

OBSERVATORIO GRANJERO



Situación y Perspectivas del **BONIATO** JUNIO 2010

Antecedentes

El boniato es una de las principales hortalizas cultivadas en el Uruguay. Es un cultivo rústico, adaptado a diversas condiciones de producción, resistente a sequía y calor; y de bajo uso de agroquímicos. Su producción promedio en las últimas 4 zafas asciende a 28.200 toneladas.

El cultivo se encuentra difundido tanto en la zona del litoral norte (27% de la producción), como en el sur (73%) de nuestro país.

Se produce casi exclusivamente en predios familiares, de escasos recursos por el bajo costo de producción y donde el factor mano de obra familiar es el principal componente. Estos productores destinan pequeñas superficies al cultivo, en promedio 1,3 há. (promedio del sur del país, 1 há. y norte 2.7 há.)

En cuanto al número de productores dedicados al rubro, el mismo ha presentado desde comienzos de la década del 70 hasta los años 90, un brusco descenso, estos pasaron de 23.000 a 6.000 aproximadamente. También se ha verificado una importante baja en la cantidad de hectáreas plantadas, pasando de 14.000 a 4.700 en el mismo período.

En el caso de la producción, disminuyó de 80.000 a 35.000 toneladas, sin embargo los rendimientos por ha. en el período indicado no mostraron cambios significativos, manteniéndose en 5.5 ton./ha.

Las variedades mayoritariamente cultivadas en ese lapso se presentan en el cuadro a continuación:

Variedad	Color de Piel	Color de Pulpa
“Brasileña”	Rosada-Marrón	Blanca
“Zanahoria”	Bronceada	Naranja
INTA Morada	Morada	Crema
Colorada Común	Rojiza	Amarilla-Naranja

Fuente: INIA

Lo más destacado de estos cultivares, se refiere a las características de buena a muy buena conservación y calidad a lo largo todo el año.

Los niveles productivos si bien fueron disminuyendo a lo largo de los años, eran relativamente altos y cubrían los requerimientos del mercado interno. De esta forma se podría explicar la ausencia de importaciones durante las décadas 70, 80 y 90.

Del año 2000 hasta la fecha, el cultivo, continuó presentando una reducción en el número de productores, los cuales pasaron de 3.000 (en el año 2.000) a 1.200 (en la zafra 2008/2009). Esto trajo como consecuencia un *descenso en la superficie dedicada a la producción de boniato*. Sin embargo como contrapartida y punto a favor del rubro, es el aumento de los rendimientos por hectárea, dado que son claramente superiores a décadas pasadas, mostrando un promedio que asciende a 12 ton/ha., si bien se pueden observar leves fluctuaciones a lo largo de los últimos 10 años.

Otra de las variaciones que se dan en este periodo son los cultivares que se producen y comercializan. Este cambio estaría dado principalmente por la incorporación de cultivares de alta productividad, principalmente la variedad Arapey.

Variedades más relevantes en la actualidad:

Variedad	Color de Piel	Color de Pulpa
INIA Arapey	Morado	Amarillo- Pálido
Beauregard	Rosada a Cobriza	Naranja

Fuente: INIA

Estas variedades las encontramos con una presencia diferencial dentro de la oferta actual, el cultivar INIA Arapey representa el 75%, mientras que Beauregard junto a otras variedades de pulpa naranja completan la oferta disponible, 25 %.

Consumo

En relación al consumo, *se registra un descenso a nivel mundial y la región no es ajena a ese comportamiento*. Por ejemplo, en Argentina se consumían 18 Kg. per. Capita/año en los años 70' mientras que el consumo actual apenas alcanza los 3 Kg./hab./año., según agentes calificados estaría dado por un aparente cambio en el gusto de los consumidores. El sabor color y apariencia, entre otras, son preocupaciones de los investigadores brasileños.

