PROPUESTA PEDAGOGICA

ESCUELA AGROTECNICA EJÉRCITO ARGENTINO

PROFESORES: Herrera Juan M – Riveros Américo R-

AÑO: 5°1°

TURNO: Mañana

AREA CURRICULAR: PRODUCCIONN DE FRUTALES DE CAROZO Y PEPITA

TITULO DE LA PROPUESTA: Aspectos Económicos y sociales de la Producción de Frutos de Carozo y Pepita

CONTENIDO SELECCIONADO: Distribución geográfica de los cultivos en la República Argentina

ACTIVIDADES

1. Lectura del documento.
2. Realice un análisis y una síntesis sobre las características de la actividad frutícola en nuestro país que marcan una diferencia con respecto a las demás producciones.
3. En un mapa de la República Argentina marque las provincias que integran la región de cuyo, (este, lo seguiremos utilizando para identificar las demás regiones).
4. Qué características tiene esta producción en la Región de cuyo? Es apta para la producción de frutales de carozo y pepita? En caso de ser positiva la respuesta mencione ejemplos.

La Fruticultura en la República Argentina

INTRODUCCIÓN

La producción frutícola ofrece la particularidad de ser Plurianual, por lo que debe afrontar problemas de índole cultural y económica muy distintos a los de los cultivos anuales, porque da lugar a una serie de gastos durante el período improductivo, al que hay que sumarle un

período de producción media, esto hace que las ganancias sean exiguas. También hay que tener en cuenta el agotamiento natural de las plantas que origina su necesaria sustitución. La imposibilidad de rotaciones obliga al empleo de fertilizantes; requieren riegos complementarios y permanentes, operaciones anuales de poda, limpieza, desinfección y, por lo general la cosecha no puede ser del todo mecanizada. Dado el carácter perecedero de éstos productos, existe la necesidad de costosos envases, empaques y de cámaras frigoríficas para regular la oferta. La característica económica sobresaliente la constituye el hecho de tratarse de plantas que empiezan a producir recién después de algunos años (generalmente más de 3 años); lo cual implica la inmovilización de capitales invertidos en la plantación y su cuidado, hasta la primera cosecha. Pueden dividirse a los frutales de nuestro país en dos grandes grupos:

1. Frutas de clima templado:

a. Plantas arbóreas:

- De pepita: manzana, pera, membrillo y níspero.
- De carozo: durazno, ciruela, damasco, cereza, guinda y almendro.
- De baya: uva de mesa.
- Frutas secas: nueces, almendras, avellanos y castaños.

a. Plantas arbustivas o herbáceas: frambuesa, frutilla, melón y sandía.

1. Frutas de clima cálido o tropical:

Plantas arbóreas: cítricos (limón, naranja, mandarina, pomelos, limas y kinotos), palta, chirimoya, mango y banana.

De todas éstas frutas, los cítricos tienen importancia primordial en el abastecimiento interno. En cambio, adquieren importancia internacional las frutas de zona templada, sobre todo la manzana, si se tiene en cuenta que la Argentina es el principal productor de éstas frutas en el hemisferio sur. Esto significa que, por razones climáticas, nuestra fruta puede llegar a los mercados del hemisferio norte en el momento en que allí los mismos frutales se hallan en pleno receso invernal. Debido a la intensa y creciente demanda de diferentes

especies y variedades por parte del consumidor en los últimos años se ha estructurado un sólido y fluido intercambio entre las áreas de consumo y las de producción que aumenta cada vez más. La vastedad de nuestro territorio, con su diversidad de climas, permite cultivar todo tipo de frutas y por ello también se pueden identificar 8 regiones frutícolas comerciales:

1. Región del Nordeste.
2. Región de Cuyo.
3. Región del Litoral.
4. Región de la Patagonia.
5. Región Andina.
6. Región Noroeste.
7. Región Norte o Chaqueña.
8. Región Central.

