



# Situación del tomate para consumo fresco

Por: Andrea Flaño Ipinza

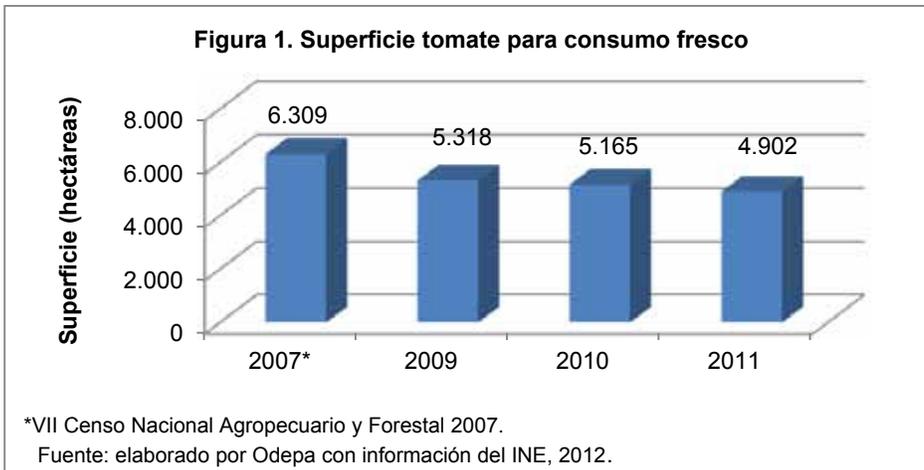
**Junio de 2012**

OFICINA DE ESTUDIOS Y POLÍTICAS AGRARIAS  
[www.odepa.gob.cl](http://www.odepa.gob.cl)

## 1. Situación nacional

En nuestro país, el tomate para consumo fresco es el cuarto cultivo hortícola con mayor superficie, después del choclo, la lechuga y el zapallo, de acuerdo a las estimaciones del

INE para el año 2011. En la figura 1 se puede observar la evolución de la superficie de tomate para consumo fresco a nivel nacional, que ha ido disminuyendo en los últimos años.



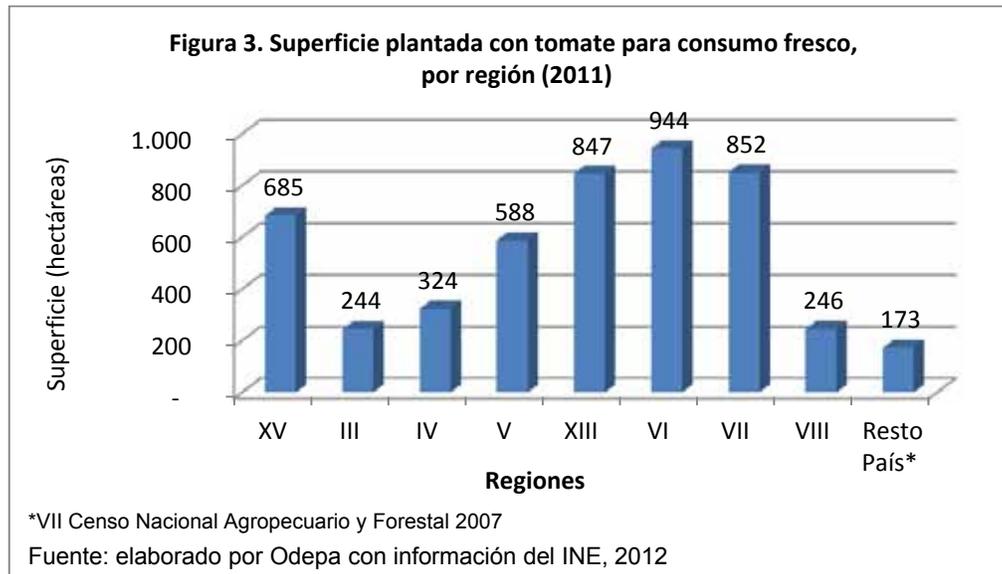
De acuerdo al VII Censo Nacional Agropecuario y Forestal, en la temporada 2006/07 se cultivaron 6.309 hectáreas de tomates para consumo fresco, de las cuales el 83%

correspondieron a un sistema de cultivo al aire libre y el 17%, a invernadero.



