

Palma Aceitera



PERÚ

Un campo fértil para sus inversiones
y el desarrollo de sus exportaciones



PERÚ

Ministerio
de Agricultura

Dirección General de Competitividad Agraria

Elaboración: Dirección de Promoción de la Competitividad
Publicación: Dirección de Información Agraria

I. Ficha Técnica

- Nombre Común: Palma Aceitera
- Nombre Científico: *Elaeis Guineensis*
- Familia: Arecaceae (Palmáceas)
- Tribu: Coccoinea
- Genero: *Elaeis*
- Especies: *E. guineensis* - Africana
E. oleífera - Americana

Descripción del producto

El aceite de palma se obtiene del fruto de la palma aceitera, se trata de una especie perenne, de largo rendimiento, su vida productiva comercial se estima en 25 años, puede prolongarse hasta más de 50 años, la altura de la planta hace difícil la cosecha de racimos.

La palma aceitera tiene un rendimiento 10 veces superior a la soya, produce 10 veces mas aceite que otras oleaginosas, con materiales genéticos recientes, se pueden lograr mayores rendimientos, su producción se inicia a los 3 años, se logran sus mejores producciones a los 8 -10 años, se puede extraer entre 4 – 9 TM/aceite/ha/año.

Fase Agrícola: Producción de Racimos Frutos Frescos - RFF

La Producción de RFF, se inicia a partir del 3er año de sembrados, produce comercialmente durante 25 años, los rendimientos se van incrementando, conforme se desarrolla la planta, en edad adulta, alcanza una producción de 20 - 30 TM/RFF/ha/año.

Condiciones optimas de clima y suelos para lograr 20 -30 TM/RFF/Ha/Año

PARÁMETRO	VALOR O RANGO ÓPTIMO
Precipitación anual	1,800 a 2,000 mm.
Precipitación mensual	Ningún mes inferior a 100 mm
Déficit de agua anual	Menos de 200 mm.
Brillo solar	Más de 1,800 horas/año (más de 5 horas/día)
Temperatura media	22 a 31 °C
Humedad relativa	75 a 85 %
Suelos	Franco arcilloso, Franco arcilloso limoso
Profundidad efectiva	Más de 100 cm
Pendiente	0 - 4%
Drenaje	Bueno - moderado

Fuente: Manual Técnico de Palma aceitera. MINAG, 2010

Fase Industrial:

1. Aceite Crudo de Palma - ACP

El ACP se extrae de la pulpa de los RFF, mediante procedimientos mecánicos, tiene una coloración rojo naranja, tiene un olor característico y es estable a la oxidación, se puede extraer entre 4 - 9 TM/Aceite/ha, se utiliza en la fabricación de mantecas, margarinas, aceite de cocina, productos para la alimentación humana.

2. Aceite de almendra de palma (palmiste) ó PKO

El Palmiste se obtiene de las almendras que están dentro de la semilla, tiene alto contenido de ácido láurico, se utiliza en la producción jabones y alimentos para animales.



Racimo Fruto Fresco - RFF



Plantación adulta



Plantación en plena producción, buena corona de Racimos Fruto Frescos - RFF

Usos del aceite de palma

Uso Agroalimentario: 80%

El aceite de palma es el segundo aceite más consumido en todo el mundo como aceite de cocina, margarinas, mantecas para panaderías, pastelería, chocolatería, confitería, heladerías, lácteos (cremas) y para todo tipo de preparaciones alimenticias, tiene consistencia semisólida sin necesidad de hidrogenación.

Uso Oleoquímica: 19%

Se utiliza como materia prima en la producción de cosméticos, jabones, detergentes, velas, tintas, lubricantes y grasas, productos farmacéuticos, pintura, barnices, lacas, cueros, agroquímica, electrónica, etc.

Uso Biocombustibles: 1%

Producción de biodiesel, para atender la demanda nacional del 5%, mezcla B-5, se necesitan 163,000 TM/aceite, significa tener en producción 40,750 Has ($163/4 = 40.75$).



