

CAMOTE: EVOLUCIÓN RECIENTE Y PERSPECTIVAS¹

El camote peruano fue reconocido el 29 de octubre de 2003 con el premio internacional CGIAR Partnership Award en Nairobi, Kenya. El Banco Mundial y diversas organizaciones alimentarias premiaron al camote peruano por sus características y virtudes, sobre todo como fuente de nutrientes y sus cualidades para prevenir el desarrollo de enfermedades como la ceguera por la falta de vitamina A.

El INIA ha trabajado durante muchos años en diferentes proyectos de camote y papa, siendo una de las últimas variedades liberadas el camote INA 100-INIA, que tiene una característica especial por ser de tipo amarillo y pulpa naranja, mientras que el INIA 306 Huambachero es de tipo morado y pulpa naranja clara.

El consumo per cápita de camote en el Perú llega a 7 kg/habitante/año, proporciona hasta 123 calorías y 1.8 g de proteínas por cada 100 g de parte comestible, betacaroteno, calcio, aminoácidos esenciales y otras sales minerales; por ello se le denomina alimento del pueblo, pues aparte de su bajo costo es un buen aporte al déficit nutritivo, especialmente como sustituto de alimentos derivados como el trigo. Sin embargo, resulta paradójico que muchas veces se usa como complemento o acompañamiento, o simplemente como comida para animales.

Las variedades INA 100-INIA y Huambachero abarcan aproximadamente el 60% de la superficie cultivada en el país, que llega a 8,400 ha. Ello ha permitido incrementar los rendimientos unitarios en el país hasta 17 T/Ha.. Asimismo, se ha establecido un sistema de producción y abastecimiento de semilla de calidad de camote libre de virus, que permite recuperar el rendimiento de cultivo y evitar la difusión de las enfermedades virósicas que son la principal causa de la degeneración de la semilla de camote.

En muy poco tiempo se tiene programada la liberación de una nueva variedad de camote para consumo y exportación, que posee alta productividad (mayor de 35 T/Ha.), resistencia a nemátodos y alto contenido de materia seca 32%. Nuestro país tiene la ventaja de exportar camote todo el año, tanto en época de invierno como verano. Otra ventaja son los bajos costos de producción del camote y la generación de la mano de obra, sobre todo de la mujer.

¹ Publicado en el Boletín Informativo Nro. 2 del Instituto Nacional de Investigación Agraria. Año 1, diciembre de 2003, página 7.

CAMOTE: COMERCIO EXTERIOR

El camote, producto del sector agroindustrial cuyo 95% de su producción proviene de los países en desarrollo, y en los que se constituye el quinto cultivo alimenticio más importante, mostró una caída de 2.7% el monto de sus exportaciones en los primeros ocho meses de 2004, respecto al mismo periodo del año pasado.

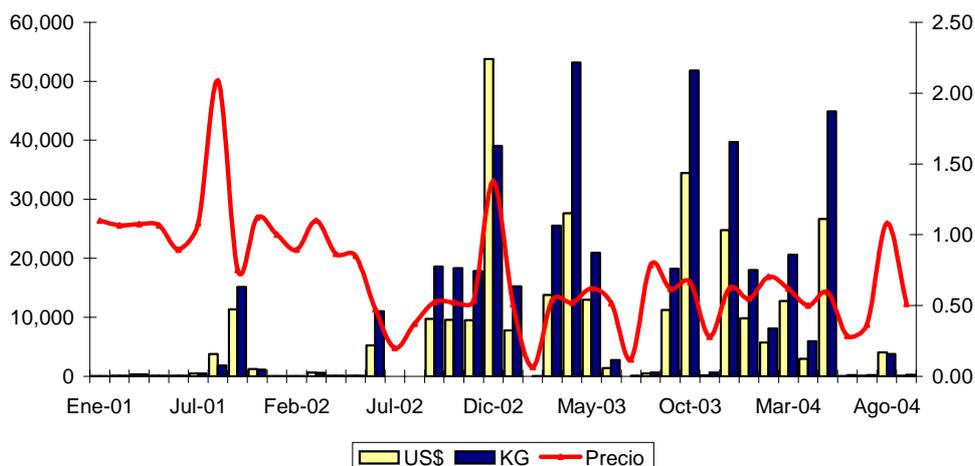
Cabe señalar que el camote es una tuberosa que se desarrolla en diversos ambientes de la Selva Baja, Selva Alta, Costa y hasta en la Sierra (altitudes menores a los 2500 msnm). Entre las variedades más comunes están: Morado, Chileno, Viudo, Rosado, Pata de gallo, Costeño, Alforjero amarillo, Zapallo, Lancetillo. Su cultivo se realiza en los departamentos de Lima, Cajamarca, Ancash y Amazonas y es importante ya que es destinado a la alimentación humana directa y a la industria ya que es empleado en el sector agroindustrial para la elaboración de alcohol, jarabes, glucosa, tintes y almidón cuya calidad es superior al de la papa.

