

Julio 2016 • Nº 2 • ISSN 1853-4252-4252

CONTACTO RURAL

**Curso Introducción a las Ciencias
Agrarias y Forestales**

**Facultad de Ciencias
Agrarias y Forestales. UNLP**



EDITORIAL

● CONTACTO RURAL
Boletín Informativo
año 2016, N° 2

● Staff

● **Lorena Mendicino**
● **Guillermina Ferraris**
● **Cecilia Seibane**
● **Ingrid Fritschy**
● **Fernando Marino**

● La Plata, Julio de 2016



El uso de plaguicidas es una temática compleja y que está siempre en la agenda de diversas instituciones, pero queda aún mucho por hacer. Es un tema que se relaciona de manera directa con las personas y familias que trabajan en el sector productivo, con la sociedad en general en relación al consumo de alimentos, con aquellas comunidades que viven cercanas a las zonas de aplicación. El suelo, los organismos que en él habitan y los cursos de agua también están comprometidos por el mal uso de los plaguicidas, en algunos casos con grados importantes de contaminación

Si bien hay un conjunto de normativas existentes para prevenir complicaciones en la salud y capacitar en la temática a aquellas personas que manipulan estos productos, entendemos que las instituciones del Estado debemos seguir en la búsqueda de aunar esfuerzos para revertir situaciones. Es importante el papel que han tomado algunos municipios comprometiéndose con esta temática, a partir de establecer límites a la aplicación con la delimitación de zonas de exclusión y de amortiguamiento. Hay información de diversas fuentes que muestran la relación de estos productos y su impacto en la salud. En ese sentido el Centro de Toxicología del Hospital de Niños de La Plata, es un referente destacado a nivel nacional. Las estadísticas que maneja este Centro Asistencial son alarmantes: un 48 % de las consultas recibidas por intoxicaciones laborales de manera anual en los últimos años están relacionadas con el uso de plaguicidas; del total de consultas que reciben por intoxicaciones de diverso tipo, un 16 % se deben al uso indebido de plaguicidas.

Por último queremos mencionar el informe realizado desde la UNLP para el Defensor del Pueblo de la provincia de Buenos Aires en el año 2015, en el que participó esta facultad, haciéndose un relevamiento sobre el uso de agroquímicos en la Provincia de Buenos Aires y su incidencia sobre la salud. Este material se encuentra disponible en Internet.

Ing. Agr. Cecilia Seibane
Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales



En este número...

■ ■ ■ Horticultura: cultivo de apio	4
■ ■ ■ Ganadería: Leucosis Enzoótica Bovina	6
■ ■ ■ PUPA (pequeñas unidades productivas alimenticias)	8
■ ■ ■ Floricultura en momento de crisis	10
■ ■ ■ Interés General: Mermeladas	12
■ ■ ■ Interés general: Trabajo infantil	14
■ ■ ■ Fotogalería	16

Para comunicarse con nosotros,
por correo postal, teléfono o e-mail:
Curso Introducción a las Ciencias Agrarias y Forestales. FCA-
yF. UNLP. Calle 60 y 119 CC: 31 CP: 1900 La Plata.
TEL: 0221 4236758 INT: 411-525
e-mail: boletincontactorural@gmail.com



Plagas del cultivo de apio

El desarrollo del cinturón hortícola platense ha acompañado el crecimiento de la ciudad de La Plata prácticamente desde la fundación de la misma, abarcando actualmente una superficie total de 3700 ha, de acuerdo a las últimas estimaciones. Constituyendo el 25,15% de la superficie hortícola total de la Provincia de Buenos Aires.

La lechuga es el cultivo que ocupa la mayor superficie plantada, seguido por el tomate, espinaca, acelga y alcaucil. La variedad de productos en este partido es muy amplia, superando los 30 tipos hortalizas cultivadas, entre ellas: apio, berenjena, choclo, pimienta, chaucha, remolacha, zapallito, zapallo y otras verduras de hoja. Un porcentaje muy elevado de esta superficie se desarrolla en cultivos bajo cubierta.

Dentro de las hortalizas de hojas típicas de la región se puede mencionar el cultivo de apio (*Apium graveolens* L.) con unas 73 ha aproximadamente. El cultivo se inicia normalmente de semilla en almacigo o speelding. Se puede cultivar todo el año pero se desarrolla mejor durante otoño y primavera; y particularmente en épocas adversas se cultiva en invernáculo. Las temperaturas ideales para su desarrollo rondan los 15 a 21 °C.

En general es una especie con buen estado sanitario, pero puede verse afectada por diversas plagas dentro de las que se destacan mosca minadora, moscas blancas, nematodos, gorgojos, arañuelas y babosas.



Las especies del genero *Liriomyza* pertenecen a la familia Agromyzidae comúnmente conocidos como “moscas minadoras”, asociado a la característica de las larvas de realizan galerías en el interior de las hojas, que aparecen como líneas blanquecinas junto a las nervaduras. *Liriomyza huidobrensis* es la más común en cultivos hortícolas, además de ser una especie altamente polífaga.



Otra de las plagas comunes, de características polífagas son las moscas blancas. Insectos muy comunes en cultivos hortícolas, frutícolas y ornamentales. Los adultos son pequeñas moscas de color blanco de 3 mm. de tamaño, que suelen encontrarse en la parte inferior de las hojas donde se alimentan produciendo un decaimiento general de la planta.



Dentro de las plagas en suelo suelen estar presentes los nematodos, gusanos muy pequeños de cuerpo cilíndrico y no segmentado que viven. Los nematodos parásitos de las plantas se alimentan de estas, a través de su estilete con el cual penetra dentro de los tejidos y absorbe su alimento, lo que ocasiona el debilitamiento. Si se extraen las plantas del suelo, pueden observarse abultamientos radiculares. Este síntoma es característico del ataque de nematodos, produciendo nódulos o engrosamientos de las raíces que no permite la adecuada absorción de los nutrientes afectando también su traslocación hacia los órganos aéreos.

