

## Tara: Otro gran potencial para enriquecer la sierra

18 de octubre de 2016

No muchos peruanos han oído hablar o conocen directamente la planta de la Tara, a pesar de que se origina en el Perú. Conocida por la ciencia como *Caesalpinia Spinosa*, fue utilizada por las culturas precolombinas como colorante natural, hoy su demanda crece permanentemente en los mercados internacionales, y su utilidad se ha expandido como insumo de muchas industrias a lo largo del planeta.

Los principales usos de la tara son: en polvo como colorante natural para la curtiembre, insumo para el plástico y la producción de adhesivos, y la goma de Tara en la industria alimentaria, por ejemplo, como un estabilizador de productos lácteos. También se utiliza como insumo de la industria farmacéutica para úlceras y problemas inflamatorios e infecciosos.



**Fuente: Correo**

El Perú produce el 80% de la tara a nivel mundial, y los departamentos de mayor producción son Cajamarca (45%), La Libertad (18%), Ayacucho (14%) y Áncash (8%). Además hay nuevas iniciativas en Ica y Lambayeque. Sin embargo, sólo se llega a exportar unas 5 mil toneladas, y la demanda mundial es del orden de las 100 mil toneladas, siendo los principales mercados EEUU, Alemania, Suiza, España e Italia.

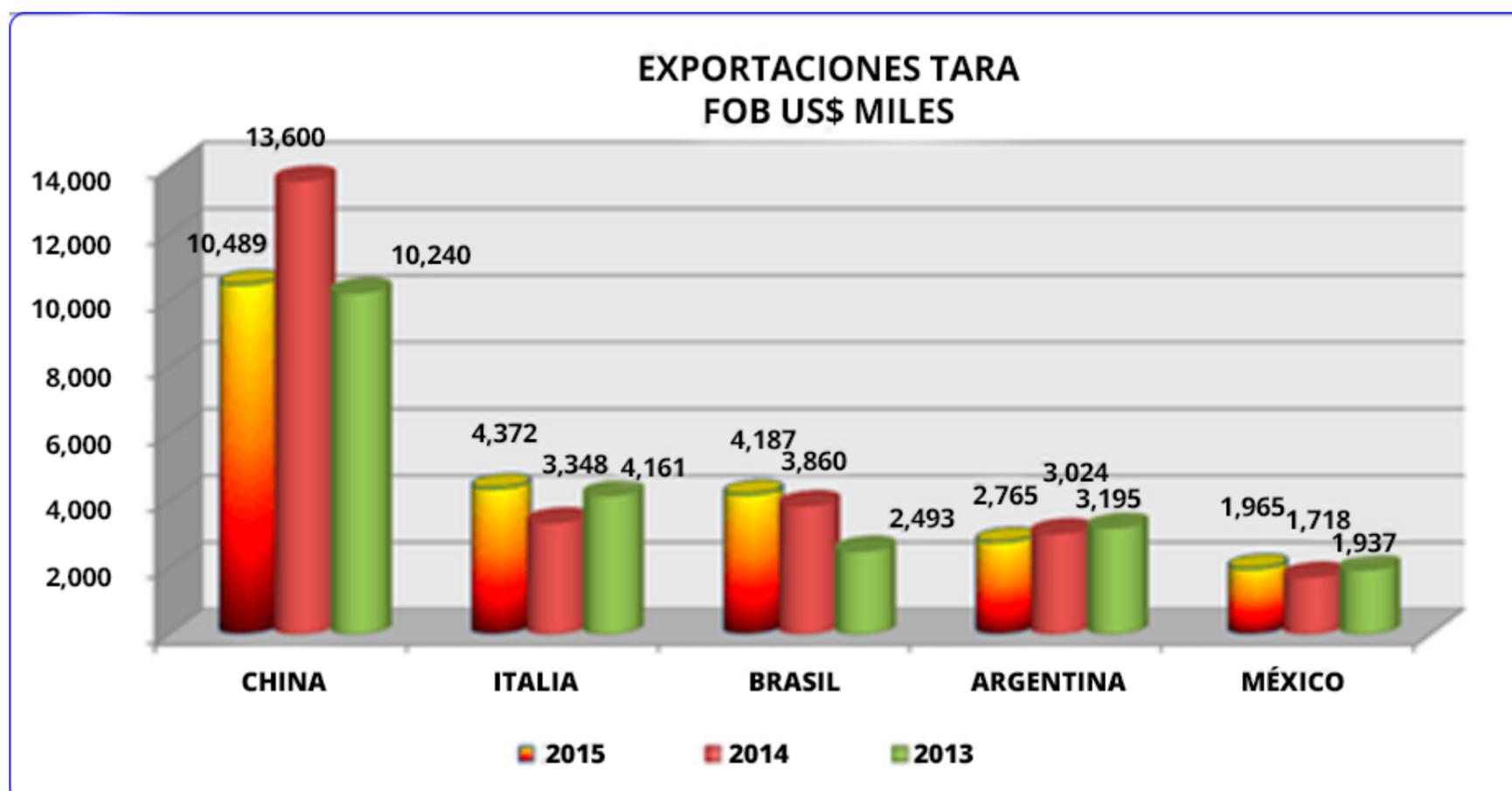
Según el Minagri, "La tara es considerada uno de los productos más rentables dentro de la agro exportación peruana, debido a su gran acogida y altos precios mundiales".

