

portagrano.com

conecta con empresas importantes del sector

mira las fotos de campo

compra y vende en el mercadillo

busca...



pedidos@portagrano.com

**Fax: 950571316**  
**Apto. de Correos 18**  
**04700- El Ejido (Almería)**

## Innovación hortofrutícola española

El sector hortofrutícola español ha realizado impresionantes avances en los últimos 25 años, en los que ha conseguido ser el primer productor europeo de frutas y hortalizas frescas y el primer exportador mundial. Es, asimismo, el primer sector de la agricultura española por valor de producción.

Para mantener esa posición privilegiada es necesario realizar un esfuerzo permanente de innovación, tratando de incorporar los avances tecnológicos en todas las fases de la cadena de producción, y comercialización, así como tener presente las nuevas tendencias del consumo, con el objetivo de conseguir más valor añadido para el producto final, destaca José Álvarez Ramos y Francisco Camacho Ferré, coordinadores de "Innovaciones en el sector hortofrutícola español" ( Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2003).

El volumen se encuentra dividido en tres partes, donde se analizan innovaciones relevantes en producción, comercialización y alimentación.

La influencia de la genética en la obtención de productos novedosos se comenta en el capítulo inicial, debido a Jesús Abad Martín, genetista de Zetaseeds y profesor asociado de la universidad de Almería. Los revolucionarios cambios en tecnologías de producción son analizados por Francisco Camacho y Eduardo Fernández Rodríguez, cambios que afectan principalmente al suelo, al ambiente en el que se desa-