En la figura 3 se puede observar la distribución nacional a nivel regional de la superficie cultivada con tomate para consumo fresco, de acuerdo a las estimaciones del INE para el año 2011. La región con mayor superficie de esta

hortaliza es la Región del Libertador General Bernardo O'Higgins, con 944 hectáreas (19%), seguida de la Región del Maule, con 852 hectáreas (17%). En tercer lugar está la Región Metropolitana, con 847 hectáreas (17%).



El 66% de la superficie nacional con tomate para consumo fresco se concentra entre las regiones de Valparaíso y del Maule. También es importante destacar la Región de Arica

y Parinacota, más que por su superficie, por su importante rol en el abastecimiento a nivel nacional de esta hortaliza en los meses de otoño-invierno.

**Tabla 1. Estacionalidad de los tomates para consumo fresco en Chile**

Zonas productivas	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Valle Azapa (aire libre- malla)												
Copiapó (invernadero)												
Copiapó (parrón aire libre)												
Ovalle (aire libre)												
Ovalle (invernadero)												
Limache - Quillota (invernadero)												
Limache-Quillota (parrón)												
Talca (invernadero)												
Talca- Curicó (aire libre)												
Pichidegua (S. Vicente)(invernadero)												
Pichidegua (S. Vicente)(aire libre)												
Rengo y Quinta de Tilco (aire libre)												

Fuente: Allendes, Hernán (2011).

Como se puede observar en la tabla 1, existe una dinámica importante a nivel regional y tipos de producción para lograr una oferta continua durante todo el año. Hacia fines de diciembre aparecen los primeros tomates de la zona central (regiones Metropolitana, O'Higgins y Maule), producción que dura hasta principios de abril, lo que se considera como la normal estacionalidad del tomate, que coincide con su precio más bajo. En las otras épocas, la disminución de la oferta, junto con el aumento de los costos de producción y flete, hacen que su valor aumente.

De acuerdo a estimaciones del INE, la producción nacional de tomate se acercaría a 350.000 toneladas, como se puede observar en la tabla 2, donde se destaca el rendimiento obtenido en la Región de Arica y Parinacota (casi 113 toneladas/hectárea), lo que es el resultado de las

condiciones climáticas (luz y sol), junto a variedades que se han adaptado muy bien a la zona. Se estima que en los últimos años este rendimiento promedio ha ido en aumento, debido a la mayor incorporación de la malla antiáfido en el cultivo de tomate de la región, con la que alcanza rendimientos promedio de 180 toneladas por hectárea (50% más aproximadamente). Junto a este beneficio, la malla antiáfidos también permite un ahorro de cerca de 60% de agua y también de pesticidas, lo que da como resultado un tomate más inocuo y una producción con menores repercusiones medioambientales. La producción de esta región ha ido en aumento en los últimos años, debido a una expansión de la superficie cultivada con tomate en el Valle de Lluta y a la mayor incorporación de la malla antiáfidos, aunque este tipo de cultivo requiere de una gran inversión.

**Tabla 2. Producción estimada de tomate consumo fresco en el año 2011**

Región	Superficie 2011 (ha)	Rendimiento (kg/ha)*	Producción estimada (ton)
XV Región de Arica y Parinacota	684,6	112.860	77.264
III Región de Atacama	244,3	61.570	15.042
IV Región de Coquimbo	323,6	30.800	9.967
V Región de Valparaíso	588,2	94.350	55.497
Región Metropolitana	846,5	61.870	52.373
VI Región de O'Higgins	943,9	58.730	55.435
VII Región del Maule	851,6	68.870	58.650
VIII Región del Bío Bío	246,1	49.710	12.234
Resto del país	173,2	71.100	12.314
<b>Nacional</b>	<b>4.902,0</b>	<b>71.100</b>	<b>348.531</b>