Los nematodos al alimentarse de la planta disminuyen su desarrollo y crecimiento provocando lesiones, pudrición, deformación, agallas y nódulos en las raíces. Los cultivos atacados se ven con crecimiento desparejo (tamaño pequeño, coloración amarillenta de hojas y poca producción o menor rendimiento en comparación con cultivos sanos).



Los nematodos se encuentran presentes en casi todos los suelos y es muy fácil su diseminación, por lo que hay que tener en cuenta alguna de las siguientes formas de manejo.

- ☞ Uso de enmiendas a base de materia orgánica. Se realiza para que las elevadas temperaturas que se originan de la descomposición eliminen los huevos y larvas, además de incorporar enemigos naturales, como microorganismos.
- ☞ Evitar el traslado de tierra contaminada de un lugar a otro, pues también se estaría trasladando nematodos. Sobre todo la tierra adherida a herramientas o maquinaria.
- ☞ Evitar el riego con agua proveniente de lugares estancados, donde hay más desarrollo de nematodos.
- ☞ Evitar la siembra o trasplante de plantas provenientes de suelos infestados. Desinfección de sustratos en las planterías.
- ☞ Rotación de cultivos, utilizando cultivos resistentes o tolerantes.
- ☞ Métodos físicos: un método que resulta muy eficaz, y empleado tanto en semilleros como en invernaderos es tratar la tierra con agua o vapor caliente.
- ☞ Control químico: desinfección del suelo antes de realizar la plantación.

Ing. Agr. Alejandro Moreno Kiernan ¹

Ing. Agr. Carolina López ¹

Ing. Agr. Jose Roán²

¹ U.N.L.P. Cátedra de Zoología Agrícola- CISAV- SENASA

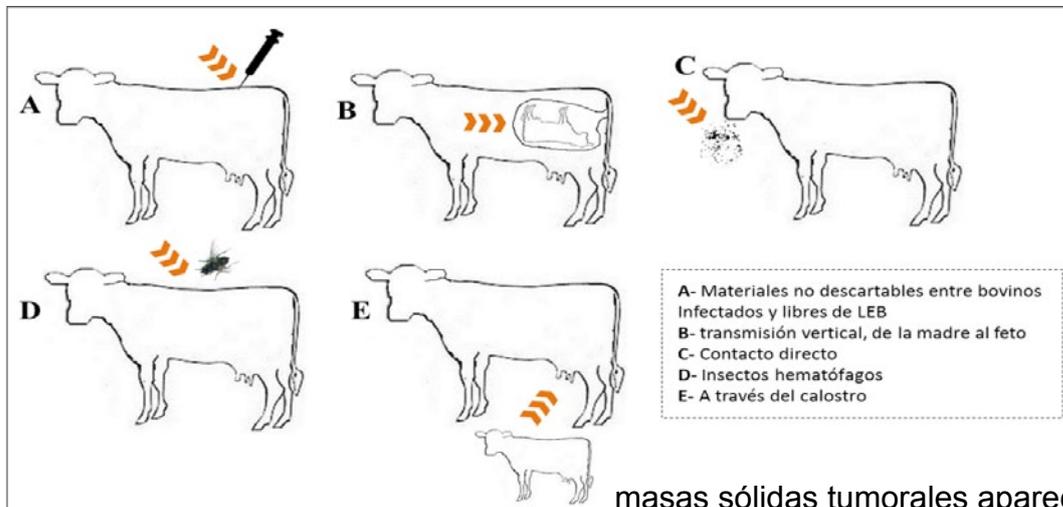
² U.N.L.P. Ministerio de Agroindustria de la Provincia de Buenos Aires.- CISAV

Ocho respuestas sobre la Leucosis Enzoótica Bovina

1-¿Qué es la Leucosis Enzoótica Bovina?

La Leucosis Enzoótica Bovina (LEB) es una enfermedad producida por el virus de la Leucosis Bovina (VLB). Este virus tiene la capacidad de infectar bovinos de todas las edades independientemente de su raza y de su sistema de producción. Aproximadamente el 80% de los tumores que se producen en los bovinos son productos de infecciones con estos virus.

2-una forma de linfocitosis persistente, también sin síntomas clínicos visible pero a diferencia de la anterior presentan un aumento en el número de células blancas sanguínea, esta forma representa el 25 - 30 % de los animales positivos a LEB; y por último, 3- una presentación tumoral, entre el 5 – 10% de los bovinos infectados, que se manifiesta en forma de



2-¿Cuáles son las vías de trasmisión de la enfermedad?

Existen diferentes vías de transmisión entre los animales representadas en los siguientes gráficos con las letras A, B, C, D y E. Es importante mencionar que una micro-gota de sangre es suficiente para transmitir el virus de un bovino a otro.

3-¿Se curan los bovinos con LEB, cuál es la manifiesta clínica de la enfermedad?

Cuando el virus ingresa en el organismo este no puede ser eliminado permaneciendo durante toda la vida en el animal. La LEB se puede presentar de tres formas diferentes:

1- una forma asintomática donde los animales son positivos al diagnóstico de LEB pero sin síntomas clínicos visibles, esta forma de presentación es también llamada “portador sano”, estando representado por un 65-70% de los animales infectados;

masas sólidas tumorales apareciendo en diferentes órganos y/o tejidos, que dependiendo el lugar donde se ubiquen pueden observarse o no a simple vista. El aumento de tamaño de los ganglios linfáticos que se evidencian como “pelotas de tenis” en el exterior del animal junto con el exoftalmos o la salida del globo ocular hacia el exterior de la cara del animal es una manifestación frecuente de bovinos con LEB. Los tumores pueden infiltrar diferentes tejidos: hígado, corazón, ojos y piel entre otros. Estos tumores llevan a la muerte del animal en un tiempo variable dependiendo el órgano afectado. Los síntomas generalmente son inespecíficos y variados dependiendo tanto del grado de afección de los órganos como la localización de los tumores. Entre los síntomas más comunes podemos observar: anemia, pérdida de peso e infertilidad. También se ha descrito momificación fetal por infiltración tumoral en las paredes uterinas

4-¿Es transmisible el VLB al ser humano?

