

Situación Cadena Hortícola y Frutícola Provincial. CHUBUT 2019

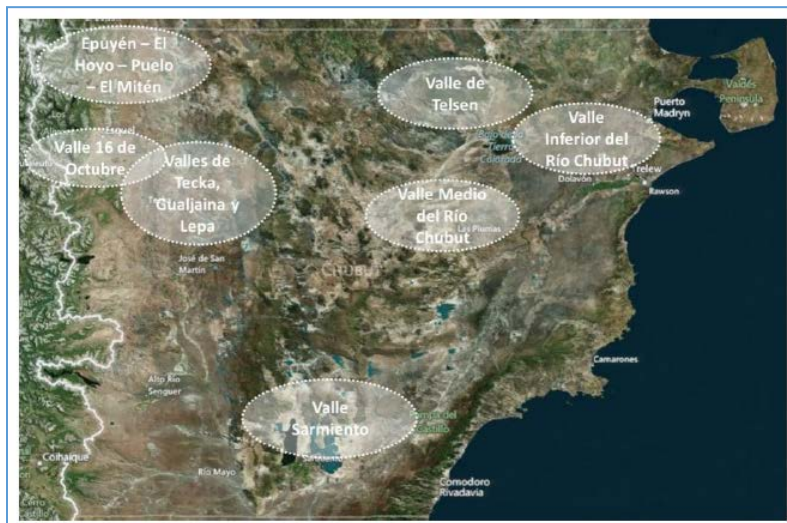
## 1) Introducción

Con la necesidad de tener un estado de situación sobre la realidad frutihortícola provincial y que sirva de base para llevar adelante el Plan de Trabajo dentro del Programa de Adopción e Implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas Sustentables (BPAS) en Productos Frutihortícolas, se describirán las características productivas, tecnológicas, sociales y comerciales sobre las cadenas hortícolas y frutícolas de la Provincia de Chubut; y en particular, de los Municipios más representativos dentro de las áreas productivas bajo riego, donde hay mayor producción hortícola y frutícola.

## 2) Caracterización General

La **zona de valles irrigados** de Chubut concentra la mayoría de la actividad agropecuaria intensiva, especialmente la producción de forrajes, frutales, hortalizas y el engorde de vacunos y ovinos. La provincia cuenta con áreas de riego que poseen diversos niveles de desarrollo y un gran potencial para seguir creciendo.

Las principales áreas irrigadas donde se desarrolla la actividad agrícola provincial son: Valle Inferior del Río Chubut (VIRCH. Trelew, Rawson, Gaiman, Dolavon y 28 de Julio), Valle de Sarmiento (Río Senguier), Valle 16 de Octubre (Esquel-Trevelin), Valles de Cholila, Epuyén, El Hoyo, Corcovado, Valle Medio del Río Chubut Valle de Tecka Gualjaina y Lepa y Valle de Telsen.



El Valle Inferior del Río Chubut es el último valle ubicado geográficamente, con importancia productiva y potencial para proveer de frutas y hortalizas a la Patagonia sur; alberga un conjunto importante de ciudades y pueblos, como Rawson, Trelew, 28 de julio, Dolavon y Gaiman. El potencial hortícola y frutícola, supera el VIRCH, ya que también se producen hortalizas y frutas en el Valle de Sarmiento y en Valles Cordilleranos. Sin dejar de mencionar el importante potencial del Valle Medio y Superior del Río Chubut donde las condiciones sanitarias y de suelo han permitido crear una ley de protección (Ley Provincial N° 4967/2003,

declara zona protegida apta para la producción de papa semilla) con varias experiencias exitosas en la producción de papa semilla y otras producciones frutícolas y hortícolas, pero aun sin desarrollo comercial de importancia.

Algunas estimaciones sostienen que la cantidad de hortalizas de origen local es de un 28 % del consumo total provincial, y de este porcentaje el 80% o más se produce en el VIRCH.

El volumen de frutas y hortalizas que ingresa a la región, y que, podría cubrirse con producción local, es considerable, y ofrece múltiples oportunidades a la producción local (si bien hay que tener en cuenta la fuerte estacionalidad de la producción local). También es importante resaltar que la población está ávida de productos frescos que muchas veces los mercados tradicionales no pueden ofertar dado su lejanía.

Estacionalidad de la producción: Debido a las condiciones climáticas existe una marcada estacionalidad en las zonas productivas de la provincia, por lo que las ofertas se concentran en los meses de enero a mayo y así se abastece el mercado local de una gran variedad de hortalizas y de frutas.

