



CONDADO de
SANTA CLARA
REPORTE de CULTIVOS
2014

En el año 2014 el condado de Santa Clara produjo 20,000 toneladas de hongos valorados en \$72 millones de dólares.

Puede ver una lista de todos los cultivos valorados en millones de dólares en la página 11



Hongos empacados para el transporte

**OFICINA DEL NORTE DEL
CONDADO**

**1553 Berger Dr. Bldg. 1
San Jose, CA 95112**

**OFICINA DEL SUR DEL
CONDADO**

**80 W. Highland Ave. Bldg. K
San Martin, CA 95046**

(408) 201-0640



Cuartos de crecimiento de hongos.

El ciclo de vida de los hongos, página 14

Mitos sobre los hongos, página 8



Los hongos son rebanados con máquinas y transportados sobre una banda para el empaque final.



*Proceso de corte de tallo y empackado.
En el fondo, camas de cultivo.*

Portada: Hongos Ostra, lea más sobre los hongos Ostra y otros datos curiosos en la página 7

Agradecimientos al Mushroom Council, y a Maria De La Fuente, Extension Cooperativa de UC, por el uso de las fotos. También gracias al personal del Condado de Santa Clara: Nancy Barrera, Estela Cabral de Lara, Shannon Lundin, Lori Oleson and Jamison Stiehr.

Traducción: Estela Cabral de Lara, Helena Roberts.

Karen Ross, Secretaria
Departamento de Agricultura y Alimentos de California

Supervisores del Condado de Santa Clara

Distrito 1 – Mike Wasserman Distrito 4 – Ken Yeager
Distrito 2 – Cindy Chavez Distrito 5 – S. Joseph Simitian
Distrito 3 – Dave Cortese

Es un placer presentar el reporte de Cultivos del año 2014 del Condado de Santa Clara. Las cifras de nuestra industria agrícola se representa en acres, producción y valor bruto de los cultivos producidos en el Condado de Santa Clara. Es importante tener en cuenta que los valores presentados en este reporte son valores brutos y no reflejan las ganancias netas o pérdidas de nuestros productores agrícolas.

El valor bruto de la producción agrícola del Condado de Santa Clara, en el 2014, es de \$276, 272,500, un aumento de 4.7% desde el 2013, valorada en \$263, 394,800.

En los últimos diez años, los tres principales cultivos del condado continúan siendo los cultivos de invernadero (\$75,746,000), de hongos (\$72,153,000) y de pimientos (\$15,405,000). En el 2014, 23 productos agrícolas cultivados en el condado de Santa Clara superaron un valor de \$1,000,000.

Desde el 2013, los cultivos de invernadero disminuyeron 1.5% y el cultivo de hongos aumentó un 5%, haciendo que estos dos cultivos tengan un valor similar. Gracias a los sistemas mecanizados, la producción de hongos es cada vez más eficiente. La sequía ha causado reducción en las ventas de plantas de invernadero, especialmente plantas ornamentales para jardines.

La falta de lluvias y de horas de frio en el 2014, fueron las causas de la disminución en un 70% del cultivo de cerezas, de \$8,351,000 en el 2013, a \$2,610,000 en el 2014.

El cultivo destacado este año es el de los hongos. En el estado de California, el Condado de Santa Clara ocupa el segundo lugar en cuanto a producción de este cultivo. Los productores de estos codiciados hongos son científicos expertos que crean el ambiente y condiciones perfectas para que las esporas se conviertan en esos bocados deliciosos que acompañan exquisitos platos. En este reporte, he agregado secciones para aclarar algunos mitos sobre los hongos y para resaltar sus beneficios nutricionales. Siempre me han gustado mucho los hongos y me parece interesante que, aunque siempre están en la sección de las verduras en los supermercados, ellos son de un reino biológico completamente diferente.

Me gustaría expresar mis agradecimientos por la colaboración continua de todas las personas, productores, y agencias que contribuyen con la información necesaria para la preparación de este reporte. Quiero también agradecer a mi equipo de trabajo y en particular reconocer los esfuerzos de las biólogas Lori Oleson y Jennifer Pate, quienes hicieron posible la publicación de este reporte.

Sinceramente,



Joseph C. Deviney
Agricultural Commissioner

Vista de las laminillas del hongo. Las laminillas son usadas por los hongos como un sistema de dispersion de las esporas y son importantes para la identificación de las diferentes especies.



