes Vigentes	Valor
Ad / Valorem	6%

Impuesto Selectivo al Consumo	0%
Impuesto General a las Ventas	16%
Impuesto de Promoción Municipal	2%
Derecho Específicos	N.A.
Derecho Antidumping Seguro	1.5%
Sobretasa	0%
Unidad de Medida:	(*)

<u>0603.14.10.00</u>	CRISANTEMOS FRESCOS, CORTADOS PARA RAMOS O ADORNOS
Gravámenes Vigentes	Valor
Ad / Valorem	6%
Impuesto Selectivo al Consumo	0%
Impuesto General a las Ventas	16%
Impuesto de Promoción Municipal	2%
Derecho Específicos	N.A.
Derecho Antidumping Seguro	1.5%
Sobretasa	0%
Unidad de Medida:	(*)

<u>0603.15.00.00</u>	-- Azucenas (Lilium spp.)
Gravámenes Vigentes	Valor
Ad / Valorem	6%
Impuesto Selectivo al Consumo	0%
Impuesto General a las Ventas	16%
Impuesto de Promoción Municipal	2%
Derecho Específicos	N.A.
Derecho Antidumping Seguro	1.5%
Sobretasa	0%
Unidad de Medida:	(*)

<u>0603.90.00.00</u>	FLORES Y CAPULLOS,CORTADOS PARA RAMOS O ADORNOS,SECOS,BLANQUEADOS,TEÑIDOS,IMPREGNAD.O
Gravámenes Vigentes	Valor
Ad / Valorem	6%
Impuesto Selectivo al Consumo	0%
Impuesto General a las Ventas	16%

Impuesto de Promoción Municipal	2%
Derecho Específicos	N.A.
Derecho Antidumping	N.A.
Seguro	1.5%
Sobretasa	0%
Unidad de Medida:	(*)

La Mora

La mora es originaria de las zonas altas tropicales de América principalmente en Colombia, Ecuador, Panamá, Guatemala, Honduras, México y Salvador. Las especies más conocidas son *Rubus idaeus* (frambuesa), *Rubus occidentalis* (mora cultivada) y *Rubus folius* (zarzamora), las cuales se cultivan en la zona templada.

Las especies más conocidas en Colombia son las del género *Rubus* y las frecuentemente cultivadas son: *Rubus glaucus*, *Rubus bogotensis* que se cultivan en Antioquia, Cundinamarca, Boyacá. *Rubus Floribundus* en la sabana de Bogotá.

En Antioquia, los productores de mora se encuentran en los municipios del oriente antioqueño, dentro de cuales tenemos los municipios de La Ceja, El Retiro, Guarne, Rionegro y Santa Elena, con 449.1 Ha aproximadamente.

El café posee un gran rango de adaptación, encontrándose desde altitudes que abarcan desde los 1200 hasta los 3500 M.S.N.M. Para un óptimo desarrollo la mora se debe cultivar entre los 1.800 y 2.000 M.S.N.M., en clima frío moderado con temperaturas que varían entre 11 y 18 °C., humedad relativa del 80 al 90%, alto brillo solar y precipitaciones entre 1.500 y 2.500 mm. Al año bien distribuidas. La mora es susceptible a las heladas por ello se debe conocer muy bien el microclima de la zona donde se desee implementar un cultivo.

Suelos. La mora de Castilla se desarrolla mejor en suelos franco arcillosos, de modo que permita una adecuada reserva de agua y el exceso sea evacuado fácilmente, con alto contenido de materia orgánica ricos en fósforo y potasio. Se debe mantener una relación calcio, magnesio, potasio Ca:Mg:K 2:1:1 ya que junto con el boro son responsables de una mayor o menor resistencia a las enfermedades. Deben presentar buen drenaje tanto interno como externo, ya que es una planta altamente susceptible al encharcamiento, se adapta bien a pH ácido entre 5,2 y 6,7 siendo 5,7 el óptimo. El tipo de suelo donde se desea establecer un cultivo de mora, debe estar provisto de buen drenaje o construir canales que eviten la acumulación de agua en el suelo. La disponibilidad de agua debe ser suficiente, al igual que el contenido de materia orgánica y tener un contenido de arcilla medio, sin que los suelos sean excesivamente arcillosos como para permitir encharcamiento ni tan arenosos que no retengan la humedad suficiente para las plantas. En los casos de insuficiencia de agua, los frutos que se producen son de mala calidad, no crecen, no desarrollan un color agradable y con tiene poca dulzura. Como las raíces de la planta profundizan a más de un metro es importante que el perfil de suelo no presente capas endurecidas (Hardpan), que impidan el normal desarrollo del sistema radicular.

