



Miembro de la Sociedad Internacional de Ciencias Hortícolas (ISHS)

EDITORIAL

Estimados Socios, Colegas y demás participantes del Sector Hortícola,

Hoy los invitamos a reflexionar respecto de la importancia de contribuir a impulsar el crecimiento y desarrollo de las economías regionales en lo que a Horticultura, Fruticultura, Floricultura y Aromáticas-Medicinales respecta; y la consolidación de nuestros alimentos en los mercados globales. Argentina con su diversidad de climas y tierras fértiles, tiene la oportunidad de fortalecer su posicionamiento de sus producciones tanto a nivel nacional como global, a través del agregado de valor y diferenciación mediante la adopción de diferentes herramientas como el sello de calidad de Alimentos Argentinos “una elección natural”, Denominación de Origen (DO) e Identificación Geográfica (IG), entre otros. Dichos productos, diferenciados por su identidad territorial, tienen la oportunidad de enfocarse en segmentos específicos del mercado.

Hoy se suman además como desafíos la necesidad de minimizar la huella del carbono, reduciendo el transporte, para lo cual una alternativa fundamental es la expansión de las producciones locales y regionales las cuales pueden ser diferenciadas mediante el sello “Km 0” (aquellas que han recorrido hasta 100 Km entre el sitio de producción y consumo), en los casos que cumplen con las Buenas Prácticas Agrícolas, que desde el 04/01/2021 son obligatorias.

Resulta imprescindible, además, avanzar en la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos, dado que son las cadenas hortícolas y frutícolas en las que mayores pérdidas se generan entre cosecha y consumo; por lo que se debe dar un destino útil a la proporción no comercial, maximizando el aprovechamiento de la materia prima. Se estima que solo el 70% de los alimentos que se producen se llegan a consumir (FAO). Argentina cuenta con un Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, integrado por una red de ONG, empresas, universidades y gobiernos locales, entre otros.

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



Fuente: Alimentos Argentinos. N°83. Nov. 2023.

AGENDA INTERNACIONAL

V International Conference on Fresh-Cut Produce: Maintaining Quality and Safety

03/06/2024 Foggia, Italy
<http://www.unifg.it/freshcut.2024>

XVII International Symposium on Processing Tomato - XV World Processing Tomato Congress

09/06/2024 Budapest, Hungary
<https://15thworldtomatocongress.com>

IV International Organic Fruit Symposium and II International Organic Vegetable Symposium

17/09/2024 Warsaw, Poland
<https://orghort2024.pl/>

I International Symposium on Protected Cultivation, Nettings and Screens for Mild Climates

23/09/2024 Athens, Greece
<https://promicli.athens2024.org>

International Symposium on Arbutus unedo (Strawberry Tree) and Related Species: from Biology to Biotechnology

28/10/2024 Coimbra, Portugal
<https://www.uc.pt/en/uid/biotec/events/>

IX International Postharvest Symposium

11/11/2024 Rotorua, New Zealand
<https://www.sciencevents.co.nz/>

NOVEDADES

Invitación a reunión de comisiones disciplinarias de ASAHO

Desde la comisión Directiva de ASAHO invitamos a todos los interesados a trabajar en Comisiones Disciplinarias e integrar una de las **REDES DE INVESTIGADORES, EXTENSIONISTAS Y PRODUCTORES** que se llevarán a cabo la próxima semana con la finalidad de acordar un cronograma de trabajo para el 2024 y fijar prioridades.

Fechas y horarios de reuniones

- ✓ **Comisión de Floricultura (RIEP-FLOR) 20/12/2023 a las 9 hs.** Zoom Reunión: <https://us06web.zoom.us/j/84725263147?pwd=GkQGx137snObLx8P8eqC4xj5bvnLFC.1>
ID de reunión: 847 2526 3147 y Código de acceso: 177464
- ✓ **Comisiones de Horticultura y Fruticultura (RIEP-HORT y RIEP-FRUT): 20/12/23 a las 10:30 hs.** Entrar Zoom Reunión: <https://us06web.zoom.us/j/85808181341?pwd=Rc1qdmoxHtP0GgdYfij3uOrCIDxZt9.1>
ID de reunión: 858 0818 1341 y Código de acceso: 015252
- ✓ **Comisión de Aromáticas-Medicinales (RIEP-AM):** oportunamente se informará el cronograma de trabajo 2024, ya que esta comisión se encuentra trabajando y manteniendo una periodicidad de reuniones desde Octubre 2023. Para más información o para solicitar unirse a RIEPAM, comunicarse via mail a aromaticas@asaho.org