CULTIVO DE SEMILLAS

PRODUCTO	AÑO	ACRES COSECHADOS	TOTAL
Hortalizas y Flores	2014	442	\$707,000
	2013	506	\$1,115,000

CULTIVOS ORNAMENTALES: FLORES CORTADAS

PRODUCTO	AÑO	INVERNADERO (PIES CUADRADOS).	TOTAL
Crisantemo	2014	625,304	\$886,600
	2013	1,129,600	\$1,056,000
Varios*	2014	—	\$1,763,000
	2013	—	\$1,763,000
TOTAL	2014		\$2,649,600
	2013		\$2,819,000

*Incluyen Asters, claveles, Delphiniums, Eucaliptos, Gardenias, Lisianthus, Snapdragons, Stephanotis, Girasoles

Cultivo de flores en una parcela experimental

CULTIVOS DE INVERNADERO: INTERIORES Y EXTERIORES

PRODUCTO	AÑO	INVERNADERO (Pies cuadrados)	SUPERFICIE DEL CAMPO (en acres)	VENTAS	UNIDAD	VALOR POR UNIDAD	TOTAL
Plantas para siembra en camas	2014	2,167,350	38	1,887,306	Bandejas	Various	\$20,659,000
	2013	2,875,000	49	2,097,927	Bandejas	Various	\$22,571,000
Arboles de Navidad	2014	—	206	5,993	Arbol	\$52	\$312,000
	2013	—	213	8,215	Arbol	\$47	\$388,000
Arboles ornamentales, rosas y arbustos	2014	92,000	196	1,022,626	Plantas	Various	\$21,942,000
	2013	94,000	230	1,044,406	Plantas	Various	\$19,082,000
Varios*	2014	2,461,903	198	—	—	—	\$32,833,000
	2013	3,222,378	202	—	—	—	\$34,923,000
TOTAL 2014							\$75,746,000
2013							\$76,964,000

*Incluye herbáceas perennes, ornamentales interiores, orquídeas, material propagativo, suculentas, césped, verduras,

Plantas en invernadero

FRUTAS Y NUECES

PRODUCTO	AÑO	ACRES COSECHADOS	TONELADAS POR ACRE	PRODUCCION TOTAL	UNIDAD	VALOR POR UNIDAD	TOTAL
Albaricoque	2014	203	3.5	710.5	TON	\$701	\$498,000
	2013	206	2.7	556.2	TON	\$575	\$320,000
Cerezas	2014	748	0.7	523.6	TON	\$4,985	\$2,610,000
	2013	1,001	2.5	2,502.5	TON	\$3,337	\$8,351,000
Uvas, Vino: Blanco	2014	414	4.2	1,738.8	TON	\$1,164	\$2,024,000
	2013	409	4.5	1,840.5	TON	\$1,279	\$2,354,000
Uvas, Vino: Tinto	2014	1,183	3.3	3,903.9	TON	\$1,625	\$6,344,000
	2013	1,183	3.6	4,258.8	TON	\$1,514	\$6,448,000
Total de Tinto y Blanco	2014	1,597					\$8,368,000
	2013	1,592					\$8,802,000
Nueces	2014	208	0.9	187.2	TON	\$4,066	\$761,000
	2013	190	1.1	209.0	TON	\$3,903	\$816,000
Varios*	2014	257	—	—	—	—	\$1,753,000
	2013	253	—	—	—	—	\$1,441,000
TOTAL	2014	3,012					\$13,990,000
	2013	3,242					\$19,730,000

* Incluye: Manzanas, peras asiáticas, kiwis, nectarines, aceitunas, duraznos, caquis, ciruelas, ciruelas pasas

