

**Programa integral para el  
aprovechamiento sostenible  
del Camu camu en cuencas  
seleccionadas del  
departamento  
de Loreto**



**2008-2009**

# INTRODUCCIÓN

El proyecto **“Programa integral para el aprovechamiento sostenible del Camu camu en cuencas seleccionadas del departamento de Loreto”** busca mejorar en forma sostenible el nivel de ingresos de las familias productoras, mediante el manejo integral de la cadena de valor del recurso.

Esto comprende el incremento de la producción de rodales y plantaciones mediante la aplicación de adecuadas tecnologías agro-ecológicas, el fortalecimiento de los comités de productores y el manejo de cultivos asociados.

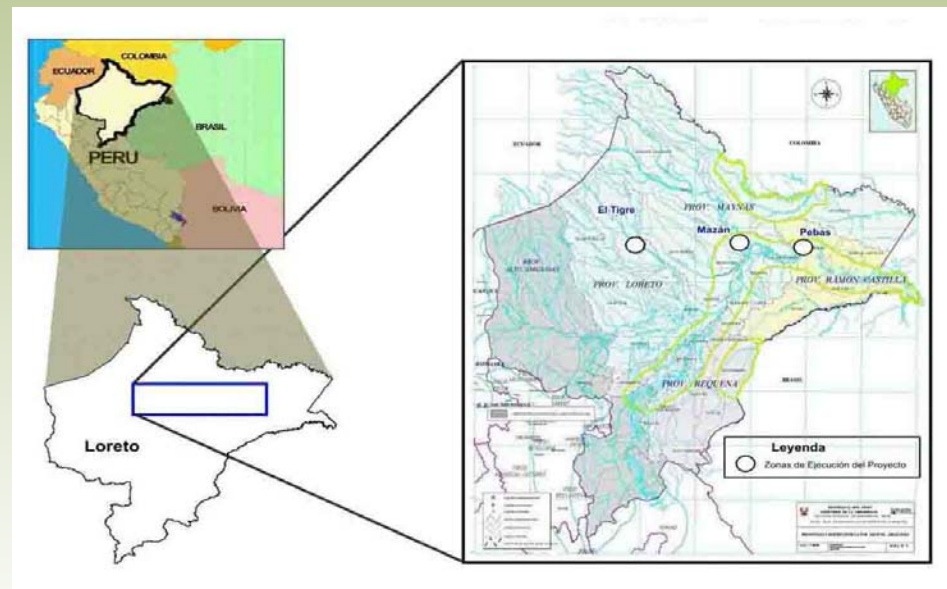
El concepto del proyecto comprende todas las dimensiones (sociales, económicas y ecológicas) que hasta ahora han impedido el desarrollo sostenido del ingreso de las familias de los productores de camu camu y el despegue de esta fruta amazónica.



# UBICACIÓN GEOGRÁFICA

## Ámbito

El área de intervención del proyecto abarca 04 comunidades de la cuenca del río Tigre, 05 caseríos de la cuenca del Napo y 02 caseríos de la cuenca del río Amazonas, que corresponden a la provincia de Maynas y Loreto-Departamento de Loreto.



# OBJETIVOS DEL PROYECTO

## Objetivo General

El proyecto busca contribuir a mejorar los niveles de ingreso de las familias de productores de camu camu organizados mediante el desarrollo integral y uso sostenible del recurso en las cuencas seleccionadas del departamento de Loreto.

Para ello, esta viene promoviendo la participación activa de las familias productoras de camu camu para que de manera organizada trabajen en forma eficiente e integral a lo largo de las diferentes etapas de la cadena de valor de este recurso de la biodiversidad amazónica.

