

ACTUALIDAD

CONFORMACIÓN DEL CONSEJO NACIONAL DE PASIFLORAS



El pasado 31 de mayo de 2011 en las instalaciones del auditorio ICA-CEISA en Bogotá, se realizó la reunión de conformación del Consejo Nacional de Pasifloras, evento que

contó con la participación de representantes del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, así como de 41 asistentes entre investigadores, productores, empresarios, estudiantes, docentes, representantes de instituciones públicas, entre otros. En la reunión se definió la elección de la Secretaría Técnica, nombrando en consenso a la Ingeniera Marisol Parra Morera.



Cadena de las Pasifloras

El género *Passiflora*, lo comprenden más de 500 especies distribuidas en la América Tropical. En Colombia existe una gran variedad de plantas de este género y por su importancia económica se cultivan algunas especies en distintos departamentos: Gulupa, Granadilla y Maracuyá principalmente en Huila, Cundinamarca, Valle del Cauca, Antioquia, y el Eje Cafetero; Cholupa y Badea en el Huila; Curuba principalmente en Boyacá, Norte de Santander Y Tolima.

Las exportaciones de frutas de este género presentan una dinámica creciente, representadas por la

participación en el mercado internacional de las especies granadilla, maracuyá y gulupa principalmente. Para el año 2010, la balanza comercial de estas especies, arrojó un balance cercano a los 9.5 millones de dólares para gulupa y cerca de 3 millones para granadilla. La exportación de maracuyá en fresco es baja (USD\$ 371.218), sin embargo, su industrialización y producción de jugo es atractiva en el mercado internacional, generando para el 2010 un valor FOB cercano a los tres millones de dólares.

En el año 2010, en el marco del Primer Congreso Latinoamericano de Pasifloras, los productores, comercializadores y otros actores de trece (13) regiones colombianas productoras de pasifloras, dejaron manifiesta la necesidad de construir el Consejo Nacional de Pasifloras, como organismo que provea las herramientas e instrumentos para promover la productividad y competitividad de la cadena, mejorar los procesos de información entre los actores, formular la agenda en investigación y desarrollo tecnológico, promover el desarrollo de mercados de bienes y factores de la cadena, así como el buscar la creación de alianzas estratégicas.

En estos términos en la Cadena Productiva de las Pasifloras se han identificado seis eslabones: proveedores de insumos, sistema productivo (productores), comercializador mayorista, comercializador minorista, la Industria y el consumidor final. Dentro del esquema se encuentran los entornos Organizacional e Institucional, que las conforman las entidades de apoyo (gestión, investigación, créditos) certificadores, sanidad (servicios) y las normas y leyes que regulan la Cadena.

Se han identificado las principales regiones productoras del país, en los departamentos de Huila, Valle del Cauca, Cundinamarca, Antioquia, Eje cafetero.

Fuente: [Cepass Huila](http://CepassHuila)

EL GOBIERNO BUSCA ACTUALIZAR LA INFORMACIÓN ESTADÍSTICA DEL SECTOR AGROPECUARIO.

El lanzamiento del Tercer Censo Nacional Agropecuario de Colombia, marca un punto de partida para el sector rural, al dotarlo de una herramienta fundamental en la formulación de políticas públicas y privadas. Así lo señalaron el Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Juan Camilo Restrepo Salazar y el director del DANE, Jorge Bustamante.

“En materia agrícola, ganadera y social del agro colombiano, nos disponemos a realizar el tránsito de un vuelo meramente a ojímetro hacia un vuelo acompañado de los más modernos radares e instrumentos de alta tecnología”, dijo el jefe de la cartera agropecuaria al ilustrar la importancia del Censo.



El Gobierno busca actualizar la información estadística del sector agropecuario, acuícola, forestal y ambiental, como quiera que el último censo agropecuario se realizó en Colombia en 1970, señaló el Ministro Restrepo, quien además destacó la importancia que otorgan países como Estados Unidos, Argentina, etc. a este tipo de estudios estadísticos.

El jefe de la cartera agropecuaria indicó que con el censo, los colombianos podremos saber qué producción tenemos de cultivos transitorios, permanentes y plantaciones forestales. Cuál es nuestra producción pecuaria. Qué prácticas agropecuarias, acuícolas y forestales se desarrollan en nuestro territorio. Que mano de obra se utiliza en la producción agropecuaria, acuícola y forestal. El jefe de la cartera agropecuaria indicó que con el censo, los colombianos podremos saber que

“El censo agropecuario nos permitirá conocer quién es, como es y cuál es el perfil del hombre, la mujer y la familia colombiana que ocupan ese territorio nacional conformado por aproximadamente 114 millones de hectáreas, cinco de ellas, mal contadas, dedicadas a la agricultura”

Se podrán identificar las formas en que los habitantes del campo acceden a mecanismos de aseguramiento y crédito, a la asistencia técnica y a las tecnologías modernas de producción; al igual, que a los canales de comercialización de la unidad productora agropecuaria.

Otros objetivos del censo tienen que ver con la construcción de un marco geoestadístico; la identificación de productores agropecuarios y la estructura del hogar; saber el número y tamaño de las unidades productoras agropecuarias, el uso de la tierra y el régimen de tenencia de las tierras de las unidades productoras agropecuarias.

Conocer la realidad de la infraestructura, maquinaria y equipo asociado a la actividad agropecuaria, pesquera, acuícola y forestal con que cuenta el sector. Así mismo, identificar y cuantificar las formas de organización e integración de la producción agropecuaria.

Con los datos recolectados en el censo se podrán construir indicadores ambientales, de sustentabilidad de la producción agropecuaria y de los recursos naturales. Además de un recuento de vivienda en el área rural.

Otro tema a medir es la actividad agropecuaria, acuícola y forestal en los resguardos indígenas y territorios colectivos de comunidades negras legalmente constituidos.

El censo se realizará en tres fases: una primera en lo que resta del año y el 2012, correspondiente al diseño, planeación, concertación, tecnología a utilizar; en la segunda fase o etapa censal, que se realizará en el 2013, concierne a la sensibilización, capacitación y la recolección de la información (propuesta para ser realizada entre agosto y diciembre de ese año. Y, la tercera fase, o la evaluación y publicación de los resultados será en 2014.

Finalmente, el funcionario manifestó: “sin duda alguna, si tenemos buena información estadística, tendremos una mejor agricultura, una mejor ganadería y un mejor entendimiento del campo colombiano”; esto lo señaló el ministro parafraseando al Barón Luis, financista de la Francia de la Restauración del siglo XIX, quien dijo “Dadme buena política y os daré buenas finanzas”.

Fuente: [Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural](#)

FRUTICULTURA HUILENSE DE EXPORTACIÓN

Un convenio de productividad y competitividad entre el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, IICA y la Secretaría de Agricultura y Minería del Huila, permitirá que las frutas que se cultivan en los 37 municipios huilenses se vendan en los cinco continentes.

Hasta el momento, está definida la cooperación de la relación que hizo el IICA con las organizaciones productoras de frutales de la provincia de Cataluña en España, en el que los productores del Departamento se destacaron con sus productos y participaron en intercambios con los productores y comercializadores

españoles con el propósito de desarrollar un ciclo de formación de cara a exportar frutales en España y Europa.



Los productores tuvieron la posibilidad de articular y desarrollar contactos comerciales y de desarrollo tecnológico en esta provincia ibérica “es así como en el tema de desarrollo tecnológico y renovación correspondiente se pudo articular con las Universidades Politécnicas de Cataluña, la Universidad de Cataluña, para poder encausar todo este tema en el sub sector frutícola en el Departamento”, manifestó el secretario de Agricultura y Minería del Huila, Manuel Antonio Macías Arango.

Mencionó igualmente que “los intercambios comerciales surtieron efecto para poner a punto un desarrollo agroindustrial en el departamento del Huila en frutas exóticas para ellos particularmente en mora, granadilla, maracuyá, pitahaya y chulupa esto con el objeto de tener materia prima en algunos desarrollos comerciales de estas industrias españolas para el contexto europeo e internacional”.

También confirmó el funcionario que se ha mostrado interés por parte de los comercializadores extranjeros en hacer inversión de capital y de tecnología particularmente para la obtención de materias primas

para colorantes naturales específicamente de mora y granadilla, pero que igualmente hay un interés bastante alto en el tema de la chulupa.

Las frutas del Huila son apetecidas en el viejo continente, no sólo para el consumo humano, sino en la elaboración de materias primas de varios productos industriales.

