

**SESIONES ORDINARIAS  
2009****ORDEN DEL DIA N° 1821****COMISION DE AGRICULTURA Y GANADERIA****Impreso el día 6 de agosto de 2009**

Término del artículo 113: 18 de agosto de 2009

SUMARIO: **Explotación** del cultivo de la higuera (*Ficus carica*), como alternativa para incrementar y diversificar la producción frutícola regional. Promoción. **Acosta**. (1.648-D.-2009.)

como alternativa válida para incrementar y diversificar la producción frutícola regional.

*María J. Acosta de Ahumada.*

**Dictamen de comisión**

*Honorable Cámara:*

La Comisión de Agricultura y Ganadería ha considerado el proyecto de declaración de la señora diputada Acosta, por el que se vería con agrado que el Poder Ejecutivo, a través del organismo que corresponda, promueva la explotación del cultivo de la higuera (*Ficus carica*) como alternativa válida para incrementar y diversificar la producción frutícola regional; y, por las razones expuestas en el informe que se acompaña y las que dará el miembro informante, aconseja su aprobación.

Sala de la comisión, 28 de julio de 2009.

*Alberto Cantero Gutiérrez. – Christian A. Gribaudo. – Rubén D. Sciutto. – Irma A. García. – Mario R. Ardid. – Jorge L. Montoya. – José A. Arbo. – Claudia A. Bernazza. – Ana Berraute. – Susana M. Canela. – María A. Carmona. – Gustavo Cusinato. – Zulema B. Daher. – María G. de la Rosa. – José F. Ferro. – Ruperto E. Godoy. – Luis A. Ilarregui. – Beatriz L. Korenfeld. – Luis B. Lusquiños. – Eduardo G. Macaluse. – María E. Martín. – Antonio A. Morante. – Carlos Moreno. – Adela R. Segarra. – Raúl P. Solanas. – Carlos J. Urlich. – Lisando A. Viale. – Mariano F. West.*

**Proyecto de declaración**

*La Cámara de Diputados de la Nación*

DECLARA:

Que vería con agrado que el Poder Ejecutivo, a través del organismo que corresponda, promueva la explotación del cultivo de la higuera (*Ficus carica*)

**INFORME**

*Honorable Cámara:*

La Comisión de Agricultura y Ganadería, al considerar el proyecto de declaración de la señora diputada Acosta, cree innecesario abundar en más detalles que los expuestos en los fundamentos que lo acompañan por lo que los hace suyos y así lo expresa.

*Alberto Cantero Gutiérrez.*

**FUNDAMENTOS**

Señor presidente:

El mercado interno en la Argentina no está cubierto con la demanda de higos frescos, ni mucho menos con la de higos secos, pasas, o abrigados, coyuntura que induce a la importación de 500 toneladas anuales. Por ello, si tomamos la higuera como alternativa válida de producción y no como históricamente fue considerada, un árbol casero, doméstico o de uso folclórico, apreciaremos que representa un frutal de base para el desarrollo de muchas economías regionales, tal como ocurrió en Grecia, Turquía y Chipre, entre otras.

De origen dudoso, aunque se supone como originaria del Asia Menor, la higuera es un árbol de mucha corpulencia cuando las condiciones ecológicas le son favorables pudiendo llegar hasta 10 o más metros de altura, mientras que en condiciones de cultivo poco favorable alcanza solamente alrededor de dos metros.

Se admite que la higuera doméstica deriva de la cabra higuera o higuera silvestre y que la selección hecha por el hombre dio origen a las distintas variedades que hoy se conocen. Si bien el transporte del polen producido por la cabra higuera es afectado por un insecto llamado *Glastofaga grosorum*, es importante destacar que la mayoría de las variedades cultivadas

con excepción de la variedad Esmirna no precisan ser polinizadas produciendo por consiguiente frutos partenocarpicos.

Desde el INTA-Catamarca el ingeniero agrónomo Antonio Gabriel Prativiera, especialista en fruticultura, puntualizó que se han obtenido nuevos sistemas de conducción y variedades por selección realizada a través de los años, que han permitido la producción de plantas necesaria para desarrollar el cultivo en forma racional. Los sistemas de conducción en el INTA-Catamarca van desde los clásicos tradicionales con algunas modificaciones (sistemas de poda según variedades, y sistemas intensivos con alta densidad de plantas por hectáreas).

Oportunamente, el ingeniero Prativiera apoyó el proyecto de la intendencia de Colonia Caroya, en la provincia de Córdoba, para crear un vivero destinado a la producción de higueras y poder abastecer la región del centro-norte de Córdoba y provincias vecinas, ya que las posibilidades que brinda esta especie son amplias. En este sentido, existe una gran demanda proveniente de todas las provincias, desde Chubut hasta Jujuy, tanto de tecnología para el manejo del cultivo como de las variedades de plantas. En los años 1999 y 2000, el 70 % de estas demandas fue destinado a otras provincias y sólo el 3 % fue para La Rioja y Catamarca.

Jujuy, Salta y Tucumán realizan el manejo de las plantaciones de acuerdo con los criterios catamarqueños consistente en una alta densidad de plantas por hectárea, y en Santiago del Estero hay plantaciones con variedades de Catamarca.

