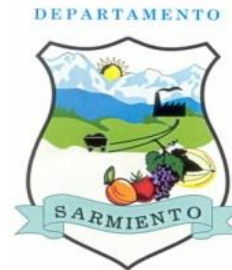


Indicacion Geográfica: Melón de Sarmiento–San Juan

- ▶ Como construir un sello de calidad colectivo, que ampare la reconocida calidad particular de los Melones de Media Agua/Sarmiento/ San Juan?
- ▶ Un proyecto de los productores de MELON, compartido con las instituciones que apoyan.



ESCUELA AGROTECNICA SARMIENTO.
SECRETARIA DE AGRICULTURA FAMILIAR





Etiquetas de Melón

Verdulerías y Supermercados
Ciudad de Buenos Aires.

Hay reputación...

- ▶ “Cuando empezaba a entrar San Juan, se retraía la venta de partidas santiagueñas...”
- ▶ “La diferencia de calidad se reflejaba en los precios que obtenían ambas zonas, por lo tanto el comprador esperaba la entrada de San Juan y en ese momento ‘se terminaba’ la demanda de melón de Santiago...”
- ▶ Actualmente, esta diferencia se ha acortado ya que en Santiago del Estero muchos productores entendieron que el mercado es cada vez más exigente...
- ▶ *De todos modos, San Juan cuenta con “años” de trabajo y condiciones climáticas muy favorables para este cultivo, por lo cual el resto de las zonas deben estar atentas y mejorar en cada campaña... que en definitiva es el desafío final*

“Importancia actual de las zonas productoras de melón. Ing. Agr. Alberto Beraja,
redcalidad@mercadocentral.com.ar

Cual reputación?

- ▶ “....entre Mendoza y San Juan suman unas 1.500 hectáreas. Un año, Mendoza puede tener 700 y San Juan 800 o viceversa, pero por lo general, la cantidad es pareja.
- ▶ “... San Juan cuenta con una condición natural que puede superar a Mendoza y es que tiene mejores condiciones de temperatura y precocidad.
 - ▶ Entrevista a Gerente Comercial de empresa semillera Nuhems SA.

Mas opiniones MCBA

- ▶ El Melón de San Juan sigue siendo el preferido
- ▶ La gente lo pide.
- ▶ Los puesteros estan interesados en comprar Melon de San Juan, hay una buena percepcion de su calidad.

José Continanzo.

Facilitador de comercializacion.

“Cuando termina el melón de San Juan... la gente se olvida del melón”

“San Juan entra al mercado justo en el momento de más demanda”

Martin Scallan

Puesto paralelo 3.20.

Opiniones San Juan:

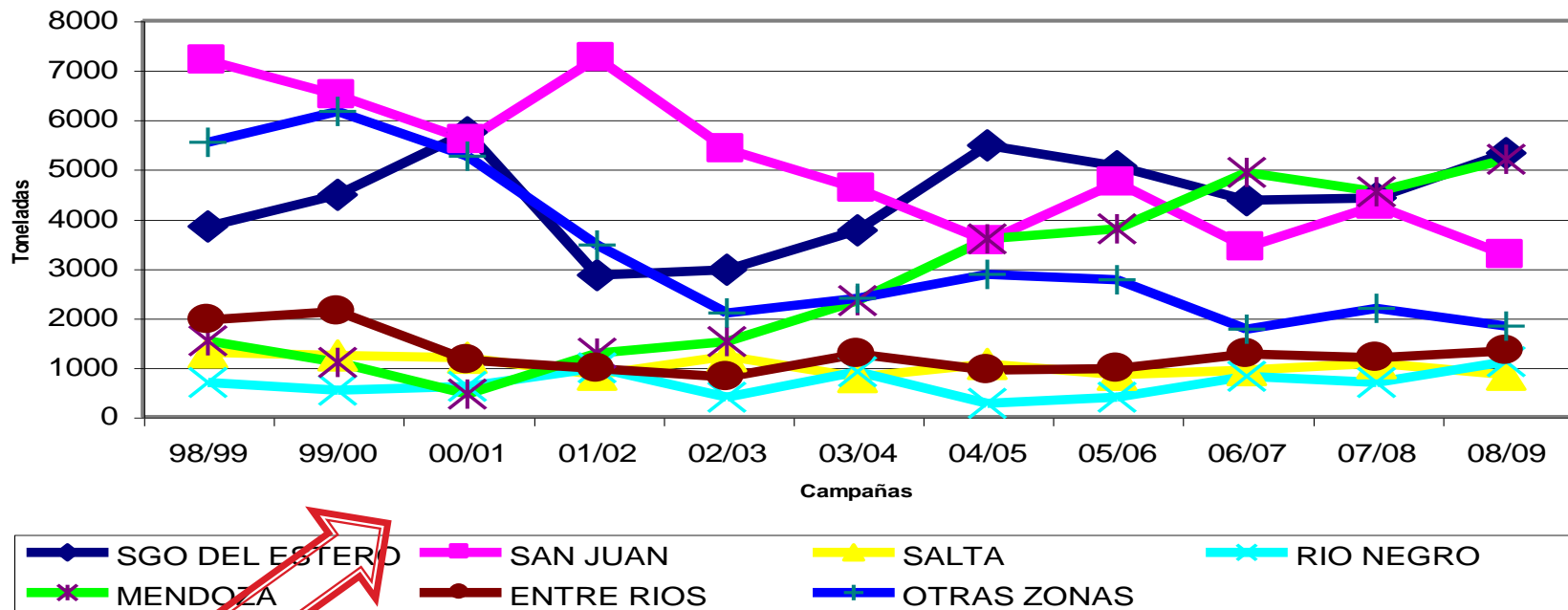
- ▶ Ya en los 50's cargaban melones en camión o en tren, hacia Buenos Aires.
- ▶ Se hace Melón en San Juan hace mucho tiempo. La zona más fuerte es MediaAgua.

