BIOCOMERCIO PERÚ

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, bajo 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

PERÚ BIODIVERSO

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération Suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun Svizra

Departamento Federal de Asuntos Económicos DFAE
Secretaría de Estado para Asuntos Económicos SECO

giz

COOPERACION REPUBLICA DEL PERU REPUBLICA FEDERAL DE ALEMANIA

PERÚ Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

PERÚ BIODIVERSO

Algarrobo

Algarroba

El **árbol de algarrobo** *(Prosopis pallida)*, también conocido como huarango, es representativo de la biodiversidad nativa del Perú. Crece en el ecosistema del bosque seco de llanura y parte del ecosistema del bosque seco de colina. Es conocido como el rey del desierto. Se calcula que cada árbol rinde unos 46 kilogramos de fruto al año. En los bosques secos ecuatoriales se encuentran entre 50 y 70 árboles por hectárea. Sus frutos son vainas rectas o algo curvadas, de bordes paralelos y color amarillo pálido, llamadas "algarrobas". Su pulpa es dulce y carnosa.

Usos

Mediante procesos de transformación se obtiene algarrobina y harina de algarroba, utilizadas como edulcorantes y saborizantes de alimentos. Es aprovechada como energizante y tónico nutritivo pues sus frutos poseen un alto contenido y variedad de aminoácidos esenciales, vitaminas (principalmente C y E), minerales (potasio, hierro, sodio, calcio, magnesio) y un alto contenido de azúcares naturales.

Usos tradicionales

Los pobladores locales le atribuyen a la algarroba ciertas propiedades nutritivas y medicinales. Así, la algarrobina es utilizada en el tratamiento de la anemia, y la savia del tronco para tratar las boqueras. La corteza sirve como agente hemostático, es decir, para detener e impedir las hemorragias.

Distribución geográfica

Disponibilidad del recurso

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

Fuente: MINAG-DGPA Cultivos

Algarrobo

Evolución de las exportaciones

Año	Valor FOB US$
2007	84.616
2008	53.025
2009	103.057
2010	122.030

Fuente: SIICEX

Valor Nutricional:

Componentes	Cont. Promedio
Azúcares totales	48.49 g
Sacarosa	46.35 g
Fibra dietética total	32.22 g
Proteína	8.11 g
Grasas totales	0.77 g
Ceniza	3.60 g

Por cada 100 gr de parte comestible

Fuente: PROMPERU

Exportaciones según principales mercados: 2010

Estados Unidos	50.10%
Reino Unido	13.48%
Australia	12.18%
Países Bajos	8.64%
Alemania	5.31%
Chile	2.65%
España	2.05%
Polonia	1.20%
Francia	1.15%
Otros merc.	3.23%

Fuente: SIICEX

Exportaciones según principales presentaciones: 2010

Polvo	76.11%
Algarrobina	23.85%
Natural	0.00%
Otras pres.	0.04%

Fuente: SIICEX