Caracterización de la población que cultiva maracuyá en el municipio de Suaza- Huila

Characterization of the population that grows passion fruit in the municipality of Suaza-Huila

Néstor Alonso Pachón Pedraza¹, Nasly Alejandra Monedero Jaramillo²

¹Corporación Universitaria del Huila, Colombia*

²Corporación Universitaria del Huila, Colombia†

Objetivo: Este trabajo tiene por objeto el análisis de la cadena productiva del maracuyá (*Passiflora Edulis*) y los factores que inciden el deterioro de la fruta que llega hasta el consumidor final. Por tal motivo este análisis inicia con la caracterización de la población cultivadora de maracuyá en el municipio de Suaza – Huila, siendo este el mayor productor de la fruta en el departamento y el cual será protagonista de la investigación.

Metodología: El agricultor de Suaza es un campesino de edad promedio entre los 43 – 48 años de esas, con un nivel básico de escolaridad, quien posee un núcleo familiar de alrededor cinco personas; los cuales sustentan con sus ganancias de aproximadamente 1 – 2 smmlv. Sus predios cuentan con una expansión promedio de tierra de 1,5 a 3 ha, en donde aproximadamente el 50% del área lo disponen para el cultivo de maracuyá.

Resultado: Semanalmente en época de cosecha de maracuyá, se recolecta en promedio 200Kg; para lo cual se hace necesaria la contratación de jornales, que complementen las jornadas de fumigación, poda, recolección y clasificación. Sin embargo el agricultor no atribuye las pérdidas de fruta al sistema de transporte, sino al proceso de cosecha y poscosecha. Asegurando así que; 3 de cada 10 frutas se pierden en la cosecha y 1 de cada 10 al sistema de empaque.

Conclusión: Dejando esta información preocupada por la pérdida de alrededor del 40% de una fruta que es promesa de exportación y de la cual el consumidor final no alcanza gozar de las cualidades de esta en su máxima calidad. Abriendo así la puerta para múltiples investigaciones que contribuyan al mejoramiento de técnicas y procesos en la cadena productiva de la *Passiflora*.

Palabras-clave: cadena productiva, logística, técnica, fruta, maracuyá

Objective: This work aims at analyzing the productive chain of passion fruit (*Passiflora edulis*) and the factors affecting the deterioration of the fruit you get to the end consumer. Therefore this analysis starts with the characterization of the tiller population of fruit in the city of Suaza - Huila, which is the largest producer of the fruit in the department and who will be starring in the investigation.

Methodology: Suaza the farmer is a farmer, average age between 43-48 years of those with a basic level of education, who has a household of about five people; which sustains its gains of about 1-2 SMMLV. Their properties have an average expansion of 1.5 to ground 3 ha, where about 50% of the area available for cultivation of passion fruit.

Results: Weekly during harvest passion fruit, is collected on average 200 kg; for which hiring wages, complementing the days of spraying, pruning, harvesting and sorting is necessary. However the farmer fruit losses attributed to the transport system, but the process of harvest and postharvest. Ensuring that; 3 out of 10 fruit are lost during harvest and 1 in 10 to the packing system.

Conclusion: Leaving this information concern over the loss of about 40% of a fruit that is promising export and which reaches the final consumer does not enjoy the qualities of this in the highest quality. Thus opening the door for multiple investigations that contribute to the improvement of techniques and processes in the production chain of *Passiflora*.

Keywords: fruit chain productively, logistically, technical, passion fruit

1. Introducción

En la actualidad el departamento del Huila es el mayor productor y exportador de maracuyá en el país; razón por la cual se hace evidente una pronta intervención del estado y las universidades para fomentar las investigaciones científicas aplicadas que fortalezcan y garanticen el crecimiento del sector en los mercados nacionales e internacionales.

En este trabajo se caracterizó la población de productores de maracuyá del municipio de Suaza – Huila, identificando la zona como la más representativa en producción en el departamento, de acuerdo a las estadísticas gubernamentales; esto con el propósito de identificar desde las condiciones de vida de los agricultores, hasta los posibles factores que puedan incidir en la calidad de la fruta que se comercializa en la región y en el entorno nacional.

