



Impulsa FUNPROVER Transferencia de tecnología en Maracuyá

El proyecto “Estrategias de comercialización, empaque y distribución de maracuyá” (*Passiflora edulis sims*), brinda la oportunidad de desarrollo integral al combinar no sólo la capacitación técnica, referente al cultivo especializado con mayor remuneración, sino que se complementará con la capacitación administrativa gerencial para formar microempresarios, que sean ejemplo en sus localidades. El modelo propuesto aprovecha en forma eficiente el potencial del cultivo.

Además, ofrece la oportunidad de generar y transferir la tecnología para cultivos no tradicionales regionales, que fortalezca la economía familiar rural y evite la emigración, al repetir el modelo rentable en sus comunidades. La generación de empleos remunerados derramará beneficios económicos a los pobladores de las comunidades beneficiadas con este proyecto y los proyectos que deriven de él.

“Estrategias de comercialización, empaque y distribución de maracuyá”, financiado por Fundación Produce Veracruz, en beneficio directo de 10 familias rurales de la comunidad de Amatitla, municipio de Tlaltetela, tiene como principal objetivo el acopio, almacenamiento, industrialización y comercialización de maracuyá, a través de una empresa agroindustrial de frutas, localizada en la comunidad de nombre Amatitla, del mismo municipio.

Los integrantes del grupo beneficiado, denominado “Productores de Maracuyá de Amatitla”, tienen puesta su confianza en el proyecto porque lo consideran una alternativa viable para mejorar su nivel de vida, puesto que el café y demás cultivos tradicionales de la región, de los que han vivido toda su vida, ya no son viables económicamente debido a sus altos costos de producción y sus bajos precios de comercialización al productor.

Se sabe que entre sus principales propiedades organolépticas y los beneficios que aporta al organismo humano, es importante fuente de vitamina C, vitamina A, Potasio, Magnesio y Ácido fólico. Sus propiedades también le permiten funcionar como tranquilizante (desestresante) del organismo y conciliador del sueño.

Etapas de la maracuyá en México

De acuerdo al documento presentado a FUNPROVER por la responsable del proyecto, Perla Reyes Hernández, y del cual retomamos el presente trabajo, la producción de maracuyá en México ha pasado por varias etapas bien diferenciadas. Aparentemente, en la inicial se realizaron siembras de traspatio, sobre todo en los estados de Puebla y Veracruz.

A partir de 1989-1990, con la siembra en plantaciones comerciales y con un alto nivel tecnológico, inició la segunda etapa de su desarrollo; parecía que en esta fase se difundiría ampliamente como alternativa, dado que el campo mexicano enfrentaba generalizada crisis. Sin embargo, ésta no perduró mucho tiempo, terminó aproximadamente en 1993.

Actualmente se vive la tercera etapa, la cual se caracteriza porque algunos productores decidieron seguir con el cultivo, a pesar del reducido mercado, circunstancia que los obligó a entrar a un proceso de transformación artesanal de la fruta, buscando su venta en forma de jugo, pulpa, mermelada, miel, cáscara en almíbar, vino y licor, entre otras presentaciones. Los productores que persisten en su cultivo y transformación buscan consolidarse en sus actividades.

A fines de 1995 se presentó, de nueva cuenta, la idea de sembrar maracuyá en grandes extensiones en Puebla, Veracruz, Michoacán y Colima, partiendo nuevamente de la convicción de que las frutas exóticas representan una buena alternativa económica, debido a los altos precios, prevalecientes en el mercado.

Entre 1992 y 1994 la superficie cultivada con maracuyá alcanzó las 125 hectáreas, máxima extensión alcanzada hasta ese entonces, concentradas en los estados de Tabasco y Puebla, lo que influyó en Veracruz y se inició su cultivo en áreas destinadas a otros cultivos, pero ante la falta de mercado muchos productores veracruzanos abandonaron sus plantaciones.

En esta fase juega importante papel instituciones de investigación como el INIFAP con sus centros Cotaxtla, Veracruz, y Tecomán, Colima; el Colegio de Posgraduados, Campus Veracruz; el Centro Regional Oriente (CRUO)-Chapingo de Huatusco; la Fundación Salvador Sánchez Colín, en el estado de México; y el Centro de Desarrollo de Productos Bióticos-IPN, en el estado de Morelos, entre otros. Todas ellas se centraron en la adaptación de diversos materiales genéticos y en la prueba de las tecnologías conocidas a las condiciones agroecológicas de México. Sin embargo, hay indicios de que faltó más acercamiento de estas instituciones y los productores para impulsar el cultivo.

Ante tal situación, la asesoría técnica que los productores encuentran en sus regiones, en muchas ocasiones, no se basa en los conocimientos específicos requeridos para el cultivo de maracuyá; se hacen recomendaciones a partir de la experiencia de la tecnología empleada para otros cultivos, por ejemplo, el combate de plagas en los cítricos se traslada al maracuyá. En el peor de los casos, los asesores son, a la vez, vendedores de agroquímicos, que sólo buscan aumentar sus ventas.

A los problemas de producción se suman los de la

comercialización. Entre los productores de traspatio y los comerciales surge un conflicto por los precios que se pagan por el fruto, los de traspatio aceptan el precio que se les paga y los comerciales exigen un mejor pago.

La exigencia de un mejor precio para compensar los costos de producción ha sido una limitante al cultivo, el cual no ha crecido como se quisiera; muchos lo han abandonado; sin embargo, también hay que han persistido y en su afán de hacer rentable esta actividad han mejorado sus tecnologías productivas, de transformación y comercialización.

