

Oficina Comercial Embajada del Ecuador en Chile



REPUBLICA DEL ECUADOR
EMBAJADA EN CHILE

Presentación

La Oficina Comercial del Ecuador en Santiago pone a consideración del mundo empresarial chileno el contenido del Boletín Informativo No 2/2010 de la oferta exportable ecuatoriana, como instrumento de transferencia de información entre los actores del comercio exterior bilateral.

El documento contiene datos específicos sobre productos que en la actualidad se han desarrollado en Ecuador y buscan internacionalizarse y fortalecerse en el mercado local.

La Oficina Comercial del Ecuador en Santiago, en futuras ocasiones, continuará difundiendo la oferta exportable ecuatoriana, en particular, aquella contentiva de importante valor agregado.



Boletín Informativo

Nº 2 / 2010

08/09/2010

Contenido:

<i>Presentación</i>	1
<i>Café Soluble</i>	2
<i>Banano</i>	2
<i>Rosas Comestibles</i>	3
<i>Contáctese</i>	4

Café soluble ubica al Ecuador en la elite mundial

Aunque Ecuador no posee la suficiente producción del grano que atrae al gusto europeo, ha conseguido posicionarse en ese mercado con la oferta de un producto industrializado.

La baja producción del grano no ha sido impedimento para que Ecuador sea el segundo exportador de solubles en Sudamérica. El grano importado es sometido a la tecnología ecuatoriana (principalmente al de la liofilización), para su mejor presentación y exportación final.

El logro es exitoso si se consideran las estrategias a las que ha recurrido la industria para no morir ante la escasez de materia prima: importar el grano verde desde tierras cafetaleras como Vietnam, Brasil e Indonesia, así como invertir en tecnología para transformar el grano en café instantáneo y exportarlo.

Según cifras del Consejo Cafetalero Nacional (Cofenac), Ecuador dobló sus exportaciones de café soluble en una década. En 1999 registró 303,90 sacos de 60 kilogramos. En el 2009 las ventas ascendieron a 690,17, teniendo a Alemania, Rusia y Polonia como sus principales compradores.

La tecnología que más inversión demanda es la liofilización. Después de Brasil, país productor del grano por excelencia, Ecuador es el segundo ofertante de esta variedad a nivel de Latinoamérica y séptimo en el mundo.



Liofilización: consiste en partir el grano en partículas -en bajas temperaturas- dándole un aroma y sabor mucho más concentrado.



Banano

El banano es un aliado de la salud. La fruta constituye una fuente de vitaminas, minerales y otros nutrientes como potasio, carbohidratos y fibra.

Comer un banano al día aporta al cuerpo vitamina B6, que ayuda a la formación de glóbulos rojos. También con fibra, necesaria para el funcionamiento del intestino, la prevención de enfermedades cardiovasculares y algunos tipos de cáncer.

Se aconseja consumir entre una y dos unidades de banano al día. No más de un medio banano se sugiere comer una o dos horas antes de una competencia deportiva. Prefiera la fruta madura. El banano, al ser una fruta dulce, puede ingerirse en cualquier hora del día. Pero es preferible comerlo en la mañana.

Un estudio aplicado en el 2009 a 200 estudiantes de la escuela Twickenham (Middlesex), en Inglaterra, probó que el potasio aumenta la capacidad cerebral. También mejora el proceso de aprendizaje y la capacidad de concentración.

Todas las propiedades descritas contribuyen a que el banana se destaque como una fruta curativa de diferentes trastornos de la salud.

Entre ellos, cansancio y fatiga, hipertensión y diarreas. Además, actúa contra el colesterol y las úlceras gástricas. Previene los calambres si se come antes del ejercicio físico.

Es mejor si se come esta fruta cruda. Así no se pierden las vitaminas y la fibra. También se lo puede consumir en batidos con lácteos. Además, se recomienda incluir en la dieta diaria otra variedad de frutas y vegetales.



Cifra 0,3 mg. de grasas se contienen en cada 100 gramos de la fruta tropical

Rosas comestibles

El delicado aroma de las rosas blancas y rojas despierta la creatividad de los chefs del mundo. El resultado: una fusión de olores y sabores inexplicables al paladar. pétalos de rosas blancas mezclados con frutas ácidas producen los más exóticos postres. Mientras que los rojos, cuyo aroma es fuerte, se mezclan con chocolate o en ensaladas y se obtiene una nueva fusión gastronómica.

Profesionales de la gastronomía han creado más de 20 platos, entre postres y ensaladas,

a base de pétalos de rosas orgánicas, una nueva variedad que está abriendo mercado en Ecuador de la mano de la florícola Nevado Ecuador, la más grande del país.

En la andina ciudad de Pujilí, a unos 90 kilómetros al sur de Quito y a unos 3.000 metros de altura, de unas 100.000 plantas que existen en la finca se cosechan entre 150 y 200 rosas orgánicas a diario que bajan las montañas y llegan a restaurantes en Quito y España.

En Ecuador, las rosas son utilizadas para decorar ambientes en floreros o como ingredientes para jabones, perfumes o esencias. En el lugar se ofrecen licores a base de pétalos. Un martini o un mojito

cubano llevan el color penetrante y el suave aroma de las rosas "comestibles". El pescado también se contagia de la creativa fusión.

Ecuador, con 3.000 hectáreas, es el principal productor de rosas en extensión, por encima de Colombia, Kenia y Etiopía, y gracias a las condiciones climáticas, produce más de 400 variedades con características únicas, como tallos de unos 2,20 metros de altura. Sus principales mercados son Estados Unidos y Europa, con una venta de 600 millones de dólares en el último año.



Rosas comestibles

Las rosas comestibles están ya establecidas en el mercado de España, en donde los restaurantes experimentan comida gourmet con pétalos de rosas ecuatorianas. La flor comestible tiene un tratamiento diferente a las normales, pues carece de pesticidas y abonos tóxicos. Sus cuidados son más rigurosos y con fertilizantes totalmente naturales. Igualmente sus costos de producción son un 25 por ciento más que las tradicionales. Una rosa puede comerse sin mezclarse con otros alimentos, aunque su sabor depende de las emociones que despierte en cada persona.



La flor comestible tiene un tratamiento diferente a las normales, pues carece de pesticidas y abonos tóxicos.

Contacto

Mayor información puede ser obtenida contactándose a las siguientes personas:

Ing. Antonio Ruales García
Jefe

Dr. Luis Arellano Jibaja
Consejero

Mat. María Alexandra Enríquez
Asistente

Email: ocecusantiago@mmrree.gov.ec

Dirección: Av. Providencia 1979 y
Pedro de Valdivia, 5to. Piso
Santiago, Chile

Telf: 56 2 2312015
56 2 2315073



ECUADOR
Se Abre al Mundo