- ▶ Hay diferencia entre los melones de Media Agua y los del resto de la provincia: el melón más dulce sale de la tierra mas salada. La tierra es de grano duro, franco-arcillosa; en Carpintería son franco-arenosas.
- ▶ En estiba, en el galpón, el olor se siente a 100 mts!
- ▶ En melones, el "aroma" es el llamador. Los melones de La Rioja, Santiago....nada que ver.
- ▶ Conviene sacar el melón en la 1° o 2° quincena de diciembre. En noviembre saca Santiago del Estero y no le importa el precio

Diferencias Melon de Media Agua y de otros lugares de San Juan

- ▶ :
- ▶ El nota diferencia con el melón de sarmiento-media agua y los otros.
- ▶ Aunque mucho es la mano del cortador, supone que la diferencia tiene que ver con el agua, en media agua es más salitrosa.
- ▶ Cuando mas salitroso es el suelo/agua... más dulces salen^a
- ▶ Usa los mismos materiales, fechas de siembra, y técnicas de cultivo en Rawson y en Media Agua... pero los melones de Rawson salen más chicos, entran 6/7 por caja; los de MA son mas grandes, 5/6 por caja.
- ▶ Un buen melón se define por tacto, suavidad de la cáscara, aroma.... Su estado general, siempre igual... la mano del cortador, para determinar el momento justo d ela cosecha.
- ▶ Es importante el tema del transporte, son delicados, usa cajas de una sola tabla, que no se marquen. Lo mejor es embalarlo en chacra y subirlo al camión a buenos aires directamente.
- ▶ Los de Cordoba compran en la chacra directamente, muchos.
- ▶ Vende casi todo a Bs. As. Pero en general, el melón de san juan se destina:
- ▶ 60 % Buenos Aires – 30 % Rosario – 10 % Mar del Plata.
- ▶ Comisiones de intermediarios: 12 % MCBA ; 15 % Mercado Rosario.
- ▶ Tiene marca propia (DON LIRIO).
 - Jorge Carosio,

EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LOS VOLÚMENES DE INGRESO DE MELÓN AL MCBA POR PROVINCIA (1998-2009)



Motivación:
**RECUPERAR
 MERCADOS
 QUE USURPAN
 REPUTACION**

Fuente: EVOLUCION HISTORICA DEL INGRESO DEL MELON AL MERCADO CENTRAL DE BUENOS AIRES, 1998-2009- Liverotti O, Nakama M, Fernandez Lozano J, Peralta Gacetilla Frutas y Hortalizas CMCBA, N° 6, nov 2009



