

AGROPERÚ

Lima, Perú - 31 de mayo, 2024

Informa



www.agroperu.pe

Dres. Hugo Villachica León, director ejecutivo de PERU-Hub, y Américo Guevara Pérez, rector de la UNALM, en plantaciones de maracuyá en Tarapoto, región San Martín.

**Fortaleza del Perú
PAPAS NATIVAS TIENEN
UN FUTURO EN EL
MERCADO GLOBAL**

**PERU-Hub:
INCUBADORA DE
PLANES DE NEGOCIOS**

**Habla el ministro Manero:
ENTRE LA ESPERANZA Y LA
CONTROVERSIA POR LOS
TRANSGÉNICOS**

POTENCIA TU COSECHA EN EL DÍA DE LA PAPA CON LOS **TRACTORES MASSEY FERGUSON**

SIEMBRA CONFIANZA, COSECHA CALIDAD



MASSEY FERGUSON

Ferreyros

CAT

UNA EMPRESA FERREYCORP

EN EL DÍA DE LA PAPA, POTENCIA TU TRABAJO

**OBTENIENDO UNA SIEMBRA PRECISA Y UNIFORME
CON LOS TRACTORES VALTRA**



GARANTIZA UNA SIEMBRA EXITOSA Y UNA COSECHA ABUNDANTE

VALTRA

Ferreyros CAT

UNA EMPRESA FERREYCORP



Agroklinge

A member of ADAMA



ADAMA

EL PORTAFOLIO MÁS COMPLETO PARA TU CULTIVO



SOLUCIONES DE NUTRICIÓN



SOLUCIONES DE PROTECCIÓN



Escuchamos ► Aprendemos ► Solucionamos

adama.com/peru/es

6 EDITORIAL: Pobreza, frivolidad y corrupción

9-26 PAPA: Industrialización, producción, nuevas variedades y gastronomía



29-32 PERU-HUB: Incubadora de planes de negocios



33-39 CACAO: Precios históricos, ¿qué hacer ahora y después cuando vuelva la calma?

40-44 QUINUA: Priorizar las variedades negras y rojas

45-47 AGROECOLÓGICOS: ¡No a los transgénicos!

48-51 ECONOMÍA: ¿Cómo asegurar ganancias justas para los productores agrarios?

52-54 SANIDAD: Principales enfermedades de maíz amarillo duro

55 OPINIÓN: Con escaso financiamiento, el agro no se reactivará

56-60 GANADERÍA: Criadores de ovinos claman por ayuda



62-63 QUESO: Ecos del II Salón del Queso Peruano

64 OVINOS: ¡Se viene el Congreso Mundial Corriedale Perú!

65 HOMENAJE: Reconocimiento al Ing. Lorenzo Hurtado

66-67 EMPRENDIMIENTO: Snack saludables de papas nativas

68-69 MESA SERVIDA: La papa no engorda ♦ Los peligros de dormir menos de 5 horas

70 AGRO & MINERÍA: Kutuctay, puente que une Cusco y Apurímac

71 ¿SABÍAS QUÉ?: Curiosidades y datos interesantes

72-76 AGROMERCADO: Novedades del mundo empresarial

77 ELLAS & BELLAS: Camila Marín Aro

78-79 AMAZONÍA: Crianza de insectos

80-83 PANORAMA AGROPOLÍTICO: ¡Exclusivo! Habla el ministro Manero



84-89 OJOS Y OÍDOS: Novedades del sector

90-95 GACETA JURÍDICA: Resumen de Normas Legales publicadas en "El Peruano"

96 RISOTERAPIA: Una dosis de humor para el alma

Pobreza, frivolidad y corrupción

El Perú atraviesa una profunda crisis no solo política y económica, sino también moral, marcada por la desvergüenza, la corrupción y la frivolidad en los estamentos del poder.

◆ Un ejemplo reciente de esta preocupante situación es la decisión de los congresistas de otorgarse un incremento de 3.383 soles en sus sueldos, elevando sus ingresos a S/384.000 anuales, equivalentes a S/32.000 mensuales. Este aumento contrasta drásticamente con la realidad de millones de ciudadanos que perciben ingresos mensuales considerablemente menores. Según el informe del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), 1.922.000 peruanos ganan por debajo de los S/251 mensuales.

◆ La frivolidad también se manifiesta en el gobierno actual. La presidenta de la república, Dina Boluarte Zegarra, exhibe lujosos relojes y joyas en un país donde el 29 % de la población es pobre y el 5.7 % vive en condición de extrema pobreza. Esta ostentación resulta desalentadora y cuestiona su empatía con los ciudadanos de a pie. Mientras tanto, el agro se hunde en una profunda crisis. Es lamentable la flagrante ausencia de una visión integral del país, de una política o plan para reactivar la deprimida economía nacional, comenzando por el agro. Es evidente la falta total de apoyo al sector nutricional del país para sacarlo de su postración.

◆ Contra toda expectativa y lógica, el gobierno vigente no asume el compromiso necesario para desentramar el sector e impulsar su reactivación. Tenemos un Estado clamorosamente divorciado de las grandes mayorías, necesidades y posibilidades nacionales, con el agravante de estar cada vez más carcomido por la anomia y la corrupción.

◆ Tanto el Congreso de la República como el gobierno de Boluarte, cuya desaprobación popular ha caído al 91 y 90 %, respectivamente, deberían tomarse en serio el problema del agro, un sector constitucionalmente prioritario que rara vez recibe la atención que merece. Este sector tiene un legítimo derecho a un tratamiento excepcional por varias razones. En primer lugar, el Perú tiene una vieja deuda histórica no saldada con el campo, que ha contribuido a muchos de los mayores lastres sociales que arrastra el país. Además, el agro es fundamental para la seguridad alimentaria nacional y está permanentemente expuesto a los imponderables climáticos, lo que hace aún más urgente la implementación de políticas de apoyo y desarrollo sostenibles.

◆ La situación exige una acción inmediata y una muestra de empatía genuina por parte de nuestros líderes. El futuro del Perú depende de la capacidad de nuestros gobernantes para reconocer y atender las necesidades reales de todos los ciudadanos, especialmente los más vulnerables 📌



Edición 45, mayo 2024

Director-Fundador (†):
Julián Cortez Sánchez

Directora Periodística:
Miriam Trinidad Ardiles
988366909

Jefe de redacción:
William Betalluz Cueva
995752669

**Jefe de Contenidos
Técnicos:**
Robinson León Trinidad
992191208

Jefe de fotografía:
Teobaldo Ardiles Torres
994964897

AGROPERÚ INFORMA
Publicación mensual de:
AGRO PERÚ
COMUNICACIONES SRL
Jr. Pablo Bermúdez N° 285
Oficina 205,
Jesús María, Lima, Perú
Depósito Legal N° 05935
ISSN N° 2955-8190

Gerente General:
Alfredo Trinidad Ardiles
951560174

Gerente Comercial:
Alejandro Trinidad Ardiles
982535712

Jefe de Marketing:
Lelis Aniceto Sarmiento
998447709

Administrador
Jorge Grados Ruiz
999722916

Tesorería:
Soledad Trinidad Ardiles
995746430

Logística y Cobranzas:
Onésimo León Macedo
945448454

Diseño y Prerensa Digital:
Caroline Trinidad Ardiles
985960449

Web master:
Salvador Vilca Pinedo
997566660

**Coordinadora General
Social Media:**
Diana Trinidad Colonia
991803446

Consejo Consultivo:
Dr. Francisco Palomino García
Lic. Carlos Ginocchio Celi
Dr. Carlos Pomareda Benet
Dr. Juan Risi Carbone
Ing. William Arteaga Donayre
Ing. Wilian Alva León

Asesores Legales:
Dra. Carol Trinidad Macedo
Dr. Carlos Del Pozo Torres
Dr. Antonio Guevara Roque

prensa@agroperu.pe

www.agroperu.pe

@agro perú informa

@agroperuinforma

@agroperu_info

Depósito legal:
N° 2022-05935

BIOZYME[®] TF
FITORREGULADOR

Incrementa la **CANTIDAD** y
CALIDAD de tus cosechas.

Mayor uniformidad de tubérculos

Mayor rendimiento por hectárea

Mayor peso por tubérculo

DOSIS: 0.5L/Ha

Día nacional de la Papa

**“Originario de
nuestros Andes”**

**Principales
zonas
productoras**

CultiVida

Impulsar la industria con base en planificación

Perú solo procesa el 10 % de su producción de papa

La sobreoferta estacional de papas en Perú provoca crisis de precios en chacra, provocando pérdidas considerables para el productor. Frente a este escenario, expertos ven una oportunidad en la sobreproducción para invertir en plantas

de procesamiento, como la fabricación de envases biodegradables. El anuncio del ministro de Desarrollo Agrario y Riego sobre la búsqueda de alianzas para una planta piloto en Lima ha generado expectativas, pero se destaca la necesidad de una inversión importante y la planificación de siembras o un plan de cultivo con el fin de garantizar el suministro permanente de la materia prima para que el negocio sea rentable. 📌

AGROPERÚ





Por: Rodolfo Ardiles Villamonte

La sobreoferta estacional de papas es un problema recurrente en el Perú que, hasta antes de la pandemia, provocaba protestas sociales de los productores debido a la drástica caída de los precios en chacra y la percepción de abandono por parte del Estado. Más allá de exigir el cumplimiento de la Ley de Compras Estatales de Alimentos de Origen en la Agricultura Familiar (Ley N.º 31071), los productores reclaman medidas para elevar la rentabilidad de sus cultivos, como la papa. “¿De qué nos sirve ser eficientes o competitivos en productividad si el Estado nos abandona a nuestra suerte?”, reclaman los agricultores.

Actualmente, en zonas productoras como Andahuaylas, Apurímac, el precio del kilo de papa de primera calidad ha caído a S/0.60 en chacra. Ante el encarecimiento de la mano de obra, algunos productores han optado por no cosechar sus tubérculos. Otros, aun enfrentando pérdidas, continúan cosechando para recuperar una parte de sus inversiones, que ascienden a aproximadamente S/18.000 por hectárea. Con un rendimiento promedio de 25 toneladas y un precio de S/0.60 por kilo, los agricultores pierden alrededor de S/3.000 por hectárea.

Expertos en la materia consideran que la sobreproducción de papa en Perú representa una oportunidad para fomentar la inversión en plantas de procesamiento que agreguen valor al cultivo y mejoren su rentabilidad.

En este contexto, el reciente anuncio del ministro de Desarrollo Agrario y Riego, Ing. Ángel Manero Campos, sobre la búsqueda de alianzas entre el Estado y la empresa privada para instalar una planta piloto de elaboración de envases biodegra-

dables en el Mercado de Productores de Santa Anita de Lima, genera expectativas positivas.

Según el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri), la mayor producción de papa se concentra entre mayo y junio, con volúmenes que alcanzan hasta 100.000 toneladas, lo que subraya la necesidad de soluciones sostenibles para el manejo de la sobreoferta.

Los ingenieros Miguel Quevedo Bacigalupo, especialista en la cadena de papa del Midagri, y Luis Gomero Osorio, presidente del Consorcio Agroecológico Peruano, analizan las posibilidades industriales de este milenario cultivo.

Para producir envases biodegradables

El Ing. Miguel Quevedo destaca que la implementación de una planta procesadora de papa para fabricar envases biodegradables es una propuesta bien orientada, pero subraya la importancia de evaluar las variedades de papa a utilizar y la oferta disponible. Además, enfatiza la necesidad de conocer la tecnología disponible, los costos de la planta y el abastecimiento de materia prima.

El Ing. Quevedo destaca la necesidad imperativa de buscar alternativas más eficientes frente al calentamiento climático global, como el uso de envases biodegradables que



Envases biodegradables:

Ing. Miguel Quevedo Bacigalupo, especialista en la cadena de papa del Midagri, resalta la importancia de identificar variedades idóneas, contar con tecnología adecuada y garantizar un suministro constante de materia prima para lograr la viabilidad de la industria de envases biodegradables a partir de la papa. Estos elementos son fundamentales para asegurar la rentabilidad del negocio.

se desintegran en pocos meses, contrastando con el plástico que puede demorar en descomponerse hasta 1.000 años. Esta iniciativa no se limita solo a la papa, sino que abarca otros productos ricos en almidón como la **yuca**, el **camote**, el **plátano**, entre otros.

Entretanto, el Ing. Gomero resalta el crecimiento en la demanda de envases biodegradables, especialmente para platos y utensilios, tanto así que universidades están jugando un rol importante en la investigación y desarrollo de productos biodegradables, aunque aún falta un programa masivo de centros de emprendimiento como en otros países.

S/30 millones como inversión mínima

En tal sentido, el Ing. Quevedo destaca la experiencia de **Argentina y España** en el procesamiento de envases biodegradables. Sin embargo, resalta la necesidad de una **inversión mínima de S/30.000.000** (aproximadamente 7.200.000 euros) para una **planta capaz de procesar 5 toneladas por hora**. Propone comenzar con proyectos piloto en regiones paperas de la costa, como Lima, Ica y Arequipa, donde se cultivan papas de alto rendimiento.

Solo el 10 % de la producción de papa se procesa

Explica que, en el Perú, se procesa solo el 10 % de la producción de papa, lo que convierte cualquier emprendimiento en este ámbito en una iniciativa valiosa.

Por su parte, el Ing. **Luis Gomero** coincide en la necesidad de instalar una planta procesadora, pero critica la labor gubernamental por ser incipiente. Menciona el caso de una **planta de producción de almidón** que no puede operar todo el año debido a la falta de oferta continua, lo que resulta en pérdidas millonarias.

“Conozco el caso de una planta destinada a la producción de almidón. Sin

embargo, en la actualidad, su funcionamiento durante todo el año se ve obstaculizado debido a la falta de sobreproducción constante. Para que la planta opere de manera rentable, es necesario que se genere un excedente de producción. En ausencia de este, la planta queda inactiva, lo que resulta en pérdidas significativas. En consecuencia, la inversión se convierte en un elefante blanco”, afirma el Ing. Gomero.

Falta un plan de cultivo

El Ing. Gomero agrega que esta situación se repite en otras regiones del Perú debido a la falta de un **plan de desarrollo para el cultivo de papa**. Sin un plan adecuado, es difícil determinar cuánto es necesario para el mercado interno y cuánto excedente puede destinarse a las plantas industriales.



Demanda:

Ing. Luis Gomero Osorio destaca el crecimiento en la demanda de envases biodegradables, particularmente en platos y utensilios. Impulsar este tipo de industrias en el país no solo mejoraría la rentabilidad de la papa y otros productos ricos en almidón, sino que también contribuiría al desarrollo sostenible y la preservación del medio ambiente.

Incrementar el consumo de papas

El Ing. Miguel Quevedo Bacigalupo, experto en la cadena de papa del Midagri, propone que, además de impulsar la industrialización del tubérculo, también por elevar su consumo en el país. Destaca la importancia de campañas de concientización como “Papea Perú” y “Ponle una Papa más al Caldo”, que han demostrado ser eficaces en la promoción del consumo de papas, reconocidas por su alto valor nutricional.

Además, sugiere que las compras estatales y la gastronomía pueden ser vehículos efectivos para estimular el consumo masivo de papas (principalmente de variedades nativas), especialmente en entornos como colegios y comedores populares. La inclusión de variedades nativas de papa en el menú de restaurantes, siguiendo el ejemplo de cómo se sirve la cancha serrana, podría ser una estrategia prometedora.

El Ing. Luis Gomero, en línea con esta visión, destaca el potencial de la gastronomía para fomentar el consumo de papas, sugiriendo que su inclusión como entradas en los restaurantes podría ser una forma efectiva de promover su versatilidad y sabor.

Ambos expertos coinciden en que el impulso a la industrialización y consumo de la papa no solo beneficiaría a los agricultores y la industria, sino también a la salud y nutrición de la población peruana en general.



Experiencias internacionales

El Ing. Quevedo señala que la sobreproducción de papa es estacional, ocurriendo principalmente en mayo y junio.

En este sentido, experiencias de países como **Holanda y Australia** indican que, **para montar una industria papera, se requiere un abastecimiento permanente del tubérculo para justificar la inversión en la implementación de plantas procesadoras.**

“Hemos consultado a empresarios procesadores de Holanda y Australia, quienes nos han manifestado que, para poder realizar inversiones en una planta en Perú, es necesario que la sobreproducción ocurra durante todo el año. No van a poner una planta para

que trabaje solo tres meses. Esa fue una de sus principales observaciones”, comenta el Ing. Quevedo Bacigalupo.

Por lo tanto, primero se tendría que realizar un estudio de factibilidad y, en función de ello, planificar las siembras para garantizar el abastecimiento continuo del tubérculo a la industria de envases biodegradables, justificando así la inversión en una planta en Perú.

Aprender de Colombia

Experiencias internacionales en países latinoamericanos muestran ejemplos interesantes en industrialización de productos agrarios. **Colombia** ha promovido el valor agregado en sus procesos mediante planes de desarrollo claros. El Ing. Gomero sostiene que, en

Perú, la industrialización ha sido teórica y falta un programa más audaz. Sin embargo, pequeñas iniciativas y proyectos de fabricación de envases biodegradables impulsados por la cooperación internacional y emprendedores nacionales han demostrado su viabilidad y ser alternativas interesantes al plástico.

Explorar el mercado

Para impulsar un proyecto de industrialización de la papa de gran envergadura, es crucial estudiar tanto el producto como el mercado. El Ing. Quevedo menciona un estudio del **Centro Internacional de la Papa que analizó 200 tipos de papas nativas**, de las cuales 70 fueron aptas para frituras y registradas en el Registro de Cultivares Comerciales

AP

Fundo “La Esmeralda” de Yanacancha, Chupaca, Junín

Conservación y valor agregado de la papa nativa

Domesticada por nuestros antepasados hace 8.000 años, la **papa** se ha convertido en el cuarto alimento más importante del mundo, después del trigo, el arroz y el maíz. La papa es la base de la alimentación de la población de nuestro país.

En ese marco, el **fundo “La Esmeralda”**, ubicado en el distrito de Yanacancha, provincia de Chupaca, región Junín, propiedad del **Sr. Freddy García Medina**, se ha comprometido desde hace muchos años con la conservación de la biodiversidad.

Este fundo posee más de 500 ecotipos de tubérculos andinos, principalmente papas nativas, que aportan vitamina C (ácido ascórbico), minerales como potasio, hierro y zinc. Además, estas papas contienen un 189 % más de antioxidantes, especialmente en su cáscara, y su consumo genera pocas kilocalorías, dado que tienen un 35 % de materia seca.



Derivados

En el **fundo “La Esmeralda”** se practica la producción agroecológica. Asimismo, recientemente, ha incursionado en la transformación y agregado de valor a la papa nativa. A nivel comercial, ofrece:

- ◆ Papa chips o snacks
- ◆ Papas secas pigmentadas
- ◆ Papas precocidas
- ◆ Cerveza de papas nativas
- ◆ Harina de papas nativas
- ◆ Néctar de mashua
- ◆ Almidón de papas nativas
- ◆ Harina de mashua y maca.
- ◆ Chuño de papas nativas



Pedidos: celulares 964 329 180, 989 822 262 o correo electrónico: esmeralda_sac@hotmail.com

Ashuta micuy allin causanaykipa
¡Feliz Día de la Papa Peruana, papa prodigiosa, grandiosa y maravillosa!



CONTRIBUIMOS CON EL
DESARROLLO Y LA INNOVACIÓN
DEL SECTOR AGROPECUARIO

30 de Mayo

Día Nacional

de la

papa



ARADQ

itak
Nivel superior de control

Circon

Metarranch
MZ 58WP

Metribec
48sc

 **AQUILES**

Phyllum
Gold

Manvert
folioplus

Productos para cada etapa de tu cultivo

Inauguración del nuevo Centro de Distribución Hortus S.A.

En Lurín, Lima



Frontis de la flamante planta



Nexus Lurín

Hortus S.A., líder en soluciones agrícolas innovadoras, está emocionada de anunciar la inauguración de su nuevo **Centro de Distribución (CD)** ubicado en el **Mega Centro Industrial Sur**. Este moderno y amplio espacio, que abarca 5.225 m², marcará un hito importante en la capacidad de la empresa para servir mejor a sus clientes y apoyar el desarrollo del sector agrícola.

Compromiso

Desde su fundación, **Hortus S.A.** ha estado comprometida con proporcionar productos de alta calidad para el control fitosanitario, la nutrición de cultivos y semillas de diversas variedades. El nuevo **Centro de Distribución**, que comenzó a operar el 1 de mayo de 2024, está diseñado para optimizar la logística y mejorar la eficiencia en la entrega de estos productos esenciales.

Infraestructura

El nuevo CD no solo representa una mejora en infraestructura, sino también una contribución significativa al compromiso de llevar alimentos sanos y nutritivos a la mesa de todos los peruanos. Con la apertura de esta instalación,

Hortus S.A. refuerza su compromiso con el desarrollo económico y el bienestar social del sector, al mejorar sus capacidades logísticas y operativas.

El área del centro de distribución está inteligentemente dividida para maximizar la eficiencia y la conservación de los productos. De los 5.225 m², una parte considerable se destina a un almacén de productos para protección de cultivos. Este espacio asegura que los productos como insecticidas, fungicidas y herbicidas estén almacenados en condiciones óptimas para mantener su efectividad.

Además, el CD cuenta con una cámara especializada para la **Cianamida**, un compuesto crucial en la agricultura moderna, que requiere condiciones específicas de almacenamiento para preservar su integridad y seguridad. La inclusión de esta cámara subraya el compromiso de **Hortus S.A.** con la seguridad y la calidad.

Otro componente esencial del CD son sus ocho cámaras de frío dedicadas al almacenamiento de semillas. Estas cámaras garantizan que las semillas de maíz, hortalizas y forrajes se mantengan frescas y viables hasta el momento de su distribución. La capacidad total

de almacenamiento en el CD es impresionante, con 5.364 ubicaciones que aseguran que cada producto tenga su espacio adecuado y se pueda acceder a él de manera eficiente.

La diversidad de productos que se distribuyen desde el nuevo CD es otro punto destacable. Hortus S.A. ofrece una amplia gama de insumos agrícolas, desde productos para el control fitosanitario y nutricional hasta semillas de alta calidad. Estos insumos son esenciales para los agricultores que buscan maximizar su rendimiento y proteger sus cultivos contra plagas y enfermedades.

La inauguración del nuevo centro de distribución marca un avance significativo para **Hortus S.A.** y sus clientes. Esta instalación no solo aumenta la

capacidad de la empresa para satisfacer la demanda creciente de sus productos, sino que también refuerza su compromiso con la excelencia en el servicio al cliente y la innovación en el sector agrícola.

En resumen, el nuevo **Centro de Distribución** de **Hortus S.A.** ubicado en el **Mega Centro Industrial Sur** es una adición estratégica que traerá beneficios significativos tanto para la empresa como para la comunidad agrícola en general. Con una infraestructura avanzada, un compromiso sólido con la calidad y la seguridad, y un impacto positivo en la economía local, **Hortus S.A.** continúa "impulsando un futuro" más eficiente y productivo en la agricultura.



Equipo de Hortus SA en la inauguración

Más de **140 mil** hectáreas del Perú producen **papa** de alta calidad **genética**

AOP



Mediante el programa de mejoramiento genético, el Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) ha fortalecido la producción de papa con alto valor generando variedades que, no solo aportan calidad de pulpa o nutrición, sino que ha fortalecido el rendimiento productivo de las hectáreas conservando la calidad del suelo con fines agrarios.

El Perú es reconocido como el centro de origen de la papa. Este cultivo, cuya producción comenzó a desarrollarse hace más de 8 mil años en la ciudad de Puno a orillas del Lago Titicaca, se ha convertido en el producto bandera de nuestro país ya que sostiene la seguridad alimentaria de más de 150 países a nivel mundial.

Solo en el 2023 el Perú lideró la producción de papa en América Latina con una productividad de 6 millones de toneladas métricas, convirtiendo a este cultivo en un notable impulsor de la economía nacional pues ha generado más de 27 millones de jornales de trabajo en todo el país.

Actualmente, el cultivo de la papa es producido por más de 710 mil familias distribuidas en 19 regiones, destacando



con mayor producción Puno, Huánuco, Cusco, Cajamarca, Huancavelica, Junín, entre otras. La producción del tubérculo se concentra en un 90% en sierra, destacando el grupo de papas nativas.

Además, la superficie cosechada de papa alcanza a las 330,790 hectáreas de cultivos, lo que ha permitido colocar al Perú como líder en la producción de papa superando a países como México, Colombia, Chile, Argentina, Brasil, Ecuador y Bolivia, entre otros. Se cuenta con más de 3 mil variedades de papa en el país.

Considerando el enorme valor económico y social que tiene este cultivo, el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI), a través del Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA), viene



impulsando el mejoramiento genético de la papa mediante trabajos de investigación, conservación genética y producción de semillas de alto valor.

Para ello, ha implementado el Programa Nacional de Raíces y Tuberosas Andinas con sede en la región de Junín, el cual a lo largo de estos años ha podido desarrollar y liberar más de 40 variedades de papa mejoradas genéticamente, las que vienen incrementando en un 70% la productividad de 140 mil de las 330 mil hectáreas que tiene el Perú.

Estas variedades de papa con alto valor genético ofrecen mejor resistencia a plagas y enfermedades que perjudican al cultivo como es la ranchara, tienen capacidad de adaptabilidad a diversos



tipos de clima, poseen pulpa de buena calidad y elevados índices de vitaminas, minerales y antioxidantes ideales para combatir la anemia, artritis, reumatismo, hipertensión, estreñimiento y temas cardiovasculares, entre otras.

Por estas características, las variedades mejoradas de papa del INIA vienen generando una productividad de entre 40 a 50 toneladas por hectárea, incrementando en un 60% la economía de productor, además de la competitividad en los diversos mercados nacionales e internacionales.

Además, generan un valor agregado ya que se han constituido como materia prima para la producción de derivados innovadores como son los chips de pulpa de colores, papa trozada para pollerías y restaurantes, vodkas, alcohol medicinal, puré, productos de panificación, entre otros.

Semillas de papa

Otra de las estrategias que consolida INIA es el proyecto “Mejoramiento de la disponibilidad, acceso y uso de semillas de calidad de papa, maíz amiláceo, leguminosas de grano y cereales, en las regiones de Junín, Ayacucho, Cusco, Puno, Lambayeque, Cajamarca, Arequipa y Apurímac”, con código único de inversiones 2361771, viene realizando actividades desde el año 2020 en las Estaciones Experimentales Agrarias de Baños del Inca, Vista Florida, Santa Ana, Canaán, Andenes, Illpa, Santa Rita y Chumbibamba, con el objeto de incrementar la tasa de uso de semilla certificada.

El proyecto, contempla la ejecución de experimentos, que definan tecnologías agrarias, el manejo de campos de multiplicación de semillas, la instalación de parcelas demostrativas y la modernización de las Estaciones experimentales Agrarias.

Instalación de 16 hectáreas de campos de multiplicación de semillas en la campaña agrícola 2023-2024, para poner a disposición de los productores más de 320 toneladas de semilla de papa de la clase certificada.

Transferencia de tecnología a productores mediante la instalación de parcelas demostrativas, desarrollo de escuelas de campo y días de campo para fortalecer las capacidades de los actores del sistema de semillas de calidad y proveedores de asistencia técnica.

Fortalecimiento de la capacidad técnica operativa de las Estaciones Experimentales Agrarias, para la producción de semillas, mediante la construcción de almacenes de semillas de papa, casas mallas para la aclimatación de semillas prebásicas y laboratorios de tejidos para la producción de semilla pre básica.



Zonas de agrobiodiversidad

La papa es un cultivo con un gran valor cultural e histórico. Desde tiempos incaicos, la papa es una pieza importante en la seguridad alimentaria, aporta nutrición y también una rica gastronomía. En muchas comunidades campesinas aún aplican técnicas ancestrales para conservar la calidad de papas nativas.

El INIA, en ese marco, ha reconocido a 9 zonas de Agrobiodiversidad con la finalidad de generar tecnologías que mejoren la productividad de cultivos, sobre todo el de la papa. Estas zonas están ubicadas en las regiones de Cusco, Puno, Ayacucho, Arequipa, Junín y Apurímac.

Mediante este reconocimiento, el INIA viene impulsando proyectos de investigación e innovación que permitan mejorar la productividad de más de 4 mil variedades de papas nativas que se conservan en esas zonas. Se impulsan trabajos de caracterización agromorfológica, análisis molecular del cultivo, mejoramiento genético, entre otros de importancia.



AOP

Dos nuevas variedades de papa biofortificadas

Para contribuir a disminuir la anemia en el Perú, que en los últimos años ha aumentado tanto en las ciudades como en las zonas rurales.

Escriben: Dra. Gabriela Burgos e Ing. Elisa Salas, investigadoras asociadas del Centro Internacional de la Papa

Con la finalidad de contribuir a la reducción de la anemia, el **Centro Internacional de la Papa** (CIP) ha desarrollado variedades de papa enriquecidas con hierro (tubérculos biofortificados) utilizando técnicas de mejoramiento convencionales. Estos materiales genéticos, que serán liberados en Perú dentro de los próximos dos meses, son una fuente de hierro altamente absorbible en los humanos y su consumo contribuye a disminuir la deficiencia de hierro en poblacio-

nes vulnerables del Perú y el mundo, donde la papa es un componente básico de la dieta.

El hierro de la papa es altamente absorbible

Estudios recientes realizados en humanos demuestran que el hierro de las papas de pulpa amarilla tiene una alta biodisponibilidad, con un 16 a 28 % de absorción, porcentaje sorprendentemente superior a lo esperado para alimentos de origen vegetal. Estos estudios, realizados con mujeres en edad fértil de Huanavelica, encontraron que el hierro total absorbido de una papa de pulpa amarilla biofortificada es significativamente mayor (46 % más) que el de una papa no biofortificada. En zonas de la sierra peruana, donde el consumo de papa es muy alto (500 g por día), la papa biofortificada con hierro puede cubrir el 27 % de los requerimientos de mujeres con reservas moderadas de hierro y el 50 % en el caso de mujeres con reservas bajas de hierro.





Desarrollo de variedades biofortificadas

El desarrollo de las variedades biofortificadas de papa se inició en 2012 a través del cruzamiento de una población diploide alta en hierro con una población tetraploide de buenas características agronómicas y con resistencias a enfermedades y tolerancia a diversos factores abióticos como sequía y calor. Como resultado de este cruzamiento, se generaron 11.829 nuevos genotipos. Estos genotipos se evaluaron entre 2013 y 2017 y se seleccionaron los 50 mejores genotipos para distribución internacional.

En 2018, treinta de los clones seleccionados y cuatro variedades comúnmente consumidas (control) fueron evaluados participativamente en 11 localidades del Perú y dos de ellos fueron seleccionados para su posterior registro y liberación. El registro de ambos clones biofortificados se concretó a inicios de 2024 y la liberación de ambas variedades está proyectada para mediados de este año.

Promoción y difusión de las variedades biofortificadas

El CIP ha llevado a cabo una intervención piloto para difundir la producción y el consumo de las papas biofortificadas con hierro en el norte del Perú. Como parte de esta intervención, se entregaron vales de semilla de papa biofortificada a aproximadamente 150 madres de niños pequeños que acudieron a las clínicas de salud para sus chequeos. Paralelamente, recibieron talleres de educación nutricional para mejorar las dietas de sus familias y capacitación para la producción de las papas biofortificadas.

El CIP también ha desarrollado un cuento para niños sobre la papa biofortificada, titulado **"La Papa que da Fuerza"**, para dar a conocer a la población en general, pero especialmente a los niños, el valor de las papas biofortificadas con hierro y su contribución para reducir la anemia en el Perú. Unos 800 ejemplares del cuento han sido distribuidos en centros de educación pri-

maria de localidades rurales de Huanavelica, donde previamente se ha trabajado con los agricultores la selección participativa de las variedades de papa biofortificadas. La versión online del cuento se encuentra disponible aquí: <https://tinyurl.com/ymhzuds6>

Para difundir ampliamente las variedades biofortificadas con hierro, se necesitan intervenciones tanto en la producción como en el consumo. El CIP está buscando fondos para la producción de semillas para la distribución masiva de estas variedades y para replicar la intervención realizada en el norte del Perú en otras zonas del país, lo cual incluye trabajar en colaboración con programas sociales y centros de salud, entre otros.

El consumo de la papa biofortificada con hierro constituye una estrategia complementaria a otras ya existentes (como la suplementación y la fortificación) para luchar contra la anemia por deficiencia de hierro en poblaciones del Perú y del mundo, donde la papa es un alimento básico y la prevalencia de anemia es alta 

El proyecto, presente en 71 localidades de Junín y Ayacucho, promueve el desarrollo y la inclusión social en zonas rurales, beneficiando a 1.819 familias con historias de emprendimiento.

El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, a través del Proyecto Especial de Desarrollo del Valle de los Ríos Apurímac, Ene y Mantaro (Provraem), está impulsando la cadena productiva del plátano y banano en 71 localidades de los distritos de Pangoa, Mazamari y Río Tambo en la región Junín, y Llochegua, Canayre y Ayna en la región Ayacucho. Este esfuerzo busca promover el desarrollo y la inclusión social en beneficio de la población rural.

El proyecto ha impactado positivamente en 1.819 familias, generando historias de emprendimiento y superación.

Lucio López Cristóbal, jefe de la comunidad nativa de Tres Unidos de Matereni, en el distrito de Pangoa, comenta emocionado: "Hemos iniciado la comercialización de nuestros productos a los principales mercados de Lima, sin intermediarios, lo que nos está trayendo mejores ganancias".

En la zona del Vraem, este proyecto es pionero y ha implementado 24 cámaras tér-

Provraem impulsa la producción de plátano y banano



Protagonistas:

Beneficiarios e integrantes del equipo técnico del proyecto plátano y banano de Provraem.



El timón:

Econ. Rogelio Huamaní Carbajal, director ejecutivo del Provraem.

micas y viveros para la macropropagación de hijuelos de plátano con calidad. Se prevé que para el 2026 se alcanzará una producción de 945 millares de hijuelos; de estos, 71 millares se instalarán en las 55 hectáreas de parcelas demostrativas del proyecto, y 874 millares serán distribuidos gradualmente a los beneficiarios. Asimismo, las parcelas semilleras producirán 1.393 millares de hijuelos, los cuales serán distribuidos por etapas.

El Econ. Rogelio Huamaní Carbajal director ejecutivo del Provraem, manifestó que se están fortaleciendo las capacidades

de los productores mediante la incorporación de buenas prácticas agrícolas, asociatividad y articulación comercial. Destacó también la próxima firma de convenio entre el Provraem y Agroideas, con la finalidad de sumar esfuerzos para facilitar el acceso de más organizaciones a incentivos a través de planes de negocios que impulsen un agro sostenible en el Vraem 



Molinos & Cía
FERTILIZANTES
PERU

Día Nacional de la Papa

30 de mayo

Nutrición y sabor que
forman parte de nuestras
tradiciones milenarias



Av. Los Ingenieros 154, Urb. Santa Raquel, 2da Etapa, Ate - Lima

Central Telefónica: (01) 512 3370 // Fax: (01) 348 0637 / (01) 348 0615

www.molinosycia.com        Molinos & Cía Fertilizantes

Piura - Paita - Chiclayo - Trujillo - Tarapoto - Lima - Pisco - Matarani - Arequipa

Creciendo juntos

Fertilización de la Papa (*Solanum tuberosum*) con Fuentes de Fósforo y Ácido Húmico

Ayacucho-Perú 2024

Por el Departamento Técnico de Molinos & Cía. S.A. (e-mail: edgardoag@molicom.com.pe)

De acuerdo con la información del MIDAGRI, el cultivo de papa se cultiva desde los 200 a 4,200 metros sobre el nivel del mar, donde ningún otro cultivo prospera y genera altos retornos para los pequeños productores rurales. El rendimiento promedio nacional es de 17.2 t/ha, alcanzando una superficie cosechada de 330,790 hectáreas en el 2023, siendo los departamentos de mayor producción Puno, Huánuco, Cusco, Cajamarca, Huancaavelica, Junín, entre otros. La producción de tubérculos se concentra en un 90% en la sierra, destacándose el grupo de las papas nativas. Existen regiones como Ayacucho donde es importante desarrollar pruebas experimentales de fertilización a fin de mejorar los rendimientos de este cultivo.



