



EDITORIAL

Estimados Socios, Colegas y demás participantes del Sector Hortícola,

Hoy los invitamos a reflexionar sobre la importancia de diversificar nuestra dieta incorporando nuevas alternativas consideradas superalimentos, como el caso de las algas, verdaderas verduras de mar. Y asimismo, impulsar en nuestro ámbito la biodiversificación del consumo.

Las algas son consideradas el alimento del futuro por la multiplicidad de formas de aprovechamiento, ya sea como alimento de consumo directo o bien, como biofertilizantes y hasta para la fabricación de los llamados árboles líquidos, los cuales consisten en cilindros transparentes que hacen a veces de tanques que albergan agua con microalgas, las cuales purifican el ambiente y generan biomasa que posteriormente también puede ser aprovechada. Dichos árboles líquidos son más eficientes que los árboles (entre 10 y 50 veces), equivalen a 20 árboles y ya están siendo utilizadas inclusive en la ciudad de Buenos Aires, para contribuir a eliminar la contaminación ambiental.

Como alimento, las algas marinas brindan múltiples beneficios, contribuyendo a la seguridad alimentaria. Tienen un elevado contenido en nutrientes, superior hasta en 20 veces a las plantas cultivadas, destacándose su composición en vitaminas (A, C, D, E, B1, B2) y minerales (fósforo, potasio, hierro, calcio, yodo, fibra, sodio) y pequeñas cantidades de proteínas vegetales. Todos estos nutrientes esenciales son de fácil asimilación. También, son bajas en calorías y ricas en fibra y polifenoles, los cuales contribuye a reducir el riesgo de enfermedades. Su consumo contribuye a estabilizar los niveles de azúcar en sangre, purificar el sistema digestivo y el sistema circulatorio. Además, tienen propiedades antiinflamatorias e inmunomoduladoras, por lo tanto, fortalecen el sistema inmune y previenen numerosas enfermedades. Son ricas en yodo (mineral importante para el funcionamiento de la glándula tiroides), brindan sensación de saciedad.

Su cultivo es llevado a cabo en las llamadas granjas de algas marinas, las cuales constituyen una forma de acuicultura generalmente llevado a cabo en zonas costeras demandando agua salada y buena luminosidad.

Se las pueden consumir de variadas formas, como, por ejemplo, crudas, en ensalada; cocidas como contornos de platos, sopas; horneadas, asadas, en polvo y en escabeche. Son una buena fuente de umami “denominado quinto sabor” que hace que las comidas tengan un sabor más sabroso. Pueden acompañar platos de pescado y otras carnes. Son utilizadas en la elaboración de sushi y también en la producción de otros productos como barras de cereal. Se recomienda consumir entre 5 y 10 gramos diarios, siendo muy importante tener en cuenta el origen de las mismas. Existen evidencias históricas de su consumo como alimento desde hace 8000 años. Se considera que existen 145 especies de algas comestibles (Bradley, 2024).



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

Fuente: <https://shawellness.com>

AGENDA INTERNACIONAL

IV Simposio Internacional de Germoplasma de Plantas Ornamentales

08/03/2025 Estados Unidos de América Fort Collins, Colorado
<https://agsci.colostate.edu/hortla/isgo/>

XIV Congreso Internacional de Investigación en Atmósfera Controlada y Modificada – CAMA2025

18/05/2025 EEUU de América Wenatchee, Washington
<https://cama2025.com>

XIV Simposio Internacional del Mango

28/05/2025 México Mazatlán, Sinaloa
<https://mango2025.com/>

X Simposio Internacional de la Cereza

01/06/2025 Estados Unidos de América Richland, Washington
<https://www.xishscherrysymposium.com/>

Simposio Internacional sobre Frutos Secos de Clima Templado: De la Producción Agroecológicamente Sostenible a la Producción Orgánica

25/08/2025 Italia Nápoles y Alba
<https://ttn2025.it/>

XXXII Congreso Internacional de Horticultura: IHC2026

23/08/2026 Japón Kioto
<https://www.ihc2026.org/>

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**, 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!