Según la OIE (Organización Internacional de Salud Animal) la LEB es una enfermedad no transmisible al ser humano y por lo tanto **NO ZOONOTICA**. Esta enfermedad se encuentra dentro de las enfermedades de importancia productiva en el bovino.

5-Entonces ¿se puede consumir la leche y elaborar productos lácteos de animales positivos a LEB?

Se puede consumir la leche y también elaborar diferentes productos de animales positivos a LEB. A pesar que no es una zoonosis, siempre se aconseja una pasteurización eficiente, respetando los tiempos y la temperatura de la misma. Como el virus raramente se encuentra libre en el animal, se postula que la mayoría de los bovinos resultan infectados por exposición a las células blancas de la sangre de bovinos portadores del virus.

6-Epidemiología y control: ¿Qué hay que hacer con el rodeo infectado?

Tener en cuenta:

Donde las consideraciones económicas o genéticas impiden la eliminación de los animales positivos, es preferible separar del rodeo los animales positivos y negativos a LEB.

Diferentes estudios sugieren controlar la infección viral tomando en cuenta las siguientes recomendaciones:

- ☞👤 Separar los animales en grupos o poblaciones positivas y negativas a LEB.
- 👤👤 No recibir calostro o leche de vacas infectadas a LEB.
- 👤👤 Usar toros negativos a LEB como reproductores controlándose cada 3 meses.
- 👤👤 Realizar un control después de los 6 meses de edad, antes de ese período, los hijos de madres positivas deben ser mantenidas separados hasta que se confirme su negatividad.
- ☞👤 Para introducir nuevo stock genético en el plantel es preferible usar transferencia de embriones e inseminación artificial, ambos recursos no implicarían un alto riesgo en la propagación del virus.

7-¿Cuánto es la pérdida productiva de un rodeo lechero con LEB?

Un dato importante a tener en cuenta es el efecto negativo sobre la cantidad de leche producida por año por animal. En rodeos positivos con un 50% de los animales infectados y sobre todo aquellos animales que presentan el estadio progresivo de la enfermedad (Linfocitosis Persistente o Tumor), se calcula que las pérdidas de la producción láctea son entre un 5-10% en comparación con rodeos negativos a LEB. Estos porcentajes solo incluyen pérdidas de leche y no pérdidas económicas por costo veterinario y descarte de animales enfermos. Otros estudios llevados a cabo en EEUU estimaron que la industria lechera perdió 16 millones de dólares por año como consecuencia de la eliminación de los animales con tumor, pérdida de productividad y costo veterinario de los animales en estadio tumoral.

8-¿Existen vacunas contra el VLB?

A pesar de los esfuerzos que se están llevando a cabo para la realización de una vacuna eficiente contra LEB, hasta el momento no existen vacunas que nos permita evitar la enfermedad en los bovinos, por lo tanto es una enfermedad que se controla con manejo eficiente del rodeo.

Recordar:

Pequeños volúmenes de sangre administrada por distintas vías (intramuscular, intravenosa, subcutánea e intradérmica) fueron efectivos en la transmisión de LEB, por lo tanto se recomienda especial cuidado a los animales que deban ser sometido a una vacunación o maniobra veterinaria que involucre la posible transmisión de sangre, el recambio de agujas como también de otros materiales involucrados (ejemplo: guantes de tacto) entre los mismos.

Autor: Dr. Panei Carlos Javier. Cátedra de Virología e Inmunología FCV-UNLP; CONICET

Colaboradores: Dr. Valera Alejandro R. Cátedra de Microbiología y Virología FCV-UNLP;

Dra. Larsen, Alejandra E. Cátedra de Inmunología FCV-UNLP;

Bact. MV. Miceli Graciela. Cátedra de Inmunología FCV-UNLP;

Dr. Travería Gabriel. CEDIVE FCV-UNLP;

MV. Principi, Guido. Cátedra de producción Porcinos FCV-UNLP;

MV. Pofcher Enrique. Cátedra de Producción Bovinos FCV-UNLP

Proyecto Tambos Sanos tambos_sanos@fcv.unlp.edu.ar

Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (P.U.P.A)

El Municipio de La Plata (MLP) reglamentó una ordenanza que posibilita la habilitación de las cocinas familiares.

El 22 de octubre el Municipio de La Plata reglamentó la Ordenanza N° 11.284 aprobada por el Concejo Deliberante el 30 de junio de 2015, la misma posibilita la habilitación de las cocinas familiares regulando la actividad de microemprendimientos de tipo familiar, individual o de forma asociativa, dedicados a la elaboración de productos alimenticios para la comercialización local, las cuales serán denominadas P.U.P.A. (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias).

El órgano de aplicación será la Dirección de Bromatología de la MLP y la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales junto con otras unidades académicas de la UNLP acompañaran en los procesos de auditoría y asistencia técnica que demande la implementación del nuevo sistema de control de inocuidad de alimentos, basado en la capacitación permanente de los elaboradores, desarrollo de talleres para la construcción colectiva del conocimiento e intercambio de saberes y experiencias.



Su principal objetivo es garantizar condiciones bromatológicas adecuadas en el espacio físico donde se producen los alimentos, otorgándoles habilitación municipal siempre que reúnan los requisitos contemplados por la misma.

