Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

MEFCCA

MINISTERIO DE ECONOMÍA FAMILIAR COMUNITARIA, COOPERATIVA Y ASOCIATIVA

Cultivo de VAINILLA

ÍNDICE

Generalidades	2
Origen	3
Usos y bondades	3
Variedades	3
Requerimiento edafoclimáticos	4
Clima y temperatura	4
Suelo	4
Propagación	4
Establecimiento de cultivo	5
Preparación del suelo	5
Plantación de tutores	5
Método y época de plantación	5
Labores culturales	6
Regulación de la sombra	6
Encauzamiento	6
Polinización manual o artificial	6
Fertilización	7
Control de maleza	7
Principales plagas y enfermedades que afectan al cultivo	8
Plagas	8
Enfermedades	8
Cosecha	9
Manejo de Postcosecha	10
Factores de calidad	13
Tipos de calidad	13
Proceso de transformación de la vainilla	14
Alternativas de empaques para conservar la vainilla	21
Comercio de la vainilla	22
Establecimiento de redes de producción	23
Referencias bibliográficas	26

Generalidades

La vainilla es una orquídea perenne, terrestre, trepadora, de tallo flexible, cilíndrico, simple o ramificado, de color verde brillante, está constituido de 10 a 15 cm de longitud, de uno a dos cm de diámetro, con hojas alternas, dispuestas en zigzag y las guías pueden llegar a medir hasta 50 m de longitud. Es la única de las orquídeas que produce fruto.

La hoja es una estructura importante, dado que su morfología es útil para la identificación de la especie y la variedad de la planta de vainilla.

Las flores se presentan en racimos conocidos como “macetas”, por lo general, son simples de 5 a 8 cm de longitud y agrupadas. Son de color aperlado, blancoamarillento, cuyos brotes florales abren de uno a tres cada mañana en los meses de marzo a mayo, pero mueren por las tardes y cuando son polinizadas dan lugar a un fruto carnoso y alargado, de 15 a 25 cm de longitud.

El fruto es una cápsula, en forma cilíndrica, de color verde brillante cuando está inmaduro; se torna verde, a amarillo, a café a medida que madura. Su longitud varía de 13 a 25 cm y su diámetro entre 10 y 15 mm.

Origen

Aunque no se sabe con exactitud de dónde es la Vanilla planifolia, se han rastreado los orígenes de esta planta en los bosques tropicales húmedos de México y América Central, pero también se encuentra en las selvas de América del Sur y actualmente se desarrollan en las regiones tropicales de Asía.

Usos y bondades

Es un cultivo económicamente importante en la industria mundial de alimentos y cosméticos.

La vainilla natural se utiliza sobre todo en la producción de dulces de alta calidad, en repostería, también para la producción industrial de helados, chocolates finos y corrientes.

También se comercializan las cápsulas procesadas, el fruto molido o el fruto mezclado con azúcar. Otro producto es el extracto de vainilla, que se utiliza como extracto alcohólico (35% de alcohol).

En el mercado internacional la demanda de vainilla natural proviene principalmente de Francia, Alemania, Canadá y Japón; aunque el máximo importador es Estados Unidos, donde se utiliza en la industria del helado.

Variedades

Existen aproximadamente 155 especies, que se distribuyen mundialmente, pero para la producción comercial de vainilla sólo se cultivan tres especies; Vanilla planifolia Ardrews o Vanilla fragans Salisburi, Vanilla pompona Schiede y Vanilla tahitensis Moore.

