

Boletín de Frutas y Hortalizas - Lechuga



El presente boletín electrónico forma parte de las acciones realizadas a partir del Convenio de Cooperación Técnica celebrado entre el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria y la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires

mercadocentral.gob.ar

nro. **76**

Mayo 2018

Contenido

1. Situación del cultivo de Lechuga en el Territorio Sur del Área Metropolitana Buenos Aires (AMBA).

(Ing. Agr. Carlos Pineda Coordinador Proyecto de Desarrollo Territorial AMBA Sur)

2. Evolución de la oferta de Lechuga en el Mercado Central de Buenos Aires. Año 2017.

3. Valor nutricional de la Lechuga.

1- Situación del cultivo de Lechuga en el Territorio sur del AMBA

Ing. Agr. Carlos Pineda Coordinador Proyecto de Desarrollo Territorial AMBA Sur

El Territorio sur del AMBA registra hoy la mayor superficie cubierta del país con 5.461 Ha de invernaderos, siendo La Plata el principal Municipio productor con 4.642Ha.

El fuerte dinamismo que presenta esta región en los últimos 15 años, se explica principalmente por la instalación de un modelo de producción de Hortalizas de hoja de alta productividad durante todo el año, en el cual la Lechuga ocupa el primer lugar. Este mix de productos de hoja junto a la espinaca, acelga, rúcula, radicheta, apio, cebolla de verdeo, etc. han logrado la aceptación del mercado consumidor en cuanto a variedades, formatos de planta, tamaño y calidad. Esta situación fue desplazando y disminuyendo la producción a campo en forma paulatina.



El proceso de cambio de actores productivos ocurrido después de la crisis económica del 2002, produjo una subdivisión de la tierra bajo la forma de arrendamiento. El Invernadero fue una consecuencia para lograr tener rentabilidad en superficies pequeñas.

Los cultivos de hoja como la lechuga que es de bajo costo de implantación comparados con un tomate o pimiento y con ciclos financieros rápidos de recuperación (40 -55 días según época del año), permiten disminuir el “riesgo” por bajas de precio o problemas en el cultivo, generando “caja” para afrontar los gastos mensuales como el alquiler de la tierra. Si bien los márgenes son reducidos, este esquema genera cierta capitalización en el tiempo sostenida por el aporte de mano de obra familiar en el proceso.

Por otro lado la brecha de precios de un 400% entre lo que paga el consumidor y lo que recibe el productor, pone en peligro la sustentabilidad del sistema a mediano y largo plazo. En la actualidad el elevado costo “logístico” específicamente de transporte, consolida de alguna manera este proceso descripto y asegura el abastecimiento en fresco de casi 15 millones de consumidores en CABA y Gran Buenos Aires, ejerciendo cierta “competitividad” sobre otros Territorios para esta provisión de producto.

No disponemos de censos y encuestas oficiales actualizadas en lo que respecta a la superficie de cada cultivo, pero las estimaciones que realizamos desde el INTA infieren que unas 3000 Ha de invernaderos son ocupadas con hortalizas de hoja dentro de las cuales el 60% corresponde a la Lechuga.

En cuanto a las variedades, esta tecnología ha posibilitado imponer lentamente la Lechuga Mantecosa durante todo el año, también se cultivan Criolla, Francesa, Morada, Capuchina.

El esquema productivo utiliza densidades de plantación de 12 a 14 plantas/metro cuadrado todo con riego por goteo, se utilizan plantines adquiridos en Plantineras especializadas.



Hay variedades que cubren bastante bien la demanda todo el año, en lo que respecta a lechuga tipo Mantecosa por ejemplo, las variedades como Sages y Lores permiten una producción todo el año. Lores fue la primer variedad en producción de verano con rindes aceptables por su menor “quemado del borde de la hoja” debido a su estructura. También, en la actualidad, para el manejo de este problema se utiliza la malla “media sombra” plástica en los invernaderos y aplicaciones de fosfitos de potasio, bioestimulantes y calcio foliar con muy buen resultado. Los ciclos pueden ir de 35 – 40 días en primavera verano a 55-60 días en invierno.

