

Observatorio Granjero

Situación del cultivo de la papa



“...harina de la noche subterránea, tesoro interminable de los pueblos.”
Pablo Neruda

Agosto de 2011

1- Introducción

La papa es uno de los principales cultivos agrícolas a nivel mundial después del trigo, arroz y el maíz.

Este cultivo ocupa un lugar de destaque en la alimentación de diversos países y pueblos, y es producido por productores empresariales, así como por pequeños agricultores familiares.

Por otro lado, la importancia de las empresas procesadoras en la cadena de la papa es cada vez mayor, en la medida que una parte creciente de la producción se destina a la industrialización. Las tendencias del consumo alimentario capturadas por estas empresas, en conjunto con sus propias necesidades productivas, plantean importantes desafíos para los agricultores e investigadores, puesto que deben mejorar la calidad de su producto, aumentar los rendimientos y garantizar fechas y volúmenes de producción.

En este contexto, parece fundamental evaluar a nivel nacional la situación de este cultivo, aportando información sobre la evolución de los principales indicadores, aspectos comerciales de este rubro, industrialización, principales tendencias del consumo, entre otros.

2- Generalidades

2.1- Importancia, origen y evolución

La papa ocupa el tercer lugar mundial en importancia como cultivo alimenticio. El mismo es uno de los más difundidos desarrollándose en unos 130 países.

La papa (*Solanum tuberosum*) se originó en las altiplanicies de América del Sur, donde es consumida desde hace unos 8000 años. Allí se encuentra su centro de diversidad genética, manifestándose en tubérculos de diferentes colores (negro, rojo, violeta y amarillo) y de formas diversas.

Tanto las variedades del grupo *Andígena* como las del grupo *Tuberosum* fueron introducidas en Europa a partir de la conquista de América. A partir del siglo XIX se expandió a través del continente europeo y luego a otros continentes, suministrando alimento para los trabajadores de la Revolución Industrial. Desde esa época la papa ha tenido una decisiva contribución a la seguridad alimentaria.

Actualmente se evalúan y utilizan variedades “primitivas” de los grupos antes mencionados, así como diferentes especies silvestres relacionadas, para mejorar la adaptación, productividad y calidad del producto manteniendo su calidad nutricional.

2.2- Aspectos agronómicos

La papa es una herbácea anual que puede alcanzar una altura aproximada de un metro.

Desde el punto de vista botánico, pertenece a la familia de las Solanaceas, género *Solanum*, formado por otras mil especies, como el tomate, el morrón y la berenjena.

Es esencialmente un cultivo de clima templado y sensible a las heladas. La temperatura representa el límite principal para realizar su producción. Temperaturas inferiores a 10°C y superiores a 30 °C, inhiben el desarrollo del tubérculo. La mejor producción de los mismos se observa cuando la temperatura diaria se mantiene en promedio entre 18 y 20 °C, mientras que la de los tallos y hojas, cuando aquella se encuentra entre 20 y 25 °C.

Nuestra condición climática y período libre de heladas, permite cultivar en dos épocas principales: otoño y primavera, en tres diferentes zonas de producción: sur, norte y este. Dichos períodos de cultivo no superan los cuatro meses, limitados principalmente por extremos de temperatura. Por lo general, los cultivos se comportan relativamente mejor durante el otoño con respecto a los de primavera. En esta época de cultivo, como consecuencia de condiciones climáticas desfavorables para la tuberización, su ciclo se alarga hacia el verano. Esto ocasiona pérdidas de productividad y calidad comercial por el efecto combinado de la alta temperatura y el déficit de agua al final del ciclo. Además, generalmente se muestran bastante susceptibles a virus y hongos (“Tizones”), afectando la performance productiva. Esto provoca también un mayor costo de producción, condicionado por la necesidad de renovación frecuente de la semilla y el mayor uso de plaguicidas.

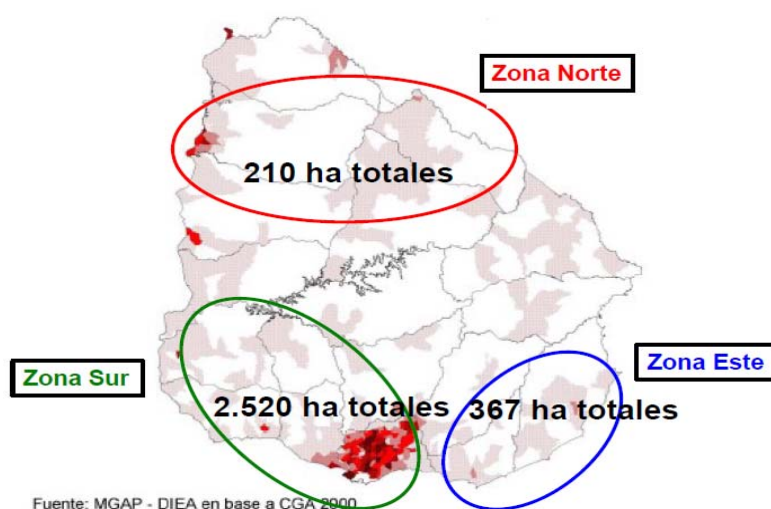
3- Características de la producción en Uruguay

3.1- Principales zonas productoras

Las zonas de producción de este cultivo son: sur, este y norte. Sin embargo la producción de semilla desde hace algunos años presenta una tendencia a desplazarse hacia áreas no contaminadas, con suelos más aptos, alejados de otros cultivos de Solanaceas y con posibilidades de riego.

