



**ASIGNATURA: FRUTICULTURA**  
**ALUMNA: PEÑA ALARCON MAYRA LUCERO**  
**TEMA: UVA RED GLOBE ( Vitis Vinifera)**  
**AÑO: 2023**



## **I.INDICE**

I.- Introducción .....	3
II.- La uva (breve descripción).....	4
Historia.....	4
Variedades más cultivadas en el Perú .....	4
III.-Uva Red Globe .....	5
Ficha técnica.....	5
Plan de cultivo.....	5
IV.-Comercialización .....	9
V.- Conclusiones y Recomendaciones .....	10
VI.- Bibliografía .....	11
VII.-Anexos .....	12

## **I.- INTRODUCCION**

El cultivo de la uva (*Vitis vinífera*) en el país, constituye una de las actividades frutícolas de mayor importancia por su extensión y valor de la producción y producir la materia prima que requiere la industria vitivinícola nacional (MINAGRI, 2008)

Las zonas productoras de uva en nuestro país se encuentran ubicadas principalmente en la costa sur y corresponden a Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna; cuya temporada de cosecha se efectúa entre los meses de noviembre y febrero.

En la costa norte la zona de producción de uva se encuentra en el valle de Cascas, provincia de Trujillo, región de La Libertad (MINAGRI, 2008).

El Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) mediante la emisión de boletines estadísticos, registra una producción anual de uva de 597.9 miles de toneladas en el año 2015, el cual superó en aproximadamente 90 toneladas a la producción registrada en el año 2014, siendo la producción en la región de Moquegua para el 2015, de 5245 TM (MINAGRI, 20152).

En el 2015, Estados Unidos fue el primer mercado de destino (US\$ 190 millones, superior a los US\$ 120 millones vendidos en el 2014), le siguió Holanda (US\$ 89 millones, 13% del total), luego China y Hong Kong con US\$ 85 y US\$ 73 millones, respectivamente (Gestión, 20163).

Las exportaciones de uva Red Globe, que durante el 2015 han sumado más de US\$ 671 millones, también han encontrado mercado entre los países de la región, como Bolivia, a donde exportan pequeños productores de Moquegua, informó Sierra Exportadora.

Tal es el caso de la Asociación de Vitivinicultores de Moquegua (Avimo) que en el 2015 exportó a Bolivia 60 toneladas de esta producción certificada, superando ampliamente a las tres toneladas enviadas al vecino país en el 2014.

## II.- LA UVA.

A nivel mundial la uva (*Vitis vinifera*) es una de las frutas de mayor importancia económica, ya que no sólo es consumida fresca, sino que también es utilizada como insumo para la elaboración de vinos, piscos, vinagres, pasas y bebidas azucaradas.

## II.HISTORIA

La uva es uno de los cultivos más antiguos de la civilización, estimándose su origen en Armenia, cerca del mar Caspio, a partir de donde se expandió hacia el oeste de Europa, Irán y Afganistán.

En India, China y otras latitudes, el papel de la uva en el cuidado de la salud y cura de enfermedades ha sido enfatizado desde tiempos antiguos.

La composición del fruto es en su mayoría agua (81.8%) y carbohidratos (15%), siendo el resto minerales y vitaminas esenciales para el cuerpo humano.

La uva tiene sus orígenes en nuestro país en la época del virreinato, cuando los españoles la plantaron por primera vez en el Valle de la Convención (Cuzco).

A partir de allí, la vid se propaga a otros lugares del Perú, adaptándose a la costa y valles interandinos en forma muy focalizada.

## III.VARIEDADES MÁS CULTIVADAS EN EL PERU

Dentro de las variedades de uva de mesa de exportación que se cultivan en el Perú, se encuentra la uva Red Globe.

Esta variedad con pepa, es de mayor aceptación en el mercado internacional. Lo más resaltante de esta variedad es el largo tamaño de los racimos que contienen bayas redondas y grandes, del tamaño de ciruelas.

Esto hace que este tipo de uva sea también requerida como decoración de platos y mesas.

#### **IV. UVA RED GLOBE**

##### **DESCRIPCIÓN**

La variedad Red Globe, que es casi el 75% del total de uva que Perú exporta. Nuestro cultivo de uva Red Globe se encuentra en el valle de Majes en la provincia de Arequipa en Perú.

