

CATEDRADO

**Niveles de Producción y Consumo de Hortalizas
de las Provincias Argentinas**

El presente trabajo fue preparado por el Equipo de Producción y Consumo de Productos Alimenticios del Consejo Federal de Inversiones, bajo la dirección del Ing. Jean Hasdenteufel -perteneciente a la Société Centrale pour l'Equipe ment du Territoire (S.C.E.T.)-, que cumple funciones en el C.F.I. por el Servicio de Cooperación Técnica del Gobierno Francés.

Secretario General
Consejo Federal de Inversiones

Contador LUIS ROTUNDO

Director Técnico

Arq. Juan Antonio BALLESTER PEÑA

6783



Consejo Federal de Inversiones

Niveles de Producción y Consumo de Hortalizas de las Provincias Argentinas

Edición del C.F.I.

Buenos Aires
1966

INDICE GENERAL

	Pag.
1. Generalidades	1
1.1. Objetivos del estudio	1
1.2. Metodología del trabajo	3
1.2.1. Generalidades sobre el consumo	3
1.2.2. Clasificación de los productos	3
1.2.3. Clasificación de los consumidores	4
1.2.4. Nivel real del consumo nacional	5
1.3. Conclusión	5
2. Grupos de Productos	6
Hortalizas. Productos agrupados	7
3. Cálculo del Nivel de Consumo	7
4. Estimación de los Grupos Socio-Económicos	12
5. Grandes Regiones de Producción	14
6. Metodología del Análisis	16
7. Grupo: Lechuga, Acelga, Repollo, Coliflor	17
7.1. Influencia de los "cinturones verdes" en el abastecimiento local	18
8. Grupo: Tomate, Berenjena, etc.	23
9. Grupo: Alcaucil, Espárragos, etc.	27
10. Grupo: Arveja, Chaucha, etc.	28
11. Conclusión sobre los grupos analizados	30
12. Grupo Zapallo	31
13. Grupo: Zanahoria, Remolacha, Apio, etc.	35
14. Grupo: Ajo y Cebolla	37
15. Conclusión sobre Consumo y Producción de Verduras y Hortalizas Frescas	40
15.1. Nivel anual mediano	40
15.2. Nivel socio-económico	42
15.3. Nivel mensual	43
15.4. Conclusión para los productores	43

16. Grupo Papa	53
17. Hortalizas. Producción Provincial. Variación mensual	69
Anexo No. I Hortalizas. Disponibilidades Nacionales Datos Mensuales	93
1. Zonas de Producción de Frutas y Hortalizas	94
2. Noroeste	97
3. Centro Andino	99
4. Córdoba	101
5. Santa Fe	103
6. Noreste	105
7. Buenos Aires	107
8. Andino Patagónico	109
9. Balance Nacional	111
Anexo No. II Calendario de la Producción Regional	113
1. Jujuy	
1.1. Ramal Este	115
1.2. Ramal Oeste	117
2. Salta	
2.1. Urundel al Norte	119
2.2. Urundel al Sur	121
3. Tucumán	
3.1. Centro	123
3.2. Sunchales al Norte	125
3.3. Monteros al Sur	127
4. Santiago del Estero	129
5. Catamarca	131
6. La Rioja	133
7. Chaco	
7.1. Centro Oeste	135
7.2. Litoral Este	137
8. Formosa	
8.1. Centro Oeste	139
8.2. Litoral Este	141
9. Misiones	143

10. Corrientes	
10.1. Franja Litoral Paraná	145
10.2. Franja Litoral Uruguay	147
11. Entre Ríos	
11.1. Villaguay al Norte	149
11.2. Villaguay al Sur	151
12. Santa Fe	
12.1. Centro Oeste	153
12.2. Coronda al Norte	155
12.3. Ramal Rosario y Sur de Santa Fe	157
13. Córdoba	
13.1. Centro Este	159
13.2. Centro Oeste	161
13.3. Sur	163
14. San Luis	165
15. San Juan	
15.1. Centro Sur	167
15.2. Jachal	169
15.3. Valles Cordilleranos	171
16. Mendoza	
16.1. Centro Oeste	173
16.2. Noreste	175
16.3. Sur	177
17. Buenos Aires	
17.1. Centro Este	179
17.2. Delta	181
17.3. Litoral Norte	183
17.4. Sudeste	185
17.5. Sur	187
18. Neuquén	
18.1. Confluencia	189
18.2. Resto de la Provincia	191
19. Río Negro	
19.1. Este	193
19.2. Noroeste	195
19.3. Sudoeste	197
20. Chubut	
20.1. Resto de la Provincia	199
20.2. Sarmiento	201
20.3. Valle Inferior	203
21. Santa Cruz	205
Indice de Cuadros	207

1. GENERALIDADES

1.1. OBJETIVOS DEL ESTUDIO

El desarrollo de la economía hortícola exige para su orientación y planeamiento un conocimiento riguroso del consumo nacional, fresco e industrializado, y de las posibilidades de exportación a los mercados internacionales.

En la actualidad, basándonos en la estadística como así también en los estudios disponibles sobre este problema en la República Argentina, podemos afirmar que se carece de tal información básica, razón por la cual toda planificación sobre el tema corre el peligro de ser utópica.

El Consejo Federal de Inversiones que, desde el año 1962 persigue el análisis de los problemas planteados por el abastecimiento de las grandes ciudades, publicó en 1964 un estudio básico sobre las condiciones de producción, de transformación, de almacenamientos, de transportes, y de comercialización de los productos para la alimentación, en especial los más perecederos, estudio que incluye importantes y detalladas estadísticas. Sin embargo, dicho estudio no llegó a informar con suficiente detalle sobre los niveles de consumo por falta de investigación adecuada en el nivel nacional. Desde la realización de ese estudio, conscientes de la primordial importancia del conocimiento del consumo, distintos organismos realizaron encuestas sobre la materia, pero los resultados serán por un tiempo parciales e insuficientes para satisfacer las necesidades de la planificación.

En efecto, el conocimiento del consumo de hortalizas con el detalle necesario para orientar y planificar el desarrollo de la producción y de las actividades anexas, se presenta muy complejo.

Por una parte hay que considerar las hortalizas con todas sus especies y calidades disponibles, y no globalmente, como si fuera un producto de gran consumo, (arroz, leche, aceite por ejemplo) con calidades nutritivas y organolépticas iguales para los distintos tipos de producción.

Hemos podido observar sobre los mercados y en las zonas de producción hasta 52 productos distintos. Si bien es evidente que algunos productos como papa, batata, cebolla, sandía, tomate y zapallo - 6 productos- ya representan el 65% de la producción total no se debe olvidar que tanto por parte del consumidor en búsqueda

de productos bien caracterizados para satisfacer un gusto generalmente bien definido, como por parte del productor interesado en el desarrollo de técnicas especiales y de la mayor incorporación de mano de obra, cada producto tiene un interés específico que debe ser considerado en el conjunto de la horticultura. Es así como al nivel de una zona productora puede no existir posibilidades de desarrollo por falta de tierras disponibles o de agua de riego, tratándose de productos comunes, (tomate, papas, etc.) quedando abiertas extensiones en pocos espacios con productos especiales como espárragos, repollos de bruxelles, endivias, etc. También al nivel del consumo, buscando productos con gustos típicos, pueden abrirse nuevas posibilidades de ventas sobre un mercado saturado y eso sin reducir el consumo de otros productos del mismo grupo. La aparición de coliflores sobre un mercado por ejemplo, no influye sobre el consumo de lechuga o de cebolla pero sí sobre el de arvejas y el de papas, aunque en forma indirecta. En resumen, la individualización de las especies -a veces de las variedades- debe ser considerada en detalle dentro de todo estudio de planificación hortícola. ✓

Por otra parte las tendencias del consumo deben detallarse por cada período climático del año. Una estadística global anual de consumo o de producción no representa ninguna base seria para emprender el planeamiento considerado.

Salvo algunas excepciones (legumbres, raíces o tubérculos y todo tipo de conservas en general) las hortalizas tienen como razón fundamental para introducirse en la dieta, la frescura, un color atractivo y un gusto característico altamente "paladeable". Es importante de tener presente en todo análisis del problema, esa característica básica. Fuera de toda consideración botánica debería considerarse como realmente producción hortícola toda aquella que tiende a proveer al mercado de productos de este tipo ya que económica y técnicamente las otras producciones (papas, tomate y arvejas para conservas por ejemplo) siguen normas de trabajo y comercialización totalmente distintos y más parecidos a los de los productos tradicionales, (como por ejemplo, maíz o girasol).

Así definidas las hortalizas tienen un mercado de consumo muy difícil de determinar. No significa nada saber que en promedio un habitante consuma 20 Kgs. de tomates por año si no se detalla en qué época se desarrolla más tal consumo y en qué forma quiere el consumidor que se le presente el producto, (extracto para incorporar a otros platos de comidas, pequeño o de gran tamaño, dulce o ácido, etc.) Para una sola especie existen según las épocas -tanto por la incidencia del clima como por la competencia de otros productos- necesidades de consumo cuyo conocimiento es de fundamental importancia para orientar cultivos.

A pesar de ser evidente, esa idea no está difundida en los medios productores, los cuales siguen cultivando productos en cualquiera de las épocas y de cualquier especificación, limitándose a observar los resultados conseguidos sobre los mercados. Esa política tipo "ruleta" es la responsable principal de las distorsiones sobre los mercados y de la descapitalización ya conocida del sector hortícola.

En un esfuerzo para llenar provisoriamente el vacío de información básica en la forma que se acaba de definir brevemente, el Equipo de Estudio de la Comercialización de los Productos para la Alimentación presenta un informe sintético sobre los niveles y las tendencias del consumo de hortalizas en la República Argentina.

1.2. METODOLOGIA DEL TRABAJO

1.2.1. Generalidades Sobre el Consumo

Cabe recordar que este trabajo es teórico, es decir, que corresponde al procesamiento y análisis de datos con el fin de presentar algunas conclusiones fundamentales sobre el tema enfocado sin que tales conclusiones sean respaldadas por encuestas directas.

Corresponde señalar que se ha trabajado en base a distintos materiales estadísticos que a continuación se detallan, a los que se puede recurrir para cualquiera información complementaria:

- Encuesta de consumo alimentario realizado en el año 1960 por la Dirección Nacional de Estadística por el método del cuaderno y sobre 1.200 familias obreras residentes en el Gran Buenos Aires y la Capital Federal;

- Estadística de producción de hortalizas. (CFI, tomo III, 1964);

- Encuestas del abastecimiento y de las expediciones de productos de los grandes mercados mayoristas del país; Bahía Blanca, La Plata, Rosario, Córdoba, Santa Fe, Mendoza y para Buenos Aires, Mercado de Abasto, Dorrego y Ciudad de Buenos Aires. (CFI, tomos 10 al 20, 1963);

Encuestas sobre la estructura del comercio mayorista en 12 ciudades de la República Argentina. (CFI tomos 10 al 20, 1963);

- Investigación sobre las zonas de producción hortícola en la República Argentina, no publicado (CFI 1965).

Para determinar los niveles de consumo y sus tendencias proponemos como base de análisis los principios siguientes:

1.2.2. Clasificación de los productos

1. El consumidor tiene espontáneamente una tendencia de consumo de hortalizas que tiene origen étnico, religioso e histórico y que se afirma a través de varios años para satisfacer necesidades reales de alimentación. Esta tendencia básica puede evolucionar pero queda siempre como una orientación rígida y permanente. Es así como el consumo de choclo, puerros, repollo, zapallo, etc., tienen origen en la costumbre bien criolla de comer locro y puchero. De igual manera el alto consumo de extracto de tomate tiene su origen en los platos italianos.

Este tipo de consumo tiene un nivel bastante estable de satisfacción óptima con poca elasticidad de acuerdo a las variaciones de precios. (Ver estudio del mercado de las papas CFI/provincia de Bs. As. 1965). En caso de variaciones importantes pueden observarse sustituciones entre éstos, o con otros productos

alimenticios. Por ejemplo la falta de papa en 1962 provocó un aumento del consumo de batatas, zapallo, zanahoria (particularmente abundante en el mismo período), como así también de fideos.

Pueden clasificarse dentro de este grupo los siguientes productos:

Papa, batata, mandioca, zapallo, zanahoria, ajos y cebolla como fundamentales.

Choclo, repollo, puerro, brócoli, sandía como secundarios.

Las legumbres, garbanzo, haba, lenteja, poroto grano seco, de muy poco consumo en el país participan del mismo grupo.

2. Por las mismas razones de tradición el consumidor busca algunos productos para equilibrar y completar su dieta. Pero en este grupo los productos ya no son tan indispensables y tienen un consumo muy elástico conforme a los precios del mercado. También el nivel máximo de consumo, es decir cuando el precio es mínimo, varía mucho con el clima y las regiones.

En este grupo se pueden incluir:

Lechuga, acelga, como fundamentales todo el año.

Tomate, pimiento, berenjena, zapallito, también fundamentales, pero ya más estacionales.

Arvejas, porotos, chauchas, coliflores, repollos como secundarios.

3. En fin, el consumidor tiene interés en numerosos productos por razones organolépticas ya señaladas a veces sin ninguna clase de valor nutritivo (la endivia, por ejemplo). Teniendo en cuenta los orígenes étnicos de la población argentina se comprende la numerosa lista de los mismos. Por lo general cada producto representa poco volumen pero el total llega a ser importante. Además son, en general, productos consumidores de mano de obra muy importante.

En este grupo pueden detallarse, entre otros:

Alcauciles, ajíes, espárragos, repollo de Bruxelles, melones, frutillas, etc.

1.2.3. Clasificación de los Consumidores

Observado globalmente, el mercado tiene necesidades básicas, las cuales nos han permitido hacer la precedente clasificación de productos.

Pero en el detalle integran el mercado múltiples necesidades básicas dependientes cada una de un grupo socio-económico determinado. Las características de las dietas individuales varían según:

- el origen étnico;
- la región geográfica y el clima;

- el nivel social permanente;
- la situación económica del país;

Es así como el nordeste consume mandioca, el noroeste batata, y el sur papas, para satisfacer las mismas necesidades alimenticias. La importancia de la colonia italiana desarrolló algunos productos desconocidos en otros países, como el brócoli, el hinojo, la radicheta, etc. En el campo, donde los costos de distribución de los productos traídos de otras regiones son elevados, no se consumen prácticamente nunca verduras de hojas ni tomates. En invierno cuando por razones climáticas escasean los tomates, este producto llega a ser exclusividad de clases económicamente elevadas.

En fin, se ha podido notar en época de recesión económica (1963-1964), una reducción del consumo de numerosas hortalizas, incluyendo algunas fundamentales.

1.2.4. Nivel Real del Consumo Nacional

A nivel nacional y haciendo la observación sobre un período suficientemente largo, es evidente que el consumo (incluyendo el consumo industrial y el comercio exterior) es igual a la producción. En efecto, por una parte la producción se ha orientado, por lo menos en forma global, en base al conocimiento que se tiene de las tendencias del consumo y por la otra por el juego de los precios, de las tipificaciones y de la industrialización, todo lo cosechado, o casi todo, encuentra consumidor. Lo único que puede ocurrir es destrucción o pérdida en campo, por abandono de cosecha, y muy excepcionalmente pérdidas en el mercado mayorista. (*)

Esta observación significa que no existe un verdadero nivel de consumo con características propias. Existen una infinidad de tendencias con múltiples características variables hacia un mayor o menor consumo. A través de numerosas operaciones, más o menos vinculadas e informadas, hacen decisiones frente a los distintos aspectos de la oferta. Así se forma el consumo instantáneo (cotidiano) al cual la estadística le sustituye una suma anual para hacer un dato mediano. Pero quede bien aclarado que el consumo real no es nada más que el resultado ocasional de confrontaciones múltiples y permanentemente renovadas entre la oferta y la demanda.

1.3. CONCLUSION

Si bien el estudio analítico necesario es el de las tendencias individuales de dietas, otra forma posible para acercarse al problema es la de observar a partir de una dieta mediana aproximada, las variaciones de la oferta en niveles geográficos suficientemente homogéneos, en un tiempo suficientemente corto y sobre un número reducido de productos para sacar conclusiones fundamentales sobre dichas tendencias del consumo global.

A este principio se adapta la metodología que vamos a detallar a continuación.

(*) No se conocen estadísticas sobre la relación entre lo cosechado y lo consumido por la población.

2. GRUPOS DE PRODUCTOS

Siendo nuestro propósito facilitar el análisis en un momento dado de la acción recíproca "producción/consumo" con individualización de los productos, nos encontramos frente a la obligación, para simplificar la presentación, de agrupar los numerosos productos en algunos grupos típicos.

En efecto, hubiera sido improductivo la presentación mensual del balance "producción/consumo" al nivel de cada provincia, para cada uno de los 52 productos registrados. Dicha planilla contaría con 12.000 datos de difícil interpretación para la observación sintética que se persigue.

En un anexo presentamos, con el detalle mensual y provincial, la producción nacional para cada uno de los 52 productos durante el año 1962. También se incluye para los años 1960-61-62, las variaciones de rendimientos registrados y la variación del porcentaje de las superficies cosechadas con relación a las superficies cultivadas. Esos datos fundamentales permiten cualquier ampliación del análisis más allá de la presentación global que se hace en este informe.

Para permitir un primer análisis global del fenómeno estudiado, se han agrupado los productos en 10 grupos fundamentales, dejando de lado, por sus características no perecederas, las legumbres.

Los productos no han sido agrupados en base a normas botánicas ni culturales, sino más bien en base a la reacción de tales productos frente al fenómeno de la comercialización.

La papa por su importancia en el consumo constituye un grupo; igualmente el zapallo, y la batata y mandioca.

Se han agrupado en un grupo las hortalizas de verano -importantes pero no fundamentales-, tales como tomate, pimiento, berenjena, etc. Otro grupo lo componen las "ensaladas" y las verduras clásicas: lechuga, acelga, repollo, coliflor, etc., generalmente sustituibles entre sí.

Se destacan sin embargo en un grupo aparte: arveja, poroto verde y chaucha por el elevado consumo industrial de esos productos.

Un grupo aparte representa a los productos considerados como secundarios tales como: alcaucil, hinojo, etc. Los demás grupos no necesitan comentarios.

En resumen se presenta a continuación la lista detallada de los grupos que serán objeto del estudio, recordando que para mayor detalle existe en un anexo la estadística del producto.

HORTALIZAS

Productos agrupados

1. →Papa.
2. - Zapallo.
3. - Tomate, pimiento, berenjena, zapallito, pepino.
4. - Lechuga, acelga, escarola, radicheta, berro, perejil, espinaca, repollo, coliflor, brócoli, grelo, col, albahaca.
5. - Zanahoria, remolacha, apio, nabo, radicha, salsifí, rabanito.
6. - Melón, sandía, frutilla.
7. - Bulbo: cebolla, ajo, puerro.
8. - Legumbre verde: arveja, poroto, chaucha, poroto verde.
9. - Alcaucil, espárrago, choclo, cardo, hinojo, cebolla verdeo, ají, pimiento seco.
10. - Batata, mandioca.

3. CALCULO DEL NIVEL DE CONSUMO

Tomamos como base de consumo los datos de la Dirección Nacional de Estadística tales como surgen de la encuesta realizada en 1960. Esos datos se detallan en la planilla adjunta. Cuadro 1.

La encuesta citada corresponde a familias obreras radicadas en la Capital Federal y el Gran Buenos Aires. Se puede admitir que el nivel de consumo analizado en la encuesta es reducido en comparación al promedio del abastecimiento de las gran

des ciudades, fruto de las deficiencias de la distribución de verduras frescas en los barrios humildes, y elevado, comparándolo al promedio del abastecimiento de los pueblos rurales. Se procederá en consecuencia al cálculo de las modificaciones que exige la adaptación a la población de cada provincia.

En efecto, las encuestas realizadas por control de entradas y salidas de productos en algunas ciudades importantes (CFI 1963) revelan globalmente un consumo superior al que se calcularía en base a la encuesta arriba indicada, destacando además, los productos que presentan más diferencias. Entre estos últimos se encuentra el tomate, cuyo consumo supera actualmente en las grandes ciudades lo que se había podido observar en 1960 a la batata, zanahoria, zapallo y cebolla, en orden decreciente. En total, el abastecimiento mayorista de hortalizas por habitante -excluida la papa-, es de 100 Kgs. por año en Córdoba, 98 Kgs. en Rosario y 85 Kgs. en Bahía Blanca. Estas cifras deben compararse con los 85 Kgs. determinados en Buenos Aires en base a la encuesta de 1960 arriba mencionada.

En base a dicha encuesta, hemos confeccionado dos clases de consumo tipo, aprovechando las informaciones generales y los resultados del control del movimiento de productos en las entradas y salidas de las grandes ciudades.

Estas dos clases de consumo tipo son:

- El consumo de "clase A", representativo de grupos socio-económicos, con dietas abundantes y muy variadas, particularmente en verduras frescas.
- El consumo de la "clase C", representativo de grupos socio-económicos, generalmente de tipo rural, con dieta basada en algunos productos fundamentales como carne, papa o batata y con pocas verduras frescas, ya que generalmente estas últimas son muy escasas hasta llegar a ser inexistentes fuera de las épocas de producción local.

La dieta mediana, que se denominara "clase B", será calculada en base a la encuesta ya citada, pero con algunas reducciones para los productos de distribución minorista deficiente, tales como tomate, pimiento, lechuga, acelga, escarola, etc.

Las características de esas dietas se detallan en los cuadros adjuntos. (Cuadros 2 y 3).

CUADRO N° 1

HORTALIZAS - Consumo medio nacional por mes

Verduras	Ener.	Feb.	Marz.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Agos.	Set.	Oc.	Nov.	Dic.
Kg. Acelga	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85
Kg. Aji	0,35	0,37	0,47	0,50	0,32	0,22	0,15	0,05	0,02	0,05	0,05	0,12
Kg. Ajo	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Kg. Alcauñi												
Kg. Apio	0,12			0,10	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,37	0,30	0,15
Kg. Arvejas	0,07	0,32	0,47	0,30	0,17	0,12	0,12	0,15	0,35			
Kg. Berenjena	0,72	0,72	0,72	0,72	0,72	0,72	0,72	0,72	0,72	0,72	0,72	0,72
Kg. Cebolla				0,10	0,17	0,25	0,22	0,15	0,12			
Kg. Coliflor	0,45	0,42	0,32	0,32	0,25	0,07				0,20	0,27	0,47
Kg. Chaucha	0,47	0,35	0,30	0,17								0,32
Kg. Choclo				0,07	0,15	0,17	0,20	0,30	0,35	0,40		1,64
Kg. Espinaca												0,57
Kg. Hinojo	0,72	0,72	0,72	0,72	0,72	0,72	0,72	0,72	0,72	0,72	0,72	0,72
Kg. Lechuga	0,62	0,62	0,62	0,62	0,62	0,62	0,62	0,62	0,62	0,62	0,62	0,62
Kg. Puerto				0,07	0,07	0,12	0,12	0,10	0,10	0,07	0,62	0,62
Kg. Radicha	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
Kg. Remolacha	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,12	0,10	0,05
Kg. Repollo	0,10	0,10	0,10	0,12	0,15	0,20	0,20	0,20	0,67	0,77	1,27	1,50
Kg. Tomate	1,97	1,97	1,97	1,97	0,75	0,72	0,62	0,62	2,25	2,25	2,25	2,25
Kg. Verdurita	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	0,30	0,30	0,300	0,30
Kg. Zanahoria	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,02	0,10	0,30	0,42
Kg. Zapallito	0,45	0,47	0,47	0,22	0,20	0,15	0,12	0,02	0,42	0,42	0,42	0,42
Kg. Zapallo	0,42	0,42	0,42	0,42	0,42	0,42	0,42	0,42	6,12	6,12	6,12	6,12
Kg. Papa	6,12	6,12	6,12	6,12	6,12	6,12	6,12	6,12	0,77	0,75	0,52	0,45
Kg. Batata	0,12	0,55	0,77	0,97	0,97	1,00	1,05	0,95				
	16,25	16,70	17,02	17,06	15,59	15,46	15,27	15,01	14,92	15,55	15,70	16,25
												190,78

4. ESTIMACION DE LOS GRUPOS SOCIO-ECONOMICOS

Para el año 1962 se debe estimar la importancia de cada grupo de población que ha de afectarse a las tres dietas básicas ya definidas.

La dieta "A" corresponde a los grupos socio-económicos de nivel alto a medio fundamentalmente, residentes en las grandes ciudades administrativas e industriales.

La dieta "B" corresponde a los grupos socio-económicos de nivel mediano a bajo, residentes en los mismos centros, pero también en las numerosas ciudades de menor importancia.

La dieta "C" corresponde a los grupos rurales o a los grupos humildes de algunas ciudades.

Tomando como base el censo de 1960, se destacan en una primera observación los grupos poblacionales residentes en las grandes ciudades administrativas e industriales del país, con alto nivel de vida. Tomando los partidos que administrativamente y políticamente les corresponde tenemos:

GRUPO I. -	Capital Federal	2.966.816
	Gran Buenos Aires	3.795.813
	Mar del Plata	224.571
	La Plata	330.310
	Santa Fe	259.560
	Rosario	671.852
	Córdoba	589.153
	Mendoza	539.015
	San Juan	151.148
	Salta	121.491
	Jujuy	72.150
	Tucumán	287.004

En segundo término deben considerarse las ciudades rurales con alto nivel de vida y abastecidas como satélites de algunas ciudades del grupo precedente.

GRUPO II. -	Santa Fe	323.516
	Córdoba	500.000
	Buenos Aires	370.000

En tercer término pueden enumerarse las poblaciones de las capitales provinciales con alto porcentaje de población perteneciente a niveles socio-económicos bajos.

GRUPO III. -	Chaco	114.386
	Formosa	47.741
	Misiones	77.817
	Corrientes	112.725
	Entre Ríos	174.272
	S. del Estero	103.115
	Catamarca	49.291
	La Rioja	39.728
	San Luis	48.617
	La Pampa	27.661
	Rio Negro	97.658

Por último quedan las poblaciones rurales o semi-rurales, entre las cuales una parte que pertenece a las provincias de Santa Fé, Córdoba, Buenos Aires, puede formar un subgrupo con dietas superiores al promedio.

GRUPO IV. -	1°	Santa Fé	305.000
		Córdoba	335.000
		Buenos Aires	1.006.750

GRUPO IV. -	2°	Santa Fe	305.609
		Córdoba	335.844
		Mendoza	286.520
		San Juan	201.313
		Salta	291.161
		Jujuy	167.633
		Tucumán	493.344
		Buenos Aires	1.006.750
		Chaco	421.057
		Formosa	130.717
		Misiones	313.277
		Corrientes	431.201
		Entre Ríos	629.233
		S. del Estero	374.041
		Catamarca	123.118
		La Rioja	88.542
		San Luis	125.634
		La Pampa	130.928
		Rio Negro	94.937
		Chubut, Neuquén, Sta. Cruz, Tierra del Fuego	313.120

Basada sobre la distribución poblacional arriba detallada a modo de primera hipótesis de trabajo, se distribuye para cada una de las dietas fundamentales, la población, en la forma siguiente:

Dieta "A": 100% de la población de Mar del Plata.
70% de la población de La Plata, Santa Fé.

60% de la población de Capital Federal, Gran Buenos Aires, Córdoba, Rosario y otras ciudades de Córdoba y Santa Fé.

50% de la población de Río Negro.

20% de la población de Mendoza, San Juan, San Luis, Salta, Jujuy, Catamarca, La Rioja, Formosa, S. del Estero, Tucumán, Posadas, Resistencia: Corrientes, Paraná.

Dieta "B": - El saldo de la población del grupo I y II (parte de la población urbana de alto nivel).

- El total de primer subgrupo del grupo IV (parte de la población rural).

- El saldo de la población del grupo III (parte de la población urbana de segundo nivel).

Dieta "C": La totalidad de la población del grupo IV subgrupo segundo.

Además se han aumentado los datos de población en un 3% teniendo en cuenta un promedio del crecimiento vegetativo ocurrido entre 1960 y 1962.

El resultado agrupado según las grandes regiones que son base del análisis, se dan en el cuadro adjunto.

5. GRANDES REGIONES DE PRODUCCION

Del mismo modo que fué necesario agrupar los numerosos productos en diez grupos fundamentales para la simplificación del análisis, también es imprescindible presentar la producción agrupada en un número de regiones inferiores al número de provincias.

Teniendo en cuenta las épocas de producción para las hortalizas fundamentales (papa, tomate, cebolla y zapallo), el estudio establece una repartición en 7 regiones geográficas que bien pueden coincidir o no con las definidas en otros trabajos.

La distribución es la siguiente:

CUADRO N° 4

ESTIMACION SOBRE LOS GRUPOS CONSUMIDORES HOMOGENEOS
PARA EL AÑO 1962 EN LA REPUBLICA ARGENTINA

	Grupo A	Grupo B	Grupo C	Total 1962
Capital Federal	1.745.000	1.310.820		3.055.820
Gran Buenos Aires	2.364.687	1.545.000		3.909.687
Mar del Plata	231.308			231.308
La Plata	237.219	103.000		340.219
Resto Pcia. Buenos Aires		1.418.053	1.036.953	2.455.006
- Total Pcia. Buenos Aires	4.578.214	4.376.873	1.036.953	9.992.040
Rosario	383.007	309.000		692.007
Resto Pcia. Santa Fé	467.347	447.372	314.777	1.229.496
- Total Pcia. Santa Fé	850.354	756.372	314.777	1.921.803
- Córdoba	606.827	860.050	345.919	1.812.796
- Cuyo y Centro	150.000	639.331	766.727	1.556.058
- Noroeste	200.000	492.962	1.583.971	2.276.933
- Noreste	200.000	342.749	1.983.250	2.525.999
- Patagonia	50.000	50.588	420.299	520.887
TOTAL 1962	6.635.395	7.518.925	6.451.896	20.606.216

- | | | |
|--|-----|---|
| 1) Región Buenos Aires comprende: | | provincia de Buenos Aires. |
| 2) Región Santa Fé | " : | provincia de Santa Fé. |
| 3) Región Córdoba | " : | provincia de Córdoba. |
| 4) Región Noroeste | " : | provincias de Salta, Jujuy, Formosa, Catamarca, La Rioja y Santiago del Estero. |
| 5) Región Noreste | " : | Formosa, Chaco, Misiones, Corrientes y Entre Ríos. |
| 6) Región Centro Andino | " : | Mendoza, San Juan, San Luis y La Pampa. |
| 7) Región Andino Patagónica comprende: | | provincia de Río Negro, Neuquén, Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego. |

6. METODOLOGIA DEL ANALISIS

Las hipótesis formuladas precedentemente permiten calcular el consumo de hortalizas frescas mensualmente y por provincia. Para la simplificación de la presentación el resultado se da por grupos convencionales de productos y por grandes regiones geográficas.

Se debe recordar que no se trata de un consumo real el cual, fluctuante e impreciso, es prácticamente imposible de determinar con las estadísticas disponibles. Se trata más bien de presentar un marco ideal de las tendencias del consumo en condiciones regulares de clima, transporte, situación económica, nivel de vida, etc., atendiendo los factores que de un día a otro determinan las decisiones del consumidor.

Mensualmente y por grupos de productos se va a comparar esta "hipótesis de consumo" con el nivel de producción dentro de cada región. Adjunto presentamos una serie de gráficos (*) que representan las diferencias observadas. Que

(*) Ver anexo 1.

da entonces por interpretar esas diferencias visibles, las cuales pueden tener numerosas significaciones, tales como: importaciones de productos desde unas provincias a otras, industrialización del excedente, posibilidad de que el consumo real sea distinto del consumo estimado por falta de producción, etc.

7. GRUPO: LECHUGA, ACELGA, REPOLLO, COLIFLOR

Este grupo presenta una apreciable homogeneidad, tanto por sus características de comercialización como por la reacción de la demanda frente a la oferta.

