

CASO DE DIRECCIÓN DE AGRONEGOCIOS “SIN LIMÓN, NO HAY CEBICHE”

CUANDO UN PRODUCTO AGRÍCOLA PUEDE PONER EN RIESGO UN
SECTOR ESTRATÉGICO DE ACTIVIDAD



AUTORES
MANUEL LOPEZ
ERIC MAYORGA

UNIVERSIDAD DE PIURA

CASO “SIN LIMÓN, NO HAY CEBICHE”

METODOLOGIA

Objetivo :

El presente caso de dirección de agronegocios tiene por objetivo mostrar la importancia e impacto que tienen los productos agrícolas en el sector gastronómico, un sector estratégico en la economía peruana actual.

Para ello, el presente documento expone un suceso real registrado en el Perú, la falta de abastecimiento del limón, insumo crítico para la elaboración del principal plato bandera de la gastronomía peruana: “el cebiche”, a consecuencia de las inundaciones que se registraron en la zona norte del país en el periodo de marzo 2017.

Escenario

País : Perú

Ciudades : Piura y Lima.

Temas desarrollados

- Agronegocios
- Gastronomía
- Logística

Palabras Claves

- Agronegocios
- Logística
- Comunicación
- Cadena de valor
- Marketing
- Estrategia de precios
- Gastronomía
- Cebiche
- Insumos
- Piura
- Lima

Recomendaciones

1. La información presentada no tiene por objetivo mostrar algún aspecto particular ni negativo del país, ciudad, sector, actividades mencionadas, ni participantes.
2. Los nombres que se presentan en el caso son ficticios y no están relacionados con ningún aspecto de la realidad.
3. Los hechos presentados corresponden a un escenario en particular acontecido en un sector del país, por lo que no se desea definir modelos de gestión únicos ni excluyentes. Las alternativas y respuestas en el desarrollo del caso son amplias.

RESUMEN EJECUTIVO

ESTRUCTURA

1. Francisco Gonzales es un empresario gastronómico
2. Julio Chiroque es un agricultor

PRIMERA PARTE – IMPACTO DOBLE

- Factores.
- Qué hace el empresario.
- Qué hace el agricultor.

SEGUNDA PARTE – INTERRUPCIÓN DEL ABASTECIMIENTO

- Las lluvias se incrementan de manera inesperada, los ríos elevan sus caudales ocasionando inundaciones, cierre de carreteras, daños en los sembríos y pérdidas de vidas humanas.
- Las cadenas de abastecimiento se cortan.
- El gobierno declara en emergencia al país .

TERCERA PARTE – INTERVENCIÓN DEL ESTADO Y FUTURAS DECISIONES

- Aparecen denuncias y reclamos sobre la falta o encarecimiento de los productos.
- Algunos restaurantes responden con medidas no legítimas ni permitidas.
- El gobierno interviene para normalizar la logística.
- Se comunican soluciones para el abastecimiento.

CASO SIN LIMÓN, NO HAY CEBICHE

PRIMERA PARTE – IMPACTO DOBLE

EL EMPRENDEDOR

Francisco Gonzales es un joven empresario gastronómico que ha tenido mucho éxito en el desarrollo de su emprendimiento.

Desde pequeño se vio relacionado al mundo de la cocina. Nacido en una familia numerosa y de pocos recursos, vio una oportunidad de desarrollo y crecimiento personal en esta actividad que con mucho cariño realizaban su madre y su abuela en casa. Aunque eran temas cotidianos, estos alimentaban su interés día tras día y sabía que los detalles marcarían una diferencia en el futuro. Desde joven ponía su atención en hechos como la doble receta diaria para engreír a su papá (una carta en el almuerzo y otra distinta en la cena), cuidado especial de la preparación, higiene y conservación de los alimentos; inventiva para la selección, la combinación y el reemplazo de los ingredientes cuando no habían productos disponibles o estaban caros; compra diaria de productos seleccionados y frescos en el mercado más cercano; negociación permanente buscando la yapa¹ con las caceras ² del mercado; tips de compra para la mejor selección de producto, recordación de las principales temporadas de las frutas y verduras para adecuar el menú familiar a la oferta local, entre otros.

Cuando terminó sus estudios escolares no lo dudó y se decidió por seguir en una escuela de cocina, pues era una actividad interesante en las clases menos acomodadas que destacaba por su inmediato empleo. Esta formación duraba tres años y los complementaba con cachuelos³ en un restaurante del barrio, que le permitía llevar un extra importante a la familia.

En el barrio fue ganando cada vez más reconocimiento entre los vecinos, los padres de familia lo felicitaban por la sazón que tenía y los amigos reforzaban los saludos cuando tenían ocasión de compartir con su familia. Empezó como ayudante de cocina en un restaurante de menús que atendía a los trabajadores de las fabricas y talleres de mecánica de la zona, trabajo que le dio rápidamente una visión del negocio y la capacidad de atender a una amplia oferta. Este tipo de restaurantes se caracterizan por la sazón tradicional, la cantidad generosa y el saber que el negocio esta en la cantidad de platos vendidos más que en la calidad, por lo que se disputan a los clientes con descuentos de fracciones de moneda y algunos extras como pan, salsas o doble bebida.

¹ YAPA. Termino coloquial que denomina los extras (bono o complemento) que los vendedores de mercados tradicionales regalan a sus clientes.

² CACERAS. Termino coloquial para denominar a las personas que venden alimentos en los mercados tradicionales.

³ CACHUELOS . Trabajos remunerados de corta duración.

Francisco se tomaba el tiempo de acompañar al dueño en las compras y aprender el día a día, ver con atención al cocinero en el dominio de su espacio de trabajo (en ese momento chef⁴ no era una palabra generalizada para el jefe de esta actividad y menos utilizada en este tipo de restaurantes), ver el trabajo de los ayudantes y otros participantes en la cocina, las meseras y su interacción cordial y amable con los clientes, entender los reclamos de los comensales, las acciones de la competencia que se disputaban a los mismos clientes, el saber que los cambios positivos eran inmediatamente copiados por otros restaurantes vecinos, el rol de los extras como los chicos del delivery en bicicleta, el muchacho que ayudaba en la seguridad del local y los ajenos que formaban parte de este cosmos gastronómico.