CULTIVO DE VEGETALES

PRODUCTO	AÑO	ACRES	TONENALADAS	PRODUCCION	UNIDAD	VALOR POR	
		COSECHADOS	POR ACRE	TOTAL		UNIDAD	TOTAL
Frijoles	2014	973	4.3	4,183.9	TON	\$1,309	\$5,477,000
	2013	1,115	2.4	2,676.0	TON	\$1,462	\$3,912,000
Brócoli	2014	99	7.2	712.8	TON	\$778	\$555,000
	2013	129	6.9	890.1	TON	\$525	\$467,000
Repollo	2014	215	24.8	5,332.0	TON	\$236	\$1,258,000
	2013	230	21.1	4,853.0	TON	\$339	\$1,645,000
Apio	2014	398	17.9	7,124.2	TON	\$474	\$3,377,000
	2013	308	30.0	9,240.0	TON	\$320	\$2,957,000
Verduras Chinas	2014	529	17.3	9,151.7	TON	\$681	\$6,232,000
	2013	451	20.1	9,065.1	TON	\$608	\$5,512,000
Maíz	2014	1,547	11.5	17,790.5	TON	\$470	\$8,362,000
	2013	1,243	10.7	13,300.1	TON	\$402	\$5,347,000
Ajo	2014	638	6.3	4,019.4	TON	\$922	\$3,706,000
	2013	254	3.9	990.6	TON	\$1,049	\$1,039,000
Hojas para ensaladas*	2014	620	5.8	3,596.0	TON	\$1,324	\$4,761,000
	2013	979	8.0	7,832.0	TON	\$968	\$7,581,000
Lechuga**	2014	1,618	20.9	33,816.2	TON	\$362	\$12,241,000
	2013	1,473	15.0	22,095.0	TON	\$400	\$8,838,000
Hongos	2014	140	143.4	20,076.0	TON	\$3,594	\$72,153,000
	2013	152	134.3	20,413.6	TON	\$3,361	\$68,610,000
Cebolla, seca	2014	42	19.0	798.0	TON	\$289	\$231,000
	2013	32	14.0	448.0	TON	\$163	\$73,000
Pimientos - Bell	2014	1,478	30.3	44,783.4	TON	\$344	\$15,405,000
	2013	1,574	30.6	48,164.4	TON	\$353	\$17,002,000
Pimientos "Wax & Chili"	2014	443	26.3	11,650.9	TON	\$479	\$5,581,000
	2013	480	24.2	11,616.0	TON	\$483	\$5,611,000
Calabazas	2014	205	20.8	4,264.0	TON	\$258	\$1,100,000
	2013	202	19.0	3,838.0	TON	\$347	\$1,332,000
Espincas	2014	922	9.4	8,666.8	TON	\$896	\$7,765,000
	2013	860	5.9	5,074.0	TON	\$979	\$4,967,000
Calabazas de verano	2014	160	7.8	1,248.0	TON	\$692	\$864,000
	2013	208	8.4	1,747.2	TON	\$541	\$945,000
Tomates - Frescos	2014	904	20.5	18,532.0	TON	\$700	\$12,972,000
	2013	811	15.4	12,489.4	TON	\$657	\$8,206,000
Tomates - Procesados	2014	844	61.7	52,074.8	TON	\$83	\$4,322,000
	2013	749	58.5	43,816.5	TON	\$74	\$3,242,000
Varios ***	2014	439	----	----	----	----	\$5,149,000
	2013	426	----	----	----	----	\$3,940,000
TOTAL	2014	12,214					\$171,511,000
	2013	11,676					\$151,226,000

* Arugula, Escarola, Escarola Rizada, Mizuna, Mostaza, Radicchio, Spring Mix, Acelga

** Lechuga Romana, de cabeza y de hojas

*** Alcachofas, Coliflor, Pepino, Hierbas, Perejil, Cebollines, etc.

DATOS CURIOSOS SOBRE LOS HONGOS

- Los hongos son un alimento muy nutritivo. Contienen vitaminas B y D, y otros minerales esenciales como el cobre, potasio, selenio y ergotioneina, un antioxidante natural que ayuda a proteger las células del cuerpo. Los hongos son bajos en grasa y carbohidratos y tienen un contenido bajo de sal. ¡Un hongo Portabello grande puede tener más potasio que una banana!
- Durante siglos, la medicina tradicional china ha reconocido las propiedades saludables de los hongos. Estudios actuales sugieren que los hongos pueden ser útiles por sus propiedades antibacteriales, antiinflamatorias y antioxidantes, porque ayudan a reducir la presión arterial, controlar el azúcar en la sangre, reducir el colesterol, mejorar el sistema inmunológico, reducir el estrés y combatir muchos tipos de cáncer.
- Los hongos están compuestos de un 90% de agua.
- En los Estados Unidos, el 90% de los hongos consumidos son los champiñones comunes o botón blanco, *Agaricus bisporus*. La versión de color marrón de *Agaricus bisporus* se llama Crimini, que cuando alcanza la madurez es conocido como Portobello. Los tres hongos que se ven en las imágenes de la derecha, son en realidad de la misma especie.
- Los hongos se usan en las cocinas de todo el mundo, y se les conoce como la “carne” del mundo vegetal por su delicioso sabor y textura firme.
- Antes de la invención de los colorantes sintéticos, los hongos fueron extensamente utilizados para teñir lana y otras fibras naturales. La tinta de los hongos es un compuesto orgánico y al mezclarla con otras sustancias como el alumbre (para alterar el pH), produce colores intensos y vívidos.