En cuanto a los Rendimientos promedio es posible obtener 2500-3000 cajones/Hectárea de 8 kg cada uno por ciclo y en el año se pueden realizar 4 – 5 plantaciones.



Los problemas sanitarios más importantes son el virus de la “Peste Negra” transmitida por el insecto “Trips” (*Frankliniella occidentalis*), que genera una pérdida de plantas importante en los primeros estadios llegando a tener que levantar todo el invernadero plantado. En los años secos como fue esta campaña el impacto es muy importante.

Enfermedades como *Sclerotinia sclerotiorum*, *Sclerotinia minor* y *Fusarium spp* son habitantes del suelo que causan pérdidas de plantas además de los ataques de *Bremia lactucae* y *Botrytis cinérea* sobre parte aérea.

En general, en esta zona, existen problemas de tipo “Estructural” que hacen dificultoso el control sanitario. La superficie promedio alquilada es de 1 a 2 Ha, por lo tanto existe la tendencia y necesidad de unir los invernaderos para optimizar el espacio y tener menor costo de construcción, pero se generan áreas con dificultad de ventilación en verano y muchos problemas con el manejo de agua de lluvia y la humedad ambiente en otoño y primavera.

Esta situación hace elevar la utilización de agroquímicos para compensar los problemas de manejo, detectándose en ocasiones elevados niveles de residuos de estos productos.

Desde el INTA y otras Instituciones Nacionales y Provinciales en conjunto con Productores de diversas organizaciones, tratamos de implementar 2 bloques de estrategias.

Una es la reingeniería del sistema proponiendo un modelo agroecológico en donde se pueda plantear la sustentabilidad medida por componentes ecológicos, económicos y sociales. Aquí se ensayan diferentes formas de diversificación de cultivos con una atención especial a recuperar suelos y recursos biológicos que equilibren plagas y enfermedades en forma sistémica.



Todo este proceso es traccionado por ahora con experiencias de comercialización en canales cortos de ventas más directas donde se puede percibir un mayor porcentaje del precio pagado al productor. De esta manera se reduce la presión sobre los rendimientos, logrando una baja de insumos aplicados y finalmente calidad de vida de las familias que producen.

Por otro lado instalamos una serie de experiencias en lo que denominamos la “Transición” que involucran aspectos parciales que suman al modelo planteado. Por ejemplo bio solarizaciones de suelo para control de hongos y nematodos, con buenos resultados. Como así también el uso de productos biológicos como hongos entomopatógenos, Trichodermas, Azospirillum, Pseudomonas, etc. Insecticidas naturales como las Diatomeas, los extractos de ajo, la inclusión de plantas que alberguen “insectos benéficos”, que si bien traen aparejados una mayor utilización de los insumos requieren por parte del productor y los técnicos entender mejor el proceso y pensar en cada caso la estrategia a seguir.



Preparación del film plástico para la bio solarización en invernadero en La PLata.

2- Evolución de la oferta de Lechuga en el Mercado Central de Buenos Aires. Año 2017.

El ingreso de lechuga al Mercado Central de Buenos Aires durante el año 2017 fue de 21.475,8 Tn., prácticamente la misma oferta del año 2016 la cual fue de 21.483,9 Tn.

En el gráfico N° 1 se observan los volúmenes de ingreso de lechuga al MCBA, medidos en toneladas, desde el año 2001 hasta el 2017 con su línea de tendencia en descenso. La diferencia de los valores de los años extremos (2001-2017) marcan una disminución en la oferta de lechuga en el MCBA del 35,5 %.

