

# Producción de duraznos y nectarinas en los valles templados de jujuy.

Avances y perspectivas. Situación de la campaña 2017

## Introducción

En la provincia de Jujuy existe una población de alrededor de 108 productores de duraznos tempranos, de los cuales 84 se incluyen en el área tabacalera, y 24 en los Valles Subtropicales, especialmente en el Departamento Santa Bárbara. La superficie total ocupada es cercana a las 800 ha, de las cuales 750 corresponden al área tabacalera.

En el Dpto. Santa Bárbara (Palma Sola y El Palmar), los Valles Subtropicales, los productores que cultivan durazneros son principalmente horticultores y hacen uso de criterios de manejo menos avanzados que en el área principal, no existiendo manejo de post cosecha ya que toda la producción se vende en finca, sin procesar.

La región de los Valles templados de Jujuy es una extensa franja que cuenta con una superficie de 30.000 has bajo riego. Es donde más desarrollada se encuentra la actividad, ya que además de la mayor superficie, todas las plantas de empaque y las cámaras de frío se encuentran allí. Los productores son en su gran mayoría tabacaleros que, en función de recursos obtenidos en dicha actividad, han intentado esta vía de diversificación, alentados por políticas específicas como el Plan Cambio Tabacalero. La producción de duraznos tiene antecedentes de más de 30 años y en el sistema productivo local resulta en una alternativa muy importante y complementaria de las otras actividades, ya que ocupa mano de obra en momentos en que la producción de tabaco no la demanda.

Una de las características relevantes de ésta zona es la diferencia altitudinal entre los extremos del valle (de 600 a 1200 msnm), lo que resulta en características agroecológicas diferentes entre sitios cercanos. En la zona de menor altitud, principalmente Departamento El Carmen, en las localidades de Perico, Monterrico y El Carmen, es donde se encuentran las plantaciones de duraznero y nectarinas de producción primicia y extra-primicia, con características no equiparable a ninguna otra zona del país, con lo cual se obtiene grandes ventajas competitivas en los mercados nacionales. Por otra parte, como el crecimiento y desarrollo del fruto ocurre en una temporada en que la región goza de una alta heliofanía (junio a octubre) por su clima monzónico con lluvias concentradas en verano, la fruta alcanza excelente calidad organoléptica y no presenta dificultades en el aspecto sanitario, aunque el riego es condición indispensable.

Las variedades implantadas de durazneros son: Flordagem, Flordastar, Early Grande, Flordaking, Opedepe, Rojo Dos y Hermosillo; entre las nectarinas: Don Basilio, SunDollar, Don Tonco, Sunmist entre otras. De esta manera se cubre un período de cosecha que va desde mediados de septiembre hasta mediados de noviembre. Esto es muy importante ya que los duraznos y nectarinas jujeños son los primeros en llegar a los principales mercados del país como Buenos Aires, Rosario y Córdoba entre otros.

En la zona de mayor altitud de los Valles Templados, Departamento de San Antonio y General Manuel Belgrano existen, aproximadamente 50 has cultivadas con estos frutales de carozo. Son variedades de requerimiento medio en horas frío: Caldessi 2000, Fantasía, Aniversario INTA entre las nectarinas y June Gold, Rich lady, Royal Glory, Ruby Prince y María Bianca entre las variedades de durazneros. En esta zona la cosecha abarca los meses de noviembre y diciembre y la fruta se destina principalmente a los mercados cercanos: Jujuy, Salta y Tucumán.

En la zona de producción de las variedades primicia, las horas de frío que se acumulan normalmente entre mayo y hasta mediados de julio, están entre las 250 y 300. Nuestras variedades extra tempranas florecen los primeros días de julio y las tempranas a partir de mediados de Julio. Una característica importante de esta zona es la alternancia de bajas y altas temperaturas durante el período de acumulación de horas frío. Situación que según la intensidad del fenómeno y la plasticidad de las variedades, provoca alteraciones más o menos graves en diferentes procesos fisiológicos de la planta. La ocurrencia de temperaturas mayores a los 25°C durante el mes de mayo, momento en el que dentro de las yemas se produce la gametogénesis, ocasiona que estas gametas se formen con anomalías, lo que derivará en fallas en la fecundación y por consiguiente, mermas en la productividad.



**Figura 1.** Cosecha de duraznos, Monterrico, Jujuy

#### Avances y perspectivas de la producción de fruta de carozo

Si bien mencionamos que la actividad tiene antecedentes de más de 30 años, fue en los últimos 12 años donde se implementaron y lograron cambios tecnológicos relevantes a partir del trabajo articulado de instituciones como INTA, la UNJu, CFI; de instituciones del medio como Cámara del Tabaco de Jujuy y el apoyo incondicional de los productores. Por un lado, al concretar el desarrollo de un campo experimental de introducción, evaluación y selección de nuevos materiales, y donde además se realizan cruzamientos dirigidos, se pudo ampliar la oferta varietal que hasta ese entonces la lideraba Flordaking con el 80% de la superficie en producción; se trabajó sobre calidad en cosecha y poscosecha, problemática importante para nuestra zona considerando que la ventana comercial de nuestro producto es bastante pequeña, en tal sentido se diseñó entre EEA Alto Valle INTA, EEA Salta y FCA-UNJu una carta de colores para cosecha de duraznos y nectarinas de pulpa amarilla y se determinaron los índices de cosecha de las principales variedades implantadas para nuestra zona; en cuanto a innovación y tecnologías en las quintas, se visualizan cambios importantes, por ejemplo y entre las más destacables, la densidad de plantación, que de trabajar con 666 plantas/ha hoy tenemos densidades de más de 1000 plantas/ha.

