

Modelo de negocio sostenible

De acuerdo con la iniciativa Biotrade y la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD), el término biocomercio se refiere a un conjunto de actividades de recolección, producción, transformación y comercialización de bienes y servicios derivados de la biodiversidad nativa, que se aplican con criterios de sostenibilidad ambiental, social y económica.

Se trata de una visión integral que se basa en 7 principios:

- P1 Conservación de la biodiversidad.
- P2 Uso sostenible de la biodiversidad.
- P3 Distribución justa y equitativa de beneficios derivados del uso de la biodiversidad.
- P4 Sostenibilidad socio-económica.
- P5 Cumplimiento de la legislación nacional e internacional.
- P6 Respeto a los derechos de los actores involucrados en el Biocomercio.
- P7 Claridad sobre la tenencia de la tierra, el uso y acceso a los recursos naturales y a los conocimientos.

Programa Nacional de Promoción del Biocomercio (PNPB) www.biocomercioperu.org











Aguaymanto



El **aguaymanto** (*Physalis peruviana*), también conocido como aguayllumantu, capulí, tomate silvestre o tomatillo, uvilla y goldenberry, es una especie representativa de la biodiversidad nativa del Perú. La planta silvestre proviene de los ecosistemas andinos. Sus frutos miden 1 cm de diámetro y están envueltos por finas láminas.

La importancia del aguaymanto radica en su contenido de minerales, proteínas, fósforo, provitamina A (3000 U.I. de caroteno por 100 g), vitamina C y complejo B (tiamina, niacina y vitamina B).

Usos

Posee un equilibrio perfecto entre dulce y ácido, lo que hace de esta fruta el componente ideal para elaborar exquisitos manjares, tortas, dulces, mermeladas, jugos, néctares, helados y yogurt.

Usos tradicionales

El aguaymanto es utilizado por la población local para tratar afecciones bucofaríngeas y como antitusígeno. Sus hojas son usadas para eliminar parásitos estomacales y los frutos para mejorar la ictericia, el asma, la dermatitis, la menopausia y el reumatismo.

Disponibilidad del recurso

Distribución geográfica



Ene Feb Mar Abr May Jun Jul Ago Sep Oct Nov Dic

Fuente: MINAG-DGPA Cultivos



Evolución de las exportaciones



Año	Valor FOB US\$
2007	39.233
2008	53.377
2009	54.105
2010	150.588

Fuente: SIICEX

Valor Nutricional:

Componentes	Cont. Promedic
Humedad	78.9 %
Carbohidratos	16 g
Cenizas	1.01 g
Fibra	4.90 g
Grasas totales	0.16 g
Proteínas	0.05 g
Ácido ascórbico	43 mg
Calcio	8 mg
Caroteno	1.61 mg
Fósforo	55.30 mg
Hierro	1.23 mg
Niacina	1.79 mg
Riboflavina	0.03 mg

Por cada 100 gr de parte comestible

Fuente: PROMPERU

PROMIERU

Exportaciones según principales mercados: 2010



Fuente: SIICEX

Exportaciones según principales presentaciones: 2010

Deshidratado	48.50%
Orgánico	36.17%
Congelado	5.59%
Golosinas	2.45%
Polvo	1.91%
Natural	1.82%
Jugo	0.22%
Mermelada	0.09%
Otras pres.	3.25%
	E CIICEV

derite. Silct