



Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos
Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

A través de ésta Gacetilla deseamos hacer llegar a nuestros lectores, informaciones, noticias y eventos que se desarrollen a partir de este Convenio.

EDITORIAL

Estimados lectores:

La Gacetilla de Frutas y Hortalizas del Convenio INTA-CMCBA N° 5 tiene el siguiente contenido:

- ❖ ***Situación del Cultivo de la cebolla en Santiago del Estero.- Zona de Riego***
- ❖ ***Situación de la Calidad de las Papas ingresadas durante los meses invernales de junio, julio y agosto al MCBA.***



Situación del Cultivo de la cebolla en Santiago del Estero.- Zona de Riego (Fernández, 29 de Julio 2009)

La zona de riego de la provincia de Santiago del Estero, en donde se siembra hortalizas y se plantan frutales, tiene normalmente una superficie aproximada de 10.000 has, de estos cultivos.

La misma, tiene una distribución variada de cultivos siendo las especies que se destacan en superficie sembrada la **zanahoria y la cebolla valencianita**.

Con respecto a esta última, este año comenzó la campaña como todos los años en el mes de febrero siendo su pico de siembra normal en marzo.

Al principio se tenía datos de referentes claves (productores, asociaciones de productores, vendedores de semillas y agroquímicas) que la superficie sembrada estimada estaba en más de 2500 has.

A fines del mes de abril ya estaba definida la cantidad de superficie sembrada que quedó, luego de varios efectos climáticos que afectaron los cultivos (altas temperaturas, lluvias torrenciales).

El alto costo de la semilla, la cual se vendió en esta zona a un precio 4 veces mas alto que el año pasado impidió su resiembra.

Es así que al día de hoy podemos afirmar que en la zona hay aproximadamente 1500 has que quedaron sembradas con cebolla.

Las mismas comenzarán a ser cosechadas desde el 20 de agosto hasta el 20 de octubre, presentando rendimientos aproximados de 600 bolsas por ha y con diversidad de tamaños.

Además algunos de los cultivos han tenido efectos negativos por la heladas continuas del mes de julio, pero aún se encuentran con muy buena sanidad en relación a enfermedades u otros ataques de plagas.

Con estos datos podemos pronosticar que en la zona tendríamos unas 900.000 bolsas para abastecer el mercado en la fecha mencionada.

Es de destacar que en la zona existen solamente 2 galpones de empaque autorizados por SENASA para operaciones de exportación y ya hay datos de que grupos brasileros ya pidieron este producto a algunos productores y se instalarán en la zona a fines de agosto cuando la campaña ya haya avanzado.

Información suministrada por:

Ing. Agr. Eve Luz Yñiguez
Jefe de la AER de Fernández
AER INTA de Fernández
Santiago del Estero.



Situación de la Calidad de las Papas ingresadas durante los meses invernales de junio, julio y agosto al MCBA.

Durante el invierno en Argentina (junio, julio y agosto), los volúmenes de ingreso de papas al Mercado Central de Buenos Aires (MCBA), están compuestos por envíos de diferentes provincias productoras de nuestro país; éstas se encuentran en situaciones productivas diferentes. (Ver cuadro N° 1).

Provincia	Tipo de Plantación	Estado del tubérculo
S.E.Bs.As.	semitardía	maduro
Villa Dolores	tardía	inmaduro
Mendoza	semitardía	maduro
Córdoba	tardía	inmaduro
San Luis	tardía	inmaduro

Cuadro N° 1: Tipos de plantación y estado de madurez del tubérculo de acuerdo a cada zona productora.

Los volúmenes ingresados durante los meses de junio, julio y agosto desde las diferentes zonas de producción con su porcentaje de participación se muestran en cuadro N° 2.

Zona	JUNIO – JULIO – AGOSTO					
	2007		2008		2009	
	Tn	%	Tn	%	Tn	%
BS. AS	72.353,7	75,88	74.850,3	84,10	70.066,2	78,30
VILLA DOLORES	6.513,6	6,83	5736,2	6,44	10.314,3	11,55
MENDOZA	1.430,5	1,51	674,3	0,76	1.786,8	1,99
CORDOBA	13.576,5	14,23	7.443,2	8,36	6.235,9	6,96
OTRAS	1.469,7	1,55	317	0,35	1.073,2	1,20
TOTAL	95.344	100	89.021	100	89.476,4	100

CUADRO Nº 2: Evolución de los volúmenes de ingreso de papa y porcentaje de participación de las diferentes zonas productoras al MCBA (junio, julio y agosto 2007-2009).

Fuente: Departamento de Información y Desarrollo Comercial CMCBA

Podemos observar para esta época, un predominio de los volúmenes de ingreso desde la provincia de Buenos Aires (preferentemente SE de Bs. As.), seguidos por partidas de Villa Dolores, Córdoba y Mendoza.