Fuente: [La Nación, Neiva](#)

EXPORTACIONES COLOMBIANAS NO TRADICIONALES SE CONSOLIDAN EN EL CARIBE

Colombia tiene grandes oportunidades de entrar a este mercado con productos como materiales de construcción, panadería y molinería, confitería, bebidas no alcohólicas, uniformes, cosméticos y aseo personal, vestidos de baño y ropa interior.

Dentro del proceso de diversificación de mercados, los exportadores colombianos cuentan con oportunidades para sus productos en los países del Caribe, especialmente en los sectores de manufacturas, prendas de vestir y agroindustria con una oferta que tenga valor agregado.



Así se dio a conocer durante el pasado seminario 'Logística y Oportunidades en el Caribe', organizado por Proexport Colombia en el Salón Rojo del Hotel Tequendama de Bogotá. Las oportunidades se han identificado en Puerto Rico, República Dominicana,

Trinidad y Tobago, Jamaica, Barbados, Aruba, Curazao, Surinam y Guyana.

Proexport identificó que la calidad y el empaque son factores diferenciadores de los productos colombianos, frente a los precios ofrecidos por otros mercados. Además, la identidad de una marca fuerte es de gran importancia como propuesta de valor que deben llevar las empresas colombianas a la hora de exportar.

Agroindustria

De esta forma, en agroindustria se encontraron posibilidades para los exportadores de los sectores panadería y molinería, confitería, snacks y bebidas no alcohólicas que ofrezcan un empaque llamativo que puedan competir con marcas más posicionadas o de mayor tradición.

Adicionalmente, productos congelados como plátano, brócoli, fresas, coliflor, alverja, habichuelas, yuca, papa precocida y alimentos en conservas son atractivos, particularmente, en República Dominicana.

En este país, llama la atención que los empaques de los snacks deben tener los estándares de marca líder (Frito Lay) y que las porciones deben ser mayores en gramaje a las que se utilizan en Colombia.

En Aruba y Curazao es importante la demanda de frutas, hortalizas y vegetales frescos tales como papaya, limón tahití, naranja, patilla, mango, piña, banano, papa, cebolla blanca y amarilla, pepino, lechugas de todo tipo, entre otros productos. Importan también pescados y camarones congelados.

En general, hay oportunidades para la pulpa de frutas para hacer jugos, especialmente de tamarindo, de papaya, piña y maracuyá.

Lea el artículo completo en: Proexport.com

EN COLOMBIA, MENOS DEL 1% DEL ÁREA SEMBRADA TIENE SEGURO

Algo más de medio billón de pesos han pagado las aseguradoras por los daños ocasionados por la ola invernal que afecta al país desde noviembre del 2010.

Según la Federación de Aseguradores Colombianos (Fasecolda), las pérdidas que dejó el fenómeno de 'La Niña' se estiman en siete billones de pesos, pero sólo el siete por ciento están amparadas, es decir que podrán resarcirse los daños económicos evaluados en 490.000 millones.



Ahora, en los siete billones de pesos se cuentan las pérdidas reportadas para los sectores agrícola y pecuario, que no contaban con seguro a la hora de suceder los siniestros.

En general, dijo un analista del sector, los colombianos no toman seguros agrarios porque los consideran un gasto adicional a la actividad y ni siquiera se consideran costos de producción. Por esto, no se trata de un problema de las aseguradoras, ni del alto costo de las pólizas.

Este último depende de muchos factores y no es posible establecer un precio estándar para Colombia, porque

cada caso es único por su nivel de riesgo, por las zonas de cultivos, los productos y hasta por los periodos de las cosechas.

El valor de la prima puede establecerse por el rendimiento proyectado del cultivo o por los costos de producción por unidad de superficie. Sin embargo, se estima que no podría exceder del 15 por ciento de los costos de producción.

Para este año el Ministerio de Agricultura, a través del Fondo Nacional de Riesgo Agropecuario, cuenta con 34.000 millones de pesos para subsidiar la prima del seguro.

Pese a lo anterior, en las cuentas de la aseguradora Mapfre se destaca que las actividades cubiertas hoy son los cultivos de plátano, tabaco, banano, forestales, maní, sorgo, algodón, arroz y maíz, pero suman apenas el 0,9 del área sembrada en Colombia.

Ahora, al interior de la Comisión Nacional de Crédito Agropecuario (CNCA) se ha planteado la posibilidad de hacer obligatorio que cada solicitante de crédito agropecuario, de forma simultánea, asegure su cultivo o su actividad productiva. Pero esto no ha podido hacerse realidad, en la medida que la oferta se limita sólo a una aseguradora: Mapfre.

La CNCA considera que se requieren más oferentes para que los demandantes puedan elegir entre más de una opción.

“Beneficiar a una empresa no sería prudente y no tendría sentido”, destacó un miembro de la comisión. La iniciativa que hace curso busca que nuevas compañías diseñen pólizas para riesgos agrarios y, de ser el caso, permitir que las extranjeras puedan hacerlo, tal como lo ha afirmado el ministro de Agricultura, Juan Camilo Restrepo.

Por último, dentro de la comisión se considera necesario difundir la cultura del seguro; de paso, haría menos necesaria la actividad del Fondo Agropecuario de Garantías, pues la póliza es garantía misma para el pago de la obligación financiera.

Lea el artículo completo en: [Portafolio](#)

CAYERON EXPORTACIONES DE JUGO DE MARACUYÁ PERUANO

Según estadísticas de la Asociación Microregional de Productores para la Exportación (AMPEX) las exportaciones de jugo de maracuyá concentrado entre los meses de enero – marzo de 2011 alcanzaron US\$ 3,6 millones, registrando una caída de 29% en comparación al 2010, cuando registró US\$ 5,1 millones.



En contraste, el volumen total exportado correspondiente al mismo periodo aumentó en 30%, pasando de 867 TM en 2010 a 1,1 mil TM en 2011.

Durante el período en cuestión se han registrado cuatro empresas exportadoras. La principal fue Quicornac S.A.C, con una participación del 54%, con envíos por US\$ 1,9 millones valor FOB (664 TM). Seguida de Agroindustrias AIB S.A que exportó más de US\$ 1 millón (291 TM) con una participación del 29%, entre otras.

Se realizaron envíos a 5 destinos. El principal fue Holanda con el 92,5% del total exportado con un valor FOB por US\$ 3,3 millones (1,057 TM). El segundo fue Brasil con envíos superiores a los US\$ 97 mil (25 TM).

El jugo de maracuyá simple también cayó

Las exportaciones, entre enero y marzo, registraron un valor FOB de US\$ 1,9 millones (1,7 TM). La variación registrada en este mismo período fue negativa en 4.4% dado que en el 2010 se exportó un valor FOB superior a US\$ 2 millones.

Por otro lado, el volumen exportado mostró un crecimiento del 64%, pasando de 1,1 mil TM en 2010 a 1,7 mil TM en 2011, este comportamiento contrario al mostrado por el valor exportado se debe a la caída de los precios internacionales de este producto.

El principal país de destino de las exportaciones en este período, fue Holanda con el 84% del total exportado con un valor FOB de US\$ 1,6 millones (1,5 TM). El segundo fue Estados Unidos con el 7,6% con envíos superiores a US\$ 149 mil (112 TM); seguido de Puerto Rico con un valor superior a US\$ 128 mil (97 TM).

Exportaciones de maracuyá fresca contra la corriente

Entre enero y marzo de 2011, la exportación alcanzó los US\$ 7.7 mil, con un volumen de 4,2 TM. La variación en el período fue positiva en 48,6% puesto que en 2010 el valor exportado registró US\$ 5,1 mil.

Con relación al volumen total exportado en el período analizado, éste mostró un aumento del 43.3% pasando de 2,9 TM en 2010 a 4,2 TM en el presente año.

Se registraron tres empresas exportadoras. La principal fue Lamas Trading Export S.A.C, con una participación del 44.5%, con envíos por US\$ 3,4 mil (2 TM). Seguida de Agromania S.A.C que exportó más de US\$ 2 mil (1,3 TM) con una participación del 27.3%.

Los principales destinos fueron Italia con el 55.5% del total exportado con un valor de US\$ 4,2 mil (2.2 TM) y España con envíos por US\$ 3,4 mil (2 TM).

