



**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



**BICENTENARIO
PERÚ 2021**

PRODUCTOS FUNCIONALES: Oportunidades para el Perú

Julio, 2021

Econ. Viviana Mendoza Revilla
Unidad de Inteligencia Comercial



CONTENIDO



**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

1. Definición
2. Clasificación
3. Mercado mundial
4. Tendencias
5. Productos potenciales
6. Conclusiones



**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

DEFINICIÓN PRODUCTOS FUNCIONALES

Alimentos funcionales

Definición

Son aquellos alimentos que pueden formar parte de una dieta normal y que contienen ciertos compuestos que son beneficiosos para la salud. Estos compuestos pueden ser variados tales como: minerales, vitaminas, antioxidantes, etc. Estos productos pueden comerse **en estado natural o procesados** y estos compuestos pueden ser conocidos o desconocidos, que en cantidades definidas, efectivas y no tóxicas, que proporcionan un beneficio a la **salud clínicamente probado y documentado** para la prevención de enfermedades crónicas, falta de alguna vitamina en particular, u otro tipo de falencia.



sierra y selva
exportadora



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



Alimentos funcionales y su diferencia con Nutraceuticos

El término nutraceutico, que se tiende a diferenciar del funcional debido a que estos tienen un proceso que puede aislar parte de su contenido biológico con un fin que puede ser farmacéutico.

Se define más como un **suplemento dietético concentrado**, hecho a partir de una **sustancia natural bioactiva** presente en los alimentos y que proporciona un efecto favorable para la salud, muy por encima de lo que tendría un alimento común.

Este tipo de productos tienen una regulación más estricta similar a la que tienen los medicamentos y se rigen por las mismas reglas que estos en la mayoría de los casos.



Alimentos funcionales y su diferencia con Nutracéuticos



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



Un alimento funcional podrá ser vendido en cualquier anaquel de un supermercado o *retailer*; al igual que un alimento fortificado; mientras que un alimento nutracéutico que tiene efectos medicinales para prevenir o curar una determinada enfermedad, serán vendidos en las farmacias, a un precio superior de lo que podría costar un producto en las otras dos categorías.



Alimentos funcionales y su diferencia con Nutracéuticos



Fuente: Página web Amazon Andes



Fuente: Google imágenes.

BEBIDAS FUNCIONALES



- Ofrecen beneficio para la salud y el autocuidado
- Pueden ser naturales como beberse un té
- O adicionarse ingredientes como: calcio de leche, omegas, proteínas asiladas, prebióticos, probióticos, minerales, etc.
- Tes, cafes, bebidas para deportistas, bebidas carbonatadas, zumos de verduras, batidos, etc.

Fuente: <https://macarenapunch.com.pe/macarena-punch/productos/>

MACARENA PUNCH QUINOA WITH PINEAPPLE / Quinoa y gajos de piña

Delicious Pineapple juice with Quinoa. Sweetened with stevia. Available in 4 presentations. In addition to the benefits of quinoa, there are also the benefits of pineapple such as:

Deliciosa bebida de Jugo de Piña con Quinoa. Endulzado con stevia. Disponible en 4 presentaciones. Además de contar con los beneficios de la quinoa, también están los beneficios de la piña como:

Strengthens the immune system

Helps you lose weight

It helps maintain good eye health

Help reduce fatigue

Anti-inflammatory benefits

Fortalece el sistema Inmune

Ayuda a perder peso y a la digestión Ayuda a mantener una buena salud ocular

Ayuda a reducir la fatiga

Beneficios anti-Inflamatorios



Fuente: <https://modopolvos.com/producto/acai-bebida-funcional/>

PRODUCTION CAPACITY / Capacidad de producción

30 000 bottles per week. Useful life: 1 year /
30 000 botellas por semana. Vida útil: 1 año

