



PROYECTO DE LEY QUE DECLARA DE INTERÉS NACIONAL, CON PREFERENCIA EN LO SOCIAL Y ECONÓMICO, LA CREACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL PARA LA PROMOCIÓN, ASESORAMIENTO TÉCNICO Y ACOMPAÑAMIENTO DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LA PITAHAYA, CON SEDE EN LA PROVINCIA DE UTCUBAMBA DE LA REGIÓN AMAZONAS.

Los congresistas de la República que suscriben, miembros del Grupo Parlamentario Partido Nacional Perú Libre, a iniciativa del Congresista **SEGUNDO TORIBIO MONTALVO CUBAS**, ejerciendo el derecho a iniciativa legislativa que les confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú; y, en concordancia con los artículos 22°, inciso c), 67, 75 y 76 del Reglamento del Congreso de la República, presenta el siguiente Proyecto de Ley:



FORMULA LEGAL

PROYECTO DE LEY QUE DECLARA DE INTERÉS NACIONAL, CON PREFERENCIA EN LO SOCIAL Y ECONÓMICO, LA CREACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL PARA LA PROMOCIÓN, ASESORAMIENTO TÉCNICO Y ACOMPAÑAMIENTO DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LA PITAHAYA, CON SEDE EN LA PROVINCIA DE UTCUBAMBA DE LA REGIÓN AMAZONAS.

Artículo 1. Objeto de la ley.

La presente ley tiene como objetivo declarar de interés nacional con preferencia en lo social y económico, la creación del Programa Nacional para la promoción, asesoramiento técnico y acompañamiento del proceso de producción, transformación y comercialización de la Pitahaya, con sede en la provincia de Utcubamba de la región de Amazonas.

Artículo 2. Finalidad de la ley.

La presente ley tiene como finalidad declarar de interés nacional con preferencia en lo social y económico, la creación del Programa Nacional para la promoción, asesoramiento técnico y acompañamiento del proceso de producción, transformación y comercialización de la Pitahaya, con sede en la provincia de Utcubamba de la región de Amazonas, para brindar asesoría técnica legal, económica, de comercio nacional o extranjero, además de la capacitación de todo el proceso de preparación de la tierra, la siembra, la cosecha y la comercialización, así como el desarrollo de la industrialización de la pitahaya, a los agricultores, a las asociaciones entre otros, productores dedicados al rubro de la agricultura de la Pitahaya.

Artículo 3. Declárase de interés nacional y necesidad pública el cultivo y consumo de la fruta Pitahaya por tener una variedad de beneficios que aportan a la salud y por ser rico en vitaminas para prevenir las enfermedades.



Declárase de interés nacional y necesidad pública el cultivo y consumo de la fruta Pitahaya por tener una variedad de beneficios que aportan a la salud y por ser rico en vitaminas para prevenir las enfermedades. Entre los principales beneficios se encuentran la pérdida de peso. Protege la células del organismo, fortalece los huesos, mejora la digestión, regula el azúcar en la sangre, disminuye el colesterol, fortalece el sistema inmune, previene la anemia entre otros beneficios por lo que es valorado en países productores como China, Estados Unidos, Australia, México, India entre otros, y consumidores como Aruba, Taiwán, Francia, Alemania, Países Bajos, Italia, España y Corea del Sur en diferentes presentaciones como de tipo natural o en medicación natural.

Artículo 4. Creación del programa nacional para la promoción, asesoramiento técnico y acompañamiento del proceso de producción, transformación y comercialización de la pitahaya.

Crease el Programa Nacional para la promoción, asesoramiento técnico y acompañamiento del proceso de producción, transformación y comercialización de la Pitahaya, con sede en la provincia de Utcubamba de la región de Amazonas, para brindar capacitación, asesoría en todos los aspectos legales, tecnológicos, de comercio para el mercado nacional como del extranjero, a los agricultores, asociaciones, entre otros, que se dediquen a



Decreto Supremo N° 001-2004-AG – Reglamento de la Ley de Desarrollo y Fortalecimiento de Organizaciones Agrarias, Ley N° 27037 – Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonia.

Artículo 5. Creación de fondos para el programa nacional para la promoción, asesoramiento técnico y acompañamiento del proceso de producción, transformación y comercialización de la pitahaya.

Autorícese al Ministerio de Economía y Finanzas para que, en coordinación con el Ministerio de Agricultura y Riego, el Gobierno Regional de Amazonas y la Superintendencia de Banca y Seguros (SBS), puedan hacer efectiva la viabilización de la creación del fondo para el Programa Nacional para la promoción, asesoramiento técnico y acompañamiento del proceso de producción, transformación y comercialización de la Pitahaya.



Artículo 6. Autogravamen y Autofinanciación para el programa nacional para la promoción, asesoramiento técnico y acompañamiento del proceso de producción, transformación y comercialización de la pitahaya.

Se recaudará el 3% por cada quintal de pitahaya comercializada en el mercado nacional o extranjero, que deberá ser depositado en las arcas del fondo para el Programa Nacional para la promoción, asesoramiento técnico y acompañamiento del proceso de producción, transformación y comercialización de la Pitahaya, el mismo que será de uso exclusivo para el programa, en concordancia con el art. 5 de la presente ley, para que, de esta manera, al generar sus propios ingresos no se genere gastos adicionales al tesoro público.

Artículo 7. Empadronamiento de los agricultores de la Pitahaya.

Los agricultores productores de la Pitahaya de la Región Amazonas deberán ser empadronados y dicho empadronamiento deberá estar a cargo del Organismo Público Descentralizado (OPD) - Agro Rural del Ministerio de Agricultura y Riego, para poder tener acceso a todos los beneficios que esta ofrecerá, con la finalidad de mejorar la producción y cultivo de la Pitahaya.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

Única. – Encárguese al Ministerio de Economía y Finanzas para que, en coordinación con el Ministerio de Agricultura y Riego y el Gobierno Regional de Amazonas, conforme a sus competencias tomen las acciones correspondientes para el cumplimiento de la presente Ley.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA DEROGATORIA

Única. – Deróguese toda norma que contravenga o se oponga a la presente ley.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA FINAL

La presente Ley entra en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario oficial El Peruano.

FLAVIO CRUZ MAMANI
VOCERO

SEGUNDO TORIBIO MONTALVO CUBAS
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA

Waldemar Curo Ros

SEBASTIÁN
CUTI

Guillermo Gonzales C.

FLAVIO CRUZ MAMANI

WALDO AGUIRRE
GUTIERREZ

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

"Pitahaya

La pitahaya es una planta cactácea, y como tal, resistente a las sequías. La planta es un cactus suculento, rústico, de tallos largos triangulares. Suele enredarse en los árboles próximos alimentándose de la humedad de sus cortezas y trepa por las ramas a ocho o diez metros del suelo sin penetrar en tierra. La flor de la pitahaya, que es tubular, hermafrodita como la mayoría de las cactáceas, es bella pero breve, pues parece deslumbrante por la mañana y a medida que empieza a sentir el calor del sol se deshidrata súbitamente. Se abre una sola vez en las horas nocturnas y su penetrante aroma atrae a numerosos insectos. Se autofecunda, pero también puede cruzarse, siendo los murciélagos los mejores polinizadores en su medio natural. La formación del fruto desde la polinización hasta la recolección dura de cuatro a ocho meses dependiendo de las temperaturas existentes.

El fruto es de forma ovoide con 10 cm de largo por 6 cm de ancho y suele presentar desde su nacimiento un color verde que se torna amarillo o rojo según el cultivar, a medida que se desarrolla, ofreciendo una piel escamosa de cuya especial característica surgió su nombre "pitahaya", que en haitiano quiere decir fruta escamosa. Dicha corteza presenta grupos de espinas duras y agudas que se desprenden con facilidad, debiendo ser quitadas cuidadosamente antes de cosechar el fruto y evitar con ello sus pinchazos. Es una fruta sabrosa que contiene una pulpa suave, dulce y blanda en los cultivares de color amarillo y carmesí en las variedades de piel roja, que suelen contener menos azúcar.

(...)

Propiedades

La cáscara es de un verde purpúreo o de color amarillo. La pulpa de la pitahaya contiene pequeñas semillas negras. Su aroma se pierde cuando se calienta. Las pitahayas rojas tienen la pulpa de color blanco o rojo; las de pulpa roja son más difíciles de cultivar y por ello menos frecuentes, si bien su sabor es más intenso que la de pulpa blanca.

