

“AÑO DE LA UNIDAD LA PAZ Y EL DESARROLLO”

**“INSTITUTO SUPERIOR TECNOLOGICO PRIVADO “ SANTIAGO RAMON Y
CAJAL – IDEMA ”**



CARRERA TECNICA DE PRODUCCION AGROPECUARIA

ASIGNATURA: FRUTICULTURA

TEMA: UVA RED GLOBE

CICLO: V

ALUMNA: JUDITH KATICSSA MAMANI BELTRAN

PROFESOR: RAUL HERRERA FLORES

MAJES – AREQUIPA – PERU

NOVIEMBRE DEL 2023

INDICE

INTRODUCCION	3
HISTORIA DEL CULTIVO DE UVA	4
LA UVA (descripción breve).....	5
VARIEDADES MAS CULTIVADAS EN EL PERU	6
UVA RED GLOBE.....	7
FICHA TECNICA	7
PLAN DE CULTIVO.....	8
MANEJO DEL CULTIVO.....	9
FERTILIZACION.....	11
COSECHA.....	12
COMERCIALIZACION.....	13
CERTIFICADOS Y RESGISTROS SANITARIOS.....	14
CONCLUSIONES	18
RECOMENDACIONES.....	18
BIBLIOGRAFIA.....	19

INTRODUCCION

La uva (*Vitis vinífera* L.) es uno de los frutos más antiguos de los que el hombre tenga conocimiento. Es probable, que el primer uso que recibió fuera como alimento, aunque una vez descubierta la forma de obtener vino y conocida sus propiedades, el mayor porcentaje de la producción, fue utilizada para este fin, por lo que la uva, se ubica como uno de los frutos de mayor importancia económica.

Existen unas 10 000 variedades de uva conocidas en el mundo, de las cuales, independientemente del uso (de vino¹ , de mesa, pasas o de otro producto) 13 ocupan más de un tercio de la superficie total de viñedo y 33 variedades, conforman el 50% del total. La uva peruana es un producto que ha probado ser competitivo en los mercados internacionales. En 2015, el Perú se colocó como el quinto país exportador de uvas frescas, por debajo de Chile, EE.UU., China e Italia. Nuestro periodo de producción es muy particular, pues se extiende durante todo el año, a diferencia de la mayoría de países productores, que usualmente cuentan con ventanas de producción; lo cual nos ha dado una ventaja que debemos aprovechar. De acuerdo con el Ministerio de Agricultura y Riego (Minagri), el cultivo de uva en el país constituye una de las actividades frutícolas de mayor importancia, por su extensión, su valor y por ser la materia prima por excelencia de la industria vitivinícola. Así, la producción de uva en nuestro país se encuentra concentrada principalmente en la costa sur (Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna) y la costa norte (Piura y Trujillo).

HISTORIA DEL CULTIVO DE UVA

La planta de uva ha sido ampliamente usada desde tiempos ancestrales como fruta apetecida en los hogares, para la elaboración de bebidas alcohólicas y en forma sacramental en el judaísmo y cristianismo, en esta última en la famosa parábola del evangelio en Juan 15 haciendo alusión a que Jesús es la vid verdadera.

El cultivo de la uva está ligado a la producción de vino; se cree que la vinificación pudo haber ocurrido accidental en algunas poblaciones, pero no obstante, la crianza o hecho de poder guardar el vino durante años mejorándolo en barricas, tuvo lugar en fechas recientes.

El vino ha desempeñado un papel importante en la historia del hombre, ha sido usado como elemento festivo, en ceremonias religiosas, como medicamento o antiséptico.

Los griegos y los romanos le otorgaron un lugar importante en sus vidas. Para la mitología griega Dionisio era el dios del vino, quien lo llevó a Grecia desde Asia Menor, la actual Turquía. Este dios estaba representado por la vid y el vino era su sangre. Para los romanos su equivalente fue Baco. Por otra parte en Egipto Osiris evocaba el vino o sudor de Ra (dios del sol).

