

La producción de ajo en la Provincia de Córdoba

Ávila, G.

Facultad de Ciencias Agropecuarias - Universidad Nacional de Córdoba
Córdoba - Argentina

gavila@agro.unc.edu.ar

El cultivo de ajo en la Argentina es de gran importancia, ya que es una de las hortalizas que más retornos deja a los productores y uno de los tres cultivos intensivos más exportados desde el país. Es un cultivo de altos requerimientos de mano de obra y capital. Es susceptible de ser mecanizado desde la plantación hasta el acondicionamiento del producto final para su comercialización en el mercado interno y/o externo.

El grado de adopción de esta tecnología es variable en función de la capacitación técnica del productor, de las modalidades de los sistemas de producción locales, de la disponibilidad de mano de obra y asistencia técnica especializada, más que por limitaciones económicas de la explotación.

La Región Centro (Centro Norte y Noroeste de Córdoba) tiene características de llanura de clima sub-tropical (inviernos benignos), donde se producen ajos tempranos (llamados Rosados o "paraguayos").

Los tipos comerciales que se cultivan se caracterizan por tener bulbos medianos, irregulares (en forma de pera), abundante número de dientes, bajos requerimientos en frío y de mediana a baja capacidad de conservación, teniendo como destino preferentemente el mercado interno.

La tecnología es de nivel medio, con fuerte tendencia a la mecanización por ausencia de mano de obra especializada, conducción del cultivo con riego complementario y moderado desarrollo de tecnología de empaque. Los cultivos se conducen con escaso uso de fertilizantes y abundantes tratamientos de fungicidas a la salida del invierno para el control de Roya.

Las principales áreas de producción se ubican en la zona de influencia de las localidades de Cruz del Eje, Villa de Soto y Jesús María (Colonia Caroya y Colonia Tirolesa). La época de plantación óptima para toda la provincia es desde inicios de febrero hasta la primera quincena de marzo.

En el contexto de la producción nacional, el ajo Rosado es muy temprano, apareciendo en el mercado desde fines de agosto y se mantiene con buenas posibilidades de comercialización hasta fines de octubre. En esta época su precio comienza a caer abruptamente por la aparición del ajo Morado primero y Blanco posteriormente, provenientes de zonas productoras más frías, como lo son San Juan y Mendoza.

En los inicios de la década de los ´90 la superficie productiva provincial oscilaba en las 1.200 ha anuales. En la actualidad, estimaciones oficiales consideran que se está en el orden de las 120 ha a 150 ha.

Esta severa disminución obedece a varios factores entre los que se cuentan la escasez de mano de obra calificada, la existencia de otras alternativas rentables de menor complejidad operativa y la falta de apertura al mercado internacional por utilización de materiales genéticos de baja calidad.

Áreas de producción

Si bien desde el punto de vista agro climático se puede producir ajo en prácticamente toda la provincia, por razones relacionadas con el acceso al agua para riego a lo largo de todo el ciclo del cultivo, se encuentra solo en tres áreas (Figura 1).

