



Ministerio de  
**Desarrollo Productivo**  
y Economía Plural  
Viceministerio de Comercio Interno y Exportaciones

# BOLETÍN del EXPORTADOR

Serie: Productos de la Oferta Exportable

Nº 2



# Palmito

# Palmito

**Nombre científico:**

Especie silvestre: *Euterpe precatoria*

Especie cultivada: *Bactris gasipaes*

**Nombre comercial:** *Palmito*

Las exportaciones de palmito son consignadas en la partida arancelaria N° 20089100.

Partida Arancelaria	Descripción
2008910000	Palmitos preparados o conservados de otro modo, incluidas las mezclas

## CARACTERÍSTICAS del PALMITO

El Palmito consiste en la parte comestible de algunas especies de palmeras originarias de América del Sur. Se destacan dos géneros principales: el tembe o pejibaye, cultivado en plantaciones agroforestales, y el asaí de la especie *Euterpe*, en peligro de extinción que se encuentra en los bosques amazónicos naturales de Bolivia y puede alcanzar 20 metros de altura.

Los pueblos indígenas de América ya utilizaban la parte tierna del tallo, el cogollo o brote de las hojas sin abrir de lo más alto de la palmera (el corazón de palmito), para su consumo alimenticio. Recién desde la década de los 70 se

inició la explotación de palmito con fines comerciales en Costa Rica, Centroamérica.

El Palmito es un producto caro de obtener, pues solamente se extrae entre 0,5 a 1,3 kilogramos por tallo de al menos 2 metros totalmente sacrificado. La especie cultivada puede producir más de un tallo y requiere para su cosecha un mínimo de 18 a 24 meses de cultivo, dependiendo principalmente de la disponibilidad de agua (90% del palmito es agua). Este hecho se acentúa más al tratarse de especies silvestres, que presentan un solo tallo y la cosecha requiere que la palma tenga entre 10 a 15 años.

## Usos y APLICACIONES

Entre las muchas utilidades del Palmito, se encuentra la alimentación humana. Es de fácil digestión, bajo contenido graso y bajo en calorías, presenta una variedad de beneficios para el organismo dadas sus propiedades nutricionales.

De color blanco a marfil, textura firme y de un delicado sabor, es considerado un producto gourmet exótico sumamente apreciado, con un alto valor monetario. Puede ser utilizado para acompañar los platos principales en las comidas, en la mezcla de ensaladas, aderezado por aceite, vinagreta u otros condimentos. También se emplea preparado en cremas o sopas, y para preparar ceviche. Por otro lado, puede ser transformado en refresco o licor. Se comercializa internacionalmente en conserva.

Por otra parte, el descarte del Palmito también puede ser utilizado para otros fines. Se puede emplear para la ración animal, como alimento concentrado en el ensilaje para ganado o para aves. Las hojas de la palmera pueden ser utilizadas para techar las casas, o se aprovechan en cestería, fabricación de escobas; como fertilizante orgánico; y las fibras que se extraen de ellas en la industria papelera y la textil. Sus frutos se emplearon en medicina popular como astringente. De la palma, es posible la extracción de aceite; madera para diferentes usos. La planta en sí tiene un propósito en la provisión de polen para las abejas; y, finalmente, con fines ornamentales en parques, paseos públicos, jardines, y, siendo joven, en maceteros para decorar patios y terrazas.

## Presentación y empaque

El palmito, al ser un alimento perecedero, se conserva mayormente envasado en salmuera, en frascos de vidrio o en latas de acero con recubierta interior, en sus presentaciones de 430, 500 y 800 gramos.

El empaque se realiza en cajas de cartón corrugado de doble pared, conteniendo cada caja 12 unidades. Los envases no necesitan refrigeración, siendo transportados en contenedores secos de 40 pies.

**Tabla: Información nutricional, por 100 g de Palmito**

	%VDR *	
Potasio	52%	Contribuye a la regularización de todas las funciones celulares incluyendo las del corazón, sistema nervioso y muscular.
Vitamina B6	41%	Ayuda al mantenimiento del sistema nervioso.
Cobre	32%	Indispensable para el desarrollo y mantenimiento en perfecto estado de huesos, tendones, tejido conectivo y el sistema vascular.
Zinc	25%	Acelera la cicatrización de heridas, y ayuda a la digestión de proteínas.
Fósforo	14%	Favorece el mantenimiento del cerebro.
Vitamina C	13%	Mantenimiento de las defensas del cuerpo.
Riboflavina	11%	Interviene en la producción de glóbulos rojos.
Hierro	9%	La carencia de hierro en el cuerpo puede dar lugar a: debilidad corporal, palidez de la piel, fatiga habitual, entre otros.
Fibra	6%	(Fibra soluble) Equilibra los niveles de colesterol y glucosa en sangre, contribuye a prevenir el cáncer de colon y también ayuda a regular el tránsito intestinal.
Minerales	Mg, Ca, B	Otros minerales indispensables.
Grasas Saturadas	0%	
Colesterol	0%	
Calorías	6%	Bajo en calorías (115 calorías por 100 g)

\* %VDR: Valores Diarios Recomendados sobre una dieta de 2000kcal.

