



# Lechuga

(Lechuga)

La lechuga, se cree que proviene de la India, y de ahí pasó a Europa y al resto del mundo. Colón la trajo a América en 1494 y desde entonces es parte de las cosechas de este continente, donde se adaptó fácilmente. A través del tiempo ha sido utilizada no sólo para la cocina, sino también para la medicina y la belleza.

## PRODUCCIÓN

La lechuga, es un cultivo introducido en Chile desde el siglo XVIII, inicialmente era para consumo interno, debido a la calidad de las tierras y el buen clima se comenzó a expandir rápidamente y a cosechar diferentes variedades. Actualmente Chile es un gran exportador de lechugas a varios países del mundo, la producción se realiza principalmente en la zona central del país, contando con cosecha prácticamente todo el año.

## EXPORTACIONES

Actualmente las exportaciones de lechugas se distribuyen en 8 mercados. Siendo el Reino Unido el principal destino de éstas con un 80% del volumen exportado, seguido por Anguilla con un 17%, el resto de los países a los que se exporta tienen una representación marginal equivalente al 1%. Actualmente se está tendiendo a buscar nuevos mercados y a potenciar el mercado europeo. Se espera que con el TLC con Estados Unidos, las exportaciones crezcan considerablemente, pues se espera la aplicación de la desgravación pactada que elimina un arancel de 0,15 centavos de dólar por kg importado.

También se está buscando ampliar el horizonte de las exportaciones de lechugas hacia Japón y Asia, interesantes mercados que se esperan estén cubiertos en los próximos 3 años.

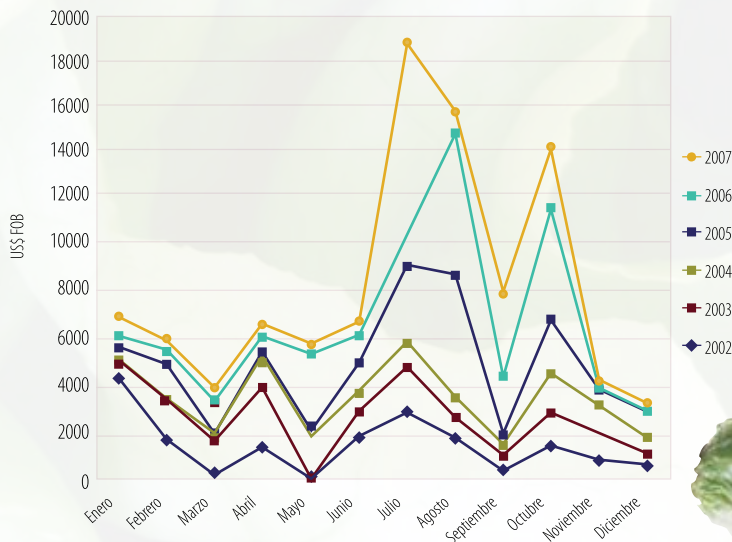
### COSTOS ESTIMADOS PRODUCCIÓN DE LECHUGAS 2009

