ENCUESTA AGROINDUSTRIAL HORTIFRUTÍCOLA 2010

Producción 2009/10

Serie Encuestas Nº 300 Marzo, 2011

El presente trabajo ha sido elaborado por la oficina de Estadísticas Agropecuarias (DIEA)^{1/} y la Dirección General de la Granja (DIGEGRA)^{2/}

Han participado en esta actividad:

Coordinación

Alvaro Bregante Isabel Tamburi

Elaboración del informe

Isabel Tamburi

Relevamiento de la información

Dante Giosa Gustavo Sapriza Isabel Tamburi

Validación y procesamiento

Alvaro Bregante

Edición

Ana Grasso

.....

^{1/} Por DIEA intervino Alvaro Bregante
^{2/} Por DIGEGRA intervinieron Dante Giosa, Gustavo Sapriza e Isabel Tamburi.

Índice

1.	Introducción	. 1
2.	Rubros seleccionados	. 1
3.	Principales resultados	. 2
4.	Otros resultados	11

1. INTRODUCCIÓN

El Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) mediante el trabajo conjunto de la oficina de Estadísticas Agropecuarias (DIEA) y la Dirección General de la Granja (DIGEGRA) retomó a partir del año 2006 la realización de una encuesta anual a las agroindustrias hortifrutícolas del país, con el fin de complementar la información disponible de producción a partir de las respectivas encuestas (Hortícolas, Frutales de Hoja Caduca, Citrícola y Papa).

En esta publicación se presentan los aspectos más relevantes sobre el procesamiento de frutas y hortalizas provenientes de la **Encuesta Agroindustrial Hortifrutícola 2010.**

El objetivo específico del trabajo fue obtener información de los volúmenes de materia prima nacional e importada procesados por la industria, así como los principales productos y cantidades elaborados.

El período de referencia corresponde al año agrícola que comprende lo procesado entre el 1° de julio de 2009 y el 30 de junio de 2010.

La encuesta fue de alcance nacional y recabó información de 45 empresas agroindustriales ubicadas en 11 departamentos, la mayoría de las cuales están en Montevideo, Colonia y Canelones.

Los datos que se presentan provienen exclusivamente de las empresas encuestadas. Esta información está amparada por el secreto estadístico, por lo tanto tiene carácter confidencial, por lo que los datos se presentan sólo de manera agrupada.

2. RUBROS SELECCIONADOS

A los efectos de lograr una mejor caracterización de la agroindustria hortifrutícola, se priorizaron los rubros considerados más importantes (Cuadro 1).

Cuadro 1. Rubros seleccionados

Hortalizas de hoja Hortalizas de fruto Hortalizas de raíces y tubérculos Ot				Frutícolas
Espinaca	Tomate	Papa	Brócoli	Manzana
Acelga	Zapallo	Zanahoria	Coliflor	Membrillo
	Frutilla	Boniato	Espárrago	Durazno
	Maíz dulce			Higo
	Calabaza			Ciruela
	Arveja			Pera
	Chaucha			
	Morrón			

Fuente: DIEA / DIGEGRA - En base a Encuesta Agroindustrial Hortifrutícola 2010

3. PRINCIPALES RESULTADOS

Los volúmenes de materia prima nacional procesados por la industria se sitúan en 29,5 mil toneladas, de las cuales 14,1 mil toneladas corresponden a hortalizas y 15,4 mil toneladas a frutas de hoja caduca (cuadro 2).

Cuadro 2. Volúmenes totales de hortalizas y frutas procesadas Período 2009/10

Materia prima	Volumen		
iviateria prima	Toneladas	Porcentaje	
TOTAL	29.544	100	
Hortalizas	14.111	47,76	
Frutas (hoja caduca)	15.433	52,24	

Fuente: DIEA / DIGEGRA - En base a Encuesta Agroindustrial Hortifrutícola 2010

3.1. Procesamiento de Hortalizas

El volumen total de hortalizas procesadas fue de 14.111 toneladas, correspondiendo al tomate el mayor volumen procesado, con el 57% del total.

Le sigue en orden de importancia la papa con el 12%, la zanahoria con el 5,3%, el zapallo con 4,6% y el brócoli con el 4,4%. Las demás hortalizas registran volúmenes por debajo de esa cifra (Cuadro 3).

