RED PROVINCIAL DE PRECIOS PAGADOS A PRODUCTOR

INFORMES POR PRODUCTO

TOMATE

MENDOZA - Periodo 1998-99 a 2012/2013

Informe de Avance 2014

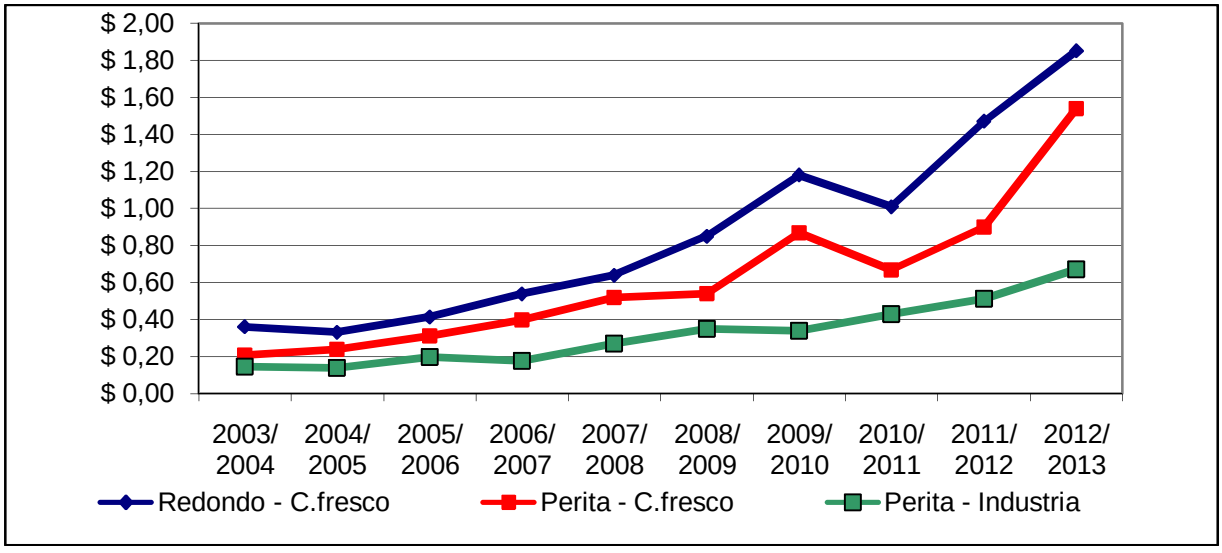
Con el objetivo de estudiar el comportamiento histórico del precio de venta del tomate para consumo en fresco e industria, en el primer nivel de comercialización, se han elaborado tablas que permiten comparar precios corrientes.

Cuadro 1
Tomate. Precios a productor en valores corrientes ($/kg) según destino. Campañas 1998/1999 a 2012/2013

Oasis	Destino	Tipo Comercial	Un.	1998/ 1999	1999/ 2000	2000/ 2001	2001/ 2002	2002/ 2003	2003/ 2004	2004/ 2005	2005/ 2006	2006/ 2007	2007/ 2008	2008/ 2009	2009/ 2010	2010/ 2011	2011/ 2012	2012/ 2013
Oasis Norte	Consumo en fresco	Redondo	Kg	$ 0,17	$ 0,21	$ 0,21	$ 0,15	$ 0,41	$ 0,36	$ 0,33	$ 0,41	$ 0,54	$ 0,64	$ 0,85	$ 1,18	$ 1,01	$ 1,47	$ 1,85
		Perita		$ 0,12	$ 0,14	$ 0,16	$ 0,60	$ 0,33	$ 0,21	$ 0,24	$ 0,31	$ 0,40	$ 0,52	$ 0,54	$ 0,87	$ 0,67	$ 0,90	$ 1,54
	Industria	Perita		$ 0,07	$ 0,07	$ 0,06	$ 0,10	$ 0,23	$ 0,15	$ 0,14	$ 0,20	$ 0,18	$ 0,27	$ 0,35	$ 0,34	$ 0,43	$ 0,51	$ 0,67
Oasis Sur	Consumo en fresco	Redondo		$ 0,27	$ 0,47	$ 0,48	$ 0,32	$ 0,65	$ 0,51	$ 0,83	$ 0,92	$ 1,18	$ 0,90	$ 1,41	$ 1,64	$ 1,63	$ 2,43	$ 4,16
		Perita		$ 0,09	-----	$ 0,20	$ 0,14	$ 0,41	$ 0,23	$ 0,39	$ 0,58	$ 0,64	$ 0,80	$ 0,71	$ 1,22	$ 1,23	$ 1,93	$ 2,45
	Industria	Perita		$ 0,06	$ 0,07	$ 0,08	-----	$ 0,24	$ 0,12	-----	$ 0,22	$ 0,22	----	----	----	$ 0,80	----	----

Fuente: Red provincial de precios pagados a productor. IDR

Gráfico 1
Tomate. Oasis Norte. Evolución de precios corrientes ($/kg) según tipo comercial y destino. Campañas 2003/2004 a 2012/2013.