Algunos ejemplos...ya instalados

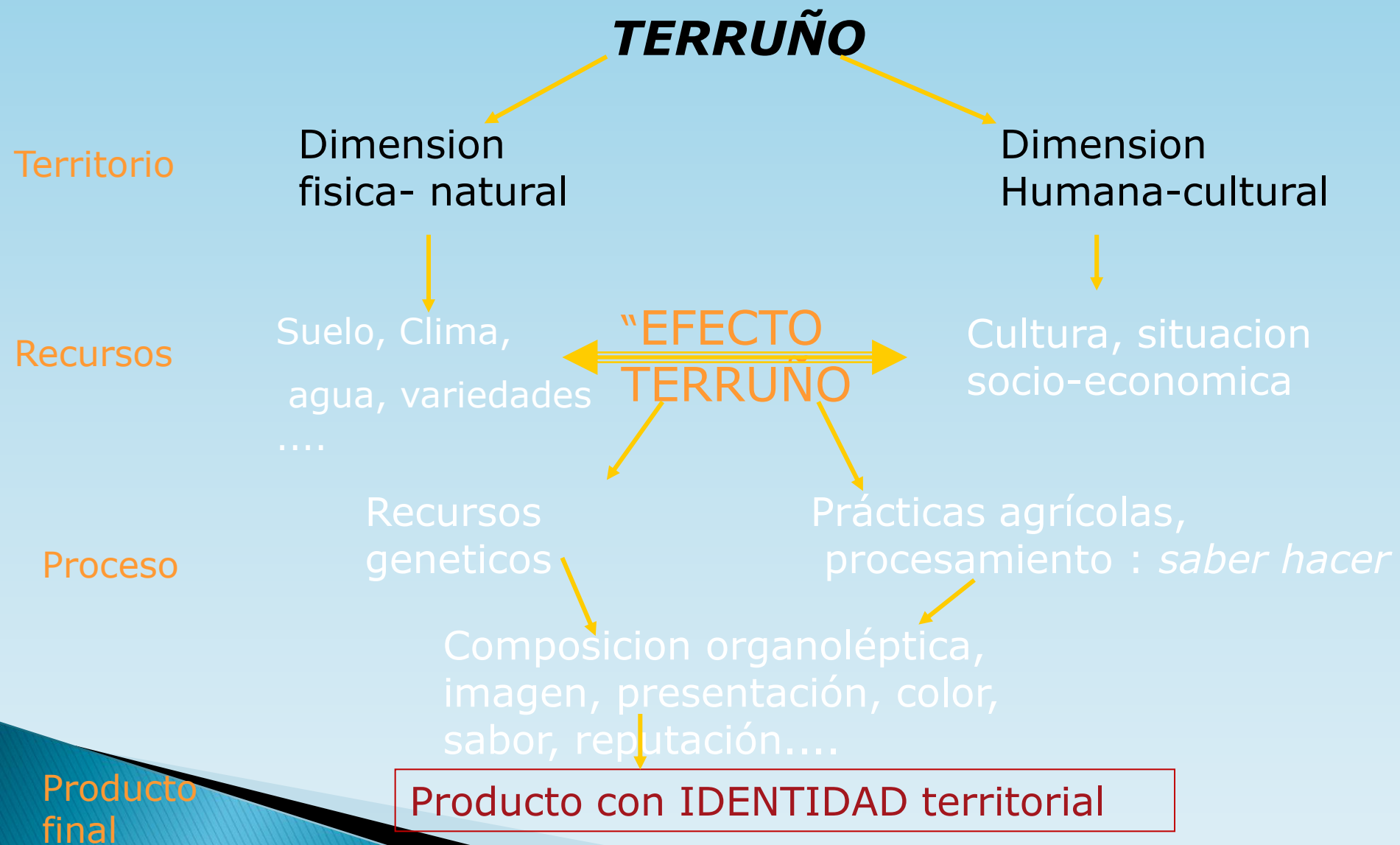


Indicación Geográfica Protegida
“Melón de la Mancha”



Comment choisir
un bon melon ?

Identificar el vínculo producto – territorio



MELONES DE MEDIA AGUA



ENCUESTA

+ de 40 productores.

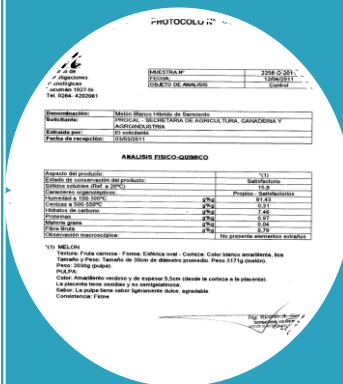
PARTICIPAN:

+ de 70



ENTREVISTAS:

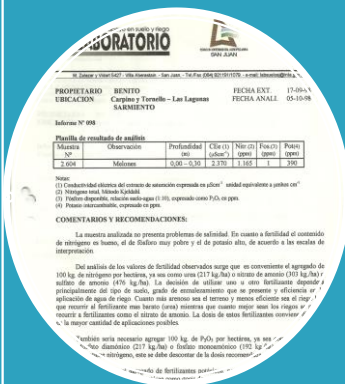
- Mercado Central.
- Mercado Rawson.
- Comercializadores.
- Analistas de Mercado
- Autoridades y Agencias.
- Viejos Productores



Analisis Físico
Químicos : IIT
Medición
Calidad
planificacion.