Asimismo, es empleado en la industria textil por poseer un grano más fino que permite fijarse en los intersticios de la trama de los tejidos. Otro uso que se le da es en la industria de la panificación al combinarse con la harina de trigo en una proporción de 10%. El follaje de la planta del camote también es empleado como forraje y estimula la secreción láctea del ganado lechero.

Exportaciones Peruanas

Durante el periodo 1999-2002 las exportaciones de este producto considerado por muchos como "el tesoro de los pobres", registró un crecimiento promedio anual de 256%, pero que entre enero y agosto de este año disminuyó en 2.7%, en relación de similar periodo del año pasado, al alcanzar los US\$ 62.4 mil. Esta situación fue explicada por los menores envíos a los mercados internacionales del referido tubérculo que pasaron de 118.4 a 102.2 toneladas. Sin embargo, se observa una mejora en el precio promedio que registró un aumento de 12.7% al mostrar un nivel de US\$/Kg. 0.61.

Evolución de las exportaciones de camote 2001 - 2004*



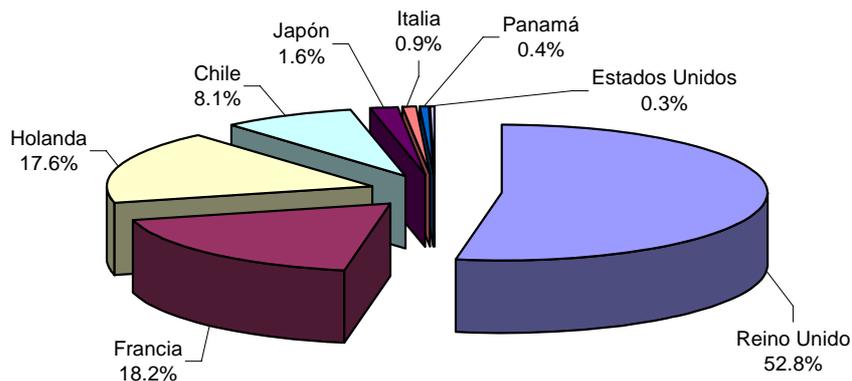
* Período enero - agosto de 2004

Fuente: SUNAT. Elaboración: Gerencia de Inteligencia de Mercados - PROMPEX

Los principales países de destino de este producto en el 2003 fueron básicamente de la Unión Europea, bloque en el que se tiene el Sistema General de Preferencias (SGP) y los exportadores no pagan arancel al exportar camote para consumo humano.

Entre enero y agosto del presente año, los principales mercados externos del camote peruano fueron el Reino Unido que se consolidó en el primer lugar al concentrar el 52.8% del total exportado. Le siguió Francia con un monto de US\$ 11.3 mil lo que se tradujo en una participación de 18.2%. Asimismo, la participación de Holanda (17.6%) y Chile (8.1%) permitió que estos cuatro destinos concentren el 96.7% del total exportado.

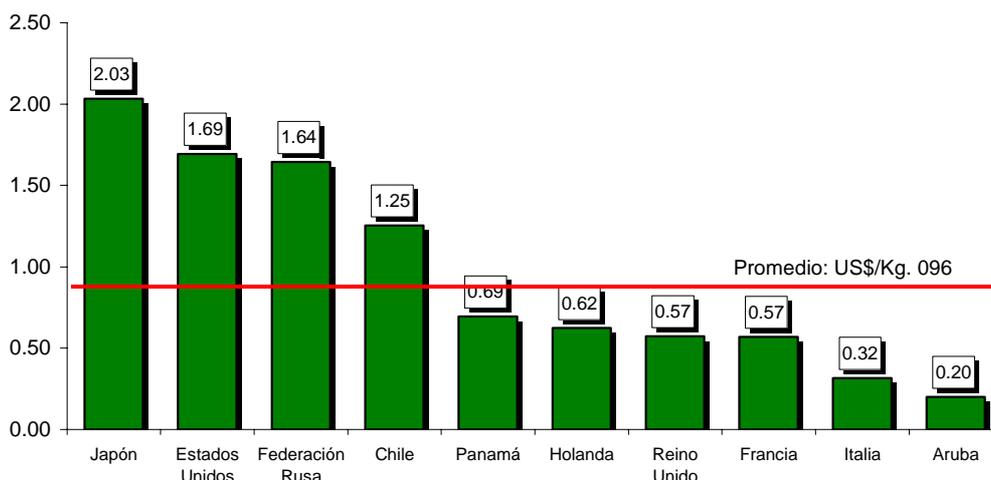
Mercados de destino de las exportaciones de camote 2004*



