

# Trabajo Práctico N° 2



Comercio Exterior

Tema: “Oferta Exportable de San Juan/Cuyo:  
Frutos Secos”

- ❖ Pistacho
- ❖ Nueces



Curso: 7° “A”

Profesora: Ayelen Climent

Integrantes: Guevara Yanela, Gonzalez Paulina y Vega Milagros

**Introducción:** en el presente trabajo desarrollaremos el tema de la oferta exportable sobre frutos secos, detallando sus orígenes, procesos, sus destinos de exportación, su triangulación, datos llamativos y por último su conclusión. A continuación, empezaremos con el pistacho:

## ORIGEN DEL PISTACHO

El pistacho nace del árbol pistachero. Con origen en Asia Occidental y menor, donde se cultivó por primera vez en las zonas más secas de Irán, Turkmenistán, Turquía y Afganistán. El pistachero debe cultivarse en zonas con mucho calor y ambientes de humedad baja. El fruto ya se cultiva en todo el sur de Europa, Norte de África, California, México y Australia.

## PROCESO PRODUCTIVO DE PISTACHO

- Suelo: el suelo de San Juan es apropiado para el cultivo de pistacho ya que este requiere de texturas franco-arenosas, profundas, drenadas y con un ph entre 6 y 8.  
Aparte el pistacho es resistente a las sequias y poco resistente a la humedad.
- Entrada en producción: la producción de pistacho puede variar dependiendo de las tecnologías de cultivo que uno utilice y el suelo seleccionado. Pero en promedio serian desde el quinto al octavo año hasta alcanzar una producción del 2,5 kg y 6kg del fruto pelado en el décimo año.
- Plantación: uno de los marcos más utilizados para la cultivación es del 6x6, que permite que las plantas se desarrollen, que todas tengan luz y de paso permite una buena cantidad de plantas a cultivar.
- Riego: el pistachero es un árbol que resiste a la sequía, sin embargo, el riego constante aumenta el rendimiento. Pero si se reduce el agua que se aplica en el riego del pistachero entonces puede hacer que el fruto salga de la cascara más rápido.
- Podo y sistema de conducción: se debe cortar el tallo principal para que se estimule el desarrollo de las ramas principales del vaso. En el primer año se genera un gran crecimiento vegetal y esto define el desarrollo de la planta según el sistema de producción realizado. En el quinto o sexto año se cortan los brotes robustos para facilitar la aireación e iluminación.
- Enfermedades: el verticiliosis es un hongo que afecta los tejidos vasculares de la planta y provoca su marchitez. La enfermedad del cuello de raíz es un hongo que actúa en otoño, sus síntomas son visibles recién en la estación siguiente.
- Cosecha: la cosecha se realiza colocando lanas debajo de los mismo y se sacuden para desprender el fruto. En san juan se usan maquinas vibradoras que hacen vibrar y desprender la fruta del árbol para después ser recolectada. Se realiza la cosecha teniendo en cuenta su coloración. La cosecha se debe realizar en el momento adecuado y no atrasando su fecha.
- Procesamiento: cuenta con las siguientes etapas:
  - Descascarado: separar el fruto del carozo y de ahí separarlas de las defectuosas.
  - Pelado: hay que meter las semillas en agua a 98°C por alrededor de 10 minutos para ponerla en una máquina que le saque el mesocarpio.
  - Secado: se colocan al sol.

- Selección: se eligen las semillas y se guardan en bolsas de 6kg que colocan en cajas para vender.
- Opciones de venta:
  - ✓ Tostado y salado con cáscara
  - ✓ Tostado y salado sin cáscara
  - ✓ Crudo con cáscara
  - ✓ Tostado con cáscara
  - ✓ Tostado sin cáscara

### DESTINOS DE EXPORTACIÓN

- ❖ Italia con 20.000 kilogramos a 7,5 dólares el kg. (2011). En 2017, con compras por USD FOB 3,1 millones.
- ❖ San Petersburgo (la segunda ciudad de importancia de Rusia) con 1.000 kilogramos (2012) y luego 40.000 kilogramos en 2013.
- ❖ Uruguay
- ❖ Paraguay
- ❖ Brasil con compras por USD FOB 135.480
- ❖ Bolivia
- ❖ Venezuela

### DESTINOS QUE HACEN CON LAS IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DEL PRODUCTO

- ✓ En Italia hay una empresa llamada Pisti Italia, perteneciente a Vincenzo Longuitno y Nino Marinio, la cual produce chocolates, dulces y pasta de pistacho.

