



Tomate Aire Libre

(Solanum lycopersicum syn. Lycopersicon lycopersicum)

El tomate o jitomate es el fruto de la tomatera, una planta de la familia de las solanáceas. Las variedades antiguas son potencialmente perennes, aunque en el cultivo moderno se las trata como plantas anuales. Originario, muy probablemente, de las tierras altas de la costa occidental de Sudamérica, de ahí se extendió a Europa y el resto del mundo.

PRODUCCIÓN Y EXPORTACIONES

La superficie plantada de tomates ha bajado en los últimos años, en un 16% el tomate fresco y en un 30% el tomate industrial, debido a la disminución en la exportación, tanto de tomates frescos como procesados, aunque la pasta de tomate ha repuntado, reactivando este mercado que utiliza cerca de 9.000 hectáreas en la zona centro sur de Chile.

Nuestra pasta de tomates es muy apetecida en el mercado externo por su calidad, color, aroma y aporte nutricional. Estas ventajas comparativas le han dado este repunte y así mantener viva esta industria de procesados. La oferta exportable de pasta, es todo el año al igual que la de tomates en conserva y en jugos.

En cuanto al tomate fresco, su oferta exportable es de Diciembre a Marzo y entre Julio y Septiembre (tomate de invernadero), aunque se tiene producción todo el año para abastecer el mercado interno. Su exportación significa cerca de US\$ 300.000 anuales, siendo Argentina el principal mercado, con un 93% del volumen exportado. Desde el 2007, se ha desarrollado un proceso de fumigación diferente a la bromuración, lo que no afectaría su vida de post cosecha. Esto permite hacer envíos de tomates frescos a EE.UU. y así dar respuesta a una demanda insatisfecha en el corto plazo.

Los principales mercados para los tomates frescos o refrigerados son: Argentina, Anguilla, Reino Unido, Japón, Holanda, EE.UU. y México.

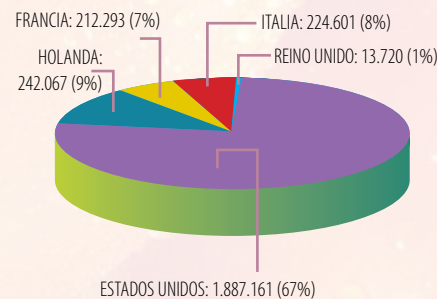


COSTOS ESTIMADOS PRODUCCIÓN DE TOMATE AIRE LIBRE 2009

POR HÁ.				
Riego por surcos	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL (\$ NETOS)
1. Arriendo suelo	7	meses	\$ 30.000	\$ 210.000
2. Maquinaria				
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	5	há	\$ 9.500	\$ 47.500
Cultivador	2	há	\$ 10.000	\$ 20.000
Subtotal maquinaria				\$ 202.500
4. Mano de Obra				
Plantación	12.000	plantas	\$ 10	\$ 120.000
Riegos	6	JH	\$ 9.000	\$ 54.000
Limpia manual	1	há	\$ 120.000	\$ 120.000
Relimpia	1	há	\$ 60.000	\$ 60.000
Subtotal Mano de Obra				\$ 354.000
5. Insumos				
Fosfato Monoamónico	150	Kg	\$ 330	\$ 49.500
Urea	500	Kg	\$ 252	\$ 126.000
Muriato de Potasio	600	Kg	\$ 550	\$ 330.000
Pesticidas	Varía según programa			\$ 53.402
Plantines + Semilla	12.000	Plantines	\$ 96	\$ 1.152.000
Subtotal Insumos				\$ 1.710.902
6. Administración				
Costo administración general	7	meses	\$ 20.000	\$ 140.000
7. Agua de Riego				
Número de riegos y costo Agua de Pozo	7	meses	\$ 20.000	\$ 140.000
SUBTOTAL COSTOS VARIABLES IMPREVISTOS (10%)	(hasta cosecha)			\$ 2.617.402
TOTAL COSTOS VARIABLES	(hasta cosecha)			\$ 2.879.142
RENDIMIENTO EN Kg/há				
	60.000	70.000	80.000	90.000
Costos variables en \$/kg	\$ 48	\$ 41	\$ 36	\$ 32
Costo cosecha	\$ 16	\$ 16	\$ 16	\$ 16
Comercialización	\$ 7	\$ 7	\$ 7	\$ 7
Costo Unitario de Equilibrio	\$ 71	\$ 64	\$ 59	\$ 55
Costo por hectárea (inc. cosecha)	\$ 4.259.142	\$ 4.489.142	\$ 4.719.142	\$ 4.949.142
CUADRO DE RENTABILIDAD DEL CULTIVO				
	Rendimiento Kg/há			
Precio U. (\$/Kg)	60.000	70.000	80.000	90.000
\$ 60	-\$ 659.142	-\$ 289.142	-\$ 80.858	\$ 450.858
\$ 70	-\$ 59.142	\$ 410.858	\$ 880.858	\$ 1.350.858
\$ 80	\$ 540.858	\$ 1.110.858	\$ 1.680.858	\$ 2.250.858
\$ 90	\$ 1.140.858	\$ 1.810.858	\$ 2.480.858	\$ 3.150.858
\$ 100	\$ 1.740.858	\$ 2.510.858	\$ 3.280.858	\$ 4.050.858

