

Centro de Desarrollo de Agronegocios

Resumen de Actividades

14 – Marzo 2001

El Centro de Desarrollo de Agronegocios (CDA) es un proyecto de USAID que fue creado para asistir productores, procesadores y exportadores de productos agrícolas no tradicionales. El objetivo principal del proyecto es el de ampliar la producción y ventas de los productos hortofrutícolas de alto valor para incrementar los ingresos de este sector. Las actividades iniciaron el 14 de febrero del 2000.

Al final de Marzo 2001, el proyecto tenía 199 socios líderes – compañías, productores y grupos dedicados a la producción, procesamiento y exportación (en total hay más de 2,200 productores individuales, incluyendo los que venden a los procesadores). Ya se ha visto el impacto y mejoramiento en los ingresos de los clientes como resultado de mejores sistemas de producción, aumentos en rendimiento, reducción en costos de producción y operación, apertura de nuevos canales de mercadeo y compradores, entre otros.

Actualizadas

- Chile Jalapeño – Hasta finales de marzo se habían sembrado un total de 113 hectáreas (51 en Occidente, 58 en el Sur y 4 en Siguatepeque) además del equivalente de 7 hectáreas en viveros. Se han cosechado 1,506,772 kgs hasta la fecha, de productores en Occidente y el Sur.
- Hasta la fecha se han entregado 1,404,099 Kgs de jalapeño a la planta procesadora, con un valor de \$238,697.
- Se llevó a cabo discusiones para ampliar el programa de jalapeño para sembrar durante el verano y para programar áreas para 2001-2002.



Cosechando chile jalapeño en La Entrada, Copán.



Procesamiento de chile jalapeño

- Yuca – 11 hectáreas sembradas en Marzo para un total de 66 hectáreas, con 11 hectáreas más programadas para Abril.



Productores de yuca con Funder en Lago de Yojoa

Mercadeo

- Se celebró una reunión con Chestnut Hill y Seaboard Corporation para discutir áreas de siembra de chile jalapeño para el verano 2001 y de 2001-2002.
- Se asistió a la FHIA y un procesador de taro con el costeo de producto, precio de venta y la negociación de contrato con el comprador.
- Visita de un técnico de CDA con un exportador a la exposición de United Fresh Fruit en Tampa USA.
- Se hicieron contactos para colocar los productos de pequeños procesadores en varios supermercados de San Pedro Sula. Se les introdujeron los productos encurtidos de procesadores artesanos de Ocotepeque, así como el vinagre natural de Lago de Yojoa.



Productos procesados por un grupo de mujeres en San Marcos de Ocotepeque

- Se realizó una presentación en La Ceiba con FPX sobre las oportunidades de exportación a los EU y EU.
- Se le proporcionó información a Centro Regional Universitario Norte Oriental para las empresas que deberían de contactar en su gira sobre el mercado de frutas y vegetales frescas en Miami.
- Se coordinó con un productor / comercializador de café la recepción de muestras de su café gourmet para fines de introducir el mismo en el Comisariato Los Andes, así como en Price Smart.
- Se establecieron las bases para el enlace comercial de un grupo de mujeres campesinas involucradas en la producción de yuca en Tocoa y un procesador en Jutiapa, La Ceiba.

- Se visitó varios productores en el sur con el encargado de compras del grupo Brassavola, ellos quieren conocer el potencial de la zona para que se produzcan hortalizas para sus 20 supermercados que tienen en Honduras.

Información de Mercado

- Se editó y distribuyó cuatro boletines semanales de informe de mercado para sandías, cantaloupes, honeydews y pepinos.
- Se completó el estudio de mercado "The US market for selected IQF vegetables".
- Se obtuvo una cotización de equipo para el parafinado de yuca de Costa Rica.
- Se elaboró el documento "Perspectivas del Cultivo de Yuca para Exportación en Honduras".
- Se realizó una presentación sobre el cultivo de yuca para exportación, como posible alternativa para la diversificación de cultivos para las cooperativas productoras de palma aceitera en Tocoa, Colon.
- Se brindó información a la FHIA sobre como construir un secador solar para pimienta negra.
- Se obtuvo información para un procesador artesanal sobre pelado químico de duraznos.
- Se obtuvo cotizaciones de fabricante en Brasil sobre mini fábricas para procesar nuez de marañón.
- Se brindó información a un procesador sobre precios de piña y mango orgánicos procesados en mercado europeo.
- Se brindó información sobre deshidratación de frutas y vegetales a grupo de estudiantes de La Universidad de Comayagua.
- Se obtuvo información sobre proceso de extracción de la capsicina del chile jalapeño para ser utilizado en la elaboración de repelentes naturales con la idea de aprovechar el recusado.

Producción

- Se completó el cuestionario para la auditoria de unidades de producción agrícola, previa a la implementación de sistemas HACCP.
- Se sembró los ensayos de fertilización en papa en La Esperanza y Ocotepeque cuyo énfasis está en el uso de potasio a un nivel

no muy comun en las zonas y con una fuente de lineas puras, mayormente nitrato de potasio y nitrato de amonio como fuente de nitrogeno.

