

**Descripción de producto**

Especificaciones del producto	Nombre científico y/o Nombre común	Propiedades
	Passiflora edulis/ fruta de la pasión	Originario de Amazonia de PerúSus propiedades son: Nutricionale: Rica en vitamina A y C, alto contenido en fibra, gran aporte de mangesio y flavonoides. Nutraceuticas: Disminuye la presión arterial, mejora el tránsito intestinal, reduce el colesterol, controla la glucosa, analgésico.
	Inicio de la producción	Meses de producción en CR
	La producción inicia 10 mes después de la siembra.	Perenne: Las épocas de mayor cosecha varían según la zona y el regimen de riego además de la época de transplante.
	Condiciones agroecológicas del cultivo	
Necesidades nutricionales:Alto.Requiere suelos sueltos, profundos, de alto contenido de materia orgánica	Intensidad de mano de obra:Alto. Requiere de labores manuales en el tutoreado de la planta, cosecha y labores post-cosecha.	
Demanda de agua: Alto. Planta tipo enredadera con tolerancia media a la sequía y dependiente del agua para la producción.	Clima: Tropical	

Huella ambiental	Emisiones de Gases de Efecto Invernadero
Las emisiones de gases de efecto invernadero se estiman en 1.66 kg GEIe/kgsegún datos y criterios presentados en Heller y Keolian, 2014 . Con base en la distribución de intensidad de emisiones GEI en los productos de una dieta humana promedio, las emisiones de la maracuyá son altas.	

Descubrimiento	¿Es un producto nuevo en Costa Rica?	¿Existe pero puede llegar a nuevos mercados?
	No, las principales zonas de producción son: Región Norte, Pacífico Central y, si se cuenta con riego, el Pacífico Seco	Sí, es un producto de mayor consumo en América Latina, el dar a conocer sus propiedades y beneficios podría generar una mayor competitividad.
	¿Existe en Costa Rica pero requiere innovación, transformación o valor agregado para la	Compatibilidad con sistemas productivos existentes en Costa Rica
	Si, aunque ya se elaboran diferentes productos a base de maracuyá principalmente son de consumo local, y hay una oportunidad de aprovechamiento de residuos, por otra parte es importante que se explore en los beneficios nutricionales que posee este fruto, y se dé a conocer mediante esto.	Sí, existen aproximadamente 131,6 hectareas de plantas de maracuyá en producción en el país. Se puede intercalar en el cultivo con Melón, chile, maíz, zapallo.

Nivel de desarrollo en el país	Volumen de exportación de Costa Rica	Subproductos elaborados actualmente en Costa Rica
	Las exportaciones de Costa Rica representan 0% de las exportaciones mundiales para este producto, su posición relativa en las exportaciones mundiales es 92. Cantidad exportada en 2018: <b>432</b> toneladas. (Datos obtenidos de TradeMap bajo el código arancelario 0810.90.00 que incluye otros productos)	Mermeladas Barras nutritivas Pulpa de maracuyá Helados Cervezas Colados infantiles

Código arancelarios	Código nacional	Clasificación
	0810.90.30	Maracuyá (Passiflora edulis var flavicarpa), frescas
	Código internacional	Clasificación
	0810.90.30	Fruto fresco, empacado para consumo
	0810.90.20	Tamarindos, peras de marañón (mery, cajuil, anacardo, cajú), frutos del árbol del pan, litchis, sapatillos, frutos de la pasión, carambolas y pitahayas
0810.90.00	Tamarindos frescos, los anacardos, la jaca, litchis, sapatillos, maracuyá, carambola, pitahaya y otros frutos comestibles (exc. ??frutos de cáscara, bananas, dátiles, higos, piñas, aguacates, guayabas, mangos y mangostanes, papayas "papayas", cítricos frutas, uvas, melones, manzanas, membrillos, peras, albaricoques, cerezas, melocotones, ciruelas, endrinas, fresas, frambuesas, moras, zarzamoras, moras-frambuesa, los arándanos, frutos del género Vaccinium, kiwi, durians, caqui, negro, blanco- y frambuesa y grosellas)	

Demanda internacional	Principales países importadores (país, producto)	Cuota de participación de mercado %	Acceso preferencial de Costa Rica a estos mercados	Comentarios (razones por las cuales lo importan)
	China	34%	Si	Principales proveedores:Vietnam, Tailandia, Tapei Chino. Cercanía de mercado.
	Viet Nam	13%	No	Principales proveedores:Tailandia, China, Hong Kong. Cercanía de mercado.
	Estados Unidos de América	7%	Si	Principales proveedores: Mexico, Viet nam, Ecuador. Cercanía de mercado, y facilidad de acceso a puertos.
	Arabia Saudita	5%	No	Principales proveedores: Ecuador, India, Filipinas. Facilidad de acceso a puertos y cercanía de mercado.
	Hong Kong, China	5%	No	Principales proveedores: Tailandia, Viet nam, Ecuador. Cercanía de mercados, y facilidad de acceso a puertos.
	Irak	5%	No	Principales proveedores: Egipto, Kawuit, Turquía.Cercanía de mercados.
	Rusia, Federación de	3%	Si	Principales proveedores: Turquía, Azerbaiyán, Perú.
	Países Bajos	2%	Si	Principales proveedores: España, Colombia, Perú.
	Indonesia	2%	No	Principales proveedores: Tailandia, China, Egipto. Cercanía de mercados.
Alemania	2%	Si	Principales proveedores: Países Bajos, Colombia, España. Cercanía de mercados.	

