

**ANÁLISIS DE ALGUNOS DE LOS FACTORES QUE AFECTAN EL FLUJO DE
EXPORTACIONES DE TILAPIA DEL HUILA COLOMBIA HACIA ESTADOS
UNIDOS.**

**DANIELA MARÍA CARRANZA HENAO
JESIKA ALEXANDRA MONTAÑO SOLARTE**

**MONOGRAFÍA PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE
ESPECIALISTA DE NEGOCIOS INTERNACIONALES E INTEGRACIÓN
ECONÓMICA**

**ORIENTADOR
LUCAS D'AURIA SANCHEZ
INTERNACIONALISTA**

**FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DE AMÉRICA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
ESPECIALIZACIÓN EN NEGOCIOS INTERNACIONALES
E INTEGRACIÓN
ECONÓMICA BOGOTÁ D.C.**

2021

NOTA DE ACEPTACIÓN

Firma del Director de la Especialización

Firma del Calificador

Bogotá D.C., septiembre de 2021

DIRECTIVAS DE LA UNIVERSIDAD

Presidente de la Universidad y Rector del claustro

Dr. Mario Posada García-Peña

Consejero Institucional

Dr. Luis Jaime Posada García-Peña

Vicerrectora Académica y de Investigaciones

Dra. Alexandra Mejía Guzmán

Vicerrector Administrativo y Financiero

Dr. Ricardo Alfonso Peñaranda Castro

Secretario General

Dr. José Luis Macías Rodríguez

Decano Ciencias Económicas y Administrativas

Dr. Marcel Hofstette Gascon

Director del programa de especialización en negocios internacionales e integración económica

Dra. Luz Rocío Corredor González

Las directivas de la Universidad de América, los jurados calificadores y el cuerpo docente no son responsables por los criterios e ideas expuestos en el presente documento. Estos corresponden únicamente a los autores

DEDICATORIA

Este proyecto va dedicado a Dios por permitirme cumplir este sueño, a mis padres debido a que nada de esto hubiera sido posible sin ellos, a mi novio por alentarme siempre y a todas aquellas personas que me apoyaron, aconsejaron, ayudaron y siempre dieron sus palabras de aliento para salir adelante.

Jesika Alexandra Montaña Solarte

Este trabajo de grado va dedicado primero a Dios, a mis abuelos, mis padres y a mis hermanos por el apoyo, motivación y ejemplo para lograr mis metas tanto en mi vida personal como en la profesional.

Daniela María Carranza Henao

AGRADECIMIENTOS

Primero que todo le doy gracias a Dios por guiarme y acompañarme siempre, no dejarme desfallecer e iluminarme durante el camino.

A mis padres debido a que este sueño no se hubiese hecho realidad sin ellos, gracias por impulsarme siempre a ser una mejor persona e ingeniera, gracias por acompañarme en esta etapa próxima a culminar y siempre darme el apoyo incondicional.

A los docentes que se tomaron el tiempo de enseñar con amor, dedicación, y paciencia, al profe Lucas d´Auria que fue un gran apoyo en la elaboración de este proyecto, a las maravillosas personas que conocí durante esta etapa de especialización, muchas gracias.

Jesika Alexandra Montaña Solarte

Gracias a Dios, a mis padres, abuelos y hermanos que me apoyaron para lograr esta meta, pues esto no hubiese sido posible sin ellos.

A mis compañeros, que hicieron más agradable esta etapa por su colaboración y trabajo en conjunto en todas las actividades planteadas y docentes especialmente al profesor Lucas d´Auria por su paciencia, conocimiento y enseñanza brindada.

Daniela María Carranza Henao

TABLA DE CONTENIDO

	pág.
INTRODUCCIÓN	13
1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	15
1.1 Antecedentes	15
1.2 Pregunta de investigación	17
1.3 Justificación	17
1.4 Objetivos	18
<i>1.4.1 Objetivo general</i>	<i>18</i>
<i>1.4.2 Objetivos específicos</i>	<i>18</i>
2. DISEÑO METODOLÓGICO	19
2.1 Tipo de investigación	19
2.2 Fuentes de información	19
2.3 Actividades detalladas	19
2.4 Análisis de los factores	20
3. SECTOR PISCÍCOLA EN COLOMBIA	23
3.1 Características de la producción piscícola	23
3.2 Localización y producción piscícola	27
3.3 Venta de tilapia	31
4. INTELIGENCIA DE MERCADO	34
4.1 Ficha técnica del producto	34
4.2 Análisis de exportación de tilapia colombiana hacia Estados Unidos de América	35
<i>4.2.1 Código arancelario de la tilapia</i>	<i>35</i>
<i>4.2.2 Acuerdos y aranceles</i>	<i>36</i>
<i>4.2.3 Requisitos reglamentarios</i>	<i>38</i>
4.3 Exportación de tilapia	43
4.4 Mercado De Estados Unidos	51
<i>4.4.1 Información socio económica</i>	<i>51</i>
<i>4.4.2 Balanza comercial con Colombia</i>	<i>53</i>

4.5 Importación de Tilapia	55
5. CONCLUSIONES	64
BIBLIOGRAFÍA	66
GLOSARIO	74
ANEXOS	77

LISTA DE FIGURAS

	pág.
Figura 1. Principales núcleos de producción piscícola	27
Figura 2. Mapa de la producción piscícola por departamentos en Colombia 2019	30
Figura 3. Top 4 países productores de tilapia	33
Figura 4. Derechos de Aduana	37
Figura 5. Requerimientos aplicados para la importación de tilapia	40
Figura 6. Gráfica de barras del valor exportado en miles de USD versus la lista de los mercados importadores de tilapia	46
Figura 7. Mapa de los mercados importadores de tilapia exportada por Colombia	46
Figura 8. Gráfica de barras de la cantidad de tilapia exportada en toneladas versus la Lista de los mercados importadores para la tilapia exportada por Colombia	47
Figura 9. Gráfica de barras del valor unitario en dólares por tonelada de tilapia exportada versus la lista de los mercados importadores de tilapia	49
Figura 10. Gráfica de barras de la tasa de crecimiento en cantidad de las exportaciones en porcentajes versus la lista de los mercados importadores de tilapia	51
Figura 11. Balanza comercial de pesca y acuicultura 2012-2019 entre Estados Unidos y Colombia	54
Figura 12. Gráfica de barras del valor importado por Estados Unidos en miles de USD versus la lista de los mercados exportadores de tilapia	58
Figura 13. Mapa de la lista de los mercados exportadores de tilapia importada por Estados Unidos	59
Figura 14. Gráfica de barras de la cantidad de tilapia importada en toneladas desde Estados Unidos de América versus la lista de los mercados exportadores para la tilapia	59
Figura 15. Gráfica de barras del valor unitario en dólares por tonelada de tilapia importada desde Estados Unidos versus la lista de los mercados exportadores de tilapia	61
Figura 16. Gráfica de barras de la tasa de crecimiento en cantidad de las importaciones de tilapia por Estados Unidos en porcentajes versus la lista de los mercados exportadores de tilapia	63

LISTA DE TABLAS

	pág.
Tabla 1. Tipos de tanques y estanques para el desarrollo de la piscicultura	24
Tabla 2. Etapas de la estructura piscícola en Colombia	26
Tabla 3. Producción piscícola en Colombia por departamentos en orden descendente	28
Tabla 4. Producción piscícola en toneladas (t) de los 7 departamentos focos de producción del territorio colombiano en el 2019	29
Tabla 5. Destinos de las exportaciones (enero- junio) 2020 y 2021	31
Tabla 6. Información nutricional de la tilapia	34
Tabla 7. Código arancelario de la tilapia	36
Tabla 8. Clasificación de tilapia con peso inferior a 6,8 kg	39
Tabla 9. Principales países a donde se exporta tilapia desde Colombia con sus respectivos valores exportados 2016 - 2020	44
Tabla 10. Cantidad de tilapia exportada por Colombia hacia los principales países 2016-2020	45
Tabla 11. Valor de exportaciones por tonelada de tilapia desde Colombia 2016 - 2020	48
Tabla 12. Tasa de crecimiento en cantidad de exportaciones de tilapia colombiana hacia los principales países importadores 2016 - 2020	50
Tabla 13. Precio final al consumidor por libra de tilapia en supermercados en Estados Unidos	52
Tabla 14. Principales países exportadores de tilapia hacia Estados Unidos con sus respectivos valores en las importaciones de tilapia 2016 - 2020	55
Tabla 15. Principales países exportadores de tilapia hacia Estados Unidos con sus respectivas cantidades en las importaciones de tilapia 2016 - 2020	56
Tabla 16. Valor de importación desde Estados Unidos por tonelada de los principales países exportadores del 2016 - 2020	60
Tabla 17. Tasa de crecimiento de cantidades de tilapia importadas por Estados Unidos desde los principales países exportadores 2016 - 2020	62

LISTA DE SIGLAS Y ABREVIATURAS

1. **MADR:** Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.
2. **FAO:** Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
3. **DIAN:** Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales.
4. **DANE:** Departamento Administrativo Nacional de Estadística.
5. **FEDEACUA:** Federación Nacional de Acuicultores.
6. **AMCHAM:** American Chamber of Commerce, Cámara de Comercio Colombo - Americana por sus siglas en inglés.
7. **AUNAP:** Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca.
8. **PIB:** producto interno bruto.
9. **MARO:** Mapa Regional de Oportunidades.
10. **FOB:** free onboard.
11. **NMF:** nación más favorecida.
12. **FIS:** Fish Information & Services.
13. **UNCTAD:** United Nations Conference on Trade and Development, La Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo.
14. **APPCC:** análisis de peligro y puntos de control crítico.
15. **COP:** peso colombiano.
16. **USD:** united states dollars, dólar estadounidense.
17. **MINTIC:** Ministerio de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones.
18. **SICE:** Sistema de Información sobre Comercio Exterior.
19. **OCDE:** Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico.
20. **FONDEPES:** Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero.

RESUMEN

Este trabajo tiene como objetivo mostrar cuáles son algunos de los factores más relevantes que han afectado la comercialización de tilapia colombiana en el mercado estadounidense en los últimos años; por medio de un análisis de evidencia empírica y de datos de instituciones como el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR), DIAN, Procolombia, DANE, Fedecua, Amcham, AUNAP, Gobernación del Huila, FAO y otras fuentes fidedignas como la revista Portafolio, Semana, La Nación y Caracol Radio. Se lograron identificar 15 factores que afectan el comercio de la tilapia criolla en mercados internacionales, en su mayoría factores positivos. Dando indicios del por qué el comercio internacional de este producto desde Colombia hacia Estados Unidos ha aumentado en los últimos años.

La investigación concluye con algunas recomendaciones para que el sector piscícola se siga desarrollando de una manera óptima obteniendo un gran crecimiento.

Palabras clave: piscicultura, tilapia, exportación, arancel, formalización, asociación, nación más favorecida, sistema armonizado de designación y codificación de mercancías, departamento del Huila, mercado internacional, comercialización, acuerdos y tratados internacionales.

INTRODUCCIÓN

Colombia es un país que cuenta con una posición geográfica muy favorecida, con fuentes hídricas óptimas y abundantes para la cría y producción de tilapia de alta calidad, la cual cumple con los requerimientos para su exportación. Particularmente el Departamento del Huila se beneficia con la represa o embalse de Betania que posee excelentes características para el cultivo de tilapia. en ésta represa se realizan la mayor parte de los cultivos de este pez (Comepez S.A., s.f).

La producción de tilapia en Colombia se da en 23 departamentos, sin embargo, son 7 los departamentos focos de producción o los que más producen tilapia, estos son el departamento del Huila, Meta, Tolima, Antioquia, Cundinamarca, Córdoba y Boyacá. De estos 7 departamentos el Huila es el departamento que más exporta tilapia en diferentes presentaciones hacia nuestro mayor comprador que es Estados Unidos (Minagricultura, 2020, p. 7).

La exportación de tilapia es considerada una actividad económica relativamente nueva, pues se inició con fuerza en el año 2012 después de la firma del Tratado de Libre Comercio entre Colombia y Estados Unidos de América.

Gracias a la firma y ejecución de éste tratado internacional, las exportaciones de tilapia criolla han ido en aumento año tras año, siendo Estados Unidos de América el mayor importador de estepescado, seguido por Perú, Reino Unido, entre otros. Para el año 2020 el aporte de estas exportaciones se reflejó en un incremento del 2.8% al PIB agrícola colombiano, convirtiéndolo en el sub sector que más creció en ese año (Revista Semana, 2021).

Según los datos de importaciones y exportaciones de tilapia colombiana a nivel económico, de cantidad y valor por tonelada, se observa que son muy bajos y debido a las investigaciones estose debe a la gran cantidad de regulaciones que hay para su exportación, sin embargo hay un cambio significativo debido a que años anteriores al 2020, se ve un incremento lento y muy poco flujo, pero para el año 2020, el cual fue un año atípico debido a que a nivel mundial se estaba atravesando por una pandemia, se vio un crecimiento exponencial en las exportaciones, por diferentes factores los cuales serán nombrados más adelante y se cree que debido a que los

productores piscícolas colombianos cada vez se van formalizando más, obtendrán certificaciones internacionales que acreditan a la tilapia como un producto seguro y de alta calidad, por lo anterior las regulaciones y requerimientos existentes para este producto van disminuyendo, lo cual a su vez promueve al aumento de exportaciones hacia nuevos mercados (Revista Semana, 2021).

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 Antecedentes

En los últimos años se han publicado algunos trabajos sobre la exportación de tilapia desde Colombia a otras partes del mundo, así mismo se observa una gran variedad de revistas científicas y manuales. La mayor parte de ellos son trabajos de grado publicados por universidades colombianas.

Uno de estos trabajos publicados es el de (Perilla Ramírez, 2013). En este texto, el autor dice que en los últimos 3 años la tilapia se ha posicionado como la segunda especie más importante en el sector de la acuicultura y se pronostica que este pescado será el más importante en los últimos años del presente siglo. Adicionalmente, es el tercer producto acuícola más exportado a los Estados Unidos de América, superado únicamente por el langostino y el salmón.

El cultivo de tilapia se ha extendido en gran parte del mundo, posicionándose como la tercera especie de pez en cultivo más importante presente en más de 84 países, sólo detrás de las carpas y los salmónidos. El país importador más importante para los Estados Unidos de este tipo de pescado y sus derivados es la industria China. (Perilla Ramírez, 2013).

Otro trabajo importante por el contenido de valor que tiene y la información acerca de la tilapia es el de (Sanabria Parrado, 2012), en esta revista se dice que la tilapia es la especie piscícola más cultivada en Colombia, pues su contenido de proteínas es más bondadoso que el de la carne roja, igualmente el incremento de la producción de tilapia ha aumentado debido a la disminución de los pescados como Bocachico, bagre, nicuro y otros géneros que han desaparecido en los ríos colombianos. La tilapia es un pez considerado bíblico y a nivel mundial ha sido aceptado comercialmente por sus grandes beneficios.

En la búsqueda de alternativas productivas el gobierno de Colombia fortaleció la acuicultura apoyando la investigación, transferencia tecnológica y la capacitación por lo que hubo la necesidad de construir la estación de repelón (Atlántico) y Gigante (Huila), perteneciente al

instituto Nacional de Pesca y Acuicultura, actualmente Instituto Colombiano de Desarrollo Rural INCODER. (Sanabria Parrado,2012),

La tilapia es un pez que con un manejo profesional de su cultivo genera grandes dividendos pues las especies del género *Oreochromis* son las de mayor aceptación en cultivo comercial, destacándose entre ellas la *O. niloticus*, llamada "tilapia del Nilo", la *O. aureus*, llamada "tilapia azul" y las *Oreochromis* spp. o "tilapias rojas". Por sus hábitos alimentarios ya mencionados, y por sus posibilidades de soportar condiciones adversas en cultivo, con amplia tolerancia y rápido crecimiento, parecieron ser ideales en la década del '60 a los gobiernos de la región latinoamericana que impulsaron su introducción para su desarrollo en estanques. (Martelo Marrugo, Montero Cruz y Herrera Muñoz, 2012).

La tilapia es sin duda, el pez de cultivo en cautiverio de mayor importancia para la piscicultura en la costa Caribe. Fue introducida en el país como una alternativa para la economía, debido a la extinción de algunas especies nativas entre las que se encuentra el bocachico. (Malambo Visbal, Rodríguez Peñaranda, 2009)

El sector piscícola se ha convertido en un sector productivo que ha tomado fuerza e importancia en la región, generando no solo ingresos para la región sino empleo y valor agregado a las regiones donde se establecen los entes productivos, pero es solo el comienzo de un proceso que va a traer grandes frutos, pues es un sector relativamente nuevo respecto a los otros sectores de la economía, en cuanto a su explotación como empresa comercializadora del producto piscícola, generadora de desarrollo para las regiones. (Hoyos Restrepo, 2019)

También existen unos manuales cuyo objetivo es enseñarles a los colombianos las condiciones óptimas para cultivar la tilapia y que esta cumpla las condiciones para poder ser exportada, (Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero,2004).

Éstos manuales son buenos porque contienen una información detallada y de alto valor, sin embargo, se considera que podrían mejorar debido a que son de años muy anteriores y deberían actualizarse más seguido ya que año tras año las exportaciones de tilapia y sus condiciones van cambiando.

1.2 Pregunta de investigación

¿Cuáles son algunos de los factores que más afectan el flujo de exportaciones de tilapia producida en el Huila, Colombia hacia los Estados Unidos?

1.3 Justificación

Este proyecto se realizó con el fin de motivar a los productores piscícolas colombianos a formalizarse en cumplimiento de los requisitos, demanda y el aumento del flujo de exportaciones que se ha venido evidenciando en los últimos años; Por otro lado, este trabajo se muestra como un documento centralizado con una serie de datos de la evolución de este sector agropecuario. Éste será de gran ayuda y utilidad para aquellos productores y emprendedores que estén interesados en iniciar exportaciones de tilapia hacia Estados Unidos.

Además, es importante identificar los cambios de preferencia de consumo de los clientes en el mercado objetivo por diferentes razones y poder llegar a un mercado mucho más grande fortaleciendo esta actividad piscícola.

En un futuro las personas interesadas en incursionar en esta área del comercio internacional, podrán encontrar información de interés y relevante sobre este producto en un solo lugar y documento con toda esta información consolidada.

Existen otros trabajos dedicados a la exportación y comercialización de tilapia desde diferentes regiones del país y de otros países hacia Estados Unidos, pero la mayoría de estos documentos constan de planes de exportación de este producto y viabilidad económica de producción de tilapia, éstos pocos incluyen una reconstrucción del por qué es conveniente o no ésta actividad económica que actualmente está en auge.

Este proyecto complementa el posible vacío en la literatura de interés, pues cumple con la función de explicar a los futuros productores que se quieran dedicar a esta actividad de exportación, cuál es la historia de este sector en los últimos años, muestra algunos de los requisitos legales a tener en cuenta, además de demostrar la evidencia del por qué la exportación de tilapia

hacia los Estados Unidos es viable, persuadir a los piscicultores de realizar esta actividad y así seguir aportando al crecimiento de la economía colombiana.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general

Analizar los factores que afectan el flujo de exportaciones de tilapia producida en el Huila, Colombia hacia Estados Unidos.

1.4.2 Objetivos específicos

- Identificar algunos de los factores que impactan la exportación de tilapia del Huila, Colombia hacia Estados Unidos.
- Presentar las regulaciones y tratados de importación de tilapia de Colombia a Estados Unidos.
- Analizar las importaciones y exportaciones de tilapia de Colombia hacia Estados Unidos de los últimos 5 años.

2. DISEÑO METODOLÓGICO

2.1 Tipo de investigación

El tipo de investigación en la cual se va a basar el proyecto es de tipo descriptivo analítico.

2.2 Fuentes de información

La búsqueda de la información se realizará por medio de los análisis de recursos de investigación, a través de las páginas oficiales que brindan datos educativos e informativos ligados a importaciones, exportaciones y temas de economía. Las principales fuentes de información son Trade Map, Procolombia, Legiscomex, Analdex, MADR, DIAN, Fedecua, AMCHAM, AUNAP, entre otras. Además, se utilizarán artículos sobre temas relacionados que se encuentren en los repositorios y en las bases de datos con las cuales cuenta la Fundación Universidad de América.