Fuente: Red provincial de precios pagados a productor. IDR

El comportamiento del precio del tomate para industria se analiza en el periodo 2003-04 al 2012-13 y se consideran algunos aspectos del producto para mercado en fresco.

Tomate para industria - Consideraciones generales:

Diversos componentes de la cadena de tomate intervienen en la dinámica de los precios pagados al productor:

- El mercado del producto en Argentina se caracteriza por una oferta atomizada y una demanda en manos de pocas industrias, lo que deriva en mayor control sobre el precio por parte de estas últimas.
- La pasta es un producto industrializado que cotiza como *commodity* en los mercados internacionales. Por lo tanto, las industrias tienen la posibilidad de comprar tomate fresco para industrializar, sólo cuando el precio no exceda su alternativa de pasta. Históricamente, salvo en años excepcionales, el precio pagado por la materia prima a nivel internacional (para alcanzar competitividad reduciendo costos de elaboración) ha fluctuado entre los 0,05 y 0,07 US$/kg de tomate para industria.
- Las industrias procesadoras de tomate cuentan con la posibilidad de reemplazar el tomate en fresco por pasta de tomate para la elaboración de la mayoría de sus productos.
- El precio histórico del tomate a nivel nacional ha sido normalmente igual o mayor al límite superior de este intervalo (ver Cuadro 2), por lo que la industria, en esos casos sólo compra tomate fresco para la elaboración de productos más diferenciados que no pueden ser realizados con pasta (tomates pelados, cubeteados y otros productos) y que poseen mayor valor.
- Esta situación era particularmente notoria durante la convertibilidad (década de los noventa), donde la industria nacional optaba por esta alternativa con frecuencia debido a la combinación de bajos precios y tipo de cambio conveniente para la importación.

Situación para 2013-14

- Se considera que la superficie implantada con tomate para industria en Mendoza será levemente superior a la del año 2012-2013 (2820 ha), superando las 3000 ha.
- Las heladas tardías han ocasionado daños de un 20 % en los cultivos de tomate en San Juan por lo que la superficie puede haber descendido.

- Hasta Diciembre de 2013, el panorama se presentaba favorable para los productores primarios dado que las fábricas normalmente se abastecen de los productores locales.

- El requerimiento de la industria en obtener productos diferenciados se hace posible gracias a una materia prima de alta calidad. El tomate obtenido en la zona cuyana cumple con estándares de calidad superiores a los obtenidos en los países productores vecinos (Brasil y Chile), y esta podría ser considerada la base de una industria diferenciada.
- A nivel primario, una parte de la producción nacional se planifica por contratos entre las industrias y los productores. En estos contratos existe también un intervalo de precios para la materia prima, y especificaciones para la calidad de la misma. De acuerdo a las condiciones que presente el mercado en cada temporada, la cantidad de producto comprado en el mercado libre reviste mayor o menor importancia.
- La modalidad bajo contrato incluye otros aspectos, como coordinación de transplante y cosecha, suministro de insumos (semillas, fertilizantes y fitosanitarios) y asistencia técnica por parte del industrial. La Asociación Tomate 2000[1], originada con el objetivo de lograr competitividad para la industria del tomate, promueve esta modalidad de trabajo, con resultados positivos ***en primer término para el industrial*** y luego para la rentabilidad del productor de tomate, mejoras en la calidad de la materia prima y el producto final, y logros en el funcionamiento conjunto del sector tomatero.

Panorama provincial

En Mendoza se producen normalmente entre 3000 y 3500 ha y San Juan aporta entre 1000 y 1300 ha.

- En cuanto a volúmenes de producción, la región cuyana concentra el 70% del tomate para industria en Argentina. La producción de 2013 se posicionó cercana de los 300 millones de kilos y la del total del país, en 420 millones de kilos de los cuales Mendoza representa más del 50 por ciento.
- La superficie cultivada tiene similar importancia, entre 3000-3200 ha para Mendoza y 1100 a 1300 ha para San Juan.
- Los rendimientos en Cuyo son relativamente elevados, particularmente en San Juan, donde la media se mantiene en torno a las 90 toneladas por hectárea y en Mendoza fluctúa entre 45 y 60 toneladas por hectárea.