Según estudios realizados en la zona, la mora se puede clasificar en tres clases: Calidad extra, fruta que posee una longitud mayor a 5 cm; Primera o especial, la cual tiene una longitud entre 2,2

y 3,5 cm; por último una calidad segunda o corriente, cuya longitud no excede los 2,2 cm y el diámetro es menor a 1,5 cm.

Recursos genéticos y físicos. En mora, se identificó como el mejor método de propagación la estaca modificada, que representa para el productor un ahorro hasta del 85% en los costos del material de siembra, al comprarlo con el sistema tradicional (acodo en punta). Además, tiene la ventaja de evitar la diseminación de problemas fitosanitarios al eliminarse el transporte de suelo.

Desde el punto de vista de manejo del cultivo y de su producción, se observa que el tutorado de la mora en doble T, con eliminación de hojas hasta una altura de 40cm, produce mejores rendimientos (13.53 T/Ha) comparado con el sistema tradicional de espaldera sencilla con 8.2 T/Ha.

Entre los diversos métodos para el control de malezas, se encuentra el uso de coberturas plásticas, clasificándose como el método más recomendable, ya que protege el medio ambiente al eliminar productos químicos y reduce costos de producción

Mercado nacional; Producción. Aunque la mora es un cultivo permanente que produce frutos durante todo el año, las épocas de cosecha están determinadas por el régimen de lluvias de las diferentes zonas productoras. Por tal motivo, la producción presenta un comportamiento estacional con picos durante los meses de marzo a mayo y de octubre a diciembre en la mayoría de los departamentos productores.

Según las cifras del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, la producción de mora en Colombia ha mostrado un destacado desempeño durante los últimos 15 años, evidenciando un crecimiento anual promedio de 8,2% entre 1993 y el año 2008, período en el que la producción pasó de 25.878 a 93.094 toneladas, respondiendo a un incremento en la demanda de la agroindustria, del consumo de los hogares, del sector institucional, representado por restaurantes, hoteles, colegios, hospitales, etc. y por las exportaciones de pulpa de mora congelada.

El crecimiento de la producción responde principalmente a un incremento en el área cosechada que pasó de 3.482 Ha en el año 1993 a 10.743 en el año 2008, registrando un crecimiento anual promedio de 7,4%, y a que los rendimientos por hectárea prácticamente se mantuvieron constantes, oscilando entre 7,5 y 9 toneladas por hectárea en promedio en el período de estudio.

Es de anotar que la planta inicia la producción de los primeros frutos entre los ocho y los nueve meses después de la siembra y se incrementa paulatinamente hasta estabilizarse alrededor del decimosexto mes. Un cultivo bajo adecuadas prácticas de manejo puede producir hasta 15 toneladas por hectárea al año y su vida útil puede extenderse hasta por ocho años.

La producción se encuentra centrada en los departamentos de Cundinamarca y Santander, quienes en conjunto adoptaron el 52% de la producción total del país en el año 2008, seguido de Antioquia, Huila y Valle del Cauca. Antioquia respalda el crecimiento en la producción de 7.1% anual promedio, con una importante ampliación del área (8.8% anual promedio), dado que sus rendimientos cayeron en un -1.6% promedio en este periodo.

Los productores de Mora en el oriente antioqueño, se encuentran asociados: Asofrutas, en el municipio de la Ceja, Asopromora, en el municipio de Guarne y Aprofrut, en el municipio de Rionegro.

Se estima que los costos de producción de la Mora de Castilla se encuentran entre US 0,4 y US 0,5 por kilogramo, cuando al cultivo se le aplican las mejores técnicas.

Comercio Exterior. El comercio exterior de la mora en Colombia se registra en las partidas arancelarias 0810200000 y 0811200000 que corresponden a frambuesas, zarzamoras, moras y moras-frambuesa, frescas y congeladas, respectivamente. No obstante, de los mencionados productos, en el país solo se produce mora, por lo que las cifras de exportaciones colombianas registradas en estas partidas corresponden exclusivamente a esta fruta. Las ventas externas de mora han decrecido notablemente, en razón al incremento en el consumo de la industria que presionó los precios internos al alza y desestimuló las exportaciones.

Es interesante mencionar que la mora de Castilla producida en Colombia ha resultado atractiva para la producción de refrescos en Panamá, situación similar presenta la compañía Fifco de Costa Rica que se ha interesado en las pulpas de mora de castilla. Asimismo, se exportan moras congeladas para el consumo de la población latina en Estados Unidos y España.

