



## Crece participación en consumo interno, reto de vinicultores

La vitivinicultura en México enfrenta dos grandes retos, por un lado la necesidad de encontrar variedades de viñedos que se adecuen de mejor forma a cambios climatológicos; y por el otro, incrementar la participación de vinos mexicanos en el mercado nacional, la cual apenas representa 35 por ciento del consumo interno.

## Producen café, jamaica y derivados de tomate con calidad exportable

La calidad del café y la jamaica de San Pablo Huitzo Etlá, comunidad ubicada en Oaxaca, ha logrado atraer las miradas de países como Alemania y Japón, a los cuales se envía la totalidad de la producción de esta región. En la comunidad oaxaqueña la organización Café Ñeey —que en chinanteco significa “altura”...



## Cacahuates, cultivo tradicional y rentable

En el país alrededor de 15 mil productores se dedican a este cultivo, en una superficie de 55 mil hectáreas que se cultivan en el ciclo primavera-verano. No obstante, de acuerdo con proyecciones de la Sagarpa, se espera que en los próximos años el área destinada a esta oleaginosa se incremente, puesto que la dependencia federal puso en marcha el Programa pro oleaginosas, asimismo el precio internacional del producto es un buen incentivo para expandir la producción.

## Precios de alimentos bajan ligeramente: FAO

Roma, 8 de diciembre de 2011 - El Índice de la FAO para los precios de los alimentos permaneció prácticamente sin cambios en noviembre con respecto a octubre. A su nivel actual de 215 puntos, el Índice se encontraba 23 puntos (un 10 por ciento) por debajo de su nivel máximo de febrero de 2011, pero permanecía dos puntos (un uno por ciento) por encima del nivel de noviembre de 2010.



## Etiquetado para perecederos de exportación a bajo costo

Ante la presencia de contingencias ocasionadas por la propagación de enfermedades y virus a través del consumo de productos agropecuarios en los Estados Unidos y Canadá, un grupo de organizaciones de productores, distribuidores y comercializadores de dichos países, conformaron la Iniciativa de Trazabilidad de la Producción (PTI, por sus siglas en inglés), que consiste en generar sistemas de rastreo ...



# Crece participación en consumo interno, reto de vinicultores

Por Gerardo Suárez

La vitivinicultura en México enfrenta dos grandes retos, por un lado la necesidad de encontrar variedades de viñedos que se adecuen de mejor forma a cambios climatológicos; y por el otro, incrementar la participación de vinos mexicanos en el mercado nacional, la cual apenas representa 35 por ciento del consumo interno.

La vitivinicultura en México enfrenta dos grandes retos, por un lado la necesidad de encontrar variedades de viñedos que se adecuen de mejor forma a cambios climatológicos; y por el otro, incrementar la participación de vinos mexicanos en el mercado nacional, la cual apenas representa 35 por ciento del consumo interno.

Luis Alberto Cetto, representante no gubernamental del Comité Nacional del Sistema Producto Vid, explica que la industria mexicana del vino ha estado evolucionando en los últimos años y cada vez más nos acercamos a lo que el consumidor exigente está demandando.

Matiza que lo anterior no quiere decir que la industria haya crecido, sino que la calidad y el precio de insumos para producir vinos mexicanos son altamente competitivos en el mercado internacional. En este contexto el consumo interno de vino se ha venido incrementando y en la última década creció a una tasa anual ponderada del 10 por ciento.

En entrevista con Imagenagro-

pecuaria.com, Cetto precisa que en el país se producen alrededor de un millón 800 mil cajas, mientras que la demanda interna es de en 7 millones de cajas, por lo que ahí está un gran reto y mercado para la industria vitivinícola mexicana.

Las principales entidades productoras de uva para vino son Baja California, Aguascalientes, Zacatecas, Coahuila, Querétaro, Chihuahua y Nuevo León, que en conjunto generarán este 2011 una producción de 23 mil toneladas para vino y 30 mil toneladas para brandi.

