Producción de papa en Argentina

Mayo 2021



PRODUCCION DE PAPA EN ARGENTINA

Introducción

La papa (Solanum Tuberosum) conocida con el nombre común papa o patata, es una planta herbácea, tuberosa, perenne a través de sus tubérculos y caducifolia perdiendo sus hojas y tallos aéreos en la estación fría. Es una planta originaria de la región del altiplano andino, donde se concentra la mayor diversidad genética de papas cultivadas, considerándose esta región como el centro de origen de domesticación de la especie.

En las regiones productoras de Argentina se cultiva principalmente la especie *Solanum tuberosum ssp. Tuberosum* (L). Existen aproximadamente más de 150 especies tuberíferas dentro del género *Solanum*. Tiene un alto valor nutricional. Los tubérculos de papa presentan aproximadamente un 78% de agua y un 18% de almidón, con cantidades variables de proteínas, minerales y lípidos.

La producción mundial de papa alcanza, aproximadamente, los 370 millones de toneladas siendo China, India y Rusia los principales productores (FAO 2019). Argentina produce aproximadamente 2,8 millones de toneladas, destinándose aproximadamente 75-80 mil hectáreas.

Los rendimientos promedio obtenidos a nivel país se ubican entre las 30 y 35 t/ha aproximadamente, con productores que llegan incluso a duplicar esos valores, en función de las condiciones agroclimáticas y las tecnologías utilizadas.

La papa es, por lejos, la hortaliza más consumida en el país y según diversos estudios, su consumo presenta una tendencia positiva en los últimos años.



Breve descripción de la producción mundial de papa

La producción mundial de papa se ubica en aproximadamente 370 millones de toneladas, con un área total de 17 millones de hectáreas (FAOSTAT 2019). El principal productor es China con 91,8 millones de toneladas, mientras que en segundo y tercer lugar se ubican India y Rusia con 50 y 22 millones de toneladas, respectivamente. Argentina ocupa el puesto número 30 a nivel mundial.

Cuadro Nº1

Ranking de países en relación a la producción de papa. Año 2019.

Ranking	Pais	Millones de tn				
1°	China, Continental	91.818.950				
2 °	India	50.190.000				
3°	Federación de Rusia	22.074.874				
4°	Ucrania	20.269.190				
5°	Estados Unidos de América	19.181.970				
6°	Alemania	10.602.200				
7°	Bangladesh	9.655.082				
8°	Francia	8.560.410				
9°	Países Bajos	6.961.230				
10°	Polonia	6.481.620				

Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos de FAOSTAT.

Respecto al área cosechada del cultivo de papa, China, India y Ucrania encabezan el ranking; en tanto Argentina se ubica en el puesto número 36°. El rendimiento promedio mundial es de aproximadamente 21 tn/ha. Los países que mayor rendimiento presentan son: Kuwait, EE.UU y Nueva Zelanda. Argentina tiene un rendimiento promedio de 32 tn/ha, por encima del promedio mundial aunque se ubica por debajo de otros países de relevancia (Cuadro Nº3)



Cuadro №2

Ranking de países en relación al área cosechada. Año 2019.

Ranking	Pais	Millones de ha
1°	China, Continental	4.912.161
2°	India	2.173.000
3°	Ucrania	1.308.800
4°	Federación de Rusia	1.238.575
5°	Bangladesh	468.395
6°	Estados Unidos de América	381.290
7°	Perú	329.980
8°	Nigeria	329.061
9°	Polonia	302.480
10°	Alemania	271.600

Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos de FAOSTAT.

Cuadro №3

Ranking de países en relación al rendimiento promedio. Año 2019.

Ranking	Pais	tn/ha	
1°	Kuwait	51	
2°	Estados Unidos de América	50	
3°	Nueva Zelandia	50	
4°	Irlanda	44	
5°	Dinamarca	42	
6°	Países Bajos	42	
7°	Francia	41	
8°	Bélgica	41	
9°	Canadá	39	
10°	Alemania	39	

Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos de FAOSTAT.



En relación al comercio mundial, el volumen de las transacciones de papa en fresco para el período 2016-2019 representó un 3 % de la producción mundial total de papa (FAOSTAT y TRADEMAP). Considerando la papa en fresco, Francia, Alemania y Países Bajos concentran el 53 % de las exportaciones para el año 2020, en tanto que Argentina se ubica en el puesto 17 del ranking mundial. Respecto a las importaciones de papa en fresco, Bélgica, Países Bajos y España representan el 49 % del total. Las importaciones argentinas son escasas ocupando el puesto 53 del ranking mundial. (TRADEMAP 2020)

Cuadro Nº4

Ranking de países exportadores de Patatas "papas" frescas o refrigeradas (Código NCM 070190). Año 2020.

	0130j. Alio 202				
		2020			
Ranking	Exportadores	Cantidad exportada, Toneladas			
1°	Francia	2.144.133			
2°	Alemania	1.852.352			
3°	Países Bajos	1.158.961			
4°	Bélgica	988.576			
5°	Estados Unidos de América	477.481			
6°	Canadá	443.198			
7°	China	441.795			
8°	Rusia, Federación de	353.126			
9°	Kazajstán	347.052			
10°	España	277.246			
17°	Argentina	61.002			

Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos de TRADEMAP.