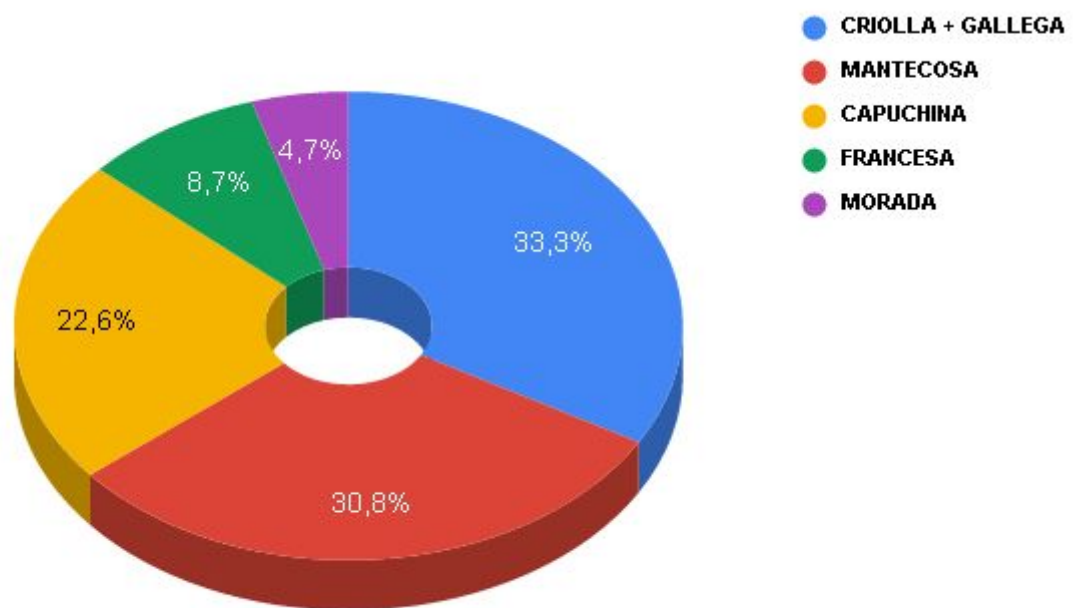
Gráfico N° 1: Volúmenes de ingreso de lechuga al MCBA, medidos en toneladas y su línea de tendencia. Años 2001-2017.



Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento de Información, CMCBA

En el gráfico N° 2 se observan los distintos tipos comerciales de lechugas ofertadas durante el año 2017 en el MCBA.

Gráfico N° 2: Participación porcentual de los tipos comerciales de lechuga en el MCBA. Año 2017



Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento de Información, CMCBA

Como puede apreciarse las lechugas del tipo comercial Criolla sumado al tipo comercial Gallega participaron en forma conjunta con el 33,3 % del ingreso total de lechugas; seguido por el tipo comercial Mantecosa con el 30,8 %. El tipo comercial Capuchina participó con el 22,6 %; el tipo Francesa o Crespa con el 8,7 % y las de tipo Moradas con el 4,7 %.

En el cuadro N° 1 se observa los volúmenes de ingreso de lechuga por tipo comercial al MCBA del año 2016 y 2017, medidos en toneladas y su diferencia porcentual (**para confeccionar este cuadro se tomó los valores de ingreso de las lechugas identificadas por los productores en las guías frutihortícolas**).

La oferta de las lechugas tipo Capuchinas se incrementaron en un 4,9 % y las lechugas tipo Francesas en un 11,7 %.

Cuadro N° 1: Diferencia en porcentaje del ingreso de lechuga, al MCBA por tipos comerciales. Años 2016-2017.

TIPO COMERCIAL	2016 Tn.	2017 Tn.	DIF % 2016-2017
MANTECOSA	4.561,4	4.488,1	-1,6
CRIOLLA + GALLEGA	5.231,1	4.851,1	-7,3
CAPUCHINA	3.142	3.295,8	4,9
FRANCESA	1.133,3	1.265,9	11,7
MORADA	735	682,1	-7,2
TOTAL	14.802,8	14.583	-1,5

