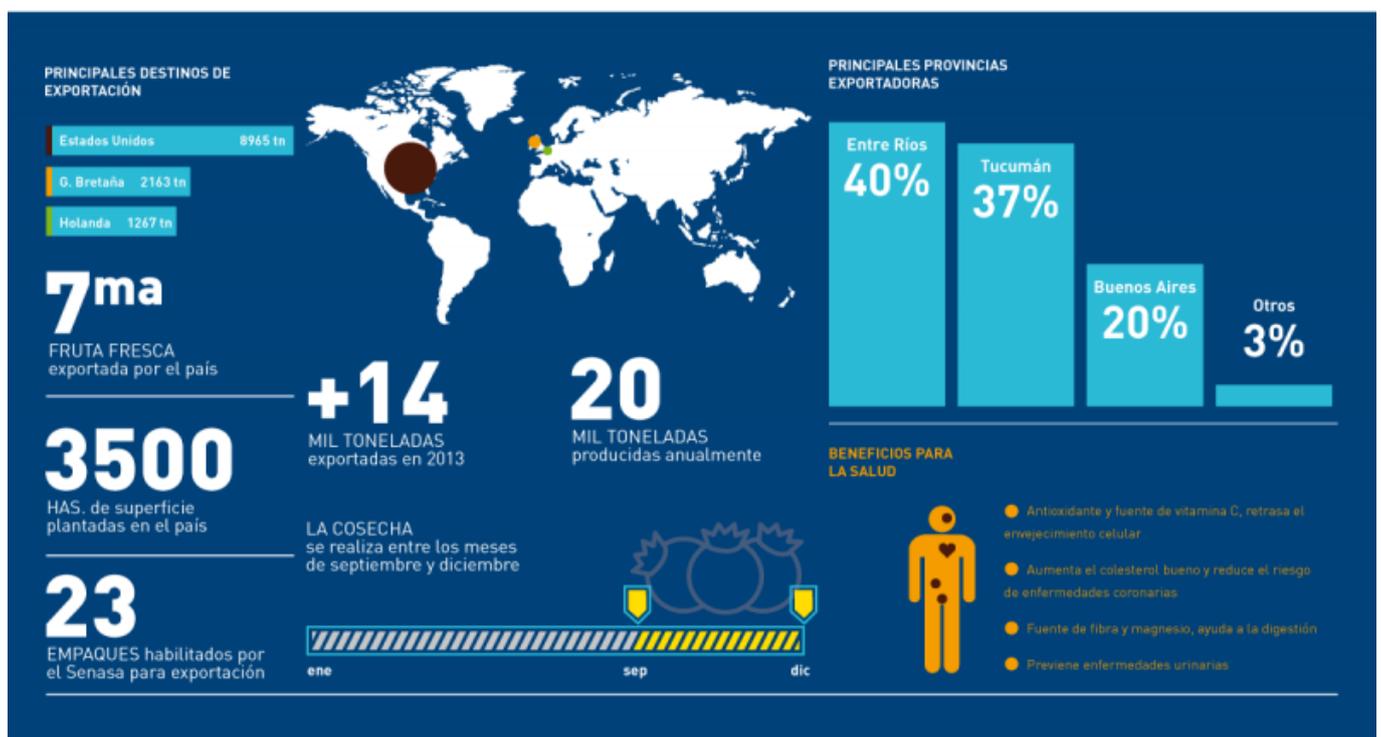


[Inicio](#) > Arándanos, bondades del fruto azul



A +A

ilustracion_arandanos.png



ACCIONES DEL SENASA

- Inscribe a los viveros en el Registro Nacional Fitosanitario de Operadores de
- Controla y regula los viveros de los que proviene el material vegetal utilizado
- Elabora normas sobre Buenas Prácticas Agrícolas e Higiene para frutas y
- Reglamenta las condiciones necesarias para el empaque de frutas frescas, y
- Realiza las certificaciones fitosanitarias de la mercadería que se consoli-

[1]

Los países demandantes de esta fruta también exigen calidad e inocuidad. En este sentido el rol del Senasa es clave, ya que controla la exportación en cuanto a la sanidad e inocuidad del producto e interviene en la importación de material vegetal para viveros.