Los alimentos que contempla son de bajo riesgo entre ellos frutas secas, manufacturas de origen vegetal, escabeches, salsas y encurtidos; en cuyos procesos productivos la Carrera de Ingeniería Agronómica desarrolla competencias para intervenir.

Desde la Prosecretaría de Extensión para Productores Familiares de nuestra Facultad, se considera que este es un logro que da respuesta a una problemática histórica de los elaboradores a pequeña escala, brindando una herramienta que posibilita el acceso a nuevos mercados a los productores y genera confianza en los consumidores.

Auditoría de Pequeña Unidad Productora de Alimentos (P.U.P.A.) en Arana

El día 10 de diciembre de 2015 se realizó una visita a la cocina domiciliar de la productora de alimentos María Isabel Caroscio ubicada en calle 643 y 20 de la localidad de Arana. Su actividad consiste en el cultivo y secado de plantas aromáticas y producción de hortalizas para consumo.

Al momento de la visita la productora contaba con la presentación y aprobación de la documentación técnico-administrativa establecida por el Decreto Reglamentario ante la oficina de Bromatología Municipal, autoridad de aplicación de la Ordenanza vigente N° 11.284/15 - Decreto Reglamentario N° 1834/15.

El equipo que realizó la auditoría estuvo compuesto por:

Auditor Municipal de Bromatología: Fernando Parodi.

Audidores de la Facultad de Ciencias Veterinarias: Andrea Migling y Mauro Ayardi.

Audidores de Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales: Ing. Agr. Gabriela Bello y Ramiro Taladriz.

Coordinador del Proyecto P.U.P.A.: Méd. Vet. Jorge Taylor.

Los auditores son estudiantes de las Facultades de Ciencias Agrarias y Forestales, de Ciencias Veterinarias y del último año de las carreras. Participaron desde el rol de asesor/consultor bajo la tutoría de un profesional, tal como lo establece la UNLP.

Estudiantes y profesionales desarrollaron la auditoría completando el listado de verificación, consignando datos y evaluando las condiciones de infraestructura edilicia, de proceso, de limpieza y desinfección, manejo integrado de plagas, rotulación, registros y procedimientos.

Las especies aromáticas cultivadas por la productora son: orégano, melisa, menta e hinojo. Las mismas se cosechan y someten a un proceso de deshidratación en la cocina domiciliar para luego fraccionarlas y acondicionarlas para su venta en la feria de Parque Saavedra de la Ciudad de La Plata. La deshidratación se realiza al aire sin modificar las condiciones ambientales, en bateas de plástico perfectamente limpias y protegidas por un tul. Todo el proceso ocurre en el interior de la cocina haciendo circular naturalmente el aire a través de las aberturas protegidas por mosquitero.

Las hortalizas las cultiva para su propio consumo y eventual venta de excedentes.

Durante la auditoría se observó el cumplimiento de los requisitos mínimos para la correcta obtención de los productos en cada uno de los aspectos mencionados. Se acompañó el procedimiento de recolección, lavado y secado de hojas de la especie aromática Melisa. Se dieron recomendaciones para evitar el posible pardeamiento.

Además se complementaron las acciones con toma de muestras de alimentos, y agua para su análisis físico-químico y bacteriológico en laboratorios de la Facultad de Ciencias Exactas.

Ing. Agr. Laura Terminiello
Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales

Floricultura en contexto de crisis. ¿Cómo afrontar el mal momento?

La actual política de enfriamiento de la economía tiene su correlato en la baja de las ventas o en la disminución de los precios de los productos. Se percibe en los comercios, pero también al charlar con aquellos productores en los que su rubro se focaliza en el mercado interno. Así, productores hortícolas, lecheros y porcinos son los que se llevan la peor parte, a diferencia de los que producen bienes que se exportan. Peor aún es para aquellos establecimientos que no producen artículos de primera necesidad. Este es el caso de la Floricultura, que actualmente no pasa por un buen momento dado la combinación de proveer productos “suntuarios” en un contexto donde la población tiene menos dinero en el bolsillo. ¿Qué podría hacer el productor florícola en estos momentos? La opción de dejar de producir no está en la paleta de posibilidades. Los floricultores ya han pasado más de una crisis y continúan en la actividad. En muchos casos piensan en la continuidad de la actividad para sus hijos. Por lo tanto hay que entender mejor el momento, y en función de ello pensar en alternativas que permita “capear el temporal”.

La producción de flores en La Plata y sus alrededores

Se estima que en La Plata y partidos vecinos habría unos 400 productores florícolas, con unas 500 hectáreas bajo cubierta. Esta región es uno de los polos productivos de cultivos intensivos bajo cubierta más importantes del país, centrado en la producción de hortalizas y flores de corte. Esto ha generado una importante actividad comercial en cuanto a provisión de insumos, estructura para la producción y servicios conexos.

En esta área se concentran comercios, empresas dedicadas a la construcción de invernaderos, mercados concentradores de venta mayorista, organismos de transferencia tecnológica y mano de obra especializada.

Esta sumatoria de agentes e instituciones dispuestas en el territorio componen un complejo productivo potente y de gran dinamismo

. El mismo puede ser muy pujante en algunos periodos, sin embargo actualmente se encuentra en retracción por falta de precio de lo que se produce.

La comercialización de flores de corte se realiza en los mercados cooperativos, donde los productores venden su propia producción en sus puestos tres veces a la semana.

El de mayor importancia es el mercado de la Cooperativa Argentina de Floricultores (CAF) en Buenos Aires. De menor dimensión, pero de suma importancia para la comercialización de los productores más pequeños se encuentran ubicados sobre la Ruta 36 (La Plata) una sucursal de la CAF y MERCOFLO.