**“EL ACEITE SE PRODUCE EN EL CAMPO,
NO EN LA FÁBRICA”**

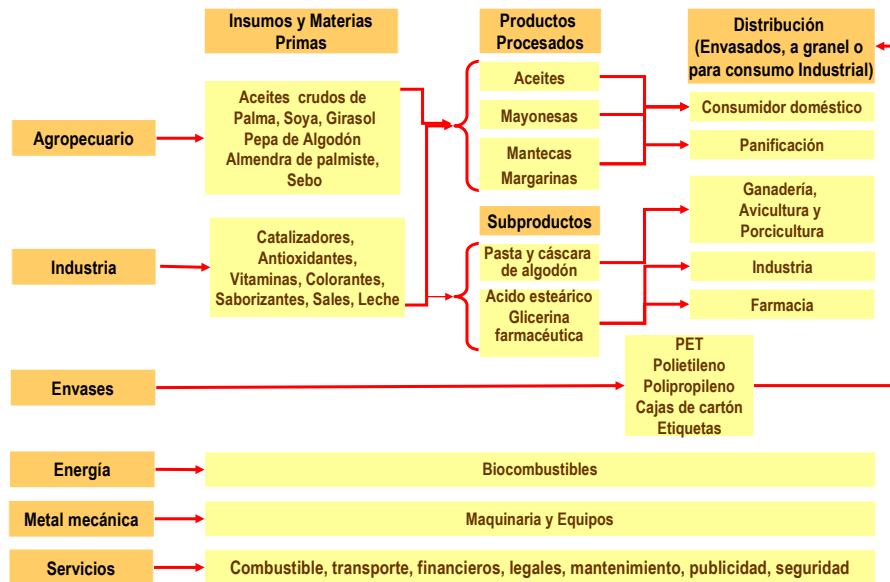


Frutos Suelos



Plantones de Viveros listos para trasplante

Valor agregado de la cadena oleaginososa



Riego tecnificado viveros

Fuente: SNI - Comité de Fabricantes de Aceite, 2010

Frutas frescas cogidas en las plantaciones



3. Producción Nacional Frutos (RFF) y Aceite (ACP) 2010

Principales zonas productoras

Región Productora	Superficie cultivada (ha)	Superficie en producción (ha)	Producción Estimada RFF (t)	Producción Estimada ACP (t)
San Martín	28,657	16,191	323,820	64,764
Ucayali	12,699	6,602	118,836	23,767
Loreto	7,844	1,800	21,600	4,320
Huánuco	1,000	-	-	-
Total	50,200	24,593	464,256	92,851

Fuente: DRA, Agencias Agrarias, COCEPU - OLAMSA, ASPAH, ACEPAT-OLPESA, JARPAL-INDULPASA

Evolución del cultivo Palma Aceitera Perú (ha cultivadas)

Año/Región	2006	2007	2008	2009	2010
San Martín	15,880	21,680	25,051	25,611	28,657
Ucayali	6,641	10,341	13,102	13,741	12,699
Loreto	1,250	1,610	1,610	5,900	7,844
Huánuco	-	232	732	1,000	1,000
Total	23,771	33,863	40,495	46,252	50,200

Fuente: Informes de las AA de Tocache, Aguaytía, Pucallpa, Yurimaguas

4. Mercado

El mercado nacional es deficitario; para atender la demanda nacional con aceite de palma se necesita tener en producción 158,486 has ($633,944/4 = 158,486$ has).

Demanda Nacional - TM

Año	2006	2007	2008	2009	2010
Producción Nacional *	248,924	248,960	283,094	294,566	270,487
Importaciones	347,042	366,301	377,977	370,177	363,457
TOTAL	595,966	615,261	661,071	664,743	633,944

* Incluye aceite de pescado, SNI, 2010

Importaciones de aceites y grasas

Año	2007	2008	2009	2010
TM	366,301	377,977	370,177	363,457
U.S.\$ (miles)	214,824	298,846	382,603	337,819
Precio / TM	586.4	940.0	1,098.0	929,461

Fuente: SUNAT, Mincetur, Octubre - 2010 - SISEA-Minag 2010

5. Principales Empresas Productoras de aceite crudo

Empresa Prod.	Ubicación/ Región	Ubicación Provincial/ Distrito	Capacidad Instalada TM/RFF/hora	Capacidad procesar TM/RFF/Año	Capacidad de Proc. Aceite crudo TM	Producción actual de Aceite crudo TM
Olamsa	Ucayali	Pucallpa	12	86,400	17,280	8,611
Olpasa	Ucayali	Aguaytía	6	43,200	8,640	3,600
Indulpasa	San Martín	Caynarachi	6	43,200	8,640	1,519
Olpasa	San Martín	Tocache	10	72,000	14,400	10,940
Palmawasi	San Martín	Uchiza	60	432,000	108,000	42,436
Palmas N. Horizonte	San Martín	Tocache	10	72,000	14,400	1,200
Total			104	748,800	171,360	68,306

