



Camu camu

Estado situacional y alcances de mercado

...Impulsamos la actividad económica de las zonas rurales de la sierra y selva...



Camu camu

Estado situacional y alcances de mercado

Econ. Viviana Mendoza Revilla

26/07/2023



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



sierra y selva
exportadora



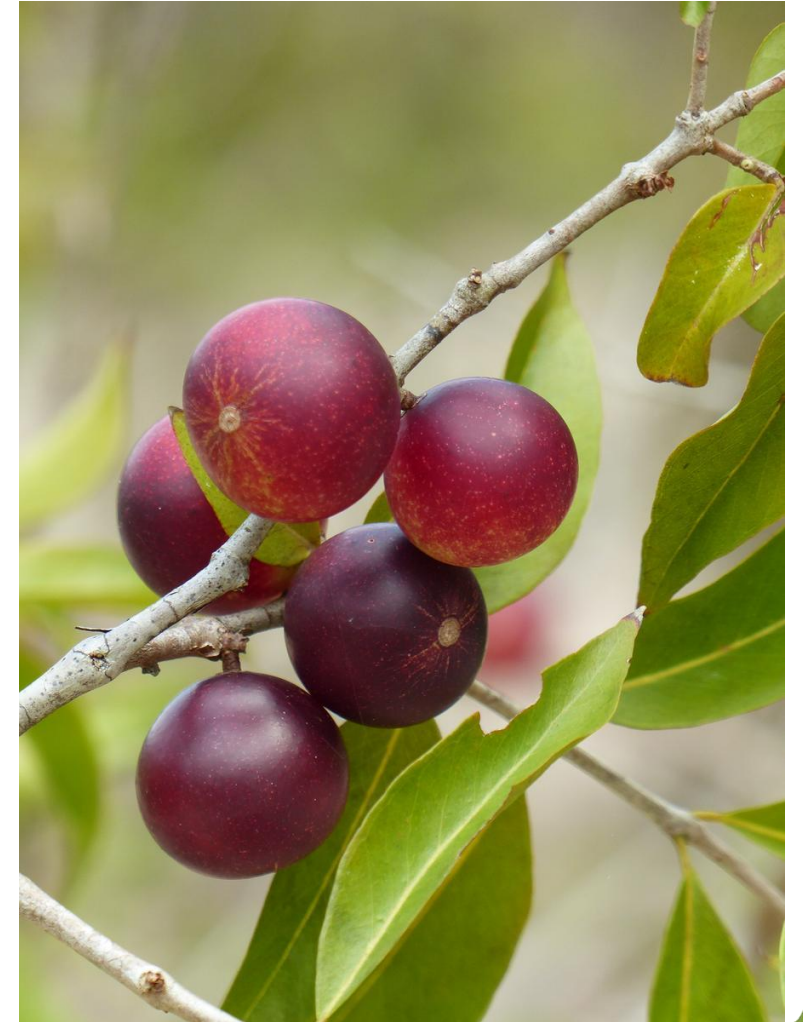
ÍNDICE

1. Definición
2. Distribución geográfica
3. Propiedades
4. Presentaciones
5. Análisis de exportaciones
6. Tendencias

1. Definición

El camu camu de la familia Myrtaceae, es una baya comestible propia de la región amazónica que crece de forma silvestre en los suelos aluviales que se inundan durante la época de lluvias, de sabor muy ácido y forma esférica de 2 a 4 cm, vira entre los colores (verde, rojo y violeta) dependiendo su grado de maduración, contienen de 1 a 4 semillas de color marrón cuyos tamaños van desde 5 a 8 mm de largo cubiertas por fibrillas blancas, sus hojas son ovoides, elípticas hasta lanceoladas, ápice acuminado, margen entero y ligeramente ondulado, sus flores son pequeñas, blancas, cerosas y emiten olor dulce. Esta especie frutal actualmente es cultivada en países con climas tropicales.

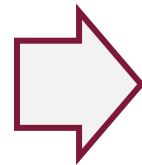
*(Javier, Néstor, Mario, Freddy, & Roxana, 2017) (Foods.pe, 2021)
(Food and Agriculture Organisation, 2006)*



