

# AGROINDUSTRIA HORTÍCOLA EN LA REGIÓN DE COQUIMBO: ALCACHOFAS Y PIMIENTO EN COMPÁS DE ESPERA, MIENTRAS SE ABREN OPORTUNIDADES PARA PAPA

## Constanza Jana A.

Ingeniera Agrónoma, Dra.Cs.Agr.  
cjana@inia.cl  
INIA Intihuasi

La Región de Coquimbo posee características de suelo y clima únicas, que le otorgan gran potencial para la producción agrícola. Es una zona con orientación principalmente frutícola y exportadora. Sin embargo, ha presentado una producción creciente de hortalizas, pasando de 8.794 hectáreas en 1997 a 11.399 ha en 2007 (INE, 1997 y 2007), lo cual la convierte en la cuarta en importancia a nivel nacional, desde el punto de vista hortícola, después de las regiones Metropolitana, de O'Higgins y del Maule.

Las especies que ocupan mayores superficies en esta Región son alcachofa, lechuga, poroto verde, ají, pimiento y apio, de acuerdo al 7° Censo Agropecuario. Las provincias de Elqui y Limarí tienen la mayor producción hortícola.

### Evolución del mercado

Entre los 17 rubros que se identifican en el ámbito de la agroindustria regional, en el área hortícola destacan el pimiento deshidratado y la alcachofa en conserva. La mayor superficie del pimiento está en la provincia de Limarí (Monte Patria) y en algunas localidades de las comunas de La Serena, Coquimbo



Foto 1. Papas utilizadas en el procesamiento en "Agroindustrias del Norte".

y Vicuña (El Romero, Tambillos, Pan de Azúcar, El Rosario, Algarrobito y Las Rojas). Para el caso de alcachofas, la mayor superficie se encuentra en la provincia de Elqui.

Las cadenas de pimiento deshidratado y alcachofa se orientan comercialmente a la exportación, y en términos de montos de exportación en dólares FOB, representan la mayor parte de los envíos hortícolas industriales regionales: un 64,2 y un 29,6%, respectivamente. Esto permitió, como consta en el censo ya mencionado, la orientación de un gran número de pequeños y medianos productores a ambos cultivos. Ellos abastecían a un

---

En el marco del Comité para la Reactivación Económica de la IV Región, a partir de 2009 entró en funcionamiento una nueva planta de procesamiento para papas, en Pan de Azúcar, provincia de Elqui. Su objetivo inmediato será entregar papas precocidas, papas bastón y papas en cubo.

---

número muy acotado de agroindustrias locales: cinco destinadas al procesamiento de la alcachofa y dos al del pimiento.

En los dos últimos años, condiciones de mercado relaciona-

das con la crisis económica mundial, las variaciones en el precio del dólar (que han tenido efecto directo sobre el valor de los insumos) y la enérgica entrada de Perú como competidor,

han repercutido en las agroindustrias hortícolas. Las cinco orientadas a alcachofa más una de las dos de pimiento han cesado sus funciones y actualmente se encuentran a la espera de un cambio en la situación, que las reimpulse.

### Agroindustria para la papa

Por otro lado, el cultivo de la papa es de gran importancia, pues abarca alrededor de 4.500 ha a nivel regional. Como además es producida principalmente por pequeños y medianos agricultores, en el marco del Comité para la Reactivación Económica de la IV Región, a partir de 2009 entró en funcionamiento una nueva planta de procesamiento para papas, ubicada en el sector de Pan de Azúcar, provincia de Elqui.

Su objetivo inmediato será entregar papas precocidas, papas bastón y papas en cubo. En el futuro espera ampliarse a otras hortalizas, como betarraga o zanahoria. Esta empresa, llamada Agroindustria del Norte S.A. representó una inversión de 1.800 millones de dólares y tuvo el apoyo del proyecto asociativo PROFO.

### Situación de la alcachofa

En Chile, la alcachofa tradicionalmente se ha cultivado para consumo en fresco, destinada al



Foto 2. Planta de alcachofas tipo argentina.



Foto 3. Fondos de alcachofa procesados (alcachofines).

mercado interno, con superficies estables en torno a las 2.500 ha. Sin embargo, en la actualidad bordea las 5.000 ha, incremento asociado a un crecimiento de la producción para procesamiento. El 50% de la superficie se encuentra en la Región de Coquimbo, situación que se explica fundamentalmente por las favorables condiciones agroclimáticas, que permiten obtener una buena calidad de materia prima para la industria, altos rendimientos potenciales y por un período más prolongado de producción que en la zona central.

Como materia prima se utiliza al cultivar tipo argentina (foto 2), que ofrece una serie de ventajas para su utilización: es de doble propósito (fresco y agroindustria), tiene un largo período de cosecha (10 meses), presenta bajos requerimientos de frío para inducción floral (vernalización) y, por lo tanto, produce en forma precoz. Además, posee una fisonomía de cabezuela adecuada para el paso por las máquinas de corte. La forma de procesamiento es fundamentalmente en conserva (90%) en ácido acético o vinagre, con presentaciones en fondos y corazones, también

llamados alcachofines (foto 3). Estados Unidos recibe el 84% de nuestros envíos, con la mayor parte como alcachofas en conserva del tipo "institucional", es decir en tarros de gran volumen destinados a alimentación de empresas y cadenas de restaurantes.

### Situación del pimiento

El pimiento (*Capsicum annum* var. *annum*) y el ají picante (*Capsicum frutescens* L.) se cultivan en Chile tanto para consumo en fresco como deshidratado. En la Región de Coquimbo, el cultivar más utilizado es el llamado ají pimentón, específicamente la variedad "húngaro"; un ají no picante, de forma puntiaguda, con un tamaño de 1,8 cm de grosor y 20 cm de largo (foto 4). El proceso del ají y del pimentón considera al producto entero, y lo que se descarta va a la industria de la molienda para producir lo que se conoce como "paprika". Éste es un polvo de color rojo obtenido del secado y molido del pimiento, que también es usado como colorante.

Chile llegó a constituirse en uno de los principales exporta-



Foto 4. Secado de ají para la agroindustria (Monte Patria).

dores mundiales de pimentón o ají pimentón deshidratado, a principios de los 90. Sin embargo, las exportaciones se enfrentaron a una mayor competencia con países productores a bajo costo, como China, Turquía y Perú. Pese a ello, las exportaciones no han disminuido. El principal destino del ají seco es México, con un 50% de las exportaciones totales, seguido por Estados Unidos con un 30% (ProChile, 2008).

### Mantener volúmenes y aprovechar las oportunidades

En resumen, la agroindustria local, tanto para pimiento como para alcachofa, debe esperar con cautela que las condiciones de mercado internacional mejoren. Los productores tienen que centrar su preocupación en mantener volúmenes de producción, para evitar el cierre de las agroindustrias que quedan en funcionamiento. Así mismo, las empresas locales debieran privilegiar a los agricultores que mantienen su compromiso de venta.

Por otro lado, el desarrollo de Agroindustria del Norte S.A. permitirá incorporar valor agregado a otras hortalizas y acceder a nuevos mercados, lo que mejorará la rentabilidad de las cadenas hortícolas regionales. Esto debiera despertar el interés de los productores de papa por abastecer a la empresa en los diferentes períodos del año.