



UNILA

Universidade Federal
da Integração
Latino-Americana

**INSTITUTO LATINOAMERICANO
DE ECONOMÍA, SOCIEDAD Y
POLÍTICA (ILAESP)**

**DESARROLLO RURAL Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

**ANÁLISIS DE COMPETITIVIDAD DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL PISCO,
EN LA REGIÓN DE ICA-PERÚ (2002-2012)**

MIGUEL ÁNGEL CHINCHÓN PÉREZ

Foz do Iguaçu – Paraná
2016



**INSTITUTO LATINOAMERICANO
DE ECONOMÍA, SOCIEDAD Y
POLÍTICA (ILAESP)**

**DESARROLLO RURAL Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

**ANÁLISIS DE COMPETITIVIDAD DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL PISCO,
EN LA REGIÓN DE ICA-PERÚ (2002-2012)**

MIGUEL ÁNGEL CHINCHÓN PÉREZ

Trabajo de Conclusión de Curso
presentado al Instituto Latinoamericano
de Economía, Sociedad y Política de la
Universidad Federal de la Integración
Latinoamericana como requisito parcial
a la obtención de título de Bachiller en
Desarrollo Rural y Seguridad
Alimentaria.

Orientador: Prof. Dr. Guillermo Javier
Díaz Villavicencio.

Foz do Iguaçu – Paraná
2016

MIGUEL ÁNGEL CHINCHÓN PÉREZ

**ANÁLISIS DE COMPETITIVIDAD DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL PISCO,
EN LA REGIÓN DE ICA – PERÚ (2002-2012)**

Trabajo de Conclusión de Curso
presentado al Instituto Latinoamericano
de Economía, Sociedad y Política de la
Universidad Federal de la Integración
Latinoamericana como requisito parcial
a la obtención de título de Bachiller en
Desarrollo Rural y Seguridad
Alimentaria.

BANCA EXAMINADORA

Orientador: Prof. Dr. Guillermo Javier Díaz Villavicencio
UNILA

Prof^a. Dra. Valkiria Fabiana da Silva
UNILA

Prof^a. Ms. Paula Vergili Pérez
UNILA

Foz do Iguaçu, 16 diciembre 2016.

*Dedico este trabajo a
mis padres y hermanos
por el apoyo constante, la
motivación y el ejemplo.*

AGRADECIMIENTOS

A mi familia querida, gracias a mis padres Nélida y Tito y a mis hermanos por ser los pilares de mis logros a pesar de la distancia que nos separa.

A mi orientador, el Prof. Dr. Guillermo Díaz Villavicencio, por la orientación, sus cuestionamientos, por las horas de conversación siempre claras y por el incentivo para escribir una temática tan recientemente estudiada. También por el empeño en esta jornada. Muchas gracias por enseñarme y sus consejos.

A los miembros de la banca Valkíria Silva y Paula Vergili Pérez, quienes alegremente aceptaron serlo.

A la Universidad Federal de Integración Latino-Americana por brindarme la oportunidad de realizar el curso de Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria, y por permitirme conocer distintas realidades de Latinoamérica.

A los colegas del curso, en general, por su amistad, su cariño, hospitalidad, y momentos compartidos.

“De tudo ficam três coisas:
A certeza de que estamos começando...
A certeza de que é preciso continuar...
A certeza de que podemos ser interrompidos antes de terminar...
Portanto, devemos:
Fazer da interrupção um caminho novo...
Da queda, um passo de dança...
Do medo, uma escada...
Do sonho, uma ponte...
Da procura, um encontro”

Fernando Pessoa

CHINCHON PÉREZ, Miguel Ángel. **Análisis de competitividad de la cadena productiva del pisco, en la región de Ica – Perú (2002 – 2012)**. 2016. 74 páginas. Trabajo de Conclusión de Curso (Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria) – Universidad Federal de la Integración Latinoamericana, Foz do Iguaçu, 2016.

RESUMEN

Una de las actividades más importantes desde hace muchos años en la región de Ica es la producción de pisco, elaborado de acuerdo a métodos que mantengan los principios tradicionales de calidad, motivo por el cual tiene una gran acogida en el mercado nacional e internacional. Esto ha incentivado un especial interés por el estudio de las cadenas productivas en la producción del pisco, uno de los productos más representativos del Perú que va posicionándose cada vez más en el mercado interno y externo. Ante ello, planteamos como objetivo general dar a conocer el desarrollo de la cadena productiva del pisco peruano específicamente en la región de Ica, teniendo en cuenta a las pequeñas y a las grandes comercializadoras, también se estudiarán los límites que se presentan en su producción. Además, queremos explicar de qué manera se involucra el Estado con los pequeños productores, especialmente cuando se trata de apoyar o incentivar técnicas para la producción de las uvas, en la elaboración del pisco, en las relaciones exteriores de comercialización en el mercado internacional americano, europeo, asiático, africano, etc. La elección del lugar se justifica porque en el Perú la región de Ica produce el 62% de uva para elaboración de pisco. Cada año va mejorando la comercialización de pisco al mercado internacional, teniendo a los Estados Unidos como consumidor más activo. Para la elaboración del pisco en la región de Ica mayormente se cultiva cinco variedades de uva (Italia, albilla, torontel, quebranta y moscatel), todo ello para el proceso de fermentación a partir del grado brix adecuado de la uva, la producción de alcohol de calidad a partir de la destilación. Por otro lado, Ica es la región que tiene el clima óptimo para realizar todo el proceso de producción de pisco desde el cultivo de la vid hasta la obtención del pisco. En la investigación se ha realizado una revisión bibliográfica, de igual forma usamos el método cuantitativo, otra herramienta fue el uso de la estadística descriptiva de la producción, comercialización y consumo del pisco.

Palabras clave: Agronegocios; Cadena de Suministro; Pisco; Perú.

CHINCHON PÉREZ, Miguel Ángel. **Analysis of competitiveness of the pisco production chain, in the Ica region - Peru (2002 – 2012)**. 2016. 74 páginas. Dissertation of Conclusión de Course (Rural Development and Food Safety) – Federal University of Latin American Integration, Foz de Iguazú, 2016.

ABSTRACT

One of the most important activities for many years in the region of Ica is the production of pisco, elaborated according to methods that maintain the traditional values of quality, reason for which it has a great uptake in the national and international markets. This has stimulated a special interest in the study of production chains in the production of pisco, one of the most representative products from Peru, which is increasing in the domestic and foreign markets. Given this, we propose as general goal to publicize the development of the productive chain of Peruvian pisco specifically in the region of Ica, taking into account small and large traders, the limits presented in production will also be discussed. In addition, we want to explain how the State is involved with small producers, especially when it comes to supporting or encouraging techniques for the production of grapes, in the manufacture of pisco, in the foreign business relationships in the external market such as American, European, Asian, African, etc. The choice of place is justified because in Peru the region of Ica produces 62% of grapes for processing pisco. Each year the pisco commercialization is improving to the international market, with the United States as the most active consumer. For the production of pisco in the Ica region mostly five varieties of grapes are grown (Italia, albilla, torontel, quebranta and moscatel), All this, for the fermentation process from the appropriate brix degree of the grape, the production of good quality alcohol from the distillation. On the other hand, Ica is the region that has the right climate to carry out the whole process of pisco production from the cultivation of the grape until the pisco is obtained. In the investigation a bibliographical revision has been made, in the same way we use the quantitative method, another tool was the use of the descriptive statistics of the production, commercialization and consumption of pisco.

Key words: Agribusiness; Supply Chain; Pisco, Peru.

CHINCHON PÉREZ, Miguel Ángel. **Análise de competitividade da cadeia produtiva do pisco, na região de Ica – Peru (2002 – 2012)**. 2016. 74 páginas. Trabalho de Conclusão de Curso (Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar) – Universidade Federal da Integração Latino-Americana, Foz do Iguaçu, 2016.

RESUMO

Uma das atividades mais importantes desde muitos anos na região de Ica é a produção de pisco, elaborado de acordo a métodos que mantenham os princípios tradicionais de qualidade, motivo pelo qual tem uma grande acolhida no mercado nacional e internacional. Isto tem incentivado um interesse especial pelo estudo das cadeias produtivas na elaboração do pisco, um dos produtos mais representativos do Peru que vai posicionando-se cada vez mais no mercado interno e externo. Propõe-se como objetivo geral dar a conhecer o desenvolvimento da cadeia produtiva do pisco peruano especificamente na região de Ica, tendo em conta as pequenas e as grandes comercializadoras; também se estudaram os limites que se representam em sua produção. Além disso, queremos explicar de que maneira se envolve o Estado com os pequenos produtores, especialmente quando se trata de apoiar ou incentivar técnicas para a produção das uvas, na elaboração do pisco, nas relações exteriores de comercialização no mercado internacional americano, europeu, asiático, africano e etc. A eleição do lugar se justifica porque no Peru a região de Ica produz 62% de uva para elaboração de pisco. Cada ano vai melhorando a comercialização do pisco ao mercado internacional, tendo aos Estados Unidos como consumidor mais ativo. Para a elaboração do pisco na região de Ica maiormente se cultiva cinco variedades de uva (Italia, albilla, torontel, quebranta y moscatel), todo ele para o processo de fermentação a partir do grau brix adequado da uva, a produção de álcool de qualidade a partir da destilação. Por outro lado, Ica é a região que tem o clima ótimo para realizar todo o processo de produção de pisco desde o cultivo da videira até a obtenção do pisco. Realizou-se revisão bibliográfica, de igual forma foi usado o método quantitativo. Outra ferramenta foi o uso da estatística descritiva da produção, comercialização e consumo do pisco.

Palavras-chave: Agronegócios; Cadeia de Suprimento; Pisco, Peru.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Ubicación geográfica de la región de Ica.....	20
Figura 2 - División política de la región de Ica.....	20
Figura 3 - Evolución de las exportaciones de uvas peruanas 2002-2012.....	36
Figura 4 - Variedades de uvas pisqueras	40
Figura 5 – Elaboración del pisco.....	48
Figura 6 – Vendimia y despalillado de la uva.....	48
Figura 7 – Destilación del pisco.....	49
Figura 8 – Reposo del pisco (4 meses).....	49
Figura 9 – Proceso de llenado de botellas de pisco.....	49
Figura 10 - Proceso de encajonamiento de botellas de pisco.....	50
Figura 11 – Transporte de cajas.....	50
Figura 12 - Producción de pisco en el Perú, 2002-2012.....	51
Figura 13 - Evolución de la exportación de pisco peruano, 2002-2012.....	54
Figura 14 - Precio unitario anual de exportaciones del pisco 2002-2012.....	55
Figura 15 -Principales destinos de las exportaciones de pisco peruano en 2002..	56
Figura 16 -Principales destinos de las exportaciones de pisco peruano en 2012..	56
Figura 17 -Principales productoras exportadoras de pisco peruano en el 2012...	58
Figura 18 -.Propuesta de una cadena productiva de pisco.....	67

LISTA DE CUADROS

Cuadro 1 - Requisitos organolépticos del Pisco.....	30
Cuadro 2 - Requisitos físicos y químicos del pisco.....	31
Cuadro 3 - Cadena productiva del pisco, datos 2001.....	33
Cuadro 4 - Uva de Mesa en EE. UU.....	37
Cuadro 5 - Fisiología Comparativa estacional vs. Contra estación.....	42
Cuadro 6 - Índice de volumen físico industrial del pisco 2012.....	52
Cuadro 7 - Índice global de tecnología 2004.....	53
Cuadro 8 - Fortalezas y Debilidades, Oportunidades y Amenazas.....	59

LISTA DE FOTOGRAFIAS

Foto 1 - Uva Itália.....	40
Foto 2 - Uva Quebranta.....	41
Foto 3 - Uva Albilla.....	41
Foto 4 - Uva Torontel.....	41
Foto 5 - Uva Moscatel	42

LISTA DE ABREVIATURAS Y SIGLAS

ADEX	Asociación de Exportadores
AGROIDEAS	Programa de Compensación para la Competitividad
APEM	Asociación Peruana de Productores y Exportadores de Mango
APROVID	Asociación de los Productores de Pisco Vid Regional
BID	Banco Interamericano de Desarrollo
BPA	Buenas Prácticas Agrícolas
CITE	Núcleos de Innovación Tecnológica
CNC	Consejo Nacional de Competitividad
COPEME	Consortio de organizaciones privadas de promoción al desarrollo de La micro y pequeña empresa.
CTI	Ciencia, Tecnología e Innovación
DIGESA	Dirección General de Salud Ambiental
DGIA	Dirección General de Información Agrícola
DGIP	Dirección General de Salud Ambiental
FONCyC	Fondo Nacional de Ciencia y Competitividad
FODA	Fortaleza, Oportunidades, Debilidades y Amenazas
GORE ICA	Gobierno Regional de Ica
INDECOPI	Instituto Nacional para la Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual.
INEI	Instituto Nacional de Estadística e Informática
IPAC	Instituto Peruano de Asesoría y Capacitación
IPEH	Instituto Peruano del Espárrago y Hortalizas
MEF	Ministerio de Economía y Finanzas
MERCOSUR	Mercado Común del Sur
MICENTUR	Ministerio de Comercio Exterior y Turismo
MINAGRI	Ministerio de Agricultura e Irrigación
MIPYME	Micro, Pequeña y Mediana Empresas
NTP	Norma Técnica Peruana
OCDE	Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico

ONG	Organización No gubernamental
ONUDI	Organización de Desarrollo Industrial de las Naciones Unidas
OPIP	Organismo Promotor de la Inversión Privada
PIB	Producto Bruto Interno
PROCITRUS	Asociación de Citricultores del Perú
PROCOMPITE	Proyecto de Fortalecimiento de la competitividad de las empresas asociativas rurales.
PRODUCE	Ministerio de la Producción
PROHASS	Asociación de Productores de Palta Hass del Perú
PROMPERU	Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo
PROMPEX	Promoción de Exportaciones
PROVID	Asociación de Productores de Uva de Mesa del Perú
PyMEs	Pequeña y Micro empresas
RRHH	Recursos Humanos
SENASA	Servicio Nacional de Sanidad Agraria
SUNAT	Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria
TLC	Tratado de Libre Comercio

SUMÁRIO

INTRODUCCIÓN	17
1 DELIMITACIÓN DEL TRABAJO	19
1.1 EXPOSICIÓN DEL PROBLEMA.....	19
1.2 OBJETIVOS	22
1.2.1 Objetivos Generales.....	22
1.2.2 Objetivos Específicos	22
1.3 JUSTIFICACIÓN.....	22
1.4 METODOLOGÍA	23
1.5 ANTECEDENTES.....	23
2 MARCO TEORICO	25
3. ESTUDIO DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL PISCO	29
3.1 MARCO LEGAL.....	29
3.1.1 LEY N° 29337.....	29
3.1.2 NTP 211.001.....	29
3.2 CADENA PRODUCTIVA.....	32
3.2.1 VENTAJAS DE LA CADENA PRODUCTIVA.....	34
3.2.2 PRINCIPALES ACTORES DE LA CADENA PRODUCTIVA.....	34
3.2.3 ESTRUCTURA DE LA CADENA PRODUCTIVA.....	35
3.3 MATERIA PRIMA.....	35
3.3.1 PROBLEMÁTICA DEL CULTIVO DE LA VID.....	38
3.3.2 VARIEDADES DE UVA PISQUERA.....	39
3.3.2.1 <i>Comportamiento Fisiológico de la Uva</i>	42
3.3.2.2 <i>Requerimiento del Cultivo de la Uva</i>	43

3.3.3 PRODUCCIÓN DE UVA.....	43
3.4 PROCESO.....	45
3.5 COMERCIO.....	50
3.5.1 COMERCIO INTERNO.....	50
3.5.1.1 <i>Nivel Nacional</i>	50
3.5.2 COMERCIO EXTERNO.....	52
3.5.2.1 <i>Comercio Externo del Perú</i>	52
3.5.2.2 Comercio Externo de la Región Ica.....	58
4 FORTALEZAS Y DEBILIDADES, OPORTUNIDADES Y AMENAZAS.....	59
4.1 CADENA PRODUCTIVA DEL PISCO EN LA REGIÓN ICA.....	64
4.2 PROPUESTA DE UNA CADENA PRODUCTIVA DEL PISCO.....	65
5 CONSIDERACIONES FINALES.....	69
6 REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	70
 APENDICE A-	73

INTRODUCCIÓN

El pisco es uno de los productos peruanos más reconocidos a nivel mundial. Se trata de un aguardiente destilado de vino y elaborado de acuerdo a reglas estrictas que incluyen diversas características específicas: las ocho variedades de uvas autorizadas, (Quebranta, Mollar, Negra Corriente, Uvina, Italia, Torontel, Albilla y Moscatel) el rango de porcentaje de alcohol obtenido de forma natural en una destilación, la ausencia de agua, colorante, saborizante o cualquier otro aditivo.

El aguardiente de uva conocido en sus inicios, se elaboró aproximadamente antes de 1614, consecuentemente por un intento de prohibición de la Corona Española, de producir y comercializar vino en el Virreinato del Perú, esto se debía básicamente para que solo la Corona pueda vender sus vinos en tierras americanas. Con el pasar del tiempo, “el aguardiente gana espacio y se convirtió en una industria de tamaño medio que dinamizó la economía de la colonia” (BALBI, 2003). El nombre pisco proviene del vocablo quechua, que significa ave. Son piscos, las botijas de barro en las que se fermenta el mosto y en las que antiguamente se comercializaba el aguardiente de uva. Pisco es también la zona geográfica de lo que hoy es el puerto y el pueblo de Pisco, en la región de Ica, el puerto era uno de los más importantes de esa época a esto se debe la Denominación de Origen (D.O) (MARROQUIN; HILLBURG, 2008).

La elaboración del pisco está protegida por la D.O que entró en vigor en el año de 1988, esa Denominación de Origen establece qué regiones del Perú están autorizadas para la elaboración de pisco y cuáles son las características que debe cumplir la bebida para poder ser nombrada “pisco”. Las regiones que pueden elaborar la bebida según la Denominación de Origen son: Ica, Lima, Arequipa, Moquegua y Tacna, siendo Ica la región con mayor número de municipios autorizados para la producción de pisco.