El arándano constituye uno de los principales cultivos en auge durante los últimos años. Se trata de una fruta del tipo baya, considerada dentro del grupo de las frutas finas o berries, con alto contenido de antioxidantes y apreciada por sus propiedades nutraceuticas.

La producción argentina de arándanos o blueberrys es relativamente nueva. "Si bien su cultivo se introdujo en Sudamérica en la década del 80, recién a partir de 1993 se observó un rápido aumento

de las plantaciones comerciales en Argentina y Chile a partir de la gran expansión debido a su adaptación al medio agroecológico, alta rentabilidad y elevada demanda externa”, explica la presidenta del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa), Diana Guillén.

Su cultivo en Argentina tiene una ventaja atractiva: se produce en contraestación con respecto a los principales productores mundiales. La mayor parte de la cosecha comienza a mitad del mes de septiembre y se extiende hasta mediados del mes de diciembre, justo cuando el Hemisferio Norte carece de frutos frescos por haber culminado su cosecha dos meses antes.

En la Argentina, la superficie plantada con arándanos asciende a 3500 ha, con un rendimiento promedio entre los 5000 y 6000 kg/ha y una producción nacional que ronda las 20000 toneladas. Las principales provincias exportadoras de este fruto son Entre Ríos (Concordia) con el 40%, Tucumán con el 37% y Buenos Aires con el 20 %, el resto corresponde a otras provincias (Corrientes, Santa Fe, Salta, Catamarca, San Luis y Córdoba).

Asimismo, durante el 2013 en nuestro país los arándanos representaron la séptima fruta fresca exportada con un volumen total de 14.610 toneladas. Los principales destinos fueron Estados Unidos (8965 tn), Gran Bretaña (2163 tn) y Holanda (1267 tn).

Los países demandantes de esta fruta también exigen calidad e inocuidad. En este sentido el rol del Senasa es clave, ya que controla la exportación en cuanto a la sanidad e inocuidad del producto e interviene en la importación de material vegetal para viveros.

El cultivo de arándanos en la provincia de Entre Ríos

En la provincia de Entre Ríos las primeras plantaciones datan del año 1997. La producción se localiza en la zona de la región del río Uruguay –fundamentalmente en los departamentos Concordia y Federación–.

En la actualidad, la Provincia tiene aproximadamente 1250 hectáreas de arándanos. La calidad de su agua y las condiciones naturales permiten producir variedades de bajo requerimiento de frío que entran como primicia a partir de principios de octubre.

“En la zona de la ciudad de Concordia, la mano de obra tiene experiencia en trabajos de cosecha frutihortícolas, lo que les permite adaptarse mejor a las condiciones laborales que implican la cosecha del arándano y ofrecer un producto que llega a destino en tiempo y forma, y con la calidad y características requeridas por los mercados consumidores” afirma el director del Centro Regional Entre Ríos, Carlos Zurbriggen.

La cosecha en esta zona se realiza entre los meses de octubre y diciembre. Esta se desarrolla manualmente y, en promedio, se estima que para plantas adultas se requieren 20 personas por hectárea. Cabe destacar que la cosecha manualmente permite mantener la calidad del producto, ya que cuando la recolección se mecaniza se afecta la pruina (cera que recubre el fruto).

Consumo

El arándano es el fruto de un arbusto, generalmente de hoja caduca, nativo del Hemisferio Norte. Es una fruta baja en calorías y sodio, fuente de fibras y pectinas con una alta concentración en vitamina C.

Su consumo, tanto fresco como procesado, también se destaca por su reconocido uso en medicina (como antioxidante, vaso-protector y antiséptico urinario, entre otros) con una gran cantidad de efectos beneficiosos que tienen sobre la salud, desde la mejora de la agudeza visual, hasta su contribución en la prevención o retraso de la enfermedad de Alzheimer.