POR HÁ. Riego por surcos				
	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL (\$ NETOS)
<b>1. Arriendo suelo</b>	4	meses	\$ 30.000	<b>\$ 120.000</b>
<b>2. Maquinaria</b>				
Preparación suelo				
Aradura	1	há	\$ 35.000	\$ 35.000
Rastraje	2	há	\$ 30.000	\$ 60.000
Nivelación	1	há	\$ 25.000	\$ 25.000
Melgadura	1	há	\$ 15.000	\$ 15.000
Aplicaciones herbicidas y pesticidas	8	há	\$ 9.500	\$ 76.000
Cultivador	2	há	\$ 10.000	\$ 20.000
<b>Subtotal maquinaria</b>				<b>\$ 231.000</b>
<b>4. Mano de Obra</b>				
Plantación	80.000	plantas	\$ 1	\$ 80.000
Riegos	10	JH	\$ 9.000	\$ 90.000
Limpia manual	14.400	metros	\$ 15	\$ 216.600
Relimpia	14.400	metros	\$ 10	\$ 144.400
<b>Subtotal Mano de Obra</b>				<b>\$ 531.000</b>
<b>5. Insumos</b>				
Fosfato Monoamónico	125	Kg	\$ 330	\$ 41.250
Urea	55	Kg	\$ 252	\$ 13.860
Muriato de Potasio	245	Kg	\$ 550	\$ 134.750
Pesticidas	Varía según programa			\$ 150.000
Plantines + Semilla	80.000	plantines	\$ 9	\$ 720.000
<b>Subtotal Insumos</b>				<b>\$ 1.059.860</b>
<b>6. Administración</b>				
Costo Administración General	4	meses	\$ 15.000	<b>\$ 60.000</b>
<b>7. Agua de Riego</b>				
Número de riegos y costo Agua de Pozo	7	riegos	\$ 20.000	<b>\$ 140.000</b>
<b>SUBTOTAL COSTOS VARIABLES</b>	(hasta cosecha)			<b>\$ 2.141.860</b>
<b>IMPREVISTOS (10%)</b>				<b>\$ 214.186</b>
<b>TOTAL COSTOS VARIABLES</b>	(hasta cosecha)			<b>\$ 2.356.046</b>
<b>RENDIMIENTO Unidades/há</b>				
	<b>30.000</b>	<b>40.000</b>	<b>50.000</b>	<b>60.000</b>
Costos variables en \$/U	\$ 40	\$ 30	\$ 24	\$ 20
Costo cosecha	\$ 15	\$ 15	\$ 15	\$ 15
Flete	\$ 5	\$ 5	\$ 5	\$ 5
Costo Unitario de Equilibrio	\$ 60	\$ 50	\$ 44	\$ 40
<b>Costo por hectárea (inc. cosecha)</b>	<b>\$ 1.790.200</b>	<b>\$ 1.990.200</b>	<b>\$ 2.190.200</b>	<b>\$ 2.390.200</b>
<b>CUADRO DE RENTABILIDAD DEL CULTIVO</b>				
	<b>Rendimiento Unidades/há</b>			
<b>Precio U. (\$/U)</b>	<b>30.000</b>	<b>40.000</b>	<b>50.000</b>	<b>60.000</b>
\$ 60	-\$ 9.800	-\$ 409.800	-\$ 809.800	\$ 1.209.800
\$ 70	-\$ 309.800	-\$ 809.800	\$ 1.309.800	\$ 1.809.800
\$ 80	-\$ 609.800	\$ 1.209.800	\$ 1.809.800	\$ 2.409.800
\$ 90	-\$ 909.800	\$ 1.609.800	\$ 2.309.800	\$ 3.409.800
\$ 100	\$ 1.209.800	\$ 2.009.800	\$ 2.809.800	\$ 3.609.800

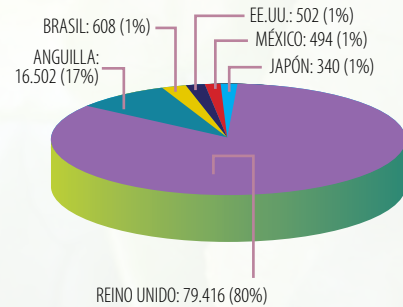


# Lechuga

**Estadísticas Chilenas de Exportación de Lechugas (Dólares FOB)**



**EXPORTACIÓN ACUMULADA DE LECHUGAS SEGÚN MERCADO DE DESTINO (PERÍODO 2002-2007)**



## VALOR NUTRICIONAL

Tamaño porción equivalente a 40g

Contenido por porción		
Calorías	9	Calorías por porción % Diario de Evaluación
Grasa Total	0g	0%
Grasas Saturadas	0g	0%
Grasas Trans		
Colesterol	0mg	0%
Sodio	9mg	0%
Carbohidratos Totales	2g	1%
Porcentaje de Fibras	0g	1%
Azúcar	0g	
Proteínas	1g	
Vitamina A	0%	Vitamina C 12,2%
Calcio	1%	Hierro 1%

\*Porcentajes diarios basados en una dieta de 2.000 calorías. Los valores diarios pueden ser altos o bajos dependiendo de las necesidades calorías.

## Cultivo Lechuga

### Fecha de Cosecha y Disponibilidad de Productos

Cultivares	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT
Lechuga												

## ESTÁNDARES DE CALIDAD DEL PRODUCTO

Atributo	Canal Tradicional	Supermercado
Calibres estandarizados	• Sin estándar exigible	• 0,8-1,2 Kg. por cabeza.
Apariencia	• Cabeza terminada, según la variedad • Turgente, crocante y verde • Limpia, sin tierra • Libre de daños mecánicos o causados por insectos	• Cabeza terminada, según la variedad • Turgente, crocante y verde • Limpia, sin tierra • Libre de daños mecánicos o causados por insectos
Tipo de envase	• Caja platanera con 20 lechugas	• Bolsa rotulada con indicación de predio o packing, fecha de envasado y Nro. de Resolución Sanitaria
Inocuidad	• Sin estándar exigible • En Santiago se debe tener resolución SESMA para Agua de riego	• Resolución Sanitaria de Predio • Resolución Sanitaria de Packing
Formalidad	• Boleta o Factura según sea el caso	• Transacción con Guía de Despacho y Factura

- Rubro: Lechuga
- Variedad: Se debe seleccionar la variedad según época del año y ubicación geográfica
- Regiones Productoras: IV, V y R.M.
- Trasplante: todo el año
- Cosecha: todo el año
- Rendimiento: según época varía entre 30.000 y 60.000 unidades
- Precio: Varía según la época del año y oferta del mercado