Los precios de la uva para vino han estado estables, aunque con ligeros incrementos ocasionados un poco por escasez del producto en el sector. Dependiendo de la variedad de uva los precios oscilan entre los 150 y los mil 500 dólares por tonelada.

Luis Alberto Cetto, quien también dirige de la Cámara Nacional de la Industria Vitivinícola, destaca que el precio de uva fresca, la frutal, que está determinado por los mercados interna-

cionales, en los dos últimos años ha sido razonablemente bueno; y la tendencia es que mantendrán estables en los próximos ciclos, con esto, resalta, el productor está generando, sin cantar victoria, un negocio rentable.

La caja de uva de mesa de 8.5 kilos se ha cotizado hasta en 30 dólares y en algunos periodos cae hasta 12 dólares. En términos generales ha mantenido un precio promedio de 17 dólares por caja.

## Buen clima para un buen vino

La tipicidad ideal para la producción de uva de calidad para vino es un suelo pobre, con mucha profundidad, con las cuatro estaciones del año bien marcadas. Es un cultivo que tiene un requerimiento de entre 60 a 80 centímetros de agua por hectárea, que si no cae de manera natural a través de las precipitaciones pluviales, se tiene que compensar con riego.

En temporada de frío, los viñedos requieren de un mínimo de 30 días



con temperaturas que oscilen ente un máximo de 12 grados con mínimos de noche de 2 grados centígrados.

Sin embargo, refiere Cetto Salazar, en los últimos años se han presentado una enorme variabilidad climática que ha provocado entre otras cosas el desgaste de los mantos acuíferos de las zonas más productoras en el noroeste del país, puesto que las tasas de lluvia han estado por debajo de la media y del requerimiento de las plantas.

En el futuro, el reto será encontrar los clones que se adapten mejor a los nuevos climas y zonas, asimismo, tendremos que identificar nuevas regiones que sean propicias para continuar con la actividad. Todos los países con tradición en el cultivo de la uva se están avocando

a realizar pronósticos climatológicos y su correspondiente diseño de estrategias para la adaptación de los viñedos a esas nuevas condiciones de clima.

Al ser el viñedo un cultivo perenne, requiere de largos periodos de exposición directa a los rayos del sol, esta característica dificulta la posibilidad de trasladar los viñedos a sistemas de agricultura protegida. Ante este panorama, subraya Cetto, estamos dispuestos, como industria, a incorporar organismos genéticamente modificados que nos permitan conservar los estándares de calidad y producción a pesar del clima y las plagas. Siempre hemos recurrido a la biotecnología como la combinación de injertos en las plantas, así que genética también sería benéfica para este sector.

# Producen café, jamaica y derivados de tomate con calidad exportable

Por Alba Gabriela

La calidad del café y la jamaica de San Pablo Huitzo Etlá, comunidad ubicada en Oaxaca, ha logrado atraer las miradas de países como Alemania y Japón, a los cuales se envía la totalidad de la producción de esta región. En la comunidad oaxaqueña la organización Café Ñeey —que en chinanteco significa “altura”— produce unas 400 toneladas de café al año, las cuales son enviadas en su totalidad para territorio alemán.



Alba Santiago García, agricultora que pertenece a dicha organización, expresa que cultivan el aromático en pequeñas parcelas —de aproximadamente 50 hectáreas— y gracias a que se mantuvo un buen precio en 2010 los productores pudieron quedarse hasta con 35 por ciento del costo real que se paga por el grano. Durante ese año el café de pergamino llegó a venderse a 80 pesos por kilo, lo cual resultaba benéfico para los comerciantes, sin embargo, actualmente el precio de este producto ha bajado cotizándose entre los 50 y 55 pesos.

Los habitantes de esta comunidad también producen jamaica, producto que por su calidad ha logrado atraer la atención de compradores de Japón, quienes han ofrecido a los productores exportar al país asiático las 400 toneladas que cosechan al año.