Fuente: adaptado de [blog.pronaca.com/nuticion/2015/curiosidades-interesantes-y-beneficios-nutricionales-del-palmito/](http://blog.pronaca.com/nuticion/2015/curiosidades-interesantes-y-beneficios-nutricionales-del-palmito/)

## EL PALMITO BOLIVIANO

En Bolivia, el Palmito o tembe se cultiva principalmente en el Trópico de Cochabamba, en los municipios de Chimoré, Shinahota, Villa Tunari, Puerto Villarroel, y, en menor medida, en el departamento de Santa Cruz. Abarcando una superficie de 6.500 hectáreas, se estima una capacidad de producción actual entre 20 y 25 millones de tallos de palmito por año, con un rendimiento promedio anual comprendido entre los 3.000 a 3.500 tallos por hectárea.

La primera introducción de estas especies cultivables a la región tropical de Cochabamba, se realizó a finales de la década de los años 70. Es a partir del año 1992 que se establecen una serie de programas y proyectos de apoyo a la producción de Palmito como cultivo alternativo para la economía de los agricultores tropicales.

En la actualidad, los pequeños y medianos productores han conformado asociaciones, llegando en algunos casos a ser partícipes de la industrialización de palmito envasado.

Adicionalmente a los emprendimientos privados, el

Gobierno del Estado Plurinacional de Bolivia, a través de la Agencia INSUMOS Bolivia, invirtió en la construcción de dos plantas procesadoras de Palmito en las comunidades de Shinahota e Ivirgarzama del Trópico de Cochabamba. De esta manera, se ha logrado beneficiar a los pequeños agricultores dedicados a este rubro, quienes percibían una paga muy pobre por su producción, que, en contraposición, era comercializada a buenos precios en el mercado exterior. Paralelamente, con dichas industrias, se ha incidido en la generación y disponibilidad de empleo en la región, principalmente orientado a jóvenes, mujeres y madres solteras, sectores más discriminados y con menores posibilidades de acceso a trabajo.

Por otra parte, ya que la producción de las plantas de INSUMOS Bolivia se destina tanto al mercado exterior como a ser parte del Subsidio Prenatal y de Lactancia y otros programas sociales, ha permitido que más familias puedan acceder a este alimento, que convencionalmente era consumido por personas de alto poder adquisitivo.

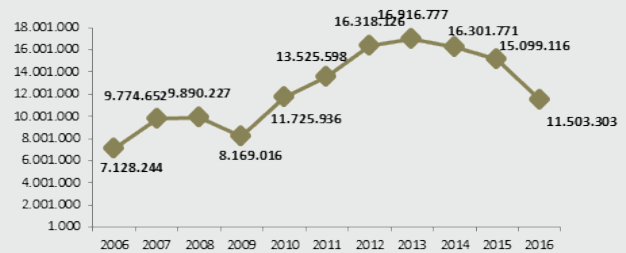
## EXPORTACIONES del PALMITO

Del total de la producción de palmito en Bolivia, el 90% es destinado a la exportación a diferentes países.

### Valor exportado

En el periodo comprendido entre los años 2006 y 2016, las exportaciones bolivianas de palmito alcanzaron un valor total de 136,35 millones de dólares estadounidenses, presentando una tasa de crecimiento de 61% con respecto al año 2006.

**Exportaciones Bolivianas de Palmito**  
Gestión 2006-2016  
En \$us



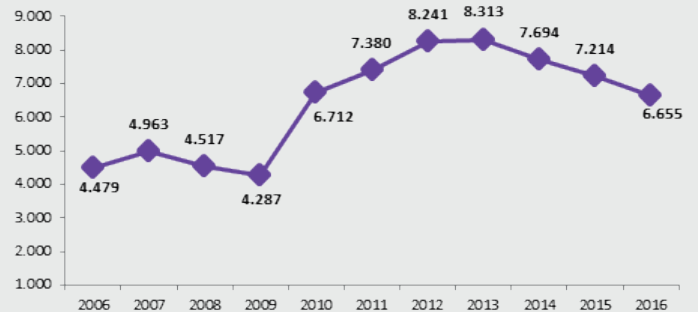
Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

### Volumen exportado

En los últimos 11 años, el volumen exportado de palmito boliviano fue de 70.455 Toneladas Métricas, con una tasa de crecimiento de 48,6% con respecto al año 2006.

