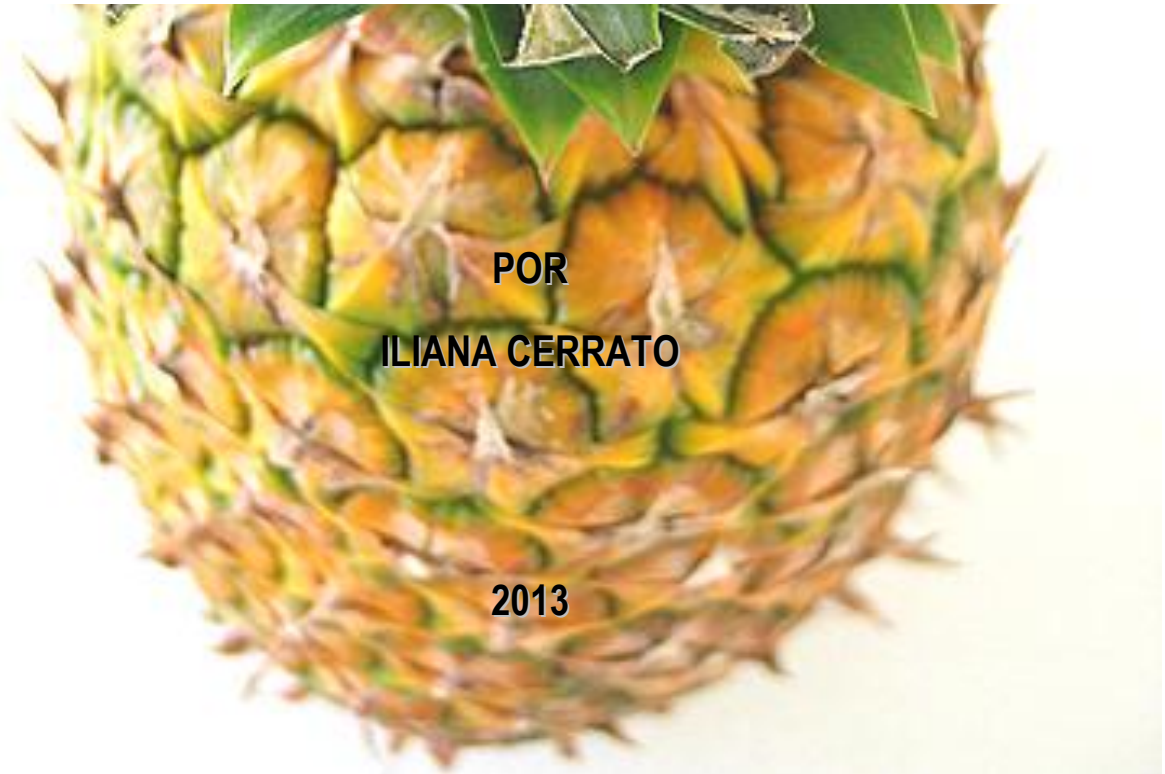




PANORAMA MUNDIAL DE LA PIÑA



POR
ILIANA CERRATO

2013

Contenido

INTRODUCCIÓN.....	3
HISTORIA DE LA PIÑA.....	4
VARIETADES.....	4
IMPORTANCIA ECONÓMICA.....	6
DISTRIBUCION ACTUAL.....	7
CONSUMO APARENTE.....	7
FORMAS DE COMERCIALIZACIÓN.....	7
EXPORTACIONES.....	8
IMPORTACIONES.....	9
BIBLIOGRAFIA.....	10

INTRODUCCIÓN

El presente documento pretende dar a conocer las características históricas y comerciales de la piña a si mismo sobre las actividades que se están realizando alrededor del mundo por el desarrollo del cultivo.

HISTORIA DE LA PIÑA

La Piña es originaria del sur de Brasil y Paraguay (quizás especialmente el río Paraná-Paraguay), área en la que se producen los parientes silvestres. La piña era aparentemente domesticada por los indígenas y llevada por ellos a través de Centro y Sudamérica a México y las Indias Occidentales, mucho antes de la llegada de europeos. Cristóbal Colón y sus compañeros vieron la piña por primera vez en la isla de Guadalupe en 1493 y de nuevo en Panamá en 1502. Indios del Caribe coloca piñas o coronas de piña en las entradas a sus viviendas como símbolo de amistad y hospitalidad. Europeos adoptaron el motivo y el fruto fue representado en las tallas más puertas en España, Inglaterra, y más tarde en Nueva Inglaterra durante muchos años. La planta se ha naturalizado en Costa Rica, Guatemala, Honduras y Trinidad, pero los frutos de las plantas silvestres son casi incomedibles.

