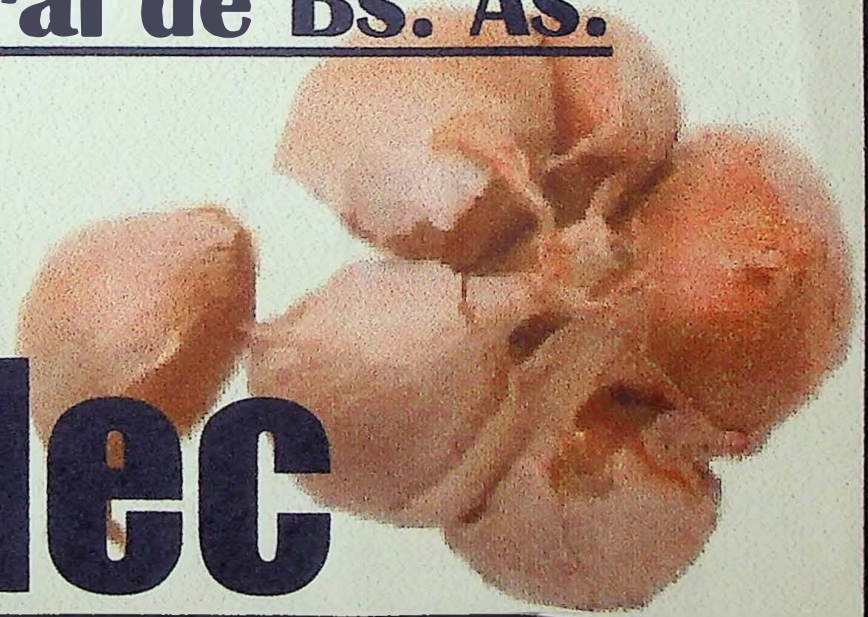


MI /449



SIEMBRA, COSECHA Y COMERCIALIZACION

Ingreso de frutas y verduras al Mercado Central de Bs. As.



Indec

Cordinación general:

Miño, Narciso

Autores:

Correa, Alejandro

Di Bella, Marcelo

Drogo, Miguel

Miño, Narciso

Samaniego, Sergio

Zamarbide, Juan Manuel

Veneri, Facundo

Diseño de tapa y redacción:

Miño, Andrea



28 JUL 1998

Agradecimientos

Este agradecimiento está dirigido a aquellas personas que, con su ayuda, hicieron posible que esto, que comenzó siendo una idea difusa, hoy se haya concretado.

Hacemos mención a la valiosa colaboración prestada por todos los informantes del INDEC en el Mercado Central de Buenos Aires (productores y consignatarios); personas que posibilitaron este encuentro.

Introducción

Al querer presentar esta muestra, hemos pensado y concebido su elaboración tras largas investigaciones, donde buscamos aunar criterios sobre la base de los informes recabados en las distintas especialidades.

No es nuestro deseo presentar cotizaciones y parecer redundantes si ese fuera el caso, tarea que por demás realizamos todos los días; mas bien nuestro interés se centra en interpretar el conocimiento que fuimos adquiriendo con el paso del tiempo. De esta manera, hemos realizado el presente trabajo pensando en prestarles una colaboración que fundamente los elementos sometidos al testeo diario (en este caso tratándose tales elementos de frutas y verduras); dicha muestra, aludirá a la interpretación de aquellas jornadas de trabajo organizadas y concretadas por el INDEC, que tuvieron lugar en el Salón Bosch del Banco Central. Por lo tanto, en esta pequeña obra, se podrán encontrar datos que abarcan tanto desde la siembra del producto como hasta su comercialización en el Mercado Central de Buenos Aires.

Con mucho entusiasmo hemos concretado esta mínima participación, y con el mismo sentimiento esperamos poder continuar con sucesivas muestras relacionadas con productos aun no encuestados, pero de igual ingreso al Mercado Central y análogamente a los aquí presentados, de consumo masivo.



G. Buttrick



G. Buttrick

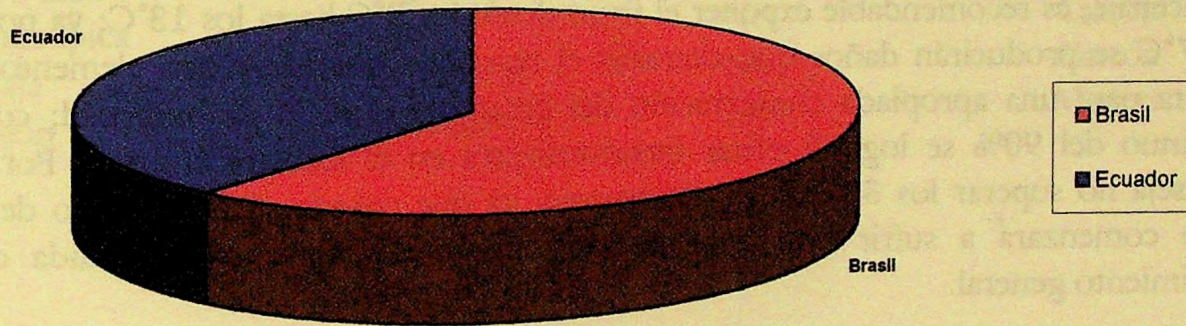
Frutas



ANANÁ

Procedencia	Variedad	Calendario de cosecha		Envase	Peso aprox.		
		Primera	Segunda		Kg.	Retorno	Material
Brasil	Piña	Todo el año		Caja	18	No	Madera
Ecuador	Piña	Todo el año		Caja	18	No	Madera

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.



Al no contar con porcentajes, tomamos una figura de aproximación



Características del producto

Su cosecha se realiza durante todo el año por tratarse de un producto tropical. El ananá es comestible en su totalidad, a excepción de la variedad denominada “Piña”, cuyo núcleo es desechado a causa de la ausencia de bondades alimenticias. Con respecto a la temperatura de almacenaje, es recomendable exponer el fruto desde los 8°C hasta los 13°C; y por debajo de los 7°C se producirán daños que alterarán el resultado deseado. Otro elemento a tener en cuenta para una apropiada conservación del producto es el de la humedad; con un valor continuo del 90% se logrará evitar inconvenientes en el futuro consumo. Por último, se aconseja no superar los 30 días de almacenaje, ya que pasado dicho periodo de tiempo, el fruto comenzará a sufrir una serie de perturbaciones, tales como pérdida de sabor y decaimiento general.

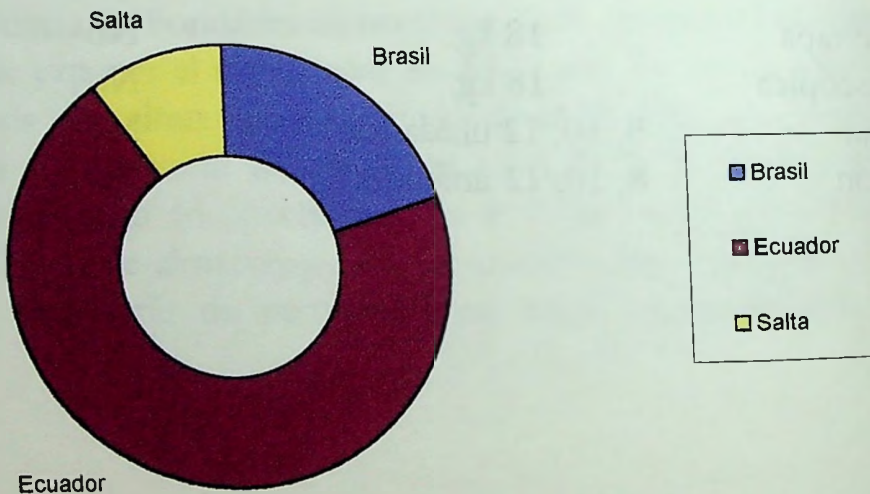
Distintos envases utilizados en este producto

<u>Envase</u>	<u>Peso aprox.</u>	<u>Retorno</u>	<u>Material</u>
Cajón c/tapa	18 kg.	No	Madera
Caja telescópica	18 kg.	No	Cartón
Caja	8, 10, 12 unidades	No	Cartón
Cajón	8, 10, 12 unidades	No	Madera

BANANA

Procedencia	Variedad	Calendario de cosecha		Envase	Material	Peso aprox.	Retorno
		Primera	Segunda			Kg.	
Brasil	Cavendish	Todo el año		Caja telescópica	Cartón	18/20	No
Ecuador	Cavendish	Todo el año		Caja telescópica	Cartón	18/20	No
Salta	Cavendish	Todo el año		Caja telescópica	Cartón	18/20	No

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.



Al no contar con porcentajes, tomamos una figura de aproximación.

Observaciones



Por debajo de los 10°C de temperatura, este producto tiende a sufrir enfriamiento; daño que afecta la adecuada conservación del mismo, cualquiera sea su estado. Si la banana exhibe una tonalidad verde, es recomendable que la temperatura para su almacenaje no exceda por debajo de los 12°C y que el tiempo máximo sea de 7 a 14 días. Sin embargo, si el estado del producto es el de madurez, 2 o 4 días como topes para su almacenaje aseguran una buena conservación del mismo.

Si estas puntuaciones son tomadas en cuenta, el proceso de maduración del fruto se realizará en forma correcta; esto siempre y cuando se mantenga una temperatura que oscile entre los 14 y 20°C.

Variedades

- Cavendish
- Nanika
- Congo

Distintos envases utilizados en este producto

<u>Envase</u>	<u>Peso aprox.</u>	<u>Material</u>	<u>Retorno</u>
Caja telescópica	18 a 20 kg.	cartón	No
Cajón c/tapa	18 a 20 kg.	madera	No
Cajón c/tapa	23 kg.	hardboard	No

DURAZNO

Durazno						
Procedencia	Variedad	Calendario de cosecha		Envase	Peso aprox.	Retorno
		Primera	Segunda		Kg.	
Bs. As.	June Gold	1ra Q. Noviembre	2da Q. Noviembre	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Bs. As.	1633	1ra Q. Noviembre	2da Q. Noviembre	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Bs. As.	Red Haven	1ra Q. Diciembre	2da Q. Diciembre	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Bs. As.	Red Globe	2da Q. Diciembre	1ra Q. Enero	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Corrientes	1633	2da Q. Octubre	1ra Q. Noviembre	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Mendoza	Red Haven	2da Q. Diciembre	1ra Q. Enero	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Mendoza	Cristalino	1ra Q. Enero	2da Q. Enero	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Mendoza	Gran Comarca	2da Q. Febrero	1ra Q. Marzo	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Mendoza	J.H.Hale	1ra Q. Enero	2da Q. Enero	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Misiones	1 6 3 3	2da Q. Octubre	1ra Q. Noviembre	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Río Negro	Pavia de Marzo	1ra Q. Marzo	2da Q. Marzo	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Salta	1 6 3 3	2da Q. Octubre	1ra Q. Noviembre	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si

DURAZNO

Calendario de cosecha						
Procedencia	Variedad	Primera	Segunda	Envase	Peso aprox. Kg.	Retorno
Bs. As.	June Gold	1ra Q. Noviembre	2da Q. Noviembre	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Bs. As.	1633	1ra Q. Noviembre	2da Q. Noviembre	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Bs. As.	Red Haven	1ra Q. Diciembre	2da Q. Diciembre	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Bs. As.	Red Globe	2da Q. Diciembre	1ra Q. Enero	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Corrientes	1633	2da Q. Octubre	1ra Q. Noviembre	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Mendoza	Red Haven	2da Q. Diciembre	1ra Q. Enero	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Mendoza	Cristalino	1ra Q. Enero	2da Q. Enero	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Mendoza	Gran Comarca	2da Q. Febrero	1ra Q. Marzo	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Mendoza	J.H.Hale	1ra Q. Enero	2da Q. Enero	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Misiones	1 6 3 3	2da Q. Octubre	1ra Q. Noviembre	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Río Negro	Pavia de Marzo	1ra Q. Marzo	2da Q. Marzo	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si
Salta	1 6 3 3	2da Q. Octubre	1ra Q. Noviembre	Bandeja s/tapa	8/10/12	Si

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.

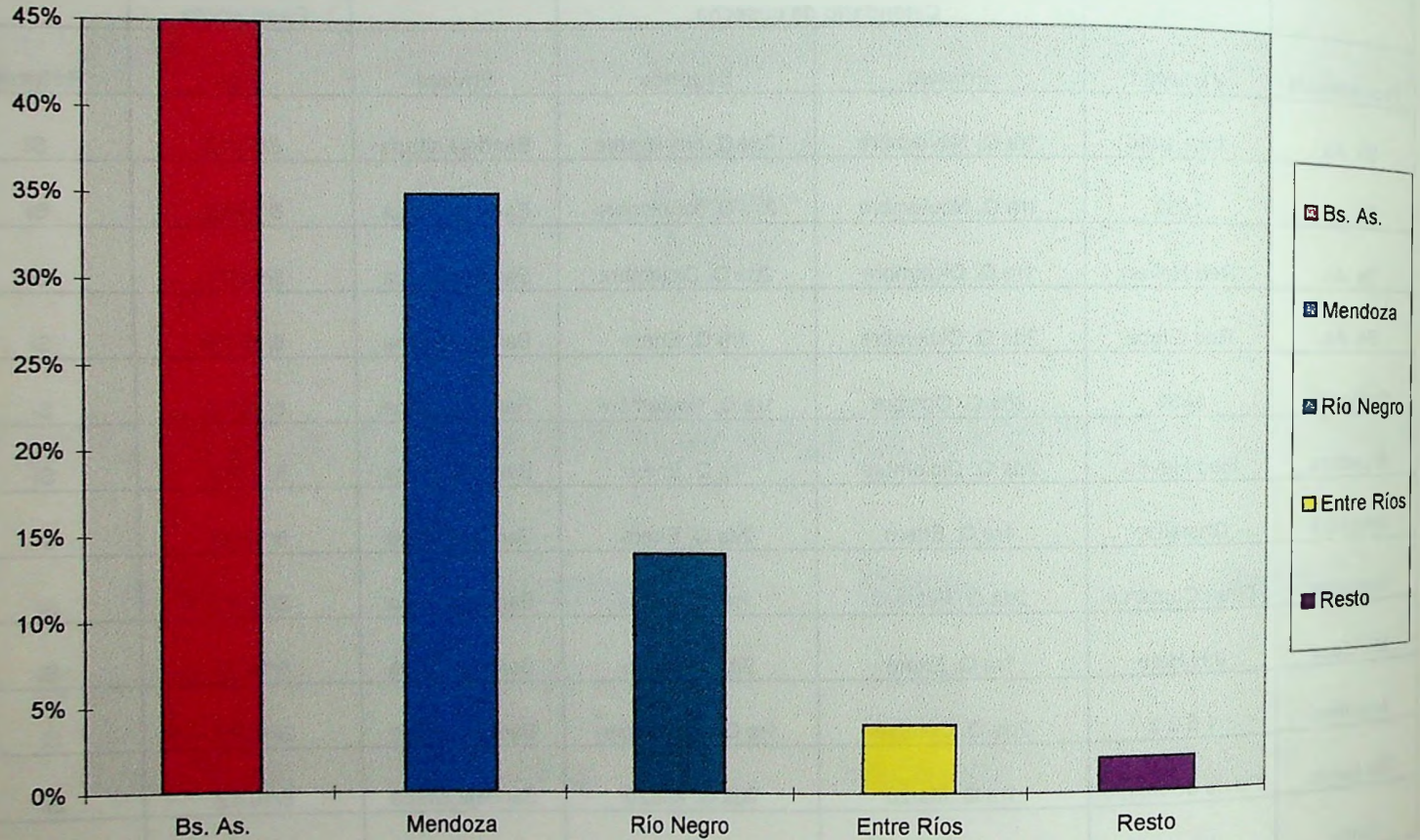


Gráfico: Según últimos datos disponibles de la Administración del Mercado Central de Bs. As., año 1988/89/90.

Características del producto



En el caso de las cosechas tempranas no es recomendable exceder las dos semanas de almacenaje, y en el caso de las tardías, las 4 semanas.

La temperatura óptima en ambos casos es de $-0,5/0^{\circ}\text{C}$.

Si se prolonga el almacenaje y se modifica la temperatura es altamente probable que se acarreen consecuencias desfavorables tales como el cambio de color (pardo), cambio de la textura de la pulpa (se torna harinosa); todas ellas características que conllevan a la pérdida del sabor del producto en cuestión.