Ante lo anterior descrito, en este trabajo buscamos analizar la cadena productiva del pisco en la región de Ica, la cual está conformada por cinco actividades básicas que pueden considerarse como los principales eslabones: el insumo, la producción, la transformación, la comercialización y el consumo. Dentro de cada una de esas actividades se desarrollan diversos procesos, en los cuales intervienen una gran cantidad de actores. Estos actores son organizaciones o firmas que, dependiendo de su capacidad, influirán en la competitividad de la cadena, así como

de sus interacciones y desempeño. Competitividad es un término utilizado en la teoría económica, y también en la teoría de administración de empresas, como una medida del resultado alcanzado por una empresa, o por un conjunto de empresas (sector o cadena productiva), en los mercados en que actúan (SCHULTZ; ZANETTI; WAQUIL, 2011).

El insumo para la elaboración del pisco es la uva, específicamente las ocho variedades de uvas pisqueras. En esta parte, cabe resaltar que la viticultura peruana se ha caracterizado por la falta de inversión en investigación en el área de investigación y desarrollo que hubieran permitido hacer de la uva un cultivo más competitivo frente a otros productos agrícolas.

Por punto importante a resaltar es que los estudios de las cadenas productivas en el Perú son relativamente recientes, ello nos lleva a enfatizar la necesidad de su conocimiento, más aún en lo que concierne a la importancia de la integración de cada macrosegmento al sistema agroalimentario. El presente estudio tuvo como punto de partida la observación y reconocimiento de que muchos de los productores de uva venden sus productos a bodegas que elaboran pisco teniendo poco conocimiento de los pasos siguientes de producción y comercialización de la bebida.

Por otro lado, el avance tecnológico en el contexto del sector agropecuario en los últimos años, principalmente a partir de la década de 1960, asociado al crecimiento industrial y a los cambios en las relaciones entre naciones, conocido como proceso de globalización, ha inducido constantemente a consumidores más dinámicos, lo que se ha venido reflejando en exigencias que modelan el comportamiento desde este sector. Por tales exigencias se pueden percibir que constantemente hay preocupación en mejorar cada eslabón de la cadena productiva del pisco.

Diversos enfoques han pautado la cuestión de eficiencia y competitividad de cadenas productivas. En este sentido, estudios sobre métodos de análisis de cadenas productivas fueron desarrollados apuntando al entendimiento de la dinámica y de la eficiencia de estas cadenas (BATALHA; SILVA, 2009). En particular, dos vertientes conceptuales son preponderantes: la primera, con origen en los Estados Unidos (noción *Commodity System Approach-CSA*), y la segunda, por la escuela industrial francesa (noción de análisis de *filière* o de cadena de producción). Estudios que han contribuido a abordar y pensar nuestro objeto de estudio.

El presente trabajo de conclusión de curso fue estructurado en cuatro partes: En la primera parte, hablaremos sobre la delimitación del trabajo y sobre la contextualización del área de estudio. En la segunda parte, abordaremos la explicación de nuestro marco teórico, donde se explican las principales corrientes teóricas que se dedican al estudio de las cadenas productivas o cadenas agroindustriales y la importancia en el desarrollo territorial, en la tercera parte, profundizaremos el estudio de las cadenas productivas del pisco y finalmente hablaremos sobre sus fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas de la producción de pisco.

1 DELIMITACIÓN DEL TRABAJO

1.1 EXPOSICIÓN DEL PROBLEMA

A partir del año 2002 se dieron importantes apoyos a la implementación de cadenas productivas en el Perú lo que acabó despertando nuestro especial interés, específicamente abordamos investigar una de las actividades más importantes en la región de Ica-Perú referentes a la producción del pisco. Una revisión bibliográfica previa nos había indicado la ausencia de una cadena productiva preparada para la exportación y también hacia el mercado local, en este trabajo también buscamos profundizar al respecto. De la misma manera, analizaremos las razones por las cuales se viene incrementando la producción del pisco y su exportación. Nuestro recorte temporal va desde el año 2002 al 2012.

ÁREA DE ESTUDIO

Cadenas productivas del pisco peruano en la región de Ica - Perú.

UBICACIÓN GEOGRÁFICA:

Ica es una región del Perú ubicada en la costa sur-central del país, y de acuerdo con el INEI (2015), su población es de 787.170 habitantes, tiene una superficie de 21.327,83 Km^2 . Posee 5 provincias y 43 distritos, siendo la agricultura, la pesca, y la minería sus principales actividades económicas. En la agricultura, destaca la actividad frutícola como la uva, palta, mango, esparrago y entre otros. En la figura 1 y 2 se puede observar la ubicación de la región Ica en el Perú.

Figura 01: Ubicación geográfica de la región de Ica



Fuente: Expedition Travel Peru, 2016.

Figura 02: División política de la región de Ica



Fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/Departamento_de_Ica

ACCESIBILIDAD Y COMUNICACIÓN:

La capital de la región es la ciudad de Ica localizada a 303 Km de Lima (capital del Perú).

- Carretera

La región de Ica está estratégicamente ubicada respecto a la infraestructura vial. La carretera Panamericana Sur cruza las 5 provincias que la conforman; igualmente, por la provincia de Nazca pasará el Corredor Interoceánico entre el Perú y Brasil llegando hasta el puerto de Marcona.

La ruta terrestre, a la ciudad de Ica tiene como vía principal de acceso la carretera que se localiza al Sur Oeste de la plaza de armas de la ciudad de Ica, sea por la ruta del óvalo frente al estadio Picasso Peralta si es viniendo del Norte o del Sur, ambas pasan por el óvalo que dirige al centro de la ciudad.

Lima - Ica: 303 Km. por la Carretera Panamericana Sur (4 horas en auto)

- Aeropuertos

Si hablamos de Ica como región: Posee infraestructura aérea importante como el aeropuerto internacional de Pisco y los aeródromos de Ica y Nazca María Reiche Neumann.

Aeropuerto Internacional en Pisco

Aeródromo: en Ica

Pista de aterrizaje: en Palpa

Aeródromo: en Nazca

Pista de aterrizaje: en Marcona

RECURSOS TURÍSTICOS

Bodegas Vista Alegre

Fundado en el año 1857 por familias provenientes de Italia por los hermanos Picasso se instalaron en el valle de Ica para fundar Bodega Vista alegre. Está ubicado a 3 Km de la ciudad Ica.

Tradicional bodega dedicada a la elaboración de vino y pisco. Todavía conserva características de la usanza colonial para procesar la vid. Tiene premios internacionales por producir buenos piscos.

Viña Tacama

Es considerado el viñedo más antiguo de Sudamérica, fundada en la década de 1540 por Francisco de Carabantes. Fue propiedad de los jesuitas durante la colonia y aún se conserva de aquella época la casona y las viejas caballerizas, produce algunos de los mejores vinos y piscos del país. Está ubicado a 7 Km. de la ciudad de Ica.

Bodega Ocucaje

Los registros históricos muestran que los cultivos de vid en el valle de Ocucaje se remontan a la época del virreinato aproximadamente en el año 1898, los

que pronto trajeron consigo una producción artesanal de vinos y piscos que a su vez estimulo la fabricación de tinajas y botijas de arcilla.

La bodega muestra las técnicas empleadas para la producción de pisco y vino que tienen una larga tradición en la región.

Bodegas artesanales

En ellas se elabora el pisco de manera tradicional utilizando alambiques fabricados en la época colonial. En el valle de Ica existen más de 85 bodegas artesanales, entre las que destacan las bodegas Lazo, Catador, Sotelo, Álvarez, Mendoza y Acuache.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivos Generales:

El objetivo general de este trabajo es analizar cómo se desarrolla la cadena productiva del pisco peruano específicamente en la región de Ica, en las pequeñas y grandes productoras.

1.2.2 Objetivos Específicos:

- Caracterizar las cadenas de valor específicas, de las marcas individuales.
- Identificar las grandes cadenas de exportación.
- Identificar las cadenas cortas orientadas hacia el consumo nacional.
- Analizar la competitividad de las cadenas productiva en el entorno global de las grandes cadenas de producción.

1.3 JUSTIFICACIÓN

Con la globalización estamos obligados a elaborar estrategias para una gestión adecuada que nos permita ser competitiva en todos los mercados en que deseamos actuar.

Expertos del ámbito mundial recomiendan como una alternativa para hacer frente al proceso de integración que estamos viviendo, el desarrollo de las cadenas productivas.

Una cadena es un sistema; está conformada por cinco actividades básicas que pueden considerarse como los principales eslabones: los insumos, la producción, la

industrialización, la comercialización y el consumo. Dentro de cada una de esas actividades se desarrollan a su vez diversos procesos, en los cuales intervienen una gran cantidad de actores. Estos actores son organizaciones o empresas que, dependiendo de su capacidad, influirán en la competitividad de la cadena, así como de sus Interacciones y desempeño.

1.4 METODOLOGÍA

En la realización de este Trabajo de Conclusión de Curso se utilizaron básicamente métodos cuantitativos y descriptivos. En tanto, la investigación envuelve los procesos de colecta, análisis, interpretación y redacción de los resultados (CRESWELL, 2010).

1.4 ANTECEDENTES

El desarrollo de cadenas productivas en el Perú es relativamente nuevo, aún se viene implementado en algunas áreas. Anterior a esto, en diversas regiones del país donde se produce pisco y se cultiva uva, existían asociaciones de agricultores y de productores que trabajan aisladamente, sin llegar a formar una cadena con los demás actores (proveedores de insumos, agricultores, productores de pisco y comerciantes).

Sin embargo, en los últimos años el gobierno ha incorporado, como parte de su política de desarrollo, el fomento de la competitividad de los sectores productivos peruanos. En abril del 2002, se anunció como primer paso hacia una organización lógica e integral, los esfuerzos por incrementar la competitividad del país a través de la creación del Consejo Nacional de la Competitividad (CNC). Asimismo, se anunció la formulación del Plan Nacional de Competitividad y el lanzamiento de la cruzada "Perú Compite", a ser implementados en conjunto con un plan nacional de desarrollo de las exportaciones y un plan nacional de infraestructura, el cual comprendería una política integral de modernización de puertos y aeropuertos.

El Consejo Nacional de Competitividad ha priorizado una división de Cadenas Productivas que promoverá la solución integral y participativa de los problemas que limitan el desarrollo del sector productivo utilizando a las cadenas productivas como

unidad de análisis. Luego se formarían grupos de interés conformados por actores públicos y privados en cadenas productivas específicas con la finalidad de:

- Identificar los distintos eslabones de la cadena productiva, elaborar un diagnóstico que identifique obstáculos y oportunidades existentes a lo largo de la cadena.
- Realizar una planificación estratégica de la cadena.
- Definir metas medibles.
- Promover la firma de acuerdos de competitividad entre los distintos agentes involucrados para alcanzar las metas acordadas.
- Promover la firma de acuerdos de competitividad entre los distintos agentes involucrados para alcanzar las metas acordadas.

En el mes de julio del 2002 se firma el “Acuerdo Nacional” en el que participaron diversas instituciones del ejecutivo, las principales fuerzas políticas del país y organizaciones representativas de la sociedad civil. El “Acuerdo Nacional” constituye un compromiso a 20 años que permite al país establecer un marco básico para el ejercicio del poder político y que brinda la estabilidad necesaria para desarrollar políticas de largo plazo destinadas a alcanzar las metas de crecimiento y desarrollo del Perú.

Como resultado del diálogo por un “Acuerdo Nacional”, se aprobaron 29 políticas de Estado de largo plazo orientadas a alcanzar 4 grandes objetivos:

- Democracia y Estado de Derecho,
- Equidad y Justicia Social,
- Competitividad del País,
- Un Estado Eficiente, Transparente y Descentralizado.

Existen en la actualidad diversos esfuerzos para trabajar cadenas productivas. Un gran impulso es aquel que viene llevando a cabo el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), donde se ha venido trabajando una serie de cadenas priorizadas (i.d. maíz, lácteos, papa, café y carne bovina) bajo la responsabilidad de la “Dirección General de Promoción Agraria”. Actualmente el MINAGRI, conjuntamente con el sector privado viene trabajando para lograr la firma de un Acuerdo de Competitividad de la Cadena Maíz Amarillo Duro, Avícola y Porcicultura.

Por su parte el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), viene implementando dentro del Plan Estratégico Nacional Exportador una serie de estudios

en sectores priorizados para la exportación. Se han establecido Planes Operativos para el sector agropecuario, turismo, textil-confecciones, servicios y entre otros.

Asimismo, es importante recalcar la labor de la Agencia de Promoción de Exportaciones (PROMPEX) que desde los años noventa vienen promoviendo la creación de consorcios de exportación, surgiendo con ello el Instituto Peruano del Espárrago y Hortalizas (IPEH), Asociación de Viticultores de Perú (PROVID), Asociación de Productores de Palta Hass del Perú (PROHASS), Instituto Peruano de Asesoría y Capacitación (IPAC), Asociación Peruana de Productores y Exportadores de Mango (APEM) y la Asociación de Citricultores del Perú (PROCITRUS); sentando las bases de las cadenas productivas y lideradas por el sector privado.

Con miras a complementar estos esfuerzos, el Ministerio de la Producción (PRODUCE), busca implementar el Plan Nacional de Cadenas Productivas orientadas al sector industrial y pesquero. La contribución del Ministerio es organizar las cadenas productivas con una mayor incidencia en la manufactura para lo cual se han venido reuniendo en mesas de coordinación y grupos de trabajo. En algunos sectores, ya existen importantes esfuerzos y avances en los que el Ministerio busca no duplicar acciones.

2 MARCO TEÓRICO

En la literatura disponible referente a los estudios de cadenas productivas o cadena agroindustriales, dos vertientes científicas son consideradas como precursoras: la primera, cuyo origen se remonta a 1957 en los Estados Unidos (EUA), fue abordada por los investigadores John Davis y Ray Goldberg de la Universidad de Harvard, los cuales crearon el concepto de *agribusiness* como la suma de las operaciones de producción y de la distribución de suministros agrícolas, de las operaciones de producción en las unidades agrícolas, de almacenamiento, procesamiento y distribución de los productos agrícolas e ítems producidos a partir de ellos (BATALHA; SILVA, 2007).

Después, Goldberg creó la noción de *commodity system approach* (CSA), que disertó sobre el concepto de sistema agroindustrial como un ente analítico. La base teórica del CSA es derivada de la teoría neoclásica de la producción, especialmente del concepto de matriz insumo-producto de Leontief. Tal enfoque dio base a la introducción de la cuestión de dependencia intersectorial y también expresaba su preocupación con la mensuración de la intensidad de las ligaciones intersectoriales.

La segunda nació gracias a la escuela de economía industrial francesa llamada “*analyse de filière*” (BATALHA; SILVA, 2007). La palabra “*filière*” al español, con una pequeña variación semántica, expresaría “hilera” y en caso del sector agroindustrial, “*cadena de producción agroindustrial o cadena agroindustrial*” (CPA).

La cadena de producción es una secuencia de actividades que transforma una mercancía en un producto listo para el consumidor final. Su articulación es ampliamente influenciada por la frontera entrelazada por la tecnología y es definida por las estrategias de los agentes que buscan aumentar sus ganancias. Todos los niveles que conforman la cadena es un sistema, capaz de regular su propia transformación (ZYLBERSZTAJN, 2000).

A agricultura como um todo compreende componentes e processos interligados que propiciam a oferta de produtos aos seus consumidores finais, através da transformação de insumos pelas entidades ou organizações componentes. Este conjunto de processos e instituições ligadas por objetivos comuns constitui um sistema que, por sua vez, engloba outros sistemas menores, ou subsistemas. O sistema maior é o chamado negócio agrícola, "agribusiness" (CASTRO, 2001, p. 57).

Según Batalha e Silva (2009, p. 4) “La noción de cadena productiva viene siendo muy útil en la elaboración de políticas sectoriales públicas y privadas”. Este sistema es relativamente nuevo en Latinoamérica se puede construir desde el Estado o desde el sector privado, siendo muy importante para el desarrollo rural dado que fomenta la diversificación productiva y la elaboración de planes de negocios de pequeños agricultores, medianos y grandes. El análisis de la cadena productiva nos permitirá identificar los principales puntos críticos que frenan la competitividad de un producto.

El concepto de competitividad en cadenas productivas agropecuarias puede ser derivado a partir de conceptos establecidos por Porter, considerando los productos o sub productos de la cadena compitiendo en el mercado consumidor de productos agropecuarios (CASTRO, 2001, p. 59).

En los vínculo de dependencia que existe entre cada eslabón de la CPA, tenemos a las industrias de insumos, producción agropecuaria, industria de alimentos y el sistema de distribución (ZYLBERSTAJN, 2000).

Ya la noción de *commodity system approach* (CSA) proviene del concepto de *agribusiness* según afirma Goldberg se trataría de:

Um sistema de commodities engloba todos os atores envolvidos com a produção, processamento e distribuição de um produto. Tal sistema

inclui o mercado de insumos agrícolas, a produção agrícola, operações de estocagem, processamento, atacado e varejo, demarcando um fluxo que vai dos insumos até o consumidor final. O conceito engloba todas as instituições que afetam a coordenação dos estágios sucessivos do fluxo de produtos, tais como as instituições governamentais, mercados futuros e associações de comércio." (GOLDBERG, 1968 apud ZYLBERSTAJN, 2000, p. 5)

Morvan, sostiene que el concepto de "cadena" presenta nociones de usos múltiples; él considera que el concepto puede ser utilizado para analizar y describir un sistema que pueda servir como una herramienta de gestión, sea aplicada a la definición de estrategias en el plano de la organización o en el apoyo y diseño de políticas gubernamentales (ZYLBERSTAJN, 2000).