ORIGEN

Es originario de Asia Menor, entre el Mar Negro y el Mar Caspio, siendo muy probable que los primeros viñedos fuesen plantados en Turquía, Georgia o Armenia, regiones que poseen un clima y relieve particularmente propicios al cultivo de la vid, donde crecían en estado silvestre.

ETIMIOLOGIA

El termino uva se origina del latín “uva” que hace referencia a la vid, palabra que a su vez procede del latín "**vitis**" que significa mucha vida y trepadora.

También se ha señalado que la palabra uva procede de la raíz **uvidus** que significa húmeda ya que los romanos la denominaban de esta manera considerando que es un fruto lleno de agua o jugo.

LA UVA

La uva es una fruta que crece en racimos apretados. Su pulpa es blanca o púrpura y de sabor dulce. Se consume como fruta fresca o zumo, aunque su utilidad principal es la obtención de vinos. También se realizan conservas con ella. Contiene diversos minerales y vitaminas, y se piensa que tiene poderes antioxidantes y anticancerígenos. La uva es un fruta que crece en racimos apretados. Su pulpa es blanca o púrpura y de sabor dulce. Se consume como fruta fresca o zumo, aunque su utilidad principal es la obtención de vinos. También se realizan conservas con ella. Contiene diversos minerales y vitaminas, y se piensa que tiene poderes antioxidantes y anticancerígenos. La uva es una fruta carnosa de forma redondeada que crece en racimos compuestos por muchos frutos. La piel puede ser verdosa, amarillenta o purpúrea, y la pulpa es jugosa y dulce, conteniendo varias semillas o pepitas.

Gran parte de la producción se destina a la obtención de vinos y mostos, mientras que de sus semillas se extrae el aceite de pepita de uva. Mediante el secado de los racimos se logran las uvas pasas, y se conocen multitud de conservas de uva, como los granos de uva al caramelo, el jarabe de uva, uvas en alcohol y jalea de uvas. Las uvas son un alimento que aporta minerales y vitaminas al organismo. Es una de las frutas con más hidratos de carbono, aunque su contenido calórico no es demasiado elevado. Contienen resveratrol, un compuesto antioxidante y anticancerígeno, y desde la antigüedad se le atribuyen diversas propiedades curativas.



VARIEDADES DE UVA MAS CULTIVADAS EN EL PERU

Existen multitud de variedades de uva, que se pueden clasificar en uvas para mesa, para pasas, para la obtención de mostos, para enlatados y para vinificación. Dentro de este último grupo se recoge el mayor número de variedades, ya que la producción de vino es el principal uso de la vid. A su vez se distinguen uvas tintas y blancas, según el vino que den.

Las diferentes variedades de uva se pueden clasificar según el uso al que estén destinadas. Uvas para mesa: estas variedades son destinadas al consumo en fresco. Dan uvas grandes, de tamaño y color uniformes. Los racimos que forman no son compactos, para favorecer su consumo. Existen uvas de mesa de tres tipos: blancas, rojas y negras.



- Red globe
- Sweet globe
- Allison
- Flame
- Superior seedless
- Sweet celebration
- Crimson seedlees
- Thompson seedlees

UVA RED GLOBE

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 de 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.

FICHA TECNICA

Nombre científico: *Vitis vinifera*.

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.

CARACTERISTICAS DE LA UVA RED GLOBE

RACIMO

- Tamaño grande
- Compacidad media
- Pedúnculo largo
- Homogénea en color y tamaño de las bayas

BAYAS

- Piel gruesa y consistente
- Rojo violáceo muy vistosa
- Pulpa carnosa y de sabor afrutado
- Con semillas de tamaño medio y globosas
- De fácil desprendimiento

PLAN DE CULTIVO

Manejo del Vivero

Propagación de la vid

Las vides 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.

Sistema de conducción.