Consecuente a los datos arrojados por la caracterización se realizó seguimiento al proceso y prácticas de cosecha del maracuyá realizado por el cultivador y la respectiva post-cosecha a cargo del intermediario responsable de su comercialización; iniciando sus labores con la recolección de la fruta en la finca, bajo los parámetros de embalaje acordados con el agricultor, hasta el punto de acopio en el municipio de Suaza, para el posterior despacho y direccionamiento de la passiflora a diferentes partes del departamento y del país.

2. Metodología

La investigación es descriptiva con diseño transversal en donde se pretende caracterizar la población a partir del diseño de un instrumento de medición (Encuesta) cuyo objetivo es recolectar información referente a los predios productores de Maracuyá tales como: condiciones reales de cada uno de los cultivadores, condiciones educativas, caracterización del cultivo, datos de la familia y las mejoras que haría para el mejoramiento al cultivo del Maracuyá. La investigación es descriptiva concluyente y se desarrolla dentro del marco de los estudios cuantitativos aplicados, con un diseño transversal simple.

La población objeto de investigación se caracteriza a través del análisis de las encuestas aplicadas a los cultivadores del maracuyá del municipio de Suaza y la veredas circunvecinas lo mismo que los comercializadores del municipio de Guadalupe.

El procedimiento para determinar la muestra se determinó a partir de las asesorías con el gerente de Asohofrucol regional Huila, quien facilitó los nombres y direcciones de los mayores productores de maracuyá de Suaza y los contactos con la comercializadora de maracuyá del municipio de Guadalupe.

La recolección de la información se desarrolló con el apoyo de 5 egresados del programa de Ingeniería Industrial a quienes se les capacitó en la aplicación de la encuesta lo mismo que en procedimiento y técnicas de siembra y cosecha del producto.

El análisis de los datos se desarrolló a través de un software especializado llamado (SPSS).

POBLACIÓN:

La investigación se realizó en las Veredas de San José, Gallardo, y las cercanas a los municipios de Suaza y Guadalupe.

3. Resultados

Uno de los primeros resultados obtenidos después de la aplicación de los instrumentos de recolección de los datos en los municipios objeto de estudio, fue el de la caracterización de los cultivadores de maracuyá de las veredas lo mismo que de los comerciantes, o línea de base de la población.

3.1. Caracterización de la población que cultiva maracuyá en el municipio de suaza - huila

El productor de maracuyá de las veredas del municipio de Suaza – Huila, es un campesino hombre en su mayoría casado o con una relación de unión libre y tres hijos en promedio, con edades que oscilan entre los 43 y 48 años lo que se considera una edad adulta para trabajar en estas actividades agropecuarias dadas sus responsabilidades.

Este campesino cuenta con educación a nivel de primaria y bachillerato y sus dos últimos hijos van a la escuela primaria y el primero al colegio público donde cursa el bachillerato.

Vive en su casa con dos y hasta cinco personas, que son nativos de la región o el municipio, su estrato social es 1 y 2 lo que muestra el acceso a los servicios públicos tales carreteras destapadas o trochas en su mayoría, energía eléctrica y agua del acueducto. Sus ingresos fluctúan entre 1 y 2 s.m.v.l.

Los servicios de salud son públicos y en términos generales de fácil acceso excepto la telefonía fija y la conectividad a internet que son deficientes.

*nestor.pachon@corhuila.edu.co

†nasly.monedero@corhuila.edu.co

En relación a las características físicas de las viviendas, sus pisos son en baldosas, los techos en tejas de zinc y puertas y ventanas metálicas, estas viviendas se encuentran ubicadas en predios entre 1 ½ y 3 hectáreas de extensión cuya área dedicada al cultivo de maracuyá es de aproximadamente el 50% con siembras de aguacate, mango, café, guanábana, lulo, plátano y yuca en el otro 50%, regados con agua del acueducto y de quebradas vecinales.

Los predios de la región objeto de este estudio en su gran mayoría producen maracuyá amarillo en forma semanal en más de 200 Kg y en el año unas 4 toneladas en promedio.

Para las labores de recolección del producto se contratan 4 trabajadores hombres en su mayoría, con nivel de educación de primarias y secundaria, también en menos cantidad mujeres quienes hacen funciones de selección y empaque de la fruta.

Los familiares del productor ayudan en los procesos de producción y recolección, pero en menos cantidad en las demás etapas del dicho proceso.