REVISION
BIBLIOGRAFICA
:Anclaje
Territorial



DATOS de
SUELO,
CLIMA,
AGUA
Factores
naturales



Resultados Encuesta: Perfil

Personas físicas. (alguno sociedad comercial, soc. de hecho)

Arrendatarios. (alguno propietario, y también arrienda.

Actividad laboral principal y casi única: Productor agropecuario.

Has cultivadas: mayoría entre 2 y 7.-

Trabajo personal, asistido por familiares.

Trabajadores temporarios INFORMALES en siembra, colocación de polietileno y cosecha, mayormente.

Pocos hay trabajadores formales.

Menos de la mitad pertenece a alguna asociación.

Se dedican a la producción del melón... de toda la vida, siempre.
Algunos especifican... y nunca menos de 15 años (20, 25, 30, 40).

Sus padres y abuelos también cultivaban Melón.

La mayoría hace todas las tareas. Muchos solo dirigen el cultivo, pero no comercializan (mayormente a quienes les adelantan insumos).

Aproximadamente un tercio reciben insumos como adelanto (casi todos, menos combustible. Algunos semillas y plantines únicamente).

Siembra directa, o mixta con plantines.

Densidad de Siembra: entre 7 y 8000 plantas /ha, la gran mayoría.

El criterio preponderante en la selección del cultivar es la fecha de entrada a cosecha.

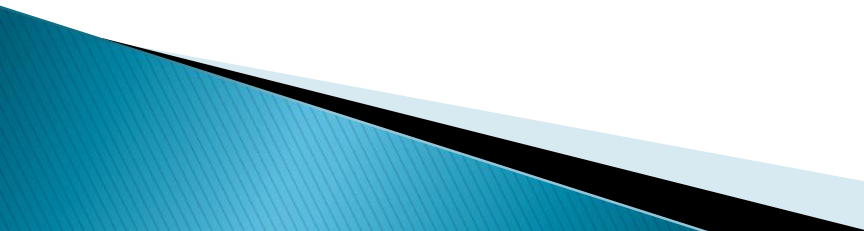
Todos fertilizan los cultivos de Melón.

Las labores son similares. Cambian las fechas de desmalezado, lavado, nivelación. Todos arman surco en setiembre (alguno en agosto).

Prácticamente todos utilizan polietileno en el 100 % de la superficie cultivada. Alguno, el 50 %.

Manta termica: algunos

NOMBRE DE LA INDICACION GEOGRAFICA.

- ▶ **MELON DE MEDIA AGUA-SAN JUAN**
 - ▶ Rescata:
 - ▶ El nombre SAN JUAN, que es el que tiene reconocimiento en los distintos mercados internos.
 - ▶ El nombre MEDIA AGUA, con reputación interna en la Provincia de San Juan y en otras provincias, nombre de la ciudad cabecera del Departamento.
- 

ZONA GEOGRAFICA:

▶ Localidades del Departamento Sarmiento:

- 1. Colonia Fiscal;
- 2. Cochagual;
- 3. Las Lagunas;
- 4. Media Agua.
- Cañada Honda
- Otras?

▶ Punta del Agua.



¿Como deben ser las características del melón?



Melones Blancos
Rocío de Miel.

Sun Dew, Honey Dew, Num de Miel,
Taki, otras.

Tamaños grandes cajas de 5,6 y 7.

Tamaños Grandes, cajas de 6 y 7

Tamaños Grandes de 2,5 a 3 kg.

Sanos sin manchas

Color de Corteza Crema (maduro)

Grados Brix

Forma Redonda.

Calidad Comercial del Melón: Res. 554/1983

- ▶ Estado de madurez “apropiado” (madurez comercial)
- ▶ Cosecha a mano.
- ▶ 7 días después del último riego.
- ▶ y observado el período de carencia de agroquímicos aplicados.
- ▶ Almacenados en condiciones de seguridad
- ▶ Acondicionado y envasado dentro de los 6 días de cosechado en cajones de madera, retornables o descartables.
- ▶ Bolsa red, granel: solo para calidades inferiores.
- ▶ Con rotulo de identificación.

Calidad comercial del Melón:

- ▶ Madurez apropiada.
- ▶ Bien desarrollada
- ▶ Bien formada.
- ▶ Sana, seca y limpia.
- ▶ Tamaño uniforme.
- ▶ Libre de Manchas, lesiones de distinto origen, enfermedades, podredumbre y machucamientos.