Fuente: Agraria.pe

CURSOS VIRTUALES AGRONET PARA PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS

El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, el Ministerio de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones y COLNODO, invitan a los pequeños y medianos productores agropecuarios, a inscribirse de manera gratuita a los cursos virtuales que ofrece Agronet.



La Red de Información y Comunicación del Sector Agropecuario (AGRONET), continúa ofreciendo los cursos virtuales disponibles en www.agronet.gov.co,

pensando en que estos constituyen una importante ayuda para que sus usuarios optimicen la toma de decisiones en sus proyectos productivos e identifiquen mejores oportunidades de negocio.

Los cursos virtuales de Agronet se desarrollan como parte del Proyecto de Apropiación de TIC en telecentros y otros centros locales de acceso a las TIC que adelanta el Ministerio de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones y la Fundación Saldarriaga Concha en asociación con la Red Nacional de Telecentros.

Cursos disponibles:

AgroInfo: Encuentra información importante que le ayudará a mejorar la búsqueda en internet, teniendo resultados más precisos, empleando de forma adecuada

los buscadores y las herramientas que internet ofrece, como son las bibliotecas digitales.

Agricultura Limpia: Conoce procesos agrícolas especiales que protegen la naturaleza y los seres vivos que en ella se encuentran, a través de la disminución o eliminación de los productos químicos utilizados durante la producción.

Las inscripciones estarán abiertas a partir del 01 de agosto del 2011 y no tendrán fecha de cierre. La persona interesada tendrá la oportunidad de inscribirse en cualquier momento y en el transcurso de este año. Es de anotar, que los cursos virtuales de Agronet son auto-formativos y por lo tanto el avance en su proceso de formación queda en sus manos.

Si está interesado/a en este curso, en el siguiente enlace encontrará el formulario de inscripción:

<http://www.agronet.gov.co/moodle.html>

Fuente: Agronet

INNOVACIÓN

UNA 'CHIVA' PODRÍA IMPULSAR EL INTERCAMBIO DE CONOCIMIENTO EN COLOMBIA

Más de mil agricultores ya se han vinculado a un novedoso y ambicioso proyecto del CIAT que le apuesta a mejorar la producción de frutales en Colombia mediante el intercambio de conocimiento a gran escala.

El proyecto Agricultura Específica por Sitio Compartiendo Experiencias (AESCE) presentará próximamente la 'fruti-chiva', que viajará desde el suroccidente colombiano hasta la Costa Atlántica, al norte del país, con el fin de atraer otros 3.000 agricultores.

La 'fruti-chiva' servirá como centro de capacitación móvil, patrocinando talleres para los agricultores, y también se utilizará para transportarlos a los sitios de demostración y enseñarles cómo el proyecto puede mejorar la producción frutícola y los ingresos a nivel de la finca.

Las chivas, llamativas por su florida decoración y vivos colores, son una modalidad tradicional de transporte para los trabajadores agrícolas en Colombia y se ven con frecuencia en los caminos y carreteras del país. Si se aprueban los planes actuales, una 'fruti-chiva' especialmente engalanada podría partir este año de la sede del CIAT en Cali, rumbo a Cartagena; esto promete ser un viaje épico de 900 km que durará cerca de dos meses.



El proyecto AESCE considera los conocimientos de los agricultores como información científica valiosa; los pequeños agricultores son científicos agrícolas que realizan experimentos de campo todos los días, tomando decisiones acerca de qué cultivos sembrar, cómo manejarlos y cómo hacer seguimiento a los resultados.

Al comparar las experiencias de los fruticultores colombianos, el proyecto busca producir mapas de idoneidad de cultivos para el país sobre plátano, mango, aguacate y cítricos, así como presentar recomendaciones específicas a cada sitio para productores que buscan mejorar el manejo de sus cultivos, reducir el riesgo involucrado en la sustitución

de cultivos y aumentar la resiliencia ante el cambio climático.



Desde que el proyecto comenzó en agosto del 2010 con la Asociación Hortifrutícola de Colombia (Asohofrucol) como socio, los científicos del CIAT han estado visitando a agricultores en varias regiones del país, documentando sus decisiones sobre la siembra y los tipos de suelo, tomando lecturas del sistema de posicionamiento global (GPS) y combinándolos con la última información sobre el clima y datos de producción proporcionados por las asociaciones de agricultores.

En la medida que más agricultores se unan al esquema, surgirá una imagen más detallada de la producción frutícola del país, al igual que modelos de computación más capaces de describir y predecir la idoneidad del cultivo.

El proyecto AESCE también ha realizado 26 talleres en todo el país, y ha capacitado a más de 600 agricultores en el uso de equipo GPS, la identificación de características del suelo y el uso del sitio web del proyecto Frutisitio, que contiene formularios para la recolección de datos de registro de agricultores, enlaces a recursos de información y un calendario de próximos eventos.

Fuente: [CIAT](#)

**NUEVO SERVICIO TECNOLÓGICO PARA LOS
PRODUCTORES DEL CAMPO**



El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural – MADR y la Red de Información y Comunicación Estratégica del Sector Agropecuario AGRONET, lanzan el servicio GRATUITO Celuagronet.

Entre los nuevos servicios a promover en el 2011 por el MADR y AGRONET, se encuentra CELUAGRONET, estrategia dirigida a los productores agropecuarios, a los cuales, les permitirá tomar mejores decisiones de negocio y fortalecer su actividad productiva.

A partir del servicio de Celuagronet, los productores recibirán de forma GRATUITA información personalizada relacionada con su actividad productiva, a través de mensajes de texto vía celular. Para inscribirse a este servicio, solo es necesario diligenciar completamente el formulario que se encuentra publicado en la página principal de Agronet www.agronet.gov.co y autorizar el envío de información por este medio.

Se espera enviar información de precios diarios en centrales mayoristas, precios de los insumos y alertas climáticas según la actividad productiva de cada usuario, así como el reporte agroclimático por zona, noticias, eventos e incentivos del Ministerio.



El pasado 30 de marzo de 2011, fue lanzada la estrategia de Celuagronet en el departamento de Boyacá, evento convocado por la Secretaría de

Fomento Agropecuario “La información agropecuaria en el departamento de Boyacá”. A esta convocatoria asistieron delegados de las asociaciones de productores más representativas del departamento, así como funcionarios de la Secretaria de Fomento Agropecuario, de la Corporación Colombia Internacional y del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. En el lanzamiento, se dio a conocer la meta propuesta para el 2011, la cual consiste en impactar a 160.000 productores a nivel nacional con el envío de mensajes de texto vía celular.

Allí, la coordinadora de Agronet, Edna Espinosa Salazar, resaltó la importancia de realizar alianzas estratégicas con las Secretarías de Agricultura y con las Asociaciones de Productores a nivel nacional, a fin de lograr la mayor inscripción de productores agropecuarios a este nuevo servicio..

Así como se ha venido trabajando con los departamentos de Boyacá y Cundinamarca, se espera contar con el apoyo de todas las Secretarías de Agricultura, Gremios, Asociaciones de productores y demás entidades del Sector Agropecuario para lograr la meta propuesta.

Formulario de registro:

<http://www.agronet.gov.co/contactosSMS/>

Fuente: [ICA](http://www.ica.gov.co)

**TOTAL PRODUCE EN CAMINO CON UN
EMPAQUE INNOVADOR**

Total Produce, el proveedor de productos frescos más importante de Europa, anunció el lanzamiento de su empaque innovador de productos frescos en la gama SmartPack, donde se incorpora un código QR (Quick Respose - Respuesta Rápida), que permiten a los consumidores acceder a información inmediata sobre la fruta o verdura a comprar.



En reconocimiento de las necesidades de los consumidores, Total Produce decidió mejorar la experiencia de compra para el consumidor, ofreciéndoles el asesoramiento y el conocimiento que se busca. Con la utilización de cualquier teléfono inteligente, se reconocerá el código QR y automáticamente los consumidores entran al nuevo sitio web del consumidor de Total Produce topfruit.com. Este código se encontrará en todos los empaques de frutas y verduras del portafolio de Total Produce.



www.topfruit.com cuenta con una extensa biblioteca de videos, consejos de nutrición y recetas. Total Produce también contó con la ayuda de la mejor Nutricionista de Irlanda, Paula Mee, y la Chef sudafricana, Rozanne Stevens, que proporcionarán el contenido fresco con el objetivo de garantizar que la información es relevante y siempre enfocada. Como complemento la pagina de Facebook Top Fruit ofrecerá orientación nutricional semanal y "Recetas de la Semana" en vídeo todos los viernes. Para aquellos que no tienen un teléfono móvil, todo el contenido disponible a través de los códigos QR se puede acceder directamente en en cualquier momento, o puede registrarse en la página de Facebook www.facebook.com/topfruit



"Estamos muy contentos de ser uno de los proveedores de bienes de consumo por primera vez en Europa en incorporar la tecnología QR con nuestros productos." comentó Vincent Dolan, Director de Marketing de Total Produce, sobre el lanzamiento de SmartPacks.