Al terminar sus estudios, y luego de dar sus primeros pasos en restaurantes de comidas caceras, pasó a un restaurante de comida criolla, de nombre reconocido y mejor ubicado. Este tipo de comida ganaba adeptos y simpatizantes en la ciudad y obligaba a perfeccionarse cada vez en el dominio de la carta gastronómica debido a la explosión culinaria que comenzaba a tener el país y el incremento de la competencia por los nuevos restaurantes que aparecían en la ciudad. En la carta destacaba el plato peruano de bandera; el cebiche⁵, y la oferta de comida marina por su alta preferencia entre los visitantes. Esta situación lo llevó a orientarse por esta línea de especialidad y comenzó a ganar reconocimientos entre los más asiduos comensales.

Luego de una trayectoria de diez años de experiencia en el rubro, cierto reconocimiento y acompañado de los ahorros acumulados en este periodo, empezó a ver con buenos ojos, convertirse en su propio jefe.

Algunas ideas importantes que reforzaron su interés fueron:

- El ejemplo de los chefs locales que con mucha expectativa desarrollaban sus nuevos formatos de exitosos restaurantes y en su mayoría eran empresarios independientes: Gastón Acurio⁶, Rafael Osterling, Pedro Schiaffino, etc.
- El cebiche es uno de los platos preferidos por los peruanos y abanderado de la comida marina, por lo que tiene una demanda permanente y un alto potencial internacional.
- La experiencia que adquirió en el sector durante diez años y el conocimiento de la actividad, le daban la seguridad de dominar esta línea culinaria.
- Algunos reconocimientos que había tenido como chef, premios y entrevistas en los medios le aseguraban una fidelidad de los comensales quienes

⁴ CHEF. Palabra de origen frances que significa “jefe” utilizada como genérico para referirse al jefe de cocina.

⁵ CEBICHE. Plato emblemático del Perú realizado a base de pescado, limón y cebolla acompañado de choclo y camote. Ver Anexo 1

⁶ GASTON ACURIO. Gastón Acurio, chef peruano. “Reconocido como uno de los 20 chefs más influyentes del mundo, el talento culinario del chef Gastón Acurio se enraíza en la tradición gastronómica peruana, que a través de sus diversos restaurantes, ha llevado por todo el mundo.” FUENTE: <http://www.cocineando.com/03-gastronomia/Chefs-REstaurantes/Gaston-Acurio-chef-restaurantes.html>

comenzaban a preguntar por él y, estaba seguro, lo seguirían en su futuro proyecto.

- Las finanzas eran positivas. La economía familiar había mejorado mucho los últimos años con el aporte del padre y los hermanos. Además, uno de sus hermanos seguía su ejemplo en este rubro.
- El apoyo de la familia que le ofreció un terreno en una zona cercana a la casa que tenía mucho atractivo y potencial comercial.
- Boom de la gastronomía. Que había desarrollado nuevos y mayor negocios pero fundamentalmente significaba la profesionalización del sector en todos sus aspectos: estudios, escuelas formativas, representantes, proveedores, clientes locales e internacionales, gobierno, entre otros.

EL RESTAURANTE

El inicio fue más complicado de lo planeado como es natural en la mayoría de los emprendimientos. Un hecho ajeno a su programación fue las observaciones de los inspectores municipales sobre la autorización del funcionamiento, lo que ocasionó la postergación de la apertura una semana, y que como empresario la obligación de asumir los pagos (mozos y ayudantes) y perdiera las primeras compras por temas de conservación, pues en esta actividad se trabaja con insumos frescos y perfectamente cuidados. Sin embargo, pudo resarcirse rápidamente de esta situación y con el apoyo de su familia y hermanos sacó adelante la operación del negocio propio.

La cebichería llamada “ El Rincón de Paolo” por su interés en el jugador de fútbol de moda e hinchaje local, estaría ubicada en la zona norte de Lima, uno de los suburbios de la ciudad con mucha proyección y expectativas de crecimiento por el desarrollo demográfico que vivía la capital. Lima Norte, como se le comenzaba a denominar a esta zona (antes llamada Cono Norte), crecía a pasos agigantados en sentido de proyectos de vivienda, centros comerciales, negocios y oficinas, por lo que era vista con muy buenos ojos por los empresarios.

En este tipo gastronomía destacan las siguientes características: el plato estrella es el cebiche con más de un 50% del volumen de ventas y facturación aproximadamente.; por las características del clima templado en toda la costa no hay estacionalidad en la venta aunque se reconoce un mayor consumo en el verano; los pescados tienen una estacionalidad por las corrientes marinas y vedas pero es costumbre ir cambiando de variedad según sea su disponibilidad en el mercado (lenguado , corvina, mero, congrio, entre otros), este tipo de comidas se consumen durante el almuerzo (medio día) por un tema de tradición relacionada con la frescura de los productos lo que incluso obliga a cerrar estos restaurantes de noche; el principal insumo de esta cocina es el limón como insumo directo del cebiche pero también como acompañamiento en casi todos los platos; la frescura de los insumos obliga a un aprovisionamiento casi diario de los mismos; algunos productos marinos pueden congelarse para conservarse más días sin embargo impacta directamente en la calidad y en el sabor de los platos y finalmente insumos como el limón tienen una vida de 02 días como máximo.

La cebichería marchaba muy bien y en su quinto año de operación. Francisco había decidido ampliar el local con un segundo piso que podía alquilar para reuniones familiares o eventos de empresas. Un rápido financiamiento y gestión de obra lo dejaba con muchas expectativas para el verano 2017. En el que debería marcar su consolidación y generar recursos para una ampliación más agresiva. Los principales cambios realizados fueron : un segundo nivel, crecimiento en mesas en 60%, dos barras de bebidas, nuevos ingresos por el alquiler del local para fiestas y eventos corporativos, una marca más consolidada con proyección de franquiciarse en más locales, todo ello soportado por un equipo de trabajo cada vez más consolidado y fidelizado, lo que es muy difícil de lograr en la categoría.

La temporada de verano marchó muy bien, los clientes respondieron y los números estaban en azul, lo que le permitía cumplir con el préstamo bancario de la ampliación. Sin embargo, en febrero la situación cambiaria, los primeros días comenzaron a llegar noticias de la proyección de lluvias en la región norte, situación que impactó directamente en uno de los principales insumos; el limón.

Francisco veía con mucho cuidado el incremento escalonado del precio , situación que comenzó a preocuparle...

EL AGRICULTOR PEQUEÑO

Julio Chiroque, agricultor de la zona de Tambogrande, provincia del departamento de Piura en el norte del Perú, estaba feliz por el inicio de las lluvias de temporada. Luego de tres años de sequías en la región y con la preocupación generalizada entre los agricultores por la falta de agua para las actividades en el campo, esta actividad estaba bastante disminuida y muchos se habían cuestionado otro tipo de cultivos o reducir el número de hectáreas sembradas.