Aunque en algunos países es atractiva la pulpa de mora sobre todo para la producción de jugos por su alto nivel de grados Brix, este mismo elemento es un obstáculo para el consumo directo de la fruta fresca o congelada. Por esta razón, Corpoica ha realizado estudios para mejorar esta variedad y se han encontrado buenos resultados en la variedad de mora sin tuna.

SECCIÓN:II PRODUCTOS DEL REINO VEGETAL
CAPITULO:8 FRUTAS Y FRUTOS COMESTIBLES; CORTEZAS DE AGRIOS (CÍTRICOS), MELONES O SANDÍAS

08.09	Damascos (albaricoques, chabacanos), cerezas, duraznos (melocotones) (incluidos los griñones y nectarinas), ciruelas y endrinas, frescos.
08.09	Damascos (albaricoques, chabacanos), cerezas, duraznos (melocotones) (incluidos los griñones y nectarinas), ciruelas y endrinas, frescos.
<u>0809.10.00.00</u>	- Damascos (albaricoques, chabacanos)
<u>0809.21.00.00</u>	- - Guindas (cerezas ácidas) (Prunus cerasus)
<u>0809.29.00.00</u>	- - Las demás
<u>0809.30.00.00</u>	- Duraznos (melocotones), incluidos los griñones y nectarinas
<u>0809.40.00.00</u>	- Ciruelas y endrinas
08.10	Las demás frutas u otros frutos, frescos.
<u>0810.10.00.00</u>	- Fresas (frutillas)
<u>0810.20.00.00</u>	- Frambuesas, zarzamoras, moras y moras-frambuesa
<u>0810.30.00.00</u>	- Grosellas negras, blancas o rojas y grosellas espinosas
<u>0810.40.00.00</u>	- Arándanos rojos, mirtilos y demás frutos del género Vaccinium
<u>0810.50.00.00</u>	- Kivis
<u>0810.60.00.00</u>	- Duriones
<u>0810.70.00.00</u>	- Caquis (persimónios)

MEDIDAS IMPOSITIVAS PARA LAS MERCANCIAS DE LA SUBPARTIDA NACIONAL **0810.20.00.00** ESTABLECIDAS PARA SU INGRESO AL PAIS**TIPO DE PRODUCTO:** DS 279-2010-EF (PUB. 31.12.2010)-LEY 29546 30.06.2010

Gravámenes Vigentes	Valor
Ad / Valorem	6%
Impuesto Selectivo al Consumo	0%
Impuesto General a las Ventas	0%
Impuesto de Promoción Municipal	0%
Derecho Especificos	N.A.
Derecho Antidumping	N.A.
Seguro	2.5%
Sobretasa	0%
Unidad de Medida:	KG

N.A.: No es aplicable para esta subpartida

El Café

La producción de café en Colombia durante el año 2013 subió un 41% con respecto al 2012 y las exportaciones crecieron en un 35% en ese mismo lapso, según informó la Federación Nacional de Cafeteros (FNC).

Según la FNC, la producción del grano entre enero y diciembre de 2013 fue de 10.886.000 sacos de 60 kilogramos, mientras que en 2012, la cifra fue de 7.744.000, lo que significa un incremento del 41%.

Las exportaciones, agrega el documento, fueron 9.680.000 sacos de 60 kilos entre enero y diciembre de 2013, que representa un incremento del 35% con respecto al año 2012, que fueron de 7.169.000 sacos.

Colombia, que es el primer productor mundial de café arábigo suave lavado, produjo este año 10,9 millones de sacos de 60 kilogramos.

Según la FNC, "Colombia recuperó sus niveles históricos de productividad, así como el tercer lugar entre los países productores de café en el mundo, después de Brasil y Vietnam".

Los cultivos de café del oriente antioqueño. En el oriente antioqueño los municipios de Carmen de Viboral, El Retiro, La Ceja, Marinilla, San Vicente, Concepción, El Peñol, Granada, Guatapé, San Carlos, San Rafael, Sonsón, Nariño, Argelia, Abejorral, Cocorná, San Francisco, y San Luis cultivos de café, unos en mayor medida que otros.

Estas zonas son óptimas para el café; en climas fríos, donde la temperatura media es menor de 19 grados centígrados, las variedades de café se desarrollan menos, su producción es menor y la cosecha se distribuye a lo largo del año. En los municipios donde los climas son calientes, donde la temperatura media es mayor de 21.5 grados centígrados, la vida productiva del cafeto es más corta, la cosecha más temprana y más concentrada. El ataque de la roya es más severo y se incrementan plagas como la broca y el minador.