### DATOS LLAMATIVOS

El pistacho cuenta con una serie de beneficios:

- ✖ Mejora la salud cardiovascular y el colesterol: el pistacho tiene grasas insaturadas que ayudan a minimizar el colesterol y la tensión arterial.
- ✖ Rico en antioxidantes: aportan antioxidantes, mejoran la salud de los ojos, evita el envejecimiento de las células y disminuye el riesgo de enfermedades.
- ✖ Posee un alto valor nutritivo: el pistacho es una muy buena fuente de proteína vegetal e hidratos de carbono.
- ✖ Reduce el estrés y la anemia: favorece la salud de los huesos ya que contiene un gran contenido de fósforo y hierro. También contiene potasio, que ayuda a tener un buen rendimiento en los músculos durante el deporte.
- ✖ Ayuda a prevenir la obesidad y diabetes: ayudan a controlar el peso y niveles de azúcar en sangre, mientras su consumo sea en cantidades permitidas.

### DATOS DE TRIANGULACIÓN DE EXPORTACIONES

En Italia utilizan el pistacho para producir confituras y cremas artesanales.



Luego hablaremos sobre todo lo relacionado a las nueces:

### **ORIGEN DE LA NUEZ DE NOGAL**

En el año 7.000 a.C, se encontraron las primeras apariciones del árbol nogal en la antigua Persia, en la región del Himalaya. El árbol se cultivó en países asiáticos (China, Japón y Persia).

Después llegó al Mediterráneo, se cultivó en Grecia, Italia y en España.

### **PROCESO PRODUCTIVO DE NUECES**

- Pautas para la cosecha:

Es mejor cosechar las nueces cuanto antes para que tengan mejor calidad y solo se podrá llevar a cabo una vez que las semillas hayan madurado o cuando el pelón de la nuez se raje gracias a la humedad del ambiente. Cuando esto suceda las nueces quedarán en el árbol o se caerán al suelo, y estarán en riesgo de ser atacados por insectos, como la polilla del nogal, hongos y también hormigas.

- Despelonado:

Para realizar el despelado es mejor usar maquinas (que procesan entre 60 y 70 kg) para evitar el trabajo forzado. Estas máquinas despeladoras tienen púas y un cilindro que gira para que se puedan terminar de sacar los pelones.

También se le coloca agua al contenedor para evitar que se dañe la cáscara de las nueces.

- Pautas para el secado de las nueces:

Las nueces que vienen del campo traen mucha humedad, por lo tanto, buscan secarla con una temperatura del aire de 30°C, para poder conservarlas y tener una calidad buena de proceso.

### **DESTINOS DE EXPORTACIÓN**

Principales destinos fueron: (2017)

- ❖ Italia con 1.780 toneladas
- ❖ Holanda con 383 toneladas
- ❖ Turquía con 301 toneladas
- ❖ Otros mercados a los que se les envió el producto fueron: Brasil, Francia y Emiratos Árabes Unidos.
- ❖ Brasil
- ❖ Chile

**DESTINOS DE EXPORTACIÓN Y PRECIOS DESDE 2016 Y 2019**

Año/ Periodo	Valor (UDS FOB)	Volumen(Ton)	Precio prom(UDS FOB/ton)	Valor(USD FOB)	Volumen(Ton)	Precio prom(USD FOB/Ton)
2016	5.837.470,2	1.474,7	3.958,4			
2017	13.185.392,4	3.245,9	4.062,2	125,9%	120,1%	2,6%
2018	17.272.134,3	4.910,8	3.517,2	31,0%	51,3%	-13,4%
Primer sem 2016	2.979.800,9	978,8	3.044,3			
Primer sem 2017	8.729.577,6	2.254,3	3.872,4	193,0%	130,3%	27,2%
Primer sem 2018	9.099.665,8	2.375,7	3.830,2	4,2%	5,4%	-1,1%
Primer sem 2019	13.024.394,1	4.986,3	2.612,0	43,1%	109,9%	-31,8%

**DATOS LLAMATIVOS**

Las nueces son ricas en Omega 3 y están compuestas por grasas saludables. Nos brinda ácido graso omega-3, ya que nuestro cuerpo no lo produce y mejora la salud cardiovascular, tiene acciones antiinflamatorias y anticoagulantes.

