



COAGRONOTICIAS

EL INFORMADOR DEL AGRO

ED. DICIEMBRE 2019 - CÚCUTA / BOLETÍN 84

EDITORIAL / ¿ESTAMOS LISTOS PARA LOS NUEVOS DESAFÍOS?

Bueno, finaliza el año, época de hacer balances y todos como seres humanos estamos programados para evaluar. Ó quién, en el momento de levantarnos y hasta la hora de irnos a dormir, no ha tomado decisiones, un hecho que lógicamente también se traslada al ámbito de nuestros cultivos.

La evaluación del cultivo se ha convertido en un aspecto clave para la empresa hoy en día; sin embargo, parece que nosotros no evolucionamos al mismo ritmo que nos ha demostrado el devenir de la historia en la industria y los procesos. Para nuestro caso en particular, nos hemos transformado con el paso de los años?.

Es importante considerar algunos indicadores o factores que debemos evaluar, ya que lo que no se mide, no se controla, y lo que no se controla no se administra.

Cuál fue mi productividad como empresario del campo? Hay maneras muy sencillas de medir el rendimiento de los recursos que utilicé, es decir, cuántos kilos fui capaz de producir, qué tecnología usé y cuáles fueron mi costos de producción, para finalmente establecer cuánto me costó producir un kilo de arroz paddy.

La mayoría de las veces, tendemos a evaluar los kilos o sacos que produjimos; pero debemos medir la productividad, evaluar la fecha de siembra, comparar las producciones del primer semestre sobre el segundo, establecer todos los costos hasta llegar a conocer el costo por kilo producido.

También es importante medir el desempeño diario de los obreros; cuánto cuesta el trabajo de cada uno y cuánto

representa frente al cultivo. Los altos niveles de rendimiento se dan por el uso adecuado de los insumos, las técnicas utilizadas para realizar las fumigaciones o fertilizaciones, la oportunidad de las labores, entre otros aspectos, y de ello depende en gran medida el resultado exitoso en el uso de los recursos.

Estoy aplicando el “Conocimiento”?, es decir, analizo la información de los factores que año a año estoy evaluando?, de estas experiencias debidamente documentadas, podemos determinar épocas de siembra más adecuadas, mejor comportamiento de las variedades, ocurrencia de malezas, plagas o enfermedades, etc. Todas estas preguntas surgen de los nuevos desafíos de producir más a menor costo, y es allí donde debemos hacer los grandes cambios en el ámbito empresarial del cultivo de arroz.

El trabajo manual característico del cultivo de arroz, comienza a ir en detrimento frente al trabajo del “conocimiento” y el uso de la tecnología; en consecuencia, la medición del desempeño de los trabajadores y su eficiencia, así como los costos vs rendimientos, son importantes para tomar decisiones a la hora de pensar en adoptar nuevas tecnologías.

Utilicemos las herramientas que tenemos en beneficio de todos.

Les deseo una feliz navidad y un venturoso año 2020, lleno de bendiciones multiplicadas como arroz.

Guillermo Alexander Infante Santos
Gerente General

ORGULLO COAGRONORTE



El 14 de noviembre Coagronorte recibió el Premio al Mérito Empresarial en la categoría de Gran Empresa Agroindustrial -Agropecuaria 2019-, organizado por la Universidad Simón Bolívar en su décima versión. Allí el Gerente Guillermo Alexander Infante Santos destacó el trabajo en equipo de más de 500 asociados agricultores y 200 trabajadores que han logrado consolidar un modelo asociativo con más de 50 años de trayectoria. Agradecemos todas las manifestaciones de felicitación y apoyo que la comunidad Norte Santandereana ha tenido con nosotros a causa de este reconocimiento

HUELLA HÍDRICA

La huella hídrica es la cantidad de agua empleada para producir un bien o un servicio.

En Colombia se desperdicia el 34% de los alimentos producidos. Dejar comida en el plato desperdicia 10.225 litros de agua.

Para producir una hoja de papel se necesitan 10 litros de agua.

Una camisa de algodón requiere 2.495 litros de agua para su producción, un jean 800 litros y un par de zapatos de cuero 16.600 litros.

Se necesitan 6 litros de agua para producir una botella plástica.

¿Y usted que está haciendo para disminuir su huella hídrica?