Distintos envases utilizados en este producto

<u>Envase</u>	<u>Peso aprox.</u>	<u>Retorno</u>	<u>Material</u>
Jaulita c/s tapa	16 a 18 kg.	No	madera
Bandeja c/tapa	8 a 10 kg.	No	madera
Bandeja s/tapa	12 kg.	Si	madera
Plaform	8 a 10 kg.	No	cartón

Variedades

Buenos Aires

- ⇒ Kuracata
- ⇒ Giuliano
- ⇒ 1633
- ⇒ Nectarred
- ⇒ June Gold
- ⇒ Pelón Star Del
- ⇒ Red Haven
- ⇒ July Alberta
- ⇒ Capitán
- ⇒ Red Globe

Mendoza

- ⇒ Red Haven
- ⇒ Red Top
- ⇒ Olga
- ⇒ Santa Elena
- ⇒ Cristalino
- ⇒ Gran Monarca

- ⇒ J. H. Haley
- ⇒ Chato de la China
- ⇒ Dixiland

- Río Negro
- ⇒ Pelones Legrand
- ⇒ Pavia de Marzo

- Salta
- ⇒ Giuliano
- ⇒ Cerro Azul 1633

- Misiones
- ⇒ Giuliano
- ⇒ Cerro Azul 1633

- Corrientes
- ⇒ Giuliano
- ⇒ Cerro Azul 1633

KIWI

Procedencia	Variedad	Cosecha		Envase	Peso aprox.	Retorno	Material
		Se inicia	Finaliza		Kg.		
Bs. As.	Haywart	Marzo	Abril	Bandeja	10	No	Cartón
Chile	Haywart	Abril	Octubre	Bandeja	10	No	Cartón
Italia	Haywart	Diciembre	Marzo	Bandeja	10	No	Cartón
N. Zelanda	Haywart	Octubre	Diciembre	Bandeja	10	No	Cartón

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs.As.

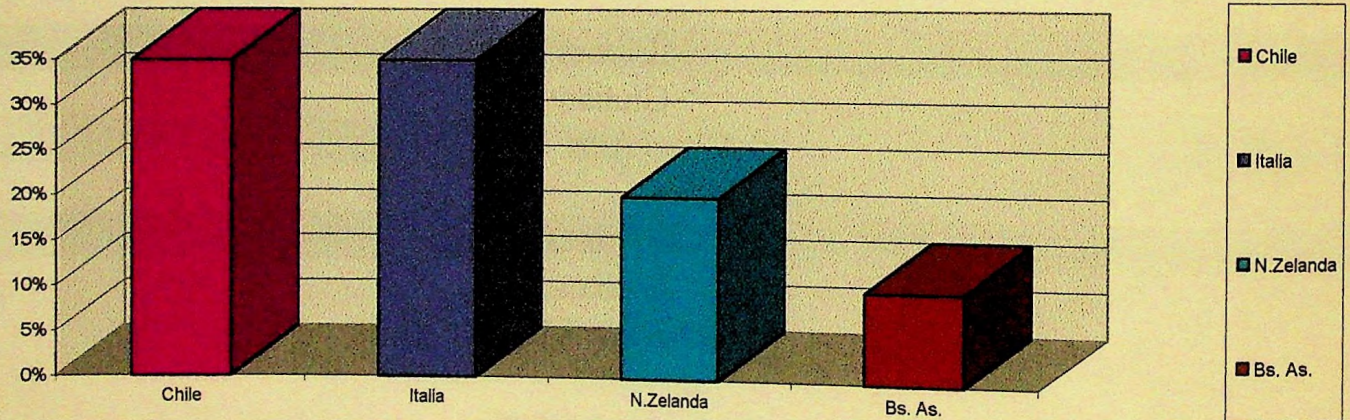


Gráfico: Según últimos datos disponibles de la Administración del Mercado Central de Bs. As ; año 1988/89/90



Características del producto

La vida máxima de este producto depende de la forma en que es efectuado el almacenamiento del mismo: la temperatura no debe superar los 0°C, la humedad debe mantenerse en el 95% y las 5 semanas de almacenaje no deben ser excedidas. El respetar estos valores implica evitar alteraciones que pudieran dañar al producto, tratándose este en particular de un fruto sensible; tal es el caso del etileno, el cual se recomienda mantener en forma separada del resto de las variedades.

Distintos envases utilizados en este producto

<u>Envase</u>	<u>Peso aprox.</u>	<u>Retorno</u>	<u>Material</u>
Bandeja	10 kg.	No	Madera
Caja	15 kg.	No	Cartón
Plafond	9 kg.	No	Cartón

LIMÓN

Procedencia	Variedad	Calendario de cosecha		Envase	Material	Peso aprox.	Retorno
		Primera	Segunda			Kg.	
Bs. As.	Eureka	Enero	Diciembre	Toro/S.Martin	Madera	20/18	Si/No
Bs. As.	Genova	Enero	Diciembre	Toro/S.Martin	Madera	20/18	Si/No
Corrientes	Eureka	Abril	Octubre	Toro/S.Martin	Madera	20/18	Si/No
Corrientes	Genova	Abril	Octubre	Toro/S.Martin	Madera	20/18	Si/No
Entre Ríos	Eureka	Enero	Diciembre	Toro/S.Martin	Madera	20/18	Si/No
Entre Ríos	Genova	Enero	Diciembre	Toro/S.Martin	Madera	20/18	Si/No
Jujuy	Eureka	Abril	Diciembre	Toro/S.Martin	Madera	20/18	Si/No
Jujuy	Genova	Abril	Diciembre	Toro/S.Martin	Madera	20/18	Si/No
Misiones	Eureka	Enero	Diciembre	Toro/S.Martin	Madera	20/18	Si/No
Misiones	Genova	Enero	Diciembre	Toro/S.Martin	Madera	20/18	Si/No
Salta	Eureka	Abril	Diciembre	Toro/S.Martin	Madera	20/18	Si/No
Salta	Genova	Abril	Diciembre	Toro/S.Martin	Madera	20/18	Si/No
Tucumán	Eureka	Abril	Diciembre	Toro/S.Martin	Madera	20/18	Si/No
Tucumán	Genova	Abril	Diciembre	Toro/S.Martin	Madera	20/18	Si/No

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.

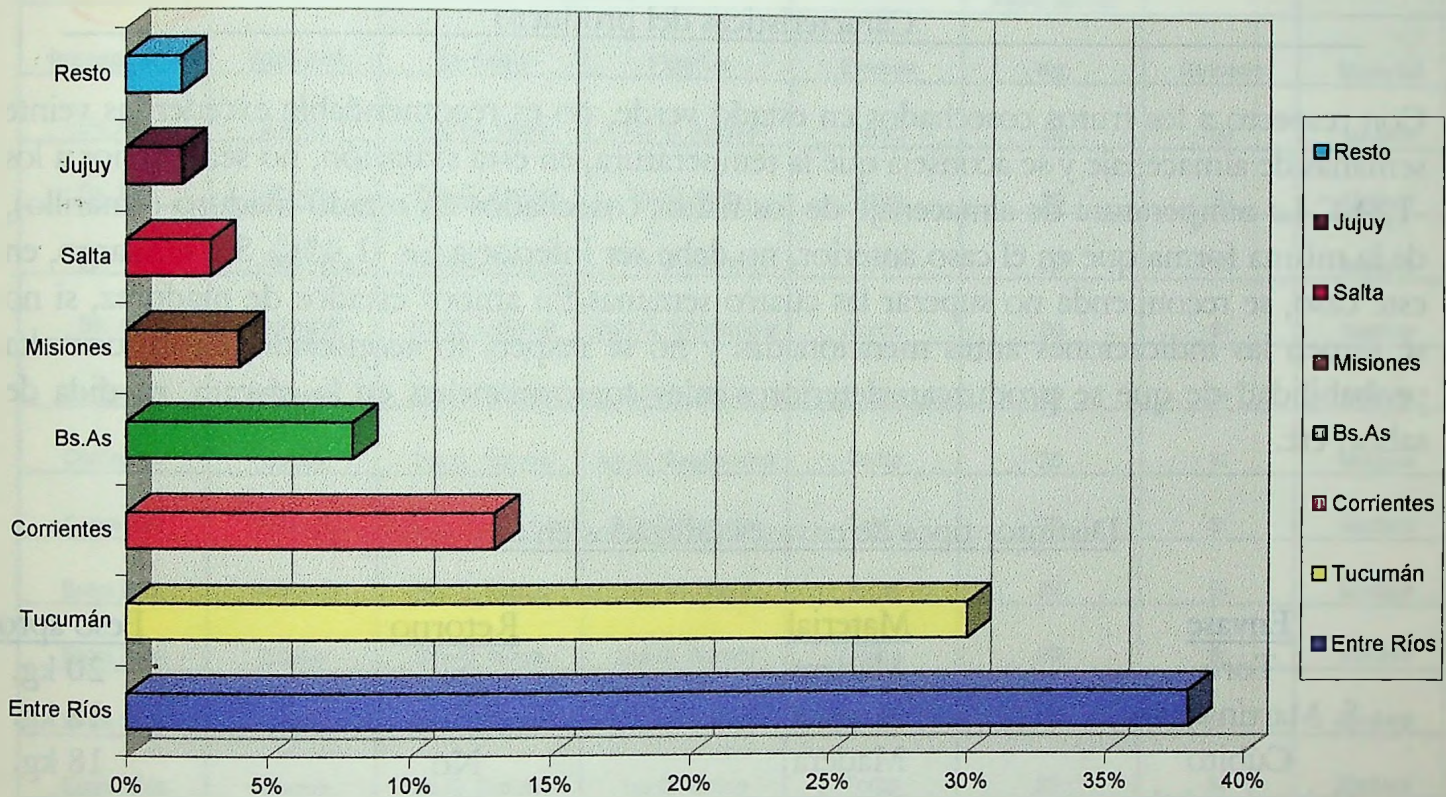


Grafico:Segun últimos datos disponibles de la Administración del Mercado Central de Bs. As.;año 1988/89/90

Características del producto



Con respecto a los frutos cosechados en estado verde, no es recomendable exceder las veinte semanas de almacenaje y se aconseja que la temperatura, en esta situación, no sea inferior a los $-1,4^{\circ}$ C. La temperatura de almacenaje de los frutos cosechados en estado maduro (amarillo), de la misma forma que en el caso anterior, no debe ser inferior a los $-1,4^{\circ}$ C. Sin embargo, en este caso, se recomienda no superar las cuatro semanas. En ambos estados de madurez, si no se siguen las indicaciones antes mencionadas y no se respeta lo aconsejado, existe una alta probabilidad de que se produzcan deterioros tales como manchas en la cáscara, pérdida de sabor, etc.

Distintos tipos de envases utilizados en este producto

<u>Envase</u>	<u>Material</u>	<u>Retorno</u>	<u>Peso aprox.</u>
Toro	Madera	Si	20 kg.
S. Martín c/tapa	Madera	Si/No	18 kg.
Cúbito	Madera	No	18 kg.
Caja telescópica	Cartón	No	18 kg.
Bolsa	Prolipropileno	No	20 kg.

MANDARINA

Procedencia	Variedad	Cosecha		Envase	Peso aprox.	Retorno	Material
		Se inicia	Finaliza		Kg.		
Bs. As.	Dancy	2da Q. Mayo	1ra Q. Agosto	Torito	20	Si	Madera
Bs. As.	Satsuma	2da Q. Marzo	1ra Q. Mayo	Torito	20	Si	Madera
Bs. As.	Criolla	2da Q. Mayo	1ra Q. Agosto	Torito	20	Si	Madera
Bs. As.	Malvacio	1ra Q. Octubre	2da Q. Noviembre	Torito	20	Si	Madera
Corrientes	Satsuma	2da Q. Marzo	2da Q. Mayo	Torito	20	Si	Madera
Corrientes	Dancy	1ra Q. Agosto	1ra Q. Septiembre	Torito	20	Si	Madera
Corrientes	Malvacio	2da Q. Septiembre	2da Q. Octubre	Torito	20	Si	Madera
Entre Ríos	Satsuma	2da Q. Marzo	2da Q. Mayo	Torito	20	Si	Madera
Entre Ríos	Criolla	2da Q. Mayo	2da Q. Agosto	Torito	20	Si	Madera
Entre Ríos	Dancy	2da Q. Agosto	2da Q. Octubre	Torito	20	Si	Madera
Entre Ríos	Murcott	2da Q. Octubre	1ra Q. Enero	Torito	20	Si	Madera
Entre Ríos	Malvacio	2da Q. Octubre	1ra Q. Enero	Torito	20	Si	Madera

MANDARINA

Procedencia	Variedad	Cosecha		Envase	Peso aprox.	Retorno	Material
		Se inicia	Finaliza		Kg.		
Entre Ríos	Ellendale	2da Q. Octubre	1ra Q. Enero	Torito	20	Si	Madera
Jujuy	Criolla	2da Q. Marzo	2da Q. Mayo	Torito	20	Si	Madera
Salta	Criolla	1ra Q. Abril	2da Q. mayo	Torito	20	Si	Madera
Salta	Satsuma	1ra Q. Abril	2da Q. mayo	Torito	20	Si	Madera
Salta	Malvacio	2da Q. Junio	2da Q. Agosto	Torito	20	Si	Madera
Tucumán	Criolla	2da Q. Abril	2da Q. Julio	Torito	20	Si	Madera

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.

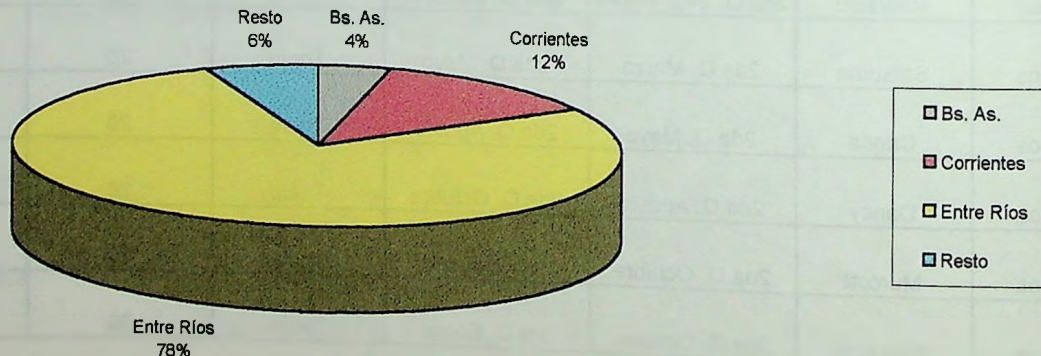


Gráfico: Según últimos datos disponibles de la Administración del Mercado Central de Bs. As.; año 1988/89/90.

Características del producto



La temperatura adecuada que corresponde al almacenaje de este producto depende del estado de madurez en que este fue cosechado. Si se trata de una cosecha temprana (durante el cual el fruto presentara un color verdoso), la temperatura ideal para dicho proceso es de 3° C y el tiempo de hasta 2 meses. El exceder los valores anteriormente mencionados constituiría un efecto perjudicial para el producto, como pueden ser el decaimiento de la pulpa, la pérdida de sabor, alteraciones en la cáscara, etc.

Hay variedades que permiten el almacenaje en temperaturas menores (0 y 2°C).

Distintos envases utilizados en este producto

<u>Envase</u>	<u>Peso aprox.</u>	<u>Retorno</u>	<u>Material</u>
San Martín	18 kg.	Si	madera
Caja telescópica	18 kg.	No	cartón
1/2 Caja telescópica	9 kg.	No	cartón
Cubito	18 kg.	No	madera
Toro	20 kg.	Si	madera

Distintas variedades

- ⇒ Común
- ⇒ Malvacio
- ⇒ Dancy
- ⇒ Satsuma
- ⇒ Improved
- ⇒ Clementina
- ⇒ Campeona
- ⇒ Beauty
- ⇒ Murcott
- ⇒ Ellendale

MANZANA

Procedencia	Variedad	Cosecha		Envase	Peso aprox.	Retorno	Material
		Se inicia	Finaliza		Kg.		
Mendoza	Red Delicious	1ra Q. Febrero	1ra Q. Marzo	Caja telescópica	20	No	Cartón
Mendoza	Granny Smith	2da Q. Marzo	1ra Q. Abril	Caja telescópica	20	No	Cartón
Mendoza	Royal Gold	2da Q. Enero	1ra Q. Marzo	Caja telescópica	20	No	Cartón
Neuquen	Red Delicious	2da Q. Febrero	1ra Q. Marzo	Caja telescópica	20	No	Cartón
Neuquen	Granny Smith	2da Q. Marzo	1ra Q. Abril	Caja telescópica	20	No	Cartón
Neuquen	King David	1ra Q. Febrero	1ra Q. Marzo	Caja telescópica	20	No	Cartón
Río Negro	Red Delicious	1ra Q. Febrero	1ra Q. Marzo	Caja telescópica	20	No	Cartón
Río Negro	Granny Smith	2da Q. Marzo	1ra Q. Abril	Caja telescópica	20	No	Cartón
Río Negro	Delicious	2da Q. Febrero	1ra Q. Marzo	Caja telescópica	20	No	Cartón
Río Negro	King David	1ra Q. Febrero	2da Q. Febrero	Caja telescópica	20	No	Cartón
Río Negro	Rome Beauty	2da Q. Marzo	1ra Q. Abril	Caja telescópica	20	No	Cartón
Río Negro	Starkinson	2da Q. Febrero	1ra Q. Marzo	Caja telescópica	20	No	Cartón

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.