* Período enero - agosto de 2004

Fuente: SUNAT. Elaboración: Gerencia de Inteligencia de Mercados - PROMPEX

Precios promedio por mercados de destino enero - agosto 2004*



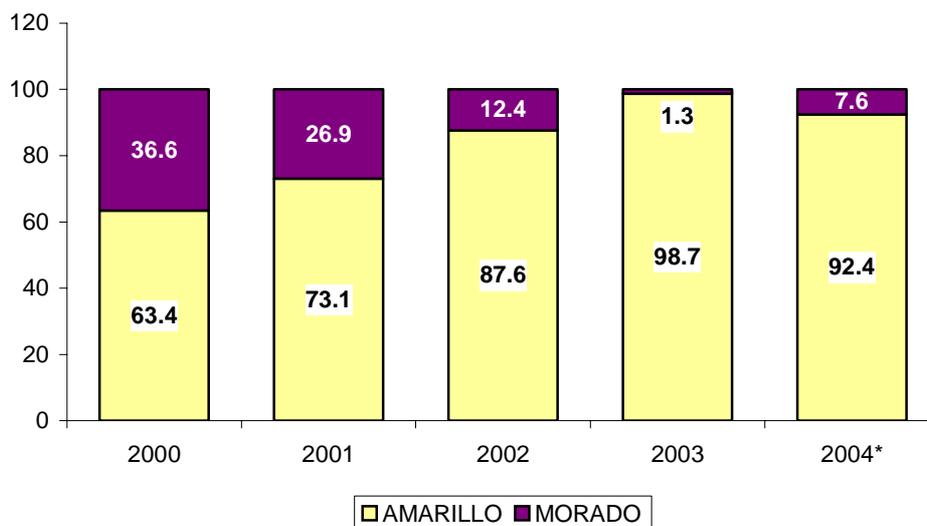
* Período enero - agosto de 2004

Fuente: SUNAT. Elaboración: Gerencia de Inteligencia de Mercados - PROMPEX

El precio promedio obtenido por el camote peruano en los mercados internacionales, ha mostrado en los últimos cuatro años un comportamiento volátil, pero con una tendencia a la baja, registrando durante el período 2000 – 2003 un crecimiento promedio anual de -9.3% al pasar de US\$/Kg. 0.79 a US\$/Kg. 0.59. Sin embargo, al comparar los primeros nueve meses de 2004 con el del año pasado, se observó un incremento de 3.7% del referido precio promedio al alcanzar los US\$/Kg. 0.61.

Con respecto a las variedades exportadas, solo se envían a los mercados internacionales las del tipo amarillo y pulpa naranja, y el Huambachero que es de tipo morado y pulpa naranja clara. Dentro de éstas, la primera destaca nítidamente sobre la última debido a que en 2003, el camote amarillo representó el 98.7% de las ventas externas de este tubérculo, mientras que en lo que va del año (enero-septiembre) la participación se ubica en un 92.4%.

Variedades de camote peruano exportadas



* Período enero - agosto de 2004

Fuente: SUNAT. Elaboración: Gerencia de Inteligencia de Mercados - PROMPEX

Entre las presentaciones de este producto se encuentran los camotes frescos, refrigerados, congelados o secos; harina, puré de camote, cuya muestra fue enviada a China; camotes fritos (snack), cuyas primeras muestras ya fueron enviadas a Italia y Países Bajos, entre otros. Al respecto, cabe señalar que el primer tipo de presentación (congelados) conforma la mayor parte de los envíos de este tubérculo (92.3% en 2003), los cuales se exportan en cajas isotérmicas que contienen por lo general 20 bolsas de 400 grs. cada una de éstas.

Datos

El camote tiene una larga historia como salvavidas. Los japoneses lo usaron cuando los tifones arrasaron sus campos de arroz. En China salvó a millones de inanición durante la hambruna de los primeros años de 1960 y en Uganda, donde un virus asoló los cultivos de yuca en los 90's, las comunidades rurales dependieron del camote para protegerse del hambre.

En las densamente pobladas, semiáridas planicies del este de África, el camote es llamado cilera abana, que significa "protector de los niños". Este nombre alude al rol vital que cumple en miles de comarcas donde la gente depende de este cultivo para combatir el hambre.