



Verduras y hortalizas



VERDURAS Y HORTALIZAS: LA OPCIÓN VERDE

A lo largo de todo su extenso y rico territorio, Argentina desarrolla una economía diversificada que produce y exporta para una amplia variedad de sectores, desde la minería y la energía hasta el arte, la cultura y el conocimiento. Pero es en el área de la alimentación en donde la industria nacional se destaca a nivel mundial: el país ocupa el segundo lugar como exportador neto de alimentos.

El país produce y exporta una amplia variedad de verduras y hortalizas, como porotos, papas, garbanzos, ajo, tomate, zapallo y cebolla. Las propiedades nutricionales de estos productos alcanzan una calidad de excelencia en Argentina gracias a las bondades del suelo y del clima, y al esfuerzo de un sector innovador y en constante crecimiento.

UNA AMPLIA Y SALUDABLE OFERTA

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), las verduras son un componente clave en toda dieta saludable; su consumo diario ayuda a prevenir muchas enfermedades, como trastornos cardiovasculares y ciertos tipos de cáncer.

En Argentina, se elabora una gran variedad de estos productos, entre los que se destacan el ajo, la papa, la cebolla y el tomate.

El ajo es el condimento natural por excelencia; posee un alto valor nutritivo, contiene muy pocas calorías y es recomendado para reducir el colesterol malo, y como remedio depurativo, antiséptico y antibacteriano. El país cultiva diversas variedades: ajo rosado, violeta, morado y blanco.

La papa, conocida también como patata, es una planta herbácea y tuberosa de un alto valor nutricional. Sus tubérculos contienen aproximadamente un 78% de agua y un 18% de almidón, con cantidades variables de proteínas, minerales y lípidos.

La cebolla es un ingrediente fundamental en la cocina; además, es una gran fuente de fibra. Ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares y aporta vitamina C, vitamina B6, potasio y ácido fólico.

El tomate es una de las plantas más consumidas en Argentina. Posee una alta calidad nutricional y un gran aporte vitamínico, en especial, vitamina C. Asimismo, aporta minerales, como el potasio y el fósforo, además de fibras. En su uso como hortaliza, se le atribuyen propiedades medicinales digestivas y desinfectantes.

Un mapa verde

Las ventajas agroclimáticas de Argentina permiten que los cultivos puedan desarrollarse en diversas regiones y en distintas estaciones del año, siempre con una excelente calidad. El mapa productivo de las principales verduras y hortalizas producidas en el país es el siguiente:



- **Papa:** Las principales provincias productoras de papa son Buenos Aires (55%), Córdoba y San Luis (28,8%), Tucumán (7,7%), Mendoza (5,3%), y, en menores proporciones, Jujuy, Salta, Santa Fe, San Juan, Chubut y Río Negro.

- **Tomate:** Se cultiva principalmente en las provincias de Mendoza, San Juan, Salta, Jujuy, Corrientes, Formosa, Río Negro y Buenos Aires. Se destacan los cinturones hortícolas ubicados alrededor de las grandes ciudades, a las que abastecen.

- **Cebolla:** Las principales regiones productoras son el sur de la provincia de Buenos Aires y el Valle de Río Negro, seguidas por las provincias de Mendoza, San Juan y Santiago del Estero. En los cinturones hortícolas de las grandes ciudades, especialmente Buenos Aires y Rosario, se produce cebolla de verdeo.

- **Ajo:** El 95% de la producción se encuentra en la región cuyana, y en las provincias de Mendoza y San Juan, seguidas por Córdoba, Buenos Aires, Río Negro, Salta, Tucumán, Santa Cruz y Chubut.