Nuestro país sigue el mismo comportamiento. ***El consumo actual se sitúa en los 5.18 kg. per capita/año (datos del censo 2006).***

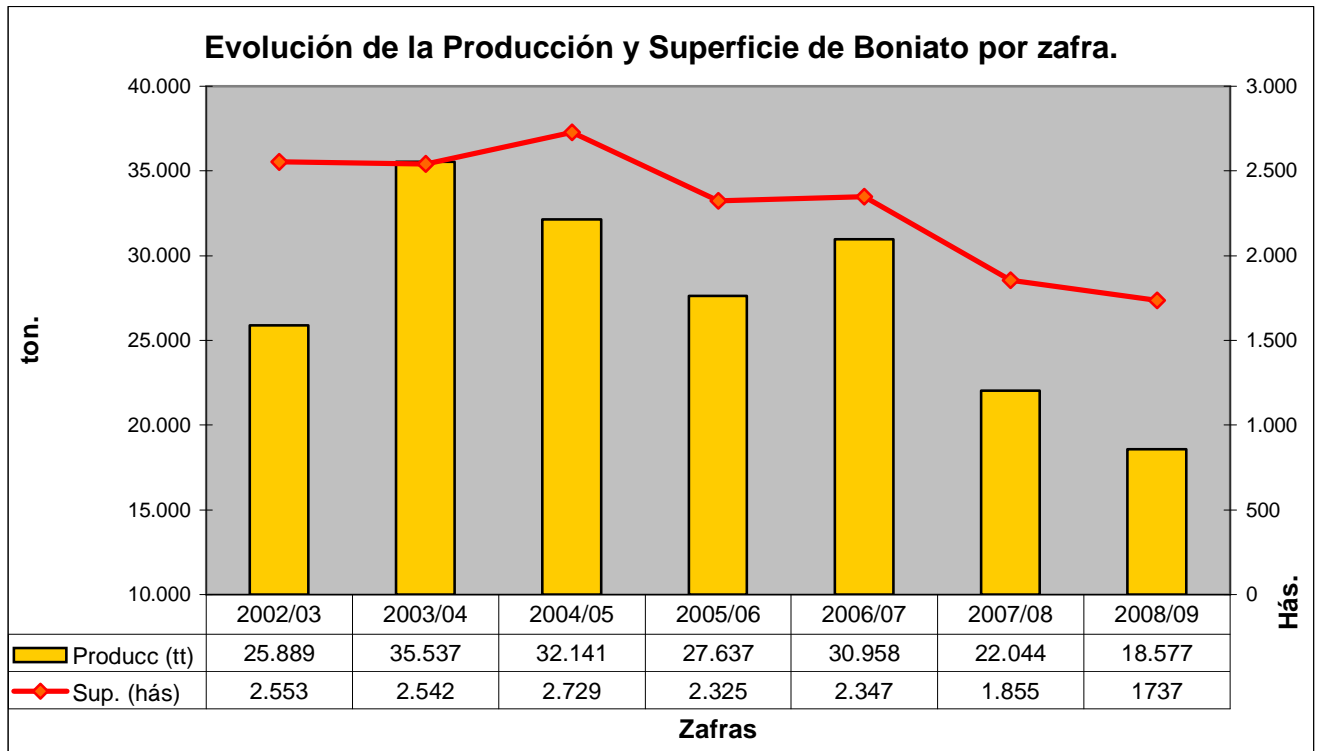
Esta baja preferencia del boniato frente a otras hortalizas puede deberse al sabor intenso del boniato lo cual hace que no sea preferido frente a otras hortalizas de gusto más suave como la papa; además, el aspecto cosmético también resulta poco atractivo, ya sea por su aspecto general de color y forma, como por la dificultad de pelado; por lo cual son preferidos los boniatos de forma más regular frente a otros en el mercado interno.

Stanley Kays, investigador de la Universidad de Georgia (EEUU), ha lanzado la hipótesis de que el sabor intenso del boniato haría que el público no la prefiera frente otras hortalizas como la papa, que tiene un gusto más suave que puede combinarse con muchas comidas. Esa hipótesis se basa en los resultados logrados en Nueva Zelanda, uno de los pocos países junto con China en los que el consumo de boniato no sólo no bajó sino que se incrementó. Utilizando una variedad de sabor muy suave, en Nueva Zelanda se han desarrollado productos procesados a base de boniato como comida para bebés, "chips", croquetas, picadillo y galletas, que combinados con distintos condimentos han resultado de la preferencia de los consumidores y desplazando los productos a base de papa. El mismo investigador destaca la importancia que tiene el sabor al señalar la creciente popularidad que están teniendo en EEUU las variedades de pulpa seca que tienen sabores distintos a las variedades de pulpa húmeda y color anaranjado que se consumen mayormente en ese país. De confirmarse esta hipótesis, el sabor se convertiría en uno de los principales factores de selección para el mejoramiento genético (Fuente www.inta.gob.ar)

Situación del cultivo del Boniato

En los últimos años se constata una tendencia descendente en la superficie plantada, mientras que la producción, resulta variable, principalmente a causa del "efecto año", recordando que la misma es determinada por la superficie y el rendimiento.