En la actualidad, la zona sur concentra el 77% de la producción, proveniente en su mayoría del departamento de San José. En segundo lugar la zona este contribuye con el 15% de la misma, en tanto, la zona norte aporta el 8% restante de producción, siendo Tacuarembó el principal departamento productivo de esta zona.

Figura Nº 1- Principales zonas de producción



3.2- Evolución de los principales indicadores

Se observa en los últimos 20 años un marcado descenso en el número de productores vinculados a este cultivo (Cuadro Nº 1). Tomando como base el año 1990, se podría decir que el número de productores existentes en el 2010, **disminuyó en un 75%**.

Cabe recordar que los valores indicados para 1990 y 2000 corresponden a Censos y que el valor indicado para el 2010 es una estimación a partir de las encuestas de papa, en éstas las explotaciones que realizan menos de 4 ha de cultivo no están incluidas.

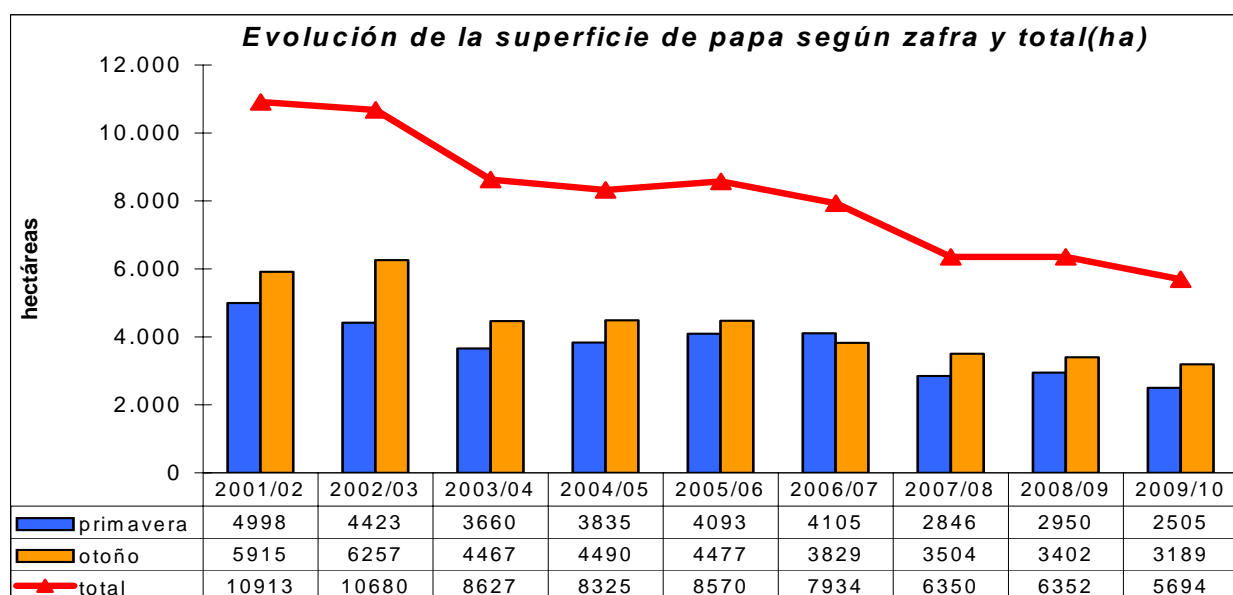
Cuadro Nº 1- Evolución del número de productores de papa

Año	1990	2000	2010
Nº productores	413	158	102

Fuente: Digepra en base a MGAP-DIEA. Encuestas de papa y Censo Gral. Agrop.

La superficie plantada y la producción (Gráfico Nº 1), al igual que el número de productores, han registrado un **proceso de disminución** (Cuadro Nº 2), mientras que los rendimientos por hectárea en los últimos años se han incrementado. Este aumento en los rendimientos podría explicarse entre otros factores por: la incorporación de riego, la mejora de la calidad y cantidad de la semilla utilizada, las mejoras en el manejo general de los suelos con incorporación de materia orgánica, abonos verdes y praderas y el uso de suelos **nuevos o no "papeados"** y la producción a mayor escala.

Gráfica N° 1- Evolución de la superficie total de papa y por zafas de producción



Fuente CAMM

Datos más recientes indican que la **superficie sembrada continúa la tendencia descendente**. (área primavera- verano 2010/11 estimada 2.089 ha, área otoño 2011 estimada 3.019 ha)

Cuadro N° 2 – Evolución de la producción de papa en el período 2000/01 a 2009/10

Zafra	2000/01	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
Produccion Total (ton.)	121.135	141.214	173.812	137.950	157.636	147.981	118.362	106.557	102.287	114.662
Rend. Promedio (ton./ha)	14,6	12,9	16,3	16,0	18,9	17,3	14,9	16,9	16,1	20,1

Fuente: Digepra en base a MGAP:DIEA . Encuestas de papa

3.4- Estimación del valor bruto de producción

En términos económicos el valor comercializado de papa es superior al resto de los rubros granjeros con más de \$ Constantes 1.347.278.500. En U\$S representa 63 millones.

