

PROMOVIENDO LA DIVERSIFICACIÓN DE CULTIVOS EN LA REGIÓN SAN MARTÍN


PERU-Hub | Peruvian Extension and Research Utilization

✉ operacionesperuhub@gmail.com

Lima: Oficina de la IRD en la UNALM. Av. La Molina S/N - La Molina.
Tarapoto: IRD Pucayacu. Km. 10 de la carretera Fernando Belaunde Terry - Distrito de La Banda de Shilcayo.

IRD: Instituto Regional de Desarrollo / UNALM: Universidad Nacional Agraria La Molina




PERU-Hub | Peruvian Extension and Research Utilization



Brechas y retos de la agricultura en San Martín

Hace más de dos décadas la agricultura de San Martín pasó a ser de subsistencia o vinculada al cultivo de la coca, a una agricultura comercial. Mejoraron las carreteras y los servicios. Sin embargo, presenta hoy en día problemas de acceso a mercados, de costos de producción y uso inadecuado de tecnología, entre otros. Como consecuencia, la mano de obra familiar ha disminuido y ahora es un limitante. Agricultores e instituciones están buscando nuevas opciones para mejorar los ingresos, entre ellas, diversificar cultivos y nuevas tecnologías.



Este brochure fue posible gracias al generoso apoyo del pueblo de los Estados Unidos de América a través de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID). El contenido de esta publicación es responsabilidad de los autores y no refleja necesariamente los puntos de vista o posiciones de la Agencia de los EE.UU. para el Desarrollo Internacional o del gobierno de los EE.UU.

Diversificación y sostenibilidad

El proyecto **PERU-Hub** es una iniciativa de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM) y la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID). Trabaja en alianza con la Universidad de Oklahoma, la Universidad de Purdue, la Universidad Estatal de Utah y la Alianza Bioversity-CIAT, parte del Grupo Consultivo de Investigación Agraria Internacional (CGIAR). El proyecto propone una estrategia de diversificación de cultivos con valor agregado localmente y orientados al mercado de exportación, promoviendo la participación de los agricultores. Con la puesta en marcha del **Centro de Procesamiento de Alimentos (CPA)**, ubicado en Tarapoto, los agricultores sanmartinenses podrán obtener productos transformados de sus cultivos, como pulpas y jugos, lo cual dará valor agregado a las cosechas y les permitirá tener acceso a un mercado más amplio, incrementando sus ingresos.

PERU-Hub está ubicado en la atractiva ciudad de Tarapoto, dentro de la provincia amazónica de San Martín.



© Pareto Polygraphs

MARACUYÁ

El maracuyá (*Passiflora edulis*) es un cultivo nativo de América del Sur tropical. El fruto es redondo a ovalado, mide de 4 a 8 cm. de diámetro, y su color varía entre amarillo a morado oscuro cuando está maduro. Tiene una textura que puede ser suave o firme, con un sabor dulce, ácido y jugoso; con numerosas semillas.



© Metro



CONOZCA EL PLAN DE NEGOCIO DEL MARACUYÁ ELABORADO POR PERU-HUB, INGRESANDO AQUÍ.



JUGO DE MARACUYÁ CONGELADO DEL CPA (Centro de Procesamiento de Alimentos)

El maracuyá se obtiene de frutos saludables, frescos y maduros, a través de un proceso de extracción mecánica, refinado, pasteurizado, enfriado y congelado para su conservación, sin aditivos ni conservantes artificiales. El producto tiene un pH inferior a 4.0, lo que limita el crecimiento de microorganismos patógenos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-ORGANOLÉPTICAS de jugo natural obtenido en el CPA

Color	Amarillo anaranjado, características del jugo de maracuyá.
Sabor/Olor	Típico de la variedad, libre de sabores y olores extraños de cualquier tipo.
Textura	Jugo refinado, sin grumos, con consistencia líquida, libre de cáscaras u otros materiales extraños.

CARACTERÍSTICAS FISIQUÍMICAS

PARÁMETROS	RANGO
° Brix	Mín. 11
% Acidez (Ácido cítrico)	Mín. 2.80
pH	2.5 – 3.0
Vitamina C	30 mg / 100 g

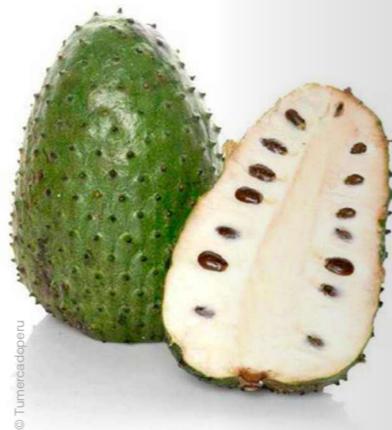
GUANÁBANA

La guanábana (*Annona muricata*) es un cultivo originario de América tropical y el Caribe. En Sudamérica es nombrada de diferentes maneras: catuche o catoche, masasamba, corosol, chachimán, huana huana, graviola, chirimoya brasilera. Popularmente, a la guanábana, se le llama “delicioso milagro tropical” gracias a su sabor único y sus propiedades nutricionales favorables para la salud. La guanábana es un árbol bajo que alcanza entre 6 y 8 metros de altura. El fruto es largo, ovoide y de color verde, pudiendo pesar hasta 7 kilos. La pulpa es blanca, comestible, jugosa, agrídulce, aromática, con algo de fibra y semillas negras.

