

PERÚ **ProHass informa**

REVISTA DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PALTA HASS DEL PERÚ

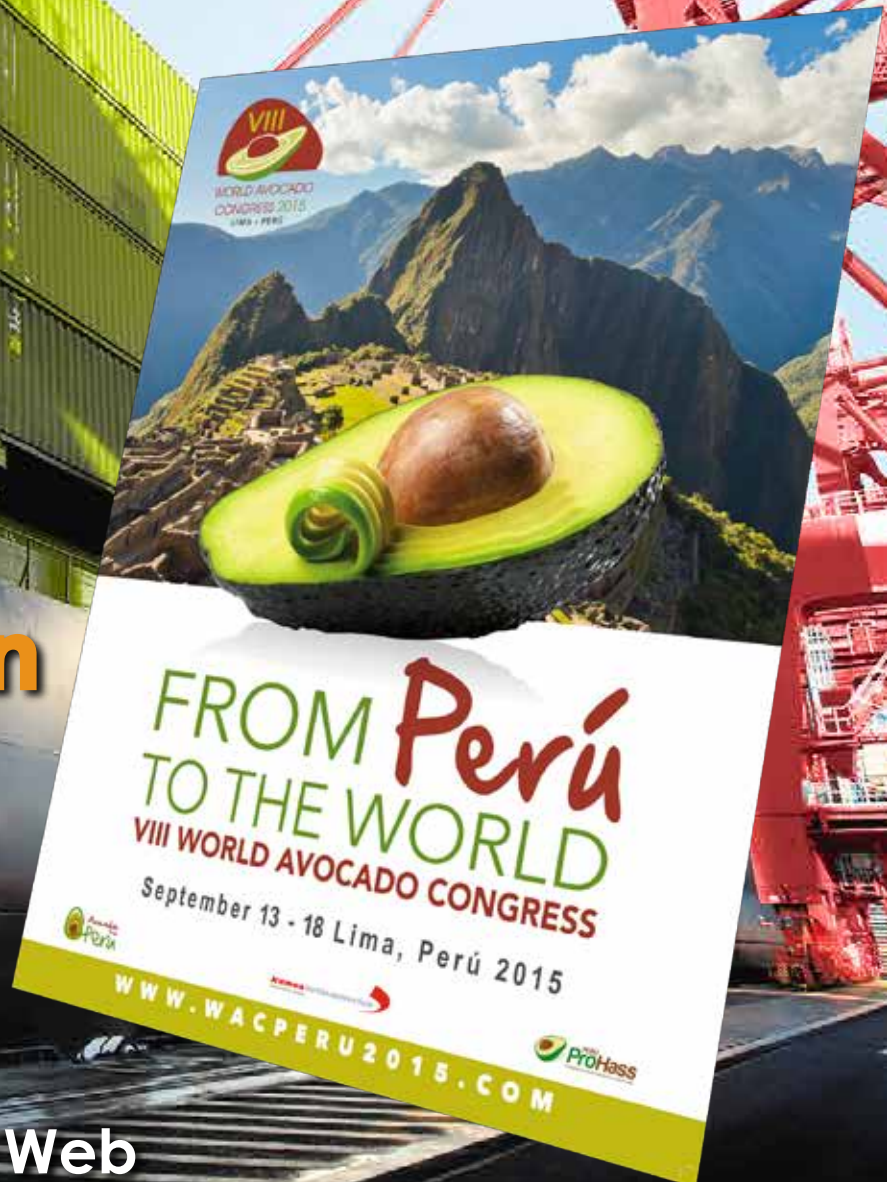
Nº 6
2014

ProHass 15 años de fructífera trayectoria

**Avanza
organización**
del VIII Congreso
Mundial de Palta

**ProHass
lanza**

Novedosa página Web



LITEC

Soluciones para
la agricultura intensiva

Saluda a PROHASS por su 15 Aniversario



Soluciones en
Propagación



Soluciones en Equipos Agrícolas



Prepodadora de discos



TRR

TRITURADORAS



Futur Qi

ATOMIZADORES ECOTEQ



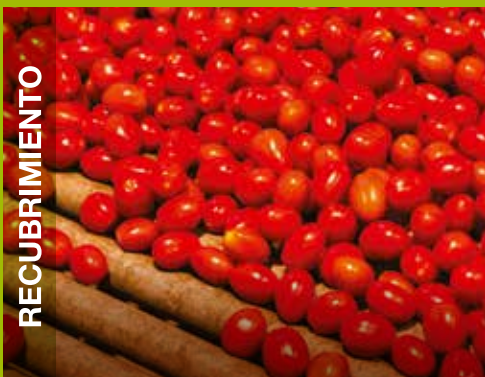
Modelo CM 16 DH Duplex

ELEVADORES

Soluciones Postcosecha

Nueva línea de productos post-cosecha desarrollados con el fin de mantener la fruta fresca con un mínimo procesado

DECCO



CORPORACION LITEC SAC

Calle Los Aymaras 189 Monterrico, Lima 33 - Perú

TELEFAX: 4343365 | NEXTEL 833*6985 | CEL 994540862 RPM# 676832 | RPC 987509611

www.litecperu.com

informes@litecperu.com

corporación litec



Dos condiciones para que **sea perfecto**:
que sea **rico** y
que sea **sano**.

DIPLOMATURA
Gestión de la Calidad
e Inocuidad Alimentaria

Objetivo:

Formar profesionales capaces de gestionar sistemas que integren la calidad e inocuidad en cualquier etapa de la cadena alimentaria, asegurando la competitividad de sus empresas y la salud de los consumidores.

Certificación y Beneficios:

- Doble certificación:
 - Diploma de Especialización Avanzada en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria a nombre del Instituto para la Calidad PUCP.
 - Certificado del curso de Auditor Líder FSMS (ISO 22000) reconocido por International Register of Certificated Auditors (IRCA).
- Asesoría personalizada para el diseño de un sistema de gestión integrada de calidad e inocuidad para cualquier organización de la cadena alimentaria (Trabajo Integrador).
- Plana docente constituida por profesionales con amplia experiencia.
- Financiamiento directo opcional.



Inicio:
20 de Junio

Informes e inscripciones:
Instituto para la Calidad

Teléfono: (01) 626 7613 / (01) 626 7615 / (01) 626 7616

E-mail: informes.calidad@pucp.pe

www.calidad.pucp.edu.pe



INSTITUTO PARA
LA CALIDAD

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ

Contenido



Consejo Directivo ProHass

Presidente
James Bosworth Crovetto

Vicepresidente
José Antonio Gómez Bazán

Secretario
José Antonio Castro Echecopar

Tesorero
Benedicto Cigüeñas Guevara

Vocales
Daniel Bustamante Canny
Fernando Ascenzo Chepote
Angelo Pinasco Dellepiane

Gerente General
Arturo Medina Castro

**Asociación de Productores de Paltas
Hass del Perú - ProHass**
Av. Nicolás Arriola # 314 Ofc. 901
Urb. Santa Catalina, La Victoria - Perú
Teléfonos: (51-1) 225-1626 e-mail:
prohass@prohass.com.pe

Edición
Integra Comunicación Corporativa S.A.C.
Alameda Rafael Larco Hoyle 103
San Borja
225-6195 / 226-8680
prohassinforma@prohass.com.pe

Editor General
Víctor Limas Garragati

Coordinador General
César Gerardo Gallegos

Jefe de Redacción
Ernesto Sánchez Sarmiento



Sobre abastecimiento

Un análisis sobre la proyección de exportación de palta Hass para éste y el próximo año alerta sobre una sobreoferta en los mercados a los cuales atendemos

07



Posición internacional

La palta Hass peruana ha ganado exitosamente el exigente mercado de los EE.UU., y es el primer exportador a la Unión Europea. Ahora enfila hacia China y otros mercados asiáticos.

14



VIII Congreso Mundial de Palta

Lima concentrará a investigadores, productores, exportadores y gente relacionada con el cultivo durante el VIII Congreso Mundial de Palta en septiembre del 2015.

24



Enfrentando desafíos

Verdaderos retos para los productores y exportadores peruanos de palta Hass son los sistemas de riego, suelos arenosos y la casi ausencia de lluvias. Lo releva el experto Allan Wolf.

26



Senasa y ProHass de la mano

El Ing. Orlando Dolores, especialista del 'Senasa', pone de relieve el crecimiento de las áreas de cultivo y producción de palta Hass. Todo ello trabajando junto con el sector privado.

28



Palta por todo lo alto

La elegante y exquisita cocina y mesa del restaurante Segundo Muelle, se engalana con manjares donde la palta juega un rol trascendente no solo por su sabor, sino también por su toque decorativo.

Editorial

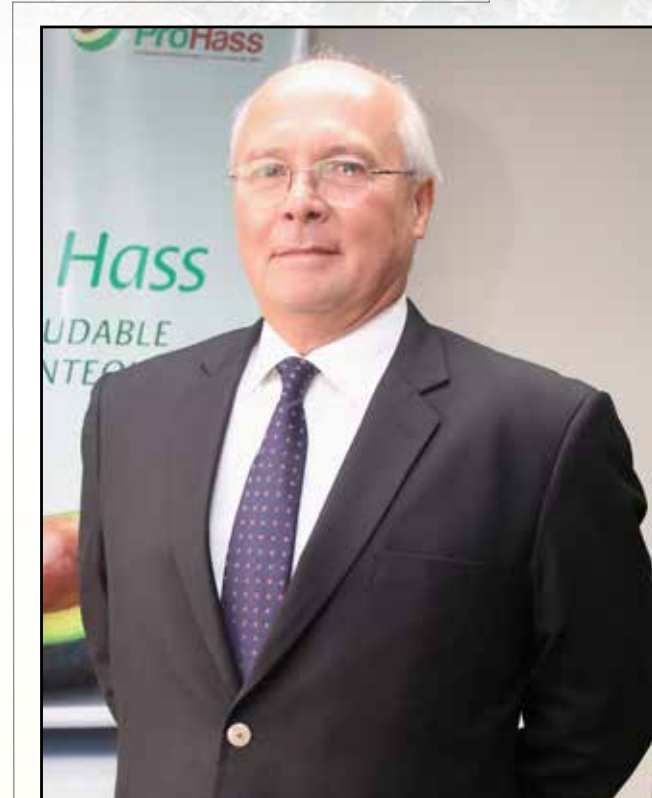
Plantar con cautela

En un mundo altamente competitivo, la producción y comercialización de la palta Hass debe estar sustentada en la prudente expansión de los cultivos y el resguardo de su calidad. Son las vías maestras para la sostenibilidad del producto, para poder mantener el buen sitio ganado.

Lo anterior viene al caso de las perspectivas que hemos analizado para la producción futura de palta Hass que se ha ganado un buen sitio en mercados de consumidores exigentes y conocedores, como por ejemplo los de Estados Unidos y Europa. Estamos, por supuesto, bien posicionados, pero es bueno mirar el horizonte sin falsos triunfalismos ni optimismo excesivo. Los pies bien puestos en el suelo es el mejor consejo para no desequilibrar lo avanzado.

ProHass expresa su preocupación en torno a la proyección de exportación para éste y el próximo año, sobre la base de estudios sustentados no solo en tendencias de los mercados sino en datos de producción y ventas. Nuestro crecimiento productivo tiene que ir aparejado con la apertura de nuevos mercados. Por lo pronto es bueno saber que puede surgir una sobreoferta en los mercados a los cuales exportamos el producto, lo cual sería contraproducente para los productores.