[1] El trabajo de la Asociación Tomate 2000, contribuye hace más de 10 años al desarrollo del sector, gracias a la activa participación de industriales, productores y organismos gubernamentales. Nació en el marco del Programa de Competitividad de la Industria del Tomate, firmado por la SAGPyA, el Ministerio de Economía de Mendoza, el INTA y las empresas procesadoras de tomate.

- Para los productores que participan en la Asociación Tomate 2000 el promedio oscila entre a 60 a 70t/ha entre 2010 y 2013[2].

El aumento de rendimiento del cultivo es una búsqueda constante del sector, como componente fundamental para lograr competitividad a nivel internacional, sobre todo en los productos elaborados con menor grado de diferenciación como son los extractos y la pasta de tomate.

Panorama nacional

El tomate con destino a industria se diferencia en rendimientos en el ámbito nacional debido a buenas condiciones climáticas.

Como ya se ha señalado, la principal provincia productora de tomate industria es Mendoza, sigue en importancia San Juan (20 %) y Río Negro (19 %) mientras que el 10 % restante provienen de las provincias del noroeste argentino: Santiago del Estero, La Rioja, Catamarca, Salta y Jujuy.

El rendimiento promedio en el país se calcula en 53 toneladas por hectárea. Tanto en la región de Cuyo como en Río Negro, estos valores están por encima de la media nacional y se ubica en 54,7 y 52 respectivamente. En el NOA, este valor alcanza las 45 t/ha.

Panorama mundial

10 países concentran el 90 % de la producción mundial; la posición líder la ocupa Estados Unidos (sobretodo en California), seguido por China, Italia, y Turquía. El resto se cosecha en el hemisferio sur (Chile, Brasil, Argentina, Australia).Argentina, que ocupa el puesto 13 del ranking y participa en promedio con el 1 % del total mundial.

La época de cosecha en el norte se concentra en los meses de julio, agosto y septiembre, y en el sur se cosecha en enero, febrero, marzo e incluso abril.

En la última década el hecho más relevante es el crecimiento de la producción china, impulsado por su desarrollo económico y su enorme población.

Dentro del negocio que gira en torno de los derivados del tomate existen dos mercados que actúan de manera bien diferenciada: el del tomate entero o en trozos y el de la pasta de tomate.

Precios

El tomate para industria es el producto con el precio más estable en la gama de la horticultura, salvo por cambios en las condiciones macroeconómicas, no presenta grandes

[2] Datos mencionados en las Jornadas Técnicas de Tomate, en marzo de 2013, proporcionados por la Asociación Tomate 2000.

variaciones por razones estrictas de mercado, probablemente también por la intervención de la industria en el negocio, actuando como "coordinadora" de la oferta, con una demanda medianamente constante.

Cuadro 2
Tomate perita con destino industria. Precios a productor en valores corrientes (en dólares y en pesos, por kg) Campañas 2003-04 a 2012/2013.

Destino	Tipo Com.	Un.	Precios	2002/ 2003	2003/ 2004	2004/ 2005	2005/ 2006	2006/ 2007	2007/ 2008	2008/ 2009	2009/ 2010	2010/ 2011	2011/ 2012	2012/ 2013
Industria	Perita	Kg	Pesos	$ 0,24	$ 0,14	$ 0,14	$ 0,20	$ 0,18	$ 0,27	$ 0,35	$ 0,34	$ 0,43	$ 0,51	$ 0,75
			Dolar	USD0,08	USD0,05	USD0,05	USD0,07	USD0,06	USD0,09	USD0,10	USD0,09	USD0,11	USD0,11	USD0,14

Fuente: Red Provincial de Precios Pagados a Productor. IDR

El promedio de la última década resulta ser de U$D 0,08 por kg de producto fresco para industria, con valores mínimos como en 2003-04 y "picos" como en 2012-13.

Tomate para mercado en fresco:

Para los tomates que se venden al mercado de consumo en fresco la situación cambia radicalmente. Históricamente los precios que se pagan son mayores que para industria y presentan mayor variabilidad entre temporadas. En las últimas temporadas el precio se ha incrementado año tras año debido a una disminución en la superficie cultivada.

