



ENZA ZADEN Y VITALIS LLEVAN CABO DÍA DE CAMPO DEMOSTRATIVO

POR NANCY B. HERNÁNDEZ

Nuevamente la estación experimental de Enza Zaden, ubicada en Culiacan, Sinaloa abrió sus puertas a los productores para dar a conocer las nuevas variedades ofertadas en sus dos variantes de producción: orgánica y convencional. Esta estación está dedicada a la investigación y demostración de sus nuevos materiales y cuenta con alrededor de 20 hectáreas donde se realizan trabajos de investigación y evaluación en tomate, pepino, chiles picosos y pimiento, tanto para el mercado nacional como para el internacional.

La investigación realizada en la estación experimental no solo abarca el mejoramiento genético y fenotípico de cada una de las especies, también evalúan el comportamiento pos cosecha, a través de la simulación de las condiciones que pudiesen encontrar durante el traslado y almacenamiento. Cuentan con el personal capacitado y especializado en cada cultivo a fin de generar las variedades que se adaptarán mejor a las zonas de producción.

PRODUCCIÓN ORGÁNICA

Hoy por hoy, la producción orgánica marca una tendencia cada vez mayor en el sector hortícola, puesto que las demandas de los consumidores van en aumento y con ello la superficie de producción orgánica crece en sistemas de invernadero como en campo abierto año con año. Hasta ahora Enza Zaden a través de su marca: Vitalis semillas orgánicas se ha posicionado en el mercado de los orgánicos como la primera en ofrecer al mercado nacional, semilla orgánica certificada. Cuentan con variedades

de tomate (Roma, bola y grape), pepino (slicer, LET y persa), pimiento (verde, rojo, amarillo y naranja) y calabaza (oscuras y amarillas), tanto para invernadero y casa sombra como para campo abierto.

Vitalis cuenta con los más altos estándares y certificados internacionales para la producción de semillas orgánicas a nivel mundial y su estación de Culiacán esta 100% certificada para llevar a cabo la producción de hortalizas orgánicas.

Es así que en su día de campo dentro de su área orgánica presentó sus nuevos productos bajo un manejo totalmente orgánico, mismo que puede ser reproducible bajo cualquier esquema de producción. Por ejemplo, a través del uso de cultivos trampa como el cilantro, la albahaca, el girasol entre algunos otros que sirven como atrayentes de los principales insectos plaga en las hortalizas como la mosquita blanca y los trips pueden ayudar a mantener un umbral bajo de



infestación en el cultivo de interés, logrando así, que las condiciones óptimas dentro de los espacios de producción sean favorables para el buen desarrollo de las plantas.

El Lic. Juan Labastida comentó que los canales de comercialización nacional de los productos orgánicos que se consumen en fresco, como las hortalizas aún no están del todo bien estructurados, puesto que la mayoría de los consumidores de este tipo de alimentos se encuentran dentro de un sector limitado (principalmente por el poder adquisitivo), que no ha permitido abrir nuevos nichos de mercado. Sin embargo, aunque la diferenciación entre los productos convencionales ofrecidos en los mercados se establece solo por los precios de oferta demanda, con el aumento de las zonas de producción orgánica la demanda de semilla certificada aumenta.

RECORRIDO POR LAS INSTALACIONES

Los asistentes a esta demostración ofrecida por la casa semillera pudieron observar en cada uno de los sectores de evaluación que sus materiales pueden producirse bajo diferentes sistemas de producción (malla sombra, invernadero y campo abierto) manteniendo la calidad en cada uno de ellos. Con esto, los productores tienen una mayor confianza al elegir sus materiales (semillas) y hasta cierto punto decidir si pueden adquirir o implementar un nuevo sistema de producción que eleve sus rendimientos y se adapte a sus necesidades.

Las interrelaciones que se establecen durante el recorrido permiten que tanto los asistentes como el personal de la empresa compartan conocimientos y experiencias que a través de la reciprocidad de la información se conviertan en herramientas de mejora y crecimiento mutuo.

