COMERCIO :: RECONOCIMIENTO COMERCIAL

# Papas nativas para Gloria

BUSCA GARANTIZAR ABASTECIMIENTO CONTINUO DEL TUBÉRCULO PARA LA PRODUCCIÓN DE SNACKS A PARTIR DEL 2009

ARCHIVO

**PROCEDENCIA.** EL GRUPO GLORIA ESTÁ TRABAJANDO CON PRODUCTORES DE LAS ZONAS DE HUANCAVELICA, HUANCAYO, ANDAHUAYLAS Y UNA PARTE DEL CUSCO.

El grupo Gloria, mediante su empresa de snacks Deprodeca, estima que desde enero tendrá un abastecimiento continuo, es decir durante todo el año podrán comprar papas nativas, gracias a un programa de financiamiento a las comunidades productoras.

Zulema Bazo, bióloga del proyecto en dicha empresa, resaltó que durante el 2008, cuando lanzaron el snack de papas nativas, tuvieron problemas de abastecimiento, el que se restringía en la temporada enero-julio. En esos meses solo se adquirieron entre 90 y 100 toneladas mensuales de papas nativas amarillas y de otros colores (rojas y moradas).

Gracias al programa de financiamiento directo a los productores y un trabajo de mejora tecnológica, dijo que desde enero del 2009 adquirirán entre 150 y 200 toneladas al mes y de manera continua.

"Desde un inicio se financió a los agricultores en la compra de semillas, fertilizantes e insumos químicos. Ese financiamiento se devuelve en cosecha, previo contrato de compra y venta", detalló.

En tanto, José Luis Terzi, gerente de negocios de la división Snack de Deprodeca, señaló que con una mayor capacidad de producción están evaluando en el mediano plazo exportar el producto a EE.UU. y a los países vecinos.

En la actualidad cuentan con el snack Mr. Chips de papas nativas y acaban de lanzar el de papas nativas amarillas con un toque de mantequilla.

## El Dato

La compañía cumplió un año en julio y Deprodeca espera con Mr. Chips convertirse en la segunda empresa, por participación de mercado, en la categoría. El consumo per cápita de snack en el Perú es 0,5 kilos y los snack crecieron 20% en el último año en el mercado peruano.

SERVICIOS :: NUEVA OFERTA

MIGUEL BELLIDO

**TÉCNICA.** A DIFERENCIA DE UNA FUMIGACIÓN, LA IRRADIACIÓN PERMITE QUE EL ALIMENTO MANTENGA TEMPERATURAS BAJAS.

# Frío Aéreo avanza con proyecto de irradiación

Para el primer semestre del 2009, la asociación civil Frío Aéreo estima que tendrá listo el estudio del proyecto y realizará la orden de compra de lo que será su próxima planta de irradiación de productos perecederos, informó su gerente general, Armando Grados.

Esta planta de irradiación permitirá que los productos de agroexportación no tengan que ser fumigados en puertos de destino para eliminar posibles microorganismos patógenos, lo que actualmente origina que el alimento en anaquel dure menos tiempo, indicó.

La inversión estimada será de US$10 millones, para lo cual se está buscando financiamiento en organismos financieros multilaterales.

Desde la compra de la planta hasta su construcción, demandará 18 meses, tiempo al que se sumará el necesario para las pruebas respectivas. Así, se estima que el 2011 los agroexportadores contarán con este servicio de irradiación.

Es más, la iniciativa la realizan en conjunto con la Asociación de Agroexportadores (ÁDEX), además Frío Aéreo espera para este año un crecimiento de 10% en la carga.