BEBIDAS FUNCIONALES



Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Propiedad funcional	Características
Control peso o para diabéticos	Se sustituyen azúcares por edulcorantes naturales / Contienen polisacáridos que tienen el efecto de provocar un índice glucémico bajo.
Orgánicas o naturales	Se elaboran de vegetales ausentes de pesticidas o abonos químicos o procesados
Energizantes / Revitalizantes	Aceleran el sistema nervioso simpático. Se les añade cafeína o algún otro alcaloide estimulante. Ej. ginseng, maca, etc.
Reductoras de colesterol	Se les añade fitoesteroles.
Relajantes	Elaboradas a base de hierbas que pueden contener opiáceos en bajas concentraciones
Reconstituyentes / Hidratantes	Aportan valor energético. Añadidas con hidrolizados de proteínas vegetales o animales, carbohidratos, vitaminas o minerales. Se formulan por grupo etéreo
Curativas de úlceras	Aloe vera y otros extractos que contengan compuestos similares que proveen gomas y otros agentes con propiedades anti-inflamatorias, regeneradoras, etc
Mitigantes del envejecimiento	Se les adicionan ácidos grasos omega 3,6 o compuestos fenólicos (antioxidantes)





**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

CLASIFICACIÓN

Alimentos funcionales

Clasificación



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

a. Por ingredientes

Se clasifican así a los productos funcionales debido a los componentes como son: probióticos, minerales, proteínas o aminoácidos, prebióticos o fibras dietéticas, vitaminas u otros.

b. Por producto

Estos son los categorizados por su consumo como son: productos para panadería o cereales, productos lácteos, carnes o pescado, productos de soya, grasas saludables y otros.

c. Por su utilidad

Se pueden clasificar si son alimentos para deportistas, manejo saludable del peso, nutrición clínica, salud cardiovascular u otros.



Alimentos funcionales

Clasificación



sierra y selva
exportadora



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Prebióticos

Son ingredientes no digestivos que forman parte de los alimentos y que benefician a la persona que lo consume, mediante la estimulación del crecimiento y de la actividad de las bacterias en el colon; regulan el tránsito intestinal a la vez que favorecen el equilibrio de la flora intestinal y son utilizados para prevenir enfermedades como las diarreas por antibióticos, enfermedad inflamatoria intestinal, infección por Helicobacter, encefalopatía hepática, entre otras.

Fibras dietéticas

Están compuestas principalmente por celulosa, hemicelulosa, lignina, pectinas, ceras. La fibra insoluble se relaciona con la reducción del estreñimiento y buen funcionamiento del colon, y la fibra soluble ayuda a la reducción del colesterol y niveles de glucosa en la sangre.

Ácidos Omega 3 - 6 - 9

Son esenciales porque el organismo humano no los sintetiza, y debe obtenerlos de la dieta. Son necesarios para mejorar el metabolismo del colesterol, el sistema reproductivo y el crecimiento de piel y cabello. Ej. Los omega 3 provienen de dos fuentes principales como son los peces marinos y algas marinas y de ciertas semillas y vegetales. Se pueden clasificar si son alimentos para deportistas, manejo saludable del peso, nutrición clínica, salud cardiovascular u otros.



**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

MERCADO MUNDIAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES

Sinapsis del mercado mundial de Alimentos Funcionales (Millones US\$)

Segmento	Subsegmento	Ventas 2019	Proyección al 2027	CAGR (2021-2027)
Ingrediente	Probióticos	50,363	80,487	7.5%
	Minerales	28,628	41,186	6.1%
	Proteínas y aminoácidos	27,891	42,953	7.0%
	Prebióticos y fibras dietéticas	23,786	34,948	6.4%
	Vitaminas	25,733	41,625	7.7%
	Otros	21,370	26,725	4.2%
Productos	Productos de panadería y cereales	49,409	77,289	7.2%
	Productos lácteos	48,832	73,030	6.6%
	Carne, pescado y huevos	33,267	48,748	6.4%
	Productos de soya	17,306	30,539	8.8%
	Grasas y aceites	16,336	23,691	6.2%
	Otros	12,626	14,615	3.2%



Fuente: Functional Food Market. Global Opportunity Analysis and Industry Forecast, 2021 -2027

Sinapsis del mercado mundial de Alimentos Funcionales (Millones US\$)