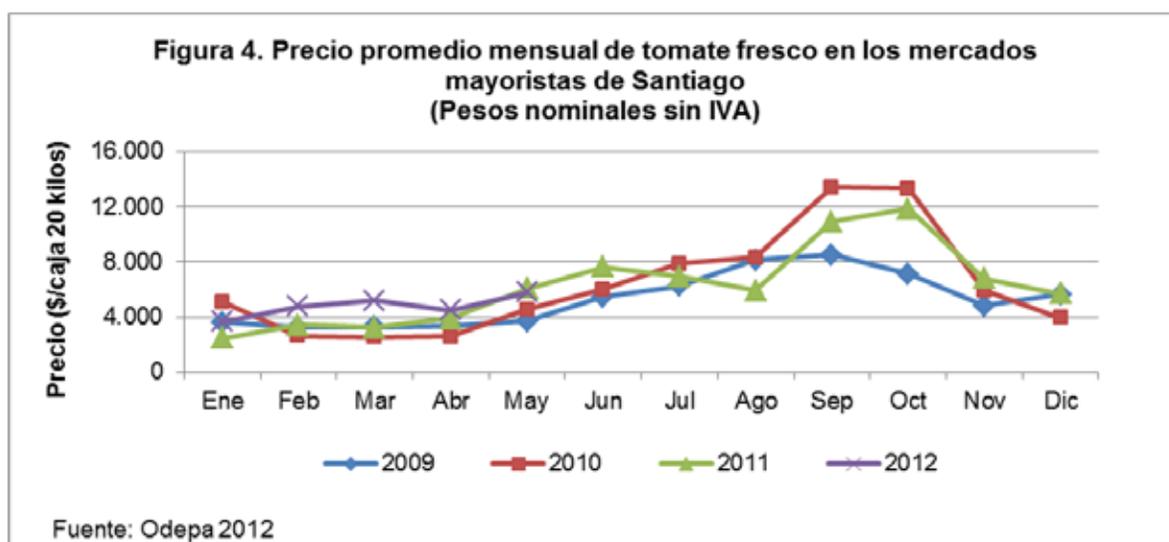
\* Rendimiento estimado por el INE para la temporada 2008/09, Informe Hortícola- Publicación Especial.

Fuente: elaborado por Odepa con información del INE, 2012.

## 2. Comercialización

El precio del tomate para consumo fresco debería aumentar durante los próximos meses, por su estacionalidad; sin embargo, entre junio y agosto de 2011 ocurrió lo contrario de la normal tendencia de estos meses. Como se observa en la figura 4, en estos meses se presentó una baja de 22%. A partir de septiembre se siguió con la normal evolución de precios.

Como se muestra en la figura, el tomate ha pasado por escenarios favorables para los productores en las últimas dos temporadas. A pesar de esta situación, que podría haber motivado una cierta expansión del cultivo, la baja disponibilidad de mano de obra sería una limitante para el crecimiento, por lo que se estima que la superficie de tomate para consumo fresco de la zona central debería mantenerse en la temporada 2012/13.



Los precios de febrero a abril de 2012 han sido los más altos de las últimas temporadas y se estima que la curva de precios de este año debería estar cercana a lo ocurrido en 2011.

La producción invernal de esta temporada no debería variar mayormente respecto a la temporada anterior. Las lluvias altiplánicas causadas por el fenómeno de la Niña no habrían provocado grandes daños a nivel global; hubo algunos agricultores muy afectados, pero este daño no fue extenso, por lo que los volúmenes de tomate provenientes de la Región de Arica y Parinacota deberían ser normales.

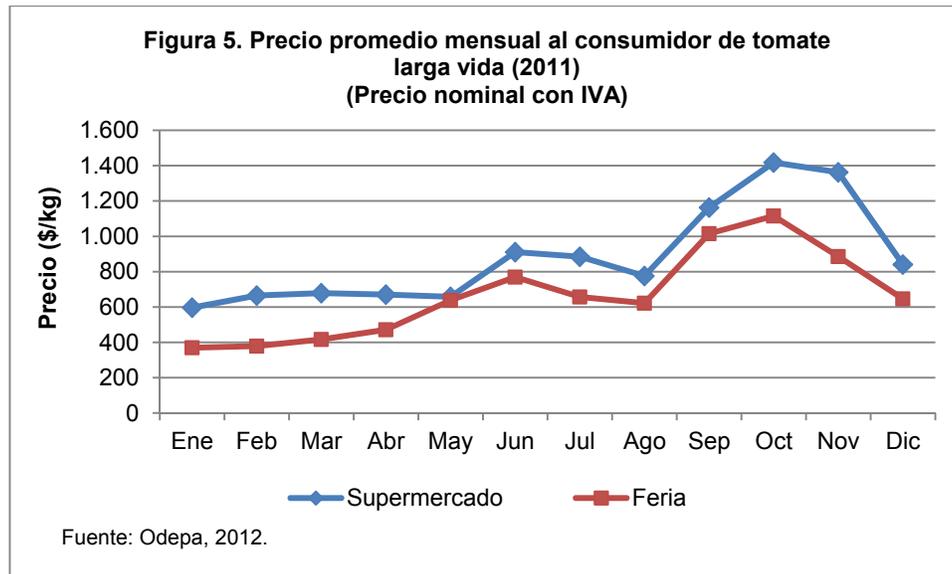
Por otro lado, la producción estival no presentaría grandes variaciones. El tomate es una hortaliza de estación cálida y