Resultados 42° Congreso Argentino de Horticultura

Posadas, Misiones, 3 al 6 de septiembre del 2024

Se llevo a cabo con una amplia participación de profesionales de la Horticultura, Fruticultura, Floricultura, Aromáticas y Medicinales, el principal evento Hortícola Nacional, en el cual se presentaron casi 500 trabajos, de las más variadas temáticas, vinculadas a la importancia de la Horticultura, a nivel global, nacional y regional, al uso de recursos genéticos argentinos, al desarrollo de nuevos cultivos, al empleo de biotecnología como herramienta para la producción en escala de diversidad de especies, al empleo de bioinsumos y sus beneficios, a la optimización del manejo de diversidad de especies en especial aquellas con mayor potencial para el país, a la producción de hortalizas mediante el sistema de labranza mínima, a la producción orgánica y a la promoción de la biodiversidad, entre otras importantes temáticas

Se llevó a cabo además, una jornada de educación, en la que docentes de diferentes niveles educativos intercambiaron resultados de sus investigaciones y experiencias con la finalidad de brindar habilidades blandas a los estudiantes inculcando la importancia de la horticultura como oportunidad para emprender y de la inocuidad y calidad en todas las producciones, como así también la agroindustria como alternativa para el aprovechamiento integral y agregado de valor en el marco del actual enfoque hacia la economía circular. Por primera vez la provincia de Misiones fue Sede de un Congreso Nacional de Horticultura, bajo el lema "Sustentabilidad y biodiversidad". El evento contó con numerosos conferencistas del país y del exterior



Fotos

42° Congreso Nacional de Horticultura



Gira Técnica de Horticultura. Biofábrica, Misiones.



Jornada de Educación



Premiados del evento: Se otorgaron Premios al mérito al Ing. Agr. Daniel Morisigue (foto de la izquierda), a la Ing. Agr. Edurne Ayastuy, al Ing. Agr. Roberto Rodriguez, a la Ing. Libertad Mascarini y al Ing. Julio Gabiola, por su actividad destacada en el sector Hortícola en un sentido amplio. Y también se premiaron los mejores posters y trabajos completos.

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 113, 114 y 115.

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:

- ✓ **Directora:** Castagnino, Ana María (UNCPBA – UCA).
- ✓ **Editor:** 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 **N° 112**, en Septiembre de 2024.



Fuente: www.imgbin.com

IMPORTANTE PARA LOS SOCIOS

Cuota Societaria 2024

La Comisión Directiva de la ASAHO recuerda que el valor de la cuota anual correspondiente al 2024 se estableció en **\$10.000** desde el 01/07/2024 hasta el 31/12/2024.

FORMAS DE PAGO: Transferencia: Asociación Argentina de Horticultura (ASAHO), Banco Nación, sucursal Mendoza. Caja de Ahorro n°: 21423151325561, CBU: 0110315930031513255615. Titulares: Della Gaspera, Pedro Gustavo y Gatica Hernández Ismael Jairo Gabriel (CUIT N° 20-33578150-4). 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 y el CUIT/CUIL al que se debe emitir la factura; si es de una institución, indicar su condición frente al IVA (exento, etc.). Verificada la transferencia se enviará la factura por correo electrónico.

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 que tienen el beneficio 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:** Pago por página.

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: 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: notiasaho@asaho.org

EVENTOS AVALADOS POR ASAHO

JORNADAS DE ALCAUCILES Y ESPÁRRAGOS EN EL SUR DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Destinada a productores, profesionales, consumidores y público general con el objetivo de promover la producción y el consumo de estas hortalizas no tradicionales en la región y compartir conocimientos sobre diferentes aspectos de los cultivos.

