

UNA MIRADA HACIA LA EMPRESA HORTÍCOLA DE CHILE



Producción de ajos en el Valle de Lluta (Arica).

En 1997 las tres regiones centrales del país (V, Metropolitana y VI) eran las preponderantes. No obstante, las regiones IV y VII también se han incorporado al rubro -con más de 10.000 hectáreas cada una- por lo que hoy cinco regiones aportan el 75% de la superficie total cultivada con hortalizas en Chile.

Agustín Aljaro U.
Ing. Agrónomo, M.Sc.
aaljaro@inia.cl

INIA La Platina

La producción de hortalizas en Chile se realiza a lo largo de todo el territorio, lo que supone una actividad muy variada y que comprende desde el ámbito de la huerta familiar; la pequeña y mediana agricultura, hasta finalmente una horticultura con características empresariales, de escala de producción mayor, dirigida hacia el sector exportador, agroindustrial y semillero.

El ciento por ciento de los cultivos hortícolas se hace en tierras regadas, mayoritariamente con manejo del agua superficial. Sin embargo, durante el último quinquenio se ha detectado un incremento importante de inversiones para incorporar sistemas de riego más eficaces, en particular el de cintas.

De acuerdo al último Censo Nacional Agropecuario, en 2007 la superficie de tierras regadas ocupadas con hortalizas alcanzó a poco más de 95.000 hectáreas (cuadro 1), lo que refleja una baja de 8% comparado con la cifra global censada en 1997 (111.000 ha). Cabe anotar, en todo caso, que el año pasado hubo problemas de orden climático que afectaron seriamente las intenciones de plantación, por lo que en situaciones normales la cifra señalada debiera ser superior.

Principales especies

Al revisar las especies de mayor relevancia en términos de superficie ocupada, en el cuadro 2 se

observa que sólo los choclos superan las 10.000 hectáreas. En comparación con las cifras censadas en 1997, sin embargo, destaca el notable incremento de las áreas dedicadas al cultivo de lechugas y cebollas, que crecen en más de un 50% cada una, y 80% en el caso de las alcachofas. Por otra parte, sobresalen las unidades de producción de gran tamaño en radicchios, espárragos y alcachofas, todos cultivos de alta demanda para destinos industriales y/o crecientes mercados de exportación.

Distribución regional

Respecto a la distribución regional (cuadro 3), en 1997 las tres regiones centrales del país (V, metropolitana y VI) eran las preponderantes. No obstante, las regiones IV y VII también se han incorporado al rubro -con más de 10.000 hectáreas cada una- por lo que hoy cinco regiones aportan el 75% de la superficie total cultivada con hortalizas en Chile.

Es precisamente en esta área central de Chile donde la horticultura ha tenido su mayor desarrollo, tanto en el aspecto tecnológico como en el comercial, produciéndose más de 40 especies, entre anuales, perennes y condimentos/aromáticas.

En las señaladas cinco regiones existe un proceso agroindustrial muy importante y variado, demandando más de la tercera parte de la producción. En este sentido la

Cuadro 1. Indicadores generales para hortalizas chilenas al 2008 (*).

Indicadores hortícolas	Total país
Superficie total (Miles ha)	95.000
Rendimientos (Kg/ha, promedio todas las especies hortícolas)	25.000
Producción (Miles ton., base todas las hortalizas)	2.375
Valor total (Miles US\$, venta base predio, abril 2008) (1US\$ = \$ 440)	750.000
Trabajadores (Equivalentes a personas por cada año, base 150 JH/ha. Un año con 220 JH)	65.000

(*) Estimaciones abril 2008, A. Aljaro U.



Durante el último quinquenio se ha detectado un incremento importante de inversiones para incorporar sistemas de riego más eficaces, en particular el de cintas.

industria de pastas y salsas de tomates, la conservería de alcachofines, el deshidratado de pimiento rojo o páprika y el congelado de leguminosas y choclos

verdes, la elaboración de jugos de zanahorias, kales, u otros procesamientos, constituyen una demanda por materias primas de gran nivel.

Exportaciones

En materia de exportaciones (cuadro 4), destaca la importante participación de las hortalizas procesadas o industrializadas (alcanzaron el 57% de la cifra global en 2007), siendo particularmente relevantes las pastas, jugos y salsas de tomate.