Segmento	Subsegmento	Ventas 2019	FORECAST-2027	CAGR (2021-2027)
Aplicaciones	Nutrición para deportistas	48,624	72,115	6.5%
	Manejo del Peso	23,156	33,723	6.3%
	Nutrición clínica	35,449	55,362	7.2%
	Salud coronaria	61,136	94,937	7.1%
	Otros	9,411	11,778	4.2%
Región	Norte América	41,884	64,567	7.1%
	Europa	28,853	40,937	5.9%
	Asia Pacífico	83,252	129,295	7.2%
	Latino América	23,786	33,114	5.7%

Mercado de alimentos funcionales, por ingrediente 2019 - 2027 (Millones US\$)

Segmentos	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	CAGR (2021- 2027)
Probióticos	50,363	59,437	52,068	55,344	59,100	63,402	68,331	73,980	80,487	7.5%
Minerales	28,628	33,352	28,835	30,248	31,879	33,753	35,903	38,365	41,186	6.1%
Proteínas y aminoácidos	27,891	32,767	28,561	30,211	32,109	34,290	36,793	39,665	42,953	7.0%
Prebióticos y fibras dietéticas	23,786	27,780	24,076	25,319	26,754	28,402	30,294	32,463	34,948	6.4%
Vitaminas	25,733	30,423	26,685	28,402	30,374	32,635	35,230	38,210	41,625	7.7%
Otros	21,370	24,517	20,855	21,515	22,288	23,185	24,215	25,394	26,725	4.2%

Mercado de alimentos funcionales, por región 2019-2027 (Millones)

Segmento	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	CAGR (2021- 2027)
Norte América	11,664	13,580	11,732	12,298	12,951	13,701	14,562	15,548	16,676	6.0%
Europa	8,825	10,386	9,088	9,447	10,286	11,017	11,851	12,806	13,923	7.4%
Asia Pacífico	22,804	27,168	24,014	25,752	27,743	30,024	32,640	35,643	39,098	8.5%
Latino América	7,070	8,303	7,234	7,647	8,119	8,660	9,278	9,983	10,791	6.9%
Total	50,363	59,437	52,068	55,344	59,100	63,402	68,331	73,980	80,487	7.5%



**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

TENDENCIAS



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

17 OBJETIVOS PARA TRANSFORMAR NUESTRO MUNDO

1 FIN DE LA POBREZA



2 HAMBRE CERO



3 SALUD Y BIENESTAR



4 EDUCACIÓN DE CALIDAD



5 IGUALDAD DE GÉNERO



6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO



7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE



8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES



12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



13 ACCIÓN POR EL CLIMA



14 VIDA SUBMARINA



15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES



16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS



17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

MINTEL

2021

Tendencias Globales de Alimentos y Bebidas

El presente, lo que
sigue y el futuro de
la industria global de
alimentos y bebidas



sierra y selva
exportadora



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

- ✓ Las empresas de alimentos y bebidas crearán soluciones vinculadas al bienestar mental y emocional.
- ✓ La alimentación saludable será sobre formulaciones innovadoras en alimentos y bebidas
- ✓ Las marcas se verán obligadas a responder a nuevas definiciones en tópicos como confianza, calidad y “lo esencial”
- ✓ El BIENESTAR es el principal propulsor de las tendencias para el 2021
- ✓ La despensa llena. Debido a motivos de seguridad alimenticia tanto emocionales como para salir menos de casa.
- ✓ Utilizar ingredientes funcionales para encarar las necesidades de salud mental y emocional, para ayudar a las personas a enfocarse, relajarse y aliviar preocupaciones.



3 oportunidades clave

Ofrecer momentos de confort y apoyo

Las marcas de alimentos y bebidas pueden ofrecerles a los consumidores estresados un escape, paz y otras conexiones emocionales mediante rituales con sus productos. En los próximos 12 meses, los alimentos y bebidas funcionales que ofrecen beneficios relacionados a la salud mental y emocional, van a expandirse a nuevas categorías y ocasiones.