de gran sensibilidad al frío; pero todo indica que las heladas de este año serán menos intensas que en la temporada anterior, debido a fin del fenómeno de la Niña, lo que podría ocasionar una mayor humedad en el ambiente. De todas formas se presentarán y podrían afectar principalmente a los plantines.

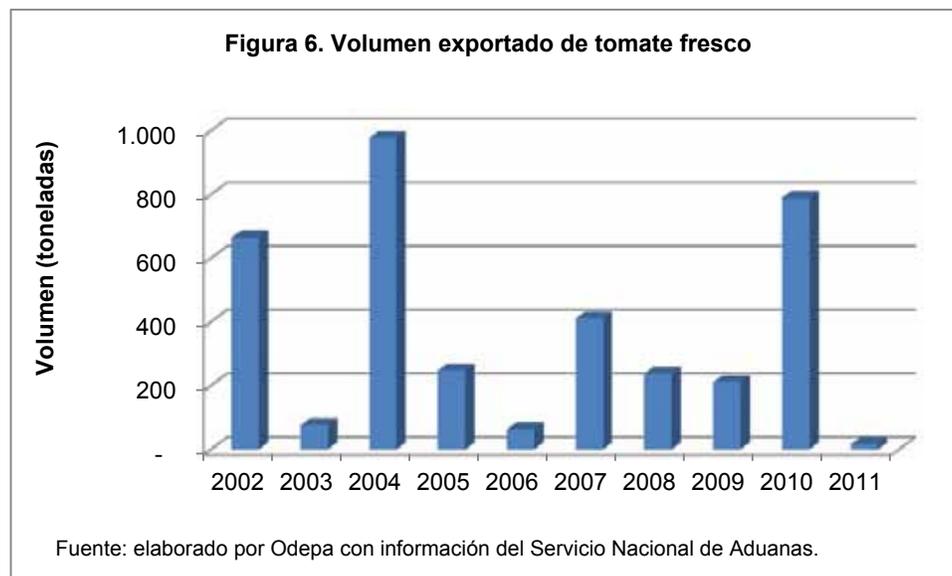
En la figura 5 se puede observar el precio promedio mensual a consumidor de 2011, tanto para supermercados como para ferias de Santiago. Al compararlo con la figura 4, se observa que las tres curvas (mayorista, supermercados y ferias) siguen la misma tendencia. Es importante destacar la diferencia entre supermercados y ferias, donde estas últimas presentaron precios un 25% menores en promedio anual. La mayor diferencia en pesos se presen-

tó en noviembre, cuando los supermercados vendieron el kilo de tomates a \$ 477 más que las ferias, mientras que la mayor diferencia porcentual se presentó en febrero,

cuando las ferias vendieron a precios 43% menores que el valor en supermercados.



### 3. Comercio exterior



En la figura 6 se observa la evolución de las exportaciones de tomate de los últimos diez años. Se observa una caída de 98% de las exportaciones de tomate fresco en el año 2011 al compararlo con 2010, cuando se exportaron casi 790 toneladas. Es importante destacar que en el año 2001 se llegó a exportar 6.500 toneladas de tomate fresco, más de 500% sobre el peak alcanzado en la última década (977 toneladas, en 2004).