En 1996 el sector frutícola participó aproximadamente con el 12,5% del Producto Bruto Agrícola y con el 6,4% del Producto Bruto Sectorial. Por otra parte, el ingreso de divisas proveniente de las exportaciones de frutas frescas se duplicó durante el transcurso de la década, alcanzando en 1996 los 475 millones de dólares. Existen 8 regiones frutícolas en el país:

REGIÓN DE CUYO: Comprende las provincias de Mendoza y San Juan. En los oasis, la principal actividad económica son la agricultura y la agroindustria, basada ante todo en la vid y los frutales (membrillos, nogales, ciruelos, damascos, durazneros, perales y manzanos) en la provincia de Mendoza, esta provincia posee la mayor superficie del país destinada al cultivo de la cereza, aproximadamente 3.000 hectáreas. La provincia de San Juan presenta también grandes plantaciones de vid, ocupa el primer puesto en la producción de higos, y son de relativa importancia las producciones de damasco (23% del total nacional), melones (22%), membrillo (14%) y en menor cantidades duraznos, ciruelas, manzanas y almendras. La disponibilidad de materia prima, mano de obra calificada, energía y capitales ha permitido en los últimos años la radicación de industrias con alta tecnología para el desarrollo de nuevos procesos y productos; uno de los ejemplos es la agroindustria, que ha generado numerosos emprendimientos, como bodegas, fábricas de conservas, mostos, jugos, dulces, sidras, champaña, aceite, secaderos de frutas y una amplia gama de deshidratados que se exportan. En el área de Cuyo, la mayor superficie sembrada corresponde a la vid, favorecida por la fertilidad del suelo y por la alta luminosidad. Por ser la uva un producto perecedero, las bodegas se ubican en las cercanías de los viñedos. Existen empresas integradas que poseen bodegas en donde se realizan las tres etapas del proceso económico: a) Producción de la uva (fase agrícola), b) Elaboración de vinos (fase industrial) y c) Fraccionamiento, distribución

y comercialización final. La superficie plantada con vid se mantuvo estable en los últimos años, con un total que sobrepasa las 200.000 has. Con esta cantidad, Argentina se convierte en el sexto productor mundial de uvas –después de Italia, Francia, España, E.E.U.U y Turquía-. Más del 90% de la uva cosechada cada año tiene como destino la industria vitivinícola, mientras que el resto se reparte entre variedades de uva de mesa y uva destinada a la producción de pasas. Gran parte de las variedades que se destinan a la producción de uva de mesa tienen un doble propósito, por lo que se derivan a la vinificación cuando las condiciones de comercialización no son atractivas. La producción media de uva de mesa representa aproximadamente el 5% de la producción total. Actualmente se producen 27 toneladas de uva y 23 millones de litros de bebidas alcohólicas, el 60% de las cuales son Champaña y el 40% restante son vinos finos. En 1996, las exportaciones de vinos alcanzaron el 13,6 % de la producción nacional; dichos envíos, destinados hacia Japón, Paraguay y Uruguay, generaron divisas por más de 80 millones de dólares. En los próximos años se expandirán a los mercados de Alemania, China y Estados Unidos, para lo cual se invertirán más de 60 millones de dólares destinados a expandir la capacidad de las bodegas, la compra de tierras y la inversión en tecnologías. Entre los frutales de carozo los duraznos y ciruelas se producen principalmente en la provincia de Mendoza. El 75% de la producción total de duraznos se destina al mercado interno para el consumo en fresco, mientras que el 25% restante tiene como comprador a la industria. El durazno ha sido la fruta con menor performance exportadora, Argentina, sin embargo, es el principal productor de duraznos del Mercosur y orienta sus exportaciones hacia ese bloque. La superficie cultivada con ciruela, por su parte, se expandió notablemente en los últimos años, especialmente en las provincias de Mendoza y Río Negro, debido a su precocidad para entrar en la etapa de producción comercial. El principal destino de las exportaciones argentinas de ciruelas (tanto en fresco como desecadas) es Brasil, país que no es productor. Aproximadamente el 23% de la producción de peras, el 25% de la producción de duraznos y más del 50% de la cosecha de manzanas tiene como destino la industria. La principal conserva frutícola producida en el país es el durazno al natural, que se obtiene casi en su totalidad en 19 plantas de la provincia de Mendoza. En estas plantas se elaboran jugos y mermeladas de duraznos que en su mayoría se comercializan en el mercado interno. También se producen mermeladas de ciruela y damasco, incluyendo la fruta en sí más otros ingredientes como azúcar, acidulantes,

ESCUELA AGROTECNICA EJERCITO ARGENTINO
5°1° - PRODUCCION DE FRUTALES DE CAROZO Y PEPITA

conservantes, espesante y gelificante; obteniendo de esa manera productos muy dulces que aparte de ser muy consumidos por nuestra población son también exportados hacia Brasil, Uruguay y Paraguay. A fines de 1997 productores mendocinos habían viajado para establecer contactos con las autoridades de la Unión Europea y de los mercados de concentración; y, desde principios de 1998 se producen las primeras exportaciones de fruta fresca hacia ese sector, incluyendo 40 toneladas de ciruelas, damascos, duraznos y cerezas.