Mejorar las experiencias y promover la alimentación sana

Formulaciones multi sensoriales y funcionales se crearán para complementar o mejorar actividades que liberan el estrés, como refrigerios energizantes que se pueden comer mientras se juegan videojuegos o bebidas tranquilizantes para meditar. Conforme más personas adoptan enfoques psicológicos hacia la buena alimentación, las palabras "consciente" y "rico en nutrientes" se volverán términos populares.

Proporcionar evidencia y sincronización con la tecnología

Los consumidores esperarán contar con validación de que las formulaciones para su salud mental y emocional funcionan como se les anunció. Las empresas pueden compartir evidencias de expertos en salud o resultados de investigaciones científicas. Los consumidores y entidades de salud pública utilizarán la tecnología para monitorear, validar e incentivar la sana alimentación.

Diseño, alimentación y novedad.

Alimentos funcionales
Tendencias

Amazing tea!



«Curtis Bountea»

Chinese tea with exquisite combination of exotic papaya, sweet and soft pitahaya. Immerse yourself in memories of faraway lands - take a sip of bright life!

www.tistea.com



Perspectivas para los productos funcionales en el país



**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Los alimentos funcionales empacados han incrementado sus ventas en 6% durante el 2020, especialmente en la categoría de desayunos y los precios se vieron incrementados en alrededor del 8%. Se espera un crecimiento en la categoría de 5% anual al 2025. Se trata de un mercado de aproximadamente 1 665 millones de soles (comida para niños, lácteos –yogurt, cereales, polvos desayuno, pasta, snacks bars, barras de proteínas, aceites o vegetales especiales, etc.)

Fuente: Euromonitor

La pandemia no ha hecho otra cosa que incrementar la demanda por productos alimenticios más saludables debido a la preocupación constante de la población, el hecho de que se esté cocinando más en casa también ha aumentado la búsqueda continua en los hogares por comida que aporte más nutrientes y que ayude a reforzar el sistema inmunológico.

Las bebidas funcionales disminuyeron su demanda durante el año 2020 debido a la caída en las ventas en los retailers de abarrotes y a las menores compras “de camino” durante las restricciones de movilización, toque de queda, entre otras; durante la pandemia. Así se tienen que las ventas cayeron 10% en este segmento, alcanzando 1.1 billones. Ajeper cuenta con 55% de la participación de mercado para el 2020.