Cuadro 1: Evolución de la Producción total (ton) y superficie (Ha) de Boniato según zafra.



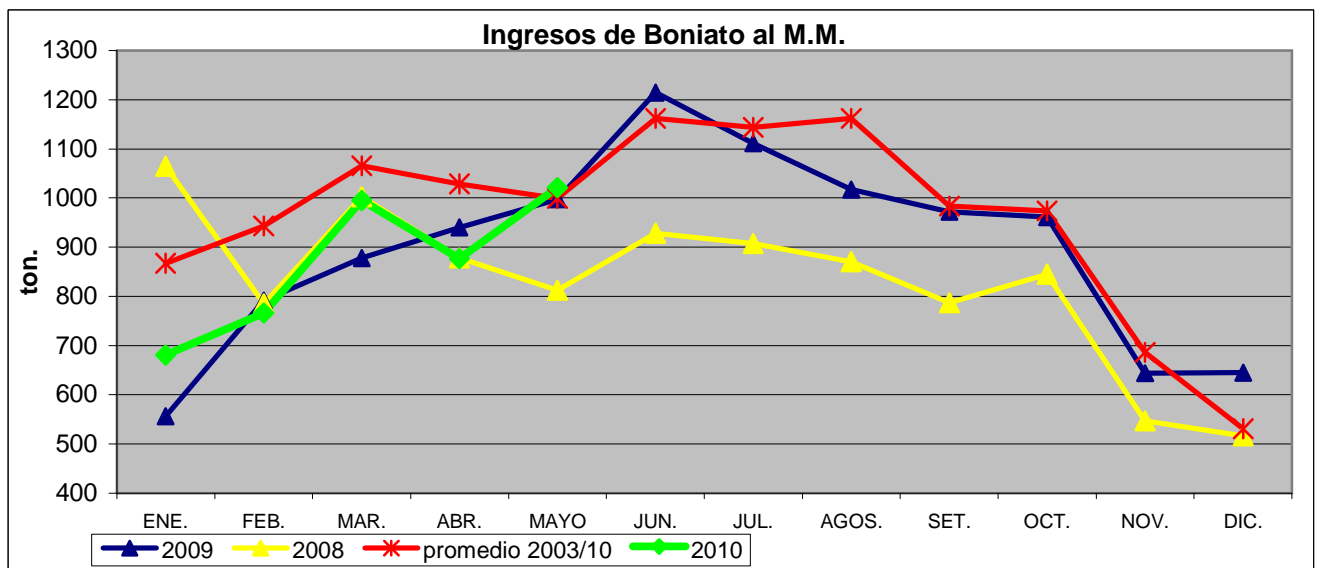
Fuente: CAMM en base a DIEA

En la última zafra relevada, 07/08, la producción fue de poco más de 22.000 toneladas, el guarismo más bajo registrado en los últimos tiempos.

Situación del Boniato en el Mercado Modelo

Los ingresos totales de boniatos al mercado presentan una marcada estacionalidad, donde los máximos se dan hacia el invierno, en los meses de junio a agosto; y los menores se dan en el verano con un mínimo histórico en diciembre; esto se aprecia en el siguiente cuadro.