El gremio entiende que una manera de prever esta situación y controlarla de alguna manera es activando los programas de promoción para elevar el consumo de palta per cápita en los sitios donde actuamos. Para ello se requiere de un desprendimiento y acción decidida de los productores y exportadores a fin de generar nuevas corrientes de consumidores de la palta Hass. La concertación de productores, exportadores, importadores, etc., para evitar futuros problemas, será definitivamente esencial.



Institucional



Alerta con la producción de palta Hass

Estamos en el límite de la oferta

Un análisis sobre la proyección de exportación de palta Hass para éste y el próximo año alerta sobre una sobreoferta en los mercados a los cuales atendemos en especial el de Estados Unidos y Europa.

Debemos acentuar la promoción

De allí la imperiosa necesidad de seguir invirtiendo en promoción para que aumente el consumo en Europa y en los Estados Unidos. Se sabe que hay muchos productores, socios y no socios, que no están de acuerdo con un autogravamen que se tiene que destinar a promocionar la apertura de nuevos mercados y dosificar los cultivos. Pero si dejamos de invertir en promoción del consumo, pues simplemente los mercados van a colapsar.

El mercado interno, lo sabemos, es pequeño. Hacemos promociones internas pero en forma lenta, a sabiendas que hay otras variedades de palta que ofertan en mayor volumen y abastecen todo el año.

La directiva del gremio ha informado que se está sembrando mucho. Además, el incremento es permanente por la mayor productividad de los campos existentes, los que están llegando a su plena madurez.

El total proyectado para la exportación de este año es de 158,000 toneladas métricas, lo que significa un incremento del 52% respecto al año pasado. En cambio las proyecciones para el año 2015 señalan exportaciones por 221,200 TM. Esto demostraría un crecimiento del 40% en comparación con el 2014

Actualmente las proyecciones para los diferentes mercados de exportación hablan de 81,000 TM a Europa; 67,000 TM a los Estados Unidos. Los otros mercados menores a los que vendemos son: Canadá (6,000 TM), China (2,000), Chile (1,000) y otros de América (1,000).



PROYECCIÓN DE EXPORTACIÓN 2014-2015

Total Proyectado TM	Exportación 2014 (2013+52%)	Sin apertura de mercados Exportación 2015 (2014+40%)	Con apertura de mercados Exportación 2015 (2014+40%)
	158,000	221,200	221,200
Argentina	0	0	5,000
Canadá	6,000	6,000	6,000
Chile	1,000	15,000	15,000
China	2,000	2,000	5,000
Corea	0	0	5,000
EEUU	67,000	70,000	70,000
Europa	81,000	80,000	80,000
Japón	0	5,000	5,000
México	0	0	15,000
Otros América	1,000	1,000	1,000
Total MT	158,000	179,000	207,000
	Proyectado	221,200	221,200
	Excedente	42,200	14,200

Para el próximo año, sin apertura de mercados, se estima que a Europa se continuará vendiendo 80,000 toneladas, a Estados Unidos subiría a 70,000, a Chile habría un significativo aumento es decir a 15,000 TM; se abriría Japón con 5,000 TM y los otros mercados señalados en el párrafo anterior continuarían en esas cifras. Si se hace la sumatoria se tendría 179,000 TM de previsible colocación total, número que restado a lo proyectado de 221,200 TM posibles arroja un excedente de 42,200 TM.

Las exportaciones del 2015, con apertura de nuevos mercados, añade los de Argentina (5,000TM), México (15,000) y Corea (5,000). China subiría a 5,000 TM. Esto significa que habría una colocación total de 207,000 TM, que restado a las 221,200 propuestas, arroja también un resultado de 14,200 TM.

La Directiva de ProHass expresa su preocupación por lo que muestran las proyecciones de producción para el 2015.

Visión de futuro: fortalecer el gremio

Uno de los objetivos centrales de ProHass es consolidarse como gremio agrupando al ciento por ciento de los productores del país. Ello debe ir paralelo a la promoción y ampliación del consumo interno y externo del producto.

Está también la intensificación del trabajo de la Comisión Peruana de Palta (PAC por sus siglas en inglés) que trabaja en los Estados Unidos, asociación integrada por exportadores, importadores y productores de palta Hass peruana en

ese país. Su labor estriba en promover y aumentar el consumo del producto en ese vasto mercado.

Seguir abriendo mercados es otra de las miras en el campo comercial, así como continuar y acentuar las promociones para incrementar el consumo en los países europeos. Igualmente poner mayor énfasis en la apertura de nuevos mercados del Asia como los de China, Japón, Corea. En América proceder de igual forma en países como Argentina y México, y continuar llegando a Chile sin

necesidad del período cuarentenario e intensificar las campañas de promoción para posicionarnos en el mercado con nuestra palta Hass.

En el aspecto técnico, estimular y acrecentar las investigaciones e implantar nuestro propio índice de madurez de la palta Hass. En general, que los asociados se sientan bien representados y apoyados en las ferias y otros certámenes del exterior. Asimismo, seguir trayendo especialistas y técnicos para la mejor producción del producto.

PROHASS 15 años de fructífera trayectoria

ProHass llega a sus quince años de trayectoria como institución de productores y exportadores de la palta y haber logrado la preferencia de los mercados internacionales y, sobre todo, de una labor dedicada y constante a favor de sus asociados. Es indudable que la expresión más saltante de ese tesonero desempeño ha sido la designación del Perú como sede del Octavo Congreso Mundial de Palta que tendrá a Lima como escenario en septiembre del próximo año.

El trabajo de quienes dirigen la Asociación de Productores de Palta Hass del Perú (ProHass) no solo ha promovido la conquista de nuevos mercados con exportaciones de primera línea, sino que, de la mano con instituciones como 'SENASA', ha logrado superar las dificultades que no faltan a fin de adecuarnos a las exigencias de los mercados del mundo y lograr las calificaciones y certificaciones pertinentes. Un ejemplo reciente es el ingreso definitivo, sin cuarentena, al mercado chileno y a otros del continente.

Otro paso concreto ha sido la promoción realizada para agrupar en el gremio a la gran mayoría de productores y exportadores de palta Hass del país.

Se avecinan nuevos retos. En el aspecto comercial, el futuro y esperado ingreso a nuevos centros de consumo, en especial al inmenso mercado chino, al Japón, a Corea y los "Tigres del Asia" además de México, Argentina y Colombia. En el ámbito empresarial y técnico, ProHass asiste a importantes certámenes internacionales.

Sobre todo calidad

El benigno y variado clima del Perú y el trabajo perseverante de los productores han sido factores determinantes para la consolidación de la producción y calidad de la Palta Hass. El reto planteado a los productores quedó salvado, en los últimos años, debido al incremento de los cultivos y al acatamiento de normas y técnicas para una producción de la más alta calidad.

El trabajo organizado, la asistencia técnica y la información real y oportuna promovidos por la Asociación de Productores de Palta Hass del Perú, permitió la consolidación de este producto frutícola cuyo reconocimiento, en mercados tan exigentes y competitivos como el norteamericano y Europa, se ha hecho realidad finalmente.

La palta Hass de textura cremosa y libre de fibras, su piel negra y rugosa que la predispone contra el tiempo y los avatares del embalaje, además de tener un sabor inconfundible y una variedad de hasta doce vitaminas, han hecho de este fruto la preferida de los consumidores.



Trabajo con 'SENASA'

La actual posición del Perú como uno de los reconocidos productores y exportadores de palta Hass en el mundo, es derivación del trabajo sostenido de los asociados que va aparejado con la estrecha colaboración del gobierno a través del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA).

ProHass es el único gremio de productores de palta que activa las campañas de difusión, consumo y preferencia del producto en el país y en el extranjero. El departamento técnico del gremio lleva adelante diversas investigaciones para lo cual cuenta con el concurso del 'SENASA', entidad gubernamental que tiene que ver con la normatividad técnica de los productos alimenticios en general y cuenta con una infraestructura científica de primer orden. También sostiene continua relación con las entidades similares de otros países productores para fomentar las sinergias necesarias.

Su cometido enfoca también la relación constante con entidades del extranjero que tienen óptimo avance e infraestructura para la investigación agraria. Por ello periódicamente invita a científicos, técnicos e investigadores a venir al Perú a volcar sus experiencias y conocimientos.

ProHass intensifica sus servicios y apoyo, oportunos y de primera, a sus asociados sobre todo en materia de la provisión y uso de agroquímicos, pesticidas, fertilizantes, etc., para la mejora de la producción.



Su aceptación aumenta por su calidad

Palta Hass se posiciona mejor en Europa y EE.UU.

La palta Hass peruana está mejor posicionada en el mercado norteamericano, uno de los más exigentes del mundo. Europa es también otro buen escenario de la mayor presencia de este alimento.

José Antonio Castro, directivo de ProHass, experto en apertura de nuevos mercados para la palta Hass, nos dio a conocer que el año 2013 ha sido un buen año para la industria de palta en el Perú, primero porque hemos podido incrementar las exportaciones con respecto a la campaña del año 2012. "Tanto en Europa como en el mercado norteamericano hubo reacciones y respuestas positivas. Es decir, percibieron el crecimiento del Perú sin verse afectado por la sobre oferta.

Las cifras de que se dispone indican que el año pasado el Perú mejoró respecto al 2012,



China, otro mercado potencial

El siempre difícil mercado de China, con sus 1,357 millones de habitantes, se viene abriendo para la exportación peruana de palta Hass. El año pasado se consolidó lo que venían siendo colocaciones todavía incipientes. “Hoy ya entramos allí aunque no con grandes volúmenes, pero lo esencial es que se viene generando una persistente demanda de nuestra palta en ese ámbito comercial”, manifestó José Antonio Castro.

Expuso que aún no podemos exportar oficialmente a China en forma directa, por lo que la mayor parte se hace a través del mercado de Hong Kong. Hay una demanda creciente en el mercado chino por la palta Hass, y eso va a contribuir para observar mejor el crecimiento de la industria peruana de palta en los próximos años.

Retomando el caso europeo, Castro mencionó que todavía tenemos el potencial de crecer en ese continente mucho más respecto al año pasado. “De los 3,700 contenedores que vendimos, esperamos llegar a los 4,000. Esto se debe a que el consumo per cápita está aumentando, sobre todo en un mercado tan importante como Alemania, donde ProHass viene haciendo campaña de promoción y marketing en los últimos tres años, y donde todavía el consumo es muy bajo pues no supera una palta por persona”.

Expuso que en Europa los principales consumidores per cápita son los países escandinavos. El primero en per cápita es Francia, y después viene España, Inglaterra, pero el gran potencial europeo radica en Alemania por el nivel económico y por su aún incipiente consumo. “Allí podemos subir de una a dos paltas por persona. Para ello se está trabajando intensamente en marketing para promocionar directamente a través de impulsores. Contamos con estudios y evaluaciones que se hacen en revistas y medios de comunicación en cuanto a alimentos. En todo caso, el mejor impulsador

son las pruebas de campo y lugares de degustaciones”.

Se reiteró que los envíos de palta Hass a Europa y los EE.UU., sobre todo en los meses de verano, han posicionado al Perú como su principal abastecedor. En el caso norteamericano, la producción de California que el año pasado fue muy aceptable, este año tendrá un crecimiento bastante bajo. Eso significa que entre los meses de junio a agosto la presencia de la palta peruana dominará el mercado.