(...)

La pitahaya ayuda en la creación de glóbulos rojos. El 90 % de la fruta está compuesto de agua y es rica en hierro, calcio y fósforo; también contiene vitaminas B, C y E. Es rica en fibra por lo cual ayuda al tránsito intestinal. Su valor energético es de 210 kJ/100 g.

Producción

Los principales productores del mundo de pitahaya son **Nicaragua** (máximo productor en Centroamérica de *Hylocereus* sp.), **Colombia** (máximo productor de

Hylocereus megalanthus), Perú y Ecuador (productores de ambos *Hylocereus* sp. y *Hylocereus megalanthus*), Vietnam (máximo productor de *Hylocereus undatus* en el sudeste de Asia), Tailandia, Malasia e Israel.

(...)"¹

"Pitahaya (*Hylocereus* spp.): Cultivo, características fisicoquímicas, composición nutricional y compuestos bioactivos

(...)

Esta fruta es una rica fuente de colorante natural debido a su alto contenido de betacianinas, que le otorgan un intenso color en la piel y pulpa, los mismos que pueden ir desde tonos rojos a púrpura. A la pitahaya se le atribuyen propiedades nutraceuticas, ya que, se ha evidenciado que además del propósito para colorear, también proporciona beneficios nutricionales adicionales a los consumidores. Proporciona un sabor dulce y es abundante en nutrientes y compuestos bioactivos. En su composición nutricional se destaca el contenido de glucosa, betalainas, vitaminas, ácidos orgánicos, fibra soluble dietética, fitoalbúminas y minerales constituyentes. Se centró en las actividades farmacológicas y beneficios nutricionales de la fruta pitahaya.

El área de cultivo de pitahaya se está expandiendo rápidamente en muchos países debido a su potencial económico y beneficio nutricional

(...)



Figura 1 Pitahaya amarilla (*hylocereus megalanthus*).

(...)

¹ <https://es.wikipedia.org/wiki/Pitahaya>

Composición nutricional de 100 g de pulpa de dos especies de pitahaya

Tabla 2 Composición nutricional de 100 g de pulpa de dos especies de pitahaya

Componente	<i>Hylocereus undatus</i> (pulpa blanca y piel rosa)			<i>Hylocereus megalanthus</i> (pulpa blanca y piel amarilla)		
	Mercado-Silva (2018)	ICBF (2018)	Morales de León <i>et al.</i> (2015)	Mercado-Silva (2018)	ICBF (2018)	Morales de León <i>et al.</i> (2015)
Agua (%)	89	87,3	82,3	85	85,5	85,9
Proteína (g)	0,5	0,5	1,4	0,4	0,4	1,1
Grasa (g)	0,1	0,1	*	0,1	0,1	*
Carbohidrato (g)	NE	11,6	13,55	NE	13,6	9,8
Fibra Dietética(g)	0,3	3,3	NE	0,5	3,3	NE
Vitamina C (mg)	25,0	25,0	25,8	4	20,0	7,34
Calcio (mg)	6,0	26,0	5,0	10,0	26,0	8,26
Hierro (mg)	0,4	0,2	0,75	0,3	0,3	*
Fosforo (mg)	19,0	26,0	15,0	16,0	26,0	*
Tiamina (mg)	0,01	0,01	*	0	0,03	*
Riboflavina (mg)	0,03	0,03	*	0	0,04	*
Niacina (mg)	0,2	0,2	0,37	0,2	0,2	*
Ceniza (g)	0,5	0,5	0,50	0,4	0,4	0,60

* valor no encontrado; N: Valor no evaluado.

Características fisicoquímicas de tres especies de *Hylocereus* spp

Tabla 3 Características fisicoquímicas de tres especies de *Hylocereus* spp.

	<i>Hylocereus undatus</i> (piel rosa y pulpa blanca)	<i>Hylocereus megalanthus</i> (piel amarilla y pulpa blanca)	<i>Hylocereus monacanthus</i> (piel y pulpa rosa)
Referencia	Warusavitharana <i>et al.</i> (2017), Ocho-Velasco <i>et al.</i> (2012)	Sotomayor <i>et al.</i> (2019)	Magalhães <i>et al.</i> (2019)
Peso (g)	406,7 – 556,8	260 – 395	277,17 – 335,17
Sólidos solubles totales (°Brix)	16 – 18	20,74	15,3 – 17,88
pH	5,72 ± 0,6	4,86	3,63 - 4,48

(...)

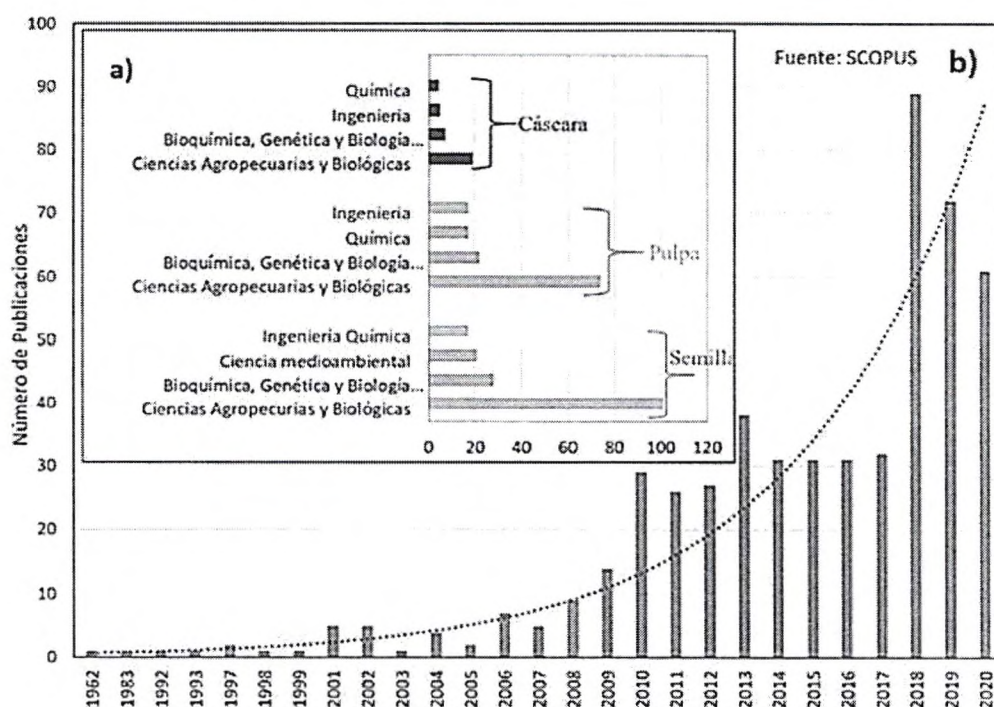
Apreciación crítica

El presente trabajo aborda información acerca de los beneficios que aporta la pitahaya o comúnmente llamado fruta del dragón, donde se ha podido evidenciar en diferentes investigaciones las propiedades funcionales de este fruto afrodisíaco. Estos estudios están dirigidos hacia la investigación de nuevos tratamientos, usando la pitahaya como aliado para reducir enfermedades degenerativas, como la diabetes,

cáncer al colon, enfermedades del corazón. Además, ayuda a aliviar el sistema digestivo, a controlar el nivel de colesterol y la presión arterial.

(...)

Figura 2 Número de publicaciones de artículos científicos sobre Pitahaya. (a) Información obtenida de la base de datos Scopus (criterios de búsqueda: ARTICLE TITLE, ABSTRACT, KEYWORDS: " Dragon fruit " y ARTICLE TITLE, ABSTRACT, KEYWORDS: "each group of application"). (b) Información obtenida de la base de datos Scopus (criterios de búsqueda: ARTICLE TITLE, ABSTRACT, KEYWORDS: " Dragon fruit " y tipo de DOCUMENT TYPE: "ALL").



Un fruto con tantos beneficios como la pitahaya ha sido explorado e investigado en todos sus componentes y áreas (Figura 2a), por lo que requiere de un mayor interés científico sobre sus propiedades funcionales, abarcando no solo la pulpa, sino todos sus componentes como la cáscara y las semillas. Asimismo, la tendencia de las investigaciones acerca de pitahaya ha ido en aumento en estos últimos años (Figura 2b) y es que al pasar de los años los investigadores de los diversos campos de estudio se están interesando por el estudio de las bondades de esta fruta.