2.3 Actividades detalladas

La primera actividad que se desarrollará en el proyecto es la identificación y análisis de los factores que afectan el flujo de las exportaciones de tilapia producida en el Departamento del Huila en Colombia hacia Estados Unidos.

Luego de analizar estos factores, se hará un análisis de inteligencia de mercado, un análisis de la investigación de los requerimientos y de las exportaciones e importaciones de tilapia de Colombia hacia los Estados Unidos de los últimos 5 años. Los datos obtenidos mostrarán de manera empírica algunos de los factores que afectan las exportaciones de tilapia desde el Departamento del Huila - Colombia hacia Estados Unidos.

2.4 Análisis de los factores

Algunos de los factores que afectaron el flujo de exportaciones de tilapia producida en el Departamento del Huila en Colombia hacia Estados Unidos, son: Colombia cuenta con la calidad y cantidad necesaria para poder satisfacer este mercado según Cesar Pinzón, director ejecutivo de Fedecua (Valora Analitik, 2021). También, Fedecua aseguró que bajo las estrategias de comercialización nacional e internacional se continuará buscando el mejoramiento de las condiciones de los productores en términos generales (Agronegocios, 2021).

Adicionalmente, según la Amcham, los consumidores estadounidenses demandan cada vez más la tilapia roja entera (Revista Portafolio, 2021). Esto lleva a la diversificación de la presentación del producto que cumpla con los requerimientos que garanticen la alta calidad del producto comomencionó Laura Valdivieso viceministra de Comercio Exterior y al fortalecimiento de la producción nacional puesto que anteriormente solo se concentraba en la exportación de filete (Revista La Nación, 2021), también se presentaron incrementos en este tipo de exportaciones hacia el territorio norteamericano porque la tilapia colombiana o también conocida como tilapia criolla ha ganado mercado en este país puesto que países como México, Honduras y sobre todo Ecuador han perdido participación en este mismo mercado (Revista Portafolio, 2019),

Según Flavia Santoro, presidente de Procolombia, se han identificado 23 nuevos mercados internacionales, con los cuales, y en su mayoría Colombia tiene acuerdos comerciales, en el caso de Colombia - Estados Unidos se ha ganado participación con este producto debido al aprovechamiento de los TLC principalmente el que se empezó a ejecutar en el 2012 (Revista Portafolio, 2019).

También se ha tenido ventaja y éxito al escoger un mercado destino con el mejor balance entre escala, facilidad, logística y poder adquisitivo como lo es el mercado estadounidense, esto ayuda a penetrar este mercado con mayor facilidad (Veritrade, 2020). La tilapia junto a la trucha desde los últimos años se ha convertido en una de las proteínas con más alto potencial y con gran aceptación entre los consumidores según Oscar Murillo gerente de Trout Co (Revista Semana, 2021), la tilapia criolla cuenta con tres características que los consumidores de países desarrollados buscan y por ende juegan a su favor, estas características son: valor razonable, producto fresco y lo más importante, es sustentable (Revista Semana, 2021).

Otro de los factores que ayudó a llevar este producto a Estados Unidos fue la devaluación del peso colombiano (COP) frente al dólar (USD). Esto ayudó en el mercado internacional, pues la tilapia llegaba al costo final del consumidor mucho más asequible, esto sin afectar los costos de producción interna (Revista Semana, 2021). La Industria de la piscicultura en Colombia se ha venido fortaleciendo con la adquisición de nuevas certificaciones y sellos de calidad, adicionalmente gracias a la posición geográfica de Colombia, debido a que se encuentra “cerca” a sus principales compradores, esto se convierte en una ventaja competitiva y de logística. Colombia es capaz de exportar por vía aérea este producto en un periodo de 10 y 18 horas, es decir, en un transcurso de tiempo corto esta tilapia se encontrará en los refrigeradores y congeladores de los supermercados estadounidenses.

En adición, la pesca y acuicultura colombiana no posee aranceles en mercados como lo son el estadounidense y el europeo como aseguró Nicolas Castillo director de la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP) (Revista Semana, 2021). Así mismo, se ha venido incrementando la formalización del sector por medio de la agremiación de productores, mejorando la asociatividad de estos, cubriendo más mercados nacionales e internacionales.

La gobernación del Huila se comprometió a realizar un censo en este departamento contribuyendo a la articulación y fortalecimiento de la Federación Nacional de Acuicultores, a ejecutar nuevos programas que permitan potenciar el sector y a establecer programas de certificaciones que permitan el acceso a nuevos mercados (Gobernación del Huila, 2020), la gobernación del Huila también ha ayudado al crecimiento de la producción de tilapia criolla y a su exportación por medio de acompañamientos, capacitaciones y aportes de tipo económico, gracias a lo anterior los productores han venido buscando un mejoramiento genético de la tilapia y de la sanidad acuícola (Caracol Radio, 2021).

Los últimos dos factores que se consideraron y que se complementan mutuamente son, primero, que China es líder en el comercio de pescado congelado en el mercado estadounidense y Colombia el líder en el comercio de pescado fresco en este mismo mercado. Segundo, que a raíz de la guerra comercial entre China y Estados Unidos, el primero ha perdido participación en el

mercado de la tilapia congelada y, como consecuencia, Colombia ha ganado un poco en este mercado. Recordemos que Colombia también exporta esta presentación de tilapia. El último factor que se consideró fue el cambio de estilo de alimentación de los estadounidenses causada por la pandemia, este cambio se dirigió hacia una alimentación más sana, es decir, preferían el pescado fresco al congelado, con un valor más asequible, dijo Pinzón (Periódico El Espectador, 2021).

A continuación, se mostrará una lista sintetizada de los factores mencionados anteriormente.

- 1) Colombia cuenta con Calidad y Cantidad de tilapia.
- 2) Mejoramiento de las condiciones de los productores.
- 3) Diversificación de la tilapia, entera, filete, frescas, refrigeradas y congeladas que sigan cumpliendo con los requerimientos de alta calidad.
- 4) Ganancia de participación del mercado objetivo.
- 5) Aprovechamiento de los TLC.
- 6) Mercado Objetivo Balanceado.
- 7) La tilapia se ha convertido en proteína de alto potencial.
- 8) La tilapia criolla cuenta con un valor razonable, es un producto fresco y es sustentable.
- 9) Devaluación del peso colombiano.
- 10) Fortalecimiento del sector piscícola con certificaciones y sellos internacionales de calidad.
- 11) Cercanía a los principales países compradores de tilapia colombiana.
- 12) La pesca y acuicultura colombiana no posee aranceles en Estados Unidos.
- 13) Formalización, agremiación y asociatividad de los productores.
- 14) Guerra comercial entre China y Estados Unidos.
- 15) Preferencia de una alimentación saludable por parte de los consumidores estadounidenses causada por la pandemia.

En las siguientes secciones de este trabajo, los factores listados anteriormente serán analizados con más detalle y se presentará evidencia empírica que los sustenta.

3. SECTOR PISCÍCOLA EN COLOMBIA

3.1 Características de la producción piscícola

El Consejo Nacional de la Cadena de Acuicultura y Pesca fue consolidado en el año 2013, éste actúa como órgano asesor del Gobierno Nacional para el fortalecimiento de la competitividad y productividad de este sector. A éste lo conforman Fedeaqua, Apropesca, Contegral, Langostinos del Llano, Aquaeje, Acuapez, La Universidad Nacional de Colombia, representantes de los Comités Regionales, Acuanal, Solla - Agrinal, Piscícola New York, Truchas Suralá, Truchicol y Acuica, Unillanos, cuentan con el amparo de las instituciones ligadas con la cadena (Minagricultura, s.f.).

El ente encargado para ejercer autoridad pesquera y acuícola de Colombia por medio de procesos de planificación, investigación, ordenamiento, fomento, regulación, registro, información, inspección, vigilancia y control de las actividades de pesca y acuicultura es la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP). Creada mediante el decreto 4181 del 3 de noviembre de 2011 expedido por el MADR. Está es una Unidad Administrativa Especial Descentralizada de la Rama Ejecutiva del orden nacional, de carácter técnico y especializado, con personería jurídica, autónoma administrativa y presupuestal, con patrimonio propio, adscrita al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (Autoridad Nacional de Acuicultores y Pesca, 2018, p. 2).

La consolidación del Consejo Nacional mencionado anteriormente y del ente AUNAP se origina con el fin de promover y fortalecer la piscicultura en Colombia, lo anterior formaliza aún más el sector y con la colaboración de la gobernación del Huila la cual se comprometió a realizar un censo en este departamento contribuyendo a la articulación y fortalecimiento de la Federación Nacional de Acuicultores, se corrobora el factor No. 13 mencionado en la lista de factores que afectan en gran medida el flujo de exportaciones: formalización, agremiación y asociatividad de los productores. Adicionalmente al seguir bajo las estrategias de comercialización nacional e internacional que asegura Fedeaqua más la asociatividad de los productores, se ratifica el factor No. 2 mencionado en la lista de factores que afectan en gran medida el flujo de exportaciones:

mejoramiento de las condiciones de los productores. Con base a todo lo anterior la piscicultura se puede definir como “una parte de la acuicultura relacionada con la cría y engorde de peces” (Autoridad Nacional de Acuicultores y Pesca, 2006, p. 7). Los productores, industrias de procesamiento, productores de semilla, centros de investigación, comercializadores, sector académico y proveedores de insumos configuran la Cadena de la Acuicultura y Pesca en Colombia.

Esta actividad se desarrolla en diferentes tipos de tanques y estanques como se muestra en la **Tabla 1**, estos se clasifican principalmente según el material de construcción.

Tabla 1.

Tipos de Tanques y Estanques para el desarrollo de la piscicultura

TIPO DE TANQUE O ESTANQUE	DESCRIPCIÓN
Tanque de tierra ó rústico	Se originan sirviéndose de la naturaleza y de los materiales que éstabrinda en el lugar donde se pretende desarrollar la actividad acuícola, principalmente tierra y piedras. No son muy recomendados por el contacto directo suelo-agua permitiendo el paso a sustancias nocivas al agua, virus y bacterias que pueden afectar al cultivo; aun cuando su construcción es más económica, presenta un sinfín de problemas biotecnológicos.

Tabla 1. (Continuación)

Estanques con geomembrana	Recubre un estanque de tierra o uno a nivel del suelo elaborado con una estructura metálica, son uno de los más sugeridos porque aíslan a los agentes nocivos presentes en el suelo del agua, evita la acumulación de fango en el agua; aunque su elaboración es un poco más costosa, pueden resultar menor que la labor de desmonte y movimiento que se generan en uno de tierra.
Tanque de concreto o cemento	De igual manera aíslan los agentes nocivos del agua y consienten un excelente control de parámetros del agua, Son construcciones costosas, noson móviles, no permiten que se modifiquen de forma, las fugas y fracturas en sus tuberías son arduas dereparar.
Estanque de fibra de vidrio y plástico	Generalmente se usan en cultivospequeños de razas ornamentales, son de fácil transporte, control de parámetros de agua y limpieza, pese a lo anterior, su elaboración suele ser más costosa.

Nota. Esta tabla muestra los tipos de tanques y estanques usados para el desarrollo de la piscicultura. Tomado de: Bío Aquafloc (BAF). (2019). Tipos de tanques para acuicultura. <https://www.bioaquafloc.com/maquinaria-equipos-e-instrumental-acuicola/tipos-de-tanques-para-acuicultura>

El proceso de producción piscícola en Colombia se lleva a cabo por medio de cuatro etapas, a continuación, se encontrará la estructura con su respectiva descripción, así mismo se observarán los diferentes Tipos de Tanques y Estanques para el desarrollo de la piscicultura en la **Tabla 2** y el proceso para la respectiva producción de tilapia en sus diferentes fases.

Tabla 2.*Etapas de la estructura piscícola en Colombia*

ETAPA	DESCRIPCIÓN
1) Producción de alevinos	Se compone por las fases de reproducción, incubación, larvicultura y pre-cría. En el caso particular de la tilapia se inicia un proceso de 30 días hasta que las larvas obtengan el peso de 1 gr., y que por lo menos el 95% sean machos, los alevinos se trasladan a estanques de mayor volumen por un periodo promedio de 90 días hasta que alcanzan un peso de 30 grs. (pre-cria).
2) Actividades de levante y engorde	Esta etapa junto con la uno (1), son las principales actividades al interior de la piscicultura. Esta segunda etapa se fundamenta en lograr que los alevinos lleguen a un peso aproximado de 180 grs. y se cultiva hasta llegar a 300 grs. Ambas etapas toman seis (6) meses en promedio dependiendo de la raza del pez
3) Procesamiento o transformación de los peces	Cuando el animal alcanza el peso deseado, pasan a esta etapa de procesamiento y transformación donde se consigue filetes y el producto entero; también un pequeño porcentaje se comercializa vivo con fines de pesca deportiva o reproducción.
4) Canales de comercialización	Los bienes finales obtenidos en la etapa anterior se almacenan por los agentes comercializadores que distribuyen para el consumo ya sea nacional o internacional. (Acuerdo de Competitividad de la Cadena Piscícola en Colombia)

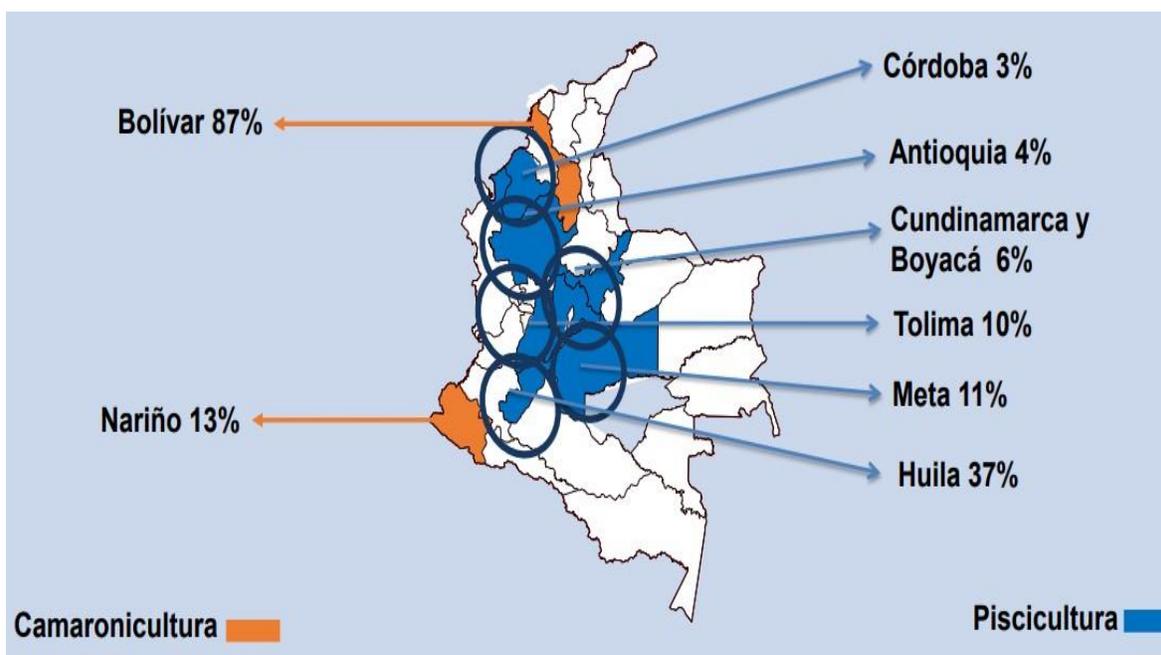
Nota. Esta tabla muestra las 4 etapas de la estructura piscícola en Colombia. Tomado de: Minagricultura. (2005). Acuerdo de la Competitividad de la Cadena de la Piscicultura en Colombia. <https://sioc.minagricultura.gov.co/Acuicultura/Normatividad/Acuerdo%20de%20Competitividad%20de%20la%20Cadena%20de%20la%20Piscicultura%20en%20Colombia.pdf>

3.2 Localización y producción piscícola

El Consejo Nacional de la Cadena de Acuicultura y Pesca prioriza cinco focos de producción, éstos son pertenecientes a los departamentos del Huila, Meta, Antioquia, Tolima, Córdoba y Cundinamarca. La sumatoria total de los departamentos del foco de producción representan el 71% de toda la producción piscícola de Colombia, como se muestra en la **Figura 1** a continuación. (Minagricultura, s.f).

Figura 1.

Principales Núcleos de Producción Piscícola



Nota. Esta figura muestra los principales núcleos de producción piscícola en Colombia detallada por departamentos en porcentajes. Tomado de: Minagricultura. (2020). Cadena de la acuicultura 3° trimestre 2020. <https://sioc.minagricultura.gov.co/Acuicultura/Documentos/2020-09-30%20Cifras%20Sectoriales.pdf>

La mayor producción departamental de tilapia se lleva a cabo en el Huila, con un 37%, superando en un 70% al segundo departamento que más produce siendo éste el Meta como se puede observar a continuación en la **Tabla 3**.

Tabla 3.*Producción piscícola en Colombia por departamentos en orden descendente*

DEPARTAMENTO	PRODUCCIÓN DEPARTAMENTAL	ACUMULADO PRODUCCIÓN NACIONAL
1. Huila	37%	37%
2. Meta	11%	48%
3. Tolima	10%	58%
4. Antioquía	4%	62%
5. Cundinamarca	3%	65%
6. Córdoba	3%	68%
7. Boyacá	3%	71%
8. Valle del Cauca	3%	74%
9. Casanare	2%	76%
10. Atlántico	2%	78%
11. Caldas	2%	80%
12. Sucre	2%	82%
13. Bolívar	2%	84%
14. Caquetá	2%	86%
15. Cesar	2%	88%
16. Nariño	2%	90%
17. Cauca	2%	92%
18. Santander	1%	93%
19. Chocó	1%	94%

Tabla 3. (Continuación)

20. La Guajira	1%	95%
21. Arauca	1%	96%
22. Magdalena	1%	97%
23. Putumayo	1%	98%
24. Risaralda	1%	99%
25. Norte de Santander	1%	100%

Nota. Esta tabla muestra los datos de la producción piscícola en porcentajes por departamentos. Tomado de: Minagricultura. (2020). Cadena de la acuicultura 3° trimestre 2020. <https://sioc.minagricultura.gov.co/Acuicultura/Documentos/2020-09-30%20Cifras%20Sectoriales.pdf>

Los datos de producción piscícola de los 7 departamentos focos de producción en el territorio nacional en el 2019 se observan a continuación su unidad de medida es en toneladas.

Tabla 4.

Producción piscícola en toneladas (t) de los 7 departamentos focos de producción del territorio colombiano en el 2019

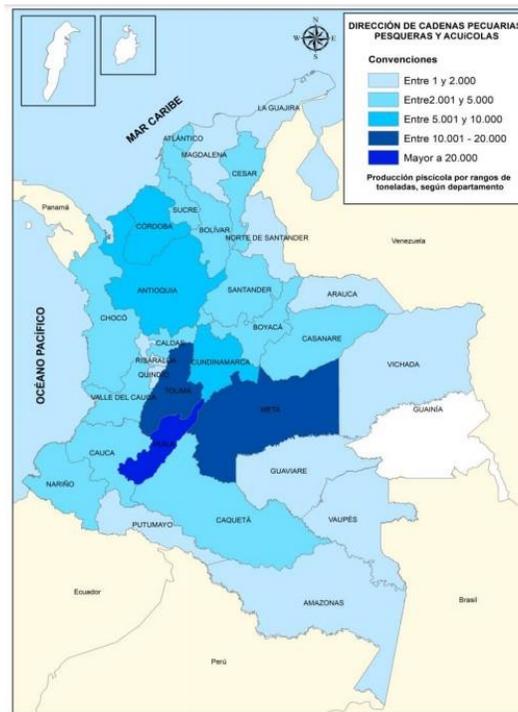
DEPARTAMENTO	PRODUCCIÓN POR DEPARTAMENTOS (t)
1. Huila	60.456
2. Meta	18.750
3. Tolima	16.185
4. Antioquía	6.725
5. Cundinamarca	5.583
6. Córdoba	5.520
7. Boyacá	4.150
TOTAL (t):	117.369

Nota. Esta tabla muestra los datos de producción piscícola por departamentos en toneladas. Tomado de: Minagricultura. (2020). Cadena de la acuicultura 3° trimestre 2020. <https://sioc.minagricultura.gov.co/Acuicultura/Documentos/2020-09-30%20Cifras%20Sectoriales.pdf>

La producción piscícola de los 7 departamentos focos de producción en el territorio nacional en el año 2019 se evidencian en el mapa de la **Figura 2.** (Minagricultura, 2020, p. 12).

