

## PRESENTACIÓN

### Estimados(as) compañeros(as):

Nuevamente nos comunicamos con ustedes a través de nuestro Boletín Rambután, deseándoles el mayor de los éxitos en el desarrollo de sus actividades agrícolas.

A medida que transcurre el tiempo se van sucediendo etapas diferentes con características específicas en el desarrollo de nuestro cultivo. Actualmente la mayor parte de los productores activos de la AHPERAMBUTAN estamos involucrados en la etapa de introducir en nuestras plantaciones, los árboles injertados con las mejores variedades que han sido identificadas como tales mediante una acción coordinada entre la Fundación Hondureña de Investigación Agrícola –FHIA- y los productores.

Ya se inició el proceso de entrega de más de 3000 injertos producidos por la FHIA, los cuáles ya se están estableciendo en nuestras fincas, con la certeza de que dentro de pocos años será significativamente mejorada la calidad de la fruta que pondremos a disposición de los consumidores hondureños y de otros países como El Salvador, Guatemala, México y Estados Unidos. Además, a través de la FHIA se han entrenado varios productores en la utilización del injerto de púa para reproducir sus propios injertos, lo cual disminuye los costos finales de cada árbol injertado.

En este momento debemos estar dedicados además al buen manejo de nuestro cultivo, ya que se acerca el período de floración para la cosecha 2005-2006. De la calidad del trabajo que estemos haciendo en nuestras plantaciones, dependerá en gran medida la cantidad y calidad de la fruta que coseharemos en la próxima temporada. Así que nuestra excitativa es siempre a mantenernos atentos para introducir en nuestras plantaciones las innovaciones tecnológicas necesarias para fortalecer nuestro posicionamiento como agricultores eficientes y productivos.

Un saludo solidario para todos(as).

*El Comité Editor*



## SE ELIGE NUEVA JUNTA DIRECTIVA

En una Asamblea General de la AHPERAMBUTAN realizada en el mes de Febrero del corriente año, se eligió la Junta Directiva que coordinará las acciones de nuestra organización, durante el período Febrero 2005-Febrero 2006. La Junta Directiva saliente encabezada por el Ing. Ricardo Ugarte, presentó en dicha Asamblea un informe detallado de las actividades realizadas, el cual fue recibido con beneplácito de parte de los asociados, quienes manifestaron su agradecimiento a todos los integrantes por su valiosa contribución al fortalecimiento de la AHPERAMBUTAN.

Como política de la Asociación, en la Junta Directiva elegida para el período antes indicado, se mantuvieron o se integraron en otras posiciones algunos de los directivos salientes, con el fin de

darle continuidad a las acciones que están en proceso de desarrollo en beneficio de nuestra Asociación. La nueva Junta Directiva quedó integrada como a continuación se detalla:

<b>Presidente :</b>	<b>Francisco Erazo</b>	--	<b>Tela, Atlántida</b>
<b>Vice Presidente :</b>	<b>Santiago Artilles</b>	--	<b>La Ceiba, Atlántida</b>
<b>Tesorero :</b>	<b>Jorge Vindel</b>	--	<b>Tela, Atlántida</b>
<b>Secretario :</b>	<b>Manuel Alfaro</b>	--	<b>Tela, Atlántida</b>
<b>Fiscal :</b>	<b>Ricardo Ugarte</b>	--	<b>La Ceiba, Atlántida</b>
<b>Vocal I:</b>	<b>Carlos Gavarrete</b>	--	<b>La Ceiba, Atlántida</b>
<b>Vocal II:</b>	<b>Farida de Galo</b>	--	<b>Guaymas, Yoro</b>
<b>Vocal III:</b>	<b>Rubén Moncada</b>	--	<b>Tela, Atlántida</b>
<b>Vocal IV:</b>	<b>Gabriel Montoya</b>	--	<b>La Ceiba, Atlántida</b>
<b>Vocal V:</b>	<b>Oscar Cerna</b>	--	<b>La Ceiba, Atlántida</b>



## A ROBERTO PERALTA PIZZATI "EL MACHO"

**POR HUMBERTO MOYA**

*Productor de rambután*

Corría el año de 1956 y en ese tiempo este servidor de ustedes, con 14 años de

edad, vistiendo pantalones cortos, cursaba el 5to. grado de educación primaria en la Escuela Gustavo A. Castañeda del Barrio Mejía en La Ciudad de La Ceiba, Atlántida. No puedo recordarme de manera precisa de los nombres de todos mis compañeros. Algunos pintorescos apodosos se asoman a mi cansada y no muy joven memoria, pero de Roberto Peralta Pizzati si me acuerdo plenamente, de su natural alegría, de su alocada personalidad y claro está de los puntos coincidentes con la nuestra. Pasamos muchos años compartiendo juntos en nuestro barrio, esos puntos coincidentes.