El sistema de conducción es el elemento de mayor costo en la construcción de un viñedo. En muchos casos llega a ser más caro que el terreno mismo en el que se construye, por lo tanto es muy importante y debe estar bien construido para que sea seguro y a la vez lo más económico posible. Desde el punto de vista agrícola los objetivos de un sistema de conducción son:

- Dar soporte a las plantas de vid.
 - Hacer más eficiente el manejo de la luz e incrementar el área fotosintéticamente activa (incremento de la producción en términos cuantitativos y cualitativos).
 - Permitir una adecuada exposición de la fruta a la luz del sol.
 - En uva de mesa, permitir una adecuada separación entre la fruta y el follaje.
 - Dar una adecuada separación y distribución de la fruta.
 - Facilitar las labores culturales y reducir el requerimiento de mano de obra.
- Desde el punto de vista estructural: que sea seguro. Se debe tener en consideración que un sistema de conducción puede llegar a soportar 50 t/ha (Brignardello, 2005).

Manejo del cultivo

Labores culturales de la uva

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 (lloro e incitamiento de las yemas). Otro periodo importante va desde fecundación hasta el envero. Los riegos pueden hacerse por surco o por inundación.

Poda

La poda consiste en la eliminación de partes vivas de la planta como sarmientos, brazos y partes del tronco para modificar el hábito de crecimiento natural de la cepa.

Cada cultivo tiene sus propias exigencias en función de la ubicación de las yemas fructíferas, por ello es muy importante determinar el número de yemas que se dejan en la parra.

Existen numerosos tipos de poda pero, en general, existen tres principales: corta, mixta y larga, denominación que depende de la longitud del sarmiento y del número de yemas que deja el podador.

Objetivo de la poda

La poda presenta los siguientes objetivos:

- Contribuir a establecer la forma de la planta y su posterior mantenimiento a fin de lograr la mayor operatividad y eficiencia en las labores propias del cultivo.
- Reducir el envejecimiento de la cepa mediante la renovación de sus partes.
- Seleccionar yemas fértiles.
- Limitar el número de yemas a fin de mantener el necesario equilibrio entre la producción de frutos y la producción de madera, lo que permitirá asegurar una capacidad adecuada de la planta.
- Distribuir armónicamente las unidades de carga en la planta (pitones y cargadores), según su capacidad (cantidad total de frutos y madera obtenidos), para mantener producciones adecuadas y uniformes en el tiempo.

- Regular el número de brotes y, por lo tanto, el número y tamaño de los racimos.

Desbrotes

Con la finalidad de evitar la alteración de la estructura original de la planta así como su pérdida de vigor, se procede a eliminar brotes innecesarios y chupones producidos por yemas sobre el tronco.

Despunte

El objetivo es efectuar una poda equilibrada, que permita dejar una cantidad conveniente de yemas por planta, generando un crecimiento armónico de brotes y racimos.

Se procede a eliminar los extremos en crecimiento que superen más de 40 cm el nivel del alambre.

Desnietado o eliminación de feminelas

Es realizada para eliminar brotes laterales emitidos por las yemas prontas.

Entre las ventajas podemos encontrar:

- Evita la competencia con los sarmientos que formarán los brazos.
- Permite una mejor aireación y luminosidad.
- Incrementa la fertilidad de las yemas.
- Mejora la efectividad de los tratamientos fitosanitarios.

Raleo de racimos

El objetivo es eliminar racimos completos o parte de los mismos para mejorar la calidad de la fruta mediante la reducción de la carga.

También es realizado para corregir un exceso de carga eliminando los racimos sobrantes.

Control de Malezas

Las malezas compiten con la vid por nutrientes y la humedad del suelo, hospedan plagas y enfermedades; adicionalmente, interfieren con las operaciones culturales, como la cosecha y la aplicación de plaguicidas.

Su control puede realizarse de forma manual, cultural o mediante la aplicación de algún tipo de herbicida. El control cultural se realiza desde la preparación del suelo hasta la cosecha con maquinarias e implementos agrícolas.

En relación a esto, las labores de cultivo no deben exceder los 15 cm de profundidad. El método escogido no debe dañar a la vid, eliminando

las malezas sin generar erosión. Generalmente suele emplearse el arado, discos y rastras de varios tipos.

El control químico implica el uso de herbicidas, su aplicación debe usarse en forma rotativa y complementaria con el desyerbe manual para evitar el incremento de la presencia de especies resistentes.

Para prevenir la emergencia de las malezas pueden aplicarse sobre suelo descubierto al principio del invierno o después de su aparición. Se recomienda su mezcla con paraquat o aminotriazole.

