



Olericultura en Chile

Hortalizas chilenas con gran potencial de desarrollo en mercados internacionales

Gilda Carrasco y Paula Manríquez

gcarrasc@utalca.cl; pmanriq@utalca.cl
Facultad de Ciencias Agrarias,
Universidad de Talca

Chile posee numerosas ventajas que lo posicionan entre los principales productores hortofrutícolas del hemisferio sur y del mundo, destacándose por sus vinos, hortalizas y frutas en más de 200 países a los cuales exporta.

Alrededor de 40 hortalizas se cultivan en el país, de las cuales un amplio número se exportan en fresco y como producto procesado. Las ventajas comparativas y competitivas de la hortofruticultura chilena se basan en la diversidad de climas predominando el de tipo mediterráneo en las regiones del centro del país, la contrastación con el hemisferio norte, su aislamiento natural con barreras naturales como la cordillera de Los Andes y el Océano Pacífico, lo anterior incide positivamente en una excepcional condición fitosanitaria para el cultivo hortícola. A su vez se han desarrollado un importante nivel de infraestructura y conectividad, un gran número de tratados de libre comercio con las principales economías del mundo los cuales han sido un incentivo al desarrollo de esta área cuyos consumidores se incrementan fuera de Chile.

La superficie de hortalizas en Chile se aproxima a las 100 mil ha de las cuales 98% se cultiva al aire libre. Las principales especies de consumo en fresco son tomate, porotos verdes (judías), maíz (choclo), cebollas, lechugas, espárragos, entre otros. Para proceso destacan la utilización de tomate para la industria con el propósito de elaborar pasta, salsa y ketchup, espárragos para congelado, pimentón para deshidratado y jugo, ají para deshidratado, arveja y maíz dulce congelados, entre otros.

Históricamente, la producción de hortalizas la realizan productores que poseen superficies de cultivo menores a 1 ha. Es así que el 90% de las explotaciones hortícolas al año 2007 corresponden a esta condición, lo que equivale a 85 mil predios (fincas). Cabe señalar que las empre-

sas medianas a grandes a través de contratos con pequeños productores se aseguran una oferta de productos que les permite exportar productos procesados.

La oferta anual de hortalizas disponible en el 2007 fue de aproximadamente 3 millones de toneladas, exportando el 30% de la producción, superando los 272 millones de dólares en divisas. De este valor el 50% correspondió a hortalizas procesadas, alrededor de un 25% en semillas y en un 19% a hortalizas frescas.

En los últimos años el desarrollo de la industria de las hortalizas procesadas ha crecido desarrollando un nuevo rubro que corresponde principalmente a la producción de jugos de hortalizas ya sea como productos individuales o en mezcla con jugos de frutas (manzana por ejemplo). Este negocio es promisorio considerando el interesante mercado asiático, en especial Japón, donde los jugos de lechuga, berro, pimentón, zanahoria, entre otros, actualmente superan los 12 millones de dólares en ventas anuales a dicho mercado.

Chile cuenta con una extensa longitud (superior a 4.200 km, desde el paralelo 17°30' hasta el paralelo 56° 30' Sur) lo que permite la existencia de diversos climas y zonas de cultivo, al aire libre mayoritariamente o en cultivo protegido. Con

Las ventajas de la hortofruticultura chilena se basan en su diversidad de climas desde el tipo mediterráneo en el centro del país a una cierta contrastación en el norte



1 Semillero de almácigos de hortalizas, Región de Valparaíso.

2 Tomates, Valle de Azapa, Región de Arica y Parinacota.

3 Pimentón, Quillota, Región de Valparaíso.

4 Lechugas en región del Maule.

el propósito de obtener precocidad y ofertar productos en otras regiones del país previo a la producción local se utilizan invernaderos, contruidos principalmente de madera y recubiertos con plástico de dos temporadas.

En la zona norte grande destaca la región de Arica y Parinacota, que junto a las regiones de Tarapacá, Antofagasta y Atacama las hortalizas se cultivan en 5.700 ha. Principalmente se localizan en bordes de quebradas y ríos que nacen en la Cordillera de Los Andes con dirección al océano Pacífico. Cultivos de tomate, maíz para consumo en fresco, cebolla y melones son las principales especies en esta zona.