Lana teñida con tinta de hongos, foto de mycopigments.com

- California ocupa el segundo lugar en la nación en la producción de hongos y el 20% de esos hongos son cultivados en el Condado de Santa Clara. El Valle de Santa Clara produce más de 20,000 toneladas de hongos con una producción total valorada en \$72 millones de dólares. La mayoría de estos hongos son blancos, variedades Crimini, y Portobello. Otros hongos cultivados en este condado y que son cada vez más populares son el Ostra y el Shiitake.



Hongos Ostra empacados²



Hongos Ostra²

- A diferencia de los champiñones y criminis que son cultivados en camas, los hongos Ostras y Shiitake se cultivan en bolsas verticales debido a su método preferido de crecimiento en grupos.

LOS MITOS SOBRE LOS HONGOS

Si le preguntas a alguien que es lo que sabe sobre los hongos, una de las primeras cosas que la mayoría de la gente dice es: "Se cultivan en estiércol y crecen en la oscuridad".

Contrariamente a esta creencia popular, los hongos no se cultivan directamente en estiércol, los hongos son cultivados en un sustrato pasteurizado compuesto de materia orgánica, tal como trigo, paja, heno, sustrato de establo, yeso, harina de maíz, otros suplementos y un pequeño porcentaje de estiércol de caballo o de aves de corral. El mayor componente es paja. Cada ingrediente ayuda a proporcionar carbono y nitrógeno necesario y equilibrar el pH del sustrato. Estos componentes se combinan para formar un medio de crecimiento nutritivo y balanceado para el crecimiento de los hongos. Durante el proceso de pasteurización, el sustrato alcanza una temperatura de 160° F / 71 ° C causando que los germenos no sobrevivan.

La segunda creencia, acerca de la oscuridad, es verdad, porque los hongos no contienen clorofila y ellos no necesitan luz o fotosíntesis para crecer. El micelio (raíces de hongos) necesita oscuridad completa, pero la mayoría de los hongos pueden crecer en la luz, siempre y cuando la temperatura y la humedad sean controladas. El ciclo de vida completo de los hongos se encuentra en la página 13.



La paja es el componente principal para el medio de crecimiento



Llenado de camas de madera con sustrato pasteurizado



Cosecha a mano



Camas y escalera, listos para la cosecha



Listos para el empaque



Hongos botón blanco



Crimini

Los hongos que se ven en el supermercado local fueron probablemente cosechados 12-24 horas antes, es decir que compramos hongos muy frescos.

CULTIVOS DE CAMPO

PRODUCTO	AÑO	ACRES COSECHADOS	TONELADAS POR ACRE	PRODUCCION TOTAL	UNIDAD	VALOR POR UNIDAD	TOTAL
Heno (grano)	2014	4,033	2.2	8,873	TON	\$210	\$1,863,000
	2013	3,655	1.8	6,710	TON	\$177	\$1,188,000
Pastura, de Riego	2014	461	—	—	ACRE	\$220	\$101,000
	2013	464	—	—	ACRE	\$215	\$99,800
Pastura	2014	224,230	—	—	ACRE	\$13	\$2,915,000
	2013	222,652	—	—	ACRE	\$12	\$2,672,000
Otros*	2014	547	—	—	—	—	\$532,000
	2013	594	—	—	—	—	\$1,067,000
TOTAL	2014	229,271					\$5,411,000
	2013	227,365					\$5,026,800

*Incluye alfalfa, triticale etc.