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 está en niveles suficientes en todos los suelos. Necesidades para la formación : Si 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 pobres y no abonados durante la plantación será aconsejable la aplicación de N-P-K en forma conjunta.

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, esto en la medida en que la disminución del vigor es imputable a la restricción de la alimentación nitrogenada.

Cosecha

La época de cosecha depende del tiempo que transcurre entre las distintas fases fenológicas y del grado de madurez de la uva deseado. La recolección manual se realiza con cuchillos y/o cizallas, manuales o eléctricas. Después de cortar los racimos enteros, los trabajadores los colocan en cestas o jabas de recolección y los transfieren a la bodega (variedades de vino) o en almacenes especiales (paking) (variedades de uvas de mesa).

En el Perú principalmente se cosecha entre los meses de enero y abril, las uvas tienen que ser cosechadas cuando estén maduras debido a que desprendidas de la planta ya no continúan madurando. El índice usado para determinar la maduración de las uvas es el nivel de azúcar expresado como sólido soluble. En la cosecha de las uvas se hace una selección de los frutos por lo cual la cosecha puede durar de 30 a 45 días con 3 pasadas por el campo cada 6 o 12 días.

Post cosecha

Cosechado los racimos se les limpia y clasifica, en la clasificación de la uva se toma en cuenta el color y su tamaño. A los racimos se les quita bayas defectuosas antes de introducirlos en las cajas para empaque, para eliminar posibles plagas las cajas de empaque entran sobre pallets de madera al tratamiento de fumigación con productos químicos, después del tratamiento ante posibles plagas se lleva la uva a su enfriamiento hasta 0°C para luego ser almacenada en esa temperatura.

COMERCIALIZACION

Con más de 90 ventanas comerciales y un crecimiento proyectado del 11%, el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) anunció que nuestro país podría superar la exportación de 600 mil toneladas de uva, durante la campaña 2022-2023, según informó el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI).

A pocas semanas de iniciar la campaña, se tiene previsto autorizar 104 plantas empacadoras y certificar más de 23 mil hectáreas de vid, ubicadas en las regiones de Ica, Piura, Lambayeque, La Libertad, Arequipa y Ancash.

La campaña de exportación de uva se desarrolla, principalmente, desde octubre hasta abril del siguiente año. De acuerdo al registro del SENASA, en la campaña 2021 – 2022 se logró exportar 544,310 toneladas, siendo las variedades 'red globe' y 'sweet globe' las de mayor demanda en el mundo.

Ventanas comerciales

Son en total, 93 mercados internacionales que podrán disfrutar de este producto peruano. Sin embargo, el SENASA sigue trabajando, de la mano del sector privado, para ampliar la cartera comercial y seguir consolidando el crecimiento exportador de los productores peruanos.



Certificación y Registro sanitario

La División de Registro Sanitario y Certificación Sanitaria tiene como objetivo evaluar el cumplimiento de los lineamientos técnico normativos y requisitos para el otorgamiento del **Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas industrializados**, sean de fabricación nacional o importados, así como generar un sistema único de codificación, sujetos a vigilancia y control sanitario.

La Certificación Sanitaria Oficial de Exportación se otorga a solicitud de parte, previa conformidad de los requisitos, como: Habilitación Sanitaria, inspección del lote y análisis microbiológicos establecidos en la norma sanitaria vigente. **Autorización Sanitaria de Aditivos** para comercio nacional y exterior.

Requisitos Fitosanitarios

Cualquier legislación, reglamento o procedimiento oficial que tenga el propósito de prevenir la introducción y/o diseminación de plagas. Los requisitos fitosanitarios de importación hacen referencia a las medidas específicas impuestas por un país importador a los envíos de productos de origen vegetal que se moviliza hacia el mismo, con la finalidad de mantener el nivel de protección necesaria para evitar el ingreso de plagas al país. Las uvas frescas es un producto de la Categoría de Riesgo Fitosanitario CR

Para la exportación se debe de tener el certificado Fitosanitario emitido por parte de SENASA – PERU, el cual debe de ser tramitado en la VUCE. SENASA

Las regiones autorizadas para exportar las uvas frescas a China son:

Ica, Ancash, La Libertad, Lambayeque y Piura.