Objetivos del trabajo en Red: generar un espacio de interacción entre integrantes de cada una de dichas cadenas agroalimentarias procurando su fortalecimiento en las diferentes regiones productoras en el marco de las prioridades de ASAHO:

- ✓ Promoción de la implementación de los **ODS** (Objetivos de Desarrollo Sostenible).
- ✓ Optimización de las **dimensiones de la calidad** de las cadenas, con especial énfasis en lo relativo a la **inocuidad y calidad** de los productos y a la responsabilidad social empresarial.
- ✓ Contribuir a la **diversificación** productiva y del consumo, propiciando la expansión de nuevas alternativas productivas.
- ✓ Optimización del **manejo de los cultivos**, tendiendo a sistemas agrícolas sustentables, la adopción de tecnologías apropiadas para una mejor calidad de vida de los operarios y al **cuidado del ambiente**.
- ✓ Impulsar la **agroindustria y la valorización de las producciones**, de las diferentes gamas.
- ✓ **Optimización de la logística**, a fin de contribuir a minimizar las pérdidas y desperdicios entre cosecha y consumo, y optimizar la huella del carbono.
- ✓ Entre otros.

Además, desde ASAHO estaremos acompañando las diferentes actividades (seminarios, cursos, jornadas, simposios, etc.) que se lleven a cabo en el marco de dichos objetivos.



Importante para socios de ASAHO

La Comisión Directiva de la Asociación Argentina de Horticultura, informa que se encuentra abierta la convocatoria a regularizar la situación de los socios de ASAHO para lo cual se propone un **plan de regularización individualizado**, para lo cual les sugerimos comunicarse con la tesorería de ASAHO a través del siguiente mail: tesoreria@asaho.org.

Le informamos además, que en la última reunión se resolvió generar un nuevo servicio para los socios a través de la inclusión en la página web de un **listado con los socios activos** que integran ASAHO, con su institución/entidad de pertenencia y especialidad, para facilitar que productores y colegas del sector, del país y del exterior, puedan contactarlos.

Como es de conocimiento de todos los que integramos ASAHO, nuestra entidad, es sin fines de lucro, que brinda las posibilidades de interacción de especialistas del sector en los **congresos** y eventos organizados, la publicación gratuita en la **Revista Científica Horticultura Argentina**, que es en realidad tres revistas en una, ya que además permite la publicación de Avances en Horticultura y de trabajos de Review; y la publicación de novedades, eventos, actividades y temáticas de interés en el **Boletín de Noticias** mensual **“NotiAsaho”**, para lo cual es de vital importancia que todos los que nos desempeñamos en el sector de la Horticultura, la Fruticultura, la Floricultura, las Aromáticas-Medicinales y temáticas afines integremos la ASAHO y tengamos activa participación en la misma como socios.

La ASAHO la hacemos entre todos.

Participá!





“Hacia una horticultura sostenible, preservando la biodiversidad”

Posadas, Misiones, 3 al 6 de septiembre del 2024

Lugar: Centro de Convenciones del Parque del Conocimiento.

Objetivo: reunir a personas físicas o jurídicas dedicadas al estudio de la Horticultura en un sentido amplio, incluyendo la Fruticultura, la Floricultura, las Aromáticas Medicinales y Condimentarias y la Horticultura. Además, busca fomentar el diálogo e intercambio de conocimientos.

Perfil del evento: agricultura familiar sustentable e inclusiva, promoviendo el arraigo rural, la conservación de los recursos naturales y la diversidad cultural que caracteriza a nuestra provincial, en el marco de la **misión y visión de ASAHO**, a fin de *contribuir a la optimización de la sostenibilidad, biodiversidad y jerarquización del sector hortícola nacional en un sentido amplio, comprendiendo las cadenas agroalimentarias aromáticas-medicinales, florícolas, frutícolas y hortícolas; brindando un espacio de interacción entre los actores del sector.*

Organizadores del evento: Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Ministerio del Agro y la Producción de Misiones y la Facultad de Ciencias Forestales de la Universidad Nacional de Misiones - UNaM.