Cuadro 3. Volúmenes industrializados de hortalizas seleccionadas Zafra 2009/10

Hortalizas	Volumen (t)	%
TOTAL	14.111	100,0
Tomate	8.009	56,8
Papa	1.729	12,3
Zanahoria	749	5,3
Zapallo	653	4,6
Brócoli	627	4,4
Boniato	492	3,5
Acelga	480	3,4
Frutilla	423	3,0
Morrón	222	1,6
Espinaca	188	1,3
Coliflor	160	1,1
Chaucha	131	0,9
Maíz dulce	117	0,8
Calabaza	86	0,6
Arveja	30	0,2
Espárrago	16	0,1

Fuente: DIEA/DIGEGRA. En base a Encuesta Agroindustrial Hortifrutícola 2010

La mayoría de las hortalizas tienen más de un destino en su procesamiento, aunque alguno de ellos resulta de mayor relevancia. Así sucede con el tomate donde el 40% se utiliza para producir pulpa tamizada / puré (Cuadro 4).

Cuadro 4. Hortalizas procesadas por la industria según destino Zafra 2009/10

	Volumen industrializado		
	t	%	
TOMATE			
TOTAL	8.009	100	
Pulpa tamizada/puré	3.240	40	
Triturado	2.328	29	
Concentrado/extracto	1.464	18	
Salsas	941	12	
Otros	36	0	
PAPA			
TOTAL	1.729	100	
Fritas	1.323	77	
Congeladas	214	12	
Peladas/cortadas	191	11	
Otros	1	0	
BONIATO			
TOTAL	492	100	
Dulce de corte	443	90	
Pelado/cortado	38	8	
Almíbar	3	1	
Glaseado/abrillantado	8	2	
ZAPALLO			
TOTAL	653	100	
Dulce de corte	316	48	
Mermelada	148	23	
Pelado/cortado	165	25	
Glaseado/abrillantado	12	2	
Almíbar	12	2	
CALABAZA			
TOTAL	86	100	
Dulce de corte	52	60	
Mermelada	32	37	
Otros	2	2	
ECDINACA			
ESPINACA TOTAL	100	100	
	188	100	
Congelada Deshidratada	138	73	
Otros	40	21	
Olios	10	5	
ACELGA			
TOTAL	480	100	
Congelada Cocida natural	142 338	30	

Continúa.....

.....Continuación

Continuación		
MAÍZ DULCE		
TOTAL	117	100
Congelado	112	96
Desgranado	5	4
ZANAHORIA		
TOTAL	749	100
Congelada	611	82
Pelada/cortada	104	14
Glaseada/abrillantada	15	2
Otros	20	3
ESPÁRRAGO		
TOTAL	16	100
Congelado	16	100
BRÓCOLI		
TOTAL	627	100
Congelado	627	100
COLIFLOR		
TOTAL	160	100
Congelado	158	99
Pickles	2	1
,		
MORRÓN		
TOTAL	222	100
Congelado	205	92
Pickles	1	1
Otros	16	7
CHAUCHA		4.5
TOTAL	131	100
Congelada	131	100
ARVEJA		
TOTAL	30	100
Congelada	30	100
EDUTU I A		
FRUTILLA	400	465
TOTAL	423	100
Mermelada	221	52
Semielab p/yogur	151	36
Congelada	48,5	11

Fuente: DIEA / DIGEGRA.- En base a Encuesta Agroindustrial Hortifrutícola 2010

El cuadro 5 muestra las variaciones registradas en los volúmenes totales destinados a la industria, con respecto a la zafra anterior. Con esta finalidad se seleccionaron algunos rubros que presentaron variaciones significativas o que aportan un volumen importante a la producción total.

Cuadro 5. Volúmenes procesados en las zafras 2008/09 y 2009/10 Variación entre años

Rubro	Tone	ladas	Variación
Kubio	2008/09	2009/10	(%) ^{1/}
Tomate	5.984	8.009	33,84
Papa	1.590	1.729	8,74
Brócoli	471	627	33,12
Zanahoria	684	749	9,5
Espinaca	373	188	- 49,6
Boniato	436	492	12,84
Zapallo	638	653	2,35
Frutilla	349	423	21,2

^{1/} (2010 – 2009) / 2009 * 100.

Fuente: DIEA / DIGEGRA. En base a Encuestas Agroindustriales Hortifrutícolas.

Tomate

En la zafra 2009/10 fueron procesadas 8.009 toneladas de tomate, según declararon las empresas que intervinieron en la encuesta. Este volumen resultó ser casi un 34% superior a lo procesado en la zafra anterior.