Cuadro N°3 – Valor Bruto de Producción

Año	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Producción Total (t)	157.636	147.981	118.362	106.557	102.287	114.662
\$ corrientes promedio /kg	7,17	6,42	13,18	14,00	12,22	11,46
\$ constantes promedio /kg	10,48	8,82	16,55	16,51	13,47	11,75
U\$S promedio/kg	0,29	0,27	0,57	0,67	0,54	0,55
VBP \$ corrientes (millones \$)	1.130	950	1.560	1.491	1.249	1.314
VBP \$ constantes (millones \$)	1.652	1.305	1.958	1.759	1.377	1.347
VBP U\$S (millones de U\$S)	45	39	67	71	55	63

Nota: \$ constantes: IPC-Diciembre 2010: Base 100

Fuente: Digepra

3.5- Semilla

La semilla es un factor determinante en el resultado del cultivo. A nivel comercial el cultivo se multiplica por los tubérculos u órganos de reserva. Las papas "semillas" pueden ser portadoras de enfermedades (virus, bacteria u hongos) que pueden representar un verdadero peligro para los cultivos. Siendo ésta una de las razones de la importación anual de semillas.

En los últimos años, se han suscitado con las importaciones de papa "semilla" provenientes de Canadá principalmente, importantes problemas a nivel sanitario con la aparición de enfermedades como Sarna y Virus: PVX y PVY.

La semilla de papa es uno de los principales componentes del costo del cultivo (se estima en un 30 %) e insume en promedio de 1,8 a 2,2 t/ha para su plantación. Para la siembra de la papa de otoño 2010, se utilizaron más de 5 mil toneladas de semilla de origen nacional (producida por los propios productores). Dicha cantidad fue ligeramente superior a la de las dos zafas anteriores.

Los cultivares comúnmente utilizados en nuestro país, han sido desarrollados en el Hemisferio Norte para una sola época de plantación al año. Estos poseen un período de reposo de los tubérculos relativamente largo y su abastecimiento está condicionado a la renovación anual de semilla desde el exterior ó requieren almacenamiento prolongado en frío. Las siembras de otoño se realizan en el país principalmente con semilla importada desde dicho hemisferio, mientras que las siembras de primavera se realizan con semilla nacional hija de importada.

Cuadro Nº 4 - Origen de la semilla por año en porcentaje y toneladas totales para zafra de otoño

Año	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Nacional (%)	42	40	54	82	58	74	84	63	63	68	67
Importada (%)	58	60	46	18	42	26	16	37	37	32	33
Toneladas Totales	10.539	11.863	12.826	10.317	9.305	9.533	8.448	7.791	7.400	7.581	7.152

Fuente: Elaboración propia en base a MGAP:DIEA . Encuestas de papa

La disponibilidad de semilla de calidad adecuada en las distintas épocas de plantación requiere de la adopción de variedades apropiadas y planificación anticipada.

3.6- Cultivares

En nuestro país predominan aún variedades originadas en Estados Unidos, por lo general de pulpa blanca, para consumo en fresco. En menor proporción se cultivan algunas variedades europeas de pulpa crema.

La investigación nacional ha ido creando algunos cultivares mejor adaptados a nuestras condiciones locales y que a su vez también sean preferidos por productores y consumidores.

En general, las variedades de piel blanca han ido disminuyendo su participación en el área total a favor de las de piel rosada, aunque existen diferencias entre zonas. La generalización de la adopción de papas de piel rosadas se debe a la incorporación del lavado del producto en diversos puntos de comercialización.

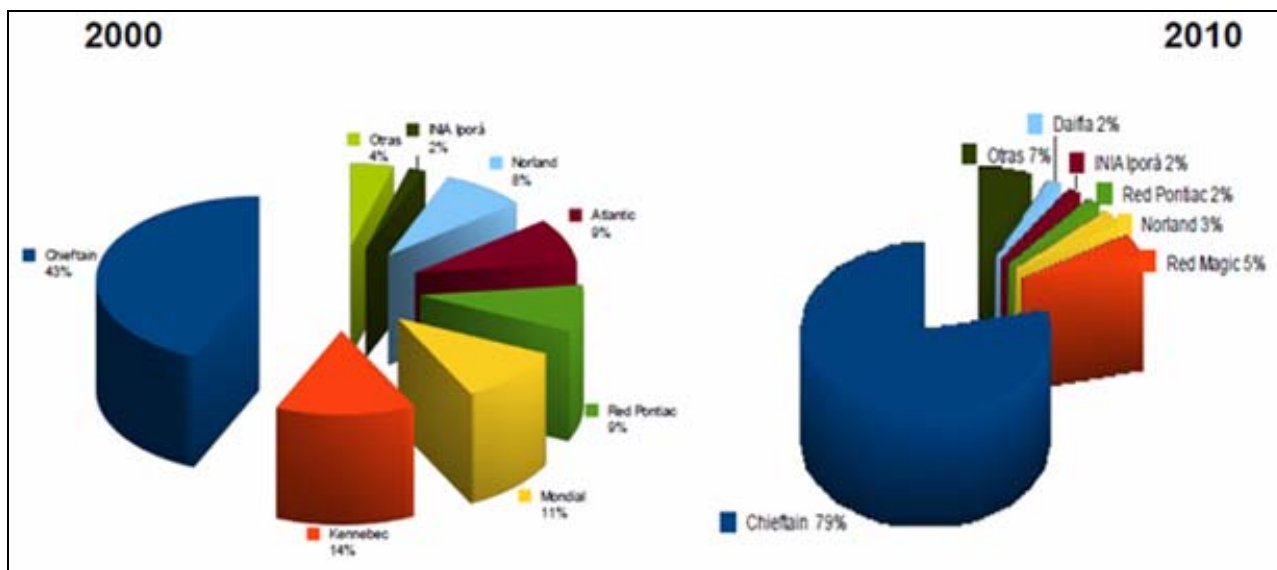
El cultivar **Chieftain**, de piel rosada, es el más sembrado, alcanzando actualmente a un 76 % de la superficie. Llegó a significar más del 85 % del total de semilla utilizada pero ha disminuido en algo su participación. La misma se debió fundamentalmente a problemas sanitarios y disponibilidad de semillas. Este cultivar ha sido preferido por los productores por su productividad, buena adaptación a las diferentes zonas y épocas de producción, así como por ser de fácil lavado, buen aspecto posterior y a la baja susceptibilidad al verdeado.