Al trabajo sobre durazneros y nectarinas, se suman actividades de introducción, evaluación y selección de variedades de damascos, ciruelas y cerezas de bajo requerimiento en horas frío. En un futuro cercano ya se contará con información suficiente sobre posibilidades varietales para la zona y así se podrá aprovechar el nicho de mercado que tienen estas frutas en septiembre y octubre.

El objetivo de todo este trabajo interinstitucional es posicionar a Jujuy como referente en el país de especies frutales de bajo requerimiento en horas frío: producción de extra-primicia y primicia.



**Figura 2.** Carta de colores para duraznos de pulpa amarilla.  
Equipo de Fruticultura EEA Salta, INTA Alto Valle y FCA UNJu.

#### Campaña 2017

Durante esta última temporada, en la zona baja de los valles templados, se acumularon 120 horas de frío, 45% menos que lo habitual. Además de esta situación, es importante mencionar que durante Mayo, tuvimos registros de temperaturas máximas de 27.5°C y un total de 6 días con temperaturas mayores a los 25°C. En Junio la temperatura máxima registrada fue de 30.3°C y un total de 9 días con temperaturas mayores a los 25°C. Las precipitaciones durante el mes de mayo y junio fueron de 5 mm y 8 mm respectivamente con una media de humedad relativa de 70% y días registros menores del 50%.

Las elevadas temperaturas en el período de formación de gametas (mayo), provocó fallas en el cuaje de la fruta, esto fue más evidente en variedades como Flordaking y Rojo Dos. Los efectos negativos que se observaron como consecuencia de la falta de frío invernal son: vegetación y floración desuniforme, menor cuajado de frutos, flores deformes, multioviladas, polen poco viable, maduración irregular de la fruta, menor producción, fruta de menor tamaño.

En esta campaña se procesaron aproximadamente 130.000 bultos de 11 kg de fruta extra-primicia y primicia; se estima en un 40% menos de fruta que años anteriores. Los principales destinos fueron los mercados de Buenos Aires, Rosario, Santa Fé y Córdoba entre otros.

La novedad de este año fue la concreción de los primeros envíos de la nectarina Don Basilio, de reciente registro en el INASE. Esta variedad fue introducida, evaluada, seleccionada y liberada por INTA en 2016.

Se trata de una variedad extra primicia, la primera nectarina que se comercializa en los grandes mercados. Comienza a florecer a fines de junio y se cosecha a partir de mediados de septiembre. El tamaño de la fruta es mediano a chico (120-150 grs), el fruto es de buena atractividad, redondo, color rojo oscuro (90-100% de sobrecolor) color de la pulpa amarillo-naranja. La pulpa medianamente firme tratándose de un extratemprano, jugosa, muy dulce y de baja acidez (14°-15° Brix).

Se recomienda su producción en zonas libres de heladas. Es imprescindible realizar raleo de frutos con intensidad fuerte y bien temprano.



Figura 3. Nectarina variedad Don Basilio



Figura 4. Nectarina variedad Don Basilio



Figura 5. Packing de duraznos en Monterrico, Jujuy



Figura 6. Packing de duraznos en La Ovejera, Jujuy

#### Bibliografía:

- Bravo, G., Toncovich, M., Curzel, V. Controversias para innovar: la percepción de los fruticultores para organizar la acción colectiva. VI Encuentro de Prunus sin Fronteras. Noviembre de 2015. Pelotas, Brasil.
- Buitrago, L. y Larrán, M. 1994. El clima de la provincia de Jujuy. Cátedra de Climatología y Fenología Agrícola. Facultad de Ciencias Agrarias- U.NJu. 32 pp.
- Consejo Federal de Inversiones. 2007. Programa Desarrollo y mantenimiento de la producción de Durazno temprano en Jujuy. 19 pp.
- Curzel, V. y Valentini, G. Nuevas variedades de nectarinas seleccionadas y registradas en INASE para su cultivo en el NOA Argentino. VII Encuentro de Prunus sin Fronteras. San Pedro de Bs. As. Noviembre 2017.
- Ministerio de la producción de la Provincia de Jujuy. 2007. Sistema de información geográfica y base de datos de la provincia de Jujuy
- Murray, R.; Rosenstein, S.; Toncovich, M. E.; Curzel, V.; Ortin, P.; Vázquez, S. (2012). La construcción participativa de la Innovación: Agregando valor al durazno del NOA a partir de los Foros territoriales. XVI Jornadas nacionales de Extensión rural. VIII del Mercosur. Concordia.
- Toncovich, M.E.; Yáñez, C. 1998. Comportamiento del duraznero en el Valle de Lerma, Pcia. De Salta. Panorama Agropecuario, Año, N° 51. Ediciones INTA - 7 p.