



COMERCIO EXTERIOR

OFERTA EXPORTABLE SAN JUAN: AJO Y CEBOLLA

Profesora: Ayelen Climent

Alumnas:

- **Oriana Distefano**
- **Sofía Petry**
- **Rocío Zalazar**

INTRODUCCION

El ajo es una hortaliza que se cultiva hace mucho tiempo, es de origen asiático y se extendió por el resto del mundo. Es uno de los ingredientes fundamentales de la cocina actual y cuenta con propiedades medicinales. Su nombre científico es **Allium sativum** y pertenece a la familia de las **liliáceas**. Se aprovecha por el bulbo o cabeza, que está dividido por varios bulbillos o dientes.

A nivel mundial los tipos de ajos más consumidos son: ajo blanco, ajo rosado y ajo colorado.

Los principales países productores de ajo son China, India y Bengladesh. Los principales importadores son Indonesia, Brasil y Malasia, mientras que los exportadores más importantes son China, España y Argentina.

La cebolla, cuyo nombre científico es **Allium Cepa**, es una hortaliza perteneciente a la familia de las **liliáceas**. Comparte algunas propiedades con el ajo, es utilizado como alimento y medicamento natural. Es de origen asiático, era muy apreciada por los egipcios, griegos y romanos.

Actualmente, la cebolla es la tercera hortaliza más cosechada, se cultiva y utiliza en todo el mundo. Existen muchos tipos de cebolla, las más comunes de encontrar en Occidente son: cebolla común, cebolla morada y cebolla blanca.

La producción mundial de cebolla es aproximadamente de 99 millones de toneladas, utilizando una superficie de 5,1 millones de hectáreas.

Los principales productores de cebolla son China, India y Estados Unidos. Los principales exportadores son Países Bajos, China y Estados Unidos y los importadores más importantes son Estados Unidos, Malasia y Reino Unido.

ARGENTINA COMO PRODUCTORA DE AJO

En Argentina, se producen alrededor de 148.000 toneladas de ajo anualmente, cuenta con un área de cosecha de 15.787 hectáreas y el rendimiento aproximado es de 9 toneladas por hectárea. El principal destino del ajo exportado es Brasil.

El 95% de las hectáreas destinadas a la producción de ajo se encuentran en la región cuyana: Mendoza y San Juan, el resto se ubica en Córdoba, Buenos Aires, Río Negro, Salta, Tucumán, Santa Cruz y Chubut.

Mendoza es la principal provincia productora de ajo del país. La superficie destinada al cultivo en el 2020/2021 fue de 12.816 hectáreas y produjo alrededor de 153.792 toneladas.

San Juan es la segunda provincia productora de ajo. En la temporada 2020/2021 se cultivaron menos de 1000 hectáreas. El ajo blanco es el que tiene mayor volumen de exportación, y en menor cantidad se produce ajo morado y ajo colorado. Buenos Aires aporta el 2,5% de la superficie nacional destinada al cultivo de ajo.

La producción de ajo en Córdoba se limita a 3 zonas: **Cruz del Eje, Jesús**

María-Colonia Caroya y Villa Dolores. Su producción va destinada al mercado interno.

El resto de la producción nacional se ubica en zonas no tradicionales; Jujuy, Tucumán, Catamarca, Salta, la Rioja, Neuquén, Chubut y Santa Cruz.

Principales zonas de producción de Ajo de Argentina

Gráfico N°3. Principales zonas productoras de ajo.



Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos MCBA, INT

Imagen:

<https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/la-produccion-de-ajo-en-la-argentina-noviembre-2021-magyp.pdf>

PRODUCCION DE AJO EN SAN JUAN

En San Juan, el cultivo de ajo es una de las actividades agroindustriales más importantes.

En 2020, se destinaron alrededor de 1.000 hectáreas para su cultivo,

El ajo tiene 4 etapas: brotación, crecimiento vegetativo, bulbificación, pre dormición y dormición. Para formar el bulbo es importante tener en cuenta horas de frío, temperaturas en aumento, días que se alargan, adecuada disponibilidad de nitrógeno y agua y alta densidad de plantas.

El Ing. Agr. Luis Kulichevsky comentó que en San Juan se producen ajos blancos, ajos morados frigorizados y ajos morados (mal llamados chinos). Los blancos se siembran en marzo y se cosechan la primer quincena de noviembre en el valle del Tulum. Los ajos morados sin frío se cosechan a fines de octubre y los ajos frigorizados son más variables pudiéndose cosechar desde mediados de septiembre a la primera semana de octubre.

Para lograr un buen cultivo, es importante tener en cuenta: selección y preparación de suelo, genética, tamaño de semilla, época de siembra, manejo integrado de plagas, plan de fertilización acorde a la variedad de ajo y los aspectos económicos y comerciales.

