

“Innovaciones tecnológicas de las cadenas de valor para el aprovechamiento de frutos amazónicos en la región Loreto”

Mesa Temática 1:

“Innovación + desarrollo para la productividad de los frutos amazónicos  
Experiencias exitosas y nuevos desarrollos para hacer a los bosques más resilientes y productivos a través del uso de la ciencia y tecnología.”

# Prospectiva Estratégica al 2030 de Cadenas de Valor de Camu camu y Aguaje

## Escenario Meta: Camu camu

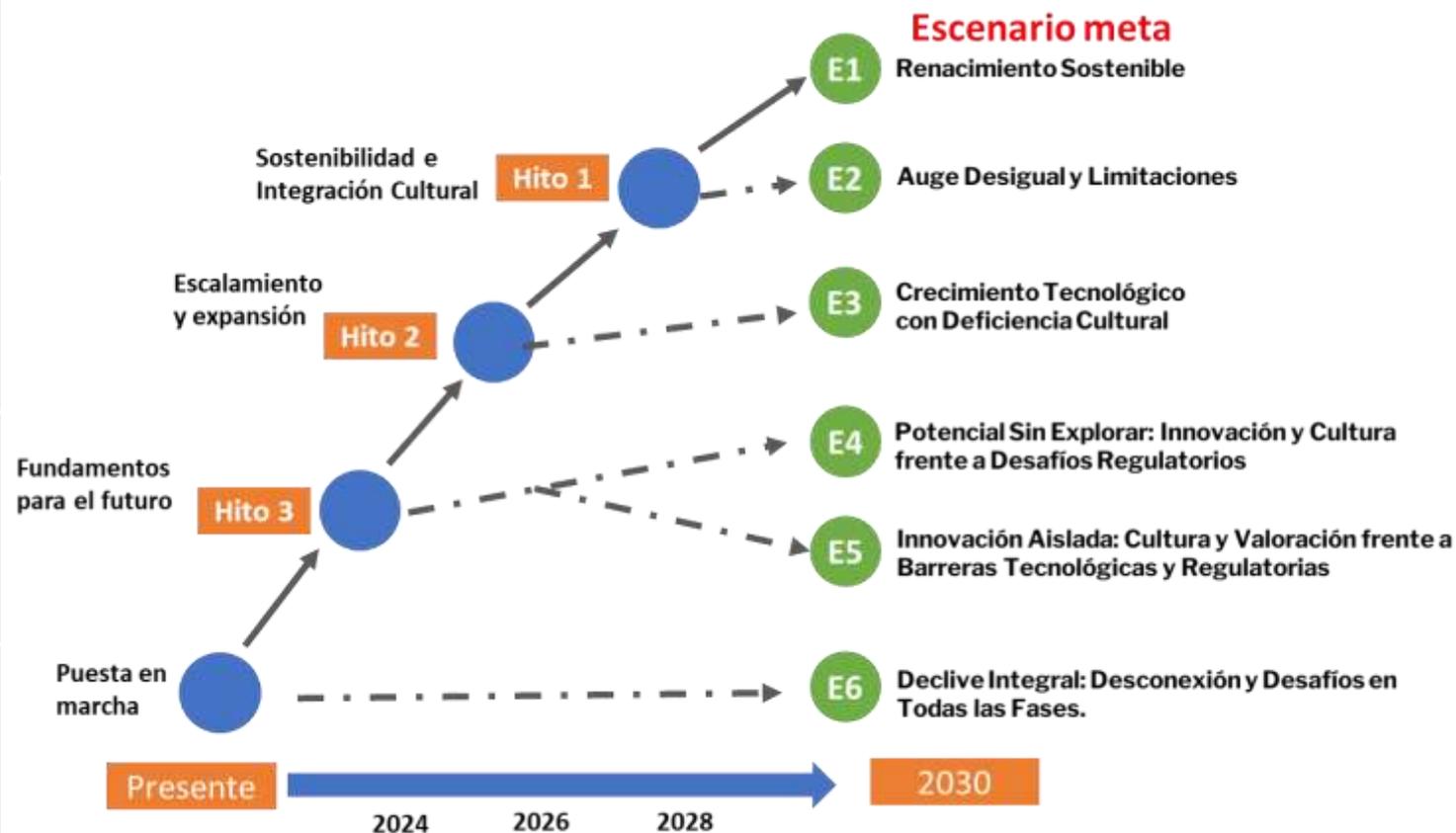
- Resalta la oportunidad de establecer regulaciones sólidas y promover la producción local.
- Es necesario impulsar la I+D+ i de nuevas variedades y fortalecer la identidad cultural.
- Además del fortalecimiento de cadena de suministro introducción de avances tecnológicos.
- Aumentar la calidad y la sostenibilidad brindaría oportunidades en mayor aceptación global.
- Se busca colocar al Perú como líder en producción y comercialización del camu camu.