La pulpa de pitahaya tiene propiedades nutraceuticas importantes, es muy versátil, su extracto se puede usar en la elaboración de bebidas fermentadas (donde la fermentación aumenta los compuestos fenólicos, pero disminuye la actividad antioxidante y la carga microbiana) y la harina de pitahaya para nuevos productos de

panificación. Sin embargo, en las distintas áreas se presenten inconvenientes que requieren de futuras investigaciones.

Asimismo, las semillas presentan alto contenido de ácidos grasos insaturados, fuente potencial de aceite para uso alimentario, cosmético o farmacéutico, y se ha encontrado alto contenido de proteína. Mientras que su cáscara presenta alto contenido de pectina, que aumenta la capacidad de gelificación y con ello la importancia en la industria alimentaria. Este tipo de investigaciones pueden ayudar a complementar los estudios ya existentes y dar a conocer otros nuevos beneficios de la pitahaya, de esta manera se podrá conocer y aprovechar al máximo esta fruta.

(...)

CONCLUSIONES

En este artículo se ha definido a la pitahaya como un fruto de bajo valor calórico, donde destaca su contenido de vitamina C en la variedad roja. Además, gracias a la presencia de betalainas, es considerado un colorante alimentario natural prometedor; ya que su poder colorante es comparable a los colorantes sintético. Otros de sus beneficios es su poder antioxidante, que favorece a la generación de colágeno, lo cual retarda el envejecimiento.

Estudios experimentales han demostrado que el consumo de pitahaya ayuda en la reducción de niveles de presión arterial, y por su contenido en pectina; al alivio de problemas estomacales. Asimismo, investigaciones han demostrado el uso de la pitahaya para contrarrestar la obesidad, y enfermedades como la diabetes y cáncer al colon.

Las propiedades que posee la pitahaya, un fruto de apariencia novedosa para la población, son de alto valor benéfico y nutricional, lo cual con adecuada información fomentará el consumo.

Finalmente, a pesar de que se ha demostrado que la cáscara de pitahaya tiene propiedades nutraceuticas importantes, existen pocos estudios y todavía no se le investigado como debe ser. Se deben profundizar más estudios en la cáscara, así como investigar posibles usos alternativos, como el desarrollo de películas o bioenvases a partir de este residuo."²

"Pitahaya: 8 beneficios y propiedades

La pitahaya es una fruta que aporta diversos beneficios para la salud, como favorecer la pérdida de peso y combatir enfermedades como la osteoporosis, la diabetes y la anemia, así como enfermedades cardíacas y gastrointestinales. Los beneficios de la pitahaya están relacionados con su alto poder antioxidante, pues es rica en

² http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2077-99172020000300439#:text=La%20Pitahaya%2C%20conocida%20com%C3%82Anmente%20como,%2C%20purpura%2C%20rojo%20y%20blanco



polifenoles, vitaminas y minerales que son importantes para proteger al organismo. Esta fruta también es conocida como la "fruta del dragón", debido a que posee una cáscara irregular que presenta una especie de escamas. Existen 3 variaciones de color de este alimento, que incluyen: la pitahaya roja, que es entre rosada y rojiza tanto por dentro como por fuera; la pitahaya amarilla, que tiene la cáscara amarilla y es blanca por dentro, y la pitahaya blanca que tiene la cáscara rosada y es blanca por dentro.

A pesar de que existen algunas variaciones de esta fruta, estas se diferencian principalmente en la cantidad de antioxidantes que aportan, siendo la pitahaya de pulpa roja la que más contenido de antioxidantes tiene y a seguir las de pulpa blanca.

Esta fruta tiene un sabor suave y dulzón, siendo agradable para cualquier paladar. La pitahaya nace de un tipo de cactus de la familia Cactaceae del género Hylocereus, es una fruta muy cultivada en Centro América, Sudamérica, Israel, Tailandia, Vietnam y Malasia.

Principales beneficios

Los beneficios de la pitahaya para la salud son:

1. Favorecer la pérdida de peso

Gracias a su bajo valor calórico, debido a que contiene una cantidad reducida de carbohidratos, la pitahaya en conjunto con una alimentación saludable, favorece la pérdida de peso. Además, es rica en fibras que ayudan a aumentar la sensación de saciedad, disminuyendo así el consumo de alimentos.

Además, la pitahaya posee un componente llamado betacianinas, que según algunos estudios, podría ayudar a disminuir el peso, mejorar el perfil lipídico, disminuir la resistencia a la insulina y el hígado graso.

Esta fruta también contiene una sustancia llamada tiramina, que activa una hormona en el organismo llamada glucagón, estimulando al propio cuerpo a utilizar las reservas de azúcar y grasa para transformarlas en energía.

Si este es el beneficio que desea obtener de esta fruta, vea en la calculadora a continuación cuál es su peso ideal:

2. Proteger las células del organismo

La pitahaya es una fruta es rica en componentes como polifenoles, flavonoides, betacianinas y vitamina C, que actúan como antioxidantes y antiinflamatorios, evitando el daño causado por los radicales libres a las células y a su vez el surgimiento de enfermedades crónicas como el cáncer, diabetes, artritis reumatoidea, entre otras.



Además, previene el envejecimiento precoz, debido a que la vitamina C también promueve la formación de colágeno en el organismo, un componente importante para mantener la firmeza y elasticidad de la piel.

3. Fortalecer los huesos

La pitahaya es una fruta que aporta calcio, magnesio y fósforo, dos minerales que son importantes para el fortalecimiento de los huesos y dientes, siendo una excelente opción para las personas que sufren de osteoporosis, osteopenia e incluso para los niños y jóvenes, favoreciendo así su desarrollo y crecimiento.

4. Mejorar la digestión

Estudios recientes consideran la pitahaya como un prebiótico, esto significa que las fibras que esta fruta aporta no son digeridas en el intestino, fermentándose y aumentando la cantidad y la actividad de las bacterias buenas que allí viven, al mismo tiempo que regulan el crecimiento de bacterias dañinas.

Estos prebióticos favorecen el movimiento intestinal y aumentan la producción fecal, evitando el estreñimiento y mejorando la digestión en general, debiendo para ello aumentar también el consumo de agua, de manera de mantener las heces hidratadas y mejorar su paso a través del intestino.

Además, también ayudan a prevenir el cáncer de colon, reforzar el sistema inmunológico, reducir el riesgo de síndrome metabólico y de enfermedades neurodegenerativas.

5. Regular el azúcar en sangre

La pitahaya, principalmente la roja, posee propiedades antidiabéticas debido a que es rica en antioxidantes, como la betacianina, y fibras las cuales ayudan a disminuir la resistencia a la insulina y a regular el azúcar en la sangre, previniendo enfermedades como la diabetes y mejorando condiciones como la prediabetes.

Al ayudar a regular el azúcar en la sangre es importante evitar la ingesta de esta fruta en conjunto con las medicaciones para tratar la diabetes, pues podría causar una hipoglucemia.

6. Disminuir el colesterol

El consumo de pitahaya en conjunto con una dieta saludable podría ayudar a reducir los niveles de colesterol y prevenir el surgimiento de enfermedades cardiovasculares. Esto se debe gracias a su contenido de fibra, la cual evita la absorción de colesterol en el intestino delgado; además de aportar antioxidantes y saponinas, siendo estas últimas compuestos orgánicos que favorecen la excreción de colesterol en las heces.

7. Fortalecer el sistema inmune

Gracias a su contenido de vitamina C y de antioxidantes como la betacianina, el consumo de pitahaya podría ayudar a fortalecer el sistema inmune, debido a que aumenta la respuesta del organismo contra virus como el dengue; bacterias como *S. aureus* y *Pseudomona aeruginosa*; y hongos como la *Candida albicans*.