Requerimientos edafoclimáticos

1. Clima y temperatura

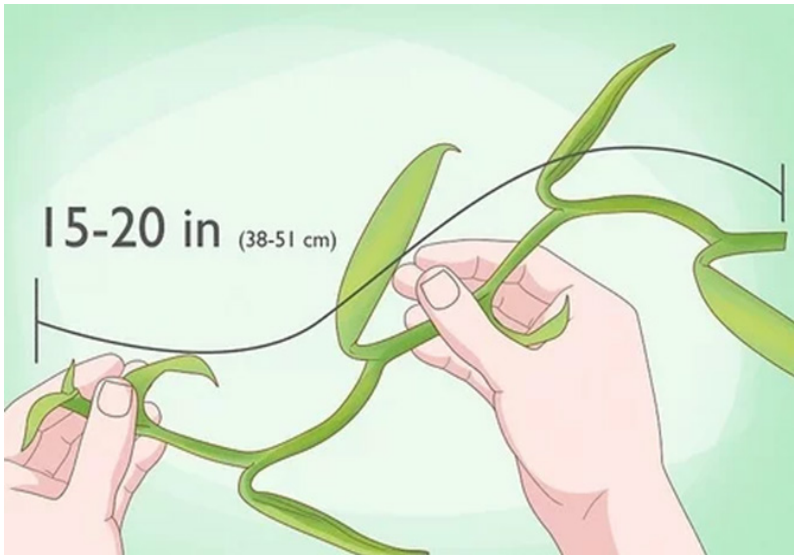
La planta de vainilla se cultiva extensamente en las zonas de clima cálido y húmedo, desde el nivel del mar a 600 metros de altitud, con temperaturas medias de 25 °C precipitaciones de 1,200 hasta 2,000 mm anuales y humedad relativa cercana al 80 %.

2. Suelo

El terreno donde se establezca el cultivo, debe tener preferentemente suelos ligeros, libres de encharcamientos, con excelente drenaje, ricos en materia orgánica y con un pH de 6 a 7. Es importante que los terrenos reciban la luz del sol por la mañana, ya que el sol de la tarde es más intenso y puede llegar a quemar la planta.

Propagación

Se realiza por esquejes o bejuco, este debe de ser por lo menos de 80 cm de largo con cinco yemas viables, tomado de lotes de vainilla en producción considerando la productividad, sanidad y vigor.



Establecimiento de cultivo

1. Preparación del suelo

Consiste en limpiar el terreno, mediante chapeos con machete o azadón en los meses de mayo a junio para establecer la plantación en la época de lluvia, a principios de septiembre; las hierbas cortadas, no se deben quemar, ya que servirán como fuente de materia orgánica.

En terrenos planos donde puede haber problemas de encharcamiento, se realiza el drenaje para eliminar el exceso de agua.

2. Plantación de tutores

Las plantas crecen y fructifican sobre tutores vivos; se utilizan especies propias de las zonas productoras. Es indispensable sembrar y cuidar los tutores con un año de anterioridad a la plantación de esquejes.

Los árboles tutores se hacen crecer en viveros y se llevan a campo cuando alcanzan una altura de 1.50 metros con un diámetro de 5.0 centímetros, por regla general los trazos de plantación más comunes son el marco real y el rectangular a distancias de 2 X 2 metros en el primero y 2 X 2.5 metros en el segundo caso.

3. Método y época de plantación

Antes de plantar los esquejes, deben eliminarse sus últimas tres hojas de la base del tallo, con la finalidad de impedir que obstaculicen su plantación, pero se debe evitar heridas al tallo, ya que pueden ser fuente de entrada de hongos, bacterias y virus.

Se recomienda desinfectar los esquejes, sumergiéndolos durante cinco minutos en una solución de Carbendazim a 2 gramos por litro de agua o Caldo Bordelés al 1%.

Posteriormente, los esquejes se colocan por separado en una superficie de madera en un lugar sombreado y ventilado, durante 7 días para que se deshidraten un poco y sean más flexibles, y no se quiebren al plantarse.

Los esquejes se plantarán entre 12 meses después de haber plantado los árboles tutores. El mejor momento coincide un poco antes de la época de lluvias, escogiendo lugares altos donde no se estanque el agua. Se colocarán dos esquejes junto a cada árbol de apoyo; se cavarán surcos de 30 cm de largo por 10 de profundidad, en los que se colocará el extremo de la base del esqueje y se cubrirá con tierra o humus.

La punta superior del esqueje se atará al árbol tutor. La densidad podrá variar entre 400 y 800 plantas por hectárea dependiendo del método de siembra.

Labores culturales

Después de establecida la plantación, se deben realizar las labores de manejo, esto para garantizarle un buen crecimiento y desarrollo, evitar malformaciones de los arbolitos, controlar plagas y enfermedades.

1. Regulación de la sombra

Se eliminan los brotes tiernos de los tutores que obstaculizan el manejo de la planta y cuando hay excesos de sombra, se cortan algunas ramas, para permitir mayor luminosidad a las plantas de vainilla, generalmente se realiza una a dos veces por año.