Cuadro №5

Ranking de países importadores de Patatas "papas" frescas o refrigeradas (Código NCM 070190). Año 2020.

		2020			
Ranking	Importadores	Cantidad importada, Toneladas			
1°	Bélgica	2.850.857			
2°	Países Bajos	1.516.165			
3°	España	850.073			
4°	Alemania	607.804			
5°	Italia	538.692			
6°	Estados Unidos de América	420.317			
7°	Portugal	340.833			
8°	Rusia, Federación de	307.001			
9°	Ucrania	295.485			
10°	Francia	289.209			
53°	Argentina	3.928			

Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos de TRADEMAP.

Caracterización de la producción de papa en Argentina

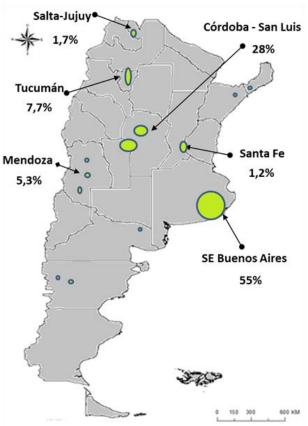
Argentina posee condiciones agroclimáticas que posibilitan el desarrollo del cultivo de papa en varias regiones y en distintas épocas del año. Las principales regiones productoras de papa, según la superficie cultivada en 2019/20, son: Buenos Aires 55%, Córdoba-San Luis 28,8%, Tucumán un 7,7%, Mendoza 5,3%, un 1,7% Jujuy-Salta y 1,2% Santa Fe. El resto de la superficie la generan San Juan, Chubut y Rio Negro.

En el siguiente mapa se presenta la localización geográfica de las zonas más destacadas de producción, cada una de las cuales presenta épocas de siembra específicas.



Mapa №1

Principales zonas productoras de papa y porcentajes de superficie 2020 sobre total país



Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos de UNMDP1.

Épocas de plantación

Las principales zonas productoras de papa tienen diferentes épocas de plantación y comercialización:

Plantación Temprana: se realiza en los meses de junio-julio y se comercializa en los meses de octubre y noviembre (invierno-primaveral). Estas zonas presentan alto riesgo de heladas por lo que suele cosecharse anticipadamente llegando a estar aún inmaduros los tubérculos. Las altas temperatura a cosecha impiden conservarlos a campo, por lo que se tiene que vender inmediatamente. Provincias productoras: Tucumán (papa primicia de mayo-junio), Salta, Jujuy, Corrientes, Misiones.

¹ Universidad Nacional de Mar del Plata (UNMDP)

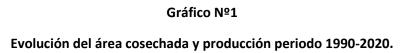


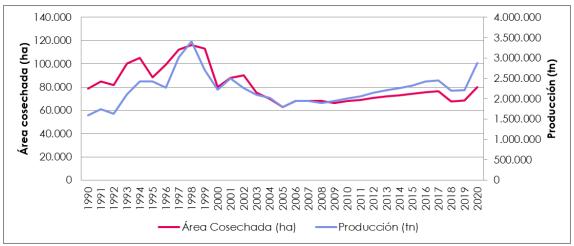
Plantación Semi-temprana: se efectúa en los meses de julio-agosto y se comercializa en los meses de octubre a diciembre. Generalmente se cultiva en los mismos lotes que la papa tardía. Provincias productoras: Norte de Bs.As, Córdoba, Mendoza, Santa Fe, Tucumán.

Plantación Semi-tardía: Es la época de plantación (octubre-noviembre) que abastece el mercado por un período prolongado de meses (enero-octubre). Regiones/provincias productoras: Sudeste de Buenos Aires, Mendoza, Río Negro, Chubut.

Plantación Tardía: Se planta en febrero para abastecer el mercado de junio a noviembre. Su producción compite con la del SE de la provincia de Buenos Aires. Junto con la papa semitemprana abastecen el mercado casi todo el año y obtienen los mejores precios por la excelente presentación comercial. Provincias productoras: Córdoba, Mendoza, Santa Fe.

Evolución del área cosechada, producción y rendimiento





Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos de FAOSTAT y UNMDP.

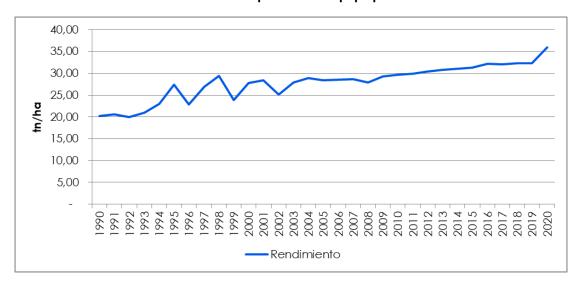
En el gráfico precedente se puede observar que Argentina ha tenido un pico de superficie sembrada de papa y producción en la campaña 1997/98, alcanzando aproximadamente las 120.000 hectáreas y 3,5 millones de toneladas. Luego hubo una disminución tanto del área sembrada como de la producción, a partir de entonces, ambas variables han oscilado muy cerca de los valores promedio (75-80 mil has y 2,3 millones de toneladas respectivamente).