El cariño hacia el ganado vacuno, el andar montando en nuestros caballos arreando el pequeño rebaño que tanto doña Justa Peralta (madre de Roberto) como mi señora madre poseían —y que constituían en gran medida el pilar donde descansaban sus pequeñas reservas económicas—, las escapadas hacia el Río Danto, los chapuzones en la poza “Beckar” donde con la pandilla escolar compartíamos tanto de la altura (a quien se aventara desde el sitio más alto) como del tiempo de inmersión, y de quien llegaba al fondo de la misma, nos hacían departir momentos agradables. De repente y debido a que la vida nos obliga a experimentar a cada uno de nosotros, ese natural desarrollo dialéctico acabó nuestra niñez y dejamos nuestro entorno, cada uno de nosotros por su lado se lanzó a la búsqueda de la preparación académica y a hacerle frente a una nueva etapa de nuestras vidas, es decir, preparar las condiciones del desarrollo biológico natural, normal.

Para el año de 1977 encuentro de nuevo al amigo, en esta ocasión instalado en la aldea de Santa Ana, Atlántida, donde además de continuar con la vocación hacia el campo —desarrollaba un pequeño hato ganadero como heredad materna—, distribuía su tiempo a la vez en una pequeña clínica Odontológica. El amigo Roberto “El Macho” Peralta tuvo la oportunidad de prepararse en ese campo en tierras de la madre patria España, según él nos relató. Su servidor, quien les escribe, para ese tiempo todavía en el período de preparación académica, seguía al igual que él con la vocación intacta y también echando a andar un pequeño proyecto en el campo, un plantío de naranjas.

Ese reencuentro con “El Macho” lo disfruté muchísimo y cuantas veces pude me acerqué a verle. De repente partió hacia Estados Unidos, pero ya dejaba en su finca “Justa Rufina Peralta” las plantas de rambután creciendo. Roberto y la finca “Justa Rufina Peralta” no fueron polémicas como yo le sostenía al no querer aceptar sus sugerencias, ni él las mías, esto cuando hablábamos del cultivo de rambután y sus bondades (acuérdense que yo cultivaba naranjas), sino que fueron polarizadores, es decir, una finca y un sujeto (El Macho) que se constituyeron en rayos luminosos después de

sufrir la refracción. No supe cuando llegó de su viaje de Estados Unidos pero lo que sí sé (porque él me lo relató) es que él estaba desesperado por estar acá con los suyos y con su amada tierra.

El 25 de noviembre de 1999 nos encontramos en la ciudad de La Lima, Departamento de Cortés, en la sala de conferencias de la FHIA, respondíamos a una invitación formulada por ellos y para todos los que tuviéramos algún interés en el cultivo del rambután, ahí fue Roberto Peralta presentado (habíamos 120 personas) como uno de los pioneros del rubro, en ese encuentro se sembró la semilla de la Asociación de Productores y Exportadores de Rambután (AHPERAMBUTAN) donde Roberto estuvo siempre hasta su muerte.

El destino nos deparó hasta su desaparición física, una pléyade de coincidencias, me recuerdo que en un viaje de estudio a la República de Guatemala financiado por la FHIA, él y yo compartimos la misma habitación y en el viaje de regreso me tocó disfrutar de la hospitalidad de su hogar, donde él y su señora esposa siempre me acogieron, posteriormente y después de esa fecha el compartimiento era mayor, iyo también tenía rambután!. Era obligado para mí escuchar sus descubrimientos, era obligación experimentar esas vibraciones también; su enfermedad la que lo llevó a la tumba (una de las más crueles, no es como el resto de las dolencias físicas) nos ha privado de incontables amigos y lo seguirá haciendo; su vida fue como un faro de luz sobre las tinieblas a pesar de su aparente sencillez, y como último a sus enormes aportes tuvo en su cama de enfermo

y en su velatorio y entierro la presencia de toda su familia diseminada dentro y fuera de nuestras fronteras patrias, saliendo todos juntos y unidos y con la promesa de mantener y fortalecer aun más, el legado de Roberto Antonio Peralta “El Macho”. Los que disfrutamos de su amistad en esta vida le decimos descansa en paz amigo mío y que la tierra que tenga que caer sobre tu féretro (muy finamente elaborado por cierto), te acoja con el cariño que tu le prodigaste en vida.