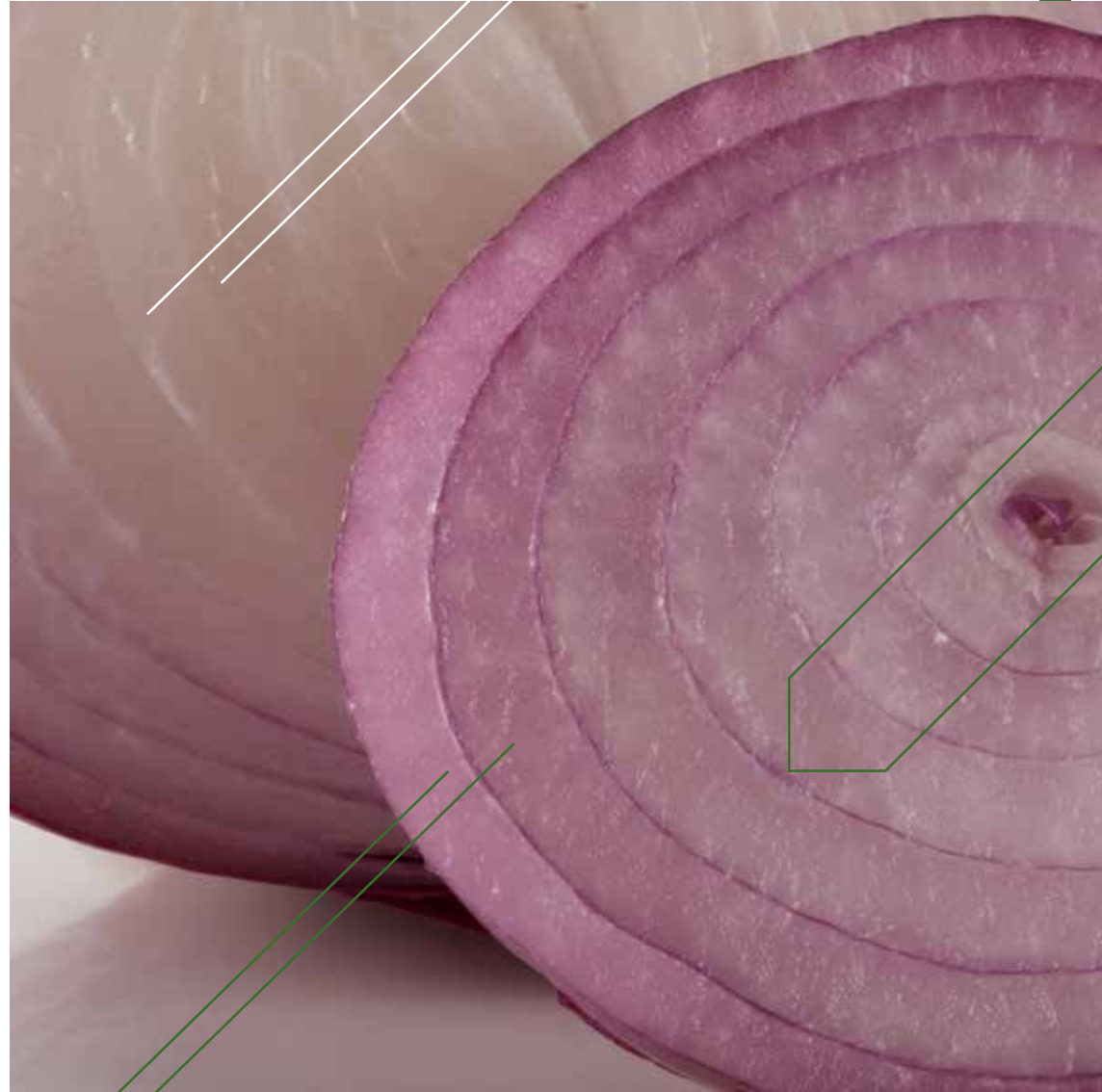
Números productivos

En los últimos cuatro años, Argentina cultivó un 17% más de toneladas de papa. En 2022, la producción abarcó un total de 70.000 hectáreas y produjo 2,43 millones de toneladas.

En cuanto a la producción de cebolla, se siembran entre 17.000 y 20.000 hectáreas anuales por campaña, que rinden de 600.000 a 750.000 toneladas, lo que representa un 1% de la producción mundial. Argentina logra autoabastecerse de cebolla y exporta alrededor del 30% de su producción.

El tomate es el tercer cultivo hortícola más importante del país, después de la papa. Su producción se desarrolla en unas 17.000 hectáreas, se producen cerca de 1.000.000 de toneladas, de las cuales un 60% se destina al mercado de consumo en fresco y un 40%, a la industria.

El cultivo del ajo, en todas sus variedades, abarca unas 16.000 hectáreas y produce casi 150.000 toneladas, de las cuales el mercado interno consume un 20%.





El tomate es el tercer cultivo hortícola más importante del país.

Se producen cerca de 1.000.000 de toneladas, de las cuales un 60% se destina al mercado de consumo en fresco y un 40%, a la industria.

De la riqueza de la tierra al sabor en la mesa

A partir del cultivo y de la cosecha, el sector de verduras y hortalizas se diversifica en una serie de procesos bien definidos que concluyen en el buen paladar de los consumidores.

