

MAGALLANES

LA HORTICULTURA

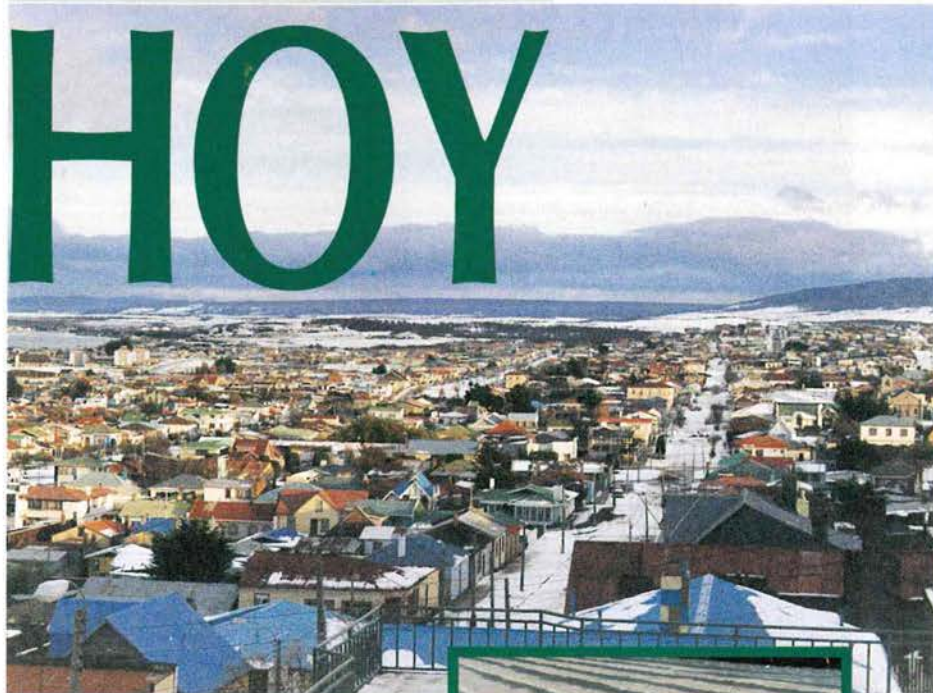
María Teresa Pino Q.
Ingeniera Agrónoma
mpino@kampenaike.inia.cl
INIA Kampenaike

Existen especies hortícolas posibles de producir en la XII Región. Algunas alcanzan altos precios, llegando a superar los cinco y hasta los diez dólares por kilo. Para lograrlo, es necesario adoptar nuevas tecnologías, aumentar la superficie de cultivo bajo invernadero, mejorar la postcosecha y envasado.

En la XII Región la actividad agrícola se concentra cerca de los principales centros poblados, tanto por la factibilidad de encontrar mano de obra para las labores agrícolas como por el hecho de estar cerca de los principales centros consumidores. Así, un 42% se concentra en lugares cercanos a Punta Arenas, un 38% en huertos familiares que colindan con Puerto Natales y un 20% en los alrededores de Porvenir, en Isla Tierra del Fuego. La superficie cultivada con papas y hortalizas es de 334 hectáreas, de las cuales el 64,4% está dedicada a la producción de papas y el 35,6% a los cultivos de hortalizas.

A pesar de las bajas temperaturas que imperan en la región (la temperatura mínima media alcanza los -6°C , el promedio de la mínima absoluta fluctúa entre -29°C y $-2,5^{\circ}\text{C}$ y la temperatura máxima media no supera los 15°C en la época más favorable), sólo un 5% de la superficie cultivada se realiza bajo invernadero. Esta baja superficie se debe, en parte, a que en Magallanes no se han identificado estructuras que soporten las condiciones de viento, que en ocasiones superan los 120 km/hora, y que sean adecuadas para el régimen térmico y de nevadas de la zona.

HOY



Ciudad de Punta Arenas, principal centro consumidor de hortalizas de la XII Región.

Sólo a partir de 1997 ha aumentado la cobertura bajo plástico a través de proyectos de inversión de INDAP o de fuentes de fondos europeos. Es así como se introdujeron, entre otros, algunos invernaderos desde Holanda, los cuales aún no han tenido los resultados tan esperados por la comunidad, por no estar diseñados para la realidad climática y económica local.

