



Boletín de Frutas y Hortalizas - Frutilla



El presente boletín electrónico forma parte de las acciones realizadas por el Sector Tecnología Frutihortícola de la Gerencia de Calidad y Tecnología de la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires.

Contenido:

- 1. Panorama del cultivo de Frutilla en Argentina (2019)**
- 2. Oferta de Frutilla en el Mercado Central de Buenos Aires. Año 2018.**
- 3. Valor nutricional de la Frutilla.**

Panorama del cultivo de Frutilla en Argentina (2019)

Autores:

Daniel S. Kirschbaum (INTA EEA Famaillá – Fac. de Agronomía y Zootecnia, UNT),
María del Huerto Sordo (INTA AER Monte Vera), Enrique G. Adlercreutz (INTA AER
Mar del Plata), Pablo R. Delmazzo y Marisol V. Cuellas (INTA AER La Plata), Tomás
Lochbaum y Anibal Caminiti (Centro PyME ADENEU, Neuquén), Eduardo E.
Miserendino (INTA AER Esquel), Cristian Escalier y Luis Choque (SAF, Jujuy).

Agradecimientos especiales: EUROSEMILLAS.

Contacto: kirschbaum.daniel@inta.gob.ar.

Argentina cuenta actualmente con unas 1400 ha de frutilla (*Fragaria x ananassa* Duch.), con una producción aproximada de 45-50 mil toneladas anuales y la particularidad de disponer de este fruto durante todo el año, debido a la diversidad de climas que el país posee.

Los polos frutilleros importantes se localizan en la zona de Coronda (provincia de Santa Fe), Lules (provincia de Tucumán), área metropolitana de Buenos Aires (provincia de Buenos Aires) y Mar del Plata (provincia de Buenos Aires).

En menor medida, se destacan en los valles templados de Jujuy y Salta, especialmente en Perico (provincia de Jujuy), el Litoral (con preponderancia de la provincia de Corrientes), la Patagonia (principalmente Neuquén), Cuyo (Mendoza) y producciones aisladas en el resto del país.

Santa Fe

La superficie plantada con frutilla en esta provincia de Santa Fe, se ubica en torno a las 345 ha. El 85 % corresponde a la zona de Coronda y el resto a la zona de la Costa, donde además están radicadas numerosas agroindustrias dedicadas al procesamiento de la fruta.

Las cosechas se realizan mayormente en invierno (fruta primicia) y primavera (fruta de estación). El cultivo de frutilla en Santa Fe se caracteriza por la amplia difusión de tecnologías de desinfección de suelo, microtúneles y macrotúneles.

Predominan las plantas frescas. La variedad San Andreas es la más cultivada, con un 30 % de la superficie, seguida por Camino Real con el 20% y Benicia. Luego siguen Fronteras, Petaluma, Splendor y Sabrina, las dos primeras con tendencia creciente. En menores proporciones hay lotes plantados con Merced (de segundo año), Festival, Monterrey y Cabrillo.



erguidos, sin la necesidad de agacharse.

En cuanto a plantas frigo, ocupan el 0,4 % de la superficie, con la variedad San Andreas.

Actualmente se está incorporando el cultivo sin suelo, que busca aumentar la productividad por unidad de superficie, reducir el uso de agroquímicos y mejorar las condiciones de trabajo de los cosecheros, ya que por la altura a la que se encuentran las plantas en este nuevo

sistema productivo, pueden cosechar

Los principales destinos de la fruta fresca de Santa Fe son las ciudades de Rosario, Santa Fe, Córdoba y Buenos Aires. Por su tradición y calidad, Coronda es reconocida como “la capital argentina de la frutilla”.

Buenos Aires

El cultivo de frutilla en la provincia de Buenos Aires se desarrolla fundamentalmente en dos regiones agroecológicamente muy distintas: el Área Metropolitana (AMBA) y el sudeste bonaerense (o costa atlántica), con unas 400 ha y 150 ha, respectivamente.

