



Sector piscícola

Sector importante y relevante para el Departamento, pues contribuye en un alto grado a fortalecer nuestra economía, por su alta tecnificación en los procesos de producción. La mayor producción piscícola del Huila depende de la explotación realizada en jaulas, localizada en el embalse de Betania, siendo el Huila el primer productor a nivel nacional de tilapia o mojarra roja, seguida por la carpa, la cachama, la trucha y mojarra plateada.

Sector Pecuario

La actividad ganadera es de gran importancia en la economía departamental siendo la ganadería bovina la de mayor población con 459.963 cabezas registradas en el 2004; predominando el tipo de explotación de doble propósito con ceba integral y la lechería. La población porcina en el 2004 registró 92.698 cabezas, con predominio de la explotación tradicional, pero con algunos avances tecnológicos para la explotación tecnificada, lo cual ha tenido mucho auge en los últimos años manejando cruces importantes como Landrace York y Landrace-Criollo.

La población de animales de labor se estimó en 83.941 cabezas, donde el 70% esta representado en la especie caballar y el 30% restante se encuentra entre asnales, mulares y búfalos.

Fishery Sector

The fishery sector contributes in a high degree to strength the department economy, being Huila the first producer of Tilapia or Mojarra Roja, followed by Carpa, Cachama, Trout and Mojarra Plateada.

Livestock Sector

In the livestock sector, the cattle activity is of great importance for the department economy, being the bovine livestock the one with the major population with 459.963 heads registered by 2004, prevailing the exploitation type, double purpose with integral fatten fed and diary.

ELABORADO POR: HENRY CARDOSO SILVA - UNIVERSIDAD CORHUILA
 EDITADO POR: SANDRA YOVANA PEREZ
 DISEÑO: CARLOS DANIEL MENDEZ
 TRADUCCIÓN: UNIVERSIDAD UNAD - NEIVA

Producción Agropecuaria y Piscícola

abc

Lo mejor del Huila para el Mundo de la A a la Z

FASCICULO No. 2

La agricultura en el Huila, constituye el sector más importante en la economía del Departamento, siendo el café, de mayor relevancia con una producción promedio anual de 800.000 toneladas.

El departamento del Huila sigue conservando y sosteniendo algunos modelos de producción propios de nuestra región, con un alto grado de tecnificación, lo que hace que se mantengan constantes nuestras áreas productivas, con una importante recuperación e incremento en cultivos como algodón, tabaco rubio, maíz, entre otros.



Café

(Coffea arabica L.)

Cultivo
El fruto de esta rubiácea originaria de Africa, del género coffea, que comprende unas 70 especies, de las que solo se utilizan 10 para la producción de la bebida de café, es propia de clima templado y clase permanente. Se produce en 35 de los 37 municipios del departamento, sobresaliendo por su producción Pitalito, Acevedo, Gigante, Garzón, Tello y La Plata, siendo el Huila el productor del mejor café especial de Colombia y el mundo. Los tipos más importantes de café que se comercializan en el mundo son el arábica, y el canephora.

Los arábica se subdividen en: Brasil y Medio. Colombia se caracteriza por la producción de cafés de tipo Medio haciendo parte de la producción de las dos terceras partes del café que se consume en el mundo. Los CAFÉS ESPECIALES y tradicionales son manejados orgánicamente, como cultivos para ser valorados por los catadores respecto a un excelente manejo dado en la poscosecha de la cual depende la calidad del producto. El Huila posee reconocimientos nacionales e internacionales a su suave café y ha alcanzado 72.922 Has. con rendimiento de 1.297 kg./Ha.



De la escudilla a la industria

El Huila conserva las escudillas para tostar el grano, el cual es un gran ceremonial, que después trilla o muele pasándolo por un fino cedazo para ser empacado. El Huila posee 4 industrias que están posicionadas en el mercado regional.

Presentaciones

Las variedades de Café se adaptan de acuerdo con la preferencia o paladar encontrando así: Cafés suaves, balanceados, fuertes y descafeinados.

Coffee

In Huila coffee is produced by 35 of the 37 state municipalities, heading the production Pitalito, Acevedo, Gigante, Garzón, Tello and La Plata, being Huila the best Colombian and worldwide special coffee producer.

In Huila special and traditional coffee is organically handled as a crop to be evaluated by taster with respect to an excellent handling done during the post harvest where the product quality really depends. The coffee varieties are adapted according to the preference or taste having this way: soft coffee, balanced, strong, and decaffeinated.



Caña panelera

(Saccharum officinarum L.)