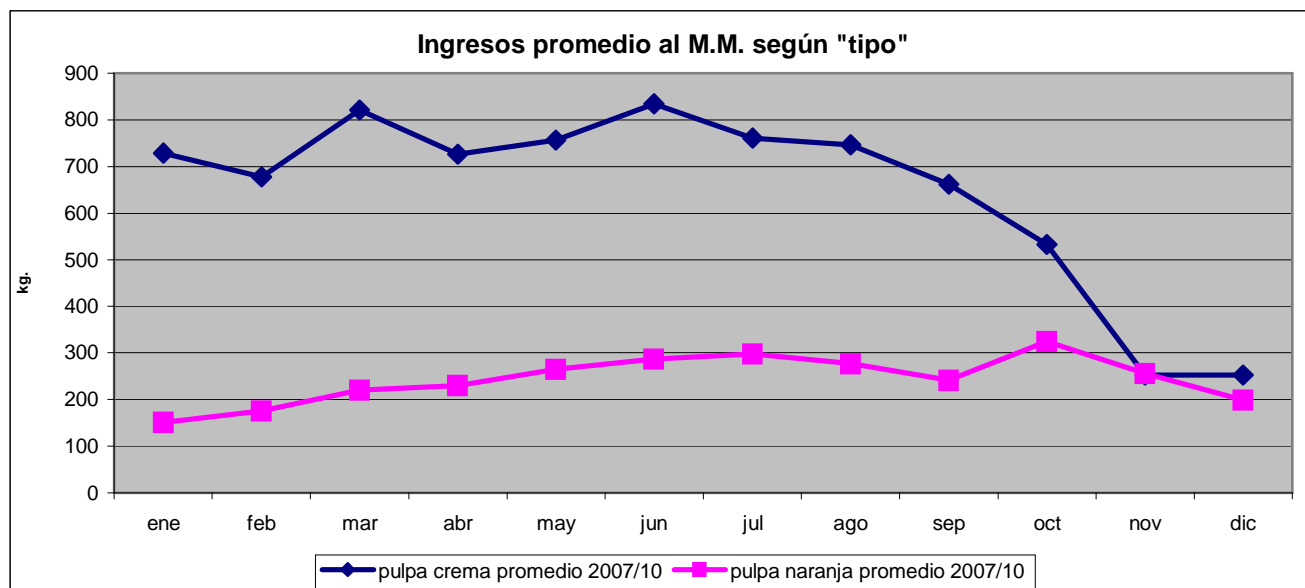
Cuadro 2: Ingresos totales de Boniato al Mercado Modelo.



Fuente: CAMM

Si se discrimina por "tipo" de boniato, se observa que en el M.M. la mayor parte del volumen comercializado pertenece al grupo de los boniatos de pulpa color crema (principalmente Arapey); estos comienzan a presentar una disminución en los ingresos al Mercado al inicio de la primavera, asociado a que la variedad Arapey evidencia serios problemas de conservación a partir de esa época (cuadro 5). En cambio la variedad Beauregard (y otros de pulpa naranja), aunque tienen menor presencia en el mercado, presentan mayor estabilidad en la oferta a lo largo de año, visto que manifiestan una mejor conservación que el Arapey; adquiriendo mayor importancia relativa en la oferta hacia el final de la zafra.

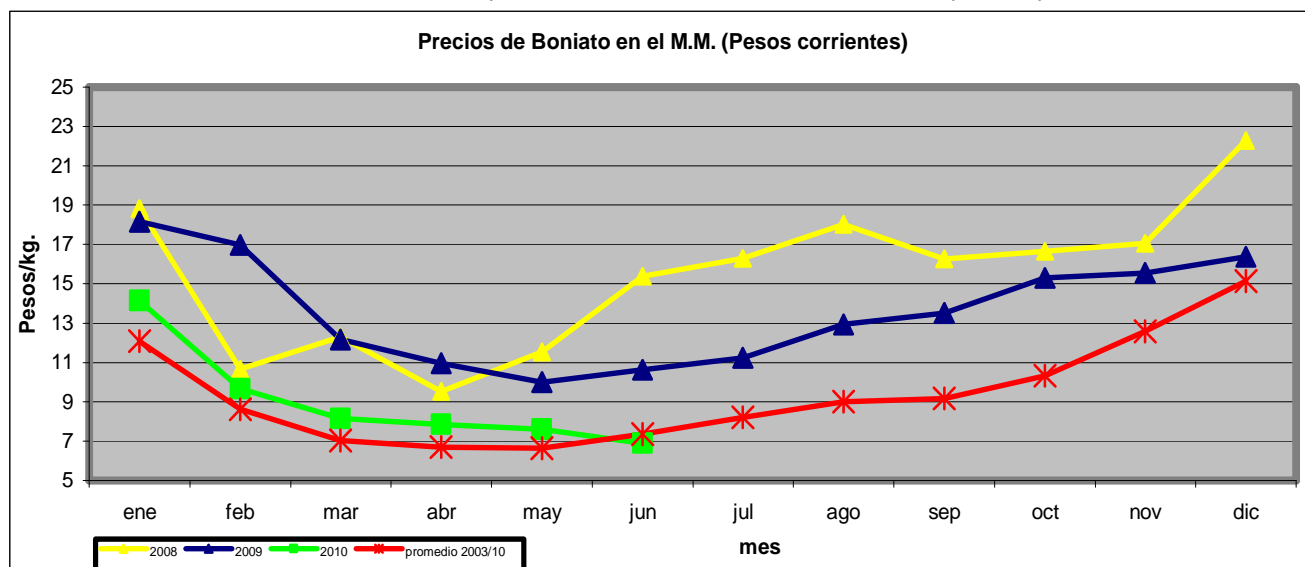
Cuadro 5: Ingresos promedio al Mercado Modelo según "tipo" de Boniato.