1.1 Desarrollo del camu camu



Fase 1:
Desarrollo de ramas fruteras



Fase 2:
Desarrollo de la flor



Fase 3:
Desarrollo de fruto

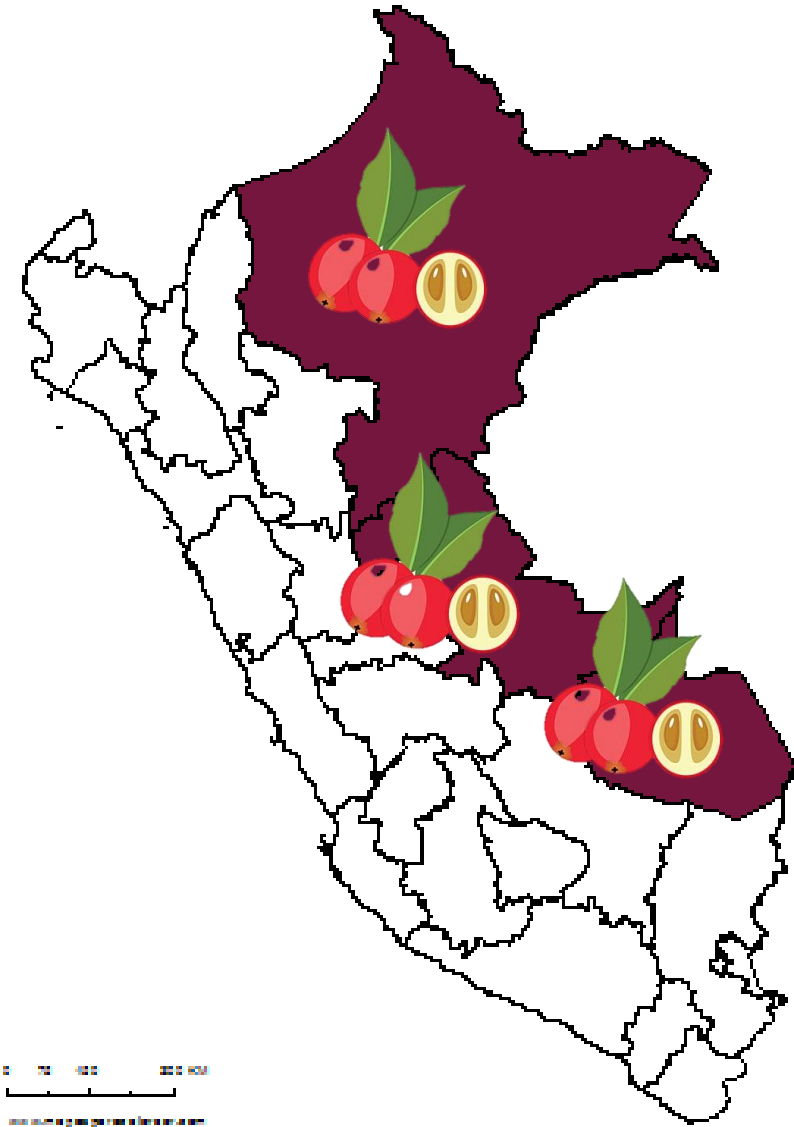




2. Distribución nacional

En el Perú esta fruta se distribuye ampliamente en las regiones de Loreto y Ucayali, con un aproximado de 8554,95 ha. 1345 ha de rodales naturales (ubicadas en los ríos Putumayo, Napo, Nanay, Curaray, Tigre, Marañón y Ucayali); 5894 ha plantadas en Loreto (distribuidas en los distritos de Alto Amazonas, Datem del Marañón, Requena, Loreto, Maynas y Ramón Castilla); 1315.95 ha plantadas en Ucayali (en los distritos de Manantay, Callería, Masisea y Yarinacocha).

(Instituto Nacional de Innovación Agraria, 2019)



3. Propiedades



La característica principal del camu-camu es su contenido extremadamente alto de ácido ascórbico y vitamina C. Una reciente exploración al Amazonas se descubrieron ejemplares que presentan entre 3000 a 6000 mg de ácido ascórbico cada 100 g de pulpa, es decir, entre 57 y 114 veces más concentración que la naranja.



La vitamina C resulta muy importante para la elaboración de colágeno, ayuda a la cicatrización y a la reparación y el mantenimiento de los tejidos de las diferentes de las partes del cuerpo y también para la síntesis o producción de hormonas o neurotransmisores. *(Indecopi, 2019)*



Esta fruta amazónica brinda varias clases de aminoácidos como serina, valina y leucina, además de otros nutrientes como sodio, potasio, calcio, zinc, magnesio, manganeso y cobre. El camu camu es una fuente importante de antioxidantes nutricionales, β -caroteno y de compuestos fenólicos como: elagitaninos, ácido elágico, quercetina glucósidos, ácido sirínico y miricetina. *(Foods.pe, 2021)*



El camu camu regenera los tejidos y brinda energía, cada esfera aporta al organismo un coctel variado de aminoácidos, tales como serina, valina y leucina, los cuales ayudan al organismo a crecer, reparar sus tejidos y, además, le brinda energía para realizar actividades físicas y del día a día. *(MINCETUR; PromPerú, 2021)*



Beneficios

Algunos de los beneficios que tienen el consumo de esta fruta son:



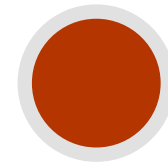
Elimina el estrés oxidativo

Ayuda a reducir el impacto negativo ocasionado por el estrés, alteración que ocurre por el ingreso de radicales libres en el organismo y falta de antioxidantes.



Estimula la formación de los huesos

Es excelente para los procesos de cicatrización y para la formación y reparación de cartílago, huesos y dientes. Además, esta fruta contribuye en la formación de colágeno, proteína que promueve el desarrollo de tendones y vasos sanguíneos.



Alimento rico en potasio

Una porción de 100 gramos de este fruto equivale a 7.1 mg de potasio. La ingesta de este fruto en una dieta balanceada evitará que sufras dolencias como debilidad muscular, trastornos neuromusculares y un bajo nivel de tensión arterial, también conocido como hipotensión arterial.



Componentes bioactivos

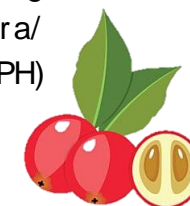
Los componentes bioactivos, son ingredientes funcionales de los alimentos, capaces de aportar efectos beneficiosos a la salud, influyen en la actividad celular, en los mecanismos fisiológicos y reducen el riesgo a enfermedades crónicas, los compuestos bioactivos son principalmente carotenoides, antioxidantes, vitaminas y compuestos fenólicos como antocianinas y taninos.