En sus 20 ha. de terreno destinadas exclusivamente al cultivo del limón tenía la inversión del patrimonio familiar. Un patrimonio que se había consolidado en tres generaciones de una familia de campesinos locales y apellido reconocido en la zona. Su bisabuelo había llegado de la sierra de Piura, había formado su familia y se había establecido en la provincia de Tambogrande, zona agrícola orientada a los frutales como mango, banano y limón.

Julio Chiroque venía trabajando desde hace tres años a través de pre acuerdos para la colocación de su producto, el limón. Este convenio consistía básicamente en el compromiso de vender toda su producción a precio de mercado al único acopiador local que lo visitaba, de esta manera el cliente se aseguraba el producto y el vendedor la venta para tranquilidad de ambas partes. Adicionalmente consideraba el adelanto del 50% del valor de la cosecha a precio de mercado en el tiempo de la firma y la asistencia técnica en el proceso productivo, último punto que no se cumplía en la realidad.

Las condiciones de la producción de limón eran bastante básicas: plantas de cinco años de antigüedad, insumos, fertilizantes, mano de obra por destajo y esperar las mejores fechas para la cosecha, lo que le permitía asegurar los ingresos para el año. Estas ventas significaban un renta para las actividades anuales, así como un pequeño ahorro como fondo en caso de emergencias, pues sabía lo voluble que es este sector por su dependencia de las condiciones climatológicas.

El incremento de las proyecciones de lluvias trajo las primeras alzas en los precios lo que Julio vio con muy buenos ojos, pues representaba directamente más ingresos. Sin embargo, estos incrementos también llegaron con nuevos participantes en la zona de Tambogrande pues aparecieron acopiadores de Piura, Tumbes, Chiclayo con interés en la exportación, compradores locales para algunas empresas ya conocidas e incluso representantes de los supermercados que habían aparecido recientemente en el departamento y trabajaban anticipadamente para asegurar el abastecimiento de este producto.

En todo los casos los compradores ofrecían precios de compra atractivos y crecientes, además de otros beneficios nuevos, situación que comenzó a preocuparle...

EL AGRICULTOR GRANDE

Alfonso Sevilla era un empresario agroindustrial que venia de 03 generaciones relacionadas al tema agrario, su familia llevo al Perú con el desarrollo del algodón peruano, principalmente piurano, que tuvo su apogeo en los años x . En la segunda generación, la familia vio conveniente, con muy buena proyección , un cambio en el giro de los cultivos a un producto vigente y con alto potencial de desarrollo y crecimiento: El Limón.

El cultivo del limón estaba generalizado en la zona, no por su atractivo en el consumo local sino por el alto interés que tenia el “aceite de limón”, como insumo base de la industria de perfumes y de cuidado personal. Temas que venían creciendo con mucha velocidad los últimos años además de otras industrias donde también era requerido.

Alfonso tenia dos fundos de 5,000 ha c/u en la principal zona productora de limón en el departamento de Piura, una planta procesadora de aceite y un sistema de transporte que le permitía asegurar la logística de su producción hasta el puerto de Paita desde donde exportaba para los principales mercados de belleza, básicamente Europa y Brasil.

En las características de este mercado se destacaba un modelo de confianza de los proveedores con los clientes, viajes programados de visita de los compradores a las tierras y las fabricas, una normativa internacional cada vez más amplia y compleja de producción, embalaje, distribución y exportación; precios internacionales dependientes del mercado internacional, seguridad en el pago debido a la seriedad de los participantes y la institucionalidad del mercado e información complementaria del sector por los nuevos desarrollos e innovaciones que se iban presentando, hechos de incrementaban el interés en este producto.

SEGUNDA PARTE – INTERRUPCIÓN DEL ABASTECIMIENTO

En la quincena del mes de marzo, la situación comenzó a encender las alarmas de los agricultores, los acopiadores, los mayoristas, los minoristas, los exportadores y hasta los clientes finales. La temperatura de las aguas del mar continuaba por encima del histórico por lo que las lluvias se mantendrían en la región y cada vez se intensificaban más, poniendo en riesgo las zonas de cultivo, caseríos y ciudades. Un segundo factor que se presentaba y que volvía la situación más dramática, era el incremento de los niveles de agua de los ríos producto de las lluvias en las zonas altas, lo que generaba preocupación por una inminente inundación en la ciudad y los campos agrícolas de la costa.

PIURA

Viernes 26 de marzo: Se difunden reportes permanentes sobre el incremento del caudal de río Piura en distintos puntos de su trayecto como consecuencia de las lluvias en las zonas altas. Este incremento que generó pánico en la población, recordó el fenómeno del niño registrado en 1983, en el que se cayó un puente y se inundó parte de la ciudad.

Domingo 27 de marzo: Las familias en Piura afectadas por las lluvias diarias ven con mayor preocupación y cercanía un posible desborde del río, incluso algunos pobladores de las riveras abandonaron sus casas por precaución, otros reforzaron los parapetos, subieron sus cosas y se instalaron momentáneamente en el segundo o tercer nivel de sus casas como medida preventiva.

Lunes 28 de marzo: Se desbordó el río en la zona media y baja de la ciudad a las 04:00 am. Las imágenes que se difunden a nivel nacional son muy críticas y duras pues mostraban urbanizaciones enteras bajo el agua, vidas perdidas, familias que perdieron sus casas, pérdidas de autos, negocios, maquinaria, etc.

La región ha sido declarada en emergencia. El gobierno interviene a través de su sistema de defensa y las FF.AA. lideran las acciones de búsqueda de víctimas y ayuda a la población.

CHICLAYO

La ciudad está inundada por los días de lluvias registrados. Se interrumpe la comunicación con la ciudad de Piura al norte y con la ciudad de Trujillo al sur.

TRUJILLO

Esta ciudad registra desbordes de un cauce seco que se activó con las lluvias en la sierra de la ciudad, lo que ocasionó seis inundaciones seguidas en zonas cercanas a la plaza de armas. La zona monumental del centro fue declarada en emergencia.

LIMA

La capital del país también viene presentando problemas por las lluvias en sus tres ríos afluentes: Chillón al norte, Rímac al centro y Lurín al sur.

La zona central camino a la sierra de la ciudad registra desbordes y huaicos permanentes en los poblados de Chaclacayo, Chosica y Matucana, con daños en vidas e infraestructura.

