



## PERFIL DEL MERCADO DE ZANAHORIA



**NOMBRE:** *Daucus carota* subespecie *sativus*

**CARACTERÍSTICAS:** La zanahoria es una de las hortalizas más cultivadas en el mundo. Su consumo se ha extendido ampliamente, ya que actualmente se encuentra disponible en los mercados durante todo el año. La parte consumida de la zanahoria es su raíz, de la que existen múltiples formas y sabores. Destaca por su contenido en caroteno y vitaminas A, B y C.

**VARIEDADES:** Actualmente existe un gran número de variedades de zanahoria, presentando una gran diversidad de formas, colores y fecha de cultivo. Todas estas variedades se agrupan en tipos, entre los que se encuentran Danvers, Imperator, Nantes, Touchon, Flakee, Amsterdam, París y Chantenay.

El número de variedades cultivadas de zanahoria aumenta cada día debido a las variedades híbridas, formando un grupo muy diverso, tanto en tipos, formas, color y ciclo vegetativo.



A lo largo de su cultivo, la raíz ha sufrido una larga evolución, habiéndose obtenido variedades sin cuello verde, con un corazón más o menos grueso y menos fibroso, y con una coloración más intensa y regular. Las múltiples variedades existentes se agrupan en distintos tipos, entre los que se pueden encontrar el tipo Danvers, Imperator, Nantes, Touchon, Flakee, Amsterdam, París y Chantenay.

- Danvers: las zanahorias de este tipo son de longitud media a larga, con el cuello ancho y puntiagudas.

- Imperator: es un tipo mucho más esbelto que el anterior en la zona del cuello y bastante más largo.

- Nantes: estas zanahorias tienen forma cilíndrica, recta y lisa. Tanto el cuello como la base son redondeados o despuntados. Este tipo es el mayoritario para consumo en fresco.

- Flakee: este tipo es de raíces grandes, largas y cónicas, con hojas vigorosas. Se usa tanto en el mercado en fresco como para la industria.

- París: estas zanahorias se caracterizan por un final despuntado y un tamaño menor.

- Chantenay: son un poco más alargadas que las del tipo París y terminan en punta.

Los tipos más usados para la industria son Amsterdam y Flakee.

**USOS PRINCIPALES:** Las zanahorias se pueden consumir de muy diversas formas. Se suelen trocear, y se consumen crudas, cocidas, fritas o al vapor y se cocinan en sopas, guisos, ensaladas, pasteles, así como en comidas preparadas para bebés y animales domésticos.

Es un alimento excelente desde el punto de vista nutricional gracias a su contenido en vitaminas y minerales. El agua es el componente más abundante, seguido de los hidratos de carbono, siendo estos nutrientes los que aportan energía. La zanahoria presenta un contenido en carbohidratos superior a otras hortalizas. Al tratarse de una raíz, absorbe los nutrientes y los asimila en forma de azúcares. El contenido de dichos azúcares disminuye tras la cocción y aumenta con la maduración.<sup>1</sup>

## MERCADO INTERNACIONAL

### PRODUCCIÓN MUNDIAL

Área implantada: 1,2 millones de hectáreas

Producción: 36 millones de toneladas.

El principal país productor es China con una participación superior al 45% del total mundial, le siguen Fed. Rusia (4,9 %), EEUU (3,7%), Uzbekistán (3,4%), Polonia (2,5%), Ucrania (2,4%), Reino Unido (2%), el 36% restante se distribuye entre más de 100 países.