PRODUCTOS FORESTALES

PRODUCTO	AÑO	PRODUCCION TOTAL	UNIDAD	TOTAL
Madera	2014	12	MBF	\$47,700
	2013	—	MBF	\$0

BAYAS DE ARBUSTO Y FRESAS

PRODUCTO	AÑO	ACRES COSECHADOS	TONELEDAS POR ACRE	PRODUCCION TOTAL	UNIDAD	VALOR POR UNIDAD	TOTAL
BAYAS	2014	10	3.7	37	TON	\$1,891	\$69,900
	2013	15	4.1	61.5	TON	\$1,681	\$103,000
FRESAS	2014	47	11.2	527	TON	\$2,819	\$1,486,000
	2013	59	15.5	914.5	TON	\$1,595	\$1,459,000
TOTAL	2014	57					\$1,555,900
	2013	74					\$1,562,000

Fresas

GANADO Y AVES

PRODUCTO	AÑO	NUMERO DE CABEZAS VENDIDAS	PRODUCCION TOTAL (PESO VIVO)	UNIDAD	VALOR POR UNIDAD	TOTAL
Novillos (as)	2014	4,547	18,546	CWT	\$199	\$3,701,000
	2013	5,068	29,477	CWT	\$130	\$3,832,000
Vacas y Toros	2014	704	6,411	CWT	\$98	\$628,000
	2013	908	11,100	CWT	\$73	\$810,000
Varios*	2014	—	—	—	—	\$525,000
	2013	—	—	—	—	\$310,000
TOTAL	2014					\$4,854,000
	2013					\$4,952,000

*Incluye huevos de gallina, cabras, llamas, cerdos, ovejas,

Ovejas pastando

CULTIVOS DE UN MILLON DE DOLARES

2013

<u>PRODUCTO AGRICOLA</u>	<u>VALOR</u>
1. Cultivo de Invernadero	\$76,964,000
2. Hongos	\$68,610,000
3. Pimiento	\$17,002,000
4. Lechugas, todas	\$8,838,000
5. Uvas para vino, todas	\$8,802,000
6. Cereza	\$8,351,000
7. Tomates, fresco	\$8,206,000
8. Hojas para ensalada	\$7,581,000
9. Pimientos, "Wax & Chili"	\$5,611,000
10. Verduras Chinas	\$5,512,000
11. Maíz	\$5,347,000
12. Espinaca	\$4,967,000
13. Frijoles	\$3,912,000
14. Novillos (as)	\$3,832,000
15. Tomates, procesados	\$3,242,000
16. Apio	\$2,957,000
17. Flores Cortadas	\$2,819,000
18. Pastura	\$2,672,000
19. Repollo	\$1,645,000
20. Fresas	\$1,459,000
21. Calabazas	\$1,332,000
22. Heno (Granos)	\$1,188,000
23. Semillas	\$1,115,000
24. Ajo	\$1,039,000
Otros Cultivos	\$10,391,800

2013 Total Bruto \$263,394,800

2014

<u>PRODUCTO AGRICOLA</u>	<u>VALOR</u>
1. Cultivo de invernadero	\$75,746,000
2. Hongos	\$72,153,000
3. Pimiento	\$15,405,000
4. Tomates, frescos	\$12,972,000
5. Lechuga, fresca	\$12,241,000
6. Uvas para vino, todas	\$8,368,000
7. Maíz	\$8,362,000
8. Espinaca	\$7,765,000
9. Verduras Chinas	\$6,232,000
10. Pimientos, "Wax & Chili"	\$5,581,000
11. Frijoles	\$5,477,000
12. Hojas para ensalada	\$4,761,000
13. Tomates, procesados	\$4,322,000
14. Ajo	\$3,706,000
15. Novillos (as)	\$3,701,000
16. Apio	\$3,377,000
17. Pastura	\$2,915,000
18. Cereza	\$2,610,000
19. Flores Cortadas	\$2,649,600
20. Heno (Granos)	\$1,863,000
21. Fresas	\$1,486,000
22. Repollo	\$1,258,000
23. Calabazas	\$1,100,000
Otros Cultivos	\$12,221,600