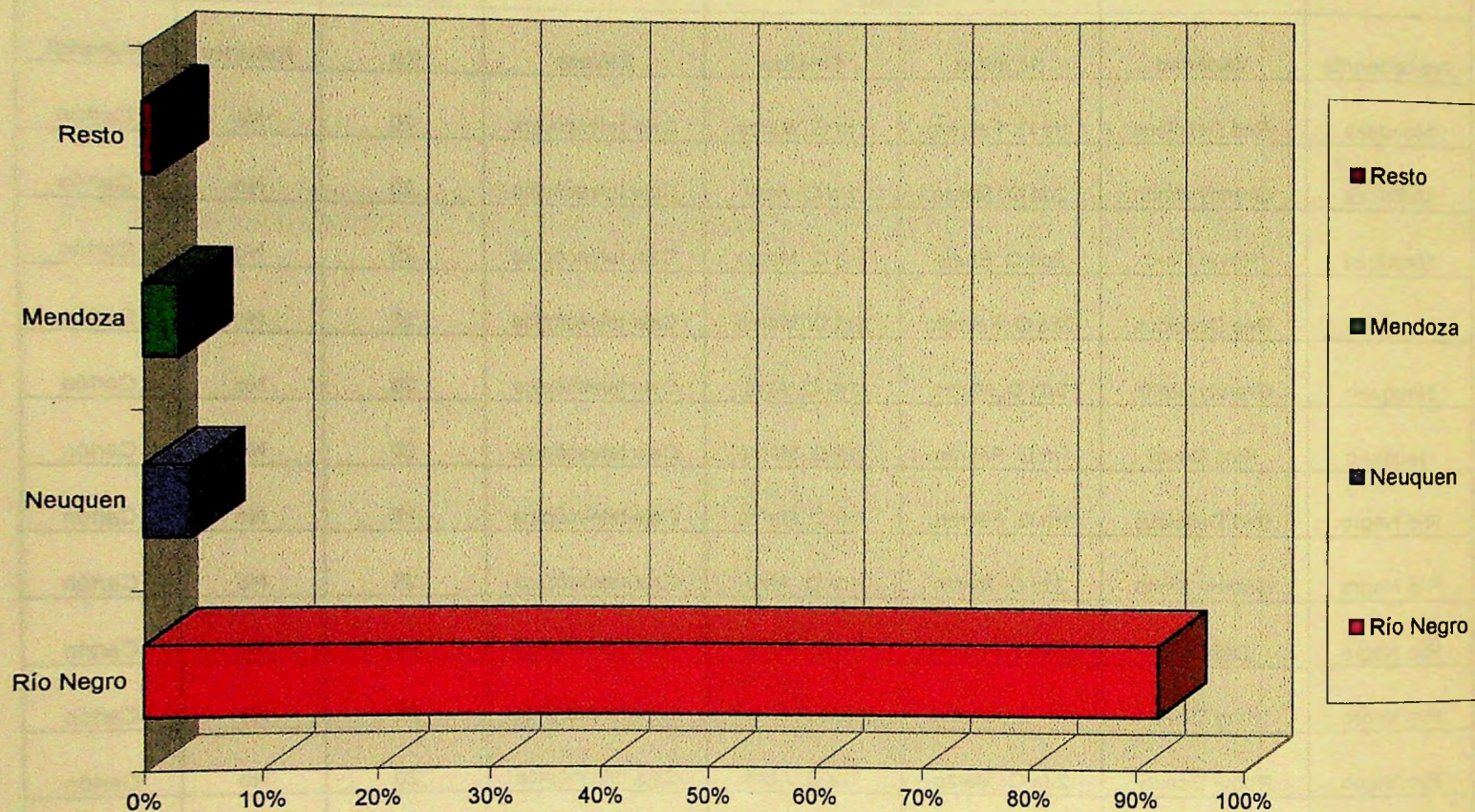


Gráfico: Según últimos datos disponibles de la Administración del Mercado Central de Bs. As.; año 1988/89/90.

Características del producto



El tiempo de almacenaje difiere según la variedad a tratar. Sin embargo, en lo que respecta a la temperatura de almacenaje, esta debe oscilar entre -1°C a 3°C en todos los casos. Lo mismo sucede con el tiempo requerido para que el almacenaje se produzca en forma adecuada sin afectar el resultado deseado; es recomendable que oscile entre los 2 y 12 meses.

La conservación del sabor en la manzana se debe a un sistema aplicado sobre dicho producto y denominado “atmósfera controlada”, el cual consiste en modificar la composición de los gases en el interior de la cámara frigorífica. Por lo general, lo que se logra es reducir la cantidad de oxígeno y elevar la concentración de dióxido de carbono; proceso que tiene como fin la obtención de una mayor calidad del producto y su mejor conservación en la cámara.

Distintas variedades

- ⇒ Red Delicious
- ⇒ Granny Smith
- ⇒ Rome Beauty
- ⇒ King David
- ⇒ Black Winesap
- ⇒ Royal Gala
- ⇒ Golden Delicious
- ⇒ Jonathan
- ⇒ Black Jon
- ⇒ Red Delicious SP

Distintos envases utilizados para este producto

<u>Envase</u>	<u>Peso aprox.</u>	<u>Retorno</u>	<u>Material</u>
Caja telescópica	20 kg.	No	cartón
1/2 caja	10 kg.	No	cartón
Plateau	16 kg.	No	cartón
Toro	20 kg.	Si	madera
Mark 4	17 kg.	No	cartón

NARANJA

Procedencia	Variedad	Calendario de cosecha		Envase	Material	Peso aprox.	
		Primera	Segunda			Kg.	Retorno
Bs.As.	Valencia L.	2da Q. Septiembre	1ra Q. Marzo	San Martín	Madera	20	Si
Bs.As.	Washington N.	2da Q. Mayo	1ra Q. Agosto	San Martín	Madera	20	Si
Corrientes	Valencia L.	1ra Q. Septiembre	2da Q. Enero	San Martín	Madera	20	Si
Corrientes	Washington N.	2da Q. Marzo	2da Q. Mayo	San Martín	Madera	20	Si
Entre Ríos	Valencia L.	1ra Q. Septiembre	2da Q. Febrero	San Martín	Madera	20	Si
Entre Ríos	Washington N.	2da Q. Abril	2da Q. Junio	San Martín	Madera	20	Si
Jujuy	Valencia L.	1ra Q. Agosto	2da Q. Noviembre	San Martín	Madera	20	Si
Jujuy	Jaffa	2da Q. Mayo	2da Q. Julio	San Martín	Madera	20	Si
Salta	Valencia L.	1ra Q. Septiembre	1ra Q. Diciembre	San Martín	Madera	20	Si
Salta	Jaffa	1ra Q. Mayo	2da Q. Agosto	San Martín	Madera	20	Si
Tucumán	Valencia L.	2da Q. Septiembre	1ra Q. Enero	San Martín	Madera	20	Si
Tucumán	Jaffa	2da Q. Junio	2da Q. Agosto	San Martín	Madera	20	Si

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.

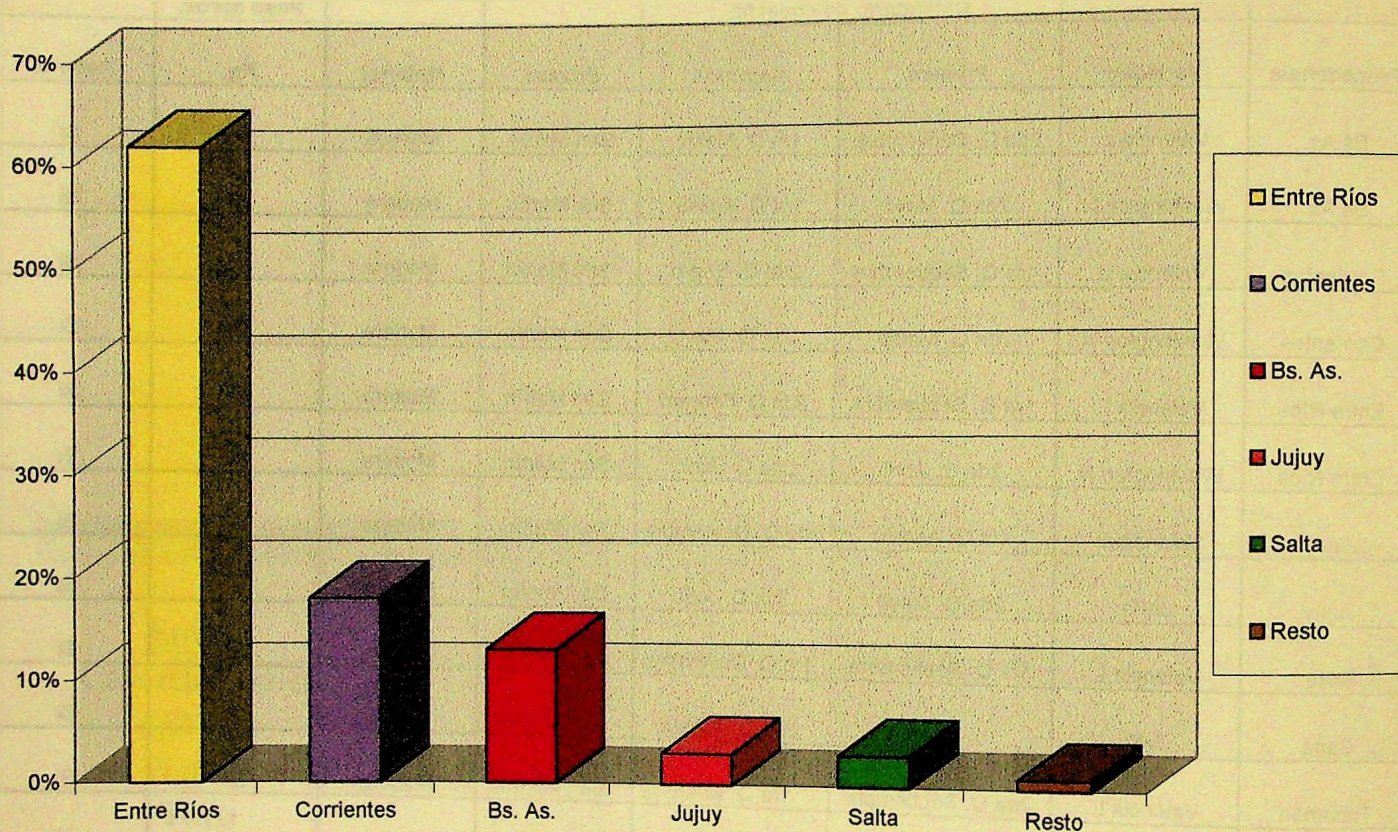


Gráfico: Según últimos datos disponibles del Mercado Central de Bs. As.; año 1988/89/90.

Características del producto



En el caso de este producto, el tiempo de conservación en buen estado y la temperatura (en almacenaje) dependerán ambos de la variedad y de la zona de producción en cuestión. La variedad de ombligo (Washington Navel) requiere de un menor tiempo de conservación. La temperatura que se aconseja para ello es de -1°C , mientras que el máximo tiempo de almacenaje es de 30 a 70 días.

Distintos envases utilizados en este producto

<u>Envases</u>	<u>Material</u>	<u>Peso aprox.</u>	<u>Retorno</u>
San Martín	madera	20	Si
Jaulita	madera	24	No
Cubito c/tapa	madera	18	No
Caja telescópica	cartón	18	No
Cajón	madera	18	No
Toro s/tapa	madera	20	Si

Distintas variedades

Buenos Aires

- ↖ Washington Navel
- ↖ Valencia Late
- ↖ Criolla

Corrientes

- ↖ Washington Navel
- ↖ Valencia Late
- ↖ Buckeye
- ↖ Hamlin
- ↖ Criolla

Entre Ríos

- ☞ Washington Navel
- ☞ Valencia Late
 - ☞ Hamlin
 - ☞ Criolla

Jujuy

- ☞ Robertson Navel
- ☞ Valencia Late
 - ☞ Hamlin
 - ☞ Tangerina
 - ☞ Pineapple
 - ☞ Jaffa
- ☞ Ruby Blood

Salta

- ☞ Valencia Late
 - ☞ Jaffa
- ☞ Tangerina
- ☞ Pineapple
- ☞ Hamlin
- ☞ Ruby Blood
- ☞ Marrs Early

Tucumán

- ☞ Valencia Late
 - ☞ Hamlin
- ☞ Tangerina
- ☞ Dulce Mediterran
- ☞ Lue Gin Gong
- ☞ Ruby Blood

PERA

Procedencia	Variedad	Calendario de cosecha		Envase	Peso aprox.	Retorno	Material
		Primera	Segunda		Kg.		
Mendoza	William's	1ra Q. Enero	2da Q. Enero	Caja telescópica	18	No	cartón
Mendoza	Packaham's T.	1ra Q. Febrero	2da Q. Febrero	Caja telescópica	18	No	cartón
Neuquen	William's	1ra Q. Enero	2da Q. Enero	Caja telescópica	18	No	cartón
Neuquen	Packahms's T.	1ra Q. Febrero	2da Q. Febrero	Caja telescópica	18	No	cartón
Río Negro	William's	1ra Q. Enero	2da Q. Enero	Caja telescópica	18	No	cartón
Río Negro	Packahms's T.	1ra Q. Febrero	2da Q. Febrero	Caja telescópica	18	No	cartón

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.

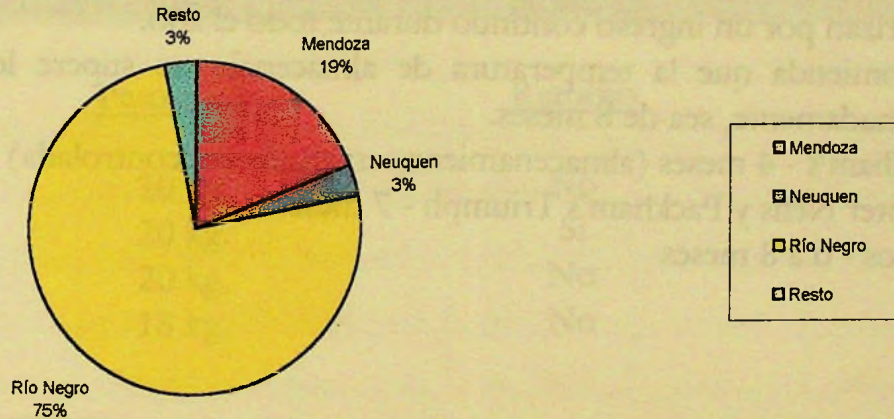


Gráfico: Según últimos datos disponibles de la Administración del Mercado Central de Bs.As.; año 1988/89/90.

Características del producto



En las distintas zonas de producción se pueden encontrar variedades tales como Red Bartlett, Beurre D'Anjou, Winter Bartlett, Clapp Favorite y Favorita, Winter Nelis. Estas mismas ingresan al Mercado Central en cantidades limitadas y en un corto lapso de tiempo. No sucede lo mismo con las variedades William's y Packham's Giffard Triumph, las cuales se caracterizan por un ingreso continuo durante todo el año.

Se recomienda que la temperatura de almacenaje no supere los $-1,5^{\circ}\text{C}$ y que el ciclo, aproximadamente, sea de 8 meses.