En la actualidad y de acuerdo a referentes de la zona y distintos trabajos escritos, la *superficie hortícola* a campo en Chubut supera las 1.800 has con un volumen de producción de 20.000 Tns., con una alta participación de los cultivos de papa, zanahoria y cebolla, el resto se destina a verduras de hoja, tomate y morron, entre otras hortalizas. Con respecto, a los cultivos bajo cubierta existían 120 mil metros cuadrados (12 has) en el año 2016, lo que seguramente ha aumentado, y la mayoría se encuentran en el VIRCH. Los cultivos más importantes bajo cubierta son el tomate, el pimiento y las verduras de hoja. (Fuente: Ministerio de la Producción).

Particularmente, la productividad de la actividad hortícola refleja un atraso tecnológico, con porcentajes de pérdida en cosecha y poscosecha, ya que no se cuenta con una infraestructura poscosecha adecuada (cadena de frío garantizada). La producción en su mayoría es a cielo abierto con rendimientos variables.

Ya dentro de la *actividad frutícola* la producción de frutas finas y ahí la cereza, especialmente, representan la mayor superficie provincial, debido a las buenas perspectivas para su desarrollo y a las favorables condiciones agroecológicas con que se cuenta para su cultivo. En Chubut se producen frutillas, frambuesas, cassis, grosellas, arándanos, aunque el cultivo más importante es el de cerezas. La comercialización es en fresco o en forma de dulces y conservas.

En cuanto a la *superficie frutícola* la cereza cubre 381 has. (2018-2019) en toda la provincia y el resto lo cubren los berrys como la frutilla fresca, con 171 has. y la frutilla para propagación, con 108 has., luego las frambuesas (42), Arándanos, Casis entre otras. (Fuente: Elaboración Propia en base datos, SENASA, Unidad Alimentaria Trelew – PROSAP 2011 y datos del CNA 2002).

Además, está la actividad vitivinícola que cubre una superficie de 92 ha. entre las distintas zonas de la provincia y con destino a la elaboración de vinos, la cual presenta una proyección interesante.

Otros frutales representan escasas superficie, como pueden ser manzanos, damasco y ciruelas.

La productividad aquí tiene particularidades con respecto al tipo de productores; donde encontramos productores que adoptan tecnologías con muy buenos rendimientos y/o productores donde según su

capacidad de inversión y escala, ven afectada la adopción tecnológica, siendo significantes las diferencias de rendimientos y calidad de los productos.

### 3. Caracterización por Cadena

La caracterización hortícola y de producción de cereza, básicamente se refiere a la zona del VIRCH., ya que el resto de la provincia, salvo en la producción de berrys es la que concentra la mayor cantidad de productores.

#### 3.1. Cadena hortícola.

Existen en la actualidad cerca de 100 productores pequeños, que manejan entre 5 a 10 ha., de distintos cultivos, y productores que hacen una producción mixta entre hortalizas (papa) y forrajeras; y 4 productores grandes que están integrados y funcionan como mayoristas a nivel local y regional, abasteciendo a cadenas minoristas y de supermercados, mayormente. Estos últimos, cuentan con instalaciones para la post-cosecha y han incrementado notablemente la superficie bajo cubierta.

El Complejo Hortícola si lo analizamos desde el punto de vista de la adopción tecnológica, podemos ver la situación local, según distintos indicadores que hacen a la producción, y comercialización.

- Tecnificación del riego: avanza el uso de riego por aspersión y por goteo, pero aún, es muy escasa.
- Alta estacionalidad, discontinuidad de oferta: Avanza la superficie Bajo Cubierta.
- Bajos rendimientos y productividad: avanza las técnicas de Fertilización y Genética.
- Inadecuado manejo post-cosecha: escasa implementación Buenas Prácticas en Manipulación.
- Normas higiénico-sanitarias: baja adopción de Buenas Prácticas de Seguridad e Higiene.
- Falta de información productiva y de mercado: escaso a nulo Sistemas Estadísticos confiables.

En cuanto a la comercialización, el bajo grado de desarrollo del sistema comercial formal se intenta corregir con varias acciones de orden provincial como municipal; entre ellas la implementación de un Mercado Concentrador ubicado en Trelew donde ingresa la producción local y extraprovincial, y varias acciones en mesas interinstitucionales sobre el uso y aplicación de agroquímicos, muestreos en Fruta y Hortalizas, manejo de envases, capacitaciones, aplicación de normas, trazabilidad de los registros, entre otras.

