

El Manual

Cultivo del futuro

de la Papa



Anton J. Haverkort y Daniel O. Galdiz



El Manual de la Papa más completo del mundo

Autores: Prof. Dr. Antón J. Haverkort y Prof. Dr. Daniel O. Caldiz

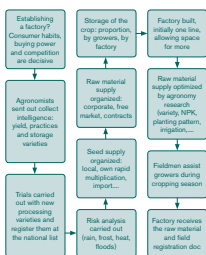
Es increíble como el cultivo de papa, originario de los Andes de Sudamérica, se ha extendido por todo el mundo, convirtiéndose en uno de los tres productos alimenticios más cultivados y consumidos a nivel global. La papa hace un uso muy eficiente de los recursos, lo cual sumado a las propiedades nutritivas y saludables de los tubérculos hace al cultivo sumamente atractivo. Como alimento puede ser utilizado tanto como plato principal como acompañante ya sea en preparaciones muy sencillas o en la elaboración de platos gourmet. En Asia y África su producción está creciendo más rápidamente que la población, algo impensado años atrás.

Por estas y otras razones es el momento para publicar el primer y más completo manual sobre el cultivo de la papa en el mundo. Todo el conocimiento disponible sobre la papa se reúne en un exhaustivo trabajo de casi 600 páginas. *El Manual de la Papa* es un libro de texto práctico, ideal para quienes pretenden formarse en el cultivo, pero además de suma utilidad para



agricultores, técnicos y quienes establecen políticas de desarrollo a nivel regional y global. Las bases científicas y técnicas para llevar adelante el cultivo se describen para todos los ambientes y situaciones tecnológicas donde éste se lleva a cabo. Por lo tanto, *El Manual de la Papa* es un libro que no debe faltar en la biblioteca de quien esté vinculado al cultivo de una u otra forma. El manual ya se publicó en holandés, inglés y francés, y a principios del año próximo le seguirá la edición en español.

1. Society



A potato-processing company decides to establish a production unit based on consumer economics. It is then up to the company's agronomy department to realize the supply chain including propagation material variety, seed and setting up storage and a trained grower base

and consumers are fine-tuned before the first crop is in the field. The agronomists have trained field men that act as extension officers and help growers to make the right decisions to obtain high yields and to meet the specs.

Contracting growers, the suppliers of raw material

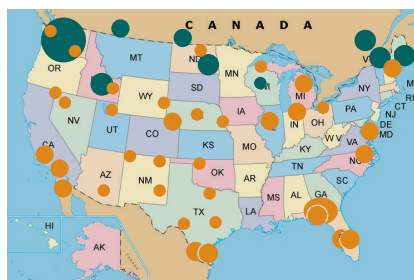
In agreeing to be supplied, the processor assures some solid agreements with growers. Contracts with growers specify the area cropped with potato (number of hectares) and /or quantity of tubers (number of tons) that the grower delivers, variety and minimal specs such as size and dry matter concentration. Besides, growers need to minimally meet the national legal requirements such as the use of standardized

The company needs this for tracing and tracking reasons regarding food safety and environmental issues.

There are some differences regarding the policy of French fries factories and factories that produce crisps. French fries (chips) factories in general require much more raw material than crisps factories. This is because of the economies of scale: chips are mainly sold to restaurants, intermediaries that prepare the final good for the consumer. Therefore, it is more a commodity, a bulk product than crisps that are readymade for consumers to buy and eat. The proportion potato based on the value of potato in chips is much higher than in crisps. Potato in sales price of crisps is often less than the oil (30% or more at dry weight basis to oil/ fat) and approaches that of the costs of the package and transport. With French fries, the proportion of water in the finished product is around 55%, in crisps less than 5%, so in terms of weight chips are bulkier but in terms of volume crisps are bulkier to transport. The specifications for crisps potatoes (round, low yielding varieties with a high dry matter concentration) are such that factories must pay a higher price for crisping than for chipping potatoes. To avoid excessive transport and to avoid waste at the factory, crisps companies usually buy graded and washed tubers. Because of these deliberations, the chips factories are located near the potato production area and the crisps factories close to the consumers in the large cities of the world.

When a major potato processing company that processes many hundred-thousands of tons of raw material per year, it needs to procure the material. When there are growers in a region that want to sell to processors, they need to look for a buyer. There is a mutual dependence between the two parties, so there is an advantage for both sides to enter into an agreement. Such an agreement assures that the processor concerns negotiators efficient such as

1. Society



Chips factories (green circles) are near the potato fields, the raw material travels no more than a few hundreds of kilometers. Crisps factories (brown circles) are located near the consumers. Their raw material where need be, is trucked easily for a thousand kilometers. When no potatoes are available for transport over land, they are collected overseas from other continents such as companies in Manila in the Philippines that ship them to Germany whereas Japan imports from the USA.