Figura 2.

Mapa de la producción piscícola por departamentos en Colombia 2019



Nota. Este mapa muestra la producción piscícola por departamentos en Colombia en el 2019. Tomado de: Minagricultura. (2020). Cadena de la acuicultura 3° trimestre 2020. <https://sioc.minagricultura.gov.co/Acuicultura/Documentos/2020-09-30%20Cifras%20Sectoriales.pdf>

Con la información mencionada anteriormente en el numeral 3.2, se puede constatar que Colombia cuenta con casi la cantidad y la calidad de tilapia para suplir la demanda de este producto por parte de Estados Unidos. Esto corresponde al factor No. 1 mencionado en la lista defactores que afectan en gran medida el flujo de exportaciones: a medida que se aumenta la producción de tilapia de alta calidad, ésta va ganando participación en este mismo mercado, cumpliendo con el factor No. 4 de la misma lista.

3.3 Venta de tilapia

Según las ventas de tilapia en Colombia, el consumo per cápita colombiano de tilapia en el año 2020 fue de 7,8 Kg de pescado (Minagricultura, 2020, p.4).

Los principales productos importados de este sector acuícola en el periodo comprendido entre el 2015 y el 2019 fueron: Basa con una participación del 54%, salmón 25% y tilapia 21% (Minagricultura, 2020, p. 18). Según lo anterior, la producción de tilapia en Colombia para el 2019 fue de 34.743, 24 toneladas, lo que representaría un consumo per cápita de 1.68 Kg de carne de tilapia para este año.

La época de mayor consumo de pescado a nivel nacional es Semana Santa, donde se comercializan entre 150 y 200 toneladas diarias, en su mayoría en la principal central de abastos del país conocida como corabastos en Bogotá. En esta temporada del año el aumento de demanda es del 80% más. La demanda en los departamentos del Valle del Cauca, Santander, Antioquia, Eje Cafetero y Chocó sube de igual manera que en Bogotá, estos departamentos colombianos se abastecen de la producción de los Llanos Orientales, la cuenca del Magdalena, la Costa Atlántica y Pacífica (Revista Portafolio, 2019).

El principal destino de las exportaciones de tilapia colombiana entre enero y junio del 2021 fue Estados Unidos (Minagricultura, 2020, p. 14), seguido por Perú, Reino Unido, España, Ecuador, Chile y Puerto Rico (Mapa Regional de Oportunidades “MARO”, S.F).

Tabla 5.

Destinos de las exportaciones (enero-junio) 2020 y 2021

DESTINO	2020 (Miles de dólares)	2021 (Miles de dólares)	VARIACIÓN (%)
Estados Unidos	24.05	29.645	23.3%

Tabla 5. (Continuación)

Perú	0.465	0.732	57.4%
Reino Unido	0.352	0.457	29.6%
España	0.062	0.153	147.4%
Ecuador	0.082	0.068	-16.3%
Chile	0.016	0.065	307.49%
Puerto Rico	0	0.054	0%

Nota. Esta tabla muestra los países receptores de exportaciones de tilapia colombiana entre 2020 y 2021. Tomado de: MARO. (2020). Sector: piscicultura, Exportaciones. <https://m.maro.com.co/>. Para acceder a esta información de MARO, debe ingresar al link <https://m.maro.com.co/>, dar click en “CONSULTA POR SECTOR”, “Bienes”, hacer click en “Piscicultura”, ingresar a “Exportaciones” y en la parte superior en “Filtros”, en “Subsectores” seleccionar Tilapia y obtendrá toda esta información disponible. Elaboración propia con base en el Mapa Regional de Oportunidades (MARO). (Mapa Regional de Oportunidades, s.f) <https://m.maro.com.co/>

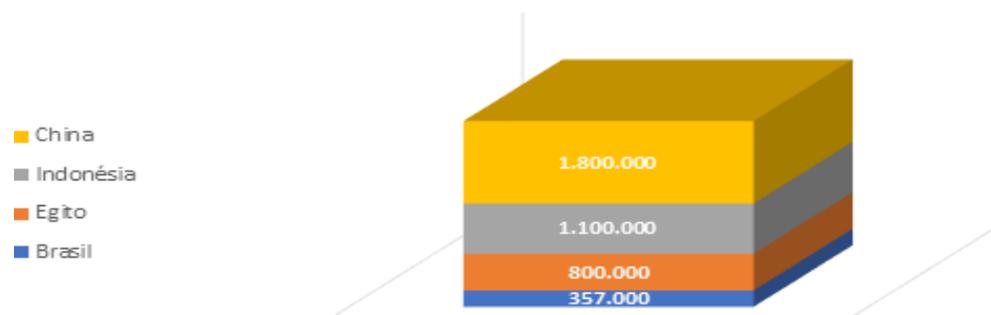
Como se puede observar en la **tabla 5**, países de gran importancia para Colombia en el consumo de tilapia criolla son: Estados Unidos, Perú, Ecuador, Chile y Puerto Rico.

Colombia como productor está ubicado geográficamente muy cerca a estos países, esto facilita lallegada del producto en un periodo de tiempo muy corto y en especial con el producto fresco, logrando una vez más cumplir con uno de los factores que afectan en este caso positivamente el flujo de estas exportaciones, factor No. 11: cercanía a los principales países compradores de tilapia colombiana.

La producción de tilapia por países en orden descendente es liderada por China seguido por Indonesia, Egipto y Brasil, le sigue Filipinas, Tailandia, La República Democrática Popular Lao, Costa Rica, Ecuador, Colombia y Honduras (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura , S.F.) estos 11 países son los líderes en la producción mundial de Tilapia, en el año 2019 el principal productor de tilapia en el mundo como se nombró anteriormente fue China con 1´800.000 toneladas seguido por Indonesia con 1´100.000 toneladas, luego Egipto con 800.000 toneladas y finalmente Brasil con 357.000 toneladas como se muestra a continuación en la **Figura 3** (Fish Information & Services “FIS”, 2020)

Figura 3.

Top 4 países productores de tilapia



Nota. Esta figura muestra la producción de los 4 países más productores de tilapia del mundo en toneladas. Tomado de: Fish Information & Services. (2020). Brasil se consolida como el cuarto productor mundial de tilapia y sus exportaciones crecen 19%. <http://www.fis-net.com/fis/worldnews/worldnews.asp?l=s&id=106420&ndb=1>

4. INTELIGENCIA DE MERCADO

4.1 Ficha técnica del producto

La ficha o tabla nutricional se mostrará en **Tabla 6**, dónde se mencionarán sus principales características.

Tabla 6.

Información nutricional de la tilapia

100 g DE FILETE	INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Humedad (%)	72,3 - 76,9
Proteína (%)	18 - 20,8
Ceniza (%)	1,1 - 1,5
Grasa Total (%)	2,2 - 4,5
Fósforo (mg)	191 - 285
Calcio (mg)	15 - 33
Hierro (mg)	1 - 3

Nota. Esta tabla muestra la información nutricional de la tilapia por cada 100 g en presentación de filete.

Tomado de: CSET Compiladores. (s.f.). Tilapia Nuggets. <http://blog.espol.edu.ec/oscartandazo/tilapia-nuggets/>

Teniendo en cuenta que la tilapia tiene un porcentaje de proteína del 18% - 20%, y una grasatotal entre el 2,2% - 4,5% que al compararlo con el salmón que tiene entre 19,4% y 20,9% de proteína y 7,4% y 17 % de grasa total (SCIELO, 2008) y adicionalmente considerando que una libra de salmón en Walmart y en Aldi tiene un costo final al consumidor de \$7,64/Lb (Walmart, S.F.) y \$7.99 (Seafood Source, 2017) respectivamente, se concluye que por la mitad del precio del salmón se puede adquirir los mismos beneficios consumiendo tilapia.

Gracias a las características mencionadas en la tabla 6, se constata que la tilapia se está convirtiendo en una de las proteínas de preferencia por los consumidores en el mercado objetivo por sus características nutricionales cumpliendo con el factor No. 7 de la lista de factores. De igual forma el factor No. 15 complementa al factor anterior, pues como se acaba de mencionar al ser esta tilapia un producto tan completo es también de preferencia para los consumidores con preferencia de alimentación saludable. Adicional a sus nuevas presentaciones como tilapia entera, refrigerada, congelada y fresca, pero sobre todo por su precio razonable y de fácil acceso a la gran mayoría de los consumidores, cumpliendo así con el factor No. 8 de la misma lista mencionada anteriormente.

Los productores colombianos de tilapia están enfocados en darle valor agregado a la tilapia colombiana por la creciente producción de países asiáticos y latinoamericanos, con el fin de entrar con mayor fuerza al mercado de Estados Unidos.

Al estar la producción latinoamericana bien posicionada y capaz de satisfacer la cambiante preferencia de los consumidores en el territorio norteamericano, se convierte en un importante producto de importación en Estados Unidos de América, beneficiando a los consumidores por las mejoras en la cadena de valor entre productores y comercializadores (Global Seafood Alliance, 2016).

4.2 Análisis de exportación de tilapia colombiana hacia Estados Unidos de América

4.2.1 Código arancelario de la tilapia

Se realizó una revisión del código arancelario de la tilapia y se observó que en el capítulo del ministerio de comercio, industria y turismo se encontraron varios códigos arancelarios para ésta, lo anterior corrobora el factor No. 3 mencionado en la lista de factores que afectan en gran medida el flujo de exportaciones: diversificación de la tilapia, entera, filete, frescas, refrigeradas

y congeladas que sigan cumpliendo con los requerimientos de alta calidad. Sin embargo, en esta investigación se tomará la exportación de tilapia fresca o refrigerada sin tener en cuenta los filetes de la misma o demás carne de pescado de la partida arancelaria 03.04. Es decir que para toda la investigación se tomará el código 0302.71.00.00 como se muestra en la **Tabla 7**. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo “MINTIC”, 2016).

Tabla 7.

Código arancelario de la tilapia

Código	Designación de la Mercancía	Grv (%)
03.02	Pescado fresco o refrigerado, excepto los filetes y demás carne de pescado de la	
	partida 03.04.	
0302.71.00.00	-- Tilapias (<i>Oreochromis</i> spp.)	15%

Nota. Esta tabla muestra el código arancelario, designación de la mercancía y respectivo gravamen de latilapia fresca o refrigerada, excepto los filetes y demás carne de pescado. Tomado de: Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2016). Decreto 2153 de 2016. https://normograma.mintic.gov.co/mintic/docs/decreto_2153_2016.htm

4.2.2 Acuerdos y aranceles

Se investigaron los acuerdos y aranceles para la tilapia con el código arancelario 0302.71.00.00 y se evidenció que hay un tratado de libre comercio entre Colombia y Estados Unidos de América, el cual se encuentra en vigencia. Lo anterior corresponde al factor No. 5 mencionado en la lista de factores que afectan en gran medida el flujo de exportaciones: aprovechamiento de los TLC, a continuación, se observa a detalle. (Trade Map, s.f).

NOMBRE: FTA, Colombia- Estados Unidos de América

EN VIGOR: 2012-05-15

TIPO: Tratado de libre comercio

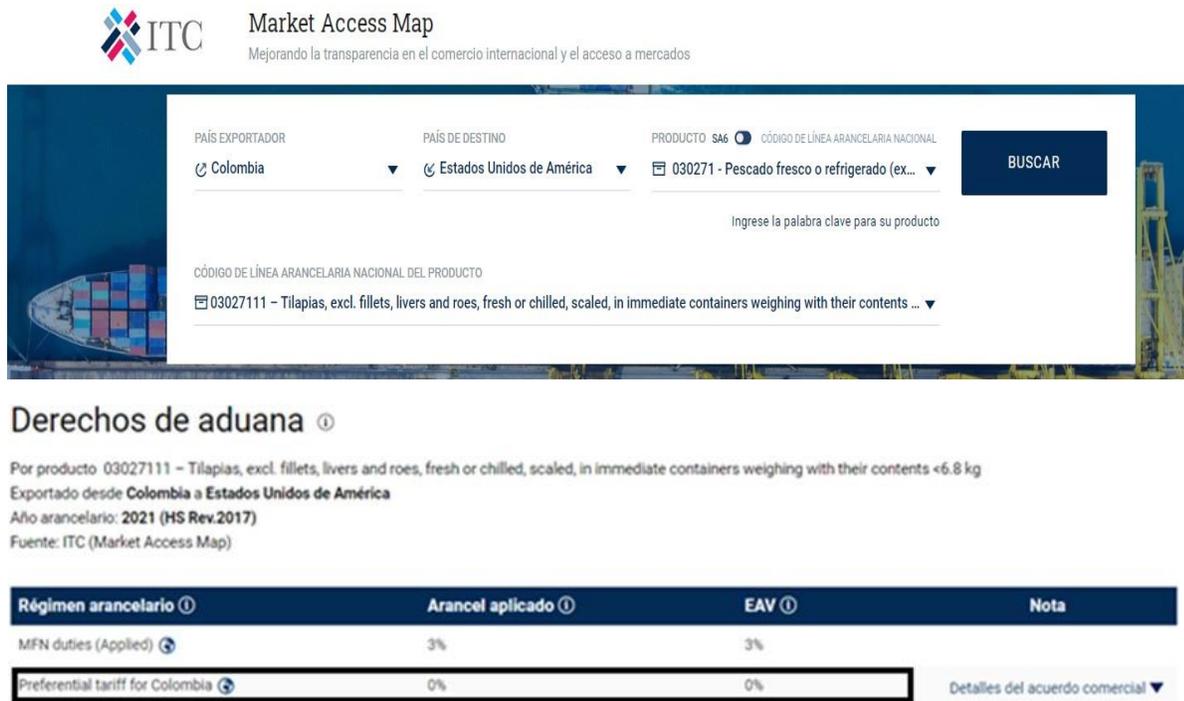
ALCANCE: Bilateral, País - País

ESTADOS MIEMBROS: Colombia, Estados Unidos de América

Colombia tiene una tarifa preferencial que la favorece debido a que el arancel aplicado es del 0% y así mismo el equivalente ad valorem, lo anterior corrobora el factor No. 12 mencionado en la lista de factores que afectan en gran medida el flujo de exportaciones: la pesca y acuicultura colombiana no posee aranceles en Estados Unidos, es decir que está exenta de estos pagos. (Trade Map, s.f), lo cual se evidencia a continuación en la **Figura 4**.

Figura 4.

Derechos de Aduana



ITC Market Access Map
Mejorando la transparencia en el comercio internacional y el acceso a mercados

PAÍS EXPORTADOR: Colombia
PAÍS DE DESTINO: Estados Unidos de América
PRODUCTO SA6: 030271 - Pescado fresco o refrigerado (ex...
CÓDIGO DE LÍNEA ARANCELARIA NACIONAL: 03027111 - Tilapias, excl. filets, livers and roes, fresh or chilled, scaled, in immediate containers weighing with their contents ...

Derechos de aduana ⓘ

Por producto 03027111 - Tilapias, excl. filets, livers and roes, fresh or chilled, scaled, in immediate containers weighing with their contents <6.8 kg
Exportado desde Colombia a Estados Unidos de América
Año arancelario: 2021 (HS Rev.2017)
Fuente: ITC (Market Access Map)

Régimen arancelario ⓘ	Arancel aplicado ⓘ	EAV ⓘ	Nota
MFN duties (Applied) ⓘ	3%	3%	
Preferential tariff for Colombia ⓘ	0%	0%	Detalles del acuerdo comercial ▼

Nota. Esta tabla muestra los derechos de aduana para la exportación de tilapia desde Colombia hacia Estados Unidos de América. Tomado de: Market Access Map. (s.f.). Regulatory requirements. <https://www.macmap.org/en/query/results?reporter=842&partner=170&product=030271&leve%20l=6>.

Se investigaron los acuerdos comerciales que tiene Colombia en vigor en el Sistema de Información sobre Comercio Exterior (SICE), el cual corrobora el tratado con Estados Unidos de América, suscrito el 22 de noviembre del 2006 y se encuentra en vigencia desde el 15 de mayo del 2012 (SICE, s.f).

4.2.3 Requisitos reglamentarios

Se revisaron los requisitos reglamentarios y aludiendo al cumplimiento de la normatividad nacional, así como el de estándares de calidad internacional, cabe resaltar que la tilapia posee el sello de “Pescado Colombiano sostenible y de calidad” lo cual logra destacar la calidad y sostenibilidad con la que se produce el pescado en Colombia (FEDEACUA, s.f.), lo anterior corrobora el factor No. 10 mencionado en la lista de factores que afectan en gran medida el flujo de exportaciones: fortalecimiento del sector piscícola con certificaciones y sellos internacionales de calidad.

Sin embargo para que Estados Unidos de América realice la importación de tilapia con el código arancelario 0302.71.00.00, el cual se clasifica en dos códigos para la tilapia con peso inferior o superior a 6,8 kg, se debe tomar en cuenta los requisitos para la tilapia con contenido menor a 6,8kg, y el nuevo código para la tilapia con ese peso es el 03027111, Para acceder a esta información de Market Access Map, debe ingresar al link <https://www.macmap.org/en/query/results?reporter=842&partner=170&product=030271&level=6>, en la parte superior en el idioma dar click en “EN” para que la página quede en inglés y suministren los datos plasmados a continuación, hay que tener en cuenta que si el idioma está en español, no se mostrarán los datos debido a opciones de la página web, (Market Access Map, s.f.).

Tabla 8.

Clasificación de tilapia con peso inferior a 6,8 kg

Por producto: 03027111 – Tilapias, excluyendo, filetes, hígados y huevos, frescos o refrigerados, escamados, en envases inmediatos con un contenido de <6,8 kg
Exportado desde Colombia a Estados Unidos de América
Revisión del HS: HS Rev. 2012
Clasificación NTM: NTM rev. 2019
Año NTM: 2018
Fuente: UNCTAD

Nota. Esta tabla muestra la clasificación de la tilapia con peso inferior a 6,8 kg para la exportación desde Colombia hacia Estados Unidos de América. Tomado de: Market Access Map. (s.f.). Regulatory requirements. <https://www.macmap.org/en/query/results?reporter=842&partner=170&product=030271&level=6>.

Para acceder a esta información de Market Access Map, debe ingresar al link <https://www.macmap.org/en/query/results?reporter=842&partner=170&product=030271&level=6>, en la parte superior en el idioma dar click en “EN” para que la página quede en inglés y suministren los datos plasmados.

En la **Figura 5**, se muestran todos los requisitos reglamentarios para realizar la importación de tilapia desde Estados Unidos de América, como se puede observar en total son 57 requisitos. Para acceder a esta información de Market Access Map, debe ingresar al link <https://www.macmap.org/en/query/results?reporter=842&partner=170&product=030271&level=6>, en la parte superior en el idioma dar click en “EN” para que la página quede en inglés y suministren los datos plasmados a continuación, hay que tener en cuenta que si el idioma está en español, no se mostrarán los datos debido a opciones de la página web, (Market Access Map, s.f.). A continuación, se nombrarán y se explicarán brevemente los más importantes y relevantes, sin embargo, en la sección de anexos se nombrarán todos los requisitos con su respectivo resumen.

Figura 5.

