

Sembrando Futuro

Edición 1 - Año 1 - Octubre de 2014 - Información del trimestre julio-septiembre

EDITORIAL

Con el ánimo de propiciar un canal de comunicación permanente entre la planta extractora de aceite **Aceites de Palma, S.A. de C.V.** y sus proveedores de racimos de fruta fresca (RFF), se ha creado este boletín que tendrá una circulación trimestral.

El objetivo de estas cuatro páginas es informar sobre el cultivo de la palma de aceite y llevar conocimiento sobre la aplicación de **Buenas Prácticas Agrícolas**. Por ello, en esta primera edición, el tema que hemos escogido es el corte de RFF, que es el vínculo que nos une comercialmente pues, tanto a la empresa como a los proveedores, nos conviene que exista mayor volumen de fruta y con mejor calidad y, esta es la razón que fortalece nuestra relación a largo plazo y que nos brinda mutuos beneficios.

Para que nos sintamos más orgullosos de lo que hacemos, recordemos que la **palma africana o palma de aceite es un vegetal perenne**. Tiene un promedio de vida productiva entre los 24 y los 28 años, de acuerdo con el tipo de material plantado. Durante ese lapso, la palma refleja el trato que le brindemos; es decir, si le atendemos sus necesidades nos dará buena fruta y, si tiene carencias, será menos productiva. Si la tratamos bien, los beneficios redundarán en la obtención de un mejor cultivo y de un mejor resultado económico.

Las condiciones óptimas de suelo, clima, nutrición, mantenimiento, sanidad y administración en cada una de sus etapas de vida de la palma repercuten sobre la producción, ya que **los primeros racimos se empiezan a ver a los 24 meses de siembra en campo** y, el proceso productivo es permanente y continuo durante su vida útil.

Esperamos entonces, que los temas aquí compartidos les sean de utilidad, así mismo, les invitamos a proponer temas para las futuras ediciones.

Objetivo de la agroindustria de palma: producir aceite

Los palmicultores cosechan la fruta que venden a la extractora y, ahí, obtienen dos productos:

- El **aceite crudo** de la pulpa de los frutos.
- El **aceite de palmiste** de las almendras que están dentro de la semilla de la fruta.

Por eso decimos que el objetivo principal de los cultivadores de palma es producir aceite.



Una vez obtenido el aceite crudo y el aceite de palmiste, se envían a otras industrias donde se refinan y se fraccionan para producir oleínas y estearinas, que sirven en la fabricación de múltiples productos comestibles (por ej. aceites y margarinas) y productos no comestibles (por ej. alcoholes, combustibles y emulsificantes). Así mismo, la torta o harina de palmiste se aprovecha para la fabricación de concentrados para alimentación animal.

Según **Greenpalm**, la producción total de aceite vegetal en el mundo es de más de 144 millones de toneladas **por año**, de las cuales **más de 47 millones de toneladas** son de **aceite de palma**. El **aceite de soya y el aceite de palma juntos equivalen al 60% de la producción mundial**.

Aceite de Palma RBD:

Producto totalmente vegetal, obtenido por la refinación física de aceite de palma. Utilizado para la elaboración de diferentes tipos de margarinas, frituras, panadería y repostería, como también en la industria cosmética. Garantiza productos de excelente calidad, aportando beneficios saludables y nutricionales.

Palmiste RBD:

Es un producto totalmente vegetal extraído de la almendra de la palma y posteriormente se lleva a cabo la refinación física, para obtener el aceite de palmiste Refinado, Blanqueado y Desodorizado. Se utiliza en la industria jabonera, cosmética, de pinturas, lubricantes y alimenticia.

COSECHA DE FRUTA

Los racimos de palma deben ser cosechados tan pronto como maduren fisiológicamente; es decir, cuando desprenden naturalmente los primeros frutos del racimo. Para ello, cada plantación se debe recorrer periódicamente para cortar aquellos que cumplan con las características de madurez, y trasladarlos –preferiblemente el mismo día– a la planta, con el fin de evitar que aumente el contenido de ácidos grasos libres (AGL) del aceite dentro de los frutos, que generalmente llamamos “acidificación”. Así mismo, el manejo cuidadoso de los racimos y de los frutos desprendidos, desde que se cortan hasta que se llevan a la planta extractora, es determinante en la buena calidad del aceite que se produce.

Estos son algunos aspectos importantes para lograr una adecuada producción:

A. Hacer una buena poda:

Se refiere a la eliminación o corte de las hojas que perdieron su funcionalidad y que, por su ubicación en la palma, no aportan al llenado de racimos pero sí dificultan la cosecha. La poda en palma joven inicia aproximadamente a los 3 años de edad cuando los racimos se encuentran más o menos a 90 centímetros del suelo. A la primera poda se le llama “**poda de formación o poda sanitaria**”, pues con ella se cortan los residuos de hojas secas, los primeros racimos producidos que no fueron cosechados y las inflorescencias masculinas pasadas. En los cultivos adultos, la poda se puede hacer 1, 2 y hasta 3 veces al año. El parámetro generalmente aceptado sobre el corte de las hojas en la poda, es dejar las 2 hojas que sostienen el racimo próximo a cosechar. Sin embargo, como muchas de las palmas que se podan carecen de racimos maduros, y para no correr el riesgo de cortar de más, se sugiere dejar 5 espirales de hojas completos (equivalentes a 40 hojas sanas y productivas), cuando el desarrollo de las hojas es normal. Las hojas cortadas se pueden dejar en la calle que llamamos “**palera**”.