**Innovaciones en el sector hortofrutícola español**

■ **Álvarez Ramos, J. y Camacho Ferré, F.**  
222 págs. 2003

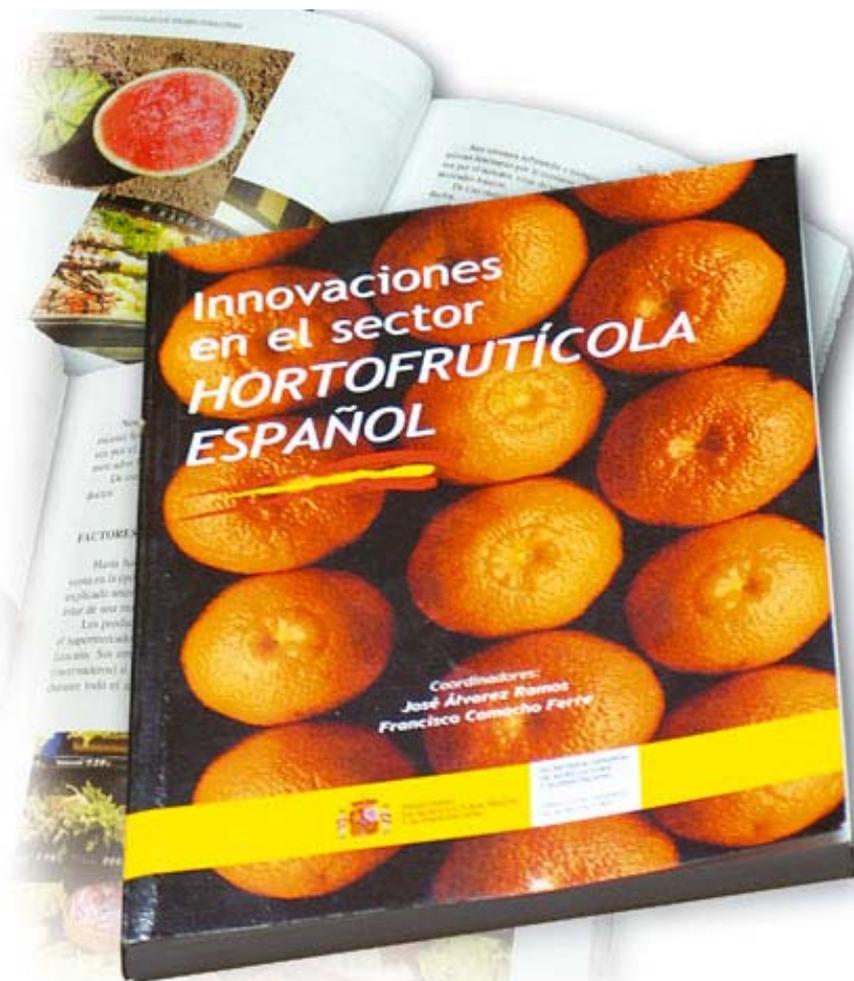
■ **Ref.: 4399** ■ **PVP: 21,04 euros**

rollan las plantas y al agua. En la modificación del ambiente la gran herramienta es sin duda el invernadero. Desde pequeños túneles con cubiertas de material plástico de pequeño espesor hasta estructuras de hierro galvanizado con cubiertas de polietileno de diversas características, la innovación realiza una progresión que permite controlar de forma creciente el ambiente, y en consecuencia cantidad y calidad de lo cosechado.

El capítulo sobre evolución de la demanda, debido a José M. Torres, director del departamento de Producción y Desarrollo de Anecoop, es escueto pero de gran interés.

La siguiente contribución versa sobre la producción integrada en cultivo protegido, y que se debe a Vicente Aparicio Salmerón y M<sup>a</sup>. Paz Rodríguez, investigadores del departamento de Sanidad Vegetal de la Delegación Provincial de Agricultura de Almería.

La sección de comercialización comienza con aspectos vinculados a la seguridad alimentaria, una exigencia que en alimentación va ligada a la calidad y a la salubridad - Luis Miguel Fernández Sierra. Se continúa con una reflexión de José Álvarez Ramos sobre el



futuro de la logística y transporte de perecederos, para terminar con dos capítulos sobre la evolución estructural de la distribución europea ( J.M. Planells y Joan Mir, directores de Anecoop) y del consumo en el continente; este último por Alicia Langreo Navarro, directora de la consultora Saborá.

El creciente consumo de producto preparado (IV y V gama), tiene su comentario a cargo de Antonio Moliner Marín, director de desarrollo de Kernel Export; mientras que las múltiples posibilidades que la gastronomía ofrece al consumo de fruta y hortaliza son desarrolladas por el equipo de la revista especializada "Cocina Futuro"- Gaspar Rey, Carlos Núñez González

y José M. García Montoro.

La salud como argumento promocional de fruta y hortaliza es planteada por Miguel Merino, Alicia Narnesny y Pere Papasseit, de Ediciones de Horticultura, en un enfoque sistemático que abarca desde reflexiones sobre la génesis de la innovación institucional hasta consideraciones prácticas sobre cómo plantear campañas desarrollando esta argumentación.

El volumen se cierra con reflexiones sobre la dieta mediterránea, a cargo de Carmen Cuadrado, de la Universidad Complutense de Madrid, y Gregorio Varela, presidente de la Fundación Española de Nutrición.

**Este libro editado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, pone de manifiesto la vocación progresista de este sector.**



**▶ España, huerta de Europa**

**Varios autores**  
229 págs. 2002

Escrito por varios autores y coeditado por la SEEI (Sociedad Estatal de Expositores Internacionales) y el MAPA (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación), los capítulos de este libro abarcan aspectos históricos, cultivos hortofrutícolas, tecnología, flor cortada y planta ornamental, comercialización y logística, información nutricional e incluso recetas.

Es, en definitiva, un recorrido por el panorama hortofrutícola español en el que se mezcla tradición y grandes dosis de tecnología. Entre los capítulos dedicados a la producción destacan los cultivos más emblemáticos, en muchos casos vinculados a sellos de calidad como denominaciones de origen o similares.

En una perspectiva más amplia, se incluyen también capítulos sobre las zonas dedicadas al cultivo intensivo de más relevancia en el país: la huerta valenciana, la horticultura en la región de Murcia, los frutales de Lleida y las producciones intensivas de hortalizas en Almería.

El sector de la flor cortada, planta ornamental y frutos tropicales tienen un lugar destacado en el libro.

La obra no es un estudio exhaustivo ni un mero catálogo de productos, sino una manera de definir «el sector más competitivo de la agricultura española».

■ **Ref.: 4287**  
■ **PVP: 36,06 euros**

■ **Versión en inglés**  
■ **Ref.: 4288**  
■ **PVP: 36,06 euros**