

RESÚMENES DE TRABAJOS



XXXVIII Congreso Argentino de
Horticultura

26 al 29 de septiembre de 2016

Santa Fe, Argentina

FRUTICULTURA

F-EMC 001

ESTUDIO DE MERCADO PARA PRODUCTORES DE FRUTAS DEL GRUPO DE INTA CAMBIO RURAL "FRUTALES DEL LITORAL" DE LA REGIÓN CENTRAL DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

Modesto, M. F.1; Aldao, M. I.1; Buschiazzo, M. F.1; Chemes, M. C.1; Giovino, M. E.1; Travadelo, M.2

1Facultad de Cs. Económicas – UNL - Moreno 2557 – (3000) Santa Fe. Prov. Santa Fe. 2Facultad de Cs. Agrarias – UNL - Kreder 2805 – (3080) Esperanza – Prov. Santa Fe.

E-mail: mtravade@fca.unl.edu.ar

La cátedra Investigación de Mercados de la Lic. en Administración de la FCE-UNL, anualmente realiza estudios de mercado para empresas o emprendimientos locales, con el objetivo que los alumnos tomen contacto con la realidad empresarial local y regional. En el año 2014, un grupo de estudiantes diseñaron una investigación comercial para abordar la problemática de pequeños productores rurales de ubicar los excedentes de producción en épocas pico de cosecha de manzana, higo y durazno. Surge así la idea de procesar los frutos y agregarle valor a través de la elaboración de dulces artesanales. Para sondear la demanda potencial de dulces artesanales de duraznos e higos se aplicó una encuesta personal en comercios de la ciudad de Santa Fe. El universo de estudio estaba conformado por dietéticas y vinotecas de la ciudad, que comercialicen o quieran incorporar a su oferta, dulces artesanales. Se aplicó un muestreo no probabilístico, por cuotas, dividiendo la muestra en 25 vinotecas y 25 dietéticas. Esta información se complementó con entrevistas con informantes clave, particularmente dueños o encargados de emprendimientos turísticos ubicados sobre la ruta provincial nº 1 del Gran Santa Fe. Los resultados demostraron aceptación del producto. El 70% de las vinotecas y dietéticas comercializan mermeladas artesanales, mientras el 30 % restante si bien no lo hace actualmente, mostraron interés en comercializarlo. El motivo de abandono de la venta de los dulces fueron los altos costos y la baja demanda por parte de los clientes. Los atributos valorados por los comerciantes son: calidad, precio y presentación.

F-EMC 002

EVALUACIÓN DE LA FACTIBILIDAD FINANCIERA DE LA INSTALACIÓN DE RED ANTIPÁJARO SOBRE LA HILERA DEL CULTIVO DE MANZANO (*Malus domestica*) EN LA ZONA CENTRAL DE LA PROVINCIA DE SANTA FE (ARGENTINA)

Scotta, R.1; Travadelo, M.2; Maina M.2, Rossler N.2; Lutz, A.1

1Cátedra de Sanidad Vegetal – FCA – UNL; 2Cátedras de Economía, Mercadeo Agroalimentario y Administración de Organizaciones – FCA - UNL;

E-mail: mmaina@fca.unl.edu.ar

En la región central de Santa Fe las aves causan importantes pérdidas en los cultivos frutales. Los métodos de control a utilizar pueden ser químicos, mediante el uso de repelentes, de ahuyentamiento a través de sonidos o imágenes, por exclusión utilizando redes antipájaros. El uso de estas ofrece protección casi absoluta, de bajo impacto ambiental pero su costo es elevado. El uso de redes solamente por sobre la hilera del cultivo puede ser una alternativa para la adopción de esta tecnología. El objetivo de este trabajo fue evaluar la factibilidad financiera de la instalación de una red antipájaro sobre la hilera del cultivo de manzano (*Malus domestica*) conducido en espaldera en la zona central de Santa Fe. Se utilizó la técnica de formulación y evaluación de proyectos. Los precios se expresaron en moneda de mayo del año 2016. Como egresos, se consideraron los costos adicionales requeridos (insumos y mano de obra) para la instalación de la red antipájaro. Los ingresos adicionales de la evaluación fueron el 10% de la pérdida de producción zonal valorizada según precios en el Mercado de Productores de Santa Fe. El VAN fue de 24000 \$.ha-1, el periodo de repago de 2 años y la TIR de 16%. Si bien los resultados de esta investigación son preliminares, se concluye que la inversión es viable, teniendo en cuenta que los niveles de daño pueden alcanzar hasta el 100% de la producción en algunos predios de la región.