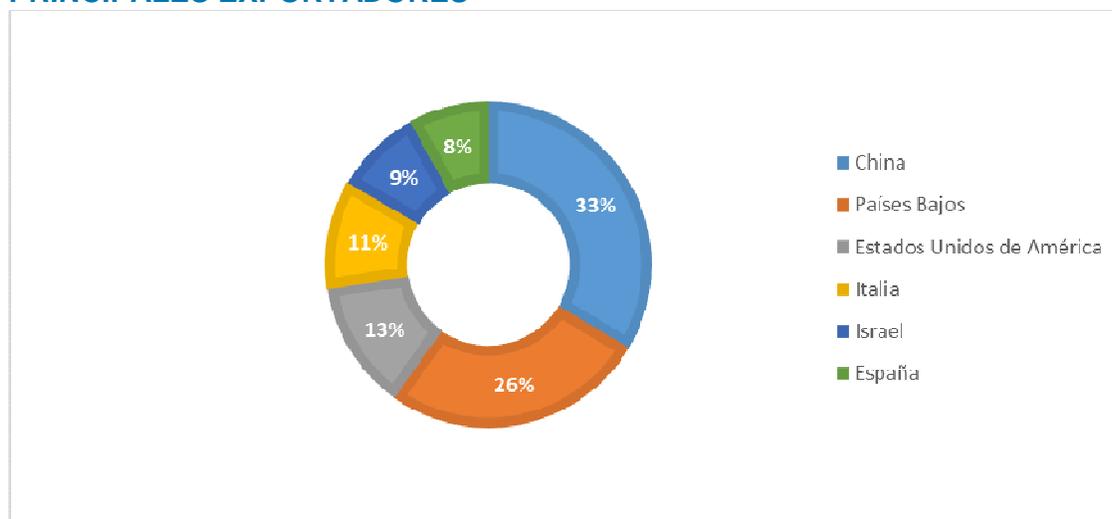


El crecimiento en los últimos 10 años es superior al 58% pasando de 22 millones de toneladas a 36 millones. El mismo está impulsado por China ya que en el mismo período tuvo un incremento superior al 100% al pasar de 7,1 millones de toneladas a 16,2 millones; mientras que el resto de los países tuvieron un crecimiento del 25,8%, pasando de 15,4 millones a 19,4 millones.

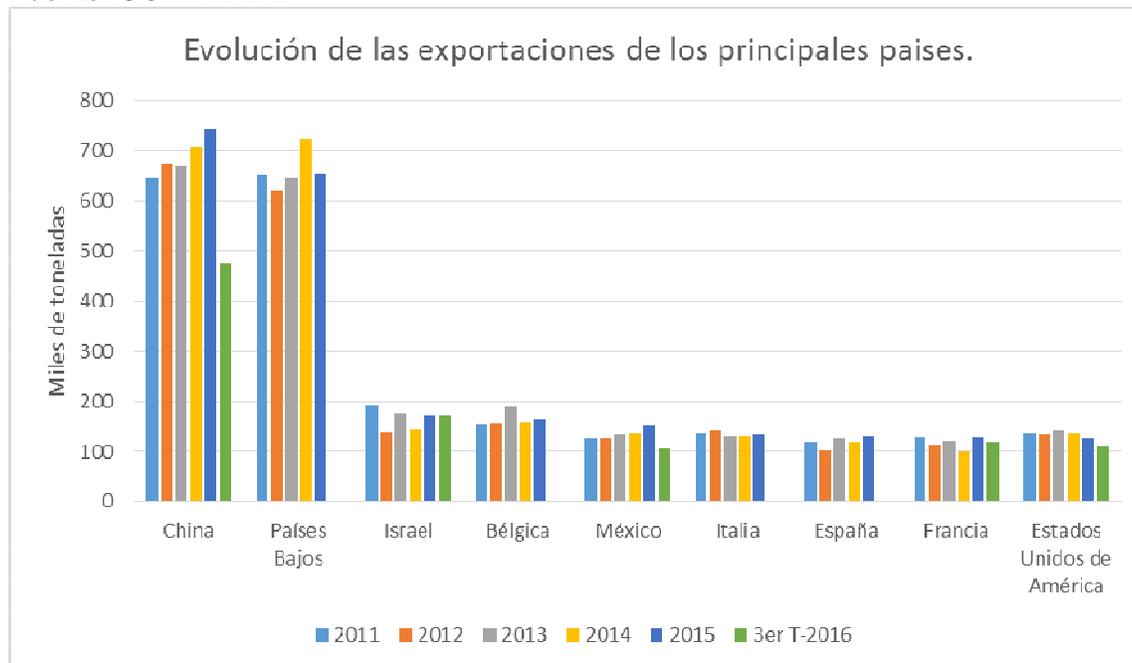
## DEMANDA PRINCIPALES EXPORTADORES

Los principales países exportadores de zanahoria son: China con una participación en el mercado del 21.5%, le siguen Países Bajos y Estados Unidos con 16.8 y 8.2 %, respectivamente.

