

AGROINDUSTRIAS AMAZONICAS S.A.

"PROYECTO OMEGA"

Investigación, Cultivo, Industria y Comercio
del Inca Inchi

José Anaya Yábar

Tarapoto, 23 de marzo del 2005

VISION Y MISION

VISION

Al 2011 AGROINDUSTRIAS AMAZONICAS S.A es líder en el Mercado Mundial de Aceites con alto contenido de Omega 3 y Proteínas, extraídos del Inca Inchi, producidos con estándares de calidad orgánica, protegiendo el medio ambiente, mejorando la calidad de vida de la población, contribuyendo a la Alimentación y Salud Mundial y alcanzando altos rendimientos económicos justamente distribuidos.

MISION

AGROINDUSTRIAS AMAZONICAS S.A. es una empresa sólida y posesionada en el mercado, en base a la Investigación, Promoción, Proceso Agroindustrial y Comercialización de Inca Inchi, obteniendo Aceite y Proteínas de alta Calidad.

PROYECTO OMEGA

En el marco de este proyecto, el cultivo de ésta planta es de suma importancia para la Amazonía peruana, la alimentación y la salud mundial debido a:

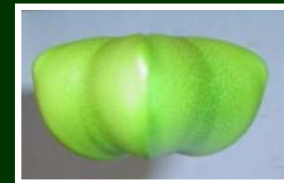
- Genera más de 200 mil puestos de trabajo directo.
- Es un cultivo asociativo de alto rendimiento que contribuye a combatir la pobreza de la población.
- Recuperación de áreas degradadas y protección de la Amazonia a través de la Agroforestería
- Permite la revalorización de las tierras por ser un cultivo con un alto valor agregado en el Mercado Mundial.
- Se adapta a los niveles de tecnología agrícola utilizados actualmente por los agricultores de la Amazonía, por ser una planta nativa y perenne, según el manejo agronómico, tiene un periodo útil de más de 20 años, con cosechas quincenales a partir del noveno mes de su siembra.

.....PROYECTO OMEGA

- Desarrollo de cultivos asociados de alta rentabilidad: Forestales, alimentarios, medicinales, aromáticos, colorantes, Biocidas.
- Creación de una unión económica nacional integrada por las Organizaciones Agrarias, Empresas Privadas y Sectores del Estado para lograr una importante presencia y liderazgo en el mercado mundial.

ASPECTOS TECNICOS DEL CULTIVO

- 🌱 El Inca Inchi (*Plukenettia volubilis* L.) es una planta oleaginosa nativa y de amplia distribución en la amazonía peruana, perenne, semi leñosa, trepadora.
- 🌱 Sus frutos son cápsulas dehiscentes, dentro de las cuales se desarrollan semillas ovales de color marrón oscuro.
- 🌱 Las semillas tienen de 1.5 a 2.5 cm de diámetro, abultadas en el centro y achatadas en los bordes.
- 🌱 Prospera en casi todo tipo de suelos, no soporta condiciones extremas de sequía o de humedad.
- 🌱 Requiere para su desarrollo de una precipitación entre los 750 a 2800 mm y temperaturas de 18°C a 35 °C.



.....ASPECTOS TECNICOS DEL CULTIVO

- Existen dos métodos de siembra : directa y transplante. En el primer caso la semilla es sembrada directamente al suelo en un hoyo hecho con una profundidad de 2 a 3cm. y en el segundo caso, las semillas se hacen germinar en vivero en bolsas almacigueras.
- Para la siembra, se recomienda remojar las semillas por espacio de 20 horas, con la finalidad de acelerar el proceso de germinación.
- La germinación se produce a los 15 días y a los 45 días se trasplanta a campo definitivo en huecos de 25 x 25 cm.
- Por experiencias desarrolladas en la región San Martín, la siembra directa está dando resultados satisfactorios, logrando con ello la reducción de los costos de producción.



.....ASPECTOS TECNICOS DEL CULTIVO

- El distanciamiento entre plantas es de 3 m x 3 m, intercalado con tutores vivos o postes, de 2 m de altura, sobre los cuales se instalan 2 filas de alambre. Se debe evitar el exceso de sombra.
- Según el tipo de manejo del cultivo, el Inca Inchi crece apoyándose en los tutores o en los alambres, se deben realizar podas de apoyo y de formación del arbusto.
- Comienza a dar flores a los 6 meses, iniciándose la cosecha a los 8 meses, con una producción de 2 TM/Ha en el primer año de iniciada la cosecha, llegando a 5 TM/Ha a más a partir del tercer año.
- Según la extensión del cultivo, las cosechas se realizan semanal o quincenalmente cuando los frutos se tornan marrón oscuro o negro cenizo.



TRAZO Y ESTAQUILLADO

Terreno plano

Es necesario que el terreno donde haga el trazo, esté limpio de malezas y troncos; cuadricule el terreno que se va a sembrar con los distanciamientos entre surcos y plantas.



