

Opinión

Las cosas están cambiando

Otra más de comunicación



Alicia Namesny

Dr. Ingeniero Agrónomo

Hace unos años, a una conocida empresa productora de aguacates de Málaga, que vende en una, también conocida, cadena de supermercados de origen valenciano, le sucedió que cuando empezó a comercializar su producto ya madurado, listo para consumir, ... el resultado fue negativo. Los consumidores seguían teniendo en la cabeza que un aguacate había que "dejarlo madurar" y, cuando al cabo de los días que creían suficientes, pretendían utilizarlos, estaban ya "pasados". La solución fue comunicarlo de una manera clara. Los aguacates estaban ya maduros y se podían consumir inmediatamente. (Y, visto al menos desde la perspectiva de quien escribe, esto fue una gran ventaja ya que permitió ganar al comprador "por impulso" -es muy difícil saber si uno tendrá ganas de consumir un aguacate dentro de una semana-; no he contrastado estas impresiones con la empresa.)

Acabamos de venir de la frutería y de vivir otra anécdota "de comunicación". Un

comprador frente a un plató de paraguayos, atractivos, grandes, convenientemente a granel, realiza su propio test de dureza, como hacemos todos..., con la pinza dátil. Llega a la conclusión que la fruta no está aún para llevar porque está dura y, claro, se va (enfrente hay un competidor e imagino fue a buscar ahí paraguayos "blandos", lo que en su cabeza -y la de todos nosotros- significa "maduro").

Pero las cosas están cambiando y aunque lo que comento a continuación dista de ser hoy por hoy la situación generalizada, están empezado a aparecer en el mercado variedades que manteniendo la firmeza, tienen un nivel de azúcares suficiente para considerarlos maduros y, por tanto, de buen comer.

Un comprador realiza su propio test de dureza, como hacemos todos..., con la pinza dátil. Llega a la conclusión que la fruta no está aún para llevar porque está dura y, claro, se va

Si esto no se comunica, pasará lo que le pasó a la dueña de la frutería del cuento; un rato más tarde, estaba "reparando" el plató de paraguayos supuestamente verdes para su cliente perdido, y ya aparecían frutas con podridos por submaduración, pero de carne aún firme.

Otros

Apoyo al Pacto del Agua de todas las fuerzas políticas en la Asamblea Regional

Proexport manifiesta su satisfacción

Proexport manifiesta su satisfacción por la aprobación de las propuestas de consenso para un pacto de estado sobre planificación hidrológica, que han sido ratificadas hoy en la Asamblea Regional por todas las fuerzas políticas.

Desde el comité de crisis, Proexport ha defendido la existencia de una voz conjunta para la defensa de los intereses hídricos de la Región de Murcia, que finalmente se ha visto reflejada en el apoyo del legislativo murciano al decálogo de medidas propuestas por los productores-exportadores hortofrutícolas, regantes, organizaciones agrarias y sindicatos. El objetivo de este decálogo es alcanzar un Pacto del Agua que incluya los trasvases.

El presidente de Proexport, Miguel Durán Granados, considera que la Región "ha logrado finalmente ofrecer esa univocidad con un documento sobre el agua que ofrece las mejores propuestas posibles para solucionar definitivamente los problemas del déficit hídrico de la Región. Confiamos en que el Ejecutivo nacional atienda las propuestas del Comité de Crisis, que apuesta por un Pacto Nacional del Agua más allá de guerras territoriales o partidistas".

Según el documento presentado en la Asamblea Regional, son necesarios para acabar con la escasez de padece la cuenca mediterránea tanto la consolidación del trasvase Tajo-Segura, como la interconexión de cuencas, las transferencias de agua desde las cuencas excedentarias a las deficitarias siempre que se cumplan las garantías necesarias, el ahorro de agua y la desalinización.

Para saber más...

www.horticom.com?71233

Política económica

Uruguay

Nueva política para transgénicos

El Ministerio de Ganadería de Uruguay anunció la implementación de una política de 'coexistencia regulada' en el uso de transgénicos. Esta nueva política supone la creación de una estructura institucional que se denomina gabinete ministerial y que estará conformado por representantes de los ministerios de Ganadería, Salud Pública, Economía, Ambiente, Industria y Relaciones Exteriores.

Para saber más...

www.horticom.com?71194

Poscosecha

Recursos en español

Produce Marketing Association, PMA

Para tener éxito en el mercado de hoy es crítico que la industria de frutas y hortalizas se dirijan a desafíos locales, como el manejo y estrategias de mercado así como también retos globales como planificación de una crisis o utilizar tecnología para crear un negocio de alto nivel. PMA ofrece recursos en español diseñados para ayudar al emprendedor.