Le siguen en orden de importancia, **Red Pontiac y Norland** (ambas de piel rosada).

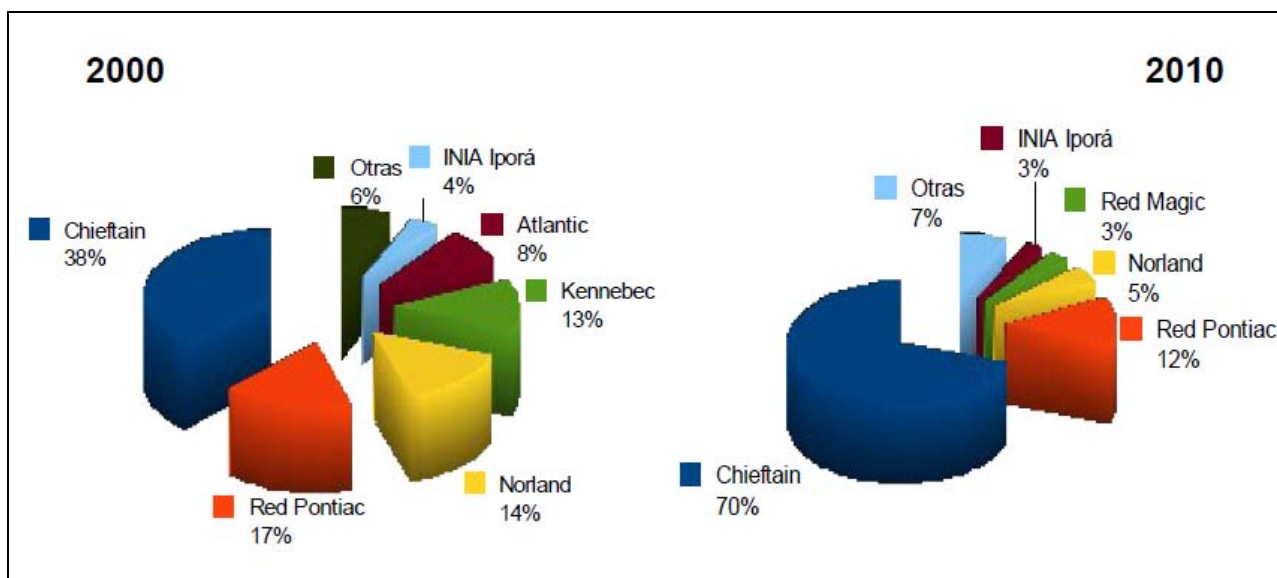
En tanto, el cultivar **INIA-Iporá**, de origen nacional y piel blanca, representa hoy un 2 % de la superficie total sembrada. Con menor presencia se cultivan Kennebec y Atlantic, ambas también de piel blanca.

Gráfica Nº 2 - Variedades utilizadas por el sector.

Zafra de otoño



Zafra de primavera



3.7. Investigación

La investigación local fue desarrollada en varias instituciones como la Universidad de la República (UdelaR), Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) y el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), abarcando aspectos sanitarios y de manejo de cultivo.

En cuanto al desarrollo de variedades desde la década del '80 se implementó un programa de mejoramiento genético en el cultivo.

Se ha enfatizado en el desarrollo de germoplasma con aptitud para la multiplicación local.

Se busca: dormancia corta, precocidad de tuberización, rendimiento estable, resistencia a virus, tolerancia a tizones.

El desarrollo de variedades de dormancia corta posibilita la implementación de sistemas de multiplicación continuada en variedades de papa para dos cultivos por año. Este esquema implica un menor período de tiempo para el establecimiento de sistemas de abastecimiento de semilla y menor costo relativo.

En 1996 se liberó un primer cultivar de origen local, **INIA-Iporá**. Presenta ventajas de adaptación

y facilidad para su multiplicación (dormancia corta y resistencia a virus). Su difusión se encuentra limitada. Aspectos comerciales relacionados con su color de piel blanca (el mercado la prefiere rosada a diferencia del resto de la región) y dificultad para implementar un sistema formal de comercialización de semilla local, explicarían su limitada adopción.

Recientemente se liberó **INIA-Yaguarí**, de piel rosada buscando levantar esta restricción comercial. Se destaca su precocidad de cosecha en primavera (75 a 90 días). Su multiplicación debe tener en cuenta su moderada susceptibilidad a virosis (PVY). Clones avanzados de distintas características comerciales se encuentran en evaluación, mediante un convenio con la organización mayoritaria de productores de papa (ANSEPA).

Además, se han iniciado actividades complementarias con productores de menor escala relativa, a partir de la vinculación con organizaciones como CNFR y APODU, en distintas zonas del país. Para estos sistemas de producción se prefieren cultivares de dormancia corta y resistencia a enfermedades por su facilidad para la multiplicación. Estos clones desarrollados localmente están demostrando muy buena performance y adaptación en las principales regiones consideradas. Así como, permiten desarrollar sistemas de producción diferenciados como Producción Integrada y Orgánica, valorizando el producto e incorporando productores de pequeña escala al sistema.

