

RESUMEN

Sin duda el sector alimenticio está creciendo notablemente, razón por la cual muchas empresas desean incursionar en la exportación; el gobierno proporciona apoyo para las actividades productivas que aún no han sido explotadas al máximo, las frutas deshidratadas son apetecidas en países que tienen las cuatro estaciones, ya que debido al clima es difícil encontrar frutas todo el año. La implementación de la certificación de las buenas prácticas de manufactura para las empresas dedicadas a la elaboración de frutas deshidratadas ayudará al mejoramiento y fortalecimiento de los procesos, misma que será un punto de partida para que las empresas aspiren a conseguir más certificaciones que ayuden a conseguir una ventaja competitiva, para cumplir con los reglamentos de los mercados internacionales y alcanzar un mayor acceso a estos. Las estrategias de comercialización internacional planteadas en la presente investigación, resultan ser de vital importancia para la exportación de las frutas deshidratadas, mismas que ayudan a promover las exportaciones de este sector y el cambio de la matriz productiva. Al realizar un estudio de mercado se determinó que Alemania es el mejor destino para las exportaciones de frutas deshidratadas, porque además de contar con elevado poder adquisitivo, es un país en el que la tendencia es consumir productos naturales, orgánicos, que no contengan ningún tipo de aditivos artificiales, se inclinan por aquellos alimentos que les brinden beneficios para una vida saludable.

Palabras clave:

- **PROCESO DE DESHIDRATACIÓN**
- **FRUTAS DESHIDRATADAS**
- **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**
- **ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN INTERNACIONAL**
- **ALEMANIA**