Ej: William's - 4 meses (almacenamiento en atmósfera controlada)

Winter Nelis y Packham's Triumph - 7 meses

Otros - 6 a 8 meses

Distintas variedades

- ☛ William's
- ☛ Packahm's Triumph
- ☛ Winter Nelis
- ☛ Giffard
- ☛ Favorita
- ☛ Asiática

Distintos envases utilizados en este producto

<u>Envase</u>	<u>Peso aprox.</u>	<u>Retorno</u>	<u>Material</u>
Standar c/tapa	20 kg.	No	madera
Toro	20 kg.	Si	madera
Jaula	20 kg.	No	madera
Caja telescópica	18 kg.	No	cartón

POMELO

Procedencia	Variedad	Cosecha		Envase	Peso aprox. Kg.	Retorno	Material
		Se inicia	Finaliza				
Bs. As	Marsh Seedless	2da Q. Agosto	1ra Q. Diciembre	Caja telescópica	16	No	Cartón
Corrientes	Marsh Seedless	1ra Q. Mayo	1ra Q. Noviembre	Caja telescópica	16	No	Cartón
Corrientes	Ruby Red	1ra Q. Septiembre	2da Q. Noviembre	Caja telescópica	16	No	Cartón
Entre Ríos	Marsh Seedless	1ra Q. Septiembre	1ra Q. Diciembre	Caja telescópica	16	No	Cartón
Entre Ríos	Ruby Red	1ra Q. Septiembre	1ra Q. Diciembre	Caja telescópica	16	No	Cartón
Entre Ríos	Star Ruby	1ra Q. Septiembre	1ra Q. Diciembre	Caja telescópica	16	No	Cartón
Jujuy	Marsh Seedless	1ra Q. Mayo	1ra Q. Julio	Caja telescópica	16	No	Cartón
Jujuy	Henninger Ruby	1ra Q. Mayo	1ra Q. Julio	Caja telescópica	16	No	Cartón
Jujuy	Duncan	1ra Q. Mayo	1ra Q. Julio	Caja telescópica	16	No	Cartón
Misiones	Marsh Seedless	1ra Q. Julio	2da Q. Agosto	Caja telescópica	16	No	Cartón
Misiones	Ruby Red	1ra Q. Julio	2da Q. Agosto	Caja telescópica	16	No	Cartón
Misiones	Star Ruby	1ra Q. Julio	2da Q. Agosto	Caja telescópica	16	No	Cartón

POMELO

Procedencia	Variedad	Cosecha		Envase	Peso aprox.	Retorno	Material
		Se inicia	Finaliza		Kg.		
Salta	Marsh Seedless	1ra Q. Mayo	1ra Q. Julio	Caja telescópica	16	No	Cartón
Salta	Henninger Ruby	1ra Q. Mayo	1ra Q. Julio	Caja telescópica	16	No	Cartón
Salta	Foster	1ra Q. Marzo	1ra Q. Mayo	Caja telescópica	16	No	Cartón
Salta	Duncan	1ra Q. Mayo	1ra Q. Julio	Caja telescópica	16	No	Cartón
Salta	Star Ruby	1ra Q. Mayo	1ra Q. Julio	Caja telescópica	16	No	Cartón
Tucumán	Marsh Seedless	1ra Q. Abril	1ra Q. Noviembre	Caja telescópica	16	No	Cartón
Tucuman	Star Ruby	1ra Q. Septiembre	1ra Q. Diciembre	Caja telescópica	16	No	Cartón
Tucuman	Duncan	1ra Q. Mayo	1ra Q. Julio	Caja telescópica	16	No	Cartón
Tucumán	Henninger Ruby	1ra Q. Junio	2da Q. Diciembre	Caja telescópica	16	No	Cartón

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.

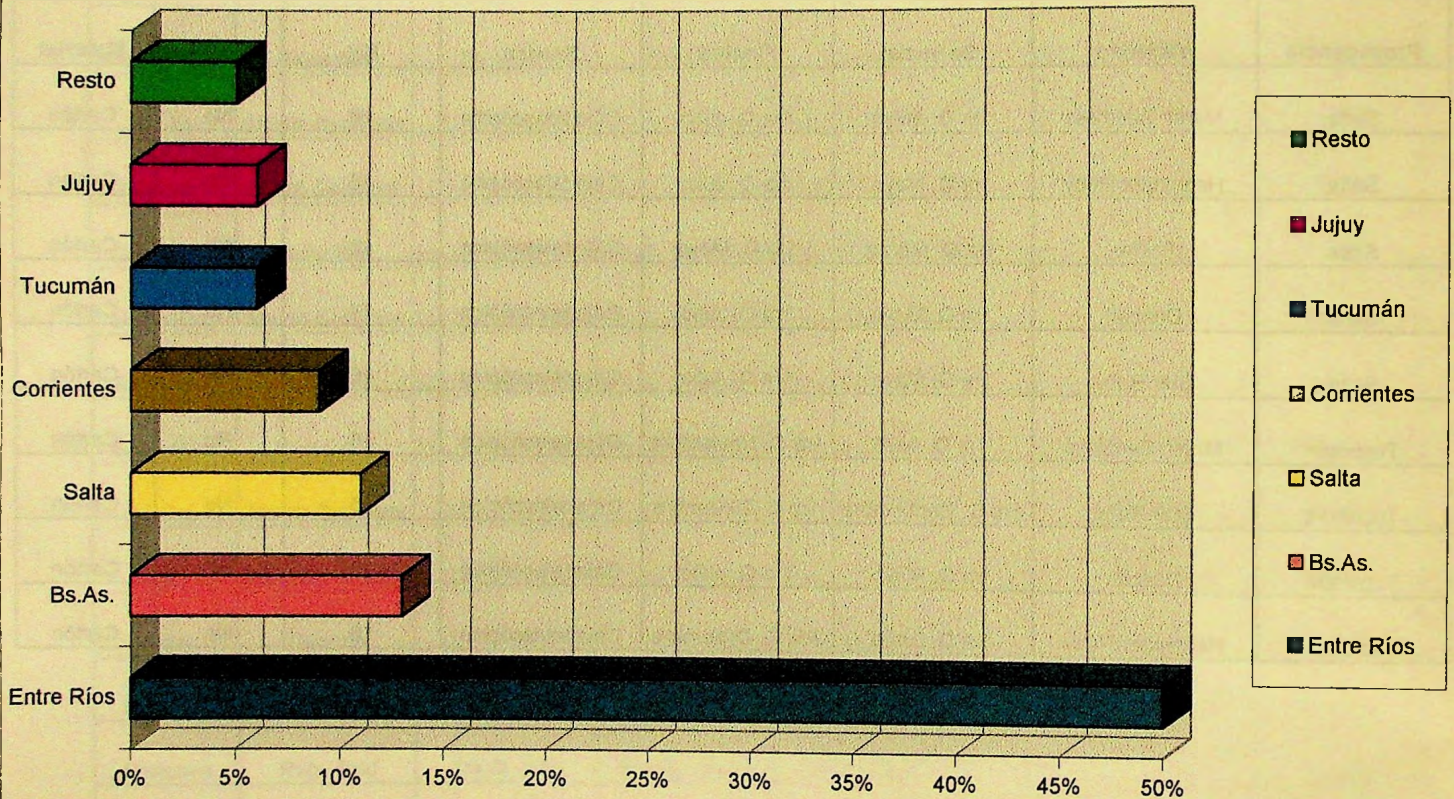


Gráfico: Según últimos datos disponibles del Mercado Central de Bs. As.; año 1988/89/90.

Características del producto



La temperatura adecuada para el almacenaje esta en relación directa con el estado de madurez del producto en cuestión y con la duración del mismo. No es aconsejable que la temperatura para el almacenaje exceda por debajo de los 10°C y se recomienda que el tiempo no supere las 8 semanas.

El no respetar dichos valores implicaría la aparición de manchas en la superficie de la cáscara, además de otros desordenes de la misma índole.

Distintos envases utilizados en este producto

<u>Envase</u>	<u>Peso aprox.</u>	<u>Retorno</u>	<u>Material</u>
San Martín	18 kg.	Si	madera
Caja telescópica	16 kg.	No	cartón
Plateau	18 kg.	No	cartón
Toro	20 kg.	Si	madera
Cubito	16 kg.	Si	madera
Bruce Bosc	16 kg.	No	cartón

VID

Procedencia	Variedad	Calendario de cosecha		Envase	Peso aprox. Kg.	Retorno	Material
		Primera	Segunda				
Mendoza	Cereza	1ra Q. Marzo	1ra Q. Abril	Bandeja s/tapa	9	Si	Madera
Mendoza	Moscatel Rosado	1ra Q. Febrero	1ra Q. Marzo	Bandeja s/tapa	9	Si	Madera
Mendoza	Moscatel Blanco	1ra Q. Febrero	1ra Q. Marzo	Bandeja s/tapa	9	Si	Madera
San Juan	Alphonse	1ra Q. Enero	2da Q. Marzo	Bandeja s/tapa	9	Si	Madera
San Juan	Cardinal	2da Q. Diciembre	1ra Q. Marzo	Bandeja s/tapa	9	Si	Madera
San Juan	Cereza	1ra Q. Enero	1ra Q. Mayo	Bandeja s/tapa	9	Si	Madera
San Juan	Emperor	2da Q. Febrero	1ra Q. Mayo	Bandeja s/tapa	9	Si	Madera
San Juan	Moscatel Blanco	1ra Q. Enero	1ra Q. Mayo	Bandeja s/tapa	9	Si	Madera

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.

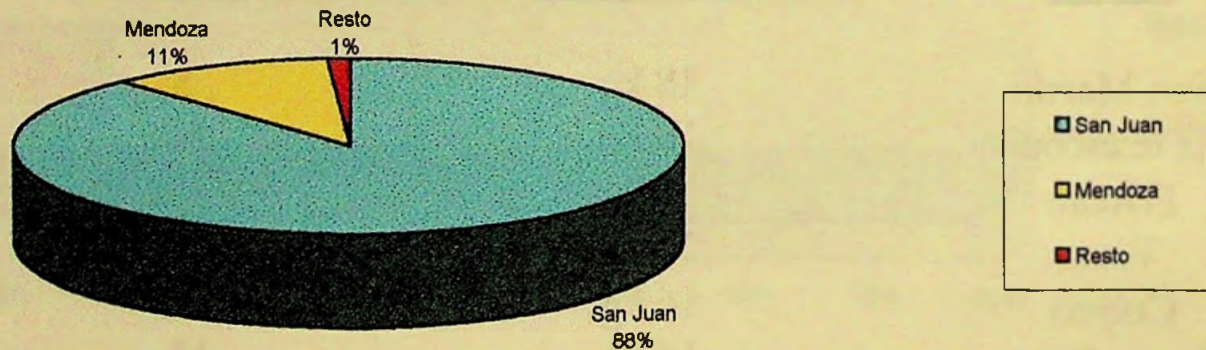


Gráfico: Según últimos datos disponibles de la Administración del Mercado Central de Bs. As.; año 1988/89/90.



Características del producto

El tiempo de almacenaje depende, entre otros factores, de la variedad.

Es recomendable que el almacenaje se caracterice por el mantenimiento del producto en una temperatura inferior a 1° C durante un tiempo que oscile entre 1 y 6 meses.

Este producto también dispone de la posibilidad de ser envasados con un determinado tratamiento químico: se cubre la parte superior del envase con un sobre; posteriormente, éste se cierra sobre el producto, lo cual mantiene la humedad adecuada durante un tiempo limitado.

Distintos envases utilizados en este producto

<u>Envase</u>	<u>Material</u>	<u>Peso aprox.</u>	<u>Retorno</u>
Bandeja c/tapa	madera	9 a 10 kg.	Si
Bandeja s/tapa	madera	9 a 10 kg.	Si
Bandeja c/tapa	madera	10 kg.	No
Toro	madera	20 kg.	Si

Distintas variedades en las zonas de producción

- ⇒ Alfonso
- ⇒ Cardinal
- ⇒ Cereza
- ⇒ Moscatel Blanco
- ⇒ Moscatel Rosado
 - ⇒ Almería
 - ⇒ Red Globe
 - ⇒ Datilera
 - ⇒ Italia
 - ⇒ Alba
- ⇒ Sultanita



Hortalizas





Hortalizas



ACELGA

Procedencia	Calendario de siembra			Calendario de cosecha			Envase	Material	Peso aprox.	
	Primera	Segunda	Tercera	Primera	Segunda	Tercera			Kg.	Retorno
Bs. As.	Todo el año			Todo el año			Jaula	Madera	12	Si
Resto	Todo el año			Todo el año			Jaula	Madera	12	Si

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.

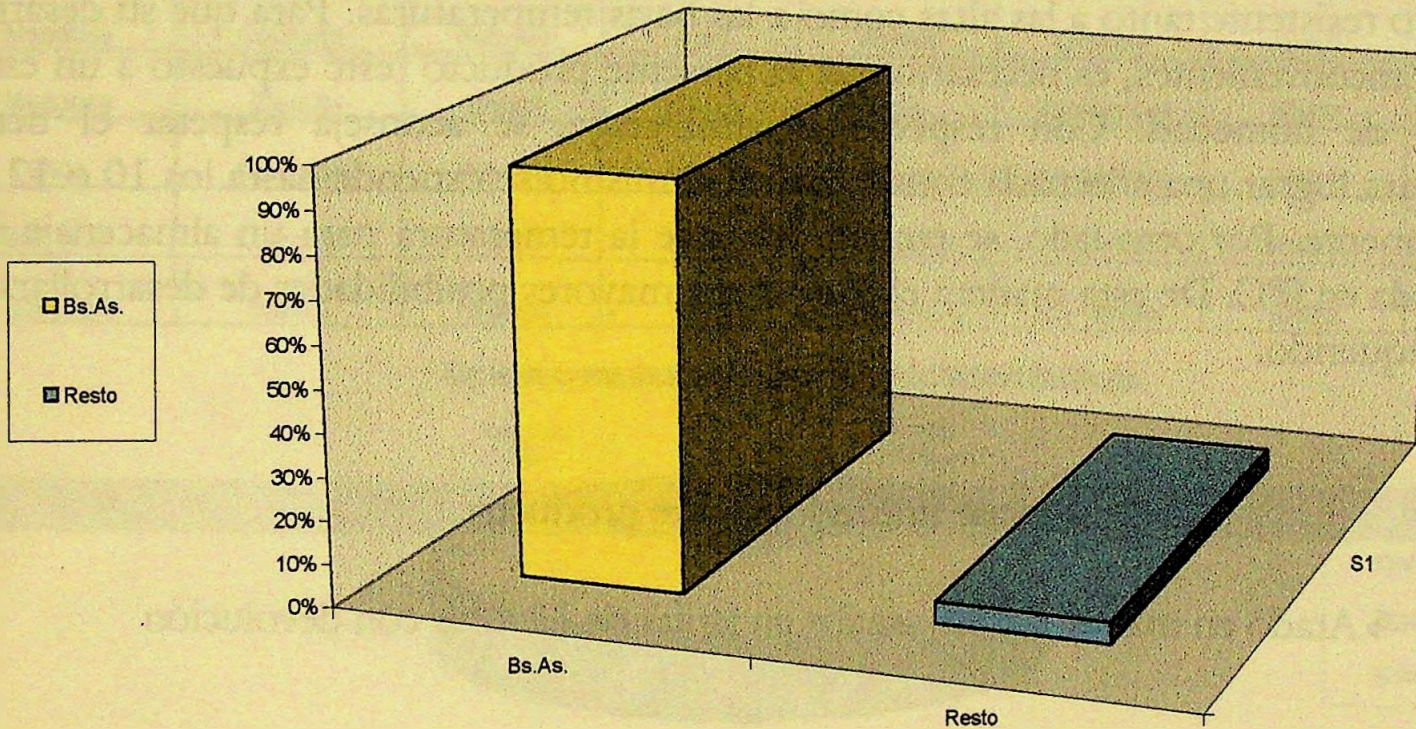


Grafico: Segun últimos datos disponibles de la Administración del Mercado Central de Bs. As; año 1988/89/90.



Características del producto

Es un cultivo resistente tanto a las altas como a las bajas temperaturas. Para que su desarrollo no presente inconvenientes, es necesario que el presente producto esté expuesto a un estado permanente de humedad. Con respecto al almacenaje, se aconseja respetar el tiempo requerido para lograr una adecuada conservación: el mismo se extiende hasta los 10 o 12 días aproximadamente. Por otro lado, se recomienda que la temperatura para un almacenaje ideal sea mantenida en 0°C. De esta manera el fruto tiene mayores posibilidades de desarrollarse en el sentido requerido.