Fecha tentativa de presentación de resúmenes: se informará oportunamente.

Primera circular: estará disponible en: <https://asaho.org/>



Fuente: <https://www.lavozdemisiones.com>



Fuente: <https://enfquemisiones.com>



Fuente: <https://www.primeradicion.com.ar>





ATENCIÓN

DOCENTES/INVESTIGADORES

La **Revista Horticultura Argentina**

ISSN Online: 1851-9342

Publicación Oficial de la

Asociación Argentina de Horticultura

Integrante de la International Society for Horticulture Sciences – ISHS



Los **invita a publicar** los resultados de sus investigaciones en las próximas ediciones

Correspondientes a los números 110, 111 y 112.

Objetivo de la Revista:

Publicar artículos científicos inéditos y originales, realizados en las distintas instituciones nacionales e internacionales, sobre temas de carácter agronómicos en las siguientes disciplinas: Horticultura, Fruticultura, Floricultura y Aromáticas y Medicinales, y temáticas afines.

Categorías de trabajos publicados:

- ✓ **Publicaciones científicas**
- ✓ **Avances de investigaciones**
- ✓ **Review**

Características de la Revista: Se trata de una publicación en versión *Online*, de acceso abierto (Open Access), permitiendo un acceso libre e inmediato a todos sus contenidos desde el instante de su publicación. Frecuencia: cuatrimestral.

Disponible en la página web: www.horticulturaar.com.ar

Envíe su manuscrito al editor: publicaciones@asaho.org

Para mayor información: <http://www.horticulturaar.com.ar/es/la-revista/como-publicar.html>



Equipo editorial:

- ✓ **Director – Editor:** Castagnino, Ana María (UNCPBA –UCA).
- ✓ **Asistente Editorial:** Marina, Javier (UNCPBA).

Revista indexada por:

- ✓ **LATINDEX Catálogo** (v. 2.0 desde 2018 y continúa, v. 1.0 2002-2017), Nivel I en la evaluación del CAICYT-CONICET. **LATINDEX Directorio** (desde el 04/10/2021).
- ✓ **Agris**
- ✓ **CAB Abstracts** (Registro nro. 101579).
- ✓ **Directory of Open Access Journals - DOAJ** (desde 27/12/2018).
- ✓ **Scope Database** (desde 2019).
- ✓ **Scopus** (desde 2023).

La Revista Horticultura Argentina ha publicado su **Nº 109**, en Septiembre de 2023.



Fuente: www.imgbin.com

IMPORTANTE PARA LOS SOCIOS

Cuota Societaria 2023

La Comisión Directiva de la ASAHO recuerda que el valor de la cuota anual correspondiente al 2023 se estableció en **\$8.000** desde el 01/01/2024 hasta el 30/06/2024.

FORMAS DE PAGO: Transferencia: Asociación Argentina de Horticultura (ASAHO), Banco Nación, sucursal Mendoza. Caja de Ahorro n°: 21423151325561, CBU: 0110315930031513255615. ALIAS: CAMPO.GALLO.SUERTE. Titulares: Della Gaspera, Pedro Gustavo y Gaviola, Julio César (CUIT N° 20-13818315-8). Realizada la transferencia informar por mail y enviar comprobante a tesoreria@asaho.org. Indicar el valor en pesos, la fecha, número de transferencia, la dirección postal y electrónica del socio. Verificada la transferencia se enviará por correo la factura.

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: tesoreria@asaho.org.

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.



Fuente: <https://es.123rf.com>

Costos de publicación en la revista Horticultura Argentina

Existen dos alternativas según que los autores sean o no socios activos de ASAHO:

- ✓ **Gratuito:** en los casos que el 50 % de los autores sean socios activos de ASAHO.
- ✓ **No Socios:** El costo por página es de \$ 1.000.

