

## Nota de interés

### Comunicación: el cultivo de arandanos – blueberrie - en la provincia de Entre Ríos y su exportación a los Estados Unidos y Europa

**Ing. Agr. Defagot, Melisa**

Docente Cátedra de Cultivos Intensivos.  
Facultad de Ciencias Agrarias.  
Universidad Nacional de Rosario

E-mail: [miludefagot\\_19@hotmail.com](mailto:miludefagot_19@hotmail.com)



## INTRODUCCIÓN

El arándano (*Vaccinium myrtillus*) o “blueberry” es el fruto de un arbusto perenne, generalmente de hoja caduca. Su fruto se consume tanto fresco como procesado. No sólo se destaca como fruto comestible, también es reconocido su uso en medicina, en la industria de productos procesados, en pastelería, mermeladas, conservas, yogures, etc.

El cultivo del arándano comienza en la Argentina en la segunda mitad de los noventa, continuando su expansión principalmente en Concordia (Entre Ríos), donde comenzó a producirse en quintas abandonadas de productores cítricos o como una segunda alternativa para los actuales productores de cítricos. Se realizaron grandes emprendimientos, se sumaron pequeños inversores de todo el país y pequeños empresarios cítricos que implantaron superficies reducidas para diversificar su producción y percibir otro ingreso en los meses de octubre y noviembre.

## LA PRODUCCION Y LOS PRODUCTORES

Los productores de cítricos sembraron entre 5-10 has aproximadamente, de diferentes variedades como por ejemplo Highbush (*Vaccinium corymbosum*); Southern highbush (*Vaccinium corymbosum*); Rabbiteye (*Vaccinium Ashei*); Lowbush (*Vaccinium angustifolium*) y Half-highs (*V.angustifolium* x *V.corymbosum*), entre otras, incorporando sistema de riego por goteo automatizado, control de heladas, mantenimiento a cargo de personal capacitado y asistencia por parte de ingenieros agrónomos, según las dimensiones del establecimiento.

El ingeniero agrónomo realiza la poda del arbusto para mantenimiento del mismo y para facilitar la cosecha. Controla periódicamente la presencia de enfermedades o insectos, como así también el rendimiento anual de las diferentes variedades, para reponer la `perdidas`; o como en otras ocasiones, realizar la sustitución total de una variedad por otra más productiva y/o conveniente para la comercialización.

Los pequeños y medianos productores como así también la mayoría de los grandes, realizan la cosecha en forma manual contratando changarines a los cuales se les paga por bandeja cosechada. Son jornadas de aproximadamente seis horas de trabajo, si las condiciones ambientales lo permiten.

La fruta cosechada se conserva en un lugar con bajas temperaturas y se procesa rápidamente, ya que se deteriora con facilidad. El destino de la fruta es mercado interno y exportación a los EE.UU y Europa.

### PROCESAMIENTO - POST COSECHA Y COMERCIALIZACIÓN

Una vez cosechada la fruta proveniente de pequeños y medianos productores, tanto para mercado interno como para su comercialización al exterior, es enviada a los centros de empaque.

Los centros de empaque, en su gran mayoría pertenecen a capitales extranjeros, los cuales también poseen sus propias plantaciones y cosechan con la misma modalidad que los productores de la zona.

Dos de las empresas más grandes presentes en la provincia de Entre Ríos, las cuales manejan la mayor parte de la producción, son: *Integrity* (Empresa Chilena) y *BlueBerries*, una empresa de los E.E.U.U. Las empresas de menor escala en cuanto a infraestructura y volumen de procesado son *Delta Berries*, *Citrícola Ayuí* y *Mar Berries*.

Las actividades de pos-cosecha que deben realizarse para que el arándano se exporte son las siguientes:

Una vez que la fruta llega en bandejas desde el campo (Fig. 1), es colocada sobre una cinta seleccionadora (Fig. 2), donde trabaja personal capacitado que descarta los frutos que no se encuentran en condiciones para el consumo en fresco. Esos frutos se destinan para la industria.



La fruta para consumo en fresco pasa directamente a una máquina de empaque que la coloca en clams (Fig. 3) de diferentes tamaños (por gramos), con su etiqueta correspondiente según su destino.

De allí, si es para exportación, se colocan en cajas de diferentes kilos (Fig. 4) y se forman los pallets, almacenándose en cámaras de frío (previa desinfección con bromuro de metilo) hasta que son llevados en camiones para su embarque en Ezeiza (Buenos Aires).



Figura 3

## REQUISITOS PARA LA EXPORTACIÓN

Para poder comercializar la fruta fresca a los Estados Unidos, la misma debe estar libre la Mosca de Mediterráneo (*Ceratitis capitata*), ya sean huevos, larvas o adultos.

Por tal motivo, las empresas de empaque autorizadas realizan la fumigación de los pallets con bromuro de metilo según establece el reglamento (Fig. 5 y 6).



Figura 4



Figura 5



Figura 6

El pallet debe llevar adherido el certificado de calidad. Luego, los pallets son llevados a cámaras de frío hasta su salida en camiones con refrigeración con destino a Buenos Aires donde se exportan vía aérea a los EE.UU. Se exporta aproximadamente entre un 60 a 70 % de la producción.

En el caso de la exportación a Europa las condiciones de empaque y temperatura son las mismas, no así la fumigación contra *Ceratitis capitata*. Se apunta a satisfacer para los Estados Unidos y Europa, la demanda de arándano en contra-estación, en los meses de octubre, noviembre y mediados de diciembre, donde éstos frutos son muy requeridos.

Este cultivo le permitió a la Argentina abrir nuevas `fronteras` para la exportación, llegando a nuevos mercados con sus características particulares en cuanto a la calidad de producción y comercialización.

**Referencias:**

**Pasantías realizadas por la Ing. Agr. Defagot, Melisa en:**

“Capacitación en fumigación de arándanos para exportación a América del Norte (E.E.U.U) con bromuro de metilo: conocimientos teóricos y prácticos”. Concordia (Entre Ríos), 2013.

“Capacitación en cosecha, selección y empaque de arándanos para exportación a América del Norte (E.E.U.U): conocimientos teóricos y prácticos” Concordia (Entre Ríos), 2013.