- La pulpa se utiliza para hacer néctares, batidos, jugos, dulces y helados.
- Las hojas de guanábana se promocionan como una alternativa para tratar el cáncer por sus propiedades antiinflamatorias.

La pulpa de guanábana del CPA (Centro de Procesamiento de Alimentos)

Producto sin conservantes, obtenido mediante un proceso mecánico de extracción y tamizado de la fracción comestible de frutas maduras y sanas. Naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio.



© Turnercadopenu



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-ORGANOLÉPTICAS de jugo natural obtenido en el CPA	
COLOR	Blanco, características de la especie.
Sabor/Olor	Típico de la variedad, libre de sabores y olores extraños de cualquier tipo.
Textura	La pulpa es homogénea, libre de cáscaras u otros cuerpos extraños.
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	
PARÁMETROS	RANGO:
° Brix	Mín. 13
% Acidez (Ácido cítrico)	Mín. 0.5
pH	3.0 – 4.0

CAMU CAMU

El camu camu (*Myrciaria dubia*) es una fruta originaria de la Amazonía peruana. Crece de forma natural en suelos aluviales que se inundan estacionalmente, pero también se cultiva en áreas no inundables. Los frutos varían de color rojo a rojo púrpura y tienen el mayor contenido de vitamina C de las frutas cultivadas (2,994 mg. de ácido ascórbico/100 g de pulpa). También tienen un alto contenido de ácido cítrico (900 a 1,400 mg/100 g de pulpa). Es una excelente fuente de vitamina C natural, vitamina B1 (tiamina), vitamina B2 (riboflavina) y vitamina B5 (niacina).



© shutterstock

Pulpa de Camu Camu congelada del CPA (Centro de Procesamiento de Alimentos)

El Camu camu se exporta generalmente como pulpa natural congelada con las siguientes características:

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-ORGANOLÉPTICAS de jugo natural obtenido en el CPA	
COLOR	Color crema a rosado, característico de la variedad.
Sabor/Olor	Sabor ácido y rico en vitaminas .
Textura	La pulpa es homogénea, libre de cáscaras u otros cuerpos extraños.
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	
PARÁMETROS	RANGO:
° Brix	5.0 to 6.0
% Acidez (Ácido cítrico)	900 mg/100 g.
pH	2.5 to 3.0
Vitamina C	> 1800 mg/100g.



© Infobae

VANILLA

La vainilla (*Vanilla planifolia*) es un miembro de la familia de las orquídeas, originaria del Golfo de México. Las primeras personas que parecen haberla cultivado fueron los Totonacas. Crece como una enredadera, trepando por un árbol existente. También puede crecer sobre postes. Su productividad aumenta si se cultiva en un “vivero invernadero”, utilizando tutores que pueden ser árboles vivos o postes.

La vainilla crece mejor en un clima cálido y húmedo, desde el nivel del mar hasta una altitud de 1,500 m., con una precipitación entre 1,500 y 3,000 mm. La mayor parte del cultivo y procesamiento exitoso de vainilla se realiza en la región situada entre 10 y 20° del Ecuador. El fruto verde cosechado puede ser comercializado tal como está o curado según el mercado.