La tendencia del área cosechada para el periodo 1990-2020 resulta negativa, siendo compensada por el aumento en el nivel de producción, como respuesta a la mejora en los rendimientos y calidad de la semilla utilizada. (Gráfico Nº2)



Gráfico №2

Evolución del rendimiento promedio de papa periodo 1990-2020.



Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos de FAOSTAT y UNMDP.

Según UNMDP, la superficie estimada para la campaña 2019/20 fue de 79.940 ha, con una producción de 2.884.000 tn. El 67% de ese volumen fue destinado para consumo fresco y el restante 33% a la producción industrial. El rendimiento promedio general fue de 36 tn/ha².

Producción de papa para consumo fresco

Aproximadamente 1,91 millones de toneladas de papa se destinan al mercado interno para el consumo en fresco, cuya superficie se estima en 59 mil hectáreas. (UNMDP 2020)

El 90 % de la superficie de **Buenos Aires** destinada al cultivo de papa se realiza bajo siembra semi-tardía, cuyas principales zonas paperas se ubican en el sudeste, abarcando los partidos de Balcarce, Gral. Alvarado, Lobería y Tandil. Según estimaciones realizadas por la FENAPP (Federación Nacional de Productores de Papa) en la presente campaña 2020/21 se sembraron en el sudeste bonaerense 32.847 has de las cuales unas 19.000 has se destinan al consumo en fresco. Los partidos de Balcarce, Lobería y Tandil son los que mayor superficie aportan a dicha región. El resto de la superficie provincial se destina a papa semi-temprana en los partidos de Gral. Belgrano, Necochea, Azul, Mar Chiquita, Pila, Saladillo y 25 de Mayo.

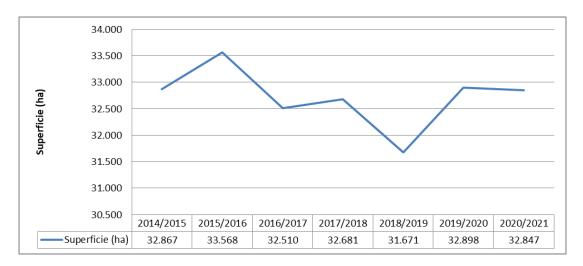
²Situación Actual de la producción de papa en Argentina. Campaña 2020. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Mar del Plata (UNMDP).



El área cosechada para el periodo 2014-2021 presenta una tendencia negativa (Gráfico Nº3). En particular, la superficie cosechada de la campaña 2020/21 se redujo un 0,16% respecto a la campaña anterior.

Gráfico Nº3

Evolución de la superficie cosechada de papa periodo 2014-2021.



Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos de FENAPP.

Córdoba es la segunda provincia productora de papa en la Argentina, aportando principalmente papa tardía y semi-temprana y en menor proporción semi-tardía. La producción se ubica en los departamentos que conforman el cinturón verde de la ciudad de Córdoba Capital y, en las zonas bajo riego de Villa Dolores, San Javier y San Alberto. Se estima que la superficie implantada a nivel provincial en los últimos años ha oscilado entre las 25.000 y 29.000 hectáreas anuales. La producción local se destina principalmente al mercado interno de consumo fresco. El destino industrial y la exportación son de poca relevancia. El poco desarrollo del mercado industrial se debe a que Córdoba no posee industrias de procesamiento de papa instaladas en su territorio y las variedades locales no cuentan con la materia seca y almidón para la elaboración de subproductos derivados de la papa.

Continuando con la provincia de Córdoba, se realizan dos producciones al año, la primera se siembra en julio/agosto y se cosecha a partir de octubre hasta diciembre (semi-temprana) y la segunda que se siembra en febrero para abastecer el mercado de junio a noviembre (tardía). Se estima que en la región Villa Dolores se siembran entre 8.000-9.000 has en la cosecha semi-temprana y entre 4.000-5.000 has en la tardía. Datos publicados por la Universidad Nacional de Mar del Plata revelan que en la campaña 2019/20 del cultivo de papa se destinaron 12.000 ha en el cinturón verde de Córdoba y 17.150 ha en la región de Traslasierra de Villa Dolores (Córdoba) y la provincia de San Luis.



La provincia de **Tucumán** abastece el mercado nacional con papa para consumo en fresco e industria bajo la producción de papa semi-temprana, semi-tardía y en menor medida tardía. Se destacan las siguientes zonas: los departamentos de Famaillá y Alberdi de producción temprana o primicia; en el departamento de Trancas se implanta en forma semi-temprana así como en los departamentos del este y sudeste como Granero, La Cocha y Leales (también se realiza una producción tardía). En el departamento Tafí del Valle se lleva a cabo una producción semi-tardía cuyo destino es papa semilla. La oferta de la provincia de Tucumán tiene como principal destino el mercado interno para consumo fresco. Estratégicamente la papa primicia que proviene de la zona pedemontana o de primicia, zona protegida de heladas, se siembra en Mayo y se cosecha en Septiembre.

