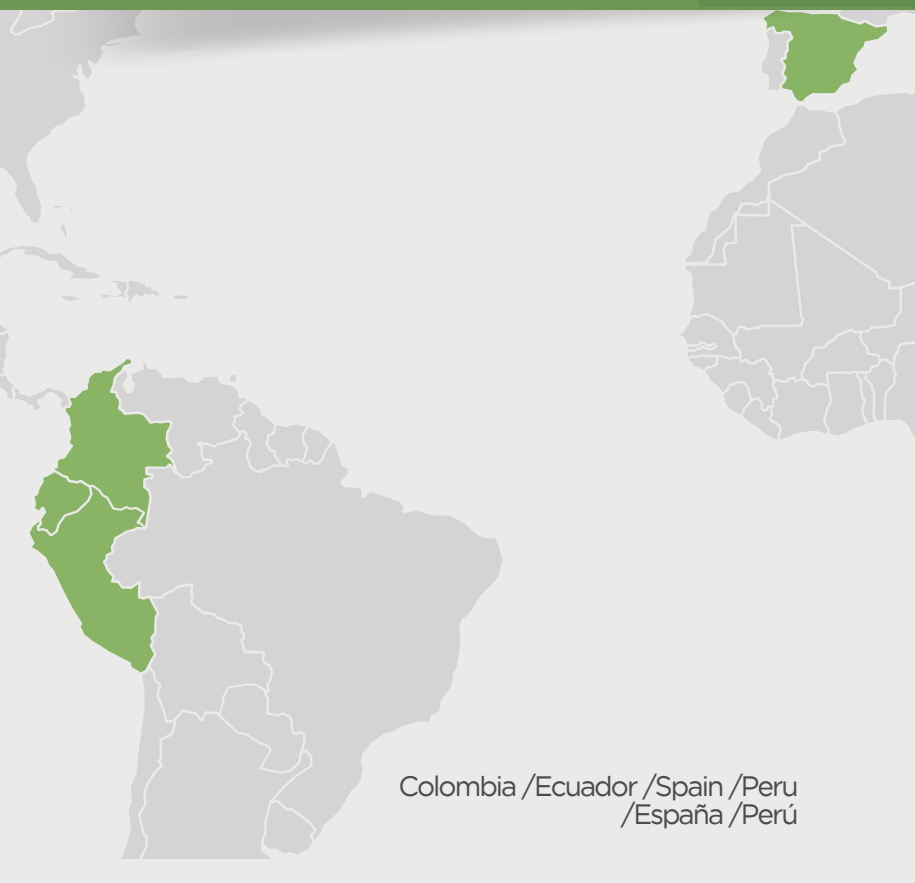


Competitividad y productividad: llaves maestras para el desarrollo y la innovación en la fruticultura Andina

El proyecto desarrolla tecnologías de adaptación al cambio climático y aumento de la calidad de aguacate, pasiflora, cítricos y sus derivados, que se están difundiendo y transfiriendo en Colombia, Ecuador y Perú.