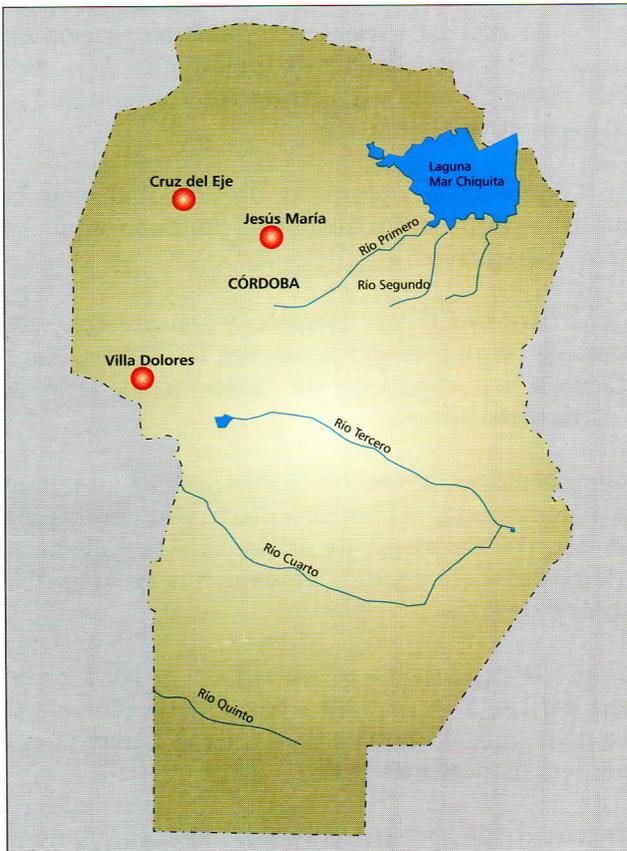


Figura 1 - Principales áreas de producción de ajo en la Provincia de Córdoba

El área de **Cruz del Eje** fue la principal productora de la provincia con alrededor de 800 ha plantadas en promedio en la década del los 90. En la actualidad se registra una superficie entre las 80 a 100 ha.

Si se estratifican los productores de la zona de acuerdo a la superficie trabajada, los que realizan el cultivo de ajo se ubican en los estratos intermedios a grandes, ya que el ajo es un cultivo que requiere de cierta capacidad financiera por la longitud del ciclo y los costos, especialmente los iniciales.

En el área de **Villa Dolores** las mayores superficies corresponden a cultivos realizados en mediería con productores mendocinos, quienes llevan la producción a su provincia para el acondicionamiento y distribución en el mercado. No hay registros actuales de superficie cultivada, habiendo sido su producción de 200 ha por campaña en la década de los 90.

El área de **Jesús María - Colonia Caroya** es la segunda en importancia para el cultivo con alrededor de 50 ha anuales. Se caracteriza por el empleo de un mayor nivel tecnológico, fueron los primeros en adoptar la "semilla" de sanidad controlada. En esta región se lograron los mejores rendimientos que rondan los 8.000 kg/ha de ajo seco limpio. Al igual que las otras zonas se trabaja en asociación con productores mendocinos, o se vende toda la producción en chacra a los mismos.

A partir de un trabajo que se iniciara en la década del '80 en la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba, se avanzó en la búsqueda de materiales genéticos de mejor calidad para la región. Esa labor, que hoy continúa, produjo la inscripción de tres cultivares conocidos en el Instituto Nacional de Semillas (INASE): Alpa Suquia, Serrano y Pampeano.

Estos materiales son todos pertenecientes al Grupo Ecofisiológico II, de escasa conservación poscosecha y ciclo a campo cercano a los 200 días. Tienen rendimientos de entre 17.000 a 20.000 kg/ha de ajos secos, cortados y limpios, con más del 70% de calibres superiores a 50 mm.

Situación sanitaria

Por su mayor frecuencia de precipitaciones en época primaveral y con suelos predominantemente menos arenosos que los cuyanos, los ajos de la Provincia de Córdoba suelen recibir abundantes tratamientos de fungicidas a la salida del invierno para el control de Roya (*Puccinia alli*).

También en la década de los '80 se inició un programa de saneamiento del ajo haciendo foco en las virosis conocida hasta ese momento y que repercutían de distinta forma en los rendimientos finales del cultivo.

Destino de la Producción

El principal destino del ajo producido en Córdoba es el mercado interno. Su corto período de conservación en poscosecha sumado a sistemas de secado natural al sol desmerece sus cualidades para exportación.

No se ha invertido en tecnologías de bajo costo que permitan mantener la calidad del producto obtenido en el campo, sometiéndolo a altas temperaturas durante el día (secado al sol), y también a una elevada humedad relativa al hacer pequeñas andanas en el campo para su secado poscosecha. Con lo producido (calibres 4, 5 y 6 fundamentalmente), se enristra y se despacha a distintas zonas del país como producto temprano.

