

GUIA DE ESTUDIO N°: 6

PROFESOR: Bertomeu Alberto

CURSO: 2º1º

EDUCACION DE ADULTOS

EDUCACION SECUNDARIA

TURNO: NOCHE

CICLO LECTIVO: 2020

Tema: Frutos de pepita.

Actividades:

- 1) Leer todo el documento.
- 2) Hacer un cuadro con las diferentes variedades de peras y manzanas.
- 3) ¿En que regiones se concentra la mayor producción de pera y de manzana?

Pera y manzana

En el período 1998-2007, la producción mundial de pera creció 30%, en tanto que la de manzana se mantuvo estable, al igual que las exportaciones de ambas frutas. En 2007 la producción mundial de manzana fresca fue de 47 millones de toneladas, y la de pera fresca alcanzó los 17 millones. Las exportaciones mundiales sumaron 5 y 1, 6 millones de toneladas, respectivamente.

China lidera la producción mundial de manzana y pera frescas, concentrando más de la mitad del volumen. También es el primer exportador de manzana fresca, pero sólo representa el 20% de la oferta mundial, seguida por Chile e Italia, que suman el 30%. Argentina sólo supera a China en las exportaciones mundiales de pera fresca, ubicándose en el primer lugar con el 30% de la oferta, posición que ha logrado gracias a una regularidad en la oferta de variedades que gozan de buena aceptación y reconocida calidad, como la variedad Williams, seguida por Packhams Triumph. Asimismo, Argentina es el principal productor y exportador de pera del hemisferio sur. La demanda mundial de pomáceas está liderada por Rusia, país que en los últimos años se transformó en un importante consumidor.

Tanto la producción como las importaciones mundiales de manzana y pera están muy concentradas en el hemisferio norte, mientras que los países del Hemisferio Sur tienen un mayor protagonismo en la oferta. El 30% de la producción mundial de manzana es destinado a industria y a su vez, la mitad se muele para jugo concentrado. Sólo el 10% de la producción mundial de pera se industrializa, teniendo como principal subproducto las conservas, seguido por los jugos concentrados. Con la mitad del volumen mundial, China también encabeza la producción y exportación de jugo concentrado de manzana, en tanto que EE.UU. y Argentina elaboran el 90% del jugo concentrado de pera. Se trata de productos concentrados de 70° Brix (los grados Brix representan la concentración de azúcares), que en el caso del jugo de manzana son empleados principalmente como endulzante por las compañías elaboradoras de bebidas gaseosas. El de pera, en tanto, se utiliza más para elaborar jugos de consumo directo.

LA PRODUCCIÓN NACIONAL
Argentina produce 1,8 millones de toneladas de frutas pomáceas; el 60% de ese volumen corresponde a la manzana. Durante la década 1998-2007, la producción nacional de pera creció en alrededor de 40%, debido principalmente a las inversiones en tecnología y a las nuevas plantaciones. Esta situación contrasta con las marcadas oscilaciones interanuales que se presentan en manzana, que en algunos períodos superan el 20%. La región productora de manzana y pera se localiza en el Alto Valle del Río Negro y Neuquén, y en el Valle Medio del Río Negro, que concentran el 80% de la producción. El resto se genera en el Valle de Uco (Mendoza). Otras zonas de menor relevancia son 25 de Mayo (La Pampa) y el Valle del Tulum (San Juan). Se estima que son 27.175 las hectáreas cultivadas con manzana y 22.028 las que producen pera.

Los productores de pera y manzana -unos 4.000- están asociados a la Federación de Productores de Frutas de Río Negro y Neuquén, mientras que en Mendoza, la entidad más representativa es la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura de Tunuyán. En el valle del Río Negro y Neuquén y el valle medio, la mitad de las chacras tienen menos de 10 hectáreas, mientras que en Mendoza representan el 90%.

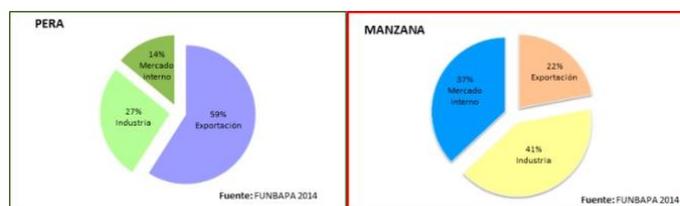
CENS Zona Oeste 2º Año Producción Vegetal

El 65% de la cosecha nacional de manzana corresponde a la variedad Red Delicious y sus clones; el 15% corresponde a Gala y sus clones, coincidiendo este porcentaje para Granny Smith. El 5% restante se reparte entre Pink Lady, Rome Beauty, Golden Delicious, Fuji y Braeburn.