Invitación a nuevos socios: Si aún no eres 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 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!**

Difusión sobre eventos del sector: Se desean difundir información sobre nuevos eventos, jornadas y cursos vinculados a la Horticultura, a través de este boletín, contactarse con nosotros a través de: notiasaho@asaho.org

AVANCES

A continuación se incluyen resúmenes de trabajos publicados en el N° 109 de la revista Horticultura Argentina y presentados en el 41º Congreso Argentino de Horticultura.



AROMÁTICAS MEDICINALES Y CONDIMENTARIAS

Dinámica de compuestos fenólicos en *Ipomoea purpurea* (Convolvulaceae)

Monsalvo, M.A.¹; Fortunato, R.H.^{1,2}; Wagner, M.L.³; Marder, M.^{2,4}; Ricco, R.A.³

¹Instituto de Recursos Biológicos (CNIA-CIRN-INTA). Hurlingham. Argentina. ²Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Argentina. ³Cátedra de Farmacobotánica. Departamento de Farmacología. Facultad de Farmacia y Bioquímica. Universidad de Buenos Aires. CABA. Argentina. ⁴Instituto de Química y Físicoquímica Biológicas Prof. Dr. Alejandro C. Paladini (IQUIFIB). Facultad de Farmacia y Bioquímica. Universidad de Buenos Aires. CABA. Argentina. Correo-e: monsalvo.maria@inta.gob.ar

Ipomoea purpurea (L.) Roth (Convolvulaceae) es originaria de América, con distribución cosmopolita en regiones cálidas y templadas. Sus antecedentes etnobotánicos indican actividad purgante, antiinflamatoria y útil en el tratamiento de la sífilis. El objetivo de este trabajo fue estudiar la dinámica de sus compuestos fenólicos. Se cuantificaron mediante métodos espectrofotométricos, fenoles totales expresados como equivalente de ácido gálico, flavonoides expresados como equivalente de rutina y derivados de ácidos hidroxicinámicos expresados como equivalente de ácido clorogénico. La medición se llevó a cabo en extractos hidro-etanólicos (70%) (10 g/100 ml), partiendo de un total de 150 plantas y los datos obtenidos se expresaron como la Media \pm SD. Los extractos diferenciados fueron raíz, tallo y hoja en tres estados fenológicos, y extractos de flor y semillas. La variación cuantitativa de los compuestos evaluados sigue el siguiente orden: estado reproductivo > estado vegetativo inicial (hasta 6 hojas) > estado vegetativo avanzado (más de 15 hojas). La mayor concentración promedio de fenoles totales ($11,00 \pm 0,5$ mg ác. gálico/g mat.veg.seco) y de flavonoides ($9,53 \pm 0,82$ mg rutina/g mat.veg.seco) se encontró en las hojas de las plantas de estado vegetativo inicial y la de ácidos hidroxicinámicos se expresó en el estado reproductivo, presentando en los extractos de semilla un valor promedio de $10,38 \pm 0,49$ mg ácido clorogénico/g mat.veg.seco. Se concluye que la mayor concentración de compuestos fenólicos se encontró en los estados fenológicos críticos de *I. purpurea*, estados vegetativo inicial y reproductivo. Este análisis constituye un aporte significativo al conocimiento de la dinámica de polifenoles de esta especie.



Foto:

<https://www.badapedia.com/>

FLORICULTURA

Caracterización y poscosecha de inflorescencias de *Gloriosa superba* cultivadas en invernadero en la provincia de Misiones

Haussecker, R.D.; Bischoff, D.I.

