



**ISHS**  
International Society for Horticultural Science



**RESÚMENES  
DE TRABAJOS**

**Horticultura**

**41° Congreso Argentino de Horticultura**

05 al 08/10/2021

Argentina

## H PAV 12

### **Efecto de la aplicación de melatonina sobre el crecimiento de plantas de lechuga sometidas a estrés salino**

Garita, S.<sup>1,2</sup>; González Forte, L.<sup>2,3</sup>; Pincioli, M.<sup>2</sup>; Wahnan, L.<sup>1</sup>; Arango, C.<sup>1,2</sup>; Viña, S.<sup>2,3</sup>; Ruscitti, M.<sup>1,4</sup>

<sup>1</sup>Instituto de Fisiología Vegetal (UNLP-CONICET), La Plata. <sup>2</sup>Curso Bioquímica y Fitoquímica. FCAYF. UNLP. La Plata. <sup>3</sup>Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (UNLP-CIC-PBA-CONICET), La Plata. <sup>4</sup>DCsByE-UNNOBA Correo-e: [sebastiangarita@gmail.com](mailto:sebastiangarita@gmail.com)

La melatonina es una molécula con actividad antioxidante, secuestrando especies reactivas de oxígeno asociadas al estrés en plantas y actuando también como promotora del crecimiento. Se realizó un experimento a fin de determinar el efecto de la aplicación de melatonina en plantas de lechuga cultivadas en hidroponía sobre parámetros fisiológicos y bioquímicos, en condiciones de estrés salino. La aplicación se realizó por inmersión de las raíces de los plantines en una solución de melatonina en etanol:H<sub>2</sub>O (0,5% v/v) en distintas concentraciones, durante las 48 h previas al trasplante al sistema NFT. Los tratamientos fueron: C1: control (H<sub>2</sub>O destilada); C2: control (etanol:H<sub>2</sub>O 0,5% v/v); T12,5, T25, T50, T100, (12,5, 25,0, 50,0 y 100,0 µM de melatonina, respectivamente). Para el sistema hidropónico se empleó la solución de Hoagland (CE 1500 µS.cm<sup>-1</sup>; pH 6), sometiendo a la mitad del lote a condiciones de estrés salino con el agregado de NaCl (CE 6000 µS.cm<sup>-1</sup>; pH 6). A los 45 días se cosecharon las plantas y se observó que en condiciones de salinidad el peso fresco aéreo fue 27%, 24%, 40% y 41% superior a los controles para T12,5 T25, T50 y T100, respectivamente. La salinidad redujo significativamente el peso fresco radicular y el área foliar, mientras que en las plantas tratadas con melatonina en todas sus concentraciones dicha reducción fue menor (p≤0,05). El estrés salino provocó en C1 y C2 un aumento en la peroxidación de los lípidos (contenido de malondialdehído) de las membranas celulares, proceso que no ocurrió en las plantas tratadas con melatonina. El contenido de clorofila, determinado espectrofotométricamente, no presentó diferencias entre los tratamientos. Entre las plantas sometidas a estrés salino la conductancia estomática de T25 y T50 fue 43% y 52% mayor al testigo; y entre las sin estrés T12,5 T25 y T50 superaron al testigo.

## H SHN 01

### **Panorama del consumo de las producciones vegetales intensivas de alimentos saludables, “Proalim Km 0”, en tiempos de pandemia por Covid-19**

Bellacomo, C.<sup>1</sup>; Berriolo, M.J.<sup>1</sup>; Caracotche, M.V.<sup>1</sup>; Castagnino, A.M.<sup>2</sup>; Cendón, M.L.<sup>1</sup>; Díaz, K.E.<sup>2</sup>; Fasciglione, G.<sup>3</sup>; González-Ferrín, M.S.<sup>1</sup>; Mairosser, A.<sup>1</sup>; Martinoia, G.I.<sup>2</sup>; Rogers, W.J.<sup>2</sup>; Rosini, M.B.<sup>2</sup>; Villagra, C.<sup>1</sup>; Yommi, A.<sup>1</sup>; Zazzetta, M.L.<sup>1</sup> (*Ex Aequo*)

<sup>1</sup>Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) – Área Centro Regional Buenos Aires Sur (CeRBAS). <sup>2</sup>Facultad de Agronomía (CRESCA), Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (UNCPBA), Azul. <sup>3</sup>Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Mar del Plata (UNMDP), Balcarce  
Correo electrónico: bellacomo.carolina@inta.gob.ar

El consumo de frutas y hortalizas (FyH) resulta imprescindible para una alimentación sana y equilibrada, y fortalecer el sistema inmunológico, frente al SARS-CoV-2. Con el objetivo de brindar un panorama sobre los cambios producidos en los hábitos de consumo de las producciones vegetales intensivas de alimentos saludables, en la población de la Provincia de Buenos Aires (PBA), ante el contexto de pandemia, se efectuaron dos encuestas, respecto de su producción, agroindustria, comercialización y consumo. Las mismas se realizaron en el marco del proyecto CIAC-940186 (INTA–AUDEAS–CONADEV) utilizando la plataforma Google-form (en el período 9-12/2020), (n:449), correspondiendo 91% a PBA, (área-CeRBAS: 80% y CRBAN: 11%). Los resultados indican predisposición a: la huerta familiar (80%), producción de frutales (64%); elaboración de conservas (70%) y preferencia por los productos de estación (93,5%). Al 93% le parece importante conocer el origen de los productos consumidos y 72% compraría productos agroecológicos. El 47% cambió su percepción sobre la procedencia de FyH consumidas. Si bien compran en verdulerías, 1/3 destacó preferirlas de quintas locales. Respecto de nuevos canales, 7% compra mediante redes sociales y/o páginas web. En harinas de hortalizas (categoría que el 40% desconocía), se destacaron: garbanzo (49%), lenteja (28%) y arveja (20%). En porciones de FyHp/día: 10% consume cinco porciones/día, mientras 88,4% lo percibe como adecuado. Dicha disociación y el desconocimiento de recomendaciones oficiales detectado, en contraste con otros resultados de las encuestas, indican el enorme desafío de concientización, por parte de las instituciones, sobre cuál debe ser el consumo adecuado y sus múltiples beneficios.

## H SHN 02

### Diversidad de hortalizas en la dieta, en Argentina, en tiempos de COVID-19

Castagnino, A.M.<sup>1,3</sup>; Díaz, K.<sup>1</sup>; Bazán, P.<sup>2</sup>; Luna, A.<sup>2</sup>; Martinoia, G.I.<sup>1</sup>; Marina, J.<sup>1</sup>; Echeverría, S.<sup>1</sup>; Galizio, R.<sup>1</sup>; Rosini, M.B.<sup>1</sup>; Rogers, W.J.<sup>1</sup>; Rubel, I.<sup>1</sup>; Benson, S.<sup>1</sup>; Díaz, H.<sup>1</sup>; Reina, R.<sup>1</sup> (*Ex-Aequo*)

<sup>1</sup>CRESCA, F. Agronomía - Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (UNCPBA). <sup>2</sup>FlyCA, Universidad Nacional de San Luis (UNSL). <sup>3</sup>Pontificia Universidad Católica Argentina (UCA)  
Correo-e: amc@faa.unicen.edu.ar.

Una alimentación basada en el consumo de una variada gama de hortalizas se considera prioritaria para la salud, en el actual contexto sanitario global, por sus beneficios nutricionales y para el funcionamiento del sistema inmunitario. Para conocer el grado de valoración de las