**Roberto Peralta Pizzati  
“El Macho” (QDDG).**

## **TODOS SOMOS AHPERAMBUTAN**



**POR SANTIAGO ARTILES**  
*Productor de rambután*

Todas las agrupaciones sociales deberían contar con un organismo a su interior destinado a brindar a los agremiados orientación permanente sobre la naturaleza de la asociación a que pertenecen, sus leyes y reglamentos. Ante la carencia de este brazo de apoyo a lo interno de la AHPERAMBUTAN, siempre será oportuno que alguien se encargue de hablar sobre el tema.

Comencemos por el carácter legal que adquieren las asociaciones para ser reconocidas como tales en todas sus relaciones, sean estas de tipo social o mercantil, llevadas a cabo con entes gubernamentales o con la empresa privada, con extensión al plano internacional. Si una “Agrupación” carece de esa Personalidad Jurídica,

simplemente no tiene reconocimiento y está inhabilitada para celebrar compromisos formales.

La AHPERAMBUTAN se cobija bajo las leyes del Estado de Honduras desde el 23 de Diciembre del año 2003, fecha en la que fue publicada en el diario oficial “La Gaceta” la resolución No. 2644-2003 de la Secretaría de Gobernación y Justicia, mediante la cual le otorgó “Personería Jurídica” el 20 de Junio del año 2003.

La Personería Jurídica es un Instrumento Público que podríamos compararlo con La Escritura Pública con que se adquiere el Dominio Pleno de una propiedad rural, en ella se expresan condiciones específicas que deben ser respetadas por la sociedad como ser el nombre del propietario, la ubicación, el área, colindancias, etc.; asimismo, la Personería Jurídica deja firmemente establecido la identidad de la asociación a favor de quien fue concedida, el domicilio, la actividad a que se dedica, sus objetivos, quienes pueden ser miembros y las condiciones bajo las cuáles se puede ser miembro, su estructura interna, su patrimonio, etc. Es intransferible, es decir, que no se puede negociar la identidad ni los propósitos de su contenido para beneficiar otra agrupación o asociación, por tanto es un documento exclusivo, que no fue otorgado por

casualidad sino porque se cumplió con los requisitos exigidos por la ley.

Dentro del contenido de La Personería Jurídica se encuentra el texto de nuestros Estatutos que equivalen al Reglamento Interno que regula y armoniza las acciones de todos los miembros de la Asociación, allí se indica desde cómo se identifica un **miembro activo**, cuáles son sus derechos hasta lo que nos es prohibido hacer mientras somos socios. También están claramente establecidos los órganos de dirección y las responsabilidades que cada uno tiene. Es muy importante señalar en este punto que la máxima autoridad en nuestra Asociación es la Asamblea General, ese es el ente que dicta políticas y directrices que deben ser ejecutadas por la segunda autoridad en mando que es la Junta Directiva.

El Presidente, Vice-presidente, Secretario, Tesorero, Fiscal y Vocales forman en conjunto la segunda autoridad jerárquica interna, La Junta Directiva, por tanto ellos tienen responsabilidad y atribuciones como grupo y además como individuos.

Dentro de la Junta Directiva se destaca la importancia del Presidente por sus atribuciones únicas; a él le corresponde coordinar el trabajo de la Junta Directiva “con los demás miembros”, y lo que en realidad lo convierte en la “tercera autoridad jerárquica” es que lleva a su espalda la representación legal de toda la Asociación. De sus aciertos todos nos beneficiamos, así como también somos solidarios en caso de que cometa errores.

Los aciertos se llevan a cabo entre otros factores, por obediencia a los dictados de la Asamblea General y de la Junta

Directiva, por la justa interpretación de las leyes y por plena identidad con los propósitos para los que fue creada la Asociación.

Los desaciertos, se producen por estar en desacuerdo con los factores citados en el párrafo anterior pero sobretodo por desconocimiento e irrespeto a las leyes que nos rigen. Pueden presentarse “errores por omisión” y para evitarlos el camino correcto es la disciplina. El Presidente debe saber que puede actuar sobre decisiones colegiadas, entendiéndose como tales aquellas que emanan de la Asamblea General y La Junta Directiva, y que se sanciona cualquier acción tomada sin haber sido previamente socializada o consensuada por lo menos con la Junta Directiva, sino hubiera tiempo para convocar a una Asamblea General ordinaria o extraordinaria, teniendo cuidado de informar a ésta en la reunión más próxima.