EEA-INTA Montecarlo. Misiones

Correo-e: haussecker.ricardo@inta.gob.ar

Gloriosa superba es originaria de las zonas tropicales de Asia y África y recientemente fue introducida en Argentina como flor de corte. Se cuenta con escasa información de la especie. El objetivo del trabajo fue determinar la duración poscosecha de las inflorescencias de *Gloriosa superba* y aportar datos a la caracterización de las mismas. El cultivo se realizó en canteros en invernadero, en otoño. Las varas florales se cosecharon durante la mañana e inmediatamente se colocaron en agua. Se trasladaron al laboratorio de la EEA INTA Montecarlo donde se colocaron individualmente en probetas de vidrio de 250 ml con agua destilada. La sala poscosecha se mantuvo en condiciones de temperatura de 24 ± 2 °C; HRA de 50 a 80% y 12 h de luz diaria. Se utilizaron 21 varas con los siguientes valores medios: longitud de 80 cm, diámetro de tallo en la base de 5,4 mm, 11,1 hojas por vara, longitud máxima de hojas incluyendo el zarcillo de 18,4 cm y ancho máximo de 8,4 cm, peso fresco de varas de 57,5 g, peso seco de 5,9 g, dos a tres flores abiertas y seis a siete pimpollos. Diariamente se midió el consumo de agua, enrasando nuevamente a cero. Este consumo en los primeros 10 días tuvo una media de $12,1 \text{ cm}^3 \cdot \text{vara}^{-1} \cdot \text{día}^{-1}$, a partir de lo cual disminuyó a $6,8 \text{ cm}^3 \cdot \text{vara}^{-1} \cdot \text{día}^{-1}$ para finalmente llegar a $0 \text{ cm}^3 \cdot \text{vara}^{-1} \cdot \text{día}^{-1}$ al día 15. El consumo medio total fue de $142 \text{ cm}^3 \cdot \text{vara}^{-1}$. Se obtuvo una duración media de las inflorescencias de 15 días, donde la duración de las flores individuales fue de 7 días, y se produjo la apertura de nuevos pimpollos. Las inflorescencias llegaron a un total de 5,8 flores con una apertura de pimpollos en poscosecha de 3,4. Estos datos son antecedentes valiosos para la especie en la zona, quedando pendiente para futuros ensayos estudios de poscosecha con la utilización de soluciones de pulsado, hidratantes y desinfectantes.



<https://www.thespruce.com/>

FRUTICULTURA

Cambios en el metabolismo de carbohidratos en respuesta a prácticas agronómicas aplicadas para la mejora del cuajado de frutos del naranjo 'Navelate'

Micheloud, N.G.¹; Otero, A.²; Buyatti, M.A.¹; Gabriel, P.M.¹; Gariglio, N.F.¹

¹Facultad de Ciencias Agrarias (UNL), 86-Kreder 2805, 3080HOF, Esperanza, Santa Fe, Argentina. ²Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), Ruta 3, Camino al Terrible, E-60038 Salto, Uruguay
Correo-e: nmicheloud@fca.unl.edu.ar

El objetivo de este trabajo fue evaluar el efecto de diferentes prácticas culturales sobre el metabolismo de los carbohidratos, durante el periodo de cuajado de frutos, y relacionarlos con los niveles productivos de plantas jóvenes de naranjo cv. Navelat', en la región de Salto (Uruguay). Los tratamientos conformaron un arreglo factorial: a) dosis de fertilización de N: 800 g (N1) y 1300 g (N2) de urea por planta, b) aplicación de ácido giberélico (AG₃) a la caída de pétalos: 0 y 50 ppm, c) rayado de ramas a los 15 días posteriores, y sin rayado. Se utilizó un diseño en bloques generalizado con 9 repeticiones. Durante el periodo octubre-diciembre se tomaron muestras al azar de hojas maduras, hojas de la brotación primaveral y frutos en fase I, las cuales se liofilizaron. Los carbohidratos se determinaron por el método Mehrouachi et al. (1998), por cromatografía líquida HPLC. El contenido de almidón de las hojas maduras disminuyó un 40% desde mediados de octubre hasta fines de noviembre. Por otro lado, desde mediados de noviembre los frutos fueron aumentando el contenido de carbohidratos reductores, superando ampliamente a ambos tipos de hojas. La mayor disponibilidad de nitrógeno resultó en un aumento en los contenidos de sacarosa (N2: 23,23 vs. N1: 20,33 mg.g MS⁻¹) y almidón (N2: 86,06 vs. N1: 80,69 mg-gluc.gMS⁻¹) en las hojas desarrolladas. El rayado de ramas aumentó significativamente el contenido de sacarosa (33%) y de almidón (43%) de las hojas jóvenes. En respuesta a la aplicación de AG₃ los frutos tuvieron un mayor nivel de glucosa, y menor contenido de almidón. La variable que más se relacionó con la producción, en nº de frutos y kg por planta, fue el nivel de almidón de los órganos. Según estos resultados, debería priorizarse el manejo nutricional con fertilización nitrogenada y/o rayado de ramas, respecto al estímulo hormonal, para que se obtengan mejoras en el metabolismo de los carbohidratos que conduzcan a un mayor cuajado de frutos del cv. Navelate.