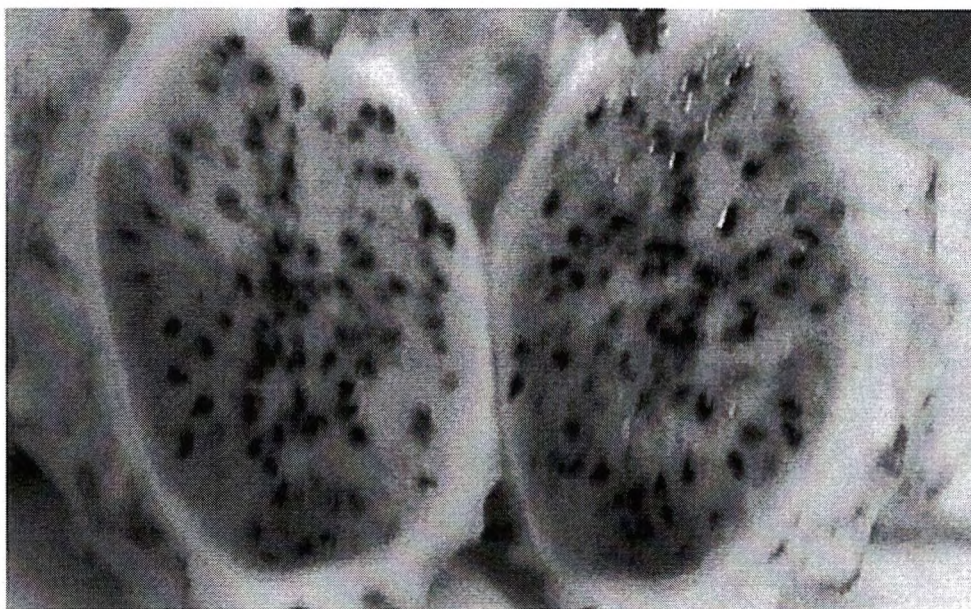
8. Prevenir la anemia

La pitahaya es una fruta rica en hierro, un mineral esencial para transportar el oxígeno a través del organismo, previniendo y mejorando la anemia. Asimismo, contiene vitamina C, la cual es importante para favorecer la absorción de hierro a nivel intestinal, principalmente el hierro proveniente de las frutas y hortalizas.”³

“ECONOMÍA

Pitahaya ahora podrá ser cultivada en los valles andinos

La pitahaya se cultiva actualmente en departamentos de la selva como Amazonas y San Martín, aunque se ha introducido con éxito en otras regiones del país como Piura, Lambayeque y Junín.



La pitahaya también es conocida como fruta del dragón.

La fruta amazónica pitahaya podrá ser cultivada en las alturas de la sierra, gracias a la aclimatación logrado tras una investigación de la Universidad Nacional San

³ <https://www.tuasaude.com/es/beneficios-de-la-pitahaya/>

Cristóbal de Huamanga de Ayacucho. Con ello, pasará a convertirse en una nueva opción productiva para los agricultores de los valles interandinos.

Así lo demuestra el proyecto de investigación "Evaluación de la aclimatación del cultivo de la pitahaya en las condiciones agroecológicas del Centro Experimental Wayllapampa", a cargo del tesista Hever García Cayampi, de la Escuela Profesional de Agronomía, de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga, según informó la agencia Andina.

"El cultivo se está aclimatando y dando frutos en los valles interandinos, a una altura de 2,500 metros sobre el nivel del mar. Muchas de las plantas han alcanzado una altura de 1.5 metros y notamos un crecimiento vigoroso", afirmó.

Un nuevo objetivo es calcular el costo de producción de la pitahaya en los valles interandinos de la región Ayacucho, según indicó.

La pitahaya se cultiva actualmente en departamentos de la selva como Amazonas y San Martín, aunque se ha introducido con éxito en otras regiones del país como Piura, Lambayeque y Junín (provincia de Chanchamayo).

A la par con su probada adaptación a diferentes condiciones agroecológicas de la selva y ahora en la sierra, la pitahaya es un fruto considerado un prodigioso superalimento gracias a sus importantes propiedades nutricionales que favorecen el buen funcionamiento del organismo y fortalecen el sistema inmune frente a diversas enfermedades.

Conocida por los llamativos colores amarillo o rojiza de su cáscara, la pitahaya tiene forma ovalada y su cáscara presenta protuberancias con puntas de color verde y amarillo, por lo que se le conoce también como la "fruta del dragón". Su tamaño va desde los 8 hasta los 12 centímetros de largo y su peso varía de 150 a 450 gramos.

Su pulpa es blanquecina o fucsia con numerosas y pequeñas semillas negras que, en conjunto, brindan un sabor dulce y cítrico muy refrescante.

Propiedades nutritivas

Se trata de un fruto que tiene muy bajo aporte calórico, por su baja concentración de carbohidratos, pero tiene un alto contenido de vitamina C, ideal para prevenir enfermedades respiratorias como la gripe y los resfriados, además de mejorar la absorción del hierro de los alimentos por lo que ayuda a combatir la anemia.

Contiene minerales como el calcio, hierro y fósforo. Asimismo, es una gran fuente de antioxidantes y vitaminas del complejo B como la Tiamina (B1), Riboflavina (B2) y Niacina (B3), que son vitales para la producción de glóbulos rojos.

Su consumo regular reduce la proliferación de radicales libres en nuestro organismo, que son los responsables de la aparición de tumores cancerígenos y otras enfermedades graves. Además, estos nutrientes son muy importantes en el periodo



de crecimiento, embarazo, lactancia materna, actividad física intensa y para sobrellevar tratamientos oncológicos.

Otra importante propiedad de la pitahaya es que protege al hígado impidiendo que lo dañen diversos tipos de toxinas. Asimismo, sus semillas son ricas en Omega 3, ideal para combatir algunas enfermedades autoinmunes y prevenir la aparición de ciertos tipos de cáncer relacionados con los cambios hormonales, como el de mama, colon y próstata.

La pitahaya se consume al natural, en jugos, cócteles y se emplea en decoraciones gastronómicas por su gran atractivo visual. Por su gran versatilidad se utiliza como insumo de helados, yogur, mermeladas, postres, gelatinas y refrescos.”⁴

“Análisis de mercado

1.1.7. Usos

La pitahaya es utilizada principalmente como alimento. El fruto de pitahaya, sin duda, es la parte más consumida: La pulpa de la pitahaya se consume al natural o en las ensaladas, así como procesada en refrescos, mermeladas, jaleas o dulces. La pulpa puede ser utilizada también para preparaciones variadas como: yogures, tartas, jugos, dulces y helados. Las semillas de la pitahaya pueden ser empleadas como prebióticos, por su contenido de oligosacáridos. No obstante, también se ha reportado el consumo de las flores como legumbres y los brotes tiernos como hortaliza fresca, mientras que los tallos maduros son utilizados como forraje.

(...)

2. PANORAMA INTERNACIONAL.

2.1. PRODUCCIÓN.

Su producción se focaliza en las zonas tropicales principalmente en América y Asia. Se estima que la producción mundial de pitahaya es más de 2.1 millones de toneladas, en un área de 116,836 hectáreas.

En América los principales países que desarrollan cultivos de pitahaya son México, Colombia, Nicaragua y Ecuador. En Europa, en la costa del mediterráneo de España e Islas Canarias. Sin embargo, los países asiáticos como Vietnam, China, Indonesia, Tailandia, Taiwán, son los que contribuyen con el 94% de la producción mundial de pitahaya (Cuadro No. 1).

⁴ <https://gestion.pe/economia/pitahaya-ahora-podra-ser-cultivada-en-los-valles-andinos-noticia/?ref=gesr>

Cuadro No. 1. Principales países productores de pitahaya

País	Area cosechada (Ha)	Rendimiento (Ton/Ha)	Producción (Ton)	% Participación Producción
Vietnam	55,419	22-35	1,074,242	50.3%
China	40,000	17.5	700,000	32.8%
Indonesia	8,491	23.6	221,832	10.4%
Tailandia	3,482	7.5	26,000	1.2%
Taiwán	2,491	19.7	49,108	2.3%
Colombia	1,514	8.8	13,250	0.6%
Ecuador	1,528	7.6	11,613	0.5%
México	1,496	6.0	9,029	0.4%
Malasia	680	11.5	7,820	0.4%
Filipinas	485	10-15	6,063	0.3%
Camboya	440	11	4,840	0.2%
India	400	8.0-10.5	4,200	0.2%
Estados Unidos	324	18	5,832	0.3%
Perú	34.2	4.2	142	0.01%
Australia	40	18.5	740	0.03%
Sudáfrica	12	8.3	100	0.005%
Total	116,836		2,134,810	

Fuente: Ahmad et al. (2019); Chen (2018); Chesda (2018); Hein et al. (2018); Muas et al. (2019); Myint (2015). Ministerios de Agricultura y otras fuentes de información pública digital

PANORAMA NACIONAL.