NIVELES DEL SISTEMA AGROINDUSTRIAL

En función de los diversos criterios conceptuales de la literatura que trata de la problemática agroindustrial, se observa una confusión con las siguientes expresiones: Sistema Agroindustrial, Complejo Agroindustrial y Cadena de Producción Agroindustrial. Todas se refieren al mismo sector, entretanto, representan espacios de análisis diferentes y se orientan a objetivos diversos (BATALHA; SILVA, 2007). Estos son algunos de estos conceptos:

SISTEMA AGROINDUSTRIAL (SAI)

Conjunto de actividades que concurren para la producción de productos agroindustriales, desde la producción de insumos (semillas, fertilizantes, máquinas agrícolas, etc.) hasta llegar al consumidor. Este no está asociado a ninguna materia-prima o algún producto en específico y, debido a su carácter genérico, se hace poco útil como herramienta de gestión y apoyo a la toma de decisión (BATALHA; SILVA, 2007).

La definición del SAI se aproxima a la conceptualización inicial de *agribusiness* de la corriente americana y del *sistema agroalimentar* de los franceses. Malassis (1979) defiende que el SAI puede ser compuesto por un conjunto de seis actores: Industrias y servicios de apoyo; producción (agricultura, pecuaria y pesca); transformación (Industria alimentaria - IAA y no alimentaria - INA); distribución; comercio internacional y consumidor.

COMPLEJO AGROINDUSTRIAL

El origen del término “complejo agroindustrial” (CAI) está relacionado con el desarrollo del capitalismo Pos-Segunda Guerra Mundial, ocasión en que el sector industrial en crecimiento alcanza al sector agrario en auge, el cual buscaba alternativas para superar la caída de las ganancias y la depreciación de la renta de la tierra. Esos estudios surgieron en la década de 1950 en los países centrales, como resultado de otras investigaciones sobre la participación de las actividades agrícolas en relaciones intersectoriales a partir de teorías al respecto de estas relaciones formuladas por W. Leontief (GUIMARAES, 1979).

Un complejo agroindustrial tiene su punto de partida determinada materia-prima de base. Por ejemplo, el complejo de uva, complejo de la soja, etc. La formación de un CAI exige la participación de un conjunto de cadenas de producción, cada una de ellas asociada a un producto o familias de productos (BATALHA; SILVA, 2007).

CADENA DE PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL

Una cadena de producción agroindustrial es definida a partir de la identificación de un determinado producto final. Según Batalha y Silva (2007), Morvan sintetiza y defiende que la CPA puede ser dividida en 3 macrosegmentos, dado que el límite de esas fronteras no es perceptibles, varían conforme el tipo de producto. Los tres macrosegmentos propuestos son:

- a) **Comercialización:** Se refiere a empresas que están en contacto directo con el cliente final de la cadena de producción y que habilitan el consumo y el comercio de los productos (supermercados, mercería, restaurantes, cantinas etc.). Incluida logística de distribución.
- b) **Industrialización:** Son las empresas responsables por la transformación de las materias primas en productos finales destinadas al consumidor. El consumidor puede ser una unidad familiar u otra agroindustria.
- c) **Producción de materias primas:** Son empresas proveedores de materias primas iniciales para que otras instituciones sigan en el proceso de producción de productos finales (agricultura, pecuaria, pesca etc.).

El concepto de competitividad fue objeto de varios estudios, se utilizan para varios enfoques y enfatizan diferentes aspectos para atribuir su fuente. En la cadena productiva se analiza a los agentes la capacidad y habilidad interna de producir con mayor eficiencia para que las organizaciones se diferencien en relación a sus competidores (HAGUENAUER, 2012).

3. ESTUDIO DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL PISCO

3.1 MARCO LEGAL

3.1.1 LEY N° 29337

El Perú en las últimas décadas viene diversificando sus cadenas productivas, gracias a las leyes que se vienen estableciendo, teniendo como finalidad la competitividad productiva en todas las regiones.

Conforme la Ley n° 29337:

Declárase estrategia prioritaria del Estado la ejecución de Iniciativas de Apoyo a la Competitividad Productiva que tienen el objeto de mejorar la competitividad de cadenas productivas, mediante el desarrollo, adaptación, mejora o transferencia de tecnología. Puede considerar transferencias de equipos, maquinaria, infraestructura, insumos y materiales en beneficios de agentes económicos organizados exclusivamente en zonas donde la inversión privada sea insuficiente para lograr el desarrollo competitivo y sostenible de la cadena productiva (PERÚ, 2009, art. 1).

La ley 29337 fue publicada en el año 2009 como Proyecto de Fortalecimiento de la competitividad de las empresas asociativas rurales (PROCOMPITE), ley que establece disposiciones para apoyar la competitividad productiva. Dicho reglamento busca dar condiciones para que a nivel de los gobiernos regionales y locales tengan la posibilidad de disponer de un presupuesto para apoyar directamente a cadenas productivas que se encuentran dentro de su jurisdicción. Es decir, apoyar a los productores, agricultores, ganaderos y artesanos.

3.1.2. NORMA TÉCNICA PERUANA NTP 211.001

La Norma Técnica Peruana (NTP) ha sido elaborada por el Comité Técnico de Normalización de Bebidas Alcohólicas Vitivinícolas, mediante el Sistema 2 u Ordinario, durante los meses de octubre 2004 a junio 2006, utilizando como antecedente a la NTP 211.001:2002.

Esta norma en su artículo 7 nos pide como requisitos.

Cuadro 01: Requisitos organolépticos del pisco

DESCRIPCIÓN	PISCO PURO: DE UVAS NO AROMATICAS	PISCO PURO: DE UVAS AROMATICAS	PISCO ACHOLADO	PISCO MOSTO VERDE
ASPECTO	Claro, límpido y brillante	Claro, límpido y brillante	Claro, límpido y brillante	Claro, límpido y brillante
COLOR	Incoloro	Incoloro	Incoloro	Incoloro
OLOR	Ligeramente alcoholizado, no predomina el aroma a la materia prima de la cual procede, limpio, con estructura y equilibrio, exento de cualquier elemento extraño	Ligeramente alcoholizado, recuerda a la materia prima de la cual procede, frutas maduras o sobre maduras, intenso, amplio, perfume fino, estructura y equilibrio, exento de cualquier elemento extraño	Ligeramente alcoholizado, intenso, recuerda ligeramente a la materia prima de la cual procede, frutas maduras o sobre maduras, muy fino, estructura y equilibrio, exento de cualquier elemento extraño	Ligeramente alcoholizado, intenso, no predomina el aroma a la materia prima de la cual procede o puede recordar ligeramente a la materia prima de la cual procede, ligeras frutas maduras o sobre maduras, muy fino, delicado, con estructura y equilibrio, exento de cualquier elemento extraño
SABOR	Ligeramente alcoholizado, ligero sabor, no predomina el sabor a la materia prima de la cual procede, limpio, con estructura y equilibrio, exento de cualquier elemento extraño	Ligeramente alcoholizado, sabor que recuerda a la materia prima de la cual procede, intenso, con estructura y equilibrio, exento de cualquier elemento extraño	Ligeramente alcoholizado, ligero sabor que recuerda ligeramente a la materia prima de la cual procede. Intenso, muy fino, con estructura y equilibrio, exento de cualquier elemento extraño	Ligeramente alcoholizado, no predomina e sabor a la materia prima de la cual procede o puede recordar ligeramente a la materia prima de la cual procede, muy fino y delicado, aterciopelado, con estructura y equilibrio, exento de cualquier elemento extraño

Fuente: Norma Técnica Peruana 2006.

Cuadro 02: Requisitos físicos y químicos del pisco

REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS	Mínimo	Máximo	Tolerancia al valor declarado	Método de Ensayo
Grado alcohólico volumétrico a 20/20°C (%) ⁽¹⁾	38.0	48.0	+/- 1.0	NTP 210.003
Extracto seco a 100 °C (g/L)	-	0.6		NTP 211.041
COMPONENTES VOLÁTILES Y CONGÉNERES (mg/100ml A.A.) ⁽²⁾				
Esteres, como Acetato de Etilo	10.0	330.0		NTP 211.035
<ul style="list-style-type: none"> • Formiato de etilo ⁽³⁾ • Acetato de Etilo • Acetato de Iso – Amilo ⁽³⁾ 	- 10.0 -	- 280.0 -		
Furfural	-	5.0		NTP 210.025 NTP 211.035
Aldehídos, como acetaldehído	3.0	60.0		NTP 211.038 NTP 211.035
Alcoholes superiores, como alcoholes superiores totales	60.0	350.0		NTP 211.035
<ul style="list-style-type: none"> • Iso-propanol ⁽⁴⁾ • Propanol ⁽⁵⁾ • Butanol ⁽⁵⁾ • Iso-Butanol ⁽⁵⁾ • 3-metil-1-butanol/2-metil-1-butanol ⁽⁵⁾ 	- - - - -	- - - - -		
Acidez Volátil (como ácido acético)	-	200.0		NTP 211.040 NTP 211.035
Alcohol metílico				
<ul style="list-style-type: none"> • Pisco puro y mosto verde de uvas no aromáticas • Pisco puro y mosto verde de uvas aromáticas y pisco acholado 	4.0 4.0	100.0 150.0		NTP 210.022 NTP 211.035
TOTAL COMPONENTES VOLÁTILES Y CONGÉNERES	150.0	750.0		

Fuente: Norma Técnica Peruana 2006.

3.2 CADENA PRODUCTIVA:

La cadena productiva es un sistema que agrupa a los agentes económicos, interrelacionándolos en el mercado y que participan articuladamente en un mismo proceso, desde la provisión de insumos, producción, transformación, industrialización, comercialización hasta el consumo final. Este sistema es compuesto por un conjunto de procesos e instituciones también engloba otros sistemas menores, o subsistemas (CASTRO, et al. 1998).

Según Morvan, el número de tres series de elementos que estarían implícitamente relacionados a una visión en términos de cadena de producción son:

1. a cadeia de produção é uma sucessão de operações de transformação dissociáveis, capazes de ser separadas e ligadas entre si por um encadeamento técnico;
2. a cadeia de produção é também um conjunto de relações comerciais e financeiras que estabelecem, entre todos os estados de transformação, um fluxo de troca, situado de montante a jusante, entre fornecedores e clientes.
3. A cadeia de produção é um conjunto de ações econômicas que presidem a valoração de meios de produção e asseguram a articulação das operações (MORVAN, 1988 *apud* BATALHA, 2007, p. 6).

El Ministerio de Agricultura y Riego del Perú a través de la Dirección General de Promoción Agraria, viene fomentado la constitución formal de cadenas productivas, gracias a esto se incentiva el desarrollo territorial. La cadena productiva del pisco está conformada por: insumos, productores de uvas pisqueras, agroindustria, comercialización y los consumidores; la interacción de estos eslabones se da por medio de flujos monetarios e informativos que van desde el consumidor hasta los proveedores de insumos para los productores de las materias primas (BATALHA y SILVA, 2007).

Cuadro 03: Cadena productiva del pisco, datos 2001

Mercados	Mercados locales	Mercado nacional	Mercado internacional
	Venta directa productos-consumidor	Supermercados cafés y discotecas, mayoristas, tiendas sin impuestos, restaurantes y hoteles, embajadas	Importadores y distribuidores. EE.UU. 42,5% Chile 40,1% Otros 17,4%
Comercialización y distribución	Volumen / empresas		
	Volumen de venta nacional (en litros)	1 411 230 (94,1)	
	Volumen exporte (en litros)	88 770 (5,9%)	
	Volumen total (en litros)	1 500 000 (100%)	
	Distribución en el mercado nacional (n° de empresas).	35	
Empresas exportadoras (n° de empresas)	25		
Industrialización: Fabricación del pisco	Producción		
	Producción potencial (en litros)	4 705 000	
	Producción real (en litros)	1 500 000	
	Empresas productoras de pisco		
	Categoría	Numero de bodegas	Producción en Lt
Grandes bodegas	9	555 000	37
Grandes medinas	10	305 000	20
Productores artesanales	161	640 000	43
Productores de uvas pisqueras	Producción / productores		
	Producción nacional de uva (en toneladas)	127 804	
	Producción de uvas para pisco (en toneladas)	12 780	
	Grandes viñedos (n° de productores)	6	
	Viñedos de mediana extensión (n° de productores)	15	
Pequeña explotaciones (n° de productores)	90		

Fuente: TELLO, 2009.

3.2.1 Ventajas de la cadena productiva:

- Incremento de la producción y productividad
- Economía de escala
- Concertación: Sector público, sector privado y productores, sobre objetivos comunes
- Mercado sostenibles
- Promoción de inversión
- Incremento de niveles de confianza entre agentes de la cadena
- Acceso a insumos
- Acceso a financiamiento
- Acceso a tecnología
- Mejor aprovechamiento de la mano de obra familiar
- Acceso a información de mercados
- Mayor rentabilidad
 - Obteniendo mejores precios
 - Reduciendo costos
- Fortalecimiento de la organización
- Disminución del riesgo (Dirección Regional de Agricultura-Ica, p. 1).

3.2.2 Principales Actores de la Cadena Productiva:

- Productores: Productores organizados

- Proveedores de insumos
 - Semillas
 - Fertilizantes
 - Agroquímicos

- Proveedores de Servicios
 - Maquinaria agrícola
 - Asistencia técnica
 - Banca Comercial
 - Cajas Rurales
 - Cajas Municipales
 - Habilitadores
 - Proveedores, etc.

- Demandantes
 - Molinos

- Granjas avícolas
- Industria alimentaria
- Empresas Agroexportadores
- Comerciantes mayoristas y minoristas
- Consumidores (Dirección Regional de Agricultura-Ica, p. 1).

3.2.3 Estructura de una cadena productiva:

La estructura de las cadenas productivas existe alrededor de un eje de producción, de un eje de servicios (como financieros, de investigación e innovación, de capacitación) y otro de abastecimiento de insumos (como proveedores) y de logística.

La cadena debe adoptar una estrategia que la oriente hacia la consecución de propósitos comunes de todos sus integrantes, dándole coherencia a las actuaciones individuales. Se armonizan así, un conjunto de acciones y relaciones entre sus miembros.

- Aquellas derivadas de la gestión integral de la cadena (en valores, en calidad, en relación con el medio ambiente, en el campo laboral, respecto a la eficiencia productiva, a la investigación e innovación, a la relación con los mercados, a la comunicación e información, con la imagen institucional, o con la formación de líderes).
- Aquellas que tienen que ver a las relaciones entre partes (como servicio de atención al cliente, precios y costos, contratos o mesas de negociación).
- Otras que se deriven de políticas públicas pertinentes.

3.3 MATERIA PRIMA

El cultivo de la vid se puede adaptar a distintos tipos de suelos, desde el pobre al más fértil y desde el más ácido al más calcáreo, esto nos permite aprovechar mejor los recursos naturales.

Este cultivo en el Perú constituye una de las actividades frutícolas de mayor importancia por su extensión, valor de la producción y producir la materia prima que requiere la industria vitivinícola nacional.

Las zonas productoras de uva en el país se encuentran ubicadas principalmente en las regiones de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna; cuya temporada de cosecha se efectúa entre los meses de noviembre y febrero. En la costa

norte la zona de producción de uva se encuentra en el valle de Cascas, provincia de Trujillo, región de La Libertad. (MORÓN; ROSA, 2004).

El fruto se debe básicamente a las condiciones naturales como clima, suelo, variedades especializadas y factores humanos (mano de obra, arte, tradición).

En el Perú la uva se produce todo el año, ventaja que le permite abastecer la demanda de este cultivo a nivel mundial en el periodo de baja producción por parte de los principales países importadores y consumidores de uva, en particular durante el periodo diciembre – marzo, época en la cual los principales mercados mundiales carecen de este producto. Además de la estacionalidad, las ventajas comparativas del Perú con respecto a otros países son las superficies en expansión y los costos de producción relativamente bajos debido a la modalidad de adquisiciones de insumos que se vienen efectuando en forma asociada (MINAGRI, 2008, p.4).

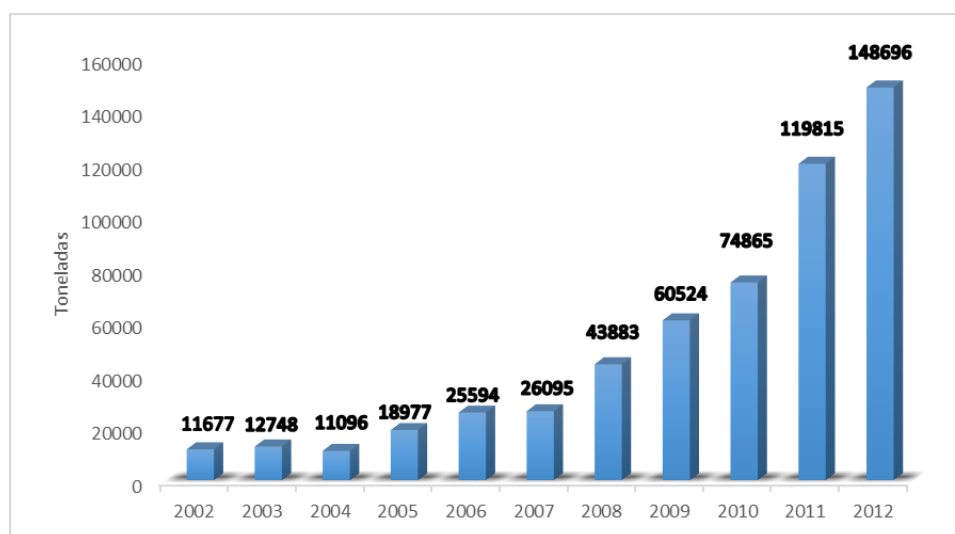
La producción de uva registra un importante crecimiento, después de obtenerse 135,53 miles de t. en el año 2002 esta se elevó a 361,87 miles de t. en el 2012, cifra que demuestra un crecimiento de 167% en dicho periodo (FAOSTAT, 2016).

