

FRUTIHORTICULTURA

General Pueyrredon y la papa: un sector en pleno crecimiento y desafíos

Sebastián Borracci



Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria
Argentina

EEA Balcarce
AER Mar del Plata

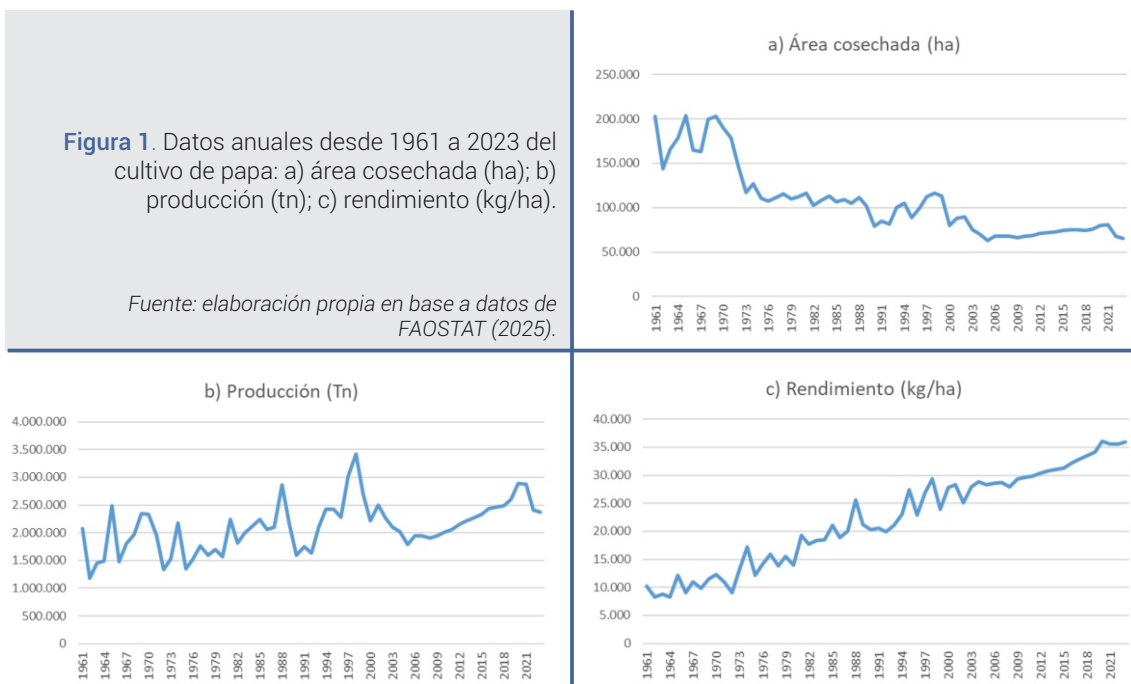
INTA
Ediciones 

FRUTIHORTICULTURA

General Pueyrredon y la papa: un sector en pleno crecimiento y desafíos

La papa ha sido y es uno de los principales alimentos del mundo. Es el cuarto cultivo alimenticio más importante a nivel mundial, siendo superado por tres cereales: trigo, arroz y maíz. Aporta energía, proteínas de alta calidad, minerales esenciales (como hierro, potasio, magnesio), vitaminas (como la C y varias del complejo B), y también fenoles. Todos estos componentes son esenciales para el crecimiento y la salud del ser humano. Este tubérculo es originario de Bolivia y Perú, desde donde fue llevada hacia el resto del mundo y en donde aún en la actualidad existe la mayor diversidad de variedades cultivadas y especies silvestres (más de 1500 accesiones).

Argentina es un país con 2.780.400 km² y posee una larga experiencia en el desarrollo del cultivo de papa, tanto para semilla como para consumo. El área cosechada de papa en el país para el 2023 fue de 65.767 hectáreas y la producción fue de 2.365.998 toneladas, dando un rendimiento de 35.975kg/ha (FAOSTAT, 2025¹). Estos datos para 1961 eran 202.890 ha, 2.071.700 tn y 10.211 kg/ha, mostrando una disminución en la superficie cosechada y un aumento en la producción, habiendo períodos más marcados que otros, siendo notable el aumento en el rendimiento (Figura 1).



¹FAOSTAT. En línea en <http://www.fao.org/faostat/es/#data> (consultado el 18/06/2025).

Si se analizan los datos de las últimas décadas (comparación períodos 2011-2020 y 1961-1970), se observa un decrecimiento cercano al 60% en el área cosechada y un aumento en la producción cercano al 30%, lo cual se relaciona con un aumento en el rendimiento mayor al 200% (Tabla 1).