El *mayorista local*: intervienen activamente en la comercialización local; compran la mayor parte de los productos en mercados como el de Rio Negro, Neuquen (Cipolletti), Mendoza y eventualmente Buenos Aires; a su vez en la época de oferta de productos locales canalizan una parte importante de la producción. *Mayorista extra local*: por lo general compran en los grandes mercados y luego completan la carga con los productos disponibles en los valles de Chubut u otros valles, otros compran para vender en los grandes mercados que están ubicados en las principales ciudades de Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego.

El Mercado Concentrador de Trelew concentra mayormente a los comercializadores de frutas y hortalizas que en el pasado vendían de forma separada en distintas instalaciones distribuidas en la ciudad de Trelew. Aquí hoy encontramos 32 concesionarios que comercializan y concentran la oferta, aunque también se han instalado oferentes mayoristas de otras provincias.

Sobre el *mercado local*: está constituido por la demanda de las ciudades ubicadas en la provincia y localidades pertenecientes a otras provincias cercanas, sobre todo al sur. En la mayoría de las principales ciudades existen ferias que funcionan un par de días por semana. El funcionamiento de la feria le permitió al pequeño productor disponer de un ingreso en efectivo y contar con la colaboración de la mujer y el resto de la familia en la atención del puesto. A su vez muchos productores han optado por la instalación de verdulerías propias. La comunidad boliviana de alguna manera, “maneja” la comercialización. El resto del comercio local es abastecido a través de ventas directas o a partir del trabajo de los mayoristas locales. Los mayoristas locales no sólo aportan su propia producción sino también ingresan otros productos que no se producen localmente. Existe también, el consumo de productos hortícolas a través de supermercados que si bien al principio no tenían una oferta de calidad adecuada han mejorado progresivamente. A su vez, algunos han adoptado políticas de apertura hacia la producción local, sosteniendo exigencias en cuanto al volumen, calidad y precios.

Luego, la *venta por menor* la podemos observar en verdulerías o puestos o ferias, con controles municipales; la instalación de puestos a la vera de la ruta ha descendido de forma importante, visto las exigencias requeridas por los municipios.

Algunos otros parámetros evaluados del VIRCH y la provincia, en general en el área rural, determina que los productores hortícolas poseen casas de un promedio de 2.5 habitaciones. Residen en estas viviendas el productor, las esposas, hermanos e hijos. En los predios se encuentran baños y letrinas, pero sin cloacas. El agua es de red en algunos casos; de río o de pozos y de bidones en otros.

Hay productores que tienen muchos perros arrojando un promedio de 2,4 perros por explotación. En todos los casos los animales viven sueltos.

### 3.2 Caracterización Municipio de Trelew y de Gaiman

Se puede decir que los municipios de Trelew y de Gaiman dentro del VIRCH., son donde encontramos mayor cantidad de productores frutihortícolas. De ellos, se cuenta con alguna caracterización social y tecnológica que se describe a continuación.

#### 3.2.1 Cadena Hortícola

- Los productores hacen mayoritariamente producción de hortalizas a campo regada por surco.
- El cultivo a campo en algunos casos se complementa con invernáculos con riego a goteo.
- Los productores diversifican la producción en aproximadamente 5 cultivos por productor y algunos producen forrajeras.
- Los cultivos más frecuentes son la papa, las verduras de hoja, la cebolla, la zanahoria y el tomate. También son significativos los cultivos de pimiento (morrón) y choclo; siendo poco relevante el número de explotaciones que cultiva zapallo, zapallito, pepino, berenjena, repollo y remolacha.
- En relación a la duración de los ciclos productivos de los cultivos en el campo, los mismos promedian los 7 meses de ocupación de la tierra (agosto-mayo) con una alta estacionalidad de la oferta. Se vienen sufriendo ciertas variaciones adjudicadas al clima y competitividad, con respecto a la oferta local.

