Logros Alcanzados
(hasta septiembre de 2012)

- Seis organizaciones de productores y productoras de las zonas de Ahuachapán y Sonsonate han fortalecido sus capacidades en gestión comercial, asociatividad, valor agregado y productividad.
- 215 productores y productoras han participado en 10 Escuelas de Campo sobre los cultivos de chipilín, elote, jocote y loroco. Además de temas de manejo de cultivo se abordaron temáticas sobre inocuidad, calidad y poscosecha del producto, uso seguro de plaguicidas, fertilización y manejo integrado de plagas.
- 80 productores y productoras conocen buenas prácticas agrícolas (BPA) y la importancia de la trazabilidad.
- A través de la intervención del Proyecto y mediante ruedas de negocio, se han alcanzado acuerdos comerciales para la venta de jocote barón rojo, loroco y chipilín por parte de organizaciones de productores y productoras a empresas exportadoras de productos congelados.
- Las organizaciones de productores y productoras han recibido insumos y equipos agrícolas y de procesamiento como capital semilla para fortalecer su producción.
- Se han establecido cuatro parcelas demostrativas en buenas prácticas agrícolas que incluyen letrina, módulo de higiene, centro de acopio, sitio de mezcla y caseta para recolección de envases vacíos de plaguicidas.
- Firmas de convenios con universidades como José Matías Delgado, instituciones como la Cámara de Comercio a través del PDP y CONAMYPE, para llevar a cabo investigaciones en las cadenas seleccionadas e intercambios académicos.

Proyecto de fortalecimiento de agrocadenas seleccionadas con un enfoque empresarial en El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua

Componente Nacional en El Salvador

Objetivo

El Proyecto Agrocadenas busca contribuir a mejorar la Seguridad Alimentaria en cuatro países centroamericanos (El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua), apoyando a Pequeños/as y Medianos/as Productores/a (PYMES) a que se posicionen en agrocadenas seleccionadas para producir, procesar y comercializar productos inocuos de calidad, así como también, reforzar las capacidades de las instituciones locales, nacionales y centroamericanas.

El Proyecto cuenta con un componente nacional y un componente regional.

El Componente Nacional del Proyecto promueve cadenas agroalimentarias bajo un enfoque de comercialización y adición de valor a través del procesamiento. Para el caso de El Salvador estas cadenas son: chipilín, loroco, elote, plátano y jocote.

Productos esperados a nivel nacional

1. Productores/as y otros actores de las cadenas cuentan con procesos mejorados de producción, de procesamiento y de comercialización y de otros servicios necesarios para acceder mejor al mercado en cada agrocadena seleccionada.
2. Productores/as y otros actores de la cadena cuentan con capacidad para cumplir con los estándares y requerimientos de calidad e inocuidad de los alimentos exigidos por los mercados.
3. Organizaciones de productores/as y PYMES fortalecidas en su capacidad gerencial y de organización para integrarse en alianzas comerciales (y de servicios) con otros actores de la agrocadena.
4. Actores institucionales locales y nacionales con capacidades fortalecidas para proporcionar apoyo técnico a los productores/as y otros actores de las cadenas para garantizar la sostenibilidad del resultado del proyecto.

Alianzas

Para lograr sus metas el Proyecto en El Salvador ha establecido alianzas con otras entidades como el Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal (CENTA), el Programa de Desarrollo de Proveedores del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), empresas comercializadoras y otras instituciones que apoyan el fortalecimiento de agrocadenas, con el propósito de reforzar la gestión de negocios y las vinculaciones de mercado.

El Proyecto, comenzó a implementarse en julio de 2011 y tiene una duración de tres años y medio. Está financiado por la Cooperación Italiana en el marco del Fondo Fiduciario de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) para la Seguridad y la Inocuidad de los Alimentos.

Grados de Madurez del Plátano

Verde Oscuro	Verde Claro	Amarillo y Verde por igual	Mas Amarillo que Verde	Amarillo Puntas Verdes	Completamente Amarillo
1	2	3	4	5	6
Madurez fisiologica, punto de activar maduración y la exportación		Color optimo para el manejo en las bodegas de los clientes		Color optimo para comercializar al detalle.	

Cada una de estas etapas de madurez tienen su aplicación para cocina y procesos aplicados a la agroindustria.

RECOMENDACIONES DE MANEJO DURANTE LA COSECHA Y POSCOSECHA:

- Manipule los racimos cuidadosamente.
- Durante el desmane, lavado y selección utilice guantes de látex para evitar manchar la cáscara.
- Una vez empacado, sumérjalo en una solución de Ethrel y colóquelo en la cámara de maduración.
- Vigile la temperatura y el cambio de color de acuerdo a la época del año para evitar sobre maduración.
- Si lo transportara en vehículo refrigerado la temperatura mínima interna deberá ser de 14°C

Elaboración: Equipo técnico proyecto agrocadenas FAO

Grados de Madurez del Jocote Barón Rojo

Verde	Rojo 25%	Rojo 50%	Rojo 70%	Rojo 90%	Completamente Rojo
1	2	3	4	5	6
Ideal para conserva, madura anaranjado		Color ideal para cosecha		Punto optimo de entrega en planta	Optimo para consumo fresco, pierde firmeza

MANEJO DURANTE LA COSECHA Y POSCOSECHA:

- EL JOCOTE SE DEBE CLASIFICAR DURANTE LA COSECHA, COLOCANDO EN UNA BOLSA DE MANTA EL JOCOTE QUE CUMPLE CON TAMAÑO, CALIDAD Y GRADO DE MADUREZ DE ACUERDO A LA PRESENTE TABLA, EL JOCOTE QUE NO CUMPLE DEBE COLOCARSE EN OTRO SACO DE MANTA.
- EN TODO MOMENTO EL PRODUCTO SE DEBERA MANEJAR CON CUIDADO
- SI UN JOCOTE CAE AL SUELO NO DEBE METERESE EN LA BOLSA
- LA PERSONA QUE COSECHA DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS BASICAS DE HIGIENE: LAVARSE LAS MANOS, TENER LAS UÑAS CORTAS.
- EL JOCOTE DE LAS BOLSAS DEBE PASARSE A CANASTAS PLASTICAS, NO COLOCAR MAS DE 25 LIBRAS DE PRODUCTO EN LA CAJA YA QUE A MAYOR CANTIDAD DE FRUTA EN LA CAJA, MAYOR SERA EL DAÑO.

Elaboración: Equipo técnico proyecto agrocadenas FAO