Fuente: Informe MINAG, DGCA - DPC, 2009



Siembra en terreno definitivo

6. Principales Empresas Productoras de Aceite Refinado 2009

Empresas	Productos
Industrias del Espino S.A.	Aceite vegetal comestible, mantecas, jabones, margarinas
Derivados del Maíz S.A.	Aceites y derivados
Compañía industrial "La Unión" S.A.	Aceite comestible vegetal, mantecas
Industrial Alpamayo S.A.	Aceite comestible compuesto y vegetal, mantecas
Oleoficio Lima S.A.	Aceite comestible compuesto y vegetal. Manteca comestible vegetal y compuesta
Agroindustrias Integradas S.A.	Aceite comestible vegetal
Compañía Industrial Oleaginosa S.A.	Aceite comestible compuesto y vegetal. Manteca comestible vegetal
Alicorp S.A.	Aceite comestible compuesto y vegetal, mantecas, margarinas
Cia. Agroindustrial San Joaquín S.A.	Aceite vegetal y derivados

Fuente: MINCETUR, Octubre, 2010

7. Zonas Potenciales para Palma Aceitera

Región	Provincia	Superficies - ha
Loreto		507,234
	Alto Amazonas	180,000
	Maynas	150,000
	Ramón Castilla	140,000
San Martín	Ucayali	37,234
		280,674
	Lamas	162,000
Ucayali	Tocache	118,674
		342,671
	Padre Abad	115,000
	Coronel Portillo	100,000
Huánuco	Atalaya	127,671
		220,884
	Puerto Inca	130,000
	Leoncio Prado	90,884
Amazonas	Condorcanqui	50,690
TOTAL	SIG	1'402,153

Fuente: Plan Nacional de Palma, IIAP Áreas Deforestadas aptas para palma - 2010

La amazonía peruana tiene condiciones excepcionales para el desarrollo de la palma aceitera.

- Buenas tierras, suelos profundos y bien drenados
- Clima óptimo, buena precipitación, temperaturas adecuadas y buena luminosidad
- Abundancia de agua
- Grandes superficies deforestadas.

Factores de éxito en las plantaciones de palma aceitera

1. Usar material genético, de calidad y adaptabilidad a la zona de producción
2. Conocer Fisiología vegetal, entender la fisiología de la producción
3. Buena selección de plantas en viveros, las mejores plantas al campo
4. Buena selección de suelos, utilizar los mejores suelos y adecuarlos para la siembra
5. Buen manejo agronómico durante la fase productiva
6. Existencia de infraestructura económica, carreteras, electrificación, conectividad.

La promoción del cultivo de palma aceitera en el país se rigen por los siguientes principios:

- NO DEFORESTACIÓN, el establecimiento de plantaciones de palma aceitera no deben realizarse deforestando bosques naturales que constituyen el patrimonio forestal
- NO ATENTAR CONTRA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, no debe entrar en conflicto con los usos del suelo dedicados al cultivo de alimentos
- PROMOVER LA ASOCIATIVIDAD, promover un modelo de asociatividad involucrando a agricultores locales
- NO ATENDAR CONTRA LA DISPONIBILIDAD DEL RECURSO HÍDRICO, no debe poner en riesgo la provisión de agua para consumo humano.

MINISTERIO DE AGRICULTURA
DIRECCIÓN GENERAL DE COMPETITIVIDAD AGRARIA

La Dirección General de Competitividad Agraria es la encargada de proponer y ejecutar políticas públicas, estrategia y planes nacionales orientados a propiciar la competitividad del sector agrario en términos de sostenibilidad económica, social y ambiental.

La Dirección General de Competitividad cuenta con las siguientes unidades orgánicas:

- Dirección de Promoción de la Competitividad
- Dirección de Capitalización Agraria y Seguro Agrario
- Dirección de Agronegocios
- Dirección de Información Agraria

Datos de Contacto

Teléfono: 511 711 3700

Web: www.minag.gob.pe

Dirección: Jr. Yauyos 258, Piso 3, Lima I, Perú.

www.minag.gob.pe