Esto se debe, al menos en parte, a que por una cuestión de volúmenes y accesibilidad, el productor toma sus decisiones de producción de acuerdo al precio del tomate industria y no al del mercado en fresco. Debido a los bajos precios obtenidos en la industria, sobretodo para pequeños productores sin escala en un producto con características de "commodity" la superficie con tomate ha ido disminuyendo.

En las hortalizas en general, los precios pagados a productor muestran diferencias en los Oasis Norte y Sur en favor de este último, como consecuencia de una menor oferta que determina la adquisición de los volúmenes faltantes desde el Oasis Norte.

La situación genera una ventaja comparativa para los productores de la Zona Sur, debido a que los productos que ingresan del Norte tienen un costo adicional de flete que eleva los precios del mercado local y también los precios pagados al productor primario local, alcanzando valores superiores a los del resto de la provincia.

El tomate redondo con destino a fresco en el **Oasis Sur** cuenta con el mayor valor de todos los tipos comerciales. Con un precio de 4,16 $/kilogramo la diferencia respecto del **Oasis Norte** es del 127 por ciento.

El tomate perita, en el **Oasis Norte alcanzó un promedio** de 1,31 $/kg en la temporada 2012-2013.

Cuadro 3
Precios Pagados a Productor: Tomate
Calidad 1°
Temporada 2012/2013

Oasis	Destino	Tipo Comercial	Unidad	Promedio 2011/2012	2012		2013				Promedio 2012/2013
					Nov	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr	
Oasis Norte	Consumo en fresco	Redondo	Kilogramo	**$ 1,47**	$ 2,33	$ 1,21	$ 1,74	$ 1,48	$ 1,90	$ 2,30	**$ 1,83**
		Perita	Kilogramo	**$ 0,90**	------	$ 0,97	$ 1,07	$ 1,41	$ 1,49	$ 1,61	**$ 1,31**
	Industria	Perita	Kilogramo	**$ 0,51**	------	------	$ 0,46	$ 0,81	$ 1,04	$ 0,69	**$ 0,75**
Oasis Sur	Consumo en fresco	Redondo	Kilogramo	**$ 1,63**	------	$ 6,33	$ 4,03	$ 3,61	$ 3,19	$ 3,61	**$ 4,16**
		Perita	Kilogramo	**$ 1,23**	------	------	$ 2,50	$ 2,27	$ 1,94	$ 2,78	**$ 2,37**

Fuente: Red provincial de precios pagados a productor. IDR

Cuadro 4
Precios Pagados a Productor: Tomate
Calidad 1°
Informe parcial Temporada 2013/2014

El tomate para mercado en fresco en la provincia de Mendoza es abastecido por dos tipos comerciales: el tomate redondo tipo Platense y el tomate tipo perita.

El tomate redondo en los últimos 10 años ha oscilado entre las 350 y 650 ha, el promedio de los últimos 5 años es de 380 ha.

El tomate bajo cubierta perita y redondo (cultivos protegidos) se produce con tecnología apropiada (riego por goteo y semillas híbridas) para obtener rendimientos sensiblemente superiores a los del tomate perita para industria o el redondo a cielo abierto, alcanzando y superando los 100000 kg/ha como rendimientos normales, aunque estas producciones ofrecen la posibilidad de cosechar más de 200000 kg/ha.

En el cinturón verde de Mendoza se ha ido incrementando este tipo de producciones. Si bien no se cuenta con datos actualizados, una exploración en el territorio permite considerar la existencia de entre 80 y 100 ha con rendimientos muy superiores a los de cielo abierto, entre los 120.000 y 200.000 kg.

En esta temporada, algunos referentes del sector señalan inconvenientes productivos, donde parte de la producción estaría siendo afectada por las temperaturas excesivamente elevadas durante el mes de enero, ocasionando manchas blancas similares a escaldaduras y reducción del tamaño del fruto, tanto en tomates redondos como tipo perita.

El tomate perita para fresco también procede de las plantaciones comerciales destinadas a industria desde donde los productores medianos a chicos suelen comercializar una parte de la producción en el mercado mayorista antes que los grandes volúmenes sean cosechados para la industria. Se trata de los primeros tomates cuya cosecha se denomina tomate "pinto" o "pintón". Estas partidas logran en el mercado precios muy convenientes y abastecimientos suficientes en los principales Mercados concentradores de la Provincia desde se dirigen al mercado interno provincial y hacia otras provincias.

La provincia de San Juan también productora de tomates de muy buena calidad para fresco e industria aportan volúmenes "de refuerzo" tanto para los Mercados Mayoristas como para las industrias locales.