Menores producciones se llevan a cabo en otras regiones de la provincia, como por ejemplo en zonas aledañas al Río Colorado (Hilario Ascasubi).

En base a la superficie total que Buenos Aires destina a este cultivo, constituye la principal provincia frutillera del país.

En el AMBA, donde las cosechas se concentran fundamentalmente en primavera (fruta de estación) pueden distinguirse dos zonas productoras importantes, norte y sur.



En AMBA Norte se destacan Pilar, Exaltación de la Cruz y Zárate, con unas 240 ha de frutilla; mientras que AMBA Sur, que incluye al cordón hortícola de La Plata, Florencio Varela y Berazategui, la superficie con frutilla alcanza las 160 ha, con aproximadamente el 90% en el partido de Florencio Varela.

Las frutillas del AMBA abastecen el mercado de Buenos Aires a partir de la primavera, desplazando a las frutillas de Santa Fe, Tucumán y Corrientes, que dominan la oferta durante los meses invernales.

El AMBA tiene las ventajas de estar próxima al gran mercado consumidor del país, lo que disminuye los costos logísticos y hace que la región sea muy competitiva. A pesar de que la zona no posee los mejores suelos ni los mejores recursos hídricos para este cultivo, las ventajas de su localización y la tecnología de producción han impulsado notoriamente la expansión del sector.

En la presente campaña, en el sur del AMBA la variedad predominante fue Fortuna, que se destacó por su precocidad y tamaño de fruta. Le siguen San Andreas, Aromas y Albion.

Este año el invierno fue más crudo y largo de lo normal, lo cual retrasó la cosecha.

Por su parte, el sudeste bonaerense, también conocido como costa atlántica o cinturón hortícola de Mar del Plata aporta frutilla al mercado nacional desde fin de primavera hasta el otoño, un porcentaje muy importante del total de la frutilla comercializada en Argentina, exportando además parte de su producción.

La campaña 2018/2019, se caracterizó en general por precios bajos de la producción y altos costos de mano de obra y de los insumos, lo que redujo la rentabilidad.

Condiciones climáticas adecuadas, en especial un otoño térmicamente benigno, permitieron lograr buenos rendimientos (superaron los 2 kg/planta en algunos establecimientos) y prolongar la producción hasta junio.

Se destaca la preponderancia de las variedades San Andreas y Albion, además de Aromas.

Algunos productores están incursionando en hidroponía, plantaciones de primavera y cultivo anual.

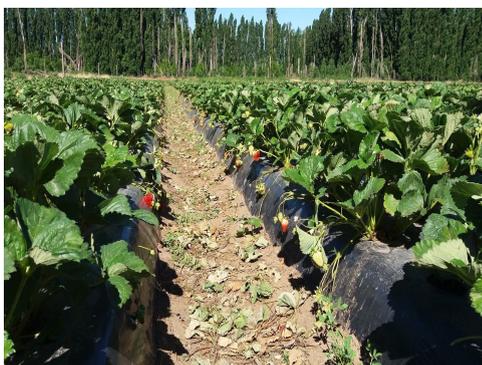
Corrientes

Corrientes y el resto del litoral suman unas 72 ha de frutilla en la presente campaña, muy por debajo de las 120 ha reportadas el año pasado.

Las cosechas se realizan mayormente en invierno (fruta primicia) y primavera (fruta de estación). La fruta primicia va prácticamente toda Buenos Aires y la de estación se comercializa en mercados locales y provincias vecinas.

Las principales variedades este año son Camino Real, Benicia y Sabrina. Otras: Festival, Petaluma, Fronteras y Merced (de segundo año).

Región patagónica



La provincia de Neuquén lidera la producción de frutilla en la Patagonia. La superficie destinada a este berry ha crecido significativamente desde 2011 hasta 2019, pasando de 17 a 59 ha, siendo el departamento Confluencia el que concentra prácticamente toda esta actividad.