2014 Bruto Total \$276,472,200

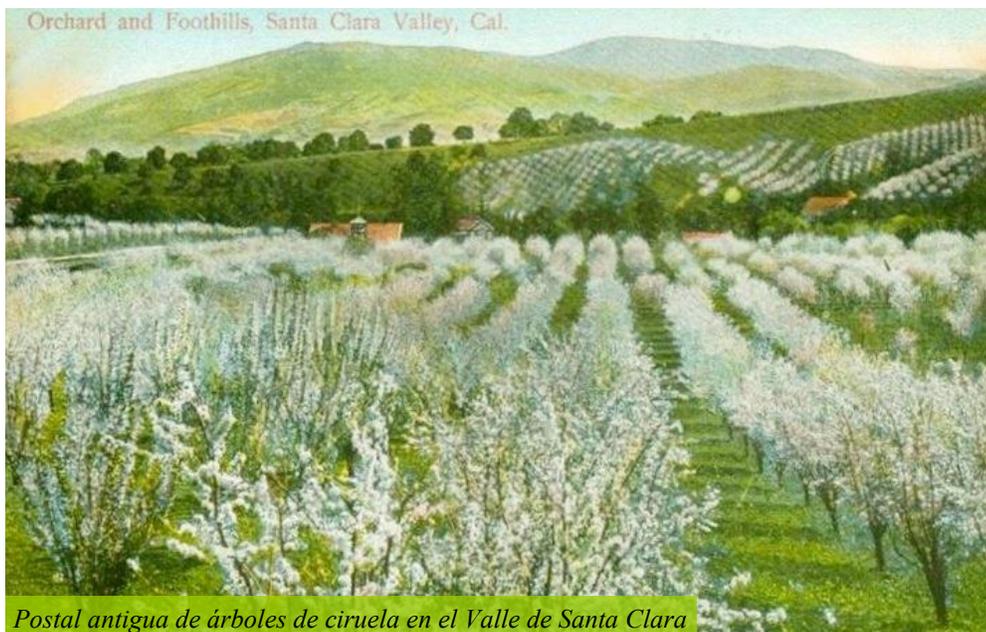


COMPARACION HISTORICA DE ACRES COSECHADOS

	1954	1974	1994	2014
Cultivo de Bayas & Fresas	2,365	389	264	57
Cultivos de Campo*	24,415	236,550	233,026	229,271
Cultivos Florales - Flores Cortadas	193	907	660	14
Cultivo de Frutas y Nueces	78,519	22,876	5,310	3,012
Cultivos de Viveros	—	332	806	746
Cultivo de Semillas	750	2,120	950	442
Cultivos Vegetales**	18,736	14,583	12,030	11,594
Acres Totales	124,978	277,757	253,046	245,136

*1953 Cultivos de campo no incluyen pasturas

** Incluyen cultivos múltiples en el mismo sitio



Postal antigua de árboles de ciruela en el Valle de Santa Clara

MERCADOS CERTIFICADOS DE PRODUCTORES

En el 2014, se certificaron 38 mercados en el Condado de Santa Clara .

AGRICULTURA ORGANICA

Tipo de Registro	Cantidad Registrados
Productores-condado principal	28
Productores - condado secundario	4
Manejadores	8
Procesadores	1

El Condado de Santa Clara tiene 32 granjas con 62 sitios de cultivo que totalizan 1,500 acres.



Productos en un mercado de agricultores

Para más información acerca de los “Farmers’ Markets” y lista de horarios y direcciones, por favor visite nuestra página: www.sccagriculture.org

CICLO DE VIDA DE LOS HONGOS

Los hongos crecen a partir de esporas, no de semillas. Las esporas son tan pequeñas que es imposible observarlas individualmente a simple vista. Basta con mirar las laminillas debajo del pileo (sombrero), para notar cuán pequeñas son las esporas. Las esporas no contienen clorofila para poder germinar (como las semillas), ellas dependen de sustancias como aserrín, granos, paja, o líquido para nutrirse. La mezcla de esporas y estos nutrientes se denomina inóculo. El inóculo es como la levadura de masa para hacer pan.

El inóculo apoya el crecimiento de raíces blancas pequeñas y filiformes, que se llaman micelio. El micelio es el primero que crece, antes que un hongo aparezca. El inóculo podría ser suficiente para cultivar un hongo, pero vamos a obtener una cosecha de hongos superior si usamos el inóculo mezclado con un sustrato u otro medio de crecimiento. El inóculo se mezcla con el sustrato pasteurizado en el sitio de crecimiento.

Después que el hongo es inoculado usando la mezcla del sustrato e inóculo, es transferido a camas o a camas. Las camas se cubren con una capa de musgo. Esta capa es generalmente de 2 pulgadas de espesor y está compuesta en su mayoría de musgo de turba. Se riega con agua inmediatamente después de la capa de musgo de turba. Se riegan las camas periódicamente a la capacidad máxima de absorción de la capa de musgo. Pocas semanas después los hongos estarán listos para su primera cosecha.