En cuanto a Estados Unidos, se tiene la certeza de que tendrá un déficit de abastecimiento de esta fruta de aproximadamente 100 mil millones de libras, porque el volumen que va a producir California y el que puede producir México, serán insuficientes. En cambio el Perú va a crecer tres veces (vamos a pasar de mil contenedores a tres mil). No obstante ese crecimiento, el total de suministro para esos meses no va a ser suficiente



“Esto significa que en el mercado norteamericano hubo una mejor aceptación de la palta Hass que ahora es suficientemente reconocida por su calidad y es un producto más aceptado. Estamos compitiendo directamente con la producción californiana y la mexicana, lo que hace que en ese enorme mercado haya oferta de tres orígenes diferentes, incluyendo la peruana”.

La calidad se impone

El directivo remarca que la palta peruana está siendo cada vez más aceptada. Esa es una realidad y se debe señalar que el motivo principal es porque el consumo en el mercado de los EE.UU., está creciendo a una tasa del 10% anual. Asimismo, porque la producción de California no es capaz de abastecer toda la demanda de ese mercado y, lógicamente, porque la palta peruana es reconocida como un producto alternativo de buena calidad. “Será un complemento para el consumo doméstico norteamericano, así como de la producción mexicana durante los meses de junio, julio y agosto, principalmente”, señaló.

Lo saltante es, dijo Castro, que el año pasado el Perú se posicionó como el primer exportador de palta Hass a Europa, con casi mil contenedores más. “Hoy el Perú es plenamente reconocido en el mercado del viejo continente, por sobre los productos de Sudáfrica, Chile e Israel, logrando un mejor sitio en el mercado internacional de la palta como uno de los principales exportadores”, comentó.

pues en dicho año se exportaron 2,800 contenedores a Europa y el 2013 subió a 3,700 contenedores Castro puntualiza que en el caso norteamericano el incremento fue más notorio: subió de 700 contenedores a 2,000.

Hidrostral®

SOLUCIONES CON TECNOLOGIA

Amplio stock de bombas y motores eléctricos.

Salmon VANTON Q-Pumps John Crane ROPER PUMPS fti WEG BAC TÜV Rheinland CERT ISO 9001 ISO 14001

319-1000

www.hidrostral.com.pe

- **HIDROSTAL S.A.** Portada del Sol 722 - Lima 36, fax: 319-1019 email: ventas@hidrostral.com.pe
- **TIENDA** Paseo de la República 2500 - Lima 14, fax: 441-8560 email: tienda@hidrostral.com.pe
- **SUCURSAL PIURA** Zona Industrial Mz. 229 Lote 1E, Piura fax: (73) 323-691 email: hisapiura@hidrostral.com.pe

No hay mal que por bien no venga

Perú aprovechará déficit en EE.UU.

La consolidación de la palta Hass peruana en el mercado norteamericano se hará posible por el déficit de abastecimiento del fruto que se está sintiendo en ese país. El Perú deberá aprovechar la coyuntura para posicionarse y consolidarse en dicho mercado con un producto de la mejor calidad, de modo que cuando California y México se repongán, ya tendremos asegurado un espacio para nuestra palta.

Este razonamiento del directivo de ProHass, José Antonio Castro, deberá significar un mejor trabajo y ahondamiento de la tecnología, las normas y certificaciones, para quedarnos definitivamente allí con un producto de calidad. "No solo debemos pensar en este año, sino en los venideros y sobre todo promover la oportunidad de lograr buenos precios", manifestó.

Si pensamos que en los próximos años nos asentamos con un producto de la mejor calidad y buen nivel de precios, la recuperación de la alta producción californiana y mexicana, no deberá arrebatarlos



la posición lograda. "Lo sustantivo es que coloquemos un excelente producto, pues de lo contrario seguramente seguirán comprando y consumiendo, pero recordarán que no es una palta buena. Por eso debemos agotar todos los medios para seguir abasteciendo con un producto de primera línea para que se nos reconozca como una buena alternativa para cuando se normalice las producciones de California y México y nos consideren como buenos abastecedores", indicó.

Autorregulación

Para el logro de todo esto lo que se viene haciendo es uniformar criterios y autorregularnos. "Con la ayuda de SENASA se debe buscar los medios para regularnos para el envío de palta con la correcta madurez fisiológica del producto. Si se corta la palta muy joven no va madurar nunca. La palta tiene que ser cortada en el límite cuando se presente el quiebre fisiológico que permite que la palta tenga un porcentaje de materia seca por el contenido de aceite", refirió.

Sostuvo que hay que garantizar que toda la palta que envía Perú haya pasado ese límite fisiológico. Para ello se debe aprobar y acatar las normas exigidas internacionalmente. Al mercado norteamericano se debe exportar con un 22% de materia seca,

"Lo que queremos es garantizar que los importadores y consumidores de palta norteamericanos, digan que la Hass peruana madura bien. Recordemos que la palta es un producto muy caro, y uno de los factores negativos que puede surgir es que cuando los estadounidenses la compran y la llevan a su casa se encuentren con una palta que está negra, con hilachas y que ha pagado un dólar cincuenta por cada una. Eso se genera cuando el producto es cortado prematuramente".



www.inkafert.com.pe

INKAFERT
FERTILIZANTES

"MEJORES FERTILIZANTES PARA MEJORES RENDIMIENTOS"

- Solubles
- Compuestos
- Genéricos

Av. La Encalada 1388, Oficina 703, Santiago de Surco, Lima
Central: (511) 716-4000 Fax: (511) 716-4012
informes@inkafert.com.pe

New Transport
OPERADOR LOGÍSTICO

EXPORT

IMPORT

OFICINA PRINCIPAL
Av. Roca y Bologna 415 Of. 302
Miraflores - Perú
Telf.: (511) 613-9696

OFICINA AEROPUERTO
Centro Aéreo Comercial Of. 201 - 202 A
Callao - Perú
Telf.: (511) 613-9696

OFICINA TERMINAL
Av. Nestor Gambeta Km 6.8
Callao - Perú
Telf.: (511) 640-0757

OFICINA PAITA
Giron Zepita 318 Paíta
Piura - Perú
Telf.: (511) 073- 211542

www.newtransport.net



Promover consumo de palta Hass en el país

Es fundamental, dice Castro de ProHass, promover el mayor consumo de ese producto en el país. Para ello se requiere de campañas y promociones para elevar el consumo.

En el Perú el consumo es aún mínimo y existe un entorno difícil porque los supermercados peruanos exigen la mejor calidad, lo que es bueno y dable, “pero probablemente el exportador considera que logra mejores retornos económicos remitiendo al exterior”.

Sin embargo, los últimos datos de los que se dispone indican que el consumo interno del Perú está en alrededor de 6 kilos por persona, lo que habla de una preferencia por la fruta.

Puntualiza que para consolidar y posicionarse en el mercado exterior deben extremarse los factores de calidad, servicio y precios competitivos. La competitividad de cada exportador se basa en varios factores como costos y productividad. Dentro de la canasta exportadora hay un factor de calibre que es el porcentaje de exportación. “Para exportar hay que cuidar costos, productividad, porcentaje exportable y precio, que vienen a ser los cuatro factores que determinan cuándo es competitivo un producto.

Está claro que el Perú como país productor de palta tiene el factor de la ventaja competitiva respecto a otros países, debido al clima, la distancia a los mercados. Las grandes producciones de palta están básicamente en fundos donde se logra una economía de escala importante. La producción está concentrada en empresas que están en zonas muy específicas, en comparación a otros países de origen que tienen que habilitar áreas de los cerros ya sea por costo de tierra o factores climáticos.

El Perú tiene un clima especial que en la costa es bastante estable. No hay heladas, ni granizadas, ni lluvias torrenciales extemporáneas y eso es ventaja comparativa. Pero en el caso de la mano de obra, para cualquier exportador, el costo es de 65%. Es un asunto que debe cotejarse permanentemente, buscar mejor tecnología, mecanización, eficiencia. La mano de obra sube porque la economía sube, porque hay alternativas

para los trabajadores que si no tiene sitio en la chacra, lo tiene en el comercio, la industria o la construcción.

El directivo enfatiza también sobre la necesidad de aminorar la brecha de infraestructura para avanzar en competitividad. “Si no contamos con carreteras, puertos, aeropuertos, acceso a los medios de transporte se pierde competitividad. Estamos hablando de productos perecibles que no pueden demorar desde su zona productora hasta el sitio de embarque para su exportación, barco o avión. Además, están los conflictos sociales, las tomas de carreteras, etc., que distraen el curso del trámite exportador”.

El factor profesional

Al referirse a los profesionales de la industria de la palta, recalcó que se ha elevado sustancialmente. Hay buen número de agrónomos con experiencia. Si pensamos que la palta Hass empezó a principios de los noventa, hay que calcular cuántos agrónomos están haciendo experiencia en los últimos 20 años en la industria de palta Hass. Se estima que son pocos para superficies cultivadas y cultivables que suman uns 14 mil hectáreas. “Creo que hay un déficit, un desbalance entre las hectáreas de cultivos y la disponibilidad de técnicos con experiencia, no solo en palta sino en otros productos agrícolas”.



FRUTO DE LA INNOVACIÓN LANDINI REX

Mejor hidráulica y transmisión para generar mayor productividad en tus campos frutales. Landini REX, tractor líder en agricultura especializada.



FERREYROS S.A.
Distribuidor exclusivo Landini

Oficina principal Jr. Cristóbal de Peralta Norte 820 Surco, Lima T 626 4000
Red de sucursales Piura, Tumbes, Talara, Lambayeque, Cajamarca, Trujillo, Chiclayo, Arequipa, Ica, Puno, Cusco, Tacna, Abancay, Huancayo, Cerro de Pasco, Huaraz, Ayacucho, La Merced, Iquitos, Bagua, Yurimaguas, Tarapoto, Tingo María, Huánuco, Madre de Dios, Pucallpa



agricola@ferreyros.com.pe www.ferreyros.com.pe



Investigadores de todo el mundo vienen a Lima

VIII Congreso Mundial de Palta

Las universidades, los diversos centros de investigación y la empresa privada deben unir esfuerzos para el desarrollo de una tecnología propia a fin de promover un crecimiento sostenido de la industria de la palta a largo plazo.

Lo señala el Doctor Jorge Escobedo Alvarez, presidente del Comité Científico del VIII Congreso Mundial de Palta que se realizará en Lima el próximo año. En su concepto, dicho certamen tendrá grandes repercusiones científicas, culturales, sociales y económicas pues reunirá en Lima a los investigadores más destacados del mundo de la industria de la palta, en sus diferentes especialidades y a los propietarios, representantes y técnicos de las empresas del rubro interesados en mejorar sus

procesos con aplicación de renovadas tecnologías que se generen de los nuevos aportes de los trabajos de investigación

“Que el Perú sea sede de este VIII Congreso Mundial de la Palta, es una gran oportunidad que facilitará la asistencia a eventos de este calibre por parte de investigadores, técnicos y productores nacionales, quienes además de las actividades programadas, podrán participar en intercambios de experiencias y opiniones con asistentes de todo el mundo”, manifestó el directivo.

¿Qué avances o logros científicos y técnicos presentará el Perú en ese certamen?

Un aspecto importante de la fruticultura peruana de exportación en general y del palto en particular, es que el notable progreso que ha experimentado aparentemente no ha corrido paralelo al desarrollo de una actividad científica o al menos tecnológica propia. Sin embargo el avance alcanzado no puede explicarse sólo por la aplicación de tecnologías importadas. Existe una importante labor de investigación privada que lamentablemente no ha sido publicada. Esperamos que una parte significativa de estos trabajos puedan ser presentados en el Congreso. Además también existen trabajos realizados por universidades y centros de investigación estatales, que confiamos tenerlos durante esa cita.