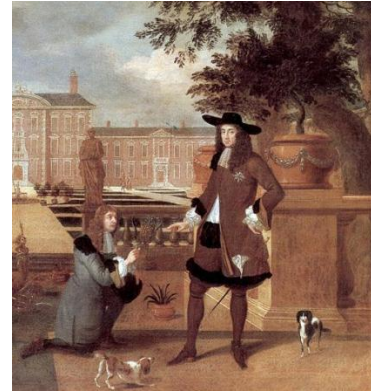


Imagen de Google

Durante los últimos 100 años, la piña se ha convertido en uno de los principales cultivos frutícolas comerciales de los trópicos. En 1952-1953, la producción mundial fue de cerca de 1.5 millones de toneladas y, al parecer casi se duplicó durante la próxima década. Las principales zonas productoras son Hawaii, Brasil, Malasia, Taiwán, México, Filipinas, Sudáfrica y Puerto Rico. En 1968, la producción total se elevó a 3.6 millones de toneladas, de las cuales sólo 100,000 toneladas fueron enviadas frescas (principalmente de México, Brasil y Puerto Rico) y 925,000 toneladas fueron procesadas (Morton, J. 1987).

VARIETADES

La piña es una planta monocotiledónea, herbácea y perenne perteneciente a la familia Bromeliaceae compuesta de 46 géneros y 2,000 especies aproximadamente, pertenece al género *Ananas* y especie *comosus*, a esta especie corresponden todos los cultivares, variedades e híbridos de uso comercial originaria de las zonas tropicales de Brasil.

Azucarón: es una planta muy rustica resistente a la sequía con fruto en forma cónica y peso entre 1.5 a 5 libras, con pulpa de color amarillo intenso y muy jugosa. Sus hojas son duras, de color verde con diversas espinas en el borde y el fruto de ojos muy pronunciados por lo que no se recomienda para la industrialización. Su fruto se destina exclusivamente al consumo local como fruta fresca.



Cayena Lisa: También conocida como hawaiana, es apta para procesamiento y consumo fresco, es una de las principales variedades de exportación. Las plantas puede llegar a medir 1.20 mts., solo tienen espinas en la punta de sus hojas; la fruta es cilíndrica, grande con un peso aproximado de 3.5-7 libras, con ojos pequeños, pulpa amarilla, con poca fibra, muy jugosa y de excelente sabor. La parte externa del fruto es de color amarillo rojizo al madurar. Es una variedad bastante susceptible a enfermedades (la marchitez roja, pudrición de cogollo/raíz y nematodos), pero se han desarrollado clones resistentes a algunas de ellas.



Champaka F-153: surgió por selección de la Cayena Lisa en la India y evaluada en Hawaii. Es una fruta de buen sabor, jugosa y de pulpa color amarillo pálido. Los frutos son grandes con un peso aproximado de 3-6 libras. El color de hojas es verde medio con coloraciones azules, morado y rojizo en el centro.



MD2 (73-114): también conocida como la Amarilla o Dorada, es un cultivar híbrido derivado de la Cayena Lisa originaria de Hawaii. La planta es de rápido crecimiento que resulta en un ciclo de producción más corto; la fruta es muy dulce y jugosa, y es de color verde amarillento, la pulpa es firme con una coloración amarillo intenso, muy aromática y tiene alto contenido de azúcares, sus flores son amarillas y el peso de la fruta alcanza hasta 7 libras, las hojas solo tienen espinas en las puntas y son de color verde esmeralda. Es susceptible a la marchitez roja, pudrición del cogollo/raíz, pudrición negra, bacteriosis, y nematodos, es también susceptible a los cambios climáticos induciendo a la flor prematura.



En la actualidad

Del Monte Fresh para diferenciar sus productos en el mercado, ha manipulado genéticamente piña para aumentar los niveles de licopeno en los tejidos comestibles para producir un nuevo color de rosa, para suprimir la biosíntesis de etileno para evitar la floración precoz promoviendo así el crecimiento más uniforme y el desarrollo de la planta de la piña. Del Monte Fresh ha designado su piña con mayor licopeno y el fenotipo de floración controlada por el nombre de la variedad, Del Monte piña Rosé.