Fig.1 . Trazo y estaquillado en un terreno plano

Cultivo en desarrollo, en terreno plano



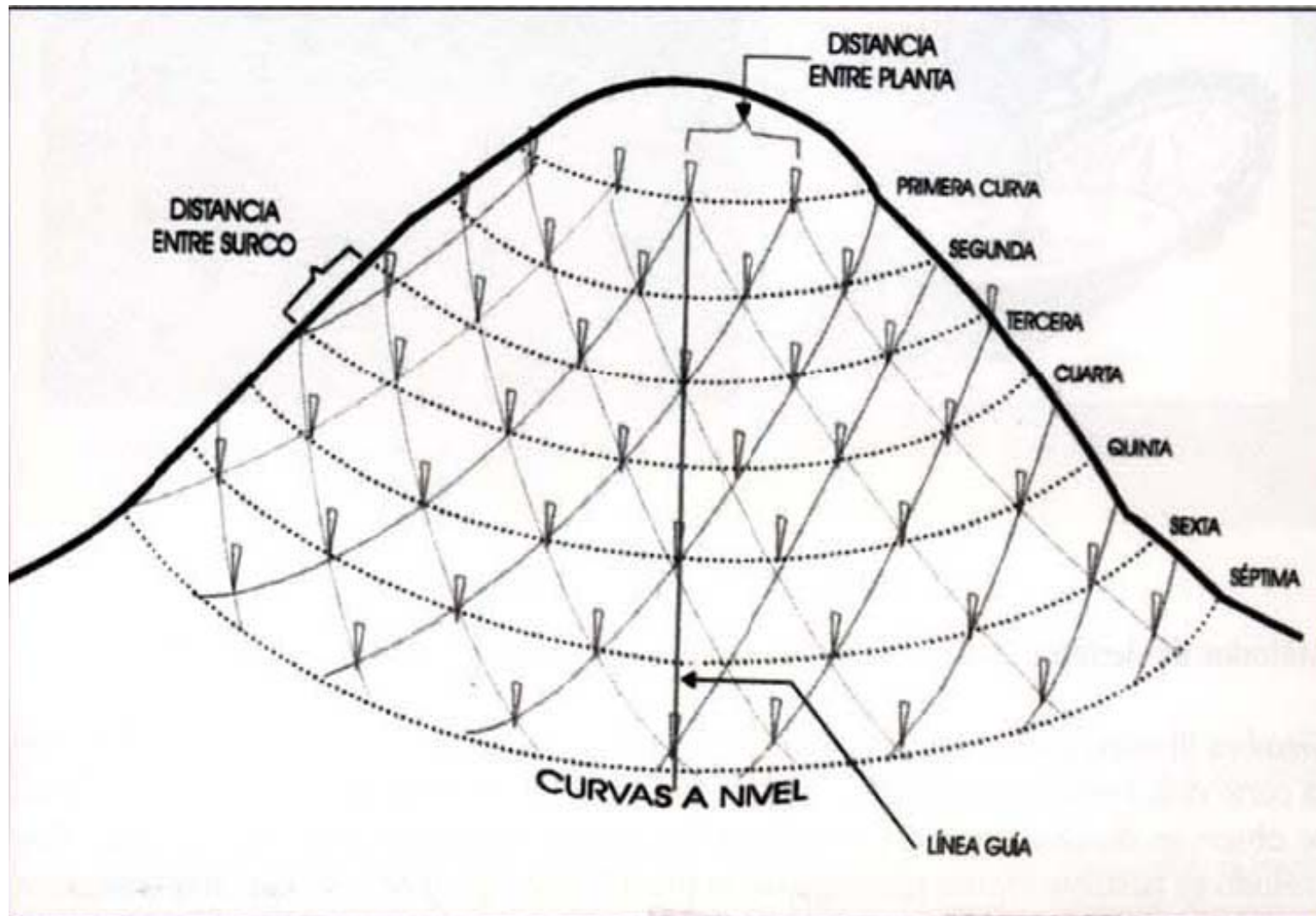


Fig.2 . Trazo y estaquillado en un terreno con pendiente (siembra a tresbolillo)

ASPECTO AGROINDUSTRIAL

Usos del Inca Inchi.

Las semillas del Inca Inchi tienen un uso industrial para la producción de aceites, tortas y harinas proteicas, estos productos son de alta calidad para consumo humano en los sectores de la alimentación, la cosmética, la medicina.

El Inca Inchi como planta tiene muchos usos por parte de los pobladores nativos de la amazonía, tradicionalmente, las almendras de Inca Inchi se tuestan y con ellas se produce harina. Por presión mecánica se obtiene aceite alimentario que se usa además en cosméticos. También pueden ser cocidas para la preparación de diversos platos y bebidas típicas en las poblaciones urbanas y rurales selváticas peruanas



.....ASPECTO AGROINDUSTRIAL

Semilla de Inca Inchi.

- Es la materia prima para la producción de aceites, torta y harinas proteicas. La cosecha se realiza a mano y las capsulas son secadas al sol para su posterior procesamiento industrial.



Naturaleza del Aceite.