Fuente: Euromonitor



**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

PRODUCTOS POTENCIALES

Alimentos funcionales Selección

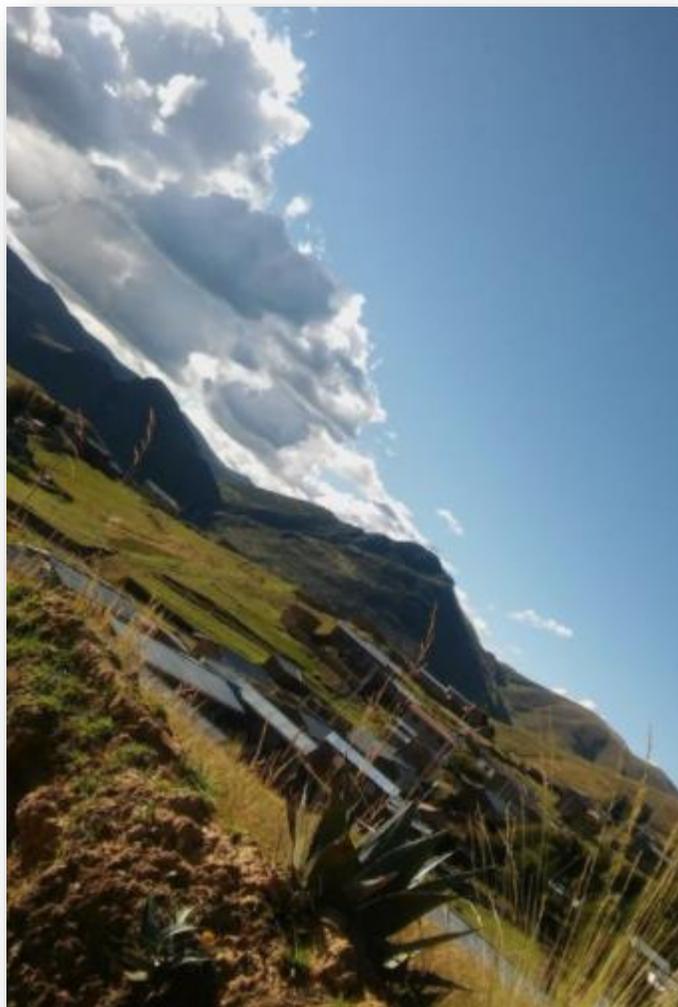


Alimentos funcionales Selección



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



Fuente: Pinterest

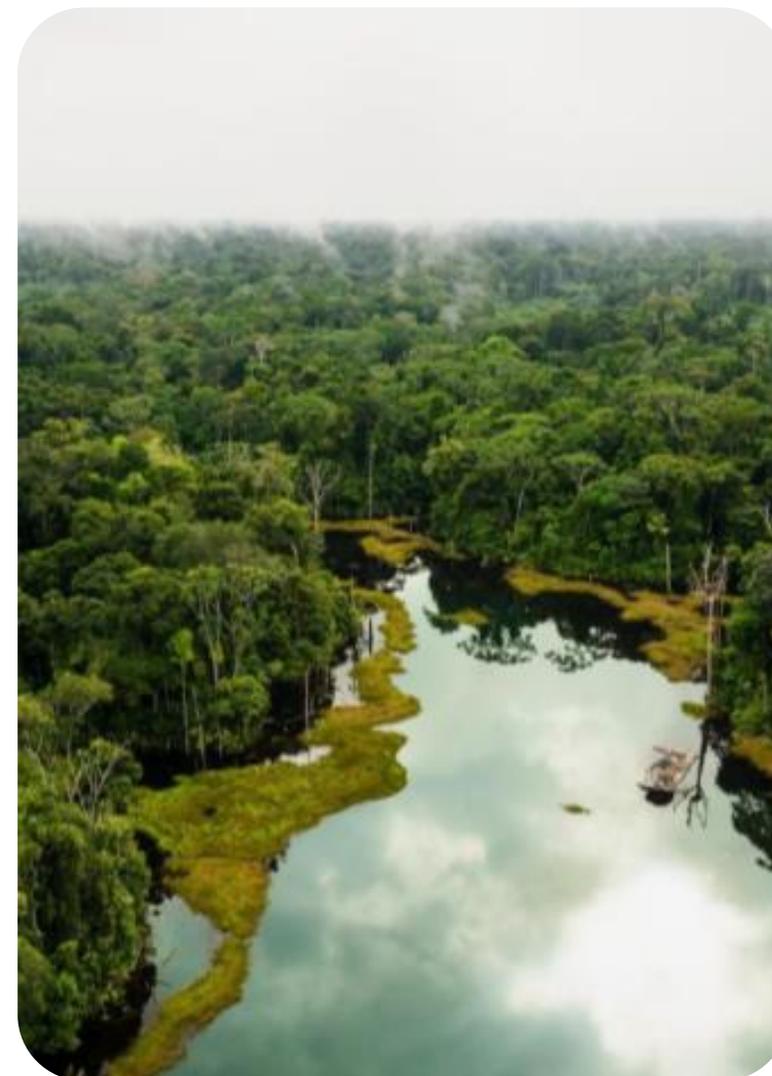
Mercado de alimentos funcionales seleccionados

Producto	Producción 2020 (millones de soles)	Producción 2020 (miles de Tn)
Sierra		
Quinua	122.3	100.1
Tarwi	21.5	15.3
Chirimoya	29.0	22.1
Ajo	95.9	90.5
Maca	6.6	10.1
Piña	221.4	592.7
Aguaymanto		1.60
Granadilla	73.4	54.6
Otros granos andinos (cañihua, kiwicha)		8.6