¿Qué investigaciones realiza el Perú sobre el cultivo y producción de palta y cuál es la posición científica y técnica de dicho aporte?

Existen investigaciones puntuales realizadas por las empresas privadas, cuyos resultados son de uso limitado a la empresa que la ejecuta y financia, y que sustentan sus mejoras tecnológicas. No hay registros que permitan cuantificar estos ensayos experimentales ni sabemos de su rigurosidad científica, pero en los últimos años son cada vez más los fondos donde se está implementando secciones u oficinas dedicadas a la labor de investigación.

¿Se cuidan la sanidad y la fisiología de los cultivos?

Ciertamente. Los centros de investigación estatales y universidades realizan algunos trabajos experimentales en palto, relacionados con aspectos de propagación, sanidad y fisiología principalmente, y parte de los cuales se publican sobre todo como tesis, boletines o informes. Las publicaciones en revistas internacionales de prestigio son muy pocas. Una mejor distribución de las fuentes nacionales de financiamiento para investigación podría mejorar la situación

¿Con qué cuadros humanos, equipos y materiales cuenta el Perú para sus logros e investigaciones científicas en torno al cultivo y producción de palta?

En la actividad privada existe un buen contingente de profesionales que está involucrado en el mundo del palto, pero la

mayoría trabaja en aspectos productivos y sólo algunos como actividad colateral realizan investigación. En el sector público y en el ambiente académico seguramente hay profesionales que pueden estar dedicados más específicamente a tareas de investigación.

¿Se planifica la investigación?

¿Se profundiza en horticultura?

Por supuesto que la investigación debe de ser planificada y dirigida en su ejecución por investigadores, y estos son formados principalmente en los programas de maestría y doctorados en ciencias agrarias o afines de las universidades. La Universidad Nacional Agraria de La Molina a partir del segundo semestre del 2014 va a ofrecer la maestría en horticultura dentro de la que se puede optar por la orientación en fruticultura.





¿Cuál es el aporte del Perú en este campo?

Es aún modesto, pero debe mejorar en la medida que se encuentren los mecanismos para ordenar y planificar la investigación. Como dije, habría que concertar la acción de los centros de investigación, universidades y los expertos de la empresa privada. La tecnología nuestra, a diferencia de otros países productores, tiene que ser muy variada, como variadas son las condiciones climáticas en las que se cultiva el palto en el Perú. Una buena iniciativa que seguramente va a incentivar la investigación es la existencia de fondos concursables para esta labor que el gobierno ofrece a través de Concytec.

¿Tenemos centros superiores o tecnológicos para elevar científica y técnicamente este cultivo?

Bueno, esto se concentra fundamentalmente en las universidades que cuentan con facultades de Agronomía. En el Perú hay 22 universidades nacionales y 5 privadas que ofrecen esta carrera.

¿Contamos con fitomejoradores, fisiólogos, entomólogos, fitopatólogos, edafólogos y especialistas en poscosecha?

Si, en algunas disciplinas más que en otras. Tenemos excelentes técnicos

nacionales trabajando en el campo cuya labor es valorada cada vez más. La mayoría se han vuelto especialistas en el campo y otros, en menor número se han formado como tales en las aulas universitarias. Hay muchos profesionales jóvenes que han cursado, o están en proceso de hacerlo, estudios de postgrado en el extranjero.

¿En el Perú existe generación y transferencia de tecnologías para una mayor eficiencia y rentabilidad de la producción de palta?

Aquí se genera tecnología, aunque con esfuerzos aislados. Lo importante es que el cultivo del palto en el Perú es reconocido a nivel internacional. La transferencia de tecnología producida, mayormente privada, es limitada y no llega adecuadamente a los pequeños productores que no están en capacidad de crearla. El Estado debe de afianzar su política de generación y

transferencia tecnológica a través de sus organismos e instituciones.

¿De qué depende lograr productos competitivos y sostenibles y cuáles son las zonas de mayor producción de palta en el país?

Creo que la fórmula está en producir más y mejor al menor costo posible. Debemos aprovechar las excelentes y variadas condiciones climáticas que poseemos para el cultivo del palto renovando, perfeccionando y creando tecnologías adecuadas a cada zona productiva. Para eso necesitamos hacer más investigación. Las zonas donde se cultiva más palto en el Perú son Lima, La Libertad, Junín, Ica y Ancash, que en conjunto representan aproximadamente el 80% del área total nacional. Los mayores rendimientos promedio, 16,000 Kg/ha, se registran en La Libertad.

Un poco de historia

Perú fue elegido como sede del próximo Congreso Mundial de la Palta durante la asamblea del VII Congreso Mundial, realizado en Cairns-Australia. Compitió como sede con Colombia y los Estados Unidos y fue un proceso muy reñido.

En realidad, todos los delegados que participaron en esa cita cumbre, fueron con el objetivo de lograr la sede mundial para su país. Bajo esta premisa, la organización del certamen es un reto grande y el Perú, según los directivos de 'ProHass', tiene la suficientes merecimientos y capacidad para llevar a cabo una cita al más alto nivel.

Por supuesto que ProHass desplegó una amplia y dinámica estrategia de marketing para lograr el apoyo de la mayor parte de los asistentes a la cita global anterior. Tal circunstancia logró posicionar la imagen del

Perú en ese gran escenario de la industria de la palta, entre quienes se hallaban productores, exportadores, importadores, investigadores, etc.

Un video editado con la colaboración de Promperú y los miles de chullos y separadores de libros con las principales características de la cultura general del Perú, terminaron por convencer a los circunstantes para elegir a nuestro país como la próxima sede.

En Cairns, Australia, esa cita mundial concitó la presencia de unas 780 personas de las cuales la mayoría eran de Australia y Nueva Zelanda. De Chile se inscribieron 57 participantes, de México 116, de Perú 36 y de los Estados Unidos 51, entre otros.

Los representantes de los diversos países presentaron las particulares características de la industria de la palta y

su evolución a través del tiempo. Se puso de relieve la diversificación de mercado alcanzada la industria, el valor de las campañas de promoción y sobre todo el grado tecnológico y horticultor alcanzado para el sostenimiento de ese cultivo.

Estos certámenes mundiales constituyen una magnífica oportunidad de reunir a directivos, productores y científicos de la industria para promover el intercambio de experiencias y seguir ganando más adeptos al consumo de este fruto que encierra grandes características culinarias y nutritivas.

Hay que señalar que la industria peruana tiene un desarrollo muy intenso y ha conseguido elevar su producción de exportación que, en el séptimo certamen mundial, se calculó en unas 100,000 toneladas.



BRINDAMOS SOLUCIONES LOGÍSTICAS INTEGRADAS GENERANDO VALOR A SU NEGOCIO

CON EL RESPALDO DE UNA EMPRESA CONFIABLE

► Servicios Integrales de Exportación Reefers

- Agenciamiento Marítimo
- Agenciamiento de Aduanas
- Transporte desde el Packing hasta el Embarque
- Cadena de Frío
- Control de Temperatura
- Atmósfera Controlada
- Deposito Temporal
- Senasa en Terminal o en Planta del Cliente

► Representante de las tecnologías TRANSFRESH y PURFRESH.

Av. Argentina 2085 Callao 1 Perú | T(511) 6142800
ventas@neptunia.com.pe | www.neptunia.com.pe



El guacamole o puré de palta de Phoenix Foods

Alimento sano y fácil de consumir

En la planta de Phoenix Foods, se produce el guacamole o puré de palta para su exportación y también para el consumo interno. Hombres y mujeres que tienen experiencia en el procesamiento de esta fruta, a la par que máquinas y equipos, generan este delicioso alimento.

Oscar Rizo Patrón Váscones, gerente general de Phoenix Foods, nos informa paso a paso sobre el procesamiento de ese producto que cuenta con reconocimiento internacional por su calidad, sabor y el más riguroso cumplimiento de las normas y reglas sanitarias y de certificación que exige el comercio mundial.

Básicamente, dice, se trata del proceso de la palta entera madura, la misma que es cortada, picada o machacada, sanitizada, envasada, sometida a una cadena de frío y empacada para su remisión a los diferentes mercados del mundo.

“Si bien ponemos un minucioso cuidado en cada uno de estos pasos, todo el equipo de personas es cuidadoso en su tarea, desde que quitan la pulpa de la fruta y, sobre todo, durante la fase de sanitización para el cumplimiento de las normas internacionales. No se aplica ningún preservante. Enseguida el producto se congela y va al puerto para su exportación”, manifiesta Rizo Patrón.

Al producto también se le conoce en el mercado nacional como “salsa brava” y se la

halla en los supermercados. El guacamole, palabra de origen mexicano, tiene una serie de variedades, entre ellas la pulpa de palta con rocoto que es particularmente deliciosa.

Desde su procesamiento inicial transcurre un período de cuatro días hasta su remisión al puerto para su exportación. “En nuestra planta procesamos el volumen de un contenedor diario que tiene unas 20 toneladas”, afirma nuestro interlocutor.

La palabra guacamole es identificada por la gente como una salsa de palta que puede tener diferentes combinaciones: con rocoto, otros ajíes, limón, tomate, culantro, ajo y sal. “Se han popularizado diversas fórmulas en el mercado local como la denominada ‘macpalta’ que se expende en Mac Donalds, donde se hallan muy contentos con nuestro producto así como en los principales mercados del exterior”, comenta.



Personal capacitado

El personal de Phoenix Foods tiene experiencia y asiste continuamente a programas de entrenamiento en buenas prácticas de sanidad. Se trabaja con máquinas y equipos sofisticados y tecnología de punta, sobre todo en las fases de sanitización, de envasado y de congelado y permanente entrenamiento sobre buenas prácticas de sanidad.

La planta cuenta con las mejores certificaciones implantadas en el ámbito mundial, entre ellos los ISOs que se exigen en el plano exterior y el SQF que califica los scores más altos de sanitización. Cuenta con buenos estándares que son expuestos en el exterior hace siete años y también se pone en el mercado interno donde, hace dos años, han empezado a vender nuestros productos.

“Los mismos patrones, la misma calidad que demandan los consumidores de los EE.UU., Europa o Japón, lo tenemos aquí y los clientes de comida rápida lo vienen utilizando con grandes resultados”.

En cuanto a la producción, la empresa se abastece de los productores socios de ProHass y tiene una amplia y fructífera relación con ellos. Todos los miembros de esta asociación son nuestros abastecedores.

Nutrición y mercados

Aunque el mercado exterior es el principal, el gerente de Phoenix Foods indica que el local o nacional es también importante. “Todo el mundo come tequeños, nachos o papitas con guacamole. También es perfecto en ensaladas o en sandwiches y triples o con una hamburguesa. Lo importante es que nuestro producto ya viene listo para consumir pues cuando uno compra una palta hay que esperar que madure, envolverla con papel periódico, etc., y a veces se ennegrece. En cambio aquí abres la bolsa y la consumes directamente. Es realmente una mayonesa muy saludable, sabrosa y con numerosas propiedades nutritivas”, indica.

Los nutricionistas lo saben bien y lo comentan, añade, pues además de su

delicioso sabor, el guacamole es beneficioso para la salud cardiovascular, ya que ayuda a bajar los niveles de colesterol, de triglicéridos y aumenta los niveles del “colesterol bueno” Este efecto saludable lo produce la palta, por ser un fruto de alto valor energético rico en grasas monoinsaturadas, que son las recomendadas al momento de haber una dieta para combatir el colesterol. Tiene también antioxidantes, así como vitamina E. Únicamente no debe de ser consumido por personas que tengan cálculos en la vesícula biliar, dado que origina movilización de los mismos originando dolor intenso. Esta deliciosa salsa como muchas otras preparaciones ha enriquecido la comida del mundo, aportándole sabor e identidad.

