



Noticias de la ASAHO
BOLETÍN DE LA ASOCIACION ARGENTINA DE HORTICULTURA

Miembro de la Sociedad Internacional de Ciencias Hortícolas (ISHS)

EDITORIAL

Estimados Socios, Colegas y demás participantes de la Actividad Hortícola,

Hoy los invitamos a reflexionar sobre la necesidad de impulsar desde quienes participamos del sector productivo frutihortícola, la producción y consumo de diversidad de especies y variedades que contribuyan a enriquecer la oferta. Esto se debe a que más del 70 % de las quince principales Hortalizas y Frutas disponibles en el mercado Argentino, comercializadas y consumidas corresponden a tan solo cinco especies. En el caso de las hortalizas estas son: papa, tomate, cebolla, zapallo, zanahoria; mientras que en frutas dicho porcentaje corresponde a naranjas, mandarinas, manzanas y bananas, según datos el Mercado Central de Buenos Aires (MCBA, 2018).

Por tal motivo es el rol, del sector productivo, brindar una oferta diversificada, y desde las instituciones, intensificar las acciones de promoción del consumo de Frutas y Hortalizas, a fin de propiciar una dieta rica en vegetales y más equilibrada en la población.

Especies tradicionales como acelga, espinaca, berenjena, coliflor, repollo, entre tantas otras, deberían ser más consumidas y sumar a la oferta otras no tradicionales como kale, radicchio rosso, pepino dulce, zapallitos como ovni y zucchini de colores, tomate RAF, variedades de melón como los tipo español, ciboulette, alcaucil, zapallo spaghetti, espárragos, brócoli, col rábano, acelgas de pencas de colores (rojas y amarillas), etc., entre otros múltiples ejemplos. Todas ellas podrían contribuir a diversificar la oferta, brindando nuevas opciones a consumidores con escaso tiempo disponible para la elaboración de platos saludables y coloridos, que incluyan vegetales frescos y que inviten a ser consumidos.

¡Hasta la próxima!

Ana María Castagnino
Secretaría de Prensa y Publicaciones
Asociación Argentina de Horticultura

AGENDA INTERNACIONAL

XXI Congreso CIPA de Agricultura, Plásticos y Medio Ambiente
29/05/2018 Burdeos-Arcachon, Francia
<http://cipa-congress.com/>

XIX Simposio Internacional sobre Economía y Gestión Hortícola y VII Simposio Internacional sobre Mejora del Desempeño de las Cadenas de Suministro en las Economías de Transición y II Simposio Internacional sobre Economía de la Horticultura, Mercadotecnia e Investigación del Consumidor
12/08/2018 Estambul, Turquía
<http://www.ihc2018.org/en/S24.html>

VII Simposio Internacional sobre Frutas Tropicales y Subtropicales
12/08/2018 Estambul, Turquía
<http://www.ihc2018.org/en/S05.html>

II Simposio Internacional de Zanahoria y Otras Apiaceas
19/09/2018 Cracovia, Polonia
<http://carrot-symposium2018.pl/gb/>

XXX Congreso Internacional de Horticultura (IHC2018)
12-16/08/2018 Estambul, Turquía
<http://www.ihc2018.org/en/WORKSHOPS.html>

XI Simposio internacional sobre cultivo protegido en climas templados de invierno y I Simposio internacional sobre redes y pantallas en horticultura
27/01/2019 Islas Canarias Tenerife, España
<http://www.mildwinter2019.org>

NOVEDADES

40º Congreso Argentino de Horticultura

“Nuevos escenarios e innovación para cadenas de valor sustentables”



A realizarse en la ciudad de Córdoba, del **2 al 5 de octubre de 2018**, en el Pabellón Argentina de la Ciudad Universitaria de la Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.

Organizadores: Asociación Argentina de Horticultura (ASAHO), Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba y la Facultades de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Católica de Córdoba, Facultad de Agronomía y Veterinarias de la Universidad Nacional de Río Cuarto, el Centro de Investigaciones Agropecuarias y el Centro Regional Córdoba del INTA, SENASA, y el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la provincia de Córdoba.