El 74% de la producción de papa se destina al consumo fresco y el 26% restante, a la industria, que genera varios productos, como la papa prefrita congelada, los snacks y los purés instantáneos (escamas), entre otros. De este porcentaje, entre el 20% y el 30% se destina a papa congelada prefrita, cuyo principal producto es la papa bastón (conocida como french fries), aunque también se elaboran otros tipos de corte, como las papas en gajos y en rodajas, e incluso papas noisette o croquetas hechas con pasta de papa.

El cultivo del tomate es principalmente familiar y su producción es de baja escala. La comercialización se realiza en mercados concentradores habilitados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) en distintas provincias y en ferias francas, donde los agricultores familiares venden sus productos frescos, directamente al consumidor. Argentina exporta cantidades relativamente pequeñas de tomate para consumo en fresco, aunque la tendencia es creciente desde hace casi diez años.



Para aprovechar económicamente la producción de hortalizas y disponer de ellas durante todo el año, se elaboran distintos tipos de conservas. Las conservas de tomate son las más importantes, ya que se obtiene de este fruto una gran variedad de productos, como tomates pelados en conserva, jugos y concentrados.

Respecto de la cebolla, se produce principalmente para el consumo en fresco y para la producción de semillas. La industrialización de la cebolla deshidratada capta solo el 3% de la producción total. Las principales variedades comercializadas son la valenciana (51%), la valencianita (39%) y el grano de oro (5%).

En el caso del ajo, la industria absorbe un 3% de la producción nacional. De ese porcentaje, el 62% se destina a la producción de pasta de ajo; el 30%, al ajo deshidratado; y el 5%, a jugos, esencias, conservas y aceites.

NATURALEZA EXPORTABLE

La horticultura argentina se caracteriza por su amplia distribución geográfica y por la diversidad de especies que produce. Pero, en relación con la exportación, una de las mayores ventajas competitivas reside en la disponibilidad de productos frescos durante todo el año, lo que impulsa la comercialización de la contraestación hacia el hemisferio norte. En 2022, las exportaciones argentinas del sector totalizaron USD 925 millones, lo que representa el 1% de las exportaciones totales. Entre los principales mercados, se destacaron el Mercosur, la Unión Europea, Chile y Asia.





Las exportaciones del complejo productivo de papa fueron de USD 272 millones, con un incremento de 11,9% interanual. El 96,7% del total correspondió a papas preparadas o conservadas, congeladas y sin congelar; y el resto se distribuyó en papas frescas, papas refrigeradas y copos. El Mercosur fue el principal destino, con una participación de Brasil del 83,2%.

El complejo productivo de ajo representó el 0,2% de las exportaciones totales, y sumó USD 134 millones. La mayor parte de lo exportado correspondió a ajos frescos o refrigerados. El Mercosur fue el principal destino, con una participación de Brasil del 99%.

Dentro de las exportaciones de verduras, predominan las de cebolla, papa, tomate y calabaza. Las ventas de cebollas alcanzaron los USD 25,3 millones; las de papas frescas, los USD 7,4 millones; las de tomate, los USD 3 millones; y las de calabaza, los USD 1,6 millones. El principal destino de las exportaciones de cebollas fue Brasil y el de las papas, tomates y zanahorias fue Paraguay.

Seguridad y calidad que también se exporta

El sector argentino de verduras y hortalizas también cuenta con el control, el apoyo y el impulso de diversas instituciones, lo que garantiza aún más la calidad y la sofisticación de sus productos.

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) reglamenta las condiciones de empaque de verduras y hortalizas, además de registrar y habilitar los establecimientos correspondientes. Elabora y certifica normas de buenas prácticas agrícolas e higiene para frutas y hortalizas, de modo que los productos inocuos (cultivados en forma segura, respetando el medioambiente y cuidando la salud de los trabajadores) lleguen a los consumidores locales e internacionales en perfectas condiciones.

En el ámbito estatal, además del Senasa, se destaca la participación del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) y numerosas universidades nacionales.

El sector privado, por su parte, respalda a la industria mediante diversas instituciones, como la Federación Nacional de Productores de Papas (FENAPP), la Asociación Tomate 2000, la Asociación de Productores, Empacadores y Exportadores de Ajos, Cebollas y Afines de la Provincia de Mendoza (ASOCAMEN), la Asociación Argentina de Horticultura (ASAHO) y el Centro Argentino de Ingenieros Agrónomos (CADIA).

Agencia Argentina
de Inversiones
y Comercio Internacional



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto
Argentina