Presenta condiciones agroecológicas adecuadas para los requerimientos de la especie, con suelos aptos, amplitud térmica, amplio período libre de heladas y disponibilidad de agua de riego de excelente calidad.

Como zona tradicionalmente frutícola, cuenta con servicio de congelado y dulcerías artesanales, que absorben y procesan parte del volumen total producido.

Las principales variedades son San Andreas y Albion.

Además, el mismo departamento alberga una gran parte de la actividad viverista de frutilla del país, en la localidad de Plottier, donde se destaca por la producción de plantas frigo y plantas madres.

Casi la totalidad del volumen producido es destinado a abastecer el mercado regional (zona del Alto Valle de Río Negro y Neuquén) y en menor medida otras ciudades patagónicas.



La cosecha se extendió de octubre a junio, con picos en primavera y otoño. Los problemas de plagas generalmente estuvieron asociados a la arañuela roja y a *Drosophila suzukii*.

Al sur de Neuquén, la producción de frutilla es tradicional, en localidades como El Bolsón, El Manso, Mallín Ahogado, Lago Puelo y El Hoyo, con una superficie

relativamente importante (25 ha) destinada a la producción orgánica y con numerosas fábricas de dulces artesanales. Toda la fruta se comercializa en la región.

Tucumán

En Tucumán, la producción de frutilla se concentra en el Departamento Lules, habiendo también cultivos de frutilla en los Departamentos Alberdi, Monteros, Famaillá y Tafí del Valle.

En esta campaña, 2019, se estiman unas 343 ha en toda la provincia. La producción provincial es fundamentalmente invierno-primaveral, con pico en septiembre-octubre.

Durante el invierno la mayor parte de la frutilla tucumana se vende fuera de la provincia, especialmente en Buenos Aires, Mendoza y Córdoba. Hacia fines de invierno, Tucumán abastece mercados regionales y locales.

En esta campaña los plantines provinieron mayormente de viveros de El Maitén (Chubut) y en menor medida de Tafí del Valle (Tucumán). A diferencia de las otras provincias del norte del país, Tucumán cuenta con una zona productora de plantines de altura en Tafí del Valle, que este año multiplicó plantines de Fortuna y San Andreas.



En orden de importancia, en la presente temporada las variedades cultivadas son San Andreas, Camino Real, Benicia y otras (Festival, Fortuna, Petaluma y Fronteras).

En general el material vegetal en esta campaña presenta un buen estado fitosanitario.

La campaña 2019 viene atrasada con respecto a años normales debido a un otoño lluvioso que impidió preparar el suelo y plantar en tiempo y forma, y con la consecuente pérdida de fruta en mayo (mes de mayores precios de mercado) por presencia de Botrytis.



El calor y la baja humedad relativa de fines del invierno y comienzos de primavera acentuó las detecciones y medidas de control de arañuela roja.

La calidad de la fruta de esta temporada es óptima. Los precios se mantienen relativamente aceptables aún en primavera, ya que un alto porcentaje de la producción local se exporta para industria.

Jujuy y Salta

A Jujuy, lo que lo caracteriza es su gran número de productores en relación a la superficie plantada con frutilla en esa provincia. La actividad se concentra en el Valle de los Pericos, Departamento El Carmen (85 ha), siendo las principales zonas Pampitas, El Cadillal, San Carlos y Perico.



En Salta se cultivan unas 5 ha de frutilla, en el Valle de Lerma. En Jujuy la producción es invierno-primaveral, mientras que en Salta es primavera-estival.

Las principales variedades son Camino Real y Rubygem, además de Benicia, Petaluma, Fronteras, Merced y Festival.

Localmente multiplican variedades tales como Milsei Tudla,

Macarena y Camino Real.