Punta Hermosa, un balneario a 40 Km al sur de la ciudad, mostró una de las imágenes más desgarradoras de estas lluvias y que dieron la vuelta al mundo a través de los medios de comunicación: una mujer fue arrastrada por uno de los huaicos por un trayecto bastante largo y pudo salir con vida entre los escombros.

Adicionalmente, se presentaron problemas de abastecimiento de agua potable en la capital, debido a que el agua llegaba con lodo, piedras y tierra dificultando el proceso de tratamiento en las centrales y reservorios. Este incidente ocasionó un pánico generalizado y colas en todos los supermercados, mini markets y tiendas por los bidones de agua.

LOGÍSTICA

La principal vía terrestre que conecta los centros de producción en el norte, principalmente en Piura, Chiclayo y Trujillo se había interrumpido, impidiendo el abastecimiento del mercado limeño. Los pocos productos agrícolas que podían llegar se transportaba por las vías alternas de mayor longitud y dificultad cuando existían. El precio del limón en el mercado mayorista alcanzó los 40 soles por Kilo en el mercado mayorista y en algunos puntos de venta llegó a niveles de 80 soles por Kilo producto de la especulación.

Por otro lado, amplias extensiones de cultivo habían sufrido inundaciones producto de las lluvias y desbordes de los ríos, lo que impactó no sólo en la producción agrícola del mercado local y de exportación sino en los estimados futuros por la incertidumbre que se tenía del real impacto de este fenómeno climatológico.

TERCERA PARTE – INTERVENCIÓN DEL ESTADO Y FUTURAS DECISIONES

CANAL DE TV

Es noticia en la capital la intervención de DIGESA (la Dirección General de Salud es la dependencia reguladora del Ministerio de Salud) en dos cebicherías ubicadas en el centro de la ciudad que estaban utilizando ácido acético⁷ como producto sustituto al limón.

El ácido acético es un derivado químico que tiene por objeto utilizarse en la producción industrial. Se utiliza básicamente en la industria textil para fijar los colores en los tejidos y en otras industrias con diferentes usos. Este componente tiene características que ayuda en la cocción del pescado como si fuera el ácido del limón pero su consumo no está autorizado ni es recomendable.

REDES SOCIALES

Aparecen denuncias en las redes sociales que son compartidas inmediatamente y se vuelven virales por los cargos extras que los restaurantes y cafeterías de la ciudad están facturando por el uso del limón.

Estos cargos obedecen al incremento astronómico que registró el producto y que los restaurantes han resuelto como un cobro adicional al precio, un incremento de los productos que llevan este insumo o el retiro de sus cartas.

LOGÍSTICA

El Ministro de Agricultura comunicó el restablecimiento de los productos agrícolas del norte del Perú en la capital. El Ministro de Transportes y Comunicaciones señaló que han dispuesto de manera extraordinaria medidas de conexión por lo delicado de la situación.

Estas fueron otras de las medidas aplicadas:

- La Fuerza Aérea del Perú ha establecido servicios de puente aéreo con el norte del Perú.
- El Ejército está trabajando en la instalación de puentes provisionales, carreteras alternas, vías carrozables para asegurar el restablecimiento de la comunicación terrestre.
- La Marina de Guerra del Perú ha definido un servicio de cabotaje entre los puertos de la costa norte y Lima por el periodo de emergencia. Este nuevo servicio (usualmente no se da en la práctica) permite llevar víveres y medicinas a las zonas de emergencia y traer los productos agrícolas de las zonas afectadas para ayudar en la comercialización y en el abastecimiento de la capital.

⁷ ACIDO ACETICO.

- Finalmente deciden nombrar un Zar⁸ de la reconstrucción o director de la “Reconstrucción con Cambios”, nombre que recibió este cargo para diferenciarlo de otros programas que habían dispuesto gobiernos anteriores.

FUTURO

- El gobierno proyecta un plan de reconstrucción de aproximadamente US\$ 3,000 millones.
- Se inician los estudios para evaluar el impacto de lo acontecido: vidas perdidas, empadronamiento de damnificados, áreas afectadas, daños en inmuebles, acciones de compañías de seguros, inmuebles y en especial zonas de cultivo.

⁸ ZAR. Termino coloquial utilizado en el país para el puesto de jefe con rango alto (normalmente ministro) que pueda liderar algún aspecto critico de la nación: Anteriormente se utilizo por ejemplo en la reconstrucción por el terremoto de Pisco, temas de corrupción.

CUADRO EVOLUTIVO DE LOS PRECIOS DEL LIMÓN Y EL IMPACTO EN LA ESTRUCTURA DE UN PLATO DE CEBICHE

FEBRERO 2017						
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
		1	2	3	4	5
		2	2	2	2	2
6	7	8	9	10	11	12
2	2	2	2	2	2	2
13	14	15	16	17	18	19
2	2	2	3	3	3	3
20	21	22	23	24	25	26
3	3	4	4	4	6	6
27	28					
6	6					

MARZO 2017						
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
		1	2	3	4	5
		6	6	6	7	7
6	7	8	9	10	11	12
8	8	8	10	10	10	10
13	14	15	16	17	18	19
12	12	25	25	25	25	25
20	21	22	23	24	25	26
30	30	30	30	40	40	40
27	28	29	30	31		
	40	40	30	30		
	80	80	80	30		

INFORMACION

UNIDADES DE LIMON POR KILO	20	
UNIDADES POR PLATO DE CEBICHE	10	50%
COSTO PROMEDIO EN EL AÑO DEL KILO	2	

ESTRUCTURA DE UN PLATO DE CEBICHE

PRECIO DE VENTA	30	30	35	30	30
COSTOS DE VENTA	10.4	12.4	12.4	29.4	49.4
MARGEN OPERATIVO	19.6	17.6	22.6	0.6	-19.4
PRECIO PARTICIPACION COSTOS	35%	41%	35%	98%	165%
PRECIO PARTICIPACION MARGEN	65%	59%	65%	2%	-65%

INGREDIENTES

PESCADO (200G)	8	8	8	8	8
LIMON	1	3	3	20	40
CEBOLLA	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
CAMOTE	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
MAIZ	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4
AJI, SAL,	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2

COSTO DE LIMON KG	2	6	6	40	80
--------------------------	----------	----------	----------	-----------	-----------

PREGUNTAS PARA EL DESARROLLO DEL CASO

PRIMERA PARTE – IMPACTO DOBLE

Francisco Gonzales debe:

- Mantener los precios del cebiche y su carta marina.
- Trasladar directamente los precios a los clientes.
- Suspender los platos que lleven este insumo.
- Buscar nuevos proveedores mas económicos.
- Acumular stocks previniendo la escases.
- Dar menos limón como complemento al plato.