Figura 1. Comunidad productora de papa. Sacsara, Pullo, Parinacochas, Ayacucho

Figura 2. Surcos de siembra

OBJETIVO: Evaluar el efecto de los compuestos Molimax Superdoce Premium NPK:12-24-12+3MgO+9S+0.6Zn con MicroEssentials SZ 12 % N - 40 % P₂O₅ - 10 % S - 1 % Zn y Molimax Superdoce NPK:12-24-12+3MgO+7S con fosfato diamónico 18 % N - 46 % P₂O₅ en interacción con niveles de Ácido Húmico (Ultra Zinc 4.8 % Zn) 0 y 500 kg. ha⁻¹ en la producción y calidad de tubérculos de papa.

MATERIALES Y MÉTODOS:

Ubicación del ensayo: Doblichia-Marcupara-Sacsara-Pullo-Parinacochas- Ayacucho, 15°11'33" LS y 73°52'10" LO a 3163 msnm, Perú (Figura 1).

Diseño Experimental: Bloque Completo al Azar (DBCA), constituido por 4 tratamientos con tres repeticiones (Tabla 1). La unidad experimental de 20 m² constituida por 4 surcos con 5 m. de largo por 1 m. de ancho.

Densidad de Siembra: 1 m. entre surcos y 0.30 m. entre plantas y siembra manual (Figura 2).

Características del suelo: textura franco arcilloso, pH (1:1) 6.67, C.E. (1:1) 0.69 dS.m⁻¹, materia orgánica 2.69 %, P 2.3 ppm, Zn 0.27 ppm, y CIC 12.48 meq.100g⁻¹

Manejo Agronómico del Cultivo: el ensayo se desarrollo con la variedad Yungay, fue instalado el 26 de octubre de 2023 y cosechado el 10-11 de abril de 2024.

Tabla 1. Dosis de Fertilización según tratamiento

Trat	N	P ₂ O ₅	K ₂ O	MgO	S	Ácidos Húmicos (Ultra Zinc)
T1	210	240	180	27	90	0
T2	210	240	180	27	90	500
T3	210	240	180	27	70	0
T4	210	240	180	27	70	500

T1 y T2: Urea + MicroEssentials SZ + K-Mag + NAE + NPC

T3 y T4: SOA + Fosfato Diamónico + K-Mag + NAE + NPC

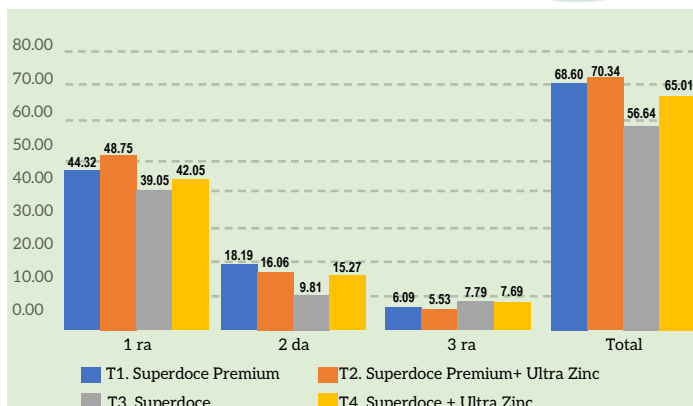


Figura 3. Producción y calidad de tubérculos de papa con fuentes de fósforo y niveles de ácido húmico en t/ha

A. Efecto de la Aplicación de la Enmienda Orgánica. La incorporación de 500 kg.ha⁻¹ de Acido Húmico (Ultra Zinc) fue positiva debido a que permitió un incremento en la producción de tubérculos de primera 9.83 % y en el caso de la producción total de 8.08 %.

B. Efecto de la Aplicación de las Fuentes Fosfatadas. Con Molimax Superdoce Premium se incrementó en 14.74 % la producción de tubérculos de primera y 14.22 % en producción total con relación al compuesto Molimax Superdoce.

C. Las Interacciones de los compuestos Molimax Superdoce y Ácido Húmico (Ultra Zinc). Los resultados demuestran que la interacción Molimax Superdoce premium con ácido húmico permitió alcanzar la más alta productividad y mejor calidad de tubérculos de primera y total con relación al compuesto Molimax Superdoce mostrados en la fig. 3. y fig. 4.

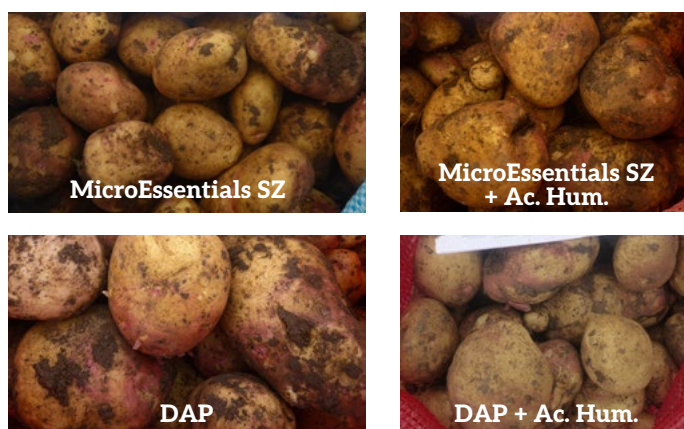


Figura 4. Producción y calidad de tubérculos de primera

CONCLUSIÓN: El uso del compuesto Molimax Superdoce Premium, permitió un incremento de más de 14 % en la producción de tubérculos de primera y total con relación a la aplicación del compuesto Molimax Superdoce de uso común de los productores de papa. El Ácido Húmico (Ultra Zinc) en interacción con los compuestos de fertilizantes para papa fue positiva en ambos casos.



AGROPERÚ

La alta cocina reivindica a las papas nativas

Brian Dios Campos, reconocido chef, propietario del restaurante B2 en Villa El Salvador y docente en el Instituto de Profesiones Empresariales (Inteci), defiende la herencia culinaria peruana y promueve las papas nativas. Busca rescatarlas del olvido y darles el reconocimiento que merecen por su valor nutricional, cultural y económico.

A lo largo de su carrera, Dios ha enfrentado desafíos al introducir papas nativas en la cocina peruana. Aunque inicialmente hubo

resistencia de los comensales locales, notó un creciente interés entre los consumidores extranjeros. Para aumentar el consumo de estos tubérculos, el chef destaca la importancia de educar al público sobre sus propiedades y versatilidad. Además, propone alianzas entre cocineros, gobiernos regionales y municipales, productores y empresas para promover las papas nativas a través de ferias y festivales, destacando su diversidad y beneficios nutricionales frente al arroz.



Reconociendo la importancia socioeconómica y cultural de la papa como primer alimento nacional y cuarto en el mundo, la FAO instauró el Día Internacional de la Papa el 30 de mayo, coincidiendo con el Día Nacional de la Papa en Perú. Esta efeméride, aprobada en julio de 2023 a propuesta de Perú, es una oportunidad para promover las papas peruanas a nivel mundial y fomentar su industrialización.

Entrevista: Rodolfo Ardiles Villamonte

— ¿Por qué su preferencia por las papas nativas, Bryan?

— Primero, porque las papas nativas no solo aportan muchos nutrientes esenciales, sino que también añaden un sabor y color únicos a nuestros platos, elevando la experiencia culinaria a otro nivel. Segundo, representan la herencia alimentaria y cultural de nuestros antepasados, quienes las domesticaron y cultivaron hace unos 8.000 años, lo que ha llevado a que nuestro país sea reconocido como la cuna de la papa. Tercero, la papa es un producto extremadamente versátil y se ha consolidado como el cuarto alimento de mayor importancia a nivel mundial, y el primero en relevancia dentro de nuestro país. Y cuarto, la papa desempeña un rol fundamental en el ámbito cultural y económico, además de tener un profundo impacto social. Por todas estas razones, siempre incluyo las **papas nativas** en los menús de mi restaurante en los que asesoro, tanto en nuestro país como en Ecuador.

— ¿Cuál ha sido el resultado de su experiencia al incorporar papas nativas en la carta de su restaurante y otros?

— Al principio no fue fácil. No tuvimos el éxito esperado con las papas nativas. Creo que esto se debe a la falta de conocimiento del público. Cuando a los comensales nacionales uno les ofrece un **potaje tradicional como la papa huancaína con tubérculos nativos**, no le dan demasiada importancia. Para ellos, es simplemente una papa más, desconocen todos sus beneficios funcionales y nutraceuticos.

— ¿Y cómo responde el consumidor extranjero?

— Totalmente diferente, lo cual es alentador. Por ejemplo, en grandes eventos en los que he trabajado junto a Prom-Perú, pude comprobar que al consumidor extranjero sí les gusta las papas nativas, por sus texturas y su diversidad de colores. Eso sí, las prefieren sancochadas o gratinadas.

— O sea, ¿los extranjeros son los que más valoran las papas nativas?

— Efectivamente. En mi experiencia, cuando he estado fuera del país, he comprobado que los productos peruanos, incluyendo las papas nativas, se agotan rápidamente en los supermercados. Los clientes aprecian estos productos no solo por ser novedosos, sino también por la información que reciben sobre su origen natural y el hecho de que Perú es

un gran productor de superalimentos. Los visitantes extranjeros suelen sorprenderse al descubrir la diversidad de papas disponibles en Perú, desde variedades ideales para freír hasta otras perfectas para cocinar al vapor o para preparar puré. La diversidad de papas les permite disfrutar de este producto adaptado a cada tipo de plato.

— ¿Qué variedades nativas prefiere usted y por qué?

— Me encanta trabajar con las papas para cóctel, el **camotillo**, la **peruanita**, la **sangre de toro** y la **papa suegra**, también conocida como **papa piña**. Estas variedades me fascinan por sus distintas texturas y, en el caso de la **sangre de toro**, por su llamativo color rojo vino gracias a su contenido de antocianinas. La **papa suegra** es una de las favoritas en mis clases debido a su textura rugosa, su historia intrigante y sus múltiples usos. Sin embargo, el desafío radica en pelarla, lo que le ha valido su nombre. Según la tradición, las futuras nueras deben superar la prueba de pelarla sin dañarla para ganarse la aprobación de la suegra y recibir bendiciones, a veces incluso un pequeño obsequio como un ternero.

Educación y promoción de las papas nativas

— ¿Cree que la falta de receptividad de algunos comensales se debe a que no



La carta de Campos:

Sr. Brian Dios Campos,
propietario del restaurante B2
en Villa El Salvador y
docente en el Instituto
de Profesiones Empresariales
(Inteci),
lidera una iniciativa
para reivindicar
el papel de las papas nativas
en la dieta nacional.

Su objetivo
es incorporar estos productos
en las cartas de los restaurantes
de alta cocina, destacando
su valor gastronómico y
promoviendo su consumo.

Además, propone
la organización de ferias y
festivales para fomentar
su consumo.

se exploran más platos que incluyan papas nativas?

— La receptividad de los comensales depende de los segmentos a los que te dirijas. En los restaurantes en los que he participado, ya sea trabajando directamente o asesorándolos, el **público que muestra más interés por las papas nativas se encuentra en los niveles socioeconómicos A y B**. Eso no ocurre en los restaurantes que se ubican en los conos de Lima, donde el público es más conservador cuando se ofrece este tipo de productos debido a que desconocen sus propiedades nutricionales y medicinales o funcionales o nutraceuticos. Si en estos lugares, tú les ofreces, por ejemplo, un puré con papas nativas de colores, es probable que no lo coman. Otro inconveniente en los conos de Lima, es que las papas nativas suelen costar un poco más. Debido a todo ello, los restaurantes prefieren usar variedades convencionales, que son más económicas. Todo lo contrario, ocurre en los restaurantes de los segmentos A-B, donde las papas nativas son mejor valoradas.

— ¿A qué se debe esta diferencia?

— La diferencia se debe a la loable iniciativa de los restaurantes de alta cocina, donde chefs y meseros informan a los clientes sobre la trazabilidad del producto, su origen y propiedades. Explican la procedencia de las papas, así como sus propiedades nutricionales, educando así a los comensales sobre los tubérculos autóctonos.

— ¿Entonces, junto con los alimentos, reciben una experiencia?

— Exacto. Los cocineros tienen la tarea de proporcionar a los clientes una experiencia más allá de simplemente comer. Es importante transmitir información sobre los alimentos para que el consumo de productos como las papas nativas no sea solo una moda pasajera. A mis alumnos del Instituto de Profesiones Empresariales (Inteci) les enseño sobre las variedades de alimentos, sus orígenes y las culturas asociadas, lo que promueve el orgullo nacional y la apreciación de nuestra herencia culinaria. Esto también resuena con

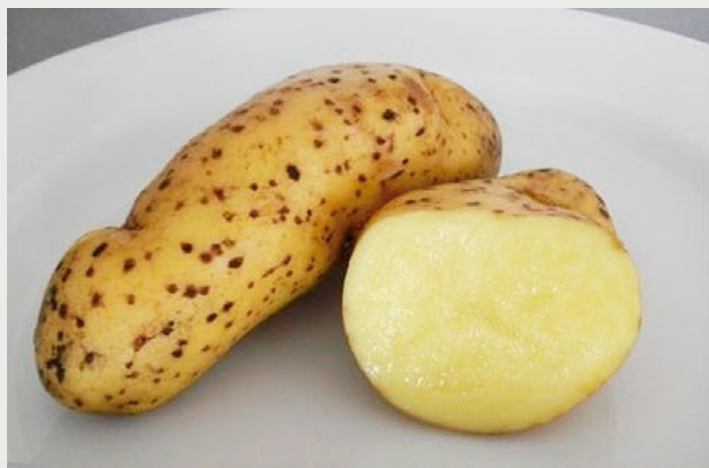
los comensales, quienes disfrutan de aprender sobre su patrimonio culinario, como las papas nativas, que son reconocidas internacionalmente como parte de nuestra identidad cultural.

Hay papa para cada plato

— ¿Cómo describirías el sabor y la textura de las papas nativas en comparación con las llamadas comerciales?

— Las papas nativas ofrecen una amplia gama de sabores y texturas únicas, lo que las distingue de las variedades comerciales. Cada ecotipo tiene sus propias características distintivas que se adaptan a diferentes preparaciones culinarias. Por ejemplo, algunas son ideales para hacer **chips coloridos y decorativos**, mientras que otras, como la papa **camotillo**, son perfectas para preparar puré, causa y papa rellena, gracias a su textura especial que reduce la necesidad de otros ingredientes especias, en virtud de su alto contenido de

AGROPERÚ



Diversidad de colores, formas y sabores:

Papas nativas camotillo o Huamantanga, sangre de toro, papa de la nuera, de la suegra o papa niña, y peruanita, son algunas variedades que destacan en la cocina peruana por su versatilidad, colores y sabores.

almidón. En Perú, la diversidad de papas nativas es impresionante; hay variedades que incluso cambian de color al ser combinadas con limón, lo que añade un toque maravillosamente sorprendente a las recetas. En nuestro país, cuna de la **papa**, hay una **variedad para cada plato**.

— **¿En qué potajes incorpora Ud. papas nativas?**

— Las papas nativas son una opción excelente para elaborar diversos platos, desde gratinados hasta frituras y purés. Particularmente, yo las empleo para platos gratinados como los pasteles de papa, donde el color natural de la papa añade belleza al plato sin necesidad de decoración adicional. También las utilizo en frituras, cortadas en bastones. Para hacer **puré, causa y papa rellana**, prefiero la variedad **camotillo**, por su textura y color.

— **¿Qué desafíos ha enfrentado al introducir las papas nativas en la carta de los restaurantes?**

— Uno de los mayores desafíos al introducir las papas nativas en la carta de los restaurantes ha sido persuadir a las personas de que estas variedades pueden ser intercambiables en diferentes platos. En ocasiones, en la cocina de algunos restaurantes, se ha presentado la falta de conocimiento sobre la posibilidad de sustituir una papa nativa por otra variedad cuando una está agotada. A menudo, estos tubérculos son la estrella ciertos platos, pero los cocineros sienten temor a utilizar variedades diferentes debido a que podría variar en el color,

sin considerar que el sabor y la textura permanecen intactos. Este desafío refleja una tendencia más amplia en el Perú, donde la popularización del uso de ingredientes locales aún está en curso. En Lima, especialmente, esta tarea es más compleja, ya que los clientes tienden a preferir el arroz como acompañamiento principal. Sin embargo, platos emblemáticos como el pollo a la brasa podrían ser perfectamente servidos con papas nativas, al igual que el caucau. Creo que podemos usar las papas nativas para cualquier plato, porque su textura se adapta a todos los conceptos. Es mi as bajo la manga.

Alianzas para hacer ferias y festivales

— **¿Cómo pueden los chefs ayudar a posicionar las papas nativas en las preferencias del público en general?**

— Los chefs pueden desempeñar un papel fundamental en la promoción de las papas nativas entre el público en general. Una estrategia efectiva podría involucrar la alianza con gobiernos locales, municipalidades, organizaciones de productores y empresas para organizar ferias y festivales que destaquen la diversidad de estos productos. Estos eventos no solo ofrecerían una plataforma para exhibir los recursos de nuestra agrobiodiversidad, sino que también permitirían la interacción directa entre chefs, productores y el público. La falta de eventos emblemáticos como la **Feria Mistura**, que solía desempeñar un papel crucial en la pro-

moción de los productos peruanos, deja un vacío que los cocineros podemos llenar mediante la organización de ferias centradas en la promoción de productos nacionales. Además, al promover la creatividad culinaria con las papas nativas, los chefs pueden inspirar a otros a experimentar con estas variedades en sus propias cocinas, contribuyendo así a su popularización del tubérculo.

— **¿Quién o quiénes son sus proveedores de papas?**

— El instituto donde trabajo obtiene sus papas principalmente del productor ayacuchano Edilberto Soto, con quien mantenemos una estrecha relación. Cuando él llega a Lima, nos provee una amplia variedad de papas, siendo nosotros sus primeros clientes. Además, nos brinda información detallada sobre sus productos y su origen. También trabajamos con agricultores locales que venden en el mercado de Unicachi, estableciendo una relación directa con ellos.

— **¿A cuánto asciende el volumen de sus compras mensuales?**

— No puedo dar una cifra exacta, porque es variable y depende de los clientes. Por ejemplo, un negocio que vende hamburguesas con papas nativas puede consumir entre 15 y 20 kilos diarios. Para eventos como la Feria de la Papa que estamos organizando para el 30 y 31 de este mes, se estima usar entre 500 y 600 kilos. Además, el volumen de consumo fluctúa según el precio del tubérculo, que cambia con la temporada. En ocasiones, el precio por kilo puede llegar a S/5, lo que lleva a algunos a optar por alternativas más económicas como el camote o la yuca.

— **¿Ud. cree que los peruanos consumimos suficiente cantidad de papa?**

— Resulta paradójico que, en el país, cuna de la papa, los peruanos tendemos a preferir alimentos foráneos como el arroz. Para fomentar el consumo de este tubérculo, es crucial implementar campañas de promoción y concientización que incluyan educación e información sobre sus beneficios nutricionales. La papa es un alimento saludable con menos contenido de azúcar que el arroz, y no contribuye a problemas como el colesterol alto, los triglicéridos o la diabetes. Además, posee propiedades medicinales. Es interesante notar que en Bolivia se consume más papas a pesar de tener menos variedades que Perú 🇵🇪



Causa:

Sr. Brian Dios preparando una causa con papas nativas de la variedad camotillo.

30
de mayo

Feliz Día Nacional e Internacional de la Papa



ASOCIACIÓN DE
DOCENTES, CESANTES
Y JUBILADOS
UNIVERSIDAD NACIONAL
AGRARIA LA MOLINA
FUNDADA EL 4 DE MARZO DE 1965

30 DE MAYO: FELIZ DÍA NACIONAL E
INTERNACIONAL DE LA PAPA

"La papa es el cultivo milenario del Perú y hoy está presente en todo el planeta, como uno de los alimentos principales"



"Las papas peruanas son el corazón de nuestra gastronomía, un regalo de la tierra que nos llena de orgullo".



Ing. Gabriel Amaro Alzamora, Presidente de la Asociación de Gremios de Productores Agrarios del Perú (AGAP).

"Soy peruana como la papa, el alimento que salvará del hambre a la humanidad".



Med. Vet. Laura Acosta Díaz, directora ejecutiva del Servicio Nacional de Sanidad Agraria de Ancash.

"En el Día Nacional e Internacional de la Papa Peruana valoremos el papel fundamental que juega este tubérculo en nuestra cultura y mesa".



Ing. Zoot. Alfonso Chumpitaz Vásquez, consultor zootecnista.

"Que en cada mesa peruana resplandezca el sabor de nuestras más de 3,800 variedades de papas nativas que fueron domesticadas por nuestros antepasados".



Ing. Agr. Flavia Félix Huanca, especialista en transferencia tecnológica del Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA).

"Yo nací y crecí junto con la papa. Desde mi niñez, me alimenté con papa, alimento que lo conservo y lo cultivo con veneración, como hacían los incas".



Ing. Agr. César Dávila Véliz, propietario del fundo agroecológico "La Cosecha del Futuro" en Jauja, Junín.

"La papa todos los días está presente en mi mesa, porque es muy versátil para prepararla y consumirla en diversos platos simples y gourmet".



PhD. Guillermo Aguilar Giraldo, profesor principal de la Universidad Nacional Agraria-La Molina.



"La papa peruana con su color me asombra, con su sabor me deleita y con su figura me fascina".



Ing. Agr. Benjamín Rey Tordoya.

"Viva la diversidad de nuestras papas que fueron cultivadas por primera vez en el sur del Perú, y noreste del Altiplano Boliviano. En la actualidad, la papa es uno de los principales alimentos globales".



Ing. Agr. Ricardo Galarza.

Tecnificación de riego:

Ing. Ángel Manero Campos, ministro de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI), dispuesto a tecnificar el riego en la agricultura familiar.



AP

PSI-MIDAGRI promueve la tecnificación de riego inyectando 126 millones de dólares a la agricultura familiar

Los proyectos de riego son fundamentales para promover la competitividad del sector agrario. El país dispone con 2.579.900 millones de hectáreas cultivadas bajo riego y sólo el 8% tiene riego tecnificado

El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI), a través del Programa Subsectorial de Irrigaciones (PSI),

inició el “Programa nacional de riego tecnificado para una agricultura climáticamente resiliente” (PNRT), financiado por el Banco Mundial.

Con este Programa, pequeños agricultores y sus organizaciones de usuarios del agua aumentarán el rendimiento agrícola y su capacidad de responder ante sequías, inundaciones o heladas.

El sistema de riego tecnificado mejora la eficiencia del uso del agua. Estos proyectos del PNRT incluyen la construcción de obras de almacenamiento, sistemas de conducción y distribución presurizada, así como equipos de riego tecnificado parcelarios.

El objetivo del Programa es mejorar la sostenibilidad y eficacia del servicio de agua para riego y el rendimiento del agua en la agricultura familiar en zonas vulnerables al cambio climático.

Periodo de ejecución

El Programa se ejecutará en un periodo de cinco años, con una inversión total de US\$ 126.50 millones (S/ 498.50 millones), implementando 130 proyectos de riego tecnificado en 19 departamentos, proporcionando asistencia técnica, fortaleciendo las capacidades de las Organizaciones de Usuarios de Agua (OUAs) y a los Gobiernos Regionales (GOREs), beneficiando 8.014.38 hectáreas y a más de 7.767 familias de agricultores.





Componentes

El programa tiene los siguientes componentes:

Componente A - Proyectos de riego tecnificado

- ◆ **Construcción de infraestructura de riego común:** obras de captación, reservorios y tuberías de conducción y distribución hasta el nivel de cabecera de parcela, entre otros.
- ◆ **Instalación de riego parcelario:** válvulas, laterales de riego, emisores (aspersores, micro aspersores, goteros), entre otros.
- ◆ **Asistencia técnica:** Para cada Grupo de Gestión de Riego Tecnificado (GGRT) por periodos de 20 meses para cultivos permanentes, para cultivos transitorios 15 meses y para cultivos mixtos (asociados) 18 meses.

Componente B: Fortalecimiento de las OUA y asistencias técnicas a los GORE

- ◆ **Fortalecimiento a las Organizaciones de Usuarios de Agua (OUA)** para la gestión de la sostenibilidad de los servicios del agua para riego: Dirigida a garantizar la distribución del agua a los ámbitos de influencia de los sistemas de riego tecnificado mediante las siguientes acciones:
- ◆ **Implementación y/o mejoramiento de los Programas de Distribución de Agua (PDA), e**
- ◆ **Implementación de la gestión técnica del riego y gestión productiva para el uso eficiente del agua a nivel parcelario.**

Asistencia técnica a los Gobiernos

Se fortalecerá las capacidades en gestión y administración de recursos hídricos, así como en la formulación y ejecución de proyectos de riego tecnificado.

Componente de Gestión del Programa: Comprende la implementación, seguimiento, organización y funcionamiento del equipo de implementación.



Riego por goteo:

Parcela con riego por goteo, como los que instalará el PNRT.



Capacitación:

La capacitación de los pequeños agricultores es importante para el logro de los objetivos del PNRT.

Cabe destacar que también se suscribirán alianzas estratégicas mediante **acuerdos de cooperación institucionales** con otros sectores productivos y empresas privadas.

Modernizar el riego en la agricultura familiar

El "Programa Nacional de Riego Tecnificado" es una oportunidad para modernizar la agricultura familiar, mejorar los ingresos de los pequeños agricultores y su calidad de vida. Con una estrategia estructurada, para transformar el panorama agrícola, explica el director ejecutivo de PSI, Ing. Orlando Chirinos Trujillo .



Gran reto:

Ing. Orlando Chirinos Trujillo, director ejecutivo del PSI-MIDAGRI, tiene el gran reto de cumplir con los objetivos y metas del programa.



Planta procesadora:

Frutos de maracuyá y algunos derivados en la flamante planta procesadora de alimentos.

UNALM inaugura centro de procesamiento de alimentos

Beneficiará directamente a los productores innovadores de Tarapoto y la región San Martín. Este centro, construido por la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM) y equipado por la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), en el marco del Proyecto PERU-Hub, permitirá agregar valor a frutas y productos locales como maracuyá y guanábana. Además de procesar jugos y pulpas, incluye áreas para el desarrollo de nuevos productos, el procesamiento de especias y la realización de análisis fisicoquímicos. Esta iniciativa forma parte de un esfuerzo más amplio de PERU-Hub, proyecto de la UNALM y USAID, que abarca la implementación de tecnologías para nuevos cultivos, sistemas silvopastoriles y la promoción de emprendimientos locales, entre otros.



Por: Alfredo Trinidad Ardiles y
Robinson León Trinidad

Los relojes marcaban las 10:30 de la mañana del viernes 17 de mayo y el sol hacía sentir su rigor. Estábamos por encima de los 35 grados centígrados de temperatura en el **fundo Pucayacu**, de la **Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM)**, ubicado a pocos minutos de la ciudad de Tarapoto, en la región San Martín. A esa hora se inauguró el moderno **Centro de Procesamiento de Alimentos (CPA)** de la **UNALM**, construido bajo el liderazgo de **PERU-Hub**, proyecto creado en alianza con la **UNALM** y abriendo camino a los agricultores, emprendedores e innovadores, para que puedan agregar valor a su producción de frutas y otros productos exóticos y locales.

El flamante complejo cuenta con una línea de jugos y pulpas donde se procesarán frutas como maracuyá y guanábana, promovidas por el proyecto. Asimismo, se ha habilitado un área de desarrollo de nuevos productos, para trabajar con diferentes materias primas según las necesidades del mercado; un área para especias, destinada a trabajos con vainilla y canela, productos que también vienen siendo promovidos por el proyecto; y un laboratorio para realizar análisis fisicoquímicos a la materia prima y productos terminados, permitiendo identificar mejoras en la cadena productiva.

La voz del rector

“La construcción y operación de la planta procesadora de jugos y frutas dentro de los terrenos del **Instituto Regional de Desarrollo (IRD)** de la **UNALM** en **Pucayacu** (202 hectáreas) es una clara demostración de la firme voluntad de la universidad para acercarse al campo y a los agricultores, extendiéndoles la mano para salir de la pobreza. La planta procesadora que hoy estamos inaugurando no será de investigación, como tradicionalmente se espera de

una universidad. Será una planta que ofrecerá servicios para procesar frutas como maracuyá y guanábana a fin de obtener jugos y pulpas para los mercados nacionales y la exportación”, con esas palabras inauguró la moderna infraestructura el **Dr. Américo Guevara Pérez, rector de la UNALM**, quien llegó acompañado

de los dos vicerrectores, los decanos de las facultades, el director de la Escuela de Postgrado, entre otras autoridades. Todos ellos observaron la buena performance de las máquinas y equipos de la planta procesadora en la producción de jugos de maracuyá, fruta con la cual inició sus operaciones.



Con una sola visión:

Dres. Hugo Villachica León, director ejecutivo del Proyecto PERU-Hub; Américo Guevara Pérez, rector de la UNALM; e Ing. Rosa Céliz Cruz, vicegobernadora de la región San Martín, durante la inauguración del centro de procesamiento de alimentos, que estará a disposición de los agricultores sanmartinenses para agregar valor a sus frutas, como maracuyá y guanábana, transformándolas en jugos y pulpas tanto para los mercados nacionales como para la exportación.



Componentes del Proyecto PERU-Hub

Por su parte, el **Dr. Hugo Villachica León**, director ejecutivo del Proyecto PERU-Hub, explicó a los asistentes del magno evento que el proyecto cuenta con seis componentes muy importantes para el logro de sus objetivos:

- ◆ **Cultivos:** Desarrollo de tecnología en nuevos cultivos como maracuyá, guanábana, vainilla, camu camu y canela, además de mejorar la productividad y difusión de los cacaos considerados como “finos y de aroma”. Esto incluye, además, el desarrollo de modelos de riego que consideren las condiciones geográficas y climáticas de la región, así como las economías de los productores.
- ◆ **Sistemas silvopastoriles y monitoreo agroclimático:** Desarrollo y validación de sistemas silvopastoriles, que implica la mejora de la eficiencia en la producción de forraje y alimentación de ganado lechero, principalmente en el distrito de Cuñumbuque, provincia de Lamas, principal cuenca lechera de la región San Martín. Además,

la instalación de cinco estaciones meteorológicas, para el monitoreo del clima y del seguimiento de la fertilidad del suelo en la región.

- ◆ **Extensión:** Aplicación de la metodología de las Escuelas de Campo (ECAs) para mejorar los índices de productividad de agricultores y ganaderos en la región.
- ◆ **Transformación:** Elaboración de productos con valor agregado como jugos y pulpas de fruta, quesos mejorados y otros derivados lácteos.
- ◆ **Emprendimientos:** Promoción de la asociación de productores y empresarios en negocios que generen nuevos productos con valor agregado y fortalezcan microempresas y emprendimientos de la región, ayudando a su formalización.

“Nuestra planta recién se está inaugurando y ya tenemos varios pedidos para jugo de maracuyá”, expresó el **Dr. Villachica León**, profesional y empresario con vasta experiencia en la materia y planes de negocios, como los que viene promoviendo **PERU-Hub** en San Martín, los cuales son rentables y sostenibles. Para que la planta opere al ciento por ciento se requiere cantidad y calidad

de productos, que por ahora aún no los hay, pero que se vienen promoviendo para mejorar la rentabilidad de los agricultores en San Martín, por ello es importante que los agricultores y las autoridades cuenten con una planta como el CPA, que dará valor agregado a sus productos.

Gracias UNALM y PERU-Hub

A su turno, la **vicegobernadora de la región San Martín, Rosa Olguita Céliz Cruz**, destacó la importancia de apoyar este tipo de proyectos de innovación y transformación de alimentos con el fin de posicionar a San Martín como una región productiva dedicada no solo a vender materia prima, sino también a sus derivados. “Estamos aquí para trabajar de forma articulada con los gobiernos locales, regionales y la academia, que es muy importante. Este es un ejemplo concreto del resultado de eso y del rol que juega la investigación”, añadió.

Cultivos en desarrollo

Para cumplir con sus objetivos principales, el **Proyecto PERU-Hub** está avanzando a ritmo acelerado en todos



AOP



Inauguración:

Entusiasmados autoridades e investigadores de la UNALM, así como personalidades públicas y privadas representativas del sector agropecuario, tras la inauguración del centro de procesamiento de alimentos.

los frentes. Dentro de ellos destaca la instalación de siete hectáreas de maracuyá, cuatro hectáreas de guanábana con plántones injertados de cultivares traídos de Colombia, los mismos que producen frutas con pesos mayores a seis kilogramos, 1.000 plántones de vainilla especie *planifolia* importados de México, que actualmente ya pasaron la cuarentena y están aptos para la siembra en invernaderos y a campo abierto; clones mejorados de camu camu, seleccionados por el Instituto de Investigación de la Amazonía Peruana (IIAP) de Iquitos; e instalación de parcelas con sistemas silvopastoriles para la producción de forraje para el ganado.

En el caso del cacao, se está investigando para caracterizar los denominados cacaos “finos y de aroma” y determinar las propiedades fisicoquímicas y organolépticas en 10 clones identificados como tal. De igual forma, se está validando una nueva técnica que consiste en embolsar las mazorcas para protegerlas del ataque de plagas y enfermedades, especialmente el mazorquero y la monilia. Por lo que vimos en una parcela en San José de Sisa, los resultados de esa tecnología son bastante alentadores, y, en conse-

cuencia, **PERU-Hub** desarrollará una campaña extensiva para el uso de la misma (más información en nuestras próximas ediciones).

También se han desarrollado parcelas agroforestales de cacao, y plátano, así como plátano y maracuyá, con especies forestales como: shaina y shihuahuaco. Estas dos últimas servirán como sombras del cacao, cuando el plátano sea retirado.

Visión de futuro

El funcionamiento del CPA de la **UNALM**, a cargo ahora del **Proyecto PERU-Hub**, cuenta con financiamiento de la **Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID)**. Este proyecto contribuirá decididamente a cambiar la economía de las poblaciones de San Martín en el mediano y largo plazo. Asimismo, es importante recalcar que los aportes en tecnología, transformación y emprendimiento que **PERU-Hub** viene desarrollando, deberían ser aprovechados no solo por los agricultores de San Martín sino de toda la Amazonía, para desarrollar planes de negocios agroindustriales con base en la experiencia ya existente en el **IRD Pucayacu** de la

UNALM y desarrollada por el **Proyecto PERU-Hub**.

¿Qué es PERU-Hub?