En el 2002 la producción nacional fue de 135,53 t. distribuidas de la siguiente manera: La región Ica alcanzó una producción de 50,6 t, Lima 32 t, La Libertad 43,6 t, Tacna 4,8 t, Arequipa 2 t y otras regiones de 2,53 t, (MINAGRI, 2014)

Al 2012 la región Ica poseía el mayor porcentaje de producción de uva en el país debido principalmente a las favorables condiciones agronómicas para este cultivo, el uso de tecnología y la mayor capacidad de gestión empresarial

El incremento de las exportaciones de las uvas desde el año 2002 al 2012 fue de 1173%, a continuación podemos ver en la siguiente figura.

Figura 03: Evolución de las exportaciones de uvas peruanas 2002-2012



Fuente: Elaboración propia a partir de la FAOSTAT.

Durante la campaña 2007/08 las exportaciones de esta fruta tuvieron como principal destino Estados Unidos (25%), Hong Kong (14%), Países Bajos (13%), China (11%), Reino Unido (7%), Colombia (4%), España (3%), Rusia (3%) e Indonesia (3%), generando US\$ 76 millones que representan cuatro millones y medio de cajas vendidas a 40 países. Se estima que en la siguiente campaña que se inicia en octubre del presente año se exportarán un millón de cajas más con ventas superiores a los US\$ 100 millones.

De acuerdo a la información estadística de la APROVID 2008, la principal variedad de exportación es la uva “Red Globe” con cerca del 80% del volumen total de exportaciones, seguida por otras variedades como “Flame”, “Seedles”, “Sugarone”, “Crimson”, “Autumn Royals”, “Thompson Seedles”, “White Seedles”. La mayor parte de los viñedos dirigidos a la exportación están ubicados en la región Ica (PROVID, 2008).

La exportación de uva de mesa peruana con destino a los Estados Unidos es baja, estadísticamente aún no es significativa en relación a otros países de la región. El principal exportador de uva de mesa a Estados Unidos en el 2007 fue Chile con US\$ 580 millones; seguido de México con US\$ 200 millones.

En volúmenes las exportaciones a Estados Unidos entre 2007-2008 fueron las siguientes: Chile 811 300 t, Brasil 11 047 t, Perú 9 462 t y Sudáfrica 205 t.

El comportamiento del consumidor de uva de mesa en Estados Unidos es el siguiente:

Cuadro 04: Uva de Mesa en EE. UU.

Uva de Mesa	% Comportamiento
Uva Verde Sin Semilla	48%
Uva Roja Sin Semilla	36%
Uva Negra Sin Semilla	11%
Uva Roja Con Semilla	1%
Uva Verde Con Semilla	1%
Uva Negra Con Semilla	1%

Fuente: MINAGRI, 2008.

Los índices de crecimiento de la producción de uva en el Perú, alcanzan un ritmo sostenido y para asegurarlo es necesario seguir ampliando los acuerdos, tratados comerciales, convenios de sanidad, tratados de exportación y otras herramientas del comercio exterior con otros países que permitan seguir introduciendo esta codiciada fruta en mercados del exterior.

En el 2008, la Dirección de Estadística del Ministerio de Agricultura señala que, del total de superficie cultivada, la destinada al cultivo de uva era de 24% (14793 ha). Con relación al cultivo de uvas pisqueras, este represento el 49%; siendo Ica la región que destina mayor espacio al cultivo de uvas pisqueras, representado con 62% del total (VEGA, 2016).

Así mismo, la demanda en la producción del pisco también crece a tasas del 15% en promedio anual, resultado que anima a un número mayor de empresas a invertir y participar en este rubro (MINAGRI, 2008).

Muchos productores de pisco no disponen de bodegas propias y encargan su producción a terceros, elevando las autorizaciones de uso en los últimos años de un 15% a 20%. La bodega es “un establecimiento, un lugar físico donde se procesa la uva para obtener pisco; debe tener licencia del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), así como de Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) para procesar con normas técnicas y protocolos establecidos (VEGA, 2016)

La producción de pisco está por alcanzar los 6'000,000 de litros, según resultados obtenidos hasta el primer semestre del presente año, el 93% de este volumen es de consumo interno en el país (40% se concentra en Lima) y el resto se dirige a la exportación (MINAGRI, 2008).

3.3.1 PROBLEMÁTICA DEL CULTIVO DE LA VID

La problemática del cultivo de la vid involucra los siguientes aspectos según el (MINAGRI, 2008):

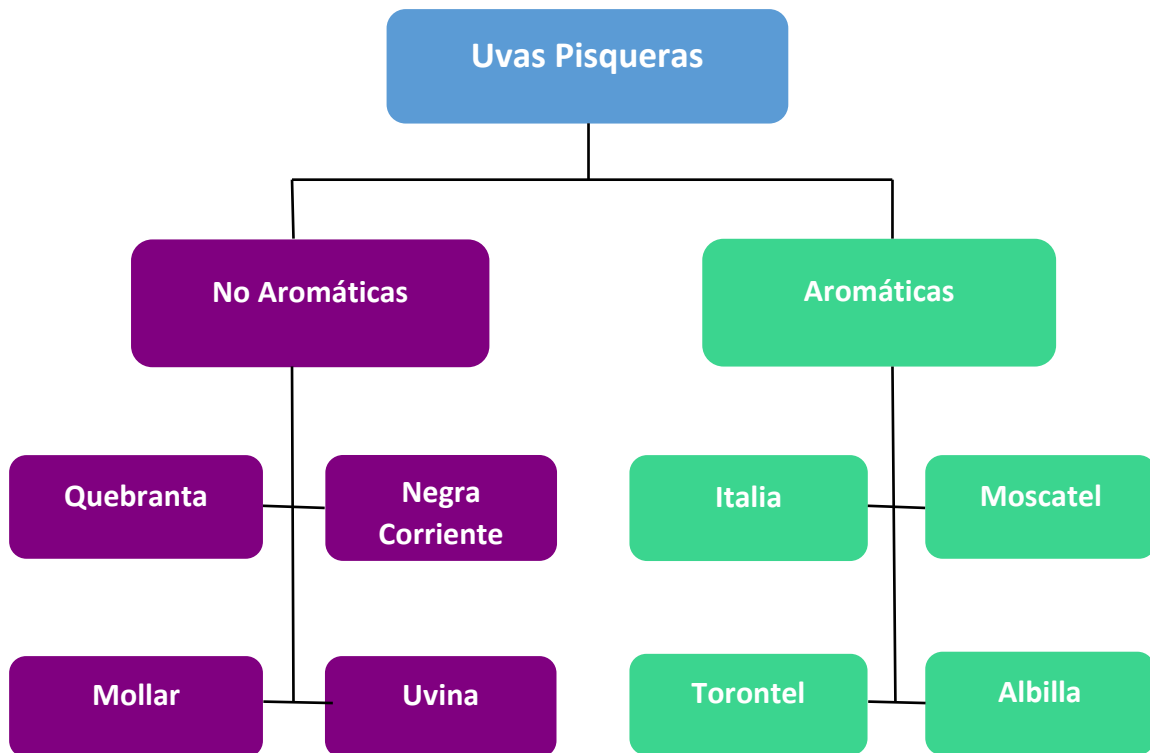
- a. Escasa promoción entre los agricultores del país para incrementar las áreas con este cultivo.
- b. Promover la asociatividad para ser competitivos.
- c. Promover la incorporación de la mayor cantidad de agentes exportadores, especialmente de medianos y pequeños productores.

- d. Implementar un programa de capacitación técnica para mejorar la producción y rendimientos del cultivo.
- e. Mantener y promover altos niveles de eficiencia, competitividad y transparencia.
- f. Articulación de la cadena productiva para atender la demanda nacional e internacional.
- g. Integración sectorial y regional (alianzas estratégicas con otros sectores y al interior del sector).
- h. Promover campañas de sensibilización en el uso del recurso hídrico.
- i. Promover Centros de Formación Técnica-Superior sobre viticultura en el país.
- j. Desarrollo de programas publicitarios a nivel nacional e internacional.
- k. Mantener una relación equilibrada con las autoridades en forma permanente.
- l. Apertura y defensa de nuevos mercados a través de un Sistema de Inteligencia de Mercados.
- m. Mayor otorgamiento de créditos dirigidos a los productores de vid.
- n. Mejora de los incentivos a través de beneficios tributarios.
- o. Regulación de las condiciones de sanidad, calidad y formalización de la producción.
- p. Mejora de la infraestructura vial y portuaria del país.
- q. Regular las exportaciones inadecuadas por los deméritos que ocasionan al país.
- r. Mayor promoción y apoyo a la gestión exportadora.
- s. Incentivar el consumo de la fruta peruana en el exterior a través de campañas específicas.
- t. Promover alianzas público-privadas para incrementar las áreas y desarrollar mejor los frutales del país.
- u. Promover la necesidad del Estado de apoyar al sector agroexportador, cuando corresponda, como un aspecto de su competencia.
- v. Suministrar información técnica de apoyo a la industria nacional.
- w. Promover y apoyar campañas de imagen del país en el extranjero respecto a la producción de frutas frescas, sanas y agradables (MINAGRI, 2008. p. 7-8.).

3.3.2 VARIEDADES DE UVA PISQUERAS:

A nivel nacional en Perú existen las siguientes variedades de uvas pisqueras.

Figura 04 Variedades de uvas pisqueras



Fuente: PROMPERU, 2008

Dentro de las variedades para la industria de la elaboración de piscos, en la región de Ica tenemos: quebranta (56 %), Italia, albilla, torontel, Moscatel.

Foto: 01 Uva Italia



Fuente: Mundo Pisco.

Foto 02: Uva Quebranta



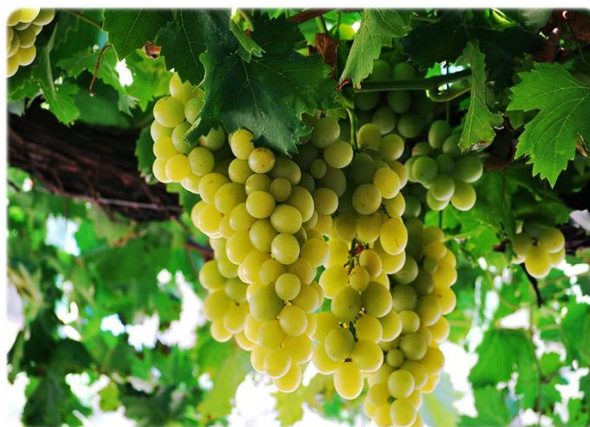
Fuente: Mundo Pisco.

Foto 03: Uva Albilla



Fuente: Mundo Pisco.

Foto 04: Uva Torontel



Fuente: Mundo Pisco.

Foto 05: Uva Moscatel



Fuente: Mundo Pisco.

3.3.2.1 COMPORTAMIENTO FISIOLÓGICO DE LA UVA:

Cuadro 05: Fisiología Comparativa estacional vs. contraestación

ESTACIÓN	ESTACIONAL	CONTRAESTACION
OTOÑO	<ul style="list-style-type: none"> • Acumulación de reservas (Fotosintatos) • Racimo creciendo en la yema 	<ul style="list-style-type: none"> • Consumo inicial – Continuo de reservas • Exposición del racimo en brote, interrupción acumulada de reservas. • Sensibilidad al corrimiento de racimos.
INVIERNO	<ul style="list-style-type: none"> • Acumulado total de reservas (de hojas hacia órganos de almacenamientos) • Racimo terminado en su desarrollo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Poca formación de raíces. • Crecimiento y color de follaje ineficiente. • Floración y cuaje “débil”. • Sistema inmunológico bajo.
PRIMAVERA	<ul style="list-style-type: none"> • Poda comienzo de brotadura. • Racimo estructuralmente terminados 	<ul style="list-style-type: none"> • Racimos enverando y en cosecha. • Aplicados de productos fitosanitarios para crecimiento color, brix, etc.
VERANO	<ul style="list-style-type: none"> • Crecimiento de bayas, envero y cosecha. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acumulación de fotosintatos – dormancia. • Plantas fisiológicamente activas.

Fuente: Elaboración propia.

3.3.2.2 REQUERIMIENTOS DEL CULTIVO DE LA UVA:

Requerimiento de Agua:

Existe dependencia entre el rendimiento y calidad de uvas de mesa y el riego. Uvas viníferas y pisqueras reportan resistencia a la sequía.

Déficit hídrico en algunas etapas fenológicas del cultivo tendrán efectos notables en la producción y calidad. El volumen de agua y el número de riego, dependerá, de la capacidad del suelo para retener el agua, de las condiciones climáticas, del estado vegetativo de las plantas y de las variedades.

Requerimientos de Clima:

La Vid, requiere de un clima tropical y sub-tropical, que posean temperaturas entre los 7 ° y 24 ° con una humedad de 75%, no obstante que se adapte a muy variados climas, para prosperar mejor necesita de veranos largos, desde tibios hasta calientes y secos, e inviernos frescos. No prosperaría a altas precipitaciones y a veranos húmedos, debido a la presencia de enfermedades de hongos.

Requerimientos Nutricionales:

Para cultivar uvas requiere conocer técnicas agronómicas, pues esto nos permitirá tener buena calidad de frutos de uvas y así excelente pisco.

La productividad del suelo está vinculado con la disponibilidad de los nutrientes que contenga. Cada variedad de vid requiere específicos nutrientes, "cualquiera de los 14 elementos esenciales (N, P, K, Ca, Mg, S, Fe, Zn, Cu, Mn, B, Mo, Cl y Ni) es justificada si son requeridos por la planta (OJEDA, 2012).

De la misma manera el agua es vital en la distribución de nutrientes, puesto que las raíces crecen profundamente y estas son aplicadas en forma de fertilizantes sintéticos.

3.3.4 PRODUCCIÓN DE UVA

Para entender cómo se desarrolla la producción de uvas pisqueras en Perú se debe entender tres aspectos. El primero concierne a la superficie agrícola. La superficie utilizada para el cultivo de cepas orientadas a producir pisco era, en 2001, de 1 200 ha, espacio equivalente al 10 % de las hectáreas disponibles para el cultivo de uva. Al realizar una comparación entre esta extensión y la que es utilizada con la misma finalidad en Chile, notamos que la producción de cepas en Perú es

sensiblemente inferior. Efectivamente, según el Servicio Agrícola, en Chile había, en el año 2001, 9 700 ha de terrenos destinados a la producción de cepas utilizadas para la elaboración del aguardiente de uva (TELLO, 2009).

El segundo aspecto a resaltar está relacionado con las actividades que se llevan a cabo durante la producción de uvas. Entre ellas dos son las principales: el cultivo de las cepas y la cosecha de las uvas destinadas a la fermentación en donde realizan una fiesta conocida como (la vendimia). Con respecto al cultivo, el representa un costo importante dentro de la producción de las uvas; de acuerdo al Centro de Innovación Tecnológica Vitivinícola del Ministerio de la Producción (CITEvid), el costo promedio de una nueva hectárea de viñas asciende a \$ 12,000. Teniendo en cuenta que esta fase de la cadena productiva se caracteriza por la presencia de un gran número de pequeños productores, ampliar la superficie de viñedos constituye un freno para el incremento de la producción del pisco. En lo que se refiere a la vendimia, ella se realiza durante los meses de febrero y marzo, periodo en el cual la cosecha de uvas es conducida a las bodegas para su transformación en pisco (TELLO, 2009).

El papel de los actores implicados en la producción de uvas, incluyendo al sector privado, están representados por una cantidad de productores. En el año 2001, se identificaron 921 productores de cepas pisqueras, los cuales conforman tres grupos: el primero y más numeroso está constituido por 900 propietarios de pequeñas explotaciones agrarias cuyas extensiones alcanzan hasta 1,5 ha; el segundo, es conformado por 15 dueños de terrenos de mediana extensión y el tercero compuesto de 6 grandes viñedos. La gran mayoría de los productores que poseen viñedos de reducida extensión, venden la totalidad de su producción a fabricantes de pisco. En este grupo, el nivel de tecnificación es escaso y está acompañado de bajos niveles de productividad. Además, estos pequeños productores tienen restricciones de acceso a los mercados de crédito y demuestran una limitada capacidad asociativa. Cabe resaltar al respecto que son raros los casos en que los pequeños productores se organizan en cooperativas o en agrupaciones de productores con el objeto de aumentar su poder de negociación. En relación con los otros dos grupos, los propietarios de medianas y grandes explotaciones, ellos producen tanto sus cepas como el aguardiente (TELLO, 2009).

Finalmente, el sector público participa en esta fase de la cadena productiva a través de dos ministerios, el Ministerio de Agricultura y Riego y el de la Producción.

El primero es responsable del control y la promoción de la actividad agrícola, el segundo ofrece servicio de ayuda tecnológica.

3.4 PROCESO

Una vez que las uvas son cosechadas, su transformación en pisco se realiza en las bodegas. En efecto, las uvas cosechadas son transportadas a las bodegas para seguir un proceso de prensado. El mosto así obtenido es fermentado (proceso de vinificación) y posteriormente destilado. Después de un período de reposo, el pisco, producto de la destilación, es embotellado y etiquetado (TELLO, 2009).

Este elixir, casi mágico, es el resultado de la fermentación de mostos frescos provenientes de uvas pisqueras que son destiladas en alambiques de cobre.

La elaboración del pisco se inicia en el mes de marzo de cada año. El primer paso es el acopio de uvas cuidadosamente seleccionadas, procedentes de viñedos situados a lo largo de la costa peruana, entre el sur de Lima y Tacna por el cual tienen la certificación de denominación de origen. Las uvas son descargadas en un lagar, que es una poza rectangular, situada en el lugar más alto de la bodega, ya que a partir de ahí los jugos y mostos descienden por gravedad, primero a las cubas de fermentación y luego hasta el mismo alambique (ESCAJADILLO, et al. 2011).

La “pisa de la uva” es transmitida por generaciones: -se inicia normalmente al atardecer, evitando el agotador calor del día, y se prolonga hasta la madrugada. Una cuadrilla de seis “pisadores” o trilladores desparraman uniformemente la uva en el lagar. Entre cantos y bromas, los trilladores hacen su trabajo reclamando el “chinguerito”, que los acompañará durante toda la noche. El chinguerito es un ponche elaborado con el mismo jugo fresco de uva que se está obteniendo, al que se añade pisco, limón, clavo de olor y canela (ESCAJADILLO, et al. 2011).