Fuente: CAMM

Este comportamiento marca en buena parte la estacionalidad de los precios del boniato en el M.M., donde históricamente los precios alcanzan valores mínimos en el periodo de marzo a mayo y los mayores valores se registran hacia el verano, logrando los picos en el mes de diciembre.

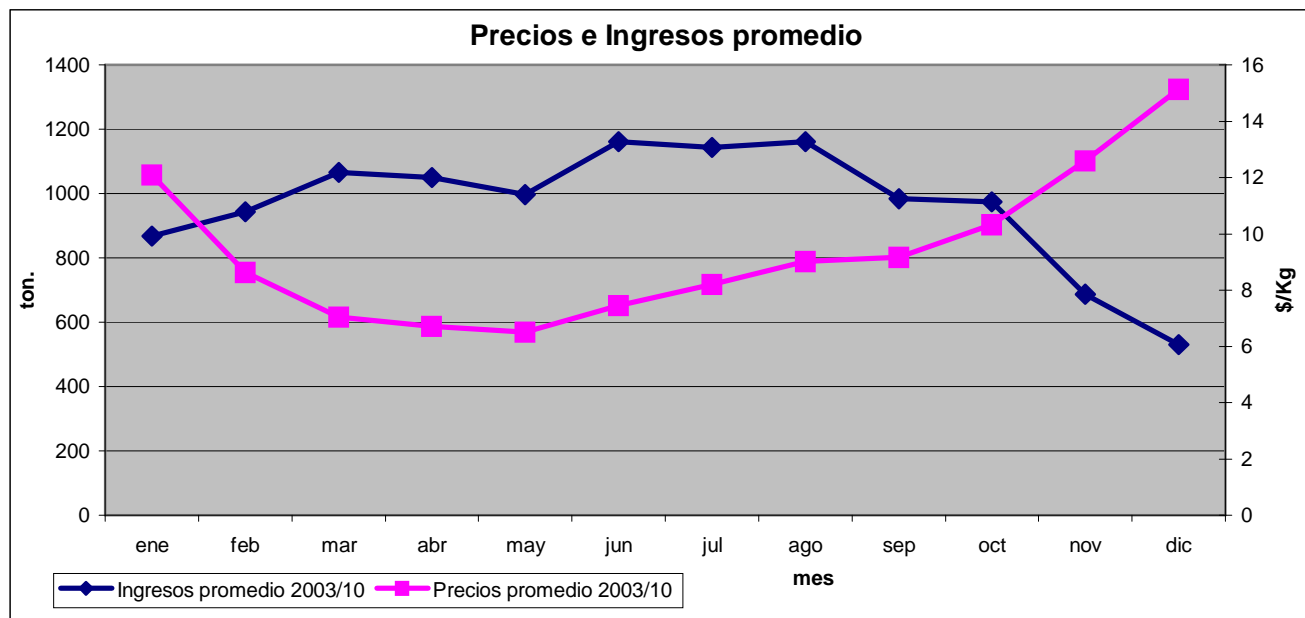
Cuadro 3: Precios de Boniatos en pesos corrientes en el Mercado Modelo para el periodo 2008/10.



Fuente: CAMM

Este comportamiento inverso entre los ingresos y los precios alcanzados en el MM se aprecia claramente en el siguiente cuadro donde se grafican los promedios de ingresos y precios conjuntamente.