La jornada, organizada por la EEA INTA H. Ascasubi, contó con la participación de autoridades de la experimental, el equipo técnico de horticultura y la Ing. Agr. María Cristina Mondino, extensionista especialista en horticultura del INTA Arroyo Seco de la provincia de Santa Fe,

Se abordaron temáticas generales de estas producciones y específicamente su potencialidad en la región.

La Ing. Agr. Andrea Mairosser, extensionista del INTA Ascasubi y el Ing. Agr. Jorge Lusto, asesor técnico de la Cooperativa de horticultores de Bahía Blanca y del Consorcio Mercado de Abasto de la misma ciudad, mostraron las formas de comercialización en la región y comentaron las épocas y procedencias de los espárragos y alcauciles que llegan a las diversas localidades bonaerenses.

Se visitó la parcela demostrativa en el campo de la Estación Experimental, tanto de espárrago como de alcaucil comentando las características generales de manejo y los resultados obtenidos hasta el momento, con énfasis en el excelente comportamiento agronómico que desarrollan en la zona.

La jornada tuvo su broche de oro con una masterclass a cargo del chef internacional Ignacio Gerbino, coordinador de Gastronomía del Instituto Superior Dr. Pedro Goyena de Bahía Blanca. El chef realizó una interesante y entretenida exposición sobre diferentes tips culinarios mientras cocinó para la audiencia Risotto de espárragos y Bruschettas de alcauciles y hummus, platos que muchos de los presentes degustaron por primera vez.



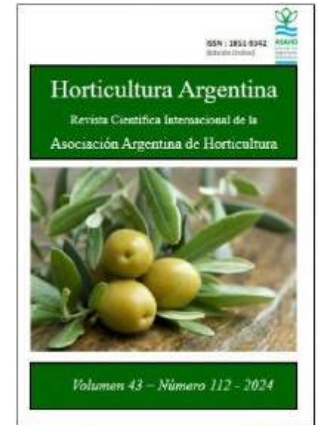
Resultados

JORNADA DE CAMPO AJO 2024
INTA LA CONSULTA
Miércoles 25 de Setiembre 2024



AVANCES

A continuación se incluyen resúmenes de trabajos presentados en el 42º Congreso Argentino de Horticultura.



AROMÁTICAS

Efecto de dosis crecientes de nitrógeno sobre la dinámica de crecimiento y generación del rendimiento en dos cultivares de orégano

Lascano Funes, M.¹ ; Pereyra, S.; Davidenco, V.; Borrás, L.²

¹Laboratorio de Fisiología Vegetal. FCA-UNC. Córdoba. Argentina. ²Corteva Agriscience, Johnston, USA. Correo-e: mlascano@agro.unc.edu.ar

La dinámica de generación de biomasa a lo largo del ciclo agronómico del cultivo de orégano es dependiente de la disponibilidad de nutrientes y de la capacidad del cultivo de aprovechar dichos recursos en cada ciclo. El objetivo del trabajo fue evaluar a campo el efecto de dosis crecientes de nitrógeno sobre el patrón de crecimiento de dos cultivares de orégano y su impacto sobre el rendimiento final. Los tratamientos consistieron en dos cultivares: Aguanda (AG) y Alpa Sumaj (AS) y cuatro niveles de nitrógeno (N): 0,75,150 y 300 kg N ha⁻¹ (D0, D1, D2 y D3, respectivamente) el diseño fue BCA con 3 repeticiones. Los datos se analizaron mediante un ANAVA. Se midió la tasa de crecimiento (TCC), N foliar, biomasa a floración (Bf), y otros atributos de calidad, a lo largo de dos ciclos productivos consecutivos. La TCC promedio difirió significativamente tanto entre cultivares (7,04 g Ms día⁻¹ en AS y 6,68 en AG) como entre dosis de nitrógeno (7,59 g Ms día⁻¹ en D3, disminuyendo un 20% en D0). Se desprende entonces que el ritmo de crecimiento de AS es mayor, independientemente de la condición nutricional, y que la fertilización nitrogenada promovió mejoras en el uso de los recursos disponibles, independientemente de la variedad estudiada. No obstante, al analizar la influencia de la fertilización sobre la definición del rendimiento en términos del contenido de N foliar y Bf, se observaron respuestas diferenciales entre cultivares según dosis aplicada. La combinación AG*D3 presentó el máximo valor (2,84 g N g⁻¹), aunque esa mayor absorción no se reflejó en una mayor biomasa Bf. La mayor biomasa a cosecha fue observada en AS*D3, indicando un mejor aprovechamiento del N por parte de este cultivar. Por lo expuesto anteriormente, se demuestra que el nitrógeno afectó diferencialmente la dinámica de crecimiento y producción de biomasa en ambos genotipos evaluados.



