

# 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 Selena Castro.

**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 DEL PISTACHO**

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, por otro lado, el pistacho es resistente a las sequias y poco resistente a la humedad.

La entrada en 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.

En la 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. 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.

Cuando hablamos de podo y sistema de conducción, quiere decir que 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.

Las distintas enfermedades pueden ser la verticiliosis, la cual es un hongo que afecta los tejidos vasculares de la planta y provoca su marchitez o la enfermedad del cuello de raíz, que es un hongo que actúa en otoño y sus síntomas son visibles recién en la estación siguiente.

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, en el momento adecuado y no atrasando su fecha.

El procesamiento cuenta con las siguientes etapas:

El primer paso es el “descascarado”, que sería separar el fruto del carozo y de ahí separarlas de las defectuosas. El segundo paso es el “pelado”, en donde 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. Luego viene el “secado”, en donde se colocan al sol. Y por último la “selección”, aquí se eligen las semillas y se guardan en bolsas de 6kg que colocan en cajas para vender. Luego se llevan al mercado y se presenta el producto de diversas formas:

- ✓ 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.
- ✘ También sucede que, en Argentina, el Senasa antes de exportar el fruto seco primero la inspecciona, y para que esto ocurra en primer lugar el despachante de aduana debe presentar un formulario provisto por la Dirección General de Sanidad Vegetal con una anticipación de por lo menos seis horas. Luego de ser inspeccionada la fruta, se le dará la autorización para el embargo y el Certificado Fitosanitario.

## **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**

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 polilla del nogal, hongos y también hormigas.

Para realizar el despelonado es mejor usar maquinas (que procesan entre 60 y 70 kg) para evitar el trabajo forzado. Estas máquinas despelonadoras 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 cascara 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 muy buena calidad de proceso.

### **DESTINOS DE EXPORTACIÓN (Catamarca, Mendoza, San Juan, La Rioja, Neuquén y Río Negro)**

Principales destinos fueron: (2017)

Italia que cuenta con 1.780 toneladas, luego le sigue Holanda con 383 toneladas, Turquía con 301 toneladas. Otros mercados a los que se les envió el producto y no contamos con información detallada sobre eso fue: Brasil, Francia y Emiratos Árabes Unidos, Brasil y por último Chile.

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

Mendoza cuenta con el 54,2% de la producción de nueces, Catamarca cuenta con el 14,2%, Rio Negro con el 11,8%, La Rioja con el 11,6 %, San Juan con el 6,7% y Neuquén cuenta con el 1,6%.

Argentina es el 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)	Variación %		
				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)

En el 2018 las exportaciones tuvieron un incremento tanto en volumen como en valor del 51,3% y del 31%, sin embargo, el precio promedio se retrajo un 13,4% y esto se produjo por la caída internacional del precio de la nuez en ese año.

En el primer semestre del 2019, se ve un crecimiento respecto al mismo semestre que en 2018, sin embargo, en precio promedio padeció una baja del 31,8%. La baja se debe a la caída del precio internacional que se había producido el año anterior, que de todas

formas se recompuso, pero muy poco. El incremento de la exportación se debió al aumento de exportaciones a Turquía y Emiratos Árabes Unidos.

## **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.

En el año 2005, la empresa SITE SA concretó el primer embarque de 480 cajas de 5kg de nueces calingastinas a República Dominicana y de ahí al Caribe. El administrador de la empresa, Carlos Tinto, habla sobre lo difícil que fue lograr este proyecto ya que en el año 2001 una gran helada dañó los cultivos que luego tuvieron que reponer. Pero al final pudieron lograr su cometido con el apoyo de unos inversores de Buenos Aires y la ayuda de dos ingenieros que los asesoraron técnicamente.

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. Profundizando con lo mencionado anteriormente, en el 2008 el 86% de la producción de nueces de Argentina fueron exportadas a Italia, quien también se provee en Estados Unidos, Chile y Ucrania. Chile también exporta a los mencionados anteriormente y a España, Italia y Brasil, por lo que lo convierte en un rival para Argentina. Sin embargo, Chile se convirtió en el origen de nuestras importaciones, en el 2008 proveyó casi la totalidad de las nueces obtenidas por la Argentina.

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, papelería, 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:**

A San Juan le resultaría más conveniente producir en mayor proporción cal, ya que es un producto que tiene muchos usos y muy pedido por Chile quien se lleva casi toda la producción, además de que San Juan lidera terrenos de minería para poder producir. En cambio, refiriéndonos a los frutos secos, San Juan tan solo produce un 8% de las nueces, a diferencia de otra provincia que es Catamarca con el 47% de producción.

Cuando hablamos de pistacho, San Juan tiene 776 hectáreas y es una de las provincias que más produce gracias a la importancia de sus suelos y ambiente, pero, el costo de esperar tanto tiempo para cosechar puede ser perjudicial a veces.

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>

El nogal y sus perspectivas

[http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/revista/html/45/45\\_08\\_Frutas\\_secas\\_Nuez\\_nogal.html](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/revista/html/45/45_08_Frutas_secas_Nuez_nogal.html)

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)

San Juan exporta nueces calingastinas al Caribe

<https://www.exportapymes.com/2584-san-juan-exporta-nueces-calingastinas-al-caribe.html>