## PRINCIPALES EXPORTADORES



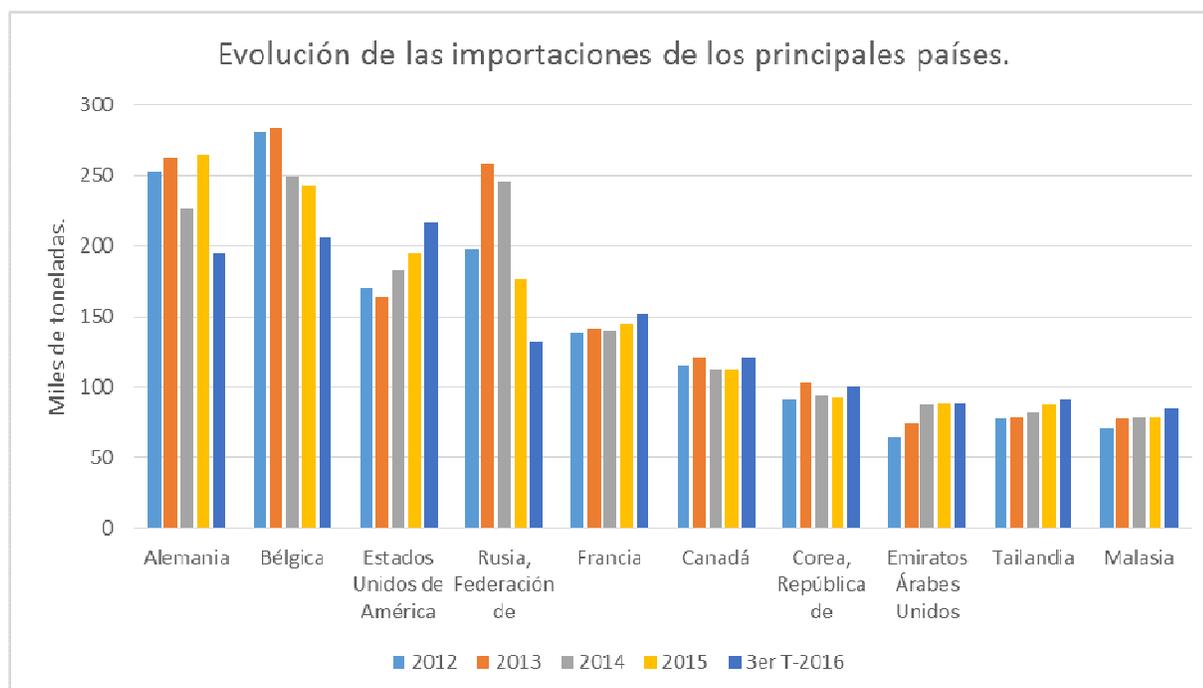
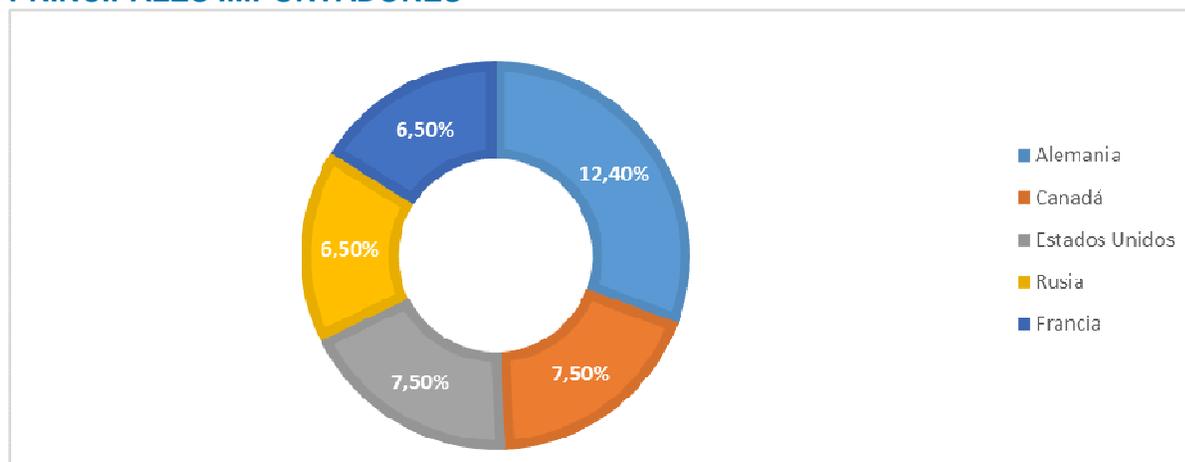
Fuente: COMTRADE



