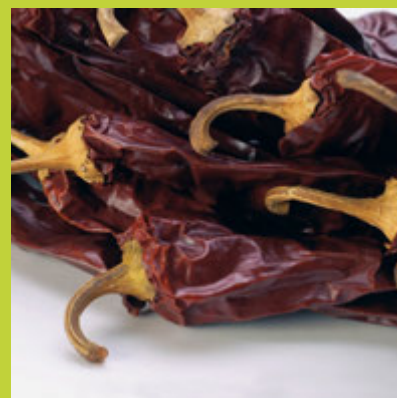
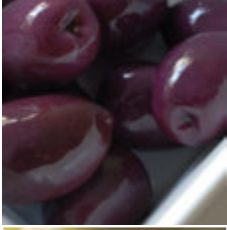


Catálogo de Oferta Exportable de la Región Moquegua



Catálogo de Oferta Exportable de la
Región Moquegua



I N D I C E

PRODUCTOS EXPORTABLES TRANSFORMADOS

Aceite de Oliva	9
Pisco	15
Vino	23
Macerado de Damasco	31

PRODUCTOS EXPORTABLES CON PROCESAMIENTO PRIMARIO

Aceituna de Mesa	37
Palta Fuerte	47
Orégano	53
Vainita	59

PRODUCTOS CON POTENCIAL DE EXPORTACIÓN

Lima	65
Uva de Mesa	71
Palta Hass	79
Pimiento Páprika	87
Tuna	95

MOQUEGUA

La Región Moquegua es valorada por su actividad minera, especialmente por la extracción de cobre. En la región opera la unidad minera de Cuajone, una de las más importantes del país. Asimismo, Anglo American Mining tiene planeado invertir hasta US\$3,000 millones en Quellaveco, unidad cuprífera ubicada en la región.



Mina de Cuajone
Imagen: Propia

Además, de la producción minera, Moquegua destaca por su producción pesquera con la exportación de harina de pescado. El valor de producción pesquero experimentó un incremento durante el primer trimestre del 2010, asociado a un alza del 95.8% en la pesca industrial¹.

Conjuntamente con los sectores tradicionales como la minería y la pesca, en la Región, existen asociaciones de pequeños productores en otros sectores no tradicionales de la economía que, apoyados por su gobierno local y regional, vienen buscando la mejora de sus técnicas de producción y el desarrollo de una visión de mercado.

Específicamente en el sector agrario, se está gestando el desarrollo de productos transformados como la aceituna en aceite de oliva y el orégano seleccionado (que es destinado a los mercados internacionales); así como el desarrollo, a mediano plazo, de la palta Hass y de la uva de mesa, en donde el Perú ya ha ganado un espacio en el contexto internacional. Asimismo, cabe destacar la producción de Pisco obtenido de la uva local, producto de alta calidad reconocido en el país e internacionalmente.

Con la puesta en marcha de la carretera interoceánica (IIRSA Sur) se abre un nuevo horizonte comercial para esta región, que junto a Arequipa, Tacna y Cusco, pueden convertirse en fuente de abastecimiento permanente de los Estados Fronterizos de Brasil, como son Acre, Rondonia, Mato Grosso y Amazonas, porque el tiempo de traslado de los productos es menor al que toma el abastecimiento actual, desde las costas del Atlántico.

El mercado brasilero, aunado al contexto de integración regional y de apertura comercial de nuestro país con los más grandes mercados internacionales, conjuntamente con la estabilidad macroeconómica que goza el país, son oportunidades que este catálogo pretende capitalizar con las potencialidades actuales de la región, a fin de impulsar las exportaciones no tradicionales de Moquegua.

CARACTERIZACIÓN DE LA REGIÓN MOQUEGUA

UBICACIÓN GEOGRÁFICA²

La Región Moquegua se encuentra ubicada en la zona Sur Occidental del Perú, entre las coordenadas geográficas 15° 57' y 17° 53' de latitud Sur y los 70° 00' y 71° 23' de longitud del meridiano de Greenwich.

Limita por el Norte con las regiones de Arequipa y Puno, por el Sur con Tacna, por el Este con Puno y Tacna y por el Oeste con el Océano Pacífico y Arequipa.

SUPERFICIE Y EXTENSIÓN³

Moquegua posee un área territorial de 15,733.97 km², que representa el 1.22% del territorio nacional y comprende las siguientes regiones naturales: Costa (4,877.53 km²) y Sierra (10,856.44 km²).

DIVISIÓN POLÍTICA⁴

La Región Moquegua está dividida en 03 provincias y en 20 distritos, que se detallan a continuación:

Provincia Mariscal Nieto

Área territorial: 8,671.58 Km² (55.11% del territorio de Moquegua)

Distritos: Moquegua, Samegua, Torata, Carumas, Cuchumbaya y San Cristóbal.

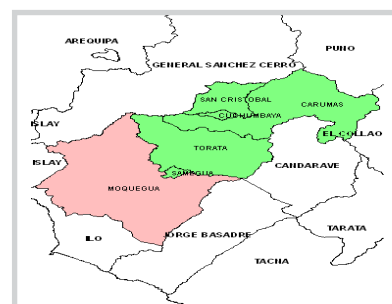


Imagen INEI

Provincia de General Sánchez Cerro

Área territorial: 5,681.71 km² (36.11% del territorio de Moquegua)

Distritos: Omate, Quinistaquillas, Coalaque, Puquina, La Capilla, Matalaque, Ubinas, Chojata, Lloque, Yunga e Ichuña.



Imagen INEI

Provincia de Ilo

Área territorial: 1380.68 km² (8.78% del territorio de Moquegua).

Distritos: Pacocha, El Algarrobal e Ilo.

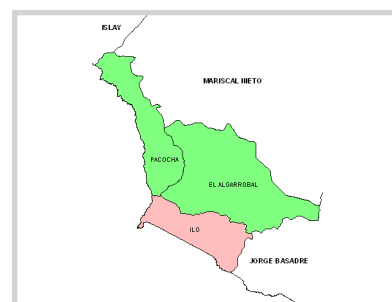


Imagen INEI

POBLACIÓN

De acuerdo al último censo poblacional⁵, la Región Moquegua posee 161,533 habitantes. Las provincias de Mariscal Nieto e Ilo son las que concentran la mayor parte con un 84%, mientras que el 16% restante se encuentra en la provincia de Sánchez Cerro, ubicada en la parte alta de la Región. La población urbana representa el 85% del total en Moquegua y cerca del 51% corresponde a varones y el 49% de la población restante son mujeres.

CLIMA

La ciudad de Moquegua tiene un clima entre cálido y templado, con una amplitud térmica moderada, que oscila entre los 25.8°C y 11.3 °C y con una temperatura media anual de 25 °C similar al clima seco de yunga (sierra baja) y desierto subtropical.

La temporada más lluviosa del año es entre diciembre y marzo, alcanzando los 1.58 mm/mes. La ciudad cuenta con un nivel muy bajo de lluvias; por ello, para mantener su actividad agrícola, debe recurrir a sus afluentes terrestres como los ríos y las reservas, entre ellas Pasto Grande. En contraste, las temporadas más secas del año se presentan entre abril y noviembre, en las cuales durante la noche se presenta un clima frío y un viento helado; durante este periodo, la temperatura suele situarse entre los 10 °C. Generalmente todos los meses del año son soleados durante el día y acompañados de vientos, haciéndose notar las estaciones frías durante la noche.

SUELOS⁶

El valle de Moquegua está formado por las llanuras de inundación y terrazas del río del mismo nombre y sus afluentes. El río Moquegua se forma por la confluencia de los ríos Huaracane, Torata, a unos 2 km al Nor Oeste de la ciudad de Moquegua en el lugar denominado Loma Quemada teniendo como único afluente el río Tumilaca, que desemboca a 2 km de la mencionada confluencia, por la margen izquierda.

La parte media del Valle (en sentido transversal) constituye una secuencia de terrazas medias, en las cuales predomina el material medio o medianamente fino, con inclusiones de gravillas. La parte más alejada del cauce está formada por terrazas altas y zonas transicionales hacia los terminales de ladera; aquí la matriz del suelo es media o moderadamente fina con inclusiones de grava y gravilla angular y sub-angular. La matriz de los terminales de laderas y abanicos están más relacionadas con los materiales geológicos de las colinas y cerros adyacentes por lo general son de texturas medias y medianamente finas a finas, con abundante modificador textural angular o con presencia de sedimentos volcánicos.

La pendiente del valle varía de 1 a 3% con los abanicos, terminales de ladera, terrazas altas, la inclinación va de 3 a 12% y en los taludes y laderas puede llegar a 30%; en estos últimos casos la agricultura actualmente se desarrolla en transición, lo que disminuye el efecto negativo de la pendiente.

El relieve en el piso del valle es plano y en las demás unidades fisiográficas es ligeramente granulado; en los taludes y laderas se puede encontrar relieve ondulado.

CUENCAS HÍDRICAS Y DISPONIBILIDAD DE AGUA⁷

El valle de Moquegua cuenta con agua superficial proveniente de los ríos Huaracane, Torata y Tumulaca los cuales confluyen en el río Moquegua. El aporte del recurso hídrico superficial se debe principalmente a las precipitaciones pluviales que caen sobre las partes altas del Valle.

De acuerdo a los registros históricos de descargas medias mensuales de las estaciones limnimétricas de Ichupampa y Chivaya el aporte promedio anual del río Tumulaca es de 0.678 m³/s y del río Torata es de 0.63 m³/s. Así mismo el aporte del río Huaracane es en promedio del orden de 0.147 m³/s.

VÍAS DE ACCESO⁸

El acceso principal lo constituye la carretera Panamericana Sur, que comunica a la ciudad de Moquegua con las ciudades de Arequipa y Lima por el norte y con Tacna por el sur. La ciudad de Moquegua también se comunica con Ilo por medio de una carretera asfaltada. Existe también la carretera Binacional, la misma que se encuentra totalmente asfaltada y une Ilo, Moquegua, Samegua, Torata, Puno y Bolivia. En Torata existe una vía alterna asfaltada y que une al Sector de Yacango, y otra vía que intercomunica con Cuajone. De Torata también se bifurca en 2 ramales: uno que conduce hacia Quinistaquillas, Omate y Arequipa con una carretera aún afirmada y el otro hacia Carumas, Pasto Grande y finalmente Puno, estando asfaltada sólo la vía Binacional en tanto que el resto sólo está afirmada. También existe una vía con dirección Sur-este, que une a la Irrigación de San Antonio y Toquepala siendo también esta carretera de tierra, y que se deriva de la Carretera Binacional a la altura del sector de Chen-chen.



Imagen Propia

Existe también una línea de ferrocarril que une Ilo y Toquepala. Además de la Carretera Panamericana, el Valle de Moquegua, cuenta con una densa red de vías secundarias que entrelazan los diferentes sectores como Quilancha, Alto La Villa, Ocojita Chica, Huaracane, Buena Vista, Yahuay, Estuquiña, Escapalapaque y El Crucero. Una de las vías que recientemente fue asfaltada, es la Vía Paisajista que une Moquegua, el Rayo, Charsagua, Estuquiña y Los Ángeles.

La comunicación aérea está restringida, pero existe tráfico marítimo, a través de las instalaciones existentes en el Puerto de Ilo, mediante el cual se exportan minerales y harina de pescado al exterior.

CENTRO DE EXPORTACION, TRANSFORMACION, INDUSTRIA, COMERCIALIZACION Y SERVICIOS DE ILO - CETICOS ILO

Es un sistema especial ubicado en la ciudad de Ilo, a través del cual se pueden desarrollar actividades de manufactura o producción y de servicios con ventajas y beneficios tributarios, aduaneros y arancelarios. CETICOS ILO se encuentra ubicado a 7.6 km del centro de la ciudad y constituye una importante alternativa de inversión para el desarrollo competitivo de la oferta exportable de la región. La conectividad directa de CETICOS ILO con la carretera interoceánica IIRSA Sur, carretera binacional hacia Bolivia, carretera costanera sur hacia Chile así como con el puerto y aeropuerto de Ilo, constituyen además, una importante ventaja para la facilitación de la distribución logística de las exportaciones de la región Moquegua.

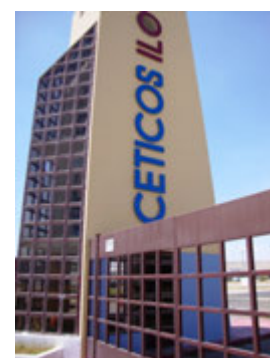


Imagen Propia

ACEITE DE OLIVA



NOMBRE COMÚN	Aceite de Oliva
TIPO DE PRODUCTO	No Tradicional

CARACTERÍSTICA

El aceite de oliva virgen es obtenido del fruto del olivo únicamente, mediante procedimientos mecánicos u otros medios físicos en condiciones, particularmente térmicas, que no produzcan alteración del aceite y que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.

El aceite de oliva virgen es una grasa monoinsaturada, con efecto muy beneficioso sobre el colesterol, bajando las tasas de LDL, colesterol malo, y incrementando las de HDL, el bueno (adecuado para los problemas cardiovasculares)⁹

TIPOS DE ACEITE DE OLIVA

Aceite de Oliva Extra Virgen

Posee un agradable sabor y una acidez (expresada en ácido oleico), no superior a 0.8 grados. También se le atribuye efectos anticancerígenos y favorece la digestión porque estimula la vesícula biliar.

Aceite de Oliva Virgen

Es el aceite obtenido únicamente por procedimientos mecánicos en condiciones que no ocasionen alteraciones del aceite y que no ha sufrido tratamiento químico alguno. La acidez máxima es de 2°.

Aceite de Oliva Refinado

Se obtiene por refinación de aceites de oliva vírgenes y con acidez no superior a 2°. Habitualmente se utiliza aceite de Oliva virgen lampante reduciendo la acidez por medio de refino, así como neutralizando el sabor.

En el Perú, la costa sur, donde se ubica el departamento de Moquegua, es la mayor productora de aceite de oliva conjuntamente con la región de Tacna, ubicada más al sur y limítrofe con Chile. En Moquegua, la mayor producción es de aceite de oliva virgen y en menor escala el aceite de oliva extravirgen; para la obtención de ambos se emplean métodos tradicionales, siendo el resultado un producto que mantiene sus propiedades naturales.



Imagen: Promperú

FORMAS DE PRESENTACIÓN

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	Botellas de vidrio en capacidades de 250 ml, 500 ml y de un litro.
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	Presentaciones diversas: en envases de plástico de 150ml, 250 ml, 500 ml y en botellas de vidrio de un litro.

Dichas presentaciones se encuentran debidamente rotuladas indicando:

- Autorizaciones sanitarias vigentes
- Fecha de caducidad
- Información nutricional
- Condiciones de almacenamiento

Todo ello permitirá brindar las condiciones de seguridad al consumidor cuando adquiera un producto. Algunas empresas procesadoras en Moquegua también ofertan el producto en envases de mayor volumen para su comercialización internacional.

EMBALAJE Y TRANSPORTE

El aceite de oliva que exporta el Perú se embala en cajas de cartón, en donde se colocan botellas de 250 ml o de 500 ml cada caja puede contener de 12 a 24 botellas.

Algunas empresas exportan el aceite en mayores volúmenes, para lo cual emplean cilindros con un contenido de 200 Kg.

La vía que se emplea mayormente para el transporte de los productos es la marítima, siendo los principales mercados de destino Colombia, Estados Unidos y Chile.



Imagen: Promperú

Valor Nutricional del ACEITE DE OLIVA VIRGEN

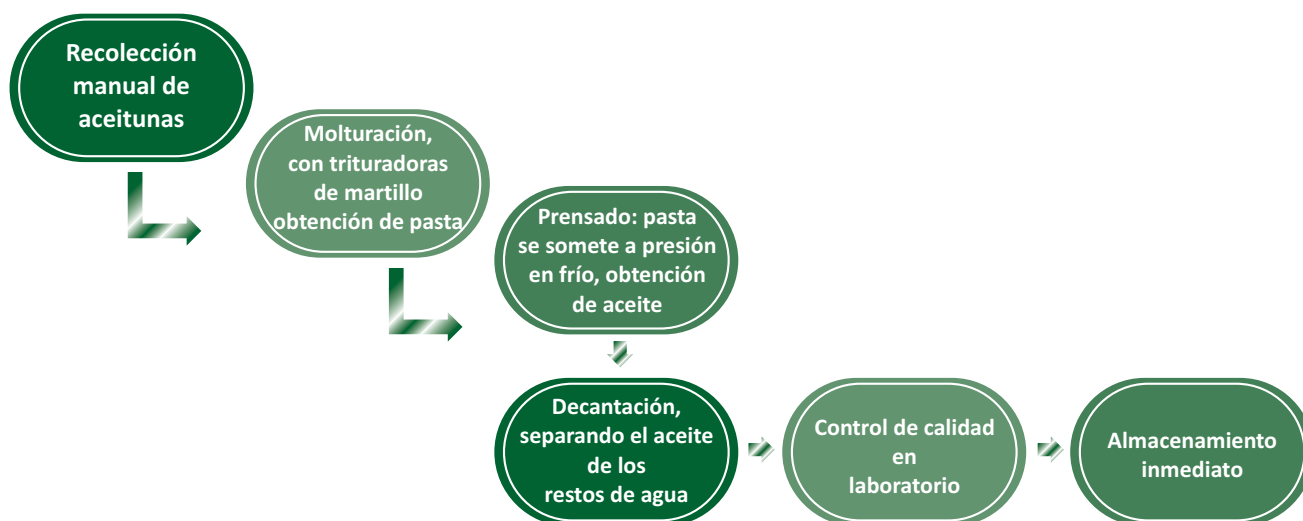
NUTRIENTE	CANTIDAD	NUTRIENTE	CANTIDAD
Energía	884 kcal	Tocoferol beta	0.11 mg
Grasas totales	100 g	Tocoferol gama	0.83 g
Minerales		Vitamina K	60.2 mcg
Calcio	1 mg	Grasas	
Fierro	0.56 mg	Saturadas	13.8 g
Potasio	1 mg	Monoinsaturadas	72.9 g
Sodio	2 mg	Polimsaturadas	10.5 ug
Vitaminas		Fitoesteroles	221 mg
Vitamina E	14.35 mg		

Fuente: USDA

OBTENCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA

Todas las variedades de olivas producen excelentes aceites vírgenes, cada uno con sus características particulares, siempre y cuando las aceitunas estén sanas, se moliden el mismo día de la recolección y el aceite se almacene de forma adecuada.

Los aceites de oliva que han sufrido algún quiebro en su calidad y no son aptos para su consumo directo, han de ser refinados. En la refinería se debe disponer de una línea exclusiva para el aceite de oliva, a fin de evitar cualquier contacto con aceites de otro origen.



USOS DEL ACEITE DE OLIVA

Los principales usos son gastronómicos, gracias a su sabor y efectos antioxidantes que dan un toque distinto a las comidas, principalmente ensaladas y frituras, sustituyendo al aceite vegetal de soya o girasol.

El aceite de oliva virgen ejerce un efecto protector y tónico de la epidermis (la piel), también estimula el crecimiento y favorece la absorción del calcio y la mineralización.

Por su contenido en vitamina E y el efecto antioxidante de ésta sobre la membrana celular, el aceite de oliva está especialmente recomendado para la infancia y la tercera edad (ayuda a prevenir la arteriosclerosis y sus riesgos).

En Moquegua, el aceite de oliva virgen se procesa en la provincia de Ilo, (principal zona productora) empleando como insumo las aceitunas producidas en esta región.

ZONAS Y ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCIÓN

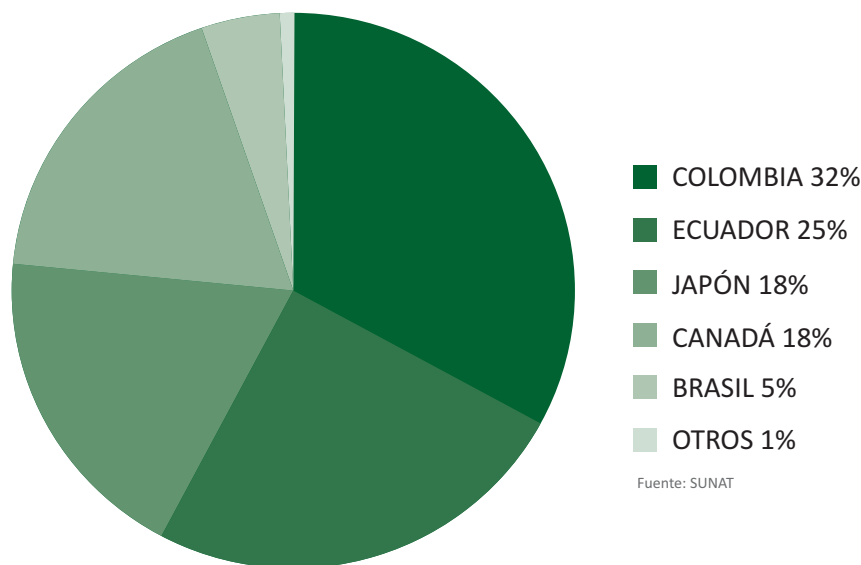
El aceite al ser un producto envasado, no posee una estacionalidad marcada puesto que se puede almacenar para su venta.