El mayor volumen exportado se registró durante la gestión 2013, alcanzando las 8.313 toneladas métricas.

**Exportaciones Bolivianas de Palmito**  
Gestión 2006-2016  
En TM



Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

### Precio promedio FOB

Durante la gestión 2016, el precio FOB promedio del palmito fue de 1.962 \$US/TM. En esa gestión, cinco países (Argentina, Chile, Uruguay, Paraguay y Líbano) cotizaron por debajo del precio FOB promedio. Sin embargo, otros destinos tales como Estados Unidos, Marruecos, Canadá, Venezuela y España, cotizaron el producto en niveles superiores a dicho promedio.

**Exportaciones Bolivianas de Palmito**  
Según países de destino y precio promedio FOB,  
Gestión 2016

País	Precio FOB (USD x TM)
Argentina	1.603
Chile	1.849
Estados Unidos	1.986
Uruguay	1.561
Paraguay	1.575
Marruecos	2.543
Canadá	2.102
Líbano	1.851
Venezuela	2.515
España	2.031
<b>Promedio</b>	<b>1.962</b>

Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.



## Mercados de Destino

Argentina es el principal destino de las exportaciones de palmito boliviano, con el 40,4% del valor total exportado en el periodo 2006 - 2016.

Chile se constituye en el segundo destino del palmito boliviano, con el 27,2% para ese mismo periodo.

Por otra parte, Uruguay, se presenta como un mercado atractivo ya que al año 2016 se exportó seis veces más que el 2006. Incluso el año 2013 superó las exportaciones a Estados Unidos.

## Principales países de destino de las exportaciones de Palmito

En \$us				
PAIS DESTINO	Valor (en USD)	Volumen (en toneladas)	Tasa de crecimiento en valor 2006-2016 (%)	Part. 2016
Argentina	5.113.990	3.190,74	53,6%	44,5%
Chile	3.638.355	1.967,91	90,7%	31,6%
Estados Unidos	1.060.936	534,25	26,2%	9,2%
Uruguay	814.977	521,93	593,3%	7,1%
Paraguay	253.285	160,78		2,2%
Venezuela	198.032	77,88	437,0%	1,7%
Marruecos	168.855	80,33	348,5%	1,5%
Canadá	113.598	61,37	-46,7%	1,0%
Líbano	100.320	39,89		0,9%
España	40.955	20,16	-64,9%	0,4%
<b>Sub total</b>	<b>11.503.303</b>	<b>6.655,26</b>	<b>74,3%</b>	<b>100,0%</b>
<b>Los demás países</b>	<b>0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0%</b>	<b>0,0%</b>
<b>Total</b>	<b>11.503.303</b>	<b>6.655,26</b>	<b>61,4%</b>	<b>100,0%</b>

Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.



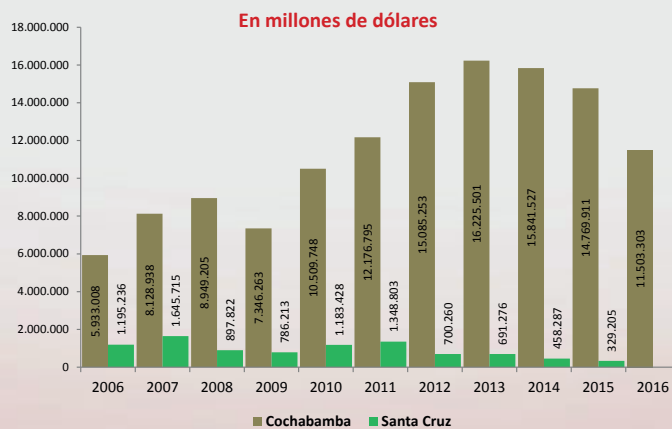
## EXPORTACIONES SEGÚN DEPARTAMENTO

En el periodo comprendido para los últimos 11 años, vale decir de 2006 a 2016, el 93% de las exportaciones bolivianas de palmito provinieron del departamento de Cochabamba, y el 7% del departamento de Santa Cruz.