2. Encauzamiento

Esta práctica consiste en desprender la punta del esqueje de vainilla (cogollo), cada vez que supere al tutor, con la finalidad de mantener la planta a una altura no mayor de 2.0 m. Cuando la guía encauzada llega al suelo, de dos a tres entrenudos se cubren con composta, para promover su enraizamiento, la punta que se deja libre se amarra al mismo tutor, para que crezca hacia arriba. Una vez enraizado el esqueje, se puede realizar el "capado" donde termina la guía y empieza la nueva planta, para estimular la floración del siguiente año.

3. Polinización manual o artificial

La polinización manual, es una de las acciones que se deben realizar con la mayor eficiencia posible, dado que de ella depende la producción de vaina en el cultivo, ya que por el tipo de flor que presenta difícilmente puede lograrse buenos rendimientos con la polinización natural, por lo que es necesaria la manipulación de la flor con el cual se asegura la producción del fruto o vaina.

Para realizar la polinización de la flor de vainilla se utiliza como herramienta un palillo o cualquier otro material delgado con punta, este puede ser de plástico, metal, astillas o espinos.

Se toma la flor abierta y con la punta del palillo se rompe el labelo (pétalo modificado de la flor en forma tubular) para descubrir los órganos reproductivos de la flor.

Con la punta del palillo, se levanta el rostelo (membrana que separa la parte masculina y femenina de la flor) para que la antera (parte terminal del estambre de una flor) haga contacto con el estigma.

Enseguida, con el dedo pulgar e índice, se presiona ligeramente la antera para que su polen se adhiera al estigma y casi al mismo tiempo, se retira el palillo.

Es necesario considerar la polinización de 6 a 8 flores por maceta, en caso de polinizarse demasiadas flores, las plantas se debilitan, su crecimiento se frena, el fruto desarrolla mal o es abortado. Una vez polinizadas suficientes flores, se eliminan los capullos restantes.

La polinización se debe realizar en horas de la mañana de las 6 am a 11 am o por la tarde en horas frescas, siempre y cuando la flor no esté marchita o cerrada.

4. Fertilización

Los nutrientes y humus pueden ser aportados a la planta a través de la aplicación de diversas coberturas vegetales, abonos orgánicos elaborados (compostas y lombricompostas) y fertilizantes químicos y orgánicos comerciales certificados.

Se recomienda aplicar por planta 20 gramos de nitrógeno, 7 gramos de fósforo y 20 gramos de potasio por año. Se sugiere aplicar durante el período de junio a septiembre, cuando exista suficiente humedad.

5. Control de maleza

Es importante mantener el cultivo limpio de maleza durante todo su desarrollo.

En las calles de la plantación, la maleza se controla por medio de azadón y machete, mientras que al pie del tutor se arranca cuidadosamente con la mano, para no dañar la raíz de la vainilla, ya que ésta crece superficialmente.

Principales plagas y enfermedades que afectan al cultivo

El control fitosanitario forma parte de un adecuado manejo de la vainilla y consiste en el control de plagas mediante el uso de plaguicidas e insecticidas, preferentemente orgánicos.

1. Plagas

Los insectos plagas se pueden combatir eficazmente con las estrategias del Manejo Integrado de Plagas (MIP).

Entre las principales plagas se encuentran:

Chinche roja

Gusano peludo

Babosa

2. Enfermedades

Son ocasionadas por organismos, donde se incluyen a hongos, bacterias, nemátodos y virus.

Entre las principales enfermedades se encuentran:

Antracnosis

Pudrición del tallo y raíz

Amarillamiento y caída del fruto

Control de las plagas y enfermedades

-Mantener el cultivo libre de maleza, ya que estas sirven de hospederos de las plagas.
-Respetar las distancias de siembras.
-Realizar podas sanitarias periódicas.
-Recolección de los frutos dañados.
-Eliminar plantas enfermas.
-Utilizar cebos para el control de babosas.
-Aplicar control entomopatógeno (usos de hongos y bacterias benéficos).
-Si la afectación o el daño es grave utilizar insecticidas, bactericidas y fungicidas químicos.

Cosecha

El cultivo comienza a producir a partir del tercer año después de la plantación y permanece en producción durante 5 a 6 años más. Se recolecta de 1,000 kg a 1,500 kg de vainilla verde por hectárea, que representan 200 a 300 kg de vainilla seca.

Lo ideal es que las vainas se cosechen conforme alcancen su completa madurez comercial, que se nota cuando la punta extrema del fruto cambia de un color verde a amarillo.