Fuente: COMTRADE



## PRINCIPALES IMPORTADORES



Fuente: COMTRADE

### PRODUCCIÓN NACIONAL

Argentina: 302000 tns

Superficie: 9500 has

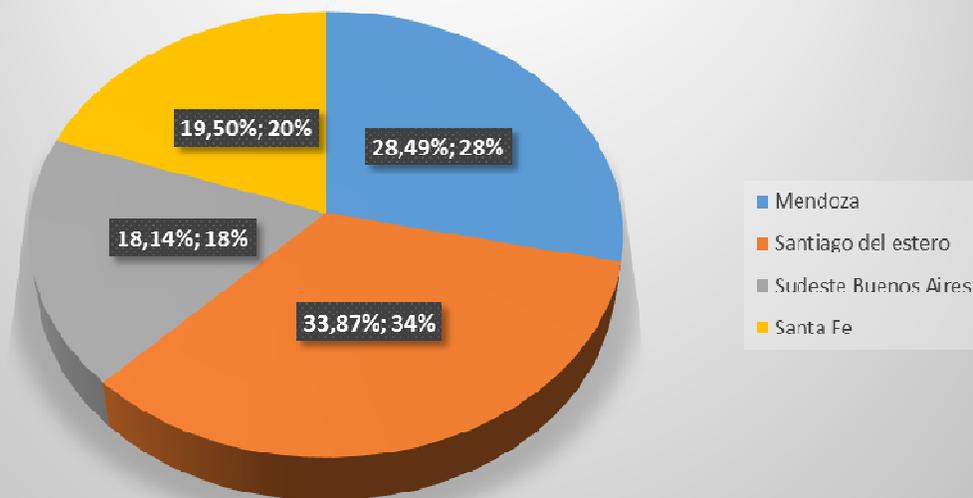
Rendimientos: 22-45 tns/ha

### ZONAS PRODUCTORAS

El cultivo de zanahoria se efectúa en diferentes regiones del país, esta distribución territorial, sumada a la diversidad varietal, permite el abastecimiento de la demanda a lo largo del año en los distintos mercados mayoristas nacionales.



## PARTICIPACIÓN % DE LAS ZONAS PRODUCTORAS



### PARTICIPACION DE LAS PROVINCIAS EN LA OFERTA DEL MCBA

Al MCBA ingresa de las siguientes provincias: Buenos Aires, Santiago del Estero, Chubut, Corrientes, Entre Ríos, Formosa, La Pampa, Córdoba, Mar del Plata, Neuquén, Mendoza, Misiones, Salta, San Juan, Rio Negro y Santa Fe. Mendoza representa alrededor del 40% del total.