El cultivo del maracuyá se poda entre 1 y 2 veces al año, se riega por sistema directo y por aspersión cada dos meses y cuando hay tiempo de verano con mayor frecuencia, se fumiga con productos químicos en su gran mayoría pero también se utilizan productos biológicos y naturales aunque en menor proporción.

Los cultivadores de maracuyá no utilizan en su mayoría semillas certificadas ni máquinas para la producción y recolección de la fruta, estas operaciones son generalmente manuales.

Los campesinos de la región piensan en el mejoramiento de la producción y que la conservación del maracuyá se optimiza a través de la utilización de cuartos y piscinas de refrigeración.

Es evidente que practican la renovación de los cultivos cada dos años en promedio en la mayoría de los predios y son abiertos a recibir información para migrar hacia cultivos más rentables y de fácil producción como el aguacate.

El cultivador de maracuyá de la región es consciente de las pérdidas del producto en todas las etapas del proceso de producción y la logística de distribución y sus impactos en los ingresos económicos del negocio.

En general el productor atribuye el deterioro temprano de la fruta un tanto a la cosecha y al manejo pos cosecha, además no cree que se deba al sistema de transporte, ni a la conservación del maracuyá ni al embalaje; ellos piensan que utilizar cajas de cartón con divisiones para el empaque del producto dismi-

nuiría las pérdidas en la manipulación pos cosecha y el transporte.

Los cultivadores y comercializadores del maracuyá están de acuerdo en que se pierden unas tres unidades de producto por cada 10 cosechados y en las operaciones de transporte hasta los centros de acopio, dos por cada 20 unidades transportada, no se ha medido cuantas se pierden desde el centro de acopio hasta el intermediario y consumidor final, pero apoyados en las estadísticas gubernamentales para toda la cadena son 33 por cada 100 unidades de fruta.

Los mercados en los que se venden el maracuyá producido en la región son los locales como plazas de mercado de los municipios del departamento y en menos proporción a los nacionales tales como Bogotá, Cali, Medellín y la Costa Atlántica.

Con relación a los procesos de capacitación a los productores de maracuyá han recibido del Sena y Asofrucol a través de talleres y cursos dictados cada dos meses en horas, temas referentes a: siembra, cosecha, poda, manejo fertilizantes, manipulación de plaguicidas y con menos intensidad horaria en manejo de maquinaria, logística y preparación de suelos.

En general los productores de maracuyá de las veredas de San José, Gallardo del municipio de Suaza, Tarqui y los comercializadores de Guadalupe reflexionan sobre que puede mejorar las condiciones de calidad del producto y concuerdan en su mayoría que es a través de la implementación de centros de acopio en los municipios mencionados y la oferta de créditos con tasa de interés de fomento por parte del gobierno nacional.

3.2. Factores que determinan las pérdidas de producto desde la siembra hasta el consumidor final

3.3. Cosecha y acopio

Durante las visitas realizadas al municipio de Suaza, se logró observar el método de recolección de maracuyá, implementada por los productores de la zona; esta se realiza de manera manual, con un criterio de evaluación de observación del color y tamaño de la fruta, así esta es depositada en tanques que llevan a sus espaldas los recolectores, mientras transitan todo el surco o hasta que llenan el tanque; posteriormente es llevada a una chaza de madera (punto de acopio) donde es depositada para luego realizar clasificación y empackado.

Tabla 1: Descripción de la cadena productiva del Maracuyá

Etapas de la cadena productiva	Factor crítico	Condición	Causas
Siembra	Características del terreno		<ul style="list-style-type: none"> · Factor económico. · Tiempo limitado. · Información deficiente
Clima	Temperatura promedio 23 0C	<ul style="list-style-type: none"> · Cambio climático · Calentamiento global · Deforestación · Contaminación hídrica 	
Protección del cultivo	Fertilizantes y plaguicidas naturales y permitidos	<ul style="list-style-type: none"> · Disponibilidad · Altos costos 	
Cosecha	Técnica de recolección		<ul style="list-style-type: none"> · Información deficiente. · Costos · Limitante de tiempo
Pos cosecha	Puntos de acopio	<ul style="list-style-type: none"> · Condiciones de temperatura. · Cuartos fríos. · Piscinas de refrigeración 	<ul style="list-style-type: none"> · No hay disponibilidad · Altos costos · Tiempos
Logística	Transporte	Camiones refrigerados	<ul style="list-style-type: none"> · altos costos. · Disponibilidad · Camiones de Estacas
	Empaque	Norma Ntc 1267	<ul style="list-style-type: none"> · De cartón · De plástico · Costales · Altos costos · Información deficiente.