Fuente: FreshPlaza

**BIENVENIDAS VACUNAS Y MEDICAMENTOS EN
FRUTAS Y VERDURAS**

El objetivo es lograr que los alimentos con modificaciones genéticas se conviertan en complementos de vitaminas, micro nutrientes, hierro, zinc y ácidos grasos, entre otros para que sean verdaderas fábricas de medicamentos con costos de producción un 25% inferiores.

Albert Sasson, quien además de colaborar con las investigaciones de la Unesco es presidente de la Asociación BioEuroLatina para la promoción de la cooperación de estos temas, dice que la tercera ola estará marcada cada vez menos en el rendimiento y más en la calidad.

“En vez de tener que ingerir una pastilla de hierro cada seis meses, habrá que poner este trigo o en la galleta que uno come. Por ejemplo se han hecho pruebas por 14 años en arroz con betacaroteno y en dos años probablemente será comercializados en Filipinas y en la India”, dijo Sasson.

La tercera ola que está cerca de llegar al consumo masivo es utilizar producción en plantas.

Por ejemplo, se están haciendo pruebas para combatir la enfermedad de Gaucher, (acumulación de depósitos grasos en ciertos órganos y en los huesos), para que después de un proceso químico se extraiga el medicamento que la contrarresta.



“El tabaco es una planta que se transforma, muy fácilmente. Al aislar un medicamento de una hoja es mucho más fácil que hacerlo a partir de un cultivo o un microorganismo filamentoso”, precisó el experto.

En Brasil también se han realizado pruebas en plantas para obtener vacunas para combatir la hepatitis A o B.

En Estados Unidos los científicos también han obtenido resultados positivos con la producción de leche de cabra que contiene propiedades anticoagulantes.

De acuerdo con los cálculos de Sasson la producción de medicamentos con métodos tradicionales tardan casi 10 años en salir al mercado, debido las pruebas que hay que hacer antes de su comercialización, es casi el tiempo similar al que se implementaría con métodos de modificaciones genéticas.

La ventaja está en los costos. En promedio la industria farmacéutica puede invertir entre US\$700 millones y US\$800 millones en su desarrollo, pero bajo estas técnicas de biotecnología el costo bajaría hasta US\$500 millones y US\$600 millones.

El desarrollo de frutas y verduras con refuerzos multivitamínicos permitirá en un futuro ofrecer una de las soluciones para aminorar la crisis alimentaria por la que atraviesa el mundo, no solo porque se puede producir más y mejor sino porque los precios de los alimentos empezarían a caer.

Fuente: Dinero.com

EL ARÁNDANO AZUL LATINOAMERICANO, LA "SUPREMA SUPERFRUTA"

Se sabe que el arándano -o mortiño- es un alimento poderoso por su alto nivel de antioxidantes, los compuestos que se cree pueden prevenir una variedad de enfermedades.

Pero ahora dos especies en particular, nativas de centro y Sudamérica, se han ganado el título de "supremas superfrutas" por el extraordinario nivel de compuestos antioxidantes y su potencial beneficio para la salud.

Tal como descubrieron los investigadores del Jardín Botánico de Nueva York y el Colegio Lehman del

Bronx, en Estados Unidos, son dos especies de arándanos azules que contienen una cantidad dos a cuatro veces más grande de antioxidantes que los arándanos azules de Norteamérica (que hasta ahora se pensaba eran los más poderosos). Se trata de las especies *Cavendishia grandifolia* y *Anthopterus wardii*, afirman los científicos en *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (Revista de Química Agrícola y de Alimentos).



Beneficio nutricional

Los antioxidantes son compuestos capaces de prevenir la oxidación, una reacción química que puede dañar o matar a las células. Como este proceso de estrés oxidativo parece ser una parte esencial en muchas enfermedades, desde hace tiempo los investigadores estudian a estos compuestos por su potencial tratamiento para varios trastornos, incluido el cáncer y las enfermedades cardiovasculares.

Hay una variedad de alimentos, en particular frutas y verduras, que contienen altos niveles de antioxidantes, pero se ha descubierto que los arándanos son fuentes particularmente ricas.

Hasta ahora se pensaba que la superfruta entre los arándanos eran los azules que se venden en el mercado estadounidense, Pero las dos especies latinoamericanas, como afirma el profesor Edward Kennelly, experto en plantas medicinales y uno de los autores del estudio, son mucho más potentes.

Los científicos analizaron cientos de especies de arándanos azules tropicales, nativos de México, centro y Sudamérica y descubrieron dos con las cantidades más altas de antioxidantes.

Múltiples aplicaciones

Actualmente estas superfrutas latinoamericanas no están disponibles en el mercado, pero tal como señala la investigadora Paola Pedraza, es posible convertirlas en un alimento popular o incluso en un suplemento nutricional con un alto contenido de antioxidantes.

"Por ahora nos estamos concentrando en estudiar en detalle todos los compuestos químicos presentes en el fruto de estas dos especies, desde el punto de vista nutricional y metabólico" explica a BBC Mundo Paola Pedraza.

"Y también estamos investigando, junto con la Universidad de Columbia, las propiedades antiinflamatorias de estos compuestos para tratar afecciones pulmonares", agrega.

Todavía será necesario llevar a cabo más estudios, pero el hallazgo, como explica la investigadora, podría tener múltiples aplicaciones, como el desarrollo de nuevos frutos para cultivo y de extractos de compuestos activos antioxidantes aplicados a la medicina.

"Aún estamos en la etapa de descubrimiento, pero creemos que de aquí en adelante habrá muchísimas aplicaciones" expresa la investigadora.

"Además, esperamos que este hallazgo sea un incentivo para proteger a los ecosistemas locales, como los de los Andes que son uno de los más deforestados, donde crecen estas plantas tan promisorias para el futuro de la gente" agrega Paola Pedraza.

Fuente: [BBC Mundo](#)

NUEVO SISTEMA DE LENGUA ELECTRÓNICA PARA EVALUAR EL PODER ANTIOXIDANTE DE ZUMOS

Investigadores de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) han diseñado un nuevo sistema de "lengua electrónica" para evaluar el poder antioxidante de zumos y frutos, lo que permitirá a la industria saber de forma rápida y económica la concentración de antioxidantes de un producto concreto.



Según un comunicado de la UPV, investigadores del Centro de Reconocimiento Molecular y Desarrollo Tecnológico (IDM) y del Grupo CUINA han diseñado este nuevo sistema, que se ha aplicado, a nivel de laboratorio, en el estudio de disoluciones de ácido cítrico y vitamina C, entre otros.

Este sistema, que podría ser aplicado al análisis del poder antioxidante y otros parámetros de calidad de zumos, frutas y purés de frutas, se ha presentado en el V Workshop on Sensors and Molecular Recognition, celebrado en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural de la UPV.

En los últimos años, las lenguas electrónicas se han convertido en una excelente alternativa a los métodos tradicionales de análisis para el control de calidad de los productos agroalimentarios.

"Las lenguas electrónicas, mediante técnicas electroquímicas, nos ayudan a clasificar in situ muestras de los alimentos y cuantificar sus parámetros físicoquímicos, de una forma rápida y económica", según Ramón Martínez Máñez, investigador del IDM en la UPV.

El sistema de lengua electrónica diseñado por los investigadores de la UPV se basa en técnicas de voltametría y espectroscopía de impedancias y consta de una aplicación de PC y un Equipo Electrónico de Medida.

Además, el software desarrollado permite no sólo la realización de ensayos, sino también el almacenamiento de los datos correspondientes a las medidas obtenidas.

Hasta el momento, los expertos de la UPV han validado la utilidad de este sistema en diferentes disoluciones de antioxidantes, en concreto ácidos cítrico, ascórbico (vitamina C) y málico y en mezclas binarias de éstas, con unos resultados "altamente satisfactorios".