Ante esta circunstancia surge este proyecto, que pretende unir y organizar a todos los productores de maracuyá de la región y con una estrategia a mediano y largo plazo, siguiendo el ejemplo de los países sudamericanos, que han entrado al mercado mundial de este producto y lo han convertido en una actividad rentable y fuente de divisas.

Objetivos

El objetivo general del proyecto es constituir y consolidar una empresa agroindustrial bien equipada y con tecnología moderna para el acopio, almacenamiento, industrialización y comercialización de maracuyá en el estado de Veracruz, como alternativa para mejorar el nivel de vida de los productores y diversificación de cultivos de la región.

Otro de los objetivos es la capacitación de los socios integrantes del grupo, para el buen éxito del proyecto, que pretende procesar 20 toneladas de maracuyá. Estos productos elaborados podrán ser comercializados en ferias y exposiciones, organizadas por el DIF estatal y la Secretaría de Desarrollo Económico y Portuario, entre otros puntos de venta local, estatal y nacional.

También se pretende establecer vinculación de los productores con los centros de investigación y transferencia de tecnología.

Estrategias del proyecto

Entre las principales líneas de acción está el capacitar a los productores involucrados en el cultivo y organizar todos los eslabones de la cadena, desarrollar estrategias de mediano y largo plazo, como ya se hace en otros países; aprovechar todas las bondades y propiedades del fruto para obtener cuantos derivados sea posible: pulpa, mermeladas, licores, helados, salsas, refrescos, néctares, yogur y algunos otros subproductos empleados en la repostería.

La maracuyá también se emplea en otro tipos de industria y en la medicina humana: se puede emplear en la fabricación de jabones, tintas, barnices a través del aceite extraído de las semillas. En medicina se emplea como relajante en dolores musculares, y sedante, a través de la infusión de hojas.

En el estado de Veracruz el "fruto de la flor de la pasión", como también se le conoce a la maracuyá, tiene un gran potencial, no requiere de costosas inversiones, aunque mientras más se tecnifique el cultivo y la transformación más inversión requerirá, pero también tendrá mayor rendimiento en campo y en la agroindustria.

Se cosecha prácticamente todo el año, aunque hay picos de producción de marzo a septiembre, lo cual permite tener fruto fresco todo el año y disponer del mismo para la elaboración de jugo concentrado, el cual se vende, principalmente, a través de mayoristas y la industria de jugos. El mercado internacional es una importante alternativa, toda vez que son buenos consumidores los Estados Unidos, Canadá, España, Holanda, Francia, Alemania, Noruega y otros.

En México los principales consumidores son la industria de jugos de frutas, la refresquera, y las fabricantes de mermeladas, alimentos para bebé, helados, yogures y otras.

Estrategia comercial

El grupo de beneficiarios tiene puestas sus estrategias comerciales en el mercado local, regional, estatal, nacional, en caso de disponer de mayores volúmenes a los estimados en el proyecto.

A fin de impulsar el consumo del producto, ya sea en fresco y transformado, el grupo llevará a cabo un programa de promoción del producto, en el que se destaquen sus propiedades y beneficios. Este programa se llevará a cabo a través de los medios informativos electrónicos y escritos, así como a través de ferias y exposiciones promovidas Consume lo que Veracruz Produce.

Se estima que el 74 por ciento de la producción mundial de concentrados de maracuyá se destina a la industria de bebidas, seguida de la industria láctea con el 12 por ciento del total; a la fabricación de alimentos para bebé se destina el 4 por ciento y la pastelería y repostería consume en dos por ciento, restante. Otro segmento consumidor de concentrados es la perfumería.

Adicionalmente, se procesa pulpa, extracto, aroma y néctar, así como trozos de fruta deshidratada o congelada IQF y en bloque; la cáscara también es un subproducto comercial y las semillas se emplea para alimento de ganado por su alto contenido de proteína.

Gracias a su agradable aroma este fruto se emplea en la preparación de esencias y perfumes; de las semillas se extrae un aceite que se emplea en la industria alimenticia y cosmética.

Las investigaciones realizadas por la responsable del proyecto sobre el "fruto de la pasión", Perla Reyes Hernández, abre una abanico de posibilidades de aprovechamiento del maracuyá, lo que lo hace más redituable, aunque para ello se requiere de una agroindustria que permite sacarle el mejor provecho.

Impacto ambiental

La puesta en marcha de este proyecto no generará impacto ambiental alguno que pongan en riesgo el equilibrio ecológico de la región, por el contrario, la renovación de cultivos alternativos puede contribuir a evitar la erosión de los suelos de cultivo, conservación de mantos acuíferos y al mantenimiento de áreas verdes.

El proyecto tendrá un costo estimado de 240 mil pesos y comprende la construcción de un vivero para la producción de planta, de una hectárea aproximadamente; la instalación de una planta agroindustrial para procesar la fruta, extracción de jugo concentrado.

Finalmente, habría que precisar que el proyecto presentado a FUNPROVER por el grupo de productores de Amatitla, municipio de Tlaltetela, propone un modelo, que brinda la oportunidad de desarrollo integral, al combinar no sólo la capacitación técnica para cultivo especializado de maracuyá, sino que se complementa con la capacitación para el manejo de la planta agroindustrial, la elaboración de jugo concentrado, refrigeración y comercialización, y la capacitación administrativa.