Al productor se le hace entrega temprano en la mañana de unos plegables de cartón en donde se dispone la fruta con las mejores características visuales para comercializar fuera del Huila, la fruta que no cumpla con color, características visuales y tamaño, se dispone en sacos de fique o bolsas para comercializar en el municipio o en Neiva.

Una vez terminada la cosecha del día, el intermediario recoge las cajas llenas de maracuyá, que son transportadas en camioneta o Jeep hasta la bodega de almacenamiento ubicado en la zona urbana de Suaza.

3.4. Logística y transporte (empaque)

Las cajas de cartón por su material de fácil flexión, propicia el achatamiento o compresión de la fruta cuando se apila demasiado peso encima de estas, acarreado deterioro de la misma o pérdida hasta el lugar de comercialización. Estas son dispuestas en camiones de estaca en pilas de hasta 12 cajas de altura, en donde las cajas de la parte baja de la columna soportaran el peso de las otras, facilitando la ruptura de la fruta y por ende pérdidas de producción o mermas en la calidad; debido a la falta de ventilación y saturación de gas eti-

leno, que conlleva a la deshidratación y cambios en la apariencia del maracuyá.

La fruta que no es embalada en cajas de cartón, por apreciación del productor se supone es de menor calidad, bien sea por su grado de maduración, peso, color o tamaño y es empacada en sacos de fique siendo este el empaque asignado a la fruta de menor calidad o en bolsas plásticas agujeradas, siendo esta la presentación para una fruta de calidad media o aceptable.

Para ambos casos el medio de transporte es el mismo, pilas de bolsas en disposición vertical (para el caso de los sacos) u horizontal (para las bolsas plásticas) en camiones de estaca llenos hasta el techo, en donde se malluga la fruta, se achata o se rompe, entre otros maltratos que puede sufrir.

4. Conclusión

El proyecto sobre las técnicas de mejora para el cultivo y la logística de la fruta Maracuyá desarrollado en el municipio de Suaza y sus veredas aledañas, lo mismo que en el municipio de Guadalupe, se desarrolló en su primera fase, en la que se establece la línea de base

sobre la cual se deben adelantar las fases concluyentes del proyecto.

La primera fase de investigación hacer referencia a la caracterización de la población objeto, conformada por los cultivadores de la fruta, estableciendo los parámetros básicos para la implementación de las técnicas mejoradas que deben ser desarrolladas para este fin, tales características son de tipo demográfico, de identificación del predio, dimensiones, áreas destinadas al cultivo del maracuyá, entre otras que permite la descripción detallada de dicha población.

Es importante concluir que el proyecto debe implementar las fases de determinación y prueba de las técnicas de marjora de la logística y del cultivo del maracuyá en la población objeto, garantizando un beneficio real a los cultivadores e intermediarios de los municipios de Suaza y Guadalupe y que redunde en la mejor calidad de la fruta en su comercialización.

Bibliografía

- [1] Huila, G. D. (2006). Manual tecnico cultivo de maracuya. Neiva: gobernacion del huila.
- [2] Informe visita al Huila 2005, Experto Cultivo de Maracuya, Ing. William Escobar Torres.
- [3] Secretaria de Agricultura y Minería del Departamento del Huila – Cadena Frutícola Huila 2005.
- [4] Curso Taller Teórico y Práctico Sobre el manejo y Cultivo del Maracuya (*Pasiflora edulis* L.) - Fundación Centro de Investigación Hortofrutícola de Colombia (CENIHF) 2001
- [5] Anuario 2004 Gobernación del Huila, Secretaría de Agricultura y Minería.
- [6] Cabrera, C., Safer, A., Escobar Torres, W. (2006). Manual tecnico del cultivo de maracuyá (*Pasiflora edulis* L). Neiva: Litocentral Ltda.
- [7] Forero, M. T. (1997). Invima. [En línea] Disponible en: <https://www.invima.gov.co>
- [8] Amaya Robles, J. (2009). Gerencia Regional Agraria La Libertad. [En línea] Disponible en: <http://www.agrolalibertad.gob>