"Lo que se hace es aplicar unas señales eléctricas y se mide la respuesta de la disolución. De este modo, podemos cuantificar la concentración de antioxidantes en dicha disolución", ha indicado Miguel Alcañiz, investigador del IDM en la Politécnica de Valencia.

Ahora los investigadores trabajan en el estudio de la degradación de la vitamina C en zumos. "Vamos a trabajar ya en la aplicación de la lengua electrónica directamente en la evaluación de zumo de naranja", apunta José Manuel Barat, investigador del Grupo CUINA de la UPV.

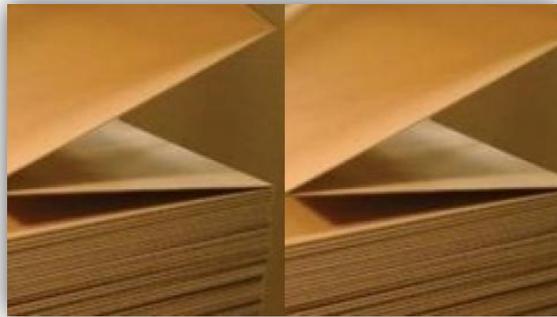
Fuente: europapress.es

ESTUDIOS INDICAN VENTAJAS DEL CARTÓN CORRUGADO PARA EL TRANSPORTE DE FRUTAS Y VEGETALES

El cartón corrugado es el mejor material de embalaje para el transporte de frutas y verduras. El rendimiento del cartón corrugado en términos tanto ecológicos como económicos es notablemente superior al de los plásticos.

De hecho, en Europa casi el 70% del cartón corrugado se recicla y es significativamente más amigable con el medio ambiente que cualquier contenedor de plástico.

Un grupo de científicos españoles identificó los factores de impacto ambiental y los costes del transporte de frutas en el caso tanto del cartón corrugado como de las cajas de plástico desde el sitio de producción hasta el vertedero de residuos.



La conclusión principal de este estudio es que el impacto sobre el medio ambiente de la fabricación de cartón corrugado es menor que el de la producción de envases de plástico.

Adicionalmente, el uso del cartón corrugado minimiza los efectos sobre el cambio climático.

El transporte de alimentos en cartón corrugado también produce menos emisiones de CO₂, según un estudio realizado en Suiza. Este estudio afirma que cuanto mayor sea la distancia a recorrer por los productos transportados, en términos ecológicos es más ventajoso el uso de cartón corrugado.

Un estudio de Berndt & Partners confirma que los envases de cartón corrugado son la solución más económica para el embalaje de productos que requieren ser transportados.

Fuente: clubdarwin.net

LA ILUMINACIÓN DEL MERCADO AFECTA EL CONTENIDO DE NUTRIENTES.

Mucha gente prefiere seleccionar sus verduras de la parte de atrás del expositor en el supermercado para conseguir las verduras de ensaladas más frescas que tienen una fecha de expiración más tardía. Pero un nuevo estudio dirigido por científicos del Servicio de Investigación Agrícola (ARS) podría conducir a los consumidores a buscar los paquetes que han recibido más exposición a la luz, usualmente aquellos ubicados cerca del frente del exhibidor.

El estudio fue dirigido por el fisiólogo de poscosecha Gene Lester de la Unidad de Investigación de la Calidad de Cultivos e Insectos de Fruta del ARS en Weslaco, Texas.



Lester y sus colegas Donald Makus y Mark Hodges descubrieron que las hojas de espinaca expuestas a luz continua durante el almacenaje fueron, en total, más densas nutricionalmente que aquellas expuestas a la oscuridad continua.

Para el estudio, los investigadores sometieron las hojas de espinaca, a condiciones de iluminación similar a la luz fluorescente continua que reciben las hojas en los paquetes ubicados en el frente del exhibidor de hortalizas. Un segundo grupo de hojas de espinaca se encerraron en dos capas de papel, del mismo tipo

usado en bolsas de tienda, para representar el "tratamiento oscuro".

Ambos grupos experimentales se alojaron en recipientes transparentes a base de polímeros con tapas apretadas. Los recipientes se almacenaron a una temperatura de 4 °C, la cual es la misma temperatura usada en los supermercados para el almacenamiento de espinaca. La reacción de fotosíntesis no depende de la temperatura y puede ocurrir a 4°C, dependiendo del tipo de luz apropiado.

Los investigadores descubrieron que la iluminación continua afectó el sistema de fotosíntesis de las hojas, llevando a un aumento significativo en los niveles de carotenoides y las vitaminas C, E, K, y B9, también conocido como el folato.

Aunque las condiciones de luz continua similares a la luz en los supermercados ayudaron a las hojas a aumentar los niveles de varias vitaminas, algún tipo de marchitamiento se evidenció después de tres días en el almacenaje de la espinaca de hojas lisas, mas no, en los tipos con hojas rizadas.

Los resultados de esta investigación fueron publicados en '[Journal of Agricultural and Food Chemistry](#)' (Revista de la Química Agrícola y Alimentaria).

Lea el artículo en inglés en: [USDA-ARS](#)

NUEVO MÉTODO PARA MEJORAR EL DISEÑO DE INVERNADEROS

El estudiante de doctorado Bram Vanthoor de Wageningen UR Glastuinbouw ha desarrollado un método de cálculo para diseñar invernaderos más adecuados a las circunstancias locales. El método ha sido probado en los Países Bajos y España. Durante las pruebas de dos diseños diferentes fueron construidos en total consonancia con la situación local. El método ofrece la posibilidad de optimizar la estructura del invernadero en todo el mundo.

www.cepashuila.org.co

CEPASS HUILA no es responsable por el contenido de sitios externos en Internet
CEPASS HUILA mantiene los derechos de autor de todo el material que publica en este boletín
vitec@cepashuila.org



Invernaderos de arco, invernaderos de chimenea, invernaderos Venlo e invernaderos de azotea amplia, la variación en todo el mundo es enorme. En el diseño de un invernadero también hay que elegir entre un gran número de elementos de construcción, como por ejemplo, materiales para techos, sistemas de calefacción y refrigeración. ¿Qué tipo de invernadero elegir y cómo se construirá el invernadero depende del clima exterior, los factores económicos, aspectos legales, las circunstancias sociales y la presencia de fuentes, tales como agua, energía y CO₂. La opción en favor de una posibilidad muy a menudo tiene una influencia directa sobre los otros elementos y también depende de las plantas que se cultiven en el invernadero. Esto hace que sea muy difícil optimizar el proceso de diseño.

El método de diseño se basa en tres modelos, es decir, un modelo de invernadero climático, un modelo de planta y un modelo económico. Estos modelos de cálculo dependen de las variables suministradas, después un algoritmo de optimización ajusta paso a paso el diseño, de esta manera, el resultado financiero se maximiza y finalmente encontrar el mejor invernadero.

El método de diseño ha sido probado en España y en los Países Bajos. El modelo fue diseñado de manera muy diferente para ambos sitios, pero con propuestas realistas para el invernadero de mayor éxito en ambos casos. El invernadero español tuvo un área de ventilación más grandes y fue construido especialmente para evitar las altas temperaturas, mientras que en los Países Bajos que es más frío se equipó con una mayor

capacidad de trabajo y una pantalla de energía. Se hizo evidente en los dos lugares, que el rendimiento económico de la mejora se obtuvo por el alto porcentaje de luz que pasa a través y sale de la pantalla, haciendo que la calefacción geotérmica y la refrigeración mecánica resulte peor.

El método se desarrolló en primera instancia para los tomates. Es posible ajustarlo para otras plantas, y puede ayudar a optimizar más el cultivo de plantas en invernaderos. También es posible establecer la mejor ubicación para construir nuevos invernaderos con el nuevo enfoque y predecir los resultados de los cambios económicos en el cultivo. Bram Vanthoor, mientras tanto, vive y trabaja como desarrollador de negocios para un proveedor de hortalizas en México. El conocimiento adquirido se utiliza allí para adaptar los invernaderos a las condiciones locales.

Fuente: [FreshPlaza](#)

EL PLÁSTICO DEL FUTURO SERÁ DE FRUTAS

Cuando dentro de cientos de años los arqueólogos descubran algún vestigio de la sociedad de hoy, es probable que encuentren antes restos de basura que de arte o arquitectura. Desde que, en 1909, el químico estadounidense de origen belga Leo Hendrik Baekeland obtuvo el primer polímero sintético, la baquelita, vivimos envueltos en un mundo que depende del plástico, uno de los materiales más dañinos para el medio ambiente. Una botella de agua o un vaso desechable pueden tardar entre cien y mil años en ser asimilados de nuevo por la naturaleza.