F-TC 009

EVALUACIÓN DEL RENDIMIENTO DE LA UCHUVA (*Physalis Peruviana*) EN LA PROVINCIA DE TUCUMÁN

Quiroga, R. J.; Kirschbaum, D. S.
EEA Famaillá INTA Ruta Pro 301, Km 32. (4132) Famaillá.
E-mail: daniel.kirschbaum@gmail.com

La uchuva (*Physalis peruviana*) viene adquiriendo importancia a nivel mundial en los últimos años por las propiedades nutraceuticas del fruto y los excelentes precios en el mercado europeo. Para evaluar la factibilidad de su cultivo en Tucumán, se realizó un ensayo consistente en tres fechas de plantación. Estas fueron 18/05, 08/06 y 18/06 de 2015. Se utilizaron plantines de semilla (adquirida en Tilcara), obtenidos en macetas. Estos se plantaron sobre lomos elevados, a 1 m de distancia entre plantas y 1,5 m entre lomos. El diseño experimental fue completamente aleatorizado, con tres repeticiones de 9 plantas cada una. Los lomos se cubrieron con mulch de plástico negro para minimizar el crecimiento de malezas y para evitar pérdidas de humedad del suelo por evaporación. Los ensayos se regaron a través de riego por goteo. Las primeras cosechas comenzaron el 09/10/2015 para las dos primeras fechas de plantación, y el 29/10 para la tercera fecha; y se extendieron hasta el 10/12. Los resultados fueron 4750.83 kg/ha, 2825.07 kg/ha y 2227.04 kg/ha para las primera, segunda y tercera fechas de plantación, respectivamente. Las diferencias fueron significativas, concluyéndose que las plantaciones tempranas son las más adecuadas para obtener mayor producción. Al finalizar la cosecha de 2015, las parcelas se mantuvieron para evaluar su producción el segundo año (2016). Con estos primeros datos se puede concluir que el cultivo de uchuva es factible en Tucumán y que hay muchas incógnitas que develar. Las excesivas lluvias impidieron laborear el suelo y plantar en abril, con lo cual, probablemente, se hubiese obtenido un mayor rendimiento.

F-P 002

EVOLUCIÓN DE INDICADORES DE MADURACIÓN EN DURAZNOS CV. "STARLITE" (*Prunus persica* L. Batsch) CON EL FIN DE DETERMINAR EL MOMENTO DE COSECHA

Altube H. A.; Ontivero Urquiza, M. G.; Rivata, R. S.; Baghin, L. R.
Universidad Nacional de Córdoba Facultad de Ciencias Agropecuarias
Dpto. Producción Vegetal
E-mail: healtube@agro.unc.edu.ar

El objetivo del presente trabajo fue estudiar la evolución de algunas variables implicadas en la maduración de las frutas para determinar el momento oportuno de cosecha, con el fin de garantizar frutos de calidad en durazneros cv. "Starlite". El huerto fue conducido en palmeta libre a 4,5 x 3,0 m con riego por goteo. Se marcaron seis árboles de 10 años de edad y se efectuaron dos cosechas. Se evaluó en 60 frutos tomados de la parte media: peso, diámetro, firmeza de la pulpa, sólidos solubles totales y acidez, en el momento de la cosecha y luego de tres días a temperatura ambiente, para simular un tiempo de comercialización para mercados cercanos. El peso en la primera cosecha fue de 63,43 g pasando a 75,85 g en la segunda; luego de tres días el peso se redujo a 50,38 g y a 63,66 g, respectivamente. El diámetro fue de 48,60 cm y 51,48 cm; y luego de tres días fue de 44,48 a 47,88; respectivamente. La firmeza de la pulpa en kgcm⁻² se redujo luego de tres días, de 6,34 y 4,57 a 2,78 y 1,59 para la primera y segunda cosecha respectivamente. Los sólidos solubles en °Brix fueron de 11,64 y 11,70; luego de tres días fueron de 12,14 a 13,65 respectivamente. La acidez expresada como % de ácido málico fue de 1,24 a 1,01; pasando luego de tres días de 1,00 a 0,90. Los resultados preliminares indicaron que la primera cosecha presenta valores aceptables en cuanto a la firmeza y sólidos solubles; mientras que en la segunda si bien los frutos han aumentado su peso los valores de firmeza son muy bajos y más aún después de tres días.

