



En este número hablamos de la gestión del agua como uno de los objetivos primordiales del sector de la horticultura a nivel mundial, ya que por la escasez de este recurso tan preciado, hace que productores de todo el mundo necesiten aplicar nuevas técnicas de riego que ayuden a esta gestión. Seguimos con nuestros protocolos de control biológico y esta vez le toca a la berenjena. Continuamos hablando de la elaboración de recetas con frutas y hortalizas en la que esta vez nos volcamos en la lechuga. Tenemos la oportunidad de ofrecerles un artículo sobre el diseño de los productos envasados frescos que tanta cola traen.

## Artículos y secciones

### 02 El reto del cambio tecnológico

*José Luis Procuna*

La calidad de las frutas y hortalizas, su presentación, la seguridad en los suministros y el cumplimiento cada vez más riguroso de los niveles de residuos.

### 08 El Más



### 14 Gestión sostenible del agua mediante nuevos métodos de fertirrigación

*D. J. Arias, N. Chavrier, A. Griñan, J. L. Mejias, J. E. Moros, M. D. Vela y F. J. Macías*

El Proyecto Life "Fertigreen", está subvencionado por la Comisión Europea, y demostró que la adición de gases, CO<sub>2</sub> y O<sub>2</sub> al agua de riego mejora la calidad del producto final.

### 26 Estado de cosecha y mantención en cámara de calas Green Goddess y Red Desire

*Gabriela Verdugo R., René Cueva E.*

Un ensayo evalúa el estado de corte y mantención en cámara, la vida útil de las

flores de calas, dando como resultados el índice más adecuado para exportación y la sensibilidad a las altas temperaturas entre otros resultados que se exponen.



### 30 Lo que has visto, en la Tomato Conference, se puede aplicar a otras hortalizas

### 48 Introducción al protocolo de control biológico en berenjena

*Sonia Torres Giménez, Juan Antonio Sánchez Martínez, Antonio Robledo Camacho*

## Industria hortícola

### 52 Como respetar el medio ambiente economizando dinero

### 54 Plantel para una horticultura de estación

### 56 La estrella es el sabor

### 62 Productos

**Edición y dirección:**  
Pere Papasseit

**Consejo redacción:**

M<sup>a</sup> Dolores Rodríguez  
(*Editora de revista científica*)  
Xavier Martínez (*Biólogo*)  
Francesc Bastardes (*Ing. Agrónomo*)  
Juan Ignacio Ariza (*Ing. Agrónomo*)

**Redacción:**  
Soraya del Pozo Díaz  
Rosalia Mendez Bayo

**Coordinador técnico:**  
Alicia Namesny Vallespir  
*Dr. Ing. Agr.*

**Marketing:**  
Mónica Gómez

**Publicidad:**  
Eva Domingo  
Goretti Arana

**Administración y suscripciones:**  
Carme Sarobé  
Pamela Gismondi

**Logística:**  
Antoni Preixens

**Informática:**  
Àlex Pallero  
Dolors Espigares

**Diseño y preimpresión:**  
CARÀCTER GRÀFICO, S.L.

**Filmación e impresión:**  
NOVOPRINT

## Distribución y alimentación

### 64 Diseño de productos envasados frescos

Jesús Pérez Aparicio,  
Victoria Lafuente Rosales,  
M<sup>a</sup> Ángeles Toledano Medina

Los envases donde se comercializan los productos se deben elegir teniendo en cuenta toda una serie de factores como el material más adecuado.

## Comunicación

### 74 El principio de Tales de Milteo

Soraya del Pozo Diaz

Conclusiones y ideas sobre el Primer Congreso Internacional de Riego celebrado el mes de julio en la ciudad de Zaragoza en el marco de la Expo.

### 78 Recetas con frutas y hortalizas en internet

### 85 La columna: Los colores de septiembre

Francisco Ponce Carrasco

### 86 Ferias y exposiciones

### 88 Formación

### 90 Bookshop

### 92 Índice de anunciantes

### 95 Próximamente

### 96 Actividades y contenidos



**el semanal**  
de Horticultura

revista digital  
**gratuita** para imprimir

▶ Información actualizada sobre la **industria y el comercio hortícola**: frutas, hortalizas, flores y plantas de vivero, el sector de la bricojardinería, construcción del paisaje y urbanismo.

▶ Para recibir aviso de publicación  
[www.horticom.com/elsemanal](http://www.horticom.com/elsemanal)

Descargar   
Imprimir   
Leer 

### 44 Influencia de los sistemas de refrigeración en el cultivo del pimiento californiano

Se muestra un estudio realizado por la Estación Experimental de la Fundación Cajamar sobre la refrigeración en presencia de plagas como trips, mosca blanca y Botritis cinerea en el cultivo del pimiento californiano.

Juan Carlos Gázquez



### 70 ¿Qué hay de nuevo en melocotón?: si es dulce, sabe mejor!

La 12ª edición del foro del melocotón y la nectarina pone de manifiesto las preferencias de los consumidores de este producto

Alicia Namesny

La Revista Horticultura es una publicación plural y acoge en sus páginas las colaboraciones de autores referidos a temas de tecnología hortícola de los cultivos intensivos relacionados con las frutas, hortalizas, flores y plantas ornamentales y los de opinión referentes a la profesión. En todos los casos de los textos recibidos, la redacción se reserva el derecho de extraer, resumir, complementar y/o separar parte de la información para la elaboración de los artículos.

**Redacción y publicidad:**  
Paseo Misericordia, 16 1º  
Apdo. 48 - 43205 REUS  
(Tarragona) España  
Tel.: +34-977 75 04 02  
Fax: +34-977 75 30 56  
Email: [horticom@ediho.es](mailto:horticom@ediho.es)  
<http://www.horticom.com>

Nuestra revista no se responsabiliza de los contenidos de anuncios y colaboraciones. La reproducción total o parcial de los artículos e informaciones está prohibida, salvo con la autorización expresa del propietario del Copyright.

D.L.T.348-1982 - ISSN:1132-2950  
© Copyright - 1995

Las fotos que acompañan los artículos son del autor, de Ediciones de Horticultura o del objeto de la información; en caso contrario se indicará la autoría.