Terminada la sexta trilla, se abre la compuerta del lagar y el jugo fresco de uva cae a la puntaya. Allí se macera por 24 horas. Luego se lleva el jugo hasta las cubas de fermentación mediante el sistema de canaletas. Actualmente, las bodegas usan garrotas, despalladoras y prensas neumáticas convirtiendo el proceso de pisa artesanal en un sistema mecanizado de alta eficiencia. Las cubas suelen ser de concreto o de acero inoxidable, refrigerado por agua fría que circula por “chaquetas” en las paredes de los tanques (ESCAJADILLO, et al. 2011).

El mosto se lleva a unos recipientes (tinajas, botijas, pipas, cubas) en las que las levaduras que vienen en la uva desde los viñedos transforman principalmente el

azúcar natural de la fruta en alcohol y dióxido de carbono. En este proceso se generan los componentes orgánicos que intervienen en la calidad del pisco que se va a comercializar, es necesario entonces tener cuidado al realizar la fermentación. El proceso demora de 7 a 15 días. El productor controla que no se apague la fermentación y que las temperaturas del mosto no se eleven exageradamente ya que la fruta perdería su aroma natural, que es el que le da el carácter final del pisco. Terminada la fermentación se lleva nuevamente por canaletas hasta el alambique para iniciar la destilación (MARCELO, 2008).

Entre los actores que participan en el tercer eslabón de la cadena productiva por la cual transforman la uva en pisco; encontramos dos tipos de productores: los productores agroindustriales y los “piqueros”. Los primeros son propietarios de viñas como también de bodegas y de equipos necesarios para la fabricación del producto. Los segundos poseen bodegas pero no poseen viñedos, ellos sirven de intermediarios para la fermentación y destilación del producto (TELLO, 2009).

En este proceso de industrialización, 180 bodegas transforman las uvas en mosto y luego en pisco. Entre ellas, identificamos 161 bodegas artesanales (que fabrican el 43 % de la producción de pisco), 10 bodegas de talla mediana (20 %) y 9 grandes bodegas (37 %). Como en la fase de producción de la uva, observamos que la elaboración del pisco es también una actividad muy segmentada. En ella notamos la ausencia de cooperativas o de consorcios de producción, hecho que dificulta el establecimiento de estrategias orientadas a mejorar la productividad y la comercialización del producto (TELLO, 2009, p.78).

También participan, otros agentes, públicos y privados en el proceso de industrialización. Son organizaciones, que juegan un rol importante en el funcionamiento de la industria. Es el caso del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONCYTEC), organismo responsable de controlar el cumplimiento de las normas técnicas establecidas para la obtención de la denominación de origen, y del Ministerio de la Producción que, a través del CITEvid, ofrece servicios de consultoría orientados al mejoramiento tecnológico de la producción. Dentro del grupo de las organizaciones privadas, existen dos tipos de asociaciones: una representa a los grandes productores de pisco y a los productores que, por poseer marcas posicionadas en el mercado local, tienen cierto poder de *lobby* frente al gobierno (el Comité Vitivinícola de la Sociedad Nacional de Industrias); el otro agrupa a los pequeños productores de las cinco regiones que cuentan con la denominación de origen (Asociación Nacional de Productores de la Viña y del Pisco, Perú Pisco).

Finalmente, constatamos la presencia de un nuevo organismo privado encargado, desde el año 2006, de controlar la calidad del producto de sus asociados, es el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pisco (TELLO, 2009).

Según menciona PROMPERU, la mayor parte del Pisco se elabora de uva quebranta; también afirma que el bouquet de las aromáticas es resultado de la gran cantidad de terpenos de la cáscara del fruto; asimismo señala que 7 kilos de uva producen 1 litro de pisco aproximadamente (PROMPERU, [S.I., 2008].

Dependiendo de la variedad de uva utilizada y del proceso de elaboración, tenemos tres tipos de pisco:

Pisco puro

Es destilado de una sola variedad de uva, ya sea de variedades aromáticas o no aromáticas. El pisco no aromático tiene poca estructura aromática en la nariz, es decir, en el olor. Esto permite que el bebedor no se sature o se canse en sus sensaciones gustativas. Posee una complejidad de sabores en la boca. Es el de mayor consumo, en especial el que es elaborado con uva quebranta y muy utilizado para la preparación de pisco sour (MONCAYO, 2013).

En cata, los piscos aromáticos aportan a la nariz una gama de aromas a flores y frutas, confirmada en boca con una estructura aromática compleja e interesante, que brinda además una prolongada sensación retronasal. Son piscos ideales para preparar cócteles como el chilcano de pisco, cuya base debe ser un pisco aromático. El pisco aromático Italia es el de mayor venta en el mercado peruano.

Pisco Mosto Verde

Se produce de la destilación de mostos frescos que no han completado su proceso de fermentación. Es decir, se destila el mosto antes de que todo el azúcar se haya transformado en alcohol. Es por eso que requiere de una mayor cantidad de uvas por litro de pisco, lo que hace que el producto sea más costoso. Es un pisco sutil, fino y con mucho cuerpo. La escasa cantidad de dulce en el mosto le transmite una característica muy particular aportando “cuerpo” y una sensación “aterciopelada” en la boca (MONCAYO, 2013).

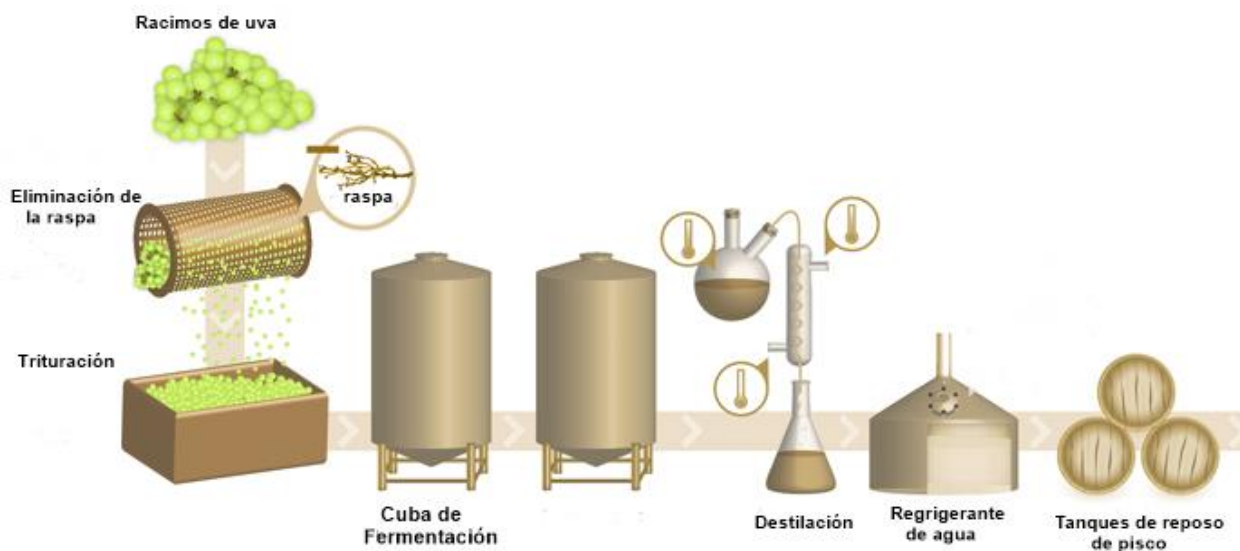
Pisco Acholado

Proviene de la mezcla de varios tipos de piscos, lo que también se conocen como un “*blended*”, antes de la fermentación o posterior a la destilación.

La destilación del Pisco:

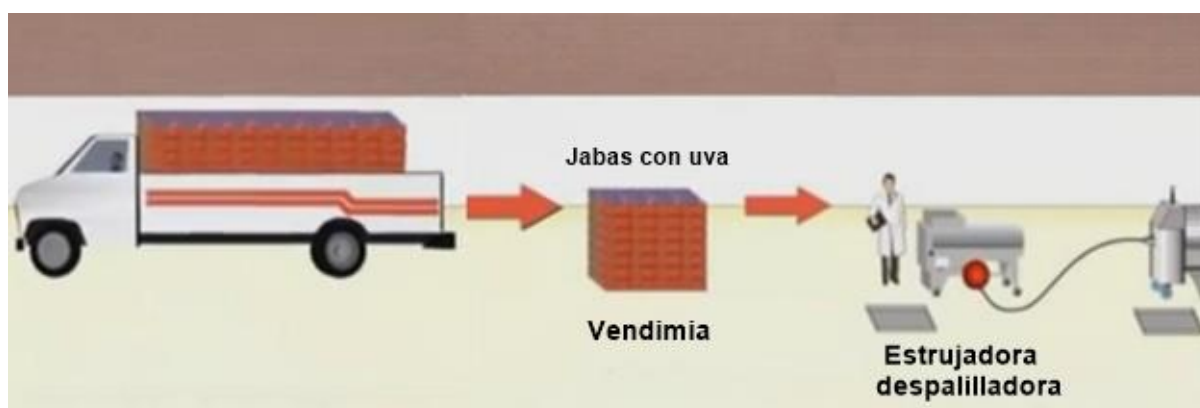
Sólo se destilan una vez en alambiques por partida. Los hay con o sin capitel (estos últimos, llamados falcas).

Figura 05: Elaboración del pisco



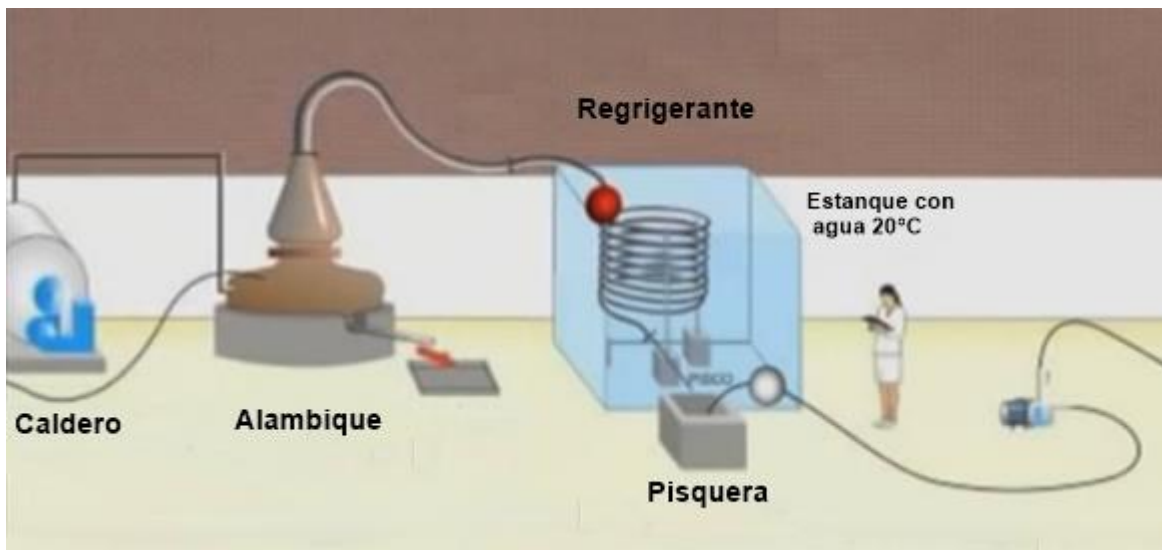
Fuente: Elaboración propia, 2016.

Figura 06: Vendimia y despalillado de la Uva



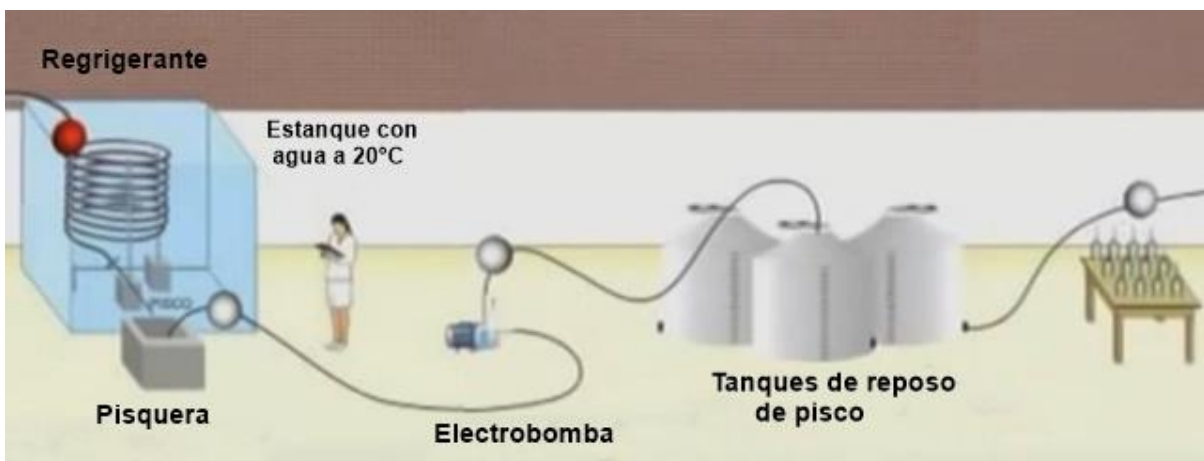
Fuente: Pisco El Alambique, 2010.

Figura 07: Destilación del pisco



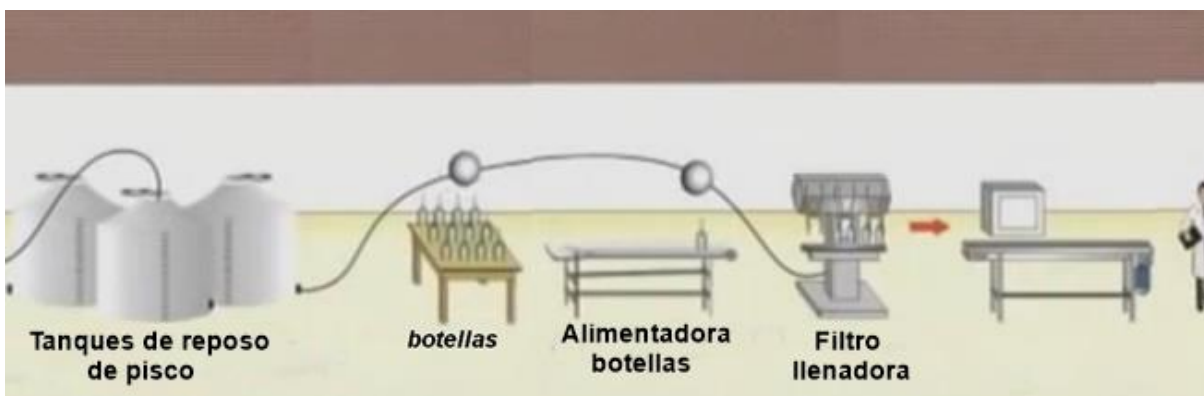
Fuente: Pisco El Alambique, 2010

Figura 08: Reposo del pisco (4 meses)

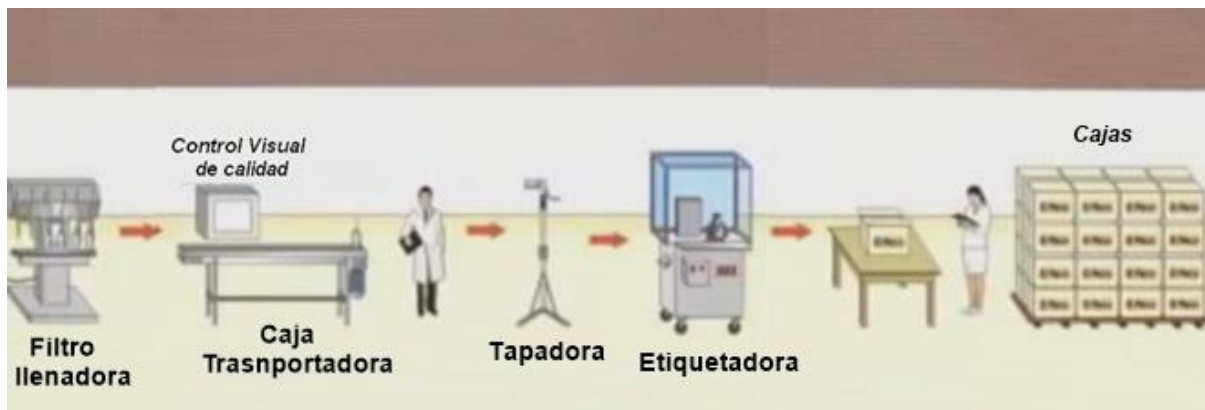


Fuente: Pisco El Alambique, 2010.

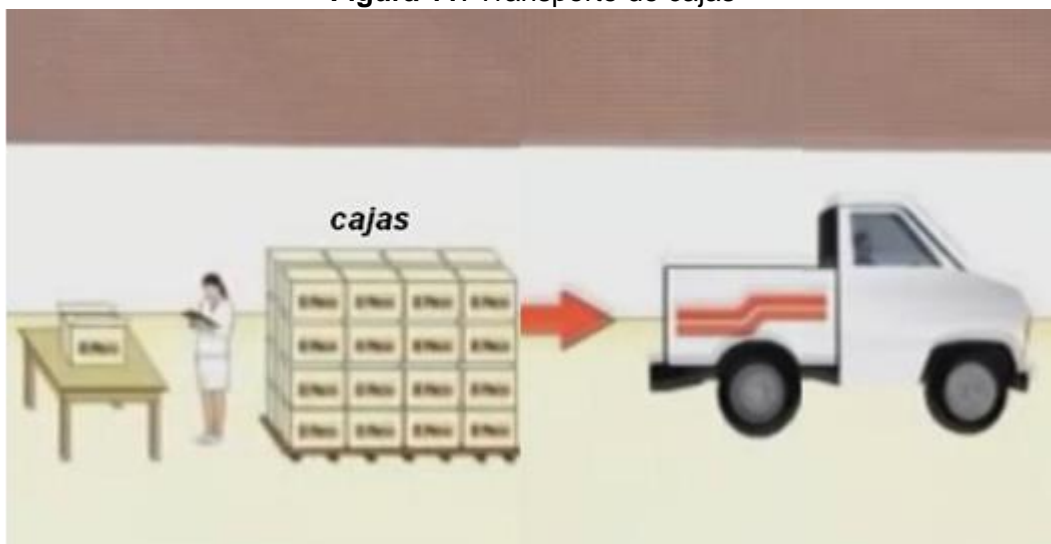
Figura 09: Proceso de llenado de botellas de pisco



Fuente: Pisco El Alambique, 2010

Figura 10: Proceso de encajonamiento de botellas de pisco

Fuente: Pisco El Alambique, 2010.