(Arellano-Acuña, Rojas-Zavaleta, & Paucar-Menacho, 2016)

Cuadro N° 03: Compuestos bioactivos de pulpa, semilla y cáscara de camu-camu en base seca

| Parámetro | (Sotero et al., 2009) | | | (Peláez et al., 2020) | (Fidelis, Araújo et al., 2020) | (Fidelis, Araújo et al., 2020) |
|---|-----------------------|---------|---------|-----------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| | Pulpa | Semilla | Cáscara | Pulpa* | Semilla | Cáscara |
| Polifenoles totales (mg/100 g) | 2316 | 2969,2 | 17905,5 | 739 | 5619 | 3299,9 |
| Flavonoides (mg/100 g) | 994,9 | 218,7 | 2012,3 | - | 1384 | 242 |
| Antocianinas (mg/100 g) | 74,04 | 35,3 | 109,5 | - | - | 145,3 |
| Vitamina C (mg/100 g) | 14337,9 | 87 | 10506,3 | 2151 | - | 15500 |
| Carotenoides totales (mg/100g) | - | - | - | - | - | 72,1 |
| Capacidad antioxidante DPPH (IC50, µg/ml) | 167,6 | 399,7 | 146,9 | 7,43 | 3424 (mg AAE/g DPPH) | 3895 (mg cáscara/g DPPH) |

Fuente: Revista Colombiana de Investigaciones Agroindustriales







Vitamina C

Cuadro N° 04 : Diferencias entre los estados de maduración del Camu - Camu

Un estudio realizado por la Universidad Nacional de Trujillo en donde se colectaron 20 frutos del tercio de media planta de 5 accesiones de la colección de germoplasma de camu camu: instalada en el Campo Experimental de la Estación Experimental Agraria San Roque Loreto, del INIA. El contenido de vitamina C según su grado de maduración en Pulpa, Cáscara y Pulpa con Cáscara.

(Sixto Imán Correa; Luz Bravo Zamudio; Víctor Sotero Solís; Carlos Oliva Cruz, 2011)

| Estados de Maduración | Color de cáscara | Pulpa | Cáscara | Pulpa con Cáscara | Fruto |
|-----------------------|----------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|---|
| Verde | 0-25 %de pigmentación rojiza | 1713.313 mg/ 100g | 1409.81 mg/ 100g | 1522.570 mg/ 100g |  |
| Pintón | 26-50 %de pigmentación rojiza | 1177.873 mg/ 100g | 1490.94 mg/ 100g | 1421.687 mg/ 100g |  |
| Maduro | 75-100%de pigmentación rojiza | 1451.863 mg/ 100g | 2496.237 mg/ 100g | 1598.053 mg/ 100g |  |
| Sobremaduro | 100%de pigmentación roja púrpura | 1438.537 mg/ 100g | 2792.827 mg/ 100g | 1711.620 mg/ 100g |  |