La organización cuenta con 57 integrantes y la comercialización de sus productos se fundamenta en la calidad que éstos tienen, misma que es avalada por certificaciones de empresas como Certimex. Además, el valor agregado que tiene la producción les permite a los integrantes de esta organización triplicar el valor de sus productos, al elaborar mermeladas, concentrados, licores y dulces hechos a base de jamaica orgánica.

## Mujeres oaxaqueñas generan productos naturales a base de tomate

En busca de generar una fuente de ingresos y preocupadas porque su familia consuma productos naturales, las mujeres de San Pablo Huitzo Etlá también han optado por entrar al mercado de productos derivados de la producción

de tomate y han logrado —con recursos propios— lanzar al mercado mermeladas, salsa de tomate, champús y chamoy. Desde hace cuatro años, Alba pertenece a Naturitzo, una microempresa dependiente de la organización de productores de tomate de la comunidad, la cual se ha consolidado desde 2007, y cuenta con 31 invernaderos de 500 metros cada uno.

Sin embargo, por falta de algunas medidas como el código de barras y la etiqueta nutrimental, aún ofrecen sus productos de casa en casa, pero Alba al igual que sus compañeros, confían que gracias a la calidad que ofrecen, muy pronto podrán entrar con estos productos a los supermercados y también garantizar que sus hijos tendrán acceso en las escuelas a productos naturales y de mayor calidad.

# Cacahuates, cultivo tradicional y rentable

Por Gerardo Suárez

En el país alrededor de 15 mil productores se dedican a este cultivo, en una superficie de 55 mil hectáreas que se cultivan en el ciclo primavera-verano. No obstante, de acuerdo con proyecciones de la Sagarpa, se espera que en los próximos años el área destinada a esta oleaginosa se incremente, puesto que la dependencia federal puso en marcha el Programa pro oleaginosas, asimismo el precio internacional del producto es un buen incentivo para expandir la producción.



En México, 80 por ciento de los cacahuates se destina a la industria de la confitería, otro 10 por ciento se emplea para la producción de aceites y el resto se consume fresco a granel.

El cacahuates es un producto que se ha vuelto un infaltable en las celebraciones navideñas. Es indispensable para elaborar la colación, para rellenar las piñatas y para degustar a granel.

Es un cultivo de origen sudamericano, no por nada, Venezuela es el primer productor en el mundo, con un volumen de 500 mil toneladas y un consumo per cápita de 5.5 kilos; en México lo consumimos de muy distintas formas, ya sea como botana, en repostería y en forma de dulce en el tradicional mazapán.

El ingeniero José Guadalupe Aviña Tavarez, de la dirección general de Fomento a la Agricultura de la Sa-

garpa, señala que en de 2008 a la fecha la producción anual de cacahuates se ha mantenido estable, con volúmenes que oscilan las 80 mil toneladas. De hecho, puntualiza, en 2011 se espera cerrar con una producción de 90 mil toneladas, que representa un incremento del 9 por ciento con respecto a 2010.

La actividad genera 840 mil empleos, directos que se podrán incrementar gracias a que se han hecho señalamientos a los productores del norte del país para que cambien la producción de cultivos que requieren mucha agua, como el maíz y trigo, por otros con menor consumo del recurso, como las oleaginosas, que adicionalmente les generarán mejores ingresos.

En 2008 el precio del producto por tonelada fue de 16 mil pesos y en este año rebasa los 24 mil pesos por tonelada. Es una actividad muy rentable para los

productores subraya Aviña Tavarez.

Las principales entidades productoras son Chihuahua, Chiapas, Oaxaca, Puebla y, recientemente, Sinaloa, donde se ha fomentado la producción por la falta de agua y calidad del suelo.

Somos autosuficientes, no importamos ningún volumen, aunque tampoco lo exportamos, todo se destina al consumo interno.

Lo único que nos haría falta, acusa, es invertir un poco más en investigación para generar variedades resistentes a enfermedades, ello nos permitiría incrementar la producción y pensar en la exportación.

Por lo pronto, no tendremos problema para comerlo en la colación ni para ganarlos en las piñatas o disfrutar un rico mazapán.