Julio Chiroque debe:

- Mantener su compromiso con el acopiador.
- Evaluar romper el acuerdo legalmente.
- Renegociar con el acopiador.
- Escuchar nuevas ofertas.
- Vender a otros compradores.
- Vender a los supermercados directamente.
- Negociar nuevas condiciones de venta: en planta, al barrer.
- Buscar diferenciar su producto: Descarte, Básico, Premium, Súper Premium
- Programar su venta esperando que siga subiendo el precio.
- Cosecho no cosecho / Si se me inunda el campo

SEGUNDA PARTE – INTERRUPCIÓN DEL ABASTECIMIENTO

Francisco Gonzales debe:

- Suspender algunos platos por los precio de los insumos
- Suspender operaciones
- Revisar su deuda con el banco
- Cambiar de giro gastronómico por la coyuntura
- Implementar algunas acciones que ha visto en la competencia
 - Cobrar un extra por el uso del limón. Cuanto 20% / 30% o más.
 - Buscar productos sustitutos al limón (buscar nuevas variedades limón verde, buscar limón importado, probar con otras frutas cítricas como la lima, mandarina, naranja, cocona)
 - Es válido utilizar productos químicos como el ácido acético.

Julio Chiroque debe:

- Vender al ultimo interesado que lo ha contactado.
- Vender toda su producción esperando que continúen las lluvias.
- Esperar con el producto en la planta.
- Valido evaluar formas de procesamiento / congelamiento.
- Acercarse al consumidor final o ultimo eslabón en la cadena de venta
- Revisar la ayuda del gobierno

TERCERA PARTE – INTERVENCIÓN DEL ESTADO Y FUTURAS DECISIONES

Francisco Gonzales debe:

- Ver un negocio nuevo. Carta nueva/ otra carta
- Esperar las acciones del gobierno.
- Evaluar nuevos proveedores.
- Comprar de oportunidad y no hacerse de stock considerando que el limón seguirá bajando.
- Comprar el mayor lote posible considerando que los precios pueden volver a dispararse.
- Revisar su financiamiento con el banco

Julio Chiroque debe:

- Vender antes que baje el precio.
- Esperar alguna contingencia adicional.
- Evaluar procesar su producción.
- Evaluar las opciones de trabajar con camioneros independientes que aseguran llevar los productos por rutas paralelas
- Enviar su producción por barco, pagando comisiones a los capitanes de barco que están incursionando en el cabotaje.
- Revisar nuevamente la ayuda del gobierno.

ANEXO 1

CIUDAD DE PIURA

<https://www.peru.travel/es-pe/donde-ir/piura.aspx>

Piura

Playas y verano eterno

Piura posee calles iluminadas por el permanente sol norteño del Perú. El turismo en esta ciudad basado en sus balnearios y playas son favoritos de los surfistas: Máncora, Colán, Los Órganos, Vichayito, Cabo Blanco (célebre por hospedar al escritor Ernest Hemingway) y Lobitos. En esta región podemos encontrar templos coloniales y pueblos de artesanos como Chulucanas y Catacaos. Asimismo, se pueden encontrar lagunas

milagrosas como Las Huaringas. En Piura se sitúa el territorio árido más extenso del Perú: el desierto de Sechura. Entre sus celebraciones, están la fiesta del Señor Cautivo de Ayabaca y la Semana Santa de Catacaos, caracterizadas por una profunda devoción religiosa.

Su gastronomía es amplia y variada. Piura es la tierra del verano eterno.

Ubicación: : Se ubica en el norte del Perú y, al noreste, comparte frontera con Ecuador. La mayor parte de su territorio se encuentra en la costa (ecosistemas de desierto y bosque seco); y algunas localidades

en la sierra (bosques de páramo y neblina).

Extensión: 35.891 Km²

Clima

Muchas localidades del departamento de Piura, entre ellas Paita, Talara, Sechura, Piura, Chulucanas, Morropón y Ayabaca, tienen un clima árido y cálido, con ausencia de lluvias todo el año y una humedad atmosférica media. El clima de la provincia de Huancabamba es semiseco y templado, y presenta lluvias en verano.

COSTA

Temperatura máxima

31-32°C

Temperatura mínima

19-20°C

Vías de acceso

VÍA DE ACCESO AÉREA

Piura: Vuelos regulares desde la ciudad de Lima (1 hora y 30 minutos).

Talara: Vuelos regulares desde la ciudad de Lima (1 hora y 45 minutos).

VÍA DE ACCESO TERRESTRE

Lima-Piura: **981 Km** por la Carretera Panamericana Norte
(15 horas en auto)

Tiempo de Estancia

Un día permitirá visitar la ciudad y sus atractivos cercanos. Para conocer los lugares históricos, disfrutar la naturaleza y las playas necesitará 4 días.

RUTAS Y TIEMPOS

1/2 DÍA

Centro de la ciudad / 3 horas

Catacaos 12 Km / 15 minutos

Chulucanas 60 Km / 45 minutos

Sitio Arqueológico de Narihualá 15 Km / 20 minutos

Bahía de Paita 60Km / 1 hora

Valle del Chira 39 Km / 45 minutos

Desierto de Sechura 55 Km / 1 hora

VIDEO YOUTUBE

https://www.youtube.com/watch?time_continue=7&v=3Mc93-93voI

ANEXO 2

EL CEBICHE

FUENTE: ACURIO, Gastón. LAROUSSE DE LA GASTONOMIA PERUANA. Diccionario Gastronómico Ilustrado.

Es el plato más importante de la gastronomía peruana y posiblemente el más reconocido de esta culinaria a nivel internacional.

Este plato tiene diferentes versiones como presenta el diccionario Larousse de la Gastronomía Peruana , básicamente las variedades de Cebiche varían por la ubicación de referencia donde destaca uno o más productos añadidos o en función a los propios insumos principales como el tipo de pescado o marisco.

1. Cebiche de Pescado clásico.
2. Cebiche a la Trujillana
3. Cebiche de Bonito a la Antigua
4. Cebiche de Camarones a la Piedra
5. Cebiche de Champiñones
6. Cebiche de Conchas Negras
7. Cebiche de Camarones
8. Cebiche de Corvina Clásico
9. Cebiche de Mero a la nortea
10. Cebiche de Pejerrey
11. Cebiche de Erizos
12. Cebiche de Pato
13. Cebiche Mixto
14. Cebiche Nikkei

La composición del Cebiche Clásico de Pescado comprende: Pescado en Cubos, Aji Limo, Ajo Molido, cucharadas de apio y culantro picado, sal , pimienta y el jugo de limón, cebolla y caldo de pescado.