Esto se manifiesta también en los volúmenes destinados al Plan Tomate apoyado por el MGAP, donde se procesaron aproximadamente 8,2 mil toneladas, volumen similar a lo declarado por la industria.

Los principales procesamientos que se realizaron fueron: pulpa tamizada/puré (40%), triturado (29%), concentrado / extracto (18%) y salsas (12%) (Cuadro 4).

Procesaron tomate 21 empresas.

Papa

La industria procesó 1.729 toneladas, un 8,7% más que en la zafra anterior, de las cuales el 77% se destinó a papa frita, el 12% a congelado y el 11% peladas/cortadas.

Procesaron papa un total de 7 empresas.

Brócoli

En el período 2009 /10 se procesaron 627 toneladas de brócoli un 33% más que en la zafra anterior. El 100% se destinó para congelado. Hubo mayor demanda desde el exterior.

Procesaron brócoli 2 empresas.

Zanahoria

Se procesaron 749 toneladas, un 9,5% más que en la zafra anterior.

Como ha venido sucediendo en los últimos años, el principal procesamiento realizado fue el congelado (82%), y le sigue en orden de importancia la zanahoria pelada/cortada (14 %).

Las industrias que declararon haber procesado zanahoria fueron 11.

Espinaca

En la zafra 2009 /10 fueron industrializadas 188 toneladas, 49% menos que en la zafra anterior.

Las diferentes elaboraciones realizadas fueron congelado con el 73% y deshidratado con el 21% del volumen total. Estos procesamientos se van alternando en volumen según las demandas de las respectivas industrias.

Procesaron espinaca 5 empresas.

Boniato

El volumen procesado fue de 492 toneladas, un 12,8% más que en la zafra anterior. El 90% del boniato procesado fue para producir dulce de corte. El resto fue pelado/cortado (8%) y glaseado/abrillantado (2%).

Realizaron procesamiento de boniato 18 empresas.

Zapallo

Se industrializaron 653 toneladas de zapallo, cifra casi similar (2% superior) a la zafra anterior.

El 48% fue destinado a la elaboración de dulce de corte, 23% a mermelada y 25% a pelado / cortado. Los demás procesamientos (almíbar y glaseado/abrillantado) comprenden el 4% restante.

Fueron 17 las empresas que declararon haber procesado zapallo.

Frutilla

Se industrializaron 423 toneladas de frutilla, un volumen 21% superior a la zafra anterior.

El 52% del volumen fue utilizado para elaborar mermelada y el 36% como semielaborado para yogur. El 11% se procesó como congelada.

Procesaron frutilla 19 empresas.

3.2 Procesamiento de Frutas

El volumen total industrializado de frutas de tipo caduca fue de 15.433 toneladas. Las más importantes en cuanto a su volumen fueron la manzana y el membrillo, ocupando entre ambas el 91% del total de frutas procesadas (manzana 67% y membrillo 24%).

En cuanto al resto de las frutas, el durazno ocupó el 4%, la pera el 3% y el higo el 2% (Cuadro 6).

Cuadro 6. Volúmenes industrializados de frutas seleccionadas Zafra 2009/10

Frutas	Volumen in	Volumen industrializado		
Fiulas	t	%		
TOTAL	15.433	100		
Manzana	10.309	67		
Membrillo	3.662	24		
Durazno	639	4		
Pera	496	3		
Higo	257	2		
Ciruela	71	0		

Fuente: DIEA / DIGEGRA – En base a Encuesta Agroindustrial Hortifrutícola 2010.

Una comparación de los volúmenes procesados en esta zafra con los de la anterior, muestra una disminución del 24% en las toneladas de fruta industrializadas (cuadro 7).

Cuadro 7. Volúmenes procesados en las zafras 2008/09 y 2009/10. Variación entre ambas

	Toneladas		Variación (%) ^{1 /}	
	2008/09	2008/09 2009/10		
Total	20.413	15.433	- 24,4	
Manzana	15.488	10.309	- 33,4	
Membrillo	3.464	3.662	5,7	
Durazno	652	639	-2,0	
Higo	309	257	- 16,8	
Ciruela	134	71	- 47,0	
Pera	368	496	34,8	

^{1/} (2010 – 2009) / 2009 * 100.

Fuente: DIEA / DIGEGRA – En base a Encuestas Agroindustriales Hortifrutícolas.

En el cuadro 8 se pueden apreciar los destinos de la industrialización de las diferentes especies.