En efecto, se trata de un grupo de productos muy perecederos y cuyo consumo tiene su justificación por la naturaleza misma de ellos, en razón de su estado fresco. A más tardar dentro de las 48 horas de su cosecha tales productos pierden mucho de su valor comercial. Por otra parte tienen poco interés en forma industrializada por lo menos en base a las técnicas comunmente difundidas. Con excepción de un grupo consumidor económicamente alto, la demanda es muy elástica a los precios y con tendencia a otros productos de sustitución, sea dentro del mismo grupo, sea con otros grupos, para mantener un consumo total aproximadamente regular todo el año y a un nivel acorde con los recursos económicos de cada sector socio-económico.

Por tales razones, la producción se aglutina generalmente en los cinturones verdes de las grandes ciudades. Como son productos que demandan considerable mano de obra, se producen fundamentalmente en chacras familiares de tamaño chico. Esta última circunstancia influye en la estadística de producción, que es muy incierta. La producción se encuentra ampliamente distribuida en todo el país, contando cada capital provincial con producción propia. Sin embargo las exigencias climáticas hacen que pocas zonas puedan abastecer su centro consumidor con la regularidad exigida, aunque se pueda admitir que cada región en su época de plena producción llega a satisfacer las necesidades actuales del consumo local. Fuera de épocas regulares algunos cinturones verdes particularmente favorecidos por el clima, la disponibilidad de mano de obra o la organización del comercio se convierten en abastecedores de todo el país, articulándose las operaciones de "agrupamiento" y "desagrupamiento" de los productos en los grandes mercados mayoristas: Buenos Aires y La Plata, Rosario y Santa Fé, Tucumán, Mendoza y San Juan en forma muy predominante; Catamarca, Santiago del Estero, y Córdoba en forma secundaria.

Salvo raras excepciones esos productos se comercializan sea a través de los

mismos quinteros en playas libres o reservadas en los mercados urbanos al por mayor, sea a través de mayoristas consignatarios generalmente de poca envergadura (entre 200 a 700 Tn. por año) con ventas muy irregulares a lo largo del año y que son frecuentemente antiguos quinteros o parientes de los mismos. Pocas veces (Tucumán, Córdoba, Rosario, La Plata) se han podido observar mayoristas acopiadores y expedidores de tales verduras que llegan a importantes volúmenes de operaciones (2.000 Tn. por año). (Ver los análisis del comercio mayorista en las ciudades citadas en "Estudio de la Comercialización de los Productos de la Alimentación", tomos 10 al 20, CFI año 1964).

7.1. INFLUENCIA DE LOS "CINTURONES VERDES" EN EL ABASTECIMIENTO LOCAL

Oferta mensual per cápita durante los meses de producción regular en algunas zonas que no despachan durante tal época los productos que a continuación se detallan. Se puede apreciar la relación entre tal oferta y el consumo regular tal como se ha observado en la Capital Federal.

Corrientes:	lechuga durante 6 meses	1 Kg.
	acelga durante 6 meses	0,800 Kgs.
	repollo durante 6 meses	0,800 "
	coliflor durante 3 meses	0,400 "
Salta:	lechuga durante 6 meses	2,500 "
	acelga durante 4 meses	1,500 "
	repollo durante 6 meses	1,000 "
	coliflor durante 4 meses	0,800 "
Córdoba:	lechuga durante 12 meses	0,300 "
	acelga durante 12 meses	0,300 "
	coliflor durante 6 meses	0,200 "
	repollo durante 9 meses	0,250 "
Capital Federal (consumo familiar en):		
	lechuga	0,850 "
	acelga	0,750 "
	repollo	0,15 "
	coliflor	0,10 "

Como se puede ver en el cuadro N° 8, los rendimientos observados son muy variados. Sin olvidar la imprecisión de ciertas informaciones estadísticas cabe observar los mejores rendimientos en San Juan 22, 6; Santa Fé 18, 5; Córdoba 18, 9; Catamarca 18, 1; lo que confirma el rol importante jugado por esas zonas. Pero Tucumán y Buenos Aires no llegan a resultados totalmente satisfactorios para una producción que se caracteriza por su alto grado intensivo (12, 6 y 15 Tn./Ha.).

También conviene tener presente el porcentaje de superficie cosechada sobre la

superficie sembrada, índice de la actividad comercial de la zona, frente a la demanda. Se confirma la importancia de Tucumán 97%, San Juan 94%, Catamarca 92%, Buenos Aires 97%. Puede interpretarse la posición atrasada de Buenos Aires y Santa Fé como índice de una fuerte producción frente a un mercado ampliamente abastecido.

La producción nacional de los productos que integran este grupo lleva una cierta importancia económica. En efecto, según una investigación del INTA (1964) siendo el precio promedio ponderado de \$ 11. - el Kg. (precio mayorista) y la producción anual de 280.000 Tn. representan m\$.n. 3.000.000.000. - En cuanto a la necesidad de mano de obra puede calcularse en unos 10.000 empleados con total actividad.

En el grupo se destacan como más importantes:

Lechuga	104.000 Tn.
acelga	51.000 "
coliflor	42.000 "
repollo	41.000 "
escarola	11.000 "
espinaca	7.000 "
radicheta	5.000 "
brócoli	3.000 "
	<u>264.000 Tn.</u>

El consumo aparente nacional anual llega a 13,5 Kg. por persona y por año siendo de poca incidencia el consumo industrial y el comercio exterior.

El consumo encuestado (D. N. E. C. 1960) representa 26 Kgs.

Nuestro consumo de hipótesis cuyo promedio ponderado llega a 18,03 se distribuye entre:

25,7 para la clase A
9,9 para la clase B
4,8 para la clase C

Las encuestas de movimientos de productos realizadas en meses de consumo elevado para estos productos (ver "Estudio de la Comercialización de los Productos de la Alimentación", tomos 10 a 20, CFI, año 1964) dan como resultados en índice de entradas por día promedio de una semana:

72 en Rosario
56 en Córdoba
82 en La Plata
72 en Bahía Blanca

siendo 82 el dato obtenido en base a la encuesta de consumo ya citada.

Observando los gráficos del balance , Anexo N° 1, si bien el resultado nacional anual es equilibrado -con un 2% de déficit-, se destacan desequilibrios mensuales importantes con exceso de producción entre mayo y octubre y exceso de consumo entre noviembre y febrero. Como se trata de productos muy perecederos de consumo muy elástico a los precios, debe admitirse que al nivel nacional haya un equilibrio mensual entre producción y consumo real.

Por tales razones se puede admitir que el consumo real debe ser más bajo de acuerdo a la producción, particularmente en los meses de enero y febrero, época durante la cual se consumen más hortalizas de verano dejando acelga y repollo para la dieta de invierno. Podría entonces proponerse para el grupo (4) las dietas siguientes como representativas para el año 1962 del consumo real.

	Oct.	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	Total
A	2,3	1,9	1,5	0,9	0,9	1,5	2,1	2,2	2,4	2,4	2,4	2,5	23,0
B	0,8	0,7	0,6	0,7	0,7	0,9	1,2	1,3	1,4	1,2	1,1	1,0	11,6
C	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,4	5,4
Prom.	1,2	1,0	0,8	0,7	0,7	0,9	1,2	1,3	1,4	1,3	1,2	1,1	13,3

Analizando regionalmente las necesidades y disponibilidades de cada mes se puede presentar el detalle de las corrientes fundamentales del intercambio a través del cuadro N° 5.

Para la lechuga el expedidor fundamental es la provincia de Buenos Aires y Santa Fé. Fuera de sus épocas de gran producción opera el Nor-Oeste. Empieza Tucumán en abril con máximo en agosto/setiembre, siguiendo Salta y Jujuy con máxima en julio/agosto, Santiago del Estero con máxima en junio/julio terminando la segunda cosecha de Santiago del Estero en diciembre, San Juan en octubre/noviembre. La oferta llega a ser bastante regular todo el año con baja únicamente en junio, julio y agosto. Pero durante esta época se opera la mayor producción de acelga.

La oferta de acelga es más irregular, y sus expedidores más importantes son Catamarca, Buenos Aires, Santa Fé y algo en Santiago del Estero. Esta oferta viene más bien a completar un déficit de verduras en épocas de **mermas**.

También coliflor (mayo a junio; setiembre a octubre) y repollo (mayo-abril y julio a setiembre) con producción muy estacional, vienen a completar las deficiencias de otras verduras: tomate a partir de abril y lechuga de junio a setiembre.

En conclusión la época observada como de "demanda excesiva" no lo es por falta de producción ya que de noviembre a febrero es abundante la lechuga, el repollo el primer mes, el coliflor el último, la escarola está en su mayor pro

ducción y también la radicha. La modificación de dieta de hipótesis que se hizo, significa entonces que razones de clima (verano) y de oferta abundante de otras hortalizas (tomate, berenjena, zapallito), ha restringido la demanda y por consiguiente la oferta. En la época de mayor consumo la oferta es abundante y con varios orígenes en distintos climas.

El análisis de los consumos ya presentado y ahora confrontados con las observaciones sobre la oferta llama la atención sobre estas partes fundamentales.

- El consumo detallado en la Encuesta Nacional es un consumo máximo.
26 Kgs. a comparar con el consumo aparente nacional
15 Kgs.
- El abastecimiento de las grandes ciudades aunque inferior a este máximo no está muy alejado (entre el 70% y el 90%).
- Hay grandes desigualdades de consumo entre las distintas clases de consumidores:

A - 23 (corregida la hipótesis)
B - 12
C - $\frac{6}{1}$
Promedio 13

Sin embargo el consumo mediano B es todavía bastante elevado como nivel de consumo.

8. GRUPO: TOMATE, BERENJENA, ETC.

Este grupo es muy homogéneo tanto por sus condiciones de producción (zonas y épocas), como por su característica de muy perecedero, así como también por su receptibilidad por parte del consumidor.

Si bien como en el caso de la lechuga el consumidor busca en el producto la frescura, el aspecto exterior y su "palatabilidad", como criterio de interés para esos productos se debe recordar que en este caso la conservación y el transporte son más fáciles ya que puede perfectamente tardar 8 días entre la cosecha y el consumo, y más si se utiliza el frío.

Por esa razón los productos de este grupo son objetos de un intercambio inter-

provincial más desarrollado que en el caso precedente, justificando la especialización de mayoristas, a veces agrupados con especialidades fruteras, siendo tales negociantes o consignatarios los más fuertes en los mercados (ver "Estudio de la Comercialización de los Productos de la Alimentación", tomos 10 al 20, CFI, año 1964).

También el tomate es objeto de un consumo industrial muy importante, en parte para compensar la estacionalidad muy marcada del producto (tomate pelado al natural), y en parte para satisfacer un gusto alimentario tradicional (extracto de tomate).

Todos los productos del grupo se producen en las mismas épocas y en las mismas zonas, generalmente en las mismas chacras. Como consecuencia de las aptitudes comerciales y de la importancia fundamental de la dieta, la producción se ha especializado agrupándose en zonas óptimas y con la repartición geográfica que permite el abastecimiento continuo durante todo el año, de todos los grandes mercados de consumo. En este caso los cinturones verdes juegan un papel muy secundario.

Los rendimientos observados son muy variados pero todos los grandes productores se ubican entre 16 Tn./Has. (Buenos Aires) y 24 (Santa Fé) con excepción de Río Negro-Neuquén que trabajan casi exclusivamente para la conserva manteniendo costos muy bajos.

Los porcentajes de aprovechamiento de superficies cultivadas son muy buenos en 1962, año de baja producción, y menores en 1961, pasando Mendoza del 78% al 95%. Buenos Aires abastecedor local y expedidor importante presenta el más bajo porcentaje (90%) que se mantiene regularmente, demostrando así una oferta abundante para la demanda actual.

Esta producción tiene una gran importancia económica. Ponderando la producción fresca e industrial en m\$. 10. - el Kg. al productor sin envase, eso representa un valor aproximado de m\$. 4.000.000.000. - y ocupa hasta 5.000 empleados permanentes.

La producción de 1962, representa 427.000 Tn. que se subdividen entre 30.000 Tn. de tomates, 50.000 Tn. de pimientos, 45.000 de zapallitos, 25.000 de berenjenas y 7.000 de pepinos. En el año 1961 la producción había alcanzado a 475.000 Tn. nivel más aproximado al promedio. Descontando el consumo industrial, el consumo aparente en fresco es de 16 Kgs. El consumo encuestado (D. N. E. C. 1960) representa 19 Kgs. El consumo de hipótesis tiene como promedio ponderado 15, 2 distribuido entre 27, 9 para la clase A
15, 5 para la clase B
5, 5 para la clase C

Las encuestas de movimientos de productos realizadas en meses de consumo restringido para los productos de este grupo (ver "Estudio de la Comercialización de los Productos de la Alimentación", Tomos X a XII, CFI. 1964),

dan como resultado en índice de entradas por día en promedio de una semana:

44 en Rosario
 38 en Córdoba
 15 en La Plata
 54 en Bahía Blanca

siendo 26 el dato obtenido en base a la encuesta de consumo ya citada.

En conclusión, si bien el consumo encuestado en promedio anual supera el consumo aparente en fresco, esto ha sido calculado muy inferior a lo real en invierno y por consiguiente muy superior a lo real en época de verano.

Observando el gráfico anexo 1 sobre la disponibilidad regional se nota un excedente anual al nivel nacional el cual corresponde al consumo industrial. Sin embargo la distribución mensual no se presenta con la regularidad que sería deseable por la razón ya indicada más arriba.

En efecto desde abril hasta diciembre el consumo exclusivamente en producto fresco, debe ser idéntico a las disponibilidades de la producción, la cual se encuentra concentrada en una única región, el Noreste. Con grandes variaciones de precio llega en este período a venderse totalmente la producción de cada día (el producto debe comercializarse dentro de los ocho días de su cosecha y el transporte ya toma entre tres y cuatro días) y por lo menos a satisfacer las exigencias de consumo del grupo socio-económico más alto. Por tales razones se propone modificar la hipótesis de consumo de la siguiente forma:

	A	M	J	J	A	S	O	N
A	3,2	2,5	2,4	2,4	1,7	1,2	1,9	2,2
B	1,5	0,7	0,5	1,4	0,4	x	0,5	1,0
C	1,0	0,5	x	x	x	x	x	0,5
Total ponderado	2,0	1,2	0,9	1,3	0,7	0,4	0,8	1,2

El otro período del año puede extenderse cuando la cosecha lo permite sobre los meses de abril, noviembre, diciembre, correspondiendo al consumo industrial, el cual para zonas como Mendoza y Río Negro, supera mucho al consumo en fresco. Este producto industrializado suple en los meses de invierno y para las clases B y C el consumo fresco, sea en forma de concentrado o de tomate pe lado.

Para dejar la totalidad del saldo industrializado entre diciembre y marzo (1962 año de poca producción 91.500 Tn. para el grupo) se propone la siguiente modificación a la dieta de hipótesis.

A	2,2	2,7	3,2	3,2	28,8
B	1,7	2,2	2,8	2,2	14,9
C	0,5	1,0	1,0	1,0	5,5
Total ponderado	1,5	2,0	2,5	2,2	16,8

Esta nueva repartición del consumo revela distorsiones muy grandes entre el consumo de distintos meses, con mínimo en dos épocas (0,9 en julio y 0,4 en se tiembre) y máximo en febrero-marzo (2,5 y 2,2). Conviene destacar que el bajo consumo corresponde al mejor consumo del grupo lechuga y que el alto consumo corresponde al menor consumo del mismo grupo.

Los extremos mensuales de estos dos grupos se acercan (2,1 y 2,9) demostran do así una amplia y regular satisfacción del consumidor a lo largo del año en ver duras frescas.

El panorama del intercambio interregional es muy simple.

Actúan como distribuidores:

Salta y Jujuy desde abril y hasta octubre.
Tucumán desde octubre y hasta diciembre.
Mendoza y San Juan desde noviembre y hasta mayo.
Río Negro y Neuquén en enero, febrero y marzo.

Reciben esas expediciones:

Buenos Aires y Córdoba todo el año.
Santa Fé salvo diciembre y enero, todo el año.

En conclusión, salvo dos cortas épocas (dos meses máximo) al año durante las cuales por razones climáticas merma la producción (aunque algunos años no se produzca tal baja), la oferta en productos componentes del grupo es regular y abundante todo el año (1).

Como en el grupo 4, observamos grandes desigualdades entre las distintas clases de dietas: (2)

(1) Se observa que esas épocas coinciden con las de producciones mayores en productos del grupo 4 (lechuga, coliflor) por lo que existe para el consumidor amplias posibilidades de sustitución.

(2) Corregida la hipótesis.

A	-	29
B	-	15
C	-	<u>6</u>
		17

Sin embargo el promedio nacional y el consumo B son bastantes elevados como promedios de niveles de consumo.

9. GRUPO: ALCAUCIL, ESPARRAGO, ETC.

En este grupo figuran distintos productos que tienen poca relación entre ellos pero que tienen en común la característica comercial de ser productos muy secundarios en la dieta, frutos de una demanda limitada y muy especial, más interesada en el gusto, la presentación y la frescura que en las calidades nutritivas, por lo general de poco valor.

Tampoco tiene consumo industrial importante aunque las posibilidades técnicas son significativas.

Los productos más importantes del grupo son:

Alcaucil	17.600 Tn. de producción
Choclo	9.600 " " "
Cebolla de verdeo	5.200 " " "
Pimiento seco	2.500 " " "
Cardo	2.000 " " "
Hinojo	1.200 " " "
Espárrago	1.000 " " "

No se puede hablar de valor económico mediano ya que el espárrago vale por lo menos \$ 60. - el Kg., el alcaucil \$ 25. - y el choclo \$ 10. -, además con variaciones estacionales muy pronunciadas.

Se trata aquí de productos muy estacionales con épocas de producción muy limitadas dejando un largo tiempo del año sin ofertas. El alcaucil y el choclo durante cinco meses.

La comercialización de tales productos es muy aleatoria porque juegan al nivel del consumidor razones muy caprichosas cuya orientación es de estimación difícil y más todavía sus límites. Además en una dieta muy abundante como ocurre para la clase de consumidor interesado en estos productos, es muy probable que


este consumo se realice en sustitución de los productos fundamentales detallados en los dos casos precedentes, fundamentalmente lechuga y tomate.

Observando el gráfico del intercambio (anexo N° 1) se nota un déficit que no puede tener otro origen que en un exceso de estimación del consumo en los meses de octubre, enero, febrero y marzo fundamentalmente. Se propone la modificación siguiente:

A-B	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,3	0,3	2,4	
C	0,5	todo el año.													<u>0,6</u>	
																3,0

Se destacan en el intercambio como:

- Netamente expedidor: Salta y Jujuy desde agosto hasta diciembre.
Tucumán desde mayo hasta agosto.
S. del Estero desde diciembre hasta marzo, o todo el año para el Noreste.



Mendoza, San Juan desde octubre hasta junio.
Santa Fé desde junio hasta noviembre.
Buenos Aires desde julio hasta octubre.
- Netamente importador; Córdoba todo el año.
Buenos Aires y Santa Fé entre octubre y mayo habiendo amplia oferta.

Como se puede ver estos productos juegan un papel importante en los meses de menor abundancia de los productos básicos.

10. GRUPO: ARVEJA, CHAUCHA, ETC.

En este grupo se consideran productos muy homogéneos. Pertenecen ellos toda vía a la categoría de verduras buscadas por el consumidor por sus características de frescura, por su aspecto físico (tamaño) y por su gusto; pero además tienen una calidad nutritiva muy superior a la de los productos precedentemente estudiados.

Conservados o desecados juegan un papel algo importante en la dieta alimenticia.

La producción en verde se subdivide en:

Arvejas	41.000 Tn.
Chauchas	22.500 "
Poroto grano verde	6.500 "

entre las cuales 17.000 Tn. van a la industrialización. A título comparativo se ha de recordar que la producción de legumbres secos alcanza a las 72.000 Tn. con una exportación de 17.000 Tn.

Económicamente es un producto de alto valor (2.000 millones de pesos) y gran consumidor de mano de obra.

Los rendimientos muy variables son más elevados en Jujuy (9 Tn/ha.), Mendoza 8; Tucumán 6; Río Negro y San Juan 4; siendo Buenos Aires y Santa Fé los mayores productores con rendimientos muy bajos, 3 Kgs./Ha. En cuanto al aprovechamiento de las superficies cultivadas pueden considerarse como satisfactorias ya que los grandes productores pierden menos del 10%, (Tucumán, Santa Fe y Buenos Aires).

Al igual que el tomate los productos de este grupo tienen una producción concentrada en algunas zonas especializadas por razones climáticas. Como se trata de un producto de consumo limitado y no fundamental dentro de la composición de la dieta, no juegan un papel de importancia en las chacras de los cinturones verdes salvo cuando hay razones comerciales que lo justifican. Es así como Santa Fé por la larga duración del posible período de cosecha (desde setiembre hasta abril) se ha especializado además del abastecimiento local (Rosario, Córdoba y Buenos Aires) en la producción para industrias. También Mendoza hace industrialización pero en cantidad muy reducida exportando la mayoría de su saldo hacia otras provincias. Buenos Aires tiene una producción importante para abastecer a su población directa o distribuida. En cuanto a los otros productores importantes, Tucumán, Santiago del Estero y Jujuy actúan para completar las deficiencias de la producción del litoral (noviembre hasta febrero y marzo hasta setiembre). En la mayoría de las otras zonas de producción de hortalizas, los productos del grupo participan en cantidades sin importancia.

El consumo aparente nacional llega a 2,7 Kgs. descontando el consumo industrial.

El consumo encuestado (D. N. E. C. 1960) representa 4,57.

Nuestro consumo de hipótesis de promedio 3,1 se distribuye entre:

4,3 para la clase A y B
0,7 para la clase C

El balance al nivel nacional deja un saldo positivo de 7.494 Tn., pero teniendo en cuenta la industrialización que aproximadamente alcanza a 17.000 Tn. de pro

ductos frescos, se observa que la hipótesis de consumo ha sido calculada muy por encima del consumo real.

La industrialización se subdivide aproximadamente entre Santa Fé 16.000 Tn., Mendoza 700 Tn. y otras provincias 300 Tn. Este consumo tiene lugar en la época de mayor cosecha o sea desde setiembre hasta diciembre con producto local, siguiendo en enero, febrero, marzo y abril, con la última cosecha local.

Por otra parte observamos en el balance mensual un déficit importante en abril y mayo, época en la cual toda la producción debe ser consumida en fresco y ulteriormente un excedente en junio, julio y agosto. A partir de setiembre debe aparecer la nueva cosecha totalmente consumida a fresco y recién en octubre los excedentes para industrialización.

Esas observaciones permiten que se modifiquen las hipótesis de consumo de la siguiente forma:

A-B	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,2	0,2	0,3	3,9
C	0,1	x	x	0,1	0,1	0,1	x	x	0,2	0,1	x	x	0,7
	0,3	0,3	0,3	0,3	0,20	0,2	0,2	0,2	0,35	0,1	0,1	0,2	2,8

En el intercambio se destacan como:

- Netamente importadoras: Buenos Aires todo el año a pesar de ser el tercer productor.
Córdoba, todo el año.
Santa Fé, para la conserva desde octubre hasta febrero.
- Netamente exportadoras: Tucumán en mayo, junio, julio y luego setiembre, octubre, noviembre.
Jujuy, desde diciembre hasta abril.
Mendoza, desde noviembre hasta marzo.

CONCLUSION SOBRE LOS GRUPOS ANALIZADOS

Se han observado los grupos que comprenden a las verduras muy perecederas, cuyo consumo fresco debe realizarse forzosamente en los pocos días que siguen a la cosecha, y que si bien son importantes tomando en consideración su volumen

de producción, no son fundamentales para la alimentación aunque son significativas de una dieta rica y variada. Por esas razones son productos que tienen importantes y frecuentes variaciones de precios y que con excepción de la clase socio-económica alta, tienen grandes elasticidades con relación a los precios, favoreciendo este factor, la posibilidad de sustitución entre los distintos productos. De esta forma el consumidor llega a mantener mensualmente un consumo aproximadamente regular en cantidad total.

Un primer análisis nos ha permitido igualar la dieta de hipótesis a la producción para que el equilibrio sea más cercano a la situación real.

En el Cuadro No. 6 de la página 32 presentamos el resultado.

12. GRUPO ZAPALLO

El zapallo es una de las hortalizas más importantes en la dieta argentina.

Es un producto muy tradicional, y un alimento fundamental especialmente en las clases populares. Si bien lo ha elegido así el consumidor cabe observar que las facilidades de transporte, almacenamiento y comercialización han favorecido el desarrollo de la oferta asegurando una costumbre de consumo hasta en las zonas más aisladas del país.

La comercialización mayorista de este producto es muy importante, existiendo en cada mercado urbano, especialistas, con ventas muy fuertes (hasta 5.000 Tn. por año) generalmente en combinación con zanahoria, cebolla y a veces una fruta. (ver "Estudio de la Comercialización de los Productos de la Alimentación", tomo XI, CFI 1964).

Si bien existen algunas provincias especializadas en tal producción, como Santiago del Estero: 84.000 Tn., Tucumán 75.000 Tn., Chaco; 32.000 Tn. (por razones climáticas y mayor duración del período de cosecha), cabe destacar que se produce en todas las provincias.

CUADRO N° 6

PROBABILIDAD DE CONSUMO POR GRUPOS SOCIALES (Parcial)

Grupos	Dieta "A"												
	Oct.	Nov.	Dic.	Ener.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Agos.	Set.	
4	2,3	1,9	1,5	0,9	0,9	1,5	2,1	2,2	2,4	2,4	2,4	2,5	23,0
3	1,9	2,2	2,2	2,7	3,2	3,2	3,2	2,5	2,4	2,4	1,7	1,2	26,8
8	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,2	0,2	0,3	3,9
9	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,3	0,3	2,4
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	--
	4,9	4,8	4,4	4,2	4,6	5,1	5,7	5,1	5,3	5,1	4,6	4,3	56,1
Dieta "B"													
4	0,8	0,7	0,6	0,7	0,7	0,9	1,2	1,3	1,4	1,2	1,1	1,0	11,6
3	0,5	1,0	1,7	2,2	2,8	2,2	1,5	0,7	0,5	1,4	0,4	1,4	14,9
8	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,2	0,2	0,2	3,9
9	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,3	0,3	2,4
	2,0	2,4	3,0	3,5	4,0	3,5	3,1	2,4	2,4	2,9	2,0	1,5	32,8
Dieta "C"													
4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,4	5,4
3	0,5	0,5	0,5	1,0	1,0	1,0	1,0	0,5	0,2	0,1	0,05	0,05	5,5
8	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,7
9	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,6
	0,55	0,95	0,95	1,55	1,55	1,65	1,55	1,05	0,75	0,65	0,55	0,45	12,2
Total ponderado	2,5	2,7	2,8	3,2	3,5	3,5	3,0	2,9	2,8	2,8	2,4	2,1	35,0

La producción es muy estacional (verano), dejando entre agosto y noviembre un largo período sin ninguna producción. Esta se puede cubrir con las últimas cosechas de abril, mayo y junio, mantenidas en chacras. Sin embargo llega a faltar el producto en los últimos meses de invierno.

Los rendimientos son muy variados oscilando entre: 30 en Mendoza, 25 para Chaco, 22 para Río Negro, y 10 para Buenos Aires, Santa Fé y Córdoba, los cuales son grandes productores, 8 para Tucumán y 15 para Santiago del Estero.

El porcentaje de superficie varía mucho según los años, pero se encuentra generalmente muy bajo: 60% Santiago del Estero, 80% Santa Fé, 85% Córdoba, siendo los más altos Mendoza 99% y Buenos Aires 95%.

La estadística disponible revela un consumo industrial de 770 Tn. lo que descontando la producción de dulce, las preparaciones de zapallo puro o mezclado, todas las cuales tienen amplio mercado, sin embargo no tiene ninguna relación con el consumo real, que podría ubicarse en 15.000 Tn., dato que coincide con el excedente del balance nacional para un año de producción fuerte.

El consumo aparente nacional sería de 18 Kgs. en 1962 y 12 Kgs. en 1960 pero el aumento neto que siguió a esta última baja producción y los altos porcentajes de superficie no cosechadas en 1962, revelan que el equilibrio producción/consumo se ubica aproximadamente en los 15 Kgs. por persona y por año.

El consumo encuestado es de 5 Kgs. con una repartición regular todo el año.

El consumo de hipótesis ha sido elevado ya que se ha podido observar en las encuestas de mercados, entradas muy superiores a las cantidades que se calculan en base a la encuesta de consumo.

	Entrada real	Entrada estimada
Rosario	28,5	19
Córdoba	23	11
Bahía Blanca	1,4	2,4
La Plata	7,9	5,1

Además se nota que las entradas son proporcionalmente mucho mayores en Córdoba y Rosario que en La Plata y que son inferiores a la referencia en Bahía Blanca traduciendo así variaciones en los hábitos de consumo según las regiones geográficas. También proponemos como hipótesis, variaciones en función de las clases socio-económicas y en función de los meses. En efecto, es probable que se consuma más zapallo en las clases humildes o medianas para complementar una dieta reducida en hortalizas de precios más altos. En las mismas clases las

variaciones del consumo mensual serán más acentuadas en relación con la elasticidad del consumo de las otras hortalizas. En promedio anual la dieta de hipótesis sería de:

10,8 en clase A
13,8 " " B y C
12,4 " promedio ponderado.

Observando el balance nacional se destaca un déficit importante en los meses de julio hasta noviembre, pero se sabe que siendo el zapallo de almacenamiento fácil es factible conservarlo durante varios meses asegurando un consumo regular todo el año.

Aunque productor importante, Buenos Aires no llega a ser expedidor y Santa Fe lo es únicamente en diciembre y enero, época de su mayor producción, siendo este saldo apenas suficiente para cubrir en estos meses el déficit de Buenos Aires. En cuanto a Córdoba, -también importador importante- llega a ofrecer un excedente en otoño que puede comercializarse sobre la plaza de Buenos Aires en los meses de mayores precios: septiembre y octubre.

Los grandes productores con posibilidades de expediciones a las distintas provincias consumidoras del país son:

Santiago del Estero y Tucumán:	de noviembre a julio
Mendoza:	de diciembre a marzo
Corrientes, Misiones y Chaco:	de noviembre a abril

Se destaca como muy importante para asegurar el abastecimiento de la época sin producción (julio hasta noviembre), la cosecha tardía (junio-julio) y temprana (10 noviembre) de Santiago del Estero.

Producto de gran consumo dentro de las hortalizas de precios bajos, de difusión amplia en el país, el zapallo es poco exigente en suelo y trabajo, y muy elemental en su comercialización. Por esas razones tiene una producción muy variable y deja algunos años pérdidas importantes cuando la cosecha supera ampliamente las posibilidades máximas de consumo.

13. GRUPO: ZANAHORIA, REMOLACHA, APIO, ETC.

El balance anual es equilibrado pero presenta mensualmente algunos desequilibrios importantes. Se notan tres épocas de déficit: abril hasta julio, septiembre, octubre y enero y febrero. Teniendo en cuenta la posibilidad de almacenamiento de la zanahoria, (la cual representa más de la mitad del volumen de todo el grupo), el abastecimiento del consumo de hipótesis está perfectamente asegurado hasta septiembre.

Durante este período los grandes productores son para el grupo total:

Buenos Aires: exportadora en diciembre.
importadora regular desde enero hasta marzo.
importadora importante en abril-mayo
importadora muy fuerte desde junio hasta septiembre.

Santa Fé: exportadora en noviembre, diciembre y luego de junio hasta septiembre.
apenas importadora el resto del año.

Córdoba: exportadora de diciembre hasta abril.
equilibrado el resto del año.



Mendoza - San Juan: exportadoras todo el año con máximas desde febrero hasta junio y en septiembre.

Tucumán - S. del Estero - Catamarca: exportadora desde mayo hasta septiembre.