Phoenix Foods es una empresa que tiene veinte años en el mercado. "Al ver que el sector de la palta empezaba a crecer rápidamente, consideramos como una buena posibilidad crear un producto de valor agregado de la palta y en ese afán llevamos siete años y seguimos creciendo al ritmo que crece la industria de la palta. Es indudable que el sector tiene magníficas potencialidades de crecimiento, y nosotros estamos allí", señala Rizo Patrón.

Exportación y auditores

La exportación de este producto peruano llega, como se dijo, a mercados como el de EE.UU., Inglaterra, Asia, entre otros. Incluso se elabora un producto especial para la comunidad judía y cada vez llega un especialista para certificar el proceso, incluso del guacamole orgánico. El gerente señala que si bien la mayoría consume el producto convencional, hay otro margen que demanda ciertas exigencias. "Lo importante es que no usamos ningún tipo de preservante. Apelamos a la mejor tecnología. Aquí se come la palta exactamente como si se le hubiera quitado la piel y la pepa. Al exterior enviamos un producto congelado que llega en 30 días en las mejores condiciones".



Producción en campaña

En época de campaña, como la actual, la planta utiliza unas 350 personas en todo el proceso, fuera de la gente perteneciente a los departamentos de control de calidad, logística, abastecimiento, administración, etc., donde se requiere profesionales del más alto rango. En total, la fábrica utiliza unas 400 personas.

Rizo Patrón apunta que su relación con ProHass es de colaboración ya que no son productores de palta sino quienes le dan un valor agregado. "Al final somos socios porque uno depende del otro para estos productos de valor agregado. En general ambos nos damos la mano", acota.

COMER BIEN, COMER SANO



En el Perú el consumo de palta se hace en forma directa y práctica. Lo podemos resumir en cuatro palabras: comer bien, comer sano. El objetivo es alimentarse para una buena salud con un producto que no tiene grasas trans, que son nocivas para el organismo, y a la vez ser muy nutritivo y no demande mucho tiempo en su preparación.

En cuanto a los equipos y maquinaria utilizados, tienen que ser de la más alta tecnología e importados, sobre todo en las fases de sanitizado y envasado, para que el producto no se ponga negro y exhiba niveles microbiológicos muy bajos, casi cero, o sea tan igual que la palta natural, sin la cáscara y sin la pepa.

El gerente de Phoenix Foods destaca que la palta se puede comer en cualquier momento, bien sea en el desayuno, almuerzo o comida. Es una fruta muy versátil. En otros países se consume como postre y en Brasil se hacen helados de palta. En el Perú se consume básicamente como producto salado.

"En cuando al negocio en sí, sigue creciendo y en la medida que se engrosa el mercado y que el sector y los campos de cultivo sigan incrementándose, seguiremos invirtiendo en tecnología y ampliando los mercados", afirma.

Expone también que la industria que más mueve es la exportación de fresco. La empresa toma la palta que no se exporta y le da un valor agregado, aplicando además tecnología y logística acorde con la demanda de los mercados internacionales.

En suma, Phoenix Foods está comprometido con la producción y aporta los recursos necesarios para proveer productos de la más alta calidad e inocuidad para sus clientes. La fabricación, empaquetado y almacenamiento se realizan cumpliendo todas las normas tal y como lo exigen todas las agencias reguladoras, las reglas y las leyes generales, estatales y locales.

Phoenix asegura la disponibilidad de recursos humanos entrenado adecuadamente, para el soporte del programa de Sistema de Administración de la calidad. La planta opera en un ambiente que apoya la mejora continua de todos los procesos y productos que está documentado en el Manual de Sistemas de Calidad



Plantas de Palta de Calidad
20 años de experiencia

SEDE PRINCIPAL
Panamá, Sur Km. 201,
Fundo El Retiro Lote 75
Chincha - Perú
Telf.: (056) 272194
e-mail: info@lv.pe

Síguenos en:  

www.viverolovinedos.com



Simfa srl

Las mejores herramientas a los mejores precios

Av. Benavides 2412 - Miraflores
Telf.: 2718799 - 949147928 - 4487579 / Fax: 2730263 / Nextel 837*2528
ventas@simfa.com

¿Qué es el Guacamole?

Es una salsa preparada sobre la base de palta y puede ser combinado, industrialmente, con una serie de ingredientes para darle sabores especiales. El término guacamole se usa fundamentalmente en Centroamérica y Cuba. En el Perú también está popularizado o se le conoce como pulpa o puré de palta.

El nombre guacamole proviene del náhuatl 'Ahuacatlmoli' traducido al español, que se compone de las palabras 'Ahuacatl' (aguacate) y 'moli' (mole o salsa). Según la mitología prehispánica, Quetzalcoatl, el dios azteca, ofreció la receta del guacamole a los toltecas, quienes la extendieron por el territorio de Mesoamérica.

El primer productor de palta en el mundo es México. Así como en el país azteca, el Perú exporta también el producto a los Estados Unidos, Canadá, Europa, Japón y otros países asiáticos y del Medio Oriente.

La receta original del guacamole, se prepara con paltas machacadas, jugo de limón, tomate, ají o chile, cebolla, culantro, ajo y sal. Sin embargo existen diversas variantes de recetas para hacer guacamole, agregándole más especies e incluso ciertos productos del mar como calamares picados.

La receta moderna y básica del guacamole consiste en moler hasta tener una mezcla uniforme de la pulpa de palta, agregando cebolla y ají verde, picados finamente creando una mezcla de color verde claro la cual se condimenta con sal y unas gotas de limón. También se le puede agregar cilantro picado muy fino.

Por lo general se usa como salsa para acompañar todo tipo de panes, tequeños, nachos, tortas y otros guisos, la mayoría con base en las carnes rojas. En otras cocinas, como la del Perú, se usan como salsas, ensaladas, etc., o plato principal, como en los EE. UU. donde se come con totopos o se usa como salsa para guisos de carne.

En lugares donde las paltas son costosos (por ejemplo el norte de Estados Unidos, Europa, Australia, Japón o Canadá) el guacamole es considerado como una exquisitez. Por ello la mayonesa y la crema sirven para complementar y aumentar el volumen de la salsa. En algunas cocinas sudamericanas como la Argentina o en Europa se está usando como base para guisados con moluscos y crustáceos.

SABÍA UD. QUE...

Los alimentos, de acuerdo a las diversas latitudes y países, son conocidos por diversos nombres. En el caso de la palta, el vocablo proviene del quechua y es el nombre con el que se conoce a una etnia americana india, los Paltas, que se asentó en Loja (Ecuador) y al norte de Perú.

Respecto al origen de la palabra palta, el Inca Garcilaso de la Vega, en sus "Comentarios Reales", afirma que este árbol posiblemente procedía de la "provincia de Palta".

Se supone que este es el nombre con que los Incas bautizaron al fruto del árbol de la Persea traído de la zona norte de su imperio y también el tiempo aproximado en que el árbol llegó de Ecuador a Perú, puesto que la conquista de las provincias norteñas por Tupac Yupanqui tuvo lugar entre 1450 y 1475.

El Persea es un árbol de hoja perenne que puede llegar a los 20 m de altura, aunque su tamaño normal está en los 10 m. El fruto es una baya de color amarillo-verde o marrón rojizo, grande, generalmente en forma de pera, a veces ovoide o globoso, de 8-18

cms con epicarpio corchoso más o menos tuberculado, y mesocarpio carnoso y comestible.

La historia ampliada refiere también que la especie procede del centro sur de México y norte de Guatemala, que se origina entre los años 7.000 y 5.000 a.C., varios milenios antes de que esta variedad silvestre fuera cultivada. Los arqueólogos encontraron semillas de Persea en el Perú que fueron enterradas con momias incas que datan hasta del año 750 a.C. y hay evidencias de que se cultivó en México tan temprano como en el 1.500 a.C. Después de la llegada de los españoles y de la conquista de América, la especie se diseminó a otros lugares del mundo.

AGCO MASSEY FERGUSON es una marca mundial de AGCO.

Donde hay tecnología Massey Ferguson, hay productividad

La Nueva Serie MF 4200 Compacta es diferente a todo lo que has visto, porque es pequeña en tamaño, pero grande en potencia y rendimiento



- MF 4275F**
- Motor Perkins
 - Potencia 75 cv
 - Transmisión 12 x 4
 - Toma de fuerza independiente
 - Amplio stock de repuestos
 - Servicio de calidad post-venta



UN MUNDO DE EXPERIENCIAS

- MF 4283F**
- Motor Perkins
 - Potencia 85 cv
 - Transmisión 12 x 4
 - Toma de fuerza independiente
 - Amplio stock de repuestos
 - Servicio de calidad post-venta

FERREYROS S.A.
Distribuidor exclusivo Massey Ferguson

Red de sucursales Piura, Tumbes, Talara, Lambayeque, Cajamarca, Trujillo, Chimbote, Arequipa, Ica, Puno, Cusco, Tacna, Abancay, Huancayo, Cerro de Pasco, Huaraz, Ayacucho, La Merced, Iquitos, Bagua, Yurimaguas, Tarapoto, Tingo María, Huánuco, Madre de Dios, Pucallpa

Ferreyros, una empresa Ferreycorp
www.ferreyros.com.pe

Entrevista

Dr. Allan Wolf, experto en postcosecha

Perú enfrenta desafíos en cultivo de palta

Los sistemas de riego, los suelos muy arenosos y el incremento de la calidad parecen ser los principales desafíos que enfrenta el cultivo de palta en el Perú, de acuerdo al experto en postcosecha doctor Allan Wolf.



Dice que en suelos muy arenosos la piel de la palta es sensible a los daños físicos. “La evidencia anecdótica de pulpa grisácea en tiempos muy cortos de almacenamiento es motivo de preocupación, pero se tiene que verificar si este es realmente el caso”, afirma.

El doctor Wolf trabaja en casi todas las áreas relacionadas a la postcosecha, incluso en la extracción de aceite (aceite de palta prensada en frío) y a tipos de procesamiento, como fruta fresca, o el procesamiento de palta a presiones altas (prolongación de la vida útil del guacamole). También desarrolla su labor en otros frutos como la manzana, caqui, kiwi, frutas de pepa (carozos), y cultivos menores como frijol y tamarillos, así como en cultivos tropicales. Actualmente desarrolla su tarea en Auckland, Nueva Zelanda, en el Plant and Food Research Institute.

¿Qué opina acerca de las condiciones del cultivo de palta en Perú?

La casi completa falta de lluvias y la alta humedad relativa de la costa peruana son muy extrañas para mí. Me parece una gran ventaja contar con agua disponible y con mano de obra. La consistencia de los rendimientos y el rápido crecimiento de las plantas son muy impresionantes. Por lo que he visto, la falta de Phytophthora en los suelos arenosos es increíble.

¿Cree que Perú tiene buen potencial para el trabajo postcosecha de la fruta?

Ustedes cuentan con algunas instalaciones postcosecha muy bien equipadas. Por ejemplo, las cámaras de preenfriamiento que he visto son excelentes y son generalmente considerados importantes en términos de lograr una buena gestión de la temperatura en las cámaras de frío.