PERU-Hub, cuya sigla responde a “**Peruvian Extension and Research Utilization Hub**”, es una iniciativa ejecutada por la **Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM)**, en colaboración con el Programa **BRIDGE-U** del Hub de Innovación, Tecnología e Investigación (ITR) de la **Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID)**. Tiene como socios a las universidades norteamericanas de **Purdue, Oklahoma y Utah**, y a la alianza entre **Bioversity** y el **Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT)**.

Este proyecto busca establecer un centro de excelencia en Pucayacu, que a través de la extensión difunda tecnologías que mejoren el bienestar de los agricultores y empresarios de San Martín y de la Amazonía en general. 

♦ **Nota de redacción:** En las próximas ediciones publicaremos artículos técnicos sobre todo lo visto durante nuestro recorrido de tres días.



Cultivando al hombre y al campo:

Autoridades de la **UNALM** e investigadores de **PERU-Hub** en una visita a un campo de maracuyá, en Pucayacu, Tarapoto, para comprobar in situ la adaptación de dicho cultivo. El proyecto ha elaborado un plan de negocio que no solo confirma la viabilidad de estas nuevas plantaciones en San Martín, sino que también identifica oportunidades de mercado para la exportación de jugo de maracuyá.

RINAIT SRL Impulsó la Innovación en Maquinaria Agrícola en Expo Proveedores 2024

Del 15 al 17 de mayo, el Centro de Convenciones del Jockey Plaza en Lima fue el epicentro de la feria más importante para el sector público: Expo Proveedores 2024. En este evento, RINAIT SRL, líder en maquinaria agrícola, se destacó como el principal expositor y celebró sus 38 años de fundación.

Heli Mendieta, CEO de RINAIT SRL, anunció la nueva marca de maquinaria de origen alemán: Deutz Fahr. Con una trayectoria de excelencia y calidad, Deutz Fahr ofrece modelos con potencias desde 40 hp hasta 400 hp, atendiendo a todos los sectores, desde la agroindustria hasta pequeños productores y entidades gubernamentales.

“El sector agrícola sigue en crecimiento, lo que genera una mayor demanda y exigencia por parte de los clientes”, afirmó Mendieta. “Por ello, seguimos invirtiendo en mejorar nuestra productividad mediante capacitaciones, instalaciones, tecnología e innovación en maquinaria”.

Para brindar una atención excepcional a sus clientes, RINAIT SRL cuenta con 15 sucursales estratégicamente ubicadas a nivel nacional. Entre las más destacadas se encuentran Lima, Trujillo, Piura, Huanuco, Andahuaylas, Arequipa, Cusco, Juliaca y San Martín. Esta red de sucursales garantiza un servicio cercano y eficiente para los agricultores peruanos.

RINAIT SRL se enorgullece de ser los representantes exclusivos del Grupo Same Deutz Fahr, uno de los fabricantes de tractores más importantes a nivel mundial. La obtención de la marca Deutz Fahr fortalece su posición como la mejor solución en maquinaria para el sector agrícola en todo el país.

Finalmente, Israel Mendieta Gómez, Gerente Comercial de RINAIT SRL, expresó su agradecimiento: “Agradecemos a todos nuestros clientes por permitirnos seguir creciendo de la mano con ellos”.

En resumen, RINAIT SRL continúa liderando la innovación en maquinaria agrícola y se consolida como un aliado confiable para el desarrollo del campo peruano. Expo Proveedores 2024 fue el escenario perfecto para mostrar su compromiso con la excelencia y la tecnología de vanguardia.



EXPO 2024
PROVEEDORES

RINAIT
"Desde 1986, Pasión por la tecnología"

Para más información: www.rinait.com.pe,
gerencia@rinait.com.pe, Telf: 997 005 930.



Fortalecen producción de café en Chaglla, Pachitea, Huánuco

La municipalidad distrital organiza el “I Concurso de Cafés Especiales en el distrito de Chaglla, Concafes Chaglla 2024”.

Además, promueve el consumo y la comercialización del aromático grano, incentivando a los caficultores a ingresar a mercados de alta especialidad y fomentar el autoconsumo y la producción.

La Gerencia de Desarrollo Económico de la Municipalidad Distrital de Chaglla, provincia de Pachitea, región Huánuco, en el marco de sus funciones de promover el desarrollo económico local, está impulsando diversas actividades en favor de la agricultura, la ganadería, el turismo, el comercio y la producción pecuaria.

Concurso de cafés especiales

El gobierno local, con el objetivo de fortalecer la actividad de los caficultores, aprobó mediante Resolución de Alcaldía Nº 088-2024-MDCH/A, la realización del “I Concurso de Cafés Especiales en el distrito de Chaglla, Concafes Chaglla 2024”, que se realizará en el Centro Poblado de Chinchavito (9 al 12 de agosto).

Los productores cuyos micro lotes superen los 85 puntos en el primer Concafes Chaglla pasarán al “VI Concurso de Cafés Especiales del Alto Huallaga - Tingo María 2024”. Aquellos que obtengan altos puntajes en esta etapa competirán en el concurso nacional Taza de Excelencia Perú 2024, en Tingo María.

Actividades a realizar

- 1) Lanzamiento y apertura del concurso: 22 de junio en el Centro Poblado de Chinchavito.
- 2) Promoción: 1 de julio al 6 de agosto.
- 3) Inscripción y recepción de micro lotes: 7-8 de agosto.
- 4) Toma de muestra (2 kg de café pergamino y codificación): 9 de agosto.
- 5) Análisis físico del café pergamino y tostado: 10 de agosto.
- 6) Captación y premiación: 12 de agosto.

El éxito de esta actividad se debe al compromiso del equipo de funcionarios de la Municipalidad Distrital de Chaglla, liderado por su alcalde, Sr. Alejandro Carbajal Durán, y el gerente de Desarrollo Económico, Ing. Juber Verde Aquino, así como de las instituciones y caficultores involucrados.



De calidad:

Sres. Alejandro Carbajal Durán (1), alcalde del distrito de Chaglla, y Herlin Florido Encarnación (2), ganador del Concurso de Cafés Especiales (Concafes) 2023 con 88.42 puntos en taza, muestran su compromiso con el desarrollo del agro. La autoridad local y su equipo de regidores están dedicados a superar el puntaje obtenido en la versión anterior.



Hoy el precio del cacao supera inclusive al cobre. Dicho fenómeno se debe a la sequía y la presencia de plagas y enfermedades en Ghana y Costa de Marfil, que representan el 60 % de la oferta mundial de cacao, según explica el Ing. José Mejía Polanco, presidente del Comité de Café y Cacao de la Asociación de Exportadores (ADEX), en entrevista exclusiva con AGROPERÚ Informa.

Precio del cacao rompe récords históricos

— ¿Es verdad que por primera vez el precio del grano seco de cacao ha alcanzado el precio récord de 10.000 dólares la tonelada métrica?

— Sí, en la década de los 70 el precio alcanzó el récord de \$5.000, pero este año el mercado alcanzó durante una semana los \$11.500, es decir, estamos ante precios históricamente altos, nunca vistos en el mercado del cacao. Debemos recordar que este producto es un commodity que se cotiza en las bolsas de Nueva York y Londres.

— ¿A qué factores se debe principalmente?

— Se debe al déficit de producción provocado por el fenómeno de “El Niño” que terminó hace poco y causó muchos daños en los países africanos como Costa de Marfil y Ghana, donde la producción cayó un 40 %. También han influido la proliferación de enfermedades y plagas que se han agravado en África, como el virus hinchado de los brotes, que felizmente no tenemos en Perú y Latinoamérica. Según varios



Normativa:

Plantaciones de cacao que a partir de diciembre próximo tendrán que cumplir varios requisitos para ser exportados a la Unión Europea.



Amplia experiencia:

Ing. José Mejía Polanco, presidente del Comité de Café y Cacao de ADEX.

analistas, ese virus permanecerá varios años en esos países. Es importante aclarar que los virus solo se controlan, no se pueden erradicar.

— ¿Cuánto tiempo podría durar ese boom del cacao en el Perú?

— En los últimos ocho años el cacao ha cotizado en el rango de \$1.850 a \$2.900. Considerando esto, pienso que el cacao no llegará a estos niveles por lo menos en unos tres años, hasta que se recupere completamente la producción mundial. Hay que considerar también que la demanda mundial está creciendo en los últimos 10 años, de 1 a 2 %, debido a que los países asiáticos han empezado a consumir mucho chocolate.

— ¿Cuál es la superficie de cacao que actualmente existe en el Perú y en qué regiones se encuentran?

— Hay aproximadamente 215.000 hectáreas (ha) de cacao en todo el país, siendo 16 las regiones cacaoteras. Sin embargo, las importantes son San Martín, Junín, Ucayali, Amazonas, Cusco, Ayacucho, Pasco y Loreto.

— ¿No cree usted que por ese motivo los productores de otros cultivos pueden virar hacia el cacao y cuando Ghana y Costa de Marfil se recuperen podría haber una sobreoferta de cacao y consecuentemente precios bajos? ¿Qué recomendaciones les haría a los productores?

— Los productores de Costa de Marfil y Ghana no se están beneficiando de estos precios altos del cacao peruano. El cacao de estos países se vende a través de sus propios gobiernos. En el caso de Costa de Marfil, se vende a través del Consejo de Café y Cacao de Costa de Marfil (CCC), que controla la comercialización y exportación del cacao en el país, y fija los precios mínimos que se pagan en el país. Antes de la subida de los precios, el precio mínimo fijado era de \$1.200 por tonelada; cuando los precios subieron a más de \$10.000, el CCC aumentó el precio a los productores a \$2.100. Sin embargo, esto aún es insuficiente para que los productores se sientan motivados a sembrar más cacao o a cuidar sus cacaotales, y por el contrario están cambiando a otros cultivos que no son controlados como el caucho, y existe mucho contrabando también a países vecinos.

— ¿Cuál es el costo de producción de cacao?

— El costo de producción en Perú oscila entre 5.000 a 8.000 soles por hectárea, es decir que con un precio pagado de S/5 a 8 por kilogramo de grano seco podría obtenerse el punto de equilibrio. En estos momentos, a los productores de cacao en Perú se les está pagando S/24 por kilogramo en sus chacras. El precio llegó hasta S/37 el kilogramo cuando estuvo en los picos altos.

— Por otro lado, la Unión Europea a partir de enero del 2025 activará su carta verde para prohibir el ingreso de café y cacao producidos en suelos de bosques primarios. ¿Cómo perjudicaría esa medida a la exportación de ambos productos a la Unión Europea?

— Sí, la norma EUDR de cero deforestaciones entrará en vigencia a partir de diciembre de este año, la cual nos obliga a que todo el cacao exportado a la Unión Europea cumpla con dos aspectos: Primero, monitoreo satelital (georreferenciación GPS de la finca) que provenga de fincas que no han sido deforestadas antes del año 2020. Segundo, trazabilidad del origen al destino, y que cumpla el marco legal ambiental de cada país de

origen. Pensamos que Perú está preparado para esto, debido a que tenemos una buena trayectoria en cacao certificado Rainforest, que tiene las mismas características del EUDR. Perú es el país con más cacao y café certificado Rainforest en los últimos años.

— A propósito, ¿qué cantidad de cacao y café se exporta a la Unión Europea por año? ¿El mercado es muy significativo?

— El 29 % de las exportaciones de cacao tienen destino a la UE, y el 51 % de las exportaciones de café va a la UE.

— ¿Qué deben hacer los productores de cacao para lograr la certificación de la Unión Europea? ¿Sembrar cacao intercalado con especies maderables de alto valor?

— Se deben cumplir los siguientes pasos:

◆ El productor debe estar georreferenciado con un punto GPS si su finca tiene menos de 5 ha; si tiene más de 5 ha, la finca debe estar con polígonos. Esta información es subida a un aplicativo de moni-

toreo satelital, que puede ser Global Forest Watch (GFW), que es gratuito. Allí se solicita un informe de riesgos de deforestación en línea. Si el informe sale de bajo riesgo, es apta para la exportación a la UE.

◆ El productor debe tener la trazabilidad de su producción. Esto se consigue siendo parte de una cadena de exportación. La trazabilidad puede ser manual o digital y se obtiene comercializando a través de exportadores o cooperativas.

◆ El productor debe cumplir las normas legales ambientales del país, según los compradores de la UE. El primer año esto será una declaración jurada; sin embargo, estamos coordinando con verificadores internacionales como Control Union - Peterson, para que puedan verificar y validar la información.

Con estos pasos e informes verificados, los documentos son enviados al cliente e importador en la UE, y ellos lo presentan a la aduana de la UE para cumplir con la debida diligencia de la exportación-importación de cacao y café

AP



¡CALIDAD EUROPEA QUE NO CUESTA MÁS!



HOJA DENTADA
Modelo: 1007 N° 000-ARR.GR
Para la agricultura. Fabricada por: La Pajarita-INMAHER.

» **Tradición**

» **Calidad**

» **Innovación**



TIJERA DE PODA 1040-23
Para la Floricultura, Fruticultura, Horticultura.



Distribuidor de hoces
G.W YICHANG & CIA S.A
(01) 611-2868



Distribuidor de tijeras y otras herramientas agrícolas:
(01) 399-8078

¡No a la falsificación de herramientas agrícolas!

Caso La Pajarita

Lamentablemente desde hace muchos años, la falsificación de equipos y herramientas para el agro sigue ganando terreno en desmedro de las marcas originales, como es el caso de las hoces La Pajarita, emblemática marca española de Inmaher S.L. de La Solana, España. Con el propósito de tomar medidas, los Sres. **Tomás Romero de Ávila Ramírez**, presidente de administración y **Tomás Romero García-Uceda**, gerente general, estuvieron en Lima durante los días 14, 15 y 16 de mayo trazando estrategias para defenderse.

INMAHER, S.L., empresa familiar fabricante de hoces La Pajarita, fue creada en 1940 por el padre del Sr. **Tomás de Ávila Ramírez**, en La Solana, provincia Ciudad Real, en la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha, España, luego incurrieron en la fabricación de otras herramientas agrícolas con el paso de los años. En 1952 abrieron otra fábrica en Marruecos, exclusivamente para producir hoces con destino final a los mercados africanos. La calidad de La Pajarita es considerada como la número



Legítima defensa de su marca:

Sres. **Tomás Romero de Ávila García-Uceda**, gerente general de Inmaher SL de España, y **Tomás Romero Ávila Ramírez**, presidente del Consejo de Administración, y **Dr. Carlos Sánchez Rivera**, gerente general de Herrasol SAC, tomando acciones para defenderse de los falsificadores de las hoces La Pajarita, que afecta su empresa y a los agricultores peruanos.

uno a nivel mundial, determinante para la elección del público, por ende, está presente en 52 países de los cinco continentes.

En el Perú

Las hoces La Pajarita, están en el Perú desde hace 45 años y suponen más del 90% de la cuota total del mercado, muy conocidas y destacadas en la cosecha de arroz y en los Andes del Perú en la de trigo, cebada y otros granos, así como alfalfa. Aplicando el dicho "el ojo del amo, engorda al caballo", los dueños de La Pajarita, visitan el Perú con frecuencia, precisamente su distribuidor exclusivista, la empresa Yichang, corroboró la burda falsificación, de las hoces La Pajarita. Se calcula que sería de 10 a 20% del volumen de medio millón de unidades por año que viene de España.

Al respecto, el Sr. **Tomás Romero Ávila Uceda**, gerente general, comenta que la falsifi-

cación no es de ahora, esta se remonta a 20 años, pero en los últimos años es escandalosa la impunidad, enfatizando que una hoz falsificada o trucha cuesta 60% menos que la original, "cuyo precio" lamentablemente convence al comprador, quienes rápidamente se decepcionan por su cortísima utilidad a diferencia de las originales que duran muchísimos años con la misma calidad y eficiencia como cuando eran nuevas. Consideran es una gran estafa para el consumidor.

En tal sentido Inmaher SL, dueña de La Pajarita así como su representante oficial en Perú, Yichang S.A., hacen un llamado a los productores de arroz, trigo, cebada, alfalfa y otros cultivos, no dejarse sorprender con hoces truchas La Pajarita, recomendándoles que compren en la red de ferreterías y distribuidores autorizados a nivel nacional de Yichang S.A. que garantiza calidad, durabilidad y eficiencia.

Para frutales

Por otro lado, desde 2008, Inmaher S.L. a través de Herramientas y Soluciones SAC (Herrasol), distribuye tijeras de poda, tijera de raleo, tijera de altura para cosecha de palta, serrucho, y un afilador de polvo de diamante que ha sido muy bien recibido por las agroindustrias. La Pajarita en cinco años y medio de actividad, a través de Herrasol, con la gerencia general del Ing. **Carlos Sánchez Rivera**, ha logrado ser participe de aproximadamente 20% del mercado en su rubro

Inmaher SL siempre está al tanto de las necesidades del mercado frutícola del Perú, para desarrollar y atender con nuevas herramientas, y su participación con el 90% de hoces en el Perú y su liderazgo a nivel mundial, les impone el reto de insertar a otras herramientas, bajo el lema "Calidad europea que no cuesta más".

¡CALIDAD EUROPEA QUE NO CUESTA MÁS!
TRADICIÓN, CALIDAD E INNOVACION

Precios altos e inestables del cacao

¿Qué hacer ahora y después cuando vuelva la calma?

El precio del cacao ha tenido fluctuaciones notables, alcanzando casi los \$12.000 por tonelada y luego descendiendo a unos \$7.300. Este incremento ha sido beneficioso para los productores, que ahora reciben alrededor

de \$10 por kilogramo. Esta situación, causada en parte por malas cosechas en países africanos, presenta una oportunidad para Perú. Aunque representa solo el 2 % del mercado global, el país tiene un gran potencial de productividad.

AOP



Escribe: Dr. Santiago H. Pastor-Soplín, docente de Agronomía y Negocios de la Universidad Científica del Sur e investigador Renacyt (spastor@cientifica.edu.pe)

El precio del cacao, conocido como el “alimento de los dioses”, parece estar en una montaña rusa sin dar señales de estabilización. La volatilidad ha llevado a un escenario de alzas y bajas, dejando atrás los niveles de décadas pasadas, cuando el precio oscilaba entre dos mil y tres mil dólares por tonelada. Esta situación apenas permitía la subsistencia de los medianos productores y condenaba al hambre a los pequeños agricultores familiares.

En los últimos quince meses, el precio ha comenzado a subir, alcanzando los \$12.000 por tonelada. Actualmente, el precio del cacao se encuentra en \$7.300 por tonelada de grano fermentado seco. Considerando que el productor recibe entre el 80 % y el 90 % del precio de referencia de la bolsa de Nueva York, y un precio promedio de \$10.000 por tonelada, significa que los productores deben estar recibiendo entre \$8 y 9 por kilogramo de cacao corriente. Además, si se incluyen los premios por certificaciones y los altos precios de los lotes de cacao fino (destinados a la alta chocolatería y producción artesanal), los productores están recibiendo un promedio de \$10 por kilogramo, lo que equivale a S/35, una cantidad significativamente superior a los S/9 que recibían hace año y medio. Este crecimiento es evidente y su impacto es sustancial.

Debemos tener presente que esta situación se debe a las malas cosechas obtenidas por Costa de Marfil y Ghana, los dos mayores proveedores mundiales de cacao. Aunque esto ha abierto una ventana de oportunidades para el Perú, los almacenes y reservas mundiales de cacao han acumulado déficits que alcanzan el 30 % de la 

demanda mundial. En este contexto, nuestro país representa solo el 2 % del mercado global, lo que implica que nuestra influencia en el mercado es minúscula. Por lo tanto, debemos aprovechar todas las oportunidades que este periodo de precios altos nos brinda y prepararnos para cuando los gigantes africanos del cacao se recuperen de las adversidades climáticas.

¿Oportunidad para Perú?

Una pregunta que debemos plantearnos es: ¿cómo podemos aprovechar el déficit de producción de Ghana y Costa de Marfil para promover la diversificación y sostenibilidad del cacao en Perú?

El cultivo de cacao ha sido un aliado principal en la lucha contra el cultivo ilegal de coca, y hemos alcanzado volúmenes de productividad de 1.000 kilogramos por hectárea (kg/ha), comparados con los 600 a 800 kg/ha de otros países cacaoteros latinoamericanos y los 300 a 500 kg/ha de África. Sin embargo, el potencial de mejora de la productividad aún es muy alto.

Con buen manejo agronómico y mejorando los procesos poscosecha, podemos alcanzar los 2.000 kg/ha. Esto requiere desde la selección de clones más productivos (preferiblemente finos de aroma), la reposición y renovación oportuna de cacaotales, labores culturales eficaces (podas, fertirriego, cosecha), hasta una poscosecha cuidadosa para lograr los perfiles deseados para los cacaos de cada tipo y región. Todo esto implica costos, y se realiza parcialmente con el apoyo de programas antidrogas, cooperación técnica internacional y fondos públicos a través de Proyectos Especiales y Fondos Concursables.

Este es el momento para que los elevados precios coyunturales sean invertidos directamente por los agricultores. Es recomendable estar asociados para realizar esta labor, ya que servicios como obtener un centro de beneficios o conectar con compradores importantes se gestionan mejor en un entorno gremial de colaboración y asociatividad. Esto es particularmente importante para los agricultores medianos y pequeños, quienes pueden mejorar su productividad en este modelo asociativo.

También podemos incrementar el área sembrada, considerando que el 98 % de nuestro cacao es amazónico. Aunque tenemos tierras degradadas que podrían usarse para este fin, la presión sobre el bosque primario, secundario y las purmas es alta y real. Desafortunadamente, aún no internalizamos la importancia global de conservar la foresta tropical. Esto se nos recuerda mediante normas y leyes de nuestros mercados de destino, como la Unión Europea. Incrementar el área de cosecha es una alternativa a mediano plazo, cuyos efectos se notarán al mismo tiempo que la producción africana se recupere (en tres a cinco años).

Exportar con valor agregado

Debemos seguir avanzando en “agregar valor”, exportando menos grano y más derivados, especialmente chocolates. Este rubro, que no existía en nuestra oferta exporta-

ESTABLO DE PUENTE PIEDRA, LIMA VENDE

NUEVO

USADO

- Molino: 42 martillos. Motor 30 HP Siemens (220, 380 y 440v) 1755 RPM, con caja eléctrica.
- Mezclador horizontal: 3.65 m largo x 40 cm de ancho. Motor Siemens 12.5hp, 1755 RPM con caja eléctrica.
- 1 cosedora de sacos: Siruba AA6 portátil
- Gratis usado: Molino/ Picadora chica 32 martillos (sin motor).
- Picadora de forraje chica (sin motor).

- Molino estacionario 25 martillos con zarandas y motor (aproximadamente 10 HP y llave térmica).
- Molino de disco (platos) para harinas (h. alfalfa y otras) con motor (aproximadamente 5 hp) con llave térmica.
- Secador - esterilizador de 3 metros largo con motorreductor y arrancador eléctrico.



TODO POR S/20,000

(negociable) ☎ 999 657 904 / 990 990 473

ble hace unos años, ahora supera los 80 millones de dólares y sigue creciendo. No pararemos hasta que las hazañas de Cacaosuyo, Bakau, Juan Laura y otros chocolateros consagrados repliquen el éxito internacional de nuestra gastronomía, y logremos estabilizar a los chocolates peruanos como los mejores del mundo.

Manejo del cultivo

No debemos descuidar la calidad en todo el proceso. Es crucial dejar de propagar clones corrientes y no descuidar las plantaciones en su manejo, cultivo y cosecha. Aunque en algunos casos la genética de nuestras plantas no sea la mejor, si se cuida la poscosecha, se puede lograr un grano aceptable. Para ello, es necesario capitalizarse con instalaciones adecuadas, que son más viables en asociación.

El factor humano es fundamental. Los agricultores deben complementar su sabiduría ancestral con los avances tecnológicos que hagan sus cultivos más productivos y sostenibles. Cuando la situación se normalice, en tres a cinco años, debemos estar fortalecidos y capitalizados, con una mayor y mejor cultura de la calidad. Aunque estamos lejos de ser un jugador importante en volumen en el mercado mundial de cacao, el prestigio de nuestro cacao es creciente, al igual que la exportación de nuestros chocolates. Estamos bien posicionados en el nicho del cacao de calidad. Esta es nuestra oportunidad y fortaleza 🚀

Tienen nichos especiales de mercado

Priorizar las variedades negras y rojas de quinua



AOP

El Dr. Alipio Canahua Murillo, investigador en granos andinos, enfatiza la necesidad de fortalecer el sistema de producción integrada de estos cultivos desde la siembra hasta la cosecha para contribuir significativamente a la seguridad alimentaria y la nutrición en las regiones productoras. El experto destaca la importancia de priorizar la quinua, la kañiwa y el tarwi, cultivos adaptados a las diversas zonas agroecológicas de los Andes. Las quinuas roja y negra, por su alto contenido de antocianinas, fibra y proteínas, tienen una demanda creciente en los mercados de Estados Unidos y Europa.

A pesar de la expansión global de la quinua, el Perú tiene ventajas únicas que podrían incrementar la productividad de estos granos de manera sostenible y competitiva, especialmente en su variante orgánica. Sin embargo, para aprovechar estas fortalezas se requieren políticas de promoción e inversiones en tecnología de producción. La entrevista también aborda los desafíos que enfrentan los agricultores andinos, incluyendo la necesidad de mejorar la productividad, revertir la fragmentación de tierras y posicionar los granos andinos en el mercado global.



Primero para consumo interno:

Dr. Alipio Canahua Murillo saluda la decisión de la nueva administración sectorial de impulsar la producción de granos andinos en el sur del país. Plantea que se debe priorizar la producción para el mercado interno y el excedente al mercado externo.

— ¿Qué opinión le merece el reciente anuncio del nuevo ministro de Desarrollo Agrario y Riego de impulsar la siembra de granos andinos en el sur del país, Dr. Canahua?

— Es una medida que merece el saludo de los pequeños agricultores del sur y de quienes estamos involucrados en el tema. Sin embargo, el fortalecimiento del sistema de producción integrada de los granos andinos, desde la siembra hasta la cosecha, es fundamental para contribuir a la seguridad alimentaria y mejorar la nutrición de los pobladores de las regiones productoras, y generar excedentes para los mercados nacional e internacional, así como para la industria.

— ¿Cuáles son los granos andinos cuyo cultivo se debe priorizar?

— Los granos andinos que tradicionalmente se cultivan en los Andes y están adaptados a las diversas zonas agroeco-

lógicas son la **quinua** (*Chenopodium quinoa W.*), la **kañiwa** (*Chenopodium pallidicaule A.*) y el **tarwi** o **chocho** (*Lupinus mutabilis S.*).

Quinua roja y negra

— ¿Qué variedades de quinua se deben priorizar?

— En los mercados nacional e internacional se ha posicionado las variedades de color blanco; sin embargo, desde 2004, Puno ha estado promoviendo la revaloración y producción de **quinua roja y negra**, ya que tienen un mayor contenido de antocianinas, fibra y proteínas. Estos productos se están posicionando en los mercados de Estados Unidos y Europa.

— ¿Cuál es el potencial del Perú para los granos andinos?

— A pesar de que la quinua está experimentando una expansión significativa a nivel mundial, el país posee fortalezas y potencialidades que podrían incrementar de manera sostenible y competitiva la productividad y producción de este grano y otros, especialmente en la variante orgánica. Sin embargo, para aprovechar estas ventajas, se requieren políticas de promoción e inversiones dirigidas a implementar tecnologías de producción en diversas zonas agroecológicas donde prosperan los granos andinos. Esto podría resultar en rendimientos igual o superior a 7.200 kilos por hectárea en quinua, 4.800 kg/ha en kañiwa, y 2.700 kg/ha en tarwi o chocho. Además, la región andina, como centro de origen de estas especies, cuenta con una amplia agrobiodiversidad y conocimientos ancestrales sobre su cultivo, procesamiento y consumo, lo que proporciona una base sólida para el desarrollo tecnológico y la resiliencia en el contexto actual. Asimismo, el Perú tiene un potencial prometedor para el cultivo de **kañiwa**, especie similar a la quinua, en zonas agroecológicas altas, ya que muestra mayor resistencia a heladas extremas y al estrés hídrico. El **tarwi** o **chocho** también es un cultivo que merece prioridad, no solo por sus propiedades nutricionales,



Roja y orgánica:

Quinua roja orgánica de la variedad Pasankalla, igual que la variedad negra, tiene un potencial de mercado, especialmente, en el mercado externo, por su alto contenido de antocianina.

👉 sino también por su capacidad para fijar nitrógeno atmosférico, lo que lo hace ideal para mejorar la fertilidad del suelo y prevenir plagas en cultivos que se siembran en rotación.

Superan en nutrientes al trigo y arroz

— ¿Cómo se comparan los granos andinos con los cereales y granos convencionales en términos de nutrición?

— Cultivar granos andinos tiene ventajas comparativas y competitivas a corto, mediano y largo plazo en comparación con cereales como el arroz y trigo, así como la soya. En términos nutricionales, los granos andinos superan largamente a los granos convencionales y cereales. La **quinua**, la **kiwicha**, la **kaniñua**, son ricas fuentes de proteína, hierro y fibra, además de otros componentes nutricionales. En particular, la **kañiwa**, al carecer de saponina (a diferencia de la quinua), se perfila como un alimento con alta demanda por parte del consumidor moderno. Además, el **tarwi** o **chocho** supera en contenido proteico a la soya. Estudios recientes también sugieren que los alcaloides presentes en el **tarwi** podrían ayudar a reducir los niveles elevados de glucosa en pacientes con diabetes tipo 2.

— El cultivo de la quinua se está expandiendo por el mundo, ¿qué países encabezan la producción de este grano en el mundo?

— Hasta el “Año Internacional de la Quinua” en el 2013, Perú, Bolivia y Ecuador eran los principales productores y exportadores de quinua. Sin embargo, en la actualidad, la quinua está experimentando una expansión significativa en su cultivo a nivel mundial. Según la FAO, alrededor de 125 países de Europa, Asia, África y Norteamérica están experimentando con la adaptación, mejora genética, producción y consumo de este grano andino. Algunos países como Canadá,

Francia, Países Bajos y España han comenzado a abastecer su demanda interna y ofrecen sus productos a otros países a precios competitivos, especialmente debido a los menores costos de transporte. En el 2018, España ofertó quinua al Perú para programas sociales.

— ¿Cuál es el impacto esperado de la iniciativa para impulsar la siembra de granos andinos en la seguridad alimentaria en los Andes y el país?

— En primer lugar, es importante destacar que los principales desafíos en el Perú se centran en la desnutrición crónica, la anemia infantil en las regiones andinas y el sobrepeso en los centros urbanos. Como resultado, se observan niveles bajos de rendimiento mental y físico, así como una mayor susceptibilidad a enfermedades infecciosas y contagiosas, como el covid-19. Por lo tanto, se espera que esta iniciativa contribuya a la disminución y erradicación de estos problemas de desnutrición y salud. Esto se debe a que los granos andinos, a diferencia de los cereales y la soya, poseen un alto contenido de proteínas de calidad, gracias al equilibrio de aminoácidos esenciales como la lisina, triptófano, metionina y treonina, así como fibra, minerales como el calcio

y el hierro para combatir la anemia, además de diversas vitaminas (ver tabla).

Impulsar la producción orgánica

— ¿Cuáles son las estrategias que deberían implementarse para promover la producción sostenible de granos andinos no solo en el centro-sur, sino también en otras regiones con potencial para estos cultivos?

— Considero que hay cuatro ejes estratégicos clave para impulsar esta iniciativa: el tipo de productores, la educación alimentaria y nutricional, el afianzamiento del consumo interno y el posicionamiento en el mercado internacional, y el fortalecimiento de la cadena productiva y de valor. Primero, cerca del 80 % de la producción de granos andinos está en manos de pequeños productores de la agricultura familiar minifundistas. Por lo tanto, pienso que, la atención prioritaria, debe centrarse en este sector mediante programas de desarrollo específicos. Segundo, según el INEI (2010), el consumo per cápita de los granos andinos es muy bajo. De quinua es apenas de 2.5 kg/persona/año a nivel nacional y 7.2 kg/persona/año en la región Puno, uno de los mayores productores. En 👉

AP

Tabla
Granos andinos versus cereales y soya

Componente	Granos andinos y tarwi			Cereales y soya		
	Quinua	Kañiwa	Tarwi	Arroz	Trigo	Soya
Proteína	12.5	14.5	44.3	6.2	8.6	35.2
Lisina (110 mg)	68.1	59.0	26.1	26	29	24.1
Carbohidrato	68	64	28.2	77	74	35.7
Fibra (%)	5.2	9.8	7.1	0.3	3	4.6
Hierro (mg)	11.2	13.5	1.4	1.04	3.9	8.3
Calcio (mg)	120	110	180	6	67	277

Fuente: Minsa - INS. 2009. Tablas peruanas de composicion de alimentos.

cuanto al tarwi o chocho, el consumo está concentrado en las regiones de Ancash y La Libertad, mientras que no hay registros para la kañiwa. En contraste, el consumo per cápita de arroz y trigo es de 47 y 62 kg/persona/año, respectivamente. Por lo tanto, un segundo eje estratégico del programa debería ser la educación alimentaria y nutricional centrada en los granos andinos, desde los niveles inicial hasta superior, para abordar estas disparidades. Tercero: Para afianzar el consumo interno y posicionar los granos andinos en el mercado internacional, propongo enfocarnos en la **producción orgánica** y en la **promoción de dietas saludables en la gastronomía turística o novo andina**. Hay algunos avances en la clasificación y categorización de la biodiversidad de la **quinua en 12 razas**, considerando las diferentes formas de consumo: desde uso múltiple hasta variedades de color para diversos propósitos culinarios. Esta estrategia ayudaría a revalorizar y conservar dinámicamente la biodiversidad, especialmente las variedades de color. Finalmente, propongo fortalecer la cadena de producción con un enfoque en la sostenibilidad de la cadena de valor, basada en las comunidades y organizaciones emprendedoras.

— ¿Qué medidas se deben tomar para fomentar la industrialización de los granos andinos y generar valor agregado?

— Para fomentar la industrialización de los granos andinos y generar valor agregado, considero esenciales las siguientes medidas:

◆ Identificación de las tendencias

de consumo y nichos de mercado, a niveles nacional e internacional.

◆ Asegurar los volúmenes de producción para satisfacer la demanda de la industria.

◆ Fomentar la confianza entre los actores de la cadena productiva sobre los beneficios del valor agregado.



Kañiwa:

Parcela de kañiwa en Lampa, Puno, a 3.900 m s.n.m.



Ideal para diabéticos:

El tarwi o chocho, leguminosa incluida en el grupo de los granos andinos, es considerado como un superalimento, ideal para personas con diabetes tipo 2.

— ¿Cuáles son los desafíos que enfrentan los agricultores andinos en la producción y comercialización de estos granos, y qué medidas se están tomando para superarlos?

— En producción, se debe trabajar para el incremento sostenido de la productividad y garantizar buenas cosechas, con una tasa de incremento anual del 10 % y una probabilidad de éxito superior al 90 %. Además, es necesario revertir la fragmentación de las tierras, mediante la integración parcelaria. Asimismo, la producción debe alinearse con las tendencias de demanda. En cuanto a comercialización, es crucial entender y posicionar los granos andinos en el mercado, considerando las tendencias de demanda.

— ¿Cuáles son las perspectivas futuras para el mercado de los granos andinos y cómo se espera que evolucione en los próximos años?