Observamos entonces que los consumidores importantes, Buenos Aires y Santa Fé aunque con déficit pueden abastecerse:

- en enero, febrero, marzo

Zanahoria: Mendoza y San Juan ✓
APIO: Córdoba
Remolacha: Tucumán y Santiago del Estero

- en abril, mayo

Zanahoria: Mendoza, San Juan, Tucumán, Santiago del Estero.
 Apio: Córdoba y San Juan
 Remolacha: Córdoba

- desde junio hasta septiembre

Zanahoria: Santa Fé, Mendoza y Córdoba
 Zanahoria: Tucumán y Catamarca
 Apio: Santa Fé, Tucumán, Santiago del Estero, Mendoza y San Juan
 Remolacha: Santa Fé, Tucumán, Córdoba, Santiago del Estero y Mendoza

- en octubre

Termina zanahoria en Santa Fé, Tucumán y San Juan.
 Comienza zanahoria en: Buenos Aires; la cosecha de Santa Fé y Córdoba (esta es la razón por la cual puede escasear).
 Termina apio en: Santa Fé, Tucumán y San Juan.
 Comienza apio en: Buenos Aires y Córdoba.
 Termina remolacha en: Santa Fé, Tucumán y Santiago del Estero.
 Continúa la producción de remolacha en: Mendoza y San Juan

Comienza Buenos Aires y 2a. cosecha de: Tucumán, Córdoba y Santa Fé.

Por tal razón puede mermar la oferta de octubre ya que además se han agotado los stocks de marzo, mes de mayor producción nacional. Están fuera del intercambio las demás provincias por ser autoabastecidas.

Proponemos como consumo:

	<u>Octubre</u>	<u>Julio</u>
Dieta - A	0,6	0,9
" - B-C	0,2	0,4

14. GRUPO AJO Y CEBOLLA

La cebolla y el ajo son productos muy importantes en la dieta argentina, de consumo muy regular todo el año, poco elástico y sin grandes diferencias entre las distintas clases socio-económicas como tampoco entre las distintas regiones. Por tal razón es un producto cuya comercialización mayorista es muy concentrada y generalmente bien organizada desde la producción. Existen grandes mayoristas especializados en ajo y cebolla los cuales suelen agregar papas. Generalmente los más especializados tienen alto volumen de ventas (entre 3.000 y 10.000 Tn.) y hacen expediciones hacia varias ciudades así como reparto hacia mayoristas menores y no tan especializados dentro de los mismos mercados. Esta estructura piramidal, analizada detalladamente en "Estudio de la Comercialización de los productos de la Alimentación de las ciudades", es muy eficaz en cuanto a la agilización permanente de grandes cantidades de productos, pero muy costosa en cuanto a su incidencia en los márgenes comerciales.

Cebolla de bulbo	100%	Productos con comercialización
Ajo	300%	Mayorista concentrada
Zapallo	40%	
Zanahoria	50%	Productos de comercialización
Tomate	44%	Mayorista atomizada
Lechuga	67%	

Fuente: Estudio de la Comercialización de frutas y hortalizas, CFI, Tomo VI, capítulo 7º, Comercio Minorista, Precio de venta al público en 1963.

Sin embargo es difícil pensar que el consumo sería más elevado con precios menores ya que representa 1 kg. cada 3 kgs. consumidos en verduras básicas. (tomate, lechuga, alcaucil, arveja).

En este grupo evidentemente domina en volumen la cebolla, que representa 5 veces el volumen de ajo.

Aquí también se trata de un producto con producción estacional y consumo muy regular todo el año, gracias a los almacenamientos y a la multiplicidad de las zonas de producción.

Económicamente la producción de ajo y cebolla tiene gran importancia, no tanto por su valor total (aproximadamente m\$.n. 1.000.000.000) (1964), sino por su incidencia socio-económica sobre las regiones muy especializadas (Jáchal-Médanos), y el número de personas dedicadas a su producción, probablemente 5.000 empleados.

El balance anual nacional presenta un excedente de 5.000 Tn. inferior en 4.000

Tn. al tonelaje exportado durante el mismo año. Pero se ha computado en las exportaciones de 1962 parte de la producción de 1961, año de cosecha superior a la normal. Con cosecha normal, como la de 1962, las exportaciones casi exclusivamente compuesta de ajo ascienden a 5.000 Tn. No modificamos entonces la hipótesis de consumo.

Desde setiembre y hasta enero el balance mensual nacional es netamente deficitario (con una excepción en noviembre) pero las cosechas en abril a julio cubren perfectamente esas necesidades.

Los mayores productores de cebolla, Mendoza y San Juan (60%), abastecen a todo el país entre junio y octubre con su producción que va de febrero a setiembre. En octubre entra en competencia Santiago del Estero distribuidor importante durante los meses de octubre, noviembre y diciembre. Durante las otras épocas del año y fundamentalmente entre diciembre y mayo cada provincia participa con su propio abastecimiento sin prescindir totalmente de las expediciones de Cuyo.

De igual manera ocurre con el ajo, pero en este caso siendo menos percedero el producto no es tan necesario el escalonamiento de cosecha. Una zona (Médanos) de la provincia de Buenos Aires entre enero, febrero y marzo, abastece a más de la mitad de la población del país durante todo el año (1). Existe sin embargo en San Juan una producción tardía desde mayo hasta junio y temprana en Santiago del Estero en octubre, noviembre y diciembre. También como ocurre con la cebolla, todas las provincias tienen una producción propia únicamente para satisfacer un consumo local durante el corto tiempo de la producción.

Estos productos son exigentes tanto en la calidad del trabajo requerido como en las condiciones ecológicas. Además siendo de fácil conservación y transporte, han desarrollado algunas zonas muy especializadas más que ningún otro producto ya que Mendoza y San Juan por ejemplo producen el 75% de la producción nacional. Muy variada según los años, la producción tanto de ajo como de cebolla llega a algunos años a superar las posibilidades de consumo de los mercados tradicionales (1957, 1962 para ajo) (1953, 1957, 1961 para cebolla). Para las provincias que son fuertes productoras se observan altos porcentajes de superficie cosechada 99%, pero en año de grandes cosechas 1961, bajo para San Juan hasta 90%. En Santiago del Estero provincia importante para satisfacer necesidades del mercado fuera de épocas normales este porcentaje varía entre 50 y 70% según los años, lo que demuestra la inestabilidad de dicha producción frente a un mercado generalmente bien abastecido y la característica muy especulativa de tal economía.

(1) Conviene observar que a pesar del aumento de población varias otras zonas aptas para la producción y antiguamente productores notables han dejado de producir (Olavarría - Madariaga) confirmando en los hechos, la necesidad económica de la concentración.

15. CONCLUSION SOBRE CONSUMO Y PRODUCCION DE VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Excluiremos de este análisis, papas, batatas y mandioca ya que serán tratadas en otro capítulo. En efecto dichos productos en lo que concierne a su hábito de consumo, conforman un grupo muy característico. En cuanto a melón, sandía y frutilla también deben considerarse separadas, ya que se consumen dentro de la dieta de frutas.

El cuadro N^o 7 resume las hipótesis de consumo corregidas en base al análisis anterior y detallado por dieta, dos grupos de productos: las verduras y hortalizas muy perecederas y las hortalizas de conservación fácil.

15.1. NIVEL ANUAL MEDIANO.

El nivel anual mediano 59,17 Kgs. por persona puede considerarse como muy elevado ya que a título comparativo se pueden detallar algunos datos de otros países.

Alemania Federal	54
Francia	64
Países Bajos	70

El consumo de Estados Unidos de Norteamérica es de interpretación más difícil porque el hábito de consumo ha orientado gran parte del consumo fresco hacia el consumo conservado. En 1957 la repartición es la siguiente:

Estados Unidos:	Fresco	48
	Conservado	25
	Melones	<u>12</u>
		85

Esto significa que a pesar de la diferencia de nivel de vida (por ejemplo el producto interno bruto fue de \$ 1.710 por persona en Francia y de \$ 850. - en Argentina en 1964), el consumo de hortalizas en Argentina, se encuentra al mismo nivel que los países conocidos por sus altos consumos de hortalizas y eso sin olvidar que la República Argentina figura dentro de los más importantes consumidores mundiales de carne y papas.

Conviene observar con más detalle la evolución de dicho consumo.

En Estados Unidos el consumo tuvo las variaciones siguientes:

<u>1929</u>	<u>1959</u>	<u>1949</u>	<u>1957</u>
73	77	84,3	84,4

Países de la comunidad europea:

<u>1957</u>	<u>1964</u>
76	84

Francia:

<u>1950</u>	<u>1955</u>	<u>1960</u>	<u>1964</u>
39	44	49	64

Para la República Argentina se han realizado estudios (CFI Proyección del riego en la economía agraria 1964 Ing. Wirth), los cuales detallan las disponibilidades de hortalizas en Kgs. por persona para los años 1952 y 1960.

	<u>1952</u>	<u>1960</u>
Ají	3,7	2,8
Ajo	1,1	1,7
Arveja	1,7	1,9
Batata	17,6	18,6
Cebolla	9,7	9,2
Melón	2,3	1,8
Chaucha	0,5	0,9
Tomate	15,1	17,3
Zapallo	12,2	14,3
Papa	75,5	99,1

En cuanto a la papa -sobre la cual se desarrollará un capítulo especial-, el año 1960 fue caracterizado por una oferta superior a las necesidades del mercado lo que provocó importantes quebrantos en los precios.

En lo que concierne al tomate aunque con menos importancia, la oferta fue superior a lo normal. Para el zapallo la oferta debe considerarse inferior a lo normal.

En conclusión se puede considerar que con la excepción del zapallo el consumo no haya sufrido modificación en el período 1952/1960. Además se observa que las superficies cultivadas han aumentado en un 20% mientras que el crecimiento poblacional fue del 17%. Todo coincide en demostrar que el consumo individual medio se mantiene en su nivel, el cual ya se ha dicho, es bastante elevado.

Este estancamiento del consumo se justifica también por el nivel constante del producto bruto per cápita.

Según el estudio del CONADE 1965 tenemos:

1950 1951 1952 1953 1954 1955 1956 1957 1958 1959 1960 1961 1962

P. B. N.
per cápita
(número
índice)

100 100,2 91,6 96,3 97,9 99,0 96,5 97,6 98,6 93,2 94,8 96,7 92,2

Consumo
familiar
per cápita
(miles de
pesos 1960)

33,3 33,1 30,3 29,9 31,5 34,5 33,9 34,7 35,8 32,9 32,8 36,2 32,4
(1963) 30,6

¿Qué juicio se puede formular sobre la evolución futura de tal situación? Ulteriormente se observarán las variaciones de los niveles de consumo en función de los grupos sociales. Pero ya al nivel nacional, se puede prever, aparte del crecimiento por aumento de la población (1,7% anual) un aumento global proporcional al aumento del nivel de vida y una modificación en la lista de los productos. Para el grupo de verduras finas muy perecederas se puede tomar un coeficiente de elasticidad al ingreso del 6%. En zapallo y cebolla se puede prever una disminución de consumos. Sin embargo se debe recordar que este coeficiente va decreciendo cuando el total se acerca a los 100 Kgs. por año, anulándose a este nivel. A partir de este nivel de consumo los gastos suplementarios satisfacen exigencias de calidad y de presentación del producto.

15.2. NIVEL SOCIO ECONOMICO-

Ya se ha detallado en la primera parte de este informe el cálculo de los niveles de dieta y de repartición de la población entre ellos. Los resultados llamados "hipótesis de consumo" fueron cotejados con las encuestas disponibles y los datos sobre la producción. El último resultado está detallado en el cuadro N° 7.

La dieta "A" se encuentra a un nivel máximo en cantidades. Pero considerando el nivel actual de las calidades de la oferta existen grandes posibilidades de modificación en la composición de la dieta. La dieta "B", muy alta, puede considerarse como elástica en el primero de los grupos. La dieta "C" se encuentra a un nivel bastante satisfactorio para poblaciones rurales o urbanas con bajo nivel de vida, pero deja evidentemente un amplio margen para aumentar en el primer grupo. Pero este aumento se encuentra condicionado al desarrollo de la economía del país y de la infraestructura nacional de la comercialización mayorista que está exclusivamente orientada, para tales productos, hacia las ciudades importantes.

Pueden existir errores de repartición de la población entre las dietas. Esta posibilidad podría estar dada por la existencia de una parte de población con dieta inferior a la "C", operándose entonces un saldo, que se repartiría en el grupo "B" o en el grupo que se ha denominado "C". Esta hipótesis vendría a confirmar

algunas observaciones hechas sobre los casos de desnutrición en algunas zonas del país. Pero el balance presentado pone en evidencia que esta población no puede superar los 2 millones de personas.

15.3. NIVEL MENSUAL.

La regularidad del consumo durante el año representa un caso excepcional. Observando el promedio nacional, para un consumo de 56 Kgs., el nivel mensual varía entre 3,8 y 5,7 como extremos, habiendo nueve meses con más de 4,5. Evidentemente la regularidad es mayor en la dieta "A" que encuentra oferta en toda época del año cuando la dieta "C" tiene que prescindir de varios productos durante algunas épocas del año.

Esta observación muy importante merece una ampliación. En efecto, en épocas de falta de un producto determinado podría haber posibilidad de producción en algún microclima especial. Pueden siempre existir posibilidades pero únicamente para algún grupo de consumidor muy reducido.

Al nivel del mercado nacional esa posibilidad es muy limitada. La clase "A" llega a encontrar lo que necesita en cantidad y en variedad y es la única que puede pagar los altos costos de las producciones fuera de estación o en lugares mal equipados. Para las clases "B" y "C" hay amplias posibilidades de sustituciones entre distintas verduras a precios atractivos para sus niveles de ingresos. Es así como el alto consumo de zapallo es una reacción en ciertas épocas a los altos precios de las verduras frescas cuya producción está mermando. Y ocurre así con distintas hortalizas como ya se ha detallado ampliamente en el capítulo del análisis.

Esto significa que cualquier mejora en el nivel de vida de la población tendrá probablemente, como consecuencia, más bien una sustitución en el consumo entre las variedades de verduras solicitadas, que un aumento de las cantidades.

En lo que concierne a la oferta en función de las estaciones ya se han definido las regiones fundamentales, bien distribuidas en el país, cuyas posibilidades climáticas son excepcionales para satisfacer el consumo de cada mes. Las mermas que ocurren y que siempre son de corta duración, vienen a ser consecuencias normales de factores físicos o biológicos no controlables, pero que no llegan a tener la frecuencia, la amplitud y la regularidad que justificarían el desarrollo de una nueva producción económica.

CONCLUSION PARA LOS PRODUCTORES.

Analizando uno por uno los productos considerados, hemos hecho algunas observaciones sobre los rendimientos, los cuales son por lo general muy bajos y muy variados según las provincias. Claro que al mismo tiempo se ha podido notar que para cada grupo se destacan algunas provincias con altos rendimientos, los cua-

les son generalmente operados por los productores nacionales más importantes.

Es así como en ajo y cebolla Mendoza y San Juan están entre 24 y 25 Tn. por hectárea en promedio provincial, y Buenos Aires, Córdoba, Corrientes, Formosa, Santa Fe, etc., entre 4 y 7. En zapallo observamos 30 en Mendoza, y 4 en Córdoba y Corrientes.

En tomate, los rendimientos en las provincias de Tucumán, Salta, Jujuy, San Juan y Buenos Aires oscila entre 15 y 18; en Misiones, Formosa, Entre Ríos varían entre 6 y 9. Con respecto a la lechuga, acelga, repollo, etc., si bien los resultados son más parejos lo que justifica el tipo y las condiciones de la producción, muchas provincias tienen producción baja que dejan prever costos elevados y comercialización difícil, (Corrientes y Misiones 11).

En resumen, esta observación hace pensar que existen grandes desniveles entre distintas zonas de producción, los cuales si bien son numerosas y muy distribuidas en todo el país, no siempre tienen capacidad ecológica, técnica, humano o de infraestructura como para estar en condición óptima para afrontar la comercialización en economía de abundancia:

Esta observación se puede ampliar analizando los porcentajes de superficies cultivadas que se cosechan cada año. Numerosas provincias tienen porcentajes inferiores a 85% y en algunas hasta el 50%. Un cultivo en estas condiciones no puede ser económicamente productivo para el capital ni para el productor, sino más bien se lo puede ubicar en la categoría de las actividades especulativas o de subsistencia.

Se conocen ya ("Estudio de la Comercialización de los Productos para la Alimentación", CFI 1964 tomos X a XX) los problemas planteados por la estructura inadecuada de los mercados mayoristas, las consecuencias sobre la adaptación del sector empresario mayorista hacia la constitución de grupos de monopolios y sus consecuencias sobre la formación de los precios y los márgenes de comercialización. Pero no se puede olvidar que técnicamente el resultado es digno de elogio porque ha permitido un abundante abastecimiento de por lo menos un 75% de la población y con una eficacia que puede suscitar la envidia de numerosos países muy desarrollados. Esta estructura de la producción presenta frente a al tas zonas tecnificadas otras que trabajan en condiciones antieconómicas y que, sin embargo mandan productos a los mercados gravitando sobre los precios de la totalidad de la oferta, incluso los de las zonas especializadas. Frente a la si tuación de la oferta y de la demanda tal como se ha analizado, la producción debe controlar la extensión de las superficies cultivadas, planificar el nivel nacional, los programas de plantación y las entregas a los mercados, y fundamentalmente aumentar los rendimientos y mejorar la calidad y la presentación de los productos. (F. Wetzler, pág. 37, I. D. I. A. 210).

Por fin queremos destacar el peligro que pudiera provocar para el sector productor existente, toda extensión incontrolada de las superficies cultivadas con hor talizas. Sin embargo, para facilitar tal planificación en caso de que las condicio-

nes de la demanda lo justificara, presentamos a continuación el detalle de las épocas posibles de producción para cada producto y región potencial del país, de modo que tal desarrollo coincida, realmente, no sólo con las cantidades requeridas sino más bien con la época de su manifestación. (ver anexo II).

CUADRO N.º 3
RENDIMIENTO
Año 1962
Toneladas por Hectárea

GRUPO	Bombas Aéreo	Orizaba	Katze Hnos	San Luis	Cortázar	San Juan	Mexcala	La Pampa	Forquillas	Caño	Agua	San Luis	San Pedro	Rio Negro	Chalchil	Barras Cruz	Mexquén	S. del Estero	Caburgueta	Tehuacan	Mitla	La Rioja
1.	9,1	7,2	3,5	18,0	6,6	12,6	9,5			5,6	7,2	7,7	5,5	11,6	7,1	3,8	7,0	6,7	7,6	6,7	2,5	13,1
2	10,2	9,4	10,1	8,8	9,3	15,0	30,0		2,7	24,9	17,2	5,2	13,7	22,3	20,0		19,4	15,4	15,0	8,6	4,1	15,3
3	16,4	11,7	9,2	6,0	15,0	19,0	11,7		7,8	10,0	14,6	18,2	23,6	13,8	10,1	7,0	13,5	13,9	17,8	15,6	8,9	14,6
4	15,0	18,9	12,2	17,0	11,3	22,6	12,0		14,8	15,8	12,6	18,3	18,5	16,1	18,4	15,5	17,8	14,3	18,1	12,6	11,0	14,8
5 y 10	8,0	14,3	3,6	10,9	8,8	16,1	21,6		9,3	8,7	16,1	9,7	13,5	12,5	12,2	6,6	13,4	9,8	18,9	15,7	14,1	15,3
6	9,1	3,9	8,7	6,2	7,9	15,6	17,6		3,0	10,5		3,9	7,7					14,0	5,7	11,2	6,1	
7	5,4	7,2	4,2	10,0	5,3	26,1	24,0	4,8	6,8	8,3	9,3	12,6	6,8	13,2	12,9	11,4	20,0	7,3	6,6	8,1	3,4	16,2
8	2,9	2,2	1,6	3,0	1,7	4,1	8,2		2,4		9,9	3,5	3,4	4,6	1,0	1,1		2,1	0,7	5,6		
9	7,6	4,5	1,3	10,0	1,7	5,1	5,3		1,6	1,9	4,0	1,3	8,4	8,0	4,5	7,0	4,9	1,4	2,0	1,6	1,2	4,4
11	1,2	1,3		0,8		2,0	1,7		1,1		1,1	0,9	0,9	1,2	0,7	1,0			1,0	1,3	1,0	

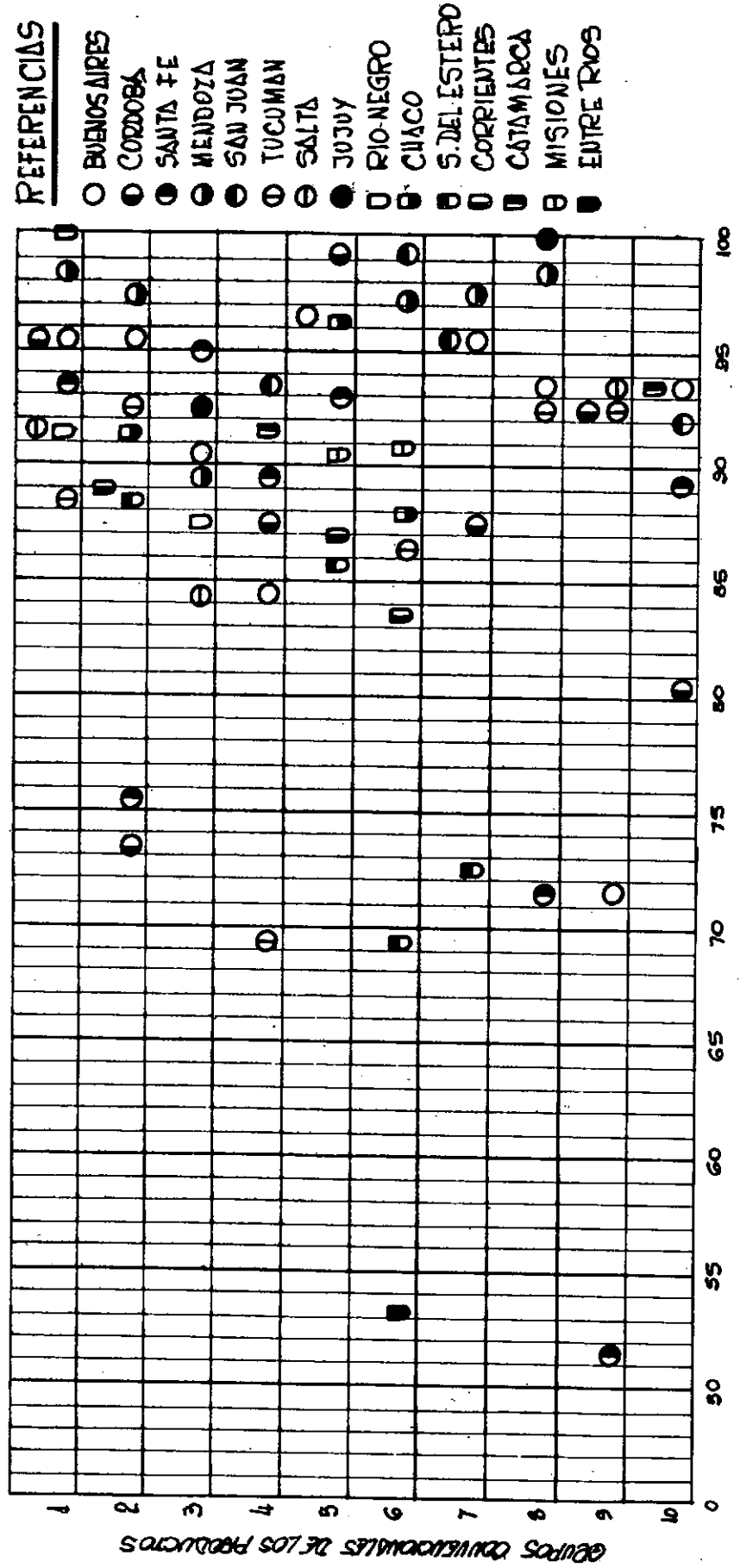
CONSUMO DE HORTALIZAS CON DESTINO A LA INDUSTRIA

(año 1962)

	Bs. As. y Santa Fe		Córdoba		Cuyo		Noroeste		Río Negro		Total de la Nación	
	total por producto	total por grupo	total por producto	total por grupo	total por producto	total por grupo	total por producto	total por grupo	total por producto	total por grupo	total por producto	total por grupo
2. Zapallo	620	620					150				770	770
Sub-total									150			150
3. Tomate	130		100		35.000		48.000				83.230	83.230
Pimiento			100		5.000		3.000				8.100	8.100
Peplno			120			30					150	150
Sub-total	130		320		40.000	30				51.000		91.480
4. Coliflor			40			10					50	50
Espinaca					336						336	336
Repollo			140			10					140	140
Sub-total			180		336	10					526	526
5. Batata	11.000		900		250	300					12.450	12.450
Zanahoria			40			10					50	50
Apio						3					3	3
Sub-total	11.000		940		250	313					12.503	12.503
6. Melón	360										360	360
Sandía	200										200	200
Frutilla	300										200	200
Sub-total	760										760	760
7. Cebolla			24			6					30	30
Sub-total			24			6					30	30
8. Arveja	16.000				666						16.666	16.666
Chaucha			120			30					150	150
Sub-total	16.000		120		666	30					16.816	16.816
9. Aul			300			70					382	382
Alcaucil					442		12				442	442
Sub-total			300		442	70	12				824	824

HORTALIZAS
Porcentajes del Aprovechamiento de las Superficies Cultivadas

Año 1960



GRUPOS CONVENCIONALES DE LOS PRODUCTORES

GRUPO PAPA.

La papa, por ser artículo perecedero, -en condiciones normales puede conservarse hasta 8 meses en el sudeste de la provincia de Buenos Aires- por no haber mercado de exportación y no industrializarse, está en ese corto plazo, sometida a la ley de la oferta y la demanda, dentro del consumo de la población del país.

En planilla N° 4 se han anotado precios por bolsa puesta en chacra, de los años que nos ocupamos.

En las planillas N° 5 y 6 se incluyen datos estadísticos de extensión sembrada y producción anual.

Los años de precios remunerativos, son aquellos de producción equilibrada con relación al consumo. En el sudeste de Buenos Aires y años que tratamos no se puede hablar de escasez del producto. En 1961-62, 1962-63 y 1963-64, tres años de muy buen precio al productor, la papa de la zona, se complementó con la de Rosario, Mendoza, etc., y si se importó papa para preveer una posible falta del artículo en el mercado, en los meses de octubre y noviembre, es también cierto que quedó mucha papa que se vendió a bajo precio o no se pudo vender, cuando llegó la importada y si bien no se puede afirmar, que hubiera alcanzado a satisfacer las necesidades totales hasta llegar la papa del norte, lo cierto es que hubo retracción del producto, esperando los altos precios de ese momento del año.

En tres años, del período analizado, hubo superproducción provocando caída de precios y excedentes sin colocación, que quedan en las chacras.

De acuerdo a los precios en chacra -generalmente incluye el envase que es por cuenta del comprador- observamos:

Año 1957-58: año normal, de equilibrio entre la producción y el consumo -producción por habitante 67 kgs. - con un costo de producción por bolsa de m\$.n. 38, 97 (INTA Serie Producción Hortícola N° 2 de diciembre de 1958), los precios pueden considerarse remunerativos.

Año 1958-59: Durante este período ligeramente superior al anterior, la producción en el sudeste de Buenos Aires y en todo el país; el productor vendió con precios compensatorios hasta el mes de setiembre, en que se produjo baja, por exceso de oferta, precios desde m\$.n. 120. - a m\$.n. 70. - y m\$.n. 65. - en octubre, en este mes faltó interés por comprar, aún a bajo precio.

RUBROS	1958/59	1959/60	1960/61	1961/62	1962/63	1963/64 (x)	1964/65 (xx)
<u>Valor del Producto</u>							
(precio puesto en chacra)							
- Por bolsa de "recibo"	120	60	40	600	500	600	80
- Por hectárea	21.600	9.000	9.000	97.200	90.000	97.200	23.040

(x) El costo del año 1963/64 se tomó sobre cultivo sin pulverizar.

(xx) El costo del año 1964/65 se calculó incluyendo los gastos de pulverización. Posiblemente un 80% de los cultivos fueron pulverizados, pero su tratamiento, en su generalidad, no influyó de- cididamente por el ataque tardío de la enfermedad; el cálculo se efectuó en base a un rendimiento promedio gene- ral.

PLANILLA N° 5

COSTO DE PRODUCCION DE PAPA PULVERIZADA AÑO 1963/64

RUBRO	Aumento con respecto a la no pulverizada \$	Total del Costo
A - ARRENDAMIENTO		10.000. --
B - GASTOS DE PRODUCCION		
a) Especiales		
P. 5	2.780. --	23.215. --
b) Preparación y siembra	--	965.50
c) Culturales (mano de obra)	100. --	193. --
d) Cosecha (aumento por mayor rendimiento)		
P. 3: 81 bs. a \$ 30	2.430. --	
P. 4: 9 " " \$ 20	180. --	
P. 5: 90 " " \$ 0.525	47.25	
P. 7: 90 " " \$ 28.62	2.575.80	
P. 8: 7 " " \$ 12	84. --	
	5.317.05	16.215.35
e) Generales		
P. 7:	168. --	
P. 8:	6.37	
P. 9:	193.19	
	367.56	5.922.97
TOTAL DEL RUBRO "B"		46.511.82
C - INTERESES		
P. 3	90. --	
P. 4	428.23	
	518.23	3.562.39
D - AMORTIZACIONES		
P. 3	90. --	1.157.50
TOTAL DE LOS RUBROS A-B-C y D		61.231.71
Descuento de papa de la zarandeada factible venta:		
7bs. a \$ 300. --	2.100. --	6.300. --
NETO DE LOS RUBROS A-B-C y D		54.931. --
COSTO POR BOLSA COMERCIAL		226.05
RENDIMIENTO:		
- Recibo	243 bs.	
- Semilla y desc.	27 "	
Total	270 bs.	
VALOR DEL PRODUCTO (precio puesto en chacra)		
- Por bolsa de recibo m\$	600. --	
- Hectárea "	145.800. --	

INCIDENCIA (%) EN LOS COSTOS DE PRODUCCION DE LOS AÑOS 1958/59 A 1964/65

	1958/59	1959/60	1960/61	1961/62	1962/63	1963/64	1964/65
Arrendamiento	11,1	15,2	16,2	18,4	11,7	19,2	17,2
Gastos especiales	24,5	25,5	14,3	8,6	47,3	39,2	37,3
Preparación y siembra	2,8	2,7	3,3	3,1	1,6	1,9	1,8
Culturales	0,8	0,7	0,8	0,3	0,1	0,2	0,3
Cosecha	42,4	34,9	41,7	46,1	23,0	20,9	27,0
Gastos generales	13,2	15,5	17,5	16,3	9,9	10,7	9,2
Intereses	3,5	3,6	3,8	3,9	5,6	5,8	5,7
Amortizaciones	1,7	1,9	2,4	3,2	1,7	2,1	1,7
	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Dentro de gastos espec. semll.	96,5	95,5	90,8	85,7	98,5	97,8	84,5
" " funguicida	-	-	-	-	-	-	14,0
Dentro de g. grales. combustibles y repar. máquinas y vehículos	20,0	27,2	26,9	25,5	29,1	28,6	28,1
Mano de obra (sobre el total del cultivo)	25,9	23,7	26,2	25,7	13,5	13,2	16,7
Jornales de cosecha sobre el total del ítem	51,2	56,4	51,3	46,7	49,5	46,9	53,2

La producción por habitante, ligeramente superior al consumo (de acuerdo a datos producción nacional). Costo de producción por bolsa m\$. 69,77.

Los años de superproducción: 1959-60, 1960-61 y 1964-65.

En esos años los precios estuvieron en relación inversa a la magnitud de la producción, no sólo en la de la zona, sino también en las competidoras en determinado momento.

Año 1959-60: aumentó el área en el sudeste y en todo el país y también la producción. Llegó según estadísticas a 120.000 Has. con 24.000.000 de bolsas (1.320.000 Tn.) (datos del sudeste). Se vendió a bajo precio, alrededor de m\$. 60. - la bolsa, con un costo de producción, calculado según planilla en m\$. 106,90. En agosto, se calculaba un excedente de 5.000.000 de bolsas.

