

La uvilla es la especie más conocida del género *Physalis*, y se caracteriza por tener un fruto azucarado y buenos contenidos de vitaminas A y C, además de hierro y fósforo.

El cultivo de la uvilla

DENNIS F. BRITO M.

dfbrito@agromilenio.com



La uvilla (*Physalis peruviana* L.), que pertenece a la familia de las Solanáceas y al género *Physalis*, cuenta con más de ochenta variedades que se encuentran en estado silvestre y que se caracterizan porque sus frutos están encerrados dentro de un cáliz o capuchón.

La uvilla, originaria de los Andes suramericanos, es la especie más conocida de este género y se caracteriza por tener un fruto azucarado y buenos contenidos de vitaminas A y C, además de hierro y fósforo. En diferentes regiones

del Ecuador se le atribuyen propiedades medicinales tales como las de purificar la sangre, disminuir la albúmina de los riñones, aliviar problemas en la garganta, fortificar el nervio óptico, limpiar las cataratas, ser un calcificador y controlar la amibiasis

De la uvilla se comercializa el fruto, que es una baya carnosa en forma de globo, con un diámetro que oscila entre 1,25 y 2,5 centímetros y con un peso entre 4 y 10 gramos; está cubierto por un cáliz formado por cinco sépalos

La uvilla cuenta con más de 80 variedades que se encuentran en estado silvestre y se caracterizan porque sus frutos están encerrados dentro de un cáliz o capuchón. Una de sus formas más comunes de comercialización es en almíbar.

que le protege contra insectos, pájaros, patógenos y condiciones climáticas extremas.

La uvilla posee otros nombres vulgares con los que se le conoce en diferentes países, a continuación citamos algunos: Golden Berry, Peruvian cherry, Winter cherry (E.E.UU.), Cape goosberry (Inglaterra), Judaskirsche (Alemania), Uchuba (Colombia), Topo Topo (Venezuela), Alquequenje (España), Coqueret du Pérou (Francia).

Es una planta herbácea, que tiene un crecimiento indetermina-

do, su epidermis está llena de tricomas. Las hojas son pecioladas, ovaladas, los bordes son enteros, posee un ápice acuminado.

La corola está íntegramente soldada, amarilla con cinco puntos morados en el fondo. Anteras oblongas. Biloculares, dehiscencia lateral: filamentos glabros, adheridos a la corola y tan largos como las anteras. El fruto es globoso-ovoide, aproximadamente de 2 cm de diámetro cuando está maduro de olor agradable; pulpa jugosa, de buen sabor, que contiene numerosas semillas. Está encerrado en el cáliz acrescente que tiene forma de vejiga y es globoso-ovoide, 2.5 - 4 cm de largo, 2-3 cm de ancho.

En cuanto a lo que a parámetros agro ecológicos se refiere, la uvilla se desarrolla de manera óptima bajo las siguientes condiciones:

Altura: de 1800 m.s.n.m a 2900 m.s.n.m. **Precipitación:** de 400 a 1500 mm anuales. **Heliofanía:** no está cuantificada la intensidad y concentración de luxes, pero para las condiciones Ecuatorianas está bien. **Temperatura:** 12° C a 24°C. **Suelos:** de preferencia franco, pero tolera rangos que van del franco - arenoso al franco - arcilloso.

Propiedades nutritivas y medicinales

En el Cuadro 1 podemos observar la composición Bromatológica de la uvilla en 100 gr de fruto.

Cuadro 1:
Composición Bromatológica de la Uvilla

Contenido en 100 gr de Producto Fresco	Porcentaje (p/p)
Proteína	1.7
Grasa	1.1
Fibra	2.7
Humedad	83.1
Cenizas	1.1
Extracto no Nitrogenado	10.3
Calorías	52
Fósforo (mg como P)	46
Calcio (mg como Ca)	10
Magnesio (mg como Mg)	35
Hierro (mg como Fe)	3
Ácido Ascórbico (mg Vita C/ 100gr)	34.4
B - caróteno (U.I)	120
Vitmina A (U.I)	550

Fuente : Zarate & Polania, 1974; Acosta & Beltrán, 1989.

Nivel tecnológico

El desarrollo de este producto para exportación debe cumplir con ciertas características de calidad por lo que es necesario mantener un manejo técnico.

Los exportadores intensivos y extensivos de este producto lo mantiene bajo invernadero, pero también existen reportes de explotaciones en campo abierto solo se debe tener cuidado de no realizarlo en zonas donde existe influencia del granizo o heladas muy marcadas.

Existen muchas investigaciones que se han realizado sobre

todo a nivel de Universidades tratando de incrementar la producción por hectárea.

En lo que se refiere a los Parámetros Económicos tenemos **Rendimiento:** 14.000.00 Kg/ha. **Densidad:** 2000 plantas/ha. **Costo de producción:** 4000 USD/ha. **Precio de venta internacional:** 4 USD/Kg. **Precio de venta local:** 0.5 USD/Kg. **Partida CUCI:** 057.98 (otros frutos frescos). **Partida Arancelaria:** 0810.90.00. **Aranceles:** Libres para la Unión Europea y EEUU.

El Mercado

Tipos de Mercados: El mercado mas grande que tiene la uvilla es la Unión Europea, dentro de la cual llega a los siguientes países: Alemania, Inglaterra, España, Francia, Suecia, Suiza, Finlandia, Holanda e Italia.

Existe también el mercado de los Estados Unidos y al parecer se están abriendo los mercados de Japón y China en el continente Asiático, donde un postre de uvilla en almíbar llega a costar 25 USD.

Para saber más...

- <http://www.sica.gov.ec/agronegocios/productos%20para%20invertir/frutas/uvilla/principal.htm>.
- <http://uvilla.tripod.com>.
- <http://www.ug.edu.ec/feriacomer/Grupos/Uvilla/Index.html>.

Filtros automáticos Odismatic®

Filtración autónoma de alta calidad para caudales desde 25 hasta 1.000 m³/h.

Limpieza de la malla por aspiración mediante la presión de la red, sin energía eléctrica. Filtración económica al trabajar con una pérdida de carga constante y reducida.

Con la garantía y seriedad de.



Apartado de Correos, 140 08340 - Vilassar de Mar (Barcelona). Tel: 902 10 33 55 * Fax: 937 59 50 08 * E-mail: riegos@copersa.com * Web: www.copersa.com



ODISMATIC®