Según datos relevados por la EEAOC³, la superficie cultivada con papa ronda valores cercanos o superiores a las 8.000 ha. Se destacan por orden de importancia los departamentos de Chicligasta y Río Chico, La Cocha, J.B. Alberdi, Granaderos y Monteros en menor proporción. En este caso los rendimientos alcanzados se ubican en torno a las 28 tn/ha. El área de influencia de los productores del sur de Tucumán incluye la siembra en el Valle central de Catamarca y Santa Rosa y en Santiago del Estero en Arboles Grandes y San Pedro. Esta zona abarca unas 2.170 has para la producción papera de las cuales 300 has tienen destino de industria y 1.870 has al mercado fresco. La provincia de Catamarca abastece el mercado tucumano y cordobés de papa semilla.

Mendoza se destaca por realizar papa semi-temprana y semi-tardía concentrándose en zonas de Valle de Uco (Tupungato y San Carlos) y el sur (Malargüe con aptitud para producción de semillas), en menor medida las regiones centro, este y norte. La papa es la especie más cultivada después del ajo, representando aproximadamente el 30% la superficie de verano y el 18% de la superficie hortícola anual (estival e invernal).

Los datos relevados por el IDR - Mendoza, la superficie cultivada en las últimas 20 temporadas osciló entre 4.000 y 8.000 ha, con un promedio de 5.700 ha destinada a papa para consumo fresco, industria y semilla. El último dato que registra el IDR refiere a 5.144 ha cultivadas (2018/2019) con la siguiente distribución: Valle de Uco: 3.540 ha (68,8%); Sur: 1.013 ha (19,6%); cinturón verde: 294 ha (5,7%), Norte: 243,85 ha (4,7%) y Este con 52 ha (1%).

El 65% de la producción papera mendocina abastece el consumo en fresco, mientras que aproximadamente un 20% se destina para la producción de semillas, derivándose el restante 15-25% para la industria (destino en crecimiento). El mercado local se abastece casi en exclusividad desde diciembre hasta abril para luego coexistir de manera constante con papas procedentes de otros destinos, para disminuir su oferta durante los meses de agosto y septiembre. Se estima que casi el 95 % de los ingresos corresponden a la variedad Spunta.

A las zonas antes mencionadas, se suma Choele Choel (**Río Negro**) con una superficie bastante estable que oscila entre las 500 y 550 ha según campaña.

³ Estación Experimental Agroindustrial Obispo Colombres



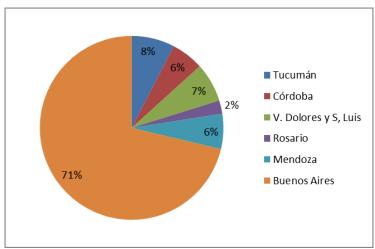
Producción de papa para industria

Se estima que la demanda industrial anual de papa representa entre un 20-30% de la producción total. La producción de la campaña 2019/20 fue de aproximadamente 935 mil toneladas, que se corresponden a unas 21 mil hectáreas.

La provincia de Buenos Aires aportó el 82% (15.000 has-765.000 tn), Córdoba y San Luis 8% (2.650 has-78.000 tn), Tucumán 4% (1.600 has-37.000 tn), Mendoza 5% (1.300 has-48.000 tn) y Rosario 1% (490 has-7.000 tn). (Gráfico №4)

Gráfico №4

Porcentajes de superficie destinada a papa industria por región.



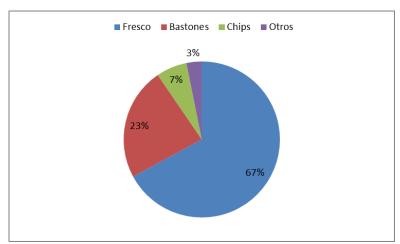
Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos de UNMDP.

De la producción total estimada de papa de la campaña 2019/20, el 33% se destinó para industria, de los cuales un 23% fue a la elaboración de bastones pre-fritos congelados, 7% a chips y 3% a otros productos. (Gráfico N^0 5)



Gráfico №5

Porcentajes de producción de papa según destino.



Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos de UNMDP.

Son cinco las principales firmas que concentran la industrialización de la papa y en menor proporción existen otras industrias de baja escala o artesanales. Mc Argentina, es la principal abastecedora de papa pre-frita congelada al Mercosur.

Las industrias procesadoras de papa fresca obtienen su mayor rendimiento (para la mayoría de los productos) con valores de 20 a 23 % de materia seca, con excepción del almidón que requiere valores superiores al 24 % ya que demanda menos energía para eliminar el agua durante la fritura o el deshidratado. Las variedades y las condiciones del cultivo determinan el contenido de materia seca, afectando negativamente los excesos de nitrógeno y agua o el déficit de agua en la tuberización. Se estima que el 80 % de la materia seca corresponde al almidón y tiene diversos usos como papelería fina, cosmética e impermeabilizante.

