

Producto: Uchuva

Descripción de producto

Especificaciones del producto	Nombre científico y/o Nombre común		Propiedades	
	Physalis peruviana L. Aguaymanto, ushun, fruto del amor, uvillas		Originario del Perú. Sus propiedades son: alto contenido de vitamina A, especialmente betacaroteno y ácido ascórbico, así como algunas vitaminas del complejo B, tales como tiamina, niacina, y vitamina B12. Tiene además altos contenidos de proteína cruda, fósforo e hierro. Finalmente, contiene antioxidantes, ácidos grasos polinsaturados y fitoesteroles.	
	Inicio de la producción		Meses de producción en CR	
	La producción inicia entre los 3 y 5 meses después del trasplante.		La producción se da entre 3 y 5 meses luego del trasplante. Y el período útil de producción de la planta es de 9 a 11 meses, a partir de la primera cosecha.	
	Condiciones agroecológicas del cultivo			
Necesidades nutricionales: Terrenos arenoso-arcilloso, bien drenados y de profundidad de más de 60 cm, así como un alto contenido de materia orgánica.		Intensidad de mano de obra: Alto. Cosecha manual y manejo post-cosecha requiere de mano de obra en selección y empaque con mucho cuidado.		
Demanda de agua: Bajo. Cultivo altamente susceptible a la sequía pero que requiere de poca agua para la producción.		Clima: sus necesidades climáticas rondan en temperaturas entre 13° C y 15° C.		

Emisiones de Gases de Efecto Invernadero	
Las emisiones de gases de efecto invernadero se estiman en 0.47 kg GEIe/kg con base en su comparación con el cultivo del tomatillo mexicano, según 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 uchuva son medias.	

Descubrimiento	¿Es un producto nuevo en Costa Rica?		¿Existe pero puede llegar a nuevos mercados?	
	No es un producto nuevo, se tiene una plantación aproximada de 6 hectáreas ubicadas en Cartago y la Zona de los Santos. Sin embargo es solo para comercialización a nivel nacional.		Sí, puede llegar a mercados internacionales, por medio de la comercialización a diferentes países que lo comercializan, y con los que además se tiene alianzas comerciales.	
	¿Existe en Costa Rica pero requiere innovación, transformación o valor		Compatibilidad con sistemas productivos existentes en Costa Rica	
Entre 2011 y 2015 no se exportó Uchuva. Se podría exportar tal y como se recoge el fruto, o bien, buscar mercados alternativos que busquen el producto con un valor agregado.		Actualmente se produce en Costa Rica en menor escala		

Nivel de desarrollo en el país	Volumen de exportación de Costa Rica		Subproductos elaborados actualmente en Costa Rica	
	No se registran exportaciones de Costa Rica de uchuva para el año 2018		Fruta fresca	

Código arancelarios	Código nacional		Clasificación	
	0810.90.90.00.90		La fracción arancelaria nacional es residual, por lo cual no dispone de una descripción específica.	
	Código internacional		Clasificación	
0810.90		Sin clasificación arancelaria específica internacionalmente, incluida en la subpartida 0810.90 del Sistema Armonizado (SA), descripción: "Las demás frutas u otros frutos, frescos"		

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)
	Países Bajos		58%	Si	
	Alemania		11%	Si	
	Reino Unido		11%	Si	

Subproductos existentes y potenciales en el mercado internacional	Subproductos		Beneficios y procesos de transformación	
	Fruta fresca		No se requieren procesos de transformación.	
	Snack deshidratado/Deshidratada con chocolate		En general, el proceso para deshidratar una fruta consiste en someterla a altas temperaturas, por ejemplo por medio de un horneado, donde se pretende secar, para posteriormente ser deshidratada, en este caso luego de eso se bañan con chocolate, y así se consigue el producto final.	
	Salsa de uchuva y jengibre		Para elaborar la salsa se pueden utilizar diferentes procesos de transformación, una alternativa es licuar las uchuvas, cocinarlas con los ingredientes necesarios, dejar enfriar y empacar.	
	Aderezo de chile con uchuva orgánica		El proceso para la elaboración del aderezo es similar a la salsa, con variaciones en los ingredientes añadidos y la consistencia esperada.	
Mermelada de uchuva light		De igual forma sucede con la mermelada, se deben procesar las uchuvas y posteriormente cocinarlas hasta lograr la consistencia de mermelada deseada.		

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)
	Colombia		Sin información		

Identificación del mercado	Empresas que producen o transforman el producto		Marca	País localidad de la empresa	Descripción del producto
	Terrafertil		Terrafertil Nature's Heart	México	Snack deshidratado, fuente de fibra, rico en vitamina A, hierro y vitamina C. Libre de gluten y se vende en un paquete de 100g.
	Ducol		Fruttelo	Colombia	Salsa de uchuva y jengibre, salsa artesanal, fluida y de sabor dulce. Útil para aderezar carnes, quesos, helados, entre otros. Y se comercializa en botellas de 290 g.
	Vidfruit		Era Vie	Colombia	Aderezo de chile con uchuva orgánica, para agregar a carnes blancas, pescado, queso o ensaldas. Se vende en botellas de 290 g.
	Nacional de Deshidratados		Frutilife	Colombia	Uchuva deshidratada con chocolate, que contiene 100% fruta natural, sin preservantes y colorantes. Comercializado en paquetes de 50 g cada uno.
	Megamarket		RioValle	Colombia	Mermelada de uchuva light, baja en calorías y elaborada a partir de la pulpa. Vendida en presentaciones de 275 g.
Agrícola Himalaya		Hindú	Colombia	Té verde con uchuva, de sabor amargo con un toque dulce de uchuva mezclada con té verde. Su presentación es además en un empaque reciclable que contiene 20 bolsas de té.	

Referencias
[!""#\\$%&&'\(\)*+,-./:0123456789@!~*410"040&](#)
[!""#\\$%&&'\(\)*+,-./:0123456789@!~*410"040&](#)