Envase utilizado en este producto

→ Atado en manojos y envasados en jaulas de 12 kilos con devolución

AJO

Procedencia	Variedad	Calendario de siembra		Calendario de cosecha		Envase	Unidades
		Primera	Segunda	Primera	Segunda		
Bs. As.	Colorado	Mayo	Junio	Diciembre	Febrero	Ristra	100 cabezas
Córdoba	Colorado	Febrero	Abril	Agosto	Octubre	Ristra	100 cabezas
Córdoba	Paraguayo	Febrero	Abril	Agosto	Octubre	Ristra	100 cabezas
Mendoza	Colorado	Febrero	Abril	Agosto	Octubre	Ristra	100 cabezas
Mendoza	Blanco	Enero	Marzo	Julio	Septiembre	Ristra	100 cabezas
Salta	Colorado	Febrero	Marzo	Agosto	Septiembre	Ristra	100 cabezas
San Juan	Colorado	Marzo	Mayo	Noviembre	Febrero	Ristra	100 cabezas
Santiago	Blanco	Febrero	Abril	Septiembre	Noviembre	Ristra	100 cabezas

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.

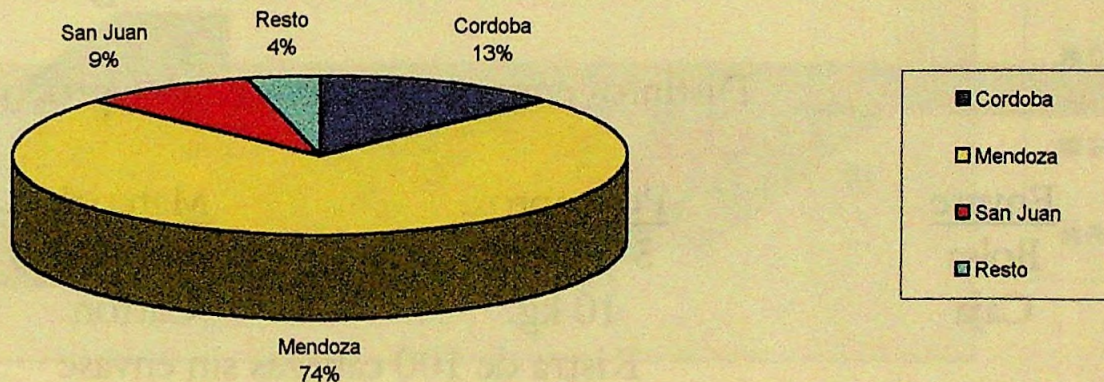


Gráfico: Según últimos datos disponibles de la Administración del Mercado Central de Bs. As.; año 1988/89/90.



Características del producto

Para que la conservación de este producto sea realizada en forma apropiada, es imprescindible que atravesase por un buen tratamiento consistente en el secado de los brotes externos y en el cerrado del cuello. Dicho tratamiento, entonces, elimina el brote por medio de procedimientos químicos realizados en su lugar de origen.

Se debe agregar, además, la importancia de su almacenaje en ambientes con un 70% de humedad. Superada esta cifra, sin embargo, se producirá emisión de raíces.

Variedades

- ⇒ Blanco - Dientes chicos a medianos
- ⇒ colorado - Dientes medianos a grandes

Distintos envases utilizados en este producto

<u>Envase</u>	<u>Peso aprox.</u>	<u>Material</u>	<u>Retorno</u>
Bolsa	5 y 10 kg.	Polipropileno	No
Caja	10 kg.	Cartón	No
	Ristra de 100 cabezas sin envase		

BATATA

Procedencia	Variedad	Calendario de siembra			Calendario de cosecha			Envase	Material	Peso aprox.	
		Primera	Segunda	Tercera	Temprana	De epoca	Tardia			Kg.	Retorno
Bs. As.	Pata de rana	Agosto	Noviembre	Diciembre	Noviembre	Febrero	Marzo	Bolsa	Proliprop.	25	No
Cordoba	Pata de rana	Septiembre	Noviembre		Febrero	Abril		Bolsa	Proliprop.	25	No
Santa Fe	Pata de rana	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Bolsa	Proliprop.	25	No
Santiago	Pata de rana	Octubre	Noviembre		Enero	Febrero		Bolsa	Proliprop.	25	No
San Pedro	Blanco	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Bolsa	Proliprop.	25	No

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs.

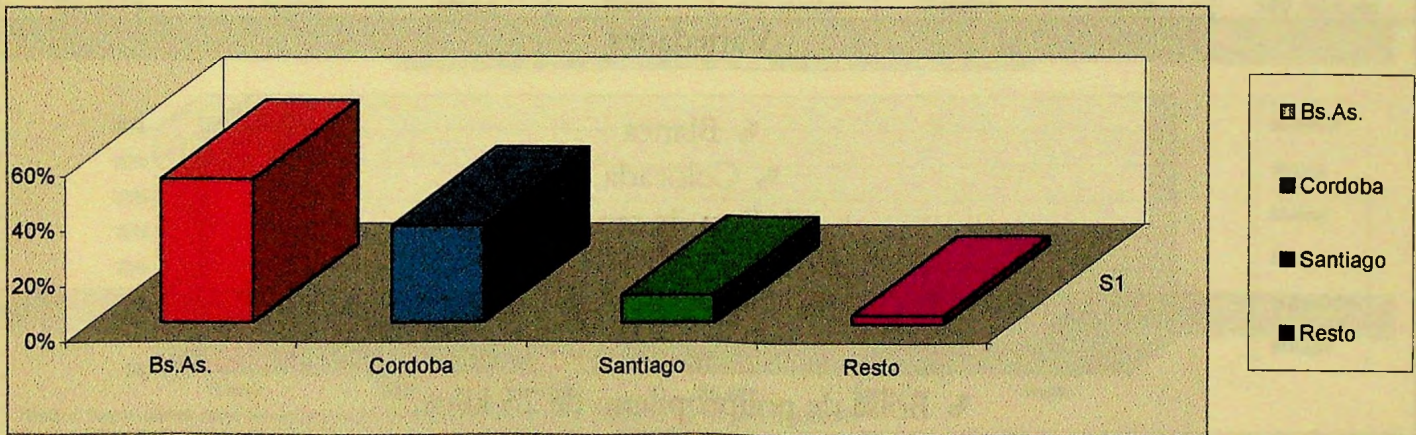


Gráfico: Según últimos datos disponibles de la Administración del Mercado Central de Bs. As; año 1988/89/90.



Características del producto

Se aconseja, para su mejor conservación después de la cosecha, un curado de raíces que se efectúe en condiciones controladas. Los siguientes índices que a continuación se enumerarán, en el caso de ser respetados, aseguran la obtención del producto en las condiciones deseadas: Temperatura ideal de almacenaje: 13-14° C, humedad relativa: 90-95 C, tiempo máximo de conservación: 4-6 meses.

Variedades

- ↪ Blanca
- ↪ Colorada
- ↪ Pata de rana

Envase

- ↪ Bolsa de polipropileno de 25 kilos.

BERENJENA

Procedencia	Variedad	Calendario de siembra		Calendario de cosecha		Envase	Peso aprox.
Bs. As.	Negra	Diciembre y Junio		Febrero y Agosto		Ristra	100 cabezas
Bs. As.	Blanca	Febrero	Abril	Septiembre	Noviembre	Ristra	101 cabezas
Corrientes	Negra	Septiembre		Agosto	Octubre	Ristra	100 cabezas
Chaco	Negra	Noviembre		Agosto	Octubre	Ristra	100 cabezas
Jujuy	Negra	Febrero	Abril	Agosto	Octubre	Ristra	100 cabezas
Mendoza	Negra	Enero	Marzo	Julio	Septiembre	Ristra	100 cabezas
Salta	Negra	Febrero	Marzo	Agosto	Septiembre	Ristra	100 cabezas
Santa Fe	Negra	Marzo	Mayo	Noviembre	Febrero	Ristra	100 cabezas

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs.As.

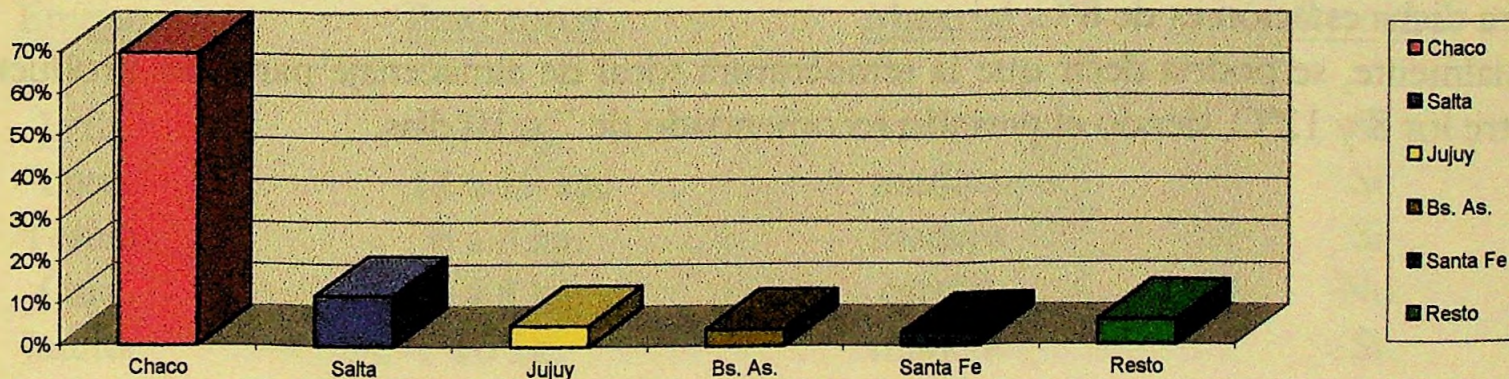


Grafico: Segun ultimos datos disponibles de la Administracion del Mercado Central de Bs. As.: año 1988/89/90.

BERENJENA

Procedencia	Variedad	Calendario de siembra		Calendario de cosecha		Envase	Peso aprox.
Bs. As.	Negra	Diciembre y Junio		Febrero y Agosto		Ristra	100 cabezas
Bs. As.	Blanca	Febrero	Abril	Septiembre	Noviembre	Ristra	101 cabezas
Corrientes	Negra	Septiembre		Agosto	Octubre	Ristra	100 cabezas
Chaco	Negra	Noviembre		Agosto	Octubre	Ristra	100 cabezas
Jujuy	Negra	Febrero	Abril	Agosto	Octubre	Ristra	100 cabezas
Mendoza	Negra	Enero	Marzo	Julio	Septiembre	Ristra	100 cabezas
Salta	Negra	Febrero	Marzo	Agosto	Septiembre	Ristra	100 cabezas
Santa Fe	Negra	Marzo	Mayo	Noviembre	Febrero	Ristra	100 cabezas

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs.As.

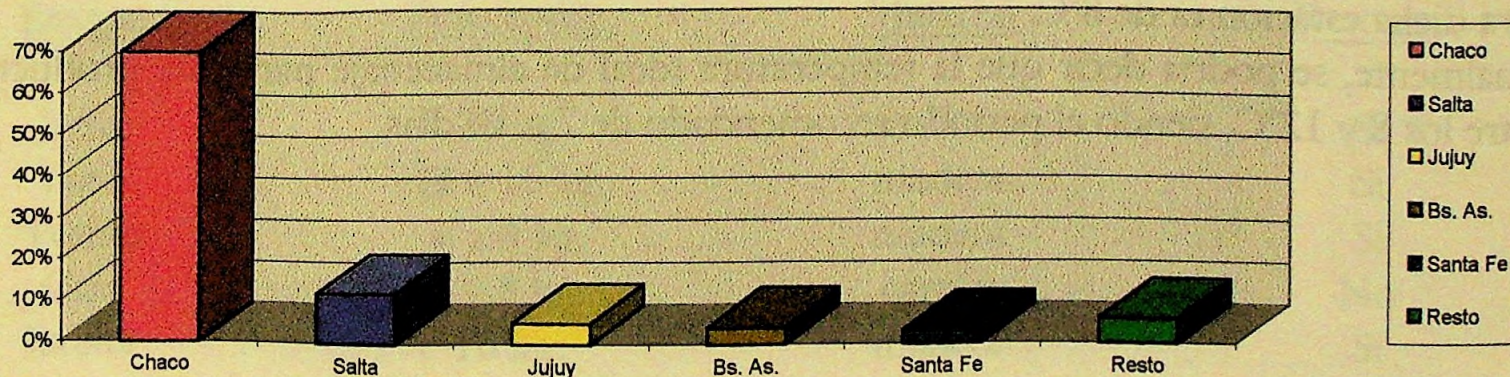


Grafico: Segun ultimos datos disponibles de la Administracion del Mercado Central de Bs. As.: año 1988/89/90.



Características del producto

Es recomendable que la temperatura de almacenaje no sea inferior a los 10°C. Si tal es el caso, se podrán observar consecuencias perjudiciales con respecto al resultado deseado tales como la pérdida de sabor, decaimiento interno, etc. Los frutos cosechados a mitad de temporada deben ser almacenados durante un promedio que no exceda los 10 días y cuya temperatura sea mantenida en los 12°C. Por otro lado, los frutos cosechados en otoño requieren el mismo lapso de tiempo para una adecuada conservación; sin embargo, la temperatura que se aconseja para dicha estación es de 8°C.

Finalmente, se podría decir que la temperatura ideal de almacenaje para este producto oscila entre los 8 y 12°C, siendo el periodo recomendado de 7 a 10 días.

Variedades

Las variedades a tratar, en realidad, son escasas; y las pocas que se distinguen se particularizan por los diferentes colores que presentan: negra, blanca, rayada, veteada y mediana o larga. La que mayormente se comercializa es la denominada berenjena negra.

Distintos envases utilizados en este producto

<u>Envase</u>	<u>Peso aprox.</u>	<u>Material</u>	<u>Retorno</u>
Jaula	20 kg.	madera	Si
Toro	12 a 15 kg.	madera	Si
Torito	6 a 8 kg.	madera	Si
Caja	6 a 8 kg.	cartón	No
Jaulita	10 kg.	madera	Si

CEBOLLA

Procedencia	Variedad	Calendario de siembra			Calendario de cosecha			Envase	Material	Peso aprox.	
		Primera	Segunda	Tercera	Temprana	Segunda	Tercera			Kg.	Retorno
Bs. As.	Valenciana	Julio	Septiembre		Febrero	Marzo	Abril	Bolsa	Poliprop.	25	No
Bs. As.	Sintetica	Agosto	Septiembre	Octubre	Febrero	Marzo	Abril	Bolsa	Poliprop.	25	No
Cordoba	Valenciana	Abril	Junio	Julio	Septiembre	Octubre	Noviembre	Bolsa	Poliprop.	25	No
Mendoza	Valenciana	Abril	Julio	Agosto	Noviembre	Febrero	Abril	Bolsa	Poliprop.	25	No
San Juan	Valenciana	Febrero	Marzo	Mayo	Octubre	Enero	Marzo	Bolsa	Poliprop.	25	No
Santiago	Valenciana	Febrero	Marzo	Abril	Septiembre	Octubre	Noviembre	Bolsa	Poliprop.	25	No

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.

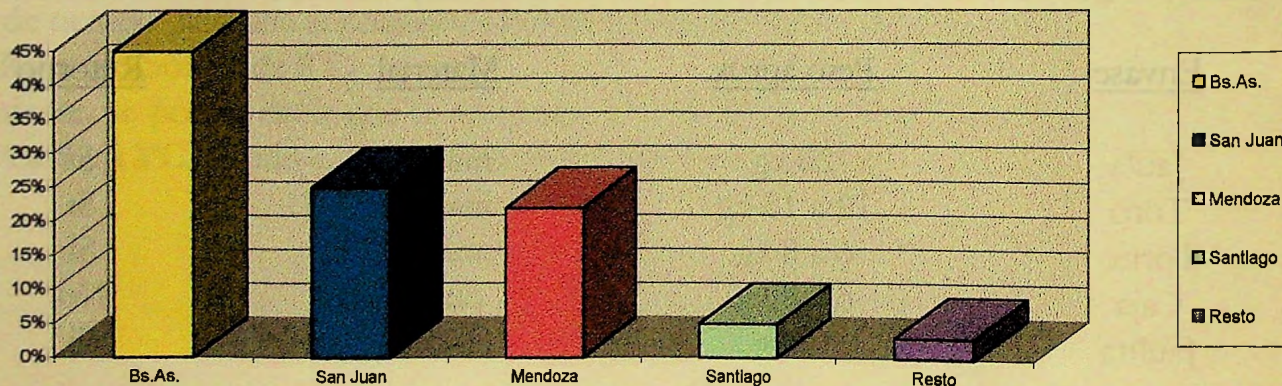


Grafico: Segun ultimos datos disponibles de la Administracion del Mercado Central de Bs. As.; año 1988/89/90.