El contenido de materia seca es la responsable de una textura adecuada en los productos fritos y hervidos. La variedad Spunta (la más cultivada) se caracteriza por bajos tenores de materia seca haciendo que sus productos sean aguachentos, poco firmes y aceitosos.

La producción de papa que se destina a la industria se comercializa por contratos, asegurándose un aprovisionamiento regular, previsible y estandarizado de la calidad. Por el lado de los productores se aseguran el lugar de colocación, precio conocido y mayor certeza de cobro. La industria realiza el pago del precio pactado en las mejores condiciones para ser procesada, pero no realiza el pago por bolsas, tierra, defectos, enfermedades o papas pequeñas (menores de 50 mm), además bonifica o castiga por el contenido de materia seca y la calidad de fritura según el procesamiento que haga la industria (puré, papas pre-fritas congeladas en bastones o papas en hojuelas).



Producción de papa semilla

Desde el año 1985 Argentina logró autoabastecerse de tubérculos poniendo a través de cultivos en áreas agroecológicas aptas y específicas para la producción de papa semilla.

No existen datos actualizados de la producción nacional de papa semilla, sin embargo un informe elaborado por IERAL⁴ (2016) indica que ronda las 5.676 hectáreas con una producción de 143.114 toneladas.

La producción de papa semilla fiscalizada para comercialización y producción propia se desarrolla en las provincias de Buenos Aires, Mendoza, Tucumán, Catamarca, San Juan, Río Negro, San Luis y Santa Cruz. En cuanto a la distribución territorial, las áreas de producción de papa semilla se encuentran concentradas regionalmente en las provincias de Buenos Aires y Mendoza. Estas provincias explican el 73% de la superficie nacional de papa semilla en zona diferenciada.

La provincia de Buenos Aires estableció como Zona de Diferenciación de Papa Semilla a la totalidad de la superficie de los partidos de Tres Arroyos, San Cayetano y González Chaves. En dicha zona sólo se puede plantar semilla básica de papa, dependiendo el control y su ejecución del Comité Ejecutivo de la Zona Diferenciada para la Producción de la Semilla Básica de Papa. Es una Zona diferenciada con status para exportación. (Decreto provincial 1.673/03) La superficie relevada de papa semilla para la campaña 2020/2021 fue de 3.160 hectáreas para el sudeste de Buenos Aires.

La provincia de Mendoza estableció área protegida al departamento de Malargüe (Ley provincial 5326/82 y Res. ISCAMEN 11.I.96.) La superficie cultivada con papa semilla en Malargüe y El Sosneado (Res. ISCAMEN 049-I-01) perteneciente al distrito Cuadro Benegas del departamento de San Rafael. En la temporada 2018-2019 fue de 925 hectáreas, la menor de las últimas seis campañas. En la provincia de San Juan las áreas protegidas se dan en Calingasta e Iglesia (Res. Ministerio de Producción y Desarrollo Económico de San Juan 814/2013). Se cultivan aproximadamente 40 hectáreas.

A su vez Chubut declaró la zona del Valle Medio del Río Chubut, entre la localidad de Las Plumas al este y el paraje Piedra Parada al oeste y la barda que enmarca el Valle (Ley IX-N°49-antes ley 4967); Catamarca con aproximadamente 250 ha sembradas en la región de Pucará y Las Estancias (Ley Pcial. 4468/87) y la provincia de Tucumán con la zona de Tafí del Valle (primer área restringida para la producción de semilla fiscalizada, año 1976, Res 284/76). La superficie destinada a papa semilla de Tafí del Valle para la campaña 2019/20 fue de 282,10 hectáreas.

San Luis sanciono la Ley Nº IX-0316-2004 con el objeto de proteger la zona delimitada para el desarrollo del cultivo de papa semilla. Abarca los siguientes puntos de referencia: al Norte con la cuesta de Los Algarrobos (Departamento Pringles); al Sur con La Arenilla (Departamento Pringles); al Este con la Gruta de Intihuasi (Departamento Pringles.) y al Oeste con el Cerro Monigote (Departamento Belgrano).

⁴ Instituto de Estudios sobre la Realidad Argentina y Latinoamericana - Fundación Mediterránea.



Las provincias de Córdoba, aunque productores de pequeñas superficies aisladas de la zona de consumo se someten a la fiscalización utilizando semilla básica originaria de otras zonas de producción o minitubérculos.

La resolución la Nº217/2002 establece las normas de producción de papa semilla en condiciones controladas y las normas para la fiscalización de papa semilla en campo. El INASE (Instituto Nacional de Semillas) es el ente fiscalizador.

Principales variedades

El 90 % de la superficie para consumo en fresco que se cultiva en el país pertenece a la variedad Spunta de origen holandés, que se destaca por tener cualidades comerciales y rendimientos elevados pero escaso aporte nutricional. Sin embargo esta variedad no cumple con los requerimientos solicitados por la industria, tales como materia seca, mejor color de fritura y textura de puré.