Con un rendimiento aproximado a las 200 bolsas por hectárea, hubiera sido un año de catástrofe completa, si la Fitoftora no hubiera obrado como reguladora, en parte del sudeste de Buenos Aires.

Año 1960-61: en todo el país, una ligera disminución del área y un no. muy importante aumento del producto cosechado.

En el sudeste de Buenos Aires, la extensión sembrada, análoga al año anterior, pero favorecido el cultivo, por las condiciones climáticas; el rendimiento fue muy superior, 250 bolsas por Ha. una producción calculada en 30.000.000 de bolsas de excedente.

Se vendió a muy bajo precio, el corriente m\$. 30. - la bolsa. Muchos productores no cosecharon o cosecharon parte: quedó sin vender gran cantidad.

El precio promedio en Mercado Nacional \$ 72,38 -relacionado a bolsa- el costo de cosecha, flete y gastos del Mercado, se calculaba en \$ 66. - por bolsa, se puede deducir la falta de aliciente para envíos al Mercado Nacional.

No se poseen datos de la magnitud de la movilización del producto, fuera del Mercado Nacional, a otras zonas, etc.

Año 1964-65: después de tres años de buenos precios, se produce una caída semejante a la del año 1960-61.

El aumento del área en el sudeste de la provincia de Buenos Aires, alrededor de 5.000 Has., con respecto al año anterior, no ha influido tanto, en la superproducción, como los elevados y parejos rendimientos en toda la zona y sin ataque muy perjudicial de Fitoftora, como ocurrió el año anterior.

Se calcula una cosecha de una producción bruta de alrededor de 34.000.000 de bolsas, que es un verdadero problema colocar, de acuerdo a los antecedentes.

La comercialización. El flujo anual dentro de la demanda a nivel nacional.

La región del sudeste de la provincia de Buenos Aires es la primera productora del país dentro de la semitardía y concurre en forma preponderante a satisfacer la demanda a nivel nacional.

La papa semitardía abastece al mercado desde febrero hasta octubre. Influyen en el proceso de comercialización en ese período las cosechas semitardías de Mendoza, Córdoba y Entre Ríos principalmente, y la tardía de zona "Rosario", desde fines de mayo a fines de junio o julio según los años. Son las zonas competidoras del sudeste de Buenos Aires. Este período queda cubierto sin inconvenientes; no falta papa al consumidor pero el productor sufre frecuentemente las consecuencias de la excesiva producción conforme a las necesidades del consumo. Esta circunstancia es motivada en gran parte por la superposición de cosechas de distintas regiones.

El sudeste de la provincia de Buenos Aires, es una zona bastante estabilizada en su producción anual siendo abastecedora normal de ese período. Más altibajos se notan en otras zonas donde aumentan su área en relación a los precios bajando la cuando viene la desvalorización del producto.

En esa puja esta zona está en desventaja con respecto a calidad, que influye en la demanda y precio.

El resto del año las necesidades son cubiertas a veces, aunque no íntegramente, por la papa temprana del norte y luego por la semitemprana, aportada en elevada proporción por la zona de Rosario.

La demanda consumidora del país, se calcula en 24.000.000 de bolsas y las necesidades de simiente 6.000.000. El total de 30.000.000 de bolsas sería la producción deseable, una vez estabilizada, para normalizar las crisis periódicas por las que atraviesa el cultivo. Este aspecto se examinará con mayor detalle a continuación.

"En razón de las importantes variaciones de la producción anual de papas, variaciones que llegan a ser de un 100% para los años de mayor producción con respecto a los de menos producción, el precio en las chacras de estas solanáceas sufre altibajos importantes, siendo a veces muy remunerativos y a veces no compensados los gastos del chacarero".

Estas variaciones de producción se comprueban tanto al nivel del país como de la zona, del sudeste de la provincia de Buenos Aires, como lo demuestra el cuadro siguiente:

AÑOS	Total del país			Zona sudeste de Buenos Aires			
	Has. cosechadas (en miles de Has.)	Producción en miles de Tn.)	Rend. T/Ha.	Has. cosechadas (en miles de Has.)	Producción (en miles de Tn.)	Rendim. T/Has.	%producción Sudeste sobre total del País.
51/52	184,4	1043	5,7	78,9	645	8,3	61,5
52/53	200,8	1376	6,9	103,2	772	7,5	56,5
53/54	233,4	1671	8,0	104,2	819	7,9	49,0
54/55	229,7	1375	6,0	106,0	753	7,2	55,0
55/56	219,3	1548	7,1	99,6	855	8,0	55,0
56/57	220,5	1311	6,0	103,6	779	7,5	59,0
57/58	195,5	1373	7,0	94,0	835	8,0	61,0
58/59	205,3	1398	6,8	97,2	827	7,7	59,0
59/60	228,6	1879	8,2	125,3	1343	10,8	72,0
60/61	215,4	2071	9,7	116,4	1350	11,6	65,0
61/62	150,3	1184	7,9	72,8	605	8,4	50,5
62/63	165,6	1453	8,8	84,1	870	10,4	60,0
63/64				90,3	824	9,2	
64/65	x			92,3	1196	13,0	

(x) Previsiones

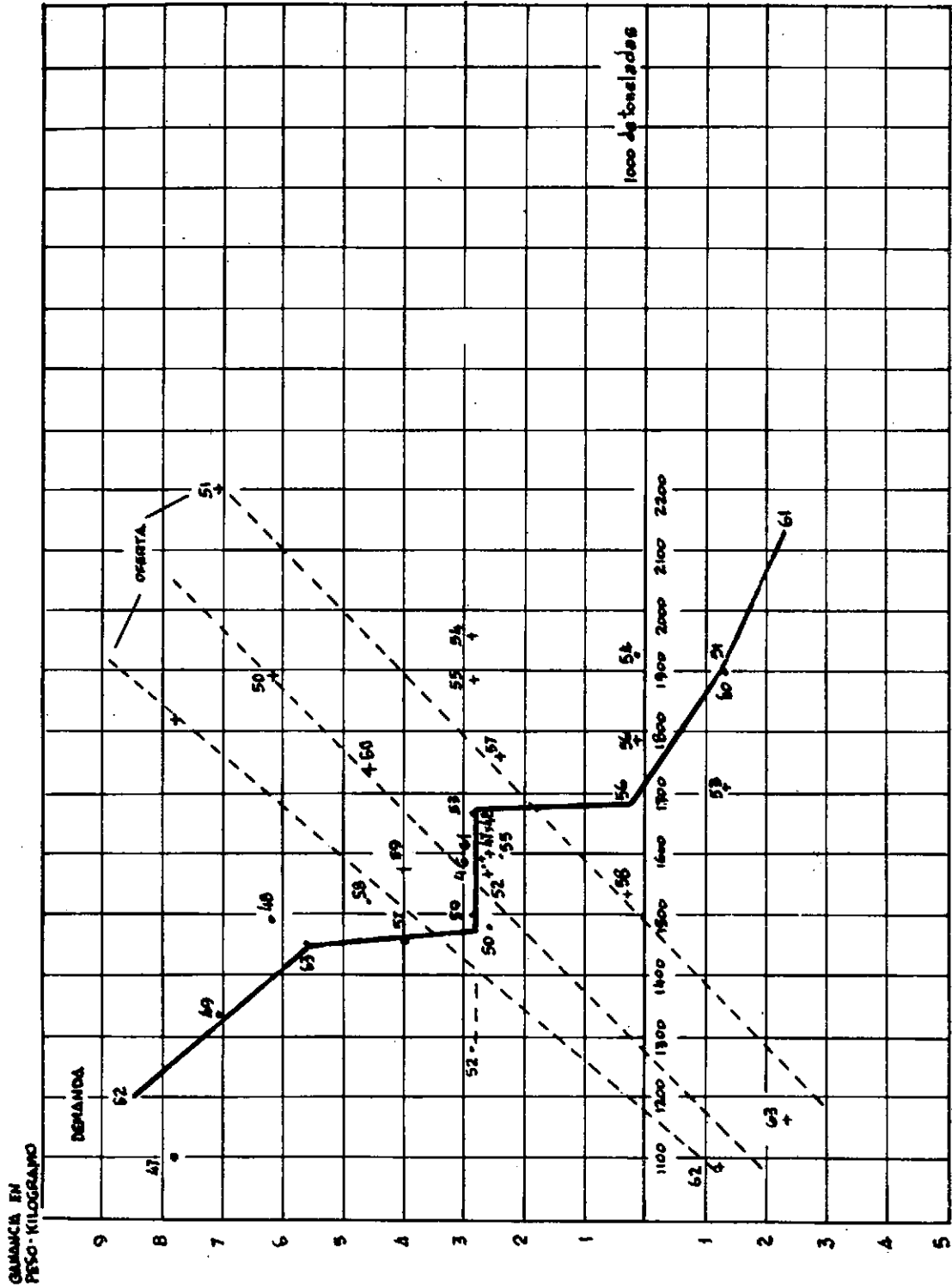
Fuente: Publicación IDIA N° 137. Estadísticas Ministerio Asuntos Agrarios.
Boletín Nacional de Estadísticas y Censos.

AÑOS	Total del país			Zona sudeste de Buenos Aires			
	Hec- tas (en miles de Has.)	Produc- en miles de T.n.)	Rend. T\Ha.	Has. cose- chadas (en miles de Has.)	Produc. (en miles de T.n.)	Rendim. T\Has.	% produc. Sudeste sobre to- tal del País.
51\52	184,4	1043	5,7	78,9	645	8,3	61,5
52\53	200,8	1376	6,9	103,2	772	7,5	56,5
53\54	233,4	1671	8,0	104,2	819	7,9	49,0
54\55	229,7	1375	6,0	106,0	753	7,2	55,0
55\56	219,3	1248	7,1	99,6	855	8,0	55,0
56\57	220,5	1311	6,0	103,6	779	7,5	59,0
57\58	195,5	1373	7,0	94,0	835	8,0	61,0
58\59	205,3	1398	6,8	97,2	827	7,7	59,0
59\60	222,6	1879	8,5	125,3	1343	10,8	72,0
60\61	217,4	2071	9,7	116,4	1350	11,6	65,0
61\62	190,3	1184	7,9	72,8	605	8,4	50,5
62\63	165,6	1463	8,8	84,1	870	10,4	60,0
63\64				90,3	824	9,2	
64\65	x			92,3	1196	13,0	

(x) Provisiones

Fuente: Boletín Nacional de Estadísticas y Censos.
 Fuente: Publicación IDIA No 137. Estadísticas Ministerio Asuntos Agrarios.

CURVAS DE OFERTA Y DEMANDA DE PAPA EN LA REPUBLICA ARGENTINA



• DEMANDA } del año 1946 al año 1963
 + OFERTA }

Llegan a un 100% al nivel del país (60/61 con respecto a 51/52) y a un 123% al nivel de la zona (60/61 con respecto a 61/62).

Las mismas se explican por las variaciones tanto de las superficies plantadas (54% al nivel del país en 53/54 con respecto a 61/62 y 72% al nivel de la zona en 60/61 con respecto a 61/62), como de los rendimientos (70% al nivel del país en 60/61 con respecto a 51/52, y 60% al nivel de la zona en 60/61 con respecto a 54/55. Para 64/65 se estima una variación de 80% con respecto a 54/55).

Por suerte los extremos, en lo que a superficie cosechada se refiere, no coinciden con rendimientos igualmente extremos.

Significación económica del problema para el productor.

La primera pregunta que se plantea al técnico al estudiar este problema, es la siguiente:

Haciendo un balance de los precios en chacra sobre varios años, este balance resulta positivo para el productor si se lo compara con los gastos de cultivo, o al contrario, es deficitario?

Para contestar a esta pregunta, hemos confeccionado el cuadro siguiente:

AÑO	Precio mayorista a Bs. Aires valor cor. (kilo)	Precio mayorista a \$ de 1964 (kilo)	Precio chacra a \$ de 1964 (kilo)	Ganancia chacarero por Kg. en \$ de 1964	Produc. en miles de Tn. Zona Sudeste Bs. As.	Ganancia total (en millones de \$ 1964)
46	0,164	8,8	6,7	2,7	400	1080
47	0,311	14,8	11,8	7,8	327	2550
48	0,309	12,9	10,2	6,2	494	3060
49	0,436	14,0	11,1	7,1	382	2710
50	0,328	8,7	6,6	2,6	416	1080
51	0,216	4,11	2,7	-1,3	715	1930
52	0,637	9,0	6,9	2,9	645	1870
53	0,668	9,0	6,9	2,9	772	2250
54	0,465	5,9	4,2	+0,3	819	+164
55	0,757	8,4	6,4	2,4	753	1810
56	0,608	6,0	4,3	+0,3	855	+257
57	1,457	10,3	8,0	4,0	779	3100
58	1,835	11,0	8,6	4,6	835	3840
59	3,200	9,0	6,9	2,9	827	-2400
60	1,880	4,0	2,7	-1,30	1.343	-1750
61	1,670	2,9	1,7	-2,30	1.300	-3100
62	10,80	16,8	13,6	9,4	605	5700
63	10,00	12,2	9,6	5,6	870	4860

Los datos que el mismo contiene fueron obtenidos de la manera siguiente:

- Precio mayorista B. A. sacados de la publicación IDIA N° 137.
- Precio mayorista a pesos de 1964: reajuste de la columna precedente basándose en el costo de la vida (fuente publicación IDIA N° 137 y Boletín Nacional de Estadísticas y Censos).
- Precio chacra: precio mayorista disminuido en un 15% correspondiente al margen comercial del comercio mayorista, y restando del mismo el costo de la carga sobre camión, flete, tasas e impuestos en el Mercado Nacional de Papas.
- Ganancia productor: precio chacra disminuido del costo de producción por kilo. Se tomó este costo constante e igual a m\$n. 4. - de 1964, incluyendo arrendamiento o renta de la tierra, suponiendo que las variaciones de rendimiento por razones climáticas se compensan sobre un período suficientemente largo, y que solamente quedan variaciones de rendimientos por razón de menor inversión en gastos fijos.

Podemos ver entonces que, sobre un período de 18 años, la ganancia promedio total de la zona sudeste de la provincia de Buenos Aires fue de 25.170 millones para una producción total promedio de 13.187 toneladas, o sea una ganancia promedio por kilo de 1,91 pesos.

Esta ganancia corresponde a un beneficio neto (no incluye impuestos) de: m\$n. 15.300 por Ha., tomando un rendimiento promedio de 8.000 Kg./Ha. durante este período.

Es una ganancia razonable, y que, a nuestro juicio, tendría que dejar al productor satisfecho.

Sin embargo, no se puede seguir con la situación de desequilibrio que se da anualmente por las razones siguientes:

La inestabilidad en las ganancias perturba completamente los planes de ahorro y gastos de los productores. Una pérdida importante en un año puede perfectamente arruinar a algunos de ellos.

Significa para ellos una mayor erogación del punto de vista de los impuestos a los réditos.

Por otra parte los años de precios bajos parecen reproducirse con mayor frecuencia actualmente (tres años 60, 61 y 65 sobre seis de 60 a 65, o sea un año por medio, al contrario tres años 51, 54 y 56 sobre nueve de 51 a 59 o sea un año cada tres).

Márgenes dentro de los cuales puede variar la producción de papa sin que haya un encarecimiento desproporcionado del producto o al contrario una caída grave de los precios.

Para estudiar este aspecto del problema, hemos confeccionado el cuadro siguiente que figura al margen:

La ganancia del productor ya se definió en el párrafo precedente.

La oferta teórica ha sido calculada de la manera siguiente: se ha tomado la oferta real de cada año, es decir la producción más la importación menos la exportación y se la ha multiplicado por el coeficiente de incremento de la población entre el año con siderado y 1964, esto para tener guarismos comparables.

Hemos entonces construido la curva en la línea llena del cuadro N° 13, curva de la va riación de la ganancia en función de la ofer- ta teórica.

Esta curva no es otra cosa que una curva de demanda en el sentido económico del tér- mino. Se ve perfectamente en ella que no hay variaciones significativas de los precios cuando la oferta total del país varía entre 1.470.000 y 1.670.000 toneladas, valores que son simétricos con respecto al valor del consumo promedio del país o sea: $22.000.000 \times 75 \text{ Kg.} = 1.570.000 \text{ Tn.}$ o sea una variación relativa de aproximada- mente 7%.

AÑO	Producción teórica (miles Tn.) (Total país)	Ganancia productor pesos/Kg.
47	1600	2,7
48	1600	2,7
49	1820	7,8
50	1820	6,2
51	2205	7,10
52	1569	2,6
53	1715	-1,3
54	1260	2,9
55	1890	2,9
56	1785	0,2
57	1757	2,4
58	1540	0,3
59	1575	4,0
60	1736	4,6
61	1589	2,9
62	1092	-1,3
63	1174	-2,3

Esta zona del gráfico es la zona de estabilidad económica de la producción de papas. Por otra parte, podemos comprobar que la curva de oferta (en el sentido económico) pasa efectivamente dentro de esta zona. Esta curva de oferta la haremos en dibujo utilizando los valores del cuadro que figuran al margen: Estos valores se obtuvieron como sigue:

La producción teórica se obtuvo multiplicando las hectáreas plantadas por el rendimiento promedio de la República en el período considerado, o sea 7 toneladas por hectárea, y reajustamos las cifras obtenidas para tener en cuenta el aumento de población entre el año considerado y 1964.

Para las ganancias se tomaron las cifras definidas en el párrafo precedente trasladados de dos años atrás para dejar al chacarero el tiempo de reaccionar a la variación de la ganancia. Se comprueba efectivamente que la curva obtenida (líneas de puntos en el gráfico I) cruza la curva de demanda en la zona prevista. La dispersión obtenida en algunos puntos se explica por el histerisis de los fenómenos humanos (se dibujaron tres curvas de demanda: una mediana y dos extramas).

AÑO	Producción teórica (miles Tn., (Total país)	Ganancia productor pesos/Kg.
47	1600	2,7
48	1600	2,7
49	1820	7,8
50	1820	6,2
51	2205	7,10
52	1569	2,6
53	1715	-1,3
54	1260	2,9
55	1890	2,9
56	1785	0,2
57	1757	2,4
58	1540	0,3
59	1575	4,0
60	1736	4,6
61	1589	2,9
62	1092	-1,3
63	1174	-2,3

Forma de resolver el problema.

Teoría.

Teóricamente, siendo la demanda de papa muy inelástica, hay que tratar de llegar a una oferta (o sea a una producción si no se toman en cuenta las exportaciones e importaciones que en promedio son de poca importancia), lo más cercana posible a la satisfacción óptima de las necesidades del consumidor. Para eso, la producción correspondiente a este óptimo una vez conocida, conviene:

- Elegir un rendimiento "X" mínimo posible, o probable.
- Dimensionar las superficies plantadas en función de esta producción y de este rendimiento "X".
- Adoptar métodos de cultivo de acuerdo al rendimiento "X".
- Disponer de un contralor al nivel comercialización de manera de eliminar una

parte de la producción si el rendimiento "X", en una proporción tal que los precios puedan bajar.

-Disponer de un contralor al nivel de la comercialización de manera de eliminar, cuando la producción aumenta en una proporción tal que se preve una baja excesiva de los precios, la parte de esa producción cuya calidad o tipificación no es tá conforme con las normas establecidas.

17. HORTALIZAS

- PRODUCCION PROVINCIAL

- VARIACION MENSUAL

Detalle de los Productos más importantes.

TOMATE

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires			4040	16160	12120	4040	4040						40400
Santa Fé		1960	7840	7840	1960								19600
Córdoba			330	495	495	248	82						1650
Salta	1010	670					3360	5040	6720	10080	5040	1680	33600
Jujuy	1375	1375					2750	2750	5500	8250	4125	1375	27500
Tucumán	3735	7470	3735										14940
S. del Estero		158	1486	607									2251
Catamarca	416	832	832										2080
La Rioja			329	987	987	758	329						3290
Mendoza			760	5320	22800	30400	13680	3040					76000
San Juan			1955	3910	5865	3910	1955	1955					19550
San Luis			12	18	18	9	3						60
La Pampa													
Formosa		133	399	532	133	133							1330
Chaco		27	81	108	27	27							270
Misiones		14	42	56	14	14							140
Corrientes													
Entre Ríos		7	35	70	28								140
Río Negro			2622	15735	26225	7868							52450
Neuquen			12	68	115	35							230
Chubut				492	328								820
Sta. Cruz				24	16								40
	6536	12646	24510	52422	71131	47442	26199	12785	12220	18330	9165	3055	296341

CUADRO N° 15

ARVEJA (verde)

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires	1610	1610	1610	1610	1610	1610							9660
Santa Fé	1470	1838	1839			1470	2207						11070
Córdoba	316	79									158	2206	790
Salta			65	65								237	130
Jujuy		253	380	442	190								1265
Tucumán	1794	598						1400	4190	1400		598	9980
S. del Estero									288	1008		144	1440
Catamarca	6	4								4		6	20
La Rioja													4300
Mendoza	430	860	1720	860	215	215							595
San Juan	238	238										119	75
San Luis	30	8								14		23	
La Pampa													
Formosa													
Chaco													
Misiones													
Corrientes			132	264	132								528
Entre Ríos	28	28											56
Río Negro	14	35	20										69
Neuquén													
Chubut													
Sta. Cruz													
	5936	5646	5829	3241	2147	3295	2207	1400	4190	1688	1184	3333	40006

POROTO CHAUCHA

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires			210	840	840	210							2100
Santa Fé	164		376			470	470						1480
Córdoba	46		138	184	92								460
Salta			5	7	15	12	5	5					49
Jujuy			815	1222	2445	2038	815	815					8150
Tucumán	1476	738						1148	3444	1148		246	6200 (8200)
S. del Estero										420	420		840
Catamarca													
La Rioja			130	520	1040	780	130						2600
Mendoza				84	210	126							420
San Juan		9	27	36	18								90
San Luis													
La Pampa													
Formosa	30	33	36	132	99								330
Chaco													
Misiones													
Corrientes													
Entre Ríos				20	20								40
Río Negro				64	128	128							320
Neuquén													
Chubut			2	8	8	2							20
Sta. Cruz													
	1476	990	1739	3117	4915	3766	1420	1968	3444	1568	420	246	25099

CUADRO N° 17

LECHUGA

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires	6252	6252	6252	5626	5626	6252	5626	5626	3127	3127	3127	5626	62519
Santa Fé	1349	1349	1349	1214	1214	1349	1214	1214	674	674	674	1214	13488
Córdoba	204	204	204	103	104	204	204	410	104	104	104	103	2052
Salta	74	74						147	294	367	441	74	1471
Jujuy	33	33						66	132	165	198	33	660
Tucumán	1462	730	366				366	366	730	366	1462	1462	7310
S. del Estero		95	308	71				775	332	332			1581
Catamarca	450	450				300	300	300	300	300	300	300	3000
La Rioja	180	108	72	72	72	72	36	36				72	720
Mendoza	108	216	216	108	108	216	324	432	108	108	108	108	2160
San Juan	718	430	288	288	288	288	144	143				283	2875
San Luis	40	40	40	20	20	40	40	80	20	20	20	20	400
La Pampa													
Formosa	33	33						66	132	165	198	33	660
Chaco	10	10						20	40	50	60	10	200
Misiones	5	5						10	20	25	30	5	100
Corrientes	25	25						50	100	125	150	25	500
Entre Ríos	38	22	15	15	15	15	8	7				15	150
Río Negro	288	288	114	114	114	57	57					115	1147
Neuquén	133	133	53	53	53	27	27					53	532
Chubut	154	154	462	615	154								1539
Santa Cruz	22	22	67	89	22								222
	11578	10673	9806	8388	7799	8820	8346	8973	6556	5928	6872	9611	103288

ESPINACA.

	O	N	N	D	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires	273	273						273	273	546	546	546	2730
Santa Fe				11		22	21						54
Córdoba					110	110	110	220	220	110	110	110	1100
Salta					3	3	3	5	5	6	6	5	32
Jujuy					12	12	12	18	18	22	22	18	118
Tucumán					59	59	59	90	90	120	120	90	598
S. del Estero					10	10	10	15	15	20	20	15	100
Catamarca									375	375	375		750
La Rioja					14	14	41	41	20				135
Mendoza	276	39				39	39	39	39	79	79	238	788
San Juan	8	8			16	8	8	8	32	32	32	8	162
Formosa													
La Pampa													
San Luis													
Chaco													
Misiones													
Corrientes													
Entre Ríos													
Neuquén													
Río Negro							2	4	2				10
Chubut					6	6	10	3					19
Santa Cruz													
	557	320		11		252	315	716	714	1371	1310	1030	6596

CUADRO N° 19

COLIFLOR

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires	4542	3028				3029	4543	4542	3028	873	3029	4543	30284
Santa Fé							292	583	873	873	291		2913
Córdoba			82	166	166	166	166	82					828
Salta	96					16	96	96	16			70	390
Jujuy	51					25	39	38	25			34	212
Tucumán	93					14	92	92	14			67	372
S. del Estero	59					20	29	29	20			40	197
Catamarca						195	260	195					650
La Rioja						36	72	108	72	72			360
Mendoza							139	324	370	46	46		925
San Juan					370	924	1108	924	370				3696
San Luis			22	43	43	43	43	22					216
La Pampa													
Formosa						10	43	43	11				107
Chaco						6	27	27	27	7			67
Misiones						7	26	26	7				66
Corrientes						15	57	57	14				143
Entre Ríos						11	44	44	11				110
Río Negro					26	162	102	25					255
Neuquén					12	48	48	12					120
Chubut				38	151	151	38						378
Santa Cruz													
	4841	3028	104	247	768	4818	7264	7269	4858	998	3366	4754	42289

REPOLLO

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires	691	691			692	1384	2767	1383	691	1383	2766	13831
Santa Fé	163	163	9		163	326	652	326	163	326	652	3260
Córdoba		48	96	192	144	335	56	112	112	335	168	1600
Salta	394	263	66						66	131	263	1314
Jujuy	200	167							33	67	133	667
Tucumán	430	215	215					215	215	1290	430	4300
S. del Estero		145	145	291	436	291	218	73	564	846		1454
Catamarca									55	165	110	1410
La Rioja									116	116	16	775
Mendoza		15	15	77	140	140	15	63	1800	2700	900	9000
San Juan									23	68	34	324
San Luis		10	19	39	29	68	11	23				
La Pampa												
Formosa	102	51							51	51	154	511
Chaco	62	15	14						31	31	93	308
Misiones	30	7	7						16	16	47	153
Corrientes	129	85	21	21					42	42	85	425
Entre Ríos									68	102	34	340
Río Negro					100	200	200					500
Neuquén					47	94	93					234
Chubut			120		240	240						600
Santa Cruz			31	62	62	62						155
	2201	1715	607	771	2053	3140	4012	2195	4004	7669	5683	41711

CUADRO N° 21

ACELGA

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires	2593	766	511			511	767	2554	5106	5106	5106	2554	25534
Santa Fé		679	1585			679	1585		679	1585			6794
Córdoba	57	57		23	33	57	231	231	172	115	57	57	1148
Salta							83	248	248	166	83		828
Jujuy							73	146	183	183	110	36	731
Tucumán	39						39	79	237	237	118	39	788
S. del Estero		179	582	134					627	268			1790
Catamarca						540	540	1080	1080	1080	540	540	5400
La Rioja	43					87	174	174	174	131	45	43	870
Mendoza	71	71	71	71	71	71	71	214	357	71	143	71	1425
San Juan	75					150	300	300	300	225	75	75	1500
San Luis	10	10	10	4	6	10	38	38	28	18	10	10	192
La Pampa													
Formosa							45	135	135	90	45		450
Chaco							22	68	68	46	22		226
Misiones							13	37	37	37	24	13	124
Corrientes							36	108	108	73	36		361
Entre Ríos	9					18	36	36	36	27	10	9	181
Río Negro	70	70			35	70	140	140	70			105	700
Neuquén	30	30			16	30	62	62	30			46	386
Chubut	286	429			143	429	143						1430
Santa Cruz	34	51			17	51	17						170
	3277	2342	2816	232	321	2703	4415	5650	9675	9458	6426	3596	50948

ESCAROLA

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires	550	550	552	275	275	275	275	590	786	591		275	2752
Santa Fé		590	786	501				590	786	591			3844
Córdoba		94	95	190	94	94			94	190	94		945
Salta		37	37	55	73	73	55	18	18				366
Jujuy		36	36	53	71	71	54	18	18				357
Tucumán	24	48	73	47	97	73	48	24					484
S. del Estero		35	35	52	70	70	53	17	17				349
Catamarca													
La Rioja													
Mendoza			66	44		15			50	50	50		275
San Juan			38	57									95
Formosa		22	23	34	46	46	34	11	11				227
La Pampa													
San Luis		15	14	29	14	14	14	29	15				144
Chaco		16	17	24	32	32	24	9	9				163
Misiones													
Corrientes													
Entre Ríos													
Neuquén				14	44	14	58	14					144
Río Negro				21	63	21	84	20					208
Chubut				30	92	30	122	30					304
	574	1443	1772	1476	971	828	546	780	1018	831	144	275	10657

CUADRO N° 23

RADICHA

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires	319	319	319				508	508	319	319	319	508	1595
(1)	508	1018	1018			1017	508	508	80	80	80	21	5085
Santa Fé	21	40	40	80			40	41					400
(1)	63	126	126	63	63	63	126	63	63	62	125	94	204
Córdoba													630
Salta									31	50	100	75	312
Jujuy									25	73	146	218	250
Tucumán									35	71	141	106	728
S. del Estero									12	24	48	36	353
Catamarca													120
La Rioja	18	18	9	53	53	80	53	12	34	34	18	18	180
Mendoza				48	48	71	48	11	33	34	34		380
(1)	115	173	230	58	58								576
San Juan	24	36	48	12	12								120
Río Negro		15	30	15	15	15							75
Chubut													
	547	1597	1816	552	249	1246	775	635	705	820	1156	1076	11008

CEBOLLA DE VERDEO

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires	222	296	221						222	296	221		1478
Santa Fé									290	385	289		964
Córdoba	42	10	10						21	21	42	42	210
Salta	74	48									49	74	245
Jujuy	106	70									70	105	351
Tucumán	56	37									37	56	186
S. del Estero	74	49									49	75	247
Catamarca	18	12									12	18	60
La Rioja		6	13	25	10								63
Mendoza	7	14	14	14	28	49	14						140
San Juan	100	100		74	50	25	25				50	75	500
San Luis													
La Pampa													
Formosa	48	33									32	48	161
Chaco	42	28									28	42	140
Misiones	21	44									14	21	100
Corrientes	31	21									22	31	105
Entre Ríos	21	14									14	21	70
Río Negro			14	36	22								72
Neuquén			8	20	12								40
Chubut	24	24	32										80
Santa Cruz	8	8	8										24
	894	814	320	170	122	74	39		533	702	929	608	5240

CUADRO N° 25

CEBOLLA DE BULBO

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires					850	1700	2550	1700	850	850			8500
Santa Fé			416	832	208	208	208	208					2080
Córdoba			282	565	1130	1130	1130	848	565				5650
Salta			400	600	1000	1000	1000	400					4000
Jujuy			547	820	1368	1368	547						5470
Tucumán	1710	1140	285						285	570	570	1140	5700
S. del Estero	1370	10960	1370										13700
Catamarca	550	228										222	1000
La Rioja					300	600	1200	600	300				3000
Mendoza	333	500	2248	2371	4242	2786	4186	6240	8320	8320	8320	4160	52000
San Juan		3543	3543	3543	3543	7084	7084	14170	14170	7084	3543		70850
San Luis			85	170	340	340	340	255	170				1700
La Pampa													
Formosa			128	194	194	323	323	128					1290
Chaco			134	201	201	335	335	134					1340
Misiones			40	60	60	100	100	40					400
Corrientes			52	80	80	133	133	52					530
Entre Ríos			178	267	267	445	445	178					1780
Río Negro					151	453	604	151	151				1510
Neuquén					10	20	40	10	10				100
Chubut					420	560	420						1400
Sta. Cruz					45	60	45						150
	3963	16371	9708	9703	12611	17795	20661	26511	25671	16824	13283	9065	182150