Requerimientos aplicados para la importación de tilapia

Import requirements applied to this product	Total measures 51
A130 - Systems approach ^①	3 ▼
A150 - Authorization requirement for importers for SPS reasons ^①	1 ▼
A190 - Prohibitions/restrictions of imports for SPS reasons, not elsewhere specified (n.e.s.) ^①	1 ▼
A210 - Tolerance limits for residues of or contamination by certain (non-microbiological) substances ^①	2 ▼
A220 - Restricted use of certain substances in foods and feeds and their contact materials ^①	10 ▼
A310 - Labelling requirements ^①	3 ▼
A330 - Packaging requirements ^①	3 ▼
A420 - Hygienic practices during production related to SPS conditions ^①	3 ▼
A640 - Storage and transport conditions ^①	1 ▼
A800 - Conformity assessment related to SPS conditions ^①	1 ▼
A820 - Testing requirement ^①	1 ▼
A850 - Traceability requirements ^①	1 ▼
A851 - Origin of materials and parts ^①	1 ▼
A852 - Processing history ^①	3 ▼
A900 - SPS measures, n.e.s. ^①	1 ▼
B210 - Tolerance limits for residues of or contamination by certain substances ^①	1 ▼
B310 - Labelling requirements ^①	5 ▼
B320 - Marking requirements ^①	1 ▼
B330 - Packaging requirements ^①	1 ▼
B410 - TBT regulations on production processes ^①	1 ▼
B800 - Conformity assessment related to TBT ^①	1 ▼
B820 - Testing requirement ^①	1 ▼
C300 - Requirement to pass through specified port of customs ^①	1 ▼
C900 - Other formalities, n.e.s. ^①	2 ▼
E100 - Non-automatic import-licensing procedures other than authorizations covered under SPS and TBT chapters ^①	2 ▼
Import requirements applied to all goods	Total measures 6
A510 - Cold/heat treatment ^①	2 ▼
A530 - Fumigation ^①	3 ▼
E320 - Prohibition for non-economic reasons ^①	1 ▼

Nota. Esta tabla muestra los requisitos reglamentarios y requerimientos aplicados para la importación de tilapia con peso inferior a 6,8 kg desde Estados Unidos de América. Tomado de: Market Access Map. (s.f.). Regulatory requirements. <https://www.macmap.org/en/query/results?reporter=842&partner=170&product=030271&level=6>. Para acceder a esta información de Market Access Map, debe ingresar al link <https://www.macmap.org/en/query/results?reporter=842&partner=170&product=030271&level=6>, en la parte superior en el idioma dar click en “EN” para que la página quede en inglés y suministren los datos plasmados.

Dentro de los requisitos más importantes y relevantes, se encuentran los siguientes:

A130: ENFOQUE DE SISTEMAS

Este reglamento se enfoca en los alimentos y medicamentos de pesca y productos pesqueros, así mismo de su análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Adicionalmente en los otros numerales se encuentran los programas de verificación de proveedores extranjeros para importadores de alimentos, como cuál de estos se debe tener para cada alimento que importe, ya que se debe desarrollar, mantener y seguir un FSVP que proporcione garantías adecuadas de que su proveedor extranjero está produciendo el alimento de acuerdo con los procesos y procedimientos que proporcionan al menos el mismo nivel de protección de la salud pública. (Market Access Map, s.f.).

A150: REQUISITOS DE AUTORIZACIÓN PARA IMPORTADORES POR MOTIVOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

Este reglamento habla de las buenas prácticas de fabricación actual, análisis de peligros y controles preventivos basados en el riesgo para los alimentos humanos (Market Access Map, s.f)

A190: PROHIBICIONES/RESTRICCIONES DE LAS IMPORTACIONES POR RAZONES SANITARIAS Y FITOSANITARIAS, NO ESPECIFICADAS EN OTRA PARTE (N.E.S.)

(Market Access Map, s.f.).

A210: LÍMITES DE TOLERANCIA PARA LOS RESIDUOS O LA CONTAMINACIÓN POR DETERMINADAS SUSTANCIAS (NO MICROBIOLÓGICAS)

En este reglamento se encuentran los contaminantes no evitables en los alimentos para consumo humano, así mismo los del material de envasado de los alimentos, las tolerancias para sustancias tóxicas o nocivas inevitables como los bifenilos policlorados (pcb's) la cual debe ser de 2 partes por millón y también se resalta que la parte comestible del pescado excluye la cabeza, las escamas, las vísceras y las espinas no comestibles (Market Access Map, s.f.).

A220: USO RESTRINGIDO DE DETERMINADAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS Y PIENSOS Y SUS MATERIALES DE CONTACTO

En este requisito se nombra la prohibición del uso de determinadas sustancias en la alimentación humana como el flúor, la glicina y sus respectivas sales, así mismo cualquier alimento que contenga factor intrínseco o concentrado de factor intrínseco añadido se considerará adulterado, y también incluye los requisitos relacionados con el uso de aditivos colorantes en los alimentos y los piensos como el extracto de achiote, astaxantina, remolacha deshidratada (polvo de remolacha), extracto de cochinilla; carmín, clorofilina sódica de cobre, harina de semilla de algodón cocida parcialmente desgrasada y tostada, extracto de color de uva zumo de frutas, zumo de verduras pimentón cúrcuma, entre muchos otros los cuales se encontraran en los anexos (Market Access Map, s.f.).

A310: REQUISITOS DE ETIQUETADO

Este reglamento habla acerca de la visualización principal de los alimentos en su forma de envase, como la parte de cada etiqueta, el nombre común o habitual del alimento y así mismo se recalca que este no puede ser igual o confusamente similar al nombre de cualquier otro alimento que no esté razonablemente englobado en el mismo nombre (Market Access Map, s.f.).

A420: PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DURANTE LA PRODUCCIÓN RELACIONADAS CON LAS CONDICIONES SANITARIAS Y FITOSANITARIAS

En este reglamento se nombra el estado y limpieza que deben tener las superficies que entran en contacto con los alimentos, incluidos los utensilios, los guantes y la ropa exterior, para mantener el control de enfermedades (Market Access Map, s.f.).

A640: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Este reglamento habla de todos los requisitos que se deben aplicar a los vehículos y al equipo de transporte, para mantener óptimas condiciones de almacenamiento y transporte (Market Access Map, s.f.).

A820: REQUISITOS DE LAS PRUEBAS

En este reglamento se nombran a nivel general todas las pruebas que se le deben hacer al pescado y toda la información obligatoria que debe llevar éste desde la etiqueta, el marcado y el empaquetado (Market Access Map, s.f.).

REQUISITOS GENERALES DE IMPORTACIÓN

Dentro de los requisitos de importación general encontramos los siguientes.

A510: Tratamiento en frío/en caliente

A530: Fumigación

E320: Prohibición por motivos no económicos

En la sección de anexos se nombrarán en su totalidad los 57 requisitos reglamentarios para que Estados Unidos pueda importar tilapia desde Colombia, cada uno de los requisitos allí nombrados tienen su título correspondiente y su respectivo resumen (Market Access Map, s.f.).

4.3 Exportación de tilapia

En las siguientes tablas se puede observar que Estados Unidos de América en los últimos 5 años ha sido el país a donde más se ha exportado tilapia en aspectos de valor, y tiene un total de US\$24'448.000 dólares americanos de exportación en esos años, adicionalmente del valor total exportado en los últimos 5 años por Colombia hacia el mundo, el 97,25 % pertenece a Estados Unidos de América, del mismo modo se concluye que el valor exportado en el año 2020 en comparación con el año 2019, incrementó en un 619,5%, entre muchos factores dicho incremento se debe a la devaluación que presentó en el 2020 el peso colombiano (COP) frente al dólar (USD), lo anterior corrobora el factor No. 9 mencionado en la lista de factores que afectan en gran medida el flujo de exportaciones: devaluación del peso colombiano, además lo anterior también se debe a la guerra comercial que se presenta desde el año 2018 hasta la actualidad, lo cual se nombra en el factor No. 14 mencionado en la lista de factores que afectan en gran medida el flujo de exportaciones: guerra comercial entre China y Estados Unidos, esto ha causado que China haya

perdido participación en el mercado de la tilapia y, como consecuencia, Colombia se haya posicionado mucho mejor en este mercado.

Del mismo modo se observa que Estados Unidos de América en los últimos 5 años ha sido el país a donde se ha exportado mayor cantidad de tilapia, con un total de 5.390 toneladas, adicionalmente de la cantidad total exportada en los últimos 5 años por Colombia hacia el mundo, el 97,08 % fue enviado a los Estados Unidos de América, se puede identificar que hubo un incremento exponencial del 536,85% de la cantidad exportada entre el promedio del 2016 - 2019 en comparación con el año 2020.

Tabla 9.

Principales países a donde se exporta tilapia desde Colombia con sus respectivos valores exportados 2016 - 2020.

Unidad: miles de dólares americanos

Importadores	Valor exportado en 2016	Valor exportado en 2017	Valor exportado en 2018	Valor exportado en 2019	Valor exportado en 2020
Mundo	40	3.673	6.603	2.283	12.539
Estados Unidos de América	27	3.568	6.506	1.994	12.353
España	0	54	72	83	94
Chile	13	10	25	55	62
Reino Unido	0	0	0	27	29
Países Bajos	0	0	0	0	1
Canadá	0	0	0	123	0
Perú	0	41	0	0	0

Nota. Esta tabla muestra el valor exportado para los mercados importadores de la tilapia exportada por Colombia. Tomado de: Dian, UN COMTRADE. (2015). Cálculos del CCI basados en estadísticas de Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) y de UN COMTRADE desde enero de 2015, <https://www.dian.gov.co/>

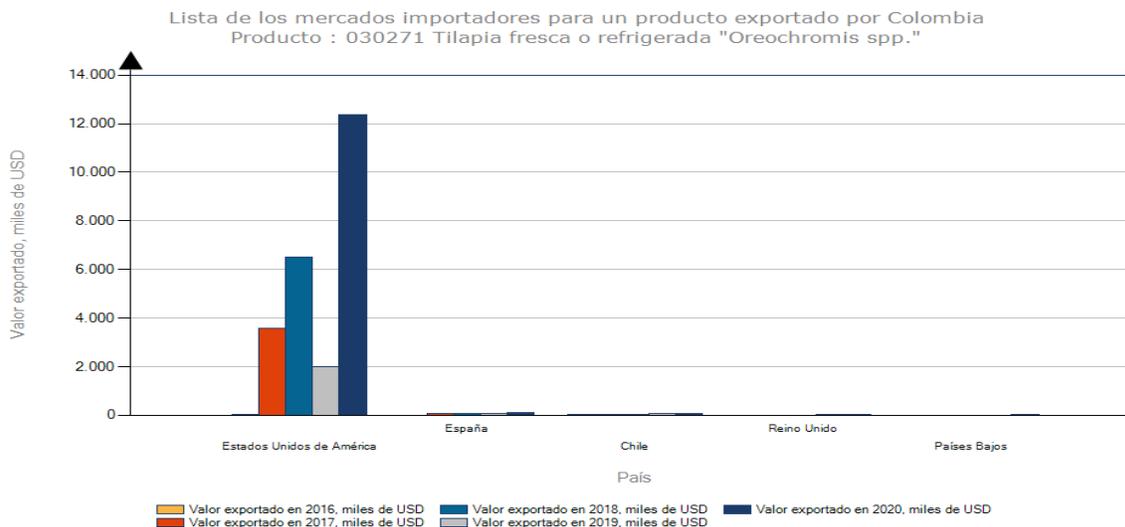
Tabla 10.*Cantidad de tilapia exportada por Colombia hacia los principales países 2016-2020*

Importadores	2016	2017	2018	2019	2020
	Cantidad exportada, Toneladas				
Mundo	8	541	922	605	3.476
Estados Unidos de América	5	519	900	530	3.436
España		14	17	20	20
Chile	3	2	5	11	15
Reino Unido				5	5
Países Bajos					0
Canadá				38	
Perú		5			

Nota. Esta tabla muestra la cantidad de tilapia exportada por Colombia hacia los principales países 2016-2020. Tomado de: Dian, UN COMTRADE. (2015). Cálculos del CCI basados en estadísticas de Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) y de UN COMTRADE desde enero de 2015, <https://comtrade.un.org/>, <https://www.dian.gov.co/>

Figura 6.

Gráfica de barras del valor exportado en miles de USD versus la lista de los mercados importadores de tilapia



Nota. Esta gráfica muestra el valor exportado en miles de USD versus la lista de los mercados importadores de tilapia. Tomado de: Dian, UN COMTRADE. (2015). Cálculos del CCI basados en estadísticas de Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) y de UN COMTRADE desde enero de 2015, <https://comtrade.un.org/>, <https://www.dian.gov.co/>

Figura 7.

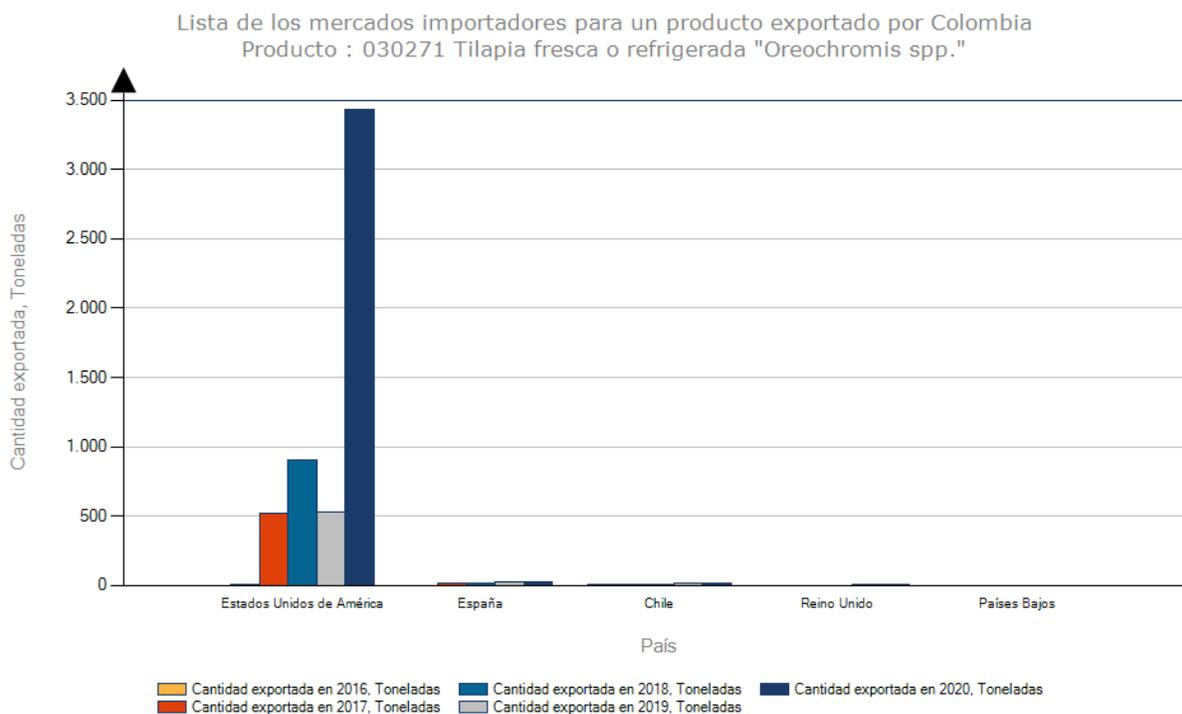
Mapa de los mercados importadores de tilapia exportada por Colombia



Nota. Este mapa muestra los mercados importadores de tilapia exportada por Colombia. Tomado de: Dian, UN COMTRADE. (2015). Cálculos del CCI basados en estadísticas de Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) y de UN COMTRADE desde enero de 2015, <https://comtrade.un.org/>, <https://www.dian.gov.co/>

Figura 8.

Gráfica de barras de la cantidad de tilapia exportada en toneladas versus la lista de los mercados importadores para la tilapia exportada por Colombia



Nota. Esta gráfica muestra la cantidad de tilapia exportada en toneladas versus la lista de los mercados importadores para la tilapia exportada por Colombia. Tomado de: Dian, UN COMTRADE. (2015). Cálculos del CCI basados en estadísticas de Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) y de UN COMTRADE desde enero de 2015, <https://comtrade.un.org/>, <https://www.dian.gov.co/>

En la siguiente tabla se puede observar que el valor en dólares por tonelada disminuyó a partir del año 2019 en un 45% comparado con el promedio de los años 2016-2018, entre muchos factores dicha disminución del valor fue causada por la devaluación que presentó en el 2020 el peso colombiano (COP) frente al dólar (USD), lo anterior corrobora el factor No. 9 mencionado en la lista de factores que afectan en gran medida el flujo de exportaciones: devaluación del peso colombiano, así mismo se concluye que este factor además de otros nombrados en la lista de factores que afectan en gran medida el flujo de exportaciones, incrementó exponencialmente la cantidad de tilapia exportada hacia los Estados Unidos de América.

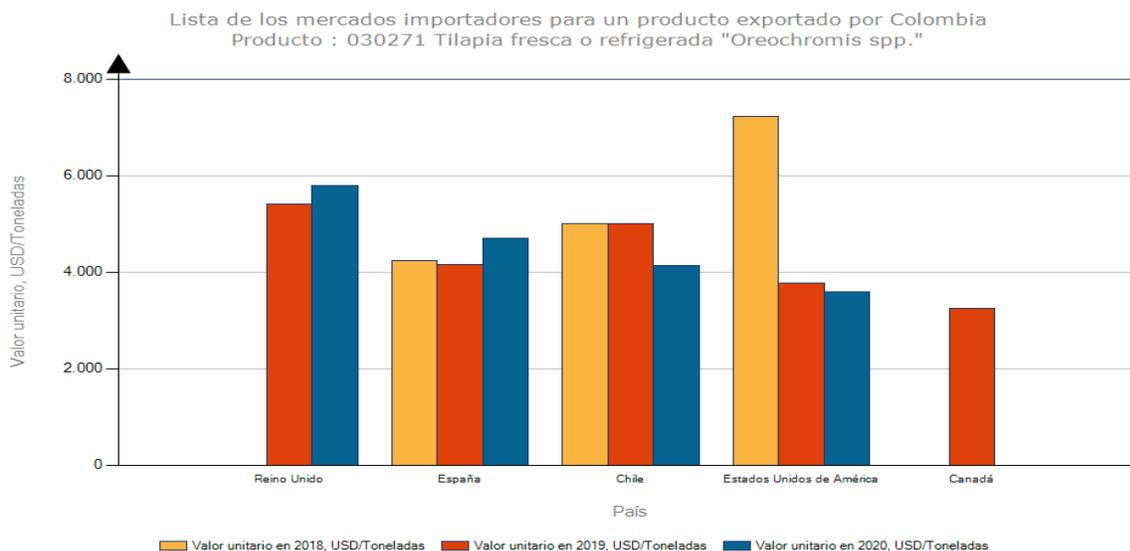
Tabla 11.*Valor de exportaciones por tonelada de tilapia desde Colombia 2016 – 2020*

Importadores	2016	2017	2018	2019	2020	Valor exportada en 2020, miles de Dólar Americano	Cantidad exportada en 2020, Toneladas
	Valor unitario, Dólar Americano / Toneladas	Valor unitario, Dólar Americano/Toneladas					
Mundo	5.000	6.789	7.162	3.774	3.607	12.539	3.476
Estados Unidos de América	5.400	6.875	7.229	3.762	3.595	12.353	3.436
España		3.857	4.235	4.150	4.700	94	20
Chile	4.333	5.000	5.000	5.000	4.133	62	15
Reino Unido				5.400	5.800	29	5
Países Bajos						1	0
Canadá				3.237		0	0
Perú		8.200				0	0

Nota. Esta tabla muestra el valor de las exportaciones por tonelada de tilapia colombiana desde el año 2016 - 2020. Tomado de: Dian, UN COMTRADE. (2015). Cálculos del CCI basados en estadísticas de Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) y de UN COMTRADE desde enero de 2015, <https://comtrade.un.org/>, <https://www.dian.gov.co/>

Figura 9.

Gráfica de barras del valor unitario en dólares por tonelada de tilapia exportada versus la lista de los mercados importadores de tilapia



Nota. Esta gráfica muestra el valor unitario en dólares por tonelada de tilapia exportada versus la lista de los mercados importadores de tilapia. Tomado de: Dian, UN COMTRADE. (2015). Cálculos del CCI basados en estadísticas de Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) y de UN COMTRADE desde enero de 2015, <https://comtrade.un.org/>, <https://www.dian.gov.co/>

En la siguiente tabla se puede observar que entre el año 2016 y 2017 hubo un incremento muy significativo del 10.280 % del crecimiento de la cantidad exportada, sin embargo, al compararlo con el crecimiento en cantidad y no en porcentajes entre el año 2019 y 2020, hubo un crecimiento mucho más importante en el año 2020 llegando a exportar 3.436 toneladas.

Tabla 12.