El lograr su nuevo color de la fruta, se ha alterado la expresión de genes implicados en la biosíntesis de licopeno para aumentar los niveles en los tejidos comestibles de fruta de piña. Los genes de interés se derivan de especies de plantas comestibles, piña (*Ananas comosus*) y mandarina (*Citrus reticulata*).

Para lograr el control de la floración, se ha alterado la expresión de genes implicados en la biosíntesis de etileno en piña. Alterada la biosíntesis de etileno endógeno mediante la supresión endógena de meristemo específico ACC síntesis de la expresión tecnología ARN1 (USDA, 2013).

De acuerdo con la presentación de Del Monte, piñas se cultivan comercialmente en un "monocultivo" que impide la producción de semillas, como las flores de la planta no están expuestas a fuentes de polen compatibles. Incluso si una semilla se formó, sería poco probable que germinara y creciera sin intervención humana. Las temperaturas en la mayor parte de los EE.UU. no son hospitalarios con piñas, y la importación en Hawái ya está prohibido por razones de sanidad vegetal.

Del Monte Fresh Produce busca la aprobación de la USDA para el envío de piña genéticamente mejorada en los EE.UU. El Departamento de Agricultura y el Servicio de Inspección de Sanidad Vegetal ha encontrado que el cultivar "Rosé" es un cultivo transgénico regulado, pero no requiere la biotecnología que permita exportar la cosecha de los EE.UU. La fruta transgénica no tiene la capacidad de propagarse y persistir en el medio ambiente una vez que hayan sido cosechados, de acuerdo con USDA APHIS (Fresh Plaza, 2013)

IMPORTANCIA ECONÓMICA

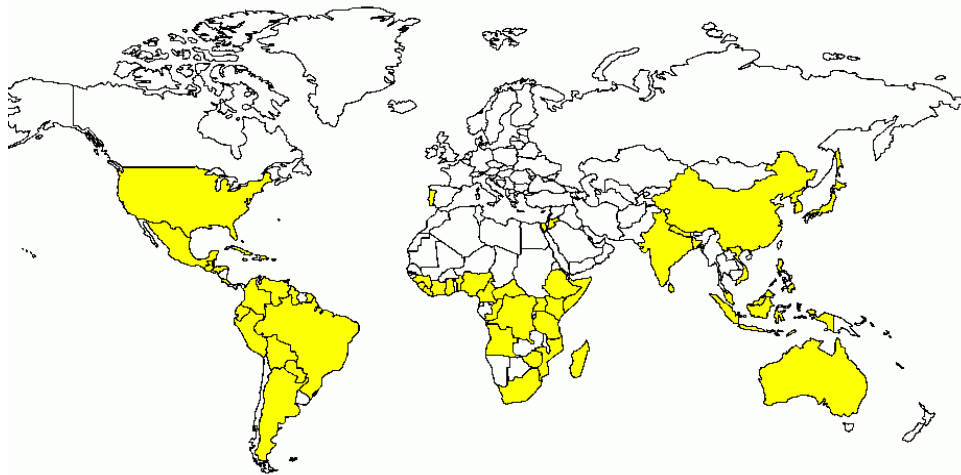
La piña ha obtenido un incremento en el mercados de las frutas debido a la demanda de consumo por alimentos saludables, es por ello que la piña es la fruta tropical de mayor demanda en el mundo, por su agradable sabor y alto contenido de fibra, pero, sobre todo porque es una fuente importante de vitaminas c, b1, b6, ácido fólico y minerales como el potasio. Principalmente se la conoce por ser una fruta diurética que contribuye a la eliminación de toxinas por medio de la orina y que previene el estreñimiento porque contiene gran cantidad de fibra.



La Piña tiene un elevado porcentaje de agua, apenas grasa y es baja en calorías. Los tallos de las piñas contienen bromelaína, una enzima proteolítica digestiva que actúa como sustitutivo de los jugos gástricos, mejora la digestión y destruye los parásitos intestinales es también utilizada en la industria alimenticia, como ablandador de carnes. Gracias a esta enzima se ejerce una acción normalizadora sobre la secreción y superficie alterada de las mucosas inflamadas, por lo que se la emplea en los males de la garganta y la boca.