AJO

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires							1500	1500	3000	3000	1500	1500	15000
Santa Fé	306	612	102										1020
Córdoba									482	723	723	482	2410
Salta			8	16	48	48	24	16					160
Jujuy			144	287	861	861	430	287					2870
Tucumán	234												
S. del Estero	504	630	126						117	351	351	468	1170
Catamarca			6	9	9	6							1260
La Rioja			48	64	48								30
Mendoza	126		329	565	565	424	283	283	283	141	141		160
San Juan			501	501	285	143							3140
San Luis									176	264	264	176	1430
La Pampa			38	114	38								880
Formosa													190
Chaco													
Misiones			7	14	42	42	21	14					140
Corrientes			2	4	12	12	6	4					40
Entre Ríos			192	193	110	55							550
Río Negro				70	210	70							350
Neuquén													
Chubut					396	594							990
Sta. Cruz					4	6							10
	1044	1368	1503	1837	2628	3761	2264	3604	3941	4245	2879	2626	31800

CUADRO N° 27

ZAPALLO

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires				5	3890	7780	7780	7780	7780	3890			38900
Santa Fé			15750	17750									31500
Córdoba			746	2982	4473	3727	2982						14910
Salta			390	390	585	390	195						1950
Jujuy	85		258	344	517	344	172						1720
Tucumán			10650	3550	7100	14200	14200	14200	10650				74550
S. del Estero		4210	4210	4210	4210	4210	4210	16840	42100				84200
Catamarca		330	660	660									1650
La Rioja			810	1620	1930	1930	810						7100
Mendoza			727	6543	1828	1828	14450	10904					36350
San Juan				600	600	900	600	300					3000
San Luis			162	648	972	810	648						3240
La Pampa													
Formosa			156	156	234	156	78						780
Chaco			6530	6530	9795	6530	3265						32650
Misiones			1852	1852	2778	1852	926						9260
Corrientes			5330	5330	7995	5330	2665						26650
Entre Ríos			232	696	696	462	232						2320
Río Negro				174	348	522	522	87	87				1740
Neuquén				68	136	204	204	34	34				680
Chubut				140	280	420	420	70	70				1400
Santa Cruz													
	4625	48463	52243	48427	51595	54359	50215	60721	3890				374550

MELON

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires				340	678	340	339						1657
Santa Fé				116	232	116	116						580
Córdoba	68	102	102	68									340
Salta		36	48	60	72	24							240
Jujuy													
Tucumán			325	650	650	1300	1300	1300	975				6500
S. del Estero		366	1098	1098	366	366	366						3660
Catamarca		70	130										200
La Rioja													
Mendoza				825	3300	3300	825						8250
San Juan	375	1125	1875	1875	1125	1125							7500
San Luis	32	48	48	32									160
La Pampa													
Formosa		41	54	67	81	27							270
Chaco		726	968	1210	1452	484							4840
Misiones		57	76	95	114	38							380
Corrientes		507	678	845	1014	338							3380
Entre Ríos		119	158	197	237	79							790
Río Negro													
Neuquén													
Chubut													
Sta. Cruz													
	475	3197	5560	7478	9321	7537	2946	1300	975				38747

CUADRO N° 29

SANDIA

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires				849	1132	849							2830
Santa Fé				1842	2456	1842							6140
Córdoba			108	324	324	216	108						1080
Salta		129	172	215	258	86							860
Jujuy													
Tucumán		3129	4172	5215	6258	2086							20860
S. del Estero		3660	10980	10980	3660	3660	3660						36600
Catamarca		20	60										80
La Rioja				1150	6900	3450							11500
Mendoza				670	1005	670	670						3350
San Juan			335	102	102	68	34						340
San Luis													
La Pampa													
Formosa		68	90	112	135	45							450
Chaco		7758	10344	12930	15516	5172							51720
Misiones		665	886	1107	1329	443							4430
Corrientes		3050	4066	5083	6099	2032							20330
Entre Ríos			1310	2620	3930	2620	2620						13100
Río Negro													
Neuquén													
Chubut													
Sta. Cruz													
	18479	32557	43199	49104	23239	7092							173670

ZANAHORIA

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires	361	362	1446	1446	723	723	723	362	362	362	361	361	7230
Santa Fé		7015	4677						2339	3508	3507	2338	23385
Córdoba		390	780	780	1560	1270	1170	78	155	156	780	78	7800
Salta	23	23					46	46	91	115	92	23	459
Jujuy	51						51	75	75	101	101	51	506
Tucumán	179						357	537	715	895	895	179	3758
S. del Estero								355	827				1182
Catamarca								1500	1500	270	270	133	3000
La Rioja				68	68	68			68	113	113	1588	15120
Mendoza	113		643	1285	1928	3855	3213	1928	341	1109	555	278	5550
San Juan	278			278	278	555	555	555	1109	1109	555	84	482
Formosa								48	84	84	127		
La Pampa				45	90	68	68	45	9	9	45	4	450
San Luis		22	45				26	26	52	66	52	14	264
Chaco	14	14											
Misiones							20	81	81	20			202
Corrientes						16	32	32	65	17			162
Entre Ríos				4	5	10	10	10	8	5			52
Neuquén				6	12	24	24	24	18	12			120
Río Negro				7	15	30	22						74
Chubut													
Santa Cruz	1019	7827	7591	4619	4679	6619	6317	4197	10781	8138	6237	5131	70388

CUADRO N° 31

REMOLACHA

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires	2453	2453	2454			1226	1226	1226			1226	12264
Santa Fé	196								394	590	197	1967
Córdoba	35	173	138				81	243	161	161		1152
Salta		123	123	83	82				83	123	123	823
Jujuy		35	35	22	23				23	35	35	231
Tucumán		260	260	174	173				173	260	260	1733
S. del Estero		95	94	64	64				64	95	95	635
Catamarca									360	1080	360	1800
La Rioja	80	80	40							80	120	400
Mendoza	30	147	117				6	38	25	25	13	420
San Juan	255	255	191	128	63					128	255	1275
San Luis	6	31	24				14	42	29	29		204
La Pampa												
Formosa	46	46	46	62					31	31	46	308
Chaco	33	33	33	44					22	22	33	220
Misiones	106	53	53						53	53	106	523
Corrientes	112	112	38	37					37	37	38	374
Entre Ríos	44	44	33	22	11				22	22	44	220
Río Negro	55	69	69	55							28	276
Neuquén	8	11	11	8							4	42
Chubut		12	36	36	36							120
Santa Cruz		6	18	18	18							60
	3459	4038	3813	753	470	1226	1327	1549	952	1608	2751	25047

CHOCLO

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires			219	658	878	439							2195
Santa Fé	101		151	151	101								504
Córdoba	68		90	45	22								225
Salta				46	76	76	76	15	15				304
Jujuy				5	10	10	14	5	5				49
Tucumán			30	60	81	30							201
S. del Estero			97	194	260	97							648
Catamarca			1750	750									2500
La Rioja			21	62	42	42	41						208
Mendoza			13	96	192	192	96	51					640
San Juan			111	167	334	278	220						1110
San Luis	105		140	70	35								350
La Pampa													
Formosa				22	37	37	37	8		8			149
Chaco				13	22	22	22	4		3			86
Misiones			20	34	34	34	7	6					135
Corrientes				12	20	20	35						87
Entre Ríos			6	10	19	16	12						63
Rfo Negro			21	35	14								70
Neuquén			7	12	5								24
Chubut			17	28	11								56
Sta. Cruz													
	274	2693	2470	2193	1293	560	89	31					9604

CUADRO N° 33

ALCAUCIL

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires	2792	1396						698	698	4180	4188	13960	
Santa Fé	739	1725										2464	
Córdoba	28	28			70	42	14			42	56	280	
Salta	75	45									30	150	
Jujuy													
Tucumán													
S. del Estero													
Catamarca													
La Rioja													
Mendoza	76	228	72								4	380	
San Juan	160	40								80	120	400	
San Luis													
La Pampa													
Formosa													
Chaco													
Misiones													
Corrientes													
Entre Ríos													
Río Negro													
Neuquén													
Chubut													
Santa Cruz													
	3870	3462	72		70	42	14		698	4302	4398	17634	

PAPA

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires	100151	25038			50076	66768	83460	83460	100152	100152	100152	125190	834600
Santa Fe		53100	53100					13275	13275				132750
Córdoba		2692	8079	10772	6155	1539	2308	1539	1539	1539	1539		38470
Salta	2424	2537	3747	2249				173	173	173			11530
Jujuy	2552	2674	3949	2369				182	182	182			12150
Tucumán	11492	3406	1668	1134									17700
S. del Estero		690	3910						460	460	230		5750
Catamarca		1100	1460										2580
La Rioja				210	262	368	210		90	180	135	45	1500
Mendoza	11996	7821	3130	3912	2608	2608	2869	2869	2869	2869	2869	25819	65200
San Juan				882	1102	1544	882		378	756	567	189	6300
San Luis		770	2310	3080	1760	440	660	440	660	440	440		11000
La Pampa													
Formosa													
Chaco	320	800	480										1600
Misiones	1680	720											2400
Corrientes	465	465		217	434	651	651	217					3100
Entre Ríos				2670	5340	4005	1335						13350
Río Negro				1535	1535	3070	4605	3070	768	768			15350
Neuquén				114	114	228	342	228	57	57			1140
Chubut					1400	3500	2100						7000
Santa Cruz					186	465	279						930
	131081	94774	81853	29144	70972	85186	99701	105453	121489	107576	105932	151243	1184400

CUADRO N° 35

BATATA

	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Buenos Aires	4385	4385	3508	2631	2631	4385	8770	8770	17540	17540	8770	4385	87700
Santa Fé				1410	1410	4240	2830	2849	1420				14150
Córdoba				6360	12720	12720	9540	6360	6360	6360	3180		63600
Salta						750	750	1000					2500
Jujuy						906	1812	1812					4530
Tucumán								7400	14790	14790	12320		49300
S. del Estero						2218	13305	6652	6653	11088	4434		44350
Catamarca													
La Rioja													
Mendoza					199	199	199	395	794	794	993		3970
San Juan		118	354	472	472	472	236	118	118				2360
San Luis				202	404	404	303	202	202	202	101		2020
Formosa						1349	2698	5396	2698	1349			13490
Chaco						3090	6180	12360	6180	3090			30900
Misiones						952	1904	3808	1904	952			9520
Corrientes						3100	6200	12400	6200	3100			31000
Entre Ríos					271	271	271	541	1081	1081	1353		5410
Rfo Negro													
Neuquén													
Chubut													
Sta. Cruz													
	4385	4503	3862	11075	18107	34956	54998	70263	65001	60346	30680	6731	364800

MANDIOCA

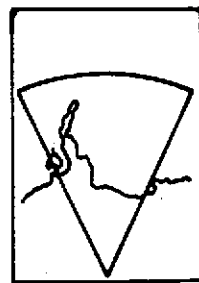
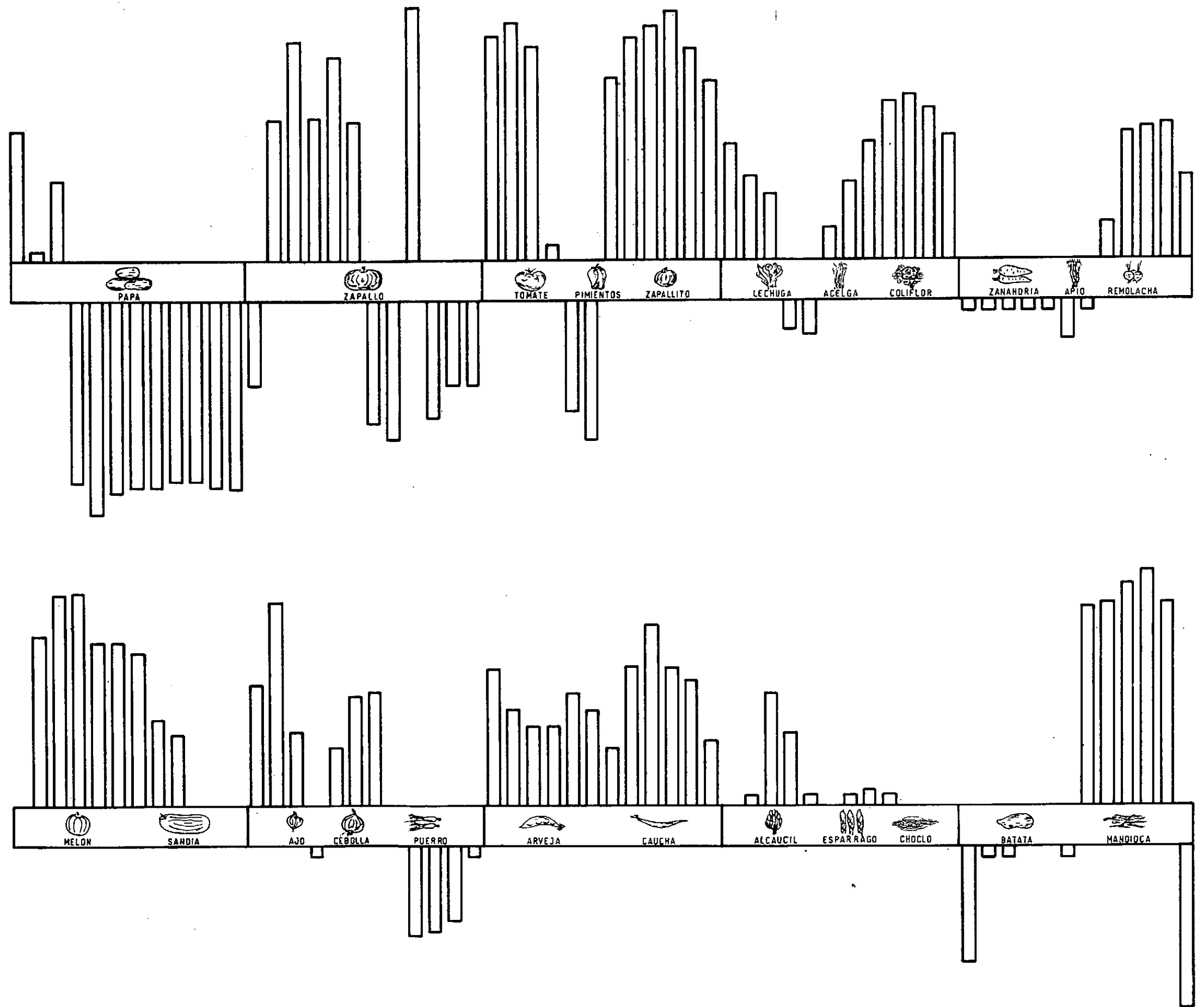
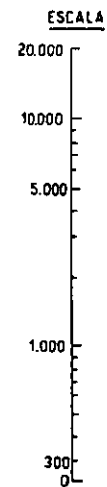
	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	TOTAL
Salta	7				10	28	21	3					69
Jujuy	4				5	14	11	1					35
S. del Estero	16				24	65	49	9					163
Formosa					329	659	2636	1648	1318				6590
Chaco					770	1540	6160	3850	3080				15400
Misiones					8880	17760	71040	44400	35520				177600
Corrientes					2020	4040	16160	10100	8080				40400
Entre Ríos						45	45						90
	27	12038	24151	96122	60011	47998							240347

HORTALIZAS

DISPONIBILIDADES NACIONALES

DATOS MENSUALES

NOROESTE

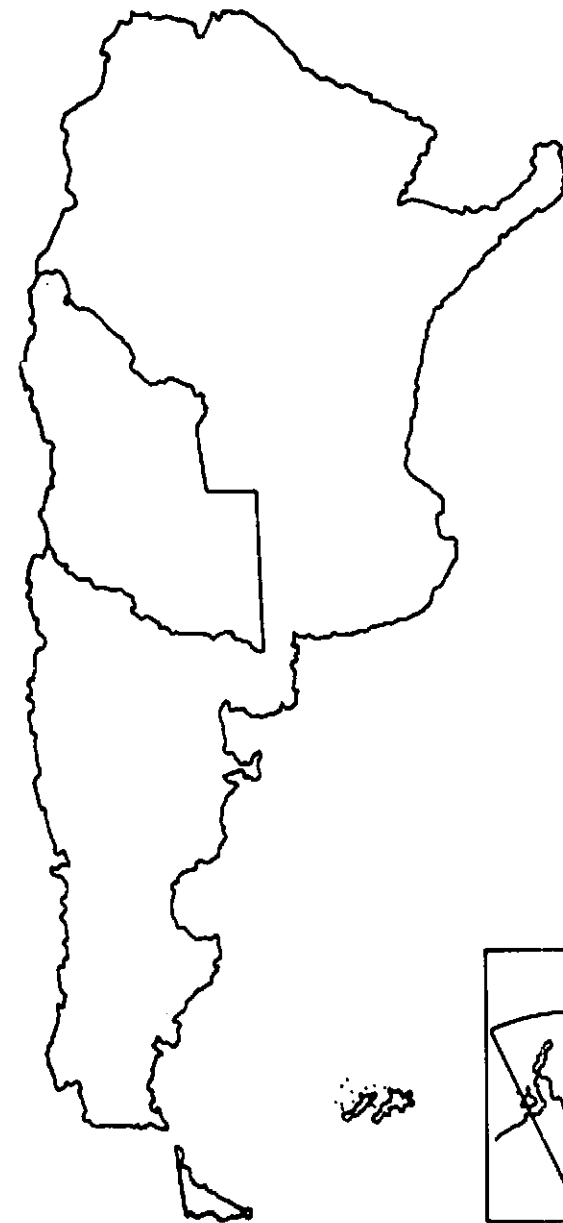


HORTALIZAS

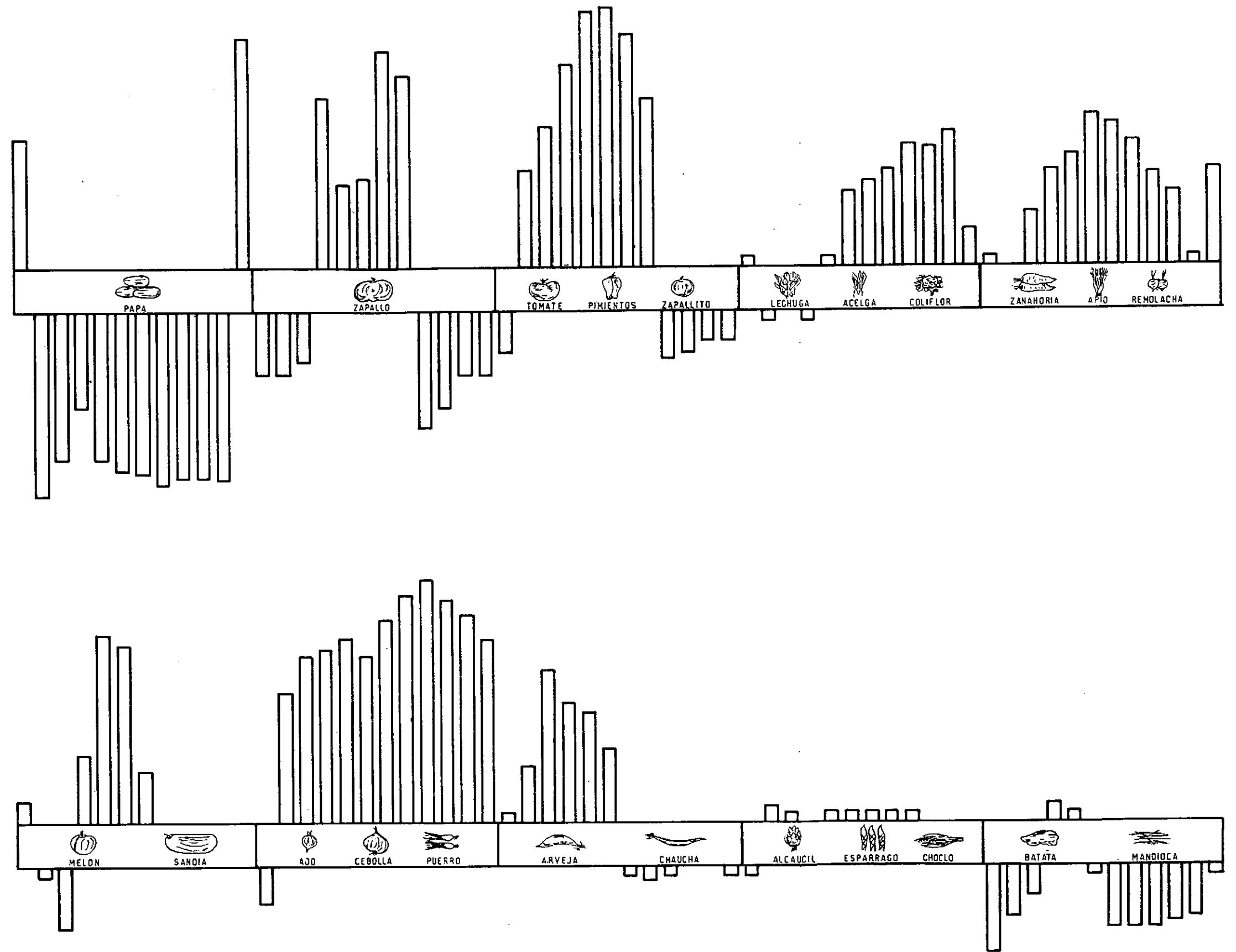
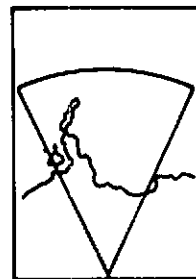
DISPONIBILIDADES NACIONALES

DATOS MENSUALES

CENTRO ANDINO



ESCALA

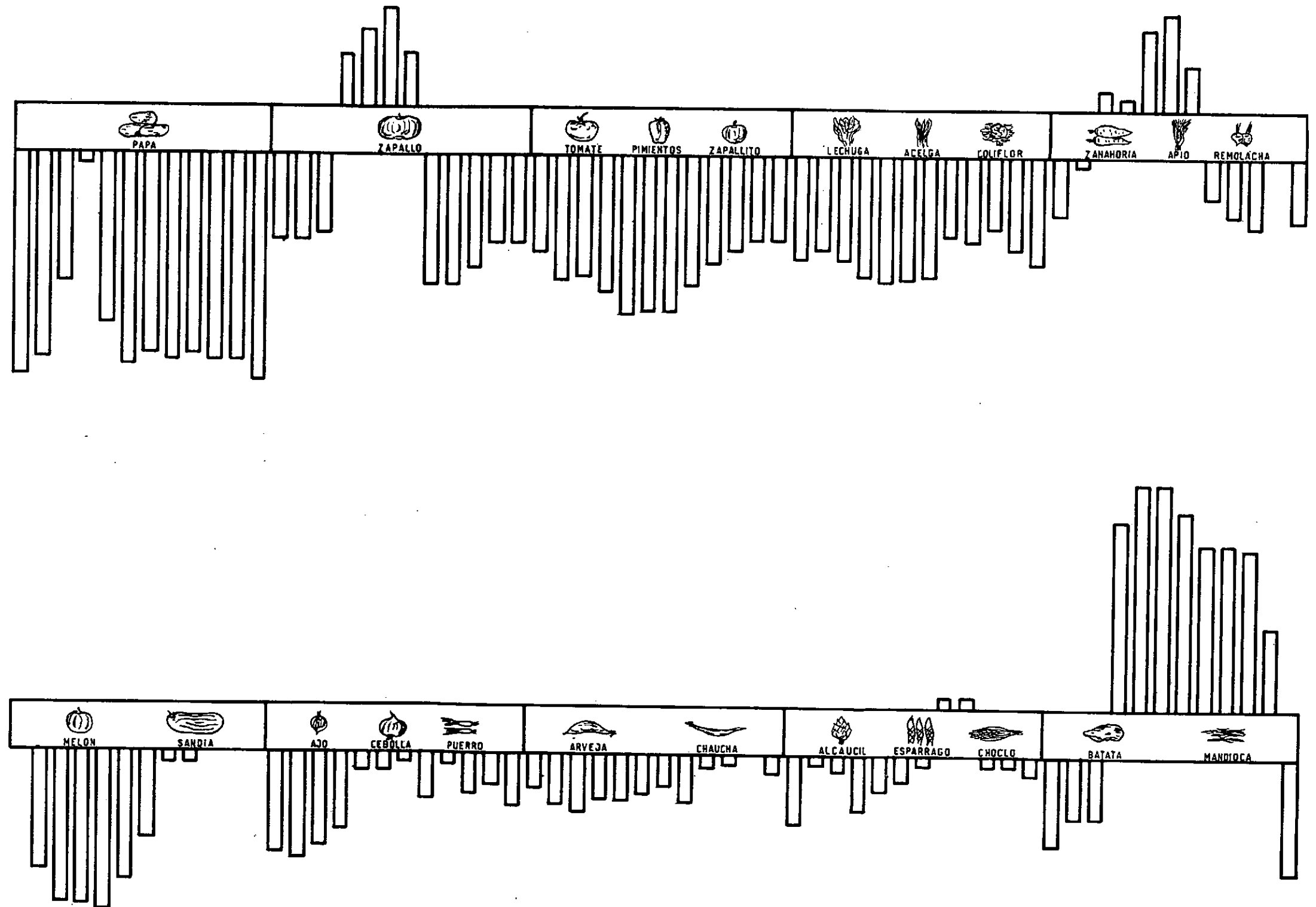
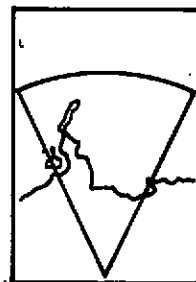
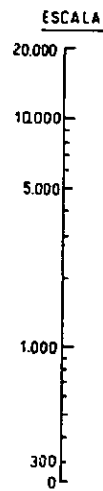
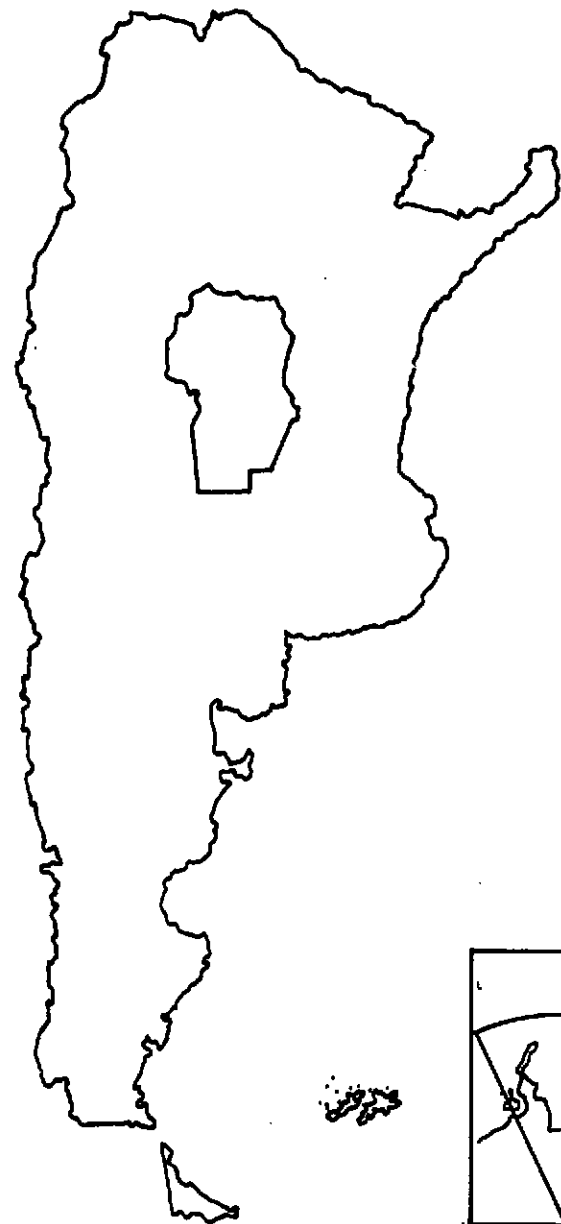


HORTALIZAS

DISPONIBILIDADES NACIONALES

DATOS MENSUALES

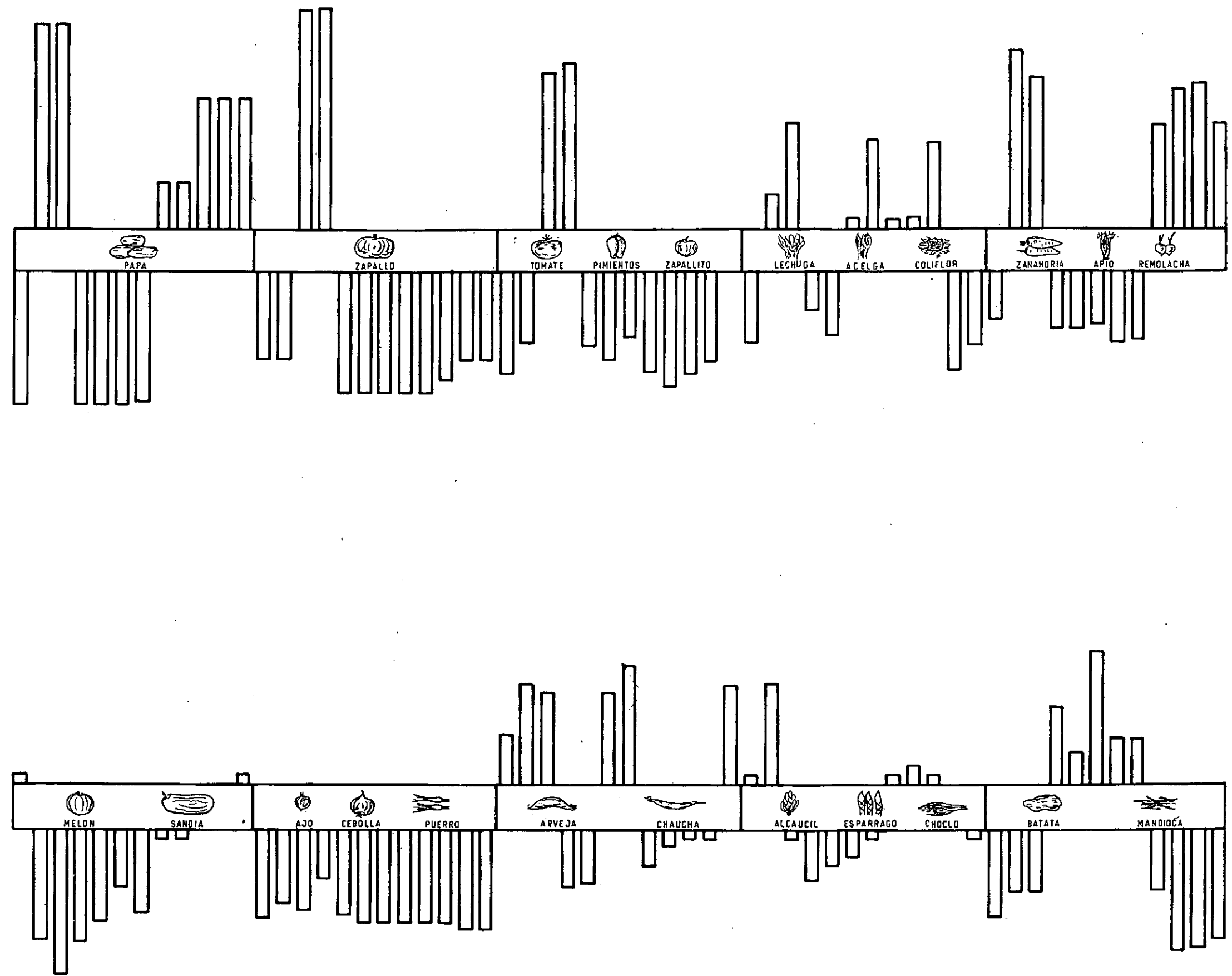
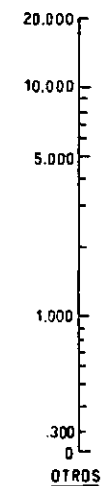
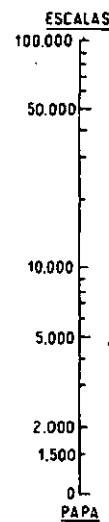
CORDOBA