Fuente: Universidad Nacional de Trujillo: Facultad de ciencias Agropecuarias

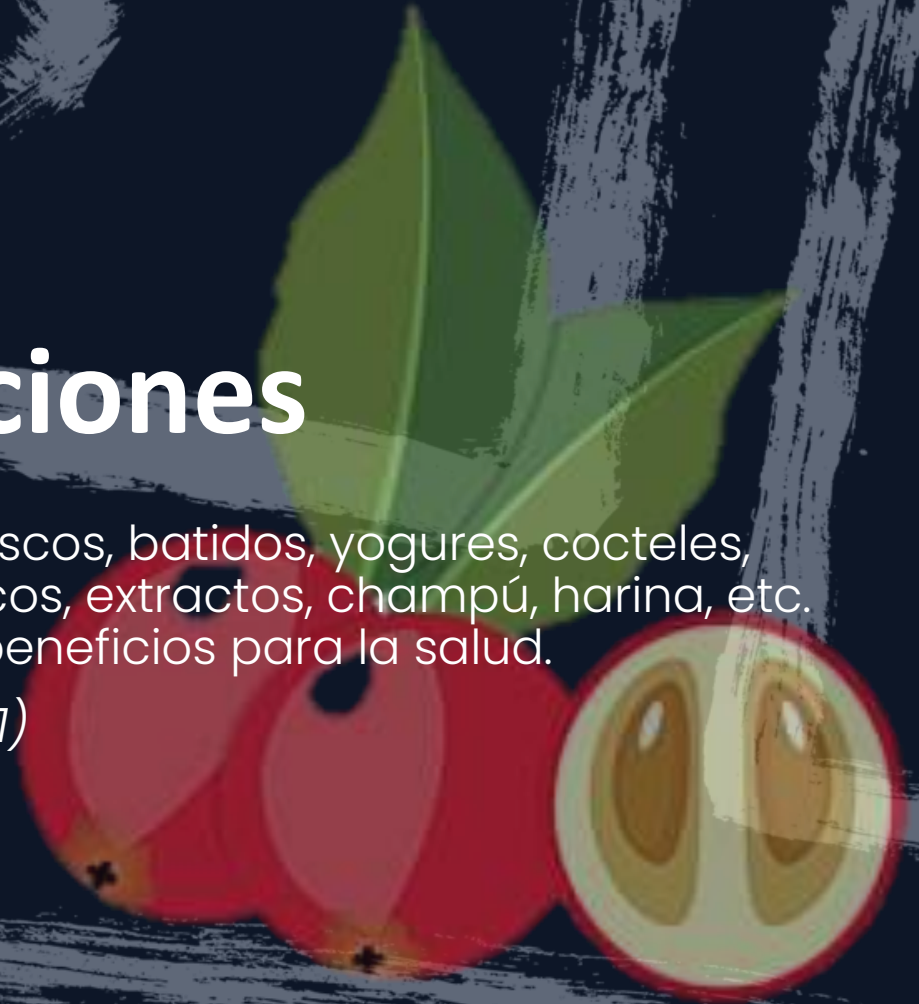
Elaboración: Propia



4. Presentaciones

El fruto es utilizado en la elaboración de refrescos, batidos, yogures, cocteles, néctares, vinos, pastillas de vitaminas, cosméticos, extractos, champú, harina, etc. Por su alto contenido de nutrientes beneficios para la salud.

(Foods.pe, 2021)





Presentaciones

PULPA CONGELADA

Pulpa refinada de Camu Camu 100% natural, calidad de exportación. Insumo para la elaboración de productos como néctar, refresco, gaseosa, helado, vinagre, confitería y cápsula.

Presentación para exportación:

- Cilindro de 180kg.

Presentación para venta nacional:

- Botella Pet de 1lt.
- Balde de 18 kg. (*EMPRESA AGROINDUSTRIAL DEL PERU S.A. AIPESA, s.f.*)



Presentaciones

ATOMIZADO

Es un polvo fino que se obtiene al procesar el fruto del Camu Camu. Una vez procesado la pulpa se deshidrata por atomización.



Se envasan a granel:

- Bolsa trilaminada de 5 a 10 kg
- Retail: Doypacks de 100 a 500 gr.



Para consumo directo, sólo o en preparados como jugos, smoothies, postres, snacks, etc. (b2Perú, 2020)



Presentaciones

LIOFILIZADO

Trozos 100% liofilizados de frutos de Camu Camu deshuesados, provenientes de la Amazonia peruana. Se destina principalmente al consumo directo debido a su excelente sabor y propiedades nutricionales.

También se puede añadir como ingrediente a macedonias, zumos, cócteles, yogures, cremas, etc. (*Mama Selva, 2023*)



Presentaciones

BEBIDAS

Extracción de la pulpa de fruta para la elaboración de bebidas.

Por ejemplo, en el mercado peruano, el producto de Aje Group, presenta botellas de vidrio no retornable con capacidad de 300ml, publicitada con la frase de “nuestro jugo Manzana y Camu Camu ayuda a la hidratación y a fortalecer el sistema inmunológico del cuerpo” ¡Con su gran sabor, sin azúcar añadida y muchos beneficios! (Aje Group, 2019).



CÁPSULAS

Camu Camu 100% orgánico, contiene 100 cap por 500mg. Esta marca presenta 100 cápsulas de camu camu con la frase de “Ayuda a elevar el nivel de nuestro sistema inmunológico”. (Greeners, 2023)



A close-up photograph of several ripe, reddish-purple passion fruits (Passiflora) hanging from a branch with green leaves. The fruits are round and have a small stem at the top. The background is a soft, out-of-focus green.

5. Análisis de las exportaciones

En términos internacionales de comercio, muchos de los productos exportados elaborados a partir de camu camu se encuentran en las siguientes partidas. Siendo las principales el producto relacionados a la partida de harinas (Capítulo 11) y la de frutas (Capítulo 08) en diversas presentaciones que serán detalladas en el acápite estadístico correspondiente.

El último arancel que corresponde a la presente clasificación es el correspondiente al año 2022.

| Partida arancelaria | Descripción comercial |
|---------------------|---|
| 1106309000 | Los demás de los productos del capítulo 8 |
| 81909200 | Camu camu (Myrciaria Dubia) |
| 1106209000 | Demás de harina, semola y polvo... |
| 2009895000 | De camu camu (Myrciaria Dubia) |
| 2009900000 | Mezclas de jugos |

Fuente: SUNAT

Elaboración: Propia



5.1. Producción peruana

Anualmente el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego a través del sistema Integrado de Estadística Agraria (SIEA), realiza informes estadísticos para ver la evolución de la producción agrícola cada año, con la finalidad de averiguar cuál es la capacidad de ese producto para abastecer el mercado nacional y ver si tiene potencial para ser exportado.