### PARTICIPACION EN LA OFERTA DEL MCBA AÑO 2016

PROCEDENCIA	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL	Particip %
Buenos Aires	988,8	1012,9	895,7	765,6	1125,8	492,9	301,2	162,9	165,4	120,1	146,7	1018	7196	16,0
Chubut		27,3	114,9	149,9	92,4	35,2							419,7	0,9
Córdoba				36	23,5	18,2							77,7	0,2
Corrientes				38	25,2	228,8	27	23	46	81,6			469,6	1,0
Entre Ríos			9,1							12,0	3,0		24,1	0,1
Formosa											8		8	0,0
Jujuy					0,9	2,4	5	2,1					10,4	0,0
La Pampa					22,5								22,5	0,1
Mar del Plata	825,6	671,1	708,2	642,3	475,2	140	82,5	2,4	3,2	8,6	17,1	145,6	3722	8,3
Mendoza	1885,8	2233,5	1642,4	1630,7	1349,5	1182,6	658,8	313,5	235,3	173,7	963,4	2974	15243	34,0
Misiones								24					24	0,1
Neuquén				9									9	0,0
Río Negro		18,8	87,4	92,6	306,6	154,6	4,3	1					665,3	1,5
Salta							24	0,1		1,6	6		31,7	0,1
San Juan	11	13,3			80,7	122,1	153,2	90,6	6,8	8,9	7,3	46	539,9	1,2
Santa Fe	11	0,2	8,4	149,7	43,7	95,9	695,6	1426,5	1292,6	2551	2560,8	566,6	9402	21,0
Santiago del Estero		16			28	364,3	1101	1877	2052	1137	384,9		6961	15,5
Tucumán							23			4,1	0,9		28	0,1



### CALENDARIO DE COSECHA:

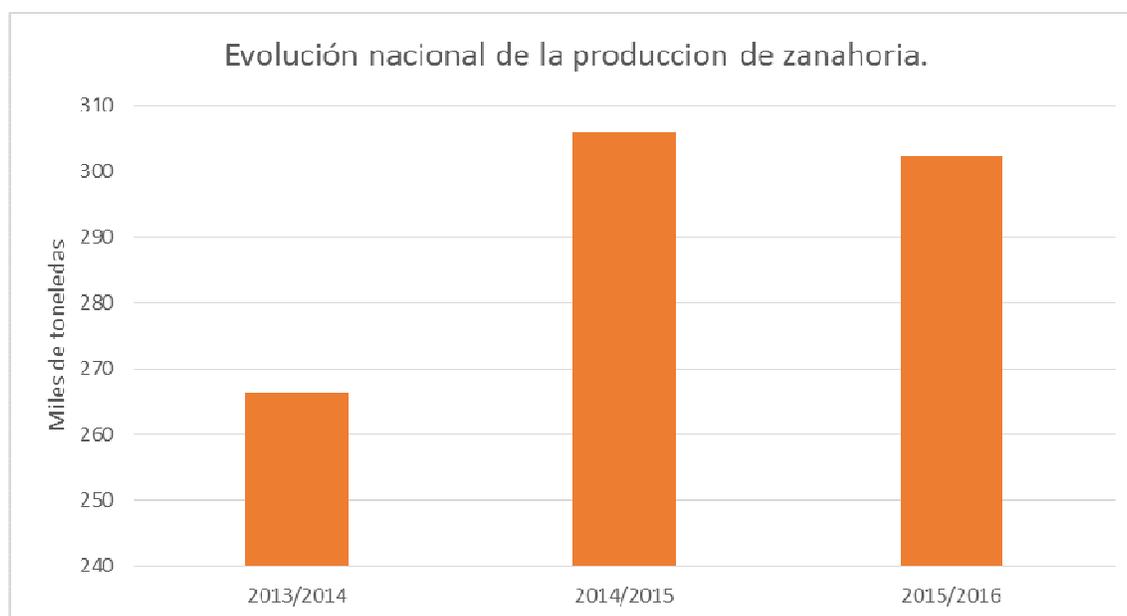
El cultivo de zanahoria, puede llevarse a cabo durante todo el año. No obstante, el calendario de siembra recomienda realizarlo desde febrero a septiembre debido a las óptimas condiciones de temperaturas. Una vez cosechada la zanahoria puede conservarse por hasta 6 meses, en adecuadas condiciones de temperatura y humedad.

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
SIEMBRA												
COSECHA												

### DESTINO DE LA PRODUCCIÓN

El mayor porcentaje de la producción se destina al consumo en fresco y una pequeña proporción a la industria del deshidratado y otros procesos. Las variedades nacionales más utilizadas son: CHANTENAY, COLMAR, CRIOLLA y NANTESA.