TAMAÑOS:
Chico: hasta 1,5 kg;
Grande: mas de 1,5kg.

- ▶ SUPERIOR.
- ▶ ELEGIDO.
- ▶ COMUN
- ▶ Descarte.

Cada unidad:

Grados de selección:

Calidad del melon.... (MCBA)

La calidad está dada por la madurez y el tamaño parejo...

La gente que trabaja bien, que saca melón “a punto”, tiene ventajas sobre los demás....

El comprador elige mucho.... Prueba.... Si le gusta, fideliza....

- ▶ Tamaño: parejo en la caja 5/6 unidades.
- ▶ Madurez uniforme
- ▶ Aspecto de la Cáscara.
- ▶ Bien formado, sin manchas



- ▶ **Madurez** (determinada por el momento justo de cosecha: el melon no madura fuera de la planta!).
▶ Vs “,madurez comercial”
- ▶ **Dulzura** (grados brix... pero no se analizan en el Mercado Central)

Externa, visual.

Interna, organoléptica

Son distintos a otros melones...

- ▶ En el dulzor
 - ▶ Tamaño, color, sabor (dulce)
 - ▶ En la calidad de la fruta: color, sabor, perfume
 - ▶ Melones de sarmiento son de mejor calidad, debido a las diferencias climáticas. ... tierras más firmes, calidad del agua, las horas de sol
 - ▶ Dulzor, jugosidad: clima; consistencia: genética.
 - ▶ Mejores tierras en Sarmiento, acá son tierras con buena retención de humedad, no tan duras.
 - ▶ Mejor calidad, sabor
 - ▶ Sabor, tamaño, calidad
 - ▶ Sabor, aroma, consistencia
 - ▶ Calidad, sabor, aroma
 - ▶ Calidad y sabor
 - ▶ En la calidad x x x x x x
 - ▶ Calidad, el sabor y el tamaño
 - ▶ Tamaño, sabor y aroma. calidad
- ▶ Casi todos producen melón De toda la vida!
 - ▶ Y en la mayoría de los casos... sus padres y abuelos también producían melón.....

Factores naturales que pueden determinar especificidad:

Suelo

- Estudios INTA
- Estudios privados

Clima

- Registros de estaciones
- Meteorológicas (INTA y Pcia)

Agua

- Departamento de Hidráulica.
- Analisis privados.

Recopilación
bibliográfica

Aportes de los
productores.

Factores humanos: prácticas de cultivo: como lo hacemos?

PREPARACION DEL TERRENO: Desmalezado, lavado, nivelación, rastreado, armado de surco

Selección de variedad a implantar:

- Semillas, Plantines.

SABER HACER: generaciones de productores “saben” cultivar melón en las condiciones agroecológicas. Cosecha “a punto”

Elección del momento justo para la cosecha, presentación para venta

TALLERES

Definir producto y acordar prácticas: 5

- ▶ **Producto:**
 - MELON BLANCO, distintas variedades.
 - Redondo, 2 a 3 kg.
 - 6/ 7 caja
- ▶ **Zona:**
 - Sarmiento ...
- ▶ **Prácticas de cultivo:** Cómo - cuando se planta, fertilización, protección térmica, curas, riego.
- ▶ **Falta:** cosecha, poscosecha, comercialización.

- ▶ **Determinante:**
- ▶ la mano del agricultor



Ejemplos, algunos acuerdos:

PREPARACION DEL TERRENO:

| Fechas | Labores |
|--|---|
| Abril, Mayo, Junio, Julio y hasta Agosto | Desmontes con rastra de dientes. Y riego lavado. |
| Julio y Agosto | (Arado o cincel y rastra de discos). Nivelación |
| Septiembre | Abordado, riego, desarmado y armado de bordos. Colocación de polietileno. |



SIEMBRA, FECHAS:



| Fechas | Tipo de Siembras |
|--------------------------------|---|
| Desde el 21/09 hasta el 30/11. | <u>Siembra directa</u> : (con o sin polietileno). <u>Densidad de plantas/ha</u> : (Desde 6.000 hasta 10.000) plantas/ha. |
| Desde el 15/09 hasta el 30/11. | <u>Siembra con plantin</u> : (Con polietileno). (Con o sin manta térmica). <u>Densidad de plantas/ha</u> : (Desde 6.000 hasta 10.000) plantas/ha. |

Análisis Encuesta: Riego

Total encuestados: 26-27

Labores previas:

Desmalezado: todos

Lavado de suelos: 3 No y 23 Si

Nivelación: 26 si

Rastreado: 26 si

Armado de surcos: 26 si

Colocación de Polietileno: 25 si 1 no

Colocación de manta: 7 set. 4 oct 15 no

Fertilización: 100% si

Fertilización con P: 5 en agost - 15 en set. - 1 en oct - 4 en nov.