Entre ambos suman unos 300 puestos de venta de productores de la región. Allí, comerciantes minoristas, intermediarios y diseñadores de distintos puntos del país se abastecen de flores de corte. Estos mercados cercanos a la producción, surgen hace unos 16 años en un contexto de crisis similar al actual, en lo que se buscó (con éxito) evitar la intermediación de consignatarios que se apropiaban de gran parte del valor final. Así como en ese momento se idearon propuestas superadoras, otras opciones se deberán pensar para esta coyuntura

Coyuntura de la floricultura regional

En el mes de julio se realizó en los mercados cooperativos de La Plata un relevamiento a productores y otros actores de la cadena. De esto surgen las problemáticas centrales que vive la floricultura hoy. En primer lugar las fluctuaciones de precio, el cual se construye a partir de una combinación entre la oferta (condicionada por variables ambientales) y la demanda (influenciada por fechas clave, capacidad de compra, y condiciones climáticas).

Así existen algunos pocos buenos días de venta y otros con precios del producto por debajo del costo. De una serie de entrevistas a productores se extrajeron los aspectos salientes, donde refleja lo que ha pasado en el último mes con las ventas:

Para el Padre (día del Padre) no había flor, y se vendió bien. Ahora no vale nada... (Productor 1)

Los últimos 10 días de lluvia no se vendió nada, si está feo la gente no compra... (Productor 3)

Ahora estamos trabajando sin ganar, como ad honorem. Vas al mercado y no traes casi nada a casa. (Productor 1)

Un Crisantemos debería estar valiendo \$120 el paquete, hoy se vendió a \$ 70. (productor 2)

La caída de los precios por sobre oferta o caída de la demanda trae otras consecuencias negativas para los productores.

Ingresa al mercado “intermediarios sin dinero” que el productor entrega su mercadería a consignación antes de tirarla. Esto implica una baja posibilidad de cobro o el mismo se realiza en un muy largo plazo. De esta manera la gran mayoría de los productores tienen deudas por cobrar, y esto se va corriendo a otros agentes de la cadena

No se cobra la flor, te la retiran, pero después cuesta un montón cobrarla. Además hay algunos compradores que no vuelven más... (productor 4)

Se corta la cadena de pago, y así vamos dando vuelta... (productor 1)

La otra problemática que se presenta es el precio de los insumos, que aumentaron en función del dólar con la devaluación. Esto no fue acompañado con el precio de los productos. Los floricultores lo manifiestan como una de los principales problemas

Vas a la agronomía y se te va todo lo que sacaste. Fui ayer, compre tres cosas y me gaste \$ 1700. (productor 2)

Está todo en dólares. Una bolsa de potasio vale el doble que el año pasado... Antes al menos tenías el dólar oficial y los insumos tenían ese precio. El problema es que el precio de la flor no aumentó. (productor 3)

A esto se le suma el precio de la luz, el cual es utilizado para las bombas de riego y para el manejo de la floración en el cultivo de crisantemos.

Al consultar a los productores, el costo de la misma aumentó al menos al doble de lo que pagaban el año anterior.

La reducción en el gasto de electricidad no es posible desde el punto de vista productivo. Más posible podrían ser la reducción en el gasto de insumos, aunque esto implicaría un cambio de modelo que no se sabe cómo hacerlo para esta actividad. En general los productores se focalizan en pesticidas más económicos, siendo estos de amplio espectro (y mayor toxicidad) generando problemas de resistencia de plagas en el mediano plazo. La reducción se visualiza en el capital de trabajo, la inversión en estructura productiva se ha parado. En muchos casos no se puede reparar los invernáculos que se deterioran, dado que con los precios actuales resulta imposible amortizarlos. Si consiguen que los proveedores de madera y polietileno les den un plazo para el pago, se arriesgan a invertir, apostando a una mejora de los precios para la primavera-verano.

Lo mismo sucede con la compra de nuevas plantas, el costo de las mayor valor de mercado tienen valor dólar, dado que son traídas de los países centrales (Holanda, España). Así algunos productores optan por cultivos más económicos en cuanto al costo de implantación. En otros casos han optado por realizar sus propias plantas, a partir de plantas madre de crisantemo o clavel propias o de vecinos. Si bien estas son los cultivos más importantes en cuanto a superficie productiva, en los últimos años se ha producido una reconversión en gran parte de los productores, incorporando otras especies como liliium, alstroemeria y gerbera, en detrimento de las especies tradicionales. Esto es causado por la nueva demanda del mercado a partir de un cambio en el hábito de los consumidores. La vuelta a los cultivos más tradicionales por una cuestión de costos podría traer una sobre oferta de estos productos, con una mayor caída de precios y un problema mayor. Los productores saben esto, pero ante la falta de posibilidades de inversión en plantas, prefieren arriesgar antes que disminuir la superficie de cultivo.

Las alternativas

Ante la falta de capital para reinvertir, las alternativas que se plantean son de achicamiento en el sistema productivo, aunque esto tenga consecuencias en el mediano plazo.

Menor superficie productiva hoy implica menos cantidad de flor mañana, por lo tanto menos ingreso. Esto también influye en la mano de obra: Si el trabajo es familiar, quedará esta ociosa requiriendo un empleo fuera del predio; en el caso de ser contratada el productor se debería desprender de un trabajador, siendo muy difícil poder conseguir luego un personal capacitado en este rubro.