La Variedad Red Globe presenta racimos de tamaño grande, bayas voluminosas que pueden asemejarse a una ciruela, es un fruto con semillas en su interior y sabor dulce.

Se mantiene en buenas condiciones en frío y es bastante resistente al transporte. No presenta problemas fitosanitarios, pero es sensible a la sobrecarga de frutos, ya que se resiente el vigor.

##### **V. FICHA TÉCNICA**

- Nombre científico: Vitis vinífera. Familia: Vitaceae.
- Variedad: Red Globe.
- Color de la baya: Rojo oscuro con ligero brillo. Forma de la baya: Redonda.
- Calibre promedio: 24-28 mm Con semilla/pepa.

#### **VI. PLAN DE CULTIVO**

##### **1.1. Manejo del Vivero.**

###### **1.1.1. Propagación de la vid.**

La vid pueden ser propagadas por semillas, estacas, acodos o por injerto de púa o de yema. Las semillas se usan principalmente para la producción de nuevas variedades. En la escala comercial las más usadas son las estacas. En el caso de aquellos cultivares de difícil enraizamiento se usan acodos.

## **VII.- Manejo del cultivo**

### **LABORES CULTURALES DEL VIÑEDO.**

Su propósito es facilitar la distribución del agua de riego, controlar malezas, etc. Las labores están en íntima relación con los momentos de riego, por lo tanto con las épocas de mayor necesidad de humedad, como lo son el comienzo de vegetación. Otro periodo importante va desde fecundación hasta el envero.

Los riegos pueden hacerse por surco o por inundación.

## **VIII.FERTILIZACIÓN**

### **NECESIDADES DE PLANTACIÓN**

Es necesario antes de la implantación el conocimiento de los cultivos antecesores, ya que algunos tienen necesidades similares a la vid, tales como: Trébol, alfalfa y trigo.

- ❖ **Ácido fosfórico:** Durante el periodo vegetativo este cultivo tiene baja necesidad a este nutriente.
- ❖ **Potasio:** Elemento clave para la vid, afectando la calidad del producto por ser el responsable del enriquecimiento en azúcares de las bayas. Al igual que el fósforo este nutriente debe ser aplicado en profundidad,
- ❖ **Calcio y magnesio:** El primero solo es utilizado para elevar el ph en suelos ácidos, mientras que el magnesio generalmente esta en niveles suficientes en todos los suelos.

## **IX.NECESIDADES PARA LA FORMACIÓN :**

Durante el período anterior se realizó un buen manejo de los nutrientes no será necesario ningún tipo de aporte en este momento, salvo de nutrientes como nitrógeno. Mientras que en aquellos suelos sucios y pobres y que no son abonados durante la plantación será aconsejable la aplicación de N-P-K en forma conjunta.

## **X.NECESIDADES PARA LA PRODUCCIÓN.**

En esta etapa el comportamiento del viñedo y los análisis químicos tanto de cosecha como de suelo podrían estar orientando al viticultor en la elección de los nutrientes a aplicar.

Se podría decir que, sin llegar hasta las carencias, cuanto más disminuye el vigor de una cepa (sin una restricción hídrica excesiva), más rico es el vino.

## **XI.LA PODA**

La poda de la vid es importante porque nos va a permitir gestionar nuestras viñas en función de las posibilidades de cada viticultor, y de la variedad de uva y luego.

- Mantener la estructura y la forma de la cepa para facilitar el manejo del viñedo.
- Limitar el desarrollo vegetativo de la cepa, dependiendo de la variedad y las posibilidades del medio.
- Uniformar y equilibrar las cosechas, a través del número y del tipo de yemas mantenidas en la cepa.
- Facilitar y mejorar el flujo de la savia, buscando el equilibrio y la salubridad de la planta.
- Favorecer la distribución y la exposición adecuada de las hojas y racimos para optimizar la calidad de la uva.
- Reducir el envejecimiento de la cepa mediante la renovación de sus partes

## **XII.COSECHA**

### **COSECHA MANUAL DE UVAS**

En la mayoría de los casos, las uvas se cosechan a mano.

La recolección manual se realiza con Tijeras (especialmente para cosecha de uva), manuales. Después de cortar los racimos enteros, los trabajadores los colocan en jabs y de recolección y los transfieren a la bodega (variedades de vino) o en almacenes especiales

(variedades de uvas de mesa). Las variedades de uva de mesa solo se pueden cosechar a mano. No se pueden cosechar mecánicamente, porque se magullarán. Después de la cosecha, las uvas de mesa se enfrían y se transfieren a los almacenes de embalaje.