Su proceso productivo está ligado a la estacionalidad de la producción del olivo que en esta región va de los meses de abril a septiembre, con una fuerte producción entre julio y agosto.

Mercados del ACEITE DE OLIVA PERUANO

Los principales mercados internacionales del aceite de oliva peruano son Colombia y Ecuador (58%); mientras que otros, de importancia, son Japón (18%), Canadá (18%) y Brasil (5%).

El valor exportado para el año 2010 ha sido de un millón de dólares.



PREFERENCIAS ARANCELARIAS

El acceso a los principales mercados de la Comunidad Andina se encuentra promovido debido a la preferencia arancelaria que posee como miembro de este bloque.

Asimismo, en Brasil y Estados Unidos el acceso es libre por los acuerdos comerciales suscritos, y con Chile el arancel que se pagaría es de 3% por el mismo motivo.

SUBPARTIDA	DESCRIPCIÓN	BRASIL		CHILE		TLC USA		CAN
		Arancel	Pref.	Arancel	Pref.	Arancel	Pref.	Preferencia
15091000000	Aceite de oliva	10%	100%	6%	50%	0,05 US\$/kg	100%	100%
15091000000	Aceite de oliva	10%	100%	6%	50%	0,05 US\$/kg	100%	100%

Fuente: SUNAT, ALADI, Comunidad Andina, USITC

Relación de EMPRESAS PRODUCTORAS

EMPRESA/ASOCIACIÓN	CONTACTO	E-MAIL
Cartado E.I.R.L	Carlos Carrera	ccarrera@cartado.com.pe 51-53-484126
Empresa Olivícola Ilo S.A.	Hugo García García	51-53-484126
Empresa Aceitunas de Ilo S.A.	Santiago Cokting Rivera	51-53-482168

PISCO



NOMBRE COMÚN	Pisco
TIPO DE PRODUCTO	No Tradicional

CARACTERÍSTICAS Y VARIEDADES

Documentos históricos indican que en 1567 ya había viñedos en Moquegua y que en la primera mitad del siglo XVII se exportaba pisco al Alto Perú además de Chile y Argentina.

El Pisco producido en Moquegua, se obtiene de la fermentación de las denominadas uvas pisqueras, que se cultivan en la región y se detallan a continuación.

UVAS PISQUERAS¹⁰

Se les denomina así porque se utilizan para elaborar el pisco, aunque en sus inicios fueron traídas para elaborar vino, estas uvas se adaptaron perfectamente a las condiciones climáticas de los actuales valles pisqueros.

El pisco se produce de uvas aromáticas y no aromáticas, dentro de esta clasificación podemos mencionar, entre las aromáticas a la quebranta, negra corriente y mollar. En la actualidad la mayor parte de la producción de pisco se hace con uva quebranta.

Mientras que las no aromáticas, caracterizadas por la alta concentración de fragancia debido a la gran cantidad de terpenos de su cáscara, son cuatro variedades de uvas: Italia, Moscatel, Torontel y Albilla.



Imagen: Promperú



Imagen Propia

TIPOS DE PISCO¹¹

PISCO PURO

Se elabora con uvas no aromáticas. Es un aguardiente de aroma afrutado y poco perfumado. Se caracteriza por ser más seco y gozar de gran aceptación. En la actualidad, el pisco puro de quebranta es el de mayor producción.

PISCOS AROMÁTICOS

Pisco puro de Italia
Pisco puro de Moscatel
Pisco puro de Torontel
Pisco puro de Albilla

PISCO ACHOLADO

Se elabora con los mostos de las distintas uvas pisqueras, normalmente durante la pisa se combina una uva no aromática con una o más variedades de uvas aromáticas. La cantidad y proporción lo decide el productor.

PISCO MOSTO VERDE

Resulta de la destilación del mosto incompletamente fermentado, por ello la denominación "verde". Se destila aproximadamente, a la semana de estar en la botija o depósito.

PRODUCCIÓN DEL PISCO

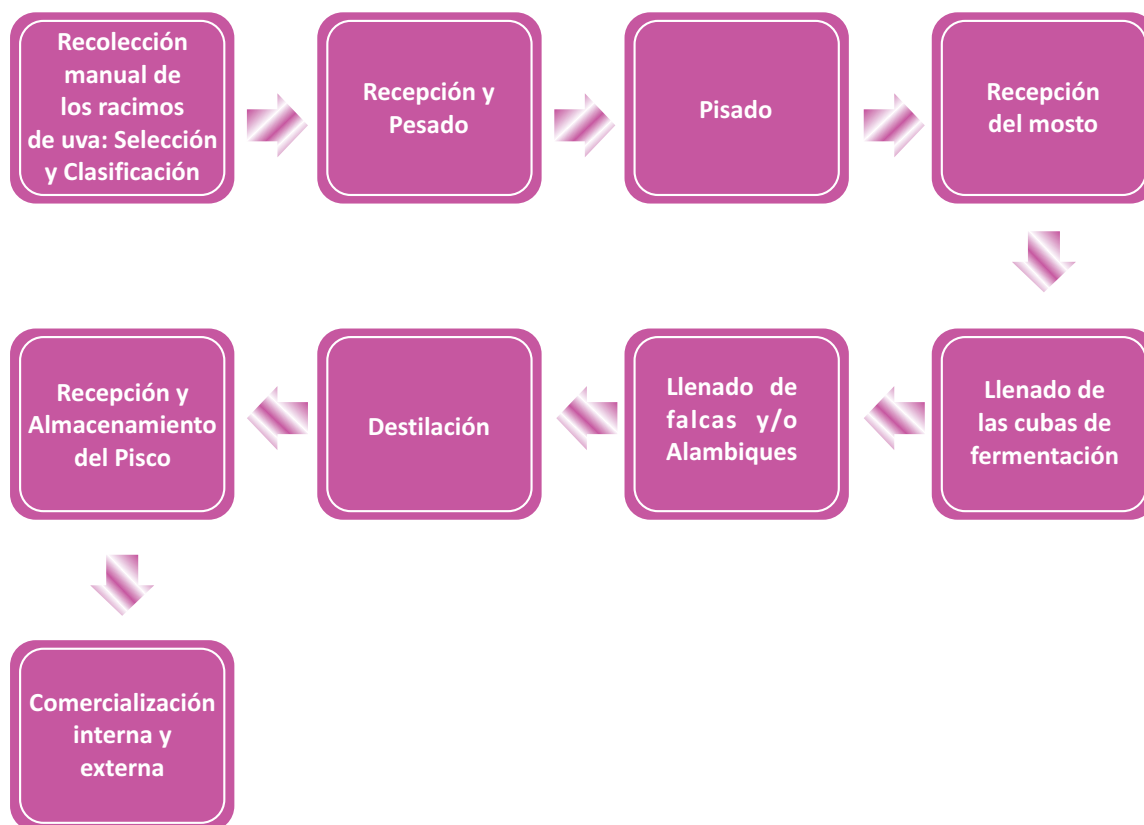
El proceso se inicia con la recepción de la materia prima. La uva es transportada desde el campo, luego de comprobar que su grado Brix fluctúa entre 13 y 13.5.

Una vez pesada la uva, es pisada varias horas extrayendo gran parte del jugo. El mosto luego pasa por un proceso de fermentación, destilación y filtración para ser finalmente envasado y comercializado en los mercados nacionales y externos.



Imagen Propia

Diagrama de PRODUCCIÓN DEL PISCO



ROTULADO

- El rotulado debe de estar de acuerdo a la Norma Técnica Peruana NTP 210.027.NTP 209.038 y NMP 001.
- En la etiqueta se debe indicar la fecha de envasado del producto.
- El uso de la denominación de la “Zona de Producción” está reservado exclusivamente al Pisco que se elabore y envase en la misma zona de donde proceden las uvas pisqueras utilizadas en su elaboración.

ENVASE

- El envase utilizado para conservar, trasladar y envasar el pisco debe ser sellado, no deformable y de vidrio neutro u otro material que no modifique el color natural del mismo y no transmita olores, sabores y sustancias extrañas que alteren las características propias del producto.
- El envase utilizado para comercializar el Pisco debe ser sellado y sólo de vidrio o cerámica.
- El envase debe de proteger al Pisco de la contaminación.

FORMA DE PRESENTACIÓN

- Las principales empresas productoras de Moquegua presentan el pisco en botellas de 500 ml., las cuales van contenidas en una caja de cartón en donde se aprecia la marca del producto, el tipo de pisco e información del productor y la fecha de elaboración.
- Asimismo, existen presentaciones con mayores detalles alusivos al origen peruano, con botellas en formas de huacos, que le dan un toque distintivo y elegante al producto.

EMPAQUE Y EMBALAJE PARA EXPORTACIÓN

- Las botellas presentan información del rotulado impresa en el vidrio, se encuentran cerradas con tapones sintéticos y selladas con cápsulas, a fin de garantizar la autenticidad de su contenido.
- Los piscos se encuentran en cajas individuales de cartón o de madera.
- El pallet puede tener las siguientes dimensiones (1.00 m x 1.10 m x 1.40 m).

Un contenedor de 20 pies cúbicos, puede cargar un promedio 480 cajas y un total de 5,760 botellas.



Imagen: Promperú

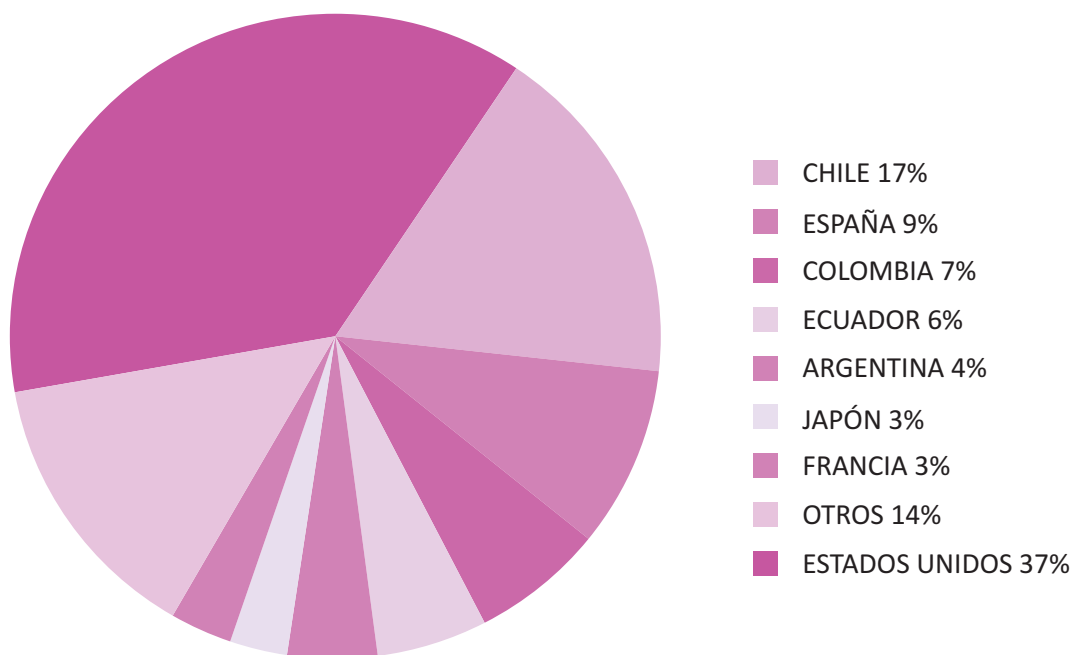
ZONAS Y ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCIÓN¹²

- La producción de Pisco en la Región Moquegua ascendió a 149 mil litros en el año 2009, que representó un incremento del 39% con respecto al año anterior. El Pisco Puro Aromático representa el 45% del total producido en la región, seguido por el Pisco Puro no Aromático con el 37%, el Acholado con el 12% y finalmente, el Pisco mosto verde con el 5%.
- La principal zona de producción es la provincia de Mariscal Nieto, que concentró una producción de 93,430 litros (63% del total), seguido por la provincia de Ilo con 30 mil litros y Sánchez Cerro, con 25,770 litros.
- La producción de Pisco si bien se inicia con la producción de uva, al ser un producto derivado y transformado se puede conseguir durante todo el año en la Región.

ACCESO A MERCADOS

El valor de las exportaciones de Pisco en el año 2010 han ascendido a US\$ 3.6 millones, siendo el principal mercado de destino los Estados Unidos, que participaron con el 37% de las exportaciones totales, seguido por Chile con el 17%, España con el 9%, Colombia con el 7% y Ecuador con el 6%.

Perú: EXPORTACIONES DE PISCO 2010



Fuente: SUNAT
Elaboración propia

En los principales destinos de nuestras exportaciones de Pisco, gozamos de preferencias arancelarias que han desgravado el producto en 100%, así tenemos los casos de Estados Unidos, Chile y países de la Comunidad Andina, en donde arancel aplicado a nuestras exportaciones de pisco es de 0% ad-valorem CIF.

PREFERENCIAS ARANCELARIAS

SUBPARTIDA	DESCRIPCIÓN	BRASIL		CHILE		TLC USA		CAN
		Arancel	Pref.	Arancel	Pref.	Arancel	Pref.	Preferencia
2208202100	Pisco		100%	6%	100%	0%		100%

Fuente: SUNAT, ALADI, USITC, CAN

RELACIÓN DE EMPRESAS PRODUCTORAS

EMPRESA/ASOCIACIÓN	CONTACTO	E-MAIL
Alberto Villegas e Hijos Productos Norvill S.R.L.	51-53-461229	ovillegasm69@hotmail.com
Agroindustrias El Arriero SAC.	51- 953672324	elarrierosac@gmail.com
Agroindustrias Reynoso SAC	51-53-782839	arsac01@hotmail.com
Agroindustrias Campano SRL	51-53- 461903	agroindustriascampano@hotmail.com
Agroindustrias El Mocho SRL	51-953640207	tsalasmucho@hotmail.com
Agroindustrias Moquewua SCRL	51-53-463013	pedrolaciudad@hotmail.com
Antonio Biondi e Hijos SAC	51-53- 461889	www.piscobiondi.com
Bodega Atencio Tápia EIRL	51-53- 463322	
Bodega HZ Hermanos Herrera Zegarra	51-953686016	
Camilo Antonio Valdivia Rivera	51-953986682	
Chiribaya SAC	51-53-461666	elmoquetxua@yahoo.es
Cirilo Cutipa Quenaya	51-53-463404	cutipa_77@hotmail.com
El viejo Molino del Alto la Villa SAC	51- 953998146	franzec@hotmail.com
Francisco Ponce Pacheco	51-953915013	
Germán Manuel Zapata Moscoso	51-53-461164	gzm-omokewua@hotmail.com
IESTP Centro de formación agrícola Moquegua	51-53- 461172	cfamoquegua@yahoo.com
Sucesión Parras Ascona T.	51-953640800	parrasreyes@hotmail.com
Victor Manuel Paredes Salazar	51-53- 461666	
Viña Cuayla SAC	51-53 463312	piscomoquegua@yahoo.es

Fuente: PRODUCE Moquegua

VINO



NOMBRE COMÚN	Vino
TIPO DE PRODUCTO	No Tradicional

CARACTERÍSTICAS

Se da el nombre de “vino” al líquido resultante de la fermentación alcohólica, total o parcial, del zumo de uvas, sin adición de ninguna sustancia. La uva que es empleada en la elaboración del vino en Moquegua es obtenida de los valles de las tres provincias de la Región: Mariscal Nieto, General Sánchez Cerro e Ilo, cada una de ellas con características peculiares que hacen que su producción tenga matices característicos.

La uva empleada en la producción de vinos es la misma que se emplea para producir los piscos, de igual forma, las bodegas que producen pisco también producen vinos de buena calidad.

Las variedades predominantes para la elaboración del vino son la uva negra criolla y la uva Italia en menor proporción.

TIPOS DE VINO

De acuerdo al tipo de uva empleado en su elaboración, el vino se presenta en diversos “colores” así tenemos, la siguiente clasificación:

COLOR	TIPO
BLANCO	Vino Blanco Seco
	Vino Blanco Semi Seco
TINTO	Vino Tinto Seco
	Vino Tinto Semi Seco
ROSADO	Vino Rosado

La región Moquegua produce principalmente vino tinto semi seco, seguido por el tinto seco y el blanco semi-seco. Sin desmerecer la producción de vinos dulces, que han venido registrando un crecimiento importante en los últimos años.

FORMAS DE PRESENTACIÓN

- El vino producido en la región se presenta en botellas de 750 ml, principalmente, pero también se pueden encontrar presentaciones de menor capacidad.

Cabe señalar que la producción al ser artesanal en su mayoría,

- condiciona que se puedan encontrar diversas marcas de vinos, pero que mantienen la calidad del producto gracias a técnicas de producción y almacenamiento.

EMBALAJE Y TRANSPORTE

- Las botellas presentan un rotulado adherido a la botella con información de las características de calidad y producción del producto.

Las botellas se encuentran cerradas con corchos.

- Los vinos se encuentran en cajas individuales de cartón o de madera.

- El pallet puede tener las siguientes dimensiones (1.00 m x 1.10 m x 1.40 m).

- Un contenedor de 20 pies cúbicos, puede cargar un promedio 480 cajas y un total de 5,760 botellas.

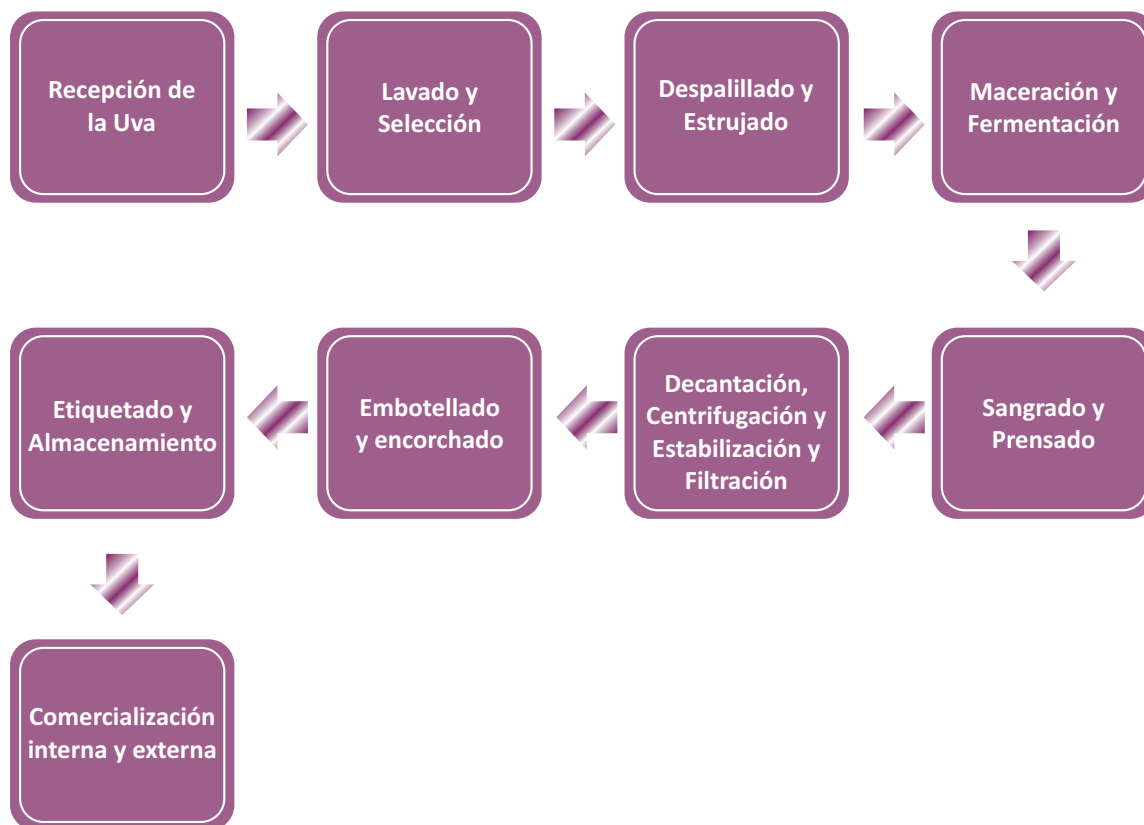
-

Información Nutricional POR CADA 100 g

NUTRIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
Agua	g	86,58
Alcohol	g	10,04
Residuo Seco	g	0,24
Energía	Calorías (kcal)	84
Energía	kJ	351
proteínas	g	0,07
Carbohidratos	g	2,72
Azúcar	g	0,79
MINERALES	UNIDADES	CANTIDAD
Calcio (Ca)	mg	8
Hierro (Fe)	mg	0,37
Magnesio (Mg)	mg	11
Fósforo (P)	mg	20
Potasio (K)	mg	99
Sodio (Na)	mg	5
Zinc (Zn)	mg	0,13
Manganeso (Mn)	mg	0,124
Selenio (Se)	mg	0,2
VITAMINAS	UNIDADES	CANTIDAD
Tiamina	mg	0,005
Riboflavina	mg	0,023
Niaina	mg	0,166
Acido Pantoténico	mg	0,037
Vitamina B-6	mg	0,054

Fuente: USDA

Diagrama de PRODUCCIÓN DEL VINO



ZONAS Y ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCIÓN

Después del pisco, el vino es el segundo producto en importancia en la transformación de la uva en la región, así tenemos que durante el año 2009 su producción fue de 129,865 l, mostrando un incremento muy importante, siendo el incremento de 39,365 l (43.50%) con respecto al año 2008 y de 62,015 l (91.40%) con respecto al 2007, en sus diferentes variedades.