Mercado de alimentos funcionales seleccionados

Producto	Regiones productivas
Selva	
Aguaje	Ucayali, San Martín, Loreto
Sacha inchi	San Martín
Camu camu	Ucayali
*Castaña amazónica	Madre de Dios
*Acaí, ungurahui (palmeras amazónicas)	Madre de Dios, Loreto



CIFRAS
EXPORTACIÓN 2020
Alimentos funcionales



Quinoa
US\$ 131.7 M



MACA
US\$ 19.6 M



MAIZ MORADO
US\$ 2.4 M

Tarwi
US\$ 1M



Camu -camu
US\$ 4.7 M



SACHA INCHI
US\$ 3.4 M



Alimentos funcionales

Acai , asai



Acai, asaí



PERÚ
Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

Gran contenido de
antioxidantes
Vitamina B
Vitamina C



Colombia 44.3%
Ecuador 35.6%
México 34.6%



Exportaciones US\$ FOB

Acai	2018	2019	2020	%
Polvo	165,432	27,558	78,149	98%
Deshidratado	4,158	10,600	1,292	2%
Capsula	1,143			0%
Acai	170,733	38,158	79,441	100%

Elaboración UIC /SSE. Fuente: SUNAT



Loreto
Madre de Dios
Ucayali

Aguaje



sierra y selva
exportadora



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Fitoestrógenos,
antioxidantes,
ácidos omega
3 y 6



EEU 76.57%
Canada 4.68%
Corea Sur 4.39%



San Martín,
Loreto, Ucayali



Aguaje	2018	2019	2020	%
Pulpa	14	53	91,387	56%
Harina	27,087	26,471	41,089	25%
Aceite	37,934	16,112	18,190	11%
Capsula	18,703	6,320	3,819	2%
N.C.	3,566	7,581	10,120	6%
Aguaje	87,303	56,537	164,606	100%

Elaboración UIC /SSE. Fuente: SUNAT

Camu Camu



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

Ácido ascórbico
(Vitamina C),
antioxidante



Loreto,
Ucayali

EEU 46.66%
Japón 7.58%
Canada 7.27%
Alemania 7.11%

Camu Camu	2018	2019	2020	%
Polvo	2,239,894	2,363,961	3,661,168	78%
Congelado	208,824	244,660	730,481	16%
Harina	75,919	22,690	83,351	2%
Atomizado	65,182	37,747	68,985	1%
Capsula	33,504	30,849	63,978	1%
Extracto	57,675	11,430	28,715	1%
Otros	78,008	48,624	50,396	1%
Camu Camu	2,759,004	2,759,961	4,687,074	100%

Elaboración UIC /SSE. Fuente: SUNAT



Granada

Antioxidante,
anticancerígeno,
Antitumoral,
Hepaprotector.



Hblanda 44.63%
Fed.Rusa 16.05%
EEU 9.63%
RUhido 7.08%



Ica, Arequipa,
Lambayeque

Granada	2018	2019	2020	%
Arilos	64,740,615	62,116,684	59,331,400	83%
Congelado	1,201,616	1,676,306	1,975,216	3%
Deshidratado			6,158	0%
Otros	5,250,063	2,919	805	0%
Granada	71,192,294	71,192,294	71,192,294	100%

Elaboración UIC /SSE. Fuente: SUNAT



Ajos

Contiene manganeso, selenio
fibra, B6
Ayuda regular la presión
arterial
Aumenta el colesterol bueno
Combate la inflamación



Mexico 66.80%
Ecuador 16.06%
EEU 8.28%



**Arequipa, Lima,
Cajamarca, La
Libertad**



Ajo	2018	2019	2020	%
Fresco	14,058,531	15,277,272	17,318,118	62%
N.C.	1,915,745	3,338,725	9,587,868	35%
Pasta	343,603	307,213	426,473	2%
Seco	122,994	203,863	177,185	1%
Polvo	14,281	55,078	118,930	0%
Ajo	16,663,364	19,362,551	27,709,808	100%

Jengibre



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

Ayuda a la salud gastrointestinal, al sistema inmunológico y a la salud cardiovascular.



