

Boletín CITE Innova



CONTENIDO

1 CITE agropecuario CEDEPAS Norte elabora queso fresco con quinua negra.

Queso ricotta con frutos orgánicos es desarrollado por el CITE agropecuario.

2

3 Consideraciones para instalar el cultivo de espárrago.

PIURA

LAMBAYEQUE

CAJAMARCA

LA LIBERTAD

ANCASH

LIMA



CITE AGROPECUARIO CEDEPAS NORTE ELABORA QUESO FRESCO CON QUINUA NEGRA

Con el fin de continuar contribuyendo con la innovación en la pequeña agroindustria, el CITE agropecuario CEDEPAS Norte elaboró queso fresco con quinua negra para la unidad productiva Corporación Kenyushi S.R.L, ubicada en el distrito de Aquia provincia de Bolognesi.

El derivado lácteo innovador es altamente nutritivo debido a las propiedades que aporta la quinua, ya que es el único vegetal que tiene todos los aminoácidos esenciales, oligoelementos y vitaminas, además de no contener gluten, según indica la Organización de

las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

El nuevo derivado lácteo ha pasado el proceso de validación y ha tenido gran acogida del público, por su agradable sabor.

El CITE agropecuario CEDEPAS Norte brinda asesorías técnico productivas y de comercialización a la unidad productiva Corporación Kenyushi, desde su constitución como empresa, la cual también produce queso tipo dambo, semi maduro, maduro, mantecoso, mantequilla, yogurt y manjar blanco.



QUESO RICOTTA CON JALEA DE FRUTOS ORGÁNICOS ES DESARROLLADO POR EL CITE AGROPECUARIO

Especialistas del CITE agropecuario CEDEPAS Norte desarrollaron queso ricotta con jalea de frutos orgánicos, producidos de manera silvestre como la zarzamora y frambuesa; también de frutos andinos como el sauco; y de frutos de la estación como mango y fresa.

El innovador derivado lácteo fue desarrollado para la Asociación de Productores Agroindustriales Las Palmas de La Victoria del Caserío La Victoria, distrito de Cachicadán, provincia de Santiago de Chuco. Los

pequeños productores y productoras de la citada asociación, serán beneficiados con la elaboración de este nuevo derivado lácteo, porque les permitirá diversificar sus productos y ampliar su mercado.

Los integrantes de la asociación reciben asesorías en Buenas Prácticas de Manufactura, ordeño, análisis fisicoquímico, queso tipo mozzarella, ricotta, maduro, yogurt, manjar blanco concafé, entre otros.



CONSIDERACIONES PARA INSTALAR EL CULTIVO DE ESPÁRRAGO

■ 60 a 15 días antes

Selección de terreno

El espárrago se desarrolla favorablemente en suelos de textura franca, con inclinación franco arenosa, profundos pero con buen drenaje interno.

El suelo no debe ser pedregoso para evitar que, durante el crecimiento de la yema apical del turión bajo tierra se deteriore por roces u obstáculos con las piedras.

El pH óptimo está comprendido entre 7.0 y 8.0 aunque admite suelos de pH 6.5. Tiene gran resistencia a la salinidad del suelo y del agua de riego.



CONSIDERACIONES PARA INSTALAR EL CULTIVO DE ESPÁRRAGO

Muestreo de suelo

Señalizar 5 puntos por hectárea de muestreo en un recorrido en zigzag, limpiando la superficie del terreno donde debe realizar un hueco de 50 cm x 50 cm a una profundidad de 40 cm donde retirará toda la tierra, después con la palana coger una muestra de la pared desde arriba hasta abajo que pese una cantidad de 1 kg.

Luego mezcle homogéneamente las submuestras tomadas.

De las submuestras mezcladas se tomará un 1 kg la cual será la muestra compuesta, debidamente identificada con el nombre del propietario, parcela, ubicación geográfica, número de muestra, que será llevada al laboratorio para su respectivo análisis sanitario y nutricional, el cual se interpretará para elaborar un plan de fertilización del cultivo y un plan sanitario.



CONTRIBUYENDO A LA INNOVACIÓN Y COMPETITIVIDAD DE LA PEQUEÑA AGROINDUSTRIA



cedepas.org.pe



CEDEPAS Norte



@CEDEPASNorte



@cedepas_norte



/c/CEDEPASNorte_Oficial

CITE agropecuario

Cedepas Norte

