

## Nota de prensa

**Producto de agroexportación, con amplia demanda y precios competitivos**

### **AGRICULTORES SECHURANOS INNOVAN EN EL DESIERTO CON CULTIVOS DE "FRIJOLITO CHINO"**

*Piura, 17 de julio de 2023.* - Ante las fuerte precipitaciones causadas por el Fenómeno del Niño a inicios de año, algunos suelos aún conservan su humedad, es por ello que, el desarrollo de "cultivos de secano o de temporal", que son aprovechados en temporada de lluvia, son parte de la tradición de las familias asentadas en el desierto de Sechura, acostumbrados a la producción de maíz, zapallo, frijol castilla, zarandaja, etc.

Estos son utilizados como "panllevar", es decir, productos agrícolas de primera necesidad y cuyos excedentes son comercializados, pero que lamentablemente ante el incremento sustantivo de los cultivos de temporal, los precios son fuertemente afectados, con una reducción de hasta el 50% del precio regular.

Ante esta situación poco beneficiosa, un grupo de 17 agricultores sechuranos de los caseríos El Barco, Sombrero Verde y Belisario, en el desierto de Sechura, apostaron por producir un producto innovador, un cultivo alternativo que tenga un mercado asegurado y un precio fijo, decidiendo instalar 11 hectáreas de "Frijol Loctao", conocido en la cocina peruana como "frijolito chino", especialmente utilizado en los "Chifas", pero que además posee una amplia demanda en el mercado internacional como Brasil y EE.UU. principalmente.

El ingeniero Dorian Aguirre, quien lidera y guía este proyecto promovido por la empresa minera Miski Mayo a través de su programa Empre Rural agricultores, explicó que se consideró aprovechar esta oportunidad teniendo una base segura de comercialización, "no estamos pensando qué producir para luego ver quién me lo compra, sino al contrario, pensamos en quién lo demanda, a qué precio lo pagan, qué condiciones hay, cómo lo quiere el mercado y en base a eso, producir lo que quiere el mercado".

Este proyecto es una nueva experiencia de aprendizaje, y gracias a la confianza y asesoría recibida, ahora los esfuerzos de los agricultores dan fruto. Yanina Huaches, una de las que forman parte de las familias beneficiadas en el caserío Sombrero Verde expresó, "es un producto para tenerlo como alimento nosotros y llevarlo al mercado no solo en Piura o en Lima, sino también exportarlo, y eso es una experiencia que va a servir de mucho porque creo que es el inicio para un futuro mejor".

Este proyecto de responsabilidad social de la minera ha facilitado la conexión comercial con clientes exportadores quienes aseguran la compra del 100% de la producción; y en conjunto con sus aliados estratégicos: Viveros Verdes S.A.C, Fundación Comunal San Martín de Sechura y la Municipalidad de Sechura, se hizo entrega de servicios de asistencia técnica, semillas certificadas y controladores de plagas, que junto con el apoyo de las familias beneficiadas, están permitiendo asegurar el éxito de esta experiencia que puede ser replicada en el desierto de Sechura.

---

Más información, por favor contactar al área de Comunicación:

Jenny Vidalón: [Jenny.vidalon@miskimayo.com](mailto:Jenny.vidalon@miskimayo.com)

Silvana Távara: [maria.tavara@miskimayo.com](mailto:maria.tavara@miskimayo.com)