DISTRIBUCION ACTUAL

La distribución de la piña alrededor del mundo se encuentra a criterios de países productivos. La producción mundial aumento las áreas de cultivo a 920,536.05 Has, un 1.26% más con respecto al año anterior este incremento lo podemos observar en la gráfica 1; de igual forma en la grafica 2 podemos observar un aumento en la producción del 4.56% con respecto al 2010. Entre los principales países productores se destacan: Nigeria, Tailandia, India, Brasil, China, Filipinas y Costa Rica (Cerrato, 2013). La FAO, para el 2011 se reportaron alrededor de 920,56.05 Has cultivables de piña.



CONSUMO APARENTE

El consumo aparente de piña a nivel mundial es determinado por las importaciones más el total de la producción distribuido entre la población mundial, este dato corresponde a 3.08Kg por persona al año reportado en el 2011 como fuente la base estadística de la FAO.



FORMAS DE COMERCIALIZACIÓN

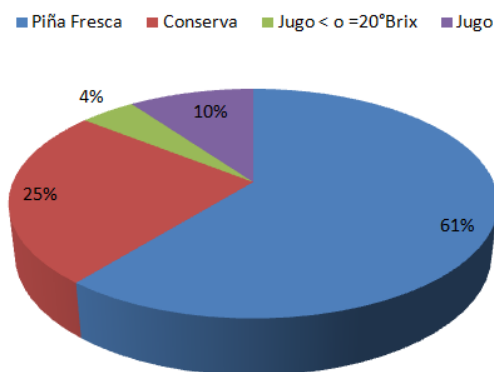
La comercialización de la piña y sus derivados se realiza de diferentes formas. Tradicionalmente la más común es el comercio de piña fresca, aunque con el desarrollo de los mercados y el cambio en las preferencias de los consumidores, el producto se ha ido industrializando y hoy en día se encuentra disponible de diferentes formas. Los productos más importantes en el comercio mundial son sin duda la piña fresca, la piña enlatada y el jugo de piña. La región centroamericana tiene participación importante únicamente en el mercado de la piña fresca. Los principales productos que

se comercializan son: piña fresca, jugo de fruta, piña enlatada, jaleas, mermeladas y frutas deshidratadas.

EXPORTACIONES

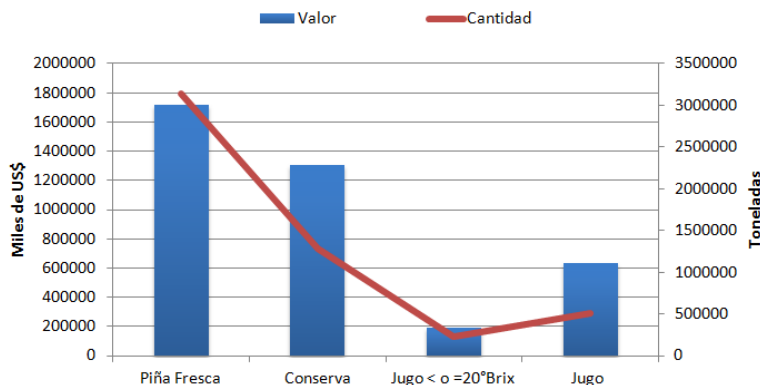
Como se puede observar en la siguiente gráfica las exportaciones de piña conservan la preferencia de presentación en piña fresca ya que esta representa un 61%, piña en conserva o preparada un 25%, Jugo de piña un 10% del total de las exportaciones del sector Piñero (Trade Map, 2013)

Gráfico 1. Representación de las exportaciones del Sector Piñero



Las exportaciones de piña fresca se refleja un incremento del 4% con respecto al año anterior, se manejan alrededor de 2,679 empresas exportadoras el valor unitario estimado corresponde a 547US\$ por tonelada generando un saldo de 1 718,327.00 US\$. Las exportaciones correspondientes a la piña en conserva o preparada reportó un valor total de 1 301,831.00US\$ con un crecimiento del 6% y un valor unitario de 1,014US\$ por ton e identificadas 1,398 empresas exportadoras a nivel mundial. Los jugos de piña obtuvieron para el 2011 un crecimiento del 12% con un valor exportado de 63,0716 US\$ con un valor unitario de 1,233US\$ por ton. Este desarrollo de las exportaciones podremos visualizarlo en la grafica 2.