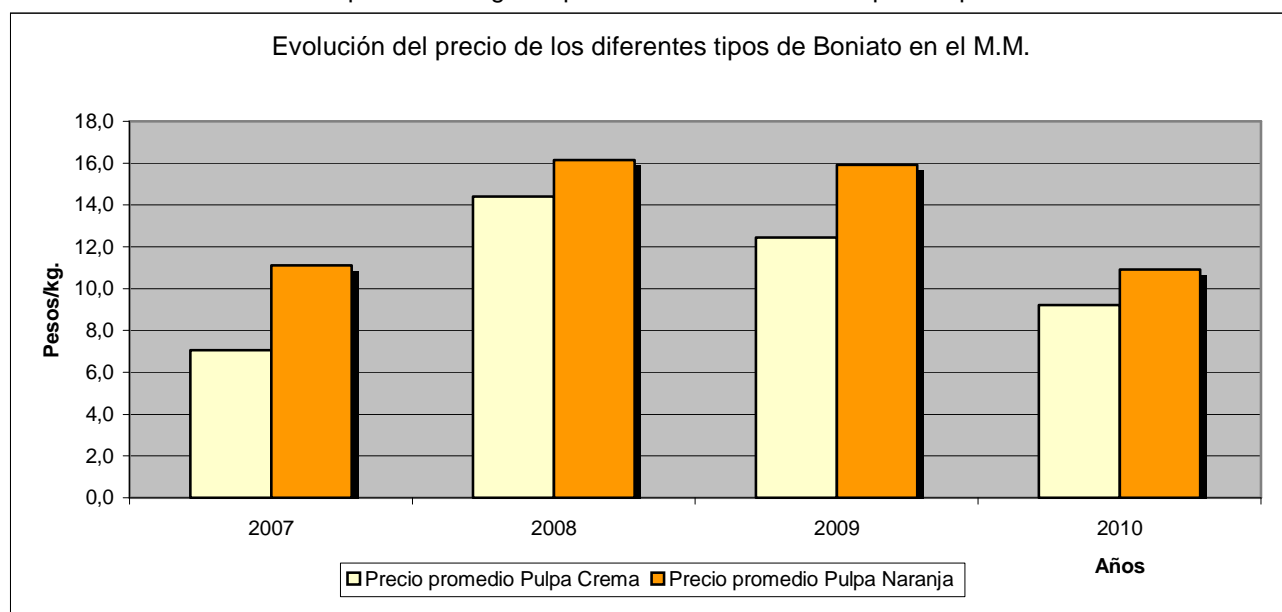
Cuadro 4: Comparativo de precios e ingresos promedios para el periodo 03/10



Fuente: CAMM

Las partidas de boniatos de pulpa naranja por un lado y pulpa crema por otro, han venido en los últimos años, presentando diferencias en los precios de los productos comercializados; los de pulpa naranja cotizan entre un 10 y 30% por encima de los de pulpa crema. Si bien las variedades de pulpa naranja hace muchos años están presentes en la oferta, es a partir de 7 u 8 años atrás que se registra un aumento del consumo, entre otros factores impulsado por una campaña publicitaria realizada por una importante cadena de supermercados, que destacaba virtudes en el sabor como lo es su gusto "dulce".

Cuadro 6: Precios promedio según "tipo" en el Mercado Modelo para el periodo 2007/10