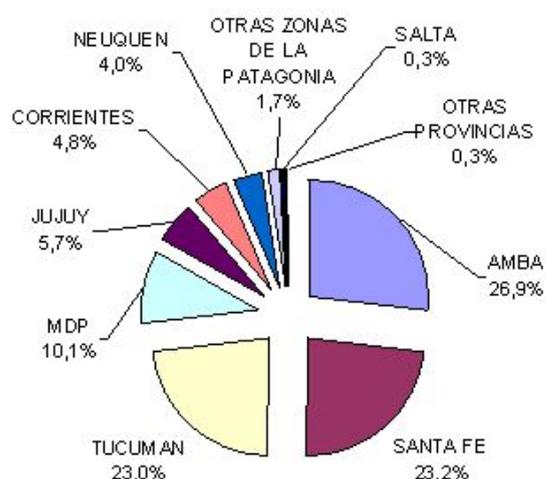
Jujuy arrancó con las cosechas en mayo y espera extenderse hasta diciembre, y en este momento (octubre) está en su pico de producción.

La fruta se comercializa 100 % en fresco, los principales destinos son Salta (Capital, Orán y Tartagal), Mendoza y el mercado local.



En la presente campaña se notó un incremento de la incidencia de Neopestalotiopsis (podredumbre de la corona), que se suma a los problemas corrientes de arañuela roja, trips y hongos del suelo.

Gráfico N° 1: Participación relativa de las principales zonas de producción de Frutillas en Argentina



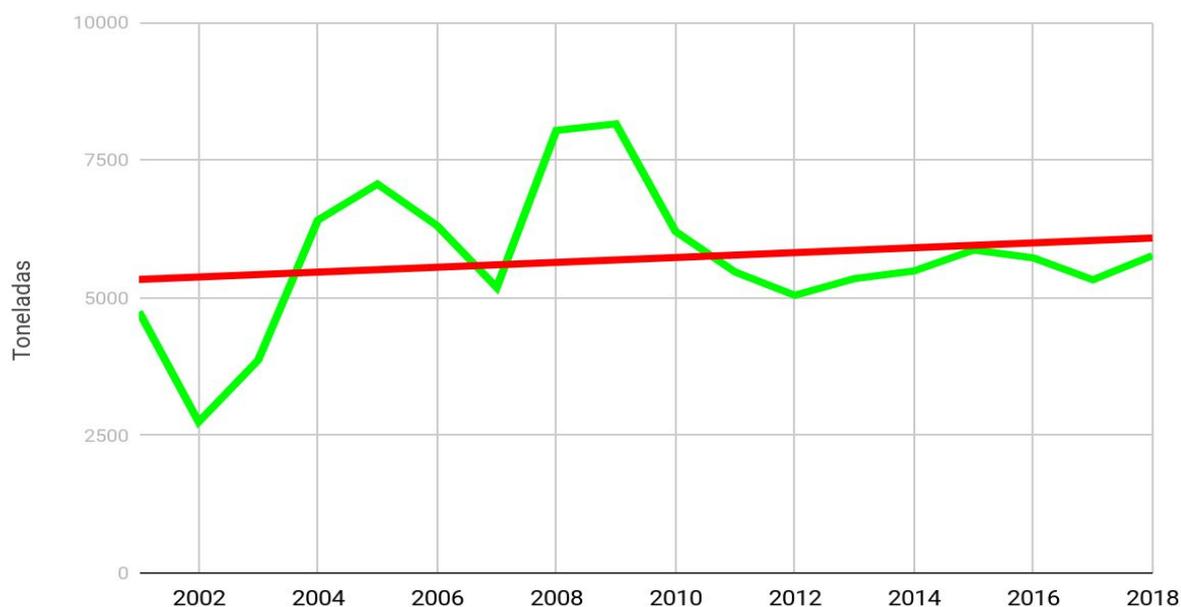
“Otras provincias” se refiere a producciones muy chicas que se encuentran en Córdoba, Entre Ríos, La Pampa etc..