Objetivos: propiciar la producción sustentable de productos de calidad superior, el empleo de tecnologías que permitan minimizar los efectos nocivos del cambio climático, el incremento en el uso de enmiendas orgánicas, el trasplante como estrategia de mejora en la rentabilidad del sistema, el empleo de insumos biológicos para el control de plagas y enfermedades, y un adecuado manejo pos cosecha de las producciones, entre otros.

TALLER DE

“Reconocimiento y manejo de enfermedades de cultivos hortícolas”

23/04/18 -19/05/18.



TEMARIO:

- Características de patógenos, hongos, pseudohongos, bacterias y virus. Formas de dispersión y supervivencia. Ciclo tipo de las enfermedades.
- Síntomas y signos. Síntomas y signos atribuibles a hongos, bacterias, virus y enfermedades fisiológicas.
- Efecto de las características de los cultivos, ambiente, patógenos involucrados sobre el desarrollo de las enfermedades y su relación con pautas de manejo.
- Muestreo y acondicionamiento de material vegetal.
- Métodos de diagnóstico en base al patógeno presunto.
- Control químico de enfermedades y calidad de aplicaciones.

Universidad Nacional de Luján, sede Central. (Cruce Ruta 5 y Av. Constitución)

Consultas:

fitopatologiaunlu@yahoo.com.ar

Eventos complementarios al 40º Congreso Asaho:

- ✓ *II Simposio Argentino de Legumbres*
- ✓ *Jornada de Papa*
- ✓ *Simposio de las especies aromáticas, medicinales y condimenticias*

Los Congresos de Horticultura, constituyen además un punto de encuentro de todos los profesionales de sector, permitiendo el intercambio de experiencias y conocimientos en las disciplinas Horticultura, Fruticultura, Floricultura y Aromáticas Nacional.

Para mayor información dirigirse a asahocongreso40@gmail.com

IMPORTANTE PARA LOS SOCIOS

Cuota Societaria

La Comisión Directiva de la ASAHO recuerda que está al cobro la cuota anual societaria de \$ 700.- hasta el 31 de agosto de 2018. Depósito a Cuenta: Banco Patagonia – Suc. Bahía Blanca Titular: Asociación Argentina de Horticultura C.C.: 053-530017256 000— CBU: 03400531 00530017256005 CUIT: 30-70997105-7

El pago de la cuota anual es la principal fuente de financiamiento de nuestra Asociación, por lo que es esencial para que ésta pueda desempeñarse y cumplir con sus objetivos. Ante cualquier inquietud, no dejen de contactarse con la Comisión, o al mail de la tesorería: asaho15tesoreria@gmail.com

IMPORTANTE: Quienes efectúen transferencias bancarias con pagos de cuotas, por favor **informar por mail a la Tesorería de ASAHO**, para poder identificarlo.

Aval para eventos

Informamos a todos los socios activos de ASAHO tienen la ventaja de poder contar con **aval de la Asociación** para la realización de los eventos específicos de las distintas disciplinas que integran la ASAHO.

Invitación a nuevos socios: Si aún no sos socio de ASAHO, te invitamos a integrar nuestra Asociación. Así podrás tener múltiples beneficios, como publicar de manera gratuita en nuestra Revista, descuentos en los Congresos de la Asociación, integrar el próximo listado de socios en la página de ASAHO, entre otros. Necesitamos de tu participación como integrante de ASAHO para que poder continuar desempeñando nuestro rol de comunicación de los principales logros y avances en las distintas disciplinas comprendidas en la Horticultura en un sentido amplio, propiciando la optimización cuali y cuantitativa de las producciones del sector y la interacción de todos sus miembros. **¡Esperamos poder contarte entre nuestros socios!**