- Los rangos de superficies cultivadas, presentan variaciones que van desde la décima parte de hectárea hasta las tres hectáreas.
- Los rendimientos son de buenos a malos.
- Las estimaciones promedias sobre pérdidas de los cultivos arrojan datos aproximados de un 50%, de perdidas en verduras de hoja, zapallito, acelga, morrón y lechuga, y cultivos con menores índices de pérdidas, tales como el tomate y la cebolla. La cebolla aparece como el cultivo más estable en cuanto a los bajos porcentajes de pérdida sufridos. Una parte importante de las pérdidas se dan por las dificultades en la comercialización de los productos; ya sea debido a los bajos precios, como a las dificultades para vender. También a problemas sanitarios y el resto a otros problemas como es el ataque de insectos, sobremaduración, salinidad y fallas en el trasplante.
- En el caso del abastecimiento de plantines el 72% tienen producción propia, el 4% los compra en Bahía Blanca y el resto no se sabe.
- El 71% de los fitosanitarios relevados corresponden a insecticidas y un 29% a herbicidas no registrándose el empleo de otros productos para el control de plagas o enfermedades.
- Se observan los principios activos de los insecticidas más utilizados como: los piretroides (Cipermetrina y Landacialotrina) concentran el 59% de los consultados; luego le siguen los órganos fosforados (Clorpirifos, Acefato, y Metamidafos) con el 25%, los órganos clorados (Endosulfan) y naturales (Spinosab) con el 6% respectivamente y finalmente los carbamatos (Pirimicarb) con el 4%.
- El 4% de los encuestados, menciona utilizar la dosis que recomiendan los marbetes de los productos insecticidas y el 24% menciona el principio activo, pero no contesta o no sabe la dosis.
- En relación a los herbicidas, el 60% utiliza el principio activo “Linurón”, el 25% el “Oxifluorfen” y el resto de los herbicidas no superan el 5%. En cuanto a las dosis, al igual que en el caso de los insecticidas, se expresan en rangos de máximos y mínimos; utilizándose como medio de aplicación las mochilas de 20 litros de capacidad. Además, el 20% de los que mencionan uso de herbicidas, no saben o no contestan las dosis.
- En relación a la frecuencia de aplicación para el caso de los insecticidas el 22% aplica solo una vez, el 44% dos veces, el 19% una o dos veces en el ciclo del cultivo y el resto aplica cuando es necesario. Para los herbicidas el 47% aplica solo una vez, el 41% dos veces y el 12% cuando es necesario.
- Las respuestas en cuanto al conocimiento o no de los períodos de carencia al utilizar un agroquímico; puede verse que muchos productores desconocen este tipo de manejo.
- Cada productor que cultiva a campo aplica un promedio de dos fertilizantes. Del total de aplicaciones, el 72% es de fertilizantes de origen químico y el 28% de las aplicaciones restantes son de productos orgánicos como el abono de gallina, bosta etc. El 61% de los insumos químicos corresponde a la “Urea”, el 25% al 18-46-00 (Fosfato di Amónico) y el 14% restante utiliza otros tales como fertilizantes foliares, nitratos, sulfato de magnesio y potasio, etc.
- En relación a las dosis se han registrado rangos y unidades variables según el tipo de fertilizante, 20 tns/has o rangos desde 3 a 6 m3/ha y de Urea de 50 a 300 kgs./ha.
- En relación a la frecuencia de aplicación generalmente los fertilizantes de origen químico se aplican por cultivo una vez al año o una vez cada dos años. Mientras que, los fertilizantes orgánicos el 44% lo aplica cada 2 años y el 55% cada año.
- Es importante mencionar que generalmente los productores que utilizan fertilizantes orgánicos también utilizan los de origen químicos haciendo una combinación de estos.

- La mano de obra familiar se compone principalmente por los productores, sus mujeres y familiares adolescentes; todos los cuales trabajan en la explotación.
- La comercialización se hace en mayor medida en la chacra. Productores venden a mayoristas, y minoristas. Por último, tres productores poseen comercio propio. Muchos de los agricultores venden en forma diversificada, destinando un porcentaje a cada tipo de canal de comercialización.
- El tipo de transporte más utilizado para trasladar la producción hortícola es la camioneta, seguida de los furgones y camiones. Hay productores que trasladan en carros tirados por tractores.
- En cuanto a la playa de empaque donde preparan el producto, puede verse que el estado de las mismas en cuanto a limpieza y el orden es regular. El piso de la playa de empaque es predominantemente de tierra, en los menores casos es de cemento o parte de cemento y parte de tierra.
- En cuanto a los problemas de comercialización identificados por los encuestados, el principal problema que afecta la venta de los productos es la “falta de información de precios y condiciones de mercado”.
- Problemas que afectan la comercialización, además, son:
  - Falta de disponibilidad de vehículo.
  - Existen productores que no tienen clientes entonces prácticamente regalan la verdura con tal de vender.
  - La fuerte competencia de los productores del norte que venden la verdura más barata.
  - Competencia desleal.
  - Cuando hay sobreproducción se dificulta la venta.
  - Acceso de la tierra (Alquiler de chacras).