● Se coordinó reuniones con los productores de chile jalapeño en el Occidente y el sur con fines de organizar dos grupos para trabajar en el futuro directamente con Chestnut hill Farms.



Reunión con los productores de chile jalapeño en Santa Rosa de Copán.

● Ya hay cosecha de productos con productores de vegetales calenderizados en San Marcos de Colón, conjunto con avances en los viveros, funcionamiento de los sistemas de riego por goteo y el uso de camas altas, barreras de sorgo y trampas amarillas.

● Se editó un "Manual de Cultivo de Yuca".

● Comité de Productores de Comayagua: se les dio una charla en MIP. Lo mas importante se formó el comité para implementar la tecnología basica para control de virus las cuales la mayoría son labores culturales: eliminación de rastrojo, eliminación de malezas de hoja ancha, barreras de sorgo, maíz o king grass, trampas amarillas, muestreo de plagas y enfermedades, listados de agroquímicos permitidos para cultivos de exportación, rotación apropiada y raleo de plantas viroticas antes de floración.

● Basado en analisis de suelo, se desarrolló un programa de fertilización para yuca y piña en el Lago de Yojoa. Se notó una deficiencia en cada todos los nutrientes ej. Solamente 30 ppm K presente mientras 300 ppm K son necesarios.

● Para piña organica en el Lago de Yojoa, se desarrolló programas para fertilización y retención de suelos.

● Se llevó a cabo capacitación de aplicación de pesticidas con la tinta fosforescente en todas las zonas de actividades de CDA. Además, los productores grandes ahora estan usando el mismo programa para entrenar sus empleados para mejorar las aplicaciones y reducir aplicaciones y costos.

Procesamiento

● Se realizó gira de inspección a planta de proceso de frutas congeladas con un comprador Alemán.

● Se coordinaron contactos en el sur para mejorar abastecimiento de melón cantaloupe y honeydew a un procesador de frutas congelados en San Pedro Sula.

● Se realizaron pruebas de piña IQF con un procesador para evaluar flujo, determinar rendimientos, costos y número de personas necesarias en línea de proceso.



Pruebas de piña congelada

● Se desarrollaron tres nuevos productos del marañón en EAP-Zamorano (néctar, pasta y almíbar). Se elaboraron muestras para evaluar aceptación en puesto de venta y cafetería de Zamorano. Se brindó información a Zamorano sobre el proceso de otros productos del falso fruto y nuez de marañón.

● Reunión de trabajo con el comité HACCP de un procesador de platanos para hacer el análisis de riesgos en el proceso de producción de "Tostones".



Preparación de nuevos productos procesados de marañón

- Cuatro representantes de un procesador de pure atendieron al curso de Better Processing School en Arizona, EUA.
- Reunión con representante de Urschel en Honduras para evaluar equipos de corte disponibles para el proceso de piña y mango.
- Se obtuvieron nuevos envases plásticos y tapaderas a ser probados con productos artesanales.

Poscosecha

- Asistencia a un procesador de pure con la instalación de un humidificador para los cuartos de maduración.
- Evaluación de los avances en la implementación de program HACCP en la empacadora de un exportador de vegetales orientales.
- Se hizo una prueba para la maduración forzada de chile jalapeño, pero sin resultados positivos.

Computación

- Se desarrolló y se instaló un borrador de un programa de "información gerencial de la utilización de productos" para un procesador de plátano.

Actividades Generales

- Preparación de "boletines de éxito" resumiendo actividades, resultados e impacto de riego, procesamiento y papa.
- Se coordinó la visita de Laura Kletter, TecnoServe para dos procesadores en SPS, los proyectos de yuca y piña en el Lago y Chestnut Hill Farms en Comayagua.

- Visita con John Dorman, AID para ver la cosecha de jalapeño en el Occidente, actividades de dos procesadores en San Pedro Sula y para conocer las actividades con productores de gengibre en Combas, Yoro.



Visita de John Dorman para ver la cosecha de chile jalapeño en La Entrada, Copán.

- Se participó en una reunión en Tegucigalpa, patrocinada por el IICA sobre la situación de productos orgánicos al nivel de Centro América.
- Se participó en una reunión de la Universidad de Louisiana State para apoyo a los productores de melón.
- Después de un excelente trabajo, el Ing. Armando Calidonio, coordinador del programa de chile jalapeño, se retiró para trabajar con Seminis. Se contrató al Ing. Rafael Rodezno para continuar con el trabajo. El Ing. Rodezno tiene una vasta experiencia en producción y logística de cultivos no-tradicionales. Bienvenido.

Actividades Selectas Para Abril

- Comenzar pruebas con mango congelado y pure de mango
- Visita de Tom Davenport para determinar los resultados finales con las actividades relacionados con la inducción de floración.
- Pruebas de IQF brocoli.
- Presentaciones con FPX en Tegucigalpa y Juticalpa.

Para más información, por favor comunicarse a oficinas de CDA en La Lima (tel: 668.2078, fax: 668.1190), Choluteca (tel: 882.6899, fax: 882.6900) or Sta Rosa de Copán (tel / fax: 662.2568). cda@fintrac.com