- Se caracteriza por tener el más alto contenido de aceites insaturados omega 93% y el mas bajo contenido de grasas saturadas 6.5% (Fuente: LOGNAY, 1991.).
- Tiene el más alto contenido de ácidos grasos esenciales: alfa-linolénico omega 3 (el cual es muy escaso en la naturaleza) y linoleico omega 6, son esenciales porque el organismo humano no los puede sintetizar a partir de otros alimentos, los necesita para cumplir funciones fisiológicas vitales para mantener la salud, su carencia genera deficiencias y diversas enfermedades. El organismo al asimilar estos ácidos grasos los elonga, con el Linoleico produce el ácido graso Eicosapentaenoico EPA y con el alfa-linolénico produce el ácido graso Docosahexaenoico DHA; estos ácidos grasos son denominados Omega 3 de cadena larga.



.....ASPECTO AGROINDUSTRIAL

Usos del Aceite.

El aceite de Inca Inchi tiene muchos usos, como: reductor del colesterol, nutracéutico, en la alimentación (aceite de mesa, de cocina), en la industria alimentaria (para enriquecer con omega los alimentos producidos industrialmente), en la producción de cosméticos, en medicina, etc.

Torta de Inca Inchi.

Extraído el aceite, como residuo de la almendra, se obtiene la torta, con alta concentración de proteína (65%), con la mejor composición, completa y equilibrada de aminoácidos esenciales y no esenciales, lo que le otorga la mas alta digestibilidad. Por sus características nutricionales, de todas las proteínas vegetales, la proteína Inca inchi es la de mayor calidad para el consumo humano.

El Departamento de Nutrición de la Universidad del Estado de Florida. Escribe sobre el Inca Inchi y pone en conocimiento a los investigadores del mundo: "Para nuestro conocimiento el IPA (=Inca Peanut Albúmina) es la primera proteína vegetal que contiene todos los aminoácidos esenciales y no esenciales requeridos para el consumo humano".

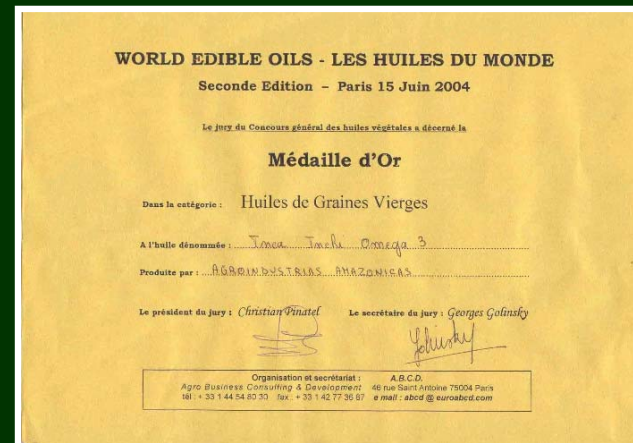
COMERCIALIZACION

- El Inca Inchi aporta a la alimentación mundial productos de alto valor nutricional .
- Los aceites y las proteínas son los alimentos con los mayores volúmenes de consumo en el mercado mundial.
- AGROINDUSTRIAS AMAZONICAS gracias a la estrategia asociativa del Proyecto Omega, podrá consolidar una alta participación en el mercado mundial.
- Gracias a la investigación permanente, Agroindustrias Amazónicas a logrado un producto de alta calidad, el aceite Inca inchi, que por sus altas cualidades obtuvo dos medallas de oro del Concurso Los Aceites del Mundo en Paris en junio del 2004 y en junio del 2006, fue seleccionado en las dos mayores ferias de alimentos del mundo: SIAL de Francia, octubre del 2004 en el repertorio de innovaciones y tendencias internacionales y ANUGA de Alemania en octubre del 2005 como Top innovation of ANUGA, generando una alta demanda del Mercado Mundial para estos alimentos



.....COMERCIALIZACION

- Se ha logrado la demanda potencial de 50 países y mas de 600 empresas del Mercado Mundial para el Aceite y las Proteínas, esta alta demanda sobrepasa el objetivo de cultivar 200,000 Has en la etapa inicial del Proyecto Omega.
- En la actualidad la producción y comercialización del Aceite y Proteínas del Inca Inchi son una Exclusividad del Perú por ser una planta nativa de la Amazonia Peruana.
- La oferta Peruana actual solo puede cubrir la demanda del mercado nacional y una pequeño sector del mercado internacional.
- Es de gran importancia para el Perú consolidar sus mercados desarrollando altos volúmenes de producción, para lo que se requiere asociar estratégicamente a los PRODUCTORES, EMPRESAS PRIVADAS Y AL ESTADO.



EL MODELO DEL PROYECTO OMEGA EN SAN MARTIN.

- La necesidad de la creación de un modelo del Proyecto Omega en San Martín para facilitar su desarrollo a nivel nacional, con el cultivo de 2000 hectáreas y una fábrica de tecnología avanzada y específica para el Inca Inchi.
- La concientización de todos los sectores a través del conocimiento de los potenciales que el Perú posee para el desarrollo del Proyecto Omega.
- La integración de la actividad de los sectores.
- Resolver las dificultades de la etapa inicial del desarrollo del modelo.
- Las repercusiones del modelo a nivel nacional e internacional.



AGROINDUSTRIAS

AMAZONICAS