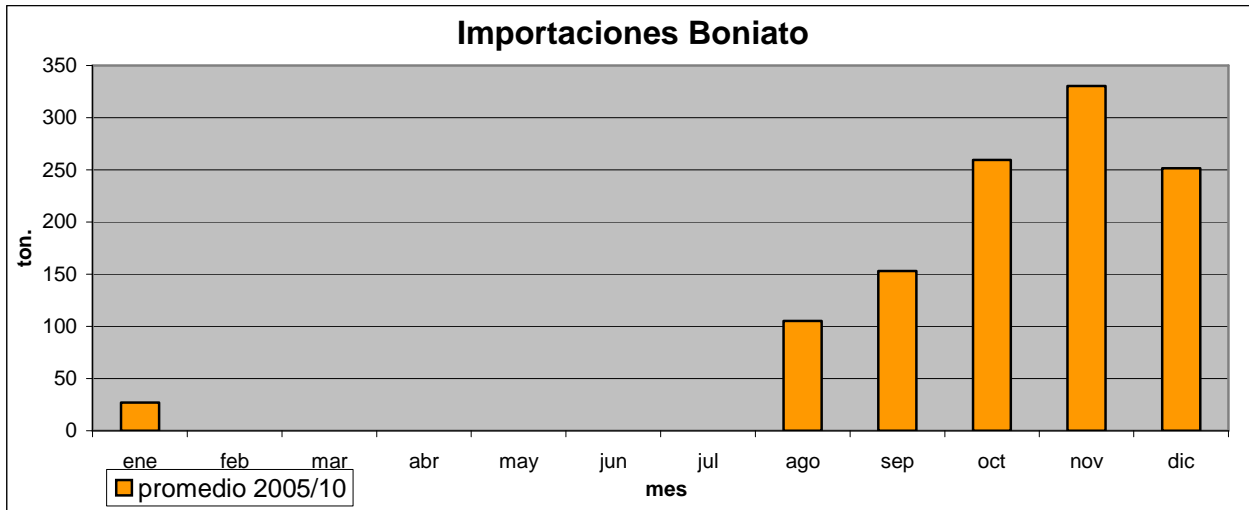


Fuente: CAMM

Importaciones

Las importaciones se concentran a la salida del invierno, cuando el boniato Arapey, principal variedad comercializada en el mercado, comienza a presentar problemas de calidad y conservación, y por ende disminuyen los ingresos al M.M. Las importaciones son en general de variedades de pulpa crema y desde países de la región.

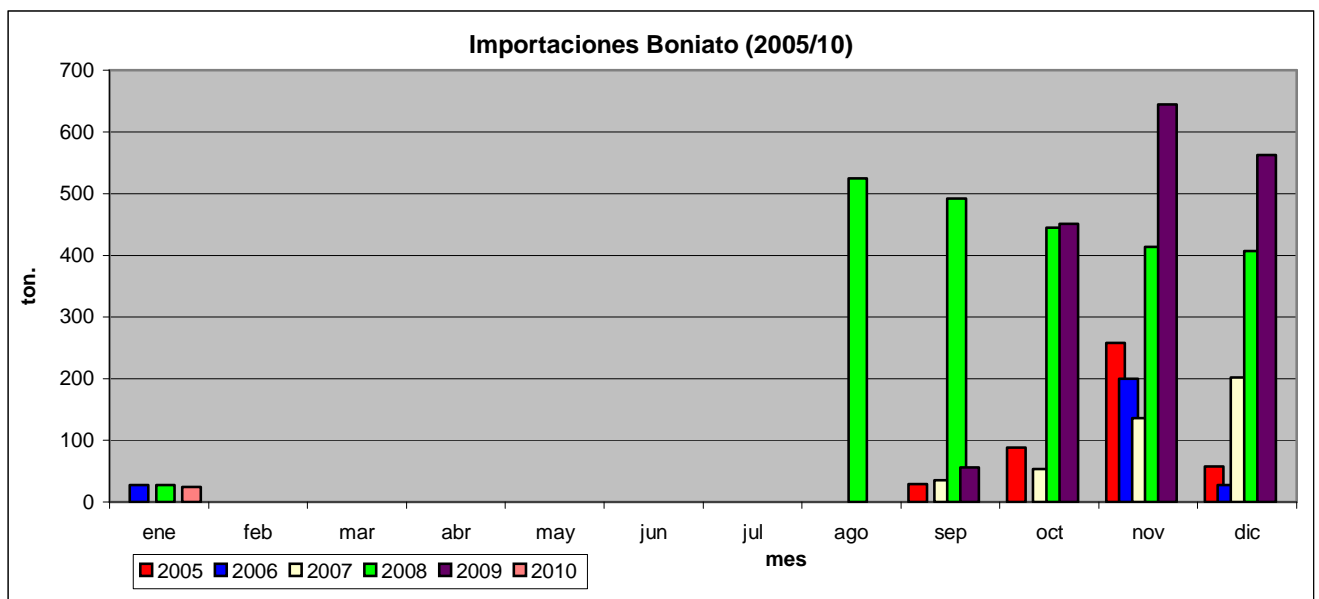
Cuadro 6: Importaciones mensuales promedio de Boniato para el periodo 2005/10.



Fuente: CAMM en base a Penta-Transaction.

En el siguiente gráfico se detallan las importaciones mensuales de los últimos años.

Cuadro 7: Importaciones mensuales de boniato para el periodo 2005/10.