#### **XIII.IV.- COMERCIALIZACION**

Requisitos sanitarios y fitosanitarios de exportación

#### **XIV.CERTIFICACIÓN**

La certificación del producto se realiza para evaluar la conformidad de las características del producto, verificando el cumplimiento del producto con los requisitos técnicos y legales de un respectivo mercado. El objetivo es principalmente garantizar la calidad y seguridad adecuadas de los productos.

#### **XV.ENVASADO**

El cual refiere el cuidado especial de cada producto fresco según sus características y naturaleza; empezando desde su inicio en el campo donde es cultivado, para el cual se deben tomar medidas de precaución que colaboren en su cuidado y mantengan el producto intacto.

Referente a las frutas frescas se debe minimizar la aglomeración de etileno; con el uso de envases que favorezcan una ventilación adecuada y constante.

Dentro de los temas más importantes en el uso de envases para la exportación de productos frescos, se deben priorizar lo siguiente: que presenten la mínima posibilidad de deformarse antes y durante su traslado; que se encuentren aptos para proteger al producto de microorganismos externos.

#### **XVI.ETIQUETADO**

Es indispensable haber obtenido previamente la certificación de usar productos de composición orgánica.

Incluir las normativas en los rotulados de los productos tienen por finalidad asegurar la calidad de los mismos; y asistir en defensa del cliente final; debido que los rotulados han sido creados para exhibir visiblemente el contenido del producto, y su principal función es mostrar los datos necesarios que le permiten al consumidor elegir con total seguridad.

## **XVII. NIVELES MÁXIMOS PERMITIDOS DE PRODUCTOS QUÍMICOS Y CONTAMINANTES**

Tiene activa intervención del Departamento de Inocuidad Alimentaria del Ministerio de Trabajo, Salud y Bienestar; cuya función es controlar y prevenir la inmersión de desechos químicos agrícolas encontrados en los pesticidas, aditivos de alimentos y medicamentos veterinarios.

Para la preservación de la salud pública se limitan márgenes de estos químicos en un determinado porcentaje que no propone daños negativos a la salud; es decir indicar los elementos que no acarrear consecuencias contrarias al consumidor (conocidas como componentes prohibidos) y los porcentajes de sustancias químicas que si pueden estar presente en los alimentos

### **ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Se encuentran regularizados en la Ley de Sanidad Alimentaria y se describen como los elementos usados en el proceso de fabricación de alimentos. Se incluyen las sustancias que permanecen en productos terminados; algunos de ellos son los colorantes o preservantes. Sin embargo, el Ministerio ha resuelto comenzar a evaluar algunos de estos aditivos alimentarios con la pretensión de autorizarlos, a pesar de no haberse solicitado alguna diligencia para su aplicación.

## **XVIII.V.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **CONCLUSIONES**

- En el mercado mundial, hay una tendencia creciente de la demanda por uvas fresca; en los últimos 17 años la importación mundial de las uvas fresca se aumentó en un 82,4%.
- La alta demanda se refleja también en un alto nivel de precios en los mercados internacionales, que incentiva a los países y productores a participar del comercio mundial.
- El TLC con los EE.UU, ha permitido incrementar las exportaciones de uvas fresca al mercado norteamericano, a la que ingresamos con la promoción y participación en importantes ferias comerciales ha permitido contactar a los empresarios nacionales y extranjeros con los compradores; son muy importante los protocolos fitosanitarios para el ingreso de productos de calidad en los mercados internacionales, siendo muy importante la gestión de SENASA.

### **XIX.RECOMENDACIONES**

- Las ventanas deben ser aprovechadas al máximo, y así debemos de tener la ventaja frente a nuestro principal competidor de uvas chilenas que podemos anticipar nuestras exportaciones en diversos mercados nacionales e internacionales.
- La ubicación geográfica del clima permiten que la producción se dé todo el año, y que podría aprovecharse en ausencia de la producción de otros países competidores, y analizando las necesidades de los mercados internacionales. Debemos considerar que nuestros principales importadores y exportadores son también grandes productores.
- Se debe dar una importancia la mejora de los costos logísticos, que encarecen la comercialización de las uvas fresca; además, y además estos costos se trascienden en las actividades que se ejecutan en toda la cadena de producción. Y también tenemos una ventaja comparativa al respecto del clima, que facilita obtener un fruto de calidad en sus diversas variedades.