Cultivares:

En cuanto al panorama varietal, existe un predominio del cultivar Spunta 97 % del ingreso, Innovator 1,6 %, Kennebec 0,75 %, Asterix 0,5 % y partidas de ingresos menores de Umatilla Russet y Daisy.

Calidad comercial: problemas

Los problemas mas frecuentes encontrados en las papas ingresadas al MCBA han sido: desuniformidad de tamaños dentro del envase, presencia de tierra, variabilidad en el peso de los envases y otros defectos tales como deformaciones, crecimiento secundario, rajaduras, sarna e inmadurez.

Presentaciones comerciales

Papa negra

Se denomina popularmente “papa negra”, al tubérculo producido en el SE de la provincia de Buenos Aires, en suelos con mucha materia orgánica y que no fue procesada para su eliminación.

Dentro de lo que comercialmente se denomina “papa negra” encontramos diferentes presentaciones comerciales llamadas papa sucia y papa cepillada.

- **Papa sucia:** es la presentación mas precaria; corresponde a partidas de papas cosechadas y embolsadas directamente en el campo. A veces, en el menor de los casos, proceden de pilas, forma de conservación de las papas a campo.

Se embolsan con un menor criterio de selección tanto en tamaño como en defectos, a menudo con tierra, alcanzando los menores precios de comercialización.

- **Papa cepillada:** corresponde a partidas de papas que se someten en zona de origen a la acción de máquinas cepilladoras, que eliminan los restos de tierra adheridos a los tubérculos; posteriormente se realiza una selección por tamaños y defectos antes de su embolsado.

Papa blanca

- **Papa procesada:** papas que una vez que son lavadas se les aplica caolín (un tipo arcilla muy fina) que adsorbe la humedad y le da un aspecto semejante a las papas producidas en zonas de suelos sueltos (Mendoza y/o Villa Dolores).
- **Papa lavada:** son tubérculos directamente sometidos a la acción de una lavadora, luego seleccionados y embolsados.

En todos los casos detallados, estamos hablando de tubérculos maduros que tienen la epidermis bien desarrollada.

Presentación

Las bolsas pueden presentarse de dos maneras: “boca cerrada” o “boca abierta”.

En el primer caso, las bolsas están totalmente cerradas y posee un trabajo de selección; este tipo de bolsas normalmente también se acondicionan en pallets.

En el caso de las bolsas de boca que exhiben las papas, en general poseen una menor selección de la mercadería y suelen tener tierra.

Variedades de “Papa negra” del SE de la provincia de Bs. As.



Variedad Spunta “sucia”



Variedad Umatilla Russet “sucia” (papas fritas)



Variedad Spunta “sucia” desuniforme



Variedad Kennebec “sucia” (puré y papas fritas)



Variedad Innovator “sucia” (papas fritas)



Variedad Spunta “procesada”

Zonas de producción de papa en Argentina

La sucesión de heladas ocurridas durante el mes de julio 2009 de elevada intensidad (-6°C a -9 °C) provocó una serie de problemas:

Tanto las bolsas provenientes de la zona SE de la provincia de Buenos Aires como de la zona de Villa Dolores presentan tubérculos congelados dentro de las mismas.

Sudeste de la provincia de Buenos Aires y demás zonas

Durante los meses de junio, julio y agosto se encuentra una oferta compuesta por diferentes presentaciones comerciales, pero desde el sudeste de Bs. As. la mayoría de los lotes corresponden a “papa negra”.

Estos lotes de papas pueden llegar con bastante tierra adherida, inclusive con barro, que dependerá de la decisión del productor de comercializarla de esa forma.

Generalmente en esta época del año (meses invernales) es difícil encontrar lotes de papas lavadas, cuyo origen sea el sudeste de Buenos Aires; normalmente

en esta época las empresas están lavando papas de otros orígenes, como Córdoba.

Otro de los problemas de calidad que se presentó durante el mes de agosto, fue la brotación del cultivar Spunta proveniente del SE de la provincia de Buenos Aires, debido a que esta variedad ya rompió su período de dormición.



Papa brotada de la variedad Spunta del SE de la provincia de Bs. As.

Otra propiedad a tener en cuenta, durante los meses invernales, es la calidad culinaria del producto.

En este período del año existen lotes de papa que no pueden llevar adelante exitosamente el proceso de fritura.

Esta propiedad industrial de la papa se ve afectada al someterse el tubérculo a condiciones de almacenamiento de bajas temperaturas, como ocurre en los meses de frío.

