

# Manual del cultivo de la cebolla

**INTA**

CENTRO REGIONAL CUYO

# CEBOLLA PARA LA INDUSTRIA DEL DESHIDRATADO

Carlos Belettieri

En Argentina existen 15 plantas de deshidratación, en el Valle Medio de Río Negro, Viedma, provincia de Buenos Aires, Villa Dolores (Córdoba), La Rioja), San Juan y Mendoza.

Prácticamente el 100% de la deshidratación de cebolla se realiza en Mendoza, habiéndose hecho sólo producciones aisladas y de escaso volumen en otras plantas del país.

En Mendoza están radicados tres establecimientos importantes, los más grandes del país, en los que la producción de Alliáceas ocupa más del 60% del volumen total de vegetales deshidratados. A nivel país, ese porcentaje es superior al 50%, es decir que las Alliáceas en conjunto son más importantes que el resto de los vegetales deshidratados.

De las tres Alliáceas más importantes que se deshidratan en Argentina (ajo, cebolla y puerro), la cebolla es sin duda la de mayor importancia dentro del rubro. También lo es tomando en cuenta los vegetales deshidratados en general.

## Materia prima utilizada

En la década del 60, cuando se inició la actividad de las plantas de deshidratado, se comenzó utilizando las variedades "criollas" (Valencianita, Torrentina y Valenciana), de muy bajo contenido de sólidos, alrededor del 9% y, por ende, escaso rendimiento industrial, apenas 5%.

Al comienzo de la década del 70 se logró el primer híbrido, el híbrido INTA, cultivar de catáfilas blancas y con un 12% de sólidos totales (un 30% sobre las variedades de mercado), consiguiendo un avance significativo en el rendimiento industrial, que llegó al 8%

A mediados de la década del 70 se comenzaron a sembrar materiales provenientes de EE.UU., híbridos y variedades de polinización abierta, alternando éxitos y fracasos. De todos ellos se seleccionó, por bondades de campo y de fábrica, Southport White Globe, comenzando allí un largo trabajo de mejoramiento para lograr su adaptación al medio, ya que



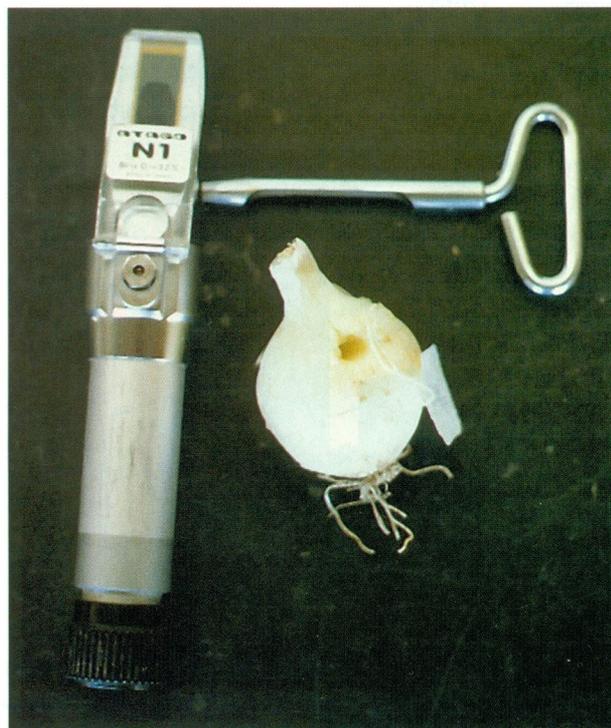
*Cosecha de bulbos para la industria del deshidratado, en EE.UU.*

provenía de los 42° de latitud y nuestra zona está a 33° de latitud. Además, aumentaron sus sólidos totales, hasta llegar al 16% a fines de los años 70, lo que llevó el rendimiento industrial al 12%.

A fines de los 80 se comenzó a usar en forma creciente la variedad Ancasti de ciclo corto, obtenida en el INTA Catamarca a partir de cebolla de origen egipcio, con buenos resultados a campo (30 t/ha) y 15% de sólidos totales y que cubrió un espacio en cuanto a época de elaboración (noviembre-diciembre) que hasta ese momento sólo era factible utilizando otra variedad local, Chata Blanca, de bajos sólidos totales y mediana pungencia.