2.4. PRODUCCIÓN.

El cultivo de la pitahaya en el Perú se da principalmente en Amazonas y San Martín; asimismo se ha introducido en otras zonas del país, entre ellas la sierra de Piura, Huaral y Chanchamayo (Junín). En la región Amazonas, en la provincia de Bongará existen alrededor de 30 hectáreas de pitahaya amarilla, divididas en los distritos de Churuja, Jazán, Chipasbamba, San Pablo de Valera y San Jerónimo. En la provincia de Rodríguez de Mendoza de esa misma región, también se extienden cinco hectáreas de este producto Piura, aproximadamente hay 15 hectáreas instaladas, 3 hectáreas en el sector de Tejedores, 6 ha. en Milingas (San Lorenzo), 5 ha. en el Medio Piura y 1 ha. en Chacalalá (Sullana), dividido en forma proporcional para la pitahaya roja y pitahaya amarilla.

Todas estas zonas presentan ecosistemas subtropicales y se han instalado a pequeña escala, cuyos propietarios son productores individuales o colectivos a través de asociaciones o cooperativas. La información de los indicadores de producción de la pitahaya por región/zonas productoras es aún limitada, por lo que no se puede establecer el total de oferta productiva de esta fruta a nivel país.

Cuadro No. 19

PRODUCCIÓN DE PITAHAYA - PRINCIPALES ZONAS PRODUCTORAS

REGION	PRODUCCIÓN (Ton.)					AREA COSECHADA (Ha.)					Rendimiento (T/Ha)					Precios (\$/Kg.)				
	2016	2017	2018	2019	2020	2016	2017	2018	2019	2020	2016	2017	2018	2019	2020	2016	2017	2018	2019	2020
TOTAL	97	105	158	142	336	18	28	29	34	45	5	4	5	4	7			20.95	12.09	
AMAZONAS	72	79	131	109	116	13	23	24	26	30	6	3	5	4	4	4.4	4.8	22.1	11.6	11.6
ICA	25	27	27	29	56	5	5	5.2	5.2	6.7	5	5	5	6	8	11.6	15.6	15.3	14.4	11.2
LA LIBERTAD				4	5				3	2				1	3				10.0	7.1
LIMA					159					6					25					6.0

Fuente: Direcciones Regionales Agrarias

Hay zonas de producción en la zona norte y selva central donde pequeños productores donde están incursionando en el cultivo de la pitahaya, en parcelas desde 0.5 hectáreas a más; teniendo alguna de ellas hasta tres cosechas al año, complementado a otros cultivos realizados, como la caña de azúcar, granadilla, maíz amarillo, etc. Cabe señalar que la productividad empieza al año o antes después de su la siembra, aunque con muy escasa cantidad. Inicialmente el promedio de producción puede ser entre 4 a 5 kilos por planta. Esto se duplica paulatinamente hasta el cuarto año, en que alcanza el pico de producción. Esta planta es autopolinizante y puede producir durante 20 años. Motivo por el cual hay un potencial de crecimiento para este fruto. Sin embargo, los niveles de rendimiento por hectárea en la mayoría de las zonas de cultivo para la pitahaya son muy bajos en relación a los indicadores que tiene Ecuador y Colombia, por ejemplo. Es necesario la aplicación de un buen manejo agronómico para llegar a los niveles ideales esperados.

(...)

La pitahaya en el Perú se cosecha dos veces al año y se divide en dos campañas: la primera inicia en mayo y termina en junio, mientras que la segunda inicia en octubre y culmina en noviembre.

(...)

Cuadro No. 21

Perú: Evolución de las exportaciones de pitahaya 2016 - 2020

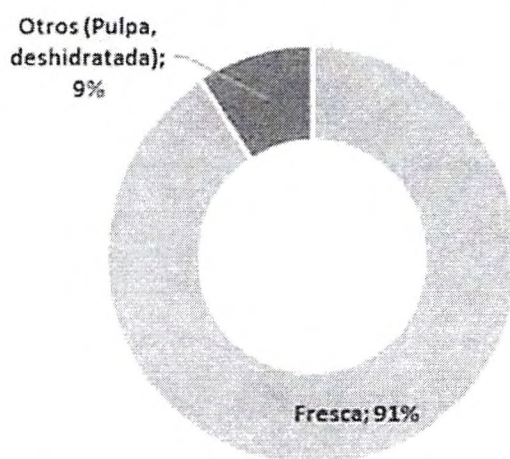
Variable	2016	2017	2018	2019	2020	CAGR (2015-2020)
Volumen (Ton.)	0.4	2.4	6.7	4.3	1.3	25.1%
Valor (Miles US\$)	1.6	10.6	19.2	44.6	8.3	38.5%
Precio FOB (US\$/Kg.)	3.69	5.05	4.68	8.40	6.91	53.22

Fuente: Veritrade. Elaboración: UIC-SSE

Del total exportado, el 91% representa pitahaya fresca y el 9% entre pulpa y deshidratada.

Gráfico No. 15

Perú: Exportación de pitahaya por tipo



Fuente: Veritrade

Nuestros principales mercados para pulpa y deshidratada son Taiwán y Corea del Sur respectivamente.

Con respecto a la pitahaya fresca, nuestro principal mercado de destino es Aruba, representando más del 90% de nuestras exportaciones en este segmento.

Cuadro No. 22

Perú: Exportación de pitahaya fresca por países de destino

País destino	Valor FOB - Miles US\$					% de part. 2020	CAGR (2016-)
	2016	2017	2018	2019	2020		
Volumen (Ton.)	1.6	10.6	18.5	24.9	5.9		
Aruba	1.5	8.4	12.8	23.4	5.4	91.8%	29.4%
Francia	0.0	0.0	5.2	0.6	0.2	2.9%	-68.2%
Alemania	0.0	0.0	0.0	0.6	0.1	1.7%	-
Italia	0.0	0.0	0.0	0.3	0.1	1.4%	154.1%
Países Bajos	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	1.5%	-
España	0.0	0.0	0.5	0.0	0.0	0.0%	-
Otros	0.1	2.2	0.0	0.0	0.0	0.8%	-

Fuente: Veritrade. Elaboración: UIC-SSE

2.6. IMPORTACIÓN.

La pitahaya liofilizada es el derivado que más creció en nuestras importaciones, especialmente en el año 2020. Este insumo es adquirido por la empresa Lasino S.A. (Starbucks Corporation) procedente de Estados Unidos, para elaboración de sus jugos frutados.

Cuadro No. 23

Perú: Evolución de las importaciones de derivados de pitahaya 2016 - 2020

Variable	2015	2016	2019	2020	CAGR (2015-2020)
Volumen (Ton.)	0.2	0.4	1.1	5.3	116.1%
Valor (Miles US\$)	4.4	5.6	15.4	51.0	84.9%

Fuente: Veritrade. Elaboración: UIC-SSE

»5

"Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado Sernanp suscribe acuerdo de conservación para garantizar venta de pitahaya para más de 130 familias"
Nota de Prensa

Importante acuerdo beneficiará a familias locales del Bosque de Protección Alto Mayo, en San Martín.

El Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (Sernanp), organismo adscrito al Ministerio del Ambiente, suscribió un acuerdo de conservación con la empresa Agro Inversiones Valle Zaña (AGROVAZA), con el fin de asegurar la comercialización sostenible de la pitahaya que beneficiarán a más de 130 familias que viven en el ámbito del Bosque de Protección Alto Mayo (BPAM), en el departamento de San Martín.

Mediante este acuerdo, durante dos años se impulsarán compromisos ambientales, económicos y socioculturales para el aprovechamiento sostenible de este recurso, conservando el bosque y comercializando a mejores precios esta fruta.

⁵<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2055424/Perfil%20de%20Mercado%20de%20la%20Pitahaya.pdf.pdf>



En ese sentido, la empresa AGROVAZA fortalecerá las capacidades técnicas para optimizar el cultivo de la pitahaya, adquirir los frutos a un precio justo y brindar oportunidades a las personas que trabajan conservando el área natural protegida. Por su parte, el Bosque de Protección Alto Mayo velará el cumplimiento de los compromisos ambientales asumidos por los beneficiarios, fomentará la articulación de grupos dedicados al cultivo de la pitahaya con AGROVAZA. Asimismo, Además, la empresa podrá obtener el licenciamiento de la marca "Aliados por la Conservación", otorgada por el Sernanp, que le brinda valor agregado al producto y certifica que el recurso es cultivado bajo estrictos estándares de conservación y procedente de un área natural protegida o su zona de amortiguamiento. Este acuerdo forma parte del trabajo articulado con el Gobierno Regional de San Martín, impulsado por la Oficina de Promoción de la Inversión Privada Sostenible a través de su programa de desarrollo de alianzas público-privadas en agro negocios que viene apoyando la consolidación de inversiones sostenibles en esta región.