Características del producto



La vida máxima en estado de almacenamiento depende de las condiciones de tratamiento y de la variedad usada. Para lograr un mayor tiempo de conservación, se debe recurrir a un buen “curado”; tratamiento consistente en el secado del bulbo y cerrado del cuello. Dicho procedimiento dotará al producto del color por el cual generalmente se lo conoce para el consumo.

Con respecto a la temperatura, esta debe ser mantenida en los 0°C , con una humedad relativa del 70%. Por último, el tiempo requerido para un adecuado almacenamiento puede extenderse hasta un periodo d 7 u 8 meses como máximo.

La variedad denominada “valencianita” no comparte las mismas características (recién mencionadas) que el resto, ya que en su particular condición, su capacidad de conservación se encuentra mayormente limitada que las demás variedades. Por esta razón, se omite su almacenamiento y rápidamente se procede a su comercialización.

Envase

⇒ Bolsa de red de polipropileno de 25 kg.

CHAUCHA

Procedencia	Variedad	Calendario de siembra		Calendario de cosecha		Envase	Material	Peso aprox.	Retorno
		Primera	Segunda	Primera	Segunda			Kg.	
Bs. As.	Balina	Septiembre	Diciembre	Diciembre	Abril	Bolsa - Torito	Prolip.- madera	12 --10	No - Si
Jujuy	Balina	Febrero	Mayo	Mayo	Agosto	Bolsa - Torito	Prolip.- madera	12--10	No - Si
Mendoza	Balina	Septiembre	Diciembre	Diciembre	Abril	Bolsa - Torito	Prolip.- madera	12--10	No - Si
Salta	Balina	Febrero	Mayo	Mayo	Agosto	Bolsa - Torito	Prolip.- madera	12--10	No - Si
Santa Fe	Balina	Mayo	Agosto	Agosto	Diciembre	Bolsa - Torito	Prolip.- madera	12--10	No - Si
Tucumán	Balina	Febrero	Mayo	Mayo	Agosto	Bolsa - Torito	Prolip.- madera	12--10	No - Si

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.

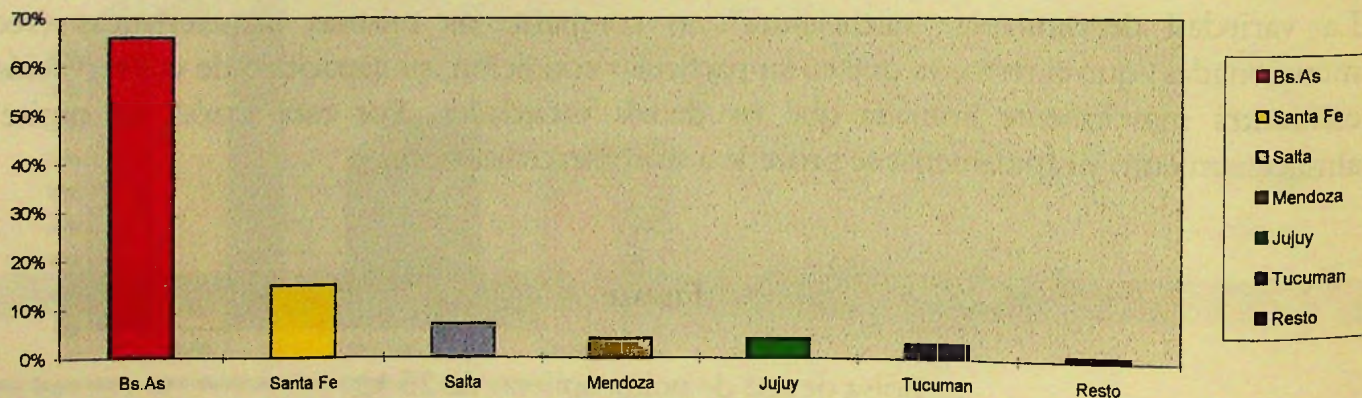


Gráfico: Según últimos datos disponibles de la Administración del Mercado Central de Bs. As; año 1988/89/90.



Características del producto

El eje central para una buena cosecha reside en su estado de madurez: cuando las vainas adquieren una tonalidad verde y brillante, nos encontramos con el momento óptimo para su cosecha. Otro índice a considerar es el del desarrollo de su semilla; este último no debe ser avanzado en el momento de la cosecha puesto que si así lo fuera, obtendríamos un producto con textura gruesa y dura; cualidades que influirían negativamente en lo que concierne a sabor y calidad para el consumo.

La temperatura recomendada para su almacenaje es de 4 a 7°C. El periodo de tiempo debe extenderse, como máximo, hasta los 10 días.

Por debajo de los 4°C y superando el tiempo aconsejado para el almacenamiento, el producto se verá dañado a causa del enfriamiento.

Variedades

- ⇒ Balina
- ⇒ Esmeralda
- ⇒ Española
- ⇒ Rolliza

Distintos envases utilizados en este producto

<u>Envase</u>	<u>Peso aprox.</u>	<u>Material</u>	<u>Retorno</u>
Toro	16 kg.	madera	Si
Torito	7 a 10 kg.	madera	Si
Bolsa	12 kg.	polipropileno	No
Caja	5 kg.	cartón	No
Jaula	12 a 18 kg.	madera	Si

LECHUGA

Procedencia	Variedad	Calendario de siembra			Calendario de cosecha			Envase	Material	Peso aprox.	
		Primera	Segunda	Tercera	Primera	Segunda	Tercera			Kg.	Retorno
Bs. As.	Criolla	Todo el año			Todo el año			Jaula	Madera	12	Si
Bs.As	Capuchina	Todo el año			Todo el año			Jaula	Madera	12	Si
Bs.As	Mantecosa	Todo el año			Todo el año			Jaula	Madera	12	Si
Santa Fe	Criolla	Todo el año			Todo el año			Jaula	Madera	12	Si
Santa Fe	Capuchina	Todo el año			Todo el año			Jaula	Madera	12	Si
Resto	Criolla	Todo el año			Todo el año			Jaula	Madera	12	Si
Resto	Capuchina	Todo el año			Todo el año			Jaula	Madera	12	Si
Resto	Mantecosa	Todo el año			Todo el año			Jaula	Madera	12	Si

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.

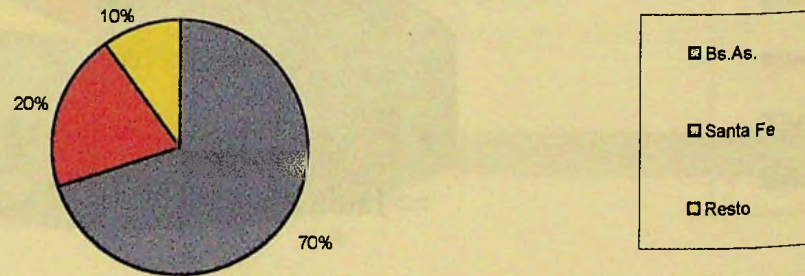


Gráfico: Según últimos datos disponibles de la Administración del Mercado Central de Bs. As.; año 1988/89/90.



Características del producto

Aunque el cultivo del presente producto se realiza durante todo el año, la mayor demanda se produce, generalmente, en los meses de verano (como toda verdura de hoja).

Es necesario aclarar que, en lo que concierne al almacenaje, evitar los picos de temperatura, tanto altos como bajos, conlleva una importancia vital para la conservación en buen estado. Pasar por alto dicha recomendación, perjudicaría el normal desarrollo y crecimiento del producto.

Finalmente, se aconseja respetar los 0°C de temperatura.

Variedades

- ⇒ Criolla
- ⇒ Capuchina
- ⇒ Mantecosa

Envase

- ⇒ Jaula de madera de 12 kg.

PAPA

Procedencia	Variedad	Calendario de siembra			Calendario de cosecha			Envase	Material	Peso aprox.	
		Primera	Segunda	Tercera	Primera	Segunda	Tercera			Kg.	Retorno
Bs. As.	Spunta	Octubre	Noviembre	Diciembre	Febrero	Marzo	Abril	Bolsa	Poliprop.	50	No
Mendoza	Blanca	Octubre	Noviembre	Diciembre	Febrero	Marzo	Abril	Bolsa	Poliprop.	50	No
Sudeste	Spunta	Agosto	Septiembre	Octubre	Diciembre	Enero	Febrero	Bolsa	Poliprop.	50	No
Sudeste	Spunta	Julio	Agosto	Septiembre	Noviembre	Diciembre	Enero	Bolsa	Poliprop.	50	No
Sudeste	Spunta	Septiembre	Octubre	Noviembre	Enero	Febrero	Marzo	Bolsa	Poliprop.	50	No
Tucuman	Spunta	Junio	Julio	Agosto	Octubre	Noviembre	Diciembre	Bolsa	Poliprop.	50	No
V. Dolores	Blanca	Noviembre	Diciembre	Enero	Marzo	Abril	Mayo	Bolsa	Poliprop.	50	No

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.

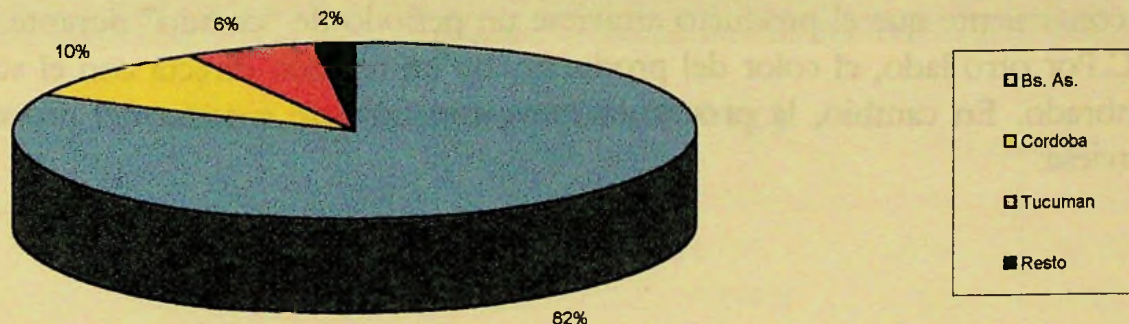


Gráfico: Según últimos datos disponibles de la Administración del Mercado Central de Bs. As.: año 1988/89/90.

Características del producto



Los índices a considerar son los siguientes: la temperatura aconsejable no debe superar los 12°C; debe respetarse un porcentaje del 90% de humedad relativa y el tiempo máximo de conservación corresponde a los 9 meses. Cuando el producto está destinado a la inmediata industrialización, la temperatura puede oscilar entre los 10 y 13°C. Si de lo que se está hablando es del futuro consumo, se recomienda almacenar en 3 o 4°C.

Es conveniente que el producto atraviese un periodo de “curado” durante 4 o 5 días a 15 o 20°C. Por otro lado, el color del producto está en relación directa con el suelo en el que fue sembrado. En cambio, la procesada toma este nombre a causa del proceso mecánico que atraviesa.

Variedades

- ⇒ S. Punta
- ⇒ Blanca
- ⇒ Negra
- ⇒ Procesada

Envase

- ⇒ Bolsas de red de polipropileno (50 kg.)

PIMIENTO

Temprana								
	Calendario de siembra		Calendario de cosecha				Peso aprox.	
Procedencia	Primera	Segunda	Primera	Segunda	Envase	Material	Kg.	Retorno
Corrientes	Enero	Mayo	Junio	Octubre	Toro	Madera	12	Si
Fsa/Chaco	Febrero	Mayo	Junio	Octubre	Toro	Madera	12	Si
Jujuy/Salta	Enero	Mayo	Junio	Octubre	Toro	Madera	12	Si
Cat/La Rioja	Febrero	Mayo	Junio	Octubre	Toro	Madera	12	Si
De época								
	Calendario de siembra		Calendario de cosecha					
	Primera	Segunda	Primera	Segunda				
Bs.As.	Junio	Noviembre	Diciembre	Mayo	Toro	Madera	12	Si
Cat/La Rioja	Septiembre	Noviembre	Enero	Marzo	Toro	Madera	12	Si
Mendoza	Agosto	Noviembre	Enero	Mayo	Toro	Madera	12	Si
San Juan	Agosto	Noviembre	Abril	Mayo	Toro	Madera	12	Si
Santa Fe	Junio	Octubre	Enero	Marzo	Toro	Madera	12	Si
Santiago	Junio	Octubre	Diciembre	Marzo	Toro	Madera	12	Si
Tucumán	Junio	Septiembre	Octubre	Enero	Toro	Madera	12	Si

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.

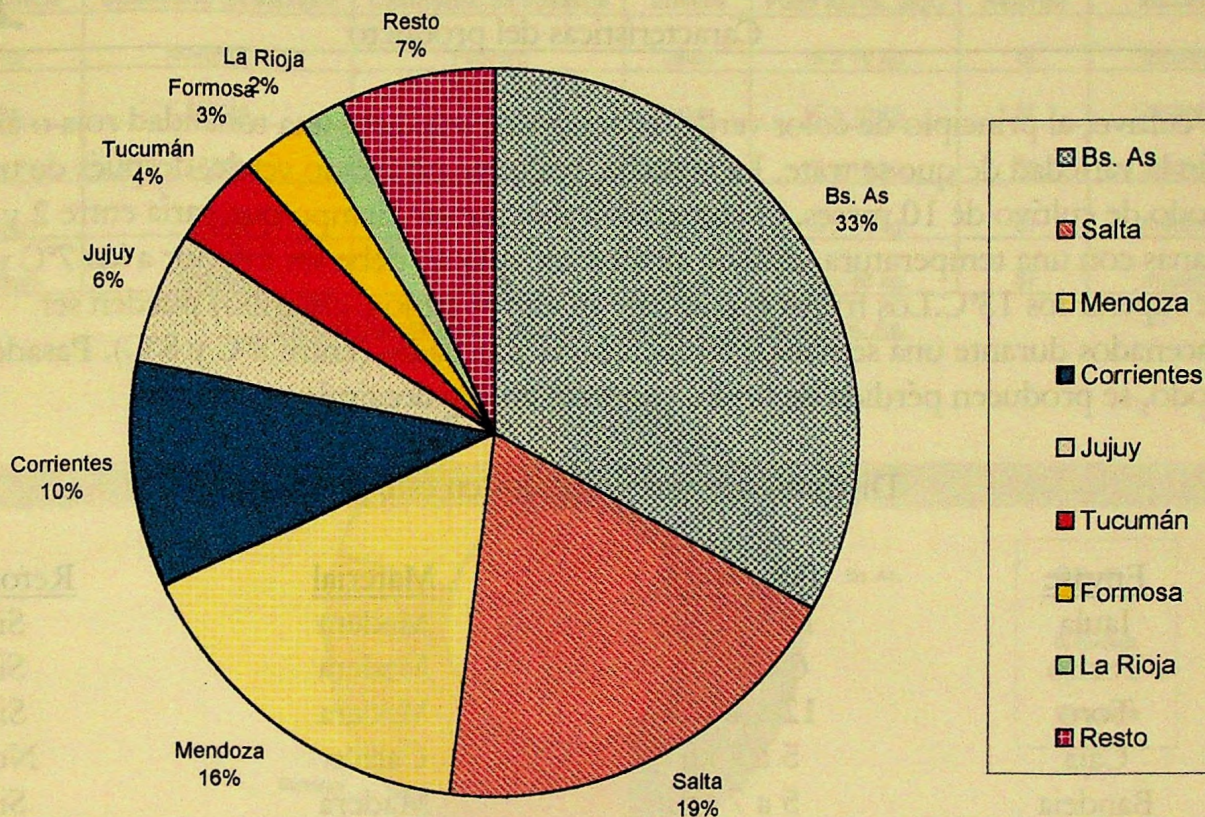


Grafico: Segun ultimos datos disponibles de la Administracion del Mercado Central de Bs. As; año 1988/89/90.

Características del producto



Este cultivo, al principio de color verde, cobra posteriormente una tonalidad roja o amarilla según la variedad de que se trate. La cosecha, realizada en estado verde, después de un periodo de cultivo de 10 meses, es comercializable por un tiempo que varía entre 2 y 3 semanas con una temperatura ideal de almacenaje que no debe ser inferior a los 7°C y que no debe superar los 13°C. Los frutos totalmente maduros (rojo o amarillo) pueden ser almacenados durante una semana a temperaturas adecuadas (entre 5°C y 8°C). Pasado este periodo, se producen pérdida de brillo, pardeamiento y decaimiento interno.