Hay muchos documentos que hablan sobre organización que ustedes colegas rambutaneros deben conocer, para que puedan participar activamente en el diseño que le vamos dando a la Asociación y para cumplir con los requerimientos que nos impone la Secretaría de Gobernación y Justicia, para conservar la protección del Estado. Hablaremos de eso en las próximas ediciones de nuestro boletín. Mientras tanto, cualquier opinión o comentario pueden enviarlo a los correos electrónicos:

[santiago\\_artiles@yahoo.es](mailto:santiago_artiles@yahoo.es) ó [ahperambutan1999@yahoo.es](mailto:ahperambutan1999@yahoo.es)

## **COSECHA Y POSCOSECHA DEL RAMBUTAN**

### **ÍNDICES DE MADUREZ PARA LA COSECHA DE RAMBUTÁN**

El rambután es una fruta no climatérica y no continúa madurando después que se ha cosechado, razón por la cual la fruta debe cosecharse cuando ha alcanzado las óptimas condiciones de calidad comestible y apariencia visual. En general, los consumidores prefieren los rambutanes cuando han alcanzado su óptimo estado de desarrollo y composición química interna. Sin embargo, muchos productores cosechan las frutas en un estado inmaduro para obtener los precios más altos, por no tener las condiciones apropiadas de almacenamiento o por la influencia de los compradores.

Los productores generalmente cosechan el rambután en base a la experiencia acumulada por varios años o mediante la observación directa del estado de madurez de la fruta en el campo. Un parámetro muy importante y que puede ayudar a definir el estado de madurez de la fruta es el conteo del número de días después de la floración. Por ejemplo, en países como Tailandia, la cosecha se realiza entre los 90 y 120 días después de la floración; en Indonesia, se cosecha entre los 90 y 100 días y en Malasia entre los 100 y 130 días. En Honduras, observaciones realizadas por el Programa de Diversificación en coordinación con el Departamento de Poscosecha de la FHIA permitieron definir, en tres fincas de la Costa Norte, que las frutas necesitaron de 120 a 126 días desde el inicio de la floración hasta la maduración. Sin embargo, el color de la fruta constituye todavía la principal guía, principalmente cuando se tienen diferentes variedades en la misma finca.

Normalmente las frutas tienen una aceptable apariencia para el mercado entre los 16 y los 28 días después del inicio del cambio de color (de verde al color definitivo de madurez de la variedad al

nivel de la cáscara y los espinaretos). La desuniformidad en la madurez de la fruta, en un árbol o en un racimo, constituye un problema al momento de la cosecha porque obliga al productor a realizar varias cosechas, alargando el tiempo de cosecha e incrementando los costos de producción. Sin embargo, es bueno considerar que varias cosechas permiten una mejor distribución de la oferta, evitando tener un exceso de fruta en el pico de producción.

En general se necesita tener una serie de criterios para determinar el tiempo exacto de cosecha, dentro de los cuáles se pueden mencionar:

- El color.
- Características físicas como el peso de la fruta, pulpa, cáscara y semilla las cuáles también ayudan a determinar el momento de cosecha, si es que se tienen suficientes datos para soportar una conclusión.
- Características químicas como: 1) el sabor del arilo, dado por la relación entre el azúcar y el ácido (grado Brix), determinada por el total de sólidos solubles, los que pueden ser medidos por un refractómetro de mano. Generalmente las frutas maduras tienen un rango de sólidos solubles de 17 a 21%; 2) la expresión de acidez tritable (medible) que es la cantidad de ácido cítrico anhídrido, la cual varía en un rango de 0.7 a 5.5% y un pH de 4 a 5.

### **COSECHA**

La cosecha debe realizarse en las primeras horas de la mañana o en las horas frescas de la tarde cuando la temperatura ambiente ha bajado. Las frutas deben cosecharse con tijeras, haciendo uso de escaleras, ayudándose de bolsas de tela o de plástico. Es muy importante en esta operación evitar la caída al suelo y dejar expuestas las frutas al sol. También, en el caso de usar bolsas o sacos de plástico para bajar las frutas, es importante no dejarlas mucho tiempo en ellos para evitar su calentamiento. No se debe sobrellenar ni realizar presión buscando abultar las frutas en las



bolsas porque se dañan los espinaretes, lo que acelera la pérdida de agua y disminuye la calidad de la apariencia de la fruta. Luego, los racimos son colocados en canastas plásticas y llevados a los lugares de empaque para la preparación y tratamiento.