“Además de ser un poderoso antioxidante, el arándano azul -especialidad de nuestro país- previene muchas enfermedades y ayudar a mitigar dolencias crónicas” indica el coordinador de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del Centro Regional Entre Ríos del Senasa, Néstor Micheloud. También es utilizado en la industria de colorantes, en pastelería, mermeladas, conservas, yogures, golosinas, entre otros.

Pese a sus beneficios, el consumo interno de esta fruta es muy bajo, por lo que hasta el momento, producción y exportación son cifras prácticamente idénticas. Sin embargo, el mercado interno está desarrollándose por la incorporación progresiva del concepto de la alimentación sana y natural y por la vinculación de este tipo de frutas con su origen silvestre.

Acciones del Senasa

El Senasa reglamenta las condiciones necesarias para el empaque de las frutas frescas, y registra y habilita los establecimientos correspondientes. La Argentina cuenta con 23 empaques habilitados para exportación por este Organismo (campaña 2012/2013). En este sentido, “los empaques de arándano de las distintas zonas productoras del país han alcanzado un nivel de infraestructura y condiciones de trabajo de los operarios y manejo de la fruta tales que mantienen la higiene e inocuidad del producto sin dificultad, cumpliendo las exigencias legales y garantizando el nivel requerido por los mercados más exigentes” señala Ramón Erro, coordinador de Protección Vegetal del Centro Regional Entre Ríos del Senasa.

A su vez, las normas elaboradas por el Servicio sobre Buenas Prácticas Agrícolas e Higiene para frutas y hortalizas contribuyen a acercar a los consumidores un producto inocuo a través de una producción segura que cuida el ambiente y a los trabajadores.

El material vegetal utilizado para comenzar las plantaciones de arándanos proviene de viveros que también son controlados y regulados por el Senasa. Dado que puede ser fuente y responsable de la dispersión de plagas, es importante la identificación del origen del material de propagación ante la aparición de un problema fitosanitario en el cultivo mediante la inscripción de los viveros en el Registro Nacional Fitosanitario de Operadores de Material de Propagación, Micropropagación y/o Multiplicación Vegetal. A su vez, los establecimientos productores deben estar inscriptos en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (Renspa).

El personal de los centros regionales del Senasa correspondientes a las zonas donde se produce arándanos se encarga de las inspecciones en su jurisdicción y luego elevan un informe a la sede

central.

Los agentes regionales también realizan las certificaciones fitosanitarias de la mercadería que se consolida en origen. Para ello chequean que la temperatura de la fruta sea la correcta y que las cajas tengan los rótulos según el Sistema de Control de Productos Frutihortícolas Frescos (Sicofhor). Además las tarimas de madera deben cumplir con la Norma Internacional de Medidas Fitosanitarias (NIMF) N°15, la base para las medidas fitosanitarias que aplican los miembros de la Organización Mundial del Comercio en virtud del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.

Para el envío de arándanos desde la Argentina hacia los Estados Unidos, el principal mercado de este producto, ambos países firman anualmente un plan de trabajo para la certificación en origen de estos frutos frescos con los lineamientos para su tratamiento de fumigación, resguardo y certificación en el marco del Programa de Exportación de Arándanos Frescos a Estados Unidos de América.

De tal forma que las acciones del Senasa en inocuidad, calidad y sanidad contribuyen a mantener y fortalecer esta incipiente cadena de gran potencial productivo cumpliendo así las directivas del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación de contribuir a fortalecer las economías regionales, lograr producciones seguras y agregar valor a un producto saludable, nutritivo y delicioso.

 [ilustracion_arandanos.pdf](#) [2]

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:

<http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/infografias/arandanos-bondades-del-fruto-azul>

Enlaces

[1] http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/infografias/ilustracion_arandanos_0.png

[2] http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/infografias/ilustracion_arandanos.pdf