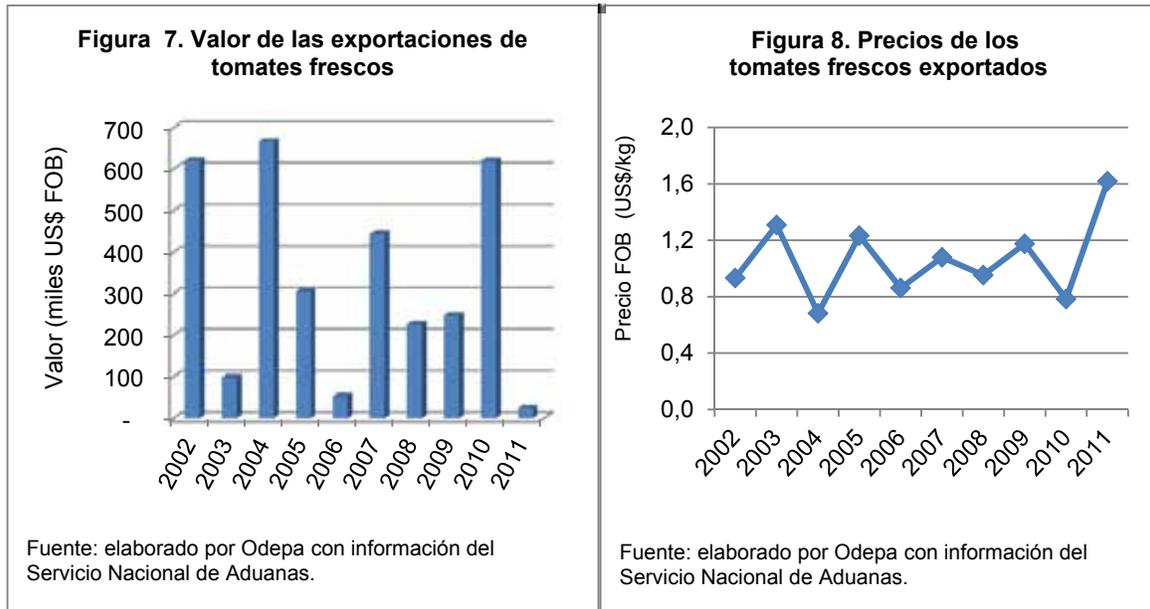
Para el año 2012 el escenario es aún peor, ya que a mayo de 2012 sólo se habían exportado 800 kilos de tomates frescos, lo que contrasta con igual período de 2011, cuando se exportaron más de 10 toneladas.

Los principales mercados de destino de los tomates nacionales en el año 2010 (en volumen) fueron Argentina (58%), Uruguay (40%) y Reino Unido (1%). Para el año 2011 este escenario cambió: cayeron en 98% los envíos a Argentina y se dejó de enviar tomates a Uruguay. De este modo, las escasas exportaciones en 2011 se destinaron en 56% a la Argentina y en 44% al Reino Unido.

En cuanto a las regiones, la que exportó más tomates frescos en el año 2010 fue la Región de Valparaíso (97%), seguida de la Región Metropolitana (2%) y de la Región de O'Higgins (1%). En 2011 los envíos de la Región de Valparaíso cayeron en 99%, quedando con una participación de

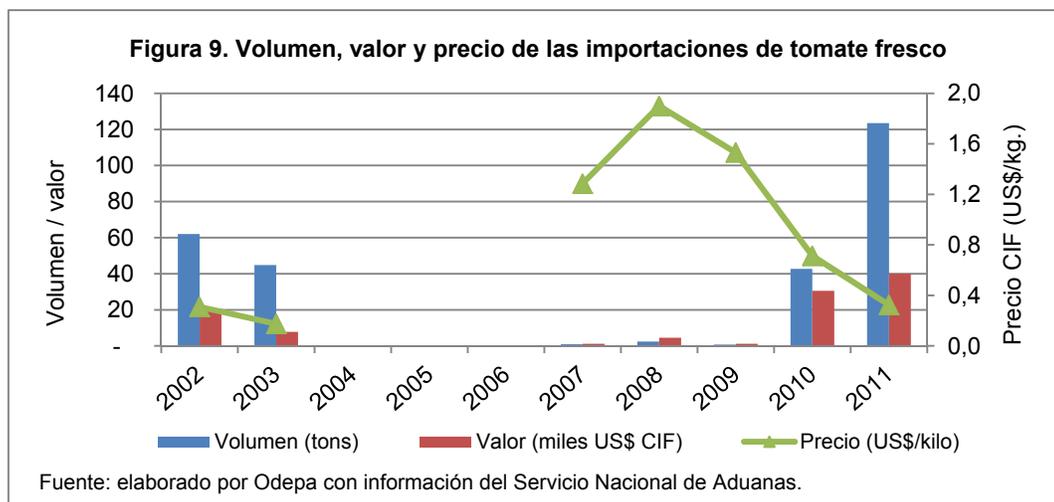
56%, mientras que en la Región Metropolitana cayeron en 66%, quedando con una participación de 42%. La Región de O'Higgins no exportó en ese año.