¿Estima que la madurez de la palta se relaciona con la materia seca y el contenido de aceite?

La madurez de la fruta es un área muy difícil en muchos aspectos ya que no hay algo concluyente sobre la madurez y es tema de constante polémica. Por desgracia, existe una sola forma de medir la madurez en la palta, mientras que en algunos cultivos, como las manzanas, se tienen cinco formas. Hemos encontrado una fuerte correlación entre el aceite y la materia seca, incluso a través de una amplia gama de zonas productoras. Sin embargo, la decisión del momento de la cosecha (madurez de corte) debe basarse en una serie de factores, incluyendo la calidad de la fruta madura después del almacenamiento, y la respuesta de los consumidores.

¿Qué significa la madurez de la fruta para exportación y cómo influye en la calidad postcosecha?

La fruta cosechada en niveles de materia seca bajos suelen tener niveles mucho más altos de pudrición de cuerpo y de pedúnculo, fibrosidad vascular y gran irregularidad en la maduración de la fruta en una caja (“checker boarding”).

¿En Nueva Zelanda tienen leyes sobre un mínimo porcentaje de materia seca para la exportación?

Debido a las regulaciones acordadas por la industria, Nueva Zelanda ha establecido un límite de 24%, y las mediciones

de materia seca se llevan a cabo en fruta individual. Australia aumentó recientemente el límite al 23% y en California no ha habido mucho debate en relación con el aumento de los niveles.

¿Qué expectativas tiene acerca de la investigación que realiza ProHass y el Plant and Food Research Institute (PFR)?

Mediante la realización de pruebas a través de las muy diversas zonas productoras en Perú, creo que vamos a ganar importantes conocimientos sobre la forma de mejorar la calidad de la palta en el Perú. El trabajo en el tema de la madurez a través de un tiempo mucho más largo de muestreo (tanto antes como después de la cosecha comercial estándar) producirá una comprensión importante de los efectos regionales, que incluirá factores como la altitud en los huertos de hasta 2500m.

¿Cuáles son sus expectativas para el VIII Congreso Mundial de Palta 2015?

Será bueno tener una conferencia en un país que está teniendo un rápido crecimiento en áreas cultivadas de palta, y para dar a conocer su singular historia y paisaje. Los congresos mundiales de palta son siempre una gran oportunidad de conocer a muchos buenos investigadores y actores de la industria en un solo lugar. Es un buen referente para la ciencia combinado con la industria.

**Eficaz y seguro
contra la Botrytis**

Con Dalac Sin Dalac

**DALAC
400 SC**

Dalac 400 SC, es un fungicida con acción preventiva y curativa con movimiento sistémico y translaminar para control de Botrytis.

www.hortus.com.pe



Ing. Orlando Dolores Salas - SENASA

SENASA proyecta incremento de nuevos mercados

Mejorar áreas de cultivo y producción de palta Hass

La demanda del mercado internacional por la palta Hass peruana, nos impone la obligación de producir un fruto de la mejor calidad. Se espera abrir nuevos mercados de exportación como es el caso de Chile.

El especialista en exportaciones del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), Ing. Orlando Dolores Salas, dio a conocer que por las exitosas gestiones que vienen desarrollando el 'SENASA' conjuntamente con el sector privado asociado a 'Prohass', se viene logrando buenos resultados. Recordó que desde el año 2011 podemos exportar palta Hass a los Estados Unidos con excelentes resultados.

El crecimiento de las exportaciones en los últimos 5 años y los principales mercados al cual se destina esta fruta, puede observarse en el gráfico No 1. El incremento ha sido importante si comparamos las 43,182 toneladas métricas que se exportaba el año 2009 con las 115,026 Tm del año 2013. El Ing. Dolores señaló que de estas exportaciones alrededor del 94% correspondió a la variedad Hass en la campaña 2013.

Las exportaciones de palta están destinadas principalmente a los países de la Unión Europea, entre ellos Holanda (Puerto principal de acceso al mercado europeo) con el 40%, España con el 25%, EEUU con el 19% y Francia e Inglaterra con el 6% y 5% respectivamente.

¿Cómo valorar los buenos oficios de SENASA para lograr el acceso de Palta Hass a otros mercados, sobre todo asiáticos?

Nuestro trabajo se condice con el objeto de diversificar el destino para la palta Hass peruana. Actualmente el 'SENASA' viene gestionando el acceso de esta fruta a diferentes mercados internacionales tales como: Japón, China, India, México, Corea del Sur, Malasia, Tailandia, Filipinas, Vietnam, Colombia y Argentina.

¿Qué gestiones técnicas y/o normativas se requiere para ingresar a esos mercados?

Se desarrollan intensas negociaciones con las autoridades oficiales de estos países con la finalidad de acordar protocolos de exportación similares al que actualmente contamos con EEUU; es decir, sin la necesidad de realizar el tratamiento cuarentenario en el proceso de exportación.

¿A cual de estos mercados lograremos ingresar primero?

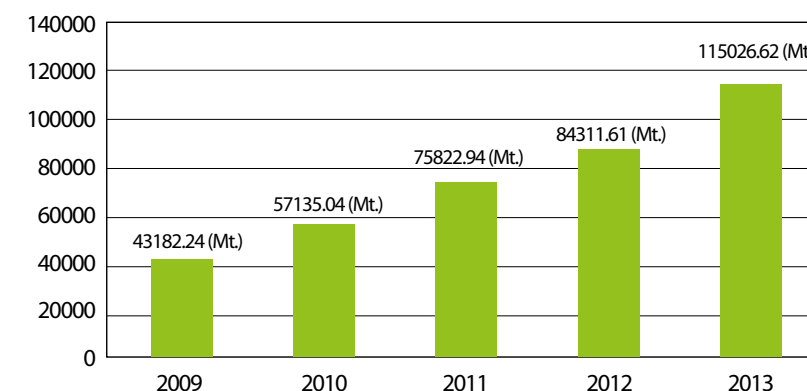
Los procesos de gestión de acceso que actualmente se encuentran con mayor avance son con India, Japón y México. Consideramos que podemos arribar a un acuerdo en cualquier momento.

Retos para productores y exportadores

Nuestro entrevistado expuso que hay retos que deben asumir en los próximos años, tanto productores como exportadores, como es el posicionamiento en los principales mercados internacionales al cual actualmente se destina esta fruta. Para ello, dice, es necesario cumplir con las normas nacionales que regulan el proceso exportador y los estándares sanitarios y fitosanitarios que exigen las autoridades oficiales de los países importadores.

Añadió que la finalidad es evitar eventos de intercepción de plagas en los mercados de destino, que podría desprestigiar la

EXPORTACIONES DE PALTAS (Tm.)



PAISES DE DESTINO DE PALTA HASS

01.- Afganistan	14.- El Salvador	27.- Italia
02.- Alemania	15.- Emiratos Arabes U.	28.- Laos
03.- Austria	16.- Eslovenia	29.- Lituania
04.- Belgica	17.- España	30.- Marruecos
05.- Cabo Verde	18.- Estonia	31.- Pakistan
06.- Camboya	19.- Europa	31.- Polinesia Francesa
07.- Canada	20.- Fiji	33.- Polonia
08.- Chad	21.- Francia	34.- Portugal
09.- Chile	22.- Guatemala	35.- Reino Unido
10.- Costa Rica	23.- Holanda	36.- Rusia
11.- Dinamarca	24.- Honduras	37.- Suecia
12.- Ecuador	25.- Hong Kong	38.- Suiza
13.- EE.UU.	26.- Inglaterra	

imagen de la palta peruana en el mercado internacional y por ende afectar el comercio. "En este contexto, asegurar que la fruta destinada a la exportación esté libre de plagas de importancia cuarentenaria, es una tarea que debemos asumir todos los que participamos en esta cadena comercial", dijo.

Certificación fitosanitaria

El Ing. Dolores dio a conocer también que el 'SENASA' publicó en febrero de este año una Resolución Directoral que aprueba el "Procedimiento de certificación fitosanitaria de palta (*Persea americana*). Variedad Hass destinado a la exportación". Esta norma regula el proceso de exportación de palta Hass a todo destino. El documento fue previamente puesto en conocimiento público con la participación de productores y exportadores quienes emitieron valiosas opiniones.

¿Cuál es el sustento efectivo de la norma?

Entre las principales medidas oficiales que establece esta norma, figura la certificación obligatoria de todas las empacadoras, establece una zona autorizada identificando los departamentos que pueden exportar a EEUU, la certificación obligatoria de todos los lugares de producción que están fuera del área autorizada. También establece el nivel de materia seca en 21.5% como mínimo para fruta de exportación y tolerancias para plagas no reguladas en 4% para el mercado americano y 10% para el mercado europeo, entre los puntos más importantes. Este documento puede ser visto en la web del 'SENASA': www.senasa.gob.pe

Gourmet

Estrella de alta cocina

Segundo Muelle y la palta



¿Helado de palta? Pues sí. La cocina arequipeña lo ha introducido y va tomando cuerpo. Lo cierto es que con la palta se puede hacer una infinidad de platos y, sobre todo, no solo aporta ese toque de sabor especial, sino que decora muchos manjares, como el Tartar de Pulpo al Carbón que presenta la cadena de restaurantes Segundo Muelle.

La versatilidad de la palta, para engalanar la más exigente cocina, es uno de los puntos fuertes de la citada cadena que posee siete restaurantes en el Perú y otros en Panamá, Ecuador y España, tal como nos lo da a conocer el chef corporativo de esta empresa gastronómica, Javier Iparraguirre.

En sí, la palta se presta para darle prestancia y elegancia a un plato especial a los usos conocidos como ensaladas,

guacamole, salsas, sushi, piononos o makis rellenos, guarniciones para pescados y mariscos. Y ahora se viene incursionando en los postres. Es decir, se puede hacer de todo con esta excelente fruta de la cual el Perú es uno de los principales productores y abastecedores de mercados como los Estados Unidos y Europa.

Iparraguirre, un joven chef pero con afiada experiencia en materia culinaria y gestión de restaurantes de cinco tenedores,

dice que la palta se presta para darle valor agregado a muchos platos de los más sofisticados. “En Segundo Muelle, donde tenemos pasión por el mar, estamos siempre atentos a promover nuevos manjares para nuestros exigentes clientes y la innovación es nuestro fuerte. Al margen de un sinnúmero de recetas, sobre todo con productos del mar, la palta nos ha permitido adornar, decorar y darle un sabor diferente a muchas viandas que tienen amplia preferencia”, manifiesta.



La vista y el gusto

El joven chef enfatiza que un comensal que se precie, sabe que toda buena degustación empieza por la vista. El plato debe estar limpio y bien decorado, de lo contrario no va a estar conforme. Luego viene el gusto que ya es otro cantar.

“Aparte de lo que ya conocemos sobre la utilización de la palta, ya sea en causas, en algunos helados, nosotros hemos introducido ciertos platillos especiales como un tartar de pulpo al carbón, con una cama de palta con sal y su toque de limón para que no se negree tal como nos lo recomienda nuestras abuelas. Se adiciona otro toque de chimichurri y ají”, comenta.

“Es cuestión de imaginación y aportar con nuevos platos para dejar sentado que no solo la tenemos en las ensaladas”

Después nos va describiendo otras exquisiteces. El Tiraditmix con los mejores cortes de atún, pulpo y langostinos. La palta va en forma decorativa, generalmente en forma de flor que aporta elegancia al plato y se ve muy bien.

