

PROCESAMIENTO DE LA PULPA

LAVADO - MADURACIÓN - PULPEADO - REFINADO - ENVASADO



Lavado: esta es la etapa donde se elimina toda la suciedad adherida al fruto, se realiza utilizando agua y escobillas para separar los restos de tierra del fruto.

Maduración: El fruto y el agua se colocan en una olla en una relación 1:1 para su maduración (ablandamiento de la pulpa del fruto) hasta alcanzar los 55°C a fuego lento.



Pulpeado: Es la separación de la pulpa y la cáscara de la pepa utilizando una máquina acondicionada con una malla pulpeadora.

Refinado: En esta etapa se colocará la faja sanitaria a la pulpeadora y a la malla de orificios pequeños (criba) para la separación de la pulpa y la cáscara.

Envasado: Luego del refinado se procede a envasar en bolsas de polietileno de 1kg y 5kg para su posterior refrigeración y congelación.



PROYECTO MIEFPAL

Es el proyecto "Mejora del Ingreso y del Empleo de las Familias Productoras de Aguaje en Loreto", que es ejecutado por Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre (SERFOR) y financiado por el Fondo Nacional de Capacitación Laboral y de Promoción del Empleo (FONDOEMPLO).

El objetivo de este proyecto es mejorar la cadena de valor del aguaje, permitiendo el aprovechamiento sostenible del fruto con 173 toneladas de pulpa congelada, lo que permitirá incrementar el ingreso y el empleo de 179 beneficiarios dentro de las comunidades del Bajo Marañón: 20 de Enero, San José de Parinari, Santa Rosa de Lagarto, San Roque y Roca Fuerte.

Contenido e Imágenes:

- Manejo Sostenible del Aguaje - CIMA 2012
- Evaluación participativa de la fenología de las palmeras Aguaje y Ungurahui en la comunidad nativa Tres Islas, Madre de Dios - Rainforest Alliance 2016
- Taller de manejo sostenible de los recursos naturales y el uso de equipo de escalada para la cosecha de frutos de palmeras - Centro de Investigaciones Jenaro Herrera 2017

Con el apoyo de:



¿QUÉ ES EL AGUAJE?

EL AGUAJE (*Mauritia flexuosa*)

- El aguaje es una palmera, tiene una copa esférica y en condiciones naturales puede alcanzar una altura de 35 metros. El tronco es recto y cilíndrico. Las raíces primarias profundizan hasta 60 centímetros. Tienen raíces profundas que pueden llegar hasta la capa freática (subterránea).
- La palmera de aguaje se reproduce en terrenos inundables que no son aptos para otras especies. El hábitat donde se desarrolla el aguaje es muy variado, desde tierras bajas inundadas permanentemente o estacionalmente, hasta los terrenos bajos de tierra firme. También se encuentra en suelos no inundables infértiles y ácidos.
- Se reconocen 2 tipos de propagación:
 - PROPAGACIÓN POR REGENERACIÓN NATURAL
 - PROPAGACIÓN POR CULTIVO

INSTRUCTIVO MANEJO DEL AGUAJE



MÉTODOS DE PROPAGACIÓN

MÉTODOS DE RECOLECCIÓN

MÉTODOS DE RECOLECCIÓN

COSECHA DE AGUAJE

PROPAGACIÓN POR REGENERACIÓN NATURAL

Es un método que consiste en aprovechar las plantas que crecen debajo de los árboles del aguaje en condiciones naturales, las mismas que son sembradas en áreas de aclareo para mantener la población.



PROPAGACIÓN POR CULTIVO

Es el método que consiste en construir un vivero y sembrar una semilla que no tenga más de 30 días.

La germinación de esta semilla es lenta y se inicia a los 82 días.



Las plántulas están listas para el trasplante cuando tienen como mínimo 30 centímetros de altura, es decir luego de 4 a 5 meses después de la siembra en el vivero.

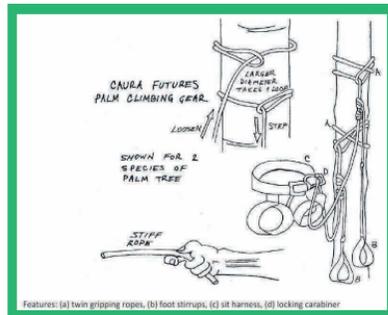
Se debe saber que las bolsas plásticas negras deben contener 2 kilos de sustrato orgánico descompuesto mezclado con suelo superficial.

Existen diferentes métodos utilizados en la cosecha de frutos de palmeras, tales como el uso de subidores como Maquisapa, que asegura no solo mantener la producción y calidad del producto sino también la seguridad y salud física del cosechador y de la palmera.

Las herramientas para efectivizar la actividad de cosecha incluyen: subidores, sierra de corte, cuerdas, plástico para protección de los frutos contra lluvia, buen sistema de almacenamiento y transporte de los frutos.

MÉTODO DE LA "MAQUISAPA"

La Maquisapa es el equipo de escalada para la cosecha sostenible de frutos de palmeras. Consta de dos cuerdas, un arnés y dos mosquetones.



*Subidor MAQUISAPA utilizado en la cosecha sostenible de frutos de palmeras

La Maquisapa tiene un diseño bastante versátil y de fácil uso, es así que puede ser utilizado por personas adultas, jóvenes, hombres y mujeres. Para su manipulación debe pasarse las cuerdas principales por el tronco, conectar las cuerdas al arnés usando el mosquetón con cierre de rosca y la línea de seguridad usando el mosquetón simple. Luego, se pone los pies en las cuerdas negras y se procede a subir teniendo en cuenta el movimiento coordinado de pies y manos.



*Práctica de la MAQUISAPA en el uso del equipo de escalada

Para su mantenimiento se recomienda que la limpieza se realice solo con agua, que el secado se realice bajo sombra y que su almacenamiento sea en un lugar fresco, protegido contra animales como roedores y lejos de agentes corrosivos, combustible, entre otros.

CONSERVACIÓN Y POS COSECHA

Los frutos del aguaje son perecibles, se pueden guardar como máximo 5 días para ser aprovechados. El fruto no puede estar mucho tiempo ensacado (10-12 horas), porque el fruto libera gases que aceleran el proceso de maduración.



Si los viajes son demasiados largos es preferible realizar agujeros en los costales para que puedan filtrar aire y no se concentren los gases. Asimismo ayude a disminuir la humedad y no exponerlo al sol, puesto que estos factores favorecen la proliferación de hongos.

Los frutos deben recibirse en jabs plásticas limpias e higiénicas, sobre parihuelas para una mejor ventilación del fruto fresco, evitando la concentración de calor en los costales, ayudando también a que la madurez sea homogénea.