En el planeta se producen más de 100 millones de toneladas de plástico al año, de las que un 10% acaba en el mar. Un altísimo coste natural, según Eben Bayer y Gavin McIntyre, fundadores de Ecovative, una empresa neoyorquina especializada en diseño ecológico. "Nosotros no fabricamos materiales, los cultivamos", explica Bayer.

Su compañía ha creado un plástico natural y biodegradable, el EcoCradle, a partir de las fibras de los hongos, los micelios, mezcladas con desechos de plantas de procesamiento de algodón. "Queremos sustituir el plástico en todos aquellos productos en los que no tiene sentido su uso, desde ordenadores a televisores", afirman. "No entendemos cómo se puede fabricar material a base de benceno, que dura hasta 10.000 años, para usarlo en un embalaje y tirarlo. Es insostenible", asegura Bayer, quien presume de haber diseñado el primer plástico "vivo".



El pasado enero, Ecovative fue una de las compañías más premiadas durante la celebración del Foro Económico Mundial en Davos. Poco después, firmó un acuerdo con el gigante de la informática Dell para convertir en sostenible el embalaje de sus ordenadores. Además, hace sólo unos días, la compañía automovilística Ford anunció que utilizará en sus vehículos el otro gran producto de Ecovative, el Greensulate, un aislante de fibras de hongos que es más barato, ecológico y ligero que las espumas tradicionales, además de ignífugo. Ford sustituirá más de 15 kilos de material aislante de derivados del petróleo por esta solución alternativa. Con apenas 30 años, Bayer y McIntyre pueden revolucionar un sector que genera un

volumen de negocio de más de 20.000 millones de dólares al año.

La industria automovilística también podría sufrir un cambio radical si un grupo de científicos brasileños con base en EEUU culmina con éxito el desarrollo de fibras de nanocelulosa a partir de limones, piñas y plátanos. Este compuesto frutal reciclable, similar al plástico y tan duro como el Kevlar, podría usarse para diseñar piezas de vehículos.

Según el director del proyecto, Alcides Leao, la nanocelulosa es hasta un 30% más ligera que los laminados de plástico que actualmente se utilizan y con apenas un kilo de compuesto se pueden obtener hasta 100 de fibras de plástico ecológicas. "Estamos convencidos de que, en un futuro, la mayoría de las piezas de los coches, entre ellas el salpicadero o los parachoques, se fabricarán con fibras de fruta", señala Leao, que con su solución espera "reducir el peso de los vehículos y mejorar el consumo de combustible".

Artículo completo en: público.es

EL 80% DE LOS DATOS CLIMÁTICOS MUNDIALES NO ESTÁN DIGITALIZADOS

Para conocer y afrontar mejor variaciones en el clima como las producidas por el calentamiento global hace falta saber qué ocurrió en el pasado más reciente. Así lo refleja una investigación liderada por la Universidad Rovira i Virgili (URV) que revela que en la actualidad, la comunidad científica solo puede acceder y analizar un 20% de la información registrada sobre el clima. El resto de los datos climáticos no se encuentran accesibles en formato digital.

La comunidad científica solo puede acceder y analizar en formato digital un 20% de la información registrada sobre el clima. Imagen: Jaime Golombek.



En Europa existen datos climáticos que se remontan al siglo XVII pero "ni siquiera un 20% de la información registrada en el pasado está disponible para la comunidad científica", asegura Manola Brunet, autora principal del estudio e investigadora del Centro para el Cambio Climático en la URV.

Esta situación se agrava en continentes como África o Sudamérica donde la observación meteorológica no comenzó hasta mediados del siglo XIX. Así lo revela un estudio publicado en Climate Research, que pone de manifiesto la necesidad de la recuperación urgente de toda la información registrada en soportes perecederos.

"No descifrar los mensajes que encierran los registros climáticos del pasado conllevará perjuicios socioeconómicos, ya que seremos incapaces de afrontar los impactos actuales y futuros asociados al cambio climático y a un mundo más cálido", afirma Brunet.

España, junto a EE UU, Canadá, Holanda y Noruega, forma parte del reducido grupo de países que permite un acceso parcial a los datos históricos del clima. El resto del mundo no pone estos datos a disposición de la comunidad científica o del público general, a pesar de

las recomendaciones de la Organización Meteorológica Mundial (WMO, por sus siglas en inglés).

Para superar las trabas políticas y legales que representa la reducida accesibilidad actual, “los gobiernos, en el seno de la Organización de las Naciones Unidas, deberían adoptar una resolución que contemplara abrir los datos históricos del clima”, sugiere la investigadora.

Prediciendo olas de calor

Los servicios meteorológicos de todos los países se enfrentan a la tarea titánica de digitalizar toda la información climática histórica, registrada en papel y almacenada en archivos, bibliotecas y centros de investigación. Esta disparidad de soportes dificulta la accesibilidad, como también lo hace la finalidad con la que fue creado el propio servicio meteorológico.

“El objetivo principal ha sido operativo para ofrecer un servicio meteorológico a la sociedad, que quiere saber el tiempo que hará mañana”, explica Brunet. En este sentido, la ciencia del clima (que estudia el conjunto de condiciones atmosféricas que caracterizan una región, no la predicción meteorológica) se ha convertido en la gran ‘damnificada’, al contar con menos recursos económicos que permitan digitalizar los datos, desarrollarlos y homogeneizarlos.

No obstante, en algunos países europeos, EE UU y Canadá, los servicios climáticos sí tienen un papel destacado. Gracias a ellos se explicaron y se pusieron en contexto la ola de calor del pasado verano en el este de Europa y las elevadas temperaturas que se registraron en el viejo continente en 2003.

“Si contáramos con todos los datos históricos registrados, podríamos evaluar con mayor fiabilidad con qué frecuencia pueden ocurrir estos fenómenos en el futuro”, mantiene la experta.

Este tipo de información despierta un interés científico, social y también económico ya que, por ejemplo, las compañías aseguradoras fijan sus primas en función de los cambios que se esperan del clima. También los municipios y los gobiernos “quieren conocer las condiciones climáticas y sus futuros cambios para mejorar la ordenación territorial y evitar la urbanización de áreas susceptibles a sufrir inundaciones”, concluye Brunet.

Referencia bibliográfica:

Manola Brunet, Phil Jones. “Data rescue initiatives: bringing historical climate data into the 21st century”, *Climate Research* 47, 29-40, 2011. DOI: 10.3354/cr00960.

Fuente: [Organización de los Estados Iberoamericanos](http://www.iaea.org)

DIVULGACIÓN CIENTÍFICA

**APLICACIÓN DE OXÍGENO EN EL AGUA DE RIEGO
En plantaciones de frutales**



La oxigenación es una técnica auxiliar de riego que tiene como finalidad la mejora del cultivo mediante el suministro directo de oxígeno a la zona radicular del cultivo. Sobre esta técnica, la revista Fruticultura publica un artículo de J. Lordan, F. Fonseca, I. Pla, J. Rufat, M.Pascual y J.M. Villar, pertenecientes a la Universidad de Lleida y al IRTA de Catalunya, España.

Está claro que es necesaria una buena aireación de la zona radicular de la planta para permitir una respiración adecuada y facilitar la absorción de nutrientes. La

aireación forzada del suelo surgió en los años 70 con resultados satisfactorios en cultivos hortícolas.

La mayoría de especies leñosas, dicen los autores del artículo de Fruticultura, no presentan restricciones en los procesos de crecimiento y absorción cuando el oxígeno está presente en concentraciones similares a la del aire, aunque cuando éste escasea la actividad radicular disminuye, afectando a la absorción del agua y nutrientes.

Existen varios métodos que pueden mejorar la absorción del suelo aunque todos ellos tienen un punto en común: son empleados en el riego enterrado. La aplicación de esta técnica podría aumentar la producción y mejorar la calidad de la fruta, especialmente en suelos con condiciones físicas desfavorables.

Aplicación comercial

La técnica auxiliar de aireación añade valor a la ya existente de sistema de riego subsuperficial. La inyección de aire atmosférico o la fertirrigación con peróxido de hidrógeno tienen un coste mínimo con valores añadidos de producción y calidad además de la promoción del uso del sistema de riego subsuperficial. Esta técnica viene usándose desde hace ya unos años en explotaciones comerciales de invernadero con resultados muy satisfactorios. Sin embargo, dicen los autores de Fruticultura, cabe estudiar su viabilidad tanto económica como tecnológica en plantaciones de frutales.