En la siguiente tabla se observará la evolución del Camu Camu desde el 2019 al 2022, producción en (Tn) y la superficie cosechada (ha). (MIDAGRI, 2022). Sin embargo, se evidencia que se están sembrando en terrenos concesionados rodales de camu camu, lo que podría no necesariamente se manifiesta en el cuadro.

| Superficie cosechada (ha) | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | Var. % 2021/2022 | Part. % 2022 |
|---------------------------|-------|-------|-------|-------|---------------------|-----------------|
| LORETO | 3.013 | 3.013 | 3.021 | 3.075 | 0% | 83,78% |
| UCAYALI | 934 | 1.068 | 938 | 944,7 | 14% | 16,22% |

| Producción (t) | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | Var. % 2021/2022 | Part. % 2022 |
|----------------|--------|--------|--------|---------|---------------------|-----------------|
| LORETO | 12.064 | 12.144 | 12.276 | 12.522 | 2,0% | 83,78% |
| UCAYALI | 1.633 | 1.923 | 2.005 | 2.424,1 | 20,9% | 16,22% |

Fuente: SERFOR

Elaboración: Propia





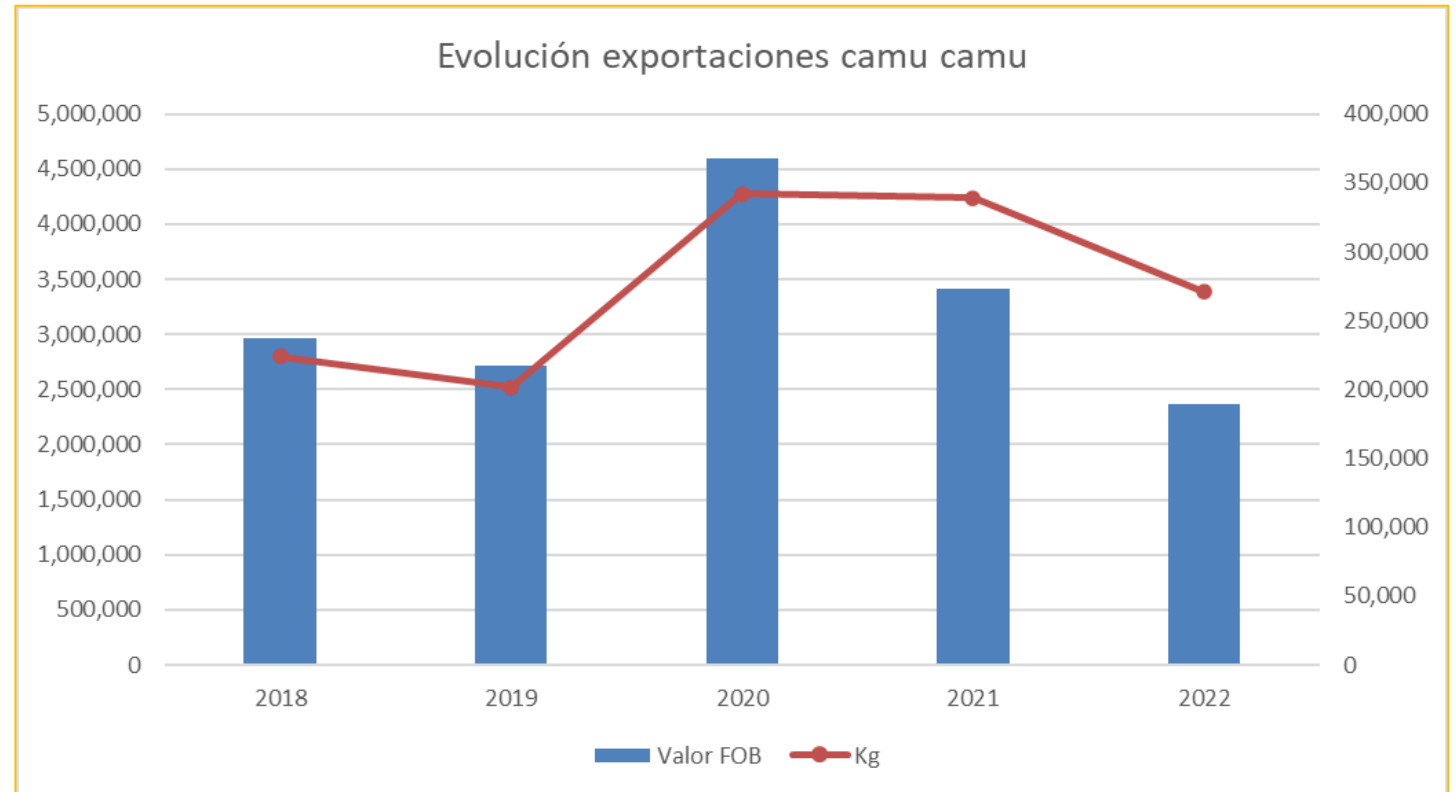
5.2. Análisis de las exportaciones

El camu camu es considerada en la marca Super Foods avalada por el gobierno peruano en la campaña por promover alimentos saludables de origen Perú, como una de las frutas que conquistan el mercado internacional gracias al mayor índice de vitamina C y propiedades nutricionales que posee. Cabe señalar que Perú es el principal productor de esta fruta ya que es originaria de la amazonía. (MINCETUR & PromPerú, 2021)