B. Entender que los esfuerzos invertidos se reflejan en la producción:

Los niveles de producción varían según la variedad de la palma (material genético) y las condiciones en las que el cultivo se ha desarrollado, tales como: cambios climáticos, propiedades de los suelos, manejo nutricional (fertilización), suministro y evacuación de agua, control de malezas y cuidados sanitarios. Recordemos que en la medida que damos así mismo recibimos.

C. Aplicar estas recomendaciones:

- No debe cortar ningún racimo verde.
- Deben cortarse todos los racimos maduros, que deben tener al menos entre 1 y 3 frutos sueltos sobre el cajete de la palma antes de la cosecha.
- Se deben mantener los ciclos de cosecha que oscilan entre 7 a 12 días en palmas jóvenes y, entre 9 y 15 días en plantas adultas. En épocas lluviosas, los ciclos son más frecuentes que en épocas secas.
- Todos los racimos maduros y frutos sueltos deben ser cosechados, recogidos y entregados al centro de acopio y/o a la planta extractora.
- La fruta suelta puede recogerse en sacos o bolsas usadas, para el envío al centro de acopio y/o a la planta extractora. No se debe almacenar fruta en sacos por periodos largos.
- El pinzote (pedúnculo o tallo) de los racimos debe cortarse por debajo de la base de los racimos, máximo 5 cm.
- Debe evitarse la excesiva manipulación y golpeado de los frutos.
- Deben tomarse precauciones para asegurar que no se recogerán impurezas junto con las pepas sueltas.
- Todas las hojas cortadas, como resultado de la cosecha, deberán ser apiladas ordenadamente en la interlínea ("palera").



- La primera cosecha se debe realizar entre los 30 y 36 meses de edad de sembrada la palma de aceite o cuando los racimos alcanzan más de 1.5 kilos de peso promedio.
- Es vital el transporte inmediato de la fruta a la planta extractora (ojalá dentro de las 24 horas después de la cosecha) para evitar la acidez del aceite.



PASOS DE LA COSECHA

1. Programar qué lotes se van a cosechar.
2. Alistar la herramienta, dependiendo de la edad de la palma. Con cinceles o chuza/puya, en palmas jóvenes o con una cuchilla en forma de hoz o "cuchillo malayo", acoplado a una extensión, en palmas adultas.
3. Aflar la herramienta.
4. Trasladarse al lote designado.
5. Identificar los racimos: cuáles son aptos para cosecha
6. Cortar los racimos maduros y las hojas.
7. Picar y acomodar de hojas en las interlíneas.
8. Cortar el pedúnculo (pinzote) a ras o no mayor a 5 cm.
9. Recolectar la pepa suelta.
10. Subir el fruto a la carreta. Repetir los pasos del 5 al 10 hasta llenar la carreta y/o hasta terminar el área de corte asignada.
11. Transportar al acopio del lote, se puede hacer de diferentes maneras: en carretilla de forma manual, en carreta con mulas, búfalos u otros semovientes, de forma mecánica con tractor.
12. Llevar el registro de lo cosechado (cuántos racimos) y la calidad de dicha cosecha.
13. Limpiar y resguardo de la herramienta.
14. Transportar a la extractora de aceite a al centro de acopio, llevando el control de lo entregado.

Los cosecheros hablan sobre su labor



En el rancho San Gabriel de Consorcio Forestal S.A. de C.V., ubicado en el municipio de Chacalapa, encontramos a Miguel Linares Morales, de 35 años de edad. Al igual que su padre Don

Donato Linares Cruz y sus dos hermanos, Candelario y Diego, se dedica a cortar racimos de fruta fresca, labor que comparten con su hermano Álvaro, que es carretillero. La palma les ha brindado la oportunidad de tener un trabajo cerca a su casa, poder darle sustento a sus seres queridos y aprender de un cultivo del cual no se sabía mucho hace algunos años.



Su esposa Cristina, sus hijos Kessler y Luz Elena.

En promedio Miguel corta 77 racimos por jornal del ciclo 2006-2007, "al principio eran menos, pero con el paso del tiempo fuimos mejorando", dice. Para él cuando es difícil identificar si un racimo está maduro, raya una pepa con la chuzca y mira la coloración del fruto, esto le ayuda a no equivocarse. Así mismo, comen-

ta que es muy importante estar atento a las pepas desprendidas.



Su esposa Rebeca, sus hijos Eric Yahir y Osiris.

Por su parte, en la plantación San Jorge I, en Jáltipan, Raúl de la Cruz Hernández, de 35 años de edad, comenta que tanto él como su hermano Felipe son buenos cortadores (promedio de 115 racimos cortados por jornal, ciclos 2008-2010). "Tener trabajo y poder sustentar los gastos del hogar es una bendición. La meta es darle estudio a mis

hijos y aprovechar el tiempo para continuar aprendiendo sobre las labores del campo y como éstas se pueden mejorar día a día", dice.

Para Raúl, el secreto de la cosecha está en el desprendimiento de pepas para saber que el racimo está maduro. También, recomienda que el pinzote no exceda los 5 centímetros; el corte de los racimos se haga esquinado para no profundizar la herida del tronco de la palma y, una vez cortadas las hojas, se partan en tres partes para colocarlas en las paleras.



Condolencias

Aceites de Palma, S.A. de C.V. expresa su sentimiento de pesar por el sensible fallecimiento del Lic. Demetrio Bautista Hernández, el pasado 31 de julio, quien contribuyó a estructurar el desarrollo del cultivo de la palma de aceite en Veracruz y constituyó la primera organización económica de productores de palma. Hace unos años se había integrado al Consejo Veracruzano de Palma de Aceite como tesorero. QEPD.