Algunos de los indicadores del café manejados en el oriente antioqueño son:

DATOS CAFETEROS GENERALES

Número de caficultores	12.604
Hectáreas en café	14.293
Hectáreas en café productivas	11.823
Número de veredas cafeteras	543
Número de fincas	14.794

INDICADORES TÉCNICOS DE LA CAFICULTURA

INDICADOR	SECCIONAL	DEPARTAMENTO
Tamaño promedio (Has/caficultor)	1,13	1,56
Tecnificación (% de café tecnificado joven)	82%	87%
Edad promedio (años)	6,1	5,8
Densidad promedio (plantas/Ha)	4.551	5.519
Resistencia a roya (%)	68%	77%
Productividad (sacos café verde/ha)	14,56	16,12

DISTRIBUCIÓN POR ALTURA

RANGO DE ALTURA	HAS	PORCENTAJE
Hasta 1400 msnm	4.147	29%
Entre 1400 y 1600 msnm	3.099	22%
Por encima de 1600 msnm	7.048	49%
Totales	14.293	100%

VARIEDADES Y RESISTENCIA A ROYA

VARIEDAD	TIPO	HECTÁREAS RESISTENTES	HECTÁREAS SUSCEPTIBLES
Colombia	Resistente	4.593	
Castillo	Resistente	5.117	
Tabi	Resistente	1	
Caturra	Susceptible		4.542
Típica	Susceptible		39
Totales		9.712	4.582

ESTRUCTURA DE ACUERDO CON EL ÁREA EN CAFÉ

CLASIFICACIÓN POR ÁREA EN CAFÉ	CAFICULTORES	PORCENTAJE	ÁREA EN CAFÉ	HAS/CAFICULTOR
Pequeños (Hasta 5 Has)	12.410	98,5%	12.714	1,02
Medianos (Entre 5 y 15 Has)	179	1,4%	1.240	6,93
Grandes (Más de 15 Has)	15	0,1%	339	22,62
Totales	12.604	100%	14.293	1,13

CEDULACIÓN CAFETERA

Potencial para cédula cafetera	9.181
Con cédula cafetera	8.264
Potencial para tarjeta cafetera	3.423
Con tarjeta cafetera	1.110

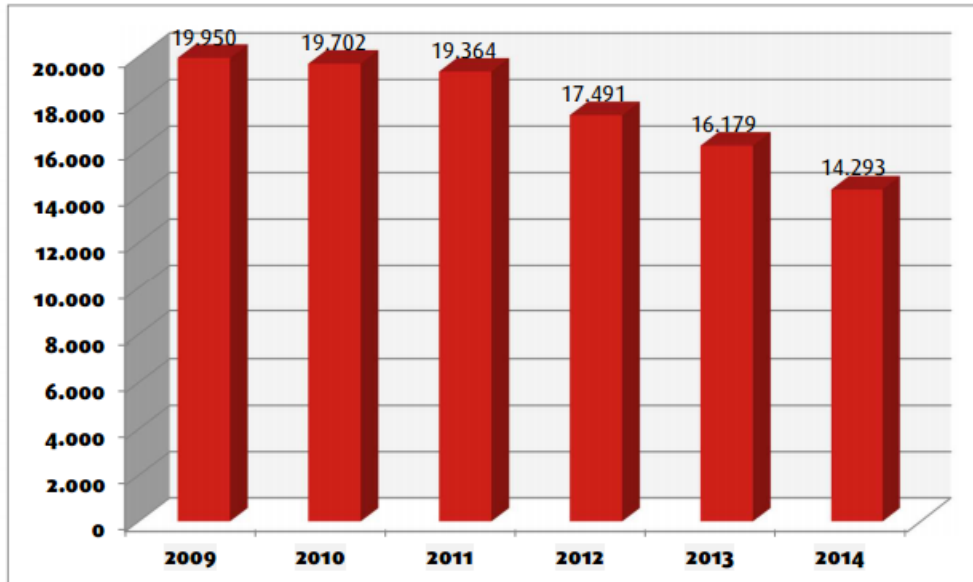
TECNIFICACIÓN DE LA CAFICULTURA

TIPO DE CAFICULTURA	HAS	PORCENTAJE	EDAD PROMEDIO (AÑOS)	DENSIDAD PROMEDIO (PLANTAS/HA)
Tecnificada joven	11.731	82%	4,2	4.671
Tecnificada envejecida	2.562	18%	14,7	4.001
Totales	14.293	100%	6,1	4.551