La opción de plantar cultivos “baratos” es una posibilidad, pero como se comentó con anterioridad esto podría llevar a una sobre oferta con un derrumbe de precios. Una mejor opción sería mantener los cultivos existentes, conservando las especies perennes e incorporando tecnologías de proceso, reduciendo los insumos. En estos momentos se requiere ajustar los costos, una alternativa para ello es reducir las aplicaciones, no haciéndolo por calendario sino en base a monitoreo o analizando las condiciones ambientales que pueden predisponer plagas y/o enfermedades



La elección de solicitar créditos a mediano- largo plazo que permita invertir en infraestructura continuando produciendo ha sido un camino elegido por aquellos que pueden acceder al financiamiento. Lamentablemente gran parte de los productores están excluidos del crédito formal. Por otra parte las tasas de interés son extremadamente altas en estos momentos. En este sentido resulta importante buscar propuestas acorde a la realidad de los productores. Un ejemplo de ello es el crédito solicitado por el grupo de Cambio Rural II de la Asociación de productores la Banderitas el cual ha solicitado un crédito a tres años al programa INTER-RIS (Fundación ArgenInta) para invertir en capital de trabajo. Las perspectivas de crédito no están fáciles para los pequeños productores, pero es una necesidad relevante y en la que se debe trabajar desde los ámbitos de decisión política para que los productores no se descapitalicen.

Todas estas alternativas deben llevar a que los floricultores sigan produciendo. Para esto se debe apostar a lograr la continuidad de la producción a lo largo del año para superar los vaivenes de bajos precios. Esto es, lograr momentos de buenos precios alternando con otros a la baja que pueda compensar en la ecuación anual.

Ing. Agr. Ramon Cieza
Facultad de Cs. Agrarias y Forestales.

Y llegó el invierno, época de cítricos

Con la llegada del frío y las pocas horas de luz, las plantas de naranja de ombligo, las mandarinas criollas, los pomelos y los limones se cargan de colores y aromas. Nada más hermoso para estos días de noches largas que preparar unas ricas mermeladas, en la cocina económica para los que la tienen.

Las mermeladas de Cítricos llevan algunos pasos más, que las mermeladas de pulpas como las ciruelas o duraznos, ya que para su elaboración se usa la parte blanca de los cítricos, la cual es bastante amarga y más dura. La parte blanca de los cítricos se llama albeldo, y contiene junto con las semillas, una gran cantidad de pectina. La pectina no es otra cosa que la gelatina que contienen las frutas que le da la consistencia a las mermeladas

La receta artesanal de las abuelas es la siguiente:

Mermelada de Naranjas:

La fruta tiene que ser de cáscara gruesa en lo posible caseras, recordemos que mucha de la fruta comprada, de brillantes colores está pintada y encerada para ser más bonitas y eso también va a parar a nuestro dulce.

El primer paso es exprimir las naranjas, reservamos su jugo en la heladera y ponemos las cáscaras con hollejo y todo cubiertas con agua. Agregamos un buen puñado de sal gruesa, las dejamos 24hs en esa solución, transcurrido ese tiempo, las enjuagamos y dejamos otras 24hs más en agua sola.

Luego volvemos a enjuagar siempre descartando esas aguas, a continuación le damos un hervor de unos 15 minutos aproximadamente o hasta ver que están bien tiernas, tiramos esa agua, picamos bien las cáscaras o las pasamos por un tamiz, pesamos, incorporamos el jugo reservado en la heladera y cocinamos revolviendo de vez en cuando para que no se nos pegue, medimos la pectina. ¿Cómo hacemos esto?, tomamos un poco del jugo que está hirviendo en la olla lo ponemos en una cazuelita dejamos enfriar y cuando esté frío le agregamos alcohol puro por las paredes de la cazuela, movemos un poquito y si vemos que se nos forma como una clara de huevo firme estamos en condiciones de agregar el azúcar. 1 kgr de azúcar por cada Kg de pulpa pesada, luego cocinamos hasta punto mermelada. Podemos aromatizar con unos clavitos de olor o ralladura de jengibre

¿Cómo nos damos cuenta que está lista la mermelada?

Es fácil, tomamos un plato ponemos un poco de la mermelada la dejamos enfriar a temperatura ambiente y cuando esté fría le pasamos el dedo por el centro separándola en dos, si los labios

formados no se vuelven a unir ya esta lista, si ponemos el plato de costado la mermelada no corre, si tuviéramos un termómetro que mida mas de 100°C estará lista cuando llegue a los 105 °. Una vez lista la envasamos bien caliente en frascos de vidrio esterilizados, tapamos con tapas de metal a la cual le ponemos alcohol al 70 % (7 partes de alcohol+ 3 partes de agua) y los volvemos al agua caliente y esterilizamos otros 10 minutos.

Una vez que saquemos la mermelada del agua caliente la ponemos boca abajo sobre una madera, la dejamos un buen rato y la volvemos a dar vuelta y comprobamos que se haya hecho el vacío en las tapas (la tapa tiene que quedar hundida (o sea cóncava).

¿Cómo esterilizamos los frascos?

Lavamos bien los frascos que vamos a usar, con agua y jabón, enjuagamos bien y luego los ponemos en una olla a la cual le ponemos trapo en el fondo para que no se rompan, llenamos de agua hasta pasar unos 10 cm el borde de los frascos y los llevamos al fuego. Cuando comiencen a hervir, contamos 10 minutos y los sacamos del agua caliente

Teniendo cuidado de no quemarnos los colocamos boca abajo sobre una madera para que se escurran, luego damos vuelta y reservamos cubiertos con un repasador hasta envasar.

Nos conviene hacer todo el proceso junto, cuando comenzamos la mermelada ponemos a esterilizar los frascos, ya que no podemos hacerlo con mucha anticipación porque se volverían a contaminar. Hacemos la mermelada, la envasamos y la reesterilizamos, así no cortamos la cadena de calor y además ahorramos tiempo y combustible, además obtendremos una mermelada de excelente calidad.

Algunas otras recetas:

Mermelada de Pomelos, Naranjas amargas y Limones

El procedimiento es igual pero en vez de remojarlo solo 24 hs en agua con sal, lo hacemos 48hs cambiando el agua con sal o sea:

24 h. agua con sal, tiro el agua

24 h. agua con sal, tiro el agua

24 h. agua sin sal, tiro el agua

Hiervo 15 minutos o hasta que esté bien tierno.