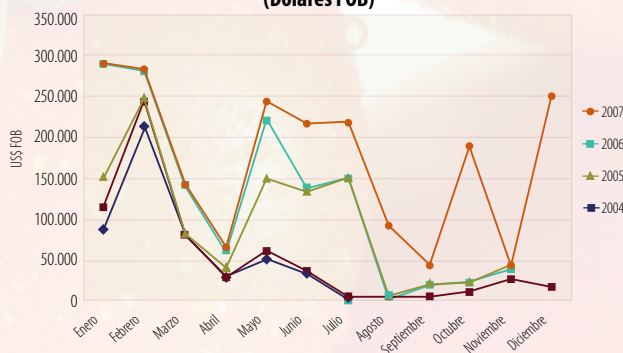


EXPORTACIÓN DE PROCESADOS DE TOMATE 2007



Tomate aire libre

Estadísticas Chilenas de Exportación de Tomates (Dólares FOB)



VALOR NUTRICIONAL

Tamaño porción de un tomate mediano 149g

Contenido por porción

Calorías	31	Calorías por porción % Diario de Evaluación*
Grasa Total	0g	1%
Grasas Saturadas	0g	0%
Grasas Trans		
Colesterol	0mg	0%
Sodio	13mg	1%
Carbohidratos Totales	7g	2%
Porcentaje de Fibras	2g	7%
Azúcar	0g	
Proteínas	1g	

Vitamina A	19%	Vitamina C	65%
Calcio	1%	Hierro	4%

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

Cultivo Tomates

Fecha de Cosecha y Disponibilidad de Productos

Cultivares	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT
Fresco Aire Libre												
Fresco Invernadero												
Industrial												

ESTÁNDARES DE CALIDAD DEL PRODUCTO

Atributo	Canal Tradicional	Supermercado	Agroindustria
Calibres estandarizados	• 1a, 2a y 3a	• 1a y 2a	• Todos los calibres
Apariencia	• Tomate redondo liso • Sin hombro verde • Limpio, sin tierra • Libre de daños mecánicos o causados por insectos • Turgente • Sin pedúnculo	• Tomate redondo liso • Sin hombro verde • Limpio, sin tierra • Libre de daños mecánicos o causados por insectos • Turgente • Sin pedúnculo	• Tomate rojo • Sin hombro verde • Limpio, sin tierra • Libre de daños mecánicos o causados por insectos u hongos • Turgente • Sin golpe de sol • Sin insectos
Tipo de envase	• Cajas de 18 y 20 Kg	• Granel	• Granel en bins o tinas
Inocuidad	• Sin estándar exigible	• Sin estándar exigible	• Cada agroindustria tiene sus propios estándares
Formalidad	• Boleta o Factura según sea el caso	• Transacción con Guía de Despacho y Factura	• Transacción con Guía de Despacho y Factura

➤ Rubro: Tomate Aire Libre ➤ Variedad: Varía según área climática ➤ Regiones Productoras: IV, V, VI, VII y R.M. ➤ Trasplante: Agosto - Noviembre ➤ Cosecha: Febrero - Mayo ➤ Rendimiento: 50 Ton/há
➤ Precio: Varía según época y temporada