**La fruta se traslada en canastas del campo al sitio de empaque.**

### OPERACIONES DE EMPAQUE

Las frutas deben empacarse, enfriarse y enviarse al mercado de destino inmediatamente después de la cosecha para que lleguen a su destino en buen estado. Tiempos largos entre la cosecha y el empaque causan pérdidas de agua y disminuyen drásticamente la calidad. Las facilidades de empaque deben arreglarse linealmente e incluir tanques con agua en circulación, esponjas para secado de la fruta y mesas de selección y empaque.

Generalmente no se utilizan fungicidas para el tratamiento de las frutas, sino cloro a una concentración de 100 ppm que se mezcla en los tanques de agua. Al llegar a la empacadora, los racimos de frutas deben colocarse con cuidado en los tanques con agua y luego, se separan las frutas de los racimos con tijeras, dejando una sección de 1 cm del pedúnculo para evitar la deshidratación y la entrada de bacterias u hongos en la fruta.

Las frutas pequeñas, de color no uniforme, con signos de daños de insectos, enfermedades o con daños mecánicos deben eliminarse en este punto. Los tanques deben ser rectangulares y largos y de un mínimo de 30 cm de profundidad para que haya un constante flujo de frutas. Se recomienda utilizar tanques de fibra de vidrio, los cuáles son fáciles de mantener limpios y pueden ser movidos fácilmente a otros lugares, pero deben tener paredes lisas para no causar daños mecánicos a las frutas.

El tanque debe tener, en un extremo, una entrada de agua con presión que permite un movimiento hacia el otro extremo opuesto para que la fruta se mueva lentamente. Generalmente, se considera que la fruta necesita un tiempo de 5 a 10 minutos sumergida en el agua para bajar su temperatura, remover el sucio, polvo e insectos. Al llegar al final del tanque, las frutas se remueven y se dejan escurrir en cestas de plástico. Luego se colocan sobre una mesa cubierta con una esponja y un plástico claro. Aquí se recomienda pasarlas bajo una corriente de aire para terminar de secarlas, teniendo el cuidado de no producir un exceso de secado que podría deshidratarlas. Para el mercado de exportación las frutas son

empacadas individualmente dentro de las cajas, colocadas en dos niveles teniendo el cuidado de no presionarlas para evitar el daño de los espinaretes.

Algunos compradores prefieren la frutas empacadas en clamshell (cajas plásticas transparentes de un cuarto, media pinta o una pinta) o en bandejas plásticas recubiertas con una lámina plástica. Este método de empaque previene el excesivo movimiento de la fruta, ayuda la presentación, reduce los daños mecánicos y extiende la vida de anaquel.

Para el mercado local o regional, se recomienda empacar las frutas en cajas de cartón o canastas plásticas con capacidad de no más de 500 frutas para evitar el daño de los espinaretes causados por el exceso de peso sobre las frutas.



**Bandeja conteniendo frutas de rambután.**

### ENFRIAMIENTO Y ALMACENAMIENTO

Como el rambután es una fruta no climatérica, no se produce un incremento en la respiración y producción de etileno después de la cosecha. El rápido enfriado de la fruta ayuda a prolongar la calidad: las condiciones óptimas de almacenamiento son de 10 a 12 °C, con 85 a 95% de humedad relativa. El uso de aire forzado por 2 a 3 horas remueve el calor de campo si las cajas son paletizadas verticalmente, con orificios de ventilación compatibles. Después del enfriamiento, las cajas deben colocarse en cuartos fríos de almacenamiento. Si se utilizan cuartos fríos normales para el enfriamiento, las cajas deben colocarse de manera que el aire frío circule por cada caja. Con este método el enfriamiento toma entre 8 a 12 horas. Preferiblemente el rambután cosechado debe enviarse al mercado de destino el mismo día. El enfriamiento es recomendado si la fruta se queda una noche antes del envío.

### PARA MAYOR INFORMACIÓN COMUNÍQUESE A:

**Dr. Francisco Erazo**

**Presidente AHPERAMBUTÁN**

Tela, Atlántida, Honduras, C.A.

Tel: (504) 448-1850/2026

Cel: 950-8206

*e-mail:* erazoticas2003@yahoo.com

*e-mail:* ahperambutan1999@yahoo.es