## XX.VI.- BIBLIOGRAFIA

*PLANTACION variedad de uva red globe EN AGRICOLA pampabja - Google Search.* (s/f).

Google.com. Recuperado el 30 de mayo de 2023, de

[https://www.google.com/search?q=PLANTACION+variedad+de+uva+red+globe+EN+AGRICOLA+pampabja&tbm=isch&ved=2ahUKEwi3sZPonYr\\_AhVrvJUCHUJnBuQQ2-cCegQIABAA&oq=PLANTACION+variedad+de+uva+red+globe+EN+AGRICOLA+pampabja&gs\\_lcp=CgNpbWcQA1CqB1j7O2DkQmgAcAB4AIABaYgB9RiSAQQzMC41mAEAoAEBqgELZ3dzLXdpei1pbWfAAQE&scient=img&ei=bw9sZPe9Fev41sQPws6ZoA4&bih=657&biw=1366](https://www.google.com/search?q=PLANTACION+variedad+de+uva+red+globe+EN+AGRICOLA+pampabja&tbm=isch&ved=2ahUKEwi3sZPonYr_AhVrvJUCHUJnBuQQ2-cCegQIABAA&oq=PLANTACION+variedad+de+uva+red+globe+EN+AGRICOLA+pampabja&gs_lcp=CgNpbWcQA1CqB1j7O2DkQmgAcAB4AIABaYgB9RiSAQQzMC41mAEAoAEBqgELZ3dzLXdpei1pbWfAAQE&scient=img&ei=bw9sZPe9Fev41sQPws6ZoA4&bih=657&biw=1366)

*uva red globe enpaquetado - Google Search.* (s/f). Google.com. Recuperado el 30 de mayo de 2023, de

[https://www.google.com/search?q=uva+red+globe+enpaquetado&tbm=isch&ved=2ahUKEwiA-4Wmm4r\\_AhVgpZUCHZBECZAQ2-cCegQIABAA&oq=uva+red+globe+enpaquetado&gs\\_lcp=CgNpbWcQAzoHCAAQigUQzQoFCAAQgAQ6BggAEAcQHjoECAAQHjoGCAAQBRAeOgcIABAYEIAEULQFWNwgyKMpaABwAHgAgAFoiAHqCZIBAzguNZgBAKABAaoBC2d3cy13aXotaW1nwAEB&scient=img&ei=sgxsZIDaKeDK1sQPkImlgAk&bih=657&biw=1366](https://www.google.com/search?q=uva+red+globe+enpaquetado&tbm=isch&ved=2ahUKEwiA-4Wmm4r_AhVgpZUCHZBECZAQ2-cCegQIABAA&oq=uva+red+globe+enpaquetado&gs_lcp=CgNpbWcQAzoHCAAQigUQzQoFCAAQgAQ6BggAEAcQHjoECAAQHjoGCAAQBRAeOgcIABAYEIAEULQFWNwgyKMpaABwAHgAgAFoiAHqCZIBAzguNZgBAKABAaoBC2d3cy13aXotaW1nwAEB&scient=img&ei=sgxsZIDaKeDK1sQPkImlgAk&bih=657&biw=1366)

(S/f-a). Agricolakamuk.com. Recuperado el 30 de mayo de 2023, de

<https://agricolakamuk.com/wp-content/uploads/2020/05/Ficha-t%C3%A9cnica->

(S/f-b). Com.pe. Recuperado el 30 de mayo de 2023, de

[https://www.agrobanco.com.pe/pdfs/publicacionagroinforma/4\\_cultivo\\_de\\_la\\_uva](https://www.agrobanco.com.pe/pdfs/publicacionagroinforma/4_cultivo_de_la_uva)

## XXI.VII.- ANEXOS

**FIGURA 1: Plantación de uva variedad Red Globe – AGRICOLA -PAMPABAJA SAC.**



FUENTE: Imagen tomada de AGRICOLA PAMPABAJA

**FIGURA 2: Uva variedad Red Globe, empaquetada correctamente , lista para su comercialización y exportación de embarques.**



FUENTE: Imagen tomada en proceso en paking en empaquetando en sus respectivos envases de la uva RED GLOBE.

**FIGURA 3: Planta de producción, embalaje.**



*FUENTE: Imagen tomada en proceso en paking*