

# **Maracuyá, parchita o fruta de la pasión**

**Marco Antonio da Silva Vasconcellos**

**Juan José Hueso Martín**

**Irene Salinas Romero**

**Julián Cuevas González**



© 2019 del texto:

Marco Antonio da Silva Vasconcellos | *Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ)*

Juan José Hueso Martín | *Fundación Cajamar - Grupo Cooperativo Cajamar*

Irene Salinas Romero | *Fundación Cajamar - Grupo Cooperativo Cajamar*

Julián Cuevas González | *Universidad de Almería*

© 2019 de la edición: Cajamar Caja Rural

© Foto de portada: Gettyimages

Diseño y maquetación: Beatriz Martínez Belmonte

Fecha de publicación: septiembre de 2019

[www.cajamar.es](http://www.cajamar.es)

*Cajamar Caja Rural no se responsabiliza de la información y opiniones contenidas en esta publicación, siendo responsabilidad exclusiva de sus autores.*

*Las opiniones y documentación aportadas en esta publicación son de exclusiva responsabilidad del autor o autores de los mismos, y no reflejan necesariamente los puntos de vista de las entidades que apoyan económicamente el proyecto.*

*© Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación, así como la edición de su contenido por medio de cualquier proceso reprográfico o fónico, electrónico o mecánico, especialmente imprenta, fotocopia, microfilm, offset o mimeógrafo, sin la previa autorización escrita de los titulares del Copyright.*

## Origen y diversidad

**Género:** *Passiflora*

**Familia:** *Passifloraceae*

**Compuesto** por más de:

**550 especies** → **40** de ellas con **fruto comestible**

Brasil y Colombia se posicionan como los principales centros de diversidad genética del género, seguidas de Perú y Ecuador.

Entre las especies de *Passiflora* y sus híbridos naturales existen notables **diferencias morfológicas** en relación a:

- *Ramos*: cilíndricas o cuadrangulares.
- *Hojas*: lobadas o enteras.
- *Flores*: color, tamaño y biología floral.
- *Frutos*: tamaño, peso, color, aroma y sabor.

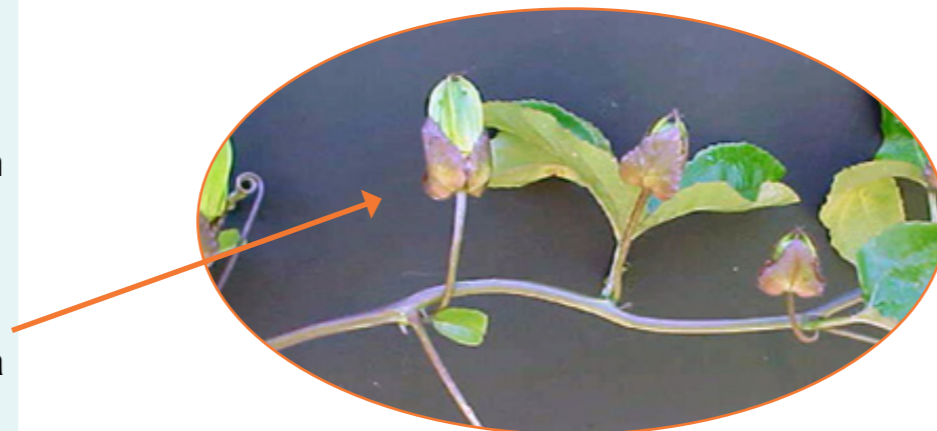
### Características

Planta trepadora que presenta en cada nudo un zarcillo y una hoja, y en la axila de cada hoja:

- Una *yema reproductiva*, que origina una flor
- Una *yema vegetativa*, que da origen a una nueva brotación

### Construcción

Al ser planta trepadora necesita un **sistema de conducción** específico, con postes y alambres lisos donde se desarrollen las ramas y ramos que forman la copa



### Densidad de cultivo

Varía de **400 a 2.500 plantas/ha**

### Productividad

De **15 a 50-60 t/ha/año**

### Producción

Comienza a los **5-8 meses** después del trasplante

## Principales especies

La **vida comercial** cambia según:

- *Especie y variedad cultivada*
- *Disponibilidad de agua*
- *Temperatura*
- *Fotoperiodo*
- *Tecnificación del cultivo*

Riego  
Polinización  
Abono  
Control fitosanitario

**Clima**

Dependiendo de la especie, su cultivo se adapta al clima tropical de baja altitud, al clima subtropical de alta altitud o al clima templado.