Destacan también los deshidratados de pimientos en su forma de

Cuadro 2. Superficie de hortalizas y distribución por especies. Chile 2007.

Especies	Superficie total país (ha)	Superficie media por cultivo (ha)
Choclo	10.551	1.5
Cebolla	8.172	1.6
Lechuga	7.027	0.8
Tomate mesa	6.352	0.7
Zapallos	5.212	3.3
Alcachofa	5.043	9.3
Zanahoria	3.978	1.4
Melón	3.103	2.0
Arveja verde	3.032	1.1
Sandía	2.968	2.1
Poroto verde	2.952	0.6
Poroto granado	2.805	1.0
Espárrago	2.630	6.8
Haba	1.974	0.9
Repollo	1.603	0.9
Pimiento	1.656	1.2
Coliflor	1.367	1.3
Ají	1.359	0.8
Ajo	1.223	1.1
Betarraga	1.202	0.8
Zapallo italiano	1.110	0.7
Apio	827	2.8
Brócoli	823	1.8
Espinaca	816	1.1
Cilantro	786	0.2
Acelga	698	0.3
Orégano	667	2.3
Pepino dulce	636	3.1
Pepino ensalada	451	0.2
Radicchio	327	11.3
Huertas y otras	13.842	-
Total país	95.194	1.0

páprika y otros ítems en estado congelado, y la conservería. En este último caso cabe hacer notar la importante evolución que han mostrado en los últimos años las exportaciones de alcachofas procesadas en sus formas de fondos y alcachofines en conservas, en especial a Estados Unidos.

Otro 20% del total de las exportaciones anuales del sector proviene

de los productos al estado fresco, donde las especies del grupo de las Alliaceas -ajos, pero principalmente cebollas-, poseen ya una larga tradición exportadora. Si bien por décadas el país exportó mayoritariamente cebollas del tipo Valenciana, hoy comparten gran parte de los volúmenes con las del tipo intermedio, como son las cebollas dulces cosechadas durante los meses de diciembre y enero.

Tabla 3. Distribución y superficie regional de hortalizas en Chile. 2007.

Región	Cantidad de productores (N°)	Sup. media cultivo/agricultor (ha)	Superficie región (ha)	Aporte región (%)
I Tarapacá	872	0.67	583	0,6
XV Arica y Parinacota	1.340	2.31	3.092	3,2
II Antofagasta	852	0.41	350	0,4
III Atacama	563	2.93	1.652	1,7
IV Coquimbo	3.586	3.18	11.399	12,0
V Valparaíso	3.703	2.75	10.191	10,7
XIII Región Metropolitana	4.126	6.06	24.989	26,3
VI O'Higgins	6.266	2.09	13.086	13,7
VII Maule	9.203	1.27	11.708	12,3
VIII Bío - Bío	20.020	0.47	9.378	9,9
IX La Araucanía	21.603	0.21	4.526	4,8
XIV Los Ríos	8.358	0.21	1.728	1,8
X Los Lagos	12.946	0.18	2.274	2,4
XI Aysén	867	0.18	155	0,2
XII Magallanes y Antárt.	516	0.16	84	0,1
Total País	94.821	1.00	95.194	100,0

Cuadro 4. Valores de exportaciones de hortalizas desde Chile en 2007.

Item	Millones US\$ FOB	%
Total	276,0	100%
Industriales	158,0	57%
Puré/jugos tomate	69,0	
Espárragos congelados	14,8	
Alcachofas conserva	9,8	
Pimiento seco	9,2	
Otros industriales	55,2	
Semillas	63,0	23%
Cebollas	34,0	
Orégano	4,9	
Ajos	4,8	
Radicchios	3,5	
Otros frescos	7,8	
Frescos	55,0	20%

En cuanto a los ajos, si bien es un rubro tradicional de transacción internacional, actualmente su exportación presenta una situación muy comprometida dada la competencia de otros países vendedores, en especial China.

Completan este cuadro de las hortalizas frescas el orégano, radichio, pimientos y otros menores; y en forma reciente, pero de manera atractiva, una variedad de melón especial ("Piel de Sapo"), demandada por países de la Unión Europea.