— De acuerdo con las tendencias actuales de consumo, se puede afirmar que la demanda por productos funcionales y nutraceuticos, como los granos andinos, crecerá, especialmente en el caso de los productos orgánicos y ecológicos. La kiwicha, la kañiwa y el tarwi mantendrán una demanda sostenida. Los consumidores modernos en países industrializados valoran cada vez más los alimentos saludables que provienen de prácticas amigables con el medio ambiente. Sin embargo, las perspectivas futuras para el mercado de los

granos andinos están influenciadas por varios factores:

- ◆ **Factores abióticos:** El cambio climático genera serias variaciones en los regímenes de lluvias, sequías, intensidades de heladas y salinización de suelos, lo que sin duda afecta a los cultivos, incluyendo los granos andinos.
- ◆ **Factores bióticos:** La aparición de plagas, enfermedades y malezas

puede llevar a un mayor uso de agroquímicos, superando los límites permisibles y disminuyendo la demanda de quinua convencional.

Estos desafíos se pueden superar mediante el desarrollo y validación de tecnologías apropiadas, aprovechando los conocimientos y técnicas tradicionales que aún conservan los agricultores de los Andes del país.



AgroFest

SUMMIT & EXPO

3 RA. EDICIÓN

Del 12 al 14 de junio

Sede Legado La Videna
Polideportivo N°3 - San Luis, Lima-Perú

Organiza:



Asociación de Gremios Productores Agrarios del Perú

Aliados Estratégicos:




























Gremios Asociados:









Contenidos:







Auspiciadores Platinum:






CONTACTO COMERCIAL

+51 949 407 539

Síguenos:   

Conoce más en:

www.agrofest.pe

Produce:





AGROPERÚ

Agroecológicos alzan su voz en defensa de la biodiversidad

¡No a los transgénicos!

El presidente de la Asociación Nacional de Productores Ecológicos del Perú (ANPE-Perú), Sr. Eusebio Vásquez Ayala, expresa su rechazo a la iniciativa del Poder Ejecutivo de introducir semillas transgénicas en el país. Destaca la importancia de preservar las semillas nativas y la agrobiodiversidad, proponiendo medidas que impulsen la agroecología y fortalezcan la agricultura familiar. Advierte sobre los riesgos económicos, ambientales y para la salud asociados

con los transgénicos, instando al gobierno a reconsiderar su postura y priorizar un enfoque sostenible para el desarrollo agrícola del país.

— ¿Cuál es la postura de la Asociación Nacional de Productores Ecológicos del Perú ante el anuncio reciente del ministro de Desarrollo Agrario y Riego, Ing. Ángel Manero, sobre la posible

autorización para la introducción de semillas transgénicas de maíz amarillo, soya y algodón en el país?

— La posición de la **Asociación Nacional de Productores Ecológicos del Perú** (ANPE-Perú) se centra en la defensa de las semillas nativas que preservan y cultivan los pequeños productores del país. Como defensores y promotores de la Ley 29811, que establece una moratoria de 10 años para la importación y producción de organismos genéticamente modificados en el territorio nacional, y de la Ley 31111 (que amplía esta medida), estamos firmemente comprometidos en impedir la entrada de semillas transgénicas a nuestro país.

— **El ministro Manero está decidido a concretar esa iniciativa...**

— Nos preocupa profundamente esa decisión, ya que la introducción de cultivos transgénicos, incluso si solo se permite en la costa, representa una amenaza para la biodiversidad. Además, nos inquieta el silencio de los agroexportadores, cuyas operaciones se centran en la costa, a pesar del riesgo de contaminación que enfrentan sus propios cultivos. Pues, el mercado internacional no tolera productos contaminados. Por nuestra parte, los productores estamos organizándonos a nivel regional para bloquear esa intención.

— **¿Qué medidas está tomando ANPE-Perú para impedir la introducción de semillas transgénicas en el país?**

— Hemos ingresado un documento al despacho del Sr. Ángel Manero, instándolo a detener cualquier intento de permitir la entrada de transgénicos al país. ANPE-Perú está comprometido a defender las disposiciones de dos leyes mencionadas que han sido difíciles de materializar. Además, estamos realizando campañas de concientización en las bases regionales de ANPE-Perú para salvaguardar la vigencia de estas normas. Esto es especialmente importante dado que el gobierno actual estaría contemplando derogarlas o modificarlas, lo que favorecería a las empresas transnacionales que producen y comercializan transgénicos, anteponiendo sus intereses particulares a los del país. Como defensores de la agrobiodiversidad, estamos firmes en nuestra determinación de resistir a los intereses económicos que buscan imponer los transgénicos y destruir la biodiversidad nacional.

— **¿Considera usted que la apertura a la importación de estos productos transgénicos representa una amenaza para nuestra megabiodiversidad y en particular para nuestra agrobiodiversidad?**

— ¡Por supuesto! El Perú es mundialmente reconocido como uno de los centros de origen y diversificación de recursos genéticos de plantas y animales, incluyendo especies de gran importancia global para la alimentación. En el país se cultivan más de 3.000 variedades (91 especies silvestres y 9 domesticadas), 52 razas de maíz, además de una gran diversidad de granos, tubérculos, raíces andinas y ajíes. Estos recursos son preservados y cultivados por comunidades campesinas, indígenas y productores de la agricultura familiar. El 65 % de la agricultura nacional depende de semillas nativas como la papa, el maíz amiláceo, el camote y granos andinos como la quinua, cañihua y kiwicha, todos ellos con un alto potencial para la alimentación mundial debido a su gran valor nutricional. Además, Perú se ubica en el cuarto lugar entre los países megadiversos del planeta y es suscriptor del Tratado Internacional sobre Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura, el cual reconoce ciertos derechos a los agricultores y

conservadores de estos materiales genéticos. Asimismo, cabe recordar que la biodiversidad del Perú, parte esencial del capital natural nacional, ha sido históricamente la base y sustento de nuestro desarrollo. Si todos estos argumentos no son suficientes para convencer al gobierno para que detenga su intención de imponernos los transgénicos, vale recordar que estos productos representan una amenaza para la salud humana.

Biodiversidad en peligro

— **El ministro Manero dice que solo se sembrará transgénicos en la costa, mas no en la sierra y la selva que seguirán siendo fuentes de biodiversidad.**

— Incluso si los transgénicos se cultivan en áreas pequeñas, el solo hecho de ser Organismos Vivos Modificados (OVM) plantea un riesgo para nuestra biodiversidad, pues la polinización cruzada puede ocurrir sin importar la ubicación geográfica. Consideramos que esta iniciativa del gobierno nacional es un gesto de desprecio hacia los productores de la agricultura familiar, quienes han conservado las semillas de generación en generación, para sustentar seguridad alimentaria del país. Lo que vemos es



En defensa de la biodiversidad:

Sr. Eusebio Vásquez Ayala, presidente de la Asociación Nacional de Productores Ecológicos del Perú (ANPE-Perú), destaca la organización de las bases de su gremio en diferentes regiones del país, para elevar una voz unificada de protesta ante los planes del gobierno para promover la siembra de semillas transgénicas en el país.

una clara intención del gobierno de favorecer a las empresas que comercializan semillas transgénicas. En lugar de esto, debería apoyar al agro nacional.

— **El titular del sector también asegura que la introducción de semillas transgénicas al país favorecerá a los pequeños productores, ¿usted qué opina?**

— De ninguna manera. Por el contrario, esto afectaría a corto, mediano y largo plazo al 97 % de los pequeños agricultores del país. ¿De qué manera nos beneficiaría, si las grandes empresas como Monsanto tienen patentes sobre estas semillas? Esto significa que un agricultor que desee sembrar transgénicos debe pagar regalías por esa patente. En contraste, en algunas zonas del país todavía se mantiene vigente el trueque o intercambio de semillas entre los conservadores de estos materiales genéticos, lo cual cumple un rol social, cultural y biológico al fortalecer las líneas genéticas.

Tecnología y saberes ancestrales

— **¿No sería más apropiado promover otras tecnologías, medidas o herra-**

mientos para mejorar la producción de maíz amarillo duro, algodón y otros cultivos, con el fin de salvaguardar nuestra agrobiodiversidad?

— Sin duda, esa sería la opción ideal. Contamos con conocimientos y tecnologías ancestrales que, combinados con enfoques modernos no transgénicos, podrían transformar la agricultura nacional. El Perú tiene los recursos necesarios para no depender de importaciones de alimentos básicos ni de tecnología. Sin embargo, pedirle esto a un gobierno que más parece estar inclinado hacia el beneficio de grandes empresas es una pérdida de tiempo.

— **¿Puede proporcionar ejemplos que respalden la importancia de priorizar la agrobiodiversidad frente a la adopción indiscriminada de cultivos transgénicos?**

— Hay evidencia significativa que respalda la necesidad de priorizar la agrobiodiversidad sobre la adopción indiscriminada de cultivos transgénicos. Por ejemplo, diversos estudios advierten sobre los riesgos asociados

con la migración de genes transgénicos a través de la polinización, lo cual puede resultar en la contaminación de cultivos convencionales o ecológicos. Este fenómeno puede tener consecuencias económicas devastadoras, como lo demostró un informe que documentó el fracaso económico de un agricultor chileno debido a la contaminación transgénica de sus cultivos.

— **¿Cuál es su mensaje final, señor Vázquez?**

— Invoco al Poder Ejecutivo para que reconsidere su intención de abrir las puertas del país a los transgénicos. En su lugar, insto a que se implementen medidas que promuevan la agroecología y que impulsen la agricultura familiar. Es fundamental reconocer que los productores agroecológicos y de agricultura familiar no solo contribuimos a garantizar la seguridad alimentaria y a realzar la gastronomía nacional que está ganando reconocimiento a nivel mundial, sino que también desempeñamos un papel crucial en la preservación de la biodiversidad y las semillas nativas.

AP



ORBES AGRICOLA
S A C
Comprometido con la prosperidad del agro peruano



MCCORMICK
¡EXPERIENCIA y PODER en el campo!

**MAQUINARIA AGRÍCOLA,
GANADERA Y
RIEGO TECNIFICADO**








 **9959 - 00397**

CENTRO EMPRESARIAL ORBES - SEDE LIMA: Av. Los Cipreses Nº 140 Sta. Anita - Lima.
 (C. Central / Vía Evitamiento - Costado Mall Plaza Santa Anita) Telf.: (01)362-2343 - Cel: 995-900-397 / 999-984-708
www.orbesagricolasac.com - ventas@orbesagricolasac.com









AOP

¿Cómo asegurar ganancias justas para los productores agrarios?

La cadena de distribución en Perú enfrenta desafíos significativos, evidenciados por la

disparidad de precios entre productores agrarios y consumidores urbanos. Los agricultores

reciben precios irrisorios en chacra, mientras que los productos llegan a los mercados ciudadanos a precios mucho más altos. Intermediarios capturan hasta el 50 % de las ganancias, exacerbando la inequidad. Expertos proponen soluciones como la organización de los productores en asociaciones para fortalecer su capacidad negociadora con los compradores, la creación de sistemas



de inteligencia de mercado y la industrialización de productos para mejorar la rentabilidad y garantizar precios justos en toda la cadena de suministro.

Por: Rodolfo Ardiles Villamonte

El sistema de distribución en Perú enfrenta un notable desafío de eficiencia, particularmente evidente en sus extremos. Por un lado, los productores agrarios desorganizados y que año tras año reciben precios irrisorios por sus productos en chacra. Por otro lado, los consumidores urbanos se ven afectados por los elevados precios de los alimentos agrarios en los mercados ciudadanos. ¿Qué explica esta situación y cómo se puede garantizar márgenes de ganancia justos para todos los actores involucrados en la cadena de suministro: agricultores, intermediarios, comerciantes y consumidores?

Cada año se repite el mismo problema. Los agricultores reciben **precios que a menudo no cubren ni siquiera los costos de producción**. Sin embargo, sus productos llegan a los mercados urbanos a precios duplicados, triplicados y hasta más.

El Sr. Rómulo Zamora Guillén, productor de papa en Andahuaylas, Apurímac, es uno de los muchos agricultores que denuncian esta situación. "Nosotros invertimos alrededor de S/18.000 por hectárea y obtenemos un rendimiento promedio de 25 toneladas, que se vende a 60 céntimos el kilo en la chacra" destaca.

Estos datos revelan una pérdida de **S/3.000 por hectárea** en ventas realizadas en su centro de producción. Sin embargo, señala Zamora Guillén que el tubérculo llega a los

mercados mayoristas, como el de Santa Anita (Lima), con precios que oscilan entre S/1 y S/1.30, pero en las bodegas urbanas puede alcanzar hasta S/3, dependiendo del barrio y del tipo de papa.

Quinua

La quinua, aunque ofrece precios más atractivos para los productores, también muestra una brecha significativa entre los precios en chacra y los mercados urbanos. El Ing. **Julio Gonzáles Paucar, productor de quinua en Vilcashuaman y Huamanga, Ayacucho**, explica que la inversión promedio por hectárea es de S/5.500, con un rendimiento de 2.000 kilos que se vende a S/6 en chacra. Sin embargo, el precio en Lima puede llegar hasta S/18, dependiendo de la presentación del producto, el tipo de cultivo (orgánico o convencional) y la demanda del mercado.

Esto significa que el productor obtiene S/12.000 por hectárea, dejándole una ganancia neta de **S/6.500 soles por hectárea**. 



Trabaja a pérdida:

Sr. Rómulo Zamora Guillén, productor de papa en Andahuaylas, Apurímac, revela que el precio actual que él recibe por papas de primera calidad en chacra es de S/0.60 céntimos, lo que lo lleva a trabajar a pérdida.



Inteligencia de mercado:

Ing. Julio Gonzáles Paucar, productor de quinua en Ayacucho, plantea la implementación de sistema de inteligencia de mercado para que los productores puedan almacenar sus cosechas y venderlas cuando los precios sean favorables.



El productor del grano andino Ayacucho explica que la inequidad en la cadena de suministro, se explica muchas veces a la participación de intermediarios, cuya participación en algunos casos es innecesaria.

Sistema de inteligencia de mercado

Para solucionar este problema, el Ing. Gonzales Páucar propone la implementación de **sistema de inteligencia de mercado** para que los productores puedan almacenar su producción y venderla cuando los precios sean favorables, optimizando así sus ganancias.

Arroz

Por su parte, el **Sr. Humberto Villalobos, productor de arroz en San Martín**, manifiesta que, para producir una hectárea de arroz, él invierte S/8.000, aproximadamente. Él obtiene 9 toneladas por hectárea y vende a S/1.30 el kilo del cereal en cáscara, obteniendo una ganancia de S/1.300 por hectárea. Sin embargo, el productor agrega que, aunque el precio del kilo de arroz pilado llega a S/2.40 en el mercado de Santa Anita, este mismo producto es vendido a un promedio de S/5 el kilo en los supermercados y bodegas de Lima.

Para elevar la rentabilidad de los cultivos, el Sr. Villalobos sugiere a los productores impulsar la industrialización de sus productos para obtener mejores precios.

“Este año hemos obtenido ganancias aceptables. Sin embargo, nuestro producto llega a la mesa de los limeños a un precio hasta cuatro veces mayor del que se nos paga a nosotros”, refiere el productor arrocero.

30 % de las ganancias se llevan los intermediarios

El **Dr. Leoncio Fernández Jerí**, fundador de la Maestría en Agro-

negocios de la Universidad Nacional Agraria La Molina y profesor principal de la carrera de Ingeniería en Gestión Empresarial en esa misma casa de estudios, señala que los intermediarios son un problema principal en la cadena de comercialización, ya que capturan el 30 % de las ganancias.

Sin embargo, el experto de la UNALM destaca la importancia de los intermediarios en la cadena de suministro, especialmente cuando los centros de producción están muy distantes a los mercados urbanos, dado que las zonas de producción y las áreas urbanas suelen estar distantes.

No obstante, resalta la necesidad apremiante de fortalecer la capacidad negociadora de los productores, para lo cual requiere organizarse en asociaciones. Además, sugiere políticas estatales para enfrentar las fluctuaciones de precios.



¿Quién gana?:

Dr. Leoncio Fernández Jerí, fundador de la Maestría en Agronegocios de la Universidad Nacional Agraria La Molina, señala que, en la cadena de distribución, el intermediario captura el 30 % de las ganancias.

Asimismo, destaca que la diversidad de intermediarios en el sector agrícola es notable. No todos son innecesarios. Algunas empresas colaboran estrechamente con los productores u organizaciones de productores, adquiriendo toda la cosecha de un cultivo específico y pagándoles un precio justo. Además, proporcionan financiamiento y asistencia técnica a los productores. En estos casos, la intermediación es beneficiosa y se debería fomentar más este tipo de alianzas.

“Para mejorar la situación de los pequeños agricultores en la cadena de suministro, considero crucial establecer convenios con los agroexportadores. Ya se están implementando este tipo de alianzas en algunas regiones agroexportadoras, con beneficios tangibles para los agricultores locales. Garantizar la compra de sus productos a precios justos y proporcionar asistencia técnica son pasos fundamentales en esta dirección”, concluye el experto.

Organizar a los productores es clave

Por su parte, el **Econ. David Gonzales, investigador asociado del Centro Peruano de Estudios Sociales (Cepes)**, opina que, aunque los intermediarios aumentan los precios entre un 30 % y un 50 %, desempeñan un papel necesario en la distribución de alimentos al facilitar el acceso de los consumidores a una amplia variedad de productos. Sin embargo, también enfatiza la importancia de organizar a los pequeños productores para acceder a mercados estructurados. Sugiere que los agricultores se asocien para mejorar su capacidad negociadora con los compradores y así obtener mejores precios.

El Econ. Gonzales destaca la presencia de numerosos pequeños 

👉 productores con ofertas únicas en el mercado peruano, pero que carecen de organización para acceder al mismo.

“El papel de los intermediarios es distribuir los productos en diferentes ciudades y mercados, teniendo en cuenta la perecibilidad del producto y su estacionalidad, lo cual impacta en los márgenes de comercialización”, explica.

El experto señala que, aunque hay productores que realizan labores de clasificación y comercialización, es algo poco común en nuestro medio. Según él, los agricultores deben organizarse en asociaciones o cooperativas con capacidad de negociación e incluso con miras a agregarle valor a sus productos, a través de la industrialización.

“Los agricultores son expertos en producción, pero no siempre en comercialización, que requiere habilidades financieras y de gestión del crédito y cobranza. Algunas cooperativas de exportación, como las de café, cacao y banano, han tenido éxito, así como cooperativas lecheras que abastecen productos como quesos en Lima y el Cusco”, concluye Gonzales.

En resumen, mejorar la cadena de suministro en Perú se requiere fortalecer la capacidad de negociación de los agricultores, a través de la organización y asociación entre ellos para acceder a mercados más justos y rentables 📈



Asociatividad:

Econ. David Gonzales, investigador asociado del Centro Peruano de Estudios Sociales, propone fortalecer la capacidad negociadora de los productores con los intermediarios para lograr mejores precios. Para ello se requiere que los productores se organicen en asociaciones.



XXXII

Seminario Internacional
BLUEBERRIES

Organiza: **Blueberries**

Patrocina: **aridainnov** **agap**

Trujillo 2024

10-11 Julio

Hotel Costa del Sol Wyndham Trujillo Golf

www.blueberriesconsulting.com

Auspiciadores Confirmados



















































































¡Últimos 3 stands DISPONIBLES!

STAND SILVER

CUADRADO

2 * 2 * 2.5 mts

Contáctenos:

+56 9 3469 3871

contacto@blueberriesconsulting.com

www.blueberriesconsulting.com

Entradas Disponibles



1000 - 250

PEN \$ / +10V US\$



INFORMACIÓN
XXXII SEMINARIO
TRUJILLO 2024



ADQUIERE AQUÍ
TU ENTRADA



AOP

Principales enfermedades del cultivo de maíz amarillo duro

Según el manual técnico publicado por el Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA).

El cultivo de maíz amarillo duro puede verse afectado por diversas enfermedades, cuya importancia e impacto en el rendimiento varían según la región. Aunque todas las partes de la planta son susceptibles a enfermedades que reducen la calidad

y cantidad de la cosecha, las condiciones climáticas de la costa peruana, especialmente durante el verano, y durante todo el año en zonas alejadas del litoral, no son favorables para el desarrollo de enfermedades, principalmente foliares, que causen daños económicos significativos.

El principal método de control consiste en el uso de cultivares resistentes y en la rotación de cultivos para interrumpir el ciclo de vida de los patógenos, reduciendo así la cantidad de inóculo y manteniendo el equilibrio con el cultivo. En Perú, no se recomienda el uso de fungicidas, ya que las enfer-

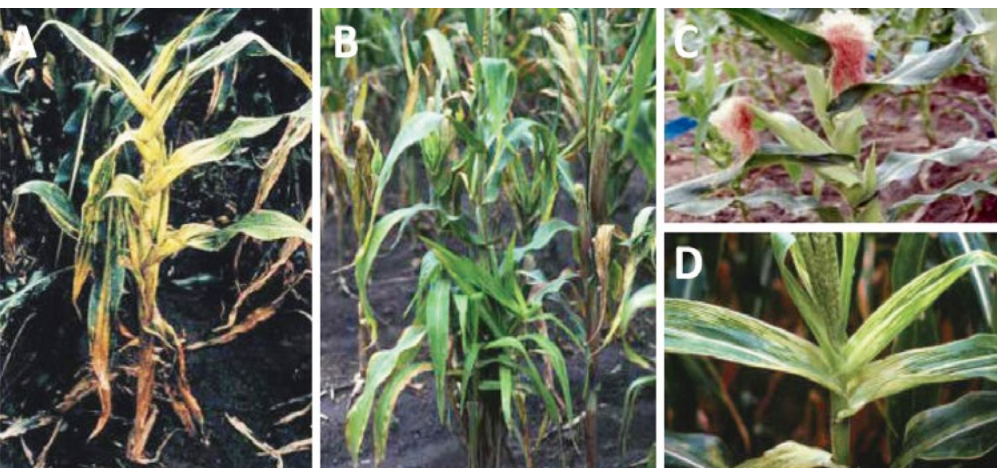




Manchas foliares del maíz causada por *Helminthosporium*.



Mancha foliar gris del maíz: *Cercospora* sp.



Complejo del achaparramiento del maíz

Las enfermedades foliares suelen desarrollarse después de la floración y no se han reportado daños significativos en la productividad.

A continuación, se describen algunas de las principales enfermedades que afectan al maíz:

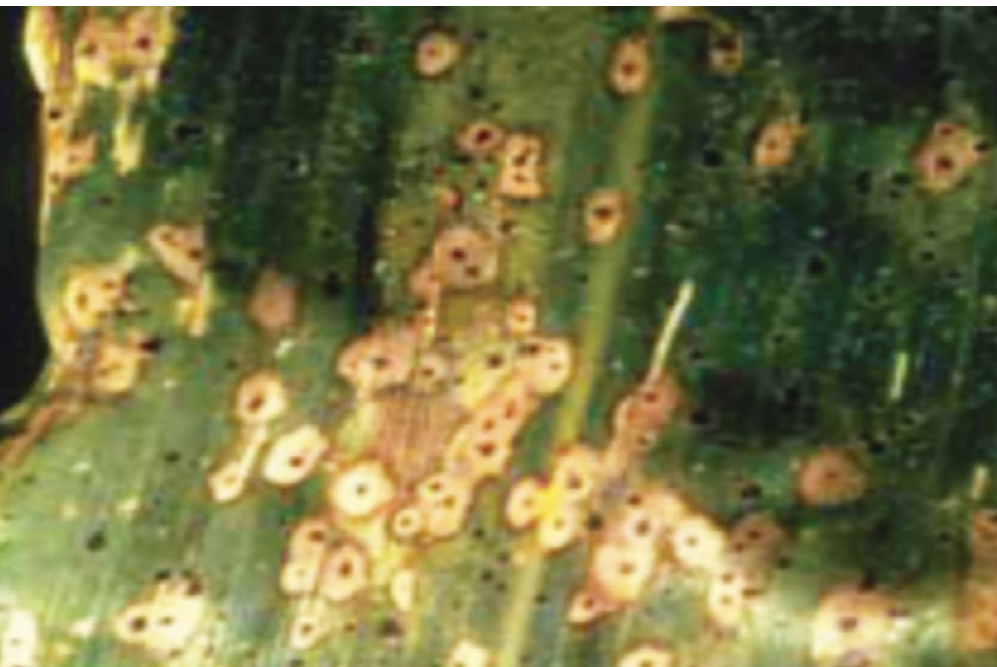
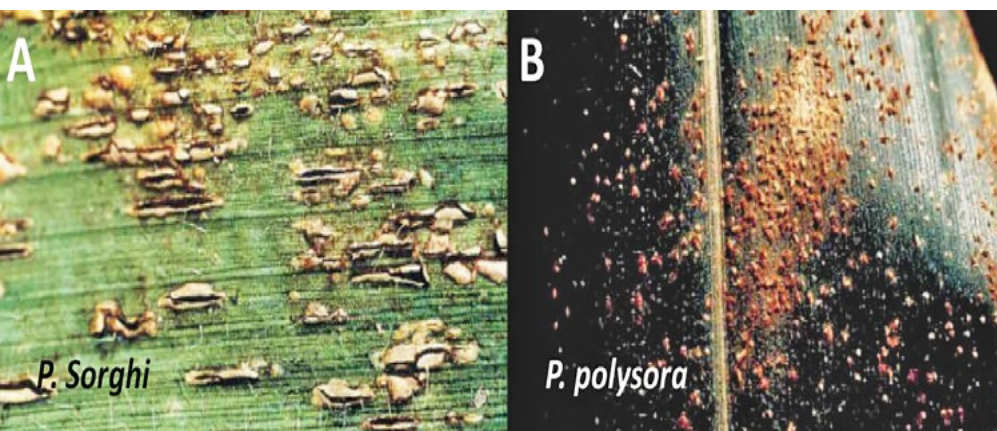
♦ **Manchas foliares:** Existen varias especies de *Helminthosporium* que afectan al maíz, una de las más comunes es *Setosphaeria turcica* (forma sexual) y *Exserohilum turcicum* (forma asexual). En condiciones favorables al patógeno, la infección se manifiesta con pequeñas lesiones ovaladas que comienzan a aparecer en las hojas inferiores de la planta.

A medida que el inóculo se incrementa, las lesiones crecen en forma alargada, paralela a la nervadura central, mostrándose desiguales y pudiendo cubrir gran parte de la lámina foliar en las hojas superiores con lesiones necróticas de 3 a 15 centímetros, lo que le da a la planta un aspecto de quemado.

Las conidias (esporas asexuales) que se desarrollan en las lesiones pueden ser diseminadas por el viento y afectar variedades e híbridos susceptibles. Esta enfermedad es favorecida por condiciones de alta humedad ambiental y altas temperaturas. Ataques severos antes de la floración pueden reducir drásticamente la productividad del cultivo.

♦ **Marcha foliar gris del maíz:** Causada por *Cercospora* sp., esta enfermedad es común en zonas altas y frías, aunque también aparece en la costa en siembras de invierno, con alta humedad relativa y temperaturas bajas. Puede estar relacionada con el uso de híbridos poco estables y la siembra de maíz durante todo el año, aunque aún no se ha demostrado transmisión por semilla.

♦ **Roya del maíz:** Provocada por *Puccinia sorghi* Schw, se presenta con pustulas elípticas, algo alargadas y de tamaño mayor a las de *P. polysora*. Estas pustulas varían de circulares

Mancha del asfalto: *Phyllachora maydis*.

Roya del maíz



Carbón común del maíz

☞ a elípticas, de color rojo amarillento que se tornan marrón oscuro a medida que la planta madura. Es común observar pústulas en las hojas inferiores de plántulas de híbridos susceptibles.

◆ **Carbón común del maíz:** Causado por *Ustilago maydis* (DC), es poco frecuente en la costa peruana y suele aparecer aislado en los campos, en forma de malformaciones o tumores cubiertos por una membrana de color cenizo algo brillante. En su interior se encuentran esporas en una masa negra pulverulenta que, al romperse, liberan masas de esporas negras que infectan las plantas. Estas masas se encuentran con mayor frecuencia en las mazorcas, donde forman grandes masas de hongo que reemplazan a los granos. Sin embargo, el carbón del maíz es consumido como parte de la gastronomía en algunos países, incluido Perú.

◆ **Mancha de asfalto:** Provocada por *Phyllachora maydis*, esta enfermedad es común en zonas húmedas con temperaturas medias y se está presentando con mayor frecuencia en la costa, aunque sin constituir un problema grave para la productividad del maíz. Se caracteriza por pústulas negras alrededor de las cuales se forman áreas necróticas que pueden unirse y afectar gran parte o toda la lámina foliar. La infección generalmente se inicia en las hojas inferiores antes de la floración y puede afectar las hojas superiores en casos de ataques más severos. Una de las consecuencias de esta enfermedad son mazorcas de menor peso y con granos flojos.

◆ **Complejo del achaparramiento del maíz:** Causado por *Spiroplasma kunkelii* (CSS, Corn Stunt Spiroplasma), es otra enfermedad que afecta al maíz.

Estas enfermedades pueden afectar la productividad del maíz, por lo que es importante aplicar estrategias de manejo integrado para su control y prevención ☞

Con escaso financiamiento, el agro no se reactivará

En el 2023, la agricultura anotó su peor resultado en más de tres décadas, cayendo un -2.91 % en el PBI.

-0.75 % para el período de enero a marzo, indicando una recesión.

En el informe de actualización de proyecciones macroeconómicas 2024-2027 del MEF, se prevé que el sector agrario crecerá un 2.4 %, una cifra difícil de creer.

Productores según la ENA 2022

Según la **Encuesta Nacional Agraria (ENA) del 2022, tenemos 2.243.811 productores**. De ese total, 703.435 necesitan créditos; aquí debemos considerar los diferentes segmentos en los que se encuentran esos productores, como la agricultura consolidada, la intermedia (tanto la de mayor como la de menor potencial) y solo el 50 % de la agricultura de subsistencia no crítica. Esto indica una grave necesidad de créditos. Sin embargo, no considera a los cerca de 1.106.198 productores que se encuentran en el segmento de subsistencia crítica.

Agrobanco y el incumplimiento del MEF

Con respecto a Agrobanco, el MEF, vía el **Fondo Nacional de Financiamiento de la Actividad Empresarial del Estado (Fonafe)**, no ha cumplido con el acuerdo de inyectarle S/200 millones para fortalecer su patrimonio, desembolsando solo S/50 millones y disponiendo que los S/150 millones restantes no se ejecutarán.

Mejorar el modelo de gestión

Para el sector agrario: "El problema no es Agrobanco, sino su modelo crediticio que se debe mejorar".

Objetivos incumplidos

Mediante la Ley N° 27603 de creación del Banco Agropecuario (Agrobanco), se establece que se otorgará crédito y apoyo técnico a la pequeña agricultura y ganadería, lo cual no se está cumpliendo en la práctica. Por tanto, se debe evaluar el impacto de la lentitud en la ejecución de su plan de colocaciones. Sus créditos son restringidos, segmentados y aumentan la desigualdad en el agro.

Se debe consolidar y expandir las colocaciones de Agrobanco hacia la agricultura de pequeña y mediana escala, y a los agricultores en cadenas de valor agrícola de alto potencial económico, extendiendo fondos e instrumentos de financiamiento público y privado para la capitalización agraria .



Escribe: Econ. Germán Lench Cáceres, consultor agroeconómico.

El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri) y el Ministerio de Economía y Finanzas (MEF) informaron que en 2024 el sector agrario crecería en un 3 %, mientras que el Banco Central de Reserva (BCR) proyectó un crecimiento del 3.5 %. Sin embargo, hasta la fecha, después de cuatro meses y medio del presente año, no se ha anunciado ninguna política agraria concreta.

Las proyecciones no se han cumplido. La actividad agropecuaria, que aporta casi el 6 % al PBI nacional, sigue en declive. Según datos del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), en enero el PBI agropecuario cayó un -2.8%, en febrero un -1.95% y en marzo un 1.08%, lo que resulta en un total de

Reestructuración

Es imperativo reestructurar Agrobanco para mejorar su modelo de gestión. En la actualidad, su gestión crediticia es ineficiente, la gestión de la cartera de cobranza judicial necesita mejorarse, y la cartera vencida supera largamente a la cartera vigente. La entidad presenta pérdidas acumuladas por más del 60 % de su capital. Con los niveles de operación actuales, resulta difícil que pueda recuperar el capital acumulado como pérdidas en el corto, mediano y largo plazo, debido a una gestión ineficiente avalada por el gobierno de la presidenta Dina Boluarte Zegarra .

Para superar la crisis que los golpea

Criadores de ovinos claman por ayuda

Mientras el gobierno central desembolsa rápidamente un crédito suplementario de 50 millones de soles para el Congreso de la República, los criadores de ovinos solicitan desde hace cuatro años un modesto crédito para acopiar y comercializar la lana, que hasta hoy permanece almacenada. Hasta ahora, ningún

ministro ni congresista ha prestado atención a este drama. En este contexto, el Ing. Zoot. Mg. Sc. Walter Terrel Payano, exgerente general de la SAIS Pachacútec, asesor de cooperativas agrarias en Cerro de Pasco, y catedrático e investigador en el Centro de Investigación y Capacitación

Campesina (CICCA) de la Universidad Nacional Agraria La Molina y la Universidad Nacional “Daniel Alcides Carrión” de Pasco, ofrece un análisis detallado de la grave situación que enfrenta la industria ovina lanera nacional.

— ¿Cuál es la situación actual de los criadores de ovinos, Ing. Terrel?

— Los ovinocultores en Perú vienen enfrentado una severa crisis desde los cuatro últimos años. Incluso, grandes productores de lana como las SAIS “Pachacútec” en Yauli, y “Túpac Amaru” en Jauja, ambas en la región de Junín, así como las cooperativas agrarias y comunidades campesinas en Pasco, además de pequeños y medianos productores de Ayacucho, Huancavelica, Cusco y Puno, han dejado de vender su producción. En lugar de comercializarla, la mantienen almacenada con la esperanza de que los precios actuales, cuya media es de 0.50 soles por libra, mejore. 

AP



¡50 céntimos la libra!

— ¿Actualmente, cuánto es el precio de la libra de lana de ovino?

— Durante los últimos cuatro años, el precio de la lana se ha mantenido en **0.50 céntimos de sol por libra**. La lana fina, que representa un pequeño porcentaje, ha alcanzado un **sol por libra**. Recuerdo que, en épocas pasadas, **Pachacutec** logró venderla a **un dólar por libra** y **Túpac Amaru** a **\$1.20**, eran tiempos prósperos en la ovinocultura y ojalá que vuelva. La lana es un commodity que normalmente tiene un gran impacto en la economía de los grandes y medianos productores. Sin embargo, durante estos últimos cuatro años, muchos han tenido que recurrir a la venta forzada de animales de reproducción como animales de saca para mantenerse a flote. Esta práctica ha afectado irreversiblemente su capital ganadero, ya que se ven obligados a vender animales de calidad genética comprobada a precios propios para carne, lo que resulta alarmante por la disminución de sus rebaños para reproducción. En síntesis, la recuperación de este capital pecuario es y será casi imposible.

— ¿Cuáles son los factores que han contribuido a la crisis que enfrenta el subsector de ovinos, especialmente dedicada a la producción de lana, durante los últimos cuatro años?

