

Curso Tecnología Poscosecha de cítricos y otros cultivos en la Comunidad Valenciana

Del 25 de enero al 2 de marzo de 2018



Horticultura local

**La poscosecha actual facilitará oportunidades
en el 'mercado cercano'**

BLOQUE III.

Innovación y valor añadido. Del huerto a la mesa

III.3. Oportunidades en el producto y mercados cercanos

Pere Papasseit i Totosaus

ppt@ediho.es

La Poscosecha moderna contiene habilidades en el comercio y mínimos procesados de frutas y verduras utilizando conocimientos y tecnologías que son interdisciplinarios y transversales en muchas profesiones desde los cultivos hortícolas hasta la gastronomía. La cultura de la cocina de un país es la de su paisaje situado en una cazuela.

Actualmente en la Horticultura el conocimiento está democratizado. En Alimentación las actividades económicas se mueven en economías de escala y el valor -de los alimentos en las tiendas- está hipersegmentado.

La tecnología hortícola actual forma parte de la Agricultura 4.0: sostenible, robotización, certificaciones de calidad, buenas prácticas, seguridad alimentaria, trazabilidad, agricultura de precisión, fertirrigación automática, control del clima, implantación de energías renovables, iluminación artificial (mediante LED's), los VerticalFarming o IndoorFarm... En la horticultura y la poscosecha hay muchas tecnologías disponibles.

La gente quiere ser feliz. En la compra y consumo de alimentos los clientes quieren satisfacciones. Los millenials tienen sus valores, un 62% de ellos, la fidelidad a las marcas. En la cadena de suministro de frutas, verduras y flores aparecen organizaciones y empresas con "jornadas de aprendizaje" como el Retail Centre de [Rijk Zwaan](#) en Berlín para frutas y verduras, o la [Nestlé](#) para alimentos ultraprocesados y chocolatinas...

En Francia algunos restaurantes colocan un distintivo en sus establecimientos que dice "AQUÍ se cocina". En los supermercados, cadenas de foodservice y restauración en general -incluso en el hogar- las comidas preparadas y los alimentos mínimamente procesados de la IV y V Gama se popularizan

La Poscosecha en la Horticultura tiene respuestas para la pregunta ¿qué quiere la gente en alimentación vegetal? Todas las tendencias actuales sobre alimentos indican que la gente quiere **más vegetal y menos carne**. Las actividades económicas de las modernas dietas alimentarias están relacionadas con las frutas y verduras; "estamos de moda"

En la agroalimentación 3.0, la agricultura global, utilizamos el 80% del agua dulce de calidad del planeta y tiramos -según la [FAO](#)- las $\frac{2}{3}$ partes de la comida.

En un viaje desde el pasado al futuro se asegura que las actuales megaciudades necesitará una agroalimentación más sostenible. En el [Aula de Comunicación en Horticultura](#) de la [Escuela de Agricultura y Medio Natural de la Universidad Politècnica de València](#) creen que nos dirigimos hacia una **Horticultura Controlada y Organizada (CO)** para modernizar la Horticultura Local, para impulsar el comercio cercano de alimentos... Puede incrementarse la demanda de “alimentos de l’hort a l’olla”.

Cuando se les pregunta a los consumidores, dicen que LOCAL es lo más importante, junto con los aspectos saludables y nutritivos de los alimentos.

¿Cómo queremos usar la tecnología hortícola disponible? podemos repensar la horticultura de la Comunidad Valenciana, por ejemplo, hacia una Horticultura CO

Horticultura Local: Controlada y Organizada

¿Porqué tiene sentido en la Comunidad Valenciana?

Conocimiento-Cultura-Productores-Organizaciones-Clima-Terreno

- Contaminación y reordenación del paisaje periurbano
- Transporte de alimentos
- Reutilización del agua
- Autogestión de las energías renovables
- Valores para los huertos y las plantaciones
- Relaciones: productor, procesado, gastronomía, consumidor
- Logística limpia y gestión on-line de l’hort a casa... smart cities
- Promover la **Innovacion** y la modernización de una **Nueva Horticultura Sostenible** para el s.XXI

En la Comunidad Valenciana, en cuánto a su hortofruticultura, hay conocimiento sobre los productores, organizaciones (más de 315 cooperativas y varios mercados de mayoristas) clima, terreno o cultura... ¿sabremos realizar unas prácticas en la cadena de suministro para ofrecer a los consumidores frutas y verduras delicadas, valiosas, diversas, innovadoras y cómodas de comprar, preparar y consumir? ¿habrá una distribución moderna y sostenible? ¿catálogos sencillos para la compra online de alimentos cultivados y preparados AQUÍ y listos para consumir?

En la Comunidad Valenciana existen las condiciones para interactuar en un ciclo integrado de comercio de frutas y verduras para crear una hortofruticultura local moderna y sostenible, controlada y organizada a la vanguardia de todo el mundo.

Actualmente pensar en global y actuar en local es el éxito de muchas organizaciones, como la [Edeka](#) en Alemania, el [Consum](#) en el levante español o la Coop en Italia y Suiza. Actualmente el 84% de la población europea vive on-line, están conectados 2 horas y media cada día.

En cuánto a los aspectos más valiosos de la alimentación se puede decir que hay interés por lo ecológico. En la mayoría de países las motivaciones no están tan claras como se piensa. Según el [Rabobank](#) en las regiones más industrializadas, a excepción de 2 o 3 países, en alimentos orgánicos no se alcanza el 10% del consumo. En las preferencias de los consumidores el concepto LOCAL está muy por encima del biológico.

Para debatir las perspectivas de una **horticultura y poscosecha sostenibles** en economías modernas en el [Curso de Poscosecha](#) se presenta un **Decálogo** (fig.1) de conceptos que pueden facilitar el desarrollo de la horticultura local, comercio cercano... promover economías de escala para el bien común y, a la vez, recomponer los paisajes periurbanos (fig.2).



Patrocinan



Organizan





Dr. Manuel Candela, 26 11ª - 46021 Valencia, España
Tel +34 – 649 485 677

info@poscosecha.com

info@bibliotecahorticultura.com

<http://www.poscosecha.com> <http://www.postharvest.biz>

<http://www.horticulturablog.com>

<http://www.tecnologiahorticola.com>

<http://www.bibliotecahorticultura.com>

<http://www.actualfruveg.com>