Cuadro 8. Fruta procesada por la industria según destino Zafra 2009/10

	Volumen industrializado	
	t	%
MANZANA		
TOTAL	10.309	100
Sidra ¹⁷	8.850	86
Dulce de corte	494	5
Pulpa y/o pasta	714	7
Jalea	161	2
Mermelada	37	0
Otros	53	1
MEMBRILLO		
TOTAL	3.662	100
Dulce de corte	3.122	85
Pulpa y/o pasta	428	12
Mermelada	70	2
Glaseado y/o abrillantado	41	1
Otros	1	0,03
DURAZNO		
TOTAL	639	100
Mermelada	537	84
Almíbar	42	7
Semielaborado p/ yogur	48	8
Pulpa y/o pasta	1	0
Otros	12	2
PERA		
TOTAL	496	100
Sidra ^{1/}	475	96
Almíbar	7	1
Glaseado y/o abrillantado	11	2
Mermelada	2	0
HIGO		
TOTAL	257	100
Mermelada	194	75
Almíbar	3	1
Glaseado /abrillantado	21	8
Dulce de corte	11	4
Otros	28	11
CIRUELA		
TOTAL	71	100
Mermelada To Dato proporcionado por INAVI.	71	100

Dato proporcionado por INAVI.
Fuente: DIEA / DIGEGRA. En base a Encuesta Agroindustrial Hortifrutícola 2010.

Manzana

En esta zafra se procesaron 10.309 toneladas. El 86% del volumen procesado fue destinado a la elaboración de sidra, según datos proporcionados por INAVI. Le siguen, pulpa y/o pasta con el 7%, dulce de corte con el 5%, jalea con el 2% y mermelada con cantidades ínfimas (0,4%). Otros procesamientos ocuparon el 1% del volumen procesado (Cuadro 7).

La utilización para dulce de corte es más bien como complemento para dulce de membrillo, ya que la manzana abarata costos además de mejorar la granulometría y quitarle aspereza.

El volumen total procesado fue inferior en un 33% al de la zafra anterior. El motivo fundamental es que la producción disminuyó debido a un fenómeno de caída de frutos en la época de raleo. Procesaron manzana 19 empresas, además de las sidrerías.

Membrillo

El volumen industrializado fue de 3.662 toneladas, superior en un 5% al del año anterior.

El 85% fue destinado a elaborar dulce de corte que tradicionalmente es el principal producto. Con el volumen restante se realizó pulpa y/o pasta (12%), mermelada (2%) y glaseado y/o abrillantado (1%). Procesaron membrillo 15 empresas.

Durazno

En esta zafra fueron procesadas 639 toneladas de durazno. El 84% fue para elaborar mermelada. Otros productos ocuparon menores volúmenes, fundamentalmente el semielaborado para yogur con el 8% y el almíbar con el 7%. La industria absorbió volúmenes similares a la zafra anterior (sólo 2% menos).

Realizaron procesamiento de durazno 18 empresas.

• Otras frutas de hoja caduca

Las otras frutas que se industrializaron fueron: pera, higo y ciruela que representaron sólo el 5,1% del volumen total de frutas procesado.

En el caso de la pera, se procesaron 496 toneladas, destinándose un 96% para elaborar sidra. Volúmenes menores fueron para la elaboración de glaseado/abrillantado (2%) y mermelada (0,4%).

El procesamiento de pera lo realizaron 6 empresas, además de las sidrerías.

En el caso del higo, se procesaron 257 toneladas, un 17% menos que en la zafra anterior. El 75% se destinó a la elaboración de mermelada, el 8% a glaseado/abrillantado y el resto a otros procesamientos. Procesaron higo 19 empresas.

De ciruela, la industria absorbió 71 toneladas, algo menos de la mitad de lo procesado en la zafra anterior. Se elaboró mermelada en un 99%. Procesaron ciruela 10 empresas.

3.3 Procesamiento de Importados Semielaborados

Se relevaron algunos productos semielaborados importados por la industria que se presentan en el cuadro 9.

Cuadro 9. Productos importados procesados por la industria Zafra 2009/10

Importados	Volumen in	Volumen industrializado		
importados	t	%		
Total	4.868	100		
Tomate concentrado	3.923	81		
Arveja seca	5	0		
Manzana jugo concentrado	110	2		
Papa deshidratada	692	14		
Arveja congelada	40	1		
Néctar de durazno	53	1		
Pulpa o puré de frutilla	45	1		

Fuente: DIEA / DIGEGRA. En base a Encuesta Agroindustrial Hortifrutícola 2009/10

El 81% de los productos importados relevados corresponde al tomate concentrado, el que luego es reprocesado en el país.