Se requiere determinar el momento exacto de cosecha, pues frutos cosechados demasiado pronto, presentan mala calidad y bajo contenido de sustancias y, al contrario, las cápsulas demasiado maduras, pueden presentar aperturas de las vainas.

La cosecha deberá iniciarse en la mañana, una vez que los frutos estén secos en forma natural. Las vainas deberán acomodarse de manera horizontal en cajas cosechadoras.

Manejo de postcosecha de la vainilla

Para lograr mejor calidad de las vainas, se deben separar individualmente con tijeras o cuchillos realizando la cosecha en la mañana, una vez que los frutos estén secos en forma natural. Una vez cosechadas debemos considerar un correcto manejo de postcosecha:

Manejo en campo: Acomodar las vainas en cajillas plásticas en buenas condiciones, que permitan su ventilación y protección, deben mantenerse en lugar fresco y sombreado. Se trasportarán al acopio o beneficio lo antes posible.

Pesado: Se pesan las cajillas o sacos recibido para medir el rendimiento final.

Selección y acondicionamiento: Realizar el desprendimiento del racimo, clasificar las vainas por grado de madurez y estado, obteniendo: vainilla entera, rajada, pinta y zacatillo, todas las vainas abiertas se benefician aparte.

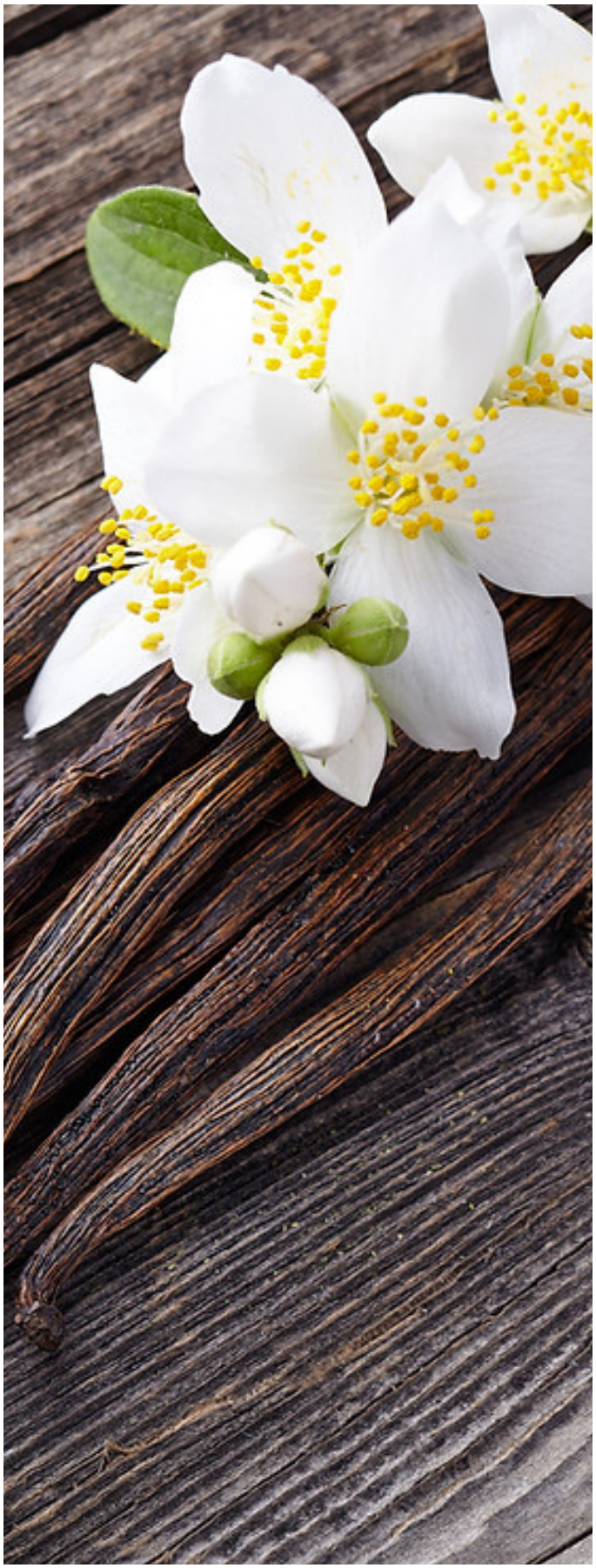
Entera: Frutos maduros sin daños aparentes.