<p><i>Passiflora edulis</i> Sims.</p>	<p>Yellow Passion Fruit Maracuyá amarillo Maracujá amarelo</p>	<p><b>Comercialización:</b> especie más cultivada para la producción de zumo, aunque también se comercializa como fruta fresca en el mercado interno de los países productores (Brasil, Ecuador y Colombia); poco conocida en el mercado europeo.</p> <p><b>Fruto:</b> el peso oscila entre 150 y 300 g, de cáscara amarilla, aromático y con elevada acidez.</p> <p><b>Volumen de producción:</b> 30-50 t/ha.</p> <p><b>Adaptación:</b> clima tropical o subtropical de baja altitud.</p>	
	<p>Purple Passion Fruit Maracuyá morado Maracujá roxo</p>	<p><b>Comercialización:</b> producido en Kenia, Sudáfrica, Colombia, Perú y algunos países de Asia. Por el tamaño y rendimiento de la pulpa es una especie cultivada especialmente para fruta fresca, siendo la más conocida en el mercado europeo.</p> <p><b>Fruto:</b> el peso oscila entre 60-100 g, de cáscara morada, aromática, con acidez más baja y más dulce que el amarillo.</p> <p><b>Adaptación:</b> clima subtropical o tropical de altitud.</p>	
<p><i>Passiflora pinnatistipula</i> Cav.</p>	<p>Gulupa</p>	<p><b>Comercialización:</b> cultivada en Colombia (donde es clasificada como <i>P. edulis</i>) y Ecuador. Planta cuyas hojas, flores y frutos son similares al púrpura, facilitando su comercialización como fruta fresca en el mercado europeo.</p> <p><b>Fruto:</b> el peso oscila entre 40-60 g, de cáscara color púrpura y aromático.</p> <p><b>Volumen de producción:</b> 15-25 t/ha.</p> <p><b>Adaptación:</b> clima subtropical.</p>	
<p><i>Passiflora alata</i> Curtis</p>	<p>Sweet Pasion Fruit Maracujá doce Maracuyá dulce</p>	<p><b>Comercialización:</b> es la segunda <i>Passifloraceae</i> más producida en Brasil, de donde es originaria y es consumida exclusivamente como fruta fresca.</p> <p><b>Fruto:</b> el peso oscila entre 200-300 g, de cáscara amarilla, más alargado, aromático y sabroso.</p> <p><b>Adaptación:</b> clima subtropical o tropical de altitud.</p>	
<p><i>Passiflora ligularis</i> Juss.</p>	<p>Sweet Granadilla Granadilla</p>	<p><b>Comercialización:</b> cultivada en regiones de alta altitud en Ecuador, Colombia, Venezuela y Bolivia. En estas es comercializada en mercados internos como fruta fresca y exportada a Europa por productores de Ecuador y Colombia.</p> <p><b>Fruto:</b> el peso oscila entre 70-140 g, de cáscara amarilla, pulpa poco coloreada, muy aromática, sabrosa y con baja acidez.</p> <p><b>Adaptación:</b> clima subtropical de alta altitud (1.200 a 2.500 m sobre el nivel del mar).</p>	
<p><i>Passiflora incarnata</i> L.</p>	<p>Maypop</p>	<p><b>Comercialización:</b> nativa del sudeste de Estados Unidos, donde se produce para la obtención de materia seca de la parte aérea y su comercialización para la industria farmacéutica.</p> <p><b>Fruto:</b> fruto comestible pero no comercializado de forma consistente en el mercado de EEUU, ni en el mercado internacional.</p> <p><b>Adaptación:</b> clima templado.</p>	

## Utilización

El cultivo del maracuyá ha ganado importancia económica debido a sus diferentes formas de utilización y a los beneficios que su consumo produce sobre la salud.

Dicho beneficio para la salud se produce gracias a su alto contenido en nutrientes, minerales y vitaminas, de las que se destacan antioxidantes, flavonoides, vitaminas A y C, riboflavina, niacina, hierro, magnesio, fósforo, cobre, fibra y proteínas.



Fuente: Gettyimages



Fuente: Gettyimages

El maracuyá se puede comercializar como:

- Fruta fresca
- Industrializado:
  - *Zumo*
  - *Pulpa*
  - *Derivados*

Sus hojas y ramos se usan para la obtención de principios activos en la industria farmacéutica, sus cáscaras para confeccionar harina (útil para combatir la diabetes) y los aceites extraídos de sus semillas para la industria cosmética.

## Mercado

En 2016, a escala mundial, los datos muestran que los principales países productores de maracuyá son Brasil, Indonesia, India, Colombia, Perú y Ecuador.