HORTALIZAS

DISPONIBILIDADES NACIONALES
DATOS MENSUALES

SANTA FE

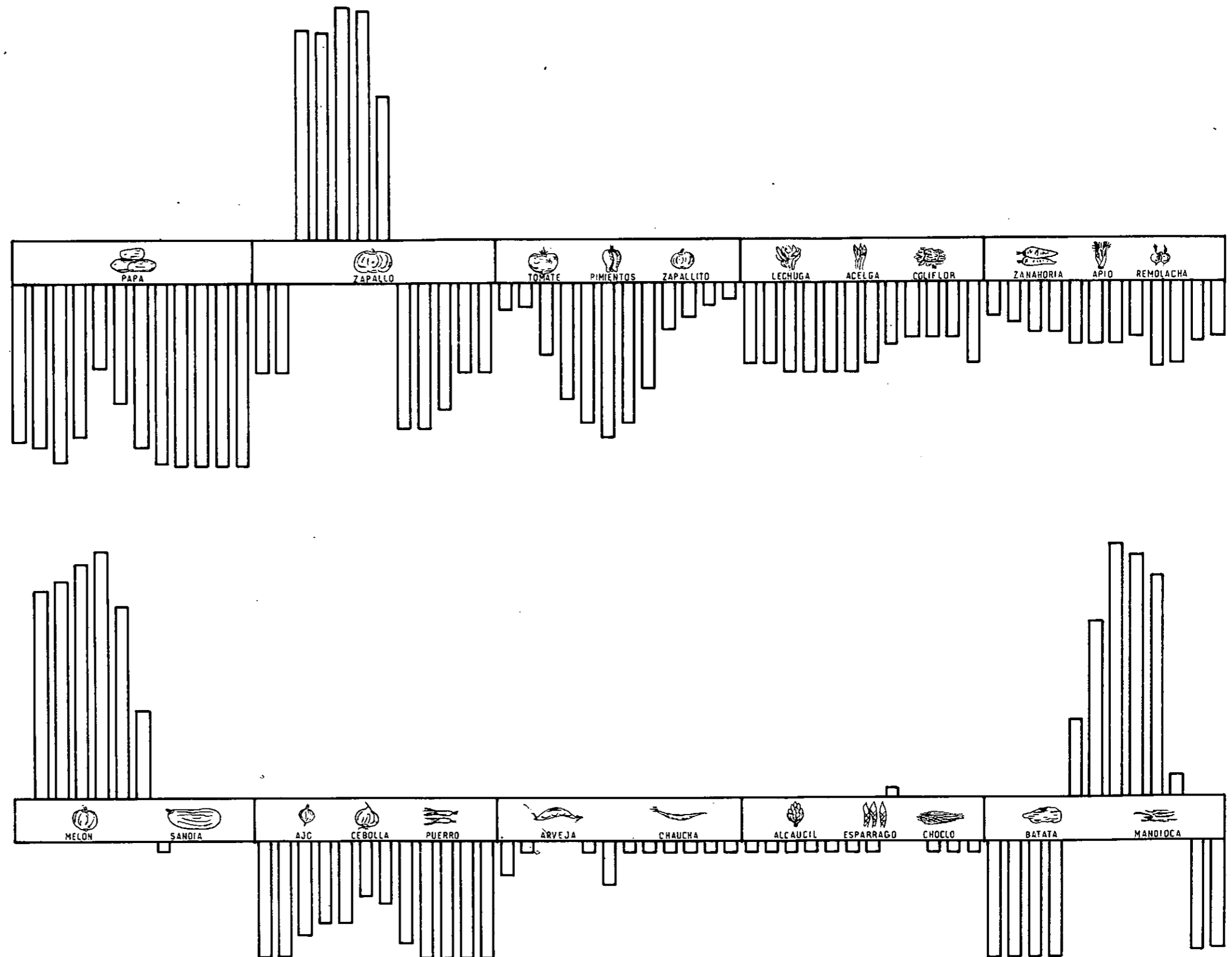
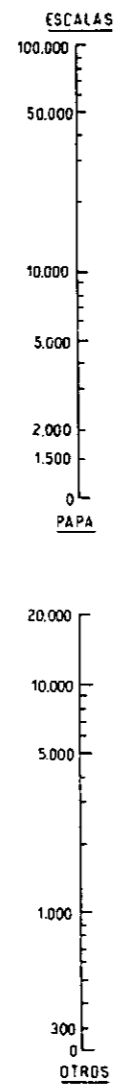


HORTALIZAS

DISPONIBILIDADES NACIONALES

DATOS MENSUALES

NORESTE

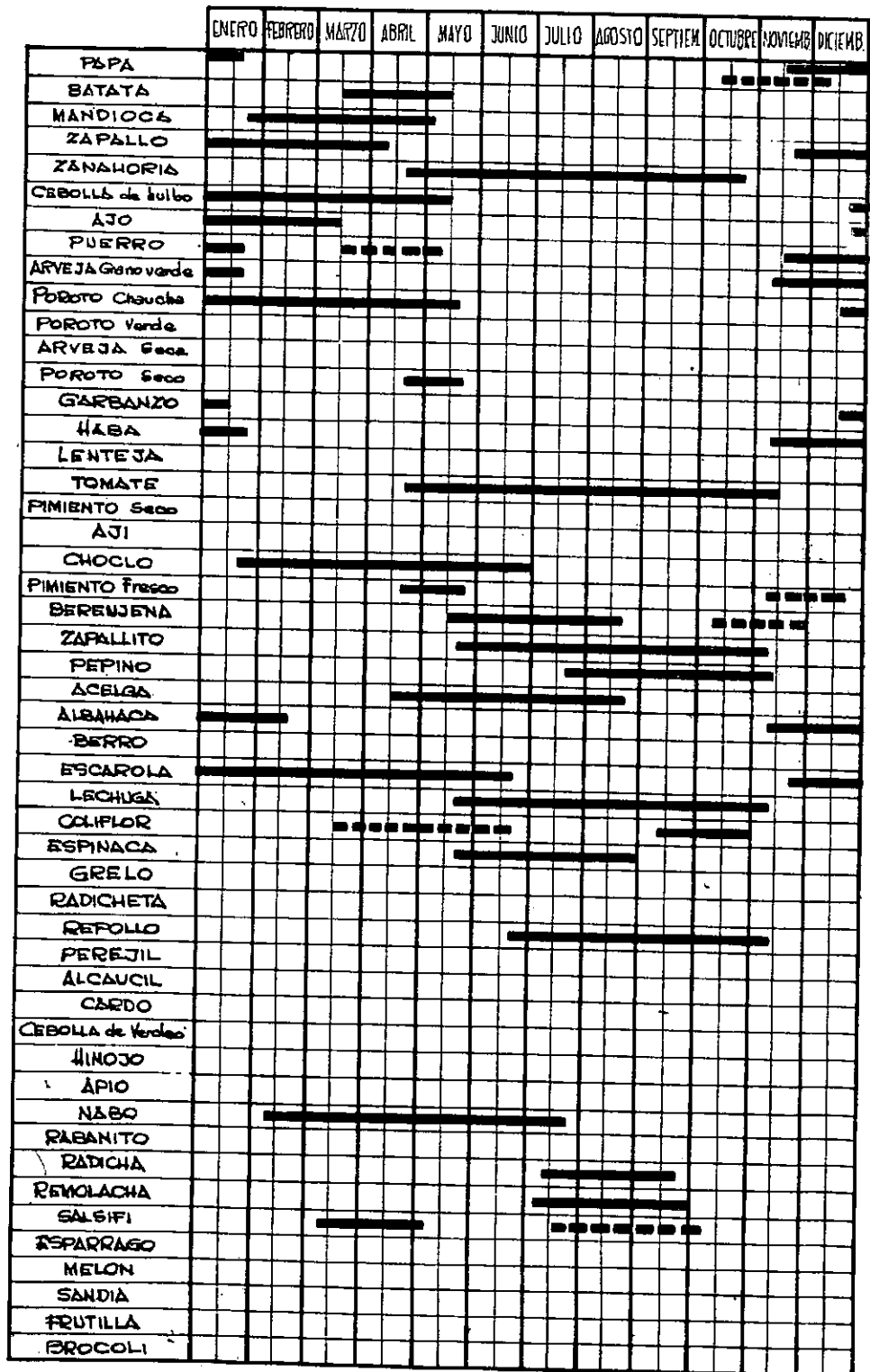


ANEXO II

Calendario
de la Producción Regional.

PROVINCIA: JUJUY

Sub Zona: RAMAL ESTE



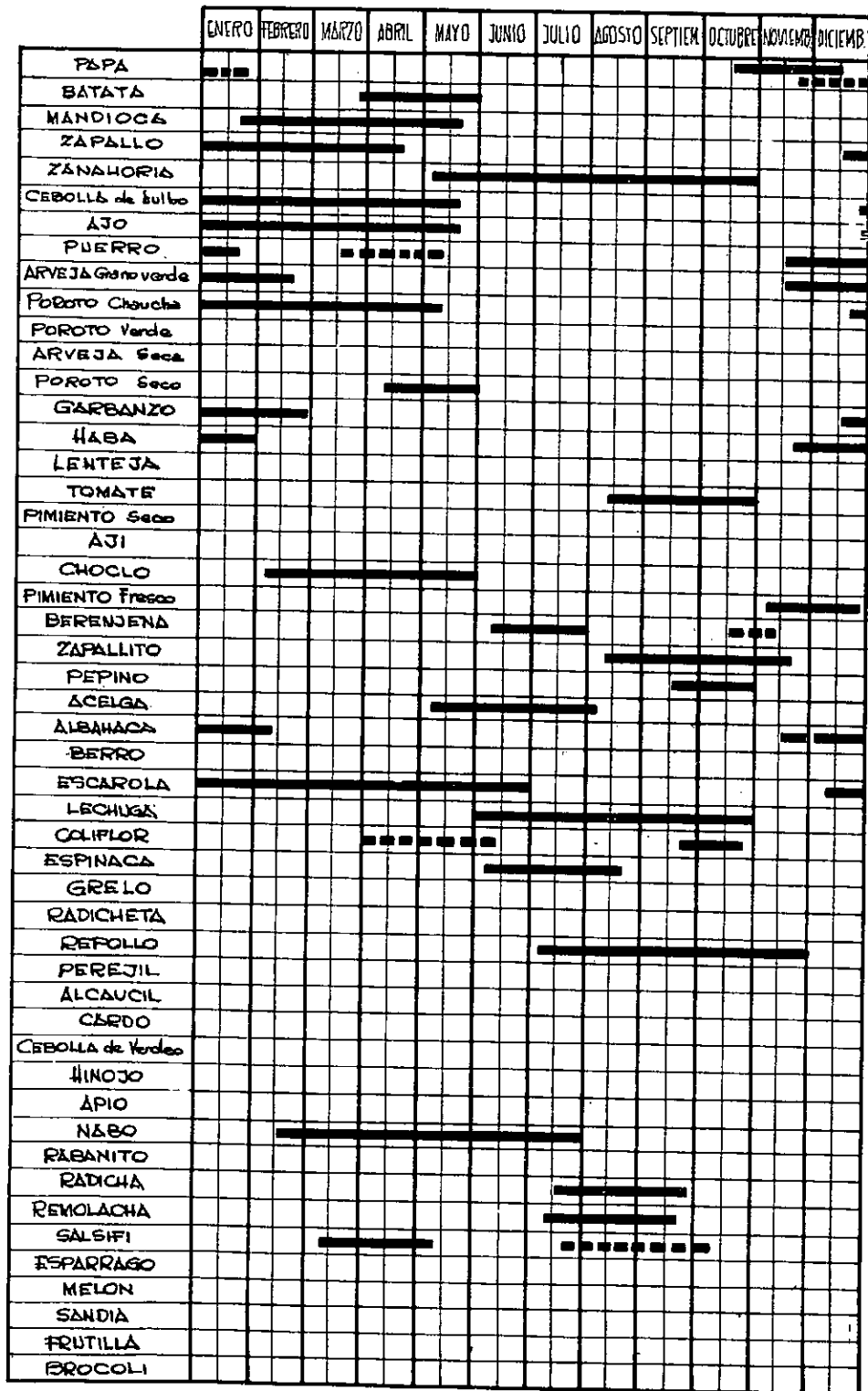
PAPA ■ SEMI TEMPRANA
 ■ TEMPRANA

PUERRO - PIMIENTO F.
 BERENJENA
 COLIFLOR - SALSIFI

■ 1ª SIEMBRA
 ■ 2ª SIEMBRA

PROVINCIA: JUJUY

Sub Zona: RAMAL OESTE

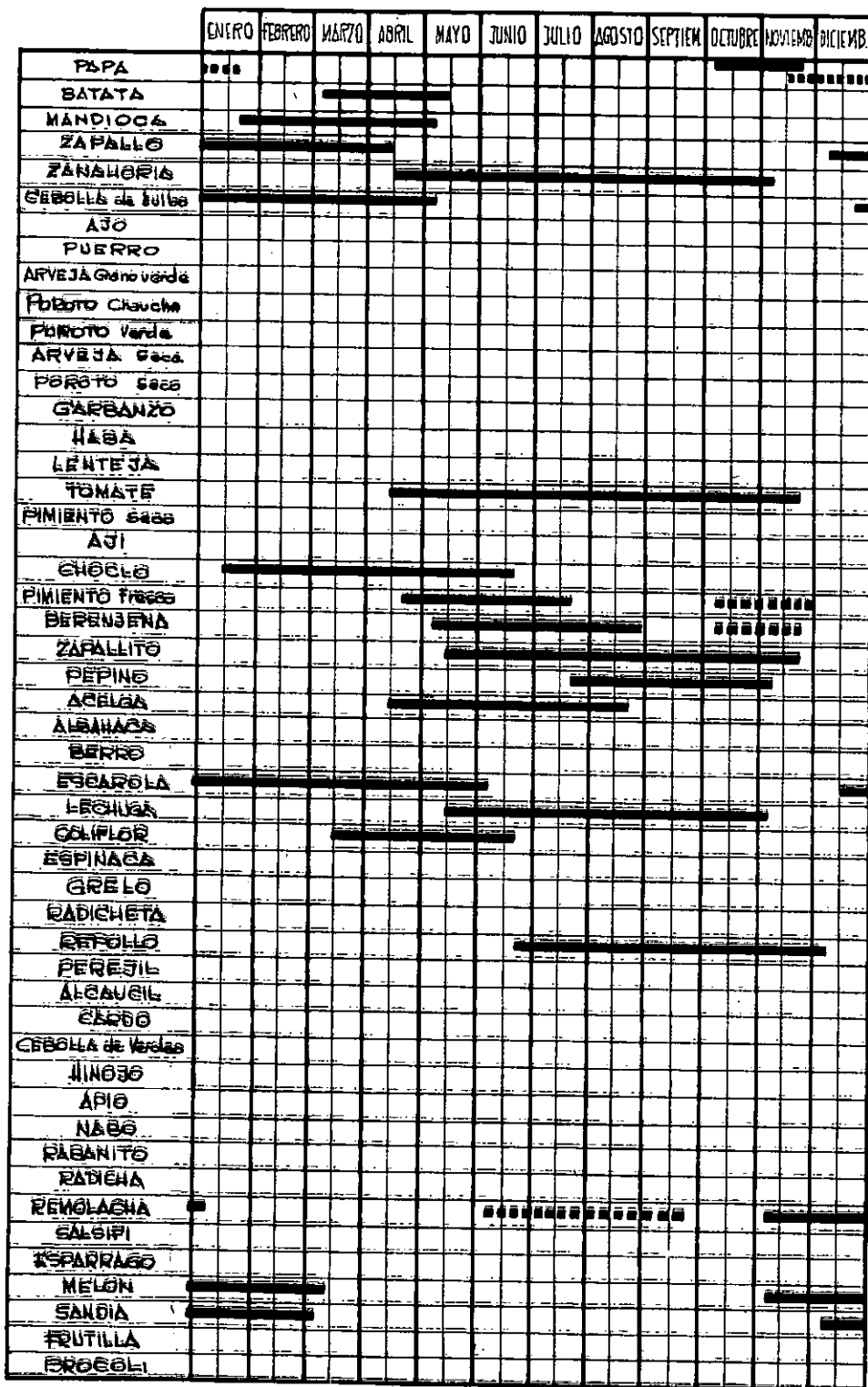


PAPA | ■ ■ ■ TEMPRANA
 ■ ■ ■ SEMI TEMPRANA

PUERRO | ■ ■ ■ 1ª SIEMBRA
 BERENJENA | ■ ■ ■ 2ª SIEMBRA
 COLIFLOR | ■ ■ ■
 SALSIFI | ■ ■ ■

PROVINCIA: SALTA

Sub Zona: URUNDEL AL NORTE



PAPA | ■ ■ ■ ■ TEMPRANA
 ■ ■ ■ ■ SEMI TEMPRANA

PIMIENTO FRESCO
 BERENJENA
 REMOLACHA

■ ■ ■ ■ PRIMERA SIEMBRA 70%
 ■ ■ ■ ■ SEGUNDA SIEMBRA 30%

PRODUCTO	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
FRUTILLA												
SANDIA												
MELON												
ESPINACHO												
SPINACH												
FENOGONO												
RAPICHO												
RABANITO												
APIO												
FINOJO												
REPOLLO DE ROMA												
BERBERIS												
ALGODON												
ALGODON												
PEREJIL												
REPOLLO												
RADICETA												
BERLE												
ESPINACA												
COLIFLOR												
LECHUGA												
BAGRUITO												
BERRO												
ALBAHACA												
AGUAZ												
PERILLO												
ZAPALITO												
BERBERIS												
PIMIENTO FRESCO												
CHOCLO												
AVI												
PIMIENTO SECO												
COMATE												
ENTEJA												
LIBRA												
(FARFALLA)												
FORRO SECO												
ALBUJA GANA												
FUNGO VERDE												
FUNGO CLAVADO												
ARVEJA GANONERA												
PUERRO												
AYU												
CEBOLLA DE TUBO												
ZANAHORIA												
ZAPALLO												
MANDIACA												
BATATA												
PAPA												

COPIA DE LA FICHA TECNICA DE LA SUB ZONA URUNDU EL NORTE PROVINCIA DE SALTA

PROVINCIA: SALTA

Sub Zona: URUNDEL AL SUR

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMB.	DICIEMB.
PAPA	■ ■ ■				■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■			■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
BATATA			■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■						■ ■ ■	■ ■ ■
MANDIOCA		■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■							
ZAPALLO	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■								
ZANAHORIA								■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
CEBOLLA de bulbo	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■							
AJO	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■							
PUERRO	■ ■ ■		■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■							
ARVEJA Green verde											■ ■ ■	■ ■ ■
POROTO Choucha	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■							
POROTO Verde												
ARVEJA Seca	■ ■ ■											■ ■ ■
POROTO Seco				■ ■ ■	■ ■ ■							
GARBANZO											■ ■ ■	■ ■ ■
HABA	■ ■ ■										■ ■ ■	■ ■ ■
LENTEJA												
TOMATE								■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
PIMIENTO Seco												
AJI				■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■						
CHOCLO		■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■							
PIMIENTO Fresco							■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
BERENJENA											■ ■ ■	■ ■ ■
ZAPALLITO									■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
PEPINO										■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
ACELGA					■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■					
ALBAHACA	■ ■ ■	■ ■ ■										■ ■ ■
BERRO												
ESCAROLA	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■							
LECHUGA							■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
COLIFLOR												
ESPINACA			■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
GRELO												
RADICHETA												
REPOLLO								■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CARDO										■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
CEBOLLA de Verde												
MINOJO												
APIO							■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
NABO		■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
RABANITO												
RADICHA							■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
REMOLACHA	■ ■ ■						■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
SALSIFI			■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■		■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
ESPARRAGO				■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■
MELON	■ ■ ■	■ ■ ■										■ ■ ■
SANDIA	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■									
FRUTILLA												
BROCOLI									■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■

PAPA ■ ■ ■ TEMPRANA
 ■ ■ ■ SEMITEMPRANA
 ■ ■ ■ TARDIA

PUERRO ■ ■ ■ 1º SIEMBRA
 REMOLACHA ■ ■ ■ 2º SIEMBRA
 SALSIFI ■ ■ ■ 2º SIEMBRA

PROVINCIA: TUCUMAN

Sub Zona: CENTRO

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMB.
PAPA												
BATATA					—————	—————	—————				—————	
MANDIoca												
ZAPALLO	—————	—————	—————	—————	—————							—————
ZANAHORIA				—————	—————	—————	—————	—————				
CEBOLLA de bulbo						—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————
AJO							—————	—————	—————	—————	—————	—————
PUERRO	—————										—————	—————
ARVEJA G. verde		
POROTO Chaucha					—————	—————	—————	
POROTO Verde				—————	—————	—————	—————	
ARVEJA G. seca												—————
POROTO Seco					—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————
GARBANZO												
HABA							—————	—————	—————	—————	—————	—————
LENTEJA												
TOMATE										—————	—————	—————
PIMIENTO Seco				—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————
AJI					—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————
CHOCLO	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————
PIMIENTO Fresco							—————	—————	—————	—————	—————	—————
BERENJENA									—————
ZAPALLITO									—————	—————	—————	—————
PEPINO									—————	—————	—————	—————
ACELGA				—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————
ALBACACA	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————
BERRO												
ESCAROLA	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————
LECHUGA				—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————
COLIFLOR				—————	—————	—————	—————	—————
ESPINACA			—————	—————	—————	—————	—————	—————
GRELO												
RADICHETA												
REFOLLO					—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————
PEREJIL	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————
ALCAUCIL												
CARDO				—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————
CEBOLLA de Verdeo								—————	—————	—————	—————	—————
FINOJO			—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————
APIO							—————	—————	—————	—————	—————	—————
NABO		—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————
RABANITO												
RADICHA						—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————
REMOLACHA	—————	—————	—————	—————	—————	—————
SALSIFI			—————	—————	—————
ESPARRAGO												
MELON	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————
SANDIA	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————
FRUTILLA										—————	—————	—————
BROCOLI												

PAPA TEMPRANA

PUERRO - ARVEJA G. VERDE
 POROTO CHAUCHA - POROTO
 VERDE - BERENJENA -
 COLIFLOR - REMOLACHA
 SALSIFI -

————— 1ª SIEMBRA
 2ª SIEMBRA

PROVINCIA: TUCUMAN

Sub Zona: SUNCHALES AL NORTE

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMB.
PAPA	■											■
BATATA					■	■	■	■				
MANDIOCA												
ZAPALLO	■	■	■	■	■	■						■
ZANAHORIA				■	■	■	■	■	■			
CEBOLLA de bulbo							■	■	■	■	■	
AJO								■	■			
PUERRO												
ARVEJA Genero verde					■	■	■	■	■	■	■	
Poroto Chaucha				■	■	■	■	■	■	■	■	
Poroto Verde				■	■	■	■	■	■	■	■	
ARVEJA Seca											■	■
Poroto Seco					■	■	■	■	■	■	■	
GARBANZO											■	■
HABA								■	■	■	■	
LENTEJA												
TOMATE											■	■
PIMIENTO Seco					■	■	■	■	■	■	■	
AJI					■	■	■	■	■	■	■	
CHOCLO	■	■	■									
PIMIENTO Fresco								■	■	■	■	
BERENJENA												
ZAPALLITO									■	■	■	
PEPINO												
ACELGA					■	■	■	■	■	■	■	
ALBAHACA												
BERRO												
ESCAROLA	■	■	■								■	■
LECHUGA						■	■	■	■	■	■	
COLIFLOR				■	■	■	■	■	■	■	■	
ESPINACA									■	■	■	
GRELO												
RADICHETA												
REPOLLO												
PEREZIL												
ALCAUCIL												
CARDO												
CEBOLLA de Verdeo												
HINOJO												
APIO									■	■	■	
NABO		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
SALSIFI												
ESPARRAGO												
MELON	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
SANDIA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
FRUTILLA												■
BROCOLI												

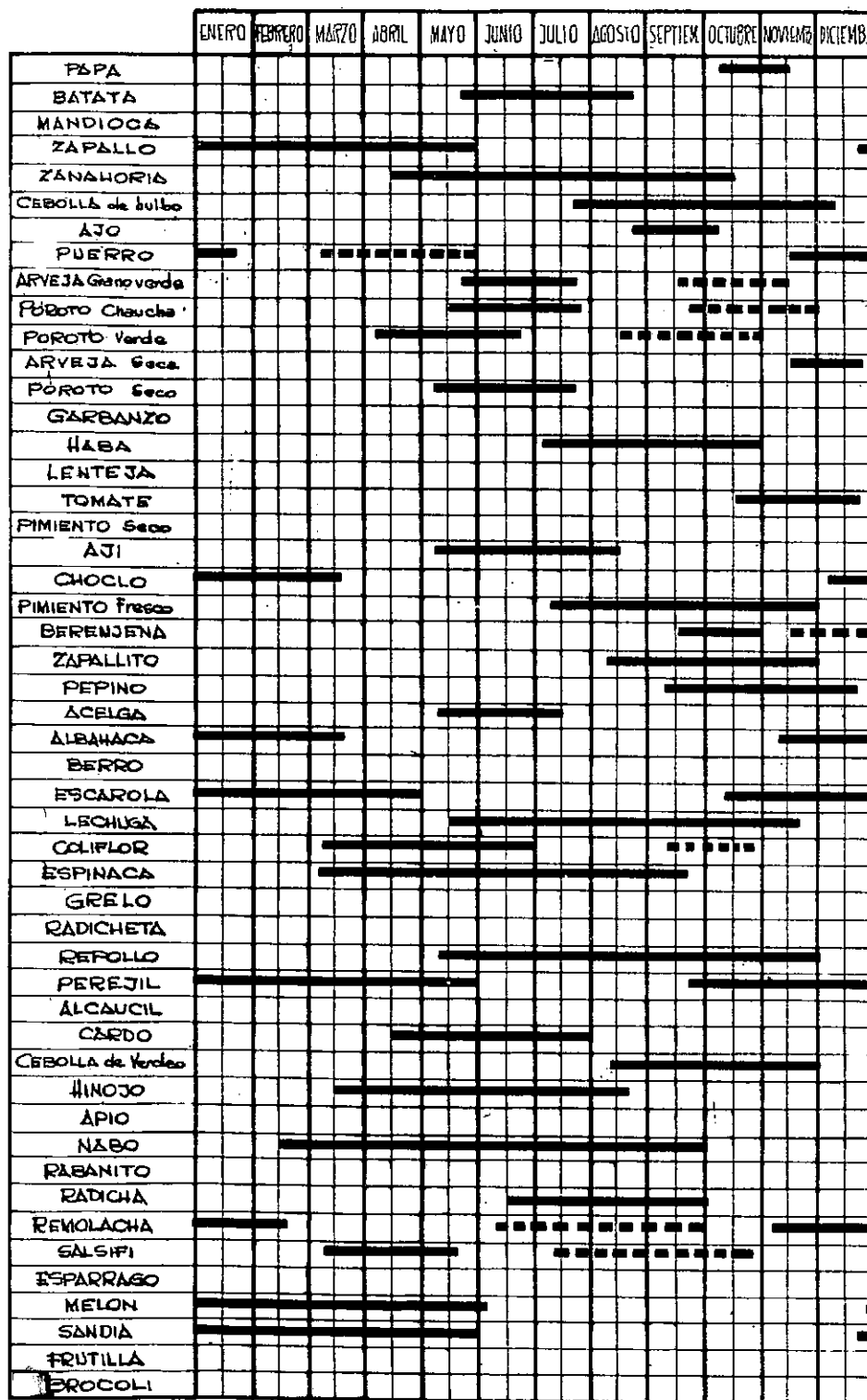
PAPA: SEMITEMPRANA

ARVEJA G.V
COLIFLOR
REMOLACHA

■ 1ª SIEMBRA
■ ■ ■ 2ª SIEMBRA

PROVINCIA: TUCUMAN

Sub Zona: MONTEROS AL SUR



PAPA: SEMTEMPRANA

PUERRO - ARVEJA G.V.
 POROTO POROTO V.
 BERENJENA - COLIFLOR
 REMOLACHA - SALSIFI

■ 1ª SIEMBRA
 ■■ 2ª SIEMBRA

PROVINCIA: SANTIAGO DEL ESTERO Sub Zona:

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOV. ENO.	ENERO
PAPA							■	■				■
BATATA							■	■				
MANDIoca												
ZAPALLO	■	■	■	■		■	■					■
ZANAHORIA					■	■						
CEBOLLA de bulbo										■	■	■
AJO										■	■	■
PUERRO			■	■	■	■	■	■		■	■	■
ARVEJA grano verde							■	■	■			
Poroto Chaucha							■	■				
Poroto Verde							■	■				
ARVEJA seca												
Poroto seco												
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE	■	■										■
PIMIENTO seco	■	■										■
AJI												
CHOCLO	■	■	■									■
PIMIENTO fresco	■	■										■
BERENJENA	■	■						■	■	■	■	■
ZAPALLITO												■
PEPINO				■	■	■	■			■	■	■
ACELGA	■					■	■					■
ALBAHACA	■											■
BERRO												
ESCAROLA	■	■	■									■
LECHUGA	■					■	■	■	■	■	■	■
COLIFLOR			■	■	■	■	■		■	■	■	■
ESPINACA			■	■	■	■	■		■	■	■	■
GRELO												
RADICHETA												
REPOLLO	■	■	■	■	■							■
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CARDO												
CEBOLLA de Verdeo	■	■	■	■					■	■	■	■
HINOJO												
APIO								■	■			
NABO				■	■	■	■					
RABANITO												
RADICHA									■	■	■	■
REMOLACHA	■							■	■	■	■	■
SALSIFI												
ESPARRAGO												
MELON	■	■	■	■								■
SANDIA	■	■	■	■								■
FRUTILLA												■
BRUCOLI												

PAPA ■ TARDIA ■ 1ª SIEMBRA ■ DE ALMACIGO
 ■ SEMITEMPRANA ■ 2ª SIEMBRA ■ ■ SIEMBRA DIRECTA
 ZAPALLO ■ VARIEDAD ANCO 80% ■ SIEMBRA PRINLV ■ LECHUGA ■ SIEMBRA PRINLV
 ■ RESTO VARIEDADES 20% ■ SIEMBRA INVIERNO ■ ■ SIEMBRA OTRO
 COLIFLOR ■ SIEMBRA PRINLV ■ SIEMBRA INVIERNO ■ BATATA: SIEMB. VERANO

Calendario de producción

PROVINCIA: CATAMARCA

Sub Zona:

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMB
PAPA												
BATATA												
MANDIOCA												
ZAPALLO	■											
ZANAHORIA												
CEBOLLA de bulbo												
AJO	■	■	■									
PUERRO	■	■	■									
ARVEJA Genoverde												
POROTO Chaucha												
POROTO Verde												
ARVEJA Seca												
POROTO Seco	■			■	■							
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE												
PIMIENTO Seco												
AJI												
CHOCLO	■											
PIMIENTO Fresco												
BERENJENA												
ZAPALLITO												
PEPINO	■											
ACELGA												
ALBAHACA												
BERRO												
ESCAROLA												
LECHUGA												
COLIFLOR												
ESPINACA												
GRELO												
RADICHETA												
REFOLLO												
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CERDO												
CEBOLLA de Verdeo												
HINOJO												
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA												
SALSIFI												
ESPARRAGO												
MELON												
SANDIA												
FRUTILLA												
BROCOLI												