— En el frente externo, los conflictos bélicos entre Rusia-Ucrania, e Israel-Palestina, han afectado indirectamente. Internamente, la persistente inestabilidad política y la recesión económica han desalentado a los inversores. Además, la falta de políticas promocionales y apoyo por parte del gobierno central hacia los productores agropecuarios, especialmente en las regiones andinas, como los criadores de ovinos y alpacas, así como los productores de papa, han generado dificultades adicionales. Los productores agropecuarios no quieren bonos, subsidios o regalos, ellos desean como en otros lugares del mundo, créditos de fomento con intereses adecuados y de fácil acceso. El actual Agrobanco, lamentablemente no cumple ese rol.

— ¿Cuál sería la alternativa para revertir esta situación y lograr la rentabilidad de la crianza de ovinos? ¿Está de acuerdo con la propuesta de los expertos de dejar de criar razas productoras de lana para enfocarse en razas especializadas en la producción de carne y/o leche, consideradas más rentables y con un mayor potencial de crecimiento en el mercado?

— La fluctuación de precios en la lana de ovino es cíclica, como ocurre con otros commodities. Para mitigar la dependencia exclusiva de la crianza de ovinos para lana, los criadores

deben diversificar sus actividades en las zonas altoandinas, incluyendo la crianza de **llamas** y **alpacas**, así como ganado vacuno para carne y leche en las áreas más bajas. Esta diversificación puede ayudar a equilibrar sus ingresos. En el caso de las **Sociedades Agrarias de Interés Social (SAIS)**, cooperativas y comunidades campesinas, una alternativa viable es la crianza de ganado para reproducción. Los gobiernos regionales,



Ing. Zoot. Walter Terrel Payano, asesor de cooperativas agrarias en Cerro de Pasco, y catedrático en la UNALM y la Universidad Nacional "Daniel Alcides Carrión" de Pasco.



Trasquilados:

Desde el inicio de la pandemia, considerables cantidades de lana de oveja han sido almacenadas en los depósitos de cooperativas y asociaciones de ganaderos, debido a la falta de mercado.

👉 locales y empresas mineras suelen estar en busca de animales para sus programas de mejoramiento en las áreas donde operan. Recuerdo un ejemplo durante una crisis similar en el precio de la lana, como la que estamos experimentando actualmente: la SAIS Pachacútec vendió 3.000 ovinos para reproducción a la empresa minera Yanacocha en Cajamarca. Esta transacción, sin riesgo de descapitalización para la SAIS, permitió equilibrar su economía y demostró ser una estrategia efectiva para superar las dificultades económicas.

— *¿Podría la crianza de ovinos para carne o leche ofrecer una alternativa a la falta de rentabilidad en la crianza de ovinos para lana?*

— Las sugerencias de reemplazar razas productoras de lana con razas productoras de carne o leche **no abordan el problema subyacente**. Cada raza requiere un manejo, atención sanitaria y alimentación específicos; los pastos naturales de las zonas altoandinas no permiten desarrollar a gran escala crianzas especializadas en carne o leche, excepto en áreas muy limitadas en donde es posible cultivar pastos y forrajes. Es cierto que la crianza de ovinos especializados en

producción de carne y/o leche puede ser rentable, pero a pequeña escala. La idiosincrasia de los ganaderos altoandinos es muy singular, y pasarán muchos años o generaciones antes de que abandonen sus ovinos criollos, cruzados o de raza "Corriedale". Los precios de la lana están actualmente en picada, aunque según mi experiencia, es probable que se recuperen pronto.

— *¿Pero es factible criar ovinos de carne y leche de razas como Dorper, Texel, Assaff o Frisona en el país?*

— Considero que la escasez de pastos en las zonas altas andinas representa un obstáculo importante para impulsar este cambio a gran escala, debido a los requerimientos alimenticios específicos de estas razas. A lo largo de varios años, se han desarrollado proyectos de crianza de ovinos de carne, como **Dorper y Texel**, y de producción lechera, como **Assaff y Frisona**, con el apoyo del gobierno central, regional y de empresas mineras. Sin embargo, no se han obtenido resultados visibles y satisfactorios, a excepción de algunos ganaderos en lugares como **Puno, Cañipaco** en el Valle del Mantaro, **Chincha** en la región Ica, o **Virú**,

en la región La Libertad, que cuentan con instalaciones adecuadas y un buen suministro de forraje, además de acceder a un mercado muy exclusivo, lo que está demostrando la alta rentabilidad de estas razas especializadas en la producción de carne y leche.

— *¿La crianza de las razas lecheras Assaff y Frisona sería una buena alternativa para la producción de quesos gourmet?*

— Sí, podría ser una opción viable en lugares adecuados, aunque no se recomienda su masificación en las vastas áreas de pastizales alto andinos debido a sus exigencias alimenticias para la producción de leche. Por ejemplo, en Puno hay un ganadero que posee ovejas lecheras, un buen soporte de pastos cultivados, sala de ordeño específico y ha desarrollado un canal de comercialización a un público objetivo, lo cual hace muy rentable a esta crianza. Este ganadero antes de incursionar a la crianza de ovejas lecheras, se nutrió de conocimientos y experiencias en otros países, no todos tienen esa ventaja.

— *¿Qué actividades complementarias deberían considerar los ganaderos para no depender exclusivamente* 👉



Ovinocultores desprotegidos:

Criadores de ovinos al borde del colapso, abandonados a su suerte, mientras que el gobierno y el Congreso de la República malgastan recursos en proyectos superfluos.

de los ovinos, especialmente de la producción de lana?

— Los ganaderos dedicados a la crianza de ovinos deben considerar diversas alternativas complementarias, como la crianza de alpacas, llamas y vacunos, así como la implementación de piscigranjas. Además, pueden agregar valor a la carne y explorar la posibilidad de convertir el guano crudo en compost o humus de lombriz, productos ecológicos con una creciente demanda. Para ello, es fundamental desarrollar un estudio exhaustivo de la calidad de los pastizales, con el fin de determinar su capacidad de carga y qué especies son viables para la crianza. Asimismo, la introducción de pastos cultivados puede mejorar la sostenibilidad del sistema de pastoreo.

Presupuesto de emergencia

— ¿Qué medidas debería tomar el Estado para apoyar a los criadores de ovinos y mitigar los efectos de la crisis?

— La intervención inmediata del gobierno central es crucial para abordar la situación. Se propone asignar un **presupuesto de emergencia para la adquisición de ovejas reproductoras, destinadas a programas de mejoramiento genético en favor de los pequeños productores**. Además, es necesario desarrollar programas para mejorar los pastizales.

Compra de prendas de lana de ovino por el Estado

— Continúe, ingeniero

— Por otro lado, se sugiere apoyar la compra de **chompas escolares hechas con lana de oveja para distribuirlas en escuelas y colegios de las zonas andinas, que enfrentan el frío y las heladas**. Igualmente, se propone adquirir

frazadas para los cuarteles y hospitales estatales. Estas medidas no solo ayudarían a resolver los problemas económicos de los ganaderos de ovinos, sino que también contribuirían a mejorar la producción a largo plazo para los pequeños productores. La implementación de estas medidas requiere una decisión política de alto nivel. La presidenta Dina Boluarte Zegarra, recientemente asignó un crédito suplementario de 50 millones de soles al **Congreso de la República**



Prendas de lana de ovino:

La adquisición de prendas de vestir por parte del Estado para escolares, policías, hospitales y centros penitenciarios podría representar una alternativa efectiva para mitigar la crisis en el subsector.



Justificada preocupación:

Un grupo de criadores de ovinos contempla con miradas perdidas en el horizonte, incapaces de comprender la injusticia que perciben en las políticas gubernamentales.

para aumentar los sueldos a los 130 congresistas y otorgar bonos extraordinarios a los trabajadores del Congreso, así como para la modernización de los servicios higiénicos, mientras el agro, y al subsector ganadero lanero que atraviesa una profunda crisis, nada. Con esa misma celeridad, el gobierno de Boluarte debería **destinar al menos 10 millones de soles del Fondo de Emergencia que tiene el Estado**, para apoyar a los ovinocultores de la región andina, quienes sin duda contribuyeron con sus votos a su elección como vicepresidente y luego llegar a ser presidenta. Los recursos económicos se emplearían en la fabricación de prendas de vestir y frazadas de lana de ovino, que el Estado podría adquirir para distribuir entre escolares, hospitales y centros penitenciarios, además de comercializar el excedente de insumos almacenados.

— **¿Existen experiencias de gobiernos de otros países que hayan desplegado medidas para ayudar a salir de la crisis a sus ovinocultores?**

— Sí, existen ejemplos de otros países que han implementado medidas

para ayudar a sus productores ovinos durante crisis similares. Por ejemplo, en Australia, el gobierno compró lana a los productores cuando los precios alcanzaron niveles muy bajos.

— **¿Qué medidas específicas le sugeriría Ud. al actual gobierno para resolver la crisis en el sector ovino?**

— Necesitamos un ministro de Agricultura y Riego que conozca el sector agrario, y en el caso específico la ganadería andina; funcionarios y profesionales que suden la camiseta, visiten las zonas ganaderas, dialoguen con los productores para dar medidas adecuadas.

— **¿Cuáles son las razones por las que la exportación de lana ovina se ve obstaculizada?**

— La principal barrera es el Senasa y sus requisitos complicados y restrictivos para certificar la exportación. Para superar este problema, es crucial que el Senasa trabaje directamente con los ganaderos, brindándoles capacitación sobre los procesos y evitando simplemente emitir observaciones sin ofrecer soluciones prácticas.

— **¿A cuántas familias involucra la crianza de ovinos en los Andes del Perú y cuántas de ellas se ven afectadas por esta situación?**

— Según el último **Censo Agropecuario de 2012**, en el país hay **700.000 criadores de ovinos**, cada uno con al menos un ovino. Del total, el **33 % se encuentra en situación de pobreza**, mientras que el **12 % vive en extrema pobreza**. Además, más del 50 % de la población ovina se cría en unidades agropecuarias de menos de cinco hectáreas. (Fuente: Plan Ganadero 2017-2021 del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego).

— **Finalmente, ¿a cuánto asciende la población ovina del país?**

— La población ovina en el Perú asciende a **9.523.198 cabezas**, destacando **Puno y Cusco** como las regiones con la mayor cantidad de **ovinos criollos, cruzados y en menor medida, puros** (21.2 % y 13.0 %, respectivamente). Les siguen en orden las regiones de **Huánuco, Huancavelica, Ancash, Junín, Ayacucho y Apurímac**, según el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) en 2012.

AOP



EVO - CAMELID

Heiniger

Planta de Esquila ESPECIAL PARA VICUÑAS

Menor velocidad = Menor fricción
Menor temperatura en las Tijeras (galgos)
Mayor duración de Peines y Cortantes
Bajo nivel de ruido = Esquila más tranquila
Menor posibilidad de cortes

Potencia de motor 300 W
Velocidades 2900 / 2700 / 2300
Cable flexible de 2 mts de largo



Tijera liviana Modelo ICON - CYCLONE



Línea especial de Cortantes y Peines para Vicuñas



T(51) 1 344-4393

WA 969- 421890

Encuétranos en

www.vicugna-sa.com

vicugna@vicugna-sa.com

Domingo de la Presa 345 Lima - Perú

Agrotransp Samánlac brilló en el II Salón del Queso Peruano

La empresa obtuvo puestos de honor con sus quesos Paria, Andino y Tilsit en el VII Concurso Nacional de Quesos 2024.

Con una selección de quesos y derivados lácteos elaborados en su propia planta agroindustrial, ubicada en el distrito de Samán, provincia de Azángaro, región Puno, la empresa **Agrotransp Samánlac**, propiedad de los jóvenes emprendedores **Aníbal Jesús Almanza Sucasaca** y su esposa, **Frida Ayde Martínez Mamani**, brilló con luz propia gracias a la calidad y procesos de sus productos en el **II Salón del Queso Peruano 2024**, realizado en el Centro de Convenciones del Jockey en el distrito de Santiago de Surco, Lima, entre el 23 y 26 de mayo.

Ahí, junto a otros productores y proveedores de servicios distribuidos en 200 stands de 17 regiones, presentaron lo mejor de su producción. La excelencia de sus quesos ha merecido importantes premios y reconocimientos en diversos concursos de la especialidad.

Concurso Nacional de Quesos

En el **VII Concurso Nacional de Quesos 2024**, organizado por el **Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego**, a través de la **Dirección General de Desarrollo Ganadero** y el **Programa "Sierra y Selva Exportadora"**, **Agrotransp Samánlac** compitió con 51 tipos de quesos madurados y semimadurados procesados en 29 plantas acreditadas procedentes de 14 regiones del país. Las muestras fueron evaluadas por un selecto equipo de jueces internacionales, considerando textura, sabor, olor, apariencia y consistencia.

Agrotransp Samánlac se hizo acreedora de los siguientes premios:

◆ Categoría I:

— **Queso Paria**: Segundo puesto, con 72.25 puntos.

◆ Categoría III:

— **Queso Andino**: Segundo puesto, con un puntaje de 62.25 puntos.



En el podio de los triunfadores:

Sra. Frida Ayde Martínez Mamani, propietaria de la empresa **Agrotransp Samánlac**, muestra el premio por haber logrado el segundo lugar en la categoría de queso Andino.

◆ Categoría IV (Categoría Internacionales):

— **Queso Tilsit**: Segundo puesto, con 82 puntos.

No solo eso, la empresa **Agrotransp Samánlac**, con sello **Samanlac**, logró varias menciones honrosas en el importante certamen.

A compartir experiencias

"Hemos venido a esta feria para compartir y aprender las experiencias exitosas en transformación de lácteos y, de paso, buscar nuevos mercados en la capital de la República, porque en el sur ya estamos posicionados gracias a la calidad de nuestros quesos", expresó el **Sr. Aníbal Almanza**, gerente de **Samánlac**.

Precisó que fue una experiencia increíble compartir la pasión por los productos lácteos y conectar con otros amantes del queso. "Nuestro compromiso con la calidad y la tradición se refleja en cada uno de nuestros productos, y nos encanta poder celebrar la riqueza del queso peruano junto a todos ustedes", puntualizó.

Campeón del Gran Sur 2023

Por otro lado, en el marco del **Concurso Macrorregional de Quesos 2023**, realizado en la ciudad heroica de Tacna en octubre de 2023, **Agrotransp Samánlac** se coronó como el **Mejor del Gran Sur** con el máximo puntaje de 90 sobre 100 con su queso Andino.

Pedidos: Telfs. 951455685 y 941759888, correo electrónico: lacteos.saman@gmail.com o, en todo caso, visitar la planta ubicada en Calle Nueva, S/N Samán, Azángaro, Puno.



Crema y nata:

Los esposos **Aníbal Almanza Sucasaca** y **Frida Ayde Martínez Mamani**, propietarios de **Agrotransp Samánlac**, encandilaron a los consumidores en el **II Salón del Queso Peruano 2024**.



En la gran vitrina:

Sra. Frida Ayde Martínez Mamani muestra con orgullo los premios obtenidos en el **II Salón del Queso Peruano 2024** por sus quesos de calidad.

Balance positivo, pero desafíos que superar

Ecos del II Salón del Queso Peruano 2024

El evento fue una vitrina para más de 30 plantas queseras y emprendedores lácteos de diversas regiones del país, que presentaron un total de 51 variedades de quesos frescos, madurados, semimadurados y saborizados. Aunque se enfrentaron algunos problemas, como el alto costo de los stands que limitó la participación de más productores, se resaltó la diversidad y la innovación de la industria quesera peruana. Además, evidenció el potencial de jóvenes emprendedores y la excelencia de productos emblemáticos, como el queso mantecoso de Cajamarca, merecedor del título de “Mejor Queso del Perú” en el concurso nacional.



Srta. Indira Sánchez Contreras
de Fundilac, Aquia,
Bolognesi, Ancash

Con participación de ganaderos y emprendedores lácteos del país y diversidad de quesos y otros derivados lácteos, el balance del II Salón del Queso Peruano, realizado del 23 al 26 del presente en Lima, es positivo, incluso porque posibilitó la presencia de más de 30 plantas queseras de 14 regiones productoras de leche, que presentaron 51 tipos de quesos frescos, madurados, semimadurados y saborizados.

Apoyo de los gobiernos subnacionales

La participación de los productores en este evento fue mayormente posible gracias al financiamiento de los gobiernos locales y regionales, Foncodes y el programa Agroideas del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, así como de otras organizaciones privadas. Este apoyo permitió la presencia de plantas queseras y emprendedores 🙌

en la feria más importante del rubro del país, contribuyendo al posicionamiento de los quesos regionales en el competitivo mercado limeño.

Altos costos de los stands

Sin embargo, se presentaron críticas respecto a los altos costos de los stands, que oscilaban entre **3.000 y 4.000 soles**. Un productor de la sierra sur comentó que tendría que vender **120 moldes de queso a 25 soles cada uno** solo para cubrir el costo del alquiler, sin contar otros gastos adicionales. Este factor limitó la participación de más plantas queseras que destacan en sus regiones de origen, especialmente en un contexto de recesión económica y crisis en el sector agrario.

Controversias en la competencia

Otra controversia surgió por la modificación del reglamento del concurso para permitir la participación de quesos “**tipo Paria**” con cultivos, saborizantes y preservantes, y con una maduración de dos meses. Tradicionalmente, el **queso tipo Paria, originario de Puno**, se elabora solo con **leche, sal y cuajo**, y tiene un tiempo de maduración de entre tres y cinco días. Esta decisión generó malestar entre la delegación puneña, que sintió que su tradición e identidad fueron afectadas. Además, se permitió la participación de **una planta quesera del distrito de Samán, provincia de Azángaro, Puno**, cuyos productos no contaban con registro sanitario, lo que causó indignación entre otros expositores.

Lo positivo

A pesar de estos inconvenientes, el evento destacó por la diversidad de productos presentados, incluyendo quesos frescos, madurados, semimadurados, así como innovaciones como quesos saborizados con hierbas aromáticas y frutas nativas como el pishgay de Cajamarca, considerado como un berry nativo; quesos enriquecidos

con pigmentos naturales como la antocianina del maíz morado.

Asimismo, fue notable la participación de jóvenes emprendedores, como las hermanas **Camila Zegarra Reveggino y Paula Reátegui Reveggino**, de la Hacienda Tiracomilla, de Vilque, Puno; de las **Srtas. Ximena Vergara Alvarado de Huacaríz**, Cajamarca; de **María José Pita**, de **Deleites del Valle** de Cerro Azul, Cañete, Lima, de **Indira Sánchez Contreras de Fundilak** de Aquía, Bolognesi, Ancash, quienes fueron algunas de las revelaciones del salón.

Fomentar la competitividad

Durante la premiación, el **viceministro de Desarrollo de Agricultura Familiar e Infraestructura Agraria y Riego, Ing. Civ. Iván Ramos Pastor**,

subrayó la importancia de fomentar la competitividad en el subsector lácteo peruano y posicionar al Perú como un destino turístico del queso a nivel de Latinoamérica.

Retos

Para futuras ediciones del **Salón del Queso Peruano**, se espera una mayor articulación entre el **Midagri** y los productores para superar los desafíos mencionados, asegurando un evento inclusivo y representativo de la diversidad quesera del país. Esto incluye la revisión de los costos de los stands y la implementación de normas claras que respeten las tradiciones queseras regionales, capacitación a los ganaderos, supervisión de las plantas queseras con la intervención de las municipalidades distritales, provinciales y gobiernos regionales, **Senasa** y **Digesa** del Ministerio de Salud.

Los mejores quesos

El queso mantecoso de la región Cajamarca, elaborado por **Lácteos D'Celendín**, se coronó como el “**Mejor Queso del Perú**” en el **VII Concurso Nacional de Quesos 2024**, destacándose por su sabor, aroma, color y textura.

Además, junto a Lácteos D'Celendín, destacaron las siguientes empresas o plantas queseras en las categorías mencionadas a continuación, en los tres primeros puestos:

- ◆ **Categoría Paria:** “**Don Feliche**”, de Ayacucho, seguido por “**Samanlac**”, provincia de Azángaro, región Puno, y “**Tradición Polobaya**”, de Arequipa, en ese orden.
- ◆ **Categoría Peruano Especial:** “**Perla del Paraíso**”, de Otuzco, La Libertad, “**Montefino**”, de Ayacucho, y “**Tradición Polobaya**”, de Arequipa.
- ◆ **Categoría Andino:** “**Don Feliche**”, “**Samanlac**” y “**Huaylillas LAC**”, de La Libertad.
- ◆ **Categoría Internacional:** “**Don Feliche**” (con tipo Gouda), **Samanlac** (Tilsit) y **D'Calucho**, de Oxapampa, región Pasco (queso Edam).
- ◆ **Categoría Innovación:** “**De la vaca a la boca**”, de Cuñumbuque, región San Martín (queso saborizado con cecina). “**Mi Vaquita**”, de Ayacucho (queso morado); y **Lácteos Conga**, de Cajamarca (saborizado con finas hierbas).
- ◆ **Categoría Regional:** **Lácteos D'Celendín**, **D'Nata**, de La Libertad, y **D'Calucho**, de Oxapampa, todos ellos con queso mantecoso.

Todos ellos fueron calificados por 17 jueces nacionales e internacionales.

¡Se viene el XVII Congreso Mundial Corriedale Perú 2024!

Se realizará el 14 y el 15 de junio en el Centro de Convenciones Cerro Juli de la ciudad de Arequipa, con la participación de unos 40 delegados de las asociaciones Corriedale de Australia, Argentina, Brasil, Chile, Estados Unidos, Nueva Zelanda, Uruguay y otros países, así como de 600 criadores, profesionales, técnicos y estudiantes de nuestro país.



En el Congreso Mundial Corriedale, realizado en Australia en julio de 2018, el Sr. Charles Prime Rodríguez y su hijo, Michael Prime Eguiluz, consagrados criadores nacionales de ovinos "Corriedale" en el distrito de La Joya, provincia y región de Arequipa, lograron la proeza de traer al Perú el XVII Congreso Mundial Corriedale Perú 2024. Este evento debía haberse realizado en 2022, pero se pospuso debido a la pandemia de la covid-19.

Cuenta regresiva

El evento ovinocultor mundial se realizará el 14 y 15 de junio en el Centro de Convenciones Cerro Juli de la ciudad de Arequipa, con la participación de unos 40 delegados de las asociaciones Corriedale de Australia, Argentina, Brasil, Chile, Estados Unidos, Nueva Zelanda, Uruguay y otros países, así como de 600 criadores, profesionales, técnicos y estudiantes de nuestro país.

El presidente del Congreso Mundial Corriedale Perú 2024, Sr. Michael Prime Eguiluz, informa que la cita mundial comenzará el 3 de junio con una visita a las cabañas "Corriedale" en las regiones de Pasco y Junín, donde hay muy buenos criadores. Luego se trasladarán al distrito de Coporaque, provincia de

Espinar, región Cusco, donde existe excelente ganado y criadores. Continuando con la gira, se dirigirán a la provincia de Melgar, región de Puno, donde visitarán la cabaña Santa María en Umachiri, del Sr. Luis Miguel Zegarra Golz, y La Perla de Cupi, junto a otros criadores destacados. Luego, se trasladarán al valle del Colca, provincia de Caylloma, región Arequipa, para apreciar el avance de pequeños criadores corriedalistas.

Estas giras estarán acompañadas de visitas turísticas, especialmente para los extranjeros, a Machu Picchu, el Lago Titicaca, el Cañón del Colca. Antes de sumergirse de lleno en el Congreso, visitarán la famosa cabaña "San Antonio" de La Joya, propiedad de la familia Prime.

Programa del Congreso

En el XVII Congreso Mundial Corriedale Perú 2024 se abordarán temas como la situación actual de la raza Corriedale en las regiones del Perú, complementada con una mesa redonda con la participación de gobiernos locales y regionales. Luego se presentará una exposición sobre prueba genómica en la calidad de la carne Corriedale a cargo del Sr. Wayve Pitchford, de Australia.

Además, la Asociación Brasileña de Criadores Corriedale presentará



Sr. Michael Prime Eguiluz, presidente del Congreso Mundial Corriedale Perú 2024, con un carnero Corriedale.

el tema "Emprendimiento de cortes de carne marca Corriedale". El representante de SUL Uruguay expondrá sobre la evaluación del Corriedale en Uruguay, y el Sr. Wayve Pitchford de Australia hablará sobre estrategias para mejorar la tasa de destete.

A su turno, el Ing. Mauricio Álvarez del INTA-Argentina expondrá sobre el mejoramiento genético del Corriedale en Argentina. También se presentará sobre evaluación genética poblacional e investigación genética de la raza Corriedale en Uruguay, a cargo de los Ings. Ana Guillinea de SUL Uruguay y Gabriel Ciappesoni de INIA-Uruguay, con una mesa redonda sobre pruebas de progenie.

En la recta final del evento, se hablará sobre emprendimientos artesanales en lana a cargo del Sr. Martín Paztoriza de ANA Land de Argentina y un representante de Kinua Yarns del Perú. Luego se expondrá sobre marketing de lana hacia el mundo a cargo de Australian Wool, y la exposición final girará en torno a la investigación sobre ovejas en Nueva Zelanda a cargo de un representante de Fern Booker-Senior Technician, y una exposición virtual sobre genómica animal.

Día de Clausura

El 15 de junio, las delegaciones de cada país presentarán la situación de los ovinos "Corriedale" en sus respectivos países, dando paso a una exhibición y juzgamiento de un lote de reproductores de pedigree importados de Nueva Zelanda y Uruguay especialmente para el evento, así como de un selecto grupo de ejemplares PDP de las cabañas del Perú, que serán juzgados por jueces extranjeros y por nuestro compatriota Charles Prime Rodríguez, juez internacional de dicha raza. Como epílogo, se ofrecerá un remate al martillo.

Cabe destacar que el XVII Congreso Mundial Corriedale Perú 2024 es financiado por el Comité Organizador, presidido por el Sr. Michael Prime Eguiluz, mediante el alquiler de stands y la inscripción de los participantes. Además, cuenta con algún apoyo colaborativo de algunos gobiernos locales y del Gobierno Regional de Puno. Lamentablemente, el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego y sus organismos desconcentrados brillan por su ausencia, demostrando que este evento de carácter mundial, que empodera a la ganadería andina y contribuye a mejorar la imagen del país, no parece ser una prioridad para quienes nos gobiernan.



Al maestro con cariño:

Reconocimiento al Mg. Sc. Lorenzo Hurtado Leo

Por sus más de 40 años de labor académica e investigación en la UNALM, además de ser pionero en sistemas de riego tecnificado en la universidad y el país.

Por iniciativa de tesistas y exalumnos de la Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), el 3 de mayo último, el Mg. Sc. Ing. Agr. Lorenzo Hurtado Leo, profesor principal en el Departamento Académico de Suelos, Área de Física de Suelos, fue reconocido por sus más de 40 años de destacada labor académica e investigación en la UNALM. Además, fue pionero en sistemas de riego tecnificado tanto en la universidad como en el país. Ha patrocinado más de 185 tesis y ha dejado una huella imborrable en la agricultura peruana e internacional.

La ceremonia, realizada en el auditorio principal de la UNALM, contó con la presencia de alumnos, profesores, egresados y autoridades universitarias, como el rector, Dr. Américo Guevara Chávez, y el vicerrector académico, Dr. Enrique Gonzales Mora.

Durante el evento, se proyectó un video sobre la vida universitaria y académica del Mg. Sc. Lorenzo Hurtado. Algunos de sus exalumnos, como Delia Pinto desde Finlandia, Paola Dulanto desde España, y Rubén Collantes desde Panamá, así como otros profesionales de Australia, Estados Unidos y diversas regiones del país, enviaron mensajes de gratitud al homenajeado, lo que generó aplausos y hurras en el auditorio.

El reconocimiento al Mg. Sc. Hurtado Leo fue impulsado por sus tesistas y colegas Delia Catacora Rosales, Catherine Basurto, Alicia Nahuín, Roxana Morales y Jorge Palomino, con el respaldo de más de 124 profesionales.

Reseña

Lorenzo Hurtado ingresó a la UNALM en 1970, culminando sus estudios en 1974. Un año después, el Dr. Sven Villagarcía Hermoza, profesor principal de la Facultad de Agronomía, le otorgó una beca para la Escuela de Graduados en la especialidad de suelos, marcando así el inicio de su prolífica carrera académica.

En 1977, se convirtió en ayudante de cátedra de destacados profesionales como los Dres. Manuel Arca Bielick, Luis Chiappe Vargas y Sven Villagarcía Hermoza.

En 1978, emigró a Ica para enseñar en la Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional San Luis Gonzaga, pero regresó

a su Alma Mater un año después. Desde entonces, ha sido un pilar fundamental en la formación de nuevas generaciones de profesionales de ciencias agrarias, patrocinando más de 200 tesis.

Experiencia internacional

Para enriquecer sus conocimientos en riego tecnificado y conservación de suelos, el Ing. Lorenzo Hurtado visitó Israel, Italia, España y Canadá. Las experiencias adquiridas se compartieron con sus alumnos y contribuyeron al avance de la tecnología de riego en Perú.

Legado

Fue decano de la Facultad de Agronomía entre 2005 y 2008. Su legado incluye la creación de la Unidad de Investigación en Riegos y la enseñanza del curso Fundamentos de Riego, enmarcado en el curso de Riego Tecnificado en Agronomía, tecnología que ha contribuido al desarrollo de la agroexportación y agroindustria peruana.

El Ing. Lorenzo Hurtado es un pionero en la transformación de la agricultura peruana, especialmente en la costa, y en la conversión de los desiertos costeros en centros de agroexportación. Sus aportes en sistemas de riego han optimizado el uso de los recursos hídricos, beneficiando a las agroexportadoras costeras.

En resumen, el Ing. Lorenzo Hurtado Leo representa excelencia, dedicación y compromiso con el avance científico. Su legado como profesor es haber dado todo, dejando una huella indeleble en la comunidad académica y en el desarrollo del agro peruano.



Con calidad de exportación y libres de octógonos:

Muestras de chips u hojuelas de papas nativas de las variedades Sumac Sonqo, Ceccorani, Huayro Macho y Wenkos.

Ayacuchana impulsa la industrialización de papas nativas

Snacks saludables

La joven ingeniera agroindustrial Theresa Calderón De La Cruz está impulsando la industrialización de las papas nativas para agregar valor al cultivo y aumentar su rentabilidad. A través de su empresa Agronativa Foods SAC,

Theresa transforma tubérculos autóctonos de colores en hojuelas de alta calidad. Ha convencido a los productores de su comunidad a cambiar las papas convencionales por variedades nativas orgánicas, como Sumac Sonqo y Huayro Macho,

asegurando precios justos mediante contratos estables. Además, la joven emprendedora planea diversificar su portafolio con nuevas variedades nativas, consolidando así su empresa como líder en el mercado de snacks saludables.

En medio de los desafíos que enfrentan los productores de papa en el Perú, en la comunidad campesina de Pariahuanca, ubicada en el distrito de Los Morochuchos, Canchallo, una joven ingeniera agroindustrial ha decidido tomar medidas audaces para resolver estos problemas y ofrecer soluciones viables.





La Ing. Theresa Calderón De La Cruz, graduada de la Universidad Nacional "San Cristóbal" de Huamanga en el 2021, ha dado un paso adelante para enfrentar el drama que rodea a los **productores de papa en su comunidad**. Su iniciativa se ha concretado en un emprendimiento innovador: la **producción de hojuelas de papas nativas**.

Desde el 2023, Theresa ha estado trabajando incansablemente en su proyecto, convenciendo a los **pequeños productores de papas de la zona de sustituir la producción de papas convencionales comerciales por papas nativas orgánicas de colores**.

Esta decisión se basó en los problemas recurrentes de la sobreoferta estacional de tubérculos, que provoca la caída de precios en chacra, en temporada grande de cosecha en el país.

Variedades priorizadas

Entre las variedades seleccionadas para este cambio destacan: **Sumac Sonqo, Ceccorani, Huayro Macho y Wenkos**, elegidas por su excelente desempeño en la fritura.

Para impulsar su proyecto, Theresa fundó **Agronativa Foods SAC** en Ayacucho, una empresa dedicada a la transformación de papas nativas en chips de alta calidad, los cuales son comercializados con la marca **Agronativa**.

Precios justos

Esta empresa ha establecido alianzas estratégicas con la **Asociación Agroindustrial Calderón** y el destacado productor de papas nativas, **Mauro Cerda Gómez**, que le suministran **100 sacos de 50 kilos de papas (5.000 kilos) por mes**, con el fin de producir **1.250 kilos de hojuelas o chips**, recibiendo un precio justo de **S/2.00 por kilo**, asegurado mediante contratos de compra que garantizan estabilidad en el precio, independientemente de la estacionalidad.

"Nuestro compromiso se basa en relaciones comerciales sólidas y justas. Con nuestros contratos de compra, garantizamos un precio justo para nuestros proveedores, independientemente de las fluctuaciones en el mercado", destaca la Ing. Theresa Calderón.



Con juventud y visión:

Ing. Agroind. Theresa Calderón De La Cruz, propietaria de la empresa Agronativa Foods SAC, de Ayacucho, combina juventud y su espíritu emprendedor para lograr la rentabilidad del cultivo de papas nativas de colores, mediante productos con valor agregado.

Marca inclusiva

Agronativa Foods se diferencia de otras marcas de chips de papas, según su fundadora, por ser inclusiva, ya que su empresa genera empleo principalmente para mujeres. Además, **las hojuelas que produce esta empresa se distinguen por ser crocantes, resultado de un proceso artesanal cuidadoso. Un elemento distintivo es el uso de sal rosada proveniente de la comunidad de Anyana**, ubicada en el distrito de Santiago de Pischa, Huamanga. Esta sal, en contraste con la sal común alta en sodio, aporta un sabor único y una mayor calidad nutricional al producto final.

Proyecto a futuro

En cuanto a proyectos futuros, Theresa tiene planeado incorporar variedades de tubérculos autóctonos

como la **Sangre de Toro** y la **Sangre de Cristo**, para diversificar su portafolio de productos con valor agregado. Estas variedades, conocidas por su alta concentración de pigmentos, son ideales para la elaboración de **harinas y bebidas**. Actualmente, se encuentra en una fase de investigación activa para explorar las propiedades de estas variedades y su potencial aplicación en productos innovadores.

Snacks saludables

El objetivo principal de Theresa es consolidar a **Agronativa Food SAC** como líder en la producción de snacks saludables, libres de octógenos en sus empaques a mediano plazo. Además, se encuentra en proceso de obtener la certificación orgánica para el cultivo de papa de sus proveedores, a quienes proporcionará capacitación para mejorar sus prácticas de producción. 

Sano y rico

AOP

La papa no engorda

Las papas son una fuente rica en nutrientes esenciales y antioxidantes, pero su impacto en el peso y la salud depende del método de preparación y la moderación en el consumo.

El consumo de papa es objeto de debate en el campo de la nutrición, sobre son culpables o no de aumentar de peso o pueden formar parte de una

dieta saludable. Hay quienes satanizan el consumo del noble tubérculo señalando que la papa engorda y también hay quienes realzan las propiedades nutricionales de este producto.

Las papas son una fuente de nutrientes esenciales, carbohidrato y fibra dietética, lo que las convierte en un alimento valioso para nuestra salud. Contienen una variedad de vitaminas y minerales, incluyendo vitamina C, potasio y vitamina B6, que desempeñan roles vitales en el funcionamiento del cuerpo humano.

Además, los tubérculos autóctonos poseen antioxidantes. En el caso de variedades de **colores gra-**

nate, morado, azul y rojo, contienen **antocianinas**, que protegen contra la degeneración celular según diversos estudios. Estas sustancias ayudan a prevenir enfermedades coronarias y reducen el riesgo de cáncer. También se ha demostrado que son antitumorales, antiinflamatorios, y contribuyen a prevenir la diabetes, además de mejorar la agudeza visual.