En este caso no agrego el jugo porque haría la mermelada muy amarga o ácida, agrego un poco de agua para que no se nos pegue al principio.

Tengamos en cuenta la gran cantidad de pectina que tienen los cítricos, por eso es muy importante cortar o desmenuzar muy bien la cáscara porque si no me quedará una mermelada semisólida y poco untable.

Antes de agregar el azúcar la pulpa y la piel tendrán que estar bien blandas de forma que se desintegren al frotarla entre los dedos.

El tiempo de ebullición con el azúcar será corto siguiendo las pautas que dimos en las otras mermeladas. Los procedimientos para determinar el punto final y el envasado son semejantes a los explicados anteriormente.

Mermelada de Mandarinas

2 kg de mandarinas

2 kg de azúcar

Jugo y ralladura de 1 limón

½ lts de agua.

Jengibre para aromatizar

Se sacan las cáscaras de las mandarinas y se hierven 10 minutos, se dejan enfriar. Por otro lado sacamos las pielcitas de las mandarinas y las cortamos en rodajas finitas, las semillas las ponemos en una gacita, para ponerlas mientras hacemos la mermelada y cuando esté terminada poder retirarlas fácilmente, recordemos que en la piel y las semillas de las frutas se encuentra la pectina.

La pulpa, el jugo de limón, las cascaritas cortadas, las pesamos y las colocamos en la cacerola, hervimos despacio, agregamos el jengibre probamos la pectina y si esta nos da bien agregamos el azúcar, y llevamos hasta el punto mermelada. Envasamos en frascos estériles, pasteurizamos 10 minutos.



Naranjas en almíbar

Tomamos unas lindas naranjas de ombligo, las ponemos en agua fría y las llevamos a hervir unos 10 minutos, las retiramos y ponemos nuevamente en agua fría y las volvemos a hervir unos 15 minutos más, tienen que quedar bien tiernas. Por otro lado preparamos un almíbar con un kg de azúcar y un litro de agua, revolvemos hasta que se disuelva el azúcar, le agregamos el jugo de un limón y unos clavitos de olor, llevamos al fuego y hervimos unos 5 minutos, cortamos las naranjas en gajos retiramos las semillas y las ponemos en el almíbar, llevamos a hervor unos 5 minutos, apagamos el fuego y las dejamos hasta el otro día, de esta forma el almíbar penetrará en la fruta volviendo su cáscara transparente. Al otro día, volvemos al fuego y hervimos hasta que el almíbar esté espeso, envasamos en frascos estériles, de preferencia de boca ancha para poder acomodarlas mejor, tapamos y reesterilizamos 10 minutos. Retiramos del agua y dejamos enfriar.

Si su familia es de las que se comen las mermeladas muy rápido, nos conviene hacerlas en poca cantidad y en vez de envasarlas en frascos, las ponemos en algún recipiente lindo y las guardamos en la heladera. Pero no hay nada más lindo que tener unos cuantos frascos para compartir con amigos o para abrir fuera de temporada.

Espero que estas recetas les sean útiles
Hasta siempre
Sandra Riedl
CEA N° 16 Bmé Bavio

Entrevista Trabajo Infantil

La Comisión Provincial para la Prevención y Erradicación del Trabajo Infantil (COPRETI) está concebida como un espacio de articulación o coordinación de las políticas de Estado tendiente a garantizar la promoción, protección y restitución de los derechos vulnerados de los niños, niñas y adolescentes con el fin de prevenir y erradicar el trabajo infantil.

Toda su actividad se sustenta en el marco de la Convención de los Derechos del Niño que tiene jerarquía constitucional y en la Ley 13298 de Promoción y Protección de los Derechos de los Niños. Para abordar la temática entrevistamos a la Lic. María Cecilia Nogueira, Coordinadora de la Comisión provincial para la Prevención y Erradicación del Trabajo Infantil y la Lic. Adriana Aguirre, integrante del equipo técnico, y que funciona en el ámbito del Mtro. de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires.

¿Cómo trabaja la Comisión?

Se desempeña bajo la presidencia del Ministro de Trabajo y está conformada por representantes de organismos gubernamentales de la provincia de Buenos Aires, del Poder Legislativo, actualmente también participan los gremios de CTA, UATRE y los representantes del sector empleador FEBA. En el nivel territorial, también se trabaja con el sector empleador, el sector trabajador, las organizaciones de la sociedad civil, las universidades y otros sectores comprometidos con la problemática de la infancia.

Desde sus comienzos venimos trabajando con los demás ministerios en reuniones conjuntas mensuales; por suerte tenemos mucha participación; así como hay una comisión en la provincia de Buenos Aires, y en las demás provincias, hay una Comisión Nacional de Erradicación del Trabajo Infantil que es la CONAETI. En la COPRETI participan Ministerios de educación, salud, deporte, etc. activamente. Esto es necesario ya que el trabajo infantil es una problemática social compleja que no se puede abordar desde un solo lugar, por eso las acciones que desarrollan están enmarcadas en la perspectiva de la complejidad.

¿Cuáles son los factores que influyen en esta temática?

Son muchos los factores que intervienen y que no puede reducirse a una sola forma de abordaje ni a una sola forma de estrategia sino que necesita

riamente se necesitan repuestas interdisciplinarias e interinstitucionales.

El trabajo infantil no puede reducirse únicamente a una cuestión cultural, sino que sirve para entender una parte del problema.

Tampoco podemos decir que es una cuestión meramente económica, no solamente la sustitución del ingreso va a hacer que la familia y el niño dejen de estar relacionados al trabajo infantil. No es una cuestión que se vincule sólo al mercado de trabajo, aunque cuando hay mayor empleo los datos del trabajo infantil disminuyen.