Tabla 1. Datos de área cosechada, producción y rendimiento del cultivo de papa para las últimas décadas en Argentina

Cultivo de papa	Área cosechada		Producción		Rendimiento	
	ha	Vs período anterior	toneladas	Vs período anterior	kg/ha	Vs período anterior
Promedio década						
1961-1970	181.495		1.861.529		10.151	
1971-1980	123.673	-32%	1.650.510	-11%	13.578	34%
1981-1990	105.323	-15%	2.118.263	-28%	20.110	48%
1991-2000	98.147	-7%	2.395.306	13%	24.271	21%
2001-2010	72.438	-26%	2.041.822	-15%	28.286	17%
2011-2020	73.953	2%	2.387.195	17%	32.212	14%
2021-2023	71.460	-3%	2.549.434	7%	35.688	11%
2011-2020 * 1961-1970	-59%		28%		217%	

*se calcula sobre el último período de 10 años completo (2021-2023)

Fuente: elaboración propia en base a datos de FAOSTAT (2025).

En Argentina, la producción de papa es una actividad intensiva que requiere de alta inversión por hectárea. El principal destino es el mercado interno de papa en fresco y un 25% se destina a la industria (70% pre-frito y congelado) con una demanda aproximada anual de 450.000 toneladas. De lo que se exporta, el principal destino es Brasil, seguido de Paraguay y en menor medida, Uruguay y Chile.

El sudeste bonaerense se caracteriza por ser una de las zonas más importantes de producción de papa del país, tanto por la superficie sembrada –aproximadamente unas 35.000 ha– como también por los rindes obtenidos –aproximadamente 45 tn/ha– estando por encima del promedio nacional.

En el Partido de General Pueyrredon (PGP), durante la última década, se han cultivado anualmente entre 4.000 a 5.000 hectáreas de papa (4.529 ha en 2024 y 5.323 ha en 2025), representando aproximadamente un 15% del total de la zona del sudeste de la provincia, similar a otros partidos del sudeste bonaerense (Tabla 2) (Instituto de Clima y Agua de INTA Castelar²). En cuanto a la cantidad producida, podemos hacer una estimación de acuerdo a los rindes promedios de la zona, estando alrededor de las 200.000 tn/año de papa. En relación a las variedades, las más utilizadas actualmente son: Spunta, principalmente para el mercado en fresco, e Innovator, Sagitta, Atlantic, Clones de Frito Lay entre otras, con destino a la industria (fundamentalmente para snacks y bastones congelados).

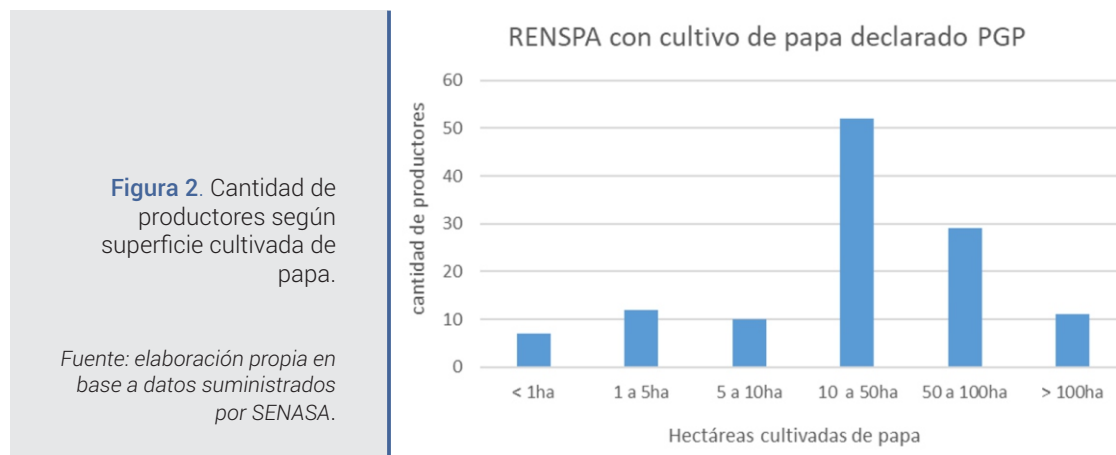
²Datos brindados por el Instituto de Clima y Agua de INTA Castelar en la 46^a Fiesta Nacional de la Papa (22/03/2025).

Tabla 2. Superficie cultivada de papa en el Sudeste bonaerense

Superficie cultivada (ha)	2024	2025	%
Azul	1.424	1.685	18%
Balcarce	8.596	8.728	2%
Benito Juárez	425	603	42%
Genral Alvarado	5.522	5.993	9%
General Pueyrredon	4.529	5.323	18%
Lobería	7.279	8.420	16%
Necochea	263	887	237%
Tandil	6.777	6.534	-4%

Fuente: Datos brindados por el Instituto de Clima y Agua de INTA Castelar.