### 3.2.2 Cadena frutícola

La producción de cerezas es la más importante de la región. Se concentra en el VIRCH y en el Valle de Sarmiento. La mayor cantidad de productores la encontramos en el VIRCH, aunque la mayor superficie la encontramos en un productor en el Valle de Sarmiento. La producción anual ronda las 4.340 toneladas con un rendimiento de 11 tn/ha., aproximadamente.

En total son 45 productores quienes la mayor parte son propietarios y un 70% de su producción va al mercado externo.

El Complejo Frutícola si lo analizamos desde el punto de vista de la adopción tecnológica podemos ver la situación local, según distintos indicadores que hacen a la producción, y comercialización y que es la siguiente:

- Uso eficiente del agua: Alta a media Tecnificación del riego por goteo y control de heladas.
- Rendimientos y productividad:
  - avances de medio a altos en Poda, manejo de heladas, control de plagas y enfermedades y fertilización.
  - Escaso avance en Genética.
  - Densidades: alta densidad mediante el uso de portainjertos enanizantes (tatura) que permiten la obtención de altos rendimientos y una mayor precocidad en la entrada en

producción. Existen cultivos convencionales y los rendimientos se encuentran muy por debajo. La densidad de plantación es muy variable ya que va de un mínimo de 1100 plantas por hectárea a 4.056 plantas.

- Fertilización: aplican un mínimo de tres o cuatro fertilizantes y en algunos casos llegan a cinco productos. (EntecN21 –nitrógeno-) Hakafost (calcio, fósforo), Urea; el Afital; Giberelinas y calcio.
- Período de carencia existe un conocimiento correcto, aunque todavía hay productores con escaso conocimiento.
- Uso de fitosanitarios: se usan Landacialotrinas (marca Karate); Aliette (fosetil aluminio); glifosato y oxiclورو de cobre.
- Los rendimientos varían según las prácticas que se utilizan encontrándose rendimientos promedios de 11 tns/ha.

- Manejo post-cosecha: alta aplicación en BPA (Buenas Prácticas Agrícolas)
- Calidad y diferenciación de producto: Alto apoyo en Promoción Comercial.
- Normas higiénico-sanitarias: Alta aplicación en BP Seguridad e Higiene.
- Infraestructura: tienen tinglado y cámara de frío; mientras que nadie tiene galpón de empaque mecanizado ni invernáculos.
- Maquinarias y Equipos: cuentan con un tractor, rastra, arado, subsolador, pulverizadora y mochila.
- Fertiriego: Los equipos de riego cuentan con fertiriego.
- Mano de obra: se contratan encargado permanente y temporales para cosecha, poda y empaque.
- Información productiva y de mercado: Buena información, aunque no en Sistemas Estadísticos seguros.

La cadena de valor de cereza de la región VIRCH estaría representada por:

- Proveedores de insumos y servicios (muy pocos en la región, la mayoría son extra-provinciales).
- Productores pequeños organizados (de 1 a 5 ha).
- Productores medianos organizados (de 6 a 20 ha).
- Productores medianos no organizados (de 6 a 20 ha).
- Empacadores individuales y pequeñas.
- Cooperativas o consorcios empacadores.
- Empresas integradas empacadoras.
- Consignatarios Mercado Nacional (mercados centrales de Buenos Aires, Rosario, Mar del Plata).
- Consignatarios Mercado Externo.
- Agroindustria (Cerezas al marrasquino casi exclusivamente).
- Minoristas, Supermercados e Hipermercados (mercado interno y externo).
- Las playas de empaques son de buenas a muy buenas con agua potable y piso de cemento.

Entre otros parámetros también se conoce que se cuenta con viviendas con 2 a 4 habitaciones con baños y agua de red en general. El productor vive en las ciudades cercanas y el que reside es el encargado o trabajador con su familia en algunos casos.

Sobre la adopción de Buenas Prácticas Agrícolas, desde hace años, la demanda y exigencia por parte de los compradores del exterior y las instituciones comenzó a forzar a los productores y empacadores de cerezas del VIRCH y la provincia a ir modificando sus sistemas productivos para la implementación de las BPA. La necesidad de certificar la inocuidad de los productos, ha hecho que se deban desarrollar protocolos específicos y que en base a ellos se certifiquen los procesos, desde la chacra y hasta el consumidor y se realicen guías técnicas para el cumplimiento de normas BPA.