También es algo que está relacionado al piso de seguridad social; un país que tiene pisos más sólidos, más generosos digamos en seguridad social va a tener menos trabajo infantil.

En síntesis, no hay una sola causa que lleve a que en las familias se dé el trabajo infantil.

¿Cuáles son las actividades que han desarrollado relacionadas con el trabajo Rural?

Desde el año 2008 estamos trabajando a través de Convenios con UNICEF Argentina en el Proyecto "Construyendo Territorios sin Trabajo Infantil". En ese marco, se viene abordando la problemática del trabajo infantil en la actividad flori fruti hortícola en el cordón verde de Florencio Varela y La Plata desde hace varios años. Allí se conformó una mesa de gestión compartida, se elaboró una estrategia de intervención y, en relación al componente de Riesgos y medio ambiente, se han desarrollado talleres con productores familiares en conjunto con INTA, la Asociación Guadalquivir y la Universidad Arturo Jauretche. A su vez, la Universidad llevó a cabo un estudio en escuelas rurales de Florencio Varela, a través de técnicas participativas, donde los niños manifestaron ser los que manipulaban los agrotóxicos, ya que muchas veces son los únicos que saben leer dentro de sus grupos familiares. Además, como el agrotóxico es algo importante y caro para ellos muchas veces lo guardan debajo de la cama, manipulan sin los elementos básicos de precaución.

Con esta perspectiva que implica recuperar la voz de los actores pudimos acceder a información muy específica, difícil de hallar en fuentes bibliográficas. La mirada con la que trabaja la Comisión es siempre tratar de no culpabilizar a la familia, de analizar las situaciones en el marco de un contexto más amplio, de problemas estructurales

En esas zonas se observa la carencia de servicios de cuidado para niños, sobre todo destinados a primera infancia, por lo cual en las quintas donde el hogar coincide con el ámbito de trabajo es muy difícil lograr que los niños no se encuentren en el surco. En general, en referencia al trabajo rural y en quintas, sucede que toda la familia trabaja. El chico empieza a trabajar desde muy pequeño.

Cuando se habla de la ayuda manual, la colaboración, lo que se está ocultando es que ese chico está trabajando, expuesto a los riesgos que la actividad implica: inhalación de agrotóxicos, picaduras, cortadas, lesiones por levantar mucho peso, expuesto a temperaturas extremas, al rayo del sol o al frío.

En el caso de las mujeres, muchas veces no se reconocen como trabajadoras, dicen: acompaño a mi marido en el trabajo... y en realidad está trabajando a la par. Generalmente cuando se las quiere entrevistar están atrás del marido, como que piden permiso para poder hablar.

Por otro lado, también hemos desarrollado acciones con organizaciones de productores hortícolas en la zona de Abasto.

Dentro de los ejes de abordaje, una de las cosas con las que seguimos trabajando es el tema documentación. El año pasado hicimos una campaña de documentación para personas extranjeras en conjunto con la Dirección Nacional de Migraciones y la Dirección de Documentación del Municipio de Fcio. Varela. Para nosotros la cuestión de la identidad es un derecho primario, el DNI es la puerta de entrada a otros derechos.

En cuanto al resto de la provincia de Buenos Aires, en la localidad de Villarino, donde se da trabajo infantil en la cosecha de cebolla, estaba muy naturalizado el trabajo de los chicos para los distintos actores locales, empezamos a visibilizar que los chicos no iban a la escuela, que tenían problemas de salud, etc., comenzamos a trabajar en conjunto con distintas instituciones, se empezó a problematizar todo esto en la comunidad.

En Villarino, al igual que en otras zonas rurales, trabaja toda la familia, el trabajo a destajo implica que hay que cumplir con una producción entonces sí o sí se necesita la mano de obra de toda la familia.

El trabajo adolescente está permitido pero en ciertas condiciones (Ley 26390), 6 hs diarias, las tareas no pueden ser penosas o insalubres ni tampoco trabajo nocturno, hay que asegurar la terminalidad educativa, la aptitud física, los adolescentes pueden trabajar entre los 16 y 18 años, pero con autorización de los padres. Otra modalidad es la de los tambos, donde trabajan niños y adolescentes.

Otro eje del trabajo de la Comisión, en conjunto con otros actores del Estado, está relacionado con la temática de Trata de personas: el año pasado trabajamos mucho con la Oficina de Trata de personas provincial, ya que la trata y la explotación laboral de niños y niñas muchas veces están íntimamente relacionadas.

En el marco del componente de sensibilización y capacitación, hemos desarrollado muchas actividades para la instalación de la problemática en las distintas agendas como así también campañas en las redes sociales en el marco del "12 de junio: Día Mundial contra el trabajo infantil", por ejemplo en Facebook, a fin de concientizar al público en general

¿Cuáles son los desafíos?

Son muchos, pero dentro de los desafíos que tenemos es lograr que los productos que consumimos estén libres de trabajo infantil en todos los eslabones de la cadena, desde todos los pasos para su elaboración/producción/confección hasta su comercialización. Hemos elaborado propuestas para implementar un sello de "Libre de trabajo infantil", pero aún no se pudo llevar a cabo. En una sola provincia se logró (yerba), esto sería bueno hacerlo con Universidad en términos de trazabilidad, ver lo posible.

Por otro lado, el tema de ampliar la oferta de servicios de cuidado infantil para que los niños no tengan que permanecer en los lugares de trabajo de sus padres ni se queden solos en sus hogares o haciéndose cargo de la casa y de sus hermanos.

En definitiva, lograr el compromiso y participación activa de todos los actores para pensar respuestas integrales y articuladas, no solo a nivel provincial sino que esto se traduzcan en los niveles locales.

Realizada por la Ing. Agr. Cecilia Seibane-Dpto de Desarrollo Rural- Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de La Plata