Existen además variedades provenientes de otros países, conocidas y cultivadas en el país desde hace mucho tiempo atrás, que se destacan también por sus altos rendimientos y cualidades culinarias. Éstas son:

- *Innovator*: de origen holandés se utiliza para la elaboración de bastones de papa (baja materia seca y bajos defectos).
- Sagitta: tiene un porcentaje de materia seca de 18.5-20%. Buen color después de la fritura y conserva bien la calidad después de lavada. Excelente variedad para destino fresco.
- *Kennebec*: originaria de EE.UU, tiene entre un 18-19 % de materia seca y presenta buena aptitud culinaria para la obtención de bastones y puré.
- Daysi: posee entre 19-21% de materia seca. Variedad bastante firme, buen color después de la fritura. Apta para el consumo fresco y procesamiento de bastones. Buena conservación de la calidad después del lavado y excelente comportamiento en almacenaje.
- *Chieftain*: de origen canadiense, buena calidad culinaria. Se recomienda para papa hervida, puré y enlatado.
- **Shepody:** de origen canadiense, con 21 a 22 % de materia seca, presenta aptitud para consumo fresco y la elaboración de bastones.
- **Russet Burbank:** originaria de EE.UU, tiene 21 a 22 % de materia seca, apta para bastones y muy buena almacenabilidad.
- **Asterix:** de origen holandés de buen contenido de materia seca, buena para cocción, papas fritas en bastones y calidad de conservación.
- **Atlantic:** de origen EE.UU de alta materia seca, muy buena para chips y baja capacidad de almacenamiento.
- Cherie: origen francés de conservación delicada.



- Markies: de origen holandés de alta materia seca, buena para el consumo fresco, bastones y chips.
- **Russet Ranger:** de EE.UU, muy buena materia seca, apta para bastones, procesados en forma directa luego de recolección y no es almacenable.
- Umatilla Russet: de EE.UU de buena materia seca y apta para bastones.

A nivel nacional, desde el INTA se han obtenido variedades locales para distintas aptitudes culinarias y destinos:

- *Frital:* posee mediana a alta materia seca, es excelente para papas fritas en bastones, buena para hervido y puré.
- **Pampeana:** tiene alta materia seca. Es excelente para hervido y puré deshidratado y aceptable para fritar en rodajas.
- Araucana: de materia seca intermedia y es buena para consumo fresco.
- Calen: apta para consumo fresco.
- Newen: materia seca alta, es muy buena para consumo fresco y frita en bastones.
- Tafinista INTA-EEAOC: de muy buenas condiciones culinarias para chips y puré y rendimiento comercial.
- Kalune INTA: de alta materia seca y buena para frito en bastones.
- Calen INTA: apta para consumo fresco.
- Churqui INTA-EEAOC: excelentes condiciones culinarias para elaboración de bastones y puré, mayor contenido de materia seca y rendimiento.
- Newen INTA: de alto contenido de materia seca, muy buena para consumo fresco y frita en bastones.

Destinos de la producción

Datos de la campaña 2020 indican que se produjeron 2.884.000 tn de papas a nivel nacional y tal lo ya señalado, un 67 % (1,9 millones de toneladas) tuvieron por destino el consumo fresco mientras que el 33 % restante (935 mil toneladas) fueron a industria (23% bastones, 7% chips y 3 % otros).

→ Papa para consumo en fresco

La papa es la hortaliza de mayor consumo en Argentina con 40,8 kg/habitante por año. (UNMDP 2020).

El Mercado Central de Buenos Aires, es considerado como un referente en la comercialización de frutas y hortalizas, tanto por la magnitud del volumen de comercializado como por estar ubicado en el área metropolitana de Buenos Aires, que representa un mercado de demanda de aproximadamente 12 millones de habitantes.



En el cuadro Nº6 se gráfica la estacionalidad de los ingresos de papa por zonas de producción al MCBA.

Cuadro Nº6
Estacionalidad de los ingresos de papa por zonas de producción al MCBA.

Zona	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Pcia. Br. Ar												
Córdoba												
Tucumán												
Mendoza												
San Juan												
Jujuy-Salta												

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

Buenos Aires tiene fuerte participación hasta los meses de octubre y diciembre hasta que ingresa al mercado **Tucumán y Córdoba** (cosecha temprana y semi-temprana).

Tucumán abastece inmediatamente al Mercado Central de Buenos Aires en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre, en el momento que la oferta de la provincia de Buenos Aires es baja y de mala calidad y los ingresos de la provincia de Córdoba comienzan a disminuir.

La provincia de **Mendoza** tiene su mayor ingreso en los meses de diciembre y enero. **San Juan** tiene fuerte presencia de julio a diciembre. La entrada de la producción de las provincias del NOA a su vez, se concentra a los meses de octubre y noviembre. Cada zona productora abastece los mercados locales y extra-provinciales.

Buenos Aires disminuyó un 6% el promedio anual del volumen comercializado en el MCBA durante el año 2020 respecto al año 2015, a su vez Tucumán lo incrementó un 30%, Córdoba un 11 %, Mendoza y San Juan disminuyeron un 10% y 5% respectivamente. Salta y Jujuy incrementaron considerablemente ese promedio.