Enza Zaden ha reproducido en la medida de lo posible el

manejo que los productores de las distintas zonas del país utilizan para conseguir grandes cosechas, con la intención de dar a conocer que sus materiales pueden mantener sus características sin importar las regiones de establecimiento a fin de competir con las ya establecidas o más comúnmente utilizadas por los productores. Para el productor representa una oportunidad de mercado basada en la competitividad de los productos con calidad, homogeneidad y rendimiento, y para la empresa un mejor conocimiento del comportamiento de sus materiales que garantizan la optimización de los recursos y la regionalización de una variedad o producto.

La variedad de materiales ofrecidos por Enza Zaden cumplen con los estándares de calidad que el mercado demanda, y para ello el desarrollo de cada producto puede tardar más de cinco años en ser totalmente desarrollado. El proceso de obtención de nuevos materiales es largo y complejo porque involucra una gran cantidad de variables, desde la selección de los materiales a mejorar, los caracteres deseables a obtener hasta la elección del nombre con el que





se comercializará. Enza Zaden cuenta con un amplio equipo de investigadores en más de 100 países que día a día trabajan para mantener la calidad de sus productos y a su vez el crecimiento de la empresa.

Enza Zaden tiene un amplio catálogo de materiales, en cualquier sistema de producción, lidera en el mercado de pimientos, tomates, pepinos y otros cultivos de campo abierto como lechugas. En su estación experimental los productores pueden ver los nuevos materiales de tomates, pepinos, pimientos, calabazas, chiles picosos y pimientos verdes, para los distintos sistemas de producción.



Los cultivos de campo abierto --calabazas oscuras, los nuevos tomates y chiles picosos-- atrajeron el interés de los visitantes

En nuestra visita realizada el pasado 15 de febrero del presente año constatamos que la inocuidad y seguridad de la calidad de sus materiales es algo primordial para la empresa, por ello, durante nuestro recorrido debimos cumplir con los protocolos de seguridad e higiene para sí mismo y para las áreas de investigación y producción, a fin de evitar la contaminación de sus materiales, el uso de batas y botas estériles fue indispensable. Enza Zaden es una empresa con gran prestigio en México que crece paso a paso gracias a su perseverancia y a sus estrictos protocolos de seguridad para ofrecer productos de calidad.

PRUEBAS DE CAMPO

Enza Zaden tiene presencia en la mayoría de las zonas productoras de hortalizas del país, por ello las pruebas de campo son sumamente importantes, en primer lugar, porque les permiten evaluar el comportamiento de los materiales bajo condiciones reales, además de estar cerca de los productores para establecer en conjunto pruebas que les permitan mejorar sus variedades actuales en el beneficio de los mismos productores.

Para que un productor lo certifiquen como un posible seleccionado, debe cumplir con ciertos requisitos, entre los que se mencionan: poseer el interés de probar y conocer nuevos materiales, ser un productor que tenga cierta representatividad en la zona de evaluación y sobre todo la disponibilidad de aprender en conjunto con los investigadores de la casa semillera.

Actualmente Enza Zaden está celebrando su 80 aniversario, sin embargo, aunque su presencia en México tiene alrededor de 15 años, su esfuerzo y la tenacidad de su equipo de trabajo han permitido que la empresa se posicione entre las primeras en preferencia por productores de horticultura. Su mercado de mayor auge se encuentra dentro de la agricultura protegida con los cultivos de tomates, pepinos, y pimientos y a campo abierto en cebollas, lechugas, chiles picosos y calabazas. *AR*

Con la asistencia de más de 150 personas entre agricultores, técnicos, asesores, representantes de comercializadores y diversos integrantes de la industria agrícola se llevó a cabo el día de campo demostrativo de Enza Zaden y Vitalis (nuestra división de semilla 100% orgánica certificada) en nuestras instalaciones de la estación experimental en Culiacan, Sinaloa