Principales hortalizas

Las hortalizas más importantes en la XII Región corresponden a zanahoria, lechuga y repollo. Otras hortalizas cultivadas en menor superficie son ajos, betarragas, acelga y frutilla (figura 1, página 44). La lechuga se cultiva al aire libre y en invernadero, siendo el principal rubro que se produce en esta última forma. Normalmente en invernadero la época de producción comienza en septiembre, lo-



Cultivo de repollos bajo nieve en la XII Región.

grándose tres a cuatro cosechas en una temporada con variedades como la Gran Rapids TBR. Al aire libre, el período de producción se concentra en enero y febrero, con la variedad Grandes Lagos. El repollo se cultiva desde octubre en adelante. Se utilizan, principalmente, variedades de hoja lisa de media estación y tardías, como son Mercado de Copenhague y Corazón de Buey. La época de producción se concentra entre febrero y abril, e incluso hasta cuando se registran las primeras nevadas en el mes de mayo. Otros cultivos incipientes, con muy buenos precios, corresponden al ajo y la fru-



Cultivo de papas en San Gregorio (54°Latitud Sur).

tilla (cuadro 1, página 44). El desarrollo de estas especies en la región ha sido promovido por el INIA, a través de proyectos de desarrollo e investigación financiados por Fondos Regionales (FNDR) y por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA). Así, junto a las actividades de transferencia de dichos proyectos más las validaciones de los Proyectos Provaltt (ODEPA), se han difundido las variedades adecuadas para la zona y un paquete integral de manejo, que incluye aspectos de riego y fertilización, entre otros.

En frutilla destaca el uso de sistemas de forzado, como túneles y mulch, permitiendo elevar los rendimientos en un 300 por ciento. En ajos, los agricultores han incorporado prácticas como la cosecha

en una época adecuada y métodos de curado o secado, con lo que han disminuido las pérdidas por bulbos sobremaduros debidas al hábito magallánico de cosechar tardíamente.

Los principales cultivos bajo invernadero, después de la lechuga, son tomate, pepino de ensalada, perejil y zapallo italiano (figura 2, página 44). La superficie que ocupan es baja; en conjunto no superan las tres hectáreas. La causa principal es que en Magallanes no existe cultura de manejo de invernaderos ni un modelo óptimo técnico económico para las condiciones climáticas imperantes. De hecho, las propuestas arquitectónicas de invernaderos se han efectuado sobre estimaciones más o menos arbitrarias, sin considerar que el análisis de estas funciones requiere de un desarrollo de modelos matemáticos no fácilmente accesibles. Otros elementos que han frenado el desarrollo de especies como el tomate en invernadero, es la falta de variedades aptas, que soporten, especialmente, la intensidad lumínica existente en la zona.

Nuevos cultivos

Especies no tradicionales en la región —como alcachofa, coliflor, brócoli, repollitos de Bruselas, ruibarbos y flores (peonía)— han sido impulsadas por el INIA, otras instituciones y particulares, a través de proyectos de desarrollo e investigación financiados fundamentalmente por FNDR, FIA y CORFO.

Estas especies son desarrolladas, en for-

ma incipiente, por agricultores innovadores y con poder de inversión. Llama la atención la alcachofa que desde 1995, en que no había superficie cultivada, a la fecha, alcanza a las dos hectáreas comerciales; la época de producción se concentra entre enero y marzo y se destina al mercado regional. Otra especie que se desarrolla con fines de exportación es la peonía, de la cual ya se han enviado algunas muestras a Europa.

Mercado y precios

El mercado para las hortalizas en la XII Región se caracteriza por los altos precios al consumidor y la baja diversidad en la oferta de productos. El mercado regional no alcanza a ser abastecido, con ninguna de las especies, por la producción regional y la demanda de hortalizas es cubierta con productos del resto de Chile, fundamentalmente. En el último año han ingresado productos de Argentina, país desde el cual se importaron 19.750 kilos de ajo, 678.578 kilos de zanahoria y 414.350 kilos de papas, entre otras especies.

Los precios promedios al consumidor de las principales hortalizas, papas y otros transados en la región durante 1997, se indican en el cuadro 1.

Limitantes

Uno de las principales dificultades es el manejo tradicional de la horticultura como huerta casera, más que nada para el abastecimiento familiar. De hecho, el último censo indica que en la región existe una superficie de prácticamente 17 hectáreas como huerta casera, lo que representa 14,3% de la superficie hortí-



Invernaderos fríos en Cerro Sombrero (Isla Tierra del Fuego).



Producción de frutilla bajo mulch y túnel en Puerto Natales.