Producción de vino en la REGIÓN MOQUEGUA (I)

TIPO DE VINO	2005	2006	2007	2008	2009
BLANCO SECO	500	1.850	1.500	1.700	900
BLANCO SEMI SECO	200	1.400	5.700	800	8.520
TINTO SECO	20.005	2.800	3.900	24.200	59.725
TINTO SEMI SECO	38.955	53.050	50.850	63.200	54.450
ROSADO	-	100	5.300	-	-
DULCE	-	-	-	600	6.270
TOTAL	59.660	59.200	67.250	96.500	129.865

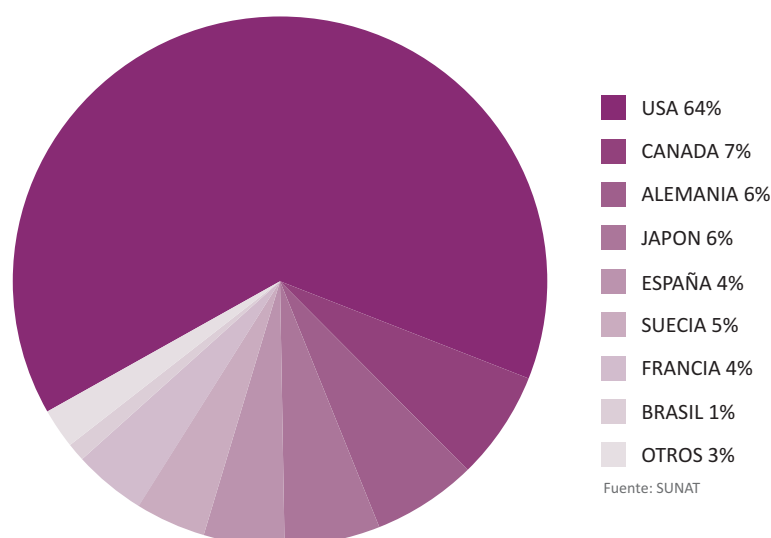
Fuente: Diagnostico Industrial Vitivinícola de la Región Moquegua

Las principales provincias de la Región Moquegua donde se produce vino son Mariscal Nieto y Sánchez Cerro; así tenemos que en la primera, la producción de vino en el año 2009 ascendió a 69,550 l, mientras que en la segunda, la producción ascendió a 60,315 litros, representando el 46% del total de la región. En ambas provincias el vino tinto semi-seco ha sido el principal tipo de vino elaborado, seguido por el vino tinto seco.

ACCESO A MERCADOS

El Perú ha exportado vino por un valor FOB de US\$ 753 mil en el año 2009, siendo los Estados Unidos de Norteamérica el principal destino con el 64% del total, seguido muy de lejos por Canadá (7%), Alemania (6%), Japón (6%), Suecia (5%) y España (4%).

Perú: Exportaciones de vino según PAÍS DE DESTINO 2010



Fuente: SUNAT

PREFERENCIAS ARANCELARIAS

SUBPARTIDA	DESCRIPCIÓN	BRASIL		CHILE		TLC USA		CAN
		Arancel	Pref.	Arancel	Pref.	Arancel	Pref.	Preferencia
2204210000	Demás vinos en recipientes con capacidad menos a 2 l	27%	90%	6%	50%	6.3 ctv/l	100%	100%

Fuente: SUNAT, USITC, CAN, ALADI

RELACIÓN DE EMPRESAS PRODUCTORAS

EMPRESA/ASOCIACIÓN	CONTACTO	E-MAIL
Alberto Villegas e Hijos Productos Norvill S.R.L.	51-53-461229	ovillegasm69@hotmail.com
Agroindustrias El Arriero S.A.C.	51- 953672324	elarrierosac@gmail.com
Agroindustrias Reynoso S.A.C.	51-53-782839	arsac01@hotmail.com
Agroindustrias Campano S.R.L.	51-53-461903	agroindustriascampano@hotmail.com
Agroindustrias El Mocho S.R.L.	51-953640207	tsalasmucho@hotmail.com
Agroindustrias Mokewua S.C.R.L.	51-53-463013	pedrolaciudad@hotmail.com
Antonio Biondi e Hijos S.A.C.	51-53-461889	www.piscobiondi.com
Bodega Atencio Tápia E.I.R.L.	51-53-463322	
Bodega HZ Hermanos Herrera Zegarra.	51-953686016	
Camilo Antonio Valdívía Rivéra.	51-953986682	
Chiribaya S.A.C.	51-53-461666	elmoquetxua@yahoo.es
Cirilo Cutipa Quenaya.	51-53-463404	cutipa_77@hotmail.com
El Viejo Molino del Alto la Villa S.A.C.	51-953998146	franzec@hotmail.com
Francisco Ponce Pacheco.	51-953915013	
Germán Manuel Zapáta Moscoso.	51-53-461164	gzm-omokewa@hotmail.com
I.E.S.T.P. Centro de Formación Agrícola Moquegua.	51-53-461172	cfamoquegua@yahoo.com
Sucesión Parras Ascona Teófilo.	51-953640800	parrasyreyes@hotmail.com
Víctor Manuel Paredes Salazar.	51-53-461666	
Viña Cuayla S.A.C	51-53-463312	piscomoquegua@yahoo.es

Fuente: PRODUCE Moquegua

MACERADO DE DAMASCO



NOMBRE COMÚN	Macerado de Damasco o de Albaricoque
TIPO DE PRODUCTO	No Tradicional

CARACTERÍSTICAS

- Es un licor obtenido de la maceración del damasco en Pisco. En la Región Moquegua su producción es tradicional y muy reconocida.
- Es necesario precisar que la elaboración del macerado de damasco es una práctica con más de 100 años de antigüedad y muy representativas de las regiones de Tacna y Moquegua.
- Al respecto, en Moquegua existe una asociación de productoras de macerado de damasco que han sido capacitadas por el Ministerio de Agricultura y el Banco Interamericano de Desarrollo para obtener un producto de calidad de exportación y que permitiría desarrollar a futuro una mayor oferta del producto.
- El damasco, es una fruta a la que se la denominó originariamente Prunus armeniaca porque los romanos la introdujeron en Europa desde el lejano oriente vía Armenia. Es oriundo de las zonas templadas de Asia, Corea del Norte o Manchuria, si bien las primeras referencias sobre su cultivo se remontan al año 3000 a.C. en China. En la actualidad se produce en países como Turquía, Suiza, Grecia, España, Francia, EEUU, Sudáfrica y Nueva Zelanda.
- En el caso de Moquegua, existe producción de damasco en la provincia de Mariscal Nieto, en donde se concentra la mayor producción del macerado.

FORMAS DE PRESENTACIÓN

- Como se ha mencionado la región Moquegua produce de manera tradicional el macerado de damasco, el cual es envasado en frascos de vidrios que van de los 200 g a los 2 Kg.
- La presentación desarrollada tiene como objetivo de colocar el producto no solo en el mercado local, sino en el internacional en el mediano plazo.
- Para su comercialización internacional también se han desarrollado presentaciones en cajas de madera alusivas a la región Moquegua, donde va depositado el frasco.

EMBALAJE Y TRANSPORTE

Para el transporte del macerado de damasco en volúmenes significativos, se pueden emplear cajas de 12 ó 6 unidades dependiendo del tamaño de los frascos.

El transporte podría realizarse por vía terrestre o marítima a los mercados de Brasil, Chile que son próximos a Moquegua, sobretudo en este último en donde el producto es conocido.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

El damasco es rico en vitamina C, betacaroteno, hierro, potasio y magnesio. De aquí que se lo considere óptimo para casos de anemia y una alternativa válida para reforzar el sistema inmune, además, puede considerarse una fruta diurética.

Otras propiedades destacadas de esta fruta es que es buena antioxidante y es fuente saludable y nutritiva de energía. Asimismo, contiene fibra y taninos, por lo que es aconsejable para problemas digestivos. Para casos de estreñimiento o cuando no se es regular con los intestinos, se recomienda el consumo de orejones de damascos.

Valor Nutricional DEL DAMASCO

CANTIDAD POR 100 g	VALOR
Agua	86,35 g
Energía	48 kcal
Grasa	0,39 g
Proteínas	1,40
Hidratos de carbono	11,12
Azúcares	2,4
Potasio	259 mg
Fósforo	23 mg
Hierro	0,39 mg
Magnesio	10 mg
Calcio	13 mg
Sodio	1 mg
Zinc	0,26 mg
Selenio	0,1 mcg
Vitamina A	1926 UI
Vitamina C	10 mg
Vitamina B1	0,030 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	0,04mg
Vitamina E	0,89 mg
Niacina	0,6 mg

Fuente: USDA

Proceso de elaboración DEL MACERADO DE DAMASCO



USOS Y APLICACIONES

El Macerado de Damasco si bien puede consumirse directamente, también es empleado en la preparación de diversos aperitivos como son el licuado de damasco, el chilcano de damasco, el fruti de damasco, entre otros.

ZONAS Y ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCIÓN

- La producción de damasco en la región Moquegua está dispersa en el área agrícola de la provincia de Mariscal Nieto, pues se produce asociado a otros cultivos y la costumbre en la región es colocándolo a los bordes del terreno, en el límite con la propiedad de otro productor.
- Según la Dirección Regional Agraria de Moquegua, el área dedicada al damasco el año 2008 ascendió a 35 ha, obteniendo una producción de 155 Tm anuales. Por ello su producción aún no es en escala, pero en función al crecimiento de la demanda este producto puede incrementar su área y manejarse como cultivo principal.
- La estacionalidad de la producción de damasco en Moquegua va de septiembre a noviembre, por lo que la producción del macerado se inicia con la cosecha de este producto en dicha época.
- Al ser un producto envasado, el macerado de damasco puede encontrarse en todo el año en la región.

ACCESO A MERCADOS

Como se ha indicado el macerado de damasco es un producto tradicional de la costa sur del país que se abastece de manera local y se exporta de manera incipiente aún, pues es llevado por turistas a sus países como recuerdo de la ciudad de Moquegua.

Con la debida promoción internacional este producto puede llegar a ser demandado como producto gourmet en los mercados de la región, con los que poseemos acuerdos comerciales como son Chile, Brasil, Colombia, Ecuador y Bolivia, siendo la ventaja que corresponde a la subpartida arancelaria 2208.90.49.00 (los demás aguardientes) en donde está incluido el macerado de damasco, la preferencia arancelaria de 100%, de acuerdo a la información de ALADI y la Comunidad Andina (CAN).

Productores y EXPORTADORES

EMPRESA/ASOCIACIÓN	CONTACTO	TELÉFONO
Productoras de Macerado de Damasco "Wari"	Perú Regional	51-53-463654

ACEITUNA DE MESA



NOMBRE COMÚN	Olea Europea
TIPO DE PRODUCTO	No Tradicional

CARACTERÍSTICAS

Se denomina aceituna de mesa al fruto de variedades determinadas de olivo cultivado, sano, cogido en el estado de madurez adecuado y de calidad tal que, sometido a las preparaciones adecuadas, provea un producto de consumo y de buena conservación¹³.

La aceituna contiene un principio amargo, que es consecuencia de la oleuropeína, un bajo contenido en azúcares (2,6 a 6%) y un elevado contenido en aceite (12% al 30%) según estado de madurez y variedad. Estas características motivan que sea un fruto que no se puede consumir directamente, sino someterlo a procesos que varían de la variedad y zona de producción.

VARIEDADES DE ACEITUNA¹⁴

En el Perú las variedades de olivo son en su mayoría de origen europeo y provienen especialmente de España, Italia y Portugal, siendo las principales variedades cultivadas la Sevillana, Ascolana y la Liguria. A continuación se describen cada una de ellas, que también son producidas en el valle de Ilo.

Sevillana

- Variedad más antigua del país conocida como "criolla"
- En Moquegua es la variedad que tiene mayor presencia en las zonas productoras, como el distrito de El Algarrobal.
- Árbol de tamaño grande, fruto de color negro-morado intenso a la madurez
- Es la mejor variedad para la preparación de aceitunas botija, machacada y seca por todos los métodos criollos
- Estos tipos de conservas de aceitunas son las de mayor demanda en el mercado nacional

Ascolana

- Una de las principales variedades italianas de mesa.
- Árbol de tamaño mayor que mediano, rústico, de producción semi-temprana, autofértil
- Variedad apta para conserva, produciendo frutas de buenas características pero de cutícula muy delicada y pulpa blanca, que se madura fácilmente al ser cosechada. Utilizada en las irrigaciones de la Ensenada y Tacna.

Liguria

- Variedad aceitera introducida al país procedente de Chile.
- Árbol de gran tamaño, muy productivo.
- Variedad utilizada exclusivamente para extraer aceite.

CLASIFICACIÓN DE LAS ACEITUNAS DE MESA

El Consejo Oleícola Internacional, clasifica a las aceitunas de mesa en los siguientes tipos: verdes, color cambian-te/semimaduras y tipo negras:

Aceitunas Verdes: obtenidas de frutos recogidos antes de alcanzar la madurez y de tamaño regular. Se recogen generalmente a mano, en el momento que comienza un ligero cambio de coloración desde el verde hoja a un verde ligeramente amarillento, antes de que el fruto se ablande.

Aceitunas semimaduras: Se obtienen a partir de frutos en estado de maduración, o color cambiante, son recogidos antes de la plena madurez, con pulpa bastante consistente y antes de concluir la formación de aceite.

Aceitunas negras: Se obtienen de frutos recolectados en momentos próximos a la plena madurez, una vez adquirido el color propio de cada variedad y con el contenido de aceite que corresponde a ésta.

FORMA DE PRESENTACIÓN

Requisitos de aceituna de mesa de alta calidad:

TAMAÑO	Con pesos comprendidos entre 3 y 5 se consideran medianas y grandes si sobrepasan los 5 g.
FORMA	Las aceitunas de forma más o menos esférica facilitan las operaciones de elaboración y suelen tener mejor mercado.
HUESO	El hueso debe separarse con facilidad y la relación entre los pesos de pulpa y hueso es aceptable en valores de 5 a 1.
EPIDERMIS	La epidermis de la aceituna debe ser fina pero elástica y resistente a los golpes y a la acción de lo álcalis y a la salmuera
CONTENIDO EN AZÚCARES	Alto contenido en azúcares es favorable, admitiéndose una cifra del 4% como límite.

PREPARACIÓN COMERCIAL

De acuerdo a la madurez y a los tratamientos

- Aceitunas verdes en salmuera (aderezadas o sin aderezar).
- Aceitunas de color cambiante o pintonas en salmuera (aderezadas o sin aderezar).
- Aceitunas negras en salmuera (aderezadas, sin aderezar o arrugadas naturalmente).
- Aceitunas negras en sal seca (aderezadas, sin aderezar o arrugadas naturalmente).

De acuerdo a la presentación

- **Enteras:** aceitunas que conservan su forma original y a las que no se ha sacado el hueso.
- **Deshuesadas:** aceitunas que conservan prácticamente su forma original y a las cuales se ha sacado el hueso y quitado el pedúnculo.
- **Rellenas:** aceitunas deshuesadas, rellenas con productos como pimientos, cebollas, almendras, apios, anchoas, etc.
- **Mitades:** aceitunas deshuesadas, rellenas o no, cortadas en dos partes aproximadamente iguales, siguiendo el eje principal del fruto perpendicularmente a él.
- **En cuartos:** aceitunas deshuesadas, cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales, siguiendo el eje mayor del fruto y perpendicularmente a éste
Lonjas o rodajas: aceitunas deshuesadas, rellenas o no cortadas en segmentos paralelos de espesor relativamente uniforme.
- **Picadas:** aceitunas deshuesadas que se han cortado en piezas pequeñas o trozos de formas y tamaños indeterminados.
- **Rotas:** aceitunas que se han roto durante el deshuesado o el relleno.

EMBALAJE Y TRANSPORTE

- Es importante destacar que las aceitunas con mayor valor agregado las constituyen aquellas que son envasadas en frascos de vidrio y que poseen una marca comercial que las permite identificar en el mercado.
- Para la exportación las aceitunas son empacadas en cajas de 12 unidades, siendo cada frasco de 13 a 20 oz. La vía de transporte empleada, principalmente, es la marítima y los principales destinos son Brasil y Chile.
- Aceitunas de mesa con menor valor agregado, que representan la mayoría de las exportaciones nacionales y de Moquegua, aceitunas deshuesadas o partidas, para su exportación son embaladas en bidones de plástico de diversas capacidades, que también son transportados por vía marítima principalmente a los mercados de Brasil y Chile.