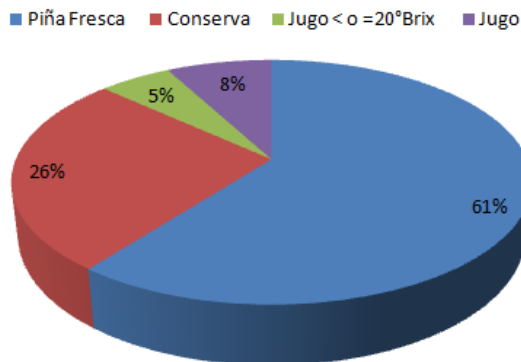
Gráfica 2. Desarrollo de las Exportaciones de Piña y derivados a nivel mundial



IMPORTACIONES

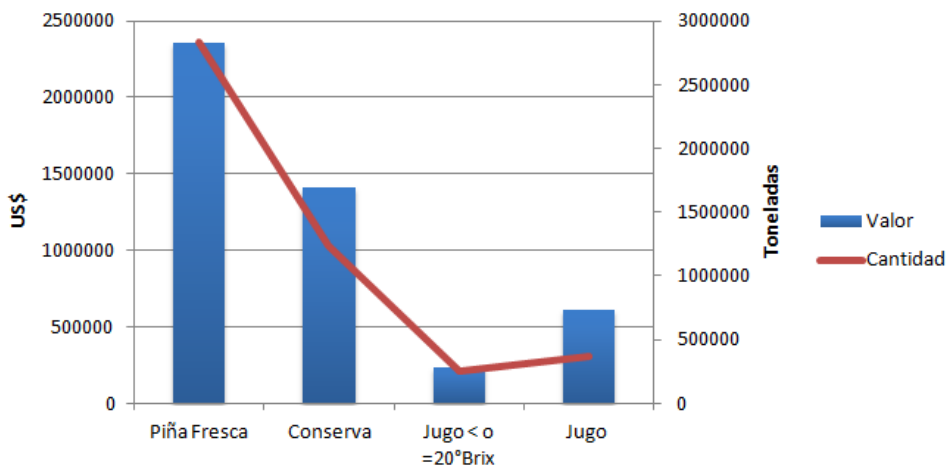
Como se puede observar en la siguiente gráfica las importaciones de piña conservan la preferencia de presentación en piña fresca ya que esta representa un 60%, piña en conserva o preparada un 26%, Jugo de piña un 8% del total de las importaciones del sector Piñero (Trade Map, 2013)

Gráfico 3. Representación de las importaciones del Sector Piñero



Para el 2011, las importaciones de piña fresca se refleja un incremento del 3% con respecto al año anterior, se manejan alrededor de 2,557 empresas importadoras el valor unitario estimado corresponde a 832US\$ por tonelada generando un saldo de 2 356,355.00 US\$. Las importaciones correspondientes a la piña en conserva o preparada reportó un valor total de 1 408,738US\$ con un crecimiento del 30% y un valor unitario de 1,142US\$ por ton e identificadas 1,522 empresas importadoras a nivel mundial. Los jugos de piña obtuvieron para el 2011 un crecimiento del 7% con un valor importado de 614,737.00US\$ con un valor unitario de 1,672US\$ por ton. Este desarrollo de las importaciones podremos visualizarlo en la grafica 4.

Gráfica 4. Desarrollo de las Importaciones de Piña y derivados a nivel mundial



BIBLIOGRAFIA

Cerrato, I. 2013. Estudio de Mercado para la comercialización de piña MD2. SAG, Honduras. 20p

FAO (Organización Mundial para la Agricultura). 2013. Estadísticas de producción mundial de piña. (En línea). Disponible en <http://faostat.fao.org/>

Fresh Plaza. 2013. Del Monte secures USDA approval for GM pineapple. (En línea). Disponible en http://www.freshplaza.com/news_detail.asp?id=108448

Morton, J. 1987. Pineapple. In: Fruits of warm climates. Julia F. Morton, Miami, FL. . 18–28p

TRADE MAP. 2013. Base de Datos estadístico del Comercio Exterior. (En línea). Disponible en <http://www.trademap.org>

USDA (United States Department of Agriculture). 2013. Biotechnology. (En línea). Disponible en http://www.aphis.usda.gov/biotechnology/downloads/reg_loi/del_monte_inquiry_letter.pdf