# Precios de alimentos bajan ligeramente: FAO

Roma, 8 de diciembre de 2011 - El Índice de la FAO para los precios de los alimentos permaneció prácticamente sin cambios en noviembre con respecto a octubre. A su nivel actual de 215 puntos, el Índice se encontraba 23 puntos (un 10 por ciento) por debajo de su nivel máximo de febrero de 2011, pero permanecía dos puntos (un uno por ciento) por encima del nivel de noviembre de 2010.

Los precios de los cereales, uno de los principales productos básicos incluidos en el Índice de precios alimentarios de la FAO, descendió 3 puntos (el uno por ciento) con respecto a octubre. Este retroceso se debió en gran parte a los precios del trigo, que cayeron un 3 por ciento, mientras que la cotización del arroz descendió ligeramente y los precios de los cereales secundarios permanecieron prácticamente iguales. Sin embargo, el índice de precios de los cereales seguía estando 6 puntos por encima con respecto a noviembre de 2010.

Según el informe de la FAO, a la presión a la baja sobre los precios de los cereales contribuye la notable revisión al alza de las previsiones del suministro mundial de cereales para 2011/2012, como resultado de mejores perspectivas de cosechas en algunos países de Asia y en la Federación de Rusia, que cuenta con mayores reservas que las previstas. Otros factores incluyen las peores perspectivas de la economía mundial y la fortaleza del dólar EEUU.

Estas son algunas de las principales conclusiones de la última edición del informe trimestral de la FAO Perspectivas de cosechas y situación alimentaria publicado hoy. El informe confirma el nivel récord de la producción mundial

de cereales, con 2 323 millones de toneladas en 2011. Siendo solo ligeramente superior a la prevista en octubre, representa un aumento del 3,5 por ciento sobre la producción de 2010.

Con este nivel, la cosecha de cereales de 2011 debería ser suficiente para cubrir el incremento previsto de la utilización en 2011/12 y también permitir una moderada recuperación de las reservas mundiales, según la FAO.

Entre los cereales, se espera que la producción mundial de trigo se incremente un 6,5 por ciento, mientras que las previsiones para los cereales secundarios y el arroz se han reducido ligeramente debido a un ajuste a la baja del maíz en EEUU y el deterioro de las perspectivas para el arroz en Indonesia.

## Pienso para animales y reservas

El total de la utilización de cereales en 2011/2012 se situaba en 2 310 millones de toneladas, un 1,8 por ciento por encima que en 2010/2011. Un aspecto a destacar es la fuerte subida del 8 por ciento en el uso del trigo como pienso para animales, debido a su precio competitivo en comparación con los cereales secundarios, en particular con el maíz.

La previsión para las reservas

mundiales finales de cereales al cierre de las temporadas en 2012 se ha elevado en casi cinco millones de toneladas con respecto al mes pasado, hasta alcanzar los 511 millones de toneladas, según el informe. En este nivel, las reservas mundiales serán de 10 millones de toneladas más que en el pasado año, y el coeficiente reservas/utilización se incrementará ligeramente, hasta el 22 por ciento.

Perspectivas de cosechas y situación alimentaria, que se centra en los aspectos que afectan a la situación alimentaria en los países en desarrollo, y en particular de los países de bajos ingresos y con déficit de alimentos (PBIDA), señala que debido al aumento previsible de sus necesidades de importaciones, la factura total por importación de cereales de los PBIDAS para la temporada comercial 2011/2012 alcanzará un nivel récord de 33 000 millones de dólares EEUU, con un aumento del 3,4 por ciento respecto a 2010/2011.

## Puntos críticos de inseguridad alimentaria

En un repaso a los puntos críticos de inseguridad alimentaria en el mundo, el informe señala que, a pesar de algunas mejoras de la situación en Somalia debi-



do al volumen de la ayuda humanitaria y las lluvias favorables, se espera que la inseguridad alimentaria siga siendo grave en las áreas afectadas por la sequía, hasta la recolección de los cereales en la estación corta, a principios de 2012.