Valor Nutricional DE LAS ACEITUNAS DE MESA

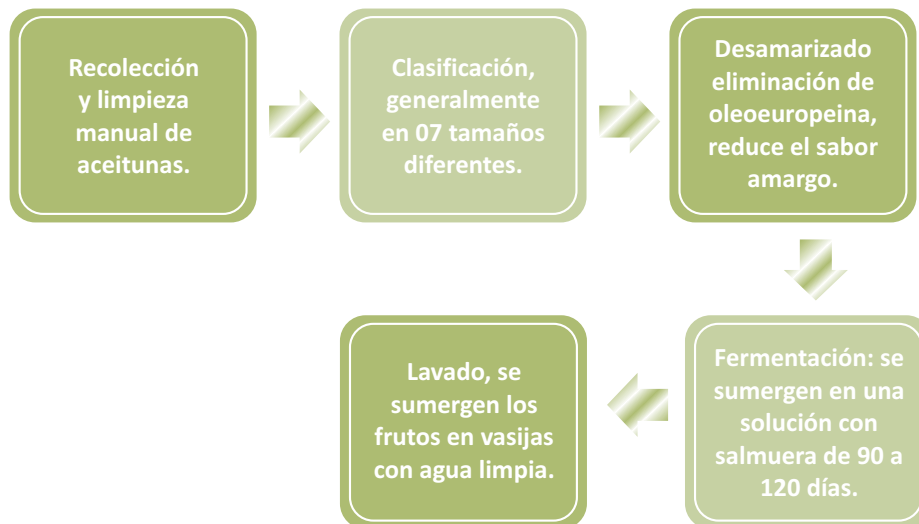
Composición Nutricional Promedio de Aceituna Verde y Aceituna Negra
(100 gramos de porción comestible)

CANTIDAD POR 100 g	ACEITUNA VERDE	ACEITUNA NEGRA
Energía (kcal)	154	143
Proteínas (g)	1.1	0.6
Hidratos de Carbono (g)	0	0.075
Grasa total (g)	16.3	15.4
Grasa saturada (g)	3.23	2.7
Grasa monoinsaturada (g)	11	11
Grasa polisaturada (g)	1.4	0.85
Colesterol (mg)	0.2	0.25
Fibra (g)	2.6	2.6
Sodio (g)	1.5	0.77
Vitamina A (refinol)	6 (%CDR)	4 (%CDR)
Vitamina E (tocoferol)	33 (% CDR)	31.75 (%CDR)
Vitamina C (a. absorbico)	0.7 (%CDR)	0 (%CDR)
Calcio	6 (%CDR)	6.5 (%CDR)
Fósforo	1 (%CDR)	1 (%CDR)
Hierro	4 (%CDR)	45.5 (%CDR)
Magnesio	4.3 (%CDR)	2.5 (%CDR)
Zinc	1.6 (%CDR)	2 (%CDR)

Fuente: Instituto de la Grasa de Sevilla. Consejo Superior de Investigaciones Científicas-2006

Diagrama de Procesamiento DE LA ACEITUNA DE MESA

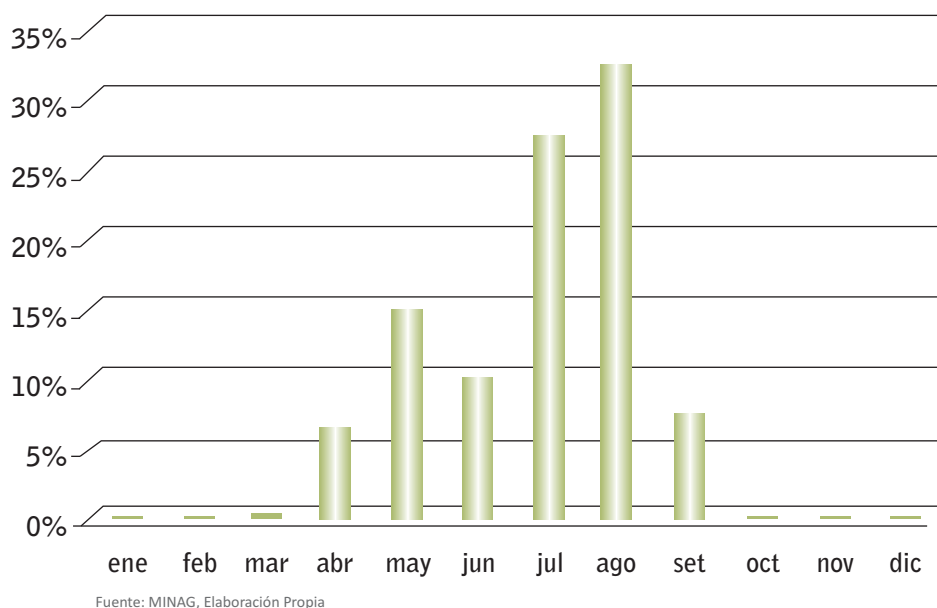
El fruto del olivo se recolecta del árbol de acuerdo al tipo y variedad y luego se procesa para obtener un producto apto para el consumo humano, que es envasado en frascos de vidrio en salmuera u otro liquido de gobierno, para su posterior venta directa a los consumidores. El valor agregado viene dado por el proceso de recolección, tratamiento pos cosecha, selección de frutos y envasado para su venta al consumidor final (nacional o extranjero).



ZONAS Y ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCIÓN

- En el Perú el olivo presenta una marcada estacionalidad: entre abril a julio se obtiene el 97% de la producción. La cosecha de aceitunas verdes se inicia a fines de febrero hasta abril; mientras que entre mayo y julio se obtiene la de aceitunas negras.
- En Moquegua la provincia de Ilo es la principal zona de producción, que ha registrado el año 2010 una producción de 533 tm, después de venir de una muy baja producción del año 2009 que solo se alcanzó las 33 tm (según MINAG) debido a problemas climáticos. Cabe indicar que durante el año 2008 la producción de aceitunas registró un volumen de 1,342 tm, cifra muy superior a la alcanzada en el presente año y que nos brinda una idea de la capacidad productiva real de la zona.
- En Ilo, la producción de aceitunas se concentra en el distrito de El Algarrobal, que posee cerca de 200 ha de producción y que llegaron a generar una producción de 951 tm en el año 2008, mientras que en el año 2010, la producción ha alcanzado las 362 tm.
- Pacocha, es el distrito que concentra la segunda mayor producción de aceituna, con un área de 75 ha. Y una producción alcanzada en el 2008 de 280 tm y en el año 2010 la producción ha sido de 124 tm.
- La estacionalidad de la producción de aceituna en Moquegua se da entre los meses de abril a septiembre, pero la mayor concentración de la oferta se da entre los meses de julio y agosto que en conjunto representan el 60% del total producido en la Región.

Moquegua: ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCIÓN DE ACEITUNA



ACCESO A MERCADOS

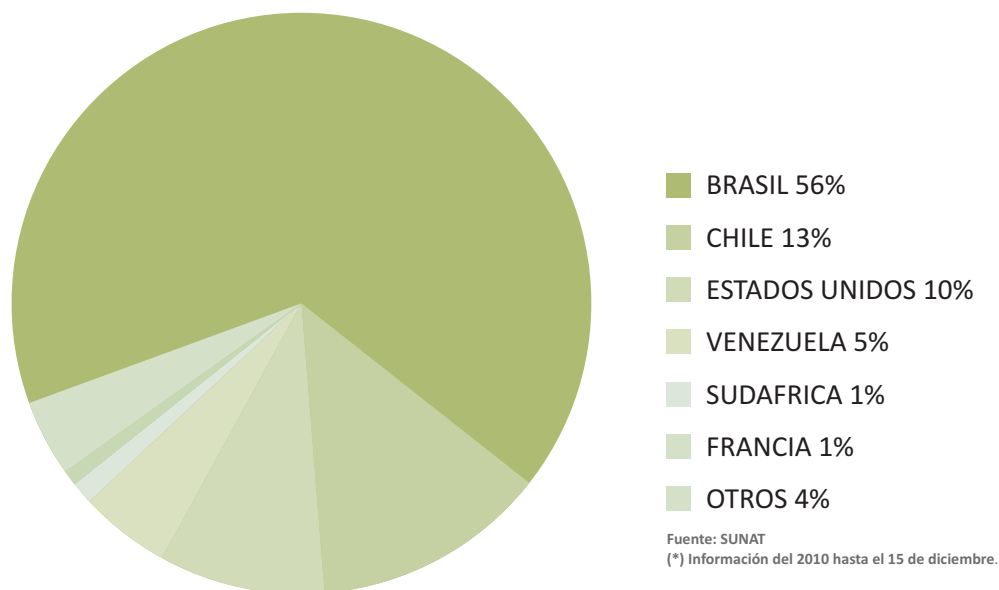
Actualmente el Perú exporta aceitunas clasificadas en diversas subpartidas arancelarias, que presentamos a continuación:

SUBPARTIDA NANDINA	FORMAS DE EXPORTACIÓN
0711.20.00.00: Aceitunas conservadas provisionalmente, todavía impropias para alimentación.	La mayoría de las exportaciones registradas son en bidones de 170 kg, por ser un producto con valor intermedio.
2001.90.10.00: Aceitunas, preparadas conservadas en vinagre o ácido acético.	Se exportan en cajas de 12 conservas de 20 onzas cada una.
2005.70.00.00: Aceitunas, preparadas o conservadas. (exc. en vinagre o ácido acético)	A granel se exporta en bidones de plástico de diversas capacidades. Algunas empresas con marca registrada las envían en frascos de vidrio con una capacidad de 20 onzas.

Fuente: SUNAT

- El Perú ha exportado en el período enero-noviembre 2010 aceituna por un valor FOB de US\$ 35.4 millones.
- Los principales destinos de exportación de la aceituna en sus diversas presentaciones son Brasil (66%), Chile (13%), Estados Unidos (10%), Venezuela (5%) países con los que tenemos suscritos acuerdos comerciales.

Perú: EXPORTACIONES DE ACEITUNA EN SUS DIVERSAS PRESENTACIONES 2010



- Las preferencias arancelarias para dichos productos en los principales acuerdos comerciales relevantes para la región Moquegua han contribuido en posicionar las aceitunas en los principales mercados de la región.
- Con Brasil, Chile, países de la CAN y Estados Unidos la preferencia arancelaria es del orden del 100%, es decir que las aceitunas peruanas ingresan sin pagar el nivel arancelario que otros países sin acuerdo pagan, así tenemos el siguiente cuadro comparativo de aranceles y preferencias según subpartida arancelaria y acuerdo comercial:

SUBPARTIDA	DESCRIPCIÓN	BRASIL		CHILE		TLC USA		CAN
		Arancel	Pref.	Arancel	Pref.	Arancel	Pref.	Preferencia
0711200000	Aceitunas conservadas provisionalmente	10%	100%	6%	100%	0.037 US\$/kg	100%	100%
2001901000	Aceitunas en vinagre o ácido acético	14%	100%	6%	100%	8%	100%	100%
2005700000	Aceitunas preparadas	14%	100%	6%	100%	0.054 US\$/kg	100%	100%

Fuente: SUNAT, ALADI, USITC, CAN

Relación de EMPRESAS PRODUCTORAS

EMPRESA/ASOCIACIÓN	CONTACTO	E-MAIL/TELÉFONO
Cartado E.I.R.L	Carlos Carrera	ccarrera@cartado.com.pe 51-53-484126
Empresa Olivícola Ilo S.A.	Hugo García García	51-53-484126
Empresa Aceitunas de Ilo S.A.	Santiago Cokting Rivera	51-53-482168

PALTA FUERTE



NOMBRE CIENTÍFICO	Persea Americana Millar
TIPO DE COMÚN	Palta, Aguacate, Avocado, Aguaco, Ahuaca
TIPO DE PRODUCTO	No tradicional

CARACTERÍSTICAS

La palta o aguacate, es el fruto de un árbol originario de México y Centroamérica. Antes de la llegada de los españoles su cultivo se extendía hasta lo que es ahora Colombia, Ecuador y Perú. El nombre aguacate, con el que se le conoce en muchos países de habla hispana, es una adaptación de ahuatl, vocablo de origen náhuatl, lengua Maya.



Imagen Propia

ASPECTOS CARACTERÍSTICOS¹⁵

- Palta de buena calidad con piel suave.
- Piel (cáscara) de color verde pálido, en tanto la pulpa es de coloración verde amarillenta, en su interior tiene semilla grande de color marrón.
- Se pela fácilmente.
- Tamaño mediano, puede pesar entre 150 a 300 gramos aproximadamente.
- Piel ligeramente áspera, delgada y pulpa grasosa, cremosa y suave.

FORMA DE PRESENTACIÓN

- Las paltas para venta al consumidor final, al igual que otros vegetales frescos son comercializadas en supermercados o ferias, en donde la diferenciación del producto se da por la identificación de la marca del productor, que generalmente está constituido por un sticker adherido a la superficie de cada fruto.
- En otros casos, la caja que ha sido empleada para el traslado del producto, es empleada como recipiente para la exhibición del producto, en ella también destacan la marca y otros elementos de diferenciación del producto.
- Para llegar a obtener un producto que refleje una buena calidad se debe tener en cuenta los procesos de preselección y selección después de la recolección del fruto, que incluyen un proceso de limpieza para darle brillo a la piel del fruto y hacerlo atractivo a los ojos de los consumidores.
- Cuando se destina al mercado de exportación, es importante tener en cuenta los embalajes a emplear, (cartón, plástico o madera), que permitan la preservación del fruto y evitar daños físicos al mismo.

EMBALAJE Y TRANSPORTE

- Las paltas se empaquetan de acuerdo con las especificaciones del cliente y las regulaciones del mercado objetivo de exportación.
- Cada caja de cartón de 4 kilos incluye información sobre la variedad del producto, peso, calidad, calibre y país de origen.



Imagen Propia

CONTENIDO NUTRICIONAL

Los principales nutrientes de la palta por 100 gramos de porción comestible se puede resumir de la manera siguiente:

Valor Nutricional DE LA PALTA

(100 gramos de porción comestible)

NUTRIENTE	CANTIDAD
Calorías	131,0 cal
Agua	79,2 gr
Proteínas	1,7 gr
Grasas	12,5 gr
Carbohidratos	5,6 gr
Fibra	5,8 gr
Ceniza	1 gr
Calcio	30 mg
Fósforo	67 mg
Hierro	0,6 mg
Retinol	0,05 mcg
Vitamina B1	0,03 mcg
Vitamina B2	0,10 mcg
Vitamina B5	1,82 mcg
Acido Ascórbico	6,80 mcg

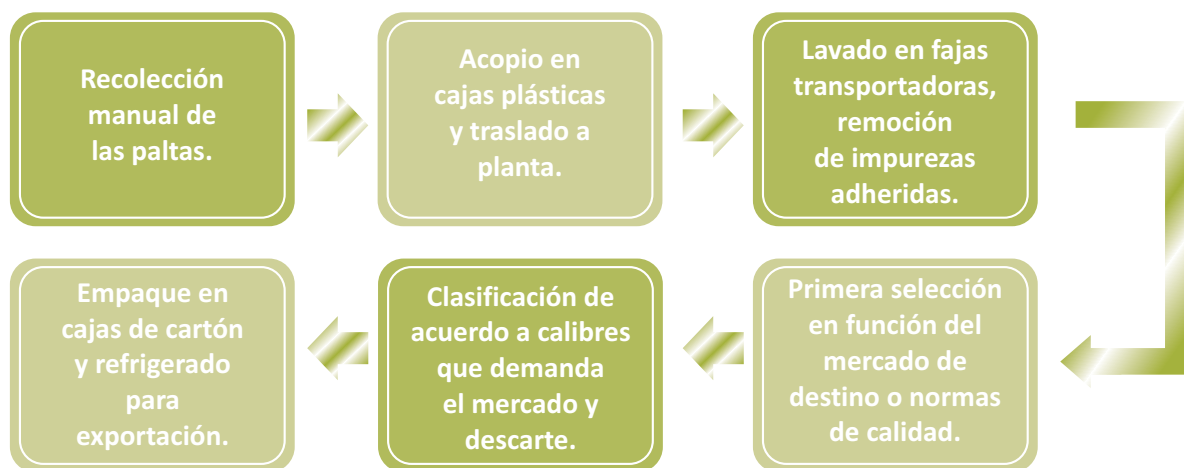
mcg = microgramos

Fuente: Instituto de Nutrición - Ministerio de Salud

ESQUEMA GRÁFICO DEL PRODUCTO DEL VALOR AGREGADO

Las Paltas que se destinan al mercado internacional, deben pasar por un conjunto de procesos para la obtención de un producto de alta calidad que cumpla con las exigencias de los organismos encargados del control sanitario en el país de destino.

Diagrama de PROCESAMIENTO DE LA PALTA



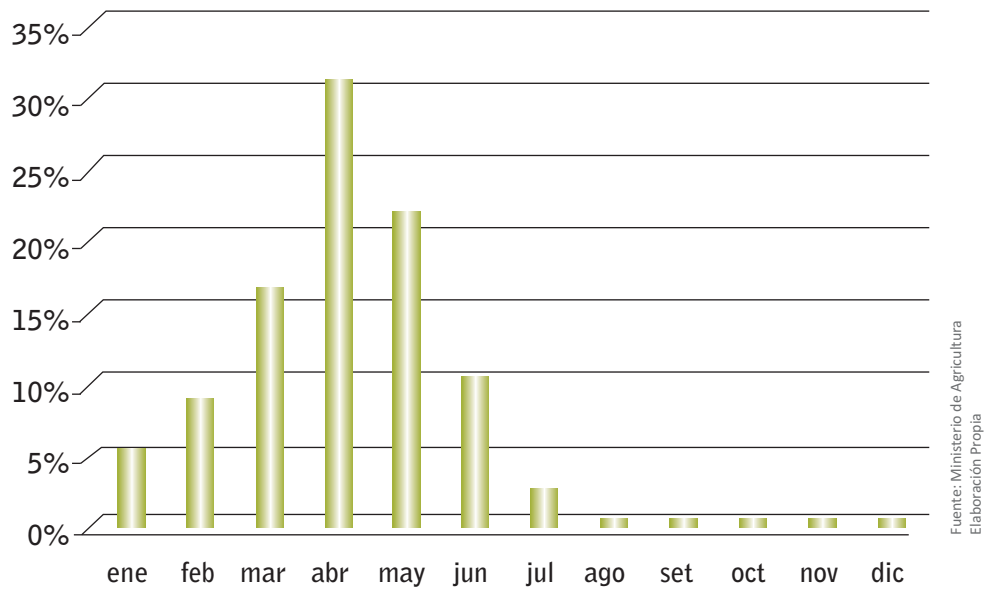
USOS Y CONSUMOS

- Además de utilizarse el fruto al natural en la alimentación, se consume también procesado como pulpa congelada, pasta y guacamole. La palta es una fruta muy versátil que se utiliza en variedad de formas: Desde refrescantes jugos y coloridos canapés, hasta picantes salsas, saludables ensaladas y ricos postres. Combina muy bien con cítricos, vegetales frescos y mariscos.
- La palta también se emplea en la elaboración de productos de belleza: shampoos para cabello seco, jabones, máscaras de belleza y cremas que, por su efecto nutritivo dan elasticidad y mejoran la condición de la piel.
- Algunos utilizan el fruto, las hojas y la semilla en medicina natural para combatir problemas del aparato digestivo; y las hojas como expectorante. La semilla se emplea en algunas partes de Sudamérica para marcar ropa por su calidad indeleble.

ZONAS Y ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCIÓN

- La palta fuerte se produce en la Región Moquegua en donde se ha registrado una área cosechada de 441 ha (2009), principalmente en la provincia de Mariscal Nieto, en donde se registra un área cosechada para el año 2009 de 254 ha, de las cuales 82 ha se encuentran en el distrito de Moquegua y 100 ha en el distrito de Samegua.
- Asimismo, la provincia de Sánchez Cerro, presenta un área cosechada de 187 ha para el 2009, de las cuales el distrito de Omate posee 137 ha.
- La producción de paltas en Moquegua, en su mayoría palta fuerte, ha sido de 3,132 tm, de las cuales 1,617 tm corresponden a la provincia de Mariscal Nieto y 1,515 tm a Sánchez Cerro.
- La producción de palta fuerte tiene una estacionalidad marcada en la región; se cosecha entre los meses de febrero a julio, con una fuerte concentración en los meses de marzo a mayo, obteniéndose el 71% de la producción de la región.

Moquegua: ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCIÓN DE PALTA



ACCESO A MERCADOS

- De acuerdo a información de SENASA Moquegua, en el período enero junio de 2010, se ha exportado 260 tm de palta fuerte a Chile (9% de la producción regional), producto que posee una preferencia arancelaria del 100% en este país, por el Acuerdo de Complementación Económica No 38.
- Por otro lado, existe una oportunidad comercial en Holanda, porque de acuerdo a la información de SUNAT, para los meses de enero y febrero del presente año, se registran exportaciones de palta fuerte a este mercado.
- Adicionalmente es necesario resultar que en los mercados de Brasil, Estados Unidos y países de la Comunidad Andina (Bolivia, Ecuador y Colombia), las preferencias arancelarias para la palta peruana son del 100%, de tal manera que la palta fuerte ingresaría sin pagar las tasas arancelarias vigentes.

SUBPARTIDA	DESCRIPCIÓN	BRASIL		CHILE		TLC USA		CAN
		Arancel	Pref.	Arancel	Pref.	Arancel	Pref.	Preferencia
8044000000	Aguacates	10%	100%	6%	100%	0,11 US\$/kg	100%	100%

Fuente: SUNAT, ALADI, USTIC, CAN

Relación de EMPRESAS PRODUCTORAS

EMPRESA/ASOCIACIÓN	CONTACTO	TELÉFONO
<ul style="list-style-type: none"> Asociación de Productores Agropecuarios de la Provincia Sánchez Cerro Asociación de Productores de Palto Asociación de Productores Agroindustriales de Quinistaquillas Asociación de Productores de Palta Moquegua APROPALTA Asociación de Productores de Palta Samegua Asociación de productores y Comercializadores de Escapalque 	Dirección Regional Agraria Moquegua	51-53-463785

Fuente: Dirección Regional Agraria Moquegua

ORÉGANO



NOMBRE CIENTÍFICO	Origanum Vulgarum
TIPO DE VULGAR	Orégano
TIPO DE PRODUCTO	No tradicional

CARACTERÍSTICAS

- ① Es un cultivo semipermanente, de tallo recto y cuadrado, que alcanza entre 30 y 80 centímetros, ramificado en la parte más alta, totalmente cubierto de pelusilla blanca.

Se trata de una planta olorosa y de agradable sabor

- ① empleada como condimento en la preparación de alimentos. En las zonas de producción cálidas el aroma es de mayor intensidad, el sabor más picante y el perfume más persistente.