Receta: “Pique 800 g de cojinova en cubos y colóquelos en un bol frio . Agregue 1 cucharadita de ají limo picado, 1 cucharada de ajo molido, 2 cucharadas de apio picado y 1 cucharada de culantro picado. Mezcle bien.

Sazone con sal , pimienta e incorpoe el jugo de 20 limones. Deje reposar durante 30 segundos, luego añada 1 taza de cebolla en juliana y ½ taza de caldo de pescado para bajar la acides. Mezcle bien. Sirva el cebiche en un plato hondo y acompañe con una taza de choclo desgranado cocido y 04 rodajas de camote cocido . Decore con rodajas de ají limo y hojas de lechuga”.⁹



FOTO DE CEBICHE: <https://publimetro.pe/actualidad/noticia-dia-ceviche-3-recetas-intentar-casa-videos-61791>

⁹ . ACURIO, Gastón. LAROUSSE DE LA GASTONOMIA PERUANA. Diccionario Gastronómico Ilustrado. Pag. 104.

ANEXO 3

ART. FENOMENO DE EL NIÑO

<http://udep.edu.pe/hoy/2017/la-intensidad-de-las-lluvias-podria-agravarse-a-medida-que-avance-la-estacion-de-verano/>

DR. ANTONIO MABRES

“La intensidad de las lluvias podría agravarse a medida que avance la estación de verano”

El 2016 los fuertes vientos alisios evitaron el mayor calentamiento de las aguas del litoral y las fuertes lluvias que se esperaban. Este año, sucede lo contrario y no se sabe cuándo cambiará esto.

Por [Elena Belletich](#). 17 marzo, 2017

Las lluvias que sorprendieron a nuestra Región “son claramente debidas al calentamiento del mar en el litoral. La prueba de ello es que son más intensas junto al litoral (Tumbes, Talara, Paita, Chiclayo). No parece que haya lluvias de trasvase (provenientes de la cuenca atlántica)”, explica el doctor Antonio Mabres, doctor en Ciencias Físicas y estudioso del fenómeno El Niño.

Mabres Torelló, exrector y actual vicerrector de Investigación de la [Universidad de Piura](#), explica que es difícil de predecir cuándo terminará este periodo lluvioso, pues así como su aparición fue brusca, también puede desaparecer bruscamente o “puede permanecer, y agravarse, por el avance de la estación de verano. Si en marzo, cuando en promedio hay la mayor temperatura del mar (por la estación), se le superpone el efecto debido al viento, la temperatura absoluta puede ser mayor y las lluvias también más intensas”, anota.

El estudioso de El Niño señala que el actual periodo lluvioso “es un patrón de ‘El Niño’, en particular de ‘Niño Costero’, ya que en el centro del Pacífico ecuatorial las temperaturas son normales”. Explica, sin embargo, que, técnicamente, se llama Niño cuando pasan varios meses de calentamiento y “en este caso se ha dado un aumento de la temperatura muy brusco apenas hace dos o tres semanas. La temperatura del mar en Paita ha estado 5 o 6° C por encima de lo normal estas semanas”.

Indica que “en el litoral peruano usualmente tenemos aguas relativamente frías. Suele decirse que es por la corriente Peruana (o corriente de Humboldt); pero, en realidad es principalmente por el ‘afloramiento costero’, que se debe al efecto del viento del sur que sopla de modo permanente (vientos alisios). Este año, han disminuido estos vientos a largo de la costa, lo que ha producido el calentamiento del agua. Justo lo contrario del año pasado, cuando la presencia de fuertes vientos alisios de sur a norte evitó un mayor calentamiento de las aguas del litoral y nos salvó de las grandes lluvias que se esperaban”.

De todos modos, detalla, la capa de agua caliente es bastante superficial (30 m aprox.), por lo que puede disolverse fácilmente, si vuelven a la normalidad los vientos. “Algo parecido a lo actual pasó en marzo de hace dos años (2015): una lluvia muy intensa y pocas lluvias más; fue un calentamiento superficial que duró menos de un mes”.

¿Por qué no se previó? “Nos hemos acostumbrado a la aparición de los episodios de El Niño a partir de lo que ocurre en el Pacífico ecuatorial (disminución de vientos alisios ecuatoriales de este – oeste), como ocurrió en los grandes Niños 1982-83 y 97-98, y no se ha prestado suficiente atención a lo que pasa en el litoral por los vientos alisios sur – norte”.

Inclusive, señala, “las agencias internacionales (NOAA, NASA, OMM) monitorean, sobre todo, las temperaturas del mar en el Pacífico ecuatorial central y los vientos a lo largo del Ecuador, que es lo que afecta más a Estados Unidos y al resto del mundo, y no siguen tanto el comportamiento en la costa peruana. Por esto, esta vez esas agencias no han dado la alerta, como sí hicieron el año pasado, alarmando a todos”.

“En el pasado se hablaba de la Corriente del Niño, refiriéndose a algo de nuestra costa: la invasión de aguas del norte, más cálidas y menos salinas, que a veces en nuestro verano era más intensa y llegaba más al sur (los años de lluvia) junto con viento del norte. Y los piuranos sabían que cuando soplaban este viento venían lluvias.

Luego se vio que estas variaciones estaban relacionadas con otras de todo el Pacífico ecuatorial y sur (como la llamada ‘Oscilación Sur’, que son cambios en las presiones atmosféricas). Y se empezó a hablar del Fenómeno El Niño como una gran alteración en todo el Pacífico ecuatorial y sur. Pues bien, en esta oportunidad, se trata de alteraciones sobre todo de la costa de Sudamérica; mientras, en otras zonas las condiciones siguen normales. Se trata de un patrón distinto de los anteriores, que confirma lo que siempre se ha dicho: que cada Niño es distinto”.

ANEXO 4

ART. AMERICA TV

Lima: precio del limón se elevó a 25 soles el kilo por huaicos

Ministro de Agricultura indicó que reabastecimiento de limones será posible desde este domingo
<http://www.americaTV.com.pe/noticias/actualidad/huaicos-lima-precio-limon-se-elevo-25-soles-interrupcion-vias-huaicos-n269585>

Lima: precio del limón se elevó a 25 soles el kilo por huaicos

eo: Canal N / Foto: Difusión

A 25 soles el kilo se elevó el precio de **limones** en los mercados de **Lima** tras la interrupción de las vías en varios puntos del país a consecuencia de la caída de **huaicos** por el Fenómeno El Niño costero. La tarifa en algunos casos alcanza los 35 soles el kilo, según algunos compradores.