Imágenes de enero de 2014. Efectos del calor Cinturón verde

La situación coyuntural de la temporada 2013-14 presenta características normales de producción y con capacidad de abastecer normalmente el mercado interno. Los eventos climáticos (heladas tardías) que han afectado otras producciones no han alcanzado a incidir significativamente en la producción hortícola. En este caso los daños que pudieran haber afectado los almácigos o primeros trasplantes han sido superados por el dinamismo propio que caracteriza a la actividad y la duración de los ciclos productivos, que otorgan la posibilidad de planificar nuevamente la actividad.

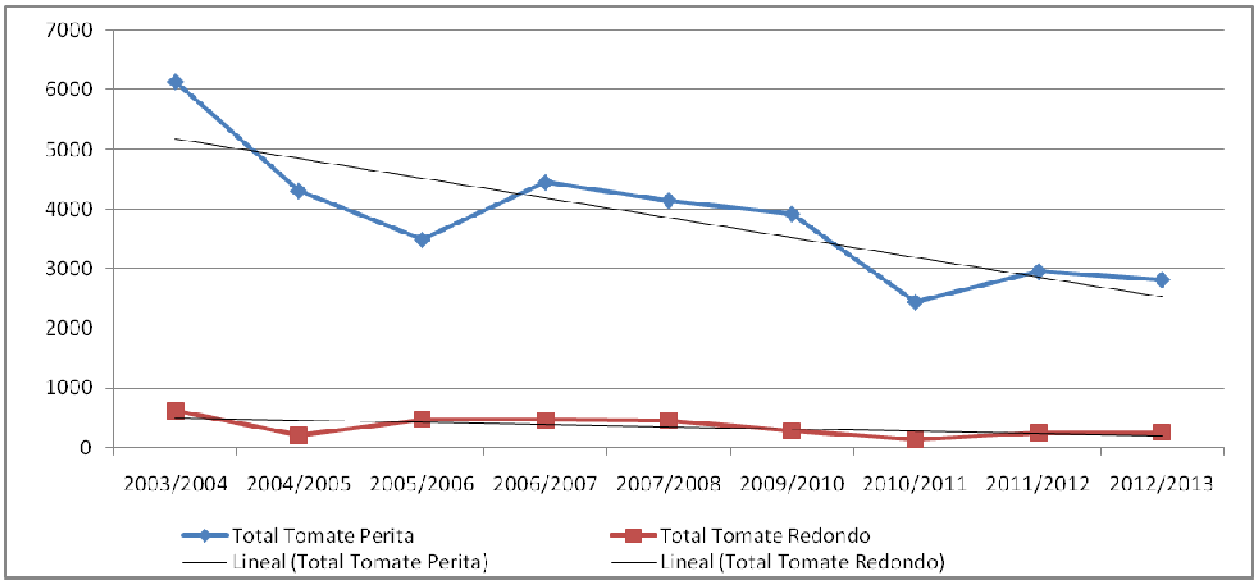
Se considera que, aproximadamente Mendoza podría disponer de unas 800 ha de tomate para fresco (redondo y perita), con rendimientos medios bajos de 60 toneladas por hectárea.

Cuadro 5
Tomate. Superficie cultivada en los Oasis de la provincia de Mendoza, en hectáreas. Campañas 2003/2004 a 2012/2013.

Superficie cultivada (ha.)		2003/2004	2004/2005	2005/2006	2006/2007	2007/2008	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013
Oasis Norte	Tomate Perita	5777	3799	3270	4179	3997	3685	2337	2616	2697
	Tomate Redondo	594	210	474	335	458	268	143	247	260
Oasis Sur	Tomate Perita	352	505	220	267	149	235	110	345	124
	Tomate Redondo	30	4	9	133	8	15	0	4	2

Total	Tomate Perita	6129	4304	3490	4446	4146	3919	2447	2961	2821
	Tomate Redondo	624	214	483	468	466	283	143	251	262

Cuadro 6
Tomate. Evolución de superficie cultivada en los Oasis de la provincia de Mendoza, en hectáreas. Campañas 2003/2004 a 2012/2013.



Precios históricos

Temporadas anteriores

Temporada 2010/2011

En el periodo 2010/2011 la producción enmarcada bajo la Asociación Tomate 2000 contó con 960 hectáreas en San Juan y 1.148 en Mendoza. Esto representa, en el primer caso, casi el 77% de la superficie total destinada a tomate de industria; mientras que en el caso de Mendoza equivale a poco menos del 36% del total cultivado en la provincia.