Sin embargo, el contenido calórico y el método de preparación pueden influir en el impacto de las papas en nuestro peso y salud. Una porción de papas hervidas o al horno, de aproximadamente 150 gramos, contiene alrededor de 120-150 calorías, lo que las hace una opción saludable cuando se consumen con moderación.

La clave para incorporar las papas de manera saludable en nuestra dieta radica en la forma de preparación. Métodos como hervir, asar o cocinar al vapor preservan los nutrientes y son las más saludables.

En cambio, reducir al mínimo o evitar el consumo de papas fritas o con aliños grasos que suman calorías innecesarias. El consumo excesivo de papas fritas puede contribuir al aumento de peso y a problemas de salud relacionados con una dieta poco equilibrada. Además, el exceso de sal que se pone a las papas fritas puede aumentar el riesgo de enfermedades cardiovasculares y otros trastornos metabólicos.

En resumen, consumir papas en la forma más natural posible, sea sancochada, al horno o asada, en el contexto de una dieta equilibrada y controlando las porciones, pueden ser parte de un plan de alimentación saludable, especialmente si se trata de tubérculos autóctonos nativos de colores, que tiene antioxidantes y compuestos beneficiosos para la salud 



Natura Médica



Los peligros de dormir menos de cinco horas

La falta de sueño, una realidad para muchos en la sociedad moderna, va más allá de simples ojeras y bostezos matutinos. Dormir menos de cinco horas por noche puede desencadenar una serie de efectos adversos en nuestro rendimiento y salud física y emocional. Cada hora de sueño perdida cobra un precio alto. Aquí está el resumen contundente de lo que puede esperar:

- ◆ **Deterioro cognitivo:** La falta de sueño dificulta la claridad mental y la capacidad de aprender y recordar información nueva. El hipocampo, clave en la formación de recuerdos, sufre un déficit del 40 %.
- ◆ **Disminución del rendimiento:** Tareas cotidianas se vuelven más difíciles, lo que resulta en menor productividad laboral y académica, así como en un desempeño físico inferior.
- ◆ **Riesgos para la salud:** Desde problemas neurológicos como la demencia y el Alzheimer hasta un mayor riesgo de diabetes tipo 2, obesidad, osteoporosis, enfermedades cardiovasculares y cáncer.
- ◆ **Impacto emocional:** La falta de sueño afecta la regulación emocional, aumentando el riesgo de depresión, ansiedad y otros trastornos mentales.
- ◆ **Debilitamiento del sistema inmune:** De acuerdo con investigaciones recientes, el sueño profundo se ha asociado con un fortalecimiento de la memoria inmunológica frente a patógenos previamente encontrados. Este fenómeno sugiere que el sistema inmunológico puede desencadenar respuestas más rápidas y efectivas ante la exposición repetida a un antígeno.

Es crucial reconocer que la privación crónica del sueño no solo afecta nuestro rendimiento y salud física, sino que también tiene graves repercusiones en nuestra salud mental y emocional. Priorizar un sueño adecuado y adoptar hábitos que fomenten un descanso óptimo es esencial para preservar tanto nuestro bienestar como nuestra capacidad para funcionar de manera óptima en todas las áreas de la vida.

La pérdida de sueño es un problema grave, ya que las horas que dejamos de dormir nunca se recuperan por completo. No obstante, hay esperanza, existen técnicas naturales que pueden ayudar a restaurar el sueño y mejorar la calidad del descanso.

- ◆ **Aprender a controlar las emociones:** La preocupación y la cólera son emociones que pueden desencadenar situaciones de estrés y ansiedad, las cuales, a su vez, pueden contribuir al insomnio. Por lo tanto, es crucial aprender a gestionar nuestras emociones para evitar trastornos del sueño.
- ◆ **Establecer un horario regular para dormir:** Adoptar una rutina de sueño consistente es fundamental. Trate de acostarse y despertarse a la misma hora todos los días, incluso los fines de semana, para regular el ciclo de sueño y mejorar su calidad.
- ◆ **Crear un entorno propicio para el sueño:** Apagar las luces es esencial para inducir un sueño profundo y reparador. Mantener la habitación oscura ayuda a optimizar la producción de melatonina y serotonina, dos hormonas fundamentales para regular el ciclo de sueño.
- ◆ **Reducir la exposición a dispositivos electrónicos:** Evite el uso de dispositivos electrónicos antes de acostarse, ya que la luz azul que emiten puede interferir con la calidad del sueño. Apague el wifi por la noche y mantenga los dispositivos alejados de la cama para minimizar la exposición innecesaria a la luz y la estimulación mental.

POP





El puente del progreso:

Kutuctay, una imponente obra construida sobre el río Apurímac que conecta las provincias de Cotabamba (Apurímac) y Anta (Cusco).

La obra fue financiada por Minera Las Bambas con una inversión de 43.9 millones de soles, bajo el mecanismo de Obras por Impuestos.

Kutuctay: Puente que une Cusco y Apurímac

El 12 de mayo marcó un hito en la integración vial del sur del Perú con la inauguración del **puente Kutuctay**, construido sobre el río Apurímac, para conectar a la **comunidad de Colca en Cotabamba, región Apurímac, con la comunidad de Huanacalla en Anta, región Cusco**. La monumental obra fue financiada por **Minera Las Bambas** con una inversión de **43.9 millones de soles** mediante el mecanismo de Obras por Impuestos.

Proyecto birregional

El proyecto birregional es una colaboración entre la Minera Las Bambas, la Municipalidad Provincial de Cotabamba y Provías Descentralizado del Ministerio de Transportes y Comunicaciones.

Con una extensión de 180 metros de largo y un ancho de 9.2 metros, el **puente Kutuctay** es apto para el tránsito vehicular y peatonal. Se destaca por su diseño innovador que maximiza la capacidad de carga y eficiencia, posicionándose como uno de los puentes más avanzados del país.

La inauguración de esta obra largamente esperada cumple más de seis décadas de aspiraciones de los habitan-

tes de Cotabamba, Apurímac, y forma parte de los esfuerzos para implementar el **Plan de Desarrollo de Cotabamba** y mejorar la calidad de vida local.

“Me siento muy satisfecho de entregar esta obra clave y quiero reiterar nuestro compromiso con el desarrollo regional a través de la colaboración público-privada. En Minera Las Bambas, estamos comprometidos con el progreso de la comunidad y seguiremos trabajando en proyectos que benefician a la región”, expresó el **Sr. Ivo Zhao, gerente general de Asuntos Corporativos y Sostenibilidad de Minera Las Bambas**.

La voz del representante del Estado

“La construcción de este puente es un ejemplo tangible de cómo la colaboración entre empresas privadas y el Estado puede llevar bienestar a las comunidades. En esta ocasión, **Minera Las Bambas y Provías Descentralizado** han unido esfuerzos en el marco de Obras por Impuestos para hacer posible esta importante obra. Además, es crucial trabajar junto a las autoridades locales para garantizar la realización del **asfaltado de doble vía desde Chin-**

chaypuquio hasta Haquira”, destacó el **ministro de Transportes y Comunicaciones, Raúl Pérez Reyes**, en el marco de la inauguración de la obra que generará desarrollo birregional.

Menor tiempo de viaje

El puente acorta significativamente el tiempo de viaje entre las comunidades de Apurímac y Cusco, reduciendo en al menos una hora y media el trayecto de Cotabamba a Cusco, en comparación con las más de cuatro horas que actualmente demanda el viaje.

Además, los productores agropecuarios de la provincia de Cotabamba podrán intercambiar su producción, dinamizando la economía de ambas regiones, en un tiempo de viaje más corto.

Compromiso con las poblaciones de su entorno

Finalmente, este proyecto demuestra el compromiso continuo de **Minera Las Bambas** con el desarrollo territorial y el progreso sostenible del sur del Perú, contribuyendo al cierre de brechas en las necesidades básicas de las poblaciones 📍



◆ Los síntomas de la sarna incluyen una picazón intensa, que suele empeorar por la noche. Además, puede causar una erupción cutánea, que suele aparecer entre los dedos de las manos y los pies, en la parte inferior de las muñecas, en las axilas, en los pechos y en los

glúteos. Esta afección puede generar úlceras en la piel debido al rascado y la excavación. Para el tratamiento, se recomienda el uso de permetrina en crema, que contiene sustancias químicas que eliminan los ácaros responsables de la sarna y sus huevos. También se puede emplear crema de azufre para tratar esta afección.



◆ El lenguaje de las flores, o floriografía, es un método de comunicación a través de arreglos florales que se regalan para transmitir un mensaje o un sentimiento difícil de expresar con palabras. A menudo, estos mensajes están relacionados con el amor, y cada color floral tiene un significado específico.

◆ El jabonillo o jaboncillo de campo (*Cucumis dipsaceus*) es una especie vegetal de la familia de las cucurbitáceas, considerada como maleza. Su fruto presenta metabolitos secundarios de importancia industrial y farmacológica, destacando entre ellos los flavonoides, glicósidos, alcaloides, taninos y saponinas. En el Perú, se utilizaba como esponja para el baño, y al secarse, adquiere una forma similar a la de una esponja en su interior.



◆ El kudzu es una planta invasiva en otras partes del mundo. Sin embargo, en la región amazónica, esta leguminosa rastrera puede ser un recurso valioso si se maneja con cuidado. Esto se debe a que acondiciona el suelo al capturar nitrógeno atmosférico, sus hojas pueden servir como forraje y sus frutos como abono ecológico.



◆ Las semillas de papaya tienen un potente efecto antibacterial y antiinflamatorio en el sistema digestivo. Estudios han demostrado su eficacia para combatir bacterias como la *Escherichia coli*, *Salmonella* y *Staphylococcus*, entre otras, que pueden causar infecciones y ser perjudiciales para la salud. Se puede preparar un jugo licuando las semillas con otras frutas o simplemente añadiéndolas al batido.



◆ La mejor forma de combatir el gorgojo de los Andes, una de las plagas más importantes en el cultivo de papa, es sembrar dos o tres surcos de mashua, olluco, oca o tarwi alrededor de los campos de papa. Esto ayuda a evitar que los gorgojos ingresen a los campos de papa.

Protec presenta nueva junta directiva

En la ceremonia de juramentación de los nuevos directivos de la **Cámara de Comercio de Lima**, el 20 de abril pasado, también se instaló la nueva **junta directiva del Gremio de Protección de Cultivos (Protec)** para el período 2024-2025.

Los nuevos directivos de **Protec** son: **Ing. David Morera Castañeda** (presidente, Point Andina SA), **Mauricio Salgado Gerbi** (vicepresidente, Aris Industrial SA), **Genaro Lira Cordero** (tesorero, Avgust Perú SAC), y **Sra. Edith Mora** (Point Andina SA), **Ings. Aldo Francis-**

colo Piaggio (Grupo Piaggio), **Rudolf Becker Rodríguez de Souza** (director de la CCL, Soltagro), y **Vicente Chang-Say** (past-presidente), **vocales**. La **Ing. Agr. Mirna Zuzunaga Bedón** fue ratificada como **gerente** por su eficiente gestión y conocimiento del gremio.

Durante la ceremonia, el **Ing. David Morera** expresó: "Es un honor tomar la presidencia de Protec y liderar esta importante institución en el país; nuestro compromiso con el medio ambiente, la protección del usuario y la calidad de las cosechas forman parte de nuestras actividades para desarrollar y mejorar la agricultura nacional. Junto a nuestra directiva y asociados, espero seguir consolidando nuestro gremio como un referente para los fines para los que fue creado".

¡Éxitos a todos ellos!

Futureco ofrece nuevas soluciones contra el estrés hídrico

En su quinto aniversario, **Futureco Bioscience Perú**, líder en biotecnología para la agricultura sostenible, ha lanzado soluciones innovadoras en el mercado peruano para combatir el estrés hídrico y el cambio climático.

En 2023, la empresa introdujo dos productos clave: **UltraV** y **Algaliv-Duo**, junto con una versión mejorada de **Fitomaat**, reafirmando su compromiso con la agricultura sostenible y la productividad agrícola.

UltraV, en forma de **suspoemulsión (SE)**, mitiga la absorción de radiación UV, reduce la temperatura de los cultivos y disminuye el daño por exceso de radiación solar. Forma una película protectora transparente que no deja residuos ni manchas, simplificando la aplicación y preservando las capas naturales de cera en frutos sensibles como arándanos y uvas.

Por otro lado, **AlgalivDuo** surge como una potente combinación de algas pardas, *Laminaria digitata* y *Ecklonia maxima*, en concentraciones óptimas (ambas al 10 %) para fortalecer la resiliencia de los cultivos frente al estrés abiótico y potenciar la recuperación y la salud de las plantas.

La innovación del portafolio de **Futureco Bioscience** continúa con la renovada formulación de **Fitomaat**, un producto confiable en la lucha contra el estrés hídrico. Ahora se presenta en una forma sólida más concentrada y eficaz, con el doble de principios activos (80 % glicina-betaina y 10 % prolina), para una aplicación más eficiente y resultados mejorados en el campo.

Por otro lado, la filial peruana de **Futureco Bioscience** logró incrementar su facturación un 30 % en 2023 respecto al año anterior. Este logro es el resultado de un desarrollo constante e integral de la marca en el país, que ha trabajado de cerca con los productores y adaptado su portafolio de soluciones a las exigencias locales. Además, la empresa ha ampliado su equipo, ha expandido su cobertura comercial a



Ing. David Morera Castañeda, nuevo presidente de Protec.



Futureco avanza:

Ing. Agr. Andrea Quevedo Martínez, directora de ventas de Futureco Bioscience Perú; Milagros De La Torre y Miguel Albites, representantes técnico-comerciales en Ica. A la derecha: Ing. Agr. Sandro Baglietto, director global de Ventas de Futureco Bioscience de Barcelona, España, en un campo de cultivo de cebolla en el norte de Perú.



Aliado del agro y la minería:

Sres. Iván Barco Vergara, jefe de producto Delta Tank (tanques flexibles para almacenar agua) de Cidelsa S.A.; Germán Rodríguez Faverón, director, y Srtas. Karen Linares Quispe, ejecutiva comercial, y Selene Ruth Marcelo Reyes, asistente comercial, ofrecen geomembranas para uso minero y agrícola, tanques flexibles para almacenar agua, biodigestores para producir abono orgánico y biol.

las principales zonas agroexportadoras del Perú como Ica, La Libertad, Lambayeque y Piura, y ha inaugurado un nuevo punto de distribución en Ica que se suma al de Callao, inaugurado en 2018.

En síntesis, ante los desafíos climáticos, Futureco Bioscience se mantiene a la vanguardia, integrando soluciones adaptativas y fortaleciendo la resiliencia agrícola.

Imecol, expertos en soluciones avanzadas agrícolas

La marca de máquinas agrícolas Case IH, especializada en tractores y cosechadoras de caña de azúcar, ha logrado establecer una sólida presencia en el mercado nacional gracias a su calidad, versatilidad y servicios posventa oportunos, cubriendo todos los segmentos de la agricultura nacional.

Imecol SAC, representante exclusiva de Case IH, ofrece una amplia gama de tractores compactos-fruteros Quantum V y Quantum N, con modelos 85 (V/N), 95 (V/N), y 105 (V/N), con 88, 97 y 105 caballos de vapor (cv), respectivamente. En tractores estándar, se ofrecen los modelos Farmall 75JX con 76 cv, Farmall 90JX con 90 cv, Farmall 100 JX con 100 cv y Farmall 110 JX con 110 cv.

AOP



Territorio John Deere:

Ings. Roberto Astudillo Ávila, jefe comercial agrícola de la zona centro de Ipessa SAC; Valeria Ojeda Tamayo, representante de ventas de grupos electrógenos; Richard Barrera Chávez, jefe comercial agrícola de la zona sur, y Andre Mendoza Cavero, ingeniero de producto energía, participaron en la III Convención Agro Minería (Lima, 24-26 de abril), donde presentaron el tractor agrícola John Deere 5090E DT cabinado 12x12.



Además, Imecol ofrece los **tractores Farmall 110 A** (118 cv) y Farmall 130 A (132 cv), así como los modelos Puma 200 LWB (197 cv), Puma 215 LWB (213 cv) y Puma 230 LWB (234 cv). La **línea Puma** también incluye los modelos 140 SWB (140 cv), 155 SWB (157 cv), 170 SWB (167 cv) y 185 SWB (182 cv). En la **línea Magnum 340**, se ofrecen los modelos Magnum 260 (250 cv), Magnum 290 (280 cv), Magnum 315 (311 cv) y Magnum 340 (340 cv).

Imecol también ofrece **pulverizadoras Case IH** modelo Patriot 250, con 177 cv, cilindro de 6.700 centímetros cúbicos, y la marca italiana **Amas** modelo Windy TR 200 con capacidad de 2.000 litros. Asimismo, Imecol distribuye la cosechadora de **caña Case IH** modelo Austoft 900, con 420 cv.

El equipo comercial de Imecol está liderado por el **Sr. Jaime Melgar Delgado**, gerente comercial agrícola, quien cuenta con amplia experiencia en el rubro.



Agroempresario ejemplar:

Ing. Miguel José Loayza de Lozada, gerente general de Qali Fruits/ Cerro Prieto, empresa que posee dos fundos en la Irrigación Santa Rosa, provincia de Huaura, región Lima, y en Chiclayo. En estos fundos, cultiva arándanos de alta calidad para exportación bajo el concepto de sostenibilidad. En la imagen, aparece con paltas producidas por Cerro Prieto.

AP

Wawasana busca proveedores

Con el propósito de fortalecer su presencia en el mercado internacional, **Wawasana**, marca emblemática de **Aurandina SAC** dedicada a la elaboración y comercialización de infusiones a base de plantas aromáticas y medicinales ancestrales de nuestro país, ampliará su red de proveedores de materia prima, según informa su fundador y gerente general, **Sr. Alfredo Menacho Sánchez**.

“Este año nos hemos propuesto ofrecer nuestro portafolio a países de Centroamérica y Asia, por lo que buscamos crear alianzas con asociaciones, ONG, emprendedores y agricultores de hierbas aromáticas y medicinales de todo el país”, detalla el empresario, enfatizando que su representación requiere proveedores de hierbas, plantas y granos andinos, como valeriana, manzanilla, menta, muña, toronjil, entre otros.

El **Sr. Menacho Sánchez** agrega si los **stakeholders** siembran y cosechan una planta, su empresa requiere saber qué es. “Constantemente lanzamos productos innovadores, por lo tanto, requerimos conocer sus métodos de

trabajo en campo. Asimismo, saber si tienen certificaciones como la de **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**, y si no, ayudarlos a mejorar sus procesos, tal como lo hemos hecho en años anteriores”, enfatiza.

Actualmente, **Wawasana** cuenta con tres líneas comerciales: **infusiones, colágenos y extractos**, siendo el suplemento herbal “**Dulce Sueños**” su producto estrella. En su primera línea cuenta con filtrantes de **manzanilla, anís, té verde** (puro, con piña, naranja, toronja, etc.), **menta & muña, asma-chilca, hoja de coca**, entre otros.

Para obtener más información sobre la convocatoria de proveedores, vía celular 970433022 o correo: marketing@wawasana.com.pe

Adama Exclusive en Trujillo

El Grupo Adama, en el marco de su **Programa Adama Exclusive**, proporcionó recientemente asesoría técnica especializada a sus principales clientes en la agroindustria y agroexportación en Trujillo, región La Libertad. Este programa tiene como objetivo brindar un soporte

técnico de alto valor para mejorar el manejo de cultivos.

Según el **gerente de marketing, Ing. Gonzalo Aldana Yurivilca**, el enfoque principal fue realizar capacitaciones teórico-prácticas para sus clientes en las principales agroindustrias de la costa norte del Perú. Las capacitaciones abordaron el manejo integrado de plagas en los principales cultivos de la zona, como **vid, cítricos, palto y arándano**.

“Contar con un programa de manejo integrado de plagas es fundamental para garantizar una producción sostenible y eficiente. Al integrar diferentes estrategias, como el uso de métodos biológicos, químicos, culturales y físicos, se puede reducir el impacto de las plagas en los cultivos y minimizar el uso de productos fitosanitarios”, destacó el ejecutivo.

Fertilizantes orgánicos

Fundada hace 15 años, **Bio Pacha Perú**, con sede en la provincia de Barranca, región Lima, se especializa en la producción y promoción de diversos



¡Salud con cerveza de pitahaya!:

Ing. Walter Abregú Tovar, gerente de Corporación Abregú SA de Huaral, Lima, y antriona Flavia Rodríguez Sánchez, presentan las refrescantes cervezas artesanales de frutas de pitahaya y caqui, que producen como parte de trabajos de innovación para agregarle valor a la "fruta del dragón". Pedidos: celular 941754763.

productos para la agricultura orgánica, como abonos, aceleradores de materia orgánica, ácidos húmicos, biofungicidas, fertilizantes y mejoradores para suelos salinos, entre otros.

Estos productos han sido formulados por profesionales en los propios laboratorios de la empresa y probados en campo, según la Ing. Tania Rojas Tapia, gerente general de Bio Pacha Perú.

Además, para demostrar la efectividad de sus productos, Bio Pacha Perú ha implementado la finca "La Roca" para el manejo de frutales, logrando resultados promisorios en producción y calidad. Incluso, la empresa está produciendo licores con pitahaya, que ya se encuentran en el mercado bajo la marca "Dragon Wine".

Pedidos: Celular-WhatsApp 988460150

Capacitación en riego tecnificado

En el marco del Mes de la Agricultura y el Día del Campesino, la firma nacional **Sistemas de Riego Ingenieros** realizará un taller gratuito en el norte chico, en colaboración con uno de sus distribuidores y con la presencia de sus socios comerciales que han respaldado su labor durante 30 años, como **Hidroconta** y **Azud**.

El taller abordará la operación y mantenimiento de un sistema de riego por goteo, donde se aprenderá sobre filtración, emisores de goteo y automatización con **Azud**, mientras que con **Hidroconta** se tratarán temas relacionados con válvulas para automatización y las válvulas de aire.

Así nos informa el Ing. Alberto Bengoa Huamán, gerente general de **Sistemas de Riego Ingenieros**.

Para obtener más información, contactar vía celular-WhatsApp 991661054.

Herramienta para poda y cosecha

La firma **Herramas EIRL**, representante de la marca "Kaizen", continúa cosechando éxitos con su tijera cose-



Snacks de papas nativas:

Sres. Jorge Mendoza, representante de Tiypuy Seed Food SAC; Luis Méndez y Lic. Arlet Eguiluz Rivera, ejecutivos de la misma empresa, presentan los deliciosos snacks elaborados con papas nativas pigmentadas. Estos snacks se producen y procesan en alianza con pequeños productores. Ofrecen degustaciones en certámenes feriales como parte de la promoción de la Marca "Ayacucho".

Contactos: celular 995333735.



➡ chadora telescópica "Corte y Agarre", única con canastilla para facilitar la cosecha de patlas.

Esta herramienta está fabricada con **acero japonés SK5** de alta calidad y resistencia, e incluye canastilla y serrucho, con una vara de aluminio de cuatro capas y gran resistencia. Se ofrece en tres tamaños disponibles: **3M** (1.8 m - 3 m), **4M** (2.3 m - 4 m) y **5M** (2.1 m - 5 m), todos con repuestos disponibles y entregas a todo el Perú.

Esto es lo que informa el **gerente general de Herramas EIRL, Ing. Renato Llanos Cossio**, quien está disponible para brindar mayores detalles a través del WhatsApp 999952987 o visitando la página web: www.kaizenpoda.com 📞

Para ampliar la red de ventas:

Ings. Ali Ramírez Suyo, promotor comercial de Inagroup Biotech Perú en Olmos, región Lambayeque; Hernán Obeso Cuba, promotor comercial zona norte (desde Ancash hasta Tumbes); José Nerio Fernández Vilchez, distribuidor de Agrofervil en Túcume, Lambayeque; Marta Sánchez Pérez, área técnica de Inagroup Biotech, España, y Luis Sánchez Tamayo, gerente de Inagroup Biotech Perú, comunican que están buscando distribuidores en todo el país para su portafolio nutricional. Contacto vía celular 920747510.

Máquinas procesadoras de café y cacao:

Sres. Henry Emerson Aguirre Otani, administrador-gerente de Maquinarias HGH SAC; Gerson Cefas Puente Torres, jefe de planta; y Christian Brayan Otani Rivas, subgerente, presentan una amplia gama de maquinaria para el procesamiento de cacao y café, que incluye descascaradoras, tostadoras, molidoras, molinos, piladoras, así como equipos de laboratorio. Estos productos cuentan con distribución nacional. Mayores informes vía celular 903047808.



VIENEN Y VAN

Grupo Silvestre: El Ing. Carlos Huamán asumió el cargo de **gerente de Desarrollo** en la compañía. Su experiencia y habilidades técnicas, así como su capacidad de liderazgo y enfoque estratégico, han sido fundamentales para el éxito de numerosos proyectos en diversas organizaciones.

Serfi SA/QSI: El Ing. Adolfo Guillén se ha incorporado como **gerente comercial** en Serfi. La compañía cuenta con un amplio portafolio de productos biológicos para la sanidad y nutrición vegetal.

Farmagro SA: Desde el primero de abril, la Srta. Carmen Rosa Román Córdova se desempeña como la nueva **gerente de marketing** de esta firma. La empresa, reconocida y establecida, es una importante formuladora y distribuidora de insumos para el sector agrícola.

Rural Alianza EPS: A partir de este mes y por un período de un año, el Dr. Teodoro Quispe Loaiza asume la **presidencia del Comité Directivo** de empresa autogestionaria, ubicada en Melgar, región Puno. Rural Alianza EPS es líder mundial en la crianza de alpacas.



Integrando belleza y consciencia social

Nacida hace 21 años en el caserío de Milpo, distrito y provincia de San Marcos, región política de Cajamarca, **Camila Marín Aro** es la actual **Señorita Integración Cajamarca 2024** y futura psicóloga. Cautiva con su belleza, dulzura y compromiso social. Desde el **II Salón del Queso Peruano** (Lima, 23-25 de mayo), invita a incrementar el consumo de lácteos y derivados como el queso, con el objetivo de apoyar el desarrollo de la ganadería lechera del país y posicionar a Perú como uno de los principales productores de quesos de calidad.

Con la sabiduría de quien conoce bien su tierra, la soberana cajamarquina nos revela que, en el Perú, cada año, se transforman 150 millones de litros de leche fresca en quesos artesanales. Cajamarca, la primera cuenca lechera del país, produce 360 millones de litros al año, sustentando a 90.000 familias rurales. Resalta la existencia de 1.200 plantas queseras, donde se elaboran 25 variedades de quesos, siendo el tipo Mantecoso el emblemático de la región, coronado con el "Mejor Queso del Perú" en el II Salón del Queso, por su excepcional sabor, aroma, color y textura.

Los quesos cajamarquinos están ganando terreno en la capital del país, sin duda, gracias al apoyo promocional de nuestra soberana, quien convierte el queso en un verdadero manjar con su toque especial.

La entomofagia, o consumo de insectos, es una práctica arraigada en la Amazonía y otras partes del mundo, como una valiosa fuente de proteínas, grasas y minerales para las comunidades locales. Esta tradición alimentaria no solo es vital para la nutrición de las poblaciones nativas e indígenas, sino que también representa una alternativa sostenible y de bajo impacto ambiental en comparación con la ganadería tradicional.



Brochetas de suri

Crianza de insectos: Alternativa con potencial económico



Escribe: Dr. Luis Campos Baca, profesor principal de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana, doctor en Ciencias Ambientales e investigador Renacyt

Con el crecimiento poblacional y la escasez de recursos naturales, el aprovechamiento de insectos como fuente

alimentaria podría ser una solución clave para abordar los desafíos nutricionales del futuro.

Se requiere programa

Sin embargo, se necesitan mejores regulaciones y programas de crianza para aprovechar este recurso de manera responsable y contribuir a la seguridad alimentaria en la región amazónica.

El consumo de insectos, conocido como entomofagia, es una práctica arraigada en diversas partes del mundo, especialmente en regiones de Asia, África y América Latina. En la Amazonía, esta tradición alimentaria tiene una relevancia particular, sirviendo como un complemento nutricional vital para las comunidades nativas e indígenas.

A medida que la población mundial crece y los recursos naturales se vuel-

ven más escasos, la adopción de insectos como una alternativa alimentaria y **fuentes de proteína, vitaminas y minerales** viable podría convertirse en una solución clave para abordar los desafíos nutricionales del futuro. Además, la crianza de insectos para alimento representa una alternativa sostenible y de bajo impacto ambiental en comparación con la ganadería tradicional.

Hormigas, termitas, avispas

Desde hormigas y termitas hasta avispas y abejas, estos invertebrados se preparan de diversas maneras: desde gusanos a la plancha hasta ponche de hormigas e innovadores **barras de chocolate enriquecidas con hormigas y termitas**, entre otros.

50 especies identificadas en Loreto

La región Loreto, en particular, alberga una rica diversidad de insectos comestibles, con más de 50 especies identificadas. Entre ellas, destacan las **larvas de coleópteros conocidas como suris** y la **hormiga siquisapa**, que son las más consumidas.

El caso del suri, una larva de coleóptero del género *Rhynchophorus palmarum*, es especialmente relevante. La preparación de este insecto puede variar entre asado, frito o como anticucho. Es una fuente significativa de proteínas, grasas y minerales en la dieta amazónica y se consume tanto en comunidades indígenas como en zonas urbanas. Además, en algunos restaurantes se ofrece como un plato exótico.

Otro ejemplo es la **hormiga siquisapa**, apreciada por sus propiedades afrodisíacas. Tanto las futuras reinas como otros estadios de la hormiga son consumidos en diversas preparaciones, desde fritas hasta tostadas o crudas.

Crianza y exportación

El potencial económico de la crianza de insectos es notable y puede generar bionegocios importantes. Además de la producción de **miel con especies de abejas nativas sin aguijón**, se están explorando oportunidades de crianza y exportación de mariposas, escarabajo, hormigas, termitas y larvas, entre otros insectos comestibles.

Consumo mundial

A nivel mundial, se estima que cerca de **dos mil millones de personas consumen insectos como alimento diariamente**. De acuerdo a las tendencias actuales, se prevé un aumento continuo en el consumo de los mismos, lo que sugiere un mercado en constante crecimiento.

Regulación para el manejo y exportación

Esta creciente demanda requiere una mejor regulación en el manejo y exportación de insectos desde la Amazonía, especialmente en términos de producción, recolección,

comercialización (en el mercado interno y externo) y consumo.

Alternativa sostenible

Además del valor nutricional de estos insectos, su crianza y consumo ofrecen ventajas ambientales significativas, siendo una alternativa sostenible y de bajo impacto en comparación con la ganadería tradicional. En este sentido, se hace necesario desarrollar un programa nacional para la crianza de insectos con fines nutricionales, anticipándose así a futuras necesidades alimentarias y contribuyendo a la seguridad alimentaria en la región amazónica.

Investigación científica

La investigación científica en esta área es fundamental para comprender mejor los beneficios y desafíos asociados con el consumo de insectos en la Amazonía. En un mundo donde la sostenibilidad alimentaria es una preocupación creciente, el aprovechamiento de los recursos naturales de manera responsable y eficiente se vuelve cada vez más crucial.



Siquisapa frita

El ministro de Desarrollo Agrario y Riego, Ing. Ángel Manero Campos, reconoce la emergencia que enfrenta el sector agrario y propone diversas medidas para superar la crisis. Entre sus propuestas se encuentran la diversificación de cultivos, la priorización de cultivos rentables como los granos andinos y la cebada en los Andes, que tiene alta demanda en la agroindustria. Sin embargo, algunas de sus decisiones, como la importación de semillas transgénicas de maíz amarillo duro, algodón y soya para la costa; la restauración de la Ley de Promoción Agraria, y la defensa de la ley que modifica la Ley Forestal y de Fauna Silvestre, generan preocupación entre los pequeños productores y defensores del medio ambiente, por sus posibles impactos negativos en la biodiversidad, agricultura familiar y los bosques.



Las estrategias del ministro Manero para el agro

Siembra de transgénicos en la costa

— *Ministro, ¿coincide usted con el diagnóstico de los productores de que la situación del agro es de verdadera emergencia?*

— Claro que coincido. Trabajaremos para sacar de la crisis al agro nacional. Cuando se ejecuta un proyecto de irrigación, por ejemplo, con una inversión de cientos de millones de soles, se dinamiza la economía al generar empleo temporal y requerir servicios, además de su impacto en la producción futura. Sin embargo, los grandes proyectos de irrigación benefician directamente a pocas familias, mientras que cultivos como la papa involucran a unas 700.000 familias. Cuando el precio de la papa cae, cientos de miles de familias se ven afectadas. Lo mismo ocurre con el camote y otros productos. En febrero, el precio del camote en Cañete (Lima) cayó a 10 céntimos el kilo, perjudicando a unas 20.000 familias. Lamentablemente, muchos productos del agro tienen precios bajos, y solo

se destaca en las noticias cuando algún producto se encarece.

— *Como sucede actualmente con el arroz*

— Exacto.

— *¿El problema de los bajos precios en chacra se solucionará con la ejecución de grandes irrigaciones?*

— No hay una solución única para el problema de la pequeña agricultura. Para evitar la caída de precios, debemos empezar por reducir la superficie dedicada a **ciertos cultivos, como la papa**, para evitar la sobreoferta estacional que malogra el mercado.

— *Entonces...*

— Debemos promover cultivos más rentables y con mercados seguros. Por ejemplo, si impulsamos más cultivos de exportación en la costa, se reduciría la superficie dedicada a la papa y otros cultivos de panllevar en esta zona, beneficiando a los agricultores de los Andes al mejorar los

precios de sus productos, como resultado de una menor oferta estacional. Exportar más ayudaría también a los pequeños productores.

— **Prosiga, ministro**

— Por ejemplo, si reducimos el área de papa, camote y cebolla en la costa, **tendremos más espacio para sembrar maíz amarillo duro y cultivos de exportación o industriales.** Para asegurar la rentabilidad del cultivo del maíz amarillo duro debemos articular a los productores con las avícolas, criadores de porcinos y la industria para garantizar un mercado seguro.

— **¿Reduciríamos nuestra dependencia externa de este insumo?**

— No necesariamente. Aunque aumentemos la superficie de maíz amarillo duro, será difícil competir con grandes productores del exterior, como Argentina y Brasil.

— **Es que ellos usan semillas transgénicas**

— Así es. Estamos decididos a permitir la importación de semillas transgénicas de cultivos industriales o que no son para consumo humano directo, como el maíz amarillo, algodón y soya.

Cebada y granos andinos

— **Entonces, su gestión se enfocará en la agroexportación que genera divisas, ¿y**

qué medidas se implementará para impulsar a la agricultura familiar que sustenta la seguridad alimentaria?

— A la pequeña agricultura debemos apoyarla desde varios frentes. Mejorando los precios en chacra de los productos, como ya mencioné, y promoviendo cultivos más rentables como la **cebada para atender la demanda de la industria cervecera.** Podemos destinar hasta **60.000 hectáreas para este cereal** que tiene mercado seguro y precios estables. También impulsaremos la siembra y la industrialización de granos andinos como la quinoa, kiwicha, kañiwa y tarwi, que son cultivos rentables y tienen demanda en la industria alimentaria. Estamos afinando los detalles con la industria harinera para que compren granos andinos, lo que podría significar destinar entre **30.000 y 40.000 hectáreas a estos cultivos**, principalmente en las regiones del sur.