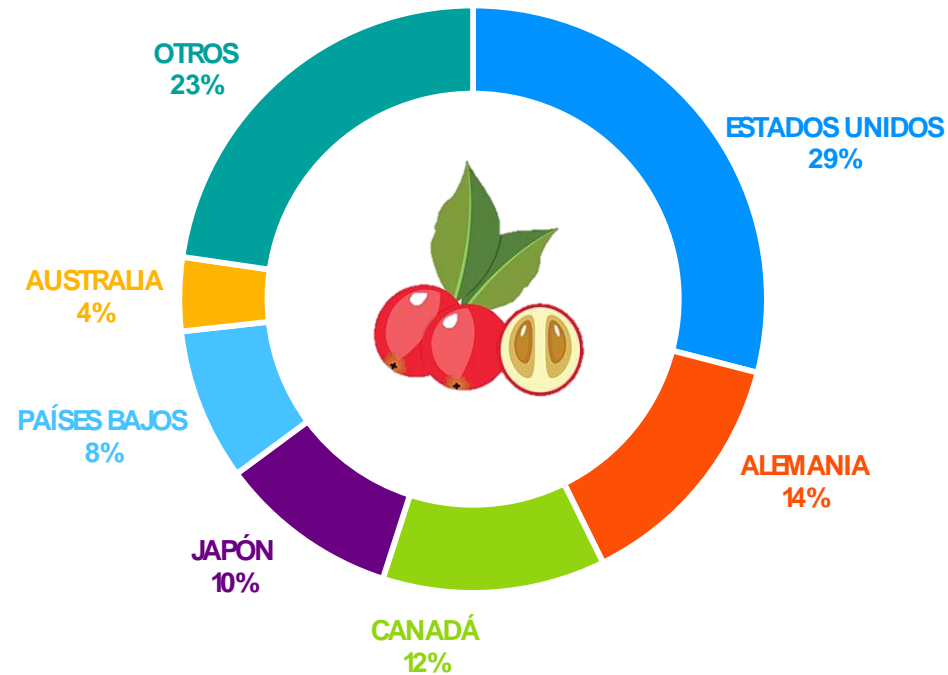
Evolución



El fruto del camu camu se elabora en diversas presentaciones siendo el polvo o harina la más importante con una participación del 74.32% y en bebida el 10.66%, mientras que el resto tanto para la agroindustria como para el uso de la industria cosmética.



Principales mercados



El fruto del camu camu se elabora en diversas presentaciones siendo el polvo o harina la más importante con una participación del 74.32% y en bebida el 10.66%, mientras que el resto tanto para la agroindustria como para el uso de la industria cosmética.

Principales presentaciones

| PRESENTACIÓN | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | Var. % | | CAGR | % Part. |
|---------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|--------------|------|---------------|---------|
| | | | | | | 2021/ 2022 | 2022 | 2018/ 2022 | 2022 |
| Polvo | 2,651,120 | 2,502,107 | 4,051,523 | 2,717,901 | 1,871,157 | -31% | -8% | 74.32% | |
| Pulpa | 203,927 | 248,558 | 604,794 | 372 | 268,404 | -28% | 7% | 10.66% | |
| Bebida | 54,591 | 23,118 | 22,949 | 194 | 241,809 | 24% | 45% | 9.60% | |
| Tabletas | 92,772 | 53,976 | 79,926 | 45 | 83,907 | 88% | -2% | 3.33% | |
| Otros de camu camu | 34,977 | 26,262 | 49,526 | 65 | 29,711 | -55% | -4% | 1.18% | |
| Productos para el cabello | - | - | - | 729 | 10,635 | 1359% | - | 0.42% | |
| Colágeno | - | 273 | 0 | 3 | 7 | 117% | - | 0.27% | |
| Extracto | 6,119 | - | 9,292 | 12 | 2,834 | -76% | -18% | 0.11% | |
| Barra de chocolate | - | 588 | 1 | 4 | 0 | -55% | - | 0.07% | |
| Mermelada | 3 | 2,399 | 6,623 | 34 | 1 | -98% | -28% | 0.03% | |
| Barra de energética | - | - | - | 78 | 0 | -19% | - | 0.003% | |
| Liofilizada | - | - | - | 78 | - | -100% | - | 0.00% | |
| TOTAL | 3,043,509 | 2,857,281 | 4,824,634 | 2,719,515 | 2,508,465 | -7.8% | | 100.0% | |

Fuente: SUNAT

Elaboración: Propia



Principales mercados para la pulpa

| MERCADO | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 |
|----------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| JAPÓN | 183,766 | 214,118 | 343,049 | 306,696 | 224,120 |
| GUATEMALA | | | | | 40,558 |
| CROACIA | | | | 3,060 | 3,402 |
| ARUBA | 27 | | | | 300 |
| COREA DEL SUR | 4,080 | 5 | | 11 | 2 |
| CHILE | 3,017 | | | 210 | 2 |
| PAÍSES BAJOS | | | | 202 | |
| ITALIA | | | 3 | | |
| ESTADOS UNIDOS | 3,132 | 34,435 | | 57,143 | 0 |
| SUIZA | 166 | | 454 | 5,128 | |
| CHINA | | | 86,170 | | |
| FRANCIA | | | | | 0 |
| REPÚBLICA CHECA | 2,215 | | | | |
| CANADÁ | 2,123 | | | | |
| HONG KONG | 1 | | | | |
| FEDERACIÓN RUSA | 5,400 | | | | |
| Total general | 203,927 | 248,558 | 429,676 | 372,450 | 268,384 |

Fuente: SUNAT
Elaboración Propia.