## Escenario Meta: Aguaje

- La industria del aguaje ha alcanzado una sinergia ideal entre innovación y aceptación del mercado, sostenibilidad y gestión ambiental.
- Este equilibrio óptimo se ha logrado a través de una integración armoniosa de avances tecnológicos pioneros, respaldados por un compromiso inquebrantable con la sostenibilidad.
- La resultante confluencia de innovación y responsabilidad ecológica ha permitido a la industria del aguaje florecer, estableciendo un nuevo paradigma para la producción consciente y el éxito comercial.

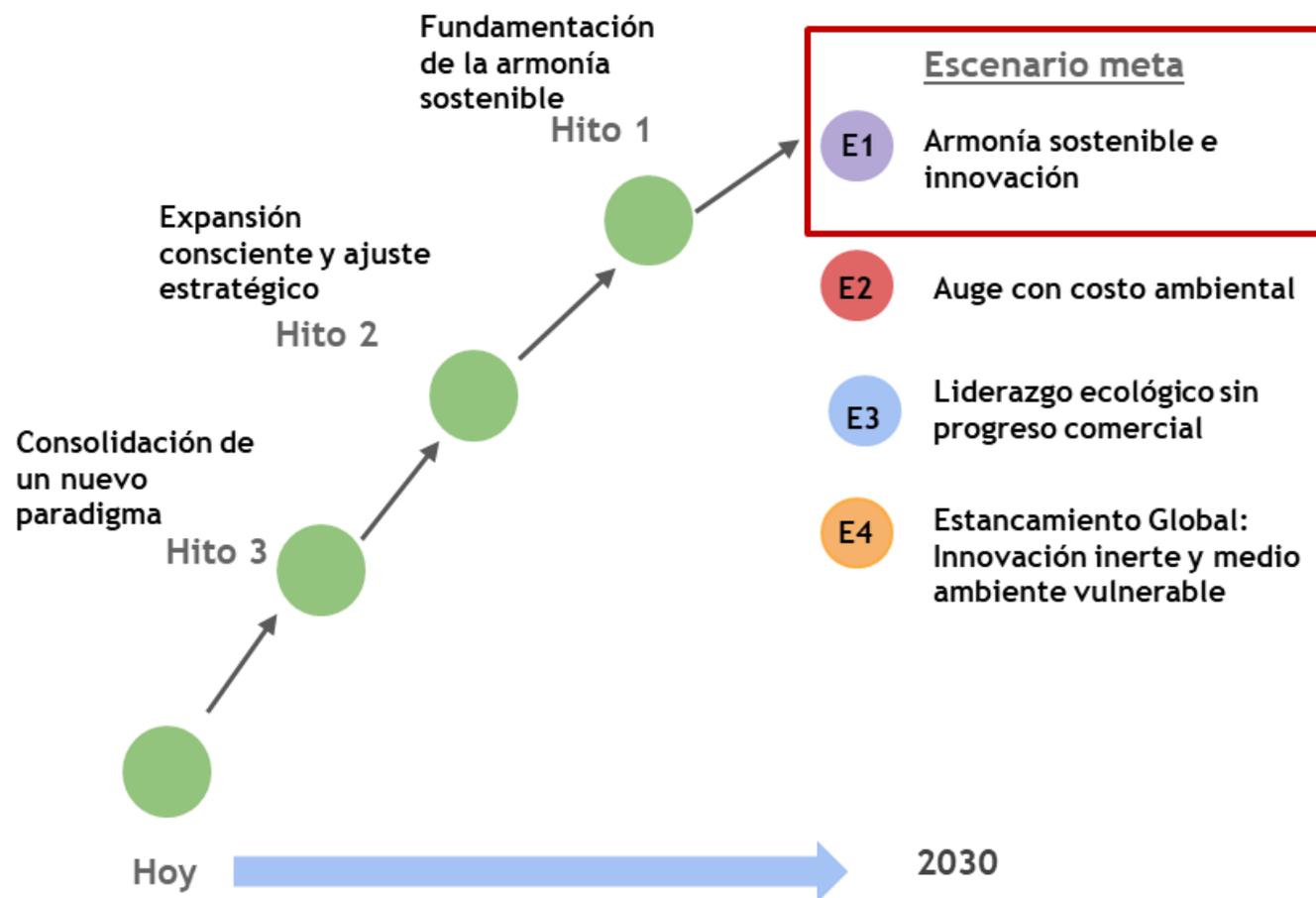
# CONSTRUCCIÓN ESTRATEGIAS: CAMU CAMU

<b>2023</b> <small>PRESENTE</small>	<b>Puesta en marcha inicial</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Establecer un Comité de Coordinación</li> <li>● Auditoría y Diagnóstico del Estado Actual</li> <li>● Inicio de Proyectos Piloto de Tecnología</li> <li>● Desarrollo de Regulaciones Preliminares</li> </ul>
<b>2024</b> <b>Hito 1</b>	<b>Fundamentos para el Futuro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Formalización de Productores</li> <li>● Implementación del Marco Regulatorio</li> <li>● Lanzamiento de Campañas de Marketing</li> </ul>
<b>2026</b> <b>Hito 2</b>	<b>Escalamiento y Expansión</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Escalamiento de Tecnologías de Cosecha y Postcosecha</li> <li>● Mejoramiento Genético</li> <li>● Establecimiento de Asociaciones Globales</li> </ul>
<b>2028</b> <b>Hito 3</b>	<b>Sostenibilidad e Integración Cultural</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Monitoreo y Ajuste de Regulaciones</li> <li>● Integración Cultural y Educativa</li> <li>● Sostenibilidad y Certificación</li> </ul>