Rajada: Frutos abiertos por el ápice, sobre maduros, con áreas de color café o negro y exudando un líquido café o rojizo.

Pinta: Se caracteriza por presentar manchas producidas por antracnosis, mismas que desaparecen después del beneficiado.

Zacatillo: Son curvos y pequeños (< 12 cm) y son los de menor calidad después de beneficiados.

Beneficio de la vainilla: El fruto verde carece del olor, color y sabor, característicos de la vainilla, para obtenerlos es necesario beneficiarlo, consiste en deshidratar el fruto verde de vainilla exponiéndolo al calor del sol, recogerlo y protegerlo en bodega para desarrollar el aroma y sabor característicos de la vainilla comercial.



Deshidratado: Exponer las vainas directamente al sol, deshidratar paulatinamente, cuando los frutos alcanzan una temperatura entre 30°C y 40°C se colocan en cajones de madera para continuar con su proceso de secado (marchitamiento) y sudado, 2 días después se expondrán nuevamente al sol. En la noche se colocan en una caja hermética para que continúen transpirando, este procedimiento se repetirá entre 8 y 30 veces para producir el aroma. El proceso termina cuando las vainas adquieren una humedad entre 25% y 30%, el típico color negro parduzco, son suaves, flexibles y huelen fuertemente a vainillina.

Se acelera el proceso al colocar la vainilla en cajones y secar en horno de 24 a 48 horas a una temperatura de 60°C para obtener el proceso de maduración de la vainilla. Se coloca nuevamente en cajones y se tapa con tela de algodón a fin de mantener el calor interno, de manera que permanezca en sudoración, debe permanecer en los cajones entre 24 y 48 horas. Después, se colocan en montones protegidos sufriendo así una fermentación parcial, se somete al sol (patio de secado) o a secado mecánico hasta que tengas las características deseadas.

Clasificación: La velocidad de deshidratación varía según el estado de madurez al inicio del proceso, frutos pequeños y delgados tienen menor humedad, mayor número de asoleados afectarían su calidad física y aromática, siendo la humedad un criterio de selección:

La primera clasificación se hace cuando la vainilla ha recibido ocho ciclos de asoleado/sudado y las vainas por su grosor se separan en tres grupos: “gruesa”, “intermedia” y “delgada” y serán sometidas a ciclos de asoleado/sudados de acuerdo al contenido de humedad.

La segunda clasificación se efectúa entre los 11, 18 y 25 ciclos de asoleado/sudado y se hace en base al grosor, textura y color de la vainilla, separándola en tres grupos: la “cruda” se distingue por ser más gruesa y por tener mayor contenido de humedad, la “entre seca”, requiere un menor número de ciclos de asoleado/sudado o simplemente algunas horas de exposición al sol y la “seca” ya se encuentra lista.

Reposo: Una vez secas, se depositan en los cajones que sirvieron para el sudado (limpio, seco y forrado con papel encerado). El tiempo de reposo es de 30 a 45 días, con monitoreo cada 15 días para descartar la presencia de hongos y de ser necesario se somete a oreado para disminuir la humedad. Al finalizar, la vainilla presenta un color café oscuro, adquiere forma plana, y la superficie se cubre de un aceite aromático.

Empacado: Las vainas se separan por longitud de 12.5 a 22.5 centímetros, se empaca a granel en cajones de madera con capacidad de 40kg si se destina a exportación, se pueden usar cajas de cartón cubiertas de papel encerado. Se puede realizar empaque al vació, las vainas se colocan en bolsas de plástico de 1 kilogramo y extrae el oxígeno. Otro método de empaque es atar los mazos (20-30 piezas) con hilo grueso y se envasan en latas con el interior cubierto de papel encerado, se pueden almacenar por un año a temperatura de 5°C.

Factores de calidad

Las vainillas se separan para ofrecerlas a los diferentes sectores de mercado de acuerdo a siguientes factores de calidad:

Color y brillantez:

Se evalúan de forma visual, las vainas pueden ser de color café oscuro o claro, opacas o brillantes.

Flexibilidad:

Se evalúa por el tacto, una vaina flexible se puede enrollar en el dedo, sin que se quiebre o sufra alteración.