Fuente: CAMM en base a Penta-Transaction

Calidad de la oferta

A partir del mes de agosto la calidad observada en el MM del boniato Arapey se ve notoriamente disminuida. Los principales defectos observados son:

- Deshidratación (marchites y flacidez)
- Alteraciones internas (fundamentalmente ahuecamiento)
- Podredumbres y manchas en la piel

En el caso de las variedades de "pulpa naranja", fundamentalmente Beauregard, los principales defectos identificados fueron:

- Podredumbres
- Daños provocados por insectos
- Manchas en la piel.

A continuación se presentan fotografías de los principales problemas de calidad presentes en el Mercado Modelo.

Foto 1: Ahuecamiento en Arapey

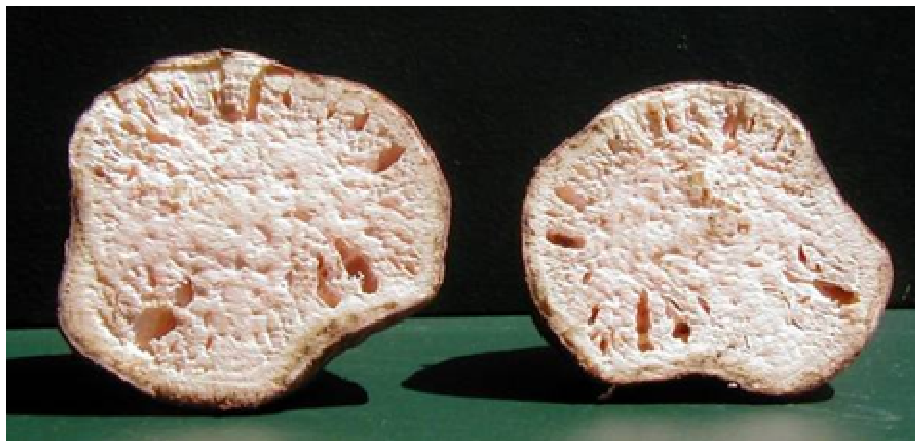


Foto 3: Daño por insectos en Beauregard



Foto 2: Podredumbre en Boniato



Consideraciones finales

- La oferta de boniato ha venido disminuyendo a lo largo de las últimas décadas, pasando de 80.000 ton. a principios de los 70' a 25.000 en los últimos años.
- Los productores que realizan este cultivo también han venido disminuyendo, de 23.000 en los 70', pasaron a 6.000 en los 90', mientras que en la actualidad no alcanzan los 1.400.
- Los rendimientos por hectárea se han duplicado en la última década, de 5.5 ton/ha a 12 ton/ha.
- Se trata de un rubro que emplea casi en exclusiva, mano de obra familiar. El promedio nacional de superficie cultivada en cada predio es de 1.3 Ha.
- Las principales zonas de producción son la zona sur (73% de la oferta), y en menor medida, el litoral norte (27%).
- La variedad Arapey, es la mayoritaria en los últimos años, 75 % de la oferta. Se trata de una variedad liberada por el INIA, muy productiva, que ha sido rápidamente incorporada por la mayoría de los productores. Presenta, con las condiciones convencionales de conservación, problemas de poscosecha principalmente a la salida del invierno.
- Con estas consideraciones el periodo de venta de boniato Arapey de origen nacional va desde enero a setiembre.
- En los últimos años se ha venido recurriendo a la importación de partidas de boniatos de países de la región, habitualmente en la primavera y comienzos del verano.
- En relación con los precios, la cotización actual, junio 2010, es sensiblemente menor a la registrada en la misma época del 2008 y 2009, situándose 35% por debajo de valor del año pasado.
- Hasta el mes de junio del 2010 los ingresos al Mercado Modelo son inferiores al promedio de los últimos 8 años.
- Según referentes del sector se prevé que este año las existencias de Boniato Arapey cubran las necesidades del consumo hasta setiembre, cuando las partidas de esta variedad comiencen a presentar problemas de calidad; por ende no se esperan incrementos significativos de precios hasta la primavera.
- Para concluir, debe ser clara la búsqueda de variedades que, por un lado aumenten el consumo de este "noble" producto, y por otro ocupen, por calidad y conservación, el periodo que va desde la primavera hasta el inicio del verano, donde el país destina numerosas divisas a la importación.