

Sembrando Futuro

EDITORIAL

En México se está promoviendo de nuevo la siembra de palma de aceite. Empresas privadas están dispuestas a apostarle a este cultivo que trae beneficios a sus zonas de influencia. De ahí, que casi toda la cadena de custodia haya empezado a trabajar en el cumplimiento de los principios y criterios de RSPO (Mesa Redonda de Aceite de Palma Sostenible).

La planta extractora sigue en pie con la ampliación de su capacidad de producción para garantizar el recibo de fruta. Por ello, esta edición, y siguiendo en la línea de los procedimientos adecuados, la dedicamos a la clasificación de los racimos de fruta fresca (RFF), con el ánimo de aclarar las ideas al respecto y procurar la igualdad de criterios entre campo y planta. Respecto a este tema publicaremos varios boletines, éste es el primero de ellos.

Vale la pena añadir que la mayoría de plantas en el mundo castigan la fruta que no cumple con los estándares de calidad. Aceites de Palma ha mejorado la evaluación de los RFF y va a seguir en esta tarea, tanto en los centros de acopio como en tolva. Consorcio Forestal, que es el principal proveedor, ya tiene un sistema de calificación que le ha resultado efectivo para minimizar la fruta sobremadura y prevenir la verde. Así mismo, controlar el tamaño de los pinzotes.

Les recordamos que pueden comunicarse con nosotros si desean capacitación o hacer aportaciones a este medio de comunicación. A través del aprendizaje compartido buscamos la excelencia en el cultivo de la palma de aceite.

Use los buzones de sugerencias o escriba a comunicaciones@induagro.com.mx

PILARES PARA EL 2015

En este nuevo año queremos centrarnos en estos cuatro pilares, que no son los únicos en los que trabajaremos, pero sí a los que les dedicaremos mayor parte de nuestro tiempo y aprendizaje:

Productividad:

- Logro de los objetivos organizacionales.
- Seguimiento a los indicadores.
- Buenas prácticas agrícolas en campo.
- Buenas prácticas operativas en planta.

Responsabilidad social:

- Participación en las actividades de la planta.
- Mayor comunicación con las partes interesadas.
- Capacitación.
- Asistencia Técnica.

Responsabilidad ambiental:

- Cuidado del aire, el suelo y el agua.
- Protección de la flora y la fauna (biodiversidad).
- Disposición adecuada de Residuos.
- Programas de "3R" (reducir, reusar, reciclar).
- "5S" (seleccionar, ordenar, limpiar, estandarizar y seguir la disciplina).

Auto-cuidado:

- Uso del equipo de protección personal.
- Seguimiento a los procedimientos para no poner en riesgo la integridad propia ni la de los demás.
- Seguridad Industrial y salud ocupacional.

CLASIFICACIÓN DE LA FRUTA

La fruta puede estar verde, sazona, madura, sobremadura, pasada o vacía. Para que se gane más, tanto en campo como en planta, lo ideal es procurar el mayor porcentaje de racimos de fruta fresca **MADUROS**.

La fruta madura nos permite:

- Obtener un **aceite de mejor calidad**, bajo en acidez.
- Mayor tasa de extracción, ya que la totalidad de los frutos se van a aprovechar.
- Menor tiempo utilizado en la recolección de los frutos sueltos, lo que permite al cortador cosechar más, mejorando sus ingresos.

Cuando corte los racimos debe:

- Cosechar toda la fruta madura, ya que si no lo hace, estará sobremadura para el próximo ciclo.
- No cortar racimos verdes porque se pierde aceite.
- **Evitar golpes a la fruta**, esto incrementa el porcentaje de acidez.
- Cortar los pinzotes o pedúnculos a ras de las espigas y en lo posible hacer los cortes en "V" (si es corte recto máximo 5 cm).
- **No contaminar** la fruta con lodo, piedras, arena u otros materiales.
- Recolectar y transportar la fruta lo más rápido posible (recogerla dentro de un límite máximo de **12 a 24** horas después de la cosecha).
- Recolectar la pepa suelta y encostalarla y enviarla a la planta junto con los racimos maduros.

Desde la diferenciación celular de la yema floral hasta la fecundación de la flor, transcurren 900 días y, desde la fecundación hasta la maduración del racimo, 180 días más. Una decisión equivocada de corte significa la pérdida de casi cuatro (4) años de actividad de la palma y esfuerzo administrativo en la plantación.

RACIMO VERDE

No hay frutos desprendidos. El color varía según el tipo de racimos. La fruta se ve de una coloración negro-oscura para el tipo **Nigrescens** y en el caso del tipo **Virescens** se ve de color verde. Su textura es áspera y firme.

Nigrescens



El color de la cáscara **Nigrescens** es negro-oscura y la pulpa es de color amarillo tierno débil.

Virescens

El color de la cáscara **Virescens** es verde y la pulpa es de color amarillo tierno débil.



LA FRUTA VERDE NO SE RECIBE NI EN LOS CENTROS DE ACOPIO NI EN LA PLANTA EXTRACTORA.

RACIMO SAZÓN

Suele parecer un racimo en estado normal y, puede desprender de **1 a 10** frutos en la tolva. El pinzote debe estar fresco al momento de la evaluación. **El porcentaje de aceptación es hasta el 4%.**



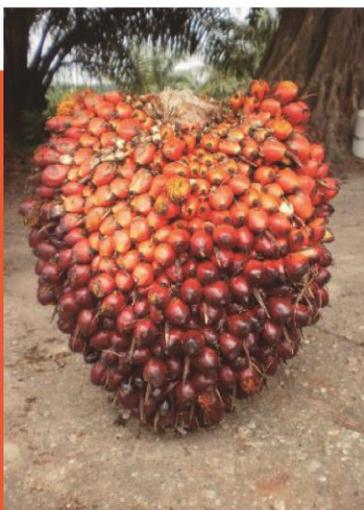
Nigrescens

El color de la cáscara Nigrescens es vino amarillento y la pulpa es de color amarillo débil.



Virescens

El color de la cáscara Virescens es anaranjado débil y la pulpa es de color amarillo débil.



RACIMO MADURO

Desprende pepa con facilidad, sobre todo de la capa externa: (1) pepa desprendida al momento del corte y hasta (10) en el sitio de acopio. La textura del racimo es suave y aceitosa.

El color de la cáscara es rojo o amarillo anaranjado y la pulpa es de color anaranjado intenso.



El porcentaje de aceptación es al menos del **91%**.

RACIMO SOBREMADURO

Los colores de la fruta madura se degradan del exterior al interior provocando pudrición. El **pinzote** todavía conserva su consistencia, de color blanco pero deshidratado. Se observa que se han desprendido la mitad del total de los frutos del racimo.



Se puede recibir máximo el 5% del total de la fruta con esta característica.

PINZOTE LARGO NO ESTÁ PERMITIDO

La presencia de pedúnculo o pinzote largo en el racimo se debe a una mala práctica de cosecha. Éste debe estar cortado a ras de la base del racimo y no debe ser mayor a **5 cm**. Cuando el racimo tiene forma acorazonada, se facilita el corte en "V".



RACIMO PASADO

Los colores propios de la fruta madura se pierden, hay pudrición en los tejidos. El pinzote se observa seco, en estado de descomposición. El racimo desprende más del **50%** de sus frutos. **NO SE ACEPTA NI EN PLANTA NI EN CENTROS DE ACOPIO.**



Pinzote Largo

Pinzote Corto



En el próximo boletín se comentará sobre las anomalías en los racimos maduros.