



Instituto Nacional de  
Tecnología Agropecuaria

Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía  
Argentina

## ¿Qué pasa con la cebolla primicia de Santiago del Estero?

Mg Ing. Agr. Eve Luz Yñiguez

*Grupo de Investigación en Producción Vegetal - INTA Santiago del Estero*

Santiago del Estero, concentra su siembra en variedades de cebolla de ciclos cortos destinadas al consumo en fresco para abastecer al mercado interno y se los llama “**primicia**” (cebollas tempranas), dado que, desde agosto hasta noviembre, se cosecha y se vende a todo el país. En este mismo período, desde la región sur (Río Negro y sur de Buenos Aires) es habitual que también se aprovisione de cebolla, aunque este año por problemas productivos de esa zona, su cebolla fue escasa y se agotó muy rápido.

El año 2021, muchos productores santiagueños que pudieron cosechar relativamente tarde (mediados de octubre y noviembre), directamente pasaron la rastra a su cultivo o donaron a entidades benéficas, pero 2022, tiene características distintas que ahora repasaremos. Aunque aclaramos que este artículo intenta caracterizar de manera general la situación de la cebolla de Santiago del Estero y puede no reflejar las particularidades de todos los productores.

### **Comportamiento del mercado de la cebolla**

Según información del Mercado Central de Buenos Aires (MCBA), desde el inicio de la cosecha, (a mediados de agosto) y aunque todavía no estaba terminada en su proceso fenológico, los productores santiagueños comenzaron a cosechar y enviar cebolla valencianita a ese mercado concentrador a un precio promedio de \$3300 / bolsa de 23 kg.

El MCBA también indicó que en agosto no se encontraba cebolla que no fuera de Santiago del Estero. Los productores locales que tenían ese cultivo siguieron cosechando y vendiendo de la mejor manera posible. La cebolla que se manda a Buenos Aires (ú otros mercados) tiene una presentación de baja calidad y baja

clasificación. Excepto la que sale de algunos galpones de empaque que han avanzado en buenas prácticas de manufactura para, tamañar, clasificar y embolsar. Ya en septiembre, comenzó a llegar al MCBA cebolla de otros lugares como Brasil a \$6000 la bolsa o Salta a \$5000/ bolsa. Cabe destacar que la provincia de Salta apoya desde el área del gobierno a los productores de cebolla con tecnología de primera generación y asesoramiento técnico especializado, como así también la colocación de este producto en mercado interno y externo.

En Santiago del Estero, se vendió entre \$2000 y \$2800 la bolsa de 23 kg retirada del campo del productor y se continúa comercializando hasta el momento lo que va quedando. Es muy importante resaltar que estos valores no son lo que recibe el productor de la cebolla como renta porque debe descontarle los costos del flete, los impuestos, pagar deudas de producción de años anteriores, los costos de la comercialización y, además, reservar un monto para reinvertir en la campaña siguiente teniendo en cuenta los ajustes por inflación.

Igualmente, hay que remarcar que los lotes que suelen tener un rendimiento entre 800 a 1200 bolsas por hectárea, mermaron a 400 o 500 bolsas por hectárea, especialmente por la falta de agua de riego, mínimas actividades en el lote por el alto costo del combustible, alto costo de insumos y mano de obra.

### **Variedades y proceso de cosecha y poscosecha en Santiago del Estero**

En esta provincia, las variedades que tienen buenas posibilidades son aquellas que derivan del cultivar Valcatorce INTA a partir de cultivares sintéticos de cebolla Valenciana, obtenidas en la Estación Experimental INTA La Consulta. Se las llama también valencianas o valencianitas. Responden a un factor básico para su crecimiento como es "el largo del día". Cada variedad tiene un umbral de luz determinado a partir del cual se desencadena el proceso de bulbificación.

Las variedades de día corto se inducen antes y tienen un umbral de entre 12 y 13 horas de luz para bulbificar. Superada esa marca, la planta detiene la producción de hojas y los fotoasimilados migran al bulbo como órgano de reserva y, al poco tiempo, están listos para ser cosechados. Si los valores de horas del día se incrementan la planta inicia una floración prematura y al brotado en almacenaje (tema común en Santiago).

Esta verdura se produce para consumo en fresco, sus catafilas externas llegan a tener un color amarillo claro blanquecino. Luego de la cosecha, la cual es deficitaria en la provincia, el bulbo de la cebolla tiene una mala conservación y baja resistencia al transporte, con lo cual se espera que cuando llegue a los mercados se venda rápidamente para su consumo.