Los mayores exportadores de maracuyá comercializado como fruta fresca son:

En Sudamérica: Colombia, Ecuador y Perú

En África: Kenia y África del sur

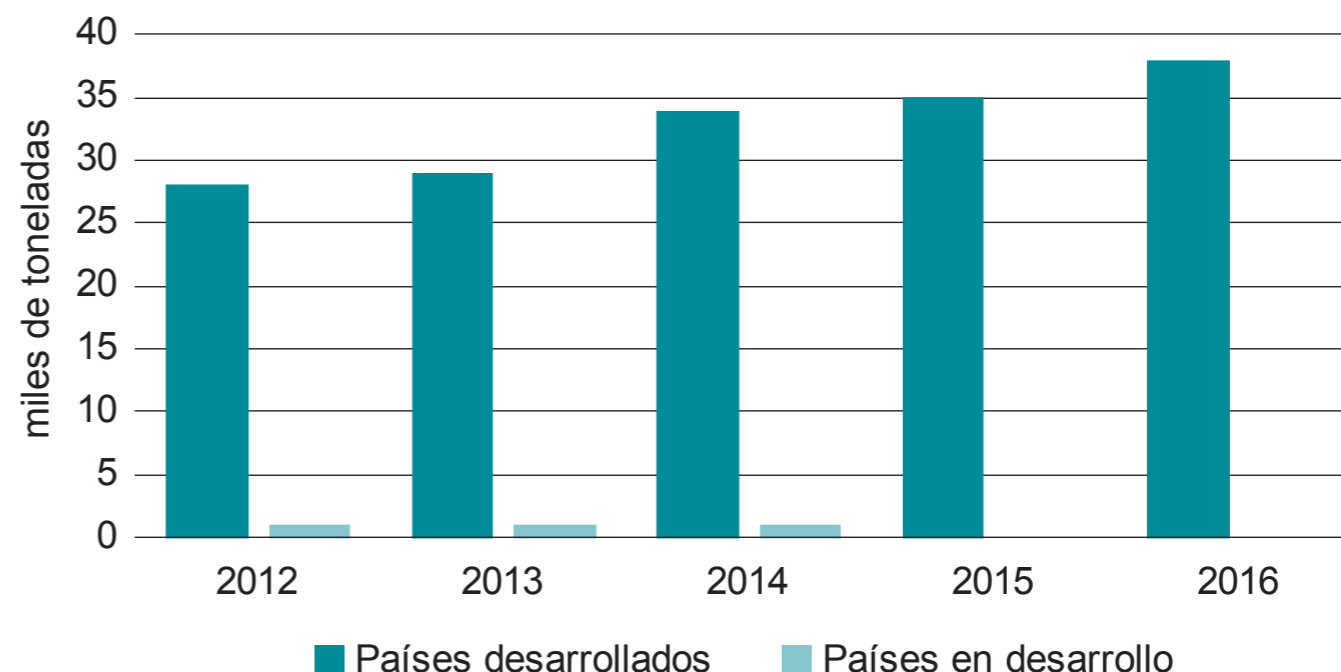
En Asia: Vietnam y Tailandia

En Europa, el maracuyá es una fruta cada vez más consumida, principalmente como zumo o fruta fresca. En esta región, el volumen de frutas tropicales comercializado como fruta fresca ha sido creciente en los últimos años.

Países y volumen de producción del maracuyá (2016).  
En toneladas

País	Volumen de fruta
Brasil	835.000
Indonesia	140.000
India	126.000
Colombia	70.000
Perú	70.000
Ecuador	56.000
República Dominicana	28.000
Otros	84.000

Volumen de frutas tropicales comercializado en Europa, procedentes de países con diferentes grados de desarrollo (2012-2016)



## Mercado



Para el maracuyá se alcanzan buenos precios de mercado, en función de factores como:

- La especie cultivada
- La calidad de la fruta
- La época del año
- El sistema de reproducción

Por ejemplo, en el caso de la Gulupa, los precios recibidos pueden ser de **6 a 12 euros/kg**

En el sureste español, la proximidad al mercado europeo brinda la posibilidad de ofrecer fruta de calidad. Por ello, en la búsqueda de alternativas rentables que contribuyan a diversificar la producción agrícola en esta zona, y de esta forma al enriquecimiento de la oferta de productos al continente, este cultivo podría convertirse en otra opción, siempre que se obtengan producciones notables y con la calidad exigida por el mercado europeo.

Cajamar Caja Rural es una entidad referente claramente orientada al desarrollo de los sistemas productivos locales, que presta una especial atención al sector agroalimentario y cooperativo y dirige su actividad financiera a la pequeña y mediana empresa, los profesionales autónomos y la economía familiar.

Con un siglo de experiencia en el apoyo a agricultores, cooperativas y empresas, las entidades que conforman el Grupo Cooperativo Cajamar han crecido y evolucionado de la mano del proceso de modernización del sector agroalimentario español, que actualmente es uno de los más competitivos del mundo.

La experiencia acumulada nos ha permitido confeccionar un catálogo de productos y soluciones financieras único en España, que se actualiza cada día adaptándose a las nuevas necesidades del tejido productivo. Hemos apoyado esa gran transformación no solo a través de servicios financieros que posibilitasen la capitalización de las estructuras productivas y de comercialización, sino también como agente de difusión de las innovaciones agronómicas y de capacitación de técnicos y gestores.