Es una fuente de proteína, es buena para los músculos y esencial para los deportistas. También son ricas en minerales como el potasio, magnesio, hierro, zinc, fósforo, etc. Aportan ácido fólico (B9) y (B6), que ayudan al funcionamiento del cerebro y para producir glóbulos rojos, como también brinda beneficios intestinales

Regula el apetito, tiene beneficios para el cerebro (mejora la función cognitiva) y aumenta la memoria.

Por último, es un antidepresivo natural, porque produce serotonina, lo cual aumenta la sensación de felicidad y bienestar.

A falta de triangulación, agregamos más información sobre las nueces:

La palabra nuez es de origen latino, los romanos le decían "nux", al árbol lo llamaban "Jovins glans", lo cual significa "Bellotas de Júpiter", en cambio los griegos lo llamaban "Theos balanos" lo que significa "Bellotas de Zeus".

Existen 21 especies de nueces, las más importantes son cuatro: la nuez negra, la nuez blanca, la nuez europea o persa y la nuez californiana.

Otro dato es que se pueden congelar ya sea peladas o con cáscara.

**CONCLUSIONES FINALES**

En referencia al pistacho concluimos que para cultivarlo el suelo más recomendable es el de San Juan, ya que cuenta con las características necesarias para el mismo, aunque su tiempo de maduración y cosecha sea prolongado.

En referencia a la nuez decimos que Mendoza es el mejor lugar del mundo para plantar nogales. Ya que el clima, el suelo, el acuífero y las condiciones fitosanitarias de Mendoza lo hacen ideal para el cultivo de los mismos.

#### Bibliografía:

Perspectiva del cultivo del pistachero en la Provincia de San Juan

[https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-pistachero\\_\\_ analisis\\_inta\\_eea\\_san\\_juan.pdf](https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-pistachero__ analisis_inta_eea_san_juan.pdf)

El pistacho se exporta a Rusia por segundo año consecutivo

<https://www.diariodecuyo.com.ar/suplementos/El-pistacho-se-exporta-a-Rusia-por-segundo-ano-consecutivo-20130518-0106.html>

San Juan ya exporta pistachos a Italia para fabricar confituras

<https://www.diariodecuyo.com.ar/suplementos/San-Juan-ya-exporta-pistachos-a-Italia-para-fabricar-confituras-20110604-0152.html>

Cosecha de nueces

[https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta\\_triptico\\_nogal.pdf](https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta_triptico_nogal.pdf)

Certificación de la Exportación de 20 toneladas de nueces con destino a Italia

<http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/noticias/certificacion-de-la-exportacion-de-20-toneladas-de-nueces-con-destino-italia>

Cadena de la Nuez (*Juglans regia*) Resumen

[http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Cadenas%20de%20Valor%20de%20Alimentos%20y%20Bebidas/informes/Resumen\\_Cadena\\_2019\\_NUEZ\\_NOGAL\\_sept\\_FINAL.pdf](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Cadenas%20de%20Valor%20de%20Alimentos%20y%20Bebidas/informes/Resumen_Cadena_2019_NUEZ_NOGAL_sept_FINAL.pdf)

Pisti

<https://www.pisti.it/>

Pistacho: origen, propiedades y beneficios

<https://www.bonviveur.es/gastroteca/pistacho-origen-propiedades-y-beneficios>

El origen de las nueces: historia y actualidad

<https://www.fincalanoguera.com/es/origen-nueces-historia-y-actualidad/#:~:text=La%20aparici%C3%B3n%20y%20extensi%C3%B3n%20del,Jap%C3%B3n%20y%20por%20supuesto%2C%20Persia.>

10 beneficios de las nueces: calorías, propiedades y mas

<https://www.runnersworld.com/es/nutricion-deportiva/a32434068/cuantas-nueces-dia-propiedades-beneficios/>

Cultivo de nogales en Mendoza, Argentina

<https://www.chandlerorchards.com/es/cultivo-de-nogales-en-mendoza-argentina/>

Curiosidades sobre las nueces

<https://nuecessanpick.com/curiosidades-sobre-las-nueces/>