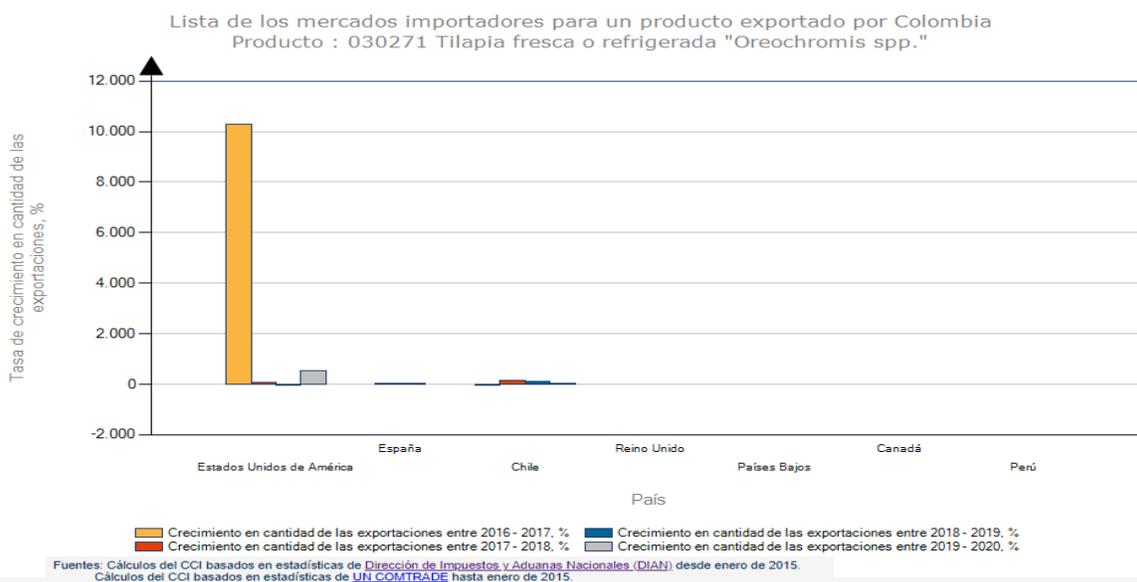
Tasa de crecimiento en cantidad de exportaciones de tilapia colombiana hacia los principales países importadores 2016 - 2020

Importadores	Tasa de crecimiento en cantidad de exportaciones entre 2016-2017, %	Tasa de crecimiento en cantidad de exportaciones entre 2017-2018, %	Tasa de crecimiento en cantidad de exportaciones entre 2018-2019, %	Tasa de crecimiento en cantidad de exportaciones entre 2019-2020, %	Cantidad exportada en 2020, Toneladas
Mundo	6.663	70	-34	475	3.476
Estados Unidos de América	10.280	73	-41	548	3.436
España		21	18	0	20
Chile	-33	150	120	36	15
Reino Unido				0	5
Países Bajos					0
Canadá					
Perú					

Nota. Esta tabla muestra la tasa de crecimiento en cantidad de exportaciones de tilapia colombiana hacia los principales países importadores 2016 - 2020. Tomado de: Dian, UN COMTRADE. (2015). Cálculos del CCI basados en estadísticas de Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) y de UN COMTRADE desde enero de 2015, <https://comtrade.un.org/> , <https://www.dian.gov.co/>

Figura 10.

Gráfica de barras de la tasa de crecimiento en cantidad de las exportaciones en porcentajes versus la lista de los mercados importadores de tilapia



Nota. Esta gráfica muestra la tasa de crecimiento en cantidad de las exportaciones en porcentajes versus la lista de los mercados importadores de tilapia. Tomado de: Dian, UN COMTRADE. (2015). Cálculos del CCI basados en estadísticas de Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) y de UN COMTRADE desde enero de 2015, <https://comtrade.un.org/>, <https://www.dian.gov.co/>

4.4 Mercado De Estados Unidos

4.4.1 Información socio económica

Determinar un salario mínimo general en Estados Unidos es casi imposible, pues depende de cada estado y del tipo de trabajo a desarrollar. Hablando específicamente del Estado de Florida, la hora de trabajo para el 2021 se paga en promedio a \$8.65 y esto incluye un salario mínimo de al menos \$5.63 por hora para los empleados propinados (Florida Jobs, 2021, p.1). Para los empleados pagados por horas trabajadas, en una semana de 7 días su jornada debe estar en 40

horas, después de estas 40 horas semanales, las horas trabajadas o también conocidas como horas extras serán pagadas por el valor de la hora acordada multiplicado por 1.5 (Remer & Georges-Pierre PLLC Attorney At Law, s.f.)

Conforme a lo anterior, en una semana de 7 días con una jornada normal de 40 horas de trabajo, para empleados no propinados su pago semanal será de \$346 dólares estadounidenses y mensualmente recibiría un pago de \$1.038 dólares mensuales en promedio pues no se tienen en cuenta comisiones y bonos. Así mismo, para un empleado propinado su pago semanal con las mismas condiciones de horas sería de \$225.2 dólares y mensualmente \$675.6 aproximadamente, pues no se están teniendo en cuenta las propinas.

Tabla 13.

Precio final al consumidor por libra de tilapia en supermercados en Estados Unidos

SUPERMERCADO	MARCA	Cantidad (Lb)	PRECIO (\$USD)	PRECIO LB (USD)	PRECIO (USD) TONELADA
Walmart	Great Value	4	15.22	3.805	8.388,57
Costco	Kirkland	3	18.99	6.33	13.955,24
Target	MARine Harvest	0.75	4.99	6.65	14.660,72
Trader Joe's	Trader Joe's	0.651	3.89	5.97	13.161,58
Aldi	Sea Queen	2	6.29	3.14	6.922,50
Amazon	Seafood	1	7.99	7.99	17.614,91

Nota. Esta tabla muestra el precio de venta al consumidor final por marca, cantidad y valor por libra de tilapia en alguno de los diferentes supermercados presentes en Estados Unidos. Elaboración propia con base a las páginas web correspondientes a cada supermercado mencionado en la tabla. Tomado de: Walmart, Costco, Target, Trader Joe's, Aldi y Amazon. (s.f.). Precios de la tilapia en diferentes supermercados. <https://www.walmart.com/ip/Great-Value-Tilapia-Skinless-Boneless-Fillets-Value-Bag-4-lb/123210797> , <https://www.costco.com/kirkland-signature-tilapia-loins%2c-3-lbs.product.100437117.html>, <https://www.target.com/p/marine-harvest-skinless-tilapia-fillet-2pk-12oz/-/A-79313431#lnk%3Dsametab>, <https://www.becomebetty.com/trader-joes-tilapia/>, <http://aldi-reviews.blogspot.com/2014/01/sea-queen-tilapia-fillets.html> <https://www.amazon.com>

El consumo per cápita de tilapia en Estados Unidos para el 2019 fue de 0.5 Kg de carne de este pescado, siendo uno de los productos más consumidos junto con los camarones cuyo consumo fue de 2 Kg y el salmón con 1.9 Kg (Revista Gestión Perú, 2019). Lo anterior corresponde al factor No. 15 mencionado en la lista de factores que afectan en gran medida el flujo de exportaciones: preferencia de una alimentación saludable por parte de los consumidores estadounidenses causada por la pandemia

Analizando la información anterior, se podría determinar que para las personas que trabajan con salarios propinados el consumo de tilapia en el año les presentaría un gasto de \$3.46 representando un 0.0004280% de su salario anual. Para este cálculo se tomó en cuenta la compra de la tilapia en la Tienda Aldi, que es uno de los supermercados de cadena más económicos en este estado, pues son trabajadores con el pago de las horas de trabajo más bajas. Sin embargo, para los empleados no propinados suponiendo que compran en Walmart que es la cadena de supermercado más reconocidas en todo Estados Unidos y que tiene puntos de venta con más fácil acceso, este consumo de tilapia anual sería aproximadamente de \$4.24 anual, lo que les representaría 0.0003403% de su salario anual. Teniendo en cuenta los porcentajes obtenidos anteriormente y viendo que este consumo anual para ambos tipos de trabajadores representa menos del 1% anual, se puede considerar que este producto es de fácil acceso para toda la población en el Territorio norteamericano sin importar estrato social.

4.4.2 Balanza comercial con Colombia

Para el año 2019 la balanza comercial de pesca y acuicultura en valor FOB las importaciones fueron de 216.347 miles de dólares, las exportaciones 132.455 miles de dólares, dejando un superávit de -83.892 miles de dólares (Minagricultura, 2020, p. 19).

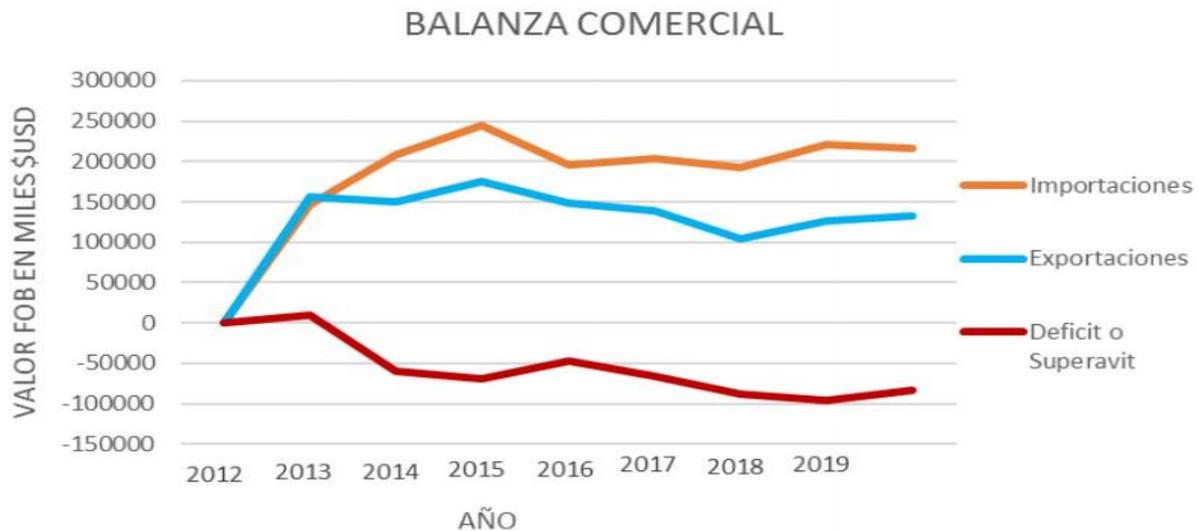
Por cada dólar en importaciones, Colombia recibió 0.65 centavos de dólar en promedio por concepto de exportaciones de productos acuícolas y pesqueros (Minagricultura, 2020, p. 19). Cabe resaltar que se ha tenido una gran ventaja logrando un mayor éxito al escoger a Estados Unidos como destino ya que es un mercado que tiene un excelente balance y poder adquisitivo, lo que ayudó a penetrar este mercado con mayor facilidad, lo anterior corrobora el factor No. 6 mencionado en la lista de factores que afectan en gran medida el flujo de exportaciones: mercado objetivo balanceado.

Las exportaciones totales generadas por productos de pesca y agricultura se elevaron cerca de 150 millones de dólares para el año 2013. Uno de los más recientes déficits en esta balanza apareció en el 2012 llegando a 75.5 millones de dólares en 2013 (OCDE, 2016, p.12), como se muestra a continuación en la **Figura 11**, esto ocurrió en gran medida por el incremento de las importaciones en el Territorio colombiano como resultado de la liberación del comercio tras la firma del TLC entre Colombia y Estados Unidos.

Sin tener en cuenta este acuerdo los productos resultantes de la pesca en su mayoría están expuestos a aranceles NMF del 15%, sin embargo, Colombia obtuvo el beneficio del 0% de aranceles preferenciales para estos productos. Para el gobierno colombiano es de gran preocupación el aumento acelerado de productos acuícolas procedentes de Asia, pues estos salen al mercado con precios muy por debajo de los colombianos, aún no se han aplicado políticas proteccionistas, lo único que se ha realizado hasta el momento son campañas de promoción que incitan y promueven el consumo de los productos locales (OCDE, 2016, p.12).

Figura 11

Balanza comercial de pesca y acuicultura 2012-2019 entre Estados Unidos y Colombia



Nota. Esta gráfica muestra la balanza comercial de pesca y acuicultura entre Estados Unidos y Colombia con datos de importaciones, exportaciones y déficit o superávit. Tomado de: Minagricultura. (2020). Cadena de la acuicultura 3° trimestre 2020. <https://sioc.minagricultura.gov.co/Acuicultura/Documentos/2020-09-30%20Cifras%20Sectoriales.pdf>

4.5 Importación de Tilapia

En las siguientes tablas se puede observar que Colombia en los últimos 5 años ha sido el país de donde más se ha importado tilapia en aspectos de valor, y tiene un total de US\$29'310.000 dólares americanos de importación en esos años, adicionalmente del valor total importado en los últimos 5 años por Estados Unidos de América desde el mundo, el 56,56% pertenece a Colombia.

Así mismo se puede identificar que hubo un incremento exponencial del 327% de la cantidad exportada entre el promedio del 2016 - 2019 en comparación con el año 2020. Igualmente, respecto a los datos de cantidad se tiene que Estados Unidos de América en los últimos 5 años ha sido el país a donde se ha exportado mayor cantidad de tilapia con un total de 5.390 toneladas, adicionalmente de la cantidad total exportada en los últimos 5 años por Colombia hacia el mundo, el 97,08 % fue enviado a los Estados Unidos de América.

Tabla 14.

Principales países exportadores de tilapia hacia Estados Unidos con sus respectivos valores en las importaciones de tilapia 2016 - 2020

Unidad: miles de dólares americanos

Exportadores	Valor importado en 2016	Valor importado en 2017	Valor importado en 2018	Valor importado en 2019	Valor importado en 2020
Mundo	5.305	6.886	7.166	7.840	24.620
Colombia	758	724	1.453	3.923	22.452
Honduras	501	763	686	888	1.108
Ecuador	19	449	404	557	548
México	398	722	675	680	223
Costa Rica	207	192	227	307	159
Perú	0	0	0	0	106
Brasil	0	148	84	0	21

Panamá	0	3	9	8	2
Bangladesh	350	275	884	345	0
Myanmar	2.410	2.968	2.463	1.132	0
China	40	22	0	0	0
Pakistán	617	289	21	0	0
India	5	0	0	0	0
Viet Nam	0	330	259	0	0

Nota. Esta tabla muestra los principales países exportadores de tilapia hacia Estados Unidos con sus respectivos valores en las importaciones de tilapia 2016 - 2020. Tomado de: Dian, UN COMTRADE. (2015). Cálculos del CCI basados en estadísticas de Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) y de UN COMTRADE desde enero de 2015, <https://comtrade.un.org/> , <https://www.dian.gov.co/>

Tabla 15.

Principales países exportadores de tilapia hacia Estados Unidos con sus respectivas cantidades en las importaciones de tilapia 2016 - 2020

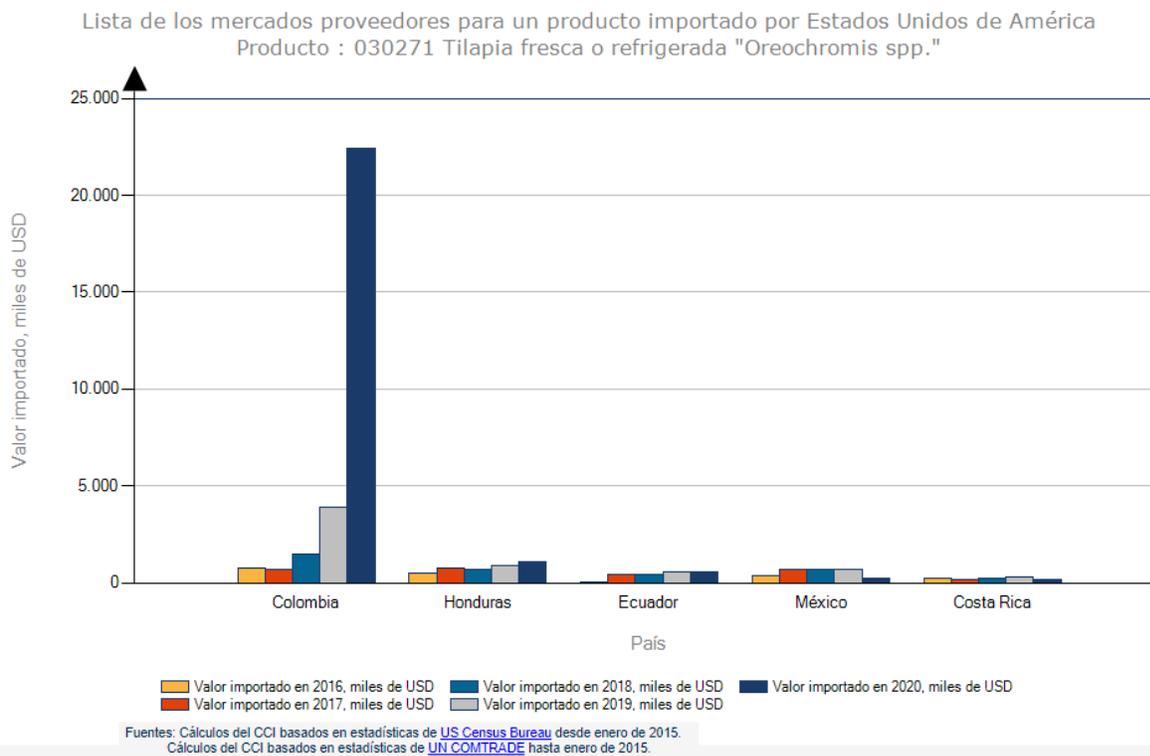
Exportadores	2016	2017	2018	2019	2020
	Cantidad importada, Toneladas				
Mundo	1.328	1.851	1.849	1.811	4.737
Colombia	105	88	153	682	4.085
Honduras	181	262	253	323	392

Ecuador	5	112	98	128	122
México	110	228	258	273	96
Costa Rica	33	30	31	46	26
Perú					12
Brasil		35	17		3
Panamá		1	2	1	0
Bangladesh	132	93	273	96	
Myanmar	667	851	678	263	
China	22	19			
Pakistán	72	26	2		
India	2				
Viet Nam		107	84		

Nota. Esta tabla muestra los principales países exportadores de tilapia hacia Estados Unidos con sus respectivas cantidades en las importaciones de tilapia 2016 - 2020. Tomado de: Dian, UN COMTRADE. (2015). Cálculos del CCI basados en estadísticas de Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) y de UN COMTRADE desde enero de 2015, <https://comtrade.un.org/>, <https://www.dian.gov.co/>

Figura 12.

Gráfica de barras del valor importado por Estados Unidos en miles de USD versus la lista de los mercados exportadores de tilapia



Nota. Esta gráfica muestra el valor importado por Estados Unidos en miles de USD versus la lista de los mercados exportadores de tilapia. Tomado de: Dian, UN COMTRADE. (2015). Cálculos del CCI basados en estadísticas de Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) y de UN COMTRADE desde enero de 2015, <https://comtrade.un.org/>, <https://www.dian.gov.co/>

Figura 13.

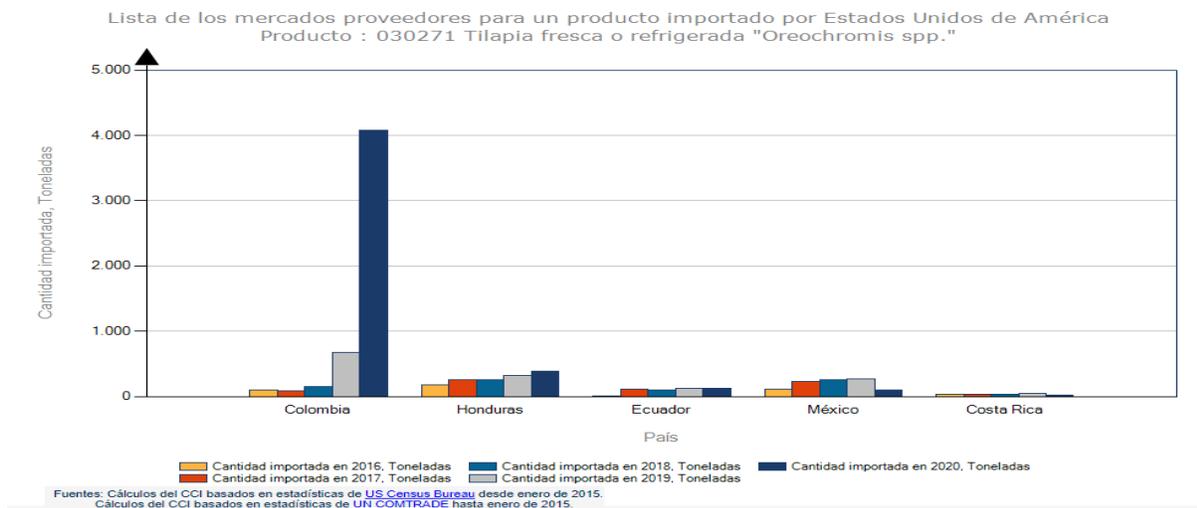
Mapa de la lista de los mercados exportadores de tilapia importada por Estados Unidos



Nota. Este mapa muestra los mercados exportadores de tilapia importada por Estados Unidos. Tomado de: Dian, UN COMTRADE. (2015). Cálculos del CCI basados en estadísticas de Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) y de UN COMTRADE desde enero de 2015, <https://comtrade.un.org/> , <https://www.dian.gov.co/>

Figura 14.