Análisis de la oferta de Frutilla en el Mercado Central de Buenos Aires. Año 2018.

Al Mercado Central de Buenos Aires durante el 2018 ingresaron 5.764.6 Tn. de Frutillas, un 8.2 % superior al año anterior en el cual la oferta fue de 5325.3 Tn.

En el gráfico N° 1 se observa la evolución de la oferta de Frutillas al MCBA desde el año 2001 hasta el año 2018 con su línea de tendencia levemente en descenso.

Gráfico N° 1: Evolución histórica de la oferta de Frutillas en el MCBA con su línea de tendencia. Año 2001-2018



Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento Información y Desarrollo Comercial, CMCBA

En el Gráfico N° 2 se observa la participación porcentual por zonas de producción de Frutilla en el MCBA durante el año 2018.

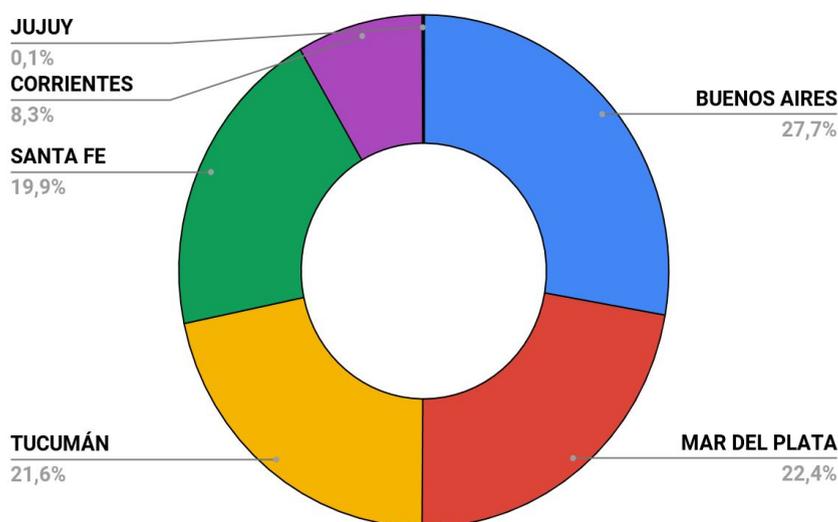
La provincia de Buenos Aires participó con el 50,1 % del total de frutillas ingresadas al MCBA con un 27.7 % proveniente de las localidades de La Plata, Florencio Varela, Pilar, Exaltación de la Cruz y con un 22.4 % de localidad de General Pueyrredon.

La provincia de Tucumán participó con un 21,6 % de la oferta durante ese período, seguido por el ingreso de la provincia de Santa Fe con un 19,9 %.

En menor medida se verificó la oferta de frutilla proveniente de las provincias de Corrientes y de Jujuy.

Durante el mes de septiembre, mes de mayor oferta de esta fruta en el mercado, ingresaron 1.162 toneladas, lo que representó un 20 % del total ingresado durante el año. Las provincias de Tucumán y Santa Fe participaron con el 41,1 y 40,5 % respectivamente.

Gráfico N° 2: Participación porcentual de Frutilla en el MCBA por zonas de producción. Año 2018.