Significativamente, los ensayos más viejos datan de 1872 de los cuales se ha podido rescatar mucho material para multiplicarlo. También se encontraron mutaciones en las plantaciones y en huertos de productores catamarqueños, con características notables que se diferenciaban de su variedad original. La presencia de la variedad Guarinta originada de la mutación de la variedad Málaga que fue encontrada en la finca de la familia Guarisi de Chilecito, se destaca por su excelente producción de higos frescos y presenta un buen mantenimiento de pos-cosecha, con excelente durabilidad hasta llegar al consumidor.

La importancia del vivero es fundamental para realizar las labores con riguroso cuidado, respetando las épocas oportunas, eligiendo terrenos permeables, con buen drenaje y fértiles, o de lo contrario prever su fertilización oportuna. Es importante el riego complementario, las cámaras para conservar el material, tratamiento hormonal y el equipamiento para mantener el vivero. Asimismo, es necesario tener rigurosamente identificadas a las "plantas madres" ya que muchas veces se mezclan según las regiones y puede tratarse de una misma variedad con distinto nombre. Esto puede provocar un serio fracaso por una adaptabilidad dificultada.

En la provincia de Catamarca la cosecha de brevas comienza del 20 al 23 de noviembre modificándose de acuerdo con la variedad, como por ejemplo la denominada Turco, que se inicia a mediados de diciembre. En algunos sistemas de conducción ensayados se logran los primeros higos para la época de Navidad.

El grueso de la producción de higos frescos es para enero, pero hay variedades que se cosechan entre un 30 y un 40 % en febrero y un 10 % en marzo. En el caso de la Guarinta, se cosechan higos maduros para su consumo fresco hasta mediados de mayo. Es probable que en Colonia Caroya existan algunos atrasos a la fecha de maduración de Catamarca, no así en cuanto a la entrada de producción. Por ejemplo, las variedades Kadota, Turco, Guarinta, Brogioto, Bianco y Celeste son precoces, es decir, se hace un trasplante en julio, y ya en diciembre se cosecha.

Considerando, como unidad económica para las condiciones de Catamarca, las cinco hectáreas, la dinámica de las plantaciones –si se realizan con alta tecnología, alta densidad de plantas por hectárea (1.200 a 1.500) y riego localizado– permite que el retorno de la inversión sea prácticamente inmediato. Al segundo año se logra amortizar el costo de la misma. En consecuencia, la higuera es un cultivo de alta rentabilidad y rápido retorno.

En este sentido, en noviembre de 2006 desde la Dirección Provincial de Programación del Desarrollo del Ministerio de Producción y Desarrollo se analizó la venta de higos frescos, pasas de higo y conservas (higos en almíbar). De dicho análisis surgió que el mayor margen se dio con la venta en fresco, aunque la logística es fundamental y de alto riesgo. La producción de pasas y conservas deja márgenes positivos. A nivel provincial, la integración vertical a fabricación de pasta de higo sería una opción interesante a evaluar.

En la siguiente tabla se muestran los rendimientos, costos, ingresos y margen bruto para las categorías de higo en fresco, pasa y conserva, respectivamente:

	FRESCO	PASA DE HIGO	CONSERVA
Producción Kg /ha	6000	1500	400
Precio \$/Kg	3	4	6
Ingresos \$/ha	18000	6000	2400
Costos totales \$/ha	12110	5506	1265
Margen bruto \$/ha	5890	494	1135

La República Argentina durante el año 2005 importó 187 toneladas de higos turcos (Esmirna), a 2 u\$/kg (origen Turquía y Chile). Estos higos no se producen en el país, y en su hábitat requieren la presencia de un polinizador (microhimenóptero) para la formación del fruto y la semilla.

No obstante, poseemos tres tipos clonales de Kadota, una de las más importantes variedades, que produce higos atractivos de tamaño mediano, color amarillo limón. Cuando madura, la pulpa es de color ámbar y segrega un néctar o jugo de pulpa conocido como "miel

de higo”. Esta especie de “gota de miel”, que protege el higo de patógenos, es un indicador de su madurez óptima. Como esta variedad Kadota también se puede polinizar, producirá frutos prácticamente equivalentes a un higo de Esmirna. El gusto en fresco y en pasa es el que más se asemeja al famoso higo turco. Significativamente, la principal producción de higos elaborados en almíbar en el mundo es de esta variedad y en Italia es la principal que se destina para producción de higos secos, deshidratados y envasados al vacío. Tiene varios perfiles para su aprovechamiento: la piel es muy lisa, no tiene vellosidad típica de otras variedades. Este detalle

posibilita que en almíbar sea un producto traslúcido y brillante. La mermelada Kadota es una de las más exquisitas que existen. Además, es una variedad de buen vigor y una de las que no muestra síntomas de ser atacada por el “mosaico de la higuera”, un virus que en otras variedades causa detrimento en el cultivo.

Por las razones expuestas, señor presidente, y por considerar de gran importancia estratégica el fomento de actividades que promuevan los desarrollos regionales, solicito la aprobación de la presente iniciativa.

*María J. Acosta de Ahumada.*