El cultivo de esta especie en el Perú, tiene una tradición

- ① de más de 60 años, este el cultivo viene ampliando su frontera agrícola en regiones como Tacna, Arequipa, Moquegua, Ancash (Huaraz).

En la Región Moquegua, destaca el distrito de Torata de la

- ① provincia de Mariscal Nieto, como una de las principales zonas de producción de orégano.

FORMAS DE PRESENTACIÓN

AL CONSUMIDOR	A GRANEL
Se estila molido en pequeños sobres del tipo sazonzador, o en envases en forma de salero que cumplen la misma función.	Se comercializa sin moler, solo con una selección previa de la hoja, pues la calidad depende del tamaño de la misma. La forma de empacarlo es en bolsas de 12.5 Kg, que generalmente son destinadas al mercado internacional, en donde su demanda se viene incrementando.

EMBALAJE Y TRANSPORTE

Según tipo de presentación, cantidad por empaque (cajas), volumen por pallets, volumen por contenedor.

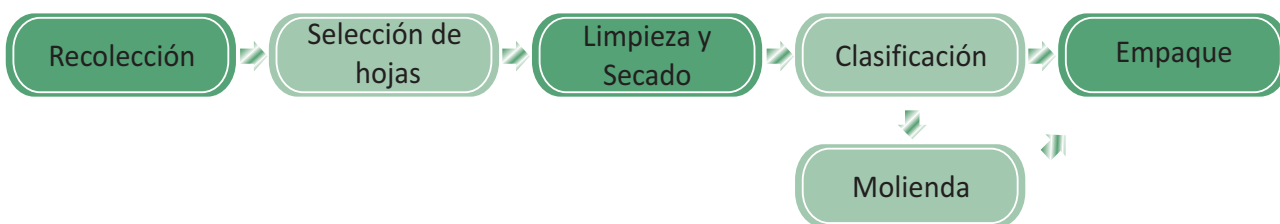
BOLSAS DE 12.5 Kg	BOLSAS DE 2 Kg
<ul style="list-style-type: none">• En papel Kraff doble prensado• Volumen por pallets: 16 bolsas prensadas• Volumen por contenedor: 1,320 bolsas prensadas.• Volumen por contenedor: 920 bolsas sin prensar.• Peso Calibre: 12.5 Kg 2 a 4 mm.	<ul style="list-style-type: none">• En bolsas de prolipropileno• Volumen por palletes: 100 bolsas• Volumen por contenedor: 5800 bolsas• Peso Calibre: 2 Kg 2 a 4mm

VALOR NUTRICIONAL

- ① El orégano seco es un alimento rico en vitamina K ya que 100 g de este condimento contienen 621,70 ug de vitamina K.
- ① Este alimento también tiene una alta cantidad de vitamina E. La cantidad de vitamina E que tiene es de 18,86 mg por cada 100 g.
- ① Además de los mencionados anteriormente, el orégano seco es también un alimento muy rico en vitamina B9 (274 ug cada 100 g), vitamina B6 (1,21 mg cada 100 g), vitamina A (690,30 ug cada 100 g), magnesio (270 mg cada 100 g) zinc (4,43 mg. cada 100 g), potasio (1669 mg cada 100 g.), fibra (42,80 g cada 100 g), calcio (1576 mg cada 100 g) y hierro (44 mg cada 100 g).
- ① Entre las propiedades nutricionales del orégano seco cabe destacar que tiene los siguientes nutrientes por cada 100 g: 11 g de proteínas, 21,63 g de carbohidratos, 15 mg. de sodio, 0,34 mg de vitamina B1, 0,32 mg de vitamina B2, 6,22 mg de vitamina B3, 200 mg de fósforo, 308 kcal de calorías, 10,25 g de grasa y 4,09 g de azúcar.

Diagrama de PROCESAMIENTO DEL ORÉGANO

La producción del orégano seco pasa por un proceso de recolección de las hojas, selección de las mismas, limpieza, secado y clasificación final, para luego ser empacado o molido para su comercialización. A continuación se grafican los principales procedimientos para la obtención del orégano seco:



USOS Y APLICACIONES

Gastronomía

- ① Se emplea como condimento en una gran variedad de platos, asimismo, es muy empleado en la comida de origen italiano, en donde es infaltable su presencia como sazonador.
- ① En el caso del Perú, su consumo está muy difundido debido al crecimiento de comidas condimentadas con orégano. La comercialización local es mediante la modalidad de bolsitas de plástico. Siendo los principales departamentos que consumen orégano: Lima, Cuzco, Puno y La Libertad.

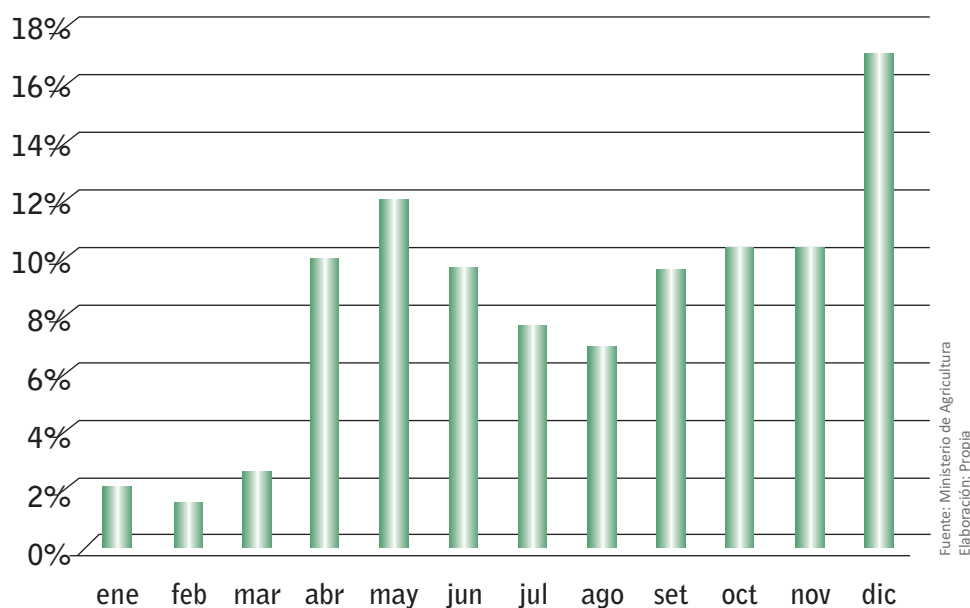
Aplicaciones Medicinales

- En general, es una planta tónica y digestiva.
- También tiene aplicaciones contra el dolor, para la tos, el asma o afecciones respiratorias.
- Es emenágoga, desinfectante, béquica, expectorante y carminativa.
- Se emplea como calmante y regulador.
- Antiséptico en las vías respiratorias.
- En uso externo en forma de infusión es cicatrizante de heridas, llagas, etc.
- En farmacia se usa para preparar linimentos antirreumáticos, pomadas para la dermatitis y como desinfectante y cicatrizante.
- También se emplea en perfumería, jabonería y cosmética.

ZONAS Y ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCIÓN

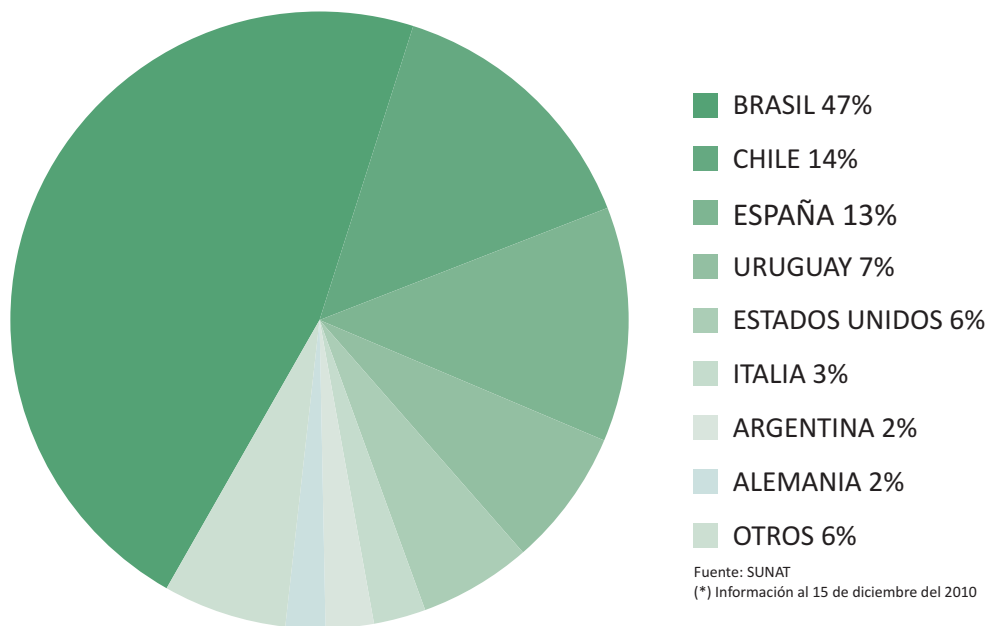
- En Moquegua, el orégano se produce en las provincias de Mariscal Nieto y Sánchez Cerro, en donde se tienen cultivadas 500 y 110 ha aproximadamente para el año 2009.
- Las principales zonas de producción del orégano son los distritos de Carumas y Torata en la provincia de Mariscal Nieto, que concentran cerca del 34% de la producción de la región, que alcanzó las 1,400 Tm en el año 2009.
- La producción de orégano se da en todo el año en Moquegua, pero la mayor concentración de la oferta se genera a partir del mes de abril, con un fuerte repunte en el mes de diciembre, en donde se ha llegado a obtener una producción que alcanza el 16% de la producción anual de la Región.

Moquegua: ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCIÓN DEL ORÉGANO



ACCESO A MERCADOS

Las exportaciones de orégano se orientan principalmente al mercado de Brasil, que posee una participación del 47% de nuestras exportaciones totales, seguido por Chile con el 14%, España con el 13%, Uruguay con el 7% y Estados Unidos con el 6%, entre los principales destinos para este producto. El valor FOB exportado para el año 2010 se estima en US\$ 10.6 millones.



El orégano es un producto que posee preferencias comerciales en los principales acuerdos comerciales, así tenemos que en el caso de Brasil, Chile y Estados Unidos, la preferencia arancelaria es del 100% y si sumamos a ello el libre acceso en los países de la CAN, tenemos que es un producto con un enorme mercado de exportación.

SUBPARTIDA	DESCRIPCIÓN	BRASIL		CHILE		TLC USA		CAN
		Arancel	Pref.	Arancel	Pref.	Arancel	Pref.	Preferencia
1211903000	Orégano	8%	100%	6%	100%	0%	100%	100%

Fuente: SUNAT, ALADI, USITC, CAN

Relación de EMPRESAS PRODUCTORAS

EMPRESA/ASOCIACIÓN	CONTACTO	TELEFONO
<ul style="list-style-type: none"> Asociación de Productores Agropecuarios Cumbres de Cuaylane de Somoa. Asociación de Pequeños Productores Agropecuarios Virgen de Mayo de Ataspaya. Asociación de Productores Agropecuarios el Sembrador de Sacuaya. Asociación de Productores Agropecuarios Virgen de Quequesane de Cuchumbaya. Asociación Agropecuaria Putina de Bellavista Empresa Comunal de Servicios Agropecuarios de los Valles Interandinos ECOSAVI de Calacoa 	<p>Dirección Regional Agraria Moquegua</p> <p>Dirección de Promoción Agraria</p>	51-53-463785

VAINITA



NOMBRE CIENTÍFICO	Phaseolus vulgaris
TIPO DE COMÚN	Vainita o Habichuela o Frijolito verde
TIPO DE PRODUCTO	No tradicional

CARACTERÍSTICAS¹⁶

- La vainita es un cultivo muy conveniente para la región andina alta, su capacidad de adaptación a las condiciones climáticas le permite producir regularmente entre las temperaturas de 13-26 °C con un rango óptimo de producción entre 21 y 15 °C.
- Estas temperaturas son apropiadas en las zonas comprendidas entre las alturas aproximadas a los 1.200 y 2.100 m.s.n.m., que es donde se ubican las zonas productoras en Moquegua.
- Actualmente la vainita producida en la provincia de Mariscal Nieto, se exporta al mercado de Chile, siendo un producto de consumo regular en este país y con una creciente demanda.

FORMAS DE PRESENTACIÓN

- La vainita se presenta de diferentes formas, siendo más común su expendio en estado fresco.
- Otra forma de presentación es enlatada, para lo cual las vainitas deben tener sección transversal redonda (forma de lápiz) y, semillas de color blanco. De lo contrario, la salmuera "destiñe" al grano, que en algunas variedades es negro, se ennegrecen, y las vainas adquieren un aspecto desagradable.
- La vainita también se comercializa congelada, la cual organolépticamente tiene un nivel de aceptación semejante al producto enlatado y cercano al fresco. Esto porque conserva muy bien las características del producto fresco.

Los requisitos mínimos de calidad que reúne el producto son:

- * Estar entero,
- * Sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades),
- * Limpio (sin materiales extraños),
- * Tierno,
- * Brillante, con un color típico de la especie y variedad,
- * De aspecto fresco, exento de humedad exterior anormal,
- * Sin materiales extraños (hojas, flores, etc)

No deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente para los niveles de plaguicidas.

EMBALAJE Y TRANSPORTE

- Se empaqueta en cajas de madera o canastillas plásticas de 12 a 14 Kg de capacidad, o en cajas de cartón de 9 a 14 Kg. Para su comercialización, se empaquetan en bolsas de polietileno perforadas (mallas).
- Se almacena en refrigeración a una temperatura entre 4 y 7°C y a una humedad relativa de 95% o mayor para conservarlas por un período de ocho a doce días. No es recomendable almacenar el producto a temperaturas de 3°C o menores porque pueden generarse daños por frío. Se pueden almacenar en atmósferas controladas con un contenido de 2 a 3% de O₂ y 5 a 10% de CO₂¹⁷.
- La vainita que se exporta desde Moquegua, se exporta en mallas plásticas, que son trasladadas por vía terrestre a Chile, previamente, el producto ha pasado un proceso de limpieza y selección, acorde a la normatividad internacional para el manipuleo de productos vegetales.

VALOR NUTRICIONAL

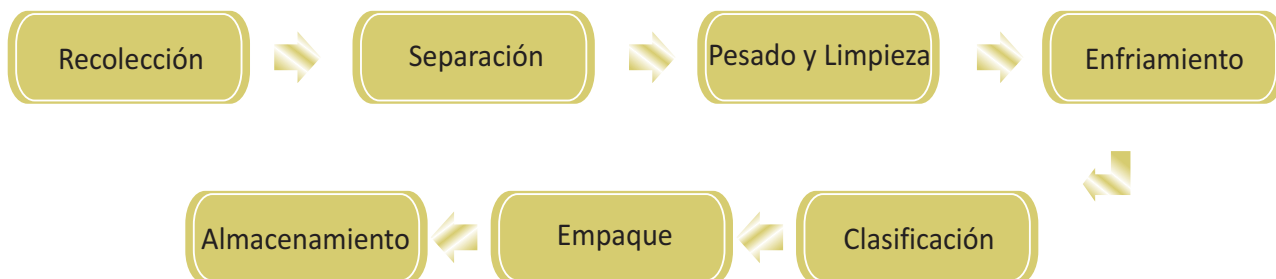
Cada 100 g de parte comestible de vainita, pose los siguientes compuestos nutrientes para el ser humano:

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	31
Agua	90.27 g
Carbohidratos	7.14 g
Grasas	0.12 g
Proteínas	1.82 g
Fibra	3.4 g
Cenizas	0.66 g
Calcio	37 mg
Potasio	209 mg
Fósforo	38 mg
Hierro	1.04 mg
Tiamina	0.084 mg
Riboflavina	0.105 mg
Niacina	0.752 mg
Acido ascórbico	16.3 mg

Fuente: USDA

PROCESAMIENTO DEL PRODUCTO

Este producto al ser consumido en estado fresco se cosecha, se limpia, selecciona, enmalla y almacena para su posterior exportación a los mercados regionales. A continuación detallamos el proceso para la adecuación de la vainita:



USOS DEL PRODUCTO

VAINITA VERDE	Se consume como verdura en sopas, ensaladas, para acompañar carnes y huevos, entre otros.
VAINITA PROCESADA	Se puede empacar fresca, entera o cortada, congelarse, hacer encurtidos y enlatarse.
SEMILLAS MADURA	Se consumen frescas, por su alto contenido de proteínas.
OTROS	Las hojas jóvenes se consumen en ensaladas y los desechos de cosecha se utilizan para alimentación animal.

Fuente: FAO

ZONAS DE PRODUCCION

- De acuerdo a la información de la Dirección Regional Agraria de Moquegua, para el año 2008 se cosecharon 127 ha, generando una producción de 766 Tm. Al ser un cultivo transitorio, su producción de puede dar durante todo el año, en función a las condiciones de clima existentes en la región.
- La mayor producción de este cultivo se da en las provincias de Mariscal Nieto y Sánchez Cerro.



Imagen Propia

ACCESO DE MERCADOS

- En el período enero octubre del año 2010, SENASA Moquegua ha registrado exportaciones de vainita por un volumen de 1,061 Tm, cuyo destino ha sido el país de Chile.
- Cabe indicar que de acuerdo a esta información la exportación ha sido constante desde el mes de enero del presente año, siendo los meses de julio, agosto y setiembre, en los que se han registrado los mayores volúmenes, llegando a las 218, 255 y 266 Tm respectivamente.
- Asimismo, este producto goza de una preferencia arancelaria del 100% en el marco del acuerdo de complementación económica ACE No 38, por lo que ingresa libre de aranceles al vecino país del sur.
- La subpartida arancelaria No 0713.39.99.00 (Los demás frijoles), es por donde se exporta la vainita al mercado internacional.

Productores y EXPORTADORES

EXPORTADOR	CONTACTO	TELÉFONO
Mario Martín Yugra Sosa	Mario Martín Yugra Sosa	51-53-462619

LIMA



NOMBRE CIENTÍFICO	Citrus Limetta
TIPO DE COMÚN	Lima de olor, Lima dulce, limón dulce mediterráneo
TIPO DE PRODUCTO	No tradicional

CARACTERÍSTICAS

La lima de olor o lima aromática, es un cítrico (Siempre Verde) producido en el valle de Omate (Provincia de Sánchez Cerro), que pertenece a la familia de la Rutaceae y a la especie *C. Limettioides tanaka*, fue traída por los españoles desde Europa y tal vez en sus viajes desde la misma Asia, hace más de 500 años.

La práctica de dicho cultivo, fue transmitida de generación en generación, desde que el producto fue introducido en nuestro país con la llegada de los primeros españoles en tiempos de la Colonia y a medida que ha ido transcurriendo el tiempo se han ido logrando mejorar las técnicas y métodos para determinar la calidad de sus particularidades.

Es un producto natural que tiene cualidades físico químicas propias de la zona sur del Perú, debido a la presencia de varios elementos como son:

- El **poma** que se encuentra en los pisos, producto de las erupciones volcánicas pasadas.
- El **agua**, provenientes de las profundidades de los manantiales en las alturas de los cerros de Pastillo, Coylanto y Chahuanani, convirtiéndose en tributarios de agua cristalina y natural que proviene desde el subsuelo, que alimenta las huertas y fundos de Quinistacas y que luego se almacenan en represas para rodear el valle de Omate.
- El **clima soleado**, con muchas horas de luz solar.

Factores que permiten obtener una lima de calidad única e inigualable y que se obtiene por excelencia en la Provincia General Sánchez Cerro en la Región Moquegua.

ESPECIES VARIADAS

La dificultad para identificar exactamente qué especies vegetales reciben el nombre de lima en las distintas regiones del mundo hispanohablante se ve complicada por la complejidad botánica del género *Citrus*, al que la mayor parte de las limas pertenece; las especies de este género se hibridan con facilidad, y sólo estudios genéticos recientes han podido arrojar luz sobre su estructura. La mayor parte de las especies cultivadas son en realidad híbridos, procedentes del cidro, la mandarina y el pomelo.



Imagen Propia

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Cada 100 g de Lima contiene los siguientes nutrientes:

NUTRIENTE	CANTIDAD
Energía	30 kcal
Carbohidratos	11 g
Azúcares	1,7
Fibre alimentaria	3 g
Grasas	0,2 g
Proteínas	0,7 g
Agua	88 g
Vitamina C	29 mg (48%)

Fuente: Base de datos de nutrientes (USDA)

FORMAS DE PRESENTACIÓN

Como se ha indicado, la lima es un cítrico que se consume en estado fresco, por lo que su presentación es limpia de impurezas, que se comercializa en cajas de cartón o madera, siendo los mercados locales y regionales sus principales destinos de comercialización.