Las semillas de este arbusto producen derivados que llegan a tener altos costos en el mercado internacional, como el polvo de Tara que puede superar los US\$ 820 TM en Puerto Peruano y se triplica en Europa, mientras que la goma, que se obtiene de la pulpa de la tara, tiene un precio nacional de embarque de US\$ 6,600 TM y en el exterior puede sobrepasar los US\$ 10,000 mil dólares TM.

El Ministerio de Agricultura en alianzas con los gobiernos regionales y locales, empresas, ONG's y los pequeños productores han instalados plantones de tara a nivel nacional para incrementar la exportación. Según el Minagri, la exportación de tara en polvo alcanzó US\$ 30.3 millones a un precio de US\$ 1.48 kilo promedio en 2015.

EXPORTACION TARA EN POLVO			12			
MES	2015			2014		
	FOB	KILOS	PREC. PROM.	FOB	KILOS	PREC. PROM.
ENERO	2,460,486	1,741,000	1.41	2,229,211	1,616,000	1.38
FEBRERO	3,055,060	2,128,550	1.44	2,653,659	1,861,030	1.43
MARZO	2,315,558	1,689,280	1.37	2,627,361	1,901,000	1.38
ABRIL	1,421,582	988,500	1.44	1,740,882	1,239,061	1.41
MAYO	2,077,953	1,421,100	1.46	2,528,927	1,789,300	1.41
JUNIO	2,203,458	1,471,555	1.50	2,682,616	1,821,466	1.47
JULIO	2,635,614	1,713,400	1.54	2,339,113	1,641,200	1.43
AGOSTO	2,947,369	1,920,500	1.53	3,152,411	2,240,300	1.41
SEPTIEMBRE	2,499,609	1,619,000	1.54	3,646,246	2,575,500	1.42
OCTUBRE	2,568,427	1,676,200	1.53	2,514,115	1,747,000	1.44
NOVIEMBRE	3,061,056	2,027,200	1.51	3,089,100	2,185,720	1.41
DICIEMBRE	3,106,469	2,051,000	1.51	3,465,249	2,444,180	1.42
<b>TOTALES</b>	<b>30,352,641</b>	<b>20,447,285</b>	<b>1.48</b>	<b>32,668,890</b>	<b>23,061,757</b>	<b>1.42</b>
<b>PROMEDIO MES</b>	<b>2,529,387</b>	<b>1,703,940</b>		<b>2,722,408</b>	<b>1,921,813</b>	
<b>% CREC. PROMEDIO</b>	<b>-7%</b>	<b>-11%</b>	<b>5%</b>	<b>11%</b>	<b>22%</b>	<b>-9%</b>

Al país a que más se le exporta Tara es a China (donde se utiliza para extraer ácido gálico, que tiene un valor de venta por kilo que se sextuplica el valor del insumo), con un total de U\$ 10.5 millones (35% del total), le sigue Italia con U\$ 4.4 millones (14%) y Brasil U\$ 4.2 millones (14%).



Fuente: [www.agrodataperu.com](http://www.agrodataperu.com)

Según los Datos de la Comisión Nacional contra la Biopiratería, las solicitudes de patentes más reiteradas en el Perú son por la tara (de las casi 11 mil solicitudes de patentes, cerca de 4 mil le pertenecen a la tara), el yacón (3,221 solicitudes), la maca (1,406 solicitudes) y la uña de gato (843 solicitudes).

Esto muestra el gran interés mundial que existe por nuestros productos andinos. Así tenemos también los otros granos andinos, el más nutritivo de ellos, la famosa y renombrada quinua, la cual ha sido reconocida como un «súper alimento» con renombre internacional y, el 2013, a instancias de la FAO, fue declarado por la ONU: Año Internacional de la Quinua. Ver en [Lampadia: La Quinua lleva a la sierra a los mercados globales y al desarrollo](#). Otros granos andinos renombrados son la kiwicha (o amaranto), la qañiwa y el tarwi. Estos productos tienen un alto valor proteico, mayor al de los demás cereales, y un gran potencial de popularizarse a nivel mundial.

Todos estos productos son muy valiosos, sus cualidades han sido ignoradas por muchos años y su aprovechamiento, en el propio Perú y en los mercados internacionales, desperdiciado. Esto ha sido consecuencia de la mala reforma agraria que alejó la inversión privada del campo desde los años 60, con la consiguiente falta de acceso a la innovación y avances tecnológicos que se dieron en el último tercio del siglo pasado.

Por fin estamos poniendo en valor nuestros productos serranos. Debemos aprovechar esta oportunidad única para mostrarle al mundo que un país milenario como el Perú, tiene valiosos desarrollos genéticos y alimenticios como el de los granos andinos. Del mismo modo podremos promover más tarde las raíces andinas y otros productos, así como los conocimientos tradicionales de la sierra y la selva. Con ese desarrollo de inserción en los mercados internacionales, podemos ambicionar que nuestros campesinos de los minifundios alto andinos tengan una vida rural rica y productiva, contrariamente a las propuestas de las izquierdas que plantean nos alejemos de la globalización. [Lampadia](#)