

Mesa redonda: Producción, comercio y calidad de kiwi

Alejandra Yommi¹; Miriam Berges²; Victoria Lacaze²; Beatriz Lupin²; Paola Ceroli¹

¹EE INTA Balcarce. ²Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Universidad de Mar del Plata

Argentina cuenta con alrededor de 1000 ha implantadas de kiwi. La provincia de Buenos Aires, sobre todo el sudeste (SEB), concentra la producción nacional. El SEB cuenta con alrededor de 600 ha implantadas, de las cuales el 80% se encuentran en el Partido de General Pueyrredón. La zona presenta un clima favorable, con suelos con características muy adecuadas para lograr altas producciones y frutos de excelente calidad.

Se estima que se producen anualmente alrededor de 13500 t, que se orientan fundamentalmente a la venta en el mercado interno, ya que el consumidor rápidamente ha incorporado esta fruta entre las compras hogareñas. Este volumen aun es insuficiente para abastecer el mercado interno, por lo que se importa kiwi tanto en contra estación durante el verano (desde Europa), como durante el resto del año desde Chile. Por otro lado, los volúmenes exportados al Hemisferio Norte y a Brasil han aumentado en forma importante en las últimas dos temporadas, alcanzando 3000 t.año⁻¹ en el año 2020.

El kiwi es actualmente uno de los frutales más rentables. La superficie implantada ha crecido en forma sostenida durante los últimos 10 años y también se han incorporado recientemente nuevos empaques y cámaras de frío. Al tener uno de los ratios más altos de trabajadores necesarios por hectárea del sector primario (sistemáticamente superior a la media nacional), este cultivo tiene la potencialidad de contribuir a la disminución del desempleo. Además, genera un gran número de empleos indirectos involucrados en el sector de venta de insumos, transporte, comercialización, etc. Se calcula que el valor que agrega la producción primaria de kiwi al Partido de Gral. Pueyrredon aumentó 500% en términos reales, entre el año 2012 y 2021.

El análisis de clúster indica que el kiwi del SEB se encuentra en la fase de crecimiento, ya que la superficie implantada como el stock de plantas y el rinde están aumentando y los productores están generando vínculos y fortaleciendo acciones conjuntas que impulsarán el crecimiento de la actividad en la región. Se identifican nexos con instituciones (la Cámara de Productores, organismos públicos como el SENASA y el INTA) y apoyo gubernamental a nivel municipal y provincial relacionados con otorgamiento de subsidios, exenciones y ayudas para capacitaciones y gestión de certificaciones.

Se vislumbra como un sector productivo en expansión dado las estrategias de planificación, predisposición a realizar mejoras en los procesos productivos y a avanzar hacia la certificación de protocolos y normas de calidad valoradas en mercados de exportación y que promueven la sustentabilidad de la actividad. Los productores locales de kiwi son actores proclives a gestar y sostener vinculaciones formales e informales en pos de una mejora global del sector y están dispuestos a acordar y participar en un proceso colectivo conducente a elaborar un protocolo común destinado a la diferenciación del kiwi del SEB.

Un estudio exploratorio sobre percepciones de calidad de los consumidores indica una tendencia hacia los kiwis del SEB, destacándose el “sabor” de los mismos. Los consumidores, en general, son ocasionales y no tienen en cuenta el origen de los mismos ni reciben información al respecto por parte de los comerciantes. Al ser

informados sobre la importancia económica de la actividad en la región y sobre las propiedades nutricionales del producto, se encuentran dispuestos a pagar más por el kiwi regional que por el extranjero.

En relación a la calidad de la fruta obtenida, la caracterización físico-química del producto a nivel del mercado mayorista indica que los kiwis procedentes del SEB adquieren valores adecuados de acidez titulable y contenido de sólidos solubles totales, asociados a un buen balance entre dulzor y acidez, y en muchos casos, superan la de la fruta importada de Chile (que presentó sobre todo baja acidez titulable), que comparte el mismo período de venta en nuestro mercado interno. La mejor calidad organoléptica probablemente esté relacionada con el alto contenido de materia seca que acumulan los frutos del SEB al momento de cosecha. En suma, se seleccionó y entrenó a 10 jueces y se conformó un panel entrenado para realizar la caracterización sensorial del kiwi fresco. Ello permitirá determinar la calidad sensorial y las diferencias entre los atributos de la fruta nacional producida en diferentes zonas, así como comparar con la calidad del kiwi importado y avanzar sobre alguna forma de diferenciación del producto en el mercado.