REQUISITOS GENERALES:

Certificado Fitosanitario

Certificado de lugar de producción (Verificar en la lista única autorizada)

Certificado de planta de empaque (Verificar en la lista única autorizada)

Carta de instrucciones al capitán Certificado de calibración de sensores V

Plagas reguladas:

Ceratitis capitata, *Anastrepha obliqua*, *Anastrepha fraterculus*, *Colomerus vitis* (=Eriophyes vitis), *Frankliniella occidentalis*, *Monilinia fructicola*.

Tratamiento cuarentenario:

Tratamiento de frío 19 DIAS a 1.5 °C, o menor temperatura

Requisitos de etiquetado:

Production place (province):

Orchard name or it's registered number:

Packinghouse name or it's registered number:

Exported to the People's Republic of China

Consideraciones para llenar el c.f.:

Consignar el número de precinto.

Consignar el número de contenedor.

El Certificado Fitosanitario debe ser emitido en el idioma inglés.

VUCE SNS022 Solicitud para la obtención del certificado fitosanitario para la exportación o Reexportación de plantas y productos vegetales y Certificación de exportación para productos procesados e industrializados (TUPA:CVE01).

SUNAT

DATOS PARA LA INSPECCIÓN CONJUNTA SENASA – SUNAT -

A partir del 21/11/2016, con la vigencia del procedimiento específico de

"Revisión de Cargas Congeladas, Refrigeradas, Frescas, con Cadena de Frío,

durante las Acciones de Control" INTAPE.02.04 (versión 1), usted podrá solicitar a través de la VUCE la revisión conjunta de SENASA y SUNAT (de mercancías perecibles) cuyas Declaraciones Aduaneras de Mercancía (DAM) han sido seleccionadas a canal rojo (parte de SUNAT) y requieran inspección fitosanitaria (por parte de SENASA).

LMR (Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas)

El 'Límite máximo de residuos' (LMRs) es la cantidad máxima de residuos de determinado plaguicida sobredeterminado producto agrícola permitida por la Ley. Es decir, la cantidad que no puede ser sobrepasada para que el producto pueda ser puesto en circulación o comercializado.

Requisitos Sanitarios

Cualquier legislación, reglamento o procedimiento oficial que tenga el propósito de prevenir la presencia de aditivos, contaminantes, toxinas u organismos patógenos en los productos alimenticios, las bebidas o los piensos; en perjuicio de la salud de los consumidores.

Todas las plantas de procesamiento primario de productos vegetales deberán contar con una Autorización.

Etiquetado

Regulación que normaliza cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

Envase y Embalaje

Envase: Es el material que contiene o guarda a un producto y sirve para proteger la mercancía y distinguirla de otros artículos. **Embalaje:** Son todos los materiales, métodos y procedimientos y que sirven para acondicionar, presentar, manipular, almacenar, conservar y transportar una mercancía. El material usado para el envase debe ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que evite daños al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel

El material usado para el envase debe ser nuevo, estar limpio y ser de calidad

d tal que evite daños al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel sellos, que lleven las especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamentos no tóxicos.

Certificaciones Voluntarias

Son requisitos exigidos por los compradores y que responden a exigencias fuera de las establecidas por las autoridades regulatorias. Entre ellas, se encuentran las certificaciones de calidad, medio ambiente, responsabilidad social, entre otras.

Principales certificaciones:

- Agricultura ecológica de la UE
- Global G.A.P.
- Safe Quality Food Program SQF
- Fair Trade

Orgánico

Exigencias relacionadas con la producción y procesamiento de productos orgánicos, establecida en el Perú y en el mercado de destino.

Trazabilidad

En el mercado nacional la uva que se comercializa es el descarte de exportación. Debido a que el acopiador obtiene los volúmenes de distintos fundos y no lleva un control la trazabilidad se pierde. Frente a esta situación, realizar una distinción debería ser un requisito para poder comercializar esa uva de descarte dentro del mercado nacional, sin embargo, ninguna autoridad lo exige. Una vez que la uva es colocada en el mercado nacional, resulta imposible rastrear de donde se obtuvo.