En Santiago del Estero podemos observar en la mayoría de los lotes cebolleros la siguiente secuencia durante el proceso de poscosecha:

- 1) Descalzado y acordonamiento: las cebollas no han terminado su proceso de maduración. Los productores descalzan los bordos con cebollas verdes, siendo que el cuello todavía sigue unido al bulbo.



- 2) Embolsado. Los bulbos que quedan después de cortar las hojas quedan al aire libre un día o más y luego se embolsan directamente



- 3) Embolsado al aire libre. Las bolsas armadas se escalonan paradas listas para ser cargadas a un equipo de transporte



- 4) Carga al camión de transporte. El equipo pasa a cargar por línea las bolsas armadas de cebollas, ya con su etiqueta correspondiente



Estas actividades las realizan la mayoría de los productores. Algunos tienen galpones de empaque habilitados por SENASA y dentro de ellos procesan la cebolla para clasificación por tamaño y su correspondiente embolsado y etiquetado. En ese estado se carga en el camión del transporte y va al destino definido. Los procesos de descalzado, corte de hojas, embolsado en el campo cuando el bulbo no ha cumplido con su maduración completa aporta a que la calidad final de la cebolla no sea la mejor. Y eso lleva a que el bulbo avance en el proceso de brotación más rápido y pierda calidad durante el tiempo que lleva la comercialización final la cual termina cuando la cebolla llega al consumidor.

## **Situación actual de la cebolla en la zona de riego**

Nuevamente el tema de la falta de agua para regar vuelve a desalentar a los productores. La problemática se repite todos los años, en el sistema de riego del Río Dulce de Santiago del Estero (SRRDSE). Se debe tener en cuenta que la mayoría de los suelos de esta zona de riego tienen el problema de la salinidad, con lo cual el riego es esencial para permitir que las sales bajen y permita el desarrollo de los cultivos. Estas hortalizas requieren mucha agua para su crecimiento normal (90% del bulbo es agua).

En esta campaña, los productores invirtieron más de 300 mil pesos/ha, para llevar adelante el cultivo, con la expectativa de obtener buenos rendimientos. Según análisis económicos de márgenes brutos (agosto 2022), aproximadamente el 46% de los costos representan las labores culturales, teniendo en cuenta el continuo aumento del precio del gasoil. El 24% son insumos (si los pagara de contado), mientras que lo demás se reparte entre cosecha y costos de comercialización. Se aclara que en estos costos el agua (canon) siempre se paga, aunque no se reciba.

La zona de mayor producción se concentra entre el departamento Banda y Robles. En este año, 2022 se sembró como todos los años, aunque la problemática del agua es un indicador bastante importante en esta zona.

El cultivo de cebolla (*Allium cepa sp*) se siembra en esta zona entre febrero hasta abril. Este año, según informantes calificados (especialmente la Asociación de Productores Rurales y Afines), se llegó a 4000 has, aunque bastante de esa superficie se perdió en el camino entre los más de 150 días que transcurren desde la siembra a la cosecha.

## **Productores e instituciones deben sumar fuerzas para mejorar la cadena de valor del cultivo de la cebolla**

Esta cadena de producción y comercialización es muy importante en el sistema de riego del Río Dulce de Santiago del Estero (SRRDSE) ya que es una zona cebollera desde hace más de 50 años y aporta al Producto Bruto Interno provincial. Con sus altas y sus bajas, la cebolla se consume siempre y, después de la papa, es la verdura que más se consume en el país. Teniendo en cuenta el aporte del cultivo, se propone que los productores e instituciones gubernamentales y científicas se pongan de

acuerdo para llevar adelante un **Plan Cebolla Santiagueña** para poner en valor este cultivo en toda la cadena de valor de producción y comercialización.

En ese sentido, existe tecnología probada del cultivo de cebolla en la Estación experimental INTA Santiago del Estero que ofrece alternativas para mejorar los rendimientos, la cosecha y la poscosecha. Aunque hay dificultades con el tema de la disponibilidad del agua (aspecto que no depende del INTA), aun así, los paquetes tecnológicos se pueden aplicar con adaptaciones a cada caso. Asimismo, el sector cebollero necesita el aporte de parte de Instituciones gubernamentales que apuesten claramente con apoyo económico para poder invertir en tecnologías más avanzadas y mejorar en toda la trazabilidad del cultivo y seguir aportando al desarrollo local de la zona de riego de Santiago del Estero.

**Más información:** [yniguez.eve@inta.gob.ar](mailto:yniguez.eve@inta.gob.ar)