Principales mercados para la harina

| Mercados | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 |
|----------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Estados Unidos | 1,273,763 | 1,294,128 | 2,053,964 | 1,180,149 | 666,279 |
| Alemania | 32,333 | 176,770 | 334,026 | 195,264 | 321,502 |
| Canadá | 133,913 | 118,485 | 328,089 | 211,919 | 285,496 |
| Países Bajos | 129,787 | 142,884 | 257,669 | 283,126 | 197,065 |
| Australia | 195,997 | 60,851 | 320,702 | 168,258 | 95,788 |
| Reino Unido | 101,322 | 194,088 | 165,266 | 243,689 | 65,456 |
| Hong Kong | 4,280 | 7,060 | 16,934 | 22,826 | 51,715 |
| Francia | 77,637 | 15,812 | 50,650 | 33,820 | 44,888 |
| Otros | 675,475 | 369,602 | 533,419 | 492,246 | 191,713 |
| Total | 2,624,507 | 2,379,680 | 4,060,719 | 2,831,297 | 1,919,902 |

Fuente: SUNAT
Elaboración Propia.



6. Tendencias

CAMU CAMU
AMAZONIAN IMMUNE
BOOSTER

Innovaciones

Vol. 9 No. 2 (2022)

Potential use of Camu-Camu (Myrciaria dubia) in Functional Food Development

AGRIFOOD SCIENCES

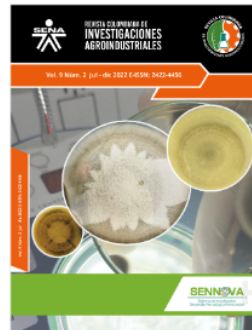
<https://doi.org/10.23850/24220582.4863>

Published 2022-08-23

Liliana Londoño Hernández , Constanza Montalvo Rodríguez , Oscar Julián Arroyave Sierra , Estefania Garcia Gonzalez 

Abstract

The rapid increase in obesity, hypertension, and other chronic non-communicable diseases, due to the consumption of ultra-processed foods such as fats and sugars and the situation of food insecurity in many Latin American countries, has promoted the development of minimally processed, safe, and healthy foods from non-traditional sources, such as Amazonian fruits, which in addition to nourishing, have a beneficial effect on health. The objective of this review was to analyze the main biological compounds of interest, to evaluate the current opportunities of Camu-camu in the development of functional foods. It was determined to consider the annual scientific production. Among the Amazonian fruits studied in recent years, Camu-camu stands out, a small Amazonian fruit characterized by its high nutritional value, especially for its vitamin C content, polyphenol carotenoids (flavonoids, tannins, anthocyanins, etc.), and other compounds recognized as antioxidants, whose consumption is associated with the reduction of cellular aging and oxidative stress.



NEWS > FOOD TRENDS

The Wellness World Is Obsessed with Camu Camu—Here’s What to Know

This powerful berry is packed with Vitamin C and antioxidants, but there are a few things to note before adding it to your diet.

By [Christina Manian, RDN](#) | Published on June 26, 2023



Advertisement



Venta dptos. Malecón-Ralta





6. Mercado potenciales

markets

Canales de venta

- Hoteles
- Restaurantes
- Bares

THE BLOG [GREEN](#) [AMAZON](#) [PERU](#)

The Great Amazonian Pantry: How Eating the Products of the Rainforest Could Save the Earth

Peru is uniquely positioned to provide a model for the world of how a country can use its own resources -- like the exotic fruits of the forest -- and culture to sustain itself.

By Forest Trends, Contributor
Pioneering Finance for Conservation

Fuente: Huff Post - Malabar
(Perú)

6. Innovaciones

NEWS > FOOD TRENDS


Vol. 9 No. 2 (

Potential use of Camu-Camu (Myrciaria d

AGRIFOOD SC

<https://doi.org/10.23850>

Published 202:

Liliana Londoño Hernández ⁺ , Constanza Montalvo Rodríguez ⁺ , C

The Wellness World Is Obsessed with Camu Camu—Here’s What to Know

This powerful berry is packed with Vitamin C and antioxidants, but there are a few things to note before adding it to your diet.

By [Christina Manian, RDN](#) | Published on June 26, 2023



Abstract

The rapid increase in obesity, hypertension, and other chronic non-communicable diseases, along with the consumption of ultra-processed foods such as fats and sugars and the situation of food security in Latin American countries, has promoted the development of minimally processed, safe foods from non-traditional sources, such as Amazonian fruits, which in addition to their nutritional value, have a positive effect on health. The objective of this review was to analyze the main biological compounds of Camu-camu and to evaluate the current opportunities of Camu-camu in the development of functional foods. We will consider the annual scientific production. Among the Amazonian fruits studied in recent years stands out, a small Amazonian fruit characterized by its high nutritional value, especially its high content, polyphenol carotenoids (flavonoids, tannins, anthocyanins, etc.), and other compounds recognized as antioxidants, whose consumption is associated with the reduction of cellular aging and oxidative stress.