Los productores de hongos suelen obtener más de una cosecha de un solo cultivo. Algunas veces 2 o 3 cosechas, con intervalos de 7 a 10 días entre cada cosecha. La producción disminuye con cada cosecha siguiente. Los hongos del género *Agaricus* se cosechan entre los 16 a 35 días. Durante este tiempo, la temperatura, humedad, ventilación en las camas son controladas y monitoreadas para obtener una cosecha saludable.

Todos los hongos son cosechados a mano, lo cual es una labor intensiva. Después de elegir los hongos en las camas de crecimiento, el cosechador corta la base de los hongos. Después los hongos son almacenados en frío para detener el deterioro y prevenir que se vuelvan marrones. ¡Después se envían entre 12 a 24 horas a puntos de venta!

Programa Federal de Certificación Fitosanitaria

Agricultura Sostenible: Prevención de Plagas

Este programa asegura que las plantas y productos vegetales exportados a países extranjeros desde el condado de Santa Clara, estén libres de plagas dañinas. En el 2014, el personal del condado inspeccionó y expidió certificados fitosanitarios a 2,168 de envíos para exportación. El gráfico siguiente nos muestra los países y estados donde nuestros productores exportan.

Número de Certificados Fitosanitarios expedidos por País

Nuestros productores envían semillas de verduras y flores, ajo, flores cortadas, plantas de vivero, y muchos otros productos alrededor del mundo

Argentina	6	Honduras	12	Panamá	11
Australia	66	Hong Kong	14	Perú	30
Austria	1	India	40	Polonia	2
Belice	3	Israel	11	Portugal	2
Brasil	25	Italia	7	Singapur	12
Canada	434	Japón	194	Africa del Sur	22
Chile	20	Jordania	2	España	3
China	69	Kenia	5	Suecia	2
Colombia	76	Corea	131	Suiza	1
Costa Rica	19	Líbano	1	Taiwan	47
Dinamarca	5	Libia	1	Tailandia	20
Republica Dominicana	3	Malasia	40	Túnez	1
Ecuador	13	Mexico	121	Turquía	1
Etiopía	2	Nepal	14	Uganda	1
Francia	39	Países Bajos	238	Emiratos Arabes Unidos	2
Polinesia Francesa	1	Nueva Zelanda	25	Reino Unido	8
Alemania	17	Nicaragua	2	Uruguay	3
Granada (país)/ Grenada	8	Pakistán	1	Vietnam	23
Guatemala	90	Palestina	1		

Número de Certificados Fitosanitarios expedidos por Estado

Nuestros productores envían flores cortadas, orquídeas, y más alrededor de los Estados Unidos y territorios

Arkansas	1	Florida	162	Hawái	10
Nevada	43	Oregon	1	Puerto Rico	2
Washington	1				

Agencia de protección al Consumidor y Medio Ambiente
del Condado de Santa Clara

2014 OFICINA DEL COMISIONADO DE AGRICULTURA

COMISIONADO DE AGRICULTURA/
VERIFICADOR DE PESOS Y MEDIDAS

JOSEPH C. DEVINEY

DIVISION DE
AGRICULTURA

DIPUTADOS
MICHELLE THOM
ERIC WYLDE

BIOLOGO SUPERVISOR
HELENA ROBERTS

BIOLOGOS
KRISTIAN BARBEAU
NANCY BARRERA
MATT BEAUREGARD
SHERRIE BESSON
JULIUS CALSO
DONALD COPELAND
JENNIFER GRACY
SHANNON LUNDIN
TINO MENCHACA
GARY MEYER
MARIO NUNEZ
LORI OLESON
NICHOLAS OTTERLEI
JENNIFER PATE
PAULO PHILIPPIDIS
KARL STAGEN
JAMISON STIEHR
MIKE WALKER

DIVISION DE
PESOS Y MEDIDAS

DIPUTADO VERIFICADOR
STAN TOY

INSPECTOR SUPERVISOR
DAVID AGUAYO

INSPECTORES DE PESOS Y MEDIDAS
ERIN BECKER
JASON GIBILISCO
MARK HANEY
MARTIN LOBATO
REGIDOR MANIQUIS
JAMES SCHILLING
GINA STIEHR
JUSTIN THIEU