El dato

Desde hace varios años, las familias locales beneficiadas vienen trabajando conjuntamente con el Sernanp y sus socios Conservación Internacional y la Asociación Ecosistemas Andinos, aprovechando sosteniblemente este cultivo nativo del bosque. En el año 2019 recolectaron 11 7 55 kilos, mientras que, en el año 2020 la producción de pitahaya alcanzó 15 266 kilos; obteniendo ingresos aproximados de 94 mil soles y 120 mil por año, respectivamente.

San Martín, 13 de diciembre de 2020."⁶

"Tendencias del Mercado de Pitahaya, Retos y Oportunidades

Unidad de Inteligencia Comercial

Junio 2021

(...)

El mercado peruano aún es un país 'joven' en la producción y exportación de pitahaya; sin embargo, hay oportunidad de crecimiento por las condiciones agronómicas para el cultivo de esta fruta en ecosistemas sub-tropicales, siendo altamente rentable.

Cultivo que se presenta como una alternativa productiva para los pequeños productores, reconversión productiva (café, maíz amarillo).

(...)

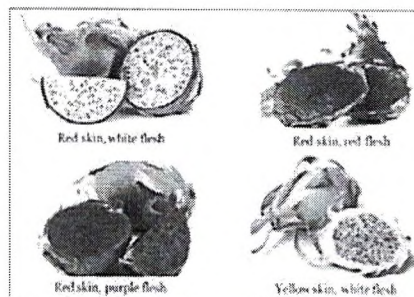
⁶ <https://www.gob.pe/institucion/sernanp/noticias/320401-sernanp-suscribe-acuerdo-de-conservacion-para-garantizar-venta-de-pitahaya-para-mas-de-130-familias>

Ficha Técnica



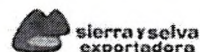
PERU Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

- **Significado:** Fruta escamosa (Haitiano)
- **Nombre científico:** *Hylocereus Undatus*
- **Nombre comercial:** Pitahaya, Pitaya, Pitajón, yauyero, Dragon Fruit (inglés)
- **Origen:** Sur de México, Guatemala y Costa Rica
- **Familia:** Cactaceae
- **Especies:** Tres del género *Hylocereus*-cáscara roja (se cultivan comercialmente en todo el mundo) y una del género *Selenicereus* - cáscara amarilla (se cultiva en menor escala en América del Sur, especialmente en Colombia, Ecuador, Guatemala y Perú)
- **Pulpa:** Blanca, roja o magenta, todo en diversos grados, dependiendo de la variedad
- **Variedades:** Más de 20 tipos entre rojas y amarillas
- **Partida arancelaria:** 0810904000 -PITAHAYAS (CEREUS SPP.) FRESCAS



Especies de Pitahaya

Diferencias especies

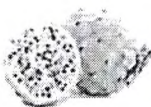


PERU Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

- Piel roja con aletas verdes
- Tipos: Pulpa blanca, roja,
- Sabor semidulce, parecido al kiwi



- Piel de color amarillo y pulpa blanca
- Sabor dulce y refrescante
- Más delicada que la de piel roja



Valor nutricional	Pitahaya roja	Pitahaya amarilla
Calorías	36 kilocalorías	50 kilocalorías
Carbohidratos	9.2 gramos	13.2 gramos
Agua	89.4 gramos	85.4 gramos
Proteínas	0.5 gramos	0.4 gramos
Fibra	0.3 gramos	0.5 gramos
Grasa	0.1 gramos	0.1 gramos
Ácido Ascórbico	25 miligramos	4 miligramos
Minerales		
Calcio	6 miligramos	10 miligramos
Fósforo	19 miligramos	16 miligramos
Hierro	0.4 miligramos	0.3 miligramos
Vitaminas		
Tiamina	0.03 miligramos	0.2 miligramos
Riboflavina	0.04 miligramos	9 miligramos
Niacina	0.2 miligramos	

Variedades

DRAGON FRUIT VARIETIES

ALICE	AMERICAN BEAUTY	BLOODY MARY	COSMIC CHARLIE
COSTA RICAN SUNSET	DARK STAR	DAVID BOWIE	DELIGHT
GUYOTE	HALLEY'S COMET	HARPY	LA WOMAN

<https://plantatuhuerto.com/tipos-de-pitaya/>

sierra y selva exportadora

PERÚ Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

LAKE ATITLAN	MAZURKA	NATURAL MYSTIC	NETZEL
PHYSICAL GRAFFITI	PURPLE HAZE	RED JANNA	SEDUL KITCHEN
THOMPSON	VIETNAMESE JANNA	VOODOO CHILD	YELLOW DRAGON FRUIT
ZAMBRANO			

Propiedades y Beneficios

Altos niveles de vitaminas B1, B2 y B3

Bajo aporte de calorías e hidratos de carbono

Alto contenido de fibra

Gran fuente de Vitamina C

Antioxidantes: fenoles, betacarotenos y betalainas

Alto contenido de Agua

sierra y selva exportadora

PERÚ Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

	Retrasa el envejecimiento celular
	Refuerza el sistema inmunológico estimulando la producción de glóbulos blancos, rojos y plaquetas
	Posee efecto antiinflamatorio
	Ayuda a regular el tránsito intestinal, y sus semillas tienen efecto laxante.
	Regula el nivel de azúcar en sangre.
	Estimula la producción de colágeno
	Mejora la absorción del hierro (imprescindible para evitar o combatir anemia ferropénica)
	Excelente para la formación de huesos y dientes
	Al ser rica en agua y baja en carbohidratos su consumo es excelente para personas que realizan dietas de adelgazamiento

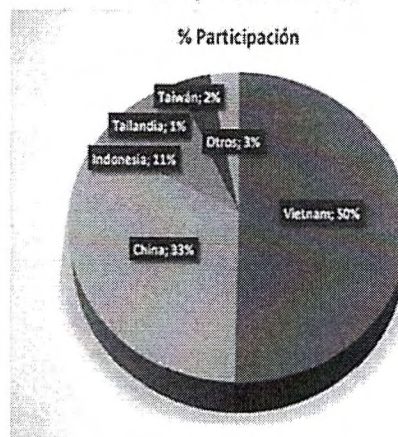
Producción

Principales países productores en el mundo (Área, producción y rendimiento, 2018-2019)

País	Área cosechada (Ha)	Rendimiento (Ton/Ha)	Producción (Ton)
Vietnam	55,419	22-35	1,074,242
China	40,000	17.5	700,000
Indonesia	8,491	23.6	221,832
Tailandia	3,482	7.5	26,000
Taiwán	2,491	19.7	49,108
Colombia	1,514	8.8	13,250
Ecuador	1,528	7.6	11,613
México	1,496	6.0	9,029
Malasia	680	11.5	7,820
Filipinas	485	10-15	6,063
Camboya	440	11	4,840
India	400	8.0-10.5	4,200
Estados Unidos	324	18	5,832
Australia	40	18.5	740
Perú	34.2	4.2	142
Sudáfrica	12	8.3	100
Total	116,836		2,134,810

Fuente: Ahmad et al. (2019); Chen (2018); Chesda (2018); Hen et al. (2018); Muas et al. (2019); Myint (2015); Ministerios de Agricultura y otras fuentes de información pública digital

Vietnam, China e Indonesia, contribuyen con casi el 90% de la producción mundial



Demanda

Asia: Mayor número de consumidores de pitahaya, especialmente en la comunidad china, debido a la creencia en la buena suerte que trae el nombre, las formas y los colores de la pitahaya. Los consumidores de Asia, especialmente China, compran pitahaya principalmente para adorar el fuego, por lo que a menudo se centran en la forma de la fruta. Sin embargo, los japoneses valoran más a esta fruta por su sabor que por su tamaño.



Demanda

- ✓ El mercado europeo es el principal importador mundial de frutas y hortalizas frescas y está bastante abierto a nuevos productos.
- ✓ Aunque la pitahaya es relativamente nueva y no se promociona mucho, el precio es alto, pero sigue siendo muy prometedor y atrae cada vez a más consumidores en el continente.
- ✓ Con la reducción del costo y la mejora adicional del valor nutricional, la pitahaya tiende a llegar a mayores mercados en Europa.



De Markthal, Rotterdam, Países Bajos

(...)