Distintos envases utilizados en este producto

<u>Envase</u>	<u>Peso aprox.</u>	<u>Material</u>	<u>Retorno</u>
Jaula	12 a 15 kg.	Madera	Si
Torito	6 a 10 kg.	Madera	Si
Toro	12 a 14 kg.	Madera	Si
Caja	5 a 7 kg.	Cartón	No
Bandeja	5 a 7 kg.	Madera	Si
Bolsa	10 kg.	Polipropileno	No

Características del producto



Este cultivo, al principio de color verde, cobra posteriormente una tonalidad roja o amarilla según la variedad de que se trate. La cosecha, realizada en estado verde, después de un periodo de cultivo de 10 meses, es comercializable por un tiempo que varía entre 2 y 3 semanas con una temperatura ideal de almacenaje que no debe ser inferior a los 7°C y que no debe superar los 13°C. Los frutos totalmente maduros (rojo o amarillo) pueden ser almacenados durante una semana a temperaturas adecuadas (entre 5°C y 8°C). Pasado este periodo, se producen pérdida de brillo, pardeamiento y decaimiento interno.

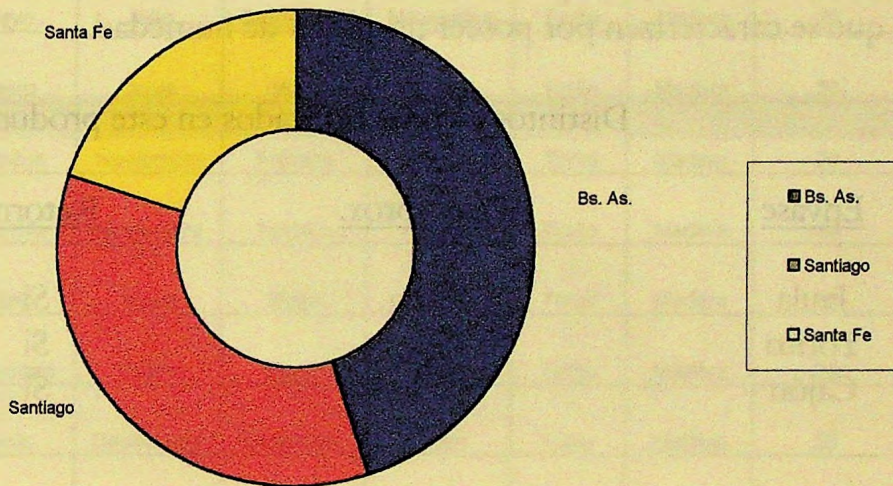
Distintos envases utilizados en este producto

<u>Envase</u>	<u>Peso aprox.</u>	<u>Material</u>	<u>Retorno</u>
Jaula	12 a 15 kg.	Madera	Si
Torito	6 a 10 kg.	Madera	Si
Toro	12 a 14 kg.	Madera	Si
Caja	5 a 7 kg.	Cartón	No
Bandeja	5 a 7 kg.	Madera	Si
Bolsa	10 kg.	Polipropileno	No

REMOLACHA

Procedencia	Calendario de siembre	Calendario de cosecha	Envase	Peso aprox. (kg.)	Retorno	Material
Bs.As.	Noviembre	Febrero	Jaula	15 a 16 kg.	Si	madera
Bs.As.	Marzo	Junio	Jaula	15 a 16 kg.	Si	madera
Santa Fe	Abril	Julio	Jaula	15 a 16 kg.	Si	madera
Santiago	Abril	Julio	Jaula	15 a 16 kg.	Si	madera
Santiago	Octubre	Enero	Jaula	15 a 16 kg.	Si	madera

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.



Al no contar con porcentajes, tomamos una figura de aproximación.



Características del producto

La temperatura que se aconseja para el almacenaje del presente producto corresponde a 0°C; y el tiempo requerido para que dicho proceso se realice en forma satisfactoria debe oscilar entre los 4 y 6 meses siempre que se comercialice sin hojas. Caso contrario, si el producto es comercializado con hojas, no se aconseja superar el periodo que abarca de los 14 a los 15 días de almacenaje. Además, una particularidad de la remolacha es su necesidad de conservación en lugares que se caracterizan por poseer un 100% de humedad.

Distintos envases utilizados en este producto

<u>Envase</u>	<u>Peso aprox.</u>	<u>Retorno</u>	<u>Material</u>
Jaula	25 kg.	Si	madera
Torito	15 kg.	Si	madera
Cajón	12 kg.	Si	madera

TOMATE

Procedencia	Variedad	Calendario de siembra		Calendario de cosecha		Envase	Material	Peso aprox.	
		Primera	Segunda	Primera	Segunda			Kg.	Retorno
Bs. As.	Perita/Redondo	Julio	Noviembre	Noviembre	Mayo	Torito	Madera	20	Si
Bs. As.	Larga vida	Todo el año		Todo el año		Torito	Madera	20	Si
Córdoba	Perita/Redondo	Julio	Octubre	Enero	Marzo	Torito	Madera	20	Si
Corrientes	Perita/Redondo	Mayo	Julio	Septiembre	Noviembre	Torito	Madera	20	Si
Jujuy	Perita/Redondo	Enero	Junio	Mayo	Octubre	Torito	Madera	20	Si
Mendoza	Perita/Redondo	Octubre	Noviembre	Febrero	Mayo	Torito	Madera	20	Si
Río Negro	Redondo	Septiembre	Noviembre	Febrero	Mayo	Torito	Madera	20	Si
Salta	Perita/Redondo	Abril	Mayo	Mayo	Octubre	Torito	Madera	20	Si
Santa Fe	Perita/Redondo	Diciembre	Enero	Marzo	Mayo	Torito	Madera	20	Si
Santiago	Perita/Redondo	Junio	Septiembre	Diciembre	Enero	Torito	Madera	20	Si
Tucumán	Perita/Redondo	Junio	Agosto	Septiembre	Diciembre	Torito	Madera	20	Si

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.

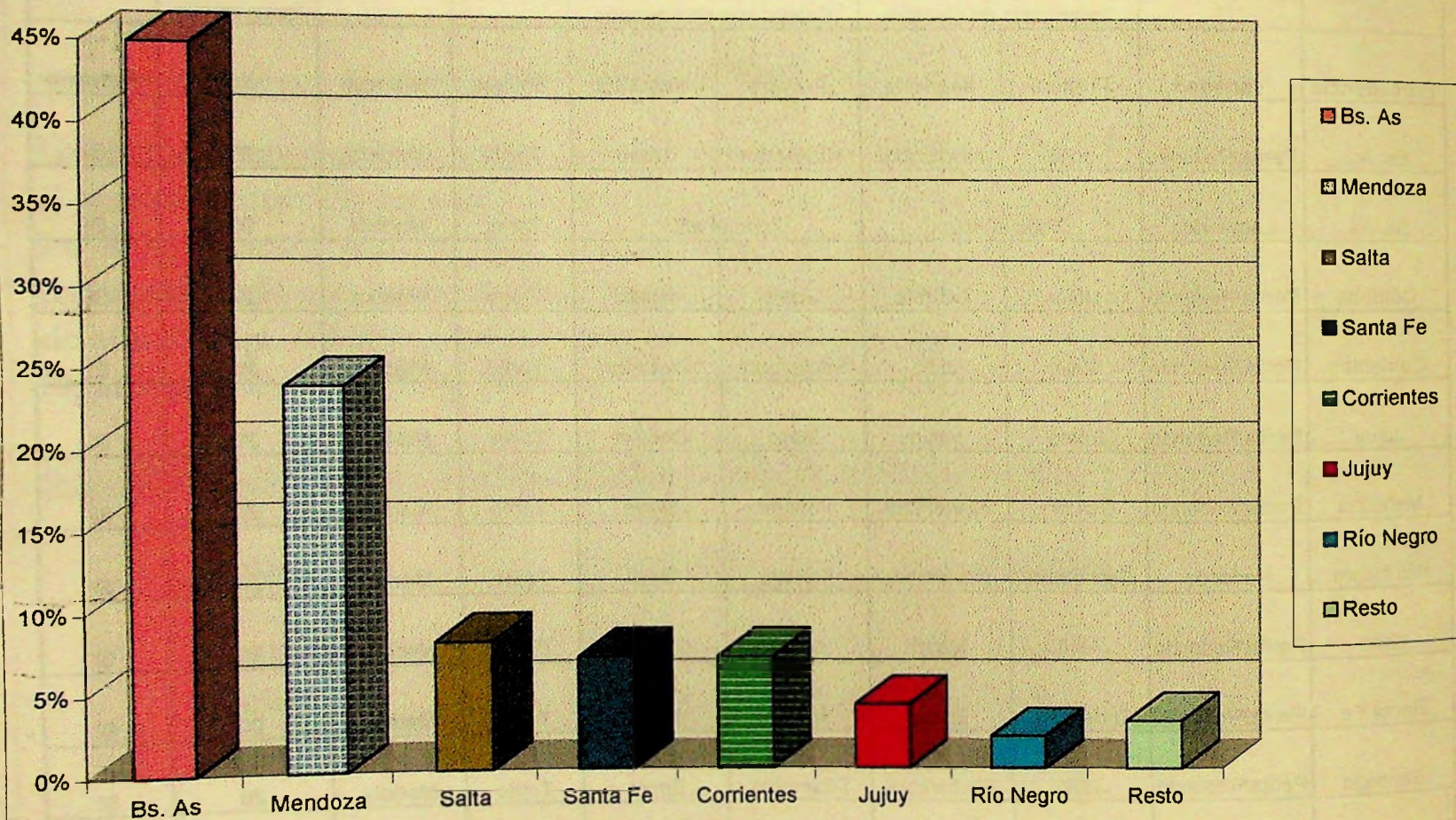


Gráfico: Según últimos datos disponibles de la Administración del Mercado Central de Bs. As; año 1988/89/90.



Características del producto

Perita y Redondo:

La cosecha del tomate es aconsejable en su estado semi-maduro.

Por otro lado, ya en el plano de su conservación, se podría afirmar que la vida máxima en almacenamiento depende de las condiciones en que este último se efectúe. La temperatura en que se puede mantener el fruto, a su vez, depende del estado de madurez.

Temperaturas menores a los 13°C interfieren en el proceso normal de maduración.

Larga vida:

Este fruto se caracteriza por la hibridez de su semilla. Su cultivo se realiza bajo cubierta

Al margen de sus ventajas ya conocidas (larga duración post-cosecha), aun debe mejorarse su sabor con respecto a otros híbridos, mas allá del atractivo que representa su uniformidad y tamaño.

La cosecha puede ser llevada a cabo desde el punto de Pintón o desde que el color verde blanquea en la base del fruto. Posteriormente, alcanzan el color rojo completo gracias a su mantenimiento en temperaturas adecuadas.

En verano, esta variedad toma un color rosado; no así en invierno, cuya tonalidad se vuelve anaranjada subida. En este estado, los tomates pueden permanecer comercializables el triple de tiempo que cualquier otro tomate.



Variedades

- ↳ Redondo
- ↳ Perita
- ↳ Larga vida

Distintos envases utilizados en este producto

<u>Envase</u>	<u>Peso aprox.</u>	<u>Material</u>	<u>Retorno</u>
Torito	16 kg.	Madera	Si
Toro	20 kg.	Madera	Si
Caja	5 a 7 kg.	Cartón	No
Bandeja	10 a 12 kg.	Madera	Si
Perdido	15 kg.	Madera	No

ZANAHORIA

Procedencia	Variedad	Calendario de siembra			Calendario de cosecha			Envase	Material	Peso aprox.	
		Primera	Segunda	Tercera	Primera	Segunda	Tercera			Kg.	Retorno
Bs. As.	Chantenay	Todo el año			Todo el año			Bolsa	Plástico	20/10	No
Córdoba	Chantenay	Todo el año			Todo el año			Bolsa	Plástico	20/10	No
Mendoza	Chantenay	Todo el año			Todo el año			Bolsa	Plástico	20/10	No
San Juan	Chantenay	Todo el año			Todo el año			Bolsa	Plástico	20/10	No
Santa Fe	Chantenay	Todo el año			Todo el año			Bolsa	Plástico	20/10	No
Santiago	Chantenay	Febrero	Abril	Junio	Diciembre	Enero	Febrero	Bolsa	Plástico	20/10	No

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.

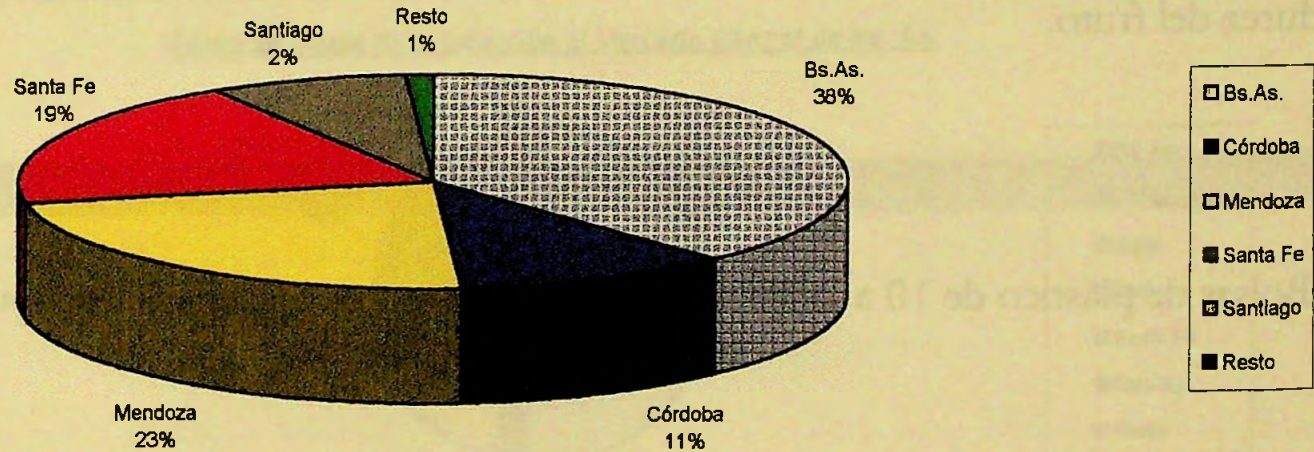


Gráfico: Según últimos datos disponibles de la Administración del Mercado Central de Bs. As.; año 1988/89/90.

Características del producto



Con respecto a este producto, se podría mencionar el hecho de que el suelo húmedo afecta su desarrollo en cuanto a tamaño y color. La época de sequía da cuenta de lo dicho anteriormente, puesto que en estas circunstancias, las raíces del presente producto se presentan en forma mas alargada que la habitual y, además, aparecen descoloridas. Se debe mencionar que la manutención del producto en una temperatura de 0°C durante 4 o 6 meses de almacenaje nos proveería el resultado deseado.

Por último, es válido mencionar que la conservación está en relación directa con el estado de madurez del fruto.

Envase

- ◇ Bolsas de plástico de 10 a 20 kilos con perforaciones consecutivas que ayudan a mantener una adecuada ventilación.

ZAPALLITO REDONDO

Procedencia	Variedad	Calendario de siembra		Calendario de cosecha		Envase	Material	Peso aprox.	Retorno
		Primera	Segunda	Primera	Segunda			Kg.	
Bs. As.	Zap. redondo	Agosto	Febrero	Noviembre	Junio	Toro	Madera	20	Si
Corrientes	Zap. redondo	Julio	Marzo	Agosto	Junio	Toro	Madera	20	Si
Jujuy	Zap. redondo	Febrero	Agosto	Mayo	Octubre	Toro	Madera	20	Si
Salta	Zap. redondo	Febrero	Junio	Abril	Septiembre	Toro	Madera	20	Si
Santa Fe	Zap. redondo	Febrero	Abril	Abril	Octubre	Toro	Madera	20	Si
Santiago	Zap. redondo	Febrero	Septiembre	Abril	Noviembre	Toro	Madera	20	Si
Resto	Zap. redondo	Feb/Agosto	Abril/Sept.	Abril/Octubre	Junio/Nov.	Toro	Madera	20	Si

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.

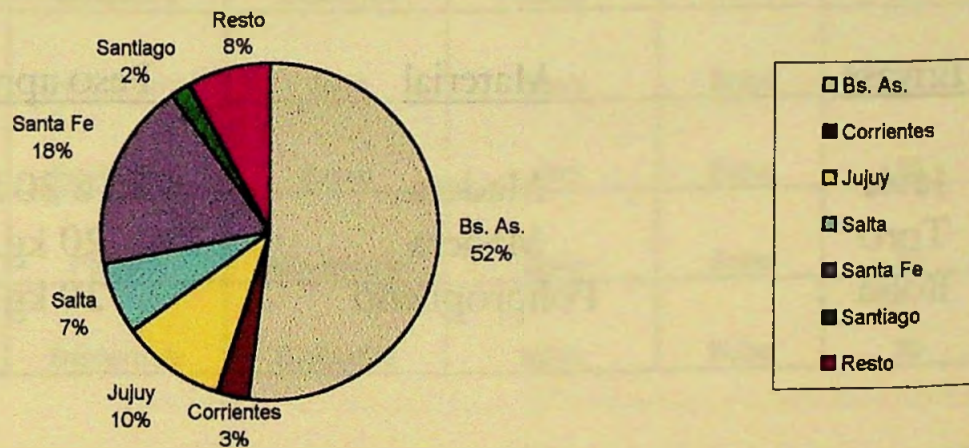


Gráfico: Según últimos datos disponibles de la Administración del Mercado Central de Bs. As.; año 1988/89/90.