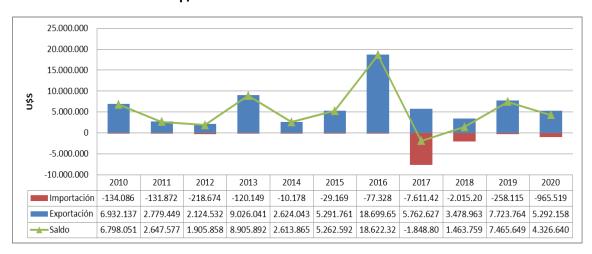
Analizando los ingresos al MCBA del periodo 2015-2019, la variedad Spunta es, por lejos, la de mayor participación (88%) -proveniente principalmente del SE Bs.As, Córdoba y Tucumán-; Innovator (0,66%) -proveniente principalmente del SE Bs.As y Mendoza-, y Daisy (0,30%) - proveniente principalmente del SE Bs.As y San Luis-. Les siguen en menor medida: Asterix, Agata, Atlantic y Kennebec entre otras.



Las exportaciones argentinas de *papas frescas o refrigeradas excluidas p/siembra* para el periodo 2010-2020 tuvieron como principal destino Paraguay, con un 65 % del volumen total, seguido por Brasil con un 27 %. Respecto a las importaciones, Argentina se abastece de pequeñas cantidades principalmente de Brasil (78%) y Chile (19%). La balanza comercial para la serie de años fue positiva, salvo el año 2017 que se importó más de lo que se exportó (Gráfico Nº6).

Gráfico №6

Balance de exportaciones e importaciones argentinas de papas frescas o refrigeradas excluidas p/siembra. NCM 0701.90.00. Periodo 2010-2020



Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos de INDEC.

→ Papa para industria

La principal zona abastecedora de papa para industria se encuentra en el SE bonaerense, dado que allí se localizan las principales empresas procesadoras. Otras zonas productoras también son abastecedoras de materia prima para las plantas procesadoras según los requerimientos de papa recién cosechada y épocas de recolección. En los meses en que no hay cosecha se utiliza papa conservada bajo condiciones controladas en instalaciones de las propias empresas procesadoras.

La suma de productos industrializados de la papa se la denomina como "papa industrializada⁵". Del análisis de los datos del INDEC para el periodo 2010-2020 se observa que el principal

⁵ *Papas preparadas o conservadas s/vinagre o ácido acético, congeladas *Copos, gránulos y "pellets" de papas *Fécula de papa (patata) *Harina y sémola de papas Harina y sémola de papas *Papas (patatas) excluidas frescas o refrigeradas *Papas preparadas o conservadas s/vinagre o ácido acético, s/congelar *Proteínas de papa en polvo, c/contenido de proteínas >= al 80 % en peso, en base seca



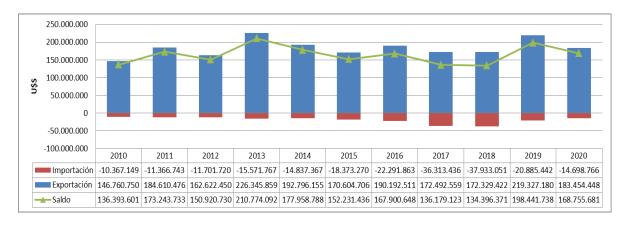
producto exportado por Argentina es "papas preparadas o conservadas s/vinagre o ácido acético, congeladas", representando el 80% de total exportado de este conjunto, siendo Brasil su principal destino.

Las importaciones Argentinas de "papa industrializada" son escasas, siendo las "papas preparadas o conservadas s/vinagre o ácido acético, s/congelar" el principal producto importado con un 50%. El proveedor más importante es Alemania. (Gráfico Nº7)

Según estimaciones realizadas por la UNMDP, el consumo per cápita de papa industrializada es de 11,4 kg/hab/año. De las 665.500 tn de papas industrializadas en bastones, un 65 % se exporta, restando 232.925 tn de papas bastones para consumo interno. Este valor sumado a las 181.500 tn de chips y 90.000 tn de otros productos, alcanza las 503.000 toneladas de papa industria consumidas en territorio nacional. El consumo per cápita 2020 indica un incremento significativo respecto de la estimación efectuada en el 2016, donde el consumo de papa industrializada era de 6 kg/habitante/año.

Gráfico №7

Balance de exportaciones e importaciones argentinas de "papa industrializada" periodo 2010-2020



Con relación a la balanza comercial de papas preparadas o conservadas s/vinagre o ácido acético, congeladas (NCM 2004.10.00), producto principal dentro del universo papa industria, la misma fue positiva para los años considerados (Gráfico Nº8). Los principales destinos de exportación fueron Brasil y Chile y Uruguay, mientras que las importaciones provinieron de Países Bajos, Bélgica y EE.UU.

