



CARACTERIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD HORTÍCOLA Y EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN FAMILIAR EN EL PARTIDO DE PERGAMINO, BUENOS AIRES

Senigagliesi C; Villalba G; Elustondo L; Calcaterra P; Fillat F; Poggi M; Bevacqua F.
Universidad Nacional del Noroeste de la provincia de Buenos Aires- UNNOBA.
csenigaggliesi@gmail.com

ANTECEDENTES: El abastecimiento de hortalizas proviene del cinturón verde del gran Buenos Aires-La Plata, Rosario y Mar del Plata. Existe una actividad incipiente que es realizada por pequeños productores localizada en los alrededores de los centros poblados, cuya producción se vuelca a los mismos y que cuenta con la ventaja de la cercanía respecto a lo producido en las zonas tradicionales. En el partido de Pergamino no se contaba con datos sobre este sistema de producción.

OBJETIVOS: Caracterizar el sistema de producción, evaluar la capacidad productiva y su relación con el consumo y conocer la forma de comercialización.

MATERIALES Y MÉTODOS: Se realizaron encuestas a los productores hortícolas con fines comerciales. Se relevó la superficie cultivada por especie, la forma de producir y comercializar y las estructuras productiva y familiar. Los rendimientos fueron estimados a partir de la información de INTA Pro Huerta (Goites AD, 2008) y el consumo fue establecido en 135 gr/día como promedio por persona (CESNI, 2016)



RESULTADOS: Se relevaron 15 productores que cultivan 21,1 has al aire libre (311,6 tn/año) y 7,3 has bajo cubierta (195,7 tn/año). El consumo estimado es de 5.144 tn (para 104.985 habitantes y 49 kg/hab/año). **Lo producido localmente sería el 10 % de lo consumido.** La tecnología es rudimentaria con labores manuales y maquinaria antigua de más de 20 años. El 100% utiliza abonos orgánicos y en menor medida fertilizantes químicos con N y P. El 66% usan insecticidas (principalmente cipermetrina) y 20% fungicidas. Aplicación con mochila manual y criterio a tiempos fijos (una vez por semana), sin respetar el período de carencia.

El riego es con agua de pozos, en producción al aire libre en forma gravitacional (por surco/manto o en forma manual con mangueras) y por goteo en bajo cubierta. En este sistema se utilizan túneles de 4,5 a 6 m de ancho y de 40 a 50 m de largo con coberturas plásticas; en menor proporción invernaderos precarios.

El manejo pos cosecha es asimismo muy rudimentario (lavado en piletones y posterior acondicionamiento en cajones); sólo 2 productores poseen cámaras de enfriado.

La comercialización es por la venta en verdulerías, a un precio del 40 a 50% del precio de venta al público. Solo 2 productores poseen verdulerías propias y es frecuente la venta directa a consumidores en el propio campo, aunque el volumen comercializado de esta forma es mucho menor que la venta en verdulerías.

Algunas características: Propietarios y arrendatarios en igual proporción; 80% personas físicas y 20% sociedades. El 100% utiliza únicamente mano de obra familiar, empleando entre 2 y 4 personas. Originarios del país (73%) y de Bolivia (23%); 67% tienen sólo educación primaria, 27% secundaria y 7% universitaria. El 40% tiene menos de 10 años de antigüedad en la actividad, el 20% entre 10 y 20 años y 40% más de 20 años. En el 47%, que de cada explotación depende 1 núcleo familiar (NF), en el 40% dependen 2 NF y en el 13% que dependen 4 NF. En el 66% la explotación hortícola brinda el principal/único ingreso familiar y en la misma proporción, las familias viven en la explotación. Hay escasa participación en instituciones.

COMENTARIOS FINALES: La producción local representa sólo el 10% del consumo por lo que la actividad hortícola tiene posibilidades de desarrollarse en comunidades como la de este estudio, que hoy se abastecen de las zonas tradicionales de producción. El sistema productivo requiere mejoras tecnológicas, en especial estructuras bajo cubiertas plásticas, mecanización para reducir mano de obra y manejo integrado de plagas para evitar contaminaciones por agroquímicos. Un aspecto fundamental para fortalecer este sistema de producción es desarrollar formas de comercialización adecuadas y transparentes (ferias francas o mercado concentrador), que permitan una mayor captura de valor por parte del productor y faciliten el control de la inocuidad de los productos.



Cultivo	Aire libre		Bajo Cubierta	
	Sup. imp. (m²)	Prod. (kg)	Sup. imp. (m²)	Prod. (kg)
Acelga	94.025	122.760	320	870
Albahaca	100	200	-	-
Achicoria	14.140	16.740	400	800
Ajo	50	80	-	-
Ajjes	-	-	400	400
Berenjena	2.235	4.470	-	-
Brócoli	1.200	2.400	-	-
Cebolla	1.450	4.350	-	-
Cebolla de verdeo	12.110	30.324	-	-
Chaucho	2.670	2.670	-	-
Choclo	1.950	975	-	-
Espinaca	3.800	3.800	1.270	2.480
Lechuga (todas)	2.275	4.550	57.152	171.456
Perejil	620	1.240	140	405
Pimientos (morrones)	930	1.395	600	1.200
Puerro	10.725	10.725	-	-
Rabanito	250	500	-	-
Remolacha	17.880	33.800	-	-
Rucula	1.250	730	10.840	8.672
Repollo	23.985	27.970	350	1.050
Tomate perita	1.040	3.960	600	3.600
Tomate redondo	1.875	9.250	600	4.800
Zanahoria	150	300	-	-
Zucchini	400	1.200	-	-
Zapallito redondo	13.130	26.260	-	-
Zapallito anco	2.600	5.000	-	-
Total	210.850	311.646	72.672	195.733