PAPA: SEMITEMPRANA

POROTO SECO

■ 1º SIEMBRA
 ■ ■ ■ 2º SIEMBRA

PROVINCIA: LA RIOJA

Sub Zona:

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM	OCTUBRE	NOVIEMB	DICIEMB
PAPA							■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■					
BATATA												
MANDIÓCA												
ZAPALLO	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■											■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
ZANAHORIA	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■						■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■					
CEBOLLA de bulbo		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■										
AJO	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■											
PUERRO												■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
ARVEJA Genoverde												
Poroto Chaucha												
POROTO Verde												
ARVEJA Seca												
POROTO Seco												
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■											■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
PIMIENTO Seco												
AJI												
CHOCLO	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■											■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
PIMIENTO Fresco	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■											■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
BERENJENA	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■											■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
ZAPALLITO	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■											■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
PEPINO	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■											■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
ACELGA			■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■									
ALBACACA												
BERRO												
ESCAROLA												
LECHUGA		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■						■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■				
COLIFLOR			■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■									
ESPINACA			■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■									
GRELO												
RADICHETA												
REFOLLO						■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■						
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CARDO												
CEBOLLA de Verdeo	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■											■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
HIJOJO												
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA												
SALSIFI								■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■				
ESPARRAGO												
MELON												
SANDIA												
FRUTILLA												
BROCOLI												

PAPA ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ SEMI TARDIA
 ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ TARDIA

ZANAHORIA ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ 1ª SIEMBRA
 LECHUGA ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ 2ª SIEMBRA

PROVINCIA: CHACO

Sub Zona: CENTRO OESTE

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMB.	DICIEMB.
PAPA												
BATATA												
MANDIOCA												
ZAPALLO												
ZANAHORIA												
CEBOLLA de bulbo												
AJO												
PUERRO												
ARVEJA grano verde												
POROTO Chucho												
POROTO Verde												
ARVEJA Seca												
POROTO Secco												
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE												
PIMIENTO Secco												
AJI												
CHOCLO												
PIMIENTO fresco												
BERENJENA												
ZAPALLITO												
PEPINO												
ACELGA												
ALBAHACA												
BERRO												
ESCAROLA												
LECHUGA												
COLIFLOR												
ESPINACA												
GRELO												
RADICHETA												
REPOLLO												
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CARDO												
CEBOLLA de Verdeo												
HINOJO												
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA												
SALSIFI												
ESPARRAGO												
MELON												
SANDIA												
FRUTILLA												
BROCOLI												

PROVINCIA: CHACO

Sub Zona: LITORAL ESTE

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMB.	DIASEMB.
PAPA										—————	—————	
BATATA			—————	—————	—————							
MANDIACA		—————	—————	—————	—————							
ZAPALLO	—————										—————	—————
ZANAHORIA				—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————		
CEBOLLA de bulbo	—————	—————	—————	—————								—————
AJO												
PUERRO												
ARVEJA Gran verde												
POROTO Chucho												
POROTO Verde												
ARVEJA Seca												
POROTO Seco												
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE	—————	—————									—————	—————
PIMIENTO Seco												
AJI												
CHOCLO	—————	—————	—————	—————	—————							
PIMIENTO Fresco												
BERENJENA												
ZAPALLITO												
PEPINO												
ACELGA				—————	—————	—————	—————					
ALBAHACA												
BERRO												
ESCAROLA	—————	—————	—————	—————	—————						—————	—————
LECHUGA				—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————		
COLIFLOR			—————	—————	—————							
ESPINACA												
GRELO												
RADICHETA												
REFOLLO						—————	—————	—————	—————	—————	—————	
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CERDO												
CEBOLLA de Verdeo								—————	—————	—————		
HINOJO												
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA	—————						—————	—————	—————	—————	—————	—————
SALSIFI												
ESPARRAGO												
MELON	—————	—————									—————	—————
SANDIA	—————	—————									—————	—————
FRUTILLA												
BROCOLI												

PROVINCIA: FORMOSA

Sub Zona: CENTRO OESTE

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICEMB.
PAPA												
BATATA			██████████	██████████	██████████	██████████						
MANDIOCA		██████████	██████████	██████████	██████████	██████████						
ZAPALLO	██████████	██████████	██████████	██████████								██████████
ZANAHORIA					██████████	██████████	██████████	██████████	██████████			
CEBOLLA de bulbo	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████							██████████
AJO												
PUERRO												
ARVEJA grano verde												
Poroto Chaucha	██████████	██████████									██████████	██████████
POROTO Verde	██████████	██████████									██████████	██████████
ARVEJA Seca												
POROTO Seco	██████████	██████████	██████████									██████████
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE	██████████	██████████	██████████								██████████	██████████
PIMIENTO Seco												
AJI												
CHOCLO		██████████	██████████	██████████	██████████							
PIMIENTO Fresco												
BERENJENA											██████████	██████████
ZAPALLITO	██████████	██████████									██████████	██████████
PEPINO												
ACELGA				██████████	██████████							
ALBAMACA												
BERRO												
ESCAROLA	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████						██████████	██████████
LECHUGA						██████████	██████████	██████████	██████████			
COLIFLOR			██████████	██████████	██████████	██████████						
ESPINACA												
GRELO												
RADICHETA												
REFOLLO							██████████	██████████	██████████			
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CARDO												
CEBOLLA de Verdeo									██████████	██████████		
HIHOJO												
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA							██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████
SALEPI												
ESPARRAGO												
MELON	██████████	██████████	██████████								██████████	██████████
SANDIA	██████████	██████████									██████████	██████████
FRUTILLA												
BROCOLI												

PROVINCIA: FORMOSA

Sub Zona: LITORAL ESTE

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICEMB.
PAPA												
BATATA			██████████	██████████	██████████	██████████						
MANDIOCA		██████████	██████████	██████████	██████████							
ZAPALLO	██████████	██████████	██████████									██████████
ZANAHORIA					██████████	██████████	██████████	██████████				
CEBOLLA de bulbo	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████							██████████
AJO												
PUERRO												
ARVEJA Ganoverde												
POROTO Chaucha	██████████	██████████									██████████	██████████
POROTO Verde	██████████	██████████									██████████	██████████
ARVEJA Seca												
POROTO Seca	██████████	██████████										██████████
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE	██████████	██████████	██████████							██████████	██████████	██████████
PIMIENTO Seco												
AJI												
CHOCLO	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████							
PIMIENTO Fresco	██████████	██████████										
BERENJENA											██████████	██████████
ZAPALLITO	██████████	██████████										██████████
PEPINO												
ACELGA				██████████	██████████	██████████	██████████					
ALBAHACA												
BERRO												
ESCAROLA	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████							██████████
LECHUGA					██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████		
COLIFLOR			██████████	██████████	██████████							
ESPINACA												
GRELO												
RADICHETA												
REFOLLO						██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CEBDO												
CEBOLLA de Verdeo								██████████	██████████	██████████		
HINOJO												
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA	██████████						██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████
SALSIFI												
ESPARRAGO												
MELON	██████████	██████████	██████████									██████████
SANDIA	██████████	██████████	██████████									██████████
FRUTILLA												
BROCOLI												

PROVINCIA: MISIONES

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM	OCTUBRE	NOVIEMB	DICIEMB
PAPA												
BATATA												
MANDIoca												
ZAPALLO												
ZANAHORIA												
CEBOLLA de bulbo												
AJO												
PUERRO												
ARVEJA Grisoverde												
POROTO Chaucho												
POROTO Verde												
ARVEJA Seca												
POROTO Seco												
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE												
PIMIENTO Seco												
AJI												
CHOCLO												
PIMIENTO Fresco												
BERENJENA												
ZAPALLITO												
PEPINO												
ACELGA												
ALBAHACA												
BERRO												
ESCAROLA												
LECHUGA												
COLIFLOR												
ESPINACA												
GRELO												
RADICHETA												
REPOLLO												
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CEEDO												
CEBOLLA de Verdeo												
HIHOJO												
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA												
SALSIFI												
ESPARRAGO												
MELON												
SANDIA												
FRUTILLA												
BROCOLI												

PROVINCIA: CORRIENTES

Sub Zona: FRANJA LITORAL PARANA

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMB.	DICIEMB.
PAPA		████████	████████									
BATATA				████████	████████	████████						
MANDIOCA		████████	████████	████████								
ZAPALLO	████████	████████	████████									████████
ZANAHORIA					████████	████████						
CEBOLLA de bulbo	████████	████████	████████									████████
AJO												████████
PUERRO												
ARVEJA Grano verde												
POROTO Choucha												
POROTO Verde												
ARVEJA Seca												
POROTO Seco												
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE												
PIMIENTO Seco												
AJI												
CHOCLO	████████	████████	████████	████████								
PIMIENTO Fresco												
BERENJENA												
ZAPALLITO	████████											████████
PEPINO												
ACELGA					████████	████████						
ALBAHACA												
BERRO												
ESCAROLA												
LECHUGA						████████	████████	████████				
COLIFLOR				████████	████████							
ESPINACA												
GRELO												
RADICHETA												
REFOLLO								████████	████████	████████		
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CERDO												
CEBOLLA de Verdeo									████████	████████		
FINOJO												
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA									████████	████████	████████	
SALSIFI												
ESPARRAGO												
MELON	████████	████████										████████
SANDIA	████████	████████										████████
FRUTILLA												████████
BROCOLI												████████

PAPA: SEMITEMPRANA

PROVINCIA: ENTRE RIOS

Sub Zona: VILLAGUAY AL NORTE

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICEMB
PAPA		████████	████████									
BATATA		████████	████████	████████	████████	████████	████████	████████	████████			
MANDIOCA			████████	████████								
ZAPALLO	████████	████████	████████	████████								████████
ZANAHORIA		████████	████████	████████	████████	████████						
CEBOLLA de bulbo	████████	████████	████████	████████	████████							████████
AJO	████████	████████	████████									████████
PUERRO	████████	████████	████████									████████
ARVEJA Grisoverde									████████	████████		
POROTO Chircha	████████	████████										
POROTO Verde	████████	████████										
ARVEJA Geca												
POROTO Seco												
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE	████████											████████
PIMIENTO Seco												████████
AJI												
CHOCLO	████████	████████	████████	████████								████████
PIMIENTO Fresco												
BERENJENA												████████
ZAPALLITO	████████	████████										████████
PEPINO	████████											████████
ACELGA			████████	████████	████████	████████						
ALBAHACA												
BERRO												
ESCAROLA												
LECHUGA	████████	████████	████████									
COLIFLOR			████████	████████	████████	████████						
ESPINACA												
GRELO												
RADICHETA												
REFOLLO							████████	████████	████████			
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CARDO												
CEBOLLA de Verdeo								████████	████████	████████		
HIHOJO												
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA	████████	████████						████████	████████	████████	████████	████████
SALSIFI												
ESPARAGO												
MELON	████████	████████	████████								████████	████████
SANDIA	████████	████████	████████	████████								████████
FRUTILLA												
BROCOLI												

PROVINCIA: ENTRE RIOS

Sub Zona: VILLAGUAY AL SUR

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
PAPA												
BATATA												
MANDIOCA												
ZAPALLO												
ZANAHORIA												
CEBOLLA de bulbo												
AJO												
PUERRO												
ARVEJA grano verde												
POROTO Chaucha												
POROTO Verde												
ARVEJA Goca												
POROTO Seco												
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE												
PIMIENTO Seco												
AJI												
CHOCLO												
PIMIENTO Fresco												
BERENJENA												
ZAPALLITO												
PEPINO												
ACELGA												
ALBAHACA												
BERRO												
ESCAROLA												
LECHUGA												
COLIFLOR												
ESPINACA												
GRELO												
RADICHETA												
REPOLLO												
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CEPUDO												
CEBOLLA de Verdeo												
HINOJO												
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA												
SALSIFI												
ESPARRAGO												
MELON												
SANDIA												
FRUTILLA												
BROCOLI												

PROVINCIA: SANTA FE

Sub Zona: CENTRO OESTE

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMB.	DICEMB.
PAPA							■					●●●●●
BATATA		■	■									
MANDIOCA												
ZAPALLO	■											■
ZANAHORIA												
CEBOLLA de bulbo	■	■	■	■								■
AJO												
PUERRO												
ARVEJA Verde												
POROTO Choucho												
POROTO Verde												
ARVEJA Seca												
POROTO Seco												
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA	■											■
TOMATE	■											■
PIMIENTO Seco												
AJI												
CHOCLO												
PIMIENTO Fresco												
BERENJENA												
ZAPALLITO												
PEPINO												
ACELGA				■		●●●●●						
ALBACACA												
BERRO												
ESCAROLA												
LECHUGA												
COLIFLOR												
ESPINACA												
GRELO												
RADICHETA												
REPOLLO												
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CARDO												
CEBOLLA de Verdeo												
FINOJO												
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA												
SALEPI												
ESPARRAGO												
MELON	■	■	■	■	■							■
SANDIA	■											
FRUTILLA												
BROCOLI												

PAPA ■ TARDIA
●●●● SEMITEMPRANA

ACELGA ■ 2ª SIEMBRA
●●●● 3ª SIEMBRA

PROVINCIA: SANTA FE

Sub Zona: Coronada al Norte

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICEMB.
PAPA						●●●●●●●●●●						
BATATA		—————	—————	—————	—————							
MANDIOCA												
ZAPALLO	—————											—————
ZANAHORIA						—————	—————	—————			●●●●●●	
CEBOLLA de bulbo	—————	—————	—————	—————								—————
AJO										—————	—————	
PUERRO		●●●●●●●●●●	●●●●●●●●●●	●●●●●●●●●●	●●●●●●●●●●	●●●●●●●●●●	●●●●●●●●●●	●●●●●●●●●●	●●●●●●●●●●	●●●●●●●●●●	●●●●●●●●●●	●●●●●●●●●●
ARVEJA Verde			—————	—————	—————				—————	—————	●●●●●●	●●●●●●
Poroto Chucha			—————								●●●●●●	●●●●●●
POROTO Verde	●●●			—————								●●●
ARVEJA Seca												
POROTO Seco												
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA	—————											—————
TOMATE	—————	—————										—————
PIMIENTO Seco												—————
AJI	—————	—————	—————									—————
CHOCLO	—————	—————										—————
PIMIENTO Fresco												—————
BERENJENA	—————	—————	—————									
ZAPALLITO	—————	—————	—————	—————								
PEPINO	—————											—————
ACELGA						—————	—————				—————	
ALBACA	—————	—————	—————	—————								—————
BERRO												—————
ESCAROLA	●●●				—————	—————					●●●●●●	●●●●●●
LECHUGA	●●●				—————	—————					●●●●●●	●●●●●●
COLIFLOR				—————	—————	—————	—————	—————				
ESPINACA		—————	—————	—————								
GRELO												
RADICHETA	—————	—————	—————	—————					—————	—————	—————	—————
REPOLLO	—————	—————	—————	—————	—————	—————					—————	—————
PEREJIL	—————	—————	—————			●●●●●●●●●●	●●●●●●●●●●	●●●●●●●●●●	●●●●●●●●●●	●●●●●●●●●●	●●●●●●●●●●	●●●●●●●●●●
ALCAUCIL											—————	
CARDO												
CEBOLLA de Verdeo	—————	—————								—————	—————	
FINOJO						—————	—————	—————				
APIO						—————	—————	—————				
NABO									—————	—————	—————	
FABANITO												
RADICHA	—————	—————										—————
REMOLACHA							—————	—————	—————			
SALSIFI			—————	—————	—————	—————	—————	—————				
ESPARRAGO												
MELON	—————	—————	—————	—————								—————
SANDIA	—————	—————	—————									
FRUTILLA												
BROCOLI												

PAPA
 ●●●● SEMI TEMPRANA
 ●●●● TARDIA
 OTROS PRODUCTOS:
 ●●●● 1ª SIEMBRA
 ●●●● 2ª SIEMBRA
 ●●●● 3ª SIEMBRA

PUERRO: 1ª SIEMBRA 40% - 2ª 60% - ARVEJA GV.: 1ª 50%, 2ª 30%, 3ª 20%.
 POROTO CH: 1ª 70% - 2ª 30% - POROTO V.: 1ª 70%, 2ª 30%
 ACELGA: 1ª 30%, 2ª 50%, 3ª 20% -
 REPOLLO: SE HACEN DOS SIEMBRAS
 BATATA: LA VARIEDAD BLANCA 70% COMIENZA 30/1 Y LA AMARILLA 30% EL 15/1.

PROVINCIA: SANTA FE

Sub Zona: RAMAL ROSARIO y SUR DE SANTA FE

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM	OCTUBRE	NOVIEMB	DIETEMB.
PAPA	■					■	■	■	■	■	■	■
BATATA		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
MANDIoca		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ZAPALLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ZANAHORIA						■	■	■	■	■	■	■
CEBOLLA de bulbo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
AJO												
PUERRO		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ARVEJA Gran verde			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Poroto Chaucha			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Poroto Verde	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ARVEJA Seca												
Poroto Seco												
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
TOMATE	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PIMIENTO Seco												
AJI	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CHOCLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PIMIENTO Fresco	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
BERENJENA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ZAPALLITO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PEPINO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ACELGA			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ALBAHACA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
BERRO												
ESCAROLA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
LECHUGA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
COLIFLOR												
ESPINACA												
GRELO												
RADICHETA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
REFOLLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PEREJIL	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ALCAUCIL												
CERDO												
CEBOLLA de Verdeo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
HINOJO												
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
REMOLACHA												
SALSIFI												
ESPARAGO												
MELON	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
SANDIA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
FRUTILLA												
BROCOLI												

PAPA | ■ 1ª SIEMBRA 40%
 ■ 2ª SIEMBRA 60%
 ARVEJA GR | ■ 1ª SIEMBRA 50%
 ■ 2ª SIEMBRA 30%
 ■ 3ª SIEMBRA 20%
 PUERRO - ESCAROLA | ■ 1ª SIEMBRA 40%
 LECHUGA - PEREJIL | ■ 2ª SIEMBRA 60%
 ZANAHORIA - POROTO - CHAUCHA - POROTO VERDE | ■ 1ª SIEMBRA 70%
 ■ 2ª SIEMBRA 30%

PROVINCIA: CORDOBA

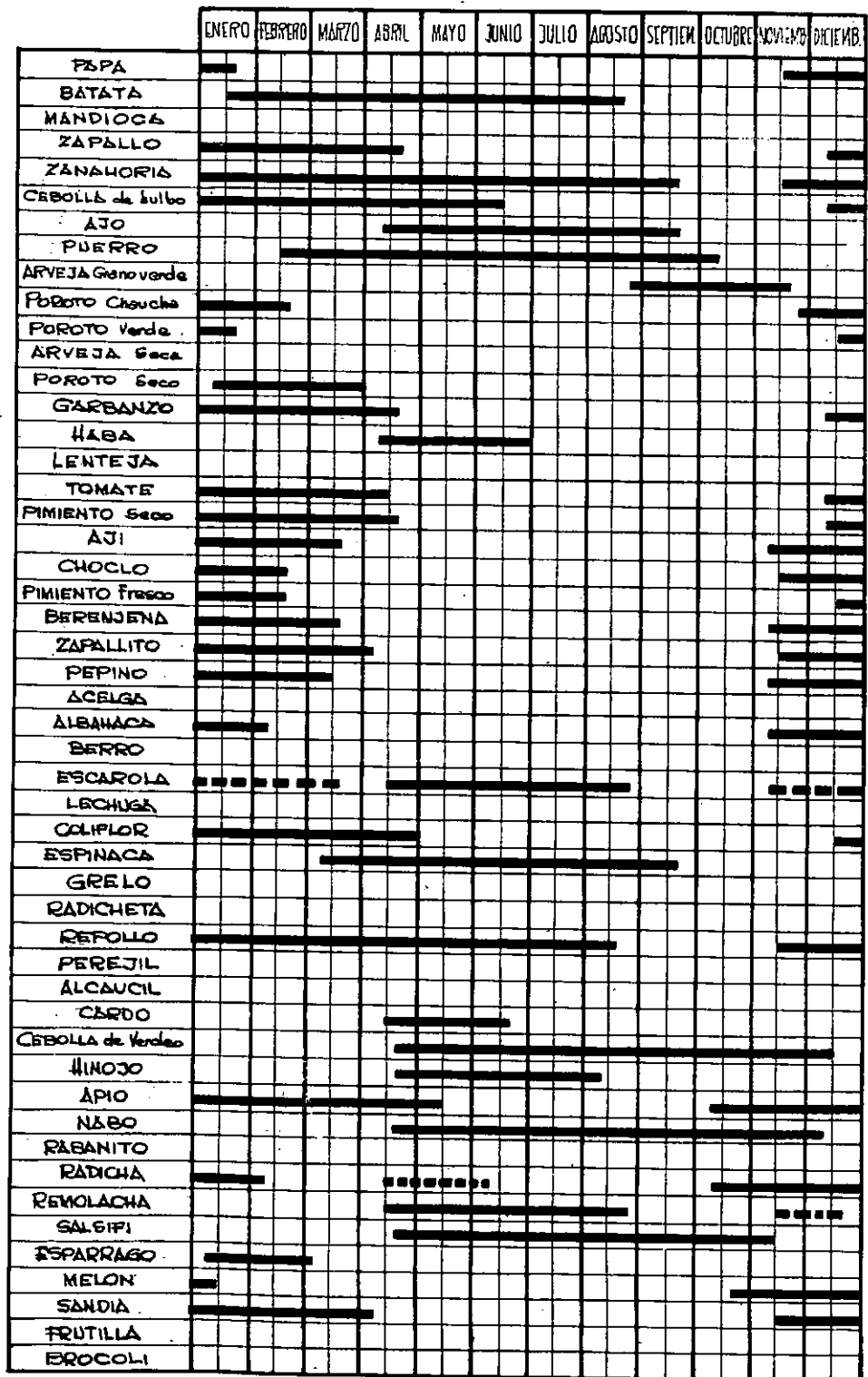
Sub Zona: CENTRO ESTE

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMB.	DICEMB.
PAPA	■					■	■	■	■	■	■	■
BATATA		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
MANDIOCA		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ZAPALLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ZANAHORIA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CEBOLLA de bulbo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
AJO				■	■	■	■	■	■	■	■	■
PUERRO			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ARVEJA Gano verde								■	■	■	■	■
Poroto Chaucho	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
POROTO Verde	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ARVEJA Gaca											■	■
POROTO Seco		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
GARBANZO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
HABA				■	■	■	■	■	■	■	■	■
LENTEJA				■	■	■	■	■	■	■	■	■
TOMATE	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PIMIENTO Seco												■
AJI												■
CHOCLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PIMIENTO Fresco	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
BERENJENA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ZAPALLITO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PEPINO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ACELGA											■	■
ALBAHACA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
BERRO											■	■
ESCAROLA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
LECHUGA								■	■	■	■	■
COLIFLOR	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ESPINACA			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
GRELO												■
RADICHETA												■
REFOLLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PEREJIL												■
ALCAUCIL												■
CEBDO												■
CEBOLLA de Verdeo				■	■	■	■	■	■	■	■	■
■INOJO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
APIO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
NABO				■	■	■	■	■	■	■	■	■
RABANITO				■	■	■	■	■	■	■	■	■
RADICHA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
REMOLACHA				■	■	■	■	■	■	■	■	■
SALSIFI											■	■
ESPARRAGO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
MELON	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
SANDIA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
FRUTILLA												■
BROCOLI												■

PAPA ■ SIEMBRA SEMITEMPRANA ■ SIEMBRA TARDIA
 RADICHA ■ SIEMBRA DE VERANO ■ SIEMBRA DE INVIERNO
 ESCAROLA ■ SIEMBRA DE VERANO ■ SIEMBRA DE INVIERNO
 REMOLACHA ■ PRIMERA SIEMBRA ■ SEGUNDA SIEMBRA

PROVINCIA: CORDOBA

Sub Zona: CENTRO OESTE



PAPA: SEMITEMPANA

ESCAROLA

RADICHA

— SIEMBRAS DE VERANO 60%
 - - - SIEMBRAS DE INVIERNO 60%
 - - - SIEMBRAS DE VERANO 50%
 - - - SIEMBRAS DE INVIERNO 50%

REMOLACHA

■ 1ª SIEMBRAS
 ■ 2ª SIEMBRAS

PROVINCIA: CORDOBA

Sub Zona: SUR

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM	OCTUBRE	NOVIEMBRE	BIENIEMB.
PAPA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
BATATA		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
MANDIOCA		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ZAPALLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ZANAHORIA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CEBOLLA de bulbo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
AJO				■	■	■	■	■	■	■	■	■
PUERRO			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ARVEJA Granovenda			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
POROTO Chucha	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
POROTO Vanda												■
ARVEJA Geca												■
POROTO Seco	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PIMIENTO Seco	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
AJI	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CHOCLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PIMIENTO Fresco	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
BERENJENA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ZAPALLITO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PEPINO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ACELGA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ALBACACA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
BERRO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ESCAROLA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
LECHUGA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
COLIFLOR	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ESPINACA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
GRELO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
RADICHETA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
REPOLLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PEREJIL	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ALCAUCIL	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CARDO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CEBOLLA de Veroleo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
HINOJO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
APIO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
NABO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
RABANITO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
RADICHA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
REMOLACHA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
SALSIFI	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ESPARRAGO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
MELON	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
SANDIA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
FRUTILLA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
BROCOLI	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

PAPA ■ SIEMBRA SEMITEMPORANA
 ■ SIEMBRA SEMITARDIA
 RADICHA ■ SIEMBRA VERANO
 ■ SIEMBRA INVIERNO

REMOLACHA ■ PRIMERA SIEMBRA
 ■ SEGUNDA SIEMBRA

ESCAROLA: SIEMBRA DE INVIERNO

PROVINCIA: SAN LUIS

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DECEMB.
PAPA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
BATATA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
MANDIOCA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ZAPALLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ZANAHORIA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CEBOLLA de Bulbo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
AJO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PUERRO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ARVEJA Gran verde	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
POROTO Chaucha	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
POROTO Verde	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ARVEJA Gasa	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
POROTO Seco	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
GARBANZO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
HABA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
LENTEJA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
TOMATE	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PIMIENTO Seco	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
AJI	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CHOCLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PIMIENTO Fresco	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
BERENJENA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ZAPALLITO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PEPINO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ACELGA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ALBAHACA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
BERRO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ESCAROLA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
LECHUGA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
COLIFLOR	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ESPINACA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
GRELO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
RADICHETA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
REPOLLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PEREJIL	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ALCAUCIL	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CARDO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CEBOLLA de Verdeo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
HIJOJO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
APIO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
NABO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
RABANITO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
RADICHA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
REMOLACHA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
SALSIFI	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ESPARRAGO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
MELON	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
SANDIA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
FRUTILLA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
BROCOLI	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

PAPA | ■ SEMITEMPRANA
 ■ TARDIA

ESCAROLA | ■ 1ª SIEMBRAS
 REMOLACHA | ■ 2ª SIEMBRAS

PROVINCIA: SAN JUAN

Sub Zona: CENTRO SUR

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICEMB.
PAPA	■	■				■	■	■	■			■
BATATA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
MANDIOCA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ZAPALLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ZANAHORIA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CEBOLLA de bulbo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
AJO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PUERRO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ARVEJA Gran verde	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
POROTO Chaucho	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
POROTO Verde	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ARVEJA Goca	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
POROTO Seco	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
GARBANZO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
HABA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
LENTEJA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
TOMATE	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PIMIENTO Seco	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
AJI	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CHOCLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PIMIENTO Fresco	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
BERENJENA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ZAPALLITO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PEPINO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ACELGA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ALBAHACA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
BERRO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ESCAROLA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
LECHUGA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
COLIFLOR	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ESPINACA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
GRELO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
RADICHETA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
REFOLLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PEREZIL	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ALCAUCIL	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CARDO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CEBOLLA de Verdeo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
HINOJO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
APIO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
NABO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
RABANITO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
RADICHA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
REMOLACHA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
SALSIFI	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ESPARRAGO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
MELON	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
SANDIA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
FRUTILLA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
BRUCOLI	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

PAPA ■ SEMITEMPRANA
 ■■■ TARDIA
 SALSIFI ■ SIEMBRA PRIMAVERA 30%
 ■■■ SIEMBRA INVIERNO 70%

CEBOLLA BULBO: VARIEDAD VALENCIANA
 AJO: VARIEDAD BLANCO-VIOLETA

PROVINCIA: SAN JUAN

Sub Zona: JACHAL

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM	OCTUBRE	NOV	DICIEMB
PAPA	■	■				■	■	■	■	■	■	■
BATATA												
MANDIoca												
ZAPALLO	■	■	■	■	■							
ZANAHORIA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CEBOLLA de bulbo		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
AJO	■	■										■
PUERRO									■	■		
ARVEJA Grisoverde									■	■		
POROTO Chucho	■	■										
POROTO Verde												
ARVEJA Seca												
POROTO Seco		■										
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PIMIENTO Seco												
AJI												
CHOCLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PIMIENTO Fresco	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
BERENJENA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ZAPALLITO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PEPINO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ACELGA												
ALBAHACA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
BERRO												
ESCAROLA												
LECHUGA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
COLIFLOR		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ESPINACA			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
GRELO												
RADICHETA												
REFOLLO							■	■	■	■	■	■
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CARDO												
CEBOLLA de Verdeo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
HIJOJO				■	■	■	■	■	■	■	■	■
APIO				■	■	■	■	■	■	■	■	■
NABO				■	■	■	■	■	■	■	■	■
RABANITO												
RADICHA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
REMOLACHA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
SALSIFI				■	■	■	■	■	■	■	■	■
ESPARRAGO												
MELON	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
SANDIA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
FRUTILLA												
BROCOLI												

PAPA ■ 1ª SIEMBRA
 ■■■■ PAPA TARDA

SALSIFI ■ SIEMBRA PRIMAVERA 30%
 ■■■■ SIEMBRA INVIERNO 70%

CEBOLLA DE BULBO: VARIEDAD VALENCIANA

AJO: BLANCO-VIOLETA

PROVINCIA: SAN JUAN

Sub Zona: VALLES CORDILLERANOS

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMB.
PAPA		██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████					
BATATA	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████							██████████
MANDIoca												
ZAPALLO		██████████	██████████	██████████	██████████							
ZANAHORIA					██████████	██████████	██████████	██████████	██████████			
CEBOLLA de bulbo			██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████				
AJO	██████████	██████████										██████████
PUERRO									██████████	██████████		
ARVEJA grano verde												
POROTO Chaucha	██████████											
POROTO Verde												
ARVEJA seca												
POROTO seco		██████████	██████████									
GARBANZO												
HABA										██████████	██████████	
LENTEJA										██████████	██████████	
TOMATE	██████████	██████████	██████████									██████████
PIMIENTO seco												██████████
AJI	██████████											██████████
CHOCLO												██████████
PIMIENTO fresco	██████████	██████████	██████████	██████████								██████████
BERENJENA	██████████											██████████
ZAPALLITO	██████████	██████████										██████████
PEPINO												██████████
ACELGA												██████████
ALBAHACA	██████████	██████████										██████████
BERRO												██████████
ESCAROLA												██████████
LECHUGA	██████████	██████████	██████████							██████████	██████████	██████████
COLIFLOR		██████████	██████████	██████████	██████████	██████████						██████████
ESPINACA			██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████			██████████
GRELO												
RADICHETA												
REFOLLO						██████████	██████████					
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CARDO				██████████	██████████	██████████						
CEBOLLA de Verdeo								██████████	██████████	██████████		
HIHOJO												
APIO												
NABO			██████████	██████████	██████████							
PABANITO												
RAICHA	██████████	██████████									██████████	██████████
REMOLACHA	██████████	██████████							██████████	██████████	██████████	██████████
SALSIFI									██████████	██████████		
ESPARRAGO												
MELON												
SANDIA	██████████	██████████	██████████									
FRUTILLA												██████████
BROCOLI												

PAPA: SIEMBRA SEMIARDIA
 ZANAHORIA: 2ª SIEMBRA 30%
 CEBOLLA de bulbo: VALENCIANA
 SAL IFI: SIEMBRA INVIERNO 70% - SIEMBRA PRIMAVERA 30%