Luego en la zona norte chico (región de Coquimbo), con sobre 11 mil ha, se

(INE, ODEPA, 2009)

cultivan un gran número de especies en superficies más extensas al promedio nacional, especialmente en Ovalle. Su producción mayoritariamente abastece a Santiago (capital), con una población que bordea los siete millones de habitantes. También produce productos hortícolas de exportación en fresco, como por ejemplo cebolla, ajo, radichio.

Tanto la zona norte grande como norte chico abastecen a la población de la zona centro sur, la más poblada con el 73% de la población.

En la zona centro sur del país, que incluye las regiones Metropolitana, Valparaíso, O'Higgins, Maule y Bío-Bío, se concentra el 85 % de la producción hortícola nacional, destacándose los sectores de Quillota y Limache, donde existen invernaderos para la producción de tomate en fresco. A su vez un importante número de productores hortícolas han encontrado un nicho de mercado en la producción de semillas, las cuales se exportan al hemisferio norte considerando la contra estación.

En los alrededores de Santiago existen comunas tradicionalmente hortícolas las cuales producen para el mercado local, entregando sus productos en centros mayoristas y de acopio para supermercados. También se cultivan hortalizas de hoja, principalmente lechuga, utilizando técnicas hidropónicas bajo ambiente protegido. En los últimos años se ha incrementado el uso de plántulas provenientes de semilleros especializados, como también el uso del fertirriego en la producción.

Paralelo a lo anterior, existe una gran producción de hortalizas que se realiza en superficies de mediano tamaño, donde se combina el cultivo tradicional de cebolla, ajo, espárrago, alcachofa, pimentón, le-

Cuadro 1:

Especies olerícolas más cultivadas

Zonas	Principales cultivos
Zona Norte Grande	Tomate, choclo, cebolla, melón, ajo, zanahoria, pimentón
Zona Norte Chico	Alcachofa, lechuga, poroto verde (judía), pimentón
Zona Centro Sur	Alcachofa, tomate, lechuga, ajo, choclo, cebolla, ají, melón, sandía, espárrago, zanahoria
Zona Sur	Lechuga, zanahoria, huertas caseras

chuga, entre otras especies, cultivadas en suelo al aire libre.

En la zona sur, desde la región de la Araucanía, Los Ríos, Los Lagos, Aysén y Magallanes, destacan la existencia de huertas caseras de autoconsumo, la producción de hortalizas de raíz y la incipiente producción hortícola en invernaderos. Su población, la cual es reducida se abastece principalmente de hortalizas provenientes de la zona centro sur del país.

Las hortalizas: alimentos saludables

El sector de alimentos en Chile corresponde al segundo en generación de divisas creciendo a una razón de US\$ 1.000 millones por año. Dentro de los países productores de alimentos, Chile aparece en el lugar 17 en valor exportado de este rubro. No son muchos los países que muestran al sector alimentario en un nivel preponderante de su Producto Interno Bruto. A nivel mundial, Chile se encuentra en tercer lugar luego de Nueva Zelanda y Bélgica. La producción de alimentos procesados está muy relacionada a las tendencias mundiales de "comer sano", la relación entre dieta y salud, es directa por lo que la población mundial reconoce en las hortalizas sus propiedades, entre ellas

El 90% de las explotaciones hortícolas de este país son menores de 1 ha. El valor de la exportación de hortalizas es de 272 millones de dólares y sólo el 19% es de hortalizas en fresco

Cuadro 2:

Principales productos hortícolas exportados

Purés y jugos de tomate
Semillas de hortalizas
Pimientos deshidratados
Hortalizas congeladas
Cebollas frescas
Ajos frescos
Semillas de melón y sandía

antioxidantes, antiplaquetarias, de aporte de vitaminas y minerales. Por lo anterior, las hortalizas no solo se venden para diversificar la dieta, sino por su calidad de alimentos funcionales, concepto que se arraiga positivamente en los mercados a los cuales Chile accede.