© Flavorix

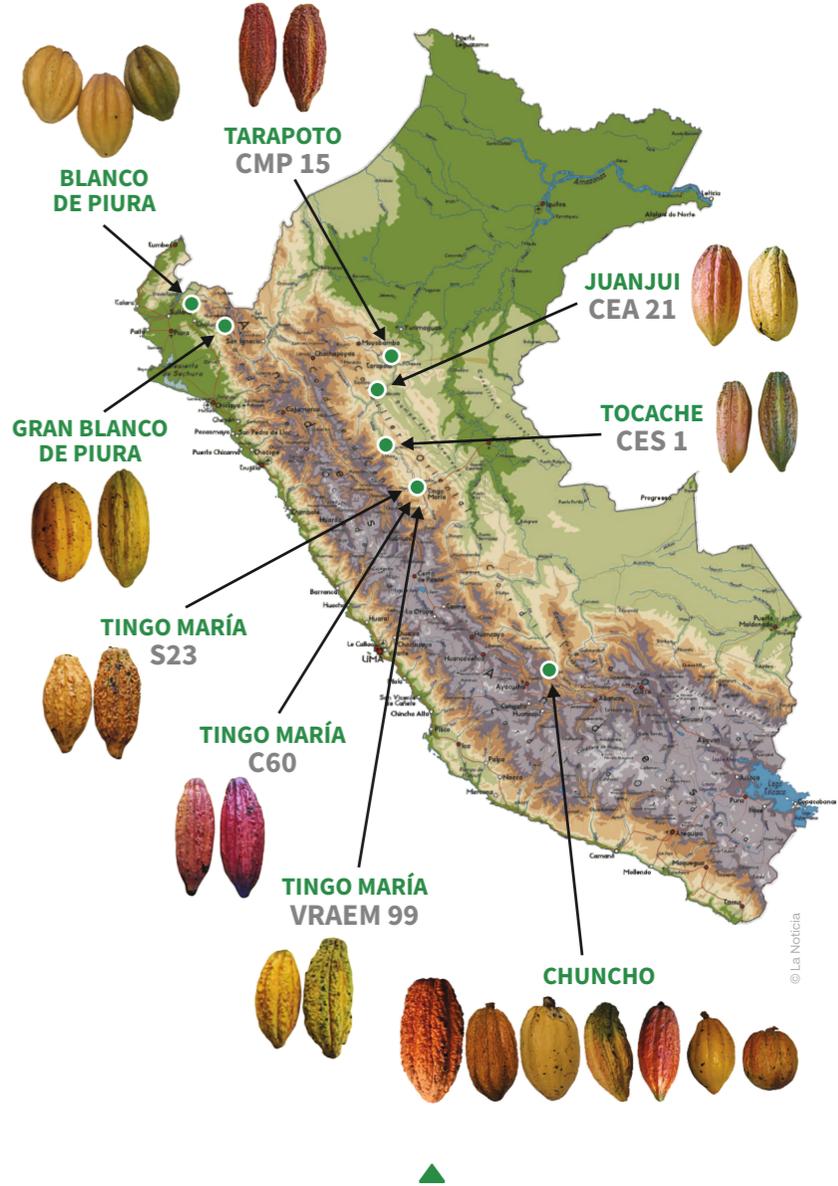


CACAO FINO DE AROMA

El cacao (*Theobroma cacao* L.) es un árbol tropical de la familia Malvaceae, originario de la cuenca del Amazonas. El cacao fue domesticado hace unos 5,000 años, entre el sureste de Ecuador y Montegrande, Jaén, Perú. Las variedades de cacao se clasifican tradicionalmente como Criollo, Forastero y Trinitario. Forastero abarca una gama de tipos de cacao, con más de 15 grupos genéticos conocidos principalmente como Cacao Fino de Aroma.

PERU-Hub está caracterizando el Cacao Fino de Aroma, utilizando parámetros cualitativos y cuantitativos. Se han seleccionado doce clones sobresalientes, premiados en la Amazonía peruana, para realizar análisis químicos (Universidad de Purdue) y sensoriales (UNALM) de los granos, con el fin de identificar las características de alta calidad que los diferencian, para su posterior procesamiento en chocolate y en otros productos de calidad.

Los clones seleccionados se encuentran ubicados en las zonas de Juanjui, Tingo María, Tocache y Tarapoto. Los atributos sensoriales que presentan son de hierbas, afrutados y florales.



© La Noticia

Clones de cacao fino de aroma estudiados por PERU-Hub

CANELA

La canela (*Cinnamomum verum*) es originaria de Sri Lanka. Se extrae de las ramas del árbol a través del corte, pelando y frotando las ramas más pequeñas.

La canela suele venderse en forma de palitos y se caracteriza por su aroma dulce y su color marrón claro, pero también se puede encontrar en otras formas, siendo las más comunes en polvo y en aceites esenciales.



© La Noticia



Centro de Procesamiento de Alimentos (CPA) en apoyo al desarrollo regional

La Universidad Nacional Agraria La Molina ha construido en Pucayacu, Tarapoto, el Centro de Procesamiento de Alimentos (CPA) con una línea de jugos y pulpa para los nuevos frutales que se desarrollan en la región. Esta planta dará servicio a los agricultores para que frutas como maracuyá, guanábana y camu camu, entre otras, sean procesados y se pueda tener un producto exportable.

El CPA brindará el servicio de maquila, entregando el jugo envasado y empaquetado en cilindros de 190 Kg., forma en que se podrá exportar. La capacidad inicial de la planta es de 15 toneladas de fruta por día.

Este centro empieza un proceso sin precedentes en San Martín para la transformación de frutas en productos procesados, constituyendo una importante alternativa de desarrollo económico y social en la región.