Panorama nacional

Perú

- La pitahaya crece en regiones de la selva como Amazonas y San Martín; asimismo se ha introducido su cultivo en otras zonas del país, entre ellas la sierra de Piura, Huaral y Chanchamayo (Junín).
- En la región Amazonas, en la provincia de Bongará existen alrededor de 30 hectáreas de pitahaya amarilla, divididas en los distritos de Churuja, Jazán, Chipasbamba, San Pablo de Valera y San Jerónimo. En la provincia de Rodríguez de Mendoza de esa misma región, también se extienden cinco hectáreas de este producto.
- Piura, aproximadamente hay 15 hectáreas (ha) instaladas, 3 en el sector de Tejedores, 6 en Milingás (San Lorenzo), 5 en el Medio Piura y 1 en Chacalalá (Sullana), para pitahaya roja y pitahaya amarilla 0.5 Ha., precio de venta S/. 22 - 25 Kg.
- La pitahaya se cosecha dos veces al año y se divide en dos campañas: la primera inicia en mayo y termina en junio, mientras que la segunda inicia en octubre y culmina en noviembre.

PRODUCCIÓN DE PITAHAYA - PRINCIPALES ZONAS PRODUCTORAS

REGION	PRODUCCIÓN (Ton.)					ÁREA COSECHADA (Ha.)					Rendimiento (T/Ha.)					Precios (S/./Kg.)				
	2016	2017	2018	2019	2020	2016	2017	2018	2019	2020	2016	2017	2018	2019	2020	2016	2017	2018	2019	2020
TOTAL	97	105	158	142	336	18	28	29	34	45	5	4	5	4	7			20.95	12.09	
AMAZONAS	72	79	131	109	116	13	23	24	26	30	6	3	5	4	4	4.4	4.8	22.1	11.6	11.6
ICA	25	27	27	29	56	5	5	5.2	5.2	6.7	5	5	5	6	8	11.6	15.6	15.3	14.4	11.2
LA LIBERTAD				4	6				3	2				1	3				10.0	7.1
LIMA					159					6					25					6.0

Fuente: Direcciones Regionales Agrarias

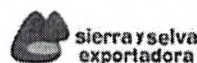
Las áreas cultivadas son individuales o colectivas/asociaciones.



Perú

Cantidad de la organizaciones	05
Nombre de la organizaciones	Asociación de Productores La Fortaleza de Cuchula, Asociación de Productores de Pitahaya Fruta de Gocta - Matiaza Rimachi Valera, Asociación de Productores Agroecológicos Juntos al Campo, Comunidad Campesina Shipasbamba, Asociación de Productores de Pitahaya - Churuja.
Distritos productores	Jazán, Shipasbamba, Churuja, Valera
Cantidad de hectáreas	20 - 30 Has.
Productividad por hectárea	5 Tn/Campaña.
Producción total de la organización	
Precio local	S/. 8.00 por kilogramo
Certificaciones	Ninguna
Meses de cosecha	Abril, Mayo - Julio, Agosto - Noviembre, Diciembre
Cantidad para ofertar	100 Tn
Variedades	Pitahaya Amarilla (90%), otras variedades rojas.
Descripción del producto	Pitahaya frutos frescos
Tipo de proceso post cosecha	Selección, clasificación, limpieza.
A que altitud se encuentran ubicadas las fincas.	1200 - 1800 msnm.
Disponibilidad del producto para embarque (Meses), cantidad.	Limitado
Ubicación de las fincas.	Ubicación diversa, casi todas a borde de carretera o fácil acceso.

Fuente: Jefatura de Sede Amazonas - Sierra y Selva Exportadora - 2021

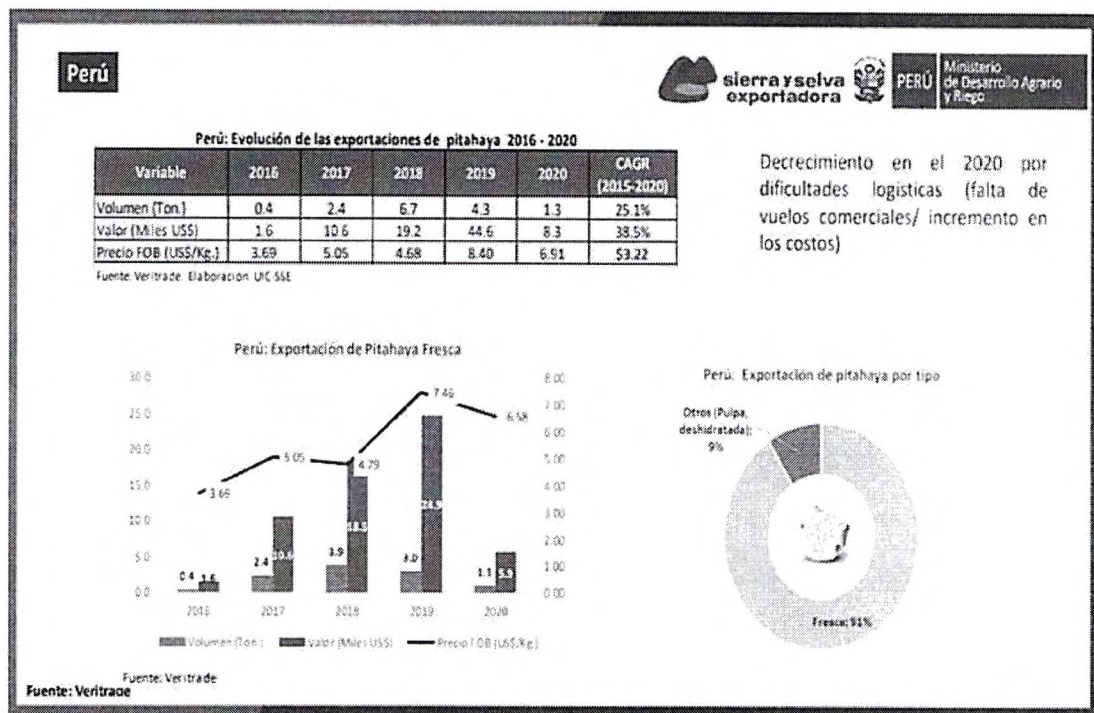


PERÚ
Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Organizaciones productoras de
pitahaya en la región Amazonas



Producción de pitahaya amarilla en Amazonas



(...)

Oportunidades



sierra y selva
exportadora



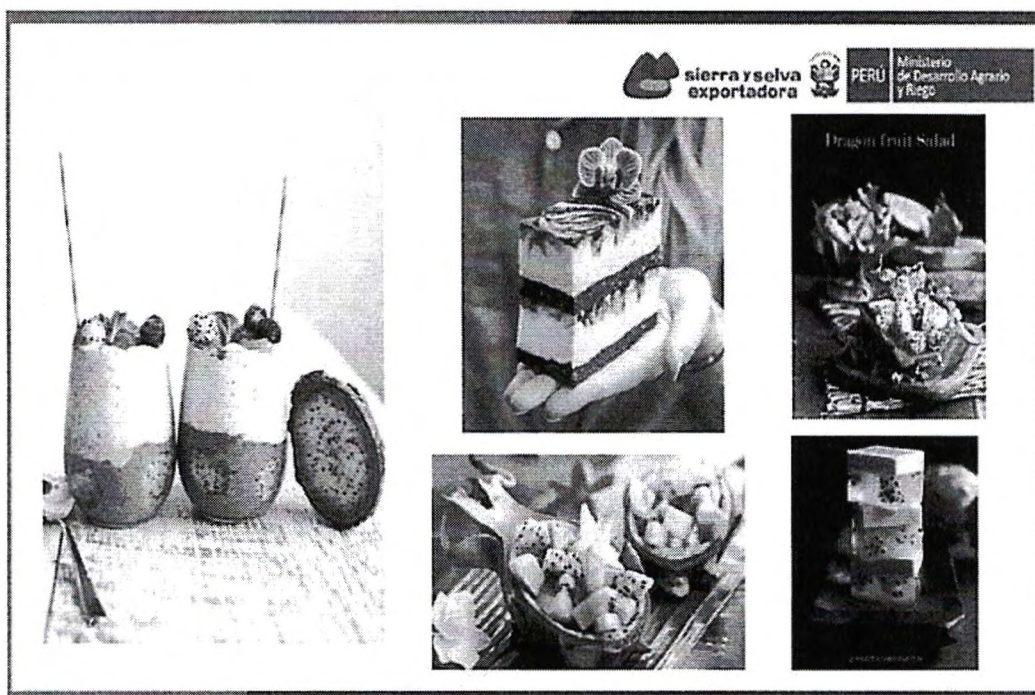
PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