Aunque aún es incipiente, se registra un proceso de cambio varietal -en especial a través de Gala- como respuesta a las preferencias del mercado mundial. En cuanto a las variedades cultivadas de pera, el 45% corresponde a Williams y el 30% a Packhams Triumph. Le siguen la Beurre D' Anjou con el 10%, Red Bartlett con 6% y Abate Fetel con el 2% del volumen producido. El porcentaje restante incluye a Beurre Bosc, Beurre Giffard, Clapps Favourite y Red Beurre D' Anjou. La cosecha de pera comienza a principios de enero y finaliza a mediados de marzo, en tanto que la de manzana se extiende desde fines de enero hasta mediados de abril. El calendario tentativo de cosecha, es definido por el SENASA -Res. SAG N° 554/83 y Res. ex IASCAV N° 203/93- en función del estado de madurez óptima de la fruta y difiere según la variedad.

Los productores y/o empacadores deben solicitar la autorización para iniciar la cosecha, en las delegaciones zonales del SENASA. El 50% de los productores son independientes y sólo intervienen en la primera venta del producto. Los medianamente integrados -que empacan o comercializan su producción- representan el 30% del total y tienen mayor poder de negociación. El porcentaje restante corresponde a los productores totalmente integrados, que además de contar con tecnología de punta en todas las fases de la cadena, controlan la comercialización en el mercado externo.

Destino de la Producción (%)



La Carpocapsa o “Gusano de la pera y la manzana” (Cydia pomonella) es la plaga que mayor perjuicio ocasiona en la producción de estas frutas y -por ende- a la economía regional. Además de las pérdidas directas que provoca al dañar la fruta, este flagelo limita el acceso a

nuevos mercados y a destinos tradicionales como Brasil, que ha establecido restricciones cuarentenarias.

Las labores culturales representan la mitad de los costos para producir manzana o pera, y la cosecha suma un 20% más.

Debido al tipo de variedad comercializada y a la calidad de la fruta para fresco, son bien diferentes las características de los mercados de estas frutas. La pera, favorecida por la excelente calidad de la variedad Williams, tiene un destino bien marcado hacia el consumo fresco y en especial hacia la exportación. En el caso de la manzana, la escasa oferta argentina de las variedades más requeridas por los compradores internacionales y el alto porcentaje de fruta que no cubre las exigencias de calidad del mercado fresco, genera que se derive hacia la industria la mitad de la cosecha. El 80% del volumen industrializado tiene como destino la molienda para elaborar jugo concentrado.

El sector comienza a trabajar para otorgarle mayor valor agregado al producto comercializado. En este sentido, se ha dado inicio a la solicitud de los actores del Valle de Río Negro y Neuquén dirigida a la elaboración del Protocolo de Calidad para manzana y pera fresca, a fin de obtener el sello de calidad “Alimentos Argentinos”.
EMPAQUE

Los envases más utilizados para embalar manzana son el Telescópico Mark IV, -cajas de cartón de 18,5 Kg.-, para los envíos a la Unión Europea, y el Torito Jaula de madera (19-20 Kg.), para la mercadería destinada al mercado interno. La pera fresca enviada a la UE es envasada en Standard Chileno, cajones de 19 kg, Telescópico 4/5, cajas de cartón corrugado con capacidad para 20 kg. y Telescópico Sudafricano, cajas de cartón corrugado de 15,2 kg. Para la pera comercializada en el mercado interno se utiliza el mismo envase mencionado para manzana.

La demanda laboral en esta etapa, está concentrada en la época de cosecha, y se reduce a poco más de la mitad durante la pos-cosecha. El almacenamiento en cámaras frigoríficas permite regular la producción que ingresa a los galpones de empaque y salir al mercado en contraestación con mejores precios.
LA INDUSTRIALIZACIÓN

En la región del Alto Valle, el Valle Medio y en Mendoza existe una red de agroindustrias elaboradoras de jugos concentrados, sidra, deshidratados, conservas, pulpas deshidratadas y

licores.