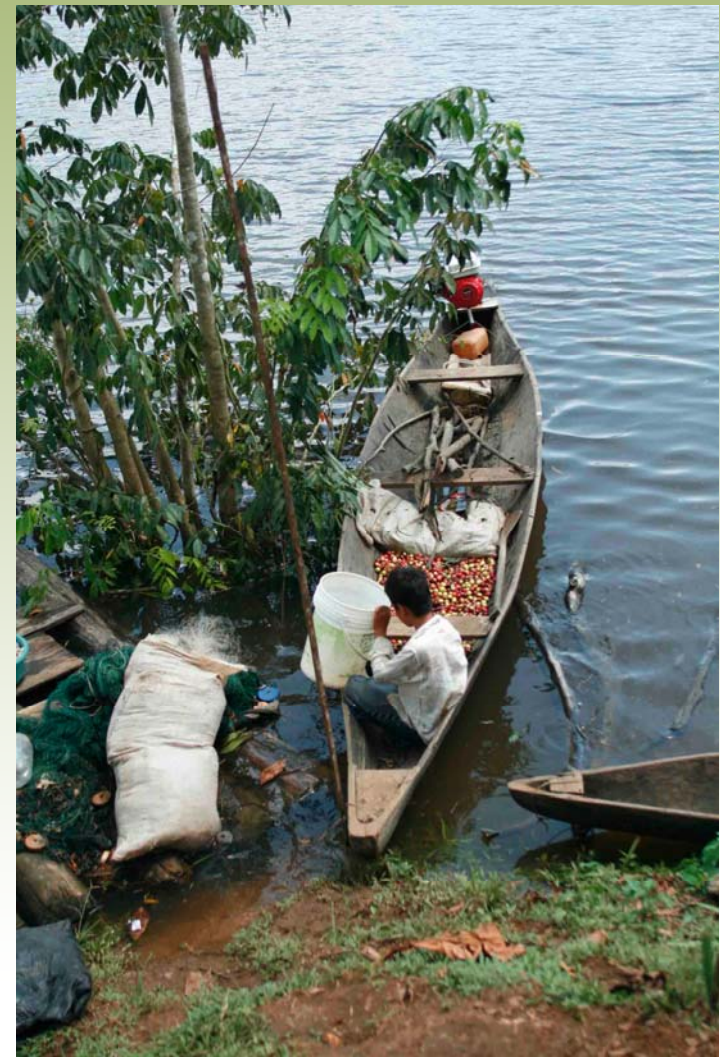


# OBJETIVOS DEL PROYECTO

## Objetivos Específicos

La formulación del proyecto comprende tres elementos claves de la cadena de valor:

1. Orientado a sentar las bases para una oferta sostenible mediante el manejo de “rodales” (poblaciones silvestres) y parcelas, introduciendo tecnologías agro-ecológicas adecuadas que sean de utilidad para los productores. Así también, fomentar de cultivos asociados al camu camu como estrategia para evitar las malezas y obtener ingresos permanentes. Finalmente, brindar a los agricultores asesoría técnica en el proceso de certificación de calidad del producto y en la obtención del biosello.
2. Generar valor agregado en la zona de influencia del proyecto, buscando la participación de los agricultores tanto en este proceso como en la distribución de sus beneficios.



# OBJETIVOS DEL PROYECTO

3. Elevar la capacidad de gestión de los comités de productores, generando una cultura empresarial y de calidad, para ser más eficientes en el uso de sus recursos y mejorar su poder de negociación en la comercialización de los mismos. Se prevé que al concluir el proyecto un grupo de agricultores organizados participa activamente en el procesamiento agroindustrial del camu camu.



# BENEFICIARIOS

Cuenca	Centro Poblado / Comunidad	Población	Nº de familias	Nº de beneficiarios	Nº de familias beneficiarias
Napo	Irlanda	125	25	14	13
	Orellana	1,632	300	9	7
	Juancho Playa	235	35	10	9
	Núñez Cocha	228	40	23	23
	Canal Pinto	115	18	9	6
	<b>Sub total</b>	<b>2,335</b>	<b>418</b>	<b>65</b>	<b>58</b>
Amazonas	Yanashi	1,126	152	40	36
	Apayacu	216	40	20	18
	<b>Sub total</b>	<b>1,342</b>	<b>192</b>	<b>60</b>	<b>54</b>
Tigre	Belén	285	46	16	16
	Santa Elena	238	52	33	32
	Intuto	626	125	12	12
	28 de Julio	480	80	30	30
	<b>Sub total</b>	<b>1,629</b>	<b>303</b>	<b>92</b>	<b>91</b>
<b>TOTAL</b>				<b>216</b>	<b>203</b>

# Características del Camu camu

El camu camu es una fruta que crece en la Amazonía, principalmente en zonas inundables. El árbol alcanza en promedio 5 metros de altura su fruto es de forma globosa y esférica de 3 cms. de diámetro y 20 grs. de peso aprox., semejante a la cereza. La pulpa del fruto maduro es comestible, de agradable sabor ácido, parecido a la cereza y el limón.

Su principal característica es su alto contenido de ácido ascórbico. El camu camu contiene más vitamina C que cualquier otra fruta conocida en el planeta, el que oscila entre 1,800 y 2,780 mg. por 100 grs. de pulpa de camu camu.

Comparada con la naranja, el camu camu proporciona 30 veces más vitamina C, 10 veces más hierro, 3 veces más niacin, dos veces más riboflavin, y cincuenta por ciento más fósforo.



*Informe de las actividades realizadas al 2008 año del Proyecto*  
**Programa integral para el aprovechamiento sostenible del camu camu en cuencas  
seleccionadas del departamento de Loreto”**

*Ejecutado por Cesvi*

*Financiado por Unión Europea, Welthungerhilfe, Cesvi, HIVOS y GTZ*



*Av. San Felipe 257*

*Jesús Maria, Lima - Perú.*

*2617678*

*[www.cesvi.org.pe](http://www.cesvi.org.pe)*