Para saber más...

www.horticom.com?71242

Ferias y congresos

Innovación y futuro en la jardinería

I Simposio Iberoamericano de horticultura ornamental

Estas jornadas tendrán lugar en Pontevedra entre los días 14 y 18 de octubre de 2008. El programa contará con la presencia de importantes personajes del sector como Dr. Pedro Cermeño del centro de IFAPA de Sevilla, Dr. Jesús Izco Sevillano del Departamento de Botánica de la Universidad de Santiago de Compostela, Santiago de Compostela, entre otros. Las ponencias estarán acompañadas por comunicaciones orales.

Para saber más...

sibho@efa-dip.org

Difundir la agroindustria andaluza Agricultura inicia una campaña

Casi un centenar de productos de Calidad Certificada y ecológicos se promocionan en una treintena de hipermercados andaluces. La Consejería de Agricultura y Pesca ha iniciado una campaña de promoción en una treintena de centros Carrefour de la Comunidad para apoyar la distribución y consumo de casi un centenar de productos de Calidad Certificada y producción ecológica de Andalucía. Con esta iniciativa, Agricultura posiciona los productos en lugar y escenario diferenciados del hipermercado, incrementando su visibilidad para el gran público, con lo que pretende apoyar la penetración de los alimentos andaluces de máxima calidad en las grandes superficies.



Otros

Ferias y congresos

SECH IX Jornadas del Grupo de Sustratos

Estas jornadas tendrán lugar entre los días 16 y 18 de septiembre en Pamplona. Dentro del programa, se contempla la realización de una visita lúdica al Valle de Baztán visitando las Cuevas de Zugarramurdi-Museo de Brujería y el Señorío de Bértiz el lunes 15 (inicio 12 h). Por otro lado, los días 16 y 17 tendrán lugar las comunicaciones científicas en sesiones de mañana y tarde así como la presentación, y análisis, de los resultados de una encuesta a empresas relacionadas con los sustratos.

Para saber más...

www.sech.info

Horti Fair

Los cultivadores de plantas van a la Horti Fair para buscar la mezcla óptima de tierra y fertilizantes y para información sobre la forma de mejorar la logística en sus viveros.

El 62% de los 46.000 visitantes viene a la Horti Fair para encontrar productos nuevos y un 77% consigue establecer nuevos contactos.

YOUR WORLDWIDE HORTICULTURAL SHOWCASE
WWW.HORTIFAIR.NL

Horti Fair

Los cultivadores de tomates van a la Horti Fair para informarse sobre nuevas pantallas energéticas y para saber lo último sobre la optimización del clima de cultivo.

De los más de 46.000 visitantes profesionales de la Horti Fair un 94% encuentra lo que buscaba.

14 - 17 Octubre Amsterdam, Holanda

Tecnología de la poscosecha

Técnicas de poscosecha

Jubilación Kader

- Mantener la calidad de los productos el mayor tiempo posible.

Alicia Namesny

Dr. Ingeniero Agrónomo

Adel A. Kader y su equipo de la Universidad de California, Davis, englobados actualmente en el *Postharvest Technology Research & Information Center*, lideraron el que la poscosecha pasara a ser un aspecto de la enseñanza de agronomía a tener en cuenta; para muchos de los que hoy aún estamos en activo, se trataba de una asignatura que no consideraban los planes de estudio, al menos en forma independiente. Con suerte formaba parte de la propia asignatura donde se veían las técnicas de cultivo. Esto ya no es así en muchos sitios ya hay ofertas de cursos donde se puede profundizar en saber cómo hacer para que frutas, hortalizas, ornamentales, mantengan la calidad el mayor tiempo posible una vez separadas de la planta. El libro de la Universidad de California, "Tecnología poscosecha de cultivos hortofrutícolas", editado por A.A. Kader y compuesto por capítulos redactados por especialistas en las diferentes ramas que conforman la poscosecha de esa universidad, es un clásico (que, por cierto, desde hace no más de un año existe en versión CD y en español). Los cursos de poscosecha de la U. de Davis han sido también pioneros y hasta no hace mucho prácticamente todos los técnicos con una posición importante en poscosecha habían pasado por ellos; ahora ya hay otras opciones disponibles, como son los de la Universidad de Cartagena, en España, o de la Uni-

versidad de Foggia, en Italia, hijos intelectuales de los de UC Davis. La UC Davis cuenta también con una página web en que está "todo" lo que se quiera saber técnicamente de poscosecha, en la mayoría de los casos tanto en inglés como en español: recomendaciones por cultivo (los "produce facts", que están también en francés), publicaciones, calendario de congresos y simposios, información de sus cursos y jornadas, actividades de las que tienen varias cada temporada, así como un cúmulo de otros temas de interés como poscosecha en Producción Integrada, ofertas de trabajo, etc.