En la década de los 90, la variedad Southport White Globe ya ha sido totalmente adaptada al medio, con un valor de sólidos totales de 18%. Existen planes de mejoramiento en plena ejecución por parte de los deshidratadores del medio, ya sea en forma privada o mediante Convenios de Vinculación Tecnológica con el INTA, con el objetivo de que llegar, en un termino muy corto, a 20% de sólidos totales y, en un plazo mediano, superar este valor.

En el marco del convenio INTA-Refinerías de Maíz se tienen líneas de más de 23% de sólidos totales. Los avances que se logran año a año en este aspecto nos hacen ser optimistas en cuanto al logro de la metas fijadas.



*Refractómetro para evaluación de sólidos solubles en cebolla.*

## Rendimiento industrial

En los 30 años transcurridos desde el inicio de la actividad en el país se triplicó el rendimiento industrial, hecho fundamental para crecer, por ser un componente crucial en la mejora de los costos de producción. En los años 60, con 20 kg de cebolla fresca se obtenía 1 kg de cebolla deshidratada, mientras que en los años 90 se obtiene el mismo resultado con sólo 7 kg de cebolla fresca.

## Sistema de cultivo

En la actualidad, se están cultivando anualmente para deshidratado alrededor de 300 ha, que representan el 7% de la superficie total de cebolla cultivada en Mendoza y el 2% a nivel país. El rendimiento a campo es de 30 t/ha.

Desde un primer momento se tomó como modelo el sistema americano el que se fue adaptando a nuestra zona.

Actualmente, al cultivo es mecanizado de siembra a cosecha en el 80% de la superficie, quedando por mecanizar, en parte, sólo la cosecha.

## Obtención de la materia prima

También desde el comienzo se tomó como modelo el americano. Actualmente, los procesadores producen la materia prima, la contratan o hacen ambas cosas a la vez.

Esta relación de "socios" entre productores e industriales todavía debe mejorar (por ejemplo, llegar a pagar la materia prima según el porcentaje de materia seca) y permitirá a este rubro de la agroindustria permanecer y aún crecer en el mediano plazo.

La producción ha ido creciendo en forma constante, con una inflexión en el año 89, de características muy particulares en cuanto al tipo de cambio, que dio lugar a que se importara gran parte de las necesidades del país (Cuadro 31).

**Cuadro 31**

### *Producción de cebolla deshidratada*

Año	Toneladas
1988	825
1989	581
1990	855
1991	897
1992	948
1993	976

## Exportaciones de cebolla deshidratada

En los últimos tres años se ha exportado el 38% de lo producido.

Merece destacarse que el principal comprador es Brasil, con el 50% al 70% de lo exportado por nuestro país en esos tres últimos años.

Las exportaciones de cebolla deshidratada han reportado a la Argentina un ingreso anual de un millón de dólares, como promedio de los últimos años (Cuadro 32).

### Perspectivas

Se estima posible mantener y aún bajar levemente los costos de producción, por mejoras en la tecnología, a campo y en fábrica.

Se seguirá abasteciendo el mercado local e, inclusive, se estima que se pueden incrementar las exportaciones, especialmente a Brasil dentro del marco del Mercosur, porque tenemos con ese país ventajas comparativas muy importantes en la faz de producción de la materia prima y está mucho más desarrollado en el deshidratado de esta especie que otros países de la región, que son fuerte competencia en otros vegetales deshidratados.

Cuadro 32.