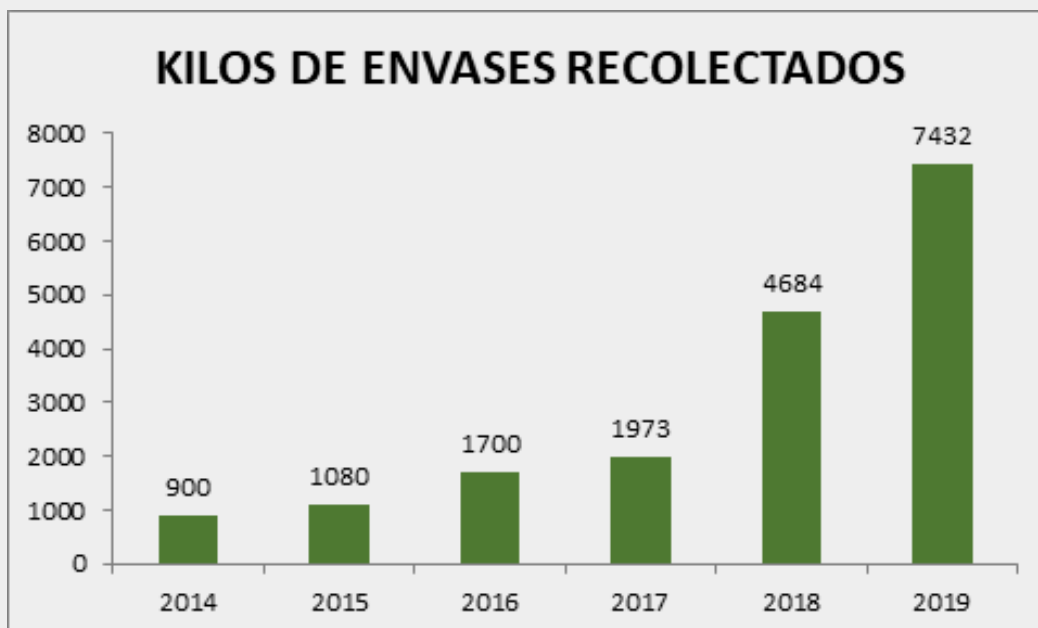
OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO DE TRACTORES Y COMBINADAS



Como parte del convenio con NTS, el 20 de noviembre se desarrolló la capacitación dirigida a 31 asociados y operadores de maquinaria

para garantizar que se le de el mejor uso a la maquinaria adquirida recientemente.

EXITOSA JORNADA AMBIENTAL



Con las jornadas de recolección del 26 al 28 de noviembre se completó la labor del año 2019, superando ampliamente las cifras de los años anteriores. Coagronorte está muy satisfecha y agradecida por el compromiso de

todos sus integrantes y porque muchas zonas incrementaron su volumen de recolección. Aún nos queda mucho por recoger, invitamos a los asociados que aún no se vinculan a las campañas y además a que también integren a sus vecinos.



Produce una inmensa tristeza pensar que la naturaleza habla mientras el género humano no la escucha. Victor Hugo.

LA CENA DE NAVIDAD



Más que una cena, es un momento familiar, único y especial, del que siempre quedan recuerdos bonitos que año a año se reviven en estas fechas.

En esta noche, en la que se celebra la llegada de Jesús, la familia se reúne, agradece y disfruta de un menú especial y distinto al de todos los días. Esta costumbre simboliza la abundancia que Cristo nos trae con su llegada y todos comparten ideas, propósitos, metas y proyectos a realizar. También es un momento de toma de decisiones en armonía y los integrantes de la familia ofrecen sus consejos y apoyo para que cada uno lleve una sonrisa dibujada en el rostro, demostrando la felicidad que produce esta reunión familiar.

Este evento requiere de una organización anticipada porque queremos que todo salga perfecto:

-Es importante seleccionar las preparaciones que hayamos probado en otras ocasiones y pensar en agregar un menú especial para los niños.

-Es recomendable hacer una lista de las compras necesarias que se deben hacer con anterioridad teniendo en cuenta que para estas fechas todos estamos persiguiendo el mismo objetivo.

-Es necesario iniciar labores muy temprano el día de la cena para resolver cualquier contratiempo.

-Incluya dentro de sus ingredientes a la Alegría y el Amor, y sobre todo disfrute de la compañía de su familia.

***Familia que comparte,
permanece siempre unida!***



Te invitan a:

Comer saludable

¿Sabías que una alimentación sana, variada, rica en frutas y verduras asegura tener una vida saludable?

Disfruta en familia los momentos de unión, alegría y amor cuando cocinas.

¡Cuidándote a ti, cuidas a las personas que amas!

Feliz Navidad y éxitos en este año nuevo a todos los que compartimos el deseo de un mundo mejor, lleno de amor y paz.





Calidad desde el comienzo

hasta el final