También la barra de makis (comida japonesa) a la que se denomina “Muelle Japonés”. Al plato en sí se le conoce como “Avocado Maki” o “Aguacate Maki”, bañado en salsa de almíbar. Se presenta con relleno de atún, queso crema y langostino.

Otra novedad es el dúo de causas, rellena de pulpa de cangrejo y palta. Una mitad viene coronada con salsa a la huancaína y la otra con salsa de huacatay. Se le decora con romero y un toque de salsa chalaca. Otra sorpresa con palta son los wantanes de lomo, que va acompañado con guacamole de palta.

Otra novedad presentada por el chef es el “Tiradito Kamikaze” sobre la base de atún con aroma al wasabi y cubitos de palta en forma decorativa.

se puede obtener diversas formas, pues se deja amoldar”, afirma.

Añade que a los niños les está gustando si se les proporciona el ámbito o entorno que les atraiga. Hace poco, señala, participaron en un evento con 600 niños y les llamó la atención el preparado y presentación de platos con palta. Les gustó el guacamole con su respectivo toque de limón, que es importante para preparar esta fruta.

Innovación y fusión

Iparraguirre relata su reciente estancia en Arequipa donde vio preparar la palta con azúcar y hacer helados que ha conquistado el paladar de los mistianos. De allí que conceptuó la fusión que propicia la palta que es utilizada en postres, o sea innovaciones que hay que promover.

Refiere que existen locales de jugo de palta y otros preparados. “Es cuestión de imaginación y aportar con nuevos platos para dejar sentado que no solo la tenemos en las ensaladas, sino que tienen una genuina función decorativa, en forma de postres, causas, etc.”, manifiesta.

PERFIL

Javier Iparraguirre, joven chef corporativo, hizo sus pininos en la cocina casera con el pleno respaldo de la dueña de casa. Los consejos de su mamá le fueron señalando su derrotero y carrera definitiva. Allí surgió esa genuina inclinación por la gastronomía.

Vinieron los estudios, las prácticas, el conocimiento interno y externo de los insumos alimenticios y, sobre todo, la iniciativa innovadora para crear y sorprender a los comensales.

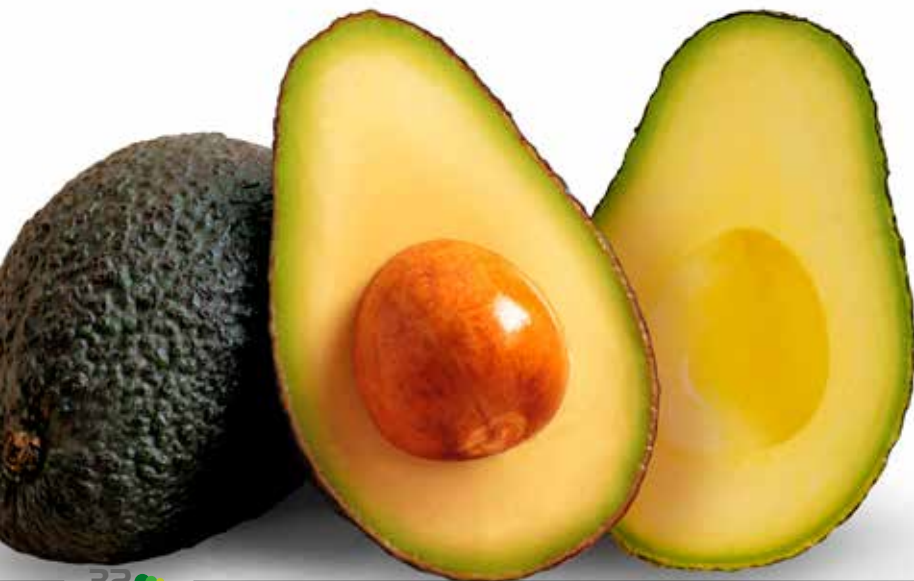
Hace unos 4 años que está al frente de la cadena de restaurantes Segundo Muelle. El 2010 estuvo en Las Palmas, España, precisamente montando otra franquicia de la cadena y hace un año retornó para fundar tres nuevos locales en Lima.

Sobre su experiencia en Las Palmas de las Canarias, relata que vio cómo los hispanos tienen una particular preferencia por la palta. "Cuando se les ofreció diversos platos con la palta como insumo especial, estuvieron encantados".

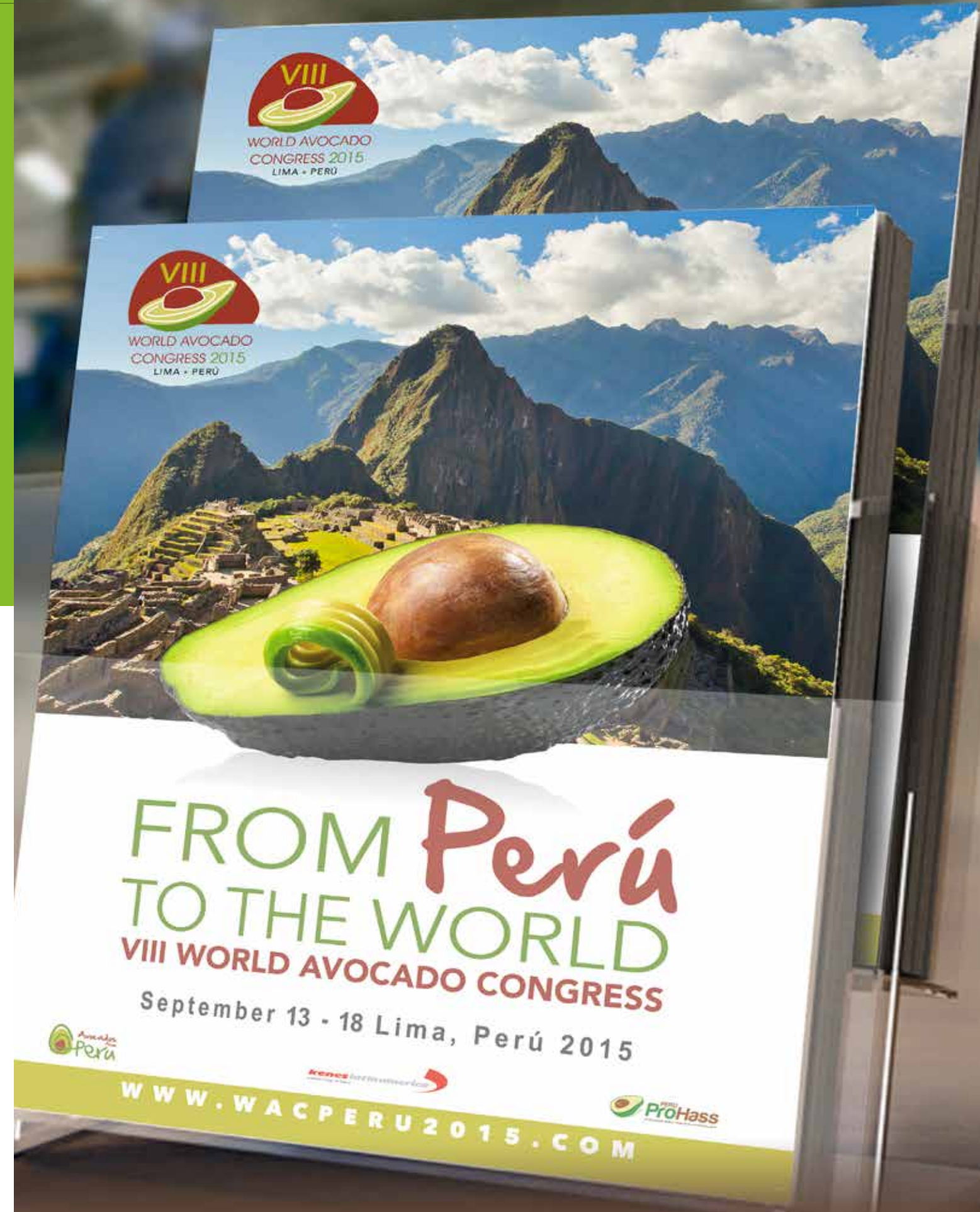
¿Sopa de palta? ¿Por qué no? El chef recordó su estancia en Colombia con una colega suya que le enseñó cómo preparar el tradicional 'sancocho' que entre sus ingredientes tiene palta. Eso significa que en sopa también puede quedar bien e Iparraguirre ya está ideando presentarlo próximamente.



Presentación de la página web del VIII Congreso Mundial de la Palta 2015



Avanzando con los preparativos para nuestro VIII Congreso Mundial de la Palta 2015, se realizó el lanzamiento oficial de la página web, en la cual podrán encontrar información sobre las fechas importantes de registro, recepción abstracts, un sistema en línea donde podrán cargar sus trabajos de investigación, presentación de los miembros del comité científico, la programación de los temas a tratar en las conferencias, además de un espacio donde se darán a conocer los diversos lugares turísticos del Perú, las facilidades de alojamiento, recomendaciones para el viaje y todo lo necesario para hacer de su visita una experiencia inolvidable y muy productiva. Los invitamos a acceder a www.wacperu.com y unírnos en el trabajo de difusión para este gran evento.



Actividades 2014

Investigación Plant and Food Research (PFR) - ProHass

Durante los meses de marzo y abril, el área técnica de ProHass organizó los talleres para empresas participantes del proyecto PFR-ProHass. Se expuso sobre los experimentos que serán llevados a cabo esta campaña 2014. Las reuniones se realizaron en cada una de las empresas, y fue una experiencia gratificante.

Los protocolos de los ensayos, los materiales y las presentaciones fueron bien elaborados para efectivizar esta gira de presentación de talleres. Se cumplió el objetivo de realizar talleres bastante claros y explicativos. Agradecemos a través de este medio el aporte, la participación y el compromiso de los asociados y sus trabajadores involucrados.



Certificación Fitosanitaria de Palta Hass

ProHass acompañó a la delegación del 'SENASA' y participó en las presentaciones del "Procedimiento de Certificación Fitosanitaria de Palta (Persea americana). Variedad Hass para la Exportación" de palta Hass a los productores de los valles de Chiclayo, Trujillo, Arequipa, Ica y Chincha.

Las reuniones fueron importantes para esclarecer las dudas y preguntas de los productores y exportadores de palta Hass de cada una de las zonas acerca del nuevo plan de trabajo de la campaña 2014.

Además, ProHass participó realizando una presentación a cargo de Arturo Medina y Víctor Escobedo, sobre el funcionamiento de la Asociación y las principales actividades que desempeñan en beneficio de sus asociados y de la industria.



Ensayos PFR - ProHass

Se inició la instalación y evaluación de los trabajos en campo y planta de empaque. En abril último se trabajó en Ecosac - Piura, siendo la primera de las 11 empresas en las que se realizarán los experimentos de la investigación. Este mayo y junio se trabajarán con un mayor número de empresas.



CHARLAS

"Innovaciones, manejo y estrategias de nutrición en paltos; experiencias en Chile", fue la charla promovida por los ingenieros chilenos: Sergio Osorio, Gerente de la División de Fertilizantes y Bioestimulantes de SummitAgro y Andrés Balbontin, Gerente Técnico de Biorend.

Fueron presentados los productos 'Ready', que es un inhibidor de la nitrificación aplicado al suelo y 'Biorend', que es un producto a base de quitosán (que tiene como ingrediente activo la quitina) y actúa como bioestimulante natural para la planta. Se expusieron las experiencias del uso de estos productos en el cultivo de palto en Chile. Ambas tecnologías no son muy usadas en nuestro medio y productos como el 'Ready' son relativamente nuevos.