Cultivo

La caña de azúcar del género sacharum, de la familia de las gramíneas, productora de azúcares, es un cultivo permanente, que se cosecha en periodos que oscilan entre 12 y 24 meses, y la duración de la cepa tiene como promedio entre 6 y 10 cosechas, dependiendo de las regiones y las prácticas agrotécnicas. Su mejor desarrollo y producción se lleva a cabo en clima cálido y templado y se cultiva en todos los municipios del Departamento. Isnos, San Agustín, Neiva, Pitalito y Colombia son los mayores productores con 14.100 Has. y rendimiento de 7.1% que le permite al Huila ubicarse en el quinto lugar a nivel nacional.

Agroindustrialización

El cultivo de caña es uno de los pocos renglones agrícolas en el que el campesino es cultivador y productor, con la elaboración de la panela.

Fuente proteínica

La miel fría y en bloques (panela), satisface el mercado en gránulos, líquida, cocadas, barras y cuadritos con sabores aromáticos como apio, hierbabuena, albahaca, limón y naranja. La panela es fuente de inmensas calorías. Constituye un alimento básico en la población.

Uses

Foods, pharmaceutical, paper, textiles, fuel and cosmetics.

The sugar cane of sacharunt gender, from the gramineas family, sugar produces, is a permanent crop, is harvest in periods which go from 12 and 24 months. It's best developing and production is taking place in hot and warm climates, and is cultivated in all state municipalities: Isnos, San Agustín, Neiva, Pitalito and Colombia are the major producers with 14.100 Has, and 7% yield which allows Huila to position Huila in the fifth place within national level . The cold honey and in blocks (panela), satisfies the market in granular, liquid, cocadas, (coconut and sweet candies), bars and squares with aromatic flavors like celery, hierbabuena,/ mint, albahaca, lemon and orange.





Maíz

(Zea mays L.)

Cultivo

El maíz es una gramínea que data de los aborígenes (Indígenas) de clima cálido y templado. Su cultivo es de clase transitoria, en colores blancos y amarillos, que producen mazorcas (femenino) y espiga (masculino). Se cultiva en 27 municipios del Huila, tecnificado y tradicional, en 35.000 Has., con un rendimiento de 3.5 y 1.5 Toneladas/Hectárea.

Otras industrias

Se usa en fabricación de agregados, selladores, cartones, papel corrugado y barrenos para pozos petroleros.

Del almidón: En antibióticos, aspirina, y otros farmacéuticos, alimentos, harinas y polvos para hornear y cocinar, bebidas (cervezas), galletas, chicles, cosméticos, postres, cubiertas para píldoras etc.

Del aceite: para cocinar, cápsulas, margarinas, mayonesas, hojuelas, salsas y sopas.

De la dextrosa: jarabe dulce, y jarabe de alta fructosa, más subproductos como Industria del papel, textiles, gomas y adhesivos, pinturas, alcohol y combustibles como el ETANOL. Se han sintetizado explosivos que competirán con la dinamita.



Base alimentaria

La palabra Maíz, es de origen indio, y significa "lo que sustenta la vida". El maíz, uno de los cereales más importantes del mundo al igual que el trigo y el arroz, es una de las mayores fuentes de aportes nutritivos en la dieta alimentaria de los seres humanos y los animales.

Corn

Corn is a graminea which comes from the hot and warm climate. Its cultivating has a transitory class, in white and yellow colors, which produce cobs (female) and spike (male). It is cultivated in 27 Huila municipalities technified and traditionally in 35.000 hectares with a 3.5 and 1.5 Tons/hectare yield.

Nutrimet Base

The word corn of Indian origin, means "what sustains life" Corn is one of the most important cereals worldwide, the same as wheat and rice, and it is one of the major nutritive sources to the nutriment diet of human beings and animals.



Arroz

(Oriza sativa L.)

Cultivo

Cultivado por 8 décadas, constituye una de las riquezas agrícolas del Huila, con participación del 12.3% de la producción nacional y rendimientos de 6.5 toneladas/hectárea, lo que hace del Huila el segundo productor a nivel nacional. Palermo, con 3.550 Has., abandera la siembra en el distrito de riego El Juncal, le siguen Campoalegre, Villavieja, Yaguará.

Del pilón a la industria

Los primeros cultivos de las grandes haciendas, se recolectaban con hoz y a mano, luego las trilladoras limpian el grano del tamo, separan y empaacan el grano en costales de fique.

El Pilon constituye el primer elemento que existió para la trilla, hoy son apetecidos para decoración de interiores.