Teniendo en cuenta las dos provincias, la media del conjunto fue de 72.000 kilos por hectárea en la campaña 2011/2012, contra los 53.000 que promediaron el resto de las plantaciones. Los cultivos desarrollados en Mendoza, bajo este esquema, dejaron

rendimientos promedio de 65.000 kg/ha, en un año -como el pasado- con fuerte incidencia del granizo.

La situación que atravesó San Juan, ocasionó una ventaja a los productores mendocinos que se vio reflejada en los precios. Los valores de *Perita* con destino a industria impulsaron al tomate con destino en fresco a que incrementara el valor.

Los precios que se registraron mostraron incrementos en todas sus formas de comercialización.

Temporada 2008/2009

En esta temporada, la continua suba de costos, las pérdidas por contingencias climáticas y la disminución de la superficie, generaron una nueva suba de precios, ubicándose el precio de primera para tomate industria en $0,35. Esta suba es posibilitada por el aumento en el precio de la materia prima en los principales países productores.

Es considerable además la suba percibida para el tomate redondo que se destinó al mercado de consumo en fresco donde el precio promedio de la temporada aumentó un 43% respecto a la temporada anterior, para el tomate perita de consumo en fresco la suba fue del 12%.

La suba en el precio de tomate redondo también fue importante en el oasis sur donde promedió un valor de $1,40 el kg. Mientras el tomate perita para consumo en fresco mantuvo el mismo valor de la temporada anterior.

Cuadro 7
Tomate. Precios a productor en valores corrientes ($/kg) según destino. Promedios mensuales y de temporada 2008/2009.

Oasis	Destino	Tipo Comercial	Unidad	Promedio 2007/2008	2008		2009				Promedio 2008/2009
					Nov	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr	
Oasis Norte	Consumo en fresco	Redondo	Kilogramo	**$ 0,64**	$ 1,30	$ 1,03	$ 0,94	$ 0,82	$ 0,69	$ 0,72	**$ 0,92**
		Perita	Kilogramo	**$ 0,52**	-----	$ 0,89	$ 0,67	$ 0,54	$ 0,43	$ 0,40	**$ 0,59**
	Industria	Perita	Kilogramo	**$ 0,28**	-----	$ 0,35	$ 0,35	$ 0,35	---	$ 0,35	**$ 0,35**
Oasis Sur	Consumo en fresco	Redondo	Kilogramo	**$ 0,91**	-----	-----	$ 1,67	$ 1,28	$ 1,39	$ 1,25	**$ 1,40**
		Perita	Kilogramo	**$ 0,85**	-----	-----	$ 1,33	$ 0,67	$ 0,64	$ 0,67	**$ 0,83**

Temporada 2007/2008

Los bajos precios pagados en la temporada anterior disminuyeron el interés de los productores por el cultivo de tomate disminuyendo la superficie implantada con el mismo y mejorando los precios de tomate en todos los tipos comerciales, en concordancia con el comportamiento cíclico de los productos hortícolas

El incremento más sustancial se verificó en el tomate para industria, con el 54 %, debido a la merma en la superficie implantada y a una tonificación del mercado mundial de tomate donde el precio de la materia prima también aumentó en un 30 por ciento.

En cambio los precios del tomate para consumo en fresco aumentaron para el oasis norte un 18% para el tomate redondo y 29% para el tomate perita.

Cuadro 8
Tomate. Precios a productor en valores corrientes ($/kg) según destino. Promedios mensuales y de temporada 2007/2008.

Oasis	Destino	Tipo Comercial	Unidad	Promedio 2006/2007	2007	2008					Promedio 2007/2008
					dic	ene	feb	mar	abr	may	
Oasis Norte	Consumo en fresco	Perita	Kilogramo	$ 0,40	$ 0,76	$ 0,30	$ 0,48	$ 0,59	$ 0,51	$ 0,39	$ 0,52
		Redondo	Kilogramo	$ 0,54	$ 0,88	$ 0,33	$ 0,65	$ 0,70	$ 0,83	$ 0,88	$ 0,64
	Industria	Perita	Kilogramo	$ 0,18	-----	$ 0,20	$ 0,28	$ 0,30	-----	-----	$ 0,28
Oasis Sur	Consumo en fresco	Perita	Kilogramo	$ 0,64	-----	$ 0,94	$ 0,77	$ 0,71	$ 0,89	$ 1,05	$ 0,85
		Redondo	Kilogramo	$ 1,18	-----	-----	$ 0,89	$ 0,93	-----	-----	$ 0,91
		Larga Vida	Kilogramo	-----	-----	$ 0,78	$ 0,94	$ 0,94	$ 1,00	-----	$ 0,90