En la actualidad, según datos provistos por SENASA, existen vigentes 121 productores inscriptos en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA) con cultivo de papa declarado en el partido, los cuales son heterogéneos en cuanto a la superficie producida (Figura 2).



El partido posee una larga trayectoria en el desarrollo del sector papero. En el mismo se encuentran gran parte de los actores que lo representan como, por ejemplo, empresas proveedoras de insumos y servicios (semilleristas, frigoríficos para papa semilla y papa consumo, laboratorios de análisis virológicos, fábrica de bolsas de polipropileno, transporte entre otros). En los últimos años este sector se ha ido estableciendo y afianzando en nuestro partido como también en los partidos vecinos de General Alvarado y Balcarce.

³Información brindada por la Coordinación de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria Centro Regional Buenos Aires Sur- Servicio de Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

A partir del relevamiento a campo, se puede estimar que hay en la actualidad en el PGP los siguientes establecimientos relacionados a la actividad:

- » 3 Laboratorios de análisis de suelo y vegetal (nutricionales, virus y otras enfermedades).
- » 10 Establecimientos de venta y acopio de productos fitosanitarios y fertilizantes.
- » 5 establecimientos semilleros inscriptos (4 de producción de semilla de categorías iniciales).
- » 6 establecimientos acondicionadores habilitados de papa (clasificado, lavado, procesado y embolsado).
- » 4 Cámaras de almacenaje habilitadas, para mercado en fresco e industria con destino a mercado interno y a exportación.
- » 4 Establecimientos transformadores de materia prima (2 fábricas de snack, 1 de papa bastón pre frita y 1 de papa pelada y trozada fresca).
- » Empresas de transporte de materia prima (a granel, en bolsas, bolsones y acoplados refrigerados).
- » Talleres con distintas especialidades en el rubro metal mecánica del sector (reparación de maquinaria, innovaciones mecánicas y adaptación).

Los puntos de comercialización formal se encuentran en los "puestos" de tres mercados de venta mayorista del partido, siendo un total de 40 firmas aproximadamente, las cuales ofrecen papa para consumo y es donde generalmente compran los comerciantes para la posterior venta minorista.

En los últimos 20 años, desde las instituciones gubernamentales como el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), el Servicio de Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), el Instituto Nacional de Semillas (INASE), así como desde organizaciones privadas, como laboratorios, semilleros y actores de la industria se han impulsado y/o validado innovaciones en el sector, entre las cuales se destacan:

- » Ampliación del portfolio varietal (variedades con mayores aptitudes para la industria, mayor tolerancia a enfermedades)
- » Desarrollo de áreas de producción diferenciadas para papa semilla e integración de técnicas modernas de multiplicación
- » Adecuación del sector semillero a las necesidades del sector desde el aspecto tecnológico y legal, por ejemplo, a través del control de calidad por parte del INASE
- » Adopción de tecnología apropiada para la conservación de papa para consumo e industria (ej. innovación en packaging, cámaras de flujo de aire y temperatura controlada)
- » Apoyo de organismos públicos y privados (gobierno municipal, productores innovadores, a través de financiación para incorporar tecnología, capacitaciones y demostraciones técnicas, intercambio de experiencias innovadoras con otros países)
- » Compromisos formales de los productores que generan papa para la industria para la mejora de la calidad del producto por cumplimiento de normas e implementación protocolos (ej. Manuales de buenas prácticas) desarrollados por instituciones de control y certificadoras, como Global Gap u otras.

- » Si bien cada vez es más generalizada la implementación de dichas innovaciones, aún quedan desafíos por abordar, principalmente relacionados a:
- » Estimular la diferenciación y calidad de la papa para mercado en fresco, implementación de buenas prácticas agrícolas (BPA), calidad, variedades, información del producto
- » Fomentar el uso racional de agroquímicos y una mayor implementación de sistemas de alarma sanitarios
- » Disminuir los costos de producción para mejorar la rentabilidad en los establecimientos productores
- » Incorporar las dimensiones social y ambiental en la visión de los productores
- » Ser proactivos frente a nuevas demandas del mercado de alimentos funcionales (fenoles, carotenoides, alcaloides)
- » Fortalecer las articulaciones estratégicas entre países de la región (exportación a industrias de Brasil, a mercados de consumo en fresco de Paraguay, entre otros)
- » Ampliar la investigación sobre los diferentes usos de la materia prima (almidón, bebidas alcohólicas, entre otras).

La información antes brindada lleva reflexionar y a seguir investigando y divulgando datos sobre este cultivo que tantas cualidades tiene y cuyo sector cuenta con un potencial para el desarrollo del partido y del sudeste bonaerense.