Subproductos existentes y potenciales en el mercado internacional	Subproductos	Beneficios y procesos de transformación
	Harina	Controla la diabetes, no contiene gluten. Ligado al consumo de productos con alto contenido e nutrientes y sanos. Su proceso consta de el despulpado de la fruta, triturado, secado y molienda.
	Licores	Saborizantes naturales, puede ser fermentado, o utilizada la pulpa como materia prima saborizante.
	Té	Beneficios relajantes combate la ansiedad, para su proceso de transformación se pueden utilizar las hojas, las flores trituradas.
	Cremas exfoliantes	Limpieza profunda de la piel, ligado al consumo de productos de estética y cuidado personal, parte del uso de la pulpa y las semillas trituradas, con adición de humectante.
	Shampoo	Consumo de productos orgánicos para el cuidado personal, menos uso de químicos. Para esta transformación se utiliza el extracto del aceite de marcuyá.
	Helados	Rico en vitamina A y C, ligado al consumo de productos atractivos, saludables y con alto contenido nutricional. El proceso consta de adición de agua a la pulpa, envase, congelación y empaque.

Países donde se está produciendo	Principales países exportadores	Cuota de participación de mercado	Países donde lo exportan	Comentarios (razones por las cuales lo exportan, si es por temas de clima o por cercanía a mercados)
	Viet Nam	34%	China, Estados Unidos, Tailandia	Cernanía a mercados
	Tailandia	23%	Vietnam, China, Indonesia	Cernanía a mercados
	Turquía	7%	Rusia, Alemania, Irak	Cernanía a mercados
	Hong Kong, China	3%	China, Macao, Filipinas	Cernanía a mercados
	China	3%	Viet nam , Hong Kong, Tailandia	Cernanía a mercados
	Países Bajos	3%	Alemania, Bélgica, Suiza	Cernanía a mercados
	India	3%	Emiratos Árabes, Países Bajos, Arabia Saudita.	Cernanía a mercados
	España	2%	Italia, Alemania, Francia.	Cernanía a mercados
Egipto	2%	Irak, Rusia, Arabia Saudita	Cernanía a mercados	

Identificación del mercado	Empresas que producen o transforman el producto	Marca	País localidad de la empresa	Descripción del producto
	Fruta Dulce	Kaleia	Costa Rica	Mermeladas, barras nutritivas
	Delisur		Costa Rica	Pulpa de maracuyá
	Productos Ved S.A	Natufruit	Costa Rica	Jpulpas, concentrados, jugos, smoothies, gelafruits, té frío, materias primas y coctelería.
	ITCR	RocheFontaine	Costa Rica	Colados infantiles
	Domingo 7	Domingo 7	Costa Rica	Cervezas
	Curuba		Colombia	Pulpa de maracuyá y banano
	Rio Grande		Brasil	Jugo concentrado
	Rubicon		Canadá	Bebida de maracuyá
Ecosméticos		Colombia	Crema exfoliantes de maracuyá	

**Referencias**

<http://www.frutadulce.com/marcas/kaleia/>

<http://www.delisur.com/producto/pulpa-de-maracuya/>

<https://www.apetitoenlinea.com/llega-a-sorprender-lagarta-fruity-ale/>

<https://frutas.consumer.es/calendario-frutas>

<https://www.monografias.com/trabajos58/produccion-maracuya-peru/produccion-maracuya-peru2.shtml>

<http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/F01-0658maracuya.pdf>

[https://www.inder.go.cr/noticias/comunicados/2013/N44\\_cultivo\\_maracuya.aspx](https://www.inder.go.cr/noticias/comunicados/2013/N44_cultivo_maracuya.aspx)

<https://www.procomer.com/en/commercial-alerts/aumenta-la-produccion-y-la-importacion-de-frutas-tropicales-en-turquia>

<https://www.procomer.com/uploads/downloads/4d9cfa07a0e23c9c0fe0c885d26ab81366b0688b.pdf>

<http://inec.cr/documento/cenagro-2014-cultivos-agricolas-total-de-fincas-con-cultivo-de-maracuya-por-extension>

<https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/10461/1/TESIS%20HARICUYA%20FINAL2.pdf>

<https://elhorticultor.org/propiedades-te-de-maracuya/>

<https://www.ecosméticos.co/product-page/exfoliante-de-maracuya>