Aroma:

Se detecta por percepción directa y puede ser limpio, fenólico, suave, intenso o dulce.

Contenido de vainillina

Contenido de humedad

Tipos de calidad

Extra: Grado constituido por vainas gruesas, con mucho cuerpo, de color café oscuro achocolatado, flexibles y brillantes de extremo a extremo debido al contenido de aceite, de aroma dulce y delicado, con un contenido de vainillina mayora a 2.5%.

Superior: Constituida por vainas de color café oscuro, de menor cuerpo que la clase extra, menos gruesas, pero flexibles y suaves al tacto, con brillantez un poco menor, de aroma dulce y con un contenido de vainillina entre 2.25% y 2.29%.

Buena: Este grado está constituido por vainas de color café oscuro con estrías muy ligeras de color rojizo, de cuerpo delgado, poca flexibilidad, poco brillo, aroma suave y contenido de vainillina de 2.0% a 2.24%.

Mediana: Este grado está constituido por las vainas delgadas con estrías, de color café oscuro con franjas de color claro, cuerpo delgado, sin flexibilidad ni brillo y aroma suave. Contenido de vainillina entre 1.5% y 1.74%.

Ordinaria: Vainas de color café claro, con pequeñas franjas oscuras, muchas estrías, delgadas y de poco cuerpo, quebradizas, de textura reseca, opacas y de aroma tenue. Este grado proviene de frutos cortados prematuramente, su rendimiento es bajo debido a la gran cantidad de agua y la baja proporción de aceites al cortarse sin haber madurado.

PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE LA VAINILLA

Altamente utilizada en numerosas recetas para realzar alimentos con un delicado sabor a vainilla como productos de pastelerías, galletas, postres, atoles, helado, mermeladas y cremas, se puede hacer una pasta de vainilla, extracto (también conocido como esencia).

• Extracto de vainilla o esencia de vainilla

Ingredientes

-250 ml alcohol (consumo humano)
-5 vainas de vainilla

Procesamiento

Cortar las vainas a lo largo y rascar el interior para sacar la pasta, agregar en un frasco de vidrio la pasta y las vainas cortadas en trozos pequeños. Rellenar el frasco con el alcohol (licor blanco, vodka o de su preferencia) y cerrar bien asegurando de que las vainas queden cubiertas con el líquido, tapar, agitar y guardar en un sitio protegido de la luz.

Dejar reposar mínimo un mes antes de usarlo (ideal 3 meses), agitar de vez en cuando. A este extracto de vainilla se le puede añadir más alcohol para rellenar el frasco a medida que lo vayamos utilizando, pues las vainas seguirán liberando aromas durante meses.

Se recomienda utilizar vodka, ya que tiene un sabor neutro y el extracto resulta exclusivamente a vainilla. Se obtienen buenos resultados con ron añejo y con bourbon, que le aportan matices que combinan con la vainilla.

• Extracto de vainilla o esencia de vainilla sin alcohol

Ingredientes

-2 vainas de vainilla
-¼ taza de azúcar
-½ taza de agua

Procesamiento

Cortar la vaina de vainilla a lo largo y raspar las semillas. Calentar el azúcar hasta que se ponga dorado, añadir el agua, las semillas y las vainas de vainilla, cocinar a fuego lento durante 5 a 7 minutos, retirar las vainas de vainilla. Envasar el extracto de vainilla en un recipiente estéril, sellarlo y dejar enfriar.

• Exfoliante de vainilla y aceite de almendra

Ingredientes

-½ taza de azúcar morena
-1 cucharada de extracto de vainilla natural
-4 cucharadas de aceite de almendras

Procesamiento

Colocar en una taza la vainilla y el azúcar, mezclar hasta obtener una textura como pasta bien homogénea. Envasar en recipiente de vidrio o plástico con tapa esterilizadas previamente para mayor duración.

Uso: Aplica sobre la piel y deja actuar por 20 minutos, enjuaga con agua tibia y seca con un trapo suave.

• Exfoliante de vainilla y aloe vera

Ingredientes

-2 cucharadas de esencia de vainilla
-1 cucharada de gel de aloe vera (15 gramos)

Procesamiento

Mezclar la esencia de vainilla con el gel de aloe vera, envasar en recipiente de vidrio o plástico con tapa esterilizadas previamente para mayor duración.