~~Sistemas de riego empleado 100% de los productores riego por surco~~

3 productores con el 50% de riego por goteo

HISTORIA:

1989



miento con 7 diferentes forrajeras y 8 variedades de alfalfa.- Multi-
plicación de semilla de Inverniza Nº 3

Horticultura

Nos proponemos establecer las especies y variedades más convenientes para la zona desde el punto de vista de la utilización comercial de sus productos.- Igualmente nos proponemos perfeccionar el cultivo, sistemas de embalaje y conservación de las variedades que se destaquen

Plan a seguir

Cebolla: líneas puras de Valenciana.- Ensayos de rendimiento
Lechuga: multiplicación de la ~~ix~~ variedad Iceberg Selección A.S. ensayos de conservación y comercialización
Tomate: Ensayos comparativos de rendimiento.- Clones de Iglesia Ensayo en colaboración
Melón: multiplicación de semilla de Honey Dew
Tomate: ensayo comparativo de rendimiento y utilización comercial con 8 variedades.-
Varios: ensayos comparativos de rendimientos.-



70'S

1925-1935

Seguimos buscando....

8 VERDE

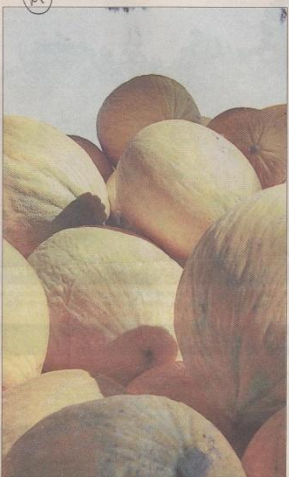
DIARIO DE CUYO
Sábado 1 de Septiembre de 2001

AVANCES TECNOLÓGICOS EN HORTICULTURA

“Lagunero INTA”, nuevo melón

Con la aparición de un moderno material de selección de las poblaciones conocidas como “Filadelfia” el INTA continúa presentando novedades hortícolas desarrolladas por su equipo de genetistas.

En nuestra provincia se cultivan anualmente más de mil quinientas hectáreas de melón, llegando algunos años hasta las 1.500, siendo Sarmiento el departamento con más superficie destinada a este fin. Según el ingeniero agrónomo Antonio Raúl Acosta, genetista en hortalizas, “el tipo de fruto elegido para el mercado interno en los últimos 10 años es de color amarillo en el 70 %, de los casos y de tamaño grande; el resto es de tipo americano o Rocío de Miel, color de piel blanco verdosa, pulpa verde clara y sabor característico”. En muy pequeña cantidad también se cultivan otros melones - agrega el técnico - como Piel de Sapo, Tendral Negro e híbridos buscados como material de primicias y con utilización de plásticos.



Registro de materiales

Entre otras novedades tecnológicas de materiales logrados por fitomejoradores del INTA San Juan - como es el caso del ingeniero agrónomo Antonio R. Acosta - en su larga y rica trayectoria junto a un equipo humano de profesionales y operarios de campo especializados en el rubro hortícola, se pueden mencionar además del melón Lagunero INTA, las cebollas Carolina INTA, Angaco INTA y Tortal INTA, el pimiento para pimentón Guanacache INTA, el tomate para consumo en fresco (tipo redondo) Raúl INTA y la berenjena Violeta Selección San Juan.

Estos materiales, que se han difundido no sólo en Argentina sino en otros países del Mercosur con singular éxito, como ejemplo se puede dar el de la cebolla temprana Angaco INTA que se siembra en la zona primicia de Uruguay (Salto y adyacencias), han sido inscriptos en el Registro Nacional de Cultivos (RNC) del Instituto Nacional de Semillas (Inasid) con la importancia que ello implica. Si consideramos que para obtener un melón o tomate mejorado, por dar un caso, se necesitan varios años de experimentación a campo y registro de datos, y luego, para patentarlo, otro tanto de tiempo, comprendemos la real importancia de tener un “breeder” o fitomejorador con un equipo de apoyo altamente capacitado, en nuestra provincia.

A poco tiempo de haberse jubilado como técnico del INTA San Juan, luego de 35 fructíferos años de arduo trabajo, veía este sencillo y humilde homenaje de quienes hacemos Suplemento Verde al ingeniero agrónomo Antonio Raúl Acosta.