Parámetros de calidad

Así mismo, el mercado nacional no exige que la uva que se comercializa cumpla con ciertos requisitos de calidad. Si bien se han elaborado normas técnicas de este producto, no han sido correctamente incorporadas en el mercado interno. Debido a esto, tanto los consumidores finales como los mayoristas no son capaces de identificar lo que están comprando. A pesar que los supermercados establecen sus propios requisitos (en base a calibres y características

organolépticas), no son tan rigurosos como los mercados internacionales. Incluso tienen la idea de que la uva que consumen es saldo de exportación, por lo que el aspecto de la calidad es intrínseco al producto.

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 aumentó en 82,4%, la alta demanda se refleja también en un alto nivel de precios en los mercados internacionales, que incentiva a los países productores a participar del comercio mundial el mercado internacional. La exportación mundial de uvas fresca representa alrededor del 6% de la producción mundial, siendo las variedades de mayor exportación mundial: Thompson Seedless, Red Globe, Crimson Seedless y Flame Seedless.

El TLC con los EE.UU, ha permitido incrementar las exportaciones de uvas fresca al mercado norteamericano, a la que ingresamos con arancel cero, la promoción y participación en importantes ferias comerciales ha permitido contactar a los empresarios nacionales 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.

RECOMENDACIONES

El Perú debe aprovechar las ventanas de precios altos que se presentan en cada mercado, también los exportadores deben prepararse para competir con eficiencia en la exportación de grandes volúmenes, y pensar en posicionar marcas y la mejor calidad del origen Perú en los diversos mercados del mundo. Algunas empresas ya la vienen realizando, para mejorar en calidad, calibre y sabor (principalmente de uvas sin pepa como las Thompson y flame seedless),

sobre todo con aquellas variedades licenciadas que puedan ingresar con las autorizaciones fitosanitarias que requieren los principales mercados.

Un aspecto importante debe ser la mejora de los costos logísticos, que encarecen la comercialización de las uvas fresca; además, estos costos trascienden en las actividades que se ejecutan en toda la cadena de producción. Tenemos una ventaja comparativa respecto al clima, que facilita obtener un fruto de calidad en sus diversas variedades. Sin embargo, para un adecuado tratamiento en el fruto de exportación, es necesario contar con una cadena de frío. do mundial, sin embargo, se debe fortalecer las acciones del SENASA, para que a través de su gestión permita establecer los protocolos fitosanitarios y cumplir con los estándares de calidad (forma, sabor), que permitan acceder a diversos mercados del mundo previa certificación de la autoridad peruana. g) Se debe incentivar programas de promoción y participación en las diferentes ferias comerciales internacionales, para difundir las bondades y calidad de las uvas fresca peruanas, muy importantes para acercar nuestros potenciales productos a los compradores, a fin de ampliar, diversificar y consolidar nuestra presencia de manera competitiva en mercados potenciales y alternativos a los dos grandes mega mercados como son Estados Unidos y la Unión Europea.

BIBLIOGRAFIA

https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=3828

<https://www.frutas-hortalizas.com/Frutas/Presentacion-Uva.html>

<https://agricolakamuk.com/wp-content/uploads/2020/05/Ficha-t%C3%A9cnica-Uva-Red-Globe-en-espa%C3%B1ol.pdf>

https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=3828

https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=3828

<https://proyectosperuanos.com/uvas/>

https://agrobit.com/Documentos/G_2_Microemp%5C431_mi000001uv%5B1%5D.htm

<https://www.senasa.gob.pe/senasacontigo/peru-se-proyecta-exportar-mas-de-600-mil-toneladas-de-uva-en-campana-2022-2023/>

<https://opip.pems.pe/wp-content/uploads/2021/05/RAM-UVA-china.pdf>

<https://agrotendencia.tv/agropedia/cultivos/frutales/el-cultivo-de-la-uva/>

<https://semanariocomexperu.wordpress.com/uvas-peruanas-para-el-mundo/>