Field men and procurement

The processing company has a procurement team that not only buy but often also act as technician or field men (m/f). In general, per 300,000 tons of raw material a company employs two agronomists (one does research and development and the other is the extensionist) and furthermore two technicians. A few months before the planting season farmers are contacted who have delivered before or others that have been scouted or have signaled themselves that they are interested in delivering potato to the company. Negotiations start between procurement and the grower about which variety to grow, about the origin and quality of the seed, the quality aspects (specs), the quantity and timing of delivery, whether or not straw harvestable by the processor

growers well before planting. In case of an issue like shortage for weather reasons, it is decided to deliver larger seeds and have it cut before planting. The succession of contracts between 1) breeding/seed company or cooperative and the processor and 2) between the grower and processor and 3) between the processor and its clients creates a continuum with certainties and with as little chances of failure and losses due to over-production as possible. Once the crop is planted, field men of the processing company visit the contract growers to monitor the crop and to give advice and feedback to both grower and factory with mutual benefit. Growers may be advised to reduce nitrogen fertilizer application for instance and factories may be warned of a possible soil nitrate loss if raw material concentration

Contenido de El Manual de la Papa

El libro, ricamente ilustrado con más de mil fotografías y cientos de diagramas y gráficos, consta de un total de cinco capítulos, divididos en párrafos claros y esta provisto de un índice muy detallado. El primer capítulo trata sobre la sociedad y las personas, quienes son los que consumen la papa, crean valor económico alrededor del cultivo y crean además organizaciones relacionadas al mismo. El capítulo dos trata sobre la planta, su crecimiento, cómo hace uso de los recursos del ambiente y cómo se relaciona con las plagas y enfermedades. En el tercer capítulo, el *Manual de la Papa* ofrece una descripción general del material de propagación haciendo referencia tanto al componente genético como a su capacidad de multiplicación, como plántula o tubérculo-semilla. El capítulo cuatro trata todos los aspectos del cultivo en relación con el ambiente: clima y suelo; así como el impacto del cambio climático sobre el cultivo. Por último, el capítulo cinco trata sobre el manejo del cultivo, tanto a nivel de campo como en el almacén, en relación con el equipamiento (el hardware) y la organización (el software) para llevar adelante el mismo.

Sobre los autores

El profesor Dr. Anton J. Haverkort nació y creció en los Países Bajos en el establecimiento agrícola donde sus padres realizaban selección clonal prebásica de semilla de papa. Después de estudiar en la Universidad de Wageningen (WUR) en los Países Bajos, trabajó durante varios años como investigador del Centro Internacional de la Papa (CIP) en Asia, África y América del Sur. Además, desarrolló investigaciones en la Universidad de Reading (Reino Unido) y la Universidad de Wageningen, habiéndose doctorado en ambas instituciones. Anton se desempeñó además, como profesor invitado en las universidades de Hokkaido (Japón), Pretoria (Sudáfrica) y Niğde (Turquía). A lo largo de su carrera produjo numerosas publicaciones que van desde el nivel genético molecular hasta el análisis de sistemas de producción y como Investigador de la WUR visitó numerosos países y asesoró a diversas empresas y gobiernos en aspectos vinculados a la investigación y el desarrollo de la papa. El vínculo de amistad y profesional establecido



entre Anton y Daniel a lo largo de más de 30 años resultó, casi naturalmente en la publicación de este libro.

El profesor Dr. Daniel O. Caldiz, nació y creció en la ciudad de La Plata, Argentina, donde se graduó como Ingeniero Agrónomo en la Facultad de Agronomía de la Universidad de La Plata. Luego de graduado inició investigaciones sobre la edad fisiológica de la papa-semilla, primero en la Comisión de Investigaciones Científicas (CIC) de la provincia de Buenos Aires y luego en el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de la Nación (CONICET) hasta ocupar la posición de Investigador Independiente. Al mismo tiempo se desempeñó como Profesor Adjunto de Fisiología Vegetal en la Facultad donde se graduó. En esos años dirigió becarios, técnicos e investigadores en distintas ramas de la fisiología vegetal y en distintos cultivos como papa, trigo, girasol, especies forestales y malezas. Por invitación del Dr. Haverkort, Daniel accedió al programa de doctorado de la Universidad de Wageningen, donde obtuvo su título de PhD. En esos años pasó a desempeñarse como Gerente de Agronomía para McCain Foods, donde completó su carrera como Director Global de Agronomía. En ese período de casi 20 años pudo asesorar y participar de proyectos de I&D en todos los países donde la empresa tenía operaciones de campo. Por su conocimiento global sobre el cultivo Daniel resultaba el complemento ideal para publicar *El Manual de la Papa* en español

Acción de reserva

Para que la publicación sea más atractiva, ofrecemos la posibilidad hasta el 25 de octubre de 2024 de encargar el libro por adelantado a un precio reducido. Tras su publicación el martes de 2025, el precio del libro es de 92,65 € (sin IVA ni gastos de envío).

Número de libros	Precio por manual de papa
< 10	€ 90.00
> 10	€ 85.00
> 25	€ 80.00
> 50	€ 75.00
> 100	€ 70.00
> 250	€ 60.00
> 500	€ 50.00

Sin duda alguna *El Manual de la Papa* es un valioso regalo empresarial. Previa consulta es posible colocar una presentación de la empresa en la portada interior del libro. Esta presentación de empresa es gratuita a partir de 150 ejemplares.

Información del pedido

El Manual de la Papa se publica en idioma español. Está dirigido a todo aquel que quiera profundizar en el cultivo, como productores, extensionistas, técnicos, estudiantes, investigadores y participantes de la cadena de valor en todos los climas y sistemas de cultivo del mundo.

Acción de reserva Manual de patatas

Nombre

Dirección

PC + Ubicación

País

Número del Manual de la Papa en español

Date

Signature