Perspectivas

En el ámbito de la Provincia de Córdoba se dispone de numerosos centros de investigación, desarrollo tecnológico y capacitación profesional de grado y posgrado relacionados principalmente con el sector primario de la producción.

Adicionalmente existen convenios entre instituciones públicas y privadas vinculadas al desarrollo de la cadena producción hortofrutícola a nivel provincial y nacional para colaborar en el desarrollo sustentable.

Desde el punto de vista de los materiales genéticos obtenidos y en desarrollo, la región centro del país tiene potencialidades para aspirar a entrar a mercados internacionales en momentos en que otras regiones de Argentina todavía no han cosechado su producto.

Se debe promover el consumo en el mercado interno, ya que el mismo es limitado, como así también la exportación, a través de políticas conjuntas entre el sector público y privado que garanticen una producción sustentable.

En ese mismo marco, es posible mejorar la infraestructura y promover la capacitación en tareas rurales e industriales que fomenten la calidad del producto en diversas presentaciones comerciales.

Bibliografía

- ÁVILA, G. 2011. Principales Cadenas Agroindustriales de Córdoba: Hortícolas. Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial (PEA2). Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos de la Provincia de Córdoba. p. 107-114.
- ÁVILA, G.T.; BIMA, P.; BOETTO, M.N. 2011. Pampeano es una nueva cultivar de ajo temprano. En: XII Curso/Taller sobre Producción, Comercialización e Industrialización de Ajo. (12, 2011). San Juan, Argentina INTA EEA La Consulta. 29 de agosto al 1 de setiembre. p. 49-50. ISSN 978-987-679-057-4.
- ÁVILA, G.T.; BOETTO, M.N.; BIMA, P.J.; FLAMARIQUE, M.C.; CECCON, F.; MENDUNI, M.F. y N. TICO. 2012. Del mejoramiento en el campo y el laboratorio surgió Serrano. Un cultivar de ajo (*Allium sativum* L.) temprano. En: Revista Análisis de Semillas Tomo 4 Vol 4 N 16. p. 52-53. ISSN 1851 1678.

- BIMA P.; ÁVILA G. y M.C. FLAMARIQUE. 2001. "Micromultiplicación de cultivares de ajo para la región Centro Norte de Argentina". "VII Curso/Taller sobre Producción, Comercialización e Industrialización de Ajo". INTA EEA La Consulta. 27 al 29 de junio de 2001. Mendoza. Argentina. p. 65-66.
- INDEC. 2002. Censo Nacional Agropecuario. Disponible en : http://www.google.com.ar/url?sa=t&rct=j&q=censo%20nacional%20agropecuario%202002&source=web&cd=1&ved=0CB8QFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.indec.mecon.ar%2Fagropecuario%2Ffna_principal.asp&ei=pfRgUJ3yFoeV0QGP0IGgAw&usg=AFQjCNFjkn8pkBEQG34B4V-sgHqsUaurgw&cad=rja. Último Acceso: setiembre 2012.
- INSTITUTO DE DESARROLLO RURAL. 2010. Informe coyuntura del cultivo de ajo. Provincia de Mendoza. Disponible en: http://www.idr.org.ar/contenido/documento/coyuntura_ajo_03_04_2009-07-27-823.pdf. Ultimo acceso: setiembre 2012.
- PEROTTO, M.C.; CAFRUNE, E.E.; ÁVILA, G.T.; CONCI, V.C. 2005. Efecto de los virus de ajo sobre las características físicas asociadas a componentes de calidad. IX Curso/Taller sobre Producción, Comercialización e Industrialización de Ajo". INTA EEA La Consulta. 29 de junio al 2 de julio de 2005. Mendoza. Argentina. p. 139-140.
- SENASA. 2007. Sistema Nacional Argentino de Vigilancia, Monitoreo y de Plagas (Simavimo). Disponible en: <http://www.sinavimo.gov.ar/cultivo/ajo>. Último acceso: setiembre 2012).