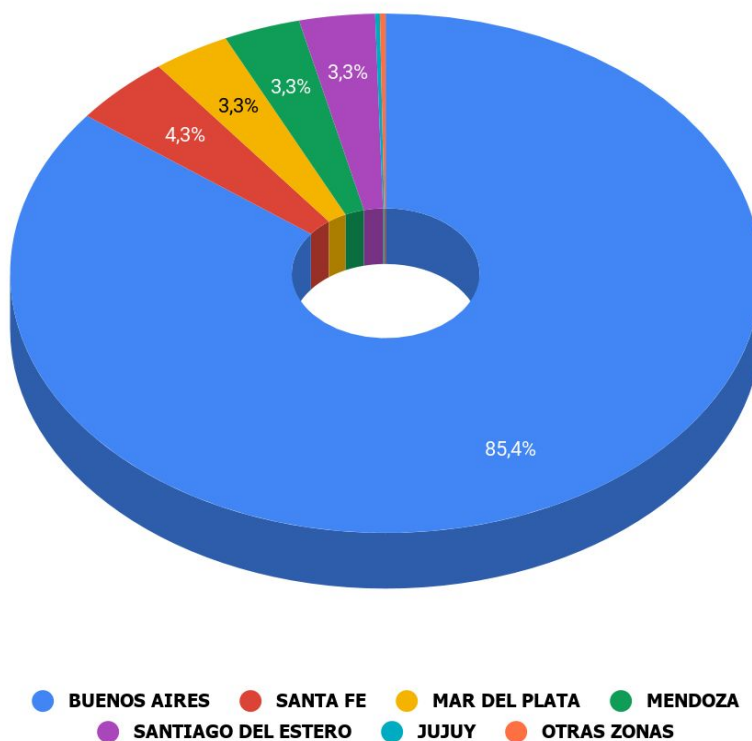
Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento de Información, CMCBA

En el gráfico N° 3 se observa la participación relativa de la oferta de lechuga en el MCBA por zonas de producción para el año 2017.

En la provincia de Bs. As. el mayor ingreso proveniente de las localidades de La Plata y Cinturón verde de Buenos Aires (Florencio Varela, González Catán, Luján etc) fue de los tipos comerciales Mantecosa y Criolla. Por otra parte la oferta de la localidad de General Pueyrredón estuvo compuesta principalmente por el tipo comercial Capuchina. Ambas zonas suman el 88,7 % de participación del total de lechugas comercializadas en el Mercado Central de Buenos Aires.

La oferta de la provincia de Santa Fe se concentró de mayo a octubre y participó con el 4,3 %; Mendoza y Santiago del Estero con el 3,3 %. En estas tres últimas zonas el tipo comercial más representativo fue de lechuga Capuchina (ver gráfico N° 3).

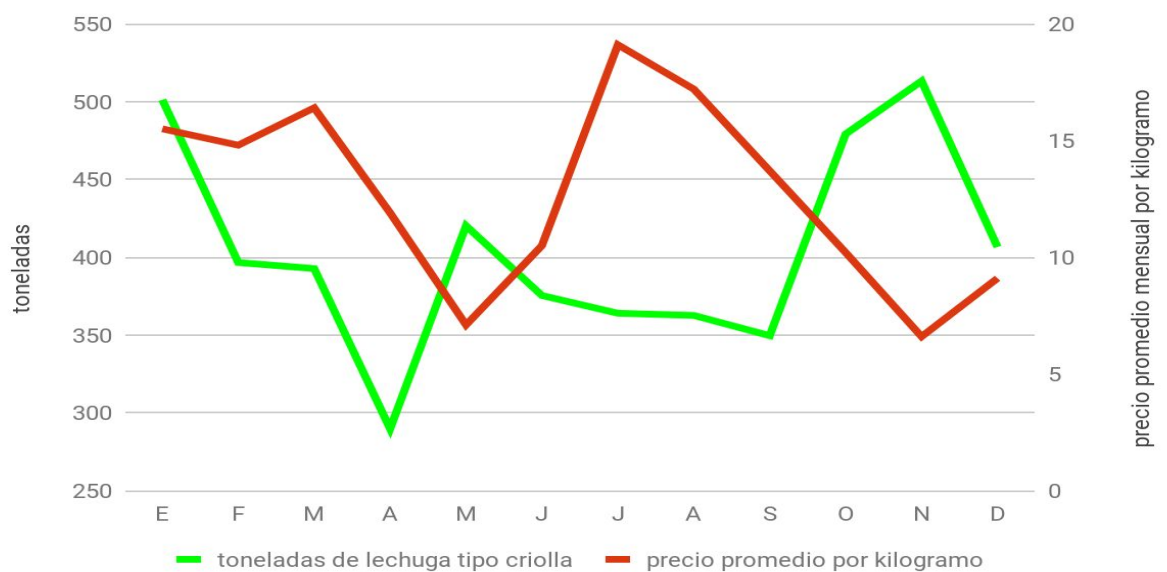
Gráfico N° 3: Participación relativa del ingreso de Lechuga al MCBA por zonas de producción. Año 2017



Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento de Información, CMCBA

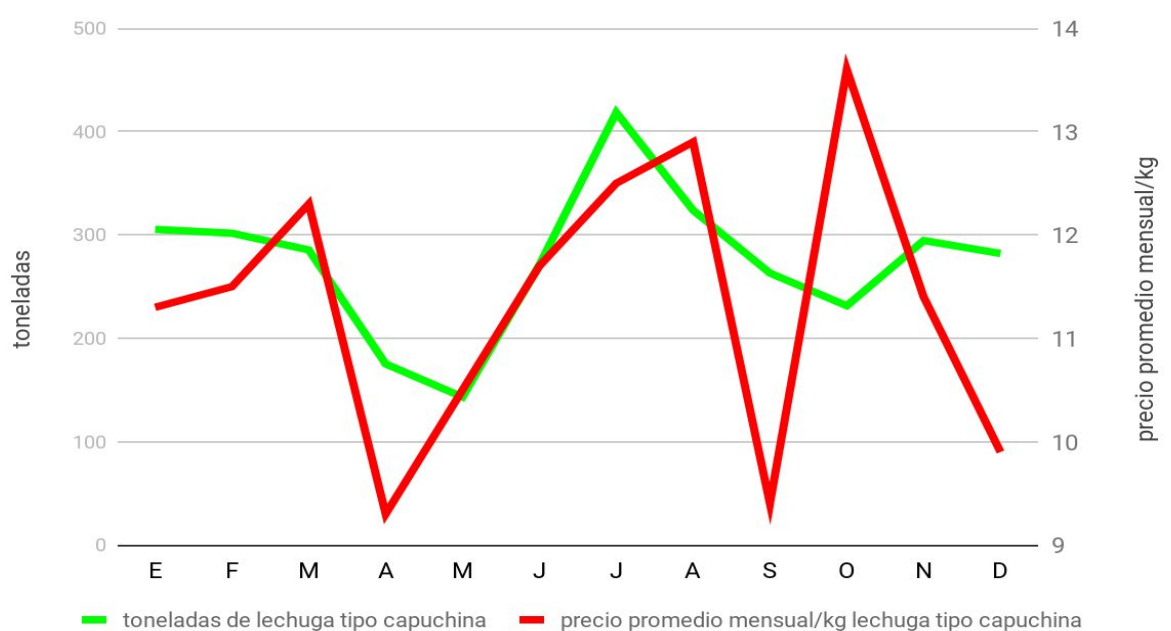
En los gráficos N° 4,5 y 6 se observa la evolución mensual de la oferta de lechuga tipo Criolla, Capuchina y Mantecosa, medida en toneladas y el precio promedio mensual por kilogramo para cada tipo comercial de lechuga.

Gráfico N° 4: Evolución mensual de la oferta de Lechuga tipo Criolla y precio promedio mensual por kilogramo. Año 2017.