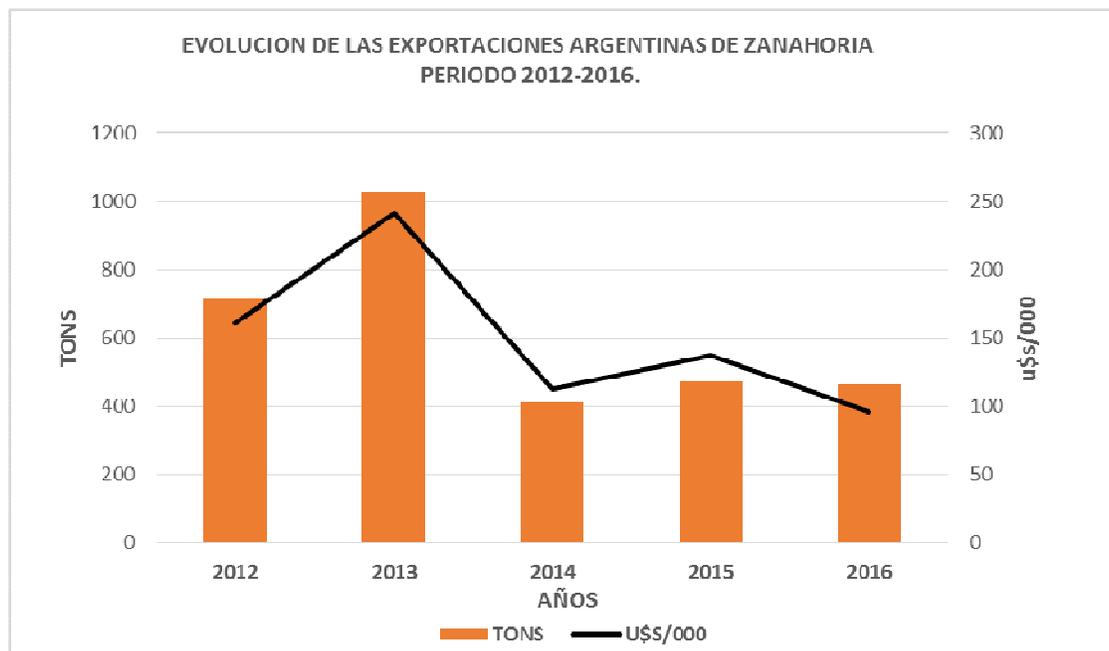
### EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN



Fuente: INTA Mar del Plata, INTA Santiago del Estero, INTA Monte Vera. IDR Sector Hortícola, Relevamiento Hortícola de Mendoza. Temporada 2015/2016.



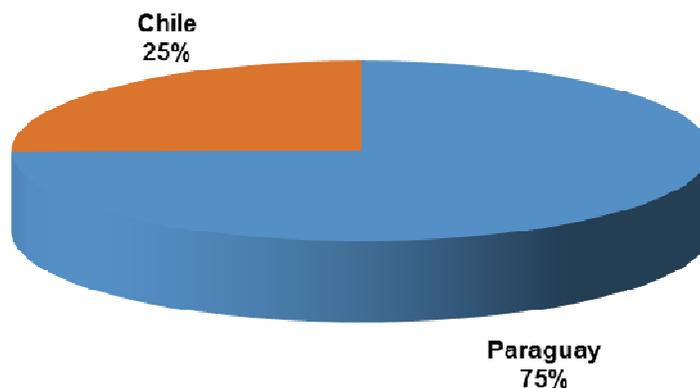
## EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES



Fuente: Indec, 2016.

Las exportaciones de zanahoria se mantienen constantes en volumen, más de 465 mil tns; mientras las exportaciones en valor se ven disminuidas debido a la disminución de calidad el producto.

### PRINCIPALES DESTINOS DE LAS EXPORTACIONES ARGENTINAS DE ZANAHORIA AÑO 2016 (VOLUMEN EN %)



Los destinos de la exportación nacional son principalmente los países limítrofes: Paraguay y Chile. Siendo el Paraguay el principal comprador en los últimos 5 años.



Lic. Andrea Marcela Dansa  
Ing. Florencia Bougardt  
Sra Patricia Nocera