El grupo de investigación del IRTA y de la Universidad de Lleida, llevan a cabo estudios experimentales con diferentes técnicas de aireación.

En casos de resultados satisfactorios, la aplicación comercial de esta nueva técnica permitiría aumentar producción y calidad de productos frutícolas así como una mayor eficiencia en el uso del agua. La aplicación de

la técnica permitiría el cultivo de frutales en suelos con condiciones desfavorables así como el uso de aguas salinas, lo que ampliaría la superficie potencial frutícola en muchas regiones, explican los investigadores del IRTA y de la Univ de Lleida.

Fuente: horticulturabog

UNA NUEVA TÉCNICA PARA DETECTAR HONGOS PODRÍA EVITAR PÉRDIDAS EN EL SECTOR FRUTÍCOLA

Los ácidos nucleicos son las macromoléculas portadoras de la información genética de todos los organismos y también de los virus. Actualmente, el procedimiento para aislar estas moléculas, y de esa forma saber la composición genética que tienen los virus de hongos, resulta muy lento y costoso. Esta problemática es la que busca resolver el laboratorio de "Virología de Hongos" de la Universidad de Santiago de Chile (USACH), a cargo del Dr. Antonio Castillo, de la Facultad de Química y Biología.

Cuando en el mundo científico se separan ácidos nucleicos, moléculas que contienen la información genética de los seres vivos y de los virus, lo que se está realizando es un proceso de aislamiento y purificación de dichas moléculas. En esta línea se trabajó en el Laboratorio de Virología de Hongos de la USACH, donde se buscó optimizar el procedimiento de aislamiento de ácidos nucleicos del tipo RNA de doble hebra (dsRNA), logrando realizar este proceso en menor tiempo y con menor cantidad de muestras que las que se utilizan en la mayoría de las técnicas actuales.

Los investigadores de la Usach, Doctor Antonio Castillo, en conjunto con los académicos Miguel Castro y Luis Cottet, creen que este procedimiento puede tener interesantes aplicaciones para el sector frutícola chileno, particularmente para prevenir o retardar la pudrición del principal fruto de exportación, la uva de

mesa, causada por el hongo fitopatógeno, *Botrytis cinerea*.

Con este método, los expertos desean disponer de una técnica o metodología que permita controlar este tipo de hongos, lo que podría evitar las pérdidas que año a año sufre el sector agrícola. “Si se quiere hacer un estudio de las poblaciones de hongos y ver con qué virus están infectados en una localidad de Chile, con este procedimiento se puede realizar en corto tiempo el estudio y así evitar daños mayores”, detalla el investigador Antonio Castillo, responsable del estudio.



“Esta metodología es una forma rápida para aislar el RNA de doble hebra (dsRNA) del resto de los ácidos nucleicos, (DNA y RNA de simple hebra), a partir de cualquier tipo de hongo infectado con micovirus, permitiendo analizar el contenido de dsRNA simultáneamente de muchas especies fúngicas o de un gran número de cepas de una misma especie en periodos muy cortos de tiempo”, comenta Castillo de la Facultad de Química y Biología de la USACH.

Esta metodología es parte de la investigación “Rapid isolation of mycoviral double-stranded RNA from *Botrytis cinerea* and *Saccharomyces cerevisiae*”, realizada por investigadores del Laboratorio de Virología de Hongos, en donde durante años se ha trabajado esta técnica. Recientemente, este estudio fue publicado por la revista especializada “Virology Journal”.

Se perfecciona metodología

Dentro del proceso investigativo se logró optimizar una técnica antigua de la década del 60, para la cual se requerían grandes cantidades de muestras y el procedimiento de aislamiento de los ácidos nucleicos

era mucho más lento. Esta fue la base de la investigación a cargo del Doctor Antonio Castillo.

Lo que se hizo fue perfeccionar el método anterior con pequeñas cantidades de muestras en menor tiempo, reduciendo los costos. “El procedimiento de la nueva técnica es muy simple: se necesitan materiales tradicionales de laboratorio, y sólo un reactivo más específico como lo es la resina cromatográfica”, explica el investigador Castillo.

Esta técnica es muy sencilla de aplicar para cualquier laboratorio, en especial en aquellos que trabajan con ácidos nucleicos del tipo dsRNA. “Es una forma muy rápida para aislar dsRNA desde cepas fúngicas de una misma o de distintas especies, en un corto plazo. Esa es la ventaja que tiene este procedimiento en relación a otras metodologías. Con este avance se podrá trabajar hasta con un centenar de muestras simultáneamente”, detalla Castillo.

El optimizar el proceso y los costos asociados a este procedimiento a través de esta nueva técnica, ha llamado la atención de investigadores de otros laboratorios, quienes podrán conocer las características genéticas de virus de hongos de una manera más rápida.

Actualmente el laboratorio de “Virología y Hongos” de la Usach trabaja en dos nuevos proyectos. Uno de ellos, es el desarrollo de una nueva línea de investigación relacionada con biofungicidas (bacterias vivas que controlan al hongo *Botrytis cinerea*). Por otra parte, se estudian de forma paralela nanopartículas metálicas producidas por el hongo *Botrytis cinerea*, investigación que se enmarca en el área de la biotecnología.

Fuente: [Facultad de Química y Biología, Universidad Santiago de Chile](#)

Producción de plántulas de maracuyá amarillo por injerto hipocotiledonario sobre siete especies de *Passiflora*

Geraldo Costa Nogueira Filho; Givanildo Roncatto;
Carlos Ruggiero; João Carlos de Oliveira; Euclides
Braga Malheiros

Rev. Bras. Frutic. vol.33 no.1 Jaboticabal Mar. 2011
Epub Mar 25, 2011

Resumen

El maracuyá amarillo (*Passiflora edulis* Sims f. *flavicarpa* Deg.) es la principal especie *Passifloraceae* cultivada en Brasil, y su cultivo ha presentado algunas dificultades, principalmente con respecto a la longevidad de las plantaciones, que se ha reducido debido a la incidencia de enfermedades y nematodos que atacan el sistema radicular. Este estudio tuvo como objeto, establecer tecnologías para la producción de plántulas de maracuyá por injerto hipocotiledonario, en siete patrones. Los portainjertos utilizados fueron: *P. edulis* f. *flavicarpa*, *P. caerulea*, *P. alata*, *P. gibertii*, *P. coccinea*, *P. cincinnata* y *P. setacea*. El diseño experimental fue completamente aleatorizado, con 36 repeticiones para cada patrón. Las características evaluadas fueron: porcentaje de supervivencia del injerto, altura de planta, número de hojas, diámetro del patrón. la metodología utilizada de injerto hipocotiledonario fue exitosa para la mayor parte de las especies evaluadas. *P. caerulea*, *P. giberti*, *P. cincinnata* y *P. flavicarpa* fueron los patrones que se destacaron por sus condiciones de alto crecimiento y por su producción temprana.

Palabras clave: *Passiflora* spp.; propagación vegetativa; microinjertación; compatibilidad; metodología de injerto de mesa.

Porcentaje de germinación de semillas (%)

TABELA 1 - Percentagens de germinação das sementes (%) de sete espécies de passifloras silvestres, no período de 30-10-2001 a 02-04-2002, Jaboticabal-SP.

Espécies	(1ª sementeira) ¹				
	Dias após a sementeira				
	30	37	44	51	58
<i>P. edulis</i> f. <i>flavicarpa</i>	46,00	52,00	68,00	76,00	76,00
<i>P. gibertii</i>	24,00	28,00	32,00	32,00	32,00
<i>P. cincinnata</i>	20,00	32,00	32,00	33,00	33,00
<i>P. caerulea</i>	42,00	55,00	55,00	55,00	55,00
<i>P. alata</i>	51,00	60,00	65,00	69,00	69,00
<i>P. coccinea</i>	08,00	49,00	65,00	67,00	67,00
<i>P. setacea</i>	08,00	13,00	14,00	22,00	28,00

Espécies	(2ª sementeira) ²				
	Dias após a sementeira				
	08	15	22	29	36
<i>P. edulis</i> f. <i>flavicarpa</i>	8,33	53,33	58,33	58,33	63,33
<i>P. gibertii</i>	15,83	31,67	39,17	39,17	39,17
<i>P. cincinnata</i>	9,17	24,17	26,67	26,67	26,67
<i>P. caerulea</i>	0	0	0	0	0
<i>P. alata</i>	0	2,50	18,33	39,17	45,00
<i>P. coccinea</i>	3,33	47,50	58,33	58,33	58,33
<i>P. setacea</i>	0	9,17	33,33	41,67	41,67

¹ - Sementeira efetuada em 30-10-2001, com sementes não pré-embtidas.