Gráfica de barras de la cantidad de tilapia importada en toneladas desde Estados Unidos de América versus la lista de los mercados exportadores para la tilapia



Nota. Esta gráfica anterior muestra la cantidad de tilapia importada en toneladas desde Estados Unidos de América versus la lista de los mercados exportadores para la tilapia. Tomado de: Dian, UN COMTRADE. (2015). Cálculos del CCI basados en estadísticas de Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) y de UN COMTRADE desde enero de 2015, <https://comtrade.un.org/> , <https://www.dian.gov.co/>

En la siguiente tabla se puede observar que el valor en dólares por tonelada disminuyó a partir del año 2019 en un 32% comparado con el promedio de los años 2016-2018, así mismo se concluye que este factor incrementó exponencialmente la cantidad de tilapia importada desde los Estados Unidos de América, junto a más factores mencionados anteriormente en este trabajo.

Tabla 16.

Valor de importación desde Estados Unidos por tonelada de los principales países exportadores del 2016 - 2020

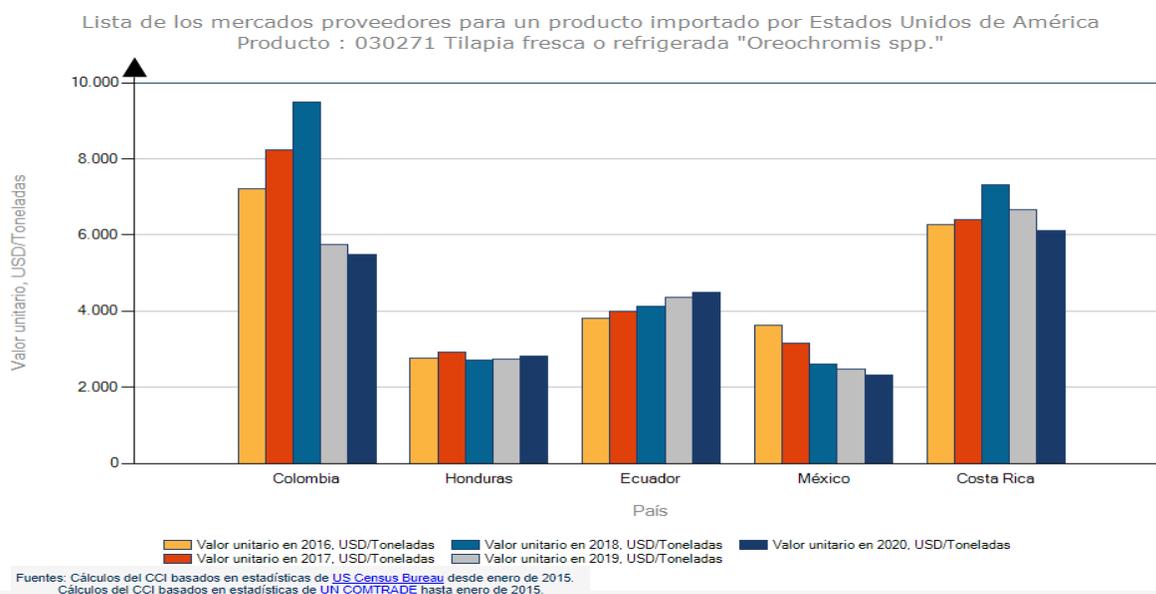
Exportadores	2016	2017	2018	2019	2020	Valor importado en 2020, miles de Dólar Americano	Cantidad importada en 2020, Toneladas
	Valor unitario, Dólar Americano/Toneladas						
Mundo	3.995	3.720	3.876	4.329	5.197	24.620	4.737
Colombia	7.219	8.227	9.497	5.752	5.496	22.452	4.085
Honduras	2.768	2.912	2.711	2.749	2.827	1.108	392
Ecuador	3.800	4.009	4.122	4.352	4.492	548	122
México	3.618	3.167	2.616	2.491	2.323	223	96
Costa Rica	6.273	6.400	7.323	6.674	6.115	159	26
Perú					8.833	106	12
Brasil		4.229	4.941		7.000	21	3
Panamá		3.000	4.500	8.000		2	0
Bangladesh	2.652	2.957	3.238	3.594		0	0

Myanmar	3.613	3.488	3.633	4.304		0	0
China	1.818	1.158				0	0
Pakistán	8.569	11.115	10.500			0	0
India	2.500					0	0
Viet Nam		3.084	3.083			0	0

Nota. Esta tabla muestra el valor de importación desde Estados Unidos por tonelada de los principales países exportadores del 2016 - 2020. Tomado de: Dian, UN COMTRADE. (2015). Cálculos del CCI basados en estadísticas de Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) y de UN COMTRADE desde enero de 2015, <https://comtrade.un.org/> , <https://www.dian.gov.co/>

Figura 15.

Gráfica de barras del valor unitario en dólares por tonelada de tilapia importada desde Estados Unidos versus la lista de los mercados exportadores de tilapia



Nota. Esta gráfica muestra el valor unitario en dólares por tonelada de tilapia importada desde Estados Unidos versus la lista de los mercados exportadores de tilapia. Tomado de: Dian, UN COMTRADE. (2015). Cálculos del CCI basados en estadísticas de Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) y de UN COMTRADE desde enero de 2015, <https://comtrade.un.org/> , <https://www.dian.gov.co/>

En la siguiente tabla se puede observar que entre el año 2018 y 2019 hubo un incremento muy significativo del 346% del crecimiento de la cantidad exportada, sin embargo, entre el año 2019y 2020, hubo un crecimiento mucho más importante llegando a incrementar en un 499% el crecimiento en cantidades de importaciones.

Tabla 17.

Tasa de crecimiento de cantidades de tilapia importadas por Estados Unidos desde los principales países exportadores 2016 - 2020

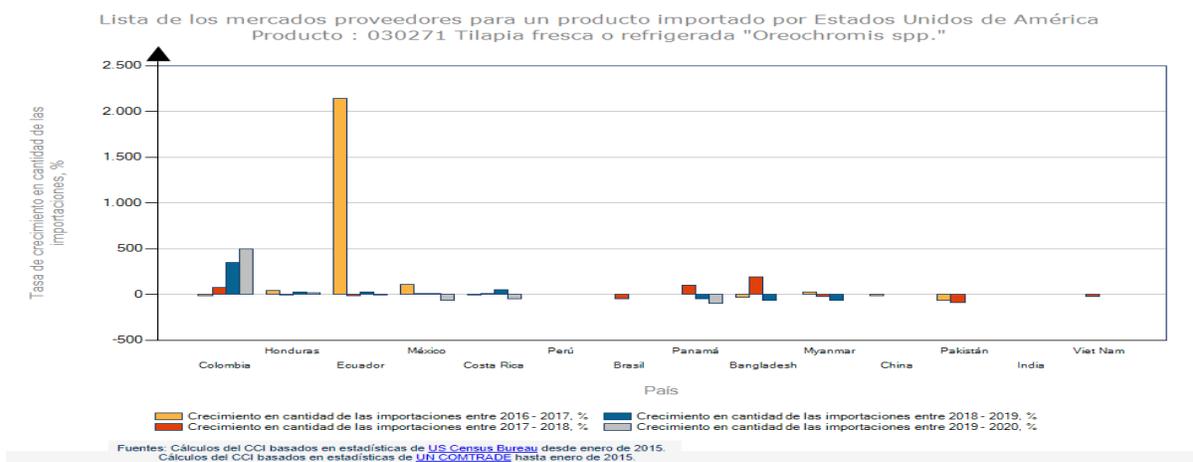
Exportadores	Tasa de crecimiento en cantidad de importaciones entre 2016-2017, %	Tasa de crecimiento en cantidad de importaciones entre 2017-2018, %	Tasa de crecimiento en cantidad de importaciones entre 2018-2019, %	Tasa de crecimiento en cantidad de importaciones entre 2019-2020, %	Cantidad importada en 2020, Toneladas
Mundo	39	0	-2	162	4.737
Colombia	-16	74	346	499	4.085
Honduras	45	-3	28	21	392
Ecuador	2.140	-13	31	-5	122
México	107	13	6	-65	96
Costa Rica	-9	3	48	-43	26
Perú					12
Brasil		-51			3
Panamá		100	-50	-100	0

Bangladesh	-30	194	-65		
Myanmar	28	-20	-61		
China	-14				
Pakistán	-64	-92			
India					
Viet Nam		-21			

Nota. Esta tabla muestra la tasa de crecimiento de cantidades de tilapia importadas por Estados Unidos desde los principales países exportadores 2016 - 2020. Tomado de: Dian, UN COMTRADE. (2015). Cálculos del CCI basados en estadísticas de Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) y de UN COMTRADE desde enero de 2015, <https://comtrade.un.org/> , <https://www.dian.gov.co/>

Figura 16.

Gráfica de barras de la tasa de crecimiento en cantidad de las importaciones de tilapia por Estados Unidos en porcentajes versus la lista de los mercados exportadores de tilapia



Nota. Esta gráfica muestra la tasa de crecimiento en cantidad de las importaciones de tilapia en porcentajes versus la lista de los mercados exportadores de tilapia. Tomado de: Dian, UN COMTRADE. (2015). Cálculos del CCI basados en estadísticas de Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) y de UN COMTRADE desde enero de 2015, <https://comtrade.un.org/> , <https://www.dian.gov.co/>

5. CONCLUSIONES

Se identificaron y analizaron los 15 factores propios de cada fase de esta actividad que incidieron con mayor fuerza en el flujo de exportaciones de tilapia producida en el Huila - Colombia hacia Estados Unidos; lo que permite vigorizar el mercado a partir ajustes, correcciones y fortalecimiento de las buenas prácticas, con el cumplimiento y actualización de normas las cuales se presentaron detalladamente en el desarrollo del trabajo, la disminución de requerimientos para exportar y protocolos afines.

Al mismo tiempo, se estableció que el Tratado de Libre Comercio (TLC) firmado bilateralmente entre Estados Unidos y Colombia, se constituyó en la ventana para el incremento de las exportaciones de tilapia criolla desde el 2012; otra bondad de este tratado fue el favorecimiento a los emprendimientos en Colombia. Adicionalmente, según el análisis realizado anteriormente respecto a las importaciones y exportaciones de tilapia de Colombia hacia los Estados Unidos de los últimos 5 años, se concluye que Estados Unidos de América es el primer país al cual Colombia le exporta tilapia, y que igualmente de todos los países de donde Estados Unidos importa tilapia, Colombia ocupa el primer puesto en su lista de importadores.

Este trabajo incluye investigación documental que nos permitió determinar la necesidad de realizar un censo de tilapicultores con el fin de formalizar y agremiar a estos productores, para que estos logren obtener los sellos y certificaciones de calidad de talla nacional e internacional que les permitan incrementar las exportaciones para llegar a una balanza comercial más favorable aportando a la economía colombiana; por lo tanto, al desarrollo social y económico.

La organización de estos productores en cooperativas u otro tipo de organización con personería jurídica les permite acceder a los programas de apoyo del sector privado y público e incluso a inversionistas extranjeros. Estados Unidos al ser un gran potencial consumidor y comprador apertura a Colombia nuevas opciones de negocio por ser este país la mejor carta de presentación para ofertar a otros países potencialmente consumidores de la tilapia. Es importante resaltar que el Huila es un territorio con gran potencial y un excelente ejemplo a seguir por el resto del país.

Es decir que esta puede ser la oportunidad para llegar a todos los rincones del país donde sea óptimo el cultivo de la tilapia con permanentes procesos de calidad y fortalecimiento del sector desde el ámbito político, legal y económico.

BIBLIOGRAFÍA

- Agronegocios, “Exportaciones piscícolas tuvieron su mejor año en 2020 y llegaron a las 12.898 toneladas”, 19, febrero, 2021 [En línea]. Disponible: <https://www.agronegocios.co/agricultura/exportaciones-piscicolas-tuvieron-su-mejor-ano-en-2020-y-llegaron-a-las-12898-toneladas-3128124>
- Aldi Product Reviews. Sea Queen Tilapia Fillets, 2014, [En línea]. Disponible: <http://aldi-eviews.blogspot.com/2014/01/sea-queen-tilapia-fillets.html>
- Amazon. (s.f). Tilapia Filete Granja Criada, 2021, [En línea]. Disponible: https://www.amazon.com/-/es/Tilapia-Filete-Granja-Criada/dp/B079VTLL3Z/ref=sr1400owf?mk_es_US=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&dchild=1&keywords=tiltherapy+fillet+farm&qid=1630610186&sr=8-40
- Autoridad Nacional de Acuicultores Y Pesca (AUNAP), “. Acuicultura en Colombia”, 2018, [PDF]. Disponible: <https://www.aunap.gov.co/images/convenio/presentacion-tecnica-acuicultura-en-colombia.pdf>
- Autoridad Nacional De Acuicultores Y Pesca (AUNAP). “Guía práctica de piscicultura en Colombia”,2006, [En línea]. Disponible: <https://www.aunap.gov.co/wp-content/uploads/2016/04/Guia-Practica-de-Piscicultura-en-Colombia.pdf>
- Banco de la República, s.f, “¿Qué es producción?”,[En línea].Disponible: <https://www.banrep.gov.co/es/contenidos/page/qu-produccion>
- Become betty. “Tilapia Trader Joe's”,2018,[En línea].Disponible: <https://www.becomebetty.com/trader-joes-tilapia/>
- Bio Aqua Floc (BAF)” Tipos de tanques para acuicultura”,2019, [En línea]. Disponible: <https://www.bioaquafloc.com/maquinaria-equipos-e-instrumental-acuicola/tipos-de-tanques-para-acuicultura/>

Bio Aqua Floc (BAF)., “¿Qué es la Tilapia?”,2020, [En línea].
Disponible:<https://www.bioaquafloc.com/tilapia/que-es-la-tilapia/>

Boletín Agrario, “Producto Agrícola”, 2009, [En línea]. Disponible:<https://boletinagrario.com/ap-6,producto+agricola,4594.html>

Caracol Radio, “Huila se afianza en la producción y exportación de tilapia roja”,2021, [En línea].
Disponible:https://caracol.com.co/emisora/2021/02/21/neiva/1613920242_715721.html

Comepez S.A.. Reseña Histórica, s.f, [En línea]. Disponible: <https://comepez.com/resena/>

Costco.Kirkland signature tilapia Loins, s.f, [En línea]. Disponible:
<https://www.costco.com/kirkland-signature-tilapia-loins%2c-3-lbs.product.100437117.html>

Csect Compiladores PAR: 122. Tilapia Nuggets, s.f, [En línea]. Disponible:
<http://blog.espol.edu.ec/oscartandazo/tilapia-nuggets/>

Datosmacro. PIB, s.f, [En línea]. Disponible: <https://datosmacro.expansion.com/diccionario/pib>

Departamento Nacional De Estadística (DANE). Comercio Exterior, s.f, [En línea]. Disponible:
https://www.dane.gov.co/files/faqs/faq_comex.pdf

Dirección de Impuestos y Aduanas nacionales (DANE), s.f, [En línea].
Disponible: <https://www.dian.gov.co/>

Ecured. Balanza Comercial, s.f, [En línea]. Disponible: https://www.ecured.cu/Balanza_Comercial

Federación Colombiana de Acuicultores (FEDEACUA), “Sello de Calidad” s.f, [En línea].
Disponible: <https://fedecua.org/page/sellolocalidad>

Fish Information & Services (FIS). “Brasil se consolida como el cuarto productor mundial de tilapia y sus exportaciones crecen 19 %”,2020, [En línea]. Disponible: <http://www.fis-net.com/fis/worldnews/worldnews.asp?l=s&id=106420&ndb=1>

Florida Jobs,”Aviso a los empleados salario mínimo en Florida”,2021, [En línea]. Disponible: https://floridajobs.org/docs/default-source/business-growth-and-partnerships/for-employers/posters-and-required-notice/2021-minimum-wage/poster-fl-minimum-wage-2021-spanish.pdf?sfvrsn=1f4a4bb0_2

Fondo Nacional De Desarrollo Pesquero (FONDEPES),” Manual de cultivo de Tilapia”,2004, [En línea]. Disponible: http://www2.produce.gob.pe/RepositorioAPS/3/jer/ACUISUBMENU4/manual_tilapia.pdf

Global Seafood Alliance,” Agregando valor a la tilapia para entrar al mercado de EE.UU”,2016, [En línea]. Disponible: <https://www.globalseafood.org/advocate/agregando-valor-a-la-tilapia-para-entrar-al-mercado-de-ee-uu/>

Gobernación del Huila, “Gobernación fortalecerá Cadena Piscícola del Huila”,2020, [En línea]. Disponible: <https://www.huila.gov.co/publicaciones/9658/gobernacion-fortalecera-cadena-piscicola-del-huila/>

Hoyos Restrepo J.A.,” Análisis del sector piscícola en el departamento del Tolima, Trabajo de Grado.” Repositorio Institucional. Universidad Cooperativa de Colombia. [En línea]. Disponible: https://repository.ucc.edu.co/bitstream/20.500.12494/12224/19/2019_an%C3%A1lisis_sector_pisc%C3%ADcola.pdf

Malambo Visbal E., Rodríguez Peñaranda L, “Análisis de viabilidad del cultivo de tilapia roja en jaulas flotantes para su procesamiento y exportación al mercado de Estados Unidos de Norte América, Trabajo de grado, Repositorio Institucional”, [En línea]. Disponible: <http://repositorio.utb.edu.co/bitstream/handle/20.500.12585/2440/0055063.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Mapa Regional De Oportunidades (MARO), s.f, [En línea]. Disponible: <https://m.maro.com.co/>

Market Access Map (MACMAP), “Regulatory requirements” , s.f, [En línea]. Disponible: <https://www.macmap.org/en/query/results?reporter=842&partner=170&product=030271&level=6>

Marrugo Martelo L.E., Cruz Montero Y.P., Muñoz Herrera J. G, “Análisis del potencial exportador de filete de tilapia adobado a las finas hierbas al mercado de usa. Trabajo de grado. Universidad Tecnológica de Bolívar, Biblioteca Institucional UBT”,2012, [En línea]. Disponible: <https://biblioteca.utb.edu.co/notas/tesis/0062921.pdf>

Ministerio De Agricultura Y Desarrollo Rural (MADR), MINAGRICULTURA, “Acuerdo de la competitividad de la cadena de la piscicultura en Colombia”,2005), [En línea]. Disponible: <https://sioc.minagricultura.gov.co/Acuicultura/Normatividad/Acuerdo%20de%20Competitividad%20de%20la%20Cadena%20de%20la%20Piscicultura%20en%20Colombia.pdf>

Ministerio De Agricultura Y Desarrollo Rural (MADR), MINAGRICULTURA, Cadena de la acuicultura 3° Trimestre,2020, [En línea]. Disponible: <https://sioc.minagricultura.gov.co/Acuicultura/Documentos/2020-09-30%20Cifras%20Sectoriales.pdf>

Ministerio De Agricultura Y Desarrollo Rural (MADR), MINAGRICULTURA,” Acuicultura”,s.f, [En línea]. Disponible: <https://sioc.minagricultura.gov.co/Acuicultura/Pages/default.aspx>

Ministerio De Comercio, Industria Y Turismo (MINTIC),” Decreto 2153 de 2016”, 2016, [En línea]. Disponible: https://normograma.mintic.gov.co/mintic/docs/decreto_2153_2016.htm

Ministerio De Economía Y Finanzas Del Perú (MEF), “Arancel definiciones 2021”, 2021, [En línea]. Disponible:https://www.mef.gob.pe/es/?option=com_content&language=esES&Itemid=100852&language=es-ES&view=article&id=287