En el mercado

El consumo de arroz es blanco y precocido que según la industria produce excelso, primeras, segundas y los subproductos, arroz partido, cuchuco, harinas y granzas. Es el arroz, base de la alimentación diaria del país.



Fríjol

(Phaseolus vulgaris.L.)

Cultivo

Esta leguminosa data desde los asentamientos de emigrantes y aventureros paisas y boyados asentados en las estribaciones de las cordilleras, hace unas 9 décadas.

El Huila es el segundo productor a nivel nacional con el 11.8%

Las variedades más consumidas son: Sangre toro, bola roja, y nimas, con sus diferentes colores rojos, verdes, azules, amarillos, blancos, cremas, negros y mezclas de rojo y blanco

Se produce en clima cálido y templado. Santa María, Neiva, Garzón, Pitalito, San Agustín y Timaná son productores con 17.576 Has. Y rendimiento de 1000 kilos/Ha.

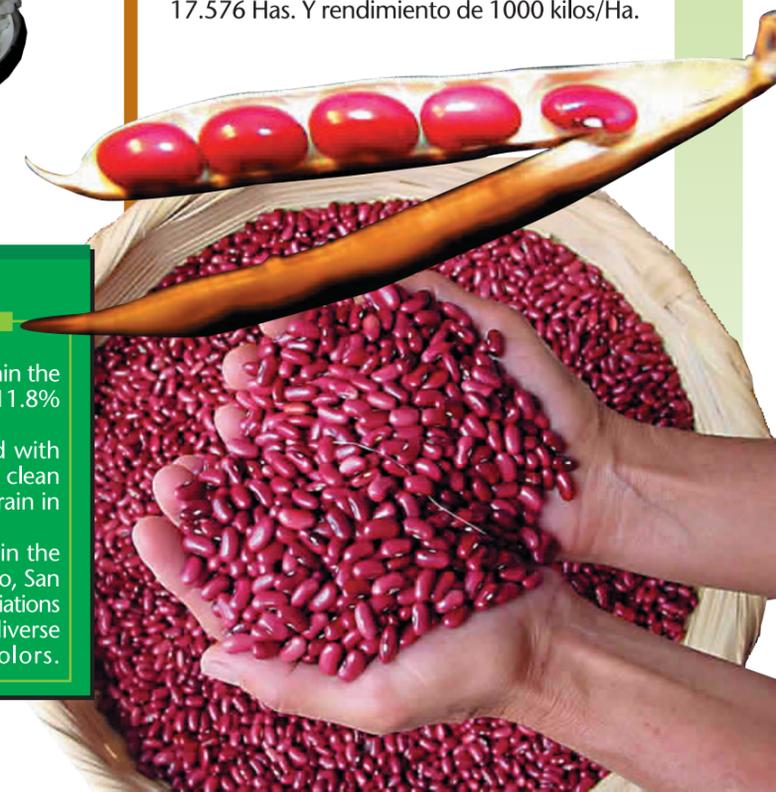


Agricultural, livestock and fishery sector

Huila is the second producer of rice and beans within the national level with the participation of 12.3% and 11.8% of the national level.

The first rice crops in big farms, where collected with sickle and by hand, then the threshing machines clean the grain from the chaff, separate and pack the grain in fibre sacs.

This bean is produced in hot and warm climate, in the municipalities of Santa María, Neiva, Garzón, Pitalito, San Agustín, and Timaná, where the most demanded variations are: Sangre Toro, Bola Roja y Nimas with their diverse red, green, blue, yellow, white, cream colors.



Cholupa (Passiflora maliformis L.)

Cultivo

La Cholupa es una fruta tropical exótica representativa de nuestra cultura, que pertenece a la misma familia de la granadilla y el maracuyá, siendo el Huila el mayor productor en Colombia. Es una fruta de clima cálido y de clase permanente. Se encuentra en estados silvestres en todo el Departamento con 98 Has. sembradas y una producción de 1.2 toneladas / hectárea, abanderando el mercado nacional. Se conoce como cholupa o gulupa, siendo una fruta originaria de nuestras tierras, con la que se preparan jugos, dulces y postres con un inigualable sabor.

La cholupa es una fruta con altos contenidos de vitamina A, minerales, carbohidratos, proteínas, calorías y agua

En el mercado

Como fruta en fresco se comercializa en bolsas de diferente tamaño y calidad en las plazas de mercado, siendo una fruta rica en azúcares solubles de jugo color verde amarillento claro, rico en semillas y de buenos grados brix para su industrialización. Posee un exquisito sabor al paladar.



Lulo (Solanum quitoense Lam.)

