



### Las hortalizas en Uruguay

**Historia:** Los primeros habitantes indígenas de este territorio y los gauchos que surgieron de la mezcla con los colonizadores se caracterizaron por ser nómades, cazadores y recolectores y no desarrollaron laboreo de la tierra. La agricultura uruguaya se desarrolló a partir de los inmigrantes europeos y la horticultura comercial se consolidó en la primera mitad del siglo veinte con la llegada de los italianos.

**Producción y comercio:** En la actualidad, los datos de la Dirección Nacional de Estadísticas Agropecuarias (MGAP-DIEA) indican que el sector granjero ocupa casi el 2% de la superficie agropecuaria del Uruguay, con unas 23.000 has. dedicadas a la horticultura y concentradas en un 80% en el sur del país y un 20% en el litoral norte. La producción hortifrutícola aporta un 15% del Valor Bruto Agropecuario y se caracteriza por estar desarrollada casi en su totalidad por productores familiares. La excepción está en el cultivo de papa, con productores más especializados, de creciente inversión, altos rendimientos y concentración del área sembrada. El mayor volumen de producción de hortalizas es de papas (38%), tomates (11%), cebollas (8%), zanahorias (7%), boniatos (6%) y zapallos (5%), las que se distribuyen en distintas zonas. En los alrededores de Montevideo, la

capital, se produce una muy variada gama de hortalizas de fruto (zapallito, melón, frutilla), de hoja (lechuga, acelga, espinaca) de flor (brócoli, coliflor), de tallo (apio, espárrago), entre otras.

Los rendimientos comerciales promedio rondan en el orden de 21 ton/ha en papa, 15 en cebolla, 12 en zanahoria, 14 en boniato y 8 en zapallo. En invernaderos los rendimientos comerciales promedian las 142 ton/ha en tomate y 94 en morrón (pimiento). Los precios se crean principalmente a través de la oferta y la demanda establecida en el Mercado Modelo que se encuentra en Montevideo. Es en este Mercado donde se produce alrededor del 75% de las transacciones nacionales. Se ha detectado en los últimos años una tendencia a la baja de precios, explicada principalmente por el aumento de la oferta ante un consumo estable. Pocos predios cuentan con un área de poscosecha especializada y con alta tecnología (sala de empaque, cámaras de frío, etc.) pero ha habido una inversión creciente en este sentido.

No existe un flujo constante de exportaciones, las que son de muy escasa significación. Los productos que se han exportado más en los últimos años son las cebollas y los zapallos. Sin embargo el interés en la exportación y en la diferenciación de productos ha permitido avanzar con logros concretos en producción certificada de procesos, inocuidad y gestión tales como: Producción Integrada, Producción Orgánica, Producción Responsable, HACCP, EUREPGAP, y los ISO. La importación también obedece a fenómenos cíclicos, dependiendo de la escasez interna y los mecanismos que determinan una barrera de ingreso. Los productos que más se importan son cebollas, zanahorias y ajos, pero también tienen una escasa relevancia respecto a la producción nacional. Las industrias hortícolas de mayor relevancia son las de concentrados de tomate, las de dulces

y mermeladas y las de congelado. En el primer caso existe un fuerte apoyo estatal para la producción de materia prima a través de Planes de Negocios coordinados por la Dirección General de la Granja (MGAP-DIGEGR) que permiten un ajuste en la cadena productiva. La exportación de estas industrias es aún de muy escasa relevancia. Existe una tendencia a valorizar el trabajo artesanal y familiar, con un apoyo al concepto de género (Mujer Rural). Es así que han surgido algunas organizaciones como la Asociación de Mujeres Rurales del Uruguay (AMRU) con la producción artesanal organizada y controlada de productos hortícolas envasados.

Las Agremiaciones de Productores se caracterizan por la escasa participación y por ende la poca representatividad del sector. Dadas las características del productor hortícola, éste no dispone del tiempo ni los recursos necesarios para la participación gremial.

La investigación hortícola se desarrolla principalmente en el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA) y en la Facultad de Agronomía (UDELAR). Algunos logros de destaque han sido el desarrollo de cultivares nacionales de boniato, papa, cebolla y frutilla; recomendaciones de manejo de suelo y agua; del control integrado de malezas, enfermedades y plagas; y del manejo de cultivo y poscosecha en diversos productos.

**Consumo:** Según estudios del Programa Nacional de Nutrición del Ministerio de Salud Pública, el consumo de Frutas y Hortalizas es de unos 250 gramos por persona por día, inferior a la recomendación de OMS de 400 g (5 porciones diarias). Existen diversas estrategias de promoción al consumo. Es así que la Sociedad Uruguaya de Hortifruticultura ha definido acciones de promoción al consumo basadas en productos nacionales y su disponibilidad en cantidad y calidad.

Los productos hortifrutícolas uruguayos son muy variables en su calidad de acuerdo al tipo y origen de productor. Estudios de paneles de consumidores realizados por el INIA en conjunto con otras instituciones han detectado preferencias por sabor, textura y apariencia en diferentes cultivares de papa, boniato y frutilla. Por ello, se está trabajando para difundir cultivares y prácticas que permitan lograr productos de mayor agrado para consumidores. En general, en Uruguay han sido poco evaluados los aspectos nutricionales.

**Desafíos:** Los principales desafíos del sector se encuentran en consolidar la exportación de sus productos mediante una mayor especialización de la cadena productiva y una mejor diferenciación de productos y procesos. También la industria tiene un gran desafío, tanto a nivel especializado como el artesanal, ya que existe un potencial de expansión de la mano con el abastecimiento de materias primas. Sin embargo, la expansión dependerá en gran medida del apoyo estatal, el flujo de inversiones, la organización productiva y la capacidad de gestión comercial de los actores involucrados.

El Mercado Interno tiene un amplio margen de crecimiento, con beneficios notorios para la salud de la población. El cambio de hábitos de consumo, con una mayor incorporación de hortalizas en la dieta es un desafío presente. El trabajo constante y coordinado de los diversos actores relacionados con la salud y nutrición, producción y educación permitirá alcanzar este propósito. La Sociedad Uruguaya de Hortifruticultura ha asumido el compromiso y un rol protagónico en este sentido.

**Foto de Tapa:** Cosecha de un experimento de tomates para industria.

(Sergio Carballo, Ing. Agr. MsC; Sociedad Uruguaya de Hortifruticultura (SUHF) [Sergio\\_Carballo@yahoo.com](mailto:Sergio_Carballo@yahoo.com))