

dentro de la nutrición de la palma, especialmente por su papel en la síntesis de aceites. Los síntomas de hojas nuevas amarillentas obedecen a deficiencia de azufre, si estos persisten con la aplicación

de un sulfato de amonio, la deficiencia es de hierro.

“Cuando los insectos invaden su campo, ellos solamente vienen como mensajeros del cielo para

avisarle que su suelo esta enfermo.”

* Conclusiones realizadas por:
Rafael Rey Piñón

Presidente Comité Asesor Regional Agronómico de la Zona Central

Día de campo sobre cosecha.

El 5 de octubre en la plantación Indupalma, se realizó un día de campo sobre Cosecha, que contó con la participación de 70 personas. La cosecha es una de las actividades de mayor importancia en el cultivo de la palma de aceite, debido a que es un rubro de primer orden en la estructura de costos de producción, demanda la mayor parte de la mano de obra en toda plantación, afecta directamente la tasa de extracción y calidad del aceite producido y es la labor donde se presentan los mayores índices de accidentalidad y ausentismo.

Por esta razón, el Comité Agronómico de la Zona Central, consciente de la importancia de la labor de corte de fruto y control de calidad programó un día de campo sobre cosecha con los siguientes objetivos: presentar los aspectos técnicos

y logísticos para la cosecha, recolección y transporte de fruta; explicar los criterios y la importancia del control de calidad de la cosecha.

Después de presentar las conferencias y hacer las visitas correspondientes al campo y planta de beneficio, se pudo concluir que hay una variación muy amplia entre las empresas en torno a los siguientes aspectos:

- Accesorios de seguridad industrial: algunos trabajadores de cosecha en ciertas plantaciones comienzan a utilizar cinturones especiales para disminuir el riesgo de lesiones dorso-lumbares-

- Criterios de maduración del racimo: hay un rango amplio en dicho criterio; unas plantaciones imparten la orden de corte con el cambio de color y sin desprendimiento de frutos del racimo, otras

plantaciones hacen el corte con un fruto desgranado libremente, otras lo hacen cuando se desprende el fruto con solo tocarlo con la herramienta de corte y otras con un mayor numero de frutos desgranados.

- Criterios para el control de calidad: como respuesta a lo anterior, las plantas de beneficio también tienen diversos criterios para calificar el grado de madurez de los racimos que reciben en la tolva.

- Cargue y transporte de fruto a la planta: en el sur del Cesar ya se comenzó a utilizar el alce hidráulico de fruto, en las plantaciones de Indupalma y Palmas del Cesar; sin embargo, en el área de Puerto Wilches se esta promoviendo la idea de incursionar en este sistema y fue uno de los motivos por los cuales hubo tan nutrida asistencia de esa subzona.

Día de laboratorio en la zona oriental

Dando continuidad a las actividades programadas por el Comité Asesor Regional de CENIPALMA en la Zona Oriental, se realizó el pasado 3 de octubre en la Planta de Beneficio de Palmar de Manavire, un día de laboratorio titulado “Determinación de la humedad y sustancias volátiles en el procesamiento de la palma de aceite”. Al evento asistieron 35 personas representantes de 14 plantas de beneficio de la Zona Oriental.

Después de las palabras de bienvenido y la exposición de los

objetivos del curso por parte del Ing. Germán Rubiano M., los asistentes llenaron un formulario en el cual expresaban la forma que utilizaban para hacer la determinación de la humedad. Seguidamente, se expuso por parte de los investigadores de CENIPALMA, los fundamentos teóricos del secado convencional y del secado con microondas.

Los participantes se dividieron en 3 grupo de trabajo con el fin de adelantar las prácticas de secado de diferentes materiales usando hornos microondas y equipo infrarrojo para la determinación de la humedad del aceite. Al final de la tarde se compararon los resultados obtenidos por los diferentes grupos con muestras secadas en la estufa termostada.

La discusión de los resultados se basó en la forma en la cual se deben calibrar los equipos de infrarrojo y microondas para obtener resultados similares a los obtenidos a través de la estufa termostada que se usa como patrón de comparación. La ventaja del uso de los equipos infrarrojo y microondas es la rapidez con la cual se obtienen las lecturas de humedad tanto de aceite, fibras, tusa y efluentes.

Con estas actividades se está buscando cada vez más la estandarización de prácticas de laboratorio que conduzcan a expresar mejor y de manera comparable, tanto las pérdidas de aceite en la planta como los parámetros de calidad de los productos.