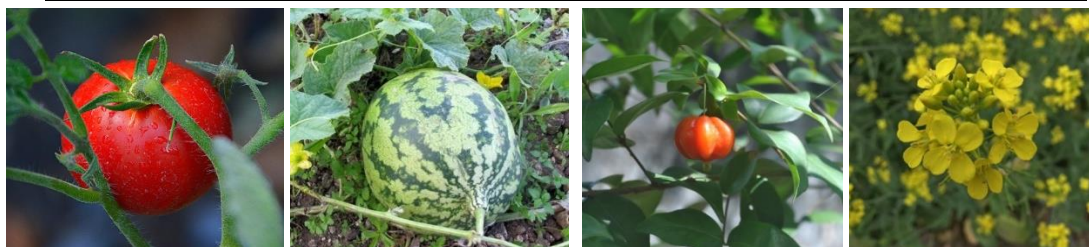
Requisito para publicar en la Revista Horticultura Argentina: el 1º autor debe ser socio activo.

Difusión sobre eventos del sector: Si desean difundir información sobre nuevos eventos, jornadas y cursos vinculados a la Horticultura, a través de este boletín, contactarse con nosotros a través de:

publiasaho2016@outlook.es

AVANCES

A continuación se incluyen cinco trabajos presentados en el Nº 87 de la **Revista Horticultura Argentina**



AROMÁTICAS

Mostaza, un grano oleaginoso, aromático y medicinal: análisis del mercado mundial y principales importadores regionales.

Arizio O. P. y Curioni A. O.

De las semillas de mostaza se obtiene harina, aceite fijo y otros productos de importantes usos en la industria alimenticia, cosmética, medicinal y para la obtención de biodiesel. El objetivo es cuantificar y analizar la evolución del mercado mundial y regional determinando los principales importadores, las fuentes de abastecimiento y el nivel de precios medios internacionales. La información estadística fue obtenida de la base UN Comtrade de ONU, sobre importaciones y exportaciones nomenclatura-país, así como de EUROSTAT de la UE, FAS-USDA de EEUU, JETRO de Japón y Alice de Brasil. Se obtuvieron los promedios quinquenales y las tasas de crecimiento anual acumulativas por el método de regresión lineal. Se determinaron los principales importadores y exportadores a nivel mundial y regional, sus participaciones relativas, los orígenes de sus abastecimientos y la evolución de los precios promedios. Las importaciones mundiales de granos de mostaza alcanzaron valores record en los últimos años analizados, producto del incremento de los precios internacionales. Los principales importadores mundiales del último quinquenio son Estados Unidos y Alemania; dominando el mercado exportador Canadá. Como importadores regionales en Sudamérica se destacan Venezuela, en los últimos años, e históricamente Brasil. Argentina, podría no solo abastecer su mercado interno sino generar saldos exportables a países sudamericanos con los cuales tienen complementariedad y acuerdos comerciales convirtiéndose en un importante productor y exportador mundial.

FRUTICULTURA

Selección de frutales nativos en Uruguay

Vignale, B.; Cabrera, D.; Rodríguez, P.; Machado, G.

En Uruguay, existen especies nativas que producen frutas comestibles, muy apreciadas por los pobladores locales. Actualmente estas frutas participan escasamente de la cadena de alimentos, aunque recientemente se han comenzado a cultivar, utilizar y comercializar. La Facultad de Agronomía, el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria y el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca desarrollan un programa de selección de frutas nativas, en conjunto con otras Instituciones y pobladores en general. El programa se basa en la prospección y colecta de materiales frutícolas a nivel nacional, su instalación en Jardines de Introducción y predios de productores, donde se caracterizan y evalúan. Paralelamente, se lleva a cabo un programa de cruzamientos dirigidos, con el objetivo de mejorar características deseables. Se destacan cinco de las diez especies estudiadas, guayabo del país (*Acca sellowiana* Berg Burret), pitanga (*Eugenia uniflora* L.), arazá (*Psidium cattleianum* Sab.), guaviyú (*Myrcianthes pungens* Berg Legr.) y cereza de monte (*Eugenia involucrata* L.). Se han obtenido importantes avances en la caracterización y evaluación de numerosos materiales y en estudios de su biodiversidad. Se cuenta con materiales seleccionados y propagados. Por otra parte se han desarrollado protocolos de industrialización, talleres de formación y promoción del cultivo, proyectos agroecológicos, huertas familiares y escolares y proyectos regionales. Profundizar en la valorización de los frutales nativos, favorecerá su desarrollo, conservación y utilización en forma sustentable.