OBS BUSINESS SCHOOL, “Barreras de entrada: qué son, impacto y fuentes”, 2020, [En línea].
Disponible: <https://www.obsbusiness.school/blog/barreras-de-entrada-que-son-impacto-y-fuentes>

Organización De Las Naciones Unidas Para La Alimentación Y La Agricultura (FAO),
“Programa de información de especies acuáticas, Oreochromis niloticus”, s.f, [En línea].
Disponible: http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Oreochromis_niloticus/es#tcNA0078

Organización Para La Cooperación Y Desarrollo Económico (OCDE),” Pesca y acuicultura en Colombia”, 2012, [En línea]. Disponible: https://www.oecd.org/colombia/FisheriesColombiaSPA_rev.pdf

Parrado Sanabria Y.A,” Historia de la acuicultura en Colombia, Revista pág. 37”, 2012, [En línea].
Disponible: http://www.revistaaquatic.com/aquatic/pdf/37_9.pdf

Perilla Ramirez J, “Plan de negocios para la exportación de productos derivados de la tilapia a Florida, Estados Unidos, Trabajo de grado, Universidad de los Andes, Repositorio Institucional”, 2013, [En línea]. Disponible: <https://repositorio.uniandes.edu.co/bitstream/handle/1992/19468/u670636.pdf?sequence=1>

El Espectador,”Tilapia: ¿por qué fue el producto estrella de la piscicultura y el sector agropecuario en 2020?”, 2021, [En línea]. Disponible: <https://www.elespectador.com/economia/tilapia-por-que-fue-el-producto-estrella-de-la-piscicultura-y-el-sector-agropecuario-en-2020-article/>

Procolombia,”Guía práctica para conocer el proceso de exportación de bienes”, s.f, [En línea]. Disponible: https://procolombia.co/sites/default/files/guia_proceso_exportaciones_0.pdf

Real Academia Española (RAE),”Sistema armonizado de designación y codificación de mercancías”, 2020, [En línea]. Disponible: <https://dpej.rae.es/lema/sistema-armonizado-de-designaci%C3%B3n-y-codificaci%C3%B3n-de-mercanc%C3%ADas>

Real Academia Española (RAE). “Formalizar”, s. f, [En línea]. Disponible: <https://dle.rae.es/formalizar>

Real Academia Española (RAE),” Mercado”, s. f, [En línea]. Disponible: <https://dle.rae.es/mercado>

Real Academia Española (RAE), “Cláusula de la nación más favorecida”, s.f, [En línea] Disponible: <https://dpej.rae.es/lema/cl%C3%A1usula-de-la-naci%C3%B3n-m%C3%A1s-favorecida>

Remer & Georges - Pierre Pllc AttorneYS AT LAW,”Salarios y horas extras”,s.f, [En línea] .Disponible: <https://www.rgpattorneys.com/quienes-somos/salarios-y-horas-extra/>

Revista gestión de Perú, “Creciente consumo de pescados y mariscos en EE.UU. abre oportunidades a exportadores peruanos”,2019, [En línea]. Disponible: <https://gestion.pe/economia/creciente-consumo-pescados-mariscos-ee-uu-abre-oportunidades-exportadores-peruanos-266569-noticia/?ref=gesr>

Revista La Nación, “Huila invicto en exportación de tilapia”,2021, [En línea]. Disponible: <https://www.lanacion.com.co/huila-invicto-en-exportacion-de-tilapia/>

Portafolio, “Exportaciones de pescado nacional aumentaron 34%”,2019, s.f, [En línea]. Disponible: <https://www.portafolio.co/economia/exportaciones-de-pescado-nacional-aumentaron-34-527384>

Portafolio, “El mercado nacional de pescado es de 350.000 toneladas”,2019, [En línea]. Disponible: <https://www.portafolio.co/economia/pescado-en-colombia-panorama-del-sector-pesquero-en-el-pais-528367>

Portafolio, “Exportaciones de tilapia a EE. UU.: Colombia multiplica sus peces”, 2021, [En línea]. Disponible: <https://www.portafolio.co/economia/exportaciones-de-tilapia-a-ee-uu-colombia-multiplic-a-sus-peces-545553>

Semana, “Pescado colombiano conquista a los estadounidenses, ¿cómo lo logró? “ ,2021, [En línea]. Disponible:<https://www.semana.com/economia/empresas/agronegocios/articulo/pescadocolombiano-conquista-a-los-estadounidenses-como-lo-logro/202100/>

SciELO,” Caracterización nutricional de pescados de producción y consumo regional en Bucaramanga, Colombia”,2008, [En línea]. Disponible: http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06222008000100013

Seafood Source, “Aldi’s aggressive fresh seafood play making waves”,2017, [En línea]. Disponible: <https://www.seafoodsource.com/features/aldis-aggressive-fresh-seafood-play-making-waves>

Significados, “Consumo Per cápita”,2018, [En línea]. Disponible: <https://www.significados.com/per-capita/>

Sistema De Información Sobre Comercio Exterior (SICE), “Información sobre Colombia”, s.f, [En línea]. Disponible: http://www.sice.oas.org/ctyindex/COL/COLAgreements_s.asp

Target,” Marine harvest skinless tilapia fillet”, s.f, [En línea]. Disponible: <https://www.target.com/p/marine-harvest-skinless-tilapia-fillet-2pk-12oz/-/A-79313431#l nk=sameta>

Trade Map, “Lista de los mercados importadores para un producto exportado por Colombia”, s.f, [En línea]. Disponible: https://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx?nvpm=3%7c170%7c%7c%7c%7c0302%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c2%7c1%7c2%7c6%7c1%7c1

Valora Analitik,” Exportaciones piscícolas en 2020 fueron de 12.895 toneladas, cifra histórica en Colombia”,2021, [En línea]. Disponible: <https://www.valoraanalitik.com/2021/02/12/exportaciones-piscicolas-en-2020-fueron-de-12-895-toneladas-cifra-historica-en-colombia/?amp>

Un Comtrade, s.f, [En línea]. Disponible: <https://comtrade.un.org/>

Veritrade, “Tilapia Colombiana la más importada en Estados Unidos”, 2020, [En línea]. Disponible: <https://www.veritradecorp.com/es/blog/post/6282?campania=14100>

Walmart, “Fresh Atlantic Salmon Fillets, 1.9 - 2.6 lb”, s.f, [En línea]. Disponible: <https://www.walmart.com/ip/Fresh-Atlantic-Salmon-Fillets-1-9-2-6-lb/805059635>

Walmart, “Great Value Tilapia Skinless Boneless Fillets Value Bag”, s.f, [En línea]. Disponible: <https://www.walmart.com/ip/Great-Value-Tilapia-Skinless-Boneless-Fillets-Value-Bag-4-lb/123210797>

Word Reference,” Alevín”,2005, [En línea]. Disponible: <https://www.wordreference.com/definicion/alev%C3%ADn>

Word Reference,“Asociación”, 2005, [En línea]. Disponible: <https://www.wordreference.com/definicion/asociaci%C3%B3n>

GLOSARIO

Alevín: cría de pez que incluye la fase comprendida entre la larva y el adulto y que en ciertos peces de agua dulce se utiliza para repoblar (WordReference, 2005).

Arancel: es un impuesto o gravamen que se aplica sólo a los bienes importados o exportados (Ministerio de Economía y Finanzas del Perú, 2021).

Asociación: unión de varias personas o cosas para el logro de un fin. Conjunto de asociados para un mismo fin y, en su caso, persona jurídica formada por ellos (WordReference, 2005).

Balanza comercial: la balanza comercial es el registro de las importaciones y exportaciones de un país en un período y es uno de los componentes de la balanza de pagos. Consiste en los pagos y cobros que se derivan del comercio de mercancías. La balanza comercial forma parte de la balanza de pagos de un país. Esta balanza solo incluye las importaciones y exportaciones de mercancías, es decir, no contempla la prestación de servicios entre países, ni la inversión o movimiento de capitales (EcuRed, s.f.).

Barreras de entrada: son factores que impiden que una empresa y/o producto que dasus primeros pasos para penetrar en un mercado particular (OBS Business School, 2020).

Consumo per cápita: consumo total (productos, alimentos, etc.) de un país o región dividido por el número de sus habitantes en determinado periodo de tiempo. Es un indicador que permite medir y analizar los índices de consumo de una población (Significados, 2018).

Exportación: según el artículo 3 del Decreto 390 de 2016; la exportación es la salida de mercancías del territorio aduanero nacional cumpliendo con las formalidades aduaneras, incluida la salida a un depósito franco (zona internacional demarcada dentro de las instalaciones de los aeropuertos y de los puertos con operación internacional) y Zonas Francas (Art. 104 Decreto 2147 del 2016) (Procolombia, s.f, p.3).

Formalizar / formalización: revestir de los requisitos legales o de procedimiento (Real Academia Española, s.f.).

Mercado: conjunto de operaciones comerciales que afectan a un determinado sector de bienes. Conjunto de consumidores capaces de comprar un producto o servicio. Plaza o país de especial importancia o significación en un orden comercial cualquiera (Real Academia Española, s.f.).

Nación más favorecida: NMF, disposición de un tratado en virtud de la cual una parte conviene en otorgar a otra parte un trato igual de beneficioso que el que concede a otra u otras partes. Su generalización opera como un principio de igualdad en el comercio mundial (Real Academia Española, s.f.).

PIB: acrónimo de Producto Interno Bruto, se define como el conjunto de todos los bienes y servicios finales producidos en un país durante un año (Datosmacro, s.f.).

Producción: proceso que busca obtener un producto específico mediante la combinación de ciertos ingredientes o medios de producción, identificados bajo tres categorías: tierra, trabajo, capital (Banco de la República, s.f.).

Producto agrícola: cualquier artículo o producto básico, en bruto o elaborado, destinado al consumo humano (excluidos el agua, la sal y los aditivos), la alimentación de animales, la producción de energía y la industria (Boletín Agrario, 2009).

Sistema armonizado de designación y codificación de mercancías: nomenclatura internacional de productos elaborada por la Organización Mundial de Aduanas (OMA) para la clasificación de mercancías con fines de aranceles aduaneros y recopilación de estadísticas comerciales (Real Academia Española, 2020).

Tilapia: la tilapia es un pez africano del género *Oreochromis* perteneciente a la familia Cichlidae (Cíclidos) y su familia. Son peces de ambientes tropicales que se caracterizan por su rápido crecimiento y capacidad de colonizar diversos ambientes acuáticos. Son muy resistentes a bajos niveles de oxígeno y elevada concentración de materia orgánica en el agua. Asimismo, son capaces de sobrevivir a variaciones altas de salinidad y temperatura. Estas características junto a su relativamente fácil reproducción la han convertido en una de las especies mundialmente más cultivadas. (Bio Aquafloc, 2018).

Valor FOB: Free OnBoard, corresponde al precio de venta de los bienes embarcados a otros países, puestos en el medio de transporte, sin incluir valor de seguro y fletes (DANE, s.f, p.2).

ANEXOS

ANEXO 1

REGLAMENTACIONES

Esta sección de anexos incluye los 57 requisitos nombrados anteriormente para la importación de tilapia desde Estados Unidos de América, con sus respectivos títulos y resúmenes. Para acceder a esta información de market access map, debe ingresar al link <https://www.macmap.org/en/query/results?reporter=842&partner=170&product=030271&level=6>, en la parte superior en el idioma dar click en "EN" para que la página quede en inglés y suministren los datos plasmados, cabe resaltar que si la página se encuentra en el idioma Español, no se podrán visualizar los requisitos nombrados anteriormente. (Market Access Map, s.f).

A130 ENFOQUE DE SISTEMAS

1. Alimentos y Medicamentos: Pesca y productos pesqueros, análisis de peligros y plan de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Acciones correctivas.

Análisis de peligros. Todo procesador deberá realizar, o hacer que se realice para él, un análisis de peligros para determinar si existen peligros para la seguridad alimentaria que tengan una probabilidad razonable de ocurrir para cada tipo de pescado y producto pesquero procesado por ese procesador, y para identificar las medidas preventivas que el procesador puede aplicar para controlar esos peligros. Dichos peligros para la seguridad alimentaria pueden introducirse tanto dentro como fuera del entorno de la planta de procesamiento, incluyendo los peligros para la seguridad alimentaria que pueden ocurrir antes, durante y después de la cosecha. (b) El plan HACCP. Todo procesador deberá tener y aplicar un plan HACCP por escrito siempre.

2. Alimentos y Medicamentos Programas de verificación de proveedores extranjeros para importadores de alimentos

¿Qué programa de verificación de proveedores extranjeros (FSVP) debo tener?

Para cada alimento que importe, debe desarrollar, mantener y seguir un FSVP que proporcione garantías adecuadas de que su proveedor extranjero está produciendo el alimento de acuerdo con

los procesos y procedimientos que proporcionan al menos el mismo nivel de protección de la salud pública que los requeridos en la sección 418 (en relación con el análisis de peligros y controles preventivos basados en el riesgo para ciertos alimentos) o 419 (en relación con las normas de seguridad de los productos), si alguno de ellos es aplicable, y los reglamentos de aplicación, y está produciendo los alimentos de acuerdo con las secciones 402 (relativa a la adulteración) y 403(w) (si es aplicable) (relativa al etiquetado erróneo con respecto a la presencia de los principales alérgenos alimentarios) de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos.

3. Buenas prácticas actuales de fabricación, análisis de peligros y controles preventivos basados en el riesgo para los alimentos humanos.

A150 REQUISITO DE AUTORIZACIÓN PARA IMPORTADORES POR MOTIVOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

Buenas prácticas de fabricación actuales, análisis de peligros y controles preventivos basados en el riesgo para los alimentos humanos

A190 PROHIBICIONES/RESTRICCIONES DE LAS IMPORTACIONES POR RAZONES SANITARIAS Y FITOSANITARIAS, NO ESPECIFICADAS EN OTRA PARTE (N.E.S.)

Una notificación previa para un artículo alimentario puede ser presentada por cualquier persona que tenga conocimiento de la información requerida o utilizar a otra persona para transmitir la información requerida en su nombre, siendo el remitente o el transmisor respectivamente

A210 LÍMITES DE TOLERANCIA PARA LOS RESIDUOS O LA CONTAMINACIÓN POR DETERMINADAS SUSTANCIAS (NO MICROBIOLÓGICAS)

1. Alimentos y Medicamentos; contaminantes no evitables en los alimentos para consumo humano y en el material de envasado de los alimentos, tolerancias para sustancias tóxicas o nocivas inevitables como los bifenilos policlorados (pcb's) la cual debe ser de 2 partes por millón en los componentes de los piensos de origen animal, incluida la harina de pescado y otros subproductos de origen marino y en los concentrados, suplementos y pre mezclas de piensos acabados destinados a los animales productores de alimentos.

2. Alimentos y medicamentos; contaminantes no evitables en los alimentos para consumo humano y en el material de envasado de los alimentos

La parte comestible del pescado excluye la cabeza, las escamas, las vísceras y las espinas no comestibles.

A220 USO RESTRINGIDO DE DETERMINADAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS Y PIENSOS Y SUS MATERIALES DE CONTACTO

1 Se prohíbe el uso de determinadas sustancias en la alimentación humana

2 El Comisionado de Alimentos y Medicamentos ha llegado a la conclusión de que es en interés de la salud pública limitar la adición de compuestos de flúor a los alimentos (a) a la resultante de la fluoración de los suministros públicos de agua, (b) a la resultante de la fluoración del agua embotellada dentro de la limitación establecida en el capítulo, y (c) a la autorizada por los reglamentos (40 CFR parte 180) bajo la sección 408 de la Ley.

3 La Administración de Alimentos y Medicamentos no considera que la glicina y sus sales sean generalmente reconocidas como seguras para su uso en la alimentación humana y se rescinden todas las cartas pendientes que expresan la sanción de dicho uso.

4 Límites de tolerancia para diferentes aditivos alimentarios en los alimentos

5 Cualquier alimento que contenga factor intrínseco o concentrado de factor intrínseco añadido se considerará adulterado en el sentido de la sección 402(a)(2)(C) de la ley.

6 Requisitos relacionados con el uso de aditivos colorantes en los alimentos y los piensos: Condiciones relativas al uso de los siguientes aditivos colorantes en los productos alimentarios: Extracto de achiote. Astaxantina. Dimetildisuccinato de astaxantina. Remolacha deshidratada (polvo de remolacha). Azul ultramar. Cantaxantina. Caramelo. -Apo-8'-carotenal. -Caroteno. Extracto de cochinilla; carmín. Clorofilina sódica de cobre. Harina de semilla de algodón cocida parcialmente desgrasada y tostada. Gluconato ferroso. Lactato ferroso. Extracto de color de uva. Extracto de piel de uva (enocianina). Harina de algas Haematococcus. Óxido de hierro sintético. Zumo de frutas. Zumo de verduras. Harina de algas secas. Harina y extracto de tagetes (caléndula azteca). Aceite de zanahoria. Aceite de endospermo de maíz. Pimentón. Oleorresina de pimentón. Pigmentos nacarados a base de mica. Pigmento de paracocos. Levadura Phaffia. Riboflavina. Azafrán. Dióxido de titanio. Extracto de licopeno de tomate; concentrado de licopeno de tomate. Cúrcuma. Oleorresina de cúrcuma.

7 Requisitos relativos al uso de aditivos colorantes en los alimentos y los piensos. Condiciones

relativas al uso de los siguientes aditivos colorantes en los productos alimentarios: FD&C Azul n° 1. Azul FD&C n° 2. Verde FD&C n° 3. Naranja B. Rojo cítrico n° 2. Rojo FD&C n° 3. Rojo FD&C n° 40. Amarillo FD&C n° 5. Amarillo FD&C n° 6.

8 La restricción del uso de algunos aditivos colorantes

9 Los requisitos sobre el uso de algunos aditivos colorantes en los alimentos: Lagos (FD&C). FD&C Azul n° 1. FD&C Azul n° 2. FD&C Verde n° 3. FD&C Rojo n° 4. Amarillo FD&C n° 5. Amarillo FD&C n° 6.

10 Límites de tolerancia para diferentes aditivos alimentarios en los alimentos

A310 REQUISITOS DE ETIQUETADO

1 Requisitos de etiquetado de alimentos relativos a la seguridad de los consumidores, panel de visualización principal de los alimentos en forma de envase.

El término panel principal de exposición, tal como se aplica a los alimentos en forma de envase y como se utiliza en esta parte, significa la parte de una etiqueta que es más probable que se exhiba, presente, muestre o examine en las condiciones habituales de exposición para la venta al por menor. El panel principal de exhibición deberá ser lo suficientemente grande como para acomodar toda la información obligatoria de la etiqueta que debe colocarse en él de acuerdo con esta parte, con claridad y conspicuidad y sin que el diseño, las viñetas o el amontonamiento obstruyan. Cuando los envases lleven paneles principales alternativos, la información que debe colocarse en el panel principal se duplicará en cada panel principal. Para obtener un tamaño de letra uniforme en la declaración de la cantidad de contenido para todos los envases de tamaño sustancialmente igual, el término área del panel de visualización principal significa el área del lado o la superficie que lleva el panel de visualización principal. El nombre común o habitual de un alimento, que puede ser un término acuñado, deberá identificar o describir con precisión, en términos tan simples y directos como sea posible, la naturaleza básica del alimento o sus propiedades o ingredientes característicos. El nombre deberá ser uniforme entre todos los productos idénticos o similares y no podrá ser confusamente similar al nombre de cualquier otro alimento que no esté razonablemente englobado en el mismo nombre. Cada clase o subclase de alimentos recibirá su propia denominación común o usual que indique, en términos claros, lo que es de manera que se distinga de otros alimentos. (b) La denominación común o usual de un alimento deberá incluir el(los) porcentaje(s) de cualquier ingrediente(s) o componente(s) característico(s) cuando la proporción de dicho(s) ingrediente(s) o componente(s) en el alimento tenga una relación

material con el precio o la aceptación por parte del consumidor o cuando el etiquetado o la apariencia del alimento pueda crear de otra manera una impresión errónea de que dicho(s) ingrediente(s) o componente(s) está(n) presente(s) en una cantidad mayor que la real.