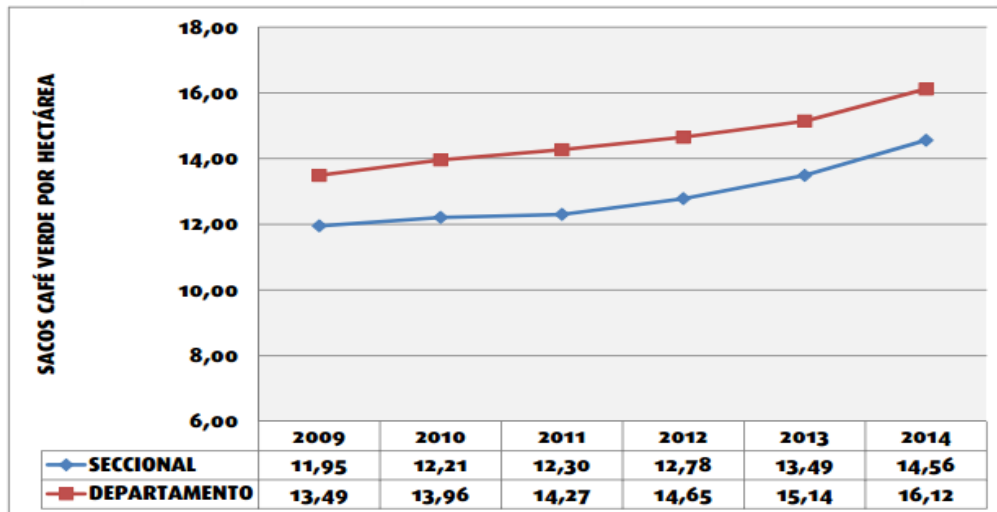
RENOVACIÓN DE LA CAFICULTURA (Has)

	2013	2014
Meta	436	1.073
Renovación	400	134
Cumplimiento (%)	91,7%	12,5%

HECTÁREAS EN CAFÉ



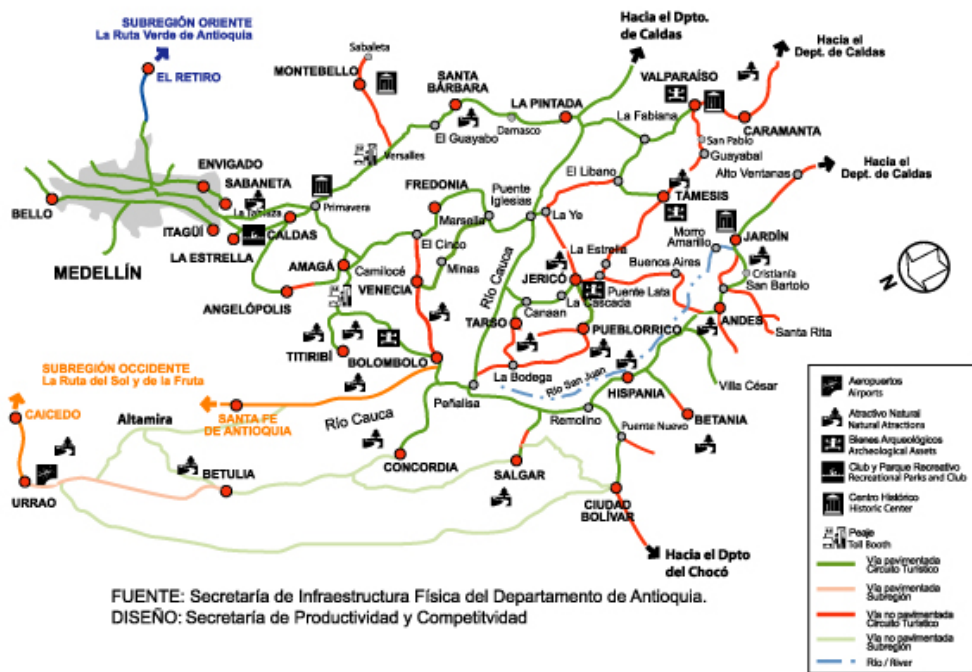
PRODUCTIVIDAD DE LA CAFICULTURA



Tipos de café con su porcentaje de áreas que se cultivan en el oriente antioqueño:

Área sembrada en variedades resistentes (%)	67.9 %
Área sembrada en variedades susceptibles (%)	32.1 %
Área en café sembrada en variedad Típica (%)	0 %
Área en café sembrada en variedad Caturra (%)	31.8 %
Área en café sembrada en variedad Colombia (%)	14 %
Área en café sembrada en variedad Castillo (%)	35.8 %
Área en café sembrada en variedad Tabi (%)	0.008 %

Circuito Turístico Suroeste
 Una Tradición de Café, Carbón y Arriería
 Southwest Touristic Circuit
 A Tradition Of Coffee, Coal and, Mule Driving