Crédito para mejorar la producción lechera

— **¿Y para los ganaderos, ministro?**

— Estamos gestionando un crédito del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), por **60-80 millones de dólares, para mejorar la calidad de la leche**, incluyendo sanidad, refrigeración y salas de ordeño.

— **Suena bien, pero ¿de qué serviría mejorar la calidad de la leche si la gran industria láctea no responde comprando a los ganaderos y pagando precios justos?**

— En algo que hemos avanzado es que las empresas deben transparentar sus criterios de compra. Si mejoramos la calidad de la leche, el precio podría elevarse de S/1.00 el litro en la actualidad a S/1.50-1.70 en un futuro inmediato y ya no habrá excusas de la industria láctea para no comprar un producto de calidad.

Transgénicos

— **Volviendo a los transgénicos, ¿cómo concilia su declaración de que debemos destacar al Perú como la cuna de la agrobiodiversidad con su decisión de permitir la importación de semillas transgénicas?**

— Hay que reconocer que, en las zonas con mayor biodiversidad, también hay mayor pobreza.

— **Esto ocurre porque no se promueve el aprovechamiento racional y sostenible de este recurso, ministro...**

— Es que el mercado no diferencia entre una papa de la costa y otra de la sierra.

— **Pero nuestra gastronomía se sustenta en nuestra agrobiodiversidad**

— Los beneficios no siempre llegan al productor. Pero no promoveremos la siembra de transgénicos en los Andes y la Amazonía. Estas regiones seguirán siendo fuentes de agrobiodiversidad.

— **¿Cómo el Estado apoyará a estas regiones para promover la conservación y el aprovechamiento sostenible de la agrobiodiversidad?**

— Junto con AgroRural, estamos elaborando un proyecto para recuperar **120.000 hectáreas en los Andes** para producir y conservar diversos cultivos locales. También tenemos proyectos de irrigación para la sierra y la Amazonía para impulsar el desarrollo del agro.

— **Pero existe el riesgo de que los cultivos transgénicos puedan contaminar a los cultivos convencionales o ecológicos, a través de polinizadores como abejas y mariposas...**

— Es cierto, siempre habrá riesgo. Pero para salvaguardar nuestra agrobiodiversidad, fortaleceremos el banco de germoplasma del INIA. Es decir, un productor que desea sembrar, por ejemplo, un ají nativo de una determinada variedad, vaya al INIA y compre su semilla.

— **Ministro Manero, ¿es consciente de que promover transgénicos y priorizar la agroexportación sobre la agricultura**

Contra viento y marea:

El Ing. Ángel Manero Campos, ministro de Desarrollo Agrario y Riego, está decidido a permitir el uso de semillas transgénicas de maíz amarillo, algodón y soya, a pesar de la oposición de los productores de agricultura familiar, los promotores de la agrobiodiversidad y los defensores del medio ambiente.



familiar podría tener repercusiones negativas sobre su gestión?

— Sin duda alguna habrá críticas, pero lo que estamos haciendo es en beneficio de los pequeños productores, principalmente de la costa.

— **¿Cómo beneficiarían los transgénicos a los pequeños productores si deben pagar regalías por las semillas que usan?**

— Hoy en día, ya no se pagan regalías por el uso de las semillas transgénicas. En todo caso, el costo de las semillas transgénicas incluye las regalías. Comprar semillas transgénicas es como comprar semillas híbridas, con la ventaja que las primeras son más eficiente.

— **¿No hay potencial en la costa y la Amazonía para impulsar la siembra de maíz amarillo duro sin transgénicos?**

— Nuestros productores siempre estarán en desventaja frente a países como Argentina y Brasil, donde la superficie de maíz es 100 % transgénica.

— **Pero son realidades distintas. Argentina no tiene la biodiversidad que tiene el Perú...**

— ...

Pro agroexportación

— **Pasando a otro tema, usted aboga por la restauración de la Ley de Promoción Agraria, más conocida como Ley Chlimper. ¿No cree que el sector agroexportador ya ha gozado de suficientes beneficios durante 20 años?**

— La realidad es que las empresas agroexportadoras han sido golpeadas por la pandemia, fenómenos climáticos y el cambio del marco normativo. Necesitan un nuevo impulso para competir globalmente. En los últimos años, se han perdido 100.000 puestos de trabajo y los niveles de pobreza han aumentado en regiones agroexportadoras como Ica, Arequipa, La Libertad, Piura, Áncash. Además, yo pregunto ¿dónde recaudamos más. Cobrando 30 % de impuesto en el año 2000 cuando exportamos mil millones de dólares o cobrando 15 % en el año 2020 cuando exportamos casi 10.000 millones de dólares? Sin duda el 15 % de 10.000 millones es mucho más, entonces al final el Estado recauda mucho más por concepto de impuestos.

— **Sin embargo, se dice que usted tiene un conflicto de intereses al promover la restauración de esta ley, siendo su esposa una destacada empresaria agroexportadora. ¿Qué responde?**

— En el 2018, la empresa (Sunshine Export) de la familia de mi esposa vendió el 80 % de sus acciones a un grupo

inglés. Desde entonces, mi esposa posee solo el 7 % de las acciones, como se detalla en mi declaración jurada. Por lo tanto, no hay conflicto de intereses.

— **¿Qué medidas concretas implementará su gestión para mitigar la crisis en la agricultura familiar?**

— Estamos trabajando en varias medidas como las que ya le mencioné, así como en la optimización de los sistemas de planificación de siembras y de información de mercado, para emitir alertas y evitar la sobreoferta de productos.

Planta de bioplásticos

— **La industrialización de la papa, ¿sería una alternativa viable?**

— Sí. Hay experiencias exitosas como lo están demostrando Tiyapuy (papas nativas) y FritoLay. Sin embargo, estas industrias pueden demandar entre 9.000 y 10.000 toneladas, mientras que nosotros producimos más de cinco millones de toneladas. Por lo tanto, necesitamos una industria mucho más grande.

— **¿Como la industria de los bioplásticos, que usted mencionó?**

— Exactamente. Queremos fomentar la participación de la empresa privada en la implementación de este tipo de industria, comenzando con un proyecto piloto en el mercado mayorista de Santa Anita, con la colaboración de operadores privados. Esta iniciativa busca estabilizar el precio de la

papa en chacra por encima de S/1.00 por kilo, lo cual sería un logro significativo que beneficiaría a miles de productores. Con esto, habríamos resuelto la mitad del problema de la pequeña agricultura en Perú.

Compra de chompa de alpacas

— **¿Qué piensa hacer para revertir el drama de los criadores de ovinos?**

— Les soy honesto. Aún no hemos abordado ese tema. Sin embargo, tengan la seguridad de que el nuevo director general de Ganadería se encargará de ello. Mientras tanto, podemos implementar para los criadores de ovinos una estrategia similar a la que estamos planeando para el subsector alpaquero.

— **¿Qué estrategia?**

— Estamos evaluando la posibilidad de que el Estado compre 1.200.000 chompas de fibra de alpaca para el próximo año, a S/65 soles cada prenda.

— **Ministro, ¿siente que el entusiasmo y las expectativas iniciales del agro por su gestión se están desvaneciendo?**

— Posiblemente. Pero soy transparente y consecuente con lo digo. Nosotros seguiremos trabajando para mejorar los precios los productores.

— **¿Está dispuesto a remover a los malos funcionarios en el Midagri?**

— Estamos en ese proceso, incorporando nuevos profesionales diariamente para consolidar un equipo eficiente.

**Apoyo a la agroexportación:**

El ministro Manero Campos defiende la restauración de la Ley Chlimper para impulsar la agroexportación. Sin embargo, niega tener conflicto de intereses a pesar de su vinculación con este sector.

— Sin embargo, algunos de los cambios realizados generan desconcierto. ¿Cuál es la razón detrás de la designación de un médico en un sector donde abundan profesionales agrarios calificados?

— Se refiere al nombramiento del secretario general del Midagri. Para este cargo, se requiere un profesional con al menos cinco años de experiencia. Ninguno de los profesionales agrarios disponibles cumplía con ese perfil. El Dr. Borja, quien cuenta con siete años de experiencia, es idóneo para el cargo.

— Entiendo que el cuestionamiento no se centra en su competencia profesional, sino en su falta de experiencia específica en el sector agrario...

— El Dr. Borja es un profesional experimentado y apto para el cargo que se le ha otorgado.

— Otra decisión cuestionada es la designación de la Ing. Nelly Paredes como nueva directora ejecutiva del Serfor, ¿qué responde Ud.?

— Su designación es temporal y necesaria. Se requiere a alguien como ella que defienda la Ley N° 31973 (que modifica la Ley Forestal y de Fauna Silvestre) y promueva la formalización de predios y el ordenamiento territorial. La permanencia del exdirector ejecutivo del Serfor, Luis Alberto Gonzáles Zúñiga, estaba afectada por un mandato judicial, lo cual debilitaba la institucionalidad.

— ¿No sería más honesto decir que se sacó al Econ. Gonzales-Zuñiga porque se opuso a la ley?

— La exministra Paredes comprende la importancia de implementar la Ley N° 31973. Sin embargo, la designación del nuevo director del Serfor se realizará próximamente mediante un concurso

público. Ya estamos trabajando con Pro-Naturaleza para implementar la mesa de trabajo y abordar la cuestión fundamental de la Ley N° 31973 y promover la formalización de las tierras.

— El Midagri tiene la intención de solicitar al Gobierno Regional de Arequipa la transferencia del proyecto Majes-Siguas I y II al gobierno central. Sin embargo, surge la preocupación sobre la resolución pendiente del problema relacionado con la comunidad campesina de Pusa Pusa, ya que el gobierno regional no habría indemnizado ni ha reubicado a los propietarios de los terrenos donde se construiría la represa Angostura. ¿Cómo se pretende resolver esta situación?

— Estamos trabajando en eso. El 21 (del presente) iré a Arequipa para reunirme con el equipo técnico del gobierno regio-

nal y el consejo regional. Estoy seguro de que llegaremos a un acuerdo.

— Otro problema que enfrentan algunos productores que sacaron créditos del Agrobanco y otras instituciones financieras, es el riesgo de perder sus terrenos por embargos judiciales. ¿Se tiene prevista alguna medida para evitar que éstos pierdan sus tierras?

— Hemos sugerido al Agrobanco que reprogramme o refinance las deudas de los productores agrarios para evitar el embargo de sus tierras, dada la recesión económica y las adversidades climáticas. También podemos gestionar una línea de crédito para aquellos productores que deben a la banca privada, para que paguen sus deudas y eviten el embargo de sus tierras. Pero comprendan que esto no será posible para todos. 



Maíz transgénico:

La siembra de maíz amarillo duro transgénico en la costa impulsará la nueva gestión ministerial.



Quinua, kiwicha y cebada:

Cultivos seleccionados para impulsar al agro en los Andes peruanos, destinados a abastecer tanto a la industria de la harina como a la cervecera.

♦ Sin novedades positivas en el frente

A dos meses de la designación del Ing. **Ángel Manero Campos** como nuevo **ministro de Desarrollo Agrario y Riego**, aún no se evidencian los cambios esperados que generaron expectativas con su ingreso al sector. En lugar de medidas concretas orientadas a mitigar la crisis por la que atraviesa el sector agrario, lo que prevalece es una serie de cuestionadas designaciones, que han generado controversia y críticas por parte de diversos sectores.

♦ Designación controvertida

Desde la llegada de Manero Campos, ha habido una "hemorragia" de designaciones de funcionarios en diversos cargos estratégicos dentro del Midagri y sus Organismos Públicos Descentralizados (OPDs). Muchos de estos nombramientos han sido de confianza, mientras que otros parecen haber sido impuestos sin un proceso transparente.

Uno de los casos más polémicos es el de la exministra **Nelly Paredes del Castillo**. Inicialmente, fue designada asesora de la Alta Dirección del Midagri y, posteriormente, se le encargó la dirección ejecutiva del **Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre** (Serfor), en reemplazo del economista **Luis Alberto Gonzáles-Zúñiga Guzmán**.

♦ Versiones contradictorias

El ministro Manero ha justificado la salida de **Gonzáles-Zúñiga** alegando que su mandato no estaba respaldado por una decisión judicial previa, por lo que su período en el cargo finalizó el 28 de enero de 2024. Sin embargo, en una entrevista a esta revista, el mismo Manero admitió que **Gonzáles-Zúñiga** fue removido por su oposición a la nueva **ley antforestal**, lo cual contrasta con la postura de **Paredes del Castillo**, quien apoya dicha ley.

La permanencia de **Gonzáles-Zúñiga** en el cargo había sido resultado de un concurso público, lo que hace aún más cuestionable la encargatura de la extitular del Midagri, quien asumió el cargo

sin pasar por un proceso de mérito, incumpliendo con lo establecido en el artículo 15 de la Ley N° 29763, Ley Forestal y de Fauna Silvestre (LFFS).

♦ Retroceso ambiental

La designación de **Paredes del Castillo** ha sido vista por muchos como un

movimiento estratégico del Poder Ejecutivo para implementar la controvertida **ley antforestal**, a pesar de la oposición de comunidades nativas, defensores del medio ambiente, estudiantes universitarios y gobiernos regionales, principalmente, de la Amazonía. Según especialistas, esta ley representa un retroceso en los compromisos internacionales en materia ambiental del país. 

¡No a los transgénicos!

Tras el reciente anuncio del titular del sector, Ing. **Ángel Manero**, sobre la intención del gobierno de permitir el ingreso y la siembra de semillas transgénicas de maíz amarillo duro y algodón en la costa peruana, la **Asociación Nacional de Productores Ecológicos del Perú** (ANPE-Perú) se ha pronunciado rápidamente en contra de esta decisión. "Esta medida representa una grave amenaza para nuestra biodiversidad, la principal fortaleza de nuestro país", declaró el Sr. **Eusebio Vásquez Ayala**, presidente de la asociación.

El dirigente agroecologista sustenta su argumento en el hecho de que Perú es uno de los mayores centros mundiales de recursos genéticos, con unas 25.000 especies, de las cuales 4.500 tienen usos conocidos. La introducción y siembra de semillas genéticamente modificadas pone en riesgo esta vasta agrobiodiversidad a través de la polinización cruzada. "La biodiversidad de Perú es única y valiosa. Permitir los transgénicos puede llevar a la contaminación genética de nuestras especies nativas, lo cual sería irreparable", explicó **Vásquez Ayala**.

Las leyes N° 29811 y 31111, que establecen la Moratoria al Ingreso y Producción de Organismos Vivos Modificados al Territorio Nacional por un período de 15 años, o sea, hasta el 2035, son herramienta crucial para proteger a la agricultura familiar y a los guardianes de la agrobiodiversidad. La agricultura familiar representa el 97 % de las unidades agropecuarias del país, con pequeños agricultores que cultivan menos de 5 hectáreas en promedio y que proveen entre el 70 y el 80 % de los alimentos del Perú. "La agricultura familiar es la columna vertebral de nuestra seguridad alimentaria. Permitir los transgénicos podría destruir años de prácticas agrícolas sostenibles y amenazar la subsistencia de millones de familias", advirtió **Vásquez Ayala**.

En lugar de intentar "revolucionar" la agricultura nacional mediante la imposición de cultivos transgénicos en beneficio de grandes empresas transnacionales, el enfoque del gobierno debería centrarse en implementar medidas que impulsen el desarrollo agrícola sostenible y promuevan el uso responsable de nuestros recursos naturales. A pesar de las afirmaciones del ministro Manero de que "no se puede vivir de la agrobiodiversidad", es importante destacar que las exportaciones de productos de biodiversidad nativa han experimentado un crecimiento significativo, alcanzando un valor de 485 millones de dólares en 2018 

 ◆ Otro desacierto

Para un sector del agro, más que aciertos en las designaciones de sus funcionarios de confianza, el **Ing. Manero Campos** está cometiendo desaciertos evidentes. Esto se refleja en el reciente nombramiento de **Rogelio Huamaní Carbajal** como nuevo **director ejecutivo del Proyecto Vraem** (ProVraem). Huamaní Carbajal es un controvertido personaje, involucrado en el caso Los Dinámicos del Centro y sospechoso de corrupción en el proceso de licitación internacional de 73.000 toneladas de urea cuando se desempeñó como director ejecutivo del programa AgroRural. Según una denuncia periodística, se le acusa de haber recibido una coima en la licitación otorgada a la empresa brasileña MF Fertilizantes.

El sistema educativo no ha formado profesionales especializados para ser reemplazados por impostores. Tampoco el aparato estatal es un botín para ser manejado arbitrariamente desde el poder. En consecuencia, la presidenta Boluarte y el ministro Manero deben rectificarse con humildad, ya que el sector agropecuario y el país sabrán valorar tal gesto.

◆ Movilización contra la intención del gobierno

ANPE-Perú está movilizando a sus bases en las regiones para desplegar medidas que impidan la concreción de la intención del gobierno de promover los cultivos transgénicos. Conscientes de los riesgos que esto implica para la biodiversidad y la salud humana, están trabajando activamente para proteger los intereses de los agricultores locales y la seguridad alimentaria del país.

Por su parte, el **Sr. Moisés Quispe**, **director ejecutivo de ANPE-Perú**, invocó a las organizaciones de productores y a la sociedad civil a unirse para defender la agrobiodiversidad. Recordó al titular del Midagri que el manejo de la biodiversidad y el posible ingreso de transgénicos no cae dentro de su competencia directa, sino del ministro del Ambiente. Así, el Ing. Ángel Manero no solo estaría

actuando fuera de su jurisdicción, sino también socavando los esfuerzos de protección y conservación de nuestra biodiversidad. "Unidos, podremos garantizar la protección de nuestro patrimonio natural para las generaciones futuras", afirmó Quispe.

◆ Preocupaciones internacionales y locales

Perú ha firmado importantes acuerdos internacionales para la protección de su biodiversidad, como el Protocolo de Cartagena y el Protocolo de Nagoya-Kuala Lumpur, que establecen responsabilidades y compensaciones por los daños causados por los OGM. Ignorar estos compromisos podría tener consecuencias legales significativas para el país.

◆ Necesidad de enmienda

Decisiones y medidas erradas como éstas pueden pasar factura al **Ing. Ángel Manero Campos**, cuya designación como nuevo titular del Midagri, devolvió la esperanza al sector por tratarse de un hombre con formación académica, experiencia profesional y actividad económica destacada. Sin embargo, medidas como antes mencionadas pueden generar nuevamente frustración en el sector.

◆ Más que celebraciones, un compromiso

Por disposición de la FAO, cada 30 de mayo se celebrará el **Día Internacional de la Papa**, coincidiendo con el Día Nacional de la Papa en el Perú 

¿Qué pasa con los gremios agrarios?

Es preocupante constatar que, en los últimos años, la institucionalidad y presencia de los gremios agrarios en el escenario político-social se han debilitado notablemente. Su fuerza y capacidad de influencia se han erosionado frente a los despropósitos del gobierno de Dina Boluarte. No reaccionan ante la intención del Poder Ejecutivo de querer imponernos al caballazo semillas transgénicas, que representan graves riesgos para nuestra megabiodiversidad y la salud humana. Se mantienen impasibles ante las designaciones de funcionarios que no reúnen el perfil adecuado para cargos clave en el Midagri y sus OPDs, especialmente en Serfor, que, en la mayoría de los casos, están siendo copados por profesionales que defienden la Ley N°31973, conocida como la ley antiforestal. Estas decisiones alarmantes deberían movilizar a los gremios agrarios en defensa de sus intereses y los del país. Sin embargo, hasta el momento, ninguna organización de productores se ha pronunciado contundentemente para detener estas arbitrariedades del gobierno, con excepción de **ANPE-Perú**, que solitariamente ha emprendido la defensa de la biodiversidad y la vigencia de las leyes que amplían la moratoria, para tratar de bloquear el ingreso de semillas transgénicas al país.

¿Dónde están las otrora poderosas Conveagro y la Junta de Usuarios, por ejemplo? Permanecen en silencio, sin decir nada, o quizá la recesión económica y la apatía los han desmoralizado. Si los gremios agrarios no retoman su rol protagónico en el ámbito agrario y actúan con la determinación que el momento exige, el futuro del agro y del país estarán en riesgo 

👉 (Resolución Suprema Nº 009-2005-AG). Esta conmemoración tiene como objetivo promover el cultivo y consumo de la papa, destacando su importancia socioeconómica tanto en el país como en el mundo.

La FAO instituyó esta efeméride reconociendo la importancia del cultivo de tubérculo en la lucha contra el hambre y la pobreza, y como respuesta a las amenazas medioambientales que afectan los sistemas agroalimentarios. Además, la FAO resalta el papel crucial que desempeñan los agricultores familiares en pequeña escala en la protección de la diversidad de los cultivos. Sin embargo, el gobierno peruano parece haber reducido esta importante fecha a un mero espectáculo para las fotos, sin aprovecharla para generar un verdadero impacto.

Más allá de las declaraciones formales, el propósito de dedicar estas fechas es despertar la conciencia de los consumidores y la industria sobre la importancia de este cultivo. En lugar de centrarse en actividades protocolares, lo que debió haber hecho el Midagri es impulsar campañas de promoción, organizar ferias y festivales a nivel nacional. Estas actividades no solo elevarían el consumo de tubérculos, sino que también demostrarían las múltiples posibilidades industriales, especialmente los tubérculos autóctonos de colores, que son una fortaleza única del Perú.

Además, es fundamental que el gobierno trabaje en políticas de apoyo a los pequeños agricultores, quienes garantizan la sostenibilidad de nuestros sistemas agroalimentarios y son los guardianes de nuestra agrobiodiversidad.

◆ ¿Y la meritocracia?

Otro hecho de la falta de valoración de la meritocracia en el gobierno, se refleja en la reciente designación del **ingeniero zootecnista Christian Barrantes Bravo** como **viceministerio de Construcción y Saneamiento en el Ministerio de Vivienda** el 30 de abril. Hasta entonces él venía desempeñándose como viceministro de Desarrollo de Agricultura Familiar en el Midagri. Esta movida ha generado interrogantes sobre la idoneidad de un profesional relacionado con el estudio de animales para un sector centrado en la cons-

trucción. La ausencia de un enfoque meritocrático en las designaciones en la administración pública plantea cuestionamientos, debido a sus implicancias en el desarrollo del país.

◆ Candidatos para la presidencia del Agrobanco

Desde el 19 de abril, el **Agrobanco** se encuentra sin presidente. En este contexto, se especulan nombres para ocupar dicho puesto, entre ellos, el **Lic. Carlos Ginocchio Celi**, exgerente general de esa institución, el **Econ. Luis Palomino Reina**, expresidente, y el **Ing. Agr. Percy Medina Morales**, expresidente ejecutivo de Sierra Exportadora.

◆ Cónclave de zootecnistas

Del 19 al 21 de agosto se realizará en Lima el **VII Congreso Nacional de Ingeniería Zootecnia**, "Produciendo juntos creamos la alimentación sana y sostenible para el mundo" (Conoinzoo). Este evento, organizado por el Capítulo de Ingeniería Agronómica y

Zootecnia del Colegio Departamental de Ingenieros de Lima y la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), reunirá a expertos nacionales e internacionales para discutir el presente y futuro de la zootecnia.

Los temas a tratar incluyen políticas públicas, normas y leyes relacionadas con la profesión, y ponencias científicas sobre cambio climático, ganadería de precisión, biotecnologías reproductivas, bienestar animal y economía circular.

◆ Feria tecnológica

Como parte de Conoinzoo, se realizará una feria tecnológica que exhibirá productos y servicios innovadores para la cría de animales mayores y menores, avicultura y porcicultura. Se presentarán animales obtenidos mediante tecnologías modernas como la transferencia de embriones, y habrá demostraciones de caballos de paso. La feria ofrecerá a los asistentes la oportunidad de interactuar con representantes de empresas y prospectar negocios.

El lanzamiento oficial del evento contó con la presencia de destacados profesionales como el Ing. Roque Benavides Ganoza, decano del Colegio 👉



VII Conoinzoo:

Ing. Zoot. Jaime Ruíz Bejar, directivo del Colegio de Ingenieros del Perú; Dr. Américo Guevara Pérez, rector de la UNALM; Ing. María del Carmen Ponce Mejía, decana del Colegio de Ingenieros de Lima; Dr. José Alberto Barrón López, decano de la Facultad de Zootecnia de la UNALM; Ings. Víctor Eduardo Izaguirre Gadea, coordinador del congreso, Alberto Híjar Rivera, presidente del Capítulo de Ingeniería Agronómica y Zootecnia del CIP-Lima; Iván Llagueto González, coordinador nacional de Ingeniería Zootécnica de los consejos departamentales del CIP. Ellos participaron en el lanzamiento del VII Congreso Nacional de Ingeniería Zootecnia: "Produciendo juntos creamos la alimentación sana y sostenible para el mundo"-Conoinzoo (Lima, 19 -21 de agosto), el 29 último.

Departamental de Ingenieros de Lima; la Ing. María del Carmen Ponce Mejía, decana del CIP-Lima; el Dr. Américo Guevara Pérez, rector de la UNALM; y el Dr. José Alberto Barrón López, decano de la Facultad de Zootecnia de la misma universidad; los Ings. Alberto Híjar Rivera, presidente del Capítulo de Ingeniería Agronómica y Zootecnia del CIP Lima, y Víctor Eduardo Izaguirre Gadea, coordinador del Congreso, así como los miembros del comité organizador, que preside el Ing. Híjar Rivera, e integran los Ings. Maruja Balvín Sáenz, Mabel Jesús Palomino Toscano y Luis Felipe Córdova Meza.

Para más información, los interesados pueden contactar a través del teléfono (01) 2025033, celular-WhatsApp 947905252, o por correo electrónico: ciatz@ciplima.org.pe/informes

◆ Remurpe con dirigencia legal

Después de un año de gestión, la **Red de Municipalidades Urbanas y Rurales del Perú (Remurpe)** logró inscribir su junta directiva para el período 2023-2026 en los **Registros Públicos el pasado 20 de mayo**. La directiva, elegida el 20 de marzo de

2023, está presidida por el Ing. Julio César Chávez Rodrigo, alcalde provincial de Celendín, Cajamarca, e integrada por diversos alcaldes de todo el país.

El presidente de Remurpe celebró este logro y llamó a la unidad de todos los alcaldes para trabajar por el desarrollo y bienestar de la población, destacando la importancia de la colaboración y el compromiso para aumentar el Foncomun al 4 % y avanzar en la agenda municipal.

◆ ¡Adiós, Ing. Agr. Enrique Galdos Molina!

El 19 último falleció el **ingeniero agrónomo Enrique Galdos Molina**, fundador y presidente del Grupo Santa Natura y del Instituto Peruano de Etnociencias. Junto a su esposa, **Jeannete Enmanuel Tejada**, y sus hijos, Ángel Enrique y Francisco Galdos Tejada, promovió durante tres décadas el aprovechamiento sostenible de los recursos fitogenéticos de la biodiversidad nacional, desarrollando productos con valor agregado como suplementos nutri-

cionales basados en plantas medicinales y frutas.

Defensor de la agrobiodiversidad y opositor a la introducción de transgénicos en el país, el Ing. Galdos Molina deja un legado importante en el campo de la medicina tradicional en Perú.

Regreso del “Chino”

Fuentes confiables revelan que el expresidente **Alberto Fujimori Fujimori** estaría contemplando seriamente la opción de postular nuevamente a la presidencia de la República. Esta noticia ha sido recibida con beneplácito por los seguidores del movimiento “albertista”, quienes ven con entusiasmo esta iniciativa, que contaría con el respaldo de su fiel amigo y exministro de Agricultura, el Ing. **Absalón Vásquez Villanueva**, así como del **Coronel EP® Walter Enrique Jibaja Alcalde**, recientemente designado como director de la Oficina de Defensa Nacional y Gestión del Riesgo de Desastres del Midagri. Se espera que Jibaja Alcalde juegue un papel fundamental en el fortalecimiento de las bases “albertistas” en provincias. ¿No era que Fujimori estaba moribundo? 

AP



Dirigencia reconocida:

Sr. Rigoberto Inga López, alcalde de Acraquia, Tayacaja, Huancavelica, secretario de Gestión Educativa de Remurpe;
Ing. Carlos Saldaña Cusquisivan, alcalde de Cospán, Cajamarca, secretario de Descentralización Fiscal;
Sr. Herminio Vásquez Montenegro, burgomaestre de Soritor, San Martín, secretario de Economía y Organización;
Ing. Agr. Héctor Lolo Antonio, alcalde provincial de Tayacaja, Huancavelica, vicepresidente; Ing. Amb. Julio César Chávez Rodrigo, alcalde provincial de Celendín, Cajamarca, presidente, y Sres. Benedicto Rojas Ortiz, alcalde del distrital de San Fernando, San Martín, secretario de Medio Ambiente; Christian Rober Fernández Julca, alcalde de Tipán, Arequipa, secretario de Desarrollo Económico Local, tras la reciente instalación de la junta directiva del Rumerpe.





Salón del Cacao y Chocolate:

Licenciado en turismo y negocios José Miguel Alzamora Villaorduña, gerente de Desarrollo Económico del Gobierno Regional de Ucayali; Dra. Luz Betty Caballero Morales, directora de Promoción Comercial de Ministerio de Relaciones Exteriores; Sra. Amy Paró, directora de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID) Perú; embajador Augusto Morelli Salgado, director general de Promoción Económica del Ministerio de Relaciones Exteriores; Sres. Anaximandro Rojas Gil, presidente de la Asociación Peruana de Productores de Cacao, y Lukas Heinzer, jefe de la Misión de la Embajada de Suiza en Perú; Lic. Claricia Tirado Díaz, presidenta ejecutiva de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (Promperú), e Ing. Ind. Carlos Figueroa Hinostroza, presidente de la Comisión DeVida. Ellos participaron en el lanzamiento del XV Salón de Cacao y Chocolate Internacional 2024, que se realizará del 18 al 21 de julio en el Centro de Convenciones de Lima.

AOP



El mejor queso del Perú es de Cajamarca:

Ing. Víctor Baca Ramos, director ejecutivo del programa AgroRural; Lic. Miguel Buenaventura Choque Gómez, gerente general de Sierra y Selva Exportadora; Ing. Agroind. Juana del Carmen Lozano Cercado, jefa de planta de Lácteos D'Celendín, campeona nacional del VII Concurso Nacional de Quesos 2024, en el II Salón del Queso Peruano, realizado del 23 al 26 últimos, en Lima; Ing. Civ. Iván Ramos Pastor, viceministro de Agricultura Familiar e Infraestructura Agraria y Riego del Midagri; Sres. Magda Farro Sánchez, vicedgobernador regional de Cajamarca, y Jimer Pavel Lozano Cercado, gerente de Lácteos D'Celendín; Méd. Vet. Edgard Manuel Guzmán Collado, director de Desarrollo Ganadero del Midagri, y Su Majestad Camila Marín Aro, Miss Integración 2024 de Cajamarca. Ellos aparecen durante la premiación a los ganadores del certamen, en cuyo marco el queso mantecoso que produce Lácteos D'Celendín se coronó como "Mejor Queso del Perú".



Seminario internacional sobre camélidos sudamericanos

En el marco del Año Internacional de los Camélidos Domésticos, del 10 al 12 de julio se realizará el **III Seminario Internacional de Producción Sustentable de Camélidos Sudamericanos en Lima**. Este evento, organizado por la Facultad de Zootecnia de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), cuyo decano es el **Dr. Alberto Barrón López**, reunirá a destacados expertos nacionales e internacionales.

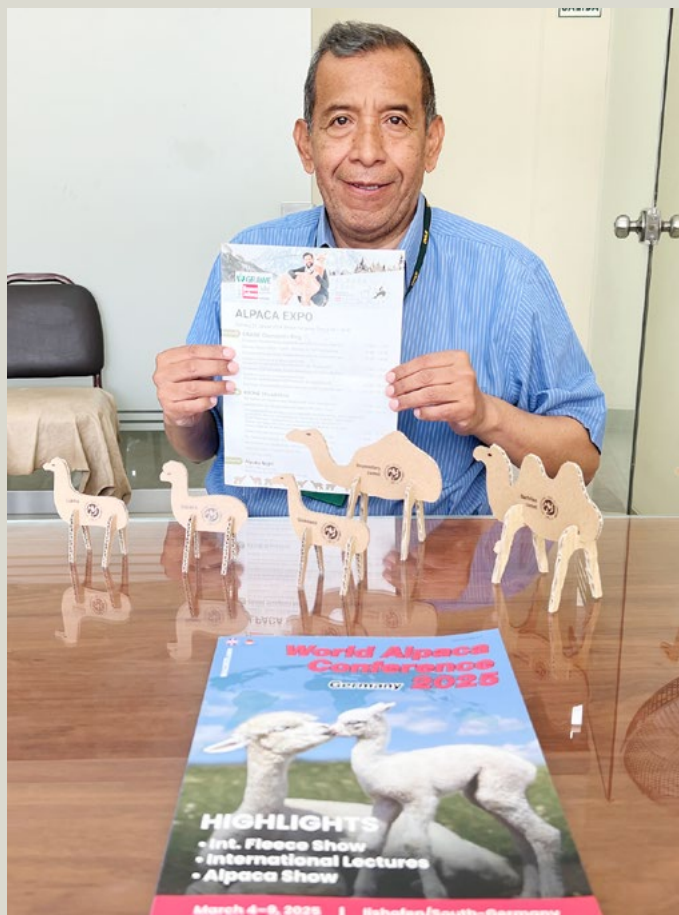
El programa del seminario incluye diversos temas de importancia, incluyendo investigación molecular y genómica, nutrición, biodiversidad y sostenibilidad en relación con los camélidos sudamericanos. Además, se presentarán avances de programas emblemáticos como el programa Black Alpaka, liderado por el Grupo Inca en la estación científica de Pacamarca en Puno, reconocido como el proyecto más grande a nivel mundial en conservación y rescate de la alpaca negra.

Entre los temas a discutir se encuentran la variabilidad genética y conservación de la vicuña y el guanaco en Perú, así como aspectos relacionados con la genética de color y manejo de la biodiversidad en llamas. También se explorarán avances en áreas como la criopreservación de embriones en alpacas y llamas, y la producción in vitro de camélidos sudamericanos.

Además, se analizarán temas relevantes como la huella de carbono en la crianza de alpacas, la adaptación al cambio climático y políticas para la conservación de vicuñas y guanacos.

Durante el seminario, se presentará el libro **"Pacamarca Alpaca Genética en Blanco y Negro"**, una obra que promete brindar valiosa información sobre la genética de estas especies, escrita por el Sr. Alonso Burgos Hartley y los Dres. Gustavo Gutiérrez Reynoso, Alan Cruz Camacho y Juan Pablo Gutiérrez, de España.

El **Dr. Gustavo Gutiérrez Reynoso**, anfitrión del seminario y profesor principal de la Facultad



Invitación:

Dr. Gustavo Gutiérrez Reynoso, catedrático e investigador en camélidos domésticos en la Facultad de Zootecnia de la Universidad Nacional Agraria La Molina, invita a participar a los criadores de camélidos sudamericanos, investigadores y público interesado en el tema, en el III Seminario Internacional de Producción Sustentable de Camélidos Sudamericanos, que se realizará del 10 al 12 de julio en Lima.

de Zootecnia de la UNALM, resalta la importancia de este evento para impulsar la investigación y fomentar prácticas sostenibles en la producción de camélidos en los Andes. Este seminario se vislumbra como un espacio fundamental para el intercambio de conocimientos y experiencias, contribuyendo al desarrollo y conservación de los camélidos sudamericanos, alineado con los objetivos del Año Internacional de los Camélidos Domésticos promovido por la FAO.