EEU 40.53%
 Holanda 36.22%
 España 5.15%



Junín



Jengibre	2018	2019	2020	%
Fresco	32,320,679	36,296,204	90,453,316	82%
Jugo	709,675	2,613,622	3,013,720	3%
Deshidratado	925,809	1,472,621	4,350,574	4%
Extracto		64,800	616,544	1%
Polvo	115,741	177,211	466,923	0%
Otros	8,763,330	3,741,914	10,906,944	10%
Jengibre	42,835,234	44,366,371	109,808,021	100%

Elaboración UIC /SSE. Fuente: SUNAT

Maca

Acción antioxidante
Mejora la fertilidad
Ayuda en los síntomas de la menopausia
Ayuda al crecimiento



EEU 36.22%
Brasil 10.12%
Japón 6.93%

Pasco, Junín, Ancash,
Apurímac, Huancavelica,
Ayacucho, Huánuco, Puno.



Maca	2018	2019	2020	%
Harina	7,901,004	8,187,483	10,552,043	54%
Gelatinizada	2,771,100	2,801,736	4,165,744	21%
Seco	152,287	445,882	603,507	3%
Extracto	449,929	637,069	554,021	3%
Seco	152,287	445,882	603,507	3%
Otros	2,382,504	2,179,360	3,094,837	16%
Maca	13,809,111	14,697,413	19,573,659	100%

Elaboración UIC /SSE. Fuente: SUNAT



Kiwicha



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

Proteínas,
aminoácidos
esenciales,
nutrientes



Japon 44.42%
Alemania 22.95%
Brasil 10.78%
EEU 8.83%



Cusco, Apurímac
y Ancash

Kiwicha	2018	2019	2020	%
Varios /mezclas	952,071	1,209,463	1,994,305	76%
Grano	529,969	330,261	333,846	13%
Hojuelas	258,034	253,893	168,349	6%
Harina	38,925	35,009	42,363	2%
Snack	34,682	28,003	40,788	2%
Otros	62,139	42,361	42,839	2%
Kiwicha	1,875,819	1,898,989	2,622,490	100%

Elaboración UIC /SSE. Fuente: SUNAT



Panela

Vitaminas y minerales como calcio, magnesio, hierro y potasio.



España 62.84%
Taiwan 19.03%
Francia 11.58%



Piura,
Lambayeque,
Cajamarca y
La Libertad



Panela	2018	2019	2020	%
	1,113,909	573,661	999,963	100%

Elaboración UIC /SSE. Fuente: SUNAT



**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

CONCLUSIONES



- ✓ La alimentación saludable llegó para quedarse y la pandemia ayudó a que la preocupación por los hábitos alimenticios y el saber qué estás comiendo sea sumamente importante.
- ✓ Los consumidores no se creen necesariamente todo lo que dice la etiqueta, por ello, las campañas de promoción deben estar impulsadas sobre beneficios reales.
- ✓ Tanto el mercado local como el mercado internacional presentan un potencial de desarrollo tremendo, lo que se tiene es que mejorar los procesos de calidad, uniformizar la oferta de materia prima y la producción.
- ✓ Aun cuando se ralentizó la demanda de bebidas funcionales en nuestro país debido a la pandemia, las empresas de consumo masivo están apuntalando a estos mercados que cada vez están dejando de ser “de nicho”.
- ✓ Utilizar ingredientes funcionales para encarar las necesidades de salud mental y emocional, para ayudar a las personas a enfocarse, relajarse y aliviar preocupaciones.



- ✓ Se debe mantener y consolidar la articulación público-privada estimulando una mayor participación de la Academia y aprovechar la tendencia hacia la alimentación saludable, el crecimiento del mercado de productos orgánicos y la mayor demanda estimulada por la garantizar los derechos de los agricultores y seguir promocionando su incursión en los mercados locales e internacionales.
- ✓ Desarrollo de nuevas presentaciones y empaques; así como de marcas propias, acorde con las tendencias del mercado: alimentación saludable, snacks funcionales, propuestas 'Ready to eat'.

GRACIAS

Econ. Viviana Mendoza Revilla
Unidad de Inteligencia Comercial
uic2@sierraexportadora.gob.pe