El empaque de la fruta se hace a granel, sin acomodar los frutos en las canastillas, en cajas de cartón, en mallas o costales, para el mercado interno. Para exportación, esta labor se hace también a mano poniendo los frutos ordenadamente, de tal forma que queden perfectamente ajustados en las cajas de cartón de acuerdo con los parámetros del mercado externo.



Imagen Propia

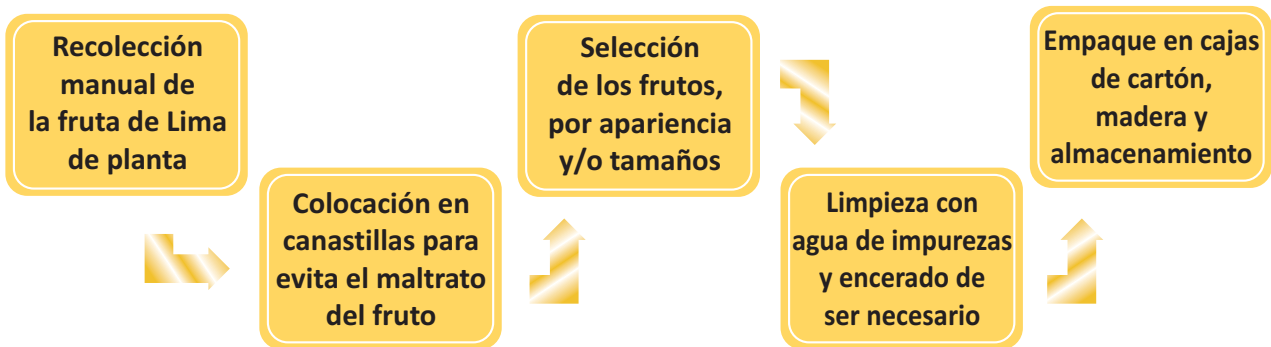
La temperatura óptima de almacenamiento varía de 10-13°C (50-55°F) dependiendo del cultivar, etapa de madurez al cosechar, y duración del almacenamiento y del transporte (hasta 6-8 semanas). Siendo la humedad relativa óptima: 90-95%.

CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO		HUMEDAD RELATIVA	TEMPERATURA MÁS ALTA DE CONGELACIÓN		VIDA DE ALMACENAMIENTO APROXIMADA
°C	°F	%	°C	°F	SEMANAS
9-10	48-50	85-90	-1.6	29.1	6-8

Fuente: <http://postharvest.ucdavis.edu/Produce/Producefacts/Espanol/ProduceFacts-espanol.shtml>

Diagrama de PRODUCCIÓN DE LIMA



USOS Y APLICACIONES¹⁸

La lima es un fruto cítrico que es consumido directamente al igual que otros como son las naranjas o las mandarinas.

Asimismo, posee diversos usos y aplicaciones como los que se indican a continuación:

- **Fruto:** se utiliza en jugo para prevención y alivio de la gastritis (acidez estomacal).
- **Cascaras:** se elaboran mates para controlar la presión arterial.
- **Semillas:** se hacen secar en sombra, las muelen, sirve como desparasitario y antimicótico.
- **Hojas:** se utiliza como infusión para problemas estomacales.
- **Flor:** se utiliza como mate para combatir los soplos al corazón y para crear un buen flora intestinal en los bebés.

La lima contiene aceites y puede ser usado para la industria cosmética.

Entre los aceites esenciales que presenta, tenemos el D-limoneno el cual presenta una gran capacidad inhibitoria sobre las bacterias presentes en los alimentos.

El jugo de lima mezclado con agua es excelente para calmar la fiebre y combatir la arteriosclerosis, así como enfermedades de la piel, problemas hepáticos, obesidad, retención de líquidos y toxinas entre otros.

También se le puede emplear en recetas de cocina, postres, bebidas y cocteles.

ZONAS Y ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCIÓN

Sólo en el valle de Omate existen más de 82 hectáreas de cultivos de lima aromática, otras 25 hectáreas se distribuyen en los valles de Matalaque, Quinistaquillas, Puquina, Coalaque y La Capilla. Así como la superficie del cultivo está en crecimiento y el rendimiento supera los 8,000 kilos por hectárea.

Una de las ventajas de la lima aromática es que se cultiva y se cosecha en cualquier estación del año, entre los 1,800 y 2,500 m.s.n.m. Es importante destacar que los estudios son los resultados de una alianza estratégica impulsada por el Proyecto de Desarrollo Sierra Sur del Ministerio de Agricultura, que cofinancia las investigaciones y estudios junto a la municipalidad provincial General Sánchez Cerro y la UNSA.

ACCESO A MERCADOS

Si bien el Perú no es un gran exportador de lima al mercado internacional, el mercado de otros cítricos como son las naranjas, mandarinas, tangelos y limones se ha desarrollado fuertemente en los últimos años, así tenemos que exportamos naranjas por un valor de US\$ 4 millones, mandarinas por un valor FOB de US\$ 35 millones, tangelo por US\$ 16 millones y limones y lima por cerca de US\$ 1.8 millones.

Cabe indicar que los principales destinos de exportación de los cítricos peruanos han sido los mercados de Holanda, Reino Unido y Estados Unidos para las naranjas, mandarinas y tangelos, mientras que en el caso de los limones y limas, el mercado principal ha sido Chile.

Perú: PRINCIPALES CÍTRICOS EXPORTADOS

SUBPARTIDA	DESCRIPCIÓN	VALOR US\$ FOB	MERCADOS
0805.10.00.00	Naranjas	4 020 335	Holanda, Reino Unido, Estados Unidos.
0805.20.10.00	Mandarinas	35 146 431	Reino Unido, Estados Unidos, Canadá.
0805.20.20.00	Tangelo	15 952 945	Holanda, Reino Unido, Estados Unidos.
0805.50.21.00	Limón	1 089 442	Chile
0805.50.22.00	Lima Tahití	816 253	Reino Unido, Chile, Estados Unidos.

Es justamente el mercado de Chile el que ofrece las mejores condiciones para la lima que se produce en Moquegua, dada la relación comercial desarrollada en otros productos y la demanda de cítricos peruanos que posee.

Relación de EMPRESAS PRODUCTORAS

EMPRESA/ASOCIACIÓN	DATOS DE CONTACTO	TELÉFONO
Asociación de Productores de Lima de Omate	Dirección Regional Agraria Moquegua	51-53-463785

UVA DE MESA



NOMBRE CIENTÍFICO	Vid Vitis Vinífera
TIPO DE COMÚN	Uva
TIPO DE PRODUCTO	No tradicional

CARACTERÍSTICAS

- La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas vienen en racimos y son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir agraz, mosto, vino y vinagre.
- La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas vienen en racimos y son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir agraz, mosto, vino y vinagre.
- Crecen agrupadas en racimos de entre 6 y 300 uvas. Pueden ser negras, moradas, amarillas, doradas, púrpura, rosadas, marrones, anaranjadas o blancas, aunque estas últimas son realmente verdes y evolutivamente proceden de las uvas rojas con la mutación de dos genes que hace que no desarrollen antocianos, siendo estos los que dan la pigmentación.

VARIETADES

- En el valle de Moquegua las variedades de vid que más se han adaptado como uvas de mesa, son la uva Italia y Red Globe.
- Por otro lado, factores agro climatológico (clima, suelo, agua, radiación solar, humedad relativa, luminosidad, etc.) del valle de Moquegua son favorables para su cultivo, permitiendo obtener cosechas de uva Red Globe, en temporadas donde otras zonas productoras del Perú como las regiones de Ica, Arequipa y Tacna, no producen, aprovechando así una ventana comercial.



imagen: Promperú

- La variedad Red Globe es una variedad introducida en el mercado, por sus bondades de producción y adaptabilidad en el valle de Moquegua, cuyos rendimientos superan a las demás variedades existentes, ya que las características agro climáticas del Valle de Moquegua le permite obtener un fruto consistente y resistente a los tratamientos post cosecha y transporte.
- La uva Red Globe, es una variedad que proviene del cruzamiento de las variedades Emperor, Hunisa y Nocera, es una uva de mesa, sus racimos de gran tamaño cilíndrico cónico, alado, con alas de longitud media a larga y se considera desde semisuelto a semicomacto, las bayas son de alto calibre, resistente, fácil de desprender, su pulpa es crujiente, y va en diferentes tonalidades (rojo, rojo vino, rosa y rojo violácea), por tanto tiene un aspecto atractivo; pero su relación azúcar ácido es bajo, cosechándose con 16 a 16.5° Brix.

FORMA DE PRESENTACIÓN¹⁹

La uva de mesa al ser un producto comercializado en fresco, debe ser cosechada teniendo en cuenta las buenas prácticas agrícolas (BPA) y luego debe pasar por un procesamiento primario para su selección, lavado y conservado en ambientes con temperaturas adecuadas para evitar la oxidación del producto.

CATEGORÍA "EXTRA"	<ul style="list-style-type: none">● Son de calidad superior.● Los racimos deberán presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad.● Los granos de uva deberán ser de pulpa firme, estar firmemente adheridos al escobajo, espaciados homogéneamente a través del mismo y tener su pruina virtualmente intacta.● No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.
CATEGORÍA I	<ul style="list-style-type: none">● Son de buena calidad.● Los racimos deberán presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad teniendo en cuenta la zona de producción.● Los granos de uva deberán ser de pulpa firme, estar firmemente adheridos al escobajo y en la medida de lo posible, tener su pruina intacta. Sin embargo, podrán estar espaciados a lo largo del escobajo de forma menos regular que en la Categoría "Extra".● Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, un ligero defecto de forma; un ligero defecto de coloración; abrasado ligero que sólo afecte la piel.
CATEGORÍA II	<ul style="list-style-type: none">● Los racimos presentan defectos leves de forma, desarrollo y coloración a condición de que no se vean modificadas por ello las características de la variedad,● Los granos de uva deberán ser suficientemente firmes y estar suficientemente adheridos al escobajo.● Ellos podrán estar más irregularmente espaciados a lo largo del escobajo que lo exigido para la Categoría I.● Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos: defectos de forma, defectos de coloración, abrasado ligero por el sol que sólo afecte la piel, magulladuras ligeras y defectos leves de la piel.

EMBALAJE Y TRANSPORTE

La uva de mesa, después de un proceso de selección para exportación, se embala en cajas de 8.2 Kg que son apiladas una sobre otra, siendo los principales mercados de destino los Estados Unidos y el medio de transporte empleado es la vía marítima con bodegas acondicionadas con sistemas de frío que preserven el producto durante la travesía.

CONTENIDO NUTRICIONAL

COMPOSICIÓN DE LA UVA POR CADA 100 g	
Agua	80,5
Energía	71 Kcal
Grasa	0,58 g
Proteína	0,66 gr
Hidratos de carbono	17,7
Fibra	1 g
Potasio	185 mg
Sodio	2 mg
Fósforo	13 mg
Calcio	11 mg
Magnesio	3 mg
Hierro	0,26
Zinc	0,05
Vitamina C	10,8
Vitamina B1	0,092 mg
Vitamina B2	0,057 mg
vitamina B6	0,110 mg
Vitamina A	73 IU
Vitamina E	0,700 mg
Folacina	4 mcg
Niacina	0,300 mg

Fuente: USDA

Diagrama de PROCESAMIENTO DE LA UVA DE MESA

Las uvas de mesa deben ser cosechadas manualmente con técnicas especiales, que salvaguarden la integridad de los frutos, luego de ello deben ser pasar a la planta para su limpieza, selección y su posterior empaclado, que permita su transporte manteniendo la limpieza y calidad del producto.

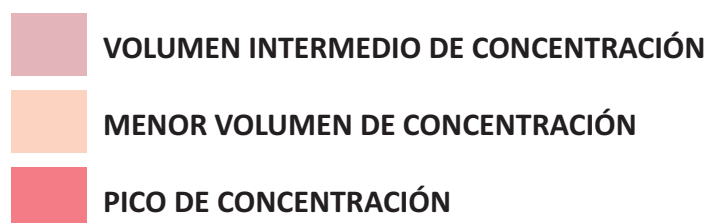


ZONAS Y ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCIÓN

- El pico de concentración de la cosecha en el Perú va desde noviembre a febrero y aprovecha la ventana de contraestación del hemisferio norte.

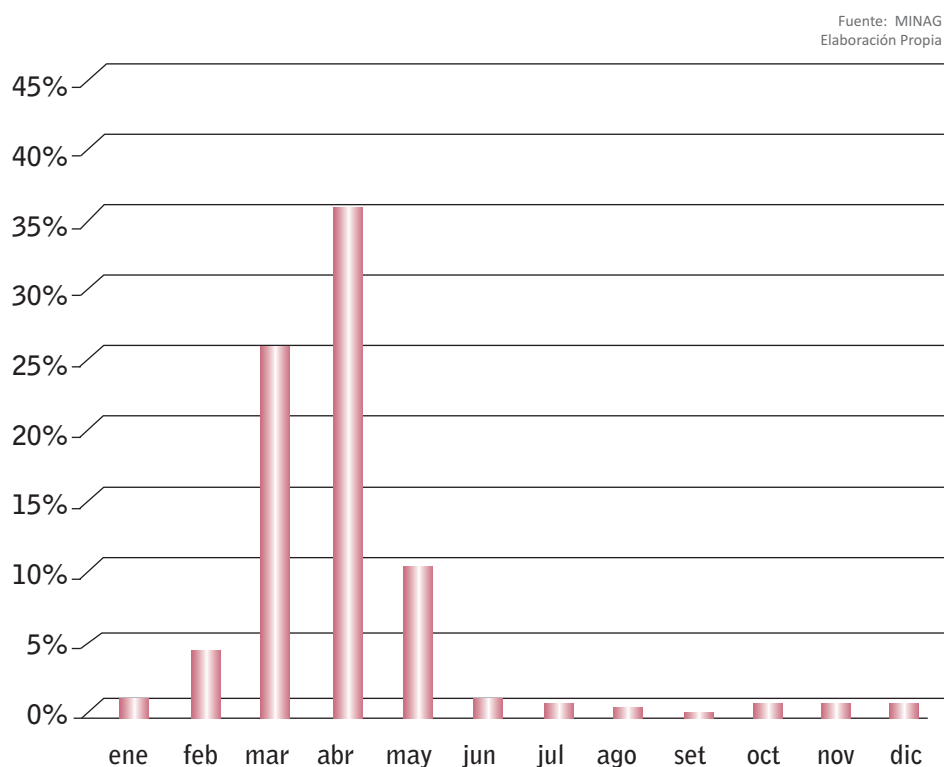
Años	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	set	oct	nov	dic
2000												
2001												
2002												
2003												
2004												

Fuente: MINAG



- En el caso de la Región Moquegua, la producción de uva se concentra en la provincia de Mariscal Nieto, que posee un área cultivada de 180 ha aproximadamente, con una producción para el año 2009 de 1,980 Tm.
- La segunda zona de producción de uva, la constituye provincia de Sánchez Cerro, en donde se registra una superficie cultivada de 83 ha, con una producción de 490 Tm para el año 2009.
- La producción de uva en Moquegua se concentra en los meses de febrero a mayo, con una fuerte concentración en marzo y abril, en donde se llega a producir el 74% de la producción total de la región.

Moquegua: ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCIÓN DE UVA



ACCESO A MERCADOS

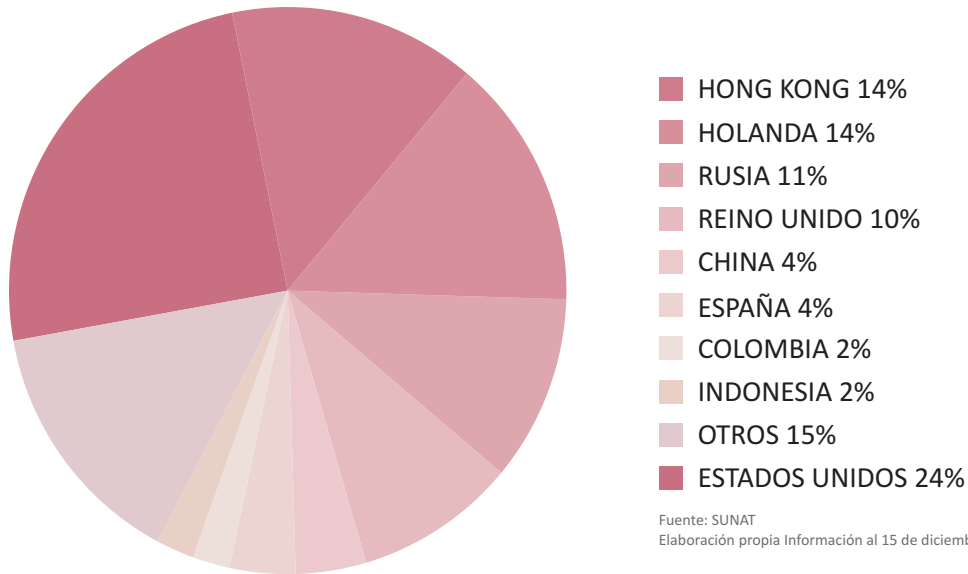
La uva de mesa se exporta principalmente al mercado de Estados Unidos, donde la participación de este país en nuestras exportaciones alcanza el 24%, otro destino donde se ha posicionado la uva peruana es en Hong Kong, participando con el 14% del valor total exportado.

Otros destinos importantes para este producto son Holanda (14%), Rusia (11%), Reino Unido (10%), China (4%) y España (4%). Para el año 2010 las exportaciones de uvas frescas ascenderían a US\$ 114 millones.

Con respecto al acceso de la uva a los mercados con los que poseemos acuerdos comerciales, para los países de la región, CAN, Brasil y Chile gozamos de una preferencia arancelaria del 100%, en consecuencia la uva peruana ingresa a 0% de arancel ad-valorem CIF.

Mientras que en el caso de los Estados Unidos, principal destino de nuestras exportaciones, tenemos un acceso preferencial del 100% por el Acuerdo de Promoción Comercial con este país.

Perú: EXPORTACIONES DE UVA EN SUS DIVERSAS PRESENTACIONES 2010



SUBPARTIDA	DESCRIPCIÓN	BRASIL		CHILE		TLC USA		CAN
		Arancel	Pref.	Arancel	Pref.	Arancel	Pref.	Preferencia
806100000	Uva de mesa	10%	100%	6%	100%	1,80 US\$/m ³	100%	100%

Fuente: SUNAT, ALADI, USITC, CAN

Empresa/ Asociación	Contacto	Teléfono
Asociación de Productores Agroindustriales Quinistaquillas	Dirección Regional Agraria Moquegua Dirección de Promoción Agraria	51-53-463785
Asociación de Vinicultores de Omate (Aviomate)		
Asociación de productores de Vid Moquegua APROVID		
Asociación de Vinicultores de Moquegua		

PALTA HASS



NOMBRE CIENTÍFICO	Persea Americana Millar
TIPO DE COMÚN	Palta, Aguacate
TIPO DE PRODUCTO	No tradicional

CARACTERÍSTICAS

Palta Hass conocida en muchas regiones del mundo también como aguacate Hass, es el nombre del fruto del palto Hass, una variedad originada a partir de una semilla de raza guatemalteca en un huerto del Sr. R. G. Hass en la Habra, California en 1926, patentada en 1935 e introducida globalmente en el mercado en 1960 es la variedad más cultivada a nivel mundial²⁰.

Sus frutos son de forma oval piriforme, tamaño medio (200 a 300 g), excelente calidad, piel gruesa, rugosa, se pela con facilidad y presenta color verde a oscuro violáceo cuando el fruto madura. La pulpa no tiene fibra y su contenido de aceite fluctúa entre 18 y 22%. La semilla es de tamaño pequeño, forma esférica y adherida a la pulpa. El fruto puede permanecer en el árbol un cierto tiempo después de alcanzar la madurez, sin perder su calidad. El árbol es muy sensible al frío y muy productivo.



Imagen: Promperú

FORMA DE PRESENTACIÓN

Las paltas para venta al consumidor final, son comercializados en supermercados o ferias, en donde la diferenciación del producto se da por la identificación de la marca del productor, que generalmente está constituido por un sticker adherido a la superficie de cada fruto.