5. HIPÓTESIS: NO APLICA

6. METODOLOGÍA

Para desarrollar el estudio se seguirán los siguientes pasos:

1. Validación técnica. En este caso se busca someter los estudios ya realizados sobre la identificación de una oferta exportable a consideración entre académicos y especialistas en el tema, que puedan avalar su rigor y coherencia, tanto desde el punto de vista técnico como desde el punto de vista comercial para ambos países (Perú y Colombia). Así mismo, realizar un análisis detallado sobre las bases conceptuales y normativas de los productos tipo de exportación.
2. Validación de campo, es decir, las visitas a las áreas destinadas al cultivo, y procesamiento de estos productos. Esta validación de campo, permitirá al grupo investigador tener una mayor participación de los productores y demás actores involucrados en este proceso, a través de metodologías de socialización y talleres.
3. Cotejo de la información entre los países.
4. Selección y caracterización.
5. Resultados.

IDENTIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE LA INNOVACIÓN PROPUESTA

Convenio interinstitucional del orden internacional, que busca aprovechar un acuerdo internacional para la movilidad de docentes estudiantes y la transferencia de conocimiento y tecnología hacia el Perú, rescatando las bondades del sector agrícola para lograrlo.

7. RESULTADOS ESPERADOS DEL PROYECTO

RESULTADOS:

Relacionados con la generación de conocimiento y/o nuevos desarrollos tecnológicos: Incluye resultados/productos que corresponden a nuevo conocimiento científico o tecnológico o a nuevos desarrollos o adaptaciones de tecnología que puedan verificarse a través de publicaciones científicas, productos o procesos tecnológicos, patentes, normas, mapas, bases de datos, colecciones de referencia, secuencias de macromoléculas en bases de datos de referencia, etc.

Conducentes al fortalecimiento de la capacidad científica nacional: Incluye resultados/productos tales como formación de recurso humano a nivel profesional o de posgrado (trabajos de grado o tesis de maestría o doctorado sustentadas y aprobadas), realización de cursos relacionados con las temáticas de los proyectos (deberá anexarse documentación soporte que certifique su realización), formación y consolidación de redes de investigación (anexar documentación de soporte y verificación) y la construcción de cooperación científica internacional (anexar documentación de soporte y verificación).

Dirigidos a la apropiación social del conocimiento: Incluye aquellos resultados/productos que son estrategias o medios para divulgar o transferir el conocimiento o tecnologías generadas en el proyecto a los beneficiarios potenciales y a la sociedad en general. Incluye tanto las acciones conjuntas entre investigadores y beneficiarios como artículos o libros divulgativos, cartillas, videos, programas de radio, presentación de ponencias en eventos, entre otros.

- Mínimo cada objetivo debe tener un producto y cada producto debe plantear por lo menos tres actividades generales que conlleven a su cumplimiento con una fecha de inicio y finalización.
- Los productos o resultados son los entregables que puedan ser verificados y sean obtenidos durante la ejecución del proyecto.

OBJETIVO PLANTEADO	RESULTADOS O PRODUCTOS	ACTIVIDADES	INICIO ACTIVIDAD	FINALIZACIÓN ACTIVIDAD
Identificar el estado actual del sector productivo al cual pertenecen los productos con potencial oferta exportadora (flores, café y mora).	Informe Técnico	1. Visitas guiadas	Marzo de 2015	Mayo de 2015
		2. Diseño de instrumentos		
		3. Trabajo en campo		
Caracterizar los productos y las condiciones económicas y comerciales de los mismos en el marco de los acuerdos internacionales con Perú.	Informe Técnico	1. Procesamiento de la información	Junio de 2015	Agosto de 2015
		2. Vigilancia tecnológica y comercial		
		3. Reuniones UCSS y equipo técnico		
		4. Estructuración de informe		
Analizar las condiciones del sector al que pertenecen estos productos frente a las demandas y requerimientos del mercado internacional con Perú en el marco de la Alianza del Pacífico.	Informe técnico in situ	1. Reuniones equipo técnico y UCSS	Agosto de 2015	Septiembre 2015
		2. Diseño de instrumentos		
		3. Recopilación de información		
		4. Estructuración informe		
		5. Visita in situ Perú retroalimentación informe		
Presentar resultado de validación de la oferta exportable de estos productos en ambos países.	Proyecto Investigación Finalizado	6. Retroalimentación informe en país de origen	Octubre de 2015	Noviembre de 2015
	Un (1) Artículo	7. Exposición de resultados en Colombia UCO y Perú UCSS	Cuarta semana Noviembre de 2015	Segunda semana Diciembre de 2015

8. EFECTOS ESPERADOS DEL PROYECTO: Validar la oferta exportable de estos productos entre Colombia y Perú, además de generar lazos de confianza para el fortalecimiento de la investigación y los proyectos de extensión y proyección social entre ambos países, para la transferencia de conocimiento, tecnologías y buenas prácticas.

9. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES																								
ACTIVIDAD	FEBRERO				MARZO			ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				
	S1	S2	S3	S4	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	
OBJETIVO 1																								
Reunión de reconocimiento de los equipos técnicos de cada universidad y ajustes		■	■	■																				
Identificación del área objeto de estudio y muestras para el estudio				■	■	■																		
Identificación en cartografía área de influencia y su delimitación					■	■	■																	
Diseño de instrumentos								■	■	■														
Capacitación a encuestadores										■														
Prueba piloto instrumento y procedimiento											■	■												
Ajuste al instrumento y al procedimiento												■												
Levantamiento, tratamiento y análisis de la información													■	■										
Presentación de resultados																					■			
Entrega de informe																						■		
OBJETIVO 2																								
Retroalimentación informe																						■		
Identificación y análisis de requisitos																					■	■		
Procesamiento de la información																						■		
Vigilancia tecnológica y comercial																						■	■	■
Reuniones virtuales UCSS y equipo técnico UCO		■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		■		■

ACTIVIDAD	AGOSTO				SEPTIEMBRE			OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
	S1	S2	S3	S4	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4
OBJETIVO 2 y 3																			
Estructuración de informe																			
Reuniones virtuales UCSS y equipo técnico UCO																			
Diseño de instrumentos																			
Recopilación Información																			
Estructuración informe																			
Visita in situ Perú retroalimentación informe																			
Retroalimentación informe en país de origen																			
Correcciones y ajustes																			
Edición final documentos																			
Exposición de resultados en Colombia UCO y Perú UCSS																			

10. DIFUSIÓN Y DIVULGACIÓN

PUBLICACIÓN Y DIVULGACIÓN DE LOS RESULTADOS

La Universidad Católica de Oriente cuenta con los siguientes medios de publicación y difusión de los resultados esperados del proyecto de investigación:

- Revista de la Universidad Católica de Oriente.
- Revista Conversaciones Pedagógicas de la Facultad de Ciencias de la Educación.
- Revistas indexadas o de carácter científico.
- Jornadas de Investigación UCO.
- Congresos, talleres, seminarios ente otros

11. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

- Gobernación de Antioquia, Dirección de Planeación Estratégica Integral, Proyecto Plan Estratégico para un Pacto Social por el Desarrollo del Oriente Antioqueño.
- Rodríguez, D. (2009). logística para la exportación de productos agrícolas, frescos y procesados. Disponible en: http://infoagro.net/archivos_Infoagro/Agronegocios/biblioteca/ACF1463.pdf
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2004). Guía para exportar en Colombia. Disponible en: <http://www.consuladodecolombiasydney.org.au/uploadfiles/cea1.pdf>
- El comercio entre Perú y Colombia creció 250% en ocho años. Disponible en: <http://gestion.pe/noticia/274608/comercio-entre-peru-colombia-crecio-250-ocho-anos>
- Colombia y Perú serían los nuevos mercados de exportación de carne. (2014). Disponible en: <http://www.entornointeligente.com/articulo/2187194/Colombia-y-Peru-serian-los-nuevos-mercados-de-exportacion-de-carne-12032014>
- Agencia para el desarrollo económico de la provincia del oriente antioqueño. Disponible en: <http://www1.eafit.edu.co/adeproa/conozcaOriente.html>
- Asociación Colombiana de Exportadores de Flores. Disponible en: <http://www.asocolflores.org/asocolflores/index.jsp?page=83&site=1&idFile=1863&fromPage=89&adminMode=false>
- Asocolflores. (2002). Guía ambiental para la floricultura. Disponible en: <http://www.minambiente.gov.co/documentos/floricultor.pdf>
- Cárdenas, L., Rodríguez, M. (2011). Estudio de la agroindustria de las flores en Colombia y la creación de una empresa productora de flores. Universidad de la Sabana. Disponible en: http://intellectum.unisabana.edu.co:8080/jspui/bitstream/10818/1688/1/Luz_Marina_C_rdenas_Poveda.pdf
- Historia de la floricultura en Colombia. Disponible en: <http://ornamentalesdecorte.blogspot.com/>
- Mesa, R., López, M., García, L. (2007). Caracterización económica del Municipio de Rionegro, Antioquia. Universidad de Antioquia. Disponible en: <http://www.udea.edu.co/portal/page/portal/bibliotecaSedesDependencias/unidadesAcadem>