# CONSTRUCCIÓN ESTRATEGIAS: AGUAJE

2023 PRESENTE	Puesta en marcha inicial	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Investigación y Desarrollo</li> <li>● Estudio de Mercado</li> <li>● Alianzas con Stakeholders</li> <li>● Plan de Marketing Ecológico</li> </ul>
2024 Hito 1	Fundamentación de la armonía sostenible	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Implementación de tecnologías</li> <li>● Lanzamiento de producto</li> <li>● Certificación ambiental</li> <li>● Monitoreo y feedback</li> </ul>
2026 Hito 2	Expansión consciente y ajuste estratégico	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Evaluación y ajuste:</li> <li>● Ampliación del mercado</li> <li>● Mejora continua</li> <li>● Sostenibilidad avanzada</li> </ul>
2028 Hito 3	Consolidación de un nuevo paradigma	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Consolidación de la marca:</li> <li>● Inversión en Investigación futura</li> <li>● Alianzas globales</li> <li>● Reporte de impacto</li> </ul>



# ECODISEÑO DE PRODUCTOS Y PROCESOS

## Actualmente

Pulpa

Jugo de camu camu de con chia y tapioca.  
Filtrante de camu camu con bambú  
Mermelada de camu camu.  
Licor de crema de camu camu

Cascara

Filtrante de cascara camu camu.  
Chocolate con cáscara de camu camu

Semilla

No se evidencia uso actual.

Pulpa

Mermelada de aguaje  
Licor de crema de aguaje  
Aceite de aguaje  
Aguaje en polvo (chocolates)  
Destilado de polvo de aguaje

Cascara

No se evidencia uso actual.

## Economía circular



doi: 10.14808/sci.plena.2020.111501

Compuestos bioactivos extraído con tecnologías verdes (Microondas, Ultrasonido, FSC, Fluidos presurizados, otros).

Estabilización mediante encapsulación por spray-drying (micro/nano) y liofilización.

Desarrollo de productos de alto valor agregado: nutracéuticos, aditivos funcionales, otros aditivos para la industria alimentaria y cosmética.

INCORPORACION DE TECNOLOGIAS DE PROCESAMIENTO