Advertisement



Venta dptos. Malecón-Ralta

6. Innovaciones

Camu Camu (*Myrciaria dubia* (Kunth) McVaugh): An Amazonian F with Biofunctional Properties—A Review

Juliana María García-Chacón, Juan Camilo Marín-Loaiza, and Coralía Osorio*

Cite This: *ACS Omega* 2023, 8, 5169–5183

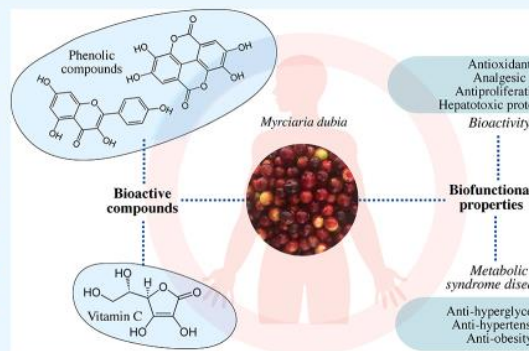
Read Online

ACCESS |

Metrics & More

Article Recommendations

ABSTRACT: Amazonian Camu camu fruit (*Myrciaria dubia* (Kunth) McVaugh) has been called a “superfruit” due to its high levels of bioactive and antioxidant compounds such as polyphenols, carotenoids, and vitamin C. The biofunctional properties of camu camu fruit (including pulp, peel, and seeds) have been well established through several *in vitro* and *in vivo* studies. Several reports confirmed the nutritious and biofunctional value of camu camu extracts or its food-derived products, exhibiting antioxidant, antihyperglycemic, antihypertensive, and antiobesity activity, contributing to quality life improvement. Other studies showed antimicrobial, anti-inflammatory, antiproliferative, antihepatotoxic, antihemolytic, antimutagenic, and cell rejuvenation bioactivities. This Review summarizes the bioactive profile of camu camu fruit through the understanding of some physiological modulation processes and its contribution to the Amazon bioeconomy un



Article

By-Products of Camu-Camu [*Myrciaria dubia* (Kunth) McVaugh] as Promising Sources of Bioactive High Added-Value Food Ingredients: Functionalization of Yogurts

Natália Conceição^{1,2}, Bianca R. Albuquerque¹, Carla Pereira¹, Rúbia C. G. Corrêa^{1,3}, Camila B. Lopes², Ricardo C. Calhêla¹, Maria José Alves¹, Lillian Barros^{1,*} and Isabel C. F. R. Ferreira^{1,*}

- 1 Centro de Investigação de Montanha (CIMO); Instituto Politécnico de Bragança, Campus Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal; natalia.conceicao@ifro.edu.br (N.C.); bianca.albuquerque@ipb.pt (B.R.A.); carlap@ipb.pt (C.P.); rubiacorrea@ipb.pt (R.C.G.C.); calhêla@ipb.pt (R.C.C.); maria.alves@ipb.pt (M.J.A.)
 - 2 Instituto Federal do Rondônia—IFRO, Campus Colorado do Oeste, Rondônia 76993-000, Brazil; camila.lopes@ifro.edu.br
 - 3 Program of Master in Science, Technology and Food Safety, Cesumar Institute of Science Technology and Innovation (ICETI), University Center of Maringá (UniCesumar), Maringá, Paraná 87050-390, Brazil
- * Correspondence: lillian@ipb.pt (L.B.); iferreira@ipb.pt (I.C.F.R.F.); Tel.: +351-273-303285 (L.B.); +351-273-303219 (I.C.F.R.F.)

Academic Editor: Teresa Escribano-Bailón

Received: 8 December 2019; Accepted: 21 December 2019; Published: 24 December 2019



Abstract: Camu-camu (*Myrciaria dubia* (Kunth) McVaugh) is a fruit economically relevant to the Amazon region, mostly consumed in the form of processed pulp. Our aim was to perform an unprecedented comparative study on the chemical composition and bioactivities of the camu-camu pulp and industrial bio-residues (peel and seed), and then the most promising fruit part was further

6. Conclusiones

- Existen mercados asiáticos que estarían dispuestos a incrementar la demanda de camu camu, pero la calidad y stocks son variables primordiales.
- Existen oportunidades en los mercados locales que también exigen buena calidad del producto, y los cuáles, podrían atenderse con los pequeños agricultores de la agricultura familiar.
- Trabajar los corredores económicos comerciales según las vías de comunicación y demanda habitual, para incrementar la oferta.
- Difundir los beneficios de cada una de las presentaciones del camu camu, haciendo campañas de degustación, pruebas de producto y una mayor difusión en escuelas, universidades, y centros comerciales.
- No commoditizar el camu camu, dado su origen único, en territorios inundables, su origen forestal, sus productores y sus cualidades tan beneficiosas.



7. Recomendaciones

- Se necesita trabajar el tema de la marca y el posicionamiento de los productos funcionales, en general, no se puede ser atractivo con un solo gran activo si este no se produce en masa.
- Difundir los beneficios de cada una de las presentaciones del camu camu, haciendo campañas de degustación, pruebas de producto y una mayor difusión en escuelas, universidades, y centros comerciales.
- Resaltar el origen y preservar el medio ambiente donde se desarrollan los rodales, favoreciendo a las comunidades y pobladores de la zona, ayudará a que el producto pueda difundirse con un contenido más "ético" y "ecofriendly" en el desarrollo de este bionegocio.
- El Estado, el sector privado y la academia trabajando en conjunto, podrán generar mejores oportunidades para los productores de camu camu y por ende, mejorar el ingreso de las familias con uno de los índices más altos de pobreza.





Analisis de Mercado



Presentaciones



Fichas informativas



Reportes Estadísticos



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



**sierra y selva
exportadora**



Gobierno del Perú



@sierraexportadora



@sierrayselvaexportadoraperu



@sierraexporta



Sierra y Selva Exportadora