<cas/FacultadCienciasEconomicas/ElementosDiseno/Documentos/LibrosConSello/CaracterizacionEconomicaRionegro.pdf>

- Pardo, L. (2009). Diagnóstico de la producción y comercialización del crisantemo (*Chrysanthemum morifolium*) en Colombia. Disponible en: <http://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/50/1/T2724.pdf>
- Restrepo, A. (2007). Oriente antioqueño, segundo productor de flores. El Mundo. Disponible en: <http://www.elmundo.com/portal/resultados/detalles/?idx=41555>
- Sitio Oficial de la Asociación Latinoamericana de Integración. Contiene los siguientes aranceles, una vez que ingresamos debemos seleccionar BANCO DE DATOS de la ALADI y luego Aranceles vigentes por ítem arancelario y luego el país, etc. Argentina, Bolivia, Brasil, Colombia, Cuba, Ecuador, Paraguay, Perú, Uruguay, comunidad Andina, México, Venezuela. Disponible en: <http://www.aladi.org/nsfaladi/guiasimportacion.nsf/vpais/Peru>
- Superintendencia Nacional de Aduanas y de administración tributaria. Disponible en: <http://www.sunat.gob.pe/>
- Caracterización, evaluación y producción de material limpio de mora, Corpoica http://www.agronet.gov.co/www/docs_agronet/2009122101453_Caracterizacion_mora.pdf
- Rendimiento y calidad de la fruta en mora de castilla <http://www.umng.edu.co/documents/63968/70144/MORA.pdf>
- El cultivo de la mora http://www.infoagro.com/documentos/el_cultivo_mora_parte_i.asp
- Situación actual y perspectivas del mercado de la mora, componente de agronegocios http://www.ard.org.co/ABC/Archivos/Mora_Lite.pdf
- Producción limpia cultivo de mora <http://huila.gov.co/documentos/M/manual%20tecnico%20cultivo%20de%20la%20mora%20en%20el%20Huila.pdf>
- El Cultivo de la mora, Corpoica, Pronatta http://www.agronet.gov.co/www/docs_si2/Cultivo%20de%20la%20mora.pdf
- TRATAMIENTO ARANCELARIO POR SUBPARTIDA NACIONAL Perú <http://www.aduanet.gob.pe/servlet/AIScrollini?partida=811200000>

[Perú – Partida Arancelaria 08 – Frutas y frutos comestibles; cortezas de agrios \(cítricos\), melones o sandías <http://www.mep.pe/peru-partida-arancelaria-08-frutas-y-frutos-comestibles-cortezas-de-agrios-citricos-melones-o-sandias/>](http://www.mep.pe/peru-partida-arancelaria-08-frutas-y-frutos-comestibles-cortezas-de-agrios-citricos-melones-o-sandias/)

<http://www.federaciondefeteros.org/http://www.monografias.com/trabajos3/histocafe/histocafe.shtml>
<http://www.cafepaisa.org>
<http://cafepaisa.org/images/Secciones/ComiteEnAccion/m2014/secc/secorientado.pdf>
<http://www.elpais.com.co/elpais/economia/noticias/produccion-y-exportacion-cafe-colombia-cerraron-2013-alza>

12. ASPECTOS ETICOS

Socialización de mecanismos más eficientes y veraces para el intercambio de productos en el marco de una normatividad legal y reconocida por los países que conforman la alianza.

13. IMPACTO SOCIAL

Reconocer a los productores del campo en un mercado nuevo para algunos de ellos. Transferencia de conocimiento, buenas prácticas y movilidad docente.

14. IMPACTOS EN EL CURRICULO

Nutrir la academia desde los protocolos para la negociación internacional en el marco de una alianza, socialización de los resultados a través de seminario y conversatorio, inclusión de los contenidos en las asignaturas de comercio internacional y cátedra oriente.

15. IMPACTO AMBIENTAL (TIPS)

Lista de chequeo sobre los posibles efectos sobre el ambiente

ASPECTO	Efectos durante la ejecución del proyecto			Efectos con la aplicación de los resultados del proyecto		
	Positivo	Negativo	No aplica	Positivo	Negativo	No aplica
Aire						
Agua						
Suelo	x					
Biodiversidad	x					
Ambientes y/o áreas protegidas	x					
Consumo de recursos naturales	x					

Comentarios: _____

Observaciones: Ver instructivo “descripción para diligenciar guía de proyecto”