Figura 11: Transporte de cajas

Fuente: Pisco El Alambique, 2010.

3.5 COMERCIO

3.5.1 COMERCIO INTERNO

3.5.1.1 A Nivel Nacional:

En el mercado nacional, el consumo y, consecuentemente, la comercialización, son altamente concentrados en la capital. En el mercado limeño, las empresas venden el producto a supermercados (sus consumidores más importantes), mayoristas, cafés, bares, restaurantes, hoteles y embajadas (TELLO, 2009).

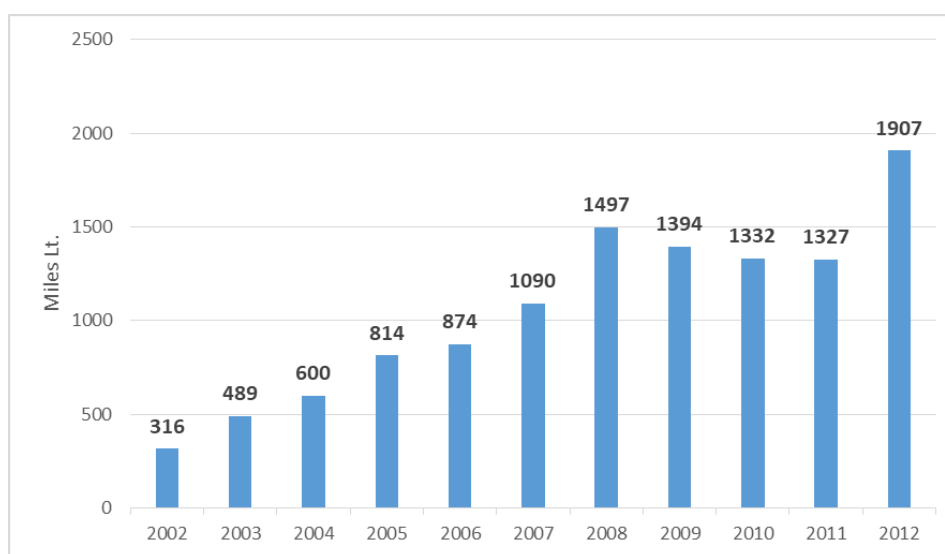
El consumo interno según un estudio elaborado por Apoyo a inicios del 2003 apenas el 3% de preferencias étlicas de los peruanos era por el pisco y vino. Mientras tanto en la misma encuesta se consigna que el 86% de los peruanos desconfía de tomar pisco. Al respecto el sector público busca incentivar la promoción y consumo del pisco en todo tipo de eventos oficiales en el país, así como promover el desarrollo tecnológico y comercial de las economías regionales a partir de acciones relacionadas con actividades de servicios vinculadas al sector vitivinícola y pisquero del Perú (BAUTISTA, 2004).

Las variedades de pisco preferidos por los peruanos son el Pisco quebranta (Pisco puro) y el acholado, mientras tanto el pisco de uvina, viene cobrando cada vez una mayor importancia.

Por lo que podría considerarse que la demanda del pisco no solo está creciendo, también se está sofisticando, pues como afirma el gerente del comité vitivinícola de la sociedad nacional de industria (2011), los consumidores peruanos pagan más por una variedad más fina, como el mosto verde. También se aprecia la preferencia por tipos añejados, que tras dos o tres años muestran una mejor textura y sabor.

La producción nacional de pisco en el periodo 2002 – 2012 acumuló un crecimiento de 504%, dinamismo alcanzado luego de promocionarse el Día del Pisco, el Día del Pisco Sour y la Semana del Chilcano, alcanzando en el 2012 un volumen record de 1 millón 907 mil litros. Cabe precisar que durante los primeros diez meses del 2013 se apreció una menor producción de 6% con relación al nivel del año anterior (INEI, 2014).

Figura 12: Producción de pisco en el Perú, 2002-2012



Fuente: INEI, 2014.

Cuadro 06: Índice de volumen físico industrial del pisco 2012

Mes	Volumen de Pisco (Lt)
Enero	172 324.9
Febrero	173 030.4
Marzo	213 117.6
Abril	128 121.4
Mayo	158 228.6
Junio	115 432.5
Julio	174 010.8
Agosto	141 968.2
Setiembre	144 187.4
Octubre	200 957.2
Noviembre	167 787.6
Diciembre	118 727.5
Total	1 907 894.0

Fuente: PRODUCE, 2012.

3.5.2 COMERCIO EXTERNO

3.5.2.1 Comercio Exterior del Perú

El Perú requiere impulsar estrategias, políticas e instrumentos concertados de competitividad para crecer en forma sostenida con tasas superiores al 7%. Esto exige alcanzar mayores niveles de productividad, calidad, precios y oportunidad de la producción peruana, condición imprescindible para un crecimiento sostenido y desarrollo con equidad.

La ubicación de Perú en los rankings de competitividad mundiales, a nivel mundial, en especial en los aspectos microeconómicos y la identificación de la debilidad en los aspectos de tecnología y formación han llamado la atención de los políticos y del Estado y ha puesto el tema en el Acuerdo Nacional y en el Consejo Nacional de Competitividad.

En el año 2003, según el Foro Económico Mundial, el Perú se ubicaba en el puesto 57 (de 104 países analizados) en el ranking de competitividad para el

crecimiento, el año 2004 cayó al puesto 67. Así también en el 2004, respecto al índice global de tecnología estuvimos aún más bajo con un indicador de 70. Los indicadores del 2004 en lugar de mostrar avances nos revelan retrocesos en comparación con los países desarrollados y en vías de desarrollo de la región de América Latina, reflejando así la gran brecha de que existe en el campo de la ciencia y tecnología aplicada a la producción competitiva y la urgente necesidad del cambio. (BCRP, 2007).

Cuadro 07 – Índice global de tecnología 2004.

País	Posición
Chile	32
Brasil	39
Argentina	50
Colombia	60
Perú	70
Ecuador	89
Bolivia	90

Fuente: Worl Economic Forum, 2003.

Estos desequilibrios en la competitividad impactan en la calidad y cantidad del empleo y los ingresos. Es por eso que el Ministerio de la Producción ha identificado como uno de sus lineamientos más importantes la innovación tecnológica. Promover la innovación y la transferencia tecnológica es ya parte de la política industrial-productiva y de los acuerdos de competitividad del país.

Hay consenso en que ese proceso innovador se basa en una alianza empresa - instituciones – Estado para maximizar el valor agregado de la producción nacional y el avance sistemático de su productividad en un proceso permanente de innovación propia que contribuya a mejorar la calidad de vida y el desarrollo integral.

En el Perú, a pesar de que tenemos una sociedad con alto nivel de desconfianza, hay más claridad de que las empresas aisladas no pueden competir y que se necesita fortalecer la cooperación, la asociatividad, las alianzas tecnológicas

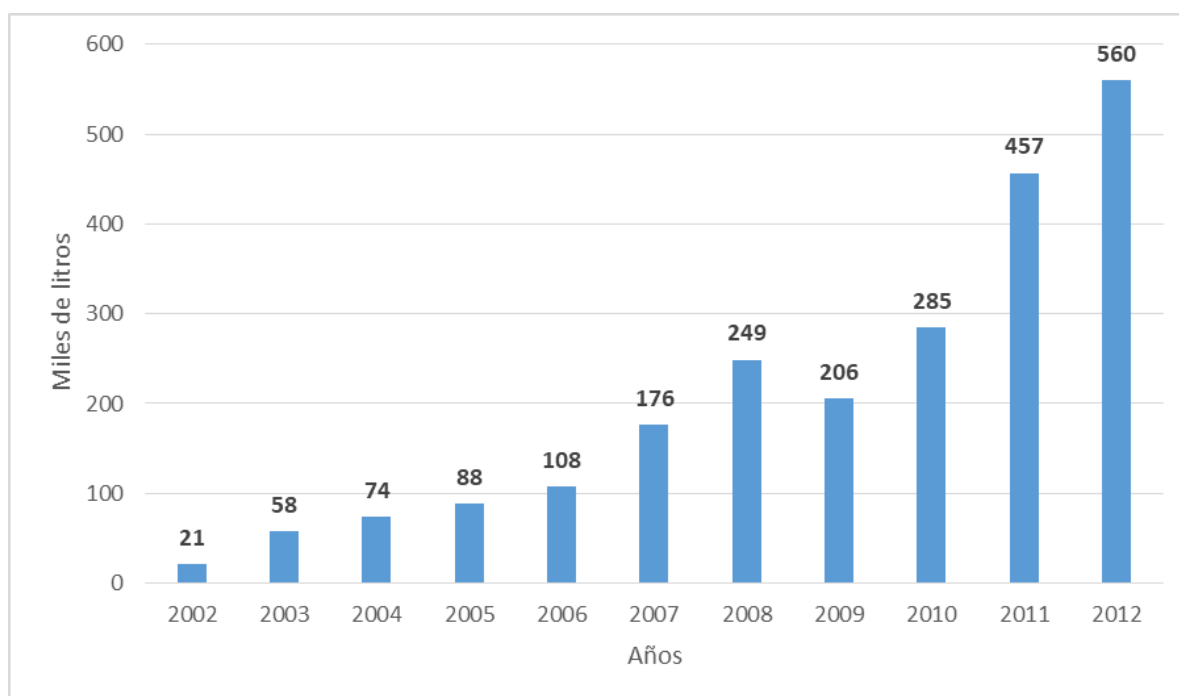
y el mercado de servicios de desarrollo empresarial y tecnológico, y la investigación y desarrollo para lograr diferenciación.

La demanda externa de pisco peruano crece a pesar de la falta de competitividad y articulación de los actores participantes en el sector vitivinícola; mientras tanto con la demanda interna pasa lo contrario, esto conlleva a que las empresas tengan un poderoso incentivo para vender en el extranjero. Para lograr que sectores como el pisco, consigan ventajas competitivas, la demanda interior debe representar una participación grande o visiblemente apreciable, que puedan brindar una imagen de las necesidades más clara o temprana que la que puede tener sus rivales extranjeros Porter, (1991) *apud* Avila (2014).

Hay mucha dificultad en atender al mercado externo pues es necesario que llegue a grandes volúmenes de producto, establecer contactos adecuados, tener un nivel de calidad, etc. Para ello es importante que el productor realice estrategias de marketing (WINSTANLEY, 2007).

En el periodo 2002 - 2012 la exportación de pisco registró un incremento exponencial de 2566% al presentar una tasa acumulada de 6 mil 507%, alcanzando su mayor valor en el 2012 al registrar 5 millones 526 mil dólares (INEI, 2014).

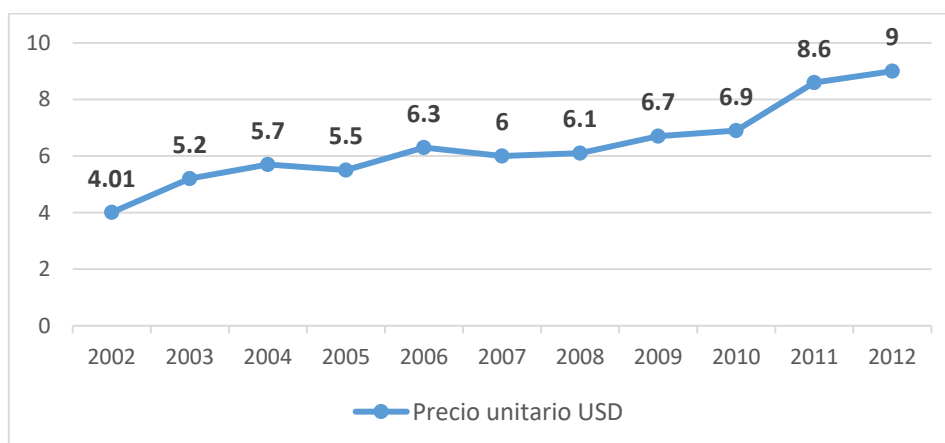
Figura 13: Evolución de la exportación de pisco peruano, 2002-2012.



Fuente: AVILA, 2014.

En cuanto al precio promedio de exportación, también se observa un incremento: el litro de pisco pasó de 4 dólares en el 2002 a 9 dólares en el 2012. Al analizar el comportamiento de las exportaciones, se asume que la recuperación del precio fue resultado de una mejora en la oferta exportable como consecuencia tanto del ingreso de productos de mayor calidad como del reconocimiento a la calidad del producto en los mercados externos. En la siguiente figura podemos evidenciar el incremento durante los 11 años.

Figura 14: Precio unitario anual de exportaciones del pisco 2002-2012.

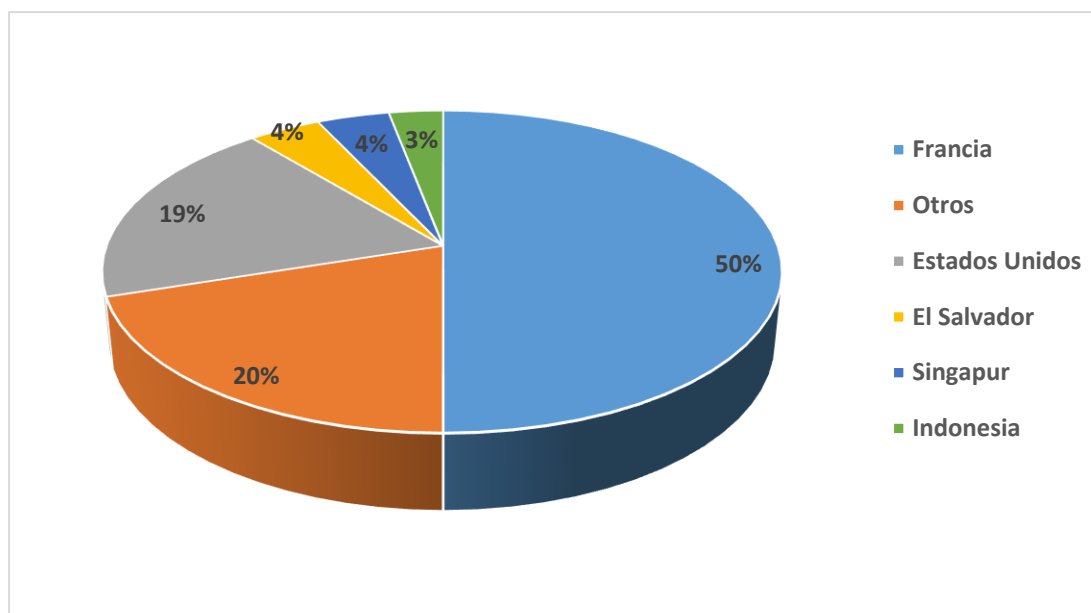


Fuente: CONAPISCO, 2013.

Cada eslabón de la cadena productiva del pisco debe ser competitiva para poder exportar a más países; teniendo en cuenta que también son otros factores que influyen. Como se observa en el mercado exterior, están concentradas en pocos países, que podría convertirse en una incertidumbre comercial debido a la variabilidad política dentro del marco económico que podrían presentar estos países, como recesiones o expansiones, esto es, el hecho que las ventas disminuyen en un país con recesión y aumente en expansión Hernandez (2007) *apud* Avila (2014).

En el año 2002, Francia aparece como un gran mercado para el pisco, pues logra importar el 50% del producto. Estados Unidos continuó siendo un mercado importante con 19% de la oferta exportable. Así también, aparecieron mercados importantes como los países de Indonesia y Singapur, a donde se exporto en promedio el 10% de oferta exportable de la industria (BAUTISTA, 2004).

Figura 15: Principales destinos de las exportaciones de pisco peruano en el 2002

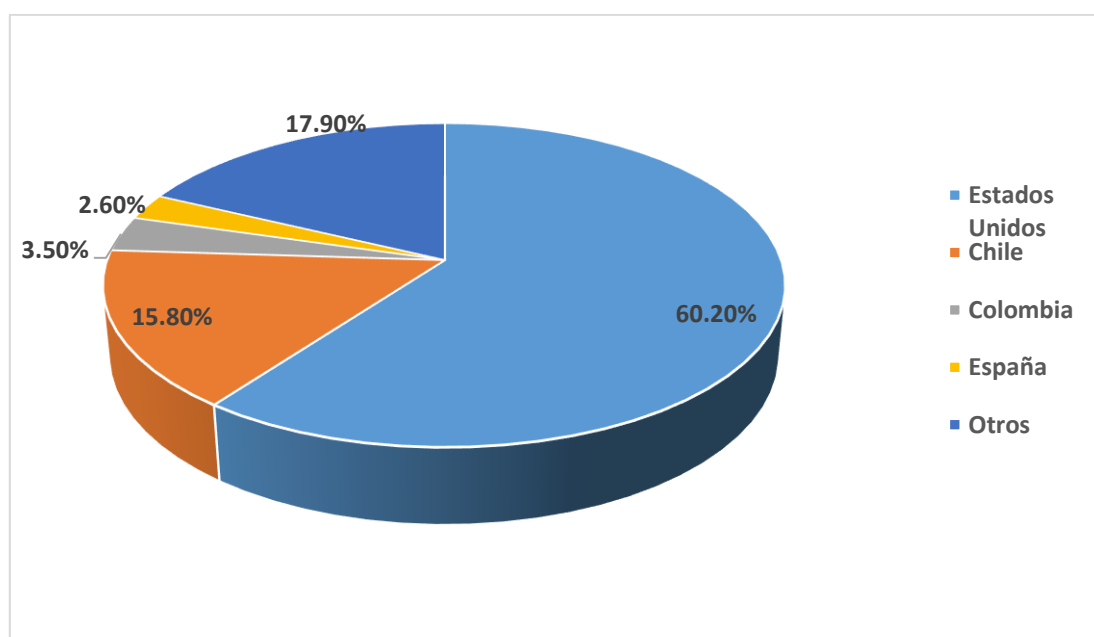


Fuente: PROMPEX – Mercado mundial del pisco.