De acuerdo a un comerciante, "el incremento de la cosecha de limón se elevó y ahora compramos (los productos) directamente en el aeropuerto. Cada bolsa de **limón** cuesta 1300 soles, lo que normalmente comprábamos en 40 soles", asimismo recordó que anteriormente se vendía el kilo de limón entre S/2.50 y S/3.00".

Por su parte el ministro de Agricultura, **José Hernández**, pidió a los comerciantes no especular con los precios de limones y otros productos que en estos días elevaros sus tarifas y explicó que para mañana llegará una carga de **limones** a **Lima**.

"El Gobierno está haciendo un puente aéreo y a partir de mañana estamos tratando de hacer el puente marítimo, pues estamos enviando barcos con alimentos hacia **Paíta** a fin de que pueda venir el producto en barcos. Ello puede restablecer el reabastecimiento y puede disminuir notablemente el precio" dijo en estudios de Canal N este sábado.

ANEXO 5

PRECIO DEL LIMÓN SUBE

<https://trome.pe/actualidad/huaicos-lima-registra-incremento-precios-alimentos-lluvias-video-43541>

¡40 soles el kilo de limón! Se incrementan precios de alimentos por lluvias y huaicos [VIDEO]

"Los proveedores del norte nos están mandando un costal de limón por el valor de 1200 soles", manifiesta uno de los vendedores del mercado.

REDACCIÓN TROME

18/03/2017 - 10:07h

Más sobre: Huaicos, Huaicos en Lima, Lluvias, Lluvias en Lima, Lima, Alimentos, precios, Mercado Central

"Los precios están por la nubes", dice una de las madres de familia que acude al mercado y se sorprende con el incremento de precios. El desborde de ríos y huaicos encareció los productos de la canasta básica.

La actual crisis climática, social y económica ocasionada por los huaicos que actualmente afronta Lima y la región norte del Perú, especialmente en los departamentos de Tumbes, Piura y Lambayeque, ha ocasionado un ligero aumento en el precio de los alimentos en la capital. Es así que algunos insumos ahora son más caros.

Teniendo en cuenta esto, Trome estuvo en el Mercado Central consultando a los vendedores sobre un posible incremento de los precios. Y es que muchas vías que comunican el interior del país con Lima, las mismas que se utilizan para la distribución de los insumos alimenticios, han sido bloqueadas por los huaicos.

Según los comerciantes del mencionado mercado, el pollo sufrió un incremento de 80 céntimos puesto que hasta hace unos días su precio se situaba en 8.70 soles y ahora está 9.50. ¿La razón? Como era de esperarse, el principal motivo son los huaicos pero también la producción se ha visto afectada por el intenso calor.

ANEXO 6

ARTICULO EL COMERCIO – EL LIMÓN BAJA DE PRECIO

<https://elcomercio.pe/lima/sucesos/municipalidad-lima-limon-baja-precio-vende-sol-kilo-noticia-479480>

El limón baja de precio y lo venden a un sol el kilo

Luego que se vendiera a 30 soles el kilo durante el fenómeno El Niño costero, el producto se oferta en el Gran Mercado Mayorista de Lima.

Carolina Noriega, gerente de Operaciones de EMMSA, indicó que en lo que va de diciembre ya ingresaron más de 2,787 toneladas de limón, con un promedio de 600 toneladas diarias. “Solo el lunes ingresaron 790 toneladas en 39 camiones, situación que regulariza su abastecimiento”, precisó.

Luego de que su precio se disparara en los mercados durante el fenómeno El Niño costero, llegando a costar hasta 30 soles el kilo, la Municipalidad de Lima, a través de la Empresa Municipal de Mercados S.A. (EMMSA), anunció que **el limón bajó de precio y se oferta desde un 1 sol** en el Gran Mercado Mayorista de Lima en su diferentes variedades (Tahití y Sutil) y tamaños procedentes de las regiones de Tumbes, Piura y Lambayeque.

Minagri a favor de la importación de limones

Piura: las plantaciones de limón siguen afectadas a dos meses del fin de las lluvias

¿Qué pasará con el alza en el precio del limón?

Precio del limón: ¿Es cierto que sigue subiendo por la especulación?

Indicó que los usuarios **pueden aprovechar la reducción del precio del limón para consumir más verduras y hortalizas**, además de la variedad de productos orgánicos que se comercializan en los pabellones “A”, “A4” y “A6” del GML como los germinados, espárragos morados, alcachofas, tomates cherrys, pepinillos pikle, choclo baby, zanahoria baby, col romana, albaca morada, tomate cherry amarillo, colinabo, radicchio, entre otros.

Noriega también informó que el Gran Mercado Mayorista de Lima **fue abastecido ayer con 6,916 toneladas de productos de temporada**, de las cuales 2,436 fueron de papa en sus diferentes variedades. Por ejemplo, hoy la papa Yungay a se vendió al precio mayorista de S/. 0.45 kilo; papa blanca a S/. 0.53 kilo y la papa huayro a S/. 0.95 kilo.

Otros productos se venden a menos de S/. 1.00 el kilo como el camote amarillo (S/0.97); camote morado (S/0.75); cebolla roja (S/0.85); cebolla blanca (S/0.95); coliflor (S/0.81); maíz morado (S/1.00); zanahoria (S/0.46) y el zapallo (S/0.75).

ANEXO 7

MEMES DEL PRECIO DEL LIMÓN

<http://www.lazona.com.pe/redes-sociales/mira-los-memes-por-el-alza-de-precio-del-limon-en-todo-el-peru-noticia-1038466/9>



ARTICULO OCTUBRE 2017

DIARIO GESTION

<https://gestion.pe/economia/limon-nuevamente-habra-escasez-fines-octubre-140025>

Limón: ¿Nuevamente habrá escasez hasta fines de octubre?

Observe cómo van los precios según la información del Minagri que llega a niveles récord en los mayoristas y a qué se debe la escasez en los próximos meses.

REDACCIÓN GESTIÓN / 24.07.2017 - 05:37 AM

El precio del limón ha mostrado una fuerte tendencia al alza en los últimos días, y cada vez se hace más pronunciado su incremento. ¿A qué se debe?

El director regional de Agricultura de Piura, Mario Laberry, dijo que hay una menor producción de limón ~~originada por los efectos del fenómeno de El Niño~~ que hará que este problema se prolongue hasta fines de octubre. Por un lado, comentó que se ha dado un problema en la floración y clima, que adelantó el periodo de baja producción, la misma que naturalmente se da en setiembre, pero que ahora se ha dado en julio.