En otros casos, la caja que ha sido empleada para el traslado del producto, es empleada como recipiente para la exhibición del producto, en ella también destacan la marca y otros elementos de diferenciación del producto.

Para llegar a obtener un producto que refleje una buena calidad se debe tener en cuenta los procesos de preselección y selección después de la recolección del fruto, que incluyen un proceso de limpieza para darle brillo a la piel del fruto y hacerlo atractivo a los ojos de los consumidores.

EMBALAJE Y TRANSPORTE

- Las empaadoras seleccionadas siguen las regulaciones HACCP garantizando así un alimento inocuo al consumidor.
- Los procesos de empaque han sido estandarizados para cumplir con las regulaciones internacionales y ofrecer un producto de calidad uniforme
- Una cuidadosa inspección, selección y clasificación aseguran la entrega de un producto de primera calidad.
- La palta se mantiene en ambientes refrigerados durante todo el proceso de almacenaje y transporte para conservarla en condiciones óptimas hasta que llegue a destino.
- Cada caja de cartón de 4 Kg incluye información sobre la variedad del producto, peso, calidad, calibre y país de origen.
- Los despachos se realizan por vía marítima en contenedores con atmósfera controlada High Cube de 40 pies de 20 TM cada uno aproximadamente.



Imagen: Promperú

CONTENIDO NUTRICIONAL

- Posee un alto contenido de vitamina E, poderoso antioxidante, ejerce una acción rejuvenecedora al renovar las células y es recomendada para combatir la impotencia y la esterilidad. Inclusive, llegó a ser considerada un afrodisíaco en la antigüedad.
- La palta contiene además Vitaminas A, C, vitaminas B6, B3 y B2. Estas últimas ayudan a proteger contra el riesgo de enfermedades coronarias y, posiblemente, ciertos tipos de cáncer.
- Los minerales que contiene la palta son elementos indispensables para el crecimiento que proporcionan el vigor físico necesario para el organismo.

Imagen Propia

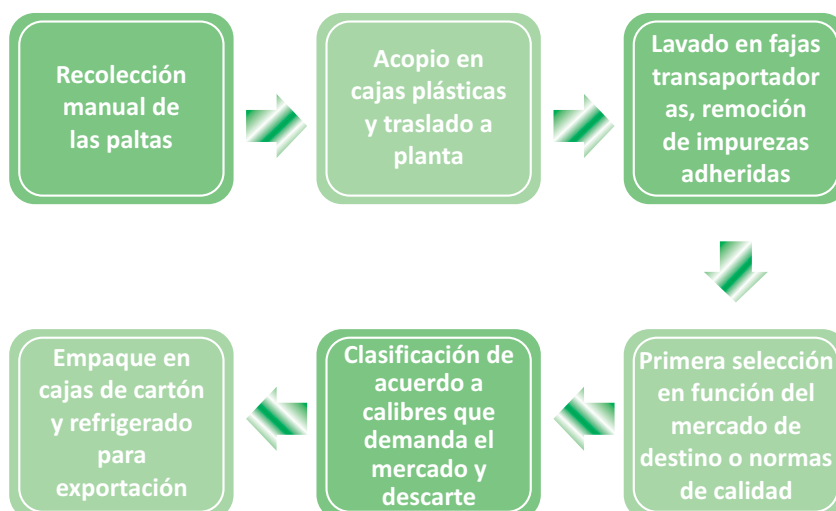
Los principales nutrientes de la palta por 100 gramos de porción comestible se puede resumir de la manera siguiente:

NUTRIENTE	CANTIDAD
Calorías	131,0 cal
Agua	79,2 g
Proteínas	1,7 g
Grasas	12,5
Carbohidratos	5,6 g
Fibra	5,8 g
Ceniza	1 g
Calcio	30 mg
Fósforo	67 mg
Hierro	0,6 mg
Retinol	0,05 mcg
Vitamina B1	0,03 mcg
Vitamina B2	0,10 mcg
Vitamina B5	1,82 mcg
Acido Ascórbico	6,80 mcg

mcg = microgramos
Fuente: Instituto de Nutrición - Ministerio de Salud

La palta que se destina al mercado internacional debe pasar por un conjunto de procesos para la obtención de un producto de alta calidad que cumpla con las exigencias de los organismos encargados del control sanitario en el país de destino.

Diagrama de PROCESAMIENTO DE LA PALTA



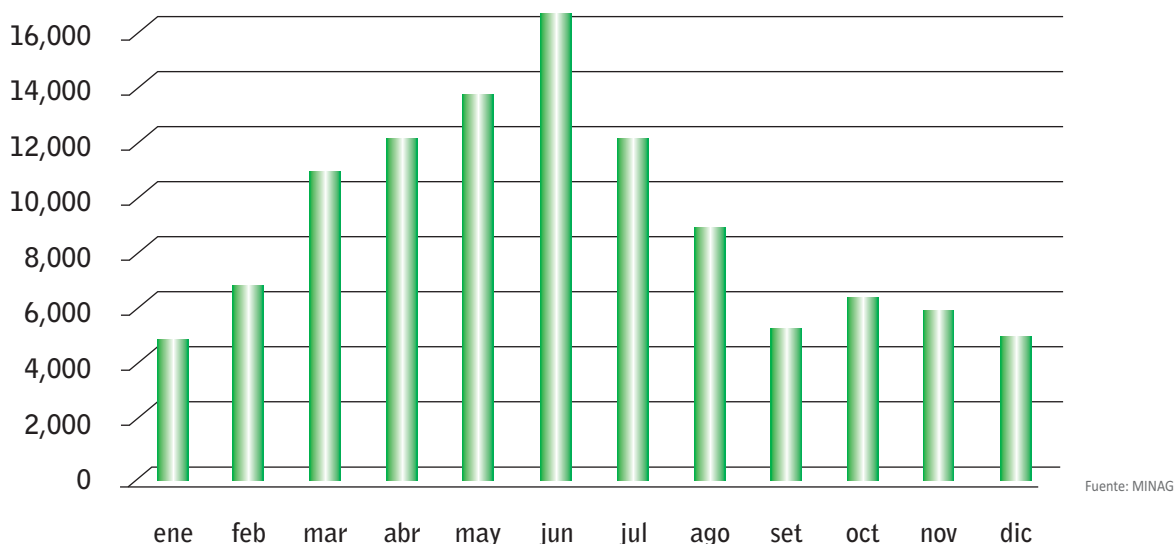
USOS Y CONSUMO DE LA PALTA HASS

- Además de utilizarse el fruto al natural en la alimentación, se consume también procesado como pulpa congelada, pasta y guacamole. La palta es una fruta muy versátil que se utiliza en variedad de formas: Desde refrescantes jugos y coloridos canapés, hasta picantes salsas, saludables ensaladas y ricos postres. Combina muy bien con cítricos, vegetales frescos y mariscos.
- La palta también se emplea en la elaboración de productos de belleza: shampoos para cabello seco, jabones, máscaras de belleza y cremas que, por su efecto nutritivo dan elasticidad y mejoran la condición de la piel.
- Algunos utilizan el fruto, las hojas y la semilla en medicina natural para combatir problemas del aparato digestivo; y las hojas como expectorante. La semilla se emplea en algunas partes de Sudamérica para marcar ropa por su calidad indeleble.

ZONAS Y ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCIÓN

En el Perú, la palta se produce todo el año con picos en los meses de marzo a julio; no toda la producción se destina a la exportación, la Palta Hass es la que se destina principalmente a los mercados internacionales.

Estacionalidad de la PRODUCCIÓN DE PALTA EN EL PAÍS

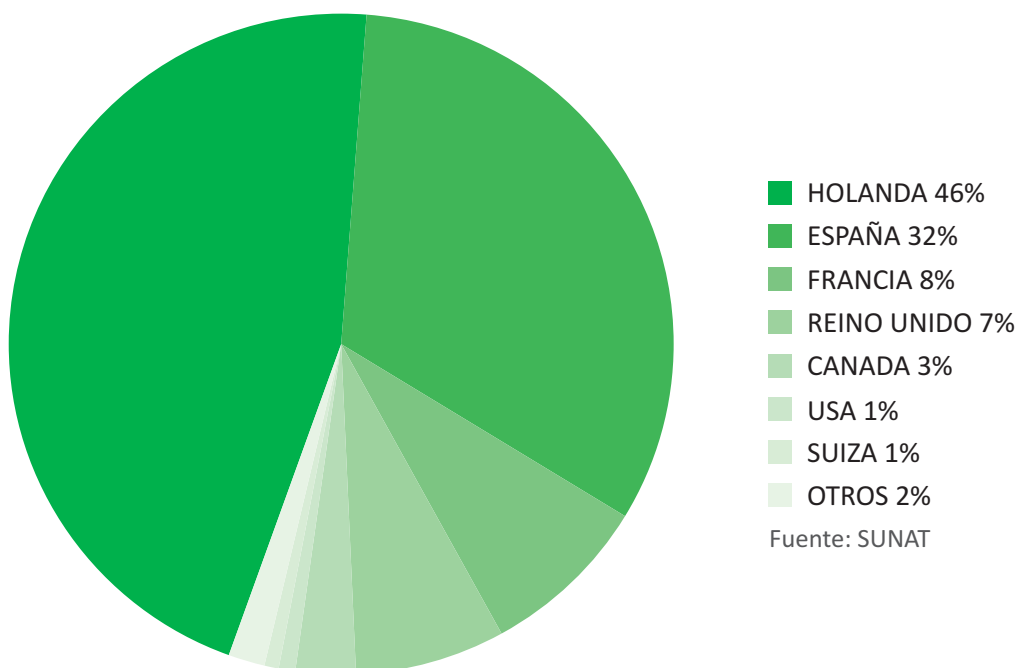


En la región Moquegua, la variedad predominante es la palta fuerte, sin embargo se están realizando trabajos por parte de las entidades públicas, para reorientar parte de la producción de palta fuerte a Hass y aprovechar las oportunidades que brinda el mercado internacional. Por ello se espera que en el mediano plazo esta región ingrese a la producción a escala de esta variedad.

ACCESO A MERCADOS

- La variedad de exportación Hass, se produce en los meses de Mayo, Junio, Julio, Agosto y Setiembre, período que representa una ventana importante para los mercados internacionales.
- Las exportaciones peruanas de palta Hass se realizan principalmente entre los meses de Mayo y agosto, tal como se puede apreciar en el siguiente gráfico de estacionalidad de las exportaciones.
- Los principales mercados de destino de las exportaciones de palta Hass en el año 2010 son los países de Holanda (44%), España (32%), Francia (8%), Reino Unido (7%), Canadá (3%) y recientemente Estados Unidos se ha convertido en un destino de exportación por la apertura sanitaria a nuestra palta, a partir de este año.
- En los principales acuerdos comerciales el Perú se encuentra libre del pago de aranceles, así tenemos que en Brasil, Chile, Estados Unidos y países de la Comunidad Andina (Bolivia, Ecuador y Colombia), las preferencias arancelarias ascienden al 100%, de tal manera que nuestra palta ingresa sin pagar las tasa arancelarias vigentes.
- En el caso de Estados Unidos, gracias al APC suscrito con este país y la reciente apertura sanitaria de su mercado, nos coloca en una posición estratégica, puesto que este país aplica una tasa fija de 11.2 cent US\$/Kg a terceros países.

Perú: EXPORTACIONES DE PALTA HASS 2010



PREFERENCIAS ARANCELARIAS

SUBPARTIDA	DESCRIPCIÓN	BRASIL		CHILE		TLC USA		CAN
		Arancel	Pref.	Arancel	Pref.	Arancel	Pref.	Preferencia
8044000000	Aguacates	10%	100%	6%	100%	0,11 US\$/Kg	100%	100%

PRINCIPALES COMPETIDORES

Los principales competidores de la Palta Hass peruana se muestran en el cuadro siguiente de donde podemos rescatar que el Perú compite con México, Sudáfrica y Kenya entre mayo a septiembre.

Países	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	set	oct	nov	dic
México												
Sudáfrica												
Kenya												
Perú												

Empresas PRODUCTORAS Y EXPORTADORAS

Como se ha indicado la palta Hass se está desarrollando en la Región Moquegua con el apoyo de entidades públicas y privadas, por ello los productores citados a continuación producen palta fuerte y Hass.

RELACIÓN DE EMPRESAS PRODUCTORAS

Relación de EMPRESAS PRODUCTORAS

EMPRESA/ASOCIACIÓN	CONTACTO	TELÉFONO
<ul style="list-style-type: none"> Asociación de Productores Agropecuarios de la Provincia Sánchez Cerro Asociación de Productores de Palto Asociación de Productores Agroindustriales de Quinistaquillas Asociación de Productores de Palta Moquegua APROPALTA Asociación de Productores de Palta Samegua Asociación de productores y Comercializadores de Escapalaque 	Dirección Regional Agraria Moquegua Dirección de Promoción Agraria	51-53-463785

Fuente: Dirección Regional Agraria Moquegua

PAPRIKA



NOMBRE CIENTÍFICO	Capsicum annum L.var longum
TIPO DE COMÚN	Paprika, Pimiento dulce, Pimiento morrón, Pimentón
TIPO DE PRODUCTO	No tradicional

CARACTERÍSTICAS

- El pimiento es originario de la zona de Bolivia y Perú, donde además de *Capsicum annum L.* se cultivaban al menos otras cuatro especies. Fue traído al Viejo Mundo por Colón en su primer viaje. En el siglo XVI ya se había difundido su cultivo en España, desde donde se distribuyó al resto de Europa y del mundo con la colaboración de los portugueses.
- Su introducción en Europa supuso un avance culinario, ya que vino a complementar e incluso sustituir a otro condimento muy empleado como era la pimienta negra (*Piper nigrum L.*), de gran importancia comercial entre Oriente y Occidente.
- El éxito del pimiento radica en que es un cultivo con tres destinos de consumo: pimiento en fresco, para pimentón y para conserva.

VARIEDADES²¹

Las variedades de Páprika cultivadas actualmente en Perú, son los siguientes:

- **PAPRI KING:** El fruto producido por esta variedad de páprika tiene una longitud promedio de 15.2 a 20.3 cm. El fruto es de paredes delgadas con un excelente color rojo y poco picante en la mayoría de las condiciones de cultivo, la capacidad para secado es muy buena. Papri King ofrece niveles ASTA 220/280 u. Petoseed (1990)
- **PAPRI QUEEN:** Produce frutos de paredes delgadas, de largo ligeramente que Papri King pero de hombro mucho más ancho, de buena capacidad secado. Ofrece niveles 200/300 u ASTA con menos de 500 grados Petoseed (1990)
- **SONORA:** Pimiento tipo Anaheim está caracterizado por excelentes de frutos grandes y uniformes. Produce frutos de (20.3 x 3.8 cm) con lisas y de paredes gruesas. Es una planta erecta, de tamaño mediano madurez precoz. El fruto madura hacia el rojo oscuro y tiene muy altos ASTA es excelente para procesamiento con 300 a 600 Scoville. Petoseed



Imagen: Promperú

FORMAS DE PRESENTACIÓN

Seca entera para mesa

Características: Valorada por buen tamaño (10-12 cm) y buena apariencia.

Humedad máxima: 12% HR.

Seca Prensada

Características: Entero.

Coloración: de 110 a 350 u ASTA (depende del uso una vez molido).

Humedad máxima: 12% HR.



Imagen: Promperú

EMBALAJE Y TRANSPORTE

- Para el caso de la páprika seca entera antes del empaclado se debe tomar el porcentaje de humedad, el cual debe estar en 14%, si está por debajo tendrá problemas de resquebrajamiento.
- El empaque se realiza en pacas de polietileno prensadas con zunchos, prensadas de páprika entero de 50  100 Kg.
- Páprika de mesa en cajas de cartón corrugado de 25 lbs (11.36 Kg).
- Polvo en bolsas de 25 Kg selladas.

CONTENIDO NUTRICIONAL

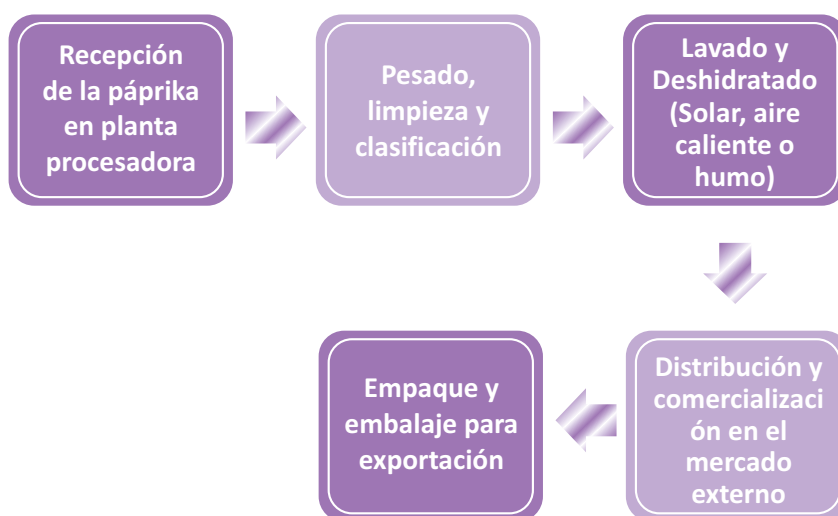
- En cuanto al valor nutricional la páprika presenta un alto contenido de vitamina C, provitaminas A (carotenos) y en menor cantidad vitaminas del grupo B, sales minerales, carbohidratos y oleorresinas.
- Presenta un contenido importante de varios carotenoides que se clasifican en carotenos (colores rojos y anaranjados: β -caroteno, criptoxantina, etc.) y xantofilas (colores amarillos y en algunos casos rosa: luteinas, cis-capsantina, trans-capsantina, zeaxantinas, violaxantina, etc.).
- También tiene bajo contenido de capsaicina (pungencia o picante) que se mide en unidades Scoville y se encuentra entre 0 a 100 para el páprika y otros pimientos dulces. Existen valores como de 100,000 a 300,000 para el chile habanero (uno de los ajíes mas picantes).

En el siguiente cuadro se muestra la composición nutritiva del Pimiento en crudo.

COMPOSICIÓN NUTRITIVA DE 100 g DE PIMIENTO CRUDO		
COMPONENTE	CONTENIDO	UNIDAD
Agua	33,00	%
Carbohidratos	5,40	g
Proteína	1,35	g
Lípidos	Tr g	g
Calcio	5,40	mg
Fósforo	21,60	mg
Fierro	1,2	mg
Potasio	194	mg
Sodio	10,80	mg
Vitamina A	526	UI
Tiamina	0,08	mg
Riboflavina	0,05	mg
Niacina	0,54	mg
Ácido ascórbico	128	mg
Valor energético	27	mg

Fuente: MINAG

Diagrama de PROCESAMIENTO DE PÁPRIKA SECA ENTERA



USOS Y APLICACIONES

- En alimentación humana son consumidos en estado fresco, directamente en ensaladas o como condimento en diversos potajes, también es empleado en polvo como condimento.
- La Páprika, mediante los frutos deshidratados y molidos, es empleada como colorante natural y utilizada para la fabricación de embutidos.
- El Pimentón también se emplea para la obtención de oleorresinas, los pigmentos presentes, son una mezcla de carotenoides con predominancia de capsantina y capsorubina, con color y sabor característicos. Los extractos son utilizados en la preparación industrial de salsas, comidas, sopas y encurtidos
- En líneas generales se usa como condimento de bajo contenido de colesterol y bajo porcentaje de sodio.
- En la industria farmacéutica se usa como aceite esencial y colorante.

ZONAS Y ESTACIONALIDAD

- La época de siembra del páprika en la zona norte que abarca desde Tumbes a Chao- Virú se realiza partir de Marzo a Junio; la zona de la costa Central desde Chimbote a Cañete va desde Agosto a Diciembre; y la zona Sur, desde Cañete a Tacna, que incluye a Moquegua, se realiza a partir de Julio a Octubre.
El pimiento páprika se produce desde el nivel del mar hasta los 2000 msnm de las quebradas y/o valles Interandinos. Las condiciones óptimas de producción se encuentran por debajo de los 1,000 msnm.
- La producción nacional en el año 2008 fue de 55,620 tm obteniendo 944% de incremento respecto al año 2001 (5,300 tm). Situación que muestra el gran crecimiento que ha tenido este producto.
- Si bien en la región Moquegua su cultivo es reducido, se han registrado siembras de 36 ha en el año 2008 con una producción de 157 Tm.
- El calendario de cosecha varía de acuerdo a la zona productora, así se tiene que los valles de Chiclayo, Chao, Virú y Santa salen a partir de Enero, después complementan Ica, Tacna, Barranca y Arequipa y continúan Piura y Chiclayo.