Con relación a los principales destinos, en el año 2012, el principal mercado receptor del pisco peruano fue Estados Unidos con 60,2% y Chile con 15,8% de participación.

Producto de esta variabilidad de los mercados de destino del pisco en los últimos años, se puede concluir que existe una demanda potencial del producto en diversos países de América y Europa.

Figura 16: Principales destinos de las exportaciones de pisco peruano en el 2012



Fuente: AVILA, 2014.

Con el fin de analizar el mercado del pisco, examinamos, en primer lugar, la situación de la demanda mundial; en seguida, centramos nuestra atención en la demanda nacional, y finalmente analizamos la producción.

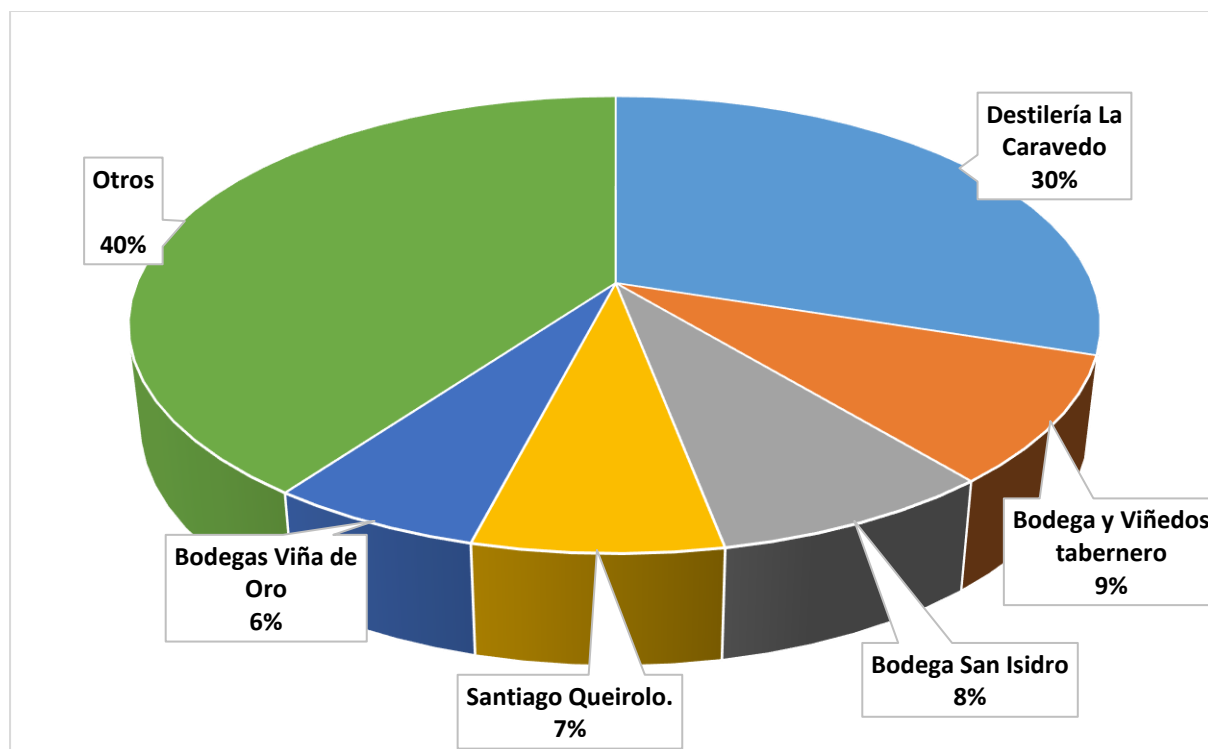
Nos parece oportuno recalcar que el pisco hace parte del mercado de las bebidas espirituosas. Según los datos publicados por Vitisphere S.A. (2005), el consumo mundial de este tipo de bebidas alcohólicas fue de 2,7 mil millones de cajas de 9 litros en el año de 2003, mostrando una evolución positiva de 6,3 % desde 1999. De acuerdo a las previsiones de la época, la demanda de las bebidas espirituosas exhibirá una progresión de 12,3 % en período comprendido entre 2003 y 2008.

Examinando la distribución de la demanda, notamos que Asia constituye el mercado más importante para estas bebidas. En el año 2003, los consumidores asiáticos compraron 55,5 % de la producción mundial, es decir 1,5 mil millones de cajas de 9 litros. El incremento no es exclusivo al continente asiático, él se observa también en Europa y América del Norte. En el caso de América Latina, entre 1999 y 2003, el consumo disminuyó en 4,3 %. Sin embargo para el 2008, se predijo un aumento en el consumo de 6,7 %.

Con relación al pisco, el producto está en competencia con dos bebidas muy bien posicionadas en los mercados internacionales. Los sustitutos más próximos y más conocidos mundialmente son los aguardientes de vino franceses con denominación de origen controlada: el coñac y el armañac. Existe un tercer sustituto del pisco, se trata del aguardiente de vino de Chile, bebida fabricada principalmente con la variedad de uva moscatel.

En general, comparando el volumen de exportación del pisco con el de los aguardientes que provienen de otros países, notamos que la venta del pisco en los mercados internacionales es aún reducido.

Las exportaciones de pisco durante el año 2012 fueron realizadas por más de 80 productores. La destilería, La Caravedo S.R.L. es el principal exportador, con una participación del 30.4% en segundo lugar fue la Bodegas y Viñedos Tabernero S. A. C. con 8.4%, la tercera productora fue Bodegas San Isidro con 8.2% y otros concentraron el 53% del total. En la siguiente figura se muestran los datos mencionados (AVILA, 2014).

Figura 17: Principales productoras exportadoras de pisco peruano en el 2012

Fuente: AVILA, 2014.

3.5.2.2 Comercio externo de la región Ica:

Enseguida se aprecia que la exportación de uva de mesa era ínfima en el año 2000 (3.2% del total de la producción nacional de uva); sin embargo, esta participación de las exportaciones de uva de mesa, dentro del total de la producción nacional de uva, se fue elevando y particularmente a partir del año 2008 con el ingreso de la región Piura al negocio de la exportación de uva de mesa; para el año 2012 la participación en cantidad de la uva de mesa exportada era del 45.1%, es decir casi la mitad del total de la uva producida en dicho año.

Son 121 las empresas exportadoras. Destaca las ventas de El Pedregal con U\$ 27 millones (13% del total), le siguen Agro Victoria SAC con U\$ 12 millones (6%).

Las principales empresas exportadoras de uva de mesa (uva fresca) son las siguientes:

- El Pedregal S.A.;
- Complejo Agro Industrial Beta;
- Sociedad Agrícola Drokasa S.A.;

- Eco Acuícola S.A.C;
- Agrícola Don Ricardo S.A.C;
- Camposol S.A.;
- Sociedad Agrícola Rapel;
- Empresa Agrícola San Juan S.A.;
- Fundo Sacramento;
- Agrícola Challapampa;
- Corporación Agro Latina.

Dentro de las variedades de uva de mesa para exportación, destacan: Red globe (60 %), Flame seedless, Superior, Crimson y Sugraone.

Dentro de las variedades para la industria, elaboración de piscos y vinos: quebranta (56 %), Italia, albilla, torontel, borgoña.

Existe un crecimiento anual, importante, principalmente en la producción y productividad del cultivo, mas no en las áreas debido al alto costo de producción

4 FORTALEZAS Y DEBILIDADES, OPORTUNIDADES Y AMENAZAS

Si intentamos hacer un análisis de las Fortalezas y Debilidades, Oportunidades y Amenazas que enfrenta Perú en los temas de competitividad, innovación y productividad podríamos sintetizarlos en el siguiente cuadro.

Cuadro 08: Fortalezas y Debilidades, Oportunidades y Amenazas

F.O.D.A.	
FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>Potencialidades</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tener Denominación de Origen. ▪ Creciente demanda interna. 	<p>Potencialidades</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausencia de un control fitosanitario: erradicación de la filoxera. ▪ Adulteración y falsificación del producto.

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacidad de incremento de la producción mediante infraestructura actual. ▪ Producto de excelente calidad. ▪ Propiedades medicinales del licor pisco. ▪ Variedades únicas de uva. ▪ Condiciones climáticas favorables. ▪ Cercanía a Lima (gran mercado). ▪ Trabajo en conjunto: Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna. ▪ Contar con el puerto y aeropuerto de Pisco. <p>Desarrollo empresarial</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reciente crecimiento de las inversiones en el cultivo de uvas pisqueras y en la producción de pisco. ▪ Mayor demanda y mejor precio de la vid. ▪ Existencia de la Norma Técnica del Pisco. NTP 211.001 (contempla la pureza del producto). ▪ Reconocimientos a la calidad en eventos regionales, nacionales e internacionales. ▪ Apoyo de CITEVID como entidad de supervisión y transferencia tecnológica (planta piloto en Ica). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Poco control de la comercialización de alcohol industrial y melaza de caña (insumos para la adulteración de licores). ▪ Excesiva carga tributaria. <p>Infraestructura y facilitación</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ No hay homogenización o estandarización en la elaboración del pisco. ▪ Limitada innovación productiva, investigación y transferencia tecnológica. ▪ Insuficiente investigación en las variedades de uvas pisqueras. ▪ Información no centralizada respecto a la extensión sembrada de uvas pisqueras. <p>Desarrollo empresarial</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Altos costos de producción de la vid y el pisco. ▪ Desconocimiento de la Norma Técnica (NT). ▪ Mercado local débil sin promoción ni cultura pisquera. ▪ Inexistencia de un Consejo Regulador del Pisco. ▪ Ausencia de financiamiento: Sistema Financiero Nacional e Internacional. ▪ No existe una visión empresarial conjunta.
--	---

- Existencia de la cadena productiva de la vid y el pisco formalizada con una Ordenanza Regional.

Facilitación e infraestructura

- Infraestructura industrial disponible para ampliar producción actual.
- Existencia de bodegas especializadas en el producto.
- Ley que crea el día del Pisco. (Cuarto domingo de julio).
- Ley que crea el día del Pisco Sour. (Primer sábado de febrero).
- Ordenanza regional que crea el Brindis oficial con pisco en todas las ceremonias de la región: pisco de honor.
- Existencia de lineamiento del Ministerio de Relaciones Exteriores y PROMPERU para oficializar el brindis de honor con Pisco Sour en todas las ceremonias oficiales.

Desarrollo Exportador

- Experiencia exportadora de algunas marcas de pisco.
- Mejora en la presentación del producto.
- Participación del Pisco en ferias internacionales.

- Limitación en la obtención de insumos: botellas, tapas etc.
- Insuficiente programación y evaluación de las cosechas de la vid.
- Bajo nivel de producción.
- Poco fomento para el cultivo de uvas pisqueras.

Desarrollo exportador

- No es competitivo en el mercado internacional por precio y oferta de producto.
- Limitada oferta exportable.
- Escasa demanda externa.
- Ausencia de cadenas productivas preparadas para la exportación.
- Inexistencia de cluster.
- Bajo volumen de producción: bodegas trabajan al 40% de su capacidad instalada. (Pisco)

Sociales

- Falta de iniciativa de asociatividad para la identificación de un objetivo común.
- Deficiente articulación interinstitucional.
- Escasez de líneas prioritarias de investigación: INIA y UNICA.
- Escasa capacitación de productores y procesadores en buenas prácticas agrícolas. ISOS en normas técnicas de calidad para exportación.

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Apoyo de PROMPEX para la promoción del pisco en mercados internacionales. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limitados programas de capacitación en la temática del Pisco, tanto en las Universidades como en entidades públicas (Ministerios de Agricultura y Producción y SENASA). <p>Articulación empresarial</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Productores de vid y pisco desarticulados. ▪ Ausencia de experiencias e iniciativas de asociatividad. ▪ Insuficientes incentivos para formalizar a productores informales.
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<p>Nacional</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ El desarrollo de un circuito turístico – enológico – gastronómico. ▪ La negociación del tratado de libre comercio con EEUU. ▪ La Institucionalidad de la Comisión Nacional del Pisco. ▪ Proceso de descentralización en marcha. <p>Externo</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presencia del Pisco en eventos de Organización Turística Internacional. 	<p>Nacional</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Adulteración, falsificación y usurpación del producto. ▪ Contrabando de productos sustitutos. ▪ Desarrollo de productos sustitutos y nuevos licores en el mundo. ▪ Importación de licores a bajo costo. ▪ Problemas sanitarios en los cultivos. <p>Externo</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reconocimiento del licor chileno en algunos mercados internacionales. ▪ Campaña de Chile de confrontación con el pisco de Perú. ▪ Producto chileno a muy bajo precio.

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Premios Internacionales de reconocimiento del Pisco en eventos. ▪ Introducción y posicionamiento del Pisco en los mercados externos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Barreras para arancelarias de los países importadores que afectan el costo del producto final. ▪ Dispositivos legales de EE.UU. para prohibir el ingreso de bebidas alcohólicas superiores a 25gl. ▪ La fluctuación del precio en el mercado internacional.
---	---

Fuente: NORIEGA, 2009.

Se viene cambiando la actitud empresarial y académica respecto a la innovación. Las empresas comienzan a aceptar que, más allá de los cambios de entorno y de la reducción o eliminación de sobrecostos laborales y tributarios que reclaman, hay un tema interno de competitividad, que exige cambios de productos y procesos (innovación) para tener mayor diferenciación, respuesta rápida, calidad demostrada, mayor productividad, recursos humanos más calificados e investigación aplicada (PRODUCE, 2005).

Esto se hace importante con el futuro fondo de cofinanciamiento de la Ciencia y Competitividad, Fondo Nacional de Ciencia y Competitividad (FONCyC), en proyectos que involucren a las empresas desde el inicio en proyectos que surjan fundamentalmente desde la demanda y no desde la oferta de ONGs, Universidades o Institutos de Investigación (PRODUCE, 2005)

Este es el escenario para plantear este Plan de Productividad e Innovación que impulsa el Ministerio de la Producción para superar las debilidades, aprovechar las oportunidades y reducir las amenazas.

Pero el mayor estímulo será la exigencia del mercado y en especial es el TLC con EEUU, Tailandia y MERCOSUR. Los acuerdos nacionales de la agenda interna de competitividad contribuirán a un creciente dinamismo de la demanda empresarial de proyectos innovadores.

Según el Ministerio de la Producción, se requiere de un entorno promotor que contribuya a promover la innovación tecnológica como política de Estado para:

1. Facilitar la igualdad de oportunidades de acceso a las Micro, Pequeña y Mediana Empresas (MIPYMES) a la innovación y la tecnología, y a la actualización a empresarios y trabajadores, promoviendo el manejo

ambiental sostenible y la apertura de nuevas oportunidades de mercado tanto internas como de exportación.

2. Concertación con el sector empresarial, en todas las etapas de la cadena productiva para facilitar la Alianza Estado-Empresa-Universidad, en mesas subsectoriales y regionales de concertación para promover un proceso de mayor institucionalidad y articulaciones de las instituciones vinculadas en materia de Ciencia Tecnología e Innovación (CTI).

3. Captación de tecnología avanzada y asistencia técnica a Perú con el apoyo de instituciones científicas y tecnológicas especializadas de excelencia para facilitar la transferencia de conocimiento y generar sinergia.

4. Dinamizar un Sistema Nacional de Innovación Tecnológica y Productividad en Perú y los sistemas regionales y subsectoriales de innovación, contemplados en la Componente.

5. Estimular proyectos que contribuyan a desarrollar procesos productivos y tecnologías limpias, es decir, no contaminantes, sustitución de energías depredadoras, manejo forestal sostenible, el sistema de control de suelos, efluentes, pesticidas y la conservación del ecosistema.

6. Desarrollar la cultura de la calidad y el cumplimiento de las normas técnicas (PRODUCE, 2005, p. 64).

4.1 CADENA PRODUCTIVA DEL PISCO EN LA REGIÓN ICA

En el ámbito de la Región Ica, se viene incrementando sus áreas de cultivo en sus variedades pisqueras (Quebranta, Torontel, Italia, Albilla, Moscatel), y una de las razones es de que el consumo nacional del “Pisco Sour” se ha oficializado como bebida protocolar en los diferentes certámenes (privados, particulares y/o oficiales).

Para ello en Ica, se viene trabajado con los pequeños y medianos productores de la región para la producción de vides pisqueras, en nuestra región este caso con los productores de la Cooperativa de Usuarios LONGAR de San Juan Bautista, quienes quieren ser beneficiarios de los incentivos que ofrece el MINAGRI a través del Programa de Compensación para la Competitividad (AGROIDEAS), para lo cual se está recabando los documentos de gestión para lograr su elegibilidad como organización ante el programa, el objetivo es renovar las plantaciones de vid que tienen a la fecha una edad de 40 a 50 años.

Así mismo los productores de las Asociaciones de Pequeños Agricultores Buen Jesús – Pampa Los Castillos y la Asociación de Pequeños Viticultores Bodega el Palto de Pachacutec – Ica vienen elaborando sus Planes de Negocios para la construcción

e implementación de una bodega para la elaboración del Pisco, de esta manera incursionar a la exportación de Pisco con Denominación de Origen.

En la provincia de Palpa, se encuentra funcionando la cadena productiva de vid, cuyos beneficiarios se encuentran agrupados en la “Asociación Agropecuaria Virgen de las Mercedes de Palpa”, la misma que está inscrita en los registros públicos con el asiento N ° 11075843, conformada por 12 socios, con 90 has de las cuales cuentan ya con 8 hectáreas del cultivo de vid, presidente actual es el Sr. Miguel Deunis Loli, a la fecha se está adjuntando la documentación para ser enviado al Programa AGROIDEAS para su evaluación y ser elegibles para acceder a los incentivos que ofrece.