Uso: Aplica sobre la piel y deja actuar por 20 minutos, enjuaga con agua tibia y seca con un trapo suave, aplica esta mascarilla una vez por semana.

• Exfoliante de vainilla y canela

Ingredientes

-1 tazas de azúcar
-1 cucharada de canela molida
-3 cucharadas de aceite de coco
-1 cucharadita de extracto de vainilla
-2 cucharadas de miel

Procesamiento

Verter el azúcar en una taza, agregar la canela hasta que alcance una textura similar a la arena húmeda, agregar el extracto de vainilla, la miel y el aceite revolver hasta obtener una pasta un poco arenosa. Envasar en recipiente de vidrio o plástico con tapa esterilizadas previamente para mayor duración.

• Pasta de vainilla

Ingredientes

-1 libra de azúcar
-10 vainas de vainilla
-20 gramos de glucosa líquida
-½ litro de agua

Procesamiento

Cortar las vainas en trozos, colocar en un recipiente con el azúcar, licuar por 1 minuto en 2 ciclos. Pasar la pasta a una olla y añadir el agua, la glucosa y cocer durante 10 minutos a 90°C. Terminado el tiempo, verter el contenido en botellas o frascos esterilizados de vidrio o botellas plásticas. Este producto le da a las recetas un intenso sabor a vainilla y es fácil de usar en recetas de dulces de repostería, postres y cremas.

Alternativas de empaques para conservar la vainilla

Vainas empacadas al vacío en bolsa grado alimenticio.

Una vainilla envasada al vacío mantendrá todas sus cualidades gustativas.

Conservación de vainilla en frascos de vidrio.

Use frasco de vidrio pequeño, uno grande contendría demasiado aire, lo que haría que la vainilla se secara bastante rápido. Son preferibles los tarros finos, para comercio a detalle.

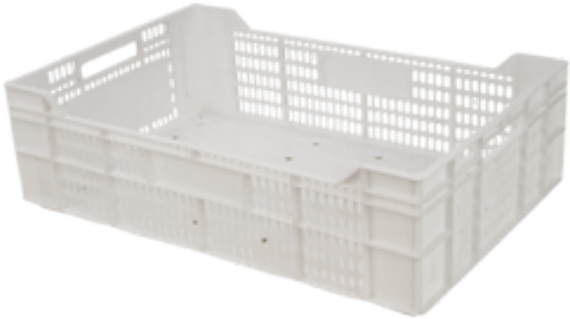
Caja de metal

Una lata de metal fina, larga y plana conserva las vainas de vainilla. La cantidad de aire se mantiene al mínimo, la lata debe sellar herméticamente.

Cajas de cartón

Botellas plástico para vainilla comercial

Botellas plástico para esencias



Cajillas plásticas para recolectar vainas

La conservación en **papel de aluminio**, servilletas de papel, **bolsas de plástico o film transparente** son métodos que hacen que la vainilla se seque y no desarrolle moho.

Envase de vidrio para extracto, esencias y aceites de vainilla.

COMERCIO DE LA VAINILLA

Puertos de Embarque: Admisible en todos los puertos. Nicaragua posee seis puertos marítimos comerciales equipados para brindar servicios portuarios comerciales.

Principales puertos de Nicaragua: Puerto San Jorge, ubicado en el departamento de Rivas, como puerto de entrada a la Isla de Ometepe, Terminal Moyogalpa, Terminal Altagracia (de entrada, a la Isla de Ometepe), Puerto Lacustre Granada, Terminal Morrito y San Miguelito, Puerto San Carlos, ubicado en el departamento de Río San Juan, el cual es usado al viajar hacia el archipiélago de Solentiname o navegar el Río San Juan.

Trámites nacionales para la exportación: Para certificar productos para la exportación, la instancia encargada es el Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA), quien facilita el proceso de comercio exterior mediante la inspección y certificación de productos y subproductos vegetales, en cumplimiento de los requisitos fitosanitarios solicitados por los países destino, basado en normas nacionales e internacionales.

Este proceso requiere de la verificación y cumplimiento de requisitos fitosanitarios solicitados por el país importador, garantizando las condiciones fitosanitarias de los productos que se exportan, con el fin de evitar la diseminación de placas.

Trámite para el registro como exportador: En Nicaragua, la instancia encargada es el Centro de Trámite para las Exportaciones (CETREX). Su función principal es centralizar la ejecución de las funciones específicas de trámites relacionados con las exportaciones.