El proceso productivo del ajo dura alrededor de 8- 9 meses. Inicia con la preparación del terreno (arado, riego, nivelación y fertilización con productos orgánicos), dejándolo listo para el sembrado. Mientras el producto crece se realizan tareas de trazabilidad y control.

La producción de ajo anual en la provincial es de 24 mil toneladas, representa el 4% del total nacional. El cultivo se produce en Calingasta, Pocito, 9 de julio, Rivadavia, Rawson y Valle de Tulúm.

En la provincia, existen galpones de empaque que procesan la materia prima de terceros o propia. Este procesamiento, tienen un alto porcentaje de descarte de productos, que se asocia a problemas de cosecha o post-cosecha. Los pequeños productores, se especializan en producir ajo morado y venderlo en el mercado interno.

Los tres tipos de ajo que se cultivan en San Juan son: blanco, morado y colorado.



Fuente del gráfico: <http://ajosdesanjuan.com/produccion/>

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN

De la producción nacional, se exporta el 70%, el 10% se destina a semillas y el 20% restante se vende en el mercado interno. De las ventas del mercado interno, se obtienen alrededor de 100 millones de pesos anuales. El 3% de lo que se destina a consumo interno, se industrializa:

- Pasta de ajo: aproximadamente 65% del volumen
- Ajo deshidratado: 30% del volumen
- Jugos, esencias, conservas y aceites: 5% del volumen

TRIANGULACIÓN DE AJO

Durante el periodo 2010-2020, las exportaciones nacionales de ajo tuvieron como principal destino Brasil. En el año 2020 el total de las exportaciones fue de 98.454 toneladas por 174.387.478 de dólares

En Brasil se producen alrededor de 14 millones de cajas de ajo al año, pero esa cantidad no es suficiente para cubrir la demanda, de 30 millones de cajas al año. El consumo de ajo es de 1,5 kg por habitante al año.

“Históricamente, las provincias de Mendoza y San Juan se han destacado por concentrar la mayor producción de ajo del país gracias al clima favorable de la región andina. Durante 2014, juntas aportaron el 95% -63.714 toneladas- del ajo exportado por la Argentina” Carlos Lehmacher, director del Centro Regional Cuyo del Senasa.

El 90% de las exportaciones sanjuaninas va dirigida a Europa y Estados Unidos

La demanda de ajo es muy alta en Estados Unidos, y su producción no alcanza a cubrir la demanda. Actualmente, sus volúmenes vienen de España, Argentina y México.

En el año 2021, mediante la Dirección General de Aduanas, la Administración Federal De Ingresos Públicos fijó el valor de referencia para los distintos tipos de ajo que se exportan a 14 países. El valor impuesto va desde los 0,50 dólares hasta 1,84 dólares por kilogramo. Estos valores de referencia rigen los productos destinados a: China, Corea del Sur, Filipinas, Hong Kong, Japón, Taiwán, Tailandia, y en la región americana Brasil, Canadá, Chile, Estados Unidos, Paraguay, Uruguay y Venezuela.

San Juan le exporta ajo a países que no llegan a cubrir la demanda del producto con su producción, no se produce triangulación porque es para consumo interno.

DATO INTERESANTE SOBRE EL AJO

San Juan, durante los últimos años, invirtió tiempo y dinero en tecnificación. Alrededor de la mitad de la plantación se riega por goteo, su selección y envasado se realiza de forma manual. San Juan cuenta con condiciones necesarias para crear productos Premium y enviarlos al resto del mundo.

PRODUCCION DE CEBOLLA EN ARGENTINA

En Argentina, se destina a la siembra de cebolla alrededor de 17.000 y 20.000 hectáreas por campaña, produciendo 600.000 a 750.000 toneladas que representan el 1% de la producción mundial.

De la producción nacional, el 70% se destina a consumo interno y se exporta el 30% restante.

En el país, las regiones principales donde se produce cebolla son: Buenos Aires, Valle de Rio Negro, Mendoza, San Juan y Santiago del Estero.

Durante la campaña 2018/2019 la producción nacional llegó a 696.840 toneladas. Según información brindada por INTA, para la campaña 2020/2021 se destinaron 22-23 mil hectáreas para la producción de cebolla.

Aproximadamente el 65% de la producción nacional proviene de Buenos Aires y Rio Negro, el 20% proviene de Santiago del Estero, Salta y Córdoba, las provincias de San Juan y Mendoza representan el 15%.



Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos MCBA, INT
Imagen: <https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/cultivo-cebolla-argentina-ministerio-agricultura.pdf>

EL MERCADO DE LA CEBOLLA EN SAN JUAN

En el año 2007, las exportaciones de cebolla de Argentina, alcanzaron las 120.284 toneladas por un valor de 29.940.000 dólares.