Volúmenes de exportación 1991 / 1993	
Año	Toneladas
1991	416
1992	274
1993	404

Figura 61. Exportaciones e importaciones de cebolla deshidratada (volumen)

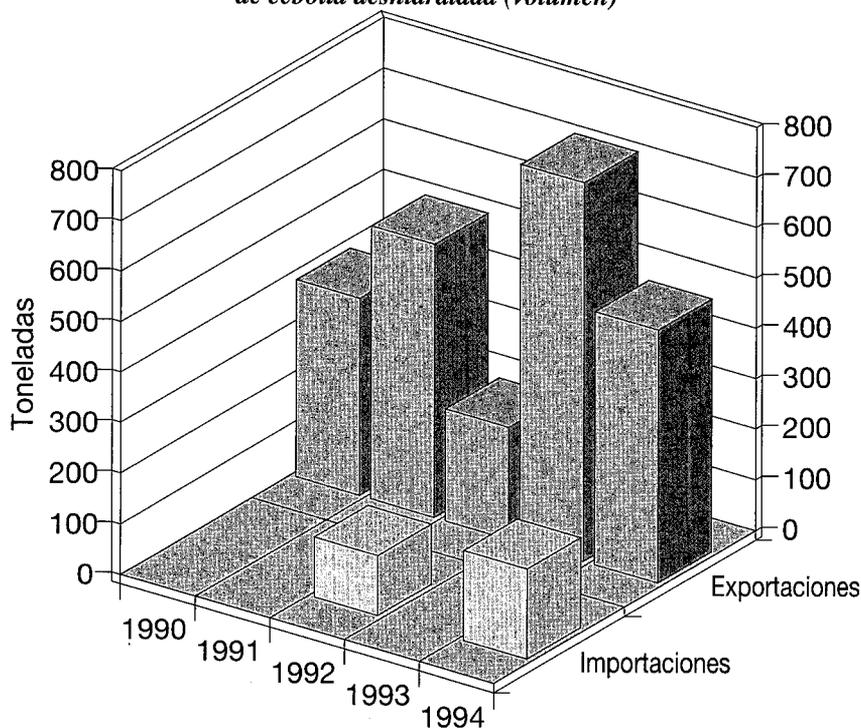
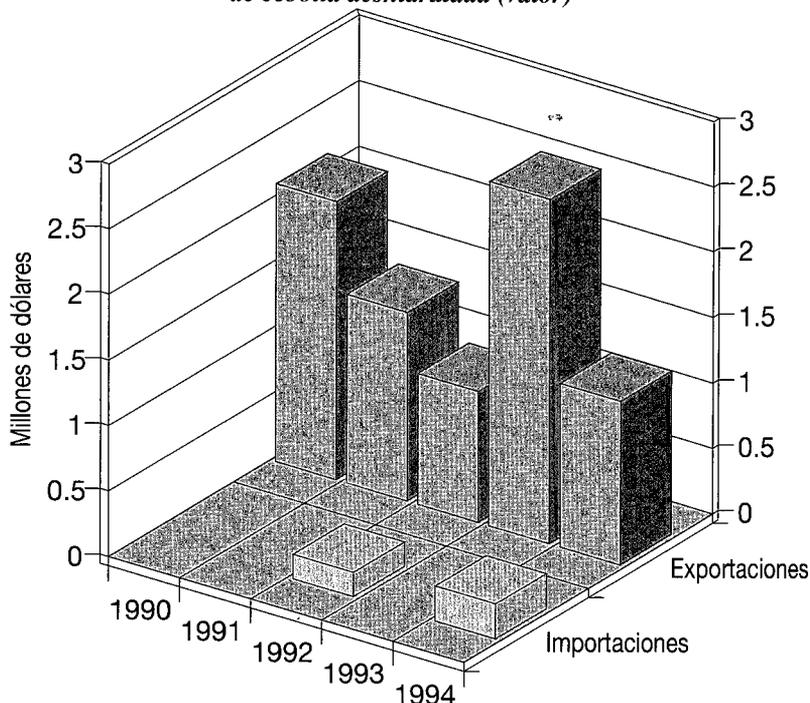


Figura 62. Exportaciones e importaciones de cebolla deshidratada (valor)



**Lic. Danilo Carracedo Albaladejo**  
Lic. en Comercio Internacional

- Despachante de Aduana
- Asesoramiento en Comercio Exterior
- Transporte Internacional

Tel./Fax: 064-235456 - 265664  
Av. Ignacio de la Roza 1598 Oeste  
(5400) San Juan