Temporada 2006/2007

Los aumentos generales de la temporada anterior alentaron la plantación del ciclo 2006/2007: la superficie cultivada aumentó un 27%, alcanzando las 4.446 ha en la Provincia. Los aumentos se observan en el Oasis Norte; el Oasis Sur prácticamente mantuvo su superficie para tomate perita.[3]

Como era de esperar (y según señalan referentes del sector como un comportamiento habitual de altibajos resultado de una limitada planificación del sector primario), los valores pagados a productor respondieron de manera inversa a la superficie cultivada. La caída fue de un 10% para el tomate para industria en el Oasis Norte, mientras que en el Oasis Sur el precio promedio se mantuvo.

Los precios del producto para mercado en fresco tuvieron aumentos, alcanzando los $0,54 el kilogramo para el tomate redondo en el Oasis Norte (aumento del 30%), y $1,18 /Kg en el Oasis Sur (aumento del 28%). Estos aumentos se reducen a la mitad si analizamos los valores constantes, lo que deja de manifiesto la inflación ocurrida en el intervalo considerado.

Cuadro 9
Tomate. Precios a productor en valores corrientes ($/kg) según destino. Promedios mensuales y de temporada 2006/2007.

Oasis	Destino	Tipo Comercial	Unidad	Promedio 2005/2006	2006	2007					Promedio 2006/2007
					Dic	Ene	Feb	Mar	Abr	May	
Oasis Norte	Transporte	Redondo	Kilogramo	**$ 0,41**	-----	$ 0,50	$ 0,60	$ 0,47	$ 0,62	-----	**$ 0,54**
		Larga vida	Kilogramo	**$ 0,45**	-----	-----	$ 0,75	$ 0,40	-----	-----	**$ 0,58**
		Perita	Kilogramo	**$ 0,31**	-----	$ 0,32	$ 0,44	$ 0,39	$ 0,43	$ 0,50	**$ 0,40**
	Industria	Perita	Kilogramo	**$ 0,20**	-----	-----	-----	$ 0,20	$ 0,26	$ 0,14	-----	**$ 0,18**
Oasis Sur	Transporte	Redondo	Kilogramo	**$ 0,92**	$ 1,26	$ 1,26	$ 1,26	$ 1,05	$ 0,94	$ 1,39	-----	**$ 1,18**
		Perita	Kilogramo	**$ 0,58**	-----	$ 1,00	$ 0,61	$ 0,43	$ 0,68	-----	**$ 0,64**
	Industria	Perita	Kilogramo	**$ 0,22**	-----	-----	-----	-----	$ 0,22	-----	-----	**$ 0,22**

[3] Según estimaciones del Programa de Relevamiento Hortícola Provincial. Sector Hortícola. IDR

Fuente: Red provincial de precios pagados a productor. IDR

Temporada 2005/2006

La superficie cultivada con tomate para industria continuó en descenso. Con un total de 3.490 has en toda la Provincia, el área disminuyó casi un 19% respecto a 2004/2005. Los precios a productor de tomate para industria aumentaron a 0,20 $/kg, un 43% respecto al promedio de la temporada anterior.

El aumento fue acompañado por los precios en el mercado en fresco. El redondo promedió 0,41 $/kg en el Oasis Norte, y 0,92 en el Oasis Sur. El perita para fresco subió a 0,31 $/kg y 0,58 $/kg en los oasis Norte y Sur de la Provincia respectivamente.

La superficie cultivada con tomate redondo aumentó su importancia relativa en 2005/2006, representando casi un 14% del total de la superficie cultivada con tomate en Mendoza.

Temporadas 2003/2004 y 2004/2005

El exceso de oferta en 2003/2004 y los menores precios que recibieron las cosechas, derivaron en una menor área cultivada en 2004/2005. De 6129 has en 2003/2004, la superficie cultivada con tomate perita en la provincia disminuyó a 4304 has, representando una caída del 30% respecto a la temporada anterior.[4]

Sin embargo, la menor oferta no trajo un aumento del precio pagado a productor, probablemente por efecto del mencionado *stock* en las fábricas. Las plantas moderaron sus producciones, y la demanda de materia prima fue menor.[5]

El precio pagado a productor se mantuvo en 0,14 $/kg en 2004/2005.