La falta de calidad culinaria, está dada por la relación entre azúcares reductores y almidón dentro de la composición del tubérculo: aumenta los azúcares reductores por la exposición a bajas temperaturas (menores de 4 ° C), el producto logra freír pero no tiene la calidad normal, tiene color oscuro.

Villa Dolores y Córdoba

Las producción de papa de Villa Dolores (provincia de Córdoba) que ingresó a partir de junio al Mercado Central de Buenos Aires presentó signos claros de inmadurez (la epidermis inmadura se desprende del tubérculo).

La cosecha se realizó con las plantas “no entregadas” en donde el tubérculo todavía esta desarrollándose.

Una situación similar es la que se da en las partidas procedentes de las papas tempranas de Tucumán que se cosechan en octubre.

Estas partidas al igual que las procedentes del resto de Córdoba, se consideran comercialmente como papas blancas, por que la tierra adherida a los tubérculos es más clara que la procedente el sudeste de Buenos Aires (denominadas papas negras).

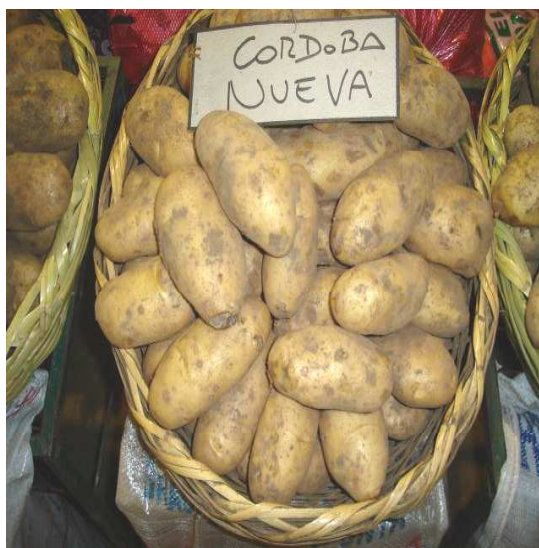
A su vez, al ser de textura del suelo más liviana, suelos franco – arenoso en el momento de la recolección, se desprende la tierra lográndose una apariencia de papa blanca. Tienen menos tierra que las papas negras del Sudeste de la provincia de Buenos Aires, aún sin tratamientos posteriores.

Al igual que las papas procedentes de Buenos Aires, existen comercialmente el mismo tipo de presentaciones: sucias, cepilladas, procesadas y lavadas.

En términos generales en este período del año ingresaron partidas procedentes de Córdoba con mayor grado de madurez (epidermis bien desarrollada) que las procedentes de Villa Dolores.



Variedad Asterix de Villa Dolores (lavada)



Variedad Spunta de Córdoba nueva (mes de junio)



Variedad Spunta de Villa Dolores (lavada)



Bolsa cerrada con una sola costura



Bolsas cerradas de una sola costura con Variedad Spunta de Córdoba (resto de arcilla por el procesado)

Mendoza

Las papas producidas en esta zona, con suelos arenosos, se presentan limpias de tierra, con buen desarrollo de los tubérculos, tamaños grandes y con pocos defectos.



Papa de variedad Kennebec en bolsa de boca abierta con una sola costura

**Trabajo realizado por los Ings. Agrs. Carlos Barés y Claudio Barón
División Calidad y Asistencia técnica.**

cbares@mercadocentral.com.ar

cbaron@mercadocentral.com.ar

Eventos:

- CURSO DE CALIDAD Y MANEJO DE PRODUCTOS FRUTIHORTÍCOLAS FRESCOS EN EL COMERCIO MINORISTA

**Mercado Central de Buenos Aires
6, 13, 20 y 27 de octubre de 2009**

Temas:

Importancia de la especie, disponibilidad en el mercado (su oferta), tipos comerciales, criterios de calidad, defectos y alteraciones que afectan la calidad, forma de almacenarlos.

**Informes: Teléfonos 4480-5543 (Sr Jorge Palencia)
4480-5500 int.5741**

**flozano@mercadocentral.com.ar
oliverotti@mercadocentral.com.ar**

- XXXII CONGRESO ARGENTINO DE HORTICULTURA

Ciudad de Salta , 23 al 26 de septiembre de 2009

Informes:

**www.asaho.org.ar
asaho2009@correo.inta.gov.ar**

Para comunicarse con los editores de este boletín y coordinadores técnicos del Convenio INTA Mercado Central dirigirse al Edificio Administrativo, Primer Piso, del Mercado Central de Buenos Aires. Autopista Ricchieri y Boulogne Sur Mer, Tapiales, Buenos Aires.

Teléfono: 4480-5500 interno N°5741 (oficina INTA)

**Ing. Agr. José Fernández Lozano
Ing. Agr. Martín Nakama**