Mayo

♦ **Ayacucho y Ucayali. En emergencia por lluvias:**

El uno, mediante **Decreto Supremo n.º 049-2024-PCM**, se declaró en estado de emergencia por desastres como consecuencia de intensas lluvias —por 60 días— a los distritos de Ayna, en la provincia de La Mar y Santa Ana de Huaycahuacho, en la provincia de Lucanas, región política de Ayacucho, así como a los distritos de Padre Márquez, Contamana y Pampa Hermosa, en Ucayali, región Loreto, que resultaron afectados por intensas lluvias e inundaciones.

♦ **Cusco. Prórroga de emergencia:**

En igual fecha, vía **Decreto Supremo n.º 046-2024-PCM**, se prorrogó —por 60 días, a partir del ocho del presente— el estado de emergencia por intensas lluvias, en el distrito de Mollepata, provincia de Anta, región política del Cusco, para continuar con los trabajos de rehabilitación en las zonas afectadas.

♦ **P.E.B. “Puyango-Tumbes”.**

Recursos hídricos: El mismo día, por **Resolución Jefatural n.º 0172-2024-ANA**, se otorgó —por dos años— la reserva hídrica de 235.98 hectólitros cúbicos de agua provenientes del río Puyango-Tumbes (Tumbes), en la sección denominada Linda Chara, en favor del Proyecto Especial Binacional Puyango-Tumbes, región política de Tumbes.

♦ **Semillas de cannabis. Importación de Serbia:**

El cuatro, mediante **Resolución Directoral n.º D000016-2024-Midagri-Senasa-DSV**, fueron establecidos los requisitos fitosanitarios para la importación de semillas de cannabis (*Cannabis sativa*), procedentes de Serbia.

♦ **P.E. “Chavimochic”. Modificación:**

El seis, por **Resolución Ministerial (R.M.) n.º 0151-2024-Midagri**, se modificó el

artículo 1 de la R.M. n.º 537-2022-Midagri (6 de diciembre 2022) para encargar al Programa Subsectorial de Irrigaciones (PSI) la administración, supervisión, gestión, contrataciones, así como el otorgamiento de conformidades, pagos y todo acto administrativo necesario para garantizar la ejecución del contrato de Estado a Estado del Proyecto Chavimochic Tercera Etapa.

Asimismo, el PSI se encargará de realizar las acciones que deriven de la Caducidad Anticipada del Contrato de Concesión para el diseño, la construcción, la operación y el mantenimiento de las obras hidráulicas mayores de dicho proyecto.

♦ **Midagri. Modifican delegación de facultades:**

El siete, vía **R.M. n.º 0152-2024-Midagri**, se modificó el artículo 8 de la Resolución Ministerial n.º 0001-2024-Midagri (3 de enero pasado) para incorporar el literal m con la finalidad de delegar facultades en materia administrativa en el director general de Administración, para acreditar a los titulares

y suplentes responsables en las cuentas bancarias del Midagri, ante la Dirección General de Endeudamiento y Tesoro Público (DGETP) del Ministerio de Economía y Finanzas (MEF).

♦ **Productos orgánicos agrícolas. Ampliación:**

El mismo día, mediante **Resolución Directoral n.º D000024-2024-Midagri-Senasa-DIAIA**, se amplió por —nueve meses adicionales, a partir del ocho del presente— el plazo otorgado a los organismos de certificación orgánica con autorización vigente, para que se adecúen a las condiciones y requisitos establecidos en el Reglamento de Certificación y Fiscalización de la Producción Orgánica, aprobada por Decreto Supremo n.º 002-2020-Minagri (seis de febrero del 2020).

♦ **Plantas de arándano. Importación de Chile:**

El nueve, por **Resolución Directoral n.º D000018-2024-Midagri-Senasa-DSV**, el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (Senasa) autorizó el ingreso a nuestro país de 25.000

Reglamento del Fogasa

Atención a pequeños productores agrarios

Mediante **Decreto Supremo n.º 004-2024-Midagri**, publicado el cuatro último, se aprobó el nuevo Reglamento del Fondo de Garantía para el Campo y el Seguro Agrario (Fogasa), así como la Adenda n.º 01 al Contrato de Fideicomiso de Inversiones y Administración de fondos, suscrito entre el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri) y la Corporación Financiera de Desarrollo S.A. (Cofide), con la finalidad de garantizar la aplicación de dichos recursos para los fines establecidos y adecuar sus términos, en el marco de la Ley n.º 29148.

Dentro de este marco, se dispone que el Fogasa otorgue subvenciones económicas hasta por 10 millones de soles de sus saldos disponibles entre los pequeños productores agrarios, que han perdido sus sembríos o crianzas, debido a desastres naturales, eventos climáticos adversos, biológicos y otras situaciones excepcionales



plantas de arándano (*Vaccinium corymbosum*), procedentes de Chile, a solicitud de la empresa Agrícola Interandina SAC.

Después el 11, vía Resolución Directoral n.º D000017-2024-Midagri-Senasa-DSV, se hizo lo propio para posibilitar la importación de 105.000 plantas de arándano (*Vaccinium corymbosum*), del mismo país, solicitado por la empresa Consorcio Agrícola Moquegua SAC.

♦ Infraestructura de Riego. Ejecución de proyectos:

El 10, mediante R.M. n.º 0167-2024-Midagri, se aprobó el documento denominado **medidas complementarias para la ejecución de las inversiones en infraestructura hidráulica del sector agrario y riego**, con el fin de garantizar la ejecución rápida y eficiente de los proyectos de infraestructura hidráulica, con el fin de contribuir al aumento de la producción agrícola.

Dentro de este marco, se encargó a la Dirección General de Asuntos Ambientales Agrarios del Midagri, como responsable de la gestión de proyectos que requieran la certificación del Instrumento de Gestión Ambiental para las Intervenciones de Construcción (IGA-PRO), ante el Servicio Nacional de Certificación Ambiental para las Inversiones Sostenibles (Senace), previsto en la Disposición Complementaria Final del Decreto de Urgencia n.º 003-2024 (22 de febrero pasado).

♦ **Malla ganadera. Homologación:** El mismo día, por R.M. n.º 0168-2024-Midagri, fueron aprobados dos fichas de homologación de malla ganadera de alambre galvanizado, para propiciar su uso como cercos perimétricos para la protección de los animales, en entornos agrícolas o ganaderos, de acuerdo con lo establecido por la Central de Compras Públicas (Perú Compras).

♦ Protección de ecosistemas de la cuenca del río Lurín.

De interés nacional: El 15, mediante Ley n.º 32025, se declaró de interés nacional la protección, conservación y recuperación de los ecosistemas de la cuenca hidrográfica del río Lurín, con la finalidad de adoptar medidas urgentes para mitigar los impactos del cambio climático y promover el desarrollo sostenible de esta importante cuenca.

Dentro de ese marco, se fortalecerá el Consejo de Recursos Hídricos de la cuenca Interregional Chillón-Rímac-Lurín y del Grupo de Trabajo Multisectorial de la Cuenca del río Lurín, para asegurar la conservación de las fuentes de agua en beneficio de la población y de las actividades productivas del valle.

Por otro lado, el Ministerio del Ambiente promoverá mecanismos y espacios de diálogo permanente con sus pares de Desarrollo Agrario y Riego, de Energía y Minas, la Autoridad Nacional del Agua (ANA), gobiernos locales, entre otros.

♦ Aprovechamiento forestal en comunidades nativas y campesinas. Lineamientos:

El 16, por Resolución de Dirección Ejecutiva (R.D.E.) n.º D000104-2024-Midagri-Serfor-DE, se dispuso la publicación de la propuesta de modificación de los lineamientos para la elaboración de la declaración de manejo para permisos de aprovechamiento forestal en comunidades nativas y campesinas, aprobado por R.D.E. n.º 065-2016-Serfor-DE (4 de abril de 2016), con el propósito de recoger opiniones o sugerencias de diversos sectores para perfeccionar dicho documento.

♦ **Midagri. Plan Operativo Institucional:** El 17, vía R.M. n.º 0175-2024-Midagri, se aprobó

el Plan Operativo Institucional (POI) Multianual 2025-2027 del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri), que es una especie de hoja de ruta para lograr viabilizar los objetivos y acciones estratégicos de todos los órganos, programas, proyectos especiales y unidades ejecutoras.

♦ Senasa. Plan de estrategia publicitaria:

El mismo día, mediante Resolución Jefatural n.º D000059-2024-Midagri-Senasa-JN, se aprobó el Plan de Estrategia Publicitaria 2024 del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (Senasa), que permitirá difundir acciones desplegadas por esa entidad en escala nacional y contribuir al desarrollo del sector agrario.

♦ Harina de carne y hueso. Importación de EE. UU:

En igual fecha, por Resolución Directoral n.º D000016-2024-Midagri-Senasa-DSA, fueron aprobados los requisitos sanitarios para la importación de harina de carne y hueso de bovinos para consumo animal, procedentes de Estados Unidos.

Asimismo, se dejó sin efecto la Resolución Directoral n.º 0024-2019-Minagri-Senasa-DSA (10 de mayo del 2019).

♦ Plantas de arándano. Importación de Chile:

El mismo día, mediante Resolución Directoral n.º D000019-2024-Midagri-Senasa-DSV, el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (Senasa) autorizó el ingreso a nuestro país de 99.480 plantas de arándano (*Vaccinium corymbosum*), procedentes de Chile, a solicitud de la empresa Family Farms Perú SRL.

♦ Fruta fresca de manzana y carozo. Importación:

El 17, por Resolución Directoral n.º D000020-2024-Midagri-Senasa-DSV, se aprobó el levantamiento temporal de la suspensión de los





requisitos para la importación de fruta fresca de **manzana** (*Malus spp*) y de **carozo** (durazno, ciruela, nectarina, cereza, damasco y plumcot), Resolución Directoral n.º D000014-2024-Midagri-Senasa-DSV (12 de abril pasado), en el marco de un reciente acuerdo entre el Senasa (Perú) y el Servicio Agrícola y Ganadero de Chile.

♦ **Encuesta Nacional Agropecuaria 2024:** El 22, vía Resolución Jefatural n.º 125-2024-INEI, se autorizó la ejecución de la **Encuesta Nacional Agropecuaria (ENA) 2024**, dirigida a **productores y empresas agrarias**, que conducen unidades agropecuarias seleccionadas en escala nacional.

Duración: Desde el **14 del presente hasta el 30 de noviembre** entrante.

♦ **Día del Queso Peruano:** El 23, mediante R.M. n.º 0187-2024-Midagri, el **Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego** (Midagri) declaró al **cuarto viernes de mayo de cada año** como el **Día del Queso Peruano**, con el fin de promover y promocionar las cadenas asociadas a la producción de leche con valor agregado. Asimismo, se busca mejorar la calidad e inocuidad de los derivados lácteos para incrementar el consumo de diversos tipos de quesos.

♦ **Ginger Week. De interés del sector Agrario y Riego:** Simultáneamente, por R.M. n.º 0188-2024-Midagri, se declaró de **interés del sector Agrario y Riego** el evento "Ginger Week", que se realizará durante el **mes de mayo de cada año** en las provincias de **Chanchamayo y Satipo**, región política de **Junín**, con el fin de impulsar la producción, la comercialización y exportación del **jengibre o kion**, provenientes de la agricultura familiar.

♦ **Reversión de predios rústicos al Estado. En favor de asentamientos humanos:** El 24, vía **Decreto Supremo n.º 005-2024-Midagri**, se aprobó el **reglamento de la Ley n.º 28667** (12 de enero del 2006), que declaró la reversión de predios rústicos al dominio del Estado adjudicados a título oneroso con fines agrarios, pero ocupados por asentamientos humanos.

Dentro de este marco, se establece que los adjudicatarios que no cumplieron con los fines para los que se establece en la norma en mención, los contratos o actos jurídicos y en los que se hayan construido viviendas por asentamientos humanos, con anterioridad al 31 de diciembre del 2020, serán revertidos al Estado con fines exclusivos para viviendas, en escala nacional.

Las direcciones o gerencias regionales agrarias deberán realizar inspección de campo, diagnóstico físico legal del predio a revertir, previa notificación a los involucrados, así como la identificación del territorio de las comunidades campesinas y nativas inscritas para garantizar que no se apliquen sobre dicho territorio comunal los procedimientos previstos en el presente reglamento.

♦ **Jirafas. Importación de EE.UU:** El 25, mediante **Resolución Directoral n.º D000017-2024-Midagri-Senasa-DSA**, fueron aprobados los requisitos sanitarios para la importación de **jirafas** procedentes de **Estados Unidos**, sin precisar los fines.

♦ **Harina de carne y hueso de bovino y hemoderivados en polvo: Importaciones de Brasil:** El mismo día, por **Resolución Directoral n.º D000018-2024-Midagri-Senasa-DSA**, fueron aprobados los requi-

sitos sanitarios para la importación de **harina de carne y hueso de bovinos** para la elaboración de piensos, procedentes de **Brasil**.

Paralelamente, vía **Resolución Directoral n.º D000019-2024-Midagri-Senasa-DSA**, se hizo lo propio para posibilitar el ingreso a nuestro país de **hemoderivados en polvo** (derivados de sangre) de **bovino y/o porcino** para consumo animal, procedentes de mismo país.

♦ **Maíz, azúcar, arroz y leche entera en polvo. Actualización de precios de referencia:** El 29, mediante **Resolución Viceministerial n.º 010-2024-EF/15.01**, fueron publicados los precios de referencia y los derechos variables adicionales (DVA) a la **importación de maíz amarillo duro** (precio: \$192 por tonelada y DVA: \$0 por tonelada), **azúcar** (precio: \$601 y DVA: \$7), **arroz cáscara** (precio: \$732 y DVA: \$35), **arroz pilado** (precio: \$732 y DVA: \$50) y **leche entera en polvo** (precio: \$3.325 y DVA: \$297).

♦ **Granos de cacao. Importación de Ecuador:** El 30, por **Resolución Directoral n.º D000022-2024-Midagri-Senasa-DSV**, fueron establecidos los requisitos fitosanitarios para la importación de **granos de cacao** (*Theobroma cacao*), procedentes de **Ecuador**.

♦ **Cuenca del río Coralaque, en Moquegua. Ampliación:** El 31, mediante **Resolución de Secretaría de Gestión Social y Diálogo n.º 003-2024-PCM/SGSD**, se amplió hasta el 30 de **setiembre** entrante, la vigencia de la **mesa de diálogo** para resolver el problema socioambiental de la **cuenca del río Coralaque**, en la región política de **Moquegua**



Mayo

♦ **Midagri. Directora de Administración y asesor:**

El dos se designó a la Abog. Sheilah Lozano Rodríguez como directora de la Oficina de Administración de Recursos Humanos del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, en reemplazo de su colega Darssy Recoba Oyangue.

Paralelamente, se hizo lo propio con el sociólogo Andrés Escudero Cabada como asesor de Alta Dirección del Despacho Viceministerial de Políticas y Supervisión del Desarrollo Agrario.

♦ **AgroRural. Jefes en Lambayeque y Tumbes:**

El mismo día, se designó al Ing. Esmmir Pérez Santa Cruz como jefe del programa AgroRural-Lambayeque, en lugar de su colega Segundo Márquez Fernández.

Después, el tres se hizo lo propio con la Ing. Nayla Saldarriaga Zapata como jefa del programa AgroRural-Tumbes, en vez de su colega Giam Mendoza Ramírez.

♦ **Midagri. Asesora de la Secretaría General:**

El tres se designó a la Ing. Agr. Nelly Paredes del Castillo como asesora de la alta dirección de la Secretaría General del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.

♦ **ANA. Asesores:**

En igual fecha se designó al Ing. Agr. José Luis Aguilar Huertas como asesor de la jefatura de la Autoridad Nacional del Agua.

Paralelamente, se hizo lo propio con la Ing. Jesica Pino Shibata como asesora de la gerencia general.

♦ **Midagri. Directores de la Oficina de Planeamiento, de Normatividad y asesora:**

El siete se designó al Econ. Ceferino Arévalo Luna como director de la Oficina de Planeamiento del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, en reemplazo de la Abog. Miriam Burga Sánchez.

Paralelamente, se hizo lo propio con la Abog. Patricia Leonardo Marín como directora de Normatividad de Infraestructura Hidráulica y Riego, en lugar de su colega Alesandra Cubas Sáenz.

El mismo día, se designó a la Abog. María Luisa Anzualdo Vásquez como asesora de Alta Dirección del Despacho Viceministerial de Políticas y Supervisión del Desarrollo Agrario.

♦ **ANA. Subdirector de Recursos Humanos:**

En igual fecha, se designó al Ing. Ind. William Gil Díaz como subdirector de la Unidad de Recursos Humanos de la Autoridad Nacional del Agua (ANA), en lugar del Abog. Edgar Cárdenas Cabezas, cargo que venía ejerciendo solo temporalmente.

♦ **Serfor. Nuevos funcionarios:**

El ocho se designó -temporalmente- a la Ing. Agr. Nelly Paredes del Castillo, asesora de la alta dirección de la Secretaría General del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego como directora ejecutiva del Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre (Serfor), en reemplazo del Econ. Luis Alberto Gonzáles-Zúñiga Guzmán.

Luego el 10, se designó al Econ. Segundo Regalado Gamonal como gerente general, en lugar del Mg. Ruperto Taboada Delgado.

Al día siguiente, se hizo lo propio con el Econ. Cruz Gómez Salazar como asesor de la dirección ejecutiva.

Después el 14, se designó al Abog. Giancarlo Vásquez Flores como director general de Gestión Sostenible del Patrimonio Forestal y de Fauna Silvestre.

Al día siguiente, se hizo lo propio con la Econ. Irene Castro Lostaunau como directora general de la Oficina de Administración.

Paralelamente, se designó a la Lic. Laura Anco Vara como directora de la Oficina de Comunicaciones, en reemplazo de la Sra. Anaís Muro Mesones Valdez.

El mismo día se hizo lo propio con la Adm. Claudia Carbajal López como directora general de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto.

Luego el 16, se designó a la Ing. Ana Calderón Valenzuela como directora de Control de la Gestión del Patrimonio Forestal y de Fauna Silvestre, en lugar de su colega Raúl Vásquez Alegría.

Paralelamente, se hizo lo propio con el Ing. For. Jorge Luis Carranza Castañeda como director de la Dirección de Inventario y Valoración de la Dirección General de Información y Ordenamiento Forestal y de Fauna Silvestre, en vez de la Ing. Patricia Durán Montesinos.

El mismo día, se designó a la Sra. Roxana Villanueva Rodríguez como directora de la Oficina de Servicios al Usuario y Trámite Documentario.

En igual fecha, se hizo lo propio con la Ing. For. María Cecilia Macera Urquiza como directora general de Información y Ordenamiento Forestal y de Fauna Silvestre, en reemplazo de su colega Elvira Gómez Rivero. Al mismo tiempo, se 



le encargó la **Dirección de Información y Registro**.

Simultáneamente, se designó a la **Abog. Roxana Del Pilar Vega Fernández** como **directora de la Oficina de Recursos Humanos**.

Después el 17, se hizo lo propio con la **Abog. Gloria Sarmiento Valenzuela** como **directora de Política y Regulación de la Dirección General de Política y Competitividad Forestal y de Fauna Silvestre**, en lugar del Ing. For. Danny Peña-loza Macha.

Al día siguiente se designó al **Blgo. Allan Flores Ramos** como **director de Gestión Sostenible del Patrimonio de Fauna Silvestre**.

Luego el 21, se hizo lo propio con el **Abog. Oswaldo Gonzáles Soto** como **asesor de la gerencia general**.

Después el 22, se designó a la **Lic. Gissela Maguiña San Yen Man** como **directora de la Oficina de Abastecimiento de la Oficina General de Administración**.

Paralelamente, se hizo lo propio con la **Abog. Karem Bogdanovich Piedra** como **asesora de la Gerencia general**.

Luego el 25, se designó al Ing. Agr. **Marco Antonio Arce Ramírez** como **director de Catastro, Zonificación y Ordenamiento de la Dirección General de Información y Ordenamiento Forestal y de Fauna Silvestre**, en reemplazo de la Ing. For. Beatriz Dapozzo Ibáñez.

Paralelamente, se hizo lo propio con la **Abog. Mafalda Lazo Cossi** como **asesora de la dirección ejecutiva**.

El mismo día, se designó al Ing. **César Menéndez Velásquez** como **administrador técnico Forestal y de Fauna Silvestre-Lima**, en lugar de su colega José Luis Cerón Villanueva.

Después, el 28 se hizo lo propio con la Ing. For. **Mariana Roeder Sattui** como **directora de Gestión del Conocimiento Forestal y de Fauna Silvestre**, en reemplazo del sociólogo Majed Velásquez Véliz, cargo que venía ocupando solo temporalmente.

Paralelamente, se designó al Ing. **José Carlos Minaya Rivas** como **director de Información y Registro**, en lugar de la Ing. For. María Cecilia Macera Urquiza, puesto que venía ejerciendo solo temporalmente.

Luego, el 30 se hizo lo propio con el **Econ. Carlos Silva Paredes** como **director de la Oficina de Presupuesto**, en vez del Sr. Daniel Sánchez Salas.

♦ **ANA. Director de Calidad y Evaluación de Recursos Hídricos:** El mismo ocho se designó al Ing. **Ronald Ordaya Pando** como **director de Calidad y Evaluación de Recursos Hídricos de la Autoridad Nacional del Agua**, en reemplazo de su colega Flor de María Huamaní Alfaro, cargo que venía ocupando solo temporalmente.

♦ **Midagri. Director general de Saneamiento de la Propiedad Agraria y Catastro Rural:** El nueve se designó a la **Abog. Helen Figueroa Villareal** como **directora general de Saneamiento de la Propiedad Agraria y Catastro Rural del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego**, en reemplazo del Ing. Agr. **Marco Antonio Arce Ramírez**.

♦ **P.E.B. "Lago Titicaca". Director:** El mismo día se designó al Ing. Civ. **Roger Morán Rivera** como **director ejecutivo del Proyecto Especial Binacional (P.E.B)**

"**Lago Titicaca**", en lugar de la Ing. **Rocío Gómez Paredes**.

♦ **Midagri. Asesora:** El 10 se designó a la **Abog. Pía Rojas Sánchez** como **asesora de Alta Dirección del despacho Viceministerial de Desarrollo de Agricultura Familiar e Infraestructura Agraria y Riego del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego**.

♦ **PSI. Asesores:** El mismo día se designó a la **Abog. Ana Luisa Velarde Araujo** como **asesora de la dirección ejecutiva del Programa Subsectorial de Irrigaciones (PSI)**. Al mismo tiempo, se le encargó la jefatura de la **unidad de asesoría jurídica**.

Luego el 11, se hizo lo propio con el **CPC. Willians Ferreyra Castillo** como **asesor de la dirección ejecutiva**. Paralelamente se le encargó la jefatura de la **unidad de Administración**, en reemplazo del **Econ. Percy Reátegui Picón**, puesto que venía ocupando solo como encargado.

Paralelamente, se designó al Ing. **Carlos Azurín Gonzales** como **asesor de la dirección ejecutiva de la misma dependencia**.

♦ **Midagri. Director general de Ganadería:** El 13 se designó al **Méd. Vet. Zoot. Edgard Guzmán Collado** como **director general de Desarrollo Ganadero del Viceministerio de Desarrollo de Agricultura Familiar e Infraestructura Agraria y Riego del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego**, en lugar de su colega **Marco Enciso Hoyos**.

♦ **AgroRural La Libertad. Nuevo jefe:** El 14 se designó al Ing. **Kelvin Mozo Gómez** como **jefe** 



del programa AgroRural-La Libertad, cargo que venía ejerciendo solo temporalmente.

♦ **Fondo “Sierra Azul”. Director ejecutivo:** El 15 se designó al Ing. Luis Sardi Coral como nuevo director ejecutivo del Fondo “Sierra Azul” del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, en reemplazo de su colega Ing. Max Alberto Saénz Carrillo.

♦ **AgroRural. Asesora:** El mismo día se designó a la Abog. Rossy Gamarra Mercado como asesora de la dirección ejecutiva del Programa AgroRural.

♦ **Sierra y Selva Exportadora. Jefa de Asesoría Jurídica:** El 15 se designó a la Abog. Ketty Torrejón Santillán como jefa de la Oficina de Asesoría Jurídica de Sierra y Selva Exportadora, en reemplazo de su colega Yanina Gálvez Li, puesto que venía ocupando solo como encargada.

♦ **ANA. Director de Planificación y Desarrollo de los Recursos Hídricos:** El 17 se designó a la Ing. Agr. Cirila Vivanco Ciprián como directora de Planificación y Desarrollo de los Recursos Hídricos de la Autoridad Nacional del Agua (ANA), en lugar del Ing. Moisés Hinojosa Pizarro.

♦ **PSI. Asesor:** El mismo día se designó al Ing. Andrés Valverde Milanovich como asesor de la dirección ejecutiva del Programa Subsectorial de Irrigaciones, en reemplazo de su colega Martha Chumbes Marín.

Al mismo tiempo, se le encargó la jefatura de la Unidad Geren-

cial de Infraestructura de Riego y Drenaje.

♦ **Serfor. Representante de Confiep:** El 18 se reconoció al Ing. Amb. Carlos Adrianzén Panduro como representante titular de la Confederación Nacional de Instituciones Empresariales Privadas (Confiep), ante el Consejo Directivo del Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre (Serfor), en reemplazo del Ing. For. Gabriel Pinto Gregori.

♦ **ANA. Director de Organizaciones de Usuarios de Agua:** El 19 se designó al Ing. Julio César Bustamante Navarro como director de Organizaciones de Usuarios de Agua de la Autoridad Nacional del Agua (ANA), en vez de su colega Laura Silva Rojas.

♦ **P.E. “ProVraem” y “Sierra Centro Sur”. Directores:** El 21 se designó al Econ. Rogelio Huamaní Carbajal como director ejecutivo del Proyecto Especial (P.E.) de Desarrollo del Valle de los Ríos Apurímac, Ene y Mantaro (ProVraem), en reemplazo del Ing. Zoot. Joel Cusquisiban Minchán.

Paralelamente, se hizo lo propio con el Ing. Emilio Jurado Alarcón como director ejecutivo del P.E. “Sierra Centro Sur”, en lugar de su colega Francisco De La Cruz Ayala.

♦ **AgroRural Ancash. Jefe:** El mismo día se designó al Ing. Gudberto Carrera Padilla como jefe del programa “AgroRural”-Ancash, en vez de su colega Norman Velásquez Rodríguez.

♦ **Sierra y Selva Exportadora. Jefe de Administración:** El 22 se designó al Lic. Agus-

tín Broncano Ramos como jefe de la Oficina de Administración de Sierra y Selva Exportadora, en lugar de la CPC. Eddy Córdova Rivera, puesto que venía ejerciendo solo temporalmente.

♦ **Midagri. Asesora de la secretaría general:** El 24 se designó a la Abog. Rosalba Aljovín Mathey como asesora de la alta dirección de la Secretaría General del Midagri.

♦ **ANA. Gerente general y director de Planeamiento y Presupuesto:** El 25 se designó a la Abog. Carmen Beltrán Vargas como gerente general de la Autoridad Nacional del Agua (ANA), en lugar del Ing. Roland Valencia Manchego, puesto que venía ejerciendo solo temporalmente.

Paralelamente, se hizo lo propio el CPC. Johnny Cayo Saravia como director de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, en lugar del Econ. Víctor Peña Flores.

♦ **Sierra y Selva Exportadora. Director de Promoción y Articulación Comercial Selva:** El 29 se designó al Econ. Fernando Ego-Aguirre López Albújar como director de Promoción y Articulación Comercial Selva de Sierra y Selva Exportadora, en reemplazo del Lic. Miguel Choque Gómez, cargo que venía ejerciendo solo temporalmente.

Paralelamente se le encargó —temporalmente— la Dirección de Promoción y Articulación Comercial Selva, en sustitución del Ing. Agr. Diógenes Sánchez Zúñiga, quien venía ocupando dicho puesto solo temporalmente .

Los ganaderos y el toro semental

Don Alejo era un ganadero que tenía al mejor toro Holstein, su única fuente de ingresos. De su toro salían los mejores terneros y vaquillas, y todos los criadores lo alquilaban por días para cruzar hatos de vacas rápidamente.

Un día, los ganaderos decidieron comprar el toro para no depender más de don Alejo. Un delegado fue a pedirle que le pusiera precio al toro, pero el criador pidió una cifra altísima para no perder su fuente de ingresos.

Los ganaderos informaron al más alto funcionario del Midagri sobre el precio astronómico, y este decidió comprar el toro para donarlo a la asociación de ganaderos, entregándolo en una ceremonia especial con demostración incluida.

Los ganaderos trajeron a sus mejores terneras para que el toro se "luciera" ese día. Pusieron delante a la primera y nada. Trajeron una campeona Simmental, el toro la olfateó y ¡nada!

Pasaron todas las vacas y el toro ni se inmutó! El ministro, furioso, llamó al exdueño y le increpó:

— ¿Qué sucede? Gastamos todo el dinero de los contribuyentes. ¡Resuelva esto o devuélvanos el dinero!

Don Alejo se acercó al toro y le habló al oído:

— ¿Qué haces, hermano, Toribio?... ¿Ya no quieres trabajar más?

El toro lo miró largamente y, con mucha pereza, le respondió:

— Pero, ¿cómo quieres que trabaje, hermano? No ves que ahora soy funcionario público del Midagri.

De vejestorios

Un anciano va a una cita médica y explica que todo su cuerpo le funciona perfectamente, excepto la pierna derecha. El médico lo evalúa y le responde:

— ¡Es por la edad, maestro!

El viejito, un poco molesto, replica:

— ¡Si ambas piernas tienen la misma edad... pero solo me duele una!

De campesina

Una agraciada campesinita, a quien no se veía desde niña, llega a la casa de su patrón en la ciudad. Toda una ciudadana, le informa sobre el estado de la hacienda, sus padres, hermanos menores, las vacas, los caballos y el resto de cosas, mientras el hombre la desviste con la mirada. Finalmente, el vejete no se aguanta y le dice:

— Mire, amor, usted se ha puesto muy bonita. Yo tengo mucho dinero. Si usted me concede una noche de placer, le regalo lo que quiera. ¿Qué opina?

La damita piensa un momento y, coqueta, responde maliciosamente:

— Pues le acepto su pedido: yo sólo quiero una flor.

El patrón, sorprendido y entusiasmado por el modesto pedido, le pregunta:

— ¿Y qué flor deseas? ¿Podría ser una orquídea?

— ¡Yo quiero una camioneta "Flor Explorer", patroncito!, responde la campesinita.

De frutas

— ¿Por qué las uvas son moradas, vienen en racimos, redondas y pequeñas?

— ¡Porque si fueran amarillas, alargadas y grandes serían plátanos!

De solteronas

Una mujer autosuficiente llega al psiquiatra y expone:

— Mire, doctor, ¡yo no quiero casarme! No necesito un marido. Soy profesional, independiente y gano lo suficiente para vivir. Pero mis progenitores me están obligando a casarme. ¿Qué me aconseja que debo hacer?

El psiquiatra le responde:

— Lograrás grandes cosas en la vida, pero algunas cosas no saldrán como deseas. A veces fallarás, tus planes se truncarán y te sentirás frustrada. Entonces, ¿a quién culparás? ¿Te culparás a ti misma?

La mujer grita: "¡Nooo!"

El psiquiatra le dice:

— Precisamente... ¡por eso necesitas un marido!

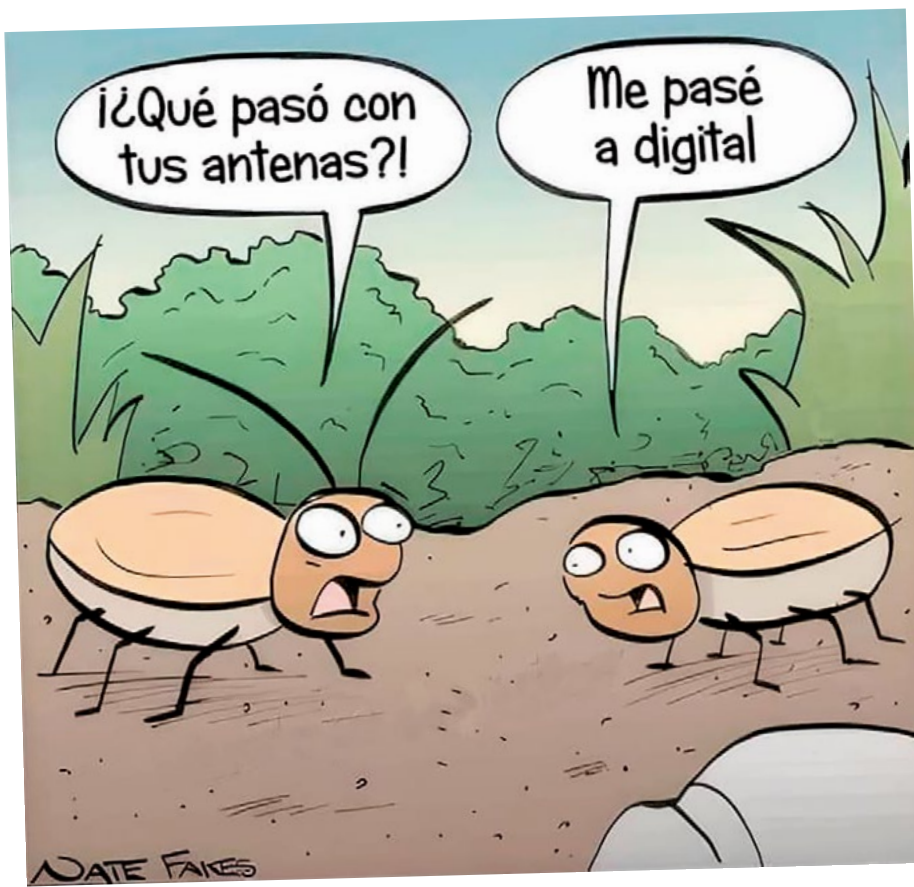
De vecinos

Una vecina indisputada a otra:

— ¡Dígale a su hijo que deje de remedarme!

Y la aludida a su crío:

— Jaimito: ¡deja de hacerte el idiota!



La agricultura es la madre fecunda que proporciona todas las materias que dan movimiento a las artes y al comercio.

AGROPERÚ
Informa

www.agroperu.pe



**SUSCRIPTORES FÍSICOS
Y DIGITALES**
+11 mil suscriptores



/agroperuinforma
+27,610 - +54,030



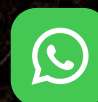
/agroperu_info
+578 seguidores



WEB / EDICIÓN DIGITAL
+27 mil visitantes mensuales



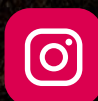
AGROPERÚ Informa
+10 mil seguidores



WhatsApp
+20 mil contactos



DESPACHOS
+60 mil correos
+20 mil celulares



/agroperuinforma
+1,790 seguidores

Ponemos a su disposición nuestra plataforma digital para que promocióne sus productos y/o servicios.

Teléfono:

(51) 982 535 712
(51) 951 560 174
(51) 992 191 208

agroperuinforma **prensa@agroperu.pe**

agroperu_info **AGROPERÚ Informa**

agroperuinforma

agroperuinforma