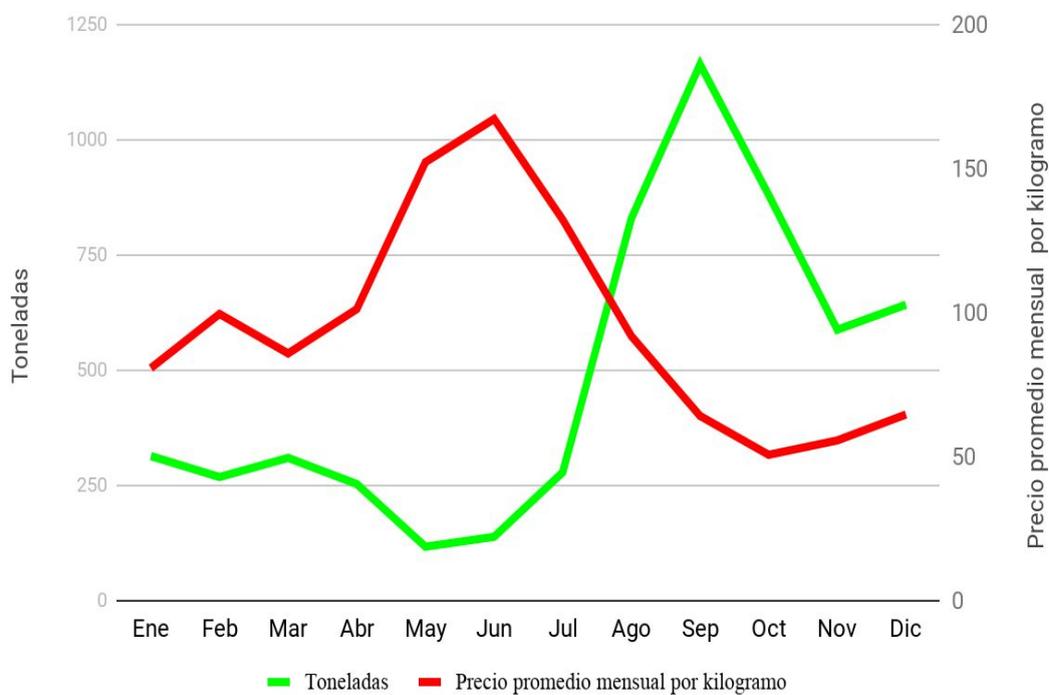


Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento Información y Desarrollo Comercial, CMCBA

En el gráfico N° 3 se observa la oferta mensual de Frutilla al Mercado Central de Buenos Aires, medido en toneladas y el precio promedio mensual por kilogramo.

Mayo y junio fueron los meses de menor oferta de Frutilla y los meses de mayor precio promedio mensual por kilogramo.

Gráfico N° 3: Oferta mensual de Frutilla en el MCBA y precio promedio mensual por kilogramo



Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento Información y Desarrollo Comercial, CMCBA

Trabajo realizado por el Ing. Agr. Oscar Liverotti
Sector Tecnología Frutihortícola
CMCBA
oliverotti@mercadocentral.gob.ar

Valor nutricional de la Frutilla

Nutrientes	Aportes de nutrientes cada 100 gramos de frutillas *	Requerimientos diarios hombre/mujer entre 29 y 39 años
Agua (gramos)	90.95	-
Lípidos (gramos)	0.3	-
Carbohidratos (gramos)	7.68	-
Energía (Kilocalorías)	32	3.000/2300
Proteína (gramos)	0.67	54/41
Calcio (miligramos)	16	1.000
Hierro (miligramos)	0.41	10/18
Magnesio (miligramos)	13	350/330
Fósforo (miligramos)	24	700
Tiamina (miligramos)	0.024	1.2/0.9
Potasio (miligramos)	153	3.500
Niacina (miligramos)	0.386	20/15
Vitamina B6 (miligramos)	0.04	1.8/1.6
Folato (microgramos)	24	400
Vitamina C (miligramos)	58.8	60
Vitamina A (microgramos.)	1	1000/800

*Fuente: USDA National Nutrient Database

Para comunicarse personalmente con los coordinadores técnicos del presente Boletín dirigirse al Edificio Administrativo, Primer Piso, oficina 1021, de la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires, Autopista Ricchieri y Boulogne Sur Mer, Tapiales, Provincia de Buenos Aires, Argentina.

Sector de Tecnología Frutihortícola
Gerencia de Calidad y Tecnología

Ing. Agr. J. Fernández Lozano

flozano@mercadocentral.gob.ar

Corp. del Mercado Central de Buenos Aires

Tel: 011-4480-5500, int. 5741 o 4480-5517