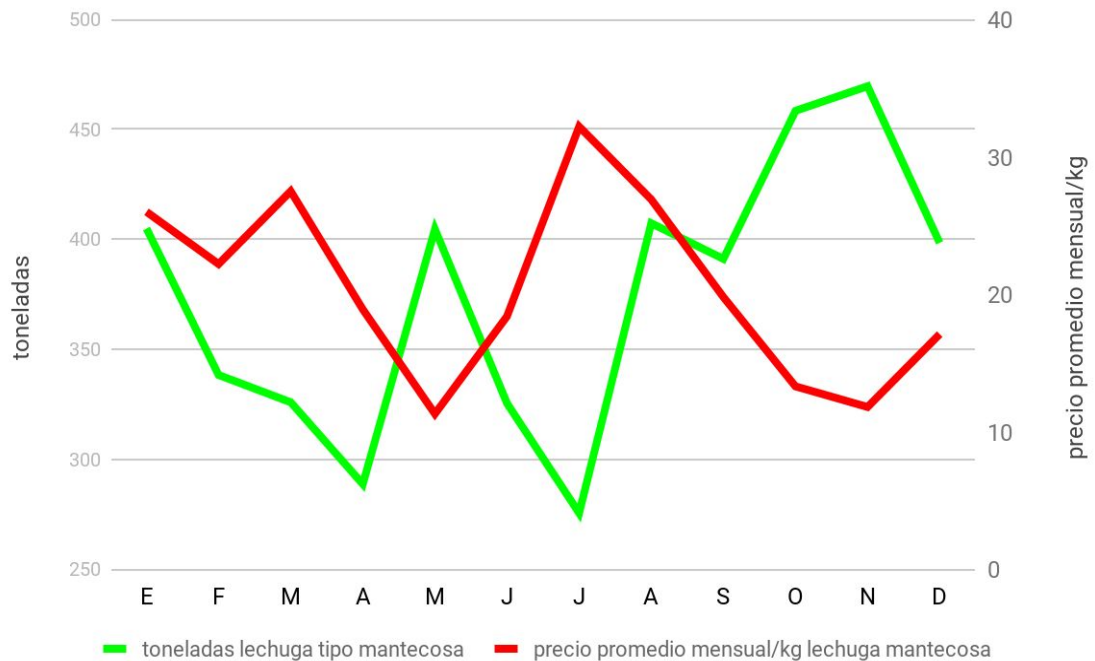
Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento de Información, CMCBA

Gráfico N° 5: Evolución mensual de la oferta de Lechuga tipo Capuchina y precio promedio mensual por kilogramo. Año 2017.



Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento de Información, CMCBA

Gráfico N° 6: Evolución mensual de la oferta de Lechuga tipo Mantecosa y precio promedio mensual por kilogramo. Año 2017



Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento de Información, CMCBA

Trabajo realizado por el Ing. Agr. Oscar Liverotti, CMCBA: oliverotti@mercadocentral.gob.ar

Valor nutricional de la Lechuga

Nutrientes	Aportes de nutrientes cada 100 gramos de lechuga	Requerimientos diarios hombre/mujer entre 29 y 39 años
Agua (gramos)	94.98	-
Lípidos (gramos)	0.15	-
Carbohidratos (gramos)	2.87	-
Energía (Kilocalorías)	15	3.000/2300
Proteína (gramos)	1.36	54/41
Calcio (miligramos)	36	1.000
Hierro (miligramos)	0.86	10/18
Magnesio (miligramos)	13	350/330
Fósforo (miligramos)	29	700
Tiamina (miligramos)	0.07	1.2/0.9
Potasio (miligramos)	194	3.500
Niacina (miligramos)	0.37	20/15
Vitamina B6 (miligramos)	0.09	1.8/1.6
Folato (microgramos)	38	400
Vitamina C (miligramos)	9.2	60
Vitamina A (microgramos.)	370	1000/800

Fuente: USDA National Nutrient Database

Para comunicarse personalmente con los coordinadores técnicos del Convenio INTA - Mercado Central dirigirse al Edificio Administrativo, Cuarto Piso, de la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires. Autopista Ricchieri y Boulogne Sur Mer, Tapiales, Provincia de Buenos Aires, Argentina.

Ing. Agr. J. Fernández Lozano

flozano@mercadocentral.gob.ar

Ing. Agr. Claudio Olaf Budde

budde.claudio@inta.gob.ar

Corp. del Mercado Central de Buenos Aires

Tel: 011-4480-5500, oficina INTA, int. 5741 o 4480-5517