Foto: <https://www.jojobagold.ch/>

FLORICULTURA

Efecto de la posición de la semilla en el fruto y el tipo de sustrato en la supervivencia de plantas de *Rodriguezia decora* (Orchidaceae)

Ortiz, L.M.^{1,2}; Küppers, G.²; Duarte, E.²

¹Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). ²Laboratorio de Propagación Vegetativa, Conservación y Domesticación de Recurso Fitogenético, FCF – UNaM. Correo-e: ortizlorena684@gmail.com

Rodriguezia es un género de la familia Orchidaceae con aproximadamente 30 especies, incluyendo *R. decora*, nativa de Argentina y en peligro de extinción debido a la pérdida de hábitat y extracción selectiva. La propagación in vitro podría contribuir con su conservación para repoblar áreas donde ha desaparecido, así como generar bancos de germoplasma para preservarla. El objetivo del trabajo fue evaluar el efecto de la posición de la semilla en el fruto y el tipo de sustrato en la supervivencia de plantas de *R. decora* en condiciones de invernadero. El estudio fue llevado a cabo en el invernáculo de Orquídeas de la Facultad de Ciencias Forestales. Las semillas, obtenidas de polinización cruzada manual, se extrajeron de tres secciones del fruto: apical, media y basal, y se cultivaron en condiciones in vitro ($27 \pm 2^\circ \text{C}$ y $40 \mu\text{mol.m}^{-2} \cdot \text{seg}^{-1}$), en un medio de cultivo Murashige y Skoog con su concentración original reducida a la mitad. Al alcanzar 2 cm de altura y 3 a 10 raíces de 3 cm, las plántulas se trasladaron a un invernadero, donde fueron mantenidas en bandejas de 23cm x 17cm x 5cm con perlita durante 120 días. Luego fueron transferidas a macetas de 250 cm³ durante 180 días, donde se analizaron dos sustratos: corteza-perlita (2:2) y corteza-perlita (3:1). Se realizó un diseño factorial de 3x2, con 6 tratamientos de 3 repeticiones y 10 plantas cada uno. Los datos fueron analizados con un análisis de varianza manteniendo un nivel de significancia del 5%. En los resultados se observó una tasa de supervivencia superior al 90 % en todos los casos, aunque sin diferencias significativas entre los tratamientos. En conclusión, la combinación de ambos sustratos promueve una alta tasa de supervivencia, independientemente de la posición del fruto de donde provengan las semillas.



Foto: <https://www.seidel.com.br/>

FRUTICULTURA

Análisis epidérmico de tres cultivares de “pecán” *Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch y su relación con la absorción de zinc

Fernández, E^{1*}; Degui, F.^{1,2}; Mollá Kralj, A.^{1,2}; Borda, M.^{1,2}; Lovisolo, M.^{1,2}; Pescie, M.^{1,2}

¹Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Lomas de Zamora (FCA-UNLZ). ² Instituto de Investigación sobre Producción Agropecuaria, Ambiente y Salud (IIPAS). Correo-e: enzofernandez.fca@gmail.com

