La organización para articularse al mercado

- Establecer reglas o normas de convivencia claras entendidas y y aprobarlas por todos o mayoría de los socios.
- Transparencia en las acciones que realizan los directivos y socios.
- Amplia comunicación, no tomar acuerdos o decisiones que no sean comunicadas a todos.
- Buscar el beneficio colectivo.
- Todos deben aportar y trabajar para la organización, no solamente los directivos.
- Tomar en cuenta las opiniones de jóvenes y adultos mayores. Toda idea es bien recibida.
- Apoyarse mutuamente para que la carga sea menos pesada.

Tener en cuenta que la organización no está fortalecida en poco tiempo, tiene un periodo de formación, crecimiento desarrollo y consolidación. *No es recomendable saltar etapas.*

Si la organización es para articula se con el mercado, debe tender a su formalización . La formalidad mejora la capacidad de negociación.

IMAR Costa Norte

Jr Napo 379 Urb. José Quiñones - Chiclayo

Telef. 074 20 34 88
Cel 944 673 568

Email: imaradmon@yahoo.es

ASPECTOS A CONSIDERAR PARA LA COSECHA, EMBALAJE , TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DE MANZANILLA

IMAR Costa Norte

Una plataforma para la gestión integrada de los recursos hídricos y el desarrollo rural

Ideas generales para la comercialización exitosa

La manzanilla tiene dos mercados: 1. En verde y 2. Deshidratada

Proceso para comercialización en verde

El producto a comercializar es: tallo de manzanilla con hojas de una longitud de 30 – 40 cm, fresca de color verde, con la mínima marchitez (solo la originada por el tiempo transcurrido entre el corte y su llegada al mercado de destino (Chiclayo) Para lograrlo hay que seguir las siguientes recomendaciones

Recomendaciones:

Corte:

A. La cosecha se hace cuando la planta ha llegado a la madurez, es decir cuando las flores están completamente abiertas

B. Cortar con tijera u hoz a un tamaño de 40 cm

C. Cortar cuando haya pasado el rocío y no haya páramo para evitar que se recoja el producto mojado.

D. Recoger en bandejas con ranuras para que elimine restos de agua

D. No olvidar que el producto en este caso es la hoja, por lo tanto evitar cortar plantas secas o muy maduras

Aspectos organizativos para producir y comercializar

La organización es la base para tener éxito en los sistemas productivos que están vinculados a mercado y, el factor indispensable para que funcione es la asociatividad.

Nuestra primera idea es que una organización (Asociación de productores, cooperativa, etc) está conformada por socios, pero en la práctica más son miembros que socios: miembros porque forman parte de la organización pero ser socio implica mucho más.

Socio es realizar acciones conjuntas de beneficio mutuo, o encargar que lo realice el otro pero dándole la confianza en base a condiciones previamente establecidas.

Por ejemplo, habrá sociedad si dos productores deciden juntar su producción para atender la demanda de un comprador; luego se reparten los ingresos proporcionalmente es decir, según la cantidad entregada y el precio establecido, deduciendo los gastos del flete; otro ejemplo es: primero sembramos tu campo y luego el mío o viceversa. Entonces, en una organización serán socios si es que emprenden acciones colectivas para beneficio de todos los involucrados y para su organización.

El principal problema que afecta el trabajo asociativo y el funcionamiento de las organizaciones es la DESCONFIANZA, por ello es importante ir poco a poco restablecer la confianza entre sus miembros. Se poder implementar las siguientes acciones:

Prueba de secado

.**IMPORTANTE: REALIZAR PRUEBA DE SECADO PARA DETERMINAR**:

- TIEMPO DE SECADO PARA UNA CANTIDAD INGRESADA AL SECADOR. Para el control trabajar con una muestra de 10 kg.
- PESO DEL PRODUCTO PRINCIPAL
- PESO DE PÉTALOS
- PESO DE SEMILLA

El producto está listo para comercializar, una vez que tenga el 10 % de humedad (de 10 kg en verde se obtiene 2 kg en seco) que demanda el exportador.

El tiempo de secado depende de las condiciones climáticas: horas de sol, viento

Se embaza en sacos de polietileno, los mismos que son empleados para el transporte. Sin embargo falta determinar las exigencias del comprador.

De preferencia en el vehículo debe transportar solo el producto u con otros que no lo contaminen. No transportar junto a ganado.

Condiciones básicas para el empaque

Pueden emplearse cajas usadas para transporte de manzana o panetón. Estas deben tener ranuras para eliminar el calor interno que produce el producto, reduciendo el proceso de deterioro del producto

Cortar la manzanilla poco tiempo antes de ser embalada y transportada. No es recomendable mantenerla almacenada

Antes de colocar la manzanilla en la caja, sacudir las flores sobre una manta para que caiga la semilla y pueda ser aprovechada para nueva siembra

Colocar papel burdo o de envase de azúcar cortado a la medida de la caja entre cada fila de hatos de manzanilla, eso permitirá absorber humedad y calor

Transportar apilando las cajas y de preferencia por la noche o de madrugada para contrarrestar la elevada temperatura del día

NO CORTAR (COSECHAR) MÁS PLANTAS DE LAS QUE SE VA A ENVIAR AL MERCADO

Proceso para comercialización manzanilla deshidratada

En este caso la parte principal del producto es la flor

El producto: plantas de manzanilla con tallo y flores sanas y 10 % de contenido de humedad, sin elementos extraños.

Corte

- La cosecha se hace cuando la planta ha llegado a la madurez, es decir cuando las flores están completamente abiertas
- Cortar con tijera u hoz a un tamaño de 50 cm. Puede haber según pedido del exportador un corte de flor con 15 cm de tallo y otro corte de tallo de 30- 35 cm.
- Cortar cuando haya pasado el rocío y no haya páramo para evitar que se recoja el producto mojado

- Recoger la manzanilla en jabas sin ranuras para que no se caiga la flor y semilla. Las bandejas deben estar limpias.
- Transportar las jabas hacia los secadores. El traslado debe ser inmediato dado que el proceso de descomposición es acelerado por la temperatura que se genera al estar apiladas las plantas.

NO CORTAR MÁS PLANTAS QUE LA CAPACIDAD DEL SECADOR.

Deshidratado

- Esparcir la manzanilla en las “tarimas” con mallas, esparciendo en láminas delgadas para eliminar la humedad con facilidad.
- Colocar una manta en la base de la tarima para recoger pétalos de las flores, polen y semilla que caen.
- Dar vuelta al producto periódicamente.
- Ingresar a la zona de secado teniendo en cuenta las medidas sanitarias (limpieza), es decir bio eficiencia.
- Determinar el tiempo de deshidratación (secado), de acuerdo a las condiciones de: horas de sol, viento – intensidad y dirección, temperatura, así como presencia de lluvia, etc.
- Para el secado se pueden utilizar túneles con cobertura de plástico agro film y malla Raschel o también cobertura de calamina alternada con láminas de calamina transparente para la entrada de luz solar, en este caso ya no necesita colar malla raschel.. En ambos casos se necesita que circule el aíre por lo tanto el ambiente tiene que tener una entrada y salida del aire (viento).