En los dos últimos años de análisis, la producción de Cochabamba obtuvo mayor preponderancia, siendo que para el año 2015, 98% del palmito exportado tuvo como origen el departamento de Cochabamba, y, para el año 2016, todo el palmito exportado provino de este Departamento.

### Valor exportado

Exportaciones Bolivianas de la Semilla de Chía, Según departamento



Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

### Volúmen exportado

Exportaciones Bolivianas de la Semilla de chía, Según departamento



Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

## PRINCIPALES MERCADOS IMPORTADORES en el MUNDO

En el año 2015, a nivel mundial se importó aproximadamente un valor total de 125 millones dólares estadounidenses en conservas de palmito.

Los principales importadores en el mundo, que representan aproximadamente el 74% del total de las importaciones mundiales de las conservas de palmito, fueron: Francia, Chile, Estados Unidos y Argentina.

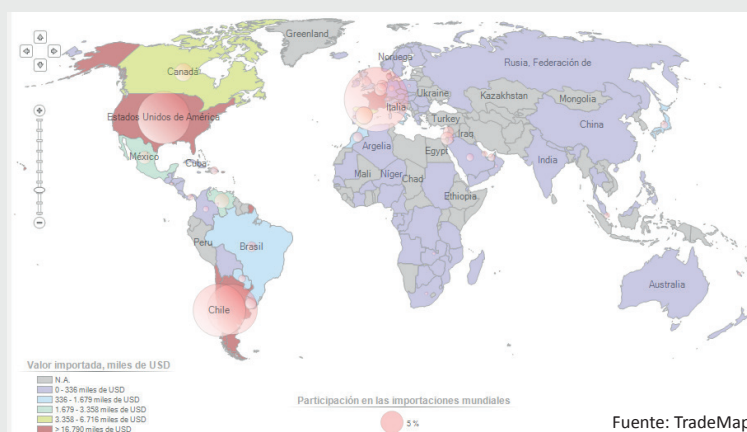
El mercado más grande en el mundo de conservas de palmito es el mercado francés, alcanzando \$US33 millones y un total de 11.966 toneladas importadas, abarcando el 27% de las importaciones mundiales. Le siguen en importancia Chile (\$US20 millones y 9.037 toneladas) con el 16% del mercado mundial; Estados Unidos, también con 16% (\$US20 millones y 6.114 toneladas); y, Argentina con el 15% (\$US18 millones y 8.573 toneladas).

### Principales países importadores de conservas de palmito en el mundo, Gestión 2015

Expresado en miles de USD y toneladas

País	Valor (en miles de USD)	Volumen (en toneladas)	Tasa de crecimiento en valor 2008-2015 (%)
Francia	33.803	11.966	-32,4%
Chile	20.750	9.037	109,0%
Estados Unidos de América	20.365	6.114	1,1%
Argentina	18.514	8.573	26,0%
Canadá	4.385	1.910	-30,2%
España	4.302	1.484	-53,8%
Venezuela	3.145	1.276	-61,7%
Israel	2.806	1.113	109,9%

Fuente: TradeMap / Elaborado por VCIE-SIEXCO.



## PRINCIPALES COMPETIDORES MUNDIALES

El total de las exportaciones mundiales de conservas de palmito en el año 2015 alcanzó 122 millones de dólares estadounidenses, lo que representó 49.888 toneladas.

Dentro de los principales ocho países exportadores de palmito en el mundo, que abarcan el 95% de la provisión mundial durante el año 2015 se tiene a: Ecuador, con una participación del 59%, que generó \$US71 millones en valor y 30.767 toneladas en volumen; y a Costa Rica que ocupó el 13% con \$US15 millones y 6.880 toneladas.

Bolivia es el tercer exportador mundial de palmito, con una participación del 13% del total mundial. A nivel Sudamérica, ocupa el segundo lugar superando a Perú y Colombia.

### Principales países exportadores de conservas de palmito en el mundo, Gestión 2015

Expresado en miles de USD y toneladas

País	Valor (en miles de USD)	Volumen (en toneladas)	Tasa de crecimiento en valor 2008-2015 (%)
Ecuador	71.649	30.767	-2,7%
Costa Rica	15.765	6.880	-41,4%
Bolivia	15.099	6.046	52,7%
España	3.821	1.215	1719,5%
Perú	3.722	1.259	-30,4%
Bélgica	3.107	1.282	23,1%
Colombia	2.680	386	123,7%
Guyana	2.550	927	-25,5%

Fuente: TradeMap / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