Esta charla fue el punto de partida de una serie de trabajos que deseamos realizar entre Summit Agro y ProHass para realizar pruebas en diferentes campos con los productos en mención, para el beneficio de nuestra industria.



Página Web de ProHass

Nos complace invitarlos a acceder a nuestra página web. En esta plataforma podrán encontrar información de historia, procesos de la cadena productiva, calidad, nutrición, recetas, normatividad, noticias, información sobre cómo asociarse, las ediciones completas de nuestro Boletín "PROHASS INFORMA". Además trabajaremos en la actualización constante de información técnica de interés, estudios realizados en el mundo, investigaciones que se están llevando a cabo sobre los temas más prioritarios de la industria, etc. Podrán conocer más acerca las actividades de la Asociación y otros temas de importancia para beneficio de nuestros asociados. Visítennos en la siguiente dirección: www.prohass.com.pe



"Tecnología Israelí con más de 70 años irrigando el mundo"

NAANDANJAIN
Irrigation

Calle Producción Nacional N° 229 Chorrillos, Lima - Perú
Teléfono: + (511) - 617-6060
www.naandanjain.pe

TERESOPOLIS
División Agrícola

CONSERVACIÓN DEL SUELO PARA UNA AGRICULTURA SOSTENIBLE

A través de sus marcas:

CALMAX® "La Fuente de Calcio"

TEREYESO "La Fuente de Calcio"

HUMIC BALANCE K® Ácido húmico 100% orgánico + 5% de K, pH 4.0



Av. Canaval Moreyra 425 Of. 34
San Isidro - Lima
Telf: 221-5334 Nextel 811*7177
Web: www.teresopolis.com.pe

SANO Y RICO: Dos condiciones en una industria alimentaria competitiva



La competitividad global exige cumplir altos estándares de calidad e inocuidad.

La evolución de las exportaciones peruanas de alimentos en los últimos años, el fuerte impulso de la demanda interna y la apertura de los mercados por los tratados comerciales, ubican a la industria alimentaria peruana ante un gran reto de competitividad.

Las empresas alimentarias que ya tienen experiencia en la exportación o que se han ubicado entre las primeras en el ranking de preferencias de sus productos y/o servicios, saben que el desafío exige una decisión política de la dirección seguida por el compromiso de todo su personal para producir, transformar y/o comercializar los alimentos con los requerimientos de calidad e inocuidad según los estándares internacionales. La industria alimentaria tiene la responsabilidad no sólo de producir alimentos ricos sino que sean sanos de modo que no pongan en riesgo la salud de los consumidores.

Para el logro de estos objetivos la organización debe conocer: ¿Qué es lo que espera su cliente? ¿Qué es lo que espera el

consumidor final del producto? ¿Cómo se traduce esos requisitos y expectativas del cliente y/o consumidor a requisitos de proceso para conseguir finalmente que el producto y/o servicio reúna las características o atributos esperados? ¿Cuáles son las herramientas para el manejo eficiente de los recursos?

Sólo las organizaciones que son capaces de responder en forma efectiva y eficiente estas interrogantes cuentan con las herramientas necesarias para competir en el mercado globalizado. Los estándares internacionales como ISO 9001, ISO 22000, BRC, SQF, etc. exigen, no sólo tener implementados en forma eficiente las buenas prácticas de producción primaria, las buenas prácticas de manufactura o el sistema HACCP, sino que además consideren los elementos de gestión que aseguren la inocuidad de los productos, el cumplimiento de los requisitos contractuales, la identidad, la trazabilidad, la seguridad e integridad del producto y otras expectativas no explícitas del cliente.



Entre algunos de los principales componentes de los sistemas de gestión propuestos por estas normas internacionales se encuentran los siguientes:

1) **Implementación de los programas prerequisites** (BPA, BPM, SOPs, etc.), para asegurar las condiciones de infraestructura y medio ambiente y las disposiciones necesarias que faciliten la ejecución de los procesos sin arriesgar la inocuidad del producto. Estos requisitos se encuentran en la normativa legal peruana y/o directrices internacionales como el Codex Alimentarius.

2) **Control y seguimiento de los procesos** para asegurarnos que los alimentos producidos logren los estándares de inocuidad requeridos según la población que va a consumir dicho alimento. La mejor herramienta utilizada mundialmente es el Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) o APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos). La implementación del HACCP, nos asegura que se identifiquen los peligros de inocuidad relacionados al alimento en cuestión, que se pondere sus riesgos, se implemente los mecanismos de control, se identifique los Puntos Críticos a ser monitoreados permanentemente para tenerlos bajo control.

3) **Control, manipulación y disposición de los productos no conformes.** Se busca es que la organización cuente con un mecanismo para liberar sólo el producto que cumpla los requisitos de calidad establecidos y por tanto se puede identificar, retener y disponer internamente de los productos que no cumplen lo especificado asegurando que estos no salgan al mercado.

4) **Comunicación interactiva a lo largo de la cadena alimentaria.** Su importancia radica en la transmisión de la información relacionada a los peligros entre los diferentes agentes involucrados y los diferentes eslabones de la cadena alimentaria.

5) **Compromiso de la alta dirección** manifestada a través de su responsabilidad por asegurar que los procesos anteriormente indicados sean implementados, mantenidos y mejorados para lo cual debe proveer de los recursos necesarios, incluyendo personal competente para las actividades que se ejecutan en la empresa.

Frente a las grandes oportunidades de crecimiento de las empresas alimentarias peruanas, se requiere contar con profesionales capaces de asumir los retos de implementar, mantener y mejorar sistemas de gestión eficaces que conlleven a una mayor competitividad empresarial. Teniendo en cuenta este contexto, el Instituto para la Calidad de la Pontificia Universidad Católica del Perú, fiel a su misión de promover la excelencia organizacional y profesional, ofrece la Diplomatura de Especialización Avanzada en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, cuyo objetivo es aportar con el logro de estas competencias.

Instituto para la Calidad - PUCP



¡Nuestra línea de productos para Injerto!

- CINTA BORRUL
- PARAFILM
- CICATRIZANTE
- MAQUINA ATADORA
- BOLSA PROTEK VIVERO

Av. Primavera # 120 Of. B-404 - Chacarilla, Surco
Telf: 719 5682 Fax: 255 6149 RPM: #979307 / #331556
Nextel: 816*2268 / 425*9361 / 124*4526
www.maruplast.com / informes@maruplast.com

Tecnología

LITEC

Tecnología para innovar el agro

Máquinaria, equipos y soluciones para las fases de producción y post cosecha del ámbito agrícola intensivo, en un marco de innovación permanente, caracteriza el trabajo de Corporación Litec, empresa importadora y comercializadora de productos de alta tecnología y calidad.



Tras evaluar estas necesidades surgió 'Litec' con el objetivo de proveer a sus clientes tecnología que esté a la mano, a su alcance. "Creamos un ente para brindar soluciones y estar atentos a las innovaciones del sector investigando, asistiendo a ferias, a conferencias, etc."

'Litec' trabaja con renombradas marcas mundiales como: Polysack, Plastilene, Solplast, Ing. Carluccio y Asoc. Srl.; Grupo Giro, Ulma (España), Fede, Kekkila (Finlandia), Hortech (Italia), Urbanati, Industrias David, CM Elevadores, Agralia y otras especializadas en la optimización de procesos industriales con tecnología de última generación. Para todo este manejo cuenta con personal altamente calificado para asesorar los requerimientos de sus clientes.

Líneas y productos

Li Morales enfatiza que el crecimiento de Litec que han conseguido se asienta también en satisfacer y cubrir las expectativas de sus clientes, ofreciéndoles toda una gama de productos para las diferentes fases del trabajo agrícola.

Entre estas cuentan con maquinaria, como preparadoras de suelos, prepodadoras frutícolas, trituradoras, pulverizadores para amplia variedad de cultivos, entre otras. Y en la fase de post cosecha están las pesadoras, contadoras, enmalladoras, mallas envase, protectores, recubrimientos, encedadoras, filtros, catalizadores de etileno, etc.

Desde agosto del 2004, 'Litec' es reconocida por brindar soluciones para lograr mayor productividad en agricultura. Ofreciendo productos innovadores de alta tecnología y calidad, aportando soluciones novedosas al empresariado nacional

Juan Carlos Li Morales, gerente general de la empresa, refiere que iniciaron sus actividades cuando no se vislumbraba aún el 'boom' agroexportador que se viene imponiendo en el país. "Estuve en España y pude ver cultivos sin suelo, desarrollo de una

agricultura intensiva, invernaderos, es decir, todo un conjunto de procesos y equipos de última generación para aplicarlos en otras realidades", comenta.


Expone que en el mundo de agricultura intensiva, casi siempre los recursos son escasos, hay limitaciones del recurso agua, suelos pobres, etc. "Cuando los técnicos extranjeros nos visitan se quedan absortos viendo cómo en la costa peruana casi todo el agua que disponemos se pierde en el mar, mientras extensas zonas áridas permanecen improductivas".







-  Azufradoras y electrostáticas para vid y frutales.
-  Podadoras hidráulicas.
-  Máquinas trituradoras y acondicionadoras de campo.
-  Tractores.
-  Filtros de etileno.
-  Termógrafos digitales.
-  Herramientas agrícolas.
-  Equipos de humidificación.

Calle La Esparceta N° 146 Valle Hermoso - Surco. Teléfono: 344-0108
 ventas@fulltecperu.com www.fulltecperu.com



VIVERO LAS LOMAS

Producción y venta de plántones
 "Plántones de alta productividad"

- Nuestro campo madre y el vivero cuentan con certificación GLOBAL GAP signum.
- El material genético de nuestro campo madre de papa fue importado de Chile pasado por los siguientes registros exigidos por el SAG y SENASA.
- El material genético de nuestro campo madre de chifcho fue importado de España.
- Contamos con un sistema de riego automatizado, lo que nos permite regar y fertilizar de forma óptima todos los plántones según su requerimiento tecnológico. Igualmente contamos para el campo definitivo en un período de 08 a 10 meses.
- Contamos con personal altamente calificado.
- Disponemos 10 años de experiencia en el cultivo con alto conocimiento y experiencia en la importación de viveros en los departamentos de Arequipa, Tacna, Lima, Arequipa, La Libertad, Lambayeque y Ayacucho.
- Nuestro vivero cuenta con los siguientes productos a su disposición:
 - Pacajiraca de papa: De rinde: Zuma, Tapa roja, - Claudio : Tapa Y.
 - Varietal de papa: Elva, Zuma, Elvador, Elvador, María y Pava.
 - Cebolla: Varietal Wonderfull.
 - Cítricos: - Limón: Chirimón, varietales: Arzobispo, Celia, Chirimón y Orquídea.
 - Mandarina: Var. Píscota.
 - Fresa: María, Loma Loma, Fresa Whitegold, Clara - Clara, Píscota.
 - Pimiento: CDA, Clavado.

Calle Panamericana Sur Km. 63.5 - Chilca / Cañeta
 Fundo Chilca: 231 9531 - Nextel: 823*8343 / Rpm: #99530064
 Web: www.laslomasdechilca.com.pe E-mail: gosa@l.com.pe



Ponemos a tu disposición nuestras mejores soluciones para la nutrición vegetal de tus paltas, para obtener un mayor rendimiento y calidad en el cultivo.



Escanea este QR
para ir a nuestra
pagina web



www.misti.com.pe

[f/CorporacionMisti](https://www.facebook.com/CorporacionMisti) [@CorpMisti](https://twitter.com/CorpMisti)

MISTI
Fertilizantes