

# Trabajo Práctico N° 2



Comercio Exterior

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

- ❖ Pistacho
- ❖ Nueces
- ❖ Cal

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 y un producto no metalífero, 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 sequías 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 serían 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.
- Poda 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 máquinas 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

Las exportaciones de pistacho en Argentina durante 2013 a 2017 tuvieron como destinos: Venezuela, Colombia, Uruguay, Brasil, España, Italia y Rusia.

	2013	2014	2015	2016	2017
<b>EXPORTACIONES DE PISTACHO</b>					
Monto FOB en USD	1.561.267,00	1.015.254,00	1.892.339,00	815.403,00	3.264.394,00
Volumen en toneladas	139,76	108,91	152,00	52,46	397,00
Precio promedio (USD FOB/ton)	11.171,06	9.321,95	12.449,60	15.543,33	8.222,65

Las cifras comprenden exportaciones de pistachos con cáscara y sin cáscara, correspondientes a las partidas arancelarias 08025100 y 08025200, respectivamente. Exportaciones de pistacho. 2013-2017.

## DESTINOS QUE HACEN CON LAS IMPORTACIONES 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.

Argentina tiene 1.008,05 hectáreas con pistachos. San Juan tiene una producción de 776 hectáreas continuado por La Rioja por 200 hectáreas y Mendoza con 32,5 hectáreas.

En 2.017 se exportaron 397 toneladas por 3,3 mill FOB USD. El principal destino fue Italia (con una participación del 95%) seguido por Brasil (con una participación del 4,15%).

Y la empresa Frutos del Sol de San Juan recibió el sello de calidad "Alimentos Argentinos, una elección natural".

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 máquinas (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 (Catamarca, Mendoza, San Juan, La Rioja, Neuquén y Río Negro)

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

Mendoza 54,2%, Catamarca 14,2%, Rio Negro 11,8%, La Rioja 11,6 %, San Juan 6,7%, Neuquén 1,6%.

Argentina, 7° productor y exportador de nuez de nogal

Nuez de nogal (con y sin cáscara)

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%

Fuente: DCA en base a INDEC para las posiciones arancelarias 0802.31.00 y 0802.32.00 (nuez con cascara y nuez sin cascara)

### 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:

Las exportaciones de Chile compiten con las de Argentina, ya que ambas se orientan a Italia. Pero Argentina pone en Italia el 84% de su producción y Chile solo el 30% ya que su estrategia es diversificar mercados.

---

Y por último hablaremos sobre la cal:

#### **ORÍGEN DE LA CAL:**

Es un óxido de calcio obtenido tras calcinar rocas calizas, es decir hacer maleable un material que no lo es.

#### **PROCESO PRODUCTIVO DE CAL**

Los principales polos de producción son los siguientes:

Departamento Sarmiento: Los Berros, Divisadero, Cienaguita.

Departamento Albardón: Villicum.

Departamento Zonda: Sierra Chica.

Departamento Jáchal.

Con el procedimiento se obtiene carbonatos de caliza (cales cálcicas) y dolomías (cales magnesianas)

Procedimientos:

1. Extracción con un equipamiento mecánico y voladura
2. Traslado a vertederos de trituración
3. Se reduce y se clasifica según el tamaño de las calizas
4. Los productos que superen los 100 mm se trasladan al horno de calcinación para obtener cal.

La cal es señalada por varias industrias: siderúrgicas, construcción, minería metalífera, químicas, papelera, azucarera, pinturera, curtiembre.

#### **DESTINOS DE EXPORTACIÓN**

- Uruguay
- Paraguay
- Chile (95% de las exportaciones de cal de San Juan)

## **DESTINOS QUE HACEN CON LAS IMPORTACIONES DEL PRODUCTO (triangulación)**

Para Chile, la cal es fundamental más que nada en la minería, ya que se utiliza para la flotación de sulfuros de cobre y para obtener sales de litio. Se usa en la construcción, en el tratamiento de aguas y la agricultura, porque es un regulador de PH.

También evita la volatilización del cianuro que se usa en la extracción minera.

En la industria sanitaria se usa para ablandar el agua, eliminar impurezas y controlar el sabor, color y olor del agua. Y se usa para el acondicionamiento y estabilización de lodos.

## **DATOS LLAMATIVOS**

Tipos de cal:

- Cal grasa o aérea
- Cal hidráulica
- Cal pobre o apagada

Importancia:

Se usa para limpiar y neutralizar el agua potable, refinación de azúcar, la purificación del acero y la creación de mortero y yeso.

## **CONCLUSIÓN GENERAL:**

Pistacho: Italia es el cliente que más beneficia a la producción cuyana, gracias a la enorme cantidad de compras que le realiza a San Juan, también gracias a su muy buena agricultura.

Nuez de Nogal: Italia también es un muy buen consumidor, ya que tanto Argentina como Chile compiten entre sí para exportarle.

Cal: Chile es un importador muy valioso de San Juan, porque compra la mayor parte de la producción de cal generando casi todos los ingresos que obtiene Cuyo.

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/>

Proceso de la cal

<https://youtu.be/cdvCCxWybdM?t=42>

Estiman que crecerán 300.000 t la producción de cales en la provincia

<https://www.diariodecuyo.com.ar/suplementos/Estiman-que-crecera-300.000-t-la-produccion-de-cales-en-la-provincia-20210506-0098.html>

Historia de la producción de cal

<https://cienciaergosum.uaemex.mx/article/download/7083/5608#:~:text=La%20cal%20es%20un%20%C3%B3xido,forma%20natural%20no%20lo%20es.>

Cal: tipos, propiedades, usos e importancia

<https://geologiaweb.com/materiales/cal/>

Como se proyecta la demanda de un insumo estratégico para la minería

[https://www.df.cl/noticias/site/docs/20220215/20220215180144/suplemento\\_20220216.pdf](https://www.df.cl/noticias/site/docs/20220215/20220215180144/suplemento_20220216.pdf)

Proyecto para la exportación de frutos secos

[http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/124022/Documento\\_completo.pdf-PDFA.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/124022/Documento_completo.pdf-PDFA.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Se reunió la cadena de pistacho en San Juan

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Noticias/nota/1221/se-reunio-la-cadena-del-pistacho-en-san-juan>