En un ensayo previo realizado en el partido de Lobos (Bs As, Argentina), en el que se evaluó el efecto de tres formulaciones de Zn sobre el crecimiento vegetativo en árboles de 3 años, se observó una respuesta diferencial entre los cultivares comerciales “Sumner” y “Oconee”; donde este último mostró una mayor absorción foliar de Zn. Al evaluar las epidermis de estos cultivares, Oconee mostro un mayor número de estomas. A partir de estos resultados se continuó investigando en distintos cultivares, sobre la posible diferencia en sus estructuras foliares, especialmente los estomas; comprendiendo que las características estomáticas de la hoja podrían afectar la asimilación de este nutriente. Por lo tanto, el objetivo de este trabajo fue evaluar el índice y densidad estomática en otros dos cultivares de pecán. Para esto, se realizaron cortes histológicos y diafanizados para observar las epidermis de los folíolos. La observación de los cortes se realizó con un microscopio binocular en el laboratorio del IIPAAS-FCA. Los resultados indicaron diferencias significativas en cuanto a la densidad e índice estomático, donde los cultivares Kiowa (23,92 μm y 0,17) y Pawnee (25,92 μm y 0,18) presentaron mayores valores con respecto al cultivar Sumner (14,92 μm y 0,14) para ambas variables. Teniendo en cuenta estos resultados, se podría deducir que, al mostrar diferencias en el número y distribución de estomas en los folíolos, los cultivares Kiowa y Pawnee contarían con una capacidad diferencial en la absorción de Zn. Para comprobar esto, se realizarán evaluaciones acampo.



Foto: <https://bichosdecampo.com/>

HORTICULTURA

Épocas y métodos de implantación de la cebolla cultivar caete

Santacruz Toledo, A.R.¹; Ibarra Chamorro; Y.D.¹; Alonso Giménez; B.B.¹, Enciso Garay; CR.¹

¹Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Asunción. Correo-e: armando.santacruz@agr.una.py

La cebolla (*Allium cepa* L.) es una hortaliza muy consumida en el Paraguay. En el mercado local existen un gran número de variedades que se ofertan, sin embargo, son escasas las informaciones sobre las épocas adecuadas de siembra y los métodos de implantación de la cebolla morada cultivar Caete. El experimento se ejecutó de febrero a noviembre del 2022, en el Campo Experimental de la Facultad de Ciencias Agrarias/UNA, Filial Caazapá y tuvo como objetivo evaluar tres épocas de siembra (primera quincena de abril, primera quincena de mayo, segunda quincena de mayo) y dos métodos de implantación (siembra en almacigo con posterior trasplante; siembra en lugar definitivo) sobre el rendimiento y calidad de bulbos. Se utilizó el diseño de bloques completos al azar, con arreglo factorial 3 x 2 y cuatro repeticiones. El espaciamiento utilizado para todas las épocas y métodos de implantación fue de 0,4 m entre hileras y 0,1 m entre plantas. Las variables en estudio fueron: masa fresca de bulbos por calibre y rendimiento comercial. Los datos fueron sometidos al análisis de varianza y comparación de medias por la prueba de Tukey al 5% de probabilidad. No hubo efecto interacción entre los factores estudiados. La época afectó la masa fresca de cebollas del calibre I y II, 62,63 gramos fue la mayor masa fresca del calibre I y del calibre II la mayor media fue de 147,63 gramos, que se obtuvieron con parcelas implantadas en la segunda quincena de mayo y abril respectivamente. La masa fresca para el calibre III y IV no presentaron diferencias estadísticas significativas. El mayor rendimiento comercial fue de 47.460 kg.ha⁻¹ y se obtuvo con las parcelas implantadas en la segunda quincena de abril. Y el método de implantación no tuvo efectos significativos tanto sobre la masa fresca por calibre ni el rendimiento comercial.



Foto: <https://www.portalfruticola.com/>

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° 183: Septiembre/Octubre 2024

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