Recientemente fue aprobado por la Universidad de la República un proyecto para investigación en Sarna. La Facultad de Química será la responsable de llevar a cabo dicho proyecto, que será financiado además por el sector productivo a través de Ansepa e importadores de semillas.

El cultivo de papa es sensible a deficiencias y excesos de agua durante el ciclo, afectando el rendimiento y calidad de los tubérculos. Para el cultivo de otoño el déficit hídrico es más acentuado al inicio del desarrollo del cultivo (Nº de tubérculos), mientras que en primavera se puede presentar desde inicio de la tuberización (Tamaño) y es más prolongado.

La experimentación local ha permitido desarrollar un conjunto de prácticas de manejo del suelo y del riego.

Datos recientes de la encuesta "Papa otoño 2010" indica que la superficie regada es de un 31 %, en tanto que la encuesta "Papa primavera 2010" la superficie regada es un 82 % aproximadamente.

En condiciones óptimas de manejo y con la inclusión de riego suplementario se puede duplicar el rendimiento promedio actual, pasando de 16 a más de 30 t/ha.

Otros estudios realizados son:

- ✓ Detección de genes de resistencia extrema a PVY en el germoplasma de papa del programa de mejoramiento genético uruguayo. INIA Las Brujas
- ✓ Premejoramiento genético en papa (*Solanum tuberosum*) para incorporación de resistencia a la marchitez bacteriana (*Ralstonia solanacearum*). INIA Las Brujas- Facultad de Química- Facultad de Agronomía
- ✓ Estudio de la persistencia de *Ralstonia solanacearum* en suelos paperos uruguayos. Facultad de Química
- ✓ Caracterización de la biodiversidad de cepas de *Ralstonia solanacearum* presentes en Uruguay. Facultad de Química-INRA.

4- Comercialización de la papa

4.1- Mercado interno

4.1.1- Abastecimiento del consumo en fresco

Como en otros rubros hortifrutícolas, en años donde el abastecimiento de producto nacional no alcanza a cubrir la demanda o en ocasiones donde la calidad de la oferta se ve comprometida, se realizan importaciones de producto provenientes en mayor medida de la región, Argentina y Brasil y en menor medida de destinos extrarregionales (Bélgica, Canadá, Francia y Holanda entre otros). En el Cuadro Nº 5 y la Gráfica Nº3 se muestra la evolución que han tenido la producción nacional y las importaciones realizadas de papa para consumo.

Cuadro N° 5.- Evolución de la volúmenes destinados al consumo según origen en las últimas cinco zafras

Zafra	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/2010
Producción Local (t)	145.830	116.560	104.964	100.643	112.767
Importación (t)	225	6.695	3.061	7.083	2.033
Total (t)	146.055	123.255	108.025	107.726	114.800

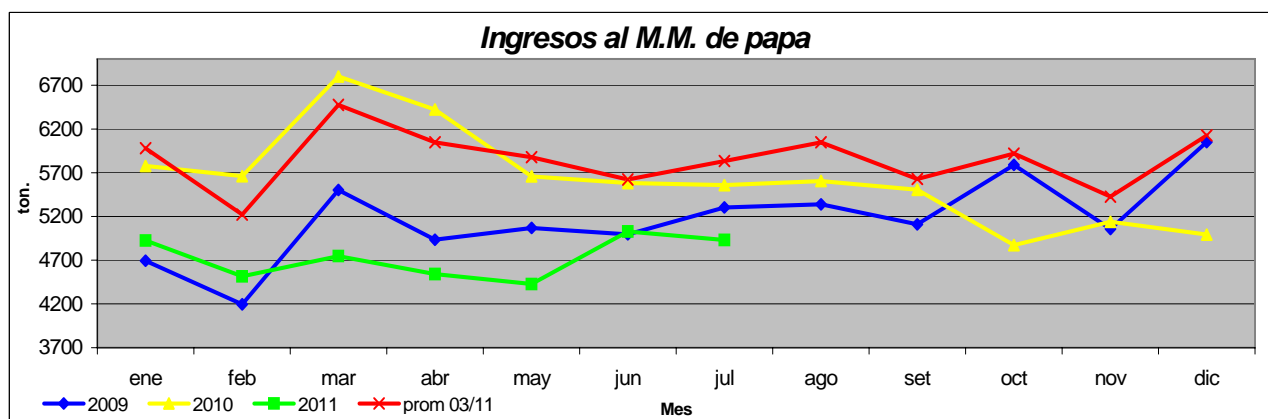
Fuente: Elaboración propia en base a MGAP:DIEA-DIGEGR/Encuestas de Papa y Penta transaction.

El Mercado Modelo de Montevideo, principal mercado mayorista, comercializa aproximadamente el 50 a 60 % de la papa destinada al consumo fresco en el país.

El volumen anual producido, es sumamente dependiente del área de siembra y los rendimientos por hectárea de la zafra, que está asociados a los factores climáticos entre otras cosas, lo que determina cual o cuales sean los canales más atractivos a la hora de comercializar.

Dadas las características de conservación de este producto, la oferta es relativamente estable a lo largo del año.