En el año 2020, en Argentina se exportaron 191.540 toneladas de cebolla fresca. Los principales importadores de la producción argentina son países de Mercosur, y en menor medida la Unión Europea.

Según datos del INDEC, la exportación de cebolla durante el 2010-2020 tuvo como principal destino Brasil y Paraguay.

Según datos brindados por la Administración Nacional de Aduana, durante el 2020, el valor era de un poco más de 3 dólares por bolsa, obteniendo más de 4000 millones de pesos.

En la provincia de San Juan, se siembran alrededor de 1200 hectáreas de cebolla. Se produce principalmente en los departamentos de Jáchal, Pocito, 25 de mayo, Rawson, Calingasta, Santa Lucía y Rivadavia. Se cultivan variedades de ciclo largo e intermedio a corto, que salen a la venta durante octubre-noviembre hasta mayo. La principal oferta se produce de octubre a febrero. La cebolla deshidratada absorbe el 3% de la producción nacional, cerca del 80% proviene de Mendoza, y el resto se distribuye en San Juan y Córdoba.

TRIANGULACION DE CEBOLLA

La cebolla que se produce en la Región Cuyana, se destina principalmente al consumo interno, pero también realizan exportaciones a Brasil, Paraguay y Uruguay. El rendimiento que produce es de aproximadamente 25 a 40 toneladas por hectárea.

Normalmente en San Juan, se trabaja de 800.000 a un millón de bolsas, con un precio de 600 a 700 pesos cada una. La exportación está entre 7 y 8 dólares por unidad.

San Juan es conocida por ser la principal productora a nivel nacional de semilla de cebolla en sus distintas variedades, con un rendimiento total de 65.000 al año, y lidera las exportaciones de esta. Logra abastecer el mercado interno y exporta a Estados Unidos, Holanda, Chile, incluidos otros.

Según en INSEMI, San Juan produce entre 800-1000 hectáreas de cebolla destinadas a la semilla. Según la información que brindó el ministerio de Producción de San Juan, la exportación de semillas de cebolla creció 500% entre 2002 y 2011, gracias a la organización y tecnificación de los productores.

En el año 2002, una cooperativa semillera envió 10.000 kilos de semillas de cebolla a Estados Unidos y Holanda, representando un ingreso mayor a un millón de pesos.

La provincia pasó de vender 78 toneladas de semilla de cebolla en el 2009, a exportar un total de 266 toneladas en el 2013, representando un 75% del total exportado por Argentina.

No se produce triangulación, las exportaciones realizadas se destinan a consumo interno.

DATO INTERESANTE SOBRE LA CEBOLLA

Durante el 2002, San Juan le exportó cebollas a una empresa de Estados Unidos que era proveedora de Mc Donald's.

"Nuestro mayor orgullo como productores es que una de las empresas compradoras de Estados Unidos es la que provee de cebollas a la empresa Mc Donald's", informó Acosta, tras ironizar: "Ningún sanjuanino podría salir del asombro si alguien le dijera esto mientras prueba una hamburguesa".

CONCLUSION

Argentina es un país con buenas condiciones climáticas para producir ajo, se puede cosechar desde el norte hasta el sur. Las mejores condiciones se encuentran en la Región de Cuyo, en Mendoza y San Juan.

En los últimos 5 años, San Juan fue perdiendo hectáreas destinadas a la producción del ajo. De las 3000 que había hace 16 años, actualmente hay 700 o menos, representando 328% menos.

Hay una alta demanda, pero falta rentabilidad, durante el 2021 se perdieron 14 millones de dólares por no tener ajo que vender.

El ajo tiene más valor que antes, pero no es rentable producirlo. De los 15 galpones de empaque, solo funcionan 7 u 8.

Actualmente, los productores están suplantando las hectáreas que destinaban al ajo con otras hortalizas como tomate o cebolla.

La cebolla, es muy importante dentro de la exportación de hortalizas de Argentina. La mayoría se destina al consumo interno y se exporta alrededor del 30%. La provincia donde se encuentra la mayor producción de esta hortaliza es Buenos Aires.

La cebolla producida en San Juan se destina principalmente al consumo interno, pero también realiza exportaciones.

La provincia se destaca en producir semillas de cebolla de distintos tipos, destinando la mayoría de las hectáreas a este producto, logrando autoabastecerse y exportar.