Mientras se espera continúe la situación de hambruna en la región del Medio Shabelle y en la población de refugiados en Afgoye y Mogadishu, las áreas de Bay, Bakool y el Bajo Shabelle pasaron de situación de hambruna a la de emergencia el pasado 28 de noviembre.

En el conjunto del Cuerno de África, la inseguridad alimentaria sigue siendo grave para unos 18 millones de personas en las áreas más afectadas por la sequía, con 4,6 millones en Etiopía, 4 millones respectivamente en Somalia y Sudán, 3,75 millones en Kenia, 1,5 millones en Sudán del Sur y 180 000 personas en Djibouti que requieren ayuda de emergencia.

### **Lluvias irregulares y conflictos**

En África occidental, en diversos países del Sahel -entre los que se incluyen Burkina Faso, Chad, Malí, Mauritania y Níger- la producción agrícola se ha visto afectada por las lluvias irregulares y plagas de gran magnitud, lo que puede conducir al alza de precios y la inseguridad alimentaria.

En Oriente próximo, la continua situación de conflicto en Siria y Yemen ha alterado el comercio y la distribución de ayuda humanitaria, limitando el acceso a alimentos, en especial a las familias vulnerables.

Los últimos cálculos de la FAO indican que existen 33 países del mundo que necesitan ayuda externa como resultado de las malas cosechas, los conflictos o la inseguridad, las calamidades naturales o los elevados precios de los alimentos a nivel doméstico.

**Fuente:FAO**

# Etiquetado para perecederos de exportación a bajo costo

Por Gerardo Suárez

Ante la presencia de contingencias ocasionadas por la propagación de enfermedades y virus a través del consumo de productos agropecuarios en los Estados Unidos y Canadá, un grupo de organizaciones de productores, distribuidores y comercializadores de dichos países, conformaron la Iniciativa de Trazabilidad de la Producción (PTI, por sus siglas en inglés), que consiste en generar sistemas de rastreo eficiente del origen de productos perecederos, mediante de una etiqueta y un código de barras.



La medida que se puso en marcha en 2009, era de carácter voluntario, sin embargo, luego de diversas discusiones en el Congreso norteamericano fue aprobada por el gobierno del presidente Barack Obama este año, y se estima entrará en vigor de forma obligatoria en 2012, destaca José Carlos Jaramillo, desarrollador de nuevos productos tecnológicos para la trazabilidad de productos agropecuarios perecederos.

Los productores agrícolas mexicanos que exportan están obligados a colocar etiquetas que permitan la rastreabilidad de los productos a lo largo de toda la cadena de abasto, esto incluye lugar de producción, empaque, transporte y entrega en frontera.

Con la PTI, los productores o empresas que deseen vender sus productos en Estados Unidos tendrán que solicitar un número o prefijo a la hora de registrarse en el programa de trazabilidad; posteriormente, deberán solicitar la asignación de un código de 14 dígitos, llamado Global Trade Item Number (GTIN), que servirá para reconocer el tipo de producto a comercializar.

Los empacadores deberán colocar la información en lugar que sea legible para los consumidores, al tiempo que impriman un código de barras con el número de lote

del producto. Estas dos medidas deberán realizarse de acuerdo con las normas que la PTI o la ley señalen.

Para el almacenamiento y lectura de la información de entrada y salida de productos perecederos serán necesarios equipos tecnológicos que lo permitan, como escáners y software.

Existen muy pocas empresas mexicanas generadoras de este tipo de tecnologías, muchas compañías extranjeras, principalmente de Estados Unidos ofrecen estos servicios

Carlos Jaramillo considera que esta medida será benéfica tanto para los consumidores, como para los productores, puesto que si se presenta una contingencia sanitaria será mucho más fácil la identificación del lote y productor que la causó y únicamente se le restringirá el acceso a él, y no a todo un estado o país, como ocurrió con el melón o papaya mexicanos.

Además, asegura, el costo de la implementación de esta medida es muy bajo, no representa grandes inversiones y permite un mejor control tanto para las autoridades sanitarias como para los productores y sus clientes, “se trata de un requisito adicional para la exportación”.