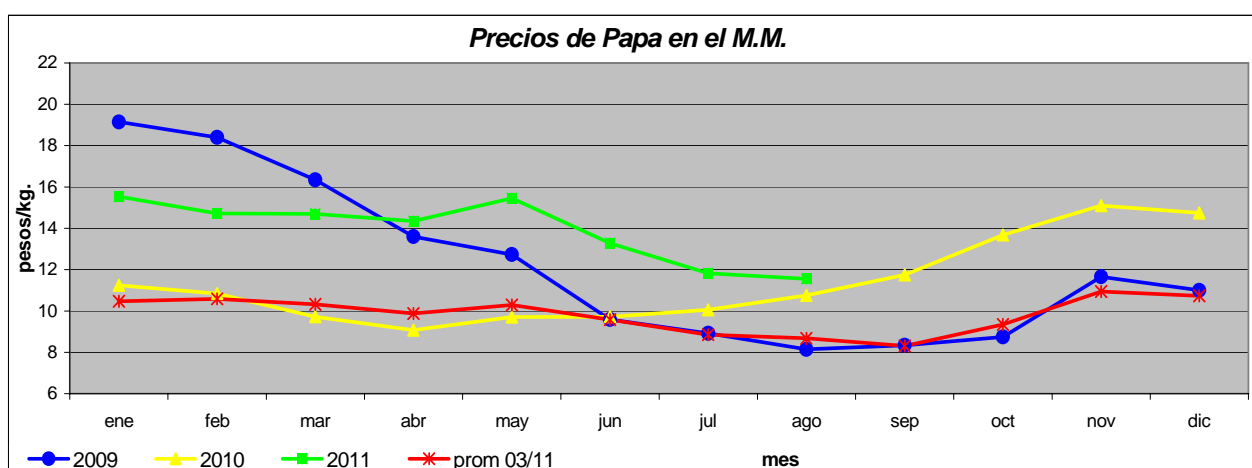
Gráfica N° 3-Ingreso en toneladas al Mercado Modelo. Período 2008-2011



Fuente: CAMM

Los valores de precios más bajos se registran en los meses de julio y agosto, momento en el que ingresa al Mercado Modelo la mayor parte de la papa cosechada en otoño. A partir de octubre – noviembre los precios comienzan a ascender, cuando se terminan las papas cosechadas en dicha zafra y aún no se cosecharon las papas del ciclo de primavera.

Gráfica N° 4-Precios en el Mercado Modelo. Período 2008-2011



Fuente: CAMM

La oferta de papa en el mercado local es mayoritariamente de variedades de piel rosada y pulpa blanca. La variedad Chieftain es la que proporciona la mayor parte del volumen comercializado. Los defectos más frecuentes son básicamente los daños mecánicos y en menor medida el brotado y las podredumbres (externas e internas).

4.1.2- Industrialización nacional de la papa

El volumen total de hortalizas procesadas de origen nacional en la zafra 2009/10 fue de 14.111 toneladas. La papa ocupa el segundo lugar en orden de importancia, siendo el tomate la hortaliza que se procesa en mayor volumen. En la zafra 2009/10 se destinó a la industria un total de 1.729 toneladas que representan un 12 % del total de hortalizas industrializadas.

El siguiente cuadro muestra la evolución del volumen destinado a industrialización entre las zafras 2005/06 y 2009/10 de papa.

Cuadro Nº 6 - Evolución de las cantidades destinadas a la industrialización

Hortalizas / Zafra	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
Total	14.395	12.917	17.249	12.037	14.111
Papa	2.151	1.772	1.589	1.590	1.729

El volumen destinado a la industria en la zafra 2009/10 representó un 8,7 % más que en la zafra anterior. Del total, el 77 % se destinó a papas fritas, el 12 % a congelado y el 11 % restante a peladas/cortadas. En esta última zafra, solo 7 empresas son las encargadas en la industrialización de papa.

En el siguiente cuadro se muestra como se ha modificado el orden de importancia de los destinos, aumentando las fritas en detrimento de las congeladas y peladas/cortadas.

Cuadro Nº 7 - Evolución de los principales destinos industriales de este alimento

Hortalizas	Destino	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
Papa	Fritas	61,0	69,0	64,0	52,8	77,0
	Peladas / Cortadas	21,0	13,7	12,0	10,2	11,0
	Congeladas	18,0	17,3	24,0	37,0	12,0

Fuente: Elaboración propia en base a MGAP:DIEA-DIGEGRA/Encuestas Agroindustriales

4.2- Mercado externo

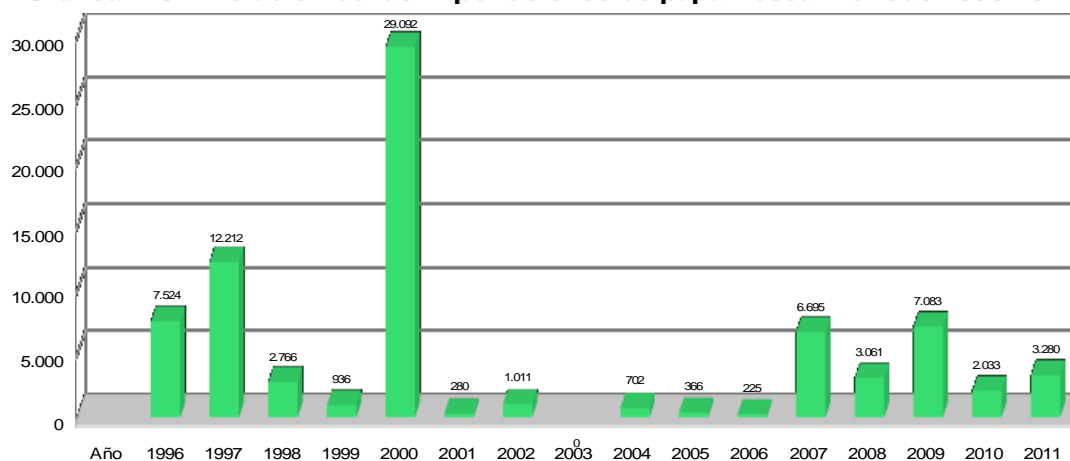
4.2.1- Importaciones de papa fresca

Las cantidades de papa fresca exportada corresponden a valores muy inferiores a las cantidades registradas en las importaciones.