Por su parte, la exportación de semillas –que en 2007 representaron el 23% del total de envíos hortícolas– se basa casi exclusivamente en material genético básico proveniente del extranjero. Sin embargo, es destacable también la importante exportación de variedades producidas en Chile, especialmente lechugas, zanahorias, cebollas, y cebollas del tipo bunching. En este caso existe un nicho importante para algunas es-

pecies como melón del tipo tuna y cantaloupe, zapallito italiano, lechugas, tomate de mesa e industrial para producción al aire libre, zanahorias, porotos y algunas especies florales, entre otras.

Con todo, los US\$ 276 millones en exportación de hortalizas se traducen en casi 210.000 toneladas, volumen que incluye las diversas formas de procesado.

Nuevas especies y variedades

En este segmento destacan diversas especies de flores, condimentos, además de las ya consolidadas cebollas dulces, rojas o moradas, y de algunos melones especiales.

La biotecnología y la genética han tenido una gran transformación en los últimos 10 años. Este hecho, junto a los métodos de mejoramiento y multiplicación de semillas tradicionales, ha permitido a los centros de investigación, como INIA La Platina, la liberación de



Producciones de alto valor de semillas de hortalizas se están incrementando con fines de exportación a las casas matrices de empresas semilleras internacionales establecidas en Europa, EE.UU y el Asia.



Producción de semillas de cebollas del tipo bunching.

nuevos y mejores cultivares con características que, por un lado, permiten el incremento de su productividad y calidad y, por otro, la posibilidad de desarrollarse en ambientes en que hasta hace pocos años no lo podían hacer.

En este ámbito destacan también los diversos estudios y lanzamientos de cultivares de pimiento, cucurbitáceas y lechugas que realizan institutos y empresas semilleras internacionales establecidas en Chile. Particular mención merecen las investigaciones varietales que INIA La Platina realiza en toda la zona lechuguera desde la IV a la VII regiones.

También se pueden citar aquellos cultivares de consumo tradicional en su estado primario, pero que por sus buenas cualidades organolépticas e industriales pueden cultivarse con doble propósito. Son ejemplos de ello las zanahorias y betarragas de corazón rojo intenso para la elaboración de

jugos; los zapallos de color anaranjado intenso y de mayor contenido de azúcares para la industria del deshidratado y recientes incursiones en la industria de jugos; los apios y otras hortalizas de hoja para la elaboración de condimentos; hojas especiales de brásicas como el kale y petit-vert para la elaboración y exportación de jugo a Japón; los ajos y cebollas para la elaboración de distintas sales para la cocina.

Ampliación de épocas y zonas de producción

La ampliación de los períodos de siembra o plantación permite extender las cosechas y, por ende, también su oferta para el mercado nacional o extranjero. Un ejemplo son las cebollas de días cortos e intermedios cosechadas uno o dos meses antes que las tradicionales Valencianas.

También destaca la extensión de la durabilidad en postcosecha de algunas variedades de tomates y la producción de alcachofas en la IV Región con variedades de bajo requerimiento de frío. Asimismo, las alcachofas adaptadas para crecer y florecer en las zonas más frías del sur de Chile para cosechas más tardías, así como las variedades de apio u otras especies de hojas que pueden crecer y desarrollarse sin emitir los tallos florales cuando se les cultiva en condiciones más calurosas.

Otro ejemplo lo constituye la producción de ajos muy precoces en la Primera Región. Esta especie se cultiva en pequeños valles y quebradas con una horticultura

tradicional y de valor comercial, por ser de producción temprana con caracteres de cultivos desérticos.

Producción limpia y orgánica

Es posible la producción de este tipo de hortalizas en zonas con ventajas desde el punto de vista sanitario, al existir condiciones de orden climático menos favorables para el desarrollo de plagas y enfermedades.

Sin embargo, en algunos casos esta condición significa potenciales de rendimiento inferiores que, en términos de rentabilidad global, logran superarse al obtener valores de mercado mejores que los de una hortaliza tradicional. Brócolis, tomates y otros con un reducido número de pulverizaciones de agroquímicos son posibles de obtener en algunas zonas de la precordillera central o en algunos sectores de las provincias del sur, como Cañete, Angol, Villa Prat, entre otros. **Ta**



En comparación con las cifras censadas en 1997, destaca el notable incremento de las áreas dedicadas al cultivo de alcachofas, que crecen en 80%.