

CUERPO ACADÉMICO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Cruz Erika - Gómez Fernando - Huerta Miguel - Jerónimo Jorge - **Martínez Díaz Darney** - Ruiz Carlos - Sánchez Aracely



El cuerpo Académico de Tecnología de Alimentos está conformado por un grupo multidisciplinario con el propósito de fomentar la capacidad institucional para generar o aplicar el conocimiento en beneficio de los programas educativos y articular esta actividad con las necesidades del desarrollo de la región se forma el Cuerpo Académico de Tecnología de Alimentos, el cual constituye un soporte indispensable para la formación de profesionales y expertos.

Las líneas de investigación tienen como fin generar y aplicar el conocimiento para enfrentar un futuro cada vez más exigente en la aplicación de nuevas tecnologías. Acorde a esto se desarrollan líneas de investigación orientadas a la implementación y mejora de sistemas de gestión de calidad y producción agropecuaria:

Línea 1. Innovación de sistemas de trazabilidad en la industria agropecuaria.

Es el objetivo de la línea es desarrollar e implementar sistemas de calidad que innoven o mejoren la trazabilidad de un proceso agroindustrial, de los cuales en la zona se busca diseñar un sistema de trazabilidad para la cadena cárnica:

Es el objetivo de la línea es desarrollar e implementar sistemas de calidad que innoven o mejoren la trazabilidad de un proceso agroindustrial, de los cuales en la zona se busca diseñar un sistema de trazabilidad para la cadena cárnica:

Línea 2. Aprovechamiento de productos agroindustriales de la región.

El propósito de esta línea es determinar los subproductos o desechos provenientes de procesos agroindustriales de la región y proponer alternativas de procesamiento para su aprovechamiento. Debido a la problemática actual del sector cítrico se determinó como prioritario la realización del proyecto "Fortalecimiento de las cadenas productivas para el aprovechamiento de Lima Persa (*Citrus latifolia* Tan.) en la zona centro del Estado de Veracruz".

Destino de la lima persa (*Citrus latifolia* Tan.) que no cumple con los requisitos para su exportación ni para la comercialización nacional.

Actualmente se está trabajando con la Línea 2. Aprovechamiento de productos agroindustriales de la región. En este contexto, se realizó un estudio de mercado a las empaquetadoras de la zona centro del estado, para determinar el destino de la producción que no cumple con los estándares de calidad requeridos para comercializarse a nivel nacional o internacional.

Metodología.

Para tal efecto se siguió la metodología de la encuesta, tomando como muestra estadística a la totalidad de las empresas empaquetadoras existentes en la región de Cuitláhuac

Resultados.

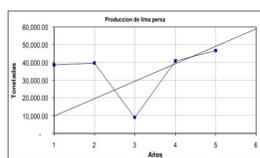


Fig. 1 Año 1=2004, 2=2005, 3=2006, 4=2007, 5=2008, 6=2009.
Fuente: Elaboración propia con datos de www.oedrus-veracruz.gob.mx

De la producción anual de lima persa (122,326.5 toneladas), el 60% se destina al mercado interno (73,417.5 toneladas), mientras que el 40% restante se destina a exportación (48,495 toneladas).

Los resultados de las encuestas levantadas a empaquetadoras arrojó que la producción destinada a exportación asciende a un total de 47,486 toneladas, correspondiendo a un 97.9% de exactitud con respecto al dato anterior.

Destino de la lima persa de tercera calidad.

Es importante señalar, que, debido a que en la temporada alta es donde hay mayor producción, la calidad del fruto es menor, por lo que existen las mayores pérdidas, es decir, es el periodo en donde existe mayor cantidad de lima de tercera, sucediendo de manera inversa en la temporada baja, donde la calidad del fruto es mayor, ocurriendo menos pérdidas del mismo, en términos tanto de producto como en términos monetarios



FIG. 2

Alternativas de aprovechamiento por parte de los productores.

En base a estos resultados, los productores consideran como alternativas de beneficio para la comunidad, las siguientes:

- Capacitación en las áreas de:
 - Cultivo.
 - Precosecha y post-cosecha.
 - Comercialización y venta.
 - Asesoría por parte de plantas certificadas en lima persa.
 - Obtención de jugos.
 - Uso de cáscara y bagazo como alimento para animales.

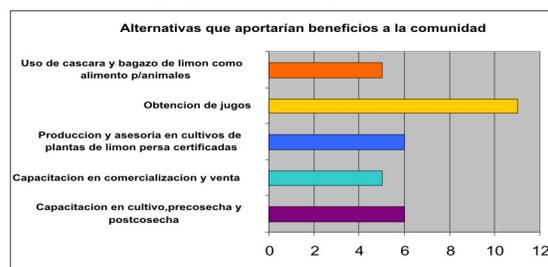


FIG. 3

Conclusiones.

La zona centro de Veracruz es una región fuerte en producción de lima persa, con tendencia a la alza, ofreciendo un fruto que cumple con los requisitos de calidad exigidos para su exportación.

De la producción que permanece en el país un alto porcentaje es desperdiciado, lo cual representa una oportunidad inmejorable para los productores, pues existe la materia prima suficiente para ser aprovechada a través de algún uso alternativo, que represente un mejor ingreso para ellos.

Cabe destacar, que también pudieron detectarse otras oportunidades de impacto que resultan atractivas para los productores y la comunidad en general, como las asesorías en las áreas de cultivo, cosecha, comercialización y venta, de manera que puedan estar capacitados para afrontar las actividades que rodean la producción de lima persa en mejores condiciones, así como también el recibir capacitación para que por sí mismos puedan darle uso alternativo al fruto, de forma fácil y accesible, logrando con esto percibir un ingreso extra durante las épocas de baja producción, mejorando así sus niveles de vida.

Bibliografía:

Kimball, Dan A. *Procesado de Cítricos*. Segunda Edición. Edit. Acribia. Zaragoza, España. Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Forestal y Pesquero. **Portal Oedrus Veracruz**. http://www.oedrus-portal.gob.mx/aagricola_ver/cultivo/index.jsp Recuperado el 12 de noviembre de 2009.

INFORMES:
De 8:00 a.m. a 4:00 p.m.
UTCv / Coordinación de Tecnología de Alimentos
Ing. María Guadalupe Méndez Cruz
g_mendezcruz@yahoo.com.mx
01 (278) 73 2 20 50 Ext. 232
www.utcv.edu.mx