PROVINCIA: MENDOZA

Sub Zona: CENTRO OESTE

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMB.
PAPA			████████████████████									
BATATA			████████████████████									
MANDIoca												
ZAPALLO	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████							
ZANAHORIA	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████		
CEBOLLA de bulbo			████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████			
AJO												
PUERRO												
ARVEJA grano verde												
Poroto Chaucha	████████████████████	████████████████████	████████████████████									
PUROTO Verde												
ARVEJA Secca												
POROTO Secca				████████████████████	████████████████████	████████████████████						
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████								
PIMIENTO Secca												
AJI												
CHOCLO	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████								
PIMIENTO fresco	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████							
BERENJENA												
ZAPALLITO												
PEPINO	████████████████████	████████████████████										
ACELGA	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████								
ALBAHACA							████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████
BERRO												
ESCAROLA												
LECHUGA												
COLIFLOR												
ESPINACA												
GRE LO												
RADICHETA												
REPOLLO	████████████████████		████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████		████████████████████
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CAEDO					████████████████████	████████████████████						
CEBOLLA de Verdeo	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████								
HINOJO								████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████	████████████████████
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA												
SALSIFI												
ESPARRAGO												
MELON												
SANDIA												
FRUTILLA												
BRUCOLI												

PAPA: SIEMBRA SEMTARDIA

ZANAHORIA

████████ SIEMBRA
 ■■■■ SIEMBRA

REPOLLO

████████ SIEMBRA INVIERNO
 ■■■■ SIEMBRA PRIMAVERA

PROVINCIA: MENDOZA

Sub Zona: NORESTE

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMB.	DICIEMB.
PAPA	■			●	●	●	●	●	●	●	●	■
BATATA		■	■	■	■	■	■	■	■			
MANDIoca												
ZAPALLO	■	■	■	■	■							■
ZANAHORIA	■	■	■	■	■	●	●	●	●	●		■
CEBOLLA de bulbo												
AJO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	■
PUERRO		●	●	●	●	●	●	●	■			
ARVEJA Grisoverde	■										■	■
POROTO Chaucha	■	■	■	■								■
POROTO Verde	■	■	■	■								■
ARVEJA Seca	■	■	■	■								■
POROTO Seco				■	■	■						
GARBANZO												
HABA										■	■	■
LENTEJA												
TOMATE	■	■	■	■	■							■
PIMIENTO Seco												
AJI												
CHOCLO	■	■	■	■	■							■
PIMIENTO Fresco	■	■	■	■	■							
BERENJENA	■	■	■	■								
ZAPALLITO	■	■	■	■								■
PEPINO	■	■	■	■								■
ACELGA	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■
ALBAHACA												
BERRO												
ESCAROLA	■					●	●	●	●			■
LECHUGA												
COLIFLOR				■	■	■	■	■	■			
ESPINACA				■	■	■	■	■	■	■		
GRELO												
RADICHETA	■	■	■	■	■	●	●	●	●	●		■
REFOLLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		■
PEREJIL												
ALCAUCIL										■	■	■
CARDO					■	■	■	■	■			
CEBOLLA de Verdes	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
MINOJO					■	■	■	■	■	■		
APIO					■	■	■	■	■			
NABO	■	■	■	■	■							■
RABANITO												
RADICHA	■	■	■	■	■	●	●	●	●			■
REMOLACHA					■	■	■	■	■	■	■	■
SALSIFI			■	■	■	■	■	■	■			
ESPARRAGO										■	■	■
MELON	■	■	■	■								
SANDIA	■	■	■	■								
FRUTILLA												
BRUCOLI				■	■	■	■	■	■			

PAPA ■ SIEMBRA SEMITEMPRANA ● SIEMBRA TARDIA AJO ■ 1ª SIEMBRA - BLANCO ● 2ª SIEMBRA - COLORADO RADICHA ■ 1ª COSECHA ● 2ª COSECHA
 ZANAHORIA ■ 1ª SIEMBRA 85% ● 2ª SIEMBRA 15% PUERRO ■ 1ª SIEMBRA 30% ● 2ª SIEMBRA 70% REMOLACHA ■ SIEMBRA INV. 30% ● SIEMBRA PRI. 70%
 NABO: SECO SECHON REDUCIDAS CANTIDADES EN LOS MESES RESTANTES. REFOLLO ■ SIEMBRA INV. 30% ● SIEMBRA PRI. 70%

PROVINCIA: MENDOZA

Sub Zona: SUR

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMB.	DICEMB.
PAPA			██████████	██████████	██████████							
BATATA		██████████	██████████	██████████	██████████	██████████						
MANDIOCA												
ZAPALLO		██████████	██████████	██████████								
ZANAHORIA												
CEBOLLA de bulbo			██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████				
AJO	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████					██████████
PUERRO												
ARVEJA Gran verde	██████████										██████████	██████████
POROTO Chaucha												
POROTO Verde	██████████											██████████
ARVEJA Seca	██████████	██████████	██████████	██████████								██████████
POROTO Secco				██████████	██████████							
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA		██████████	██████████	██████████								
TOMATE		██████████	██████████	██████████								
PIMIENTO Secc												
AJI												
CHOCLO												
PIMIENTO Fresco		██████████	██████████	██████████								
BERENJENA												
ZAPALLITO												
PEPINO												
ACELGA												
ALBAHACA												
BERRO												
ESCAROLA												
LECHUGA												
COLIFLOR												
ESPINACA												
GRELO												
RADICHETA												
REFOLLO												
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CARDO												
CEBOLLA de Verdeo	██████████	██████████	██████████	██████████							██████████	██████████
HINOJO												
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA												
SALSIFI												
ESPARRAGO												
MELON	██████████	██████████	██████████	██████████								██████████
SANDIA												
FRUTILLA												
BROCOLI												

PAPA: SIEMBRA SEMITARDIA

PROVINCIA: BUENOS AIRES

Sub Zona: CENTRO ESTE

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMB.	DICEMB.
PAPA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
BATATA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
MANDIOCA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ZAPALLO	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ZANAHORIA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
CEBOLLA de bulbo	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
AJO	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
PUERRO	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ARVEJA Green verde	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
POROTO Chaucha	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
POROTO Verde	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ARVEJA Geca.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
POROTO Seco	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
GARBANZO	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
HABA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
LENTEJA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
TOMATE	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
PIMIENTO Seco	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
AJI	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
CHOCLO	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
PIMIENTO Fresco	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
BERENJENA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ZAPALLITO	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
PEPINO	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ACELGA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ALBAHACA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
BERRO	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ESCAROLA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
LECHUGA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
COLIFLOR	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ESPINACA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
GRELO	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
RADICHETA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
REFOLLO	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
PEREJIL	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ALCAUCIL	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
CERDO	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
CEBOLLA de Verdeo	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
FINOJO	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
APIO	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
NABO	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
RABANITO	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
RADICHA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
REMOLACHA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
SALSIFI	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ESPARRAGO	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
MELON	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
SANDIA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
FRUTILLA	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
BROCOLI	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

ZANAHORIA - PUERRO
 POROTO CH - POROTO V.
 POROTO S - ESCAROLA
 COLIFLOR - SALSIFI

— 1º COSECHA
 ■■■ 2º COSECHA

PROVINCIA: BUENOS AIRES SubZona: DELTA

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMB.	DICIEMB.
PAPA	—	—	—								—	—
BATATA		—	—	—	—	—						
MANDIoca												
ZAPALLO	—											—
ZANAHORIA												
CEBOLLA de bulbo	—	—	—	—	—							—
AJO	—	—										
PUERRO	—	—										
ARVEJA Genovarda						—	—	—	—			—
Poroto Chaucha			—	—						—	—	—
POROTO Verde											—	—
ARVEJA Seca												
POROTO Seco												
GARBANZO												
HABA									—	—		
LENTEJA												
TOMATE	—	—	—	—								—
PIMIENTO Seco												
AJI	—	—	—	—								
CHOCLO	—	—	—	—								
PIMIENTO fresco	—	—	—	—								
BERENJENA	—	—	—	—	—							
ZAPALLITO	—	—	—	—								
PEPINO	—	—	—	—								
ACELGA												
ALBAHACA												
BERRO												
ESCAROLA						—	—	—			—	—
LECHUGA												
COLIFLOR				—	—	—	—	—	—			
ESPINACA				—	—	—	—	—	—	—		
GRELO				—	—	—	—	—	—	—		
RADICHETA												
REPOLLO												
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CERDO										—	—	
CEBOLLA de Verdeo	—	—	—	—	—						—	—
FINOJO						—	—	—	—			
APIO				—	—	—	—	—	—			
NABO								—	—	—	—	
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA												
SALSIFI												
ESPARRAGO												
MELON												
SANDIA	—	—	—	—								
FRUTILLA										—	—	
BROCOLI												

PUERRO ———— 1ª SIEMBRA
 POROTO C. ———— 2ª SIEMBRA
 ESCAROLA ————

PROVINCIA: BUENOS AIRES

Sub Zona: LITORAL NORTE

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMB.	DICIEMB.
PAPA							
BATATA		—————	—————	—————	—————	—————						
MANDIOCA												
ZAPALLO	—————	—————										—————
ZANAHORIA						—————	—————	—————			
CEBOLLA de bulbo	—————	—————	—————	—————	—————							—————
AJO	—————	—————	—————								—————	—————
PUERRO	———							—————	—————
ARVEJA Grisoverde							—————	—————
POROTO Chaucha			—————	—————						
POROTO Verde												
ARVEJA Geca.											—————	
POROTO Seco												
GARBANZO												
HABA									—————	—————		
LENTEJA	—————											—————
TOMATE	—————	—————										—————
PIMIENTO Seco												
AJI	—————	—————	—————									
CHOCLO	—————	—————										
PIMIENTO fresco	—————	—————	—————									
BERENJENA	—————	—————	—————									
ZAPALLITO	—————	—————	—————	—————								
PEPINO	—————	—————										—————
ACELGA												
ALBAHACA												
BERRO												
ESCAROLA					—————	—————						
LECHUGA												
COLIFLOR				—————	—————	—————	—————					
ESPINACA			—————	—————	—————	—————	—————	—————				
GRELO												
RADICHETA												
REFOLLO	—————	—————	—————	—————	—————	—————					—————	—————
PEREJIL	—————	—————						—————
ALCAUCIL										—————	—————	
CARDO			—————	—————	—————	—————	—————	—————				
CEBOLLA de Verdeo	—————	—————	—————	—————					—————	—————	—————	—————
HINOJO						—————	—————	—————				
APIO			—————	—————	—————	—————	—————	—————				
NABO								—————	—————	—————		
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA						—————	—————	—————	—————			
SALSIFI												
ESPARRAGO												
MELON	—————	—————										
SANDIA	—————	—————										
FRUTILLA									—————	—————	—————	—————
BROCOLI					—————	—————	—————	—————				

PAPA
 ZANAHORIA
 PUERRO
 ARVEJA G.V.
 PEREJIL

————— 1ª COSECHA
 2ª COSECHA
 3ª COSECHA

PROVINCIA: BUENOS AIRES

Sub Zona: SUDESTE

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMB.	DICEMB.
PSPA		————	————									
BATATA		————	————									
MANDIOCA												
ZAPALLO	————											
ZANAHORIA							————	————				
CEBOLLA de bulbo	————	————	————	————								
AJO		————										
PUERRO												
ARVEJA Gano verde									————	————		
POROTO Chauche	————	————									————	————
POROTO Vanda												
ARVEJA Goca												
POROTO Seco												
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE	————	————										
PIMIENTO Seco												
AJI		————	————									
CHOCLO	————	————										————
PIMIENTO Fresco	————	————	————									
BERENJENA	————	————	————									
ZAPALLITO	————	————										
PEPINO	————	————										
ACELGA	————			-----	-----	-----	-----	-----				
ALBACACA	————	————									————	————
BERRO												
ESCAROLA	-----					————	————				-----	-----
LECHUGA	-----	-----	-----			————	————				-----	-----
COLIFLOR					————	————	————					
ESPINACA				————	————	————	————	————	————	————	————	————
GRELO												
RADICHETA												
REFOLLO					————	————	————					
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CARDO												
CEBOLLA de Verdeo	————	————	————									————
HINOJO							————	————				————
APIO				————	————	————	————					
NABO												
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA												
SALSIFI												
ESPARRAGO	————									————	————	————
MELON												
SANDIA												
FRUTILLA												
BROCOLI												

ACELGA ————— 1ª SIEMBRA
 ESCAROLA - - - - - 2ª SIEMBRA
 LECHUGA

PROVINCIA: BUENOS AIRES

Sub Zona: SUR

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM	OCTUBRE	NOVIEMB	DICEMB.
PAPA		—————	—————									
BATATA		—————	—————									
MANDIACA												
ZAPALLO	—————											—
ZANAHORIA							—————				
CEBOLLA de bulbo	—————	—————	—————	—————								
AJO		—————										
PUERRO	—————											—————
ARVEJA Gran verde										—————	—————	
POROTO Chaucha											—————	—————
POROTO Verde	••			—————								•••
ARVEJA Seca												
POROTO Seco			—————								••
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE	—————	—————	—————									•
PIMIENTO Seco												
AJI		—————	—————									
CHOCLO	—————	—————										—————
PIMIENTO Fresco	—————	—————	—————									
BERENJENA	—————	—————	—————									
ZAPALLITO	—————	—————	—————									
PEPINO	—————	—————	—————									—————
ACELGA	—————	—————			—————	
ALBAHACA	—————	—————										—————
BERRO												
ESCAROLA					—————					
LECHUGA												
COLIFLOR				—————	—————	—————	—————					
ESPINACA				—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————	—————
GRELO												
RADICHETA												
REPOLLO												
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CARDO												
CEBOLLA de Verdeo	—————	—————	—————	—————	—————							—————
HIHOJO						—————	—————					
APIO												
NABO									—————	—————		
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA												
SALSIFI					—————	—————	—————			
ESPARRAGO												
MELON		—————	—————									
SANDIA		—————	—————									
FRUTILLA												
BRUCOLI												

ZANAHORIA
 POROTO v.
 POROTO S.
 ACELGA
 ESCAROLA
 SALSIFI

————— 1ª SIEMBRA
 2ª SIEMBRA

PROVINCIA: NEUQUEN

Sub Zona: CONFLUENCIA

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMB.	DICIEMB.
PAPA		██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████					
BATATA												
MANDIoca												
ZAPALLO												
ZANAHORIA		██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████					
CEBOLLA de bulbo												
AJO												
PUERRO												
ARVEJA Verde												
POROTO Chaucha												
POROTO Verde												
ARVEJA Seca												
POROTO Seco		████										
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE	██████████	██████████										████
PIMIENTO Seco												
AJI												
CHOCLO	██████████	██████████										████
PIMIENTO Fresco												
BERENJENA	██████████	██████████										████
ZAPALLITO												
PEPINO												
ACELGA		██████████	██████████	██████████								
ALBAHACA									██████████	██████████	██████████	██████████
BERRO												
ESCAROLA	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████							
LECHUGA	██████████	██████████	██████████	██████████						██████████	██████████	██████████
COLIFLOR		██████████	██████████	██████████								
ESPINACA												
GRELO												
RADICHETA												
REPOLLO		██████████	██████████	██████████								
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CARDO												
CEBOLLA de Verdeo	██████████	██████████										████
HINOJO												
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA	████									██████████	██████████	██████████
SALSIFI												
ESPARRAGO												
MELON												
SANDIA												
FRUTILLA												
BROCOLI												

ACELGA | █████ SIEMBRA DE PRIMAVERA 70%
 | ■■■■ SIEMBRA DE INVIERNO 30%

PROVINCIA: NEUQUEN

Sub Zona: RESTO DE LA PROVINCIA

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMB.	DICEMB.
PAPA	██████████											
BATATA												
MANDIOCA												
ZAPALLO												
ZANAHORIA												
CEBOLLA de bulbo												
AJO												
PUERRO				•								
ARVEJA grano verde												
POROTO Chaucha												
POROTO Verde												
ARVEJA Seca												
POROTO Seco												
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE												
PIMIENTO Seco												
AJI												
CHOCLO												
PIMIENTO Fresco												
BERENJENA												
ZAPALLITO												
PEPINO												
ACELGA		██████████										
ALBAHACA												
BERRO												
ESCAROLA												
LECHUGA	██████████									██████████		
COLIFLOR												
ESPINACA												
GRELO												
RADICHETA												
REFOLLO												
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CARDO												
CEBOLLA de Verdeo												
HINOJO												
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA												
REVOLACHA												
SALSIFI												
ESPARRAGO												
MELON												
SANDIA												
FRUTILLA												
BRUCOLI												

PROVINCIA: RIO NEGRO

Sub Zona: ESTE

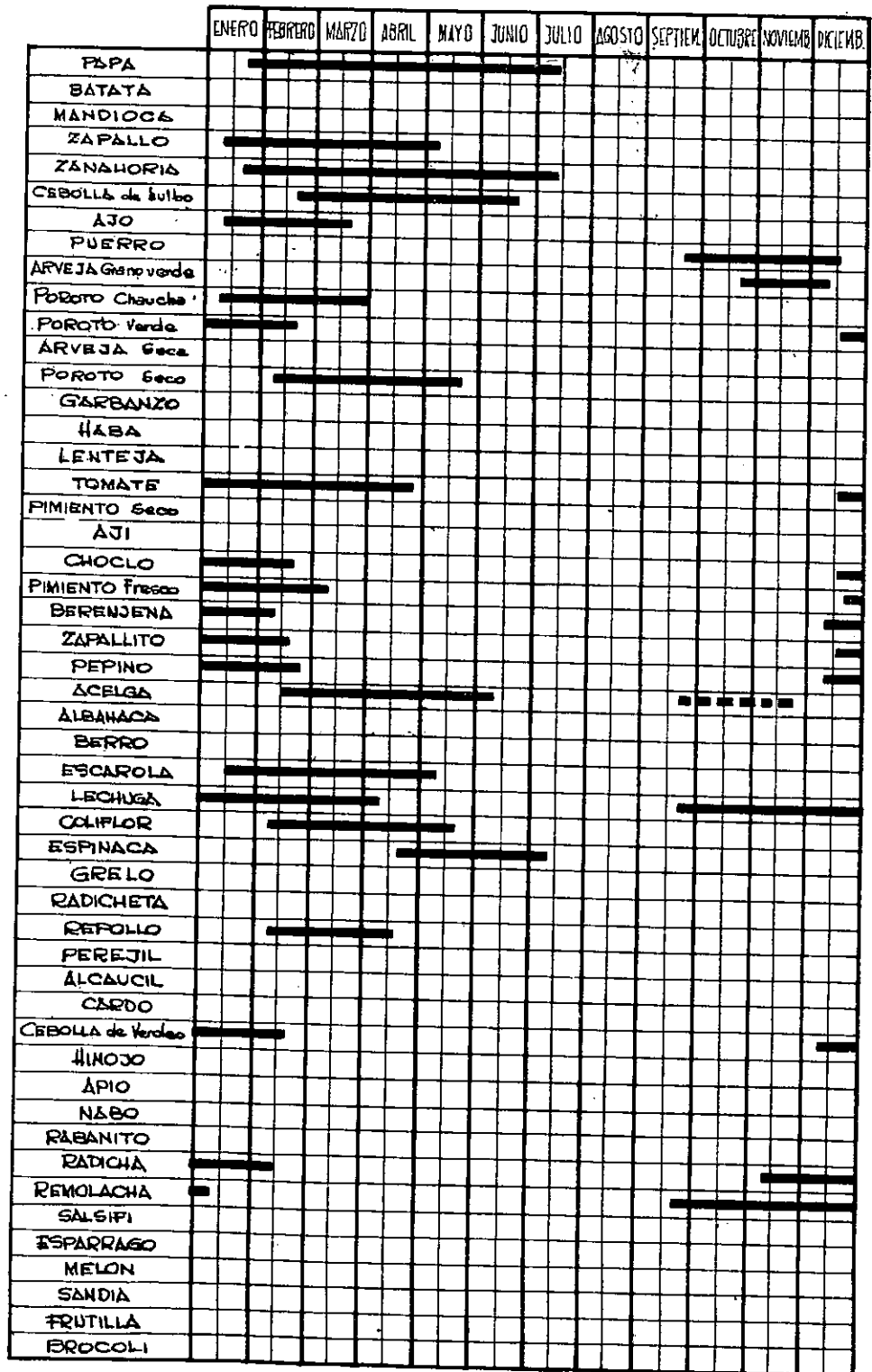
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMB.	DICIEMB.	
PAPA	████████████████████												
BATATA													
MANDIOCA													
ZAPALLO	████████	████████	████████	████████									
ZANAHORIA	████████	████████	████████	████████	████████	████████	████████						
CEBOLLA de bulbo		████████	████████	████████	████████	████████							
AJO	████████	████████	████████										
PUERRO									████████	████████	████████	████████	
ARVEJA Gran verde										████████	████████		
POROTO Chaucha	████████	████████	████████										
POROTO Verde	████████	████████											
ARVEJA Seca	████████	████████									████████	████████	
POROTO Seco											████████	████████	
GARBANZO													
HABA													
LENTEJA													
TOMATE	████████	████████	████████									████████	
PIMIENTO Seco												████████	
AJI													
CHOCLO	████████	████████										████████	
PIMIENTO Fresco	████████	████████	████████									████████	
BERENJENA	████████	████████										████████	
ZAPALLITO	████████	████████										████████	
PEPINO	████████	████████										████████	
ACELGA			████████	████████	████████								
ALBAMACA									████████	████████			
BERRO													
ESCAROLA	████████	████████	████████	████████									
LECHUGA	████████	████████	████████	████████					████████	████████	████████	████████	
COLIFLOR		████████	████████	████████	████████								
ESPINACA				████████	████████	████████							
GRELO													
RADICHETA													
REPOLLO		████████	████████	████████									
PEREJIL													
ALCAUCIL													
CARDO													
CEBOLLA de Verdeo	████████	████████										████████	
FINOJO													
APIO													
NABO													
RABANITO													
RADICHA	████████	████████									████████	████████	
REMOLACHA	████████								████████	████████	████████	████████	
SALSIPI									████████	████████	████████	████████	
ESPARRAGO													
MELON													
SANDIA													
FRUTILLA													
BROCOLI													

PAPA: UNICA SIEMBRA SEMITARDIA

ACELGA: SIEMBRA DE PRIMAVERA 60% █████
SIEMBRA DE INVIERNO 40% ■■■

PROVINCIA: RIO NEGRO

Sub Zona: NOROESTE



PAPA: UNICA SIEMBRA ESTACIONAL

ACELGA ██████ SIEMBRA DE PRIMAVERA 60%
 ■■■■ SIEMBRA DE INVIERNO 40%

PROVINCIA: RIO NEGRO

Sub Zona: SUDOESTE

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM	OCTUBRE	NOVIEMB	DICEMB
PAPA												
BATATA												
MANDIOCA												
ZAPALLO												
ZANAHORIA												
CEBOLLA de bulbo												
AJO												
PUERRO												
ARVEJA grano verde												
POROTO Chucho												
POROTO Verde												
ARVEJA Seca												
POROTO Seco												
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE												
PIMIENTO Seco												
AJI												
CHOCLO												
PIMIENTO Fresco												
BERENJENA												
ZAPALLITO												
PEPINO												
ACELGA												
ALBAHACA												
BERRO												
ESCAROLA												
LECHUGA												
COLIFLOR												
ESPINACA												
GRELO												
RADICHETA												
REFOLLO												
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CARDO												
CEBOLLA de Verdeo												
HINOJO												
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA												
SALSIFI												
ESPARRAGO												
MELON												
SANDIA												
FRUTILLA												
EROCOLI												

PAPA: SIEMBRA SEMITARDIA



PROVINCIA: CHUBUT

Sub Zona: RESTO DE LA PROVINCIA

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMB.	DICIEMB.
PAPA		██████████	██████████									
BATATA												
MANDIOCA												
ZAPALLO												
ZANAHORIA												
CEBOLLA de bulbo		██████████	██████████									
AJO		██████████	██████████									
PUERRO	██████████	██████████										██████████
ARVEJA Gran verde												██████████
Poroto Chaucho	██████████											██████████
POROTO Verde												██████████
ARVEJA Seca	██████████											██████████
POROTO Seco			██████████									
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE	██████████	██████████										
PIMIENTO Seco												
AJI												
CHOCLO												
PIMIENTO fresco												
BERENJENA												
ZAPALLITO												
PEPINO												
ACELGA			██████████									
ALBACACA												
BERRO												
ESCAROLA												
LECHUGA	██████████											██████████
COLIFLOR												
ESPINACA			██████████									
GRELO												
RADICHETA												
REFOLLO												
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CARDO												
CEBOLLA de Verdes												██████████
FINOJO												
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA												
REPOLACHA												
SALSIFI												
ESPARRAGO												
MELON												
SANDIA												
FRUTILLA												
BROCOLI												

PROVINCIA: CHUBUT

Sub Zona: SARMIENTO

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM	OCTUBRE	NOVIEMB	DICEMB
PAPA		■	■									
BATATA												
MANDIOCA												
ZAPALLO												
ZANAHORIA		■	■	■								
CEBOLLA de bulbo		■	■	■								
AJO		■	■	■								
PUERRO	■	■	■									
ARVEJA Ganovarde											■	■
POROTO Chauche	■	■	■									■
POROTO Verde	■											■
ARVEJA Seca											■	■
POROTO Seco			■	■								■
GARBANZO	■											■
HABA												
LENTEJA												
TOMATE		■	■									
PIMIENTO Seco												
AJI												
CHOCLO	■	■										■
PIMIENTO Fresco			■	■								
BERENJENA	■	■										■
ZAPALLITO												■
PEPINO	■											■
ACELGA			■	■								■
ALBAHACA										■	■	■
BERRO												
ESCAROLA		■	■	■								
LECHUGA	■	■	■								■	■
COLIFLOR		■	■	■								
ESPINACA			■	■	■							
GRELO												
RADICHETA												
REFOLLO		■	■									
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CARDO												
CEBOLLA de Verdeo											■	■
HINOJO											■	■
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA	■	■	■									■
REMOLACHA	■	■										■
SALSIFI												
ESPARRAGO												
MELON												
SANDIA												
FRUTILLA												
BROCOLI												

ACELGA | ■ SIEMBRA DE PRIMAVERA 50%
 ■■■ SIEMBRA DE INVIERNO 50%

PROVINCIA: CHUBUT

Sub Zona: VALLE INFERIOR

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM	OCTUBRE	NOVIEMB	DICEMB
PAPA		■	■	■								
BATATA												
MANDIoca												
ZAPALLO	■	■	■	■	■	■						
ZANAHORIA		■	■	■								
CEBOLLA de bulbo			■	■	■							
AJO		■	■	■								
PUERRO	■	■	■									
ARVEJA Gano verde											■	■
POROTO Chaucha												
POROTO Verde	■											■
ARVEJA Seca	■										■	■
POROTO Seco		■	■	■	■							
GARBANZO	■											■
HABA												
LENTEJA												
TOMATE	■	■										
PIMIENTO Seco			■	■	■							
AJI												
CHOCLO	■	■										■
PIMIENTO Fresco		■	■	■								
BERENJENA	■	■	■									■
ZAPALLITO	■											■
PEPINO	■											■
ACELGA			■	■	■					■	■	■
ALBAHACA												
BERRO												
ESCAROLA		■	■	■	■							
LECHUGA	■	■	■								■	■
COLIFLOR		■	■	■								
ESPINACA			■	■	■							
GRELO												
RADICHETA												
REFOLLO	■	■	■									
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CARDO												
CEBOLLA de Verdes										■	■	■
■INOJO												
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA	■	■	■									■
RECOLACHA	■										■	■
SALSIFI												
ESPARRAGO												
MELON												
SANDIA												
FRUTILLA												
BROCOLI												

ACELGA ■ SIEMBRA DE PRIMAVERA 50%
 ■■ SIEMBRA DE INVIERNO 50%

PROVINCIA: SANTA CRUZ

Sub Zona:

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEMB.	DICEMB.
PAPA		■	■									
BATATA												
MANDIOCA												
ZAPALLO												
ZANAHORIA												
CEBOLLA de bulbo			■	■								
AJO		■	■									
PUERRO												
ARVEJA Geno verde											■	
POROTO Chaucha											■	
POROTO Verde	■											■
ARVEJA Seca	■	■	■									
POROTO Seco			■	■							■	
GARBANZO												
HABA												
LENTEJA												
TOMATE		■	■									
PIMIENTO Seco												
AJI												
CHOCLO												
PIMIENTO fresco												
BERENJENA	■	■										■
ZAPALLITO												
PEPINO												
ACELGA			■	■								
ALBAHACA										■	■	■
BERRO												
ESCAROLA												
LECHUGA	■	■									■	■
COLIFLOR												
ESPINACA												
GRELO												
RADICHETA												
REFOLLO		■	■									
PEREJIL												
ALCAUCIL												
CARDO												
CEBOLLA de Verdeo											■	■
HIHOJO											■	■
APIO												
NABO												
RABANITO												
RADICHA												
REMOLACHA	■	■										■
SALSIFI												
ESPARRAGO												
MELON												
SANDIA												
FRUTILLA												
EROCOLI												

PAPA: SIEMBRA SEMITARDIA

ACELGA ■ ■ ■ SIEMBRA
■ ■ ■ SIEMBRA

INDICE DE CUADROS

	Pág.
1 - Hortalizas. Consumo medio nacional por mes	9
2 - Hipótesis de consumo mensual (Clases "A" y "B")	11
3 - Hipótesis de consumo mensual (Clase "C")	11
4 - Estimación sobre los grupos consumidores homogéneos para el año 1962 en la República Argentina	15
5 - Detalle de las corrientes fundamentales del intercambio Grupo 4. Lechuga - Acelga - Repollo	21
6 - Probabilidad de consumo por grupos sociales (Parcial)	32
7 - Probabilidad de consumo por grupos sociales (Parcial)	39
8 - Rendimientos (Año 1962) Toneladas por hectárea	45
9 - Consumo de hortalizas con destino a la industria (año 1962)	46
10 - Hortalizas. Porcentajes del Aprovechamiento de las Superficies Cultivadas (año 1960)	47
11 - Hortalizas. Porcentajes del Aprovechamiento de las Superficies Cultivadas (año 1961)	49
12 - Hortalizas. Porcentajes del Aprovechamiento de las Superficies Cultivadas (año 1962)	51
13 - Curvas de Oferta y Demanda de Papa en la República Argentina	61
14 - Tomate. Producción provincial y variación mensual	70
15 - Arveja (verde) Producción provincial y variación mensual	71
16 - Poroto Chaucha. Producción provincial y variación mensual	72
17 - Lechuga. Producción provincial y variación mensual	73
18 - Espinaca. Producción provincial y variación mensual	74
19 - Coliflor. Producción provincial y variación mensual	75
20 - Repollo. Producción provincial y variación mensual	76
21 - Acelga. Producción provincial y variación mensual	77
22 - Escarola. Producción provincial y variación mensual	78
23 - Radicha. Producción provincial y variación mensual	79
24 - Cebolla de Verdeo. Producción provincial y variación mensual	80
25 - Cebolla de Bulbo. Producción provincial y variación mensual	81
26 - Ajo. Producción provincial y variación mensual	82
27 - Zapallo. Producción provincial y variación mensual	83
28 - Melón. Producción provincial y variación mensual	84
29 - Sandía. Producción provincial y variación mensual	85
30 - Zanahoria. Producción provincial y variación mensual	86
31 - Remolacha. Producción provincial y variación mensual	87
32 - Choclo. Producción provincial y variación mensual	88
33 - Alcaucil. Producción provincial y variación mensual	89
34 - Papa. Producción provincial y variación mensual	90
35 - Batata. Producción provincial y variación mensual	91
36 - Mandioca. Producción provincial y variación mensual	92

El presente trabajo se terminó de imprimir
en los talleres del C. F. I.
en la segunda quincena de julio de 1966.