Calendario de COSECHAS DE PÁPRIKA EN EL PERÚ

	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	set	oct	nov	dic
Ica												
Piura												
Chiclayo												
Chao												
Virú												
Santa												
Tacna												
Barranca												
Arequipa												

Elaboración: MINAG/OGPA-UCI

ACCESO A MERCADOS

Los países productores de Páprika del Hemisferio Norte que a su vez son los principales, producen entre los meses de junio y noviembre, lo cual permite al Perú tener grandes ventajas para la exportación.

Calendario de COSECHAS DE PÁPRIKA EN EL HEMISFERIO NORTE

PAÍS	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	set	oct	nov	dic
China												
India												
España												
México												

Fuente: PROMPERU

Hasta el 1 de Abril del 2007, la partida arancelaria general 0904.20.00.00 que contenía en sus estadísticas diferentes formas de exportación fueron separadas en cuatro, lo que permite obtener un análisis más detallado respecto a las exportaciones del producto en mención.

0904.20.10.10	Entera
0904.20.10.20	En trozos o rodajas
0904.20.10.30	Triturados y pulverizados
0904.20.90.00	Los demás

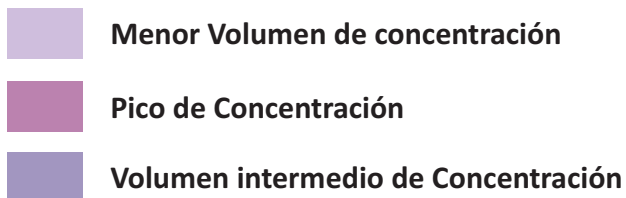
CALENDARIO EXPORTADOR

Las exportaciones de páprika se concentran en mayor volumen, en los meses de abril a julio, y los meses de septiembre a marzo son los de menor volumen comercial, como podemos ver en el siguiente cuadro:

FRUTOS DE LOS GÉNEROS CAPSIUM (PÁPRIKA)												
CALENDARIO DE VOLUMEN COMERCIAL												
AÑOS	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	set	oct	nov	dic
2000	Menor	Menor	Menor	Intermedio	Pico	Pico	Pico	Intermedio	Menor	Menor	Menor	Intermedio
2001	Menor	Menor	Intermedio	Pico	Pico	Pico	Pico	Pico	Intermedio	Menor	Menor	Intermedio
2002	Menor	Menor	Intermedio	Pico	Pico	Pico	Intermedio	Pico	Intermedio	Menor	Menor	Menor
2003	Menor	Intermedio	Intermedio	Pico	Pico	Pico	Pico	Intermedio	Intermedio	Intermedio	Menor	Menor
2004	Menor	Intermedio	Intermedio	Pico	Pico	Pico	Intermedio	Intermedio	Intermedio	Intermedio	Intermedio	Intermedio
2005	Menor	Intermedio	Intermedio	Pico	Pico	Pico	Intermedio	Intermedio	Intermedio	Menor	Intermedio	Menor
2006	Menor	Menor	Intermedio	Intermedio	Pico	Pico	Pico	Pico	Intermedio	Intermedio	Intermedio	Menor
2007	Menor	Menor	Menor	Intermedio	Intermedio	Pico	Pico	Pico	Pico	Intermedio	Menor	Intermedio
2008	Menor	Menor	Intermedio	Pico	Pico	Pico	Pico	Intermedio	Intermedio	Intermedio	Menor	Menor
2009	Menor	Menor	Intermedio	Intermedio	Pico	Pico	Pico	Intermedio	Intermedio	Intermedio	Menor	Menor

Fuente: Sunat

Elaboración: MINAG/OGPA-UCI



TUNA



Nombre Común	Tuna
Tipo de producto	No tradicional

CARACTERÍSTICAS Y VARIEDADES

La tuna es un fruto de forma cilíndrica de color verde y toma diferentes colores cuando madura; la pulpa es gelatinosa y carnosa y contiene numerosas semillas. Es valorizada en el mercado por su alto contenido de Vitamina C y minerales.

La tuna crece en diversos climas y terrenos, siendo resistente a las sequías, cultivándose en la costa y la sierra desde el nivel del mar hasta los 3,000 metros de altura, crece en suelos arenosos, calcáreos, pedregosos y en tierras marginales y poco fértiles.

En la región Moquegua, se conocen las siguientes variedades: tuna blanca, roja y morada. La variedad de mayor demanda en el mercado internacional es la tuna blanca.

FORMA DE PRESENTACIÓN

La tuna es principalmente consumida como fresco; también puede industrializarse con la perspectiva de procesar agroindustrialmente a la elaboración de licor y/o aguardiente de tuna, mermelada, fruta deshidratada, aceites, gomas, mermeladas y néctares.

EMBALAJE Y TRANSPORTE

La tuna es mayormente consumida como fruta fresca, después de un proceso de selección del producto para exportación, se embala en cajones de 22 Kg. de peso, que son apilados uno sobre otro. Siendo los principales mercados de destino la Región Puno y el mercado Boliviano, el medio de transporte empleado es la vía terrestre con bodegas acondicionadas y sistemas de frío que preserven el producto durante la travesía.

CONTENIDO NUTRICIONAL

La fruta es rica en Vitamina C, B y A, y contiene otras vitaminas como la Tiamina, Riboflavina y Niacina. La tuna es baja en grasas, es fuente de minerales esenciales como: calcio (Ca), Fósforo (P) y Potasio (K), Hierro (Fe), Selenio (Se), Cobre (Cu), Zinc (Zn), Sodio (Na) y Magnesio (mg). Contiene también proteínas y carbohidratos

Valor nutricional: Por cada 100g

Vitamina C	15 mg
Calorías	34
Agua	90.3 g
Carbohidratos	9.0 mg
Proteínas	0.5 mg
Fosforo	11 mg
Calcio	1 mg
Hierro	0.4 mg
Niacina	0.3 mg

Fuente: www.siicex.gob.pe

DIAGRAMA DE PROCESAMIENTO DE LA TUNA FRESCA

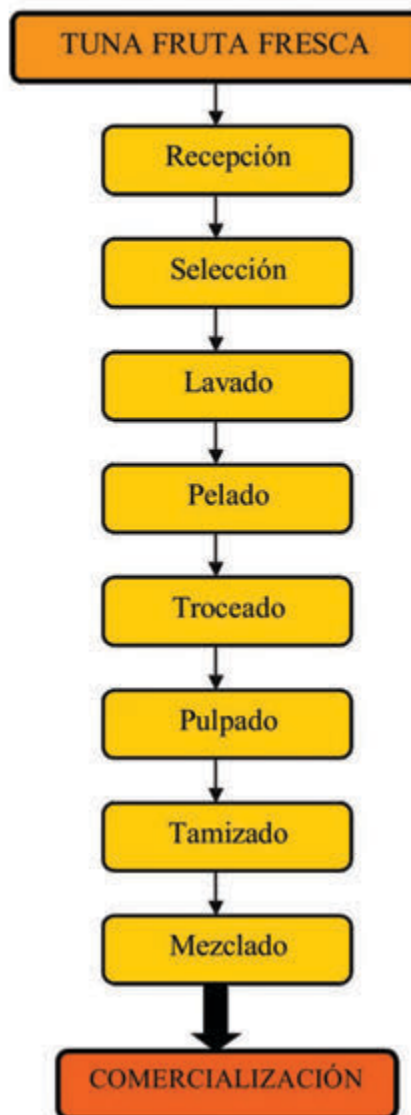
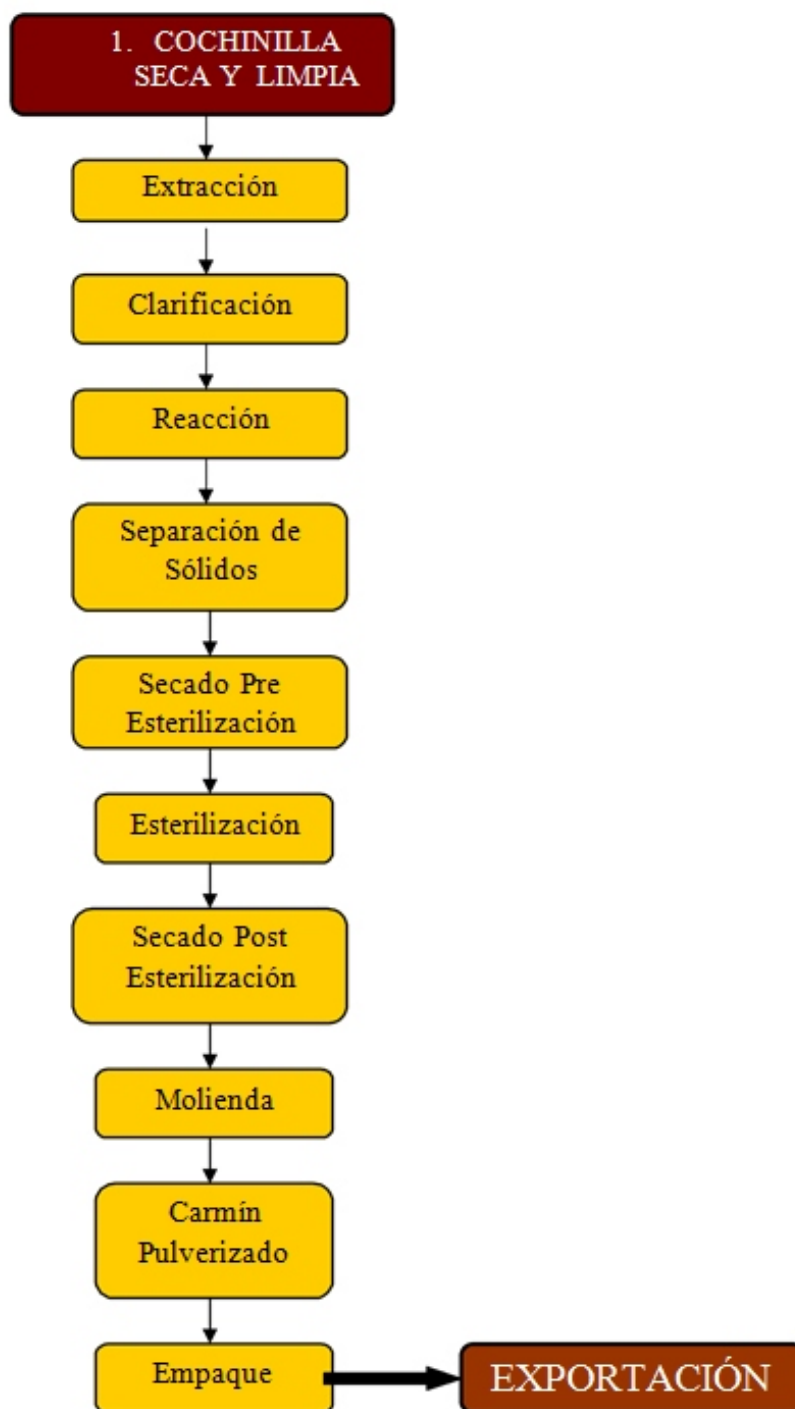


DIAGRAMA DE PROCESAMIENTO DEL CARMÍN DE COCHINILLA



USOS Y CONSUMO DE LA TUNA

Como se señaló anteriormente, además del consumo de la tuna como fruta fresca, es frecuente su consumo en otras presentaciones tales como:

- La mermelada de Tuna, que se obtiene del proceso de concentración y cocción gelatinosa de la fruta con la adición edulcorante y conservante para su preservación.
- El licor de tuna, producto procesado se obtiene del destilado del fruto, es utilizado como aguardiente.
- La goma de tuna es un producto que se utiliza en forma medicinal para los riñones y para eliminar las fiebres, así como para el resecamiento de la piel.
- El aceite de tuna es utilizado en la industria cosmética como un nutriente para la piel debido a que tiene efectos antioxidantes.
- El uso más frecuente que se le da a esta planta es como hospedera para la crianza de un insecto conocido como cochinilla (*Dactylopius coccus* Costa), del cual se extrae el carmín, colorante natural de gran importancia en la industria cosmética, farmacéutica y alimenticia.

ZONA Y ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCIÓN

La tuna como producto fresco se cultiva en los valles de San Cristóbal, Sacuaya, Cuchumbaya, Omate y Coalaque (provincias de Mariscal Nieto y Sánchez Cerro), en la Región de Moquegua. El calendario de cosecha varía de acuerdo a la zona productora: se da a partir de los meses de Enero, Febrero y Marzo, y en pequeñas producciones en los meses siguientes:

CUADRO DE PRODUCCIÓN, RENDIMIENTO Y PRECIOS DE LA TUNA EN LA REGIÓN MOQUEGUA, 2009

2009				
REGION/PROVINCIA/DISTRITO	SUPERFICIE (HAS)	RENDIMIENTO KG/HA	PRODUCCION (TM)	PRECIO S/. x KG
REGION MOQUEGUA	457	6063	2770.9	0.78
PROVINCIA MARISCAL NIETO	271	6161	1669.7	0.8
DIST. MOQUEGUA	11	7036	77.4	0.63
DIST. SAMEGUA	8	6900	53.2	0.59
DIST. TORATA	4	5875	23.5	0.5
DIST. CARUMAS	12	6092	75.4	0.87
DIST. CUCHUMBAYA	31	6039	187.6	0.88
DIST. SAN CRISTOBAL	205	6114	1253.3	0.81
PROVINCIA SANCHEZ CERRO	186	5920	1101.2	0.75
DIST. OMATE	74	6905	511	0.73
DIST. COALAQUE	31	6042	187.3	0.75
DIST. QUINISTAQUILLAS	10	6463	64.6	0.71
DIST. LA CAPILLA	3	4897	14.7	0.7
DIST. UBINAS	13	5646	73.4	0.86
DIST. MATALAQUE	10	4828	48.3	0.8
DIST. CHOJATA	9	5356	48.2	0.81
DIST. LLOQUE	31	4145	128.5	0.74
DIST. YUNGA	5	6030	25.2	0.65

Fuente: Dirección Regional Agraria, Moquegua

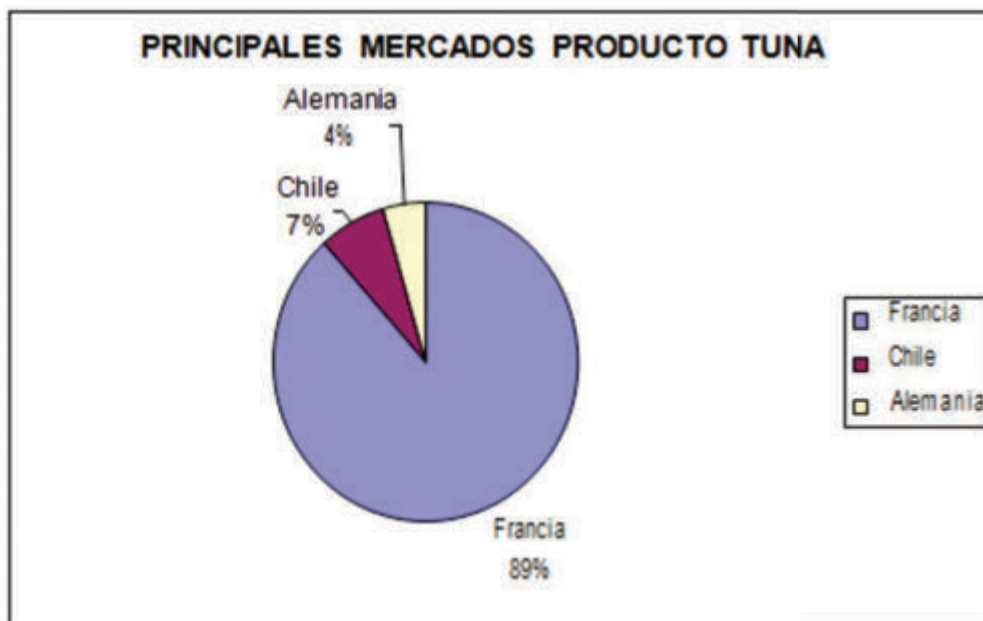
ACCESO A MERCADOS

La tuna es consumida por su alto valor nutricional y contenidos proteínicos en fresco en los mercados de Francia (89%), Alemania (4%) y Chile (7%).

Durante el 2010, Moquegua produjo más de 2,500 TM. Debajo, se muestran indicadores de rendimiento, precio y superficie cosechada y volumen de producción en la Región Moquegua:

REGION/ PROVINCIA/ DISTRITO POLITICO	SUPERFICIE. COSECHADA. Has	RENDIMIENTO Kg/ha	PRODUCCIÓN (TM)	PRECIO S/. x Kg.
REGION MOQUEGUA	473	5.390	2.549.3	0.77

Actualmente California, Chile y México son los principales proveedores del mercado de Estados Unidos y registran picos de exportación en los meses de Septiembre a Mayo.



Fuente: Aduanas Enero- Diciembre 2008

PARTIDA	DESCRIPCION DE LA PARTIDA	FOB-10	%Var10-09
0810909000	Los demás frutos u otros frutos frescos	3,945,755	-4

Fuente: SUNAT 2010

PREFERENCIAS ARANCELARIAS

PARTIDA	DESCRIPCION	BOLIVIA		CHILE		TLC - USA	
		Arancel	Preferencia	Arancel	Preferencia	Arancel	Preferencia
0810909000	Demás frutos u otros frutos frescos	0.00%	100%	0.00%	100%	0.00%	100%

Fuente: www.siicex.gob.pe

EMPRESA / ASOCIACION	CONTACTO	TELEFONO
Asociación de Tuneros Ecológicos de San Cristóbal	Municipalidad	053-462428
Asociación de Productores de Tuna Sacuaya.	Provincial	
Productores y Comuneros de Muylaque	Mariscal Nieto -	978518112
Productores y Comuneros de Sijuaya	Gerencia de	
Productores de Omate y Colalaque	Desarrollo Económico	

Fuente: Elaboración Propia

R e f e r e n c i a s

- 1 www.perueconomico.com
- 2 Diagnóstico de la Industria Regional 2008. Región Moquegua. PRODUCE Moquegua 2009.
- 3 Op. cit.
- 4 Op. cit.
- 5 INEI: Censo Población del año 2007.
- 6 Análisis de una Cadena de Valor: Cadena productiva de frejol canario – variedad canario 2000, PROSAAMER- Ministerio de Agricultura, Moquegua. 08 de Setiembre del 2008.
- 7 Op. cit.
- 8 Op. cit.
- 9 Consejo Oleícola Internacional <http://www.internationaloliveoil.org>
- 10 Diagnostico Industrial Vitivinícola de la Región Moquegua 2008.
- 11 Diagnostico Industrial Vitivinícola de la Región Moquegua 2008
- 12 Diagnóstico Industrial Vitivinícola de la Región Moquegua 2009. PRODUCE Moquegua 2010.
- 13 Consejo Oleícola Internacional <http://www.internationaloliveoil.org>
- 14 Perfil de Competitividad Exportadora de Aceitunas, MAXIMIXE.
- 15 Ficha Técnica Palta Fuerte. Sociedad Nacional de Industrias.
- 16 Boletín Técnico de la Vainita. INICTEL-UNI.
- 17 <http://www.fao.org/inpho/content/documents/vlibrary/ae620s/Pfrescos/FRIJOLITOVERDE.HTM>
- 18 Consulta 04 de enero, 2011< <http://www.peruanita.org/la-lima-aromatica-en-la-region-moquegua.html>>
- 19 Norma del Codex para las Uvas de Mesa: Codex Stan 255-2007.
- 20 <http://www.paltahass.cl>
- 21 Consulta 04 de enero 2011: <<http://taninos.tripod.com/paprikacastellano.htm>>

INSTITUCIONES CONSULTADAS PARA LA ELABORACIÓN DEL PRESENTE CATÁLOGO

1. Ministerio de Agricultura
2. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo
3. PROMPERU
4. Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo de Moquegua (www.dirceturmoquegua.gob.pe)
5. Dirección Regional Agraria Moquegua
6. Dirección Regional de Producción (PRODUCE Moquegua)
7. Autoridad Local del Agua Moquegua.
8. Cámara de Comercio de Moquegua
9. PRODUCE Ilo
10. CETICOS Ilo
11. ONG Perú Regional
12. Agencia Agraria Sánchez Cerro
13. Municipalidad Provincial de Mariscal Nieto
14. Municipalidad Distrital de El Algarrobal
15. Municipalidad Distrital de Torata
16. Municipalidad Distrital de Omate



www.mincetur.gob.pe