Al observar el valor de las exportaciones, se observa que el escenario es muy similar al volumen a pesar de las variaciones de precio alcanzadas (figuras 7 y 8).



En la figura 9 se puede observar la evolución del volumen, valor y precio de los tomates importados. Los principales proveedores de Chile en 2010 fueron Argentina (98%) y

China (2%). Perú entró fuertemente en 2011, con 83% de los tomates importados por nuestro país, seguido de Argentina, con 17%.

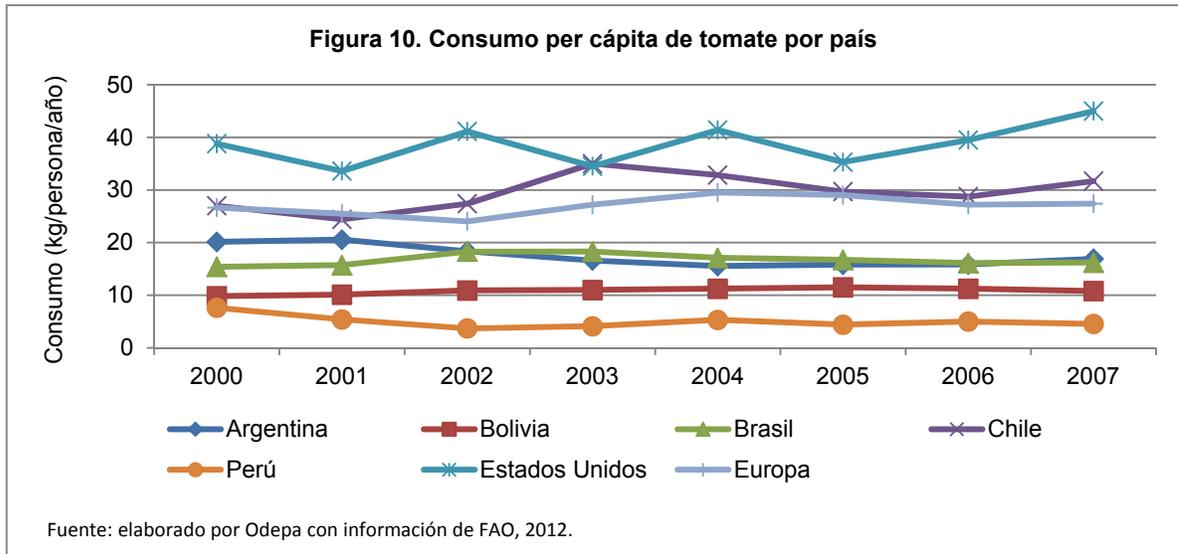


#### 4. Consumo

El tomate ocupa un lugar muy importante en la alimentación de la familia chilena, ocupando el primer lugar entre las hortalizas de la canasta (ponderación de 0,32%), lo que significa que es la hortaliza a la que los hogares destinan más recursos, de acuerdo al INE.

Conforme a las estimaciones de la FAO, el consumo de tomate en Chile era de 31,7 kg/persona/año en el año

2007. Al comparar este consumo con el de otros países de Sudamérica, Estados Unidos y Europa, Chile ocupa el segundo lugar después de Estados Unidos (45 kg/persona/año), seguido de cerca por Europa, con 27,4 kg/persona/año. Todos los otros países escogidos para el análisis están muy por debajo del consumo de Chile. Los países sudamericanos que tendrían un consumo de tomate más cercano al de Chile serían Argentina y Brasil, con 16,9 y 16,2 kg/persona/año, respectivamente (figura 10).



# INFORMATIVOS

## ODEPA

Ayudando a los agricultores con información clave en la toma de decisiones para su gestión