Existen varios factores que explicarían la conveniencia para los industriales de traer este producto del exterior, diluirlo y reenvasarlo en unidades menores para el consumidor final. Viene concentrado, envasado en tanques y sin conservantes (llenado aséptico). Es un producto funcional y complementario para el industrial, ya que le permite ampliar su oferta de producto terminado, sin correr riesgos financieros ni económicos y utilizarlo en aquellas épocas del año en que el producto nacional es escaso o sin existencias. Importaron tomate procesado 7 empresas

Otro producto importado relevante es la papa deshidratada, que constituye un 14% del total y se utiliza para elaborar purés y sopas. Importaron papa deshidratada 2 empresas.

En el cuadro 10 se pueden observar los diferentes destinos de los productos importados.

Cuadro 10. Productos importados procesados por la industria según destino Zafra 2009/10

		Volumen ir	ndustrializado
		t	%
TOMATE CONCENTRADO			
TO	TAL	3.923	100
Pulpa tamizada/puré		2.133	54
Salsas		528	13
Concentrado/extracto		936	24
Otros		326	8
ARVEJA SECA			
TO	TAL	5	100
Rehidratada		5	100
MANZANA JUGO CONCENTRAD	00		
TC	TAL	110	100
Jugo		110	100
PAPA DESHIDRATADA			
TO	TAL	692	100
Puré		680	98
Sopas		12	2
ARVEJA CONGELADA			
ТО	TAL	40	100
Ensalada rusa		40	100
NÉCTAR DE DURAZNO			
ТО	TAL	53	100
Néctar diluido		50	94
Otros		3	6
PULPA O PURE DE FRUTILLA			
ТО	TAL	45	100
Semielaborada p/lácteos		45	100

Fuente: DIEA / DIGEGRA. En base a Encuesta Agroindustrial 2010.

4. OTROS RESULTADOS

A las empresas encuestadas se les consultó acerca de algunas variables a los efectos de visualizar mejor algunos aspectos del sector agroindustrial hortifrutícola (ver Anexo).

Como conclusión se puede establecer que :

- De las 45 industrias que brindaron información en esta encuesta, 24 (53%) declararon tener algún tipo de acuerdo previo con los productores para proveerse de materia prima.
- Sólo 6 empresas (un 13% del total) declararon que exportaron parte de su producción.

También se evaluó el porcentaje utilizado de la capacidad productiva de la fábrica en el período estudiado (cuadro 11).

Cuadro 11. Capacidad instalada Zafra 2009/10

Utilización de la capacidad instalada (%)	Nº de Empresas	Volumen procesado (t)	Capacidad instalada (t)	Procesado/ instalado (%)
Total	45	25.115	44.851	56
Hasta 25	6	335	2.202	15
26 a 50	15	8.571	21.196	40
51 a 75	10	9.406	13.417	70
Más de 75	14	6.803	8.035	85

Nota: No incluye manzana ni pera para sidra.

Fuente: DIEA / DIGEGRA. En base a Encuesta Agroindustrial Hortifrutícola 2010.

En el conjunto de las 45 empresas hay una capacidad de procesamiento acumulada de 44,9 mil toneladas, promediando 997 toneladas por empresa.

La información permite concluir que hay una baja utilización (56%) de la capacidad total, proporción que es muy variable. La distribución de las empresas de acuerdo a la capacidad utilizada permite apreciar un comportamiento diferencial.

Hay 14 empresas que promedialmente utilizaron el 85% de su capacidad instalada. Por otra parte, el 40% de la capacidad está siendo utilizada en el grupo compuesto por 15 empresas, comprendidas en un rango entre 26 y 50% de utilización de su capacidad instalada.

Ampliando la información recabada, se pudo establecer que el 20% de las empresas (9) aumentó su línea de producción, ya sea incorporando nuevas líneas (7 empresas) o aumentando la eficiencia de las ya existentes (2 empresas). Cabe mencionar además que 10 empresas declararon haber reducido su capacidad de elaboración.

La información relevada permite establecer que existe una capacidad ociosa importante, que de ser utilizada tendría como resultado casi una duplicación de la producción industrial hortifrutícola.