En general son múltiples los desafíos que existen en la producción olerícola en Chile, en especial seguir incorporando especies y cultivares que el mercado demanda, como también mejorar genéticamente especies nativas. Además se requiere

identificar nuevas zonas productivas con clima favorable para mejorar la calidad organoléptica de los productos; la trazabilidad y las buenas prácticas agrícolas se masifiquen como prácticas culturales habituales. En cosecha y poscosecha se requiere mejorar los sistemas de acopio con el fin de mantener la óptima calidad de los productos hortícolas que se producen en Chile. A su vez se deben incrementar los programas de promoción como los existentes actualmente "5 al día" con el fin de que la población aumente el consumo de hortalizas.

**Referencias**

- Chilealimentos. 2009. Disponible en: www.chilealimentos.com
- Dirección de Promoción de Exportaciones, PROCHILE. 2009. Disponible en: www.prochile.cl
- Giaconi, V. y Escaff, M. 1995. Cultivo de Hortalizas. Editorial Universitaria. Santiago de Chile. 335 pp.
- Instituto Nacional de Desarrollo Agropecuario, INDAP. 2009. Observatorio de Mercados. Hortalizas. En: www.indap.gob.cl/observatorio/index.php?option=com_content&task=view&id=28
- Instituto Nacional de Estadísticas, INE. 2009. Disponible en: www.ine.cl
- Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, ODEPA, 2009. Disponible en: www.odepa.gob.cl

En el centro la región metropolitana, Valparaíso, O'Higgins, Maule y Bío - Bío se concentra el 85% de las hortalizas. Destaca el valle Quillota y Limache

Este artículo es el primero de una serie en el que profesionales de distintos países de América Latina expondrán las características de la horticultura de sus respectivas naciones, como preparación para el Congreso Internacional de XVIII Congreso Internacional de la Sociedad Internacional de Ciencias Hortícolas, <http://www.ihc2010.org/>, que tendrá lugar en Lisboa del 22 al 27 de agosto 2010.

FORIGO
roteritalia

Capaces de todo

Capable of everything

vía A. Brennero Nord 9 Tel. +39 0386 32691 www.forigo.it
46035 Ostiglia MN Italy Fax. +39 0386 31250 info@forigo.it



Consiga un sabroso tomate verde con el Sistema de Calidad SmartFresh.SM

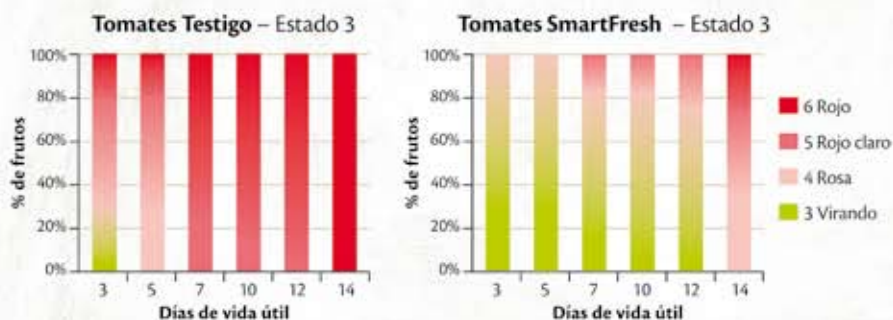
Gracias a la tecnología SmartFresh, ahora puede Ud:

- **Mantener el color durante más tiempo**, incluso si se recolecta en los periodos más calurosos.
- **Mantener un alto nivel de firmeza y de calidad** de la fruta recién recolectada durante el transporte y hasta el consumidor final.
- **Proporcionar a sus clientes mucho más vida útil** en comparación con los tomates clásicos.

Para obtener más información sobre SmartFresh, por favor contacte con su representante AgroFresh en **034 96 132 34 15** o envíe un correo electrónico a: **admon@tecnidex.es**.

Visítenos en el stand **AgroFresh/Tecnidex** (nº: 1B02B) durante la primera edición de **Fruit Attraction** (del 4 al 6 de noviembre) en Madrid.

Evolución durante dos semanas de vida útil



Fuente: Ensayo pre-comercial en las instalaciones de un cliente - Italia - 2007



www.smartfresh.com

Euroagro Fruits
Innovación