Características del producto



La cosecha de este producto debe ser realizada en el momento en que el fruto presenta un color verde claro; esta característica lo provee del sabor adecuado. Luego de cosechado, y en este estado de madurez, es recomendable obedecer las dos semanas de conservación (aproximadamente). Con una temperatura de 7 a 12°C el almacenaje se produciría en forma satisfactoria.

Distintos envases utilizados en este producto

<u>Envase</u>	<u>Material</u>	<u>Peso aprox.</u>	<u>Retorno</u>
Jaula	Madera	25 a 30 kg.	Si
Toro	Madera	20 kg.	Si
Bolsa	Polipropileno	20 kg.	No

ZAPALLO ANCO

Procedencia	Variedad	Calendario de siembra		Calendario de cosecha		Envase	Peso aprox.	Retorno
		Primera	Segunda	Primera	Segunda		Kg.	
Bs. As.	Anco	Septiembre	Diciembre	Febrero	Junio	Bolsa	20	No
Cordoba	Anco	Septiembre	Diciembre	Octubre	Abril	Bolsa	20	No
Chaco	Anco	Julio	Septiembre	Octubre	Enero	Bolsa	20	No
Formosa	Anco	Junio	Julio	Septiembre	Noviembre	Bolsa	20	No
Mendoza	Anco	Agosto	Diciembre	Diciembre	Junio	Bolsa	20	No
Salta	Anco	Febrero	Noviembre	Junio	Enero	Bolsa	20	No
Santa Fe	Anco	Agosto	Noviembre	Enero	Abril	Bolsa	20	No
Santiago	Anco	Julio	Febrero	Noviembre	Junio	Bolsa	20	No
Tucuman	Anco	Agosto	Septiembre	Diciembre	Mayo	Bolsa	20	No

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.

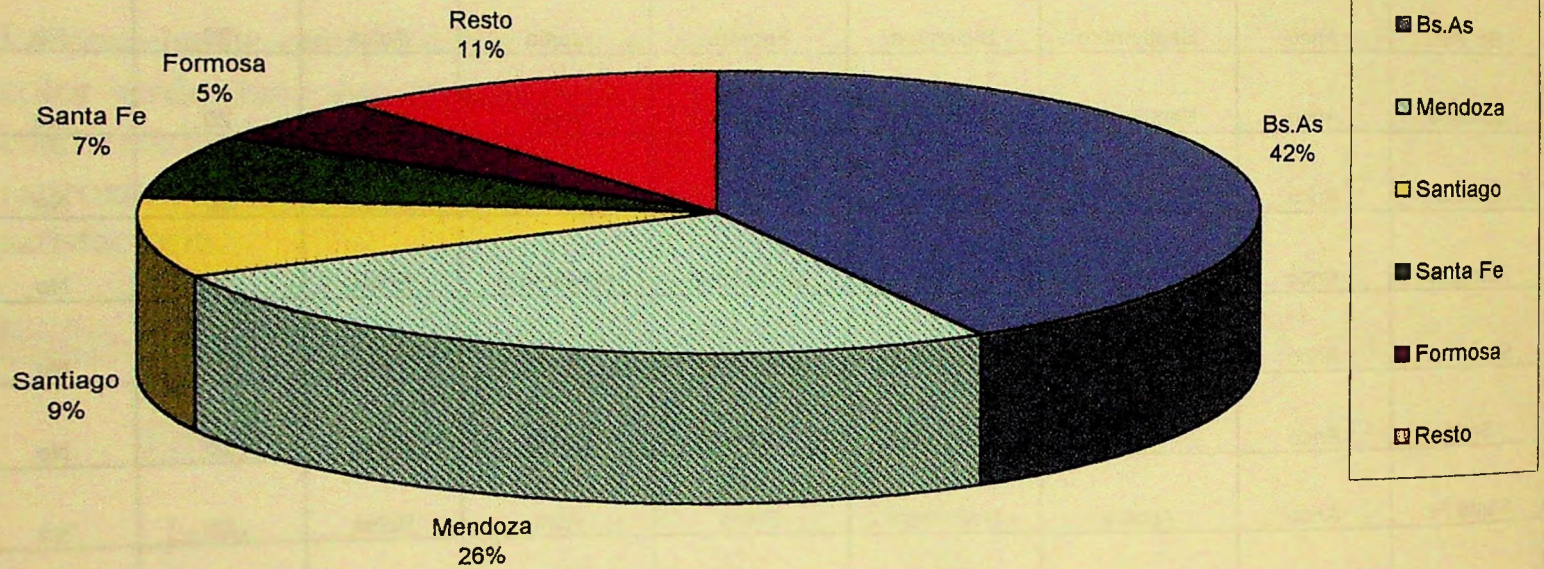


Gráfico: Según últimos datos disponibles de la Administración del Mercado Central de Bs. As.; año 1988/89/90.

Envío de zonas de producción al Mercado Central de Bs. As.

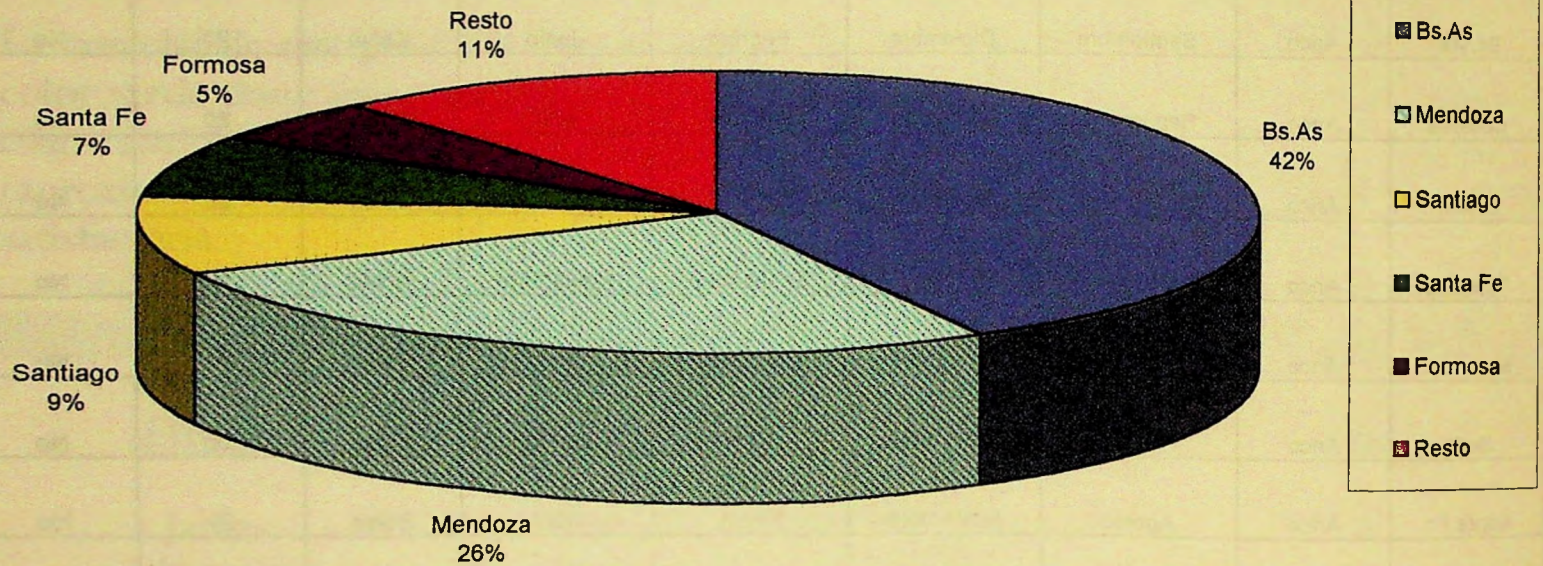


Gráfico: Según últimos datos disponibles de la Administración del Mercado Central de Bs. As.; año 1988/89/90.

Características del producto



La conservación del presente producto está en relación directa con el grado de madurez que éste presente.

Por debajo de los 10°C, durante el almacenaje, existen altas probabilidades de que se produzca daño por enfriamiento. Por otro lado, también es posible evitar esta clase de perjuicios manteniendo una humedad relativa no inferior al 80% y sin que supere el 90%. El tiempo de almacenaje considerado favorable para la conservación se extiende hasta los 6 meses.

Si no se respetan estos valores, podrían producirse consecuencias negativas como por ejemplo, la pérdida de brillo y de sabor, profundo decaimiento interno, etc.

Distintos envases utilizados en este producto

<u>Envase</u>	<u>Peso aprox.</u>	<u>Material</u>	<u>Retorno</u>
Jaula	25 a 30 kg.	madera	Si
Toro	20 kg.	madera	Si
Bolsa	20 kg.	polipropileno	No

Productos importados





Ingreso de productos importados al Mercado Central de Bs.As.

Que los productos nacionales se encuentren fuera de la época de su cosecha evidentemente no quiere decir que se detenga la comercialización. Ante dicho suceso, existe, a pesar de ser temporaria, la recurrencia a los productos de importación provenientes de diferentes países. Estos productos ingresan al Mercado Central de Bs. As. en condiciones óptimas en lo que concierne a su comercialización y posterior consumo.



Banana

⇒ Ecuador

⇒ Brasil

La importación se lleva a cabo durante todo el año.

Kiwi

⇒ Brasil

⇒ Chile

⇒ N. Zelanda

Mandarina

⇒ Rep. O. del Uruguay
(Malvacio y Ellendale Murcott)

Manzana

⇒ Chile (Red Delicious)

⇒ Francia (Red Delicious)

⇒ Francia (Granny Smith)

Naranja

- ⇒ España (Ombligo)
- ⇒ España (Valencia)
- ⇒ Israel (Valencia)
- ⇒ Uruguay (Valencia)

Pomelo

- ⇒ Israel (Blanco)
- ⇒ Israel (Rojo)

Vid

- ⇒ Brasil (Red Globe)
- ⇒ Brasil (Italia)
- ⇒ Brasil (Rivier)
- ⇒ EE.UU (Red Globe)
- ⇒ EE.UU (California)
- ⇒ EE.UU (Rivier)

Envases

y

Materiales

Envases

Al hablar de envase nos estamos refiriendo a un elemento que, elegido adecuadamente, es fundamental en la conservación del producto si se quieren prever condiciones de manipuleo y evitar los perjuicios que esto conlleva. Algunos de estos daños pueden ser raspaduras, machucamiento, marcas por fricción, etc ; todos ellos riesgos que , en caso de ser omitidos o no tenidos en cuenta, reducirían la posibilidad de una buena presentación y del valor comercial del producto.

Según el producto destinado al embalaje, deberá seleccionarse determinado tipo de envase. Para dicha acción, es necesario que previamente se conozcan las ventajas y desventajas que presentan las variedades. De esta manera, y disponiendo de la información pertinente, nos encontramos en condiciones de optar en forma correcta para no perjudicar al fruto del que se trate.

Algunos puntos a considerar para realizar esta elección serían, los medios en que será transportado (para considerar el manipuleo al que será sometido), las características del producto (tiempo máximo de conservación, temperatura ideal de almacenaje y humedad relativa), los costos, la disponibilidad, etc.

Algunos tipos de envases

- ⇒ Atado
- ⇒ Bandeja c/s tapa - Cartón
- ⇒ Bandeja c/s tapa - Madera
 - ⇒ Bolsa - Polipropileno
 - ⇒ Bolsa - Plástico
 - ⇒ Bruce Bosc - Cartón
 - ⇒ Caja c/s tapa - Madera
- ⇒ ½ caja telescópica - Cartón
 - ⇒ Caja - Cartón
- ⇒ Caja telescópica - Cartón
- ⇒ Cajón c/s tapa - Madera
- ⇒ Cajón c/s tapa - Hardboard
- ⇒ Cúbito c/s tapa - Madera
 - ⇒ Jaula - Madera
 - ⇒ Jaulita c/s tapa - Madera
 - ⇒ Jaulon - Madera
- ⇒ Toro c/s tapa - Madera
 - ⇒ Torito - Madera

- ⇒ Perdido - Madera
- ⇒ Plaform - Cartón
- ⇒ Plateau - Cartón
- ⇒ San Martín - Madera
- ⇒ Standard - Madera
 - ⇒ Ristra
 - ⇒ Try Pack

Distintos tipos de materiales utilizados
para la confección de envases.

Madera

Este tipo de material no debe presentar deformaciones (bordes cortantes, clavos salidos, etc.) ya que dicho estado podría dañar el fruto que contiene. La ventaja de utilizar la madera se manifiesta en el hecho de que el producto no se impregna de ningún tipo de olor ajeno a su constitución; esto favorece la conservación del mismo mientras se encuentre envasado. Sin embargo, la madera presenta dificultades en cuanto a limpieza (debido a las asperezas) y resulta de gran peso a la hora de ser transportado.

En general, el álamo, el sauce y el eucalipto son las variedades empleadas con mayor frecuencia en la confección de este envase.

Puede ser reutilizado.

Cartón

El cartón, al ser liviano, no presenta problemas relacionados con el transporte. Sin embargo, por esta misma característica, corre la desventaja de que existen probabilidades de que los

productos se dañen al ser golpeados por el manipuleo, o si absorben agua (puesto que el cartón conserva la humedad del fruto y del exterior).

Por otro lado, su uso es recomendable en lo que respecta a la limpieza, a la presentación visual, y a la variedad de formas y tamaños en los que se lo puede confeccionar. No pueden reutilizarse.

Este material se caracteriza por estar compuesto de un corrugado y dos cartones lisos a cada lado.

Plástico

Este material manifiesta cualidades favorables para el embalaje de los productos: es fácil de limpiar y fácil de manipular. A pesar de esto, su uso no está difundido a causa de su mayor costo en comparación con otros tipos de materiales.

La más usada y de menor costo dentro de esta variedad es la denominada bolsa de polietileno; apta en muchos aspectos para la conservación del fruto. La desventaja que conlleva es la de impedir una adecuada ventilación.

A su vez, la bolsa de polipropileno frecuentemente es utilizada para el embalaje de cebolla y zapallo. Se particulariza por poseer una malla abierta tipo red, a diferencia de la malla cerrada, más usada en la comercialización de papa y batata.

Indice

Indice

Índice

Agradecimientos	Pag. 5
Introducción	Pag. 7
Frutas	Pag. 9
Ananá.....	Pag. 11
Banana.....	Pag. 14
Durazno.....	Pag. 17
Kiwi.....	Pag. 22
Limón.....	Pag. 24
Mandarina.....	Pag. 27
Manzana.....	Pag. 31
Naranja.....	Pag. 35
Pera.....	Pag. 41
Pomelo.....	Pag. 44
Vid.....	Pag. 48

Índice

Agradecimientos	Pag. 5
Introducción	Pag. 7
Frutas	Pag. 9
Ananá.....	Pag. 11
Banana.....	Pag. 14
Durazno.....	Pag. 17
Kiwi.....	Pag. 22
Limón.....	Pag. 24
Mandarina.....	Pag. 27
Manzana.....	Pag. 31
Naranja.....	Pag. 35
Pera.....	Pag. 41
Pomelo.....	Pag. 44
Vid.....	Pag. 48

Hortalizas.....	Pag. 51
Acelga.....	Pag. 53
Ajo.....	Pag. 55
Batata.....	Pag. 57
Berenjena.....	Pag. 59
Cebolla.....	Pag. 62
Chaucha.....	Pag. 64
Lechuga.....	Pag. 67
Papa.....	Pag. 69
Pimiento.....	Pag. 72
Remolacha.....	Pag. 75
Tomate.....	Pag. 77
Zanahoria.....	Pag. 81
Zapallito redondo.....	Pag. 83
Zapallo anco.....	Pag. 85
Productos importados.....	Pag. 89
Envases y Materiales.....	Pag. 95

Abril de 1998.

“Ingreso de productos al Mercado Central de Buenos Aires”
Siembra, cosecha y comercialización.