Servicio de apoyo en suelo y riego
LABORATORIO



CERTIFICADO DE ANÁLISIS

PROPIETARIO: INTA AER Media Agua
UBICACIÓN: Media Agua SARMIENTO
FECHA INGRESO: 10-01-2.005
FECHA ANALISIS: 24-02-2.005

Informe N° 387

Solicitado por: Ing. Agr. Silvia CORTEZ.

Planilla de resultado de análisis: Suelo con Melones.

| Muestra N° | Observaciones | Profundidad (m) | Nit. (1) (ppm) | Fós. (2) (ppm) | Pot. (3) (ppm) |
|------------|-----------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|
| 6.081 | Sector Pobre | 0,00 - 0,30 | 236 | 4 | 143 |
| 6.082 | Sector Frondoso | 0,00 - 0,30 | 727 | 3 | 583 |

Notas:

- (1) Nitrógeno total. Método Kjeldahl, expresado como N en ppm.
- (2) Fósforo disponible. Extracción carbónica, relación (1:10), expresado como P₂O₅ en ppm.
- (3) Potasio intercambiable. Método del acetato de amonio, expresado en ppm.

ESCALAS DE INTERPRETACION:

| | NITRÓGENO TOTAL (ppm) | | FÓSFORO DISPONIBLE (ppm) | | POTASIO INTERCAMBIABLE (ppm) | MATERIA ORGÁNICA (ppm) | |
|-----------|-----------------------|----------------|--------------------------|-----------------|------------------------------|------------------------|----------------|
| | Textura Fina | Textura Gruesa | Cultivo Anual | Cultivo Perenne | | Textura Fina | Textura Gruesa |
| Alto | + de 1.500 | + de 1.200 | + de 15 | + de 80 | + de 200 | + de 1,5 | + de 1,0 |
| Buena | 1.000 a 1.500 | 900 a 1.200 | 10 a 15 | 50 a 80 | 150 a 200 | 1,0 a 1,5 | 0,7 a 1,0 |
| Medio | 700 a 1.000 | 600 a 900 | 8 a 10 | 30 a 50 | 100 a 150 | 0,7 a 1,0 | 0,4 a 0,7 |
| Pobre | 500 a 700 | 400 a 600 | 5 a 8 | 20 a 30 | 50 a 100 | 0,4 a 0,7 | 0,2 a 0,4 |
| Muy Pobre | - de 500 | - de 400 | - de 5 | - de 20 | - de 50 | - de 0,4 | - de 0,2 |

ING. AGR. GERMAN BABELS
FERTILIDAD Y SUELOS
EEA SAN JUAN

ING. QUÍMICO PEDRO G. EEA SAN JUAN
LABORATORIO SUELOS

INTA EEA San Juan Calle 11 y Vidart s/n - Pocito - SAN JUAN - ARGENTINA

Tel. Fax: 00-54-264-4921079/1191 Interno: 234 e-mail: gbabels@sanjuan.inta.gov.ar / pgg@sanjuan.inta.gov.ar

Productores Asociados: Tres Esquinas

TRES ESQUINAS "Pequeños Productores de Melón", es un grupo formado por 13 productores con una vasta experiencia en el cultivo de este producto. Esta asociación surge de un programa conjunto, entre el Gobierno de la Provincia de San Juan y el Fondo Federal de Inversiones (C.F.I.), Y cuenta además, con el asesoramiento técnico del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

Esta asociación tiene como objetivo principal producir, controlar y comercializar la producción de melón sanjuanino, respetando las más exigentes normas de calidad, para poder acceder no sólo a mercados nacionales, sino también a los internacionales.



SIEMBRA

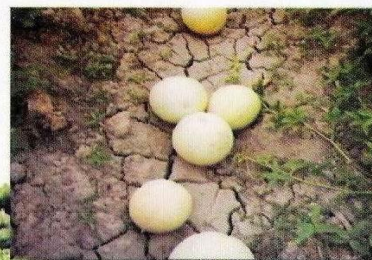
LA SIEMBRA se realiza pasando el pelado de la semilla, a mano por bordos y con cobertura de plástico.

Los cultivos que predominan son de variedades blancas, híbridos, caracterizados por su uniformidad y precocidad. También se cultivan melones amarillos caracterizados por su sabor y firmeza.



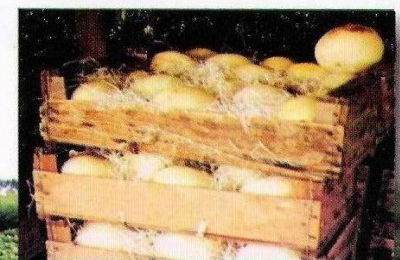
MADURACIÓN

LA MADURACIÓN. Para lograr una adecuada calidad y conservación poscosecha, los frutos al cosecharse poseen una piel color blanca con serosidad incipiente, sin un aroma muy marcado y con un contenido de azúcar superior a 10° Brix ya que por debajo de este nivel, la calidad gustativa del fruto se ve afectada.