Los jugos concentrados se obtienen por concentración del jugo de distintas variedades de pera o manzana, acentuándose el período de elaboración entre enero y mayo. La producción argentina de jugo concentrado de manzana promedia las 60.000 toneladas, en tanto a partir de la pera sólo se elaboran 25.000 toneladas por campaña. Las variaciones en la producción de jugo concentrado tienen directa relación con la disponibilidad de fruta para molienda y con el precio internacional del jugo. La industria emplea en promedio 6,7 Kg. de manzana para obtener 1 Kg. de jugo concentrado, mientras que en el caso de la pera la relación es de 7,4 a 1. Existen dos tipos de jugos concentrados: el clarificado (70°-71° Brix) que emplea la industria de jugos y gaseosas, y el jugo con pulpa (60° Brix), para elaborar jugos y néctares. El producto se envasa en tambores de plástico o de chapa de 307 Kg., o en bins de madera (los más utilizados) con una capacidad de 1.535 Kg. netos, en ambos casos con bolsa de polietileno que contiene el jugo. Se encuentran en actividad 10 empresas elaboradoras de jugo concentrado -en su mayoría PyMES- que operan 11 plantas industriales, la gran mayoría asociadas a la Cámara Argentina de la Industria y Exportación de Jugos de Manzana, Peras y Afines (CINEX), con sede en Cipolletti (Río Negro). La capacidad instalada es de aproximadamente 100 mil toneladas, y como se trata de una producción estacional permanece ociosa parte del año. El nivel de ocupación del sector juguero es de 1.000 a 1.100 puestos de trabajo que requieren mano de obra calificada. Las inversiones que concretaron las empresas durante la última década, apuntaron a mejorar la eficiencia del proceso. La tecnología utilizada es de origen italiano y norteamericano. La fruta es el factor que mayor incidencia tiene en la estructura de costos para producir jugo concentrado; le siguen en importancia las enzimas (importadas de Alemania y Francia) y los envases.

Los aromas de manzana y pera son subproductos que se recuperan en la elaboración y se comercializan por separado. Representan entre el 0,5 % y 1% de la producción de jugo concentrado y son utilizados por las industrias elaboradoras de bebidas y perfumes. Otro subproducto es la fruta deshidratada, de excelente calidad y que satisface a los mercados más exigentes. Manzanas y peras deshidratadas se comercializan bajo distintas formas (cubitos, rodajas, cubos con cáscara, trozos, gajos, cubos sin aditivos y polvos) envasadas en bolsas herméticas

CENS Zona Oeste 2º Año Producción Vegetal

de 10 Kg., 12,50 Kg. o 22,68 Kg., contenidas en cajas de cartón. Su utilización como insumo es variada: repostería, cereales para el desayuno, productos snack, servicios de comida e industria láctea, entre otros. Existen 2 empresas que elaboran alrededor de 1.400 toneladas de manzana deshidratada anuales, a partir de las variedades Granny Smith y Red Delicious. De pera deshidratada se producen menos de 1.000 toneladas anuales, principalmente a partir de la variedad Williams. La sidra es otro producto derivado de la manzana, y el Código Alimentario Argentino autoriza el agregado de hasta un 10% de jugo concentrado de pera en el producto final.

EXPORTACIONES EN FRESCO

En 2007 Argentina exportó 283.000 toneladas de manzana fresca y 454.000 de pera, lo que representó un ingreso de divisas de 156 y 269 millones de dólares respectivamente. Entre 1998 y 2007, las exportaciones que más crecieron fueron las de pera fresca (60%), mostrando una tendencia creciente, al igual que las ventas externas de manzana, que se incrementaron un 25%.

Rusia -integrante de la CEI (Comunidad de Estados Independientes)- y Brasil, absorben casi el 50% de las ventas argentinas de pera y manzana fresca, pero a nivel de bloque económico, el principal destino es la Unión Europea, que concentra entre el 35% y 40% de la oferta total, respectivamente.

En el caso de la pera fresca el tercer comprador es EE.UU., que absorbe el 15% de la oferta argentina.

Asimismo, si bien aún los volúmenes son bajos, se destaca el crecimiento sostenido de los volúmenes de pera fresca adquiridos por México a partir de 2001, año en que se eliminaron los aranceles de importación para los envíos provenientes de Argentina.

Directora: Silvia Ara