La cadena vitivinícola comprende todos los eslabones productivos desde la producción de uva hasta la venta de sus productos derivados, tales como el vino y el pisco. En este proyecto nos enfocamos en el pisco que es producido en los valles costeros de Ica, y cobra importancia no sólo por su manera de producción artesanal que constituye un legado, sino por ser el único producto con denominación de origen. Así mismo, el desarrollo de la cadena productiva vitivinícola cobra importancia por el desarrollo económico y social que genera en estos valles.

En esta línea, los principales actores de esta cadena tienen un ámbito de coordinación y diálogo en la Comisión Nacional del Pisco (CONAPISCO), cuya presidencia recae en el Ministerio de la Producción.

El cultivo de la vid tradicional para la elaboración del pisco en Ica, es la Quebranta y son mayormente producidas en unidades pequeñas que normalmente no llegan a 1 hectárea, son trabajadas sin manejo tecnológico y obtienen rendimientos muy bajos.

La población rural en Ica viene decreciendo en los últimos años pasando de un 56% en 1940, a 17% en 1993, debido a la migración del campo a la ciudad consecuentemente por la crisis del sector agrario. Ante esto, en nuestra investigación proponemos que se fortalezca los macrosegmentos de todas las cadenas agroalimentarias que exista en esta región; en donde puedan conocer la importancia de interactuar y ser parte de una cadena productiva.

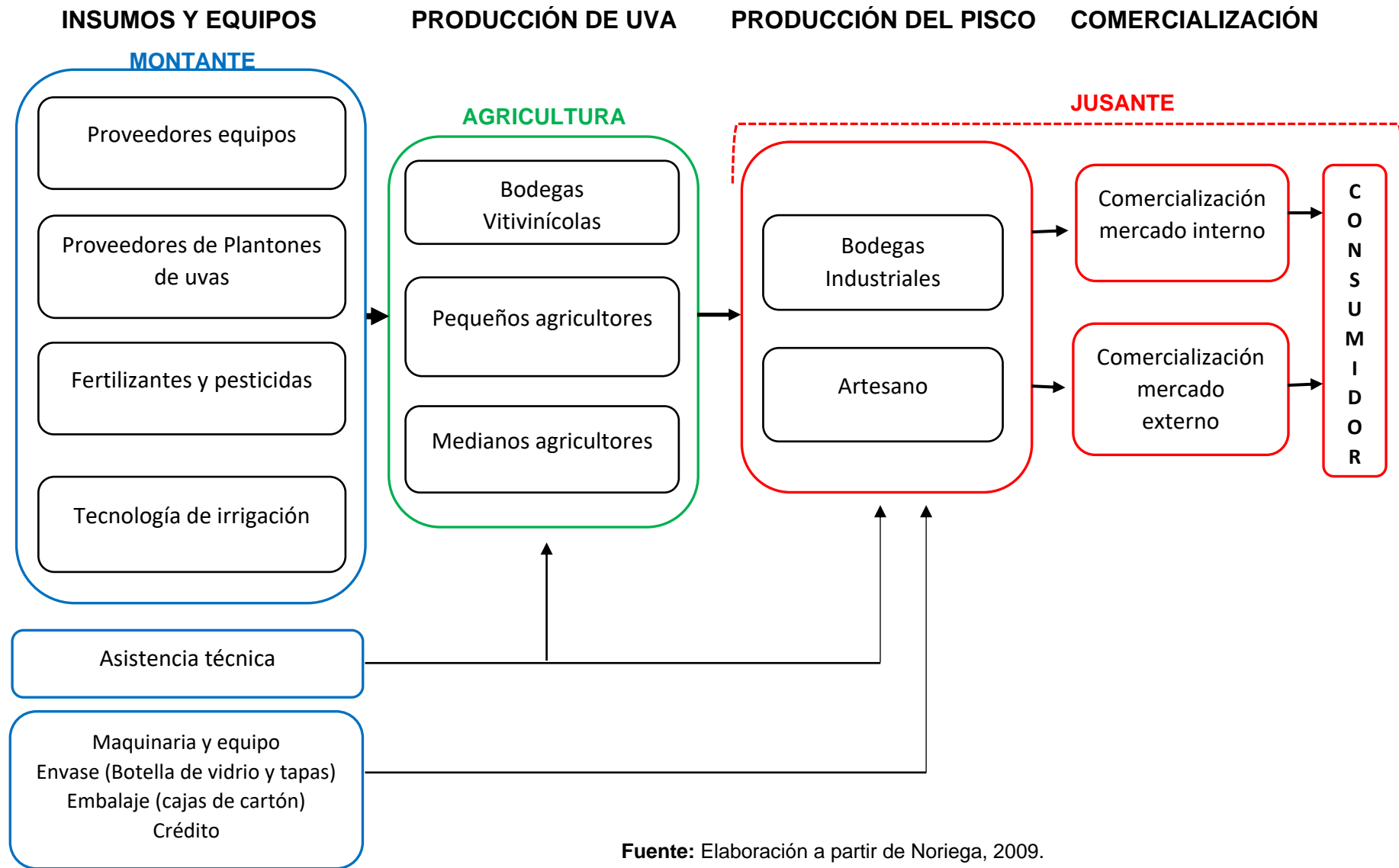
4.2 PROPUESTA DE UNA CADENA PRODUCTIVA DEL PISCO

La siguiente figura de cadena productiva del pisco está dividida en cinco macrosegmentos, esto fue elaborado a partir de Noriega, en la montante tenemos a

todos los insumos y equipos, como aquellas empresas que se encargan de producir mudas de uvas pisqueras, en esta parte del eslabón también tenemos a empresas que se encargan de producir los equipos y las máquinas tanto para la producción de uvas y para la elaboración del pisco. La asistencia técnica forma parte del montante que es fundamental en los procesos de la cadena de valor. La producción de las uvas es la parte principal de la agricultura.

En el sector de la jusante está conformada específicamente por la producción del pisco de las medianas y grandes empresas vitivinícolas, además tenemos a empresas que comercializan y a empresas intermediarias en el mercado interno y externo.

Figura 18: Propuesta de una cadena productiva de pisco



Fuente: Elaboración a partir de Noriega, 2009.

Con este estudio de cadena productiva del pisco en la región de Ica se propone que los actores que forman parte de este sistema agroindustrial, conozcan este diagrama inteligible en donde sepan que todos son importante para tener resultados favorables en la venta de sus productos. Iniciando con la esfera de insumos y equipos en esta parte tenemos a todos los suministradores de instrumentos y equipos que utilizaran para producir la uva y el pisco; también tenemos a los que prestan asistencia técnica, a los proveedores de plántones de uva y finalmente a instituciones financieras. Es imprescindible que este eslabón tenga interacción constantemente con los productores de uva y los productores de pisco, para poder resolver cualquier percance que se presente en la producción de la bebida. En el segmento de comercialización están los supermercados, los bares, restaurantes y entre otros; estos grupos tienen que estar dialogando con los que elaboran el pisco y los consumidores para tener en cuenta las exigencias del cliente.

En tal sentido, se propone que la cadena productiva pisco ayudara al entendimiento de las políticas públicas futuras en relación al pisco, porque orienta a una clasificación, y una ruta a seguir para el desarrollo de los productores en general, como también aumenta la fuerza laboral existiendo así un desarrollo sectorial.

4 CONSIDERACIONES FINALES

Para responder a los objetivos propuesto en este trabajo, se destacó como estrategia inicial el levantamiento de datos secundarios sobre el complejo agroindustrial de la uva en el Perú, con énfasis en la cadena productiva del pisco.

Observamos que el pisco de mayor renombre y reputación se produce a partir de las ocho variedades de uvas pisqueras, quienes se adaptan naturalmente a las condiciones desérticas y suelo predregoso de los valles de Ica, lo que hace del pisco un producto de calidad cuya materia prima puede encontrarse solamente en esos lugares.

Ya en el ámbito teórico vimos que en el Perú, el concepto de cadenas productivas es aún muy poco conocido y adoptado por parte de los productores de uva, productores de pisco y correspondientes comercializadoras.

Se constató que la producción nacional de uvas pisqueras en el Perú es de 127.804 toneladas, de las cuales se utilizan para pisco 12.780 toneladas, el número de productores de grandes viñedos es 6, el número de productores de viñedos de mediana extensión es 15 y el número de productores de pequeñas explotaciones es de 900. Lo que convierte al Perú en un país importante en la producción del pisco y releja su potencial económico en ese rubro.

Con respecto al macrosegmento de la cadena productiva de pisco, hubo avances significativos en los últimos años en el hilo de proveedores de máquinas, equipamientos e insumos, favoreciendo los segmentos de producción de materia prima, procesamiento, distribución y, consecuentemente, el consumidor final.

Un pisco de calidad se obtiene de una buena uva pisquera, resulta necesario que el fomento de las buenas prácticas de cultivo de uva llegue a la totalidad de agricultores de esta materia prima, competente al estado a través del Ministerio de Agricultura y Riego, establecer los procedimientos que garantice la calidad de esta materia prima.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

AVILA, H. R. **Escenario comercial del sector del pisco peruano**. 2014. 58 f. Trabajo de Conclusión de Curso de Especialización (Especialización en Agronegocios y Alimentos) – Programa de Agronegocios y Alimentos, Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires-UBA, Buenos Aires, Argentina, 2014.

BALBI, M. **Pisco es Perú**. PromPeru. Lima. 2003.

BANCO CENTRAL DE RESERVA DEL PERÚ. **Determinantes y evolución de la competitividad en el Perú**. Lima, 2007. 13 p.

BATALHA, M. O.; SILVA, A. L. da. Gerenciamento de sistemas agroindustriais: definições, especificidades e correntes metodológicas. In: BATALHA, M.O. (Coord.) **Gestão Agroindustrial**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2007. v.1. p.01-60.

BAUTISTA, W. José. **Estrategias para el desarrollo de la industria del pisco**. 1 ed. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, 2004. Cap. 3, p. 23-55.

CASTRO, A. M. G. et al. **Cadeias produtivas e sistemas naturais, Prospecção tecnológica**. Brasília: Embrapa: SPI, 1998.

CASTRO, A. M. G. de. Prospecção das cadeias produtivas e gestão da informação. **Revista Transinformação**. v. 13, nº2, p.55-72, julho/dezembro, 2001.

CRESWELL, J. W. **Projeto de Pesquisa**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

COMISIÓN DE PROMOCIÓN DEL PERÚ PARA LA EXPORTACIÓN Y EL TURISMO (PROMPERU). **Mercado Internacional del Pisco**. Lima, [S.I., 2008?].

ESCAJADILLO, M. J. et al. **Plan estratégico del pisco**. 2011. 146 f. Trabajo de Especialización (Especialista en Gerencial Internacional) – CENTRUM Graduate Business School, Curso de MBA en Gerencial Internacional, Lima, 2011.

FAOSTAT – División de Estadísticas de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. **Estadísticas generales**. 2016. Disponible en: <<http://faostat.fao.org/>> Acceso en: oct. 2016.

GUIMARÃES, A. P. **A crise agrária brasileira**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

HAGUENAUER, L. Competitividade: conceitos e medidas: uma resenha da bibliografia recente com ênfase no caso brasileiro. **Revista de Economia Contemporânea**, 2012. 16(1), 146-176.

ICA. Dirección Regional de Agricultura. Dirección de promoción agraria. **Cadenas Productivas**. Ica, 2015. 18 p.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA E INFORMATICA. **IV Censo Nacional Agropecuario 2012**. Lima, 2013.

MARCELO, A. Adolfo. **Propuesta tecnológica para la fabricación de pisco puro de calidad en una microempresa**. 2008. 142 f. Tesis (Maestría en Gestión Tecnológica Empresarial) –Programa de Pos-Graduación en Gestión Tecnológica Empresarial, Universidad Nacional de Ingeniería-UNI, Lima Perú, 2008.

MARROQUIN MUÑOZ, S.; HILLBURG, H. **Pisco The Spirit of Peru**. Scotiabank. Lima. 2008. p. 108.

MONCAYO, M. M. **Caracterización de los piscos del Perú a través de su composición aromática**. 2013. 300 f. Tesis (Doctorado en Ciencias Químicas) - Programa de Doctorado: Ciencia Analítica en Química, Universidad de Zaragoza, Zaragoza, España, 2013.

MORÓN, M.; ROSA, L. P. **La Uva y el Pisco: Potencialidades Productivas**. CITEvid. Lima, Perú. 2004. p. 61.

NORMA TÉCNICA PERUANA. **NTP 211.001**: 2006: Bebidas alcohólicas. Pisco. Requisitos. Lima: NTP, 2006. 11 p.

NORIEGA, A. M.T. **Estudio prospectivo en la cadena vid-pisco**. Ingeniería Industrial de la Universidad de Lima. n° 27, p. 141-166, 2009.

OJEDA, Dámaris. et al. Aspectos a considerar por los viticultores de Chihuahua en la nutrición de vid para vino. **Tecnociencia Chihuahua**, Chihuahua, v. 6, n. 2, p. 73-83, 2012.

PERÚ. **Ley n° 29337, de 25 de marzo de 2009**. Ley que Establece Disposiciones para Apoyar la Competitividad Productiva. Disponible en: < <http://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/Leyes/29337.pdf> >. Accedido en: 12 set. 2016.

PERÚ. Ministerio de Agricultura y Riego. **Dirección de Estadística**. Informe de registro de productores de uva en las regiones de Ica, Arequipa, Moquegua, Tacna y Lima provincias. Lima, 2008. 42 p.

PERÚ. Ministerio de la Producción. Viceministerio de Industria. **Plan de competitividad**. Lima, 2005. 133 p.

SCHULTZ, G. ZANETTI, C. WAQUIL, P. D. Análise da competitividade das cadeias produtivas agroindustriais. In: SCHULTZ, G.; WAQUIL, P. D. (Org.) **Políticas públicas e privadas e competitividade das cadeias produtivas agroindustriais**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2011 (Cap. 1, pp. 13- 44).

TELLO, Sonia. La industria del pisco. Análisis económico a través de la teoría de juegos. **Revista Turismo y Patrimonio**. Lima, n. 6, p. 71-94, 2009.

VEGA PAUCAR, C. **Servicios de extensionismo tecnológico en cadenas productivas con Denominación de Origen: El caso del CiteAgroindustrial en la cadena productiva del pisco en el periodo 2013-2015**. 2016. 154 f. Tesis de Graduación (Licenciada en Gestión) – Facultad de Gestión y Alta Dirección de la Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima, 2016.

WINSTANLEY, C. C. Alonso. **Cadeia de valor do Pisco peruano: o caso da Associação Peru Pisco Export**. 2007. 143 f. Dissertação de Mestrado (Mestre em Administração) - Programa de Pós-graduação em Administração da Universidade Federal Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 2007. Disponível em: < <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/10806/000601741.pdf?sequence=> >.

ZYLBERSZTAJN, D. Conceitos gerais, evolução do sistema agroindustrial. In: ZYLBERSZTAJN, D.; FAVA NETO. M. (Org.) **Economia e Gestão dos Negócios Agroalimentares**. São Paulo: Pioneira, 2000. p. 01-20.

APENDICE A

Aduana.- Es una oficina pública gubernamental, aparte de ser una constitución fiscal, situada en puntos estratégicos, por lo general en costas, fronteras o terminales internacionales de transporte de mercancía o personas como aeropuertos o terminales ferroviarios, siendo la encargada del control de operaciones de comercio exterior, con el objetivo de registrar el tráfico internacional de mercancías que se importan y exportan desde un país en concreto, y cobrar los impuestos que establezcan las aduanas.

Ámbito.- Zona delimitada para la ejecución del Registro de los Productores de Uva donde se aplicaron los métodos de registro.

Alambique.- Aparato donde se destila el pisco. También se denomina falka, en la que se elabora excelente pisco.

Botija.- Legendario recipiente de arcilla que se utiliza para conservar el pisco.

Cascos.- Botijas muy antiguas de añejamiento, lubricadas por dentro y guardadas a la sombra del sol.

Caserío.- Se denomina a un Centro Poblado menor de fácil ubicación y de nombre permanente

Cartografía.- Documento técnico de delimitación de las áreas que se especifican en mapas para facilitar la ubicación de las unidades productoras de uva.

Cata.- Proceso de catar el pisco, es decir conocer el aroma, color y sabor del pisco.

Cobertura.- Se refiere a las áreas abarcadas por el registro de los productores de uva.

Cubas.- Botijas más grande que los “cascos”.

Formato.- Es la cédula preparada específicamente para el Registro de los Productores de Uva en el país.

Lote.- Se le denomina así al número de plantas de la misma especie y variedad que se cultivan de forma homogénea en el mismo tiempo y en determinado espacio de terreno.

Unidad Agropecuaria.- Conjunto de parcelas conducidas como una unidad técnica y económica por un productor agropecuario, sin considerar el tamaño, régimen de tenencia ni condición jurídica.

Parcela.- Es la superficie de terreno utilizado total o parcialmente para la producción agropecuaria. No mantiene continuidad, es decir el terreno puede estar dividido por agua o tierra; necesariamente no pertenecen a la misma área.

Pipa.- Tonel de madera donde se fermenta el pisco.

Ponche.- Pisco, leche, azúcar, clara de huevo, canela entera y molida.

Puntaya.-Poza donde se vierten los mostos procedentes del lagar para ser conducidos a las cubas de fermentación.

Tinaja.-Contenedores de arcilla cocida donde se fermenta los mostos.

PROCOMPITE.- Es un fondo concursable que nace para apoyar la competitividad productiva con el objetivo de mejorar la misma con los sectores productivos; mediante el desarrollo, adaptación o transferencia tecnológica, donde la inversión privada sea insuficiente para desarrollar el desarrollo competitivo y sostenido de las cadenas productivas.