La superficie de tomate redondo en la provincia tuvo una baja importante respecto a 2003/2004 (ver Cuadro 3); los promedios de precios en el Oasis Norte para este tipo comercial se vieron disminuidos, a 0,33 $/kg, mientras que el promedio en el Oasis Sur aumentó un 63% respecto a la temporada anterior, alcanzando los 0,83 $/kg.

Temporada 2003/2004

Los precios elevados en la temporada 2002/2003 fueron alentadores para la siembra de tomate para industria. La superficie provincial alcanzó valores extraordinarios de 6129 has y los precios a productor sintieron el impacto de la sobreoferta. El promedio de temporada disminuyó un 42% respecto a 2002/2003. El valor promedio de temporada fue de 0,14 $/kg.

Los volúmenes procesados en esta temporada por la industria fueron altos, acordes a la disponibilidad de materia prima. La capacidad financiera de las distintas plantas

[4] *Relevamiento Hortícola Provincial. Período 2004-2005. Sector Hortícola, IDR.*
[5] *Sector Hortícola, IDR.*

elaboradoras determinó la venta inmediata del producto, o bien su acumulación en depósito, a la espera de precios favorables en el mercado de los derivados del tomate.
Este último fue el caso de las empresas grandes, que mantuvieron la estrategia de manejo de *stocks* hasta los meses cercanos a la nueva cosecha.
El tomate redondo superó al perita en los precios del mercado en fresco, como normalmente sucede. Promedió los 0,36 $/kg en el Oasis Norte y 0,51 $/kg en el Oasis Sur. Operaciones registradas para tomate larga vida al final de la temporada en el Oasis Sur de 0,94 $/kg marcaron el máximo precio para el mercado en fresco en 2003/2004.

Temporada 2002/2003

En general el tomate, en cualquiera de sus destinos, protagonizó un incremento de precios respecto a la temporada 2001/2002. Los mayores aumentos, fueron para el tomate tipo perita, en sus diferentes destinos.
El tomate perita destinado a la industria, durante la temporada 2002/2003, tuvo un aumento en valores nominales de 140% respecto a la temporada anterior, alcanzando en promedio valores cercanos a 24 centavos; el promedio en valores constantes, de gran utilidad en la comparación de estas temporadas, acusó un aumento del 100% respecto a 2001/2002. Este último aumento no tiene en cuenta la inflación producida en dicho período.

El tomate para consumo en fresco en el Oasis Norte de Mendoza tuvo aumentos cercanos al 175% para perita y redondo, y precios promedio 2002/2003 de 0,41 $/kg y 0,33 $/kg respectivamente. Los promedios de precios de tomate para fresco incluyen precios altos de la primera quincena de diciembre de 2002 ($20 – $22 el cajón de 18 kg). Sin tener en cuenta estos precios, los promedios de perita y redondo para fresco son 0,06 $/kg más bajos.
El tomate larga vida, a principios de temporada, obtuvo precios de 33 centavos por kilogramo, situación que se modificó al finalizar la misma, alcanzando valores de 0,67$/kg.

Temporada 2001/2002

Históricamente, y hasta el ciclo 2000/2001, el comportamiento de los precios para tomate industria fue estable; los promedios en valores corrientes oscilaron entre 0,06 y 0,08 $/kg.
El periodo agrícola 2001/2002 manifestó las repercusiones de la devaluación del Peso. Si bien los datos para esta temporada en la Red de Precios a Productor son muy escasos, puede notarse un quiebre en la estabilidad histórica de los precios del tomate para industria.

A partir de ésta temporada se observó el incremento de la cotización en pesos; el producto tuvo un precio en dólares cercano al histórico en 2003/2004, y a partir de allí, los valores corrientes en dólares se posicionaron dentro del intervalo mencionado como precio internacional.

Nota: Los precios se expresan sin I.V.A. en finca o en callejón, con cosecha incluida, en valores corrientes.
Zonas de relevamiento:
Noreste: incluye los departamentos de Las Heras, Lavalle, San Martín, Rivadavia, Junín, Santa Rosa y La Paz.
Centro: incluye los departamentos de Guaymallén, Maipú y Luján.
Sur: incluye los departamentos de San Rafael, Gral. Alvear y Malargüe.
Valle de Uco: incluye los departamentos de San Carlos, Tunuyán, Tupungato
Datos obtenidos por relevadores del Programa e informantes calificados.
Fuente: Red Provincial de Precios Pagados al Productor. IDR (Instituto de Desarrollo Rural). Godoy Cruz 111 Mendoza. Tel.: 0261-4056000. Fax: 0261-4056001 info@.idr.org.ar - www.idr.org.ar