



*IIAP e ICRAF, capacitan a productores de camu camu en la elaboración de néctar y mermelada.*

## DANDO VALOR AGREGADO AL CAMU CAMU



Con la participación de productores líderes de camu camu de los diversos caseríos de la región Ucayali, el Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana- IIAP y el Centro Mundial de Agroforestería- ICRAF, desarrollaron un curso de capacitación el día 26 de marzo que consistió en la "Elaboración de Néctar y Mermelada de pulpa de Camu Camu".

Este curso busca mejorar las condiciones de vida de los productores que están apostando por el cultivo de esta emblemática fruta amazónica. Al convertir el fruto de su cosecha en mermelada o néctar, se da más opciones de ofertar nuevos productos con valor agregado a precios más razonables.

En la ceremonia inaugural el Dr. Campos Baca, presidente del IIAP, alentó a los participantes a continuar con el cultivo de la especie aplicando las tecnologías que el IIAP viene generando y transfiriendo. Por su parte el representante del ICRAF Ing Julio Ugarte, resaltó la importancia de fortalecer el el paquete turístico del "Camu Camu su ruta", donde participan productores asociados, Amazon World, IIAP, INIA y DIRCETUR Ucayali

Esto permitirá que los visitantes no solo puedan conocer las parcelas de plantaciones de camu camu, sino que además puedan adquirir los deliciosos productos derivados como refrescos, néctares, mermeladas, vino, etc. Que podrán ser consumidos al instante y/o ser llevados a casa.

El señor Julio Neite productor del caserío San Pablo de Tushmo agradeció la constante preocupación de las instituciones que dan soporte a sus capacitaciones, destacando que para ellos es importante que las instituciones se integren a fin de facilitar el aprendizaje de los conocimientos que vienen adquiriendo para mejorar sus condiciones de vida..



En el evento a la par de conocer los procesos de elaboración de néctar y mermelada (con higiene, materia prima, ingredientes y envases de calidad), el investigador del IIAP, Carlos Abanto, hizo una presentación sobre las características de una buena colecta y despulpado de frutos de camu camu. Así mismo dio a conocer que en el mes de mayo se dará el curso elaboración de helado y vino de camu camu como antesala a las fiestas de San Juan y el VIII festival de camu camu 2011.

*Difusión IIAP*