

El kiwi pone primera e inicia una cosecha prometedora

Alejandra Yommi
María Ángela David

Unidad Integrada Balcarce
(INTA-Facultad de Ciencias Agrarias, UNMdP)
yommi.alejandra@inta.gob.ar

En medio de la cuarentena por coronavirus, una nueva temporada de cosecha de kiwi se inició hace unas semanas. Con lotes excepcionales, con rendimientos de más de 50 toneladas por hectárea, se augura un buen año para el kiwi del sudeste de la provincia de Buenos Aires.

La cosecha de kiwi y la pandemia

Si bien ha causado ciertas demoras, la pandemia a causa del COVID-19 no ha impedido dar comienzo a la cosecha de kiwi. Rápidamente el sector tomó los recaudos necesarios y tanto la cosecha como todos los procesos de acondicionamiento, empaque y transporte de la fruta, se están realizando teniendo en cuenta una serie de recomendaciones que protegen a los trabajadores y al producto, de manera de evitar el contagio y la transmisión del virus. En el marco de la Plataforma Territorial Mar y Sierras, la Estación Experimental del INTA Balcarce, la AER Otamendi, la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Mar del Plata y en acuerdo con la Cámara de Productores de Kiwi de Mar del Plata, acompañó el proceso elaborando las “Pautas preventivas para la cosecha, acondicionamiento, selección, empaque, almacenamiento y transporte de kiwi en el marco de la pandemia ocasionada por el virus COVID-19”, como guía para los productores, empacadores, exportadores y transportistas involucrados en esta actividad.

Ante la consulta, el presidente de la Cámara de Productores de Kiwi de Mar del Plata, Sr. Laureano Goycoa, consi-

deró “que el uso de barbijo, el aseo de manos y el distanciamiento social entre los cosecheros y los trabajadores que operan en los empaques se está cumpliendo. Los controles de temperatura corporal se hacen diariamente en los retenes policiales de control de ingreso a las ciudades y en algunos establecimientos. Es fundamental explicarle a la gente lo importante que es que, de aviso ante la presencia de un síntoma sospechoso de la enfermedad, así como la manera en que tienen que lavarse las manos”. Además, agregó: “consideramos que fue importante que el INTA y la Facultad nos facilitara las recomendaciones en un documento, del cual pudimos participar y opinar como Cámara”. También consideró que la cuarentena “no trajo grandes problemas, aunque sí todo es más lento, porque la aplicación de las medidas sanitarias ententece un poco los procesos”.

Calidad y sabor: una característica del kiwi del sudeste

Este año promete ser muy bueno en cuanto al volumen y a la calidad del kiwi obtenido. La calidad organoléptica se relaciona con dos índices de cosecha: el contenido de sólidos solubles o azúcares, y el porcentaje de materia seca. Para la exportación y para prolongar la comercialización en el mercado interno durante el año, es importante remarcar que el kiwi se cosecha a partir de un

estado de desarrollo llamado “madurez fisiológica”, en el que alcanzó su máximo peso seco, pero se encuentra aún no comestible: extremadamente duro, con alta acidez y contenido de almidón, y con bajo contenido de azúcares. La fruta continúa madurando aunque ha sido separada de la planta hasta alcanzar la madurez de consumo. Durante este proceso de maduración organoléptica se producen grandes cambios físicos y químicos que podemos detectar por el ablandamiento de la pulpa, el aumento del contenido de azúcares, disminución de la acidez y mejora del sabor.

El kiwi no puede cosecharse antes de la madurez fisiológica que se alcanza cuando el contenido de sólidos solubles es de alrededor de 6,2% (expresado en “Brix”). Si se cosecha antes, más inmadura, cuando la fruta se ablanda y está lista para el consumo no desarrolla buen sabor. Como el contenido de materia seca está relacionado con el contenido de sólidos solubles que alcanza la fruta en madurez de consumo, está establecido que un valor de 16% es el mínimo relacionado con un sabor aceptable. Mayor acumulación de materia seca implica una fruta de mejor sabor.

Los análisis realizados en varios lotes del sudeste demuestran que la fruta ha acumulado un buen contenido de materia seca, con algunos lotes de

hasta 18%, lo que se relaciona con una larga guarda en cámara y con frutos muy sabrosos. Ello es consecuencia de condiciones agroclimáticas particulares de la zona y por esta razón, el kiwi de la zona de Mar del Plata está siendo reconocido en el mercado nacional y cada vez es mayor su demanda en el mercado europeo.

Productores locales se unen en un consorcio para exportar a Europa

Ante la demanda de kiwi de Europa en contra estación, productores del sudeste se unieron para enviar parte de su producción a Italia. En relación a la decisión de armar un Consorcio para la exportación de kiwi a Europa, Goycoa explicó que “se necesita volumen para abastecer el mercado europeo y que ninguno de los que nos juntamos por sí solo tiene el suficiente”, por eso vieron la oportunidad de unirse, ayudados también por el Programa “Gerenciamiento Exportador Asociativo” de la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional y la Fundación ICBC. Este programa pretende promover la exportación de grupos de empresas PyMES argentinas mediante la formación de asociaciones o consorcios de exportación para permitir el acceso a este canal de venta y promover el producto en el mercado externo. Si bien la conformación legal del Consorcio de PyMES productoras de kiwi aún está en proceso, ello no impidió que este año concretaran la primera experiencia exportadora. El Consorcio está formado por ocho productores, algunos medianos y otros pequeños, según la superficie de kiwi que tienen en producción.