4 Tecnologías validadas de fertirrigación



4268 Participantes en eventos de diseminación



32 Formulaciones de valor agregado



90 Artículos, presentaciones,
tesis y publicaciones técnicas



35 Estudiantes y tecnólogos vinculados al proyecto



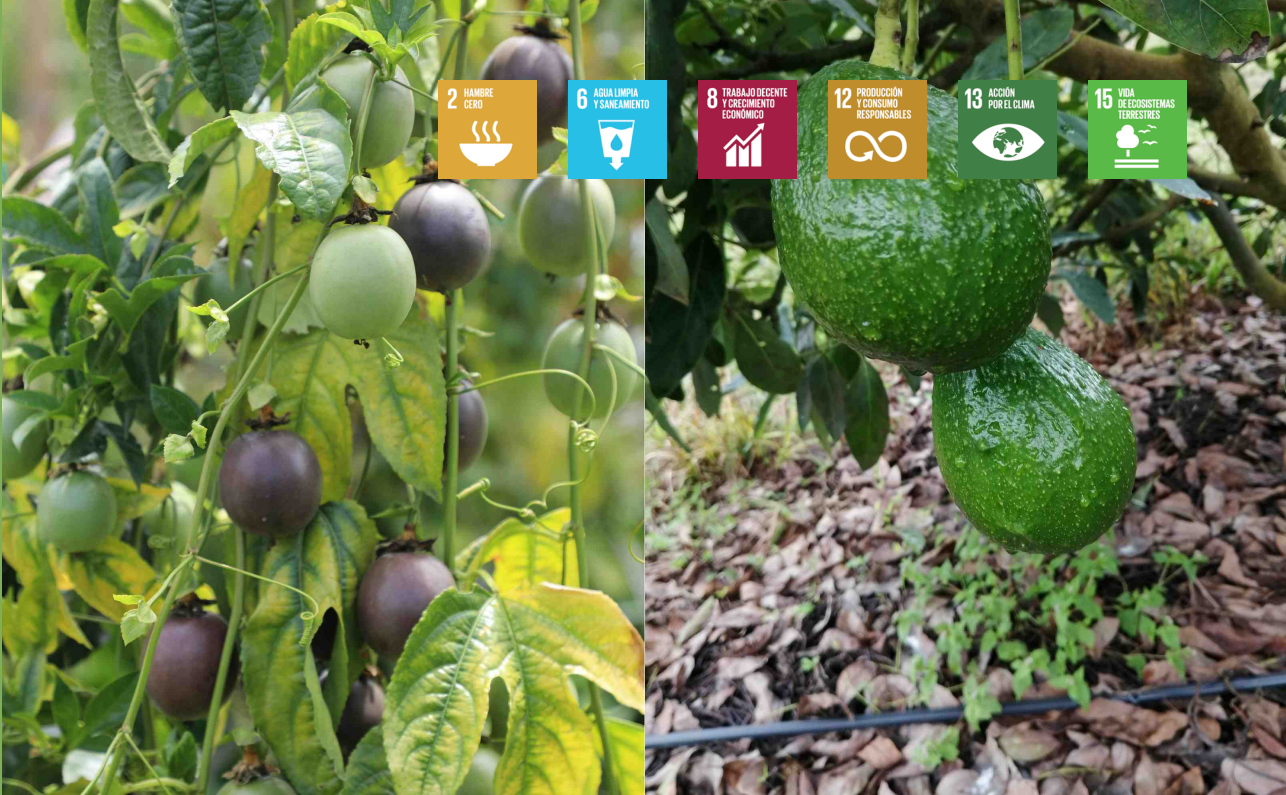
160
Videos, ecards e infografías



3 Nuevos materiales de maracuyá



+8.3 Tn/ha
Incremento de productividad
de aguacate por fertirriego



Tres condiciones para la competitividad: educación e información, investigación y calidad.

Iniciativa

La moderación en el uso de agroquímicos, el manejo integrado de la fertilidad del suelo, una mejor gestión del agua, la captura de carbono, la adición de valor a las frutas y sus residuos con el enfoque de

economía circular, son temas en los que el proyecto “Productividad y Competitividad Frutícola Andina” está trabajando para contribuir al crecimiento sostenible de la fruticultura en la región.

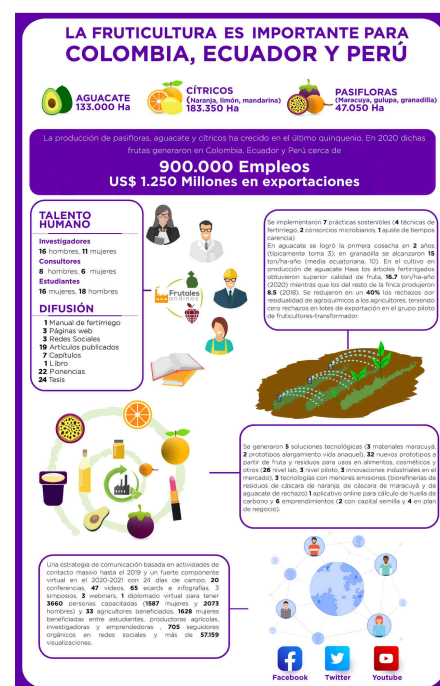
Tecnologías agrícolas de transformación, almacenamiento y empaque amigables con el medioambiente.

Solución tecnológica

Las plántulas y plantas de aguacate Hass (AH) y de granadilla (G) proporcionaron fruta óptima bajo fertirriego, con fructificación precoz y productividad superior respecto de cultivos de control. También en AH y G, 2 consorcios de microorganismos incrementaron la absorción de nutrientes en plantas vigorosas y sanas. El ajuste de períodos de carencia de pesticidas en AH redujeron rechazos en comercialización. Se validaron tres materiales promisorios de maracuyá. En poscosecha se determinaron vidas útiles de fruta fresca y se prolongó la de aguacate

con atmósferas modificadas. Se midió la durabilidad de pulpa de AH congelada. En transformación, previo análisis de mercado, se diseñaron numerosos productos derivados de fruta o sus residuos, algunos de ellos con estudios de escalamiento, costos de producción e impacto ambiental, y otros llegaron hasta el mercado. Además, se propusieron esquemas de economía circular tales como biorefinerías de residuos de fruta. Lo anterior se ha transferido a actores de las cadenas frutícolas, y divulgado a académicos y sociedad.

Una mirada rápida al proyecto Productividad y competitividad frutícola Andina



MÁS INFO



Impactos y Resultados

4 tecnologías de fertirriego que han permitido llegar a 15 ton/ha-año en granadilla(G) (media Ecuador,10), 16.8 en aguacate Hass (AH) (vs.8.5 fert.-edáfica). 2 bases de datos suelo-planta-agua clima. 3 prácticas agron. sostenibles, 6 estudios de vida de anaquel y 2 de transformados de fruta; 2 métodos de alargamiento de vida útil para G y AH y tres nuevos materiales de maracuyá. 1 estudio de mercados de frutas fresca/transformada. Prototipos lab, 19 alimentos, 3 cosméticos y 4 materiales.

Prototipos pilotados, 3; productos en mercado, 3. Se estimaron 2 huellas de carbono de AH/gulupa, con diseño aplicativo para su cálculo. Se evaluaron 3 biorrefinerías, se escribieron 24 artículos (19 publ y 5 sometidos), 22 ponencias, 9 posters, 9 cap.de libro, 24 tesis y 1 libro. Eventos: 2 ferias, 3 simposios, 20 conferencias, 3 webinars, 22 d.de campo, 1 diplomado para 3660 participantes (1587 mujeres). Prdts virtuales: 65 ecards e infografías, 47 videos y 1 webstory, con 57150 visualizaciones

Principales Donantes



Organizaciones participantes