Los años han pasado y por ese motivo y por motivos familiares, han conducido a que A.A. Kader haya decidido retirarse, lo que ocurrió formalmente el 1 de julio de 2008 (aunque en la práctica no sea tan así y el extra en tiempo de esta situación será en beneficio, entre otras facetas técnicas, de la página web del *Postharvest Technology Research & Information Center*).

A la celebración oficial de la jubilación de Kader acudieron amigos y especialistas en poscosecha de su Centro y de todo el mundo, la mayoría de ellos ex alumnos de los cursos. La celebración consistió en un seminario de un día que culminó con la cena de despedida. El seminario estuvo dedicado a analizar en qué dirección se moverán la biología y tecnología de poscosecha en el futuro y como "subtítulo" se mencionaba el objetivo de celebrar "30 años de excelencia en educación poscosecha".

La revista *Horticultura* estuvo presente y el artículo que acompaña estas líneas recoge los conceptos vertidos por los conferenciantes y participantes.

Existen diferentes fuentes de información en la red sobre poscosecha que se actualizan regularmente. Una de ellas es la página web de *Postharvest Technology Research & Information Center*, <http://postharvest.ucdavis.edu>, o el Directorio Poscosecha en <http://www.poscosecha.com> y <http://www.postharvest.biz>.

Se encuentran boletines electrónicos sobre poscosecha como los del Centro de Tecnología Poscosecha de UC Davis, emitidos mensualmente. Se puede pedir al correo postharvest@ucdavis.edu.

Semanalmente se emite el *Poscosecha News* y *Postharvest News*, la versión en inglés; se pueden solicitar a info@poscosecha.com.

Otras publicaciones se encuentran en la red como en <http://postharvest.ucdavis.edu> y la tienda *Bookshop*, <http://www.ediho.es/biblioteca>.

Más información a través de cursos poscosecha como los del Centro de Tecnología Poscosecha de UC Davis; en la página <http://postharvest.ucdavis.edu/>, y cursos Internacionales, organizados por el Grupo de Postrecolección y Refrigeración, Universidad Politécnica de Cartagena; el contacto es Francisco Artés Hernández, fr.artes-hdez@upct.es o los organizados por Giancarlo Colelli, de la Università degli Studi di Foggia, Italia, que enfatiza en mínimanete procesados (IV Gama), g.colelli@mail.unifg.it

Para saber más...

<http://postharvest.ucdavis.edu>
<http://www.poscosecha.com>
<http://www.postharvest.biz>
<http://www.ediho.es/biblioteca>
fr.artes-hdez@upct.es
g.colelli@mail.unifg.it

Ferias y congresos

Agosto 22-24
de 2008 - Puno, Perú

XI Festival
Internacional de la
Quinoa y Cañihua

El festival internacional congrega a productores primarios, transformadores, comercializadores agro exportadores e investigadores del Perú y de la región andina para realizar exposiciones, intercambiar experiencias y realizar evaluaciones sobre el avance de las investigaciones, tecnologías en producción primaria, transformación comercio y el impacto social en el grado de consumo en las sociedades.

La Quinoa (*Chenopodium quinoa Willdenow*) es una quenopodiacea nativa de la cuenca del Titicaca, sus granos tienen alto contenido de proteínas, excelente balance de aminoácidos esenciales, tales como: triptofano, metionina y con potencial la lisina, aminoácido faltante en vegetales y responsable del desarrollo cerebral en los primeros años de la niñez. Actualmente se busca ampliar las áreas de cultivo, elevar su rendimiento y difundir su consumo, a nivel regional, nacional e internacional.

La cañihua (*Chenopodium pallidicaule Aellen*), por su resistencia a bajas temperaturas y sequía es considerada con n cultivo rústico de los andes. Posee altos valores nutricionales sobre todo aminoácidos como la lisina y otros componentes como el calcio y el fósforo que hacen de este cultivo un alimento excelente y fortalecedor especialmente para niños y personas de la tercera edad.

Para saber más...

www.horticom.com?71215