HORTICULTURA

Aplicación de reguladores auxínicos: efecto sobre el cuajado de fruto en tomate para consumo fresco

Martínez, S.; Garbí, M.; Carbone, A.; Morelli, G.; Argerich, C.; Pacheco, R.; Puch, L

Con el objetivo de evaluar el efecto de dosis y momentos de aplicación de ácido β -naftoxiacético sobre características y rendimiento de frutos de tomate, se condujeron tres ensayos en La Plata (Buenos Aires), uno en Bella Vista (Corrientes) y uno en Peña Colorada (Salta). La Plata: 1) testigo (sin hormona, con agua), hormona [cm³.litro⁻¹]: 2,5 (inicio de floración) y 5 (temperatura menor a 13°C o desde cuarto racimo). Con 5 cm³.litro⁻¹ desde cuarto racimo hubo mayor diámetro de fruto; 2) testigo (sin hormona ni agua), hormona: 2,5 y 5 cm³.litro⁻¹ desde floración. Ambas dosis incrementaron significativamente tamaño y porcentaje de frutos ahuecados; 3) testigos (sin hormona con y sin agua), hormona: 1; 2,5; 3,5; 5; 7,5 y 10 cm³.litro⁻¹ desde floración. El peso fresco de frutos aumentó con 3,5 y 10 cm³.litro⁻¹ respecto al testigo con agua; el peso seco fue mayor con 3,5 cm³.litro⁻¹ que en ambos testigos y con 1 cm³.litro⁻¹; los frutos ahuecados aumentaron con más de 3,5 cm³.litro⁻¹, respecto a los testigos y con 10 cm³.litro⁻¹, respecto a dosis inferiores a 3,5 cm³.litro⁻¹. Bella Vista: testigo sin tratar, hormona: 3 y 5 cm³.litro⁻¹ (flor abierta); sin diferencias por los tratamientos. Peña Colorada: testigos (sin hormona, con y sin raleo de frutos), hormona [cm³.litro⁻¹]: 5, sin raleo frutos y 7,5 raleando frutos. El peso de frutos aumentó con 5 cm³.litro⁻¹ (3º y 5º racimo).

Influencia del raleo del fruto sobre el tamaño y rendimiento de la sandía (*Citrullus lanatus* (Thunb) Matsum & Nakai).

Armadañs Rojas, A.J.; Benítez Marín, D.

La baja calidad y tamaño homogéneo del fruto de la sandía son los mayores problemas comerciales de la producción en el país. El objetivo del trabajo fue evaluar la influencia del raleo de frutos sobre el rendimiento y calidad del fruto de la sandía. El experimento se realizó en la localidad de San Blas del departamento de San Pedro, del Paraguay. El diseño experimental fue de bloques al azar, con cinco repeticiones. Los tratamientos fueron: T1: dos frutos por guía, T2: tres frutos por guía, T3: testigo sin raleo de frutos. Cada unidad experimental estuvo constituida por seis plantas. El cultivar utilizado fue Crimson Sweet. Se evaluó el peso y diámetro del fruto y el rendimiento. Los tratamientos T1 con 11,84 kg/fr y T2, con 11 kg/fr. fueron los que presentaron significativamente mayor peso medio de fruto y mayor rendimiento, con 29,6 t·ha⁻¹ y 27,6 t·ha⁻¹ respectivamente. Y el tratamiento T1 presentó el mayor diámetro de fruto con 27,43 cm.