A este tema se unen los daños a los campos de cultivos por El Niño, que de las 16,000 hectáreas que posee la región, el 60% de los campos fue afectado, que están en los valles de San Lorenzo, Chira, Alto Piura y las zonas del Medio y Bajo Piura.

Bruno Fossa, presidente de la Junta de Regantes del Valle de San Lorenzo, mencionó que las labores de los canales están muy atrasadas, lo que afectará la producción de limones.

Precios Ante estos efectos en la producción, los precios se han elevado 167% solo en julio en el Mercado Mayorista de Lima.



Este precio es mayor incluso al precio promedio que se registró en abril cuando ocurrieron las lluvias, y que llevó el precio al por menor hasta S/ 40 por kilo.

Laberry indicó que en Piura se reportan precios promedio al por mayor de S/ 5 por kilo de limón, mientras que hace una semana costaba S/ 1.6. Estimó que este precio podría superar los S/ 7 por kilo.

En los supermercados de Lima se ha observado que los precios se ubican hasta por encima de los S/ 9 por kilo para los consumidores.

ANEXO 8

ART. ÁCIDO ACÉTICO

Los riesgos de usar ácido acético en reemplazo del limón en alimentos

<http://www.america.com.pe/noticias/salud/acido-acetico-como-reemplazo-limon-cual-riesgo-n288161>

América Noticias »

Salud »

16.08.2017

Los riesgos de usar ácido acético en reemplazo del limón en alimentos

Descubre cómo identificar si tus alimentos, como **el ceviche**, contienen **ácido** y cuáles son los síntomas

El abuso del ácido acético puede producir daños en nuestro organismo

Tras el incremento del precio del limón, algunos comerciantes y restaurantes han optado por usar el ácido acético combinado con el limón para preparar ceviche, tiradito de pescado, entre otros. Precisamente, el último fin de semana, la Municipalidad de Lima clausuró varias cevicherías que usaban ácido en los alimentos.

¿Qué es el ácido acético? Antes de informarte sobre el daño que produce el abuso del ácido acético en nuestro organismo, es importante que sepas que este aditivo es empleado en el procesamiento de alimentos.

El Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del Instituto Nacional de Salud informó a Útil e Interesante que el ácido acético es empleado en la industria de alimentos como conservante debido a su propiedad de inhibir el crecimiento de las bacterias y hongos, también por sus propiedades acidulantes se emplea en la preparación de mayonesas, salsas, productos cárnicos, vinos, vinagres (contiene 3% – 5% de ácido acético) etc.

"*Es inofensivo en dosis bajas*". Los especialistas del Instituto Nacional de Salud aseguran que cuando el ácido acético se usa en la preparación de alimentos, pero en dosis bajas, es inofensivo. Sin embargo, este aditivo tiene propiedades corrosivas y si se usa en dosis altas puede producir los siguientes daños:

- Irritación en las vías respiratorias pudiendo ocasionar en casos extremos bronconeumonía y, edema en el tracto respiratorio.
- También puede ocasionar al contacto, quemaduras en la piel, ojos o mucosas.
- Por ingestión podría ocasionar daños en el esófago y estómago, con riesgo de perforación intestinal. De no recibir atención oportuna y adecuada podría llegar al shock, paro cardiovascular.

¿Cómo identificar si los alimentos tienen ácido acético?

Si se emplea ácido acético concentrado o diluido, pero en altas cantidades se podría reconocer por el olor penetrante característico del ácido acético, como el vinagre. No obstante, es difícil determinar si un alimento lo contiene a menos que se realice un análisis en el laboratorio. En ese sentido, se recomienda no consumir un alimento que se sospecha tenga altas concentraciones de ácido acético.

Síntomas y tratamiento

Las personas, que han consumido en exceso el ácido acético, pueden sufrir de vómitos, diarrea, dolor estomacal. En caso de presentar los síntomas mencionados, se recomienda acudir a un establecimiento de salud para recibir atención especializada.

BIBLIOGRAFÍA Y LINKOGRAFÍA

CIUDAD DE PIURA

<https://www.peru.travel/es-pe/donde-ir/piura.aspx>

EL CEBICHE

ACURIO, Gastón. LAROUSSE DE LA GASTRONOMIA PERUANA . Diccionario Gastronómico Ilustrado. Ediciones Larousse. 2008 . Lima - Perú.

ART. FENOMENO DEL NIÑO

<http://udep.edu.pe/hoy/2017/la-intensidad-de-las-lluvias-podria-agravarse-a-medida-que-avance-la-estacion-de-verano/>

ART. PRECIO DEL LIMON SE ELEVO 25 SOLES

AMERICA TV

Lima: precio del limón se elevó a 25 soles el kilo por huaicos

Ministro de Agricultura indicó que reabastecimiento de limones será posible desde este domingo

<http://www.america.com.pe/noticias/actualidad/huaicos-lima-precio-limon-se-elevo-25-soles-interrupcion-vias-huaicos-n269585>

ART. PRECIO DEL LIMON SUBE

<https://trome.pe/actualidad/huaicos-lima-registra-incremento-precios-alimentos-lluvias-video-43541>

ART. EL LIMÓN BAJA DE PRECIO

EL COMERCIO

<https://elcomercio.pe/lima/sucesos/municipalidad-lima-limon-baja-precio-vende-sol-kilo-noticia-479480>

ANEXO

MEMES DEL PRECIO DEL LIMÓN

<http://www.lazona.com.pe/redes-sociales/mira-los-memes-por-el-alza-de-precio-del-limon-en-todo-el-peru-noticia-1038466/9>

ART. Limón: ¿Nuevamente habrá escasez hasta fines de octubre?

DIARIO GESTION

<https://gestion.pe/economia/limon-nuevamente-habra-escasez-fines-octubre-140025>

ART. ÁCIDO ACÉTICO

Los riesgos de usar ácido acético en reemplazo del limón en alimentos

<http://www.america.com.pe/noticias/salud/acido-acetico-como-reemplazo-limon-cual-riesgo-n288161>

OTROS

FOTO LIMÓN – CARATULA

<https://aromasparaelalma.wordpress.com/tag/limon/>

FOTO CEBICHE

<https://publimetro.pe/actualidad/noticia-dia-ceviche-3-recetas-intentar-casa-videos-61791>

AGRADECMIENTOS

Sr. Edgard Garvich. Empresario Gastronómico.

Dr. Carlos Steiger. Catedrático IAE.