Un inconveniente que encontraron al exportar en el contexto de la pandemia por Covid-19 fue la poca disponibilidad de contenedores y en consecuencia, el aumento de precio de los mismos. Además, por falta de espacio en los barcos, tuvieron dificultades para hacer envíos por el puerto de Buenos Aires y por lo tanto, están recurriendo a otros puertos como el de Bahía Blanca. No obstante, el objetivo que se propusieron es exportar a Italia unas 260 t en 12 contenedores.

Esta iniciativa de asociativismo para la exportación es muy destacable, consecuencia de una relación madura entre los productores, y marca el inicio de un crecimiento de este canal de comercialización que sin dudas requie-



Operarios de cosecha con protección ocular y barbijo.



Proceso de selección en la línea de empaque aplicando medidas de protección.



Saenz Valiente, Bullrich y Cía S.A.

UNA TRADICIÓN
CENTENARIA

- MERCADO DE LINIERS
- REMATE DE REPRODUCTORES
- HOLANDO ARGENTINO
- REMATE DE EQUINOS
- REMATES FERIA
- REMATV
- TASACIONES Y VENTAS DE CAMPOS

CONTACTOS:
 Diego Valenzuela: 02262 15502747
 Calle 56 y 61, Necochea, Pcia. de Buenos Aires

Av. De Mayo 560, 6° Piso • Tel/Fax: (011) 4345 0700 • svb@saenz-valiente.com.ar

 saenzvalientebullrich
 svbsa

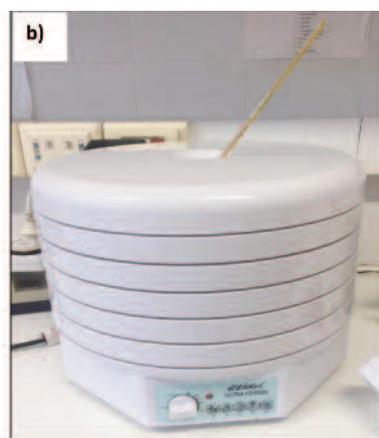
www.saenz-valiente.com.ar

re que nuevos emprendimientos se sumen para aumentar el volumen exportable. La producción de kiwi ha ido aumentando en forma sostenible durante los últimos 10 años en el sudeste, contando actualmente con poco más de 550 has en la zona, pero aún es insuficiente para cubrir las demandas de los mercados externos. Esta situación sumada a un mercado interno insatisfecho, deja en claro que el crecimiento de la producción de kiwi tiene un potencial muy grande en el sudeste de la provincia de Buenos Aires.

El cultivo de kiwi requiere una inversión importante y a largo plazo. Luego de que la plantación esté formada, se comienza a recuperar la inversión y la ganancia estará garantizada por muchos años, ya que hay plantaciones de kiwi en la zona que aún con 30 años



a) Hojuelas de kiwi para medición de materia seca;



b) equipo deshidratador utilizado para determinar materia seca.

de edad siguen produciendo un volumen rentable y muy buena calidad de fruta. Por ello, necesita apoyo mediante políticas adecuadas que acompañen la producción, con líneas de crédito para

promover el crecimiento de la superficie implantada, y también promoción estatal, para que muchos inversores más se puedan sumar.



ESPACIO EMPRESARIO

Lanzan un seguro para trabajadores de la salud frente a Covid-19

El Grupo Asegurador LA SEGUNDA desarrolló una cobertura para atender la realidad que vive la sociedad en tiempos de pandemia. Se trata de un seguro de vida colectivo para los trabajadores con mayor exposición al contagio que también ofrece un adicional de renta diaria por internación.

La pandemia que desató el Covid-19 impuso una nueva realidad y enfrentó a la sociedad en su conjunto a un riesgo nunca antes visto. En este nuevo contexto los trabajadores del área de la salud se volvieron actores clave para contener al coronavirus, pero también se convirtieron en uno de los segmentos de la población más expuestos a esta enfermedad junto a los trabajadores de los sectores esenciales.

Para acompañar a sus clientes corporativos, el Grupo Asegurador La Segunda lanzó un innovador producto. Se trata de "Primera Línea", una cobertura de vida colectivo que también cuenta con un adicional de renta diaria por internación. De esta forma, ante el diagnóstico de Covid-19 los profesionales de la salud y trabajadores afectados que sean hospitalizados recibirán una indemnización por los días de internación.

El seguro corporativo está pensado para asistir a profesionales y trabajadores en mayor situación de riesgo y por eso pueden acceder a esta cobertura instituciones médicas, clínicas, sanatorios, hospitales y mutuales, como así también, cualquier otra figura que desee brindar protección a su grupo expuesto al coronavirus, como ser personal de supermercados, expendedores de productos farmacéuticos, enti-



dades bancarias, o cualquier actividad comercial específica.

Desde La Segunda explicaron que "Primera Línea" es una nueva cobertura orientada a otorgar una solución frente a nuevas necesidades que permite una mayor contención de cara a riesgos emergentes dentro de este actual escenario.

"Primera Línea" es un seguro pensado especialmente para los profesionales y trabajadores que se enfrentan a este nuevo tipo de riesgo en el marco de la pandemia. La cobertura básica es por fallecimiento (por cualquier causa) pero cuenta con un adicional de renta diaria por internación, exclusiva ante el diagnóstico de Covid-19, la cual indemniza hasta 10 días consecutivos. Un dato destacado es que la cobertura entra en vigor a partir del inicio de vigencia indicado en la póliza sin carencia.

"Queremos estar cerca de la gente para brindarles la contención que necesitan en este momento. Buscamos acompañar a la sociedad y, sobre todo, de los trabajadores que están haciendo un gran esfuerzo para cuidarnos en esta situación" destacó Pablo Ercole, Gerente de Personas del Grupo Asegurador La Segunda.