WEBGRAFIA

- Ajos/ Verduras y hortalizas

Fecha de Consulta:08/04/2022

Link: <https://huerto.eco/verduras-hortalizas/ajos>

- Ajo- Información general

Fecha de consulta: 08/04/2022

Link: <https://www.frutas-hortalizas.com/Hortalizas/Presentacion-Ajo.html>

- La producción de ajo en Argentina

Fecha de consulta: 08/04/2022

Link:<https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/la-produccion-de-ajo-en-la-argentina-noviembre-2021-magyp.pdf>

- Los ajos ganan un 20% más de superficie en San Juan

Fecha de consulta:08/04/2022

Link:<https://www.diariodecuyo.com.ar/suplementos/Los-ajos-ganan-un-20-mas-de-superficie-en-San-Juan-20200515-0065.html>

- Producción/ ajosdesanjuan.com

Fecha de consulta: 08/04/2022

Link: <http://ajosdesanjuan.com/produccion/>

- Informe oferta exportable San Juan

Fecha de consulta: 08/04/2022

Link:https://www.cfi.org.ar/uploads/2021/06/1624046625arch_38_1.pdf

- El ajo sanjuanino, con Mercado y sin volumen

Fecha de consulta: 08/04/2022

Link:<https://www.tiempodesanjuan.com/economia/2015/5/14/sanjuanino-mercado-volumen-88946.html>

- Ajo: en 5 años San Juan perdió el 328% de hectáreas

Fecha de consulta:08/04/2022

Link:<https://www.tiempodesanjuan.com/economia/2013/11/5/ajo-anos-juan-perdio-hectareas-42686.html>

- La aduana establece valores de referencia para las exportaciones de ajo

Fecha de consulta: 08/04/2022

Link:<https://www.cronista.com/economia-politica/la-aduana-establece-valores-de-referencia-para-las-exportaciones-de-ajo/>

- Informe cebolla

Fecha de consulta:09/04/2022

Link:<https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/cultivo-cebolla-argentina-ministerio-agricultura.pdf>

- Cebolla: propiedades, beneficios, y usos en la cocina

Fecha de consulta:09/04/2022

Link: <https://www.cuerpomente.com/guia-alimentos/cebolla>

- Producción argentina de ajo, en pleno crecimiento productivo y exportador

Fecha de consulta: 09/04/2022

Link:<https://elabcrural.com/produccion-argentina-de-ajo-en-pleno-crecimiento-productivo-y-fuerte-perfil-exportador/>

- La Argentina, segundo exportador de ajo

Fecha de consulta: 09/04/2022

Link:<https://supercampo.perfil.com/2015/04/la-argentina-segundo-exportador-mundial-de-ajo/>

- Más información sobre la producción de ajo en Brasil

Fecha de consulta:09/04/2022

Link:<https://farmer-online.com/es/aprender-m%C3%A1s-sobre-la-producci%C3%B3n-de-ajo-en-brasil/>

- Resumen del Mercado global del ajo

Fecha de consulta:09/04/2022

Link:<https://www.inforural.com.mx/resumen-del-mercado-global-del-ajo/>

- ¿Por qué aumentó tanto el precio de la cebolla en San Juan?

Fecha de consulta: 09/04/2022

Link:<https://telesoldiario.com/economia/por-que-aumento-tanto-el-precio-de-la-cebolla-en-san-juan-95436/>

- En San Juan, la exportación de semillas de cebolla creció un 500 por ciento desde el 2002

Fecha de consulta:09/04/2022

Link:<http://www.elsemiarido.com/en-san-juan-la-exportacion-de-semillas-de-cebolla-crecio-un-500-por-ciento-desde-2002/>

- El 75% de la semilla de cebolla exportada se hace en San Juan

Fecha de consulta:09/04/2022

Link:<https://www.diariodecuyo.com.ar/economia/EI-75-de-la-semilla-de-cebolla-exportada-se-hace-en-San-Juan-20141001-0097.html>

- Estados Unidos y Holanda importan cebolla de San Juan

Fecha de consulta:09/04/2022

Link:<https://www.lanacion.com.ar/economia/comercio-exterior/estados-unidos-y-holanda-importan-cebolla-de-san-juan-nid223059/>

- La subfacturación de cebolla de exportaciones en cebollas supera los 3.000 millones

Fecha de consulta: 09/04/2022

Link:<https://www.rionegro.com.ar/la-subfacturacion-de-exportaciones-en-cebollas-supera-los-3-000-millones-1433380/>

➤ Cebolla/ Alimentos Argentinos

Fecha de consulta: 09/04/2022

Link: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/revistas/nota.php?id=347>

➤ El ajo argentino, el más demandado a nivel mundial

Fecha de consulta: 09/04/2022

Link: <https://news.agrofy.com.ar/noticia/174627/ajo-argentino-mas-demandado-nivel-mundial>

➤ Ajo Blanco Sanjuanino

Fecha de consulta: 22/04/2022

Link: <https://www.revistainternos.com.ar/2015/09/ajo-blanco-sanjuanino/>