Requisitos para personas naturales.

1. Fotocopia del Registro Único del Contribuyente (RUC).
2. Fotocopia de Cédula de Identidad del exportador.
3. Fotocopia de Pasaporte o Cédula de Residencia, para extranjeros.
4. Llenar Formato de Solicitud de Inscripción, firmado por el exportador.

Si el exportador delega la inscripción, la persona a realizar el trámite deberá presentar Poder original o fotocopia Certificada de Poder Especial de Representación y adjuntar documentos de identificación respectivos.

Establecimiento de redes de producción

Las redes de producción son mecanismos asociativos que permiten una producción competitiva para el bien común, ya que a través de su implementación se desarrollan estrategias colectivas y de carácter voluntario, para alcanzar niveles de competitividad similares a las de una empresa.

A través de esta organización, las personas se unen y suman fuerzas para la búsqueda de soluciones a los problemas comunes; además, el éxito se alcanza a través de la organización y de sus integrantes, mejorando sus condiciones de vida y su economía familiar.

En la actualidad, hay diferentes opciones Asociativas con capacidad de producir cambios en las estructuras económicas y fortalecer la economía familiar, pues se pueden formar redes de producción para alcanzar la sostenibilidad con mayor producción y productividad.

Por lo que incentivamos a todos los productores, compradores y emprendedores del rubro vainilla que se organicen en redes de producción para impulsar de una mejor forma y con mejores resultados sus actividades socio productivas.

¿Qué son las redes de producción?

Son un grupo de trabajo que puede estar integrado por productores individuales, núcleos, grupos solidarios, asociaciones momentáneas y cooperativas, interconectados por intereses comunes para un propósito colectivo.

En el cual de forma articulada e integrada se desarrollan de forma más eficientes los procesos productivos de la empresa, negocio o emprendimiento.

¿Qué obtiene al estar integrado en redes de producción?

Obtienen alianza estratégica permanente entre un grupo claramente definido de productores y/o empresas, que colaboran para alcanzar objetivos comunes de mediano y largo plazo, orientados hacia el desarrollo competitivo de los distintos participantes y mejorar su calidad de vida.

Ventajas de trabajar en redes de producción para el rubro vainilla.

-Fortalecimiento de la cadena productiva.
-Articulación integral de cadena productiva.
-Mejorar las ventas por los canales de distribución.

-Ampliar oportunidades comerciales mediante contactos e intercambio de información.
-Reducir los costos, por ejemplo, mediante compras conjuntas o al por mayor.
-Aumentar la capacidad de producción en volúmenes o economías de escala.
-Conseguir apoyo de las entidades que promueven procesos colectivos.
-Buscar financiación, porque es más fácil en grupo y con plan de negocio estructurado.

Tipos de redes

•Redes Horizontales: Las integran organizaciones o productores individuales que se ubican, relativamente, en el mismo punto de la cadena de valor; es decir, hacen algo similar, con un producto en común, ejemplo de esto es la comercialización en volúmenes para conseguir mejores precios en el mercado o abastecer una demanda.

•Redes Verticales: En las redes verticales, los productores se encuentran en puntos consecutivos de la cadena, lo que significa que sostienen relaciones de proveedor-comprador; es decir, en esta medida se complementan, uno hace algo que el otro puede necesitar o demandar, esto los incentiva a unirse, por ejemplo, una parte de la red produce otra agrega valor y otra comercializa.

¿Qué hacer para organizar una red de producción?

-Definir qué tipo de red desean organizar.
-Definir el rubro o la cadena productiva.
-Convocar a los interesados.
-Establecer un reglamento para entenderse mejor
-Acercarse al MEFCCA para recibir asistencia, seguimiento y asesorías específicas para el desarrollo empresarial.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Cultivo de vainilla (vanilla planifo lia jackson) - RI UAEMex
http://ri.uaemex.mx › bitstream › handle › Revisió...

PRODUCCION DE VAINILLA EN TRES SISTEMAS DE ...
http://www.inifapcirne.gob.mx › Publicaciones

Manual tecnico del Cultivo de Vainilla - InfoAgronomo
https://infoagronomo.net

Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

MEFCCA
MINISTERIO DE ECONOMÍA FAMILIAR COMUNITARIA, COOPERATIVA Y ASOCIATIVA