COSECHA

LA COSECHA se realiza cuando el fruto se desprende con facilidad de la planta (Diciembre /Enero), y en los horarios de menor temperatura (mañana o tarde) para evitar que los frutos tengan una temperatura muy alta y perjudique su posterior conservación.



COMERCIALIZACIÓN

LA COMERCIALIZACIÓN. El melón es presentado en cajas de madera separados por viruta, con una base de cartón corrugado y cubiertos con celofán. El calibre varía entre seis a siete productos por caja y cada una tiene un peso aproximado de 12 a 14 kilogramos.

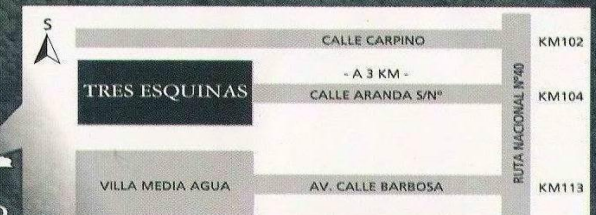
Valor nutricional (en 100g de producto comestible)

| | | | |
|-------------------|-------|-----------------|------|
| ENERGÍA (KJ) | 912 | VITAMINA C (MG) | 33 |
| PROTEÍNAS (G) | 0.7 | SODIO (MG) | 12 |
| GRASAS (G) | 0.1 | POTASIO (MG) | 230 |
| GLUCÍDOS (G) | 7.5 | CALCIO (MG) | 14 |
| ENERGÍA (KCAL) | 30 | MAGNESIO (MG) | 17 |
| PROTEÍNAS (U.I.) | 3400 | MANGANESO (MG) | 0.04 |
| PROTEÍNAS B1 (MG) | 0.04 | HIERRO (MG) | 0.4 |
| PROTEÍNAS B2 (MG) | 0.03 | COBRE (MG) | 0.04 |
| PROTEÍNAS B6 (MG) | 0.036 | FÓSFORO (MG) | 16 |
| NIOTÍNICO (MG) | 0.6 | AZUFRE (MG) | 12 |
| ANTOTÉNICO (MG) | 0.26 | COLORO (MG) | 41 |



¿Dónde está ubicada?

TRES ESQUINAS es una localidad del departamento Sarmiento ubicada a 60 km de la ciudad de San Juan. Esta se encuentra aprox. a unos 5 Km. hacia el Este de la Ruta Nacional N° 40, y a una distancia aprox. de 10 km. del cruce entre Ruta Nacional N° 40 y Ruta Provincial N° 319.



Productores asociados: ASPROSAR:



PRODUCTO DE
LA AGRICULTURA
FAMILIAR

SAN JUAN
ARGENTINA

MELONES

TRES ESQUINAS
DPTO. SARMIENTO

APROSAR

Asociación de Productores
y Productoras Rurales de

Determinar que es primordial
para esa calidad particular,

Y que se puede mejorar.... Sin afectar la
calidad única del MELON DE MEDIA
AGUA, fruto de una combinación única
del territorio y la gente que lo produce

ESTRATEGIA de DESARROLLO LOCAL

más....??
Espacio de
detección y
soluciones.

AER **INTA** MEDIA AGUA:
Variedades, Mejora
Productividad: + de 15
años

Proyecto PROCAL
II: IG Melón de
Media Agua-
MINAGRI

Agricultura Familiar:
Experiencia
Comercialización
Conjunta: ASPROSAR



MUNICIPIO:
Adquisición de dos
tractores e
implementos: \$400
mil. Uso comunitario

Proyecto
PROSAP: Gestión
Area Bajo Riego
Canal Sarmiento:
U\$S 25 M. MINAGRI

Galpón de
empaque: \$200
mil. PROINDER

Tamañadora de
melón: U\$S 55 mil.
DETEM - MINCyT.

Proximas actividades:

- ▶ Concluir con la descripción del proceso de producción: cosecha y poscosecha.
- ▶ En temporada: Muestreo:
- ▶ Realizar analisis de caracterización: fisicoquímicos, sensoriales: organización y puesta en marcha de paneles de degustación.
- ▶ Continuar con investigación de los factores naturales y la tradición productiva.
- ▶ **Buscar alternativas a la comercialización:** pagina web, etiquetado, difusión.
- ▶ Diseño de Imagen de Producto.