Dentro de las BPA se distinguen las que permiten prevenir los peligros microbiológicos y por otro lado los aspectos o peligros fitosanitarios, así surgen mayormente la aplicación de las normas EUREPGAP que comienza hace varios años y con la colaboración de SENASA, INTA, Gobierno de la Provincia y Municipios de Trelew y Gaiman. Los productores han adoptado los principios de las BPA y BPM un poco por que no tenían tradición en la actividad y por ser receptivos a las nuevas tecnologías, mantenido también por periódicos cursos de actualización para el personal y los mismos productores. Así también, la aplicación de leyes provinciales sobre el uso de agroquímicos y de manejo de envases entre otras prácticas exigidas por los mercados. Dentro de las prácticas o procedimientos podemos mencionar las de higiene para la recolección; limpieza y desinfección de envases, herramientas y equipos y vehículos de transporte, procedimiento de higiene para manipulación de producto, ropas de protección contra agroquímicos, conservación del medio ambiente, intoxicación con agroquímicos, proceso de deposición de envases vacíos, entre otros.

### 3.3 Caracterización de otras Frutas Finas

La Comarca Andina del Paralelo 42 en donde las localidades de El Maitén, El Hoyo, Lago Puelo, Epuyen y Cholila corresponden a la Provincia de Chubut, mayormente, existen 91 productores que cuentan con superficies variables, predominando superficies de menos de una hectárea y haciendo un total de 360 has., ubicadas principalmente en los Valles Cordilleranos del Noroeste (Valle 16 de octubre, Valle Epuyen, Golondrinas, Lago Puelo, Valle de Gualjaina). Se cultivan frambuesa y frutilla y en menor medida cassis, arándano, mora, grosella, guinda y corinto. La frutilla fresca y para plantines junto con la frambuesa ocupan el 90% del área cultivada. En el Valle Inferior del Río Chubut se registran algunos productores de frutilla y Frambuesa.

Se observan producciones heterogéneas en cuanto a la tecnología de manejo y de riego, siendo el principal el riego por goteo, seguido por el sistema de aspersion y el gravitacional. Así existen datos de producción por ha. según los cultivos, como se visualiza en la siguiente tabla, lo que determina una producción total para la provincia de 2.500 tns., entre todas las frutas finas, sin considerar la cereza.



CULTIVO	SUPERFICIE	PRODUCCIÓN (KG/HA)	PRODUCCIÓN (KGS.)*
ARANDANO	6,90	5.000	<b>34.500</b>
CASIS	10,10	4.000	<b>40.400</b>
CORINTO	3,46	6.000	<b>20.760</b>
FRAMBUESA	42,25	5.200	<b>219.700</b>
FRUTILLA FRESCA	171,00	12.000	<b>2.052.000</b>
FRUTILLA PROPAG.	108,00		-
GROSELLA	2,39	4.750	<b>11.353</b>
GUINDA	2,06	3.000	<b>6.180</b>
MORA	11,54	8.800	<b>101.552</b>
SAUCO	3,00	3.000	<b>9.000</b>
<b>TOTAL</b>	<b>360,70</b>		<b>2.495.445</b>
<b>FUENTE: SENASA</b>			
* estimación en base a datos de Relevamiento de fruta fina en Cordillera del 2016			

La producción que se ofrece puede presentarse fresca o congelada y/o procesada en licores, helados o dulces. Para ello intervienen compradores de fruta fresca que elaboran dulces regionales y/o comercios que venden directamente. Un 36% se comercializa en forma de IQF con destinos a ciudades como Bariloche, Buenos Aires, Neuquén y la costa patagónica. Los distribuidores e industrias concentran el 80% de la oferta. Hipermercados y Verdulerías concentran un 2%, el resto se distribuyen en otros canales. Sin embargo, la exportación en fresco en contra estación siempre sigue siendo una alternativa.

Las experiencias en la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas están en proceso dentro de la certificación orgánica (existe una elevada incidencia de la producción orgánica alcanzando un 70% de la superficie que cubre la Comarca Andina), y la insuficiencia de escala se manifiesta con deficiencias en el proceso de clasificación de fruta, lo que redundo en problemas de inocuidad y homogeneidad en la venta.

#### Fuentes Consultadas:

- Lineamientos para el Desarrollo Territorial Agropecuario, Forestal y Pesquero de la Provincia de Chubut. 2017.
- Desarrollo de Unidad Alimentaria y Fortalecimiento del Sector Frutihortícola de Chubut. PROSAP.2013.
- Dirección General de Agricultura. Ministerio de la Producción. Elaboración propia.2016 2017 y 2018.
- Cluster de Fruta Fina.2012