Todo alimento estandarizado que contenga un agente sulfitante o una combinación de agentes sulfitantes que sea funcional y esté previsto en la norma aplicable o que esté presente en el alimento terminado en una cantidad detectable es un producto con marca falsa a menos que la presencia del agente o agentes sulfitantes se declare en la etiqueta del alimento. Una cantidad detectable de agente sulfitante es 10 partes por millón o más del sulfito en el alimento terminado.

A330 - REQUISITOS DE EMPAQUE

1 Tolerancias para los bifenilos policlorados (PCB): 10 partes por millón en el material de papel para envasado de alimentos destinado a la alimentación humana o utilizado con ella, los piensos acabados y cualquier componente destinado a la alimentación animal. La tolerancia no se aplicará al material de papel para envasado de alimentos que esté separado del alimento por una barrera funcional impermeable a la migración de PCB.

2 Restricciones sobre los materiales a utilizar para el envasado, el recubrimiento de los alimentos³ Requisitos sobre los materiales de envasado y de contacto con los alimentos

A420 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DURANTE LA PRODUCCIÓN RELACIONADAS CON LAS CONDICIONES SANITARIAS Y FITOSANITARIAS

1 (a) POE de saneamiento. Cada procesador deberá tener y aplicar un procedimiento operativo estándar de saneamiento (en lo sucesivo denominado POES) o un documento similar que sea específico para cada lugar donde se produzca pescado y productos pesqueros. El POES deberá especificar cómo el procesador cumplirá con las condiciones y prácticas de saneamiento que deben ser monitoreadas de acuerdo con el párrafo (b) de esta sección. (b) Monitoreo del saneamiento. Cada procesador deberá monitorear las condiciones y prácticas durante el procesamiento con la frecuencia suficiente para asegurar, como mínimo, la conformidad con aquellas condiciones y prácticas especificadas en la parte 110 de este capítulo y en la subparte B de la parte 117 de este capítulo que son tanto apropiadas para la planta como para el alimento que se procesa y que se relacionan con lo siguiente (1) Seguridad del agua que entra en contacto con los alimentos o con las superficies que entran en contacto con los alimentos, o que se utiliza en la fabricación de hielo; (2) Estado y limpieza de las superficies que entran en contacto con los alimentos, incluidos los

utensilios, los guantes y la ropa exterior.

2 Condiciones y limitaciones en el uso de adyuvantes, ayudas a la producción y desinfectantes Personal. La dirección del establecimiento debe tomar medidas y precauciones razonables para garantizar lo siguiente (a) Control de enfermedades. Toda persona que, mediante un examen médico o una observación de supervisión, demuestre tener, o parezca tener, una enfermedad, una lesión abierta, incluidos forúnculos, llagas o heridas infectadas, o cualquier otra fuente anormal de contaminación microbiana por la que exista una posibilidad razonable de que se contaminen los alimentos, las superficies que entran en contacto con los alimentos o los materiales de envasado de los mismos, deberá ser excluida de cualquier operación que pueda dar lugar a dicha contaminación hasta que se corrija la situación, a menos que condiciones como las lesiones abiertas, los forúnculos y las heridas infectadas estén adecuadamente cubiertas (por ejemplo, mediante una cubierta impermeable). El personal debe ser instruido para reportar tales condiciones de salud a sus supervisores. (b) Limpieza. Todas las personas que trabajen en contacto directo con los alimentos, las superficies que entran en contacto con los alimentos y los materiales de envasado de alimentos deben cumplir con las prácticas de higiene mientras esté de servicio en la medida necesaria

A640 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

1 ¿Qué requisitos se aplican a los vehículos y al equipo de transporte? (a) Los vehículos y el equipo de transporte utilizados en las operaciones de transporte deben estar diseñados y ser de materiales y mano de obra tales que sean adecuados y se puedan limpiar adecuadamente para su uso previsto, a fin de evitar que los alimentos que transportan se vuelvan inseguros, es decir, adulterados en el sentido de la sección 402(a)(1), (2) y (4) de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos durante las operaciones de transporte. (b) Los vehículos y el equipo de transporte deben mantenerse en condiciones sanitarias adecuadas para su uso previsto, a fin de evitar que los alimentos que transportan se vuelvan inseguros durante las operaciones de transporte. (c) Los vehículos y el equipo de transporte utilizados en las operaciones de transporte de alimentos que requieran control de temperatura para su seguridad deben estar diseñados, mantenidos y equipados como sea necesario para proporcionar un control de temperatura adecuado para evitar que los alimentos se vuelvan inseguros durante las operaciones de transporte. (d) Los vehículos y el equipo de transporte.

A 800 EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD RELACIONADA CON LAS CONDICIONES SANITARIAS Y FITOSANITARIAS

1 verificación del importador. Todo importador de pescado o productos pesqueros deberá (1) Obtener el pescado o producto pesquero de un país que tenga un memorando de entendimiento (MOU) activo o un acuerdo similar con la Administración de Alimentos y Medicamentos, que cubra el pescado o producto pesquero y documente la equivalencia o conformidad del sistema de inspección del país extranjero con el sistema de EE.UU. (2) Tener e implementar procedimientos de verificación por escrito para asegurar que el pescado y los productos pesqueros que ofrecen para su importación a los Estados Unidos fueron procesados de acuerdo con los requisitos de esta parte. Los procedimientos deberán enumerar como mínimo (i) Las especificaciones del producto que están diseñadas para asegurar que el producto no está adulterado bajo la sección 402 de la Federal Food, Drug, and Cosmetic

A820 REQUISITOS DE LAS PRUEBAS

El nivel de sulfito en el alimento terminado se determinará utilizando las secciones 20.123 a 20.125, Ácido sulfuroso (total) en los alimentos Método Monier-Williams modificado Acción Final en Métodos Oficiales de Análisis de la Asociación de Químicos Analíticos Oficiales, para sulfitos en alimentos, que es el apéndice A de la parte 101 de este capítulo.

A850 REQUISITOS DE TRAZABILIDAD

Obligación de establecer, conservar y poner a disposición los registros. ¿Qué información deben establecer y mantener los no transportistas para identificar al no transportista y a los destinatarios inmediatos de los alimentos? (a) Si usted es un no transportista, debe establecer y mantener los siguientes registros para los alimentos que libera: (1) El nombre de la empresa, la dirección, el número de teléfono y, si están disponibles, el número de fax y la dirección de correo electrónico del receptor subsiguiente no transportista, ya sea nacional o extranjero; (2) Una descripción adecuada del tipo de alimento liberado, que incluya la marca y la variedad específica (3) La fecha en que se liberó el alimento; (4) Para las personas que fabrican, procesan o envasan alimentos, el número de lote o código u otro identificador del alimento (en la medida en que exista esta información); (5) La cantidad y la forma en que se envasa el alimento (6) El nombre de la empresa.

A851 ORIGEN DE LOS MATERIALES Y LAS PIEZAS

(a) Salvo lo dispuesto en los párrafos (b) y (c) de esta sección, todos los registros exigidos por esta parte están sujetos a todos los requisitos de esta subparte.

A852 HISTORIAL DE PROCESAMIENTO

1 Todos los registros requeridos por esta parte deberán incluir: (1) El nombre y la ubicación del transformador o importador; (2) La fecha y la hora de la actividad que refleja el registro; (3) La firma o las iniciales de la persona que realiza la operación; y (4) En su caso, la identidad del producto y el código de producción, si lo hay. La información sobre el procesamiento y otros datos se anotará en los registros en el momento en que se observe. (b) Conservación de registros.

(1) Todos los registros requeridos por esta parte se conservarán en la instalación de procesamiento o en el lugar de negocios del importador en los Estados Unidos durante al menos 1 año después de la fecha en que se prepararon en el caso de los productos refrigerados y durante al menos 2 años después de la fecha en que se prepararon en el caso de los productos congelados, conservados o estables. (2) Los registros relacionados con la idoneidad general de los equipos o procesos utilizados por un transformador, incluidos los resultados de los estudios y evaluaciones científicas, se conservarán.

2 ¿Qué requisitos de conservación de registros y de otro tipo se aplican a los expedidores, receptores, cargadores y transportistas que realizan operaciones de transporte? (a) Los cargadores deben conservar los registros (1) Que demuestren que proporcionan especificaciones y temperaturas de funcionamiento a los transportistas, tal y como exige la normatividad (a) Se conservarán como registros originales, copias fieles (como fotocopias, imágenes, copias escaneadas, microfilmes, microfichas u otras reproducciones exactas de los registros originales) o registros electrónicos; (b) Contendrán los valores y observaciones reales obtenidos durante la supervisión y, en su caso, durante las actividades de verificación; (c) Serán precisos, indelebles y legibles; (d) Se crearán simultáneamente con la realización de la actividad documentada; (e) Serán tan detallados como sea necesario para proporcionar un historial del trabajo realizado; y (f) Incluirán: (1) Información adecuada para identificar la planta o instalación (por ejemplo, el nombre, y cuando sea necesario, la ubicación de la planta o instalación); (2) La fecha y, cuando sea apropiado, la hora de la actividad documentada; (3) La firma o las iniciales de la persona que

realiza la actividad; y (4) Cuando sea apropiado, la identidad del producto y el código de lote, si lo hay. (g) Los registros que se establecen o mantienen para satisfacer los requisitos de esta parte y que cumplen con la definición de registros electrónicos.

A900 MEDIDAS SPS, N.C.O.P.

Plan de defensa alimentaria. (a) Requisito de un plan de defensa alimentaria. Debe preparar, o hacer preparar, y aplicar un plan de defensa alimentaria por escrito. (b) Contenido de un plan de defensa alimentaria. El plan de defensa alimentaria escrito debe incluir: (1) La evaluación de la vulnerabilidad por escrito, incluyendo las explicaciones requeridas, para identificar las vulnerabilidades significativas y los pasos del proceso que se pueden tomar, tal como lo requiere la norma 121.130(c); (2) Las estrategias de mitigación por escrito, incluyendo las explicaciones requeridas, tal como lo requiere la norma 121.135(b); (3) Los procedimientos escritos para el monitoreo de la implementación de las estrategias de mitigación por parte de la defensa de los alimentos, según lo requerido por 121.140(a); (4) Los procedimientos escritos para las acciones correctivas de la defensa de los alimentos, según lo requerido por 121.145(a)(1); y (5) Los procedimientos escritos para la verificación de la defensa de los alimentos, según lo requerido por 121.150(b). (c) Registros. El plan de defensa de los alimentos requerido por esta sección es un registro que está sujeto a los requisitos de la subparte D de esta parte. Según la autoridad de aplicación: Administración de Alimentos y Medicamentos: Departamento de Salud y Servicios Humanos.

B210 LÍMITES DE TOLERANCIA PARA LOS RESIDUOS O LA CONTAMINACIÓN POR DETERMINADAS SUSTANCIAS

a) En cada tejido comestible, el promotor medirá el agotamiento del residuo de interés cancerígeno hasta que su concentración sea igual o inferior a S_m . (b) En uno o más tejidos comestibles, el promotor medirá también el agotamiento de uno o más residuos marcadores potenciales hasta que la concentración del residuo de interés cancerígeno sea igual o inferior a S_m . (c) A partir de estos datos, la FDA seleccionará un tejido diana y un residuo marcador y designará la concentración de residuo marcador (R_m) que el método reglamentario debe ser capaz de medir en el tejido diana. La FDA seleccionará R_m de tal manera que la ausencia del residuo marcador en el tejido diana por encima de R_m pueda tomarse como confirmación de que el residuo de interés cancerígeno no excede de S_m en cada uno de los tejidos comestibles y, por tanto, que el residuo

de interés cancerígeno en la dieta de las personas no excede de So.

B310 REQUISITOS DE ETIQUETADO

Alimentos; nombre y domicilio social del fabricante, envasador o distribuidor; Etiquetado nutricional de los alimentos.: Panel de presentación principal de los alimentos en forma de envase.

El término panel principal de exposición, tal y como se aplica a los alimentos en forma de envase y tal y como se utiliza en esta parte, significa la parte de una etiqueta que es más probable que se exponga, presente, muestre o examine en las condiciones habituales de exposición para la venta al por menor. El panel principal de exhibición deberá ser lo suficientemente grande como para acomodar toda la información obligatoria de la etiqueta que debe colocarse en él de acuerdo con esta parte, con claridad y conspicuidad y sin que el diseño, las viñetas o el amontonamiento obstruyan. Cuando los envases lleven paneles principales alternativos, la información que debe colocarse en el panel principal se duplicará en cada panel

principal. Para obtener un tamaño de letra uniforme en la declaración de la cantidad de contenido para todos los envases de tamaño sustancialmente igual, el término área del panel de visualización principal significa el área del lado o la superficie.

(a) El nombre común o usual de un alimento, que puede ser un término acuñado, deberá identificar o describir con precisión, en términos tan simples y directos como sea posible, la naturaleza básica del alimento o sus propiedades o ingredientes característicos. El nombre deberá ser uniforme entre todos los productos idénticos o similares y no podrá ser confusamente similar al nombre de cualquier otro alimento que no esté razonablemente englobado en el mismo nombre. Cada clase o subclase de alimentos recibirá su propia denominación común o usual que indique, en términos claros, lo que es de manera que se distinga de otros alimentos. (b) La denominación común o usual de un alimento deberá incluir el(los) porcentaje(s) de cualquier ingrediente(s) o componente(s) característico(s) cuando la proporción de dicho(s) ingrediente(s) o componente(s) en el alimento tenga una relación material con el precio o la aceptación por parte del consumidor o cuando el etiquetado o la apariencia del alimento pueda crear de otra manera una impresión errónea de que dicho(s) ingrediente(s) o componente(s) está(n) presente(s) en una cantidad mayor que la real.

(a) La denominación común o habitual de un alimento envasado que se representa en el panel principal de exposición mediante una palabra o.

Presencia de información obligatoria en la etiqueta.

Salvo que se disponga lo contrario en esta subparte, se prohíbe a todas las personas importar,

exportar o transportar en el comercio interestatal cualquier contenedor o envase que contenga pescado o fauna silvestre (incluidos los mariscos), a menos que cada contenedor o envase esté visiblemente marcado en el exterior con el nombre y la dirección del remitente y del destinatario y una lista exacta de su contenido por especies y número de cada especie.

B320 REQUISITOS DE MARCADO

Para la vida silvestre y pesca. servicio de pesca y vida silvestre de los estados unidos, - toma, posesión, transporte, venta, compra, trueque, exportación e importación de fauna y flora silvestres.

B330 REQUISITOS DE EMPAQUETADO

De acuerdo con la sección 403(d) de la ley, se considerará que un alimento está mal marcado si su envase está hecho, formado o rellenado de manera que resulte engañoso. (a) Se considerará que un envase que no permite al consumidor ver completamente su contenido está relleno de manera que pueda inducir a error si contiene un relleno no funcional. La holgura de llenado es la diferencia entre la capacidad real de un envase y el volumen de producto que contiene. La holgura no funcional es el espacio vacío de un envase que se llena hasta menos de su capacidad por razones distintas a: (1) La protección del contenido del envase; (2) Los requisitos de las máquinas utilizadas para encerrar el contenido en dicho envase; (3) El asentamiento inevitable del producto durante el envío y la manipulación; (4) La necesidad de que el envase cumpla una función específica (por ejemplo, cuando el envase desempeña un papel en la preparación o el consumo de un alimento), cuando dicha función es inherente a la naturaleza del alimento y se comunica claramente a los consumidores;

B410 REGLAMENTOS OTC SOBRE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN

(f) Importación, compra, envío, venta y transporte. (1)(i) Es ilegal importar a los Estados Unidos cualquier pescado, ya sea fresco, congelado o preparado de cualquier otra forma, si el pescado ha sido capturado con tecnología de pesca comercial que resulte en la muerte incidental o en lesiones graves incidentales de mamíferos marinos por encima de lo permitido bajo esta parte para los pescadores estadounidenses, o como se especifica en el párrafo (f)(6) de esta sección.

(ii) A efectos de este párrafo (f), y al aplicar la definición de "nación intermediaria", una importación se produce cuando el pescado o el producto pesquero se libera de la custodia de la aduana de una nación y entra en el comercio de la misma

B800 EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD RELACIONADA CON LA TBT

(a) Sobre la base de los resultados de los bioensayos crónicos y otra información, la FDA determinará si alguna de las sustancias analizadas es cancerígena. (b) Si la FDA concluye que los resultados de los bioensayos no establecen la carcinogenicidad, entonces la FDA no someterá el compuesto patrocinado al resto de los requisitos de esta subparte. (c) Para cada compuesto patrocinado que la FDA decida que debe ser regulado como carcinógeno, la FDA analizará los datos de los bioensayos utilizando un procedimiento de extrapolación estadística como se indica en el párrafo (c)(1) de esta sección o evaluará un procedimiento alternativo propuesto por el patrocinador.

B820 REQUISITO DE ENSAYO

(a) Norma para los residuos. No podrán encontrarse residuos de n-metil-2-pirrolidona en los tejidos comestibles no cocinados de los bovinos.

C300 OBLIGACIÓN DE PASAR POR UN PUERTO ADUANERO DETERMINADO

Servicio de pesca y vida silvestre de los estados unidos, departamento del interior. posesión, transporte, venta, compra, trueque, exportación e importación de fauna y flora silvestres.

C900 OTRAS FORMALIDADES, N.E.S.

Generalidades. Al presentar una entrada en el ACE, el declarante deberá presentar la siguiente información para las sustancias en contacto con alimentos, los medicamentos, los productos biológicos, los HCT/P, los dispositivos médicos, los productos electrónicos que emiten radiación, los cosméticos y los productos del tabaco. (a) Información de identificación del producto para el artículo que se está importando u ofreciendo para la importación. Esto consiste en: (1) País de producción de la FDA, que es el país en el que el artículo fue fabricado, procesado o cultivado por última vez (incluyendo la cosecha, o la recolección y preparación para su envío a los Estados Unidos). El país de producción de la FDA para un artículo que ha sido sometido a cualquier tipo de fabricación o procesamiento es el país en el que ocurrió esa actividad, siempre que la fabricación o el procesamiento hayan tenido más que un efecto menor, insignificante o no significativo en el artículo. (2) El Código completo del producto de la FDA, que debe ser coherente con la descripción de la factura del producto. (3) El código completo de uso previsto.

b) La información de contacto del importador registrado,

2 los importadores o sus agentes deben presentar al Servicio una Declaración para la Importación o Exportación de Peces o Fauna Silvestre (Formulario 3-177) completada, firmada por el importador o el agente del importador, en el momento de la importación de cualquier fauna silvestre en el lugar donde se solicite el despacho del Servicio según 14.52. Sin embargo, la fauna silvestre puede ser transbordada bajo fianza a un puerto diferente para ser liberada de la custodia por los funcionarios del Servicio de Aduanas bajo el 19 U.S.C. 1499.

E100 PROCEDIMIENTOS NO AUTOMÁTICOS DE CONCESIÓN DE LICENCIAS DE IMPORTACIÓN DISTINTOS DE LAS AUTORIZACIONES CONTEMPLADAS EN LOSCAPÍTULOS MSF Y OTC

(a) Generalidades. (1) Un comerciante que pretenda importar o exportar AMLR debe obtener un permiso de comerciante de AMLR válido por un año. Se requiere la aprobación previa del NMFS para cada envío de especies de *Dissostichus* congeladas. El titular del permiso sólo podrá realizar las actividades específicas estipuladas en el permiso. (2) Una AMLR puede ser importada a los Estados Unidos si su captura ha sido autorizada por un permiso individual

REQUISITOS DE IMPORTACIÓN APLICADOS A TODAS LAS MERCANCÍAS

A510 TRATAMIENTO EN FRÍO/EN CALIENTE

Reglamentos del departamento de agricultura servicio de inspección de sanidad animal y vegetal, departamento de agricultura. tratamientos fitosanitarios, tratamiento térmico

A530 FUMIGACIÓN

Tratamiento con bromuro de metilo requerido

E320 PROHIBICIÓN POR MOTIVOS NO ECONÓMICOS

Salvo en la medida prevista en las leyes o en las licencias, reglamentos, órdenes o directivas que puedan emitirse en virtud de esta orden, y a pesar de cualquier contrato celebrado o cualquier licencia o permiso concedido antes de la fecha de esta orden, se prohíbe la importación a Estados Unidos, directa o indirectamente, de cualquier bien, servicio o tecnología procedente de Corea del Norte