

# INDICE

PRÓLOGO .....	7
AGRADECIMIENTOS.....	8
PRESENTACIÓN.....	9
<b>I.HORTALIZAS ASIÁTICAS EN EL MUNDO Y EN LA ARGENTINA .....</b>	<b>12</b>
I.1.CARACTERÍSTICAS DE LA OFERTA EN EL MUNDO.....	12
I.2.CARACTERÍSTICAS DE LA DEMANDA EN EL MUNDO.....	13
I.3.CARACTERÍSTICAS DE LA OFERTA Y LA DEMANDA EN LA ARGENTINA .....	15
I.4.HORTALIZAS ASIÁTICAS PRODUCIDAS EN EL CINTURÓN HORTÍCOLA DE BUENOS AIRES.....	16
Hortalizas de hoja .....	16
Hortalizas de fruto .....	20
Hortalizas de raíz .....	24
I.5.CARACTERÍSTICAS DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE HORTALIZAS ASIÁTICAS EN EL CINTURÓN HORTÍCOLA DE BUENOS AIRES .....	26
I.6.TRABAJOS REALIZADOS EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJÁN .....	28
Caracterización de la comercialización de hortalizas asiáticas.....	28
Estudio exploratorio del mercado de las hortalizas orientales hakusai, daikon y pack – choi.....	29
<b>II.CULTIVO DE HAKUSAI .....</b>	<b>31</b>
II.1.BOTÁNICA Y GENÉTICA DE LA ESPECIE.....	31
II.2.USOS Y COMPOSICIÓN NUTRICIONAL .....	32
II.3.FISIOLOGÍA DEL CULTIVO. REQUERIMIENTOS DE CLIMA Y SUELO.....	33
II.4.MANEJO DEL CULTIVO.....	34
II.5.TRABAJOS REALIZADOS EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJÁN.....	40
Comportamiento de tres cultivares de Brassica rapa L. grupo Pekinensis (Hakusai) a campo y bajo cubierta en la zona de Luján, para siembras de primavera .....	40
Estudio del efecto de dos sistemas de siembra, tres fechas de siembra y tres distancias de plantación en Brassica rapa L. grupo Pekinensis cvar. Blues (hakusai).....	41
Determinación del rendimiento comercial de un cultivar de hakusai (Brassica rapa L. Grupo Pekinensis) para distintas fecha de siembra y distancia entre plantas .....	42
<b>III.CULTIVO DE PAK CHOI .....</b>	<b>43</b>
III.1.BOTÁNICA Y GENÉTICA DE LA ESPECIE .....	43
III.2.USOS Y COMPOSICIÓN NUTRICIONAL.....	44
III.3.FISIOLOGÍA DEL CULTIVO. REQUERIMIENTOS DE CLIMA Y SUELO .....	45
III.4.MANEJO DEL CULTIVO .....	46
III.5.TRABAJOS REALIZADOS EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJÁN .....	49

Evaluación del comportamiento y rendimiento del cultivo de Pak choi (Brassica rapa L. grupo Chinensis) en el área de Luján, en el período otoñal .....	49
Comparación de tres cultivares de Pak choi (Brassica rapa L. Grupo Chinensis) en siembra a campo.....	50
<b>IV.CULTIVO DE DAIKON</b> .....	51
IV.1.BOTÁNICA Y GENÉTICA DE LA ESPECIE.....	51
IV.2.USOS Y COMPOSICIÓN NUTRICIONAL .....	52
IV.3.FISIOLOGÍA DEL CULTIVO. REQUERIMIENTOS DE CLIMA Y SUELO .....	54
IV.4.MANEJO DEL CULTIVO.....	55
IV.5.TRABAJOS REALIZADOS EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJÁN.....	60
Evaluación de producción de un cultivar de daikon (Raphanus sativus var. longipinatus) bajo diferentes condiciones de cultivo .....	60
Evaluación cuali-cuantitativa de tres cultivares de daikon (Raphanus sativus L.) en siembra primaveral bajo invernáculo .....	61
<b>V.PLAGAS Y ENFERMEDADES QUE PUEDEN AFECTAR A LAS HORTALIZAS ASIÁTICAS</b> .....	63
V.1.DESÓRDENES FISIOLÓGICOS.....	63
Quemado del borde de las hojas o necrosis interna de los cogollos .....	63
Carencia de boro.....	63
Floración prematura.....	64
Manchas negras.....	64
V.2.ENFERMEDADES PROVOCADAS POR HONGOS, BACTERIAS Y VIRUS.....	64
Hongos del suelo.....	64
Hongos foliares .....	66
Enfermedades producidas por bacterias.....	67
V.3.PLAGAS ANIMALES.....	67
Pulgón ceniciento de las coles (Brevycorne brassicae L.) .....	67
Polilla de las Crucíferas (Plutella xylostella) .....	68
<b>VI.TECNOLOGÍA DE POST-COSECHA DE HORTALIZAS ASIÁTICAS</b> .....	69
VI.1.ASPECTOS GENERALES SOBRE LA COSECHA Y POST-COSECHA .....	69
VI.2.ENFRIAMIENTO DE LAS HORTALIZAS COSECHADAS .....	70
VI.3.ENVASADO.....	71
Envases activos.....	71
Películas perforadas .....	71
Atmósfera modificada .....	72
VI.4.CONDICIONES DE COSECHA Y POST-COSECHA PARA HORTALIZAS ASIÁTICAS .....	72
Hakusai .....	72
Pak choi.....	73
Daikon .....	74
<b>REFERENCIAS</b> .....	75