

BUENAS PRÁCTICAS EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

Presentado por: **Jorge Lozano**



NUESTROS ORIGENES



¿QUIENES SOMOS?





EN TOTAL 1.565.937 Kg



¿SOSTENIBLE?



¿SOSTENIBLE?



BUENAS PRACTICAS

01 Formación profesional y emprendimiento

02 Eficiencia y optimización de recursos

03 Desarrollo y seguimiento

04 Evaluación de resultados



01

PROFESIONALIZACION DEL EQUIPO DIRECTIVO



02

DE LA MANO DE LAS EMPRESAS COMERCIALIZADORAS



03

CERTIFICACIONES DE BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS

Global GAP



GRASP



Producción integrada



RESIDUO 0



04

ELECCION VARIETAL

- **Sustitución de variedades antiguas OBLIGATORIO**
- **Adecuadas a la zona de la explotación**
- **Buen reconocimiento en el sector**
- **Ajustadas a los estándares del consumidor**
- **Menos sensibles a enfermedades**



05

PLANIFICACION OPTIMA DE PLANTACION



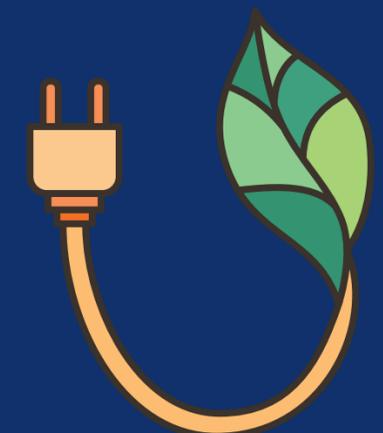
06

MAQUINARIA MODERNA Y PUNTERA



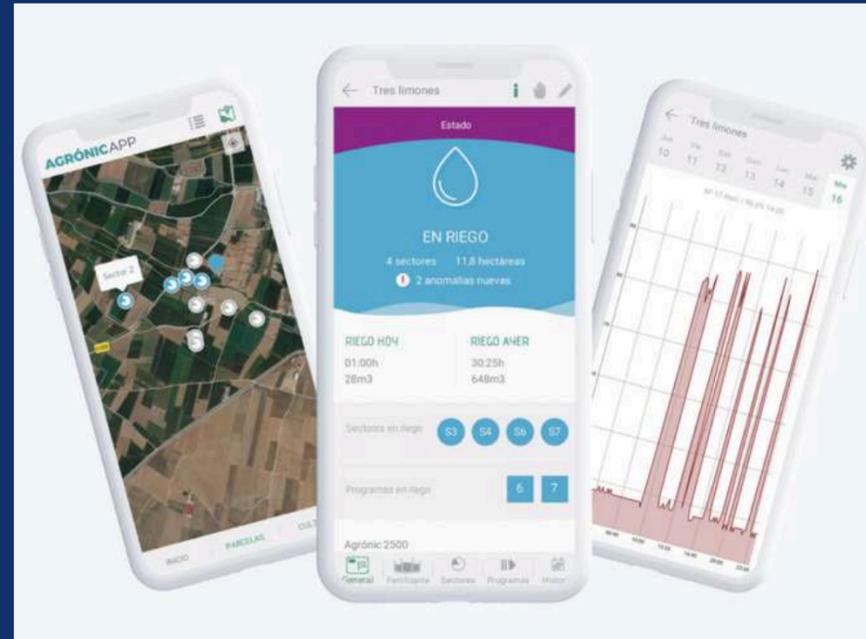
06

ENERGIA RENOVBABLE



07

SISTEMA DE RIEGO EFICIENTE



08

ABONOS Y FERTILIZANTES

ANALISIS DEL SUELO PARA EVALUAR NECESIDADES Y UN PLAN DE ABONADO



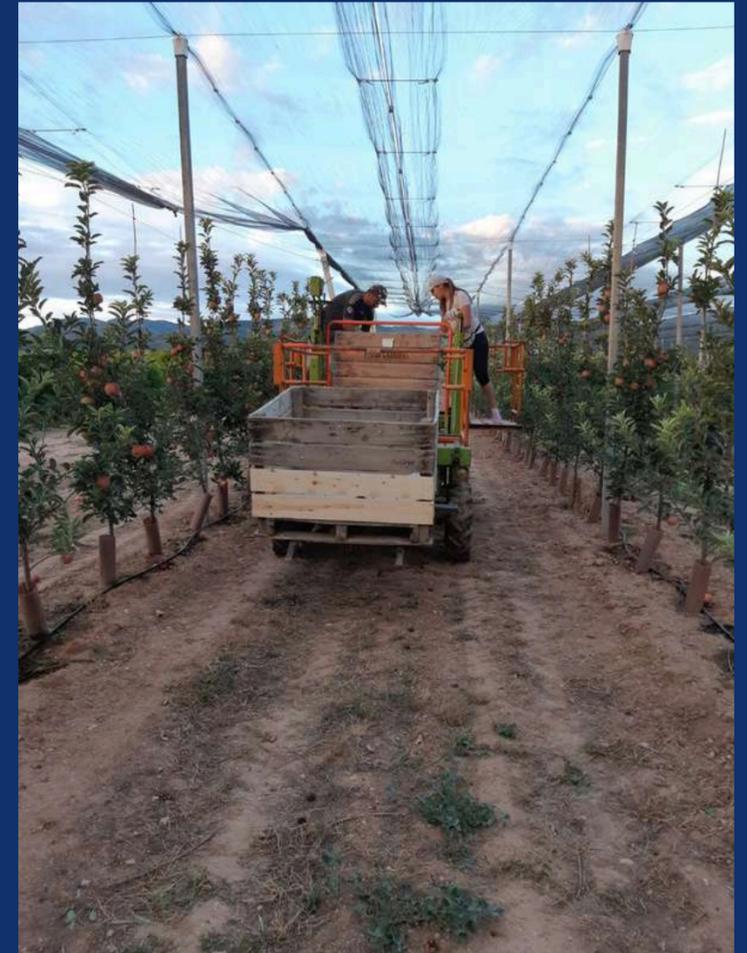
09

CONTROL DE PLAGAS Y PRODUCTOS FITOSANITARIOS



10

EFICIENTES SISTEMAS DE RECOLECCIÓN



13

CALIDAD Y MINIMIZACION DE MERMAS



12

CONSERVACIÓN

JUST IN TIME



13

MARKETING







GRACIAS POR SU ATENCIÓN

Presentado por:

Jorge Lozano