Argentina presenta saldos negativos de: papas preparadas o conservadas s/vinagre o ácido acético, s/congelar (NCM 2005.20.00) y Copos, gránulos y "pellets" de papa (NCM 1105.20.00) y es importadora neta de papas (patatas) excluidas frescas o refrigeradas (NCM 0710.10.00); harina y sémola de papas (NCM 1105.10.00), fécula de papa (patata) (NCM 1108.13.00);



proteínas de papa en polvo, c/contenido de proteínas >= al 80 % en peso, en base seca (NCM 3504.00.30).

Gráfico №8

Balance de exportaciones e importaciones argentinas de papas preparadas o conservadas s/vinagre o ácido acético, congeladas. NCM 2004.10.00. Periodo 2010-2020



Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos de INDEC.

→ Papa semilla

La producción de semilla se destina principalmente es cubrir las necesidades de plantación nacional.

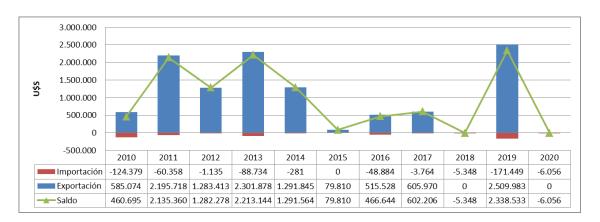
Los niveles de exportación e importación Argentina de papa semilla son bajos, sin embargo Argentina exporta más de lo que importa, por lo cual generalmente la balanza comercial para este producto es positiva y nuestro país presenta buenas oportunidades para incrementar sus exportaciones. (Gráfico Nº9)

En el año 2019 las ventas alcanzaron un valor aproximado de u\$s 2,5 millones y entre los principales destinos de las exportaciones argentinas de este producto se encuentran Brasil y Venezuela.



Gráfico №9

Balance de exportaciones e importaciones de papa semilla. NCM 7011000. Periodo 20102020



Fuente: Elaborado por la Dirección de Producción Agrícola en base a datos de INDEC.

Fuentes consultadas

- Estudio de calidad y competitividad del agronegocio de la papa. Gustavo Napolitano, Sebastián Senesi, Evangelina Dulce, Mariano Inchausti, Ricardo Tagliacozzo. Año 2011.
- Evaluación de la calidad comercial de la papa (Solanum tuberosum L.) en el Mercado Central de Buenos Aires. Barón, Fernández Lozano, Szczesny, et al. Año 2012.
- Universidad Nacional de Córdoba Facultad de Ciencias Agropecuarias. Factibilidad de producción de semilla básica de papa (Solanum tuberosum L.) en sistema aeropónico en Córdoba. Corrado Franco, Marengo Zazu, Gustavo Gabriel.
- Reporte Agroindustrial. Estadísticas y Márgenes de Cultivos Tucumanos. Actividad Comercial del Cultivo de Papa en la Argentina Y Tucumán, periodo 2010-2017. Estación Experimental Agroindustrial Obispo Colombres, Tucumán Argentina
- https://www.idr.org.ar/
- Cultivo de papa. Huarte, Marcelo A. y Silvia B. Capezio. Año 2013.
- Ficha técnica de papa. Participación relativa de las principales zonas de producción en la oferta de papa al MCBA.
 Año 2017
- IERAL / Ministerio de Agricultura y Ganadería de Córdoba. Noviembre 2016.
- La Cadena agroindustrial de la papa tucumana año 2017. Grupo de Estudios Económicos para el Desarrollo Productivo.
- Reporte Agroindustrial. Relevamiento satelital de cultivos en la provincia de Tucumán. Papa en pedemonte y la llanura de Tucumán: área cultivada en la campaña 2019 y comparación con campañas precedentes. Estación Experimental Agroindustrial Obispo Colombres, Tucumán Argentina.
- Papa Análisis económico-productivo en la localidad de Monte Bello (Tucumán). Año calendario 2013. Área Economía INTA. EEA Famaillá.
- Reporte Agroindustrial. Relevamiento satelital de cultivos en la provincia de Tucumán. Periodo 2017-2018.
 Estación Experimental Agroindustrial Obispo Colombres, Tucumán Argentina.
- Caracterización de la Producción y Comercialización de Papa en Argentina. M. Mosciaro. Año 2011.
- Situación Actual de la producción de papa en Argentina. Campaña 2020. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Mar del Plata.
- Argentina: El consumo de papa en el país aumentó a 52 kg/hab/año. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Mar del Plata.
- http://www.fao.org/
- https://www.indec.gob.ar/
- https://www.trademap.org/
- https://www.argenpapa.com.ar/



Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca

Ing. Agr. Luis Eugenio Basterra

Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca

Dr. Jorge Alberto Solmi

Subsecretario de Agricultura

C.P Delfo Emilio Buchaillot

Dirección Nacional de Agricultura

Ing. Agr. Agustín Pérez Andrich

Directora de Producción Agrícola

Ing. Agr. Flory Begenisic

Responsable técnico

Ing. Agr. Nicolás Scarpatti nscarpatti@magyp.gob.ar