Del siguiente gráfico se desprende que el mayor registro de importación ocurrió en el año 2000 con casi 30.000 toneladas, en tanto el menor valor fue en el 2005 con 225 toneladas.

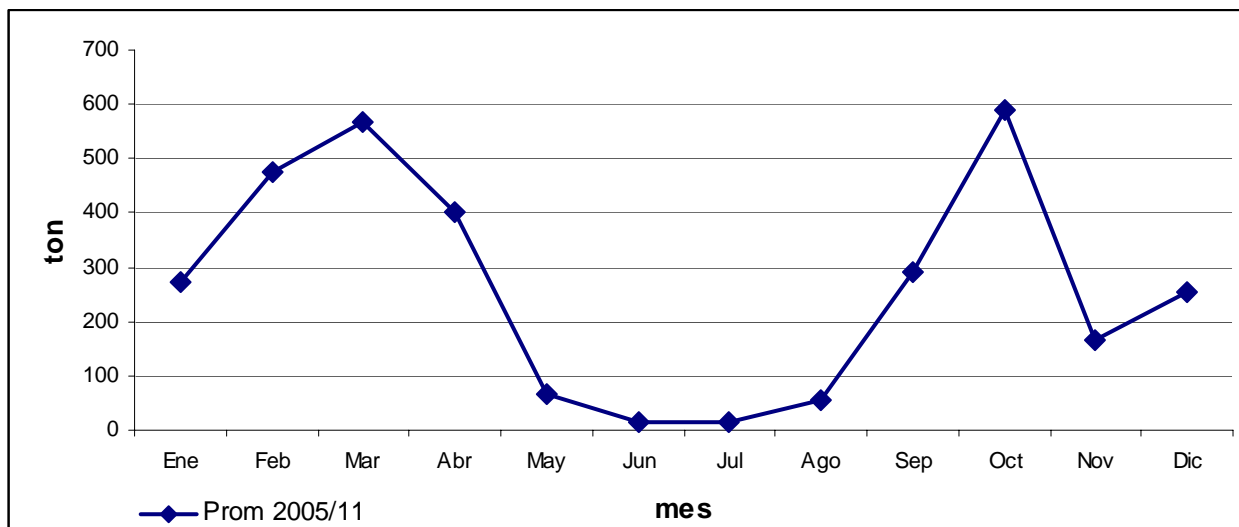
Origen de papa importada: Argentina, Brasil , Bélgica, Canadá, Francia, Holanda, etc.

Gráfica Nº5- Evolución de las importaciones de papa fresca. Período 1996-2011



Los meses de mayores ingresos de volúmenes importados corresponden a marzo y octubre con valores entre 600 y 700 toneladas.

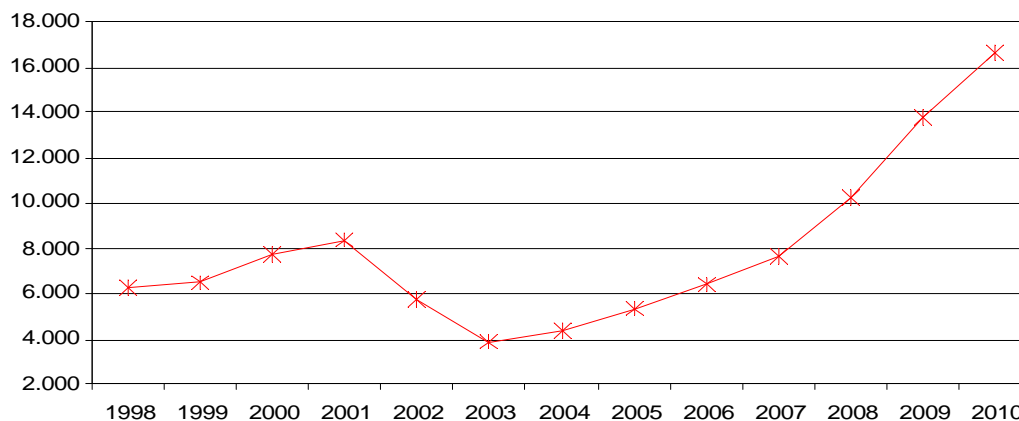
Gráfica N°6- Importaciones mensuales promedio de papa fresca en toneladas. Promedio 2005-2011



Fuente: elaboración propia sobre la base de Penta Transaction, periodo 2005- 2011

4.2.2- Importaciones de papa preparada

Gráfica N°7- Evolución de las importaciones de papa preparada. Período 1998-2010



Fuente: CAMM

A partir del 2003 se ha dado un crecimiento exponencial en las cantidades importadas de papa preparada (pre-fritos en bastones y puré deshidratado). Durante el 2010 se importó un volumen estimado en 17.000 toneladas.

Si se realiza la comparación a cuanto equivale la cantidad de producto preparado importado con el producto "papa fresca", se estima un valor de aproximadamente 45.000 toneladas.