F-P 001

RELACIÓN ENTRE EL CONTENIDO GRASO Y EL ÍNDICE DE MADUREZ EN OLIVARES DEL PARTIDO DE CORONEL DORREGO

Pezzutti, N.; Goñi, L.; Garcia, R. J.; Sarti, M.; Laurent, G. C.
Dpto. Agronomía, Universidad Nacional del Sur. Bahía Blanca (8000FTN)
- Pcia Buenos Aires - República Argentina.
E-mail: gabriela.laurent@fibertel.com.ar

El ensayo se realizó en una finca del partido de Coronel Dorrego, sudoeste de la provincia de Buenos Aires. Se determinó el contenido graso en frutos del olivo (*Olea europaea* L.) de las variedades Arbequina (año de plantación: 2010), Coratina (año de plantación: 2010) y Arbosana (año de plantación: 2008). Al momento de la cosecha (12/05/2015) se recolectaron todos los frutos de cada planta, se pesaron para estimar rendimiento. Se tomaron 100 frutos al azar, y se calculó el Índice de Madurez (IM) mediante la observación del color del epicarpio y la pulpa de los mismos. El IM es la sumatoria del número de frutos de cada categoría por el valor numérico de su categoría dividido 100. Se procesaron las aceitunas cosechadas de cada árbol por separado. Se determinó en laboratorio el contenido graso (%) en base seca por medio del uso del extractor Soxhlet. La variedad Arbosana presentó el mayor contenido graso; mientras que Coratina fue similar a Arbequina ($p < 0.05$). Sin embargo, el IM en Arbequina (1,7) fue mayor que Arbosana (1,5) y éste a su vez, mayor que Coratina (0,5). Si bien Arbequina fue la que obtuvo el mayor IM para esa fecha de muestreo, la variedad Arbosana alcanzó el valor más alto de contenido graso. En Coratina se obtuvo el menor valor de IM y a su vez un bajo contenido graso. Esto indicaría que Arbequina no aumentaría en mayor medida su contenido graso dada la proximidad al IM óptimo (2); mientras que Coratina y Arbosana, con IM bajo tendrían la posibilidad de aumentar su contenido graso a valores muy superiores que los encontrados al momento de cosecha.

F-P 003

USO DE PRE-TRATAMIENTOS CON 1-METILCICLOPROPENO (1-MCP) PARA REDUCIR EL ABLANDAMIENTO INDUCIDO POR EL BROMURADO EN ARÁNDANO (*Vaccinium corymbosum*)

Franceschinis, F.1; Gergoff Grozoff, G. E.1,2,3; Vicente, A. R.3,4
1Instituto de Fisiología Vegetal CCT CONICET-La Plata - Diag. 113 N° 495 (1900) La Plata; 2Cátedra de Fruticultura. FCAYF-UNLP. 3Laboratorio de Investigaciones en Productos Agroindustriales. FCAYF-UNLP. 4Centro de Investigación en Criotecnología de Alimentos CCT CONICET-La Plata.
E-mail: gergoff.gustavo@agro.unlp.edu.ar

El bromurado induce la pérdida de firmeza en arándano. El 1-metilciclopropeno (1-MCP) es un inhibidor de la acción del etileno, que se ha empleado en otros frutos para el control del ablandamiento. El objetivo del presente trabajo fue determinar si la realización de un tratamiento con 1-MCP en forma previa al bromurado permite reducir el ablandamiento de los frutos y mantener su calidad durante el almacenamiento. Frutos de las variedades Jewel y Emerald cosechados en madurez comercial fueron sometidos a los siguientes tratamientos: a) Control, b) bromurado (32 g m⁻³, 3h); c) 1-MCP (1 µL L⁻¹, 10 h) y d) 1-MCP+bromurado con las concentraciones establecidas en b) y c). Los frutos fueron almacenados a 4 °C, determinándose luego de 0, 7 y 14 días: la firmeza (g), decaimiento (%), pérdida de peso (%) y contenido de ácido ascórbico (AA) (µmol gr⁻¹). El tratamiento con bromuro de metilo aceleró, luego del almacenamiento, el ablandamiento de los frutos, efecto que fue marcadamente reducido por el pre-tratamiento con 1-MCP con o sin bromurado en ambas variedades evaluadas. El decaimiento y la pérdida de peso en el almacenamiento no presentaron diferencias entre tratamientos. Los cambios en el contenido de AA variaron según el cultivar considerado: en Emerald el bromurado indujo inicialmente una acumulación de AA, pero, a tiempos prolongados de almacenamiento indujo una marcada pérdida, que fue reducida por el 1-MCP. En Jewel, no se observaron variaciones de AA durante la poscosecha ni entre tratamientos. Los resultados muestran que la realización de un pre-tratamiento con 1-MCP antes del bromurado podría resultar de utilidad para minimizar el ablandamiento inducido por los tratamientos cuarentenarios.