Cultivo

El Lulo es una fruta tropical solanácea de clima templado y clase semi-permanente, que se produce en las estribaciones de las cordilleras Central y Oriental del Departamento del Huila, en especial en los Municipios de Pitalito, Saladoblanco, Algeciras, Suaza, Garzón e Isnos con áreas aproximadas a las 1.341 Has. y rendimiento de 11.3 T/Ha.

El lulo se encuentra presente en 22 departamentos del país, siendo el Huila el mayor productor, seguido por Antioquia, Cundinamarca y Boyacá.

La madurez del Lulo se identifica cuando el fruto se torna de color amarillo anaranjado y su recolección se realiza de forma manual, en recipientes que contengan acolchados en su interior.

Composición Nutricional

El lulo cuenta con un alto contenido de vitamina C, calcio, fósforo, carbohidratos, proteínas, fibra, hierro y 87% de agua.



Cholupa

Cholupa is an exotic tropical fruit, representative of our culture, that belongs to the same family as the Granadilla and Maracuya, being Huila the major producer in Colombia. This is a permanent and a hot climate fruit. It is found in a wild condition within the whole state with 98 hectares cultivated and a production of 1.2 tons/has leading the national market.

Lulo

Lulo is a solanácea tropical fruit from warm climate and a semi permanent class, which is produces in the skirts of central and eastern mountain chains of Huila's state and specially in the municipalities of Pitalito, Saladoblanco, Algeciras, Suaza, Garzón, and Isnos with approximately 1.341 hectares and and 11.3 tons/hectares yield.

Cacao (Theobroma cacao L.)

Cultivo

Theobroma cacao L. es el nombre científico atribuido al árbol del cacao o cacaotero, cuyo significado en griego es 'bebida de los dioses' apreciado por su alto contenido proteínico. El theobroma o cacaotero es un árbol de pequeñas flores color rosa, cuyo fruto es una baya con forma de calabaza alargada, de color roja o

amarilla en su madurez.

En el Huila es cultivado en un área de 9,033 Has. y su producción de 0.4 Toneladas / Hectárea lo ha posicionado a nivel nacional en el cuarto lugar con una participación del 8.7%.

Existen tres variedades de CACAO: el criollo o nativo de América, el forastero originario de la alta Amazonía y los híbridos.



En la industria

Realizada la recolección de frutos y descascarado en campo, las almendras secas, pasan al tostado y posterior molido. Con suplementos como panela, canela, nuez moscada y queso en mezcla con el cacao, era elaborado manualmente el primer chocolate.

Hoy se vende en libras, medias y rayas empacadas por diferentes marcas, como el Chocolate Campesino del Huila, con clavos y canela y hasta con almendras y en confitería en diferentes clases de chokolatinas.

Tabaco rubio (Nicotiana tabacum L.)

Cultivo

El tabaco es un cultivo originario de América, considerado como una medicina milagrosa y como fuente de placer. Esta Solanácea se aprecia por su hoja, de la cual se elaboran los tabacos, habanos (de Cuba) y los cigarrillos, siendo Campoalegre, Rivera, Garzón y Algeciras, los municipios del Departamento del Huila con mayor producción de los rubios y Timaná de los tabacos negros.

El Huila alcanzó 3.046 Has. de cultivo de Tabaco Rubio, con incremento en área del 30%.

Es un renglón exigente en mano de obra alcanzando a los 240 jornales cultivo/ha. Tiene rendimientos de 2.3 toneladas/Hectárea, siendo el Huila el segundo productor a nivel nacional, con participación del 30.7%, luego de Santander.

En la industria

Hace 40 años iniciaron y aún persisten pequeñas fábricas caseras de tabaco chichero de diferentes marcas, las cuales han sido desplazadas por las compañías multinacionales de tabaco, productora de cigarrillos y cigarros de exportación tipo rubio y virginia.



Cacao

Theobroma cacao L. is the scientific name given to the cacao tree or cacaotero which meaning in Greek is "The Gods Beverage" appreciated for its highly protein contents.

The theobroma or cacaotero is a tree with small pink flowers which fruit is a berry with an enlarged pumpkin, of red or yellow color when ripen.

Virginian tobacco

Tobacco is a crop originated in America, considered as a miraculous medicine and a pleasure fountain.

This solanácea is appreciated for its leaf, from which cigars are made, Habano - cigars (from Cuba) and cigarettes. This is a transitory class and hot climate crop, being Campoalegre, Rivera, Garzon, and Algeciras the municipalities of Huila's department with the major blond production and Timana of the black ones.