² - Sementeira efetuada em 07-12-2001, com sementes pré-embtidas (12 horas).

Porcentaje de prendimiento de los injertos

TABELA 2 - Percentagens de enxertos pegos por enxertia hipocotiledonar em maracujazeiro-amarelo (*Passiflora edulis* f. *flavicarpa*) em sete espécies de passifloras silvestres, no período de 30-10-2001 a 02-04-2002, Jaboticabal - SP.

Espécies	Dias após a enxertia							
	05	10	15	20	25	30	45	60
<i>P. edulis</i> f. <i>flavicarpa</i>	100	100	100	100	100	100	100	100
<i>P. gibertii</i>	100	100	100	100	100	100	100	100
<i>P. cincinnata</i>	100	100	100	100	100	100	100	100
<i>P. caerulea</i>	100	100	100	100	100	100	100	97,2
<i>P. alata</i>	100	100	100	97,2	97,2	97,2	97,2	94,4
<i>P. coccinea</i>	100	100	100	97,2	97,2	97,2	77,8	72,2
<i>P. setacea</i>	100	100	44,4	44,4	41,6	41,6	38,8	30,6

Altura (cm) de plántulas en relación con la fecha de injerto

TABELA 3 - Altura (cm) de mudas de maracujazeiro-amarelo, em relação à data de enxertia, produzidas por enxertia hipocotiledonar em plântulas de sete espécies de passifloras silvestres, no período de 30-10-2001 a 02-04-2002, Jaboticabal - SP.

Espécies	Dias após a enxertia			
	00	30	45	60
<i>P. caerulea</i>	8,96 Dab	11,97 Cab	17,01 Bab	23,62 Aa
<i>P. gibertii</i>	10,04 Da	13,12 Ca	17,73 Ba	22,10 Aab
<i>P. cincinnata</i>	9,51 Cab	11,36 Cb	15,32 Bb	18,68 Abc
<i>P. edulis</i> f. <i>flavicarpa</i>	8,49 Db	12,86 Cab	16,37 Bab	18,10 Ac
<i>P. alata</i>	5,48 Dc	8,41 Cc	10,42 Bc	12,00 Ad
<i>P. setacea</i>	6,06 Cc	8,63 BCc	10,15 Bc	12,45 Ad
<i>P. coccinea</i>	5,52 Cc	7,12 Bc	8,23 Bc	11,18 Ad
Média	7,72	10,72	14,30	17,95

Médias seguidas de mesma letra, maiúscula na horizontal e minúscula na vertical, não diferem significativamente, pelo teste de Tukey, a 5%.

EVENTOS

FRUIT ATTRACTION 2011: Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas
Octubre 19 – 21, 2011 (Madrid, ESP) IFEMA.es



Un nuevo concepto ferial, desarrollado a medida de las necesidades del sector, que ya demostró en su primera edición que funciona (ver video abajo). Una muy eficaz herramienta comercial y de promoción, al servicio del sector hortofrutícola, con un claro enfoque multiplicador de las oportunidades de negocio, que pretende como principal objetivo buscar la rentabilidad empresarial de todos y cada uno de los participantes, y contribuir a dinamizar la actividad económica del sector. A ello contribuye un formato de participación muy sencillo, práctico y económico, con stands de diseño modular personalizables.

Un completo programa de Actividades que tendrán una doble vertiente, por un lado jornadas técnicas relacionadas con los temas ligados directamente con la producción y la comercialización en el sector hortofrutícola (orientadas a mejorar la competitividad del sector hortofrutícola y su posición en los mercados.



FIAGRO

Agosto 18-20, 2011 (Lima, PER) Thaiscorp.com



FIAGRO es la Feria Internacional de Tecnología para la Industria de Alimentos y Bebidas que se organiza en el Perú cada dos años.

Este evento tiene por objeto Promocionar y Facilitar la Venta de Equipos, Suministros y Servicios para la Manufactura de estos productos.

Los Exhibidores de FIAGRO son Fabricantes, Distribuidores y Agentes de Equipos, Suministros y Servicios para el Procesamiento de Alimentos y Productos Agroindustriales. Ellos tendrán la gran oportunidad de conocer a nuevos clientes e incrementar sus ventas.

Los Visitantes de FIAGRO son Propietarios, Directores, Gerentes, Jefes, Supervisores, Técnicos y Personal Especializado en la Elaboración de Alimentos y Bebidas. Se estima alrededor de 6,000 Visitantes.

ASIA FRUIT LOGISTICA

Septiembre 7-9, 2011 (Hong Kong, RPC) messe-berlin.de



ASIA FRUIT LOGISTICA 2011 se llevará a cabo del 7 al 9 de septiembre en el Centro de Convenciones y Exhibiciones de Hong Kong y promete excelentes oportunidades para hacer contactos de la más alta calidad con compradores profesionales de toda Asia y más allá.

1.5 Interest in products on offer

(Multiple citations. no. of citations N > = 4%)

Fresh fruit	83.7%
Fresh vegetables	42.3%
Transport / Logistics	11.1%
Potatoes	9.6%
Dried fruits / Nuts	9.1%
Storage	8.2%
Marketing / Market research	7.2%
Packaging supplies	6.7%
Packaging machinery	6.3%
Fresh-cut / Convenience articles	4.8%
Technical services	4.3%

Hubo un 83% de interés de los visitantes de Asian Fruit Logística en el 2010, por la oferta de frutas en fresco, seguido por los vegetales en fresco y el transporte y logística de exportación.

1.2 Area of business

(Multiple citations. no. of citations N > = 3%)

Importer / Exporter	56.3%
Fruit / Vegetable grower	35.1%
Wholesale / Retail	14.4%
Transport / Logistics	11.5%
Food service / Catering	8.7%
Packaging	8.2%
Other manufacturing	3.8%

La principal área de negocio de este evento en el 2010, fue la negociación directa importación/exportación, así como el área de crecimiento vegetal o condiciones de cultivo.

Ver estadísticas del evento 2010

[Resumen encuesta de visitantes](#)

[Resumen encuesta expositores](#)

www.cepashuila.org.co

CEPASS HUILA no es responsable por el contenido de sitios externos en Internet
CEPASS HUILA mantiene los derechos de autor de todo el material que publica en este boletín
vitec@cepashuila.org

Taller técnico: Producción y exportación de Cacao Agosto 23, 2011 (Neiva, COL)



La Confederación Nacional de Cacaocultores Dominicanos, Inc. –CONACADO– es una organización campesina, democrática, al servicio de pequeños productores de cacao. Desde 1988, agrupa alrededor de 8.500 productores, que están organizados en 152 asociaciones, con la visión de lograr un sector cacaotero técnicamente desarrollado; con productos de alta calidad, reconocidos y posicionados internacionalmente; producidos por hombres y mujeres que han alcanzado un adecuado nivel de vida. Son líderes en la producción y exportación de cacao orgánico fermentado (tipo Hispaniola) como materia prima para Europa y los EEUU, certificado por BCS Ökogarantie, de Alemania, por Biosuisse, de Suiza y por JAS de Japón. Son, además, los primeros productores en el mundo de cacao biodinámico con certificación DEMETER. Igualmente cuentan con la certificación FLO (Fair Labelling Organization) del Comercio Justo, con sede en Alemania.

Están en el departamento del Huila, con el fin de compartir su experiencia a nivel de manejo cultivo, organización empresarial y modelos de comercialización.

HORA: 8:30 a.m; **LUGAR:** Auditorio de la CAM, Cra 1 No. 60-79;
ORGANIZA: Secretaria de Agricultura y Minería del Huila – Secretaria Técnica de la Cadena de Cacao y su Agroindustria – CEPASS Huila

CORPORACIÓN CEPASS HUILA

Marisol Parra Morera

Directora Ejecutiva

Oscar Eduardo Aguilar Avendaño

Wilson Fernando Andrade

Unidad de Vigilancia Tecnológica CEPASS HUILA