- Tendencia mundial hacia el consumo de productos saludables.
- Alto valor comercial en el mercado internacional y local y por su valor nutritivo
- Cultivo que se cotiza al alza y es muy rentable, ideal por sus bajos costos para iniciar un nuevo negocio agrícola, teniendo en cuenta que existe una demanda insatisfecha a nivel nacional.
- Existencia de microclimas, podríamos tener producción de pitahaya todo el año.
- Fruto muy rentable que crece en climas tropicales, muy resistente a la sequía y una buena opción como cultivo alternativo, por ejemplo una opción para reemplazar al café por ejemplo.
- El desarrollo de planes piloto en varias regiones del país, ayudaría a ampliar la producción de pitahaya a mediano plazo.
- Oportunidad de mejores ingresos para pequeños y medianos productores.
- Análisis de estacionalidad de producción países competidores (*)



(*) <https://www.freshplaza.es/articulo/9323229/todas-las-miradas-estan-puestas-en-la-produccion-de-pitahaya-de-florida/>



»7

"Inaugurarán primera planta para procesar pitahaya en Olmos

29 de mayo del 2022

⁷<https://repositorio.sierraexportadora.gob.pe/bitstream/handle/SSE/282/Tendencias%20de%20mercado%20de%20la%20Pitahaya%20y%20oportunidades%20para%20el%20Per%C3%BA-final.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

Será la primera en América Latina y tendrá una capacidad de tres a cuatro toneladas por hora y estará edificada sobre un área de casi una hectárea.

El Perú se perfila como un exportador de pitahaya de talla mundial. Debido a las proyecciones de crecimiento del cultivo, el Proyecto Terra que cuenta con 80 hectáreas de pitahaya en el valle de Olmos (Lambayeque) tendrá listo para fines de octubre lo que será la primera planta en Perú y América Latina de procesamiento exclusivo de esta fruta.

Esta instalación está siendo construida bajo las propias características físicas de la pitahaya que es un fruto ovoide con espinas cuya dureza cambia según la variedad. Con una inversión aproximada de US\$2 millones se diseñó en base a la variedad cosechada en el Proyecto Terra que es la América Beauty.

Tendrá una capacidad de tres a cuatro toneladas por hora y estará edificada sobre un área de casi una hectárea. El CEO de R Corp y fundador del Proyecto Terra, Diego Rodríguez, detalla que inmediatamente una vez que quede lista, la planta podrá brindar servicio al mismo proyecto que tendrá su primera cosecha comercial en noviembre próximo.

"Está pensada para brindar servicio a los campos del proyecto; este año entraremos con una producción de sus 80 hectáreas, que ya de por sí es el área más grande sembrada de pitahaya en el país", explica. Además, indica que la zona de ubicación del proyecto agrícola y del packing es estratégico porque se encuentra camino a Piura, por ende, la fruta podrá ser embarcada en el puerto de Paita para su exportación a diferentes mercados de destino, entre ellos EE. UU. y China.

A futuro, adelanta que seguirán creciendo en plantas de procesamiento, ya no solo para fruta fresca, sino que también tendrán líneas para el procesamiento industrial de la fruta.

Fuente: Redagícola.

MARCO NORMATIVO

1. Constitución Política del Perú.
2. Ley de desarrollo y fortalecimiento de Organizaciones Agrarias.
3. Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía.

MARCO LEGAL CONSTITUCIONAL

(...)

CAPITULO II

DE LA FUNCION LEGISLATIVA

Artículo 105.- Proyectos de Ley

Ningún proyecto de ley puede sancionarse sin haber sido previamente aprobado por

la respectiva Comisión dictaminadora, salvo excepción señalada en el Reglamento del Congreso. Tienen preferencia del Congreso los proyectos enviados por el Poder Ejecutivo con carácter de urgencia.

EFFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

La aprobación de la presente propuesta legislativa, no colisiona con ninguna norma vigente, en la legislación nacional; por el contrario, promueve la capacitación de los agricultores y el incremento del consumo de la Pitahaya, ofreciendo una oportunidad de mejores ingresos para los agricultores de la región Amazonas.

ANÁLISIS COSTO-BENEFICIO

La presente iniciativa no irroga costo adicional alguno al erario nacional; por el contrario, busca la creación del Programa Nacional para la promoción, asesoramiento técnico y acompañamiento del proceso de producción, transformación y comercialización de la Pitahaya, para beneficio de todos los agricultores de la región y de esta manera capacitarlos e incentivarlos al consumo y comercialización del fruto, para posteriormente se obtenga beneficios en el desarrollo económico y productivo de la Región.

RELACIÓN DE LA INICIATIVA CON LAS POLÍTICAS DE ESTADO Y EL ACUERDO NACIONAL.

El presente Proyecto de Ley se encuentra alineado con la política de Estado y el Acuerdo Nacional.

- **Políticas de Estado / Objetivo I Democracia y Estado de Derecho**
Octava política de Estado: Descentralización política, económica y administrativa para propiciar el desarrollo integral, armónico y sostenido del Perú.
Décima política de Estado: Reducción de la pobreza.
- **Políticas de Estado / Objetivo II Equidad y Justicia Social**
Décimo primera política de Estado: Promoción de la igualdad de oportunidades sin discriminación.
Décimo cuarta política de Estado: Acceso al empleo pleno, digno y productivo.
- Décimo quinta política de Estado: Promoción de la seguridad alimentaria y nutrición.
- **Políticas de Estado / Objetivo III Competitividad del país**
Décimo séptima política de Estado: Afirmación de la economía social de mercado.

Décimo octava política de Estado: Búsqueda de la competitividad, productividad y formalización de la actividad económica.

Vigésimo segunda política de Estado: Política de comercio exterior para la ampliación de mercados con reciprocidad.

Vigésimo tercera política de Estado: Política de Desarrollo agrario y rural.⁸

RELACIÓN DE LA PROPUESTA LEGISLATIVA CON LA AGENDA LEGISLATIVA, APROBADA POR RESOLUCIÓN LEGISLATIVA DEL CONGRESO 002-2022-2023-CR.

La presente propuesta legislativa se encuentra vinculada de manera directa e indirecta con la agenda legislativa, aprobada por Resolución Legislativa N°002-2022-2023-CR, en los siguientes objetivos:

Objetivo I: Democracia y Estado de Derecho

Política de Estado 8.- Descentralización política, económica y administrativa para propiciar el desarrollo integral, armónico y sostenido del Perú; a través del tema: 23. Regulación referida a la Descentralización y los distintos niveles de Gobierno.

Política de Estado 10.- Reducción de la pobreza; a través del tema: 26. Lucha contra la pobreza.

Objetivo II: Equidad y justicia social

Política de Estado 11.- Promoción de la igualdad de oportunidades sin discriminación; a través del tema: 28. Búsqueda de la Igualdad y reconocimiento en las relaciones laborales.

Política de Estado 14.- Acceso al empleo pleno, digno y productivo; a través del tema: 50. Mejora en los Derechos y condiciones laborales.

Política de Estado 15.- Promoción de la seguridad alimentaria y nutrición; a través del tema: 60. Seguridad Alimentaria.

Objetivo III: Competitividad del país

Política de Estado 17.- Afirmación de la economía social de mercado; a través de los temas: 64. Promoción de la economía social de mercado y 66. Promoción de la Libre competencia.

Política de Estado 18.- Búsqueda de la competitividad, productividad y formalización de la actividad económica; a través del tema: 69. Medidas para promover la productividad y el desarrollo económico.

⁸ <http://www.acuerdonacional.pe/politicas-de-estado-del-acuerdo-nacional/politicas-de-estado%E2%80%8B/politicas-de-estado-castellano/>

Política de Estado 22.- Política de comercio exterior para la ampliación de mercados con reciprocidad; a través del tema: 86. Promoción de la exportación.

Política de Estado 23.- Política de desarrollo agrario y rural; a través del tema: 87. Promoción de determinados cultivos agrícolas. 88. Sobre el cuidado y formalización de las tierras de cultivo agrícola.⁹

⁹ <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/resolucion-legislativa-del-congreso-por-la-que-se-aprueba-la-resolucion-legislativa-002-2022-2023-cr-2118161-1/>