<https://www.frutamare.com/naranja-navelate/>

Foto:

HORTICULTURA

Sistemas hortícolas agroecológicos, riesgos laborales

Panelo, M.S.^{1,2}; Ortiz Mackinson, M.P.¹; Mondino, M.C.¹

¹Cátedra de Horticultura, Facultad de Ciencias Agrarias. ²CIUNR, Universidad Nacional de Rosario
Correo-e: mpanelo@unr.edu.ar

En sistemas hortícolas no convencionales (orgánicos, agroecológicos, etc.) la planificación de cultivos, su implantación, manejo, cosecha y acondicionamiento para mercadeo, requieren una adecuada gestión de factores físicos, financieros y especialmente humanos. La multiplicidad y alternancia de tareas nos hace presuponer riesgos actuales y potenciales que pueden traducirse en accidentes laborales. Habida cuenta de la escasa información disponible, el objetivo del trabajo consistió en identificar y caracterizar los riesgos que pueden afectar a los trabajadores en sistemas hortícolas agroecológicos. Se trabajó con encuestas y entrevistas dirigidas a referentes zonales, profesionales o no, y a trabajadores que realizan tareas en estos sistemas ubicados en los cinturones verdes de Rosario, Santa Fe, Córdoba, Paraná y La Plata (N=30). El análisis descriptivo de los datos recolectados, basado en la frecuencia de respuestas de los encuestados/entrevistados con relación a cada ítem relevado, indicó la presencia de riesgos *in itinere* (70%) y riesgos *in labore*, que se agrupan en: físicos (cortes con elementos punzo-cortantes 100%; golpes 80%; caídas 36%; exposición a ruidos/vibraciones producidos por maquinarias y equipos 20%); climáticos (por exposición prolongada a: radiación solar 100%; alternancia de temperaturas 53%; temperaturas extremas 100%; humedad ambiente 80%; vientos 50%); químicos (por manejo de productos permitidos y/o preparados 86%; contacto con otras sustancias contaminantes 53%); biológicos (presencia de animales domésticos 100%, principalmente canes, felinos, aves; presencia de plagas 100%, como roedores y palomas); mecánicos (uso inadecuado de maquinarias, equipos y herramientas 60% ; falta de mantenimiento de los mismos 26%); ergonómicos (posiciones de trabajo no adecuadas y reiteradas 100%; movimiento y transporte manual de cargas pesadas 100%); estructurales (instalaciones mal ubicadas, precarias, insuficientes 60%; instalaciones sanitarias deficientes 70%; acceso limitado a agua potable 60%); psicosociales (carga mental 46%; estabilidad laboral 60%; jornada de trabajo 30%; modalidad de contratación 30%; remuneraciones o ingresos 90%; tipo y ritmo de trabajo 40%). Los resultados son preocupantes y es nuestra obligación visibilizarlos en estos sistemas particulares para poder disminuir su incidencia trabajando seriamente en prevención.



NUEVOS DESTINATARIOS

Los interesados en sumar nuevos destinatarios al mailing del NotiAsaho pueden hacerlo solicitándolo al mail webmaster@asaho.org

Publicación periódica: **Boletín de Noticias de la Asociación Argentina de Horticultura**

Número de edición y fecha: **NotiASAHO** N° 178: Noviembre/Diciembre 2023

Propietario: **Asociación Argentina de Horticultura - ASAHO**

Director responsable: Ana María Castagnino

Asistente Editorial: Javier Alejandro Marina

Asistente en comunicación: Damián Belladonna

Domicilio legal: CC 8 (5567) La Consulta, Mendoza, Argentina

Domicilio postal: Casilla de Correo 47 (7300) Azul, Buenos Aires, Argentina

E-mail de contacto: notiasaho@asaho.org

Disponible en: http://asaho.org/?page_id=499

N° de registro DNDA 03791990