Otros productos que se importan: papas chips y fécula.

5- Consumo

El consumo de papa ha sufrido y sufre diversos cambios de acuerdo con las modificaciones en los hábitos de consumo.

En nuestro país la papa ocupa el primer lugar dentro de los productos frutihortícolas consumidos; representa aproximadamente en volumen el 30 % de la canasta.

Según la encuesta Nacional de Gastos e Ingresos a los Hogares 2005-2006, es notable la escasa variación que existe en el consumo aparente de papas entre los hogares de diferentes ingresos.

Cuadro Nº 8.- Consumo aparente de papa por persona y por día en el Uruguay

Alimento	Consumo aparente (gramos netos por persona/día)			
	País urbano	20 % de hogares más pobres	Ingreso medio	20 % de hogares de mayores ingresos
Papa	77	79	97	89

Fuente: Los alimentos y las bebidas en los hogares. Encuesta Nacional de Gastos e Ingresos de los Hogares. 2005-2006. INE

Según la información publicada en la Encuesta Nacional de Gastos e Ingresos de los hogares del INE, 2005-2006 el consumo mensual por persona es de 2,85 kg de papa en fresco. Teniendo en cuenta este valor de referencia a nivel país se necesitaría por año un volumen de unas 102.000 toneladas para satisfacer dicho consumo. Cabe recordar, que éste como los demás rubros hortifrutícolas, son alimentos perecederos, por lo tanto a lo largo de la cadena productivo-comercial se registran pérdidas de producto.

Si comparamos el dato de consumo de papa en las encuestas de hogares (INE, 1996, INE, 2006) se observa una disminución relativa del 16% (bajando de 40,7kg a 34,2 kg por habitante por año). Los consumidores diferencian las variedades de papa por el color de la cáscara. Desconociendo la aptitud de uso de las mismas.

Por lo general las variedades de color rosado se adaptan especialmente para hervir, por su menor contenido de materia seca.

De acuerdo con datos de FAO (Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación), se destina al consumo humano, un porcentaje cada vez mayor.

En los principales países productores ha venido aumentando en forma significativa la proporción de papa con destino a la industria: en Estados Unidos apenas representaba el 19% en los 70, mientras que en la actualidad alcanza al 60%. En Holanda, uno de los principales productores de papa fresca para la Unión Europea, la participación de papa industrializada en la oferta total es de 50%. En el caso de los países en desarrollo este porcentaje es bajo, alcanzando sólo el 20% en China.

El análisis de las principales tendencias en la industria procesadora de Estados Unidos y Holanda, puede ayudar a comprender el comportamiento más general del mercado global de los productos derivados de la papa. La forma principal de procesamiento en estos países es la papa prefrita congelada, pero las papas chips y deshidratadas incrementan su importancia. En Estados Unidos, casi la mitad de las papas destinadas al procesamiento asumen la forma de papa prefrita congelada; en el caso holandés dicha participación supera el 75%. La industria de comida rápida es protagonista en el avance de la papa procesada, pero otros cambios de **orden socio cultural, tecnológico y económico** también contribuyen en dicho aumento.

Entre estos cambios podemos destacar:

- Liberalización comercial y globalización de los hábitos de consumo alimenticio.
- Elevados gastos en publicidad de las cadenas de comida rápida y empresas productoras de snack.
- Creciente participación de la mujer en el mercado del trabajo.
- Aumento de la alimentación fuera del hogar.
- Menor tiempo dedicado a la preparación de los alimentos en el ámbito doméstico.
- Avances tecnológicos que han permitido la creación de nuevos electrodomésticos y embalajes especiales, capaces de conservar los alimentos y facilitar su preparación.

8- Principales consideraciones

- En nuestro país existen condiciones climáticas cambiantes que hacen variar superficie y producción, aunque es claro que en los últimos años se observa una clara tendencia descendente en ambas.
- Se producen entre 100.000 a 120.000 toneladas de papas en nuestro país con destino al consumo fresco
- La variedad Chieftain (semilla originaria de América del Norte) representa al 70% de la producción nacional actual
- Necesidad de abastecimiento de papa semilla de buena calidad.
- Apenas entre el 1,5 y el 2% de lo que se produce a nivel nacional se destina a la industrialización.
- En los últimos 5 años se tuvo que importar entre 2.000 y 7.000 toneladas por año de papa para el consumo en fresco. En general la importación se realiza a fines de las zafas de otoño y primavera.
- En el año 2010 se importó alrededor de 17.000 ton. de papa preparada (prefrita y puré) lo que equivale a 45.000 toneladas de papa.
- El valor comercializado de la papa a nivel mayorista representa aproximadamente 63 millones de U\$S.
- El valor del kilogramo de papa a nivel mayorista en U\$S prácticamente se duplicó en los últimos 5 años, pasando de valer 0.29 U\$S en el 2005 a 0.55 U\$S en el 2010
- Se registra una importante reducción del número de productores y por otro lado una concentración de la producción a lo largo de los últimos años.
- Escala de producción agrícola de carácter empresarial.
- Insuficiente adopción de tecnología en productores de menor escala.
- Presencia continua de este alimento en todos los hogares independientemente de su poder adquisitivo,
- Se consumen a nivel nacional alrededor de 34,2 kg por habitante por año, siendo este el principal alimento en volumen (de frutas y hortalizas frescas) en el consumo de los uruguayos.
- Cambios en los hábitos de consumo.