Cuadro 1

Precios promedio mensuales (\$/kg) al consumidor de productos hortícolas y otros durante 1997. XII Región*

Especie	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Acelga	599	635	571	582	596	585	634	700	649	601	622	389
Ajo	2.064	2.004	2.225	1.848	1.890	1.903	2.016	1.888	1.955	2.570	2.521	2.194
Alcachofas		990	990	964	929	875	1.300	1.154	1.460	1.201	896	1.214
Betarraga	506	549	592	559	564	575	552	528	553	566	574	507
Brócoli	890	918	890	890	1.013	845	765	1.065	1.490	2.490	1.395	894
Coliflor	656	699	656	672	620	616	687	747	873	945	1.212	873
Frutillas			5.500		2.090				4.750	3.671	3.170	3.275
Lechuga	1.039	973	886	842	813	888	994	1.028	1.226	992	1.109	1.172
Papas	215	219	201	217	209	224	314	169	159		157	331
Perejil	221	212	215	228	223	226	309	333	333	277	237	238
Pepino	626	586	560	546	535	629	909	985	1.185	1.171	754	633
Repollo	428	482	528	458	465	461	466	425	441	478	537	488
R. Bruselas					1.220	990	990	1.243				910
Tomate	688	737	735	700	640	619	643	762	1.063	1.509	922	936
Zanahoria	387	424	416	408	390	417	416	417	433	437	425	432
Z. Italiano	784	656	564	587	663	636	925	851	1.222	1.161	817	610

*Precio promedio al consumidor, considerando todos los supermercados, principales verdulerías de la zona y feria regional. En diciembre de 1997 el cambio se encontraba a 439 pesos por dólar; el promedio anual fue de \$419/US\$.

cola. Por la escasa tecnología que se aplica, se obtienen bajos rendimientos y, por lo tanto, bajos volúmenes de producción, imposibles de transar porque los principales centros compradores demandan volúmenes grandes y constantes en el tiempo.

Otro aspecto deficitario es el nivel de la tecnología, que se refleja en los bajos rendimientos regionales, registrados por diferentes fuentes. Tampoco existe una oferta variada y adecuada de insumos agrícolas para los productores regionales.

El manejo de postcosecha es prácticamente nulo. Habitualmente no se usan tecnologías para el almacenaje en frío o embalaje, e incluso la presentación es poco atractiva. Los productores regionales deben mejorar la calidad y presentación.

Además, la producción es estacional, lo que conlleva un bajo volumen de oferta y poca diversidad. Esta situación provoca que, de una u otra forma, el productor regional tenga una baja permanencia en el mercado y no abastezca la demanda anual con ninguna especie.

Finalmente, la organización y gestión de los agricultores es prácticamente nula, lo que limita su capacidad de comercialización. Resulta fundamental fortalecer las asociaciones de productores con asesores que los orienten.

Expectativas

Las expectativas para esta actividad se justifican por las posibilidades de explotar las ventajas comparativas que presen-

Figura 1. Superficie cultivada con las principales hortalizas en la XII Región.

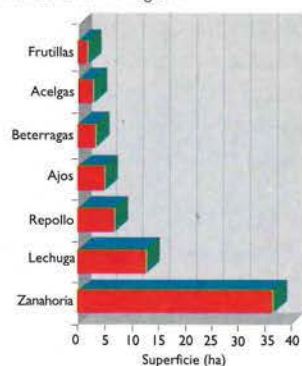
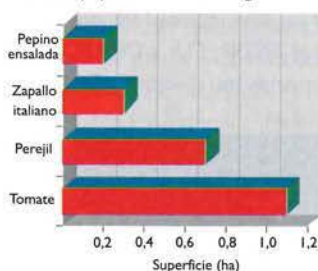


Figura 2. Superficie de las principales hortalizas cultivadas bajo plástico en la XII Región.



Manejo de un invernadero tradicional de Magallanes. Se observa en la construcción un alto uso de madera y un cultivo de mezcla de hortalizas.

ta la zona para algunos cultivos y de mejorar aspectos de manejo. Lo indicado se basa en lo siguiente:

Los rubros papa y ajo tienen un buen futuro si se orientan a la producción de semilla, aprovechando las excepcionales condiciones fitosanitarias de la Región. Asimismo, el ajo morado tiene un interesante mercado interno y de exportación, pues se logran buenos rendimientos con un producto de calidad.

La alcachofa tiene opciones en el mercado regional y en algunos países del Mercosur, por el desfase estacional respecto al resto de Chile, lo que permitiría obtener buenos precios. Igualmente, la zona presenta buenas condiciones para la producción de hijuelos.

La frutilla en el mercado regional puede abastecer al sector turístico, ya que constituye la única fruta para consumo fresco factible de producir en la zona.

Existen otras especies, como las bráxicas, que en la práctica consiguen buenos rendimientos y calidad. Sus expectativas comerciales están todavía en estudio.

En resumen, lo más importante es lograr la introducción y adopción de tecnología de manejo agronómico, de postcosecha y envasado para los diferentes productos. También, es necesario aumentar la superficie de producción en invernadero u otros sistemas de forzado. De este modo se podrá ampliar la oferta en el tiempo y la permanencia del productor local como abastecedor del mercado de Magallanes. ▲